



GELENEKSEL TATLAR

AYFER YAVI

Mutfak kültürü üzerine yaptığı araştırmalarla tanıdığımız, Uluslararası Slow Food Hareketi / İstanbul Yağmur Böreği Birliği kurucusu Ayfer Yavi, 5 yıl süren uzun araştırmalar neticesinde 337 tariften oluşan yeni kitabı "Bir Dünya Börek" ile evlerimize konuk olurken, verdiği tariflerle de sofralarımıza tat katıyor.

Stilist: SELMA ŞEN Fotoğraflar: ERKİN ÖN



manti
gibi

TÜLBENT
BÖREĞİ



Tarifi
yan sayfada

Aşunun notu

Tarif için Müjgan
Yurtseven'e teşekkürler...

SİVAS MUTFAĞI

Bir Dünya
Börek

TÜLBENT BÖREĞİ 6-8 KİŞİLİK

3 adet yufka

İÇ MALZEME İÇİN:

500 gram kıyma, **1** adet soğan

1,5 corba kaşığı tereyağı

2 corba kaşığı salça, **1/2** demet maydanoz

2 tatlı kaşığı nane, tuz, karabiber, pulbiber

SOS İÇİN:

2 adet yumurta, **1/2** çay bardağı süt

1/2 çay bardağı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN:

1 corba kaşığı pulbiber

2 corba kaşığı tereyağı

SERVİS İÇİN:

Sarmıaklı yoğurt

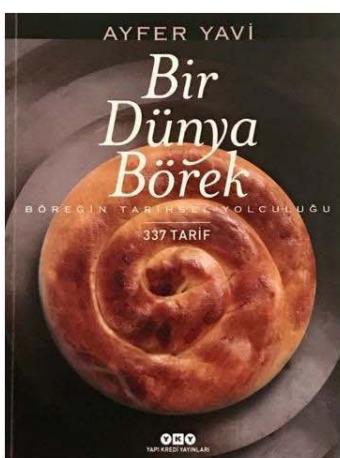
1 SOĞANI incecik kıymın ve kıyma ile birlikte tereyağında kavurun. Üzerine salça ve kıymılmış maydanoz katın. İyice kavrulmuş malzemeleri soğuması için bir kaba alın. İç malzemeye karabiber, pulbiber, nane ve tuz ilave edin.

2 Sos için yumurta, süt ve zeytinyağını çırpin. Yufkalara teker teker sostan sürüp üst üste yerleştirin. Üzerine soğanlı harcı yayıp, rulo yapın. Rulo şeklindeki yufkaları bir türbentin üzerine koyup, türbenti rulo şeklinde sarın ve iki ucunu ayrı ayrı bağlayın. Böreği kaynayan tuzlu su dolu tencereye kenarlarını bükerken yerleştirin ve 12-15 dakika haşlayın. Suyunu iyice süzüp, türbenti çıkartın ve tabağa alın.

3 Üzeri için pulbiberi tereyağında yakın. Dilimlediğiniz böreğin üzerine gezdirip sarmıaklı yoğurtla birlikte servis yapın.



BURSA MUTFAĞI



Şehir şehir dolaşarak 5 yıl boyunca araştırmalar yapan Ayfer Yavi'nin Orta Asya toplumlarının göçlerle yayarak bize kazandırdığı 337 tariften oluşan ve tarihsel süreçlerini kapsayan yeni kitabı "Bir Dünya Börek" Yapı Kredi Yayınları'ndan çıktı.

Bizleri, yufkadan başlayarak böreğe, mantıya, baklavaya kadar uzanan uzun bir yolculuğa çıkan Ayfer Yavi, Peru'dan İspanya'ya, Çin'den Mısır'a, Rusya'dan Hindistan'a, Edirne'den Erzurum'a, Sivas'tan Antalya'ya böreğin var olduğu her coğrafyadan tarifler derlemiştir.

PATATES HAMUR BÖREĞİ 4 KİŞİLİK

3 adet patates

1,5 su bardağı un

1 corba kaşığı tereyağı, tuz

PATATESLERİ iyice haşlayın kabuklarını temizleyin ve rendeleyin. Üzerine un ve tuz koyarak iyice yoğurun. Hamurdan bezeler koparıp küçük yufkalar olacak şekilde açın. Her birini rulo biçiminde sarıp, verev kesin. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın, börekleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.



SEFARAD MUTFAĞI

BARBUNYA BÖREĞİ LOBYANİ 4-6 KİŞİLİK

200 gram milföy hamuruİÇİNE: 2 su bardağı kuru barbunya1 Türk kahvesi fincanı sıvıylağı, 1 adet soğan, tuzÜZERİNE SÜRMEK İÇİN: 1 adet yumurta

BARBUNYAYI geceden ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp bir tencereye alın. Üzerini üç parmak geçecek kadar su, kıyılmış soğan ve sıvıylağı ilave edin ve pelte gibi olana dek pişirin. Tuz ilave edip, sıcakken ezerek karıştırın. Milföyleri 26 cm'lik kare fırın kabının büyülüüğünde incelterek açın. Her katına barbunyalı karışımından koyarak, milföyleri üst üste yerleştirin. Üzerine çırpmış yumurta sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızaranı dek pişirin.

Ayfer Gavri'nin notu:

Aylin Öney Tan'ın Yahudi börekleri konusundaki makalesi, böreklerin yolculuğuna da açıklık getirir: "İspanyol ve Sefarad mutfağındaki empanadas ve Türk Mutfağı'ndaki bazı börek türleri birbirile benzerlik taşırlar. Arasına veya içine tuzlu harç konmuş tuzlu hamuri olarak tanımlanabilecek börekler ve empanadaslar benzerdir.

İspanya'da bilinen adıyla empanadas, Ladino dilinde, Türkçe börek kelimesinden gelen "borekas" veya küçük anlamına gelen "itas" ekiyle borekitas halini almıştır. Sefarad böreklerinde içler tipki Türk Mutfağı'ndaki gibi espinaka (İspanak), kezo (peynir), patata (patates) ya da kıyma ile yapılır. Patlıcanlı harçlı berenjena (patlıcan), Sefarad böreklerinin hasıdır. Empanadas türü olan hamur işlerine borekas dendiği gibi, kat kat yufka ile döşenen klasik Türk böreğine de bulemas denir. Yufka arasına çeşitli malzemeler döşenip burlular yapılan gül böreğine Sefarad Mutfağı'nda "bulemas" adı verilmiştir."

PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

6-8 KİŞİLİK

4 adet yufkaİÇ MALZEME İÇİN:3-4 adet pirasa1/2 kg orta yağlı kıyma1 çorba kaşığı tatlı biber salçası1 adet yumurta1/2 tatlı kaşığı pulbiberTuz, karabiberYUFKLARA SÜRMEK İÇİN:125 gram tereyağı2 adet yumurtaÜZERİ İÇİN:Cörekotu veya susam

1 PIRASAYI ince doğradıktan sonra yıkayıp ve suyunu süzün. Kıymayı, önce yağını bırakması için kısık, sonra orta hararetli ateşe tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kavurun.

Kıymanın rengi pembeleşince doğranmış pirasa, tuz, pulbiber ve karabiber ekleyin. Şöyle bir çevirip salça ekleyin ve karıştırın. Pirasanın rengi dönünce (biraz kızarsalar daha lezzetli olacaktır) ocağına altını kapatıp, kenara alın. İçine bir yumurta kırın ve hızlıca çırpin. Sonra soğumaya bırakın.

2 Yufkalara sürmek için 125 gram tereyağını kaynatmadan dikkatlice eritin. Sıcakken içine yumurtaları birer birer kırarak hızlı bir şekilde karıştırın. Yağ sıcak olduğu için hızlı karıştırmazsanız yumurtalar pişebilir.

Yufkaları üst üste düz bir zemine yayın. Ortadan ikiye kesin. Yarım ay şeklini alan yufkalara 1-2 çorba kaşığı yağlı yumurtalı karışımı fırça yardımıyla iyice sürüün. Özellikle yarımdaire şeklindeki kenarın açılmasını önlemek için iyice yedirin.

3 Uzun kenarlarına boydan boyaya hazırladığınız pirasalı kıymalı içi yayın. Yufkaları geniş taraflarından başlayarak rulo haline getirin.

Önceden yağladığınız orta boy yuvarlak fırın tepsisine gül şeklini verip dolayarak ve patlatmadan yerleştirin. Yerleştirirken tepsideki böreğin kalan yerinden dolamaya devam edin. İsterseniz yufkalaların her birini dörde bölek tek kişilik de yapabilirsiniz böreğinizi. Kalan yumurtalı-yağlı karışımı üzerine sürüp. Cörekotu veya susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika daha sonar dereceyi 170 dereceye düşürebek kızaranı dek yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

Ayfer Gavi'nin notu:

Teyzemin eski komşusu, çocukların bir süre bakımını üstlenen rahmetli Şükran Abla'nın da kökleri Balkanlar'a dayanırdı. Fırında pişirdiği bu börek daha sonra benim börek listemin baş tacı oldu, hatta bu börekle anılır bile oldum.

Ruhuna deşsin. Pirasalı börek bizim evin baş ikramıdır. İncecik yufka açabiliyorsanız, böreğiniz bir o kadar daha leziz olacaktır. Üzülmeyin, mahalle yufkacınızdan aldığıınız taze hazır yufkayla da muhteşem oluyor.



nefis!

PIRASALI
ARNAVUT
BÖREĞİ



Tarifi
yan sayfada

BALKAN MUTFAĞI



8-10
KİŞİLİK

HAVUÇLU YUTAĞZA



HAMUR İÇİN:

- 4 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı toz şeker**
- 1/2 (21 gram) yaştamaya**
- Aldığı kadar su, tuz**

HAMURU İNCELTMEK İÇİN:

- 2 corba kaşığı eritilmiş tereyağı**
- 1 çay bardağı sıvıyağ**

İÇ MALZEME İÇİN:

- 5 adet havuç, 2 adet soğan**
- 2 corba kaşığı tereyağı**

1 HAMUR için un, tuz, toz şeker ve mayayı karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek azar azar ılık su ilave edin ve yoğurun. 15-20 dakika mayalanması için bekletin. 8 parçaya ayırdığınız hamuru yassılaştırarak parmaklarınızla açın ve tereyağı, sıvıyağ karışımından sürerken olabildiğince inceltin.

2 iç malzeme için soğanı incecik kıycin, tereyağında pempeleşinceye kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş havuç ekleyip yumuşayana dek kavurun. Açılığınız hamurların içlerine harcı pay edip yayın. Önce rulo yapın, sonra içe doğru kıvrın.

3 Buharda pişirmek için makarna tenceresine porselen bir kaseyi ters çevirip yerleştirin. Kaseyi geçmeyecek kadar su ekleyin. Kasenin üzerine süzgeç yerleştirip, börekleri koyun ve pişirin. 5 cm kalınlığında dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

Aşanın notu

Bu böreği hazır yufka ile de yapabilirsiniz.

DOĞU TÜRKİSTAN VE UYGUR MUTFAĞI

Doğu Türkistan ve Uygur börekleri...

Uygurlarda ekmeğin çok önemli bir yeri vardır. En sevilen çeşitleri mayalı hamurdan yapılan çörek, mayasız olarak yapılan petir, yağlı petir ve külcedir. Uygur Mutfağı'nda hamurişleri geniş yer tutar. Samsalar, bavursak çeşitleri, çöçüreler (sulu mantılar), yutağzalar, buhar mantıları en çok tercih edilenleri arasında yer alır.

Aklınızda
bulunsun

Yutağza buharlı mantı tencelerlerinde pişirilen geleneksel bir katmer çeşididir. Kâşgarlı Mahmud'un Dîvânü Lugâti't-Türk eserinde "hor katlama / buhar katmeri" olarak geçmektedir.

SOĞANLI SUSAMLI CİRİT BÖREĞİ

6-8 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:

- 2.5** su bardağı un
- 1** su bardağı zeytinyağı
- 1** su bardağı yoğurt

İÇ MALZEME İÇİN:

- 1** kg soğan, **3** çorba kaşığı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN:

- 1** adet yumurta, **50** gram susam

İç malzeme için soğanları ince piyazlık doğrayın ve zeytinyağında krem kıvamına gelinceye kadar iyice kavurun. Tüm hamur malzemesini yoğurup, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Daha sonra iki eşit parçaya bölün. Unlu zeminde merdane yardımıyla orta boy yuvarlak kek kalibi büyülüüğünde açın. Yağlanmış kalıba bir parça hamuru elinizle bastırarak yayın. Üzerine harcı yerleştirip, ikinci parça hamuru üzerine kapatın. Çırılılmış yumurta sürüp, susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana dek pişirin. Kare şeklinde keserek servis yapın.

