

Bir Dünya Börek

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. Orta Asya toplumlarının göçlerle yayarak bize kazandırdığı yufka ve börekler kitabımızın ana konusu. Yufka neredeyse böreklerimiz de oralara kadar yayılacak. Yufkadan yola çıkarak böreğe, mantıya, baklavaya kadar uzanan uzun bir yoldayız. Yolculuğunuza tarihi, anıları, tarifleri, lezzetleri kattık. Peru'dan İspanya'ya, Çin'den Mısır'a, Rusya'dan Hindistan'a, Edirne'den Erzurum'a, Sivas'tan Antalya'ya böreğin varolduğu her ülke ve kıtadan 337 tarif derledim. Türk, Ermeni, Laz, Sefarad, Tatar, Rum, Çerkez, Boşnak ve Kürt, hepsi aynı tepside pişen böreği kardeşçe paylaşsın istedim.

Böreğin tarihçesini ve Bir Dünya Börek'i merak edenlere hitap edecek bu kitapta; leğen böreğinden, tülbent böreğine, Arnavut böreğinden, kapak böreğine, su börekleri, keteler, boyoz, empanada, samosa, çin mantısı, çiğ börek, mizitropides, esfirras, khuushuur, pierogi, baklava, Laz böreği, perçem tatlısı ve daha yüzlerce tarif bulacaksınız.