

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi
Referans No 16187677
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2011
Etki Tarafsız
STxCM 411,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 443558

CUMARTESİ

J'accuse / Suçluyorum

Evet, tıpkı Fransız yazar Emile Zola'nın ünlü mektubundaki gibi suçluyorum. Bu hafta aslında şimsir kaşıklarla ilgili bir yazı yazmak üzere oturduğum masada, bir anda sorular döküldü içimden. Ben de aklıma üşşen soruları sıraladım birer birer: Neden çorbanın bu kadar sevildiği bir ülkede sadece ortalama üç çeşit çorba yapılıyor? Güllaç gibi güzel bir malmzene neden sadece ramazanda tüketiliyor? Evlerde sadece dört baharat varsa bunların biri nasıl tuzot olur?



www.refikaninmutfagi.com

Yazı yazmaya başladığım ilk günden beri kendime bir söz vermiştim. Tüm kalbimle isteyerek yapmaya başladığım bu iş için düşündüklerim ve hissettiklerimi yazmakla arama bir şeyi sokmayıp, sadece ve içten kalmaktı sözüm. Kaşık yazısına, 70 yıllık şimsir ağaçlarından mı; nereden başlayayım derken, bir anda aşağıdaki dökülme unun uzun ekranı baktım ve paylaşmam gerektiğini düşündüm. Bazen soru sormak, yazıp bir şeyler söylemekten çok daha uzun bir anlama dönüşebileceğinden aldığım cesaretle...

Yazı yazmaya oturduğumda dışarda güneş batıyordu. **Mutlu Tenebeldi**'nin kalemlinden çıkan, benimle ve Simotas Binası ilgili yazdın sonra gelen birçok mesaj ve e-postalardaki sorular aklımda. Kuzguncuk surlarından Dolmabahçe, Çırağan ve eski İstanbul üzerinde güneşin battığı yerler gri ve mor; gökse nefis bir sarı. Üzerinde morlu sarılı bulutlar var. Kaşıklar ve şimsir ağacı yerini hayaller kurmaya çoktan bırakmıştı. Ortaokuldayken sevdiğim ananın kokularını içime çeker saklamak isterdim. Şimdilerde de yemek istiyorum. Bir anda bir keke dönüşü her şey gözümde. Ara verip yapmaya iniyorum. Az evvel tıslara dökülen sorular birlikte tatlı yiyip tatlı tati konuşmak için.



BİRAZ HAYATTAN SÖZ EDELİM

Değiştirmek istediklerimizin için ne kadar cesaretimiz var?
 Hayatla akıyor muyuz, yoksa içinde boğuşup ya tutunacak bir dal, ya da üzerine çıkacak bir tekne mi arıyoruz hep?
 Tekneyi bulduğumuzda da aman bir yere çarpıp parçalanmasın diye endişemiz bitmiyor mu bir türlü?
 Akımsak bulanacağımızı unuttuysanız mıyız devam!
 Kendimiz gibi olma cesaretimiz var mı?
 Akımsakdakileri söylesek, istediklerimiz yapsak kimse sevmeyi mi bizi?
 Birinin diğerinde aşık olduğu şeyler mükemmellikler midir, renkleri mi?
 En son karnuzun şişire şişire nefes aldığımız, salya simük ağılayabildiğimiz veya etrafı inleterek güldüğümüz zaman ne zamandı?
 Günümüzün ne kadarında

yaptıklarımız bizi heyecanlandırıyor?
 Kendimizi gerçekleştirmeyi ne kadarada bir düşünüyoruz?
 Hayallerimizi anlatırken içten içe ne kadar olabileceğimiz gibi hissediyoruz?
 Yaşın 50 veya 70 olması, bunları düşünmeye engel midir?

YEMEĞİN BANA SORDURDUĞU SORULAR

Eldivenle yemek yapılan programları izlediğimizde yanlış gelen ne?
 Neden çorbanın bu kadar sevildiği bir ülkede sadece ortalama üç çeşit çorba yapılıyor?
 Evlerde sadece dört baharat varsa bunların biri nasıl tuzot olur?
 Güllaç gibi güzel bir malmzene neden sadece ramazanda tüketiliyor?
 Kadayıftan mantı yapıldığında şahane olduğunun niye bu kadar az işi farkında?
 Yunanistan ismi Türkish Delight olan bir yiyeceğe bile sahip çıkarken aklımız nerede? Armut toplamadığımız kesin, onlar da lthal edilmeye başladı!
 Televizyonda yemek yapan şeflere bakıyorum. Neden erkekler TV'ye odayken gibi çıkabiliyorlar; kadınlar ciddi makyajlı, topuklu ve sık olmalı?
 Neden en iyi okullarda okuyanlar çocuklusu şirketlerde pazarlamacı olup, yerel üretime katkıda bulunmuyor?
 Güneş enerjisi kullanarak soğutma yapmayı bulan bir Türk. Kimse niye bu adamın sistemini alıp milli bir değer haline getirmiyor?
 Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye kendi kendine yeter olsun diye Anamur'da muz, Rize'de çay yetiştirmek için seferber olan ve bunu imkansızlıklar içinde gerçekleştiren; bizi biz yapan insanlar nerede? Bu yaratıcılık ve ısrarcılık nerede?

Marifetli Maarif Takvimi

1 Ekim 2011

✦ **Banyaya veda etme vakti geldi. Son konserveler yapılabilir.**
 ✦ **Buzdolabında dondurabileceğiniz fasulyeler için de son günler.**
 ✦ **Minik patlıcanlar keyifle közenmeyi bekliyor.**
 ✦ **Lahana ve pirasalar sonbahara ciddi ciddi girdiğimizin işaretçisi. Ben yaz sebzelerine veda etmeden son tıfındaların tadını çıkarıyorum.**

HAFTANIN SÖZÜ
 İçini dolduracak çok şey olduğu zaman, günün yüzlerce cebi var.
 (Friedrich Nietzsche)

İHLAMURLU LAVANTALI BOĞAZ KEKİ

Bir su bardağı kadar ihlamuru bir buçuk su bardağı süte kaynatın. Kaynayıp süt kabarcına altını kapatıp soğumaya bırakın. Ne kadar uzun bırakabilişeniz, o kadar iyi. Süt oda sıcaklığına düşmüş olmalı. İhlamurun sarılığı da süte iyice geçmeli. Üç yumurtayla bir su bardağı şekeri beş dakika boyunca çırın. İhlamurları süzün, süti ekleyin. Bir su bardağının üçte birine hafif bir zeytinyağı ekleyip, iyice karıştırın. İki buçuk su bardağı unu ve bir paket kabartma tozunu da ekleyip iki dakika daha çırın. Pişireceğiniz kaba iyice yağlayıp, yarım çorba kaşığı unu elinizle her tarafına serpin. Karşımı üstüne dökün.

Kekin üzerinde fırın kağıdını yağlayıp buruşturun. Fındıktan biraz büyük, iki santim boyunda oval topar yapın. Bunları daktığınız kek karşımının yarısnına kadar batırın. Amaç, kek pişince üstünde boşluklar kalmasını sağlamak. Bunun için önce mskket koymayı düşündüm, batar diye vazgeçtim. Kağıtla denedim çok güzel oldu. Hem de kağıt olduğu için alt taraf daha fazla pişti, böylece üzerine koyduğum sos da kekin içine hemen gömülmedi. Pişirmenin 30'uncu dakikasında kağıtları çıkarın. Böylece boşluklar da pişmekten nasibi alsın ve ufak oyuklarla kremayı üzerine geçirmesin. 175 derecelik fırında 45 dakika kadar pişirin.

PIŞTIĞINI ANLAMAK İÇİN EVRENSEL TESTİ UYGULAYIN

Pişip pişmediğini anlamak için evrensel testi uygulayın: Bir bıçak saplayın, temiz çıkıyorsa kek hazır demektir. Kekin pişmesini beklerken üç çorba kaşığı suyun içine dört çorba kaşığı tepelime dolu toz şeker ekleyin. Karıştırarak kısık ateşte kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra dört dakika çevire çevire suyunu uçurun. Şeker netliğini kaybetmemeli. Son olarak da sabitlemesi için üç dört damla limon sıkın. Ağdall kıvama gelince, üstüne başak çekilinde 10 dal lavantayı atın. Şeker çok sıcak, elinize gelmemesi için dikkat edin. Şekerin her tarafına buluştuğuna emin olunca, bir fırın kağıdına çıkarın. Aynı şekilde dört-beş ihlamur çiçeğine aynısını yapın. Onları da lavantaların yanına çıkarın.

Kek fırından çıktığında biraz dinlenince, beş lavantayı ve beş tomurcuk ihlamuru elinizle ufak parçalara ayırın. Bir kutu kremayı çırıp ve parçaladıklarımızı ekleyin.

Çıtır ve lavanta tatlı bir kremamız olacak. Bu karşım kekin boşluklarına kaşıkla dökün sonra kenarlarını lavanta ve ihlamurlarla süsleyin.

Servis yapacağınız табаğa biraz alıhdudu reçeli bulayın, üstüne fotoğrafı gibi ince bir krema geçin. Tatlı tatlı ihlamur koca kekinizden bir dilimin üzerindeki buhtlarda dört lavanta çiçekleri olacak. O buhtlara karşın sarıllık için de şekerli ihlamur çiçekleri... Kim hayallerinizi gerçekleştiremeyeceğinizi söylese, inanmayın. Bütün enerjinizi iyi niyetle hayata aktıgınızda size ödülleriyle dönecek. Mühim olan içinizden gelenleri istemek.

