



Refika'nın Mutfak

YAZI
DİZİSİ 2

Türk
mutfaklarında
yeni yorum

Refika Bırgöl, Boyut Yayın Grubu'ndan çıkan 'Refika'nın Mutfak' isimli kitabında elinizin altındaki malzemelerle "Aaa bu daha önce aklıma gelmemişti" diyecek yiyecek tarifleri veriyor.

HER ŞEYDEN BİR ÇORBA ÇIKABİLİR

Birkaç sebze, bir parça tavuk, bir tabak mercimek, pilav ya da evde ne varsa... Bunların hepsini sıcak bir çorba yaparak değerlendirebilirsiniz

Refika Bırgöl, Boyut Yayın Grubu'ndan çıkan 'Refika'nın Mutfak' isimli kitabında "Ben çorbaya, en sevdiğim tatlıları katkısız almaya imkan verdiği için çok seviyorum" diyor ve devam ediyor: "Aynı, Patrick Süskind'in 'Koku' adlı romanında anlatılan, güzel kokuları çikarmak için yapılan işlem gibi, güzel yiyeceklerin tadını çıkarmanın nefis bir yöntemi çorba."

BİR TARIFTE BİN ÇORBA

Çorbasını yapmak istediğiniz sebzeyi ufak küplere ayırın ve ateşte biraz zeytinyağıyla çevirin. Üzerine su ekleyin ve kaynamasına izin verin. Çok sulu ise ayrı bir sos tavasına biraz yağ (2 çorba kaşığı) 1 kaşık da un koyun. Bu aşamada soğan veya sarmısak gibi katma değerli tatlar eklenebilir. Baharat olarak, tuzot ve muskat iyi gidebilir. Sebzeleriniz haşlandıktan, karışımı çorbanın içine atın ve blender ile püre haline getirin. Çorbanıza erişte, mantı, haşlanmış buğday veya pirinç atabilir ya da üzerine helim kızartması veya karamelize soğan koyabilirsiniz. Tuzu unutmayın. Afiyet olsun.



KARIŞIMIN TADI

BAHARATIN HİKAYESİ

Baharata duyulan arzu tarihin en büyük ticaret yollarından biri olan Baharat Yolu'nun kurulmasına, Vasco da Gama'nın Afrika'yı geçen bir deniz yolu bulmasına, Colomb'un da Amerika'yı keşfetmesine yol açtı.

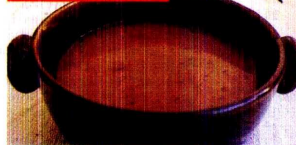
Baharat uğruna bir zamanlar savaşlar yapılmış olması ne kadar ilginç. İnsanların istek ve arzularının ne kadar değiştiğinin, bazı şeyleri nasıl da kolayca cepte kabul edebildiğimizin de bir göstergesi. Bugün karabiber bittiğinde, kösedeki bak-kala gitmek yeterli. Bundan birkaç yüzyıl bu uğurda hayatlarını veren insanlar için 'gerçek olamayacak kadar güzel' bir durum bu.

KÖFTE BAHARI: Kimyon, kişniş, acı toz kırmızıbiber, tatlı toz kırmızıbiber, yenibahar, kekik, karabiber, tarçın, soğan, sarmısak, zencefil, havlican ve kuru maydanozdan oluşan bir baharat karışımıdır.

ZAHER: Bu baharat, leblebi, yer fıstığı, karpuz çekirdeği, susam, kekik, kimyon karışımından oluşuyor. Bazı yörelerde pul biber ve sumak da ekleniyor. Etleri marine ederken, soslarda veya yeşil zeytinle leziz olur.

YENİBAHAR: Bu, bir baharat karışımı değilmiş. Amerika kökenli her daim yeşil, defnemeşi yapraklı bir bitkiymiş. Belki de tadında karanfil kokusu, karabiber acılığı, muskat kekreligi, tarçın sivriligi var diye hepsini bu baharattan ekleyelim bitsin demişlerdir.

GÜNÜN TARIFI:



EV TARHANASI

NASIL YAPILIR?

Her yörenin kendine göre bir tarhanası vardır. Bu tarhana da Refika'nın Kıbrıs kökenlerinden geliyor. Bu çorba, ipebilceğinin en lezzetli çorbadır ama zamansız bir yolculuğa çıkıp sizi geçmişe de götürebilir.

MALZEMELER: 3 kilo eksi yoğurt 1 litre doğal günlük süt 1 kilo yarma (kırılmış asurelik buğday) 8 diş sarmısak 1 tuz 15 yemeklik Kıbrıs tarhanası

HAZIRLANIŞI: Tercihen kendi yaptığınız yoğurdu veya köy yoğurdu bir gün boyunca tezgah üzerinde elsiğin. Sonra topaklarını yok etmek için bir tencere içinde tahta kaşıkla karıştırın. Ateşe koyun ve kaynamaya başlayınca kadar yine tahta kaşıkla karıştırın. Fokurdanmaya başlayınca, yarmaları yavaş yavaş ekleyin ve sarmısakları ortalarından bölerek içine atın. Sonra sütü, yine yavaş yavaş ekleyin ve civik hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırın. (Arzu ederseniz, karışma haşlanmış nohut da ekleyebilirsiniz.) Soğuyunca iyice hamur kıvamına alacaktır. Her seferinde iki büyük avuç alarak, buzdolabı poşetlerine koyun ve derin dondurucuya atın.

NASIL PİŞİRİLİR?

MALZEMELER
• 1/2 kalıp hellim
• 1 çorba kaşığı susam
• 1 çorba kaşığı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI: Bir poşet tarhanayı, 1 litre kaynayan suya atın ve kısık ateşte yavaş yavaş çözülmesini sağlayın. Sonra altını açarak 35-40 dakika pişirin. Tarhana koyu ayan kıvamında olmalıdır. Bir taraftan hellimleri küçük parçalara bölün ve tavada susam ve zeytinyağında çevirip, tam servis yaparken ekleyin. Böylece koyduğunuz yağ ve hellimler fokur fokur kaynayacak ve çorbanız cızırdıyarak hem göze, hem burna, hem de kulaga hitap edecektir.

NOT: Tarhana en güzel yarma ile yapılır. Fakat bulamaz ve yerine asurelik buğday kullanacak olursanız, buğdayınızı bir gece önceden suda bekletin ve ertesi gün 20 dakika haşladıktan sonra mutfak robotundan geçirin. Kıvamına göre, hazırlarken daha az süt kullanmanız gerekebilir.

YARIN: EV YAPIMI EKMEK