

cüneyt ayal  
el çabukluđu  
marifet



## İÇİNDEKİLER

**giriş / 7**

altın kurallarla başlayalım / **16**

şimdi de gümüş kurallar / **19**

elbette hayatımız, hep “imdat yemekleri” ile geçmeyecek / **21**

zeytinyağlılar / **24**

gelin şimdi, biraz daha alafranga yemeklere bakalım / **62**

iş köftelere gelince... / **77**

sepet sepet yumurta / **90**

can kurtaran, cana can katan sandviç / **92**

yemek yapmanın en keyifli yanlarından biri de alışveriş faslıdır / **95**

evinizde uzakdoğu lezzetleri / **98**

annemin mutfağına gelince... / **103**

senay johnson'un tatlıları / **115**

## giriş

Öyle yemek deyip geçmeyin, hele hele yemek tariflerini hiç yabana atmayın. Yemek tariflerini yazanlarıysa çok ciddiye alın, çünkü tarifler, yazarlarından menkûldür. Size yaratıldıkları dönemin sosyo-ekonomik yapısı, yazarın yaşamış olduğu kültürleri ve ailelerin yaşam biçimleri hakkında aydınlatıcı bilgiler verir. Kısacası, bir yemek kitabı, aynı zamanda tarihe düşülmüş bir nottur.

50'li yıllarda İstanbul'da, Şişli'nin şanlı Halâskârgazi Caddesi'ne açılan sokaklardan biri olan Küçük Bahçe Sokağı'nda doğduğum Yaşiner Apartmanı'nda, bölünmüş büyük aile olarak yaşıyorduk. Halamlar, önce babaannemle aynı dairede oturuyorlardı, sonradan Yaşiner Apartmanı'nın karşısına inşa edilen, mavi beyaz betebelere bezenmiş Okcan Apartmanı'na yerleşmişlerdi. Biz de babaannemin bir üst katında oturuyorduk.

Ben doğmadan önce, bu kocaman aile, Rumeli Caddesi'ndeki Cabi Apartmanı'nda yaşarlarmış, ablam o evde doğmuş. Evde, Bolu'nun ünlü Mengen'inden gelme aşçıbaşı Mehmet usta, sonra da "sağır olan" Fahrettin usta ve Usturumca'dan gelme ninem, Malike Silersü yaşarlarmış.

O yıllarda evlenip zamanın sayfiye yeri olan Bostancı'ya taşınan halam, yemek yapmayı bilmediğinden, ninemizi arayıp hangi yemeğin, nasıl yapılacağını sormuş; tabii o devirde evlere telefon almak için sıraya girilip yıllarca beklendiğinden, yeni gelin halamın evinde telefon yokmuş, postahanedan ararmış Cabi Apartmanı'nı. Bir keresinde evde ninemi bula-

mayınca, Fahrettin ustayı istemiş telefona ve bir patates yemeğini sormuş, ancak çok az duyan Fahrettin ustayla konuşması yüksek sesle ve çok uzun sürünce, posta müdürü dayanamamış, halamın yanına gelmiş ve omuzuna dokunup “kızım, evladım, yorma kendini, ben o yemeği yapmasını biliyorum, gel ben sana yazdırayım” deyivermiş...

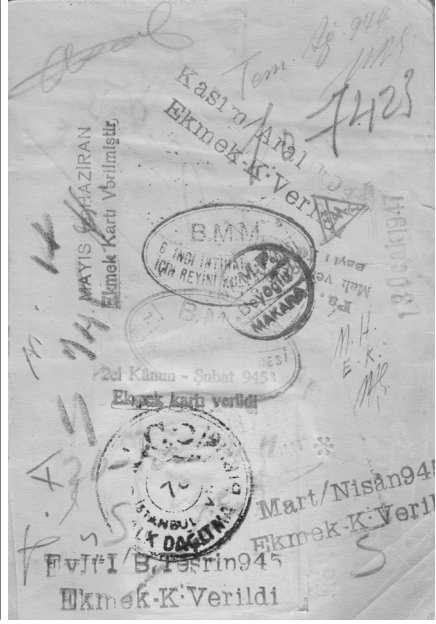
Ninemın nikâhlısı (kocası değil, çünkü nikâhtan sonra düğünü yapılamamış) Balkan Savaşı (1913) sırasında, ninemin gözleri önünde, süngüyle öldürülmüş. Anlaşılan o ki, İkinci Dünya Savaşı'nın sıkıntıları da Cabi Apartmanı'nda, hayli savaş deneyimi olan, Selanik göçmeni bu insanlarla yaşamış.

Ninemim bizim için pişirdiği Ekmek Paparası'nın bir savaş yemeği olduğunu çok sonraları anladığımda, yemeklerin tarihe nasıl not düştüklerini keşfetmiştim.

Kalmış ve bayatlamış ekmekler hiçbir zaman çöpe atılmazdı bizim evimizde; o zamanlar naylon torbalar yoktu, ekmeklerin saklandığı ekmek kutuları vardı ve bayat ekmekler bu kutunun bir kenarında toplanırdı. Kasaptan alınan, (kimi zaman ilikli) kemik, suda kaynatılırken, içine bir baş soğan konur ve yağlı bir kemik suyu elde edilirdi. Bu kemik suyunun içine salınan bayat ekmekler yumuşadıktan sonra tabağa alınır, üzerine yoğurt dökülürdü. Küçük bir tavanın içinde az tereyağ eritilir, üzerine tatlı kırmızı biber (paprika) eklenir ve yoğurduna koyu kırmızı bir çizgi olacak biçimde gezdirilirdi. Bu başlı başına, doyurucu bir akşam yemeği idi.

Çok sonra, aklım ermeye başladığı zaman, aile büyüklerinin, o zamanlar defter biçiminde olan nüfus cüzdanlarında gördüğüm ekmek karnelelerine ilişkin mühürlerin ne anlama geldiğini, “ekmek paparası” gayet iyi açıklıyor. Gri kapaklı nüfus cüzdanlarında “ekmek istihkakını almıştır” mühürü İkinci Dünya Savaşı yıllarının Türkiye'ye yansmasıdır.

Şimdi bayat ekmekleriniz için bir başka çözüm önerim var. Onları mi-



nik küpler hâlinde doğrayıp derin dondurucuya koyun. Çorba yaptığınız zaman, az zeytinyağında kızartarak çorbanıza eklersiniz, ya da daha sonra anlatacağım salatalarda kruton niyetine, yine yağda kızartılmış olarak kullanırsınız; böylelikle hem ekmekleri israf etmemiş olursunuz, hem de yemeğinize lezzet katarsınız.

Benim çocukluğumda, her mevsim her şey bulunmazdı; domates ve hıyar yaz aylarının salataları olarak soframıza gelirdi. Ama hıyarla yapılan cacık, en sevdiğim lezzetlerden biri olduğu için, kışın da isterdim. Annem, Safınaz Tüke, bu işin çözümünü, kıvrıkcık salatanın yapraklarını ince ince doğrayıp yoğurda karıştırmakla bulmuştu. Elbette cacığın olmazsa olmazı olarak kabul ettiğim zeytinyağı, yoğurdun üzerinde gezdirilir, ardından tuzu eklenir ve biraz da keskin sirke damlatılırdı. O zamanlarda

“Kanlıca yoğurdu” ile cacık yapılmaz, illa “Silivri’nin yoğurdu” istenirdi.

Kanlıca yoğurdu, pudra şekeriyle İstanbul Boğazi’nin kıyısında, Kanlıca’da yenir, ayrıca eve dönerken alınıp getirilmezdi. Silivri yoğurduysa, sokaktan geçen yoğurtçular tarafından satılırdı; evin önünde bekleyen yoğurtçuya kap indirilir, yoğurtçu da keskin kepçesiyle büyük yoğurt tavasından kestiği yoğurdu dikkatle evin gönderdiği tabağa aktarırdı. Sokaktan geçen her yoğurtçudan yoğurt alınmaz, illa evin alışık olduğu yoğurtçu beklenirdi. Bakkalların yoğurt satmadığı bir dönemdi.

“Ömür” yoğurdu, ardından “Tıkveşli” yoğurdu bakkallara girdiğinde, artık ben ilkokulu ya bitirmek üzereydim, ya da bitirmiştım. İlk küçük plastik kap içinde sunulan Ömür yoğurdunu, E5 karayolunda açılmış olan Ömür Lokantası’nda tatmıştım. Sonra bu plastik kaplardaki yoğurtlar hayatımızın bir parçası olup çıktılar ve Silivri yoğurdu satan yoğurtçular da, evlere süt getiren sütçüler gibi yok olup gittiler.

Oysa kimisi Arnavut, kimisi Yahudi olan eskiciler, Trakyalı yoğurtçular, Rum balıkçı Aleko’lar, katırlarının üzerinde, sapetlere sarılı damacanalarda “Hamidiye suyu” satan sakalar, tablasını, başının üzerine yerleştirdiği kumaştan yapılmış bir simidin üzerinde taşıyarak dolaşan simitçiler, okul çıkış saatlerinde, okulun önüne gelen macuncu, parmak tatlıcısı ve lahmacuncular mahalleleri mahalle yapan sesler ve kimliklerdi. Boza sevmemişim hâlde, kış gecelerinin hâlâ bozacıların sesleriyle yankılandığını bilmek mutlu ediyor beni. Oval beyaz kutularının üzerini süsleyen maydanoz demetleri ile lahmacun satanları ise çok özleyorum.



## **elbette hayatımız, hep “ımdat yemekleri” ile geçmeyecek**

Benim mutfağımın temel sebzeleri arasında ıspanak önemli yer tutuyor.

Taze ıspanağı alıp güzelce yıkadıktan sonra, kökleri ile yapraklarını ayırıyorum. Şimdilerde marketler, ıspanak kökünü ayrıca torbalayarak satar olmuşlar.

Çocukluğumun en keyifli yemeklerinden biri olan kök ıspanağı, zeytinyağında az kavrulmuş soğanla pişirdikten sonra soğutup üzerine yoğurt dökerek yemeyi her zaman çok severim. Yoğurtlu ıspanak ile karabiberi olmazsa olmaz kabul ediyorum ama bu benim damak zevkim, sizinkini bilemem.

ıspanak yapraklarını yıkadıktan sonra derince bir tencerede, (bir kilo ıspanak için) iri bir soğanı zeytinyağında hafif pürtün, sonra ıspanakları içine atın. Kısa zamanda suyunu bırakıp azalacaktır; kısık ateşte pişirdikten sonra elde edeceğiniz ıspanakla bakın neler yapabilirsiniz.

İsterseniz soğuttuktan sonra üzerine yoğurt koyarak yişin, isterseniz bir tavanın içine yayın ve üzerine yumurta kırıp yişin. İsterseniz dolapta saklamış olduğunuz kavrulmuş kıymanız vardı ya, işte onu ekleyin, içine bir iki domates rendeleyip sıcak sıcak tüketin.

Benim yemek yapma serüvenimde çok katkısı olan ninemin borani dediği bir başka ıspanak yemeğini pişirirken, içine bir çay bardağı pirinç ekleyip yarım limon da katarsanız, yine hoş bir zeytinyağlı yemek elde etmiş olursunuz.

Bizim evde bir de ıspanak böreği yapılırdı, yazmaya oturduğumda aklıma gelince, hemen annemi aradım, anlattı.

*“Bir buçuk iki kilo kadar ıspanağı köklerinden ayırıp buharda pişir. Ispanaklar iyice söndükten sonra, kesme tahtasına alıp büyük ve keskin bir bıçakla pişmiş ıspanakları doğra ve derin bir tabağa al.*

*İki kilo ıspanak için 250 gram kadar rendelenmiş taze kaşar peynirini ıspanaklara iyice karıştır, tuzunu ve karabiberini de sakın unutma; bu işi yaparken yarım çay bardağı süt ya da tercihen krema kullan.*

*Fırın tepsisinin içini yağla ya da pişirme kâğıdıyla döşe ve hazırladığım ıspanak karışımını tepsiye börek yapar gibi yerleştir. Önceden 200 derece ısıtılmış fırına sür. Ispanağın piştiğini anlayınca, 3-4 dakika kadar fırının ızgara bölümünü yak ve üstünün kızarmasını sağla.*

*Tepsiyi fırından alınca, yuvarlak ve keskin pizza bıçağıyla dikdörtgen parçalara böl.*

*Fırında ıspanak yemeğini, daha çok ızgara etlerin ya da ızgara köftenin yanında garnitür olarak servis yapabilirsin.”*

Okuduğunuz gibi, şimdi bir kere, neyi neyle yiyeceğime karar vermiş annem, bir de mutfağıma yeni bir alet almamı öneriyor: Pizza bıçağı...

Annem, her zaman alafranga yemeklere meraklı olmuştur. Belki o nedenle, uzun yıllar ıspanağı püre hâline getirmiş ve içine krema ekleyerek (bulunamadığı zaman süt koyarak) yemeklerin yanında garnitür diye ikram etmiştir.

Bu ıspanak püresinin tarifini yine annemin yazdığı gibi aktaracağım size.

*“Bir kilo ıspanağı köklerinden ayırıp yıkadıktan sonra, az zeytinyağı ve tuzla kavur ve kavurulmuş ıspanağını kesme tahtasına alıp bıçakla iyice kıy, hazırla et.*



Küçük bir tencerenin içinde 3 tahta kaşık tereyağ ve 3 tahta kaşık unu kavurmaya başla. (Yapışmaması ve unun top top olmaması için hızlıca ve aralıksız karıştırmak gerekir.) Tereyağ tamamen eridikten sonra 1-2 dakika kadar daha kavur. İçine 1-1,5 bardak kadar soğuk sütü azar azar dökmeye başla. Döktüğün sütü iyice yedirdikten sonra, tekrar dökmeye devam et. Muhallebi kıvamına gelip kaynadıktan sonra ateşten al. Tuz ve az karabiber ekle.

Kıyılmış ıspanakları piştiği tencereye geri koyup hazırladığım sosu üzerine dök ve çok kısık ateşte, tahta kaşıkla ezerek iyice karıştır. Ispanak püren hazır...

Ispanak püresini pek çok soslu et yemeğinin ve fırında pişen etin yanında garnitür olarak ikram edebilirsin, ayrıca ızgaraların yanında hoş bir ikram olacağına emin ol" diyor annem...

Şimdilerde marketlerin donmuş yiyecek bölümlerinde ıspanak çeşit çeşit satılıyor, püre hâlinde olanı da var, yaprak halinde olanı da... Donmuş ıspanak kullanacaksanız, pişirme işlemine başlarken, yaklaşık yarım bardak su eklemeyi unutmayın ki, kavurmuş olduğunuz soğanlar tencerenin dibinde yanmasın.

Bir de şimdilerde, hem pazarlarda, hem de marketlerde "bebek ıspanak" diye, ıspanağın körpe yapraklarını satıyorlar; onları çiğ çiğ salata yapabilir, diğer yeşilliklere katıştırarak zeytinyağı-limon sosuyla tüketebilirsiniz. Demir deposu olduğu bilinen ıspanak şanlı sebzelerdendir bana sorarsanız...

