

**Kokulu Ot  
ve  
Baharat  
Ansiklopedisi**

Tony Hill

*Çeviren*  
Nazlı Pişkin



**Annem, Hobbes ve Kedi için...**  
**(içeride hepinize yetecek kadar somon var)**

## İçindekiler

<b>Önsöz</b>	<b>9</b>
<b>Teşekkür</b>	<b>12</b>
<b>Çevirmenin Notu yahut Baharat ve Kokulu Otların Dilini Sökerken</b>	<b>13</b>
<b>Küreselleşen Dünyada Çeşnilere Dair</b>	<b>15</b>
<b>Kokulu Otlar ve Baharat</b>	<b>31</b>
Acuyo Yaprağı / 33 Adaçayı / 34 Adi Ardıç Meyvesi / 38 Adi Pelin / 42	
Amchoor (Toz Mango) / 43 Amerikan Nanesi / 45 Anason / 47 Ararot / 50	
Avokado Yaprağı / 52 Avrupa Mersini / 55 Avustralya Akasyası Tohumu / 57	
Avustralya Çalı Domatesi / 59 Bayırturbu / 61 Besbâse / 63	
Biber Çeşitleri / 66 Biberiye / 79 Boldo Yaprağı / 83 Cedvar / 85	
Cennet Biberi / 86 Cila Ağacı Fındığı / 89 Çemenotu / 91 Çin Havlıcanı / 95	
Çörekotu / 97 Dârü'l-Fülül / 99 Defne / 100 Demirhindi / 103	
Deniz Tuzu / 107 Deniz Yosunu / 110 Dereotu / 112	
Endonezya Zencefili / 116 Etiyopya Biberi / 117 Fesleğen / 118	
Frenk Kimyonu / 122 Frenk Maydanozu / 125 Frenk Soğanı / 128	
Golpar / 130 Gül Kurusu / 131 Güveyotu / 132 Hardal Tohumu / 137	
Haspir / 142 Haşhaş / 143 Havlıcan / 145 Hint Kişnişi / 148	
Hodan / 150 İsviçre Çemenotu / 152 Kadıntuzluğu / 153	
Kaffir Misket Limonu / 156 Kakule / 160 Kaliforniya Defnesi / 164	
Kara Anason / 166 Karakimyon / 167 Karanfil / 168 Karatuz / 171	
Karayıpler Boğadikeni / 172 Kebâbe / 174 Kedinanesi / 176 Kekik / 178	
Kencur / 182 Kereviz / 184 Kırmızıbiber / 186 Kimyon / 191	
Kişnişotu / 194 Kişniş Tohumu / 197 Kokulu Frenk Maydanozu / 199	
Kokulu Kamış / 201 Kokum / 202 Köri Yaprağı / 204 Krem Tartar / 206	
Kuru Misket Limonu / 207 Küçük Hindistancevizi / 210 Lavanta / 215	
Limonlu Mersin / 218 Limonotu / 220 Limonotu Yaprağı / 223	
Mahlep / 226 Maydanoz / 228 Meksika Çayı / 230 Meksika Mineçiçeği / 233	
Melekotu / 236 Mercanköşk / 238 Meyankökü / 241	
Mitsuba (Japon Maydanozu) / 243 Nanahan / 244 Nane / 248	
Nar Tanesi / 251 Nepal Kakulesi / 253 Peru Biberi / 255 Rezene / 257	
Roku Ağacı (Annatto) Tohumu / 262 Sadiç / 266 Safran / 267	
Safras Ağacı Kabuğu / 273 Salaam Yaprağı / 276 Sarmısak / 277	
Sater (Yaz ve Kış Sateri) / 282 Shiso / 285 Siçuan Biberi / 288	
Sumak / 291 Susam / 293 Sylphium / 295 Şeytantesi / 296	
Tane Biber, Karabiber, Yeşilbiber, Akbiber ve “Gerçek” Kırmızıbiber / 299	
Tarçın ve Çin Tarçını Türleri / 304 Tarçın / 305 Endonezya Tarçını / 309	
Çin Tarçını / 309 Aktarçın / 315 Tarhun / 316 Tazmanya Biberi / 319	
Top Kakule / 321 Vanilya / 322 Vıdaağacı Yaprağı ve Esansı / 327	
Vietnam Kişnişi / 330 Wasabi / 332 Yabani Hindiba Kökü / 334	
Yenibahar / 335 Yıldız Anason / 339 Zencefil / 341 Zerdeçal / 347	
Zufaotu / 350	

<b>Kokulu Ot ve Baharat Karışımları</b>	<b>351</b>
Amerika'ya Özgü Karışımlar / 352	Meksika Karışımları / 371
Orta Amerika'ya ve Güney Amerika'ya Özgü Karışımlar / 375	
Karayipler'e Özgü Karışımlar / 377	Kuzey Avrupa'ya Özgü Karışımlar / 380
Orta Avrupa'ya Özgü Karışımlar / 382	Fransız ve İtalyan Karışımları / 383
Ortaçağa Özgü Baharat Karışımları / 387	Rusya'ya Özgü Karışımlar / 389
Ortadoğu'ya Özgü Baharat Karışımları / 391	
Hindistan Altkıtasına Özgü Karışımlar / 396	
Afrika'ya Özgü Karışımlar / 407	Güneydoğu Asya'ya Özgü Karışımlar / 412
<b>Kokulu Ot ve Baharatlı Tarifler</b>	<b>419</b>
<b>Kokulu Ot ve Baharat Karışımı Tarifler</b>	<b>420</b>
<b>Bibliyografya</b>	<b>421</b>
<b>Dizin</b>	<b>423</b>

## ADAÇAYI

**ALTERNATİF ADLARI:** Çalba, çalpa, dağçayı, dişotu, elmacık, elma çalısı, karaot, tıbbi adaçayı

**MUTFAKTA KULLANILAN TÜRÜNÜN BOTANİKTEKİ ADI:** *Salvia officinalis*

**AİT OLDUĞU BİTKİ AİLESİ:** *Lamiaceae*

**ANAVATANI:** Kuzey Avrupa

**YETİŞTİRİLDİĞİ ANA ÜLKELER/BÖLGELER:** Kuzey yarımkürede yaygın olarak, özellikle de Hırvatistan.

**HASAT MEVSİMİ:** Yaz başından kış başına kadar

**KULLANILAN KISIMLARI:** Yaprakları

**RENGİ:** Yeşilin çeşitli tonları



**E**n sevdiğin bahar hangisi? sorusunu dükkânımda hiçbir zaman cevaplamam, çünkü hem seçim yapmanın çok zor olduğunu düşünüyorum hem de bu seçimin, içinde bulunduğum ruh hâline göre değiştiğini. Bu standardımı belirttikten sonra soruya vereceğim cevabın basılacağı lüksünü göz önünde bulundurarak cevabımın kesinlikle adaçayı olduğunu belirteyim.

Yemek pişirmeye dair en eski anım, bir Şükran Günü tatilinde annemin hindinin üstünü kaplamak için mısır unundan bir karışım hazırlamasıdır. Burada benim görevim her zaman, baharat karışımını tatmaktı. Bu belki de benim kariyerimi işaret eden bir kehanetti. Bizim evde mısır ununa katılan baharat karışımı, tuz, karabiber ve adaçayıydı. Ailemizde bizi adaçayına meylettiren genetik bir şeyler olduğunu düşünüyorum, çünkü aileden olmayan misafirlerin hepsi bizde yapılan yemeklerde adaçayının kuvvetiyle ilgili yorumlarda bulunurlardı. Bu konuda fazla düşünmemiştim. Adaçayının tadı kuvvetli, belirgin olmalı, varlığını hissettirmeliydi.

Adaçayı yaprakları, tüylü, yumuşak bir dokuya sahiptir. Taze, yeni sürgün adaçayının sap kısmı, yapraklarla birlikte doğranıp kullanılabilir ama bitki yaşlanmışsa ya da kuru adaçayı yaprakları kullanılıyorsa sap kısımlarının ayrılması gerekir. Saplarından ayrılmış kuru yaprakların avuçta ovalanarak ufalanmasıyla elde edilen ufalanmış adaçayı, yumuşacıktır, ufalanmış başka kokulu otlardan dikkate değer biçimde daha

pofuduk yapıdadır. Kullanılacak adaçayı miktarı, kesin miktarın bilinmesi açısından, mümkünse hacimden ziyade ağırlık olarak ölçülmeli ya da en azından ufalanmış kuru adaçayının taze adaçayının üç katına kadar hacim kaplayabileceği akılda tutulmalıdır. Kuru adaçayı, yoğunlaştığından ve kurutma sürecinin bir sonucu olarak bitkinin özgün tadında kayıp olmadan damakta daha kuvvetli bir tat bıraktığından taze adaçayından bile daha iyi sonuç verir.

Adaçayı, melezleri çok olan bir bitkidir. Adi bahçe adaçayı hâlâ benim en sevdiğim adaçayı çeşidi, çünkü aynı anda hem dili yakan hem de tatlı ve iç ısıtan benzersiz, net bir tadı var. Adaçayında çam ve sedir odunu tatlarını biberiyeyle karşılaştırdığımda daha az, mercanköşkle karşılaştırdığımdaysa daha fazla alıyorum. Adaçayı, çok farklı iklimlerde yetişebilir; farklı ülkelerin mutfaklarında yaygın kabul gören bir bitkidir. En ünlü adaçayı tarlaları herhâlde Doğu Avrupa'da Hırvatistan'ın Dalmaçya bölgesindekilerdir. Anavatanı Adriyatik kıyıları olan adaçayı, bu bölgede özellikle çok katmanlı bir kokuya sahip olup tipik odunsu kokulu ot özelliğine ek olarak tatlı nane tadının etkilerini de taşır.

ABD'de Washington eyaleti ve Oregon, adaçayı kullanımında şampiyonluğu ellerinde bulunduruyorlar. Cascade Dağları'nın doğusundaki kuru çöl mikroiklimi, Avrupa'da yetişen adaçaylarından daha az tatlı olup karabiber tadının daha kuvvetli hissedildiği adaçaylarının yetiştirilmesine olanak tanır. Çölün o eşsiz sıcaklığının, başka yenebilir otlarda olduğu gibi adaçayının tadında görülen bu değişim üzerindeki etkisi tartışılmaz; amatör bahçıvanlar özel yetiştirme koşullarının bitkilerin tadında yarattığı farkı gözlemleyebilirler.

Avrupa'daysa adaçayı, çeşitli makarnalar için ezme sos yapımında kullanılır, etsularına katılır, hatta kızartılarak yemekleri süslemekte kullanılır. Böylelikle, adaçayının tazeyken bazen aşırı kuvvetli gelebilen kokusu kolayca hafifletilebiliyor. Adaçayının çok özel kullanımına örnek olarak Hırvatistan'da ördek göğüs etinin adaçayı yapraklarıyla sarıldıktan sonra adaçayı sapları üstünde tütsülenmesini verebiliriz. Ördek pişince adaçayı çıkarılır, geriye adaçayı yaprakları doğrudan yenildiğinde alınan güçlü tat değil de adaçayının yalnızca kokusu kalır.

Mutfağında, adaçayıyla kuru soğanın, soğan hafifçe karamelize olana dek birlikte pişirilip adaçayının dili yakıcı özelliğinin tamamen ortaya çıkarılmasından daha iyi bir tat kombinasyonu yok. *Gravy* soslarımın ve yahnilerimin çoğuna bu karışımla başlarım, hatta bu karışımı ekme yapımında hamura karıştırarak ya da şekillendirdiğim ekme hamurunun üstüne sürerek kullanıyorum. Adaçayı bağımlılığımın yakında kurtulacağıma dair hiçbir belirti yok.

## Annemin Şükran Günü Mısır Ekmeği

Daha önce de belirttiğim gibi adaçayıyla yapılan hem sos hem de katı yiyeceklere bağımlılıyım. Bazıları bunlardan birini en iyi reçete olarak önermemi bekleyebilir ama bunun başka sorunlar yaratacağını itiraf etmeliyim. Üstü kaplanmış mısır unu ekmeği, adaçayının başdöndürücü o güzel tadını ortaya çıkaran en iyi yiyeceklerden biri.

“Sıradan” dolgu malzemesi olan ekmeğin (bkz. s. 366) bence gündelik olarak tüketilebilecek bir malzeme ama özel günlerde “ekstra” bir türünü yapmak isteyebilirsiniz. Yemek pişirmeye dair en eski anılarımdan biri büyükannemin bana ekmeğin “dolgu malzemesi” değil, aslında “kaplama malzemesi” olduğunu söylemesiydi. Büyükannem, “Bak oğlum, bunu hindinin içine doldurursan, malzemenin hepsini kızgın bir kaldırıma düşmüş bir dilim ekmeğin gibi kurutursun” derdi. Ben de mesajı aldım, kümes hayvanlarını, adları ne olursa olsun, hiçbir zaman ekmeğin bir harçla doldurmadım.

Kaplamalar kategorisinde bir aile sırrımız varsa eğer, bu olsa olsa ekmeğindir. Bir bayram yemeğinden bir hafta önce çeşitli ekmeğin mutfağına tezgâhını kaplamaya başladığını hatırlıyorum. Somunların artan köşeleri buraya, akşam yemeği için fazladan alınmış yuvarlak ekmeğin şuraya, hatta arada sırada alınan köpek eniği şeklindeki ekmeğin bile tezgâha konulurdu. Bu ekmeğin açıkta bırakılarak kurutulur, böylece sıradan bir unlu mamül, bayram yemeğinin kaplama karışımının ana malzemesi oluverirdi. Amerikan kolonilerinde dolgu malzemesi harcında ekmeğin kullanılması fikrini veren tutumlu yerleşimcilerin yaptığı gibi bu reçetede kalan ekmeğin parçalarından fırınlanmış hindinin tepside kalan sularına kadar hiçbir şey ziyan edilmiyor. **8 KİŞİLİK**

### MISIR EKMEĞİ

- 8 kaşık tuzsuz tereyağ
- 1 bardak sarı, ince mısır unu
- 1 bardak buğday unu
- 3 kaşık toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı iri, deniz tuzu
- 1 büyük yumurta
- 1 bardak ayran

### KAPLAMA İÇİN:

- 1 büyük soğan
- 4 kereviz sapı, incecik kıyılmış
- 1/4 bardak ufalanmış kuru adaçayı

- 1 kaşık ya da arzu edilen miktarda iri, deniz tuzu
- 1 kaşık ya da arzu edilen miktarda taze öğütülmüş karabiber
- 1 kg herhangi bir tür ekmeğin (2,5 cm’lik parçalar halinde doğranmış, yaklaşık 10 bardak)
- 1 bardak dana et suyu
- 1 bardak fırınlanmış kümes hayvanının tepside kalan suyu, yağının çoğu alınmış olarak (ya da tavuk suyu)
- 3 büyük yumurta, çırpılmış
- 4 bardağa kadar tavuk suyu

Mısır ekmeği yaparak iŖe baŖlayın. Fırını 190° C ısıtın. Tereyağı 25 santimlik bir demir tavaya koyup fırında eritin.

Öte taraftan, kuru malzemelerin hepsini orta büyüklükteki bir kâsede iyice karıştı-  
rın. Küçük bir kâsedeyse yumurtayı çatalla biraz çırpıttıktan sonra yumurtayı ayrına  
ekleyip karıştı-  
rın. Kuru malzemeleri de ekledikten sonra eritilmiş tereyağı önce  
pişirme kabının tabanında ve kenarlarında iyice gezdirdikten sonra karışımına ekle-  
yin. Malzemelerin hepsini karıştı-  
rın. 25 dakika ya da bıçak batırılınca bıçağa hamur  
yapışmayıncaya kadar pişirin. Mısır ekmeğini çıkarın ama fırını kapamayın.

Kaplama malzemesini hazırlamak için, soğan, kereviz, adaçayı ve karabiberi  
kocaman bir kâsede karıştı-  
rın. Ekmek parçalarını ekleyip karıştı-  
rın. Pişirdiğiniz  
mısır ekmeğini bıçakla 2,5 santimlik parçalar hâlinde doğrayın, karışımına ekleyin. Et  
suyunu ve kümes hayvanının fırınlanmasından sonra tepside kalmış olan suyu ilave  
edin, malzemenin hepsini iyice karıştı-  
rın. Yumurtaları katarak karıştı-  
rın. Yavaş  
yavaş tavuk suyunu ekleyin, çok koyu ama hafif nemli bir karışım elde edin.

Malzemeleri derin bir fırın kabına döküp yaklaşık 1 saat pişirin. Ortasına bir  
çatal batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Kaplama malzemesi hamur kalmama-  
lı ama aşırı tok da olmamalıdır.



# KEKİK

**ALTERNATİF ADLARI:** Büyük keklik otu, catır, keklik otu, kek otu, sater, sater-i berri

**MUTFAKTA KULLANILAN TÜRÜNÜN BOTANİKTEKİ ADI:** *Thymus vulgaris*, *Thymus piperella* (yabani kekik); *Thymus citriodorus* (limonlu kekik), çeşitli alttürler

**AİT OLDUĞU BİTKİ AİLESİ:** *Lamiaceae*

**ANAVATANI:** Güney Avrupa

**YETİŞTİRİLDİĞİ ANA ÜLKELER/BÖLGELER:** Avrupa, Afrika, Kuzey Amerika

**HASAT MEVSİMİ:** Yaz başından sonbahar sonuna kadar

**KULLANILAN KISIMLARI:** Yaprakları

**RENGİ:** Yeşilin çeşitli tonları



**K**okulu ot bahçesinde kültüre tabi tutulmuş en eski bitkilerden biri olan kekik, mutfakta kullanılan bitki ailelerinin en kalabalıklarından biri hâline gelmiştir. Avrupa mutfağında çok yaygın olan kekik, Avrupa'da en çok İspanya ve Fransa'da yetiştirilir; bu iki ülke ayrıca bol miktarda kekik tüketilen ülkelerdendir. Uluslararası mutfak terminolojisinde *herbes de Provence* adıyla bilinen ve çeşitli kokulu otlardan yapılan demet, kekik olmadan çok farklı olur; İspanyol mutfağındaysa neredeyse hemen her *tapas*\* menüsünde körpe kekik dalları kullanılır.

Kekiğe kokusunu veren ana koku bileşeni olan timol, elzem yağ olarak satılır. Amatör bahçıvanların yetiştirebileceği sayısız kekik çeşidi mevcuttur. Limon kekiğinden tutun da, zufaotu kekiği ve portakal kekiğine kadar sayısız kekik çeşidi, bu bitkinin, damağı hoşnut etme yetisine özünde sahip bir bitki olduğunu gösteriyor. Orman bitkilerinin o toprağımsı temel, yabani bitki tadını çağrıştıran, ancak otsu bir inceliğe doğru meyleden bir tada sahiptir kekik.

Kekiğin her biri birkaç milimetre olan uzun yapılı, binlerce minik yaprağı, kırmızısı dallara tutunur. Bu yapraklar, daldan elle sıyrılarak kolayca ayıklanabilir. Aynı temel koku özelliğinin daha yakıcı bir versiyonuna sahip olan ve yaz sonunda açan kekik çiçekleri de mutfakta kullanılabilir.

\* *Tapas*, İspanyol mutfağında ana yemeğe başlamadan önce barda otururken yenilen mezelerin, atıştırma-  
lıkların genel adı. (ç.n.)

Kekiğin en iyi uyum sağladığı yemek malzemeleri, av etleri, kök sebzeler ve mantar çeşitleri gibi kekiğin damakta neden olduğu kuvvetli etkiyi yansıtacak yemek malzemeleridir. Saksıda yetiştirilen kekik, mutfakta alet olarak da kullanılabilir. Saksıdaki kekikten birkaç sap koparılıp bağlanarak bir “fırça” yapılır, bu fırça büyük bir havana konarak kekik yaprakları dövülebilir. Zeytinyağı, tuz ve sarmısak eklendikten sonra kekik “fırçası”yla en sevdiğiniz fırınlanmış eti ya da kök sebzeleri fırçalayarak lezzetlendirebilirsiniz. Kalan kekik yapraklarıysa et suyunun içine atılıp kaynatılabilir, böylece hiçbir şey ziyan edilmemiş olur.

Kekik, Ortadoğu ülkelerinde yapılan zahter adı verilen baharat karışımına hafif bir acılık vermek amacıyla katılır. ABD’deki daha tatlı kekik çeşitleriyle karşılaştırıldığında Ortadoğu’da yetişen kekik çeşitlerinin tadı hafif acı gibidir. Fas ve Mısır önemli kekik üreticisi ülkelerdendir, bu da kekiğin Kuzey Afrika’nın yerel mutfağında kullanılan bir kokulu ot olduğu anlamına gelir. Kazablanka’daki mangallarda kekik, sarmısak ve sıvıyağla ovulmuş kuzu pizzolaları, kömür ateşinde yavaş yavaş pişirilerek kokuların birbirine sinmesi sağlanır.

ABD’de hem Cajun hem de Creole etnik yemeklerinde kekik kullanılır; bunun muhtemel nedeni Louisiana topraklarında yerleşim başladığında yabancı kekik çeşitlerinin kolayca bulunabilmesi olabilir. Kekik, *gumbo* ve *jambalaya* çeşitlerinde defne ve hardalla birlikte kullanıldığında, ABD’nin güney eyaletlerinden olan aşçılar, o yemeğin güneşli bir aşçının elinden çıktığının göstergesi olan bol miktarda acı kırmızı biber ekleseler bile kekiğin karabiberimsi otsu lezzet özelliği hissedilir.

Özel kekik varyasyonları arasında önemlileri saymak gerekirse, önceleri ev bahçelerinde yaygın olarak yetiştirilen ama artık ticari olarak da yetiştirilmekte olan limonlu kekik ile kökeni İspanya’nın tepeleri olan yabancı kekik ya da *pebrella* çeşidi kekik belirtilebilir. Limonlu kekik, adının çağrıştırdığı üzere kekiğe has acı tat özelliğinden önce hissedilen belirgin bir limon tadına sahiptir. İspanya’nın tepelerindeki eşsiz mikroklimadan yararlanılarak uzun süre yetiştirilebilen *pebrella* ise, yağlı etlere ve fırınlanmış etlere, hatta klasik *paella*’ya\* çok yakışan daha karabiberimsi tatta bir kekiktir.

Kekik çeşitlerinin bolluğu, her kekik çeşidini ayırt etmeye çalışan aşçıyı zora sokmaya yetmemiş gibi Ortadoğu’da yetiştirilen ve bildik kekikle yakınlığı bulunan uzun yapraklı bir versiyon daha vardır: *Thymbra spicata*! Bu ot, Ortadoğu’da zahter ya da kara kekik adıyla bilinir. Ortadoğu’da susam ve sumak da katılarak

\* *Paella*, İspanyol mutfağına özgü, adını içinde piştiği kaptan ve İspanya’nın Akdeniz kıyısındaki bir bölgesinden alan, ana malzemesi piriç olup türlerine göre içine sebze, deniz mahsulleri ya da et gibi çeşitli malzemeler katılarak yapılan yemek. (ç.n.)

yapılan bir çeşit baharat karışımını tatmış olanlar, zahterin kuvvetli kokusunu ve ardıç meyvesinin lezzet özelliklerini hemen hemen taşıdığını hatırlayacaklardır, çünkü zahter aynı adla anılan bu baharat karışımına da çoğunlukla katılır.

### Limolu ve İncirli Kuzu Tagine

Fas'ın *tagine* adı verilen yemek çeşidi, gizemli canavarlara benzer. Gizem, daha bu yemeğin yapıldığı konik kapaklı kapla başlar ve yemeğin özel baharatıyla sürüp gider. Bir yemek için özel bir kap tasarlanmışsa, örneğin İspanyol mutfağındaki *paella* tavası ya da Fransız mutfağındaki *cassoulet*\* tenceresi gibi, o yemek neredeyse kült hâline gelmiş demektir. Etlı bir yemeğe kuru meyve katılması, *tagine*'e özgü olmamakla birlikte mutfaktaki en sıradışı eşleştirmelerden biridir ve *tagine*'in eşsiz olmasını sağlar.

Yukarıda belirtilen *tagine* kabı, pek derin olmayan, yuvarlak bir toprak kabın üstüne kapatılan konik bir kapaktan oluşur. Konik kapak, kabın içindeki yemeğin pişerken sürekli nemlenmesini sağlar (çünkü kapağın içinde buhar birikip yoğunlaşır). *Tagine*, geleneksel bir yemektir. Önceleri korun üstündeki bir kapta pişirilmiş, sonra bu kaba bir kapak eklenmesiyle son şeklini alana kadar yapımı az emek isteyen bir yemek hâline gelmiştir. *Tagine* kabınız yoksa, dert etmeyin; *tagine*'i biraz daha fazla emek harcayarak döküm bir tencerede ya da emaye bir et suyu çıkarma tenceresinde pişirebilirsiniz. Önemli olan yemeğe katılacak baharat ve malzeme seçimidir. **4 KİŞİLİK**

- 1/4 bardak zeytinyağı
- 500 g kuzu eti, 2,5 cm'lik kuşbaşı
- 1 bardak küp doğranmış kuru soğan
- 1 havuç, ufak küpler hâlinde doğranmış
- 1 bardak kısa taneli kabuksuz pirinç
- 4 tatlı kaşığı yeni öğütülmüş Mélange Classique (bkz. s. 385)
- 2 tatlı kaşığı toz Çin tarçını
- 1 tatlı kaşığı yeni öğütülmüş karabiber
- 10 iplikçik safran
- 1 bardak tavuk suyu
- 3/4 bardak kuru incir, ortadan açılmış
- 1/2 bardak küp şeklinde doğranmış limon turşusu
- 1/2 bardak siyah zeytin, çekirdeği çıkarılıp ikiye ayrılmış
- 1/4 bardak kabuklu yeşil mercimek/kırmızı mercimek/sarı mercimek, ayıklanmış, yıkanmış
- 4 sap taze kekik, tercihen limon kekiği
- 3 defne yaprağı

\* *Cassoulet*, Fransız mutfağına özgü, adını içinde piştiği sırlı toprak kaptan, güveçten alan, ana malzemesi kuru ak fasulye olup öteki malzemeleri türlerine göre değişen -domuz eti, sosis, koyun eti, ördek eti vb.- bir yemek. (ç.n.)

Fırını 160° C ısıtın. Zeytinyağını *tagine* kabına ya da ağır, fırına girebilen başka bir kaba koyup orta hararetle ateşte kızdırın. Kuzu eti, soğan ve havucu ilave edin, etin rengi dönene kadar karıştırarak kavurun. Sebzeleri tencerede bırakıp eti bir tabağa aktarın, kenarda bekletin. Pirinci tencereye koyup orta hararetle ateşte sürekli karıştırarak 3 dakika, pirincin her tarafı yağla kaplanana kadar kavurun.

*Mélange Classique* baharat karışımını, Çin tarçınını, karabiberi ve safranı tavuk suyuna katıp iyice karıştırın. Baharatlı tavuk suyunu pirince azar azar ilave edin, pirincin tavuk suyunu çekmesi için sürekli karıştırın, tavuk suyu bitene dek bu işleme devam edin. Kuzu eti, incir, limon turşusu, zeytin, mercimek, kekik ve defne yaprağını tenceredeki pirince katın. Tenceredeki malzemenin üstünü örtecek kadar su döküp iyice karıştırın, tencerenin kapağını kapatın. Tencereyi fırına koyup dibini tutmasını önlemek için ara sıra karıştırarak fırında 1,5-2 saat, kuzu helmeleninceye kadar pişirin. Sonuçta pişmiş yemeğin kıvamının yahniden daha koyu olacağı akılda tutularak, gerekirse biraz daha su ilave edilebilir. Kekiği ve defneyi çıkarıp servis edin.