

Bu gecede yemegin güzel ama kolay olması, mezelerin de tanidik ama farklı sunulması hayatı güzelleştirir. Alışageldiğimiz mezeleri ve küçük yemekleri nasıl bu geceye özel sunumlarla hazırlamam mümkün. Benim tabak süsleme için geliştirdiğim yöntemler belki size de ilham verir...



Bana kalırsa yeni yıla için tavuk ve pilavı özel bir şekilde pişirmekte yetimin daha evvel yapmadığınız bir yemekle girmeyin. Bu gece, güzel giyinmek, sevdiklerinizi bir araya toplamak, trafik ve eğlenmek zorunluluğu gibi sorumluluklar yükleyip zaten fark etmeden... Dolayısıyla kendinizi rahat hissettığınız ve damagınızı sevdiğiniz mezeleri

hazırlamanızı tavsiye ederim.

Ancak insan yine de sofrası diğer günlerden farklı olsun istiyor. Masa ve yemek sunumlarınıza bambaşka bir gözle bakmanız ve kendi yorumunuzu katmanız için uyguladığım teknikleri 10 maddede halinde topladım. Yeni yılı mutlu ve lezzetli bir sofrayla karşılayın, ki bütün yılınız böyle geçsin...



NAR PATLATMA GELENEĞİ

Kapının dışında yere atılmak suretiyle patlatılan nar, özellikle Yunanlılar ve Ermeniler tarafından uygulanan bir gelenek. Bizde de son yıllarda daha bir popüler oldu. Ben şahsen yapamıyorum. Yere atılıp zıyan olan, hatta sıçradığı her yere leke bırakan

bir şeyi fırlatmak niye iyi şans getirir, diye düşünmeden edemiyorum. Bana fazla vahşi ve ziyankar geliyor. Onun yerine bir nan masada güzelce yarmak ve seyrine dalmak, gece ilerledikçe de yemek daha güzel geliyor. Seçim sizin...

Tanidik lezzetlere yılbaşı yorumları

YILBAŞI SOFRASIN İÇİN 10 PARLAK FİKİR

1. AZ ÇOKTUR: Hazırladığınız yemek ya da meze taneli ve ufaka sade bir tabağa dızıp yanına incecik kesilmiş bir meyve veya sebze koymak. İnce bir sos bal veya reçel damlatmak da 'az ve öz' güzel bir tabak yaratabilir.

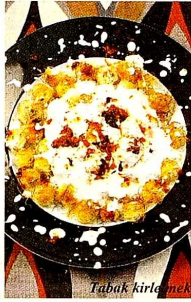


2. DİZİLİŞ: Börek, köfte ve dolma genellikle özenli bir düzenleme yapıp, tabaklara gelişigüzel aktararak servis yaptığımız yemekler. Oysa bunları güzel bir şekilde dizmek bir anda tabağın havasını değiştirebilir. Bazen üst üste koyarak, bazen de aralarında boşluklar bırakarak yaratıcı düzenlemeler yapabilirsiniz.

3. TABAĞI 'KIRILTEMEK': En sevdiğim teknik. Türk yemekleri genelde ana yemektir ve yanında yan yemek yoktur. Genellikle birbirinin üzerine eklenir. En üst de, tereyağı, yoğurt ve salça su gibi şeyler gezdirilir. Bunların hiçbir yoksay yeşillik ve baharatlı havası değişir. Diyelim ki, hazırlanmış bir tabağın üstüne muskat rendeliyorsanız; tabağın köşelerine kadar dışarı taşın. Gerekirse taze yeşillikleri dağınık bir şekilde fırlatın. Veya mantı türünden bir şey mi yapıyorsunuz, yoğurdu krema haline getirin. Geniş kenarlı, makama tabağı gibi çukur bir kase kullanın. Etrafa sıçratıp zızzaklar çizerek tabağı kırilin.

4. DEKORATİF TAZE YEŞİLLİKLER: Taze nane, kekik ve biberiye gibi dünya harikası yeşilliklerin en körpe tarafını kullanmak ve tabakta üç boyutlu adalar oluşturmak... Her şeyin üç boyutlusu güzel. Düz, sakın ve kabarmamış bir yemeği bu şekilde farklılaştırabilirsiniz. Örneğin humus hazırladığınızda, bunları kişi sayısına göre küçük tabaklara tek tek koydunuz diyelim. Üstlerine maydanozdan minik adacıklar yerleştirirseniz havası bir anda değişir.

5. KUNUYA GÖRE ŞEKİL VERMEK: Yılbaşı mı dediniz? O zaman çam ağacı şeklinde bir salata yapabilirsiniz pek ala. Karışık yeşillikleri güzelce harmanlayıp soslayıp bir tabağa sanki yatık bir çam ağacı gibi düzenleyip üzerine koymak



Tabak kırılme



3 boyutlu tabaklar

istediğiniz, biber, fındık, peynir gibi öğeleri adeta ağaç süsü gibi de yerleştirebilirsiniz. Özetle yemegin birlikte yediğiniz insanları ve kutladığınız güne göre aldığınız şekil pek tabii değişebilir.

6. YEMEĞİ TABAKTA DAĞITMAK: Yemeği tabağın tam ortasına koymayıp etrafına dağıtmak veya ortasına koyup parçaları tabağın etrafına serpiştirmek... Örneğin ben bunu kadayıf kullandığım yemeklerde bol bol yapıyorum. Kadayıfın tellerinin fırın tepsinde düşen parçalarını bitişte dekor gibi sanki bir baharat gibi kullanmak pek mümkün.

7. BOŞ ALANLARI BIRAKIP SOS KAPLARI YERLEŞTİRMEK: Resim yaparken boşluğun da bir anlamı vardır. Boşluk da bir yer kaplar. Tabakta da aynı şekilde. Boşluk bıraktığınız yerler gayet geniş olabilir yanına da bir sos kabı yerleştirebilirsiniz. Bu şekilde ufak kaplar artık her yerde bol bol satılmaya başlandı.

8. YEMEĞE AIT OLMAYAN ŞAŞIRTICI GÜZELLİKLER: Çam ağacı dalları, kozalaklar, yarılmuş bir nar ve yılbaşı çiçekleri sıradışı bir tabak süslemesi için alternatif seçimler olabilir.

9. RENK VE TEZAT: Parlak ve göz alıcı renkler kullanmak! Koyu renk yemeğe açık renk tabak, açık renk yemeğe de koyu renk tabak... Bir de yılbaşı masası mutlaka loş ışıklı ve bol mumlu olmalı kanımca.

10. KLASİK TABAKLARIN DIŞINA ÇIKMAK: Benim kesme tahtam örneğin, en kral sunum kabum. Bir eskiciden bulduğum sefer taslarını ve kapaklarını da aynı ayrı kullanmaya bayılıyorum. Ya da eski bir çini parçası nefis bir peynir tabağı olabiliyor. Tavuk ve hindinizi güzel bir kesme tahtasının üzerinde getirebilirsiniz. Etrafını da kekik ve biberiye gibi yeşilliklerle şenlendirmeyi unutmayın.



Yılbaşı sofrası kaplı