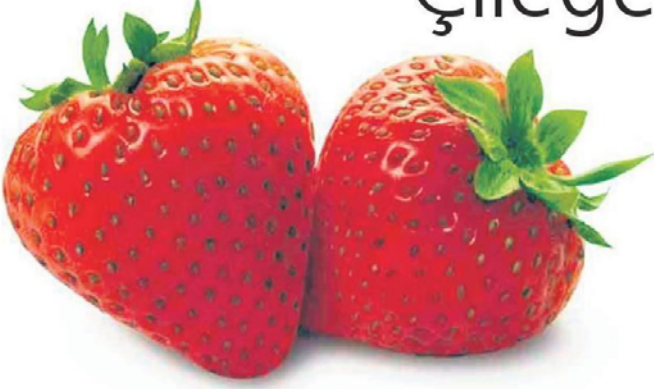


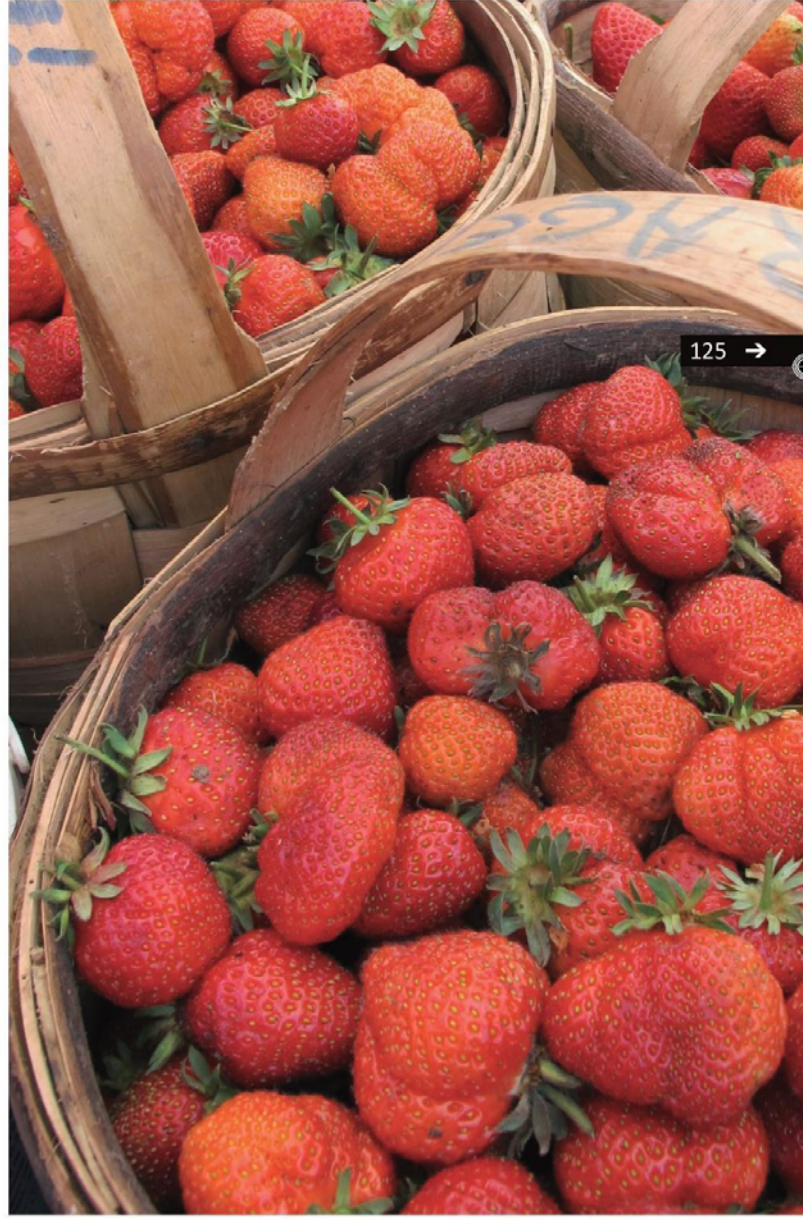


Kış çileklerine bile razı gelenlerdenseniz, çileğin bu aylarda lezzetinin doruklara ulaştığını hatırlatmakta fayda var. İaşe sayfaları çilekli bir tarife, Yerasimos'un "İstanbul Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni" kitabına ve çeşitli yeme içme festivallerinin programlarına ev sahipliği yapıyor.

Çileğe doyulur mu?



Cilek baharda lezzetlenmeye başlayıp bu aylarda zirveye yerleşiyor. Kış çileklerine bile razı olduğumuza göre bu mevsimde hakkını vermeliyiz. Çilek piştiği zaman lezzetini korusa da dokusunu kaybeden meyvelerden. Dolayısıyla şerbetini, likörünü ya da reçelini yapmıyorsanız, mutlaka taze kullanmak gerekiyor. İri çilekleri bölerek tatlına eklemek -tercihen boylamasına- ve pudra şekeriyle ya da şekerli bir sıvıyla karıştırıp 10-15 dakika bekletmek renginin, tadının ve kokusunun yoğunlaşmasını sağlar. Her türlü kremalı ve peynirli tatlıya yakışan, dondurmaya da yoğurdun üzerinde de servis edebileceğiniz bu meyveyi salatalarda kullanarak da yemeğinize renk ve lezzet katabilirsiniz. Batı'da kullanım şekli giderek genişliyor çileğin. Balığına sos yapan da var, şarapta pişirip etin/tavuğun üzerine dökene de. Baharatlı bir soğuk çorbada da karşınıza çıkma ihtimali var, fesleğenli jambonlu bir pizzada da. Yine de maceracı damaklar hariç herkes, çileği bir tatlıyla bağdaştırır kuşkusuz. Dondurmasından jölesine, pastasından limonatasına lezzetlendirdiği en popüler yiyecekler hep şekerle birleşmiş halleri. Gülgillerden olan bu meyvenin bezelye tanesi boyundaki yabani örnekleri kımca dünyanın bütün güllerinden güzel kokar. Karadeniz bölgesinde orman yollarında toplanan bu çileğin reçeli yapılarak o müthiş kokunun birazı korunabiliyor. Ama tazesini, tadabilen için bir cennet taamı. Giderek bulunmayan, bulunsa da fiyatı nedeniyle alınamayan Osmanlı çileği de mis gibi kokusuyla onu tatma mutluluğuna ermiş olanların damak hafızalarında yaşıyor. Zamane çilekleri ise çok farklı. Tek bir türleri yok, bazen gerçekten de hoş kokulu, lezzetli çileklere denk gelmek mümkün oluyor. Özellikle organik pazarlarda satılan çilekler her zaman marketlerdekilerden daha iyi. Aşağıdaki tatlı tarifi ise vasat bir çilekle bile iyi sonuçlar alabileceğiniz ipuçları içeriyor. Özellikle bir yemek davetinin sonunda, tadanın hafızasına kazınacak lezzette.



YERASIMOS'TAN KİTAPLIĞINIZA BİR ARMAĞAN

Yemek kültürüne ilgi duyanlar, Marianna Yerasimos adını hemen hatırlayacaklar. Yaklaşık 15 yıl önce ilk baskısını yapan "500 Yıllık Osmanlı Mutfağı", onun imzasını taşıyordu. Yerasimos, 15 Yı. dan başlayarak saray ve çevresinde tüketilen yemeklerin ve kullanılan malzemenin dökümünü yapmanın yanı sıra, tarifini verdiği tüm yemekleri de defalarca denemiş ve çoğunu bugüne uyarlamış, yapılabılır hâle getirmişti. Kim bilir kaç kez hem bilgi hem de tarif kaynağı olarak başvurduğum bu ilk **kitaptan** yıllar sonra, yine çok değerli ve üzerinde çok çalışılmış bir **kitapla** gündemde Yerasimos. "İstanbul Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni" bence sadece yeme içme alanında değil, farklı kategorilerde kendine yer bulacak ve zevkle, 'bitmesin' duygusuyla okunacak **kitaplarından**. Aile anıları, hikâyeler ve tariflerin iç içe geçtiği ve Yerasimos'un belli ki uzun bir zamanını vakfettiği bu çalışma, İstanbul'un geçmişinde kalmış

bir hayat tarzına tuttuğu aynayla da önem kazanıyor. Yazarın aile fertlerinin bambaşka yerlerden gelerek ve çok farklı yollardan geçerek vardığı İstanbul yeme içme kültürlerinin temel belirleyicisi olsa da, beraberlerinde getirdikleri yemek bilgi ve anıları da bu ilginç mutfağa yansıyor. Anneannelerin, babaannelerin kendi çocukluklarından lezzetler, kendi mutfak serüvenlerinin her biri altın kıymetindeki deneyimleri de bu İstanbullu

sofrada kendine yer buluyor. Yazar şöyle özetliyor kitabını: "Eğer bu kitabı kısaca tanımlayacak olsam, tat anıları ile anıların tatlarının iç içe geçtiği bir hikâyedir derdim. Hikâyenin kahramanı ailem, omurgası da üç nesil boyunca mutfağımızda pişen yemeklerdir." İster İstanbul'un kozmopolit döneminden bir kesiti yansıtan bu ailenin anılarını okumak için ister son derece detaylı anlatılmış tariflerinden yararlanmak için alın, bir kez kapağını açtıktan sonra bir daha elinizden bırakamayacağınız bir **kitap** bu. Geçmişe ait zengin bir görsel malzemeyle de desteklenen "İstanbul Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni", **Yapı Kredi Yayınları**'ndan çıktı. Apartma ya da düpedüz çeviri tariflerle hazırlanıp 80-90 liraya satılan bir dolu yemek kitabının yanında Yerasimos'un mücevher değerindeki çalışması 55 liralık fiyatıyla da her **kitaplıkta** kendine yer bulmalı.

Milliyet SANAT | TEMMUZ 2019



ÇİLEKLİ, PEYNİRLİ BADEM TATLISI

MALZEMESİ:

- 1/2 kilo çilek
- 300 gr ricotta veya tatlı lor peyniri
- 1 portakal
- 1 su bardağı toz badem
- 1 su bardağı file badem
- 1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı portakal likörü (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu (isteğe bağlı)

YAPILIŞI:

Çileği suya koyun. Manda sütünden yapılmış ricotta peynirine, bulamazsanız aynı miktarda tatlı lora portakalın kabuğunu rendeleyin. Suyunu sıkın. İki çorba kaşığı ayırıp kalanını peynire katın. Badem ununu 160 derece fırında, pembeleşene kadar, yaklaşık beş dakika tutup çıkarın ve peynire ekleyin. Yarım su bardağı pudra şekerini de koyup peyniri iyice karıştırın. Fırın tepsisine file bademi koyup pembeleştirin. Dilediğiniz bir kalıbın içine bademleri yayın. Üzerine peynir karışımını doldurup streç folyoyla kapatarak buzdolabına kaldırın. Çilekleri süzün, şapkalılarını çıkarıp ikiye böldükten sonra kapaklı bir kaptaki buzdolabına koyun. Servisten yarım saat önce, çilekleri çıkarın. Ayırdığınız iki kaşık portakal suyuna bir çorba kaşığı pudra şekeri ve kullanıyorsanız portakal likörü ile portakal çiçeği suyunu katıp bu sosu çileklerle harmanlayın. Mutfak tezgâhında beklesin. Servis tabağına peynirli karışımı ters çevirerek çıkartın. Kenarlarına çilekleri yerleştirin. Suyunu bir sos kabına alarak -çilek de kendi suyunu bırakmış olacak, yarım su bardağı bir sos kalır genellikle- yanında ikram edin.

⤴
Dondurmasından jölesine, pastasından limonatasına lezzetlendirdiği en popüler yiyecekler hep şekerle birleşmiş hâlleri.



⤴
Kitap. İstanbul'un geçmişinde kalmış bir hayat tarzına tuttuğu aynayla da önem kazanıyor.