

Bir Dünya Börek - Böreğin Tarihsel Yolculuğu – 337 tarif

Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan Ayfer Yavi'nin yazdığı “Bir Dünya Börek” kitabı, Orta Asya toplumlarının göçlerle yayararak kültürümüze kazandırdığı yufka ve börekleri konu alıyor. İçinde 337 tarifin bulunduğu kitap, Peru'dan İspanya'ya, Çin'den Mısır'a, Rusya'dan Hindistan'a, Edirne'den Erzurum'a, Sivas'tan Antalya'ya kadar böreğin varolduğu her ülke ve kıtadan tarifi bir araya getiriyor.

Ayfer Yavi, “Bir Dünya Börek” kitabında okuyucusunu yufkadan yola çıkararak böreğe, mantıya, baklavaya kadar uzanan uzun bir yolculuğa çıkarıyor. Bu yolculuğa tarihi, anıları, tarifleri ve lezzetleri de katan Yavi, kitabında Türk, Ermeni, Laz, Sefarad, Tatar, Rum, Çerkez, Boşnak ve Kürt gibi her milletten tarifi bir araya getiriyor.

“Bir Dünya Börek” kitabında leğen böreğiden tülbent böreğine, Arnavut böreğinden kapak böreğine, su böreğinden keteye, boyozdan empanadaya, samosadan çin mantısına, çiğ börekten mizitropideseye, esfirras, khuushuur, pierogi, baklava, Laz böreği ve perçem tatlısına kadar yüzlerce tarif bulunuyor.

Bir Dünya Börek” kitabı, böreğin tarihçesini merak eden herkese hitap ediyor.

“Yıl 1925... Selanik mübadili Hüseyin Efendi, İstanbul topraklarına ayak basalı bir yıl olmuştu. İstanbul'da yaşamak istemeyince, Silivri yakınlarında Çanta Köyü'nde Rumlar'dan kalan koskoca bir köşk ve ekip biçeceği araziler verilmiş kendisine. Dedem, bu yeni toprakları tanımak, verimini artırmak için uğraşırken, yaz aylarında haftalarca yağmur almayan yörede halkın çıktığı yağmur duası sonrası, duaların kabulü için dağıtılan Yağmur Böreği'nin bir gün gelip benim radyo programım, dergi köşem ve içinde yer aldığım uluslararası hareket “Slow Food”un birliklerinden birinin ismi olacağını nereden bilebilirdi ki? Bu ananevi börek açıldıkça açıldı, katmanlandıkça katmanlandı, binbir çeşit iç ile tatlandı. Sizin için uzun bir yolculuğa çıktı. Şehir şehir, diyar diyar dünyayı dolaştı.”

Ayfer Yavi

Bir Dünya Börek - Böreğin Tarihsel Yolculuğu - 337 Tarif

Yazar: Ayfer Yavi

Editör: Sabri Koz

Sayfa: 372

YKY Lezzet Kitapları / Yemek