

Yayın Adı Milliyet Cadde

Referans No 18157388

Renk Renkli

Yayın Tarihi 26.04.2012

Etki Olumlu

STxCM 16,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 139092



RÜYASINDA TARİF GÖRÜYOR!

YEMEK kitabı yazarı/aşçı **Refika Birgül**, izleyiciyi her pazar yemek serüvenine davet ediyor. "Bazen sokakta yürürken etrafımı saran bir kokudan, gördüğüm bir manzaradan ilham alıyorum" diyen Birgül, mutfakla o kadar içli dışlı ki rüyasında yemek tarifleri gördüğünü itiraf ediyor. **SENEM AYDIN →S/3**

"YEMEK YAPMAKTA DEĞİL YEDİRMekte İDDİALİYIM"

■ Program nasıl gidiyor?

Ben çok mutluyum, halen heyecanlıyorum. Ama nasıl gittiğinin yorumunu izleyenlere bırakmak istiyorum. Program benim için şu an hayatım, işim, tutkuyla bağlı olduğum şeyi paylaşabildiğim çok önemli bir alan.

■ Klasik bir soruyla devam edelim, diğer yemek programlarından farkınız nedir?

Hazırlanışıyla, ekibimizle, sponsorumuzla, her aşamasıyla televizyondaki en özenle hazırlanan yemek programı diyebilirim. Sadece tarif için değil, onun Türk mutfağındaki neye referans olduğuna, bizim çocukluğumuzdaki ağız tadımızda bir yere dokunup dokunmadığına, sunulduğu kaba, yemeğin hikayesiyle olan ilişkisine, programın konuklarının yemeğin hikayesiyle bağlantısına kadar katman katman aşımda program. İçimiz titreyerek hazırlıyoruz. Yerel ve geleneksel tadlara farklı yorumlar katmak için kafa yoruyoruz. Menleketimize has, enfes malzemelerimiz var ve ne yazık ki bu malzemeleri sadece aşılağelmış şekilde kullanıyoruz. Programda malzemelerin farklı kullanım şekilleri ve yöntemleriyle izleyeni şaşırtmaktan büyük keyif alıyorum. Yereğiği ve yerel değerlerimizi ön plana çıkartmak bizim için çok önemli.

■ 'Kuşçuk Kuzguncuk'taki Simotas Binası'nda gerçekleşiyor. Burayı seçmeniz özel bir sebebi var mı?

Kuzguncuk semtinin ve Simotas Binası'nın benim hayatımda apayrı bir yeri var. Kuzguncuk, İstanbul'un çok kültürlü mahalle ruhunu hâlâ koruyabilen bir yer. Simotas Binası da bu çok kültürlülüğün bir parçası. 1923'te müsevi bina sahibinin Rum mimar Simotas'a yaptırdığı bir yapı. Yıllar içerisinde el değiştirmiş, 30 sene boş kalmış, biraz hüzünlü ve kışkındı bina. Çok limitli bir bütçeyle, yeri geldiğinde kendim fırçayı elime alıp köşe köşe temizleyerek toparladım. Benim için çok sınırlı imkanlarla büyük bir hayalin gerçek olması Simotas. Şu an bu binada ilk defa kendi işini kurmuş, mimar, avukat, reklamcı, dansçı, heykeltıraş, şehir plancısı ve farklı meslek gruplarından yaratıcı insanlar bir arada çalışıyor ve üretiliyor. Onlara bir nevi kuş yuvası görevi görüyor.

■ "Rüyamda gördüğüm tarifler var"

■ Tarifleri neye göre belirliyorsunuz?

Bazen sokakta yürürken etrafımı saran bir kokudan, gördüğüm bir manzardan ilham alıyorum. Bazen bir malzeme üzerinde uzun uzadıya düşünüp nasıl farklı şekillere bürünebileceğine kafa yoruyorum. Rüyalarımda gördüğüm tarifler de var. Bu bakımdan tarifleri belirlenmiş olmuyorum, onlar belirlip kendileri rollerine uygun yerlere gelip kuruluyorlar.

■ Lezzetli yemek yapmanın sırrı nedir?

Bana göre yemeğin görünmeyen malzemesi sevgi. Yemeği kim için yapıyorsunuz anı duyduğunuz sevgi, yemeği çok lezzetli kılıyor. Sevginin



SENEM AYDIN
senem.aydin@milliyet.com.tr

FOTOĞRAFLAR: BAHAİR KİTAÇI

'Mucize Lezzetler', her pazar NTV ekranında izleyiciyi farklı yemek yolculuklarına davet ediyor. Psikoloji eğitimi alan yemek yazarı, aşçı Refika Birgül, "Programda malzemelerin farklı kullanım şekilleri ve yöntemleriyle izleyeni şaşırtmaktan büyük keyif alıyorum" diyor



gönülden yemeğe akması için de elinizi kullanıyorsunuz, bu yüzden ben elin enerjisinin çok önemli olduğunu düşünüyorum. Bir de kendini mutfakta rahat hissedip, bırakmak lazım.

■ Pişirmekten hoşlandığınız yemekler?

Sevdiğim insanlarla birlikte yediğim yemekler... Başkaları için yemek pişirmek, onların yemeği tattığında gözlerindeki şaşkınlığı ve sevinci paylaşmak en anlamlısı.

■ En iddialı olduğunuz yemek?

Valla bana bu hangi çocuğumuzu daha çok seviyorsunuz demek gibi bir şey. Hangi birini söyleyeceyim... Ben ancak yedirmekte iddialı olduğumu söyleyebilirim.

"İçimde çekingen bir çocuk var"

■ Sizdeki yemek aşkı nasıl başladı? İki temel güdü var: Birincisi; hep



CADDE
okurlarına özel

SALDA SARHOŞ ÇİLEK

Bu, ikinin yanında hafif tatlıyla istah açan bir başlangıç. Bir yufkadan yaklaşık 25 tane çıkıyor. Yufkayı açın, yarısını ayıcık yağıyla yağlayın ve ikiye katlayın. 4'er cm'lik kareler kesin. Çilekleri dilimleyin. Çukur bir kaptan 15 tane çileğe, iki corba kaşığı şeker ve dört corba kaşığı viski koyun. Çubuk vanilyanın yarısını içine siyirip ekleyin. Şeker eriyince kadar karıştırın. Tepsinize fırın kağıdı serin. Hazırladığınız kare yufkaları yerleştirip üzerine çilek harcı ilave edin ve 200 derecelik fırında yufkalar çıtırlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Keçi peynirini çileklerin üzerine yerleştirmek için bir krema hazırlayın. Bir buzdolabı poşeti alıp, iki kaşık keçi peynirini torbanın alt köşesine denk gelecek şekilde dökün. Sonra üstten sıkıştırarak koni hali alan torbanın köşesini makasla kesin. Böylece çilekli yufkaların üzerine, tepeden yavaş yavaş fındık büyüklüğünde sıkabileceksiniz. Üzerini taze nane yapraklarıyla süsleyin, kesme tahtası üzerinde sunun.



KİTAP SERİSİ YOLDA

■ Yazmaya devam ettiğiniz yeni bir yemek kitabı var mı? Var, kışmetse sonbaharda çıkacak. Konusu sürpriz olsun. Bir taraftan da 'Refika'nın Mutfağı'nda Pişenler' adlı bir kitap serisi hazırlıyoruz.

yeni bir şeyler üretmek ki, mutfak bunun için cennet. İkinci güdü de sevmek. Ben sevdiğimi yeni yeni söyleyebilir oldum. Böyle girişken gözüktüğüme bakmayın, içimde çekingen bir çocuk var ve sevdiğimi söyleme cesareti pek yok. Yemek, bunun en güzel yöntemlerinden biri oldu. Çocukken annemlere, sonra dostlara...

■ Neden psikoloji okumaya tercih ettiniz?

Ben yemek üzerine bir kariyer hayal ederek büyümemişim. Belki şu an açılış okuyanlardan daha çok yemek yapmayı olabılırım ama önümde farklı konularda iddialı bir yol vardı. Matematik ve fizikte çok iyiydim. İnsanları çok anlamazdım. Psikolojiyi de diğer branşlara göre temel bilim olduğundan seçmek istedim.

