## Zeytinden yoğurda Peynirden simide

# SOFRALARIMIZDAKİ LEZZETLER

METİN OKUTAN
mokutan@bugun.com.tr

**Türk mutfağının birbirinden nefis lezzetleri, Artun Ünsal'ın eserlerinde kelimelere dökülüyor. Üstad, susamdan zeytinyağına, kaymaktan reçele bildiğimiz tatları yeniden yorumluyor**

Artun Ünsal adı "şikemperverler" için yabancı değil. Yıllardır yaptığı TV programaları, köşe yazıları ve kitapları bu yakınlığın sebebi. Bilmeyenler için kısaca bahsedelim: Ünsal 1942 İstanbul doğumlu. Ankara Koleji ve Paris Üniversitesi Hukuk Fakültesi mezunu. 1982 yılına kadar Hacettepe Üniversitesi ile Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi'nde çalışmış. Akademik kariyerine noktayı koyduktan sonra, Hürriyet Gazetesi'nde "işbaşı" yapmış. Hürriyet'in Paris temsilcisi olmuş. Boğaziçi ve Galatasaray Üniversitesi Öğretim Üyeliği'nin yanı sıra, Hürriyet ve Posta gazetelerinde haftalık lokanta-yemek yazıları yazmış. Bu arada, pek çok güzel kitaba imza atmaktan geri durmamış.

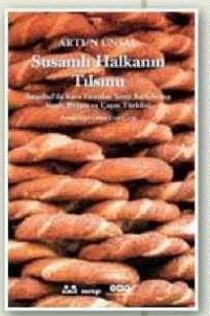
Bu hafta Artun Ünsal Bey'in yazdığı kitaplardan beşini mercek altına alıyoruz.

## ÖLMEZ AĞACIN PEŞİNDE

Kitap, Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı kültürü konusunda çok önemli bir eser. Akdeniz kültürünün ayrılmaz parçası olan zeytin ağacının sosyo-ekonomik değerinden toplumun büyük bir kesimi ne yazık ki habersiz. Siyasetin bu husustaki süfli ve hoyrat yaklaşımını, çok yakın bir geçmişte "Yırca Olayı" ile hepimiz gördük. Kutsal kitaplarda övülen, bir zamanlar ilâç olarak kullanılan, gönülden ve damaktan bağlı olduğumuz bu değerli "altın sıvı" nın mutfağımız için önemi ise çok büyük. Zeytinyağlılar adı altında ayrı bir bölüm açtığımız bu inanılmaz lezzetle ilgili yok denecek kadar az yayın var. Artun Ünsal kitabıyla, muazzam boşluğun dolmasına mühim bir katkıda bulunmuş. Zeytin ve zeytinyağına dair ne varsa, hepsi bu kitapta.

## SUSAMLI HALKANIN TILSIMI

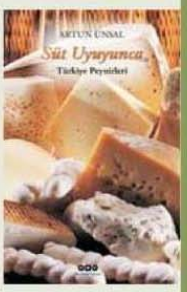
Üst başlığıyla, İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Türküsü'nü sayleyen kitap, sadece İstanbul'u konu edinse de, her gün milyonlarca insanın karnını doyurduğu simide adanan bir sevdayı anlatıyor. Kim sevmezki hemen elinin altında olan, sıcak çayına katık ettiği çıtır çıtır bir simidi. İddiadan uzak ama midemize ve gönlümüze çok yakın duran bu eşsiz lezzetle ilgili, güzel fotoğraflarla "süslenmiş" 240 sayfalık bir kitapla karşılaşmak, sayfaları arasında kaybolmak, en az simitin kendisi kadar lezzetli. Her yıl artan bir ivmeyle yükselen "trend" olan simidimiz, girişimcilerimiz sayesinde dünya ile de tanışıyor. Ben bu eşsiz lezzete gönlümü verdim, aşkla bağlandım diyorsanız, kitap sizi ziyadesiyle "doyuracak" kıvamda, tereddüt etmeyin.



Artun Ünsal

## SÜT UYUYUNCA

Türkiye'nin Peynirleri kitabının güzelliği adından başlıyor ve son sayfaya kadar devam ediyor. Bildiğim-bilmediğim ne çok peynirimiz varmış meğer. Bu konuda pek çok "peynir zengini" ülkeye, tur üstüne tur bindirmemiz sürpriz sayılmasın. Beyaz peyniri bir kenara koyarsak, bunca çeşitlilik içinde en sevdiğim peynir, Çorum'un Kargı ilçesinde yapılan Kargı Tulum Peyniri.



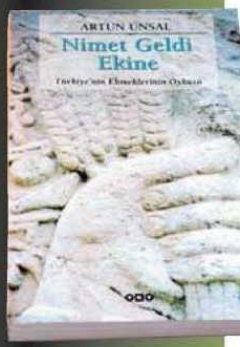

Damaklara salıverdiği zarif lezzetiyle bu peynir, ülkemizin önemli değerlerinden. Dilerseniz diğerleri için Süt Uyuyunca'nın sayfalarına bakalım: Bitlis'in "jaji", Milâs'ın "kurktokmak" peynirlerini işitmiş miydiniz? Bir tür çökelek olan bu peynirler, tadılmayı ve tanınmayı bekliyor. Kars'ta yalnızca kaşar ve gravyer yapılmıyor; "şor peyniri" Kars şehrinin "peynir dünyasına" leziz armağanlarından. Trakya'nın Süt Peyniri, Manyas'ın "torla", İstanbul'un "çayır peyniri" az bilinen türler arasında. Bunların dışında daha niceleri var. Her günümüzü zenginleştiren, damak tadımızın vazgeçilmez "kaynağı" peynirlerimizle ilgili aklınızda bir soru işareti kalmayacak ama kitabı okursanız.

## SİLİVRİM KAYMAK

Adından da anlaşılacağı gibi Türkiye'nin Yoğurları'nı anlatıyor. Yeryüzü mutfak kültürüne Türkler'in armağan ettiğin bu mucizevi besin, Artun Ünsal'ın rahat okunan esprili üslûbuyla ayrı bir değer kazanıyor. Uzun yaşayan hemen herkesin "ortak noktası" yoğurt, tüm çeşitleriyle Silivrim Kaymak'ta sevenlerini bekliyor. Yoğurt severler olarak yoğurda olan bakışınızı değiştirip, sizi fazlasıyla zenginleştirecek olan bu kitap, bulunmaz bir hazine değerinde...

## NİMET GELDİ EKİNE

Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü- aslında Anadolu'nun bir büyük destanı niteliğinde. Bu destanı yazan da Artun Ünsal. Yeryüzünde ilk buğday tarımın yapıldığı topraklardan, yüzlerce çeşit ekmeğin çıkması şaşırtıcı değil. Ekmek kutsaldır, ana gibidir, yar gibidir, yurt gibidir, vazgeçilmezdir. Büyük zenginliğiyle her rengi kucaklayan Anadolu toprağına, Allah'ın hikmeti, kulun nimeti nedir diye sorarsanız, size cevabı ekmek olacaktır. Başka sorunuz var ise, kitabın sayfaları pek çok bilinmeyene cevap niteliğinde...




Her biri eşsiz bir başvuru kaynağı olan ve Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan hazine değerindeki bu kitaplar için, Artun Bey'e sonsuz teşekkürler...

## ZEYTİN REÇELİ

**Artun Ünsal'ın "Ayvalık'lı dostum Ahmet Sucu'dan öğrendim" dediği zeytin reçelinin tarifini naklediyorum.**

### MALZEMELER

- 1 kg yeşil dolgu kokteyl zeytin (dolgusu fark etmiyor nasıl olsa ayıklanacak)
- 750 gr toz şeker
- 1 adet portakalın kabuğu
- 3-4 tane karanfil
- Yarım limonun suyu
- Yarım su bardağı su

### YAPILIŞI

Salamurada işlendikten sonra çekirdeği alınıp satışa sunulan dolgulu kokteyl zeytinlerden bir kavanoz alınız. Zeytinleri kavanozdan çıkarıp, kırmamaya özen göstererek içini boşaltınız. Bir tencere içinde, zeytinleri sıcak su ile haşlayınız. Bir başka tencere içinde şekeri yarım su bardağı su ile kaynatınız. Elma soyar gibi soyduğunuz portakalın kabuklarını ve karanfilleri ekleyiniz. İnce köpük köpük kaynamaya başlayınca, önceden süzüp kuruladığınız zeytinleri katınız ve limon suyunu dökünüz. Kıvamına bakarak 12-15 dakika daha kaynatınız.