

NEFİS BİR ANASON İŞLERİ
KATALOĞU İÇERİR

EVDE ÇİLINGİR SOFRASI

MEYHANE EVE SIĞAR

71 YAZARLI,
151 MEZE TARİFLİ, TARİHLİ,
COĞRAFYALI, BALIK TAKVİMLİ,
RAKİ SÖZLÜKLÜ,
387 SAYFA



HAZIRLAYANLAR

LALEHAN UYSAL • MESUT ERGÜN
METİN SOLMAZ

ANASON
İŞLERİ
KİTAPLARI

EVDE ÇİLİNGİR SOFRASI 2020
©2020 ANASON İŞLERİ KİTAPLARI,
OVERTEAM YAYINLARI

BİRİNCİ EDİSYON: NİSAN 2020, İSTANBUL

İKİNCİ EDİSYON: OCAK 2021, İSTANBUL

ISBN: 978-605-5058-38-8

Yayın hakları Overteam Yayınları'na aittir. Anason İşleri Kitapları bir Overteam yayınları markasıdır. Bütün hakları saklıdır. Ücretsizdir. Korumasızdır. Paylaşması kolaydır. Yine de güncellemelerden faydalanmak ve emeğimize saygı göstermek isterseniz, dosyayı paylaşmak yerine şu adresi paylaşabilirsiniz:

evdecilingir.anasonisleri.com

Yayına Hazırlayanlar Lalehan Uysal, Mesut Ergün, Metin Solmaz

Kitap Tasarımı Nurcan Baş

İllüstrasyon Arel Siviş

Uygulama Ferda Esin

Koordinasyon Yasemin Bodur, Yiğit Teker

Yazılarıyla Destekleyenler

Feridun Nâdir, Murat Meriç, Nazlı Pişkin, İlhan Eksen, Grand Korçı, Nilhan Aras

Tarifleriyle Destekleyenler

Ali Ronay, Aslı Yallagöz, Asuman Albayrak, Aylin Öney, Aylin Yazıcıoğlu, Ayşe Şensilay, Aytekin Alp, Behzat Şahin, Beyza Gürbüz, Burçak Kazdal, Cihan Kaman, Civan Er, Defne Koryürek, Deniz Alphan, Derin Arıbaş, Elvan Uysal Bottoni, Evren Aybars, Garo Nergizyan, Gönül Paksoy, Gülden Çakır, Hülya Ekşigil, İfakat Başaran, Kaan Sakarya, Kasım Akbaş, Maksut Aşkar, Massimiliano Catena, Mehmet Kahyaoğlu, Melih Demirel, Meryem Kadife, Mustafa Otar, Nur Özkan, Pınar Taşdemir, Serkan Çakır, Sevgi Özlem Gülmez, Taylan Yücel, Tuba Şatana, Tuncay Gülcü, Ülkü Menşure Solak, Yasmina Şelfun Lokmanoğlu, Yoldaş Sönmez

Mekanlar

Alaf, Antalya Kaleiçi Meyhanesi, Apartıman, Araka, Asmalı Cavit, Ayna Cunda, Balıkçı Hasan, Basta!, Cibalıkçı Balıkçısı, Cuma, Dream, Double Meze, Ehlî Keyf, Eleo's, Ent Restoran, Eski Yer, Firuze, Gambilya Meze Evi, Garo's, GastroTire, Giritli, Güneşin Sofrası, İki Sandal, İnciraltı, İncir Meyhane, Leb-i Derya, Limon Gümüşlük, Meze By Lemon Tree, Neolokal, Oğün Yeşilköy, Pancar Meyhane, Pavlonya Meyhanesi, Peperino Ristorante Italiano, Petra, Pilaki Restoran, Rana, Sisim, Soho, Suadiye Balık, Şimdi Rum Meyhanesi, Veli Usta Balık Restaurantları, Yakup 2, Yeni Lokanta

ANASON İŞLERİ

19 Mayıs Mah. Veteriner Hilmi Sok. Hilmi Palas Apt.

No:4 K:1 D:4 Şişli 34363 İstanbul

T +90 212 252 74 25 F +90 212 252 74 28

biz@anasonisleri.com

www.overtimeam.com

www.anasonisleri.com

EVDE ÇİLINGİR SOFRASI

MEYHANE EVE SIĞAR

HAZIRLAYANLAR

LALEHAN UYSAL · MESUT ERGÜN
METİN SOLMAZ

Bir e-kitap yaptık, bir milyondan fazla indirildi!

Durum bildiğiniz gibi değil. Biz bu Anason İşleri ile çok uğraştık. Çok özendik. Çok ter döktük. Çok arkadaşımız destek verdi.

Çok olmayan tek şey paramızdı.

Yaratıcı olmamız gerekiyordu. Biz de bu kitabı icat ettik.

Dedik ki bir kitap yapalım, efsane olsun. Eşsiz olsun. Hem muteber yazarları olsun. Hem grafiği içeriği, planı prodüksiyonu şahane olsun.

Bedava da olsun. Bu çapta bir hizmet bizi tanıtmayacaksa hiç bir para bizi tanıtamaz dedik.

E-posta listemize üye olanlara bedava olsun. Böylece e-posta listemiz büyüsün. Bizi tanıyanlar artsın istedik.

Dediler ki "Niye üye olsunlar? Alır kaçarlar." Dedik içine de kataloğumuzu koyarız. Yine bizi duyarlar.

Hem e-posta grubumuza üye olmayan güncellemeleri de kaçırrır.

Bu "uyanıklığımız" çalışkanlıkla, samimiyetle ve yaratıcılıkla beslendiği için boşa gitmedi.

Kitap tam anlamıyla patladı. Sosyal medyadan, WhatsApp

gruplarından, özel paylaşımlardan milyonlarca insana ulaştı.

Kaç kişi okudu bilemeyiz ama en kötümser tahminlerimize göre bir milyon kere indirildi.

Çıkış alıp dijital bastıranlar hatta bu bastırdıklarından bize de bir kopya gönderenler oldu.

“Bu kitap basılmalı”, “Bu kadarı bedava olamaz IBAN verin üç beş kuruş katkımız olsun” ve daha neler neler. Ne kadar mutluluk verici mesajlar aldık inanamazsınız.

Biz yaptık diye söylemiyoruz ama kitap da kitaptı hani... Gastronomi dünyasının tanınmış isimlerinden yüze yakın meze tarifi; rakı üzerine, anason üzerine uzmanlardan yazılar, hatta çilingir sofrasında dinlenecek müzikler hakkında rehber, balık takvimi, ansiklopedik bilgiler ve daha neler neler...

İlginin büyüklüğünü görünce, demek güzel bir iş yapmışız diye gururla bir süre ortalarda dolandık... Küçük güncellemeler, ekler yaptık arada. Günler, aylar geçti, pandemi geçmedi.

Biz de düşünmeye başladık: Bir şeyi iyi yapmışsak devamını da yapmalıyız dedik. Nitekim güzel bir işi beceren daha güzelini de becerir.

Ve kolları sıvadık. Yeni yazarlar, yeni yazılar ve yepyeni tariflerle karşınızdayız.

Bu edisyona yapılan ekler çok büyük oranda Anason İşleri'ne yeni katılan tecrübeli gazeteci arkadaşımız Lalehan Uysal sayesinde oldu.

İlk edisyonun hazırlanmasında çok büyük desteğini gördüğümüz dostumuz Nilhan Aras'a yeniden teşekkür etmek isteriz. Mezelerin büyük bölümünü onun sayesinde bir araya getirebilmiştik. Ayrıca Ayça Budak ve IWSA ekibinden Ezgi Coşkun, Deniz Doğu, Burcu Ateş, Gül Semerci, Ebru

Bulal, Emre Akgün, Saba Ayçiçek sayesinde meyhanelere özel mezeleri derleyebildik; onları da bir kez daha analım.

Murat Meriç ve Grand Korçi, kitaba hem bilgi hem lezzet kattılar. Feridun Nadir, Rakı Felsefesi'ne Giriş kitabındaki yazılardan bir harman yaparak "Çilingir sofrası nedir, nasıl çalışır?"ı hazırladı. Nefis yazılarıyla kitabımızı zenginleştiren Nazlı Pişkin ve İlhan Eksen de minnet duyduğumuz yazarlar arasındaydı.

Peki ikinci edisyonda yeni neler var? Elbette çok sayıda yeni ve orijinal meze tarifi var ama öncelikle meze konusuna yaklaşımı farklı, üç yeni bölüm var. Nazlı Pişkin "eğer Ahmet Rasim'i ağırlamak gerekseydi..." diye düşünmüş ve eski kitaplardan uygun tarifleri derleyip şahane bir yazı çıkarmış. Aylin Öney, kitabın ihtiyacı olan şipşak hazırlanıverecek mezeler konusuna dikkat çekiyor ve en sık kullanılacak tarifleri veriyor. Gönül Paksoy'dan atıksız bir mutfağı şık hale getirebilecek şaşırtıcı tarifler göreceksiniz. Ayrıca Deniz Alpan, Tuba Şatana, Hülya Ekşigil gibi kitaba yeni eklenen isimlerin katkılarından ve yeni mekanların kendilerine has mezelerinden de bahsetmemiz gerekir.

Meze yazılarını bir standarda uydurmaya çalışmadık. Hepsini zaten imzalı tarifler. İmza sahiplerinin formatlarına sadık kaldık. Bu yüzden kimi tarif uzun uzun hikaye edilerek verildi, kimi ise alıştığımız formatta kaldı. Böylesi daha da renkli oldu hiç kuşkusuz.

Kitabın tasarımını yine Nurcan Baş yaptı, çizimler Arel Siviş'in. Ancak bu edisyonun kahramanı, editörümüz Lalehan Uysal oldu. Uykusuz geceler, yüzlerce telefon, telaş ve heyecanla kitabı daha da değerli hale o getirdi.

Meze tariflerini (alfabetik olarak) Ali Ronay, Aslı Yallagöz, Asuman Albayrak, Aylin Öney, Aylin Yazıcıoğlu, Ayşe Şensıl,ay,

Aytekin Alp, Behzat Şahin, Beyza Gürbüzer, Burçak Kazdal, Cihan Kaman, Civan Er, Defne Koryürek, Deniz Alphan, Derin Arıbaş, Elvan Uysal Bottoni, Evren Aybars, Garo Nergizyan, Gönül Paksoy, Güliden Çakır, Hülya Ekşigil, İfakat Başaran, Kaan Sakarya, Kasım Akbaş, Maksut Aşkar, Massimiliano Catena, Mehmet Kahyaoğlu, Melih Demirel, Meryem Kadife, Mustafa Otar, Nur Özkan, Pınar Taşdemir, Serkan Çakır, Sevgi Özlem Gülmez, Taylan Yücel, Tuba Şatana, Tuncay Gülcü, Ülkü Menşure Solak, Yasmına Şelfun Lokmanoğlu, Yoldaş Sönmez yazdı.

Bu kadar da değil. Özel meze tarifleriyle kitabımıza katılan mekanların da isimlerini anarak, teşekkür etmek isteriz. Alaf, Antalya Kaleiçi Meyhanesi, Apartıman, Araka, Asmalı Cavit, Ayna Cunda, Balıkçı Hasan, Basta!, Cibalikapı Balıkçısı, Cuma, Dream, Duple Meze, Ehli Keyf, Eleo's, Ent Restoran, Eski Yer, Firuze, Gambilya Meze Evi, Garo's, GastroTire, Giritli, Güneşin Sofrası, İki Sandal, İnciraltı, İncir Meyhane, Leb-i Derya, Limon Gümüşlük, Meze By Lemon Tree, Neolokal, Ogün Yeşilköy, Pancar Meyhane, Pavlonya Meyhanesi, Peperino Ristorante Italiano, Petra, Pilaki Restoran, Rana, Sisim, Soho, Suadiye Balık, Şimdi Rum Meyhanesi, Veli Usta Balık Restaurantları, Yakup 2, Yeni Lokanta.

Bütün yazar ve editör arkadaşlarımıza özveri göstererek ve bütünüyle gönüllü olarak bu projemizde yer aldıkları için minnettarız. Umarız uğraştığımıza değer ve kitabımız yine milyonlara ulaşır.

İçindekiler

- ▶ 4 Sunuş
- ▶ 12 Manifesto gibi giriş yazısı

BİRİNCİ BÖLÜM: ESASLAR, DETAYLAR

- ▶ 16 Çilingir sofrası nedir, nasıl çalışır? Feridun Nadir
- ▶ 30 İnsancıl, iyi yürekli bir ot Nazlı Pişkin
- ▶ 40 Rakı mutfağının esasları İlhan Eksen
- ▶ 72 Hangi rakıyı seçmeli? Grand Korçi
- ▶ 82 Rakı ne yana düşer, etil alkol ne yana Grand Korçi
- ▶ 92 Evde çilingir sofraları için küçük şarkı dinleme rehberi Murat Meriç
- ▶ 104 Balık Takvimi
- ▶ 108 Rakı Bardakları
- ▶ 112 Rakı Sözlüğü

İKİNCİ BÖLÜM: MEZELER, TARİFLER

- ▶ 120 Eski Mezeler, Nazlı Pişkin
- ▶ 128 Şipşak Mezeler, Aylin Öney
- ▶ 138 Atıksız Mezeler, Gönül Paksoy
- ▶ 148 Fava, Nilhan Aras
- ▶ 155 Çiğ Köfte, Nilhan Aras
- ▶ 157 Mercimek Favası, Deniz Alphan
- ▶ 158 Havuç Mezese, Deniz Alphan
- ▶ 159 Hardallı Bakla Mezese, Hülya Ekşigil
- ▶ 160 Cevizli Tarhana Mezese, Hülya Ekşigil
- ▶ 162 Taratorlu Taze Börülce, Tuba Şatana
- ▶ 164 Bazha ya da Satsivi, Defne Koryürek
- ▶ 166 Zeytin Piyazı, Defne Koryürek
- ▶ 167 Hibeş, Defne Koryürek
- ▶ 169 Girit Bohça, Sevgi Özlem Gülmez
- ▶ 170 Nergiz, Sevgi Özlem Gülmez
- ▶ 172 Sohta, Ülkü Menşure Solak

- ▶ **173** Erik Sızbalı (Abaza Mutfağı),
Ülkü Menşure Solak
- ▶ **174** Közde Patlıcan, **Asmalı Cavit**
- ▶ **175** Tarama, **Asmalı Cavit**
- ▶ **176** Kıymalı Muska Böreği, **Asmalı Cavit**
- ▶ **177** Fattuş, **Yasmina Şelfun Lokmanoğlu**
- ▶ **178** Tabbule,
Yasmina Şelfun Lokmanoğlu
- ▶ **180** Skordialı Kabak, **Ayşe Şensilay**
- ▶ **181** Ermeni Usulü Pilaki, **Ayşe Şensilay**
- ▶ **182** Paşa Mezesi, **Ayşe Şensilay**
- ▶ **183** Girit Mezesi, **Ayşe Şensilay**
- ▶ **184** Enginarlı Pilav, **Ayşe Şensilay**
- ▶ **185** Karides Mücver, **Pilaki Restoran**
- ▶ **186** Levrek Tarama, **Pilaki Restoran**
- ▶ **187** Yoğurtlu Mincir, **Pilaki Restoran**
- ▶ **189** Firuze Usulü Muhammara, **Firuze**
- ▶ **190** Kibbe, **Firuze**
- ▶ **191** Avokado Soslu Girit Ezmesi, **Firuze**
- ▶ **192** Kalamar Kokoreç, **Pilaki Restoran**
- ▶ **193** Etli Pancarlı Papaz Mezesi,
Pancar Meyhane
- ▶ **194** Pancare, **Pancar Meyhane**
- ▶ **195** Rum Mezesi, **İncir Meyhane**
- ▶ **197** Çiğ Enginar Salatası, **Ayna Cunda**
- ▶ **198** Köpoğlu, **Eleo's**
- ▶ **199** Midyeli Lahana Sarma, **Eleo's**
- ▶ **200** Pilaki, **Eleo's**
- ▶ **201** Semizli Girit, **Suadiye Balık**
- ▶ **202** Patlıcanlı Mütebbel, **Rana**
- ▶ **203** Fesleğenli Girit Ezmesi, **Rana**
- ▶ **205** Kopsiya, **Behzat Şahin**
- ▶ **206** Soslu Sardalya, **Behzat Şahin**
- ▶ **207** Levrekli Kurutulmuş Domates
Dolması, **Behzat Şahin**
- ▶ **209** Tulumaki, **Beyza Gürbüz**
- ▶ **210** Deniz Börülcü Kabak Dolması,
Beyza Gürbüz
- ▶ **211** Tahinli Köz Biber, **Beyza Gürbüz**
- ▶ **213** Yoğurtlu Kabak Şayan, **Aslı Yallagöz**
- ▶ **214** Rakı Patlıcan, **Aslı Yallagöz**
- ▶ **215** Limon Soslu Balkabağı,
Limon Gümüşlük
- ▶ **216** Pancarlı Humus, **Limon Gümüşlük**
- ▶ **218** Datça Mezesi, **Ege BBQ / Ehli Keyf**
- ▶ **219** Kazan Kavurma, **Ege BBQ / Ehli Keyf**
- ▶ **220** Karışık Ot, **Ege BBQ / Ehli Keyf**
- ▶ **221** Topik, **Garo's**
- ▶ **222** Tarama, **Garo's**
- ▶ **223** Somon Rulo, **Garo's**
- ▶ **225** Okma, **Serkan Çakır**
- ▶ **226** Etli Sarma, **Eski Yer**

İKİNCİ BÖLÜM: MEZELER, TARİFLER

- ▶ **227** Şevketibostan, Eski Yer
- ▶ **228** Somon Sarma, Meze By Lemon Tree
- ▶ **229** Sisim Special, Sisim
- ▶ **230** Sütte Karides, Balıkçı Hasan
- ▶ **231** Bademli Karot,
Veli Usta Balık Restaurantları
- ▶ **232** Dikenli Kabak, Tuncay Gülcü
- ▶ **234** Antalya Piyazı, Tuncay Gülcü
- ▶ **235** Tirmis Favası, Tuncay Gülcü
- ▶ **236** Tarama (Ermeni Usulü), Alaf
- ▶ **237** Tarama (Sefarad Usulü), Alaf
- ▶ **238** Girit Ezmesi, Duple Meze
- ▶ **239** Patlıcanlı Mütebbel, Duple Meze
- ▶ **240** Acuka, İfakat Başaran
- ▶ **241** Patlıcan Mezese, İfakat Başaran
- ▶ **243** Beyin Söğüş, Derin Arıbaş
- ▶ **244** Girit Kabağı,
Antalya Kaleiçi Meyhanesi
- ▶ **245** Fesleğenli Levrek Marin,
Antalya Kaleiçi Meyhanesi
- ▶ **246** Biberli Ceviz Ezmesi,
Antalya Kaleiçi Meyhanesi
- ▶ **247** Mısır Unlu Balkabağı Mücveri,
Kaan Sakarya
- ▶ **248** Şalipali, Nur Özkan
- ▶ **249** Loby, Nur Özkan
- ▶ **250** Mısır Unlu Patlıcan, Nur Özkan
- ▶ **251** Kapy Mezesi, Burçak Kazdal
- ▶ **252** Karides Tatar, Cihan Kaman
- ▶ **253** Midye Pilaki, Garo Nergizyan
- ▶ **254** Zeytinyağı Ayva, Leb-i Derya
- ▶ **255** Topik, Leb-i Derya
- ▶ **256** Kılıç Şiş, İki Sandal
- ▶ **257** Midye Dolması, İnciraltı
- ▶ **258** Telatura Soslu Çağla Ezmesi,
Asuman Albayrak
- ▶ **260** Ezine Peynirli Barbunya
ve Ekşili Karpuz, Civan Er
- ▶ **262** Lorlu Enginar Dolması,
Elvan Uysal Bottonia
- ▶ **263** Fırında Patlıcan,
Mehmet Kahyaoğlu
- ▶ **264** Yeşil Peynir Ezmesi, Meryem Kadife
- ▶ **265** Kore Salata, Meryem Kadife
- ▶ **266** Humus Yatağında Tereyağı
İşkembe Sote, Meryem Kadife
- ▶ **267** ENT Usulü Karidesli ve Bodrum
Otlı Mücver, Yoldaş Sönmez
- ▶ **268** Çerkez Tavuğu, Gülden Çakır
- ▶ **269** Tekmil Fava, Gülden Çakır
- ▶ **271** Balık Köftesi, Gülden Çakır

- ▶ **272** Mezgit Marin, **Yakup 2**
- ▶ **273** Zeytinli Hamsi, **Yakup 2**
- ▶ **274** Fasulye Turşusu Kavurma, **Yakup 2**
- ▶ **275** Pırasalı Çirozlu Sote Zeytin Salatası, **Aytekin Alp**
- ▶ **276** Girit Ezmesi, **Kasım Akbaş**
- ▶ **278** Atom Mezesi, **Kasım Akbaş**
- ▶ **280** Nohutlu İşkembe, **Ali Ronay**
- ▶ **281** Papaz Yahnisi, **Ali Ronay**
- ▶ **282** Kaz Tiridi (Sirit), **Taylan Yücel**
- ▶ **284** Ilık Nohut Tiridi, **Mustafa Otar**
- ▶ **288** Karidesli-Pazılı Minçik, **Aylin Yazıcıoğlu**
- ▶ **290** Sardalya Turşusu, **Melih Demirel**
- ▶ **292** Napoli Usulü Marine Kabak, **Massimiliano Catena**
- ▶ **293** Muhammara, **Maksut Aşkar**
- ▶ **294** Zeytinyağlı Pancar ve Buğday Tabule, **Pınar Taşdemir**
- ▶ **296** Deli Suda Balık, **Evren Aybars**
- ▶ **297** Paçanga Böreği, **Evren Aybars**
- ▶ **298** Aydın Çemeni, **Evren Aybars**
- ▶ **299** Rakılı Peynir Mezesi, **Evren Aybars**
- ▶ **300** Ajvar, **Gambilya Meze Evi**

- ▶ **301** Kabak Çiçeği Dolması, **Gambilya Meze Evi**
- ▶ **302** Manca, **Gambilya Meze Evi**
- ▶ **303** Sonsöz

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: HÜRMET ET NEFSİNE

- ▶ **304** Anason İşleri

Manifesto gibi giriş yazısı

En iyi meyhane evdeki meyhanedir. Kendi yaptığınız.

Neden mi?

Rekabet yoktur. Neyle karşılaştıracaksınız? Eşin dostun komşunun çilingir sofrasıyla mı? Yapmayın. Araba mı bu? Herkesin çilingiri kendine güzeldir. En fazla bir önceki çilingir sofranızla karşılaştırırsınız.

Müşteri memnuniyeti ceptedir. Mezelerden bile şikayet edemezsiniz. Deneyin isterseniz. Basit bir salata ile sofranız ne kadar güzelleşir farkında mısınız? Yahut cacık. Oh! Salatalığı rendelemeyin, doğrayın. Üzerine bir tutam dereotu. Zeytinyağı da gezdirin muhakkak. Biraz sarmısak ezip katmışsınızdır zaten. İddialı oyunlar da olabilir. Bütün sarmısak atmak, denk gelene piyango çıkması gibi. Misal ağzına sarmısak gelen güzelce yer, masaya şöyle bir üfler ve müzik seçme hakkını alır. Hadi şikayet edin. Başka ne meze mi yapabilirsiniz? İlerleyen sayfalarda! 56 seçkin imzadan 91 meze tarifi. Hepsi denenmiş, hepsine özenilmiş. **Hesaplıdır da. Hesaba itiraz ederseniz komik olur.** Daha



da hesaplı olsun istiyorsanız hesaplı içeceksiniz. Yavaş ve uzun. Her bakımdan en güzeli.

Müzikten şikayet edemezsiniz. Kötü mü? Değiştirin.

Sesi mi açık? Kısın. Ne mi çalacaksınız? Nereden mi çalacaksınız? Öneri mi istiyorsunuz? İlerleyen sayfalarda! Murat Meriç yazdı.

Muhabbet var tabii bir de. İki, üç dört kişiyseniz ne güzel. 8 ise ikiye bölebilirsiniz ama misal. Tek misiniz? Bir kere tek başına da çilingir olur. Kim olmaz demişse halt etmiştir. Kendi başına muhabbet de güzeldir. Düşünmek, uzun uzun düşünmek için güzel fırsattır kendi başına çilingir. Hem sıkılırsanız o kadar yazılım boşuna mı var? Açın birini, **başlayın görüntülü sohbete.**

...

Nasıl mı peki? Şöyle. Önce bu kitabı okuyorsunuz. Ama her durumda evde çilingir sofrasının en önemli kuralı kaidenizi yapıştığı yerden kaldırmaktır. Bunun kaidenize, size, ev halkına sayısız faydaları vardır.

Hem çilingir sofrası adı bazılarını yanıltır. Olay sofrada başlamaz. Hazırlığın kendisi de sofraya dahildir. Birer tek doldurulur. Görevler paylaşılır. Arada dans edilir.

Evde çilingir sofrasının en güzel yanı şudur: Keyfinizin bir kahyası yoktur. Eşref Saati olsun yeter.



BİRİNCİ BÖLÜM

ESASLAR DETAYLAR





ÇİLINGİR
SOFRASI
NEDİR, NASIL
ÇALIŞIR?

Feridun Nadir

Rakı rengârenk bir içkidir!

Efendim çok afedersiniz bence çorap harikulade bir şeydir. Isıtması sarması bir kenara rengarenk çoraplar tek başına neşe kaynağıdır. Delikanlı adam renkli çorap giyer hem.

Velhasıl renkli çorap almak için Eminönü'ne gittim. Sıradan sormaya başladım. Ezici çoğunluk yok dedi. Yok demeyenlerin bana renkli diye gösterdikleri kahverengi yahut hâki çoraplardı. Daha beteri yüzüme tuhaf baktılar. Sanki salyangoz tava soruyordum. Bir tek dükkanda istediğim gibi çoraplar bulabildim. O da ihraç fazlasıymış ve dükkanın bir köşesine atmışlar. Kimbilir ne zamandır duran çoraplar sudan ucuzdu. Hepsini aldım. Arz da talep de sıfır belli ki. Hergün toptan perakende el değiştiren yüzbinlerce çorabın hiç biri renkli değil iyi mi?

Maalesef bizim memleketin renkle teması kesildi. Çevrenize şöyle bir bakın. Her şey ne kadar renksiz. Giysilere, arabalara, binalara bakın. Elektrik trafolarına yapılmış beceriksiz giydirmeler ve plastik çocuk parkları dışında var mı renkli bir şey?



Üşenmeyin “tirana colorful buildings” yazarak bir Google imaj araması yapın. Arnavutluk’un başkenti Tiran’da o vasat mimarili apartmanları sadece ucuz boya ile nasıl harikulade yapmışlar bir görün.

Burada herkes renksizliğe bayılıyormuş gibi sanki. Renkle teması olana da kötü bakıyorlar. Sanki neşeli insana tahammül edemiyorlar.

Metro yeni açılmıştı. İstanbul’da bir metro olması çok hoşuma gitmişti. Hemen teftiş ettim. Gayrettepe istasyonunda yürüyen merdivenlerden yukarı çıkarken ters döndüm. İstasyonda bekleyenler küçüldükçe kendimi bir çeşit sahnede hissettim. İki elimi birbirine vurdum. İstisnasız herkes kafasını çevirdi. Gülümseyen bir yüz ve neşeli bir ses tonuyla iki kolumu kucaklar gibi açtım ve “Hoşçakalın güzel insanlar” diye seslendim.

O kalabalık var ya, beni duyar duymaz rahatsız kafa hareketleriyle başka başka yerlere bakmaya başladılar. Epey tedirgin oldular. Hayatta böyle neşeli paslar ıskalanır mı hiç?

Birbirini tanımayan insanların beklenmedik anlarda beraber eğlenebildiği bir yer iyi bir yerdir.

Biz niye böyle olduk hakikaten? Neden herkes demin kedisi ölmüş gibi yürüyor sokaklarda?

Her nedense buralardan küçümsenen İran’da, Tebriz’de bir müze çıkışında neşelenmişim, kuyruktaki herkese elimi kaldırıp “çak” yapmışım. Benim o halimi görüp de neşe içinde gülümseyen onlarca insana beşlik çakarak yürümüşüm. Hepimiz birden mutlu olmuştuk. Burada deli muamelesi bir kenara polis çağırın, sarkıntılık ediyorum



zanneden, hatta avucuma sakladığım virüs taşıyan bir iğne ile hastalık saçtığımı yemin ederek arkadaşlarına anlatan bile çıkabilirdi.

Kesintisiz bir bekleme halinde ihtiyarlayan yığınlara dönmek üzereyiz gibi geliyor bana. Biz kendimizi böyle salıverirsek nasıl renklenecek ortalık? Allahtan Gezi ve peşinden merdiven atraksiyonları oldu da gözümüz renk gördü.

Ehlikeyiflik bir mutluluk reçetesidir demiyorum. Ama bir farkındalık, farklı olan her şeye açık olma reçetesidir. Renkli bir reçete. Herkes eşit herkes farklı. Ehlikeyif, araziye uygun bir şekilde neşelenmeye de hüzünlenmeye de açık birisidir.

Rakı açıldı mı masa renklenir. Muhabbeti, hali tavrı ve sofrasıyla can demektir rakı. Nezaket demektir. Ne der Vefa Zat üstadımız her fırsatta ve her kalabalıkta: Allah kimseyi meyhanesiz memlekete düşürmesin.

Bu yüzden rakı rengârenk bir içkidir.

Rakı kıpkırmızıdır. Düpedüz kıızıdır. Manifestosunu Marx değil, damadı Lafargue yazmıştır sadece.

Rakı simsiyahtır, anarşisttir. Anlamsız kanunlar işlemez. En temel hukuk devrededir: Bir şeye zarar vermedikçe her şey serbesttir çilingirde.

Rakı yemyeşildir. Tüketmez, tırtıklar. Gökeme, ihtişama, makam mevkiye değil keyife, kaliteye, muhabbete, sakinliğe, kendi halindeliğe endekslidir.

Rakı masmavidir. Rakı görüp deniz hatırlamayan var mı allasen?



Rakı sarıdır. Güneşlidir. Kerahet vaktinde başlamaz boşuna çilingir. Güneşin şerefine kalkar biraz da kadehler.

Renkleri alt alta koyarsanız gökkuşağı olur. İç içe koyarsanız rakı beyazı.



Şu çirkin binalara bakın. Sadece boyayarak ne hale getirmişler. Renk nelere kâdir.

Çilingir, denge meselesidir

“Birisiyle bir akşam çilingir sofrası kurmak, onunla bir yıl yaşamaya eşdeğerdır” der eski akşamcılar. Karşınızdakinin karakterinin saldırgan mı, ihtiyatlı mı, yoksa umursamaz mı olduğunu onunla rakı içerek kolaylıkla anlayabilirsiniz. Kulağınıza bir uzakdoğu özdeyişi gibi mi geliyor? Doğrudur, o bilgeliği buraya transfer edebilirsiniz. Denge, bir bilgelik meselesidir.

Çilingir bütünüyle denge üzerine kuruludur, telaş, şımarıklık kaldırmaz. Hayatın eğlencesi değil regülatörü, yavaşlatıcısıdır. Daha önemlisi regüle ettiği hayatın bir minik kopyası, uyarlamasıdır.

Bu yüzden çilingir diğer sofralardan, rakı da diğer içkilerden farklıdır. Diğer içkiler denge talep etmezler. Diğer içkiler hiç bir şey talep etmezler. Onlar vaad ederler.

Bu, onların dengesiz tüketilebileceği anlamına gelmiyor elbette. Kendisinden nefret etmeyen birisi zaten akıllı bir alkol tüketicisidir, o ayrı. Sadece sağlık sebepleriyle değil. Akli başında olup da sarhoş seven olabilir mi hiç? Şöyle bir cümle kurulabilir mi hayatta: "Ben sarhoş insanları severim. Ertesi gün pişman olacakları ne varsa yaparlar, mesnetsiz bir cesaret gelir, ya gereksiz terslenir ya ha bire öpüp dururlar. Çok ve anlamsız konuşur, yürürken sallanır, tutunacak yer ararlar."

Sarhoşluk bir tek kötü komedyenlerin işine yarayabilir. Berbat esprilerine kaynak olarak.

Çilingir tâlepkardır

Çilingir tâlepkardır, evet. Onun için hep deriz ya senin rakıyı kabul etmiş olman rakının da seni kabul edeceği anlamına gelmez. Bu yüzden herkes rakı içemez. Mide kadar yürek de gerekir bunun için. Büyük tarihçi Reşad Ekrem Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar* isimli harikulade eserinde ne güzel söylemiştir:

"Eskiden rakıya aslan sütü derlerdi; herkes içki içemez, rakıyı yüreği sağlam insanlar içmelidir, derlerdi. Onun için eski büyük gedikli meyhanelerdeki rakı güğümlerinin üzerine pirinçten bir yürek şekli konulurdu."

Kararında denir, siz onu dengeli anlayın

Mezelerin kararında olması gerekir. Ne çok, ne az. Rakının kararında içilmesi gerekir. Muhabbette bir denge şarttır. Sürekli konuşan bir kişiyi konferans salonu kaldırıabilir. Çilingir kaldırmaz. Müziğin ses yüksekliği de dengeli olmalıdır. Muhabbeti ezmemeli, sessizlikleri güzelleştirmeli, kısa süreli sanal yolculukları kolaylaştırmalıdır. Rakıyla su ayarının da dengeli olması gerekir. Suyu fazla



olursa mide bozar, rakısı fazla olursa tadı gelmez. Buzu fazla olursa her yudumda tadı değişir.

Bu kadar mı? Kişi sayısı da dengeli olmalıdır. En fazla üç, bilemediniz dört iyidir. Öyle on kişi olmaz. Olur da muhabbet olmaz. On kişi rakı içecekseniz bence üçe bölünmelisiniz. Bir kişi içecekseniz, buna uygun bir mekana gitmelisiniz ve bara oturmalsınız. Tek kişi de olsanız muhabbet en iyi mezedir. Kendi kendine de muhabbet olmaz. Masayı en iyi mezeden mahrum bırakmamak gerekir. Tektekçi mekanlar bunun için vardır.

Doğallık, kader!

Pek bir moda şu günlerde ota çöpe doğallık diye cevap vermek. Doğallık hileli bir şeydir. Doğallıktaki denge insana göre değildir. Hiçbirimiz, en azından pek çoğumuz pek çok zaman -neyse ki- içgüdülerimizle hareket etmiyoruz. Zaten güçlü olanın kazandığı dünyada güçsüz olan hiç kalmazdı. Kültürel denge gereklidir hepimize. Çilingir'deki denge de içselleştirilmiştir, zorla yapılmaz. Ama doğal değildir. Kültürelidir.

Spinoza ne güzel demiş:

“İnsanın duyguları denetleme ve kısıtlama güçsüzlüğüne kölelik diyorum; çünkü duygulara tabi olan insan, kendisinin değil, kaderinin hükmündedir; öylesine onun hakimiyetindedir ki, kendisi için daha iyi olana bakmasına rağmen, yine de kötü olana akmaya zorlanır.”

Çilingir kadere bırakılamayacak kadar önemli bir şeydir.

Efendim, rakı yazmaya başladım başlayalı üzerinize afiyet bir ağırlık çöktü bana. Takıldığım meyhanede dahi racon kesmemi bekliyorlar. “Abi, şimdi rakıyı soğuttuk ama bir bak çok mu soğutmuşuz, kristallenir mi?”

Racon filan yok ortada aslında. Bir kültür var. Bu kültür



de insanlığın şekillenmesiyle, yani hazzın biyolojiden uzaklaşmaya başlamasıyla oluşan köklü bir tarih. Ehlikeyiflik tarihi.

Biz de bu kültürün üzerine kelam etmeye çalışıyoruz sadece. Kimseye karışmak değildir niyetimiz.

Bu kültür de otomobil gibi. Bakınca çok basit. Ama mekanizma karışık.

Temel kural belli: Çilingirde kimseye zarar vermediği sürece her şey serbesttir. Rakınızı dilerseniz buzlukta tutun, dilerseniz kaynatın da için bana ne? İşin burası tecrübeye dayalı tavsiyedir sadece. Rakıyı çok soğutursanız kristalleşir. Buzdolabının alt raflarında tutmak gerekir. Yine kristalleşmesin diye önce soğuk rakı sonra soğuk su koymak idealidir. Buz koyarsanız da az koyun. Yoksa içtiğiniz her yudum başka sertlikte olur. Bunlar raconla değil lezzetle ilgili şeyler.

Velhasıl kimse bir kurallar manzumesi ile gerilmek için gitmiyor meyhaneye. Aşağıdakiler işin kültürünü tarife teşebbüstür.

Sarhoş olunmaz!

Sarhoş olmak kontrolü yitirmektir. Ağzının yüzünün kayması, kusmak, rahatsızlık saçmak demektir. Mesnetsiz cesaret artışı demektir. Monolog, paçoz şarkılar söylemek, kabadayılık, düşüncesizlik, hafiflik demektir.

Sarhoştur diye sakın kimseyi affetmeyin. Sarhoşluk hafifletici değil, ağırlaştırıcı sebeptir. Sarhoş yaptığı ayıbı bilerek, isteyerek yapmıştır. Ayılınca pişman olması korkaklığındandır. Yaptığı her neyse ayıkken cesaret edemeyeceğindendir.



Onun içindir ki çilingirde hızlı gidene “ağır ol” denir. Yavaş giden en fazla beklenir. Asla karışılmaz. Doğrusu yavaş gitmektir zaten.

Aslolan muhabbettir

Adap, muhabbeti harlı tutmak üzerine kuruludur. Bu yüzden rakı sofrası iki kişiden az, beş kişiden fazla olmamalıdır. Her iki durumda da muhabbet zor olduğu için. Hüzün yahut neşe beraber, ritm dahilinde yürümelidir. Aşırı güleç yahut ağlak, ritim dışı bir kişi bir geceyi hırpalamaya yeter.

Masada GSM kurcalanmaz. Meze Instagram’lanmaz. Tweet atılmaz. Bunlar hep muhabbetsavardır. Müzik ile olacaksa muhabbeti bölmeyecek kadar açılır.

Öpüşmek, sarılmak, kadeh tokuşturmak filan önemli atraksiyonlardır. Bunların frekansı şaştığında da muhabbet şaşar. Öyle her yudumda tokuşturmak, abicim ne güzel dedin deyip öpüşmek, sürekli karşındakini takdir etmek filan muhabbetsavardır.

Garsonla ilişkiler kritiktir

Garson masanın oturmayan parçasıdır. Saygıda kusur edilmemelidir. Muhakkak adı öğrenilmeli ve o kullanılmalıdır. Garson, hişt, pişt filan diye çağırmak rakı erbabına yakışmaz. Ayrıca garsona balık, karpuz ayıklatılmaz, garson kendisi yeltenmedikçe rakı doldurtulmaz.

Hele garsonun sırtına vurmak, yüksek sesle şakalar yapıp “ne biçim şaka yaptım yahu” afacanlığıyla diğer masaların seni ne kadar seyrettiğini takip etmek filan olacak iş değildir.

Masa düzeni

Masa da muhabbete hizmet edecek şekilde düzenlenmelidir. Yakınlık açısından rahat edilecek kadar küçük olması önemlidir. Her santimetre kareyi mezeyle kaplamak marifet değildir. Hatta karizmatik bir çilingirde az meze olduğu bilinir.





Rakı sofrası süslenmez. Ağız şapırdatmak, oraya buraya peçete takmak, tabağa sigara söndürmek, ağza çatal değdirmek, konuşurken tükürük saçmak, masaya elle çatalla filan vurmak, küllüğe limon filan atmak da benim şahsen sevmediğim hareketlerdir.

Mekân

Rakının doğal mekânı tabii ki meyhanelerdir. Ama şart mıdır?

Bir müddet yaşadığım Kıbrıs'taki evimin bahçesinde bir rakı taşım vardı misal. Düz bir taş. Maksimum üç kişi kapasiteli bir taşı. Çevresinde roka, tere ve maydanoz ekiliydi. Üç adım ileride de limon ağacı. Ağaçtan limonu koparır, sıkardınız topraktaki rokaya. Koparır yerdiniz mezenizi. Ha, topraktan ağzınıza ulaşana kadar bayatladığını düşünen için otlamak da tuhaf görünmekle beraber bizim racona uygundu. Kendinden mezeliydi. Meyhanenin ferishtahıydı.

Velhasıl insanın sevdikleri olsun yanında da mekân ne fark eder?

Keyif bu, abartmaya gelmez

Tabii hiç bir zaman abartmamak gerekli bu adap işlerini. Bunlar kendiliğinden olunca, içselleşince güzeldir. Her çilingir kendi hukukunu oluşturur zaten.

Bazılarına abartmak dahi yakışabilir ama. Geçenlerde üç tane güzel hanımefendinin çilingirine misafir oldum. Beşiktaş Hasbi'ye oturduk. Bir zamanlar nefasetin, mütevazılığın mekânı, şimdilerde inceden şırmamış Hasbi'ye. Hanımefendiler bir racon erbabı olmuşlar, şapkanız uçar. Öyle bir şekillerde kadehler kalkıyor, tokuşuyor, niyeysel kadehler masaya vuruluyor, sonra içiliyor filan. Dedim masaya niye vuruyorsunuz?

"Burada olmayanlar için..." dediler. Naif tabii. Ben yapmam. Kötü mü ama? Hâşâ!



Rakı hakkında yanlış inanışlar

Rakı üzerine ne çok laf üretildi bugüne kadar farkında mısınız? Ne kadar çok şarkıda, şiirde geçer. Bu topraklarda içinden rakı çıkarılmış bir sanat eksik bir sanattır. Girin bir şarkı sözü yahut şiir sitesine rakı araması yapın. Tahmin ettiğinizin üzerinde sonuç bulursunuz.

Rakı üzerine bir çok manidar söz de yumurtlanmıştır. Pek çoğu ne güzeldir. Benim çok sevdiğim bir tanesi şudur örneğin: "Rakıdan sarhoş olup dilin dolanırsa, dilini dişine bağla ki kötü konuşturmasın, rakıya ayıp olmasın". Enfes bir başlangıç cümlesi, harikulade bir klişedir: "En kötü günümüz böyle olsun."

Şu şakalar da gayet eğlencelidir: "Bardağın dolu tarafını görüyorsan ne ala. Ama boş tarafa bakıyorsan hemen rakı doldur." Yahut "Gelirken bir 70'lik al da, başımızda bir büyük bulunsun". Veya "Koyuna rakı içirmişler, kurdun evini sormuş". Bir de son zamanlarda üretilmiş var ki bayıldım ben: "Suya yoğurt katarsan ayran, rakı katarsan bayram olur".

Rakı için içmesin "Bir de rakı şişesinde balık olsam" şiiriyle efkarlanmamış kaç kişi vardır buralarda?

Rakının bu kadar kelama konu olmasının bir sebebi derin ve 500 yıllık kültürü elbette. Dev bir mutfağı, bir rakı gastronomisi var arkasında. Bir nizamı, adabı var. Rengi sihirli: Şişede transparan, bardakta beyaz. Müthiş bir aroması var. Seversiniz yahut sevmezsiniz. Kayıtsız kalamazsınız ama. Burası için bir tarafı. Bir de rakıya yapışmış kalmış saçma sapan laflar, inanışlar var.

Bir oturuşta bir büyük içerim

Genellikle uydurmadır. Bir oturuşta bir büyük, yani meyhane dublesiyle 8, bar dublesiyle 12, pinti dublesiyle 14 bardak



rakı. İnsaf be kardeşim. Birinden bahsederken övgü meselesi yapılır: “Bir büyük içse yıkılmaz”. İnsan niye bir büyük içer yahu, yazık değil mi o karaciğere, bünyeye, ertesi güne, yamulan ağıza yüze, civara, çizilen karizmaya? Hadi içer niye yıkılmaz? Yıkılsın da içmesin bir daha öyle. Haydi hem bir büyük içiyor, hem edebini yitirmiyor. Herkesin en fazla bir ufağa yaptığını bir büyüğe becermek pahalı, zahmetli, sağlıksız ve çilingir adabına aykırı bir uğraş değil midir? Bundan övünme vesilesi çıkarmak da acıklı sanki.

Sert erkekler sert rakı içer

Bir cümlede kaç yanlış. Her şeyden önce genellikle hönküren erkeklerle “Sert erkekler” denir. Makbul olanı pamuk gibi erkeklerdir. Neşet Ertaş yahut Mahatma Gandhi gibi. Elbette tercihe bağlıdır, herkesin kendi ayarı vardır. Ama zamanla oturmuş olanı, rakıya en az rakı kadar su koymaktır. İsteyen sert içsin tabii, ama bana sorarsanız bunu erkekliğe, hele hele sert ya da humuslu erkekliğe bağlamak saçmalıktır.

Sarhoş değilim öpeceğim

Hayır, sarhoşsun ve elbette öpmeyeceksin. Sarhoşluktan daha berbat olanı bir sarhoş tarafından öpülmektir. Tükürüklü olması bir kenara bitmez, tükenmez. Arkası gelir. Siz siz olun bu cümleyi duyarsanız tepki vermeyin. Görünmez olun. Yahut saçmalayın. “Burdur hakikaten bur mudur yahu?” deyin. İşlemezse gidin. Karşınızdaki insan formunun neye alınacağı, neyle gururlanacağı belirsizdir. Kalp kırmaktan korkmayın. Onun kalbi sadece sinirle kan pompalamaya yarıyordur o sırada, kırılmaz. Zaten ertesi gün muhtemelen hatırlamayacaktır.

Rakı bir yemek içkisidir

Katalanların akşam yemeği saatler sürer. Katalan dediğime bakmayın, muhtemelen başka Akdeniz topraklarında da böyledir. Ben orayı biliyorum diye öyle dedim. Porron denilen



bir ince uçlu sürahide taze şarap konur ortaya. O şarabı herkes ağzına dokundurmadan, dökerek içer. Kimin ne kadar içtiği bilinmez. Enfes muhabbet olur. Fakat Türkiyeyi bilen hangi Katalana bu durumu çok beğendiğini söylesem bana dönüp der ki: E siz de saatlerce akşam yemeği yiyorsunuz. Zanneder ki rakı sofrası akşam yemeği sofrası. Tabii ki değildir. Rakı sofrası denge yeridir. Biraz yenir, biraz içilir. Az az. Biraz çakırkeyif, biraz aç, biraz tok... Hep ne diyoruz? Dünyanın diğer içkileri yemeğe göre seçilir. Rakıda olmaz öyle. Rakıya göre meze seçilir. Çok basit bir kuraldır: Rakı sofrasında karın doyurulmaz.

Dibini görmeyen, sevdiğini göremesin

Evet, rakı ziyan edilmemelidir. Ama bu hayatta genel olarak ziyan kötüdür. Rakıyı ziyan etmemenin yolu dibini görmek değildir. İçeceğin kadar doldurmaktır. Şişenin dibinde mi kaldı? Zorla içilmez. En güzeli askıya bırakmaktır. Bakınız Beşiktaş'ta Celil Bey'in Kartal Restoran'ı var misal, küçük ve enfes bir meyhane. Askıda rakı var. Paris'teki askıda kahve yahut bizdeki askıda ekmek gibi. Artan rakınızı askıya bırakıyorsunuz. Bir beyaz tahta var, kaç tek yahut duble kaldıysa oraya yazılıyor. Sonra ihtiyacı olan askıdan rakı istiyor. Askıda rakı uygulaması yoksa ve mekan tanıdıksa şişeye adınızı yazdırın. Çok karizmatiktir. O da olmuyorsa basitçe şişeyi yanınıza alın gidin. Ama dibini görmek ne oluyor? Ya sevdiğini işe karıştırmak? Hem, mümkünse zaten sevdiğinizle için. Görmesi kolay olur.

Rakı içerken memleket kurtarılmaz

Yerleşik bir aşağılama yoludur: Rakı içerken memleket kurtarıyorlar. Bir kere memleketin meclisten kurtarılamayacağı kesin. Gazetelerden de. Adalet Sarayı adı üstüne saray. Bir takım krallar yaşıyor sanki oralarda. Krallar memleketi kendine kurtarır. Rakı masasında memleket kurtarmanın kime ne zararı olabilir? Rakı meclisinde konuşulur. Her türlü konuşmanın da bir kısmı lüzumsuzdur. Hangi kısmı lüzumsuzdur kimse bilemez. Demini almış bir çilingirde neler neler kurtarılır şapmanız uçar.



İNSANCIL,
İYİ YÜREKLİ
BİR OT

Nazlı Pişkin

Anadolu topraklarında doğanlar daha kırkları çıkmadan tanışirlar anasonla. Hem ana sütün den alirlar anasonun şifasını hem de en büyük yar olan analarının sıcak suya anason koyarak demlediği çaydan. Daha sü tten kesilmemiş bebeklerin, anasonla tanışıklıkları böyle olur bu topraklarda. Burdurlu bir annenin çocuğu olarak anasonla tam da bu şekilde tanışmış tım. Öyle ya, Anadolu'nun aroması en güçlü anasonları Burdur ve Çeşme'de yetiştirildiğ inden bilhassa bu yörelerde tat hafızasına erken nakş olur anason. Ve bu dönemde çoğu zaman rezene de eşlik eder anasona. Kuvvetli; ama o kuvvetin altında içten içe bir de tatlılık barındıran bu tada aşınayızdır; çok sonraları yeniden ve bir bağ daha kurarız anasonla; bu kez başka bir lezzet, başka bir "süt" üstündendir bu bağ, *aslansütü* üstünden! Onunla çekeriz anason kokusunu içimize. Bu kez yanıbaşımızda başka yarlar, başka sevdalar ve/veya başka yarenler vardır. Anason neyin nesidir, kimin fesidir diye merak edip koca koca kitapları karıştıracak olsak bakın karşımıza ne bilgiler çıkar...



Pimpinella anisum ve diğerleri

Anason binlerce yıldır Mısır ve Doğu Akdeniz’de yetiştirilir. *Umbelliferae* (Maydanozgiller) ailesinden *Pimpinella* cinsi otsu bitki ve onun olgun meyvelerine verilen addır. Anadolu’da yirmiden fazla *Pimpinella* türü yabancı olarak yetişmektedir. Bunlardan ticari ölçekte tarımı yapılan ve kimyasal yapılarıyla farmakolojik etkileri yönünden incelenmiş olanların başında *Pimpinella anisum L.*, *Pimpinella anisetum Boilss. et Bal.* ve *Pimpinella saxifraga L.* gelir. *Pimpinella anisum L.* türü, anason ya da adi anason olarak adlandırılır. 30-70 cm. yükseklikte, tüylü, beyaz çiçekli tek yıllık bir bitki olup Anadolu’da bilhassa İzmir, Burdur, Denizli, Muğla, Kütahya, Antalya ve Bursa’ya bağlı ilçelerde yetiştir. Anasona bu belirgin kokusunu veren sabit yağ ve uçucu yağ oranı %2-4 olup bunun çoğu anetoldür.¹ Gaz söktürücü, iştah açıcı, süt arttırıcı ve uyku getirici etkileri bulunur. Bu şifalarından faydalanmak için infüzyon şeklinde (%1-2) günde 2-3 bardak içilebilir.² İşte belki de bu şifalarındandır ki Behçet Necatigil’in deyişiyle “şiirimizin uç beyi” İlhan Berk, “insancıl, iyi yürekli bir ottur,” diye tanımlar anasonu.³ Anasonun aromatik niteliği çağlar boyunca tercih nedenlerinden biri olmuştur. Antik Yunanlı botanik yazarı Teophrastos ise (İ.Ö 371-287) ardıç meyvesi ile anasonu “kokusu bilhassa belirgin” malzemeler arasında sayar.⁴ Anasonun diğer adları şunlardır: mesirotu (Karamanlı-Burdur), ezentere (Eğridir-Isparta), ezertere (Pınarbaşı-Kayseri, Sivas), ezeltere (Sivas), enisen, ezanteri (Gümüshane).⁵

Pimpinella anisetum Boilss. et Bal. türü anason “iki yıllık anason” adıyla bilinir. 50 cm. kadar yükselebilen, iki yıllık, beyaz çiçekli, meyveleri *Pimpinella anisum L.* türününkülerden daha küçük bir türdür. Orta Anadolu’da



Kayseri, Sivas, Tokat ve Erzincan'da g zl k olarak ekimi yapılmıştır. Bu türün meyveleri *Pimpinella anisum* L. meyveleri gibi kullanılır. Yüksek oranda (%8.3-8.5) uçucu yağ taşır ve bu yağda %30 anetol bulunmaktadır.

Pimpinella saxifraga L., türü anason "taş anasonu" adıyla bilinir. 60 cm. kadar yükselebilen, çok yıllık, beyaz  i ekli bir bitkidir. Meyveleri 2.5 mm. uzunlukta ve tüysüz olan bu tür anason Kuzey Anadolu ve Doğu Anadolu'da yetişir. Bu türün kökleri (%0.3-0.5) uçucu yağ içerir. Köklerinden hazırlanan dekoksiyon (%5) balgam söktürücü ve hazmettirici olarak dahilen kullanılır. Anason veya yıldış anason (*Illicium verum* Hookerfil. *Magnoliaceae*) meyvelerinden su buharı distilasyonuyla elde edilen renksiz veya soluk sarı renkli kuvvetli kokulu bir sıvı olan anason uçucu yağı, anason esansı olarak adlandırılır. Anason esansı bilhassa (%75-90) anetol içerir. Anason uçucu yağı, bazı alkollü içkilerde ve ilaçlarla kullanılır.⁶





Anasonun meziyetleri

Anason, antik Mısır'dan beri tedavi edici özellikleri nedeniyle kullanılmıştır. Bu kullanımı antik Yunan ve Roma uygarlıklarında da devam ederek halk tıbbında günümüze kadar gelmiştir. Antikçağ tıbbi evrenin ateş, su, hava ve topraktan oluştuğu bilgisine dayanandört unsur kuramı üzerine kurulmuştur. Bu kurama göre, alınan gıdaların da nitelikleri (sıcak, soğuk, kuru, nemli) vardır. Ayrıca, kişi, vücudunda baskın olan salgıya (sarısafra, balgam, kara safra veya sevdâ, kan), sağlık durumuna, yaşına uygun ve mevsimlik gıdaları almalıdır. Bu dört sıvının, başka bir ifadeyle dört hıltın vücutta dengeli olması sağlık halidir.⁷ Bu kurama göre anason Yunan hekim Dioskorides'in (İ.S. yaklaşık 40-90) belirttiği üzere, ısıtıcı ve kurutucudur. Dioskorides, anasonun idrar söktürücü, süt arttırıcı, gaz giderici olduğu, buhurunun burundan solunması halinde baş ağrısını giderdiği gibi çeşitli bilgilerin yanı sıra afrodizyak

olduğunu ve içkiye katıldığında ödemden kaynakla- nan susuzluğu giderdiğini belirtmiştir. Yeni mahsûl, taneleri dolgun, ama tanelerin kabuğu kalın olmayan, kokusu kuvvetli olan anasonun makbul olduğunu belirten Dioskorides bir de kalite sıralaması verir: "...en kıymetlisi Girit'inkidir, sonra Mısır'ınki gelir."⁸

Anason ayrıca, uygun düşen mevsimlerde conditum adı verilen baharatlı şaraplara katılan bir malzemeydi. Antikçağ yazarlarından Oribasius'un verdiği reçeteye göre anason, *annesaton* adlı tedavi edici olduğuna inanılan şarabın ana malzemelerinden biriydi.⁹

Dört unsur kuramı bilgisi Arap hekimler tarafından anâsır-ı erbaa olarak adlandırılmış ve onların eserleri üzerinden Osmanlı hekimlerine ulaşmış, sadece hekimler tarafından değil başka konularda eser veren yazarlar tarafından da kullanılmıştır. Örneğin 15. yüzyıl Osmanlı coğrafya yazarı ve seyyah şık Mehmed anasonu sağlık açısından ele alarak " nisûn: Bâdiyâne-i Rûmî'dür. Derece-i sâniyede hârr ve yâbisdür. Tahlîl-i riyâh ider ve kebid ve tihâl ve kilye verahmûn süddelerin feth ider ve bevl ve hayzı giderür ve şîri arturur ve hummâ-i atîkayı izâle ider ve dîku'n-nefese nâfi'dür"¹⁰ satırlarıyla anasonun ikinci derecede ısıtıcı ve kurutucu olduğu, gaz giderici, meniyi arttırıcı, idrar sökümünü ve aybaşını kolaylaştırıcı, karaciğer, böbrek, dalak ve rahimde iltihaba bağlı tıkanıklıkları giderici, ateş düşürücü, nefese faydalı olduğu bilgisini verir. Bu kaynaktan 15. yüzyıl Osmanlı dünyasında ânisûn olarak telaffuz edilen anasonun "Anadolu yıldız anasonu" anlamına gelen *bâdiyâne-i Rûmî* olarak da bilindiğini, başka kaynaklardan da okunuş farkıyla *anison*, *anuson* adlarıyla anıldığını öğreniyoruz.

Tıpta kullanımına ilaveten, anasondan yiyecek ve içeceklerin yapımında da yararlanılmıştır. Mutfakta bilhassa unlu mamûllere katılır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Topkapı Sarayı mutfaklarında ekmeğe katılmak için anason da satın alınıyordu.¹¹ Evliya Çelebi de 17. yüzyıl açısından vazgeçilmez bir kaynak olan *Seyahatname*'sinde İstanbul'daki üstü anasonlu Ramazan pideleri ¹² ile Osmanlı coğrafyasının farklı yerlerinde yapılan anasonlu ve çörek otlu çakıl ekmeği,¹³ anasonlu ve çörek otlu has ve beyaz ekmekten bahseder.¹⁴ Günümüzde anasonun hamur işlerinde kullanımı ülkemizde bilhassa peksimet ve tuzlu çubuk çeşitlerinde devam etmektedir. İlaveten, üstü şekerle kaplanıp anasonlu şeker imalatında kullanıldığına göre, badem şekeri, leblebi şekeri, rezene şekeri gibi Osmanlı mutfağındaki şekerleme çeşitlerinden mülebbes ("şekerle" giydirilmiş) geleneğinin günümüzde devamını sağlayan örneklerden biri niteliğindedir.

Akdeniz içkilerinde anason

Anasonun başka ve önemli bir kullanım alanı ise Akdeniz havzasındaki ülkelerde alkollü içki üretimidir. Antik çağda anasonun bazı şarap çeşitlerine katılması pratiği, sonraki yüzyıllarda distile içkilere de uygulanmıştır. Bu açıdan değerlendirildiğinde, anason Akdeniz'de distile içkilere karakterini kazandıran tat unsuru olmasının yanı sıra kültürel bir simgedir de. Tarımsal kökenli etil alkolün anason veya yıldız anason veya rezene meyvesinin veya bu meyvelerden elde edilen esanslarla aromalandırılması suretiyle elde edilen distile alkollü içkiler grubunun tamamı anason aromalı içkiler olarak adlandırılır. Bu grupta yer alan içkiler farklı Akdeniz ülkelerinde farklı yöntemlerle hazırlanıp farklı adlarla anılırlar, ortak özellikleri ise tatlarında anason aromasının baskın olmasıdır. Alkollü içki üretiminde etil alkolün anason



ve/veya başka esanslarla karıştırılarak aromatize edilmesi teknik olarak kolay ve ucuz bir yöntemdir. Yunanistan'da *uzo*, İtalya'da *sambuca*, Fransa'da *anisette*, *pastis*, *absent*, İspanya'da *chinchon*, Portekiz'de *anisada*, Lübnan'da *arak* anason aromalı içkilerin bu yöntemle üretilen grubuna dahildir.

Rakının üretim tekniği bu içkilerinkinden farklıdır. Anason meyvesinin etil alkolle birlikte imbiğe yüklenmesi ve bu malzemelerin birlikte distile edilerek aromatize edilmesi pahalılığı ve zorluğu nedeniyle daha değerli bir yöntemdir. Rakı, üzüm suması ve Anadolu anasonunun tohumunun birlikte imbiğe yüklenerek distile edilmesi bakımından diğer anason aromalı alkollü içkilerden ayrılır; onlarla ortak yanı en belirgin niteliğinin anason tadı olmasıdır; fakat burada da ayırt edici olan, rakının Türkiye'de yetiştirilen anasonun özgün aromasını yansıtmasıdır.¹⁵

Ancak, rakı her devirde aroma verici olarak sadece anasonla yapılmıyordu. Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde İstanbul meyhanelerinde satılan şarap ve rakı çeşitleri arasında "anison arakı"nı da sayarak bu rakı çeşidinin İstanbul'da 10 dükkânda satıldığını ve bu dükkânlarda 30 kişi çalıştığını belirtir.¹⁶ Bu bilgiden, anasonlu rakının 17. yüzyıl İstanbul'unda mevcut tarçınlı, karanfilli gibi farklı aromalarla çeşnilendirilmiş rakı çeşitlerinden biri olduğu anlaşılmaktadır. Zaman içinde anasonlu rakı, diğer aromalı rakı çeşitlerine baskın çıkmış ve tek çeşit haline gelmiştir. Anason kokusu adeta rakıyla özdeşleştirilmiş ve bu özdeşleştirme popüler şarkılara dahi konu olmuştur. Anadolu'nun bu kadim meyvesinin rakının ayırt edici özelliğini koruması için tarım kalitesine ve niceliğine verilen önem dikkat çekicidir.





Notlar

- 1 Baytop, Turhan; *Türkiye’de Bitkilerle Tedavi – Geçmişte ve Bugün*, İstanbul, 1999, s. 149.
- 2 Baytop; *Türkiye’de Bitkilerle Tedavi*, s. 149.
- 3 Berk, İlhan; *Şifalı Otlar Kitabı*, İstanbul, 2004, s. 24.
- 4 Teophrastus; *Enquiry Into Plants, I. XI, 6-XII, I*, Loeb Classical Library, With an English Translation by Arthur Hort, Harvard University Press, 1999, s. 85.
- 5 Baytop, Turhan; *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara, 1997, s. 31.
- 6 Baytop; *Türkiye’de Bitkilerle Tedavi*, s. 149-150.
- 7 Bu konuda bir yazı için bkz. Nazlı Pişkin; “Anâsır-ı Erbaa Kuramı, Beslenme ve Sağlık İlişkisi,” *Metro Gastro*, Sayı 66, Ağustos-Eylül, 2012, s. 74-79.
- 8 Dioscorides; *De Materia Medica*, 3.65.
- 9 Dalby, Andrew; *Food in the Ancient World From A to Z*, Londra-New York, 2003, s. 12.
- 10 Âşık Mehmed; *Menâzirü’l-Avâlim*, haz. Mahmut Ak, Ankara, 2007, III. Cilt, s. 1290.
- 11 Bilgin, Arif; *Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650*, İstanbul, 2004, s. 68, 221.
- 12 Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*, haz. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul, 1996, C. 1, s. 267.
- 13 Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul, 2008, C. 10, s. 411.
- 14 Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, İstanbul, 2005, C. 4, s. 124; a.g.e. haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, YKY, İstanbul, 2000, C. 9, s. 44.
- 15 Basmacı, Fügen; “Anason,” “Anason aromalı içkiler,” *Rakı Ansiklopedisi*, ed. Erdir Zat, İstanbul, 2010, s. 40-41.
- 16 Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 356.

(Bu yazı, yazarının izniyle Rakı Gastronomisi kitabından alınmıştır.)



RAKI
MUTFAĞININ
ESASLARI

İlhan Eksen

Rakı mutfağı deyince ölkemizde ve Osmanlı İmparatorluğu'nun bir zamanlar hüküm sürdüğü topraklarda yaşamış ve halen yaşamakta olan insanların gündelik hayatlarında hazırladıkları yiyecek ve yemekler arasından rakıya daha iyi eşlik edeceğini düşünerek seçtikleri, hazırlaması kolay, iştah açan, mideyi fazla yormayan, alkolün insan vücudundaki olumsuz etkilerini azaltan çeşitli mezelerin doyurmayacak kadar az miktarlarda, *tadımlık* olarak sunulduğu bir mutfak anlayışı ve uygulaması akla gelir.

Rakı mutfağının ana ürünü olan mezelerin bir kısmı geleneksel bazı yemeklerimizin bir türevi ya da daha basit bir yorumu olarak da tanımlanabilir. Mezelerin üretildiği rakı mutfağı sadece pişirmeye dayanmaz, örneğin çiğ olarak sofraya gelen sebzeler (salatalar, söğüşler), meyveler ve bazı kuruyemişler de rakı sofrasında meze olarak kabul görür.



Rakı içerken küçük miktarlarda ağıza atılan, jargondaki tabiriyle "çöplenilen," ama yemek sayılmayan bu "yemek ötesi" yiyeceklerin kapsamına birkaç *leblebi*, bir parça *peynir* ya da bir lokma *turşu* gibi basit yiyecekler de girer, *çerkes tavuğu*, *mayonezli levrek* gibi hazırlaması zor olanlar da.

Günümüze kadar nesilden nesile aktararak gelen yeme içme alışkanlıklarımızın rakı sofrasında yer alma ayrıcalığı tanıdığı mezeleri kendi aralarında başlıca soğuk mezeler ve sıcak mezeler olarak ikiye ayırabiliriz. Bu iki ana bölüm de kendi içlerinde mezelerin hakim unsurlarına göre bitkisel (sebze, meyve, bakliyat) ve hayvansal (et, tavuk, balık, süt ürünleri, deniz ürünleri) olarak tekrar bölünebilirse de, esas sınıflama hazırlama ve pişirme tekniklerine göre (işlemden geçmeden ve çiğ yenenler, zeytinyağlılar, pilakiler, yahniler, dolmalar, sarmalar, yoğurtlamalar, piyazlar, salatalar, turşular, ezmeler, kızartmalar, mücverler, köfteler, kurutma-tuzlama salamura ürünleri) yapılabilir.

Rakı adı verilen bu geleneksel içki, alkol derecesi yüksek olduğundan soğuk olarak ve suyla karıştırılarak içilir. Rakı genelde suyla içilmesine karşın bazı kişisel ve yöreye özgü alışkanlıklarla su yerine soda, ayran, şalgam suyu ile de içilir. Su dışındaki bu içeceklerin yanında yenen mezelerin sindirimini kolaylaştırıcı rolü olduğu kabul edilmektedir.





Meze hazırlamanın esasları

Mezelerin hazırlama ve sunuşlarında öncelikle onları tadacak ve yiyecek olanların sağlığı, damak tadı ve göz zevki dikkate alınmalı, bir yandan sıcak ve soğuk mezeler, diğer yandan da bitkisel ve hayvansal kökenli mezeler arasında denge ve uyum sağlanmalıdır.

Meze tanımına giren ya da meze işlevine sahip, ama lokanta ve ev mutfaklarında hazırlaması güç, hatta bazıları imkânsız yiyecekler (zeytin, peynir, pastırma, tütsülenmiş-salamura-tuzlu balıklar, kuru yemişler vb.) dışarıdan hazır alınırlar ve ayıklanıp, dilimlenip, süslenip hemen hemen hiçbir işlemden geçmeden rakı sofrasına getirilirler.

Peynir rakı sofrasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle beyaz peynir, tulum peyniri veya benzeri yöresel peynirler rakı sofrasında yer verilen yiyeceklerdir. Rakının anason yüklü lezzeti yanında tadı hafif kalan dil, taze kaşar ve eritme peynirleri ile eski kaşar, gravyer, rokfor gibi kokulu ve kuvvetli peynirler rakı sofrasına uygun düşmezler.

Geleneksel mutfağımızda zeytinyağlılar adı altında toplanan, zeytinyağı ile pişirilmiş sebze yemekleri arasında sayılan pilaki, yahni, dolma, sarma gibi yiyeceklerin bir kısmı ile mücver, yoğurtlama gibi bazı sebze yemekleri, turşular, ezmeler ve salatalar (piyaz, cacık, vb.) da rakı içenler için sevilen mezelerdir. Ancak sebze esaslı bazı soğuk mezelerin

keskin (turşu gibi) ve acı yüklü (çiğköfte, acılı ezme gibi) lezzetlerinin rakının tadıyla uyuştuğu söylenemez. Herkesin aşırı sirkeli, sarmısaklı, acılı mezelerden hoşlanmayacağı gerçeği, meze seçimi ve hazırlanması sırasında göz önünde bulundurulmalıdır.

Rakı mutfağının önemli bir özelliği de yerel ürünleri kullanmaya özen göstermesidir. Ülkemizin değişik yörelerinde kurulan rakı sofralarında yer alan mezeler büyük ölçüde her bölgenin yeme içme alışkanlıkları ile meze olabilecek yiyeceklerle ulaşılabilir imkânlarıyla sınırlıdır.

Mezelerin büyük kısmı içerikleri, tatları ve renkleriyle mevsimden mevsime değişiklik gösterir. Örneğin kış mevsimi boyunca hazırlanan mezelerde kış sebzeleri ve bakliyata (zeytinyağlı kereviz, karnabahar salatası, havuç kızartma, fasulye pilaki, börülce salatası, fava, humus, mercimek piyazı vb.) yer verilirken sera ürünü patlıcan, biber, domates, salatalık, taze fasulyeden uzak durulur.

Soğuk mezelerin hazırlanış ve sunumunda yaşadığımız coğrafyanın Akdeniz beslenme tarzına uygun olarak sızma zeytinyağı, sarmısak, taze soğan, ceviz, maydanoz, dereotu, domates, limon özellikle yer almalıdır.

Balık ve su ürünleri kullanarak yapılacak mezeler için bunların hem taze (dondurulup lezzet kaybına uğramamış) hem de bol ve ucuz oldukları kış ayları tercih edilmelidir. Et, balık, su ürünleri, kümes hayvanları, yumurta, peynir, yoğurt gibi gıdalar protein ve hayvansal yağlar içerdikleri için rakı sofrasında mutlaka yer almalıdırlar. Ancak bunların kalorileri genellikle yüksek olduğundan sebze, ot ve bakliyat esaslı olanlarla dengelenmesi hem ağız tadı hem de sağlık açısından yararlıdır.



Sadece soğuk ya da sadece sıcak mezelerle donatılmış bir rakı sofrasının zevk vermeyeceğini meraklılar bilir. İşte bu nedenle rakı mutfağında ara sıcak adıyla anılan mezeler sofrada başlangıçta yer almaz, daha sonra pişirilip, bekletmeden, az miktarlarda sıcak servis edilirler ve soğuk rakı ile soğuk mezelerin üşüttüğü damakların, midelerin ısınmasını sağlarlar. Alışlagelmiş bir öğün yemeğinden daha uzun süren rakı sofrasında ana unsurlar sohbet, rakı ve meze olduğundan, sıcak mezelerin soğuyup lezzetlerini kaybetmeden yenmesinin sağlanması miktarlarının az tutulmasına bağlıdır. Sıcak mezelerin iki ya da üç çeşitten fazla olması da katılımcıları çabuk doyurduğu için sofranın ve sohbetin kısa sürmesine yol açar.

Sıcak mezelerin kendi aralarında da bir denge gözetilmelidir. Şöyle ki, tamamı aynı türden (ciğer, köfte, kokoreç, pastırma gibi et ürünü, kalamar, midye, balık gibi deniz ürünü, mücver, patlıcan kızartması gibi sebze, börek, kroket gibi un esaslı) olmamalı, bu sunumlarda da olabildiğince tür çeşitlemesine (ciğer-kalamar-börek gibi) gidilmelidir.

Çoğu kızartılarak hazırlanan sıcak mezeleri soğan-maydanoz piyazı gibi sebzeli garnitürler, tarator, limon dilimleri veya yoğurt eşliğinde sunmak lezzetlerini artırır, sindirimlerini kolaylaştırır. Mevsim meyvelerinin kuruyemişler gibi rakı sofralarında meze olarak yer alması alışılmamış bir durum değildir. Portakal, ayva, elma, erik, çağla, armut, karpuz gibi hem serinletici ve ferahlatıcı hem de şeker oranı nispeten düşük meyveler ile leblebi, buzlu badem, antepfıstığı gibi kuru yemişler geleneksel mezelere ulaşamayan ya da midelerini karışık mezelerle doldurmak istemeyenler için kolay, sağlıklı ve ekonomik çözüm gibi görünürse de, alkolün etkisinin hızlanması gibi bir sakıncayı barındırdıklarını unutmamak gerekir.





Doğal mezeler

Doğal meze derken pişirme işleminden geçmeden hemen yenebilen mezeleri kastediyoruz. Güneş batmış, vakti kerahet gelmiş, insanın yanında sevdikleri de varsa rakı kadehlerinin etrafında toplanmak için öyle çeşitli mezelerin yer alacağı mükellef sofraların kurulmasını beklemek gerekmez. Biraz peynir, zeytin, marul, söğüş salatalık, sivri biber, birkaç sap taze soğan, roka, tere, maydanoz yaprakları, ince yuvarlak turp halkaları, havuç çubukları, haşlamış yumurta, turşu, tuzlu (salamura) balık, leblebi, fındık, badem ve mevsimin uygun meyveleriyle doğaçlama olarak hazırlanabilecek basit mezeler mütevazı bir rakı sofrasını donatmaya yeter de artar bile. Tabii biraz özen ve beceri, biraz da tuz, karabiber, kekik, limon, sarımsak, kırmızı biber, sumak, sızma zeytinyağı gibi tatlandırıcıları ihmal etmemek koşuluyla.

Beyaz peynirin üzerine biraz kekik-kırmızı biber-zeytinyağı, siyah zeytine sirkekekik-kıyılmış sarımsak, turp halkalarına sumak, ince havuç çubuklarına limon suyu, dilimlenmiş katı yumurtaya zeytinyağı, tuz, kırmızı biber ya da karabiber, hazır balıkların yanına kırmızı ya da yeşil soğan, üzerlerine de biraz limon suyu gezdirince harika tatlara sahip basit mezeler olarak sofrayı şenlendirirler. Yetmezse yakındaki market pastırma, sucuk, füme dil, balık ya da sebze (közlenmiş patlıcan, kırmızı biber) konserveleri, yoğurt gibi hazır yiyecekleriyle yetişir imdada.

Peynirler

Bazı peynir çeşitleri çoğu kişi tarafından rakı sofralarının vazgeçilmezi, neredeyse baş mezesi olarak kabul edilir. Bir peynirin baş meze sıfatını kazanabilmesi için öncelikle tam yağlı, az tuzlu ve yeterince olgunlaşmış (salamurada beklemiş) olması gerekir ki, bu koşullar genellikle çiğ olarak yenen beyaz peynirlerde bulunur. Soğuk meze olarak yendiğinde rakının alışılmış anasonlu lezzetini geri plana iten kokulu ve tadı keskin peynirler sıcak meze olarak (peynir eritme) ya da başka malzemelerle karıştırılarak (peynir piyazı) rakı sofrasında yer alabilirler.

Eski meyhane geleneğimizde peynir hem en başta hem de en sonda sofraya gelirdi. Beyaz peynir ve kavun ile başlayan iştret âlemi, kapanma vaktinin geldiğini hatırlatan, meyhanecinin kendiliğinden gönderdiği sahanda kaşar ile son bulurdu.

Günümüzde de beyaz peynir-kavun ikilisi, tercihan kızarmış ekmek eşliğinde, altlık adı verilen ve görevi boş mideyi rakıya hazırlamak olan tatlı-tuzlu tadıyla rakı sofralarına güzel bir başlangıç oluşturur.



Beyaz peynir doğal haliyle yenebildiği gibi kekik, kırmızı toz biber ve zeytinyağı ile terbiye edilebilir, rendelenip salatalara eklenebilir, soğan ve maydanozla karıştırıp peynir piyazı yapılabilir, ezilip ceviz içi-sarmısak-baharat katılıp ezme peynir mezesine dönüştürülebilir. Sıcak meze olarak beyaz peynirle sigara böreği, dil peyniriyle eritme (fondü), kaşar peyniriyle sahandaki kaşar veya kaşar pane, rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri ile de haşlanmış patates ve yumurta ilavesiyle patates köftesi (kroket) hazırlanabilir.

Zeytinyağlılar

“Zeytinyağlı yiyemem aman” diye başlayan türküyü yakan herhalde rakı içmeyen biriydi. Yoksa mutfağımızda vazgeçilmez bir yeri olan zeytinyağlı yemekler arasında çok güzel mezelerin çıktığını bilirdi. Rakı sofralarından eksik olmayan o zeytinyağlıların neden meze olarak kabul edildiğini biz hem mevsimlere hem de geleneksel meyhane kültürümüzden gelen uygulama ve alışkanlıklara borçlu olduğumuzu unutmamalıyız.

Bilindiği üzere yer sofralarından masalara, elle yemekten çatal bıçak kullanımına, ortadan yemekten kendi tabağından yemeğe geçişimizin tarihi çok eskilere gitmez. Mezelerin ortadan yendiği eski meyhanelerde herkesin saçıp dökmeden, bıçak kullanmadan mezelerden çatal ucuyla çöplenmesini kolaylaştıracak, salçası ve yağı az, makul dilim ve lokma büyüklüğüne sahip yiyeceklerin tercih edilmiş olması doğaldır. Fasulye pilaki ya da zeytinyağlı barbunyayı, küçücük bir yaprak sarmayı çatalı batırıp ağıza götürmek, örneğin zeytinyağlı taze fasulyeyi, yoğurtlu taze baklayı ya da soğan-zeytinyağı-sarmısak-domatesle pişirilmiş bütün patlıcan imambayıldıyı yemekten her zaman





daha kolaydır. Bu nedenle soğan (kavrulmuş ya da çiğ), zeytinyağı, domates, sarmsak ve baharatlarla hazırlanmış harç ile pişirilen kuru fasulye, börölce, yeşil mercimek ya da barbunya pilakileri rakı sofralarının aranan soğuk mezeleri arasında sayılır. Aynı harca yeşil biber, havuç, kereviz, sarmsak, defne yaprağı gibi malzemelerin de ilave edilmesiyle ılık ya da sıcak yenen midye ve balık pilakileri de hazırlanabilir.

Üstat Aydın Boysan eski meyhanelerdeki standartları esprili biçimde özetliyor: "Fasulye pilakisi çatalla yenince tabak temizlenirdi. Şimdiki gibi salça gölünde fasulye taneleri yüzmezdi. Tabaktan bir kaşık pilaki alınca, başta beyaz peynir bütün mezeler al kanlara boyanmazdı. Cacık diye hıyar doğranmış ayran getirmezlerdi. Cacık da çatalla yenince tabak temizlenirdi." (Söyleşi: Celal Başlangıç, "Zaman ve Mekan", *Radikal*, 27 Kasım 1999)



Dolmalar ve sarmalar

Mutfağımızda önemli bir yere sahip olan zeytinyağlı dolmaların ve sarmaların hazırlanış şekli yöreye ve yapanların etnik kökenine göre farklılık gösterir. İç ya da harcın hazırlanmasında kullanılan pirincin yerini Anadolu'nun bazı yörelerinde bulgur alır. İstanbul mutfağında *dolma* ve *sarma* sözcükleri Rumun Ermeniden, Ermeninin Yahudiden, Yahudinin Türkten farklı yaptığı, temel malzemeleri (soğan, pirinç, baharat, çamfıstığı, kuşüzümü, dereotu, maydanoz vs.) pek değişmese bile, dışı aynı içi az çok değişik yemekleri akla getirir. İstanbul'da Ermeniler dolmayı bol miktarda soğanla hazırlarken Rumlar biber, midye ve lahanayı fıstıklı, üzümlü bir içle doldururlar, ama yaprak sarmasına üzüm katmazlar.

Rakı sofralarında zeytinyağlı biber, patlıcan, kabak ve kabak çiçeği dolmaları ile lahana ve asma yaprağı sarmaları sevilen soğuk mezeler olarak öne çıkar. *Etli pazı sarması* ile Güneydoğu'nun etli ya da etsiz acılı *kuru patlıcan dolması* da ara sıcak olarak yenebilir.

Lokma iriliğinde *yaprak sarması* –İstanbullular genellikle *yaprak dolması* der–, *kabak çiçeği dolması*, dilimlenmiş patlıcan dolması, uzunlamasına ikiye bölünmüş *biber dolması* ile *küçük midye dolması* ağız tadı dışında servis ve yeme kolaylığı, yani dökülecek suyu, yağı, tanesi olmaması nedeniyle soğuk mezeler arasında kabul görür.

Yapımı zahmetli *dalak dolması* ile *uskumru dolmasına* günümüzde neredeyse hiç rastlanmamaktadır. Eski İstanbul'da uskumru ve iri midyelerden yapılan dolmaların özel bir yeri ve ilginç bir anlamı vardı. Ramazan ayı boyunca açık olmayan meyhanelerde bayrama birkaç gün kala yapılan temizlik ve hazırlıklar sırasında, mevsimine göre pişirilen midye veya uskumru dolmaları sürekli müşterilerin evlerine hatırlatma ve davet amacıyla meyhane çıraklarıyla yollanırdı. İçki perhizinin sonuna az bir süre kala gönderilen bu dolmalara *unutma beni dolması* denirdi.

Tarihçi Reşad Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*'nde şöyle bir not düşer: "Yakın zamana kadar zeytinyağlı asma yaprağı dolması ile midye ve uskumru balığı dolmaları seyyar esnaf tarafından bilhassa akşam üstleri meyhanelerin toplandığı Galata, Tophane, Eminönü, Sirkeci, Kumkapı ve Balat gibi semtlerin sokaklarında satılırdı; hem yapıcısı hem satıcısı kendileri olan bu esnaf, bu seyyar dolma aşçıları çoğunlukla Ermeni, Rum ve Musevi idi ve hakikaten gayetle güzel dolma yapıp satanları vardı."



Kızartmalar, mcverler, köfteler, börekler, yoğurtlamalar

*Salataya itibar et
Meyveleri ihmal etme
Benden sana bir nasihat
Kızartmayla rakı içme.*

İnternette dolaşan bu anonim mani önemli bir noktaya işaret ediyor. ilingir sofrası kızartmasız olmaz, ama rakıya meze edilecek kızartma hafif olmalıdır. Bunu yapmak da ustalık ister.

Refik Halit Karay'ın deyişiyle patlıcan "yaz sofralarının şahı"dır. Mutfağımızda kırk türlü yemeğinin yapıldığı söylenen, tek başına lezzeti olmayan, ama diğer sebzelerle, yoğurtla, peynirle, etle bir araya geldiğinde nefis yemeklere dönüşen bu harika sebzenin taze yapılan kızartması – domates sosu ve/ veya yoğurtla– rakı sofrasının baş köşesine meze olarak kurulur.

Yeşil biber, kabak, kabak çiçeği, havuç, karnabahar, bamya, patates gibi sebzeler de patlıcan gibi sade ya da unlu, yumurtalı bulamaca batırılarak kızgın sıvı yağda kızartılınca domates sosu ve/veya yoğurt (sade/sarmısaklı) ya da tarator eşliğinde sıcak meze olarak rakının yanında kendine müstesna bir yer bulur. Patlıcan, biber, patates gibi sebzeler az miktarlarda kızartılıp birlikte karıştırıldıktan sonra domates sosu ve yoğurt ile sunulunca yöresine göre şakşuka, şıllık veya köpoğlu (kpeoğlu) adını alırlar.

Mücver ince kıyılmış kabak, patlıcan, yeşil fasulye, havuç, pırasa, patates veya taze otların çiğ ya da az haşlandıktan sonra hazırlanan suluca bir bulamaca katılıp kaşıkla kızgın





yağa dökülerek kızartılan bir tür sebze köftesidir. Aynı içeriğe balık (sardalye, hamsi), ahtapot, karides gibi deniz ürünleri eklenerek yapılanları rakı sofralarının sevilen sıcak mezeleri arasına girer.

Ana malzemesi ekmek, soğan, bulgur, peynir, ceviz, baharat gibi katkılarla karıştırılıp yoğrularak hazırlanan köfteleri çiğ ve pişmiş olarak iki ana gruba ayırabiliriz. Çiğ köftelerin en bilineni olan Güneydoğu mutfağına özgü *çiğköfte* günümüzde hem etli hem de etsiz hazırlanmaktadır.

Malzemelerinin bir kısmı önceden haşlandığı için karıştırıldıktan sonra bir daha pişirilmeden yenen *mercimek köftesi* ile *patatesli çiğköfte* de bu kapsama girer. Sıcak meze olarak rakı sofralarında yer alan diğer köfteler ana malzemesinin adı ile et, tavuk, sebze, bakliyat-tahıl, balık köfteleri olarak anılır.

Köftelerin meze olarak en bilinen ve sevilen örnekleri olarak ızgara ve şiş *et köfteleri*; patates, patlıcan, pırasa, ıspanak, kereviz, vs. ile yapılan *sebze köfteleri*; mevsimlik otlardan hazırlanan *ot köfteleri*; nohut, mercimek gibi malzemelerle yapılan *bakliyat köfteleri*; bulgur köfteleri; palamut, hamsi, sardalyeyle hazırlanan *balık köfteleri* ve ahtapotlu, kalamarlı *deniz mahsulü köfteleri* sayılabilir.

Sigara böreği ve muska böreği rakı sofralarından eksik olmayan, hazırlaması, servisi ve yemesi kolay ve kızartılarak pişirilen mezelerdir. Bu böreklerin içlerine genellikle peynir-maydanoz karışımı koyuluyor olsa da, bazen kıyma, pastırma, sebze, balık, karides ile yapılan harçlar da kullanılır. Izgarada pişirilen kıymalı muska böreği hafifliğiyle bu kategorinin özel rakı mezelerindendir. Dikdörtgen şeklinde



yufkaya sarılmış, içi pastırma ve kaşar peynirli *paçanga böreği*, günümüz meyhane ve içkili lokantalarında en sık rastlanan börek türüdür.

Kızartılarak hazırlanmış bazı mezelerin yanında garnitür olarak verilen yoğurt, bazen salatalık, semizotu gibi çiğ malzemelerle, rendelenmiş havuç ve kabak gibi az pişmiş malzemelerle veya patlıcan, kırmızı biber gibi közlenmiş malzemelerle karıştırılıp kimi yörelerde *yoğurtlama* adı verilen lezzetli mezelere dönüşür. Sosunda yoğurt olan deniz börülcesi, havuç, karnabahar ve mantar salatalarını da bu sınıflama içine sokabiliriz.



Salatalar, piyazlar, ezmeler

Bazen soğuk meze bazen de sıcak mezelerin garnitürü olarak rengârenk görünümleriyle sofraları süsleyen salatalar, esas olarak taze çiğ sebzeler, haşlanmış ot, bulgur, bakliyat ve patatesle hazırlanırken içlerine domates, salatalık, biber, soğan, ceviz, yeşillik ve kokulu otlar konur, ekşi (limon, sirke, nar ekşisi, koruk suyu) ve zeytinyağı karışımı, tarator veya yoğurtla (sade-sarmısaklı) tatlandırılır. Sebze esaslı salatalara mantar, kapari, turşu, peynir, yumurta, haşlanmış pirinç veya makarna, söğüş et, sakatat, tavuk, balık ve deniz ürünlerinin katılmasıyla değişik mezeler elde edilir.

Cacık da bir tür salata sayılır. Genel olarak hıyarla yapılırsa da hıyarın bulunamadığı zamanlarda rende havuç ve marul yaprakları (*kış cacığı*) da kullanılır.

Beyin salatası ise haşlanmış koyun ya da dana beyninin dilimlenip sadece zeytinyağı ve limon suyuyla lezzetlendirilmesiyle elde edilen basit ama lezzetli bir soğuk mezedir.

Yarım ay şeklinde ince doğranmış, tuzla ovulup yıkanmış soğanın, kıyılmış maydanozla karıştırıldıktan sonra haşlanmış kuru fasulye, börülce, mercimek gibi bakliyata, rendelenmiş beyaz peynire, çekirdeksiz zeytine eklenmesiyle elde edilen salatalara *piyaz* adı verilir. Piyazların en bilineni olan *fasulye piyazı* zeytinyağı, limon veya sirke, sumak, domates, yeşil biber, haşlanmış yumurta, zeytin ve bazı yörelerde tahin ilavesiyle doyurucu bir meze olur.

Nohut, kuru fasulye, kuru bakla, patates haşlandıktan sonra, patlıcan da közlendikten sonra çeşitli ilavelerle değişik mezelere dönüşürler. Haşlanmış ve ezilmiş nohuta tahin, limon suyu, sarımsak ve kimyon ilavesiyle *humus* yapılabilir. Ermeni mutfağına özgü bir yemek olan *topik* soğan, çamfıstığı, kuşüzümü, yenibahar, tarçın, kimyon, tahin ilavesiyle hazırlanır ve tatlı-tuzlu karışımı tadıyla değişik bir rakı mezesi olarak tercih edilir. Kuru bakladan soğanla pişirilip ezilerek *fava* (tahinli/havuçlu), haşlanmış fasulye ve patatesten çeşitli ezme salataları yapılabilir. Közlendikten sonra ezilmiş patlıcana, zeytinyağı ve limon suyunu yedirerek yapılan ve *patlıcan havyarı* olarak da bilinen *ezme patlıcan salatasına* yaz sonunda iç kabuğu soyulmuş taze ceviz parçaları katılarak farklı bir meze yapılabilir.



Adı *ezme* veya *acı ezme* olarak bilinen meze de domates, sivri biber, soğan, maydanoz, sarımsak çok küçük parçalar halinde doğranıp veya zırhta çekilip limon suyu, sumak, biber salçası, nar ekşisi, pul kırmızı biber ile karıştırılarak elde edilir. Sarımsak, ekmek içi, zeytinyağı ile hazırlanan taratora tahin ve maydanoz karıştırarak yapılan *tarator salatası* da bir ezme sayılır.

Turşular

Turşular, bol bulundukları zamanlarda söğüş, salata, kızartma, pilaki vs. şeklinde meze olarak sofralarımıza gelen bazı sebzeleri, renk ve tat bakımından büyük değişikliğe uğratmadan salamurada bekleterek elde edilen iştah açıcılardır. Sevilen bir meze olan turşu sadece sebze ve meyvelerden değil, bazı balık ve deniz ürünlerinden de yapılabilir. Taze yaz sebzelerinden kış boyunca yemek üzere kurulan kış turşularında sebzelerin salamura içinde olgunlaşması bir aya yakın sürer ve kullanıma kadar kavanoz, küp veya teneke içinde ışık almayacak şekilde muhafaza edilir. Yaz mevsimi boyunca, kışın gelmesini beklemeden hemen yemek üzere, özellikle salatalıktan, salamurada kısa sürede olgunlaşan yaz turşuları da yapılır. Bir de *gelin turşusu* denen kolay ve çok kısa sürede (5-6 saat) olgunlaşan kızartılmış, haşlanmış, közlenmiş sebzeler ile balık ve deniz ürünlerinden yapılan basit turşular vardır.



Balıklar ve su ürünleri

Balık ve su ürünlerinin, özellikle de deniz ürünlerinin içki yanında meze olarak yemenin başlangıcı epey eskilere dayanır. Evliya Çelebi'nin naklettiğine göre 17. yüzyılın İstanbul'unda Rumlara, Ermenilere ve Yahudilere ait 1060 *sefahat yeri (meyhane)* varmış. Hepsi Rum olan 900 kişi 500 dükkanda balık pişiriciliği yapar, kimi tereyağı, kimi zeytinyağı, kimi keten tohumu yağı kullanarak çeşitli usulde balık, midye pilavı, isticridye ve kefal çorbası pişirirlermiş. Balıkları tutanlar da Kayseri, Niğde ve Manisalı Rumlarmış. 800 isticridyeci ise isticridye, deniztarağı, midye ve denizkestanesi çıkartıp 300 dükkanda "içkici biraderlerine" satarmış. (*John Freely, Evliya Çelebi'nin İstanbulu*) Eskinin meyhanelerinin balık lokantasına dönüştüğü günümüzde, balık ve deniz ürünlerinden yapılan soğuk ve sıcak mezeler, lokantalarda olduğu kadar evlerde kurulan rakı sofralarında da özel bir yer tutar. Balıklar ve deniz ürünleri salata, haşlama, tava, ızgara, salamura, hatta çiğ olarak (marine) yenerek rakıya eşlik ederler.

Balık yumurtası, havyar, tarama, lakerda, füme somon, füme palamut, füme hamsi, konserve ton balığı, sardalye, hamsi ilave bir işlem gerektirmeden sofraya getirilebilen mezelerdir. Haşlanmış sert etli balıklarla ahtapot, karides, kalamar, çiroz ile hazırlanan salatalar, balık turşuları, *levrek marine (seviçe), çiğ hamsi (limonlu)* ve *tuzlu sardalye* denizi sofralara taşıyan lezzetli soğuk mezeler arasında yer alır. Sıvı yağda kızartılarak pişirilen istavrit, izmarit, gümüşbalığı, hamsi, papalina, mezgıt, tekir gibi küçük balıklar ayıklama ve yeme kolaylığı bakımından soğuyup lezzetlerini kaybetmeden hemen ağza atılabilecek tadımlık sıcak mezelerdir ve mideyi doldurmadan arkadan geleceklere yer bırakır. Bu balıkların zaten küçük olan kılçık, yüzgeç ve





solungaçları da iyice pişmiş olduğundan temizlemek için ayrıca uğraşmak gerekmez. Tulum çıkarılmış (dış derisi soyulmuş) *izmarit*, kılıçığı çıkarılmış fileto *hamsi* ve *istavrit*, mevsiminde bütün (içi temizlenmemiş) *gümüşbalığı* ve *papalina* kızartmaları ile *kalamar tava* ve *midye tava* rakı sofralarının beğenilen sıcak mezelerindendir.

“Palamutu saklaya saklaya, lüferi göstere göstere ye” derlermiş eskiler. Tabii *lüferin* özel bir yeri olduğunu herkes kabul eder ama hâlâ yaz sonuna doğru denizlerimizde arz-ı endam etmekten vazgeçmeyen *palamutu* çeşitli şekillerde yemenin, özellikle günümüzde, utanılacak bir şey olmadığı kesindir. İlk çıktığında küçük ve yağsız olduğu için sadece kızartması yapılan palamut balığı, irileştiğinde de dilimlenip kızartılırsa sindirimi güçleşir. O zaman palamuttan fileto çıkartarak ızgara ya da fırında pişirmek, dilimleyip *palamut pilakisi*, haşlayıp *balık köftesi* yapmak daha lezzetli sonuçlar verir. Ancak fileto olarak pişirilen palamutu meze olarak paylaştırmak dilimlenerek pişirilmiş şekline göre daha zordur, dolayısıyla rakı sofrasında tavsiye edilmez.

Sardalye, *hamsi* ve *çinekop* ızgarada pişirmeye uygun küçük balıklardır. Kömür ateşi üzerinde asma yaprağına sarılarak pişirilen sardalye yaz sofralarında sevilen bir meze ve hatta ana yemek olarak yer almaya hak kazanır. *Lüfer*, *çipura* ve *levrek* gibi büyük balıklar bütün olarak pişirildiklerinden meze değil ana yemek tanımını hak ederler. Porsiyon olarak sofraya gelen büyük balığı her şeye rağmen meze olarak yemek isteyenler, ya balığın soğumasını göze alıp rakılarını aynı tempoda yudumlayacaklar ya da balığın tadına öncelik tanıyıp rakı içmeye ara vereceklerdir. Bu durumda *torik*, *palamut*, *fenerbalığı*, *kılıçbalığı*, *dilbalığı*, *trança*, *lagos*, *orfoz*, *somon* gibi büyük balıklara sofrada meze olarak yer

vermenin en uygun yolu dilimleyip, terbiye ettikten sonra ızgarada (dilim veya şişe dizerek) pişirmekten geçmektedir. Balıklarla yapılan sıcak mezelere *kalkan ciğeri tavası*, *sardalye dolması*, *hamsikuşu*, *balık kroketi*, *fenerbalığı kavurma*, *palamut kâğıt kebabı* da ilave edilebilir.

Balığı ızgarada pişirmek dikkat ve ustalık gerektirir. Önemli olan balığın kuvvetli ateş üzerinde kurumaması, içindeki suyu muhafaza etmesidir. Bunu sağlamak üzere önceden terbiye edilen balığın üzerine ızgaraya konmadan önce zeytinyağı veya eritilmiş tereyağı sürülmeli, bu yağın ateşle temas eder etmez bir kabuk oluşturarak balığın etlerini mühürlemesi yani içindeki suyun kaçmasını engellemesi sağlanmalıdır.

Midye, *karides*, *kalamar* ve *ahtapot* gibi deniz ürünleri sadece salata, dolma, pilaki şeklinde soğuk meze olarak değil, kızartma, ızgara ve güveç şeklinde de sofralarımıza gelir. Kızartmaların yanında lezzetini çoğaltmak ve sindirimini kolaylaştırmak amacıyla tarator ve limon dilimleri verilir. Izgara deniz ürünleri balıklarda olduğu gibi önce bir terbiye işleminden geçer, sonra pişirilir ve genellikle zeytinyağı ve limonla servis edilir. Güveç hazırlamak için önceden haşlanmış deniz ürünleri domates, biber, mantar ve peynir ile karıştırılıp toprak veya cam kaplar içine konur ve fırında üzerleri kızarana kadar tutulur. Güveç rakı sofrasındakilere tek tek verilmez, ara sıcak olarak ortadan alınır. Deniz ürünleriyle ayrıca mücver, köfte, ızgara, kavurma, kâğıt kebabı gibi mezeler de hazırlanır.



Kurutulmuş, tuzlanmış, tütülenmiş balıklar

Bol tutuldukları zamanlarda tamamının taze olarak yemesi imkânsız olduğundan balıkları tuza yatırarak veya salamuraya basarak, kurutarak ve tütüleyerek saklamak çok eskiden beri uygulanan yöntemlerdir. Denizlerimizdeki balık varlığı günden güne azalsa da bu teknikler hâlâ uygulanmakta, elde edilen lezzetli ürünler az bir işlemden geçerek nadide birer meze olarak sofralarımızı süslemektedir.

Ançüez tuzlanmış ve ezilmiş hamsi, sardalye, tirsî, çaça gibi küçük balıklardan yapılan bir mezedir. Meraklılar Marmara'da bahar ve yaz aylarında avlanan, yumurtasını bırakmış ve zayıflamış yağsız hamsilerle yapılan tuzlamanın daha lezzetli olduğunu söylerler. Sofraya başlarken kızarmış ekmeğe sürülerek yenen ançüez mideyi rakıya hazırlar.

Rakı sofralarının diğer bir sevilen mezesi olan *çiroz salatası* Marmara'ya yumurtasını bıraktıktan sonra Karadeniz'e çıkarken, yani nisanın ilk haftasından mayıs sonuna kadar tutulan zayıf ve *çiroz* diye adlandırılan yağsız uskumruların tuzlandıktan sonra güneşte kurutulmasıyla elde edilir. Çirozun lezzeti kullanılan tuz miktarına, kurutmanın süresine, nemsiz ve kuru havada yapılıp yapılmadığına bağlı olarak değişir. Rengi soluk çirozlar daha tuzlu olur. Günümüzde denizlerimizde uskumru azaldığı için çiroz artık kolyoz, istavrit gibi balıklardan yılın her döneminde yapılmakta ve elektrikli fırınlarda suni olarak kurutulduktan sonra ayıklanıp plastik ambalajlarda satılmaktadır.

Balıkların sadece etleri değil yumurtaları da *havyar* ve *tarama* olarak değerlendirilir. Bazı balıkların havyarının tuzlanıp kurutulduktan sonra muma sarılmasıyla yapılan



meze *mumlu balık yumurtası* adıyla bilinir.

En lezzetlisi *butarka* adı verilen kurutulmuş kefal yumurtasıdır.

Yeneceği zaman ince ince dilimlenir, etrafındaki balmumu kabuk atılır, üzerine zeytinyağı ve limon gezdirerek ya da tereyağlı kızarmış ekmekle

çığ yenir. Balık yumurtasından yapılan bir başka meze de tuzlanmış ama kurutulmamış alabalık yumurtalarına zeytinyağı ve limon suyu yedirerek yapılan taramadır.



Bir zamanlar içki sofralarını meze olarak süsleyen ama ekonomik değeri çok yükseldiği için günümüzde pek rastlanmayan havyar özellikle mersin balığının dışısının karnından çıkarılan yumurtaların yıkanıp, temizlenip salamuraya yatırılmasıyla elde edilir.

Refik Halit Karay, *Bu Bizim Hayatımız* kitabında havyar bahsini açmadan edemez: "Eskiden siyah havyarı limonla döve döve beyazlatırlar, bembeyaz bir macun haline



getirirler de yerlerdi. Kokusu hiç kalmazdı, lâtif bir şey olurdu."

En bol ve uygun zamanında tutulan balıkları uzun süre saklamak için uygulanan bir diğer yöntem de temizleyip tuzladıktan sonra *füme* adı verilen bir teknikle iste pişirmektir. Mersinbalığı, torik, palamut, uskumru, kefal, alabalık, somon balıkları tuzlandıktan sonra özel odalarda uzun süre ağır ağır yanan saman ya da kokulu sert odun talaşı dumanında (isinde) pişirilerek *isli balık* veya *balık pastırması* elde edilir. *Likorinoz* havalar iyice soğuduktan sonra kokusuz, yağlı ve yumurtasız kefal balıklarından yapılan, bir zamanlar Rum vatandaşlarımızın yılbaşı sofralarını süsleyen lezzetli ve bereket getirdiğine inanılan altın renkli bir mezedir.

Balıkları uzun süre saklamanın en eski yollarından biri de kalın tuz içinde (salamura) muhafaza etmektir. Bu turşu kurma yöntemine en uygun olan balıklar hamsi, sardalye, uskumru, palamut ve toriktir. Tuzlu balıkların meyhane kültürümüzde önemli bir yeri vardır. Tuzlu balık fiçilerinin eski meyhanelerin ortasında dekorun tamamlayıcı bir parçası olarak durduğu bilinmektedir. *Lakerda* tuzlu balıklar içinde içki masalarındaki varlığını günümüzde azalarak da olsa sürdüren, sevilen bir mezedir. Takoş adı verilen, tatlı suda bekletilerek kanı temizlenmiş büyük balık parçalarının tuz katmanları arasına ışık ve hava almayacak şekilde dizilmesiyle yapılan lakerda, palamut ve toriğin kalın derisi yüzünden sardalye ve hamsi kadar tuzlu olmaz. Poyraz eserken avlanan torikten yapılan lakerda lezzet ve kıvam bakımından palamutunkinden üstündür, meze olarak daha çok tercih edilir ve kırmızı soğanla yenir.





Et ve sakatat mezeleri

Ülkemizde et ağırlıklı sofraların beslenme alışkanlıklarımızda önemli bir yeri vardır. İçki sofraları da geleneksel mutfağımızdan çıkmış olduğuna göre et ve et ürünlerinden devşirilen mezelerin rakı gastronomisinde yer bulmaları doğaldır. Et ve sakatat rakı sofralarında hem *pastırma*, *sucuk*, *füme dil* olarak kurutulmuş halde hem de köfte, şiş, kebab, yahni, ızgara, tava, haşlama, kavurma olarak pişmiş halde soğuk ve sıcak meze olarak yer alırlar.

Pastırma ve sucuk içerdikleri yoğun baharat (çemen, sarmısak, biber, vs) ve iç yağlar nedeniyle pişirmeden yendiğinde ağızda herkesin pek sevmeyeceği ve rakının anasonlu tadını bastıran bir etki yaratabilir. Pastırmanın yol açtığı bu etki günümüzde üretilen çemensiz pastırma ile giderilebilir. Sıcak meze olarak domates, sivri biber,

dereotu ve limon dilimi ile birlikte pişirilen *kâğıtta pastırma* da bu sakıncaları büyük ölçüde ortadan kaldırır. Koyun ya da dana dili baharat kullanmadan marine edilip tutsülendiği için rakıyla uyuşmayacak yoğun bir tada sahip değildir, aksine içine sinmiş is kokusu ve damağı okşayan yumuşak dokusuyla hoş bir soğuk meze olur. Salam ve sosis gibi yarı pişmiş et ürünlerine genellikle rakı sofralarında rastlanmaz. Halkımız gündelik beslenmesinde yeterince etli tencere yemekleri yese de dışarıda yeme içme imkânı doğduğunda evlerde yapamadıkları et yemekleri için kebabçı, ocakbaşı gibi mekânlara gider ya da açık havada mangalın başına geçip etini, köftesini kendi pişirir. Et lokantaları, kebabçılar ve köftecilerde, su kenarlarında, çayır çimende yapılan pikniklerde pişirilen et köfteleri, kavurmalar (*çoban kavurma*), kıyma ve kuşbaşı kebaplar, bol acılı ve baharatlı olmamaları koşuluyla ve de soğumadan, yağları donmadan rakı eşliğinde azar azar yendiklerinde sıcak meze yerine geçerler.

Etler kadar sakatattan da nefis mezeler yapılabilir. *Haşlanmış kuzu beyni* biraz zeytinyağı ve limon suyu ilavesiyle, dana dili söğüşü çok ince dilimlenerek sevilen birer mezeye dönüşürler. *Arnavut ciğeri*, *yaprak ciğer*, *ciğer yahni*, *beyin tava* ve *ciğer*, *uykuluk*, *böbrek*, *yürek*, *koç yumurtası* gibi sakatatın ızgarası nispeten kolay hazırlanabilen, kolesterol açısından sakıncalı ve aşırı yağlı sayılsalar da, lezzetli mezelerdir. Dışarıdan alınacak ayıklanmış *tandır baş* (kelle) ısıtılması, dilimlenmiş *ızgara kokoreç* ya da *kâğıtta kokoreç* domates, biberle tekrar pişirilmesi halinde evlerde de kolayca hazırlanabilen sıcak mezelere dönüşürler. Mart-nisan aylarında ciğerciler tarafından henüz süttten kesilmemiş kuzuların bağırsaklarından örülerek hazırlanan *kuzu sarma* su ile pişirilerek domatesli, taze soğanlı ve dereotlu güzel bir bahar mezesi elde edilir.



Ana yemek muadilleri ve çorbalar

Karşılıklı saygı, sevgi ve sohbetin hakim olduğu, çeşitli mezelerin yendiği ve neredeyse doyulduğu uzun sürmüş bir rakı sofrasının sonlarına doğru sıranın bir de ana yemeğe gelmesi her zaman arzu edilmez. Böyle durumlarda *işkembe çorbası*, *paça çorbası* veya *balık çorbası* yeterince doymayanlar, öğün yemeği alışkanlığından vazgeçmek istemeyenler, yedikleri karışık mezelerin sindiriminde zorluk çekenler için alternatif olabilir. Gene de evlerde sunulan, lokantalarda teklif edilen bazı yemeklerin, sadece birkaç lokma olarak tadına bakılacak bile olsa, çoğu insanın hoşuna gittiği bilinir ve o ana yemek ortaya gelir.

Adı çok bilinen ana yemeklerden biri de *meyhane pilavı*dır. İçinde bulgur, et, soğan, sarmısak, yeşil biber, taze domates ya da domates ve biber salçası, baharat bulunan ve içkiler bittikten sonra taze yapıp sofraya getirilen bu pilavın mideyi balık ve işkembe çorbaları gibi rahatlattığı kabul edilir.

Soğuk ve sıcak mezelerin ardından sunulacak ana yemeğin hafif, sindirimi kolay, yağı ve baharatı (acı) az, kızartılmadan pişirilmiş olması midelerin selameti açısından tavsiye edilir. Bu özellikleri taşıyan yemekler arasında bazı balık pilakilerini, deniz ürünleri yahni ve pilavlarını, hamsi, levrek, *lipsos*, *lagos*, *kırlangıç* gibi balıklardan az su, domates ve bazı sebzelerle hazırlanan buğulamaları sayabiliriz. Balık buğulamaları pişirildikleri tepsiyle ortaya getirilip, çoğu zaman masada hazır bulunanlarca ekmek banarak (şamandıra atarak!) ortadan yendiğinden doyurucu bir ana yemek özelliği taşıdıkları gibi, rakı meclisindeki insanların samimiyetlerini ortaya koymalarına da vesile olurlar.

Reşad Ekrem Koçu, Osmanlı dönemi gedikli meyhanelerinin balık yemeklerine şöyle değinir: "Balık çorbalarının,



mürekkepbalığı yahnisinin, böbrekli bulgur pilavının, yumurtalı çiroz tavanın, mantar böreğinin, tandır kebabının şöhreti bütün Akdeniz ve Karadeniz limanlarına yayılmıştı.”
(*Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*)



Tatlılar

Meyveler ve ülkemizin geleneksel tatlılarından bazıları, yöresine ve mevsime bağlı olarak, rakı sofralarını en son şenlendirirler. *Tahin helvası* (sade veya fırında), bazı şerbetli hamur tatlıları, *ballı muz*, *kaymaklı kayısı*, *kaymaklı ayva tatlısı*, *cevizli incir*, *reçelli lor* gibi tatlıların sunulması artık yeme içmenin bittiğini, sıranın kahveye ve eve gitmeye (meyhanede veya lokantada toplanılmış ise hesap ödemeye!) geldiğini katılımcılara hatırlatır.



Final: yolluk, cila, çay, kahve

Seyirci ve oyuncular her akşam durmadan değişen, bazen hüzünlü bazen neşeli bir tiyatro oyununu andıran rakı sofrasının sonundaki final de farklı olabilir. Sofradan kalkmaya hazırlananlara ikram edilen ve yolluk adı verilen son kadeh hızlı bir kapanış anlamına gelir. Bu *yolluk* bazen bir kadeh rakı, bazen de cila adı verilen bir bardak bira olur.

Benzer bir kapanış ev sahibi ya da lokanta patronunun *yüksük* adlı küçük kadehlerde sunduğu likör ya da konyakla da yapılabilir, ama bu her bünyeye iyi gelmeyebilir. Rakı sofrası finalinin en zararsız şekli, bence, sofradan mideyi bastıran, içkiyi fazla kaçıranları ayıltan koyu bir çay ya da sade bir *Türk kahvesi* içip kalmakla olur. Çay bazı rakı erbabı



tarafından uzun süren işret sırasında mezelere ve içkiye birkaç kez ara vererek içilen, Batı mutfaklarındaki farklı yemek tatlarını damaktan temizleyen sorbe ile belki de aynı işi gören milli içeceğimizdir.

Birbirlerini tanıyan insanların sohbet etmek, meze yiyip rakı eşliğinde hoşça birkaç saat geçirmek amacıyla bir masa etrafında toplanmaları rakı mutfağının en güzel örneklerini ortaya koymak için yeterli bir nedendir. Gerisi aşçının maharetine, katılımcıların iştahına kalmıştır. Yine de rakı sofralarında en güzel mezenin *sohbet* olduğu unutulmamalıdır.

(Bu yazı, yazarının izniyle Rakı Gastronomisi kitabından alınmıştır.)



HANGİ
RAKIYI
SEÇMELİ?

Grand Korçi

Son yıllarda tüm çilingir sofralarının giriş muhabbeti aynı konuya sabitlenmiş durumda. Garsonun "Ne içersiniz?" sorusunun hemen ardından başlıyor ve bazen uzun bir süre alıyor sorunun ardından dönen muhabbet. Masada klasik tadı sevenler ya da markaperverler ile meşe fıçı müptelaları, üç distile hayranları, elli filtre sevdalıları arasında çekişmeli bir sohbet başlıyor. Herkes bir ucundan rakı konusunda bilgili ki bu çok doğal aslında; biz rakı içeriz. Ancak görünen o ki bu bilgimizin çoğu "yurdum insanı" metaforuna uygun olarak kulaktan dolma.

Aslına bakarsanız müdavim haklı, sittin senedir hayatı paylaşmanın, dostlarla özlem gidermenin, hasbihalin aracısı olmuş rakı, şimdi usul usul rol çalmaya başladı. Eşinle,



dostunla rakıya gidersin, ilk kadehin kokusunu ciğerlerine çekersin, haydi sağlıklı deyip sohbete başlarsın. Rakı olmasa belki de o sohbet olmaz ama sohbette de rakının kendisi uzun uzadıya konuşulmaz (dı). Şarap yahut viski değildir ki rakı; hangi bağın üzümünden, hangi kaynağın suyundan ya da hangi tarlanın anasonundan yapıldığı konuşulsun. Ancak o günler geride kalacağa benziyor. Müdavim ister istemez piyasaya sürülen rakıların pazarlama argümanları üzerinden seçim kriterini belirlemeye çalışıyor. Bu durum müdavimin rakıyı tanıması ve bir gusto geliştirmesi açısından olumluyken, bir yandan da pazarlama taktikleri ve şehir efsaneleriyle kafalar karışıyor. O vakit, tüm müdavimlerin tez elden rakı hakkında temel bilgileri edinmesinde fayda var kanımca. Aşağıdaki kısa derleme karınca kararınca bu amaçla hazırlandı.

Rakı etiketini okumak ve rakıyı tanımak
Geçenlerde bir arkadaşım sekiz damıtım rakı gördüğünü söylediğinde, bunun olamayacağını ayak üstü anlatmaktansa gördüğümüz ilk markete daldık ve söz konusu rakının etiketinde '8 Filtrasyon' ibaresini görünce durum açıklığa kavuştu. Aynı kafa karışıklığı 'şekersiz rakı' ya da 'göbek rakısı' vb. ibareler için de mevcut. Son dönemde rakı seçiminde etiketin nasıl yorumlanacağı giderek önem kazanıyor.

Önce rakının tek bir hammaddeden mi yoksa tarımsal etil alkolle karıştırılarak mı elde edildiğine bakalım. Aslında rakı sadece meyve alkolünden yapılan bir içkiydi bir zamanlar. Meyveler arasında da üzüm ve incir öne çıktı bu topraklarda. Daha sonra incir yerini üzüme bıraktı ve bu durum coğrafi işaretine de yansdı rakının. Özel sektörün alkol üretimi yasaklanınca TEKEL 1944'de yeni bir rakı çıkararak piyasada

yaygınlaştırdı. Üzümünden elde edilen alkole 'suma' adı verilir. Sumaya en fazla yüzde 35 oranında şeker pancarı melasından elde edilen tarımsal alkol ilave edildi ve adına da formülünden dolayı Yeni Rakı denildi. Günümüzde başta Yeni Rakı olmak üzere hemen her içki üreticisinin bu segmentte bir rakısı bulunuyor. Arka yüzdeki etikette suma ve tarımsal alkol ve şeker ibaresini gördüğünüz rakı bu tür bir rakıdır. Şeker fabrikaları ve pancar tarımı sekteye uğratıldığından beri, şeker pancarının yerini ağırlıklı olarak buğdaydan elde edilen alkol aldı. Bu tür rakılar tarımsal etil alkolün etkisiyle daha sert bir içim tadına sahip oluyorlar genelde. Çok uzun yıllar memleketin damak tadı bu rakıya kalibre edildi ve seveni de çok.

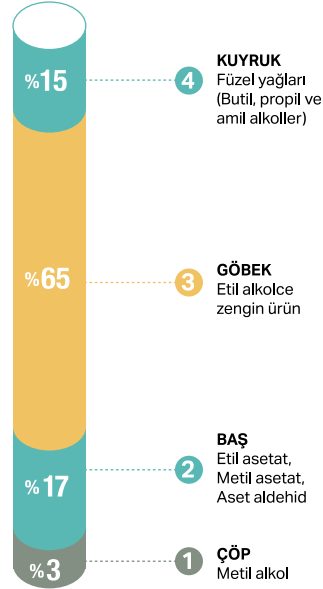
Şimdi bu bilginin üstüne yaş ya da kuru üzüm rakısının ne olduğunu daha kolay anlamlandırabiliriz. Bir rakının etiketinde 'yüzde 100 yaş üzüm alkolü ya da suması' gibi bir ibare görürseniz bu, rakının tarımsal kökenli alkol ilave edilmeden üretildiği anlamına gelir. Aynı durum yüzde 100 kuru üzüm suması için de geçerlidir. Bu tür rakılar, tarımsal kökenli alkol içeren rakılara kıyasla daha yumuşak içimli olurlar. İşin aslına bakarsanız kuru üzüm rakısı yaş üzüme nazaran daha aromatik olur ama yaş üzüm rakısı da daha ucuza mal edilir. Yaş üzüm efsanesi yaratılınca, kar marjının yükseleceğini öngörmek çok zor olmasa gerek.

Tam bu noktada şeker meselesine de kısaca bakalım. Rakı üretildikten sonra litresine 6 ila 10 gr. şeker ilave edilir. Bu miktar yaklaşık bir buçuk kesme şeker karşılık gelir ve pek ciddiye alınacak bir rakam değildir. Rakının nefasetine, organoleptik (duyusal) özelliklerine de önemli bir katkısı yoktur. Piyasadaki şekersiz rakılara işte bu şekeri koymuyorlar. Tüketicide de bunun genel sağlık ve diyabet



açısından olumlu bir özellik taşıdığı gibi bir algı oluşuyor. Benim itirazım da burada başlıyor işte. Şekersiz rakı, üreticinin bir tercihi. Buna söylenecek bir söz olamaz. Hatta kişisel olarak desteklerim. Bununla birlikte tüketicinin yeterli bilgiye sahip olmamasından faydalanan bir alt metin var bu işlerde.

Son dönemlerde rakı etiketlerinde yer alan başka bir bilgi de 'göbek rakısı' terimi. İnsanların kafasında bu rakının imbiğin ortasından, en saf ve kaliteli yerinden elde edildiği gibi bir anlam çağrıştırıyor. Aslında durum öyle değil. Birinci damıtımda elde edilen alkol yani suma, ikinci kez damıtılır. Çünkü içinde sağlığa zararlı ve içim tadını bozacak pek çok alkol mevcuttur ve ikinci damıtımda anasonla buluşur. Damıtım uzun bir süreçtir. Damıtımda ilk başlarda gelen metil alkol vb. alkolleri içeren kısımlara 'çöp' ve 'baş' adı verilir. Sonrasında etil alkolce zengin kısım damıtılır. Bu kısma da hem evrensel hem yerel literatürde hem de uygulamada 'göbek', 'kalp,' 'orta' gibi isimler verilir. Bu kısımdan sonraysa 'son' ya da 'kuyruk' adı verilen



*Kesir oranları örnek olarak verilmiştir. Reçeteye göre değişiklik gösterebilir.

Tablo 1: Rakı Damıtım Oranları

kısımlar damıtılır. Damıtım işlemi, bu sınırların bıçak gibi keskin olduğu bir işlem değildir ve baş ve son kısmında bir miktar göbek kısmı kalmış olabilir ya da tersi. Bu olasılığa karşı damıtım esnasında baş ve son kısım ayrılır ve bir sonraki damıtımda kullanılmak üzere imbiğe tekrar katılır. Ayrılan bu kısma da 'aporak' adı verilir. Aşağıdaki şekil bu konunun daha iyi anlaşılmasını sağlayabilir.

Tablo 1'deki şekle göre 1 numaralı kısım çöp adını alır ve atılır. 2 ve 4 numaralı kısım sonraki damıtımlarda kullanılan aporaktır. (Şekildeki oranlar örnek bir reçeteye aittir, ürüne ve üreticiye göre değişiklik gösterir.)

'Göbek rakısı' adıyla piyasaya sürülen rakılarda, işte bu aporağın kullanılmadığı beyan ediliyor üreticiler tarafından. Dolayısıyla bu tür rakılara 'aporaksız rakı' demek daha doğru. Zira tüm rakılar göbek kısmından elde edilir. Yani, yeni bir durum yok ortada. Sadece firmaların bunu yansıttış biçimleri çok fazla pazarlama taktiği kokuyor. Oysa 'aporaksız rakı' terimini kullansalar, tüketici kültürünün yükselmesine de katkı koyacaklar. Bir de 'göbeğin göbeği' gibi tanımlamalar kullanan "gastronomi uzmanları" var ki söylenecek bir söz yok o kısım için. "Peki bu rakı daha mı kaliteli olur?" dersiniz, soru yanlış derim. Ancak içimi daha yumuşak, burun meyvemsi, bitişi kararında, dengeli ve kimyasal olarak daha saf bir rakı üretmek mümkün bu yöntemle. Bu saflık meselesi ise her daim makbul bir şey değildir yüksek alkollü içkilerde ama bu bahsi başka bir yazıya bırakayım şimdilik. Yine son dönemlerde 'altın', 'gold' gibi terimler de etiketlerde yerlerini aldı. Bu tür ibareye sahip etiketler, rakının meşe fıçıda dinlendirildiğini ifade ediyor. Rakı meşe fıçıda dengesini bulurken, meşeden geçen aromalarla zenginleşiyor. Dinlendirme süresinin sonunda da kimine



göre daha yumuşak içimli ve aromalı bir rakı elde ediliyor. Sevmeyeni vardır ama rakı çeşitleri arasında kendine ciddi bir yer bulmuşa benziyor.

Etiketlerde bir başka öne çıkan ibare filtrasyon sayısı. Üzüm fabrikaya gelişinden rakı olarak çıkışına kadar aslında birkaç filtreleme aşamasından geçer. Buğday ve melas alkolleri için de durum benzerdir. Üstelik bunlarda aktif karbon filtrasyonu da işin içine girer. Şişenin üzerine rakı haline geldikten sonraki filtrasyon sayısı mı yazılıyor yoksa tüm süreç boyunca gerçekleştirilen filtrasyon sayısı mı bilmiyorum ama aşırı filtrelemenin organoleptik nefasete katkısı doğru orantılı olmayacaktır. Çoğu insan da bu sayıyı damıtım sayısı olarak algılıyor ne yazık ki.

Üst segment rakı olarak adlandırılan rakılar arasında çeşitlenme giderek artacağı benziyor. Bunun somut bir örneği de organik rakı. Üzüm ve anasonun organik tarım kriterlerine göre yetiştirildiğini belirtiyor 'organik rakı' ibaresi. Üretim süreçlerinde bir farklılık yok. Üzümdeki aroma maddelerinin daha keskin ve sayıca fazla olması muhtemel ama bunun bir garantisi olamaz elbette.

Son olarak üç distile rakıya bakalım. Bu tür rakılarda suma anasonsuz olarak bir kez daha damıtılır. Son damıtımda anason eklenir. Sumanın ikinci kez damıtımının alkolün saflığına olumlu katkı yaptığı buna mukabil üzümden gelen aroma maddelerinde azalmaya yol açtığı şeklindeki akademik çalışmalar mevcut. Yapılan çalışmalar rakının üzüm ve anasondan gelen yetmişin üzerinde aroma maddesine sahip olduğunu gösteriyor. Bazı müdavimler bunu kaybetmek istemeyebilirler.



İyi rakı nasıl anlaşılır?

Elbette bu göreceli bir konu. Ama birkaç belirtiyi sıralamak mümkün. Öncelikle rakının görseelliğine bakalım. Su kattığınızda gecikmeden tepki vererek beyazlayan rakı, anason dengesi açısından bir kıvamı tutturmuş demektir. Mermer gibi, süt gibi beyazlıyorsa anason miktarı fazla, çok açık bir renk veriyorsa ve geç beyazlıyorsa düşük demektir. Bardağın kenarına sıvaşan yağ zerrecikleri (göz yaşı ya da bacak olarak anılır), anasonun yağ verimi ve kalitesi hakkında olumlu bir gösterge olarak yorumlanmalıdır. Uzun bacaklı bir rakı, anason hanesine olumlu puan yazdırır. Rakının kendine has kokusunu tariflemek kolay olmasa da, sek olarak koklandığında maya kokusunun ve geniz yakıcı sentetik bir alkol kokusunun alınmaması önemlidir. Su katıldıktan sonra anasonun o tanıdık kokusu kendisini belli edecektir.

Rakının tadını değerlendirebilmek işin en zor kısmı. Bu işin layığıyla yapılabilmesi için mekan, zaman, yöntemin uygun olması, degüstatörün de deneyimli olması gerekir. Rakı masası bu kriterlerin biraraya gelmesi için elbet uygun bir ortam değil. Bununla birlikte eğer rakıdan homojen bir tat alıyorsanız, önden ya da arkadan acılık veren, rahatsız eden sert alkoller gelmiyorsa dilinize ve yumuşak bir içimi varsa, o rakı için olumlu konuşulabilir. Elbet bunlar meyhane masası için yapılmış bir değerlendirme kriterleridir.

Rakının yanında ne yenir?

İşin aslına bakarsanız bu konu rakıseverin meşrebine göre değişir. Kimi kebab yer, kimi balık, kimisi de makarna. Bu konuda kesin çizgilerle gastronomi baskısı kurmanın doğru olmadığını düşünenlerdenim. Bunun yanı sıra bu topraklarda rakının meyhanelere (eski tabiriyle meygedelere) girmeye



başladığı zamanlardan bu yana rakının bir meze içkisi olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Ermeninin, Rumun, Türkün, Arabın elinden çıkan türlü türlü mezeler rakının olmazsa olmazıdır asırlardır.

Rakıya buz koyulur mu?

Rakı nefasetini soğuk tüketildiğinde veren bir içkidir. Aşırı buz koymak anasonun kristallenmesine ve içim tadının bozulmasına sebep olacağı için tavsiye edilmez. Ekseriyetle tek buz kafi olacaktır.

Rakı bozulur mu?

İnsan bozulur rakı bozulmaz. (Bu konuda Fransızların pastis üzerine yapılmış ve farklı tezler savunan akademik çalışmaları olduğunu da hatırlatmakta fayda var.)

Rakı neden bu kadar pahalı?

Eh bu soruyu da bir zahmet başkaları yanıtlasın. Sağlığınıza.





RAKI
NE YANA
DÜŞER,
ETİL ALKOL
NE YANA?

Grand Korçi

Rakıdaki aşırı vergilerin fiyatları uçurmaya başlaması ve akabinde tarımsal kökenli etil alkolün (TKEA) keşfiyle başlayan süreç devam ediyor. Artık mızrak çuvala sığmaz bir şekilde insanlar evlerinde "rakı" yapıyor daha doğrusu yaptıkları içkiye rakı adını veriyorlar. Hem de evde yumurta kıramayan mümtaz yurdum erkeği yapıyor bunu ağırlıklı olarak. Korona günlerinde kolonya ve ekşi mayayı da keşfetti çoğunluğu. Aslına bakarsanız bence, uzun erimde faydalı bir süreç yaşanıyor mutfaklarda. Çünkü öyle ya da böyle buradan bir kültür oluşacak. Tek kaygım bunun yoz bir kültüre evrilme potansiyeli. Zira arada rakı harcanacak. Rakının hazır çorba ya da kahve gibi "karıştır, salla; oldu da bitti maşallah bir içki" olduğu gibi yanılısamaya açık çünkü yaşananalar. Bu konuda yazmak ya da konuşmak yanlış anlaşılmalara açık kapı bırakıyor bazen. O yüzden sonda söyleyeceğimi başta söyleyerek, basiretli bir sağ bek gibi atakları zamanında kesmeye çalışayım. Birincisi, evet rakı çok pahalı ve insanlar evde "rakı benzeri ürün" yapmak durumunda kalıyorlar ve kalacaklar. Bunu yapmayın demek tek başına bir anlam içermiyor. Beşeri hayat, hukukun ve mevzuatın önünde gidiyor bu alanda. Başka bir düzenleme getirilmek zorunda kalınacak bu alana. İkincisi, bu durum böyle diye; yapılan içkiyi rakı diye



adlandırmak bana göre rakıya hakaret. Çünkü yapılan içki rakı değil. Üçüncüsü, boğma rakı bu topraklarda; viski, votka ve benzerleri başka topraklarda yüzyıllardır evlerde yapılagelir. Çoğu sağlıklıdır ve nefaseti yoktur. Bunun sağlıklı, nefasetli ve de yasal bir yapıya kavuşturulması mümkündür. Nefesim yettiğince, dilim döndüğünce bu durumu savunup anlatmaya çalışacağım.

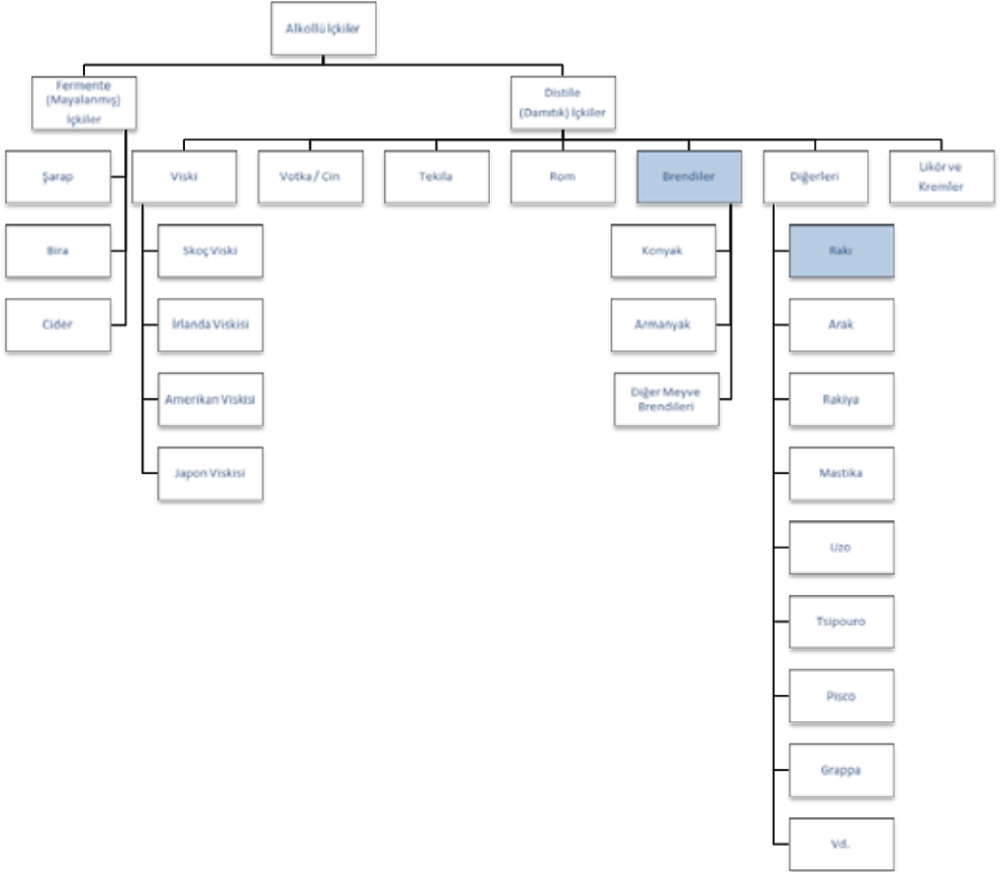
Şimdi rakı ile rakı benzeri ürün arasındaki farkları anlatmaya başlayabiliriz.

Rakı nedir?

Rakı alkollü içkiler ailesinin distile yani damıtık içkiler sınıfında yer alır. Aşağıda kolay anlaşılması için hazırladığım şemayı çoğu kaynakta rakı için özelleştirilmiş şekilde bulmanız mümkün değildir. Aslına bakarsanız rakı, brendi ailesinde sınıflandırılacak bir içkidir. Asırlar önce denizciler uzun seyahatlerinde bozulmayacak bir içki özlemi çekerlerken, şarabın kaynatılması sonucu buharlaşıp, yoğunlaşan alkolü meşe fiçılar başta olmak üzere saklamışlar ve afiyetle tüketmişler. Brendi, İngilizce brandy kelimesinden gelir. Fransızca vin brûlé (yanmış şarap) olarak anılan bu damıtılmış içki, Felemenkçe brandewijn adını aldı. İngiltere'ye Felemenkçe etkisiyle brandywine olarak girdi, zamanla sadece brandy olarak anılmaya başlandı. Brendilerin Fransa'nın Cognac bölgesinde üretilenlerine konyak denir. Her konyak brendidir fakat her brendi konyak değildir.

Rakı alkollü mayşenin (bir nevi ön şarap) damıtılması hasebiyle brendi ailesinden sayılabilse de elbette konyak gibi bir brendi türü değildir. Zira anason ile aromalandırılmış, kendi karakteristik özelliğini kazanmış ve diğer akrabalarıyla birlikte ayrı bir sınıf oluşturacak denli özgünlük kazanmıştır.



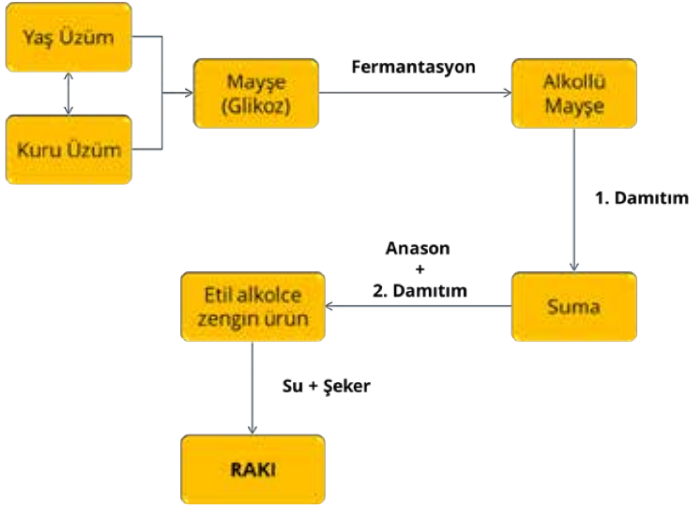


Şekil 1 : Alkollü içkiler sınıflaması

Rakı nasıl üretilir?

Rakının üretimi fermantasyon ve damıtım olmak üzere iki ana adımda gerçekleştirilir. Mevsimine göre yaş veya kuru üzümler ya da her ikisinin karışımı fermente edilerek alkollü bir çözelti elde edilir. Bir nevi ön şarap olarak nitelenecek bu çözelti (alkollü mayşe) içindeki alkolün ayrıştırılması amacıyla birinci damıtıma alınır. Buradaki amaç mayşenin içindeki tüm alkolü ayırmaktır. Elde edilen alkol – su karışımına suma adı verilir. Sumanın içine anason tohumları katılarak bakır imbiklerde ikinci kez damıtılır. Bu damıtımda sumayı oluşturan birbirinden farklı alkollerin ayrılması amaçlanmaktadır. Çöp, baş, göbek, kuyruk, son gibi isimlerle adlandırılan bu ayırım işleminde göbek / orta / kalp isimleri verilen kısım, etil alkolce zengin kısımdır ve %40-50 oranlarında seyrelterek rakı elde edilir.

Aşağıdaki iki şekil süreci özetlemek için faydalı olacaktır.



Şekil 2: Basitleştirilmiş rakı üretim şeması



Rakının, rakı olabilmesi için

İşte bu noktada devreye rakının coğrafi işareti giriyor. Rakı da "Cognac" gibi coğrafi işarete sahip bir içkidir ve bu işaret belgesindeki tanım aşağıdaki gibidir.

"Rakı; yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (pimpinella anisum) ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen alkollü içkidir."

Türk Gıda Kodeks Distile Alkollü İçkiler tebliği, tüm distile alkollü içkilerin ayrıntılı tanımlamasını yapan bir metindir. Buna göre rakının;

- 1** Üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az %65'i suma olmalıdır.
- 2** Üretilmesinde şeker kullanılması durumunda bu şeker rafine beyaz şeker olmalı, kullanılan şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.
- 3** Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.
- 4** Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.
- 5** Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.
- 6** Hacmen alkol miktarı en az %40 olmalıdır.
- 7** Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilmelidir.

Görüleceği gibi rakı dediğimiz içecek üzüm sumasından ve en fazla %35 oranında tarımsal etil alkol karışımından oluşan ve anasonla ikinci kez damıtılan bir içkidir. Bazı rakılar elbette %100 üzüm sumasından üretilmektedir. Ancak %100 tarımsal kökenli etil alkolden üretilen rakı yoktur ve böyle bir tanımlama da sınıflama da yoktur.



Tarımsal etil alkol nedir?

Yine Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'ne göre tarımsal etil alkol (TEA); "Aşağıdaki tabloda tanımlanan özellikleri taşıyan ve tarımsal ürünlerin alkol fermentasyonundan sonra distile edilmesiyle elde edilen distile alkollü içkiler hariç, etil alkolü ifade eder."

Duyusal Özellikler		Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tad bulunmamalı
Alkol miktarı (hacmen %)	En az	96.0
Toplam asitlik (%100'lük alkolde asetik asit cinsinden gram/hektolitire)	En fazla	1.5
Esterler (%100'lük alkolde etilasetat cinsinden gram/hektolitire)	En fazla	1.3
Aldehitler (%100'lük alkolde asetaldehit cinsinden gram/hektolitire)	En fazla	0.5
Yüksek alkoller (%100'lük alkolde metil-2 propanol 1 cinsinden gram/hektolitire)	En fazla	0.5
Metanol (%100'lük alkolde gram/hektolitire)	En fazla	30
Buharlaştırma Kalıntısı (%100'lük alkolde gram/hektolitire)	En fazla	1.5
Uçucu azotlu bazlar (%100'lük alkolde azot cinsinden gram/hektolitire)	En fazla	0.1
Furfural		Bulunmamalı

Tablo 1: Tarımsal etil alkol tanımlaması

Tarımsal etil alkol hangi ürünlerden elde ediliyor?

Çok uzun yıllar bu konuda başat ürün şeker pancarı melası idi ancak son yıllarda buğday ve mısırdan yapılan üretim arttı. Maliyet ve işlem kolaylığı bu artışın başlıca nedenleri arasında sayılabilir. Yurt dışından ithal edilen şeker kamışı menşeli tarımsal etil alkol miktarında da artış gözleniyor.

Tarımsal etil alkolden rakı yapılır mı?

Yazının başlığını da oluşturan konuya dönecek olursak, neden yapılamaz dediğim anlaşılmıştır sanırım. Zira bir



içkinin rakı sayılabilmesi için en az %65'inin sumadan oluşması gerekir. Tarımsal etil alkol üzüm dışı ürünlerden elde edildiği için, tamamı bu alkolden oluşan bir içkiye ne isim vermek gerekir bilmiyorum. Literatürde de sınıflama dışı bir ürün geliyor son yıllarda ülkemizde. İçine anason yağı eklenerek ve aktif karbondan geçirilerek rakıya benzetilen bu içki olsa olsa anasonlu votka gibi bir şeye tekabül eder. Ben bu içkiye 'rakı benzeri ürün' adını veriyorum.

Rakı benzeri ürün sağlığa zararlı mıdır?

Tablo 1'de tarımsal etil alkolün bileşiminin ne olması gerektiğine dair veriler yer alıyor. Tebliğe göre üretilmiş bir tarımsal etil alkolün içine anason yağı ekleyerek yapılan içkinin sağlık açısından akut veya ölümcül bir riski söz konusu değildir. Ancak içine koyulan sentetik anason aroması, petrokimya kökenli gliserin ilavesi gibi işlemler için aynı şeyi söyleyemem. Ayrıca rakı benzeri ürün elde etmek için kesinlikle denatüre edilmemiş yani içine içilmesini engelleyecek katkı maddeleri (bitrex gibi) katılmamış bir alkol kullanılması gerekir. Gıda ya da tıbbi alkol sınıfına giren alkollerde bu tür katkı maddeleri bulunmamaktadır. Uzun erimde kronik sağlık etkilenmelerinin ne olacağına dair henüz yapılmış bir çalışma olmasa da bu etil alkolün içki olarak tüketmek amaçlı üretilmediğini, içki üretimindeki pek çok kalite kontrol aşamasından geçmediğini belirtmeliyim.

Maserasyon tekniği ve rakı benzeri ürün

Rakı benzeri ürünler çoğunlukla hububat alkolünden yapıldığı için, sert bir içim tadına haiz olmakta, aroma maddelerince meyve alkolüne göre fakir kalmaktadır. Bu ürünün içim tadının yumuşatılması için endüstriyel gliserin kullanılması, üzüm aroması vs. kullanılması sağlık açısından kesinlikle tavsiye edilemez. Bunun yerine maserasyon



yöntemiyle tatlandırma daha uygundur. Maserasyon, alkolün içine tadını, rengini, kokusunu vermesi amacıyla bir başka maddenin (ağırlıkla meyve ve otlar) katılması ve bekletilmesi işlemine verilen isimdir. Örneği damla sakızının alkol maserasyonu, içim tadını ciddi oranda değiştirmektedir. Ez cümle rakı ile "rakı benzeri ürün" kardeş gibi gözükseler de olsa olsa farklı soy ağaçlarına ait uzak kuzenler olabilirler. Durum teknik olarak bundan ibarettir. Sağlığınıza.



EVDE ÇİLINGİR
SOFRALARI
İÇİN KÜÇÜK
ŞARKI DİNLEME
REHBERİ

Murat Meriç



Başlık iddialı ama ilk cümlede şunu söyleyeyim, benimki sadece bir öneri. Çok rakı içtim, çok çilingire ev sahipliği yaptım, katıldığım çok sofraya şarkılarımla gittim. Bu yüzden, bu kitapta akıl açıcı önerilerle huzurda olma niyetindeyim. Kim bilir, belki bir cümlemin ya da zikrettiğim bir ismin peşinden bambaşka yerlere gidersiniz, bu da beni mutlu eder.

Mevzu derin... Başlama vuruşunu saygı çerçevesinde belirlenen ana kuralla yapayım: Evde kurulacak çilingir sofralarına eşlik edecek müzik, bulunduğunuz evin sahibi ve koşullarıyla doğru orantılı olarak değişir. Bu, kalabalık sofralarla alakalı bir durum elbette. Yanınızda bir DJ taşımıyorsanız ya da benim gibi müzik arşivi yanında olan arkadaşlarınızla dolaşmıyorsanız, durum sıkıntılı bir hâl alabilir ve durup dururken kendinizi Kayahan dinlerken bulabilirsiniz. Buradaki asıl sorun, rakı içerken Kayahan dinleyen bir arkadaşınızın olması elbette. Onsuz, hayat daha güzel olabilir ama mevzu bu değil. Çilingir sofraları, insanları en iyi tanıdığınız yer ve bu aşamada müzik önemli bir katalizör. Ancak şimdilik kalabalık sofralardan uzaklaşmak durumundayız, zira içinde



bulunduğumuz şartlar itibariyle kendi başımıza evde demlenmek daha doğru. Bu noktada, kişisel arşivimiz dışında, "dışarıdan" yardım almak yerinde bir hareket olabilir. Neyse ki olanaklar bir hayli geniş.

Kişisel arşiv meselesine girmeyeyim zira rakı içerken kim ne isterse onu dinler. Ben Bruce Springsteen'den Tanju Okan'a, Sabahat Akkiraz'dan Adamlar'a bir çırpıda geçebilir, rap üzerinden David Bowie'ye atlayabilirim. "Çilingir sofrasında illa ki alaturka dinlenir" cilerden değilim ama onlara da karışmam. Dediğim gibi, herkes kendi müziğini seçmekte özgürdür. Okuduğunuz yazı, şu sorunun cevabını bulma yolunda sizlere yardımcı olmayı hedefliyor: Arşivimiz dışında nerelere başvurabiliriz? Burada ister istemez ikinci bir soru devreye giriyor: Nasıl arşiv yapabiliriz? İkisine de cevap vermeye çalışacağım ama önce rakı – müzik meselesine biraz değineyim, çevremdeki çilingir arkadaşlarımdan feyz alarak kimi örnekler vereyim.

Müzik, masanın olmazsa olmazlarından. Alışkanlıklar çeşit çeşit: Müziği eşlikçi olarak görenler, bir süre sonra kendini müziğe bırakır ve gecenin sonunu şarkılar söyleyerek getirir. Son yıllarda "fasıllı" meyhanelerin artışı, biraz da bu yüzden. Fasılı "gürültülü" bulanlar, muhabbeti böldüğünü düşünenler de var. Ben, bu grubun içindeyim. Müzik, muhabbeti yönlendirebilir, dinlediğiniz bir şarkı üzerinden yeni bir muhabbet açılabilir ama masayı ele geçirmesine izin vermemek gerek. Rakıda müzik kadar muhabbet de önemli çünkü. Meze meselesine değinmiyorum bile: Masanın (müzik ve muhabbetle birlikte) üçüncü olmazsa olmazı o.

Muhabbet, inceden masaya eşlik eden, uzaktan da olsa net duyulan bir müzikle şahlandırılırsa, şahane. Rakıya eşlik eden şarkılar her telden, her dilden olabilir. Metin'le Ankara'daki





bekar odasında içtiğimiz gençlik rakılarına pikaptan Bob Dylan eşlik ederdi ve gece, Neşet Ertaş'la sona ererdi. Arada Zappa'dan Victor Jara'ya sıçradığımızı bilirim. İbrahim ile içtiğimiz rakılar, Tanju Okan'sız olmazdı. Bu yüzden, Tanju "baba"yı kaybettiğimizde ilk onu aradım, onunla ağladım. Rauf, rakı masasında Zeki Müren dinlemeyi sever ama yetmez, Zeki Müren'in doğum gününü her yıl dostlarıyla kurduğu bir rakı masasında kutlar. Tan'ı bir Cem Karaca şarkısı bambaşka yerlere götürür, Said'i ise deyişler... Aliş ve Fikret, rakı içerken illa ki Müslüm Gürses dinlemek ister ama onlarla içtiğimiz rakıların eşlikçileri Karadeniz türkülerinden '80'li yılların pop şarkılarına uzanır. Ankara ekibi bambaşka: "Lordum" Ahmet, ekseriyetle film müzikleri ağırlıklı bir repertuvar eşliğinde rakısını içerken daldan dala konar; Barış, bir Peyk şarkısı duysa sevinir; Hakan'ı her tür müzik keyiflendirebilir. Müziksiz de keyifli adamdır üstelik Hakan: Aynı gece içinde, rakı içerken cazdan "Fidayda"ya uzanmışlığımız vardır, Ekber şahidimiz. Kimi zaman baş başa oturulmuş rakı sofralarında arayışlar devreye girer ve şarkılar bu arayışa bir yol gösterici olarak eşlik eder. Misal, Fikret Kızılok'tan Mozaik'e, Metin – Kemal Kahraman'dan Çağdaş Türkü'ye uzanmışsam, sevdiğim Ankara'nın izlerini aradığımdan. Arayış ve öğrenme hali, çilingirin ritüeli: Ceren, rakı içerken eski 45'liklerin çalındığı radyoyu tercih eder, arada bilmediklerini bana sorar. Zeynep (tercihen bir tekne güvertesinde) pilli pikaptan alaturka nağmelere kendini bırakmayı sever. Ceyda, alaturkaya uzak olmayanlardan: Şarkıların ve şarkıcıların hikâyesini dinlemeye bayılır, rakı içerken araya bir yere Erol Evgin sokuşturur. Can, "Huysuz ve Tatlı Kadın"ı anmadan rahat etmez ve bir noktada sözü muhakkak Sibel Alaş'a getirir, onu dinler. Ömer, rakı içerken Tinariwen'den Luxus'a uzanırdı ama illa ki muhabbetin bir yerinde Neşe Karaböcek duymak isterdi. Cüneyt, ekseriyetle yeni öğrendiği, onu heyecanlandıran şeyleri



dinletirdi ve onlarla nasıl tanıştığını anlatırdı. Gökhan, eski bir taş plaktan seçtiği şarkıyı masaya koyarken Esra, benim gibi daldan dala konmayı tercih edenlerden: Hiç ummadığınız bir anda bir Aga B. şarkısı çalıyorsa, bilin ki onun sayesinde.

Bunca isim saydım, amacım, alışkanlıkların çeşit çeşit olduğunu örneklemek. Onlarca rakı arkadaşım oldu; çoğunu çok sevdim ve muhabbeti hep sürdürdüm. Kimi artık uzağında, kimi bir daha o masalara konuk olamayacak kadar uzakta. Onları anarken kadehimizi masaya vuruyorsak, bundan. Müzik, arkadaşını tanıma bahsinde katalizör demiştim ya, sahiden öyle. Çilingir arkadaşlarımın ne istediğini iyi bilirim, neyi sevdiğini gözüm kapalı söylerim. Rakı böyledir: İki kadehte on yıl yakınlaşırsın. Terside olabilir ama neyse ki hayatımda örneği çok yok. Kadeh arkadaşlığının müzik arkadaşlığına dönüştüğü nokta, bambaşka: Arkadaşınızı tanıdığınız anda masa tatlanır, canlanır, güzelleşir.

Peki ya yalnız içtiğimiz rakılarda masaya eşlik edecek şarkıları nasıl ve neye göre seçmeliyiz? Bu sorunun cevabı yok elbette. Ruh hâline ve içinde bulunduğumuz koşullara göre değişebilir bu. Şunu iyi biliyorum: Şostakoviç'ten Ali Ekber Çiçek'e uzanırım ama rakı içerken Serdar Ortaç dinlemedim, dinlemem. Yalnız başıma içmeyi sevmem ama eve gelen arkadaşlarıma plak koleksiyonumdan seçmeler dinletmeyi tercih ederim. Üstelik sahip olduğum, ağırlıkla 45'lik plaklardan müteşekkil bir koleksiyon olduğu için bütün angaryasına rağmen pikapta onları döndürmeye bayılırım. Dahası, çalarken hikâyelerini anlatırım, şarkılardan doğru muhabbet açarım. Tek başıma içmeyi seviyor olsam da bunu yaparım elbette. Hayır, kendi kendime konuşmam ama şarkıyı dinlerken onunla ilgili bir sürü şeyi aklımdan geçirebilirim.





Tam da bu noktada, tek başına rakı içmeyi sevenler için bizzat hazırladığım bir listeden söz edeyim. Oradan da bu ara her yanımızı saran "listeler" meselesine ışınlanırım. 2019 yılının sonlarında okuyucuyla buluşan son kitabımın adı, Hayat Dudaklarda Mey. Anason İşleri Kitapları etiketiyle piyasaya verildi ve içinde 213 şarkı ya da türkünün hikâyesi var. Kitabın başında göreceğiniz bir karekod, sizleri o şarkıların büyük bölümünün olduğu bir listeye yönlendiriyor. Tek tek şarkıları dinlemek isterseniz, her şarkının başında bulunan karekod aracılığıyla doğrudan o şarkıya gidebiliyorsunuz. Şarkıların özelliği, aynı zamanda kitabın da çıkış noktası: Çilingir sofralarında dinlenebilecek şarkılar bunlar. Her birini titizlikle seçtim, radyoculuk ve DJ'liğimi de işin içine katarak özenle sıraladım. Sonrasında da hepsi için bir hikâye anlattım. Bunlar, ekseriyetle şarkıların hikâyeleri ama arada şarkıdan yola çıkarak (içine zaman zaman kendi hikâyemi de katarak) akla gelen kimi rakı hikâyelerine yol alabiliyorum. Söylediğim gibi, her şeyin temelinde (toplamda 13 saati aşan) bir liste var.

Bir dönem YouTube vardı, şarkıları online olarak oradan dinleyebiliyorduk. Hâlâ var ve hâlâ dinleyebiliyoruz ama artık tek değil. Fizy'den Apple Music'e, Deezer'dan Spotify'a pek çok yasal platform, bünyesinde barındırdıkları şarkıları dinleyiciyle buluşturuyor. Ben kitabın listesini (Sony Müzik Türkiye işbirliğiyle) Spotify'a koydum, dinleyici oradan ulaşabiliyor. Kitap elinizde olmak zorunda değil: Hayat Dudaklarda Mey adıyla arattığınızda, aynı adlı çalma listesi önünüze geliyor.

Spotify bu anlamda bir adım önde çünkü dinleyiciler kendi listelerini hazırlayabiliyor. Tek handikapı, istediğiniz şarkıları ya da istediğiniz yorumları bulamama durumu. Şarkılar bir şirket tarafından oraya konulmamışsa, onlara ulaşmak zor



oluyor. Bu yüzden başta Bandista olmak üzere şarkılarını copy-left ya da Türkçe söyleyişle al-çoğalt yöntemiyle dinleyicisine ulaştıran kimi isimleri ya da şarkılarını orada bulmak mümkün olmuyor. Bu durum zaman zaman podcast'ler aracılığıyla delinse de kimi şarkılara Spotify üzerinden ulaşamıyorsunuz. Bu, diğer platformlar için de geçerli elbette. Görece daha serbest olan YouTube üzerinde bile kimi şarkıcıların ya da toplulukların şarkılarını bulmak mümkün değil. Radara yakalanan, anında kaldırılan çok şarkı var. Bu, SoundCloud gibi insanların kendi işlerini paylaştıkları platformlarda da böyle olabiliyor. Dolayısıyla, istediğiniz şarkıyı istediğiniz yerde bulamayabiliyorsunuz.

Bu durum, kitabın listelerini hazırlarken zaman zaman sıkıntı yaratabildi. "Gönül Penceresinden Ansızın Bakıp Geçtin" dizeleriyle başlayan, halk arasında "Bir Yangının Külünü" ya da "Aşıyan Yolları" olarak bilinen Muzaffer İlkar şarkısının Güneri Tecer yorumunu çok istediğim hâlde Spotify'da bulamadım, şarkıyı Seçil Heper yorumuyla listeye koyabildim. Zaman zaman sürprizler de olabiliyor ama: Bugün bulamadığınız şarkı, bir süre sonra dinleyiciyle buluşabiliyor. Kitaptaki Turgut Berkes şarkısı "Mindos", liste hazırlandığında Spotify'da yoktu ama sonra geldi. Çok sık rastlanmıyor ama bunun tersi de olabiliyor: Dinlediğiniz bir şarkı ya da albüm, şirketlerle platform arasında meydana gelen olası anlaşmazlıklar sonrası ortadan kalkabiliyor. Tam da bu yüzden 213 şarkılık kitabın listesi (şimdilik) 190 şarkıyla sınırlı ama bu, hep böyle kalacağı anlamına gelmiyor.

Online müzik dinleme platformları, evde tek başına kuracağınız çilingir sofraları için en büyük kurtarıcı. Ben kendiminkini örnek verdim ama zevkinize uygun onlarca listeye karşılaşılabiliyorsunuz. Dahası, üye olduğunuz



taktirde, kendi listenizi kendiniz yapabiliyorsunuz. Bunu "dışarıya açık" yaparsanız, başkaları da faydalanabiliyor. Bir tüyo vereyim: Başlığına rakı, anason, çilingir, muhabbet gibi anahtar kelimelerden birini sıkıştırırsanız, alıcısının bulması kolay olur. Seçim, tamamen size bağlı. "Şunu seçin, bunu koyun" diyemem ama şunu söyleyebilirim: Art arda geldiğinde yormayan, çok oradan oraya zıplamayan şarkıları sıralarsanız, listenin dinlenebilirliğini artırırsınız.

Yapılmış şarkılar, var olan seriler ve yeni isimler üzerinden ilerlersek, ilk aklıma gelen, şiddetle tavsiye edebileceğim, OzBi'nin Gülce Duru ile birlikte yaptığı Rakı Live serisi. Şimdilik altışar şarkılık üç bölümden oluşuyor. Her biri diğerinden güzel, dinlemelere doyamayacağınız şarkılar bunlar... Yeni sesler arasında Melike Şahin şarkılarını ısrarla öneririm, zira hepsi anason kokulu. Ahmet Ali Arslan, Eda Baba, Melek Mosso gibi isimler de rakının yanında iyi gider. Üç Can, Can Ozan, Can Güngör ve Can Kazaz ile Cihan Mürtezaoğlu, yakın dönemde yaptıkları işlerle çilingir soframızın bir köşesine çoktan iliştiler. Bu bahiste, Güney Marlen'i ayırmak isterim zira şarkıları rakıyla, rakı da şarkılarıyla iyi gidiyor. Çılgın topluluklarımızdan Daniska'nın şarkıları da öyle. Bu isimleri sayarken artık çoktan kıdemli olmuş Ceylan Ertem, Gaye Su Akyol, Yüzyüzeyken Konuşuruz gibi isimleri hesaba katmıyorum. Şunu söyleyeyim ama: Bu hatta rakının yanına yakışacak asıl isimler, Hayko Cepkin ve Duman. Feridun Nâdir üstadımızın 19 Ekim 2014'te BirGün Pazar'da yayımlanan Rock müzik, pekâlâ rakı müziğidir başlıklı yazısında dikkat çektiği şey önemli: "Rock ile rakının söylenişlerinin bu kadar yakın olması bir tesadüf olabilir mi?"

Rock dışında yerli türlerimiz pop, halk müziği, arabesk ve alaturka... Her birinden rakıya onlarca eşlikçi çıkar. İyisi mi,



isimlere girmeyeyim, seçimleri okuyucuya bırakayım ama en azından evinde pikabı olanlar ya da müziği pikaptan dinlemek isteyenler için küçük ipuçları vereyim... Plak almak isterseniz bu ara hem şanslı hem de şanssızsınız. Eski plaklar çok pahalı, şanssızlık burada. Dönem baskısında ısrar etmezseniz şanslısınız zira uygun fiyatlara aynı albümlerin yeni baskılarını bulmak mümkün. Bunlarda da seçici olmak gerekiyor, zira her yeni baskı iyi değil. Barış Manço'nun Emre'den çıkan plakları iyi ama misal, Cem Karaca'nın pek çok plağı kötü. EMI etiketiyle basılan İlhan İrem, GAM Müzik tarafından yayımlanan Ahmet Kaya, İda'nın dinleyiciyle buluşturduğu Zülfü Livaneli plakları ve SN Müzik'in yayımladığı Sezen Aksu serisi gözünüz kapalı alabileceğiniz plaklar. Ada, Kalan gibi şirketler tarafından basılanlar da öyle... Zeki Müren dersiniz, Kalan'ın bastığı iki derleme ve Emre etiketiyle piyasaya sürülen Klasikler serisi muazzam. ÖzMüzik tarafından derlenen (Vedat Çetinkaya tarafından bir dönem seslendirilmiş şarkıları içinde barındıran) Yeşilçam Hatırası / Yeşilçam Şarkıları, çilingir sofrasında iyi gidecek plaklardan. Müzeyyen Senar'dan Neşet Ertaş'a, Müslüm Gürses'ten Münir Nurettin Selçuk'a pek çok ismin plakları yeniden basıldı ama bunların bir kısmı yazık ki kötü baskılar. Seçerek almakta fayda var.

Uzattım, başa döneyim ve yazıyı bitireyim: Evde yalnız başınıza ya da ev arkadaşınızla, sevgilinizle, eşinizle, ailenizle içerken dinleyeceğiniz şarkılar, tamamen size özel. Benimki, küçük bir hatırlatma. Plak almak isterseniz dükkânlar kapalı ama online satış yapan kanallar açık. Müzik dinlemek istediğiniz zaman, başta Spotify ve YouTube, pek çok kanal emrinize amade. Bunun için sahip olmanız gereken tek şey, internet bağlantısı ama zaten bu kitabı okuyorsanız, o da mevcut. Bütün bunlar dışında bir şey daha var elbette: Şarkılarınızı bizzat söylemek. Ben yapmam ama sesinize güveniyorsanız, hodri meydan!





BALIK
TAKVİMİ

Balığı mevsiminde yemek 6nemlidir. Hem lezzeti ona g6redir hem zaten başka zamanlarda ya çoğalma d6neminde olduğundan yazıktır ya da bulunmadığından gereksiz pahalıdır. Her mevsim bulunabilen balıklar için diyeceğimiz yoktur. Balığı lezzetinde yemek isteyen, sonraki kuşaklara da balık kalsın diyenler için aşağıdaki takvim rehberdir.

Aslında daha bir kuşak 6ncesine kadar hangi balığın ne zaman yeneceği, ne zaman kurutulacağı, ne zaman lakerdasının yapılacağı filan takvimin ayları gibi değişmez d6ng6lere sahip, hayatın içine yerleşmiş alışkanlıklardı. O g6nler geride kalmış, birçok balık cinsi neredeyse g6r6nmez hale gelmiş olsa da umudumuz var. Geriye d6nenler var, sayıları artanlar var. Sadece 6zerimize d6şeni yaparak, denizin kendisini iyileştirmesine yardımcı olabiliriz.

Mevsiminde olsun, afiyet olsun.



	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	
Levrek													BKM
Mercan													EAM
Minakop													KE
Lahos													AE
Sinarit													EAM
Kılıç													ME
Deniz alası													A
Trança													AE
Sarıağız													AE
Akya													AEM
Rofoz													AE
Palamut													KME
Torik													BKM
Orkinos													AEBM
Mersin													KME
Kırlangıç													AKEM
Kofana													BKM
Morina													KM
Güneş													AE
Lipsoz													AEM
Deniz yılanı													A
Çinekop													BKM
Sarı kanat													BKM
Tekir													KMABE
Uskumru													KBME
Gelincik													BKM
Kalkan													KM
Pisi													AKEM
Dil													AEM

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	
Hamsi													BKM
Gümüş													MBE
İzmarit													MB
İskorpit													MB
Strangolos													ME
Mezgit													KB
Sardalya													ME
Barbun													BKM
Çipura													EA
Karagöz													KMABE
Lüfer													KMABE
Kolyoz													MB
Ç.Palamut													KB
İspendek													MABE
Hanoz													M
Mırlam													MABE
Kaya													MB
Sübye													EAM
Kalamar													AE
Ahtapot													AE

SEMBOLLER

	En lezzetli zamanı	A : AKDENİZ	K : KARADENİZ
	Yenebilir	B : BOĞAZ	M : MARMARA
	Yenmemeli	E : EGE	

A tall, clear glass filled with a milky white liquid, likely Raki, sits on a dark wooden surface. The background is a blurred view of a calm lake or sea under a clear sky, with a dark shoreline visible in the distance. The lighting is soft, suggesting late afternoon or early morning.

RAKI
BARDAKLARI



Bülbül Ağız

Bülbül  anağı kadehinin bir  eşidi. Bülbül ağız kadehi, b lb l  anağına nazaran daha yayvanca ve ayaklıdır. Kul p Rakısı etiketine dikkatlice bakıldığında oradaki kadehlerin bülbül ağız olduğu görülebilir.



Duble Kadehi

Özellikle rakı içmek için kullanılan, dudak payı hariç 8 cl. hacminde kristal veya cam kadeh. Biçim olarak bâde kadehine benzer, tek kadehinin tam iki katıdır.



Bâde Kadehi

Leylekboynu ve tiryaki adıyla da bilinen, 9-10 cl. hacminde, dip kısmı ağızına göre daha darca olan, geleneksel kadeh. Üstat Ahmet Rasim bu kadehe duble kadehi adını vermişti.



Çeşm-i Bülbül

Yeşili bardak, sürahi ve vazolara verilen ad. Şimdilerde antika sayılır.



Bülbül Çanağı

Dudak payı hariç 4 cl. hacminde küçük ayaksız kadeh. Daha büyüklerine şarap çanağı denir.



Tek kadehi

Özellikle rakı içmek için kullanılan, dudak payı hariç 4 cl. hacminde, gayet zarif görümlü kadeh. Genellikle kristal olur ve kadehin kenarına çiçek desenleri yapılır. Keyif ehli eski tiryakiler bu kadehte soğuk rakılarını yudumlarken, sofrada bulunan karafakinin de çiçek desenli olmasına özen gösterirdi.



Rakı Bardağı

Eskiden limonata bardağı olarak bilinen, meyhanelerin günümüzdeki biçimini almasıyla birlikte yaygınlaştı rakı kadehi olarak kullanılmaya başlanan, 18 cl. hacimli, silindirik biçiminde uzun cam bardak. Aynı zamanda rakının yanında verilen su bardağı olarak da kullanılır.



Leylekboyunu

Eski meyhanelerde yaygınlaştı kullanılan bâde kadehine, biçiminden dolayı verilen ad; dibe doğru daralan, bu yüzden karlıklara rahatça saplanan zarif rakı kadehi.



Cur'adan

(cur'a-dân, curadan) Yaklaşık 3 cl. hacminde, genellikle madeni olan tek yudumluk kadeh.



Yüksük Kadehi

Yudumluk rakı veya likör ikram edilen, soğuk kesme camdan yapılan, 4 cl. hacminde küçük kadeh. Hacmen bâde kadehinin yarısıdır. Genellikle tektekçilerin kullandığı aynı hacimdeki tek kadehi biçimindedir, ama görünümü o kadar zarif değildir.

RAKİ SÖZLÜĞÜ

Rakı Ansiklopedisi



a

âb âlemi Ya da âb meclisi, âlem-i âb, bezm-i tarab; Osmanlı döneminde üstü kapalı olarak içki içerek eğlenmek anlamında kullanılan söz.

âb-ı hayat Hayat suyu, bengisu. Rakının jargondaki adı.

akyazılı Bektaşiler arasında rakıya verilen ad. Bektaşî ermişi İbrahim-i Sani'nin *Akyazılı Sultan* lakabından gelir.

aliyül âlâ En iyisinin iyisi. Osmanlı'nın son yıllarda ve Cumhuriyet döneminde alkol derecesi %47-50 olan ve çoğunlukla iki kez damıtılan lüks rakıların sıfatıdır.

ara çayı Rakı arasında içilen çay. Karadenizli rakıcılar, sofrada rakıya ara verip birer bardak tavşankanı çay yudumlar, işin keyfini öyle çıkarır.

ara kahvesi Rakıya ara verilip içilen kahve. Üstat Ahmet Rasim bazen rakıyı kesip bir ara kahvesi alır, sonra kaldığı yerden devam ederdi.



18. yüzyılın sonu, Kandilli'de bir başka âb âlemi; ayı ve maymun oynatıcıları hüner gösteriyor.

arak Arapçada ter anlamına gelen, distilasyon işlemindeki ürün akışını terlemeye ve imbikten ağır ağır akan ürünün ter damlasına benzetilmesinden dolayı, imbik yardımıyla üretilen çeşitli distile alkollü içkilere verilen ad.

araga Orta Asya coğrafyasında kımızın distilasyonundan elde edilen alkollü içki.

aşiret içmeleri: Akdeniz yürükleri arasında yaygın olan bir rakı içme geleneği. Meclise katılanlardan biri sâkiliği üstlenir. Ancak bu mecliste kadeh olarak meyve, özellikle de elma kullanılır. Sâki bir elmanın içini oyup koçanını çıkardıktan sonra içine rakı doldurur ve sırayla arkadaşlarına sunar. Rakılar içildikten sonra kalan elma ise meze olarak afiyetle yenir. aşk bâdesi: Halk edebiyatında, âşığa pir tarafından sunulup ona şairlik gücü verdiğiğine inanılan ve ideal sevgiliyi simgeleyen içki; dolu.

avare Eski Gaziantep'te daha çok Alleben Deresi'nin kenarına oturup çay bardağında ve mutlaka kırık beyaz leblebi eşliğinde rakı içen erkeklerle verilen ad.

b

babayani Gösterişi, özentisi olmayan kişi; derviş ruhlu.

barba Meyhane patronu, usta. beyaz kahve: 40'lı yıllarda İstanbul barlarında fincan içinde gizlice verilen rakı.

C

caba Meyhanelerde sofranın sonunda mastori tarafından ücretsiz olarak ikram edilen rakı, bir tür yolluk.

ceza kesmek Meyhanede hesabı yapmak, adisyonu hazırlamak; birine içki ısmarlamak.

cibre Alkollü içki üretiminde kullanılan üzüm,çeşitli meyveler, hububat gibi ham maddelerin fermantasyona verilmek amacıyla şirasının elde edilmesi sırasında artakalan posa.

cura Argoda yudum, bir yudumluk içki veya rakının son yudumu.





Ç

çak! Ahmet Rasim hangi meclise girse kadehkaldırmak göreviyle onurlandırılırdı. Ama o şerefe yerine çak! komutunu meşhur etmişti.

çakırkeyif Rakı jargonunda, bir veya iki kadeh içtikten sonra ortaya çıkan, meclisi bütünleştirip demi koyulaştırdığı için rakıdan alınan ortak hazzın başlıca unsuru keyifli esriklik. Rakı erbabı, çakırkeyif ile sarhoşu birbirinden ayırmaya özen gösterir. Çakırkeyif olmak ve mümkünse öyle kalmak esastır.

çikudia (Tsikoudia) Rumca incir posası anlamına gelen anason katılmamış kuru incir brendisi. Ege halkı tarafından bir rakı türü olarak kabul edilir.

d

duziko Sakız içermeyen, yani mastika olmayan, ama anason içeren rakı; düz rakı.



e

ehlikeyif Keyif erbabı, keyif düşkünü. Ayrıca rakı soğutmak üzere yapılmış kırık buz kâsesine de ehlikeyif adı verilmiştir.

erbab-ı işret Adabıyla içki içmeyi bilen kimse.

g

güle güle rakısı Eskiden selatin meyhanelerinde meyhanecinin hatırlı müşterilerine yolluk olarak ikram ettiği tek rakı.

k

karlık Rakının ve suyun soğutulması için içine kar konan madeni hazne.

l

laterna Kolu çevrilerek çalınan sandık biçiminde mekanik org. Laterna, eski İstanbul meyhanelerinde yaygındı.

m

mastori Gedikli meyhanelerde tezgâh başında duran kişiye verilen Rumca kökenli ad.

SELAHATTİN GİZ/ Galerî Alfa, 1991



1930'larda Beyoğlu'nda mastori ve tezgâhı

mesirotu Anason.

miso İzmirli Rumların tabiriyle rakı içip sohbet etmek. Miso adı kadehlerin yarım doldurulmasından gelir.

r

rakıntı Rakı içme, rakı takılma.

razakı Eskiden rakıya en güzel sumayı verdiği inanan, kalın kabuklu, iri, uzunca taneli ve bol şekerli üzüm cinsi.

s

suma Yaş üzümün veya kuru üzümün fermantasyonuyla elde edilen mayşenin, ham maddenin tadını ve kokusunu muhafazaedecek şekilde fazla saflaştırılmadan, en fazla%94,5 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen ve rakı üretiminde kullanılan tarımsal kökenli distilat.



şahdâru Doğu dünyasında içkinin en eski adı; içkiye, mucidi Cemşid'in verdiği ad.

y

yolluk Tek olarak verilen ve ücreti alınmayan son rakı.





İKİNCİ BÖLÜM

MEZELER TARİFLER

Aklınızda olsun.



Vejetaryan



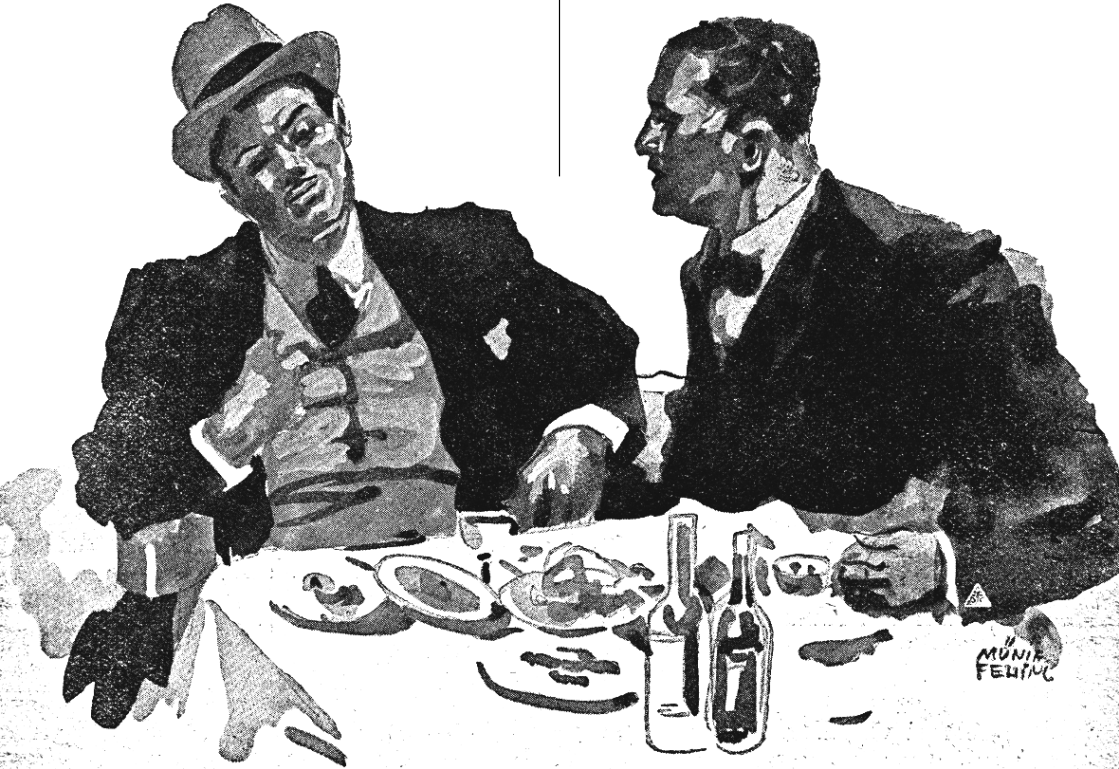
Vegan



ESKİ
MEZELER

Nazlı Pişkin

Yemek kültürü yazarı, Tarihçi



Çilingir Soframın Konuğu
Ahmet Rasim Yahut Eski Yemek
Kitaplarımızdan Eski Mezeler



Çilingir sofrasının mezeleri, tercih ve imkâna göre değışebilir. Bazen sadece yarım elma, bir avuç beyaz leblebi, bazense türlü türlü meze bulunabilir sofrada. Bu durum eskiden beri böyledir. Şimdiki sofralarımızda eskiden beri yapılan mezelerin yanı sıra yeni usul mezeler de var. Hepsinin yeri ayrı, hepsinin tadı bambaşka. Ama benim bir hayalim var. Eski mezelerle bir çilingir sofrası kurmak ve bu sofranın başına da bir büyük olarak Ahmed Rasim'i buyur etmek.

İşe önce üstad Ahmet Rasim'in çilingir sofrasındaki tercihleriyle başlayalım ki neyin peşine düşeceğimiz bir belli olsun. Ahmed Rasim, 1927 yılı Haziran ayında Resimli Ay dergisinde "Rakı Ne Zaman ve Neyle İçilmelidir?" başlıklı yazısında şöyle der: "... Her türlü

salata, sardalya, çiroz, ringa, ançüez, balık salatası, ciğer kebabı, tavası, pilakisi, reçel, sarı, siyah havyar, beyin, her tür peynir, son moda muska böreği, turp, midye tavası, pilakisi, salatası, istiridy, ihtinya, pavurya, ıstakoz, karides, kuzu söğüşü, turşular, (balık, midye, bumber, dalak, yaprak, lahana, patlıcan, biber, domates) dolmaları, işkembe tuzlaması, patates ezmesi, her tür köfte, dahası şiş kebabı, pırzola, baklava, kaymak, yoğurt, cacık, (keten, kâğıt, tahin) helvaları, zeytin çeşitleri, zeytinyağlılar, çerkes tavuğu, kaz ciğeri ezmesi, pastırma, sucuk, yumurta ve benzeri yemekler meze olarak kullanılır. Oysa, meze hiçbir zaman karın doyuracak yiyeceklerden değildir. Karın doyurmak ayrı bir zevktir.” Üstadın sofrasında çeşit bolmuş! Şimdi ona bu kadar çok çeşitli bir çilingir sofrası kurmayı başka bir yere bırakayım ve üstadın bahsettiklerinden bazılarını seçeyim; mükellef sofraya kurma hakkım saklı kalsın. Yine de şimdi, bu ilk sofraya için üstadın bahsettiklerinden hangisinden başlamalı, hangisini neye göre seçmeli? Salatalar, turşular, dolmalar, zeytinyağlılar, deniz mahsulleri kategorilerini seçtim gitti; çünkü bunlar en sevdiklerim.

Neyin peşine düşeceğimiz belli oldu ya, şimdi de sıra bu kategorilerden eski yemek kitaplarımızda geçen tarifleri seçmeye geldi. Burada da işe önce ilkinden yani basılı ilk Türkçe yemek kitabımızdan başlamak sonra başka kitaplarla devam etmek yerinde olur. Meze kategorilerinden seçtiklerim arasından ise salatalar ve turşularla başlayıp Ahmed Rasim’i anarak dolmalara geçebilir ve eskilerin deyişiyle “yalancı” başka bir ifadeyle etsiz yani zeytinyağlı patlıcan dolması tarifine bir bakabiliriz. Mehmed Kâmil tarafından yazılıp ilk baskısı 1844 yılında yapılmış Melceü’t Tabbâhin adlı eserden birkaç tarif şöyle:





"6-Hıyar ve Semizotu Taratoru

Yapma Yolu: Kırılmış fındık bir toprak tavaya konup ateşte iç kabuğu çıkarılır. Daha sonra havanda bir iyice dövülüp ezilince birkaç diş sarımsak ve tuz konup tekrar birbirine karıştırılır. Bir parça has ekmek içi suda gereği gibi ıslatılıp o da içine konduktan sonra tekrar dövülüp yeterince incelince bir miktar sirke veya limon bir miktar su ile sulandırılır. Daha sonra hıyar ince ince tekerlek biçiminde kesilip bir kâsede tuz ile iyice karıştırılır ve hazırlanan tarator üzerine dökülür. Yeterli miktarda zeytinyağı konup yenir. Fındığın iç kabuğu çıkarılmasa da olur ama çıkarılırsa güzel olacağı açıktır. Hıyar bulunmazsa semizotu yaprak yaprak ayrılıp hıyar yerine konur. Karnabahar veya ıspanak kökü suda iyice haşlanıp her zamanki gibi yapılmış tarator üzerine dökülüp yine zeytinyağı da konursa pek güzel bir tarator olur." ¹



"34-Üzüm Turşusu Yapma Yolu:

Arzu edilen miktarda üzümler alınıp içinden en iyi salkımlar seçilip geri kalanları iyice sıkılıp süzöldükten sonra büyükçe bir tencereye konarak bir iki taşım kaynatılır. Daha sonra bu üzüm salkımları temizlenip bir fıçı veya kavanoza bir kat döşenip üzerine hardal ve yine üzüm konur. Kısacası sonuna kadar dizildikten sonra üzerine kaynatılmış şıra dökülüp ağzı sıkıca kapanır ve bir ay yahut kırk gün kadar bekletilir. Pek nefis ekşimtırak bir tadı olur." ²



"12-Patlıcan Yalancı Dolması

Piştirme Yolu: Patlıcanlar daha önce anlatıldığı şekilde tepeleri kesilip iyice oyulduktan sonra tuzlu suya atılır. Daha sonra tavaya zeytinyağı konup bolca doğranmış soğan ile ateşe alınır. Soğanlar pembeleşince oyulurken çıkarılan iç, tuz ile karıştırılıp acı suyu çıkana kadar iyice sıkılır. O da tavanın içine ilave edilip bir miktar pişirilir. Daha sonra yıkanmış pirinç, tuz, biber, nane ve arzu edilen diğer baharatlar ilave edilip patlıcanların içine orta kararda doldurulur. Patlıcanların kesilen parçası da kapandıktan sonra dip tarafından sivri bir bıçakla ile birkaç kere delinip tencereye dizilir ve üzerine çıkacak kadar su ilave edilip tencerenin kapağı kapanır. Suyunu çekinceye kadar piştikten sonra ateşten indirip soğuyunca tabaklara konup yenir.³

Geçelim zeytinyağlılara! Eski yemek kitaplarımızda zeytinyağlı yemekler öyle çeşitli ki! Hangisini seçip Ahmed Rasim'in buyuracağı çilingir sofrasına koysam diğerinin hatırı kalacak. El tutanlarından değil de kolayından bir zeytinyağlı olsun. Zamanda 39 yıl ileri gidelim ve Ayşe Fahriye Hanım'ın yazdığı, ilk baskısı 1883 tarihli Ev Kadını adlı eserin sayfalarında karşımıza çıkan kış zeytinyağlılarından biri olan zeytinyağlı havuç, Ayşe Fahriye Hanım'ın tarifiyle gelsin soframıza:



"263-Zeytinyağlı Havuç

Havuçlar kazınıp uzun olarak ve birbirlerine dik bir şekilde iki defa sap tarafları birbirlerine bağlı kalacak şekilde yarıp yıkanır. Halka halka doğranmış soğan bol zeytinyağında pembece kavrulup ve diş diş ayıklanmış sarımsak ilavesiyle birkaç defa çevrilip havuçların aralarına sıkıştırılıp tuz, biber [karabiber] ve et suyu konarak pişirilirse bu da nefis olur.⁵



"732-Sardalye Salatası

Sardalyenin üzerindeki pulları parmakla kazınarak çıkarılır. Sardalye bozulmadan karnı açılıp uzunluğuna iki parçaya ayrıldıktan sonra ortasındaki ve başka yerlerindeki kılçıklar ayıklanıp başı koparılır. Sirkeyle iyice yıkanır. Temiz sirkede bir saat tutulup yine durduğu sirkeyle tekrar yıkanır. İstenilen biçimde tabağa dizilir. Maydanoz yaprağıyla süslenir. Sirke ve zeytinyağı karışımı dökülür. Biraz da karanfil ekilir. Eğer istenirse sardalye tabağa dizildikten sonra 730. numaradaki Kıyılmış Soğan Piyazı ortasına düzgünce konup üzeri zeytinle süslenir. Sirkeyle karışık zeytinyağı dökülüp karabiber ekilir." [5] Burada bahsedilen Kıyılmış Soğan Piyazı tarifi, aynı eserin aynı sayfasındaki 730. tarif olan lakerda salatası tarifindeki soğan piyazı ki şöyle: "...İstenirse halka halka kesilmiş soğan ovulup kıyılmış maydanoz karıştırılarak lakerdanın altına döşenir..." yani sapsade bir soğan piyazı aslında; ama sardalye ile şahane uyumlu.



Başına bir büyük olarak Ahmed Rasim'i oturtmayı hayal ettiğim çilingir soframda bu akşamki asıl mezeler bunlar olsun. Aaa, tabi fındık turp ve cacık da olur sofrada hani İstanbul'un bostanlarına ve mandıralarına bir selam niyetiyle... Zeytin, havyar ve tahin helvasını da çarşıdan ustasından satın alırsam bu akşamlık çilingir sofrasını bu kadarla kabul eder mi üstad? Bir başlayalım bakalım böyle. Aslanan çilingir sofrasında gönülleri açmak, değil mi?

Meraklısına Not: Metindeki tariflerin başındaki numaralar neyin nesi diye merak etmişseniz anlatayım. Tariflerdeki meze, yemek adlarının hemen önündeki numaralar o devrin metin geleneklerinden biri. Eski yemek kitaplarımızda tarifler sıralı, numaralı ve bunun bir mantığı var, o da şu: Tarif metninin başındaki numaralar, malzemelerin hazırlanması, pişirilmesi ya da son ürün olan mezenin, yemeğin sunumu, saklanması açısından benzerlik gösteren tariflerde birbirine referans verilmesini ve böylece anlatımın kısaltılmasını sağlıyordu. Örneğin 790. tarifte anlatılan patlıcan dolması harcı diyelim ki 785. tarifte yapımı uzun uzun anlatılmış kabak dolması harcıyla aynı. İşte o zaman yazar, 790. tarifi yazarken harcın nasıl karılacağını uzun uzun anlatmak yerine "785. tarifteki kabak dolmasındaki gibi harç karılır..." diye kısa kesip patlıcan dolmasının diğer yapım aşamalarına geçerdi.

¹ Mehmed Kâmil, İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı Melceü't Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) 1844, Günümüz Türkçesine Aktaran Gülşah Taşkın, Çiya İstanbul, 2016, s. 156-157.

² Mehmed Kâmil, İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı Melceü't Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) 1844, Günümüz Türkçesine Aktaran Gülşah Taşkın, Çiya İstanbul, 2016, s. 165.

³ Mehmed Kâmil, İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı Melceü't Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) 1844, Günümüz Türkçesine Aktaran Gülşah Taşkın, Çiya İstanbul, 2016, s. 120.

⁴ Ayşe Fahriye (1883), Ev Kadını, Haz., Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul, 2017, s. 93.

⁵ Ayşe Fahriye (1883), Ev Kadını, Haz., Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul, 2017, s. 176.





Çilingir sofrasının en zevklisi fazla teferruata girmeden hemen çarçabuk kurulandır. Tam da içme isteğinin geldiği an kurulmasından mıdır, denk geldiği akşam saatinin güzelliğinden midir, iki dakikada şipşak mezelerle donatılan sofranın keyfine diyecek olmaz. Böyle bir sofrada rakı kadehinin yerine çay bardağı bile olsa kimse aldırılmaz.

Şipşak kurulan sofraların tam teşekküllü olması beklenemez.

Birkaç çeşni yeter de artar bile. Beyaz peynir, kavun, söğüş salatalık, domates derken sofraya çeşitlenerek donanmaya başlar.

Bu bölümdekiler, en hazırlıksız mutfaklara bile uygun, içine fazla malzeme girmeyen tarifler.

El altında bulunabilecek üç beş malzemeye anında hazırlanan bu tarifler sizi hem utandırmayacak, hem de uğraştırmayacak. Köşedeki bakkaldan bir iki takviye ile uzun uzadıya hazırlık yapılmış gibi bir sofraya kurmanızı sağlayabilecek.

Şipşak mezeler gerçekten çok kolay, zaten çoğunun adından bile anlaşılıyor.



Rakının ölçüsü gibi mezenin de ölçüsü sofradakilerin meşrebine kalmış.

Bu nedenle miktarları sofranıza göre ayarlayın. Nasılsa hepsi bittikçe tekrar yapılacak kadar şipşak, dakikalık tarifler. Mezelerin ekşisini, yağını, tadını tuzunu ayarlamak ise damak zevkinize bağlı.



Zeytinyağında Deniz Börülcesi

Deniz börülcesini haşlayın ve kılçıklarını ayıklayın. Sakın haşlama suyuna tuz koymayın, deniz börülcesi denizden geldiği için zaten tuzludur. Üzerine sadece ve sadece en sevdiğiniz sızma zeytinyağını gezdirin. Dikkat limon, sirke gibi ekşi yok!

Domatesli Deniz Börülcesi

Mevsiminde yukarıdaki tarife soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış çok olgun domates de ekleyebilirsiniz. O zaman bir diş sarımsak da yakışır.



Dereotlu Balık Yumurtası

Mumlu balık yumurtasını çok ince dilimleyin. Tabağa tek sıra dizin. Üzerine bir sıkım limon suyu ve sızma zeytinyağı gezdirin. İnce kıyılmış dereotu serpin.



Reyhanlı Kabak

Tercihen koyu yeşil kabuklu kabakları, yoksa sakız kabağını kabuğunu soymadan çok ince dilimleyin. Bu iş için rendenin dilim kısmını kullanabilir ya da patates soyacağı ile kabakları boyuna soyar gibi de dilimleyebilirsiniz. Tuz, limon kabuğu rendesi, limon suyu, bol kıyılmış taze reyhan ve sızma zeytinyağı ile karıştırın.

Patlıcan Cips

Patlıcanı ince uzun olanlardan seçmeye gayret edin. Hiç soymadan bıçak sırtı kalınlığında incecik kesin. Kestiğiniz patlıcanları sakın tuzlamayın veya suya koymayın. Öylece çok kızgın derin yağda kızartın. İyice kızarıp gevreyince tek kat olarak mutfak havlusuna alın. Bir fincan kadar sirke içinde 1.5 tatlı kaşığı şeker ve 1 tatlı kaşığı tuzu eritin. Patlıcanları servis yaparken bu karışımdan birazını üstüne serpin, hatta sprey ile püskürtün. Sirkeli karışıma bir diş dövülmüş sarımsak da katabilirsiniz. Patlıcan cipsi ellerinizle de yiyebilirsiniz. Sofrada elle bir şeyler atıştırmak samimiyeti artırıyor, sohbeti güçlendiriyor.



Pastırma Salatası

Pastırmayı erişte gibi dar uzun şeritler halinde doğrayın. Benzer şekilde iri fesleğen yapraklarını şeritler halinde kesin ve pastırma ile karıştırın. Üzerine taze öğütülmüş karabiber, birkaç sıkım limon suyu ve sızma zeytinyağı gezdirin.



Tahinli Maydanoz

Bir demet maydanozu saplarından ayıklayın ve ince ince kıyın. Bir çay kaşığı tuz, yarım limon suyu, bir diş dövülmüş sarımsak, bir çay fincanı tahin ile karıştırın. Arzu ederseniz bir fiske kimyon ve acı pul biber de ekleyebilirsiniz. Karıştırırken tahin katılaşırsa, birkaç kaşık ılık su ekleyin.

Köz Pancar

Pancarları fırça ile ovarak iyice yıkayın. Alüminyum folyoya sararak orta hararete fırına atın. Rakıyı adabıyla içenlerin zamanlamasına göre birinci dublenin sonunda (yaklaşık 40-50 dakika sonra) çıkartın. İlininca kabuklarını sıyırarak soyun. İnce dilimleyip tuzlayın ve üzerine sızma zeytinyağı gezdirin.





Maydanöz Kızartma

Genellikle rakı sofrasına birkaç kızartma meze girer. Hazır kızartma işine kalkışmışken birkaç avuç maydanöz kızartması sofranıza hareket ve muhabbet getirir. Ağızda çtırdayarak yok olan kırılğan maydanöz yaprakları sofraya geldiği hızda yok olacaktır. Tek dikkat etmeniz gereken maydanözün tamamen kuru, yağın ise iyice kızmış olmasına dikkat etmek. Maydanözlari kısa saplarıyla tutam tutam derin kızgın yağa atın ve gevreyinceye kadar kızartın. Çtır çtır öbekler halinde servis yapın. Kızarmış maydanözlari beyaz peynir dilimlerinin üzerine de koyabilirsiniz.

Alevli Pastırma

Pastırma dilimlerini tabağa dizin. Üzerine iki kaşık rakı dökün ve kibriti çakın. Pastırmaları çatal ucu ile havalandırarak alevler sönene kadar ateşten geçirin. Bu işlemi sofrada yaparak sofrayı şenlendirebilirsiniz.





Sürklü Süzme Yoğurt

Antakya Sürk peynirini rendeleyerek veya çatalla ezerek birkaç yemek kaşığı süzme yoğurt ile karıştırın. Tat ve kıvam yoğunluğunu inceltmek için birkaç kaşık normal yoğurt da ekleyebilirsiniz. Sürkün acı ve tuzlu tadını dengelemek için taze nane yaprakları ile süsleyin.



Küflü Süzme Yoğurt

Yukarıdaki tarifi Konya küflü peyniri ile yapın. Bir fincan küflü peynire bir iki kaşık süzme yoğurt yeterli olacaktır. Bunun üstüne çörek otu yakıştır.

Çörek Otu ve Dereotu ile Tulum Peyniri Ezme

Bir ufak kâse kadar Erzincan tulum peynirini ufalayın. İki üç çorba kaşığı kadar yoğurt ile çatalla ezerek karıştırın. Yarım demet dereotunu kıyın. Dereotu ve bir çorba kaşığı çörekotunu yoğurtlu tulumla ekleyin. Üzerine biraz sızma zeytinyağı da gezdirebilirsiniz. Dereotu ve çörekotuyla süsleyin.





Fasulyesiz Piyaz

Piyaz aslında Farsça soğan demek. Piyaz dediğimiz zaman aslında fasulyeyi değil, soğanı kastetmiş oluyoruz. Bu tarif, piyazın gerçek adına uygun, zira içinde fasulye yok. Böylece akşam kurulacak çilingir sofrasını önceden kestirip, fasulyeyi ıslatmak, haşlamak gibi hazırlıklar gerektirmiyor. Bu nedenle iki dakikada kuruluveren çilingir sofraları için birebir.

İrice bir soğanı çok ince yarım ay şeklinde dilimleyin. Üzerine bir-iki tutam tuz ile bir tutam şeker serpererek bir kevgire bırakın. Yarım su bardağı tahin ile yarım limon suyunu karıştırın. Tahin sertleşirse biraz ılık su ile inceltin. Yarım demet maydanozu ince kıyın. Kevgirdeki soğanı elinizle biraz ovalayarak sudan geçirin ve hafifçe sıkarak fazla acısını çıkarın. Soğanı maydanoz ve limonlu tahinle karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Birkaç tutam sumak, birer tutam kimyon ve pul biber ekleyin. İyice alt üst edip karıştırın ve meze tabağına yayın. Üzerini pul biber ve maydanozla süsleyin. Tek başına ekmekle iyi bir çatal ucu meze olduğu gibi, ızgara köfte yanına da çok yakışır. Köfte yoksa sucuk ızgara yapın.



Peynir Krokot

Patates krokot pek çok rakı sofrasının sevilen ara sıcaklarından. Ancak patatesi önceden haşlamak, soğutmak, çatalla ezmek vakit alır. Bu tarif patates olmadığından işi bir nebze çabuklaştırıyor. Bakkaldan iyi bir eski kaşar alınca işi yarılamiş sayılırsınız. 200-250 gr. kadar eski kaşarı ince rendeleyin. Bir yumurtanın akını çatalla hafifçe çirpin, akışkan hale gelince kaşar rendesiyle karıştırın. Acı seviyorsanız biraz acı kırmızı toz biber ekleyebilirsiniz. Elinizi una bulayarak irice misket büyüklüğünde yuvarlayın. Kızgın yağda kızartın. Karışımı bir süre buzdolabında bekletirseniz yuvarlama işini daha kolay yapabilirsiniz.



Limonlu Tuzlu Ayva

İnce kesilmiş ayva dilimlerini tabağa dizin, üzerine limon sıkın ve tuzlayın. Limon kararmasını engeller, tuz ise ayvanın sertliğini yumuşatır. Ayrıca tuzlu ekşi tat ayvaya çok yakışır, insanı da diriltir.



Kahveli Elma

Çilingir sofrası bazen ruhları erken açar, gerisi çorap söküşü gibi gelir. Kadehler birbirini kovalamaya başlayınca mezelerin akışını ayarlamak zamanıdır. "İçelim, açılalım" diye sofraya kuranlar, bazen de "ayılalım" durumuna düşebilirler. Böyle durumlarda içmeyi teşvik edici susatıcı mezeler yerine, gidişata dur diyecek ve geceyi noktalayacak eşlikçilerin sofraya gelmesi gerekir. Alarm sinyalleri çalınca devreye girmesi gereken acil durum mezelerinin en geçerlisi bol Türk kahvesine bulanmış elma dilimleridir. Elma ferahlık verip midedeki fazla alkolü emerken, kahve ayıltıcı olarak devreye girer.

Elmayı soyun, ince dilimleyin, birkaç damla limon suyu ile ıslatın, üzerine tel çay süzgeci ile Türk kahvesi serpin. Tercihe göre golden veya sert ve sulu kırmızı elma kullanabilirsiniz. Zevkiniz bilir ama ekşi elma bu tarife pek gelmez.

Muhabbet ayarı kaçmış sofralarda derhal devreye sokun. Bu meze sofradan kalkmadan tatlı ve kahve niyetine de iyi gider.



ATIKSIZ
MEZELER

Gönül Paksoy

Yemek yazarı, tasarımcı



Meze yemek kültürümüzün en incelikli, en zarif bölümlerinden biri. Küçük tabaklara özenle yerleştirilmiş mezeler benim yemeklerimle örtüşür. Yemek tasarımlarım özellikle sunumlarıyla hem mezedir hem de bir başlangıç.

Reçetelerimde sadece kabuklar, yapraklar, çekirdekler, atmayı alışkanlık edindiğimiz malzemeler değil topraklarımızda yetişen bilmediklerimiz, tarlada bahçede unutilanlar var. Sıfır açlık için kaynak çoğaltmamız gerektiğine inanıyorum ve mutfağımın atıksız olması için çalışıyorum. Elimdekileri değerlendiriyorum, yeni tatları kabul etmesi için damağıma izin veriyorum ve tutumluluğa heyecan katıyorum. Malzeme, vakit, enerji gibi bileşenleri doğru kullanmaya odaklanıyorum. Mutfaka esir olmadan kısa zaman, az ve atık malzeme, uygun kesme-biçme ve doğru pişirme yöntemleri, en sonunda da özenli bir sunum benim reçetelerimin sırrı. Bu küçük çabaların, basit ve duyarlı dokunuşların gezegenimizin geleceğine büyük katkı sağlayacağına inanıyorum.

Unutmayalım, denklemin gücü biziz.





ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ SAPI

2-3 adet kereviz sapı

2 adet mor soğan

200 gr mor ya da

yeşil bakla içi

1/2 su bardağı zeytinyağı

birkaç dilim limon kabuğu

1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu

1 tatlı kaşığı tane karabiber

yeterince tuz

Kereviz saplarını istediğiniz boyda kesip üzerindeki kalın lifleri mümkünse bıçak kullanmadan temizleyin. Baklanın kabuklarını çıkarın. Soğanı soyun ve dik olarak ikiye bölün. Limon kabuğunu ince şeritler halinde kesin ve bütün malzemeyi pişirme kabına yerleştirin. Zeytinyağı, tuz, karabiber ve üzerini kapatacak kadar su ilave edip orta ısıda kereviz sapı yumuşayınca kadar pişirin. Haşhaş tohumu serpip ılık servis yapın.

Afiyet olsun!





ZEYTİNYAĞLI BİBER BAŞLARI

*10-15 adet biber başı
1 adet beyaz soğan
1 çay kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı karabiber
1 adet kurutulmuş limon
1/4 su bardağı zeytinyağı
yeterince tuz*

Biber başları, dik olarak dilimlenmiş beyaz soğan, zeytinyağı, baharatlar, kurutulmuş limon ve tuzu tencereye yerleştirip önce orta sonra hafif ateşte biberler diriliğini kaybetmeyecek kadar pişirin. İster çok az limon suyu ister biraz dereotlu yoğurtla sıcak, ılık veya soğuk servis yapın.

Kimi zaman biber dolması yaparken kimi zaman dolmalık biber kuruturken ne çok biber başı atarız. Bu reçete onları atmamanız için. **Afiyet olsun!**





ZEYTİNYAĞLI LİMON KABUĞU

3-4 adet limon

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı tane pembe biber

1/2 tatlı kaşığı tane beyaz

biber

1/2 tatlı kaşığı tane karabiber

1/4 çay kaşığı karabiber

8-10 adet pembe üzüm

1/4 su bardağı zeytinyağı

yeterince tuz

Üzümleri ince dilimleyip zeytinyağında dinlendirin. Limon kabuklarını istediğiniz şekilde doğrayın. 1 litre* suda birkaç dakika haşlayın, süzün ve soğuk sudan geçirin. Soğanları uzun ve kalın parçalar halinde kesin. Pişirme kabına üzüm dışında bütün malzemeleri yerleştirip önce orta sonra kısık ateşte limon kabukları yumuşak ve parlak oluncaya kadar pişirin. Üzümleri az tuz ve karabiber ile karıştırıp servis sırasında birlikte kullanın.

**Pişirmek için gerekli suyu limon kabuğuna göre ayarlamalısınız. Çünkü her ağacın limonu, her limonun kabuğu farklıdır. Afiyet olsun!*





KARPUZ KABUĞU SALATASI

*1-2 dilim karpuz kabuğu
1 tatlı kaşığı çörek otu
1 çay kaşığı hardal tohumu
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 adet limon
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
60 gr tulum peyniri
yeterince tuz*

Karpuz kabuğunun en dış kısmını çok ince soyup mandolin kesiciyle dilimleyin. Sirke, limon suyu, limon kabuğu rendesi ve zeytinyağını karıştırıp karpuz kabuğu dilimlerini yarım saat sosta dinlendirin. Tulum peynirini çatalla ezin ve süzme yoğurt ile karıştırın. Tuzunu ayarlayın ve avucunuzda yuvarlayarak küçük toplar hazırlayın, yer yer haşhaş tohumuyla kaplayın. Salatanızı çörek otuyla tatlandırarak yoğurtlu peynir toplarıyla birlikte servis yapın.
Afiyet olsun!





ZEYTİNYAĞLI SALATALIK KABUĞU

*3-4 adet salatalık
2-3 adet beyaz soğan
1 çay kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı kimyon tohumu
1 çay kaşığı tane pembe biber
7-8 adet yeşil kiraz turşusu
4 yemek kaşığı
limonlu zeytinyağı
1 adet ceviz yaprağı
1 adet ıtır yaprağı
1 çay kaşığı karabiber
yeterince tuz*

Salatalığı kabuğuyla uzun şeritler halinde dilimleyin. İsterseniz çekirdekli kısmını ayırın. Soğanı soyup dik olarak dilimleyin. Ceviz yaprağını ince kıyıp ısıtılmış zeytinyağına ilave edin. Yağ soğuyuncaya kadar bekletin. Pişirme kabına soğan ve salatalık dilimlerini dilediğiniz şekilde yerleştirin. 3-4 yemek kaşığı kadar su, baharatlar, ıtır yaprağı ve tuzu ekleyin. Zeytinyağını süzün ve yemeğinize ilave edin. Yemeği ocağa alıp kaynadıktan sonra ortanın altında bir ısıda sebzelerin diriliğini koruyarak pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.

Ayırdığınız salatalığın çekirdekli içini ekleyerek yoğurtla da sunabilirsiniz.
Afiyet olsun!



HAMSI KILÇIĞI TAVASI

1 kg hamsi kılçığı
1 adet avokado
1,5 su bardağı zeytinyağı
5-6 dal Frenk soğanı
1/4 çay kaşığı karabiber
1/2 adet limon
1 tatlı kaşığı diken üzümü
tuz

Hamsinin her türlü yemeğinin yapıldığı Karadeniz Bölgesi'nde hamsi kuşu yapılırken ayrılan kılçıkların kızartıldığı hamsi kılçığı tavaşının iyi bir rakı mezesi olduğu söylenir.

Avokadoyu mandolin kesiciyle dilimleyin. 2 yemek kaşığı zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırın. Avokado dilimlerini ve diken üzümünü bu karışımda 10-15 dakika dinlendirin. Zeytinyağını tavaya koyup iyice kızdırın. Hamsi kılçıklarını kafalarıyla birlikte kızgın yağda kızartın. Tabağa önce 1-2 dal frenk soğanı, üzerine diken üzümlü avokado ve hamsi kılçıklarını yerleştirip servis yapın.

Afiyet olsun!





MANDALİNA KABUKLU TARAK

3 adet mandalina

20 adet tarak

1 adet mor soğan

1 adet beyaz soğan

8-10 dal Frenk soğanı

1/4 su bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

yeterince tuz

Mandalina kabuklarını ince şeritler halinde kesin. Tarakları temizleyip kaynar suya daldırıp çıkararak kabukların açılmasını sağlayın. Kabuğundan ayırdığınız tarakların siyah keseciklerini temizleyin. Soğanları soyup dik olarak dilimleyin. Pişirme kabına mandalina kabuğu, soğan, karabiber, tuz, yağ ve suyu ilave edip orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirin. Tarakları ekleyin. Birkaç dakika dinlendirip Frenk soğanıyla birlikte servis yapın. **Afiyet olsun!**





FAVA

O sonbahar her gün dolapta taze fava bulundurdum, ya aniden çıkagelirse diye. Ama gelmedi. Zaten çok sonra öğrendim ki, en sevdiği yemek de fava değilmiş. Hâlbuki öyle güzel anlatırdı ki, öyle iştahlı, öyle imrendirici; o anda mutfağa koşup fava yapasım gelirdi. Her şeyden önce baklayı iyi seçmek gerekirmiş. Öyle derdi, "İşin başı bakla". Sonrası ustalıklmış; herkes iyi yapamazmış favayı, kimisi baklayı seçer favayı bozarmış, kimisinin eli iyiymiş ama malzemeden anlamazmış, kimisi de hiçbirini beceremezmiş. Bu sonuncuyu çoğunlukla bana bakarak söylemez mi, işte o an kan beynime çıkardı; ama yine de her defasında sonuna dek dinlerdim.

Onunla iken değil, ama ondan sonra çok fava yaptım ben. Her gün. İlk zamanlar kobaylar buldum gencinden yaşlısına, aşçısından şikemperverine. Yeni denekler bulamayıp da aynı kişiye ikinci turu döndüğümdeyse yalan söyledim: Bu kez baklayı birkaç damla balık suyuyla birlikte ezdim. Ya da, içine az bi' tutam toz rezene attım, bence iyi deneme, dedim. Hatta bazen gerçekçi olsun diye uzun uzun anlatırdım: Şimdi kış tabi, hava soğuk, rezene iyi olur, ama anason filan değil, rezene, kimileri yıldız anason olsa diyor, ama bence olmaz,





rezene en iyisi; yazın da meyankökü rendeleyeceğim içine yahut bakla hamurunu kararken içine bir parça keser atar sonra çıkarırım, bakıcam artık, hele bi' yaz gelsin. Velhasıl ben koca bir güz, aylarca fava yaptım, etrafa dağıttım, gelen gidene paket yapıp verdim. Yıllar önce bir dizi vardı televizyonda, epeyce de oynamıştı. Adını söylemeyeyim burada, ama doktorlar filan vardı işin içinde. İşte o doktorlardan birisi sürekli poğaça yapıyordu, şimdi tam da bilemiyorum niye yapıyordu, aşk acısı yüzünden mi yoksa bir şeye çok içlermişti de böyle mi rahatlıyordu, ama durmadan yapıyordu. Öyle böyle değil; tepsinin birini çıkarıyor, birini veriyordu fırına. Sonra n'aptı o poğaçaları, onu da bilmiyorum, öyle sürekli seyrettiğim bir dizi değildi, yakalarsam bir 5-10 dakika bakıyordum, işte o aralardan birinde bu poğaç-fırın sahnesini yakalamıştım. Mutfakta her yer, masa, tezgah içine tepeleme poğaç doldurulmuş tabaklarla kaplanmıştı. Fava yaparken bazen anımsardım o sahneyi; ama benim fava yapışım öyle bir şey değildi. Bir amacı vardı. Gerçek bir amacı. Çok net, çok basit, dümdüz bir amaç: Geldiğinde dolapta taze bir fava bulsun. En güzelinden ve tabi çok beğensin.

Çok araştırdım ben bu konuyu. Yani, "iyi fava nasıl yapılır"ı. Ne de olsa o gittikten sonra fazlasıyla zamanım olmuştu. Her şeyden elimi eteğimi çekmiştim, onu düşünmekten başka hiçbir yapmıyordum; öyle boş, öyle geniş bir zamandı. Çoğunlukla sessizdim ama beynimde biri sürekli konuşuyordu; konuşuyor, homurdanıyor, bağıırıyor, soruyor, soruyor, soruyor, neredeyse hiç susmuyordu. O kadar gürültü vardı ki, kafamın içinde başım şişmişti. Yalnızca kafamın içinde mi, kolumdan da sesler geliyordu, bacağımdan da, boynumdan da... hatta dirseğimden bile... Vücudum artık çok gürültülü bir yerdi. Bazen içinde kalmak



çok zorlaşıyordu. O ara evde duramadım, işe gidemedim; gitsem işe yaramadı. Elim ayağım kesilmişti desem yeri. Romanlarda yazdığı gibi. Bir şey yapmam gerektiğini düşünüyordum, ama öyle müthiş bir tembellik çökmüştü ki içime, Bir şey yapmalıyım, dediğim anda yoruluyordum, hatta vücudum yüksek sesle de karşı çıkıyordu bu fikre, yine gürültü yapıyordu. İşte yine böyle bir zamanda, tam da karnımdan sesler geldiği bir sıra gördüğüm ilk markete girdim. Şimdi burada bilinçti, bilinçaltıydı deyip psikoanalize girmeyeceğim, ama hemen bir iki dükkan ötede büyükçe ve şaşaalı bir pastane olmasına rağmen o markete girmemin de derin bir sebebi olmalıydı. Çünkü pastanenin vitrini tasarımcı elinden çıkmış gibiydi, çok güzeldi. Çok güzel bir sarı ışıkla aydınlatılmıştı örneğin. Kocaman ısı ısı ampuller bronz renkli çok şık duyların ucundan yiyeceklerin hemen üstüne sarkıyordu. Duylarsa yukarıdaki tahta tavana, halata benzer ama halat olmayan, şahane görümlü bitter çikolata renkli kalın kablolarla bağlanmıştı. Her kablo da bir diğeriyle bağlantılıydı. Bir çeşit ağ sarıyordu vitrinin tavanını, ama işlemeli tavanı görmek yine de mümkündü. Zaten o tavan mutlaka gösterilmeli, mutlaka görülmeliydi; çok özel bir çalışma olduğu belliydi. Altın sarısından karamel rengine ışıklar saçan ampullerin altındaki raflarsa rengarenk şekerlemeler, çikolatalarla donatılmıştı. Özensizce serpiştirilmiş gibiydi her şey, ama bence bu çok özenli bir dağınıklığı. Bir de sağ tarafa özel bir köşe yapmışlar -dükkanın kapısı sol taraftaydı, onun için vitrinin sağını köşe olarak kullanmış olabilirler- o güne kadar hiç görmediğim şekillerde, renklerde pastalar koymuşlardı. Bir tanesi maviydi örneğin. Üstelik ağaç eve benziyordu. Mavi, ağaç ev bir pasta! Hani bazı renkler yenmezdi? Belli ki, ben aklımı kör eden aşk ıstırabımla boğuşup vücudumdaki sesleri bastırmaya çalışırken dünyada bir şeyler değişmişti. Vitrinler



gibi, renkler gibi. İşte o pastane vitrini böyle cezbediciyken ben ikisine de şöyle bir baktım; bir marketin boş camına, bir pastane vitrinine; markete girdim. Niyetim yoğurt filan almaktı. Sağlıklı beslenecektim. O yaz biraz spor yapmış, hem kilo vermiş hem de sıkılaşmıştım, koruyayım, diyordum. Reyonlar arasında gezinip raflara tek tek bakarken baklagillere takıldı gözüm. Paketlerini çok güzel yapıyorlardı artık. Bunlar da değişmiş. Ama ne zaman? Ne zamandan beri gıda fiyatına estetik de dahil olmuştu, kaçırmışım. Kaybolan zaman. Öyle bi' şey de demişti, Kaybolan yıllar, benim için demişti, birbirimizi yıllar önce tanısaydık keşke, neler kaçırdık kim bilir, gibilerinden. Ama benimki, yani şu paketlerin değişmesi durumu yalnızca kısa bir zamandaydı, öyle yıllar filan diyemem. Çünkü bundan bir beş on yıl önceye kadar zaman çok yavaş akıyordu, neredeyse her şey her gün aynıydı; bu belki sıkıcı ama çok garantili bir şeymiş, şimdi anlıyorum. Sonra bir gün geldi, zaman bi' akmaya başladı ki, tutabilene aşk olsun. Demek ki, o akan zaman içinde bazı paketler de değişmişti. Rengarenk, etiketi mesaj dolu. O gün o markette gördüğüm kuru bakla paketi de öyleydi. Üzerinde mavi, üçgene benzer kocaman ama şaşırtıcı biçimde zarif bir logo vardı, üstelik paketin içindeki baklayı görmek de mümkündü. Ve bingo! Satıcının planı işe yaramıştı. Pakete baktım, içindeki baklayı gördüm ve kesinlikle fava yapmak istedim; tıpkı "Kimileri de hiçbirini beceremezmiş" dediği zamanlardaki gibi. Önce bir paket aldım elime. Tam yürüyecektim, dönüp bir paket daha aldım. Ne olur ne olmaz, bakla iyi çıkmaz, ben pişiremem... bütün olasılıkları düşünmeliydim. Üçüncü paketi de alıp parasını ödedim; klım raftaki paketlerde kalmıştı. Gerçi, sonraları çok gidecektim o markete, aynı bakladan almak için.

Neyse, dediğim gibi, epeyce araştırdım ben bu konuyu.



Fava nedir? Nasıl yapılır, iyisi nasıl olur? Bazısı su gibi oluyor bunun, of of of, o zaman bütün keyfi kaçar insanın. Hele o kokusu yok mu bu su gibi olanların; tatmak bile istemezsiniz. Bazısı da böyle bi' yanık kokar ki, burnunuzdan gelir. Fava bir mezeydi, rakı mezesi, bunu biliyordum. O yüzden en çok meyhanede bulunur. Bir de balık lokantalarında. Rakı içilir ya orada en çok. İşte, ben de buradan hareketle ilk olarak rakı sofralarını anlatan bir ansiklopediye baktım. Valla ilk vuruşta doğru seçim olmuştu. İnsanın şansı iyi olacak, her işi böyle yağ gibi akıp giderdi. O ansiklopedide bir başlık ayırmışlar favaya, tam bir sayfa da yer vermişlerdi; tabi çeşitli bölümlerde de sık sık adı geçiyordu. Hepsine baktım. Bir ansiklopedi ya da sözlüğe bakarken adetimdir; her kitaba başlarken yaptığım gibi önce künyesini okurum sonra da aradığım sözcüğe giderim; ama orada bir eş anlamlısı, örnek verirken kullanılan bir sözcük varsa ve ilgimi çekiyorsa, onların sayfalarına da göz atarım, oradan başka sözcüğe geçerim, sonra bakarım ki zaman akıp gitmiş, ben aynı yerdeyim. Bugünkü gibi. Ondan önceki zamandaki gibi... Neyse ya, düşünmeyeceğim bunları; açtım ben o kitabı, çok da ağırdı, seçtim "fava" maddesini, okudum tüm sayfayı. Daha başka nerelerde olabileceğini düşünüp küçük bir de araştırma yaptım kitabın içinde -bu ansiklopedilerde dizin de olmuyor ki, okurun işi kolaylaşsın-, tahminimce ilgili tüm sayfaları teker teker bulup başka hiçbir şeye gözüm kaymadan bazı şeyleri not aldım, ezber etmesem de iyice bir üstünden geçtim, aklımda kalsın istedim; zaman olur, yeri gelir, konuşmam gerekir diye... Zaman olmadı, yeri gelmedi, konuşmam da gerekmedi tabi. Ama ben iyice okudum her şeyi, olur da bir gün yine rakıya oturursak derme çatma bir masada, o yine mutlaka fava söyler, ben de bunları anlatırım deyip her şeyi iyice okudum, bugün bile aklımda. Örneğin Latince kökenli bir isimmiş bu fava ve bize Rumcadan



mirasmış. Hatta Rumcada kuru bakliyattan yapılan her ezmeye fava denirmiş. Öyle yazıyordu. Eski bir tarifi de vardı favanın, yine o ansiklopedide ki, ilk denememin reğetesi oldu. Kısaca yazayım; kuru iç baklayı akşamdan ıslatıyoruz, sabah süzdürüp bütün bir soğan, tuz, toz şeker, limon suyu, ama bir sıkım(!) ve sızma zeytinyağıyla beraber tencereye koyuyoruz. Malzemelerin üstünü örtecek kadar temiz su -kitapta içme suyu deniyor- ekliyoruz. Malzemeler pişip bulamaç haline gelince soğanı tencereden çıkarıyoruz. İnce kıyım dereotu doğrayıp tüm malzemeleri iyice ırıpıyoruz. Sonra genişçe bir kaba aktarıp iyice soğutuyoruz. Servis ederken istediğimiz gibi dilimliyoruz, ama tabağa alırken spatula kullanmayı tercih edersek iyi olur. Üzerine dereotu ve piyaz kesilmiş kırmızı ya da kuru soğan koyup sızma zeytinyağı döküyoruz. Benim tercihim kırmızı soğan elbette, ama onunkini bilmiyorum; çünkü yanımda soğan yediğini hiç anımsamıyorum. Sarımsak da. Hep de merak etmişimdir, acaba yer mi, sever mi diye. Ben çok severim, o da sever mi; bilmiyorum.

Neyse, dediğim gibi, kitabı okudum, notlarımı aldım; tabi sonra pek çok okuma daha yaptım. Ansiklopediye karşı tavrım ne olduysa diğer kitaplara da aynı şekilde muamele ettim. Hepsini iyice özümşedim. Konuya çeşitli açılardan baktım ki, favamı yediğinde entelektüel bir zemini olduğunu da fark etsin ve böyle düşünsündü. Ama o hiçbir zaman favamı yemedi, sonrası da gelmedi.

şimdi düşünüyorum da benim favalar gerçekten o filmdeki poğaçalardan farklıydı. Benim favalar hep bi' çeşit helva olmuş. Gidenin arkasından...



ÇİĞ KÖFTE

Çiğ köfte, herhangi bir yiyecek değildir. Öyle, biraz yiyeyim de alışırım belki, formülünü çalıştıramazsınız. İlk yediğinizde sevmişseniz hep yersiniz artık, yoksa sonrası olmaz. Tabii ki, genel olarak böyledir, kayda değer bir istisna mutlaka vardır.

Özellikle son 10 yıldır ülke coğrafyasının hemen her yerine yayılmakla birlikte bazı kentlerimizin çilingir sofrasındaki yeri neredeyse o sofranın ilk kuruluşuna tarihlenir. Malzemeleri yapıldığı yerin yemek alışkanlıklarına göre ufak ufak değişiklik gösterse de çiğ köfte temelde yağ ve siniri alındıktan sonra iyice dövülen etin ince bulgur, biber salçası, küçük doğranmış soğan, sarımsak, maydanoz ve çeşitli baharatlarla çok çok iyi yoğrulmasıyla hazırlanır. Bazı yerde içine domates salçası, bazı yerde diğer yerlerde olmayan baharatlar katıldığı da görülmekte.

Gerek öyküsü gerekse kent kültüründe tüketim yer ve zamanı bağlamında çilingir sofralarının eril mezesi duygusu veren çiğ köfte kabul etmek gerekir ki; meyhane sofralarından hamam ritüellerine, sıra gecelerinden düğünlere vazgeçilmez bir lezzet. Temel bilgilerini yukarıda yazdığım çiğ köfte için siz de kendi reçetenizi üretebilirsiniz.





Deniz Alphan, Gazeteci, yazar

Kuru bakla favası ile aynı teknikle yapılan Mercimek Favası, Antalya yöresinde aşağıdaki malzemelere yarım bardak pirinç de eklenerek yapılıyor ve Mercimek Dondurması diye anılıyor.



MERCİMEK FAVASI

(MERCİMEK DONDURMASI)

2 bardak kırmızı mercimek
1 beyaz soğan
1/2 kırmızı soğan
veya taze soğan
2 kesme şeker
1/2 bardak zeytinyağı
maydanoz
karabiber
zerdeçal
kırmızıbiber
tuz

Mercimeği soğan ile birlikte şeker ve tuz ekleyerek iyice yumuşayıncaya kadar iki bardak suda pişirin. Su yetersiz kaldıkça ekleyin. Pişen mercimeği robota alın; zeytinyağının yarısını, karabiberi ve zerdeçalı ilave ederek pürüzsüz bir püre haline getirin. Mercimek püresini servis tabağına aktardıktan sonra üstüne, ince kıyılmış kırmızı veya taze soğan, maydanoz ve kırmızıbiber serpin, kalan zeytinyağını gezdirin.
Afiyet olsun!



Deniz Alphan, *Gazeteci, yazar*

Havuçtan yapılan bu meze, farklı mutfaklarda karşımıza çıksa da Fas kökenli. Mezenin farklı tariflerinde tahin, nohut, bal ilavesi de olabiliyor.



HAVUÇ MEZESİ

*1 kg havuç
1/2 bardak zeytinyağı
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı limon suyu
4-5 adet yeşil zeytin
isteğe göre maydanoz
az çam fıstığı veya az ceviz
karabiber
pul biber
kimyon
tuz*

Havuçları soyun ve fırça ile hafifçe yağlayarak fırında iyice yumuşayana kadar pişirin.

Pişen havuçları diğer tüm malzeme ile birlikte pürüzsüz bir püreye dönüştürün. Tadına bakın ve daha baskın olmasını istediğiniz baharatın miktarını artırın.

Bu havuç püresini servis tabağına geçirdikten sonra üstüne zeytinyağını gezdirin.

İsteğe göre ezmenin üstüne zeytinyağı ile birlikte ince kıyılmış maydanoz, çekirdeği çıkarılmış yeşil zeytin, ufalanmış kuru ceviz veya hafifçe kavrulmuş çam fıstığı serpebilirsiniz.

Afiyet olsun!



HARDALLI BAKLA MEZESİ

1/2 kg içlenmemiş taze bakla

1 tatlı kaşığı un

2 çorba kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı şeker

sosu için

1/2 demet dereotu

2 sap taze soğan

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı tatlı hardal

Baklayı yıkayıp ayıklayın. Bir kabın içine dört su bardağı su, bir tatlı kaşığı un ve limon suyunu ekleyip karıştırın. 1-2 cm genişliğinde doğradığınız baklaları bu suya atın. Hepsi doğranınca baklayı bir kevgirle ufak bir tencereye alın. Üzerine bir bardak limonlu-unlu sudan ekleyin. Tuzunu ve şekerini katıp biraz yumuşayınca kadar haşlayın. Miksere doğranmış dereotunu, taze soğanı, zeytinyağını ve hardalı koyun. Bir çorba kaşığı pişmiş bakla, iki çorba kaşığı da suyundan ekleyip sos haline getirin. Kevgirle bir tabağa aldığınız baklaları bu sosla karıştırıp üzerine biraz daha dereotu ve zeytinyağı ekleyerek servis yapın. **Afiyet olsun!**



MEZE TARİFİ

Hülya Ekşigil, Yemek kültürü yazarı

Bu ilginç mezeyi Leyla Umar'ın evinde yemiştim.
Babaannesinden öğrendiğini söylemişti ve birçok
davetinde tarhananın bu sürprizli lezzetiyle
konuklarını şaşırtırdı.

CEVİZLİ TARHANA MEZESİ

*1 su bardağı tarhana
1 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
1 ufak kırmızı soğan
1 su bardağı kırılmış ceviz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
birer çay kaşığı kuru nane ve
pul biber*

Tarhanayı üçte bir bardak ılık suyla ıslatıp bir saat beklettin. Sonra elinizin dayanacağı sıcaklıkta yarım bardak suyu ekleyip tekrar iyice karıştırın ve yarım saat daha bekletin. Yoğurdu ve dövülmüş sarımsağı ekleyin. Tarhanalı yoğurt dinlenirken zeytinyağını kızdırıp kuru nane ve pul biberi ekleyip, kokusu dışarı vurunca ateşten alarak bir kenarda ılınmaya bırakın. Kırmızı soğanı minik minik doğrayın, bir bardak cevizle birlikte tarhanaya katarak iyice karıştırın. Üzerine biberli yağı gezdirerek servis yapın.
Afiyet olsun!





Tuba Şatana, *İstanbul Food ve Sapor İstanbul*
Eski Usul Yemek Sempozyumu Kurucusu

TARATORLU TAZE BÖRÜLCE

Öncelikle börülceden bahsediyorum, yerli börülceden, karnıkaradan, *Vigna unguiculata*. Son yıllarda börülce adı altında satılan Fransız fasulyesinden değil. Ege’de yazın en lezzetli salatalar, mezeler börülceden yapılır, kışa da kurutulur ve sofralar onsuz kalmaz. Tarator ile o yeşil, toprak tadı müthiş uyum sağlar, yedikçe yiyesi gelir insanın.

Börülceyi ayıklayın, ortadan ikiye kesebilir, uzun bırakabilirsiniz. Kaynar tuzlu suda dişe gelen kadar haşlayın ve buzlu soğuk su ile şoklayarak pişmesini durdurun ki, hem rengi yeşil kalsın hem de tadı diri. Sudan çıkarın ve süzmeye bırakın, üzeri kurumasın diye örtebilirsiniz.

Skordalya, bizim deyişimizle tarator, Bizans zamanında yoksul yemeği, günümüze kadar geliyor ve en yaygın şekilde bildiğimiz midyelerin üzerine dökülen tarator halini alıyor. Yunanistan’da haşlanmış patates ile yapılıyor. Bu ikisinin arası bir tarif, taratordaki gibi yoğurt yok.



MEZE TARİFİ

Tuba Şatana, *İstanbul Food ve Sapor İstanbul*
Eski Usul Yemek Sempozyumu Kurucusu

Bayat ama kupkuru olmayan ekşi maya ekmek, ceviz, sarımsak, sızma zeytinyağı, elma sirkesi ve tuz gerekiyor. Ağır taş veya mermer bir havanda sarımsakları, tuz ve takiben cevizleri de ekleyerek ezin, ufalanmış ya da rendelenmiş ekmeği ve sirkeyi az az ekleyip karıştırın; zeytinyağı ve sirkeyi koyu bir bulamaç kıvamına göre ayarlamak gerekiyor. En güzeli sabırla havanda dövüleni oluyor ama blender veya rondoda da yapabilirsiniz.

Sarımsak arkadan belirgin ama ağız yakmayan, ceviz yağının verdiği tatlılık ile zeytinyağının muhteşem uyumu, sirkenin tüm tatları toparlayıp birleştirmesi ile müthiş bir sos! Haşlanmış börülcelerin üzerine bolca yayın ve tabii ki gene zeytinyağı gezdirin. Tarator fazla gelir ise patlıcan, patates, biber kızartmasını da onunla yiyebilirsiniz, nefis oluyor.





BAZHA YA DA SATSİVİ

*100 gr ceviz içi,
(iki elin içini dolduracak kadar)
1 kuru soğan,
(küçük küpler halinde doğranmış)
3 hatta 4 diş sarımsak
(en az 2 diş gerekir)
ağız tadına göre tuz,
yarım Türk kahvesi fincanı üzüm sirkesi
(başka sirke olmaz, üzüm)
1 çorba kaşığı kadar kişniş tohumu
lezzetli bir toz kırmızı biber,
(acı bir tarif değil bu, az ısıtsın diye)
çay kaşığının ucuyla zerdeçal
çay kaşığının ucuyla çemen otu
2 Türk kahvesi fincanı kadar su*



Mutfakta eli iyi olanlar, bileğine güvenenler, bir tokmak ve bir havan kullanabilirler. Önce bir fiske tuz ve kişnişle başlamak gerek. Kişniş tohumları kaba çekilmiş karabiber haline geldiğinde sarımsaklar, sarımsaklar ezildiğinde soğan eklenip kenara alınır. Yine aynı havanda ceviz dövülür. Unufak etmek gerek, kaba kalmasın. üzerine sarımsak, soğan macunu ve kalan ne varsa, yani toz kırmızı biber, zerdeçal ve çemen otu da eklenir. Tokmakla iyice ezilir, karıştırılır. Sirke bu noktada kuru duran macunu akışkan olmayan ama sürülebilecek kıvamda bir sos yapmak üzere eklenir. Ayarı ele bağlı. Yani cevizlerin ne kadar ezildiğine, sarımsak ve soğanın ne kadar su bıraktığına... Sakın yetmedi deyip sirke eklenmemeli. Listenin sonundaki su, azar azar, yettiğine kanaat getirene kadar eklenebilir.

Elle yapamam diyen, rondoya sirke ve su hariç herşeyi bir anda koyarak bıztlamalı. Yukarıda anlattığım ipuçlarının izinden ilerleyerek, oluşan macunu önce sirke ile, sonra da su ile açmalı. Kıvam bozadan koyu, mayonezden halliceysen, tamam.

Şimdi bu karışımı dolaba kaldırma vakti. 2 saat dursun orada, dinlensin. Hiç biri keskinliğinden kaybetmesin ama sarımsağın huyu yumuşasın biraz. Sirke meyvensiliğini bıraksın.

2 saat sonra beraberinde turp, havuç, kızartılmış ince dilim ekmekler konup masaya soğuk çıkabilir bu tabak. Sadece son bir kez tuzunu kontrol etmek gerek ya da azıcık daha açılıp eşit miktar su ve sirkeyle, haşlanmış börülceye ya da bu ara çok moda olan spagetti formunda kabak üzerine dökülebilir. Eğer bu ikinci yola gidilecekse, haşlanmış börülceye sıcakken dökmek gerekir sosu; spagetti kıvamındaki kabaklarınsa çiğ olmaları ve karıştırıldıktan en az yarım saat sonra servise çıkması tavsiyemdir.

Afiyet olsun!





ZEYTİN PİYAZI

*400 gr kırma yeşil zeytin,
(Antep, Hatay,
Derik'in zeytini güzel olur)
yarım demet maydanoz
5-6 taze soğan
50 gr ceviz
1 nar (ayıklanmış olacak,
taneler halinde)
50 ml zeytinyağı
4 yemek kaşığı nar ekşisi
yarım limonun suyu
tuz
sumak*

Önce zeytinlerin çekirdeklerini çıkartmak gerek. Ben kesme tahtasına yerleştirdiğim zeytinleri bıçağımın yanağıyla -- aynı sarımsak kırar gibi ezerek, zeytinlerin zaten kırma olmasının da rahatlığıyla, çekirdekleri kolayca çıkartıyorum. Çekirdeksiz zeytinleri bir bıçakla kaba doğramak gerekiyor. Cevizleri de bıçakla kaba kesiyorum. Unufak olmasını istemiyorum, dişe gelecek şekilde. Ardından soğanları, maydanozu ince ince kıyıyorum.

Şimdi sıra sosunda. Hepsini alacak genişlikte bir kaba zeytinyağını ve nar ekşisini koyup karıştırıp tadına bakmak gerekiyor. Limon ve nar ekşisi birlikte güzel ama ne kadar eklemeli, sizin kendi ölçünüz önemli. Zeytinin tadını neticede siz biliyorsunuz, benim zeytinim biraz acı tarafında olur hep. Sizininki belki daha ekşi, belki daha tuzlu. Tadın, limonu ona göre ekleyin.

Sos hazır olunca benim sırama göre, önce zeytinler girecek. İyice karışacak sonra ceviz, nar, sonra tuz ve sumak, en son da ince ince kesilmiş yeşillikler. Bir saat dinlense ne iyi olur ama dolapta değil, oda sıcaklığında.

Afiyet olsun!





HİBEŞ

150 ml tahin
50 gr yer fıstığı (çiğ, tuzsuz ve
tüm kabuğunda ayıklanmış)
2 sulu limonun suyu
(2 Türk kahvesi fincanı kadar)
50-75 ml ılık su
2-3 diş sarımsak
1 kahve kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı tath
toz kırmızı biber
tuz

Bu tarifi havanla denemeye gerek yok zira tahin her yere bulaşıyor, rondoyu tercih ediyorum. Yer fıstıklarını ve sarımsakları iki tur bızladıktan sonra rondoda, üzerine önce tahini, kimyonu, toz kırmızı biberi, sonra da limon suyunu ekleyip yine bir kaç tur bızlayıp duruma bir bakıyoruz. Su eklemek illaki gerekecek ama miktar konusu size has bir karar. Yukarıda verdiğim miktarlar benim kullandıklarım fakat aldığınız tahinin benimkiyle aynı olmama ihtimali var. O yüzden ölçeğiniz iyi bir humus olsun. Humus kadar pürüzsüz değilse de - nihayetinde yer fıstığı taneleri görünüyor olabilir hâlâ, bir lavaşla alması en az humus kadar kolay olsun. Eğer tutturdüğunuzu düşünüyorsanız kıvamı bu kez damak kontrolü gerek: sarımsak kendini daha hissettirmeyebilir fakat limon tüm ekşiliği ile parlamalı tattığınızda. Tahin kuvvetli bir lezzet, bol yağ içeriyor. Limon varla yok arasında kalırsa, hibeş insana keyif vermez. Tezgaah üstünde az dinlensin, bir saat yeter. Ekşisi, tuzu, acısı dengede mi? Arzu ettiğiniz eklemeyi yapın. Reçete kılavuzdur, mezenin muhabbeti sizsiniz.

Afiyet olsun!







GİRİT BOHÇA

4 adet çanak enginar

1 çay bardağı pirinç

1 adet kuru soğan

250 gr. arapsaçı otu

ya da 1 demet dereotu

yarım limon suyu

tuz

beyaz biber

zeytinyağı

10 adet irice asma yaprağı

Pirinçleri yıkayın ve süzün. Bol suda yıkanmış ve ince kıyılmış arapsaçı otunu üzerine ekleyin. Kuru soğanları ince doğrayıp ilave edin. Bir limonun suyunu, tuz, beyaz biber ve zeytinyağını ekleyin. Karıştırın ve bu malzemeyi çanak enginarların üzerine tepeleme koyup asma yaprağının parlak yüzü dışarı gelecek şekilde kapatın. Yaprak küçükse, iki yaprak kullanın. Yaprığın sivri kenarlarını enginarın altına doğru sarın.

Kalın kesilmiş kuru soğan ve havuç dilimlerinin üzerine yerleştirdiğiniz bohçaları üzerini geçecek seviyede su ile ve tabak kapatarak pişirin. Girit bohçalarını pişip dinlendikten ve tamamen soğuduktan sonra çıkarın. Tamamen soğutmadan açmayın, yapraklar kararır.
Afiyet olsun!



MEZE TARİFİ

Sevgi Özlem Gülmez, *Pavlonya Meyhanesi, Kadıköy*



NERGİZ

yarım kilo anjelik erik
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
balzamik sirke
zeytinyağı
beyaz biber
tuz

Erikler yıkanıp çekirdekleri alındıktan sonra 4-5 parçaya bölünür. Taze soğan ve dereotu ince kıyılarak, eriğe eklenir. 3 yemek kaşığı balzamik sirke, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, biraz tuz, az beyaz biber ilave edilir ve karıştırılır. Çukur bir kasede servis edilir.

Afiyet olsun!





MEZE TARİFİ

Ülkü Menşure Solak, Araştırmacı yazar

Sohta, kökleri Orta Asya ve Kafkasya'ya dayanan, bugün "mumbar" adıyla bildiğimiz yemeğin eski bir formudur. Karaçay Malkar Türk Mutfağı'na ait olan bu yemek, uzun yıllar ticareti yapılan, Çinliler tarafından da çokça satın alınan bir yiyecek. Kurutulmuş ve fûme formları da vardır. Bugün Tokat, Eskişehir, Afyon başta olmak bir çok ilde Karaçay Malkarlar, bu yiyeceği bulgurla ve pirinçle olmak üzere, iki farklı şekilde yapıyorlar.

SOHTA

*bir koyun karaciğeri
bir baş sarımsak
250 gram kuyruk yağı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pirinç
bir bağırsak
bir tatlı kaşığı tuz
bir tatlı kaşığı karabiber
bir tatlı kaşığı kırmızı biber*

Koyun karaciğerini ezelim.
Sarımsakları dövelim. Karaciğeri,
tuz, sarımsak, karabiber, kırmızı
biber ve pirinçle karıştırılam.
Kuyruk yağını doğrayıp ilave edelim.
Hazırladığımız bu içi bağırsağa
dolduralım ve ağzını dikelim. Bir
tencerede su kaynatalım. Sohtayı
tencereye koyup pişirelim.
Tereyağını eritem, sohtayı
tereyağında çevirelim. Servise
alalım.
Afiyet olsun!



Ülkü Menşure Solak, Araştırmacı yazar

Sızbal Abaza Mutfağı'nın vazgeçilmezleri arasındadır. Kökleri bugünkü Abhazya'ya dayanan bu yemeğin Sakarya, Kocaeli, Sivas, Eskişehir ve İstanbul, Ankara gibi büyük şehirler başta olmak üzere birçok yerde yapıldığı biliniyor.



ERİK SIZBALI (ABAZA MUTFAĞI)

yarım kilogram ekşi erik
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı kaymak
2 yemek kaşığı acıka
2-3 yeşil soğan
1 tutam kişniş
1 yumurta

Erikleri kısık ateşte pişirelim, ezip çekirdeklerini çıkaralım. Yumurtayı haşlayıp halka halka doğrayalım. Yeşil soğanı doğrayalım. Erik püresi, yoğurt, acuka, kaymak ve kişnişi karıştıralım. Yeşil soğan ve haşlanmış yumurta ile süsleyip servise alalım.
Afiyet olsun!





KÖZDE PATLICAN

5 adet bostan patlıcan
400 gr sıvı yağ
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 yemek kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı toz şeker
3 diş dövülmüş sarımsak
2 adet yumurta sarısı
1/2 limon (suyunu sık)

Malzemeleri sırasıyla genişçe bir kaseye ya da kabın içine koyun. Çırpma teliyle 3 dakika kadar çırpın. Bostan patlıcanları ateşte közleyin ve sonrasında kabuklarında ayırın. Temizlediğiniz patlıcanları bir süzgecin içine koyun ve telle ezin. Suyu süzülünce diğer karışıma ilave edin ve tekrardan 3 dk kadar birbirine karıştırın.
Afiyet olsun!



MEZE TARİFİ

Asmalı Cavit, İstanbul



TARAMA

250 gr balık yumurtası

1/2 bayat ekme 

500 ml sıvı ya 

1/4 çay bardağı üzüm sirkesi

Yarım bayat ekmeğin kabuğunun yanık kısmını temizleyip, ekmeği 10 dk kadar suda bekletin. Taramanın zarını ayırın ve elinizle ufak parçalara ayırarak malzemeleri rahatça karıştırabilece iniz büyükçe bir kap ya da kase in içine koyun. Sıvı ya  ve sirkeyi 4 aşamada taramaya ilave edin ve çırpma teliyle karıştırın. Suda bekletti iniz yarım ekmeğin suyunu sıktıktan sonra ufalayarak ilave edin. Rengini ve kıvamını alana kadar çırpmaya devam edin.

Afiyet olsun!



KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

250 gr dana kıyma

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı karabiber

1 bardak su

1/4 demet maydanoz

2 adet yufka

Kıymayı bir tencereye alıp ince ince doğranmış soğanı, tuzu, karabiberi ve bir bardak suyu ilave edip ateşte suyunu çekene kadar karıştırıp kavuruyoruz. Üzerine maydanozu ilave edip tekrar çok kısa kavuruyoruz. Böreğimizin iç malzemesi hazırlanmış oluyor. Baska bir kaba alıp sarmak için bekletiyoruz. İç malzememiz soğuyunca sarma işlemine geçebiliriz.

Yufkalarımızı 5 cm genişliğinde 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesiyoruz. Yufkadan kalan daha küçük parçalarla birer tutam kıyma karışımından alıp şeridin baş kısmına yerleştirip bir sağa bir sola çevirerek sarıyoruz ve ucunu yapışması için yumurta beyazı ya da su yardımıyla kapatıyoruz ve hafif yağlayarak ızgarada pişiriyoruz.

Afiyet olsun!





FATTUŞ

*2 adet büyük domates
4 adet orta boy salatalık
1 adet sıvri yeşil biber,
acı biber, ince ince kıyılmış
2 dal yeşil soğan,
ince ince doğranmış
2 çorba kaşığı maydanoz,
incecik kıyılmış
3 çorba kaşığı nane,
son dakika kuyun yada tüm
yaprak olarak koyun
1 demet semizotu yaprağı
1 adet lavaş ekmek, tost
makinasında kızartılmış veya
2 dilim ekşi mayalı ekmek iyice
tost makinesinde kızarmış
1 limonun suyu
1 kahve fincanı sızma Tarsus
Sarı Ulak zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz,
1 diş sarımsak, dövülmüş
2 çorba kaşığı Gülmar sumacı*

Domatesleri önce ikiye, sonra dörde bölün. Kuşbaşı doğrayın. Salatalıkları soyup ikiye bölün. Boylamasına doğrayın. Sivri biberi, taze soğanı, maydanozu, naneyi, semizotunu karıştırın. Sosu için limonu, zeytinyağını, tuzu, sarımsağı, sumacı karıştırın. Sondakileri lavaş ekmeği kırın böyle parça parça olsun. Eğer ekşi mayalı kullanıyorsanız, küp küp kesin. Son dakika ekmekleri salataya ekleyin. Sosunu üzerine gezdirip servis edin.

Afiyet olsun!

*Bu evde kalan ekmekleri
değerlendirmek için çok uygun bir
tariftir.*





TABBULE

*5 demet maydanoz,
1 demet nane
6 adet yeşil soğan
3 adet domates,
2 kahve fincanı ince esmer bulgur
1 limonun suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 göbek marul*

Bulguru 1 saat önceden ıslatın. Üzerini ıslatılmış ve sıkılmış temiz bir bez ile örtün. Islattığınız bulguru, karıştıracağınız kaba alın. Elinizle şöyle bir havalandırır gibi karıştırın. İnce ince kıyılmış maydanozu, yeşil soğanı, naneyi (son dakika kıyın, nane çabuk kararır), domatesi (kabukları soyulmuş, küçük küçük doğranıp, süzgeçte suyu aksın diye bekletilmiş), tuzunu ekleyin. Limon ve zeytinyağını gezdirin. Çukur bir servis kabına alın. Yanında göbek marul ile servis edin.
Afiyet olsun!







SKORDALIALI KABAK

*1 kg sakız kabağı
1 büyük soğan
1/2 kg süzme yoğurt
300 gr iç ceviz
1 dilim toz haline gelmiş
ekmek içi
1 çay bardağı zeytinyağı
birkaç dal taze nane
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı yeter
istediğiniz ölçüde tuz*

Kabakları rendenin büyük tarafı ile rendeleyip hafifçe sıkın. Soğanları sıçan dişi doğrayıp zeytinyağında çevirin, rende kabağı tuzu ve şekeri ekleyin. Cevizleri rondoda çekip içine toz ekmek içini ve 2 diş sarımsakla sirkeyi ekleyin, ağız tadınıza göre tuz koyun. Hafifçe kavrulmuş kabaklara bu harcı ekleyip soğumaya alın. Kalan sarımsakları dövüp yoğurtla karıştırın, naneyi ince kıyıp ekleyin. Soğumuş kabak karışımına katıp karıştırın.
Afiyet olsun!





ERMENİ USULÜ PİLAKİ

*1 kg tercihen bombay
kuru fasulye
2 büyük kuru soğan
1 orta boy kereviz
1 büyük havuç
5 diş sarımsak
1 su bardağı zeytinyağı
4 adet kabuk tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker
istenilen ölçüde tuz*

Fasulyeleri gecedен sıcak su ile ıslatın. Ertesi gün bu suyu dökün ve yeni su ekleyip haşlamayın. Diğer tarafta soğanı yemeklik, havuç ve kerevizi ise küçük küpler şeklinde doğrayın, sarımsakları da ekleyip zeytinyağında tencerede soğanlar pembeleşene kadar çevirin. Haşlanmış ve süzölmüş fasulyeleri, tuzu, şekeri, tarçını ekleyip fasulyelerin üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyip pişirmeye geçin. İmkânınız varsa küllenmiş mangalda yarım saat demlenmeye bırakın.
Afiyet olsun!





PAŞA MEZESİ

*1 büyük kalıp tam yağlı
Ezine beyaz peyniri
200 gr bulabilirseniz kopanisti
peyniri yoksa İzmir veya
Ayrvalık tulum (keçi sütünden)
150 gr lor peyniri yoksa
süzme yoğurt (ekşi olmasın)
300 gr dövülmüş ceviz
2 tatlı kaşığı bilye
veya dağ kekiği
1 tatlı kaşığı kırmızı toz veya
acı seviyorsanız pul biber
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
3 diş ezilmiş sarımsak*

Ezine peynirini bir çatalla ezin, kopanistiyi ve loru karıştırın. Diğer bütün malzemeyi katıp zeytinyağı ile püre haline gelecek kadar karıştırın. Kızarmış sıcak ekmek ile yemenizi tavsiye ederiz.

Afiyet olsun!



GİRİT MEZESİ

*1/2 kg çekışte zeytin**
(çekirdekleri ayıklanıp,
ikiye bölünmüş)
*1/2 kg aycılık keçi tulum
peyniri (küçük küp doğranmış)*
2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı
kahvaltılık toz zahter
4 diş dövülmüş taşköprü
sarımsağı
1 su bardağı zeytinyağı

Tüm malzemeyi derince bir kapta harmanlayın ve mümkünse en az 2 gün bekletip sonra yiyin. Yerken üzerine yine zeytinyağı ekleyebilirsiniz. Girit'te isteyenler üzerine kayısı kıvamında haşlanmış yumurta da ekler.

Afiyet olsun!

* **Çekışte zeytin**, henüz kararmamış yeşil zeytinlerle yapılan, en çabuk yeme olgunluğuna ulaşan ve de en kısa süre dayanan zeytindir. Çekiçte veya çekışte olarak da bilinir. Çabuk olgunlaştığı için fazla bekletmeden tüketilmesi gerekir. Çizme zeytin biraz daha uzun dayanır.



ENGİNARLI PİLAV

*10 adet körpe minik enginar
veya 4'e bölünmüş
3 çanak enginar
2 orta boy ince
doğranmış kuru soğan
1 su bardağı pilavlık
(baldo vb.) pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
3 adet kesme şeker
1 limon kabuğu rendesi
3 adet yeşil soğanın ince
doğranmış yeşil kısımları
1/2 demet dereotu
tuz*

Soğanları yağda pembeleştirin, enginarları ekleyip biraz da beraber çevirin. Pirinç ve baharatları ekleyin. Üzerine çıkacak kadar su koyun. Önce açık ateşte daha sonra kısık ateşte pirinçler pişene kadar işleme devam edin. Ateşten aldıktan yarım saat sonra kapağını açıp servis tabağına alın. Üzerine limon kabuğu rendesi, yeşil soğan ve dereotunu serpin.
Afiyet olsun!



KARİDES MÜCVER

*4 adet jumbo karides
(soyulmuş)
200 gr buğday unu
1 bağ dereotu
1 adet büyük boy kuru soğan
20 gr yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet kabak
1 çay bardağı zeytinyağı*

Kabak ve soğanı rendeliyoruz. Unu katıp yoğuruyoruz. Zeytinyağı ve mayayı ayrı bir kapta karıştırıp tekrar yoğuruyoruz. 30 dakika üstü kapalı bir şekilde bekletip tuz ve karabiberi atıp tekrar yoğuruyoruz. Yanmaz tavayı hafif şekilde yağlayıp karideslerin bir tarafını pişirip çevirdikten sonra karideslerin üstünü kaplayacak şekilde hamuru teker teker döküyoruz. Kısık ateşte iki tarafını pişirip tüketebilirsiniz.
Afiyet olsun!



LEVREK TARAMA

*400 gr derisiz levrek fileto
1 adet bayat ekme 
10 di  sarımsak
2 adet limon suyu
bir çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber*

Levrekleri kıyma kıvamında eziyoruz. Önceden ıslattığımız bayat ekmeğı, suyunu sıkarak kıyma yaptığımız levrek ile yoğuruyoruz. Dö  lmüş sarımsak, limon, sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kapta çırpıyoruz. Sonra yoğurduğunuz harcın içine katıp tekrar yoğuruyoruz. 3 saat dolapta beklettikten sonra afiyetle tüketebilirsiniz.

Afiyet olsun!



YOĞURTLU MINCIR

*1 kg süzme yoğurt
5 diş sarımsak
1 bağ yeşil soğan
1 bağ maydanoz
1 adet orta boy kuru soğan
200 gr tavuk göğsü
1 çay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber*

Yağsız tavuk göğsünü pişiriyoruz. Kuru soğan ve yeşil soğanın beyaz yerlerini ince ince doğrayıp zeytinyağı ile kavurup bir kenara soğumaya bırakıyoruz. İnce ince maydanozu doğrayıp sarımsak, tuz ve karabiberi yoğurt ile karıştırıp, haşlanmış tavuk göğsünü didikleyip soğuyan soğanları da ekleyip hepsini karıştırıyoruz.
Afiyet olsun!







FİRUZE USULÜ MUHAMMARA

1 adet domates

1 adet salatalık

2 demet maydanoz

1 demet nane

1 adet taze soğan

100 gr ceviz

100 gr nar ekşisi

1 çorba kaşığı pekmez

yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet limon

Domates, salatalık, nane, maydanoz, taze soğan ve ceviz ince ince doğranır. Bir kaba nar ekşisi, pekmez, zeytinyağı ve limonun suyu sıkılıp çırpma teli ile iyice çırpılır, doğranmış malzemeler ilave edilir, karıştırılır. İsteğe göre sarımsak, acı sos, pul biber ekleyebilirsiniz.

Afiyet olsun!



KIBBE

250 gr dana kıyma
250 gr kuzu kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
100 gr ceviz
100 gr irmik
250 gr ince bulgur
100 gr margarin
tarçın
kimyon
pul biber
tuz

İç harç Margarini eritip doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavuruyoruz. Ardından kıymaları ilave edip suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Daha sonra baharatlarını katıp karıştırdıktan sonra ocaktan harcımızı alıyoruz. İyice soğuduktan sonra doğradığımız cevizi ve maydanozu katıp karıştırıyoruz.

Dış harç İrmik ve ince bulgura ılık su ilave ederek yumuşatıyoruz. Daha lezzetli olmasını için dilerseniz dış harcına da bir miktar kıyma eti katabilirsiniz.

İç ve dış harcını klasik içli köfte yapar gibi limon şeklini vererek yuvarlıyoruz. Daha sonra hazırlamış olduğumuz mini kıbbeleri 180 derecelik kızgın yağda kızartıyoruz. Sarımsaklı yoğurdun üzerine de tereyağını baharatlarla eriterek döküp kıyılmış maydanoz ekleyerek servis ediyoruz.

Afiyet olsun!



AVOKADO SOSLU GİRİT EZMESİ

*1400 gr tam yağlı koyun
peyniri*

400 gr çekilmiş ceviz içi

3 diş sarımsak

3 gr pul biber

2 gr kuru kekik

50 gr fesleğen

1 adet avokado

1 su bardağı zeytinyağı

Geniş bir kapta peynir rendelenir. Üzerine pul biber ve kekik serpiştirilir. Fıstık ve ceviz rendelenip ilave edilir. Sarımsak, avokado, fesleğen ve zeytinyağı blender yardımı ile püre haline getirilir. Kapta hepsi karıştırılır.

Afiyet olsun!



KALAMAR KOKOREÇ

*3 adet bütün kalamar
120 gr tereyağı
1 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kekik
5 diş sarımsak*

Kalamarları suda 1 saat boyunca kaynatıyoruz. Pişen kalamarları zırh veya iki büyük bıçakla tak tak inceltiyoruz. Tavada tereyağını eritip bütün malzemeleri atıp soteliyoruz.
Afiyet olsun!



ETLİ PANCARLI PAPAZ MEZESİ

*100 gr bonfile
50 gr tereyağı
400 gr süzme yoğurt
100 gr enginar
100 gr pancar turşusu
50 ml zeytinyağı
6 diş sarımsak
tuz
karabiber*

Bonfile ve rendelenmiş enginar tavada tereyağı ile sotelenir. Daha sonra derin bir kapta süzme yoğurt, pancar turşusu, zeytinyağı, sotelediğimiz bonfile ve enginara karıştırılır, diğer malzemeler eklenir ve buzdolabında dinlenmeye bırakılır.

Afiyet olsun!



Pancar Meyhane, Ankara



PANCARE

200 gr mayonez
200 gr süzme yoğurt
100 gr haşlanmış küp patates
100 gr pancar turşusu
100 gr haşlanmış Meksika fasulye
100 gr haşlanmış küp havuç
5 diş sarımsak
tuz

Bütün malzemeler derin bir kapta ürünleri ezmeden yavaş yavaş karıştırılır ve buzdolabında iki saat dinlendirilir.

Afiyet olsun!





RUM MEZESİ

500 gr Ezine peyniri
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
yarım taze soğan
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
1 çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle elimizdeki peynirin tamamını rendeden geçiriyoruz. Yeşillikleri doğrayıp rendelediğimiz peynirlerle güzelce harmanlıyoruz. Ayrı bir kaba salçaları, baharatları ve zeytin yağını ilave edip bolca karıştırıyoruz. Son olarak tüm malzemeleri aynı kapta birleştirip harmanlıyoruz. Geriye afiyetle yemek kalıyor.
Afiyet olsun!







ÇİĞ ENGİRAR SALATASI

*4 adet sakız enginar
4 adet limon
1/2 su bardağı zeytinyağı
tuz*

Enginarların taze olması bu salatanın püf noktasıdır. Önce bir kaba limonlu su hazırlayın. Körpe enginarların sadece dış yapraklarını ayıklayın. Enginarları boylamasına ikiye bölün. İçindeki tüyleri varsa çıkartın. Sap kısmından tutup çok ince kıyın. Doğradığınız her parça enginarı zaman kaybetmeden limonlu suya koyun. Sapları da dışındaki lifli kısmı soyduktan sonra ince ince doğrayın. Limonlu sudan çıkarıp çukur bir kaba alın. Erken hasat Ayvalık zeytinyağı ve biraz tuz ekleyin. Salatanız hazır. Vaktiniz varsa zeytinyağında 1-2 saat bekletin. Böylece enginarın tüm aroması zeytinyağına, zeytinyağının tüm aroması da enginara geçer.
Afiyet olsun!





KÖPOĞLU

3 adet patlıcan
4 adet biber
2 adet büyük domates
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı yoğurt
(suyu süzölmüş)
karabiber
tuz

Tüm malzemeler yıkanıp kurutulur. Biberler iri iri doğranır. Patlıcanlar alacalı soyulup küp küp doğranır. Domates kabukları soyulup iri iri doğranır. Biber ve patlıcanlar geniş bir tavada kızartılır. Biber ve patlıcanlar kızarıırken sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Bir kaba sarımsaklar rendelenir az tuz serpilir ve katı kıvamlı yoğurt eklenip karıştırılır. Eğer sulu kıvamlı yoğurdunuz varsa süzgece koyup suyunu süzdürüp katabilirsiniz. Kızaran biber ve patlıcanlar bir kaba alınır. Aynı tavaya domatesler ilave edilir onlar da kavrulup yumuşatılır. Tuz serpilir. Patlıcan ve biberlere az tuz serpilip sarımsaklı yoğurt dökölüp karıştırılır. Servis tabağına alınır. Üzerine yumuşayan domates sosu konulur. Az karabiber serpilerek maydanoz dalları ile süslenip servise sunulur.
Afiyet olsun!



MİDYELİ LAHANA SARMA

*2 adet kuru soğan
20 adet beyaz lahana*

*iç malzemesi
150 gr beyaz pirinç
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
80 adet iç midye
bir tutam dereotu
baharatlar
ve tuz*

Lahanalar sıcak suda sarma kıvamına gelene kadar bekletilir. Midyeler suda haşlanır. Soğan yağda 3 dakika kavrulur. Kuş üzümü ve çam fıstığı ilave edilerek 2 dakika daha kavrulur. Pirinç ilave edilerek kavrumaya devam edilir. Baharatlar, midye ve tuz ilave edilerek 3 dakika daha kavrulur. 1 litre sıcak su ilave edilerek 10 dakika kısık ateşte pişirilir. İç piştikten sonra ince kıyılmış dereotu üzerine serpilerek demlenmeye bırakılır. Hazırlanan iç, lahana yapraklarına sarılarak 10 dakika pişirilir. İsteğe göre sıcak veya soğuk servis edilebilir.
Afiyet olsun!





PİLAKİ

80 gr Bombay fasulye

1 adet kuru soğan

1 adet paprika biber

1 adet orta boy havuç

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı salça

yarım çay bardağı sıvı yağ

karabiber

tuz

Bir gün önceden ıslatılmış Bombay fasulye suda kaynatılarak haşlanır. Ayrı bir tavada soğan, havuç ve sarımsak yağda 3 dakika kavrulur. Paprika biberi eklenerek kavurmaya devam edilir. 1 yemek kaşığı salça ilave ederek 3 dakika daha kavrulduktan sonra baharatlar ve 3 su bardağı su ilave edilir. Haşlanmış fasulyeler ilave edilerek 10 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır. İsteğe göre sıcak veya soğuk servis edilebilir.

Afiyet olsun!



Suadiye Balık, İstanbul



SEMİZLİ GİRİT

2 adet bostan patlıcan

1 adet yumurta

200 ml ayçiçek yağı

50 ml limon suyu

100 gr yogurt

50 gr ceviz içi

500 gr semizotu

Patlıcanlar közlenir, doğranır. Yumurta, ayçiçek yağı ve limon suyu birlikte iyice çırpılarak mayonez haline getirilir (istenirse hazır mayonez de kullanılabilir) Sonra bu karışım, közlenmiş patlıcanlar ve diğer malzemeler karıştırılır, servise hazır hale gelir.

Afiyet olsun!





PATLICANLI MÜTEBBEL

250 gr közlenmiş patlıcan

50 gr süzme yoğurt

10 gr tahin

2 gr sarımsak

1 gr tuz

3 gr şeker

15 gr zeytinyağı

Patlıcan közlendikten sonra
diğer malzemelerle karıştırılır.
Afiyet olsun!





FESLEĞENLİ GİRİT EZMESİ

12 gr taze soğan

8 gr maydanoz

60 gr karpas biber

15 gr çarliston biber

15 gr fesleğen

15 gr zeytinyağı

50 gr beyaz peynir

3 gr tuz

Taze soğan, maydanoz, karpas biber, çarliston biber; hepsi ince ince doğranır, tuz, zeytinyağı eklenip karıştırılır. Rendelenmiş beyaz peynir eklenir.

Afiyet olsun!





KOPSİYA

*500 gr kılçığı alınmış
fileto hamsi
1 fincan sızma zeytinyağı
1 çay bardağı limon suyu
1 çay kaşığı tuz*

Hamsileri derisi alta gelecek şekilde bir cam kaba dizin. Üzerini geçecek kadar limon suyunu ekleyin. Cam kabı streçle kapatıp buzdolabında en az 2 saat bekletin. Limon suyunun asidi ile pişen hamsi filetolarını bir başka cam kaba alıp tuz ve zeytinyağını ekleyerek servis edin.
Afiyet olsun!



SOSLU SARDALYA

1 kg fileto sardalya
10 adet defne yaprağı
1 fincan sızma zeytinyağı
1 lt üzüm sirkesi
2 yemek kaşığı tane karabiber
300 gr iri tuz

Sardalyaları yayvan bir porselen veya cam kabın içine dizin ve üzerini tuzla kaplayarak 2 saat bekletin. Tuzdan çıkardığınız sardalyaları 500 ml sirkede 1 saat yatırın. Daha sonra süzüp kalan sirkeyi koyarak 1 saat daha bekletin ve tekrar süzün. Bir cam kabın tabanına defne yaprağı, tane karabiber ve sardalyaları dizip üzerine zeytinyağı gezdirerek servis edin.

Afiyet olsun!





LEVREKLİ KURUTULMUŞ DOMATES DOLMASI

*2 adet fileto levrek
150 gr kurutulmuş domates
1/2 demet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 yemek kaşığı nar ekşisi
1/2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz köri
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
kürdan (domates sayısı kadar)*

Kuru domatesleri sıcak suda 10 dakika bekletip çıkarın ve süzülmeye bırakın. Bir tavada tereyağını eritip, zeytinyağını ekleyin. Kuşbaşı doğradığınız balık etini tavaya atıp birkaç kez karıştırın. Ardından ince kıyılmış yeşillikleri de ekleyerek birkaç kez daha çevirin. Nar ekşisi, pul biber, köri ve tuzu da ekleyerek balık etleri pişene kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan aldığınız karışımı bir kapta soğumaya bırakın. Daha sonra karışımı tek tek kuru domateslerin içine doldurup kürdanla sabitleyin. Sunacağınız tabağa dikkatle yerleştirin.

Afiyet olsun!



Beyza Gürbüzer, Şimdi, Ayvalık

TULUMAKİ

*300 gr zeytinyağında beklemiş
kuru domates
500 gr Erzincan tulum
500 gr taze lor
500 gr çökelek
500 gr ceviz
6 iri diş sarımsak
1 çorba kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı top kekik
yarım su bardağı
sızma zeytinyağı*

Sarımsaklar dövülür, ceviz iri şekilde çekilir. Bütün malzeme çok iyi karışması için çukur bir kapta elle yoğrulur. Sonra ceviz büyüklüğünde toplar yapılır, birkaç saat üstü kapalı olarak buzdolabında bekletilir. Tulumakiler meze tabağına marul yaprağı veya ince kıyılmış maydanoz yatağının üzerine dizilir ve üstüne bol zeytinyağı gezdirilir.

Afiyet olsun!



DENİZ BÖRÜLCELİ KABAK DOLMASI

*yarım kg deniz börülcesi
4 orta boy kabak
3 adet kapyra turşusu
6 iri diş sarımsak
1,5 limon suyu
1 bardak sızma zeytinyağı
1 tutam tuz*

Bol suda iyice yıkanmış börülceleri haşlayın. Kılçığından sıyırın, çukur kaba koyun. Tuzla iyice dövülmüş sarımsakları limon suyunu ve zeytinyağını ilave edin. Kapyra turşusunu küçük küplere kesip içine atın ve çok iyi karıştırın. Ocağa bol tuzlu su koyun, 1 tatlı kaşığı limon tuzu ilave edip kaynamaya bırakın. Kabakların içlerini boşaltın, üstünü oyma bıçağının tırtıklı tarafı ile tarayıp kaynayan suya atın. Diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlayın, buzlu suya çıkarın. İçlerini börülce karışımı ile sıkıca doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Servis zamanı gelince kabak dolmalarını keskin bir bıçakla 2 cm kalınlığında kesin, dik olarak meze tabağına yerleştirin. Çukur kabın dibinde kalan sosu üstüne gezdirin.
Afiyet olsun!



TAHİNLİ KÖZ BİBER

*1 kavanoz kapya
biber konservesi
500 gr ceviz içi
yarım bardak tahin
6-7 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1-1,5 limon suyu
2 çay kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz*

Cevizi iri çekin, çukur bir kaba aktarın. Sarımsağı, 2 adet kapya biberi ve pul biberi robotta çekin. Üstüne tahin, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu ilave edip tekrar çekin. Bu karışımı cevizlerle buluşturup çok iyi karıştırın. Kavanozda kalan biberleri ince şeritler halinde kesip hazırladığınız karışıma ilave edin. Servis yapacağınız tabağa aldığı kadar koyup kaşığının tersi ile yayın. Üstünü yarım cevizlerle süsleyin.
Afiyet olsun!





Aslı Yallagöz, Güneşin Sofrası, Kadıköy



YOĞURTLU KABAK ŞAYAN

*5 adet kabak
2 yemek kaşığı
çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
3 yemek kaşığı normal yoğurt
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1-2 adet kuru paprika
2 iri doğranmış ceviz içi
bir tutam dereotu
tuz*

Kabaklar rendelenir, tuzla ovulup süzgeçte bekletilir. Tülbent yardımıyla suyu sıkılarak, iki kaşık zeytinyağı ve sarımsakla diriliğini kaybetmeyecek şekilde kavrulur. Soğuduktan sonra çekilmiş ceviz eklenir ve servis tabağına alınır. Diğer bir kaptaki süzme yoğurda normal yoğurt eklenerek krema kıvama getirilir, az tuz eklenerek kabakların üzerine dökülür. İri doğranmış ceviz içi, paprika ve iki kaşık zeytinyağı ocakta bir tavada kısa süre ısıtılır. Yoğurtlu kabağın üzerinde gezdirilir. Kıyılmış dereotu serpilerek servis edilir.
Afiyet olsun!



Aslı Yallagöz, Güneşin Sofrası, Kadıköy

RAKILI PATLICAN

*4-5 adet kemer patlıcan
1 yemek kaşığı mayonez
150 ml zeytinyağı
50 ml ayçiçek yağı
1/2 çay bardağı rakı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı karabiber
1/2 bağ ince kıyım maydanoz
yeterince tuz*

Derin bir kapta mayonezin üzerine önce zeytinyağı, sonra ayçiçek yağı yavaş eklenerek çırpılır. Çırpma işlemi devam ederken, rakı, sirke, limon suyu, sarımsak ve karabiber eklenir. Közlenmiş ve kabukları soyulmuş patlıcanın üzerine hazırlanan sos eklenir. Üzerine ince kıyım maydanoz ilave edilerek servis yapılır.
Afiyet olsun!



Limon Gümüşlük, Bodrum, Muğla



LİMON SOSLU BALKABAĞI

*yarım kilo küp küp doğranmış
bal kabağı
3-4 adet soyulup dilimlenmiş
yeşil elma*

*sosu için
3-4 adet limon suyu
zeytinyağı
4-5 diş sarımsak*

Küp küp doğranmış bal kabakları ve dilimlenmiş yeşil elmalar tavada kızartılıp fazla yağlarının süzülmesi için kağıt havlu üzerine alınır. Bir kapta limon suyu, rendelenmiş sarımsak ve zeytinyağı blender yardımı ile koyu bir kıvam alana kadar karıştırılır. Karışım mayonez kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Hazırlanan sos, kayık bir tabak içine yerleştirilen kabak ve elmaların üzerine, tamamen kapatacak şekilde dökülür.

Afiyet olsun!



Limon Gümüşlük, Bodrum, Muğla



PANCARLI HUMUS

2 su bardağı haşlanmış nohut
2 orta boy haşlanmış pancar
1 çay bardağı tahin
yarım çay bardağı su
(kıvama göre ayarlayabilirsiniz)
4-5 diş sarımsak
yarım çay bardağı zeytinyağı
yarım çay bardağı limon suyu
susam
tuz
kimyon

Pancarlar 10 dk hafif haşlanıp buzlu suya çıkartılır. Haşlanmış nohutlar blender yardımı ile un kıvamında çekilir. Bir kapta tahin, limon suyu, su, sarımsak rendesi karıştırılır. Soğuyan pancarlar kabukları soyularak blenderdan geçirilip püre kıvamına getirilir. Pancar püresi, tahin karışımına ilave edilerek blender ile homojen bir kıvam alana kadar karıştırılır. Karışıma tuz, kimyon, zeytinyağı ve un haline gelen nohutlar eklenip iyice ezilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir, susam serpilerek servis edilir.
Afiyet olsun!







DATÇA MEZESİ

750 gr süzme yoğurt

2 adet kabak

Yarım bağ dere otu

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

100 gr Datça bademi

(iri çekilmiş)

2 çay kaşığı tuz

Kabaklar önce rendelenip sotelenir. Sonra soğumaya bırakılır. Süzme yoğurt ile karıştırılır. Sarımsak ilave edilir. Tuz, ince kıyılmış dereotu, zeytinyağı, Datça bademi soğutulan kabaklara ilave edilip karıştırılır. Servise hazırlanır.

Afiyet olsun!



KAZAN KAVURMA

*3 kg dana tranç
300 gr kuyruk yağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 adet defne yaprağı
2 çay kaşığı tuz
tereyağı*

Dana eti (tranç) ceviz büyüklüğünde doğranır. Doğranmış kuyruk yağı tencerede eritilir üzerine doğranmış tranç, defne yaprağı, tane karabiber eklenerek 10 dakika boyunca karıştırılıp kapağı kapatılır. 3 saat boyunca kısık ateşte pişirilir. Ocaktan indirmeden önce tuz ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra dolaba kaldırılır istenildiği zaman tereyağı ile ısıtılıp servis edilir.

Afiyet olsun!





KARIŞIK OT

turp otu
pazı
şevketibostan
soğan
yoğurt
sarımsak
pul biber

Önce turp otu ve şevketibostan soğan ile kavrulup pazı ilave edildikten sonra sebzeli çeşni, pul biber ekilir. Sarımsaklı yoğurt ile sıcak servis edilir.

Afiyet olsun!



MEZE TARİFİ

Garò's, *Bodrum*



TOPIK

nohut
tahin
kuş üzümü
tarçın
soğan
çam fıstığı

Nohutlar haşlanır, bir güzel ezilerek içine tahin eklenir. Karışım iyice yoğrulur kıvama gelince iç harcı hazırlanır. Soğan, fıstık, kuş üzümü terbiye edilir. Karamelize kıvama gelene kadar kavrulur. Hazırlanan harcın içerisine konur. Üzerine tarçın ile servis edilir.

Afiyet olsun!



TARAMA

balık yumurtası
zeytinyağı
süt
ekmek

Balık yumurtası özenle seçilir, yaygın bir tepsinin içine konur. İçine zeytin yağı, süt, ekmek kırıntısı eklenerek çırpılır. Kıvamı gelince servis edilir.
Afiyet olsun!



SOMON RULO

somon
enginar kalbi
labne peynir
soğan yaprağı

Somonlar fûme şeklinde hazırlanır. İnce yapraklar halinde kesilir. Haşlanan enginar kalbi ve labne peynir karıştırılarak hazırlanan yaprak somonların içine harç gibi konur ve sarılır. Soğan yaprağı ile bağlanır.

Afiyet olsun!







OKMA (OVKMA)

*½ bağ ısırgan otu
½ adet kuru soğan ya da
2 dal taze soğan
1 adet domates
2 adet yeşil biber
2 dal taze nane ya da
1 tutam kuru nane
2 yemek kaşığı çökelek peyniri
biraz salamura tulum peynir
tuz
zeytinyağı*

Isırganları ve naneleri yapraklayın.
Soğan, domates ve yeşil
biberleri küp küp doğrayın.
Bütün malzemeleri derin bir
kâsede karıştırın. Servis tabağına
alın, üzerine peynir rendeleyin,
zeytinyağı gezdirin.
Afiyet olsun!



ETLİ SARMA

*2 adet pazı
100 gr kıyma
50 gr pirinç
yarım bağ dereotu
yarım bağ maydanoz
4 gr tuz
5 gr sebze çeşni
özel sos*

Pazılar biraz haşlanır. Üzerine maydanoz ve dereotu eklenir. Kıyma da karışıma eklenir. Pirinç yıkanıp üzerine konur. Baharatlar eklenir. Bu şekilde iç harcımız hazırlanmış oluyor. Pazıları küçük küçük kesiyoruz ve sarmaya başlıyoruz. Bize özel sos ile pişiriyoruz.
Afiyet olsun!





ŞEVKETİBOSTAN

100 gr şevketibostan

100 gr pazı

50 gr pırasa

50 gr ıspanak

50 gr cibes

50 gr hardal otu

2 adet taze sarımsak

150 gr zeytinyağı

25 gr çeşni

30 gr yoğurt

Şevketibostanı jülyen doğruyoruz.

Bir tencereye su koyup

kaynatıyoruz. Pırasayı başka bir kaptaki zeytinyağı ile kavuruyoruz.

Kaynayan suya şevketi bostanı ve otlarımızı ilave ediyoruz. 5 dakika

sonra çıkartıyoruz ve pırasayı ilave ediyoruz. 5 dakika kavuruyoruz.

Soğumaya bırakıyoruz. Sunumu sıcak güveçte ve yoğurt eşliğinde yapıyoruz.

Afiyet olsun!



SOMON SARMA

300 gr somon füme

200 gr pazı

200 gr soğan

200 gr keçi peyniri

1 çay bardağı

hindistancevizi sütü

1 tutam rezene

50 gr badem toz

1 tath kaşığı çam balı

1 tutam karabiber

1 tath kaşığı toz hardal

¼ çay bardağı zeytinyağı

1 tutam tuz

1 yumurtanın sarısı

Soğanlar ince ince piyaz şeklinde doğranıp karamelize edilir ve soğumaya bırakılır. Yumurta sarısı, hardal ve zeytinyağı çırpılarak mayonez kıvamına getirilir. İçine peynir ezmesi, soğutulmuş soğanlar, hindistancevizi sütü, toz badem, bal, rezene yani somon ve pazı dışındaki tüm malzemeler karıştırılır. Pazı ayıklanır ve haşlanır soğuk suda bekletilir. Somonlar yağlı kağıt yardımıyla yaprak yaprak açılarak üstüne pazı yaprakları konulur ve hazırlanmış olduğumuz harcı içine koyup dengeli bir şekilde yayarak yuvarlanarak sarılır ve dolapta 2-3 saat bekletilir. Ardından dilimlenerek servise hazır hale getirilir.

Afiyet olsun!





SİSİM SPECIAL

60 gr rendelenmiş havuç
60 gr rendelenmiş kabak
30 gr julienne doğranmış soğan
150 gr kırmızı süs biberi
50 gr ince kırık ceviz
500 gr süzme yoğurt
2 çay kaşığı çekilmiş sarımsak
2 çay kaşığı tuz
yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı acı toz biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik

Tavamıza bir çay bardağı zeytinyağı alıyoruz. Sonra havuç ve soğanı kavurmaya başlıyoruz. Suyunu salınca kabak ve cevizimizi atıyoruz. 5 dk kavrulduktan sonra süs biberi, pul biber, kekik ve toz biberi atıyoruz. 3 dk daha kavuruyoruz. Sonra soğumaya bırakıyoruz. Aynı bir tencerede yoğurt, sarımsak ve tuzumuz, daha sonra da yarım çay bardağı yağımızı atıyoruz. Güzelce karıştırıyoruz. İç malzemelerimiz soğuduktan sonra yoğurtla güzelce karıştırıyoruz. Daha sonra borcama veya geniş bir kaba alıyoruz. İstenirse üzerini cevizle süsleyebilirsiniz.
Afiyet olsun!



SÜTTE KARİDES

*10 adet karides
bir çorba kaşığı tereyağı
200 gr beşamel sos
100 gr rende kaşar
1 kuru soğan
tuz
karabiber*

Tavada tereyağ, küçük doğranmış soğan ve karidesleri 5 dk kadar birlikte soteleyin. Sotelenen karideslere beşamel sos ilave edip iyice karıştırın. Karışımı kayık güvece boşaltın. Üzerine rende kaşarı üstünü kaplayacak şekilde serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.
Afiyet olsun!





BADEMLİ KAROT

100 gr süzme yoğurt
1 adet orta boy havuç
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
20 gr file badem

Havuç iyice yıkandıktan sonra rendelenir. Teflon tavada ısıtılan zeytinyağında kavrulur. Soğuması beklenir. Bir çırpma teli yardımıyla yoğurt, tuz, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsak karıştırılır. Soğuyan havuç ilave edilerek karıştırılır. Bir tabağa alınır. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar file badem kavrulur. Tabaktaki karışımın üstüne ilave edilir.

Afiyet olsun!



Tuncay Gülcü, Şef



Antalya yöresinde yaygın olarak tüketilen dikenli kabaklar (chayote), soyulurken dikenlerine dikkat edilmesi, kabakları kızartmaya başlamadan önce taratorun hazırlanması önerilir.

DİKENLİ KABAK

*2 adet dikenli kabak
2 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı ceviz
yarım su bardağı zeytinyağı*

*sos için
2 dilim ekşi maya ekmek
2 diş sarımsak
çeyrek su bardağı üzüm sirkesi
tuz (isteğe göre)
zeytinyağı (kızartma için)*

Yoğurt, sirke, zeytinyağı, ceviz, sarımsak, ekşi maya ekmek ve tuz mutfak robotu içine atılıp yoğun kıvamlı bir sos elde edilir. Daha sonra dikenli kabaklar soyulur ve uzunlmasına parçalar elde edecek şekilde dilimlenir. Zeytinyağında renk alana kadar kızartılır. Tavadan alınan kabaklara tuz serpilir ve kağıt peçetenin üzerinde bir süre bekletilir. Tarator sosla aynı tabakta, ılık ya da sıcak olarak servis edilir.
Afiyet olsun!





ANTALYA PİYAZI

haşlanmış 1 kase kuru fasulye
1 adet yumurta
2 adet cherry domates
1/16 bağ maydanoz
1 çay bardağı tahin
1 adet limon
2 diş sarımsak
tuz (isteğe göre)
sirke (isteğe göre)
zeytinyağı
su

Fasulyeler bir gece önceden suya basılır ve haşlanır. Haşlandıktan hemen sonra içine biraz tuz atılır lezzetlendirmek için ve biraz soğuması için kenara alınır.

Tahinin içine limon sıkılır ve karıştırılır, tahin katılaşınca dövülmüş sarımsak, sirke, su ve tuz eklenir. Karıştırılmaya devam edilir yoğun ama akıcı bir kıvama gelene kadar.

Kuru fasulye süzülür tabağa alınır, üzerine tahin sosu eklenir. Sonra sırasıyla domates, haşlanmış yumurta, maydanoz eklenir. İsteğe göre zeytinyağı ve sirke ilavesi de yapılır.

Afiyet olsun!



Tuncay Gülcü, Şef

Bir baklagil türü olan ve ülkemizde Akdeniz bölgesinde, özellikle de Antalya'da tüketilen tirmisin yörelere göre termiye, acı bakla, kurt baklası, yahudi baklası gibi bir çok adı vardır. Kuru halinden başlayarak, yenilebilir hale gelmesi 6-7 günlük bir işlemden sonra olmaktadır. Acı oluşundan kaynaklı tıpkı zeytin tatlandırma gibi suda bekletilerek tatlandırma işlemi yapılmaktadır öncelikle.



TİRMİS FAVASI

tirmis/termiye 400 gr
(tatlandırılmış, haşlanmış, soyulmuş)
soğan 1 adet
havuç 1 adet küçük
patates 1/2 orta boy
beyaz şarap 1/3 su bardağı
muskat 1/10
sarımsak 2 diş
kırmızı soğan 1/4 adet
dereotu 1/12 bağ
zeytinyağı
tuz
su

Sırasıyla tencereye önce soğan, havuç ve patates eklenir ve zeytinyağında kavrulur. Daha sonra içine beyaz şarap eklenir. kapağı kapatılır 2-3 dk beklenir. daha sonra bir miktar su eklenir ve içerideki sebzeler yumuşayana kadar haşlanır.

Sebzeler yumuşadıktan sonra ayıklanmış tirmisler tencereye koyulur ve bir taşım daha kaynatılır. Ateşten alınan malzemeler bir süre kenarda soğuması için bekletilir daha sonra robotta ince bir püre haline getirilir bir yandan da muskat rendelenip tuz ayarı yapılır.

Yayvan bir kaba alınıp soğuyana kadar buzdolabında bekletilir. Masaya gelmeden önce üzerine kırmızı soğan, dereotu ve zeytinyağı eklenerek servis edilir...

Afiyet olsun!



MEZE TARİFİ

Alaf, İstanbul

Deniz Şef'ten girizgâh;

Rakı sofrası dedik mi şu ara özlemle hayal ediyor insan. Hayal ettikçe, o da olsun, bu da olsun diyerek şenlendiriyor hayalleri. Şu ara zengin olsun rakı sofrası, doymalık değil tırtıklamalık. Ondandır meyhanelerin küçücük tabakları; doymayın, altlık yapın diye. Şöyle güzel bir tarama yapalım amma Ermeni usulü mü, Sefarad usulü mü?

Biz ikisini de verelim, isteyen istediği şekilde yapsın.

TARAMA

(ERMENİ USULÜ)

*100 gr sazan yumurtası
1 çay kaşık kırmızı toz biber
1 bardak süt
2 dilim bayat ekmek
2 çorba kaşığı su ılık
yarım çay kaşığı zeytinyağı*

*Bu tarifte klasiklerin aksine
zeytinyağı yok denecek kadar az.*

Ekmekleri sütte ıslatın. Ayrı bir tencereye balık yumurtalarını alın, üzerine sütte ıslanmış ekmeği ekleyin, yumuşatın. Ocakta hafif ısıtarak bu işlemi gerçekleştirin ancak pişmesin dikkat. Sonra ikisini tel süzgeçten geçirin. Çorba kaşığı ile ılık su ilave edin, yağın limon suyunu ekleyin, en son kırmızı tozbiberini ekleyip servis edin.
Afiyet olsun!



MEZE TARİFİ

Alaf, *İstanbul*

TARAMA

(SEFARAD USULÜ)

300 gr sazan yumurtası
1 adet haşlanmış patates küçük boy
yarım çay bardağı üzüm sirkesi
3 su bardağı zeytinyağı
yarım limon suyu
1 limon kabuğu rendesi

Bu tarif bol zeytinyağlı daha basit bir tarif. Patates ve taramayı sirke, limon kabuğu ve limon suyu ile blendırda 4-5 dk çekin. Ardından yavaş yavaş zeytinyağını ekleyin dolapta dinlendirip servis edin.
Afiyet olsun!



Duble Meze, İstanbul



GİRİT EZMESİ

3 kg beyaz peynir

800 gr kuru domates

15 gr toz smoke biber

1 bağ maydanoz

1 bağ dereotu

150 gr file antepfıstığı

150 gr ceviz içi

400 ml ayçiçek yağı

30 gr sarımsak

yarım adet trüf mantar yağı

1 adet su

15 gr beyaz toz biber

15 gr kimyon

Beyaz peynir rendelenir. Kuru domates püre haline getirilir. Yeşillikler 15 dk sirkeli suda dezenfekte edilir, ince ince kıyılır. 4 ceviz kıyılır. Sarımsak rendeden geçirilir. Tüm malzemeler harmanlanır. Porsiyon küçük dondurma kaşığı ile 3 top haline getirilir.

Afiyet olsun!



Duble Meze, İstanbul



PATLICANLI MÜTEBBEL

4,5 kg patlıcan bostan
0,3 kg tahin
1,2 kg süzme yoğurt
10 gr kimyon
30 gr sarımsak
20 gr limon tuzu

Bostan patlıcanlar önceden 250 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirilir. Pişirilen patlıcanlar ayıklanır, süzgeçte soğutma için dinlendirilir ve suyu akıtılır. Patlıcanlar ince ince doğranır. Sarımsaklar rendelenir. Tüm malzemeler harmanlanır. Zeytinyağı ve file fıstık ile servis edilir. Porsiyon 140-150 gr'dır.
Afiyet olsun!



İfakat Başaran, *Ev Yönetimi ve Beslenme Emekli Öğretmeni*



ACUKA

1 su bardağı domates salçası
1 su bardağı biber salçası
1 su bardağı ceviz ya da fındık içi
4 kaşık zeytinyağı
1 baş sarımsak
birkaç dilim bayat ekmek
baharatlar
tuz

Aynı ölçülerde domates ve biber salçası karıştırılır. İçine ezilmiş fındık ya da ceviz, dövülmüş sarımsak, ıslatılıp sıkılmış bayat ekmek, kimyon, zencefil, pul biber, kekik gibi baharatlar eklenir. Zeytinyağı ilavesiyle iyice karıştırılır. Katı görünürse biraz su katılabilir.
Afiyet olsun!





PATLICAN MEZESİ

1 kg patlıcan
1 bardak elma sirkesi
5 adet sivri biber
1/3 demet nane
5/6 diş sarımsak
1/2 bardak zeytinyağı
tuz

Patlıcanlar tamamen soyulur, erişte gibi ama erişteden biraz kısa doğranır. Doğranan parçalar bolca tuzlanır ve bir bez yada tül torbanın içine konur. Rahat süzülebileceği bir yerde üzerine bir ağırlık yerleştirilir ve 24 saat süzölmeye bırakılır.

24 saat sonra torba açılır. Birbirine yapışık gibi olan patlıcanlar ayrılır ve derin bir kabin içine alınır. Üzerine örtecek kadar elma sirkesi dökülerek 6 saat daha bekletilir. 6 saat sonra patlıcanlar avuç içinde iyice sıkılarak başka bir kaba alınır. Sıkılan patlıcanlar önceden yaptığımız gibi birbirinden ayrılır.

Küp şeklinde doğranmış sivri biber, (çarliston da olabilir) ince ince doğranmış taze nane, iyice dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanır. Kavanozlara koyarak da hemen servis yaparak tüketilir.

Afiyet olsun!





BEYİN SÖĞÜŞ

1 adet kuzu beyin

10 gr sirke

1/6 bağ maydanoz

1 ufak kapyra

10 gr kapari

1 dilim ekmek

20 gr limon suyu

5 gr hardal

50 gr zeytinyağı

Beynin, musluk altında hafif akan soğuk bir su ile, zarını güzelce temizleyin. Tüm kan damarlarından kurtulduğunuzdan emin olun. Ufak bir sos tenceresine beyini alın; üzerini kaplayacak kadar soğuk su, bir kaşık sirke ve bol tuz ile ateşe koyun. Harlı ateşte kaynama noktasına getirin. Ateşi söndürüp, tencerenin kapağını üzerine kapatın. Beyni bu şekilde, su soğuyuncaya dek, içinde bekletin.

Derin bir kapta; limon suyu, biraz tuz ve hardalı birleştirin. Bir çırpıcı yardımıyla; üzerine yavaşça zeytinyağını ekleyerek kıvamlı bir sos elde edin. Maydanozu incecik doğrayın ve kapyra biberi ufacık küpler halinde kesin. Bir kasede bir araya getirip, kaparileri ilave edin. Sostan biraz üzerine gezdirip, tatlandırın. Tuzunu ve ekşilik seviyesini zevkinize göre ayarlayın. Kruton için; ekmeği, küpler halinde doğrayın. 160 derecelik, önceden ısıtılmış fırında; renkleri altın sarısına dönünceye dek 10-12 dakika tutun.

Bir tabakta; maydanoz salatanızı alta yayın. Üzerine beyni yerleştirin. Deniz tuzu ve karabiber -ve belki limon zest- ile çeşnilendirin. Krutonları serpiştirin. Beynin üzerine bolca sos dökerek sunumu tamamlayın. **Afiyet olsun!**





GİRİT KABAĞI

6 adet kabak
2 kase süzme yoğurt
4 diş sarımsak
15 adet doğranmış kelebek ceviz
1 tatlı kaşığı tuz
1 fincan zeytinyağı

Kabaklar rendelenip suyu sıkılır. Tavada kavrulur. Süzme yoğurt çırpılıp dövülen sarımsaklar ve tuz ile birlikte karıştırılır. Kabaklar borcama yerleştirilir ve üzerine sarımsaklı yoğurt yayılır. Doğranmış cevizler hafifçe kavrulup üzerine ilave edilip servis yapılır.
Afiyet olsun!



FESLEĞENLİ LEVREK MARİN

1 kg deniz levreği

6 adet limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet fesleğen

1 avuç fındık

3 diş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

Deniz levreği jülyen doğranıp bir kabın içerisinde limon suyu ve tuz ile 6 saat marine edilir. Marine edildikten sonra süzgeç yardımı ile süzülür. Mikserin içerisine fesleğen, sarımsak, zeytinyağı, fındık ve bir limonun suyu konularak çırpılır. Mikserden çıkarılan malzeme süzgeçteki malzeme ile karıştırılıp servis yapılır.

Afiyet olsun!





BİBERLİ CEVİZ EZMESİ

1 kg kelebek ceviz
4 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
6 adet kırmızı kapyra biber
1/2 fincan üzüm sirkesi
1/2 fincan zeytinyağı

Cevizler mutfak robotu ile çekilir. Sonra diğer malzemeler robot yardımı ile çekilir ve cevizin içerisine ilave edilerek karıştırılır. Dolapta 2 saat dinlendirilip servis yapılır.
Afiyet olsun!





MISIR UNLU BALKABAĞI MÜCVERİ

*200 gr (yarım dilim) balkabağı
2 yumurta
1/2 çay bardağı süt
100 gr mısır unu
100 gr beyaz peynir
1 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
3 adet taze soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı küçük küp
doğranmış kırmızı soğan
1/2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı kimyon
1,5 çay kaşığı tuz*

Balkabağını, beyaz peyniri ve sarımsağı rendeleyin. Dereotu, maydanoz ve taze soğanı ince ince doğrayın. Yumurtaları hafifçe çırpın. Tüm malzemeleri ortaboy bir kasede birleştirip ellerinizle yoğurarak birbirine yedinir. Yapışmaz bir tavayı hafifçe kızdırın, az sızma zeytinyağı ilave edin. Harçtan bir tepeleme yemek kaşığı olarak tavaya koyun, kaşığın tersiyle yuvarlak şekil verin ve altlı üstlü kızarıncaya dek pişirin. Yanında sarımsaklı yoğurtla servis edebilirsiniz.
Afiyet olsun!





ŞALİPALİ

1/2 küçük boy beyaz lahana
1 su bardağı ceviz içi
2 diş sarımsak
1 limon
tuz
karabiber

Lahana ince ince doğranır ve sıcak su ile haşlanıp süzülür. Ceviz içi döverek inceltir. Sarımsak tuzla dövülerek dövülmüş cevize katılır. Üzerine limonun suyu sıkılır, tuz ve karabiber eklenir. 1 çay bardağı kaynar su dökülüp karıştırılır. Karışım haşlanan lahanaların üzerine dökülerek hepsi birlikte karıştırılır. Bir servis tabağına alıp üzerine kırmızı pul biber serpilir. Soğuk olarak servis edilir.
Afiyet olsun!





LOBYE

*2 su bardağı haşlanmış
barbunya fasulye
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
1/2 demet kişniş
1/2 fincan sıvı yağ
tuz
karabiber
pul biber*

Maydanoz, taze soğan ve kişniş çok ince ince doğranır. Kenarlı bir tavaya yağ konup ısıtılır, üzerine haşlanmış barbunya eklenir ve karıştırılır. Doğranan tüm malzemeler tavaya eklenip karıştırılır. Tuz, karabiber, pul biber eklenip fasulyeleri ezmeden çatalla karıştırılır ve tavanın kapağı kapatılır. Kısık ateşte taze soğan yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ilık olarak servis edilir.
Afiyet olsun!





MISIR UNLU PATLICAN

*3 adet patlıcan
1 kase mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağ
tuz
karabiber*

Patlıcanların kabukları aralıklı soyulur ve parmak kalınlığında ince uzun doğranır. Bir tencerede sıcak su kaynatılır, kaynayınca içine tuz atılır. Doğranan patlıcanlar kaynayan suda haşlanır. Süzülüp bir tabağa alınır. Sıvıyağ bir tavaya alınır ve kızması beklenir. O sırada mısır ununa tuz ve karabiber karıştırılır. Patlıcan dilimleri mısır ununa bulanıp tavadaki kızgın yağda alt üst edilerek kızartılır. Hem sıcak hem de soğuk olarak servis edilir.

Afiyet olsun!



Burçak Kazdal, Şef, Apartıman, Yeniköy



KAPYA MEZESİ

*1 kg (8-9 adet) kapyalı
6-7 diş sarımsak
30 gr (15-20 adet) siyah üzüm
kurusu
3 çorba kaşığı-50 gr üzüm sirkesi
20 gr (2,5 yemek kaşığı) şeker
25 gr (yaklaşık 20 adet)
kavrulmuş badem
7-8 gr (yarım yemek kaşığı) tuz
1-2 gr (yarım yemek kaşığı)
iri çekilmiş karabiber
bol zeytinyağı*

Kapyaları enlemesine halka halka kesiyoruz önce. Tavadaki bolca ısıttığımız zeytinyağına biberleri atıyoruz. Belki 20-25 dk kenarları karamelize olana kadar orta-az ateşte arada karıştırarak soteliyoruz.

Tencerenin içinde yağın fokurdadığı bir yeri bulup, file file doğradığımız sarımsakları atıyoruz. Kokusu çıkana kadar 2-3 dakika yağda kavruluyor.

Üzümleri ve şekerini atıyoruz içine. Birkaç dakika sonra üzüm sirkesini ekleyip, buharlaştırıyoruz. En son tuzunu ayarlayıp, bol iri çekilmiş karabiber ekliyoruz.

Bademler yumuşamasın diye gelişigüzel doğrayıp servis ederken üzerine serpiyoruz.

Afiyet olsun!



KARİDES TATAR

*6 orta boy karides
yarım közlenmiş kırmızı biber
1 adet orta boy yeşil erik turşusu
çeyrek salatalık
1 çay kaşığı ince
doğranmış taze kişniş
1 çay kaşığı elma sirkesi
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı limon
kabuğu rendesi
çeyrek çay kaşığı
kuru rezene tozu
1 tatlı kaşığı silme tuz*

Karideslerin kabuğunu soyup sırtını temizledikten sonra yıkayın. Bıçakla çok ince doğrayın ve bir kaba alın. Közlenmiş kırmızı biberi, erik turşusunu, iç çekirdekleri alınmış salatalığı ve taze kişnişi de ince ince doğradıktan sonra karideslere ekleyin. Üzerine zeytinyağı, elma sirkesi, kuru rezene tozu, limon kabuğu rendesi ve tuz ekledikten sonra iyice karıştırın. Karışımı kısa bir süre oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis yapın.

Afiyet olsun!



MİDYE PİLAKİ

*30 adet temizlenmiş iç midye
1 adet ufak patates
1 adet ufak havuç
4 diş sarımsak
yarım soğan
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
bir tutam ince doğranmış
maydanoz
1 adet ufak domates
karabiber
tuz*

Sarımsak ve yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında biraz çevirin. Pembeleşirken havuç ve patatesi küp küp doğrayın, tencereye ekleyin. Hepsini bir arada kavurduktan sonra küp kestiğiniz domatesi ilave edin. Suyunu çektirdikten sonra bir çay bardağı sıcak su koyun. Tuz ve karabiberi ekledikten sonra havuç ve patatesleri kontrol ederek pişirin. Maydanoz ile midyeleri ilave edin. Yaklaşık 3 dakika kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Bu meze soğuk yenmelidir ancak damak tadınıza göre ılık servis de yapabilirsiniz.
Afiyet olsun!





ZEYTİNYAĞLI AYVA

*400 gr ayva
75 gr zeytinyağı
90 gr arpacık soğan
5 diş sarımsak
1 kg portakalın suyu
200 gr havuç
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 limonun suyu*

Havuçlar küp küp doğranır. Ayvalar elma dilimi halinde kesilir. Ayvanın çekirdekleri saklanır. Sarımsaklar ortadan ikiye bölünür. 1 portakal sıkılır, süzülerek parçacıklarından ayrıştırılır. Aynı şekilde limon da sıkılır ve süzülür. Zeytinyağı, arpacık soğan ve ikiye bölünmüş sarımsaklar tencereye alınarak ateşin üzerine konur. Küp küp kesilen havuçlar bir süre sonra eklenir. Peşinden üzerine şeker ve tuz ilave edilir. Arpacık Soğanlar kabuğunu atmaya başlayınca portakal ve limon suyu eklenir. Karışımın suyuna ayvanın çekirdekleri de konulur. Su kaynamaya başlayınca ayvalar tencereye konulur ve üstü kapatılarak 15 dakika orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra derhal ayrı bir kaba alınır ve soğumaya bırakılır.
Afiyet olsun!



Leb-i Derya, İstanbul



TOPIK

İç harcı

- 1 kg kuru soğan*
- 10 gr dolmalık fıstık*
- 15 gr kuş üzümü*
- 10 gr toz şeker*
- 1/2 su bardağı tahin*
- 2,5 gr tarçın*
- 1 gr karabiber*
- 2 gr yenibahar*
- 2 gr tuz*

Dış harcı

- 100 gr nohut*
- 100 gr patates*
- 30 gr kuru soğan*
- 1/4 su bardağı tahin*
- 1 gr tuz*
- 1 gr toz şeker*
- 1 gr tarçın*
- 1 gr yenibahar*

İç harç için kuru soğanlar kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir ve ateşten alınır. Tüm malzemeler eklenerek, iyice karıştırılır ve macun haline getirilir.

Dış harç için bir gece önceden ıslatılan nohut, bir bütün soğan ile birlikte haşlanır. Aynı şekilde patatesler de ayrı bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanır ve ardından kabukları soyulur. Haşlanan nohut ve patates aynı anda blenderdan geçirilir. Kalan malzemeler (tahin, tuz, şeker, tarçın, yenibahar) karışıma eklenerek iyice yoğrulur ve hamur haline getirilir.

Hamur dört eşit parçaya bölünür, her bir parçanın içerisine iç harç paylaştırılır ve bohça halinde kapatılır.

Topik, üzerine kuş üzümü, tarçın, dolmalık fıstık konup zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.

Afiyet olsun!



KILIÇ ŞİŞ

fileto kılıç balığı (derili)
bir bardak beyaz şarap
zeytinyağı
tuz
karabiber
kekik
defne yaprakları

Kılıç balığını dört köşe parçalar halinde kesin. Fakat her parçanın bir yüzü derili olsun. Zeytinyağının içine tuz biber kekik ekleyip balıkları bulayın. Daha sonra iki saat boyunca beyaz şaraba yatırın. Sonra her parçanın arasına birer defne yaprağı koyarak derili tarafından şişe saplayın. Derisiz parça varsa onları derili parçaların arasına sıkıştırın. Şişleri ızgaraya dizin sıkça çevirin çevirdikçe marinat yapımında kullandığınız zeytinyağı ile yağlayın Şişten çıkarır çıkarmaz bekletmeden servis yapın.
Afiyet olsun!



MİDYE DOLMASI

Mümkünse tahta bir iskele ayağından çıkmış 200 midyeyi alın. Kabukları birbirinden ayırmadan 100 adet midyeyi açın, üzerinde bulunan pürçeği çıkarın, midyelerden akan deniz suyunu bir kasede toplayın. Her iki iri midye için birer iri soğan halkalayın, sararıncaya kadar zeytinyağıyla hafif ateşte kızartın. 400 gr pirinçle 100 tane iç midyeyi kavurun, kişniş, fıstık kimyon, karanfil, tarçın, karabiber, tuz katıp soğutun. Bir midyenin bir kabuğunu dolduracak kadar mezkur meyaneden koyun, boş kabuğu kapayın, dolu kabuk altta kalacak şekilde yan yana midyeleri tencereye dizdikten sonra, üzerlerine bir tabak ve tabağın üzerine temiz bir taş koyun. Midyelerden çıkan deniz suyunu midyeleri örtecek şekilde tencereye doldurun, yetmezse biraz daha su ekleyin. Tencerenin ağzını iyi kapatıp orta ateşte pişirin.

Afiyet olsun!



Asuman Albayrak, Araştırmacı yazar



TELATURA SOSLU ÇAĞLA EZMESİ

500 gr badem çağlası

3 diş sarımsak

1 limon suyu

1 limon kabuğu rendesi

50 gr ceviz içi

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Tüm malzemeler robottan geçirilir.
Tabağa alındıktan sonra üzerine
biraz daha zeytinyağı gezdirilerek
servis edilir.

Afiyet olsun!







EZİNE PEYNİRLİ BARBUNYA VE EKŞİLİ KARPUZ

püre için

*(yarım kilo, ayıklanmış)
taze barbunya fasulyesi
3 adet kırmızı kapya biber
1 baş kuru soğan
yarım kg domates
bir fiske karabiber
50 ml zeytinyağı
100 gr Ezine peynir*

salata için

*200 gr küp doğranmış karpuz
2 adet, soyulup küp doğranmış
salatalık
yarım demet taze nane
2 çorba kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet limon
1 çorba kaşığı
kavrulmuş kabak çekirdeği içi
zeytinyağı
tuz*



Püre için beyaz peynir ve zeytinyağı hariç tüm malzemeyi küçük bir tencereye alın, üstünü birkaç parmak geçecek kadar su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte, barbunyalar yumuşayana kadar pişirin (varsa düdüklü tencere kullanın). Arada su takviyesi yapmanız gereken bu işlemden sonra kapağı açın, fasulyelerin suyunu kısık ateşte olabildiğince çektin. Sonra tencereyi ocaktan alın, ılınınca içine beyaz peynir ve zeytinyağını ekleyin. Hepsini robotta iyice çekin, gerekiyorsa tuz ekleyin. Servisten önce pürenin sürülebilir kıvamda olup olmadığını kontrol edin. Dolaptan çıkardıysanız ve ekmeğe sürülemeyecek kadar koyu kıvamdaysa biraz su ilave edip yumuşatın. Küçük kâselere püreden bolca alıp ortasını kaşıkla açın.

Salata için salça, nar ekşisi ve limon suyunu bir kâsede güzelce karıştırın. Ayıklanmış nane yapraklarını, karpuz, salatalık, zeytinyağı ve kabak çekirdeklerini bu sosa ekleyip nazikçe karıştırın.

Tadını tuzunu ayarlayıp kâselerin ortasında hazırladığınız boşluğa boca edin ve yeni kızarttığınız ekmekle servis edin.
Afiyet olsun!





LORLU ENGİNAR DOLMASI

4 enginar (200-250 gr)

1 organik yumurta

maydanoz

tuz

karabiber

İsteyen muskat

ve/veya tarçın da

kullanabilir

Enginarların kalın yaprakları koparılarak temizlenir. Uç kısmı kesilir. Sapından ayrılır. Yavaş yavaş yaprakların arası açılır. Önceden hazırlanmış lor, yumurta, ince kıyılmış maydanoz ve baharat karışımı enginarın göbeğine ve yaprakların arasına iyice sıvanır.

Küçük bir tencerede zeytinyağında sarımsak hafif kavrulur. Enginarlar yerleştirilir. Altları hafif kavrulduktan sonra yarım bardak su ilave edilerek kapalı tencerede kısık ateşte yarım saat pişer. Piştikten sonra tabaklara alındığında da üzerinde biraz zeytinyağı gezdirilebilir.

Enginarla lorun tatlı ve taze süt kokusunun harmanlandığı, bahar ve kır kokan ılık servis edilebilecek bir eşlikçi. Ben ricotta kullandım. Lor ne kadar taze ve yumuşak olursa tarifi gerçekleştirmek o kadar kolay ve lezzetli olacaktır.

Afiyet olsun!





FIRINDA PATLICAN

2 adet bostan patlıcanı

2 adet domates

2 diş sarımsak

Mozzarella veya kaşar peyniri

fesleğen (mümkünse taze)

kekik

tuz

karabiber

zeytinyağı

Bir tencereye su ve bir tatlı kaşığı tuz konularak kaynatılır. Domatesler dilimlendikten sonra sarımsaklarla birlikte bir doğrayıcı içine konulur ve yoğun bir sıvı haline getirilir. Doğrayıcı yoksa domatesler rendelenebilir. Sarımsaklar ise bir kesici tahta üzerinde bıçaklar ezilerek rendelenmiş domatese eklenir. İsteğe göre bir tutam tuz ve karabiber eklenir.

Patlıcanlar yıkandıktan sonra 0,5 cm kalındığında kesilir. Patlıcan dilimleri 2-3 dakika kaynayan suda haşlanır ve bir kâğıt havlu üzerine alınarak suyu süzülür.

İçine yağlı kâğıt yerleştirilmiş bir fırın tepsisine yerleştirilen patlıcan dilimlerinin üzerine önce biraz zeytinyağı dökülür ve sonrasında bir kaşık yardımıyla domates sosu konulur. Sonra da küp şeklinde doğranmış peynirler eklenir. En üste de fesleğen ve kekik serpilir. 180 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir ve ılık servis edilir.
Afiyet olsun!





YEŞİL PEYNİR EZMESİ

4-5 dal roka
1-2 dal taze kekik
(yoksa 1 çay kaşığı kuru kekik)
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
200 gr Ezine peynir
(beyaz peynir de olur)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı kırılmış ceviz

Roka, kekik ve peynir robotta hafif ezilir. Kalan malzeme ilave edilerek karıştırılır. Servis tabağına alınıp, üzerine ceviz ve zeytinyağı ile servis yapılır.

Afiyet olsun!



Meryem Kadife, Araştırmacı yazar



KORE SALATA

*3 adet orta boy salatalık
6-7 çay kaşığı dolusu
kırmızı biber (veya isot)
1 tatlı kaşığı sumak
1/2 limon suyu
(veya 1 yemek kaşığı nar ekşisi)
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker (silme)
sızma zeytinyağı
(üzerini kaplayacak kadar)
tuz*

Salatalıkları soymadan boyuna ikiye kesip, olabildiğinde (ince zar gibi) doğrayın.

Bir kaseye alıp, pulbiber, sumak, zeytinyağ, limon ve tuzla ovun (pulbiberle salatalığı iyice ovduktan sonra, zeytinyağ, tuz ve limonla biraz daha ovun). Dövülmüş sarımsak ilave edip karıştırın. Bir saat dolapta dinlendirin.

Not:

Salatayı en az bir saat dinlendirin ama iki gün içerisinde tüketebilirsiniz.

Kırmızı biberi isteğe göre çoğaltabilirsiniz.
Afiyet olsun!



HUMUS YATAĞINDA TEREYAĞLI İŞKEMBE SOTE

*1 kg işkembe
1,5 tatlı kaşığı tuz*

humus için

2 su bardağı nohut

3 yemek kaşığı tahin

2 diş sarımsak

limon suyu

çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı kimyon

tuz

servis için

60 gr tereyağı

1 yemek kaşığı pulbiber

(arzuya göre azaltılabilir)

gerektiği kadar nohutun

haşlama suyu (kravam için)

İşkembeyi akan sıcak su altında iyice yıkayın. Yıkama işleminden sonra bir kaseyi koyup üzerine sirke ve su koyduktan sonra bir müddet bu şekilde bekletin. İşkembeyi sudan çıkarıp tencereye alın üzerine gelecek kadar su ve biraz sirke koyup kaynama noktasına gelene kadar ocakta tuttuktan sonra ocaktan alıp süzün. İşkembeyi düdüklü tencereye alıp üzerine geçmeyecek kadar su koyup düdüklü tencerede 35-40 dakika pişirin. İliyinca küpler halinde kesin.

Humus

Nohutları üzerini geçecek kadar suda yumuşayana kadar haşlayın. İliyan nohutları ve tüm malzemeyi, mutfak robotu ya da blender yardımıyla krema kıvamını alana kadar karıştırın.

Humusu ısıtıp yayvan bir tabağa alın. Ortasını çukurlaştırın. Tereyağını kızdırın. Pul biber ve işkembeleri birkaç dakika bu yağda çevirin.

Afiyet olsun!



Yoldaş Sönmez, Şef, Ent Restoran, Bodrum

ENT USULÜ KARİDESLİ VE BODRUM OTLU MÜCVER

iç

rende kabak (kabuklu,

çekirdeksiz, suyu sıkılmış)

pancar sapı (blanch, brunoise)

ıspanak sapı (blanch, brunoise)

ısırgan otu (blanch)

süt mısır (koçandan ayrılmış)

nane (yaprak)

dereotu (ayıklanmış)

mısır unu

köy yumurtası

servisten 1 saat önce hazırda

bekletilecek, servis yapılacağı

zaman karides eklenecek

Karidesler temizlenecek. Diğer malzemelerle birleştirilip mücver hamuru yapılacak ve zeytinyağında kızartılacak.

Sos için: Köz kapyra biber soyulacak, blender'dan geçirilecek, mayonezle karıştırılacak.

brunoise 3 mm küp kesim

blanch rengini korumak için sıcak sudan soğuk suya geçirip şoklamak

chiffonade çok ince şeritler halinde doğramak.

Afiyet olsun!

Remoulade sos

kapari (fine brunoise)

pancar yaprağı turşusu

(chiffonade)

mayonez 3/4

yoğurt 1/4



ÇERKEZ TAVUĞU

*2 adet tavuk but
4-5 diş sarımsak
yarım bayat ekmek
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
tuz
karabiber*

Tavuk butlarını haşlayın, suyunu ayırın. Tavuğun derisini ayırıp, kemiklerini çıkarın. Etleri elinizle küçük parçalara ayırın, servis tabağına alın. Cevizleri ve bayat ekmekleri robottan geçirin, içine tavuk suyu ve süt ekleyin. Diğer malzemeleri de ekleyip karıştırmaya devam edin. Servis tabağına alıp üzerine kırmızı biberli tereyağı sosu döküp servis edin.
Afiyet olsun!





TEKMİL FAVA

*1 su bardağı kuru bakla
1 adet orta boy soğan
4-5 adet taze soğan
yarım demet dereotu
2 yemek kaşığı limon suyu
yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı şeker
tuz*

Baklayı bir gece önceden sıcak suda ıslatın. Soğanı ince ince doğrayıp zeytinyağında kavurun. Baklaların suyunu süzün. Soğanların üzerine bakla, şeker, tuz ile 4-5 bardak su koyup pişirin. Dibinin tutmaması için ara ara karıştırın. Gerekliyorsa ılık su ilave edin. Yumuşayan püreyi el blenderinden geçirin. (Kıvamı hafif sulu olmalı.) Diğer bir tencerede ince ince kıyılmış taze soğanları hafifçe öldürün. Püre haline gelmiş baklaları ilave ederek bir iki kez çevirin. İnce kıyılmış dereotunu da ilave ederek karıştırın. Bir kabın içini su ile ıslatın. Favayı içine döküp buzdolabında bekletin. Favanın tekmiil olması için servis öncesinde kıyılmış kuru soğan ve dereotuyla tekrar karıştırılıp bol zeytinyağı ile süslenmesi gerekir.

Afiyet olsun!





BALIK KÖFTESİ

*1 kg palamut veya uskumru
(veya beyaz etli bir balık)*

1 demet maydanoz

yarım demet fesleğen

1 demet taze soğan

yarım su bardağı galeta unu

1 adet yumurta

3-4 diş sarımsak

un

karabiber

tuz

kızartmak için

ayçiçek yağı

Balığı temizleyip ayıklayın. Su buharında pişirip kılçıklarını ayırın. Balık etlerini parçalayın. Taze soğanı, fesleğeni ve saplarından ayıklanmış maydanozu ince ince kıyın. Diğer malzemelerle birlikte balık etlerine ekleyip yoğurun. Köfte hamuru elde ettikten sonra hamurdan küçük parçalar koparıp köfte şeklini verin. Köfteleri una bulayıp kızdırdığınız ayçiçek yağında kızdırın.
Afiyet olsun!



MEZGİT MARİN

*1 kg mezgıt balığı
yarım lt limon suyu
250 ml üzüm sirkesi
200 gr zeytinyağı
200 gr ayçiçeğı yağı
50 gr yer fıstığı
50 gr kuş üzümü
1 bağ fesleğen
4 adet taze soğan
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz*

1 kg taze mezgıt balığı fileto yapıp kılçığı ve derisi alındıktan sonra sirke ve limon suyu ilavesiyle 2 saat marine edilir. Süre sonunda su ile yıkanır. Daha sonra küçük küçük parçalanır. Yer fıstığı ayçiçek yağı ile kavrulduktan sonra üzerine diğer tüm malzemeler eklenir. Soğuk servis edilir.
Afiyet olsun!



ZEYTİNLİ HAMSI

250 gr biberli yeşil zeytin
100 gr hamsi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
yarım limon suyu
1 tutam tuz

Temizlenip ayıklanmış olan hamsiler tavada zeytinyağı ile ters yüz edilerek sotelenir, tuz eklenir ve soğumaya bırakılır. Soğuyan hamsiler içi biberli yeşil zeytinlere sarılır ve üzerinde limon gezdirilip, soğuk servis edilir.

Afiyet olsun!





FASULYE TURŞUSU KAVURMA

*1 adet beyaz soğan
300 gr fasulye turşusu
4 baş sarımsak
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane*

Soğan ve sarımsak tereyağında kısa süre çevrilir. Üçe bölünmüş fasulye turşuları eklenir, birlikte kısa süre kavrulur. Üzerine az nane eklenir ve sıcak servis edilir.

Afiyet olsun!



PIRASALI ÇİROZLU SOTE ZEYTİN SALATASI

1 adet sirke bekletilmiş çiroz
50 gr çekirdeği çıkarılmış
Halhalı zeytin
80 gr pırasa
1 adet közlenmiş kapy biber
100 gr lor peyniri
1 kaşık balzamik sirke
1 dal taze kekik
5 gr karabiber
3-4 yaprak roka
1/4 limon kabuğu rendesi

Pırasaları 10 cm uzunluğunda boylamasına dörde bölün. Zeytinyağını tavaya koyup, pırasaları pembeleşene kadar sote edin. Zeytini ve közlenmiş biberi uzunlamasına doğrayıp ekleyin. Sirke, karabiber ve kekiği de ekleyip 1 dakika daha soteleyin, ocaktan alın. Elinizle dörde beşe böldüğünüz çirozu ekleyin ve çirozun dağılmaması için narın bir şekilde karıştırın. Aynı bir kapta da lor peyniri ve limon rendesini karıştırın.

Kullanacağınız tabağın ortasına rokaları yelpaze şeklinde dizin, hazırladığınız lor peynirini rokaların üstüne yerleştirin. Sote edilmiş karışımı peynirin yarısı görülecek şekilde tepeleme koyun. Üstüne zeytinyağı ve balzamik sirke gezdirin.

Afiyet olsun!





GİRİT EZMESİ

*bir çorba kasesi feta (mezenin ismi
Girit diye “feta”, aslında Ezine
koyun peyniri)*

*yarım çorba kasesi herhangi başka
cins bir peynir (lor, keçi peyniri vs.)
yarım çorba kasesi ceviz içi
(ceviz pahalı, daha az da olur)*

*iki üç diş sarımsak (umarım editör
arkadaş bunu da “sarımsak”
diye düzeltmez)*

*yarım demet fesleğen (dileyen
nane, kekik de ilave eder)*

*üç dört yemek kaşığı zeytinyağı
bir tutam kırmızı pul biber*



Epimenedes, ünlü paradoksunu ortaya koyarken, muhtemelen, ya **çipuro** ile meze az geldiği için Giritlilere kızmıştı veya **çipuro** ile mezenin az geldiğini söyleyerek yalan söylüyordu. Belki de aslında, ne kadar gelirse gelsin, Girit mezesi hep az geliyordu.

Peynirleri rendeleyelim, ceviz içini dişe gelecek şekilde ezelim; karıştıralım, sarmısaklıyalım. Fesleğeni (varsa diğer yeşilliği) suyu çıkacak kadar, olabilecek en küçük şekilde doğrayalım. Zamanı az olan rondo da kullanılabilir; elle doğramak daha havalı... Yeşilliği de karışıma ekleyelim.

Karışım bu haliyle biraz sert olabilir; zeytinyağının bir kısmını kullanarak yumuşatalım. Bu aşamada bir miktar pul biberi de kullanalım. Bu tarifte tuz yok, peynir zaten tuz meselesini çözüyor.

Servis için kayık tabağa alalım, üzerine kalan zeytinyağını, pul biberi gezdirelim. Bir dal fesleğen de güzel gösterir; kuş kondurur gibi konduralım.

Özellikle sarmısaklı mezelerin demlenmesi mezeye ayrı tat katar. Akşamki mezelerin sarmısaklı olanlarını sabahdan hazırlarsak demini alır. Bu sefer de peynirlerin kuruması, sararması sorun olabilir. Eğer önceden hazırlayacaksak, servis tabağına aldıktan sonra streç film ile koruyabiliriz.

Afiyet olsun!



Kasım Akbaş, Hukuk Felsefecisi

İzmir'den, ismi "çakma",
kendisi esash rakı mezesi...



ATOM MEZESİ

*dolu dolu beş yemek kaşığı kese yoğurdu
(siz süzme yoğurt diyor olabilirsiniz)*

*iki diş sarımsak (umarım editör arkadaş
"sarımsak" diye düzeltmez)*

*altı yedi adet acı takrak biber
(siz acı kuru biber diyor olabilirsiniz)*

*üç yemek kaşığı tereyağı-zeytinyağı
(tereyağı miktarı üçe iki oranında olsun)*

bir tutam tuz

*bir tutam kimyon (Herkes bilmez;
çaktırmadan atılır... Bunu demesem iyi idi...)*



Oda sıcaklığındaki yoğurdu ezelim, sarmısaklıyalım. Normalde kese yoğurdu su ile seyreltilerek ezilir ama o zaman cacık olur. Halbuki burada su ile seyreltirsek, o atomdan bir cacık olmaz. Nasılsa az sonra içine sıcak yağlar girince bir miktar seyrelecek. Topaksız, sarmısağı eşit dağılmış bir yoğurduğumuz olsun yeter. Tuzu ve kimseye çaktırmayacağımız kimyonu da bu esnada ilave edelim.

Acı takrak biberlerimizin saplarını çıkaralım. O esnada çekirdekleri dökülecek zaten; ayırabildiğimiz kadarını ayırıp, çekirdeklerden kurtulalım. Yerken ağzımıza tek tek gelsin. Takrak biberleri bir parmak boğumunun dörtte biri büyüklükte olacak şekilde doğrayalım. Biberler kupkuru oldukları için doğrarken sağa sola sıçrayacaktır; ne kadar az kayıp, o kadar iyi... Bir veya iki küçük boyda biberi ise doğramadan bırakalım.

Tereyağını ve zeytinyağını sos tavasında hafif kızdıralım. Doğradığımız biberleri tavaya alalım, zaten kuru olan biberler, yağı görünce önce hafif yumuşayacak sonra yeniden çıtırlaşacak. Tam çıtırlaşmadan, rengi dönmeye başlayınca ateşten alalım. Bu aşama yağımızın da ha yandı ha yanacak sıcaklığa eriştiği aşamadır; yağımızı yakmayalım. Rengi dönen acı kuru biberden hafif bir duman da çıkmaya başlar ki, biber gazı oleyyy...

Biberlerimizi, az bir kısmı tavada kalacak şekilde, yağıyla birlikte yoğurda boca edelim. Yoğurdu bu biberlerle bir karıştıralım. Sıcak yağın yoğurdu kesme ihtimali var -o yüzden yoğurdumuzu oda sıcaklığında kullanmıştık- ama birkaç tur döndürürsek sıcaklık dengelenecek; biberli, yağlı ve pürüzsüz haline kavuşacaktır. Servis için kayık tabağımıza alalım, tavada kalan biberleri yoğurdun üzerine görecek şekilde bir yığın olarak koyalım. Doğramadan bıraktığımız bir iki biberi de tavada hızlıca çevirip, yoğurdun üzerine kuş kondurur gibi konduralım.

Afiyet olsun!



NOHUTLU İŞKEMBE

1000 gr işkembe
200 gr nohut
120 gr un
2 adet limon
20 ml sirke
40 gr sarımsak
20 gr pul biber
40 gr tereyağı

İşkembeyi temizleyip yıkayın. Bir limonun suyunu sıkın, ikinci limonu halka şeklinde doğrayın. İşkembeleri cam kaseye alın. 3 kaşık un, limon suyu ve limon dilimlerini işkembeye ekleyip elinizle ovalayın. 1 saat işkembeleri bu sosta bekletin. İşkembeleri tekrar yıkayıp süzün, küçük küçük doğrayın. Tencereye koyup, tuzla beraber yumuşayınca kadar pişirin. Aynı bir tencerede 1 kaşık tereyağında 1 kaşık unu pembeleştirin. İşkembeleri suyuyla birlikte ekleyip nohutları ilave edin. 30 dakika kaynatın. Suyu azaldıkça sıcak su ekleyin. Üzerine sirke, dövülmüş sarımsak ve tereyağında kızdırılmış pul biber döküp servis yapın.

Afiyet olsun!



PAPAZ YAHNİSİ

*2 küçük palamut
400 gr soğan
20 gr sarımsak
200 gr domates
200 ml beyaz sofr şarabı
50 ml zeytinyağı
3 adet defne yaprağı
1 limon
10 adet tane karabiber
tuz*

Halka halinde kesilmiş, bol suyla yıkanmış palamutları iyice süzdürdükten sonra hafifçe tuzlayarak bir kaba koyun. Bir tencereye 25 ml zeytinyağı koyun kızdırın. Yarım halka halinde ince doğranan soğanları, zeytinyağlı tencerede 15 dakika kavurun. Soğanlar kıvama gelince, zeytinyağının geri kalan kısmını, domatesleri, karabiberi, tuzu, suyu katarak orta ateşte 15 dakika pişirin. Bu harcın yarısını bir tepsiye aktarın ve üzerine balık dilimlerini sıralayın. Şarabı üzerine gezdirin. Harcın diğer yarısıyla balıkları örtün. Önce kapağı açık, sonra da kapağı kapatılan tepside orta ateşte 25 dakika süreyle tutun.

Palamut papaz yahnisi ılık veya soğuk olarak, limon sıkarak yenir.
Afiyet olsun!



KAZ TİRİDİ (SİRİT)

<i>tirit için</i>	<i>ev yufkası için</i>
<i>1 adet kaz</i>	<i>3 su bardağı un</i>
<i>ev yufkası veya lavaş</i>	<i>1 tatlı kaşığı tuz</i>
<i>100 gr kaya tuzu (bir bütün</i>	<i>1,5 su bardağı su (hamur kulak</i>
<i>kaz için)</i>	<i>memesi kıvamına gelene kadar</i>
<i>3 diş sarımsak</i>	<i>su eklenir)</i>

Bohû'da daha çok Sirit denir. Farklı yörelerde Tirit adıyla bilinir. Genelde kaz etinden olur. Urfa yöresinde yağlı etten yapılır, yapılış tekniği aynıdır. İçki sofralarına ara sıcak olarak güzel uyum sağlar.





Ev yufkasının yapılışı: Su ve tuzu geniş bir kaba alın, üzerine unu yavaş yavaş ekleyin, yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru 15-30 dk arası dinlendirin. 6 küçük bezeye ayırın, bezeleri unlayarak merdane yardımıyla açın. Yufkayı kızgın sacın ya da geniş bir tavanın üzerine alın ve her iki tarafını pişirin.

Tirit Yapılışı: Kaz etini parçalayın. Göğüs etini bütün olarak kafesinde bırakın, kesmeyin. Kaya tuzu ve sarımsak ile bir saat marine edin. Sonra yıkayın, döküm veya bakır tencereye dizin. Kısık ateşte yağın salmasını sağlayın. Yağın saldıktan sonra 1 çay bardağı su ekleyin, kapağı kapatın. Un ve suyla basit bir hamur yapın. Kapağın etrafını bu hamurla çevirerek tencerenin hava almamasını sağlayın. 120 °C ısıtılmış fırına koyarak 4 saat pişirin. Yağın salan kazın içine açtığınız ev yufkasını doğrayın, eti ılıkken elle tiftikleyin. Biraz kendi yağı ve ev yufkasıyla servis yapın.

Afiyet olsun!



ILIK NOHUT TİRİDİ

200 gr nohut (kuru)	2 dilim ekmek
5 diş sarımsak	(tercihen ekşimaya veya pide)
2 adet iri boy kuru soğan	2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 çay bardağı zeytinyağı	1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı iri	yarım çay bardağı zeytinyağı
çekilmiş karabiber	yarım baş taze sarımsak
100 gr koyun yoğurdu	1 adet kuru Arnavut biberi
2 çorba kaşığı zeytinyağı	çeyrek demet ince
1 çorba kaşığı limon suyu	doğranmış dereotu
tuz	



Nohutlar bir gece önceden bol su ve 1 çorba kaşığı tuz ile ıslatılır, ertesi gün suyu değiştirilip yeni su ve soğanlardan 1 tanesi (soyulmuş) ile bir taşım kaynatılır ve altı kısık şekilde 10 dakika pişirilir. Bu süreçte 5 diş sarımsak ve 1 büyük boy soğan temizlenir. Soğan tavla zarı büyüklüğünde doğranır, sarımsaklar mümkün olan en küçük şekilde doğranır. Nohutlar 10 dk piştikten sonra nohut ve su ayrılır; nohutlar soğutulur, pişme suyu bir kenarda bekletilir.

Bu yemeğin en kritik noktası ateştir, hiçbir zaman yüksek ateş kullanmayacağız.

Geniş bir tencereye, 1,5 çay bardağı zeytinyağı konur, ateş orta yükseklikte olmalıdır. Tencere ve yağ ısındıktan sonra soğanlar tencereye alınır, tahta bir kaşıkla karıştırılarak asla renk aldırılmadan pişirilir, soğanlar saydamlaşınca sarımsaklar ilave edilir karıştırılır. Sarımsakları koyduktan ve karıştırdıktan hemen sonra karabiber eklenir karıştırılır daha sonra da nohutlar eklenir. Şu aşamada tencerede olan malzemeler sırası ile; zeytinyağı, soğan, sarımsak, karabiber ve nohut. Nohutları tencereye aldıktan sonra karıştırma işlemi çok önemlidir, nohutların kabuklarına zarar vermeden sakince karıştırılmalıdır ve tenceredeki her şey aynı ısıya gelinceye kadar su verilmemelidir.



Unutmayın bu yemek açık renkli bir yemek olacaktır bu yüzden hiçbir şeyin renk **almaması** gerekiyor.

Tenceredeki her şeyin ısısı eşit hale geldi ve daha önceden bir kenara ayırdığımız nohutun pişme suyunu ekleyeceğiz ama hemen öncesinde yemeğin tuzunu atmamız gerek, burada ki ayar damak tadınıza göredir. Tuzu attıktan hemen sonra nohut suyunu ilave edelim, su miktarı nohutların en az 3 parmak üzerinde olmalıdır. Eğer eksiğiniz varsa keyfinize göre et/tavuk/sebze suyu ekleyebilirsiniz. Bu aşamadan sonra tencereyi sallayarak karıştıralım kaşık ile değil. Yemek kaynamaya başlayınca altını kısalım, en kısık ateşte normal şartlarda 1,5 saat ile 2 saat arasında pişer. Ara ara tadına ve kıvamına bakarak pişip pişmediğini kontrol edin. Bu yemek renk almadan uzun sürede pişmeli. Yemek piştikten sonra tencerenin kapağı açılmadan piştiği süre kadar dışarıda bekletilmeli.

Yoğurt; Koyun yoğurdunu bir kaseye alın, içine 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı limon suyu ve tuz ekleyerek karıştırın, çırpmanıza gerek yok sadece karıştırın.

Ekmekler; Ekmekleri kare kare doğrayın büyüklüğü fındık büyüklüğü kadar olsun, tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin tavayı ısıtın. Isınan yağa 1 çay kaşığı kimyon ve ekmekleri ekleyin, ekmekler kızarana kadar, çıtır çıtır olana kadar soteleyin. Kimyonun yanmaması için ateşinize dikkat edin.



Taze sarımsaklı yağ; (Bu işlem servisten hemen önce yapılmalıdır, en son işlemdir) Taze sarımsağı ince doğrayın (pirinç tanesi büyüklüğünde) Kuru biberin içindeki çekirdekleri ayıklayın ve biberi de sarımsaklar büyüklüğünde doğrayın.

Bir tavaya yarım çay bardağı zeytinyağını alın altını orta ateşte açın. Isındığına emin olduktan sonra tavayı ocaktan alın, hafif sallamaya başlayın. Aynı zamanda sarımsakları ve biberleri ekleyin sallamaya devam edin sarımsakların yanmaması gerekiyor ve en sonra bir tutam dereotunu yağın içine ekleyip tabağın üzerine dökün.

Servis; Seçtiğiniz servis tabağına önce kimyonlu ekmekleri koyun(en alta), daha sonra bu ekmekleri yemeğin ılık suyu ile ıslatın, bol ıslatabilirsiniz. Daha sonra bu ekmeklerin üzerine nohuttan ilave edin, miktarı zaten kendini belli edecektir. Nohutun üzerine tatlandırduğımız koyun yoğurdunu koyun ve en son da taze sarımsaklı dereotlu yağı dökün.

Afiyet olsun!



KARİDESLİ PAZILI MİNÇİK

hamuru için

500 gr un

10 gr tuz

1 yumurta

2 kaşık zeytinyağı

160 gr su

iç harcı

250 gr ayıklanmış

kıyılmış karides

5-6 iri yaprak pazı

4 adet taze soğan

bir tath kaşığı kıyılmış dereotu

bir tath kaşığı kıyılmış maydanoz

tuz

pul biber

hamuru hazırlarken; un ve tuz karıştırılır. Bütün sıvılar da karıştırılıp sert bir hamur olacak şekilde yoğurulur. Su az gibi gelse de buzdolabında dinlenirken toparlanacak, fazla su eklememeye dikkat etmeli.





Pazıların sapları ve ortasındaki sert damarı alınıp ince doğranır. Yine ince doğranmış taze soğanla beraber tavada sönecek kadar çevrilir. Yüksek ısıda tavalanıp suyunun uçurulması gerekiyor. Karidesler harç olacağı için bıçakla kıyılır. Soğumuş pazı ve taze soğan, kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz, kırmızı biber harmanlanır.

Hamur en az bir saat dinlendikten sonra neredeyse şeffaf olacak kadar ince açılır. Bundan sonrası Çi börek tarzında devam ediyor. İki lokmada yenecek boyutta olması meze olarak daha çok yakışacağı için yaklaşık 4-5 santimlik bir çap düşünebiliriz. Küçük bezeleri incecik açıp ortasına iç harcından alabildiği kadar koyun. Yaklaşık bir yemek kaşığı iç harcı gerekecektir. Yuvarlakları yarım ay şeklinde katlayıp çember (bardak) yardımıyla kenarlarını düz bir şekilde kesip yağlı kağıt üzerinde bir tepside pişene kadar biriktirebiliriz. Hatta bir süre buzdolabında bekletmek de uygundur.

Derin kızartma yapılacak bir tencerede tercihen zeytinyağı kızdırılır. Yağın ısısının düşmemesi ve Minçik'leri döndürecek yer kalmasına da dikkat ederek kızartılır. Yanında limonla ve sıcak rakı sohbetiyle servis edilir. Ağzınızın tadı her dem bol olsun.

Melih Demirel, *Dream Group Marka Şefi*

SARDALYA TURŞUSU

1.5 kg sardalya
500 gr kalın tuz
yarım lt sirke
yarım lt zeytinyağı erken hasat

Balıklar ayıklanacak; kafasız, kılçıksız. Sardalyanın pulları iyi ayıklanmaz ise yerken aynı keyfi alamazsınız. Pulları iyi ayıkladığınızdan emin olun. Buzlu suda 6 saat etinin rengi beyazlaşıncaya kadar bekletin. Süzün kurulayın.

Bir kaba ince bir katman kalın tuz; üzerine sardalyanın derisi gelecek şekilde tek sıra balık dizin. Sardalyanın yukarı bakan yüzüne yine ince bir katman tuz; tekrar balık dizin. Bu işlemi balıklar bitinceye kadar tekrar edin. En üst katmana da kalan tuzu serpin ve dolapta 24 saat bekletin.

24 saat sonunda, balıkları tuzdan çıkarın, çok az akan suyun altında fazlalık tuzundan yıkayarak arındırın ve kurulayın. Balıkları derin bir kaba alın ve sirke ile örtün.





Dilediğiniz sirkeyi kullanabilirsiniz. Tadını sevdiğiniz bir sirke olsun çünkü balık bu sirkeyi emecek ve o lezzeti alacak. Benim tercihim pirinç sirkesi. 4 saat sirkede bekletin ve daha sonra süzün.

Balıkları tekrar derin bir kaba alın ve zeytinyağına gömün. Zeytinyağında hava almadan 1 yıl rahatlıkla saklayabilirsiniz.

Zeytinyağından çıkartıp dilediğiniz gibi servis edin. Benim favori servis tercihim simit kıtırları, tuzla ovulmuş beyaz soğan ve kıyılmış maydanoz
Afiyet olsun!

Massimiliano Catena, Şef, Peperino Ristorante Italiano, İzmir



NAPOLİ USULÜ MARİNE KABAK (ZUCCİNİ ALLA SCAPECE)

*2 adet kabak
2 yemek kaşığı balsamik sirke
(balsamik yoksa üzüm sirkesi)
3 yemek kaşığı zeytinyağı
taze nane
(taze nane yoksa kuru nane)
sarımsak
tuz
karabiber*

Kabaklar yıkandıktan sonra yarım santim kalınlığında dilimlenir. Bir tava içinde biraz zeytinyağı ısıtılır ve kabak dilimleri hafif altın rengini akıncaya kadar kızartılır. Kabak dilimlerinin çok kızartılmaması gerekir.

Derince bir kapta balsamik sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiber iyice karıştırılır. Taze nane ve sarımsak ince ince doğranır.

Servis tabağına bir kat kızarmış kabak konulara üzerine sos dökülür. Bunun üzerine de doğranmış nane ve sarımsak serpilir. Aynı işlem diğer katlar için de uygulanır. Ardından üzerine bir kapakla kapatılarak 5-6 saat bekletilir.

Bekleme süresi sonunda bir kaşık yardımıyla hafifçe karıştırılır ve servis yapılır.

Afiyet olsun!





MUHAMMARA

4 adet domates
70 gr soğan
12 gr sarımsak
150 gr sızma zeytinyağı
300 gr tahin
230 gr domates salçası
215 gr tath biber salçası
200 gr süzme yoğurt
1 yemek kaşığı kişniş
2 yemek kaşığı kimyon
100 gr galeta unu
250 gr ceviz
60 gr nar ekşisi
(tadına göre nar ekşisi
miktarı arttırılabiliyor.)

Domates, soğan ve sarımsak mutfak robotunda çekilir. Başka bir kapta bütün malzemelere eklenir ve iyice karıştırılır.
Afiyet olsun!



ZEYTİNYAĞLI PANCAR VE BUĞDAY TABULE

4 adet orta boy pancar

2 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

defne yaprağı

zeytinyağı

elma sirkesi

tuz

buğday tabule için

100 gr buğday

yeşil soğan

nane

maydanoz

nar

peynir kreması için

tuzlu bir peynir (Ben Ezine

tercih ediyorum)

zeytinyağı

Kuru soğan, su ve az miktar şeker ile karamelize edilir. Ezilmiş sarımsak, defne yaprağı ve soyulmuş pancarlar eklenir. Üzerini geçecek kadar su ile pancarlar pişirilir.

Tuz eklenir. Bir kürdan yardımıyla pancarlar kontrol edilir. Pişmişse altı kapatılır. Sirke ve zeytinyağı ile demlendirilir. Pancar soğuduktan sonra kenara alınır.

İyice yıkanmış buğday, pancardan elde edilen su ile pişirilir. Yeterince pancar suyu yoksa içme suyu ilave edilebilir.

Soğuyan buğdaya ince doğranmış nane, maydanoz, nar taneleri ve taze soğan eklenir. Limon ve zeytinyağı ile soslanır.

Hazırladığımız tabule üzerine pancarları dilediğiniz gibi kesip kullanabilirsiniz. Ben ince dilimlemeyi tercih ediyorum.

Elinizde olan, tercihen tuzlu bir peyniri zeytinyağı ile robotta krema haline getirip pancarların arasına sıkabilirsiniz. Veya ufalayıp pancarların üzerine serpererek servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!





MEZE TARİFİ

Evren Aybars, Yazar

İtalyan mutfağının en kolay yemeklerinden biri Pesce All'Acqua Pazza, yani tam tercümesiyle deli suda balık. Napolili balıkçıların ilk olarak ortaya çıkardığı rivayet olunan bu tarifte balık olarak beyaz etli her tür balık kullanmak mümkün. Ben genellikle levrek ve çipura gibi kolaylıkla bulunan balıkları kullanıyorum ve çok iyi sonuç alıyorum. Mevsiminde palamut, lüfer gibi balıklarla da son derece lezzetli olur. Hem hazırlaması çok kolay, hem tava gibi evi kokutmayan, fırın gibi zorlu bulaşık çıkartmayan, az biraz bizim buğulamaları da andıran bir tarif. Balıklar piştikten sonra suyunu mutlaka üzerlerine dökün, güzel taze bir ekmeği de bu suya mutlaka banın.

DELİ SUDA BALIK

1 kg balık
3 diş sarımsak
(ince dilimlenmiş)
12 adet ikiye kesilmiş
cherry domates
1 avuç dolusu maydanoz
(fesleğen de kullanılabilir)
irice kuyulmuş
1 adet ince dilimlenmiş
chili biber (acı isteniyorsa)
yarım çay bardağı su veya
beyaz şarap
3 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
taze çekilmiş karabiber

Orta ateşte zeytinyağı ısıtılır. Balıklar tavaya konur. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. 2-3 dakika sonra balıklar çevirilir, domates, chili biber ve sarımsak eklenir. İki dakika sonra su veya beyaz şarap eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. Beş dakika sonra maydanoz veya fesleğenler eklenip kapak tekrar kapatılır. Balıklar pişene kadar beş dakika daha pişirilir.
Afiyet olsun!



Evren Aybars, Yazar

İstanbul'da yaşadığım dönemde gitmeyi en çok sevdiğim meyhanelerden birisi Bağdat Caddesi başındaki Hatay Restoran idi. Ankara'ya döndükten sonra çok nadir gidebildiğim bu hazine gibi meyhane, paçanga böreğinin en lezzetlisini yediğim yerlerden birisiydi. O sevgiden olacak, zaman zaman paçanga böreği yapmayı ihmal etmem. Rakı yanına en çok beğendiğim ara sıcaklardan birisi de kendisi oldu her zaman.

PAÇANGA BÖREĞİ

*1 adet yufka
4 adet büyük dilim pastırma
5 yemek kaşığı rendelenmiş
kaşar peyniri
1 adet domates
1 adet yeşil biber
kızartmak için sıvıyağ
az zeytinyağı*

Biberler dilimlenir. Domatesin çekirdekleri çıkarılır, kalan etleri küp doğranır. Az zeytinyağında biberle birlikte 2 dakika kadar sotelenip bir kenarda soğutulur.

Yufka 8 eşit üçgen parçaya bölünür. Bir parça yufka üzerine fırçayla çok az yağ sürülür, üzerine ikinci bir parça yufka yerleştirilir. Yufkanın geniş kenarından 1-2 parmak içeride başlayacak şekilde pastırma, rendelenmiş peynir, domates ve biber yerleştirilir. Yufka yassı bir sigara böreği gibi dikdörtgen olarak sarılır. Ucuna su sürerek kapatılır.

Kızgın yağın içerisinde altın sarısı olana kadar kızartılır. Kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağı alındıktan sonra sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun!



MEZE TARİFİ

Evren Aybars, Yazar

Hazırlanması çok kısa süren bu mezeyi aslında biraz muhammaraya da benzetiyorum. Yıllar önce bir havayolunun dergisinde gördüğüm bu tarifi o zamandan beri severek yapıyorum. Önemli bir püf noktası, hazırlarken kullanacağınız salçaların bulabildiğiniz en iyi kalite salçalardan olması, örneğin zamanında iş için sık Gaziantep'e gidip geldiğim bir dönemde, oradan aldığım salçalarla o kadar iyi sonuç alıyordum ki, o dönem kapandıktan sonra bir daha o seviyeyi yakalayamadım. Sözün özü, eğer bu güzel mezeyi yapacaksanız iyi kalite salçalardan kullanmak mecburi.



AYDIN ÇEMENİ

*2 yemek kaşığı
domates salçası
2 yemek kaşığı
tatt biber salçası
1 tatt kaşığı acı biber salçası
2 avuç kırık ceviz
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı toz kimyon
zeytinyağı*

Zeytinyağı için özellikle ölçü vermiyorum, kullandığınız salçaların su oranlarına göre bu miktar değişecektir. Önemli olan, tüm malzemeleri karıştırıp, hafifçe gevşek bir humus kıvamına gelene kadar zeytinyağı eklemek.

Afiyet olsun!



Bu tarif yıllar önce İstanbul'da bir meyhanede yediğim bir Girit ezmesinden türedi, yıllar içerisinde bir çok evrim geçirdi. Ezine peyniri ve file antep fıstığı maliyetini bir parça yükseltiyor olsa da, o kadar lezzetli bir meze ki, ne zaman yapıp bir rakı sofrasında servis etsem ilk biten meze hep o oldu. İçine eklenen bir kapak kadar rakı da ufak ufak anasonunu koklatıyor ancak mezenin önüne geçmiyor.



RAKILI PEYNİR MEZESİ

*200 gr. Ezine beyaz peynir
50 gr file Antep fıstığı
(havanda dövdüğünüz veya
kestiğiniz fıstıklar da işinizi
görecektir)
3-4 sap taze kekik
2 diş sarımsak
yarım çay bardağı zeytinyağı
1 kapak rakı*

Taze kekik yaprakları ayıklanır. Sarımsaklar ezilir. Peynir iyice ufalanır. Tüm malzemeler bir kapta iyice karıştırılır. Eğer istenirse fıstık yerine ceviz kullanılabilir, bu durumda kekik yerine fesleğenin daha çok yakıştığını düşünüyorum. **Afiyet olsun!**



Gambilya Meze Evi, Yahşı Yalı, Bodrum



AJVAR

2 kg domates

3 kg kapyra

2 kg patlıcan

4 soğan

1 baş sarımsak

1/2 çay bardağı sirke

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı pul biber

Kabaklar yıkandıktan sonra yarım santim kalınlığında dilimlenir. Bir tava içinde biraDomates, kapyra, patlıcanlar odun ateşinde suyunu kaybettirmeden közleniyor.

Soğuduktan sonra kabukları soyuluyor. Patlıcan ve kapyanın çekirdekleri temizleniyor.

Uzun şeritler halinde (jülyen) kesildikten sonra bıçağın keskin tarafıyla çok hafif dövülüyor.

Soğan çok kısık ateşte pişiriliyor, sarımsak ekleniyor. Domates, patlıcan ve kapyra biberler de eklenip zeytinyağında şeker, tuz, pul biber ilave edilerek pişiriliyor. Pişmesine yakın sirke ekleniyor. Suyu uçana kadar pişirmeye devam ediliyor
Afiyet olsun!





KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

*2 su bardağı pirinç
1 dereotu
1 maydanoz
1 taze nane
2 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı karabiber
2 adet domates (küp)
4 diş sarımsak*

Kabak çiçekleri sabah gün doğmadan toplanıyor. Sapları ve varsa içindeki karıncalar temizleniyor. Hazırlanan iç soğuduktan sonra çiçekler yarısına kadar doldurulup ağzını içine kıvrarak kapatılıyor. Dipleri tencerenin ortasına bakacak şekilde dairesel olarak diziliyor. Çiçeğin ağzının kıvrık tarafı alta bakıyor. Dolmaların yarısına kadar su koyuluyor. 50 dakika kısık ateşte pişiriliyor.
Afiyet olsun!





MANCA

1 kg patlıcan
750 gr biber
750 gr domates
(orjinal tarifte
közlenmeden kullanılır)
6 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı sirke
tuz

Patlıcanlar, biberler, domatesler odun ateşinde közleniyor. Kabuklar ve çekirdekler temizleniyor. Jülyen kesiliyor. Bıçağın keskin tarafıyla dövülüyor sonra bütün malzeme karıştırılıp yoğurt ekleniyor.
Afiyet olsun!



Sonsöz

Kitabımızın ne kadarını okudunuz, ne kadarına şöyle bir baktınız, ne kadarını tekrar okumak üzere işaretlediniz bilmiyoruz. Umarız buraya kadar yolunda gitmiştir her şey. Okumalık kısmı büyük oranda bitti.

Şimdi bakmalık, (umamız) beğenmelik, hatta mümkünse eşe dosta göstermelik, satın almalık kısım başladı.

Son bölüm, dilimiz bu şekilde söylemeye pek varmasa da bir katalog. Anason İşleri Kataloğu. Gazeteden çıkan bol kırmızılı sarılı süpermarket kataloglarına benzemesin, hem bakılsın hem okunsun diye çok uğraştık.

Umarız olmuştur.



Hürmet Et Nefsine



Anason İşleri
Nedir, Nedendir?

Anason İşleri, yepyeni bir rakı kültürü dükkanı.
500 YILIN RAKI KÜLTÜRÜ YAŞ ALDIKÇA GENÇLEŞİYOR.

◇ ◇ ◇ Hamiyet Yüceses'lerin, ◇ ◇ ◇

M Ü Z E Y Y E N  S E N A R ' L A R I N

yanına Hayko Cepkin'ler, Gaye Su Akyol'lar eklendi.
Klasik meyhanelerin yanına yeni nesil meyhaneler
geldi. Artık rakı deyince akla sadece orta yaş üstü
babacan erkekler gelmiyor. Rakı beyazı deyince akla
bütün renkler geliyor: 

FARKLILIKLAR, YARATICILIK, GUSTO, YAŞAM
ENERJİSİ, MUHABBET, MÜZİK, MEZE...



RAKI KENDİ KLİŞELERİNİ YIKIYOR. Biz de bu kıpır kıpır hâli tasarımıyla buluşturalım dedik. İnternet ve hurufat aleminden başımızı kaldıralım, dışarı çıkalım, ürünlerimizle evlerinize girelim istedik. “Etmeyin kriz var” dediler, dinlemedik. Krizi tasarıma dönüştürelim, iyi tasarım her vakit karşılığını bulur diye düşündük. Yenilikçi tasarımcılarla çalıştık.

◇ VE ANASON KOKULU ÜRÜNLER TASARLADIK. ◇

*(Anason kokulu dediysek,
boşa değil, bazıları hakikaten*



*anason kokuyor. Örneğin:
Anasonlu Sabun.)*

Bunun dışında RAKI BARDAKLARI, MEZE TABAKLARI, MASA ÖRTÜLERİ, TİŞÖRTLER, NE ARARSANIZ VAR. Nihayet üçüncü yılın sonunda önünüze çıkmaya hazır hissettik kendimizi. Umarız mahçup olmayız.



Çilingir masasında üç veya daha fazla kişi varsa orada “en”ler de vardır.



Masanın enlerinden konuşmak sohbete lezzet katar, dostluk bağlarını güçlendirir. Uygun düşen bir “masanın enleri hediyesi” hayat boyu unutulmaz bir anı olabilir. Sorun bakalım kendinize, mesela siz, masanın genellikle en nesisiniz? İsterseniz hepsi birden olabilirsiniz, bizce sakıncası yok; öyleyse Masanın En’leri kadeh seti tam sizin için!



MASANIN EN'LERİ 6'Lİ KADEH SETİ

Tasarım: Arel Siviş



1



2



3

1 MASANIN EN COOL'U

Mesafeli durduğu halde sevilen biri varsa, işte o "cool"dur.

2 MASANIN EN GÜZEL KADINI

Güzellik, bakanın gözündedir aynı zamanda...

3 MASANIN EN MÜZEYYEN'İ

Yakışır, masanın "müzeyyen"ine!





4

4 MASAİN EN BİLGESİ

Bilge dediğin bazen susarak da yön verir muhabbete...



5

5 MASAİN EN MÜEDDEP HANFENDİSİ

Acaba bu espriden alınır mı, diye düşündüren bir kadın varsa masada, bu kadeh onun.



6

6 MASAİN EN TATLI KAÇIĞI

Herkes gider, o kalır akıllarda...

Yeni kadeh, Yeni muhabbet



ÇAY BAHÇESİ

Tasarım: Arel Siviş

Çepeçevre çiçek açmış.
Tazelenmek için ara verilecek.
Ara çayı geldiğinde masaya
bahar gelecek. Dileyen rakısını
da çiçeklendirebilir elbette.



ERKENCİ

Tasarım: Arel Siviş

Erkenci olmak balıkçının
şanıdır. Balıkçı, erken
kalkar. Erken işe çıkar.
Sofrasını da erken kurar.
Erken başlayana "Erkenci"
denir. Erken başlar ama hızlı
gitmezler. Kadehleri küçüktür.
Bir bildikleri vardır.



HÜRMET

Tasarım: Arel Siviş

Sazi, çiçeği, mezeleri ve elbette kadehi. Aştan başka makam tanımayan bir aşkın çilingir sofrası bu. Nefsine hürmet eden herkese yer var. Siz de bu sofraya davetlisiniz.



YAZ RÜYASI

Tasarım: Arel Siviş

Balıkçı dalıp gitmiş kadehe. Balık gelip öpmüş sandalı. Güneş yükselmiş. Yaz rüyası çilingir sofrasında muhabbetle devam etmiş.



ŞEN ŞAKRAK

Tasarım: Arel Siviş

Müzik var, dans var, çilingir sofrası var. Ruhumuz hafif, kadehimiz Şen Şakrak. Vur patlasın, çal oynasın diyelim. Ne duruyoruz, eğlenelim!

Yeni kadeh, Yeni muhabbet



EJDER KULE

Tasarım: Arel Siviş

Kulenin sohbeti bu kadehi doldurur,
boşaltır ve yeniden doldurur elbette.
İsterseniz çıkar tarihle yukarıdan bakar,
isterseniz edebiyatla şehrin haritasız
dehlizlerine inebilirsiniz.



BALIK MASALI

Tasarım: Arel Siviş

Yüz yıllar, bin yıllar geçmiş.
İnsanların sayısı arttıkça
balıkların sayısı azalmış.
Denizin altında bir uçtan
diğerine balık olduğunu
anlatan bir tarih varmış,
insanlar bunu masal sanmışlar.



ŞEN KADEH

Tasarım: Arel Siviş

Anason keyiftir, anason kaçıştır, anason neşedir, anason muhabbetir; anason iki çift sohbet etmek, mezelerin hakkını vermek, şarkıya eşlik etmektir. Anason kararını bilmek, biraz uzaklaşmak sonra geri gelmektir.



ACİL SERVİS

Tasarım: Arel Siviş

Herkesin servisi acil olunca garsonumuz uçmuş! Masaya kadar uçabilmiş mi, orada yere konabilmiş mi bilmiyoruz. Servisi acil yapayım derken acil servislik olmuş gibi de görünüyor. Arel onu havada yakalamış ve bize tam o anı anlatmış. Sevmemek elde değil.



MÜZİSYENLER

Tasarım: Arel Siviş

Derken müzisyenler gelir... Keşkelerden, belkilerden, sankilerden sihirli nağmeler yapar, üflerler kulaklara. Yüzler güler, ruhlar hafifler, memnun mesut bırakır herkes kendini bu girdaba. Güzeldirler, bu işleri bilirler. Onlarsız olmaz. Müzisyenler masanın renkli perileridir.

Zarf güzel, mazruf daha güzel.



Ritter Bitter'in dantel zarflarıyla
eliniz kadehte, gönlünüz evde.



SADE ZARF

Zarf güzel,
mazruf daha güzel.



KÖPEK ZARF



KEDİ ZARF



Tasarım: Bihter Taşpınar
Her yudumda ev arkadaşınızı
hatırlayın, muhabbete kıyamayıp
eve gitmeyi unutmayın.

ZEYTİN ÇELEBİ ZEYTİNYAĞI

0.5 L Cam şişe

Erken hasat, soğuk sıkım,
filtresiz... Mis gibi zeytin
kokuyor, rengi yemyeşil,
tadı belirgin. Zeytin Çelebi
zeytinyağımız mezelerde fark
yaratacak, salatalarda iştah
açacak.



Çilingir sofralarının beklenen zeytinyağı.



Çilingir sofrasına yakışacak zeytinyağının özel olması gerekir diye yola çıktık. Seçkin ürünlerden, doğal yöntemle üretilmiş ve katkısız olması gerekiyordu. Tadı da özel olmalıydı, baskın lezzetlerin gölgesinde kalmamalı, kendini fark ettirmeliydi. Aradığımız zeytinyağını Ayvalık'a bulduk.



BEYAZ TENEBE ZEYTİNYAĞI

2 L Teneke Kutu

Zeytin Çelebi'nin tavsiyesi Beyaz Teneke Zeytinyağı ile şimdi mezeleriniz daha lezzetli, salatalarınız daha iştah açıcı olacak.





BEJ KETEN YAKA

Amerikan Servis

Tasarım: Bihter Taşpınar

Amerikan servisin kurumsal versiyonu.



BAHANELER DEFTERİ

Ebat: 11x16,5 cm. Sayfa sayısı: 64.

Kapak Tasarım: Arel Siviş

Tasarım: Nurcan Baş

Bağ, bahçe, balkon, mutfak, pencere önü, deniz kenarı, ağaç kovuğu farketmez, içinde muhabbet olan her yer meyhane olabilir. Bir bahaneye bakar.





YALANLAR DEFTERİ

Ebat: 11x16,5 cm. Sayfa sayısı: 64.

Kapak Tasarım: Arel Siviş

Tasarım: Nurcan Baş

Giritli filozof Epimenides'in "Bütün Giritliler yalancıdır" sözünü duymuşsunuzdur. Malûm, bu söz doğruysa yalandır, yalansa doğrudur! Keşke Epimenides bu söze "bazen" diye bir ek yapsaymış. Bütün Giritliler, Atinalılar, Romalılar, İstanbullular, Parisliler, Tahranlılar ve dahi Kuala Lumpurulular bazen yalan söyler. İtiraz eden?





KİKA DEFTER, MAVİ

Ebat: 22x15,5 cm (kapak) - 21x14,5 cm

(iç sayfa) cm. Sayfa sayısı: 80 yaprak

Tasarım: Emel Işıtan

Emel Işıtan yazdıklarınızın değerini arttıran defterler yapıyor. Alışveriş listenizi yazarken bile kendinizi kaptırıp güzel yazı denemeleri yapabilirsiniz. El yapımı bu defterler sayfaları bittiğinde bile sizin için değer taşımaya devam edecek.



BUZDOLABININ YILDIZLARI

Magnet. 5 x 7,5 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Çilingir sofrasında otururken
buzdolabından size doğru gelen
bir ses var çünkü buzdolabının
üzerinde yıldız gibi bir yıldız var!

HEMŞERİM MAGNETLER

Magnet. 5 x 7,5 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Memleketin en aktif ağıdır
hemşerilik. Biz bu gerçeğe
duyarsız kalamazdık.
Koleksiyonu büyötmeyi
düşünöyoruz, istekleriniz
değerlendirilir.





ÇİLİNGİR ROZETLERİ

Rozet. 5 x 7,5 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Çilingir masasında dinlediği müzikleri yanında taşıyacak kadar sevenlere müzisyenleri de yanında taşıma fırsatı. Birbirimizi tanımamıza yardım etsinler diye...

ANASON ALEMİ ÇIKARTMALAR

Çıkartma. 15 x 21 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Muhabbeti, müziği, müzisyenleri,
mezeleri ve orijinal karakterleri ile
% 100 yerli anason aleminin.
Yapıştır, görsünler!



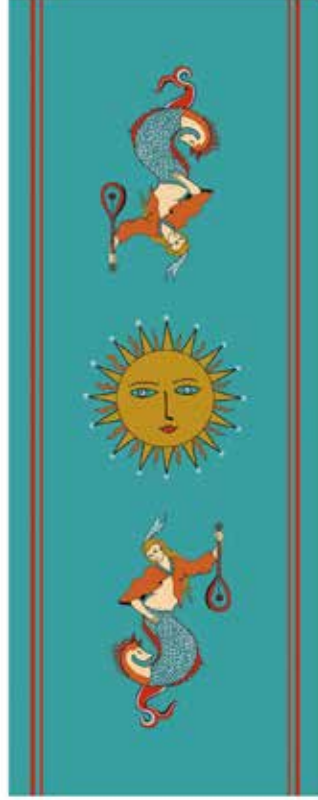


ZEYTİN ÇELEBİ

Runner. 59 x 143 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Zeytine aşığız. Bu kutsal ağaç üzerinde Akdeniz'in medeniyetleri yükselmiş. Yenirse besin, yakılırsa ışık, cilde sürülürse ilaç olmuş. Bereketin, yüceliğin ve barışın sembolü haline gelmiş bu bilge ağaca Zeytin Çelebi dedik biz. Hem bilge hem zarif çünkü. Görselimiz de bu bilge ağacı anlatıyor.



ÂŞIK GARİP

Runner. 59 x 143 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Sergei Paracanov'un yönettiği Âşık Garip filminden ilham aldı. Parajanov filmini Andrei Tarkovsky'e adanmış, biz bu tasarımı, sanatçımız Arel Siviş'e bu ilhamı veren filme ve hikâyeye adıyoruz. Âşık'ın hikâyesi, evinizin bir köşesinde sürmeye devam edecek.

HASAT

Runner. 59 x 143 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Anason hasadıyla başlıyor tüm hikâye. Gerisi çilingir sofrasına kadar uzanan uzun bir hikâye. Harman yerinden kaldırılıyor, imbikten damla damla süzülüyor, sonra bir bakmışsınız bardağınızda, sofrayla buluşmuş. Görselimiz buram buram tüten bu güzel bitkiyi anlatıyor.



MUHABBETLİ MASA ÖRTÜSÜ

Dikdörtgen Masa Örtüsü. 155 X 235 cm. Tasarım: Arel Siviş
Öyle bir masa örtüsü olsun ki daha üzerine bir şey konmadan çilingir sofrası için yapıldığı belli olsun dedik. Üzerinde rakıdan rokadan önce rakılı, rokalı, anasonlu, balıklı sohbetler bulunsun. Örtümüz küçük bir hikaye anlatıyor. Yüksek sesle değil ama, yani gözünüzü almıyor.





GAZETE MASA ÖRTÜSÜ

Masa örtüsü.

140 x 140 cm. 100% pamuk.

Tasarım: Nurcan Baş

Metin: Metin Solmaz

Çilingirin en mütevazı, en samimi
hali gazete üzerinde kurulurdu.

Afiyet olsun...





1. ANASON DÜNYASI Yastık Kılıfı. Sinarit, tanbur, yakamozlu geceler, dostluklar, sofralar, hayaller... **2. SAZENDE Yastık Kılıfı.** Heybeli'de mehtaba çıkarır. Sazendeler çalar. Herşey tastamam yerine yerleşir. **3. ÂŞIK GARİP Yastık Kılıfı.** Âşık'ın hikâyesi, evinizin bir köşesinde sürmeye devam edecek. **4. NAZAR Yastık Kılıfı.** Bir sofrada oturmuş, iki lafın belini kırmışsınız. Ne diyeceksiniz? "En kötü günümüz böyle olsun". **5. YÜZ YÜZEYKEN KONUŞALIM Yastık Kılıfı.** Buluşma hayallerinizi bekletmemenizi hatırlatmak için. *Tasarımlar Arel Siviş Yastık Kılıfı 43 X 47 cm ebatlarında, %100 Pamuktur.*

Yastıklarımız renk renk

HASAT

Yastık Kılıfı. 43 x 47 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Anason hasadıyla başlıyor tüm hikaye. Gerisi hikaye. Harman yerinden kaldırılıyor, damla damla süzülüyor, sonra bir bakmışsınız, sofrayla buluşmuş.





YETİŞ 2021!

Krem,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Bahar gelsin, herkes dışarı çıksın.

Maskelerden kurtulsun, temiz havayı

içine çeksin. Çilingir sofraları açık

havada kurulsun. Herkes aşısını olsun.

Bir daha 2020 gibi yıl gelmesin.

Tişört olmazsa, olmaz!



Anason İşleri'nde tasarımlarımızı
“tişört” olarak giymek isteyen
siz sevgili kullanıcılarımızın taleplerini
daha fazla erteleyemeyeceğimizi farketтік...
Ve işte karşınızda dikişinden baskısına
özenle ürettiğimiz tişört koleksiyonumuz!
İsterseniz hayatı sırtınıza yığmak isteyenlere karşı zırh olarak,
isterseniz bir kimlik manifestosu olarak giyebilirsiniz...



TEKNİK KADEH

Siyah Tişört,

S, M, L, XXL

Fikir: Anason Kolektif

İllüstrasyon: Onur Kutluoğlu

Mucizevi uzlaşma.





HAŞIR NEŞİR

Lacivert Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Haşır neşir tişörtümüz sarılmayı özleyenler için.
Birbirine karışanlar, karışınca daha güzel olanlar
için... Rakı ile su gibi... Bu seri sadece rakı beyazını
ortaya çıkaran koyu renkte yapıldı.



NEŞİR

Beyaz Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Neşir: Arapça nşr kökünden geliyor. Neşretmek, yaymak, saçmak demek. Yan yana geldiklerinde de toplanıp, neşe saçmak olsunlar. Ne güzel.



HAŞİR

Beyaz Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Haşır: Arapça hşr kökünden geliyor. Kalabalık etmek demek. Yan yana geldiklerinde de toplanıp, neşe saçmak olsunlar. Ne güzel.

Süper haber: Sıla, Anason İşleri'nde!

*

Sıla şarkılarından ilham alan bu özel seri tişörtleri şaşırtıcı portre tekniğiyle Ekin Anıl “elinı kaldırmadan :)” çizdi. Sadece Anason İşleri'nde.



KOY SAKİ

Gri Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Ekin Anıl

Anlatılamayanları da anlar saki.





1. KAFA Krem Tişört, S, M, L, XXL Tasarım: Ekin Anıl Şarkıdaki çekip gitme hissinin insana ne zaman geleceği belli olmaz. Gelince de önünde durulmaz. **2. OLURUNA BIRAK Krem Tişört, S, M, L, XXL Tasarım:** Ekin Anıl Olmuyorsa zorlama, “Oluruna bırak” diyor Sıla. Beatles’a selam veriyor. **3. VUR KADEHİ Gri Tişört, S, M, L, XXL Tasarım:** Ekin Anıl Kadehler vuruldukça ruhlar hafifler, efkar uçar, şarkılar kalır.

Bu tam bir "Siz istediniz, biz yaptık" hikâyesi oldu.

*

Önce bir "İstanbul Sözleşmesi Yaşatır" postu yayınladık, rekor seviyede beğeni aldı. Kullanıcılarımız yorumlarda "Bu tasarımdan niye tişört yapmıyorsunuz?" dediler. Hemen yaptık. Tavrını üzerinde taşımak isteyen kullanıcılarımız olmasından mutluyuz, gururluyuz. Çünkü hep birlikte, adil bir dünyada, özgürce yaşamak istiyoruz.





İSTANBUL SÖZLEŞMESİ YAŞATIR

Gri ve Lacivert Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Adil bir dünya özgürce.



1



3



2



- 1. SESİNİ DUYUR** Krem Tişört, S, M, L, XXL *Tasarım: Memed Erdener* Sevilme ihtiyacı
2. PUNK ALATURKA Krem Tişört, S, M, L, XXL *Tasarım: Arel Siviş* İmkansız ihtimallere hazırlanın. Beatles'a selam veriyor. **3. L'KADEH** Siyah Tişört, S, M, L, XXL *Fikir: Anason Kolektif İllüstrasyon: Engin Öncüoğlu* Bir bardaktan fazlası.



Fark edilmemeniz imkânsız!

*

Tasarım tişört sevenlere müjde, benzersiz seçenekler ürettik.
Kendinize ve sevdiklerinize...
Siz bir bakın, mutlaka beğendikleriniz olacak.



BİLİYORUM

*Siyah Tişört,
S, M, L, XXL
Tasarım: Ömer Menteş
Galaksiler arası ve ayrılık sonrası.*

DALİ'NİN ÇİLİNGİRİ

*Gri Tişört,
S, M, L, XXL
Tasarım: Arel Siviş
Bizim gerçeküstücülüğümüz.*





KIRMIZI BALIK

Krem Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Kırmızı balık ve saz arkadaşları.

ACİL SERVİS

Kırık Beyaz Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Acil servis hayat kurtarır!





MEY-İ SAHBA

Lacivert Tişört,

S, M, L, XXL

Tasarım: Arel Siviş

Yükselirsin muhabbetle; sen
dönersin, şehir döner.



**Çilingir sofrası öncesi ve
sonrasında temiz eller
operasyonu iyi olur.**

*

TEMİZ ELLER

Sabun (Anasonlu / Kavunlu / Rokalı)

Fikir: Metin Solmaz Tasarım: Nurcan Baş





Dikkat! Posterlerimiz sizi anasonlu alemlere sulu götürür, buzlu getirir.



Anason keyiftir, anason kaçıştır, anason neşedir, anason muhabbettir, anason iki çift sohbet etmek, mezelerin hakkını vermek, şarkıya eşlik etmektir.

** 170 gr parlak kuşe kağıt. Tek yüz renkli dijital baskı.
Posteriniz rulo yapıp postüp koruması altında özenle
paketlenerek gönderilir. Çerçevesizdir.*



L'KADEH

48 x 68 cm.

Fikir: Anason Kolektif

İllüstrasyon: Engin Öncüoğlu

Magritte'in unlü tablosuna ve Foucault'nun metnine selam çakarak biz de bir bardak gördüğünde, eğer içinde rakı varsa, bunun bir bardaktan fazlası olduğu konusunda ısrarcıyız.



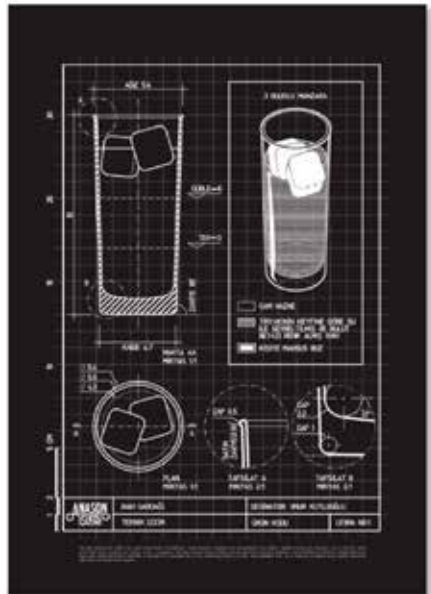
TEKNİK KADEH

48 x 68 cm.

Fikir: Anason Kolektif

İllüstrasyon: Onur Kutluoğlu

Teknik Kadeh Poster konuyu bir mühendis gözüyle tarif ediyor, biz mizahçı diliyle anlatıyor. Duvarınızda gülümseme garantili bir fikre yer açın.





48 x 68 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Bizim gerçeküstücülüğümüz.

VEFA ZAT

50 x 70 cm.

Tasarım: Nurcan Baş

Fotoğraf: Şahan Nuhoglu

Vefa Zat ağabeyimizin
yaşayan anısına.





KEYFİ KATLA

50 x 70 cm.

Tasarım: Nurcan Baş

Dikkat! Bu posteri astığınız
duvardan yaz gelebilir.





HEPİMİZ

50 x 100 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Birimiz hepimiz, hepimiz
anason için.



DOSTANBUL

50 x 70 cm.

Tasarım: Arel Siviş

İstanbul dostluk demektir.

KARARINCA

50 x 70 cm.

Tasarım: Nurcan Baş

Metin: Mesut Ergün

Ne eksik, ne fazla...



HERKES EŞİT, HERKES FARKLI

50 x 70 cm.

Tasarım: Nurcan Baş

Metin: Feridun Nâdir

Hayat paylaştıkça güzelleşir. Eşitler arasında birinci olalım.





TEMBEL TELESKOP

70 x 30 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Evrende mana arayanlar bu postere bayılacak!

İNCE KULE

50 x 70 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Ruhu ince, huyu güzel bir yalı
bu, hep böyle olmuş.



MEY-İ SAHBA

50 x 70 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Yükselirsin muhabbetle; sen
dönersin, şehir döner.





YÜKSEK MAKAM

56 x 48 cm.

Tasarım: Arel Siviş

Bu yüksek masa senin
makamın.



UYDURUK GAZETE- ÖN

50 x 70 cm.

Tasarım: Nurcan Baş
Keyif keyifçilerindir.



UYDURUK GAZETE- ARKA

50 x 70 cm.

Tasarım: Nurcan Baş
Keyif keyifçilerindir.



DENİZ KOKUSU

50 x 70 cm.

Tasarım: Ali Çetinkaya

Büyük kentle deniz arasında, yollarda, şarkılarda... Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabı içinde kullandığımız bu görseli biz çok sevdik ve ondan bir poster yapalım dedik.



HER AKŞAM

50 x 70 cm.

Tasarım: Ali Çetinkaya

Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabının içindeki bu illüstrasyon Dario Moreno'nun Her Akşam şarkısı için hazırlandı.



ALAGEYİK

50 x 70 cm.

Tasarım: Ali Çetinkaya

Ali Çetinkaya imzasını taşıyan bu poster, Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabı içindeki Cem Karaca ve Mogollar tarafından söylenen Alageyik Destanı şarkısı için hazırlandı. Bir destana adanmış şarkının, efsane bir posteri oldu.





İSPANYOL MEYHANESİ

50 x 70 cm.

Tasarım: Ali Çetinkaya

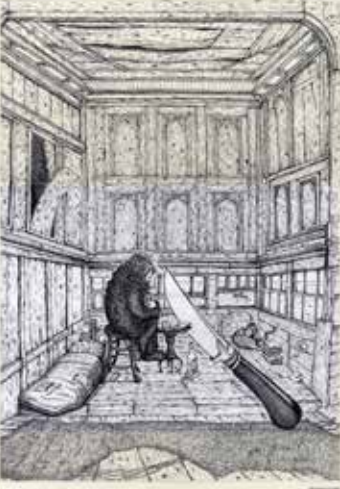
Poster haline getirdiğimiz bu illüstrasyon, Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabında yer alan Timur Selçuk'un söylediği İspanyol Meyhanesi şarkısı için hazırlandı.

SÖZÜM MECLİSTEN DIŞARI

50 x 70 cm.

Tasarım: Ceren Oykut

Poster yapmaya karar verdiğimiz Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabının içindeki bu illüstrasyon Barış Manço'nun Sözüm Meclisten Dışarı adlı şarkısı için hazırlandı.



HA BU DİYAR

50 x 70 cm.

Tasarım: Ali Çetinkaya

Poster haline getirdiğimiz Ali Çetinkaya'nın bu illüstrasyonu, Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabının içindeki Muzaffer Akgün'ün söylediği Ha Bu Diyar türküsünün bulunduğu sayfalar için hazırlandı.



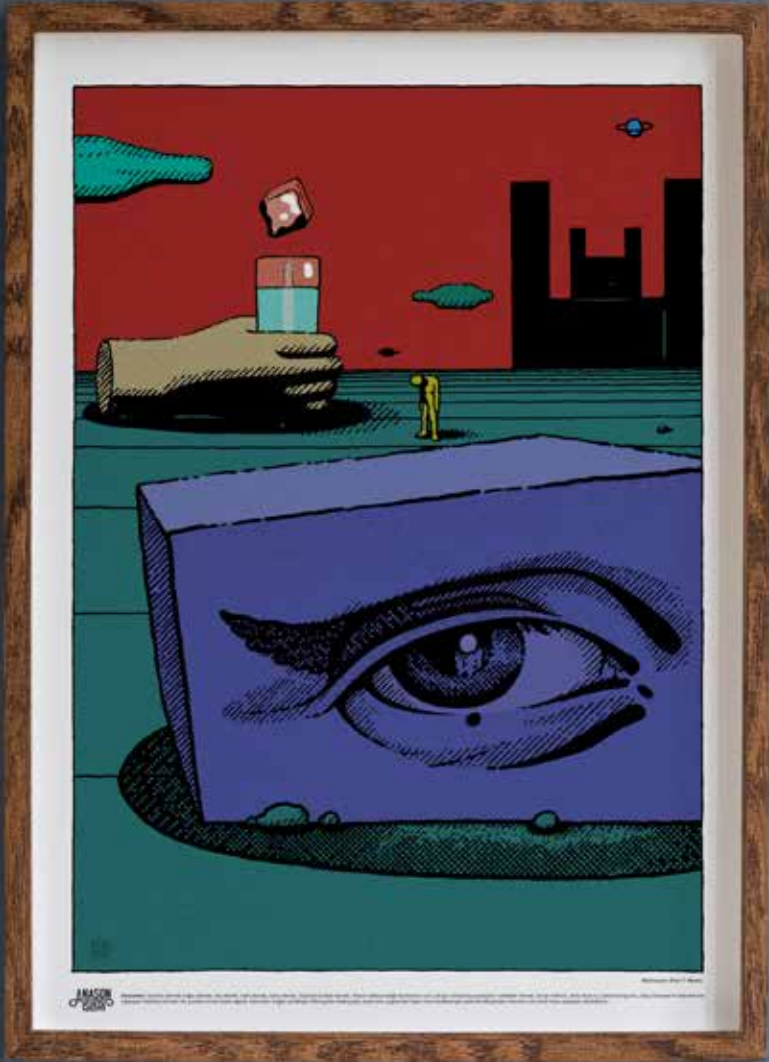


K.E.S.

50 x 70 cm.

Tasarımı: Ömer Menteş

Poster haline getirdiğimiz Ömer Menteş'nin bu illüstrasyonu, Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabının içindeki Gönül Yazar'ın söylediği Kimseye Etmem Şikayet şarkısının bulunduğu sayfalar için hazırlandı.



BİLİYORUM

50 x 70 cm.

Tasarım: Ömer Menteş

Murat Meriç'in yazdığı Hayat Dudaklarda Mey kitabının içindeki bu illüstrasyon Gaye Su Akyol'un Biliyorum şarkısı için hazırlandı. Ve şahane poster oldu.





Small text at the bottom of the illustration, likely a copyright notice or brand information.

Muhabbet dolu çantadan daha güzel hediye mi olur?

*



ÂŞIK GARİP

Bez çanta. Ön-arka baskılı.

35 x 40 cm.

Âşık'ın hikayesi.



CURCUNA

Bez çanta, 35 x 40 cm.

Karışıklık ihtimal barındırır içinde.



PUNK ALATURMA

Bez çanta, 35 x 40 cm.

İmkânsız ihtimallere hazırlanın.

KARARINCA

Bez çanta. 35 x 40 cm.
Söz güzel, çanta güzel.



ANASON DÜNYASI

Bez çanta. 35 x 40 cm.

Anason keyiftir, anason
kaçıstır, anason neşedir,
anason muhabbetir.





MUHAMMARA

Bez çanta. 35 x 40 cm.

Siz bu, bez çantaya her şeyi koyabilirsiniz. Biz muhammara tarifi koyduk.



RAKİ BALIK

*Gümüş Kolye. Rakı balık yapalım,
kolye olsun.*

Keyfinizi üzerinizde taşıyın.



500 yıllık rakı kültürünü modern
tasarımlarla birleştiren bu takı serisi
Leyla Tekbulut'un fikri ve emeği.



TURUNCU BALIK

Gümüş Bileklik. Herkes için balık güzel.



BUZZZ SERİSİ

*"Ben ona bakınca
buz blokları görüyorum sadece."*
Leyla Tekbulut



BUZZZ
Gümüş Küpe



BUZZZ
Gümüş Yüzük

ANASON ÇİÇEKLERİ

"Leyla Tekbulut rakıda değil ama uzoda kullanılan yıldız anasondan şahane takılar yapmış. Retro bir şıklık, komşuya doğru bir selam olmuş."



ANASON ÇİÇEKLERİ,
Gümüş Küpe



ANASON ÇİÇEKLERİ,
Gümüş Yüzük

Kafamıza takmayız, yakamıza takarız.



"Oya Tekbulut yarattığı bu minimal
“pin”lerle görenleri şaşırtıyor."



RAKİ KADEHİ TUTAN KADIN ELİ, PİN

*Dostluğa, mutluluğa,
anasonsever kadınlara...
Kadehinizi neye kaldırmak
isterseniz.*





ZEKİ MÜREN, PİN

Herkes bir gün Zeki Müren'i sevecektir. Bu sözü de pinleyn efendim.



MÜZEYYEN SENAR, PİN

Gönüllerimizin divası Müzeyyen Senar'ı şimdi yakamızda taşıyabiliriz. Böylece görenler bizimle hangi makamdan konuşacağını bilir.

Keyfiniz tarzınız olsun.



Gökçe Altunay ve Cadı işbirliğiyle üretilen, 7 fıkirden esinlenilmiş 7 adet bileklikten oluşan, 925 ayar gümüş bir seri. Keyfiniz tarzınız olsun.



AŞK İLE UÇMAK

Gümüş Bileklik. Kadın - 17 cm.

Erkek - 20 cm. Mümkünse asma altında. Hep beraber.



HAYAT BANA GÜZEL

Gümüş Bileklik. Kadın - 17 cm.

Erkek - 20 cm. Batan güneşe
karşı çilingir.





1.



3.



2.

1. HEDEF RAKI SOFRASI

Gümüş Bileklik. Kadın - 17 cm.

Erkek - 20 cm. Ben kalender meşrebim.

2. ŞİŞEDE BALIK

Gümüş Bileklik. Kadın - 17 cm.

Erkek - 20 cm. Şiir yazıp eskiler alıyorum.

3. MUHABBET SOKAĞI

Gümüş Bileklik. Kadın - 17 cm.

Erkek - 20 cm. İçim üperiyor.
Ya evde yoksan?



AH ULAN ZALIM!

Gümüş Bileklik. Kadın - 17 cm.

*Erkek - 20 cm. Kalp kırığına
ne iyi gelir?*



ŞEREFİ BOŞ

Gümüş Kolye. Sizin için kadeh kaldırdık, boynunuza takın diye.

Rakıyı taşıyabilmek de önemlidir.



Büşra Velioglu'nun ince tasarımları sayesinde keyfinizi üstünüzde taşıyın.



ŞİŞEDE BALIK

Gümüş Kolye. Rakı şişesinde gümüş bir balık.





ŞEREFİ DOLU

*Gümüş Kolye. Sizin için
kadeh kaldırdık.*



ŞEREFİ DOLU

*Gümüş Küpe. Kulağınıza
gümüş bir kadeh...*