

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>



ELVAN UYSAL BOTTONI

“Mamma Mia”

İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey



“MAMMA MIA”

İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey

Elvan Uysal Bottoni (3 Kasım 1974, İstanbul) Hacettepe Üniversitesi İngiliz Dili ve Edebiyatı'ndan mezun oldu. Türkiye’de ve İtalya’da yazılı ve görsel basın alanlarında çalıştı. 2000 yılından beri İtalya’da, Roma’da yaşıyor. Alice televizyon kanalında iki yıl boyunca Türkçe Yayın Sorumlusu olarak çalıştı. 2006-2009 yılları arasında National Geographic Channel Türkiye ve National Geographic WILD İtalya kanallarının program koordinatörlüğünü yaptı. Yetişkinler ve çocuklar için yazmaya devam ediyor.

*Elvan Uysal Bottoni'nin
YKY'deki kitapları:*

Doğan Kardeş

Yavru Gurmeye Masallar (2012)

Küçük Gurmeye Dünya Mutfağı (2013)

Yavru Gurme Rüya ile Deniz Büyülü Bostanda (2017)

Lezzet Kitapları

“Mamma Mia”

İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey (2011)

Üzümler ve İnsanlar - Toprak Ana, Bağban Baba (2015)

ELVAN UYSAL BOTTONI

“Mamma Mia”

İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey

Fotoğraflar
Elvan Uysal Bottoni



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 3328
Lezzet Kitapları

“Mamma Mia”

İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey
Elvan Uysal Bottoni

Fotoğraflar: Elvan Uysal Bottoni
Fotoğraf katkıları: Elif Kamışlı Magnarelli, Şenay Boynudelak Accardo,
Maurizio Baglioni, Valentina Onnis

Kitap editörü: Filiz Özdem
Düzeltili: Korkut Tankuter

Kapak ve sayfa tasarımı: Arzu Yaraş

Baskı: Bilnet Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Dudullu Organize San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İstanbul
Tel: 444 44 03 • Fax: (0216) 365 99 07-08 • www.bilnet.net.tr
Sertifika No: 31345

1. baskı: İstanbul, Nisan 2011
3. baskı: İstanbul, Mart 2017
ISBN 978-975-08-1992-6

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2011
Sertifika No: 12334

Bütün yayın hakları saklıdır.

Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Kemeralı Caddesi Karaköy Palas No: 4 Kat: 2-3 Karaköy 34425 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23
http://www.ykykultur.com.tr
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: http://alisveris.yapikredi.com.tr

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İçindekiler

Zaptıraptı olmayan bir delilik... • 13

Başlamadan Önce Malzemeler Üzerine Notlar • 15

Roberto Rossellini ve Pier Paolo Pasolini'nin Kült Mertebesine

Ulaştırdığı Pigneto'da Alba Anne ile... • 19

Fiori di zucca ripieni / Kabak Çiçeği Kızartması • 21

Baccalà fritto / Tuzlu Morina Kızartması • 24

Involtini di carne / Sarma Biftek • 25

Ragù / Bolonyez Sos • 26

Suppli / Supli • 27

Peperoni alla griglia / Izgara Biber • 28

Zucchini alla griglia / Izgara Kabak • 28

Melanzane alla parmigiana / Parmesanlı Patlıcan • 28

Carciofini sottolio / Zeytinyağında Konserve Enginar • 30

Pomodori secchi sottolio / Zeytinyağında Kuru Domates • 31

Gnocchi alla Romana / Roma Usulü Tuzlu Lokma • 32

Zucchini ripiene di tonno / Tonbalıklı Kabak Dolması • 33

Spaghetti al limone / Limonlu Çubuk Makarna • 33

Bruschetta / Közlenmiş Ekmek • 35

Caz Festivali ve Monica Bellucci'siyle Ünlü Umbria'da Anna Rita

Anne ile... • 37

Patate al forno / Fırında Patates • 41

Crostini ai fegatini di pollo / Tavuk Ciğerli Gevrek • 41

Ciğerli Tavuk • 43

Minestrone di fagioli / Fasulyeli Çorba • 43

Zucchini appetitose / İştah Açan Kabak • 43

Scaloppine di pollo / İnce Dilimli Tavuk Göğsü • 44

Scaloppine al limone / Limonlu Dana Dilim • 45
Frittata pasquale / Paskalya Kızartması • 45
Cerioli • 46
Spaghetti alla chitarra / Gitarda Çubuk Makarna • 48
Pasta ai peperoni / Biberli Makarna • 49
Alici sottolio / Zeytinyağında Hamsi • 49

Yaşayanların Şehre Duyduğu Aşk ve Nefretle İstanbul'a

Benzeyen Napoli'de Pucci Anne ile... • 51

Gattò di patate / Patates Pastası • 54
Peperoni gratuiti / Bedava Biber • 55
Pasta alle zucca / Balkabaklı Makarna • 55
Polpette Napoletane / Napoli Usulü Köfte • 56
Pasta alle vongole / Kum Midyeli Makarna • 57
Melanzane in barchetta / Kayıkta Patlıcan • 58
Pizza • 59

Napoli'de Gönlümüze Taht Kuran Pina Anne ile • 61

Peperoni alla Pina / Pina Usulü Biber • 67
Zucchini alla scapece / Naneli Kabak Kızartma • 68
Molignane alla scapece / Hamsi Soslu Patlıcan • 68
Pasta (salsa) alla Genovese / Cenova Usulü Makarna • 69
Polipetti alla Luciana / Santa Lucia Usulü Ahtapot • 72
Spaghetti aglio e olio / Sarmısaklı Zeytinyağlı Spagetti • 73
Cervella alla Napoletana / Napoli Usulü Beyin • 75
Alici dorate / Altın Sarısı Hamsi • 75
Pesce bandiera alla Pina / Pina Usulü Palaska Balığı • 76
Gnocchi alla Sorrentina / Sorrento Usulü Tuzlu Lokma • 77
Composta di fichi / İncir Kompostosu • 78
Pesto alla Genovese / Ceneviz Usulü Ezme • 79
Palamide al pesto / Ezmeli Palamut • 79
Pina Usulü Domates Konservesi • 79
Limoncello • 80

Dante'nin ve İtalyancanın Anavatanı Toskana'da Maria Grazia Anne ile... • 83

Pappa col pomodoro / Domates Lapası • 85

Pesci fritti dell'Arno / Arno Balıklarından Tava • 86

Anguilla in umido / Domatesli Yılanbalığı • 87

Barbi in teglia al profumo di timo, ginepro e peperoncino / Kekik, Ardıç ve Süs Biberli Bıyıklı Balık • 88

Baccalà ai porri / Tuzlanmış Morina • 88

Polenta alla Toscana / Toskana Usulü Mısır Unu Lapası • 88

Cipolline in agro dolce / Mayhoş Soğanlama • 89

Bambaşka Bir Dünyada, Sardunya'da Lucia Anne ile... • 93

Ravioli al sugo di pecora / Kuzu Eti Soslu Peynirli Manti • 95

Maccheroni ai ferri / Şişte Makarna • 98

Agnello al forno / Fırında Kuzu • 98

Panatedda / Etli Patlıcanlı Börek • 99

Agnello con finocchietti selvatici / Yabani Rezeneli Kuzu • 99

Aranzadas • 101

Altı Kere Otuz Gün, Tepesinde Cayır Cayır Güneş Olan

Sicilya'da Rita Anne ile... • 103

Pesto al pistacchio di Bronte / Fıstıklı Ezme • 110

Rita Usulü Ezme • 111

Zucca fritta / Balkabağı Kızartması • 112

Pennette picchio pacchio /

Pikyo Pakyo Soslu Kalem Makarna • 112

Sicilya'da Adanın İsviçresi Ragusa'da Giovanna Anne ile... • 115

Tenerumi • 121

Cipolla in padella / Tavada Soğan • 122

Orecchione al forno / Fırında İstiridye Mantarı • 123

Spaghetti alla bottarga / Balık Yumurtalı Spagetti • 123

Turciniuna / Bohçalı Aş • 124

Scaccia / Kaçça Böreği • 126

Bianco mangiare / Paluze • 130

Zeytiniyle, Bademiyle Ünlü Noto'da Angela Anne ile... • 133
Ravioli Siciliani / Sicilya Usulü Mantı • 136
Giuggiulena / Susamlı Krokan • 140
Torrone Bianco / Koz Helva • 141

Ver Elini Palermo! Silvana Anne ile... • 143
Pasta alla Norma/ Norma Usulü Makarna • 146
Pasta chi vroculli arriminati / Pasta coi broccoli rimestati /
Brokolili Makarna • 147
Pasta ai tenerumi / "Tenerumi"li Makarna • 148
Arancini / Maria Agnese'nin İçli Köftesi • 148
Pesto Trapanese alla Mariolina / Mariolina'nın Trapani Usulü
Ezmesi • 149
Cassata alla Mariolina / Mariolina Usulü Kâse Tatlısı • 149
Formaggio all'Argentiera / Argentiera Usulü Peynir • 151

Adanalı Damarımın Kabardığı Palermo'da
Maria Anne ile... • 153
Pasta cu li sardi / Pasta con le sarde / Sardalyeli Makarna • 158
Sarde a beccaficu / Sarde a beccafico / Boz Ötleğen Usulü
Sardalye • 160
Caponata / İtalyan Usulü Şakşuka • 161
Insalata di arance / Portakal Salatası • 163
Zite al pomodoro e tonno o pesce spada / Domatesli Tonbalıklı ya
da Kılıçbalıklı Makarna • 163
Tonno riganatu / Tonno con origano / Kekikli Ton • 164
Tonno ca cipidduzza / Tonno con la cipolla / Soğanlı Ton • 165
Gamberi gratinati / Karides Graten • 165
Carciofi o sarde alla brace / Közde Enginar ya da Sardalye • 166
Cassatella / Kassatella • 166

Roma ile Kapişması Hiç Bitmeyen Milano'da
Chicca Anne ile... • 169
Lingua alla giardiniera / Bahçıvan Usulü Dil • 176
Malfatti di spinaci / Ispanaklı Hor Köfte • 177
Risotto ai funghi / Mantarlı Risotto • 178
Gelato allo zabaione / Sabayonlu Dondurma • 180

Meringata / Bezeli Pasta • 182
Bigné nel cestino croccante / Krokan Sepette Puf • 184
Cioccolatini al cointreau / “Cointreau”lu Çikolatacıklar • 186
Dado di carne / Et Bulyon • 187
Mostarda di pere / Armut Hardalı • 187
Cipolle affettate all’uva passa / Kuşüzümlü Soğan Konservesi • 189
Bollito misto / Karışık Haşlama • 190
Bagna cauda / Köde Sos • 190

Yedi Kuşak Milanolu Emilia Anne ile... • 193

Risotto alla Milanese / Milano Usulü Risotto • 196
Osso Buco alla Milanese / Milano Usulü İncik • 196
Risotto alla Milanese / Milano Usulü Risotto • 197
Risotto al nero di seppia / Mürekkepbalıklı Risotto • 198
Cotoletta alla Milanese / Milano Usulü Dana Pirzola • 199
Pasta alle verdure / Sebzeli Makarna • 201
Polpette alla Emilia / Emilia Usulü Köfte • 203

Yine Milano’da Cristina Anne ile... • 205

Insalata ai funghi / Çörek Mantarlı Salata • 209
Lasagna primaverile / Bahar Sebzeli Lazanya • 210
Brasato / Şarapta Et • 211
Broccoli al forno / Fırında Brokoli • 213
Mozzarella in carrozza / Zırhta Mozzarella • 213
Crema di mascarpone ai mirtilli / Yabanmersinli Mascarpone
Kreması • 213
Risotto agli asparagi / Kuşkonmazlı Risotto • 214
Asparagi alla Milanese / Milano Usulü Kuşkonmaz • 215
Zucca al forno / Fırında Balkabağı • 215

Milano’da Bir Değil Üç Anneyle Mutfaktayız:

Nini, Ornella ve Fulvia... • 217
Insalata di polpo / Ahtapot Salatası • 221
Calamari ripieni / Kalamar Dolması • 221
Cozze gratinate / Midye Graten • 222
Zuppetta di cozze e vongole /
Midyeli ve Kum Midyeli Çorba • 224

Minestra di orzo e patate / Arpa ve Patatesli Çorba • 225
Gnocchi di susine / Mürdüm Erikli Tuzlu Lokma • 225
Chifeletti / Hilal Patates • 226
Lasagna ai semi di papavero / Haşhaşlı Lazanya • 227
Risotto ai gamberi / Karidesli Risotto • 228
Fegato alla Veneziana / Venedik Usulü Ciğer • 229
Mele fritte alla Triestina / Trieste Usulü Elmalı Mücver • 229
Vellutata di ceci e gamberi / Karidesli Nohut Krema • 233

Muhteşem Toskana'da Edi Anne ile... • 235

Trippa alla contadina / Köy Usulü İşkembe • 241
Risotto al cavolo nero con brodo di trippa / İşkembe Suyuna
Karalahanalı Risotto • 242
Carbonara / Karbonara • 243
Crostini Toscani / Toskana Gevreği • 244
Salsa verde / Yeşil Sos • 244
Edi'nun Tuzu • 246
Vellutata di Eli / Eli'den Kadife Çorbası • 246
Bistecca alla Fiorentina / Floransa Usulü Biftek • 247
Torta di pere / Armutlu Kek • 248

Claudia Anne ile Roma'da Yahudi Mutfağı • 251

Tagliolini freddi / Soğuk Tagliolini • 254
Zuppa imperiale / İmparator Çorbası • 255
Zucca sfatta / Balkabağı Tatlısı • 256
Torta salata ai porri / Tuzlu Pırasa Turtası • 257
Caviale dell'uomo povero / Fukara Havyarı • 258
Callah / Hala • 259
Baccalà alle mele / Elmalı Morina • 260
Indivia con le acciughe / Ançüzeli Endivien • 260
Indivia ai pinoli ed uvetta / Çamfıstıklı ve Kuşüzümlü Endivien • 262
Galantina rapida alla Claudia / Claudia Usulü Yalancı Aspik • 263
Tortelli alla zucca / Balkabaklı Tortelli Makarna • 263
Torta alle mandorle / Bademli Kek • 266
Pan di spagna/ Pandispanya • 267
Risotto al cedro / Ağaçkavunlu Risotto • 268
Pesce dolce / Tatlı Balık • 269

Cesira Anne ile Roma'ya Özgü Kış Yemekleri... • 271
Coda alla vaccinara / Hamal Usulü Öküz Kuyruğu Çorbası • 273
Agnello all'arabo / Arap Usulü Kuzu • 274
Timballo / Lazanya • 275
Ragù alla Cesira / Cesira Usulü Bolonyez Sos • 276
Ragù di lepre o d'oca / Ördekli ya da Yabantavşanlı
Bolonyez Sos • 277
Scarola incazzosa / Kızgın Endivyen • 278
Pul Biber Konservesi • 279
Pasta ai fagioli / Kuru Fasulyeli Makarna • 279
Passatelli / Makarna Aşısı • 280
Torta alla zuppa inglese / Supangleli Pasta • 283
Spaghetti alle fave / Baklalı Spagetti • 284
Carciofi alla Romana / Roma Usulü Enginar • 284
Puntarelle / Yabani Radika • 285

Ortaya Karışık • 287

Millî Gelin Şenay'dan Sicilya Usulü Bir Tarif • 287
Involtini di pesce spada / Kılıçbalığı Sarması • 287
Hiperaktif Burcu'dan Tiramisu Tarifi • 288
Marta Usulü Bir Tarif • 289
Risotto alla zucca / Balkabalı Risotto • 289
Mara Usulü Şahaneler • 290
Pollo in mattone / Tuğlada Tavuk • 291
Ravioli Mugellinesi / Mugello Usulü İtalyan Mantısı • 292
Pollo alla cacciatore / Avcı Usulü Tavuk • 293
Aşçı Yamağı Elvan'dan... • 294
Zuppa all'ortica / Isırganotu Çorbası • 295
Risotto all'ortica / Isırganotlu Risotto • 296
Ravioli all'uovo / Yumurtalı İtalyan Mantısı • 296
Zuppa di borragine / Hodan Çorbası • 298
Frittelle di borragine / Hodan Kızartma • 299
Borragine alle acciughe / Ançüezli Hodan • 299
Focaccia Pugliese / Puglia Usulü Çörek • 300
Risotto ai fiori di zucca / Kabak Çiçekli Risotto • 300
Zuppetta di ceci e vongole / Nohutlu Kum Midyesi • 301

Zapturaptı olmayan bir delilik...

Öğrencilik yıllarımda Hamlet'e âşık olmuş, yemeden içmeden ke-silmiştim. İtiraf ediyorum: Kendisi hayatımda varlığını hep hisset-tiren bir kahraman olmuştur. Bir yemek kitabının daha ilk sayfasın-da Shakespeare'in ne işi var, diye düşünebilirsiniz...

Kitabın en genç annesi Milano'daki Cristina'yı, Sicilya'da Gi-ovanna Anne'nin yemeğinde biri ısrarla tavsiye edince anne kadro-suna dahil etmeye karar verdim. Aslında Milano'da yemek yapacak anneyi çok önceden belirlemiştim. Görüşmeye gittiğimde Cristina ile annesi bana sorular sorup durdular. Ben de geveleyip duruyor-dum. İşte bu bir yemek kitabıydı, ama kadınların hikâyeleri de var, tabii biraz şehirleri de anlatıyordum, yemek yaparken önemli bir şey olursa onu da anlatıyordum... Hayır, diğer kadınlar onun ka-dar genç değildi. Evet, aslında bütün bölgelerden birer anne olacak-tı, ama olmamıştı. Evet ben, en son National Geographic kanalın-da çalıştım da, şimdi bu kitabı yazıyordum... Vesaire vesaire... Ka-dınların kafası iyice karıştı. "Kadınların hikâyeleri" deyince olay bi-raz düğümleniyor, kadınlar tam olarak ne yapmaya çalıştığımı kes-tiremiyor, yemek tarifleriyle kendi hayatlarının ne ilgisi olduğunu anlayamıyor, üstelik özel hayatlara sızılacak olması onları tedirgin ediyordu. Kendilerinden söz etmeye çekiniyorlardı.

Cristina ve annesiyle konuşurken, kadınlar ne kitaptan ne de benden bir şey anladılar. Her cümle başka bir soruya, her cevap anlamsız bakışlara neden oluyordu. Ben de, "Cristina," dedim, "öç duygusuyla gözü dönen Hamlet'i bilirsin. Ne yapacağına karar ve-

remez, deli numarası yapar, gerçi hâlâ muammadır, numara mı yaptı, gerçekten mi deliydi, ama boş ver. Polonius bu delilik halinden bahsederken, ‘Bu delilik zaptıraptı olan bir delilik’ der. Bu kitap da zaptıraptı olmayan bir delilik!” dedim. Bunun üzerine, Cristina’nın yüzünde ilk kez huzurlu bir ifade gördüm. Gülüştük.

İtalyan mutfağının sıcaklığını barındıran, insan kokan bir yemek kitabıydı başlangıçta amaç. İtalya’nın her bölgesinden bir anne seçip fazla tanınmayan yöresel yemekleri anlatmak hevesiyle yola çıktık. Yazmaya başlayınca kitap “bir proje” olmadığını, kanı canı olduğunu ispatlamak istercesine kendi hikâyesini, neredeyse bensiz dokumaya başladı. Uzun süre hayatımda yer kapladı, bazen şenliğe, bazen ateşten bir topa dönüştü, bazen hiç bitmeyeceğini sandım.

Umarım okurken, yemekleri yaparken, yerken en az bizim kadar eğlenirsiniz.

Annem, anneannem, babaannem, ciciannem, yengem, Ender ve Dilek teyzeye yaptıkları güzel yemeklerle iyi yeme tutkumu filizlendirdikleri için; kitaptaki annelerime, bana sadece mutfaklarını değil yüreklerini de açtıkları için; Ayça İnce, Elif Kamışlı, Rengin Uz, Rekin Teksoy, Şenay Boynudelik, Nilgün Toptaş, Bottoni ailem, Roberta Corradin, Rosanna Ferraro, Stefano Polacchi, Antonello Colonna, Angelica, Massimiliano Saccarelli, Doğu Kaptan, Luca Mazzei, Vincenzo, Fabio Schiaffidi, Sandro Finardi, Cengiz Semercioğlu, Ömer Özgüner, Derviş Şentekin, Stefano Levi-aldi, Sara Sacerdoti, Zeynep Bakkalbaşı, Marta Bertolini, Raffaella Spinazè, Sherin Salvetti, Burçin Erol, Halide Bakırer, Serpil Opermann, Çiğdem Mater, YKY ve okuyucuya, kendilerinin bildiği ayrı nedenlerden teşekkür ederim.

Başlamadan Önce Malzemeler Üzerine Notlar

İtalyan mutfağının lezzet ve sağlığının sırrı kullanılan malzemelerdir. Bir yemekte en fazla üç malzeme kullanmaya gayret edilir, kullanılanın da en iyisinin olmasına.

Hiçbir malzemenin yerini bir başkası tutamaz. Yer yer Türkiye'deki akranlarını önerdik. İtalyan malzemelerin Türkiyeli karşılıkları da yepyeni lezzetler doğurdu.

Ricotta

Ricotta bir sütaltı ürün. En yakın Türk akrabası lor peyniri. Tuzlu yemeklerde ricotta yerine böreklik lor, çökelek, Ayvalık taze loru rahatlıkla kullanılabilir. Tatlılardaki kullanımında ise Türkiyeli akranını bulmak biraz daha güç. Taze Ayvalık loru ve tatlı Bandırma loru en yakın seçenek. Tanıdık üretici varsa, sipariş üzerine Lor'un taze, tuzsuz, yumuşak versiyonu sipariş edilebilir. Kavacık'ta Şenerler Peynir, her cuma taze Tatlı Bandırma Loru getiriyor. Höşmerimde kullanılan lor biraz inceltildiğinde İtalyan tatlılarına uygun hale geliyor.

Parmigiano Reggiano / Parmesan

Adından anlaşılacağı gibi parmesan İtalya'nın Parma şehrine özgü bir peynir. Çok sevilen, çok kullanılan bu peynirin nasıl yapılması gerektiğini belirleyen bir birlik var. Damgası olmayan peynire parmesan denilmiyor. Parmesan apelasyonunun dışında bir de Parma böl-

gesine özgü daha az ama lezzetli süt veren otokton ineklerin sütüyle yapılanlar var ki, ayrıca damgalanıyor.

Türkiye’de parmesan adı altında satılan peynirler esasında Grano Padano. Parmesana benzeyen, daha ucuz, iyisinin hatırı sayılır bir peynir. Eskiden çok pahalıydı ama son yıllarda süpermarketlerden uygun fiyata alınabiliyor.

Yerli peynirler arasında parmesanın ruh ikizlerini araştırdık. Sonuç İzmir tulumu, mihalıç, Kars gravyeri. Birbirinden çok farklı peynirler. Parmesanın ciddiyetinin, ısıya karşı dayanıklılığının ön planda olduğu yemeklerde mihalıç, tatlı acı hali için Kars gravyeri, süt kokusunun ağır bastığı yerlerde iyisinden İzmir tulumu parmesanın yerli karşılığı olabiliyor.

Mozzarella

İtalyanların Fiat 500’den sonra en harika icatları olan mozzarella yerini kimseye kaptıracak bir peynir değil. Ama üzülmeye gerek yok. İtalya’da da Napoli ve Campania bölgesi sınırlarından çıkıldığında mozzarellanın hasını bulmak zor. Mozzarellanın yerli akrabaları taze peynirler. Manda sütünden yapılıyor olsa da bizim taze keçi peynirlerimiz bu kıymetli peynirin ruhunu gayet güzel temsil ediyor. Suda tuzu alınan keçi peyniri, taze Urfa, taze köy peyniri, taze Antep, çeçil mozzarella yerine kullanılabilecek seçenekler.

Mascarpone

Tiramisunun peyniri *mascarpone* yerine kaymak kullanmayı denedik. Orijinalinden daha ağır oldu ama lezzeti yerindeydi. Genelde labne kullanılıyor. Labne, *mascarpone* kadar lezzetli değil. Biraz tarçın ya da muskat gibi katkı hileleriyle labne “sıcaklaştırma” yoluna gidilebilir. Lacivert Restoran’ın yaptığı gibi, Bandırma lorunu krema ile seyreletmek de işe yarıyor.

Krema

Türkiye’de tatlı ve tuzlular için aynı krema kullanılıyor. Çırpılıp kabartılarak tatlılarda, çırpılmadan tuzlular için kullanılıyor. İtalyan versiyonundan biraz farklı ama aşağı yukarı aynı sonuç elde ediliyor. Marketlerde İtalyan kremaları rahatlıkla bulunuyor. Aman

dikkat, piyasadaki İtalyan kremaları yemeklik versiyonu. Tatlılarda emin olmak için yerli malzeme kullanmak akıllıca. Tatlılarda krema olarak krem şanti de kullanılabilir.

Pizza ve makarna unu

İtalyanlar makarna ve pizzada iri taneli sert buğday unu kullanıyor. Bizim böreklik, baklavalık unumuzun akranı ama daha iri taneli. Unun kalitesine göre daha fazla un kullanmak gerekebiliyor. Tariflerdeki oranları kullandığınızda hamurun yoğrulup açılmasında zorluk yaşıyorsanız un ilave etmek yeterli.

Pirinç

Risottonun mantığıyla bizim pilavların mantığı birbirinin tam tersi. Pilavın suyu eklendikten sonra bir daha kapısı çalınmaz. Risotto ise kapağı açık, peyderpey su ilave edilerek yapılır. Pilavın iyisinin suyunu çekmesi gerekir, risottonun iyisi lapa gibi hafif sulu kalır. Pilavlık pirinç yıkanır, risottonun pirincine tencereden önce su değmez. Pilavın ağızda dağılması, risottonun dişe gelmesi gerekir.

Haliyle iki mutfakta kullanılan pirinçler de hacim, şekil, yapı olarak farklı. Türkiye pirinçlerinden Baldo ve Osmancık'ın iri taneli cinsleriyle iyi sonuç alınıyor. Süpermarketlerde İtalyanların risottoluk Arborio pirinci de uygun fiyata bulunuyor.

Ançüz

Ançüz Türkiye'de tüplerde satılıyor. Balıkçılarda ve şarküterilerde satılan Gelibolu usulü sardalya da kullanılabilir.



Eskiden evsizlerin, sokak kadınlarının; sosyologların deyimiyle “alt kültürün” mekânı olan Pigneto, şimdi genç sanatçıların, öğrencilerin, eski solcuların mahallesiy. (Fotoğraf: Elif Kamışlı Magnarelli)

Roberto Rossellini ve Pier Paolo Pasolini'nin Kült Mertebesine Ulaştırdığı Pigneto'da Alba Anne ile...

L'Aquila Sokağı'nda trafik ışıklarının karşı ucunda buluşmak üzere beni bekleyen kargo pantolonlu, beyaz saçlı, gözlüklü kadın iki evlat ve birkaç torun sahibi. Tanışmadığımız halde, mutfaktaki başarılarını, Noel ve Paskalya sofralarının zenginliğini, yemeklerine doyamayıp mide

fesadı geçirenlerden yıllardır dinleriz. Çoğu Roma mutfağına özgü olan yemeklerinin sırrını öğreneceğiz Alba'nın.

Pigneto'dayız. İtalyan sinemasının ünlü yönetmenleri, Roberto Rossellini ve Pier Paolo Pasolini'nin kült mertebesine ulaştırdıkları bir mahalle. Eskiden evsizlerin, sokak kadınlarının; sosyologların deyimiyle "alt kültürün" mekânı olan Pigneto, şimdi genç sanatçıların, öğrencilerin, eski solcuların mahallesi.

Her gün öğlen 2'ye kadar kurulan pazarın arkasında kaybolan, patates çuvalı ve maydanoz demetleri arasında kahve içilen "bar"da buluşuyoruz. İtalya'nın hızla tüketilmesi kabul edilir tek ürünü olan kahvemizi içerken neler yapabileceğimizi konuşuyoruz.



Pigneto'da pazar
(Fotograf: Elif Kamışlı Magnarelli)

Alba, “Mutlaka Supli yapmalıyız!” diyor. Oğlu Roberto’nun en sevdiği yemek. Roma’ya özgü, bizim içli köftemize benzeyen bir ara sıcak. Bir de en yakın arkadaşı Sinyora Chiara’ya ithafen limonlu spagetti yapmak istiyor Romalı annemiz. “Bir turlayalım, neyin güzeline bulursak onun yemeğini yaparız,” diyerek pazarın renklerine dalyoruz.

Mutfağı tadilatla olduğı için yemekler bizim evde yapılacak. Alba mutfağı girer girmez bir önlük istiyor. “Yoksa kendimi çıplak hissediyorum, su almak için mutfağı girip fark etmeden önlük taktığım olur,” diyor. Önlükleri geçirip çalışmaya koyuluyoruz. Kabaklar dolaba, patlıcanlar masanın üzerine, maydanozlar yıkanmaya, soğanlar soyulmaya... Mutfağın sıcaklığı yükseldikçe birbirini tanımayan iki kadın, yavaş yavaş kaynaşıyoruz.

Alba iki domates, üç patetes arasında 42 yaşına kadar ev kadını olarak yaşadıktan sonra çalışmaya başladığını, kocasıyla evlerini nasıl ayırdıklarını anlatıyor. Dinî inançlarına aykırı olduğı için boşanmamışlar ama yıllardır ayrılar. Oğlu Roberto Floransa’da, kızı Silvia Bologna’da yaşıyor. Alba da Roma’da kendinin efendisi. Kocasıyla birlikte yaşarken yemek yapmayı bir zorunluluk olarak görür, sevmezmiş. Kocasından ayrılıp istediğı için yemek yapınca keyif almaya başlamış.

Şimdi 68 yaşında ve Roma Valdeses Kilisesi’nin muhasebe işlerinden sorumlu. Valdeseler Katolik İtalya’da Protestan azınlığın içinde küçücük bir azınlık. Eğitime verdikleri önemle ve çalışkanlıklarıyla tanınıyorlar. Alba’yla bunları kaynatırken boş durmuyoruz, sürekli bir şeyler doğrayıp pişiriyoruz. Fon müziğimiz Rossini’nin neşeli operası Sevil Berberi. İtalyanların çoğı gibi Alba da opera tutkunu. “Figaro Figaro” nağmeleri arasında neler yapıyoruz...

Fiori di zucca ripieni / Kabak Çiçeği Kızartması

Kabak çiçeği
Ançüz
Mozzarella ya da taze
Urfa ya da köy peyniri

Pastella (hamur)
malzemesi

Un
Su
Tuz, karabiber
Bira

Roma usulü kabak çiçeği kızartması çok lezzetli ve kolay bir yemek. Çiçeklerin içi mozzarella peyniri ve ançüzle doldurup kızartılıyor. (Ben daha sonra ezine peyniriyle de denedim, çok güzel oldu.) Önce kızartma için hayati önem taşıyan hamurumuzu hazırlıyoruz.

İtalyan kızartmalarında genellikle *pastella* dedikleri hamur kullanılıyor. Biz de Kabak Çiçeği ve Morina kızartmalarında kullanacağız. Kıvamın tutturulması çok önemli. Biz 200 gr un kullandık. Artan hamur ertesi gün tek başına kızartıldığında Toskana'nın *Ficattole* denilen, yanında peynir ve salamla servis edilen kızarmış hamuruna (Pişi gibi) benziyor.



Alba Anne mutfakta (Fotoğraf: Elif Kamışlı Magnarelli)





Unu büyük bir salata kâsesine koyuyoruz. Musluğun başına geçiriyoruz. Musluğu çok az açıp akan suyla birlikte unu karıştırıyoruz. Su fazla kaçarsa un eklenebilir. Kek hamuru kıvamına gelen hamura biraz da bira ekliyoruz. Şişeden iki üç parmak eksilmesi kâfi. Bira, hamurun ktır ktır olmasını sağlıyor. Çatalı kaba daldırıp çıkarınca, üzerinden hamurun yavaş yavaş akıyor olması lazım. Yoğun olmamalı. Hamurun çiçekleri kaplayıp kızartıldığında üzerinde güzel, çıtır çıtır bir tabaka oluşturması gerekiyor. Alba bazı arkadaşlarının *pastellayı* normal suyla değil sodayla yaptığını söylüyor. Hamura biraz tuz ve karabiber serpip diğer malzemeleri hazırlarken beklemesi için dolaba koyuyoruz. Hamuru son dakikaya kalmamalı. Beklediğinde daha iyi mayalandığı için daha güzel kızarıyor.

Ve çiçekler...

Mozzarellayı (ya da taze peyniri) minik küpler şeklinde kesip bir kâseye koyuyoruz. Peynirlerin iyice sıkılıp suyunu salması çok önemli. Peynirin suyu kalırsa, kızartma sırasında kendisini bırakıp yağın çatapat gibi patlamasına neden oluyor. Şeklin nasıl olduğu değil, parçaların küçük olması önemli. Ançüzleri de küçük parçalara ayırıp bir kenara koyuyoruz. Parçalar küçük ama kıyılmış gibi de değil. Kabak çiçeklerinin saplarını kesiyoruz. Sapın 2 mm'lik bir parçasını bırakıyoruz. Çiçeğin içini temizliyoruz. Çiçekler yırtılırsa dert etmeyin, daha sonra hamura batırıp kızartılacağı için içindekiler sağlam kalıyor.

Temizleyip yıkadıktan sonra birkaç parça mozzarella ve ançüezi çiçeklerin içine koyup ağzı kapalı kalacak şekilde dolduruyoruz. Tika basa doldurmaya gerek yok. *Pastellaya* iyice bulayıp kızartmaya alıyoruz.

Baccalà fritto / Tuzlu Morina Kızartması

Morinanın kurutulmuş, tuzlanmış ve ıslatılarak yumuşatılmış hali olan *Baccalà*, Roma sofralarının kabak çiçeğiyle birlikte vazgeçilmez ara sıcaklarından. Ama Türkiye'de İtalya'daki gibi bu yemek-

ten yapma geleneği olmadığı için, biz normal morinayla yaptık. Akşam ziyafete gelen doğma büyüme Romalılar, aradaki farkı anlayamadı. Morina yerine mezzit de kullanılabilir. Fileto balıkları “pastella” hamuruna batırıp sonra da kızartıyoruz.

İtalyan anneleri zeytinyağından başka yağ kullanmıyor. Ama iş kızartmaya gelince iki farklı ekol var. Kızartmaya da zeytinyağı kullananlar ve kullanmayanlar. Alba kızartmalarda fıstık ya da ayçiçek yağı kullananlardan.

Involtini di carne / Sarma Biftek

İnce kesilmiş yağsız biftek
Havuç
Kereviz sapı
Sarmısak
Beyaz şarap
Domates püresi

Involtini di carne / Sarma Biftek çok pratik ve farklı malzemelerle bambaşka bir yemeğe dönüştürülebilecek, yaratıcılığın konuşturulabileceği bir yemek. Biz sarmısak, kereviz, havuç kullandık. Mantar, kabak, peynir, salam, jambon çeşitleri de kullanılabilir.

Kuru eriklisi de oluyor. Erikle yapıldığında domates sosu kullanılmıyor.

Havucu enlemesine üçe, boylamasına dörde bölüyoruz. 3-4 cm’lik çeyrek havuçlar elde ediyoruz. Kereviz saplarını da aynı şekilde kesiyoruz. Sarmısakları ince ince doğruyoruz. Bifteğin içine havuç, kereviz, sarmısağı yerleştiriyoruz. Eti kabaca, dolma gibi sarıp uçlarına birer kürdan saplıyoruz. Duruma göre daha fazla kürdan kullanılabilir. Masaya kürdansız servis etmek gerekiyor.

Yarım soğanı iri iri doğrayıp iyice kavuruyor, sonra sarmaları üzerlerine yerleştiriyoruz. Etler kızarmaya başladığında beyaz şarap ekleyip ocağın altını iyice açıyoruz. Şarabın alkolü uçtuktan sonra ateşi tekrar kısıyoruz. Et, suyunu çekmeye başlayınca domates püresini, tuz ve karabiberi ekleyerek kısık ateşte uzun süre pişmeye bırakıyoruz. Suyunun lezzetli olması için domatesi, et suyunu tamamen çekip kurumadan eklemek önemli. Pürenin sarmalarla aynı hizada olması gerekiyor, etler domatesin içinde kaybolmamalı. Ne kadar kısık ateşte ve uzun zamanda pişerse o kadar yumuşak oluyor.

Ragù / Bolonyez Sos

2 kg domates
½ kg kıyma
1 sap kereviz
1 küçük havuç
1 soğan

Türkiye’de ve dünyanın pek çok yerinde Bolonyez Sos olarak bilinen *Ragù*, sadece makarna sosu olarak değil sayısız yemeğin ana malzemesi olarak kullanılıyor. Fransızcadan İtalyancaya geçen *Ragù*, “iştah kabartıcı” demek. Biz

Alba’yla Supli ve *Melanzane alla parmigiana* / Parmesanlı Patlıcan yapımında kullandık. Genelde Türkiye’de restoranlarda spagettiyle servis edilmesine rağmen en ideali *Tagliatelle* makarnası ile kullanılması. *Tagliatelle*, *Ragù* gibi anavatanı Emilia bölgesi olan, yumurtalı bir makarna cinsi.

Domates seçimi çok önemli. Domateslerin çok olgun olmaları şart. Olgun derken, ezilmiş de değil. Sosun uzun uzun pişmesi gerektiği için bol miktarda yapmak en kârlısı. Çok miktarda yapıp küçük porsiyonlar halinde derin dondurucuya atılabilir. İlk yapıldığı andaki nefaseti olmasa da ayaküstü yapılan sostan çok daha lezzetli.

Domatesleri kaynamış suya atıp birkaç dakika haşladıktan sonra tam pişmeden alıyoruz. 3-4 dakika kâfi. Bu işlemin amacı domatesin kabuğunu kolayca ve domatesin etinin bir kısmını kaybetmeden soyabilmek. Soyulan domatesler püre olarak ya da küp şeklinde doğranabilir. İtalyan annelerin evinde mutlaka domatesi püre yapacak bir alet bulunuyor. Evinde domates, sebze öğütücüsü olmayanları düşünerek küp küp kesmeyi tercih ettik.

Havuç, soğan ve kerevizi ince ince doğruyoruz. Bir tencereye zeytinyağı ve ceviz büyüklüğünde tereyağı koyuyoruz. Kıymayı iyice kavurup biraz beyaz şarap ekleyerek şarabın alkolü uçana kadar kavurmaya devam ediyoruz.

Şarap çektiğinde sıra domateslere geliyor. Önceden hazırladığımız domatesi ekleyip çok kısık ateşte pişirmeye devam ediyoruz. Tam 3 saat pişirdik. Ne kadar çok pişerse o kadar lezzetli oluyor.

Bolonyez Sosu Parmesanlı Patlıcan ve Supli’de kullanıyoruz.

Suppli / Supli

12 tane için:

350 gr pirinç (Türkiye’de
bulunan Arborio,
Osmancık, Çorum kargı,
Riba baldo)
2 lt su
Galeta unu



Önce suyu kaynatıyoruz. İyice kaynayan suya pirinci ekleyip 15 dakika pişiriyoruz. İtalyanların *risotto* pirinci bizim pilavlık pirincimizden daha sert olduğu için, *risotto* pirinci kullanılmadığında daha az pişirmek akıllıca. *Al dente*, yani dişe gelir, dirice olması gerekiyor. Haşlanan pirinci tıpkı makarna gibi süzüp bir kaba koyuyoruz ve soğumadan üç kepçe Bolonyez Sos’tan ekleyip karıştırarak soğumaya bırakıyoruz. Pirinç soğuduktan sonra supliyi köfte haline getirmeye başlayabiliriz.

Bir avuç pirinç alıyoruz. Avucumuzu, musluktan su içme pozisyonunda olduğu gibi hafif kapatıyoruz. Pirinç topunun içine ufacık bir delik açıp ortaya bir parça mozzarella (ya da tuzsuz, ısıyla sünen herhangi bir taze peynir) koyup pirinci kapatıp top haline getiriyoruz. İçliköfte büyüklüğünde bir top olması gerekiyor. Hazırladığımız supliyi iyice galeta ununa buluyoruz. Suplinin sıcak sıcak yenmesi gerekiyor. Yemeden hemen önce kızartmak en iyisi. Fazla yapıp derin dondurucuda da saklanabilir. Alba, supliyi çapı küçük, yüksekçe bir tencerede kızartmayı tercih ediyor. Suplinin üzerini kapatacak kadar yağ olmalı tencerede. Kızartma kabı ne kadar geniş olursa yağ israfı da o kadar çok oluyor.

Peperoni alla griglia / Izgara Biber

Etli kıvamıyla kocaman sarı-kırmızı renkli biberlerden kullanmak gerekiyor. Biberlerin kesekâğıdını da atmıyoruz. Alba'nın sırlarından biri! Daha sonra işimize yarayacak.

Biberleri yıkadıktan sonra kurulayıp bir teflon tava üzerine atıyoruz. Yağ koymaya gerek yok. Biberleri bir süre unutup başka yemeklerle uğraşıyoruz. Arada sırada çevirmeyi de ihmal etmiyoruz. Biberler iyice közlenip yer yer yandıklarında tavadan alıyoruz. Kesekâğıdının içine koyup ağzını sıkıca kapatıyoruz. Aynı işlem alüminyum folyoyla da yapılabilir. Bu işlem biberlerin kabuklarını soymayı kolaylaştırıyor. Biraz beklettikten sonra biberleri soyuyoruz. Yumuşacık olmaları gerekiyor. Biberleri elimizle, rastgele parçalara ayırıyoruz. Biz iki üç parmak kalınlığında bıraktık ama daha ince yapanlar da var. Üzerine bolca zeytinyağı döktükten sonra biraz maydanoz serpiyoruz. Biberler hazır.

Zucchini alla griglia / Izgara Kabak

Kabakları boylamasına ince ince dilimliyoruz. Teflon tavada birkaç dakika ızgara yapıyoruz.

Biraz maydanoz kıyıyoruz. Birkaç diş sarmısağı ince ince kesiyoruz. Kabakları ateşten aldıktan sonra bir tabağa dizip sarmısak ve maydanozu süs olarak kabakların üzerine serpiyoruz. Biraz sirke, zeytinyağı ve işte kabaklar hazır...

Melanzane alla parmigiana / Parmesanlı Patlıcan

Melanzane alla parmigiana esas olarak Napoli ve civarına özgü bir yemek. Ama o kadar çok sevilir ki, bütün İtalya'ya malolmuş. Çizmenin her köşesinde aynı aşkla yapılan ender yemeklerden. Kuzey'de de Güney'de de aile için çok önemli olan Pazar yemeklerinin baş tacı. Roma, Napoli, Sicilya'da ise *Melanzane alla parmigiana* denince akan sular iyice duruyor. Patlıcanı İtalya'ya Araplar getirmiş. Bu yemekle bizim patlıcan yemeklerimiz, özellikle karniyarık arasındaki akrabalığı fark etmemek mümkün değil. Bu yemeğin

tarifine ilk kez 1837 yılına ait bir kitapta rastlanıyor. Dante'yle birlikte *Dolce Stil Nuovo* edebiyat akımının kurucularından ünlü şair Guido Cavalcanti'nin soyundan gelen Buonvicino dükü Ipolito Cavalcanti İtalyan gastronomisinin başyapıtlarından "Teorik Mutfak" olarak çevirebileceğimiz yapıtında *Melanzane alla parmigiana*dan bahsediyor. Tarihî önemi göz korkutmasın. Bolonyez Sosu hazırladıktan sonra gerisi kolay...

Pazarda patlıcanları seçerken Alba, ince uzun olanlarını tercih etti. Restoranlarda tombul patlıcanlarla yapılıyor ama Alba tombullar çekirdekli olduğundan ince patlıcan kullanıyor. Patlıcanları revine kesiyoruz. Dilimlerin ince, mümkün olduğunca geniş yüzeyli olması gerekiyor. Patlıcanları doğradıktan sonra İtalyanların deyimiyle biraz "ağlatmak" yani suyunu saldırmak gerekiyor. Makarna süzgecine dilimlenmiş patlıcanları tuzlayıp doldurarak, üzerine ağır bir şey koyup iki saat bekletiyoruz.

Patlıcanları iyice ağlatıp kuruladıktan sonra sıra kızartmaya geliyor. İtalyanların Michelin yıldızlı şefi Vissani, patlıcanların kızartılmasına gerek olmadığını düşünüyor. Vissani'nin tarifinde patlıcanlar ızgara ediliyor. İtalyan anneler Vissani'nin versiyonunu bir fiyasko olarak görüyor. Genç kuşak ise şefin tarafında.

Güney'de patlıcanları una ve yumurtaya bulayarak kızartıyorlar. Lezzetli olduğu kesin ama daha ağır oluyor. Biz zeytinyağında çok seri bir şekilde hiçbir şeye bulamadan kızarttık.

Patlıcanların kızartma işlemi bittikten sonra dikdörtgen şeklinde bir fırın kabının dibine Bolonyez Sos'tan bir kat yayıyoruz. Üzerine patlıcanlardan bir kat yerleştiriyoruz. Patlıcanların aralarında boşluk kalmamalı. Üzerlerine tekrar Bolonyez Sos'tan bir kat, onun üzerine biraz mozzarella ya da türevinden (hellimle denedik güzel olmadı, tuzsuz taze peynir çeşitleriyle, sepet peyniriyle orijinaline yaklaşabiliyor) ardından biraz rendelenmiş parmesan peyniri serpiyoruz. Sonra tekrar patlıcan, Bolonyez Sos, mozzarella, parmesan şeklinde patlıcanlar bitene kadar kat kat çıkıyoruz.

Son katta sadece Bolonyez Sos olması gerekiyor. 180 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz ve *Melanzane alla parmigiana* hazır.

Aynı yemek, Bolonyez Sos yerine fesleğenli domates sosuyla da hazırlanabilir. Napoli'de etsiz olanını tercih ediyorlar.



(Fotoğraf: Elif Kamışlı Magnarelli)

Carciofini sottolio / Zeytinyağında Konserve Enginar

2 lt sirke
1 lt şarap (şarap yerine su
kullanılanlar da var)
15-20 enginar

Sottolio İtalyanlara özgü bir pişirme ve konserve yönteminin genel adı. Biber, sarımsak, kuru domates, mantar, patlıcan, kabak gibi pek çok şeyin *sottoliosu* yapılabilir. İtalyanlar genel-

de ya evde yapıyorlar ya da kasaplarından, manavlarından evde yapılmışını satın alıyorlar. Marketlerde satılan endüstriyel versiyonları da var tabii. Alba'nın en ünlü spesiyalitelerinden biri *Carciofini sottolio* (enginar konserve). Bu sene tam 180 enginar alıp kışlık *sottolio* yapmış. Birlikte yapmadık ama bize de bir kavanoz getirdiği için bu harika enginardan tattık, ayrıca nasıl yapıldığını da anlattı. Daha kolay olan kuru domatesli versiyonunu birlikte yapmayı başardık. Ankara'da Balıkçı Köy'de Ege enginarlarıyla yapılan meze Alba'nın tarifine çok yaklaşıyor.

İtalya'da enginar İzmir'in enginarı gibi küçük. Yaprakları da yenebilir. Temizlenmiş hali brüksellahanasından azıcık büyük. Normal enginarın kalbi kullanılarak da yapılabilir.

Enginarlar temizlenip uçlarındaki hafif sert kısım kesilip atılıyor. Saplar da kesilip çok minik bir uzantı bırakılıyor. Sapla çiçeğin bulunduğu bölge tıraşlanıyor. Bütün bunlar minik enginar için geçerli tabi. Büyük enginarın sadece kalbi...

Sirke-şarap ya da sirke-su karışımı kaynadığında enginarlar atılıyor. 15-20 dakika kaynatılıyor. Pişme süresi enginarın çeşidine göre değişebiliyor, en iyisi çatalı batırıp kontrol etmek. Biraz dişe gelir olmalı.

Pişen enginarlar temiz bir bez üzerinde kurumaya bırakılıyor. Arada sırada çevirip ıslandıkça bezi değiştirmek gerekiyor. Bu işlem, enginarlar bezde su damlası bırakmayana kadar devam ediyor. Islak kalırlarsa kavanozun içinde küf yapıyorlar. Kurutma işlemi duruma göre üç gün bile sürebiliyor. Kulağa geldiği kadar zor değil. Mutfağın bir köşesinde duruyorlar sadece, arada sırada çevirip, bezi değiştiriyorsunuz. Çok zahmetli bir işlem değil, ama belli bir sabır gerektiriyor. Bir kez yaptıktan sonra 1 yıl dayanıyorlar. Onun için İtalyan anneler bir kerede çok malzemeyle yapıp, 1 yıl boyunca sefasını sürüyor.

Enginarlar kuru, kupkuru olduktan sonra kavanozlara yerleştirme işlemine geçiliyor. Kavanoza enginarlar sıra halinde diziliyor. Üzerleri zeytinyağıyla kaplanıyor. Birkaç karabiber ve karanfil tohumu, defne yaprağı, biraz nane eklenip bir kat daha enginar çıkılıyor. Tekrar zeytinyağı ekleniyor. Kavanoz bu şekilde dolduruluyor. Birkaç gün sonra kavanozun içindeki zeytinyağı seviyesinin inmesi normal. Enginarları iyice örtecek şekilde zeytinyağı ekleyip kavanozu kapatmak yeterli.

Uzun süre saklamak için kavanozun havasını almak gerekiyor. Kapanan kavanozlar su dolu bir tencereye yerleştiriliyor. Kavanozların kaynarken birbirine çarpmasını önlemek için aralarına bez parçaları koyulabilir. 15 dakika kaynatmak yeterli. Bu şekilde hazırlanan kavanozların ağzı açılmadığı takdirde, en az bir sene sebze tazeliğini korur halde kalabiliyor.

Pomodori secchi sottolio / Zeytinyağında Kuru Domates

Bu konservenin kuru domateslisi daha kolay olduğu için, diğer yemeklerle uğraşırken onu da aradan çıkardık. Balık Pazarı'ndaki Mardinli amcanın Hatay'dan gelen, Akdeniz güneşinde kurutulmuş domateslerini kullandık. Hatay domateslerinin tek rakibi, Sicilya'nın Pachino kasabasından gelen (şeri cinsi) domateslerin kuruşu. Domateslerin yumuşaması için suda çok az haşladık. Sonra kâğıt havlu üzerine serip, gün boyunca domatesleri çevirip altlarındaki kâğıdı değiştirerek kuruttuk. Bu işleme sabah başladık, ancak

akşama kurudular. Kavanoza önce kuru domates, sonra zeytinyağı araya kapari, kekik, karabiber tohumu şeklinde 4-5 kat çıkarak kavanozu doldurduk. İki gün sonra üzerine yağ ekledik, ama kısa zamanda tüketeceğimiz için kavanozu kaynar suya koyup konserveleme işlemi yapmadık.

Kavanozu iki haftada bitirdik. Tazeliğini son âna kadar korudu. Kuru domates bu şekilde hazırlandığında sandviçlerde, salatalarda ya da meze olarak tek başına yenebiliyor.

Gnocchi alla Romana / Roma Usulü Tuzlu Lokma

Tuzlu lokma aslında patates ve unla yapılan, özellikle Roma'da çok sevilen, domates sosuyla servis edilen bir makarna türü. Geleneksel olarak perşembe günü yapılan Tuzlu Lokma'nın Roma usulü olarak bilineni irmik ve sütle yapılıyor. Patates ve domates sosu yok.

1 lt sütü kaynatıyoruz. Biraz tereyağı ve 250 gr ince irmik ekliyoruz. İrmiğin süte yavaş yavaş eklenmesi çok önemli. Yoksa yapıyor. Biraz dikkat gerektiren bir işlem ama çok kısa sürüyor. Karışım bir anda sertleşirse telaşa kapılmayın. Doğru yoldasınız. Karıştırmaya devam edin. Patates püresinden biraz daha yoğun bir kıvama gelince hamur hazır. Biraz daha tereyağı ekleyip ocaktan alıyoruz. Düzgün ve rahat çalışabilecek bir yüzey seçmek gerekiyor. Biz yemek masasını kullandık.

Ellerin ıslak olması şart. Hamuru yavaş yavaş elimizle yaymaya başlıyoruz. Aman dikkat, çok sıcak! Isıya hassas olanların eldiven kullanmasını salık veriyor Alba. Kalınlığı yarım santim olana kadar yaymaya devam ediyoruz. Geleneksek tuzlu lokma yuvarlak, para şeklinde. Paradan biraz daha irice. Biz likör bardağı kullanarak hamurun içinden küçük daireler çıkardık. Ama uğraşmadan baklava şeklinde de kesilebilir. Orijinaline uygun olmasa da daha kolay olduğu için tercih edilen bir yöntem. Pyrex kaba biraz tereyağı sürüp tuzlu lokmaları diziyoruz. Üzerlerine birkaç tereyağı topçuğu atıp doğru fırına. Fırından çıkınca üzerlerine biraz parmesan serptiniz mi, işte servise hazırlar.

Zucchini ripiene di tonno / Tonbalıklı Kabak Dolması

İtalyan usulü dolmanın yapımı bizimkine çok benziyor ama bizde olduğu gibi dibi kapalı değil. İki ucu da açık. Kabağın iki ucunu kesip sonra içini rahat rahat oyuyorlar. Dolma oyacağımız olmadığı için, biz kabağı ikiye bölüp içini kaşıkla çıkardık. Sanırım bu şekilde daha kolay. Kabakların içlerini bir kenara koyuyoruz, içte kullanacağız.

100 gramlık kutu ton ve kabağın içine biraz tuz atıp blendırla püre haline getiriyoruz. Krema kıvamına geldiğinde hazır demektir. Bu içle kabakları doldurup önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişiriyoruz. Kabakların üzerinin kızırması için son birkaç dakikada tepsiyi bir kat yukarı alıyoruz. Piştikten sonra biraz maydanozla süsleyerek servis ediyoruz.

Spaghetti al limone / Limonlu Çubuk Makarna

Alba'nın çok sevdiği arkadaşı Chiara için yaptığı bu makarna çok kolay ve lezzetli. Bir limon, biraz tereyağı, 3 numara çubuk makarna ve bir paket yemeklik kremayla yapılıyor. Biz spaghetti kalmadığı için *Lumacone* denilen mantı türü makarna kullandık.

Sosun hazırlanması çok kısa sürüyor. Makarnanın haşlanması- na yakın sosu hazırlamaya başlıyoruz. Tavada biraz tereyağı eritiyoruz ve bir paket yemeklik krema ekliyoruz. Süt de eklenebilir ama biz kullanmadık. Tereyağlı kremaya 1 limonun suyunu sıkıp o arada hemen makarnayı süzuyoruz. Sosun içine süzülmüş makarnaları atıp birkaç saniye karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz.

İtalyanlar bu işleme, makarnanın sosun içinde kısa bir süre sosla pişirilmesine (ya da *risottonun* piştik-





Közlenmiş ekmek

ten sonra tereyağını çekmesinin beklenmesine) *mantecare* diyorlar. Makarnanın sosun tadını iyice almasında çok önemli bir aşama.

Makarna iyice sosa karıştığında biraz limon kabuğu rendesiyle süslenip sofradaki yerini alıyor. Parmesan peyniri ya da son bir tereyağı takviyesi de yapılabilir. Birkaç taze nane yaprağıyla tabakları süsleyip daha canlandırıcı bir lezzet elde ediyoruz.

Bruschetta / Közlenmiş Ekmek

Bruschetta hakkında bilinmesi gereken en önemli şey, “Bruşetta” olarak okunmadığı. Türkiye’deki İtalyan ve İtalyan esinli restoran kafelerin vazgeçilmezi *Bruschetta* genel kanının aksine “Brusketta” olarak okunuyor. Ekmeğin közde kızartılma işleminden geliyor adı.

Domatesler küp küp doğranıp sarmısak parçaları, fesleğen, zeytinyağı, tuz, karabiberlerle harmanlanıyor. Kokuların iyice birbirine geçmesi için birkaç saat bekletilirse daha iyi.

Ekmek közleniyor, diş sarmısaklar ekmeğe sürülüyor. Üzerine bol zeytinyağı ya da yukarıdaki gibi domatesli karışımla ya da ekmeğin üstü *sottolio* çeşitleriyle servis ediliyor.



Caz Festivali ve Monica Bullucci'siyle Ünlü Umbria'da Anna Rita Anne ile...

Terni'deyiz. Caz Festivali ve Monica Bullucci'siyle ünlü Umbria Bölgesi'nin üvey evlat muamelesi gören küçük şehrinde. Manzara'nın güzelliği tarif edilebilecek gibi değil. Bu doğa harikası, insanları, dokusuyla çok doğal bölgeyi bir fırsatını yaratıp görmek gerek. Umbria, Toskana'yla birlikte, kimine göre Toskana'dan sonra, İtalya'nın doğal açıdan en güzel bölgesi. Dillere destan Umbria'da Terni şehri II. Dünya Savaşı sırasında çok bombalandığı ve yeniden yapıldığı için biraz çirkin ördek yavrusu sayılıyor.

Aslında Terni'ye bağlı kasaba ve köyler daha ünlü olan Perugia ve civarı kadar güzel. Şehirdeki çelik fabrikaları yaşayanlarının başlıca geçim kaynağı. Biraz da bu fabrikalar yüzünden olsa gerek Perugia gibi "koket" değil.

Roberto Benigni şehre bağlı Papigno kasabasındaki eski bir fabrikayı film stüdyosuna dönüştürdüğünden beri, adı sinemayla da anılıyor.

Ternili annemiz Anna Rita'nın iki çocuğu ve bir torunu var. Biz yemek yapmak için ailenin Battiferro'daki dağ evine gitmeye hazırlanırken komşu kızı bahçelerinden topladığı kabak çiçekleriyle, gazete kâğıdına sarılı 5-10 yumurta getiriyor. Burada herkesin kendince sebze meyve yetiştirdiği bir bahçesi var. Bahçeden topladıklarının fazlasını komşulara dağıtıp imece usulü geçinip gidiyorlar.

Anna Rita'nın eşi Emilio, çelik fabrikasında çalışırken makinelerin gürültüsünden kulağı sağır olduğu için erken emekli olmak



Emilio, Anna Rita, Lamberto

zorunda kalmış. Kabı kacağı koydukları ardiyenin bir köşesine ayna ve koltuk atıp berberliğe başlamış. Arkadaşları, komşular Emilio'ya saç sakal tıraşına gelip biraz laflayıp gidiyorlar. Müşteriler avladıkları bıldırcın, tavşan, yabandomuzu, kümeslerindeki tavuk, yumurta, kendi ürettiği zeytinyağı, karısının yaptığı reçel, artık ne buldularsa onu getiriyorlar. Emilio'nun dükkânında para geçmiyor. İlla bir maharetiniz olmalı! İtalya, nüfusu 100 binin altında Terni gibi şehirlerle dolu. Hemen hepsinde de hayat böyle. İnsan Heidi'nin köyünde hissediyor kendini. Tek fark, bu kırsal hayatın yanı sıra sinemaları, tiyatroları, cuma akşamı tango seansları var. Modadan, Ferrari'den, tasarımdan uzak, alabildiğine yalın, tadına doyum olmaz bir İtalya. Tabiri yerindeyse "gerçek İtalya".

Terni'yi geride bırakıp dağa, birkaç evlik bir köy olan Battifero'ya gidiyoruz. Bayram ve özel günlerde çoluk çocuk kuzen herkesin bir araya geldiği, masada en az 30 kişinin oturduğu, aile bir araya gelsin de rahat rahat yemek yensin diye yapılmış bir ev. Anna Rita'nın erkek kardeşi, Lamberto Amca emekli olduktan sonra hemen hemen kendi elleriyle yapmış bu evi. O da bizimle birlikte. Önemli günlerde Anna Rita ve Lamberto birlikte yemek yapıyorlar. E bu da önemli bir gün...

Bahçede kestane ve Macar meşesi ağaçları arasında yabancı kuşkonmaz, mantar, biberiye, kekik, rezene, adaçayı Akdeniz mutfağında kullanılan bütün otlar yetişiyor. Bahçe değil Nuh'un ambarı. Lamberto Amca bahçeden yapacağımız yemekler için kabak, nane, biberiye toplarken bir de trüf / domalan mantarı buluyor. Birkaç ay önce keşfetmiş bahçede trüf de olduğunu. İyi mantar lafının üzerine çıkıyor ve mönüye bir de trüflü makarna ekliyoruz. Özel eğitilmiş köpekler ve yabandomuzlarla bulunabilen, yerin altında yetişen trüf mantarı İtalyan ve Fransız mutfağının gözbebeğidir. İyisinin kilosu 2500 avroyu geçebiliyor. En makbulü Piemonte bölgesindeki Alba kasabasının beyaz trüf.

Biz yemek yaparken bastıran yağmur sonrası Anna Rita, "Çırpıp salyangoz toplayım da pişirelim," diyor. Neyse ki Anna Rita Anne'yi başka bir yağmur sonrası salyangoz avına çıkmaya ikna ediyoruz.

Yemek yaptığımız evde tadilat var. Sürekli eve giren çıkan ustaların yarattığı Luis Buñuel filmi atmosferinde pişiriyoruz bütün yemekleri. Ustaların öğle yemeği vaktine sadece Fasulyeli Çorba yetişiyor. Yemek sırasında muhabbet ederken Makedonyalı işçilerle laflıyoruz. Benim Türk olduğum, Anna Rita ve Lamberto'yla İtalyan yemekleri yaptığımız çıkıyor ortaya. Makedonyalı sevimli duvar ustası "E, bunları siz Türkler de yaparsınız zaten," diyor. Doğru söze ne demeli. Ustaya "Haklısın!" dışında verilecek cevap yok; ama işin güzel yanı da bu. Aynı deniz, aynı güneş ve malzemeler, fark yaratan ayrıntılar. Aynı eve her gün başka yoldan gitmek gibi bir şey...



Lamberto Amca bahçeden trüf çıkartıyor

Vitella porchettata / Dana Sarma

Yabani rezene (arapsacı),
yoksa rezene tohumu
Biberiye (taze ya da
kurutulmuş)
Taze ya da kuru sarmısak
Dana Eti

Porchettata İtalyan mutfağında eti ot ve baharatlarla sararak pişirmeye verilen genel isim. Geyiğinden tavşanına her şeyin *porchettatası* yapılabiliyor; ama en yaygın olan domuz etiyle yapılanı. Anna Rita'yla dana etlisini denedik.

Çok kolay ve lezzetli. İşin püf noktası etin kesiliş şekli. Dana'nın karın bölgesindeki eti kullanmak şart. Kasaptan 500-700 gr kadar karın bölgesinden ince ve tek parça et istemek gerekiyor. Karın yağlı bir bölge olduğu ve et uzun süre fırında kaldığı için bu bölge tercih ediliyor. Etin üzerinde biraz yağ kalmasına göz yumuyoruz. Aynı pişirme tekniği, hindi ya da tavuk etinde de kullanılabilir.

Rezene, biberiye ve sarmısak iyice kıyıyoruz. Tohum ve kuru biberiye kullanıyorsanız kıyma işlemine gerek yok.

Eti tezgâhın üzerine yayıyoruz. Kıydığımız otları etin bütün yüzeyini kaplayacak şekilde dağıtıyoruz. Biraz tuz ve karabiber...

Eti bu haldeyken sıkıca rulo halinde sarıyoruz. Ne kadar sıkı olursa o kadar iyi. Üzerinde delik olmasa iyi olur. Rulo yaptıktan sonra iple sarıp paket haline getiriyoruz.

Teknik şu: Uzunca bir ip alınıyor. Etin uç tarafında ip düğümleniyor. Kesmeden, aynı ip rulo ete dolanmaya devam ediliyor. Aralıkların çok sık olmasına gerek yok. Et açılmasın, delikleri varsa üzeri tutulsun yeter. Bu şekilde eti sarıp diğer ucuna gelindiğinde bir düğüm daha atılıp sarma işlemi tamamlanıyor.

Üzerine biraz zeytinyağı gezdirip 200 derece fırına atıyoruz. En az 1 saat pişmesi gerekiyor. Etin ve fırının durumuna göre daha az ya da uzun sürebilir. Kontrol edip göz kararıyla değerlendirmek en doğrusu.

Biz etin yanına ayrıca sarmısak koymadık, sarmısak seven etrafa serpiştirebilir.



Patate al forno / Fırında Patates

Fırında patates, İtalyan mutfağının başlıca garnitürü. Kolay, lezzetli ve kızartmadan daha sağlıklı. Anneler yaptığında tadı bir başka oluyor. Anna Rita'ya anne usulü fırında patatesin bütün numaralarını anlattırdık. Kesiminden ısısına küçük ayrıntılar büyük farklar yaratıyor. Biz etle birlikte fırına verdik, ama istendiğinde sadece patates de atılabilir fırına.

Marketten, manavdan patateslerin en güzelini, deliği çürüğü olmayanları almak ilk kural. Patatesleri soymaya başlamadan bir tencerede tuzlu su kaynatıyoruz. Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra 3-4 dakika iyice kaynamış suda haşlıyoruz. Pişmelerine gerek yok. Bu işlem patateslerin daha ktır ktır olmasını sağlıyor. Sudan çıkan patatesleri uzunlamasına ikiye bölüyoruz. Sonra 2-3 cm'lik kalın şeritler halinde doğruyoruz.

Biraz tuz, karabiber, bolca biberiye, birkaç diş sarımsak serpip fırına atıyoruz. En az 1 saat pişmesi gerekiyor. Bu süre boyunca sadece bir kez patatesleri alt üst ediyoruz.

Tavuk, balık, et... her şeyin yanına yakışan bu patatesler alışkanlık yaratan cinsten!

Crostini ai fegatini di pollo / Tavuk Ciğerli Gevrek

Crostini bayat ekmeklerin değerlendirilmesi için, kimine göre de adam başına bir tabak kullanılmadığı dönemlerde sulu yemeklerin yenmesini kolaylaştırmak için ortaya çıkmış bir gelenek.



Kızarmış ekmek üzerine çeşitli malzemelerin sürülmesiyle yapılan her şeye *Crostini* deniyor. Esas *crostino* ekmeği İzmir'in Kumru'sunun (susamsız) fırınlanmış hali gibi. Ama normal közlenmiş ya da közlenmemiş ekmekle de hazırlanıyor. Anna Rita'yla Umbria usulü tavuk ciğeri *crostini* yaptık.

Tavuk ciğerlerini önce güzelce yıkıyoruz. Anna Rita tavuk kokusunu alması için ciğerleri kaynar suda 2-3 dakika kaynatmayı tercih ediyor. Tembellik katsayısına göre kaynatmadan doğrudan ciğerleri pişirmeye geçilebilir.

Ciğerleri küçük parçalar halinde doğruyoruz. Havuç, maydanoz, taze adaçayı, soğanı da kabaca doğruyoruz, birkaç da ançüez. Bir limonun kabuğunu soyup dilimliyoruz. Bütün karışıma biraz zeytinyağı, tuz, sirke ve su ekleyerek küçük bir tencerede orta ateşte uzun süre pişiriliyor. Ciğerlerin iyice pişmesi çok önemli, yoksa hoş olmayan bir koku yapabilir. Sirke, su, zeytinyağı miktarı damak tadına göre farklı oranlarda koyulabilir. Önemli olan ciğerlerin üzerinin kapanması. İyice piştikten sonra karışımı blendırdaki ekmeğe sürülecek kıvama gelecek şekilde öğütüyoruz.

Trabzon ekmeği gibi daha tok bir ekmek çeşidi kullanmak gerekiyor. Ekmeği kızartıp ciğeri üzerine sürüyoruz. İtalyanlar her türlü *crostini*yi iştah açıcı bir giriş yemeği olarak kullanıyorlar. Ayakta partiler için ideal. Kırmızı şaraba da beyaz şaraba da eşlik edebiliyor; ama limon ve sirke olduğu için beyaz şarapta yanlış seçim riski daha düşük.

Ciğerli Tavuk

Crostini için pişmiş ciğeri, Anna Rita fırında yaptığı tavuğun üzerinde de sos olarak kullanıyor.

Fırında tavuk için biraz biberiye, birkaç diş sarmısak, biraz zeytinyağı yeterli. Tavuğu bütün olarak fırına sürüp iyice kızardıktan sonra çıkarıp ortadan ikiye ayırıyor ve ortasına ciğer sosunu sürüyor. Alın size bir taşla iki kuş!

Minestrone di fagioli / Fasulyeli Çorba

1 havucu, 1 sap kerevizi ve 1 küçük soğanı minik küpler şeklinde doğruyoruz. Bir tencerede zeytinyağını hafif kızdırıp sebzeleri kavuruyoruz. Yumuşamaya başladıklarında iki üç kaşık domates püresi (1 kaşık domates salçası da olabilir) ekliyoruz. Hemen ardından biraz su ve fasulyeleri. İtalya’da haşlanmış satılan kuru fasulye, nohut vesaire günlük hayatın bir parçası. Anna Rita haşlanmış hazır fasulyenin suyunu da ekliyor.

Geceden ıslatıp uzun süre pişmesini bekleyecek kadar sabırlı olmadığı için hazır olanları tercih ediyor. Çorbanın suyu fokurdamaya başladığında minik düdük makarnalardan atıyoruz. Makarnalar piştiğinde çorba servise hazır. Ev usulü, hastalıkta sağlıkta yenilen naif bir yemek.

Zucchini appetitose / İştah Açan Kabak

Bu romantik isimli yemek Anna Rita’nın icadı. Kabak İtalya’da çok kullanılıyor. Hep aynı yemeğe benzese de her yiğidin ayrı bir kabak yapma şekli var. Bu da Anna Rita usulü İştah Açan Kabak...

İşin sırrı kesimde. Küçük, ince kabakları seçiyoruz. Kabağı önce ortadan ikiye bölüyoruz. Sonra yarım kabağı uzunlamasına dörde bölüyoruz. Yarım, koni kabaklarımız oluyor. Çekirdekli kısmını bıçakla alıyoruz. Bu kısım kabağın pişerken yumuşamasına neden oluyor. Ama biz kabakları *al dente* istiyoruz.

Harlı ateşte (mümkünse vok ya da benzeri çukur bir tavada) kabakları kavuruyoruz. Ateşin yüksek olması önemli. Kabakların biraz dişe gelir, yer yer de hafif yanmış olması gerekiyor. Kabaklar birbirlerinin üzerine gelmeden kavrulmalı. Pişen kabakları yağdan çıkarıp kâğıt peçeteyle yağını çektiyoruz. Üzerlerine dilimlenmiş sarmısak ve maydanoz, biraz acı biber serpip zeytinyağı gezdiriyoruz. Bu şekilde pişirilmiş kabak, bizim zeytinyağlılarımız gibi uzun ömürlü. İki üç gün lezzetinden bir şey kaybetmeden dayanıyor.

Scaloppine di pollo / İnce Dilimli Tavuk Göğsü

İnce biftek şeklinde kesilip unla pişirilen ete *Scaloppina* deniyor.

Tavuk, hindi, kırmızı etle, limonlu portakallı, balzamik sirkeli, trüf mantarlı, mantarlı pek çok çeşidi var.

Anna Rita daha ucuza geldiği için tavuk göğsünü bütün olarak alıp kendi dilimlemeyi tercih ediyor. Dilimlerin çok ince olması şart. Tavuğun göğsünü ince filetolar halinde kesiyoruz. İnce tavuk biftekleri elde ediyoruz.

Tavaya çok az tereyağı koyup, tavuk filetoları iyice una bulayıp tereyağlı tavada narlaşınca kadar kızartıyoruz. Yağ çok ama çok az olacak. Kızartma amacıyla değil, tavaya yapışmaması için kullanıyoruz yağı.

Tavukları bu şekilde pişirdikten sonra tepsiye dizip sote yaptığımız mantarları, küçük kaşar ya da Hollanda usulü delikli peyniri, (damak tadına göre farklı peynirler kullanılabilir ama eriyip uzayan peynirlerle daha güzel oluyor) tavuk parçalarının üzerine yerleştiriyoruz. Anna Rita peynir ve mantarla süslenmiş tavukların üzerine birer tatlı kaşığı da yemeklik krema konduruyor; ama bu da isteğe bağlı.

Fırında peynirler yumuşayınca kadar pişiriyoruz ve tavuğumuz hazır.

Scaloppine al limone / Limonlu Dana Dilim

En çok sevilen, restoranlarda en çok arzı endam eden *scaloppina* limonlusu. Tavuk etiyle, hindiyle de yapılabilir ama kırmızı etlisi daha yaygın.

Hazırlanışı aynı Anna Rita Anne'yle yaptığımız gibi; ama fırın faslını uygulamadan, una bulanmış tavuk, hindi ya da kırmızı ince et dilimlerini tereyağında pişirdikten sonra, biraz limon kabuğu rendesiyle süsleyerek ve limon sıkılarak yapılıyor.

Limon yerine portakal da kullanılabilir. Bol maydanozla servis edilen çok kolay, hızlı, şık bir yemek.

Frittata Pasquale / Paskalya Kızartması

Paskalya döneminde yapılan bu kızartma bir nevi karışık sebze-li omlet. Tadına doyulmayan, doyurucu çok da uğraştırıcı bir yemek. Gerçi uğraşıldığına değişiyor ama bilmeyenin “Yemeğe gittik de önümüze yumurta koydular!” deme riski yüksek.

İtalyanların iki çeşit nanesi var, *menta* ve *mentuccia* olmak üzere. Biri bizim nanemiz gibi diğeri daha az kokulu ve tüylü. İmkân elverdiğince farklı nane çeşidi kullanıldığında çok hoş bir karışım yakalanabiliyor. Bu yemeğin en önemli özelliği kullanılan otlardan aldığı muhteşem kokusu. Naneyle birlikte maydanoz, ıspanak, enginar ve kuşkonmaz kullanılıyor.

Önce otlar. Nane ve maydanozları iyice kıyıp biraz zeytinyağında kavuruyoruz. Ölmeye başladıklarında küçük küçük doğranmış kuşkonmazları ekliyoruz. Umbria bölgesinde kolay bulunduğu için yabani kuşkonmazla yapılıyor.

Bahar aylarında özellikle Adalar'da bolca bulunuyor. Heybeliada yabani kuşkonmaz dolu. Bulunursa ne âlâ bulunmazsa normal kuşkonmaz kullanılabilir. Biz yabani kuşkonmaz olduğu halde, nasıl olduğunu görmek için marketten aldığımızı kullandık. Yabanisi gibi değil ama güzel oldu.

Kuşkonmazdan sonra küçük parçalara bölünmüş enginarlarda sıra. Kuşkonmaz ve enginar iyice piştiğinde ıspanakları ekliyoruz.

Lamberto Amca, “Aşçı dediğin cimri olmaz, her şeyi bol bol kullanmak lazım!” diyor. Bir başka önemli nokta da kullanılan malzemenin miktarının orantılı olması. Bir lezzet diğerini bastırmamalı.

Sebzeler pişerken kenarda yumurtayı çırpıp hazırlıyoruz. Sebzeler iyice yumuşadığında yumurtayı ekliyoruz. Duruma göre 4-5 cm olması çok normal. Yumurtayı ekledikten sonra tavanın ağzı kapalı olarak pişirmeye devam ediyoruz. Arada sırada bir çatalla içinin pişip pişmediğini kontrol edip son hamle olarak kapak yardımıyla yumurtayı alt üst ediyoruz. Çevirdiğimiz taraf da hafif kızarıncı yemeğimiz hazır demektir.

Bol malzemeli ve hacimli bir yemek olduğundan özellikle çevirme işlemini yaparken dikkat etmek gerekiyor. Biz yemeğimizi Lamberto Amca'nın güçlü kollarına teslim ettik...

Cerioli

Cerioli, Terni'ye özgü bir taze ev makarnası. Sadece un ve suyla yapılıyor. Aslına bakarsanız bu noktada iki kardeş arasında kavga çıktığı için hem Anna Rita'nın dediği gibi sadece su ve unlu versiyonunu hem de Lamberto Amca'nın dediği gibi yumurtalıısını yaptık. Laf aramızda kaynaklar Anna Rita'nın haklı olduğunu gösteriyor.

250 gr sert buğday ununu hamur tahtasının üzerine tümsek şeklinde yığıyoruz. Ortasına bir havuzcuk açıp biraz su döküyoruz. Yanardağ krateri gibi bir görüntü olması lazım. Bir çatalla ortadaki havuzcuğu karıştırıyoruz. Yavaş yavaş karıştırdıkça çatalla kenarlardan ortaya doğru unu akıtıyoruz. Kenarlardaki un tamamen havuzcuğun içinde yok olana kadar bu şekilde devam ediyoruz. Gerktiğçe biraz su ekliyoruz. İşlemin yavaş yavaş gerçekleştirilmesi çok önemli. Un suyla karışıp kulak memesi kıymında bir hamur olduğunda çatallı bırakıp elle çalışmaya geçiyoruz.

Aynen Türk ananesi usulünü uyguluyor İtalyanlar da. Doğru pozisyon şöyle: Avucun sağ alt tombul kısmıyla hamurun üzerine bastırarak öne doğru eziyoruz. Her bastırmada uzayan parçayı katlayıp hamurun üzerine kapatarak aynı şekilde yoğurmaya devam ediyoruz. Homojen bir hamur elde ettiğimizde üzerini kapa-



tıp biraz dinlenmeye bırakıyoruz. Sonra merdaneyle açma faslına geçiyoruz. Hamuru birkaç tur aynı yöne doğru merdaneyle açıyoruz. Uzunca bir hamur elde etmemiz gerekiyor. Birkaç kez de diğer ucundan merdaneyle geçip oval bir hamur elde ediyoruz.

Hamuru unlayıp yine bir o uç, bir bu uç biraz daha açıyoruz. Yeterince büyüyüp incelindiğinde merdaneye sararak açmaya devam ediyoruz. Merdanenin öyle büyük hareketler yapmasına gerek yok. Merdaneyle küçük küçük bir öne bir arkaya hareketler yaparken eşzamanlı olarak elleri merdanenin üzerinde uçlara doğru birbirlerinden yavaş yavaş uzaklaşacak şekilde hareket ettirmek gerekiyor. Merdanenin hareketiyle hamur büyüdüğü için elimizle merkezkaç hareketiyle genişleyen hamuru merdane üzerinde gererek kırışmasını, kat kat olmasını engelliyoruz. Hamur arada gevşerse, ki normal, elle müdahale edip hamurun bollaşan kısmını merdanenin altından hafice çekiyoruz. Amaç açılmış hamurun düzgün olması. Bu işlemi birkaç kez tekrarlıyoruz. Manti hamurundan daha kalın olması gerekiyor. Hamurun önce kuzey ve güney uçlarını içe doğru katlıyoruz. Sonra da bu katlanmış uçları üst üste gelecek şekilde ikiye katlayıp ince ince kesiyoruz. Erişte gibi ama biraz daha uzun. İnce ince kesilen makarnaları üzerlerine un serperek kaynatılacağı ânı beklemeye bırakıyoruz.

Makarna makinesi kullanmak akıllıca bir çözüm olabilir! Emi-nönü'nde çok ucuza bulunuyor.

Spaghetti alla chitarra / Gitarda Çubuk Makarna

Lamberto Amca'yla aynı makarnanın yumurtalı versiyonunu yapıyoruz. Daha kolay. İtalyanların *Chitarra* dedikleri, iş-teknik derslerinde kullanılan, bir diktörtgen tahta çerçeveye çivi çakarak yapılan halı tezgâhlarının makarna yapmakta kullanılan hali gibi bir şey.

100 gr un için 1 yumurta kullanmak gerekiyor.

Biz 200 gr un, 2 yumurta kullandık. 3-4 kişi için yeterli bu.

Yine unu yanardağ şeklinde tahta üzerine yığıyoruz ve ortadaki kratere yumurtaları kırıyoruz. Su yerine yumurta kullanıyoruz. Su ekleme şansımız yok. Çatalla yavaş yavaş unu kenarlardan ortaya doğru getirip karıştırıyoruz. Bütün un yumurtayla karışıp hamur halini aldığı anda merdaneyle açıyoruz. Diğerinden daha kalın kesiyoruz. *Spaghetti alla chitarra*yı da unlayarak pişme ânını beklemeye bırakıyoruz.

Cerioli İçin Klasik Domates Sosu

1 diş sarmısak, kuru süs biberi çekirdekleri ya da pul biber, domates püresi ya da rendelenmiş domates kullanılabilir. Rendelenmiş domates kullanıldığında rengini ve kıvamını koyulaştırmak için çok az domates salçası eklenebilir.

Zeytinyağında sarmısak ve biber çekirdeklerini pembeleştirip domatesi ekliyoruz. Domates iyice piştiğinde sos servise hazır.

Kaynamış tuzlu suda *cerioli* makarnaları çok kısa süre, makarnalar su yüzüne çıkana kadar kaynatıyoruz. Süzüyoruz. Biraz suyu kalırsa daha lezetli oluyor. Domates sosunun içine makarnayı ekleyip biraz karıştırarak sosu iyice makarnaya yediriyoruz ve yemek servise hazır.

Üzerine peynir ya da Terni'de yaptıkları gibi trüf mantarı rendelenebilir.

Sugo al tartufo / Trüflü Sos

Bahçede bulduğumuz trüfü *Spaghetti alla chitarra*yı çeşnilendirmede kullanıyoruz...

Trüfün kokusunu koruması için pişmemesi gerekiyor. Tavada biraz zeytinyağı kızdırıp 1 diş sarmısağı pembeleştiriyoruz. Ateş-

ten alıp kızgın yağın üzerine rendelediğimiz (zar gibi ince dilimlenerek de olur) trüfü ekliyoruz. Makarnayla karıştırıyoruz ve ser-vise hazır.

Pasta ai peperoni / Biberli Makarna

Yumurtalı makarnaya çok yakışan biberli makarna sosu, Lamberto Amca'nın en sevdiklerinden.

Etlı ve renkli kocaman birberlerden iki üç tane alıp ince ince doğruyoruz. Yarım soğanı ince ince doğruyoruz ve zeytinyağında kavuruyoruz. Yumuşayan soğanlara biberleri ekleyip birlikte pişene kadar iyice kavuruyoruz. Ateşten alıp yemeklik krema ekliyoruz, blendırdan geçirip krema haline getiriyoruz. Makarnaya ekleyip ateşte çok kısa süre harmanlıyoruz. Ve karabiber serpiyoruz...

Alici sottolio / Zeytinyağında Hamsi

Anna Rita Anne'yle vaktimiz Zeytinyağında Hamsi yapmaya yetmedi ama tarifini bizden esir-gemedi.

Temizlenmiş ve yıkanmış hamsiler ortadan ayrılıp açılıyor. Bir kaba sirke ve bol tuz koyup içine hamsiler diziliyor. Hamsilerin üzerlerinin sirkeli tuz karışımıyla kaplı olacak şekilde yerleştirilmeleri çok önemli. Dolapta 24 saat bu şekilde bekletiliyor.

Bu şekilde hamsiler sirke ve tuzla pişmiş oluyor. Hamsiler kurulanıp zeytinyağı, biraz karabiber tohumu, acı biber ve maydanozla tatlandırılıyor. Bu şekilde hazırlanmış hamsi birkaç gün içinde tüketilebileceği gibi diğer konserve gibi kavanozda uzun süre de saklanabiliyor. Harika meze oluyor.





(Fotoğraf: Elif Kamışlı Magnarelli)

Yaşayanların Şehre Duyduğu Aşk ve Nefretle İstanbul'a Benzeyen Napoli'de Pucci Anne ile...

İtalya'nın etkileyici, bir o kadar da anlaşılmaz şehri Napoli'deyiz. Burada bir değil iki anneyle randevumuz var.

Napoli, havası suyu, yaşayanlarının şehre duyduğu aşk ve nefretle İstanbul'a çok benziyor. Napoli, İtalyan mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip. Camorra denilen mafyasıyla nam salmış olsa da bir zamanların başkenti Napoli'nin altında üstünde, görülecek çok şey var.

Binlerce yıldır Vezüv'ün eteklerinde yaşayan Napolililerin hayatla ilişkisi de çok hoş. Genci yaşlısı, zengini fakiri yaşam standartından hiç ödün vermiyor. Hangi mahalleden, hangi sosyal sınıftan olurlarsa olsunlar Napolilileri birbirlerine bağlayan garip bir bağ var.

Pucci Anne şehrin ünlü Plebiscito Meydanı'nın hemen arkasında oturuyor. Meydanın dibinde bir zamanlar dünyanın en önemli operalarından Verdilerin, Rossinilerin prömiyerlerine sahne olmuş San Carlo Operası var. Pucci'yle meydanın hemen kıyısında ki Gambrinus'ta buluşuyoruz. Opera öncesi ve sonrası kahve içilen, olağanüstü Napoliten tatlılar yenilen bir kafe Gambrinus. J. P Sartre, Oscar Wild, G. D'Annunzio, Hemingway gibi isimlerin de Napoli seyahatlerinin mutak mekânı. Kahvemizi içip alışveriş için yola koyuluyoruz.



Plebiscito'dan bir görünüm

Pucci'nin mahallesi başlı başına bir roman. Şehrin göbeğinde, Napolililerin deyimiyle yarısı "asil" apartmanlarla dolu, bir tarafında da daha fakirce binalar dizili. Biraz bizim Tarlabası'nı andırıyor bu şizoid haliyle. Çok keyifli bir sokak. Daracık arnavutkaldırım-lı sokağa dizilmiş tarihî binalar ve aralarına sıkışmış nispeten yeni binalar.

Balıkçısı, kasabı, manavıyla bir dünya. 100 metrekare içinde ihtiyacımız olan her şeyi buluyoruz. Poşetler de arkamızdan eve gönderiliyor. İstanbul usulü. Napoli'nin bir başka ilginç özelliği de hiyerarşinin dikey olması. Öyle birbirinden ayrı zenginler, fakirler mahallesi yok. Zenginler üst katlarda, fakirler alt katlarda oturuyorlar. Şehir merkezi sınırlarından bahsediyoruz. Girilmemesi gereken sokaklar var, ama o ayrı mesele, zenginlikle fakirlikle alakalı değil.

Pucci'nin oturduğu binanın devasa bir sokak kapısı var. Kapıdan girince kocaman bir avlu bizi karşılıyor. Eski usul evler böyle.

İçlerini ancak tanıdıklara açıyor, güzelliklerini gösteriyorlar. Balkonlar bile iç avluya dönük. Avluda bir marangoz, bir de restorasyon dükkânı var. Binanın asırlık kiracıları. Sokak kapısından geçip marangoz dükkânıyla karşılaşmak da epey tuhaf.

Bina yapıldığında asansörü yokmuş. Sonradan dışarı yapılmış, biraz çirkin ve iğreti duruyor. Kemerli kemerli, çık çık bitmeyen geniş mermer basamaklarıyla gotik bir apartman.

Pucci, annemizin asıl adı değil; ama artık isminin ne olduğunu o da hatırlamıyor. Zamanında Alman Dili ve Edebiyatı okumuş, evlendikten sonra hiç çalışmamış. “Önce babam hastalandı baktık, sonra da Stefano doğdu, derken yaşlandım,” diyor. Oğul yuvadan uçalı çok olmuş. Londra’da broker olarak çalışıyor. Pucci, oğlu büyüdüğünden beri Kızıl Haç gönüllüsü. Çalıştığı bölüm 1500 yoksul aileye yardım ediyor. Hepsi İtalyan ve açlık sınırında yaşayan aileler. Napoli büyük şehirler arasında en yüksek aç nüfusa sahip şehir. Pucci bazı ailelerin zaten fakir olduklarını, bunların bir şekilde hayatta kalmayı öğrendiklerini ama en trajik hikâyelerin eskiden işi gücü olup son yıllarda ülkede yaşanan ekonomik gerileme sonrası açlık sınırına gelmiş insanlar arasında yaşandığını söylüyor.

Pucci’nin grubu kadınlarla ilgileniyor. Bunlar, dayak yiyip evden kaçan, eşleri hapisnede olan kadınlar genelde. Önce insanların hikâyelerini dinliyorlar. Sonra yaşadıkları yere gidip hikâyelerin doğruluğunu denetleyip yardım listelerine alıyorlar. Pucci bir Pazartesi Annesi. Her pazartesi, bebekli kadınlara “çeyiz” dağıtıyor. Çeyiz paketi içinde birer çift tulum, önlük, çarşaf, battaniye gibi eşyalar var. Yaz ve kış aylarının çeyiz paketleri ayrı.

Pucci Anne bunlarla uğraşırken bir yanda da kanserle mücadele ediyor. Çok enerjik, hayata bağlı. Ne anlattırsa anlatsın doğal gülümsemesi eksik olmuyor. Çatı katı olan evinin mutfağında biraz sıkışık. Ama o kadar pra-



Pucci Anne

tik ve ne yaptığını bilen bir kadın ki, her şeyi iki dakika içinde, ben de şunu karıştırıyım derken yıldırım hızıyla yapıp bitiriyor. İşte Pucci'nin mutfağında olan bitenler...

Gattò di patate / Patates Pastası



Gateau di Patate aslında Fransızca pasta anlamına gelen *Gateau*'dan geliyor. Gülmeyen Kraliçe olarak tanınan Habsburg ailesinden gelen Napoli Kraliçesi Maria Carolina, leziz ama aristokrat damak tadına göre fazla basit olan Napoli mutfağını sofistike hale getirmek için Avrupa'nın dört bir

yanından ünlü şefleri sarayına davet eder. 1700'lerin sonunda başlayan bu dönem, Napoli mutfağına Fransız esintili aristokrat yemekler kazandırır. *Gattò di Patate* de bu yemeklerden biri.

Napoli halkı zaman içinde *Gateau*'yu *Gattò*'ya çevirip yemeği de adını da Napolilileştirmiş.

Patatesleri yıkayıp soğuk suyun içine tencereye koyarak haşlanmaya bırakıyoruz. Kolayca püre kıvamına gelecek kadar yumuşamaları lazım. Patatesler haşlanırken biz başka şeylerle uğraşıyoruz. Salamı, peyniri, küçük küpler halinde kesiyoruz. Genelde evde sağdan soldan artan malzemelerle yapılıyor. Acılı sucukla denedik gayet güzel oldu. Provola peyniri yerine taze kaşar da kullanılabilir. Sertçe, damak kaşıdıran türünden olanı ideal.

Haşlanan patatesleri sıcakken soyup iyice eziyoruz. İşin en zor kısmı patateslerin sıcak sıcak soyulması. Terayağının pürenin içinde eriyip yumuşak ve homejen bir karışım oluşturması için şart. Terayağından sonra küp peynirleri, rende parmesanı, püreyle karıştırıyoruz.

Bir teflon kabın içine tereyağı sürüyoruz. Yapışmayan kap da olsa tereyağı sürmek gerektiğini söylüyor, Pucci Anne. Daha sonra kabın

içini ince bir kat oluşturacak şekilde galeta unuyla sıvıyoruz. Pişince ktır ktır bir tabaka oluşturacak. Patetesli karışımın yarısını alıp kabımıza kalın bir tabaka şeklinde yayıyoruz. Araya bir kat mozzarella peyniri serdikten sonra geri kalan yarısını da üzerine yayıyoruz.

180 derece fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişiriyoruz. Napoli usulü patates pastası hazır... Biraz maydanozla süslenabilir.

Peperoni gratuiti / Bedava Biber

İtalyan mutfağının favori meze malzemelerinden olan biberler yine karşımızda.

Pucci Anne, Romalı annemiz Alba gibi tombul, renkli biberleri közleyip (fırında ya da ocakta) kesekâğıdına koyarak soğutup kabuklarını soyuyor. Soyulan biberleri ince şeritler halinde kesiyoruz. Sonra kapari, zeytin, fesleğen, birkaç diş sarmısakla karıştırıp biberleri bir fırın kabına gayet şık diziyoruz. Üzerlerine biraz zeytin yağı gezdirdikten sonra galeta unu serpip fırında galeta unu çıtırlaşana kadar pişiriyoruz.

Fırında biberin Napolicesi Bedava Biber karşımızda.

Pasta alla zucca / Balkabaklı Makarna

Her ne kadar adı Balkabaklı Makarna ise de bu bizim için makarnadan çok çorba.

200-300 gr balkabağını küçük küpler halinde doğruyoruz. Zeytinyağında 1 sarmısağı pembeleştiriyoruz. Adaçayı balkabağına çok yakışıyor. Adaçayı seviyorsanız sarmısağın yanına bir yaprak ekleyebilirsiniz. Balkabaklarını çok kısık ateşte kendi haline bırakıyoruz. İyice yumuşadığında biraz su ve yassı, şerit makarna türü olan Linguini makarna (ikiye hatta üçe bölünmüş şekilde) ekliyoruz. İsterseniz, doğrudan kısa makarna da kullanabilirsiniz. Ne kadar su kullanılacağı, yemeğin daha makarnamsı mı yoksa daha çorbamsı mı olacağı keyfe kalmış. Duruma göre bir sebze bulyonu da eklenebilir.



Adaçayı kullanıldığında karabiber yoksa kırmızı biber ilave edilebilir.

Adaçaysız yapıldığında, renk vermek için ocaktan almaya yakın ikiye bölünmüş şeri domatesler de ilave edilebilir. Birkaç maydanoz sapı da her zaman hem lezzet hem görüntü açısından işe yarıyor.

Polpette Napoletane / Napoli Usulü Köfte

500 gr az yağlı sığır eti
1 bütün yumurta
2 yumurta sarısı
250 gr ekmek içi
Parmesan peyniri
Tuz, karabiber
Çamfıstığı
Kuşüzümü

Napoli köftelerinin bizim köftelerden pek farkı yok. Pucci Anne ekmeği sütte ıslatmayı tercih ediyor ama süt yerine su kullanılmasına da itirazı yok.

Bütün malzemeleri bir güzel karıştırıp yuvarlak tombul köfteler hazırlıyor, iki elimizin arasında hafifçe bastırıyoruz. Tombul ama biraz yassı

olmaları gerekiyor köftelerin.

Köfteleri hazırladıktan sonra galeta ununa batırıp çok az yağda kızartıyoruz. Pucci Anne kızartmalarda da zeytinyağı kullan-

mayı tercih ediyor. Biz köfteleri bu haliyle yedik. Ama aslında Napoli Usulü Köfte'nin domates sosunda pişmesi gerekiyor. Pucci Anne'yle, üzüm ve fıstığın domatese yakışmadığı konusunda hemfikir olduğumuzdan, biraz da tembelliğimizden domates sosu faslını atladık.

Dileyen köfteleri hazırladıktan sonra klasik domates sosunda olduğu gibi, zeytinyağında bir diş sarımsağı kızartıp, önce köfte sonra domates püresini ekleyerek daha geleneksel versiyonunu da deneyebilir.

Pasta alle vongole / Kum Midyeli Makarna

Pucci Anne çok pratik. Bütün tarifleri en basit haline indirgemiş. Mutfakta kullandığı tencere tavalar bile basit. Ufacık eski püskü tavalarla, ben fil hızımla minicik mutfağında hareket edene kadar her şeyi pişirip sofraya koyuveriyor.

Hoş görüntüsüyle en şık akşam yemeklerinde masada yer alabilecek Kum Midyeli Makarna çocuk oyuncuğu. Tek mesele kum midyelerinin temiz olması. Napoli'de balıkçılarda suyun içinde satılıyor. Aldığımızda hayvancıklar hâlâ hareket ediyordu. Suyun içinde durdukları için yavaş yavaş kumlarını döküyorlar.



Napoli Usulü Köfte

Emin olmak için bir gece önceden ıslak bir beze sarıp ya da su dolu bir kapta dolaba koymayı öneriyor Pucci.

Zeytinyağında bir diş sarmısağı pembeleştiriyoruz. Ateş çok kısık. Yağ yanmamalı. Midyeleri atar atmaz ocağın altını açıyoruz. Ne kadar harlı ateş olursa kum midyeleri o kadar çabuk açılıyor. Açıldıklarında üstlerine biraz beyaz şarap. Genelde evlerde yemeklerde şarabın iyisi kullanılmaz ama Pucci midyeler için bol aromalı, meyve kokulu şarap kullanmaya dikkat ediyor. Sadece zeytinyağı, midye ve şarap kullanıldığı için, bu sosta şarabın kokusu ön plana çıkıyor.

Şarap alkolünü aldıktan sonra ateşi söndürüp üzerine biraz kıyılmış maydanoz serpiyor ve sosumuz hazır. Çok hızlı yapılan bir sos olduğu için önceden makarnanın suyunu koyup makarnayla eş zamanlı yapmakta fayda var.

Melanzane in barchetta / Kayıkta Patlıcan

Pişmiş hali kayığa benzediği için adı Kayıkta Patlıcan olan bu yemek lezzetli, kolay ve hafif. Diyet sırasında da iç rahatlığıyla mönüye alınacak türden.

Kemer patlıcan denilen ince uzun patlıcanlardan kullanmak gerekiyor.

Patlıcanların önce iki ucunu kesiyoruz. Sonra ortadan ikiye bölüyoruz. Sonra tekrar ikiye ayırıyoruz. 1 patlıcandan 4 kayık elde ediyoruz. Sonra patlıcan kayıklarının içinde kafesler oluşturacak şekilde, kabuğa kadar inmeden kesikler açıyoruz. Kayıklarımız hazır.

Şeri domatesleri küçük parçalara ayırıyoruz, kapari, fesleğen, çekirdeği çıkarılmış zeytin parçaları, küçük sarmısak dilimleriyle karıştırıp tuzlayarak patlıcan kayıklarında açtığımız çiziklerin içine mümkün olduğunca bastırarak dolduruyoruz. Doldurma işlemi bittikten sonra biraz zeytinyağı gezdirip 180 derece fırında 15-20 dakika domates ve patlıcanlar pişene kadar tutuyoruz.

Kayıkta Patlıcan, balıklı sofralarda meze niyetine kullanılabilir gibi, pilavla beraber ana yemek olarak da servis edilebilecek çok şık bir Akdenizli.

Pizza

300 gr un (duruma
göre 50 gr daha un
eklenebilir)
25 gr bira mayası

İtalya denince akla ilk gelen pizzadır herhalde. Pizza denince de Napoli. Avrupa Birliği tarafından tescilli marka kabul edilen Napoli Pizzası'nın odun ateşinde pişmesi gerekiyor. Bizim öyle

bir şansımız yok ama pizza yapmadan da Napoli'den ayrılmak olmaz.

İtalya'da iki ayrı pizza ekolü var. Napoli ve Roma usulü. Napoli usulü pizzanın çapı 35 cm'yi geçmeyecek, kenarların kalınlığı da 1-2 cm olacak. Roma usulü pizzanın çapı konusunda belli bir standart yok ve çok ince. Ne kadar inceyse o kadar iyi oluyor. Lahmacun gibi. İki ekolün ortak noktası odun ateşi.

Napoli usulü pizza hem yumuşak hem de esnek olmalı. Bu iki durum bir arada olmaz gibi geliyor ama doğru kıvam yakalandığında hem de nasıl oluyor.

Makarna hamuru hazırlarken yaptığımız gibi pizza için de bir yanardağ oluşturuyoruz.

Bira mayasını ekliyoruz, biraz tuz, çok az da şeker ve yavaş yavaş su katarak homojen bir hamur oluşturuyoruz. En az bir saat mayalanmaya bırakıyoruz.

Hamuru hazırladıktan sonra üzerine her türlü malzeme koyulabilir. Biz en klasik pizzalardan *Margherita* yapmayı tercih ettik.

Bir şişe domates püresine tuz ve sarımsak parçaları ilave ediyoruz.

Pizzanın hamurunu elimizde çekiştirerek güzel bir yuvarlak oluşturup önce domatesi, sonra mozzarella parçalarını serpiyoruz, doğru fırına.

Bu sosun peynirsiz, kekikli versiyonuna *Marinara* deniliyor.

Pizzayı fırından çıkardıktan sonra birkaç taze fesleğen yaprağı serpiyoruz. Sıcığında hemen pişiveriyor.

Margherita Pizza'mız hazır. Bu pizza ilk kez, Kraliçe Margherita'nın Napoli'ye gelişini kutlamak için şef Raffaele Esposito tarafından 1889'da yapılmış.



Napoli’de Gönlümüze Taht Kuran Pina Anne ile

Napolili ikinci annemiz Pina, körfezin diğer ucunda oturuyor. Randevumuz çok erken saatte ama günün ilk ışıklarıyla körfezi bir uçtan bir uca yürümenin keyfi de kaçırılacak gibi değil. İri göğüslü, ince belli kadınların kenti Napoli, körfezin orta yerindeki kalesiyle (Castel dell’Ovo), biraz İstanbul, biraz İzmir, biraz Bodrum... Tam anlamıyla Akdeniz.

Beyaz kayalıklar üzerinde balık tutanlar, koşanlar, mavi boyalı balıkçı tekneleri, biraz ötelerinde orta boylu yatlar. Kayaların üzerine yerleştirilmiş Padre Pio (İtalyanların çok sevdiği çağdaş azizlerden) heykelciği, etrafında çiçekler, mumlar. Belli ki balıkçılar şans getirmesi için başuçlarında istemişler şehrin en sevilen azizini. Körfezi çevreleyen tepe tıka basa bina dolu. Güneşe bakan ayçiçekleri gibi yüzlerini denize çevirmişler. Klasik Napoli manzaraları... Napolililer, İtalya’nın geneline göre biraz daha tombulca, daha neşeliler. Sevimli, gürlütücü insanlar.

Bu şehrin halkını, kültürel olarak Napoliliye ancak bir Alman kadar yakın olan Pier Paolo Pasolini çok güzel anlatır. İtalya’nın yetiştirdiği en önemli aydınlardan yazar, sinemacı, gazeteci Pasolini, katlinden önce kaleme aldığı ve ölümünden sonra *Lettere Luterane* (Luteryan Mektuplar) adıyla yayımlanan eserinde, hayali oğluna “antropolojik mutasyon” üzerine mektuplar yazar ve nasihatler verir.

Hayali oğlu Gennariello kara kaşlı kara gözlü, gözlerinin içi gülen bir Napolilidir. Pasolini bu seçimi şöyle anlatır: “1975 yılının ilk aylarında yazıyorum bunları. Her ne kadar uzun bir süredir Napoli’ye gelmediysem de Napolililer benim için ‘ideolojik olarak sempatik’ bir insan grubunu temsil etmiştir hep. Son yıllarda, daha isabetli olmak gerekirse son on yılda, değişmeden kalabildiler. Tarih boyunca nasıl idilerse hâlâ öyle Napolililer. Bu benim için çok önemli. Bu şekilde konuştuğum için çok korkunç şeylerle suçlanabilirim, hain, alçak olarak görülebilirim, dışlanabilirim. Varsın öyle olsun. Napoli usulü fakirliği, İtalyan cumhuriyeti usulü zenginliğe; Napoli usulü cahilliği, İtalyan cumhuriyeti okullarına; Napoli sokaklarının giriş katlarındaki evlerde yaşanan naturalist edebiyatvari sahneleri, İtalyan televizyonu dizilerine yeğlerim. Napolililerle birbirimizi anlamak zorunda olmamızdan kaynaklanan çok samimi bir ilişkim var.”

Pina Anne’yle evinin yakınlarında bir kafede buluşuyoruz. Mahalle sanki Pina’nın. Kafenin garsonu, müşterileri, yoldan geçenler, herkes ahababı. Dar güzel sokaklardan alışveriş yapıp eve doğru ilerliyoruz. Önce fıstık, baharat almak için bir dükkâna uğruyoruz. 1800’lerden beri baharatçılar. Eskiden dükkân çok daha büyükmüş, ama 10 yıl önce bir kısmını satmışlar, elektronik mağazası olmuş.

Kuruyemiş faslından sonra Pina’nın mahalle pazarındaki favori pazarcısı Prisco’nun tezgâhına gidiyoruz. Yok yok. Her şeyin en güzeli, en taze. Domatesleri, fesleğenleri seçerken Prisco’yla sohbet etmek de ayrı keyif. Neyi hangi köyden getirttiğini öyle tutkuyla anlatıyor ki, Roberto Begnini’nin Dante’nin *İlahi Komedya*’sını okuması bile Prisco’nun yanında renksiz kalır. Prisco’nun tezgâhındaki mesaimiz bitiyor. Pina el sallayıp, “Hadi yarın görüşürüz!” diyor. Ne hesap ödedik ne paketlerimize sarıldık.

Elimizi kolumuzu sallayarak ekmekçinin yolunu tutuyoruz.

Napoli usulü ekmek bir başka. Mutlaka odun ateşinde pişiriyorlar ve de en önemlisi genelde yapıldığı gibi hazır, hızlı maya kullanmıyorlar. *Pasta madre* (Ana Ekmek) denilen, yoğurt yaparken olduğu gibi, bir önceki ekmekten alınan mayayla doğal şekilde uzun uzun mayalandırarak yapıyorlar. O ekmeğin kıvamı, kokusu başka türlü. Ekmekçiden çıkıp dedikodu yaparak ilerliyoruz. Pina’nın kızı da ya-



Elvan Uysal Bottoni, Pina Anne ile Prisco'nun tezgâhının başında.

nımızda. “Pina,” diyorum, “ne şanslı kadınsın! Manavın, ekmekçin hepsi birbirinden yakışıklı.” Kızıyla aynı anda kahkahayı patlatıyorlar. “Tesadüf mü zannetin, yakışıklı olmayan satıcıyla işimiz olmaz!” diyor. Kızı “Sen bir de diş hekimini görsen!” diye ekliyor.

“Bunlar her gün gördüğüm insanlar, güzel ve akıllı insanlardan alışveriş yapmaya özen gösteriyorum. Prisco kitap kurdudur, yemekten, şaraptan anlar, ağustosta tezgâhı kapatır, dünyayı dolaşır. Sadece bakması değil, konuşması da keyiflidir!” diyor Pina.

Cilveli civelek bir anne vakasıyla karşı karşı olduğumuzu anlıyoruz. Diş hekiminden de yakışıklısı balıkçıymış. Luigi. Anne kız Luigi'yi anlata anlata bitiremiyorlar. Bir balıkçının oğlu olan Luigi ekonomi okumuş, İngiltere’de yüksek lisans yapmış Napoli’ye dönünce de bir balıkçı dükkânı açarak baba mesleğini devam ettirmeye karar vermiş. Bu beyaz atlı balıkçıyı görmemiz lazım! Mönüye balık da koymaya karar veriyoruz Luigi aşkına ve doooğru balıkçıya.

Luigi'nin dükkânı alabildiğine sade, genel mahalle balıkçılarından hiç farkı yok. Şarap mahzenciği dışında. Luigi'nin dükkânında balıkların günlük olması çok önemli. Akşamüstü, o günden arta kalan balıklarla aperitifler hazırlıyor. İş çıkışı ayaküstü arkadaşla-

rıyla çene çalmak isteyenler, mahalleli Luigi'nin o günkü balıklar-la hazırladığı mezemsi yemeklerle, çiğ balıkla şaraplarını içiyorlar. Çok şık ve dâhiyane bir fikir. Benzerleri, Roma'da ve Milano'da da var ama bu kadar mahalle balıkçısı sıcaklığında, aynı zamanda bu kadar süzölmüş bir zevke sahip olanı sadece Luigi'nin mekânı.

Balıklarımızı alıp çıkıyoruz. Apartmanın girişine geldiğimizde bütün alışveriş poşetlerimiz bizi bekliyor. Evde köpek olduğu ve kapının önüne bıraktıklarında havladığı için apartmanın girişine bırakıyorlar. Hırsız, yankesicisiyle meşhur bir şehirde güvenliğin bu kadarı şaşırtıcı.

Sevimli bir *cocker* karşılıyor bizi. Evde yer gök kitap dolu. Pina kendini "profesyonel okuyucu" olarak tanımlıyor. İş gibi kitap okuyor her gün mutlaka. Umutsuz değil, entelektüel ev kadını. Bir diğer tutkusu da, tahmini zor değil, yemek yapmak. Napolili olup da güzel yemek yapmayan birini bulmak zordur. Pina, annesinin o yemek yapamayan Napolililerden biri olduğunu söylüyor. İnanmak zor, ama sinema eleştirmeni arkadaşım Maurizio'nun son 8 yıldır geleneksel Noel yemeği fiyaskolarını dinlediğim için fikre alışığım.

Aslen Napolili olan Maurizio, her yıl Noel ile yılbaşı arası bir tarihte evde geniş bir arkadaş topluluğuna yemek düzenler. Napoli'den getirdiği mozzarella çeşitleri, Napoli ekmeği, Albino fırınından aldığı özel kurabiyeler, *babà*, *sfogliatelle* tatlılarından oluşur mönü. Yemeğin sonunda da herkese Noel hediyesi olarak Cilento'da hazırlattığı içi bademli incir kurusu ve üstü çikolata kaplı incirleri hediye eder. Bu yemeğin bir başka merasimi de, Maurizio'nun o sene Noel'de ne yiyemediğini anlatmasıdır.

Noel'de ailelerin bir araya gelmesi çok ama çok önemli olduğundan, Maurizio'nun yengesinin ailesinin bazı fertleri, yaşlılıktan dolayı evden çıkamadıkları için, iki aile, yani yaklaşık 30 kişi, kardeşin eşinin ailesinde yemek yerler. Ağabeyin kayınvalidesi de Napoli'nin yemek yapamayan türünün nadir örneklerinden biridir. Olayın kahramanı film eleştirmeni olunca hikâyeye de film kıvamında tabii.

Maurizio hikâyeye uzaydan başlar. Evrende bir mavi gezegen, kamera *zoom in* yaparak yaklaşır; İtalya'yı görürüz. *Zoom in* Napoli, *zoom in* Vomero Mahallesi, derken masanın üzerine kuşbakışı takılır kalır. Masa içler acısıdır. Bütün Napoli, Napoli usulü muhte-

şem *Timballo*'lar yerken bu masada tuzsuz, domatesi bile az olan bir spagetti yenir. Üstelik onun bile ayarını tutturamadığından, tuzu ve domatesi eksik olan spagettinin tek fazlası pişim süresidir. *Al dente* değildir! Kayınvalide geleneksel olarak balık pişirir. Ama katılımcıları hesaplayamadığından olsa gerek herkese balık yetmez.

İlk servis yapılanlar daha şanslıdır. Yavaş yavaş balığın yetmeyeceğini anladıkça porsiyonlar küçülür. Yemekler, çok pişmesi gerekenler az, az pişmesi gerekenler çok pişmiş olarak gelir masaya. Yemek, yani film boyunca kahramanımız Maurizio'nun kafasının üzerinde bir konuşma balonu vardır, içinde de o anda onların dışındaki bütün Napolililerin yediği olağanüstü yemekler. Kafada başkalarının masaları, tabakta korkunç yemekler böyle devam eder komedi.

Ama en güzel hikâye, Napoli'de Noel'de bütün şehrin elektiriliğinin kesildiği yıldır. Maurizio karanlıkta tabağını göremediği için yediklerinin de bir tadı olmadığından o gece ne yediğini anlamaz. Üstelik kayınvalide balık çorbası yapmaya karar vermiştir. Maurizio karanlıkta umutsuzca tatsız sıvının içinde balık parçaları, bir iki karides, kalamar arar ama masanın en sonuna oturduğu için nafile, sıra ona gelene kadar çorbanın sadece suyu kalmıştır.

Napoli'de öyle köklü bir mutfak geleneği, ev mutfağı geleneği var ki, yemek yapamayan anne fıkra konusu olur. Her yıl gülmekten bayılana kadar aynı hikâyeyi dinlemekten yılmayız. Bu hikâye başka bir şehirde geçse bu trajikomik etki elde edilemez.

İşte Pina'nın annesi de Napoli'nin zor bulunur kötü yemek yapan, "Maksat karın tokluğu," diyen kadınlarındanmış. Annesinden öyle gördüğü için Pina da yıllarca aynı şeyi yapmış. 110 kilo olana kadar. Şimdi 60 kilo. Kilonları yüzünden sağlık sorunu yaşayınca obezite tedavisi görmüş. Kilo verme sürecinde az ama kaliteli beslenmeyi öğrenmiş ve kaliteli yemek bir yaşam felsefesi haline gelmiş.

"Yemek yemeyi, yemekten zevk almayı öğrendikçe zayıfladım ve bu sayede kilomu koruyorum. Eskiden yemek yemezmişim, mide doldurmuşum!" diyor. Her şeyi ciddiye alan bir insan olduğu için, ülkenin farklı yerlerinde okullara gitmiş, yemek, pasta, çikolata kurslarına katılmış. Mutfağı bir doktorun muayenehanesi gibi. Her tarafı diploma ve sertifika dolu. İnsanın aklını başından alacak kadar lezzetli yemekler yapıyor.



Pina Anne, bu kitabın yazılma sürecinde hayalini kurduğu pastane/kafeyi açtı. Kendi yaptığı pasta, kek, bisküvi, çikolata ve reçelleri satıyor.

Yakın çevresinin sadece kendilerine değil, bu işi profesyonelce yapması gerektiği ısrarları üzerine bu yıl bir catering servisi açmaya karar vermiş. Tek çalışanı kendisi. İletişim Fakültesi öğrencisi olan kızı da iletişim ve pazarlamayla uğraşıyor. Daha çok yeni olmasına rağmen şimdiden ciddi bir müşteri kitlesi oluşmuş. Roma'da, Milano'da, Torino'da, Bologna'da "üsleri" var. Milano'daki oğlunun, Roma'daki kızının evi, diğerleri de çeşitli akrabalarının evleri. Müşterileri özel yemekler için arıyorlar. Pina valizi alıp üssüne gidiyor, yemekleri pişiriyor, iş bittikten sonra da evine dönüyor. Free Lance aşçı gibi bir şey. En büyük hayali kendi yaptığı domates pürelerini, Limoncello, tatlı ve tuzlu kurabiyeleri markalaştırıp ülke çapında butik satıcılara pazarlamak. En kısa zamanda gerçekleştireceğine şüphe yok.

Peperoni alla Pina / Pina Usulü Biber

Prisco'dan çarliston bibere benzen ama çarlistondan daha küçük, kısa biberler aldık. Çok küçük oldukları için çekirdeklerini temizlemeye gerek yok. Biber cenneti Türkiye'de Prisco'nun yavru çarlistonlarına benzer biber bulmak zor değil. Küçük olmasalar da çekirdeği az, çıtır çıtır yeşil biberler de kullanılabilir.

Pina, şeri de olsalar domateslerin çekirdeklerini temizlemeyi tercih ediyor. Şeri domatesleri ikiye bölüp içlerini çıkarıyoruz. Biberlerin sadece sapını kesip zeytinyağında hızlıca kızartıyoruz. Çok fazla yağa gerek yok, kızartma ile kavurma arası. Zeytinyağının ısısının çok yüksek olması gerekiyor. Bu şekilde biberler çabucak, yağda fazla kalmadan kızartıyor. Kızaran biberleri kâğıt havlu üzerinde yağlarını çekmeye bırakıyoruz. Tavadaki yağı döküyoruz. Tavayı yıkamadan, üzerinde kalan yağın içinde domatesleri çok kısa bir süre kavuruyoruz. Pişmelerine gerek yok, biraz yumuşasınlar yeterli.

Bol fesleğenle birlikte biberleri tekrar tavaya alıyoruz ve domateslerle iyice harmanlanmaları için 1-2 dakika birlikte pişiriyoruz.

Bu biberlerin yanında mutlaka *Fior di latte* yemek gerekiyor. *Fior di Latte* aslında dünyanın mozzarella olarak tanıdığı peynir. Ama esas olarak bir peynirin resmen mozzarella olabilmesi için manda sütünden yapılması gerekiyor. Mozarellanın en makbulü Pestum ve civarı kasabalardan geleni. Bir de Caserta ekolü var ki Napolililer karşı olsalar da hatırı sayılır nefasette.

Değil Türkiye'de, Napoli il sınırlarını aşar aşmaz bu kalitede Mozzarella, *Fior di Latte* bulmak imkânsız. Ama güzelinden, özellikle tazecik keçi peynirlerimiz, taze Urfa peyniri Napoli mozzarella'sını aratmayacak kadar yakışıyor bu tür yemeklerin yanına.



Antalya Kumluca'da çobanlıkla uğraşan komşularımızın elleriyle yapıp taze taze getirdikleri keçi peynirleriyle yaptığımız *peperoni*-leri misafirimiz İtalyanlar bayıla bayıla yediler.

Ne tür olursa olsun tazesinden peynirle çerez gibi yenilen çok hoş bir yaz tabağı.

Zucchini alla scapece / Naneli Kabak Kızartma

Alla scapece Napoli'ye özgü bir pişirme şekli. Napoli lehçesinde de "a scapesce" diye geçiyor.

Zeytinyağı, sirke, yerine göre nane, defne, kekik gibi otlarla tatlandırılan yemeklerin genel adı. Biz kabaklısını yaptık ama patlıcanlı ve hamsili versiyonları da var.

Kabakları ince ince ve küçücük doğruyoruz. Bizim kabak kal-yeden de daha küçük doğranması gerekiyor. Geleneksel tarifte doğ-ranan kabakların birkaç saat güneşin altında kurutulması gerekiyor ama o faslı geçip kâğıt havluyla iyice kuruluyoruz.

Kızgın zeytinyağında seri bir şekilde kabakları kızartıyoruz.

Kabakları kâğıt havlu üzerinde biraz dinlendirip üzerlerine önce taze naneyi sonra da ince kıyılmış ya da dövülmüş sarmısakları ser-piyoruz. Biraz üzüm sirkesi, en son tuz ekleyip işlemi tamamlıyoruz. Tuzun en son atılması çok önemli. Yoksa kabağın suyunu salıp yu-muşamasına neden oluyor.

Ertesi güne kaldığında iyice güzel oluyor.

Molignane alla scapece / Hamsi Soslu Patlıcan

Pina aynı yemeğin patlıcanlı versiyonunun tarifini de verdi.

Molignane kemer patlıcanın Napoli lehçesindeki adı. Bu yemekte mutlaka bu tür patlıcan kullanmak gerekiyor. Patlıcanların kabuğu-nu soymaya gerek yok ama istenirse kabuğu şeritler halinde kesilebilir.

İki tane tuzda kurutulmuş hamsi, iki diş sarmısak, bir tutam maydanoz, kırmızı biber, bir çay kaşığı kekik ve tabii ki iyisinden zeytinyağı ve sirke ile diğer malzemeler.

Patlıcanlar uzunlamasına dört parçaya ayrılıyor. Bol tuzlu suda kaynatılıyor. Pişmeli ama biraz dişe gelecek sertlikte kalmalı.

Hamsiler iyice yıkanıp kurulandıktan sonra havanda sarmısak, maydanoz, biber, kekik iyice dövülüyor. Ezilip, hamur kıvamına gelmeleri gerekiyor. Sonra karışım bol üzüm sirkesiyle inceltiyor. Koyu bir sos kıvamında olması gerekiyor.

Bu arada haşlanan patlıcanlar kurutuluyor sos üzerine dökülüyor, bolca zeytinyağı eklenip servis etmeden önce mümkün olduğunca uzun bir süre dinlenmeye bırakılıp sosu iyice emmesi bekleniyor.

Meze ya da giriş olarak servis edilebilen bir yemek.

Pasta (salsa) alla Genovese / Cenova Usulü Makarna

2 Havuç
3 sap kereviz
1 kg sığır (but)
2 kg soğan

Adı Cenova Usulü olsa da aslında Borbonlar döneminde Cenevre'den gelen askerlerin pişirdiği, Napoli'ye özgü bir makarna *Pasta alla Genovese*. Yapımı gayet kolay ama çok uzun süre pişmesi gerekiyor.

Ocağa koyup 3-4 saat unutmak gerek. Sonuç harikulade.

Önce soğan, havuç ve sap kerevizi rondoda çekiyoruz. Sebzele-ri bol zeytinyağında yumuşayana kadar kavurup eti tek parça halinde tencereye alıyoruz, iki tarafını da iyice kızarttıktan sonra 1 bardak beyaz şarap döküyoruz. Tencerenin ağzını kapatıp eti şarapta 5 dakika pişiriyoruz. Sonra tencerenin kapağı açık olarak pişirmeye devam ediyoruz. Şarabın alkolü uçunca soğanları ekliyoruz.

2 kg soğan dile kolay, kabukları soyup çok iri parçalara bölmek yeterli. Uzun uzun pişeceği için soğan eriyip gidiyor zaten.

Bütün karışımı bu şekilde, kapağı kapalı tencerede yavaş ateşte 2 saat pişiriyoruz. İki saat sonra eti çıkarıyoruz. Soğanı 1 saat daha pişirmeye devam ediyoruz. Bu kez kapağın arasına bir kaşık sokup hafif aralık bırakıyoruz. Suyunu çekip çok yoğun bir sos olması gerekiyor. Pina soğanın içinden çıkan eti alüminyum folyoya sarıp bekletiyor. Et biraz daha yumuşuyor. Sert kaldığından, misafir olursa bu et masaya getirilmiyor. Etin tek işlevi soğanı tatlandırmak.

Bu sosun başrol oyuncusu soğan. Evde denediğimde tencerem-





den çıkan eti başka bir tencerede, çok az sostan ve biraz sıcak su ekleyerek mum ateşi gibi kısık ocakta 1-1,5 saat daha pişirdim. Et yumuşacık ve lezzetli oldu.

Genelde bu sosla Bucatini denilen, bir nevi ortası delik kalın spagetti kullanılıyor. Ama Pina, Penne ya da Tortiglioni gibi içi boş kısa makarnaları tercih ediyor. Biz Penne kullandık.

Polipetti alla Luciana / Santa Lucia Usulü Ahtapot

Santa Lucia, Napoli'nin en eski, en şairane mahallelerinden. "Yıkanır denizde, ışıĝı ayın..." şeklinde seyreden şarkıda sözü geçen mahalle. Rivayete göre Constantinos'un soyundan gelen bir aile tarafından kurulmuştur. Deniz kenarında, karşısında Castel Del'Ovo'nun kıyısında balıkçısı, kabadayısı, yollusu yolsuzuyla tam bir Napoliten mahalledir..

Pina'yla bu mahallenin sokaklarında doğan Luciana usulü ahtapot yaptık.

Santa Lucia mahallesinin balıkçılarına özgü bu ahtapotta, pişirme öncesi hazırlık, pişirme kadar önemli. Biz Luigi'ye temizlettik. Hayvancıkları tezgâh üzerinde bir sağa bir sola çarptı çarptı, sonra temizledi. Balıkçılar bu işlemi hayvan canlıyken yapırlarmış.

Puglia bölgesinin liman kenti Bari'nin en kıymetli yemeklerinin başında bu şekilde canlıyken vurula vurula yumuşatılan ve ayrıca pişirilmeden çiğ yenen ahtapot geliyor.

Mutfaktaki ilk adım da çok hassas. Ahtapotun kurulanmadan, sarmısaklı kızgın zeytinyağına atılması gerekiyor. Hafif suyu olduğu için tencereyle buluşma ânı çok önemli. Ahtapotun havayı fişek etkisi yaratmaması için bir elde ahtapot, diğer elde tencerenin kapağı ışık hızıyla hareket etmek gerekiyor. Kapağı kapattıktan sonra epey patırtı kopuyor ama endişelenmeye gerek yok. Ortalık sakinleşip ahtapotçuklar kırmızı bir renk almaya başladığında kapağı açıyor, sarmısakları çıkarıyor, biraz beyaz şarap ekliyoruz. Şarap uçana kadar tencerenin kapağı açık vaziyette pişirmeye devam. Sonra kapak tekrar kapatılıyor, ta ki ahtapotlar yumuşacık olana kadar, yaklaşık 1.5 saat pişiriliyor. Pişen ahtapotları tencereden alıyoruz. Su-



Santa Lucia Mahallesi balıkçılarından

yuna Pina'nın evde yaptığı domates konservesini ve bol fesleğen ilave ediyoruz. Kabuğu soyulmuş taze domates de aynı işi görüyor elbette.

Normalde domateslerle ahtapot birlikte pişiyor ama Pina ayırmayı tercih ediyor. 10 dakika sonra domates ve ahtapot vuslata eriyor. Birlikte 15 dakika daha pişiyorlar. Toplam pişirme süresi 2 saati buluyor. Ahtapotuna göre daha uzun da sürebilir.

Üzerine bol maydanoz, güzelinden zeytinyağı, işte Santa Lucia Usulü Ahtapot hazır. Sıcak da soğuk da servis edilebiliyor.

Spaghetti aglio e olio / Sarmısaklı Zeytinyağlı Spagetti

Bizim için peynir-ekmek-domates neyse İtalyanlar için *Spaghetti-aglio-olio* (Makarna-sarmısak-zeytinyağı) aynı şey. Napolililerin “çizme”nin her tarafına kazandırdığı, dünyanın en basit ama lezzetli makarnası bu. Herkes yapar ama iyisini yapan azdır. İşten geliniz dolap bomboş, baba evinden gelen stoklar bitmiş, hemen bir Sarmısaklı Zeytinyağlı Spagetti yapılır. Gece dışarı çıkıldı, İtalyanların deyimiyle “küçük saatlere kalındı” (gece 1 ve sonrası anla-

mında), sabaha karşı karın acıktı sarmısak-zeytinyağı; öğrencisin, vize zamanı, sarmısak-zeytinyağı; üşendin yemek yapamadın, çocuklar okuldan gelecek sarmısak-zeytinyağı. Her zaman bayıla bayıla, sanki yediğin alt tarafı zeytinyağlı, sarmısaklı sade makarna değil de Barilla reklamını oracıkta çekiyorlarmış gibi, aşkla yenir.

İyisi nasıl mı yapılır? Pina anlattı...

Bol tuzlu suda spagetti makarna haşlanıyor. Elbette *al dente* olması gerekiyor. Makarnayı ocaktan indirmeye 5 dakika kala, iki diş sarmısak zeytinyağında çok kısık ateşte kızartılıyor. Acı seven, sarmısakla birlikte birkaç kuru süs biber çekirdeği, 1 bütün süs biber de kullanabilir. Yavaş yavaş, sarmısakların rengi iyice koyulaşınca, incecik kıyılmış maydanozu ilave ediyoruz ve sos hazır. Makarnayla karıştırıp üstüne de biraz karabiber çekilip afiyetle yenir.

Püf noktası, zeytinyağının çok iyi olması ve bolca kullanılması, sarmısağın yavaş ama neredeyse yanacak kadar pişmesi, makarnanın suyunun çok fazla süzülmemesi. *Al dente* makarna piştikten sonra da su çekmeye devam ediyor, çok süzülen makarna kuru tatsız oluyor.



Melanzane a funghetto / Mantarimsı Patlıcan

Patlıcanı kabuklarının yarısı kalacak şekilde soyuyoruz. Önce ortadan ikiye, sonra boylamasına tekrar bölüyoruz, elde ettiğimiz parçaları da enlemesine ve ortadan kesiyoruz. Bu şekilde küpler oluşturmak gerekiyor. Kesim çok önemli. Küpler eşit büyüklükte olmazsa bir kısmı az, bir kısmı çok pişebilir. Çok kızgın yağda hızlıca kızartıp kâğıt havluda kuruladıktan sonra üzerine bolca taze fesleğen, işte patlıcanlar hazır.

Cervella alla Napoletana / Napoli Usulü Beyin

400 gr kuzu beyin
50 gr siyah zeytin
Kapari
Galeta unu

Beyin kaynar suda 1 dakika haşlanıp çıkarılıyor, soğuk suya batırılıp çıkarılıyor, sonra iyice kurutuluyor. Fırın kabına biraz zeytinyağı dökülüp beyin açık şekilde kaba yayılıyor. Üzeri-

ne tuz, karabiber, kapari, çekirdeği çıkarılmış zeytinler, en üste de galeta unu bir tabaka halinde serpiliyor. 180 derece fırında 20 dakika pişmesi yeterli.

Alici dorate / Altın Sarısı Hamsi

Bu bildiğimiz hamsi kızartması. Ama Pina'nın tarifi çok eğlenceli.

Hamsileri temizleyip yıkadıktan ve iyice kuruttuktan sonra, karabiber ve tuzla çırpılmış yumurtaya batırıyoruz. Sonra una buluyoruz, tekrar yumurta, tekrar un ve doğru tavaya. Yine çok kızgın zeytinyağı kullanılıyor.

Pina kızaran hamsileri sarı saman kâğıdından yaptığı külahlarla servis ediyor. Yemeğe oturmadan önce ayaküstü, arkasından gelecek yemeğe göre buz gibi bira ya da beyaz şarapla çok keyifli oluyor.

Özellikle kalabalık, herkesin birbirini tanımadığı yemeklerde insanları erken kaynaştırma meselesini külahta sunulan altın sarısı hamsilerle çözmüş Pina.

Pesce bandiera alla Pina / Pina Usulü Palaska Balığı

Bir tutam maydanoz
2 palaska balığı
1 diş sarmısak
2 kaşık galeta unu
İri deniz tuzu
1 iri limonun kabuğu

Palaska balığı, kılkuyruk, çatalkuyruk gibi farklı isimlerle tanınıyor Türkiye’de. İnce uzun, çok açık ve parlak gri renkli, az yağlı hafif bir balık. Ayrıca bu tarif, filetosu çıkarılabilen her türlü balığa uygulanabilir.

Rondoda iri deniz tuzu, 1 limonun soyulmuş kabuğu, galeta unu ve sarmısağı çekiyoruz. Fileto halinde kesilip temizlenmiş balıkların fileto halini dizip elde ettiğimiz karışımla balık parçalarının yüzeyini güzelce kaplıyoruz.



Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişmeleri yeterli. Pina, balığın uzun uzun pişirilmesine karşı. Ona kalsa 5 dakikadan fazla pişirmek istemedi ama balığın üzerinin biraz kızarmasını beklemek zorunda kaldık.

Gnocchi alla Sorrentina / Sorrento Usulü Tuzlu Lokma

1 kg patates
200 gr un

Patatesi haşlıyoruz. Sonra güzelce soyup püre olacak şekilde eziyoruz. Patateslerin çok sıcak olmaması gerekiyor. Tezgâhın üzerinde unla patatesi karıştırıp homojen bir hamur oluşturuyoruz. Elimizin altında sanki oklava varmış gibi hareketlerle hamuru

ince uzun bir şerit haline getiriyoruz. Çok fazla yoğurmamak lazım, yoksa pişince fazla hamurlaşıyor. Minik minik kesiyoruz. Normalde tuzlu lokma daha irice yapılıyor ama Pina mümkün olduğunca küçük tutuyor. Anneannem yüksük çorbasına, mantıya “kıkırdak” dediği küçük, kızarmış hamur parçaları atardı. Şekli şemaii aynı, 1 cm çapında minik toplar.

Sosu için

Soğanı incecik doğrayıp zeytinyağında hafif sararınca kadar kavuruyoruz. Pina’nın domates konservesinden ekliyoruz. Konserve ya da olgun, çekirdekleri çıkarılmış, soyulmuş taze domates kullanılabilir. Ardından bolca fesleğen. Bu arada tuzlu lokmaları tuzlu suda çok kısa sürede, su yüzüne çıkana kadar haşlıyoruz. Domates sosuyla tuzlu lokmaları karıştırdıktan sonra Sorrento’dan gelen Mozzarella ile servis ediliyor. Sorrento, Napolililerin deyişiyle Sorriento, çok güzel bir sahil kasabası. Limonu, güneşi, denizi, mozzarellası, limoncellosuyla meşhur. 1558’de Barbaros ve donanması Marsilya’dan dönerken buraya da uğramış. İtalyanların hâlâ ağızlarından düşürmedikleri “Annecim Türkler!” lafının doğuşunda bunun payı olduğu söylenir.

Composta di fichi / İncir Kompostosu

500 gr soyulmuş
olgun incir
200 gr şeker

İtalyanların komposto anlayışı bizden farklı. Reçelle taze meyve tatlısı arası bir şey. Pina’nın çok kolay ve hafif incir kompostosu, yemek sonunda tatlı olarak da yenebilir; ama asıl yemek sonunda servis edilen eski peynirlerin yanında harika oluyor.

İnciri kısık ateşte ocağa koyuyoruz. Biraz suyunu saldıktan sonra şekeri ekliyoruz. 20 dakika pişiriyoruz. Komposto hazır. İki üç gün tazeliğini koruyor.

Daha uzun süre saklayabilmek için bir kavanoza koyup kavanozla birlikte konserve etmek gerekiyor.

Pesto alla Genovese / Ceneviz Usulü Ezme

30-35 adet fesleğen yaprağı
½ bardak zeytinyağı
2 tepeleme dolu yemek
kaşığı parmesan
2 yemek kaşığı *pecorino*
peyniri ya da sadece
4 kaşık parmesan
1 yemek kaşığı çamfıstığı
Sarmısak
1 paket linguini makarna

Aslında ezme, Liguria bölgesi, özellikle de Ceneviz şehri mutfak geleneğinin parçası. Pina'nın harika ezme-
li ekmeğini yedikten sonra Ligüralı
bir anne kadar güzel yaptığında karar kılıp mönümüze ekliyoruz.

Orijinal tarifte malzemelerin mermer havanda, tahta tokmakla dövülmesi gerekiyor. Fesleğene metal değmesi cinayet sayılıyor. Bileğine güvenen mermer havanda deneyebilir.

Ben bir kez geleneksel yöntemlere uygun yapmayı denedim, ezme hazır olduğunda yiyebilecek halim kalmamıştı.

Pina da aynı fikirde, onun için bütün malzemeyi rondoya atıp çekmeyi tercih ediyor. İşte bu kadar, ezmemiz hazır.

Ezmenin yanına en çok yakışan makarna Linguini. Spagetti, Cavaletti gibi farklı makarnalar da kullanılıyor.

Palamide al pesto / Ezmeli Palamut

En İstanbullu balık palamut, Napoli'nin de sevilen balıklarından. Pina, ezmeyi palamutla, duruma göre de tonbalığıyla (kutu değil) hazırlıyor. Sonuç harika.

Palamutun üzerine biraz zeytinyağı gezdirip fırın kâğıdına sarıyor. 200-220 derece fırında sadece 10 dakika pişiriyor. Üzerine ezme, onun da üzerine birkaç fıstık tanesi, palamut hazır.

Pina Usulü Domates Konservesi

Pina evde hazırladığı domates konservesini en az 4 kg domatesle yapıyor. Denemek için bir kavanozluk yaptık.

Pina, San Marzano cinsi domatesleri kullanıyor. San Mar-

zano, koyu kırmızı, biraz uzunca, tatlı, ince kabuklu, çekirdeği çok az ve küçük bir domates. Türkiye’de Pulum denilen domatesin Napolicesi. Bu domatesin 1770’te İspanyollar tarafından Peru’dan getirilip San Marzano kasabasına ekildiği zannediliyor. Şimdilerde koruma altında olan bir tür. San Marzano domateslerinin en olgun anlarında, ağustosta evlerde konserve yapmak bir gelenek.

Pina bu geleneği kendince yorumlamış, sonuç çok başarılı.

4 kg domatesin 1 kilosunu yıkayıp bazılarını ikiye bazılarını dörde bölerek kesiyoruz. Kapağı kapalı tencerede, tuz atarak 10-15 dakika pişiriyoruz. Domatesler yumuşayıp sularını salıyor.

Kalan 3 kg domatesi ise yıkadıktan sonra ikiye bölüyoruz. Pişmemiş domateslerle pişmişleri karıştırıp kavanozlama işlemine başlıyoruz. Kavanoza bir sıra domates dizip aralara bütün fesleğen yaprakları atıyoruz, bu şekilde bir kat domates bir kat fesleğen derken kavanoz doluyor. Kavanozları bir tencereye yerleştirip kavanozların boyunu 3 cm aşacak kadar su dolduruyoruz. Yarım saat pişiriyoruz. 1 litrelik kavanoz kullanıldığında pişirme süresini 45 dakikaya çıkarmak gerek. 200 gr’lık kavanozları ise 20 dakika kaynatmak yeterli.

Fesleğenli ya da fesleğensiz, bu şekilde konserve edilen domatesler 1 sene tazeliğini koruyor.

Limoncello

10 limon
1 lt 90 derece etil alkol
1 lt su
1 kg şeker

Limoncello, İtalya’nın en sıcak, en İtalya kokan likörü. Sorrento, Amalfi ve Capri halkı son 100 yıldır limoncelloyu kimin icat ettiği konusunda çekişedursun, en meşhuru Sorrento limonlarıyla yapılıyor.

Özellikle de Güney’de hemen her evin buzdolabında ev yapımı limoncello bulunur. Yaz günleri buz gibi çok güzel gider; yemek öncesi iştah açıcı, yemek sonrası hazmettirici olarak içilir.

Pina, Amalfi limonlarıyla yapmayı tercih ediyor. Erdemli limonları da mutlaka aynı işi görecektir. Limonun kabuğu, yani en

çok tarım ilacına maruz kalan kısmı kullanıldığından, organik tarım üretimi limon kullanılması ideal.

Geleneksel tarifte şişeyi kendi ekseni etrafında 40 gün sağa 40 gün sola çevirip önce karanlık sonra aydınlıkta bekletmek gibi epey karmaşık işlemler var. Ama Pina limoncelloyu da kendi usulüyle basite indirgemiş. Sonuç çok başarılı.

Limonların kabukları patates soyacağıyla soyuluyor. Beyaz etli kısmının kabuk üzerinde fazla kalmaması gerekiyor. Kabuklar bir kavanozun içinde üç gün karanlık ortamda alkolde bekletiliyor. 1 lt su içine 1 kg şeker atılıp kaynatılıyor. Kaynayıp köpüklenmeye başladığında ateşi kapatmak gerekiyor. Şekerli su soğuduktan sonra, üç gün bekletilen limon kabuğu-alkol karışımı, bu şekerli suya ilave ediliyor. Bir gün yine karanlık ortamda bekliyor. İyice karıştırılıp kabukları ayırmak için süzülülüp şişeleniyor. Şişeye koyduktan sonra ağzının iyice kapatılıp en az 30-40 gün açılmaması lazım. Açıldıktan sonra 1 sene dayanıyor.



Dante'nin ve İtalyancanın Anavatanı Toskana'da Maria Grazia Anne ile...

Toskanalı annemiz Maria Grazia Plankenstein'in oğlu Luca'yla Floransa'nın merkez Santa Maria Novella istasyonunda buluşuyoruz. Anne babasının sayfiye olarak kullandıkları, dağ başını duman almış bir köydeki evlerine gideceğiz. Floransa'ya 60 km uzaklıkta, eskiden çobanların kullandığı, şimdi beş altı ailenin mekân tuttuğu bir yerde oturuyorlar. Köy bile denemez buraya. Sağda solda başka ev yok. İtalyanların dağ başlarında korkusuzca yaşama rahatlıklarını takdir etmemek mümkün değil. İnsanın aklına üçüncü safya haberleri gelmese, hayalet hikâyeleri gelir...

Maria Grazia'nın tek evladı Luca, Roma Tor Vergata Üniversitesi'nde araştırma görevlisi ama Floransa'da yaşıyor. Roma'da evler pahalı olduğu ve Toskana'nın yüksek yaşam standardından vazgeçmek istemediği için günü birlik trenle gidip geliyor. Yol boyunca izlediğimiz manzaraya baktıkça, Luca'nın neden buraları bırakamadığını anlamak zor değil.

Yuvarlak hatlı alçak tepeler, iğne oyası gibi özenli tarım alanları, ince silüetleriyle tepelere başka türlü bir derinlik kazandıran Akdeniz servileri Toskana resminin başlıca öğeleri. Aphrodite'nin adası Kıbrıs'a özgü serviler bu topraklara çok yakışmış. Toskana, güzelliğinin farkında bir kadın gibi. İnce uzun gövdeleriyle pek gölge etmeyen serviler, güzelliğine güzellik katmak için giydiği ince topraklı ayakkabılar gibi. Asmalarından sarkan koca üzümleriyle dişi,



Maria Grazia Anne gençlik yıllarında

huysuz ve tatlı bir kadın. Toskanalılar da tıpkı bölgeleri gibi gelişmiş estetik duyguları ve huysuzluklarıyla ünlüler. Dante'nin ve İtalyancanın anavatanı Toskana'nın halkı kadar ağza yakışan, ama okkalı, çeşitli küfür edebilen yok koca İtalya'da.

Plankenstein Anne, mor eteği (mor Floransa'nın rengi) Fendi marka kocaman mor gözlükleri, sarı beyaz kabarık saçlarıyla rahmetli Aysel Gürel'i hatırlatıyor. Sevimli Toskana aksanına bir de "r" harfini tam telaffuz edememesi eklenince, anlattıklarını dinlemeye doyum olmuyor. Toskanalılar İtalyancada "k" olarak okunan "ch"leri "h" olarak telaffuz ediyorlar. Dünyanın Coca Cola olarak bildiği içecek, burada Hoha Hola. Bol "h"li, "r"siz aksanıyla, morlar içindeki annemiz peri masalı kahramanı gibi.

Toskanalı annenin soyadında bir gariplik olduğunu sezmek mümkün değil. Soyadının hikâyesi İtalya tarihinin konuşulmayan sayfalarından. Babası Avusturya'nın bir kasabasında doğuyor. I. Dünya Savaşı sonrası Trento-Alto Adige bölgesi Avusturya'dan alınıp İtalya'ya veriliyor. Soylu ailenin yakışıklı evladı Baba Plankenstein da kendini bir anda İtalyan vatandaşı olarak buluyor. "Babam

İtalyancayı hiçbir zaman doğru dürüst konuşamadı,” diyor. Her iyi İtalyan vatandaşı gibi vakti geldiğinde askere gidiyor. Floransa’ya. Hayatının kadınıyla tanışıyor, büyük aşk ve sonrası evlilik. Vatandaşlık macerası burada bitmiyor. Mussolini yönetiminde ciddi bir etnik asimilasyon yaşayan bölge halkı, Mussolini-Hitler aşkından yararlanıp Alman vatandaşlığı alma hakkı kazanıyor. Plankenstein Baba da Alman vatandaşlığını tercih edenlerden oluyor. Şansı yine yaver gitmiyor. Bu kez de II. Dünya Savaşı patlak veriyor. Plankenstein Baba Alman. Alman ordusunda göreve başlıyor. Bir süre sonra firar etmeyi başarıp savaşın geri kalan yıllarını gizlenerek geçiriyor. Bütün karmaşadan geriye iki dilli bir bölge ve Maria Grazia gibi renkli insanlar kalıyor. Annemiz bütün bunları anlatırken birbirinden güzel yemekler yapıyoruz.

Pappa col pomodoro / Domates Lapası

4-5 yaprak fesleğen
1 bardak sızma zeytinyağı
1 soğan
1 sap kereviz
½ havuç
3 diş sarmısak
500 gr domates (ekmek ve domates oranı damak tadına göre değiştirilebilir)
Süs biberi

Domates Lapası bayat ekmekleri değerlendirmenin Toskana usulü. Maria Grazia’nın çocukluğunda en sevdiği kitap olan *Il Giornalino di Gian Burrasca*’nın kahramanı bu yemeğe bayıldığı için, o zaman bu zamandır favori yemeği olmuş.

400 gr Toskana ekmeği (Taş fırın ekmeğinin tuzsuz versiyonu. Kurumuş Trabzon ekmeği

ya da tava ekmeği kullanabilirsiniz. Tuzsuz etimekle de yapılabilir)

Domatesler kaynar suda 10-15 saniye haşlandıktan sonra kabukları soyulup küp küp doğranıyor. Soğan, kereviz, havucu iyice kıydıktan sonra zeytinyağında önce sarmısakları pembeleştiriyoruz, sonra kıyılmış sebzeleri iyice kavuruyoruz. Bu arada bayat ekmekler dilimlenip kırılaşana kadar fırınlanıyor.

Sebzeler iyice yumuşadığında sıra domateslere gelmiş demektir. Bütün sebzeleri yarım saat ağzı yarı kapalı tencerede pişiriyor-



ruz. Maria Grazia Anne bu yemeği toprak gveğte pişiriyor. Domatesler de pişince, ekmekler ilave ediliyor. Yarım saat daha kısık ateşte pişince servise hazır. Biraz zeytinyağı birkaç fesleğen yaprağıyla süslemek farz.

Çocukların da çok sevdiği, hem sıcak hem soğuk tketelebilen, bebek mamasına benzer bir yemek. Zaten *pappa* mama anlamına geliyor. Yemeğin lezzeti tamamen kullanılan malzemeye bağlı. Özellikle zeytinyağı çok önemli.

Pesci fritti dell'Arno / Arno Balıklarından Tava

600 gr Arno ya da
herhangi bir tatlı su balığı
1 bardak sızma zeytinyağı
Un
1 Limon
Maydanoz

Maria Grazia Anne'nin çocukluk anılarında balığın yeri bir başka. Cuma günleri, geleneklere bağlı ailelerde olduğu gibi, Plankensteinlar'ın evinde de sadece balık pişermiş. Campo Marzo mahallesinde geçen çocukluğuna dair en canlı anıları mahallenin balıkısına ait.

“Bisikletiyle gelirdi. Bisikletin önüne ve arkasına bağladığı kocaman balkabakları vardı. İçleri Arno Nehri’nden tutulmuş balıklarla dolu kabaklar,” diyor. Burada eşi söze giriyor. “Arno balıkları, Arno’nun canlı balıkları diye bağırırdı.”

Sanki 45 yıllık evlilik boyunca değil de, öncesinden de karısının hayat arkadaşymış gibi her ayrıntıyı biliyor. Bu haliyle Calvino’nun *Kozmocomik Öyküler*’indeki her şeyi bilen sevimli karakter Qfwfq’ya benziyor. Arno’dan artık balık çıkmıyor. Ama onlar için yedikleri yine de Arno balığı tavası:

Balıklar yıkanıp temizleniyor. Aralarında iri olanlar varsa küçüklerin boyuna gelecek şekilde kesiliyor. Yıkayıp temizledikten sonra, iyice kurutma faslı. Sonra una bulanıp güzelce kızartılıyor. Kızardıktan sonra kâğıt havlu üzerinde yağları çektilirip limon dilimleri ve maydanozla süslenip masaya getiriliyor.

Anguilla in umido / Domatesli Yılanbalığı

2 yılanbalığı
400 gr domates
3 diş sarmısak
Maydanoz
Un
4 kaşık zeytinyağı
Kırmızı şarap

Maria Grazia Anne bu yemeği babasına ithaf ediyor. Babasının en sevdiği yemek olan Domatesli Yılanbalığı’nı annesinin babasına cuma günleri öğle yemeklerinde hazırladığını hatırlıyor.

Kızgın yağda diş olarak pembeleştirildikten sonra sarmısakları yağdan alıp temizlenmiş, dörde bölünmüş yılanbalıklarını iyice una bulayıp

kızgın yağda kavuruyoruz. Kızarmaya başladıklarında kabuğu soyulup küp küp kesilmiş domatesleri ekliyoruz. Sos yoğunlaşmaya başladığında biraz kırmızı şarap ekleyip 15-20 dakika daha pişiriyoruz. Tuz, karabiber, biraz maydanoz ve işte balık hazır.

Barbi in teglia al profumo di timo, ginepro e peperoncino / Kekik, Ardıç ve Süs Biberli Bıyıklı Balık

3 adet bıyıklı balık
1 bardak sızma zeytinyağı
1 dal sater otu (yabani kekik), yoksa normal kekik
Nane
2-3 ardıç tohumu
Kırmızı biber

Bıyıklı balık sazangiller familyasından bir tatlı su balığı. Ülkemizde de baraj göllerinde bile avlanabiliyor. Yerine sazan da kullanabilir. Balıkları temizledikten, iyice yıkadıktan sonra kurutuyoruz. Zeytinyağına önce kokulu otları atıyoruz, hemen arkasından balıkları. Balıkları sadece iki kez

çevirecek şekilde iki tarafını da kızartıyoruz. Bir tepsiye alıp nane ve limonla süsleyip servis ediyoruz.

Baccalà ai porri / Tuzlanmış Morina

Soğan, sarmısak, havuç, maydanoz ve fesleğeni ince ince kıyıp kavuruyoruz. İnce ince doğranmış pırasaları ekleyip iyice yumuşayana kadar bekliyoruz. Temizleyip küçük parçalar halinde kestiğimiz balıkları da ekleyip 15 dakika kadar pişiriyoruz. Maria Grazia Anne bu yemeği mısır unu lapası üstünde servis etmeyi seviyor.

Polenta alla Toscana / Toskana Usulü Mısır Unu Lapası

Polenta bizim Karadeniz bölgesinde yapılan Kuymak'ın Akdenizli versiyonu. Özellikle kuzey bölgelerinde kullanılan, bir zamanlar ekmek yerine tüketilen bir yemek. Maria Grazia Anne Tuzlanmış Morina'yı normal mısır unu lapasıyla servis ediyor. Ama Toskana usulü mısır unu lapası daha farklı. Buraya kadar gelmişken aslını yaptık. Hazırlanmasının normal mısır unu lapasından daha meşakkatli olduğunu itiraf etmek gerek.

Fasulyeyi en az 12 saat ıslamak gerekiyor. Ardından fasulyeler bol suda 1 saat haşlanıyor. Haşlama suyuna birkaç adaçayı ve defne yaprağı, irice doğranmış bir soğan ekliyoruz.

Kara lahananın kalın damarlarını ayırıp yaprağın geri kalan kısmını uzun şeritler halinde doğrayıp bir kenara bırakıyoruz. Bu arada kereviz sapı, havuç ve bir küçük soğanı kıyıp zeytinyağında biraz kavuruyor, üzerlerine kara lahana şeritlerini ekliyoruz. Sebzeler 20 dakika bu şekilde pişiyor. Arada sırada karıştırıyoruz.

Bir yandan da mısır unu lapasını pişirmeye başlıyoruz. Yarım litre tuzlu suya mısır ununu yavaş yavaş serperek karıştırıyoruz. Sürekli aynı yönde çevirmeye, topak olmamasına ve tencerenin kenarlarına yapışmamasına dikkat ediyoruz. Bu şekilde 1 saat pişirmek gerekiyor. Bu aynı zamanda klasik mısır unu lapasının tarifi. 1-1 buçuk saat pişirip sıcak sıcak püre niyetine servis edebilir ya da kurumasını bekleyip ekmek gibi kullanabilirsiniz. Soğumuş hali ızgara edilip sunuluyor. Toskana usulünde ise henüz son duruşa gelmedik...

Bir saatin sonunda kara lahana karışımı ve süzdüğümüz fasulyeyi ekliyoruz. İyice karışıp piştiğine ikna olduğumuzda Toskana Usulü Mısır Unu Lapamız hazır. Sıcak ya da soğuk servis edilebilir. Genellikle soğutup baklava şeklinde keserek ve hafif kızartarak başlı başına bir yemek olarak kullanılıyor. Et, balık, tavuk her şeyin yanına azık olabiliyor.

Cipolline in agro dolce / Mayhoş Soğanlama

500 gr minik yassı soğan
50 gr tereyağı
50 cl elma sirkesi
2 kaşık şeker
50 cl su

Beyaz, minicik yassı soğanlar kullanılıyor. Bulursanız ne âlâ, yoksa bildiğimiz arpacık soğanını da kullanabilirsiniz. Soğanları soyduktan sonra yarım saat soğuk suda bekletmek gerekiyor. Daha tatlı olurmuş böylece!

Teflon tavada tereyağını eritiyoruz, yağa şeker ilave ediyoruz. Şeker eridiğinde de önce sirke sonra da suyu ekliyoruz. (Evde tereyağı kullanmayıp şekeri doğrudan sirkede erittim, daha hafif oldu.) Soğanları kurularıp sirkeli karışıma atıyoruz. Kısık ateşte 1 saat pişmeye bırakıyoruz. Soğanların iyice renk değiştirmesi, kırmızı kahverengi bir görüntü alması, hatta yer yer yanması



Mayhoş Soğanlama

çok normal. Yemeklerin yanına garnitür olarak ya da yemek öncesi iştah açıcı olarak servis edilebilir. Biz Maria Grazia Anne'yle iştah açıcı olarak kullandık. Yanına da birkaç ançüez çok yakıştı.

Cantuccini / Kıtır Bisküvi

250 gr un
200 gr şeker
Tuz
100 gr kabuğu soyulmuş
badem (kabuklu bademle
yapmayı tercih edenler de var)
2 yumurta
16 gr vanilyalı kek mayası
(ya da ayrıca toz vanilya)
Tereyağı

Toscana bölgesine özgü bu kıtır kıtır bisküviler Chianti bölgesinin tatlı şaraplarından Vin Santo eşliğinde yeniyor. Vin Santo'nun olmadığı yerde başka tatlı şaraplar da kabul görüyor, ama bunların illa şaraba banılıp yenmesi gerekiyor.

Yapımı gayet basit ama kıtır kıvama getireceğiz derken fı-

rınlama ölçüsünü azıcık ka-
çırdığımız için biraz yandı.
Bu aşamada başında durup
kontrol etmek en iyisi.

Bademleri önceden ısıtıl-
mış fırında 5-10 dakika, yan-
mamalarına dikkat ederek
kavurmak gerekiyor. Un, şe-
ker, bir tutam tuz, vanilya-
lı mayayı karıştırıyoruz. Be-
yaz harmanı yanardağ gibi
açıp yumurtaları kırıyoruz.
Fırınlanmış bademleri de ila-
ve ederek bir çatal yardımıyla
hamuru karıştırıyoruz. Tah-
ta üzerinde çalışılması ide-
al ama silikon hamur pedler
de iş görüyor. Hamurun yü-
zeyi yapışmaz kıvama gel-
mesi gerekiyor. Fazla yumu-
şak olur da yapışırsa un ekle-

nebilir. İyice yoğurup kulak memesi kıvamına geldiğinde hamuru
üç bölüp 3-4 cm kalınlığında şeritler oluşturuyoruz. Fırın tepsisi-
ni tereyağıyla sıvadıktan sonra biraz un döküp sağa sola çalkalayıp
tereyağı tabakasının unla kaplanmasını sağlıyoruz. Şeritleri arala-
rında biraz mesafe kalacak şekilde tepsiye yerleştiriyoruz. 180 de-
rece fırında 30 dakika, üzerleri pembeleşene kadar pişiriyoruz. 30
dakika sonunda Kıtır Bisküvi şeritlerini alıp sıcakken verevine ke-
siyoruz. Kestiğimiz bisküvileri iç kısmı havada kalacak şekilde fı-
rına dizip tekrar fırına veriyoruz. 5 dakika kâfi. Aynı işlemi bir kez
de diğer yüzü için yapıyoruz.

İşte kıtır bisküvilerimiz hazır.



Kıtır bisküviler fırına girmeden önce ve sonra



Sardunya'dan
(Fotoğraf: Maurizio Baglioni)



Lucia Anne eşi Piero ile

ata yadigârı çiftliği değerlendirmeye karar vermiş. Şimdi ailece orada çalışıyorlar. Çoluk çocuk, torun torba hepsi mutfakta. Tombul, al al yanaklı bir anne Lucia. Kocası Piero oldum olası çobanlık yapıyor. Kendi koyunlarının sütlerinden peynir üretiliyorlar. Kendi domatesleri, biberleri, şarapları,

zeytinyağları... Az ama öz üretip ürettiklerini küçük restoranlarında değerlendiriyorlar. Restoran deyince gözünüzün önüne öyle ahım şahım bir yer gelmesin, bir evin salonu kadar bir yer, kocaman iki masa, o kadar. Lucia'nın eşi Piero kendi halinde bir çoban ama aynı zamanda dünya çapında bir müzisyen. Bir tenor. Bitti ve civarı, kökeni tarih öncesi döneme dayandığı düşünülen polifonik müziğiyle meşhur. Çobanların hayvan seslerini taklit etmesiyle doğan bu muhteşem şarkılar üniversitelerin ve ünlü müzisyenlerin ilgi odağı. Sadece Sardunya'da ve Moğolistan'ın bir kısmında örneği görülen dünyanın en antik polifonik müziği bu. İlahiler ve birkaç seranat dışında şarkıların genelde sözleri yok. Bim bam bama bam bum, memem memmem me gibi seslerden oluşuyor. Cazcılar arasında popüler olmasına şaşmamak gerekiyor. Bir tür antik *scatting*. Piero'nun dahil olduğu grup Peter Gabriel, Lester Bowie, Ornette Coleman gibi müzisyenlerle çalışmış. Peter Gabriel'in Piero'nun traktörü üzerinde fotoğrafı bile var. İtalyan hükümeti bu antik müziği yaşatan Piero ve grubuna şövalyelik nişanı da vermiş. Lucia Anne, Piero'nun sesine değil, sevimliliğine vurulduğunu söylüyor. Eşine bakarken gözlerinin içi ıslıl ıslıl. "Bana seranat yapmazdı, ama beğendim işte!" diyor.

Adada olmamıza rağmen, bu bölgenin denizle ilişkisi olmadığından, mutfak daha çok et, peynir ve makarna üzerine kurulu. Lucia Anne'nin mutfağında fazla çeşit yok. Az ama tadına doyumaz şeyler yapıyor. "Mutfak benim!" deyip yemekleri kendi yaptı. Bana da izlemek, yazmak, sonra da afiyetle yemek kaldı...

Ravioli al sugo di pecora / Kuzu Eti Soslu Peynirli Manti

1 kg un
3 yumurta
Tuz
Su
İri rendelenmiş koyun
peyniri

Sardunya diyalekti İtalyancadan çok farklı, başlı başına bir dil. Yemeklerin isimleri de bambaşka bir dilde. Ravioli aslında Emilia bölgesinin tipik ürünü, ama o kadar yaygın ki, nev'i şahsına münhasır Sardunya'da bile yöresel yemeklerin bir parçası olmuş.

Tabii ufak tefek değişikliklerle.

Lucia Anne, Emilia usulünden daha az yumurta koyarak yapıyor Ravioli'yi. Klasik Ravioli'de kullanılan Ricotta peynirinin yerini de Sardunya Pecorinosu, eski koyun peyniri almış. Pecorino peyniri İtalya'da yemek üzerine şaraba eşlik eder ya da bazı makarnaların üzerine serpilir. Bölgede bolca üretildiğinden olsa gerek, Lucia Anne'nin mutfağında Pecorino, Ravioli'nin içine de kurulmuş.

Un, yumurta ve tuzla hamuru hazırlıyoruz. Kulak memesi kıvamına gelince hamur açılıp içine pecorinolar koyulup kapatılıyor. Peynirli Ravioli'yi süpermarketten alma hakkımız her zaman baki.

Belveghe Sos

Bu sos Sardunya'nın iç bölgelerinde farklı isimlerle aynı şekilde yapılıyor. Belveghe, Kuzu Etli Domates Sosu demek. Buralarda, İtalya genelinin aksine, koyun ve kuzu eti çok yaygın. Sarmısak, defne yaprağı, maydanoz, soğan, havuç kullanılıyor. Hepsini kıyıp, zeytinyağında önce sarmısakları pembeleştirip sonra bütün malzemeleri ekliyor. Sebzeler yumuşadıktan sonra kuşbaşı kıyılmış ya da kıyma kuzu etine geliyor sıra. Et kavrulmaya yüz tuttuğunda biraz kırmızı şarap, şarap suyunu çekince de domatesler.... Lucia bütün anneler gibi kendi hazırladığı soyulmuş domates ya da domates püresini kullanıyor. Ama doğrudan taze domates de kullanılabilir. Domatesleri de ekledikten sonra sos 1 saat kısık ateşte pişiriliyor. Bir nevi Sardunya Usulü Bolonyez Sos oluyor.





Sardunya'dan
(Fotoğraf: Valentina Onnis)



Maccheroni ai ferri / Şişte Makarna

İtalya'nın Güney bölgelerinin hemen hepsinde yapılan bu makarnanın İtalyanca adı *Maccheroni ai Ferri* ama her bölge, hatta kasaba kendince bir isim bulmuş. Lucia Anne'nin mutfağında da *Maccarones de erittu* olmuş. Kısaca Şişte Makarna anlamına geliyor. Özelliği örgü şişleriyle yapılıyor olması. Hamurunda sadece su, tuz ve un kullanılıyor. Kişi başına 100 gr sert buğday unu ve hamuru meşhur kulak memesi kıvamına getirecek kadar su gerekiyor. Karışım hamur haline geldikten sonra küçük şeri domates kadar parçalar koparılıp 3 numara örgü şişle önce açılıp şişe sarılıyor, biraz sıkıştırıldıktan sonra tek hamlede şişten çıkarılıyor. Burgu makarnasının evde yapılmış gibi. Lucia Anne bu makarna için koyun peynirinden yaptığı sosu kullanıyor. 300 gr koyun peyniri (eski kaşar da olabilir) eritilip iki üç kaşık un ekleniyor ve pişen makarnayla karıştırılıyor. Makarnamız hazır.

Agnello al forno / Fırında Kuzu

Lucia Anne mutfağında kendi yetiştirdikleri kuzuların etinden kullanıyor. Bizim kasaptan 30-40 günlük, az yağlı kuzu eti isteme-

1 demet yabani rezene
(arapsacı)
800 gr az yağlı parça kuzu
eti

miz gerekiyor. Kuzu 10 cm uzunluk
5 cm genişlikte parçalar halinde ke-
siliyor. Kaburgalar da bitişik. Pirzo-
la gibi ayrılmıyor. Bolca biberiye, def-
ne yaprağı sarmısak atıp yağ ve su ek-

lemeden fırına veriliyor. 2.5 saat kadar 100 derece ısıda pişiyor. Son
yarım saatte gevremesi için 150 dereceye çıkarıyoruz ateşi. Etin du-
rumuna göre pişme süresi uzayabilir. Lucia Annenin kuzularının
tazelüğünden mi beslenme şeklinden mi bilinmez, et piştikten sonra
bile tavuk gibi bembeyaz kalıyor.

Panatedda / Etli Patlıcanlı Börek

Bitti dilinde *Panatedda* olan muhteşem şeyin İtalyancada karşılığı
yok. Etli Patlıcanlı Börek diyebiliriz. Eğer hamur açmayı becerebi-
liyorsanız 1 kg una 100 gr benmari usulü eritilmiş tereyağıyla, ge-
rektiğinde biraz su karıştırarak hamur haline getirip açabilirsiniz.
Sonra da içini doldurup minik madalyonlara dönüştürüyorsunuz.
Doğrudan hazır milföy hamuru ya da yufka kullanılabilir.

Sarmısak zeytinyağında pembeleştiriliyor. Ardından kuru do-
mates parçaları, maydanoz, defne yaprağı, kırmızı biber, son ola-
rak da kıyılmış kuzu ya da dana eti ekleniyor. Lucia Anne kuzu eti
kullandı, ama dana etiyile de güzel olduğunu ısrarla söyledi. Et en
az yarım saat, iyice yumuşayana kadar kavruluyor. Bir yandan da
patlıcanlar küp şeklinde kesilip zeytinyağında kızartılıyor ve yağı-
nı çekmesi için kâğıt havluda bekletiliyor. Et pişip kızarmış patlıca-
nın yağı çekildiğinde, ikisini karıştırma zamanı geliyor. İç hazır ol-
duktan sonra hamur madalyon, minik börekler şeklinde doldurul-
yor. Tepsî böreği olarak da yapılabilir.

Agnello con finocchietti selvatici / Yabani Rezeneli Kuzu

Rezene iyice temizleniyor. Nerdeyse sadece püskülleri kalıyor. İnce
doğranmış soğanı kavurup yine ince doğranmış rezeneyi ekliyoruz.



İyice piştikten sonra kuzu etini de ekleyip şöyle bir çevirdikten sonra etin üstünü kapatacak kadar su ekliyoruz. Lucia Anne patates ve kuru domates de kullanılabilir diyor. Et çok kısık ateşte iyice yumuşayana kadar pişiyor. Etin çeşidine göre iki saat, hatta daha fazla pişirmek gerekebilir. Önemli olan çok kısık ateşte pişmesi ve ağızda dağılacak kadar yumuşak olması.

Aranzadas

Portakal kabuğu
Bal
File Badem

Portakal kabukları kibrit çöpü şeklinde doğranıyor. Kabukların beyaz etlerinden tamamen arınmış olması gerekiyor. Kesim işlemi bittikten sonra kabuklar 20 dakika kadar haş-

lanıyor. Piştiklerinde iyice sıkıp kabukların suyu süzülüyor. Lucia Anne, kabukları haşlamadan önce bir iki gün suda bekletenlerin de olduğunu söylüyor. Yumuşaması için. Isıyarak yapmayı tercih edenlerin portakalların ıslı olduğu suyu her gün değiştirmelerini öneriyor. Yoksa acılaşırmış. Ama onun portakallarının ıslanmaya ihtiyacı yok. 1,2 kg kabuğa 3 kg bal olacak şekilde, ateşin üzerinde balı iyice kabuklara yediriyor. Daha az bal kullanıp şeker takviyesi yapmayı tercih edenler de var. Lucia Anne sadece bal kullanıyor. Çok kısık ateşte, arada sırada dikkatlice karıştırarak 2.5 saat kadar pişiriyoruz. Ocaktan almaya yakın, fırınlanmış file bademler ekleniyor. Badem, bütün ya da dövülmüş de olabilir. Tencereyi ocaktan indiriyoruz. Ahşap masa üzerinde çalışmak en ideali. Masayı ıslattıktan sonra tencerenin içindeki dökülüp tatlı oklavasıyla açılıyor. Baklava ya da yuvarlak parçacıklar halinde kesiliyor. Günlerce tazelikliğini koruyan bir tatlı.



Palermo'da bir sokak
(Fotoğraf: Şenay Boynudelik Accardo)

Altı Kere Otuz Gün, Tepesinde Cayır Cayır Güneş Olan Sicilya’da Rita Anne ile...

“Uyumak, Ermiş Chevalley, Sicilyalıların istediği uyumaktır ve en güzel armağanı vermek için bile olsa, kendilerini uyandırmak isteyenlerden her zaman nefret edeceklerdir. Laf aramızda, yeni krallığın çantasında bizim için pek büyük armağanlar olduğundan da çok kuşkusuz var. Sicilyalıların duygularını, en acımasızca olanlarını bile, belirtmeleri hep düşseldir; bizim kösnüllüğümüz bir unutulma arzusudur; tembelliğimiz, bütün o tarçınlı, karatekesakalı çiçekli soğuk şerbetlerimiz, hepsi cinsel bir durağanlık, yani yine ölüm arzusudur; derin derin düşünür gibi duruşumuz Nirvana’nın gizemlerini irdelemek isteyen bir hiçliktir. Aramızdan bazılarının, yarı uyanık olanların gücü buradan gelir; Sicilya’nın sanatçı ve aydın yaşamındaki o yüzyıllık gecikmenin nedeni işte budur; yenilikler, ancak öldükten, canlı akımlar yaratacak güçleri tükendikten, etkinliklerini yitirdikten sonra ilgimizi çeker; işte günümüzde hâlâ süregelen o inanılmaz biçimde efsaneler uydurma olayı buradan gelir; aslında gerçekten eski efsanelere dayansalardı belki saygınlık kazanırlardı ama bunlar salt, ölü olduğundan ilgimizi çeken bir geçmişte bizi yeniden gömmek için yapılan uğursuz girişimlerdir. /.../ Sicilyalıları dedim, buna bir de ‘Sicilya’ sözcüğünü eklemeliydim: Çevre, iklim, kırsal görünüm. Bütün bu etkenler, yabancı egemenlikler ve aykırı tecavüzlerle birlikte, belki onlardan bile fazla, bizim kişiliğimizi oluşturmuştur: ya cinsel bir gevşeme ya cehennem gibi bir



Palermo'dayken rastladığımız bir film çekimi

kuraklık; ikisinin arasında bir orta yol tanımayan bu kırsal manzara-
raya bakın. Akıllı başında kimselerin yaşayabileceği her yerin oldu-
ğu gibi, aşağılık, sıradan, rahat, insancıl yanları bulunmayan bizim
ülkemizde, Randazzo'nun cehennemi Taormina Körfezi'nin güzel-
liğinden ancak birkaç kilometre uzaktadır ve her iki yöre de aşırı,
dolayısıyla tehlikelidir. Ya yılın altı ayı ısıнын kırk dereceye vardı-
ğı iklimimize ne demeli? Sayın teker teker, Chevalley, sayın: mayıs,
haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim; altı kere otuz gün tepemiz-
de cayır cayır bir güneş vardır; Rusya'nın kışı kadar uzun ve kasvetli
bu yazla, elimizden bir şey gelmeden boğuşur dururuz. Siz bilmez-
siniz, bizim buralara, İncil'deki o lanetli kentlere olduğu gibi ateş
yağar; o aylar süresince bir Sicilyalı fazla çalışacak olursa, üç kişilik
enerji harcar. Sonra, su da yoktur ve çok uzaklardan taşınması gere-
kir, öyle ki her damlası, bir damla terle ödenir; en sonunda yağmur-
lar geldiğinde de kasırgalar kopar, kurumuş nehir yatakları kudu-
rup taşar, bir hafta önce sussuzluktan ölen hayvanlarla insanlar, bu
kez aynı yerlerde boğulup giderler. Doğanın bu şiddeti, iklimin bu
acımasızlığı, her şeydeki bu sürekli gerilim, geçmişten kalma gör-
kemli ama kendimiz yapmadığımız için akıl sır erdiremediğimiz,
çevremizde güzel ve dilsiz hayaletler gibi duran bu anıtlar, kimbi-
lir nerden gelip tepemize binmiş yöneticiler, hemen boyun eğdiği-
miz ve çok geçmeden nefret ettiğimiz ama hiçbir zaman anlamadı-
ğımız, kendilerini sadece bize gizemli gibi gelen sanat eserleri, bir
de çok iyi anladığımız –üstelik başka yerlerde harcadıkları– vergi-
lerle belli eden bu krallar... İşte bütün bunlardır bizi yoğuran ve eli-
mizde olmayan dış etkenlerle olduğu kadar, bir de korkunç bir dar
görüşlülükle şartlanmış kişiliğimizi oluşturan şeyler.”*

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, yapıtı *Leopar*'da Prens
Salini'ye, Luchino Visconti de kitabın aynı adlı sinema uyarlama-
sında Burt Lancaster'a söyletir bu sözleri. Bir toprağa, bir millete bu
kadar tutkuyla öfkeli olabilmek için ancak en az bu kadar büyük bir
tutkuyla sevdalı olmak gerekir herhalde. İşte Sicilya böylesine sevi-
len ya da nefret edilen, ama kayıtsız kalınamayan Akdeniz'in en bü-
yük, en acayip adası.

* Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Leopar*, Çev.: Semin Sayıt, Can Yay., 1998, s: 134-135-136.



Capello Pastanesi'nin bol ödüllü tatlı sert ustası
Sinyor Capello
(Fotoğraf: Şenay Boynudelick Accardo)

Tarih boyunca Yunanlardan Bizans'a, Vandallardan Araplara, Normanlara farklı kültürlerin işgalini gören, Barbaros Hayreddin ve başka Türk denizcilerinin de yolunun düştüğü ada, bütün bu medeniyetlerin izlerini taşıyor. Edip Cansever'in "Masa da masaymış ha!" şiirini hatırlamamak mümkün değil. Şair, acısını koyar, sevincini, sarhoşluğunu, yalnızlığını koyar masaya, masa taşır da taşır. Sicilya da öyle.

Sicilya denince akla mafya ve yolsuzluktan başka şey gelmese de, bu çi-

lekeş topraklarda çok daha fazlası var. Provenzanoların toprakları aynı zamanda, Arşimet'in, Bellini'nin, Pirandello'nun, Tomasi di Lampedusa'nın, Verga'nın, Tornatore'nin, Frank Capra'nın da toprağı. Ve de İstanbul'un ilk gözağrısı Boğaziçi Köprüsü'nün çelik direklerinden birinin yapıldığı, dolayısıyla İstanbullunun bilmece de kalbinde taşıdığı toprak. Araplardan şerbeti ve tatlı geleneğini, Normanlardan kızıl saç ve mavi gözlerini, İspanyollardan tutucu Katolikliği, Akdeniz'den sıcaklığını alan Sicilya, her yiğidin yâri olmasa da çok özel bir yer.

Sicilya seferinde merkez üssümüz Palermo. Gelir gelmez Capello pastanesinin yolunu tutuyoruz. Pastanenin sahibi tatlı sert, işini ciddiye alan, bol ödüllü bir tatlı ustası. Sicilya bütün İtalya'da tatlılarıyla ünlü, Sinyor Capello da Sicilya'nın en ünlü tatlı şeflerinden. *Cannololar*, *cassatalar*, *setteveliler*, Capello'nun yok yok minicik pastanesinde. Capello, Palermo yakınlarındaki Bagheria kasabası doğumlu Giuseppe Tornatore'nin (*Cennet Sineması*, *Malena*) son filmi *Baaria'nın* (Sicilya diyalektindeki söylenişi *Bagheria*) galası için çok



Pretoria Çeşmesi'nin bulunduğu meydan
(Fotoğraf: Şenay Boynudelick Accardo)



(Fotograf: Şenay Boynudelli Ricardo)

özel bir pasta hazırlamakla meşgul. Çiçekli dişbudak ve keçi boy-nuzundan yaptığı şekeri kullanacak. Sicilya'nın bütün güzel kokularının, aromalarının hissedildiği özel bir pasta olsun istiyor.

Bomba gibi bir kahvaltı ve Sinyor Capello'yla tadına doyum olmaz bir sohbet sonrası soluğu pazarda alıyoruz. Ev sahibem Şenay, 8 aylık oğlu Kerem ve ben. Amacımız Kerem'i alıngan, utangaç, hırçın Sicilyalı pazarcıların fotoğraflarını çekmek için kalkan olarak kullanmak.

Balıkların, sebze meyvelerin tadı ve ucuzluğu karşısında insanın aklını oynatası geliyor. Renk ve ses cümbüşü bir Pazar. Balıkların, domateslerin arasında ayaküstü atıştıracak haşlanmış ahtapot, *Panella* denilen nohut unu kızartmalı sandviç, Ricottalı safran sandviçi satıcılarıyla dolu Ballarò. Palermo'da bir Adana havası var.

Katman katman bir şehir. Bizans, Arap, Norman, Barok, Art Nouveau iç içe değil üst üsteler. O kadar ki, şehrin ana kilisesinin girişinde Araplardan, kilisenin cami döneminden kalma bir ayet var. Pretoria Çeşmesi halkın deyişiyle Utanç Çeşmesi (çıplak heykeller olduğu için) kendine birkaç gömlek dar gelen meydana, üstüne yığılmak üzere olan barok binalarla Prens Salin'in bahsettiği rüya âlemin vücuda gelmiş hali. Çeşmeyi Medici Ailesi eşrafından Don Toledo, Floransa'daki evi için inşa ettirmiş, ama bittiğini görmeye ömrü vefa etmeyince vârisleri çeşmeyi Palermo Senatosu'na satmışlar. Bu, hikâyenin yaygın anlatımı. Palermolular Medici Ailesi'nin çeşmeyi beğenmediği için Palermo'ya sattığı fikrinde. Cansever'in "Masa"sı misali, Sicilya bu çeşmeyi de kaldırmış.

Ballerò'dan alışveriş, ufak bir tur ve sokakta yenilebilecek ne varsa yedikten sonra akşam çökerken Caltanissetta'ya doğru yola çıkıyoruz. Caltanissetta adı, Kadınlar Kalesi anlamına gelen Arapça Kal'atü'm-nisa kelimesinden geliyor. Palermo'ya 1-1.5 saat uzaklıkta, 60 bin nüfuslu bir mini şehir. Rita Anne'ye gidiyoruz. Şenay'ın eşi Roberto, Caltanissetta hentbol takımının antrenörü, Rita'nın eşi de takımın patronu. Takımın gece antrenmanı var. Erkekler top peşinde koşmaya gidiyorlar, biz de mutfağa kurulumuz.

Rita Anne'nin evinde inşaat var. Yirmi yaşındaki engelli oğlu Andrea'nın evin içinde rahat hareket edebilmesi için bir asansör yapılıyor. Doğumdan önce ailesine ait fırında çalışan Rita, Andrea'yla ilgilenebilmek için işi bırakmış. Yirmi yıldır evde. Pastacılık günle-

rinden kalma el maharetlerini, evin bodrumundaki stüdyosunda seramik aksesuarlar yaparak devam ettiriyor.

Rita Anne, inşaata, özel bakım gerektiren oğluna rağmen bizimle gece vardiyasına kalmaya razı olacak kadar misafirperver. “Bizde misafire önce yemek vereceksin, sonra yatak derler,” diyor. Yemek yapmaya koyuluyoruz. Vakit gece yarısını geçmişken, sporcularımız gelip her şeyi silip süpürüyor. Onca yemeği yedikten sonra ertesi günkü maçı kaybediyorlar ama olsun. Zaten dostluk maçı!

Pesto al pistacchio di Bronte / Fıstıklı Ezme

50 gr kabukları soyulmuş
antepfıstığı
80 gr fesleğen
20 gr maydanoz
1 diş sarımsak
Birkaç dilim limon kabuğu
1 kaşık limon suyu
Zeytinyağı

Fıstıklı Ezme’de limon, fıstık, zeytinyağı, fesleğen; Sicilya’nın bütün aromaları bir arada. Fıstık, naranciye gibi Ada’ya Arapların getirdiği ürünlerden. Sicilya lehçesinde “festuka” deniyor. Portakal’ın Sicilya lehçesindeki adı da “narança”. Nereden geldiğini tahmin etmek zor değil.

Sicilya’nın yemeklerinde, tatlılarında fıstığın, çamfıstığının, üzümün yeri başka. Fıstık denilince de bütün Sicilya’da akla ilk gelen Catania’ya bağlı Bronte kasabası. Kasabanın adının Emily Bronte’yle alakası yok. Şehri kurduğuna inanılan Neptün’ün tepegöz oğlu Bronte’den geliyor. Etna’nın eteklerindeki bu 20.000 nüfuslu kasaba dünyaya Bronte fıstıklarını ithal ediyor.

Araplar kasabaya fıstığı getirmiş ve üzerinde başka bir şey yetiştirmeyen volkanik kayaların üzerine dikmişler. Bronte’de fıstık tarımı, hâlâ 1000 yıldan uzun zamandır uygulanan, Arapların getirdiği teknikle yapılıyor. Her 8 diş fıstık ağacı için 1 erkek fıstık ağacı dikmek gerekiyor. Erkek ağaçlar rüzgâr gören tepelere, diş ağaçlar daha aşağılara ekiliyor. Bu kayalık arazilerde tarım yapmak ve ürünü toplamak çok masraflı olduğundan Bronteli üreticiler iki yılda bir toplama yapmayı tercih ediyorlar. Bronte’nin fıstıkları küçükçe ama yemyeşil, çok lezzetli. İşte bu fıstıklarla Ezme yapıyoruz.

Fıstıklı Ezme 10 dakika içinde hazır. Doğrayıcının içinde önce sarmısağı çekiyoruz, üzerine limon kabuklarını, sonra kabukları soyulup temizlenmiş fıstıkları ekliyoruz. İyice unufak olduklarında yavaş yavaş zeytinyağı, önce maydanoz sonra da fesleğeni ekliyoruz. Son olarak limon suyu ve biraz daha zeytinyağı. Ezme hazır.

Rita'nın eşi ezmeyi sade sevmediği için, Rita bu sosun etli ve kremalı versiyonunu icat etmiş. Biraz soğan ve kıyma kavurup sonra Fıstıklı Ezme'sini, ardından da yemeklik kremayı ekliyor. Sade ezme daha lezzetli, ama etsiz yapamam diyenler için ikinci versiyon, yalın lezzetlerden hoşlananlar için orijinali aynı anda yapılabilir...

Rita soğan yerine pırasa kullanmayı tercih ediyor.

Rita Usulü Ezme

50 gr fesleğen
250 gr şeri domates
1 süs biberi
50 gr koyun peyniri
250-300 gr burgu ya da kalem makarna



Rita Usulü Ezme'yle yapılmış makarna

Cenova Usulü Ezme'nin Sicilya'ya özgü *pachino* (şeri) domateslerle hafifletilmiş versiyonu. Ezme, *pestare* ezmek fiilinden gelen bir isim; dolayısıyla ezilerek yapılan her şey *pesto* / ezme olabiliyor. Burada da diğer ezmede olduğu gibi sarmısakla işe başlanıyor, sonra domates, en son fesleğen kıyılıyor, bol zeytinyağı, tuz ve arzu edilirse karabiberle tamamlanıyor. Sert, erimeyen, tuzlu, yarı eskitilmiş koyun peynirini (Miha-lıç olabilir) rendeleyip hem ezmenin içinde makarnayla biraz daha karıştırdıktan sonra hem de tabağın üstüne serpebilirsiniz.

Rita her şeyin yanına Penne-Kalem makarna kullanmayı, Andrea da kolaylıkla yiyebildiği için tercih ediyor.



Zucca frita / Balkabağı Kızartması

Rita ev kadını olsa da, iki çocukla uzun uzun yemek yapmaya fırsatı olmadığından lezzetli ve yapımı kolay yemeklerde ustalaşmış. Bal Kabağı Kızartması da bunlardan. Bal kabağının kalitesi çok önemli. Kabakları dikdörtgen şeklinde kesiyoruz. Una bulayıp zeytinyağında kızartıyoruz. Mısır unu da kullanılabilir. Biraz tuz, karabiber ve balkabakları yenmeye hazır.

Pennette picchio pacchio / Pikyo Pakyo Soslu Kalem Makarna

400 gr küçük kalem makarna
250 gr şeri domates
100 gr rendelenmiş tuzlu ricotta ya da çökelek
10 gr fesleğen
Tuz, sarmısak, karabiber

Adı kadar yemesi de keyifli olan bu makarna Sicilya'nın en ünlü, en kolay makarnalarından. Rita bunu da iyice kolaylaştırmış. Şeri domatesleri kesip taze fesleğen ya da kekik, bol sarmısak ekleyip (her 250 gr domatese 1 sarmısak) en az dört saat bekletiyor. Bu sosla hem Bruschetta / Közlenmiş

Ekmek yapıyor hem de makarna, bir taşla iki kuş vuruyor.

Bildik Pikyo Pakyo tarifinde domatesler pişiriliyor. Zeytinyağında sarmısak pembeleştirilip şeri domatesler ekleniyor, biraz pişirdikten sonra, ateşten almaya yakın fesleğen ekleniyor. Üzerine tuzlu *ricotta* (çökelek ya da sert keçi peyniri rendesi kullanılabilir) serpilip servis ediliyor. Bu versiyonda 1 küçük soğan kullanan da var.

İtalya'nın sosyetik makarnası Latini ise çamfıstığı kullanılmasını öneriyor. Orijinal tarifi aynıasına çamfıstıkları ekleniyor; ama kavrulmadan, beyaz kalmaları gerekiyor.



Rita Anne



Sicilya’da Adanın İsviçresi Ragusa’da Giovanna Anne ile...

Giovanna Anne’yle buluşmak için otobüse atlayıp Sicilya’nın bir ucundan diğerine, Ragusa’ya gidiyoruz. Mafyanın elinde olmayan, en kalkınmış bölgesi olduğu için, adanın İsviçresi diyorlar Ragusa’ya. Ragusa sınırları içindeki Monte Iblei, zeytinyağı ve şaraplarıyla ünlü. Burada ev sahibim, bana Giovanna Anne’yi “ödünç” veren arkadaşım Roberta. Roberta 46 yaşında, gastronomi yazarı harika bir kadın. Dünyayı dolaşmadığı zamanlarda Roma, Ragusa, New York, Paris arasında yaşıyor. Doğduğunda leyleği havada gördüğü için bu hale gelmemiş. On sene önce, gayet normal geçen bir hamilelik sonrası, doktorların geç müdahalesi yüzünden, doğum sırasında kızını kaybediyor. Uzun bir yas döneminden sonra kendini sadece işine vermeye, bir daha da kimseye bağlanmamaya karar veriyor. O gün bugündür yollarda.

Mekânımız eski Ragusa, Arapça adıyla anılan Ibla. Ibla kayalar üzerine kurulmuş bir barok mücevhercik. Pietro Germi’nin *İtalyan Usulü Boşanma*, Taviani Kardeşler’in *Kaos*’u ve pek çok filmin geçtiği yer. Güzelliğiyle olduğu kadar bol Michelin yıldızlı feylezof şef Ciccio Sultano ve Sicilya’nın en kıymetlilerinden, Di Pasquale pastanesiyle de ünlü.

Roberta’yla Giovanna Anne’yi alıp güzel bir kafeye oturarak neler yapacağımızı planlamak üzere Ibla’nın kıvrımlı yollarında ilerlerken birden Roberta’nın “Giovanna! Giovanna!” çığlıkları eşliğinin-

de sert ve ani bir frenle sarsılıyor. Söz konusu Giovanna arabadaki değil, yoldaki... Yaşlı, çirkince ama bir o kadar da sevimli bir Giovanna.

Giovanna, bahçesinde nar ağacı olan bir evin sahibesi. Eşini kaybetmiş. Ben tanıştığımda, babadan kalma evini oda-kahvaltı veren bir pansiyona dönüştürmeye karar verdiğinden, ev tadilattaydı.

Roberta bir yaz akşamı, mükellef bir yemek sonrası, meşhur şef Ciccio Sultano'nun Ibla'daki restoranından çakırkeyif ayrılır. Ibla'nın labirent sokaklarında yürürken, sokak seviyesinden hayli yüksek kalan, Giovanna'nın bahçesindeki nar ağacını görünce kaybettiği çocuğunu, Giousuè Carducci'nin küçük yaşta kaybettiği oğlunun arkasından yazdığı "Kadim Ağıt"ı hatırlayıp okumaya başlar:

"Kızıl çiçekler verdi
o minnacık ellerinle
uzandığın yeşil nar ağacı"...

Giovanna evinde oturmuş, kaybettiği kocasını düşünmektedir. Şiir okuyan kadının sesini duyunca, şiirin devamını okuyarak karşılık verir:

"Yapayalnız suskun bahçede
yine yeşillendi her şey,
ışığı ve coşkusu haziranın
hayat verdi her yere."

Ve ikili, düet şeklinde şiiri okumaya devam eder...

"Sen benim çiçeğimsin
kurumuş, örselenmiş ağacımın açtığı,
son ve yegâne çiçeği
beyhude hayatımın,

soğuk topraktasın şimdi
kara toprakta,
ne güneş şenlendirir
ne de sevgim uyandırır seni."

* Çev.: Filiz Özdem

Biri balkonda, biri sokakta şiiiri okuduktan sonra önce gülmeye, sonra da ağlamaya başlarlar. Giovanna, Roberta'yı eve davet eder. Bir acı kahve sonrası dost olurlar.

İşte bu hikâyeyi dinleyince, Roberta'nın epeydir görmediği Giovanna'yı görünce aniden fren yapıp kendini yola atmasının nedenini anladık.

İstemeyerek de olsa Giovannalardan birini bırakıp diğerini alarak yola devam ediyoruz. İbla'nın meydanında dondurma ve şaraplarıyla ünlü bir mekânda keçi boynuzlu, fıstıklı ve zeytinyağlı dondurma eşliğinde büyük günü organize etmeye başlıyoruz.

Mönümüz hazır. Börek ve Bohçalı Aş yapacağız. Ufak bir soru- numuz var. Günlerden pazartesi. Bohçalı Aş'ın malzemesi ise sadece çarşamba günleri taze alınabiliyor. Salı günü üç silahşörler buluşup Giovanna'nın her zaman alışveriş yaptığı süpermarkete gidiyoruz. Süpermarket ama sanki büyük bir bakkal. Herkes güler yüzlü, samimi, kimin torunu torbası var hepsini biliyorlar. Kemik ağrılarından, torunun ne kadar büyüdüğünden, büyük oğlanın ne kadar babasına benzediğinden konuşuluyor.

Sıra Giovanna'nın mutfağının ağır toplarından Bohçalı Aş'ın malzemelerini sipariş etmekte. Daha fazla gizlemenin anlamı yok. Bohçalı Aş bir kuzucuğun bütün iç organları kullanılarak yapılan, özellikle de Paskalya'da aile içinde yenen bir yemek. Ama yine bir sorun var! İç organların mezbahadan çıkabilmesi, temizlenip sterilize edildiğine dair doktor raporundan sonra mümkün. Saat 4'ten önce teslimat zor. Bize daha önce lazım. Giovanna Anne gergin. Roberta ve Giovanna'nın oğlu Vincenzo abartıp 15 kişi davet et-



Solda Giovanna Anne, sağda Roberta.



Ibla sokaklarında iki Giovanna bir arada

mişler, yaptığımız yemekleri tüketebilmek için. Adrenalin yüksek! Sinire kesmiş vaziyetteyiz! Giovanna marketin sorumlusuyla konuşup misafiri olduğunu anlatıyor. Şen şakrak sorumlu elinden geleni yapacağına söz veriyor. Marketten çıkıyoruz. “Yarın bizzat ağabeyini mezbahaya gönderip doktorun peşine takar. Saat 2’ye kadar elimizde malzeme,” diyor Giovanna. Gerçekten de saat 2’de yürek, ciğer, mide, bağırsaklar... kuzucuğun içi olduğu gibi elimizde.

Giovanna Anne 63 yaşında, bakımlı ve şık bir kadın. Büyük aşkla bağlı olduğu eşi Salvatore’yi iki yıl önce kaybetmiş. Hâlâ yasta. İki oğlu, iki de torunu var. “Aşk için aşçı oldum!” diyor. Salvatore yemeyi içmeyi çok sevdiğinden, Giovanna da onu mutlu etmek için elinden geleni yaptığından, sonunda Ragusa’nın en hünerli kadınlarından olmuş.

Yemek yapmak için ailenin Ragusa’nın dışındaki kır evine gidiyoruz. 1800’lerden kalma bir taş ev, evi çevreleyen zeytinlik ve bostan. Yemekleri yapacağımız fırın evin içinde. Kocaman. İtalyanların hemen hepsinin şehir dışındaki evle-



Giovanna Anne’nin kır evinden





rinde bir taş fırın vardır; ama bu kadar büyük ve evin içinde olanına ilk kez şahit oluyoruz. Yemek yapmak ve yemek için teçhizatlı bir ev.

Roberta, Vincenzo, dört yaşındaki afet torun Nina, Giovanna hepimizin önünde birer önlük harıl harıl çalışıyoruz bütün gün. Yavaş yavaş misafirler de gelmeye başlıyor. Avusturyalı misafir, kızıl saçlı, selvi boylu Suzy, ateşi yakmakta zorlanan Vincenzo ve Vincent'in imdadına yetişiyor da bir felaketten kurtuluyoruz. Saatler ilerleyip de işleri bitiremedikçe Giovanna sinir

küpüne dönüyor. Hepimiz mum gibiyiz. Masaya oturup da "Mıııııııı!" sesleri yükselmeye başlayınca, o güzel gülümsemesiyle, "Bugüne kadar hep yalnız yemek yapmayı tercih ettim. Paskalya, Noel yemeklerinde çocuklar, gelip yardım edelim derlerdi de, kabul etmezdim. Bugün, bu yaşımda, başkalarıyla yemek yapmanın ne kadar güzel olduğunu keşfettim. Teşekkür ederim!" diyor.

Kadehler Giovanna için kalkıyor ve Giovanna eşini hatırlattığı için kalamadığı evde uyumaya karar veriyor. Yorucu, yoğun, duygu yüklü günden geriye Giovanna'nın lezzetli tarifleri kalıyor.

Tenerumi

Teneruminin Türkiye'de birebir karşılığı yok. Sicilya'ya özgü, yaprakları da yenilebilir bir çeşit su kabağı. İtalya'nın başka yerinde de görmüşlüğüm yok. Boyu üç metreye kadar uzayabilen, ama 1 m civarındayken kesilip kabak gibi kullanılan bu sebzenin tadı kabakla, salatalık arası bir şey. İstanbul'da Balık Pazarı'nda Semiz Manav'da



Giovanna Anne'nin yemek yapmak için hayli teçhizatlı kır evinin ocaklığı



bulmak mümkün. Semiz Manav adının Asma Kabak olduğunu, dolmasının çok güzel olduğunu söylüyor, malesef yapraklarını satmıyor.

Palermo’da *Tenerumiye* tekrar döneceğiz. Giovanna’yla öğle yemeğinde yemek için hafif olsun diye sadece yapraklarından haşlamasını yapıyoruz. *Tenerumi*, yumuşak anlamına geliyor. Asma yaprağını andıran yapraklarını, tazelikten kolayca

kırılan noktalarından kırıp temizliyoruz. Bitkinin sarılmasını sağlayan kıvrıkcık telimsi kısımları da atmamız gerekiyor. Giovanna’ya kalsa koskoca bitki tomarından üç tel alıp atacak. Biz çaylaklar daha yufka yürekliyiz, koca koca yaprakları atmak içimizden gelmiyor ama Giovanna’nın gözünden bizim araya sıkıştırdığımız “kart” yapraklar kaçmıyor. Böylece topladıklarımızın büyük bir kısmı atılıyor, kalanı haşlıyoruz. Suyunu süzüp biraz zeytinyağı döküyoruz, bir de tuz ve limon ekliyoruz. Ispanak gibi değil, pazı hiç değil. Çok güzel olduğundan başka söylenecek söz yok.

Cipolla in padella / Tavada Soğan

Giovanna öğlen aşımızda tavada soğan olduğunu söylediğinde suratımı asmamaya çalışıyorum. Sicilya’ya kadar gel. Fıstığıyla, bademiyle ünlü memlekette soğana talim et, bu da benim şansımış diye içimden geçirmedim değil. Yanılmışım. Bıraksalar sadece o soğanla beslenir insan. Sicilya’nın Giarratana kasabasına özgü dev

soğanlarla yapıyorlar. Çok yumuşak, etli, şeker oranı yüksek. Su, yağ hiçbir şey eklemeyen soğanlar koca koca dilimler şeklinde teflon tavaya koyulup ağzı kapatılıyor. Kısık ateşte uzun süre pişiyor. İyice yumuşayan soğanlar tavadan alınıp üzerine biraz tuz, kekik, zeytinyağı eklenince tadına doyum olmaz bir şey oluyor. Daha sonra Roma’da naçizane beyaz soğan ve Kekova sırtlarından toplanmış kara kekikli versiyonunu denedik, fena da olmadı. İyi soğan, kekik, zeytinyağı üçlüsü el altında olduğunda mutlaka denemesi bir “yemek”.

Orecchione al forno / Fırında İstiridye Mantarı

Hazır fırın yanıyorken, öğle yemeği için birkaç mantar atmayı ihmal etmiyoruz. Giovanna mantarların üzerine biraz tuz serpip fırına atıyor. 15 dakika pişiyorlar. Üzerlerine maydanoz, sarmısak kıyıp Pina Teyze’nin ev yapımı zeytinyağından da gezdiriyoruz ve mantarlar hazır. Et yemeklerinin yanında harika oluyor.



Spaghetti alla bottarga / Balık Yumurtalı Spagetti

Bottarga, Fenikeliler zamanından beri kullanılan, balık yumurtasının tuzlanarak kurutulmasıyla elde edilen bir ürün. İtalya’da *Bottarga* denince akla Sardunya, Sicilya ve Calabria bölgeleri ve Toskana’nın Grosseto kıyıları geliyor. Grosseto ve Calabria’nın üre-

Kibrit kutusundan biraz
daha büyük bir *Bottarga*
parçası

1 limon rendesi

Sebze suyu, yoksa aynı işi
gören bulyon

1 bütün limonun
kabuklarının rendesi

Beyaz şarap

400 gr çubuk makarna

timi daha küçük ve daha az iddialı
ama Sardunya ve Sicilya “Asıl *Bottar-
ga* bizimki!” diye ciddi bir savaş için-
deler. Sardunyalılar kefal yumurta-
sından yapıyorlar. Sicilyalılar tonbalı-
ğının. Kavgaya taraf olmanın anlamı
yok, hepsi güzel deyip önümüze gelen
Bottargayı ardımıza koymuyoruz. Bi-
zim elimizdeki Sicilya’nın en sevim-
li balık kasabası Marzemimi’den ge-
len kıymetli bir *Bottarga*. Türkiye’de

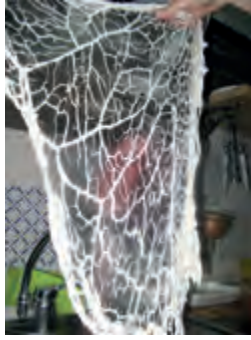
üretimi çok az olmakla birlikte mumlu balık, kuru balık yumurtası,
kuru kefal havyarı adları altında bulunabilen bir ürün (Beyoğlu’nda
Balık Pazarı’nda satılıyor). Türkiye’de üretilen kuru balık yumurta-
sı balmumuyla kaplı ve tadı Sardunya usulü olana daha yakın. Bi-
zimki biraz daha acı ama makarnaya yakışıyor.

Çok seri şekilde hazırlanan bir sos olduğu için makarnayla eş-
zamanlı pişirmekte fayda var. *Bottarga* küçük parçalar halinde ke-
siliyor ve zeytinyağında pembeleşen sarmısağa ekleniyor. Hafif ka-
vurduktan sonra sebze suyu, yoksa bulyon eşliğinde azar azar sıcak
su, biraz limon suyu ekliyoruz. İyice harlı vaziyete geldiğinde yarım
bardak sek beyaz şarap ekliyoruz. Ateşin altını açıp alkolü buharlaş-
tırıyoruz. *Bottargalı* sosumuz hazır.

Kuru olmamalı. Zeytinyağı ve sebze suyunda biraz cömert ol-
mak en iyisi. Makarnayı, sosa alıp, 30 saniye birlikte pişirdikten
sonra üzerine biraz çiğ bottarga rendelenebilir. Çok az zeytinyağın-
da bir kaşık galeta ununu kavurup serpmek de mümkün. Sicilya’da
kızarmış galeta unu, peynir yerine sıklıkla kullanılıyor.

Turciniuna / Bohçalı Aş

Ragusa bölgesine has bu yemek, Paskalya’nın vazgeçilmezlerinden.
Kuzunun, koyunun eti zengin ağalara düştüğünden fakir köylünün
elinde kalanla, yani sakatatla en lezzetli sonucu elde etme arayışın-
dan doğan, İtalyanların “fukara mutfak” dedikleri geleneğin en gü-



zel örneklerinden. Kuzunun yüreği, nefes borusu, ak ve karaciğeri, bağırsakları, işkembesi, bağırsakları çevreleyen örümcek ağına benzeyen doku kullanılarak yapılıyor. Bağırsaklar ip işlevi görüyor. İşkembe ve bağırsağı sarmalayan doku bir nevi torba olarak kullanılıyor. Bütün iç organlar ve nefes borusu ince ince doğranıyor. İşkembeden küçük bir parça alıp üzerine bir parça yürek, karaciğer, akciğer, nefes borusu, bir parça da taze soğan, bir parça maydanoz yerleştirip sarma gibi sararak, bağırsak parçasıyla paket yapıp güveç kabına yerleştiriyoruz.



Bağırsaklar bittiğinde sarma işlemine örümcek ağına benzeyen dokuyla devam ediyoruz. Kulağa korku filmi gibi gelse de güveçte, taş fırında pişen Bohçalı Aş çok beğenildi.

Scaccia / Kaçça Böreği

Scaccia Ragusa bölgesine özgü, ama ünü Ragusa ve Sicilya sınırlarını aşmış bir tür börek. Çok ince açılan hamur birkaç kez üzerine kapatılarak katlanıyor ve piştiğinde bir nevi kuru lazanya oluyor. Giovanna'yla dört ayrı Kaçça Böreği yaptık. Sicilya lehçesinde hepsinin adı ayrı aslında. Kaçça Böreği yapmakta kullandığımız içleri makarna sosu olarak ya da garnitür olarak et, tavuk yanında da kullanabilirsiniz.

Önce içleri hazırladık:

Domates soslu iç

Giovanna da kendi domates konservesini yapan annelerden. Evinin garajında sakladığı dev bir domates püresi hazinesi var. Akşamdan birkaç şişe domatesi, sarmısak ve tuz ekleyip iyice pişirmiş. *Ragù / Bolonyez Sos* gibi en az 3 saat pişmesi gerektiğinden, akşamdan hazırlamayı tercih etti. Bize de bol bol fesleğen ve Ragusa usulü *Caciocavallo* peyniri parçaları eklemek kaldı. Kaçkavallo olarak telaffuz edilen Sicilya, Sardunya, Puglia gibi güney bölgelerine özgü bu peynirin Bulgar kaşarı Kaşkaval'ın akrabası olduğu aşikâr. Caciocavallo yerine rahatlıkla Kaşkaval ya da taze kaşar kullanılabilir.





Patlıcanlı iç

Tombul patlıcanların, koyuca ve parlak olanlarını seçtik. Patlıcanları uzunlamasına etli dilimler halinde kesip zeytinyağında kızarttık. Patlıcanlar kızardıktan sonra küp küp kesiliyor. Bu şekilde daha az yağ çektiğinden daha hafif oluyormuş. Patlıcanlara domates, fesleğen, parça ve rendelenmiş *Caciacavallo*, zeytinyağında kavurulmuş galeta unu ekleyip bir kenara alıyoruz.

Ricottalı ve taze bakla içi

Soğan, *ricotta* ve taze bakla içiyle hazırlanıyor. *Ricotta* yerine böreklik yumuşak lor peyniri de kullanılabilir. Lor peyniri çok az sütle yumuşatılsa iyi olur. Yarım kg *ricotta* için yarım soğan, yarım kg bakla yeterli. Soğanları kavurup baklaları ekliyoruz, çok kısa bir süre birlikte kavurduktan sonra ateşten alıp peynirle karıştırıyoruz. Biraz tuz, karabiber, sonra sırasını beklemek için kenara...

Brokolili iç

Ragusa bölgesine özel mor brokoli kullanıyoruz. Normal brokoliden rengi dışında farkı yok. Biraz daha yumuşakça. Brokolileri parçalara ayırıp haşlıyoruz. Sarmısak, bolca acı biber, biraz peynir ekliyoruz. Hazır!

Böreğin Hamuru

Böreğin hamurunu *Briula* denilen, dev bir ekmek tahtasını andıran alette hazırladık. Aslında bir de *Maida* denilen ekmek teknesi faslı var; ama fazla zaman olmadığı için bunu es geçtik. *Briula* dev bir



ekmek tahtası gibi, sapının olduğu yere bir kişi oturuyor, oturan köşeden çıkan dev bir çıkırık var. Oturan kişi hamuru çevirirken diğeri dev çıkırık / oklavayı su tulumbası gibi bir aşağı bir yukarı hareket ettirerek hamurun iyice yoğurulması sağlanıyor.

Bir ordu insana yemek hazırladığımız için 5 kg un kullandık. 1 kg unla rahat 6-7 kişilik hamur hazırlanabilir.

Unu *briulanın* ortasına döküp ortası boş kalacak şekilde yanardağ yapıyoruz. Ortaya mayayı koyduk (kullanılan mayaya göre oran değişebiliyor. Katı bira mayası kullandık 1 kg için 1 tablet). Makarnalarda olduğu gibi, yavaş yavaş su dökerek ve kenarlardan ortalara unu çekerek homojen bir hamur haline getiriyoruz. Bu böreğin hamuru makarna hamurundan biraz daha sert kıvamda. Hamuru hazırladıktan sonra üstünü battaniyelerle kapatıp dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenme işinden sonra iki farklı teknikle üretimine geçiyoruz.

Orijinal ve daha zor olan çeşitlemesiyle Domatesli ve Ricotta'lı olanları hazırladık. Hamuru nerdeyse yufka hamuru kadar ince açmak gerekiyor. Yer yer patlasa da çatlasa da önemli değil. Ne kadar çirkin görünürse o kadar lezzetli olurmuş. Delik değişik olmuş



hamurun üzerine domates sosunu sanki pizza üzerine yayar gibi yayıyoruz. Sonra hamuru önce yukarı sonra aşağı uçlarından katlıyoruz. Üzerine bir kat daha domates sosu sürüp bu kez sağ ve soldan içe katlıyoruz. Tekrar sos sürüp bu kez ikiye katlıyoruz. Hamur içi domates sosu dolu bir zarf haline geliyor. Domatesleri damlaya damlaya tepsiye atıyoruz. Ricottalı ve baklalı içi de aynı bu şekilde kapatıyoruz.



Patlıcanlı ve brokolilerle işimiz biraz daha kolay. Hamur bu kez daha kalınca ve daha küçük açılıyor. Yarısına kadar iç koyup kocaman bir ev böreği gibi kapatıp kenarlarını azıcık büzüştürüp bordür yapıp tepsiye atıyoruz.

Taş fırın sabahtan beri yanıyor. Bahçedeki kuru zeytin ağacı dalları kullanılarak ateş yakıldığı için fırının pişirmekten öte bir işlevi var. Zeytin kokusu yemeklerin her zerresine sızıyor. Gün bo-

yunca her şeyde kullandığımız, Pina Teyze'nin zeytinyağının da bu yoğun tatta etkisi var mutlak! Börekler ve Bohçalı Aş uzun uzun fırında pişiyor. Böreklerin üzeri kara kara oluyor. Taş fırında yapılına tadına doyum olmadığı kesin ama evlerdeki fırınlarda da pişirebiliyor. İşin zor kısmı hamuru açmak!

Bianco mangiare / Paluze



100 gr buğday nişastası
150 gr şeker
3 limon kabuğu
1 lt süt
Savyer bisküvi (Yerine kedicili kullanılabilir, kalın, fazla tatlı olmayan herhangi bir bisküvi de olabilir)
1 kaşık kakao

Paluzenin kökeni Ortaçağ'a uzanan, Fransızlardan alınmış bir pişirme şekli. Ortaçağ'da temizlik ve hijyen koşulları malum. Beyaz olan her şey doğrudan bir asalet ve kalite sembolü. Beyaz olan pirinç, badem, tavuk gibi "asil" malzemelerle yapılan yemeklere genel olarak paluze denilirmiş. Zamanla bir tatlı, bir de tuzlu olmak üzere iki ana tarif ortaya çıkmış. İtalya'da paluze adı İtalyan tarihinin en önemli kadın figürlerinden Matilde di Canossa ile anılıyor. 11. yüzyıl Kuzey ve Orta İtalya'da çok geniş bir bölgede hüküm süren ve Papalığın en önemli destekçilerinden olan Matilde di Canossa'nın kuzeni İmparator IV. Heinrich ve Papa VII. Gregorius'un barışmaları onuruna verdiği tarihî şölende 20 farklı yemek servis edilir ve tatlı olarak da paluze vardır. Giovanna'yla birlikte hazırladığımız tatlı işte bu versiyonu. Paluzenin bugün tatlı olarak fakir ve zengin usulü var. Biz fakir olanını yaptık. Zenginde badem sütü, fakirinde normal süt kullanılıyor. Bizim muhallebinin biraz daha yoğun ve pasta şeklinde olanı. Bütün Sicilya'da yaygın olarak kullanılıyor.

Orijinal tarifte bisküvi kullanımı ve kakaolu tabaka yok. Ama Giovanna geleneksel tarifi kendince yorumlamış. Genelde badem ve şam fıstığı taneleri kullanılıyor ama biz almayı unuttuğumuz için kullanamadık.

Tencereye şeker ve nişastayı koyup iyice çırpıyoruz. Homojen bir karışım elde ettikten sonra doğru ateşin üzerine. Limon kabuklarını da ekliyoruz. Uzun süre, iyice yoğunlaşana kadar karıştırarak pişiriyoruz. Bu arada bisküvileri biraz ıslatıyoruz. İsteyen ıslatma işini herhangi bir likörle de yapabilir. Muhallebi kıvamına gelen karışımı ocaktan alıp limon kabuklarını çıkarıp bir pasta kalıbına önce muhallebi tabakası sonra bisküvi tabakası şeklinde diziyoruz.

Malzemeleri ikiye bölüp bir de muhallebinin kakaolu versiyonunu yapıp yine aynı kıvama geldiğinde ateşten alıp bisküvilerin üzerini kapattık. Soğumasını bekleyip üzeri limon ya da portakal kabukları, mevsimiyse limon ya da portakal çiçekleriyle süsleniyor.

Klasik versiyonda büskivi ve kakaoyu kullanmadan, muhallebi karışımın içine kabuğu soyulmuş 50 gr fıstık, 100-150 gr ağartılmış badem koyuluyor.

Naneli Kavun

Giovanna'nın oğlu Vincenzo'nun hazırladığı naneli kavun sunumu çok şık bir "tatlı". Kavunlar küp küp doğranıyor, bol taze nane, biraz limon suyu, çok hafif rom eklenip üzerine buz kalıpları serpiştirilerek sunuluyor.

Çapkın İtalyan'ın not defterinden...



Noto'nun tarihî merkezinden

Zeytiniyle, Bademiyle Ünlü Noto'da Angela Anne ile...

Bir keresinde, bir basın toplantısında yönetmen Bernardo Bertolucci, "sinema salonunun sol tarafına, sol ön koltuklara oturun ki filmin içine girebilesiniz!" demişti. O gün bugündür sinemaya gittiğimde sol ön tarafa oturmaya çalışırım. Ragusa'dan Noto'ya giderken otobüsün en ön sağ koltuğunda usta yönetmenin bu sözleri aklıma geldi. Bir gün yolunuz düşerse ve Sicilya'yı otobüsle gezerse-niz, otobüsün sağ ön koltuğuna oturun ki, insanların içine, adanın ruhuna girebilesiniz.

Yağmurlu bir sabah Ragusa'dan Noto'ya doğru yola çıkıyoruz. Manzara Umbria'yı, Toskana'yı aratmayacak güzellikte ama daha sere serpe, daha özensiz. Şoförümüz gözlüklü, top sakallı, küpe-li, kolyeli, neşeli mi neşeli. Bir tür kasabalar arası belediye otobü-sündeyiz. Duraklar belli. Otobüs bir anda orta yerde duruyor. Şo-för, "Yol verin şu delikanlıya!" diyor. Kasketli, ceketli, yelekli, yü-zünün her milimi kırışmış bir Sicilyalı dede biniyor. Elinde beyaz plastik poşet. İçinde hintincirleri var. Şoföre uzatıyor. Sakince ge-lip yanıma oturuyor. Para vermiyor, şoför de istemiyor. 20 daki-ka kadar sonra yine durak olmayan bir noktada iniveriyor, bindi-ği gibi yavaşça. Âşık Veysel'e benzeyen bu sessiz titrek dede ile şo-för arasındaki centilmenlik anlaşması içimizi ısıtmışken bir başka yaşlı delikanlı biniyor Modica durağında. İspanyollardan öğren-dikleri Maya teknikleriyle çikolata yapılan Modica, çikolata ve tü-



Jandarma emeklisi aktör Luigi



Yağmurlu bir günde bizi Noto'ya götüren neşeli şoförümüz Paolo

revleriyle meşhur. Modicalı delinkanlının da muhabbeti şehrin çikolata kadar tatlı.

Jandarma emeklisiymiş, gençken siyah uzun saçları varmış, Nueva York'a gitmiş kadınlarına bayılmış, seksenlerine dayanan çapkın Luigi anlatıyor da anlatıyor. "Ben aynı zamanda aktörüm, tiyatro grubumuz var, gelersen seni en öne oturturum, biliyor musun ben çok güzel Laurel ve Hardy taklidi yaparım," diyerek İtalyan seslendirmesindeki acayip vurgulu Laurel olarak sorup Hardy olarak cevap vererek monoloğuna devam ediyor. Sağ koltuktaki yabancıнын kıkırdamasından cesaret alan, adının Paolo olduğunu öğrendiğimiz şoförümüz lafa karışıyor. "Noto'ya Barok eserleri mi görmeye gidiyorsunuz?" diyor. "Hayır yemek yapmaya!" diyorum. Anlam veremiyor ama mutlu görünüyor. Laurel Hardy Luigi deniz kenarında bir durakta iniyor. Oğlunu görmeye gidecek. Bir sigara molası sonrası Paolo yeniden yollara koyuluyor.

Bir sonraki durakta gözlüklü tombul, pür neşe Angela Hanım biniyor otobüse, tabii sağ ön koltuğa oturuyor. Paolo'yla ismen selamlaşıp kaynatmaya koyuluyorlar. Bir ara muhabbet Noto'nun zeytinleri mi yoksa Avola'nın zeytinleri mi daha güzeldir kavgasına dö-

nüyor ki, Paolo otobüsü unutup 90 derece dönerek eliyle koluyla Angela Hanım'a, "Hadi canım sen de!" diyerek yüreğimizi hoplatmaya kadar götürüyor işi. Noto'ya yemek yapmaya gittiğimiz bilgisini saklı tutan Paolo, "Angela Hanım da çok güzel yapar..." diyerek iki seyyahı kaynaştırıyor. Angela yaptığı yemekleri anlatıyor da anlatıyor. "Hadi gel bana götüreyim seni, beraber yemek yapalım," diyor. Siciliya günleri sayılı olmasa hiç dinlemeyip soluğu Avola'da onun evinde alacağız ama Noto'da başka bir Angela'yla randevumuz var. Her güzel şey gibi Ragusa-Noto yolculuğu da bitiyor. Öpüşüp kucaklaşarak ayrılıyor.

İlk hedef Cafe Siciliya pastanesi. Noto'nun bademlerini dünyaya tanıtan ünlü şef Corrado'nun pastanesi. Bir değil iki tatlı, bir de güzel kahve. Mutluluk bu olsa gerek. Fransız aksanıyla konuşan bir hanım yaklaşıp "Ne güzel görünüyorlar!" gibisinden bir şeyler söylüyor. Aldığım tatlılardan biri sonuncusu. "Buyurun," diyorum, "bundan başka yok, tadına bakın." Kadıncağızla suç paylaşan iki çocuk gibi, eşinin öfkeli bakışları altında tatlımızı yiyoruz. Birkaç tatlı da Angela Anne'ye sardırırken, Fransız aksanlı hanımla, hangi bisküvilerden alsam sorusuyla karışık, sen nerelisin ben nerediyim muhabbetine giriyoruz.

Hanım İzmir doğumlu bir Lübnanlı, Fransa'da yaşıyor, eşi Polonyalı, İstanbul âşığı, yılda en az dört kez İstanbul'a gidiyor. Pastaneden yine öpüşüp kucaklaşarak, mesut ayrılıyor. Angela'nın evi yukarı Noto'da. Barok binalarla süslü anacaddeden yukarı doğru çıkan dik merdivenlerden üst Noto'ya geçip huşu içinde evi buluyoruz. Kapıyı açmaktan gözleri şişmiş bir kadın açıyor. Boynunda bir erkeğin resmini taşıdığı bir madalyon var. Angela beş yıl önce kaybettiği eşinin doğum günü olduğunu söyleyerek şişmiş gözleri için özür diliyor. "Yemek yapmaya gidip de hiç tanımadığın bir insanın acısını paylaşmak da varmış kaderde!" diyor, koca yürekli, şiş gözlü kadınla mutfağını, hayatını paylaşmaya koyuluyoruz. Uzun bir sohbet sonrası sadece tatlı yapmaya karar veriyoruz. Ne de olsa bir doğum günü söz konusu.

Angela oğlu ile yaşıyor. Mecbur olmadıkça evden hiç dışarı çıkmıyor. Bütün hayatı evde tatlılarla, likörlerle, dantellerle uğraşarak geçiyor. Vurdulu kırdılı filmlere, Uzakdoğu yapımlarına bayılıyor.



Angela Anne hamur açarken

Ortak tutkumuz bu filmler. Onu da gördün mü, bunu da gördün mü, akla hayale gelmeyecek filmler gırla. Bir de Sicilya'da çekilmiş eski filmleri seviyor. Anthony Quinn'ın oynadığı Verga uyarlaması *Cavalleria Rusticana* favorisi. Formula 1 ve Moto GP yarışlarını da kaçırmıyor.

Türkiye'yi görmemiş. İspanya'yı da... Roma'yı da, Milano'yu da. Gittiği en uzun mesafe Modena. Fer-

rari'nin şehri. Eşinin bir işi düştüğü için birlikte gitmişler. Başka seyahat, tatil yüzü de görmemiş. Ama evinde mutlu, dünyayı dolaşmak istemiyor. Asıl iş de o değil mi, "Fındık kabuğu içinde evrenin kralı olmak". Eşinin emekli maaşıyla geçinen Angela, teyzesinin, dayısının zeytinyağını değil de endüstriyel zeytinyağı kullanan ender İtalyanlardan. Sadece tatlı yapacağız dedik ama oğlunun eve gelme saati yaklaştıkça Angela'yı da telaş alıyor. "Oğlumu doyuralım da, sonra ne istersen yaparız!" diyor. Oğlu, kuzeninin bilgisayar mağazasında çalışıyor. Öğlenleri eve yemeğe geliyor. Bu öğlen mönüde tavşan ve ravioli var. Angela'yla önce tuzluları yapıp oğlunun karnını doyuruyor, sonra seri tatlı üretimine geçiyoruz. Yapamadıklarımızın da tariflerini "Sonra yaparsın," diyerek elime tutuşturuyor.

Ravioli Siciliani / Sicilya Usulü Mantı

Giuseppe gelmek üzere, zamana karşı yarışıyoruz. İtalyan geleneğinde makarna, çorba, pılav türü yemekler *Primo Piatto* / İlk Tabak, et yemekleriyle *Secondo Piatto* / İkinci Tabak olarak anılıyor. Büyük şehirlerde yaşayanlar öğlen *primo piatto*, akşam *secondo piatto* yiyor-



Noto sokakları



Hamur için:

500 gr un

3 yumurta

İç İçin:

Ricotta

1 yumurta

Karabiber

Sos

Domates

Bezelye

Soğan

Sarmısak



lar. Ancak misafirlerle birlikte yenildiğinde hem *primo* hem *secondo* yeniyor. Elbette Sicilya'da durum böyle değil. Giuseppe'ye ikisinden de yapıyoruz. "Acelelerimiz varsa *Ravioli* yetişir mi?" sorusunu, "Beş dakikada olur, makarna dediğin nedir ki!" diyerek cevaplıyor. Gerçekten beş dakikada oluyor.

Çamaşır makinesinin üstünü mermerle kapatmış. Kiler, çamaşır odası, evye olarak kullandığı 3 metrekarelik mekânda çalışıyor. Bana da bakmak düşüyor.

Unu yanardağ şeklinde yığıp yumurtaları kırarak ılık hızında meşhur kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyor. Geleneksel yumurtalı makarna tariflerinde 100 gr un için 1 yumurta kullanılır. Angela Anne daha az yumurta kullanıyor, geleneksel tarifi aksine çok az su karıştırıyor.

Ricotta peyniri 1 yumurtayla karıştırıp tuz ve karabiber ekliyor, bir kat hamurun üzerine peynir serpiştiriyor. Üzerini aynı büyüklükte bir kat hamurla kapatıp yarım ay şeklinde *Ravioli* parçaları çıkarıyor. Olanı biteni yazmam, Angela'nın *ravioli*yi yapmasından daha uzun sürüyor!

Ocakta biraz soğan, 1 diş sarımsak kavurup kendi yaptığı domates püresinden ve birkaç konserve bezelye tanesinden katarak sosu da hallediyor. Sıra *Secondo Piatto*'da.

Coniglio alla stimpirata / Stimpirata Usulü Tavşan

Angela'nın hatırına tavşan yemek de varmış! Angela Anne tavşan yerine tavuk da kullanılabileceğini söyleyerek avutuyor.

Tavşan iri parçalar halinde kesiliyor. Bir tavaya et parçalarını koyup üzerini kaplayacak kadar su koyuyoruz, biraz da sirke. Tavşan kendi başına pişerken başka bir tavada biraz soğan, irice doğranmış etli, renkli biberleri kavurmayla kızartma arası bir işlem den ge-





Susamlı krokan

çiriyoruz. Biberlerin hafif yanık olması lazım. Son anda Angela'nın evde yaptığı yeşil zeytin salamurasından ekliyoruz. Pişen sebzeleri iyice suyunu çeken etin yanına alıp hepsini bir güzel karıştırarak bir süre daha pişiriyoruz. Yemek hazır, Giuseppe de geldi.

Giuggiulena / Susamlı Krokan

500 gr susam
600 gr şeker
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
Tarçın
2 yemek kaşığı bal

Giuggiulena Sicilya diyalektinde susam demek. Arapçadan geliyor. Bizim bildiğimiz susamlı krokan.

Şeker ve balı bir tencerede ateşin üzerinde eritiyoruz. Şeker sıvı bir hal alır almaz diğer malzemeleri şekerle ilave ediyoruz. Ağdalı bir kıvama

gelmesi gerekiyor. Hazır olup olmadığını anlamak için ıslak bir taşa bir parça atıyoruz. Eğer kırılıyorsa hazır demektir. Seri bir şekilde pürüzsüz bir yüzeye alıp merdaneye yapışmaması için üzerine yağlı kâğıt serip açarak krokan barı haline getiriyoruz.

Torrone bianco / Koz Helva

1 kg ağırtılmış badem
500 gr bal
500 gr şeker
3 yumurtanın beyazı

Torrone İtalya'nın dört bir yanında yapılan özellikle de Noel zamanı piyasaya sürülen ve tüketilen bir tatlı. Helvagillerden. Bizim Koz Helvanın ikiz kardeşi.

Bademler 5 dakika fırınlanıyor. Yumurtanın beyazı bir tutam tuzla köpük haline gelecek şekilde çırpılıyor. Yavaş yavaş şeker ilave ediliyor. Çok kısık ateşte önce bal ısıtılıyor sonra da şekerle karışan yumurta akı balla karıştırılıyor. Mümkün olan en kısık ayarda bir saat pişiyor. Islak bir tabağa birkaç damla akıtılarak kıvam kontrolü yapılabilir. Tabaktaki *Torrone* kırılacak kıvama geldiyse hazır demektir. Sıcakken şekil vermek gerekiyor.

Biscotti al latte / Sütli Bisküvi

1 kg un
400 gr şeker
100 gr margarin
35 gr kabartma tozu
500 cl ılık süt

Un, şeker ve margarin ılık sütün yardımıyla iyice karıştırılıyor. Homojen bir hamur haline geldiğinde Angelak bu iş için özel yapılmış, minik bir kıyma makinesine benzeyen bir aletle hamura finger tipi bisküvi şekli ver-

riyor. Şekil verme işlemi elde de yapılabilir.





Ver Elini Palermo! Silvana Anne ile...

Üsse dönme zamanı. Noto'dan Catania, Catania'dan ver elini Palermo ve Silvana Anne. Bardaktan boşanırcasına yağan yağmur yüzünden dönüş yolu soğuktan titreyek geçiyor. Yükseklerde bir yerlerde yangın var. Yağmurun altında, bütün Sicilya'da insanı gölge gibi takip eden hintincirlerinin güzelliği, Akdeniz değil de Karadeniz gibi çalkalanan denizin dalgaları bile fayda etmiyor. Keyifsiz bir yolculuk. Gece yarısı Palermo'ya varış rüya sanki. Bütün gün battaniyeler arasında titredikten sonra, Silvana Anne'nin evine gidip yemek yapmak olacak iş değil. Evi de uzak mı uzak! Yolda cayma riskini sıfıra indirmek için taksiye atlayıp gitmek en mantıklısı. Palermo'nun 60'lı yıllarda inşa edilen, Suadiye-Bostancı civarını anımsatan bir mahallesi. Silvana, Palermo Üniversitesi'nde profesör. Coğrafyacı. Coğrafya dersinden ikmale kalışım da geliyor aklıma! Ama bu saatten sonra yapacak bir şey yok. Silvana kocaman gözlükleri, otoriter sesiyle kapıyı açıyor.

Evde birbirinin aynısı iki bebek koşuıyor. Biri gümüş takımları kapıp bana hediye etmek istiyor, annesi çığlıklar içinde koşuyor, "Bırak onları, elleme!" diye. Diğerrinin başında Silvana bağırıyor! "Sen ne yaptın yine!" Bir şey olduğu yok. Mutfaktan deterjanı alıp bir güzel parkeye sıvamış afacan, rahat rahat düşüp kafa göz yaralım diye. İkizler mutlu, ben yorgun, anneleri ve anneanne Silvana öfkeli.

Mutfaktan güzel kokular gelmiyor değil. Bebeklerin tavuklu maması. Anneleri de anneanne gibi üniversitede çalışıyor. Sosyal



Palermo'da bir park
(Fotograf: Şenay Boynudelik Accardo)

Psikoloji bölümünde. İki çalışan kadın aralarında iş bölümü yapmışlar, ikizleri büyütüyorlar.

Tavuk mamamızı elimize alıp ikizleri geçiriyor, sonra süpermarkete gidiyoruz. Burası Ragusa'daki markete benzemiyor. Büyük şehir insanının bezmişliği var herkesin üstünde. Ya da kendi bezmişliğimden bana öyle geliyor. Alışverişimizi yapıyoruz.



Silvana Anne

Market çıkışı Silvana'nın arkadaşı, misafirlerimizden Maria Agnese bekliyor bizi. Pembeler içinde, incisi boncuğu, mor rujuyla 60 yaşında bir genç kız. Son durağımız gazete bayii. *Il Giornale di Sicilia* gazetesini almamız gerekiyor. Silvana'nın başına gelen bir olay gazetelere düşmüş, oğlu görmüş, o da gazeteyi bir an önce alıp bakmak istiyor.

Eve gidiyoruz. Akşam yemeğinin diğer misafiri Mariolina da geliyor. Heyecanla gazeteyi açıyoruz. Pul kadar bir haber "Umbria Sokağı'nda 67 yaşında yaşlı bir kadın yankesiciler tarafından soyuldu. Çantasında sadece 10 avro vardı..." Silvana çığlık atmaya başlıyor, "Edepsizler! Ne demek yaşlı kadın. Söyleyecek bir şey bulamadıysanız adımı kullansaydınız! Ne demek yaşlı kadın, ben yaşlı mıyım?" Silvana'nın çığlıklarına Maria Agnese ve Mariolina 65'ten sonra mı yaşlı sayılır, 70'ten sonra mı tartışmasıyla tuz biber oluyorlar. O anda coğrafya profesörü gidiyor, yerine 67 yaşında, yaşlanmak istemeyen bir kadın geliyor.

Vakti olmadığı için iyice sadeleştirdiği yemekleri hoca ciddiye-
tiyle öğretiyor, ama buzlar bir kez kırılmış, hoca edası rahatsız etmiyor. Altın kızlarla yemek gibi bir şey. Üçü de farklı zaman ve şekillerde eşlerinden ayrılmış bu hoş kadınlarla, ayrılmış ebeveynlerin evladı ben, bütün gece kadın erkek ilişkilerini, boşanmaları, terk etmeleri ve tabii ki kim neyi güzel yaparı konuşuyoruz. Mariolina'nın gördüğü kanser tedavisinin de bahsi geçiyor ama yemeğin havası ağırlaşmadan, bu da hayatın parçası edasıyla. Palermo'nun kentli

kadınlarıyla hoş bir akşam geçirmiş, yorgunluğu unutmuş, ertesi günkü ağır siklet anneye ruhen hazırlanmış olarak Silvana'nın evinden ayrılıyor.

Pasta alla Norma/ Norma Usulü Makarna

2 kemer patlıcan
1 diş sarmısak
Bir kutu soyulmuş
domates
10 yaprak fesleğen
Rendelenmiş *pecorino*
(yerine keçi peyniri
olabilir)

Norma Usulü Makarna, Catania'ya özgü bir makarna. Norma yakıştırmalarının ilk kez kimin kullandığı hâlâ tartışılıyor, ama herkes makarnanın Cataniyalı müzisyen Vincenzo Bellini'nin *Norma* operasına ithaf edildiğinde hemfikir.

Patlıcanları çok küçük küpler halinde doğrayıp tuzluyoruz. 10-15 dakika bekletip kuruladıktan sonra zeytinyağında kızartıyoruz. Çok minik olduklarından hemen kızarıyor. Kızaran patlıcanları çıkarıp kuruluyoruz. Aynı yağa önce sarmısağı sonra domatesi ekliyoruz. 20 dakika pişiyor. Patlıcanları tekrar tavaya alıyoruz, 10 dakika daha pişiyor. Ocaktan almadan önce fesleğen yapraklarını atıp haş-





Brokolili Makarna

lanmış olan makarnayı da sosa karıştırarak 30 saniye kadar çeviriyoruz. Üzerine peynir ve işte hazır.

Bu, Norma usulünün basitleştirilmiş versiyonu. Geleneksel tarifte patlıcan 1 saat üzerinde ağır bir nesneyle bekletiliyor, kızartma yağı kullanılmıyor.

Pasta chi vroculli arriminati / Pasta coi broccoli rimestati / Brokolili Makarna

350 gr makarna
50 gr kuşüzümü
50 gr çamfıstığı
Bir küçük brokoli
1 soğan

Önce brokolinin sadece “çiçekleri” kalacak şekilde temizleyip haşlıyoruz. Bir tavada zeytinyağında 1 diş sarmısakla incecik doğranmış soğanı kavuruyoruz. Haşlanan brokoliyi süzüp soğana ilave ediyoruz. Brokoli bu ara-

da lime lime oluyor, gayet normal. Üzerine kuşüzümü, fıstık, istenirse süs biber ilave edip iyice birbirlerine karışana kadar pişiriyoruz. Brokoliyi haşladığımız suyu atmıyoruz. Makarnayı haşlamakta kullanıyoruz. Silvana, *Bucatini* denilen, bir tür kalın, içi delik spaghetti kullanıyor. Spagetti, burgu makarna da kullanılabilir. Kimileri safran da kullanıyor ama Silvana basit şeylerden hoşlandığı için safransız yapmayı tercih ediyor.

Pasta ai tenerumi / “Tenerumi”li Makarna

Giovanna Anne’nin evinde tanıştığımız *tenerumiler* Palermo’da da karşımıza çıkıyor. *Tenerumiler* temizlenip bir güzel haşlanıyor. Soğan, sarmısak kavurup haşlanmış yaprakları ekliyoruz. Domates parçası, bol fesleğen, işte “Tenerumi”li Makarna hazır.

Arancini / Maria Agnese’nin İçli Köftesi

İçli Köfte Roma’da Alba Anne’yle yaptığımız supli ve bizim içli köftenin yakın akrabaları. İçli köfteye supliye olduğundan daha yakın. Bulgurun yerini pirinç almış, içi de kıyma ve bezelyeyle yapılmış bir karışımdan oluşuyor.

Önce soğan kıyılıp kavruluyor. Ardından kıyma kavruluyor. Bezelyeler ekleniyor. Biraz sulandırılmış domates salçası, maydanoz, tuz, fesleğen, karabiber ekleniyor.

Pirinç, pilav gibi pişiyor. (Roma’da supli için makarna gibi haşlamıştık). Az pişmiş pilav kıvamındaki pirince safran ve peynir rendesi eklenip bir yumurta kırılıyor. Aynen içli köfte ya da suplide olduğu gibi bir köfte hazırlanıp içi kıymalı karışımla doldurularak kapatılıyor. Köfte önce una bulanıyor, sonra çırpılmış yumurtaya batırılıyor ve galeta ununa bulanıp kızgın zeytinyağında kızartılıyor. Palermo’da yapılan içli köfteler neredeyse greyfurt kadar. Maria Agnese daha küçük yapıyor.

Pesto Trapanese alla Mariolina / Mariolina'nın Trapani Usulü Ezmesi

6-8 domates
150 gr ağartılmış badem
Fesleğen
Sarmısak

Domatesler minik minik doğranıp bütün malzeme; dövülmüş badem, sarmısak, fesleğen çiğden ekleniyor. Domateslerin kabuklarının soyulması gerekiyor. Pişirmeye gerek yok ama

birbirlerinin kokularını iyice almaları için sabahtan hazırlanıp akşama yeniliyor. Mariolina Anne, Trapani Usulü Ezme ile spagetti kullanıyor. Ezmede kullanılan malzemelerin tazeliği ve iyi olmaları çok önemli. Bir de zeytinyağının kalitesi!

Cassata alla Mariolina / Mariolina Usulü Kâse Tatlısı

Cassata kelimesi, bildiğimiz kâsenin (Arapçadan) İtalyancalaşmış hali. Tatlının asıl ustası Araplar, ama gelişimini manastırlarda tamamlamış. Geleneksel olarak Paskalya dönemi kutlamaları için hazırlanan *cassata* öyle bir tutku haline gelmiş ki, 16. yüzyılda Paskalya'yı fırsat bilen Mazzara Del Vallo bölgesinde rahibeler, *cassatayla* uğraşmaktan diğer dinsel merasimleri unuttukları için bölge manastırlarında bu tatlının yapılması yasaklanmış. Mariolina en basite indirgenmiş ev versiyonunun tarifini verdi bize. Yine başrol oyuncusu *ricotta*.

Ricottayı şekerle bir blendır yardımıyla karıştırıyoruz. Damla



800 gr *ricotta*
500 gr pandispanya
500 gr meyve şekerlemesi
150 gr damla çikolata
Çilek likörü (ya da acı kiraz likörü)



Argemone Usulü Peynir

çikolatalar serpiştirip kenara alıyoruz. Hazır pandispanyayı likörle hafifçe ıslatıyoruz. Üzerine *ricotta*, şeker, çikolata karışımını yerleştirip yarım küre şekli veriyoruz. Pastanede yapılan *cassatanın* üzerini acı bademle yapılan çok ağır bir badem ezmesiyle tabakayla kaplıyorlar ama Mariolina tatlının üzerini meyve şekerlemesiyle kaplamayı tercih ediyor.

Formaggio all'Argentiera / Argentiera Usulü Peynir

Sicilya'nın *caciocavallo* peyniriyle hazırlanan çok kolay ve lezzetli bir öğün. Birbirine çok benzemese de pişmeye en uygun peynirlerden olduğu için *caciocavallo* yerine lavaş peyniri kullanılabilir. Fırında ya da ocakta hazırlanıyor. Biz ocakta yaptık. Çok az zeytinyağında, bir diş sarmısak şöyle bir çevriliyor. 1 cm kalınlığındaki peynir dilimleri yağda çok kısa süre pişiriliyor. Biraz kekik atıp peynirleri ateşten alıyoruz. Üzerine çok az sirke döküyoruz. İşte hazır!



Palermo'da mahallenin koruyucusu
Santa Maria dei Sette Dolori'nin
kutsal haftası törenleri
(Fotoğraf: Şenay Boynudelilik Accardo)

Adanalı Damarımın Kabardığı Palermo’da Maria Anne ile...

Palermo’nun Capo pazarındayız. Şehrin en ünlü üç pazarından biri. Bir hafta önce aynı sokaklarda pazar günü dolaşırken kade-rine terk edilmiş, camisi yıkılmış ama mihrabı yerinde mahallenin böyle renkli bir yer olabileceğini tahmin etmek zordu. Geçen pazar günü, mahallenin koruyucusu Santa Maria dei Sette Dolori’nin kutsal haftası olduğundan, mahallelinin pagan törenlerini andıran kutlamaları arasında kalmıştık. Uzaktan gelen güzel bir kadın sesini izleyerek düştüğümüz sokakta dev bir Meryem Ana heykeli kâh omuzda taşıyor kâh yere indirilip bütün mahalle halkının saygı duruşuna sunuluyordu. Müzikti, bandoydu epey hoştu ama şövalye edalı birinin, sağdan soldan bulduğu bebekleri kapıp Meryem Ana heykeline doğru havaya kaldırma sahnesi biraz ürkütücü kıvamdaydı. Pagan kurban törenleri ile Michael Jackson’ın yeni doğmuş oğlunu Berlin’de otel penceresinden sarkıtması arası bir merasim. Sokaklarda, balkonlarda insanlar, balkonlardan yağan, üzerinde “Azi-ze Meryem derdimizden sen anlarsın” yazılı konfetiler, rüya âlemi gibiydi. Bu dünyada olduğumuzu hatırlatan tek şey tişörtünün sırtında “Su altında kalmaya, çalışmaktan daha uzun süre dayanabilirim” yazan fotoğrafıydı.

Bugünse aynı sokaklarda Pazar kurulu. Alıyla moruyla, hayatın ta kendisi bir Pazar. Ev sahibem Şenay’la yine elde fotoğraf maki-nesi alışverişteyiz. Sakallı, sevimli bir yaşlı Sicilyalı görünce hemen





(Fotoğraf: Şenay Boynudelik Accardo)



Kutlama sırasında bebekleri Meryem Ana heykeline doğru kaldırma sahneleri biraz ürkütücüydü (Fotograf: Şenay Boynudelik Accardo)

kafesinde kahve içmeye karar veriyoruz. Bir cappuccino, bir espresso kahve, üstelik ayakta içiyoruz. Hesap 2 avro 80 sent. Roma'daki meşhur Café Greco bile daha ucuz, diye söylene söylene uzaklaşıyoruz. İlk durak girişteki yeşillikçi. Elimizde Maria Anne'nin verdiği alışveriş listesi, ama biz gördüğümüz her yeşillikten alıyoruz. Roma'da o da yok, bu da yok. Hafif seyahat etmeye karar verdiğim için sadece sırt çantam var ve el bagajı hakkım yok. Tişörtleri üst üste giyer, terlikleri bırakırım hesapları yapıyoruz. Beş demet arap-saçı, biri Maria Anne için, 4'ü Roma'ya. Böyle kökleri olan bulunmaz Roma'da. Demet demet *tenerumi*, değil Roma'da, dünyada bulunmaz, almak lazım. Üç demet ne olduğunu bilmediğimiz bir ot, *tenerumilerin* uzun uzun kabakları. Kırmızı sırt çantasına kabakları olduğu gibi koymakta direniyorum, ama çantadan en iyi benzetmeyle kulak gibi çıkan kabaklara ev sahipleri o kadar gülüyorlar ki, istemeden de olsa kesip yerleştirmek zorunda kalıyorum.

Pazarın girişindeki yeşillikçiden kapasite ötesi alışveriş edip listeye devam. Sırada balık var. Palermolu pazarcılar kâğıdı külâh gibi kıvrıp içine malları dolduruveriyorlar. Sıra patlıcana geliyor. *Capo-*

nata yapacağız, kemer patlıcan kullanılmalı. Dört adet patlıcan alıyoruz. “Ne kadar?” Bir duraksama, “3 avro”. Biraz ilerledikten sonra kilosu 40 sente patlıcanlar görüyoruz! Kahveye 2.80 ödedikten sonra, ikinci kez Alman turist muamelesi görmeyi kaldıramayarak, patlıcancıya dönüyoruz. Poşeti dököp paramı geri istiyorum, “İleride 40 sent, siz fiyat yazmamışsınız, ürünlerin üzerine fiyat yazmamak yasal değil!” diye homur homur söyleniyoruz. Sicilyalı arkadaş da aynı şekilde cevap veriyor. İpler kopuyor. Ömrümde ilk defa ağzımı bozuyorum... Üstelik de sağ kolum havada. Palermo’nun Adana’yı andıran havası Adanalı damarlarımı kabartıyor galiba. Dalaş sonrası patlıcanları kolumuzun altına alıp vakur bir edayla etraftakilerin şaşkın bakışları altında ilerliyoruz. Hikâyeyi anlattığımız Palermolular öncelikle haksız olduğumuz, sonra da mahallenin Azizesi tarafından korunduğumuz için hayatta kaldığımız ortak yorumunu yapıyorlar. Akıllı uslu halimize geri dönüp Maria Anne’nin evinin yolunu tutuyoruz.



Capo pazarı
(Fotoğraf: Şenay Boynudelick Accardo)

Maria Anne 73 yaşında ama 63’ten fazla göstermiyor. Çok titiz olduğu için mutfağında yemek yapmıyor. Mutfakın balkonunu çifte lavabosu, ocağı, fırını, masasıyla ikinci bir mutfak yapmış. Balkonun camekânları açık yemek yapıyor, ev kokmasın diye. Bu kadar titiz insanın evinde yemek yapmak İtalyanların deyimiyle yumurta üzerinde yürümek gibi.

Maria’nın iki oğlu var. Maaile oğlanların dış kliniğinde çalışıyorlar. Aslen Partannalı. Yemek yaparken Partanna’da geçen çocukluk günlerinden söz ediyor. Biraz ketum. “Aynen annem gibi yaparım her şeyi” en çok kullandığı cümle. II. Dünya Savaşı sonrası babasının eve dönüşü hayatının en büyük travması. Bir gün eve döndüğünde annesinin yanında yabancı bir adam görüyor, bu se-

nin baban diyorlar. Fikre alışması zor oluyor ama zamanla babasıyla çok güzel bir ilişki kuruyor. Yaptığımız yemekler de babasının en sevdikleri...

Pasta cu li sardi / Pasta con le sarde / Sardalyeli Makarna

300 gr taze sardalye balık
30 gr kuşüzümü
30 gr çamfistiği
1 demet arapsaçı
Domates püresi
2 ançüz

Palermo'nun en ünlü yemeklerinden olan Sardalyeli Makarna, göçmen Sicilyalılar sayesinde ününü Ada ve Kıta ötesine taşımış bir yemek. Oğulları sevmese de Maria Anne gerçek bir Palermolu olarak Sardalyeli Makarna olmazsa olmaz diyor. Ana mal-

zemelerimiz arapsaçı ve taze sardalye.

Arapsaçını sadece kökün hemen üzerindeki etli kısım ve saplar kalacak şekilde temizliyoruz. Maria Anne kötüsünü aldığımız için söylüyor. Dağda yetişeninden olacakmış, biz tarlada yetişeninden almışız! "Tarlada yetişenin yaprakları böyle olmuyor, pazar-



daki en yabani arapsaçı buydu!” diye savunma yapıyoruz ama Maria için yeterince yabani değil aldığımız. Zavallı bitki budandıkça budanıyor. Sıra sarmısaklara geliyor. Maria’nın deyimiyle sarmısakların “ruhunu”, en iç bölgedeki minicik çekirdeğimsi katmanı çıkırıyoruz. Sindi-rimi daha kolay olurmuş.

Sarmısak ve arapsaçı köklerini küçük küçük doğruyoruz ve 10 dakika tuzlu suda haşlıyoruz. Haşlama suyunu atmayıp makarnayı pişirmek için bir kenarda bekletiyoruz. Maria’nın

Partanna’daki evinin zeytinlerinden yapılmış zeytinyağını kızdırıp 6-7 balık atıyoruz. Üzerlerine de haşlanmış arapsaçı köklerini ekliyoruz (arzuya göre iki parça ançüez kullanılabilir).

Sırada domates püresi var. Domatesin iyice pişmesi gerekiyor. Kısık ateşte en az yarım saat... Sosu ocaktan almaya yakın kuşüzümü ve fıstıkları da serpiştiriyoruz.

Sicilya’daki kuşüzümleri bizimkilerden büyükçe ve biraz daha tatlı. Şarabı da meşhur olan Zibibbo üzümünden yapılıyor. Geleneksel tarifte sarmısak yerine soğan kullanılıyor ve fıstıkla üzüm soğanla birlikte kavrulduktan sonra haşlanmış arapsaçı ekleniyor. Domates yerine safran kullanılabilir.

Maria Anne’nin mutfağında hafiflik çok önemli olduğundan tarif biraz değişikliğe uğramış. İşe yaramış. 73 yaşında ama maşallahı var. Sardalyeli makarna büyük ihtimalle Arapların Sicilya mutfağına yaptığı katkılardan. Domates tarife sonradan girdiğinden, vazgeçilmez değil.



Maria Anne



Sarde a beccaficu / Sarde a beccafico / Boz Ötleğen Usulü Sardalye

750 gr sardalye
100 gr galeta unu
50 gr çamfıstığı
50 gr kuşüzümü
1 sap kereviz ya da maydanoz
1 diş sarmısak
Rendelenmiş Sicilya *pecorino*
peyniri

Bu basit ve lezzetli balık yemeği Palermo'da doğup bütün Sicilya'ya yayılan yemeklerden bir başkası. Boz ötleğen Sicilya'da incir yiyerek beslendiğinden eti lezzetli ve yağlı olur, tadına da doyum olmazmış. Bunun için Palermo mutfağının incisine Boz Ötleğen Usulü Sardalye deniyor.

Pazardan sardalyelerin irilerini, temizlenmiş olarak almıştık. Evde temizlendiğinde, iç organların ve kafanın atılması gerekiyor. Kuyruk atılmasa da oluyor.

Galeta unu, rendelenmiş *pecorino* peyniri (peyniri de yanlış almışsınız, onun için de azar işitiyoruz) kuşüzümü, çamfıstığı, incecik kıyılmış kereviz sapı (isteyen kereviz sapı yerine maydanoz da kullanılabilir), sarmısak incecik kıyılmış ya da dövülmüş, tuz, karabiber. Bütün bu malzemeleri güzelce karıştırıp biraz zeytinyağı ekliyoruz. Maria Anne galeta unu yerine kendi yaptığı ekmeğin kurutul-

muşunu ve kendi yaptığı zeytinyağını kullanıyor. Bir fırın tepsisine biraz galeta unu serpiştiriyoruz. Sardalyelerin geniş kısmına hazırladığımız içten biraz koyup kendi üzerine kapatarak rulo oluşturuyoruz. Hooop tepsiye. Her iki üç sardalyede bir defne yaprağı koyuyoruz araya. Bütün balıklar bittikten sonra üzerlerine biraz galeta unu, çok az zeytinyağı gezdirip 20-25 dakika boyunca, nar gibi olana kadar fırınlıyoruz. Roma'da sardalye çok kolay bulunmadığından hamsiyle yapmayı denedik, güzel oldu. Hamsiler daha küçük olduklarından sarmadan iki hamsi üst üste arada da harç şeklinde denedik.

Maria Anne, Sicilya *pecorinosu* dışında hiçbir peyniri kabul etmese de, İtalya'nın diğer bölgelerinde *provolone* peyniri de kullanıyor. Türk peynirlerinden en yakını mihaliç. Peynirsiz yapan da var ama azıcık peynir çok yakışıyor.

Caponata / İtalyan Usulü Şakşuka

1 kg patlıcan
100 gr kereviz sapı
100 gr yeşil zeytin
50 gr kapari
500 gr soğan
500 gr taze rendelenmiş
domates (ya da şişede satılan
pürelerden)
Fesleğen
½ bardak sirke
1 kaşık şeker
Tuz

Caponata, şakşukanın birinci dereceden akrabası. Başrol oyuncusunun patlıcan olması ve tuzluyla tatlının bir arada kullanılması Araplardan Ada'ya miras olduğunu düşündürüyor; ama genel kanı denizcilerin Araplardan önce de böyle bir yemek hazırladıkları ve daha sonra her gelenin kendince yeni bir malzeme eklemesiyle bugüne kadar geldiği yönünde. Zaten *Caponata* / *Capunata* denizci tavernalarının eski adı. Hazırlaması ve pişirmesi uzun zaman alan bir yemek. İyisi mi mutfaka geçince miktarı bol tutmak. Sıcak ya da soğuk yenebiliyor.

Soğanları ince ince doğruyoruz. Zeytinyağında çok az kavurduktan sonra domatesleri ve fesleğeni ekleyip aynen Bolonyez Sos'ta olduğu gibi uzun uzun pişiriyoruz. Patlıcanları iri küpler halinde



İtalyan Usulü Şakşuka hazırlanırken

doğruyoruz. Patlıcanların kemer patlıcanı denilen koyu mor, ince uzun türden olması gerekiyor. Kızartmaya daha uygunmuş! Kereviz sapları da koca koca doğranıyor.

Patlıcanları zeytinyağında tavada kızartırken bir yandan kereviz saplarını da haşlıyoruz. Kızartma ve haşlama işlemi tamamlandığında patlıcan, kereviz, zeytin, kapari hepsini birden pişmekte olan domatese ilave ediyoruz. Yarım bardak sirke ve bir yemek kaşığı şeker, tuz ekleyip 20 dakika daha bütün malzemeyi birlikte pişiriyoruz.

İtalyan usulü Şakşuka'nın farklı versiyonları var. Palermo'da kuşüzümü ve fıstık ya da ağartılmış badem kullananlar var. Üzümlü, bademli versiyonuna tarçın da eklenebiliyor. Genç nesil, Şakşuka'nın ahtapotlusunu da yapıyor. İçine haşlanmış, 4-5 cm'lik dilimler halinde kesilmiş ahtapotu ekliyorlar, alın size Ahtapotlu Şakşuka.

Fesleğenle ilgili bir parantez. İtalya'da bu konuda iki ayrı ekol var: Fesleğeni pişirenler ve pişirmeyenler. Faydalı ve lezzetli bitkinin piştiğinde kanserojen hale geldiğini savunanlar var. Eski kuşak bu varsayımlara aldırmasa da gençler fesleğeni çiğ kullanmaya özen gösteriyor.

Insalata di arance / Portakal Salatası

6 portakal
1 soğan ya da pırasa
Maydanoz

Sicilya'dan portakal salatası tarifi almamdan ayrılamazdık. Mevisimi olmadığı için Maria'yla birlikte yapamadık, ama Sicilya'da ağır et yemeklerinin birinden

diğerine geçerken ağız tadını değiştirmek ve mideyi bir sonraki yemeğe hazırlamak için ya da yemeğin sonunda yenilen portakal salatasının tarifini aldık. Portakalları (mümkünse sıkmalık kan portakallarından) güzelce soyup kalın silindirler halinde kesiyoruz. Üzerine incecik doğranmış soğan ya da pırasayı, kıyılmış maydanozu, biraz tuz, zeytinyağı, isteğe göre karabiber ekliyoruz. Birkaç saat bu şekilde bekledikten sonra servis edilirse tatlar ve kokular daha iyi karışıyor. Aynı salataya iyice doğranmış rezene, lakerda, birkaç nar tanesiyle zenginleştirerek şık bir meze, giriş yemeği haline getirilebilir.

Zite al pomodoro e tonno o pesce spada / Domatesli Tonbalıklı ya da Kılıçbalıklı Makarna

Tonbalığı ve kılıçbalığı Sicilya'nın vazgeçilmezi. Sicilya'da geçen, Rossellini'nin *Stromboli*, Visconti'nin *Terra Trema* filmleri Ada'nın en büyük yaşam kaynaklarından olan tonbalığı avını en can alıcı haliyle gösterir. *Stromboli*'de ağlar atılır, Sicilyalı efkârlı balıkçılar anlaşılmayan bir dilde insanın içine işleyen hüznü bir türkü söylerler. Balıkçılar hep birlikte ağları yavaş yavaş şarkının ritmiyle çekerken, tonbalıklarının yüzdükleri alan gittikçe daralır ve denizde bir patırtıdır başlar. Ne olduğunu anlayamayan tonbalıkları dev kancalarla denizden çekilir. Deniz yavaş yavaş kana bulanır. Balıklar can verir, balıkçılar bir kez daha savaşı kazanırlar ama bu kez balıkçıların av olacağı Balık Pazarı'ndaki savaş vardır sırada. Merasim şükür duasıyla son bulurken, en az Ingrid Bergman kadar şoke olarak izlersiniz o sahneleri.

Teknoloji sağ olsun, artık tonlar o kadar korkunç yöntemlerle avlanmıyor. İtalyanların *mattanza* dediği bu geleneksel yöntem, günümüzde sadece Trapani'ye bağlı bir balıkçı köyünde kullanılıyor.

400 gr domates
350 gr makarna (çizgisiz
kalem makarna)
1 taze soğan
2 parça ançüez
100 gr ton ya da kılıçbalığı
1 diş sarmısak

İtalyancada Mafya savaşları için ya da çok sayıda insanın öldürüldüğü çatışmalara da *mattanza* deniyor.

Artık eskisi gibi balıkçılık yapmasalar da Sicilyalılar için ton, kılıçbalığı hâlâ çok önemli. Bir başka tonbalığı tutkunu millet Japonlar için de Sicilya çok önemli. Balık hallerinde el-

lerinde sondaj aleti tonbalığına delik açıp kokusundan tazeliğini, istediği kalitede olup olmadığını sınavan Japon alıcılar alışıldık manzaralar. Japonlar 15 Haziran'daki avlanma yasağına kadar Sicilya'nın en iyi tonlarını alıyorlar. İtalya'nın diğer bölgelerine satılan tonlar, Sicilya'dakiler kadar güzel değil. İtalya'da ve Türkiye'de avlanan kırmızı etli ton, omega açısından en zengin, en lezzetli türlerden. Nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya. Bu nedenle 15 Haziran'da av yasağı başlıyor, Tonun avlanma miktarı da AB tarafından denetleniyor.

Sicilyalılar bu kıymetli balıkları mümkün olduğunca sade yemekler olarak tüketiyorlar. Biraz tuz, karabiber, limon bile yok kimi zaman. Izgara, kızartma ya da *carpaccio* olarak çiğ yenmesi çok yaygın. Bir de makarnayla. Maria Anne kılıçbalığıyla yapıyor ama aynı tarifi tonbalığıyla yapmak da mümkün. Tazesi yoksa, konserve tonla bile güzel oluyor.

Zeytinyağında ince dilimlenmiş soğan ve sarmısak kavruluyor. İki parça ançüez ekleniyor. Domateslerin çekirdekleri çıkarılıp iri iri doğranıyor, soğan, sarmısak, ançüez üçlüsüne ilave ediliyor. Kapaklı, 20 dakika pişiriyor. Pişime yakın küp küp doğranmış balık ekleniyor. Birkaç dakika hep birlikte pişiyorlar.

Biraz karabiber ilavesiyle sos hazır.

Tonno rigianatu / Tonno con origano / Kekikli Ton

Tonbalığını geniş bir tabağa yerleştirip üzerine sırasıyla zeytinyağı, kekik, tuz, karabiber ilave ediyoruz. En az iki saat beklemesi gerekiyor. Bekleme esnasında iki üç kez ters düz edip iki tarafın da ka-

2 cm kalınlığında 4 dilim tonbalığı
4 çay kaşığı kekik
Zeytinyağı, tuz, karabiber

rışma bulanmasını sağlıyoruz. İyice ısınmış ızgara üzerine atıp orta ateşte önce bir taraf sonra diğer taraf pişecek şekilde sadece bir kez çevirip pişiriyoruz.

Tonno ca cipidduzza / Tonno con la cipolla / Soğanlı Ton

800 gr tonbalığı (Tonun kuyruk kısmından olması salık veriliyor)
400 gr domates (kabuğu soyulup küp küp doğranmış ya da rendelenmiş)
Taze nane
Beyaz sek şarap
1 soğan
Sarmısak

Tonbalığına rastgele delikler açılarak delikleri karabiber tohumları, nane ve sarmısak parçalarıyla dolduruluyor. Tuz ekiliyor. Bir tavada zeytinyağı kızdırılıp balığın önü arkası pembeleşene kadar kızartılıyor. Bir bardak beyaz şarap ilave edilip harlı ateşte buharlaştırdıktan sonra, ton tavadan çıkarılıyor, soğanlar ve sarmısak balığın yağında kavruluyor. Domatesler ekleniyor. 15 dakika sonra balıklar tekrar

tavaya koyuluyor, domatesli karışımla 15 dakika çok kısık ateşte pişiyor. Bir yandan da makarnayı haşlayıp hazır etmekte fayda var. Balık dilimlenip yanında çeşitli garnitürlerle servis edilebilir. İçinde piştiği domates suyu da harika bir makarna sosu oluyor.

Gamberi gratinati / Karides Graten

Maria Anne'nin oğlu ve gelininin en sevdiği yemek Karides Graten. Her zamanki gibi püf noktamız karideslerin taze olması. Sicilialılar taze balık konusunda çok şanslılar, hem de bunları çok ucuza alıyorlar. Bizim, dünyanın parasını vererek aldığımız jumbo karidesleri üç kuruşa alabiliyorlar. Karides Graten için orta boy karidese ihtiyaç var. Jumbolar kadar olmasa da hatırı sayılır büyüklükte olacak. Karidesleri yıkayıp bıyıklarını kesiyoruz. Kabuklarını soymaya gerek yok. Tepsie biraz zeytinyağı ve galeta unu gezdiriyor-

ruz. Üzerlerine karidesleri diziyoruz. Galeta unu, kıyılmış maydanoz, tuz ilave edip bir kat daha karides çıkıyoruz. Yine galeta unu, maydanoz, tuz, biraz zeytinyağı gezdirip fırına.

10-15 dakika pişmeleri kâfi.

Carciofi o sarde alla brace / Közde Enginar ya da Sardalye

Yapma şansımız olmadı ama Maria Anne o kadar güzel anlattı ki kim bilir belki kırdı, bağda ateş yakıp bu yemeği yapma şansınız olur, Maria Anne'nin çocukluk anılarını süsleyen Közde Enginar ya da Sardalye keyfini yaşarsınız.

Öncelikle, kuru üzüm dallarını toplayıp güzelce ateş yakacak bir erkek gerekiyor. Kocaman bir ateş yakıp karşısına geçerek köz oluncaya kadar bekleniyor. Sonra közlerin arasına ister enginar ister sardalye koyup pişirebilirsiniz. Soyulmamış enginarlar, yapraklarının arasına bol sarmısak, kekik, tuz, karabiber koyup zeytinyağıyla çeşnilenmiş halde közün arasına gömülüyor. Aynı şekilde sardalye de karınına doldurulan benzer malzemeye çeşnilenmiş olarak köze gömülüyor.

Maria, evinin bahçesinden toplanmış zeytinlerin ilk sıkımından elde edilmiş zeytinyağı kullanıyor ve böylesini tavsiye ediyor. Zeytinlerin soğuk sıkım tekniğiyle sıkılmış olması şart!

Külde pişen sardalyeler kahvaltıda da yeniyor.

Cassatella / Kassatella

Sicilya'nın *ricotta* ile yapılan tatlıları, bütün İtalya'nın en sevilen tatlılarının başında geliyor. "Çizme"nin büyük küçük bütün pastanelerinin başköşelerinde Sicilya tatlıları var ama Sicilya'nın kıyıda köşede kalmış bir pastanesinin ürünleri bile diğer yerlerdekine fark atıyor. Buradaki *ricottanın*, tatlıların içine koyulan meyve şekerlemelerinin mükemmelliğine ulaşmak imkânsız.

Maria Anne yakın çevresinde tatlılarıyla da ünlü. Noel'de yaptı-



300 gr *ricotta*
150 gr şeker
100 gr çikolata ve meyve
şekeri parçaları
100 gr pudraşekeri
30 gr tereyağı
1 yumurta
1 portakal
1 limon

ğı *Pignolata* tatlısı ve normalde Paskalya zamanı yapılan Kassatella en meşhur olanlarından. Biz oturup Kassatella yapmadık ama Maria Anne'nin en güvendiği pastaneden gettirttik. Bir güzel yerken de nasıl yapıldığını anlattırdık.

Kassatella Sicilya'nın iki meşhur tatlısı *Connolo* ve *Cassata*'nın melezi. İçleri aşağı yukarı aynı, birinin dışı hamur diğeri marzipan kaplı.

Sadece içi hazırlayıp bir parça pandispanya içine koyarak tembel işi de yapılabilir.

Gelelim Kassatella'ya...

Elenmiş una biraz tuz ve şeker ekleniyor. Ardından oda ısısında yumuşatılmış ve minik parçalara bölünmüş tereyağı ya da margarin, portakal ve limon kabuklarının rendesi. Hepsini iyice karıştırılıyor. Çok az soğuk su eklenip homojen bir hamur elde ediliyor. Hamuru alüminyum folyoya sarıp yarım saat dolapta dinlenmeye bırakıp için hazırlanışına geçilebilir.

Peynir ile şeker pürüzsüz bir karışım olana kadar blendırla çırpılıyor. Ardından çikolata ve meyve şekerlemesi parçaları ekleniyor.

Dinlenen hamurdan parçalar koparıp teker teker açılıyor. Hamurun kalınlığı 2 cm kadar çapı da 10 cm civarında olacak. İçini konup çiğ börek gibi kapatılıyor, çok kızgın tereyağında mümkün olduğunca yüksek ısıda ve kısa sürede kızartılıp bir peçetenin üzerine diziliyor, yağının çekmesi beklenip seri bir şekilde pudraşekeri ve istenirse tarçınla süsleniyor.



Milano'da Fossati Tiyatrosu

Roma ile Kapışması Hiç Bitmeyen Milano'da Chicca Anne ile...

Yahya Kemal "Ankara'nın en güzel yanı İstanbul'a dönüşü," dermiş ya, Romalılar da aynı şeyi Milano için söyler. Milano'nun en güzel yanı Roma'ya dönüş yoludur. İstanbul ile Ankara gibi Roma ile Milano'nun kapışması da bitmez.

Roma güzeldir, Milano çirkin; Milano hızlıdır, Roma yavaş; Roma güneştir, Milano gölge; Milano çalışır, üretir, Roma Ladrona (Lega Nord'un deyimiyle koca hırsız) çalar çırpır; Milan Roma'yı, İnter Lazio'yu döver... Bu liste uzar gider. Kaybedilen davalara duyulan zaafıtan olsa gerek, Milano'yu sever, güzel bulurum, Ankara gibi. Hoş, Roma'nın güzelliği o kadar aşikârdır ki, bunu ispatlamaya çalışmak da bir kayıp davadır. Unutmamak gerekir ki biri açık şehirdir, diğeri bombardıman görmüş şehir. Yeniliği, hafif façalı hali ondandır.

Milano'dayız. Mutfağıyla, güneşiyle, hor görülen Milano'da. Milano, Bottoni ailemin şehridir. Kuşaklardır Milanolu Bottoni aileme benzeyen şehirdir. Sevecenliğiyle insanı boğmayan, sevgisini gürültülü kucaklaşmalarla değil bir bakışla, alna kondurulan bir öpücükle gösteren, sessizce yanında olan... Milano, baba ile oğulun el sıkışarak selamlaştığı şehirdir. Burundan konuşulan, yer yer Fransızcadan izler taşıyan aksanıyla soğuk gibidir. Milano, Berta Teyze'dir. Şehir merkezindeki gemi kamerası gibi döşenmiş minik evinde 86 yaşına gelip de hastalığı evinin merdivenlerini çıkmasına elvermeyene kadar tek başına yaşamak için mücadele veren, son-



Milano'daki iş çıkışı herkesin uğradığı
Radetzky Kafe

ra gittiği yaşlılar evini de neşesiyle ısıtan Berta Teyze. İlk ettiği dansı, saten elbisenin vücuduna değmesiyle ürperişini 86 yaşında da hatırlayan Berta Teyze.

Milano, Berta Teyze'nin evinin köşesindeki Radetzky Café'dir. Sabahları kocaman yuvarlak masada birbirini tanımayan insanlar yan yana dizilir, kahve içen gazetelelerini okurlar. Sessizce selamlaşılır ama konuşulmaz. Öğlenleri etrafta çalışan şık giyimli insanlar yemeğe gelirler. Milano-

lular kilolarına, giyim kuşam, görüntülerine çok önem verdiklerinden genelde şık bir salatayla yetinirler.

Radetzky, iş çıkışı Milano usulü aperitif mekânı olur. Eve gitmeden önce atıştırılıp günün dedikoduları yapılır. Sessiz sabah kahvelerinin kafesi Şampanya, Franciacorta eşliğinde istiridye yenen bir yere dönüşür. Müzik hareketlenir, bira içen müşteriler artmaya başlar ve sokağa taşılır. Milanolu nihayet kabuğundan çıkmıştır.

Mükemmeliyetçi ve asil Visconti'nin olduğu kadar, Tarantino'nun en sevdiği yönetmenlerden, B filmlerinin kralı Fernando di Leo'nun da şehridir. Rocco ve Kardeşleri olduğu kadar Milano *Calibro 9*'dur. Bir de *Duomo*'su (şehrin ana kilisesi) vardır ki, metrodan yeryüzüne çıkarken bütün haşmetiyle insanın üzerine gelir. Gotiktir, erkektir. Restore edilmeden önce kara yağız bir taş fırın erkeğiymiş, temizlenince pembe, ak pak delikanlı oldu.

Milano, restore edildikten sonra kapalı gişe gösterime sunulan *Son Akşam Yemeği* tablosunu görebilmek için takla atmaktır. Da Vinci'nin çizdiği su kanallarının kenarında bira içmektir, Sca-



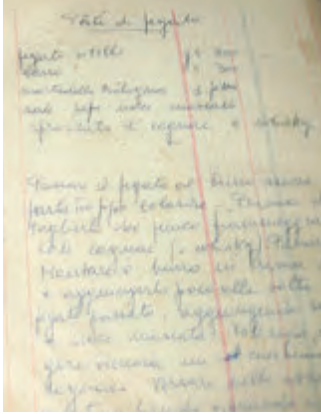
Piccolo Teatro

la Tiyatrosu'dur. Leyla Gencer'e Türk Diva diyen, resmî törenle defnedendir. Piccolo Teatro'dur, Dario Fo'dur, soğuktur. Sokaklarında 20'li yıllardan kalma tramvayların süs olsun diye değil işlevsel olduğu için dolaştığı yerdir. Bileğiniz bağlayabilecek kadar inceyse, Miu Miu marka ayakkabıları 50 avroya alabileceğiniz, kredi kartının da geçtiği Papiniano pazarıdır. Giuseppe Verdi hastayken, kaldığı otelin sokaklarına, arabaların sesi üstadı rahatsız etmesin diye saman döken şehirdir. Ayrılıkçı Lega Nord'un kalesidir. Mussolini'nin linç edildiği, portakal suyunun çok pahalı olduğu şehirdir. Yemeklerinin kötü olduğu da yalandır.

Milano'da ilk durağımız yaşayan efsane, güzel yemek yapan kadınlar hanedanlığı Baldassiniler'in en son kuşak temsilcisi Chicca. Chicca, Vanessa Redgrave'in Piomontelisi sayılır. Baldassini ailesi uzun yıllardır Milano'da yaşıyor ama aslen Piemonteliler ve aile geleneklerinde Piemonte, Lombardia ve Emilia bölgesinin etkileri hâkim. Piemonte şarapları, yemekleriyle İtalyan mutfağının en aristokrat bölgesi. Emilia Romagna da ev makarnasının doruğa ulaştığı bölge.



Chicca Anne ile annesi Enrica Baldassini



Chicca'nın anneannesinden kalan
100 yıllık tarif defterinden

Chicca matematik öğretmeni. Haftada altı gün çalışıyor. İtalya'da liseler isterlerse altı gün eğitim yapabiliyorlar. Chicca'nın okulu da bunlardan biri. Yoğun temposuna rağmen birlikte yemek yapmayı kabul etmesinin tek nedeni ana kraliçe Baldassini'yi taçlandırmak. Anne Baldassini hazine değerindeki tarifler defterinin ilk sayfasına "Yemeğe koyabileceğin en güzel malzeme sevgindir" yazan bir kadın. Ansiklopedi gibi özenle hazırlanmış defterin, öncesi de var. Anneannenin tarifle-

rinin olduğu defter! En az 100 yaşında. Anne Baldassini, uzun süredir alzheimerla mücadele ettiği için artık yemek yapmıyor. Bayrağı Chicca taşıyor. Annesinin ve anneannesinin yemek kitaplarına gözü gibi bakıyor.

CICORIA
MILANO
1,099

Prodotto
MELOGRANO
74
Origine
ITALIA
1,200 kg
€ 2,99
kg

1,99

ASTACHE
TE KR. 3
1,35/kg I

3,95

1,35/kg I

1,35/kg I

1,35/kg I

1,35/kg I

1,35/kg I

Milano’da yemek yapmak zor zanaat. Çöplerin ayrıştırılma şartlarını öğrenebilmek için diploma gerekiyor. Roma’da üçe bölüp kurtuluyoruz. Milano’da nerdeyse tatlıyla tuzluyu bile ayırmak gerkiyor. Matematik öğretmeni, titiz kadın Chicca’nın mutfağında aynı anda 3 yemek hazırlayıp, “Çöpü doğru yere mi attım!” stresi yaşamak ömür törpüsü. Ayrıca Milano’da, yani tasarım şehrinde olduğumuz için estetik kaygıdan doğan komplikasyonlar da var. Chicca’nın oturduğu site kapının önündeki çöp konteynırlarının kötü görüldüğüne karar verdiğinden, sitenin içinde garajımsı bir alan yapılmış. Aşağı inip, kilitli çöp odasını açıp çöplerden kurtulunuyor. İki kere ikinin dört olduğunu zor öğrenmiş bir insanın, matematik öğretmenin evinde havuz problemi misali çöp problemiyle karşı karşıya kalması bir kâbus, ama üç günlük sınavdan alınımın akıyla çıkıyorum.

Yaptığımız yemekleri yemiyoruz. Son gün Anne Baldassini’nin ve aile dostlarının katıldığı bir yemekte sunacağız her şeyi. Mü-kemmeliyetçi ve titiz Chicca biraz gergin. Büyük gün gelip çat-tığında annesinin her lokmasından sonra, “Anne nasıl, güzel olmuş mu?” diye soruyor. Anne, lokmasını ağzında evirip çevirdikten sonra yavaş yavaş ikinci lokmasını alırken bilgece bir edayla, “Evet gü-zel olmuş!” diyor. En az otuz saniye beklediğimiz olumlu cevabı alınca çocuklar gibi şeniz. Tabaklar geliyor gidiyor Kraliçe arı en yüksek notu *Meringata* tatlısına veriyor.

Anne Baldassini’nin, hastalığından dolayı ciddi bir hafıza so-runu var. Çantasını eline aldığını unutup evin her yerinde çantasını arayabiliyor. Anılar ne kadar uzaksa o kadar iyi hatırlıyor. Masanın bir ucunda anne, diğer ucunda kızı, sağda 40 yıllık dostlar, solda 50 yıllık... Chicca, “Anneciğim nereden çıktı senin bu yemek aşkın?” diyor. Anne Baldassini, yemeklere not verdiği sükûnetle konuşma-ya başlıyor. Baban iş gereği çok seyahat ederdi. Sık sık yurtdışına çıkmak zorunda kalırdı. Yurtdışından misafirleri olurdu. Evde ye-meği özlediğinden, dışarıdan misafirleri geldiğinde iş yemeklerini evde yapmayı tercih ederdi. Gelenler de üst düzey yöneticiler oldu-ğundan yemeğin de, sunumun da ona göre ciddi olması gerekirdi. E böyle oldu işte, Luciano evde yemeyi özlediğinden...”

Güneyde de kuzeyde de aynı. Savaşlar kadınlar uğruna çıkıyor-sa, kazanlar da hep erkekler için kaynıyor.

Paté Baldassini / Baldassini Usulü Pate

500 gr ciğer
500 gr tereyağı
150 gr mortadella (yerine herhangi bir salam ya da jambon kullanabilirsiniz)
2-3 kaşık konyak
Defne yaprağı
Muskat
Tuz
Karabiber

Baldassini Patesi yüzyıllardır ailenin en önemli geleneği. Tarifi büyük büyük büyük anneye kadar gidiyor. Sadece Noel günü yapılıyor. Baldassini ailesinin yakın çevresinde bu pate bir şehir efsanesi. Sorumluluk çok büyük. Tarif daha önce aileden dışarı çıkmamış. Chicca biraz endişeli. “Noel gelmeden yapıyoruz, umarım uğursuz gelmez!” diyor.

Ciğer iri parçalar halinde doğranıp tereyağında defne yaprağıyla kavruluyor. Piştikten sonra, sebze öğütücünden geçirip püre kıvamına getiriyoruz. Blendır kullanmıyoruz. Ciğerin derisinden sıyrılması gerekiyor, yoksa acı olurmuş. Deriden kurtulmanın en kolay yolu da sebze öğütücünden geçirmek. Kaba kuvvet isteyen bir iş.

Bu arada tereyağı oda sıcaklığında bizi beklerken iyice yumuşuyor. Tereyağını mikserle çırpıyoruz. Krema gibi oluyor. Yavaş yavaş ciğeri eklemeye başlıyoruz. Bu işlemin çok yavaş ve dikkatle yapılması gerekiyor. Ciğerle tereyağı iyice karışınca konyak, muskat, tuz, karabiberi atıp kalıbın içine yerleştiriyoruz. Bir gün dolapta bekleyecek.

Chicca normal şartlarda pateyi jöle tabakasıyla kaplıyor. Tamamen estetik bir faktör olduğundan ve fazla zamanımız olmadığından jöle kısmını es geçtik. Pateden geriye kırıntı bile kalmadı.

Pateden çok tereyağlı ciğere benzeyen bu pateye özellikle tereyağı sevenlerin bayılacağı kesin.



Lingua alla giardiniera / Bahçivan Usulü Dil

1 bütün dil
2 soğan
2 havuç
1 sap kereviz
2 kaşık domates püresi
2 soyulmuş domates ya
da 1 kaşık sulandırılmış
domates salçası
Maydanoz
2 süs biber

Piemonte bölgesinin en tipik yemeklerinden Bahçivan Usulü Dil, Chicca'nın ilk göz ağrısı. Yeni evlendiğinde sahanda yumurta dışında yemek yapmayı bilmezken, çok sevdiği dedesi, bugün hâlâ salonunda kullandığı masayı yapmaya geldiğinde onun için hazırlamış. "Dedem bile beğenince o günden sonra daha cesaret geldi. Yemek yapmaya o gün başladım!" diyor.

Giardiniera denen, sadece dil değil, her türlü etin yanına çok yakışan bir sos. Biraz suyla çorba kıvamında da güzel oluyor.

Dil, görünümü düşünülmediği takdirde tadına doylulmayan bir et. Masaya kesilmiş olarak koymakta fayda var!

Soğan, havuç ve kerevizi rondoda çekiyoruz. Malzemelerin aynı büyüklükte doğranması önemli. Küçük olacaklar ama öyle domate-



sin içinde yok olacak kadar da değil. Biraz dişe gelmeleri gerekiyor. Chicca kil güveç kullanıyor bu sosu hazırlamak için. Kısık ateşte yavaş yavaş pişmesi gerekiyor. Zeytinyağında önce soğanlar, kuru süs biberler (bahçesinde çocuklarla birlikte yetiştirdiklerinden) arkasından havuç ve kereviz. Sebzeler biraz yumuşayınca domatesi ekliyoruz. Biraz et suyu ya da bulyon. Chicca et bulyonları da evde hazırlıyor. Tarifini elbette bizimle paylaştı.

Orijinal tarifte kapari, çok az sirke de ilave ediliyor ama Chicca sirkeden hoşlanmadığı için kullanmıyor.

Dilin hazırlanması

Dil uzun süre pişmesi gereken bir et. Çabuk olması için düdüklü tencerede pişiriyoruz. Çok az su, güzel kokması için havuç, kereviz atıyoruz ve tam 1 saat düdüklüde pişiyor. Piştikten sonra üzerindeki zarı soyup ince dilimler halinde keserek bir tabağa diziyoruz. Yanında sosuyla doğru masaya...

Malfatti di spinaci / Ispanaklı Hor Köfte

600 gr ıspanak (fazla zamanımız olmadığı için dondurulmuş kullandık)

250 gr un

200 gr *ricotta* / lor peyniri de kullanılabilir. *Ricotta* daha yumuşak olduğu için loru biraz su ya da süt, zeytinyağıyla inceltmek gerekiyor. Labne peynirine biraz ekmek içi katılarak da yapılabilir.

Tereyağı

120 gr rendelenmiş parmesan

3 yumurta

Muskat

Tuz

Karabiber

Adaçayı

Malfatti İtalyancada “kötü yapılmış” anlamına geliyor. Biz de bunun karşılığı olarak Hor Köfte demeye karar verdik. Elde yapıldığından şekli her zaman mükemmel olmadığı için böyle deniliyor. Aslında Lombardia kökenli olmasına rağmen Piemonte’ye mal edilen bir yemek. Ispanak, *ricotta*, un ana malzemeler.

Ispanakları haşlayıp bir karda soğumaya bırakıyoruz.

Ricotta ya da duruma göre, böreklik lor, parmesanla karıştırıyoruz (parmesan yerine ısın-



dığında fazla esnemeyen herhangi bir peynir kullanmayı da deneyebilirsiniz). Tuz, muskat, karabiber ekliyoruz.

Ispanak karışımından irice yuvarlak köfteler yapıyoruz. Köfteleri hafifçe una buladıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlamak gerekiyor. Biz hemen yemediğimiz için bir tabağa tereyağı sürüp dikkatlice üzerine köfteleri yerleştiriyoruz. Bu şekilde pişene kadar yaşımadan bekleyebilecekler.

Köfteleri birkaç dakika kaynatmak yeterli. Suyun yüzeyine çıktıkları anda pişmişler demektir. Bu arada taze adaçayını biraz tereyağında kavurup sudan çıkardığımız köftelerin üzerinde gezdirip yanında birkaç adaçayı yaprağıyla servis yapıyoruz.

Risotto ai funghi / Mantarlı Risotto

Eskiden Baldassini Ailesi'nin Como Gölü kıyısında bir kır evleri varmış. Chicca hâlâ hasretle hatırlıyor bu güzel evi. Etraf kır, orman. Baba da mantar "avı"nı çok seviyor. Kızlarını alır saatlerce mantar toplarlarmış. Onlar işin sporunda, ama topladıkları envai çeşit sepet sepet mantarı temizlemek, hazırlamak da anneye düşermiş. Ailenin tarif defteri mantar tarifleriyle dolu. Bir Lombardialı olarak babanın favorisi Mantarlı Risotto.

Chicca, Piemonte bölgesinde Torino'ya yakın bir köyde ev kiralamış. Oğlu Federico Torino'da okuyor. Hemen her haftasonu bu köyde buluşuyorlar. Mantar toplamaya çıkıyorlar. Biz de Risottomuzda bu mantarlardan kullanıyoruz. Pirinç de yine bu köyden. Biyolojik tarımla üretilmiş baldo pirinci.

Risotto İtalya'nın kuzeyine ait bir gelenek. Makarna gibi, sayısız çeşidi var. Risotto için en makbul olanı Violone Nano cinsi pirinç, Carnaroli, Arborio da tercih edilenlerden. İtalyanlar "Pirinç suda doğar şarapta ölür" derler. İyi bir risottonun yanında iyisinden bir şarap içmek gerekir.

Chicca Anne bu risotto için mantarı *trifolati* usulü pişiriyor. Derin dondurucusunda her zaman bulunuyor. *Trifolati*, sarmısakla kavurup kıyılmış maydanozla çeşnilendirme işlemine deniyor. Zeytinyağında sarmısağı pembeleştirip doğranmış mantarları bu yağda kavurarak kıyılmış maydanoz serpilmesinden ibaret. Bu şekilde pişen mantar etlerin yanında garnitür de oluyor. Porcini / Çörek mantarına çok yakışan bir yöntem.

Risotto için öncelikle soğanı tereyağında kavuruyoruz. Kuzey mutfağı geleneksel olarak tereyağını daha çok kullanıyor. Daha hafif olduğu ve artık her yerde bulunduğu için, yeni nesil tereyağı yerine her yemekte zeytinyağı kullanıyor.

Soğanın ardından pirinci de biraz kavuruyoruz. Bu aşamada beyaz ya da kırmızı şarap ekleyenler var ama Chicca şarap kullanmıyor. Kullanmayı tercih ederseniz harlı ateşte şarabın alkolünü uçurduktan sonra ateşi kısıp suya geçebilirsiniz. Risotto'da asılan suyun yavaş yavaş, pirinç çektikçe ilave edilmesi. Et suyu kullanmak gerekiyor, ama Chicca evde yaptığı et bulyonu kullanıyor.

Risotto yaparken bir tencerede sıcak et suyu nöbet tutuyor. Pirinç suyu çektikte 1-2 kepçe su ya da et suyu (sıcak olması gerekiyor) ilave ediliyor. Bu şekilde 20 dakika kadar pişiyor. Tencerenin kapağı asla kapanmıyor pişme sırasında.

Ateşin altı kapandıktan sonra biraz tereyağı, rende parmesan eklenip şöyle bir karıştırılıyor ve tencerenin kapağı örtülü olarak bir süre dinlenmeye bırakılıyor. Pirinç çok pişmemeli, *al dente* kalmalı.

Gelato allo zabaione / Sabayonlu Dondurma

Zabaione kreması için

1 yumurta sarısı (kişi başına bir yumurta sarısı)

Her sarı için 1 kaşık şeker,
2 kaşık Marsala şarabı

Dondurma için

3-4 yumurtayla
hazırlanmış Zabaione için
60 -70 gr krema
50 gr bitter çikolata

16. yüzyılda Torino'da yaşayan rahip Baylon'un yaptığı İtalyan asıllı bu krema, rahibin daha sonra aziz ilan edilmesiyle Torino lehçesinde Sanbajon olarak yer ediyor ve yıllar içinde İtalyancalaşarak Zabaione'ye dönüşüyor.

Sabayon'un yapımı kolay ama püf noktalarını bilmek gerekiyor. İtalya'da Marsala şarabı kullanılarak yapılıyor. Marsala Sicilya'ya özgü 17-18 alkol dereceli, 2 ila 10 yıl yllandırılarak yapılan, tatlılarla içilen bir şa-

rap. Bir şekilde Marsala edinebilme şansınız varsa mutlaka bu şarabı kullanın. Çok yakışıyor. Yoksa daha kolay bulunan porto şarabı, sherry ya da Fransızların yaptığı gibi beyaz şarap da kullanabilirsiniz. Bizim Narince şarabımız da bu tür tatlılara çok yakışıyor.

İşe yumurtaların sarısını beyazından ayırmakla başlıyoruz. Bir nevi simya olayına benzese de çok basit. Yumurtayı kırıp sarısını bir o kabuk bir bu kabuk aktarıırken bir yandan da beyazı aşağı akıtılıyor.

Önce yumurtanın sarısı çırpılıyor, sonra şeker eklenerek çırpma işlemine devam ediliyor. Yumurtanın sarısı şekerin etkisiyle beyazımsı bir tona ulaştığında şarap ilave ediyoruz.

Bu arada ocağa yumurtayı çırpığımız kabı içine alacak büyük- lükte bir kaba su koyuyoruz. Yumurtayı çırpığımız kabı, su ısttığımız diğer kabın içine yerleştirip benmari usulü pişiriyoruz. Çırpma işlemi ocağın üzerinde de sürüyor. Kremayı kısık ateşte mikserle çırpma-ya devam ederek yavaş yavaş pişiriyoruz. 15-20 dakika, krema iyice kabarana kadar bu işleme devam ediyoruz. Sabayon kremamız hazır.

Pasta ve keklerin yanında kullanılabileceği gibi, sıcak ya da soğuk olarak tek başına ya da meyvelerle servis edilebilir. Şık kâselerin içinde kedi diline banarak yemek de ayrı bir keyif. Soğudukça yumurtanın sarısı tortu gibi alta çökebiliyor. Mikserle tekrar çırpı- rince eski haline dönüyor.



Gelelim dondurmamıza...

Sabayon sosunu soğumaya bırakıyoruz. Bu arada kremayı çırpıyoruz. Tatlılarda bütün çırpma işleminin hep aynı yönde yapılması gerekiyor. Benim gibi bir sağa bir sola karıştırırsanız, yanınızda sizi azarlayacak bir Chicca olamayacağından istenmeyen durumlarla karşılaşabilirsiniz! Krema bulut gibi olmalı ya da çırpıtığınız kabı tepetaklak ettiğinizde düşmeyecek kıvama gelmeli. Krema hazır olduğunda yavaş yavaş bir spatulayla aşağıdan yukarı doğru hareketlerle kürek çeker gibi karıştırmak gerekiyor. Hareketin aşağıdan yukarı doğru yapılması bütün tatlılar için önemli. Chicca, “Öyle yavaş ve sinsi karıştıracaksın ki malzemeler karıştıklarını anlamayacaklar bile!” diyor. Çikolata, ceviz, fındık eklenebilir ama biz sade yapıyoruz.

Dikdörtgen bir kek kalıbını alüminyum folyo kaplayıp dondurmamızı bu kaba alıyoruz ve derin dondurucuda donmaya bırakıyoruz. Masaya getirmeden 5-10 dakika önce dolaptan çıkarıp ağızda eriyecek kıvama getirilmesi gerekiyor.

Tutkuyla bağlı olduğum Sabayon kremalı dondurmayı evde denediğimde “Bu yumurtanın beyazına yazık, çırpıp onu da karıştırayım!” dedim. Donana kadar her şey normal görünüyordu ama dondurmayı çıkardığımda alt taraf kahverengi üst taraf olması gerektiği gibi açık sarıydı. Kahverengi kısmın (beyazların dibe inmiş hali) tadı, görüntüsü kadar kötüydü.



Meringata / Bezeli Pasta

Beze

3 yumurta beyazı

300 gr şeker

Vanilya

Baldassini usulü krema

200 gr tereyağı

100 gr şeker

3 yumurta sarısı

1 kaşık likör



Bu, bezeden yapılan bir pasta. Beze ve pastane kremasıyla yapıyoruz. Yapımı kolay ama el uğraştıran ve dikkat gerektiren bir tatlı. Sabayondan artan akları bu şekilde değerlendiriyoruz.

Yumurtaların beyazını çırpma başlıyoruz. Köpüren beyazlara yavaş yavaş şekeri ve vanilyayı ekliyoruz. Şekerin yumurtaya çaktırmadan, çok yavaş ilave edilmesi gerekiyor. Karışım iyice yoğunlaşmalı. O kadar sertleşiyor ki mikserle çalışmak zorlaştığından karıştırmaya spatulayla devam ediyoruz. Yine aşağıdan yukarı doğru.

Elde ettiğimiz karışımın bir kısmını normal beze olarak hazırlıyoruz. Pastane torbasıyla, mümkün olduğunca sevimli bezecikler hazırlayıp fırına veriyoruz. Çok düşük ateşte saatlerce pişmesi gerekiyor.

Fırın 100 derecenin altında olmalı. Isı ne kadar düşük, pişme süresi ne kadar uzun olursa o kadar iyi. Biz 70 derecede 4 saat pişirdik.

Pasta için bir yağlı kâğıdın üzerine aynı büyüklükte iki halka çizip kesiyoruz. Bezeleri bu halkaların içine sıkacağız. Alt ve üst

tabakanın aynı büyüklükte olması için bu çizim işlemi çok önemli. Halkaları mimik minik beze damlalarıyla dolduruyoruz. Aralarının da boşluk kalmamalı. Beze çemberleri de fırına...

Pastanın içine koyacağımız Baldassini usulü kremayı hazırlıyoruz. Bu krema da pastalarda sabayon gibi doldurma için kullanıldığı gibi, tek başına tatlı olarak sıcak, soğuk, meyve eşliğinde servis edilebiliyor. Milföy hamuruyla da kullanılabilir. Chicca Anne bu kremayı oğlu Federico'ya ikinci kahvaltısı niyetine hazırlamış. Oğlu hâlâ çok seviyor.

Crema pasticcera / Pastane Usulü Krema

Her yumurta sarısı için 2 kaşık şeker, 1 kaşık un, 120 cl süt, vanilya, 1 yaprak jelatin. Yaprak jelatini eritiyoruz. Krema sıcakken kullanılması gerekiyor.

Yumurtanın sarısına önce şeker ve vanilyayı daha sonra unu ekleyip karıştırıyoruz. Homojen bir karışım elde ettiğimizde sütü ekliyoruz, yavaş yavaş! İyice karıştırdıktan emin olduğumuzda orta ateşte, dibi tutmayacak şekilde, hep aynı yönde karıştırmaya devam ediyoruz. Kremanın üzerindeki köpükler yok olup iyice yoğunlaşana kadar pişiriyoruz. Krema kaynamadan ve dibi tutmadan pişmeli. İyice yoğunlaştığında Baldassini usulü pasta kremamız hazır.

Aynı kremaya biraz bitter çikolata eritip ekleyerek çikolatalı krema da hazırlanabilir.

Kremayla işimiz henüz bitmedi. Bezeli Pasta'da kullanacağımız için kendini salmaması, yoğun olması gerekiyor. Erittiğimiz yaprak jelatini ekliyoruz. Krema briyantınli saç gibi kıpırdamadan dursun diye. Bir paket taze kremayı çırpıp köpük haline getirdikten sonra kendi hazırladığımız kremayla karıştırıyoruz. Burada da amaç yoğunluğu artırıp pastanın yıkılmadan ayakta kalmasını sağlamak.

Krema hazır, bezeler pişti. Bezelerimizi alıp alt tabakanın arasına kremayı yerleştirip diğer beze parçasıyla üzerini kapatıyoruz. Bu pastanın meyveli versiyonu da yapılabilir. Chicca Anne bezeleri teneke kutularda saklıyor. En az 15 gün tazeliğini koruyor. Bezeleri aynı krema ve çileklerle süsleyip kadehlerde servis ettiği de oluyor.

Bigné nel cestino croccante / Krokan Sepette Puf



Krokan sepetin hazırlanışı:
80 gr file badem
200 gr şeker
1 limon

İtalyanlar profiterol ya da eklerin hamuruna *bigné* diyorlar. Diğer tatlılar için bol miktarda krema yapmışken bir de Krokan Sepette Puf için profiterol topları yapalım diyor Chicca.

Bunların hamuru hazır satıldığından zahmetsiz bir tatlı. Türkiye’de süpermarketlerde de bulunuyor.

Kremamız hazır, hamur toplarını da satın aldık. Bize sadece sepeti hazırlayıp topların içini doldurmak kalıyor.

Şekeri bir tavada iki yemek kaşığı su, birkaç damla limon suyuyla ısıtıp karamelize ediyoruz. Doğru kıvama gelmesi için şekerin iki kez köpürmesi gerekiyor. Şeker önce bir köpürüyor sonra sakinleşiyor, ikinci kez köpürüp indikten sonra bademler ekleniyor. Bademleri ekleyip karıştırdıktan sonra çok seri olmak gerekiyor.

Chicca Anne masanın üzerine alüminyum folyo koyarak ağdalı karışımı üzerine döküyor ve hemen üzerini bir başka alüminyum folyo parçasıyla kapatarak merdaneyle üzerinden geçip ince bir kat-



man oluşturuyor. Alüminyum folyoları çıkarmadan hâlâ sıcak ve yumuşak olan şekerin kenarlarını kıvrarak derin bir kâse şekli veriyor. Soğuması için bir kenara bırakıyor. Bu arada topların içini dolduruyoruz. Krokan sepet soğuduğunda topları içine yerleştiriyoruz.

Sepetin krokanı dilenirse daha kalın, krokan barları şeklinde kesilerek tek başına da yenebilir. Özellikle çocuklar için evde yapılmış, katkı maddesi içermeyen şekerleme yapmak isteyen anneler için ideal.

Ciocolatini al cointreau / “Cointreau”lu Çikolatacıklar

350 gr bitter çikolata
150 gr taze krema
Tereyağı (istenirse)
1 kaşık Cointreau
(daha fazla ya da az kullanılabilir)



Bitter çikolatayı benmari usulü eritiyoruz. Bir kısmını çikolatacıkların kabuğunu yapmak bir kısmını Cointreau’lu krema için kullanacağız.

Eriyen çikolataya ilave etmek için taze kremayı çırpıyoruz. Çikolatanın yarısını kremayla karıştırp, Cointreau ve benmari usulü erimiş tereyağını ilave edip içte kullanılacak kremayı hazır ediyoruz.

Çikolataların kabuklarını hazırlamak için kalp şeklinde silikon kalıplarımız var. Çok eğlenceli, biraz ortalık kirleten ama sabredilirse tatmini yüksek bir çalışma. Resim fırçası yardımıyla kalp kalıplarının içine incecik tabaka halinde çikolataları sürüyoruz. Fırçayla ruj sürmek gibi bir şey. Bir anda kalın bir katman yaratmaya çalışmanın anlamı yok. Bütün kalıplara bir kat sürme işlemi tamamlanana kadar ilk kat kurumuş oluyor. Hemen üzerine ikinci katı sürüyoruz. Bu şekilde yavaş yavaş, kalıbın içinde çikolatadan sert bir duvar oluşana kadar ince ince devam ediyoruz. Bu işlemi 4-5 kez tekrarlamak gerekiyor. Kabuğu hazırlama işlemi bittiğinde soğuması için kalıbı dolaba koyuyoruz. 2 dakika yeterli.

Kalıbın içindeki çikolata duvarı iyice sertleştiğinde çikolatalı kremayı doldurmaya başlıyoruz. Bu işlemi yapmak için Chicca dev bir pastane şiringası kullanıyor. Eli şiringalı matematik ğretmeni kâbus gibi ama etraftaki yoğun çikolata insanı biraz teselli ediyor. Bu işlem krema poşetiyle de yapılabilir. Kremanın bir şekilde içeri sıkılması gerekiyor, kaşık ya da başka bir aletle istenilen sonuç alınamıyor.

Bütün kalıpları doldurduktan sonra dolapta biraz dinlenmeye bırakıyoruz ve son olarak geri kalan erimiş çikolatayı kalıbın üzerine sererek çikolataları kapatıyoruz. İyice kuruduklarından emin olduğumuzda çikolataları silikon kalıptan özenle çıkartıyoruz.

Mucize gibi ev yapımı ikolatalar.

Dado di carne / Et Bulyon

500 gr sığır eti
500 gr havuç
350 gr yapraksız kereviz sapı
3 büyük soğan
3 kabak
Adaçayı
Biberiye
500 gr deniz tuzu

Tuz hariç bütün malzemeyi 15 dakika kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı şekilde pişiriyoruz. Et ve sebzeler suyunu salınca ocağı orta ateşe getiriyoruz. Tencerenin kapağını açıp karışım suyunu iyice çekene kadar pişiriyoruz. Bu aşamada tuzu ekliyoruz. Tuzla iyice harmanladıktan sonra doğrayıcıdan geçirip kremamsı bir kıvama getiriyoruz. Kavanozlara ko-

yup ağzını kapatmak yeterli. Hiçbir katkı maddesi olmadan aylarca tazeliğini koruyor.

Hazır et suyu yapmanın en sağlıklı ve pratik yolu!

Mostarda di pere / Armut Hardalı

Armut hardalı, Emilia Romagna bölgesine özgü, tuzlularla kombine edilen bir tatlı sos. Aslında bir nevi marmelat. Eskitilmiş peynirlerle ya da etin yanında yeniyor. Tatlıyla tuzluyu bu şekilde bir arada



Hardal yapımı için başlanan armutlar

3 kg armut (Sert, lezzetli armutlardan seçmek lazım. Armut yerine elma da kullanılabilir.)

2 kg şeker

2 lt sirke

2-3 karanfil tohumu

kullanmak Kuzey İtalya mutfağına has. Özellikle Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna bölgelerinde çok yaygın. Farklı tatları bir arada kullanmayı seven, gelişmiş damaklara layık....

Chicca, anneannesinin tarifini bizimle paylaştı. Yapımı kolay ama dikkat gerektiriyor.

Sirke ve şekeri 15 dakika kaynatıyoruz. Temizlenmiş (kabuğunu soymaya gerek yok), büyüklüğüne göre 4 ya da 6 parçaya bölünmüş armutları ekliyoruz ve 10 dakika kaynatıyoruz. Armutları tencereden çıkarıp şekerli sirkeyi 15 dakika daha kaynatıyoruz. Armutları tekrar karışıma ekleyip bir 10 dakika daha kaynatıyoruz. Bu işlem bu şekilde su iyice reçel kıvamına gelene kadar, armutlar çıkarılıp yeniden eklenerek devam ediyor.

Armaut hardalının sıcakken kavanozlara konması gerekiyor. Uğraş isteyen bir işi olduğundan ve uzun süre dayandığından bol miktarda yapılıp saklanıyor. Chicca hazırladığı kavanozlardan Noel'de arkadaşlarına hediye ediyor.

Cipolle affettate all'uva passa / Kuşüzümlü Soğan Konservesi

1 kg beyaz soğan
500 gr elma sirkesi
500 gr beyaz şarap
50 gr kuşüzümü
30 gr deniz tuzu
Süs biberi tohumu
Zeytinyağı

Kuşüzümlü soğan konservesi, peynir ve etle yenilen bir konserve şaheseri...

Kuşüzümlerini yumuşamaları için biraz şarabın içinde ıslatıyoruz.

Soğanları iri iri dilimliyoruz. Önce sirke, şarap ve tuzu bir arada kaynatıp sonra dilimlenmiş soğanları ekliyoruz. Soğanların 3-5 dakika kay-

naması yeterli. Biraz yumuşamaları gerekiyor, tam anlamıyla haşlanmalarına gerek yok. Soğanları tencereden alıp bir bezin üzerinde 4 saat kadar kurumaya bırakıyoruz. Kuruyan soğanları kuşüzümüyle karıştırıp kavanozlara koyuyoruz. Soğanı önce bir katman

yerleştirip biraz zeytinyağı döküp tekrar bir katman soğan yerleştirip kavanozu yavaş yavaş doldurmakta fayda var. Araya biber tanecekleri, arzuya göre 1 karanfil tohumu, karabiber tohumları da serpiştirilebilir.

Bollito misto / Karışık Haşlama

Sığır kalça ve döş
kısımları
Dana kuyruk, kelle, dil
Soğan
Havuç
Kereviz sapı

Karışık Haşlama Piemonte ve Lombardia bölgesine özgü. Farklı et parçaları kaynatılarak yapılıyor. Kullanılan etin kalitesi yemeğin lezzetindeki en önemli faktör. Genelde çok miktarda hazırlanıp kalabalık masalarda tek yemek olarak yanında *mostarda* ya da *gi-*

ardiniera gibi soslarla sunuluyor.

Önce sığır etiyle birlikte sebzeler haşlanıyor, bir saat sonra dana ekleniyor. Kimileri etle birlikte yarım tavuk da haşlıyor. Tavuk kullanmak isterseniz danayla ekleyebilirsiniz. Etler iyice yumuşayana kadar, duruma göre 3 hatta 4 saat haşlamak gerekiyor. Piemonte’de eskiden iyice yağlı olması için domuz ayağı derisi eklenirmiş, artık sadece sığır, dana, tavuk etinin bir arada kullanıldığı Haşlama daha yaygın. Eti pişme suyunun bir kısmıyla ıslatıp servis ediliyor. Suyu yemeğin üstüne ılık ılık bardakta içiliyor ya da başka yemeklerde kullanılmak üzere saklanıyor.

Bagna cauda / Köde Sos

300 gr zeytinyağı
150 gr ançüez
50 gr tereyağı
6 diş sarımsak

Piemonte lehçesinde Bagna cauda denen Köde Sos, Piemonte mutfağının en ünlü yemeklerinden. Chicca’nın çoğunluğu lise döneminden kalma geniş bir arkadaş grubu var. Hepsi bir ara-

ya geldiklerinde zahmetsiz ama töreni olan Köde Sos yapmayı seviyorlar. Derin güveç tencerede pişirilip sofraya altında mini ısıtıcı-

sıyla geliyor. Köde Sos tenceresi, geleneksel olarak meşe külü üzerinde masaya getirilirmiş. Amaç yemeğin sıcak kalması. Aslında yemekten ziyade ançüez, tereyağı ve sarmısak bazlı bir sos. Yanında çeşitli sebzeler, haşlanmış, ızgaralanmış ya da çiğ olarak getiriliyor. Bir masa dolusu insan, sebzeleri Köde Sos'a banıp banıp yiyorsunuz. Çok eğlenceli. En gözde eşlikçisi Kenger otu. Tadı acımsı olduğu için, iyice temizlendikten sonra soğuk suyun içine bolca limon sıkılıyor, kenger uzun süre, limonun içinde pişmiş gibi olana kadar bekletiliyor. Ayrıca haşlamaya gerek yok. Rezene, havuç, lahana, kereviz, şalgam, pancar, biber akla gelebilecek her türlü sebzeyle servis edilebilir.

Ançüezler üzerlerinde kılçıkları varsa temizlenip ince ince doğranıyor. Sarmısaklar dövülüyor. Tereyağı çok kısık ateşte eritilip önce sarmısak ilave ediliyor. Sarmısakların renklerini değiştirmesi gerekiyor. Pişecekler ama yanmamalı. Sarmısak hazır olduğunda önce zeytinyağı sonra da ançüezler ekleniyor. Çok kısık ateşte 10 dakika piştikten sonra sos hazır. Chicca dilimlenmiş çiğ sebzelerle servis ediyor. Çok kalabalık oldukları için, ızgara yapmak ya da haşlamak külfet oluyor. Zaten orijinalinde de sebzenin pişmemişi makbul.



Emilia Anne'nin oturduğu klasik Milano apartmanının avlusundaki Lombardia usulü köy evi

Yedi Kuşak Milanolu Emilia Anne ile...

Sene 1596. Milano İspanyol yönetiminde. Şehre Kraliçe Margherita (İspanya kralı II. Ferdinand'ın Habsburg ailesinden eşi) gelecek. Onuruna kraliçeye yakışır bir kapı yapılıyor: Porta Romana. Bu kapı asırlarca şehrin ana giriş kapısı olarak kullanılıyor. Tarihi Keltlere kadar uzanan, adını bu kapıdan alan mahallenin son efendisi ise Dario Fo. Porta Romana denince yıllardır bu mahallede bir apartman dairesinde yaşayan Dario Fo ile hayat ve sanat arkadaşı Franca Rame akla geliyor.

Bizim mahallede bulunuş nedemiz ise Emilia Anne. Yedi kuşak Milanolu Emilia Anne'yle, dedesinin 1900 yılında inşa ettiği apartmandaki evinde Milano usulü yemekler yapacağız. Bina dışarıdan bakıldığında Art Nouveau izleri taşıyan, çiçek deseni süslemeli, gri, klasik bir Milano binası. İçeri girildiğinde ise avluda binayla hiç alakası olmayan sarı bir evle karşılaşılıyor. İlerleyen saatlerde Emilia Anne'den binanın eklektik tarzının sırrını öğreniyoruz. Anneanne kır hayatını özlediği için, dede apartmanın arka bahçesine bir de Lombardia usulü köy evi yapmış. Anneanne bahçede tavuk, horoz, sebze, salata yetiştirmiş, Milano'nun ortasında. Şimdilerde binanın her bir katı çocuk, yeğen, kuzen, torunlara ait. Bahçedeki kır evini ise, bir vakit maddi sıkıntı nedeniyle satmak zorunda kalmışlar. Hâlâ üzülüyorlar!

Emilia Anne ve eşi uzun zamandır emekliler. Biri 73 diğeri 80 küsur yaşında. Hiç göstermiyorlar. Mutfaklarının hemen yanı başında Fas'tan aldıkları bir ayet, hemen altında da çerçevelemiş



Emilia Anne ve eşi

bir çek var. Çekin hikâyesi Emilia'nın eşinin de yeniden doğuş hikâyesi.

San Domingo'ya yaptıkları bir tatil sırasında tesadüf eseri eşinin bağırsak kanseri olduğu ve tümörün bütün sindirim yollarını tıkadığı ortaya çıkıyor. İtalya'ya dönecek vakit olmadığından San Domingo'nun denizi güzel, fakir bir kasabasında ciddi bir ameliyat geçiriyor. Yanlarında ameliyat masraflarını karşılayacak para yok. Konsolosluk para vermeyi reddediyor. Hastanedekiler daha önce hiç çek almadıkları için ne yapacaklarını bilemiyorlar. Emilia ve eşi masraf tutarında bir çek bırakıp İtalya'ya döndüklerinde parayı nakit olarak gönderme sözü veriyorlar. Söz verdikleri gibi de yapıyorlar. Bir süre sonra San Domingolu doktordan bir mektup, içinde de üzeri karalanıp geçersiz hale getirilmiş çek geliyor. "İtalya'da böyle bir şey olsa, o çek asla geri gelmezdi!" diyorlar.

Olayın üzerinden yıllar geçmiş ama Emilia ve eşi vefa borçlarını unutmamışlar. Yılın dört beş ayını San Domingo'nun bu unutulmuş kasabasında geçiriyorlar. On beş yıldır hiç aksatmamışlar.

Emilia Anne'yle alışverişe çıkıyoruz. Yolda bir apartmanı işaret ederek, "Eskiden altında Harley Davidson mağazası vardı. Her geçtiğimde motosikletlere bakardım, çok özlüyorum" diyor. Sonra mo-

tosiklet sevdasını anlatmaya koyuluyor. Balaylarında nasıl motosikletle Amalfi sahillerine kadar gittiklerini, karavanla Türkiye'yi dolaşmalarını anlatıyor.

Liguria bölgesinde bir kıyı kasabasında aileden kalma bir evleri var. Yazları bu kasabada geçiriyorlar evlendiklerinden bu yana. Eşi kendini bildi bileli yazları ailesiyle bu eve gittiğinden kendini Lombardialı (Milano'nun bağlı olduğu bölge) kadar Ligurialı da hissediyor. Biz yemek yaparken mutfakta yanımızda. Emilia'dan çok o anlatıyor yemeklerin nasıl yapılması gerektiğini, Milano lehçesinde isimlerinin nasıl olduğunu... Bizim radyomuz. Geçmişin tatlarını, seslerini anlatan bir radyo. Milano lehçesi kadar iyi konuşuyor Liguria'ninkini. Uzun süre Cenevizlilerin (Liguria'ya bağlı) hâkimiyetinde yaşayan Sardunya Adası'na gittiğinde bir kahve önünde karşılaştığı köyün "ihtiyar heyetiyle" sanki çocukluk arkadaşlarıymış gibi saatlerce, keyifle Cenevizce muhabbet ettiklerini anlatıyor. Konuşmayı sevdiği kadar yemeyi de seviyor. AB'den ve yeni modalardan şikâyetçi. "Eskiden yediğimiz yemeklerin çoğunu yasakladılar," diyor. En çok eski usul kurbağa bacağınlı özlüyor, pirinç tarlaları etrafında avlanan kurbağaların tadını unutamıyor. Artık bu kurbağaları avlamak yasak. Köylüler zeytin toplar gibi kurbağaları toplarken kendisinin oraya buraya zıplayan hayvancıkların peşinde ter döküşünü kahkahalarla anlatıyor. Sonra teyzesinin kurbağanın önce ayaklarını kesip, tek el hamlesiyle derisini yüzüsünü hatırlıyor. "Yüzme işlemi o kadar hızlı olurdu ki, derisi yüzülüp tencereye atılan kurbağa suyun içinde yüzmeye devam ederdi" diyor. Yüz ifademdeki dehşeti şüphenin gölgesi zannedip, "Yok yok abartmıyorum. Bilim adamlarının hâlâ üzerinde çalıştığı bir olay bu!" diyor.

Çocukluk günlerinin yitik lezzetleri arasında bir de salyangoz var! "Salyangozu bizim Ligurialı köylülerin yaptığı gibi kimse yapamaz. Büyük sabır gerektirir. Yağmurdan sonra salyangozlar toplanır. İçi talaş dolu dev bir fıçıya koyulur. Salyangozlar talaşın üstünde yiyecek bir şey bulamadığı, ortam da kuru olduğu için yavaş yavaş kabuklarına çekilirler. Kabuğun giriş kısmında kapak misali bir zar oluşur. O zar oluştuğunda artık pişirme vakti gelmiştir. Uzun uzun pişer. Küçük salyangoz çatalını daldırır daldırır yersin... Nere-

de o eski usuller...” Eskiden yediklerini sayarken akla gelmeyecek bir balık çıkıyor karşımıza: Yunus! Yine Liguria günlerinde Ceneviz’e özgü yunus kurusu yediklerini hatırlıyor. “Kuru balık işte. Baston gibi olur. Ağzına bir parça atarsın, tadı yok. İkinci parçayı atarsın, bir şey yok. Üçüncüyü at hâlâ yok. Ama üçüncüden sonra bir anda ağzın öyle yoğun bir deniz tadıyla dolar ki sanki ağzında okyanus var. Yunus kurusu denizin konsantre hali gibidir!” diyor.

Milano usulü yiyip Liguria ve Lombardia usulü yitik tatları dinliyoruz. Keyfimize diyecek yok.

Risotto alla Milanese / Milano Usulü Risotto

Efsaneye göre, 16. yüzyılda Duomo’nun Sant’Elena vitraylarını yapan usta, camları renklendirmek için safran kullanırmış. Arkadaşlarından biri “Aman be usta, neredeyse ‘risotto’ya bile safran koyacaksın!” diyerek dalga geçmiş. Yakınlarda düğünü olan ustanın kızı bu sözleri duymuş ve düğün yemeğinde risottoyu safranla yapmış. Altın renkli risotto bir anda bütün şehirde moda olmuş. Hâlâ Milano mutfağı denince akla ilk gelen Risotto alla Milanese / Milano Usulü Risotto.

Şehrin mutfak geleneğinde Milano Usulü Risotto ve İncik ayrılmaz bir ikili. Risotto’nun incik suyu katılarak yapılmış makbul. Birlikte pişirilip birlikte servis ediliyor. Biz de öyle yaptık.

Etten başlayalım.

Osso Buco alla Milanese / Milano Usulü İncik

4 parça irice kesilmiş incik
Zeytinyağı
Soğan
Beyaz şarap
Maydanoz
Un
50 gr kadar tereyağı

Soğan kullanmak şart değil ama Emilia’nın ailesinde soğanlı yapılıyormuş. Kimileri adaçayı, biberiye de kullanıyor ama biz kullanmadık. Emilia Anne uzun uzun pişirmeyi sevmediğinden düdüklü tencere kullanıyor.



Düdüklü tencereye biraz zeytinyağı ve tereyağı koyuyoruz, soğanı kavuruyoruz. Et parçalarının kenarlarında minik kesikler açıp (pişince kıvrılmaması için) una buluyoruz ve soğanın üzerine atıyoruz. Etin iki tarafını da biraz pembeleştirdikten sonra biraz karabiber ve şarap ilave ediyoruz. Şaraptan sonra düdüklü tencerenin ağzını kapatıp 20 dakika pişiriyoruz. İncik hazır ama bir kenarda Risotto'nun pişmesini beklemesi gerekiyor....

Risotto alla Milanese / Milano Usulü Risotto



400 gr pirinç
100 gr tereyağı
1.5 lt et suyu
Safran
Parmesan
1 küçük soğan

Risotto için Vialone Nano cinsi pirinç kullandık. Risotto'ya yakışan, çok su isteyen bir pirinç. Su miktarını kullanılan pirince göre ayarlamak en iyisi. Risottonun biraz sulu, krema kıvamında ve *al dente* olması gerekiyor.

Soğanı tereyağında kavurup pirinci ekliyoruz. Pirinci de birkaç kez yağda çevirip incişin pişme suyunu ilave ediyoruz. İnciksiz yapıldığında bu aşamada önce yarım bardak beyaz şarapla pirinç kavurulup et suyu ilave ediliyor.

Bütün risottolarda olduğu gibi burada da sıcak et suyumuz ya-

nımızda. Kepçeyle alıp pirinç suyunu çektikçe azar azar döküyoruz. Tencerenin kapağı açık. Ocaktan almadan 5 dakika önce et suyunu da erittiğimiz safranı da ekleyip pişirme işlemini bitiriyoruz. (Püskül safransa süzmek gerekirmiş. Emilia Anne duymasın, ama safranı eritmeden toz halinde serpince de aynı hesaba geliyor.) Bütün risottolarda olduğu gibi ateşten aldıktan sonra azıcık tereyağı ve parmesan ya da benzeri peynir rendesiyle risottoyu kapalı kapakla kısa bir süre dinlenmeye bırakıyoruz.

Geleneksel tarifte ilik kullanmak gerekiyor ama çok ağır olduğundan artık kimse kullanmıyor.

İncikleri de ısıtıp ayrılmaz ikiliyi afiyetle yiyoruz.

Risotto al nero di seppia / Mürekkepbalıklı Risotto

Mürekkepli Risotto aslında Veneto bölgesine özgü bir yemek ama yıllar önce Emilia'nın oğlu Sandro'nun elinden yiyip de tadını unutamadığımız için Emilia Anne'den rica ettik. Mürekkepbalığının temizlenmesi biraz sevimsiz bir işlem ama Emilia anne bizi kırmadı.

Mürekkepbalığının pişirilmesi

Mürekkepbalığının kemiğini çıkarıp göz, diş, bağırsak ne buldusak atıyoruz. Mürekkebin olduğu kesecikler hariç. Siyahlarını risottoda kullanacağız. Mürekkepbalığını şeritler halinde kesiyoruz. Dödüklü tencere içinde soğanı biraz zeytinyağı ve maydanozla kavuruyoruz. Mürekkepbalığını ilave edip biraz beyaz şarap döküyor, tencerenin kapağını kapatıyoruz. Yaklaşık 1 saat pişiyor. Çıktığında pamuk gibi.

Risotto

Bu arada risottoyu hazırlıyoruz. Yine çok az soğan kavuruyoruz. Pirinci soğanla kısa süre kavurup yavaş yavaş su ilave ederek pişirmeye devam ediyoruz. Sebze ya da balık suyu kullanmak daha makbul ama su kullanıp sebze bulyon da eklenebilir. Pirincin pişmesine yakın, yani yaklaşık 20 dakika sonra mürekkep balığından çıkan keseciği patlatıp siyahıyla pirinci renklendiriyoruz.



Bu siyahın miktarı balığın yakalandığı anda kesesinin ne kadar dolu olduğuna bağlı. Bizim şansımız yaver gitmedi, siyah az olduğundan rengi biraz açık oldu. Normal şartlarda pirincin simsiyah olması gerekiyor. Bunun için birkaç mürekkepbalığı alınabilir. İtalya’da bu siyah, balıkçılarda ya da süpermarketlerde kavanozlarda satılıyor. Aslında risottonun tadına doğrudan çok fazla katkısı yok, biraz deniz kokusu veriyor ama o kapkara haliyle çok şık.

Düdüklüde pişen mürekkepbalığı şeritlerini alıp risottoyla birlikte servis yapıyoruz. Üstüne de biraz maydanoz, zeytinyağı ve karabiber.

Bu risottoyu doğrudan mürekkepbalığıyla yapmak da mümkün. Kavrulmuş soğana önce mürekkepbalığı parçaları, sonra pirinç ilave edilerek tek yemek olarak da yapılabilir.

Cotoletta alla Milanese / Milano Usulü Dana Pirzola

Milano Usulü Risotto’nun yanında İncik’in başlıca rakibi bu pirzola. Her yerde yapılan, biraz da hafife alınan bir et; ama geleneksel eski tarife göre hazırlananla herkesin kafasına göre hazırladığı arasında gerçekten fark var. Yaygın hali bizde de çok kullanılan, Avusturya’nın meşhur ettiği şinitzel. Viyana usulü olarak bilinse de kökleri Milano’da. Avusturyalı komutan Radetsky Milano’da yediği bu eti en ince ayrıntısına kadar günlüğüne yazmış. Avusturya’da moda olmasını sağlayan kişinin de o olduğu sanılıyor.



Usulüne uygun Dana Pirzola'nın süt danası etinden ve kemikli olması gerekiyor. Zaten ete tadını veren bu kemik, tıpkı Floransa usulü biftek gibi. Milano dışında genelde kemiksiz bir biftek parçası ya da tavuk, hindi ne eti olursa onunla yapılıyor.

İdeal olan 4 aylık süt danası eti. Lombardia bölgesi hayvan yetiştiricileri danayı 4 ay boyunca sadece sütle besliyorlar. Sonra mısır ve yeme geçiliyor. Milano dışında aynı tadın bulunamamasının nedeni hayvanların beslenme şekli.

Fileto kısmından kemiğiyle birlikte çıkarılması gerekiyor. Etin kalınlığı, kemiğinkine eşit olmalı. Bizim aldığımız yaklaşık 2 parmaklı. Mümkün olduğunca yağsız ve büyük parça almak gerekiyor. Etin kalitesi çok önemli. Yumuşak olmalı. Kasap da maharetli olacak ki eti dövmeden birkaç parmak hareketiyle iyice yumuşatsın.

Milanolu ünlü şef (eskiden Michelin yıldızları vardı ama 2009 itibarıyla yıldızları reddetti. Oscar kazanıp da almamak gibi!) Guaiterio Marchesi etin kalınlığı konusunda çok hassas. Etin kalın olabilmesi için, geleneksel şekilden feragat edip et parçalarını irice küpler halinde kesip hazırlıyor Milano Usulü Dana Pirzola'yı.

Kullanılan yumurta da taze olmalı. Mümkünse köy yumurtası!

Yumurtayı çırpıp sadece karabiber ekliyoruz. Tuzu et piştikten sonra. Yoksa et su salar sertleşir, kabuk yaparmış...

Biz diğer yemeklerle uğraşırken eti çırpılmış yumurtada dinlenmeye bırakıyoruz. Arada sırada çevirmeyi de ihmal etmiyoruz. Et en az bir saat yumurtayla bu şekilde harmanlandı.

Kızartmak için tavaya atmadan önce galeta ununa buluyoruz. Taneler ne kadar büyük olursa o kadar iyi.

Tereyağı

Milano mutfağında tereyağı ve krema genel olarak büyük önem taşıyor. Anne tarafından Giritli, baba tarafında Venedikli şair Ugo Foscolo (1778-1827) Avusturya'nın Venedik'i işgali sonrası bir süre sürgün hayatı yaşadığı Milano'nun terayağı, süt, peynir ve krema tutkusuyla dalga geçerek Milano'ya Paneropoli (kremacı şehri) diyor.

Milano Usulü Dana Pirzola da istisna değil. Tereyağı çok önemli.

Etin kızartılacağı tereyağının "ağartılmış" olması gerekiyor. Tereyağı benmari usulü, bir, bir buçuk saat pişiriliyor. Bu şekilde yağın içindeki su buharlaşıp geriye yağın da yağı kalıyor. Bu şekilde işlenmiş tereyağı bir kez hazırlandıktan sonra buzdolabında uzun süre tazeleğini koruyor.

Ağartılmış tereyağını bir tavada kızdırıyoruz. Isısının çok yüksek olması ama tereyağının köpürecek raddeye gelmemesi gerekiyor. Etleri önlü arkalı kızartıyoruz. 8 dakika yeterli.

Diğer kızartmalarda tercih edilen mutfak havlusuyla kurulama işlemi bu yemekte asla yapılmıyor. Hatta etin üzerine biraz içinde piştiği tereyağından damlatılıyor.

Kalp dostu olmayan ama usulüne göre pişirildiğinde tereyağında kızarmış galeta unlu etten fazlasını vaat eden bir yemek. Genç kuşak etin kalitesinden ödün vermeden, zeytinyağıyla pişirmeyi tercih ediyor.

Pasta alle verdure / Sebzeli Makarna

1 tane tombul kırmızı, sarı ya da yeşil biber
1 patlıcan
2 -3 kabak (büyüklüğüne göre)
Küçük soğan
Fesleğen ya da maydanoz
250 gr makarna

Sebzeli makarna, çok lezzetli, renkli ve sağlıklı. Emilia torunlarına çaktırmadan sebze yedirmek için sık sık yapıyor bu makarnayı. Kelebek makarna kullandığında şık ve eğlenceli bir görüntüsü var.

Sebzeleri aynı büyüklükte olacak şekilde çok kalın kibritler halinde ke-



siyoruz. Önce soğanı zeytinyağında kavuruyoruz. Sonra sebzeleri ekliyoruz. Kabak en sona. Çok az su ilave edip kısık ateşte 20 dakika pişiyoruz. Bir yandan da makarna suyunu haşlıyoruz. Kelebek makarna çok yakışıyor ama spagetti ya da kalem makarna da kullanılabilir.

Sebzeler damak tadına göre daha fazla ya da az olabilir. Aşağı yukarı aynı miktarda olmaları, aynı büyüklükte kesilmeleri önemli. Üzerine fesleğen ya da maydanoz serpiştirilerek servis ediliyor.

Polpette alla Emilia / Emilia Usulü Köfte

500 gr et
100 gr mortadella
salam, yerine jambon
kullanılabilir.
Bayat ekmek içi
Süt
1 yumurta
Tuz, karabiber
Galeta unu

Emilia'nın torunlarının özellikle ikizlerden Marco'nun en sevdiği yemek köfte. Emilia Anne köfteyi haşlanmış etten yapıyor. Bu şekilde daha yumuşak oluyormuş. Kızarmış ve domates sosunda olmak üzere iki şekilde yapıyor.

Emilia Anne yağsız tarafından eti iyice haşlıyor. Saatlerce, yumuşak olana kadar. Eti ve mortadellayı

doğrayıcıdan geçiriyor. Bayat ekmeği sütte ısıyor, iyice yumuşadıktan sonra ete ekliyor. Ardından yumurta ve baharatlar. Son olarak galeta ununa bulayıp kızartıyor. Ertesi güne kaldığında biraz domates sosu hazırlayıp (domates püresi, soğan, kereviz sapı, maydanoz, havucu hep birlikte pişirip rondoyla üzerinden geçiriyor) yepyeni bir yemek gibi yediliyor torunlarına.



€ 5.90/kg
PORCINI
Post.
€ 3.00/kg
Post.

OVOLI
1700g
€ 10.00/kg
Post.

SanGiosè

SanGiosè

SanGiosè

Yine Milano'da Cristina Anne ile...

Geç kaldım! İki kadın bir trafik lambasının dibinde 20 dakikadır beni bekliyor. Roma'nın iki hatlı küçücük metrosunda gül gibi geçindiğimizden, Milano'nun üç hatlı, tuhaf isimli duraklarla dolu metrosunda sersemlememek imkânsız. Aynı hat üzerinde bir durak ileri iki durak geri gittikten sonra rötarlı da olsa, en genç annemiz Cristina ve annesi Marina'yla buluşuyoruz.

Birlikte kahvaltı edeceğiz. İtalyan kahvaltıları bizimkiler gibi değil. Ayaküstü. Cappuccino ve Cornetto'dan (Kruasanın İtalya'da yapılan bir çeşidi.) oluşuyor. Neler pişireceğimizi kararlaştırıyoruz. Gittikçe zorlaşan bir aşama bu. Bütün köşeler kapılmış. Cristina'nın annesi Marina tarif defterini yanında getirmiş. 60'lı yıllarda tutmaya başladığı, sevimli bir defter. Marina'nın önderliğine mönümüzüze son şeklini veriyoruz. "Çok isterdim sizinle yemek yapmayı ama '*Ho la Scala*' (Scala'm var)" diyor. Bu, "Scala'm var" cümlesi, bugün Scala'da sahnedeyim yarın Bolşoy'da gibi geliyor kulağa. "Yoksa sanatçı mısınız?" sorusu kaçıyor ağızdan. "Hayır Scala'ya konsere gidiyorum anlamında..." diyor. Normal şartlar altında Scala'ya gidiyorum, Scala'ya biletim var ya da böyle bir şeyler söylenir. Sonra insanların spor salonu, havuz gibi yerler için de "Havuzum var, spor salonum var," dediklerini hatırlıyorum ve o anda şimşekler çakıyor: Milanolular Scala'ya havuz muamelesi yapıyorlar.

Cristina süpermarketleri sevmiyor. Semt pazarları da saat 2'de kapanıyor. Sabahları Kramer sokaktaki pazarından alışveriş yapıp paketleri arabaya bırakıyor. Bugün de öyle olacak. Milano'da pazar-



Cristina'nın annesi Maria, genç kızlığından beri kullandığı tarif defteriyle

lar da şık, düzenli. Ve de sessiz. Felice'nin tezgâhından alışverişimizi yapıyoruz. Roma'da ve bütün güneyde iki kabak alınca yanında hediye verdikleri fesleğenlerin demetini 2 avroya görmek şaka gibi. Pazardan sonra metroya atlayıp et alma-ya gidiyoruz. Marina kasabı arayıp eti hazırlatmış bile. Butunun biraz üstündeki az yağlı bir parça. Yağı o kadar az ki *Pesce* / Balık diyorlar. Tekrar metroya atlayıp açık mascarpone peyniri peşine düşüyoruz. Tiramisu'nun yapıldığı peynir. Genç ama gelenek-

çi annemiz kutularda satılanların plastik koktuğunu söylüyor. Açık mascarpone kalmamış. Organik mascarpone ile idare ediyoruz.

Akşamüstü tekrar buluşup şehrin hemen dışındaki evlerine gidiyoruz. Berlusconi'nin iş adamı olarak adını ilk duyurduğu, başyapıtı sayılan uydu kent Milano 2'de oturuyorlar. Yıllarca Roma'da yaşamışlar işleri gereği. Göz cerrahı olan eşi Alfredo'nun tayini çıkınca Milano'ya yerleşmişler. Cristina zaten Milanolu. Bu habere çok sevinmiş ama severek çalıştığı şirketin Milano ofisindeki ortama ayak uyduramamış.

"Sabahları işe ağlayarak gidiyordum. Mutsuzdum. Çocuklar kreşte, ben o sevimsiz ofiste," diyerek anıyor "memuriyet" günlerini. Bir gün, "Çocuklarımı bu iş uğruna mı başkalarına emanet ediyorum!" diyerek hayatını değiştirmeye karar vermiş. Artık kendi işinin patronu. Güvenli, prestijli, sabahları mutsuz uyanmasına neden olan işini bırakıp kendine bir organizasyon şirketi kurmuş. Konferans organizasyonuyla uğraşiyor. Saat en geç 4'te işten çıkıyor. Sabahları çocukları okula kız kardeşi bırakıyor, akşam çıkışta da Cristina alıyor. Bazen evde çalışmaya devam ediyor, ama çocuklarıyla vakit geçirip onları uyuttuktan sonra. Gecenin ikisine kadar



Milano'da alışveriş ettiğimiz pazar



En genç annemiz Cristina, kızıyla lazanya pişirirken.

çalıştığı oluyor. Yine de iş ile ev arasında kurduğu dengeden memnun.

Ailenin köklü bir mutfak geleneği var. Cristina'nın annesi ve teyzesi iki erkek kardeşle evlenmişler. Anneanne, anne, teyze... etrafta sürekli yemek yapan kadınlar varmış evde. Böyle büyüdüğünden olsa gerek yemek yapmak onun için huzur bulmanın bir yolu. Aile geleneğini kızlarıyla yaşıyor. Kızların biri 9 diğeri 12 yaşında. Cristina'nın anneanesi 102 yaşında. Mutfakta hâlâ kabile reisi o. Büyükanne, anneanne, anne ve torunların birlikte tencere fokurdatabildiği şanslı bir aile. Çocuklar bilgisayar oyunlarına, televizyona hiç ilgi duymamışlar. Bebekliklerinden beri en sevdikleri oyun yemek yapmak olmuş. Cristina'nın eşi Alfredo da iyi bir aşçı. Uzmanlık alanı reçeller. Ailece mutfağa kapanıp saatlerce yemek yapıyorlar. Kızların yapamadıkları yemek yok. Birlikte çalışıyoruz mutfakta.

Cristina'nın balkonunda yetiştirdiği kokulu otlardan birkaç yaprak toplayarak işe başlıyoruz. Akşama Cristina'nın yakın arkadaşı Esmeray ve eşi Fabio yemeğe geliyorlar. Esmeray Milano'ya

okumaya gelip be-
yaz atlı prensini bulun-
ca kalmaya karar ver-
miş bir İstanbullu. Mi-
lano usulü yemekler eş-
liğinde, Türkiye'den
bahsederek, üstelik de
Türkçe konuşarak ge-
çiriyoruz akşamı. Fa-
bio Türkiye'yi çok se-
viyor ama şaraplardan
şikâyetçi. Bizim şarap-
ları pahalı buluyor. "Siz



Cristina'nın balkonunda yetiştirdiği ve yemeklere kattığı otlar

Türklerin şarap içmeyi öğrenmeniz lazım. Sadece rakıyla olmaz!" diyor. Sonra Türkiye'ye "henüz" gitmemiş olan Alfredo'ya ballandı-
ra ballandıra rakıyı anlatmaya koyuluyor...

Insalata ai funghi / Çörek Mantarlı Salata

Cristina'nın mutfağında gelenekle gelecek kuşak buluşuyor. Cristina Milano'ya özgü yemekleri aile geleneklerinin kurallarına harfiyen uyarak yapıyor, ama yeni tatlar aramayı da seviyor. Pazarda taze Porcini (Çörek Mantarı) buluyoruz. Mantarlı risotto zaten yaptığımız için, bu özel mantar salata olarak hazırlamaya karar veriyoruz.

Çörek mantarlarının kökündeki toprakları fırçayla temizliyoruz. Kökün bir kısmını kesip mantarı temizledikten sonra iyice kuruluyor, ince dilimler halinde doğruyoruz. Bu salatada roka kullanınlar da var ama Felice kereviz kullanmamızı tavsiye etti. Daha zarif, yumuşak bir lezzet oluyormuş.

Kereviz saplarını da incecik doğrayıp mantarları üzerlerine yerleştiriyoruz (pişirmiyoruz). Birkaç parmesan parçası, zeytinyağı, tuz, karabiber. Salatamız hazır. Çok lezzetli ve şık. Cristina birkaç nar tanesi de serpilebileceği fikrinde, ama pazarda nar almak aklımıza gelmediğinden, uygulamaya geçemiyoruz.



Lasagna primavera / Bahar Sebzeli Lazanya

1 paket bakla
1 paket bezelye
Birkaç kuşkonmaz
Lazanya
Parmesan ya da benzeri
peynir rendesi

Cristina sürekli koşturmasına rağmen, hazır ve dondurulmuş ürünler kullanmıyor mutfağında. Ama bugünkü hazır lazanya ve dondurulmuş bezelye, bakla kullanmayı kabul etti.

Bezelye ve bakla taneleri dondurulmuş, temizlemeye gerek yok. Taze

olsa temizleyip biraz da haşlamamız gerekecekti.

Kuşkonmazların çıtır çıtır oldukları hizayı saptayıp, çıtır sınırından kesiyoruz. Yıkayıp çok az haşlayarak minik parçalar halinde doğruyoruz.

Beşamel sosu hazırlıyoruz. Bir fırın kabına önce beşamel sonra bir kat taze yumurtalı lazanya döküyoruz. Normalde lazanya parçalarının haşlanması lazım ama Cristina gerek görmüyor. Kuru makarna şeklindeki lazanya kullanıldığında mutlaka önceden birkaç dakika haşlanıp yumuşaması gerekiyor.

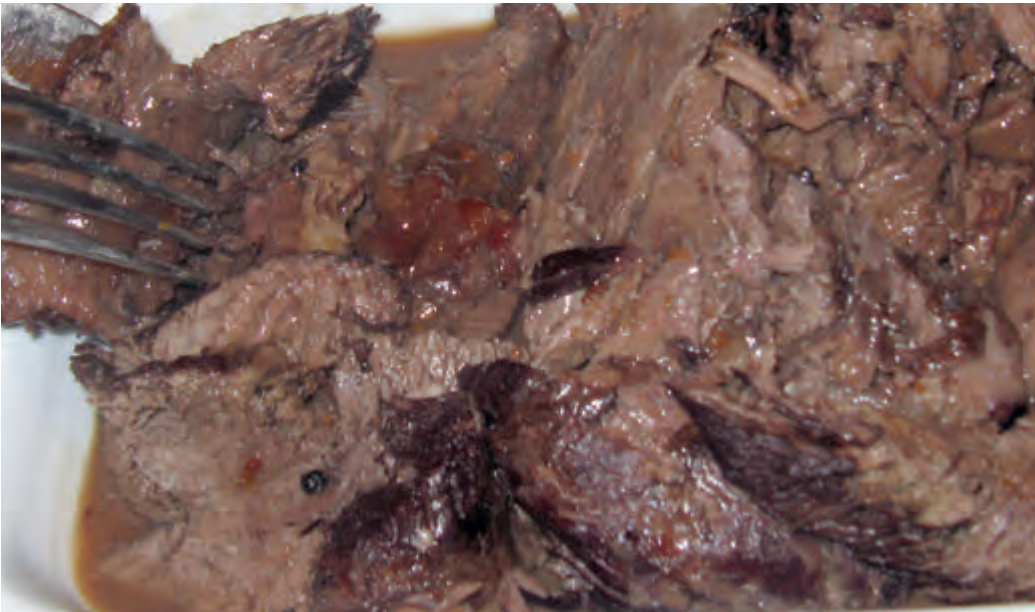
Lazanya katmanı üzerine tekrar beşamel, üzerine bolca sebze ve peynir serpiştiriyoruz. Bu şekilde 3 kat çıkıyoruz. En son katta beşamel, sebze, peynir rendesini açıktaki bırakıp fırına atıyoruz.

180 derece fırında üzeri gevrekleşene kadar 30-40 dakika pişirmek yeterli.

Brasato / Şarapta Et

Şarapta Et Lombardia ve Piemonte bölgesinde sıkça yapılıyor ve et yemeklerinin şahı sayılıyor. İki bölgenin tarifleri ufak farklılıklar gösterse de sonuç aynı. Biz Cristina'nın ailesinin yaptığı şekilde Milano usulü yapıyoruz.

Biraz zeytinyağı ve tereyağını balık tenceresine koyuyoruz. Eti bu yağda iki yüzü de nar gibi olacak şekilde kısa süre yüksek ateşte pişiriyoruz. Kereviz, soğan, havuç, renk vermesi için bir domates, bir ya da iki karanfil tohumu ve şarap ilave ediyoruz. Hiç su koymadan şarapla pişiriyoruz. Şarap kullanmak istemeyenler et suyuyla da deneyebilirler. Piemonte bölgesinde Barolo şarap kullanarak yapıyorlar. Barolo İtalya'nın en kıymetli, en pahalı şaraplarından. Durum böyle olunca yemeğin maliyeti hayli yükseliyor. Biz Nebbiolo cinsi şarap kullandık. Bu etin iyi bir şarapla yapılması, tercihan aynı cins şarapla servis edilmesi gerekiyor. Çok kısık ateşte 3 saat pişiriyoruz. Sebzeler pişmekten eriyip etin suyuna karışıyor. Yumuşacık ete ateşten almaya yakın tuz atıyoruz. Büyük tek parça etle yapıldığından masaya geldiğinde de albenisi yüksek oluyor. Dilimler halinde kesip biraz zeytinyağı ve karabiberle doğru masaya.





Broccoli al forno / Fırında Brokoli

1 brokoli
Şeri domates
Galeta unu
Sarmısak

Brokoliyi iyice temizleyip parçalarına ayırıyoruz. Tuzlu suda birkaç dakika kaynatarak brokolileri yumuşatıyoruz. Bir kaba brokolileri, üzerlerine ikiye bölünmüş şeri domatesler, birkaç diş sarmısak, biraz zeytinyağı, en üste de biraz galeta unu serpip fırına veriyoruz. 180 derece fırında galeta unu kıtır kıtır bir tabaka oluşturan kadar yaklaşık yarım saat pişiriyoruz. Çok hafif, kolay ve sağlıklı, her türlü et yemeğinin yanına yakışan bir yemek.

Mozzarella in carrozza / Zırhta Mozzarella

Tost ekmeği
Mozzarella
Süt
Yumurta
Galeta unu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Mozzarella in Carrozza Cristina'nın kızlarının hem yapmayı hem de yemeyi çok sevdikleri bir ara sıcak. Mozzarellanın dışında herhangi bir taze peynir (Örgü peynir, Urfa peyniri, Hellim) kullanılabilir.

Mozzarellalar dilimleniyor. Ne kalın ne ince, 1 cm olacaklar. Tost ekmeklerinin kabuklarını ayırıyoruz. Geriye sadece yumuşak, iç kısmı kalmalı. İkiye bölüyoruz. İki parça ekmeğin arasına peyniri yerleştirip önce süte batırıyoruz. Fazla yumuşamamalı. Elimizle azıcık sıkıştırıp iki ekmek parçasının iyice birbirine yapışmasını sağlıyoruz. Ardından sırasıyla yumurtaya ve galeta ununa bulayıp kızgın zeytinyağında hızlıca kızartıyoruz. Bizim annelerimizin de yaptığı yumurtalı ekmeği hatırlatan, genç yaşlı herkesin severek yediği, eğlenceli bir ara sıcak.

Crema di mascarpone ai mirtilli / Yabanmersinli Mascarpone Kreması

Mascarpone kreması Cristina'nın ailesinde kuşaklardır en sevilen tatlı. Cristina anneannesinden öğrenmiş. Noel zamanı kazan do-

300 gr mascarpone
1 yumurta
2 yumurta sarısı
2-2.5 yemek kaşığı şeker
Biraz konyak, beyaz şarap
ya da marsala
Taze yabanmersini

lusu yapıp Milano'ya özgü, ama artık bütün İtalya'da geleneksel hale gelen ve sadece Noel'de piyasaya sürülen *Panettone* denilen dev kekin yanında sos olarak da kullanıyorlar.

Anneannenin mufağında saatlerce çırparak neşeyle bu kremayı hazırlarlarmış. Ailede bu tatlının yapımın-

da mikser kullanarak çıkır açan kişi Cristina. Bu detay anneanne-
den özenle gizleniyor.

Mascarponeyi mikserle iyice çırpıp kabarıp krema gibi olmasını sağlıyoruz. Türkiye'de Mascarpone yerine genelde labne peyniri kullanılıyor. Mascarpone daha lezzetli bir peynir olduğundan, labne kullanıldığı takdirde portakal kabuğu, tarçın gibi malzemeler eklenerek zenginleştirilebilir.

Yumurta ve yumurta sarısıyla şekeri çırpıyoruz. Yumurtanın da iyice kabarması ve renginin açık sarıya dönüşmesi gerekiyor. Kıvamına geldiğinde konyak, şarap ya da marsala ekliyoruz. Son olarak mascarpone ve yumurtalı karışımı yavaş yavaş, aşağıdan yukarı kürek hareketleriyle karıştırıyoruz. Kuplara doldurup soğumaya bırakıyoruz. Masaya götürmeden önce üzeri birkaç yabanmersini tanesi (başka meyve de olabilir) ya da kedi diliyle süslenebilir. Annem bu tatlıyı kaymak ve Martini'yle denedi. Gayet lezzetli bir tatlı oldu.

Risotto agli asparagi / Kuşkonmazlı Risotto

Kuşkonmazları yıkayıp 2 cm'lik parçalar halinde doğruyoruz. Uç kısımları daha yumuşak ve çabuk piştiğinden bir kenara alıyoruz. Pişmeye yakın ilave edeceğiz. Kuşkonmazın gövde kısmını tereyağında kavuruyoruz. Pirinci de ekleyip bir süre kuşkonmazlarla kavuruyoruz. Bir bardak beyaz şarap ekleyip ocağı iyice yüksek ateşe getiriyoruz. Şarabın alkolü buharlaştıktan sonra düşük ateşe geçip et ya da sebze suyunu ilave etmeye başlıyoruz. 15 dakika sonra kuşkonmazın uçlarını da ekliyoruz. Kısık ateşte 10 dakika daha pişmesi yeterli. Son anda biraz peynir rendesi ve tereyağı takviyesi yapıp

tencerenin kapağı kapalı şekilde dinlenmeye bırakıyoruz. Tabaklara servis edildiğinde taze nane ya da maydanozla çeşnilendirilebilir. Ve de karabiber.

Asparagi alla Milanese / Milano Usulü Kuşkonmaz

Bir demet
kuşkonmaz (ucu
mora çalanlardan)
2 yumurta
Tereyağı
Parmesan

Çok kolay ve lezzetli bir garnitür. Bütün Milano usulü yemeklerde olduğu gibi peynir ve tereyağı başrolde.

Kuşkonmazlar biraz haşlanıp önce rendelenmiş parmesana, sonra çırpılmış yumurtaya daldırılıyor. Kızgın tereyağında kızartılıyor.

Zucca al forno / Fırında Balkabağı

Kişi başına bir dilim kabak
Sarmısak
Esmer şeker

Cristina'nın karizmatik pazarcısı Felice'den aldığımız, bizim için elleriyle dilimlediği kabakları kabuklarıyla birlikte fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Biraz tuz, karabiber atıyoruz. Birkaç diş sarmısak tepsinin içine rastgele serpiştiriyoruz. Balkabakları 15-20 dakika fırında pişiyor. Fırından almadan önce kabakların üzerine esmer şeker atıp birkaç dakika da şekerle pişiriyoruz.

Çıkardıktan sonra biraz zeytinyağı gezdiriyoruz ve balkabakları hazır.

Et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanıldığı gibi başlı başına bir yemek olarak da servis edilebilir.

Tuzlunun yanında, tatlıyla arası olmayanlar için adaçayıyla da yapılabilir. Kabaklar, tuz ve karabiber, birkaç damla zeytinyağıyla fırında pişiriliyor. Yaprak adaçayı, tereyağında sarmısakla 2 dakika kadar kavrulup fırından çıkan balkabaklarının üzerine dökülüyor.



Fulvia Anne evinin
bahçesinde

Milano’da Bir Değil Üç Anneyle Mutfaktayız: Nini, Ornella ve Fulvia...

Bir değil üç anneyle mutfaktayız. Hâlâ Milano il sınırları içindeyiz ama Venezia Giulia bölgesine özgü yemekler yapıyoruz. Baş aşçımız 83 yaşındaki Nini Anne. Kızları Ornella Anne ile Fulvia Anne de çıraklar.

Mönümüz balık ağırlıklı yemeklerden oluşuyor. Ornella’yla Milano’dan alışverişi yapıp Como Gölü kıyısında bir kasaba olan Cantu’ya Fulvia’nın evine yemek yapmaya gideceğiz; öğle yemeği orada yenecek. Yemek sonrası Nini’yi de alıp Milano’ya dönüp yemek yapmaya devam edeceğiz. Akşam yine misafirlerimiz var. Zorlu bir gün.

Sabah 7.30 Milano’nun en ünlü balıkçılarından Raimondo’nun kapısında. Raimondo pek çapkın 70’lik bir delikanlı. Uzun yıllar Türklerle iş yapmış. Türkiye’de ilk balık çiftliklerinin kurulmasında çalışmış. Zamanında çok büyük bir gruptan gelen ortaklık teklifini değerlendirmede için pişman. “Hayatımda aldığım tek yanlış karardı,” diyor. Balıkların Türkçe adları hâlâ hatırında. Bu levrek, şu çipura



Milano’nun en ünlü balıkçılarından Raimondo



Baş aşçımız 83 yaşındaki Nini Anne. Kızları Ornella ile Fulvia da çıraklar.

sayıyor. Sabah daha 8 olmadan, “Balık asıl bu saatte yenir,” diyerek, kendi marine ettiği çiğ somonları yediyor bize. Raimondo’dan ahtapot, kalamar, midye, kum midyesi alıp somonları da atıştırdıktan sonra Cantu’ya doğru yola çıkıyoruz.

Nini Anne sabahın köründen akşama kadar hiç usanmadan, yorulmadan mutfakta orkestrayı yönetiyor. Her şey Nini’nin söylediği şekilde, buyurduğu ölçüde yapılıyor. Sık sık da azarlanıyoruz. Tatlı sert şefimiz yemeklere başlamadan önce, her önemli hamle sırasında mutfakta sessizlik istiyor. Sabır ve ciddiyetle anlatıyor anlatıyor, sonra da anladığımdan emin olmak için bana anlattırıyor.

Nini Anne rüzgârıyla insanı deli eden şehir olarak tanınan Trieste’den. Bütün liman kentleri gibi dillerin, tatların, kokuların birleştiği bir kent. Sınırdan olduğundan farklı millet ve gelenekleri de barındırıyor içinde. Aralarındaki mesafeye rağmen Sicilya mutfakıyla benzeştiği noktalar çok. Tarçın, kuşüzümü, çamfıstığı ortak paydaları. Trieste mutfakında komşu Venedik’in, Slovenlerin, Almanların, Türklerin izleri var. İtalya’nın kuzey bölgeleri genelde iki

üç dil konuşulan, komşularla sorun yaşamış, komşudan toprak alınıp verilerek oluşmuş sınırlar.

Uzun yıllar Habsburg Hanedanlığı'nın sınırlarında yaşayan Trieste, I. Dünya Savaşı sonrası İtalya'ya veriliyor. I. ve II. Dünya Savaşı arası bölgenin en karmaşık dönemi. Göç eden Almanlar, yerlerine gelen Slovenler, İtalyanlar... Nazi istilas da görmüş şehir, Mussolini'nin zulmünü de. İtalya'nın tek Nazi toplama kampı Trieste sınırları içinde. İşte Nini'miz böyle bir ortamda büyümüş. Direnişçilere yardım etmek için yumurta sepetinin içinde bombalar, mesajlar taşımış.

Nini Anne Trieste'nin Sloven mahallesinden. Mussolini'nin İtalyanlaştırma politikası çerçevesinde soyadları değiştirilmek istenmiş; baba karşı çıktığı için hapis yatmış, amca öldürülmüş. Soyadları hâlâ Slovence. Daha çocuk yaşta bu kadar zorluğun altından kalkmayı başarmanın verdiği özgüvenle olsa gerek, Nini dimdik yürüyen, yere sımsıkı basan bir kadın. Çok güzel, şık ve otoriter!

Gözleri görmediğinden çok sevdiği kitaplarını artık okuyamıyor ama şikâyetçi değil, "Olsun, hâlâ müzik dinleyebiliyorum!" diyor. Savaşla geçen genç kızlığını anlatırken araya kahkaha karıştırmayı da ihmal etmiyor. Naziler, Mussolini, Tito'nun birlikleri derken bir de İngilizlerin yolu düşüyor Trieste'ye. İtalya'yı Almanlardan ve faşizmden kurtarmaya geliyorlar. Geliyorlar da, etekleriyle! Trieste, dediğimiz gibi rüzgârıyla meşhur şehir. O kadar rüzgârlı ki kimi köşebaşlarında rüzgâr estğinde tutunmak için zincirler var. Nini ve arkadaşları İskoç askerlerin rüzgârda eteklerinin uçuşunu görmek için köşe başı tutmayı bir oyun haline getiriyorlar. "Eteklerinin altına bir şey giymedikleri söylenirdi. Kızlarla çok nöbet tuttuk ama bir türlü göremedik!" diyerek bütün günün en güzel kahkasını atıyor.

Nini Anne iki kız iki erkek torun sahibi. Kızı Ornella'nın doğumu da unutamadığı günlerden. Ornella bir Noel gecesı doğuyor. "Öyle bir fırtına vardı ki, pencereler açılmasın diye evdeki valizlerin içlerini doldurup pencerenin önüne yığmak zorunda kaldık. Gördüğüm en şiddetli fırtınalardan biriydi. Şehirde yıkılan inşaatlar oldu," diyerek anlatıyor kızının doğumunu. Ornella şimdi neredeyse 60 yaşında bir anne. İtalyanca öğretmeni. İtalya'da devlet me-



Fulvia Anne'nin evinde kızı Alice, eşi Marco, ablası Ornella ve annesi Nini.

murlarının kariyerleri boyunca birkaç kez 1 yıla kadar ücretli izin alma hakları var. Yaptığı işi sorgulamaya başladığından, bu yıl ücretli izin hakkını kullanıyor. Değişen zamana ayak uyduramamaktan dertli. “Eski yöntemlerle çocuklara seslenemeyeceğimi anladım. Bu sene evde çalışıyorum; ya çocuklarla iletişim kurmanın, onlara edebiyatı anlatmanın, sevdirmenin bir yolunu bulacağım ya da iş

değiştireceğim!” diyor. 15-20 yaş arası üç çocuğu var. Çocuklarının hiçbirinin biyolojik annesi değil.

Diğer kardeş Fulvia ve eşi Marco emekliler. Evlerinin arkasındaki küçük bostan başlıca uğraşları. Bir de kızları var. Çok neşeli, bağırarak konuşan, dans eder gibi hareket eden bir kadın Fulvia. Mutfağında akla gelebilecek en küçük eylem için bile özel bir aleti var. Adeta dişi James Bond. Dokunduğu her yeri ev yapan kadınlardan. Eşi Marco boğazına çok düşkün, evde sirke yapacak kadar da becerikli. Zamanlarının çoğunu didişerek geçiriyorlar. Anna Karenina’nın açılışındaki “Mutlu aileler birbirine benzer...” sözlerine muhalefet etmek için varlar sanki. Birbirine benzemeyen küçük mutlu ailelerden oluşan büyük mutlu bir aileler.

Insalata di polpo / Ahtapot Salatası

1 ahtapot
Sarmısak
Maydanoz
Defne yaprağı
Limon

İsteyen haşlanmış patates de kullanabilir.

Temizlenmiş ahtapotumuzu sadece defne yaprağı atıp hiçbir şey eklemeyen (su, yağ, tuz hiç ama hiçbir şey) düdüklü tencereye koyuyoruz. Bir saat pişiyor. Yumuşacık olan ahtapotu alıp güzelce doğruyoruz. Sarmısak, limon, kıyılmış maydanoz, karabiber, tuzla çeşnilendirip afiyetle yiyoruz. İsteyen haşlanmış patates de kullanabilir.

Calamari ripieni / Kalamar Dolması

Çok kolay, lezzetli ve fiyakalı bir yemek. Tek zorluğu kalamarın temizlenmesi. Kalamarları taze alıp temizlemek en iyisi. Ornella kalamarların üzerindeki kahverengimsi tabakayı temizlemiyor. Genelde balıkçılar bu tabakayı da temizleyip bembeyaz satıyorlar kalamarı.

Kalamarın temizlenmesi

Kalamarın transparan tek parça bir kemiği var, önce çekip bu kemi-



Dolmanın içi

Bol maydanoz

Galetu unu ya da bayat ekmek rendesi

Ezilmiş sarımsak

Çok az zeytinyağı

Tuz

ği çıkarıyoruz. Evde kuş besleyenler bu kemiği kuşlarına yedirebilirler. Çok severlermiş.

Sonra kafadan bacakları çekip çıkarıyoruz. Çıkan bacakları ters çevirip ortadaki tek dişi çekiyoruz. Arkasından bir de göz oyma işlemi var, ama ben dişi

çıkartıp gözü Ornella'ya havale etmeyi tercih ettim. İyice yıkıyoruz. Renkli deriyi soymayı düşünüyorsanız göz oyma aşamasından sonra yapabilirsiniz. Kalamarın bacaklarının çok ince kesilmesi gerekiyor.

Dolmanın içi için gerekli malzemeleri damak tadınıza göre biri çok diğeri az şeklinde siz kendiniz ayarlayabilirsiniz. İsteyen limon kabuğu ya da portakal kabuğu rendesi de ekleyebilir. Aynı dolmayı Sicilya'da maydanoz koymadan ekmek içi, dövülmüş ağartılmış badem parçaları, sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiber formülüyle yapıyorlar. Pişirme şekli aynı.

Bütün iç malzemelerini güzelce karıştırıp kalamarların kafa kısmını dolduruyoruz. Bir kürdanla tutturuyoruz. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp kalamarları 10 dakika hiç çevirmeden pişiriyoruz. İşte kalamar dolmalarımız hazır.

Cozze gratinate / Midye Graten

Burada da en zor iş midyelerin temizlenmesi. Açılmamış, temizlenmemiş midye almak gerekiyor. Midyelerde kabuğun içinden dı-



Midyenin içi

Galetu unu ya da rendelenmiş
bayat ekmek

Maydanoz

Sarmısak

Biraz rendelenmiş peynir (sepet
peyniri olabilir)

Çok az zeytinyağı

Birkaç damla beyaz şarap
(karışımı bir arada tutabilmek
için)

Peynir yerine limon ya da
portakal rendesi de kullanılabilir.

şına sarkan sakalımsı yosun parçaları oluyor. Midyenin ince tarafı aşağı gelecek şekilde tutup bu sakalı aşağı doğru tek hamlede çekip çıkarıyoruz. Üzerinde nünük, şeytanminaresi gibi isimlerle anılan hayvan konuşlanmışsa bunu da bıçakla alıp, temizleme işlemini tamamlıyoruz.

Sırada midyelerin açılması var. Büyük bir tavaya mideyele-ri dolduruyoruz. Su ilave etme-

den, yüksek ateşte tavanın ağzı kapalı şekilde pişiriyoruz. Birkaç dakika sonra midyeler patlamış mısır misali kendi kendilerine açılıyor. İçlerinden de biri sürü su çıkıyor. Bu suyu atmıyoruz. Daha sonra işimize yarayacak, başka bir yemek için!

İç olarak hazırladığımız bütün malzemeyi karıştırıp elimizde hafifçe sıkıştırarak midyeli kabuğun içine dolduruyoruz. Tepsiyeye dizip ekmekler kırılaşana kadar (10 dakika) fırınıyoruz ve yem-ğimiz hazır.

Zuppetta di cozze e vongole / Midyeli ve Kum Midyeli Çorba

Nini ve kızları bütün çorbaları güveçte yapmayı tercih ediyorlar.

Üç kaşık zeytinyağında bir büyük sarmısağı pembeleştiriyor. Ardından 1 ya da 2 yemek kaşığı galeta unu ilave edip bal rengi olana kadar kavuruyoruz. Yarım limon, yarım bardak sek şarap ekleyip 5-10 dakika pişirdikten sonra soyulmuş konserve domatesleri atıyoruz. Domatesleri de 10 dakika pişirdikten sonra sıra midye ve kum midyelerinde. Yukarıda anlattığımız gibi açılan midyelerin içlerini, midye ve kum midyesinin açılırken saldıkları suyla birlikte çorbaya katıyoruz. 15 dakika sonra bir kaşık konyak ve maydanozu ekleyip tencerenin ağzını kapatıyoruz; 5 dakika daha pişirdikten sonra çorbamız hazır.

Fırınlanmış ekmek ya da etimek dilimleriyle tabağı süsleyebilirsiniz.



Minestra di orzo e patate / Arpa ve Patatesli Çorba



250 gr arpa
2 patates
2 küçük havuç
1 sap kereviz
2 diş sarımsak
Maydanoz
Karabiber
İsteğe göre pul biber

Arpayı bir akşam önceden ıslamak gerekiyor. Arpayı süzüp tencereye koyuyoruz. İrice doğranmış havuç, kereviz sapı, sarımsak ve bir iki defne yaprağına, 1.5 lt su ilave edip pişirmeye başlıyoruz. İsteyen haşlanmış fasulye ya da barbunya da kullanabilir. Patatesleri küp küp doğruyoruz, kararmamaları için biraz tuzlu suda bekletiyoruz. Çorbanın yakışalık 1 buçuk saat kısık ateşte, ağzı kapalı tencerede pişmesi lazım. Pişimin son 20 dakikasında patatesler ekleniyor. Trieste’de beykın da koyuluyor, ama ağır olduğu için Nini Anne kullanmıyor. Sucukla denenebilir. Bu çorbayı domatesli yapanlar olmasına karşın, Nini’nin aile geleneğinde domatessiz yapıyor.

Gnocchi di susine / Mürdüm Erikli Tuzlu Lokma

1 kg patates
250 gr un
Tereyağı
1 yumurta
Olgun mürdümeriği

Tuzlu lokma da *susine*, Trieste mutfağının *prima donnası*. Hamuru İtalya’nın her tarafında yapılan klasik tuzlu lokmayla aynı şekilde hazırlanıyor. Normalde tuzlu lokma içi doldurulmayan bir makarna, ama

Trieste’de Doğu Avrupa mutfaklarının etkisiyle erikle dolduruluyor. Tatlı ve tuzluyu bir arada seven, farklı tatlara açık yemek tutkunlarının mutlaka denemesi gereken bir yemek.

Patatesleri haşlıyoruz. Fulvia’nın patates ezici aletinden geçiriyor-



ruz. Patates eziciniz yoksa püre yapılacaktıymış gibi ezebilirsiniz. Papateslere biraz tuz atıp ılımaya bırakıyoruz. Un, 1 yumurta ve çok az tereyağı ilave edip elde kusursuz bir hamur olana kadar yoğuruyoruz. Yumuşak olur, elinize yapışırda biraz un ekleyebilirsiniz. Hamur hazır olduğunda büyük bir parça alıp elimizde 1 cm kalınlığında, yarım mürdümereğini kapatacak büyüklükte bir hamur açıyoruz. Yarım eriği içine koyup kapatıyoruz, top gibi olana kadar elimizde evirip çeviriyoruz. Biz taze erik kullandık ama isteyen kuru erik de kullanabilir. Kuru erik kullanırsanız önceden ıslatıp yumuşatmanız gerekiyor. Lokmaları hazırladıktan sonra tuzlu kaynar suya atıyoruz. Yüzeye çıktıklarında pişmişler demektir. Bir süzgeçle çıkarıp erimiş tereyağıyla ve karabiberle servis ediyoruz. Orijinal tarifte tereyağıyla birlikte pudraşekeri ve tarçın kullanılıyor.

Erik yerine kuru kayısı kullananlar da var ama gerçek Triesteliler kayısı kullanımına karşılar!

Chifeletti / Hilal Patates

Hilal Patates, Habsburgların miraslarından. Tuzlu lokma hamuruyla yapılıyor. Tuzlu lokmada topları hazırladıktan sonra artan hamurla Hilal Patates yaptık. Tatlı ya da tuzlu, makarna niyetine ser-



vis ediliyor. Lokma hamurundan yarım ay şeklinde parçalar çıkardık. Zeytinyağında kızarttık. Pudra şekeriyle ya da karabiberle servis ediliyor.

Lasagna ai semi di papavero / Haşhaşlı Lazanya

Lazanya için

500 gr un

5 yumurta

Sos için

20 gr haşhaş tohumu

100 gr tereyağı

Tuz



Bu yemeğin adı lazanya, ama bildiğimiz, beşamel ya da domates soslu börek gibi kat kat lazanyalardan değil.

Klasik yumurtalı makarna hazırlayıp lazanya yaprakları açıyoruz. Hazır lazanya ile de yapılabilir. Lazanyaların birkaç dakika haşlanması yeterli.

Haşhaş tohumlarını şekerle birlikte dövüyoruz. Tereyağında

şekerli haşhaşı kavuruyoruz. Pişen lazanyaların üzerinde gezdirip servis ediyoruz. Çok kolay, değişik, damak tadı tuzlu ve şekerliyi bir arada kaldıracaklara şiddetle tavsiye edilebilecek özel bir yemek...

Tohumları ezmeden, tereyağında (zeytinyağı da olur) kavurarak, şekersiz de hazırlanabilir. Kolay, lezzetli, gösterişli bir yemek.

Risotto ai gamberi / Karidesli Risotto

500 gr karides
400 gr pirinç
1 diş sarmısak
Maydanoz
1 küçük soğan
Tuz, karabiber

Venedik ve Trieste'ye özgü bu Risotto diğer kabuklu deniz ürünleriyle de yapılabilir. Yöntem hep aynı. Bir tencerede tuzlu su kaynatıp karidesleri sadece 5 dakika haşlıyoruz. Karidesleri temizliyoruz. Zeytinyağında sarmısak ve ince ince doğranmış soğanı kavurup karidesleri, hemen ardından

pirinci ilave ediyoruz. Hep birlikte çok kısa süre kavurup diğer risottolarda olduğu gibi suyunu çektiğinde su ekleyerek yavaş yavaş pişiriyoruz. Bu risotto *al dente*den biraz daha yumuşak olmalı. Piştikten sonra tereyağı ekleyip dinlenmeye bırakılıyor. Tabaklara koyduktan sonra kıyılmış maydanoz, karabiber ve zeytinyağıyla süslenip servis ediliyor.





Fegato alla Veneziana / Venedik Usulü Ciğer

500 gr ciğer
2-3 beyaz soğan
2 kaşık sirke
Tuz, karabiber
Tereyağı, zeytinyağı

Adı üstünde, Venedik'e özgü bu yemek bizim yaprak ciğerimizin un kullanılmadan yapılmış hali. Ciğerlerin üzerindeki zarı temizleyip iri şeritler halinde kesiyoruz. Soğanları ince ince doğruyoruz. Bu ciğerin bol

soğanlısı makbul. Ornella bu yemeği yaparken dalgıç gözlüğü takıyor.

Soğanları tereyağı ve zeytinyağı karışımında kavuruyoruz. İyice yumuşadıklarında iki kaşık sirke ve ciğerleri ilave ediyoruz. Ciğerlerin 5 dakika kavrulması yeterli. Bu yemeğin özelliği ciğerin neredeyse çiğ kalması. Daha yumuşak oluyormuş.

Az pişmiş etten hazzetmeyenler daha fazla kavurabilir.

Mele fritte alla Triestina / Trieste Usulü Elmalı Mücver

Elmayı rendeliyoruz. Suyunu salmayacak cinsten elma kullanmakta fayda var. Limon kabuğu, birkaç damla limon, tarçın, romla karıştırıyoruz. Elmamız hazır. İki yumurta sarısını iyice çırpıyoruz. Bir kaşık şeker ve iki kaşık un ilave edip iyice karıştırıyoruz. Şe-

2 elma
½ limon kabuğu rendesi
Limon suyu
Likör / rom
2 yumurta sarısı
Şeker
2 kaşık un

ker daha çok ya da az kullanılabilir. Hamurun içine elmalı karışımı ekleyip birer kaşık alarak tereyağında kırtartıyoruz. Görüntü ve teknik olarak bizim mücvere çok benziyor. Öğle yemeğinin üstüne, yanında ev yapımı reçel yedik ve marsala şarabı içtik, çok da güzel oldu.

Zucchini alla Veneziana / Venedik Usulü Kabak

Kabakları, domatesi küp küp kesiyoruz. Bir diş sarımsak, bolca maydanoz. Sebzelerin üzerine biraz zeytinyağı gezdirip kısık ateşte önce kapağı açık, pişimine yakın ağzı kapalı, uzun uzun pişiriyoruz. Kabaklar yumuşacık olup kremalı bir kıvama gelene kadar süryor pişirme işlemi. Kolay, lezzetli ve hafif.





Karidesli Nohut Krema hazırlığı



Vellutata di ceci e gamberi / Karidesli Nohut Krema

2 kutu haşlanmış nohut
8 büyük boy karides
Taze biberiye
Defne yaprağı
2 diş sarımsak
Konyak
Tuz, karabiber, zeytinyağı

Haşlanmış nohutu 10 dakika kadar bir dal taze biberiye (yoksa kurusu da olur), 1 defne yaprağı, 1 diş sarımsakla haşlıyoruz. Biberiye ve defne yaprağını çıkarıp nohutları blendırla krema haline getiriyoruz.

Karidesleri yıkayıp bıyıklarını kestikten sonra zeytinyağında 1 diş sarımsakla birlikte pişiriyoruz. Biraz

konyak ekleyip alkolünü buharlaştırdıktan sonra karidesler de hazır. Sadece kuyrukları kalacak şekilde kabukları temizleyip nohut kremanın üzerine yerleştiriyoruz. Yanında kızarmış ekmek dilimleriyle de servis ediliyor.





Populonia sokakları

Muhteşem Toskana’da Edi Anne ile...

Türkiye’den yakın arkadaşlarımla yıllardır hayalini kurarız. Arabaya atlasak da Toskana tepelerinin arasında “Thelma ve Louise” gibi yollara düşsek! Filmin kahramanları gibi kendimizi kayalıklardan atsak demiyoruz tabii, iki hatun bir araba, Umbria’yı aşıp kıvrımlı Toskana yollarında canımızın çektiği köyde kasabada durup güzel şeyler yiyip içsek... Kısmet Rosanna’yaymış. Rosanna hatırı sayılır bir *sommelier*.



Populoina sahilleri



İtalyan mutfağının kutsal kitabı *Gambero Rosso*'nun şarap bölümüne yıllarca emek vermiş, şimdi de kendi basın ve halkla ilişkiler şirketiyle ülkenin önde gelen şaraplarının sözcülüğünü yapıyor. Populonia'ya gidiyoruz. Tenuta Poggio Rosso bağlarına. Poggio Rosso genç ve küçük bir üretici. Aslında petrol rafinerileri için pompa üreten bir aile şirketleri var ama hobi olarak başlayan şarapçılığı o kadar ciddiye almış, o kadar kalplerini koymuşlar ki, bu sene *Espresso* dergisinin kaliteli şaraplar listesine girmeyi başardılar. Poggio Rosso'nun annesi Edi'yle yemek yapacağız.. Yol boyunca Rosanna'dan anne Edi, oğul Diego ile eşi Eli'yi dinliyoruz. Birlikte çalışmaya başlama hikâyeleri çok hoş. "Bu kadar az üretimi olan bir firmayla çalışmaya çok sıcak bakmıyordum," diyor Rosanna. Yine de gidip bir tanışmak istemiş. Bağı gezerken bir tarafın cennet gibi bakılırken diğer tarafın tarumar halde olması dikkatini çekmiş ama sormaya da cesaret edememiş. Bakımsız alana geldiklerinde Diego gayet doğal bir şekilde, "Buraya sülünler yuva yapmış, yumurtaları vardı. Bozmak istemedik. Artık seneye!" deyivermiş. O gün bugündür birlikte çalışıyorlar. Ne bağlarını ne de işlerini büyütmek gibi bir dertleri var. Ellerinden gelen en iyi şarabı yapmaya odaklanmışlar.



Poggio Rosso rüya gibi bir bağ. Diego bizi evin eski limonluğunda karşılıyor. Burayı önemli davetler için salon olarak kullanıyorlar. Antika bir piyano, fotoğraf makinesi. Duvarda çerçevelenmiş eski gazete kupürleri. Birinde sekiz sütüne manşet “Türkiye’yle savaştayız” diyor, 20 Eylül 1911 tarihli bir gazete. Habere göre Osmanlı’da kabine dağılmış, Sadrazam İbrahim Hakkı Paşa görev-



Edi Anne’nin evi

den alınmış, Kâmil Paşa hariciye nazırı olmuş, Türklerin gözü İtalyanlardan korkmuş... Diego, "Evi satın aldığımızda evde bulduğumuz eşyaları, gazeteleri, fotoğrafları en iyi şekilde değerlendirmeye çalıştık," diyor. Bağ içindeki evle birlikte bir kontesin İsviçre'de yaşayan sayısız vârisinden satın almışlar. Aldıklarında çok kötü haldeymiş. Elden geçirip kendi elleriyle asmalar dikip sıfırdan başlamışlar.

Eve geçiyoruz. Nihayet Edi'yle tanışacağız. Edi Anne'yi evin ortasında ütü yaparken buluyoruz. Evde yardımcısı var ama eşiyile oğlunun kıyafetlerini asla başkasına ütületmiyor. Bir başka Toskanalı anne, yine o sevimli Toskana aksanı. Ama bu kez Floransa değil Livorno vurgusuyla. Edi ve gelin Eli'yle koşu koşu alışverişe çıkıyoruz. Edi gelmişken bana kasabanın merkezini, yakınlardaki Ortaçağ kasabası, Toskana'nın en kıymetli şaraplarından birine adını veren Bolghero'yu göstermek istiyor, "Fazla oyalandık, sağa sola gitmeyelim!" diyorum. Güzelliğin mükemmele ulaştığı, kusursuzluğuyla bazen sinir bozucu olabilen, bildiğimiz Toskana. Ötesi olamaz, zaman kaybettik, görmesek de olur! Edi ısrarcı. Göstermek istiyor misafirine çok sevdiği topraklarını.

Populonia'nın tarihî merkezinden geçiyoruz. Önceden sipariş edilen işkembeleri alıyoruz. Rönesans'tan kalma binalar... Belediye binasından geçiyoruz ve deniz. Bütün Toskana takımadaları karşımızda. Korsika'nın bile bir ucu görünüyor. Toskana'nın kendini aştığı nokta. "Ama bu haksızlık" demekten başka bir şey gelmiyor elden. Alışverişimizi tamamlayıp sahil yolundan eve doğru gidiyoruz. Populonia bir Etrüsk şehri. Sahilden giderken Etrüsklerden kalma nekropolisin önünden, hatta içinden geçiyoruz. Kıyıda arkeolojik kazılar devam ediyor. Denizin bu kadar içinde olan tek Etrüsk kenti olma unvanına sahip Populonia. Heyecanlanmamak imkânsız. Eli ailesinin evini gösteriyor. Şu tümülüsün arkasındaki ev diyor. Dedesi ırgatlık yaparmış. Toprak reformu kanunuyla, çalıştıkları topraklar çalışanlara bölüştürülmüş. Eli'nin dedesinin payına düşen kısımda, 17. yüzyıldan kalma bir kilise var. Yani kendi kiliseleri var. Yılda üç kez ayın düzenliyorlar. Eve dönüyoruz. Yemeğe koyulmadan önce bağda bir tur atıyoruz. Edi'nin küçük bostanından taze sarmısak, fesleğen, rezene, biberiye topluyoruz. Beyaz şarap ola-



Poggio Rosso şaraplarının yapıldığı
ünlü Sangiovese üzümleri



Edi Anne'nin mutfakından

cak üzümlerin bağbozumu yapılmış. San Giovese'yi mümkün olan en geç tarihte toplamak, üzümleri güneş altında iyice tatlandırmak için son âna kadar beklemişler. Büyük gün yarın. Toskana'nın en önemli üzümlerinden Sangiovese dallardan kapkara sarkıyor. Küçük ama şeker ve lezzet deposu bir üzüm. Chianti, Brunello di

Montalcino, Morellino di Scansano gibi Toskana'nın medarı iftiharını şaraplar bu narin üzümden yapılıyor. Poggio Rosso'da Cabernet Sauvignon'la karıştırıyorlar. Denizin çok yakın olması ilk yıllarında başlarına büyük iş açmış. Rüzgârla birlikte deniz tuzu bütün üzümleri kavurmuş. Asmalar dallanıp budaklanıp yerlerini iyice benimsedikçe, bağın etrafındaki ot, çalı çırpı, ağaçlar da büyüdükçe bu dezavantaj şaraplarını daha özel kılan bir unsura dönüşmüş. Val di Cornia bölgesi apelasyonunu alabilecek bütün özelliklere sahipler, ama daha yaratıcı olabilmek, şarabın yapılışı ve toplanma tarihlerinde daha bağımsız olmak için apelasyon almamayı tercih etmişler. Gelin Eli, aralarında tarım konusunda en tecrübelileri. Üniversitede hayvan yetiştiriciliği okumuş. Toskana'nın Valdichiana bölgesine özgü Chianina cinsi ineklerin yetiştirilmesi ve kesimleri üzerine uzmanlık yapmış. Chianina cinsi inekler bembeyaz, yenilemeyecek kadar güzel hayvanlar. Eli'nin işi bölgedeki Chianina üreticilerini denetlemek.

Epey oyalandıktan sonra hızla işe koyuluyoruz. Halkla ilişkiler uzmanı Rosanna, bizim buluşmamızı da bir basın etkinliğine dönüştürmeyi başardı. Akşama yemekte birkaç gazeteci var. Yaptıklarımızın yanında Poggio Rosso şaraplarını tadacaklar. Stres katsayımız yine yüksek! Yeter ki sonu iyi bitsin...

Trippa alla contadina / Köy Usulü İşkembe

İşkembe İtalya'nın her tarafında farklı şekilde yapılan, çok yaygın bir yemek. Türkiye'deki sık İtalyan restoranlarında karşımıza çıkmasa da İtalyan mutfağında önemli bir yere sahip. Eskiden etin iyi kısımlarını efendiler yer, halka da sakatat, kuyruk, kelle, paça yemek düşermiş. Yetiştirdiği hayvanın bir gramını bile atmayan, en kötü kısmı da olsa evirip çevirip sofraya mis gibi kokularla getirmeyi düstur edinmiş İtalyanlar. Ünlü şef Antonello Colonna bu kırsal yemeği balla servis ediyor.

Edi Anne Popolonia'nın pazarındaki kasaba önceden işkembe siparişini vermiş. Yükümüz 4 kg. Hayvanın dört midesi birden elimizde. Dört çeşit işkembenin birlikte kullanılması çok önemli, esas



lezzeti veren bu. Kazan gibi bir tencerenin içine işkembeleri koyuyoruz. Bir havuç, iki soğan, birkaç şeri domates ilave edip 3 saat haşlıyoruz. Üç saatin sonunda haşlanan işkembeleri çıkarıp ince ince doğruyoruz. Soğutmadan doğramak gerekiyor.

Tavada 4 diş sarmısak, 10 defne yaprağı, birkaç karabiber tanesi, 3 dal biberiye zeytinyağında kavuruyoruz. İşkembeleri tavaya alıyoruz, 5 dakika hepsini birlikte kavuruyoruz. Tuzunu atıyoruz. 3-4 bardak beyaz şarap, çok az da işkembenin haşlanma suyundan ilave edip 10 dakika daha pişiriyoruz. Bu arada fırında ekmek gevreği hazırlıyoruz. Ekmekler çukur tabağın etrafına diziliyor. Üzerine de işkembe, biraz zeytinyağı, karabiber gezdirip doğru masaya.

Risotto al cavolo nero con brodo di trippa / İşkembe Suyuna Karalahanalı Risotto

Satın almak için, haşlamak için, kesmek için o kadar emek harcadığımız işkembenin suyunu dökmeye yelteniyor Edi Anne. “Yazıktır, şişeye koyup Roma’ya götüreyim!” diye söylenmeye başlayınca Edi Anne, “Sen çobanın da çobanı olmuşsun, hayvanın suyunu da attırmayacaksın bize!” diyerek işkembe suyunu ne yaparız diye düşünüyor. Domuzun patisini, horozun ibiğini atmayıp yemek yapın, mis gibi işkembe suyunu dökün! Olacak şey mi? Hoşafın suyunu içip tanesini bırakmanın İtalyancası!

Edi Anne, Viki gibi işaretparmağını burnunun üstünde bir sağ bir sol yaptıktan sonra, “Evet, anneannem yapardı! İşkembenin suyuna risotto yapabiliriz. Karalahanalı risotto!” diyor. “İşte budur!” diyerek İşkembe Suyuna Risotto yapmaya koyuluyoruz.

Karalahana yapraklarını iyice temizleyip iri iri doğruyoruz. Biraz tereyağı ve zeytinyağında 1 diş sarmısak kavurup üzerine pirinci ilave ediyoruz. Pirincin hemen arkasından çok az beyaz şarabı buharlaştırıp işkembe suyunu yavaş yavaş kepçeyle pirince yediriyoruz. 20 dakika içinde İşkembe Suyuna Risottomuz hazır. Edi Anne çocukluğunun unutmaya yüz tuttuğu tatlarını hatırlamaktan hoşnut.

Carbonara / Karbonara



Karbonara aslen Lazio bölgesine özgü bir makarna. Öğle yemeğinde hem güzel bir şey yenilsin hem de zaman almasın diye Toskanalı Edi Annemiz Karbonara yapmaya karar veriyor.

Normalde beykın kullanılarak yapılıyor. Biz kıymalısını yaptık.

Edi Anne yemeklerinde genelde soğan yerine pırasa kullanıyor. Karbonara için de pırasa kullanıyoruz. Bu da Toskana dokunuşu. Roma'da Karbonara'ya soğan yerine pırasa koyanı deli zannedip beyaz gömlek giydirebilirler.

Bir tencerede makarnanın suyunu kaynatıyoruz. Tortiglioni cinsi, kıvrımlı boru makarnalardan kullanıyoruz. Penne / kalem de olabilir. Bir tavada zeytinyağında pırasayı ve kıymayı kavuruyoruz. Bir kâsede 1 yumurta, tuz, karabiber, muskatı iyice çırpıyoruz. Makarna haşlandığında pırasa kavurmayla birkaç dakika birlikte pişiriyoruz. Son olarak da yumurtayı makarnanın üzerine bolcıyoruz. Yumurta makarnanın ısıyla pişiyor. Üzerine peynir rendesi, karabiber ve işte makarna hazır. Yumurtanın ateş görmeme-

si lazım. Ama Edi Anne burada da kurallara uymuyor, yumurtaya bulanmış makarnayı az da olsa ateşin üzerinde çeviriyor. “Çiğ çiğ içime sinmiyor!” diyor. Taş yerinde ağır. Laziolunun Karbonara’sı Toskana’da bambaşka bir şey oluyor ama tadı yine de çok güzel.

Crostini Toscani / Toskana Gevreği

Toskana dendi mi, hemen akla gevreği gelir. Toskana’nın yassı, tuzsuz, taş değirmende öğütülen unla yapılan harika ekmeğinin kızzartmasının üzerine sürülen pateyle yapılıyor. Pate için tavuğun bütün iç organları kullanılıyor. Edi ile Eli bir gün önce ciddi bir katliam gerçekleştirmişler; Eli’nin annesinin ve teyzesinin kümesinden, içimin söylemeye varmadığı sayıda tavuk kesmişler. Kasaptan alırken ya da restoranda afiyetle yerken hava hoş da, yaşadıkları ortamda sürekli sağda solda görüp de yemek zor iş...

Tavuğun bütün organları derken, bağırsak ve dalak da işin içinde. Zaten Toskana Gevreği’ni farklı kılan da bu. Sadece ciğerden yapılmıyor. Bütün organları bir havuç, soğan, birkaç adaçayı yaprağı eşliğinde haşlıyoruz. Ciğer daha çabuk piştiği için en son atılıyor.

İyice haşlandıktan sonra bütün malzemeyi püre haline getiriyoruz. Birkaç ançüz, iyice kıyılmış taze biberiye ve adaçayı, tereyağı ekleyip önceden kızarttığımız ekmeklerin üzerine sürüyoruz. Sonuç harika. Şarabın yanında “yemeğe ısınma” amaçlı yeniliyor. Tava ekmek, Trabzon ekmeği gibi daha sert ekmekler kullanılmalı.



Salsa verde / Yeşil Sos

Yeşil Sos, Toskana’nın bir başka ünlü gevrek harcı. Kepekli kızarmış ekmek üzerinde olduğu kadar, haşlanmış yumurta (sarısu kullanılmıyor), ikiye bölünmüş domates üzerinde de çok şık ve lezzetli oluyor.



Bir demet maydanozu yıkayıp saplarını ayırıyor, iyice kurulayıp rondoda çekiyoruz.

Sırada İtalyanların sebze turşuları... karnabahar, kereviz sapı, soğan, biber turşusu (hepsinden birer parça, doğranmış hallerinin 4 kaşık olması gerekiyor) alıp yine rondodan geçiriyoruz.

Bu aşamada sıra sirkede ıslanmış ekmeğe geliyor, ama bizim turşularımız İtalyanların *sotto aceto* dedikleri turşularından daha sert olduğu için ekmeği suda ıslamakta fayda var. 1 kaşık kapari, 2 küçük kutu tonbalığı, 1 tütün 4/3 kadar hamsi ezmesi, haşlanmış yumurta da kullanılabilir (4 adet). Bütün malzemeyi bir araya getirip iyice çekerek krema haline getiriyoruz. Yeşil Sosumuz hazır.

Edi'nun Tuzu

Edi Anne yemeklerde kendi hazırladığı baharatlı tuzu kullanıyor. İri deniz tuzu alıyor ya da Comacchio bölgesinin “tatlı tuz” denilen (iri taneli, hafif nemlice, tatlı olmamakla birlikte diğer tuzlardan daha az “agresif” bir tuz) doğal tuzunu tercih ediyor. Ardıç tohumu, murt tohumu, adaçayı, biberiye ve defne yapraklarını çekerek olağanüstü güzel kokan bir karışım hazırlıyor. Sonra bu karışımı tuzla karıştırıp iri taneli tuzu da çekiyor. Hem et hem balık yemeklerinde kullanılabilen çok lezzetli bir formül.

Vellutata di Eli / Eli'den Kadife Çorbası

7-8 adet küçük boy havuç
1 büyük ya da iki küçük patates
1 büyük kabak
3 şeri domates
1 soğan (isteğe bağlı, biz kullanmadık)
1 kereviz sapı

Vellutata'nın Türkçe karşılığı Kadifemsi. Bu bir nevi sebze çorbası. Kremamsı yoğun bir kıvamda olduğu için böyle diyorlar. Her tür sebzeyle yapıyor. İçine koyulan sebzelerin çeşidi ve oranı yapana göre değişiyor. Önemli olan kıvam. Eli'yle “Havuç Vellutata” yaptık.

Bütün sebzeleri yıkayıp temiz-

ledikten sonra bir tencereye koyuyoruz. Üstlerini örtecek kadar su ilave edip pişmeye bırakıyoruz. İyice yumuşayana kadar pişmeleri gerekiyor. Blendırla, haşlanan sebzeleri krema kıvamına getiriyoruz. Üzerine zeytinyağı, kenarına kızarmış kepekli ekmek, işte “Vellutata”mız hazır. Kabak yerine balkabağı da kullanılabilir.

Bistecca alla Fiorentina / Floransa Usulü Biftek

Sağlıklarına hastalık derecesinde düşkün olan İtalyanların yıllarca başlıca gündemi olan deli dana hastalığı bile Floransa Usulü Biftek’e olan düşkünlüklerinin önüne geçemedi. Floransa Usulü Biftek’in, Anglosaksoncası T-Bone. Ama dikkat, her T-Bone Floransa usulü olamaz!

Gerçek Floransa Usulü Biftek’in Chianina cinsi ya da Maremma’da yetişmiş hayvanların etinden olması şart. Etin hayvanın sırtının kalçaya yakın kısımlarındaki filetodan ve kemikli olması gerekiyor. Kemiksiz olanı makbul değil. Bir parçası 1 kiloyu buluyor.

Usulüne uygun et almak için yola koyuluyoruz. Eli Anne de yanımızda. “Coop’a gidelim, Chianina üreticileriyle iyi bir anlaşma yaptılar, en iyi et onlarda,” diyor. Coop, bütün İtalya’da yaygın, yerel üreticilerin mallarını satarak kaliteli, ucuz hizmet veren bir kooperatif süpermarket zinciri. Coop da olsa (Toskanalılar La Hoppe diye okuyorlar, İtalya’nın geri kalan kısmı La Koop diyor) neticede süpermarket, tarlası sabanı olan insanların şehrin unutulmuş bir köşesinde küçük kasaptan alışveriş etmesi beklenir; ama yok, biz La Hoppe’ye gidiyoruz. Bütün etlerin üzerinde nerede, nasıl yetiştirildikleri, üreticinin adı, soyadı, çiftliği yazılı.

Coop’ta biri dev gibi diğeri daha küçük iki cins Floransa Bifteği yapmalık parça var. Biz küçük olanı alıyoruz. Eli Anne, Gianfranco’nun eti güzel, diyerek onaylıyor. Bizim parçanın küçüklüğü, dişi olmasından. Erkekler 24 aylıkken, dişiler 17 aylıkken kesiliyor. Dişinin eti daha erken yağlandığı için, kesimi daha erken yapılıyor. Onun için daha ufak tefek.

Aslında mangal ateşinde yapmak lazım, ama evde yapılanın nasıl olduğunu denemek için ateş yakmıyoruz. Izgara tavasını ısınma-

ya bırakıyoruz. 20 dakika kendi başına ateşte duruyor ızgara. Pişirme işlemi hızlı ve kusursuz olmalı. Biftek kesinlikle delinmemeli. Eti çevirirken bile çatal kullanmıyoruz. Spatulayla çeviriyoruz. Ama etin pişerken göbek yapmaması için tavaya koymadan önce kenarlarına çentik atmaya müsaade var. Etin iki tarafını da çok yüksek ateşte, üstü kömürlenip içi çiğ kalacak şekilde pişiriyoruz. Ateşten aldıktan sonra biraz tuz, karabiber ve limonla sofraya.

Panzanella / Ekmek Salatası

Panzanella, Plankenstein Anne'yle yaptığımız, yine Toskana'ya özgü Domates Lapası'nın kuzeni. Bilinen ilk kullanımı 16. yüzyıla kadar uzanıyor.

Burada da başrolde bayatlamış Toskana ekmeği var. Taş değirmende çekilmiş unla yapılan, buğday buğday kokan tuzsuz Toskana ekmeği.

Bayatlamış ekmek ıslanıp un ufak ediliyor. Bolca domates, fesleğen, soğan, salatalık ve sızma zeytinyağı ilave ediliyor. Soğuk olarak tüketilen, özellikle yaz aylarında artan ekmekleri lezzetlice değerlendirirmenin en güzel yolu. Bu en basit, Köylü Usulü denilen. Bir de Ağa Usulü, Chianti Usulü, Livorno Usulü olan çeşitlemeleri var. Ağa Usulü'nde işin içine tonbalığı ve katı yumurta giriyor. Chianti'de şarap sirkesi kullanılıyor. Livorno Usulü'nde ançüez ekleniyor. Ne eklersen kaldıran, lezzetli mi lezzetli bir yemek. Ekmeğin hası, zeytinyağının sızması ve bol taze fesleğen başarının sırrı.

Torta di pere / Armutlu Kek

Sambuco İtalyanların anasonla yaptığı bir likör; rakıya benziyor ama alkol seviyesi daha düşük ve tatlı. Bu tatlıda rakı sambuco'nun yerini rahatlıkla alabilir.

Armutları temizleyip ince dilimler halinde doğruyoruz. Yüze-yi süsleyecekler.

Bütün malzemeyi mikserde karıştırıyoruz. Doğranmış armut-



200 gr benmari usulü
eritilmiş tereyağı
200 gr şeker
200 gr un
4 yumurta
Keklerde kullanılan maya
Biraz konyak ya da
sambuco
Sulusundan birkaç armut
İsteyen vanilya da
kullanabilir

ların suyunu elle sıkıp çıkan suyu karışımına ekliyoruz.

Kekin yapılacağı kabı ocağın üzerine koyup 100 gr kadar şekeri biraz suyla karamelize ediyoruz. Çok yoğun olmamalı, daha sıcakken armutları bu yoğun şekerli suya diziyoruz. Çok az bekliyoruz. Armutların kaba yapışması gerekiyor. Üstüne kekin hamurunu boca edip önceden 170 derece ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca armutlar üstte kalacak

şekilde ters çevirerek bir tabağa yerleştiriyoruz. Sonuç harika! Ananas, elma, kivi kullanarak da yapılabilir.



Claudia Anne ile Roma'da Yahudi Mutfağı

İtalyan mutfağından bahsedip Yahudi geleneğinden söz etmemek olmazdı. Uzun uzun araştırıp harika yemekler yapan bir Yahudi anne bulduk. Claudia Anne 70'lerinde, çok maharetli bir emekli matematik öğretmeni. Claudia Anne'nin evi Roma'da, bir "özel" sokakta. İtalya'da ufak tefek çıkmaz sokaklara, oturanlar belediye-ye bir miktar para ödeyerek özel mülk muamelesi yapabiliyorlar. Bu da onlardan biri ama farkı ufak tefek değil upuzun bir yol olması. Girişi kapalı, araçla geçmek istiyorsanız anahtarınızın olması ya da oturan birinin kapıyı açması gerekiyor. Tropik ağaçlarla bezenmiş, Roma'nın ortasında botanik bahçesi gibi harikulade bir sokak. Lakin yokuş bitmek bilmiyor. Yokuşsuz, inişsiz çıkışsız bir yerde bir anne bulsaydık keşke, diye iç geçirmemek mümkün değil.

Roma'nın en bildik Yahudi mahallesi, Tiber Nehri üzerinde, şehrin en alımlı, en eski mahallelerinden. Zamanında amaç Yahudileri şehrin geri kalanından izole etmekmiş ama geriye muhteşem bir mahalle kalmış. Sıra sıra koşer restoranları, köşedeki minicik, biraz aksice ama şehrin en güzel tatlılarını satan pastanesi, en ünlü (ama en iyi değil) koşer restoranı Gigetto, Roma'nın eski balık pazarının kalıntıları, Bernini imzalı kaplumbağalı çeşmesi, genç sanatçıların terk edilmiş bir okulu işgal ederek sergi, performans ve gece kulübüne dönüştürdükleri Rialto'su, ara sokaklarda hahamların yemek yedikleri lokantaları, tuğlada enginarı, Yahudi usulü kızzartma enginarıyla, şehrin en renkli mahallelerinden burası. Üstelik yokuş da değil.



Claudia Anne mutfağında

Ama Claudia Anne Monte Verde Vecchio'da (Eski Yeşil Dağ demek, bir de yenisi var) oturuyor. Bir zamanlar Pasolini ve Bertolucci ailesinin altı üslü komşu olarak oturdukları Monte Verde Vecchio. Ünlü yönetmen Nanni Moretti de buralı.

Mehmet Günsür de bir zamanlar bu mahallede, telgrafi bulan mucit Marconi'nin kızına miras bıraktığı güzelim apartmanda otururdu. Sinemacıların ve sinemanın sevdiği Monte Verde şehrin en sevimli semtlerinden Trastevere'nin (Karşıyaka olarak çevrilebilir, Tiber'in diğer yakası anlamında) sırtlarında. İşte kıvrıla kıvrıla o sırta tırmanan uzun ince bir yokuştayız.

Claudia aslen Bolognalı, eşi Ceneviz-Venedikli, anne tarafı biraz Gorizialı biraz Ferraralı, sülale Viyana'ya kadar uzanıyor. Bir ömürdür de Roma'da yaşıyor. Bu kadar farklı geleneğin bir araya geldiği bir aileden olan Claudia Anne'nin uğruna bu yollar az diyerek tırmanıyoruz.

İtalyan kültüründe ve mutfağında özellikle Romalı Yahudilerin çok özel bir yeri var.

İS 70 yılında Kudüs Tapınağı'nın Romalılarca yağmalanmasıyla dağılan Yahudilerin bir kısmı Roma'ya yerleşiyor. 5. yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle Roma terk ediliyor. Romalı Yahudiler ise çöküşten sonra da şehri terk etmedikleri, kentin Romalılardan bu yana kesintisiz sakinleri olduklarından Roma'nın asıl sahipleri olarak kabul ediyorlar kendilerini. Aradan bin yılı aşkın zaman geçmesine rağmen, Romalı Yahudiler İmparator Titus'un Kudüs zafesini anlatan Titus Kemer'i'nin altından geçmiyorlar. Uğursuzluk sayıyorlar. İtalya tarihinin en kara günlerinden 16 Ekim 1943'te şehrin bu vefalı sakinleri evlerinden "toplanırlar". Ferzan Özpetek'in *Karşı Pencere* filminde bir alt hikâye olarak verdiği Romalı Yahudilerin "toplanması" hâlâ konuşulmayan bir mesele. Özpetek'in filmi de bu açıdan türünün ender örneklerinden. Claudia Anne'nin de filmlerde olsa inanmakta zorluk çekilecek anıları var II. Dünya Savaşı'na dair.

Ferrara'da oturan dedesi bir gün apar topar alınıp götürülüyor. Dachau toplama kampında yaşamını yitiriyor. Claudia Anne çok küçük olmasına rağmen Bologna'daki evlerini terk edişlerini hatırlıyor. Sahte bir kimlik edinip Sicilyalı bir aile olarak Emilia bölgesinin ücra köşelerinde bir köye yerleşiyorlar. Viyana'da yaşayan ve İtalyanca bilmeyen teyzesi de yanlarına geliyor. Viyanalı teyze ağzını açtığında Sicilyalı olduğuna kimseyi inandıramayacağı için savaş süresince sağır dilsiz rolü oynuyor.

Her şeye rağmen savaşa dair çok kötü anıları olmadığını söylüyor Claudia Anne. Çocukları, torunları, eşi Bruno'yla mutlu. Çocuklar ve torunlar da birkaç bina ileride oturuyorlar. Torunlarıyla yakından ilgileniyor. İbranice ve sanat tarihi kursuna gidiyor. Haftada en az iki gün spor yapıyor. Araya bizi de sıkıştırıyor ki minettarız!

Claudia Anne fanatik değil ama mutfağında Kaşerut kurallarına uymaya özen gösteriyor. Normal şartlarda etliyle sütlünün aynı günde pişirilmemesi gerekiyor.

Tevrat "kuzuyu annesinin sütünde pişirmeyin" dediği için Yahudiler süt ürünleriyle eti bir arada yemiyorlar ve bir arada pişirmiyorlar. Dindar ailelerde süt ürünleriyle et ürünlerinin tabakları, çanakları, tencereleri bile ayır; ama Claudia Anne o kadar ince eleyip

sık dokumuyor. Birbirlerine karışmasınlar, kullanılan edavat temiz olsun yeterli.

Mutfağında iki lavabo ve L şeklinde çok uzunca bir çalışma tezgâhı var. Bu iki ürünü aynı gün yapması gerektiğinde farklı lavobo ve tezgâhta çalışarak çözüyor meseleyi.

Birlikte önce süt, tereyağı gerektiren yemekleri yapıyoruz. İşimizi bitirip her şeyi yıkayıp mutfağı temizledikten sonra sıfırdan başlayıp ete geçiyoruz...

Tagliolini freddi / Soğuk Tagliolini

½ kg domates

1 soğan

1 kereviz sapı

1 havuç

300 gr tagliolini makarna

Soğuk Tagliolini, Claudia Anne'nin Şabat için hazırladığı yemeklerden. Çok kolay. Claudia usulü domates sosu başarının anahtarı. Claudia Anne sanayi işi domates sos ya da püreleri sevmediği gibi evde konserve

yapımına da karşı. Her şey taze, taptaze olacak. Sos için bütün anelerin tercihi San Marzano cinsi domates kullandık. Türkiye'de Pulum denen domatesin Napoli'de yetişmiş hali San Marzano. Domatesleri ikiye bölüyoruz. Havuç, kereviz sapı, soğanı da koca koca doğrayıp çok kısık ateşte hiç su koymadan uzun uzun pişiriyoruz. Domatesler suları salmaya başladığında arada sırada karıştırıp çattalla domatesleri eziyoruz. Çok uzun süre pişmesi gerekiyor. Neredeyse mum ateşiyle başlayıp sos kıvamını almaya başladığında orta ateşe geçiyoruz. Bütün sebzeler iyice yumuşadığında Claudia Anne domates ezicisiyle bir güzel çekiyor ve sosumuz hazır. Her evde domates ezicisi olması beklenemeyeceğinden, rondo, blendır, mikser artık evde ne varsa aşağı yukarı aynı işi görebilir. Domates ezeceğinin avantajı, kabukları ve sert posayı ayırdığından daha homojen bir sos elde edilmesi.

Domateslerimiz çok güzel ve tatlı olduğundan ayrıca şeker atmadık. Ama Claudia Anne, domatesine göre biraz şeker ilave edebileceğini söylüyor.

Tagliolini makarnayı haşlayıp süzdükten sonra geniş bir tepsi-

ye makarnaları açık açık, birbirine yapışmayacak şekilde seriyoruz. Bolca sosu boca edip iyice makarnaya yediyoruz. Biraz zeytinyağı gezdiriyoruz. Taze fesleğen parçaları da çok yakıştırmış, ama almayı unuttuk. Makarna soğuduğunda servise hazır. Sıcak hali de hiç fena değil. Normal domates soslu makarnadan farkı, sosunun bolluğu. Makarnanın sosun içinde nerdeyse yüzmesi gerekiyor. Bu sa-yede cuma günü pişirilip yapışmadan, yumuşamadan, durdukça iyice lezzetlenerek cumartesi günü yenebiliyor.

Zuppa imperiale / İmparator Çorbası

2 kaşık Matza unu
1 yumurta
Zeytinyağı
1 lt et suyu

İmparator Çorbası Claudia Anne'nin Hamursuz Bayramı için yaptığı bir çorba. Ailenin bütün fertlerinin ortak tutkusu olan bu çorbayı sadece bayram için yapıyor. Bologna mutfağına özgü bu yemeğin Koşer ve Koşer olmayan iki yapımı var. Yahudiler de Hristiyanlar da bu



çorbayı Paskalya bayramında yapıyorlar.

Claudia Anne'nin çorbası mayasız ekmek Matza'nın kurutulup çekilmesinden sağlanan özel bir unla yapılıyor. Bir nevi galeta unu.

Claudia Anne çorbayı yaptığı et suyunu tavuk, dana eti ve kemikleri havuç, soğan, krevizle haşlayarak yapıyor.

2 kaşık Matza ununu 1 yumurtayla karıştırıyoruz, çok az zeytinyağı ekliyoruz. Elde ettiğimiz hamuru incecik açıyoruz. 1 cm'den daha ince olmalı. Pişen "ekmeğimizi" küçük parçalara bölüp önceden hazırlanmış ve iyice kaynamış et suyuna atıyoruz. Çorbamız hazır. Görüntü itibarıyla pek parlak değil ama buğday ve ekmek ek-

mek kokan şeyleri sevenlerin malzemesini bulma zahmetine değecek bir çorba.

Koşer olmayan Bologna Usulü İmparator Çorbası'nın ekmeği irmikle yapılıyor.

Kişi başına malzemeler şöyle: 1 yumurta, 20 gr benmari usulü eritilmiş tereyağı, 20 gr parmesan rendesi, 30 gr irmik unu. Malzemeler karıştırılıp kalınlığı 1 cm'den fazla olmayan bir hamur hazırlanıyor. Fırınlanıp piştikten sonra küp şeklinde kesilip kâselere yerleştiriliyor ve üzerine et suyu dökülüyor.

Zucca sfatta / Balkabağı Tatlısı

½ kg balkabağı

Ağaçkavunu ya da diğer meyvelerden hazırlanmış şekerlemeler

Balkabağı Tatlısı Claudia Anne'nin Yom Kippur (Kefaret Günü) için yaptığı bir tatlı. Kabak Tatlısı'nın daha kolay ve diyeteye daha uygun çeşitlemesi.



Balkabağının haşlanıp iyice ezilmesinden ibaret. Bir de ağaçkavunu şekerlenmesi eklendi mi işte Balkabağı Tatlısı hazır.

Ağaçkavunu Avrupa'ya Yahudiler tarafından getirilmiş. Sembolik anlam zengini bu meyve çok lezzetli ve güzel kokulu. Kusursuz meyve kabul edildiğinden ve insan kalbine benzediğinden, Kippur'da çok özel bir yere sahip.

Ağaçkavunu şekerleme olarak İtalyanların da Noel ve Paskalya için yaptıkları *Panpepato*, *Panettone*, *Cassata* gibi tatlıların vazgeçilmez malzemesi.

Torta salata ai porri / Tuzlu Pırasa Turtası

250 gr un
½ bardak zeytinyağı
Yarım bardak su
Tuz

İç için:
2 pırasa
1 bardak süt
2 yemek kaşığı un



Yarım bardak zeytinyağının üzerine bardağı dolduracak kadar su ilave edip 250 gr unla karıştırıyoruz. Sertçe bir hamur elde ediyoruz. Hamur parça parça olup bir arada durmaya niyetli görünmüyorsa biraz daha su eklenebilir. Sert olması, zor çalışılması normal. Parçalanmadığı sürece



suya gerek yok. Hamurumuzdan iki yuvarlak beze oluşturuyoruz ve daire şeklinde açıyoruz. Bir parçayı alıp pişireceğimiz tepsiye yerleştiriyoruz (fırın kâğıdıyla). zerine pırasa içi koyup diğer hamurla kapatıyor, rengi güzel olsun diye yumurta sürüp 180 derece fırında yarım saat kadar pişiriyoruz. Kolay, eğlenceli ve pratik.

Pırasa içini nasıl mı yaptık? Pırasaları kaba saba doğradık. İyi-ce yumuşayıp eriyinceye kadar çok az suyla pişirdik. Dileyen zeytinyağı da kullanabilir ama Claudia anne soğanı bile suyla kavuruyor hafif olması için. Pırasa piştiğinde yavaş yavaş unu ilave ediyoruz. Aynı yavaşlıkta sütü ilave ederek karıştırmaya devam ediyoruz. Bir nevi yalancı beşamel yapmış olduk. Biraz tuz, arzuya göre biraz karabiber ya da muskat serpiştirilebilir.

Caviale dell'uomo povero / Fukara Havyarı

3 tombul patlıcan
1 soğan
1 diş sarmısak
1 demet maydanoz
Kırmızı biber
1 limonun suyu
1 küçük çay kaşığı toz
kişniş



Fukara Havyarı Adana usulü babagannuş (babahannuş) ya da mezelerin şahı patlıcan salatamızın İtalyan Yahudi mutfağındaki hali.

Patlıcanları kabuklarıyla fırında kzlyoruz. Kabuklarını soyup bütün malzemeyi ilave ettikten sonra blendırla püre haline getiriyoruz. Claudia Anne Fukara Havyarı'nda katı yumurta ve tahin kullananların da olduğunu söylüyor, ama hafiflikten yana olduğu için, tercih etmiyor.

Nar taneleriyle süsleyip servis ediyoruz.

Callah / Hala



1 kg un
2 yumurta
40 gr zeytinyağı
30 gr bira mayası
Tuz
2 tatlı kaşığı şeker

Hala, çölde aç kalan Yahudilere gökten indirilen ekmek Manna'yı temsil ettiğinden Yahudi geleceğinde çok önemli. Dinlenme Günü Şabat'ta yeniyor. Şabat, cuma günbatımıyla başladığından o günkü akşam yemeği çok önemli. Claudia Anne ve ailesi her cuma şarap ve ekmek ayiniyle yemekle-

rine başlıyorlar. Günlerden perşembe, yaptığımız Hala'yı Claudia Anne cuma ve cumartesi günü kullanacak. Ülkeye göre ufak farklılıklar gösterse de hemen hemen bütün dünyada aynı şekilde yapılan, tatlı tuzlu, çok lezzetli bir ekmek. İşte Claudia Anne'nin versiyonu:

Unu tahta çalışma tezgâhının üzerine yığıyoruz. Ortasına bir çukur açıp yanardağımızı hazırlıyoruz. Katı bira mayası kullandık. Bizim kullandığımız türün sıcak ve biraz şekerle eritilmesi gerekiyor. Mayayı küçük parçalara ayırıp unun ortasındaki boşlukta sıcak suyla eritiyoruz. Bir kaşık şeker ekliyoruz. Kullanılan mayanın türüne göre yöntem değişebilir. Önemli olan 1 yumurta, 1 kg un, 40 gr zeytinyağı karıştırıp mayalanmasını sağlamak. Biz iki saat kadar mayalanmaya bıraktık. Normal ekmeklerde ya da makarnada kullanılan hamurdan daha yumuşak, vıcık vıcığa ramak kalmış kıvamda. Hamuru dört eşit parçaya bölüyoruz. Epey çekiştirmek gerekiyor. Çektikçe uzuyor.

Elimizle dikdörtgen bir ekmek hazırlıyoruz. Sonra ekmeği üç kola bölüyoruz, ama uç tarafın tek parça kalması gerekiyor. Üç kollu bir ahtapot gibi. Kolları birbirinin üzerine atarak örgülü bir ekmek oluşturuyoruz. 1 yumurtayı çırpıp ekmeklerin üzerine sürüyoruz. 15 dakika dinlenmeye bırakıp sonra doğru fırına atıyoruz. Üzerine haşhaş, susam da serpilebilir. Fırının çok sıcak olması gerekiyor. Önceden en yüksek derecede ısıtılmış fırında ekmekler kabarıp iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Yaklaşık 20 dakikada pişiyor.

Baccalà alle mele / Elmalı Morina

4 ekşi yeşil elma
½ kg morina ya da mezgıt fileto
Tereyağı
Tüpte hamsi ezmesi

Elmaları soyup dilimleyip cam kaba diziyoruz. Üzerlerine filetoları sıralıyoruz. Tekrar elma katmanı. Elmaların üzerine hamsiyle karıştırılmış tereyağı parçacıkları konduruyoruz. Birkaç karabiber tohumu. Çok az zey-

tinyağı ve fırına veriyoruz. 180 derece ateşte 20-30 dakikada hazır.

Claudia Anne'nin Gorizia'dan Viyana'ya uzanan anne tarafının etkilerini taşıyan, son derece Kuzeyli bir yemek. Kolay, şık, farklı. Üstelik de tereyağı parçacıkları hesaba katılmazsa hafif, diyetlerde de kullanılabilecek bir yemek.

Indivia con le acciughe / Anşüezli Endivyen

4-6 endivyen
½ kg temizlenmiş, kılçığı çıkarılıp karnı açılmış hamsi

Endivyen, özellikle Roma Yahudilerinin mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip. Roma'da ve Napoli'de sıklıkla yapılıyor. Romalı versiyonu, Yahudi geleneğinin şehrin mut-

fağına armağanı. Biz iki farklı şekilde yaptık: Hamsili ve Fıstıklı Üzümlü olanını. Kolay, lezzetli ve havalı bir yemek. Meze olarak, tek başına ya da balık yemeklerinin yanına garnitür olarak kullanılabilir.





Endivyenleri iyice yıkayıp bütün olarak ama karnı iyice açılmış halde bir tepsiye diziyoruz. Üzerine temizlenmiş hamsiler, biraz zeytinyağı, tuz. Ağzını kapatıp ocak ateşinde suyunu salması için ön pişirme yapıyoruz. Sararıp solduklarında fırına atıyoruz. Bu şekilde hamsiler de hafif gevriyor.

Indivia ai pinoli ed uvetta / Çamfıstıklı ve Kuşüzümlü Endivyen



4-6 endivyen
Çamfıstığı
Kuşüzümü
Zeytinyağı
Tuz

Çamfıstıklı ve Kuşüzümlü Endivyen lezzetli ve çok şık bir yemek. Yeşili sarısı, beyazı, üzümü fıstığıyla damak kadar göze de hitap ediyor.

Fırın kabına endivyenleri bütün olarak yerleştiriyoruz. Üzerlerine bolca çamfıstığı ve kuşüzümü (önceden 10 dakika suda bekletip yumuşattık), zeytinyağı, tuz ve doğru fırına. Yarım saat içinde hazır.

Galantina rapida alla Claudia / Claudia Usulü Yalancı Aspik



200 gr dana kıyma
200 gr tavuk kıyma
200 gr mortadella ya da sosis /
kaz göğsü jambon / hindi jambon
Şamfıstığı
1 yumurta



Bu aslında Yahudi mutfağının en teferruatlı yemeklerinden biri. Bir tavuğun derisini bütün şekilde çıkarmak gerekiyor ki, başlı başına bir icraat. Bütün malzemeler tavuk derisinin içine yerleştirilip pişiriliyor, üzerine de aspik-jöle katmanı hazırlanıyor.

Claudia Anne çok tezcanlı olduğundan bu yemeğin çok acele çeşitlemesini yapıyor. Kolaylığına rağmen çok lezzetli olduğunu söylemeye gerek yok.

Kıymalar ve salam (ya da yerine ne kullanılıyorsa) parçaları karıştırılıp yumurtayla yoğuruluyor. Biraz tuz ve şamfıstığı ekleniyor. Et kocaman diktorgen bir köfte şekline sokulup alüminyum folyoya sarılıyor. Kaynayan suyun içinde 20-25 dakika pişiyor ve hazır...

Tortelli alla zucca / Balkabalı Tortelli Makarna

Tortelli, İtalya dışında daha aşına olunan Tortellini ve Ravioli'nin yakın akrabası. Yarım kg balkabağını haşlıyoruz. Kabağın kabuk-



Tortelli için:

Dört kişilik: (Miktar
çoğaltılmak istenirse her
100 gr un için 1 yumurta)

300 gr un

3 yumurta

½ kg balkabağı

Tuz

Arzuya göre kuşüzümü
ya da badem kurabiyesi
parçacıkları kullanılabilir

Taze adaçayı

Tereyağı

larını soymak çiğken daha zor olduğundan haşladıktan sonra soyduk. Püre haline getirdik. Biraz tuz, karabiber, canımız istediği için birkaç da kuşüzümü koyduk. Şart değil.

Balkabağıyla yapılan yemeklere acıbadem kurabiyesi ezmesi kullanılıyor genelde. Evde olmadı-ğı için es geçtik.

Tortelli'nin hamuru bütün yumurtalı makarnalarla aynı şekilde yapılıyor. Çok iri oldukları için

Tortellini'den daha az emek gerektiriyor. Kapatma işini çok dikkatli yapmak lazım. 5 cm'lik kareler çıkarıyoruz. Ortasına bolca balkabağı içi (Abartmamak lazım kapanması zor oluyor. Az olduğunda da sırf makarna tadı geliyor.) koyup önce üçgen şeklinde kapatıyoruz. Kenarların iyice sıkışması çok önemli. Üçgeni elimize alıp sağ ucunu başparmak üstte, işaretparmağı altta kalacak şekilde iki parmağımı-



zın arasına alıp bastırıyoruz. Ucu iki parmak arasında tutmaya devam ederek, 45 derecelik bir hareketle ucu ortaya getirip üzerine diğer ucu kapatıyoruz. Restoranlarda kumaş mendilleri dizdikleri gibi, ya da şef kukaletesına benzer bir şekil çıkması gerekiyor ortaya. Katlama işi zor geliyorsa üçgen şeklinde de bırakılabilir.

Kaynamış suya atıp Tortelli'ler su yüzüne çıkana kadar (3-4 dakika) haşlıyoruz. Bir yanda tereyağında taze adaçayı yapraklarını kavurup üzerine sos olarak döküyoruz. Karabiber, parmesan ya da Kars gravyeri rendesi de kullanılabilir.

Balkabaklı makarnaların elbette envai çeşidi var. İçine tarçın eken, sosta adaçayı yerine haşhaş tohumu kullananlar da var. Sonuç hem lezzet hem de estetik açıdan çok başarılı oluyor.

Torta alle mandorle / Bademli Kek

Claudia Anne kabuğu soyulmuş bademleri çekerek un yapmayı tercih ediyor. Bu iş için özel çekme aleti var. Kahve çekeceği ya da güçlü bir doğrayıcı da aynı işi görüyor. Evde çekilen bademe 1 çay kaşı-



140 gr badem unu

140 şeker

5 yumurta

Birkaç kaşık portakal suyu
ya da Marsala / likör

ğı şeker koyup çekmeyi öneriyor Claudia Anne. Bademi un haline getirip bir kenara koyduk.

Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırıyoruz. Mikserle sarılarla şekeri çırpıyoruz. Rengi iyice açıl

lıp kabarana kadar önce yavaş sonra hızlı ayarda iyice çırpıyoruz. (10 dakika kadar). Beyazları da çok az tuz atıp köpükten bir dağ olana kadar ayrıca çırpıyoruz. Şekerle karışan yumurtaya badem ununu ekliyoruz. Son olarak da yumurtanın beyazını çok yavaş ve aşığıdan yukarı, kürek hareketleriyle karıştırıyoruz. Bir fırın kâğıdını ıslatıp biraz buruşturup yumuşattıktan sonra bir kalıbın içine yayıyoruz. Claudia Anne kalıpların içine yağ sürmektense fırın kâğıdı koymayı tercih ediyor. Kâğıt kalıbın formunu kolayca alsın diye de önce ıslatıyor. Önceden ısıttığımız fırında yaklaşık yarım saat 170 derecede pişiriyoruz. Claudia Anne tatlının içinin pişip pişmediğini bir kürdan batırarak anlıyor. Kürdanı batırıp çıkararak dudağının üzerinde gezdiriyor. Kürdan kuruyorsa olmuş demektir. Dudağın üzerine az da olsa yapışıyorsa daha olmamış.

Hamursuz bayramında yapılan bu tatlıda ne un ne maya kullanılıyor. Badem unu normal una göre daha az tuttuğundan ortasının biraz yumuşak kalması normal. Sufleyi andırıyor. 10 üzerinden 20'lik, şahane bir kek.

Pan di Spagna / Pandispanya

150 gr un

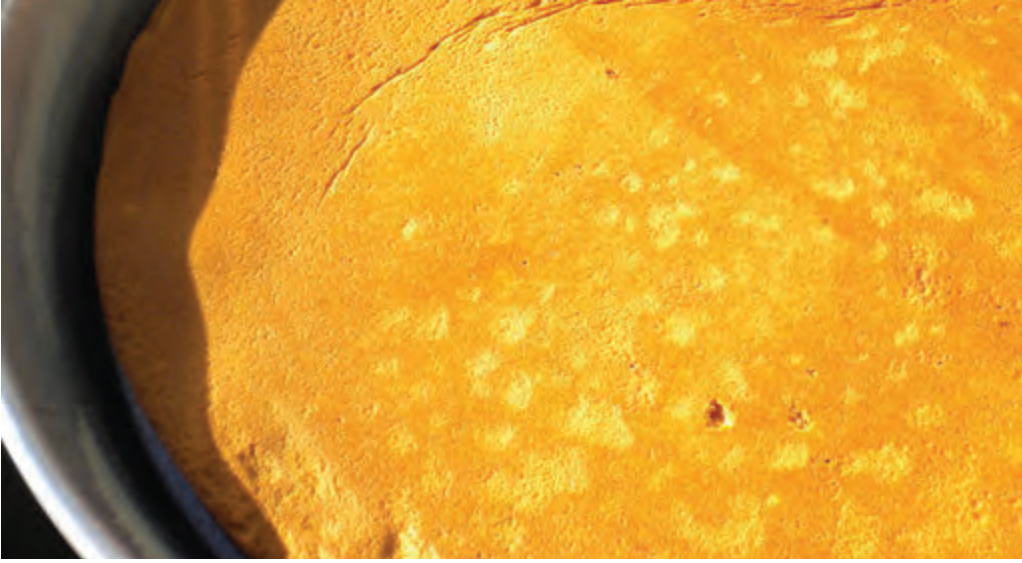
200 gr şeker

4 yumurta

Süt ürünü ve maya içermediğinden, Claudia Anne pandispanyayı iç rahatlığıyla günlük kullanım için evde bulunduruyor. Minik torunu Sara

okuldan geldikten sonra anneanne Claudia'nın pandispanyası ve sütle ikinci kahvaltısı yapmaya bayılıyor. Tercümesi İspanyol Ekmeği olsa da, hem pastalara kek hem de tek başına kek olarak tüketilen bu harika şey doğma büyüme İtalyan. Ceneviz'den çıkma.

Önce yumurtaların beyazını ve sarısını ayırıyoruz.



Şekeri sarılara ekliyor, rengi iyice açılıp kabarana kadar mikserle karıştırıyoruz. Bir tarafta beyazları çırpıp karbeyaz kabarık bir bulut oluşturuyoruz. Kabaran beyazları, sarıya ilave edip çok yavaş hareketlerle karıştırıyoruz. Son olarak da unu ekliyoruz.

Kalıba koyup üzerine biraz yumurta sarısı sürünce pandispanyamız hazır. File badem de serpiştirilebilir. Fırında kısık ateşte, yarım saat kadar pişmesi yeterli.

Risotto al cedro / Ağaçkavunlu Risotto

- 1 lt sebze suyu
- 30 gr tereyağı
- 1 beyaz soğan
- 500 gr pirinç (Claudia Anne Arborio ya da Carnaroli tercih ediyor)
- 1 bardak beyaz şarap
- 3 kaşık rendelenmiş ağaçkavunu kabuğu rendesi (yoksa limon kabuğu rendesi)
- 80 gr kaşarpeyniri rendesi
- 80 gr parmesan rendesi
- ½ bardak süt
- 1 kâse nar tanesi
- Karabiber

Claudia Anne bu risottoyu Çardaklar Bayramı için yapıyor. Sefarad Yahudisi geleneklerinden. Birlikte yapmaya vaktimiz yetmedi ama tarifini esirgemedi. Yine başrol oyuncusu kıymetli meyve ağaçkavunu. Olmadığında yerine limon da kullanılabilir.

İşe soğan kavrularak başlanıyor. Ardından pirinç ilave edilip 3 dakika soğanla kavruluyor, bir bardak beyaz şarap ekleniyor. Yavaş yavaş ılık sebze suyu ilave edilerek pişiriliyor. Pişimin yarısında, yaklaşık 10 dakika sonra ağaçkavunu ya da limon rendesi, hemen sonra da rendelenmiş peynirler koyulup iyice karıştırılıyor. Bir yandan sebze suyu eklenip 5-10 dakika daha piştikten sonra ocak kapatılıyor. Süt ve çok az tereyağı eklenip dinlenmeye bırakılıyor. Üzerine nar taneleri serpilerek servis ediliyor.

Pesce dolce / Tatlı Balık

6 alabalık
Pembe biber taneleri
Kişniş tohumu, bir küçük
çay kaşığı toz kişniş
1 küçük soğan
1 havuç
2 kaşık kuşüzümü (suda
bekletilip yumuşatılmış)
2 kaşık çamfıstığı
2 limonun suyu
2 kaşık bal
1 kaşık esmer şeker

Tatlı Balık Yahudi yeni yılı Roşaşa-na Bayramı için hazırlanan bir balık yemeği.

Balıklar kişniş tohumlarıyla birlikte zeytinyağında kısa süre kızartılıyor. Mutfak havlusuyla kurulup bir fırın tepsisine yerleştiriliyor ve üzerine jülyen (ince uzun) doğranmış soğan, havuç parçaları, çamfıstığı, kuşüzümü, pembe biber ilave ediliyor. Yarım bardak suyla birlikte bal, üzerine de esmer şeker serpiştiriliyor ve 180 derece fırında yarım saat pişiriyor.

Alabalık yerine somon da kullanılabilir!



Cesira Anne

Cesira Anne ile Roma'ya Özgü Kış Yemekleri...

Lezzetli maceramızın son durağı Cesira Anne'yle iç ısıtan, iliklere kemiklere iyi gelen kış yemekleri yapma hazırlığındayız. Roma'ya özgü kokoreçli makarna diyebileceğimiz Pajata için gerekli malzemeleri bulamamanın hüznü var üzerimizde.

Kahramanımız Marche ve Emilia, Romagna bölgesinin sınırında küçük bir kasabada doğmuş. Kasaba küçük ama hem Marche hem Emilia bölgelerinin geleneklerini barındırdığından mutfak çok zengin. Bir de Napolili aileye gelin gidip Roma'ya yerleşince on parmanın marifeti yirmiye çıkmış.

Cesira Anne 76 yaşında, cıvıl cıvıl bir kadın. Yıllar önce geçirdiği göğüs kanserine iki göğsünü vermiş ama bu durum ne neşesinden ne de yaşam keyfinden bir nebze alıp götürmüştü. İki kızı, bir kız torunu, bir de dişi kedisi var. Papa II. Jean Paul'ün hastalığı döneminde dünya medyasının merkezi haline gelen, evi yurdu bırakıp aylarca bahçesine yerleştiğimiz Gemelli hastanesinin biraz ötesinde oturuyor. Burası eskiden şehir dışında kalan, bağlık bahçelik bir yermiş. 50 sene önce birinci katı yapıp yerleşmişler. Kenara para koydukça bir kat, yarım kat derken beş katlı apartmanı çıkıvermişler. İlk katın inşaatı içine yerleştikten sonra bitmiş. Elimizde oklava Lasagna hamuru açarken inşaat maceralarını anlatıyor Cesira. "Sürekli inşaat halinde olan bir binada yaşamak zor olmalı!" yorumuna beklenmedik bir cevap geliyor. "İnşaatın gözünü seveyim, inşa-

atla yaşamak kolay. Asıl kaynanayla yaşamak zor. 30 sene yaşadım kaynanayla.” deyiveriyor. Damadının üst katında oturan bir kaynanadan bunu duymak başka keyif. Evet, Cesira kızlarıyla altı üstlü oturuyor. Kapısı her zaman açık ama kızlarının özel hayatlarına girmemeye özen gösteriyor. Kiracıları Giorgio’yu da neredeyse evlat edinmiş.

Franco’yla 55 yıldır evliler. Evliliklerinin 50. yıl dönümünde Papa tarafından kutsanmışlar. Evin girişinde gururla sergileniyor kutsanma belgesi. Franco Messaggero gazetesinden matbaa emeklisi. Emekli olduğundan beri Roma dışında, Prima Porta kasabasında elleriyle yaptığı kır evinin bostanıyla uğraşiyor. Her gün işe gider gibi evden çıkıp bostanına gidiyor, sebzeleriyle ilgileniyor. Cesira da o gün daldan ne koparıldıysa onu pişiriyor. Evlerinde süpermarketlerdeki gibi bir derin dondurucu var. Franco’nun avladığı ördek, tavşandan, bahçeden toplanmış çilek böğürtlenden, orduya yetecek kadar lazanyaya varıncaya dek aklınıza gelemeyecek her şey var o dondurucuda. Cesira’nın kendi elleriyle temizlediği tiril tiril ev, balkonda fesleğeni, adaçayı, biberiyesiyle bir İtalyan klasiği. Hangi çekmeceyi, hangi kapağı açsan içinden evde yapılmış makarna çıkıyor. Apartman sakinleri Cesira’nın evinde her daim bir orduyu doyuracak miktarda harika yemekler olmasına alışmışlar. Kızları *Spesa Sociale* / Sosyal Alışveriş dedikleri bir sistem oluşturmuşlar. Sosyallikle alakası olmayan bir sistem ama paylaşıma dayandığı doğru. Canı yemek yapmak istemeyen (Giorgio dahil), ansızın misafiri bastıran Cesira’nın dondurucusunu, çekmecelerini karıştırıp canı ne çektiyse alıp gidiyor. Her zaman herkese yetecek kadar malzeme var Cesira’nın mutfağında.

Bütün aile aynı binada oturduğu gibi, amcalar, dayılar kuzenler de aynı mahalledeler. Haftada en az bir kez çekirdek aile yani 15 kişi birlikte yemek yiyorlar. Franco’nun kardeşi Emilio Amca evlere şenlik bir ihtiyar. “Kadınlar mı güzel, hatunlar mı?” sorusuyla özdeşleşmiş. Aile bir araya geldiğinde Emilio Amca’nın bu sorusu üzerine önce bir kakhaha atılıyor. Sonra da ateşli bir tartışma başlıyor. Aile içinde gece yarısı da olsa canları sıkıldığında, laflamak istediklerinde, konuşmak istemedikleri bir dertleri olduğunda birbirlerini arayıp, “Kadınlar mı güzel, hatunlar mı?” diye sormak âdet

olmuş. Çoğu 80'lik delikanlılar olduklarından Franco, "Hep cenazelerde bir araya geliyoruz, bir kez de hayatta olduğumuz için buluşalım" diyerek bütün sülaleyi kır evine yemeğe davet etmiş kısa süre önce. Napoli ve çevresinden 150 kişi otobüslere doluşup üşenmemiş Roma'ya gelmiş. Yemek için bir şirketle anlaşılmış, ama Cesira yine de durmamış tonlarca lazanya dökmüş.

Bu çok sade, çok sıradan, çok özel insanlar Toskana maceramızın yol arkadaşı Rosanna'nın anne babası. Eşim Paolo'nun doğum günü bugün. Cesira'yla yaptığımız bütün yemekler Paolo için.

Coda alla vaccinara / Hamal Usulü Öküz Kuyruğu Çorbası

- 1 öküz kuyruğu
- 1 havuç
- 2 sap kereviz
- 800 gr kereviz sapı
- 1 küçük soğan

Kulağa hoş gelmiyor ama Öküz Kuyruğu Çorbası çok lezzetli bir yemek. Roma'nın en makbul yemeklerinden olan bu çorbanın benzerleri Anadolu çorba geleneğinde de var. Testaccio mahallesindeki mezbananın hamallarına

maaşlarının bir kısmı para olarak değil, hayvanın pek kıymetli harbiyesi olmayan kelle, kuyruk gibi parçaları verilerek ödenir-miş. Bu çorba da Testacciolu hamalların yaratıcılığından doğuyor.



Türkiye’de kuyruk çobanın hakkı olduğundan, zor bulunan bir kısım. Dana kuyruğunu bulmak sığır kuyruğunu bulmaktan daha kolay. Kuyruğun bol etli kısmı ikişer parmak kalınlığında kesilmiş halkalar şeklinde alınıyor kasaptan.

Soğan, iki sap kereviz, havuç ve kuyruğu bol suda haşlamaya başlıyoruz. Çok uzun süre haşlanması gerektiği için suyunun bol olması gerekiyor.

Başka bir tencerede büyük parçalar halinde doğradığımız kereviz saplarını haşlıyoruz.

Kuyruk parçalarının en az 3 saat haşlanması lazım (dana olursa daha az). Üzerinde biriken köpük tabakasını arada sırada almak gerekiyor. Başka bir tencerede ön haşlamasını yaptığımız kerevizleri ilave edip bir süre daha haşlıyoruz. Yemeğimiz hazır. Romalılar bu yemeğin adını duyduklarında bile heyecanlanıyor.

Agnello all’arabo / Arap Usulü Kuzu

Cesira bu yemeği Trabluslu bir İtalyan olan dünüründen öğrenmiş. Adını da Arap Usulü Kuzu koymuş. Cesira’nın direktifleriyle bir gece önceden kuzuyu marine ediyoruz. Kalabalık olduğumuz için bir kuzunun dörtte birini kullandık. Kuzuyu bol ardıç tohumu, biberiye, defne yaprakları, bol sarımsak ve bir şişe beyaz şarabın içinde bir gece dolapta bırakıyoruz..



Bu şekilde hazırladığımız kuzuyu önceden ısıtılmış fırında yüksek derecede 2 saat pişiriyoruz. Kuzunun etine göre süre 1.5-3 saat arası değişebiliyor. Kuzu piştikten sonra başka bir kaba alıp piştiği fırın kabında, kuzudan artan suyun içinde irice doğranmış patatesleri ekliyoruz. Biraz biberiye takviyesi, tuz, karabiber, kuzunun garnitürü fırında patates de hazır.

Etin sertleşmemesi için tuzu son anda koyuyoruz.

Timballo / Lazanya

Lazanya bizim için üst üste dizilmiş yumurtalı makarna yapraklarından oluşan fırında makarnadır. İtalyanlar içinse o ince yaprak şeklindeki makarnanın adı. Üst üste koyulup pişirildiğinde de Timballo oluyor. Cesira Anne'nin ailesinin bir kolu Emilia Romagna bölgesinden olduğu için taze makarna konusunda uzman. Lazanyaları elde açıyoruz. Hamurun ince olması gerekiyor. Işın kılıcımı, yani oklavamı elime alıp genç Jedi edasıyla işe koyuluyorum ama ustam sonuçtan memnun değil. Franco'nun kahkahaları arasında neredeyse masa büyüklüğünde açtığım hamuru bir çırpıda alıp tekrar top haline getiriyor Cesira Anne. Hamur ince olacak, delinmeyecek, her taraf aynı kalınlıkta olacak! İkinci denemede de standartlara uygun açamayınca işi Cesira ele alıyor. Ama onun hamuru da delinip istediği gibi olmayınca, "Hava çok nemli, ondan olmuyor!" diyerek kıvamını beğenmese de hamurun hazır olduğunda





Cesira Anne misafir ağırlamayı çok seven biri; evinde her zaman, neredeyse bir orduyu doyuracak kadar malzemesi hazır.

karar kılıyor. Gözünüz korkmasın. Zor olan hamuru açmak değil, Cesira'ya işi beğendirmek.

Yufkadan biraz kalın olacak şekilde açtığımız hamuru büyük dikdörtgenler şeklinde kesiyoruz. Orduya yetecek kadar lazanya yaprağı yaptığımız için Cesira ve Franco'nun yatağının üzerinde dinlenmeye bırakıyoruz. Başka yere sığmıyorlar. Hamurun az da olsa dinlenip kuruması gerekiyor. Lazanya yatak odasında dinlenirken biz de boş durmuyor, sosunu hazırlıyoruz. Genelde Bolonyez Sos'la birlikte beşamel sosu da kullanılıyor ama Cesira hafiflikten yana olduğu için beşamelle arası iyi değil. Beşamelsiz de gayet lezzetli ve daha hafif.

Ragù alla Cesira / Cesira Usulü Bolonyez Sos

Cesira Anne soğanı suda kavuruyor. Bol soğanı (damak tadına göre az ya da çok kullanılabilir) küçük küçük doğrayıp birkaç damla suda

Bol soğan
1.5 lt domates
750 gr et
Fesleğen
1 bardak beyaz şarap
Rendelenmiş parmesan

iyice yumuşattıktan sonra çok az zeytinyağı ekliyoruz. Bu şekilde soğanlar kızarmamış, sulu zeytinyağında haşlanmış oluyor. Soğanları kavurduktan sonra eti ilave ediyoruz. Bir iki çevirip ateşi yükselttikten sonra bir bardak beyaz şarabı döküyoruz. Şarap çektik-

ten sonra ateşi tekrar kısıp domates konservesini ekliyoruz. Cesira kendi bostanlarının domateslerinden evde yaptığı konserveyi kullanıyor. Sosu neredeyse yarı yarıya suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

Bu arada lazanyalar yeterince kurudu.

Tuzlu suda lazanya parçalarını 2 dakika haşlayıp bir fırın kabının içine dizmeye başlıyoruz. Tepsi böreğiyle aynı mantık. Lazanyaları dümdüz değil de rastgele kırışık kumaş parçaları gibi kabın yüzeyini kaplayacak şekilde diziyoruz. Bir kat Bolonyez Sos, üzerine biraz parmesan peyniri rendesi, tekrar kırışık lazanya katı tekrar Bolonyez Sos ve parmesan. Bu şekilde 5 kat çıkıyoruz.

Malzemeler iki koca tepsi lazanyaya, yani Timballo'ya yetiyor.

Ragù di lepre o d'oca / Ördekli ya da Yabantavşanlı Bolonyez Sos

1 kg ördek / yabantavşanı
(elbette Franco'nun
avladıkları)
1 sap kereviz
1 havuç
1 soğan
1 bardak beyaz şarap
Defne yaprağı, adaçayı,
biberiye (kokulu otları
birbirine bağlayıp bohça
gibi atıyor etin üzerine)

Bu yemek de diğer Bolonyez Sos gibi yapılıyor. Tuzlu lokma ve *Tagliatelle*, *Maltagliati* makarnaya çok yakışıyor.

Tuzlu lokma, Pina Anne'nin tarifindeki gibi yapılıyor ama Roma'da taneler daha iri. *Tagliatelle* makarna klasik yumurtalı makarna hamuruy-la yapılıyor. İnce düzgün şeritler halinde kesilip ister kurutulup ister taze yeniyor.

Maltagliati de aynı hamurla yapılıyor ama daha gelişigüzel şeritler halinde kesiliyor. *Maltagliati* kötü kesilmiş anlamına geliyor.

Scarola incazzosa / Kızgın Endiviyen



Yemek için kollarımızı sıvadığımız anda Franco torbalar dolusu endiviyen ve rezeneyle geldiği için mönüye elimiz mahkûm bostandan gelenleri ekliyoruz. Franco'nun en büyük tutkularından Kızgın Endiviyen yapmaya karar veriyoruz. Acı biberli olduğu için *Incazzosa* / Kızgın deniyor. *All'arrabiata*'nın argo, muzur hali *incazzosa*. Napoli yakınlarındaki Caserta'ya özgü, çok kolay bir yemek. Endivyenleri yıkadıktan sonra hırpalanmış yaprakları atıp bütün halinde kullanıyoruz. Endivyenlerin göbeğini aralayıp zeytinyağında konserve edilmiş çekilmiş süs biber, bir parça ançüz, yarım ya da dörtte bir diş sarmısak, tuz, sirke gezdirip kapatıyoruz. Doldurma işlemi bittikten sonra endivyenleri tencereye istifleyip çok az zeytinyağında, kısık ateşte kendi suyuyla pişmeye bırakıyoruz.



Pul Biber Konservesi

İşin sırrı Cesira'nın evde hazırladığı çekilmiş biber konservesi. Kırmızı süs biberlerini pencerenin önünde kurutup rondoda kıydıktan sonra konserve yapıyor. Kıyılan biberleri yavaş yavaş üzerlerine zeytinyağı ekleyerek kavanozlara dolduruyor. Biberler durdukları yerde lezzetleniyor.

Pasta ai fagioli / Kuru Fasulyeli Makarna

Lazanyadan arta kalan hamuru İtalya'nın en sevilen yemeklerinden Kuru Fasulyeli Makarna yaparak değerlendirmeye karar veriyoruz. Gerek popülerite gerek duygu açısından bizim kuru fasulye ve pilavımıza denk. O kadar çok sevilip yapılıyor ki, hangi tarifi hangi bölgeye ait olduğu belli değil. Veneto, Toskana, Lazio bu keyifli yemeği en çok sahiplenilen bölgeler.

Bu yemek, İtalyan usulü komedinin başyapıtlarından *I Soliti Ignoti* filminin başrol oyuncularının da en lezzetlisi. Filmde büyük bir soygun hayaliyle yola çıkan kahramanlarımız, girdikleri evde kasa yerine bir tencere Fasulyeli Makarna bulup bu milli hazineye çala kaşık saldırırlar. Efsane oyuncu Marcello Mastroianni'nin en sevdiği, yönetmen Marco Ferreri'nin kült oyuncusu Ugo Tognazzi'nin de çok iyi pişirdiği bilinen, şöhrret kaldırımında hatırı sayılan bir yemek.

Akşamki konuklarımızdan Mario, bütün sülale ve gelin Elif'in itirazlarına rağmen düğün yemeği mönüsüne alacak kadar hastası bu yemeğin. Evde yapılmış taze yumurtalı makarna, hazır alınmış yumurtalı makarna ya da normal düdük makarnanın küçük boyuyla yapılabilir. Fasulye ye-



rine barbunya da kullanılıyor. Biz de barbunya kullanıyoruz. Dama tadına göre daha çorba gibi ya da az sulu yapılabilir. Sucuk, pastırma da çok yakışıyor.

Biz haşlanmış hazır barbunya kullandık. Lazanya için yaptığımız sostan 6-7 kepçe alıp ısıttık, et suyu ekledik. Hazır olmalarına rağmen barbunyaları sosta 10 dakika pişirdik. Önce kalın şeritler halinde, sonra da verev parçalar halinde kestiğimiz lazanya parçalarını da ilave edip 5 dakika daha pişirdik ve işte yemeğimiz hazır.

Evde hazırlanacak fasulyenin, adaçayı ve defne yaprağıyla haşlanıp hazırlanmasını tavsiye ediyor Cesira Anne. Sıfırdan yapılacağı halde de tarif şöyle:

Bir sap kereviz, küçük havuç, soğanı rondoda un ufak ediyoruz. Zeytinyağında 1 diş sarmısak ve birkaç süs biberi kurusu çekirdeğini pembeleştirip havuç, kereviz, soğan ilave ediyoruz. Ardından domates püresi (salça da olabilir) ya da 2 adet rendelenmiş domates ve bir kepçe et suyuyla (bulyonla da hazırlanabilir) pişiriyor. Domates suyunu iyice çektiğinde önceden haşlanmış barbunyalar da tencereye alınıp üzerlerine bir iki kepçe et suyu dökülüyor. Barbunyalar suyunu çektiğinde tekrar et suyu ve bu kez makarna da ilave ediliyor.

Kalem, düdük, kırılmış spagetti, yumurtalı taze makarna yakışıyor.

Passatelli / Makarna Aşı

120 gr parmesan ya da grano padano peynir
120 gr galeta unu
3 yumurta
Muskat
Tuz
1 limon kabuğu rendesi
1 lt et suyu

Makarna Aşı, Emilia Romagna bölgesine özgü ev yapımı bir çorba. Fakir halkın artıkları değerlendirirken güzel bir şeyler yeme dürtüsünün şahikası.

Yumurtaları bir kapta çırpıp bütün malzemeyi ekleyip iyice karıştırıyoruz. Sert bir patates püresi gibi ol-

ması gerekiyor. Emilia Romagna bölgesinde bu iş için özel bir alet var. Kulplu, yassı kevgir gibi bir şey. Hamurun üzerine bastırınca





deliklerden makarna fişkırıyor. Biz iri delikli bir patates ezeceği kullandık. İri delikli el kevgiri de kullanılabilir. Bu şekilde hazırlanan makarnalar kayanayan et suyuna atılıyor. Yüzmeye başladıklarında hazır demektir. Çok çabuk pişen bir makarna, 2 en fazla 3 dakika yeterli. Et suyuyla çorba şeklinde servis ediliyor.

Orijinal tarifte ekmeği içi kuru-sundan elde edilen galeta unu kullanmak gerekiyor. Evde eski usule uygun galeta unu hazırlamak için Trabzon ekmeği ya da o tür sert bir ekmeğin sadece kuru içini rondoyla çekmek yeterli.

Torta alla zuppa inglese / Supangleli Pasta

Pandispanya (tarifi
Claudia Anne'nin
yemeklerinde var)

Likör ya da rom

Pastane kreması (tarifi
Baldassini Anne'nin
yemeklerinde var)

Pastayı hazırladığımız tabağa önce bir krema katı sürüyoruz. Pandispanyayı ikiye bölüp alt kısmı tabaktaki kremanın üzerine yerleştirip biraz romla ıslatıyoruz. Pandispanyanın üzerine bir kat daha krema sürüp diğer yarısı üzerine kapatıp yine romla hafif ıslatıyoruz. En üste bir krema tabakası daha. Pasta hazır. Cesira

Anne pastayı bir doğum günü için fazla süsüz püssüz bulduğundan dolaplarını karıştırmaya başlıyor ve evde yaptığı bir kavanoz romda vişne çıkarıp pastanın üzerine serpiştiriyor.



Spaghetti alle fave / Baklalı Spagetti

350 gr makarna için:

200 gr taze bakla içi

4 kaşık eski koyun peyniri

Zeytinyağı

Taze nane

Baklalı Spagetti Cesira Anne'nin bahar mönüsü sakınlerinden. Bakla mevsimi olmadığı için yapamadık ama tarifini aldık.

İç bakla önce birkaç dakika kaynar suda haşlanıyor. Sonra bir tavada zeytinyağında sarmısak pembeleştirilip

baklalar ekleniyor. Bir yandan da spaghetti haşlanıyor. Bakla ve makarna hazır olduğunda birbirlerine kavuşturuluyor. Üzerine bol peynir, karabiber, taze nane yaprakları ve doğru sofraya. Otlar diyarı İtalya'da dereotu bilinmiyor. Baklanın en büyük aşkı dereotu bu makarnanın bize özgü çeşitlemesinde eksik olmamalı.

Carciofi alla Romana / Roma Usulü Enginar

Bursa ya da İzmir enginarı gibi küçük boy enginarlar kullanılıyor. Enginarın kalın yaprakları atılıyor. Kalbe yakın yumuşak yapraklar üzerinde kalıyor. Enginarın yapraklarının sivri uç kısmı da kesiliyor. Gonca gül gibi bir enginar kalıyor geriye. Sapının da 3-4 santimi bırakılıyor. Bu şekilde temizlenen enginarlar limonla ovuluyor. Bir küçük baş sarmısak, nane yapraklarıyla kıyılıp limonla iyice ovulmuş enginarın yaprakları arasına sokuşturuluyor.





Yabani Radika ayıklanıp hazırlanırk

Bir tencereye enginarların sapları havada kalacak şekilde yerleştiriliyor. 2-3 diş sarmısak bütün olarak atılıyor. Birkaç damla su, zeytinyağı, tuz gezdirilip kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte pişmeye bırakılıyor. 20 dakika sonra taze nane yaprakları serpiliyor. 10 dakika daha pişiriliyor. Enginarın cinsine göre daha uzun pişirmek gerekebilir.

Puntarelle / Yabani Radika

Yabani Radika, Roma'ya özgü bir salata çeşiti. En zor tarafı temizleme işlemi. Roma'da pazarlarda temizlenmiş satılıyor.

Bir kök yabani radikanın dış yapraklarını atıyoruz. Sadece göbek kısmı kullanılıyor. Yaprakları teker teker alıp 10 cm kısmı kalacak şekilde kesiyoruz. Her parça uzunlamasına önce ikiye, sonra dörde bölünüyor. İç buz dolu bir kaba atılıyor. Radikalar bekledikçe kıvrırcıklaşıyor.

Bu salatanın sosu Romalıların Garum denilen soslarının torunu. 2-3 ançüeze, 2-3 diş dövülmüş sarmısak, 1 limon, bolca zeytinyağı, sirke ve tuz eklenip rondoda çekilerek yoğun bir sos haline getiriliyor. Radika parçacıklarıyla karıştırılıp en az birkaç saat bekletildikten sonra servis ediliyor.



Ortaya Karışık

Milli Gelin Şenay'dan Sicilya Usulü Bir Tarif

Involtini di pesce spada / Kılıçbalığı Sarması

600 gr çok ince
dilimlenmiş kılıçbalığı
1 soğan
1 kaşık çamfistığı
1 rendelenmiş bayat ekmek
/ galeta unu
Parmesan peyniri ya da
Kars gravyeri
1 kaşık kuşüzümü
Defne yaprağı
Maydanoz
Tuz, karabiber



(Fotoğraf: Şenay Boynudelik Accardo)

Şenay, Palermo Üniversitesi'nde bir grup kaçık bilim adamıyla *Linea A* denilen antik bir dili çözmeye çalışan, bir dil dedektifi. Meksika'dan, Japonya'dan, İtalya'dan yüzlerce insan, kökeni Anadolu toprakları olan bu dili çözmeye uğraşıyor. Şenay'ın Türkçe, Azerice, Türkmence, Özbekçe vesaire bilgileri bu çalışmalarda çok önemli. Bir yandan üniversiteyle işbirliği yaparken diğer yandan Sicilyalı yavrulara (3-5 yaşındalar) İngilizce öğretiyor. Tahta bavullar hazırlayıp güya dünyayı dolaşarak (bütün dekorları çocuklar hazır-

lıyor) farkında olmadan İngilizce öğreniyor çocuklar. Sınır tanımayan yaratıcılığıyla, çocukları eğlendirip eğiten bir öğretmen. Ama Şenay'ın asıl mahareti bunlar değil. İtalya'da yaşadığı 9 yıl içinde bir değil iki İtalyan erkeğini evlenmeye ikna etmesi. Millî gelin Şenay, Sicilya Usulü Kılıçbalığı Sarması yaptı bizim için.

200 gr kılıçbalığı ve bir soğan kıyılıyor. Soğanlar pembeleşinceye kadar soteleniyor. Kılıçbalığı eklenip iki üç dakika soğanla kavrulduktan sonra rendelenmiş ekmek / galeta unu, fıstık, üzüm, peynir, tuz, karabiber ilave diliyor. 5 dakika kavruluyor, üzerine biraz da maydanoz serpildiğinde iç hazır.

Balıkçıdan incecik dilimlenmiş alınan kılıçbalığını evde et döveceği ya da o tür bir aletle çok az ezip inceltmekte fayda var. Kılıçbalığı dilimleri üzerine iç, ince bir tabaka şeklinde yayılıp dolma gibi sarılıyor. Sarma işlemi bittiğinde bir kürdanla tutturup galeta ununa bulayıp çok az zeytinyağı gezdirilmiş fırın tepsisine dizilip 180 derece fırında 15 dakika pişiriliyor. Piştikten sonra biraz daha maydanoz serpip tabaklara servis ediliyor.

Hiperaktif Burcu'dan Tiramisu Tarifi

5 yumurta
500 gr *mascarpone* peyniri,
kaymak ya da kremayla
inceltirilmiş Bandırma loru
½ bardaktan biraz fazla
esmer şeker
Espresso kahve
Kakao
Çikolata
Savyer bisküvi ya da kedi
dili

Bir tür Odissea'ya yolculuk gibi, bizim de yemek uğruna çıktığımız yolculuk sırasında annelerden Tiramisu yapmak isteyenler oldu, ama hepsine cevabımız, "Olmaz, kitabın Tiramisu tarifi Burcu'dan olacak!" dedik. Burcu yıllardır Roma'da yaşayan, bir yandan rehberlik, tercümanlık yaparken bir yandan da üniversite üzerine üniversite bitiren hiperaktif bir Romalı Türk kadını. Roma'da ondan güzel

Tiramisu yapan tek merci, ünü şehir sınırlarını aşan Pompei Café.

Roma'nın en meşhur kahvehanesi Sant'Eustachio'dan sıcak taze çekilmiş kahve aldık. Şarküteri değil müze değerindeki Volpetti'den *mascarpone* peyniri edindik. Organik esmer şeker, Pa-



vesi bisküvi, en iyi çikolatacıların son yıllardaki gözdesi Chuao cinsi kakao, İtalya'nın en iyi çikolatası Amadei'nin Chuao kakao kullanılarak yapılmış çikolatasından kullandık. Sonuç Olimpos tanrılarına yakışır bir Tiramisu oldu. Aynı malzemeleri *mascarpone* peyniri yerine bizim Afyon kaymağını kullanarak denedik. Daha ağır oldu ama denemeye değercek lezzette bir Tiramisu çıktı ortaya.

5 yumurtanın sarısını beyazından ayırarak bir cam kâsede yumurtaların sarılarını, toz şekerle mikserle karıştırıyoruz. Peyniri de çırpıp yumurtalı karışıma ilave ediyoruz. Başka bir cam kâsede yumurtanın beyazını kar haline gelene kadar iyice mikserle çırpıp bir tahta kaşık yardımıyla peynirli karışıma yediriyoruz. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz espressoya bisküvileri hafifçe banarak cam kabın içine diziyoruz. Üzerine peynirli kremayı döküyoruz. Bu şekilde 3-4 kat hazırlayıp toz kakao ve çikolata rendesi ile kaplıyoruz. Dolapta en az 8 saat dinlendirilmesi gerekiyor.

Marta Usulü Bir Tarif

Risotto alla zucca / Balkabaklı Risotto

Marta büyük bir medya grubunun iç ve dış iletişiminden sorumlu. Bu işlere bulaşmadan önce Şemsa Gezgin'le Orhan Pamuk kitaplarını İtalyancaya çeviriyordu. Marta'nın büyük büyük büyük

300 gr pirinç
600 gr balkabağı
50 gr parmesan
Maydanoz (nane de çok
yakışıyor)
1 soğan
Beyaz şarap
Badem kurabiyesi parçaları

dedesi, zamanında demiryollarında çalışmak üzere mühendis olarak İstanbul'a gelmiş. Bir Rum güzeliyle evlenip iş gereği İstanbul, Adana arasında yaşamış. İstanbul'da da vefat etmiş. Dede çocuk yaşta kaybettiği oğluyla yan yana Şişli'deki Fransız mezarlığında. Marta İstanbul ziyaretlerinde Şişli'nin yolunu tutuyor, dedesi-

ni ziyaret etmek için. Ailede Türkçe bilen yok. Ama Marta üniversite zamanı gelince Türkçe, Osmanlıca ve Farsça okumaya karar veriyor. Tezi için geldiği İstanbul'da Cihangir'de kalıyor. Ucuz olduğu için. Mahallenin Uğur Dünder'in Olay programına konu olduğu dönemler. Süleymaniye Kütüphanesi maceraları ayrıca roman olur. Marta, yoğun temposuna rağmen, mutfakta da hatırı sayılır bir aşçı. Spesiyalitesi Balkabaklı Risotto'nun tarifini aldı Marta'dan.

Soğan kavrulup pirinç ilave ediliyor. Yarım bardak beyaz şarap dökülüp harlı ateşte şöyle hızla çevrildikten sonra küp küp doğranmış balkabakları ekleniyor. Kısa bir süre hep birlikte kavurduktan sonra yavaş yavaş et suyu eklenerek 20 dakika kadar pişiyor. Pişim bittikten sonra biraz tereyağı ilave edilip dinlenmeye bırakılıyor. Un ufak edilmiş badem kurbiyesi, maydanoz / nane, karabiberle süslenip servis ediliyor.



Mara Usulü Şahaneler

Mara dünya tatlısı, Toskanalı bir kadın. Floransa'ya çok yakın mesafede Apenin Dağları eteklerinde Bivigliano kasabasında yaşıyor. Bivigliano'da 1 manav, fırın vazifesi de gören 1 bakkal, 1 kasap, 1 de bar var. Yaşlı nüfusu yoğun olduğundan kasabanın 1'den fazla olan tek şey ambulans! Mara evlerde temizlik yapıyor. Bilgisayar mühen-

disliğı okuyan çok yakışıklı bir oğlu var. Bu becerikli, tatlı dilli anneye uzun uzadıya yer ayırmak gerekirdi ama çok çalıştığı ve bir türlü uygun vakti denk getiremediğimiz için uzun uzun yemek yapamadık. Kaçamak seanslarımızda öğrendiğim tarifler...

Pollo in mattone / Tuğlada Tavuk



Tuğlada Tavuk çok kolay, lezzetli bir yemek. Aslında yemek tencerede pişiyor; ateş tuğlasının marifeti kapağın üstüne konup ağırlık yapması ve o basınçla tavuğun pişmesi. Birkaç dal taze biberiye, adaçayı, 1 diş sarmısakla iyice kıyılıyor. Rondo ya da yarım ay bıçak kullanılabilir. Biraz tuz. Tavuk but ya da ortadan açılmış bir bütün tavuk derisi birkaç damla limonla sıvandıktan sonra alçak kenarlı bir tavaya yerleştiriliyor. Otlı karışımdan birkaç tutam tavuğun üzerine serpiştirilince pişmeye hazır. Üzerine bir tabak ya da varsa, tavanın içine girecek küçüklükte, tavuğun üzerini örtecek büyüklükte bir kapak kapatılıp onun da üzerine tuğlalar yerleştiriyor. Yaklaşık 45 dakika bu şekilde pişiyor. Yarım saat sonra tavuğu ya da parçaları ters yüz etmek gerekiyor.

Yağ kullanmaya gerek yok. Tuğlanın ağırlığıyla iyice ezilen tavuk yağını salıyor ve içi yumuşak üzeri ktır, tadına doyulmaz bir hal alıyor.

Artan kıyılmış otları tuzla karıştırıp güneşte kurutarak enfes bir tuza sahip olmak da cabası.

Ravioli Mugellinesi / Mugello Usulü İtalyan Mantısı



Ravioli hamuru

Patates

Maydanoz

1 diş sarmsak

Tuz, karabiber

Muskat

Patatesi haşlayıp ezme aletinden geçiriyoruz. Maydanoz ve sarmısağı birlikte kıyıp tuz, karabiber ve bir tutam muskatla patatese ekleyerek iyice karıştırıyoruz. Mantının içi hazır. Hamuru açıp mantıları kapattıktan sonra birkaç dakika haşlamak yeterli. Mara, Bolonyez Sos'la servis etmeyi tercih ediyor, ama ben geleneğe başkaldırıp tereyağında birkaç adaça-

yı yaprağı kavurup çeşnilendirmeyi tercih ediyorum. Daha kolay ve gayet de lezzetli.

Mara usulü Bolonyez Sos, Alba Anne'nin Bolonyez Sosu'nun aynısı. Ama havuç, soğan, kerevizi incecik kıyıp kullanmayı tercih ediyor.

Pollo alla cacciatore / Avcı Usulü Tavuk

- 1-2 sap kereviz
- 1 küçük havuç
- 1 kırmızı soğan
- 1 dal biberiye (taze, yoksa kurusu)
- 2-3 yaprak adaçayı (taze, yoksa kurusu)
- 1 defne yaprağı
- 1-2 diş sarımsak
- 1 bardak kırmızı şarap
- 2 bardak su
- 4-5 domates ya da kutu soyulmuş domates (evde yapılmış varsa ne âlâ)
- Et bulyon
- Siyah zeytin
- Parça tavuk



Kereviz, soğan, havuç, adaçayı, biberiye, sarmısak kıyılıyor (rondo ya da yarım bıçakla). Defne yaprağı diğer malzemelere karışmayacak, bütün kullanılıyor. Tavuk parçaları tavada kendi yağında kızartılıyor. Tavuk parçalarının iki tarafı da güzelce pembeleşince tavadan alıp bir kenara koyuyoruz. Azıcık zeytinyağı ilave edip tavuğun suyunda otlu karışımı kavuruyoruz. Tuz, karabiber ekip yağda öldürdükten sonra tavuğu yeniden tavaya alıyoruz. Ateşin altını açıp şarabı ilave ediyoruz. Soyulmuş doğranmış domatesleri ve iki bardak su ekleyip kapagı kapatıyoruz. 45 dakika kısık ateşte pişiyor, zeytinleri atıp 5 dakika daha pişirip altını kapatıyoruz. Domates sosu çok yoğun olmamalı, duruma göre daha falza su, yağ kullanılabilir.

Aşçı Yamağı Elvan'dan...

Gönül gitmedik bölge, arşınlamadık kasaba kalmasın isterdi. Ucu bucağı olmayan bir yol. Bir ülkenin mutfağını, kadınının güzelliğini anlatmakla bitirmek mümkün değil. Söylemezsem içimde kalır dedğim, İtalya'da yamak olarak geçirdiğim yıllar sonunda kendime mal ettiğim tarifleri paylaşmak istedim. Aşçı yamağının defterinden...

Otlar âleminin en hor görülenlerinden ısırganotu artık çok revaçta. İtalya'nın Abruzzo gibi dağlık bölgelerinde, özellikle fakir halkın çok kullandığı bu ot, şimdilerde lüks restoranların mönülerinde göze çarpıyor. Roma'nın en ünlü şarküterilerinden Volpetti'nin Isırganotlu Ravioli'si denenmeye değer.

Abruzzolular ısırganotunun sapından çok güzel bir çorba yapıyor. O kadar otu temizledikten sonra sırf sapını kullanmak eşek ve hoşaf ilişkisini akla getireceğinden, yapraklarıyla da risotto yapıp iki kuş vurmak en iyisi.

Şehir dışında, yol kenarına uzak otları kullanmak gerekiyor. Sağlıklı yaşam yürüyüşüne çıkıldığında bir de ısırganotu toplanınca tek taşla üç kuş da vurulabiliyor. Toplama ve temizleme işlemleri mutlaka eldivenle yapılmalı. Kim korkar hain ısırgandan diyerek üç dakika eldivensiz ot toplayınca parmaklarım delik deşik olmakla kalmayıp saatlerce sızlamıştı.

Dört kişi için 700-800 gr ısırganotu yeterli. Otların taze, kolay-

ca kopanlarını seçmek, pişirme süresini epey azaltıyor. Kartlaşmış saplar, kılçıklı taze fasulye gibi sevimsiz bir sonuç veriyor.

Yaprakları ve baş kısmını bir yana, saplar bir yana olacak şekilde temizliyoruz. Saplar çorbaya, yapraklar ve baş kısımları Risotto'ya.

Zuppa all'ortica / Isırganotu Çorbası

Temizlenen sapları ince ince doğruyoruz. 1 cm'den daha kısa olması gerekiyor. 1 kırmızı soğanı ateşte, 1 tek parça ançüezle kavurup üzerine kabuğu soyulup küp kesilmiş domatesleri ilave ediyoruz. Domatesler 10 dakika kadar piştiğinde sapları ekleme vakti geliyor. Birkaç yaprak da atılabilir. Çok az su ekleyip bir bulyon atarak kapağı kapalı tencerede çok düşük harlı ateşte, arada sırada karıştırıp su ekleyerek pişiriyoruz. Otların durumuna göre yarım saatle 1 saat arasında olabiliyor pişirme süresi. Üzerine fırınlanmış baryat eklemekle servis edildiğinde başka bir güzel oluyor. Biraz zeytinyağı ve karabiberi de unutmamak lazım.



Risotto all'ortica / Isırganotlu Risotto



Risotto için 250 gr kadar ısırganotu yeterli. Artan yapraklar dondurulup başka zaman kullanılabilir.

1 küçük soğanı zeytinyağında kavuruyoruz. Yaprakları ekleyip 5-10 dakika yapraklar solana kadar kavuruyoruz. 250-300 gr pirinç ilave edip pi-

rinci de soğan ve otlarla kavuruyoruz. Biraz beyaz şarapla ya da şımarıp şampanyayla pirinçleri kavurmaya devam ediyoruz. Alkolünü çekince 1 lt et suyunu yavaş yavaş, pirinç suyunu çektikçe ilave ederek 20 dakika pişiriyoruz. Üzerine biraz keçi peyniri, zeytinyağı, karabiber ve sofraya.

Ravioli all'uovo / Yumurtalı İtalyan Mantısı

Roma'nın Çin Mahallesi Piazza Vittorio gerek etnik çeşitliliği ve dükkânları, gerek beklenmedik köşelerde karşılaşılan şık restoranlarıyla bol baharatlı bir yer. Michelin yıldızlı Trattoria Agata e Romeo'nun (Agata ve Romeo Lokantası) birkaç yüz metre ilerisinde o kadar iddialı olmayan ama Marche bölgesinden iki gencin işlettiği çok ilginç bir lokanta var. Bölgesel yemekleri yaşlarına uygun bir dinamizmle sunuyorlar. Yumurtalı *Ravioli*, yani Yumurtalı İtalyan Mantısı mөнünün en ilginç yemeklerinden.

Dev bir mantının içinde peynir, ıspanak ve üzerinde bir yumurta sarısı var. Ekmeği banıp mantının hamurunu yırtınca altından

yumurtanın sarısı fişkıriveriyor. Restoranda yediğimde Çinlilerin kızarmış dondurması kadar anlaşılmaz gelmişti. Ya tutarsa diyerek evde yapınca, hiç de Houdini'lik bir şey olmadığı ortaya çıktı.

Klasik yumurtalı makarna hamuru hazırlayıp açtıktan sonra büyük bir parça hamurun üzerine iç yerleştiriliyor, ortasına yumurta sarısı yerleştirilip dev bir mantı gibi hamurun boş kısmı üzerine kapatılıyor. 3 dakika haşlandığında makarnası pişmiş, yumurtası rafadan mantılar hazır.

Lokantada ıspanak ve *ricotta* peynirlisini yapıyorlar. Biz bu



peynirliden sebzesini değiştirerek pazılı, hindibalı çeşitlemelerini yaptık. Özellikle de az sayıda misafir olduğunda göz dolduran, biraz dikkat gerektiren ama yapılışı basit bir yemek. Domatesli fesliğenli ya da tereyağlı adaçaylı sosla servis edilebiliyor. Yumurtaya çok yakışan Tüşüf / Domalan mantarı bu yemeğe ânında sınıf atlatıyor. Çökelekli ve soğanlı Anadolu kokan çeşitlemesi de gayet güzel oluyor.

Zuppa di borragine / Hodan Çorbası

1 kg hodan
Et bulyon (Baldassini
Anne'nin et bulyonu ideal)
1 demet taze mercanköşk
(lüks marketlerde majoran
olarak satılıyor) yoksa
kurusu da olur
2 kaşık patates nişastası
2 kaşık çamfıştığı

Hodan, Ispık, Tırşuotu vb isimlerle anılıyor. İtalya'da en çok Campania ve Liguria mutfaklarında kullanılıyor. Çorba Liguria esintili. Hodanın Tüşkiye'de kökleri, İtalya'da ise yaprakları pişiriliyor. Hatta baharda tazecik yapraklar salatada çiğ olarak kullanılıyor. En iyisi kökünden çiçeğine hepsini kullanmak. Çiçeklisi-ni bulmak kolay değil, ama özellikle

makarnaların süslemesinde çok işe yarıyor.

Semt pazarlarında, şehirden iki adım uzaklaşınca kırlarda, adalarda bulmak mümkün hodanı.

Hodanı yaprakların başladığı hizadan kesiyoruz. Tencereye ot-ları doldurup üzerlerini biraz aşacak kadar su ilave ediyoruz. Otlar haşlanırken bir yandan mercanköşk ezmesi hazırlıyoruz. Bir havan-da ya da rondoda taze mercanköşkü çamfıştıklarıyla eziyoruz. Haş-lanan otları rondoyla kremamsı bir çorba haline getiriyoruz. Ezme-yi ilave ediyoruz. Ezme çorbaya iyice karıştıktan sonra, kıvamını koyulaştırıp bütün tatları bağlaması için iki kaşık patates nişastası ilave ediyoruz. Patates nişastasını çok az soğuk suyla önceden erit-mek en iyisi. Karıştırarak 5 dakika daha pişiriyoruz ve çorbamız ha-zır. Üzerine güzelce zeytinyağı, karabiber hatta biraz peynir rende-siyle daha şık ve lezzetli oluyor.

Ispanak, pazı ya da karışık yabani otlarla da yapılabilir.

Frittelle di borragine / Hodan Kızartma

Hodan Kızartma Lazio usulü. Alba Anne'yle yaptığımız Kabak Çiçeği Kızartması'nın, hodanlı versiyonu çok güzel oluyor. Yaprakları iyice yıkayıp ortasına bir parça ançüez ve mozarella ya da herhangi bir taze peynir koyuyoruz. Yaprığı sarıp kapanması için bir çöp şişe geçiriyoruz. Alba Anne'nin tarifindeki gibi Pastella / Hamur hazırlıyoruz. Çöp şişe geçirdiğimiz hodan sarmaları hamura bandırıp kızgın kaptaki hızlıca kızartıyoruz.

Evde pizza yapmayı denediğinizde, pizza öncesi hazırlanabilir. Biraya çok yakışan bir yemek. Pizza da biraya uygun olduğu için çok şık ve ev işi bir akşam yemeğine dönüşebilir.

Borragine alle acciughe / Ançüezli Hodan

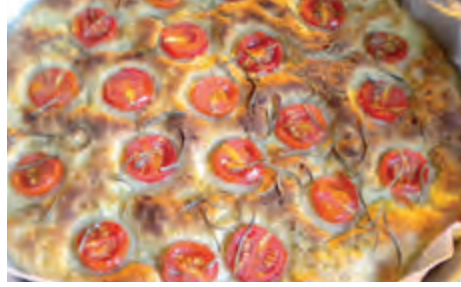
½ kg hodan (sadece yapraklar)
3-4 ançüez
2 diş sarmısak
20-30 gr çamfistığı

Ançüezli Hodan Campania usulü ama bu tarif arkadaşım Stefano'ya özgü bir tarif.

Sarmisakları ezip (sarmısağın üstüne geniş ağızlı bir bıçak kapatıp hafifçe yumruk indirmek en keyifli, kolay ve de havalı sarmısak ezme yöntemi) zeytinyağında kavuruyoruz. Önce ançüezleri, sonra fıstıkları ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Otları koyma vakti geldiğinde sarmisakları tencereden çıkarmakta fayda var. Otlara biraz tuz atıp zeytinyağında diğer malzemelerle karıştırıp tencerenin ağzı kapalı şekilde 10-15 dakika pişirmek yeterli. Kavurma işlemi harlı ateşte yapılıyor ama otların kısık ateşte pişmesi çok önemli. Tuzun da etkisiyle kendi suyunu verip kendi yağında kavruluyor. Ama tencerenize fazla güvenmiyorsanız, dibini tutmaması için otlarla birlikte çok az su da ilave edilebilir. Bu şekilde pişen Hodan makarna sosu olarak da kullanılabilir. Özellikle yumurtalı uzun makarnalara çok yakışıyor. Sos olarak kullanılacağına makarnanın pişme suyu eklenerek daha sıvı hale getirilebilir.

Focaccia Pugliese / Puglia Usulü Çörek

500 gr un
2 büyük patates
Bira mayası
Şeri domates
Zeytinyağı
Biberiye ya da kekik
Tuz



Patatesler iyice haşlanıp eziliyor. Patateslerin ortasına bir çukur açılıp un dökülüyor, üzerine ılık suda eritilmiş bira mayası (kullanılan mayanın türüne göre susuz da kullanılabilir). Biraz su ve zeytinyağı ilave edilerek un ve patates karışımı ekmek hamuru benzeri bir hal alacak. 2 saat bir beze sarıp mayalanmaya bırakıyoruz. Yuvarlak alçak kek kalıbına hamuru iyice yayıp üzerine ikiye bölünmüş şeri domatesler, biberiye ya da kekik ekilip 180 derece fırında yarım saat pişiyor. Zeytinli, sadece biberiye ya da kekikli versiyonları da yapılabilir.

Risotto ai fiori di zucca / Kabak Çiçekli Risotto

250 gr pirinç
200 gr kabak çiçeği
Zeytinyağı
3-4 tane arpacık soğanı
Taze nane (maydanoz ya da fesleğen de olabilir)
1 lt kadar tavuk ya da et suyu (bulyonla da hazırlanabilir)
Beyaz şarap
Rendelenmiş parmesan ya da eski kaşar

Aslen Emilia Romagna bölgesine özgü bu yemeğin tarifini de kendime göre değiştirdim.

Soğanları incecik kıyıp zeytinyağında kavurarak işe başlanıyor. Ardından pirinç ilave ediliyor. Pirinçler de kısa süre kavruldu mu yarım bardak kadar beyaz şarap ekleniyor. Kullanmak şart değil ama bol meyve aromalı beyaz şarap fark yaratıyor. Şarabını çeken pirince yavaş yavaş tavuk ya da et suyu ilave edilerek yaklaşık

20 dakika pişiriyoruz. Son beş dakikada yıkanıp kıyılmış kabak çiçekleri eklenip pişirme işlemi tamamlanıyor. Taze nane (ya da maydanoz, fesleğen) zeytinyağı ve biraz karabiberle servis edilebilir.



Zuppetta di ceci e vongole / Nohutlu Kum Midyesi

600 gr kum midyesi
250 gr haşlanmış nohut
½ bardak beyaz şarap
Bolca taze biberiye

Toprakla denizin buluştuğu bu yemek Marche bölgesi mutfağından.

Kumlarının dökülmesi için, kum midyelerini bir gece dolapta ıslak bir beze sarılı ya da su içinde bekletmek gerekiyor.

Zeytinyağında sarmısak pembeleştirildikten sonra temizlenip kurulanmış kum midyeleri ekleniyor. Midyelerin kabukları açılınca beyaz şarap, şarabın alkolü buharlaştığında da haşlanmış nohutlar ve dal ya da yaprak şeklinde biberiye ilave ediliyor. Tatlarının iyice karışması için, 10-15 dakika pişirmek yeterli. Kolay, lezzetli ve şık bir yemek.

Fatma Akerson

Nisan

Düğmeler ve Başka Şeyler

Gülten Akın

Yürü Dur Boya

Kestim Kara Saçlarını

Filiz Ali

Müziyen Portreleri

Özdemir Asaf

Yalnızlık Paylaşılmaz

Giorgio Bassani

Ahın Gözlük

Kapının Ardında

Niyazi Berkes

Teokrazi ve Laiklik

Atatürk ve Devrimler

Türk Düşününde Batı Sorunu

Melike Eğilmez Boylan

Güldürme Beni! - Mizah Üstüne Ciddi Söyleşiler

Catherine Chanter

Kuyu

Inger Christensen

Azomo

David Cronenberg

Tüketilmiş

Rachel Cusk

Çerçeve

Burak Aziz Sürük-Cengiz Çakıt

Adım Adım 62 Salata

Serhat Çelikel

Pencere

Karlar Altında Köler Ülkesi

İnan Çetin

Bin Yapraklı Lotus

Christopher Dell

Okült, Cadılık ve Büyü Resimli Tarih

Selçuk Demirel

Portakal Mavis Bir Dünya

John Berger - Selçuk Demirel

Duman

Mahmud Derviş

Bu Şiirin Bitmesini İstemiyorum

Zeynep Direk

Cinsiyeti Yazmak

Orhan Duru

Mavi Gezi Piri Reis'in İzinde

Georges Dumézil

Mit ve Destan I:

Hint-Avrupa Halklarının Destanlarında Üç İşlev İdeolojisi

Mit ve Destan II: Hint-Avrupa Destanlarının Tipleri

Bir Kahraman, Bir Büyücü, Bir Kral

İlhan Durusel

Yavaş Ateş

Havva İşkan-Erkan Dündar (haz.)

Uygurlık ve Delilik: Akıl Hastalığının Kültürel Tarih

Ferit Edgü

Sözlü / Yazılı

Melih Ergen

Varuna'nın Bin Gözü

Fotoğrafın Arka Yüzü

Hüseyin Ferhad

Şark Belleği

Roger Martin du Gard

Thibault'lar-I

Andrew Gibson

James Joyce

Fahri Güllüoğlu

Döküntü - Bir Şiirin Can'ı İçin Kantat

Hermann Hesse

İnanç da Sevgi de Aklın Yolunu İzlemeyiz

Kleist-Chamisso-Hoffmann

Üç Romantik Hikâye

Mina Holland

Yemek Atlası - Otuz Sekiz Mutfakta Dünya Turu

Jonathan Holt

Yüz Karası

Kayıp Geçmiş

Christopher Isherwood

Prater'in Menekşesi

Roy Jacobsen

Harika Çocuk

Görülmeyenler

Yücel Kayıran

Şiirimin Çeyrek Yüzyılı - Günümüz Türk Şiiri Üzerine Makaleler

Yaşar Kemal

Kalemler

Beyaz Pantolon

Gülayşe Koçak

Topaç

Gürsel Korat

Güvercine Ağıt

Unutkan Ayna

Uğur Kökden

Yüzler, Gizler, İzler

Erlend Loe

Doppler

Publius Ovidius Naso

Fasti (I-VI) Roma Takvimi ve Festivaller

Alberto Manguel

Tanpınar'ın İzinde Beş Şehir - Ankara, İstanbul, Erzurum,

Konya, Bursa

Andrew Marr

Devletin Baş

Javier Marías

Karasevdallılar

Beyaz Kalp

Yarın Savaşta Beni Düşün

Colum McCann

Dönsün Koca Dünya

TransAtlantik

Ian McEwan

Çocuk Yasası

Behçet Necatigil

Edebiyatımızda Eserler Sözlüğü -

223 Çağdaş Yazarımızın 751 Eseri

Edebiyatımızda İsimler Sözlüğü -

901 Türk Edebiyatçısının Hayatı ve Eseri

Behçet Necatigil-Burhan Uygur

İki Başına Yürümek-Burhan Uygur'un Resimleriyle

Maggie O'Farrell

Sevgilimin Sevgilisi

Ferhat Özkan

Yoksunlar

Orhan Pamuk

Kara Kitap 25 Yaşında

Kırmızı Saçlı Kadın

Hatıraların Masumiyeti

Saf ve Düşünceli Romanca

Gizli Yüz

Babamın Bavulu

Adam Philips

Freud Olmak: Bir Psikanalistin Gelişimi

George Prochnik

İmkânsız Sürgün - Stefan Zweig Dünyanın Sonunda

Mehmet Rifat

Marcel Proust ya da Bir Roman Yaratmak

Barthes, Proust, Baudelaire ve Ötekiler

Oktay Rifat

Bu Dünya Herkese Güzel - (Dışarıda Kalan Şiirler)

Oliver Sacks

Haliüsnasyonlar

Hareket Halinde Bir Hayat

Simeon Sakskoburggotski

Benzersiz Bir Hayat, Bulgar Kralı II. Simeon

Leonardo Sciascia

Aldo Moro Vakası

Andrew Scull

Uyarılık ve Delilik: Akıl Hastalığının Kültürel Tarihi

Philippe Sollers

Medyum

Necmi Sönmez

Tez-Antitez-Sentez / Selim Turan'ın Sanat Serüveni

David Stutard

Sappho'dan Sokrates'e 50 Hayat Hikâyesiyle

Antik Yunan Tarihi

Pia Tafdrup

Bulunduğun Yerde - Seçme Şiirler

Haldun Taner

Ölürse Ten Ölür Canlar Ölesi Değil

Fazilet Eczanesi

Yaşasın Demokrasi

Tuş

Ayışığında Şamata

Vatan Kurtaran Şaban

Devekuşuna Mektuplar -I: Önce İnsan

...Ve Değirmen Dönerdi-Lütfen Dokunmayın

Mehmet Taner

Vezinler - Toplu Şiirler II (2002-2006)

Tuğrul Tanyol

Toplu Şiirler (1971-2015)

Goli Taraghi

Kış Uykusu

Tzvetan Todorov

Yazın Kuramı - Rus Biçimcilerinin Metinleri

Alain Touraine

Krizden Sonra

Leonid Borisoviç Tsipkin

Neroç Köprüsü

Güven Turan

Ardıl

Orçun Türkay

Dans Ediyor Bir Hane

Ülkü Ulurmak

Edip'in Lastik Topu - Dostlarının ve Ailesinin Anlatımıyla

Edip Cansever

Tomris Uyar

Dünyanın En Güzel Arabistanı

İsmail Uyaroglu

Karşık Kitap

Gönül Uzelli

Slav Mitolojisi

Adella Waldman

Nathaniel P.'nin Aşk Maceraları

Nathaniel West

Gönül Abla ve Temizinden Bir Milyon

Engin Yenil

101 Yapı ve Yer Türkiye

21. YÜZYIL KİTAPLARI

Elizabeth Farrelly

Mutluluğun Sakıncaları

Bruce Hood

Evcilleşmiş Beyin

Jenny Nordberg

Kabil'in Gizli Kızları - Erkek Kılığındaki

Afgan Kızlarının Bilinmeyen Hikâyesi

Gil Eyal-Brendan Hart-Emine Öncüler-

Neta Oren-Natasha Rossi

Otizm Salgını - Otizm Salgınının Toplumsal Kökenleri

Andrew Solomon

Armut Dibine Düşmeyince - Anne Babalar,

Çocuklar ve Kimlik Arayışı

