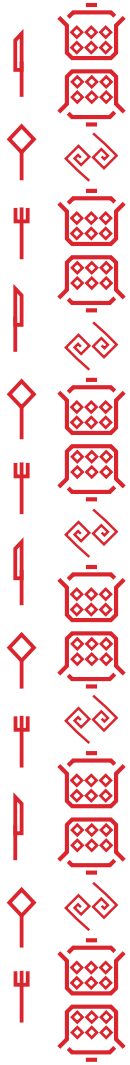


ayfer yavi
raife polat

anadolu'nun tadı tuzu

kardeş mutfaklar





ANILARLA SARMALANAN BİR LEZZET YOLCULUĞU	7
SİHİRLİ SÖZCÜKLER: MERAK, KEŞİF, ÖĞRENME	11
TEŞEKKÜR	13
GÜNE BAŞLARKEN...	15
GÜN BOYU...	33
GÜN ORTASI...	79
HAFİF BİR AKŞAM...	129
ZENGİN BİR AKŞAM...	195
TATLI KAÇAMAKLAR...	225

Barbara Ohotski Blez. S/72

Bigos (Kapuska) / Polonya

Polonezköy'de genel olarak yemekler iki mutfağın karışımı. Ama kendine özgü yemeklerini de korudu Polonyalılar. Örneğin kendi etlerinden fümeleme yapmayı ya da jöle yapmayı sürdürdüler. Lahana turşusu, Polonya'ya özgü yapılıyordu, buradaki gibi değil. Hoş şimdi yapamıyoruz turşumuzu, olmuyor. Lahanadan kaynaklanıyor. Turşu için kışlık lahana olması lazım. Ekim başında ilk kırağılar vurduğunda ama ayaz da yemeden alınması lazım. Kıtır kıtır olmalı. Burada kırağıyı bulacak da... Olmuyor o yüzden.

Bigos diye bir yemeğimiz var; biraz taze lahana biraz lahana turşusu ve biraz bu etten kaldı, biraz da bu etten kaldı diyerek bütün etleri kavurarak içine koyduğumuz, yoğun, yüksek enerjili bir yemek.

Bizim turşumuz farklı olduğu ve burada onu bulamadığımız için, burada bigos yaptığımda, normal kesilmemiş bir parça lahana turşusunu alıp kendim dilimliyorum ve suya koyup kaynatıyorum. Sonra suyunu süzüp yeni su koyup yine kaynatıyorum. Çünkü siz suyuna acı biber de koyuyorsunuz, ama biz bu acı suyu istemiyoruz. İkinci kaynatmadan sonra yine süzüyorum. İyice yumuşamış oluyor zaten. Ondan sonra yemek için kullanıyorum.

Tabii bunun yanında da patates olması gerekiyor. Patates haşlanmış ya da fırınlanmış olarak servise sunulur. Döneme göre değişir. Taze patates çıktığında, sadece güzelce yıkarsınız, kabuğunu fırçalarsınız, tereyağla bir tepside fırına verirsiniz. Yemeğin başı tamam, yanına ne koyarsak... Bir kâse yoğurt dahi koysan bir yemektir.



Lahana turşusu

Taze lahana

Su

Tercihe göre et

(Ne kadar farklı et bulursanız hepsini katabilirsiniz.

Yemeklerden arta kalanlar da olur. Genelde kırmızı

et tercih edilir, ama isterseniz tavuk da kullanabilirsiniz)

Çekilmemiş karabiber

Defne yaprağı

Yenibahar

Tuz

Doğranmış lahana turşusunu sıkıp suyunu çıkartın ve bir kenara ayırın. Doğranmış taze lahanayla birlikte tencereye koyup üzerine lahanaların yarısı kadar su ekleyin.

Etleriniz çiğse onları da koyun. Kalan pişmiş etlerse, lahanalar hafif yumuşayınca ekleyin. Çekilmemiş karabiber, defne yaprağı ve yenibaharı da katarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Malzemeler pişmeye yakın tuzunu ve ayırdığınız turşu suyundan (ekşiliğine göre ayarlayarak) istediğiniz kadarını yavaş yavaş koyun ve 1-2 saat kısık ateşte pişmeye bırakın.

! Burada pişirdiğimiz yemeğe turşunun suyunu koyamıyoruz. Onun yerine normal su kullanıyoruz. Bigos için lahananın ve etin miktarını siz belirliyorsunuz. Kalan etler fazlaysa bol etli, azsa bol lahanalı oluyor kapuskanız.

Handan Kaygusuzer

Çalkama / Girit

1959 yılında İzmir, Urla'da doğdum. Mübadele göçmeni bir ailenin tek kızıyım. On sekiz yaşında Abdurrahman Kaygusuzer'le evlenip Kavalalı bir aileye gelin gittim. Hikmet ve Ferdi adında iki oğlum var.

Ailede farklı kültürden insanların olması (Girit, Kavala, Boşnak, Arnavut) yemek kültürümüzün de geniş olmasını sağladı. Mandıracı olan eşim 1999 yılında iş değiştirerek Urla'da dört masalık bir lokanta açtı, ben de orada yemekleri yapmaya başladım. Kısa zamanda lokantamız Beğendik Abi'nin ünü sınırları aştı. 2008 yılında oğlum Hikmet'in de işe girmesiyle İzmir'de ikinci şubeyi açtık. Şu sıralar İzmir yemeklerini anlatan kitabım üzerine çalışıyorum.

Çalkama daha çok akşam yemeği değil de, evlerde konu komşuyla yapılan bir yemektir. Kıvamını da herkes tutturamazdı. Kim güzel yapıyorsa (mesela anneannem çok güzel yapardı) "Hadi git Ayşe Teyze'ni çağır, hadi git Fatma Teyze'ni çağır, çalkamamız pişiyor, gelsinler" denirdi.

O zamanlar daha çok sinilerde yapılır, sininin göbeğine yoğurt konur, sıcak sıcak oturulur, koparıp yoğurda bana bana yenirdi. Lokantada çalkamayı ilk yaptığımda, konu komşu, "Allah aşkına bu çalkamayı da yemeğe gelen mi var?" demişti. Gülmüşlerdi bana. Bence çok özel bir yemek. Herkes de çok beğendi gerçekten. Antepli avukat bir müşterim şöyle demişti bana çalkama için; "Sizi gidi Egeliler... Karıştırmışsınız, çalkalamışsınız otları, kaçmışsınız denize!.." Hiç unutmam bunu.



1 bardak un

1,5 bardak su

1 kg mevsim otu (gelincik, ısırgan, arapsaçı,
ebegümeci, semizotu, ıspanak, pazı vb)

1 bardak zeytinyağı

Karabiber, tuz

Una su ve tuz katarak akıtma kıvamındaki lalangı hamurunu hazırlayın. Suyu ölçüden biraz daha az ya da fazla koyarak hamurun kıvamını belirleyin.

Otları ne çok ince ne çok kalın doğrayın. Tepsinizi yağlayın ve sicim gibi akıtarak incecik bir biçimde lalangı hamuruyla doldurun. Otları üzerine yayın. Kabarık duran otları aynen öyle bırakın, ezmeyin, bastırmayın. Üzerine hamuru yine sicim gibi ince bir kat akıtarak, otların üzerini örtün. Son olarak bolca zeytinyağı gezdirerek önceden 180° C ısıya ayarladığınız fırında, otlar sönüp pide gibi ince görünene dek, yaklaşık 45 dakika pişirin.

-
- ☆ Üzerine İzmir tulum ya da keçi peyniri rendeleyebilirsiniz. Ancak orijinali peynirsiz olanıdır. Yazın sadece pazı ve soğanla bile yapılabilir. Yanında yoğurtla sıcak olarak servise sunulur. Ama soğuk da yenebilir.

Handan Kaygusuzer Blkz. S/90

Çipohorta* / Girit

Ege'nin ot yemekleri çok basit yemekler gibi görünüyor, ama işte el, kıvam, püf nokta... Yapa yapa oluyor. "Bahçende ne bulduysan pişir" Giritliler öyle der. "Çipohorta"da bahçe otları demek zaten.

Benim çocukluğumda evin erkeği ot yemeklerini çok sevmezdi. Et olmadan doyulmaz, denirdi. Onun için akşamları mutlaka et yemeği olurdu. Bunlar daha çok öğlen yemeklerinde yenirdi. O zamanlar öyleydi, bütün ailenin bir arada toplandığı saatte evin ağır yemeği yapılırdı. Mesela bizde tatlı önden yenirdi. "Aman" derlerdi, "Kalburabastı var, aç karnına yiyelim." Kahvaltıdan önce falan. Şimdi tam tersi tok karnına tüketilen bir şey oldu tatlı.



½ bardak zeytinyağı

Mevsime göre bahçede bulunan otlar

(sirken, girit kabağı, kabağın yaprağı, yeşil domates, domatesin yaprağı, biber, semizotu, arapsaçı, asmadaki filiz, asmanın yaprağı; kısacası yenilebilir her çeşit ot)

1 orta boy soğan, ay şeklinde doğranmış

Tuz

Zeytinyağı koyduğunuz tencereye önce soğanları, sonra iri iri doğradığınız bütün otları ve sebzeleri koyun. Kısık ateşte kendi kendine, sakın sakın, yaklaşık 30 dakika pişirin.

☆ Beğendik Abi'de yaptığımız gibi ortadan böldüğünüz sakız enginarını ve ikiye üçe böldüğünüz kapyra biberini de yemeğe ekleyebilirsiniz. Biz yine sıcak olarak servise sunarız, ama soğuk da yenilebilir.

* Kökeni Yunanca *kıpa* (bahçe) ve *horta*'dan (ot) gelen Ege'ye özgü bir ot yemeği.

Tamar Yuna

Kaşkarikas / Sefarad

1948 İstanbul doğumluyum. Dedemin babasını, annesini tanıdım ve onlar da İstanbullu'ydu. Osmanlı zamanı buralara gelen Sefarad Yahudilerindeniz.

Biz babaannemle büyüdük. Beraber oturduğumuz için hep onun tarifleri, onun yemekleri yapılırdı. Annem ondan, ben de annemden öğrendim yemek yapmayı. O zamanın malzemeleri daha güzeldi. Düşünün ki bize Arnavut gelirdi, eşekle, ondan mal alırdık. Sebze, meyve her şeyi. Derlerdi, "Arnavutiko geldi, alalım ne alacaksak..." Balat'taydık o zaman. Annem yemek malzemesini en iyi yerden alırdı. Ben de öyle severim.



5 kabak

½ çay bardağı sıзма zeytinyağı

2-3 diş sarmısak, doğranmış

1 kesme şeker

Tuz

Kabakları yıkayıp kabuklarını kalınca soyun, orta çekirdekli kısmını ayırın. (İsterseniz bu kısımları da börek yapmak için kullanabilirsiniz.)

Kabukları ufak parçalara bölün ve tencereye alın. Zeytinyağı, sarmısak, şeker ve tuzunu ekleyin, kısık ateşte kendi hâlinde pişirin. Kabak kabukları yumuşayınca pişmiş demektir.

☆ Ben öyle pişirmiyorum, ama kaşkarikası pişirirken limon suyu ya da ekşi yeşil erik de koyabilirsiniz.



Bigos - Polonya

S/88



Çalkama - Girit

S/90



Çipohorta - Girit

S/92



Kaşkarikas - Sefarad

S/93