

LAROUSSE

gastronomique

Joël Robuchon'un başkanlık yaptığı
Gastronomi Komitesi'nin denetiminde hazırlanmıştır.

O Ğ L A K
G Ü Z E L
K İ T A P L A R

A

abignades Landes yöresine özgü, kaz midesinde yapılan, hayvanın kanının da eklendiği bir tür “ışkembe” çorbası. *Abignade*’lar (ya da *abegnade*’lar), yalnızca Chalosse yöresinde, önceden kaz yağına batırılmış kızarmış ekmekler üzerinde yenir.

ALAIN DUTORNIER’NİN TARİFİ

abignades

“Bir gün önceden altı kaz ışkembesinin yağlarını ayırın. 15 cm’lik parçalara bölün ve basınç uygulayarak içlerini temizleyin. Makasla uzunlamasına yarıp akan su altında kalın tuz taneleriyle ovarak temizleyin. Parçaları üçe bölün ve su, sirke, tuz ve şeker karışımı içinde, soğuk bir yerde, 24 saat bekletin. Ertesi gün rengi açılana kadar durulayın ve süzün. Kurutulmuş karın yağından 150 gr alarak, küçük dilimler halinde doğrayın. Altı kazdan kalan eti ve kuyruk sokumunun içindeki yağı alın. Yemeğe katılacak küçük domuz yağı parçalarını bir tencereye koyun, üzerine doğranmış et ve ışkembe parçalarını ekleyin. Kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranmış iki baş soğan, kalın dilimler halinde dilimlenmiş pırasa ve bir adet pişirildikten sonra kemiklerinden ayıklanmış ve doğranmış domuz ayağı etini ekleyin. İki şişe *Madiran* şarabı ve bir litre kümes hayvanları bulyonu ekleyin. Bir garnitür demeti ve dört diş kabuklarıyla birlikte dövülmüş sarmsak ekleyin. Tuz ve biber atın. Birkaç kez köpüğünü alarak kaynatın. Kapağını kapayın ve altı saat boyunca kısık ateşte pişirin. Servis yapacağınız zaman, 10 cl soğuk taze hayvan kanıyla yoğunlaştırın, yıllanmış bir armayak liköründen az miktarda ekleyerek aroma ve ekleyeceğiniz az miktarda sirkeyle lezzet katın.”

abondance Bol miktarda suyla karıştırılmış şarap. Eskiden Fransada kolejlilerin ve hasat işçilerinin geleneksel içkisiydi.

abondance (peynir) Pişmemiş inek sütünden (en az %48 yağlı) hazırlanan bu AOC *Savoyard* peynirin harcı yarı-pişmiş halde preslenir ve kabuğu tuzla ovulur. On altıncı yüzyıldan bu yana üretilen *abondance*, (bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR) ilk üretildiği vadinin ve Doğuda yetişen *pie rouge* ırkı süt ineklerinin özelliklerini yansıtmaktadır. 8-9 cm kalınlığındaki yarım tekerlek biçiminde olan bu peynirin rengi toprak rengi ile kahverengi arasında, ağırlığı ise 7-12 kilo arasındadır. Tadında

keskin bir fındık aroması seçilir. Dağ otlaklarından elde edilen sütlerle hazırlanan *abondance*’lar en iyileridir.

aboutkir Bir şarlot kalıbı içinde pişirildikten sonra yatay olarak dilimlenen ve arasına kestaneli krema sürülen bir pasta. Pastanın üzeri kahveli fondanla kaplandıktan sonra kabukları soyulmuş şamfıstığıyla süslenir.

aboutkir (bademli) Yeşil ya da pembe badem ezmesinin içine, bir kısmı dışarıda kalacak ya da tamamen gömülecek biçimde, kabuğu soyulmuş bir badem batırılarak, tamamının üzerinin bir daldırma şışı yardımıyla, karamel ya da büyük parçalar halinde ateşe tutulmuş şekerle kaplanması sonucu elde edilen küçük pasta. Geleneksel olarak sade ya da süslü kâğıt külahlarda sunulur.

abricot-pays Antiller’e özgü, küçük bir kavun büyüklüğündeki meyve. *Abricot-pays*, adında kayısı sözcüğü geçmesine rağmen, kayısıya yalnızca etinin rengiyle benzer ve kayısıya oranla daha serttir. Üzerindeki kalın kabuktan ve daha sert olan beyaz kısımlarından arındırılan et kısmı, şeker, sorbe ve meyve suyu hazırlamakta kullanılır.

ABS Akrilonitril, bütadien ve strienden oluşan termoplastik malzeme. Ahşap (pelesenk ya da kara tahta) görünümü sunan ve biçimlendirilmesi kolay olan ABS, çok dayanıklı bıçak kulpları üretimine olanak sağlar.

absent Uyarıcı ve ateş düşürücü etkilere sahip olduğu Antik Çağ’dan bu yana bilinen bir alkaloid içeren aromatik bitkiden (pelinotu, acı pelin) elde edilen, yüksek miktarda anasonlu içecek. 18. yüzyılda, bir Fransız doktoru pelinotu, anason, rezene ve çördükotundan hareketle, alkol oranı %60-70 olan yeşil renkli bir likör hazırlamış ve tarifini, 1797 yılında piyasaya sürecektir olan Henri Louis Pernod’ya satmıştır.

Şairlerin verdiği tanımla “yeşil esin perisi”, 19. yüzyıl sonunda hayli popüler olmuştur. İçine bir şeker parçası konulmuş delikli küçük bir kaşık bir bardağın üzerinde tutulmakta, içki bu şekerin üzerinden boşaltılarak doldurulmakta, üzerine de su eklenmekteydi. Bu içkinin sinir sistemi üzerinde dramatik sonuçları olan, gerçek bir uyuşturucu olduğu anlaşılınca, 16 Mart 1915 tarihi itibarıyla, Fransada üretimi ve satışı yasaklanmıştır.

1951 yılından sonra, sayısız anasonlu benzerleri ortaya çıkmıştır.

achar Malezya kökenli bu terim Réunion, Hindistan, Endonezya ve Antiller'de yaygın olarak kullanılan bir çeşniyi (bir tür turşu da denebilir) tanımlamaktadır. Sirkeli ve genellikle de şekerli olan bir sosta bekletilmiş, kıyılmış ya da doğranmış sebze ya da meyve ya da hem sebze hem meyveden oluşan bu karışım Avrupa'ya 18. yüzyıl sonunda İngilizler tarafından getirilmiştir. Egzotik *achar*'lar, bir cins hurma ağacının tomurcukları ya da kıyılmış bambu parçaları içermektedir. Fransız'da kapari, mantar, karnabahar, limon, kornişon, hurma, küçük kavnunlar, soğan, portakal, biber, balkabağı temelli olabilmektedir. Kanadada, soğuk etlerle ve geleneksel olarak da, yabancı tadını korumak için sossuz olarak servis edilen tüylü av hayvanları etinin yanında sunulmaktadır.

J limonlu sebzeli *achar*

Çok ince kabuklu limonları dörde bölün ve çekirdeklerini ayıklayın. Havucu, çekirdekleri çıkarılmış biberi ve salatalığı yaklaşık dört santimetrelilik ince dilimlere halinde, ince taze fasulye ve lahanaya yapraklarını ise küçük küçük doğrayın. Karnabaharları küçük çiçekler halinde ayırın. Limonları ve sebzeleri birbirlerinden ayrı olarak kalın taneli tuzla ovduktan sonra tuzda bekletin. On iki saatin sonunda, limonları yıkayın ve 24 saat süreyle, suyu birçok kez değiştirerek soğuk suda bekletin. Ardından yumuşayana kadar kaynatın. Süzün ve kurutun. Soğanı ve taze zencefil önceden elektrikli mutfak doğrayıcısıyla parçalayın. *Cayenne* biberi, sirke, safran ve ardından da sızma zeytinyağı ekleyin. Bir kavanozun içine limon ve sebze parçalarını koyun, üzerine aroma kattığınız zeytinyağıyla kaplayın. Kapayın ve tadını çıkaracağınız ana kadar soğuk bir yerde bekletin.

Achard (Franz Karl) Alman kimyacı (Berlin 1753-Kunern, Silezya 1821), Nantes Fermanı'nın yürürlükten kaldırılmasının ardından göç eden Fransız kökenli bir ailenin çocuğu. Şeker kamışı yerine başka bir bitkiden şeker elde etmek için yapılan araştırmaları sürdürerek 1796'da şekerpancarının özütlenmesinin (ekstraksiyon) ilk sınıai yöntemini açıkladı.

Fransa Enstitüsü'nün ilgi göstermeyeceği bu buluş, Prusya Kralı III. Friedrich Wilhelm'den destek aldı. İmparator 1802'de Silezya'da bir şeker fabrikası kurmak için Achard'a parasal yardımda bulundu. Şeker, o dönem için pahalıya mal olduğundan girişim başarısızlıkla sonuçlandı ve kimyacı yoksulluk içinde öldü.

acı Asıl olarak dilde hissedilen, bazen pek de hoş olmayan, keskin ve buruk bir tadı ifade eden bir sıfat. Acı bir yiyeceği ağzına alan çocuk hemen tükürür. Acıyı tolere etmek ve sevmek için biraz da öğrenmek ve alışmak gerekir.

Bazı acı bitkiler mutfakta kullanılır: Acıbadem, hindiba, zencefil, defne, portakal, ışgın vb. Acılıkları demleme ya da damıtma sonucu ortaya çıkan bazı bitkiler ise özellikle de içki üretiminde kullanılır: Absent (pelinotu), papatya, centiyan (kantaron) (yılanotu), şerbetçiotu, kınakına vb.

Acı portakal ve değişik aromatik bitkilerle hazırlanan uyarıcı ve aperitif bir içkiye Fransızca'da "acı" anlamında *amer* adı verilir. (bkz. ACI LİKÖR)

acı bakla [Yahudi baklası] Québec'in değişik spesiyalitelere yer alan büyük yeşil Québec (çoğunlukla Kuzey Amerika) baklası. Saguenay bölgesinde, geleneksel acı bakla çorbası hazırlanır. Baklalar üç saat boyunca tuzlanmış domuz yağı dilimleri, soğan, tuzlu otlar (salamura edilmiş baharlı otlar karışımı) ve arpayla pişirilir. Akdeniz yörelerinde de bulunan bu bitkinin Türkiye'de kaynatılarak yenilen meyvesine "termiye" adı verilir.

☆ Tarif: ÇORBA

acı likör [bitter] Alkollü ya da alkolsüz hazırlanan, lezzeti acı, aromalı bir içecek. (İngilizce'deki *bitter* sıfatı, Almanca'da da "acı" anlamına gelmektedir.) Acı likörlerin çoğunluğu İtalya'dan (Campari, Ferner-Branca) gelmektedir. Şarap ya da alkol bazlı olanlar genellikle centiyan (kantaron) ve portakal kabuğu aromalıdır.

acıağaç *Sinarubacae* ailesinden, geleneksel olarak aperitif ve tonik hazırlanmasında kullanılan tropikal Amerikan çalısı. Günümüzde acı-tatlı acıağaç tentürü (*bitter*) gazlı içeceklerle aroma verilmesinde kullanılır.

acılaşmış İnsanın burnunu (ileri derecede mayalanmanın verdiği koku) ya da dilini (aşırı acılık) tahriş eden, genellikle kalıcı ama hoş olmayan bir hissi tanımlayan sıfattır. Çok uzun süre ya da yanlış koşullarda füme edilmiş bir şarküteri ürünü, bir tost, yanmış bir parça et ya da bozulmaya başlamış bir yoğurt acı/acılaşmış olarak nitelenebilir.

acılaşmış (yağda) Fazla taze olmayan, aroması keskinleşmiş, tadı oksitlenmeye bağlı olarak acılaşmış yağlı madde ya da besinler. Acılaşma süreci ışık, sıcaklık ve metal izleriyle hız kazanır. Yeterince ağartılmamış bir sıvıyağ acılaşabilir: Bu duruma, bir miktar şeker ekledikten sonra şişenin ağzına hava girişi sağlayacak bir kapak takılarak çare bulunabilir. Tereyağ ya da domuz yağının acılığını gidermek için sodyum bikarbonatla yoğurtmak, süzülme bırakmak ve bol bol durulamak gerekir.

acra Baharatlı sebze ve balık pürelerinin yağda kızartılacak börek hamuruyla karıştırılarak köfte haline getirilmesiyle hazırlanan tuzlu yiyecek. Sıcakken ordövr olarak ya da punçla birlikte atıştırılabilir olarak sunulur.

Bütün Antil Adaları'nda çok popüler olan *acra*'lar (*accras*, *akras* ya da *akkras*) aynı zamanda "marinad", "yağlı lokma", Jamaika'da *stamp and go*, Porto Riko'daysa *surullitos* olarak da anılır. Genellikle morina balığıyla hazırlanır ama küçük balıklarla, uskumru, kerevit, *fruit à pain*, patlıcan, palmiye kalbi, Karayip lahanası, helvacı kabağı vb ile de hazırlanabilir.

J morina balığı *acra'sı*

Yarım kilo tuzlu morina balığını, birkaç kez suyunu değiştirerek, 24 saat süreyle soğuk su içinde bekletin. 200 gr un, bir tutam tuz ve çok az suyla hazırlanan *beignet* hamurunu da bir saat dinlendirin. Tuzundan arındırılmış morina balığını, içinde soğuk su olan bir tencerenin içinde ateşin üzerine koyun ve on dakika boyunca bir defne yaprağıyla birlikte hafifçe poşe edin. Süzün, derisini kazıyarak, iki çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve *Cayenne* biberiyle harmanlayın. İki diş kabukları ayıklanmış yaban sarmısağı ile 4-5 diş taze sarmısağı haşlayın ve morina balığının içine katın. 2-3 yumurtayı kar gibi olana kadar çırpın ve karışıma söndürmeden dikkatle yedirin. Sıvıyağı kızdırın. Hamurla karıştırarak hazırladığınız harçtan tatlı kaşığıyla alıp sıcak kızartma yağının içine bırakın. Altın rengi alana kadar kızartın, tersini çevirin. Çıkarınca tekrar süzün ve sıcak servis edin.

açık kırmızı şarap *bkz. claret*

açıvades Kumlu ya da çamurlu zeminlerde yaşayan üç dört santimetre boyunda küçük kabuklu. Eşit boydaki iki kabuğunda çok belirgin 26 köşe vardır ve içinde fındık büyüklüğünde bir et ve küçük bir kas barındırır. Kabuklar kuma tutunur. Kullanmadan önce deniz suyunda ya da bol tuzlu suda 12 saat bekleterek kumunu çöktürmek gerekir. Litre ya da kilo olarak satılan bu kabuklular çığ olarak yenebildiği gibi, midye gibi de pişirilir.

adaçayı Balıbabagiller ailesinden, keskin ve acı tatlı yaprakları yağlı besinlere (şarküteri ürünleri, domuz eti, yılanbalığı, değişik harçlar), bazı peynirlere (İngiliz *derby* gibi) ve değişik içeceklerle ve aromalı sirkelere çeşni olarak katılan veya tek başına demlenerek içilen, ılıman bölgelere özgü aromalı bitki.

- Büyük yapraklı adaçayı [tıbbi adaçayı] ya da *s. officinalis*, uzunlamasına, kalın ve tüylü, kül yeşili yapraklara sahiptir.
- Küçük Provence adaçayının küçük ve daha beyaz yaprakları daha belirgin aromasıyla daha çok rağbet görür.
- Katalonya adaçayı daha da küçüktür.
- Kabarcıklı ve tüylü yapraklı bir tür adaçayı da İtalyan vermutu hazırlanmasında kullanılır. Eski dönemlerde *beignet*'lere aroma katılmasında da faydalanılırdı.

Adaçayı, Fransa'da, en çok da Provence'ta, beyaz etler, özellikle de domuzun beyaz eti ve sebze çorbalarının da kullanılır.

İtalya'daki rolü daha da önemlidir: *Piccata*, *saltimbocca*, *paupiette* ve pirinçli *minestrone*'de aromasından yararlanılır. Flamanlar ve Britanyalılar adaçayını soğanla birlikte birçok kümes hayvanının doldurulduğu harca ve soslara ekler. Almanlar jambona, bazı sosislere ve bazen de biraya adaçayıyla aroma katar. Balkanlar'da ve Ortadoğu'da adaçayı koyun çevirmeye katılır. Çinliler ise çaylarına aroma katmakta kullanır. Türkiye'de, sağlıklı bir sıcak içecek olarak tüketilir.

advocaat Hollanda kökenli yumuşak bir likör. Çırpılmış yumurta sarısı, şeker ve alkolden hazırlanır ve ar-

dıçla aromatize edilir. *Advocaat*, bir *porto* bardağında ya da yanında kaşığıyla büyük bir bardak içinde üzerine çırpılmış krema konularak ve aperitif olarak içilir.

ægle Sedefotugiller ailesinden, Doğu Hint Adaları kökenli tropikal bir ağaç. Orta boy portakala benzeyen meyvelerin aroması yoğundur. Hintliler kabukları çok sert olan bu meyveyi köze gömerek pişirdikten, sonra şeker ekerek tüketirler. Aynı zamanda reçeli de yapılır.

AFNOR Fransa'da standartlaştırma işlerini yürüten Association Française de Normalisation'un kısaltması. 1926'da özel olarak kurulan ve 1943'te kamu yararına çalışan dernek olarak tanınan örgüt. Fransa'daki standartlaştırma çalışmalarını bir merkezde topladı ve düzenledi. Her yıl yeni ya da gözden geçirilmiş 1600 kadar standartlaştırmanın yayını yapmaktadır. Kurumda, 1994 yılı itibarıyla, 16 bin kadar temel standartlaştırma (terimler, ölçüler ve tartılar vb), deneme ve ayırıştırma standartlaştırmaları, nitelik belirlemeler ve işlemlerle ilgili standartlaştırmalar, örgütlenme ve hizmet standartlaştırması kayıtlı bulunmaktadır.

NF (Normes Françaises/Fransız Standartları) damgası, bir ürünün standartlara uygun olduğunun AFNOR tarafından belgelendiği anlamına gelir. Özellikle ev araç ve gereçlerinde, elektrikli eşyada NF damgası aranır. 1994'ten beri zirai beslenme ürünlerine ve hizmetlere de uygulanmaktadır.

AFNOR, Avrupa düzeyinde CEN (Comité Européen de Normalisation / Avrupa Standartlaştırma Kurulu) ve uluslararası düzeyde de ISO (Organisation Internationale de Normalisation / Uluslararası Standartlaştırma Örgütü) çalışmalarına katılmaktadır. Standartlaştırma işiyle Kanada'da Kanada Standartlar Kurumu, Belçika'da ise Benor (Institut Belge de Normalisation / Belçika Standartlaştırma Enstitüsü) ilgilenmektedir.

africaine (à l') [Afrika usulü] Oval kesilip tavada kızartılmış patatesler ve bakla boyutunda kesilmiş, sıvıyağda sote edilmiş ya da buharda pişirilmiş iki sebze-den (salatalık, patlıcan ya da dolmalık kabak) oluşan bir garnitür türü. Yumuşayana kadar haşlanmış kuşburnu (Tunus'taki gibi) ya da ıtırli bitkilerle (kekik, defne, kimyon, karanfil ve kişniş arasından seçilen üçlü karışım) aroma katılan, kızartılmış büyük koyun parçaları yanında verilir.

Afrika usulü *bkz. Africaine (à l')*

agar-agar "Japon *mousse*" ya da "Seylan *mousse*" olarak da bilinen şekerli ve helmeli bir madde. Hint Okyanusu ile Büyük Okyanus'ta bol miktarda bulunan kızılısuyosunlarından elde edilen *agar-agar*, değişik renklerde, düzleştirilmiş küçük yassı şeritler ya da topak veya toz olarak da bulunmaktadır.

Kısık ateş üzerinde suda eritildiğinde çözülmekte, kaynadıkça yoğunlaşmakta, sonrasında da soğudukça koyu kıvamlı pelte halini almaktadır. Japonlar bu malze-

meyi çorbalarında kullanır. Gıda sanayinde (dondurulmuş yemekler, soğuk kremler, soslar ve çeşitli konservelede) önemli kullanım alanlarına sahiptir.

agave Nergisgiller ailesinden, Meksika kökenli, etli yapraklı, büyük boy bir bitki. Bol miktardaki şekerli suyu, Latin Amerika'da, mayalandırma yoluyla çok beğenilen içkiler yapımında kullanılır. Örneğin, elma şarabına benzeyen *pulque*, acıbadem tadı olan, ilk damıtma ürünü *mescal* ile ikinci damıtma ürünü tekila gibi.

Agnès Sorel Asıl olarak kültür mantarları, kümes hayvanlarının beyaz eti ve dillerinden hazırlanan ve yanında sunulacağı yemeğe (omlet, kızartılmış ya da kısık ateşte pişirilmiş dana eti, *suprême de volaille*) göre çeşitlendirilen bir garnitür adı. Garnitür, Agnès Sorel kreması (yoğun sıvı) içinde *julienne* doğranmış sebzelerden oluşmaktadır.

Kral VII. Charles'ın gözdesi (bir Fransa kralının ilk resmî metresi) olan Agnès Sorel'in hayli rağbet gören bir sofrası vardı ve birçok yemeğe adını vermişti: "VII. Charles'ın dikkatini çekmek ve elinde tutmak için dönemin en iyi aşçıları işe aldı. Mutfağa bizzat inmekten kaçınmazdı. Yarattığı iki yemek, gelecek kuşaklara kaldı: Çulluk yahnisi ve küçük *timbale*'ler." (Christian Guy, *Un Histoire de la Cuisine Française* (Fransız Mutfağından Bir Hikâye), *Les Productions de Paris*).

★ Tarifler: TARTELET, TIMBALE

agraz (Kastilya dilinde "koruk suyu") Mağrip'te ve İspanya'da badem, koruk suyu ve şekerle hazırlanan içecek. Ekşi-tatlı *agraz* büyük sorbe bardaklarında, genellikle üzerine *kirsch* dökülerek servis edilir.

aguardiente İspanyolca konuşan ülkelere özgü bir içki. Asmanın yetiştirildiği bölgenin (Arjantin, Şili) adını taşıyan, sıradan ya da küspeden yapılan *aguardiente*, şeker kamışı melasının damıtılmasıyla da (Orta Amerika) elde edilebilir. Bazen anasonla aromalandırılır.

ağaçkavunu Çin kökenli bir narenciye. Limon ağacına benzeyen ağaç kavunu ağacının aynı adlı meyvesidir. Fransa'da, asıl olarak Côte d'Azur ve Korsikada yetişmektedir. Limondan daha büyük ve hafif armut biçimli olan ağaçkavunu, pastanecilikte (kekler, bisküviler, pudingler, reçeller vb), şekerleme yapımında kullanılan kalın ve üzeri pütürlü bir kabuğa sahiptir. Osmanlı döneminde tanınmış bir ilaç hammaddesiydi.

ağartma Üç işlemi tanımlayan terim.

- Çiğ besinleri katkısız, tuzlu ya da sirkeli kaynar suya batırdıktan sonra soğutma, süzme ya da yalnızca süzüp asıl pişirme işlemine geçme. Bu ağartma işleminin, sıkılaştırma, arıtma, fazla tuzunu giderme, ekşiliğini alma, kabuklarının soyulmasını kolaylaştırma, sebzelerin hacmini düşürme gibi farklı amaçları vardır. Bazı durumlarda, malzemeler soğuk suya atıldıktan sonra kaynamaya bırakılır: Patates, domuz yağı parçaları, önceden

temizlenmiş kümes hayvanları sakatları, kümes hayvanları eti, et ve kemik, pirinç (örneğin pirincin nişastasını azaltmak ve sütlaç pişirmeyi kolaylaştırmak için). Diğer durumlarda, doğrudan kaynar suya atılırlar: Yeşil lahana ve özellikle de marul.

- Bir çırpıcı yardımıyla, yumurta sarısı ve toz şeker karışımını, açık renkli bir köpük haline gelene kadar hızlı hızlı çırpma.
- Renk değişimi olmadan pişirme sağlamak için patatesleri daha önce kullanılmamış kızartma yağına atma. Kıtırlaşma ve altın renk, daha yüksek sıcaklıktaki, ikinci kızartma sırasında ortaya çıkar.

ağır ateşte pişirme Bir yemeğin malzemelerini (soğanlar, tavşan eti parçaları) bir yahni ya da marmelat oluşturacak biçimde birbirine karışana kadar biraz sıvı ekleyerek ya da ekmeden ağır ateşte pişmeye bırakma (bkz. CAPILOTADE).

ağırlıklar ve ölçüler Yemek tariflerinde belirtilen, 1 Ocak 1840 tarihinde Fransa'da kabul edilen ölçü sistemine göre kilo, gram, litre, santilitre vb olarak hesaplanan malzemenin miktarı. Mutfak uygulamalarında, bu ölçülere paralel olarak ve aynı anda, yaygın olarak kullanılan araçların kapasitesinden oluşan ölçü birimleri de kullanılır.

■ **eski fransız sistemi** On dokuzuncu yüzyıla kadar, ağırlıklar ve ölçüler büyük çeşitlilik gösteriyordu.

En sık kullanılan ölçüler, tahıllar ve tuz için *boisseau* (12,5 litre), sıvılar için *chopine* (yaklaşık yarım litre), bir gramın yirmide biri olan *grain*, bir *once*'un sekizde biri olan *gros* (3,924 gr), bir *boisseau*'nun on altıda biri olan *litron* (0,813 litre), Paris'te sekiz ama Lyon'da on iki *once* (0,489 kg) olan *livre*, kuru maddeler için olan, bölgelere göre büyük değişiklik gösteren (Lyon'da 52 litre, Paris'te 51 litre) *minot*, sıvılar ve taneçikli ürünler için *muid* (Paris'te şarap için 274 litre ve buğday için 1,873 litre), Paris'te eski *livre*'in on altıda biri değerinde olan, aynı zamanda da 24-33 gr'lık eski bir ağırlığa eşdeğer olan *once* (30,594 gr) -19. yüzyıl başında Carême ve çağdaşları tarafından bu şekilde benimsenerek, beş *once* 153 gr kabul edilmiştir- özellikle de yulaf için *picotin* (üç litre), sıvılar için *pinte* (Paris'te 0,93 litre), *quateron* (çeyrek *livre* ya da yüzün dörtte biri, yani Paris'te 26 ve bazen başka yerlerde 32), *once*'un yirmide biri ya da 24 tanenin eşdeğeri *scrupule* (1.137 gr), 12 *boisseau* buğday (150 litre) ya da 24 *boisseau* yulaf (300 litre) eşdeğeri *setier*.

Kamu çalışanı olan ölçüm görevlileri özellikle de sarmısak, kestane, tahıllar, sıvıyağ, muşmula, fındık, soğan, elma, tuz ve tabii odun ve kömür alışverişinde ölçü araçlarıyla ölçülen miktarlara uyulmasını sağlamakla yükümlüydü.

■ **Anglosakson Sistemi** Büyük Britanya, ABD ve Avustralya'da yaygın olarak kullanılan ağırlık ve ölçü birimleri, metre sisteminden farklı bir sisteme göre ayarlanıyordu.

Kanada'da, 1980 yılından bu yana, metre sistemine dayanan uluslararası bir sistem (SI) yürürlüktedir. Bu-

nunla birlikte, malzemeleri tartmaktansa hacmini ölçmek yönündeki Anglosakson alışkanlığı korunmuştur: Bir çorba kaşığı (15 ml) üç çay kaşığına (beş ml); sekiz çorba kaşığı bir fincana (227 ml) ve dört fincana 900 ml'ye ve Amerikan *quart*'ına eşittir.

Günümüz ülkelerinin çoğunda standart sistem olarak kabul edilen metre sistemi (metrik sistem) Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki değişimler sonrası Türkiye'de de uygulanmaya başlamıştır.

ağzda dağılan Genellikle çiğnenirken kolaylıkla parçalanan etler için kullanılan bir tanım. Sözcük, kesilmesi ve çiğnenmesi kolay sebzeler için de uygundur. Şarap için kullanıldığında, asiditesinin yeterli olmadığı ve bu nedenle de uzun süre saklanamayacağı anlamına gelir.

ahtapot *Octopoda* takımından, Fransızca'da *poupe* ve *pieuvre* adlarıyla da anılan, kafadan ayaklı bir deniz yumuşakçası. Seksen santim boya kadar ulaşabilen ahtapot, köşeli bir ağza ve iki sıra vantuzla donatılmış eşit boyda sekiz kola sahiptir. Oldukça lezzetli olan eti, önce uzun süre dövülür, sonra kaynar suda ağartılır ve ister ıstakoz gibi ister dilimlenip kızartılarak ister *à la provençale* pişirilerek safranlı pirinçle servis edilir.

J *à la provençale* ahtapot

Bir ahtapotu yıkayın. Gözlerini ve ağzını çıkarın. Akan su altında uzun süre temizleyin. Süzün ve etini yumuşatmak için uzun süre dövün. Kollarını ve gövdesini aynı uzunlukta dilimlere bölün. Bulyonda ağartın. Tekrar süzün ve bir tencere içinde kıyılmış soğanla birlikte kavurun. Tuz ve karabiber atın. Kabukları soyulduktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küp biçiminde doğranmış dört elma ekleyin. Birkaç dakika kısık ateşte pişirin. Yarım şişe sek beyaz şarap ve aynı miktarda soğuk su ekleyin. Bir garnitür demeti ve dövülmüş bir diş sarmısak ekleyin. Kapağını kapatarak en az bir saat pişirin. Kıyılmış maydanoz serpererek, *timbale* gibi servis edin.

J ahtapot salatası → SALATA

ahududu *bkz.* frambuaz

aida Mornay sosu içinde paprika ve ıspanak eklendiğinde *à la florentine* adını alarak farklılaşan, kalkan ya da çivisiz kalkanbalığı filetolarından hazırlanan bir balık yemeği.

aigo bouido Kaynamış su (adını, *bouido* ya da *bullido* olarak da yazılabilen kaynar sudan alır) ve sarmısakla hazırlanan bir Provence çorbası.

Aigo bouido sauvo lo vito ("Sarmısak çorbası hayat kurtarır") deyişinden de anlaşılacağı gibi, Provence'a özgü en eski geleneksel yemeklerden biridir.

J *aigo bouido*

Bir litre su kaynatılır. Bir tatlı kaşığı tuz ve altı diş dövülmüş sarmısak eklenir. On dakika kadar kaynamaya bırakıldıktan sonra bir sap adaçayı (mümkünse taze), çeyrek yaprak defne ve bir küçük sap kekik eklenir. Tencere ateşten alınır ve birkaç dakika dinlendirilir. İçindeki otlar çıkarılır ve bir yumurtayla terbiye edilir. Zeytinyağıyla ıslatılmış köy ekmeği dilimleri üzerine boşaltılır. Çorbaya haşlanmış yumurta da eklenebilir. Bu çorbaya soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış iki domates, bir küçük sap rezene, bir tutam safran, bir parça kurutulmuş portakal kabuğu ve ince dilimler halinde doğranmış dört patates de eklenebilir.

aigubelle 1137 yılında, Cisterne tarikatından rahipler tarafından kurulan, 1815 yılından sonra ise Trappe tarikatından rahiplerin yaşadığı, Montélimar yakınındaki bir manastır. Manastır, burada yaşayan keşişlerin değişik bitkilerle hazırladığı Aigubelle likörü, şurupları ve meyve püreleriyle tanınır.

aiguillette [ince et dilimi] Kümes hayvanlarının ve tüylü av hayvanlarının her iki göğüs kemiğinin yanından çıkarılan ince ve uzun et dilimi. Geniş anlamıyla *aiguillette* tanımı, ince bir et dilimi için kullanılır.

Kasaplık hayvanlarda *aiguillette*, *romsteck*'le birleşen uzun piramit biçimli bir parça olan *aiguillette baronne* (uyluk) ve *romsteck*'in dış kısmında yer alan *aiguillette de romsteck* (ince *romsteck* parçası) diye ikiye ayrılır.

☆ Tarifler: ÖRDEK, SIĞIR

aillée Ekmek kırıntıları, sarmısakla birlikte dövülmüş ve bulyon içine katılmış bademle hazırlanan bir çeşni. Bu karışım, 13. yüzyılda, *aillée* satan dokuz ayrı dükkânın bulunduğu Paris'te yaratılmıştır.

aioli Adı, içeriğinde yer alan (bkz. *Soslar Tablosu*, SOS) *aïl* (sarmısak) ve *oli* (Provence zeytinyağı) sözcüklerinden oluşan, Provence'a özgü mayonezli bir sos. *Aioli*, balık yahni, katı yumurta, salata, salyangoz ya da soğuk et ya da balıkla birlikte sunulur. Ama yılda iki ya da üç kez hazırlanan *grand aioli*'den söz edildiğinde, ortaya konulan sosun çevresine pişmiş morina balığı, haşlanmış siğir ya da koyun eti, suda haşlanmış sebzeler, salyangoz ve katı yumurta dizilen bir bayram yemeği anlaşılır.

MARTILLAC'TA, LES SOURCES DE CAUDALIE'DEN

DIDIER BANYOLS'ÜN TARIFLERİ

aioli

"Soyulmamış bir baş sarmısak fırında pişirilir (yaklaşık 20 dakika). Kabukları soyulur ve ezilerek püre haline getirilir. Tuz, biber eklenerek, 15 cl zeytinyağı ve 15 cl yerfıstığı yağıyla mayonez gibi çırpılır."

morina aioli'si

"600 gr patates, kabukları soyulmadan tuzlu suda haşlanır. 100 gr *aioli* ile terbiye hazırlamak için pişirme suyunun bir kısmı saklanır. Patateslerin üze-

rine *aioli* sosu dökülür ve ince doğranmış maydanoz serpilir. Bir kilo tuzlu morina balığı su ve süt karışımı içinde pişirilir. Balık tabaklara konulur ve üzeri patatesle kaplanır.”

aisy cendré Çiğ inek sütünden (en az %45 yağlı maddeler) hazırlanan, yumuşak harçlı, kabuğu yıkanmış bir Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Côte-d’Or’da, Montbard bölgesi çiftliklerinde üretilen 10 cm çapında ve 3-6 cm kalınlığındaki tekerlek biçimli bu peynir, 250-500 gr ağırlığındadır. Toprağın güçlü tadını peynire veren, bağ çubukları küllerinden bir tabaka altında arıtılmasıdır.

ak hindiba Yaprakları sıkı ve beyaz bir hindiba kökünün karanlık bir ortamda yetiştirilmesiyle elde edilen, uzun, sıkı ve düzgün bir kök yumru oluşturan kış sebze-si. Belçika’da *chicon* ya da *witloff* (Flamanca’da “beyaz yaprak”), Almanya’da “Brüksel hindibası” ve Büyük Britanya’da “Belçika hindibası” olarak adlandırılan bu hindiba türünün (*endive*) sindirimi kolay, kalorisi düşüktür (100 gr’da 20 Kcal). Su açısından zengin olan bu hindiba potasyum, C, B1, B2, PP vitaminleri ve A provitaminleri sağlar. Ekim ve Mayıs ayları arasında bulunabilir ve Fransa’nın kuzeyiyle, Belçika ve Hollanda’dan gelir.

■ **kullanımları** *Endive* türü hindibaların yıpranmış yaprakları ayıklanır, hızlıca sudan geçirilir çünkü su yaprakları acılaştırır. Kurulanır. Acılığın yoğunlaştığı alt kısım kesilir ama ağartılmaz.

Bu sebze salatada (kış salatasına giren turp, pişmiş peynir, ceviz, elma, portakal ve greyfrut dilimleri gibi değişik malzemeler ve sirkeli sosla birlikte) çiğ olarak yenir. Ayrıca birçok farklı biçimde pişirilir: Beşamel sosla kaplanır, üzerine kızdırılmış tereyağ ya da kahverengi dana bulyon dökülür, soğuk tereyağla servis edilir, otlarla gratine edilir ya da püre haline getirilir. Kızartmalar ve kümes hayvanlarıyla birlikte yenir. Kısık ateşte pişirilebilir, *en chiffonade* ya da *en frito* hazırlanabilir. Son olarak, ana yemek olarak pişirilir: Buharda pişirildikten sonra jambonun içine sarılır ve üzerine *porto*’lu ve kuru üzümlü sos dökülür ya da içi doldurularak gratine edilir. Ayrıca bkz. HİNDİBA

J **ak hindiba çorbası** → KREMALI ÇORBA

J **ak hindiba haşlama**

Bir kilo ak hindibayı temizleyin ve yıkayın. 30 gr tereyağ, bir tutam tuz, dörtte bir limonun suyu ve 5 cl suyla bir tence-reye koyun. Kapağını kapayarak harlı ateşte kaynattıktan sonra altını kısın ve 35 dakika pişirin.

J **jambonlu ak hindiba**

Ak hindibaları haşlayın. Çok koyu bir beşamel (her ak hindiba için 2-4 çorba kaşığı sos) hazırlayın ve gravyer (yarım litre sos için 60 gr) peyniri ekleyin. Bir graten kabına tereyağ sü-

rün. Ak hindibaları süzün. Her birini ayrı ayrı Paris jambonu dilimlerine sararak kaba yerleştirin.

J **kremalı ak hindiba chiffonade** → CHIFFONADE

akasya Yalancı akasya ya da sahte akasyaya (kelebek çiçekliler ailesinden) verilen yaygın ad. Aslında akasya, başka bir bitki türüdür. Mayıs ayında salkımlar halinde açan çiçekleri böreklerle yakıştır, salataları süsler ve ev yapımı likörlerde kullanılır.

☆ Tarif: RATAFIA

akciğer Bazı kasaplık hayvanların akciğeri. Sığır, dana, koyun ya da domuz akciğerleri günümüzde genellikle kedi ve köpeklerin tüketimine ayrılmıştır. Bir zamanlar yahni ya da güveç olarak, *à la poulette* ya da *à la persillade* tüketilirdi.

akçaağaç *Aceraceae* ailesinden, ılıman iklimlere özgü bir ağaç. Bir türü olan şekerli akçaağaç, Kuzey Amerika’nın batısında ve özellikle de Québec’te (akçaağaç toplam üretiminin %70’i buradadır) yetişir. Ağaç gövdelerinin ilkbaharda çizilmesi sonucu toplanan renksiz özsu, kaynatılarak hacminin 30-40 katı yoğunlaştırılır ve pişirme süresine bağlı olarak şeffaf ve altın renkli, ot aromalı bir şurup ya da parçalar (kesme şeker) ya da granül formunda sunulan saf şeker elde edilmesine olanak sağlar. Akçaağaç ilk insanların neredeyse tek şeker kaynağı olmuştur. Akçaağaç şurubu halk arasında gitgide daha çok beğenilmiştir. Günümüzde kreplerin ya da dondurmaların üzerine dökülür, *mousse*’lar ya da suflelere aroma katmakta kullanılır. *Tire d’érable* hazırlamak için şurup pişirme suyundan bir miktar alınır ve çırpılarak ağartılmış yumurta akının üzerine dökülerek ıslak bir karamel oluşturulur. Yoğunlaştırılan akçaağaç şurubu çırpıldıktan sonra aniden soğutularak “akçaağaç kaymağı” elde edilebilir. Akçaağaç şurubundan türetilen çok sayıda ürün vardır: Apeitifler, hazmettirici içkiler, jöleler, bonbonlar vb. “Saf akçaağaç” ibaresinin kullanımı kesin kontrol altındadır.

☆ Tarif: TURTA

Akdeniz bölgesi Yemek kültürü açısından Akdeniz Bölgesi’nin batı kesimi Ege Bölgesi’nin, doğu kesimi ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin etkisi altında kalmıştır. Bolu’da zeytinyağı egemenken Doğu’nun karakterini kebablar belirler. Her türlü sebzenin yetiştiği iki büyük ovaya (Antalya ve Çukurova) sahip bölgenin sebze yemekleri de zengindir. Ayrıca susamdan elde edilen tahinin salatalarda kullanımı da bölgeye özgüdür. Uzun bir kıyı şeridine sahip olmasına rağmen deniz ürünleri ikinci, üçüncü derecede tercih edilen yiyeceklerdendir. Daha dağlık olan Batı kesiminde yöresel adlandırmayla “davar” denilen keçi eti, Doğuda ise koyun eti yaygın olarak tüketilir. Doğuda, sakatat denilen, hayvanın iç organlarından yapılan yemekler de (kelle-paça, bumber, şirden, cartlak kebabi gibi) çok sevilir. Doğal olarak bütün Anadolu’da ortak olan çorba, hamurışıleri, pirinç ve bulgur pilavı çeşitleri, tathlar da yaygındır.