

BİR MALZEME ÜÇ TARİF

Cemre Narin ve Begüm Atakan, hem beklentilerime hem de dünyadaki gastronomik trendlere uygun bir yemek kitabı yazmışlar. Kitabın özelliği, 34 ana malzeme etrafında kurulu olması



Pancar sapları, narenciye



Yurt dışına sık seyahat edenler bilirler; önde gelen lokantaların pek çoğunda artık 'Giriş', 'Balık' ve 'Et' gibi betimlemeler yok.

Onların yerine menülerde ana malzemeler yazıyor: Yabani Semizotu, Kaya Tekiri, Alabas gibi...

New York'taki Blue Hill, Paris'teki Pieve gibi bazı lokantalar daha da ileri gidiyor. Örneğin Blue Hill'de iki sürpriz menü var.

Önünüze gelen kağıtta 30 civarı malzeme sıralanmış; havuç, dana uykuluk, kuşkonmaz, karadut gibi. Herhangi birine alerjiniz olup olmadığı soruluyor. Sonra da kısa ya da uzun menüyü seçiyorsunuz. Bu malzemeler hiç beklemediğiniz an ve şekillerde karşınıza çıkıyor yemek esnasında.

YARATICILIK KULLANILIYOR

Yemeklere yol gösteren kalıplaşmış gelenekler yok. Mevsim ve malzemenin doğallığı, kalitesi ve şefin yaratıcılığı var. Mesela cuma günü yabani semizotu salatasını armut, salatalık ve keçi loruyla hazırlayan şef, cumartesi eline geçen armut kalitesinden memnun kalmazsa onun yerine ayva kullanabiliyor.

BİZ UCUZUNU ALIYORUZ

Biz Türkler, yemek konusunda çok tutucu olduğumuz için dünyadaki trendleri algılamakta zorluk çekiyoruz.

Belki de bu yüzden lokantaların yüzde 99'u her türlü ürünü ucuzken alıp derin dondurucuya atmakta sakınca görmüyor ve endüstriyel ürünler kullanıyor.

KÜLTÜRLERİN ETKİSİ

Yapı Kredi Yayınları'ndan piyasaya çıkan 'İçindekiler' adlı yemek kitabının yazarları Cemre Narin ile Begüm Atakan, iyi ve doğal malzeme konusunda çok titiz iki genç hanım.

İstanbul'da yaşıyor ama semt pazarlarında, organik pazarlarda alışveriş ediyorlar. Ayrıca her ikisinin de Allah vergisi koku ve damak yetenekleri dışında bir avantajları daha var. Farklı ülkelerde yaşamışlar, aynı malzemelerin dünyanın farklı yerlerinde nasıl farklı değerlendirildiğini görmüşler; evlerinde Anadolu ve dünya yemekleri pişmiş.

Bunun sonucunda özünden ödün vermeden bir malzemeyi, örneğin bir su teresini değişik hallere sokup, farklı şekillerde değerlendirmek onlar için hem eğlenerek, hem severek



Dana, bira, turp, kişniş



HANIMLA TARİFLERİ DENEDİK

Tam anlamıyla meraklı, yaratıcı ve akıllı insanlara göre bir kitap. Ayrıca vakti dar olanlar için de uygun. Zor olmayan ve uzun süre almayan tarifler bunlar. Bu yüzden bizim hanımın da ilgisini çekti.

Hemen yumurta bölümünden bir tarifi denedik: Yumurta, ekmek, hardal, pastırma. Kitapta her tarifi yanında o yemeğin çok iyi çekilmiş bir fotoğrafı da var. Bu kitabı çok beğendim ve önümüzdeki haftalarda hazırlayacağımız 5-6 öğünü belirledim.

yaptıkları bir uğraş olmuş. Bu uğraşın sonunda da yolları kesişmiş ve bu kitap ortaya çıkmış. İyi de olmuş.

BEN OLSAYDIM...

Kitabı 34 ana malzeme etrafında organize etmişler; yumurta, rezene, kuzu, alabas gibi... Her bir malzeme için üç ayrı tarif vermişler. Bunlar meze olabilir, salata, çorba, ana yemek ya da tatlı olabilir. Örneğin su teresi,

pek çok ana yemekte kullanılacak bir 'dip' olarak da çıkıyor karşınıza. Makarnayla, kum midyesi ve balıkla tarifi veri-

liyor. Eğlenceli bulup kendi farklı denemelerinizi de yapabilirsiniz.

"Editör ben olsaydım, daha ne isterdim?" diye düşündüm ve üç şey aklıma geldi:

1- Her yemeğin hazırlanma süresini ölçtürdüm. 45-60 dakika arası gibi.

2- Her yemeğin yanına onunla uyumlu 2-3 şarabın adını yazdırırdım (Bu farklı bir uzmanlık alanı ama dünyada yeni eğilim)

3- Malzemelerin hangi pazar veya dükkanlarda bulunacağına dair bir bölüm eklettirdim.

Kitap İngilizceye çevrilirse, yukarıdaki önerilerin ilk ikisinin, ikinci ve Türkçe baskıda da son önerinin faydalı olacağını düşünüyorum.

Tavsiye ediyorum, bu özgün ve iyi tasarlanmış yemek kitabını.