

**Biraz Maya, Biraz Gram**

Yapı Kredi Yayınları - 4276  
Lezzet Kitapları

*Biraz Maya, Biraz Gram*  
*İstanbul'da Mevsim Malzemeleriyle Yemek Pişirmek*  
**Didem Şenol Tiryakioğlu**

Yayın Koordinatörü  
**Elif Esmez**

Editör  
**İlkay Baliç**

Düzeltili  
**Korkut Tankuter**  
**Filiz Özkan**

Fotoğraflar  
**Orhan Cem Çetin**

Fotoğraf Asistanları  
**Gözde Güngör**  
**Kaan Sofuoğlu**

Sayfa 52-53 ve 78-79:  
**Maya ve Gram ekibi**

Kitap Tasarımı  
**Esen Karol**

Baskı ve Cilt  
**Ofset Yapımevi**  
Şair Sokak No: 4 Çağlayan Mahallesi  
Kağıthane 34410 İstanbul  
T: +90 212 295 86 01  
Sertifika No: 12326

Birinci baskı: İstanbul, Aralık 2014  
**ISBN 978-975-08-3093-8**

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık ve Sanayi A.Ş. 2014  
Sertifika No: 12334

*Bütün yayın hakları saklıdır.*  
*Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.*

**Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık ve Sanayi A.Ş.**  
İstiklal Caddesi No. 142  
Odakule İş Merkezi Kat: 3  
Beyoğlu 34430 İstanbul  
T: +90 212 252 47 00 (pbx)  
F: +90 212 293 07 23  
<http://www.ykykultur.com.tr>  
E: [ykykultur@ykykultur.com.tr](mailto:ykykultur@ykykultur.com.tr)  
İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

**DİDEM ŞENOL TİRYAKİOĞLU**

# Biraz Maya, Biraz Gram

**İstanbul'da Mevsim Malzemeleriyle Yemek Pişirmek**



**YAPI KREDİ YAYINLARI**



OCAK

Aralık ayı genelde koşuşturmayla geçiyor. Herkesin birbirini ağırladığı kutlamalar, şirketlerin yılbaşı yemekleri, şehirde Noel döneminde artan yabancı nüfus, yılın son haftalarını hepimiz için çok yoğun kılıyor. Her gün sabahın erken saatlerinde bir araya geliyor, pazara ve hale normal zamandan çok daha sık gidip her gün menü üzerine minik toplantılar yapıyoruz. Bütün bu koşuşturmanın ardından gelen ocak ayını ise sakinleşmek, yeni menülere odaklanmak, geride bıraktığımız yılın kritiğini yapmak için kullanıyoruz. Ocak havaların da soğumasıyla beraber ağır yemeklere kaydığımız bir ay. Havanın ılık olduğu zamanlarda cesaret edemediğim tüm sakatat yemeklerini, ağır soslu etleri bu ay menüye koymayı seviyorum. Zeynep de Müdahir de menüleri konuşurken bu dönemde daha ağır tabaklar önerir oluyorlar.

Anamur muz u pazarlarda tezgâhları kaplayınca muzlu tatlılar hazırlıyoruz. Muzu karamelize edip vanilyalı rom ve dondurmayla servis ediyor, Gram'da muz u çürütüp bu

yoğunlaşmış ve yumuşamış malzemed en tatlılar yapıyoruz. Daha çok karamel, daha çok tereyağı, daha çok çikolata kullanıyoruz.

Hava bu denli soğuk olunca evde salep yapmayı seviyorum. Mısır Çarşısı'ndan aldığım hakiki salep tozunu süt ile çırparak kaynatarak arzu ettiğim yoğun kıvamı yakalıyorum. Tarçın için ayırdığım bir karabiber değirmenimin içine parça tarçınları koyup köpürttüğüm salebin üstüne çekiyorum. Her ayın tadını çıkarmanın değişik yolları var. Fatih'e yolumu düşürüp Vefa Bozacısı'nda boza içiyorum. Aslında galiba boza içmeyi sadece üzerindeki leblebileri yemek için seviyorum!

Maya'da değişik çorbalar hazırlıyoruz. Öğlen misafirleri tüm bu ot çorbalarını sevdiği gibi zaman zaman menüye koyduğumuz işkembe gibi ağır çorbaları da hevesle karşılıyor. Kısacası İstanbul'un yağmur ve soğuğuyla moralimizi bozmayıp kendimizi bu döneme has malzemelerle eğlendiriyoruz.

# Çıtır Hamsi

4 KİŞİLİK

1 kg hamsi  
500 gr mısır unu  
2 lt fındık yağı  
1 adet limonun kabuğu  
Tuz

Hamsi çok küçük bir balık olduğundan bazı balıkçılar kılçıklarını temizlemekle uğraşmak istemiyor. Eğer balıkçınızla aranız iyiye temizlenmiş hamsi alın, yoksa kılçıklarını evde kendiniz çıkarın. Kılçıklar temizlendikten sonra hamsileri hızlıca yıkayıp, kuruluyorum. Kurulanmış balıkları derin bir kaptaki mısır ununa buluyorum. Fındık yağın derin bir tencere ya da fritözde iyice ısıtıp, balıklarımı tencerede çok sıkışmayacak şekilde üç partide çıtır kıvama gelene kadar kızartıyorum. Tuzlayarak ve üzerine rendenin en ince kısmıyla rendelediğim limon kabuklarıyla servis ediyorum. İsterseniz artan mısır ununu eleyip bir sonraki kızartma için saklayabilirsiniz.



# Hamsili Pilav

4 KİŞİLİK

200 gr pirinç  
 50 ml zeytinyağı  
 1 adet orta boy soğan  
 75 gr taze soğan (7-8 adet)  
 2 gr karabiber  
 2 gr yenibahar  
 400 ml sıcak su  
 ½ bağ maydanoz  
 ½ bağ dereotu  
 ½ bağ taze nane  
 3 adet limonun kabuğu  
 600 gr kılçığından ayrılmış  
 ve temizlenmiş hamsi  
 Tuz

Pirinci yarım saat kadar ½ lt ılık suda bekletiyorum. Tencereye zeytinyağını ekleyip, ısınan yağa sıçan dişi doğranmış kuru soğanı ve aynı şekilde incecik doğradığım taze soğanları atıp soteliyorum. Pirinçleri yıkayıp suyunu iyice süzdükten sonra tencereye ekliyorum. Baharatlarını ilave edip pirinçler tane tane olana kadar kavuruyorum. Kaynayan suyu ekleyerek kısık ateşte pişiriyorum. Pirinçler piştikten sonra ince kıyılmış maydanozu, dereotunu ve naneyi, ardından da rendenin en ince kısmıyla rendelediğim limon kabuklarını ekleyip soğumaya bırakıyorum. Derinliği yaklaşık 5 cm, çapı 10 cm olan küçük fırın kaplarını fırçayla yağlıyorum. Hamsileri derileri tabana gelecek ve sık sık kabın her yerini kaplayacak şekilde diziyorum. Üzerlerini hafifçe tuzluyorum. Kapların içine pilavı da koyup üzerini tekrar hamsiyle kapatıyor ve 180 derecelik fırında hamsilerin üstü kızarıncaya kadar pişiriyorum.



# Karamelize Muz

2-4 KİŞİLİK

250 ml rom  
1 çubuk vanilya  
2 adet yerli muz  
120 gr toz şeker  
1 çorba kaşığı bal

Sosu birkaç gün önceden hazırlayıp bekletmek gerekiyor. Romu bir kavanoza boşaltarak içine ortadan ikiye ayırdığım ve tanelerini bıçakla sıyırdığım vanilya parçacıklarını ekliyorum. Bu şekilde üç-beş gün bekleterek romun vanilyanın tadını ve aromasını almasını sağlıyorum.

Muzları soymadan ortadan ikiye kesiyorum. Kabukları ızgaraya değecek şekilde 3-4 dakika ızgaranın üzerinde pişiriyorum. (Teflon tavada da yapabilirsiniz) Pişen muzun iç kısımlarına 30'ar gr toz şekeri sıvıyorum, bir pürmüz yardımıyla şekeri yakıyorum ("brulé" ediyorum). Evde pürmüzünüz yoksa şekerle karamel yapıp pişen muzun üzerine dökebilirsiniz.

Önceden hazırladığım roma bir kaşık bal ekleyip karıştırdıktan sonra servis tabağına aldığım muzların üzerine gezdiriyorum ve sade dondurma ile servis ediyorum.



## muz çürütmek

“Çürümüş meyve” kulağa hiç hoş gelmese de aslında özellikle muz gibi bir meyve söz konusu olunca daha yumuşak, şeker oranı artmış ve tadı yoğunlaşmış bir muzdan bahsediyoruz. Bu yumuşamış muz hem pişen tatlılarda (muzlu ekmek tatlısı gibi) çok iyi sonuç veriyor hem de mascarpone peyniri ile hazırladığımız muz kremasının çok daha lezzetli olmasını sağlıyor. Muzu buzdolabına koymuyorum. Mümkünse asarak çürütüyorum. Mutfakta 4-5 gün bekleyip kabukları iyice kahverengi olunca istediğim kıvama ulaşmış demektir. Yerli muzun aroması da çok daha yoğun oluyor, her zaman ama her zaman yerli muz kullanıyorum.

YERLİ MUZ  
ÇİKİTA'YA KARŞI

Tüketici olarak ne yazık ki gözümüz hemen market ya da pazar tezgâhlarında gördüğümüz en pürüzsüz sebze ya da meyveyi seçiyor. Muz da gözümüzle mükemmeli aradığımız meyvelerden biri. Çürüğü ya da en ufak bir karartısı olduğunda hemen en düzgün ve sarı olana doğru yöneliyoruz. Aslında yediğimiz o “kusursuz” görünümlü muzları bu hale getirebilmek için ciddi miktarda kimyasal kullanılıyor. Bunu, muz tekelinin sahibi büyük üretici firmalar da açıkça belirtiyor zaten. Biraz daha araştırınca görüyoruz ki aslında dünyada ihraç edilen muzların % 97'si sadece tek bir muz türünden üretiliyormuş. Hepsinin aynı miktarda ve aynı topraklarda yetiştiğini düşünürsek, toprağın hastalandığı ve bozulduğu için ne kadar çok kimyasala ihtiyacı olduğu da açık. Biraz soru sormaya başladığımızda da markette gördüğümüz o sanki dün 2 km ötemizden koparılmış da Ekvator resimli kolilere yerleştirilmiş yemyeşil muzlar bize pek inandırıcı gelmemeye başlıyor. Biz, hasadından hemen sonra kimyasallara bulanmış bir şekilde kıtalararası yolculuğa hazırlanan bu muzlardansa kendi topraklarımızda yetiştirilen muzları kullanmayı tercih ediyoruz.

Milletçe yılda yarısı yerli olmak üzere 300 bin ton muz tüketiyormuşuz. Yerli muz, başta Anamur olmak üzere, Bozyazı, Alanya ve Gazipaşa ilçelerinde yetiştirilse de son yıllarda Fethiye, Finike, Kumluca, Bodrum, İskenderun, Samandağ, Dört Yol, Silifke, Antalya, Serik, Manavgat ilçelerinde de istekli üreticiler tarafından başlatılmış.