

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

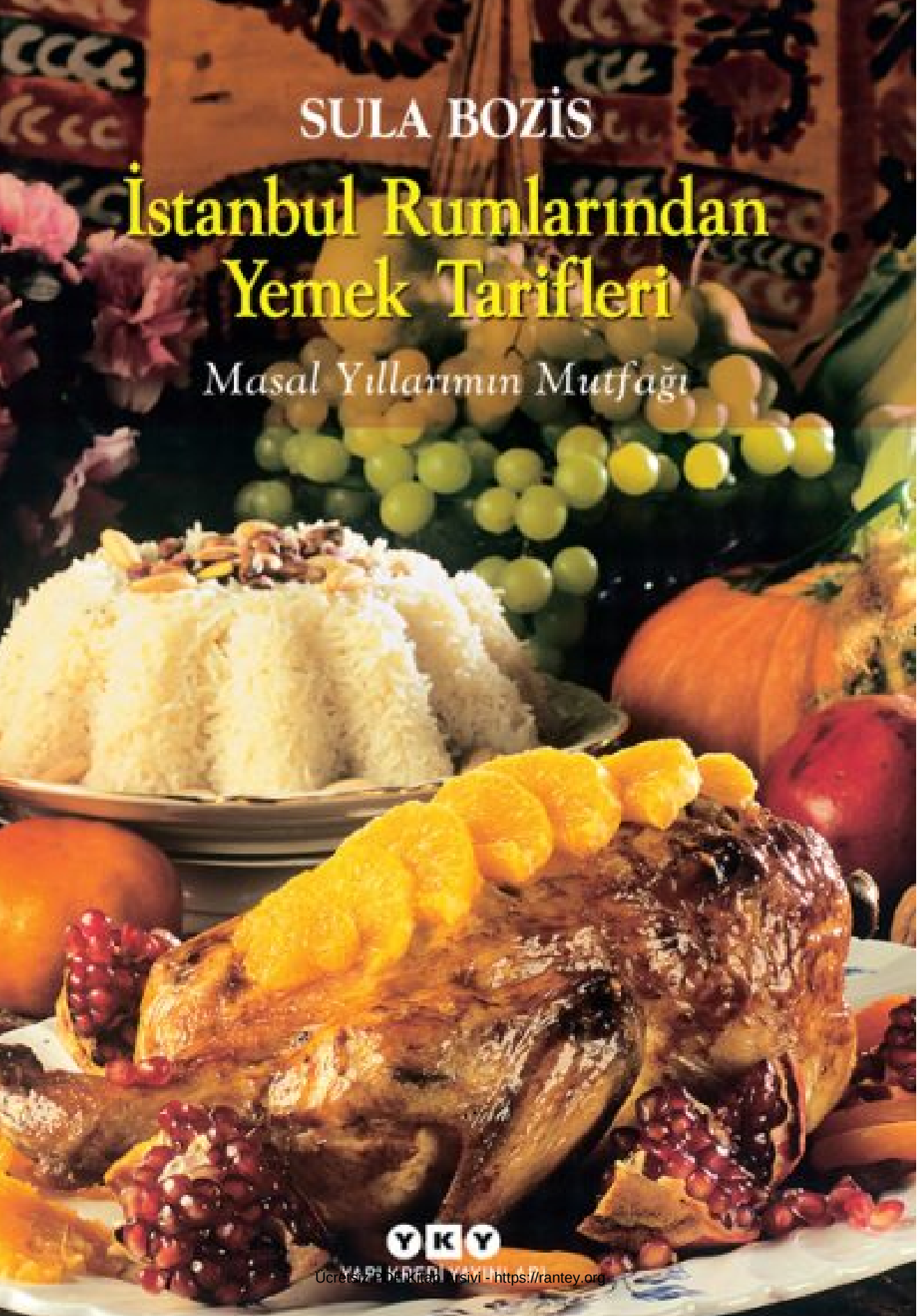
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

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

SULA BOZİS

İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri

Masal Yıllarımın Mutfağı



Ücretsiz E-Kitap İsvi - <https://rantey.org>

İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni

TARİFLER

HİKÂYELER

ANILAR

Marianna Yerasimos

İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni

TARİFLER

HİKÂYELER

ANILAR



YAPI KREDİ YAYINLARI

“Rumlar, eklektik olduklarından Avrupa ve Asya mutfak sanatında iyi olan ne varsa, onu sahiplendiler. Bu sebepten İstanbul Rumu’nun sofrasında hem pilav hem turta ile karşılaşacaksınız; musakka püreyi selamlar, krema tavukgöğsüne sıhhat ve afiyet temenni eder, kuzu sarması kotletlerin önünde iltifatkârâne eğilir...”

Skarlatos Bizantios, *İstanbul’da İkamet Edenlerin Beslenmesine Dair*, 1887*

* Skarlatos Bizantios (1798 Yaş, Romanya-1878 Atina), Yunan eğitimci ve yazar. Uzun yıllar İstanbul’da yaşamış olan yazarın *İ Konstandinupolis* adlı üç ciltlik kitabı (Atina 1851-1869) kentin tarihi, topografik, mimari ve sosyokültürel incelemesi niteliğindedir. Mizahi bir tarzda kaleme aldığı İstanbul sakinlerinin yemek alışkanlıklarıyla ilgili bölüm (c. 3, s. 363) ufak eklemelerle *1888 Tarihli Bizans Salnamesi*’nde (*Bizandino İmerologio tu Etus* 1888, Atina 1887, s. 136-141) imzasız olarak tekrar yayımlandı. Salnamede yer alan yazının çevirisi için bkz. “İstanbul’da İkamet Edenlerin Beslenmelerine Dair”, *Yemek ve Kültür*, sayı 8, yıl 2008. (Kitapta Yunanca sözcüklerin fonetik yazımını kullandım.)

Yapı Kredi Yayınları - 5342
Lezzet Kitapları

İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni:
Tarifler, Hikâyeler, Anılar / Marianna Yerasimos

Kitap editörü: Korkut Erdur

Düzeltili: Filiz Özkan

Kitap tasarımı: Ersu Pekin

Fotoğraflar:

Kitaptaki kaynak belirtilmemiş fotoğrafların tümü
Yerasimos ailesinin özel arşivine aittir, izinsiz kullanılamaz.

Baskı: Mas Matbaacılık Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Hamidiye Mah. Soğuksu Cad. No: 3 Kağıthane-İstanbul
Telefon: (0 212) 294 10 00 e-posta: kitap@masmat.com.tr
Sertifika No: 44686

1. baskı: İstanbul, Nisan 2019

4. baskı: İstanbul, Şubat 2020

ISBN 978-975-08-4457-7

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2018
Sertifika No: 44719

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.
İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0212) 252 47 00 Faks: (0212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
facebook.com/YapiKrediKulturSanatYayincilik
twitter.com/YKYHaber
instagram.com/yapikrediyayinlari

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İÇİNDEKİLER

9	Önsöz
13	Birinci Bölüm
	Babaannem ve Kapadokya mirası
15	Yaya Androniki
23	Vasil Dede
29	Kapadokya Mutfağı I: Yemekler
58	Katina ve Filomila
67	Kapadokya Mutfağı II: Tatlılar
105	İkinci Bölüm
	Anneannem ve Çelemendes
107	Yaya Evridiki
114	Çelemendes
127	Andon Dede
148	Vaso ve Theano
157	Üçüncü Bölüm
	Annem ve ziyafet yemekleri
159	Annem
161	Madam Nadya
233	Dördüncü Bölüm
	Babam ve balık yemekleri
235	Babam
269	Beşinci Bölüm
	Yakın hısımlar, uzak hısımlar ve onlardan öğrendiklerim
271	Hısımlar
278	Uzak hısımlar
291	Sonsöz ve teşekkür
293	Ek 1
	Stefanos Yerasimos: Orhan Pamuk'un <i>İstanbul</i> 'una nazire ya da bir Rum çocuğunun Beyoğlu haritası
299	Ek 2
	1950'lerin Yunanca popüler şarkılarından bir seçki
301	Kaynakça
302	Yemek adları dizini

ÖNSÖZ

Eğer bu kitabı kısaca tanımlayacak olsam, tat anıları ile anıların tatlarının iç içe geçtiği bir hikâyedir derdim. Hikâyenin kahramanı ailem, omurgası da üç nesil boyunca mutfağımızda pişen yemeklerdir.

Ailem İstanbul'un Rum azınlığına mensuptu ve çoğu Rum aile gibi kökeni karışıktı, hatta karmakarışıktı: Floransalı bir baba ile Giritli bir anneden İstanbul'da doğan bir anneanne; Kayseri İncesu kökenli bir babaanne. Epirli (Kuzeybatı Yunanistanlı) Arnavut kökenli bir büyükbaba, Andros Adalı (Egeli) bir dede. Memleketlerinden, köylerinden, adalarından dönemin çekim merkezi İstanbul'a göçen bu insanların yolları burada kesişti. İstanbul'a yerleştiler, evlenip aile kurdular ve göçmen kimliklerinden sıyrılarak "İstanbullu" kimliğini benimsediler; Polites ya da Konstandinupolites [İstanbullu] olarak yaşadılar ve öldüler. Hepsinin mezarı İstanbul'da, Şişli'dedir.

Ailemin mutfak kapısından bakarak hikâyesini kitaplaştırmayı düşünmeye başladığım gün ile kitabı bitirdiğim gün arasında uzun bir zaman dilimi yer alıyor, yaklaşık kırk yıl! Fikir aşamasından kitabın tamamlanmasına giden uzun süreç 70'li yılların ortalarında, babaannemle yaptığımız "yemek sohbetleri" ile başladı.

Babam artık hayatta değildi. Taksim'deki Aya Triyada Kilisesi'nin bahçesine bakan bir apartmanın en üst katında oturuyorduk. Burası, yaşlı ve dindar bir kadın için mükemmel bir konumdu. Babaannem günlerini panoramik kilise görüntüsünü seyrederek ve yemek pişirerek geçirirdi. En sevdiği sohbet konusu da yemek ve yemek anılarıydı. Kayganadan Noel Sofrası'na, dinî perhiz yemeklerinden kayısıli yahniye, oradan da İncesu mutfağına ya da pırasa çorbasından Vasil Dede hikâyelerine ışıltıyla geçirdi. Bunlar çocukluğumdan beri fazla önemsemenden dinlediğim hikâyelerdi. Ne var ki zamanla ilgim farklılaştı; konuları değişiyor, anıları ve tarifleri not ediyordum. Hayat hikâ-

yeleriyle harmanlanmış “eski” yemekleri kitaplaştırma fikri işte o zaman filizlendi.

Babaannemi kaybedince (1981) ailedeki “Kapadokya mirası”nın son temsilcisini de kaybetmiş oldum. Elimde ilginç ama eksikleri olan dağınık bir malzeme kaldı. Kitap fikri çaresiz kış uykusuna yattı. Ve uzunca bir süre öyle kaldı.

Kitap projesine ancak 90’lı yılların ortasında dönebildim ve kitabı üç nesil boyunca ailenin tümünü, hatta hısım akrabayı kapsayacak şekilde geliştirmek için işe koyuldum.

Önce babaannemin anlattıklarının sağlamasını yapmam, eksikleri tamamlamam gerekiyordu (soramadıklarım için ne çok hayıflandım!). Bu konuda başvurulacak en zengin kaynak Kapadokya mübadillerinin tanıklıklarıydı. Atina’daki Küçük Asya Araştırmaları Merkezi’nde korunan Karamanlı Rumların sözlü tarih belgelerini okuyarak, “Karamanlılarla yolculuk” ederek Kayserili, Talashlı, İncesulu, Nevşehirli, Ferteqli, Suvermezli Rumların âdetlerini, dillerini, yemek kültürlerini, kısacası 1924 öncesi “dünyalarını” keşfettim. Mübadillerin hafızasında sadece zorunlu göçün acıları değil, tatlar ve hoşluklar da saklıydı ve babaannemin anılarıyla büyük ölçüde örtüşüyordu. Kitabın 1. Bölüm’ünde bu tanıklıklardan bazı örnekler bulacaksınız.

“Karamanlılarla yolculuk” serüvenimi annemle 50’li, 60’lı yılların İstanbul’una yaptığım yolculuk izledi. Onunla birlikte kentin ve ailenin tatlar dünyasında epey dolaştım: Balık Pazarı turları, Büyükkada pastaneleri, yaz sofraları, yılbaşı sofraları, Rus spesiyaliteleri, ziyafet yemekleri ve... çapkın (!) yemekler. Annemin yemek tariflerine, yemek kitaplarına, yemek anılarına “el koydum”; kendi anılarımı tazeledim. Onun sayesinde anneannemin kırmızı etiketli Ermis konserveleriyle dolu mutfağını, “alafranga” pazar menülerini, dedemin mayonezli balığını, likör “istihsalini” belleğimin kuytu köşelerinden çıkarabildim. Artık elimde ailenin mutfak serüvenini anlatmaya yetecek kadar malzeme vardı. Kutular dolusu tarifler ve yemek anıları biriktirmiştim. Gelgelelim bir türlü yazmaya başlayamıyordum, anıların duygusal yükünü kaldıracak kadar güçlü hissetmiyordum kendimi. Sonunda işe pratik bir yönden, kitaba girecek tariflerden başlamaya karar verdim.

Mutfağında sıkça pişirilen, hafızamda bölük pörçük kalmış, arada bir aklıma gelen, defterlere, irili ufaklı kâğıtlara yazılmış çok sayıda yemek tarifinden, lezzetli ama aynı zamanda hikâyesi olanları, anıları çağrıştıranları seçtim.

Bütün bu tarifler tek bir istisna dışında (Smetana II) “aileden”dir ve yine tek bir istisna dışında (Şaraplı Çulluk) tümünü denedim. Deneme sırasında tarifleri çağdaş mutfak teknolojisine uyarladım (yumurta çırpıcısı yerine el mikseri, nemli bez yerine streç film, havan yerine blender vb.) ve malzemelerin miktarlarını azaltarak (günümüzde 3 kilo undan kurabiye ya da 10 kilo undan Paskalya çöreği yapmayı göze alacak kaç kişi vardır?) yeniden ölçülendirdim. Ayrıca bazı malzemelerde, özellikle katı yağlarda, ufak tefek değişiklikler yaptım. Margarin yerine tereyağı, bazen de zeytinyağı kullandım. “İkame” hep başarılı oldu. Sadece bir tarifte (Babaanne Usulü Un Kurabiyesi) kuyruk yağı kullandım – pişman değilim! Bir örnek daha: Bayat ekmek kırıntısı yerine galeta ununu tercih ettim. Bu değişiklikler haricinde annemin krema, mayonez, beşamel çılgınlığını frenlemeye, babaannemin tahin ve şeker aşkını törpülemeye çalıştım. Tariflerin çoğu –bazı *belalidiko* [belalı] yemekler ve tatlılar dışında– dört kişiliktir.

Tariflerde karşılaştığım en önemli sorun dille ilgiliydi. Tariflerde kullanılan dil en az tarifler kadar önemliydi. Ne var ki İstanbullu Rumların 19.-20. yüzyıl Yunancasını günümüz Türkçesine çevirmek neredeyse olanaksızdı (en azında benim çevirmem). Denediğim çevirilerin “tadı tuzu” eksikti, sanki yemek aynı yemek değilmiş duygusuna kapıldım. Anadilin gücünü bütün ağırlığıyla hissettim ve çeviriden vazgeçerek tarifleri Türkçe yeniden “yazdım”.

Tarifler sorunu çözüldükten sonra sıra anılara geldi. Onları kâğıda dökmek için gereken duygusal mesafeyi yakalayınca (araya yaklaşık dört yıl girdi) yazma zamanı geldiğine karar verdim ve başladıktan nispeten kısa bir süre sonra kitabı bitirdim.

Kitap artık sizin, tariflerin ve hikâyelerin tadını çıkarın.

Not: Kitabın sonuna Stefanos Yerasimos’un “Bir Rum Çocuğunun Beyoğlu Haritası” adlı yazısını ekledim. Ailenin ve İstanbullu Rumların hikâyesini tamamlayan bu değerli anıların dergi sayfalarında kalıp yok olmasına gönlüm elvermedi.

Birinci bölüm

Babaannem ve Kapadokya mirası



YAYA¹ ANDRONİKİ (1897-1981)

BABAANNEM İNCESULU (KAYSERİ) BİR ANNE-BABANIN 1897 yılında Hereke’de doğan kızıydı. Adı Androniki’ydi.

Konaklaya konaklaya İncesu’dan İstanbul’a göç eden ailenin son menzili İzmit Körfezi’ndeki Hereke idi. İki yıla yakın süren yolculuğun bitmesine az kalmıştı. Ailenin iki erkek evlattan sonra bir de kızı olmuştu. Artık dinlenmek herkesin hakkıydı, en çok da loğusanın. Karar verilmişti, bir süre orada kalınacaktı. Olmadı. Hereke aile için bir doğum ve bir ölüm noktası oldu. Bebeğin daha kırkı çıkmadan anne hayata veda etti. Baba alelacele aileyi toparlayıp İstanbul’a geldi. “Eski” İstanbul’da Eminönü mahallesinde iki katlı küçük bir bina satın aldı. Alt katta bir bakkal dükkânı açıp (bakkallık İstanbul’a göç eden İncesulu Rumların ortak tercihiydi) üst kata aileyi yerleştirdi. Evin idaresini Kleopatra teyze üstlendi.

Bu hikâye her anlatıldığında, görmediği, bilmediği Hereke’nin babaanne için neden bu kadar önemli olduğunu, “memleket” lafı açılınca neden üstüne basa basa “Ben Hereke’de doğdum” dediğini daha iyi anlardım. Anlayamadığım İncesu kökeninden neden hiç söz etmediği idi. Nedenini “Karamanlılarla yolculuk” sırasında keşfettim. Türkçe konuşan Kayseri yöresinin Hristiyan Ortodoksları (namı diğer Karamanlılar) arasında İncesulular pek itibar görmez; kavgacı, laftan anlamaz, inatçı diye bilinirlermiş, “İncesulu’nun Gayseri damarı tuttu mu tutar” derlermiş.

[YAN SAYFADA] Gelecekteki babaannem Androniki 15 yaşında. 1914 yılında çekilmiş evlilik fotoğrafından detay. Fotoğrafta yer alan kitabın “dekoratif” bir objeden öte sembolik bir anlam taşıdığı ve okulu genç yaşta bırakmak zorunda kalan genç Androniki’nin seçimi olduğu düşünülebilir.

1 Yaya Yunancada –ve Ermenicede– “büyükanne”, “nine” anlamına gelir, bazen “yaşlı kadın” yerine de kullanılır. Benim için Yaya (büyük “Y” ile) babaannem Androniki’ydi.

Babaannem İncesu'dan bahsetmezdi ama hayatın her alanında, hele ki mutfak söz konusu olunca Anadolu kadını gibi davranırdı. Başka da nasıl olabilirdi? Onu büyüten, ona hayatı göğüslemeyi, mutfağı parmaklarında oynatmayı öğreten ana yarısı Kleopatra teyzesi Anadolu'yu, Kapadokya'yı yansıtan kocaman bir aynaydı. Babam bir yazısında Kleopatra'yı şöyle anlatır:

İnce, uzun, sarışın, incecik belli bir kadındı. Hatırladığım kadarıyla hep eski tarz elbiseler giyerdi. Beli sımsıkı saran uzun bir etek, kalçalarına kadar inen ipek ceketler. Orta yaşlarında, güzel bir kadındı; çok şey görmüş, çok acı çekmişti. Hatıralar ve tecrübelerle doluydu. Yaşadıkları onun hayal gücünü coşturur, hatıraları onu anlatmaya zorlardı. Yüreği bin bir olayla, göçlerle, tatlı acı hatıralarla doluydu. Gençliğinde Anadolu'nun pek çok yöresini gezmişti. Eski şarkıların çoğunu bilirdi. Çok güzel, melodik, geçip giden gençlik yıllarının hasretiyle dolu bir sesi vardı; Kleopatra teyze hatıralarından yola çıkarken beni kucağına alır, upuzun kış gecelerinde [...] Anadolu şehirlerini, Karadeniz ve Ege kıyılarını, Sapanca Gölü'nü, İzmit, İzmit, Hereke'yi anlatırdı. [...] Onun ağzından, hiç görmediğim at üstünde giden dedemi, yün eğiren ninemi tanıdım. Anlatı yeteneğine sahipti. Doğuştan masalcıydı. Onun sayesinde masal ve hikâyeleri sevdim. O günden bu yana iki nesil geçti...

Bu kısa notun korunabilmiş olması benim için büyük bir şanstı. Elimde tek bir fotoğrafı bile olmayan Kleopatra teyzeyi bu not sayesinde gözümde canlandırabildim;

Onun karizmatik özelliklerini, masalcılığını, gezginliğini tanıdım. İki değil tam üç nesil geçti ama hatırası hâlâ capcanlı. Kleopatra üç nesil boyunca İncesu ile İstanbul arasında bağlayıcı halka oldu. Babam dedesini onun aracılığıyla tanıdı. Ben İncesu'yu, Karamanlıların huylarını, kayıp geleneklerini, yemeklerini –babaannemin aracılığıyla olsa da– onun sayesinde tanıdım. Onun bazı yemekleri mutfağımda hâlâ pişiyor; yeri geldikçe Türkçe söylediği tekerlemeler, maniler tekrarlanıyor:

*İnersin gönül inersin
Attan iner eşeğe binersin
Eşekten de iner
Yayan gidersin*

Kayganaya olan düşkünlüğüm de muhtemelen ondan mirastır.

Kaygana

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Kaygana nedir? En basit cevap: “Hem tatlı, hem tuzlu yenen bir omlettir”. Peki, bu bölümün en başında yer almasının nedeni ne? İki nedeni var. Birincisi; Kaygana Kayseri yöresinin Hristiyan Ortodoksları için Noel’in özel yemeği idi, aynı zamanda sembolik anlamlarla yüklüydü. Yumurta/kaygana doğurganlığı simgeleyen bir yiyecekti ve Meryem Ana’ya bir sunuydu. Kleopatra, “Kaygana, loğusa olan Meryem Ana sofrası için yapılır” dermiş. Mübadeleden önce yörede yaşamış olanlar da onu doğruluyor:

[...] Kiliseden eve gelir gelmez bir kaygana yapiverirdik. Bol yumurtayı köpük köpük oluncaya kadar çırpıp, içine biraz un katar, tavada tereyağıyla kızartırdık. Ateşten indirince üstüne bol şeker ya da pekmez dökerdik. Noel’de muhakkak kaygana yenirdi; doğum yapmış Meryem Ana’ya şükretmek için yerdik. Kaygana pişirmemek büyük günahı. Meryem Ana’yı küçümsemiş olurdun. İster yoksul ol, ister varsıl o gün kayganayı yapacaktın. Ailede bir kadın doğum yapınca da pişirirdik. Annemin küçüklüğünde kayganayı kiliseye götürüp Meryem Ana’nın ikonasının önüne koyarlarmış. Yoksullar da alıp yermiş. Bizim zamanımızda [1880’ler] evde yapılır, evlerde yenirdi.²

Meryem Ana’ya bir minnet, bir teşekkür ifadesi olarak kabul edilen kaygana geleneği Kayseri yöresinde o kadar köklüydü ki, Talaslı Karamanlılar Noel’e *Kaygana Bayramı* derlermiş – elbette Türkçe. Ayrıca tüm Kapadokya’da düğün günü damatlara bal-lı kaymaklı kaygana ikram edilirdi.

Adı “yumurtalı” anlamına gelen Farsça *hâye-gîna*’dan gelen kaygananın coğrafi kökleri İran’a kadar uzanır. Hristiyanlığa uyarlanıp varlığını 20. yüzyıla kadar sürdüren bir şükran yemeği olarak kaygana kim bilir hangi pagan geleneğin bir uzantısıydı. Zorunlu göç olmasaydı belki günümüzde de izlerine rastlanabilirdi. Ama yok, kaygana geleneği bitti. Artık ne Meryem Ana’ya, ne loğusalara ne de damatlara ikram ediliyor, Noel Sofrası’nda da yer almıyor.

İkinci neden, kaygananın çocukluk anılarımdaki önemli yeridir; iştahla yediğim nadir yemeklerden biriydi. Pişiren de bir tek babaannemdi. Değişik malzemelerle hem tatlısını hem tuzlusunu yapardı. Her ikisinin de çeşidi boldu. Ben en çok baharla birlikte tabağıma gelen dereotlu, naneli, taze soğanlısını sever-

2 1869 doğumlu Kaliopi Köseoğlu, Androniki / Endürlük; Küçük Asya Araştırmaları Merkezi (bundan sonra KAAM), zarf 60.

dim. *Yayanın* mutfak hazinesine ciddi ilgi duymaya başlayınca da kaydettiğim ilk tariflerden biridir:

Tatlı kaygana: Beş yumurtayı un, birazcık pirinç unu ile çırp. Süt koy, her yumurtaya bir kaşık, yeniden çırp. İyicene çırp, kabarsın. Tavaya iyi yağ [sadeyağ] koy, bolca koy. Yağ cızırdayınca yumurtaları dök. Bir tarafı pişince çevir, iki tarafı da iyice kızarsın. Sonra üstüne bal koy, kaymak koy. Bu böyle. Tuzlu kayganayı da bunun gibi yaparsın ama içine soğan, marul, nane, peynir artık ne istersen koyarsın. O da güzel olur.

Yayanın kaygana tarifi ne tür tariflerle yola çıktığımı göstermek açısından iyi bir örnektir!

Ve *Yaya* ile birlikte oluşturduğumuz taze soğanlı, “ölçülü” kaygana tarifi [yan sayfada]:

Yumurtalar *Yayanın* mutfağında başköşeyi işgal ederdi. Perhiz günleri dışında sabah kahvaltısının ve çoğu öğle öğünlerinin şaşmaz malzemesiydi; değişik yumurta yemekleri yapardı ve her birinin adı ayrıydı. Örneğin *muklas* (Arapça bir sözcüktür, Anadolu’nun bazı yörelerinde *mukla* olarak geçer) bol tereyağında pişen yumurtanın adıydı. Kahvaltıda yenirdi.

Muklas yapmak için, tereyağını kızdırıp yumurtaları kırarsın. Çırpmadan pişirirsin. Eğer yumurtaları çırparsan o vakit kaygana olur.

Karıştırma (ya da garıştırma) soğanlı yumurtaydı. Bazen “azıcık” kıyma da katılırdı.

Soğanı doğra ve biraz su ile pişir. Yumuşayınca yağını koy, iyi yağ olsun (yani sadeyağ) ve biraz daha pişir. Yumurtaları kır, un ya da irmik koy, çırp ve soğanlara ekle. Hepsini karıştırıp iyice pişir. Pişince sıcak sıcak ye. Çok güzel yemektir.

Kleopatra’dan öğrendiği yumurtalı yemekleri *Yaya* kendi evinde yıllar yılı pişirdi, yedi, yedirdi. Gelgelelim, bizim eve taşındıktan sonra işler karıştı. *Muklas* sıradan “sahanda yumurta” oldu; üstelik kahvaltıdaki yerini “yumurta à la coque”, yani rafadan yumurtaya kaptırdı. Karıştırma tarihe karıştı. Bir tek kaygana adını ve tadını korudu.

Evimize taşındığında babaannem elli dokuz, ben dokuz yaşındaydım. Eşini kaybeden, yas tutan tüm eski zaman Hristiyan Ortodoks kadınları gibi bir daha çıkarmamak üzere karalara bürünmüş, yusuvarlak yüzlü, al şeftali yanaklı, hafif muzip bakışlı, ufak tefek bir kadındı. Limonlu suyla ıslattığı uzun gri saçlarını sıkıca tarar, ensesine yakın küçücük bir topuz yapardı.

Taze Soğanlı Kaygana

Kaykanas me Kremidakia

Malzeme 4 kişilik

5 büyük yumurta
5 adet taze soğan
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı pirinç unu
75 ml süt (5 çorba kaşığı)
75 gr tereyağı (eğer bulabilirsiniz sadeyağ)
½ su bardağı kıyılmış dereotu
½ su bardağı kıyılmış taze nane
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Dereotunu ve naneyi yıkayıp kuruladıktan sonra kabaca kıyın. Taze soğanların beyaz ve körpe yeşil kısımlarını irice doğrayın. Tereyağının yarısını tavaya koyun, cızırdamaya başlayınca soğanları ekleyin ve yakmadan kavurun. Soğanlar yumuşayınca dereotu ile naneyi ekleyin. Bir iki defa çevirip tavayı ocaktan alın. Şimdi sıra yumurtalarda.

Yumurtaları kırın, tuzu, biberi katıp iyice çırpın. Büyük bir kâse de pirinç unu ile unu harmanlayın ve sütü azar azar ekleyerek karıştırmaya başlayın. Topaklanmamasına dikkat edin. Unlar bulamaç haline gelince, karıştırmaya ara vermeden çırpılmış, kabarmış yumurtaları ekleyin. Malzemeler birleşinceye kadar hızlıca çırpın; ne kadar çok çırparsanız kaygana o kadar kabaracaktır. Son olarak tavadaki yeşillikleri yağlarıyla birlikte kâseye ekleyin ve son bir kez güzelce karıştırın. Kalan tereyağını büyükçe bir tavada eritin. Yağ köpürünce (yakmamaya dikkat edin), hazırladığınız yumurtalı karışımı tavaya dökün, eşit yayılmasını sağlayın ve kısık ateşte önlü arkalı pişirin.

Yayanın notu: Marulun dış yapraklarını ince kıydıktan sonra soğanla birlikte bir iki çevirip kayganaya katabilirsin. Sofraya götürürken üzerine biraz tereyağı ilave edersen lezzeti daha da artar.

Dedem yeni ölmüş, Yayanın evlatlıkları evlenmişti. Yıl 1956 idi.

O tarihten sonra hayatım tümüyle değişti. Bir uçtan bir uca uçtum. Yüksek topukların sert sesinden, “adab-ı muaşeret” kurallarının boğucu havasından çıkıp yün terliklerin yumuşak sesine, mutfak sohbetlerinin dingin dünyasına daldım.

Yaya bana can sıkıntısını, mutsuzluğu, yürek acısını çalışarak alt etmeyi öğretti. “Sabah kalktığında önünde yapacak işin olsun” derdi, “Ne iş olursa olsun; ister yorgan kapla, ister pirinç, ister bamya ayıkla ya da yemek pişir. İş insanı kurtarır.”

Kanaatkârlığı, tutumluluğu öğretti. Hiçbir şey atılmaz, ziyan edilmez, işe yarayabileceği sürece şekil değiştirir. Eprimiş giysiden önlük, eski tencereden-kovadan pası seven çiçeklere saksı (“fesleğeni pas besler”), taze fasulyenin suyundan pilav, azıcık pilavdan çorba, portakal kabuklarından reçel, artanlardan “ispirto” ile portakal kolonyası yapardı. *Ekonomianı bil*. “Tasarfunu bil” anlamındaki (Türkçe *ekonomi* ile Yunanca *ikonomia* sözcüklerinin karışımından) bu Karamanlıca düstur, hayatının bir numaralı kuralıydı. Haftalık gider defteri tutar, aile bütçesini nasıl idare edeceğini, hangi ihtiyaç için ne kadar para ayıracağını bilirdi.

Yemek pişirmeyi bana o öğretti. Usta bir aşçıydı. Eve geldikten bir süre sonra günlük mutfak işlerini “ele geçirdi”. Annem buna razıydı. Böylece bir *modus vivendi*³ bulundu.

Rutin işler, hele günlük mutfak işleri annemin en hoşlanmadığı şeydi. Tersine, Yaya yemek pişirmekten haz alırdı. Önlüğü ve kolçaklarıyla mutfağa girince mutlu olur, yüzü gülerdi. Mutfak –hele babamın ani ve erken ölümünden sonra– hayata tutunmanın, evlat acısını bir nebze olsun hafifletmenin bir yoluydu; diğeri dindi.

Babaannem çok dindardı. Dindarlığı pazar ve yortu günü ayinlerine katılmakla, bir mum yakıp haç çıkarıp dua etmekle sınırlı değildi. O her sabah ve akşam, odasındaki küçük bir şapeli andıran ikona dolabının önünde o gün kilisede okunan duaları ve İncil bölümlerini okurdu. Dualar bitince önce azizleri (yani ikonaları), sonra da oda oda bütün evi tutsülerdi. Halis balmumundan boy boy mumlar üretip kiliselere dağıtırdı. Paskalya öncesi Kutsal Perşembe günü (İsa’nın çarmıha gerildiği gün) kiliseyi (Taksim’deki Aya Triyada Kilisesi’ni) mis gibi kokutacak

3 Uzlaşma ya da daha açıkçası birbirlerine tahammül etmelerini sağlayan uzlaşma!

envai çeşit baharatla doldurduğu (gerçek misk dahil) elmalar hazırlardı. O gün kilisede kaynatılan bu elmaların posasından birinci sınıf bir tütsü imal ederdi. Ücra semtlerdeki cemaatsiz kiliselere bağışlarda bulunurdu: Kandiller için zeytinyağı, din adamları için kilise giysileri, yıpranan (ya da tahrip edilen) ikonaların yenilenmesi için malzeme ve ressam yevmiyesi. Ve bütün bunları, Noel ve Paskalya günü kiliseye gitmekten başka ibadet bilmeyen, üstelik tütsüden nefret eden annemin şiddetli itirazlarına rağmen yapardı. “Ev manastıra döndü” türü yakınmalar mümin ruhunu etkilemezdi; yılmazdı. Benim azimli, dindar *Yayamı* sadece Taksim, Aya Triyada cemaati değil, İstanbul’daki dindarların ve din adamlarının çoğu tanır ve sayardı. Keşişler gibi tüm dinî perhizleri tutardı. Yılda yaklaşık 180 gün hayvansal gıda yemez, bazı günler zeytinden ve zeytinyağından bile uzak dururdu. Dinî perhiz ayrıntılarına tekrar döneceğim. Şimdi anlatmak istediğim, çoğu zaman oruç tutan bu kadının dinle, perhizle pek ilgisi olmayan bizlerin “perhiz dışı” yemeklerini bir lokma tatmadığı zamanlarda bile kıvamında pişirmeyi nasıl becerdiğiydi.

Becerirdi, çünkü mutfakta elinin terazisine, gözünün ölçme kabiliyetine güvenirdi. Bir de keskin koku alma yeteneğine. “Pişmiş kokusu geliyor” lafı meşhurdu. Ölçmeden, tartmadan, tatmadan pişirirdi yemekleri. Ölçek denen nesneyi ancak tatlı yaparken kullanırdı: “Tatlı çapaçulluk kaldırmaz.” Nokta.

Onun bu yetenekleri yemek tariflerini öğrenmek isteyenler için bir kâbustu. İzlerken yemeği nasıl yaptığını anlamak zordu. Israrla tarif istendiğinde verdiği miktarlar bir belirsizlik şahıkasıydı: “Bir tutam”, “bir avuç”, “el kadar” (el var kocaman, el var minnacık), “parmak kadar.” Ve tüm zamanların klasiği: “İstediyi kadar.” Annem küplere binerdi: “Zaten tarifleri hep eksik veriyor...” Doğru muydu? Emin değilim. Çok sık tekrarlanan bu suçlama, gelin ile kaynana arasındaki gerginlikten kaynaklanan –ve gerginliği artıran– bir önyargı da olabilir.

Yayadan tarif almak –hele de “ölçülü”– benim için de zor oldu. “Gel mutfığa gidelim” dediğinde gözümü dört açıp izledim. Uzakta olduğum zaman tarifleri yazmasını rica ettim. Malzemeleri gram ve kaşıkla ölçülendirip kaydettim. Ve bazen, bellekteki tadı yakalayınca kadar defalarca pişirmek zorunda kaldım. Kayganadan sonra çorbalara el attım. Bunlar kolay ve sevdiğim yemeklerdi. Kaydettiğim ilk çorba pırasa çorbasıydı. *Yaya* bu çorbayı sıkça pişirir ve sıkça şöyle derdi: “Deden pırasayı çok severdi.”



VASİL DEDE⁴ (1882-1955)

VASİL DEDEM PIRASAYI ELBETTE SEVERDİ. DAMARLARINDA Arnavut kanı olup da pırasayı sevmeyen mi var? Dedemin damarlarında da bolca Arnavut kanı dolaşırdı. Katıksız bir inatçıydı (bir kez tartıştığı kardeşiyle ölünceye kadar bir daha konuşmadı), sivri acı bibere bayılırdı, alnından boncuk boncuk terler fışkırıncaya kadar yerdı. Pek nadiren küfür ederdi, edince de “*Ay more muti...*”⁵ diye başlardı. Hemşerilerine kol kanat gerer, çocuklarına vaftiz babalığı eder, isim günlerini asla unutmaz, Noel ve Paskalya hediyelerini –genellikle ayakkabı– ihmal etmezdi. Sessiz, ağırbaşlı, iyi bir insandı.

1882 yılında Kuzeybatı Yunanistan’da, Arnavutluk sınırına bitişik İzvor köyünde doğmuştu. Köy hâlâ yerli yerinde duruyor, sadece adı değişti; Yunan devletinin “Yabancı etnik köken ihsas edebilecek barbar adların Yunanlaştırılması” politikası uyarınca 1928’de adı Amarandos oldu.

Vasil başında fesi, elinde Osmanlı yol tezkeresi, ayağında çarıkla, rakımı 940 metre olan o dağlık, derbent köyünden kalkıp yürüyerek İstanbul’a geldiğinde 17 yaşındaydı ve dünya miladi takvime göre 20. yüzyıla henüz girmemişti. Yıl 1899’dı.

İstanbul’da hemşerilerinin yanına gidip taş ustası (İzvor bir taşçı köyüydü), simitçi, sütçü ya da ciğerci olabilirdi. Nedense bakkal çırağı olmayı tercih etti. Eminönü’nde, adaşı İncesulu bakkal

[YAN SAYFADA] Yıl 1904. Vasil ve kardeşinin 1899’da İstanbul’a vasil olduktan beş yıl sonra, Al[kibiadis] Nikolaidis’in Babıâli’de Mısırlıoğlu Han’daki *Atelier Stamboul* adlı fotoğrafhanesinde çektikleri ilk fotoğraf. Kardeşlerin modaya uygun kostümleri, Vasil’in kösteği ve elinde tuttuğu eldivenler artık “yoksul Arnavut göçmeni” günlerinin gerilerde kaldığının göstergesi olabilir.

4 Dede’nin Yunancası *papu*’dur. Hem büyükbaba hem yaşlı erkek anlamında kullanılır. Metinde çok sık kullanılsam da merak edenler için ekliyorum.

5 *More*, “Arnavut’un söylediği her tümceye eklediği sözcük”: kaynak TDK. *Muti*: bok, bildiğim üç beş Arnavutça sözcükten biri.



Yıl 1912. Vasil Dedenin askere gitmeden evvel “enveriye” başlığıyla çektiği “askerlik hatırası”. Babaannem bu fotoğrafı yıllar yılı kalp şeklindeki madalyonunda (bkz. 14. sayfadaki fotoğraf) taşıdı.

Vasil’in yanına işe girdi. Androniki henüz saç örgülü küçük bir kızdı. Her sabah ağabeyleriyle Eminönü’nden yola çıkıp yürüyerek Kondoskali’deki (Kumkapı) okula gidiyordu. Akşam tek-rar gerisin geriye aynı yolu tepiyordu. Balkan Savaşı çıkınca ağabeyleri askere gitmemek için Yunanistan’a gittiler (bir daha da geri dönmediler), babası vefat etti, Vasil askere çağrıldı. Git-

meden Androniki’den bir teklif aldı: “Eğer seva-ba girmek istiyorsan benimle evlen.” Teklif değil, neredeyse emir. Harbi tek bir cümle. 1912 yılında nişan kıyıldı. Vasil 30, Androniki 15 yaşındaydı. Askerlik dönüşü evlendiler; yıl 1914’tü.

Pırasa çorbasının lezzetine lezzet katmak ister-seniz *Yayanın* tavsiyesine kulak verin: “Eğer misafirin varsa tabaklara birazcık da kaymak koy.” Dikkat edin, krema değil, kaymak. Kaymak, pırasalı Arnavut çorbasına bir Kapadokya katkısıdır. Kapadokya’nın Müslüman ve Hristiyan hanelerinde bolca üretilen kaymak (hem taze hem kuru) en makbul ikramdı. Ballı kaymak gelin evine ilk kez giden damat adayına anason-suz rakı eşliğinde ikram edilen mezeydi, gurbete giden erkek-le-rin yanına verilen en değerli yolluktu.

Bence misafiri beklemeyin, kendinize kaymaklı bir çorba ziya-feti çekin. Bir zamanların meşhur Germir ya da Endürlük kay-mağı gibi olmasa da İstanbul’da da nefis taze kaymak bulunur. Dört kişilik çorba için 100 gr kaymak yeter de artar bile.

Bu çorbayı –kaymaklı ya da kaymaksız– sadece dedem değil, ailede herkes severdi; hatta çorbayı yemekten, sebze-yi gıdadan saymayan annem ve çocukken yemek ayıran ben bile. *Yayanın* mutfağından yandaki çorbanın benzeri gibi duran ama aslında tadı çok farklı olan pırasalı bir çorba daha: Pırasalı Patates Çor-bası [sayfa 26].

Yayanın pırasalı yemekler dağarcığı sadece iki çorbadan ibaret değildi. Çeşit boldu; ıspanak gibi pişen pirinçli pırasa, pırasa bö-reği, pırasa mücveri, kuzu etli pırasa, benim favorim zeytinyağı terbiyeli pırasa ve dedemin favorisi arnavutciğerine eşlik eden “barut mezeler” kategorisinden bol acılı-ekşili çiğ pırasa salatası:

Taze soğandan az kalın, küçük parmağın kadar ince 2-3 körpe pırasayı soy. Yıka. Beyazını ve yeşil körpe kısmını halka halka doğra. Halkalar ne çok kalın, ne çok ince olsun. Tuzla azıcık ov. Koy tabağa, büyük bir limonun suyunu gezdir. Bir saat kadar bırak. Sonra kırmızı pul biber serpiştir ya da acı kırmızıbiber doğra, sumak da koy. Biraz zeytinyağı da gezdir. Çok güzel olur.

Rezeneli Pırasa Çorbası

Prasosupa me Maratho

Malzeme 4 kişilik

4 orta kalınlıkta pırasa (ayıklanmamış yaklaşık 600-650 gr)
60 ml zeytinyağı (4 çorba kaşığı)
20 gr irmik (2 çorba kaşığı)
800 ml sıcak su (4 su bardağı)
200 ml soğuk süt (1 su bardağı)
1 tatlı kaşığı rezene tohumu
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Pırasaların bıyıklarını –varsa eğer– kesin, dış yapraklarını ayıklayıp yıkayın ve beyaz ile körpe yeşil kısımlarını 1 cm kalınlığında halka halka doğrayın.

Çorbayı pişireceğiniz tencereye zeytinyağını kızdırıp rezene tohumlarını serpiştirin. Yakmamaya dikkat ederek 1-2 dakika kavurun, ardından pırasaları ekleyin ve yumuşayınca kadar orta ateşte çevirin (5-6 dakika).

Pırasalar yumuşayınca irmiği serpiştirin. Topaklaşmaması için hızlı hızlı karıştırın, sıcak suyu ekleyip tuzu katın ve çorbayı orta harlı ateşte pırasalar eriyene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

İrmiğin kabarma ve yapışma huyu olduğundan tencerenin kapağını tam kapamayın ve ara ara açıp çorbayı karıştırın.

Pırasalar eriyince çorbayı ateşten alıp ılınmaya bırakın.

Ilındıktan sonra sebze ezici ile ya da çubuk blender ile pırasaları püre haline getirin. Soğuk sütü ekleyin. Güzelce karıştırın. Son olarak karabiberi serpiştirin (her zaman son anda).

Tencereyi tekrar ocağa koyun, kısık ateşte bir taşım kaynatın. Sadece bir taşım, daha uzun kaynatırsanız süt kesilebilir.

Rezene tohumları pırasalarla birlikte ezilecek ama yine de üç beş tane kalabilir. O tanelerin ağzınıza gelmesinden hoşlanmıyorsanız tohum yerine bir tatlı kaşığı öğütülmüş rezene kullanın. Aynı lezzeti vermez ama daha “kibar” olur!

Pırasalı Patates Çorbası

Prasopatatosupa

Malzeme 4 kişilik

3 adet pırasa, yaklaşık 600 gr (ayıklanınca yaklaşık 350 gr kalacak)
250 gr patates (2 adet orta boy)
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
50 gr tereyağı
½ su bardağı kıyılmış kereviz yaprağı
800 ml sıcak su (4 su bardağı)
200 ml soğuk süt (1 su bardağı)
Bol karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Temizlenmiş, yıkanmış pırasaların beyaz ve körpe yeşil kısımlarını 1 cm kalınlığında halka halka, soyulmuş patatesleri küp küp doğrayın.

Çorbayı pişireceğiniz tencerede zeytinyağını ısıtıp pırasaları 2-3 dakika kavurun. Tereyağını ekleyin, eriyince patatesleri ilave edin ve hepsini birden kuvvetlice ateşte 3 dakika daha çevirin.

Kereviz yapraklarını, tuzu ve sıcak suyu ekleyin. Tencere kaynamaya başlayınca ateşin altını kısın ve pırasa ile patatesler iyice eriyene kadar çorbayı yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Pişirme süresi biraz da patatesin cinsine bağlıdır. Bu çorba için en uygun patates, nişasta oranı yüksek, pişerken dağılan “pürelik” cinsidir.

İndirmeye yakın bolca karabiber ekleyin. Tencereyi ocaktan alın ve çorbayı ılınmaya bırakın.

Yumuşamış pırasa ve patatesleri çatalla iyice ezip püre haline getirin. Çorbanın tamamen pürüzsüz olmasını istiyorsanız çubuk blenderi devreye sokun. Ardından soğuk sütü ekleyin, iyice karıştırın ve tencereyi tekrar ateşe koyup bir taşım kaynatın. Kıvamı yoğun *praso-patato-supa* hazır.

Kaymak eklemenize gerek yok, tereyağının lezzeti ve kokusu yeterince iştah açıcıdır. Yine de karar sizin.

Terbiyeli Pırasa

Prasa Avgolemono

Malzeme 4 kişilik

1 kilo pırasa (temizlenmiş yaklaşık 750 gr)
60 ml zeytinyağı (4 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı rezene tohumu
1 tutam kereviz yaprağı
100 ml sıcak su (½ su bardağı)
2 yumurtanın sarısı
1 büyük limonun suyu
Tuz

Hazırlanışı

Pırasaları temizleyip beyaz ve körpe yeşil bölümlerini 4 cm boyunda doğrayın.

Pırasaları mümkünse tek sıra halinde alacak büyüklükte yayvan bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Bir kaşık rezene tohumu ekleyin, 1-2 dakika kavurun. Ardından pırasaları yerleştirin ve har ateşte devamlı karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Yakmamaya dikkat edin.

Pırasalar yumuşayınca tencereye sıcak suyu, tuzu ve kereviz yapraklarını katın. Tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte pırasaları yaklaşık 30 dakika pişirin.

Yemek pişerken pırasaları, özellikle kalın beyaz kısımlarını çatalla birkaç kez “çimdikleyin”. Böylece pırasalar yemek suyunu daha fazla emecek, yemek daha leziz olacak. Bu *Yayanın* mutfak sırlarından biriydi!

Pırasalar iyice yumuşayıp tencerede bir miktar yemek suyu ile zeytinyağı kalınca yemek hazır demektir; ateşi söndürün.

Yumurta sarılarıyla limonu iyice çırpın, yemeğe katın ve tencereyi sağa sola sallayarak terbiyenin eşitçe dağılmasını sağlayın.

Tencereyi tekrar ateşe koyup bir iki fokurdattın. Yemeğin suyu kıvama gelince ocağı söndürüp yemeği ılınmaya bırakın.

Terbiyeli pırasayı ılık yemenizi öneririm; eğer artarsa, ertesi gün ısıtmadan oda sıcaklığında tüketin.

Körpe olmayan pırasalar ise tencereye girerdi. Fakat acılı değil, terbiyeli pişerdi, üstelik zeytinyağlı. Bu yemek bence pırasanın en midevî ve leziz halidir.

Yerken rezene tohumlarının rahatsız edeceğini düşünüyorsanız –beni hiç etmiyor– yemek ılındıktan sonra, biraz uğraşarak tencereden çıkarıp atabilirsiniz ya da bir tatlı kaşığı toz rezene kullanabilirsiniz ancak bu durumda, çorba tarifinde belirtildiği gibi tat farkı kaçınılmazdır.

KAPADOKYA MUTFAĞI I: YEMEKLER

ANDRONİKİ İLE VASİL 1914’TE EVLENDİKTEN SONRA Eminönü’nden Samatya’ya taşındılar. Ayios Minas Kilisesi’nin arkasında ahşap bir eve yerleştiler. Vasil bakkal dükkânını bıraktı. Önce Galata’da (“Bakkalcılık” oynadığım bavul dolusu gıcır gıcır çarlık rublesi bu ilk denemenin enkazıydı), sonra Sirkeci’de Dördüncü Vakıf Han’da küçük bir tezgâh açıp sarraflığa başladı. Babam 1917’de o evde doğdu. Benim nüfus kaydım hâlâ orada: Samatya, Sulu Manastır mahallesi, Hacı Kadın sokakta.

Samatya, “İstanbul ayaklı” çoğu Karamanlı’nın yerleştiği mahalleydi. Yayanın evi de Salmatomruk, Ayvansaray, Fener, Cibali ve Altımermer’den gelen İncesulu akrabaların toplanma noktasıydı. Günübirlik ziyarete gelip gidenler; yatıya gelip günlerce, aylarca kalanlar; yangınlardan kurtulup sığınanlar; köyden gelip başını sokacak çatı arayanlar... İki katlı daracık ev küçük bir İncesu kolonisi olmuştu. Olsun. Kimse şikâyetçi değildi. Ne derler: “Bütün iyiler sığar.”

Mutfak Kleopatra’nın denetimindeydi, *kaygana*, *yuvarlakia*, *tatlı yahnı*, *ketedia*, *içli*, *halvateri*, *köfteria* ve artık adları bile unutulmuş yemekler ve tatlılar pişiriyordu. Genç Androniki aşçı çömezi eğitimini bu mutfakta aldı.

Yaya, Kleopatra’dan öğrendiği yemeklerin çoğunu zamanla unuttuğunu söyleyip dururdu: “Ne bileyim *bre yavri mu*, çok zaman geçti” (sahih Yunanca ve Türkçe konuşur, Kayseri ağzını da bilir-di), yine de bazıları hafızasında canlıydı, özellikle Noel ve Yılbaşı Sofrası yemekleri. Altmış küsur yıl sonra bana anlatabiliyordu:

Noel günü *yuvarlakia* yerdik. Biz keşkek, herse yapmazdık.
Kaygana ve *yuvarlakia* yapardık. *Yuvarlakia* Noel Sofrası’nın ana yemeği idi.

Keşkek malum, yarma buğday ve etle yapılan Anadolu’nun kadim yemeği. Keşkek ya da herise aynı yemeğin iki farklı adıdır.

Ekşili ya da Terbiyeli Köfte *Yuvarlakia*

Malzeme 4-6 kişilik

Köfteler için

400 gr yağlıca koyun kıyması ya da koyun dana karışımı
3 çorba kaşığı köftelik bulgur (pilavlık da kullanabilirsiniz)
1 büyük soğan, rendelenmiş
4-5 büyük diş sarımsak, ezilmiş
1 su bardağı maydanoz
½ su bardağı dereotu
½ su bardağı taze nane
1 çorba kaşığı kuru nane
½ tatlı kaşığı karabiber
½ su bardağı un (köfteleri bulamak için)
Tuz

Haşlama suyu için

1,5 lt su
75 gr tereyağı (kıyma yeterince yağlı değilse miktarı artırın)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane

Terbiye için

2 çorba kaşığı un (silme)
2 yumurtanın sarısı
1 büyük limonun suyu

Hazırlanışı

Köfte malzemelerini, un hariç, genişçe bir kaba koyup iyice yoğurun. Yarım saat kadar dinlendirdikten sonra kestane büyüklüğünde parçalar alıp avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler yapın (bu ölçülerle yaklaşık 40 adet *yuvarlakia* elde edersiniz).

Bir çukur tabağa ½ su bardağı un koyup köftelikleri iyice bulayın, fazladan unu silkeleyip bir tepsiye dizin.

Derin bir tencereye ölçülü suyu, tereyağını, tuzu ekleyip ateşe koyun. Su kaynamaya başlayınca köfteleri ikiye-üçer ekleyin. Suyun ısı kaybetmeden fokur fokur kaynaması önemli, yoksa köfteler dağılabilir.

Köfteleri önce har ateşte 5 dakika kaynatın, kaynarken su yüzeyinde biriken köpüğü temizleyin, sonra ateşin altını kısın ve yaklaşık 15 dakika daha pişirin.

Tencereyi ateşten alın ve çorbanın helmelenmesi için bir süre dinlendirin.

Yemek saatine yakın terbiyeyi hazırlayın. Bir kâseye unu, limon suyunu ve bir kepçe ılık yemek suyu koyup karıştırın. Un eriyince iki yumurtanın sarısını ilave edin ve köpürünceye kadar çırpın.

Tencereyi yeniden ocağa koyun; kısık ateşte devamlı karıştırarak terbiyeyi ekleyin, kuru naneyi serpiştirin ve çorbanın hafifçe koyulaşması için bir iki taşım kaynatın. Yuvarlakia durdukça lezzeti artan yemeklerdendir. Çorbayı bir gün dolapta bekletip terbiyesini ertesi gün katarak yerseniz daha çok hoşunuza gidecektir.

Kayserili Ortodokslar keşkek (*keşkeki*), Niğdeliler ve Nevşehir-
liler herise (*herse*) derlerdi. “Yuvarlak” sözcüğüne Yunanca ço-
ğul takısı eklenerek oluşan *yuvarlakia* bildiğiniz ekşili köftedir
(terbiyeli ya da sulu köfte de denir), yani içinde minik yuvarlak
köftelerin yüzdüğü çorbadır. Bu yemek, günümüz Yunan mutfa-
ğında da aynı adla bilinir; işte size bir Kapadokya mirası daha!

Noel arifesinde, gece çanlar çalar, herkes kiliseye giderdi. Evde
herse [herise] pişirirdik. Eti çömlekte pişirir, tel tel ayırırdık.
Sonra içine bulgur ve aşlık [yarma], soğan, tereyağı koyar,
hepsini tokmakla döverdük. Bu yemeğe *herse* derdik. Gün
ağarıken, kiliseden eve döndüğümüzde bu yemeği yerdik,
çünkü Meryem Ana doğum yapınca ona herse götürmüşler. Biz
Noel’e *Herse Paskalyası*⁶ derdik. Ayrıca o günün vazgeçilmez
yemeği *yuvarlakia* [sulu köfte] idi.⁷

Kırsal kesimin, ister Hıristiyan olsun ister Müslüman, “özel
gün” yemeği olan keşkeğin kent ortamında varlığını sürdürme-
si zordu. Sürdüremedi de. İstanbul’a yerleşen Karamanlıların
mutfağından da silindi. Eski apartmanlarının daracık –ve ge-
nellikle karanlık– mutfaklarında keşkek kazanına yer bulmak

bile başlı başına bir sorundu. *Yuvarlakia*’ya gelin-
ce, artık Noel’in ana yemeği olmasa da kışın hâlâ
pişen doyurucu çorbalardan biridir. Çorba, kırk
günlük orucu açmak için en uygun yiyecek oldu-
ğundan bugün de Noel menüsünün vazgeçilmez
parçasıdır. Aradaki tek fark, günümüz çorbaları
daha rafinedir.

[YAN SAYFADA] Yıl 1917. Babam
babasının kucağında; solda annesi
Androniki, sağda vaftiz annesi
İncesulu akrabalarından Theoḡnosia.
Vaftiz anası ya da babası (nuna /
nunos) bebeğin manevi ana babası
sayılırdı, kan bağı olsun ya da
olmasın ailedeki yeri özeldi, hâlâ
da öyledir.

Vorkokia

“Biz” derdi Yaya ve “biz” derken hem ailesini hem de
adını anmadan İncesu cemaatini kastettiğini zamanla anladım.

Biz, *vorkokia* demeyiz, kaysı deriz. Yemeğine de *kaysı yahnisi*
ya da *tatlı yahnisi* deriz. Eskiden beri adı böyle. Bazıları *vorkokia*
derdi. Bay Yorgo *vorkokia* diyorsa, sen de öyle de.

Bay Yorgo kayınpederimdi. “Bazıları” (bu bağlamda) Yunanca
konuşan Karamanlılardı. Bay Yorgo’nun ailesi Sinasos’tandı
(bugün Mustafapaşa), “Anadolu’nun yıldızı” Sinasos Ürgüp’ün
en zengin Rum köyüydü. Sinasoslular Yunanca konuşur (elbette

⁶ Metinde Türkçe.

⁷ Urania İoakimidu, Nevşehir, KAAM, zarf 145. Talaslılar Noel’e *Kaygana Bayramı* derlerdi.



Kayısı Yahnisi ya da Tatlı Yahni

Vorkokia

Malzeme 4 kişilik

500-600 gr kemiksiz kuzu eti (4 parçaya ayrılmış, tercihen kol kısmından)
300 gr kuru kayısı
200 gr kuru zerdali
50 gr tatlı kayısı çekirdeği ya da tuzsuz badem içi
300 gr soğan (2 orta boy)
100 gr tereyağı
60 ml üzüm pekmezi (4 çorba kaşığı)
1 tarçın çubuğu
½ tatlı kaşığı toz tarçın
600 ml ılık su (3 su bardağı)
Azıcık tuz

Hazırlanışı

Kuru kayısıları ve zerdalileri yıkadıktan sonra üç bardak ılık suda kayısıları yarım saat, zerdalileri 10 dakika bekletin. Kuru meyveler çok sertse bu süreyi azıcık uzatın ama kayısıların diriliğini kaybetmemesine dikkat edin. Meyveler kıvama gelince süzün ve kayısı suyundan 2,5 bardak ayırın.

Kayısı çekirdeklerini (ya da bademleri) 10 dakika sıcak suda bekletip soğutmadan iç kabuklarını soyarak ikiye bölün, kurutun ve hafifçe yağladığınız kalın tabanlı bir tavada azıcık kavurun. Yakmamaya özen gösterin.

Soğanları küp küp yemeklik doğrayın.

Genişçe bir tencerede tereyağının yarısını eritin ve eti orta ateşte önlü arkalı kavurun. Hafifçe pembeleşen etleri tencereden çıkarıp bir tabağa alın ve tencereye soğanları koyup şeffaflaşınca dek bir iki kez çevirin. Sonra bir bardak kayısı suyunu ekleyin, ateşi kısın ve arada bir karıştırarak soğanlar suyu tamamen çekinceye kadar pişirin.

Etleri tekrar tencereye alın, bir bardak kayısı suyu ile çubuk tarçın ekleyin, etler yumuşacık oluncaya kadar yaklaşık bir saat kısık ateşte pişirin. Arada yemeğin suyunu ve etin yumuşaklığını kontrol edin, etin pişme süresi cinsine göre değişebilir.

İnceğine yakın azıcık tuz ilave edip ateşi söndürün. Şimdi kayısıları hazırlama vakti geldi.

Kalan tereyağını kalın tabanlı bir tavada eritin, kayısıları ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika çevirdikten sonra yağla birlikte tenceredeki etlerin üzerine yerleştirin. Ardından zerdalileri, pekmezi, toz tarçını, kavrulmuş bademleri ve ayırdığınız kayısı suyundan kalan son yarım bardağı ekleyin. Tencereyi tekrar ocağa koyun, yemeğin suyu koyulaşınca kadar yaklaşık 20-25 dakika kısık ateşte pişirin. Zerdaliler eriyip yoğun salça haline gelince, kayısılar da diriliklerini kaybetmeden ilik gibi yumuşayınca yemek tam kıvamını bulmuş demektir. Bu tatlı yahniye bulgur pilavı pek yakışır, hele zerdeçalı olunca.

Yayanın notu: Kayısı Yahnisi eskiden gerdan etiyle [koyun etinin boyun kısmı] yapılırdı, şimdi lop etle de yapılıyor. Ama bana sorarsan boyun etiyle daha bir lezzetliydi. Kemik çeşni verirdi. Bir de et kemikli oldu mu daha çabuk pişer.

diyalekt), Türkdilli Karamanlıları (Türkdilli Rum Ortodoksları) hafiften küçümserlerdi. İstanbul'a çalışmaya gidenlerin çoğu havyarcılıkla uğraşır, tuzlu balığın her çeşidini imal ve ihraç ederlerdi. İstanbul'da kazandıklarıyla köyde muhteşem evler inşa edip emekliliklerinin tadını çıkarırlardı. O evlerin bir kısmı şimdi butik oteldir.

Bay Yorgo *Sinasosluluğu* ile gurur duyardı. Babasının köyüyle ilişkisini kesmemişti. 70'li yılların başında köyü ziyaret eder, tanıdıklarıyla hasret giderir, anılarını tazelerdi. Konu açıldı mı âdetlerden, yemeklerden keyifle söz ederdi. *Vorkokia*'yı ilk



Yıl yaklaşık 1923-1924. Samatya'da bir pazar günü sofrası. Lozan antlaşmasına göre "établi" (yerleşmiş, sakin) kabul edilen ve zorunlu göçe (mübadeleye) tabi tutulmayan Makedon ve Kapadokya kökenli akrabalar ve dostlar bir arada. Soldan ikinci Vasil, sağda aşırı kilolu Androniki ile 5 yaşındaki Kostas (gelecekteki babam).

ondan duydum. “Yaz bunu” demişti, “Yaz, unutulmasın.” Ben önce *Yayaya* sordum. Cevabını yukarıda okudunuz. Bay Yorgo’nun isteği ve *Yayanın* onayı ile tarifi Yunanca adını *Vorkokia* olarak kaydettim.

Peki, nerden çıktı bu *vorkokia* sözcüğü? Galiba bir “yan metin” için parantez açmam gerekiyor. Konunun uzmanlarına göre (Sarandakos, s. 73-76), Romalıların *praecoqum*’u (erken olgunlaşan meyve) Helenistik dönem Yunancasına *prekokion* olarak geçer, zamanla *vrekokion*’a dönüşür ve günümüz *verikoko* (Yun. kayısı) sözcüğünde karar kılar. Bitmedi. Başarılı kayısı yetiştiricisi Araplar *vrekokion*’u ödünç alıp “al” takısını ekleyerek *albarkuk* sözcüğünü üretirler. Yine bitmedi. *Albarkuk*’tan İspanyolca *albaricoque*, ondan da Fransızca *apricot* doğar.

Peki, bizim Kapadokyalıların *vorkokia* sözcüğü Yunanca *verikoko*’dan mı yoksa Arapça *barkuk* sözcüğünden mi türedi? Bilemeyeceğim. Ayrıca benim için hiç de önemli değil. Bence önemli olan kelimelerin değiş tokuşu ve bölgede paylaşılan ortak yiyeceklerdir. Bu ortak kültüre “milli kimlik” biçmeye uğraşmak tümüyle anlamsızdır.

Gelelim kayısıya. Kayısı sözcüğü Türkçeye Farsçadan geçtiği için bu alışverişin dışında kaldı. Osmanlılar Arapça *mişmiş* de derlerdi. Elimizde 15. yüzyıldan kalma *mişmişiyye, yâni zerdâlû aş*ı tarifi bile var. Mutfaklardaki karşılıklı etkileşim hakkında anlatacak çok şey var, fakat konu bu kitabın sınırlarını aşıyor.

Yayanın mutfağı sadeydi. Az kavurmalı, az baharatlı, az yağlıydı. “İyi yağ” dediği sadeyağ, yani Urfa yağı, bazen tereyağı, bolca da zeytinyağı kullanırdı. Yağ listesinde kuyruk yağı da vardı ama sadece tatlılara mahsustu. Baharatların çeşidi de miktarı da sınırlıydı. Dedenin sevdiği acı biberi bir kenara bırakırsak, tariflerde ağırlıklı olarak karabiber, kimyon, rezene, sumak, tarçın, karanfil ve zerdeçal bulunurdu. Baklagillerin haşlama suyuna çoklukla defneyaprağı eklerdi. Rezene gaz giderici özelliğiyle pırasa yemeklerinin mutat malzemesiydi. Sumak salataların, tarçın-karanfil ikilisi de ekseri hoşafaların ve tatlıların baharatıydı. Zerdeçalı özellikle yahnilerde, hem renk hem tat katmak için kullanırdı, nohut yahnisinde olduğu gibi. Zerdeçal nohuda çok yakışır. Midevî olsun diye yemeğe eklenen pırasa ve tatlılık veren kayısı da çeşni katar ama tadı belirleyen zerdeçaldır. Bana kalsa bu yemeğe “Zerdeçalı Nohut” derdim, defterimde de öyle kayıtlı ama bu asırlık tarifi “resmi” adını değiştirmek haddim değil.

Yemeğin pişirme süresi nohudunuzun ne kadar “pişken” olduğuna bağlıdır. Verilen toplam 1 saat 30 dakikalık süre, yeni

Nohut Yahnisi

Rebithia Yahnî

Malzeme 4-6 kişilik

200 gr nohut (1 su bardağı)
1 büyük soğan
300 gr pırasa (2 adet)
125 gr kuru kayısı (yaklaşık 10 adet)
100 gr tereyağı
1 lt sıcak su
2 tatlı kaşığı öğütülmüş zerdeçal
Tuz

Hazırlanışı

Nohutları gecedan ıslatın. Sabah süzdükten sonra üstünü iki parmak geçecek kadar soğuk suya koyup hafif yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika kaynatın. Bu süre elbette nohudun cinsine bağlıdır. Taşma tehlikesine karşı tencerenin kapağını yarı açık bırakın. Kaynarken suyun üzerinde biriken köpüğü temizleyin.

Yarı pişmiş nohutları süzün, ayrılmış kabuklar varsa çıkarın (tümünü ayıklayacak sabrınız varsa daha da iyi) ve bir kenarda bekletin.

Pırasaları temizleyip beyaz kısımlarını 2 santimlik parçalara bölün, soğanı yemeklik doğrayın. Kayısları ister bıçakla, ister mutfak makasıyla dörde bölün.

Derince bir tencerede yağı ısıtıp önce soğanı hafifçe öldürün. Ardından nohutları ekleyin, 2-3 dakika soğanla birlikte çevirdikten sonra sıcak suyu ilave edin (su nohutların üstünden iki parmak kadar taşmalı) ve orta harlı ateşte kaynamaya bırakın.

Yemek 10 dakika kaynadıktan sonra ateşi kısın, kayısları ekleyin ve 15 dakika daha pişirin. Sıra pırasalarda. Onları da ekledikten sonra yemeği kayısı ile pırasalar erimeye yüz tutuncaya kadar pişirin (yaklaşık 45 dakika).

İndirmeye yakın tuzu ve zerdeçalı ekleyin, iyice karıştırın, bir iki kez fokurdatıp ateşi söndürün ve bırakın demlensin. Turuncu renkli, suluca ve tatlıca “zerdeçalı nohut” durdukça tadı artar. Ertesi gün yemenizi öneririm. Yahniiyi, Yayanın oruç günlerinde yaptığı gibi katı yağ yerine sıvı yağla da pişirebilirsiniz. Beş çorba kaşığı zeytinyağı yeterlidir.

mahsul nohut için geçerlidir. Eğer nohudunuz taze değilse ön pişirmeyi 20 dakikadan daha uzun süre tutmalısınız.

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Nohutların iç kabuklarını daha kolay ayıklamak için süzdükten sonra iki tatlı kaşığı yemek sodası serpiştirip karıştırın, 2-3 dakika bekleyip (fazla bekletmeyin, aksi halde nohutlar pişerken eriyebilir) iyice yıkayın –en az dört su–, sonra tek tek elden geçirin. “Deli pösteki” işi diyeceksiniz. Ne var ki, yemek hem daha lezzetli hem daha midevî oluyor.

Zeytinyağlı yemekler, pilakiler ve diğerleri

Ortodoks dininin perhiz kurallarına ayrıntılı olarak aşağıda değineceğim. Ama şimdi kısa bir açıklamayı zorunlu buluyorum. Zeytinyağlı sebze yemekleri, dolmalar, favalar, midye pilakileri, fasulye pilakileri, bitkisel yağın ve kansız yaratıkların tüketiminin serbest olduğu dinî perhiz dönemlerinde rağbet gören yemeklerdir. Ne var ki bu lezziz yemeklerin çoğu artık “perhiz yemekleri” kategorisine hapsolacak yemekler değildir. Bazıları perhiz menülerini zenginleştirmek, farklılaştırmak ihtiyacından doğmuş olabilir; örneğin perhizde yenilebilsin diye etsiz pişirilen “yalancı” dolmalar. Fakat zamanla perhizin ve dinin sınırlarını aşarak çok daha geniş bir kesimin sevdiği ve dinî zorunluluk halleri dışında tükettiği yiyecekler haline geldiler. Hatta çoğu içki sofralarının gözde mezesi oldu. Bu nedenle “perhiz yemeği ya da meze” ibaresini taşıyan aşağıdaki tarifleri ayrı bir grup olarak ele aldım. Aslında bu yemekler hem değişen beslenme alışkanlıklarının hem de yukarıda sözünü ettiğim mutfak etkileşiminin, hatta yaşam kültürü alışverişinin ilginç örnekleridir.

1930’lu yılların başında Kleopatra vefat etti. Aile Samatya’dan Cihangir’e taşındı. Karamanlı bir aileye ait Baslamacı Apartman’ının 5. katına yerleşti. Samatya’daki ev akrabadan Uzun Hristo’ya kaldı ve ailenin toplanma noktası işlevini yitirdi. Bir dönem kapandı. Mutfak el değiştirdi, farklılaşmaya başladı.

Sıvı yağla yapılan yemekler hem perhizlerde yenir, hem daha hafiftir. Ama hakiki zeytinyağı olmalı. Beziryağı yemeği acı yapar.

Zeytinin yetişmediği Kapadokya’da sıvı bitkisel yağ olarak ke-ten tohumundan çıkarılan beziryağı yenirdi. Acımtırak tadından dolayı kızartmalarda ve ancak hayvansal yağ tüketiminin yasaklandığı dönemlerde perhiz yemeklerinde kullanılırdı. Yemekler ağırlıklı olarak sadeyağ (diğer adı *sarı yağ*) ve kuyruk

Tarçınlı Barbunya Fasulyesi

Fasulia Barbunia, Kanelata

Malzeme 4 kişilik perhiz yemeği ya da 8 kişilik rakı mezesi

1 kilo taze barbunya (temizlenince yaklaşık 600 gr kalacak)
400 gr olgun domates (2 büyük)
300 gr soğan (2 büyük)
1,5 su bardağı sıcak su
110 ml zeytinyağı (½ su bardağı)
2 tatlı sivri biber (eğer seviyorsanız acı da olabilir)
1 çubuk tarçın
2 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Hazırlanışı

Ayıklanmış taze barbunyaları bol suyla 20 dakika kadar kaynatıp süzün ve kapaklı bir kaba koyup kenarda bekletin.

Soğanları yemeklik doğrayın (1 su bardağı kadar olmalı).

Domatesleri 2-3 dakika sıcak suda bekletip kabukları soyun, çekirdekleri çıkarın ve ince ince kıyın ya da rondodan geçirin. Kıyılmış domatesler 1,5 su bardağını doldurmalı. Tencerede zeytinyağını ısıtın, önce orta ateşte soğanları şeffaflaşınca kadar kavurun, ardından domatesi, ölçülü sıcak suyu, şekeri, tuzu ve çubuk tarçını ekleyip bir iki taşım kaynatın.

Fasulyeleri tencereye aktarın. Tenceredeki salça barbunyanın üzerini iyice örtecek kadar bol olmalı, değilse bir domates daha ekleyin. Son olarak biberleri katın ve yemeği kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirin. Arada suyunu kontrol edin, gerekirse biraz sıcak su ekleyin.

Süre tamamlandığında ateşi söndürün, yemeği tencerenin içinde soğumaya bırakın. Sonra kapaklı cam bir kaba aktarıp buzdolabına kaldırın; kıvamını ancak ertesi gün bulacak, suyunu çekip yağıyla kalacak.

Ertesi gün zaten erimiş olan biberleri ve çubuk tarçını çıkarın, ille de süslemek istiyorsanız birkaç maydanoz yaprağı serpiştirip sofraya götürün. Yazın sıcağında soğuk yenen barbunya fasulyesi ferahlık veren leziz zeytinyağlılardan biridir.

yağı (*dumak* derlerdi) ile yapılırdı. İstanbul'a göç eden Kapadokyalıların –ve babaannenin– mutfağına zeytinyağının girmesiyle yeni tarifler de eklendi; zeytinyağlı yemekler giderek çoğaldı, damak zevki ve mutfak kültürü değişmeye başladı.

Yaya zeytinyağlı sebzeleri genellikle “beyaz” pişirirdi (domates tutkunları bu yemeklere “renksiz” ya da “soluk” derdi). Taze fasulyeyi (ister ayşekadın, ister çalı olsun) sadece bir bütün soğanla bembeyaz pişirirdi; bamya, bezelye (ister Frenk, yani araka, ister Türk, yani sultani olsun), kabak yemeklerine domatesin ne tazesini ne de salçasını katardı. Domates tüketiminin yaygın olmadığı döneme ait Kapadokya mutfağından kalma bir alışkanlık olsa gerek. İsabetli bir alışkanlık. Elbette domatesli pişirdiği yemekler de vardı. Örneğin “perhiz yemeği/meze” kategorisine giren aşağıdaki yemekler ve de pilakiler gibi.

Zeytinyağlı biber dolması bu coğrafyada harcıâlem bir yemektir ama yandaki tarifin iki özelliği var. Bir: Soğanlar önce suda piştiği için, bol soğana rağmen dolma hafif olur. İki: Fırında piştiği için biberler tatlılaşıp içle bütünleşir. Tencerede pişen dolmalar da biberin tadı hep biraz “ayrık” kalır. Tencerede pişenlere *Yaya* “Türk usulü” derdi!

Meze grubuna girmeyen ama “perhiz yemeği” sınıfına hapsedemeyeceğim bir yemek de *iç baklalı pilav*dır. Mevsimlerin dörde ayrıldığı, her mevsimin mahsulünün ayrı olduğu zamanlarda, nisan ayı sonunda İstanbul manavlarında iç bakla görünmeye başlar, mayıs sonuna kadar da satılırdı. Bahar müjdecisi iç baklalı zeytinyağlı enginar yemeği meşhurdu, hâlâ da öyle. *İç baklalı pilav* pek o kadar meşhur değildir ama o da bir bahar ziyafeti yemeğidir.

Yayanın hünerlerinden biri olan bu pilavı evde sevmeyen yoktu. Paskalya perhizi döneminde cumartesi günleri zeytinyağlı pişerdi (perhiz kurallarına göre cumartesieleri zeytinyağı tüketimi serbesttir). Perhiz bittikten sonra az biraz tereyağı da eklenirdi. Çiğ iç baklayı rakı mezesi yapanlar da vardı.

İç Baklalı Pilavın “perhiz” tarifini değiştirerek zeytinyağını bir iki kaşık azaltıp 60 gr tereyağı eklemenizi öneririm.

Fırında Biber Dolması

Piperies Yemistes Furnu

Malzeme 12 dolma için

12 adet dolmalık biber
600 gr soğan
12 çorba kaşığı pirinç (silme, her biber için 1 kaşık)
120 ml zeytinyağı (8 çorba kaşığı)
100 ml sıcak su (1/2 su bardağı)
2 büyük domates
2 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
40 gr kuşüzümü (4 çorba kaşığı)
30 gr dolma fıstığı (3 çorba kaşığı)
Tuz

Ön Hazırlık

Pirinci birkaç el yıkayıp süzün. Hafif kuruması için kevgirde bekletin. Kuşüzümlerini 20 dakika kadar suda bekletip süzün. Soğanları yemeklik, küp küp doğrayın. Doğranmış soğan 2,5 su bardağını tepeleme doldurmalı. Maydanozu yıkayıp kıyın. Biberleri yıkayın, tepelerinden kapak açıp çekirdekli kısmı çıkarın, kapakları kenara koyun. Domatesleri kaynar suda 2-3 dakika bekletip kabuklarını soyun ve ince ince kıyın (ya da rondodan geçirin). Kıyılmış domatesler 1,5 su bardağını doldurmalı.

Her şey hazır olunca kolları sıvayın ve ocağın başına geçin.

Hazırlanışı

Yemeklik doğranmış soğanları, tercihen yayvan bir tencerede, bir bardak su ile açık kapak ve arada bir karıştırarak iyice yumuşayıp su tamamen bitinceye kadar orta harlı ateşte pişirin. Soğanların suyu tamamen bitince tencereye 6 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 bardak kıyılmış domates ekleyin; şekeri, tuzu, karabiberi, baharatları serpiştirin. İyice karıştırıp 3 dakika kadar pişirin.

Kaynayan tencereye pirinci salın. Fıstıkları ve kuşüzümlerini ekleyin. Pirinçleri dikkatlice karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Maydanozu ekleyin ve ateşi söndürün. Pirinçler diriliğini

kaybetmemeli, yoksa dolmalar fırına girince lapalaşır.
Tencerenin kapağını kapatıp harcı ılınmaya bırakın.

Biberlerin içine azıcık tuz, eğer tatlı yemeklerden hoşlanıyorsanız az biraz da şeker serpiştirin, çeyrek parmak kadar boşluk kalacak şekilde harçla doldurun ve kenarda bekleyen kapakları yerleştirin.

Fırını 160 derecede ısıtın.

Dolmaları ısıya dayanıklı bir kaba dizin. Kalan son 2 çorba kaşığı zeytinyağını, ½ bardak kıyılmış domatesi ve biraz tuz eklediğiniz ½ bardak sıcak suyu ilave edip önceden ısıtılmış fırına verin. Arada bir suyunu kontrol ederek –gerekirse de azıcık sıcak su ekleyerek– 160 derecede fırının turbo ayarında tepeleri hafif kavruluncaya kadar 40-45 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra kapta kalan lezzetli suyu biberlerin üzerine gezdirin ve en az üç saat dinlendirin. Ilıkken, hatta en iyisi ertesi gün oda sıcaklığında yiyin. Tüm iyi pişmiş zeytinyağlılar gibi biber dolması da bekledikçe güzelleşen yemeklerdendir.

İç Baklalı Pilav

Pilafi me Kukia

Malzeme 4 kişilik

350 gr taze iç bakla
200 gr pirinç (1 su bardağı tepeleme)
400 ml sıcak su (2 su bardağı)
1 ufak kuru soğan
5-6 tane taze yeşil soğan
100 ml zeytinyağı (5-6 çorba kaşığı)
½ bardak kıyılmış dereotu
1 tatlı kaşığı şeker
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Pirinç iyice yıkadıktan sonra yarım saat ılık suda bekletip süzün. Baklaların iç kabuklarını soyun. Kuru soğanı yemeklik, taze soğanları yeşil kısımlarıyla birlikte irice doğrayın.

Pilavı pişireceğiniz tencerede zeytinyağını kızdırın (tereyağı kullanacaksanız onu da ekleyin). Önce kuru soğanı hafifçe öldürün, ardından tazeleri ekleyip bir iki çevirin.

Soğanlar hazır olunca baklaları tencereye koyun, hepsini bir güzel karıştırın. Tencereye bir bardak sıcak su, tuz, şeker, dereotunu ekleyin (süslemek için bir tutam dereotu ayırabilirsiniz), kapağını kapatın ve bir iki taşım kaynatın (yaklaşık 3-4 dakika). Fazla pişirirseniz baklalar fava olacak! Ardından ikinci bardak sıcak suyu ekleyin, kaynama noktasına gelince süzölmüş pirinç katın. Hızlı hızlı karıştırıp kapağı kapatın, ateşi kısın ve sade pilav pişirir gibi pişirin.

Pirinç suyunu çekince pilavı tahta bir kaşıkla “nazikçe” karıştırın. Ateşi iyice kısın ve 10-15 dakika demlendirin.

Tencereyi ocaktan alın, ağzını bir bezle örtün ve ılınmaya bırakın. Pilavı ılıkken yerseniz baklanın ve dereotunun tadını daha yoğun hissedeceksiniz. Babaannemin tarzı değildi ama ben taze sarımsakla yemenizi öneririm.

Pilakiler

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Pilaki, adını pişirildiği kaptan, Yunanca küçük levha (plaka) anlamındaki *plakion*'dan türeyen, yayvan ve alçak kap anlamındaki *plakero*'dan alır. Çeşidi çoktur: balık (büyük balıkların çoğu pilaki olur, bkz. 4. Bölüm), midye, kuru fasulye, nohut, patlıcan, kabak, mantar, patates... Bunlara bol domates, bol zeytinyağı ve bol sarımsak eklenir. Soğan konusu tartışmalıdır. Bazılarına göre var, bazılarına göre yok. “Soğan koyarsan yahni olur, koymazsan pilaki olur.” Bu tartışma hayli eskidir ve birkaç nesil daha sürebilir, Rum ve Ermeni aşçıların yıllarca inatlaşacağı yeni bir konu olabilir vb. Bugün pilaki için söylenecek kesin bir şey varsa o da asgari malzeme ile azami tat veren bir pişirme yöntemi olduğudur. Tam da Androniki'ye ve *ekonomia* (tasarruf) ilkelerine uygun bir yemek. Belki de o yüzden muhteşem pilakiler pişirdi.

Fasulye pilakisi Yunancada *gigandes* (devler) adıyla bilinen, neredeyse et tadındaki iri kuru fasulyelerle pek leziz olur. Bu iri fasulyelere Türkçede “bomba” denirdi. İstanbul'un bütün büyük zahireci ve bakkallarında satılırdı. Günün birinde bu fasulyenin adı değişiverdi. Bombalar *bombay* oldu. Sebebi malum: Terör olayları. Siyasi durumun mutfak kültürüne etkisinin ilginç örneklerindendir. Yazmadan edemedim.

Midye, istiridye, tarak ve aklınıza gelen tüm deniz kabukluları perhiz yemeği/meze kategorisinden yiyeceklerdir. İstiridye genellikle çiğ yenir. Tarak hem çiğ yenir hem pilavı yapılır. Midye yemekleri ise oldukça çeşitlidir. Elbette en başta dolması gelir. Ermenilerin uzmanlık alanına giren bu tarife karışmak niyetinde değilim. Zaten aileden hiç kimse *midia dolma* yapmaya yeltenmedi. Babamın kalıp ustası Artin Usta'nın Noel'de hediye getirdiği midye dolmalarını –ve topikleri– Yaya hariç (dinî önyargı ve zırva söylencelerin etkisiyle imanlı bir Rum Ortodoks'un Ermeni'nin pişirdiğini yemediği sır değildir) hepimiz afiyetle yer, nefasetine hayran kalırdık. Midye dolması tarifini merak ediyorsanız Takuhi Tovmasyan'ın kitabına başvurabilirsiniz (bkz. *Sofranız Şen Olsun*, s. 19-22). Harika bir tariftir. Takuhi, midyeyi “çıtlatarak” açmadan başlayarak en ufak ayrıntısına kadar anlatır. Artık kolları sıvayıp elli midye dolması yapıp dostlarınıza ziyafet çekmek, komşulara dağıtmak ya da on gün boyunca ailece tüketmek size kalmış.

Herkesin sevdiği ve bildiği midye tava için tarif gerekmez. Beyaz şaraplı, sarımsaklı kabuklu midye buğulamasını pek severim; ne var ki bizim evde pişen bir yemek değildi. Kaldı pilakisi ve salması.

Fasulye Pilakisi

Fasulia Plaki

Malzeme 4-6 kişilik perhiz yemeği ya da 8-10 kişilik rakı mezesi

200 gr kuru fasulye, tercihen Erzincan'ın dermason fasulyesi (1 dolu su bardağı)
75 ml zeytinyağı (5 çorba kaşığı)
1 büyükçe patates
2 ince havuç
2 büyük domates
5-6 diş sarımsak
½ su bardağı kereviz yaprağı
1 su bardağı maydanoz
1-2 defneyaprağı
200 ml sıcak su (1 su bardağı)
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Hazırlanışı

Fasulyeleri akşamdan ıslatın. Sabah süzün, tencereye bolca su, defneleri ve fasulyeyi koyup ateşe sürün. Yarı açık kapakla azıcık yumuşayınca kadar pişirin. Kaynarken suda biriken köpük varsa temizleyin.

Fasulyeler pişerken sebzeleri hazırlayın. Domatesleri sıcak suya koyduktan sonra kabuklarını soyun ve rondoda kıyın. Kıyılmış domatesler 1 su bardağını doldurmalı. Patatesleri küçük küp şeklinde, havuçları halka halka kesin. Havuçlar kalınsa halkaları ikiye, hatta dörde bölün. Sebzeler fasulyelerin boyundan büyük olmasın ki yerken lokmalar “dengeli” olsun. Sarımsakları, maydanoz ve kereviz yapraklarını irice doğrayın.

Yarı pişmiş fasulyeleri süzüp kapaklı bir kapta ılık tutun. Defneleri çıkarın.

Yayvan bir tencerede üç kaşık zeytinyağını ısıtın. Orta harlı ateşte havuçları ve patatesleri kavurun. Sonra sarımsakları ekleyin ve yakmamaya dikkat ederek hepsini birden birkaç kez çevirin. Burnunuza sarımsak kokusu gelince sebzeleri delikli bir kepçeyle tencereden çıkarın, hafifçe tuzlayıp bir kenarda bekletin.

Kalan iki kaşık zeytinyağını tencereye koyup azıcık ısıtın. Ardından kıyılmış domatesleri, tuzu, şekerini ve bir bardak sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın. Bir iki fokurdattın. Kaynayan salçaya fasulyeleri katın ve orta hararetli ateşte arada bir

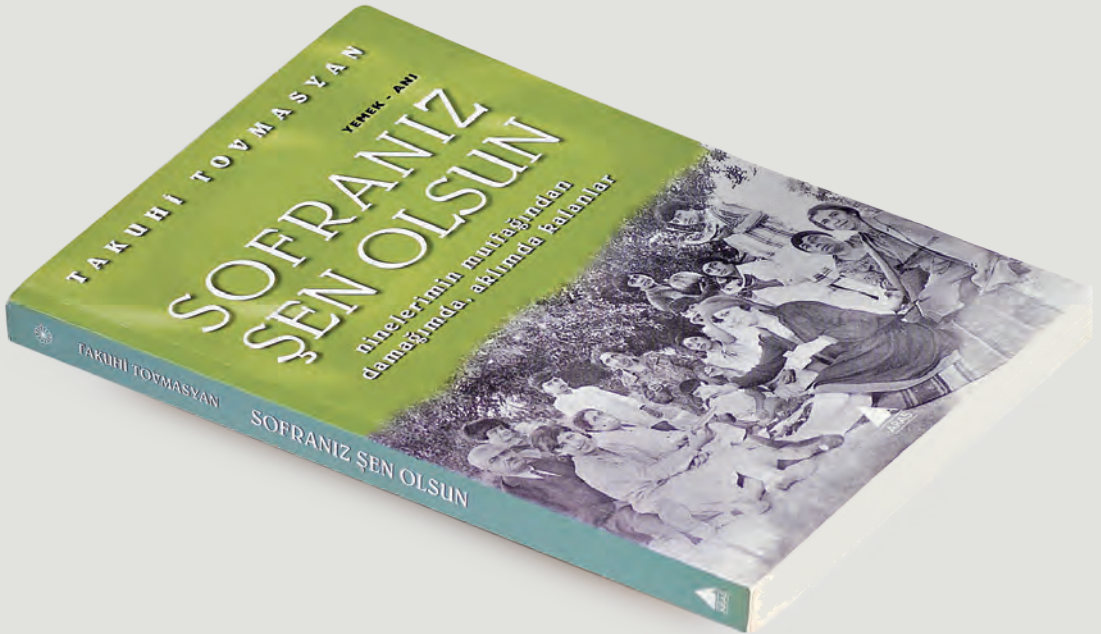
karıştırarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Fasulyeler biraz daha yumuşamalı ama erimemeli.

Yemeğin suyunu kontrol edin, azaldıysa biraz sıcak su katın (“biraz” uyarısı önemli, pilaki çok sulu olmamalı) ve kenarda bekleyen kavrulmuş sebzeleri tencereye ekleyin. Malzemeleri ezmeden güzelce karıştırın. Son olarak maydanozun yarısını ve kereviz yapraklarının tümünü katın. Kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika daha pişirin. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Pilaki soğuduktan sonra kapaklı bir kaba aktarın, buzdolabına koyup en az 3 saat dinlendirin. Durdukça lezzetlenecek. Sofraya götürmeden kalan maydanozu serpiştirin.

Piştirme sürelerinin bakliyatın cinsine ve tazeliğine bağlı olduğunu unutmayın.

Takuhi Tovmasyan'ın kitabında Ermeni mutfağının bildik, bilmedik pek çok nefis yemek tarifi yer alıyor ama en önemlisi Takuhi'nin büyük bir sevgiyle anlattığı kâh hüznü, kâh neşeli insan ve aile öyküleridir.
Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.



Midye Pilakisi

Midia Plaki

Malzeme 4 kişilik perhiz yemeği ya da 6-8 kişilik rakı mezesi

300 gr midye içi (tane ile alacaksınız yaklaşık 100 adet)
75 ml zeytinyağı (5 çorba kaşığı)
5-6 diş sarımsak
1 orta boy patates
1 orta boy havuç
2 olgun domates
5-6 sap kereviz yaprağı
½ su bardağı maydanoz
100 ml midye suyu (½ su bardağı)
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Midyeleri iyice yıkayıp süzün. Süzülen midye suyundan ½ su bardağı ayırın. Domatesleri 2-3 dakika kaynar suya batırıp kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayıp ince ince doğrayın (doğranmış domatesler 1 su bardağını doldurmalı). Patatesi ve havucu tavla zarı büyüklüğünde küp küp kesin, kereviz yapraklarını ve maydanozu kabaca doğrayın. Sarımsakları boylarına göre ikiye ya da dörde bölün.

Yayvan bir tencerede yağı kızdırın. Önce 2 dakika havuçları kavurun, ardından patatesleri ekleyin, 2 dakika daha kavurun.

Sırada domatesler, midye suyu ve sarımsaklar var. Hepsini tencereye aktarın, iyice karıştırın, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın, orta ateşte sebzeler hafifçe yumuşamaya yüz tutuncaya kadar pişirin (yaklaşık 5 dakika). Pişme süresi patatesin cinsine göre değişebilir, en iyisi çatalla kontrol edin. Pilaki için en uygun olanı taze patates ya da pişerken dağılmayan "yemeklik" patates cinsidir.

Sebzeler yarı yarıya pişince midyeleri, maydanoz ile kereviz yapraklarını ekleyin. Su katmanıza gerek yok, midyeler ne kadar süzülürse süzölsün yine su salacaktır. Tencerenin kapağını kapatın ve yemeği 5-6 dakika pişirin; daha fazla pişirmeyin midyeler sertleşir. Eğer suyu fazla ise kapağı ve ateşin altını açıp bir iki fokurdatın.

Ateşi söndürün ve ılınmaya bırakın. Tüm pilakiler gibi midye pilakisi de ılık, hatta soğuk yenir.

Şimdi sıra salmada. Her ne kadar salmanın malzemesi midye ve pirinç ise de salma midye pilavı değildir. Midye pilavı her çeşit midye içi ile, hatta günümüzde konserve ya da donmuş midyelerle de yapılabilir. Salma ise “salmalık” denen küçük boy kabuklu midyelerle yapılır ve deniz kokar.

Perhiz yemeği/meze kategorisinin yıldızlarından biri de *Temiz Pazartesi* şöleninden (bkz. 2. Bölüm, s. 140) ve rakı sofralarından eksik olmayan kuru bakla favasıdır.

Yayanın perhiz günlerinde pişirdiği tatlımsı favayı siyah zeytin (salamura zeytini değil, buruş buruş sele zeytini) ve acımtırak radika ile yerdik. Menüye bazen halka halka doğranmış ve kekik serpiştirilmiş patates kızartması da eklenirdi. Bu pek hoş birleşim favayı gözümde ziyafet sofrasına yaraşır bir yiyeceğe dönüştürdü.

Midye Salması

Malzeme 4 kişilik perhiz yemeği ya da 6-8 kişilik meze

40 adet salmalık midye (yaklaşık 1 kg.)

110 ml zeytinyağı (½ su bardağı)

300 gr pirinç (1,5 su bardağı)

600 ml sıcak su (3 su bardağı)

1 büyük soğan

2 adet orta boy olgun domates

1 tatlı kaşığı şeker

Tuz

Hazırlanışı

Midyeleri salmayı pişireceğiniz gün taze taze alın. Salmalık, yani kabuğu küçük midyeleri seçin. Ufak tel bir fırça ile kabuklarını kazıyıp temizleyin. Uç kısımdaki “bıyıkları” kesin, iyice yıkayıp süzün. Midyelerin kabukları sımsıkı kapalı ve pırlıl pırlıl olmalı. Aralarında kabuğu açık olanı varsa hiç düşünmeden atın. O midye ölmüştür ve ölü midye yenmez, kazara yenirse insanı zehirleyip hastanelik bile eder.

Pirinci iyice yıkayıp süzün, suda bekletmenize gerek yok. Soğanı yemeklik doğrayın, domatesleri 2-3 dakika sıcak suda bekletip kabuklarını soyun ve ince ince kıyın.

Büyük, derin bir tencerede zeytinyağını kızdırıp soğanı kavurun. Soğan yumuşayıp şeffaflaşınca midyeleri ekleyin. Harlı ateşte, karıştırarak ve arada bir tencereyi sallayarak kabuklar açılincaya kadar pişirin. Midyelerin tümü açılınca (açılmayanlar varsa onları da atın) suyu, domatesleri, tuzu ve şekeri ekleyip bir taşım kaynatın. Ardından pirinci salın ve büyük bir kaşıkla iyice karıştırın. Önce 2-3 dakika harlı ateşte pişirin. Tencere kaynamaya başlayınca ateşin altını kısın ve pirinçler suyu çekinceye kadar pişirin (yaklaşık 15 dakika). Yemeğin dibi tutmasın diye arada bir karıştırıp suyunu kontrol etmekte fayda var. Su azalırsa eğer azıcık sıcak su ekleyebilirsiniz. Salmanın pirinci ne pilavdaki gibi diri ne de lapadaki gibi yumuşamış olmalı, istenilen ikisinin arası bir kıvamdır.

Pirinçler kıvamında pişince tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. İçi pirinç dolu midyeleri, tencerede kalan pirinçle birlikte çukur tabaklara doldurun.

Midyelerin kabuklarını kaşık niyetine kullanabilirsiniz. Her ne kadar sofrada adab-ı muâşeret kurallarına ters düşse de salmanın tadı elle ve ılık yenince çıkar.

Eğer meze olarak sunacaksanız sadece içi pirinç dolu midyeleri büyük bir servis tabağıyla sofranın ortasına koyun, herkes eliyle alıp yesin. Yanına kabuklar için aynı büyüklükte boş bir kâse koymayı da unutmayın.

Fava Fava

Malzeme 4 kişilik perhiz günleri yiyeceği ya da 6-8 kişilik meze

150 gr kuru bakla (1 su bardağı)
2 büyükçe soğan, dörde bölünmüş
5 su bardağı soğuk su
90 ml zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
1 su bardağı ince kıyılmış dereotu
2 tatlı kaşığı şeker
½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Dereotunun dışında tüm malzemeyi ve ölçülü suyu tencereye koyun, kapağı kapatın ve har ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, suyun üstünde oluşan köpüğü temizledikten sonra kapağı yarım kapatın ve soğanlarla baklalar eriyinceye kadar yaklaşık 1 saat, arada bir tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.

Bir saat dolunca tencerenin başına geçin ve sürekli karıştırmaya başlayın. Karıştırdıkça soğanlar tamamen, baklalar da büyük ölçüde eriyecek. Diri kalan bakla varsa kaşıkla ya da çatalla ezin. Bu arada tencereden “pluf pluf” sesleri yükselecek. Favanın huyudur, koyulaştıkça ses çıkarmaya ve “göbek atmaya”, yani göz göz kabarıp etrafa sıçramaya başlar. Üstünüz başınız, ocak, mutfak batar ve en kötüsü eliniz yanabilir; en iyisi bu aşamada mutfak eldiveni kullanın. Son kaynatma faslı yaklaşık 15 dakika sürecek. Tencereyi ocaktan indirmeye yakın dereotunu ekleyin (süslemek için bir tutam ayırabilirsiniz), güzelce karıştırıp ateşi söndürün.

Bir ya da iki cam kâseyi (tercihen yuvarlak) hafifçe nemlendirip yoğun krema kıvamındaki sıcak favayı boşaltın. Soğuduktan sonra kâsenin ağzını örtüp buzdolabına kaldırın ve bıçakla kesilir kıvama gelmesi için 4-5 saat dinlendirin. Dolapta ne kadar uzun kalırsa kıvamı o kadar iyi olur. İdeal süre 12 saattir. Sofraya götüreceğiniz zaman cam kapları ters çevirin, bir bıçağın ucuyla favayı kaptan azıcık ayırın ve kalıp halinde tabağa aktarın. Üzerine sadece biraz dereotu serpiştirin. Favaya fazladan yağ ya da soğan eklemeye –bence– gerek yoktur. Eğer favanın tamamen pürüzsüz olmasını istiyorsanız kalan ufak tefek bakla parçalarını kâselere boşaltmadan önce çubuk blenderi kullanarak yok edebilirsiniz.

Dinî perhiz yemekleri

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Hristiyanlıkta insan eti ve her türlü canlının kanı dışında haram sayılan, yani yenilmesi içilmesi kesinlikle yasaklanmış yiyecek yoktur. Buna karşılık tutulması şart olan perhizler vardır.

Ortodoks Kilisesi takviminde üç büyük perhiz dönemi yer alır. Birincisi 40 günlük Noel (25 Aralık, İsa'nın doğumunun kutlandığı gün) perhizi. İkincisi 48 günlük Paskalya (İsa'nın dirilişi kutlandığı gün) perhizi. Üçüncüsü 15 günlük Panayia (15 Ağustos, Meryem Ana'nın "Ebedi Uykuya Dalışı"nın kutlandığı gün) perhizi. Bu uzun perhiz dönemlerinde et, balık gibi her türlü kanlı yaratık ve süt, yoğurt, katı yağ, peynir, yumurta gibi hayvansal besin tüketimi yasaktır. Tek istisna, 48 günlük Paskalya perhizi süresince 25 Mart *Müjde Günü* ile Paskalya öncesi pazar günü kutlanan *Vaion*⁸ gününde tüketilen balıktır. Bu saydığım toplam 103 güne ilaveten neredeyse yılın tüm Çarşamba ve Cuma günleri ve daha kısa süreli bazı oruç dönemleri eklenince, hayvansal gıdadan arınmış perhiz günleri yılda yaklaşık 180 güne ulaşıyor. Kısacası dini bütün Ortodokslar yılın yarısını hububat, baklagiller, otlar, kökler, sebzeler, meyveler ve kansız yaratıklar yiyerek geçirmek zorundalar. Bazı günler bu saydıklarımı bitkisel yağla pişirebilir ya da tatlandırabilirler, fakat çoğu zaman tamamen yavan, sade suda pişmiş yiyeceklerle beslenmeleri gerekir.

Babaannem bütün bu perhizleri tutar, kurallara harfi harfine uyardı. Margarin ilk çıktığında "bitkisel" olduğu gerekçesiyle perhizde tüketilebileceği söylentisi bile öfkelenmesine yetmişti. Dönemin patriği Atinagoras'a şikâyetle gitmeyi tasarlarken aksi yönde fetva çıktı da rahatladı!

Uzun perhiz dönemleri evdekilerin beslenme düzenini etkilemezdi. Evde kimse *Yaya* kadar dindar değildi ve *Yaya* kimseden oruç tutmasını beklemeydi. Mütevazı dindarlığımız sadece Paskalya öncesi Kutsal Hafta boyunca perhiz tutmakla sınırlıydı. Zaten yıl boyu ağızlarına mercimek koymayanlar bile (örneğin annem ve anneannem) Kutsal Perşembe ve Kutsal Cuma günü âdet yerini bulsun diye sade suda pişmiş sirkeli mercimek yerlerdi, elbette yağsız.

Noel ve Paskalya perhizleri benim için başka zaman yiyemeyeceğim değişik, ilginç yemeklerin dönemiymiş. Mesela tahin dönemiymiş; çorbasından, pidesinden nohuduna kadar her şey tahinle pişirdi.

8 Bu iki yortu için bkz. 4. Bölüm, s. 245.

Turşular dönemi; özellikle pancar turşusu. Radika dönemi; bol limonlu acı radikayı yer, suyunu içerdim. Kansız deniz yaratıklarından midye ve istiridye dönemi ve kansız kara yaratığı salyangoz dönemi.

Evet, salyangoz dönemi. Yaya ile karşılıklı salyangoz yedik. Özel tabaklarda, özel kaşıklarla, özel soslarla pişirilmiş salyangozlar değil, sade suda haşlanmış salyangozları yedik. Biraz şaşırtıcı değil mi? En iyisi ayrıntılarıyla anlatayım.

Yayanın tanıdığı bir Balık Pazarı esnafı perhiz döneminde, her yağmurdan sonra eve bir sepet salyangoz getirirdi. Radikayı da o getirirdi, “mezarlıktan toplanmadı” garantisini vererek! Salyangozlar birkaç su yıkanır, bu işe ayrılmış derin tencereye konurdu. Kapak kapatılır, üzerine Yayanın kollu ağır kıyma makinesi yerleştirilirdi. Sümüklerin temizlenmesi için salyangozlar 24 saat bu vaziyette bırakılırdı. Tencereden gelen tıkırtılar gece boyu sürerdi. Sonra salyangozlar yeniden akar suda iyice yıkanır ve... haşlanırdı. İlininca, Yaya ile mutfak masasına oturur, salyangozları saç firketesiyle kabuğundan çıkarır, bağırsak bölümünü atıp yedik. Olağanüstü lezzetli. O kapkara haşlama suyunu da içerdik. O daha da nefisti. Bu arada evdekilerden kimse mutfağa girmezdi. Girse bile hemen çıkardı! Hatta bir rivayete göre hizmetçilerden biri anneme “Salyangoz yenen evde ben durmam” deyip işten ayrılmış. Neyse, o günler çok geride kaldı fakat itiraf etmeliyim ki bu salyangoz maceram mutfak travmalarımdan ve canlı yaratık yememe kararımın iki temel nedenlerinden biridir. Diğeri 4. Bölüm’de okuyacağınız “ıstakoz travması”dır.

Perhiz tutmak, her ne kadar nefsin terbiyesi, dünyevî –ve mi-devî– zevklerden uzaklaşmak anlamını taşıyorsa da, Yaya gibi dindar biri bile bazı lezzetlere sırt çevirmezdi. Peksimet (ya da ekmek), turşu, haşlanmış ot, bakliyat ve zeytinle geçirdiği günlerin yanı sıra “böyle perhize diyecek yok” dedirtecek havyarlı, balık yumurtalı (o zaman bu ürünlerin fiyatı astronomik değildi) sofralar da kurardı; mükellef ama dinî kurallara uygun sofralar. Bu sofraların sayısı bir elin parmağı kadardı. Karnını genellikle bulgur, mercimek ve nohutla doyururdu çünkü hepsi tok tutardı ve besleyici tahin hepsine pek yakışırdı.

Birbirlerine benzeyen nohutlu ve mercimekli yemeklerden perhiz tutmak zorunda olmayanlara da cazip gelecek iki tarif seçtim: Salata niyetine yenilebilecek *tahinli nohut* ve misafir menüsünde bile yer almayı hak eden *cevizli mercimek*.

Nohut yerine mercimek kullanıp bol sumakla tatlandırırsanız, tahini de limon yerine sirke ile muamele ederseniz klasik bir

Tahinli Nohut

Revithia me Tahini

Malzeme 4-6 kişilik

150 gr nohut (1 su bardağı)
60 gr ceviz içi (1½ su bardağı)
2 defneyaprağı
100 gr kuru üzüm (1 su bardağı)
Bol maydanoz
Bol taze nane

Tahin sosu için

4 çorba kaşığı tahin
5 çorba kaşığı ılık su
1 büyük limonunun suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz

Hazırlanışı

Nohutları gecedan ıslatın. Sabah bolca soğuk su ve iki defneyaprağıyla tencereye koyup iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Pişmiş nohutları süzün (haşlama suyundan bir miktar ayırın), defneleri atın ve kabukları soymaya girişin. Zor bir iştir ama tarifin selameti için (nohudun tahin sosunu emmesi, lezzetli olması için) soymak gerekiyor. İş kolaylaştırmanın bir yolu, daha önce (bkz. Nohut Yahnisi) anlatıldığı gibi pişmiş nohutlara iki tatlı kaşığı yemek sodası ekleyip karıştırmak ve beş dakika bekledikten sonra bol sudan geçirmektir. Ayıkladığımız nohutları azıcık sıcak haşlama suyu ile kapaklı bir kaba koyun, tahin sosunu hazırlayıncaya kadar ılık kalsınlar.

Sos malzemesini bir kâseye koyup iyice çırpın. Nohutları süzüp derin bir kâseye alın, kabaca dövülmüş cevizleri, kuru üzümleri (doğranmış kuru kayısı da kullanabilirsiniz) ve ılık sosu ekleyin. İyice karıştırın. Kıyılmış bol maydanoz ile naneyi serpiştirip hemen sofraya götürün. Tatlımsı, tahinli nohut salatası ılıkken çok daha lezzetlidir.

Kapadokya lezzeti elde edersiniz. Sirke ile sumak, limon yoksunu yörede yemeğe ekşilik vermek için kullanılan temel malzemelerdi. Kapadokya'da sumak o kadar yaygındı ki, bazı mübaddiller Yunanistan'a giderken yanlarında sumak da götürmüşler. O hengâmede bile ağız tadı unutulmamış!

Bazı perhiz yemeklerinin tadı gerçekten şaşırtıcıdır. Eğer cevizli içli köfte davet sofralarına layık bir yiyecekse onunla boy ölçüşebilecek cevizli mercimek niye olmasın? Tek eksiği kıymadır.

Cevizli Mercimek

Faki me Karidia

Malzeme 20x20 cm ebadında bir fırın kabı için

150 gr yeşil mercimek ($\frac{3}{4}$ su bardağı)
60 gr irice dövülmüş ceviz içi ($\frac{1}{2}$ su bardağı)
1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek (kabuğu alınmış 3 dilim)
60 ml zeytinyağı (4 çorba kaşığı)
400 ml su (2 su bardağı)
100 ml ılık su ($\frac{1}{2}$ su bardağı)
15 ml sirke (1 çorba kaşığı)
1 defneyaprağı
1 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kimyon
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Mercimeği yarım saat suda beklettikten sonra süzün. Ölçülü soğuk su ve bir defneyaprağıyla (defne mercimeği ihya eder) tencereye koyup suyunu çekinceye kadar, arada bir karıştırarak orta harlı ateşte pişirin. İndirmeye yakın tuzunu, biberini katın.

Mercimek pişerken, soğanı piyazlık doğrayın. Bir tavada 3 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırıp soğanı kavurun. Soğan yumuşayıp şeffaflaşınca şekeri, kimyonu, sirkeyi ekleyin. İyice karıştırın, bir iki kez fokurdatıp ocaktan alın.

Mercimeği derin bir kâseye boşaltın, defneyi çıkarın, ufalanmış ekmeği, dövülmüş cevizi, kavrulmuş soğanı ve malzemelerin birleşmesi için “gerektiği kadar” ılık suyu azar azar katıp güzelce karıştırın.

Kalan bir kaşık zeytinyağıyla 20x20 ebadında bir fırın kabını yağlayıp tüm malzemeyi içine boşaltın. Elinizle hafif bastırarak düzgünce yerleştirin ve 160 derecede önceden ısıtılmış fırında, turbo ayarında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. İyice soğuyunca kare kare kesip servis edin. Turşuyu unutmayın.

KATİNA VE FİLOMİLA

ANNEM 1941 YILINDA CİHANGİR'DEKİ BASLAMACI APARTmanı'na gelin gitti. Ağabeyim Stefanos 1942 yılında o apartmanda doğdu. Aile büyüyordu fakat hayat tozpembe değildi. Evin dışında ve içinde kara bulutlar hızla çoğalıyordu. Ocak 1942'de ekmek karneye bağlandı. Aynı yılın kasım ayında Varlık Vergisi Kanunu çıktı. "Savaş kapıda" söylentileri dolaşmaya başladı. Birinci savaşı, kıtlığı, açlığı yaşamış olanlar gıda stoklamaya girişti. Vasil Dede çarşıda bulduğu dayanıklı yiyecekleri satın alıyordu. Yaya sebzeleri, meyveleri, etleri, özellikle de kemikleri dayanıklı kılmaya uğraşıyordu; turşu kuruyor, kurutuyor, tütüslüyor, tuzluyordu. Kleopatra'dan öğrendiği işlerdi.

[YAN SAYFADA] Katina'nın düğünü. Sağ başta henüz evlenmemiş ve tombullaşmamış Filomila.

Kemukia [kemikler] derdi Kleopatra. Pastırma için alınan ineklerin kemikleri tuzlanıp kurutulurdu. Kışın bakliyat, sebze, bulgur bunlarla pişermiş.

Savaş gailisi, "varlıkla" inen darbe, belirsizlik, güvensizlik yetmezmiş gibi aile içinde de fırtınalar esmeye başlamıştı. Anadolu, dindar bir kayıvalide ile dinle ilgisi olmayan şehirli modern bir gelinin bir arada yaşaması hiç kolay değildi. Sonunda ipler koptu. Oğlunun ayrı eve çıkması babaanneyi çok üzdü. Hereke'de doğmuş olsa bile "aslen" İncesulu bir kadının bunu kabul etmesi mümkün müydü? Kahrından hastalandı. Tombul kadın bir deri bir kemik kaldı. Hayata ve anneme küstü. İlişkileri bir daha düzelmedi. Arada kalan babam sevdiği iki kadını uzlaştırmak için boşuna nefes tüketti. Neşesine gölge düşüren olaylardan biriydi bu.

Annemler gidince Yaya, Vasil Dede, azizleri ve evlatlıklarıyla baş başa kaldı.

Babaannemin iki evlatlığı vardı: Katina ve Filomila. İkisi de Babaanne'nin rahle-i tedrisinden geçmiş becerikli kadınlardı. *Ekonomianı bil* şiarı iliklerine kadar işlemiş, Kleopatra'nın sözleri kulaklarına küpe olmuştu: "İşten artmaz, dıştan artar", "Her gün güzel [kıyafetlerle] gezenin g.tü açıkta kahr" Hele o misafir ağırlama öğütleri içeren Türkçe tekerlemesi: Cömert ol ama aşırıya kaçma.



*Misafiri ezme
Bütçeni delme
Evin bereketini
Rezil rüsva etme*

Katina ince uzun, kara kaşlı, kara gözlü bir kadındı. Hüznü bir bakışı, kendine has bir güzelliği vardı. Patavatsızdı. Aklına her geleni söylerdi. Akşam misafirliğini uzatan ağabeyimin arkadaşına “Simeonaki oğlum, senin evin uzak mı?” demesi evde sohbeti, ziyareti kısa kesmek gerektiğinin şifresi olmuştu. Babaanneme “teyze” derdi. Gerçekten yeğeni miydi? İncesulu akrabalarından mıydı? Yoksa savaş ve mübadele hengâmesinde yetim kalan çocuklardan biri miydi? Üst dudağındaki yeni terlemiş delikanlı bıyığı Karamanlı kimliğini tescil ediyordu ama bunun dışında hakkında bildiğim hiçbir şey yoktu. Kimse bana bir şey anlatmadı, ben de sormadım. Belki de bilmek istemedim.

Katina erkenden evlendirildi. Kocasını Vangelis ile birlikte Kalyoncu Kulluk’ta otururdu. Her gün Cihangir’e gider, babaanne yardım ve yarenlik ederdi. Biz yılda bir kez, isim gününü kutladığı Ayia Ekaterini yortusunda (Katina Ekaterini’nin kısaltılmış halidir) maaile ziyaretine giderdik. Katina o gün meze konusundaki maharetini sergilerdi. Vitrinli, büfeli daracık yemek odasında kurulmuş, iki kanadı açılmış masada saatlerce oturup meze yerdik. Soğuk mezeler, sıcak mezeler; alaturka mezeler, alafranga mezeler; etli mezeler, balıklı mezeler, sebzeli mezeler; yufkalı mezeler ve elbette sucuklu, pastırmalı börekler. Sıra yemeklere geldiğinde kimsenin ağzına lokma koyacak hali kalmazdı. Çok yenirdi, az içilirdi. Belki de o yüzden ziyafet neşesiz ve oldukça suskun geçerdi. En çok Katina’nın kocası Vangelis konuşurdu. *Apoyevmatini*⁹’de okuduğu cinayetleri kendi gözüyle görmüş gibi anlatırdı. Biz de mecburen dinlerdik.

Katina’nın meze konusundaki ustalığı ailece tescillenmişti. Yayanın evinde kutlanan isim günlerinin –doğum günü bilinmez ya da “Frenk âdeti” sayılıp önemsenmezdi– şölen sofrasının mezelelerini hazırlamak için mutfak ona emanet edilirdi; ama sadece bir günlüğüne, çünkü eli biraz ağırdı, o yüzden Yaya sıkça “Yine Karakoncolos mu işedi?” diye takılırdı.

Karakoncoloslar (Yun. *kalikancaros*; sözcüğün etimolojisi belli değildir) inanışına göre, Noel günü (25 Aralık) yeryüzüne çıkan, suların kutsandığı Epifani gününe dek (6 Ocak) dünyada gezinen

yeraltı cinleridir. Antik çağlara dayanan batıl inançlardan biridir. Bazılarına göre Karakoncoloslar kara kuru, kıllı, çirkin yaratıklardır. Bazılarına göre keçi ayaklı ve kırmızı gözlüdür. Aslında kötüden çok muzır ve “cin fikirli”dirler; hayatımızı altüst etmekten hoşlanırlar. Tatlılara bayılırlar o nedenle yılbaşı için hazırlanan tatlıları yemek için bacalardan evlere girerler; evi dağıtırlar, yağ küplerine tükürürler, evin her köşesine, özellikle ocaktaki ateşe işerler. Ve Karakoncoloslar işedi mi işler aksar, uzar, bir türlü bitmez. Evde ne sık kullanılırdı “Karakoncolos işedi” lafı!

Filomila kısaya yakın orta boylu ve tombulcaydı. Yumuşak başlı, sevecen bir insandı. Babaannenin koruma altına aldığı İncesulu uzak akrabalarındandı. Annesini hayal meyal hatırlıyorum. Firuzaga’daki tek göz evinde, sedirde bağdaş kurmuş, elinde tespih dualar mırıldanırdı. Beline kadar inen beyaz, ince bir başörtüyle Cibali yangınında (kim bilir hangi yılın, hangi yangını?) yanmış yüzünün yarısını gizlerdi.

Filomila her gün annesini yoklamaya giderdi. Temizler, paklar, yemeğini pişirip yedirir, sonra babaanneye dönerdi. Evi orasıydı. Babaannenin sağ koluydu. Vazgeçilmeziydi.

Günün birinde Yaya insafa geldi ve evlenme çağını iyice geride bırakmış Filomila, Vasil Dede’nin hemşerilerinden biriyle, Todorî’yle evlendirildi. Todorî’nin ne iş yaptığını hatırlamıyorum. Ufak tefek, çelimsiz bir adamdı. Fazla konuşmazdı, hele velinimeti saydığı dedemin yanında. Fakat yortu sofralarında bir iki kadeh yuvarlayınca dili çözülürdü. O zaman Yunan Ordusu’na nasıl gönüllü yazıldığını, Kuzey Afrika’da İngilizlerle birlikte savaşan Yunan tugayına nasıl katıldığını, El Alameyn’de nasıl savaştığını anlatırdı. Kimse inanmazdı. “Hayal” derlerdi. “Kızların kaderi” derlerdi. “Biri cina yet uydurur, diğeri savaş.” Tüm zamanların en büyük 100 savaşından biri olan El Alameyn’de, o öldürücü çölde, Çöl Tilkisi Rommel’in panzerleri cehenneminde bizim Todorî ne arardı? Hayal.

1964 yılında, bir mayıs sabahı Todorî sınır dışı edildi. İstanbul’da yaşayan ve o yıl sınır dışı edilen 12.387 Yunan uyruklu Rumdan biriydi. Gayrimenkulü ve bankada hesabı olmadığından arkasında sadece gözü yaşlı Filomila’yı bıraktı. Bavulunu (bir adet) ve 20 dolarını alıp gitti. Türk vatandaşı olan Filomila ilk şaşkınlığı atlattıktan sonra babaannemi kahreden kararı aldı: O da gidecekti. Orada (Atina’da) ikisi çalışıp, didinip geçineceklerdi. Ve gitti.

Babaannem “Nasıl geçinirler, ne ederler, nasıl yardım ederiz?” diye dövünürken haber geldi, Yunan hükümeti Todorî’ye II. Dünya Savaşı Muharipleri maaşı bağlamış, madalyasını ve berat belgesini geç de olsa teslim etmişti. El Alameyn hikâyesi artık su götürmez bir gerçektir. Aile Todorî’den gıyabında özür diledi.

İki aykırı tarif

Babaannenin pişirdiği yemekler arasında haliyle Türk mutfağının klasikleri de vardı: Karnıyarıklar, imambayıldır, taskebapları, rulo köfte (o hiç sevmediğim, içine ayrıca haşlanmış yumurta konan Türkçede “dalyan köfte” denen yemek) ya da hazır yufka ile yaptığı birkaç çeşit börek gibi. Fakat hepsinden farklı iki tarifi de vardı: Halki Palas Oteli’nin baş aşçısı Nikolas’ın hediyesi olan iki tarif.

Nikolas’ın aşçılığı baba mesleği idi. Babası Heybeli’deki Rum Ticaret Akademisi’nde (bugün Deniz Lisesi) aşçıymış. Okul kapanınca (aslında 1831’de kurulan okula 1916’da devlet el koyup Bahriye Komutanlığı’na tahsis edince) baba Rum yetimhanesinde aşçı olarak çalışmaya başlamış, Nikolas’ı da yanına çıkar almış.

Yıl 1933. Halki Palas’ın terasından Heybeliada manzarası ve vapur iskelesi.

[YAN SAYFADA] Yıl 1933, Heybeliada günleri. Tatilde herkes çocuklaşırdı, en ağırbaşlı Vasil Dede bile!



Nikolas mesleği babasının yanında öğrendikten sonra Halki Palas’a aşçı yamağı olarak girmiş. 1933 yılında babaannemler yaz tatilini geçirmek için otele gittiklerinde Nikolas artık baş aşçıydı. Aile birkaç yaz peş peşe otele gidince mutfak sohbetleri ve tarif alışverişleri babaanne için tatilin en zevkli yanı olmuş.

Yaya, Nikolas’tan iki tariften fazlasını öğrenmiş olabilir ama bana kadar ulaşan sadece aşağıdaki iki tariftir. Hem malzemesi hem adıyla (kroket!) kendi mutfak kültürüne biraz aykırı ama leziz, üstelik (hele ikincisi) *ekonomia* ilkesine tümüyle uygun “alafranga” iki tarif.



Patlıcan Papucaki

Melicanes Papu akia

Malzeme 4-8 kişilik

4 adet orta boy bostan patlıcanı
250 gr soğan (2 orta boy)
50 gr tereyağı
3 yumurta
125 gr rendelenmiş kaşar peyniri (1 su bardağı)
½ su bardağı kuru ekmek kırıntısı ya da 50 gr galeta unu (5 çorba kaşığı)
100 ml süt (½ su bardağı)
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Patlıcanları, makarna haşlar gibi bol tuzlu suda 10-15 dakika haşlayın. Kabukları b z lmeye başlayınca sudan çıkarıp s z n ve soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra patlıcanların saplarını kesin, uzunlamasına ikiye bölün ve etli kısımları tahta bir kaşıkle kabukları zedelemekten dikkatlice çıkarın.  ekirdekli kısımları atın, geri kalanını ince ince kıyın. Kabukları bir kenarda bekletin.

Soğanları yemeklik doğrayın ve bir bardak su ile yumuşayıp suyu tümüyle çekinceye kadar harlı ateşte pişirin. Soğanlar hazır olunca tencereye tereyağını ekleyin. Bir iki çevirdikten sonra kıyılmış patlıcanı, sütü, tuzu, karabiberi ilave edin. Ateşi kısın ve ara ara karıştırarak malzemeler macun kıvamına gelene dek pişirin. Sonra tencereyi ocaktan alın ve ılınmaya bırakın.

Geniş bir kâsede yumurtaları çırpın. Ardından ılınmış patlıcanlı harcı, ekmek kırıntılarını (ya da galeta ununu), rendelenmiş peyniri (bir iki kaşık üzerine serpiştirmek için ayırın) ekleyip güzelce karıştırın.

Ayırdığınız patlıcan kabuklarını hazırladığınız harç ile doldurun, kalan peyniri serpiştirin ve pişirme kâğıdı yaydığınız fırın tepsisine dizin.

Tepsiyi, önceden ısıtılmış fırının orta rafına yerleştirip *papu akiaları* 180 derecede 15 dakika pişirin. Sonra, peynirlerin kızarması için tepsiyi fırının üst rafına alıp pişirmeyi ızgara ayarında tamamlayın.

Harç artarsa eğer muska böreği yapılabilir ya da biraz sütle inceltip makarna sosu olarak kullanılabilir.

Dil Kroketi

Kroketes Glosas

Malzeme Yaklaşık 20 gramlık 30 adet kroket için

300-350 gr pişmiş dana dilinin gırtlak kısmı ve yağları

1 adet büyük patates, haşlanmış

2 adet orta boy havuç, haşlanmış

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı kıyılmış maydanoz

1,5 tatlı kaşığı toz kimyon

½ tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Kızartmak için

1 yumurta

Un

Galeta unu

Bol zeytinyağı

Hazırlanışı

Dil parçalarını, haşlanmış patates ve havuçlarla birlikte kıyma makinesinden geçirin. Kıymayı büyükçe bir kâseye aktarın, geri kalan malzeme ve baharatları ekleyip güzelce yoğurun. Eğer karışım elinize yapışıyor biraz daha un ekleyebilirsiniz, “biraz” uyarısını ciddiye alın yoksa kroketin tadı kaçır. Malzeme ele az yapışır kıvama geldiğinde kâsenin üstünü örtün ve en az bir saat buzdolabında bekletin. Ne kadar uzun kalırsa o kadar iyi.

Yemek saatine yakın, karışımdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avcunuz içinde yuvarlayarak iki parmak kalınlığında 3-4 cm uzunluğunda küçük silindirik biçiminde “kroketler” hazırlayın. Ellerinizi ara sıra ıslatırsanız şekil vermeniz kolaylaşır.

Sıra geldi kızartmaya. Üç kâse hazırlayın, birincisinde yumurtayı çırpın, ikincisine unu, üçüncüsüne galetayı koyun.

Zeytinyağını tavada kızdırın, her kroketi önce una, sonra yumurtaya, sonra da galetaya bulayıp bol kızgın zeytinyağında önlü arkalı kızartın. Çevirmek için delikli kepe kullanırsanız kroketlerin tavada açılıp dağılma tehlikesi azalır. Ne var ki ister dil, ister peynir, ister patates olsun her kroket kızartması dağılma riskini taşır!

Kızaran her sağlam kroketi dikkatlice kâğıt havlu üzerine koyup fazla yağın süzdürün ve sıcakken tadını çıkarın.



KAPADOKYA MUTFAĞI II: TATLILAR

YAYANIN “EL TERAZİ, GÖZ MİZAN” TARİFLERİNİ UYGULANabilir ölçülü tarifler haline getirmek için uğraşırken beni en çok terleten tatlılar oldu; bunların çoğu bana yabancıydı.

Annem kremalar, savarenler, meyveli tartlar pişirirdi. Evde rüzgâr, Fransız mutfağı tatlılarından yana esiyordu. *Halvateri*, *içli*, *penir havla*, *fetes*, *trigona* unutulmuştu; Ne pişiren vardı ne de özleyen. *Yaya* da bizimle birlikte yaşamaya başladıktan sonra çoğunu pişirmez oldu. Ve unuttu.

Yayanın mutfak hazinesine ilgim arttıkça, bazı tatlılar tekrar gündeme geldi; ne var ki, unutulmuş bir tarifi yeniden oluşturmak, malzemeyi doğru seçmek, miktarı ve kıvamı tutturmak pek kolay değildi; hele bu bir tatlı tarifiyse.

Kitapta yer alan “asırlık” tatlılardan evde sadece ikisi kabul görürdü: Noel’de pişen tarçınlı bisküviler (*kanelata*) ve Yılbaşı klasığı un kurabiyeleri (*kurabiyedes*).

Noel ve yılbaşı tatlıları

Noel (İsa’nın doğumunun kutlandığı gün) Hristiyan âleminin büyük yortularından biridir. Yılbaşı’nın ise dinle ilgisi yoktur. Kökeni antik çağlara uzanan dinden bağımsız bir “yeni yıl” kutlamasıdır.

Babaannem için önemli olan 25 Aralık’ta kutlanan Noel’di. Bir de 1 Ocak günü kutlanan Kayseri kökenli Aziz Vasilios yortusu. Hem o gün Vasil Dede’nin de isim günüydü, yani çifte bayramdı.

Yaya, Ortodoks Kilise’nin üç ruhani reisinden biri olan vakur Aziz Vasilios’un kırmızı kıyafetli, göbekli Noel Baba (Santa Claus / Père Noël) ile karıştırılmasından, iç içe girmiş Noel ve Yılbaşı kutlamalarından haz etmezdi. Nasıl edebilirdi ki? Onlar Katolik âdetleriydi! Yine de “çocuklar sevin sin” diyerek, ama farkını koyarak kutlardı. Ağaç süslemez, eve sadece uğur getirsin diye *kokina* alırdı. Tarçınlı kurabiyeler pişirirdi. Kuru yemişlerden sarı leblebi, kuru üzüm, ayva pestili ve *köfter* dediği cevizli sucuk ikram ederdi.

[YAN SAYFADA] Kaisareia (Kesaria okunur / Kayseri) kökenli, Kaisareia piskoposluğu ve Kapadokya metropolitliği görevinde bulunmuş Aziz Vasilios’un ikonası. 4. yüzyılın önde gelen din bilginlerinden biri olan Vasilios kutsallığı simgeleyen hale ve metropolitliğin simgesi taçla betimlenmiştir. İpekli kumaş üzerine işlenmiş 21x15,5 cm ebadındaki ikona muhtemelen *Yayanın* ya da İncesulu akrabalarından birinin çalışmasıdır.

Tarçınlı Noel Bisküvisi

Kanelata Hristuyeniatika

Malzeme 30-32 adet için

210 gr un (1,5 su bardağı)
100 gr şeker (½ su bardağı)
110 gr tereyağı
1 yumurta
2 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz karanfil
½ tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Hazırlanışı

Unu, baharatları ve kabartma tozunu harmanlayın. Yoğurma kabında yumurta ile şekeri iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki yumuşacık tereyağını katın ve çırpıma devam edin. Malzemeler krema kıvamına gelince un-baharat karışımını ekleyin ve tahta kaşıkla bir iki kez karıştırdıktan sonra yoğurmaya girişin. Ellere yapışmayan yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun, başta çok yapışkansa –bu yumurtanın büyüklüğüne bağlı– bir iki tutam un ekleyin.

Hamuru unlanmış tezgâha alıp biraz daha yoğurun, kıvam tutunca bir rulo haline getirin, streç filme sarıp “kendini çekip” biraz sertleşmesi için yarım saat, kırk beş dakika buzdolabında bekletin.

Dinlenmiş hamuru buzdolabından çıkarın, ikiye bölün ve her parçayı tekrar yoğurun. Top haline getirin sonra unlanmış tezgâh üzerinde çok bastırmadan merdaneyle en fazla 1 cm kalınlığında bir daire şeklinde açın ve hamur kesme kalıplarıyla çeşitli şekillerde –yıldız, kedi, melek– kesin (Yaya kıvrımlı “antika” hamur keseceğini kullanırdı). Kesimden artan parçaları birleştirin ve hamurunuz bitinceye kadar açmaya ve kesmeye devam edin. Bisküvileri, pişirme kâğıdı döşediğiniz tepsiye aralıklı dizin, 160 derecede ısıtılmış fırında, turbo ayarında 12-14 dakika pişirin. Burnunuza yoğun tarçın ve karanfil kokuları geldiğinde tepsiyi fırından çıkarın ve yumuşak bisküvilerin iyice soğumalarını bekleyin. Soğudukça sertleşecekler. Kapaklı teneke kutuda bir ay kadar taze kalırlar.

İçli Kurabiye¹

İçli

Malzeme 20-25 adet için

Hamur için

150 gr tereyağı (ya da 100 gr tereyağıyla 50 gr kuyruk yağı)
120 ml zeytinyağı ya da ayçiçek yağı (8 çorba kaşığı)
100 ml süt (½ su bardağı)
150 gr şeker (¾ su bardağı)
350 gr elenmiş un (2,5 su bardağı)
1 tatlı kaşığı karbonat
½ tatlı kaşığı tuz

Harç için

60 gr dövülmüş ceviz içi (½ su bardağı)
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz karanfil

Şerbet için

200 gr şeker (1 su bardağı)
300 ml su (1,5 su bardağı)
½ limonun suyu

Hazırlanışı

Bütün malzemeyi alacak büyüklükte bir yoğurma kabına oda sıcaklığındaki tereyağını, sıvı yağı ve şekerini koyun ve yağlar birleşip şeker tamamen eriyince kadar karıştırın. Ardından sütü ekleyin.

Elenmiş unla tuzu, karbonatı harmanlayın ve devamlı karıştırarak azar azar yağ-şeker-süt karışımına katın. Önce tahta kaşıkla karıştırın, sonra kaba yapışmayan (ele yapışabilir) bir hamur elde edinceye dek yoğurun.

Hamuru top haline getirin, streç filmle sarın ve yarım saat kadar serin bir yerde dinlendirin.

Bu arada cevizi havanda kabaca dövün ya da robotta irice çekin. 2 çorba kaşığı şeker ve baharatlarla karıştırıp harcı hazırlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde (30-35 gramlık) parçalar kopa-

1 Yayanın anlattıklarından içli tarifini çözemeyince Malakopili (Derinkuyu) Despina Hediyeoğlu'nun yardımına başvurdum; birlikte pişirdik ve ölçülendirdik.

rın, elinizde biraz yoğurup yuvarlayın, ardından avuçlarınız arasında bastırarak 6-7 cm çapında bir pidedik oluşturun, ortasına bir tatlı kaşığı harç koyun ve ikiye katlayarak kapatın. Tıpkı poğaçaya yapar gibi.

Kurabiyeleri yağlı pişirme kâğıdı serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Pişirmeden evvel bir çatal ya da cımbızla süsler yapın. 160 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin ve keyfinize göre şerbetli ya da şerbetsiz tüketin.



Noel ve Yılbaşı için hazırlanan
"nahışlı" içli kurabiyeler.
www.cooklos.gr'ın karşılıksız
izniyle yayımlanmaktadır.

Hristuyena [Noel] ve *Protohronia* [Yılbaşı] için *içli* yapardık, *kurabiye* yapardık; bir de *kanelata*. Çocukken evde *kete* yapılırdı. Evsevia teyze yapardı. Yuvanaki'nin Evsevia'sı. Yuvanaki her sabah kalkar "Akşam olsa da yatsak" derdi. Türkçe söylerdi. Gülerdik. Yılbaşında lafı değiştirirdi: "Kete yemeden yatmam" derdi. Kete [31 Aralık] gece 12'de kesilirdi. İçine para konmazdı. O âdet yoktu. Bir de *horas kete* vardı. O daha başkaydı. Benim bildiğim içli'dir. Onu da artık yapan var mı bilmem.

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Yaya içli –ya da *içli kurabiye*– den söz ederdi ama pişirdiğini hiç görmedim. Muhtemelen gençliğinden bir anı, Kleopatra'nın bir marifetiydi. Tarifini de doğru dürüst anlatamamıştı. Tarçınlıları ve un kurabiyelerini ise elden ayaktan düşünceye kadar her yıl pişirdi.



Yayanın kullandığı mutfak eşyalarından bazıları: Çakı, içli cımbızı, ayva rendesi, hamur kesme aleti ve tirbuşon. Yayanın ancak rica üzerine çekmecesinden çıkarıp verdiği "tıpalara aman vermeyen" bu ünlü Zig-zag marka tirbuşonu 1919'da Fransız Jules Bart icat etmişti.



Un Kurabiyesi

*Kurabiyedes*¹

(Babaanne usulü)

Malzemeler 20-22 adet için

150 gr tereyağı
50 gr kuyrukyağı
125 gr pudra şekeri (1 su bardağı)
250 gr elenmiş un
20 gr tuzsuz antepfıstığı
2 çorba kaşığı gülsuyu

Hazırlanışı

Kuyruk yağını parçalara bölün, kısık ateşte, derince bir tavada eritin. Çıkan yağı süzerek bir kâsede biriktirin. Kuyruğun kıkırdak kısmı kalıncaya kadar bu işleme devam edin. Kalan kıkırdakları hafifçe tuzlayıp çerez gibi yiyebilirsiniz; unutamadığım tatlardan biridir.

Biriken yağı biraz ısıtıp yeniden süzün ve kapaklı bir cam kâseye aktarıp buzdolabına kaldırın. Donan kuyrukyağı buzdolabında tazeliğini uzunca bir süre korur. Tarifteki 50 gr kuyrukyağı için 100-150 gr kuyruğa ihtiyacınız olacaktır.

Yağ hazır olunca kurabiye imalatına geçebilirsiniz.

Oda sıcaklığında yağları hamuru yoğuracağınız kaba alın ve krema kıvamına gelinceye kadar yoğurun ya da el mikseriyle çırpın (yaklaşık 8 dakika). Yağın iyice yoğrulmuş olması başarılı kurabiyenin ön şartıdır. Ardından şekeri yağ karışımına yedirin. Sıra elenmiş unda. Unu azar azar dökün, önce tahta bir kaşıkla karıştırın, sonra elle yoğurmaya başlayın ta ki yumuşak, ellere yapışmayan, kulak memesi tabir edilen yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar. Son olarak gülsuyunu ilave edin. Gül suyu hamuru biraz sulandırabilir, bu durumda ya yeniden iyice yoğurun ya da azıcık un ekleyin.

Hamuru temiz bir beze (artık streç filme) sarıp 15-20 dakika dinlendirin. Buzdolabına koymayın.

Hamurdan 23-25 gramlık küçük parçalar koparın. Her parçayı top şeklinde yuvarlayın, ortasına birer antepfıstığı yerleştirip

¹ *Kurabiyes* tekil, *kurabiyedes* çoğu hali; Kurabiye sözcüğü Arapça “ufak şey” anlamındaki *gurâb* sözcüğünden türemiştir, Yunancaya da Türkçe aracılığıyla geçmiştir.

fırın kâğıdıyla kapladığınız tepsiye aralıklı dizin (pişince şişip yayılacaklar). Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Kurabiyeler sıcakken kolayca kırılıp dağılabilirler, o nedenle sabırla soğumalarını bekleyin ve iyice soğumadan sakın ellemeyin.

Kapaklı cam kavanozda ya da teneke kutuda saklanan kurabiyeler uzun süre taze kalır.

Doğu Akdeniz havzasında, tüm Ortadoğu’da çok yaygın bir yiyecek olan un kurabiyesi Rumların da geleneksel Yılbaşı tatlısıdır. “Kar gibi beyaz” kurabiye Yunanistan’da da Noel’in ve Yılbaşı’nın özel tatlısıdır. Noel yaklaşırken pastanelerde ve fırınlarda kurabiye piramitleri yükselir, evlerde tepsiler dolusu kurabiyeler pişer. Ne de olsa beyaz saflığın, tatlı mutluluğun simgesidir; bembeyaz tatlı bir kurabiye de “yeni” bir başlangıç sayılan Yılbaşı’na uygun bir yiyecektir.

Bizim evde de kurabiye pişerdi, hem de iki çeşit: babaanne usulü ve anneanne usulü. Babaanne kurabiyeleri, üstü pudra şekerli bildik kurabiyelerden biraz farklıydı. Hamuruna yarı yarıya tereyağı ile kuyruk yağı katar, gül suyu serpiştirir, pudra şekerini es geçerdii. Bu kurabiyeleri yiyen baklava yemiş gibi olurdu. O tadı ya da daha doğrusu benzerini yıllar sonra Suriye’de yediğim kurabiyelerde bulmuştum. Portakal çiçeğı suyu kokan Lübnan kurabiyeleri ise anneannemin kurabiyelerini hatırlatmıştı. (Anneanne usulü için bkz. 3. Bölüm, s. 196)

Yayanın Noel-Yılbaşı anılarında bir de *kete* vardı. Kete, bol yağlı, mayalı bir hamur işidir. O da keşkek gibi Anadolu’nun kadim yiyeceklerinden biridir. Evliyâ Çelebi, Bayburt’ta, Sivas’ta, Erzurum’da bir Ermeni hanesinde ve Erzincan’ın keşkeğı de meşhur Ermeni köyü Cimin’de (bugün Üzümlü) “tennûrda [tandırda] pişmiş” kete yediğini anlatır. Yıl 1646 idi.

Peki, *Yayanın* “o da başkaydı” dediğı ve uzun yıllar aklımda “horoz kete” diye kalan *horas kete* neydi? “Karamanlılarla yolculuk” sırasında okuduğum mübadil Kapadokyalıların tanıklıkları ve Takuhi Tovmasyan’ın verdiğı bilgiler sayesinde *horas kete*’nin sırrı çözüldü.

Hamuru yoğurduktan sonra kabarmasını bekleriz. Hamura koyduğumuz yağ haricinde, ayrıca bir tavaya un koyup bir parça tereyağı ile kavurarak istenen miktarda *horas* hazırlarız [...] Kete Kapadokya’nın yılbaşı çöreğıydi.¹⁰

Kavrulmuş un olan *horas* aynı anlama gelen Ermenice *khoriz* sözcüğünden türemiştir. Takuhi olmasaydı Rum Kapadokyalıların *horas kete*’sini çözemez, horoz biçiminde bir çörek sanmaya devam ederdim.

Androniki’nin Noel ve Yılbaşı tatlılarının ölçülü tariflerini yukarıda verdim. İstanbul usulü Yılbaşı Çöreğı’nin tarifini ise 3. Bölüm’de bulacaksınız.

Yıllardır Noel arifesinde *kanelata* pişiririm. Birkaç yıl önce, bu yüz yıllık tarifi biraz değiştirme cüretini gösterdim; yenibahar yerine ½ tatlı kaşığı taze öğütülmüş fülful kullandım. Osmanlıların fülful dedikleri o nefis kokulu “uzun” biber, bisküvilere alışık olmadığımız hoş bir rayiha ve genizde hissedilen hafif yakıcı bir tat verdi. Hararetle öneririm.

İçli kurabiyeye yapılan süslere *nahişia* (nakışlar) derlerdi. Bu iş için özel üretilmiş, uçları tırtırlı cımbızlar vardı; *Yayanın* ayva rendesi, el kantarı, zig-zag tirbuşonu, altı santimlik çakısı (ZAZA marka) ve kollu kıyma makinesi gibi mutfak teçhizatlarından biriydi o cımbızlar.

Helvalar

İstanbullu Rum bir aile için “helva” sadece bir tatlıdır. Ne ölünün arkasından yapılır, ne anmak ne de kutlamak için. “Bir helva yapsak da yesek” ile “Bir revani yapsak da yesek” arasındaki fark tatlının türünden ibarettir. Oysa Kapadokyalı Rum bir aile için durum farklıydı. Onlar için helva törensel bir anlam taşıyordu, ölüm âdetlerinde helvanın (özellikle *halvateri*’nin, yani un helvasının) özel bir yeri vardı. Un helvası çoklukla ölülerin ruhları için pişirilir ve dağıtıldı.

Noel’den bir gün evvel *halveteri* yapar, Noel günü kiliseye götürürdük. Ayın bittikten sonra kilisenin avlusunda küçük, büyük herkese helva dağıtırdık. Bu tatlının başka adı yoktu. Ölü canlar için yapardık. Yanımıza bir şişe şarap, bir de bardak alır, ayinden sonra millete ikram ederdik. İçen ‘Allah taksiratını affetsin’ derdi.¹¹

On iki Günler¹² geldi mi, helva yapıp dağıtır, *koliva* yapıp dağıtırdık.¹³

Helva ve koliva, Rum Kapadokyalıların ölülerin ruhuna sunduğu iki yiyecek. Koliva dinin parçası olmuş bir ritüeldi. Helva ise bir Anadolu geleneğiydi. Helva sunumu, önce İstanbul’a geçle (Patrikhanenin yanı başında Kilisenin onayladığı koliva’dan başka bir geleneği sürdürmek pek mümkün değildi), ardından mübadeleyle unutuldu.

11 1884 doğumlu Zaharo Çalkama, Anaku / Kaymaklı, KAAM, zarf 155.

12 25 Aralık - 6 Ocak arası, yortular dönemi, ayrıca ölü canların (ya da Karakoncolosların) yeryüzüne çıktığı inanılan dönemdir.

13 1898 doğumlu Eleni Zamboğlu, Fertek, KAAM, zarf 301. Koliva için bkz. s. 98.

Un Helvası

Halvateri

Malzeme 25 adet "mekik" için

280 gr un (2 su bardağı)
200 gr şeker (1 su bardağı)
60 ml üzüm pekmezi (4 çorba kaşığı)
150 gr tereyağı
400 ml sıcak su (2 su bardağı)
60 gr ceviz, iri dövülmüş (1½ su bardağı)

Hazırlanışı

Kalın tabanlı bir tencerede yağı eritin (bakır tencereniz varsa onu kullanın). Yağ eriyince unu ekleyin ve kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırmaya başlayın. Un, sıcak yağı görünce önce çamurlaşacak, sonra topaklanacak. Telaşlanmayın, karıştırmaya devam edin. Tahta kaşıkla eze eze karıştırdıkça topaklar dağılacak ve kavurdukça un neredeyse kum kıvamına gelecek. Bu kavurma faslı yaklaşık 20 dakikanızı alacak.

Unla yağ birleşince karıştırmaya ara vermeden şekeri ekleyin. Bir miktar şeker tencerenin dibine yapışacak onu da hemencecik kazıyıp helvaya katmayı ihmal etmeyin, yoksa akidemi tattan mahrum kalırsınız. Şeker unla hemen birleşecek, ardından azar-azar ve elinizi yakmamaya dikkat ederek (kızgın tencereye dökceğiniz su etrafa sıçrayacak) sıcak suyu ekleyin ve hızlıca karıştırarak çektin.

Helvayı tencerenin ortasına toplayın, bir havuz açıp pekmezi dökün. Karıştırmaya devam edin. Malzemeler birleşince ateşin altını söndürün. Cevizleri ekleyin, son kez karıştırıp tencerenin ağzına bir bez örtün, kapağı kapatın ve 10-15 dakika ılınmaya bırakın.

İlınınca bir tahta kaşıkla 30-35 gramlık parçalar alıp avcunuzun içinde biraz yoğurduktan sonra hurma ya da mekik şeklinde yuvarlayıp таба dizin. Tarçın serpiştirerek veya biraz kaymak ekleyerek lezzetini zenginleştirebilirsiniz.

Tereyağlı *halvateri*'yi buzdolabına koymayın, oda sıcaklığında dört-beş gün tazeliğini korur.

100 δράμα ἀμύγδαλι γὰρ 200 δράμα
 γάχαρι γὰρ 50 δράμα ἀμύγδαλα
 καὶ παρυσμένα 50 δράμα βούτυρο 4 αὐγά
 + κούλας τὴν σούπα πλυνῆται γὰρ
 δουλεύοντες τὸ βούτυρο ἐν τῷ ὄντι
 ἀσπίον καὶ ριζομέν μετὰ τὴν μελὴν
 γάχαρι καὶ τὰ ῥιζοῦται καὶ αὐτὰ καὶ
 τὰ δουλεύοντες δὴ καὶ ἀντιπαραστήσαντες
 καὶ καλῶς προσέδομε τὸ ἀμύγδα
 λι τὴν κούλα καὶ τὰ ἀμύγδαλα
 καὶ παρυσμένα καὶ γαλακτοπαρασκευά
 ῃ καὶ τὸν μετὰ ἀμύγδαλο με
 βούτυρο ριζομέν ἐν τῷ τὴν μάγει καὶ
 τὴν ἀμύγδαλον σὺν γούρῳ Ἀφ' οὗ
 γὰρ ἔχομεν ἔδομο σιροῦ καὶ μετὰ
 με τὴν ῥιζοῦται γάχαρι καὶ 100 δ
 δράμα νερό καὶ ὅφ' οὗ χαρίζομεν
 τὸν χαλκὸν εἰς τὸ ῥιζοῦται καὶ ῥιζοῦται
 σιροῦ καὶ μετὰ τὸ σιροῦ καὶ τὸν
 ἀφαιρῶμεν ἐν τῷ τὸν ῥιζοῦται ἐν τῷ
 ἀπορροφῶμεν τὸ σιροῦ

Yayanın el yazısıyla “fırın helvası”
tarifi. Çocuksu el yazısı ve
dönemin bir yemek kitabından
kopya edilmiş olmasına rağmen
tarifteki göz çıkartan imla hataları,
Androniki’nin okulu çok erken
terk ettiğinin kanıtıdır. Bu da hep
hayıflandığı bir konuydu.

Peynir Helvası

Penir Halvas

Malzeme 35 adet "mekik" için

600 gr tuzsuz ve yağlı lor (kahvaltılık lor)

250 gr irmik (yaklaşık 1,5 su bardağı)

250 gr şeker (1 su bardağı + tepeleme 3 çorba kaşığı)

50 gr tereyağı

2 yumurta

30 ml gülsuyu (2 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Yumurtaları şekerle iyice çırpın. Genişçe bir tencerede tereyağını eritin. Eğer lor yeterince yağlı değilse yağ miktarını biraz artırın. Lor peynirini ufalayıp tencereye ilave edin ve kısık ateşte tahta kaşıkla iyice karıştırın. Lor yumuşayınca azar azar irmiği ekleyip malzemeleri birbirlerine yedirin.

Malzemeler birleşince yumurta-şeker karışımını ekleyin ve tencereye yapışmayan, içinde lor parçacıkları olmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar kısık ateşte çevirmeye devam edin. Bu işlem yaklaşık 15 dakikanızı alacaktır.

Tencereyi ocaktan almadan gülsuyunu ekleyin ve bir dakika daha çevirip ateşi söndürün.

Tencerenin ağzını bir bezle örtüp helvanın iyice ılınmasını bekleyin. Ardından tezgâha alın ve 2-3 dakika kadar yoğurup rulo haline getirin.

Rulodan iri ceviz büyüklüğünde (30-32 gr civarında) parçalar koparın, avcunuzun içinde mekik şeklinde yuvarlayıp tabağa dizin.

İrmik Helvası

Halvas Simigdalenios

Malzeme 8-10 kişilik

180 gr ırmik (1 su bardağı)
200 gr şeker (1 su bardağı)
200 ml süt (1 su bardağı)
200 ml su (1 su bardağı)
125 gr tereyağı
50 gr çam fıstığı
Toz tarçın

Hazırlanışı

Süt ile suyu orta boy bir tencerede ısıtın, tereyağı ve şekeri ekleyin, iyice karıştırın, ikisi de eriyince ateşi söndürüp karışımı bir kenarda bekletin.

Büyükçe –mümkünse kalın tabanlı– bir tencerede ırmik ile fıstıkları, kısık ateşte ve hiç yağ koymadan, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak sabırla kavurun. Fıstıkların rengi hafif esmerleşmeye başlayınca sütlü karışımı tencereye ekleyin. Kızgın tencereye sütü dökerken, sıçrayan kaynar şekerli sütle elinizi yakmamaya dikkat edin. Bu safhada mutfak eldiveni kullanmakta yarar vardır.

İrmik sütü iyice çekip fıstıklar yüzeye çıkıncaya kadar helvayı kısık ateşte karıştırarak pişirin (yaklaşık 5-6 dakika). Fıstıklar yüzeye çıkınca ateşi söndürün. Tencerenin ağzını temiz bir bezle örtün, kapağı kapatın ve helvayı en az 20 dakika dinlendirin.

Ilık helvayı büyük bir kâseye aktarın, iki çatalla karıştırarak iyice “havalandırın”. Bu yöntemle yapışmış olan ırmik taneleri ayrılacak, helva “kum gibi”, yani olması gerektiği gibi olacak!

İrmik helvası da peynir helvası gibi ılık ılık ve tarçınlı yenir; en güzel hali budur. Eğer artarsa buzdolabına koymayın, oda sıcaklığında iki gün tazeliğini korur.

Halvateri, sadece “canlar” için pişirilmezdi, Kapadokyalıların yortularda, kutlamalarda, nişanlarda, düğünlerde pişirdikleri bir tatlıydı.

Düğünden hemen sonra kız evi damada bir bohça gönderirdi. Bohçaya bir tavuk, kuru kaymak, taze kaymak, *sfugato* [süngeriyeye ya da kaygana], bal ve *halvateri* konurdu.¹⁴

Perhiz günlerinde *Yaya* zeytinyağlı *halvateri* pişirirdi, pek de severdi; ben ise o esmer helvayı hiç sevmezdim. Zeytinyağıyla kavrulmuş unun ne kokusunu ne de tadını severdim. Kitap için denemeye karar verince tercihim tereyağından yana, hem de saf koyun yağından yana oldu. Epeyce uğraştıktan sonra helvanın kıvamını tutturabildim. Tereyağlı *halvateri* elbette zeytinyağılısından daha lezzetlidir ama yine de itiraf etmeliyim ki çok ilginç bir tatlı değildir. İlginç olan Kapadokyalıların –ve *Yaya*’nın– bu tatlıya olan düşkünlüğü ve adıdır.

Halvateri, Arapça *halva* ile Farsça “taze” anlamına gelen *ter* sözcüklerinden oluşan *halva-i ter*’in (taze helva) değişime uğramış halidir. Rumcanın katkısı sözcüğün sonuna eklenen “i” harfinden ibarettir! Yıllar yılı Karamanlıca bir sözcük sandığım *halvateri*’nin sırrını çözmek kolay olmadı, Osmanlı mutfağının labirentlerinde epeyce gezinmem gerekti.

Adı gibi tadı da ilginç olan ikinci “asırlık” bir helva, *peynir helvası*dır.

Penir halvas ılıkken muhteşemdir; ağızda eriyen lor kaymak tadındadır. Artan helva mekiklerini kapaklı bir kapta buzdolabında bekletin. Buzdolabında biraz sertleşirler ama on gün boyunca taze kalırlar. Yemeden en az yarım saat önce dolaptan çıkarıp oda sıcaklığında bekletin. Eğer gülsuyundan hoşlanmıyorsanız ya da helvaya ek bir tat katmak istiyorsanız yerken biraz tarçın serpiştirebilirsiniz. Lor ile tarçının uyumu helvanın tadını birkaç basamak daha yükseltiyor.

Bizim evde, kış günü “helva” lafı geçti mi akıllara ne *halvateri* ne de *penir halvas* gelirdi, akla gelen irmik helvasıydı. Gözler *Yayaya* çevrilir, onun pişireceği tereyağlı, bol fıstıklı, irmiği tane tane dökülen “kumlu” irmik helvası beklenirdi.

“İrmik helvası sütlü olacak, tereyağlı olacak. Öyle sade su ile pişen Arnavut helvası gibi yapış yapış değil, kum gibi olacak.”

¹⁴ K. Angelidu, Floita / Suvermez, KAAM, zarf 193.

Yoktan var edilen tatlılar

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Okul dönüşü *kendiano* yerdik. *Kendiano* ikinci kahvaltısı demektir; Türkçe “ikindi” sözcüğünden türetilmiştir. Yunnanca bir sözcük değildir, Rumcadır!

İkinci kahvaltısını *Yaya* hazırlardı. Her akşamüstü ağabeyimle beni mutfak masasında birer tabak beklerdi. Bu bazen yağlı-balı bir dilim ekmek, bazen bir meyve, bazen bir kâse aşure (eğer o gün koliva yapıldıysa), sıklıkla da *tiganites*, *fetes*, *trigona* türünden şıpınışi bir tatlıydı. Artmış malzemelerden yapılan bu tatlılara evde *apo to tipota*¹⁵ (hiç yoktan) derdik. Bu kategorinin başında tüm ninelerin bilip pişirdiği *tiganites*, yani bir nevi pişi gelir. Tarif belli ama yine de kısaca hatırlatayım:

Bir bardak un, bir bardak ve biraz daha ılık su, iki tatlı kaşığı şeker, kaşığın ucuyla soda ve az tuz. Hepsini karıştır, bulamaç olsun. Yağı tavada kızdır. Kaşık kaşık kızart. Üstüne bal dök, istersen tarçın da koyarsın, dövülmüş ceviz de.

Tiganites’ten sonra yoktan var edilen tatlılar yelpazesinde *fetes* yer alırdı. *Fetes* sözcüğü bugün bile *kendiano*’yu çağrıştırır. Hep ikinci kahvaltısında ve hep saat dörtte yediğimi hatırlarım; ne sabah ne de akşam; ne dörtten evvel ne de sonra!

Şerbetli tatlıları sevenler kızarmış sıcak francala dilimlerini soğuk şerbete batırabilirler. Şerbete batırılmış *fetes* *Yayanın* değişişyle “*yasia* gibi”, yani yassı kadayıf gibi olurdu. Yassı kadayıf elbet şıpınışi bir tatlı değildi. Hamuru özeldi ve canımız çektiginde Üç Yıldız’dan alırdık.

Üç Yıldız şekercisi *Yayanın* Beyoğlu Balık Pazarı’nda sevdiği iki dükkândan biriydi. Dükkân hâlâ yerinde duruyor; artık yassı kadayıf satmıyorsa da glikoz şurubu içermeyen nefis reçeller ve çevirme tatlısı satıyor.

İkinci dükkân Kalyoncu Kulluğu caddesinin başındaki Artemis bakkaliyesiydi. Her çeşit bakkaliye, zahire, peynir, meze satan kocaman bir dükkândı. Başta iki ortağı vardı: Kanakis ve Vafiyadis. Kanakis ailesi İstanbul’dan ayrılınca dükkân Vafiyadis ailesine kaldı. Son sahibi Bay Niko Vafiyadis, önce –def-i bela kabilinden– dükkânın adını değiştirdi. Artemis, Ar-temiz oldu; bir süre öyle idare etti, sonra kepengi kapandı.

Francala tatlısının yazın yapılan ve vişne eklenerek özenle hazırlanan bir çeşidi daha vardı: *Vişneli Tirit*.

¹⁵ *Tipota*’nın sözlük karşılığı “hiç”, “hiçbir şey”dir.

Francala Tatlısı

Fetes

Malzeme 2 ya da 6 kişilik

6 adet, 1,5 parmak kalınlığında bayat francala dilimi

400 ml süt (2 su bardağı)

2 yumurta

Kızartmak için tereyağı

Tatlandırmak için şeker ya da bal

Hazırlanışı

Francala dilimlerinin kabuklarını ayıklayın ve süte batırıp çıkarın. Ekmekler paparaya dönmesin, hafifçe nemlensinler yeter.

Yumurtaları 2 kaşık sütle çırpın. Tereyağını tavada eritip kızdırın. Dilimleri önce çırpılmış yumurtaya batırın, sonra kızgın yağa atıp önlü arkalı güzelce kızartın.

Nar gibi kızarmış dilimleri tabağa dizin, sıcakken şeker serpiştirin ya da bal sürün ve sofraya götürün.

Kızartmayı zeytinyağı ya da başka sıvı bir yağla da yapabilirsiniz, ne var ki tereyağlı *fetes*'in lezzetini elde edemezsiniz.

Vişneli Tirit

Fetes me Visino

Malzeme 4 kişilik

500 gr vişne
4 dilim bayat ekmek (tercihen tam buğday unundan)
50 gr tereyağı
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
100 gr şeker ($\frac{1}{2}$ su bardağı)
400 ml su (2 su bardağı)
5 adet karanfil

Hazırlanışı

Önce tanesi bol suyu az bir vişne kompostosu hazırlayın: Yarım kilo vişneyi yıkayın, sapları, çekirdekleri ve ezik, çürük olanları ayıklayın. İşlem bittiğinde kâsede yaklaşık 350 gr “sağlam” vişne kalmış olacak.

Küçük bir tencerede şeker, karanfil ve ölçülü suyu kaynatın. Vişneleri, kâsede biriken vişne suyu ile birlikte tencereye boşaltın, 10 dakika kaynatıp ocaktan alın.

Ekmeği kalınca dilimleyin (1,5 cm ideal kalınlıktır). Eğer ekmeğiniz tam buğday unundan ise çok bayat olması gerekmez. Beyaz francala ise iyice bayatlamış olmalı ki yağı sünger gibi çekmesin. Kabukları soymamakta fayda var, ekmeklerin dağılması önlenmiş olur.

Dört dilimi alacak büyüklükte bir sahanda ya da tavada zeytinyağını kızdırın, tereyağını ekleyin ve dilimleri orta harlı ateşte önlü arkalı kızartın. Kızarmış dilimleri bir tabağa çıkarın. Sahanı yanmış ekmek kırıntılarından temizledikten sonra dilimleri yeniden yerleştirin ve sıcak komposto suyunu kepçe kepçe üzerlerine gezdirin. Komposto suyu bitince sahanı yeniden ateşe koyup 5 dakika kadar tıkırdatın ve ateşi söndürün. Tenceredeki vişneleri ekmeklerin üzerine yerleştirin, biraz ılınmasını bekleyin, yanında süzme yoğurt ya da dondurma ile sofraya götürün.

TARİFİN iki püf noktası var. Birincisi ekmekler muhakkak tereyağında kızartılmalı. Izgarada kızartılmış ekmekle yapılan tirit hemen hamurlaşır. İkincisi kompostonun suyu sıcak olmalı. Eğer tirit vişne reçeli ile yapılacaksa –ki çoğu zaman öyle yapılır– reçel su ile biraz inceltip bir taşım kaynatılmalı.

Apo to tipota kategorisinde yer alan ve çok rağbet gören bir tatlı daha vardı: *Trigona*.

Trigono Yunanca “üçgen” demektir; *trigona* çoğul halidir, ayrıca Rum, Türk, Ermeni ve Selanik Yahudilerinin mutfağında “muska tatlısı”nın adıdır. Aralarında ufak tefek farklılıklar olsa da adları hep aynıdır: *Trigona*.

Refik Halid Karay anılarında (*Bir Ömür Boyunca*, s. 288) çocukluğunun *trigona* tatlısını yâd eder; 1909’da kaleme alınmış Ermenice *Mükemmel Yemek Kitabı*’nda fırında pişen badem içli *trigona* tarifi var. Esin Eden’in Selanikli annesinin en sevdiği tatlıymış; çocukken her sabah okula giderken yolda 1 kuruşa *Trigona* alırmış; yemek defterinde de kremalı (yazar muhalebi diyor), şerbetli tarifini vermiş (Esin Eden, *Annemin Yemek Defteri, Selanik...*, s. 105).¹⁶ Cevizli ya da kremalı, şerbetli ya da şekerli tarifler 20. yüzyıl başından itibaren Yunanca yemek kitaplarında yer alıyor.

Yaya her dinden ve milletten Kapadokyalı kadınlar gibi *trigona* tatlısını kremasız yapardı. Sadece ceviz ve kuru üzüm kullanırdı. Ne var ki onun pişirdikleri herkesin pişirdiklerinden farklıydı. Neredeyse baklava tadındaydı. Şerbete mi batırırdı? Yoo. İşin sırrı şerbette değil doğranmış kuru üzümlerdeydi. Evet, doğru okudunuz “doğranmış”. Kuru üzümleri makasla tek tek keserdi, daha doğrusu keserdik. Biraz uğraşırdık (“Kuşlara don biçiliyor” derdi annem), ama kızarıırken ağdalaşan kuru üzümler *trigona*’ya öyle enfes bir tat verirdi ki uğraşmaya değerdı. Baklavayı aratmazdı.

“*Trigona* baklavayı aratmazdı” dedim de aklıma geldi, o zaman İstanbul’da baklava mı vardı? Ellili yıllarda İstanbul’da ağız tadıyla yenecek baklava bulmak meseleydi. İnternette hızlı bir arama yapınca İstanbul’da ilk baklavacı dükkânını 1949’da Mustafa Güllü’nün Karaköy’de açtığını gördüm. Rum gazetesinde yer alan Aralık 1949 tarihli ilan da bu bilgiyi doğruluyor. Konu uzmanlık alanıma girmez ama şunu bilirim, İstanbul’da baklavacı dükkânları ancak 60’ların sonunda 70’lerin başında çoğaldı.

Muska Tatlısı

Trigona

Malzeme 10 adet trigona için

2 yufka

120 gr ceviz içi (1 su bardağı)

60 gr doğranmış çekirdeksiz kuru üzüm (½ su bardağı)

2 tatlı kaşığı toz tarçın

Kızartmak için zeytinyağı

Üzerlerine serpiştirmek için şeker ve tarçın

Şerbet için

200 gr şeker (1 su bardağı)

200 ml su (1 su bardağı)

2 tatlı kaşığı bal

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

İrice dövülmüş cevizleri ve makasla kestiğiniz kuru üzümle bir kâsede harmanlayın. Tarçını serpiştirin, bir iki tatlı kaşığı su ekleyip malzemeleri güzelce birbirlerine yedin.

Harç hazır olunca yufkaları 5-6 cm genişliğinde ve yaklaşık 35 cm uzunluğunda şeritler halinde kesin. Her şeridin ucuna 1 tatlı kaşığı harç koyup muska şeklinde sarın.

Yağı kızdırıp muskaları çevire çevire önlü arkalı kızartın.

Ateşin ayarı işin püf noktasıdır. Kuru üzümle eriyip ağdalaşması için *trigona*ları ağır ateşte yavaş yavaş kızartmanız gerekir.

Sıcak muskaları soğuk şerbete batırabilirsiniz, bal sürebilirsiniz ya da en kolay şekerle tarçın serpiştirip tüketebilirsiniz.

Meyveli tatlılar: Reçel ve diğerleri

Kleopatra kırk çeşit reçel yapardı. Her çeşit meyveden yapardı; çiçekten de yapardı, sebzeden de. Havuçtan, patlıcandan, balkabağından yapardı, karpuz kabuğundan da. Kabuğu zar zar keser, akşamdan kirece yatırır. Sabah güzelce yıkar, şekerle kaynatır. Şeker olmazsa pekmezle kaynatır. Küpler dolusu reçel yapardı; ama en güzeli gül reçeliydi. Okka gülünün yapraklarını tek tek elden geçirip beyaz uçlarını keserdi. Sonra bir kâse gül yaprağını, bir kâse şekerle güzelce ovar bir macun yapardı. O macunu su ile kaynatıp reçeli pişirirdi. Yortularda, isim günlerinde ikram edilen en makbul ‘kaşık tatlısı’ydı.¹⁷



24.12.1949 tarihli Rumca *Apoyevmatini* gazetesinde yer alan Güllüoğlu baklavaları ilanı. Güllüoğlu'nun 1949 yılında İstanbul'da açılmasıyla birlikte bir baklavacılar "patlaması" ve baklava tanıtma furçası yaşandı. Tarlabası'ndaki Antep Tatlıcısı Şükrü Menekşe ve Karaköy'deki Şamlı Hacı Naim baklavacıları Rumca gazeteye peş peşe baklava ilanları vermeye başladılar.

Yunanca ilan metninin çevirisi: Güllüoğlu. Noel'de misafirlerinize ikram edeceğiniz en güzide tatlının Türkiye'nin tek Baklavacısı Güllüoğlu'nun gül kokulu baklavaları olduğunu unutmayın. Baklava çeşitleri, kurabiyeler, mutena [özenle yapılmış] börekler. Karaköy Halil Paşa Sokağı, Hasan Deposu yanı no. 12. Şubemiz yoktur.

“Kırk çeşit” derken Yaya biraz abartıyor olabilir ama Kleopatra'nın bir reçel ustası olduğunu babam da anlatırdı. Hatta anahtarlarını belinde taşıdığı dolaplarda sakladığını da.

Yayanın pişirdiği reçellerin sayısı da az buz değildi. Küçüktüm ama bazen günlerce süren, Katina ve Filomila'yı dermansız bırakan reçel maratonlarını hatırlayabiliyorum.

Yayanın evinde reçel imalâtı mayıs ayında çilekle başlardı. Turfanda çilekleri 21 Mayıs'ta babamın isim gününde yerdik. Zaten o ziyafet sofrası, mevsimin ilk göbekli marulu, ilk salatalığı ve ilk çileğiyle baharı müjdeleyen bir “turfanda sofrası”ydı.

Bir hafta sonra kokulu ufak çilekler boy gösterince bakır tencere raftan indirilir, reçel sezonu açılırdı. Çilekler (önceleri Arnavutköy çileği vardı, yıllar sonra Ereğli çileği çıktı) sepetle satılırdı; dar uzun silindir biçiminde sepetlerle.

Çilekten hemen sonra *sikalakia*, yani ham incir reçeli yapılırdı. O iki gün sürerdi; kabuğunu soy, çiviyle del, bol suda haşla, suyunu dök, tekrar haşla, sonra tek tek sık, acı suyunu süz, deliğe çam fıstığı yerleştir, şerbetle bir kez kaynat, on iki saat beklet, tekrar kaynat... “Ah! Belalidiko reçeli” (Ah!



Belalı reçel) diye iç çekerdi Filomila. Tam nefes alınacakken, mayıs çıkmadan okka gülleri çıkarırdı. Çıktığı gibi de yok olurdu, çarçabuk biterdi. Beklemeye gelmezdi, hemen alınıp o en makbul reçel yapılırdı. Bu arada kayısılar yavaş yavaş reçellik kıvama gelirdi. Diri, sağlam kayısılar ikiye bölünür, 5 litre suya 5 çorba kaşığı “sönmemiş” kireç hesabıyla hazırlanan kireç suyuna “bir süre” (süre belirsiz!) batırılıp “kaşık tatlısı” yapılırdı, fazla olgun ve eziklerden marmelat kaynatılırdı. Temmuzla birlikte vişneler mutfağı işgal ederdi. Evde herkes seferber olurdu. Kilolarca vişnenin çekirdeğini ayıklamak kolay mı? Vişne zedelenmeden çekirdek saç firketesiyle çıkarılacak, akan vişne suyu dirseklere kadar süzülüp her tarafı berbat edecek. Ama sineye çekilirdi çünkü beklentiler büyüktü: Reçel, şurup, likör yapılacaktı.

Vişne kavanozları soğumadan Bursa’nın yarma şeftalileri sıraya girerdi. Başka cins şeftaliden reçel yapılmazdı, “öbürleri dağılıveriyor” derlerdi.

Şeftaliler de hallolunca sıra üzümlere gelirdi ama 6 Ağustos’a kadar imalata küçük bir ara verilirdi. Neden mi? Çünkü 6 Ağustos üzümün kilisede kutsandığı gündür ve her şeyin turfandasına meraklı olan *Yaya* yalnızca üzümü o tarihten evvel satın

Galata köprüsü üstünde silindirik sepetleriyle çilek satıcıları. Selahattin Giz’in arşivinden alınan bu fotoğraf muhtemelen Namık Görgüç’e aittir.

almaz, ağzına koymazdı; o günden sonra da üzümünden başka meyve yemezdi.¹⁸

Yaya için meyvelerin şahı üzümdü. Saf kan bir Kapadokyalı olarak her çeşidini, her halini severdi; yaşını, kurusunu, suyunu, sırasını, şarabını, pekmezini, pestilini, köfterini (cevizli sucuk), reçelini, hoşafını ve peltesini.

Üzüm peltesi –ya da başka bir pelte– ne zaman sofraya gelse Vasil Dede’nin Arnavut fıkrasının kilit cümlesi tekrarlanırdı. “Meşhur” fıkra ve cümle şöyle: Arnavut, karısıyla kavga etmiş, elinde sopa kadını masanın etrafında kovalarken gözü masadaki pelteye takılmış, öfkeyle: “Ne titrersin more pelte, sana göre bir şey yok” diye bağırması.

Fıkranın cinsiyetçi dilini bugünden bakarak eleştirmeyin, dede 1882 doğumluydu!

Reçel furyası üzümünden sonra da devam ederdi. Ağustos biterken mürdüm erikleri çıkardı. İyice tatlansınlar diye eylülün birinci, hatta ikinci haftası beklenirdi ve “tamam” olunca kilolarca pişirilirdi. Üstelik vanilyalı. “İndirmeye yakın vanilya konacak; unutma.” Unutmak mümkün mü? Mürdüm eriği reçelini hâlâ vanilyalı pişiriyorum ve gerçekten enfes oluyor.

Bakır ayva rendesi dolaptan çıktığında sonbahar yarılanmış olurdu. Reçellik ayvalar soyulur, çekirdekleri tülbende sarılır, rendelenir, şekerle kaynatılırdı. “Çekirdekleri ve ıtır unutma.” Unutmak mümkün mü? Ayva reçeli için saksıda ıtır yetiştiriyorum.

Kış bastırmadan portakal ile turunç kabuğu reçelleri yapılır, sonra da reçel tenceresi kalaylanıp bir sonraki mayısa kadar rafa kaldırılırdı. Portakal kabuğu reçeli için Yafa portakalı alınırdı; manavlar reçellik diye satarlardı. Turunç, Yahudi seyyar satıcıdan alınırdı; yanılmıyorsa İzmir’den getirirdi. Cihangir’i, Pangaltı’yı, hatta Nişantaşı’nı sokak sokak gezer, “Afiyetli turunç” diye bağırırdı. Ama öyle bir söylerdi ki (Afiiiiiiiiiyeeeeeeeetliiiiiiiiiii tuuuuuuurunç) ben yıllarca “Safiye kılkuyruk” olarak anladım! Acaba o satıcıyı hatırlayan var mı?

¹⁸ Olgunlaşan ilk meyveleri tanrıya sunma âdeti (bir nevi kansız kurban sunumu) Hristiyanlıktan çok öncesine, Antik Yunan’a kadar uzanır. Kilise bu pagan geleneği meyvelerden sadece üzüm için geçerli olma koşuluyla benimsedi. Böylece her yıl 6 Ağustos’ta kilisede İsa’nın Tecellisi (metamorfozu) yortusu kutlanırken ilk üzümler de takdis edilir.

Üzüm Peltesi

Stafilopeltes

Malzeme 8-10 kişilik

1 kilo iri taneli siyah üzüm
400 ml su (2 su bardağı)
1 adet çubuk tarçın
100 gr buğday nişastası (6 tepeleme çorba kaşığı)
100 gr şeker (½ su bardağı)
1 çorba kaşığı üzüm ya da dut pekmezi
30 ml gülsuyu (2 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Üzümlerin saplarını ayıklayıp yıkadıktan sonra genişçe bir tencerede iki bardak su ve çubuk tarçın ile 20-25 dakika kaynatın. Üzümler iyiden iyiye yumuşayıp dağılsın.

Tencereyi ocaktan alıp serin bir yerde 12 saat bekletin. Ne kadar uzun süre bekletirseniz o kadar iyi. Hatta 24 saat en iyisi. Süre uzadıkça üzüm suyunun tadı yoğunlaşacaktır.

Malzemeyi kevgirden geçirin, üzüm suyunu bir kapta toplayın. Kevgirdeki kabukları önce elinizle, ardından bir şişenin dibiyle iyice ezip suyunu çıkartın. Kalan cibreyi ve çubuk tarçını atın.

Üzüm suyunu yeniden, bu kez ince bir süzgeçten –ya da tülbentten– geçirin. Dört bardak üzüm suyunu tekrar tencereye alın. Üzüm suyu az eksikse su ile tamamlayın.

Nişastayı bir kâseye koyun, ½ bardak soğuk su ile eze eze boza kıvamına getirin. Nişasta suyu görünce “tutkallaşabilir” ama karıştırıp ezdikçe gevşeyip eriyecektir.

Üzüm suyunu ateşe koyun, sulandırılmış nişastayı ve şekeri ekleyin, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak orta ateşte pişirin. Pelte yoğunlaşmaya başlayınca tahta kaşığı bırakın, yumurta çırpıcısıyla karıştırmaya devam edin. Pelte fokurdamaya başlayınca pekmezi ekleyin, ateşin altını kısarak bir taşım daha kaynatın, bir kaşık gülsuyu ekleyip tencereyi ocaktan alın.

Kalan gülsuyuyla bir cam kâseyi iyice nemlendirin. Sıcak pelteyi kâseye boşaltın. Biraz soğuduktan sonra kâseyi buzdolabına kaldırın ve peltenin bıçakla kesilebilir kıvama gelmesi için en az 4 saat bekletin.

Kâseyi ters çevirip donmuş pelteyi tabağa alın. Eğer zorlanırsanız sivri bir bıçağın ucuyla pelteyi kâsedan azıcık ayırın, araya hava girince hiç zedelenmeden kalıp gibi çıkacaktır.

Ayva Ezmesi

Kidonopasto

Malzeme 3 cm kalınlığında 4x5 boyunda 10 parça için

1 kilo ekmek ayvası (3-4 tane orta boy)

400 gr şeker (2 su bardağı)

2-3 ıtır yaprağı

1 lt su

1 limon

Bir çimdik toz karanfil

Hazırlanışı

Ayvaları iyice yıkayıp dörde bölün. Kabuklarını soyun, çekirdek yataklarını ve çekirdekleri temizleyip limonlu suda bekletin.

Ayva dilimlerini küp küp doğrayın, büyükçe derin bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ekleyin. Ayırdığınız meyve kabuklardan 2-3 parça ve bol miktarda çekirdeği bir tülbende sarıp tencereye atın. Elinizin altında varsa bir iki ıtır yaprağı da ekleyin ve ayvalar yumuşayınca kadar pişirin.

Yumuşamış ayvaları süzün. Kabuk ve çekirdek torbacığını, ıtır yapraklarını atın. Haşlama suyunu daha sonra pelte yapmak için buzdolabında saklayabilirsiniz. Ayvaları iyice ezerek püre haline getirin ve daha ufak bir tencereye aktarın.

Tencereyi ateşe sürün, şekeri ekleyip tahta kaşıkla karıştırmaya başlayın. Bu karıştırma işi ayva ağdalaşınca kadar, önce orta, sonra daha kısık ateşte yaklaşık 45-50 dakika sürecek. Hazırlıklı olun. İlk 15 dakika arada bir karıştırmak yeterli olabilir ama daha sonra tencerenin başından ayrılmadan devamlı karıştırmanız gerekir, yoksa dibi tutar.

Ayva kaynadıkça yoğunlaşır, rengi koyulaşır ve tıpkı fava gibi “pluf-pluf” sesleri çıkararak kabarmaya, “göbek atmaya” başlar. Kaynayan tatlı favadan beter el yakar, dikkatli olun. Tatlının suyu azaldıkça kabarması da sona erer.

Ağdaya yakın bir kıvama gelince –yaklaşık 45 dakika sonra– toz karanfili ekleyin, 3-5 dakika daha çevirip ateşten alın. Sulu kalacak endişesiyle biraz daha kaynatayım dersanız ezme değil akide şekeri yapmış olursunuz.

Dikdörtgen, kapaklı bir kabı (yaklaşık 20x10 cm) hafif nemlendirin, ezmeyi boşaltın, ıslattığınız bir çorba kaşığının tersiyle üstünü düzeltip soğumaya bırakın.

İyice soğuduktan sonra önce enine 5 parçaya, sonra uzunlamasına ikiye bölün. Eğer selofan kâğıdınız varsa her parçayı ayrı sarın, o zaman kurumadan daha uzun süre saklanabilir. Yoksa da önemli değil, kapaklı kapta serin bir yerde saklayın. Aslında nerede ve nasıl saklarsanız saklayın fazla uzun kalmayacağından emin olabilirsiniz.

Karanfilin miktarı bir çimdikten fazla olmamalı. İstenen, ezmeyi yedikten sonra damakta belli belirsiz bir “rayihanın” kalmasıdır. Baharat ayvanın tadını hiçbir şekilde bastırmamalı.



İçi paslanmaz çelik kaplı bakır kaplardaki reçeller dışında Üç Yıldız'da şeker ilavesiz elma suyu konsantresiyle üretilen ev yapımı tadında reçeller bulabilirsiniz. Gül reçeli hararetle önerilir. Fotoğraf: Koray Şentürk.

Yaya bizim eve taşındıktan sonra reçel maratonları da bitti; çeşitler büyük ölçüde azaldı. Bazıları unutuldu, incir reçeli gibi zahmetli olanlar yılaşırı pişirilir oldu. Yine de reçel dolabı boş kalmadı. İkrâm için çevirme tatlısı yapar, çocuklar için evde bulunması şart olan vişne, mürdüm ve ayva reçelleri kaynatırdı. Bir de çok *belalidiko* olmasına rağmen, hatırım için *kidonopasto* pişirirdi; o unutulmaz muzip gülümsemesiyle mutat uyarıyı tekrarladıktan sonra: “Yere gazete sermeden, önlük, kolçak takmadan sakın *kidonopasto* yapmaya kalkışma; üstün başın, yerler berbat olur.”

Ayva ezmesi pişirmek bayağı meşakkatli bir iştir. Eğer İstanbul’da yaşıyorsanız, ayva mevsiminde İnci Pastanesi’nden satın alabilirsiniz, hâlâ üretiyorlar hem de –yetkilinin dediğine göre– loğusa şekeri, gıda boyası, glikoz şurubu kullanmadan. Tek kusuru biraz fazlaca olan şekeridir. İnci’nin birkaç yıllık yeni mekânı Beyoğlu Mis Sokak’ta.

İkramlar

Perşembeler Yayanın kabul günüydü. *Jour fixe* derdi babam ve bıyık altından gülerdi.

Hazırlıklar bir gün evvelinden başladılar. İkramlar (*kerasmata*) mevsimine ve perhiz takvimine göre değişirdi. Kışın, Üç Yıldız’dan alınan lokum, meyveli jöle ya da “Şam fıstıklı” (adı henüz “Antep fıstığı” olmamıştı) tahin helvası ikram edilirdi. Lokumu ve onun alternatifi şekerle kaplı rengârenk, şeffaf ve titrek meyveli jölelere Metaxa, yani konyak eşlik ederdi. Yaya –ve misafirleri– için konyak ile Metaxa eş anlamlıydı. Helva ise küp küp kesilir, bir tabakçıya iki parça helva, iki anasonlu galeta konur öyle sunulurdu. Yanınca ya bir fincan çay ya da adaçayı olurdu. Soğuk kış günlerinin en makbul, dinî perhizlere en uygun ikramı buydu. Katı perhiz günlerinde, “tahin bile yasak” olunca helvanın yerini ev yapımı *incirli lokmalar* alırdı; bu kez kahve ve elbette Metaxa eşliğinde.

Metaxa her mevsimin, her günün, her saatin, her ruh halinin ikramıydı. Sabah ya da ikindide (perşembe ziyaretleri sabah onda başlar akşamüzeri beş-altı sularında biterdi), cenazede, mevlitte, düğünde, zemheri soğuşunda ve temmuz sıcağında ikram edilir ve içilirdi. Reddedeni hiç görmedim.

Bu “kıymetli” içeceği Yaya ikram dışında da kullanırdı: Mutfakta revani türü şerbetli tatlılarda ve vişne liköründe; hastalıklarda, üşütme, öksürük, boğaz, karın ve diş ağrılarında deva ni-

yetine kullanırdı. Eskiden karın ve diş ağrısının ilacı rakı iken zamanla konyanın üstünlüğü tescillendi.

Birinci bölüm
BABAANNEM VE
KAPADOKYA MİRASI

Kabul günlerinde, isim günlerinde ve her türlü kutlamalarda beş yıldızlı Metaxa'nın tek bir rakibi vardı: *Vişne Likörü*.

Vişne likörü ve envai çeşit “kaşık tatlısı” yazlık ikramlar listesinin en başında yer alırdı. “Kaşık tatlısı” (*gliko tu kutaliu*) reçelin Yunancasıdır. Fakat reçelden biraz daha kıvamlı ve bir bardak soğuk su ile fağfuri kâsede ya da –bir zamanlar– altın yaldızlı gümüş reçellikte, gümüş kaşıkla sunulan bir reçeldir.

Meyve ve şekerle yapılan reçellerin yanı sıra şeker ve su (ya da süt) ile yapılanı da var mesela: meşhur *Çevirme Tatlısı*.

*Çevirme Tatlısı*nın Yunancada birkaç adı var: Beyaz tatlı, vanilya, sakızlı ve *ipovrihio*, yani denizaltı. En yaygın olanı “beyaz tatlı”dır. Deniz kuvvetlerini çağrıştıran *ipovrihio*'nun ne zamandan beri kullanıldığını bilmiyorum. Herhalde, bir tatlı kaşığı dolusu çevirmeyi bir bardak soğuk suya batırarak ikram etme modası yaygınlaştıktan sonra. Bu da kabaca 60'lı yılların başı olmalı. 1950'lerin Yunanca yemek kitaplarında *ipovrihio*'ya rastlamadım.

Çevirme önemli bir ikramdı (Patrikhanenin de gelekselleşmiş resmi ikramıdır). Evlerde çeşitli çevirmeler yapılırdı: Vanilyalı, portakallı, kahvelisi,

Metaxa etiketi. Etiket, Hellenic Historical and Literature Archives'ın (ELIA) karşılıksız izniyle yayımlanmaktadır.



Vişne Likörü

Liker Visino

Malzeme Yaklaşık 2 litre vişne likörü için

1 kilo olgun vişne
400 ml gıda alkolü (alkol hacmi % 96, etil alkol)
400 gr şeker (2 su bardağı)
1 litre su
200 ml konyak (genellikle beş yıldızlı Metaxa)
2 adet çubuk tarçın
5-6 adet karanfil
3 litrelik kapaklı bir cam kavanoz
Bekleme süresi yaklaşık 3 ay

Hazırlanışı

Vişneleri yıkayıp süzün. Saplarını koparın. Bir kat vişne, bir kat şeker olmak üzere kavanoza doldurun. Tarçın ve karanfilleri bir tülbent parçasına sarıp kavanoza atın. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve serin, karanlık bir yerde, arada bir sallayarak 40-45 gün bekletin. Bu süre zarfında vişneler suyunu salacak, şeker eriyecek ve kavanozda kıpkırmızı tatlı vişne suyu birikecek.

Süre dolunca, 400 ml alkolü önceden kaynatıp soğuttuğunuz 1 litre su ile seyreltip kavanoza ekleyin. Kavanozu iyice çalkalayın, kapağı kapatın ve bir hafta, 10 gün daha serin, karanlık yerde bekletin.

Ardından kavanozdaki malzemeyi derin bir kaba aktarın. Baharat torbasını atın, delikli bir kepçe ile vişneleri çıkarıp ayrı bir kaba koyun.

Kavanozu sudan geçirip kurutun; ağzına ince bir süzgeç yerleştirin ve vişne likörünü tekrar içine boşaltın. Konyağı ve iki-üç avuç kadar vişnenin çekirdeklerini ayıklayıp onları da kavanoza ekleyin. Kapağı sıkıca kapatın ve en az 30 gün daha (elbette serin ve karanlık yerde) dinlendirin; likör ne kadar beklerse o kadar leziz olacaktır. Yaklaşık üç ay sonra vişne likörü nihayet hazır! İster şişelere boşaltıp kaldırın, ister kavanozda bırakın. İkram vakti likörlük *karafakiye* aktarıp ayaklı likör bardağı ile sunun. Her bardağa bir iki vişne koymayı unutmayın.

Metaxa kullanmayacaksanız şeker miktarını biraz artırmanız gerekebilir. Liköre koymadığınız vişneleri atmayın; her türlü tathyı, dondurmayı tatlandırmak ya da süslemek için kullanabilirsiniz. Buzdolabında 2 ay, buzlukta çok daha uzun süre koruyabilirsiniz.

çikolatalısı, sütlüsü, kaymaklısı. Bizim evin “çevirme ustası” tartışmasız *Yaya* idi. Şekeri az miktarda su ile kaynatır, şerbet kıvam bulunca *mablak* denen ağaçtan uzun sopa ile hep aynı yöne doğru (yön meselesi için püf noktasıymış) macun kıvamına gelene kadar çevirirdi. Oldukça zahmetli bir işti. Kol tutulur, sırt ağrırdı. Yıllar geçip de *Yayanın* çevirmeye takati kalmayınca Üç Yıldız’dan hazır aldırırdı. Bazen yarım lüle kaymak da aldırır, ikisini bir karıştırır nefis bir “kaymaklı beyaz tatlı” yapardı. Kaymak hem tadı zenginleştirir hem de –az da olsa insanın içini kıyan– şekeri terbiye ederdi.

Terkip şöyleydi: Üç Yıldız şekerisinden yarım kilo vanilyalı çevirme ve 100 yahut en fazla 125 gr manda sütünden kaymak. Kaymak çatalla ezilecek ve karıştıra karıştıra tatlıya yedirilecek ya da mutfağın mermer tezgâhında –varsa eğer– hamur gibi yoğrulacak. Siz en iyisi tahta kaşıkla bir kâse içinde güzelce karıştırın. Kaymak tatlıyı haliyle biraz gevşetecek, kendini toparlaması, akmadan kaşıktaki tepelene duracak kıvama gelmesi için 1-2 saatliğine buzluğa koyun. İkram faslı bitince artanı tekrar buzluğa kaldırın. Aslında sadece su ve şekerle yapılan “otantik” çevirme tatlısı değil buzluğa, sertleşeceği için buzdolabına bile konmaz, ama kaymaklısını mecburen koyacaksınız, yoksa hem cıvık olur hem de kısa zamanda bozulur.

Klasik çevirme tatlısının tarifi çoğu yemek kitabında vardır, ama en hoş ve canlı anlatım Takuhi’ninkidir:

Şerbetinizi tam kıvamında ateşten indirin [...] Bu arada çevirme işlemini gerçekleştireceğiniz zemini hazırlamanız gerekir.

Bunu, yere diz çökerek yapacağınız için zeminin halı olması dizleriniz açısından iyi olur. Eğer iki de çocuğunuz varsa işiniz kolay demektir. [...] Onlar tencereyi sımsıkı tutarken, siz de adı “çevirme sopası” olan [...] değneği iki elle tutarak hep aynı yöne çevirirsiniz. (*Sofranız Şen Olsun*, s. 125-126).

Bakır çevirme tenceresini sımsıkı tutma görevi babaannemle barışçıl ilişkiyi az hırpalamamıştı! Tıpkı ilerde (3. Bölüm) okuyacağınız çırpılmış yumurta aklarının annem ve bezelerle muhabbetimi zedelediği gibi. Sabırsız, kötü bir yamaktım. Çabuk yoruluyordum. *Yaya* “Oynatma” dedikçe ben sızlanıyordum.

Peki, diyelim ki evde yamaklık yapacak çocuk yok, çevirme yapılamayacak mı? Elbette yapılacak. Üstelik sütlü çevirme yapılacak. Teknoloji sayesinde sızlamadan, terlemeden, kol ağrısı çekmeden... Sanırım bazı tarifleri kolaylaştırmanın zamanı geldi.

Katı perhiz günlerinde, *Yayanın* Metaxa eşliğinde ikram ettiği *İncirli Lokmalar* günümüzde çok rağbet gören “sağlıklı” atıştır-

Sütlü Çevirme Tatlısı

Aspro Gliko me Gala

Malzeme Bir kâselik

400 gr şeker (2 su bardağı)

200 gr pastörize süt (1 su bardağı)

Hazırlanışı

Yaklaşık 15 cm çapında bir tencereye (bu ölçü verilen malzeme için geçerlidir ve başarının anahtarıdır) şeker ile sütü koyup orta ateşte tahta kaşıkla karıştırarak kaynatın. Sütlü şerbet 10 dakika kaynadıktan sonra kabarmaya başlayacak. Taşmasını önlemek için tencereyi bir iki saniye için ateşten alın, kabarması sönünce tekrar ateşe koyup kaynatmaya devam edin. Yaklaşık 20 dakika kaynadıktan sonra şerbet kıvamını bulur. Klasik yöntemle sağlamasını yapın: Küçük bir tabağa bir damla damlatın, damla akmayıp inci tanesi gibi durursa şerbet kıvama gelmiş demektir.

Tencereyi ocaktan alıp azıcık soğumasını bekleyin. Tatlıyı çevirme sopası yerine el mikseri ile 3-4 dakika çevirin. Şerbet yoğunlaşmaya, rengi koyulaşmaya başlayınca, mikseri durdurun. Yeniden tahta kaşığı alın ve son birkaç kez daha çevirin. Bu son işlemi yaparken tencerenin kenarında yapışmış olan kurumuş şekeri sakın sütlü çevirmeye katmayın.

Tereyağı kıvamında, kemik renkli tatlıyı kâseye koyup mutfak dolabına kaldırın. Buzdolabına koymayın; sertleşir, hatta kaskatı olur.

Kaskatı deyince aklıma geldi; ola ki şekeri fazlaca kaynatıp ağdaya çevirdiniz, üzülmeyin. Hemen azar azar sıcak süt ekleyip hızlıca birkaç kez çevirin, ağda gevşeyecek, tatlı kurtulacak. Yok, kurtaramadınız, o zaman ağda iyice soğuduktan sonra çekiçle (!) parçalayıp sütlü karamela olarak tüketin. Neye niyet, neye kismet!



Bir bardak soğuk su içinde ikram edilen bir tatlı kaşığı çevirme tatlısına *ipovrihio* yani "denizaltı" denir.

İncirli Lokmalar

Vukiçes me Siko

Malzeme Yaklaşık 25 adet için

150 gr kuru incir

100 gr çekirdeksiz kuru üzüm

60 gr ceviz (½ su bardağı)

60 gr çiğ fındık (½ su bardağı)

2 çorba kaşığı pekmez

3 çorba kaşığı gülsuyu

60 gr susam (5 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Cevizleri ve fındıkları püre haline getirmeden irice dövün ve tüm malzemeyi alacak büyüklükte bir kâseye aktarın.

İncirlerin sap kısmını kesin, dörde bölün ve kuru üzümle birlikte kıyma makinesinden geçirip macun haline getirin (artık mutfak robotu ya da rondo kullanabilirsiniz). Macunu gülsuyu ile birazcık yoğurun ve cevizle fındıkların olduğu kâseye boşaltın. Kâseye pekmezi, bir çorba kaşığı susamı ekleyip iyice karıştırın. (Bütün bu işlemleri de robotla yapabilirsiniz.)

Malzemeler birleşince orta boy bir kâseye doldurun, hava boşluğu kalmayacak şekilde bastırın, kâsenin ağzını örtün ve buzdolabında bir saat kadar dinlendirin.

Kalan dört çorba kaşığı susamı kalın tabanlı küçük bir tavada hiç yağ koymadan kavurun. Rengi döner dönmez çukur bir tabağa boşaltıp soğumaya bırakın.

Macunu buzdolabından çıkarın son bir kez karıştırın ya da en iyisi elinizi gülsuyu ile hafifçe ıslatıp azıcık yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, avcunuzda ufak bir top haline getirip susama batırın. İncirli topların her yanı susama bulanınca yağlı kâğıt üzerine dizin ve iyice kuruyup sertleşmeleri için bir iki saat bekletin.

Kısa sürede tüketilecek olanları ayırın, geri kalanını kapaklı bir kaba yerleştirin. Serin yerde saklarsanız bir ay kadar yumuşak ve taze kalırlar. Buzdolabına koymayın, fazlaca sertleşip kayış gibi olurlar.

maların öncüsü sayılabilir. Artık kollu kıyma makinesine de gerek yok. İşinizi kolaylaştırmak için gelişmiş mutfak teknolojisinden yararlanabilirsiniz.

Koliva

*“Çiçek gibi solar, rüya gibi gelip geçer
ve dağılır insan”¹⁹*

Koliva ölümlere sunulan dinî bir yiyecektir. Yaygın inanışa göre, pişirilen ve dağıtılan koliva ile ölü canlar memnun edilir, aynı zamanda günahlarının affına da katkıda bulunulur. Koliva, ölümün yedinci ve kırkinci gününde, 3 ay, 9 ay ve 1 yıl sonra kilisede okutulan mevlitlerde, bir de Kilise takvimindeki “Ölümler Günü”nde pişirilir. Bunun haricinde koliva yapılmaz, hele canlılara ikram edilecek “tatlı” olarak asla.

Ortodoks Kilisesi yılın iki gününü ölümlere adanmıştır. Tarihleri Paskalya’ya göre belirlenen dolayısıyla sabit bir tarihi olmayan iki cumartesi. Birincisi, Paskalya’dan 55 gün önce (karnavalın 3. cumartesi günü), ikincisi de Paskalya’dan 49 gün sonra.

“Ölümler Günü”nde koliva yapılacak. Mezarlığa ziyarete gidilecek; yabancı otlar yolunacak (çoğu ısırgan ve radikadır, ama kimse yemez), mezar taşları yıkanacak, çiçek konacak, dualar okunacak, mezara koliva serpiştirilecek, canlılara koliva dağıtılacak. Yiyenler rahmet dileyecek. Artan kolivalar “Ölümler Günü”nü ıskalamayan kapıdaki çiçekçilere verilecek.

Buruk ama görevi tamamlamanın huzuruyla eve dönülecek. “Teselli kahvesi” içilecek, yanında peksimet ve beş yıldızlı Metaxa olacak (üç yıldızlı hafif, yedi yıldızlı pahalıdır). “İnsan dediğin nedir ki? Bugün var, yarın yok” muhabbeti yapılacak. Bir kahve daha içilecek: “Acı kahve yürek acısını bastırır.” Ve üç-beş iyi temenniden sonra konu kapanacak. “Ölenle ölünmez.” (Bazen de ölünür.)

Aşağıdaki tarif Yayanın tarifine göre hazırlandı, değişen sadece miktarlardır. Bir kilo buğday yerine 200 gr kullanıldı, diğer malzemeler bu ölçüye göre ayarlandı.



Kilise için hazırlanan koliva tabağı.

Koliva Koliva

Malzeme 200 gr aşurelik buğday, yarma (1 su bardağı)

120 gr kalınca dövülmüş ceviz (1 su bardağı)

125 gr çiğ iç badem (1 su bardağı; 75 gr buğday karışımına, 50 gr süslemek için)

60 gr kuru üzüm (½ su bardağı)

100 gr badem şekeri (4 çorba kaşığı; 2'si buğday karışımına, 2'si süslemek için)

40 gr kişniş şekeri (4 çorba kaşığı; 2'si buğday karışımına, 2'si süslemek için)

10 gr yaldızlı kişniş şekeri (1 çorba kaşığı, süslemek için)

50 gr çamfıstığı (3 çorba kaşığı)

250 gr pudra şekeri

4 tatlı kaşığı tarçın

3 tatlı kaşığı kimyon

3 tatlı kaşığı yenibahar

3 çorba kaşığı galeta unu (45 gr)

3 çorba kaşığı un (45 gr)

½ paket petit-beurre bisküvi (100 gr)

Hazırlanışı

Bir gün evvelinden, akşama doğru buğdayı yıkayıp üstünü iyice kapatacak kadar ılık suda 5-6 saat ıslatın. Ardından suyu değiştirmeden 40-45 dakika kaynatın. Buğday yumuşayıp çatlayınca tencereyi ocaktan alın, helmelenmiş buğdayı süzüp bir kevgire boşaltın ve yapışkanlığı gidene kadar bol akar sudan geçirin.

Masaya pamuklu, kalınca bir sofra bezi serin. İyice yıkanmış, süzülmüş buğdayı yayın ve sabaha kadar kurumaya bırakın. Üstünü örtmeye gerek yok, sadece henüz nemliyken yapışmaması için tahta bir kaşıkla ara sıra karıştırın. Evde çocuklar varsa, sofra bezini karşılıklı iki kenarından tutup sallayabilirler, eğlenceli oluyor, hem de buğdayın kurummasını hızlandırıyor.

Ertesi sabah diğer malzemeleri hazırlayın. Bademleri kaynar suya koyup 15 dakika bekletip kabuklarını temizleyin ve uzunlamasına ikiye bölün. Bölme işlemini kolaylaştırmak için kabukları çıkardıktan sonra tekrar sıcak suya batırın, hemencecik ayrılacaklar. Koliva tabağını süslemek için bademlerden 2 çorba kaşığı ayırın. Cevizi irice dövün, bisküvileri rondoda ya da havanda toz haline getirin.

1 μπό ουλάρη 40 σαουτζες

Δόου

1 μπό ουλάρη. 1½ μπό γάουχαρη.

μσό ½ γαρίφα. ½ μπουκόλο νουσασιμένο

» » ½ παρίδη. ¼ σλαφίδες δόσους.

βίλαρο. ¼ ζμύδαγα. ¼ νουνοστάρια.

νατζα. μσαχάρη. κέμυρο.

μσό ½ ~~μ~~ ζμύρη νουσορδισμένο.

» » ½ νουφίλα ζμύδαγα.

βίλαρο ¼ νουφίλα κέμυρο.

Μαρώνη

Yayanın el yazısıyla bir kilo
buğdayla hazırlanan koliva tarifi.
Bir yemek kitabı için önemli olan
terkiptir, imla değil!

Geniş bir tencerede unu hafifçe kavurun, buğdayı ekleyin ve nemini almak için çok kısık ateşte 4-5 dakika çevirin.

Toz haline getirdiğiniz bisküviden üç çorba kaşığı ayırıp geri kalanını üç çorba kaşığı galeta unuyla karıştırıp bir kenarda bekletin.

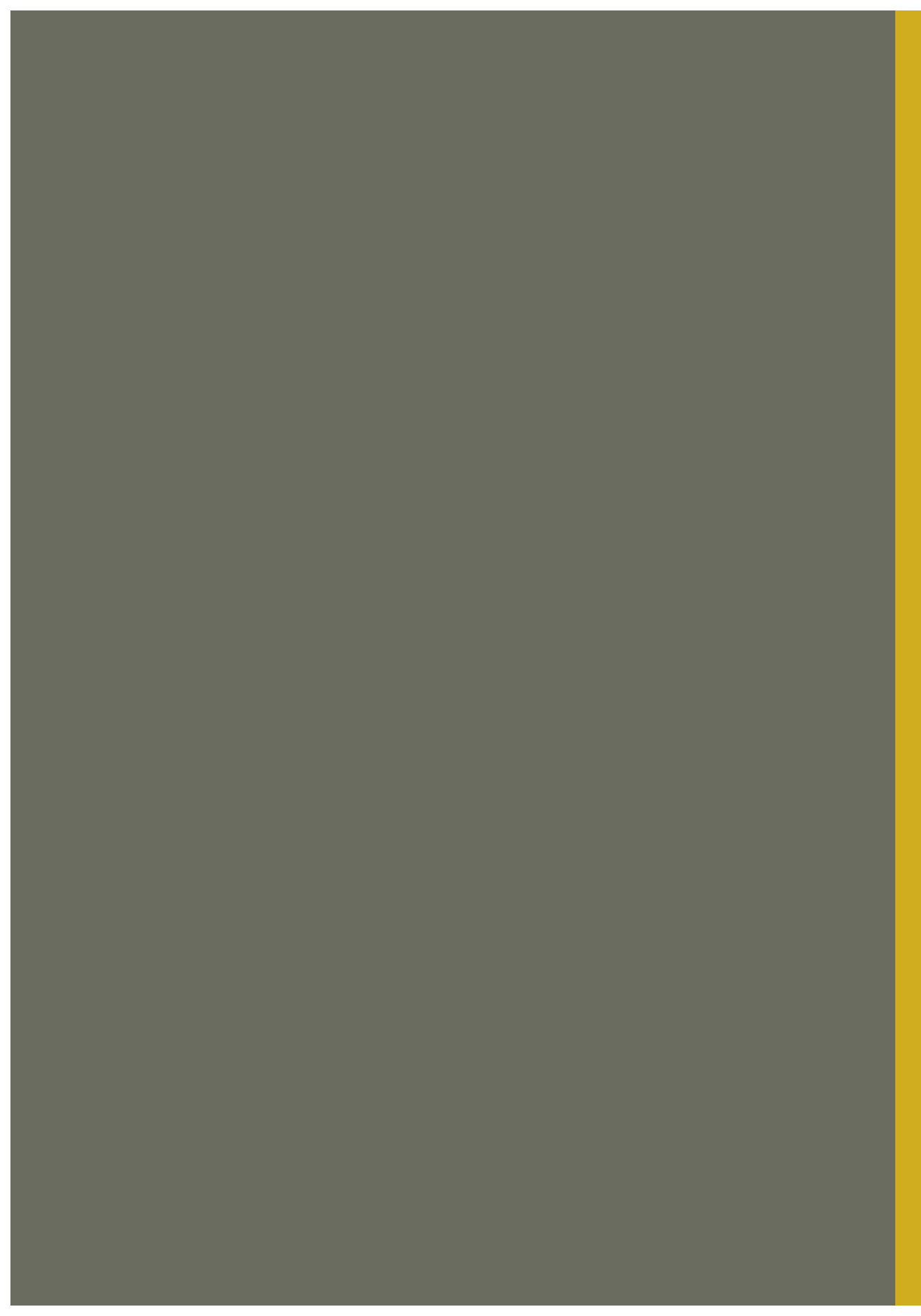
Şeker ile bisküvi-galeta karışımı dışında tüm malzemeyi geniş bir kaba koyup iyice harmanlayın. Küçük bir tümsek oluşturacak şekilde büyük çukur bir tabağı güzelce yerleştirin. Bisküvi-galeta karışımını ince bir tabaka halinde üzerine yayın, bir kaşığın tersiyle bastırarak düzleyin ve üzerini kalın bir tabaka pudra şekeriyle örtün. Şeker tabakasını düzgün hale getirmek için bir kâğıtla örtüp hafifçe bastırın. Bisküvi-galeta karışımı yalıtım malzemesi vazifesi görür, şekerle buğdayın temas edip buğdayın sertleşmesini önler.

Sıra geldi süslemeye. Her ne kadar süsleme ince bir sanat olsa da –hele manastırlarda başlı başına bir sanat dalıdır– koliva yapan herkes kiliseye götüreceğı tabağı biraz dikkat ve hayal gücüyle süslemeyi becerebilir.

Şeker tabakasını zedelemekten, çiğ badem, badem şekeri ve yaldızlı kişniş şekeriyle içinizden geldiğı gibi süsleyin.



Yayanın o unutulmaz muzip bakışı
ve gülümsemesi.



İkinci bölüm

Anneannem ve Çelemendes



YAYA EVRİDİKİ (1885-1956)

ANNEANNEM GİRİTLİ BİR ANNENİN VE İTALYAN BİR BABA-
nın Büyükada'da doğan kızıydı. Adı Evridiki'ydi.

Bu durumda –birinci bölümün kurgusuna da uygun olması için– bölümün adının “Anneannem ve Girit Mirası” olması beklenirdi; ama değil. Çünkü Evridiki'nin yemek kültürünü etkileyen Girit kökenli annesinden çok Yunan şef Çelemendes ve meşhur yemek kitabıydı. Sırasıyla anlatayım; önce anneannemin soyağacı, sonra Çelemendes faslı.

Büyük-büyükannem (anneannemin annesi) Mariğiça, 1865 yılında Girit'in Hanya şehrinde doğdu. Girit isyanında¹ adadan kaçıp İstanbul'a sığınan Kosmadaki ailesinin en küçük çocuğuydu. İsyanı bastıran Osmanlı'nın hışmından korkup Osmanlı Devleti'nin başkentine sığınmak paradoksal görünse de ailenin seçimi buydu. Katliamlardan, misillemeden, intikam peşinde koşan çetelerden kaçıp daha güvenli bir adaya, Büyükada'ya yerleştiler.

Büyük-büyükbabam (anneannemin babası) Custas (nedense evde hep soyadıyla anılırdı; adı Konstandinos'tu), 1837 yılında Floransalı soylu Giusti² ailesinin ikinci oğlu olarak dünyaya geldi. Asalet unvanı ve servet ilk doğan erkek çocuğa kalınca, uzun boylu, yakışıklı, iyi eğitim görmüş (yedi dil bildiği söylenirdi) Floransalı genç kısmetini aramak için İstanbul'a göç etti. Fırsatlar diyarında hayallerini

[YAN SAYFADA] Gelecekteki anneannem Evridiki. Tarih muhtemelen 20'li yılların başı. Evridiki'nin giydiği beyaz ipek elbise, boynundan eksik etmediği inciler ve omzundaki çiçekli broş duruşundaki zarafeti tamamlıyor.

1 Girit'i Yunanistan'a ilhak etmek için 1866 yılının Ağustos ayında başlayan isyan aynı yılın sonuna doğru bastırıldı. Ancak gerginlik Eylül 1867'de Osmanlı Devleti'nin genel af ilan etmesi ve Ada'ya özerklik vermesiyle giderildi. Bir yıl boyunca yaşanan karşılıklı şiddet olayları büyük kayıplara ve göçlere yol açtı. 1869'da göç eden Hristiyanlara Ada'ya dönme izni verildi. Kosmadaki ailesi geri dönmedi.

2 Giusti adı İstanbul'da önce Custi'ye, zamanla da Custas'a dönüştü.

gerçekleştirdi. Borsada hisse alım-satımlarıyla zenginleşti, göz kamaştırıcı bir servet kazandı.

Custas günün birinde dinlenmek için gittiği Büyükada’da, evinin avlusunda tüylü bir köpeği yıkayan sarışın, maviş bir kız görür. Kalbini altüst eden kızı ailesinden ister. Giritli yoksul mülteci aile, zengin “bey”in isteğini nimet sayıp izdivacı kabul eder. Evlendiklerinde Mariğıça on beş, Custas kırk dört yaşındaydı. Yıl 1880’di.

Konstandinos Custas “abartılı” bir insandı. Evet, “abartı” bu ilginç büyük-büyük dedeyi tanımlamak için en uygun sözcüktür. Çocukluğumdan beri onun hakkında annemden dinlediğim hikâyeler hep abartıyı çağırırırıldı. Sevgisi (Mariğıça’yı tutkuyula severmiş), öfkesi (çocukların öksürmesine kızar, bavulunu alıp otele yerleşirmiş; altı çocuklu evde öksürük eksik olur mu?), kıskançlığı (Mariğıça’yı görünce keyifle öten horozu kestirtmiş), cömertliği (Büyükada’nın fakirlerini doyurup giydirirmiş), eğlenmesi (keyiflenince yiyip içtiği meyhaneyi ateşe verirmiş, ardından misliyle ödermiş), ticari dürüstlüğu (“ben rezil olacağıma param rezil olsun” dermiş) abartılıydı.

1895 yılında Londra Borsası çökünce, ardından da Galata Borsası’nda hisse fiyatları dibe vurunca yüzlerce Osmanlı yatırımcı gibi Custas da iflasa sürüklenir. Bütün servetini yitirir. Borçlarını ödemek için evdeki gümüşlere varıncaya dek her şeyi haraç mezat satar ve kısa sürede –annemin deyimiyle– “hasır üstünde” (beş parasız) ölür.

Ölümü, saygı uyandıran dürüstlüğu ile bir arada duyurulmuş: “Dürüst Custas öldü.” “Abartıyı” mazur gösterebilecek tek nite-liği bence bu meziyetiydi. 1897’de öldüğünde altmış yaşındaydı. Otuz yaşında, altı çocukla dul kalan Mariğıça kocasının mezarını bir kez bile ziyaret etmemiş. Ne var ki, ölünce aynı mezara gömülmüş; şimdi şişli Rum Mezarlığı’nda yan yana yatıyorlar.

1885 yılında Büyükada’da doğan gelecekteki anneannem Evridiki, ailenin üçüncü çocuğu ve en büyük kızıydı.

Ailemin “batı cenahı”nı temsil eden anneannem ile “doğu cenahı”nı temsil eden babaannem birbirlerinin tam zıddıydılar. İlişkileri sınırlı olan bu iki kadının görünüşleri de, kişilikleri de çok farklıydı. Babaannem ne kadar ufak tefek, yusyuvarlak ve pembe yanaklı idiyse, anneannem de o kadar uzun boylu, ince yapılı ve soluk benizliydi. Babaannem iyimser, sakın ve kucaklayıcıydı; anneannem kötümser, evhamlı, nazik ama mesafeliydi. Anneannem Türkçe de bilmezdi; gerçi o evde kimse doğru

dürüst Türkçe bilmezdi, ne İmrozlu hizmetçi Vaso, ne aşçı Theano ne de büyük tüccar Andon Dede (Kuzguncuk sokaklarında öğrendiği Ladino³ dahil beş dil bilirdi ama “saygılar” yerine “sayıklarım” derdi.) Fakat *yaya* Evridiki hepsinden beterdı. *Aliniz bir kufeto*⁴ türü Türkçe-Rumca karışımı lafları ve yaramazlık limitlerini aştığımda –nedense– Türkçe savurduğu tehdit: *Gel jandarma tut bana gotur karakola*, ailenin, özellikle babamın diline dolanmıştı. Aralarında önemli bir fark daha vardı: Babaannem mutfaktan çıkmazdı, anneannem mutfağa girmezdi ya da haksızlık etmeyeyim, nadiren girerdi; o zaman da en sevdiğim “Yaya Evridiki yemeği”ni pişirirdi: *kidonato*.

Kidonato

Bazen bir yemeğin tadı, bazen kokusu, bazen de sadece adı duyarlılığı kamçılayabilir. Neşelendirebilir, hüzünlendirebilir, hafızayı yıllar öncesine götürebilir.

Benim için *kidonato*, yani etli ayva bu yemeklerden biridir.

Bir sonbahar sabahı babam elimden tutup anneannemin Taksim Sıraselviler'deki evine götürdü. Yağmurlu, kasvetli İstanbul günlerinden biri olduğunu hatırlıyorum. Yılını hatırlamıyorum. Okula başlamamıştım, yuvaya da gitmiyordum. Demek ki beş, beş buçuk yaşında olmalıyım; yani yıl 1952 ya da 1953. Küçüktüm ama evde olup bitenlerin garipliğini anlayacak kadar büyümüştüm. Önce eve dilini anlayamadığım *Ayile* (Aliye) Hanım geldi. Sonra annem yok oldu (depresyon tedavisi için İsviçre'ye gittiğini yıllar sonra öğrendim). Ardından Stefanos (ağabeyim) yok oldu; babaannelere götürüldü. Evde Aliye Hanım'la ben, bir de kedi kaldı. Babam sabah gidip akşam geliyordu. Terk edilmiş hissediyordum. İnsanlarım yok olmuştu. Dilim yok olmuştu; derdimi anlatamıyor, Aliye Hanım'ın anlattığı masalları anlayamıyordum. Mutsuzdum. Öfkeliydim. Ve bir gün –sonradan meşhur olan– tiradımı haykırdım: “*Anne yot, baba yot, Stefanaki yot, ben ne olacak?*” Korkarım ilk Türkçe cümlem buydu!

Aliye Hanım iki gözü iki çeşme (yıllar yıllı bizi görmeye geldiğinde olayı hatırlayıp ağlardı) akşam durumu babama bildirdi. O akşamın sabahında anneannelere geldik. Çözüm beni hiç mi

³ Sefarad Yahudilerinin konuştuğu dil. Giderek yok olan Ladino Yahudi İspanyolcası olarak da bilinir.

⁴ *Kufeto*: şekerleme, İtalyanca *confetto*'dan.



Anneannemin vesveselerine kurban giden karpuz kollu pembe elbisem. Fotoğraf olaydan evvel, 1952'de çekilmiş olmalı.

hiç mutlu etmedi. Anneannemlerde kaldığım beş-altı ay boyunca beni neşelendirmek için herkes –hele Alaaddin'in sihirli lambasını, denizci Sinbad'ın maceralarını anlatan seven dedem– elinden geleni fazlasıyla yaptıysa da ben hep somurttum ve en kötüsü yemek konusunda iyice mızımız oldum. Önüme konan yemekleri (tatları bana yabancı ve etli) yermiş gibi yaparak ağzıma bir lokma koyup dakikalarca yutmadan tutuyor, fırsat bulunca tabağa tükürüyordum. Fırsat bulamayınca mecburen yutuyordum, sonra da hoşnutsuzluğum iyice anlaşılсын diye dudağımı büküp yüzümü buruşturuyordum. Bu arada tabaktaki yemeğin çoğu heba oluyordu. Vesveseli anneannem perişandı. Olabilecek felaketleri sıralayıp duruyordu: “Çocuk armut çöpüne döndü, ya hasta olursa?”, “Ya zafiyet geçirir-se?”, “Ya zatürree olursa?”, “Ya karpuz kollu elbisenin lastiği kan deveranını keserse?”

Hop! bir makas darbesi ve elveda güzelim karpuz kollu elbise.

İştahsızlığımı gidermek “karpuz kol” operasyonu kadar kolay olmadı ama tatlı severliğimi kullanarak kısmen de olsa başarılı oldu. Günün birinde önüme etli patatese benzeyen (hiç sevmezdim) ama rengi pembeye çalan bir yemek kondu. O ara asli görevi beni beslemek olan Vaso “Ye bak” dedi, “anneanne kendi eliyle sana tatlı yemek pişirdi.” Ağzıma bir lokma aldım; çiğnedim ve yuttum. İlk kez tattığım, yumuşacık pişmiş mayhoş kidonato'yu sevmiştim. Hâlâ da severim; ayva etsiz, sadece tereyağıyla piştiği zaman bile hoştur. Kaygana ile birlikte yemek anılarımda –ve Rum mutfağında– yeri bambaşkadır.

Evridiki yayanın evinde severek yediğim bir yemek daha vardı: Pirinç lapası. “Lapa sevicecek yemek mi?” demeyin. Pirinç lapası iki türlü olur: Birincisi, cıvık ve yağsız beyaz lapa; ikincisi, yoğun kıvamlı, domatesli kıpkırmızı lapa. Evhamlı anneannem –beklenebileceği gibi– kolitten mustarıptı. (Bugün *sinirsel kolit* deniyor.) Her ne kadar doktoru “Ne yersen ye, kendini yeme” dediyse de o hem kendini hem de haftada birkaç kez pırzola ve rostosunun yanı sıra ilaç niyetine lapasını yerdi. Yaz geldi mi pirinç lapası domatesli pişirilirdi; domatesli ve tereyağlı. Benim sevdiğim lapa işte budur.

Etli Ayva *Kidonato*

Malzeme 4 kişilik

800 gr 4 parçaya bölünmüş kemiksiz kuzu eti
3 büyükçe ayva (eti sert olan “limon ayvası” cinsinden)
40 gr tereyağı
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
500 ml sıcak su (2,5 su bardağı)
1 limon
1 çorba kaşığı şeker
Azıcık tuz

Hazırlanışı

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra dört eşit parçaya bölün. Çekirdekleri ve çekirdek yataklarını temizleyerek her parçayı tekrar ikiye bölün. Soyduğunuz ayva dilimlerini limonlu suda bekletin.

Zeytinyağını, etleri ve ayvaları tek sıra halinde alacak büyüklükte, basık bir tencerede kızdırıp eti hafifçe pembeleşinceye kadar önlü arkalı kızartın. Ardından sıcak suyu ekleyin ve et yumuşayıp tencerede bir bardağa yakın yemek suyu kalıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Ateşi söndürmeye yakın azıcık tuz ekleyin ve 2-3 dakika sonra tencereyi ocaktan alın.

Ayva dilimlerini limonlu sudan çıkarıp süzün. Genişçe bir tavada tereyağını yakmadan kızdırıp ayva dilimlerini önlü arkalı 2’şer dakika kızartın. Kızaran dilimleri bir tabağa aktarın. Tümünü kızarttıktan sonra yeniden tavaya alın, şekeri serpiştirin ve ezmeden, parçalamadan tahta bir kaşıkla dikkatlice karıştırın.

Kızarmış, şekerlenmiş ayva dilimlerini tenceredeki etlerin arasına, mümkünse tek sıra halinde dizin. Ayvaların tabakta biriken sularını, sekiz-on tane ayva çekirdeğini, ½ bardak sıcak suyu ekleyin, tencereyi ocağa koyun ve kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Arada bir tencereyi sallamayı ihmal etmeyin. Et ile ayvaların suyu birleşip tencerede yoğun, pembemsi bir sos oluşunca ateşi söndürün ve yemeği yarım saat kadar dinlendirin.

Tatlı yemeklerden hoşlanıyorsanız ayvalara biraz daha fazla şeker koyabilirsiniz. *Kidonato*’ya asla koymamanız gereken iki şey, soğan ve domatestir.

Domatesli Pirinç Lapası

Lapas me Domata

Malzeme 4 kişilik

150 gr pirinç (1 su bardağından bir parmak eksik, tercihen baldo)
800 ml su (4 su bardağı)
500 gr olgun domates (3 orta boy)
15 ml zeytinyağı (1 çorba kaşığı)
50 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Hazırlanışı

Pirinci yıkayıp süzün. Suda bekletmenize, duru su çıkarıncaya kadar yıkamanıza gerek yok; pilavı berbat eden pirinçteki nişasta lapayı ihya eder. Domatesleri birkaç dakika kaynar suda bekletip kabuklarını soyun, çekirdekleri atın ve incecik kıyın ya da rondodan geçirin. Suyu, domatesi, tuzu, şekerini, zeytinyağını tencereye koyup bir taşım kaynatın. Kaynayan tencereye pirinçleri salın ve ateşin altını kısın. Yarı açık kapakla, ara ara karıştırarak pirinçler suyu çekip “lapa” olana kadar pişirin (pirinç kalitesine göre yaklaşık 25-30 dakika). İndirmeye yakın tereyağını ekleyin, bir iki fokurdatıp ocağı söndürün. Lapanın suyunu iyice çekmesi için sofraya götürmeden evvel 15 dakika kadar dinlendirin.

Kıpkırmızı, taze domatesli lapayı kazaya uğramış pilav ya da hasta yemeği sananlar fena halde yanılıyor; ağzının tadını bilenler için vazgeçilmez yaz yemeklerinden biridir. Hele bir de yanında patlıcan kızartması olursa!

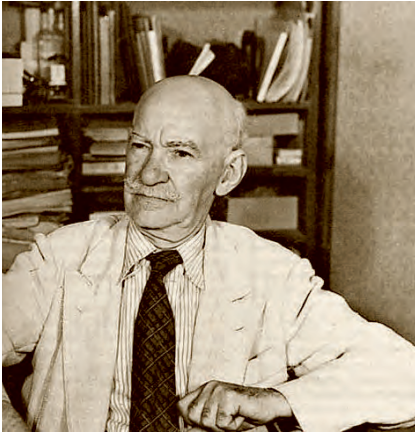
Anneannem –benim tanıdığım yıllarda– evden neredeyse hiç çıkmazdı, yukarıda sözünü ettiğim gibi mutfağa pek seyrek girer, ev işleriyle uğraşmazdı. Sadece denetlerdi. Her sabah Theano’nun hazırladığı *café au lait* (sütlü kahve), iki dilim kızarmış ekmek (yılbaşı ve Paskalya’da iki dilim mahlepli çörek), beyaz peynir ve reçelden (bu ikisi karıştırılarak yenirdi) oluşan kahvaltısını yaptıktan sonra günün menüsünü hazırlardı. Eğer ev halkının özel bir talebi yoksa ya da mevsimlik bir sebzenin, bir balığın, bir kanatlının “tam zamanı” değilse yemekleri *Çelemendes*’ten seçerdi. Peki, neyin nesiydi bu *Çelemendes*?

ÇELEMENDES

ÇELEMENDES YUNAN ŞEF NİKOLAOS ÇELEMENDES'İN kaleme aldığı meşhur yemek kitabıdır; yani hem bir kişi hem de bir kitap adıdır (Yunancada *Çelemendes* “yemek kitabı” ile eşanlamlıdır).

Yunan toplumuna Batı mutfağını tanıtmayı amaçlayan *Çelemendes*'in ilk baskısı 1910 yılında yapıldı. Kitap o zamana

kadar yayımlanan benzerlerinden çok daha büyük bir başarı elde etti ve 20. yüzyıl kentli üst-orta sınıf Yunanların –ve bir ölçüde aynı ayrıcalıklı toplumsal kesimden İstanbullu Rumların– mutfağına damgasını vurdu. Kitap uzun yıllar boyunca “modern” ev hanımının yemek alanındaki kutsal kitabı sayıldı.



Şef Nikolaos Çelemendes. Fotoğraf kitabın 1938 tarihli sekizinci basımında yer alıyor.

Çelemendes'in bu büyük başarısını, alafranga tariflerin lezzetinden çok Batı mutfak kültürünü benimseyince “Batılılaşacağını” sanan ve “batılı” olmayı şiddetle arzulayan bir toplumun ruh halinde aramak gerekir. Bay Çelemendes doğru zamanda, doğru yemek kitabını yazmıştı.

Kitapta Batı, özellikle Fransız yemek tariflerinin yanı sıra, “modernleştirilmiş” birkaç Yunan yemeği ve Osmanlı dünyasının zen-

gin mutfak geleneğinden gelen tarifler de yer alıyor. Örneğin imambayıldı, taskebabi, musakka, karnıyarık, midye dolması, midye pilavı, sarmalar, yahniler; tatlılardan, tavukgöğsü, ekmek kadayıfı vb. gibi. Bu tariflerin menşei konusunda yazar genellikle açıklama yapmamayı yeğliyor. Kazara yapmışsa, Türk mutfağından söz etmişse ilk fırsatta düzeltiyor. Kitabın ilk baskılarında yalancı dolma, taskebabi, pilav tariflerinde yer alan “Türk mutfağı” ibaresi 30’lu yılların baskılarında bu-



Anneannemden miras kalan, kırmızı kapağı kopmuş, sayfaları hırpalanmış 1925 tarihli Çelemendes ve kitabın giriş sayfası: *Aşçılık ve Pastacılık Rehberi*; genişletilmiş üçüncü basım, Atina 1925.
Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.

harlaşıyor. Bu da şaşırtıcı değil. Yunan Mutfağını Batılılaştırmak için geleneksel malzemeden ve pişirme yöntemlerinden uzaklaşmak gerektiği gibi, tüm Doğu ve Osmanlı-Türk yemek kültürü izlerinden de arındırmak gerekiyordu. Kitap da bunu en iyi şekilde yapıyor; zeytinyağı yerine tereyağı, tarator yerine mayonez, ızgara yerine *pane*'yi öneriyor. Her fırsatta beşamel kullanan şef musakkayı bile beşamelle örtüp peynir serpiştirip eritilmiş tereyağı gezdirdikten sonra fırına sürüp “Avrupai” bir yemeğe dönüştürüyor. Bugün Yunanistan’ın en popüler, aynı zamanda da en turistik yemeği *musakas* hâlâ şef Çelemendes’in tarifine göre pişiriliyor.

Masamda iki *Çelemendes* var: Anneannemden miras kalan 1925 tarihli “genişletilmiş üçüncü baskı” ve annemin çeyizinden çıkan 1938 tarihli sekizinci baskı. Kırmızı kapağı hırpalanmış, sayfaları sararmış anneannenin cildini karıştırdıkça gözüme *sufleler, gratenler, paneller, rostolar, stifadolar* ilişkiliyor; Sıraselviler’deki evin ağır kadife perdeli (bordo), büyük çini sobalı (beyaz) yemek odasında, porselen tabaklarda (lacivert ve yaldız bordürlü) yenen pazar öğle yemeklerini hatırlıyorum.

Önce *orektika*, yani iştah açıcılar yenirdi. Size küçük bir seçki: Beyin salatası ya da beyin *pane*, tavuk ciğeri *patesi*, kekikli-limonlu dana böbreği, mayonezli söğüş dana dili, mayonezli yumurta, mayonezli Rus salatası...

Ardından etli bir sebze yemeği gelirdi. Kerevizinden pırasasına, çalı fasulyesinden enginarına sebzeler Pazar Sofrası için etli pişerdi. Peki, ya zeytinyağlı sebzeler? Dinî perhizlerle pek alakası olmayan Evridiki için zeytinyağlılar *Temiz Pazartesi* Sofrası’nda (bkz. ileride s. 140) ve yazın sıcağında yenen “hafif yemekler”di. Oysa benim için her mevsimde, her öğünde yenilebilen leziz yemeklerdi; etli sebzelerden pek hazzetmezdim. *Kidonato* haricinde bir tek kuzu etli enginarı severdim.

Etli sebzeden sonra sıra ana yemekteydi. Ana yemek elbette bir et ya da tavuk yemeğiydi. O evde bol miktarda et içermeyen bir Pazar Sofrası düşünülemezdi: ızgarada, tavada, fırında, tencerede pişmiş et ya da tavuk. Bir pazar *kotlet pane* (yumurta ve galeta ununa bulanarak yağda kızartılan pirzola), ertesi pazar *rosto* ya da *stifado* (bazen dana etli, bazen tavuklu), bir sonraki pazar kanatlılar familyasından bir kümes veya bir av kuşu (bıldırcın, keklik, çulluk) ya da Milano ile hiçbir ilgisi olmayan “meşhur” *Tavuk Milanez*.

Anneannemin evinde *milanez* her zaman, ortası bezelye dolu beyaz bir kek gibi servis edilirdi.

Kuzu Etli Enginar

Anginares me Arnaki

(Yumurta-limon terbiyeli – me Avgolemono)

Malzeme 4 kişilik

4 adet temizlenmiş iri enginar
800 gr irice parçalara bölünmüş kemiksiz kuzu eti
8-10 tane taze soğan
½ demet dereotu
600 ml sıcak su (3 su bardağı)
90 ml zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
1 büyük limonun suyu ve dörde bölünmüş kabuğu
Tuz

Terbiye için

2 yumurtanın sarısı
1 büyük limonun suyu
2 tatlı kaşığı un

Hazırlanışı

Temizlenmiş enginarların saplarını kesin, ikiye bölün ve limonlu suda bekletin. Soğanları körpe yeşil kısımlarıyla birlikte irice doğrayın. Dereotunu ayıklayıp kıyın.

Geniş, basık bir tencerede zeytinyağını kızdırıp eti hafifçe pembeleşinceye kadar çevirin (fazla kızartmayın, yemeğin süt beyaza çalan rengini tutturamazsınız). Bir buçuk bardak kadar sıcak su ekleyin, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte et ilik gibi oluncaya kadar pişirin (yaklaşık bir saat).

Etler hazır olunca enginarları tencereye yerleştirin; eğer körpe ise sapları da ekleyin. Taze soğanları, limon kabuklarını, bir buçuk bardak sıcak suyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte enginarlar yumuşayınca kadar pişirin (yaklaşık 30 dakika). Su azalacak olursa (tencerede yaklaşık ¾ su bardağı yemek suyu kalmalı) birazcık sıcak su ilave edin. Yemek suluca olmalı ki terbiye ile kıvamını bulsun.

Tencereyi ocaktan alın; limon kabuklarını çıkarıp atın, dereotunu serpiştirin, kapağı kapatın ve terbiyeyi hazırlayınca kadar bir kenarda bekletin.

Bir kâsede 2 yumurtanın sarısını çırpın. İkinci daha geniş bir kâseye unu koyup limon suyu ile inceltin, yemek suyundan 3 çorba kaşığı ilave edin ve iyice karıştırın. Kâseye yumurta sarılarını ekleyin, iyice çırparak köpürttün ve azar azar yemeğe

ilave edin. Tencereyi sağa sola hafifçe sallayarak terbiyenin eşitçe dağılmasını sağlayın. Yemeği tekrar ateşe koyun, bir taşım kaynatıp ateşi söndürün. Biraz ılındıktan sonra sofraya götürün.

Tavuk Milanez

Ornitha Milanez

Malzeme 4-6 kişilik

1.200-1.300 gr civarında küçük bir tavuk (tercihen organik)
1,5 lt su
1 orta boy soğan
1 avuç kereviz yaprağı
2 defneyaprağı
1 su bardağı iç bezelye (taze, konserve ya da dondurulmuş)
25 gr tereyağı (bezelye için)
1 tatlı kaşığı şeker (bezelye için)
5-6 adet tane karabiber
Tuz

Pilav için

300 gr pilavlık pirinç (1,5 su bardağı)
80 gr tereyağı (tavuk suyu yeterince yağlı değilse miktarını artırmalısınız)
500 ml tavuk suyu (2,5 su bardağı)
½ tatlı kaşığı şeker
Azıcık tuz

Beşamel için

60 gr tereyağı
45 gr un (2 tepeleme çorba kaşığı)
400 ml ılık tavuk suyu (2 su bardağı)
100 ml soğuk süt (½ su bardağı)
50 gr sert rendelenmiş eski kaşar (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş muskat cevizi
½ tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı

Pirinci iyice yıkayıp süzün ve yarım saat kadar tuzlu, ılık suda bekletin. Yeniden süzün ve biraz kuruması için süzgeçte bekletin. Tavuğu yıkayıp yaklaşık 1,5 litre su ile tencereye koyup haşlayın. Kaynarken üzerinde biriken kefi (köpüğü) alın. Su berraklaşınca tencereye soğanı, defneleri, tane karabiberleri ilave edip tavuk iyice yumuşayınca kadar pişirin. İndirmeye yakın tuzu ekleyin.

Tavuğu tencereden çıkarın. Suyu süzün, soğan ve diğer tatlandırıcıları atıp tavuk suyundan 4,5 bardak ayırın.

Pilavı pişirmeye girişmeden tavuğu didikleyin. Ayırdığınız irice lop parçaları –sertleşmelerini önlemek için– servis anına kadar azıcık tavuk suyunda kapaklı bir kapta bekletin.

Pilav tenceresinde tereyağını eritin. Süzölmüş pirinçleri katıp hafifçe kavurun. Ayırdığınız tavuk suyundan 2,5 bardağı, azıcık tuzu ve şekeri de ekledikten sonra kapağı kapatıp pilavı kısık ateşte pişirin. Pilav göz göz olunca ocağın altını kapatın, tencerenin ağzını temiz bir bezle örtüp pilavı dinlendirin.

Pilav dinlenirken bezelyeleri hazırlayın. Bezelyeler konserve ise süzöüp sudan geçirin. Donmuş ise 3-4 dakika, taze ise yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. Süzölmüş bezelyeleri tencereye alın, tereyağı, tuz ve bir tatlı kaşığı şeker ilave edip kısık ateşte birkaç kez çevirin.

Yemek saatine 10 kala beşamelı hazırlayın. Derince, küçük bir sos tenceresinde tereyağını eritin, unu katıp hızlıca karıştırın. Unla yağ birleşince bir bardak ılık tavuk suyu ile yarım bardak soğuk sütü birden ekleyin ve yumurta çırpıcısıyla kısık ateşte devamlı karıştırın. Beşamel yoğunlaşmaya başlayınca ikinci bardak tavuk suyunu azar azar ekleyin ve beşamel boza kıvamına gelene kadar, karıştırmaya ara vermeden pişirin.

Tencereyi ocaktan alın, eğer kullanacaksanız peyniri, karabiberi ve muskat cevizini beşamele katın. Tuz eklemenize gerek yok, tavuk suyu yeterince tuzludur. Peynir kullandıysanız beşamelı tekrar ateşe koyup 1-2 dakika daha fokurdattın.

Sıra geldi alaturka tavuklu pilavı, alafranga *tavuk milanez*'e dönüştürecek servis önerilerine. İki seçenekten birini tercih edebilirsiniz.

1- Demlenmiş pilavı, birazcık ısıttıktan sonra büyükçe bir kayık tabağı oval bir tepelik oluşturacak şekilde yerleştirin. Lop tavuk parçalarını pilavın üstüne ve yanlarına dizin, bezelyeleri çepeçevre dağıtın ve tüm malzemeyi bol sıcak beşamel sosuyla kaplayın.

2- Demlenmiş pilavı birazcık ısıttıktan sonra ufak didiklenmiş tavuk parçalarıyla harmanlayın. Karışımı ortası delik bir kek kalıbına yerleştirin. İyice bastırın. Kalıbın ağzını genişçe yuvarlak bir servis tabağıyla kapatıp ters çevirin. Kek görönlü tavuklu pilavı bol sıcak beşamel sosu ile kaplayın. İrice lop tavuk parçalarını pilavın çevresine yerleştirin, pilavın ortasındaki boşluğu bezelye ile doldurun.



[ÜSTTE] İstanbul'un ve "Şarkı Avrupa'nın en kıdemli konserve fabrikası", Ermis antik Yunan ticaret tanrısı Ermis'in (Romalılarda Hermes) adını taşırdı. Nikolas Kiryakidis (sonradan Ermis soyadını aldı) tarafından 1892 yılında kurulan fabrika dönemin en önemli yerli yatırımlarından biriydi.

[ALTTA] Ermis'in bezelye konserve etiketiyle adı dışında bire bir aynı olan 1939 tarihli bamya konserve etiketi.

Bezelyeler genellikle konserveydi; "Nea Agora" bakkaliyesinden alınan "Ermis" konserve. Mutfak rafında kıpkırmızı etiketiyle en az bir düzine "Ermis Bezelye Konserve" dururdu. Çünkü bezelyeler *milanez* dışında sıkça garnitür olarak da kullanılırdı. Kırmızı etlere havuçlu bezelyeler, beyaz etlere ve buğulama balıklara patatesli bezelyeler eşlik ederdi. Bu, asla ihlal edilmeyen bir *yaya Evridiki* kuralıydı.

Tavuk Milanez çok uzun bir süre (30'lu yıllardan neredeyse 60'lı yılların sonuna dek) Yunan ve İstanbullu Rum orta sınıfın gözde yemeklerinden biriydi. Adıyla, sunumuyla çok afili bir yemektir. Ziyafet ya da Pazar Sofraları'nda

hünkârbeğendi, *rosto*, hatta Rus salatasıyla sunulan kuzu nuar ile yarıştırdı. Peki, Milano mutfağında ve klasik İtalyan mutfağında yer almayan bu yemek nereden çıktı? Konuyu araştıran Yunan şefler henüz son noktayı koymuş olmasa da bence yemeğin mucidi Bay Çelemendes'in kendisidir. Fransız mutfağına meftun Yunan şefin beşamel sosu ile Doğu esintili tavuklu pilavı birleştirmiş olması kuvvetle muhtemeldir. İsim

Şaraplı Çulluk

Bekaçes me Krası

Malzeme 4 kişilik

4 adet çulluk

50 gr tereyağı

1 orta boy soğan

200 ml kırmızı şarap (1 su bardağı)

100 ml sıcak su (½ su bardağı)

1 tatlı kaşığı un

2 defneyaprağı

Tuz

Salça için

Çullukların ciğerleri

1 küçük boy soğan

2 rendelenmiş orta boy domates

30 gr tereyağı

½ tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Hazırlanışı

Çullukları tütsüledikten sonra uzunlamasına ikiye bölün. İçini temizleyin, ciğerleri çıkarıp ayırın. İçini, dışını iyice yıkayın. İyice kurulayıp tuzlayın ve bir kenarda bekletin. Yemeği pişireceğiniz yayvan bir tencerede yağı eritip soğanı hafifçe çevirdikten sonra çullukları ekleyin ve pembeleşinceye kadar kızartın. Kuşlar kızarınca kırmızı şarabı ilave edin. Bir iki fokurdattın, yarım bardak sıcak suyu, defneleri ve unu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Orta harlı ateşte kuşlar iyice yumuşayınca kadar, arada bir suyunu kontrol ederek pişirin. Çulluklar pişerken salçayı hazırlayın. Soğanı piyazlık doğrayın, çullukların ciğerlerini ufak ufak kıyın. Küçük bir tencerede yağı eritip soğanı iyice şeffaflaşınca kadar kavurun. Ardından rendelenmiş domatesleri, ciğerleri, tuzu, karabiberi katın ve malzemeler birleşip macun kıvamına gelene dek karıştırarak ve ezerek orta ateşte pişirin.

Eğer salça çok yoğunsa çullukların pişme suyundan biraz ekleyebilirsiniz.

Çullukları sade pilav eşliğinde, salçayı da küçük bir kapta ya da kızarmış ekmeklere sürerek sunabilirsiniz.

konusuna gelince, kesin bir şey söylemek zor, ama şefin *Risotto alla Milanese*'den esinlenmiş olduğunu düşünebiliriz.

Anneannemin menülerinde kümes hayvanları kadar sık olmasa da bazı av kuşları yer alırdı. Çulluk, keklik ve bıldırcın Rumların afiyetle yediği –Andon Dede'nin deyimiyle– “gerçek bir *delikates*”ti. *Çelemendes*'teki av kuşu çeşidi ve tarif bolluğu bunun kanıtıdır. Sonbaharda bolca avlanan, “Bin tanesi 250 gram et vermeyen”⁵ bu kuşlardan yapılan ve pilav eşliğinde yenilen yemekleri herkes severdi, ben hariç.

Ağzıma koymadığım bu yemeğin tarifini denemeden kitaba aldığımı itiraf etmeliyim. (Kaynak: *Çelemendes*, 1925 baskısı, s. 123.) Kitabın denenmemiş tek tarifi budur.

Anneannemlerde pek rağbet gören “kuş” yemeklerinden bir örnek vermek için o minnacık kuşları pişirip bir mutfak travması daha yaşayacağıma bu kuralıslığı göze aldım. Pişmiş kuşların sofradaki hazin manzarası hâlâ gözümün önünde, fakat pişirme faslından hiçbir şey hatırlamıyorum. Hatırladığım tek şey sonbahar geldi mi Balık Pazarı tavukçularının vitrinlerinde bacaklarından ikişer ikişer asılı yolunmuş keklikler, çulluklar ve Andon Dede'nin keyifle “Tam mevsimi” diyerek dükkâna dalıp onları satın almasıdır. Bir de vitrindeki o görüntünün verdiği yürek sızısını hatırlıyorum.

Pazar Sofrası'nda dönüşümlü olarak yer alan *rosto* ve *stifado*'nun bol soğanlı, domatesli, defneli, baharatlı o enfes salçalarına bayılırdım; ekmek batırıp batırıp yemeğe doyamazdım. Etobur anneannem çılgına dönerdi: “Bu çocuk nasıl büyüyecek? Et yemiyor, ekmek yiyor!”

Rosto, annemin de pişirdiği geleneksel yemeklerden biriydi, o yüzden tarifini 3. Bölüm'de bulacaksınız. Arpacık soğanlı, tavuklu *stifado*'nun (Latince “buhar” anlamındaki *extufare*'den türeyen İtalyanca *stufato*'dan) tarifi ise aşağıda.

Tavuklu *stifado* tarifini, annemin defterinde buldum (tarifini özenle kaydettiği ancak nadiren pişirdiği yemeklerdendi). Tarifte “*Çelemendes*'ten” ibaresi yer aldığına göre kaynak belli, fakat bire bir *Çelemendes*'in tarifi değil. Tarifleri (1925, s. 116; 1938, s. 293) karşılaştırdıca annemin karanfil yerine yenibahar kullandığını ve şarabı es geçtiğini gördüm. Yaptığım yenibaharlı deneme herkes tarafından takdir edildi. O yüzden günümüz

⁵ Sait Faik, *Son Kuşlar* (Seçme Hikâyeler, s. 79-85). Yazar öyküsünde “bir damlacık” kuşlarla pişirilen pilava düşkün Rumlardan söz eder.

mutfağına uyarladığım dört kişilik *stifado* tarifi yenibaharlıdır. Baharat değişikliğinin kime ait olduğu belli değil. Fakat annem babasının aşçılığından söz ederken “Babam yenibaharı çok se-verdi” dediği için bu işte Andon Dede’nin parmağı olduğunu düşünüyorum. Ayrıca dedenin mutfağına girdiğinde –ve annean-nemin aksine bunu sıkça yapardı– tariflerle oynadığı herkesçe malumdu.

İkinci bölüm
ANNEANNEM
VE ÇELEMENDES

Stifado

Stifado

Malzeme 4 kişilik

8 adet tavuk baget (yaklaşık 1.000-1.100 gr)
750 gr arpacık soğanı (temizlenince 600 gr)
90 ml zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
2 büyük olgun domates ya da 2 tatlı kaşığı tuzsuz domates salçası
60 ml kaliteli üzüm sirkesi (4 çorba kaşığı)
2 defneyaprağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı toz yenibahar
4-5 adet tane yenibahar
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

İşe, tarifin en zahmetli kısmından başlayın; önce arpacık soğanlarını temizleyin. Eğer soğanları temizlerken soğuk su dolu bir kaba sık sık batırırsanız işiniz bir nebze kolaylaşır.

Soyulmuş soğanları derin bir kaba alın, üzerlerine 1-1,5 lt kaynar su dökün, 1 dakika bekletip süzün. Soğanın acısı ve keskin kokusu bu yöntemle büyük ölçüde azalacaktır.

Domateslerin kabuk ve çekirdeklerini temizleyip küp küp doğrayın.

Doğranmış domatesler bir su bardağını doldurmalı. Eğer domates salçası kullanacaksanız 2 tatlı kaşığı salçayı bir bardak sıcak suda eritip hazırlayın.

Soğanların tümünü tek sıra halinde alacak kadar geniş, basık bir tencere seçin; 3 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırın, arpacık soğanlarını orta harlı ateşte şeffaflaşınca kadar çevirin ve delikli kepçeyle çıkarıp bir kâseye aktarın. Soğanların fazlaca yumuşamamasına özen gösterin; damak ve göz zevki için diri ve tane tane kalmaları gerekir.

Soğanları kavurduğunuz yağda (gerekirse 1 kaşık daha ekleyerek) tavuk parçalarını orta harlı ateşte önlü arkalı kızartın.

Tavuklar hazır olunca ateşi kısın ve tencereye sırasıyla sirkeyi, kalan zeytinyağını, arpacık soğanlarını, bir su bardağı dolusu kıyılmış domatesleri, defneleri, şekerini, tuzu, biberi ve toz ile tane yenibaharı ekleyin. Tencereyi sağa sola sallayarak

malzemelerin eşit dağılmasını sağlayın. Ateşi iyice kısıp yemeği ağır ağır pişirin. Stifado –tıpkı rosto gibi– yavaş pişmesi gereken yemeklerdendir.

Tencereyi ocaktan alın, yemek kıvam bulup salçanın yoğunlaşması için bir iki saat dinlendirin. Sofraya götürmeden önce azıcık ısıtın.

Stifado'ya tereyağlı pilav pek yakışır ama salçaya doymak istiyorsanız taze ekmeği unutmayın.



Andon Dede. Genç, yakışıklı,
zengin, neşeli ve evlilik yoluyla
biraz da soylu... Andon bütün bu
sıfatların toplamıydı.

ANDON DEDE (1888-1964)

ANDON DEDE ANNEANNEMİN ZIDDIYDI; KOLAYCA MUTLU olan, neşeli, hayattan keyif almasını bilen sevecen biriydi. Ayrıca kibar, yakışıklı ve şık giyimliydi. Eğlenmek, eğlendirmek için hiçbir fırsatı kaçırmazdı. Çocuklarla oyun oynar, büyüklere fıkrâ anlatır (*edepsiziko* seçkisi zengindi!), güldürür, herkese özellikle kadınlara takılmadan edemezdi. En çok da anneanneme takılırdı, cilveleşirdi. Anneannem dedenin bu “çocuksu hal”lerinden hiç hoşlanmazdı; bir de mutfağa girmesinden.

Annemden anneannem ve Custa Dede hakkında pek çok hikâye dinlemiş olmama karşın Andon Dede’nin ailesi ve çocukluğu hakkında neredeyse hiçbir şey bilmiyorum. Anlatan yoktu, kendisi de bu konuda ketumdu. Tek bildiğim 1888 yılında Andros Adası’nda doğduğu, annesi ve üç bekâr ablasıyla İstanbul’a göç ettiğidir. Göç sebebi malum: para kazanmak. Kazandı da. Zekâsı ve ticari dehası sayesinde soba⁶ dolusu altın biriktirdi. 1929’daki büyük ekonomik kriz sonrası tek güvendiği yatırım aracı altın, tek güvendiği yer evdeki yedek çini sobaydı. 1916’da anneannemle evlendiklerinde yakışıklı Andon 28 yaşında zengin bir tüccardı. Evridiki ise evlenme çağını çoktan geride bırakmıştı; 32 yaşındaydı. Ayrıca drahoması da yoktu ama zarif, “soylu bir aile kızı” idi ve dedem ona sırlıslıkla âşıktı. Kuzguncuk’a yerleştiler, 1917’de annem orada doğdu.



Yıl 1919; iki yaşındaki annem ve annesi. İnce yapılı, hüznü bakışlı anneannemin yüzünde belli belirsiz bir gülümseme. Bu “kapalı” yüz ifadesini çok iyi hatırlıyorum.

⁶ İtalyan *citterio* salamından açık yeşil renkli, fitilli ve taşınır Alaaddin gaz sobalarına kadar pek çok malın ithalatçısı ve firmanın temsilcisiydi.

Andon Dede'min ticaretten ve altın biriktirmekten başka marifetleri de vardı. Büyük ablasından öğrendiği aşçılık (anneannemle aynı adı taşıyan, müthiş bir aşçı olan abla 30'lu yılların başında vefat edinceye kadar evin mutfağını idare etmiş) ve kendi kendine geliştirdiği "likörcülük". Mutfağa girince –anneannemin itirazlarına ve aşçı Theano'nun homurdanmalarına rağmen– harikalar yaratırdı. 17 Ocak'ta, Aziz Andon yortusunda kutladığı isim gününde ziyafet sofrası için mayonezli levreği, *pate*'yi ve *galatobureko*'yu o hazırlardı. Bir gün evvelinden kolları sıvardı. Önce levreği haşlardı. Kafa ve kuyruğu zedelemekten ayırırdı. Kılçıkları, deriyi temizlerdi. Didiklenmiş balık etini upuzun kayık bir tabağa yerleştirip balık şekli verirdi. Ev yapımı kalın bir mayonez tabakasıyla kaplar, kuyruk ile kafayı yerleştirirdi. Ardından havuç dilimleri, kapari, salatalık turşusu ve zeytinlerle süslerdi. *Yortu kıyafetli*⁷ levreği poyraza bakan mutfak penceresinin dışındaki tel dolaba koyardı. Kara kışın en şiddetli fırtınalardan birine adını veren⁸ Aziz Andon soğuğu mayonezli levreği ertesi günün akşamına kadar dipdiri tutardı. 1953 yılında evde buzdolabı henüz yoktu. Ancak bir yıl sonra hem bizim eve hem anneannelere alındı. Ve o lenduha "frijider"ler yıllar yılı her yaz Ada'ya götürülüp getirilirdi. Nakliye –o zamanlar "göç" derlerdi– Hocaşade Sokağı'nın Sıraselviler'e açılan köşesinde, bir duvar dibini mekân tutmuş palabıyıklı, güzel kara gözlü Kürt hammalların işiydi. Buzdolaplarını kayışla taşırlardı.

Balıktan sonra sıra *patedeydi*. O da bir gün boyunca soğukta, tel dolapta dinlenmeliydi. Hazırlık aşamasını hayal meyal hatırlıyorum: etleri ve ciğerleri kollu kıyma makinesinden geçirip baharat ekledikten sonra "beyaz bir şeyle" (domuz sırt yağı imiş) sıkıca "paketleyip" bir kalıba yerleştirirdi. Hangi eti? Hangi baharatları? Hatırlamıyorum. Annem de tam bilmiyordu ama o *pate*yi hep överdi; hiçbir zaman aynı nefasette hazırlayamadığı için de hayıflanırdı.

Benim hatırladığım ve pek sevdiğim şey ise *galatobureko*, yani "sütlü börek" idi. Ziyafet günü öğleden sonra yapılır ve akşam –tam gerektiği gibi– ılık ılık ikram edilirdi.

7 Dedem levrek süsleme konusunda bir sanatkârdı ve süslediği levreğe "yortu kıyafetini giydi" derdi.

8 Jülyen takvimine göre Ay Andon (Ay Yunanca "aziz" anlamındaki *ayios*'un kısaltılmasıdır) yortusunun –ve fırtınanın– tarihi 30 Ocak'tır. Günümüzde kullanılan Miladi (ya da Gregoryen) takvimine göre ise tarihi 17 Ocak'tır, çünkü Jülyen takvimi Miladi takvimden 13 gün geridir. 1 Ocak 1926'da Türkiye Miladi takvime geçti; takvim değişti, yortunun tarihi değişti, fırtına değişikliğe ayak uydurmadı!

Sütlü Börek *Galatobureko*

Malzeme 25x25 bir fırın kabı ve 16 doyurucu parça için

800 gr süt (4 su bardağı)
75 gr irmik ($\frac{1}{2}$ su bardağı)
100 gr şeker ($\frac{1}{2}$ su bardağı)
150 gr tereyağı (50 gr krema için 100 gr yufkaları yağlamak için)
5 yumurta (3 tam, 2'sinin sadece sarısı)
2 paket şekerli vanilin
18-20 adet baklava yufkası (genellikle 35x40 cm ebadında)

Şerbet için

300 gr şeker (1,5 su bardağı)
400 ml su (2 su bardağı)
2 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

Önce şerbeti hazırlayın. Şekeri ölçülü su ile bir iki taşım kaynatın, ateşi söndürmeden limonu ekleyin ve bir kenarda soğumaya bırakın.

Sıra kremada.

Ölçülü sütü ve 50 gram tereyağını büyükçe bir tencereye koyup ateşi yakın. Süt ısınıp kaynama noktasına geldiğinde irmiği serpiştirin. Ateşi kısın, sütlü irmiği yumurta çırpıcısıyla devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Kıvam tutunca tencereyi ocaktan alın ve ılınmaya bırakın.

Genişçe bir kâsede şeker ile vanilyayı harmanlayın. Üç tam ile iki yumurtanın sarısını ekleyin ve malzemeler birleşip köpük köpük olana kadar çırpın.

Yumurta-şeker karışımını ılık süt-irmik karışımına ilave edin. Kuvvetlice karıştırıp malzemeleri birbirine yedirin. Yumurtalar üstte, irmik altta kalmasın. Tencereyi tekrar ateşe koyun ve karıştırmaya hiç ara vermeden kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. Kremanız hazır. Ateşi söndürün, yufkaları hazırlamaya girişin.

100 gram tereyağını eritin. Tepsiyi iyice yağlayın. On adet yufkayı, her birine ayrı ayrı tereyağı sürerek tepsiye döşeyin. İlk üç yufkayı tepsinin kenarlarından taşıyın, kalan yufkaları tepsinin tabanına yerleştirin. Ilık kremayı, kalın bir tabaka oluşturacak şekilde yufkaların üzerine boşaltın. Taşan

yufkaları yağlayıp kremanın üzerine kıvırsın. Diğer sekiz yufkayı tek tek yağlayarak kremanın üzerine serin, kenarları iyice yağlayıp içe doğru katlayın.

Artan tereyağına bir çorba kaşığı süt ekleyin ve en üsteki yufkayı iyice yağlayın. Sivri uçlu, keskin bir bıçakla dibe kadar gitmeden böreği kareler şeklinde kesin.

Fırını 180 derecede ısıtın ve süt böreğini fırının turbo ayarında 30-35 dakika pişirin.

Fırından çıkarır çıkarmaz böreği soğuk şerbet ile “haşlayın”. Şerbeti iyice emmesi için birazcık dinlendirin ve hemen sofraya; ılık *galatobureko*’nun tadı muhteşemdir.

Eğer artarsa buzdolabına koymayın, oda sıcaklığında 24 saat tazeliğini korur.



Yıl yaklaşık 1927-1928. Büyükkada’da bir pazar günü sofrası. Sol başta Andon (dede), yanında bezik arkadaşlarından madam Roksani ve objektife “uzanarak” kadeh kaldıran 7-8 yaşlarındaki Atina (annem). Sağ başta Andon Dede’nin ablası meşhur aşçı Evridiki, neşeyle poz veren bir aile

dostunun yanında anneannem Evridiki. Annem bu fotoğrafın Büyükkada’dan Polis’e (İstanbul’a) “inmeden” yenilen bir pazar günü öğle yemeği sırasında çekildiğini hatırlardı. Mevsimin sonbahar olduğu sofradakilerin kıyafetlerinden de belli.

Andon Dede ayrıca bol yenibaharlı, fıstıklı ve kuş üzümlü nefis zeytinyağlı biber ve patlıcan dolması yapardı. Büyükada'daki pazar öğle sofralarının demirbaşı olan bu dolmalar isim günü ziyafeti yemekleri kadar meşhurdur. Gelgelelim dedem asıl şöhretini hazırladığı envai çeşit likör ve haftada bir düzenlediği bezik partilerinde likörlerle birlikte ikram edilen fondan'larla kazanmıştı.

Fondan

Fondan imalatı anneannemlerin evinde her zaman ufak çaplı bir krize yol açardı. Evridiki'nin "Andoniii, konyağı az koy, çocuklar da yiyecek" telaşlı uyarısıyla başlayan tartışma dedemin itirazlarıyla, desibeli giderek yükselen ve uzunca süren bağrıışmalara dönüşürdü (zaten ikisi de çoğu Rum gibi çok hızlı ve yüksek sesle konuşurdu). Sonunda anneannenin isteğı doğrultusunda fondan malzemeleri "azıcık" konyakla yoğrulurdu. Gelgelelim hem karısının kalbini kıramayan hem de fondanın tadından ödün vermeye razı olmayan dedem harika bir yöntem geliştirmişti. Mamulleri ikiye bölerdi ve yetişkinler için ayırdığı fondanlara şırınga ile ekstra konyak "enjekte" ederdi. Böylece "fondan krizi" bu *sistem kloni* sayesinde ve Evridiki'nin yanağına konan bir öpücükle tatlıya bağlanırdı – neredeyse sık sık kopan bu tür diğer krizler gibi. Evde sıkça duyulan bağrıış çağırıışlara rağmen dedem karısına hiç kıyamazdı. Onu ne kadar sevdiğini *yayanın* ölümünden sonra anladım. Evridiki'nin vefatı Andon Dede'nin kolunu kanadını kırdı, eski neşesi bir daha geri gelmek üzere yok olup gitti. Birden yaşlanıverdi. Artık merdiven basamaklarını ikişer ikişer inip çıkmıyor, benimle oyun oynamıyor, masallar, fıkralar anlatmıyor, likör ve fondan yapmıyordu.

Gelelim ailede "zihni sinir" buluşlar ve durumlar için kullanılan *sistem kloni* deyiminin hikâyesine. Kloni, İstanbullu bir Levanten'in soyadıydı. Mösyö Kloni büyük uğraşlardan sonra rulette kazanmayı garanti eden bir "sistem" keşfettiğini ilan eder. Günün birinde sistemi uygulamaya karar veren zengin arkadaşlarından biri Monte Carlo'ya gider ve ruletin başına geçer. Bir hafta sonra İstanbul'daki ailesi bir telgraf alır: "*Argent fini* [para bitti], *sıç.rım sistem kloni*". Aslı astarı olmayan bir hikâye anlattığımı sanmayın; bu "hazin" olay İstanbul ve Atina'nın "kibar" çevrelerinde yankı uyandırdı, yıllarca anlatıldı ve sonunda *sistem kloni* hafif alaycı bir deyim olup çıktı.

"Azıcık" alkollü fondan tarifi annemin notlarından alınmıştır.

Çikolatalı Fondan

Fondan me Sokolata

Malzeme 30 adet fondan için

100 gr pudra şekeri (1 su bardağından 2 parmak eksik)
125 gr öğütülmüş badem (1 su bardağı)
100 gr bitter çikolata (kakao oranı ne kadar yüksekse o kadar iyi)
10 gr kakao (1 çorba kaşığı)
60 ml portakal çiçeği suyu (4 çorba kaşığı)
30 ml konyak (2 çorba kaşığı)
50 gr kakao, fondanları kaplamak için (5 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Çikolatayı 1-2 saat buzdolabında bekletin, iyice sertleşince rendenin kalın tarafı ile rendeleyin.

Malzemenin tümünü alacak kadar geniş bir kaptaki şeker, badem ve kakaoyu iyice harmanlayın; ardından rendelenmiş çikolatayı, portakal çiçeği suyunu ve konyağı ekleyip yoğurun.

Fondan hamurunu rulo haline getirin ve biraz sertleşmesi için en az 2 saat buzdolabında bekletin.

50 gr kakaoyu derince bir kâseye boşaltın.

Ellerinizi arada bir ıslatarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avuçlarınızda yuvarlayıp toplar haline getirin ve kâsedeki kakaoya bulayın. Fazla kakaoyu atmak için hafifçe silkeleyip tek sıra halinde kapaklı bir kaba yerleştirin.

Fondanlar buzdolabında uzun süre taze kalırlar. Sadece kakao “kaplaması” bir süre sonra matlaşır, ikram etmeden evvel tazelemek için tekrar kakaoya bulamanız gerekebilir.

Alkol kullanmak istemiyorsanız çiçek suyunun miktarını artırın. Yok, alkolü bol olsun diyorsanız şırıngayı elinize alın ve iğneyi takmadan Andon Dede’nin yöntemini uygulayın.

Andon Dede'nin likörleri

İkinci bölüm
ANNEANNEM
VE ÇELEMEDES

Siraselviler'deki evde en keyifli günlerim likörlerin yapıldığı günlerdi. Meyvelerin, gül yapraklarının, kokulu otların temizlenmesi, alkole yatırılması, bazen her gün, bazen ara ara kavanozların çalkalanması, şerbetlerin kaynatılması ve en nihayet renk renk likörlerin şişelenmesi benim için Andon Dede ile oynadığımız eğlenceli bir oyundu: “Likör Oyunu”. İçmem elbette yasaktı: “Andoniii, sakın çocuğa tattırayım deme.” Andon bu yasağı hiçbir zaman çiğnemezdi –zaten uzatılan “i” harfi yaklaşan fırtınanın uyarısıydı– ama imalat süreci beni içmiş kadar keyiflendirirdi.

Dede *Likör Kitabı*'nı (K. Öner, *Kadeh ve Bardak İçkileri*) eline alıp işe koyulduğu andan itibaren süreci izlemiş olmam, üretimin “ortağı” olduğumu düşündürdü. “Şöyle yaptık, şöyle oldu” raporlarımdan durumun farkına varan *yayam*, ikramı yapmama izin verirdi. Likör bardaklarıyla dolu tepsiyi konuklar arasında gururla dolaştırırdım, üstelik bir damlasını bile dökmeden.

Likör Kitabı şimdi bende. Annemin aktardığı *Hanımlara Mahsus Likör* ve gül yapraklarını şekerle mıncıklayarak üretimine “büyük” katkıda bulunduğum *Rosolio* dışında, aşağıdaki tarifleri bu kitaba ve kitaptaki dedemin notlarına bakarak oluşturdum. Likörleri hazırlarken ve artık içerken yine çok keyiflendim.

Tariflerdeki şeker ve alkol oranlarında ağız tadınıza göre değişiklikler yapabilirsiniz ve elbette miktarları katlayarak çok daha büyük miktarlarda likör üretebilirsiniz.

Dedeyi ve torunu masal kitapları kadar eğlendiren *Likör Kitabı*.
Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.



İtalyan kökenli *rosolio* 19. yüzyılda İstanbul'da bilinen bir likördü; Rom dahil her türlü alkollü içkiyi satan, "Avrupai" tarz kahvehanelerde satılırdı. 1840 yılında İstanbul'a gelen Gérard de Nerval, Fener semtinde Rum esnafın işlettiği kahvehanelerde kahvenin yanı sıra rakı ve *rosolio* satıldığını yazar (Nerval, *Doğuya Seyahat*, s. 55). İzmir'de ise 18. yüzyıldan beri rağbet görüyordu. Kanıt, 1797 yılında İzmir'i sarsan, maddi ve insani kayıplara neden olan 15-16 Mart Yenicheri ayaklanmasını konu alan bir ağıttır.

Medar-ı iftiharını kaybettin [İzmir]

Kaybettin Frenk limanını

[...]

Yok oldu

Glasada [dondurma] ve somadalar [badem şurupları]

Biskotinia ve rosoliolar

Hatta limonatalar

Ve keman eşliğindeki danslar.⁹

TÜKENMEZ :		
I	Amasya elması	4 Kilogram
	Ankara armudu	2 »
	Ayva	3 »
	Muşmula	3 »
	Kuru üzüm	1/2 »
	Kuru incir	1/2 »
	Tatlı nar	1 »
II	Ekşi nar	1 »
	Limon	2 adet
	Portakal	3 »
	Mandalina	3 »
Şeker		7 Kilogram.

K. Öner'in 1937 tarihli *Kadeh ve Bardak İçkileri* kitabının (*Likör Kitabı*) 102. sayfasında yer alan "tükenmez" tarifi ve Andon Dede'nin bermutat müdahaleleri. Yemek tariflerini ille de değiştirmek alışkanlığı ailede pek yaygındır!

Likör yapmak çok kolaydır; gerçekten çocuk oyuncağı! Bir zorluğu varsa o da günümüzde 90 ya da 96 derece etil alkolü bulmaktır. Gerçi votka da kullanabilirsiniz ama votkanın kendi tadı, sonucu olumsuz etkileyecektir. Alkolü bulduktan sonra gerekenler meyve, su, şeker ve sabırdır. En önemlisi sabırdır. *Kadeh ve Bardak İçkileri* yazarı K. Öner'in dediği gibi, çoğu likör "eskidikçe iyileşir". Likörün olgunlaşması, alkol keskinliğinin azalması, yoğun meyve tadının hissedilmesi için zaman şarttır. Örneğin vişne liköründe en az üç ay sabretmeniz gerekir, hatta lezzetinin doruğuna bir yıl sonra ulaşır (bkz. 1. Bölüm, *Vişne Likörü* tarifi). Aşağıdaki tarifleri deneyerek, ilk acemiliği atlattıktan sonra kendi ağız tadınıza ve hayal gücünüze göre çeşitli

meyvelerle farklı likörler yapabilirsiniz, keyifle ve sabırla.

Andon Dede mutfağa girmeyi severdi ama aslında şatafatlı yemeklerin ve rafine likörlerin ustasıydı. Parmak yedirten zeytinyağı

⁹ "İzmir'e Ağıt, 1797"; zikreden Lisa Miheli, *To Tetradiotis Eratos, I Smirnaiki Kuzina (1867-1919)* [Erato'nun Defteri, İzmir Mutfağı (1867-1919)], s. 60.

Gül Likörü

Rosolio

Malzeme 1 litre gül likörü için

150 gr gül yaprağı (okka gülü)

300 gr şeker

250 ml gıda alkolü (alkol hacmi %96 olan etil alkol)

750 ml su

Hazırlanışı

Gül yapraklarını bir tülbende yayın; ezilmişleri, kurumuşları ayıklayın, büyük yaprakların beyaz kısmını kesin, böcek kontrolü yapın, sonra da büyükçe bir leğene su koyup fazla hırpalamadan güzelce yıkayın. Ardından bir kevgire koyup süzün. İyice süzülünce tekrar tülbende yayın (önceden silkelemeyi unutmayın) ve kurumaları için bir süre bekleyin (1-2 saat).

Yaprakları azar azar derin bir kaba koyun ve şekerini serpiştirerek ovmaya başlayın. Yapraklar ve şeker bitince kaptaki koyu kırmızı renkli gül “macunu”nu cam bir kâseye aktarın, ağzını örtün ve 24 saat serin bir yerde dinlendirin. Buzdolabına da koyabilirsiniz.

Ertesi gün bir tencereye ölçülü soğuk suyu koyun, gül macununu ekleyin ve kaynama derecesine geldikten sonra 20-25 dakika orta ateşte kaynatmaya devam edin. Kaynatırken devamlı karıştırın ki yapraklar suyun yüzeyinde kalmasın. Tencereyi ocaktan alın, kapağını kapatın ve 24 saat dinlendirin.

Gül suyunu süzün. Yaprakları avcunuzun içinde iyice sıkıp özünü aldıktan sonra atın. Zaten kala kala bir avuç posa kalacaktır.

Gül suyunu bir kâseye aktarın, 250 ml alkolü ekleyin. İyice karıştırıp bir saat kadar dinlendirin. Ardından tekrar süzerek şişeye boşaltın; kapağı sıkıca kapatın ve serin, karanlık bir yere koyup en az 40 gün unutun!

Kırk gün sonra yakut kırmızısı gül likörü hazır sayılır, ancak bütün likörler için geçerli olan *rosolio* için de geçerlidir: Tüketmeden evvel olgunlaşması için yaklaşık 2 ay dinlendirirseniz çok daha leziz olacaktır, hatta süre uzadıkça tadı yoğunlaşacaktır.

Çilek Likörü

Liker Fraula

Malzeme Yaklaşık 1 litre çilek likörü için

250 ml gıda alkolü (alkol hacmi %96, etil alkol)
500 gr temizlenmiş çilek
700 ml su
200 gr şeker

Hazırlanışı

Temizlenmiş, yıkanmış çilekleri kabaca doğrayıp bir çatalla biraz ezip kapaklı bir cam kâseye koyun. Ölçülü su ile şekeri bir iki taşım kaynatın. Kaynar şurubu doğranmış çileklere ilave ederek iyice karıştırın, kâsenin kapağı kapatıp soğumaya bırakın.

Çilek şerbetini süzerek genişçe bir kaba alın. Ölçülü alkolü ekleyin, iyice karıştırın ve yeniden süzerek (tülbent kullanmanızı öneririm) 1 litrelik bir kavanoza aktarın. Likörün olgunlaşması için kavanozu 40-45 gün serin yerde bekletin. Süre tamamlanınca likörü şişelere boşaltıp buzdolabına koyun. Dünyanın en basit, en güzel renkli likörlerinden biri hazır.

Nane Likörü

Liker Menta

Malzeme 850 ml nane likörü için

250 ml gıda alkolü (alkol hacmi %96 olan etil alkol)
50 gr nane yaprağı
600 ml su
200 gr şeker

Hazırlanışı

Nanenin saplarını ayıklayın, yaprakları yıkayıp kurutun ve küçük cam bir kavanoza doldurun. Alkolü ekleyin ve 4-5 gün serin, karanlık bir yerde bekletin. Alkol, yaprakları iyice örtmeli.

Süre tamamlanınca kavanozdaki alkolü süzün (yaprakların alkolde bekleme süresi uzadıkça alkolün rengi koyulaşıyor) ve litrelik bir kavanoza aktarın.

Şekerle suyu kaynatın, iyice soğuduktan sonra kavanoza ekleyin. Kapağını sıkıca kapatın, çalkalayın ve yeniden karanlık yerine koyun. Likörün olgunlaşıp kıvam bulması için en az 30 gün daha karanlıkta beklemesi gerekir; sonra şişelere doldurun. Bu bekleme süresinde likörün rengi biraz koyulaşacak (nerede İnhisarlar İdaresi'nin o zümrüt rengi nane likörü?) ancak alkolün yakıcılığı azalıp nane tadı yoğunlaşacak.

Menta likörünü her fırsatta, özellikle sıkı bir ziyafetten sonra “deva” niyetine tüketebilirsiniz; hazmı kolaylaştırdığı rivayet edilir.

Portakal Likörü

Liker Portokali

Malzeme 60 cl (600 ml) likör için

½ lt konyak (tercihen alkol hacmi %38 olan 5 yıldızlı Metaxa)
200 gr şeker
100 ml su
1 adet turunc
2 adet kalın kabuklu portakal
4 tane karanfil

Hazırlanışı

İki adet portakalın (portakalların mumlanmamış olması çok önemli) ve turuncun kabuklarını hafifçe kazıdıktan sonra soyun. Kabukların iç beyaz kısımlarını iyice temizleyin ve bir parmak eninde şeritler şeklinde doğrayın.

Kabukları şeker, su ve karanfillerle birlikte bir kavanoza koyun. Şeker eriyinceye kadar kavanozu çalkalayın, sonra konyağı ekleyin (konyak kabukları iyice örtmeli). Kapağı sıkıca kapatıp 15-20 gün serin bir yerde bekletin. Ara sıra kavanozu sallamayı unutmayın. Süre tamamlanınca likörü süzüp kabuk ve karanfilleri atarak şişeye aktarın.

Portakal likörü nispeten kısa sürede hazırlanır ama çoğu ev yapımı likör gibi o da durdukça olgunlaşır ve lezzeti artar.

Eğer tatlıca olan 5 yıldızlı Metaxa kullanmayacaksanız şeker miktarını biraz artırabilirsiniz. Turunc bulamazsanız mumlanmamış kokulu mandalina kabuğu kullanın.

Hanımlara Mahsus Likör

Liker gia Tis Kiries

Malzeme 1 litre likör için

150 ml gıda alkolü (alkol hacmi %96 olan etil alkol)
200 ml portakal çiçeği suyu
½ limon
1 limon ağacı yaprağı
650 ml su
150 gr şeker

Hazırlanışı

Şekeri ölçülü su ile kaynatıp soğutun. 150 ml alkolü 200 ml portakal çiçeği suyu ile seyreltip geniş ağızlı bir şişeye boşaltın. Yarım limonu, bir limon yaprağını ekleyin (mandalina yaprağı da kullanabilirsiniz). İyice çalkalayın, soğumuş şerbeti katın, tekrar çalkalayın ve 15 gün dinlendirin. Diğer likörler gibi fazla bekletmeye gerek yok, oda sıcaklığında ya da soğuk hemen tüketebilirsiniz.

Alkol oranı düşük, limon kokulu *hanımlara mahsus likör* hafif bir içkidir, limonata gibi içilir, alkollü olduğu genellikle ancak birkaç kadehten sonra anlaşılır!

biber ve patlıcan dolmalarını saymazsak sıradan, günlük yemeklerle pek ilgili değildi (onlar Theano'nun kalemiydi). Tek istisna *Temiz Pazartesi Sofrası* için hazırladığı mütevazı ama “meraklı işi” (*meraklidiko*) çiroz köftesi ve ona eşlik eden taratordu.

Temiz Pazartesi Sofrası

Anneannem dindar biri olmasa da dinî ritüellere düşküncü. Noel ve yılbaşında kurabiye, Paskalya'da kırmızı yumurta dağıtmayı, 25 Mart'ta balık (bkz. 4. Bölüm, s. 245), 6 Ağustos günü kilisede kutsanmış olan üzümü yemeyi (bkz. 1. Bölüm, s. 88) ve yortularda aile ziyafetleri düzenlemeyi hiç ihmal etmezdi. Bu ziyafetlerin en unutulmaz olanı her yıl aileyi bir araya getiren *Temiz Pazartesi Sofrası* idi.

Paskalya'dan 48 gün önce kutlanan *Temiz Pazartesi* (*Kathari Deftera*),¹⁰ hem büyük Paskalya perhizinin ilk günü hem karnavalın son günüdür. (Eskiden Tatavla'da “aşk amazonlarının” geçidiyle noktalanan ve “baklahorani” olarak bilinen meşhur karnavalın günüydü.) Dinî terimler kullanacak olursak sefahatin son, tövbenin ilk günüdür. Çift anlamlı özel bir gündür. O yüzden de *Temiz Pazartesi* ziyafetinin kuralları vardır: Sofralar zengin ama hayvansal ürün içermeyen, perhize uygun yiyeceklerle donatılır.

Temiz Pazartesi Sofrası'ndan bol miktarda zeytinyağlı meze; yalancı dolma, fava (bkz. 1. Bölüm, s. 52), tarama, tarator, çiroz salatası, çiroz köftesi (dedenin spesiyalitesi), eğer turfandası çıkmışsa bakla yahnisi (anneannemin sofrasına özgü ikram), çeşitli turşular, zeytinler ve tahin helvası eksik olmamalı, hele tahin helvası!

Menü her evde aşağı yukarı aynıdır. Yunanistan'da sofralarda ek olarak *lagana*'nın yer alması da âdettendir.

Lagana, bugüne özel olarak pişirilen, mayasız, uzun, ince (bazen susamlı) bir pidedir. Kökleri çok eskilere dayanan *lagana*'nın İstanbullu Rumların *Temiz Pazartesi* şöleninden neden rağbet görmediğini bilemeyeceğim; bu da Rum ve Yunan yemek kültürlerinin farklılıklarından biridir.

¹⁰ *Temiz Pazartesi* hem ruhların arınıp temizleneceği dönemin başladığı gün hem de perhiz döneminde yiyeceklere hayvansal ürün bulaşmaması için mutfaktaki kap kacağın paklanıp temizlendiği gündür. Yani *temiz* sıfatının hem mecazi hem gerçek anlamı vardır.



Dönelim Evridiki'nin ziyafetine ve Andon De-de'nin mütevazı spesyalitesine.

Pidecik şeklindeki çiroz köftelerine halka halka dilimlenmiş patates kızartması eşlik ederdi. Bulamacın yumurtalı, yani perhiz kurallarına aykırı olması o sofrada sadece babaannem için bir sorundu, kendi de zaten çiroz köftesi yemezdi!

Yumurtalı *kurkuti*, çiroz köftesi haricinde pek çok kızartmada kullanılabilir. Kızartacağınız malzemenin ince, gevrek bir tabaka ile kaplanması için bulamaç hem akışkan olmalı hem de içine kaşık batırılınca kaşığa yapışmalı. Unlandıktan sonra kıvamlı bir bulamaca batırılıp kızgın yağda kızartılan patlıcanlar, kabaklar, kabak çiçekleri ve kızartmaya müsait her türlü sebzevatın dışı çıtır çıtır, içi yumuşacık olur. Midyeler ise lokmadan farksız. Midye için hazırlanan kızartma bulamacına azıcık rakı da katabilirsiniz, anason kokusunu alacak kadar.

Spiros Vasiliu (1902–1985),
Temiz Pazartesi Sofrası [*To Trapezitis Katharis Defteras*], 1950,
ahşap üzerine yağlıboya, 78x125
cm. Ressam, Temiz Pazartesi
Sofrası'nın geleneksel yiyeceklerini
(zeytin, helva, tarama, marul,
taze soğan, lalanga) ve özellikle
Yunanistan'da günün vazgeçilmez
eğlencesi olan uçurtmaları
betimlemiş. Rodos Belediyesi,
Çağdaş Yunan Sanatı Müzesi'nin
(Municipality of Rhodes, Museum
of Modern Greek Art) karşılıksız
izniyle yayımlanmaktadır.

Çiroz Köftesi

Çirokeftedes

Malzeme 4-6 kişilik meze

5 adet uskumru çirozu

½ su bardağı ince kıyılmış dereotu

Bolca kızartma bulamacı (bkz. yanda *Kızartma Bulamacı* tarifi)

Kızartmak için zeytinyağı

Hazırlanışı

Çirozları havan tokmağı ile iyice dövün; kafaları ve kuyrukları atın, uzunlamasına ikiye bölün.

Yumuşatmak ve fazla tuzdan arındırmak için –arada bir suyu değiştirerek– soğuk suda 2 saat kadar bekletip süzün. Bu süre çirozların kalitesine bağlıdır. Çok tuzlu ve kaskatı kurumuş çirozları biraz daha uzun süre suda bekletmeniz gerekebilir.

Yumuşamış çirozların orta kılçığını çıkarıp derilerini soyduktan sonra güzelce didikleyin.

Yandaki tarife göre boza kıvamındaki kızartma bulamacını hazırlayıp kıyılmış dereotunu ekleyin ve 15 dakika dinlendirin. Çiroz parçacıklarından bir miktar alıp avcunuzun içinde mıncıklayın. Bulamaçtan azıcık ekleyip yoğurun ve yassı bir köfte (ya da pidecik) haline getirin.

Tavada zeytinyağını iyice kızdırın. Köfteleri bulamaca batırıp kızgın yağa atın ve delikli kepçeyle çevire çevire önlü arkalı kızartın.

Kızartma Bulamacı

Kurkuti gia Tiganizma

Malzeme

125 gr un (1 su bardağından 2 parmak eksik)
200 ml bira (1 su bardağı, hini hacette maden suyu)
30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
1 yumurta
½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Un ile tuzu bir kâsede harmanlayın, birayı (ya da maden suyunu) azar azar ilave edip karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edince zeytinyağını ve yumurta sarısını ekleyin. Malzemeleri birbirlerine yedirmek için iyice çırpıttıktan sonra kâsenin üstünü örtün ve ılık bir yerde 15 dakika bekletin. Bu süre zarfında bulamaç fazla yoğunlaşırsa bir miktar sıvı (bira ya da maden suyu) daha ekleyin.

Son olarak yumurtanın akını kabarıp kar gibi oluncaya kadar çırpın, bulamaca ekleyin ve tahta kaşıkla hafifçe karıştırın. Hazır.

Temiz Pazartesi Sofrası'nın vazgeçilmezleri arasında beni en çok mutlu eden Türkçede zeytinyağlı yaprak sarma dediğimiz *yalancı* dolmalardı. Ailede *yalancılar* ortak bir tarife göre yapılırdı. Kim yaparsa yapsın tadı hep aynı olurdu: Enfes. Boyları işaret parmağının yarısı kadardı. “Pabuç kadar *yalancı* olmaz; lokma kadar olacak, ağza bir kerede sığacak.” Ve en önemlisi “Harcına bol yeşillik konacak; kuş üzümü, fıstık, tarçın katiyen konmayacak.” Babaannemin tencerede pişen zeytinyağlı biber dolması için söylediğini anneannem yorum eklemekten bir lokmadan büyük, fıstıklı, üzümlü sarmalar için tekrarlardı: “Onlar Türk usulü.”

Temiz Pazartesi Sofrası'nın enfes sarmaları Theano'nun marifetiydi. Dürüst olmak gerekirse çiroz köftesi ve elbette tahin helvası dışında o sofrada gözü ve damağı okşayan bütün yiyecekler –ve diğer 364 günün yemekleri– onun marifetiydi. Dedenin iddialı aşçılığı emektar Theano'nun iddiasız aşçılığını gölgelemezdi.

Tarator

Skordalia

Malzeme

4 diş sarımsak
4 dilim bayat ekmek (en az iki günlük)
120 gr ceviz içi (1 su bardağı)
200 ml zeytinyağı (yaklaşık 1 su bardağı)
45 ml sirke (3 çorba kaşığı, isteğe bağlı artırılabilir)
45 ml su (3 çorba kaşığı)
Tuz

Hazırlanışı

Ekmek dilimlerinin kabuklarını çıkarın, soğuk suya daldırıp elinizle iyice sıktıktan sonra ufalayın.

Cevizleri havanda dövün ya da rondoda irice öğütün; macun haline gelmesin. Sarımsakları azıcık tuzla iyice dövün, macun haline gelsin.

Ufalanmış ekmeği, cevizi ve sarımsağı büyükçe bir kâseye koyup harmanlayın. Ardından zeytinyağını azar azar ekleyerek, çatal ya da el mikseriyle karıştırarak ceviz-ekmek-sarımsak karışımına yedirin.

Karışım yoğun krema kıvamına gelince sirkeyi ekleyin. Sirke taratoru biraz sulandıracak ve tam istenilen kıvama getirecek. “Başarılı bir tarator ne mayonez kadar akışkan ne tarama kadar koyu olmalı” Andon Dede’nin bu “aforizması”nın size bir yararı olur mu bilmiyorum. Ben “babam derdi” girizgâhıyla annemden o kadar çok dinledim ki kulağıma küpe oldu. Fena da olmadı; taratorda başarılıyım.

Son olarak bir fiske tuz katıp son bir kez karıştırın. Sofraya götürmeden evvel kapalı bir kapta 2-3 saat buzdolabında dinlendirin.

Yalancı Dolma (Zeytinyağlı Yaprak Sarma)

Ta Yalançı

Malzeme Yaklaşık 75-80 sarma için

250 gr taze asma yaprağı ya da 350 gr salamura

Harç için

150 gr pirinç (1 su bardağından bir parmak eksik)

600-650 gr soğan

400 ml su (2 su bardağı)

110 ml zeytinyağı (½ su bardağı)

1 su bardağı kıyılmış dereotu

1 su bardağı kıyılmış nane

1 su bardağı kıyılmış taze soğan

1 limonun suyu

2-3 tatlı kaşığı şeker

Az karabiber

Tuz

Pişirmek için

½ su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su

1 limonun suyu

Azıcık tuz

Hazırlanışı

A. Yapraklar

Taze yaprakları ayıklayıp yırtık pırtıkları, kartları, çok büyük ve küçük olanları atın. Sağlamları yıkayın, küçük desteler halinde kaynar suya batırın, delikli kepçeyle hemen çıkarıp bir süzgece aktarın. Salamura yaprak kullanacaksanız fazla tuzunu gidermek için önce akar suda iyice yıkayın, sonra bir taşım (2 dakika) kaynatıp süzün. Eğer bu işleme rağmen yapraklar yeterince yumuşak değilse kaynatma süresini biraz daha uzatabilirsiniz.

B. Diğer malzeme

Pirinci iyice yıkayın ve ılık suda 15 dakika beklettikten sonra süzün.

Kuru soğanları küp küp şeklinde yemeklik doğrayın.

Doğranmış soğanlar 3 su bardağını doldurmalı. Taze soğanları ve diğer yeşillikleri yıkayıp ince ince kıyın.

Kuru soğanları tencereye koyun, iki bardak soğuk suyu ekleyin. Arada bir karıştırarak önce har ateşte, kaynamaya başladıktan sonra da orta ateşte su tamamen bitinceye kadar açık kapakla haşlayın (yaklaşık 15-20 dakika).

Tencerede zerre kadar su kalmayınca ½ su bardağı zeytinyağını katın. Malzemeleri iyice karıştırın.

Ardından pirinci, kıyılmış yeşillikleri, şekeri, limon suyunu ve tuz ile biberi ekleyin. Tekrar güzelce karıştırın ve en fazla 2 dakika pişirin.

Ateşi söndürüp tencerenin kapağını kapatın ve az pişmiş harcı ılınmaya bırakın. Bu arada pirinçler şişip tatlar birleşecek.

Harç soğuyup el yakmayacak kıvama gelince sarma işine girişin.

Yapraklar çok büyükse ya ikiye bölün ya da yanlarından biraz kesin. “Bir hanımın eli kadar” yaprakların saplarını kesin, damarlı kısımlarına bir tatlı kaşığı harç yerleştirin. Yaprığın ucunu harcı örtecek kadar kıvrın, sonra yanlardan içe doğru katlayın ve sigara böreği sarar gibi sarın.

Tencerenin dibine büyüklerinden bir sıra yaprak serin ve kenardan başlayarak dolmaları göbeğe doğru daire oluşturacak şekilde dizin. Aralarında mesafe bırakmayın. Bir sıra tamamlandığında ikinci sırayı dizin.

Tencere dolunca azıcık tuz kattığınız suyu, bir limonun suyunu ve ½ su bardağı zeytinyağını gezdirin, sarmaların üstüne bir tabak yerleştirin, kapağı kapatın ve kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alın ve soğumaya bırakın. Sarmalar iyice soğumadan ne ellenir (ellenirse dağılır) ne de yenir. En leziz *yalancılar* bir, hatta birkaç gün buzdolabında dinlendikten sonra oda sıcaklığında sofraya konan sarmalardır. Artan yaprakları bir folyoya sarıp buzluğa kaldırabilirsiniz.

VASO VE THEANO

ANNEANNEMİN EVLATLIKLARI YOKTU, HİZMETÇİLERİ vardı: Vaso (Vasiliki'nin kısaltılmış hali) ve Theano. Vaso, 50'li yıllarda Rum evlerinde çalışan çoğu genç kız gibi İmrozluydu. Zeki, güler yüzlü, tez canlı, incecik bir kızdı. Her işe koşar, her işi becerirdi. Dedem ona *spirto*¹¹ derdi; gerçekten de ateş gibiydi. Tüm ev işleri, alışverişin bir kısmı, arada bir dadılık-masalcılık da onun görevleriydi.

Anneannem vefat edince kısa bir süre dedemle kaldı, sonra İmroz'a, köyüne, Kastro'ya (bugün Kaleköy) döndü. Evlendi, çocukları oldu. Bizimle ilişkisini sürdürdü. Yılda bir iki kez İstanbul'a gelirdi; her gelişinde eve uğrardı. Köyden zeytinyağı, sabun ve bazen de şarap getirirdi. Zeytinyağı yenilemeyecek kadar ağır kokardı (artık Ada'da nefis zeytinyağları üretiliyor), babaannem gece-gündüz ikonaları aydınlatan kandilde yakardı. Sabunlar köpürmezdi; kimse kullanmazdı. Şarabın tadı çoğu zaman kekremsi olurdu. İçilmezdi. Ama bunların hiçbirisi önemli değildi. Vaso bizi, biz Vaso'yu gördüğümüz için sevinirdik. Çocuklarını, köyünü, köyde konuşulan diyalekti, keçilerle muhabbeti anlattırdı. Neşe saçardı. Bol bol gülerdik.

Bir Paskalya arifesi neşesiz geldi. "Gidiyoruz" dedi anneme, "uzaklara gidiyoruz. Nasılsa geri dönmeyeceğiz, en iyisi gözümüzün göremeyeceği kadar uzağa gidelim" diye devam etti. Ve Avustralya'ya gittiler. Yıl 1965'ti. Ada'da Rumlara ait toprakların istimlâk edildiği, okulda Rumca dersinin yasaklandığı yıldır. Ve bir yıl geçmeden Ada'nın güneyinde açık cezaevi kuruldu.

Theano, Vaso'dan farklıydı. İri gövdeli, ağırkanlı, hiç gülmeyen (nadiren gülümseyen), yaşı belirsiz bir kadındı. Dev gibi göbeği, insanı hüzünlendiren kederli bir yüzü vardı.

¹¹ Yun. *spirto* = kibrit. Mecaz olarak ateş gibi, becerikli, zeki anlamında kullanılır.

Çok az konuşurdu (ancak gerekli olduğunda kısa cümlelerle), işi olsun olmasın mutfaktan çıkmaz, lekeli önlüğünü çıkarmaz, dağınık ve pasaklı *mutfağına* (ocağın arkasındaki duvar kıvam kontrolü için fırlatılmış makarnalarla bezenmişti) girip çıkanlardan ve karışanlardan hiç hoşlanmazdı. Birazcık aksiydi. Bütün bu tuhaflıklarına rağmen değer verilen, sevilen usta bir aşçıydı. Ayrıntılı anlatılan her tarifi üstesinden gelebiliyordu. Bu anlattıklarım “bilebildiğimiz” Theano idi, tam olarak “bilmediğimiz” geçmiş hakkında anlatılanlar ise acı hikâyelerdi.

Theano “kayıp bir çocuk”tu (yetim demezlerdi, “kayıp” derlerdi). Savaşta, İzmir yangınında, mübadelede kaybolan çocuklardan biriydi. Yetimhanede büyümüş, anneannelere hizmetçi olarak gelmiş, zamanla Andon Dede’nin ablasına yamak olmuş, abla mutfaktan ve dünyadan ayrılınca evin aşçısı olmuş.

Kayıp çocuklar çoktu. Geçen uzun yıllara rağmen hâlâ bulma umudunu yitirmeyenler de çoktu. Otuz, hatta kırk yıl sonra bile 1950’li, 60’lı yıllarda her gün öğle haberlerinin ardından Yunan Radyosu’ndan Kızılhaç’ın kayıplar bülteni yayınlanırdı:

Alaşehirli Maria L... kızı Anastasia hakkında bilgi arıyor. 1922 yılının Eylül ayında sekiz yaşındayken Akhisar yakınlarında kayboldu. En ufak bir bilgiye sahip olanların Yunan Kızılhaç aracılığıyla temasa geçmeleri rica olunur.¹²

... Aranıyor. Son olarak ... tarihinde, üzerinde kırmızı elbisesi ve hasır şapkasıyla ... görülmüştür. Kendisinden bir daha haber alınamadı. Kaybolduğunda yaşı dokuzdu. Tanıyanlar, bulunduğu yeri bilenler... rica olunur.¹³

diye uzayıp giden, her gün aynı saatte, aynı monoton sesle tekrarlanan ve yenileri eklenen duyurular. Bu çocuklar neden kayboldu? Gözümde, masallardaki devanası gibi görünen –o yüzden de biraz çekindiğim– Theano ne zaman, nasıl kayboldu? Çocuksu bir içgüdüyle kötü şeylerin yaşandığını anlıyordum



Theano’nun temsili resmi.
19. yüzyıl ortalarında anonim ve amatör bir ressam tarafından çizilmiş bu karakalem resim, etek boyu, gaga burun gibi ufak tefek farklılıklar dışında tıpkı Theano!

¹² Ellili yılların ortasında Yunan Radyosu’ndan yayımlanan bir duyurunun resmi kaydı.

¹³ Duyuruların zihnimden silinmeyen kaydı. “Aranıyor” sözcüğünü tekrarlayan o sesi şimdi bile duyabiliyorum.

(küçük bir çocuk için “kaybolmak” zaten yeterince ürkütücü bir sözcük) fakat 1919’dan 1923’e kadar olup bitenlerden haberdar olmam için yılların geçmesi gerekti.

Theano anneannem ölünceye kadar evin mutfağında çalıştı. Sonra kayıplara karıştı. Kimse bir daha ondan söz etmedi. İkinci kez “kayboldu”. Korkarım son ikametgâhı Balıklı Rum Hastanesi’nin ihtiyarhanesi oldu. Onun pişirdiği bunca yiyecekte ne yazık ki hiçbirini öğrenemedim (yaşım elvermiyordu) ve çoğunun tadını zamanla unuttum. Yine de unutamadığım iki tatlı var: adıyla anılan ve Paskalya için tepsiler dolusu pişirdiği *çıtır kurabiyeler* ve isim günümde benim için “özel olarak” pişirdiği *zvingos* tatlısı. Theano ile birlikte yok olan bu tarifleri bulmak kolay olmadı. Tat hafızam kuvvetli olsa da –en iyimser hesaplarsa– 55-60 yıl önce yediğim *çıtır kurabiyelerin* tarifini yeniden üretmeyi beceremezdim. Tek çare *Çelemendes’e* başvurmaktı. 1925 tarihli *Çelemendes’t*e on altı tane kurabiye/bisküvi tarifi var. Hepsini okuduktan sonra üçünü denemeye karar verdim. Önce “Vanilyalı bisküvi” tarifini denedim (*çıtır kurabiyelerin* evde bir adı da “vanilyalı”ydı). Olmadı. “Çay saati için bisküvi” tarifini denedim. Yine olmadı. Üçüncü tarif (s. 358) “Pişmiş yumurta sarısıyla bisküvi” aradığım tarifti: ağızda “kriç kriç” ses çıkararak dağılan *çıtır kurabiyeler*.

Zvingi, 15 Ağustos lokmaları

Her yıl 15 Ağustos’ta, Hristiyan dünyası Noel ve Paskalya’dan sonra üçüncü büyük yortu olan Meryem Ana’nın “Ebedi Uykuya Dalışı”nı kutlar. *Panayia* (azizler azizesi) unvanıyla da anılan Meryem Ana’nın yortusu dinî törenler ve kurbanların kesildiği büyük halk panayırılarıyla kutlanır. Ayrıca, Maria, Marika, Meri, Maro, Marigo, Mariğça, Marios, Despina, Panayotis ve Panayota’ların “isim günü”dür. İsim günü deyip geçmeyin. Daha evvel de anlattım, Hristiyan Ortodoks geleneğinde isim günü doğum gününden önemlidir. Zaten evvelden doğum gününü bilen mi vardı? Oysa adını herkes bilirdi ve bu adın çoğu zaman bir aziz ya da bir azizenin adı olduğunu da. Kiliselerde aziz/azize anılırken o ismi taşıyanların da isim günü kutlanır. Sofralar kurulur, ziyafetler, hediyeler verilir. “Nice senelere” ya da –muhtemelen ihtidanın¹⁴ yaygın olduğu yüz-yıllardan kalma ve giderek unutilan– “Adının sefasını sür”, “İsminle yaşa”, “İsminle müşerref ol” minvalinde temenniler edilir.

Theano'nun Çıtır Kurabiyeleri

Ta Kriçanata tis Theanos

Malzeme 20-25 adet için

3 adet haşlanmış yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt
100 gr tereyağı
100 gr şeker (½ su bardağı)
150 gr un (1 su bardağı + 1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin

Hazırlanışı

Biri büyük, ikisi küçük üç adet kâse hazırlayın, tereyağını buzdolabından çıkarın oda sıcaklığında yumuşasın.

Birinci küçük kâsede 5 dakika haşlanmış katı yumurta sarılarını bir çorba kaşığı sütle iyice ezin, krema kıvamına gelsin.

İkinci küçük kâsede unu, kabartma tozunu ve vanilyayı harmanlayın. Hamuru yoğuracağınız üçüncü ve büyük kâsede şekerle tereyağını köpük köpük olana dek el mikseriyle çırpın. Krema kıvamındaki yumurta sarılarını ekleyin. Çırpıma devam. Malzemeler birleşince azar azar unu katın. Mikseri bırakın, önce tahta kaşıkla karıştırın, ardından elle yoğurun.

Hamur ele yapışmayan kıvama geldiğinde unlanmış tezgâha alın, top haline getirin, streç filme sarıp yarım saat kadar serin bir yerde ya da buzdolabında dinlendirin. Hamur biraz sert olabilir, sakın su ya da süt eklemeyin. Yoğururken parçalanıyorsa azıcık un ekleyin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp ceviz büyüklüğünde (yaklaşık 20 gramlık) parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayın, hafifçe bastırarak inceltin ve pişirme kâğıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı dizin (pişince yayılacaklar). Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında, turbo ayarında, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirin (yaklaşık 12 dakika).

Fırından çıkardıktan sonra sabırla soğumalarını bekleyin. *Çıtır kurabiyeler* kırılgan şeylerdir, soğuyunca biraz sertleşirler ve ancak o zaman tabağa, kutuya alınabilirler.

Kurabiyelerin gevrekliği biraz da inceliklerine bağlı. Eğer hamuru 0,5 cm kalınlığında bir tabaka şeklinde açıp bisküvi kesme kalıbıyla (kahve fincanı da aynı işi görür) 2,5-3 cm.

apında yuvarlaklar keserseniz tam istenilen gevreklik kıvamını tutturursunuz. Eğer bu yöntemi seçerseniz kurabiyeleri 10 dakikadan fazla pişirmeyin.

Yumurtalı Lokmalar

Zvingi¹

Malzeme 6-10 kişilik, yaklaşık 70 adet için

200 gr un (yaklaşık 1,5 su bardağı)

400 ml su (2 su bardağı)

60 gr tereyağı

5 yumurta

40 gr şeker (2 çorba kaşığı)

2 tatlı kaşığı şekerli vanilin

½ tatlı kaşığı soda ya da 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 fiske tuz

Kızartmak için bol sıvı yağ

Üzerine

Pudra şekeri

Tarçın

Hazırlanışı

Şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın.

Unu, tuzu, sodayı, vanilyayı ve şekeri harmanlayın.

Ölçülü suyu tencereye koyup ısıtın. Tereyağını ekleyin.

Tereyağı eriyince tencereyi ocaktan alın ve un karışımını ekleyin. Unun topaklanmaması için hızlıca karıştırın.

Malzemeler birleşip hamur kıvamına gelince tencereyi yeniden ateşe koyun, ateşi iyice kısın ve devamlı karıştırarak birkaç kez fokurdattın. Tencerenin dibine yapışmayan bir hamur elde edince ateşi söndürün ve karışımın ılınmasını bekleyin.

Yumurtaları ılık hamura teker teker ekleyin. Eklediğiniz her yumurtadan sonra hamuru kaşık ya da el mikseriyle iyice çırpın.

Sıvı yağı derin bir kapta iyice ısıtın. Bir tatlı kaşığıyla hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yağa atın

(hamurun yapışmaması için kaşığı kızgın yağa batırın, yapışmış hamuru arada bir temizleyin).

İlk “cızırtı”dan sonra ateşi kısın ve hamurların kabarıp yağın yüzeyine çıkmasını bekleyin. Ardından bir çatalla çevire çevire 4-5 dakika kadar kızartın. Ateşin ayarı çok önemli; ateş kuvvetliyse *zvingosun* dışı hemen kavrulur, içi çiğ kalır. Anlayacağınız işin püf noktası kızartmada.

Delikli kepçeyle alıp kâğıt havlu üzerine koyun. Yağlar süzülünce pudra şekeri ve tarçın serpiştirin ve sıcakık yiyin.



Kalipso Otel'i'nin (önceden Giacomo, sonradan Akasya) Büyükada vapur iskelesine bakan “denize nazır” yemek salonu. İstanbul Araştırmaları Enstitüsü (İAE) Fotoğraf Arşivi; resim kurumun karşılıksız izniyle yayımlanmaktadır.

Adımın ilk bileşeni (Maria) sayesinde ben de 15 Ağustos'larda mutlu isim günleri yaşadım. O kutlamaların önemli bir parçası Theano'nun hazırladığı *zvingos* tatlısıydı. *Zvingos* bol yumurtalı, neredeyse köpük gibi hafif, yumuşacık bir çeşit lokmadır. Bildik lokmaların aksine *zvingos*lar unutulmaya yüz tuttu. Tarifi *Çelemendes*'te bulup günümüze uyarladım. Bir iki denemeden sonra kıvamı yakalamayı başardım. *Zvingos*lar ağızda dağılırken yıllar öncesine, Büyükada'daki kalabalık bir 15 Ağustos, isim günü kutlamasına döndüm.

Sabah kiliseye gidildi; adalıların alışık olduğu, Ada ve Ada'daki tasasız günlerle özdeşleştirdikleri keskin at, saman, gübre ve idrar kokularının harmanlandığı Arabacılar Meydanı'ndaki Panayia (Meryem Ana) Kilisesi'ne. Yılda bir kez de olsa ailece uğramak âdetlendi. Akşama doğru kutlama ziyafeti için herkes Andon Dede'nin bezik arkadaşı Niko Terzakopulos'un Kalipso Oteli'nde (sonradan Akasya Oteli, şimdi lüks konut) toplandı. Ailenin "batı" cenahı, "doğu" cenahı, hatta batı cenahın İskenderiye kolu bile tam kadro hazırды. İtalyan-Girit endamına sahip Custa torunu cazibeli İoanna teyze, "pamuk zengini" aile babası Yahudi Alfred amca ve ince bedenine, gülüşüne, elbiselerine, lame balerin ayakkabılarına hayran olduğum zarif kuzen Meri. Otelin denize bakan arka balkonuna boydan boya masa kurulmuş. Uzun masanın iki başında nadiren bir araya gelen iki dede: Vasil ve Andon.

Kadeh tokuşmaları, şakalaşmalar, kahkahalar, şarkılar gecenin içinde yankılanıyor. Uykum geliyor ama hediyelerimi almadan ve ziyafeti noktalayacak *zvingos*ları yemeden pes etmemeye kararlıyım. Nihayet otelin mutfağından, koca gövdesi ve utangaç gülümsemesiyle elinde tepeleme *zvingos* dolu kayık bir tabakla Theano göründü. Alkışlar, bağrışlar: *hronia pola, hronia pola* (nice senelere). Hediyeler, sımsıkı sarılmalar ve ağızda dağılan *zvingos*lar. Mutluluğun Everest'i... Sonra vedalaşıyoruz. El sallıyoruz. "Seneye, seneye inşallah"...

Eylül'ün ilk haftasında İskenderiyeliler bir daha gelmemek üzere apar topar İstanbul'dan ayrıldı; anneannem birkaç ay sonra bu dünyadan göçtü; Theano kayıplara karıştı. Köpük gibi *zvingos* keyfi o ziyafetle son buldu. Yıl 1955'ti. 15 Ağustos'un lokma âdetini uzun yıllar Ada'nın Saat Meydanı'ndaki Argiris'in (Vretopulos) fırınından aldığımız lokmalarla (epey farklı da olsa aynı familyadan) sürdürdük, ta ki 70'li yılların ortasında Büyükada'ya iyiden iyiye veda edinceye kadar.



Büyükada'ya ve zvingoslara
veda eden Andon Dede.

Üçüncü bölüm

Annem ve ziyafet yemekleri



ANNEM

ANNEM ATİNA GÜZEL BİR KADINDI. HARELİ, YEŞİL İRİ gözleri, biçimli bir vücudu vardı. İtalyan dedesi gibi uzun boy-luydu, zarifti. Dimdik oturur, ince topuklu ayakkabılarıyla dim-dik yürürdü (tüm çabalarına rağmen mum gibi dik durmayı, topuklu ayakkabıyla yürümeyi asla beceremedim), güzel giyi-nirdi. Çok renkli bir kişiliği (kırk yedi yaşında İstanbul Üniver-sitesi'ne girip psikoloji okudu, Paris'te doktora yaptı) ve birçok yeteneği vardı: Resim yapardı, kısa hikâyeler ve çocuk piyesleri yazardı, dikiş dikerdi (birbirinden güzel kıyafet balosu kostümle-
rim onun marifetiydi), goblen iş- [YAN SAYFADA] Annem.
lerdi, değişik yemekler pişirip dört başı mamur
sofralar kurardı. Ve bütün bu yaptıklarının mükemmel olmasını isterdi. *Mükemmel* en sevdiği kelime, *mükemmellik* en büyük takıntısıydı. Her şey mükemmel, her şey güzel olacaktı – tıpkı kendisi gibi.

Resim ve yazarlık konusunda fikir yürütmem zor, fakat aşçılığı gerçekten mükemmeldi. Ne var ki, o da babası gibi şatafatlı ye-meklerin, ziyafet sofralarının ustasıydı. Her gün yemek pişirme rutininden nefret ederdi. Bunu her fırsatta açıkça belirtir, arka-sından da Nasrettin Hoca'nın fıkrasını anlatırdı: Hoca'ya "Göm-leğin kirlenmiş, yıkasana" demişler. Hoca "Tekrar kirlenecek" deyince, "Tekrar yıkarsın" diye üstelemişler. Hoca sinirlenmiş, "Ben bu dünyaya gömlek yıkamak için mi geldim?" demiş. As-lında Hoca da annem de haksız değildi! Annem, günlük yemek işlerini babaannem üstlenince itiraz etmedi ve sadece ziyafet menülerini, Pazar Sofrası için bazı geleneksel tarifleri yahut pek sevdiği "çapkın" yemekleri pişirmek için mutfağa girer oldu. Ke-yifli, üretken olduğu dönemlerde kitaplardan, yolculuklardan, eşten dosttan topladığı değişik tarifleri denerdi; başarılı olanla-rı davet menülerine ekler ve "sükse" yapardı! Örneğin Madam Nadya'dan öğrendiği *blini* bu tariflerden biriydi.

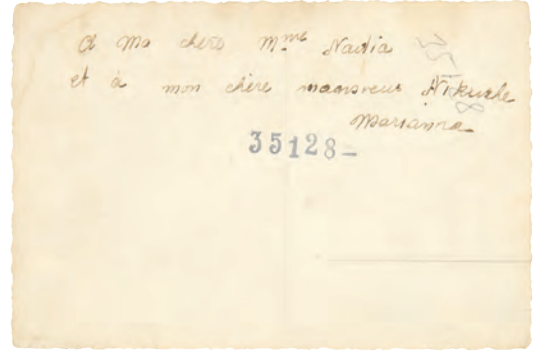


Annemin resim çalışmalarına bir rnek: Dört yaşındaki Stefanos'un portresi. Ahşap zerine yağlıboya, 20x20 cm. Stefanos zeki, meraklı, "ciddi" bir çocuktur. Ağırbaşlılığı ve zekâsı onu hep olduğundan büyük gösterirdi. Bilim insanı Stefanos'u tanıyanlar bu meraklı bakışı ve ciddi yüz ifadesini hatırlayacaklardır.

MADAM NADYA

ANNEM HER KARNAVALDA, KENDİ TASARLAYIP DİKTİĞİ hoş kıyafetlerle beni kılıktan kılığa sokardı – ve sanırım benden daha çok eğlenirdi.

Elimde kedi kılığında bir fotoğrafım var; arkasında annemin el yazısıyla, benim ağzımdan bir ithaf: “*A ma chère Mme Nadia et à mon cher monsieur Nicucha. Marianna.*” Tarih 18. 02. 1950.¹



Üç yaşında bile değildim. Taksim Belediye Gazinosu'ndaki baloyu, kedi kıyafetini, verilen ödülü hatırlamıyorum. Kıyafetin boydan boya fermuarını ve sokakta gördüğüm kedilerin fermuarlarını sorduğumu da hatırlamıyorum – annem gülerek anlatırdı. Fakat Madam Nadya'yı çok iyi hatırlıyorum.

Madam Nadya İstiklâl Caddesi'ne açılan İmam Sokak'taki apartmanda komşumuzdu.

Kedi kılıklı fotoğrafım ve arkasındaki ithaf yazısı. Yıl: 1950, aylardan Şubat. Yer: Taksim Belediye Gazinosu, Zapyon Lisesi Mezunları Derneği'nin her yıl karnavalda çocuklar için düzenlediği geleneksel kıyafet balosu.

¹ Bu fotoğrafın tekrar annemin eline nasıl geçtiği belli değil. Muhtemelen Madam Nadya'nın vefatından sonra anneme iade edilmiştir. “Çöp” olmaktan kurtarıldığı, aile arşivinde korunduğu için mutluyum.

Rus'tu ve Rum Bay Niko (ona göre Nikuşa) ile evliydi. Uzun boylu, tombul, sarışın, güzel yüzlü, bazen coşkulu, bazen hüznü ama her zaman şefkatliydi; özellikle koruması altında yaşayan perişan birkaç Rus teyzeye, anneme ve bana karşı. Moskovalıydı. 1917 yılının sonbaharında başlayıp 1920'de İstanbul'da noktalanan serüvenini iki cümleye sığdırırdı. Yarım yamalak Rumcasıyla, ağır Rus aksanıyla anlattıklarının Türkçe çevirisi yaklaşık şöyle: “*Bolşevikler Moskova geldi; toplarım çocuk, toplarım köpek, toplarım biju gideriz Odesa. Bolşevikler Odesa geldi; toplarım çocuk, toplarım köpek, toplarım biju gideriz Konstantinopl.*”

Bu iki cümlemin, çöken bir imparatorluktan, altüst olan bir dünyadan İstanbul'a akın eden binlerce, yüz binlerce Beyaz Rus'un serüvenini de özetlediğini sonradan öğrenecektim.

Benim tanıdığım yıllarda Madam Nadya'nın artık köpeği ya da köpekleri (bazen tekil bazen çoğul kullanırdı) yoktu ama evi porselen köpek biblolarıyla doluydu, bir de eşyalara çarpa çarpa evin içinde dolaşan iki kaplumbağası vardı. Çocuk veya çocukların ve mücevherlerin (*biju*) akıbetinden de hiç söz etmezdi. Canı sıkıldıkça annemi –ve beni– çaya davet ederdi. Ben biblolarla, kaplumbağalarla oynarken o Yunanca, Fransızca, Rusça karışımı bir dille uzun uzun anlatırdı: Moskova'yı anlatırdı, Rusya'yı anlatırdı, genç yaşta ölen ünlü bir aktris olan ablasını anlatırdı. Annem dinlerdi. Bazen geçmiş şölenleri, Rus yemeklerini anlatırdı; *strogonoff*² derdi, *blini* derdi, *smetana* derdi. Annem hemen kâğıt kalem alırdı.

Blini: Rus krepleri

Eğer hayatımıza Madam Nadya girmemiş olsaydı, *blini* bize (aileme) Rus stepleri kadar yabancı olurdu. Eğer Anya von Bremzen'in mükemmel kitabını (*Sovyet Mutfak Sanatı, Yemek ve Hasret Anıları*) okumamış olsaydım, *blinilerin* Rus/Slav yemek kültüründeki önemi hakkında hiçbir fikrim olmayacaktı.

Blini en geleneksel, en törensel ve en eski Slav yemeklerindendir; karnavalların ve kehanetlerin, güneşe tapınmanın ve atalardan kalma ayinlerin yemeğidir.

2 *Beauf strogonoff* ya da *strogonov*; 19. yüzyılda icat edilmiş meşhur Rus yemeği. İnce şeritler şeklinde kesilen antrikot soğan ve tereyağıyla sote edilip *smetana* ile servis edilir. Mantar eklemek de mümkün.

Madam Nadya'nın *Blini* Tarifi

Ta Blini tis Madam Nadias

Malzeme 6 kişilik, 10 cm çapında 30 adet *blini* için

Maya için

½ su bardağı un

5 gr kuru maya (1 paket)

½ su bardağı bira

Blini hamuru için

300 gr un (2 su bardağı + 2 çorba kaşığı)

3 yumurta

100 ml süt (½ su bardağı)

1 tatlı kaşığı şeker

½ tatlı kaşığı tuz

30 gr tereyağı

Hazırlanışı

Önce mayayı hazırlayın. Yarım su bardağı unu büyükçe, derin bir kâseye koyup ortasını havuz gibi açın. Kuru mayayı ikinci bir kâseye boşaltın, biray ekleyip karıştırın. Eriyen mayayı azar azar un havuzuna dökün ve malzemeler birleşip yoğun boza kıvamına gelene kadar iyice karıştırın. Kâseyi bir bezle örtün ve maya kabarıp iki katı olana kadar oda sıcaklığında bekletin.

Mayanın kabarmasını beklerken sütü kaynatın, tereyağını katıp ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını ve aklarını ayırın; sarıları hafifçe çırpın.

Hamur yoğurma kabına 300 gr unu, şeker, tuzu koyup harmanlayın. Çırpılmış yumurta sarılarını, tereyağlı sütü ilave edip karıştırın. Son olarak kabarmış biralı mayayı ekleyin.

Blini hamuru pürüzsüz ve akışkan bir bulamaç kıvamına gelene dek çırpın.

Pişirme vakti geldiğinde yumurta aklarını azıcık tuzla çırparak kar haline getirin ve yoğurma kabındaki bulamaca ekleyin.

İki tahta kaşıkla alttan üste doğru nazikçe karıştırın. *Blini* hamurunuz hazır, artık kızartma işlemine başlayabilirsiniz.

Kızartmayı hızlandırmak için “*blini* tavası” olarak bilinen 12 cm çapında teflon tavalardan iki adet kullanın. Tavaları çok az yağlayın, iyice kızdırın ve küçük bir kepçeyle hamuru dökün.

*Blini*leri önlü arkalı ikişer dakika pişirin. Tavaları yeniden yağlamadan kızartmaya devam edin. *Blini*lerin soğumaması için sofraya götürünceye kadar ılık fırında bekletebilirsiniz.

Hristiyanlık öncesi dönemde Rus hayat döngüsü bliniyle başlar, bliniyle biterdi; doğumdan sonra loğusalara yedirilen kreplerden cenazelerde yenen blinilere kadar. “Blin³ güneşin, iyi hasadın, ahenkli evliliklerin ve sıhhatli çocukların simgesidir’ diye yazmış Rus şair Aleksandr Kuprin”⁴ (Anya von Bremzen, s. 324).

Kapadokyalı yayalar loğusalara kaygana pişirirken, Rus *babuşkalar* (nineler) *blini* pişirirdi! Ne var ki kaygana unutulup giderken, kahve fincanı tabağı büyüklüğündeki *blini* hâlâ Rus –ve uluslararası ziyafet– sofralarının gözdesidir. Verdiğim tarif, annemin Madam Nadya’dan öğrendiği ve onun adıyla kaydettiği tariftir; değişen sadece malzeme ölçüleridir. *Blini* hakkında ek bilgi istiyorsanız Anya von Bremzen’in *blini* ile başlayan (s. 27) ve *blini* ile biten (s. 324-327) kitabına bir göz atabilirsiniz.

Çehov’un dediği gibi “Koyu altın sarısı, hafif ve dolgun” *blini*leri eritilmiş tereyağı, havyar (siyah ya da kırmızı) ve mutlaka *smetana* ile tüketin. Anya von Bremzen füme balık (somon, ringa) ve reçel çeşitlerini de öneriyor (*age*, s. 325).

Beyoğlu’ndan Sıraselviler’e taşındıktan sonra Madam Nadya ile ilişkimiz neredeyse koptu ve bir süre sonra öldüğü haberi geldi. Annem onu hasretle her andığında (karanlık günlerinde ona gösterdiği şefkat için minnettardı) *blinileri* de hatırlar, “İmam Sokağı’nda kalmış hoş bir lezzet” derdi. Mutfağın –kısmen– Yayanın denetiminde olduğu yeni evde *blini* yediğimizi hatırlamıyorum. Çok iyi hatırladığım *bliniler* Beyoğlu’ndaki Rejans’ta maaile yediklerimizdir. Rus lokantasının Noel ve Paskalya menülerinden *blini* eksik olmazdı, biz de şöleni kaçırmazdık.

Gelelim *smetanaya*...

Smetana denen ekşi krema

Smetana süzme yoğurt kıvamında, ekşimtırak, leziz bir kremadır. Yoğurdu, süt kremasını ve limon suyunu çırparak ve fermente olması için kışın iki gün, yazın bir gün oda sıcaklığında bekleterek tadı *smetananın* tadına benzer bir mamul elde edebilirsiniz. “Benzer” sözcüğünü lütfen ciddiye alın. Meraklıysanız Rusya, Romanya, Macaristan, Ermenistan ya da eski Sov-

3 *Blin* tekil, *blini* çoğul halidir.

4 Aleksandr Ivanovich Kuprin (1870-1938); Rus roman yazarı ve şair.

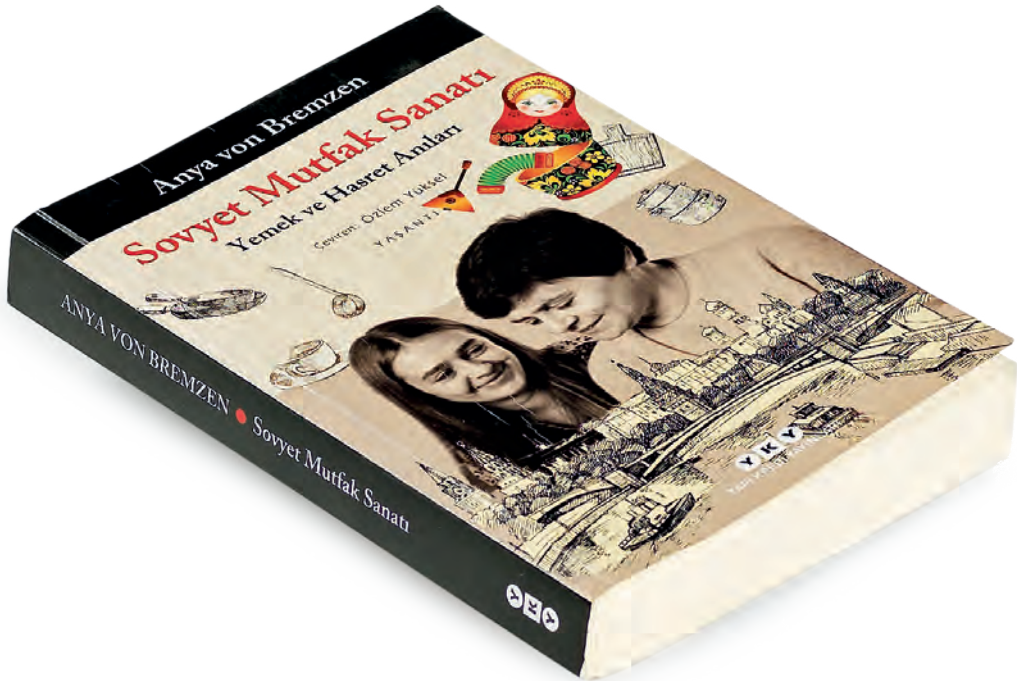
yet Cumhuriyetleri'nden birine yolunuz düştüğünde yağ oranı yüksek, kaliteli bir *smetana* alıp kıyaslayın.

Üçüncü bölüm
ANNEM VE ZİYAFET
YEMEKLERİ

Rus mutfağında başta *blinilerde*, çorbalarda, *strogonoff* usulü ette, çeşitli salatalarda yaygın olarak kullanılan bu ekşi krema 50'li yılların sonuna kadar Beyoğlu Balık Pazarı'nın mezeci dükkânlarında satılırdı. Kışın her gün taze *smetana* bulunurdu; elimizde cam bir kavanozla annemle gider alırdık. Bugün evde yapmak zorundasınız. Aşağıdaki iki tariftten birini seçin.

Annemin defterinde başlığı yarı Yunanca yarı Fransızca kaydedilmiş mantar tarifi Madam Nadya'dan mı yoksa bir yolculuğunda aldığı ve ara ara karıştırdığı *La cuisine russe classique* kitabından mı bilmiyorum. Kitapta, bire bir olmasa da anneminkine benzer bir tarif var (*Champignons sautés*, s. 27). Belki tariflerle oynamış ve yeni başlıkla

Anya von Bremzen mutfak kültüründen yola çıkarak Sovyetler Birliği'nin tarihini anlatıyor; bence tarih yazmanın –ve okumanın– en çekici ve de eğlenceli yolu. Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.



Smetana I

Smetana I

(Uzun yol)

Malzeme 400 gr smetana için

100 ml pastörize süt ($\frac{1}{2}$ su bardağı)

200 gr yoğurt (100 gramı süzme olursa daha da iyi)

100 gr krema

Hazırlanışı

Süt ile yoğurdu iyice çırpıttıktan sonra yarım litrelik kapaklı bir kavanoza koyun ve yazın bir gün, kışın iki gün oda sıcaklığında bekletin.

Süre tamamlanınca hafifçe ekşimeye başlayan karışıma kremayı ekleyin, karıştırın ve oda sıcaklığında 8-10 saat daha bekletin. Kavanozu buzdolabına kaldırın. Yaklaşık 5 saat sonra smetana hazırdır. Buzdolabında 3, en fazla 4 gün tazeliğini korur.

Smetana II¹

Smetana II

(Kısa yol)

Malzeme 450 gr smetana için

100 gr kaymak

250 gr yoğurt

100 gr süzme yoğurt

Hazırlanışı

Tüm malzemeyi cam bir kâsede iyice çırpın, buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. *Smetana* kullanıma hazırdır.

Annem *smetanayı* bazı kreplerde ve çiğ kereviz salatasında kullanırdı. Gerçi *smetananın* yokluğunda bu salatayı yoğurtla da yapardı ama aradaki fark sızma zeytinyağlı salata ile ayçiçeği yağlı salata gibidir.

¹ Tarif Ermenistanlı Anna'ya aittir; kolay ve başarılı olduğundan tariflerin “aileden” olma şartı göz ardı edildi.

Smetana'lı Kereviz Salatası

Selino me Smetana

Malzeme 6 kişilik

2 adet orta boy kereviz kökü (yaklaşık 650 gr temizlenince 350 gr kalacak)
1 büyük limonun suyu
15 ml zeytinyağı (1 çorba kaşığı)
400 gr smetana (bkz. yukarıdaki tarif)
Tuz

Hazırlanışı

Bir limonun suyunu, ½ tatlı kaşığı tuz ile çırpıp kenarda bekletin. Kerevizleri soyar soymaz rendeleyip derin bir kâseye aktarın ve kararmaya fırsat vermeden hazırladığınız tuzlu limon suyunu ve *smetana*'yı ekleyin. İyice harmanlayıp buzdolabında en az 3 saat dinlendirin. *Smetana*'lı kerevizi 5-6 saat dinlendirirseniz daha da leziz olacaktır. Salatayı sofraya götürmeden bir kez daha karıştırın (bazen sulanabilir) ve ½ saat oda sıcaklığında bekletin.

Smetana yerine yoğurt kullanacaksanız tarif şöyle:

Yoğurtlu Kereviz Salatası

Selino me Yaurti

Malzeme 6 kişilik

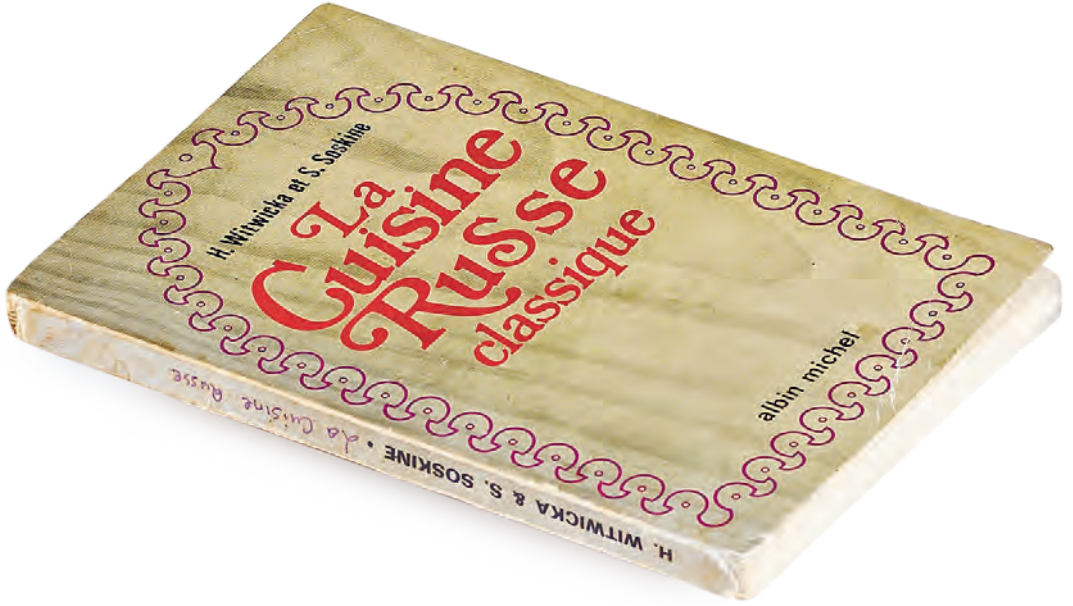
2 adet orta boy kereviz kökü
500 gr yoğurt (250 gramı süzme olursa daha da iyi)
1 büyük limonun suyu
1 dolu tatlı kaşığı Dijon tipi hardal
½ tatlı kaşığı tuz
15 ml zeytinyağı (1 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Bütün malzemeyi güzelce çırpın ve rendelenmiş kerevize ekleyin. Alt-üst ederek karıştırın. Buzdolabında yaklaşık 2 saat dinlendirin. Yoğurt sulandığı için yoğurt soslu kerevizi daha uzun süre bekletemezsiniz.

kendi versiyonunu oluşturmuştu (ne de olsa hayran olduğu sevgili babasının kızıydı!), belki bu tarif Madam Nadya'nın versiyonuydu. Her neyse; kolay, lezzetli ve sunumu hoş bir yemektir. Yemekte misafir olsun olmasın, evde sıkça pişirilirdi. Başarısının karabiberin bolluğunda saklı olduğunu annem hep söyledirdi.

"Klasik Rus Mutfağı" annemin topladığı ve ziyafet menüleri için ilham aldığı yemek kitaplarından biriydi. Kitaptaki bazı tarifleri pişirirdi ama malzemelere ya da miktarlara müdahale etme alışkanlığından da vazgeçmezdi, ne de olsa "tariflerle oynayan" Andon'un kızıydı.
Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.



Rus Usulü Mantar

Manitaria à la Russe

Malzeme Başlangıç yemeği olarak 4 kişilik

Ana yemek olarak 2 kişilik

500 gr beyaz kültür mantarı ya da kestane mantarı
1 orta boy soğan
60 gr tereyağı
15 gr un (1 dolu çorba kaşığı)
200 gr krema
2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Mantarları temizleyip irice dilimleyin.

Soğanı yemeklik doğrayın. Genişçe bir tavada tereyağını yakmadan eritip soğanı hafifçe öldürün. Soğanlar yumuşayıp şeffaflaşınca mantarları ekleyin. Tuzu ve eliniz titremeden karabiberi ekleyin. Kısık ateşte, mantarların saldığı su iyice azalincaya kadar pişirin (yaklaşık yarım saat).

Soğanlı mantarları süzerek bir kaba aktarın. Tavada kalan bir iki kaşık yemek suyuna unu ekleyip hızlıca karıştırın. Ardından kremayı ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırın. Kremanın kaynamamasına özen gösterin. Malzemeler muhallebi kıvamına gelince tavaya mantarları katın. Kıyılmış dereotunu ekleyin, iyice karıştırıp ateşi söndürün.

Mantarları kapaklı bir kaba aktarın, azıcık soğuyunca buzdolabına kaldırın ve tatların birleşmesi için en az 8 saat bekletin. Dolapta ne kadar uzun kalırsa mantarlar o kadar lezzetli olur, hatta akşamdan hazırlayıp ertesi gün fırına sürmek en iyisi.

Yemek saatine yakın kremalı mantarları hafif yağlanmış, ısıya dayanıklı 4 adet küçük kaba boşaltın ve önceden ısıtılmış fırında 160 derecede, önce orta rafta 10 dakika, sonra da üstü biraz kızarması için en üst rafta 5 dakika pişirin. Biraz ılınmasını bekleyip sofraya götürün.

Küçük kişisel kaplarınız yoksa ya da iki kişilik yemek olarak sunacaksanız 15-20 cm çapında küçük bir fırın kabı kullanabilirsiniz.

Ziyafet yemekleri

Rus Usulü Mantar yemeğinin misafir olsun olmasının evde pişirildiğini yazdım. Bu önemli bir ayrıntıdır, çünkü annemin repertuarında bazı yemekler sadece ve sadece “ağır” misafirlerin davetli olduğu ziyafetler için pişerdi. Örneğin *volovan* (*vol-au-vent*).

Bu hamur işinin neden misafire özel olduğunu, hatta neden “özel” olduğunu hiçbir zaman anlayamadım ama öyle idi. Tadı ve sunumu hoştu, fakat en cazip tarafı galiba kulağa egzotik bir kelime gibi gelen adıydı. Üstüne basa basa “menüde, *vol-o-van* var” demek başka, “milföy hamuru böreği” var demek başka! O kadar başkaydı ki, menüdeki eksikliği usta aşçıların gözünden

kaçmazdı. Nitekim eksikliği ziyafet günlerinde anneme yardıma gelen İmrozlu aşçı Marika’nın da dikkatini çekmiş olmalı ki, günün birinde anneme “Madam, siz *volovan* yemiyor musunuz?” diye sormuş. Marika’nın sorusu anında babamın diline dolandı ve evde tekrarlanan esprilerden biri oldu.

Annem hamur işlerini bilmezdi, o zamanlar dondurulmuş milföy hamuru da yoktu ama hazır *volovan*lar vardı. Büyük pastanelere sipariş verilirdi, ziyafet günü mutfağınıza taptaze teslim edilirdi ve size sadece harcını hazırlayıp doldurmak kalırdı. (Pastaneler bu servisi hâlâ sunuyor.) İçini beşamel eşliğinde karides, tavuk, tavuk-jambon karışımı ya da mantarla doldurabilirsiniz. Hepsi lezzetli olur ama mantarlı tarif diğerlerine göre daha hafiftir ve her türlü –et ya da balık ağırlıklı– menü ile bağdaşır. Ayrıca gayet kolaydır ve hazırlamak için ille de misafir ağırlamanız

gerekmez, arada bir kendinizi *vol-o-van* ile şımartabilirsiniz.

Annemin menülerinde *tavuklu volovanın* bir nevi “yerli” alternatifini de yer alırdı: *Tavuklu Muska Böreği*. Bu börekler bildiğimiz, yağda kızartılan küçük –peynirli ya da kıymalı– muskalar değildi; baklava yufkasıyla yapılan ve fırında pişen irice muska börekleriydi.

Milföy hamuru ile hazırlanan ve *The Oxford Companion to Food*’da belirtildiğine göre 1800’lerin başında kayda geçen Fransız mutfağının klasiği *vol-au-vent* (rüzgârda uçan).



Mantarlı Volovan

Vol au vent me Manitaria

Malzeme 6 kişilik

6 adet hazır <i>volovan</i> (8 cm çapında)
300 gr mantar (tercihen kestane mantarı)
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
1 küçük soğan
½ tatlı kaşığı taze rendelenmiş muskat cevizi
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Beşamel için

40 gr tereyağı
30 gr un (2 tepeleme çorba kaşığı)
300 ml soğuk süt (1,5 su bardağı)
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri ya da parmesan (2 çorba kaşığı)
Azıcık tuz

Hazırlanışı

Mantarları soyup ufak ufak dilimleyin. Soğanı yemeklik doğrayın.

Büyükçe bir tavada zeytinyağını kızdırın. Önce soğanı orta harlı ateşte iyice yumuşayınca kadar kavurun. Sonra ateşi kısın ve tavaya mantarları ekleyin. Tuzlayıp 3-4 dakika çevirin. Tavayı ateşten almadan biberi ve muskat cevizini serpiştirin.

Sıra beşamelde: Orta boy bir tencerede tereyağını eritin, unu katıp hızlıca karıştırın. Soğuk sütü ekleyin ve kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Mantarlar tuzlanmış olduğundan tuzu idareli kullanın.

Beşamel yoğunlaşıp fokurdamaya başlayınca (4-5 dakika) ateşi söndürün. Tavadaki mantarları ve rendelenmiş peyniri ekleyin. İyice karıştırıp tatların birleşmesi için harcı 10 dakika kadar dinlendirin.

*Volovan*ların "şapka"larını çıkarın, içlerinde hamur tabakaları kaldıysa onları da çıkarın ve hazırladığınız mantar harcıyla doldurun.

Pişirme kâğıdı döşediğiniz fırın tepsisine dizin ("şapkaları" da tepsiye koymayı unutmayın!) ve önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika kadar ısıtın. Fırından çıkarınca "şapkaları" yerleştirin ve sıcak sıcak sofraya götürün.

Tavuklu Muska Börekleri

Burekia me Kota

Malzeme 25 adet için

Harç için

1.300 gr civarında küçük bir tavuk (tercihen organik)
1 kilo soğan
2 defneyaprağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı ırmik
1 yumurta
1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş muskat cevizi
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
400 gr hazır baklava yufkası

Yufkaları yağlamak için

100 gr tereyağı
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Soğanları temizleyip dörde bölün.

Tavuğu üzerini örtecek kadar suyla ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca suda biriken köpüğü delikli bir kepçeyle alın. Ardından soğanları, defneyi ve tuzu ekleyip tavuk iyice yumuşayıp dağılmaya başlayıncaya kadar pişirin (yaklaşık 1 saat).

Tavuğu tencereden çıkarın. Suyu süzün, defneleri atın. Soğanları tekrar tencereye koyun, tavuk suyundan 2 su bardağı ekleyin ve kapağını örtmeden, arada bir karıştırarak soğanlar eriyip püre haline gelene kadar har ateşte pişirin.

Soğan püresine irmiği, şekeri, muskatı, biberi ve gerekirse azıcık daha tuz ekleyin. Bir iki taşım kaynatıp tencereyi ocaktan alın ve patlıcan ezmesi görünümündeki soğan-ırmik karışımını ılınmaya bırakın.

Soğan-ırmik karışımı soğurken iyice pişmiş tavuğu ayıklayın. Derileri, kıkırdakları atın, etleri kemiklerinden sıyrıp lop etleri didikleyin.

Tencereyi tekrar ocağa koyun; 400-450 gr kadar didiklenmiş tavuk etini ekleyin. Soğan-ırmik karışımı etlerle birleşip “macun” kıvamına gelene kadar kısık ateşte bir iki fokurdattın (yaklaşık 3-4 dakika) ve ateşi söndürün.

Harç ılınınca yumurtayı hafifçe çırpıp ekleyin. Son bir kez karıştırın, kapaklı bir kâseye koyun ve buzdolabına kaldırıp bir iki saat dinlendirin.

Muskaların hazırlanması

Küçük bir tavada tereyağını eritip zeytinyağını ekleyin.

Paketteki 40x30 boyundaki dikdörtgen yufkaları 4 eşit şeride bölün. Şeritlerin ucunu hafifçe ıslatarak uzunlamasına birleştirin. 10 cm eninde, 60 cm uzunluğundaki yufka şeritlerini ikişer ikişer üst üste koyup yağlayın. Baklava yufkası çok çabuk kurur ve kırılır o yüzden hazırladığınız çift katlı şeritleri hafif nemli bir tülbent örtün.

Şeritlerin alt ucuna birer çorba kaşığı tavuklu harçtan koyup bildik muska böreği şeklinde sarın.

Muskaları yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine zeytinyağı-tereyağı karışımından azıcık sürün ve önceden 160 derecede ısıtılmış fırının turbo ayarında üzerleri güzelce kızarıncaya kadar pişirin.

Tarifteki irmik miktarı biraz da soğanların kalitesine bağlıdır. Eğer kullandığınız soğanlar yumuşak ve sulu ise miktarı biraz artırabilirsiniz. Fazlaya kaçmayın çünkü karışım soğudukça yoğunlaşacaktır.

Baklava yufkasının işi zorlaştırdığı kesin –böreklik yufka ile hiç denemeyin, sonuç iyi olmuyor–, misafir ağırlamıyorsanız annemin pazar aile sofrası için hazırladığı gibi baklava yufkasıyla tepsi böreği yapıp afiyetle yiyin.

Karidesler

Her ne kadar evin “balık aşçısı” babam idiye de (bkz. 4. Bölüm), annemin mayonezli levreği (ya da lop etli, büyük herhangi bir balık: kefal, sinarit, minakop vb.) ve karidesli tarifleri yabana atılacak gibi değildi. Mayonezli levrek, bugün modası geçmiş olsa da o zamanlar “muteber” bir ikramdı, çoğu ziyafet sofrasının baş tacıydı.

Upuzun kayık tabak içinde sofraya gelen “süslü levrek” her zaman göz doldururdu. Ayrıca tadı hoştu, yemesi ve hazırlaması da kolaydı. Ufak tefek tat farkları olsa bile bütün aşçıların ve her dilden “alafranga” yemek kitaplarının mayonezli levrek tarifleri birbirlerine benzer. Annemin tarifini farklı kılan haşlama suyuna eklediği defne ile karanfildi. Balık kokusunu bastıran bu iki baharat özellikle kefal haşlamasında çok işe yarıyordu. Ayrıca bir çırpıda hazırladığı ve kapariyi eksik etmediği mayonezi de harikaydı. Ama esas iddialı olduğu “özel” karides tarifleriydi. Şampanya bardağında sunulan, pembe mayonezli (domates salçalı ve konyaklı) “karides kokteyl” onun için *sıradan* bir tarifti. Özel olan ve gerçekten iştah açan enginar içinde sunulan, yeşil mayonezli karides ile domates içinde sunulan “Belçika usulü” mayonezli karideslerdi. Üstelik bu sonuncunun ilginç bir anısı da vardı.

Karidesli Enginar

Anginares me Garides

Malzeme 4 kişilik

4 adet büyük, temizlenmiş enginar
350 gr orta boy karides (temizlenince 100-150 gr kalacak)
200 ml su (1 su bardağı)
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz

Yeşil mayonez için

1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı Dijon tipi hardal
1-2 tatlı kaşığı limon suyu
150 ml zeytinyağı (¾ su bardağı)
1 avuç kıyılmış maydanoz
1 avuç kıyılmış dereotlu
2 küçük salatalık turşusu
1 tatlı kaşığı kapari (süzülmüş)
½ tatlı kaşığı şeker
2-3 çorba kaşığı karides suyu
1-2 tatlı kaşığı galeta unu

Hazırlanışı

Karidesleri iyice yıkayıp süzdükten sonra enginarları alacak genişlikte bir tencerede 1 bardak su, sirke ve az tuzla 5-6 dakika kaynatın.

Karidesleri tencereden çıkarın, suyu süzün. Yarım bardak haşlama suyu ayırıp gerisini yeniden tencereye boşaltın. Enginarları karides suyunda yumuşayınca kadar pişirin (yaklaşık 25 dakika). Karides suyu az gelirse birazcık sıcak su ekleyebilirsiniz. Pişen enginarları süzün ve kapaklı bir kâseye koyup buzdolabına kaldırın. Enginarların rengi biraz koyulaşabilir ancak karides suyunun verdiği tat bu kusuru fazlasıyla telafi edecektir.

Karideslerin kabuklarını soyun. İnce uçlu keskin bir bıçakla sırt kısmına çizik atarak siyah iplik görünümündeki bağırsağı temizleyin ve azıcık haşlama suyu ile kapaklı bir kâseye yerleştirip buzdolabında bekletin.

Yeşil mayonezin hazırlanışı

Maydanozu, dereotunu, süzülmüş kapariyi, salatalık turşusu-

nu, şekeri ve iki çorba kaşığı karides suyunu rondoya koyup püre haline getirin. Eğer püre suluca ise (bu turşuya bağlıdır) biraz galeta unu ekleyin. Ardından genişçe bir kâsede bir çatal-la yumurtanın sarısını hardalla çırpın. Malzemeler birleşince aynı çatalla devamlı karıştırarak azar azar zeytinyağını ekleyin. (Aynı yöne doğru karıştırmakta yarar var, zira inanışa göre mayonezi koruyan tılsım buymuş!) Mayonez yoğunlaşıp kıvamını bulunca limon suyunu ve dolu dolu bir çorba kaşığı “yeşil püre” ekleyin; tuza gerek yok, turşu ve kapari yeterince tuzludur. Yeşil mayonezi son bir kez güzelce karıştırın.

Yemek vaktine 10 dakika kala enginar ve karidesleri buzdolabından çıkarın. Karidesleri süzün, mayonezle karıştırın ve enginarları bu karışımla tepeleme doldurun, İnce doğranmış maydanoz serpiştirip sofraya götürün.

Karidesli Domates

Domates me Garides

Malzeme 4 kişilik

4 adet tombul, sert domates
500 gr orta boy karides
2 çorba kaşığı elma sirkesi
4 dolu dolu çorba kaşığı koyu kıvamlı mayonez
2 çorba kaşığı kıyılmış domates
1 çorba kaşığı karides suyu
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Az karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Karidesleri soğuk su ile iyice yıkayın. Süzmeden genişçe bir tencereye koyun, iki çorba kaşığı sirke ve az tuzla kısık ateşte 5-6 dakika haşlayın. Ateşi söndürüp soğumaya bırakın. Ilınan karides suyundan ½ bardak ayırın.

Domatesleri yıkayın, sap kısmından bir parmak kalınlığında kapaklar kesin. Bir tatlı kaşığıyla içlerini çıkardıktan sonra hafifçe tuzlayın, bir tabağa ters yerleştirip iyice süzölmelerini bekleyin. Çıkan domates içlerini bir kâsede biriktirin.

Karidesleri tencereden alın, kabuklarını soyun, sırt kısmına keskin bir bıçakla çizik atarak siyah iplik görünümdeki bağırsağı temizleyin ve ikiye bölün.

Maydanozu kıyın, domates içlerinin bir bölümünü incecik doğrayın.

Genişçe bir kapta koyu kıvamlı mayonezi, 2 çorba kaşığı karides suyunu, 1 çorba kaşığı kıyılmış domatesi ve maydanozu harmanlayın. Mayonez yeterince tuzlu değilse azıcık tuz ve biraz karabiber ekleyin. Son olarak karidesleri katın. İyice karıştırın ve tatların birleşmesi için yarım saat kadar dinlendirin.

Hazırladığınız harçla dört domatesi doldurun, kapakları yerleştirin ve sofraya götürmeden evvel bir süre buzdolabında dinlendirin.

Ev yapımı mayonez için yukarıdaki tarife bakın.

Kızıl Papaz Makarios ve karidesli domates

Annem ziyafet menüsüne *Karidesli Domates*leri dahil ettiğinde ya hazırlarken ya sunarken Brüksel'den söz ederdi, ben ise “Kızıl Papaz Makarios”u ve Kıbrıs'ı hatırlardım.

Yıl 1958. Dünya Fuarı için Brüksel'deyiz. Annem, Stefanos ve ben. Expo '58'in alanı devasa, pavyonlar baş döndürücü. Ben, sekiz küreli 102 metre yüksekliğindeki devasa *Atomium*'un altında bir nokta. *Aeronotik*, *uzay aracı*, *sputnik* sözcüklerini ilk kez duyuyorum, ilk kez televizyon izliyorum. Çikolata yapımının sergilendiği Belçika pavyonundan, ABD pavyonunun *circarama*'sından (360 derecelik bir ekranda dönen görüntüler) ayrılamıyorum. Ayaklar şişiyor, şakaklar zonkluyor. Yorgunluk gidermek, açlık bastırmak ve televizyon “seyretmek” için kafe ve restoranlarda mola veriyoruz. Hâlâ yemek seçmeme rağmen Belçikalıların “milli” yemeği hoşuma gidiyor: ktır-ktır kızarmış patates eşliğinde kabuklarıyla pişmiş midyeler. Annem karidesli domates dolmasına bayılıyor. “Ben bunu neden düşünemedim!” deyip hayıflanıyor.

Günlerden Pazar, tarih 8 Haziran 1958. Doğum günüm; 11 yaşma gireceğim. Kutlamak ve midye ile karidesli domates yemek için bir kafeye giriyoruz. Siyah beyaz televizyon açık. İzlemiyorum. Anlamadığım bir dilde haber programı var. Birden annem “Bak” diyor. Kafamı kaldırıyorum. Ellerinde bayraklarla koşan, “Ya taksim ya ölüm”, “Kıbrıs Türk'tür, Türk kalacak” diye bağırان insanlar görüyorum. Ve birden Makarios'un kuklası ekranı kaplıyor. Kara cüppeli kukla darağacına asılıp yakılıyor. Annem mırıldanıyor, “Ah bu Kıbrıs meselesi.” Stefanos sessiz izliyor (o an aklından ne geçtiğini sormayı yıllarca akıl edemedim, artık çok geç), ben babamı ve *Yayayı* düşünüyorum... Birkaç gün sonra İstanbul'a döndük.

1958, Kıbrıs mitingleri yılıydı. Beyazıt mitinginden sonra başka mitingler de yapıldı. Kıbrıs'ta Türk ve Rum kesimleri arasında gerginlik giderek arttı. 1963'te Kıbrıs'ta Noel Katliamı yaşandı, 1964'te Yunan uyruklu İstanbullu Rumların sürgünü. Okulda sınıflar boşaldı, İstanbul'daki eskici dükkânları kristal ve porselen doldu. Annem karidesli domatesleri “Brüksel'de gördüm” diyerek sunmaya devam etti. Ne var ki o lezzetli yemeğin tadına varan konukların sayısı giderek azaldı.

Sufleler ve gratenler

Üçüncü bölüm
ANNEM VE ZİYAFET
YEMEKLERİ

Annemin ziyafet menülerinden sufleler ve gratenler eksik değildi. Nasıl eksik olabilirdi ki? Şef Çelemendes onun da hocasıydı (çeyizinde ömür boyu kullanacağı eşyalar arasında *Çelemendes*'in sekizinci baskısı da vardı). Pişirdiği suflelerin çeşidi etkileyiciydi. Aklımda kalanlar: Ispanaklı, mantarlı, kabaklı, enginarlı, patatesli, jambonlu, balıklı (dilbalığı ve karides), peynirli sufleler. Hepsisi klasik beşamelli tariflerdi. Bol yumurtalı, tereyağlı ağır yemeklerdi. Yine de ıspanaklı suflesini severdim. Bazen ıspanağa beyin de katardı; onu hiç sevmezdim. Ben yemezdim ama o zamanlar beyin çok tüketilen, çok makbule geçen bir yiyecekti. Ne var ki deli dana krizinden sonra beyin yiyenlerin sayısı iyice azaldı. Beyinli ıspanağı ve tereyağında kızarmış ekmek dilimleri üzerinde beşamelle kaplı “beyin kanape” tariflerini bu yüzden kitaba dahil etmedim.

Suflelerinin çeşidi boldu ama Atina'nın esas spesiyalitesi –ve gururu– sebzeli gratenlerdi. Beşamelsiz ve az yumurta ile hazırlardı; bu yöntemle sebzenin tadı yok olmuyor, graten mideyi yormuyordu. Gerçekten hoş yemeklerdi, örnek için iki tanesini seçtim. Tarifleri denerken zeytinyağı kullandım; peynir zaten yeterince yağlıydı. Annem hayatta olsaydı, kaşlarını çatarak, telaşla “*A-pa-pa*,” diyecekti, “*A-pa-pa*, katiyen olmaz.” Ama oldu! Sonuç hem lezzetli hem “midevî” oldu. Karnabahar tarifinde sadece zeytinyağı, ıspanakta ise yarı yarıya tereyağı ve zeytinyağı kullandım. “*A-pa-pa*” diyorsanız annemin tereyağlı tarifine sadık kalın; karnabahar için 60 gr, ıspanak için 75 gr tereyağı kullanın.

Karnabahar Graten

Kunupidi au Gratin

Malzeme Ana yemek olarak 4, giriş yemeği olarak 6 kişilik,
20x20 bir fırın kabı için

500 gr karnabahar (sadece çiçekleri)
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
3 yumurta
125 gr rendelenmiş kaşar peyniri (1 su bardağı)
45 ml süt (3 çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı galeta unu
1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş muskat cevizi
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Suyu kaynatın, 1 tatlı kaşığı tuz katın ve karnabahar çiçeklerini dirice kalacak şekilde (5-6 dakika) haşlayıp süzün. Ilınınca ufak ufak doğrayın, zeytinyağını ekleyin, iyice karıştırıp bir kenarda bekletin.

Yumurtaların sarı ile aklarını ayırın. Sarıları, tüm malzemeyi alacak büyüklükte bir kâsede üç çorba kaşığı sütle çırpın. Kâseye doğranmış karnabaharı, peyniri (gratenin üzerine serpiştirmek için birazını ayırın), bir çorba kaşığı galeta ununu ekleyip karıştırın. Karabiberi ile muskatı ilave edin. Fazladan tuza gerek yok.

Yumurta aklarını, bir fiske tuzla ikinci bir kâsede “taze yağmış, ayak basmamış kar” gibi oluncaya kadar çırpın. İki tahta kaşıkla alttan üste doğru nazikçe karıştırarak azar azar büyük kâsedeki malzemeye katın.

Fırın kabını tereyağıyla yağlayın, kalan galeta ununu serpiştirin (fazlasını silkeleyin) ve hazırladığınız karışımı düzgünce boşaltın. Ayırdığınız peyniri serpiştirin ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, üzeri pembeleşinceye kadar 20-25 dakika pişirin. Hafif ılındıktan sonra sofraya götürün.

Ispanak Graten

Spanaki au Gratin

Malzeme Ana yemek olarak 4, giriş yemeği olarak 6 kişilik,
20x20 bir fırın kabı için

500 gr ıspanak (yıkayıp temizlenince 350-400 gr kalacak)
1 orta boy soğan
30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
45 gr tereyağı
200 ml süt (1 su bardağı)
80 gr irmik (½ su bardağı)
3 yumurta
125 gr rendelenmiş kaşar peyniri (1 su bardağı)
1 çorba kaşığı galeta unu
½ tatlı kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
½ tatlı kaşığı şeker
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Yıkamış, kökleri ayıklanmış ıspanağın yapraklarını kabaca doğrayın, soğanı yemeklik kıyın.

Geniş bir tencerede zeytinyağını kızdırıp soğanları hafifçe kavurun. Soğanlar şeffaflaşınca ıspanağı ekleyin, azıcık tuz ve şeker katıp har ateşte çevire çevire saldığı suyu çekinceye kadar pişirin. Ispanak hazır olunca bütün malzemeyi alacak büyüklükte bir kâseye koyup kenarda bekletin.

Sütü ısıtın, tereyağını ekleyin, ardından azar azar irmiği katın ve devamlı karıştırarak tencereye yapışmayan bir bulamaç kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin. Bulamacı tuz (tuzun miktarını peynire göre ayarlayın), karabiber ve muskat ile tatlandırıp ıspanağı koyduğunuz büyük kâseye boşaltın. Rendelenmiş peyniri ekleyin (gratenin üzerine serpiştirmek için iki çorba kaşığı ayırın), iyice karıştırıp ılınmaya bırakın.

Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Sarıları, ılınmış ıspanak-irmik karışımına katıp iyice karıştırın. Akları bir fiske tuzla, kar gibi oluncaya kadar çırpın, sonra azar azar iki tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırarak büyük kâsedeki karışıma ekleyin.

Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın kabını tereyağıyla yağlayın, galeta ununu serpiştirin (fazlasını silkeleyin) ve hazırladığınız karışımı boşaltın. Ayırdığınız iki çorba kaşığı peyniri serpiştirin ve 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp bir süre dinlendirdikten sonra sofraya götürün.

Ispanaklı Sufle

Sufle me Spanaki

Malzeme 4 kişilik, 4 adet küçük ya da 20 cm çapında bir sufle kabı için

400 gr ıspanak (yıkayıp temizlenince 300 gr kalacak)

15 ml zeytinyağı (1 çorba kaşığı)

25 gr tereyağı

4 yumurta

½ tatlı kaşığı şeker

1 çorba kaşığı galeta unu

Tuz

Beşamel için

40 gr tereyağı

30 gr un (2 tepeleme çorba kaşığı)

300 ml soğuk süt (1,5 su bardağı)

50 gr rendelenmiş kaşar peyniri ya da gravyer (2 çorba kaşığı)

Karabiber

Tuz

Hazırlanışı

Yıkamış, kökleri ayıklanmış ıspanağın yapraklarını kabaca doğrayın. Geniş bir tencerede ya da tavada zeytinyağı ile tereyağını kızdırıp ıspanağı har ateşte 5 dakika kavurun. Tuzu ve şekeri ekleyin. Eğer fazla su kaldıysa ıspanağı süzün ve kenarda bekletin.

Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Akları buzdolabına koyun, sarıları hafifçe çırpın. Sıra beşamelde.

Orta boy bir tencerede tereyağını eritin, unu katın ve hızlıca karıştırın. Un topak topak olabilir, telaşlanmayın, soğuk sütü ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırınca topaklar dağılacaktır. Karıştırmaya hiç ara vermeden beşamel yoğunlaşıp fokurdamaya başlayıncaya kadar pişirin. Yoğunlaşınca tuzu, karabiberi ekleyip ateşi söndürün ve ılınmaya bırakın. Beşamel ılınınca büyükçe bir kaba boşaltın ve çırpılmış yumurta sarılarıyla rendelenmiş peyniri ekleyin. Ardından iyice süzölmüş ıspanağı ekleyin ve güzelce karıştırın.

Yumurta aklarını buzdolabından çıkarın, azıcık tuz ekleyip kar gibi oluncaya kadar çırpın ve azar azar ıspanaklı beşamele ekleyin. İki tahta kaşıkla alttan üste doğru nazikçe karıştırın.

Dört adet küçük sufle kabını (ya da yaklaşık 20 cm çapında bir sufle kabını) tereyağıyla yağlayın, galeta ununu serpiştirin (fazlasını silkeleyin) ve hazırladığınız karışımı –ağına kadar doldurmadan– kaplara boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30 dakika kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz sofraya götürün. Ne yazık ki sufle üfleye üfleye yenir yoksa sönmeye mahkûmdur; pişerken de sakın fırını açmayın, “puuuuuf” diye sönuverir.

Pazar sofrası ve geleneksel yemekler

Evdeki ziyafet sofraları iki çeşitti: resmi ve samimi ziyafetler. Annemin –ve aynı toplumsal kesimden çoğu Rum hanımının– resmi ziyafetleri sadece leziz yemeklerin bir resmigeçidi değildi, baştan sona görkemli bir gösteriydi; iç içe geçmiş bir gastronomik ve sosyal statü gösterisi. Genellikle babamın iş çevresinden ya da cemaatten “ağır” konukların ağırlandığı bu davetlerde her şey *Çelemendes*’in kurallarına ve tariflerine göre düzenlenirdi. Tatların ve renklerin uyum içinde olduğu, ordövrlerle başlayan ve çoklukla kremalı tatlılarla noktalanan et ya da balık ağırlıklı alafranga menüler sunulurdu. Yine de pilav –hele cilav pilavı– hiç eksik olmazdı. Olmazdı çünkü bu davetlerin sahibi Rumlardı ve Skarlatos Bizantios’un 1880’lerde yazdığı gibi:

Rumlar, eklektik olduklarından Avrupa ve Asya mutfak sanatında iyi olan ne varsa, onu sahiplendiler. Bu sebepten İstanbul Rumu’nun sofrasında hem pilav hem *turta*⁵ ile karşılaşabilirsiniz... (bkz. Giriş sayfası)

Katılmamın söz konusu olmadığı bu ziyafetlerin benim için en hoş yanı, ertesi gün çatal-bıçakla boğuşmadan, sofrada put gibi oturmak zorunda kalmadan “özel” ikramlardan artanları afiyetle yemekti.

Samimi ziyafetlere gelince, bunlar genellikle aile dostlarının ağırlandığı pazar öğle yemekleriydi. Bir Rum/Yunan geleneği olan Pazar Sofrası (*Kiriakatiko Trapezi*) diğer günlerinkinden oldukça farklıydı.

Bizim evde de, davetli olsun olmasın pazar ziyafetleri özenliydi, ama menüler resmi davetlerinkine göre çok daha sadeydi, çoğu zaman da geleneksel yemeklerden oluşurdu. Tüm aile fertlerinin katıldığı, uzun sohbetlerin yapıldığı bu sofralar kalabalık ve keyifliydi. Edebiyat konuşulurdu, siyaset konuşulurdu (mutat konu Kıbrıs meselesi), aile sorunları Pazar Sofrası’nda konuşulmazdı! Dedikodu da yapılırdı, fıkralar da anlatılırdı, şarkılar da söylenirdi. *Tavuk milanez* de yenirdi (bkz. 2. Bölüm, s. 118), mevsiminde *süt kuzusu sarması* da.

Kuzu sarmasının mevsimi bahardı. Evde herkesin –özellikle Stefanos’un– çok sevdiği *sarmadakia*⁶ annemin keyifle pişirdiği sayılı geleneksel yemeklerdendi. Bahar geldi mi *sarma*, bol

5 İtalyanca *torta*’dan türeyen bu sözcük Yunancada kremalı tatlı, pasta çeşitleri için kullanılmaktadır.

6 *Sarmadakia*: küçük sarmalar. Türkçe “sarma” sözcüğünün Yunanca küçültme ve çoğul takısı olarak Rumcalştırılmış hali.



Büyükada, 1950'lerin başı.
Gülümseyen annem Atina,
keyifli küçük Marianna (günlerim
annemin değişken ruh hallerine
göre şekillenirdi) ve her daim ciddi
Stefanos.

yeşillikli *kuzu kapama* (Bu adla bilinen çok çeşitli yemek var ve karışıklık diz boyu) ve elbette *kalkan tava* pazar menülerine eklenirdi.

Kalkan tava için tarife gerek yok ama giderek unutulmuş *sarma*-nın ve *kapamanın* tarifini kaydetmekte fayda var. Bu yemekleri hatırlayanlar/pişirenler yakında kalmayacak herhalde. Bugün bile pişiren azdır, ayrıca kuzu sarmasını bulmak da giderek zorlaştı (en azından İstanbul'da). Ciğerciler süt kuzusu bağırsağından sarmayı sipariş üzerine hazırlayıp neredeyse "altın fiyatı"na satıyorlar!

"Haşlama" işlemini fazla abartmayın, bağırsakları temizleyeceğim derken tatsız samana çevirmeyin. İşkembe çorbasını afiyetle içen, kokoreçi seven bir milletiz, sarmadan mı korkacağız? Ayrıca adı üstünde "süt kuzusu sarması".

Anneannemin pazar menülerinde dönüşümlü yer alan *rosto* ve *stifadodan* söz ederken (bkz. 2. Bölüm, s. 124) rostonun annemin de pişirdiği geleneksel yemeklerden biri olduğunu, tarifini de 3. Bölüm'de bulacağınızı yazmıştım.

Rosto domates salçasıyla pişmeli; salçası yoğun ve kıpkırmızı olmalı; kısık ateşte ağır ağır pişmeli; et yumuşacık, bıçağa gerek kalmadan çatalla kesilebilecek kıvamda olmalı ve yanında muhakkak makarna olmalı.

Süt Kuzusu Sarması

Sarmadakia

Malzeme 4 kişilik

4 adet süt kuzusu bağırsağı sarması
2 büyük demet taze soğan (yaklaşık 500-600 gr)
1 demet dereotu
1-2 çorba kaşığı zeytinyağı (pişirme kabını yağlamak için)
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

En az dört litre su kaynatıp iki adet kevgiri hazır edin.

Ciğercinizin hazırladığı yaklaşık 50-60 cm uzunluğundaki sarmaları akar soğuk suda yıkayın, süzün ve “haşlama” operasyonuna başlayın.

Sarmayı kevgire alın, kevgirin altına derin bir kap yerleştirin. Bir çatalla sık aralıklarla sarmayı delmeye başlayın. Baştan sona deldikten sonra üzerine bolca kaynar suyu dökün. Kapta biriken suyu dökün ve işlemi tekrarlayın ta ki kaptaki su berraklaşınca kadar. Sonra ikinci kevgire aktartın ve bırakın iyice süzölsün.

Dört sarmayı bu yöntemle temizleyip hazırladıktan sonra fırını 160 derecede ısıtın, fırın kabını (4 sarma için 28x12 ebadında bir kap gerekir) zeytinyağıyla yağlayın ve yeşillikleri doğrama faslına geçin.

Taze soğanları irice, yaklaşık 3 cm boyunda doğrayın. İnce doğrarsanız fırında eriyecek, kavrulmuş taze soğan lezzetini kaçıracaksınız. Dereotunu kıyın.

İkisini harmanlayın ve yarısından fazlasını fırın kabına boşaltın. Kabın tabanı iyice dolsun. Eğer gerekirse soğanın miktarını artırın.

Sarmaları yeşilliklerin üzerine yerleştirin. Azıcık tuz ve karabiber serpiştirin, kalan yeşillikleri sarmaların üstüne yayın, bir iki çorba kaşığı su ekleyip yemeği fırına verin.

Sarmalar sularını ve yağlarını salıncaya kadar önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 15 dakika pişirin. Sonra ısıyı 180 dereceye çıkarın ve yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Pişerken kaptaki yağlı suyu bir iki kez sarmaların üzerine gezdirin. Sarmalar saldıkları suyu çekip kapta azıcık yağlı su kalınca, soğanlar da hafif kavrulunca yemek hazır demektir. Sarmayı fırın kabıyla sofraya götürebilirsiniz, âdettir.

Kuzu Kapama

Arnaki Kapamas

Malzeme 4-6 kişilik

1 kg iri doğranmış kemikli kuzu eti (kol ya da but)
60 gr tereyağı
75 ml zeytinyağı (5 çorba kaşığı)
400 ml sıcak su (2 su bardağı)
350 gr kuru soğan (2 büyük)
600 gr taze soğan (2 büyük demet)
2 büyük marul
1 orta boy kıvırcık salata
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı rezene tohumu
Tuz

Terbiye için

2 tatlı kaşığı pirinç unu (tepeleme)
2 yumurtanın sarısı
1 büyük limonun suyu
2-3 çorba kaşığı yemek suyu

Hazırlanışı

İşe yeşillikleri hazırlayarak başlayın. Taze soğanları ayıklayıp yıkayın ve körpe yeşil bölümleriyle birlikte 3-4 cm boyunda kesin. Kuru soğanları halka halka doğrayın. Dereotunu kıyın. Marul ve kıvırcıkları yıkayıp iyice süzdükten sonra kabaca doğrayın (marulların göbeklerini salata için ayırabilirsiniz).

Büyükçe bir tencerede üç çorba kaşığı zeytinyağını kızdırın ve orta harlı ateşte eti hafifçe kavurun. Ardından bıraktığı su ile birlikte bir kaba aktarın.

Tencereye bu kez iki çorba kaşığı zeytinyağı koyun, biraz kızdırın, önce rezene tohumlarını, ardından kuru soğanları ekleyip kavurun.

Kavurma işi bitince etleri tekrar tencereye alın, iki bardak sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın ve kuru soğanlarla et iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin (yaklaşık 1 saat).

Tencereyi ocaktan almadan eti tuzlayın, tereyağını, taze soğanları ve azar azar marul yapraklarını ekleyin. Soğanlar ve marul yaprakları yumuşayınca dereotunu ve kıvırcık salata yapraklarını ekleyin. Azıcık daha tuz serpiştirip yemeği kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Yemek pişerken terbiyeyi hazırlayın.

Pirinç ununu küçük bir kâsede 2-3 çorba kaşığı yemek suyu ile inceltin. Yumurta sarılarını ve limon suyunu büyükçe bir kâsede çırpın, inceltilmiş pirinç ununu ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırıp tencereye boşaltın. Terbiyenin dağılması için tencereyi sağa sola hafifçe sallayın, bir taşım kaynatın ve ateşi söndürün.

Ekşili, suluca kapama, kuzu ciğeri takımı (karaciğer, akciğer, yürek ve böbrek) ile de yapılabilir.

Rosto

Rosto

Malzeme 4-6 kişilik

1 kilo-1.100 gr dana nuar
500 gr soğan (4 orta boy)
400 gr havuç (4 orta boy)
5 büyükçe diş sarımsak
75 ml zeytinyağı (5 çorba kaşığı)
60 gr tereyağı
2 çorba kaşığı domates salçası (mümkünse tuzsuz)
3 adet defneyaprağı
4-5 tane karabiber
4 tane karanfil
2 bardak sıcak su
Tuz

Hazırlanışı

Soğanları, sarımsakları, havuçları temizleyin. Soğanları elma dilimi şeklinde dörde, sarımsakları ikiye, havuçları kalınca halkalar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırın ve nuarı çevire çevire her yanı hafifçe pembeleşinceye kadar kızartın (yaklaşık 15 dakika).

Et hazır olunca tencereden çıkarın; soğanları, sarımsakları ve havuçları tencereye katıp birkaç kez çevirdikten sonra eti yeniden tencereye yerleştirin. Salçayı iki bardak sıcak suda eritip ilave edin. Bir iki fokurdattıktan sonra tereyağını (nuar tamamen yağsızsa tereyağı miktarını biraz artırın), defneleri, tuzu ve baharatları ekleyin. İki taşım kaynatıp ateşi kısın ve eti “ılık gibi” oluncaya kadar pişirin. Rostonun pişmesi

2-2,5 saat sürer. Bu arada eti sıkça (yaklaşık her 25 dakikada bir) çevirmeniz ve yemeğin suyunu kontrol etmeniz gerekir; azalırsa birkaç kaşık sıcak su ekleyin.

Et pişince dikkatlice tencereden çıkarın, kapaklı bir kaba koyun, ılınınca buzdolabına kaldırın ve iyice soğuması için en az 2 saat bekleyin. Et yeterince soğumazsa kesmekte zorlanacaksınız. Püre haline gelmiş sebzeleri bir kâseye aktarın. Defneyapraklarını, tane karabiberleri, karanfilleri atın ve kalan malzemeyi baston blenderi kullanarak pürüzsüz, yoğun bir sos haline getirin.

İyice soğumuş eti 1,5 cm kalınlığında dilimleyip yayvan bir tencereye yerleştirin. Salçayı ekleyin ve rostoyu kısık ateşte 25-30 dakika daha pişirin. Ateşi söndürdükten sonra, eti salçanın içinde bir saat kadar dinlendirin. Yemek saatine yakın hafifçe ısıtın ve bol salça ile birlikte sofraya götürün.

TEKRARA düşme pahasına yinelemekte fayda var. Rostoya ne püre ne de pilav yakışır; o yoğun, leziz salçanın hakkını verecek olan makarnadır.

Yılbaşı sofrası

Üçüncü bölüm
ANNEM VE ZİYAFET
YEMEKLERİ

Ailemin geleneksel yemeklerinden, ziyafet sofralarından söz eden bir kitapta Yılbaşı Sofrası'nın yer almaması büyük eksiklik olurdu. Üstelik yıl bereketli olsun diye hindi dolmasıyla, mezesiyle, kuru meyveleri, içinde uğur parası olan çöreği ve kurabiyeleriyle alabildiğine zengin ve neredeyse tüm İstanbullu Rumların evinde benzer şekilde kurulan bir sofa iken.

Bizim evde 25 Aralıkta İsa'nın doğumu (*Hristuyena*) dinî bir bayram ciddiyetiyle aile içinde abartısız bir öğle yemeğiyle kutlanırdı. *Yayanın* kırk, babamın yedi gün tuttuğu perhizden sonra şehriyeli-terbiyeli tavuk çorbası (bazen irmikle pişirilirdi ve gerçekten nefis olurdu), tavuk, pilav, kırmızı şarap (Dimitrakopulo ya da Kavaklıdere), meyveli hafif bir tatlı ve tarçınlı Noel Bisküvisi'nden (bkz. 1. Bölüm, s. 68) oluşan bir menüden daha iyisi düşünülemezdi.

Ertesi gün Yılbaşı (*Protohronia*) telaşı başladı. Önce Beyoğlu Balık Pazarı'nın tavukçularına gidilip hindi seçilirdi. Ardından mezecilere sıra gelirdi; jambon (elbette domuz budundan), sucuk (elbette Apikoğlu), pastırma, füme dil, tarama için zarı içinde sazan balığı yumurtası (tarama ile Rus salatası her zaman evde yapılırdı) ve *garato* ile *likurinos* alınırdı. Yılbaşı sofrasının favori mezesi *likurinos* tuzlanıp tutsülenen küçük boy kefal



Yıl 1949, *Apoyevmatini* gazetesinde yayımlanan Apikoğlu reklâmı.

"Apikoğlu: Kayserili Apikoğlu'nun namı Türk sucuklarını sofranızdan eksik etmeyiniz. Leziz ve kuvvetlendirici bir gıdadır. Apikoğlu sucukları Alibeköy'deki modern fabrikasında imal edilip bütün şarküteri dükkânlarında, bakkal ve lokantalarda bulunmaktadır. Dikkat: Firmanın halefleri ve şubesi yoktur. Etiketdeki güneş amblemine dikkat ediniz. Tel. 21666."



1883'te kurulan Dimitrakopulo firması hem Beyoğlu Balık Pazarı'nda büyük bir bakkaliye dükkânı işletiyordu hem de 1926'ya kadar Dimitrakopulo adıyla ünlü rakıyı üretiyordu. 1926'da yürürlüğe giren "alkollü içkiler inhisarı (sonradan Tekel) kanunu" gereğince özel işletmelerin rakı ruhsatları iptal edildi ve Dimitrakopulo -çoğu gayrimüslim olan tüm eski "rakıcılar" gibi- şarap üretimine yöneldi. Aile 1955'te Yunanistan'a göç etti. Dimitrakopulo şarap markasını Aral ailesi satın aldı.

balığıdır. Ve bilen bilir, *likurinos*'un⁷ en tatlı yeri, en makbul rakı mezesi (kırmızı şarapla da iyi gider) tuzla “pişmiş” iç organlarıdır. Balık Pazarı turu kuruyemişçilerde tamamlanırdı. Hindi dolması için malzeme ve Yılbaşı Sofrası'nın bereketi için şart olan fındık, fıstık, ceviz, kuru incir, cevizli sucuk ve *mandolata* (bir nevi nuga) alınırdı. Alışverişler “küfeye” konulur ve küfeli hamalla eve dönerdik. Eve varınca kilerden ahşap hamur teknesi çıkarılır, on kilo un ile maya hazır edilir ve *vasilopita* imalatı başlardı.



“*Vasilopita* (yılbaşı çöreği) sert un, güçlü kol ve sabır ister” derlerdi. Fransa’da yaşayan İstanbullu arkadaşım Yannis Notis de bunu biliyor olmalı yoksa bu kadar güzel bir çörek pişiremezdi! Çöreği pişiren, fotoğrafını çeken ve kullanma izni veren Yannis’e teşekkürler.

⁷ *Likurinos*’u (ya da *likorinos*’u) ve tuzlanmış uskumru balığı olan nefis *garato*’yu bugün ancak Balık Pazarı’ndaki Tunç Balık’ta bulabilirsiniz.

Yılbaşı Çöreği

Vasilopita

Malzeme 1 adet 2 kiloluk ya da 2 adet 1'er kiloluk çörek için

Maya için

60 gr yaş maya

1 çorba kaşığı anason

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı ılık süt

2 tatlı kaşığı şeker

Hamur için

1 kilo un

5 yumurta

250 gr tereyağı

400 gr şeker (2 su bardağı)

200 ml süt (1 su bardağı)

200 ml su (1 su bardağı)

2 tatlı kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı

½ tatlı kaşığı tuz

Süslemek için

Susam

Çörekotu

1 yumurtanın sarısı

Hazırlanışı

İşe mayayı hazırlayarak başlayın.

Önce 1 çorba kaşığı anasonu 1 bardak suda bir taşım kaynatıp ılınmaya bırakın. Sütü hafifçe ısıtın.

Mayayı büyükçe derin bir kâseye koyup ufalayın, 2 tatlı kaşığı şekeri, ılık sütü, anasonlu ılık suyu ekleyip tahta kaşıkla ya da parmaklarınızla eze eze eritin. Kullanacağınız bir kilo undan 1 su bardağı ayırın ve eleyerek maya karışımına ekleyip malzemeler birleşinceye kadar karıştırın. Kâsenin ağzını bezle örtün ve mayanın aktifleşip kabarması için 2-3 saat mutfağın sıcak bir köşesinde bekletin. Kabarma süresi ortam ısısına bağlı, fakat iyi aktifleşmiş bir maya için en az iki saat beklemek gerekiyor, “maya aceleyle gelmez!”

Maya kabarıp göz göz olunca yoğurma vakti geldi demektir.

Önce bir kâsede yumurtayı, oda sıcaklığındaki tereyağını ve şekeri krema kıvamına gelene kadar güzelce çırpın (en az 3 dakika).

Ardından geniş bir yoğurma kabına unu boşaltın, tuzu ve baharatları ekleyin, harmanlayın ve malum havuzu açın.

Havuzaya önce mayayı katıp unla karıştırın, ardından yumurta-yağ-şeker karışımını ekleyin. Önce tahta bir kaşıkla karıştırın, malzemeler birleşir gibi olunca elle yoğurmaya başlayın. Kolunuzun ağırlaştığını hissedinceye kadar var gücünüzle yoğurun. Hamur, yoğurma kabına yapışmayan bir kıvama gelince unlanmış tezgâha alın ve ele yapışmayan elastiki bir kıvama gelinceye kadar yoğurun. Ardından top haline getirin ve dibine biraz un serpiştirdiğiniz yoğurma kabına yerleştirin. Kabı battaniye ya da kalın hırkalarla iyice sarıp sarmalayın, sıcak bir yere yerleştirip hamurun hacminin iki misli kabarmasını bekleyin (yaklaşık 3-4 saat). Sabırla bekleyin; “Bir bakayım” deyip örtüleri açmayın, “hamur üşür”, kabarma süresi uzar.

Kabaran hamuru son bir kez hafifçe yoğurun. İsteddiğiniz büyüklükte parçalara bölüp yuvarlak çörekler hazırlayın ve yağlı pişirme kâğıdıyla kapladığınız fırın tepsisine aralarında mesafe kalacak şekilde yerleştirin. Henüz bitmedi! Çöreklerin son bir kez kabarması için tepside yaklaşık yarım saat daha beklemeleri gerekir.

O süre de tamamlanınca yumurta sarısını azıcık su ya da sütle çırpıp çöreklerle sürün, susam ile çörek otu serpiştirin ve bir kiloluk çörekleri 160 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. İki kiloluğu biraz daha uzun pişirmeniz gerekir. Eğer ½ kiloluk çörekler yapacaksanız 20 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır.

Tarif çöreklerin evde pişirilmesini öngörüyor, aslında Yılbaşı çörekleri evde yoğrulur fırına gönderilirdi; nar gibi kızarıp gelince de bir kısmı ev için ayrılır gerisi her millettten konu komşuya dağıtılırdı.

Yeni yıl armağanlarına bir yenisini katmak isterseniz bir yılbaşı arifesinde kolları sıvayıp *vasilopita* tarifini deneyin. Sabrınızın ve emeğinizin ödüllendirileceğinden emin olabilirsiniz. İçine geleneksel “uğur parası” (*fluri*) koymak ya da koymamak size kalmış.

“*Vasilopita* sert un, güçlü kol ve sabır ister” derlerdi. Sert un, sert buğdaydan üretilen yüksek glütenli undur. Unun glüten oranı ne kadar fazlaysa hamur o kadar elastiki, yılbaşı çöreği de o kadar başarılı olur. Eğer ambalajında unun tipi belirtilmiyorsa yüksek proteinli bir un seçin. Buğday ununun proteinini yüksek oranda glüten oluşturur. Yüzde 10 ve üstü protein içeren un “sert” undur ve *vasilopita* için idealdir.

Yılbaşı çöreği 31 Aralık gecesi, saat 24’ü beş-on geçe, Kayserili Aziz Vasilios adına (bkz. 1. Bölüm, s. 67) okunan bir dua ile evin erkeği, yoksa ailenin en yaşlı ferdi tarafından kesilir, daha doğrusu dilimlenir. Aziz Vasilios’a, Meryem Ana’ya, eve (herhalde ev cinlerinin varlığına inanılan bir devirden kalma âdet), ev halkına, bazen evin dört ayaklı dostlarına, sofradaki eşe dosta birer dilim düşecek şekilde pay edilir. Uğur parası kime çıkarsa yeni yılın şanslısı o olur. Çörekten bir lokma yenir ve gerisi sabah kahvaltısına bırakılır.

Ertesi sabah çöreği kaşar peyniriyle yemenizi öneririm. Yılın ilk kahvaltısında kaşarlı çörek yemek mutlu bir başlangıç için en doğru seçimdir.

Gelelim pratik bilgilere. Çöreğin bayatlamaması için bir yüzyıldan beri bütün ninelerin yaptığını yapın: kapağı iyice kapanan bir tencerede saklayın – teflon olmasın. Açıkta kalan ve sertleşen dilimleri (mahlepli olmasına rağmen çabuk sertleşir) ekmek kızartma makinesinde azıcık ısıtıp tereyağı ve balla yiyebilirsiniz, bu da başka bir harika lezzet.

Dönelim diğer Yılbaşı hazırlıklarına.

Çörekler fırından gelip dağıtma faslı bitince, üç kilo un ve halis koyun sütünden bir kilo tereyağıyla yapılacak olan kurabiyelere girişilirdi. Ağızda dağılan, bembeyaz pudra şekerli, portakal çiçeği suyu kokan “anneanne usulü” kurabiyeler hazırlanırdı. En az 100 adet.

Un Kurabiyesi

Kurabiyedes

(Anneanne usulü)

Malzemeler 30-32 kurabiye için

300 gr elenmiş un (2 su bardağı + 2 çorba kaşığı)
200 gr tereyağı (tercihen yarı yarıya koyun-inek karışımı)
300 gr pudra şekeri, (100 gr hamur için, 200 gr kurabiyeleri bulamak için)
125 gr öğütülmüş badem (1 su bardağı)
60 ml portakal çiçeği suyu (4 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Oda sıcaklığındaki tereyağını hamur yoğurma kabına alın ve krema kıvamına gelinceye kadar çırpın (el mikseriyle yaklaşık 5 dakika). Başarılı bir kurabiyenin birinci sırrı, iyice çırpılmış, köpük köpük olmuş iyi cins tereyağıdır.

Çırpılmış tereyağına pudra şekerini ilave edip 3 dakika daha çırpın. Karışıma portakal çiçeği suyunu, öğütülmüş bademleri, elenmiş unu azar azar ekleyin ve elbette çırpmaya devam edin.

Unun tümünü ekledikten sonra mikseri bırakın ve yoğurma kabına yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar elle yoğurun. Başlangıçta yapışkan olan hamur bir süre yoğrulduktan sonra toparlanır; sakın telaşlanıp un eklemeye yeltenmeyin, kurabiyeler sertleşecek.

Hamur kıvam bulunca (kulak memesi kıvamı) önce yoğurma kabında 5-10 dakika dinlendirin, sonra top haline getirin, streç filme sarıp iki saat kadar buzdolabında bekletin.

Hafifçe sertleşmiş hamuru tezgâha alın (yağlı olduğu için unlamanıza gerek yok), biraz daha yoğurun ve 30 santimlik bir rulo haline getirin. İnce dilimler kesin (yaklaşık 23 gramlık), avuçlarınızın içinde yuvarlayıp büyük bir ceviz kadar toplar oluşturun. Biraz yassıltın ve yağlı kâğıt serdiğiniz tepsiye dizin. Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında, turbo ayarında 15 dakika pişirin. Başarılı kurabiyenin ikinci sırrı kısa pişirme süresinde saklıdır. Kurabiyeler hafifçe pembeleşince fırından çıkarın ve tepside soğumaya bırakın; soğudukça sertleşecekler.

Geri kalan 200 gr pudra şekerinin yarısını eleyerek bir tepsiye serpiştirin. İyice soğumuş olan kurabiyeleri tek sıra halinde dizin ve bol pudra şekeriyle örtün; şekere iyice gömülsünler.

Bembeyaz kurabiyeleri sunmanın en hoş ve pratik yolu yuvarlak bir tabakta piramit şeklinde istiflemektir. Portakal çiçeği suyu yerine gül suyu kullanabilirsiniz.



Bir zamanlar (1950'lerin sonu?) Yunanistan'da, Noel arifesinde pastanelerin önünde yükselen kurabiye piramitleri. Fotoğraf: Vula Papaioannu, © Benaki Müzesi Fotoğraf Arşivi, Atina, t.y. [B.818]

Kurabiyeler fırına gönderilmezdi, onlar evde, “orta hararetli fırında, üstü hafifçe pembeleşinceye kadar” özenle pişirilirdi. Soğuduktan sonra üstlerine bol pudra şekeri serpiştirilirdi. Yağ, şeker ve çiçek suyu kokusu evin her köşesine, eşyalara, beynin kıvrımlarına sinerdi. Sonra? Sonra yine ev halkı için bir miktar kurabiye ayrılır, gerisi kapı kapı dolaşılır, “mutlu bir yeni yıl” dileğiyle dağıtılırdı.

Hindi

Yılbaşı kutlamalarının hamur işleri bitince sıra geleneksel hindi dolmasına gelirdi. Peki, hindi/hindi dolması âdeti ne kadar gelenekseldi? Coğrafyamızın yabancısı olan bu kanatlı ne zamandan beri Osmanlı topraklarında görünmeye, ne zamandan beri sultan ziyafetlerini, kentli Rumların Yılbaşı –ve kentli Yunanların Noel– sofralarını süslemeye başladı? Tariften önce yine bir parantez açıp hindinin “geçmiş”ne göz atalım.

Hindinin ilginç yolculuğu ve oldukça girift isim serüveni 16. yüzyılda İspanyol konkistadorlarının bu kuşu “Yeni Dünya”dan “Eski Dünya”ya getirmeleriyle başlar. İngilizler hindiye görünce, Britanya’ya Osmanlı topraklarından gelen (o devirde Kuzey Afrika’yı da kapsıyordu) tanıdık bir “eski dünya” kuşu olan, *turkey hen* dedikleri beçtavuğuna benzetirler. Ve o gün bugün, bazen yanlış anlamalara sebep olan, bazen karikatürlere konu olan *turkey* / *Turkey* paradoksu devam ediyor.

Gelelim Fransızlara. Beçtavuğunun Fransızcası *poule d’Inde*’dir, yani Hint tavuğu. *Inde* Afrika, daha ziyade Etiyopya anlamını taşırdı. Zamanla *poule* unutuldu, apostrof yutuldu, *d* harfiyle *inde* kaldı ve Fransızca hindi *dinde* oluverdi. Kafanızı iyice karıştırmamak için Yunanca, İspanyolca, Flamanca dillerinde hindi adları serüvenlerine değinmeyeceğim⁸ –en nihayet bu bir yemek tarifleri kitabıdır– ama hindinin Osmanlı dünyasındaki hikâyesini anlatmadan da geçemeyeceğim.

Osmanlı Türkçesinde hindiye hindi denmezdi; Mısır tavuğu denirdi. Evliyâ Çelebi 1640 yılında, ayrıntıya girmeden İstanbul tavukçularının “Mısır Tavuğu” sattıklarını yazar.⁹ On, on beş yıl sonra Balkanlar’ın önemli Osmanlı şehri Belgrad’ı gezerken

⁸ Daha fazla bilgi için bkz. *The Oxford Companion to Food*, 3. basım, *turkey* maddesi

⁹ *Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi*, c. 1, s. 318.

yediği Mısır Tavuğu kebabından söz eder ve bu kez önemli bir açıklama da ekler: “Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk.”¹⁰

Dikkatli gözlemci Evliyâ'nın bu açıklaması sayesinde Mısır tavuğunun “kimliği” konusunda en ufak bir kuşku kalmıyor ve Belgrad'da yenen hindi kebabının aşağı yukarı aynı tarihlerde İmparatorluğun sarayında, başkentin konaklarında yenildiğini düşünebiliriz. Nitekim erken 18. yüzyıl belgelerinde sultan ziyafetlerinde sunulan “makyan-ı Mirsî”lere (Farsça *makyan*: tavuk) rastlanır. Peki, neden Mirsî? Ne yazık ki bu sorunun şimdilik kesin bir cevabı yok. Bir ihtimal ilk hindiler İspanya'dan deniz yoluyla önce Mısır'a, oradan İstanbul'a geldiği ya da ağırlıklı olarak orada üretildiği için. Zaten 1518'den sonra Mısır İstanbul'un gıda ambarı oldu.

Ve akla gelen son soru: “Mısrî” nasıl ve ne zaman “hindi” oldu? Nasılın cevabı kolay:

Fransızca *dinde* sözcüğünden alındı. Ne zaman alındı konusu ise henüz karanlık.

Ama isim değişikliğinin 19. yüzyıl ortalarına, yani Tanzimat sonrası döneme denk düştüğünü söylemek yanlış olmayacaktır. Aynı şekilde, *galopula* (İtalyanca *gallo d'India*'dan) ya da *kurkos* (Slavca *kurka*'dan) adlarıyla bilinen hindinin Rumların/Yunanların yortu sofralarında 19. yüzyıl sonlarında arzı endam etmeye başladığını da.¹¹

Yılbaşı şöleni meyve ve bir bardak sıcak şarapla noktalanırdı. Babam, hafif alkollü, tatlımsı sıcak şaraba simyacılardan hayat, güç ve mutluluk veren sözde mucizevî içkilerine atıfla *eliksirio* (eliksir) derdi. Belki hayat ve güç vermezdi ama keyif –çakır keyif– verdiği kesindi. O yüzden sadece Yılbaşı gecesinin değil karnaval süresince evde verilen maskeli-maskesiz partilerin de gözde içkisiydi.

Sıcak şarap için yıllanmış bir şarap kullanmanıza gerek yok; “köpek öldüren” de olmasın; alkol oranı % 10-14 arasında, orta karar kırmızı bir şarap kullanabilirsiniz.

¹⁰ Evliyâ Çelebi *Seyahatnamesi*, c. 5, s. 199.

¹¹ Yunan edebiyatında Noel hindisine ilk atıf 1886 yılına aittir. Yani gelenek yaklaşık 150 yıllıktır.

Hindi Dolması

Kurkos Yemistos

Malzeme 5 kg civarında bir hindi için

300 gr dana kıyması
1 soğan
2 defneyaprağı
200 gr kestane
25 gr dolmalık fıstık (2 dolu çorba kaşığı)
30 gr kuş üzümü (3 çorba kaşığı)
20 gr galeta unu (2 çorba kaşığı)
100 gr tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 limon
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tarçın
½ tatlı kaşığı yenibahar
½ tatlı kaşığı karabiber
1 orta boy elma
Tuz
Hindinin ciğeri ve yüreği

Hazırlanışı

Hindiyle birlikte “köşedeki kestaneci”den ateşte pişmiş kestaneleri satın alın.

Akşamdan hindiyi 6 bardak soğuk su, azıcık tuz ve iki defneyaprağı ile ateşe koyun. Fazla pişirmenize gerek yok, azıcık yumuşasın yeter. Tencereyi ocaktan alın ve yarı pişmiş hindiyi tencerenin içinde soğumaya bırakın.

Sabah hindi suyunu süzün, 3 su bardağı ayırın, geri kalanını da daha sonra pişireceğiniz pilavlarda kullanmak üzere buzluğa kaldırın.

Derin bir kâse içinde zeytinyağını, bir limonun suyunu, tuz ve biberi harmanlayın. Hindiye tepsiye yerleştirin, karın boşluğundan fazlaca yağları çıkarıp atın, ciğer ve yüreği alın, içine dışına yağ-limon, karışımından sürün ve bir iki saat dinlendirin.

Kuru üzümleri yarım saat kadar suda bekletip süzün. Kestaneleri temizleyip dörde bölün. Ciğerleri ufak ufak kesin. Soğanı yemeklik doğrayın ve kıymayı pişirme faslına girişin.

Orta boy bir tencerede önce tereyağın yarısını eritip soğanı kavurun. Soğanın rengi pembeleşince sırasıyla ciğerleri ve bir iki çevirdikten sonra kıymayı ekleyin. Kıymayı saldığı suyu çekip “kum gibi” oluncaya kadar orta ateşte kavurun. Kıvama gelince kalan tereyağını, kestaneleri, fıstıkları, kuru üzümeleri, tuzu-biberi, baharatları ve ½ bardak hindi suyunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Kıyma suluca ise 1-2 kaşık galeta unu ekleyin.

Hindinin karın ve göğüs boşluğunu kaşıkla ya da elle hazırladığınız kıymalı içle doldurun. Elmayı soymadan bacak arasına yerleştirdikten sonra bacakları mutfak sicimiyle sıkıca bağlayın. Artan kıyma hindiyle birlikte ayrı bir kap içinde sofrada yerini alacaktır.

Hindiyi göğsü üste gelecek şekilde bir tepsiye yerleştirin ve bir bardak yağlı hindi suyundan ekleyin.

Tepsiyi önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verin. Kırk beş dakika kadar 180 derecede pişirdikten ve kızarmaya başladıktan sonra ısıyı 150 dereceye indirin. Kurumaması için yaklaşık yirmi dakikada bir tepsideki yağlı yemek suyunu hindinin üzerine gezdirin. Gerekirse tepsiye haşlama suyundan –sıcak olarak– biraz daha ekleyin ve toplam 3 saat pişirin. Eğer bu arada göğüs kısmı fazlaca kızarırsa yağlı kâğıtla örtmeniz gerekecektir.

Hindinin pişip pişmediğini kontrol etmek için buduna sivri uçlu bir bıçak batırın. Eğer et yumuşaksa ve kanlı bir sıvı akıyorsa kıvamında pişmiş demektir.

Fırından çıkarınca servis tabağına alın, bağladığınız ipleri kesin, tepsideki yağlı suyu (fazlaca yağın bir kaşıkla ayırdıktan sonra) bir kâseye aktarın, artan kıymayı ısıtın ve ikisini de hindiyle birlikte sofraya götürün.

Sıcak Şarap

Zesto Krasi

Malzeme 4 ya da 6 kişilik

1 şişe sek kırmızı şarap
75 gr şeker (5 çorba kaşığı)
200 ml su (1 su bardağı)
1 büyük portakalın kabuğu (mumlanmamış)
1 çubuk tarçın (yaklaşık 5 cm boyunda)
10 adet karanfil
1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş muskat cevizi
Birkaç portakal dilimi

Hazırlanışı

Portakalı elma soyar gibi soyun. Spiral soyulmuş kabuğu ikiye, üçe bölüp beyaz iç kısmını temizleyin.

Şekeri, ölçülü suyu ve kabukları bir tencereye koyup karıştırarak bir taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan alın, kapağını kapatın ve portakalın kokusu şerbete iyice sinmesi için bir saat kadar dinlendirin.

Portakal aromalı şerbetten kabukları çıkarıp atın, baharatları ve şarabı ekleyin. Tencereyi tekrar ocağa koyun ve karışımı orta harlı ateşte kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın; kaynatmayın.

Tencere kaynama noktasına gelince ateşi söndürün. Tarçın çubuğunu ve karanfilleri çıkardıktan sonra sıcak şarabı süzerek ısıya dayanıklı, geniş ağızlı bir sürahiye boşaltın. Her bardağa yarım portakal dilimi ekleyerek kulplu bardaklarla sıcak sıcak ikram edin.



Evde *apokria* / karnaval eğlencesi,
yıl 1951. "Düzeni" altüst eden
karnaval şenlikleri İstanbul
sokaklarında yasaklanalı neredeyse
on yıl olmuş ama kutlamalar
evlerde tam hız sürüyordu. [ÜSTTE]
Arkada şaşkın öğrenci maskesi
takmış babam ve sağ başta aşçı
Marika (nam-ı diğer Volovan
Marika!). [ALTTA] Soldaki havalı
"Havaili kız" annem. Annem
ile babam dışında fotoğraftaki
herkesin hayatı Atina'da
noktalandı.

Paskalya sofrası ve çöreği

Biraz abartılı Yılbaşı ziyafetinin aksine Paskalya yemeği et ve yumurta ağırlıklı, oldukça sade bir ziyafettir. Bahar aylarının büyük yortusu Paskalya (İsa'nın dirilişi) bol kuzu eti ve kırmızı yumurta ile kutlanır. Kırk günlük perhizden sonra sıkı bir protein yüklemesi yapılır! Paskalya'da kuzu tüketimi, hindi geleneği gibi topu topu yüz elli yıllık bir gelenek değildir ve sadece gastronomik bir seçimden kaynaklanmaz; Hristiyan dininin temel ilkelerinin belirlendiği 325 tarihli İznik Konsili'nden beri Ortodoks kilisesinin kutsallaştırdığı bir âdettir. Peki, neden kuzu? Bu soru dinî ritüellerin tartışması alanına giriyor ve kitabın boyutunu aşıyor. Tek bir ek cümle: bu tür gelenekleri açıklayabilmek için antik Yunan kutlama ve kurban sunma âdetlerine bakmakta her zaman fayda vardır.

Eğer Paskalya'yı kırdı, bahçede kutlayacaksanız kuzuyu –ya da oğlağı; zamanla kurallar gevşedi, artık oğlak da yenilebiliyor– şişe takıp çevire çevire açık havada pişirebilirsiniz (Paskalya günü Yunanistan baştan başa kebabçı dükkânı gibi kokar). Evde kutlayacaksanız, en kolayı bir kuzu budunu fırında pişirmektir. Her iki durumda da tarife ihtiyacınız yoktur. Kızarmış ete ek olarak kuzunun iç organlarından kokoreç ve Yunanların milli Paskalya çorbası olan (İstanbullu Rumların mutfağında pek yaygın değildir) ve *magiriça* denen sakatat çorbası hazırlayabilirsiniz. Ne yazık ki kokoreç ve *magiriça* konusunda hiçbir deneyimim yok. Evde pişirilen yemeklerden değildi.

Paskalya = kırmızı yumurta

Paskalya Sofrası'nın alâmetifarikası kırmızı yumurtalardır. Bu coğrafyada bunu bilmeyen herhalde yoktur. Evliyâ Çelebi bile “kızıl yumurta bayramı” der (“bed-nam” sıfatını eklemeyi unutmadan). Büyük Paskalya perhizi kırmızı yumurta ile açılır, âdet budur. Kuzudan, çörekten her şeyden önce kırmızı yumurta tokuşturulur ve yenir.

Kırmızı yumurta geleneği hakkında efsane çoktur. En yaygın olanı –ve babaannemin de onayladığı– diriliş mucizesinin devamı sayılan efsanedir: İsa'nın dirildiğini duyan bir kadın “sepetteki yumurtalarımın rengi kızıla dönerse inanırım” demeye kalmamış, yumurtalar kıpkırmızı oluvermiş. Araştırmacılara göre doğuşu, dirilişi, temsil eden yumurta ve coşkuyu simgeleyen kırmızının birlikteliğinin köklerini antik Yunan kurban

törenlerinde ve Roma’da aramak gerekiyor. Pagan inanışların inanılmaz dayanma gücü vardır!

Üçüncü bölüm
ANNEM VE ZİYAFET
YEMEKLERİ

Paskalya yumurtaları Kutsal Perşembe günü boyanır. Çok eskiden soğan kabukları kullanılırmış. 50’li-60’lı, hatta 70’li yıllarda “Viktorya” kumaş boyasıyla boyanırdı (kimse de zehirlenmezdi) ama artık çok daha sağlıklı, organik yeni nesil gıda boyaları var. Niyetiniz varsa organik boya kullanın. Önce yumurtaları kırmadan, çatlatmadan yaklaşık 6-7 dakika pişirin. “Yahudi yumurtası”¹² gibi katı olmasın. Sonra kullanma kılavuzuna göre boyayı hazırlayıp yumurtaları boyayın. Boyanmış yumurtaları mutfak kâğıdına koyup kurutun. Kuruyanları azıcık zeytinyağı ile yağladığınız yumuşak bir bezle ovup tekrar mutfak kâğıdına dizin. Pırıl pırıl parlayan kırmızı yumurtalar hazır. İster tokuşturun, ister dilimleyip tuzlu sardalye ile birlikte marul salatasına ekleyin. Paskalya salatasını yumurta ve tuzlu sardalye ile zenginleştirmek âdettir.

Paskalya’nın bir üçüncü geleneksel yiyeceği daha var ki bunun için tarif şart: İstanbul usulü Paskalya Çöreği...

¹² Azınlıklar her ne kadar birbirlerine –çoğu kez aşağılayıcı– lakaplar takıyorsa da “Yahudi yumurtası” alaycı, yergi içeren bir ifade değildir; soğan kabukları ve kahve ile 3-4 saat pişirilen katı yumurtanın adıdır. Soğanın ve kahvenin tadını emen ve “Pesah Yumurtası” denen bu yumurtalar Yahudilerin Mısır’dan Çıkış’ın kutlandığı Pesah bayramının geleneksel yiyeceklerinden biridir. Ayrıca “Selanik Yumurtası” da denir (Bkz. Esin Eden, *Annemin Yemek Defteri*, s. 30).

Paskalya Çöreği

Pashaliatiko Çureki

Malzeme Yarım kiloluk iki ya da 250 gramlık dört çörek için

Maya için

60 gr yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı şeker

Hamur için

1 kilo un
4 yumurta
200 gr tereyağı
350 gr şeker (1+³/₄ su bardağı)
250 ml süt (1+¹/₄ su bardağı)
4 tatlı kaşığı mahlep
2 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı
½ tatlı kaşığı tuz

Süslemek için

50 gr file badem
1 yumurtanın sarısı

Hazırlanışı

Unu, tuzu, sakızı ve mahlebi yoğurma kabına koyun.

Yaş mayayı derin bir kâsenin içinde ufalayın, şekerli ılık suyu ekleyin ve tahta kaşıkla ya da parmaklarınızla eze eze eritin. Kâsenin ağzını bezle örtün ve kabarcıncaya kadar sıcak bir ortamda bekletin.

İkinci bir kâsede yumurtalarla şekeri güzelce çırpın ve kenarda bekletin.

Sütü hafifçe ısıtıp tereyağını ilave edin, ılındıktan sonra yumurta-şeker karışımına ekleyin. Kuvvetlice karıştırın, kabarmış, göz göz olmuş mayayı ekleyin ve azar azar yoğurma kabındaki unla birleştirin. Malzemeleri önce tahta kaşıkla karıştırın, hamur toparlanmaya başlayınca yoğurmaya geçin. Hamuru, yoğurma kabına ve ellere yapışmayan bir kıvama gelene kadar yoğurun. Yılbaşı çöreği gibi Paskalya çöreği de “sert un, güçlü kol ve sabır ister”. Pürüzsüz bir hamur için yaklaşık 20 dakika yoğurmanız gerekecektir. Yapışkan hamur başta sizi biraz uğraştıracak; sakın umutsuzluğa kapılıp un eklemeyin, yoğurdukça kendini toparlayacaktır. Hamur



istenilen kıvama gelince kabın ağzını bezle örtün, battaniye ile sarın ve hacminin iki katı kadar kabarmasını bekleyin.

Paskalya Çöreği.

Güzelce kabarmış hamuru unlanmış tezgâha alın ve beş dakika kadar yoğurun, sonra ikiye ya da dörde bölün. Böldüğünüz her parçayı tekrar üç eşit parçaya ayırın ve her parçayı yaklaşık 30 santim boyunda bir şerit haline getirin. Üç şeridin uç kısımlarını birleştirin ve saç örgüsü şeklinde örün. Paskalya çöreklerini yağlı pişirme kâğıdıyla kapladığınız fırın tepsisine yerleştirin, yaklaşık yarım saat kadar dinlendirip kabarmasını bekleyin. Bu arada fırını 160 derecede ısıtın. Çörekler kıvama gelince az sütle çırpılmış yumurta sarısını sürün, bademleri serpiştirin ve fırına sürüp fırının turbo ayarında çeyrekleri 25, yarım kilolukları 35 dakika pişirin.

Ve şimdi apkın yemekler

Annem alışlagelmiş, tekdüze menülerden –bazen de tekdüze hayattan– sıkılınca “Haydi apkın bir yemek yapalım” der, kolları sıvardı. Aslında “apkın” demezdi, *ahpiniko* derdi, bu da Yunancaya girmiş Türkçe kelimelerdendir; *belalidiko*, *meraklidiko*, *edepsiziko* gibi. Her iki dilde de aynı anlamda kullanılır ama her iki ülkede bir yemeği tanımlamak için kullanan –galiba– sadece annemdi! Kısa sürede hazırlanan, lezzetli ve en önemlisi sıra dışı yemeklere pek de güzel yakıştırmıştı “apkın-lığı”. Aslında bu *à la minute* yemekler o zamanlar, günümüzde *fast-food*’un alanını kaplayan yemek kategorisini oluşturunuyordu. Şöyle anlatayım: tepsi böreği hoştı, lezzetliydi ama “apkın” bir yemek değildi, krepler ya da kişler “apkındı”. Çünkü kısa sürede hazırlanabilen, içlerine envai çeşit malzeme konulabilen ve en önemlisi değışikliğin verdiği hazla yenen yemeklerdi. apkın yemekler –küçücük de olsa– bir başkaldırıdır; belki bu yüzden doğasında başkaldırı olan karnavalın da gözde ikramlarındandı. Karnaval dönemi partileri için annemin klasik bir menüsü vardı: bol içki, çeşit çeşit atıştırmalık “kanape”ler (favorim tereyağı ile terbiye edilmiş Trelidis’in Kartal marka anuvez ezmesi) ve tuzlu-tatlı kişler.

Bu satırları yazarken yıllar önce okuduğum Sevgi Soysal’ın *Yenişehir’de Bir Öğle Vakti* romanında anlattığı gençler geldi aklıma; kıymalı patatese isyan edip Piknik’te sandviç (*goralı*) yiyen gençler...

Annemin apkın tariflerden ufak bir seçki:

Kiş tabanını istediğiniz harçla doldurabilirsiniz. Sebzelerden ıspanak, pırasa (ya da ikisi bir arada), kabak, mantar, kuru soğan, enginar kullanabilirsiniz; her türlü peynirle (özellikle lor ve rokforla, ıspanak-rokfor karışımı enfestir), artan tavuk parçaları ya da salam-jambon türü “muzır” yiyeceklerle harç hazırlayabilirsiniz. Aşağıdaki tarif çok yaygın olmamakla birlikte pırasayı rutinden kurtaran, itibarını yükselten bir kiştir. apkınlık işe yarıyor!

Annemin “apkın” yemekler listesinde vişne garnitürlü tatlı bir omlet de vardı. Tatlı omlet ballı kayganaya bir nazireydi. Bol yumurtalı, lorlu, üzeri vişne (bazen de kiraz) kaplı “apkın” omlet evde pek sevilirdi; zaten “apkınlık” genelde sevilen yemeklerdi; değışikliği kim sevmez ki?

Kış Kış

(Kış tabanı için temel tarif)

Malzeme 4 kişilik, 22 cm çapında bir tart kalıbı için

210 gr un (1,5 bardak)

80 gr tereyağı

1 yumurta

3-4 çorba kaşığı soğuk su

Azıcık tuz

Hazırlanışı

Tereyağını 15-20 dakika buzlukta bekletin, sertleşsin.

Unu yoğurma kabına koyun, tuzu ekleyin. Buzluktan çıkardığınız tereyağını ufak ufak doğrayarak ya da daha kolayı, rendenin kalın tarafıyla rendeleyerek una katın. Tereyağı ile unu parmak uçlarınızla ovalayarak birbirine yedirin. Un yağla birleşip iri taneli kum haline gelince karışımın ortasına bir çukur açıp yumurtayı ekleyin. Yumurtayı hamura yedirdikten sonra kaşık kaşık soğuk suyu ekleyin (yumurta yeterince büyükse belki iki kaşık su hamuru toplamaya yetecektir). Malzemelerin ısınmasına fırsat vermeden hızlı hızlı yoğurun. Sıkça tekrarlanan bir sözdür: “Kış/tart hamuru sıcaklığı sevmez”.

Toparlanan hamuru unlanmış bir tezgâha alın, abartmadan biraz daha yoğurun (çok yoğurursanız hamur pişince sertleşecektir). Ellere yapışmayan hamuru top haline getirin, biraz bastırarak yassıltın, streç filme sarın ve en az yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Tart kalıbını yağlayın. Fırını 180 derecede ısıtın.

Hamuru unlanmış tezgâh üzerinde, fazla bastırmadan, ortadan kenarlara doğru merdaneyle tart kalıbından az büyük bir daire şeklinde açıp kalıba yerleştirin. Elinizle kenarları bastırarak hamurun kalıbın şeklini almasını sağlayın. Çatalla hamuru güzelce delin, böylece kabarmaması için fasulye veya nohut koymanız gerekmeyecek. Isıtılmış fırında, turbo ayarında 15 dakika pişirin.

Bu arada seçtiğiniz iç harcı hazırlayın.

Yarı yarıya pişmiş kış tabanına harcı yerleştirin, tekrar fırına sürün ve üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin.

İlinması için biraz bekleyin, sonra dörde bölüp sofraya götürün. Ertesi gün soğuk da gayet güzel yenir, hatta hamuru daha da yumuşamış olur.

Sakın margarin kullanmayın, leziz bir kiş hamurunun sırrı biraz da tereyağında saklıdır.

Pırasalı Kiş

Kiş me Praso

Malzeme 4 kişilik, 22 cm çapında bir tart kalıbı için

4 adet orta kalınlıkta pırasa (yaklaşık 700 gr, temizlenince 350 gr kalacak)
1 orta boy soğan
20 gr tereyağı
30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
100 gr tuzsuz, yağlı lor peyniri (isteğe bağlı)
100 ml krema
1 yumurta
1 tatlı kaşığı şeker
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Kiş tabanını yukarıdaki tarife göre hazırlayın.

Soğanı halka halka doğrayın. Pırasaları ayıklayın, beyaz ve yeşil körpe kısımları yarım parmak kalınlığında kesin. Hazırladığınız pırasa en az 350 gr olmalı. Geniş, kapaklı bir tavada tereyağını eritin, zeytinyağını katın. Yağlar kızınca önce soğanı çevirin, şeffaflaşınca pırasaları ekleyin. Bir iki dakika çevirdikten sonra kapağı kapatın, ateşin altını iyice kısın ve hiç su katmadan, arada bir karıştırarak sebzeleri pişirin (yaklaşık 10 dakika). Ateşi söndürmeden tuzu, biberi ve şekerini ekleyin.

Eğer lor peyniri kullanacaksanız onu da ateşi söndürmeden tavaya ekleyip güzelce karıştırın.

Harcı tart tabanına yerleştirin. Krema ile yumurtayı çırpın ve tüm yüzeyi kaplayacak şekilde pırasaların üzerine yayın. Krema çok yoğunsa biraz sütle inceltin ki harcın üzerine kolayca yayabilesiniz.

Kişi önceden 180 derecede ısıtılmış fırında turbo ayarında yaklaşık 15 dakika pişirin. Üstü kızarıncaya hazırdır. Pırasalı kişinin tadına varmak için ılık yemenizi öneririm.

Eğer kremanız yoksa ya da kullanmak istemiyorsanız yumurta sayısını ikiye çıkarın, bir çorba kaşığı sütle çırpıp harcın üzerine dökün.

Krepler

Krepes

Malzeme 10 adet krep için

140 gr un (1 su bardağı)

300 ml süt (1,5 su bardağı)

30 gr tereyağı

2 yumurta

Bir fiske tuz

18 cm çapında, tercihen teflon bir krep tavası

Küçük (yaklaşık 6 cm çapında) bir sos kepçesi

Hazırlanışı

Genişçe bir kapta sütü ısıtıp tereyağını ekleyin. Tereyağı eriyince sütü ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Bir kâsede yumurtaları çırpın.

İkinci bir kâseye un ile tuzu harmanlayın, çırpılmış yumurtaları ekleyip iyice karıştırın. Yumurta ile un birleşince ılık tereyağlı sütü azar azar ilave edin. Krep hamurunu pürüzsüz ve boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kıvam tutunca hamuru yarım saat kadar dinlendirin.

Krep tavasına azıcık tereyağı sürün, fazlasını kâğıt havluyla alıp tavayı iyice ısıtın. Küçük bir kepçeyle tavanın tabanını kaplayacak kadar hamur dökün ve tavayı hızlıca hareket ettirerek hamurun eşit yayılmasını sağlayın. Eğer hamur düzgünce yayılmıyorsa biraz sütle inceltmeniz gerekecektir.

Krepin her iki yüzünü yaklaşık 2’şer dakika pişirin.

İlk krep genellikle “yamuk” olur, tava ısındıkça, eliniz dairesel harekete alışınca iş kolaylaşır. Pişirdiğiniz krepleri sofraya götürünceye kadar bir tabakta üst üste dizin, sakın istifin üstünü örtmeyin, örterseniz hemen yumuşarlar. Sıcak tutmak için 50 derecede ısıtılmış fırında bekletin.

Fırında Mantarlı Omlet

Omeleta Furnu me Manitaria

Malzeme 4 kişilik, 24x15 bir fırın kabı için

4 yumurta
300 gr mantar
30 gr tereyağı
1 küçük soğan
150 gr beyaz peynir (tercihen koyun)
4 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı un
½ tatlı kaşığı kekik
½ tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Soğanı piyazlık (yarım ay şeklinde), mantarları da ince ince doğrayın.

Tereyağını tavada eritin, önce soğanı hafifçe kavurun. Soğan şeffaflaşınca tavaya mantarları ekleyip kavurun. Tuzu (miktarını peynirin tuz oranına göre ayarlayın), karabiberi serpiştirin. Mantarlar saldıkları suyu çekince kekiği ilave edin, bir iki kez çevirip ateşi söndürün. Mantarların fazla “sulanmaması” için kuvvetli ateşte kavurun.

Beyaz peyniri bir kâsede çatalla ezin.

İkinci, daha geniş bir kâsede yumurtaları sütle çırpın. Ardından unu, sonra peyniri ekleyin ve iyice karıştırın. Peynir parçacıkları kalırsa önemli değil, onlar fırında eriyecektir. Kâseye son olarak tavadaki soğan-mantar karışımını ekleyin ve tekrar karıştırın.

Fırını 180 derecede ısıtın. Malzemeyi tereyağıyla yağladığınız fırın kabına aktarın, fırına sürün ve 15-20 dakika pişirin.

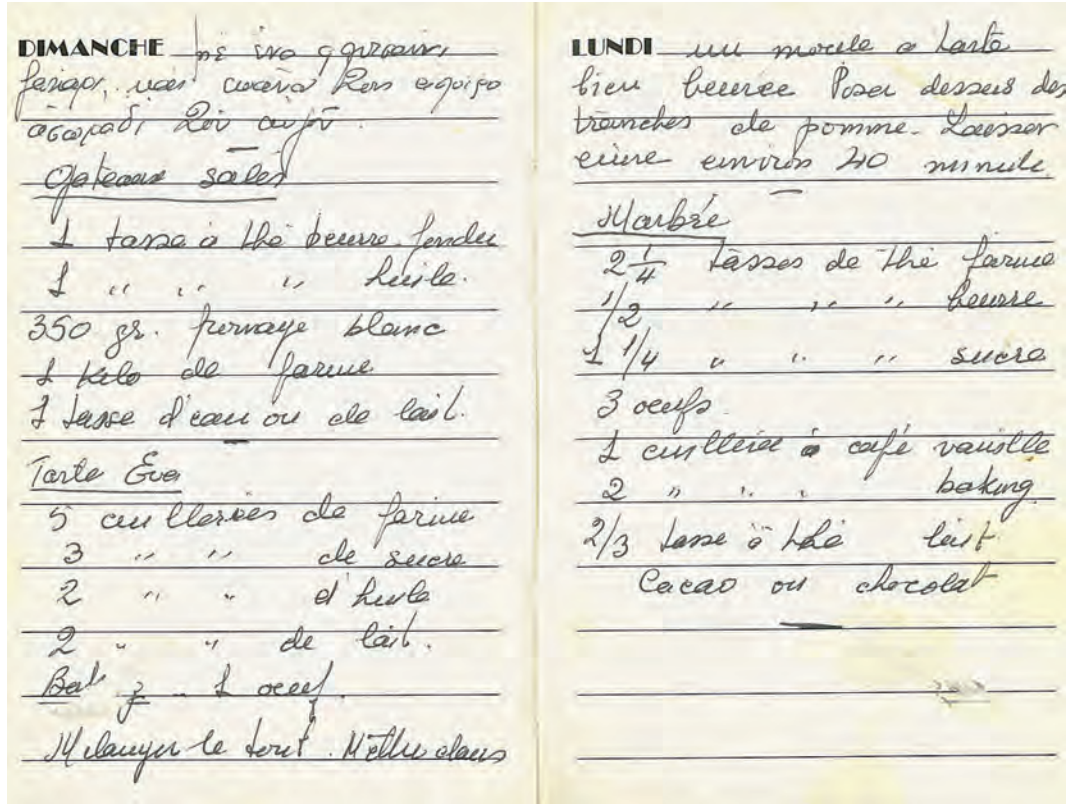
EĞER mevsim baharsa kuru soğanla birlikte 2-3 taze soğan ve kekiğin yerine dereotu kullanabilirsiniz. Hatta beyaz peynirin miktarını azaltıp kahvaltılık yağlı lor peyniri ekleyebilirsiniz.

Ziyafet tatlıları ve diğerleri

Üçüncü bölüm
ANNEM VE ZİYAFET
YEMEKLERİ

Tatlıcılık annemin uzmanlık alanına girmezdi. Pek fazla tatlı çeşidi bilmezdi. Yine de ziyafet menülerini tamamlayan birkaç lezzetli spesiyalitesi vardı.

Tatlı, menüye göre seçilirdi. Etli ve ağır menüler *krema* türü hafif tatlılarla, balıklı/tavuklu hafif menüler *kestaneli* ya da *şerbetli ağır tatlılarla* noktalanırdı. Beş çayı için *meyveli tartlar*



tercih edilirdi. Kahve ile birlikte göz açıp kapayıncaya kadar hazırlanan *cevizli toplar* ikram edilirdi. Ve yaz sofraları ev yapımı *dondurma* ile taçlandırılırdı.

İtalikle yazılmış tatlıların tariflerini aşağıda bulacaksınız. Bu ikram tatlılarının dışında annem pastalarla, bisküvilerle uğraşmazdı. Hele reçel, marmelat, helva türü tatlılarla arası hiç iyi değildi. Atıştırmalık tatlı niyetine “çapkın” yemeklerde sözünü ettiğim vişneli tatlı omletten başka “Nikos”, yani mozaik pasta

Annemin bazen Yunanca, bazen Fransızca kaleme aldığı tarif defterinden iki sayfa: Başta bir önceki tariftten üç satır Yunanca, devamında *Gateaux salés*, *Tarte Eva* (tarifler defterlere genellikle kaynak kişinin adıyla kaydedilirdi; Eva'nın tartı, Lula'nın pizzası, Aliye'nin mücveri gibi) ve *marbré*'nin değişik bir tarifi.



Yumurta çırpıcısı, kâbusum.

(bu harcıâlem tatlıya neden “Nikos” ya da “Barba Nikolis” dediğimizi hiçbir zaman öğrenemedim) ve basit bir kek yapardı. Sıradan bir kekti ama adı Fransızcadı: *Un-deux-trois*. Tarif ise kısacıktı:

1 yağ, 2 şeker, 3 un; ayrıca üç yumurta, yarım bardak süt ve *baking powder*.

Bu malzemelere annem bazen limon yahut portakal kabuğu rendesi, bazen kakao eklerdi. Kakao eklenince, *mermer* gibi harelî olan kekin adı *marbré* olurdu. “Bugün *marbré* yaptım!” Bazen kakaonun yerini nescafé alırdı. 60’lı yılların fetişlerinden biriy-

di nescafé; çok özel ikram sayılırdı! Önceleri yurtdışından (çoklukla Yunanistan'dan) getirilir ya da “tezgâh altından” satılan mezeci dükkânlarından kutu kutu alınırdı – küçük teneke kutularda. Rağbet büyüktü. Zamanla bollaştı, özel ikram olmaktan çıktı ama bu kez mutfağı fethetti; pastalarda, keklerde kullanılır oldu.

Annem tatlı ustası değildi ama ailede hepimiz gibi o da tatlı severdi. Canı tatlı çektiğinde, özellikle havanın erkenden karardığı soğuk kış günlerinde elimden tutar, Saray Muhallebisi'ne gider, birer kaymaklı ekmek kadayıfı yedik. İkimiz de mutlu olurduk; yanaklarımız kızarır, içimiz ısınır, midemiz bayram ederdi.

Ekmek kadayıfını artık nadiren yerim (baklavalar ön plana geçti) ama ne zaman iliklerime kadar üşüsem, yorgun ve keyifsiz hissetsem annemle yediğimiz o ekmek kadayıfları gelir aklıma.

Annemin sevdiği hafif tatlılardan biri olan vanilyalı kremanın tek bir kusuru var: Beklemeye tahammülü yok. Çikolata gibi bağlayıcı bir madde olmadığından çiğ yumurta akı çabuk sulanabilir, o yüzden taze taze tüketmek gerekiyor, ertesi güne kalmaz.

Çikolatalı musu annem genellikle beze ile sunardı. Her kâseyi ufacık gevrek bir bezeyle süslerdi. Beze, çırpılmış yumurta akı demektir. Bir manivelanın çevirdiği iki spiralden oluşan ilkel bir aletle yumurta aklarını çırpma görevi de genellikle bana düşerdi. Bu iş o kadar zahmetliydi ki bezelerden nefret ettim. Çırpılan yumurta aklarını yeterince katı bulmayan annem “Taze yağmış, ayak basmamış kar gibi olmadı” dedikçe isyan ettim. Uzun süre dünyanın en zor tatlısının beze olduğunu, annemin bu görevi bana vererek beni cezalandırdığını düşündüm (7-8 yaşlarındaydım). Sonunda annemin mutfak teknolojisini yakından takip etme ve yeni alet edinme huyu imdadıma yetişti. Bezelerle dolayısıyla da annemle aramın düzelmesi elektrikli el mikserinin mutfağa girmesiyle mümkün oldu.



Vanilyalı Krema

Krema Vanilyas

Malzeme 6-8 kişilik

1 lt süt
100 gr şeker (½ su bardağı)
30 gr öğütülmüş badem (3 çorba kaşığı)
30 gr irmik (3 çorba kaşığı)
30 gr pudra şekeri (3 çorba kaşığı)
10 gr buğday nişastası (1 tatlı kaşığı)
4 yumurta (tercihen organik)
1 paket şekerli vanilin

Hazırlanışı

Önce yumurtaların sarıları ile aklarını ayırın.

Akları buzdolabında bekletin. Sarıları vanilya ile birlikte çırpıp kenarda bekletin. Nişastayı birazcık sütle eritip hazırlayın.

Sütü ocağa koyun, kaynamaya başlayınca şekeri ve topaklanmaması için azar azar serpiştirerek öğütülmüş badem ile irmiği ekleyin. Orta hararetli ateşte devamlı karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. İndirmeye yakın nişastayı ekleyin.

Tencereyi ateşten alın, arada bir karıştırarak karışımın ılınmasını bekleyin. Serçe parmağınızla ısıyı kontrol edin, eğer parmağınız yanmıyorsa çırpılmış yumurta sarılarını ekleyin. Tencereyi tekrar ateşe koyun ve malzemelerin iyice birleşmesi için kısık ateşte, kaynama noktasına gelinceye kadar devamlı karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Kaynatmamaya özen gösterin.

Ateşi söndürün, krema ılınınca büyükçe bir kâseye aktarıp buzdolabına koyun ve yaklaşık bir saat dinlendirin.

Kremayı da yumurta aklarını da buzdolabından çıkartın. Akları çırpmaya başlayın. Köpük köpük olunca pudra şekerini katın ve iyice sertleşinceye kadar çırpmaya devam edin. Ardından bu karışımı kremaya ekleyin ve iki tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırarak yedin.

Kremayı yeniden buzdolabına koyun ve en az üç saat dinlendirin.

Kâselere paylaştırarak sade ya da çilek, şeftali parçacıkları, file badem ekleyerek sunabilirsiniz.

Çikolatalı Mus – Kayısı *Mousse au Chocolat – me Kaisia*

Malzeme 4 kişilik

150 gr kuru kayısı (10-12 adet)
160 gr bitter çikolata (kakao oranı %60 ya da % 80)
100 gr krema
2 yumurta (tercihen organik, çiğ tüketileceğinden)
400 ml su (2 su bardağı)
½ portakalın kabuğu
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 çimdik tuz

Hazırlanışı

Kayısları iki bardak su ve ½ portakalın kabuğu ile iyice yumuşayınca kadar kaynatıp soğumaya bırakın (portakal kabuğunun mumlanmamış olmasına dikkat edin).

Haşlama suyunu süzün. Portakal kabuğunu atın, sudan ½ bardak ayırın. Haşlanmış kayısları 1-2 çorba kaşığı haşlama suyu ile rondodan geçirip püre haline getirin ve kenarda bekletin.

Çikolatayı benmari usulü eritin ve ılınmaya bırakın. Bu arada küçük bir kâsede kremayı pudra şekeriyle birlikte güzelce çırpın, yumurtaların sarıları ile aklarını ayırın. Akları buzdolabında bekletin, sarıları büyük bir kâsede 1 çorba kaşığı şekerle çırpın. Şeker tamamen eriyip karışımın rengi beyaza dönünce ılınmış çikolatayı, ardından çırpılmış kremayı ekleyip iyice karıştırın. Malzemeler birleşince karışımı buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Yumurta aklarını bir çimdik tuz ile sert ve parlak bir tepecik olana kadar çırpın. Çikolata karışımını dolaptan çıkarın, çırpılmış yumurta aklarını ekleyin ve iki tahta kaşıkla, alttan üste doğru karıştırarak malzemeleri yavaş yavaş birbirlerine yedin.

Kaplara önce birer çorba kaşığı kayısı püresi, üzerine de çikolata kremasını ekleyin ve yeniden buzdolabına kaldırın. Koyuca bir kıvama gelmesi için en az 3 saat dinlendirin.

Bezeler

Bezedes

Malzeme Yaklaşık 25 küçük beze için

1 büyük yumurtanın akı

40 gr pudra şekeri (4 çorba kaşığı)

2 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

Oda sıcaklığında yumurta akını, “taze yağmış, basılmamış kar” kıvamına gelene dek el mikseriyle önce düşük, kabarmaya başlayınca yüksek devirde çırpın. Katılaşmaya başlayınca çırpıma hiç ara vermeden kaşık kaşık şekeri ve son olarak limon suyunu ekleyin. Yumurta akları beze için ideal kıvama gelince, yani sert ve parlak tepecikler oluşunca sıkma torbasına koyun, tırtırlı ufak çaplı bir uç seçin ve yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine dairesel bir hareketle sıkın.

Bezeleri önceden 120 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin; fırını söndürün fakat bezeler soğuyup iyice sertleşinceye kadar fırından çıkarmayın.

Kestane Dağı *Mont Blanc*

Malzeme 8 kişilik

400 gr haşlanmış temizlenmiş kestane (yaklaşık 500 gr çiğ)
100 gr şeker (tatlı sevenler için 150 gr)
350 ml süt
200 ml krema
1 paket şekerli vanilin
kollu ya da elektrikli kıyma makinesi

Hazırlanışı

Kestaneleri çizin, bir saat kadar ılık suda beklettikten sonra bir tatlı kaşığı tuz ve bir tatlı kaşığı şeker kattığınız suda yarım saat haşlayın.

Elinizi yakmayacak kadar ılınınca sudan çıkarın dış ve iç kabuklarını soyun. Biraz zahmetli bir iştir, fakat eğer kestaneleri enlemesine boydan boya ve derince çizerseniz işiniz biraz kolaylaşacaktır.

Temizlenmiş kestaneleri tencereye koyun, vanilya ile sütü ekleyin ve kestaneler sütü tamamen çekip iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. Başlangıçta arada bir karıştırın, kestaneler yumuşamaya yüz tutunca tahta bir kaşıkla eze eze devamlı karıştırın.

Süre tamamlanınca şekeri katın, ateşi iyice kısın ve kestaneler koyu bir bulamaçtan püre kıvamına gelene dek 10-15 dakika daha pişirin. Pürenin içinde birkaç ezilmemiş kestane parçacığı her zaman kalır. Onları dert etmeyin, kıyma makinesi hepsini haledecektir.

Karışımın biraz soğumasını bekleyin (fazla soğutmayın sertleşebilir) ve kıyma makinesinin standart kıyma çekme diskini (3,5 mm) kullanarak çekin. Makineden çıkan “kestane şehriyeleri”nden (şefler *vermicelle*, yani “tel şehriye” der) bir kestane tepciği oluşturun.

Kremayı –şeker katmadan– güzelce çırpın, krema sıkma torbasına koyun ve tepeden başlayarak helezonlar çizerek kestane tepciğini kremayla kaplayın; adına uygun hale gelsin!

Sofraya götürünceye kadar serin bir ortamda bekletin. Buzdolabına koymayın kestane sertleşir.

Kestane şehriyelerini krema ekleyerek küçük kaplarda da sunabilirsiniz.

Savaren ya da Baba Tatlısı

Savaren

Malzeme 8-10 kişilik, 23 cm çapında ortası delik bir kek kalıbı için

Hamur için

150 gr un (1 su bardağı + 1 çorba kaşığı)
10 gr kuru maya (1 paket)
1 tatlı kaşığı şeker (maya için)
1 çorba kaşığı şeker (hamur için)
60 ml ılık süt ya da su (4 çorba kaşığı)
70 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
2 yumurta
1 çimdik tuz
1 paket şekerli vanilin

Şerbet için

250 gr şeker (1 su bardağı)
500 ml su (2,5 su bardağı)
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
45 ml rom ya da konyak (3 çorba kaşığı, isteğe bağlı)

Süslemek için

3-4 çorba kaşığı kayısı marmelâdı
20 gr pudra şekeri (2 çorba kaşığı)
200 gr krema
200 gr meyve şekerlemesi (isteğe bağlı)

Hazırlanışı

Önce şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın.

Mayayı 1 tatlı kaşığı şeker kattığınız ölçülü ılık süte koyup eritin ve göz göz olup kabarması için bir süre bekleyin.

Yumurtaları hafifçe çırpın.

Unu eleyerek yoğurma kabına alın, vanilyayı ekleyerek karıştırın; ortasında bildik havuzu açın ve kabarmış maya ile çırpılmış yumurtaları ekleyin. Karışım yumuşak bir hamur haline gelene kadar önce tahta kaşıkla karıştırın, sonra elle yoğurmaya koyulun. Hamurun kıvamı başta “vıcık” olacağından arada ellerinizi hafifçe ıslatmanız gerekebilir.

Hamur ellere yapışmayan kıvama gelince unlanmış mutfak tezgâhına alın, hafifçe yoğurup üstüne azıcık un serpiştirin.

Yoğurma kabını hamur artıklarından temizleyin, dibine un serpiştirin ve hamuru yeniden kaba koyun. Kabın ağzını bir bezle örtün, sarıp sarmalayın ve hamurun hacminin iki katı kadar kabarması için en az 1 saat bekletin.

Bu arada oda sıcaklığındaki tereyağını, şekeri ve bir çimdik tuzu genişçe bir kâsede boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Karışımı kabarmış hamura azar azar katın ve güzelce yoğurun.

Yağ eklenince hamur yumuşak ama ellere yapışmayan bir kıvama gelecek.

Mutfak tezgâhını tekrar unlayıp hamuru tezgâha alın, gerekirse üzerine azıcık un serpiştirin ve parmak uçlarıyla toparlayarak bir rulo haline getirin. Ortası delik kek kalıbını yağlayın, hamur rulosunu dikkatlice kalıba yerleştirin ve uçlarını birleştirin. Kek kalıbının üstünü örtün, hamurun yeniden kabarması için bir yarım saat ılık bir ortamda bekletin.

Fırını 160 derecede ısıtın, hamuru fırına verin, üstü kızarıncaya kadar turbo ayarında yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Fırından çıkarır çıkarmaz soğuk şerbeti dökün. Şerbet iyice emilince, kalıbı ters çevirip tatlıyı genişçe bir tabağa aktarın.

Sıra geldi süslemeye. Kayısı marmelâdını, 1 çorba kaşığı pudra şekerini, 1 çorba kaşığı suyu küçük bir kapta karıştırıp bir taşım kaynatın. Biraz ılınınca fırça ile tatlıya bol bol sürün. Ardından tatlının ortasındaki boşluğu meyve şekerlemeleriyle (*fruits glacés*) doldurun. Kremayı kalan 1 çorba kaşığı pudra şekeriyle çırpın, yarısını şekerlemelerin üzerine ve çevresine ekleyin, yarısını da ayrı bir kapta tatlı ile birlikte sofraya götürün.

Süsleme genellikle meyve şekerlemeleriyle yapılır ama kısa sürede tüketilecekse taze meyveler de kullanılabilir. Savaren 2-3 gün buzdolabında tazeliğini korur, hatta ertesi gün daha lezzetli bile olur.

Mont Blanc ile *savaren* insanı biraz uğraştıran tatlılardır. Ne var ki arada sırada zahmetine katlanmayı göze alacak kadar da lezzetlidirler. Zamanınız, sabrınız ve “kestane dağı” için gerekli olan –kollu ya da elektrikli– kıyma makineniz varsa denemenizi öneririm.

Beş çaylarının ikramı olan *Limonlu Tart* tarifinin pek bir zorluğu yok; tek sorunu hazırlığının uzun sürmesi. Tart tabanı için hazırlanan hamurun “çapkın” yemekler bölümünde anlatılan kış hamurundan tek bir farkı var: şeker. Yine de karışıklığa mahal vermemek için hamur tarifini tekrarlıyorum.

Her çeşit kahvenin yanına yakışan *Cevizli Toplar* ise çocuk oyuncağıdır. Zahmetsiz ve lezzetli bir atıştırmalıktan daha hoş ne olabilir ki?



Beze denen dünya tatlısı köpük.

Limonlu Tart

Tarta me Lemoni

Malzeme 6 kişilik, 22 cm çapında bir tart kalıbı için

Hamur için

200 gr un (yaklaşık 1,5 su bardağı)
80 gr tereyağı
1 yumurta
40 gr şeker (3,5 çorba kaşığı)
3-4 çorba kaşığı soğuk su
Azıcık tuz

Krema için

125 gr şeker (10 çorba kaşığı)
50 gr pirinç unu (5 silme çorba kaşığı)
40 gr buğday nişastası (4 silme çorba kaşığı)
30 gr tereyağı
3 yumurtanın sarısı
400 ml su (2 su bardağı)
100 ml limon suyu (½ su bardağı)
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Mereng için

3 yumurtanın akı
½ limonun suyu
40 gr pudra şekeri (4 çorba kaşığı)

Hazırlanışı

Tereyağını 15-20 dakika buzlukta bekletin, iyice sertleşsin.

Unu, şekeri ve tuzu yoğurma kabında harmanlayın. Buzluktan çıkardığınız tereyağını ufak ufak doğrayarak ya da rendenin kalın tarafıyla rendeleyerek kuru malzemelere katın ve parmak uçlarınızla ovalayarak birbirine yedirin. Un yağla birleşip iri taneli kum haline gelinceye kadar ovalayın. Un-yag karışımının ortasına bir “havuz” açın, yumurtayı ve soğuk suyu kaşık kaşık ekleyin. Yumurta büyükse 2 kaşık su bile yeterli olabilir. Ellere yapışmayan sertçe bir hamur elde etmek için malzemeler ısınmadan hızlıca yoğurun. Unutmayın: “tart / kiş hamuru sıcaklığı sevmez”. Kıvamlı hamuru top haline getirin, biraz bastırarak yassıltın, streç filme sarın ve en az yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Tart kalıbını tereyağıyla yağlayın. Fırını 180 derecede ısıtın.

Hamuru dolaptan çıkartın, unlanmış tezgâhta fazla ezmeden merdaneyle tart kalıbından biraz büyükçe açıp kalıba yerleştirin. Kenarları kalıbın şeklini alacak şekilde bastırdıktan sonra pişerken kabarmaması için çatalla tüm yüzeyi delin ve sıcak fırında, turbo ayarında 15 dakika pişirin.

Tart tabanı pişerken kremayı hazırlayın.

Kremayı pişireceğiniz tencereye şekeri, pirinç ununu ve buğday nişastasını koyun. İyice harmanlayın ve kaşık kaşık suyu ekleyerek malzemeler eriyinceye kadar karıştırın. Ardından tencereyi orta harlı ateşe koyun ve karışım muhallebi kıvamına gelene kadar devamlı karıştırarak pişirin. Ardından tereyağını ekleyin, kuvvetlice karıştırın ve ateşi söndürüp kremayı ılınmaya bırakın.

Yumurtaların sarı ile aklarını ayırın. Akları buzdolabına koyun. Sarıları güzelce çırpın ve tenceredeki “muhallebi”ye ekleyin.

Tencereyi yeniden ocağa koyun, kremayı devamlı karıştırarak kısık ateşte pişirin. Krema fokurdayıp göz göz olunca tencereyi ocaktan alın, limon suyunu, limon kabuğunun rendesini ekleyip oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Krema soğurken kabuk tutmaması için arada bir karıştırın.

Buzdolabından yumurta aklarını çıkarıp çırpıma başlayın. Hafifçe kabarcık kaşık kaşık şekeri, ardından limon suyunu ekleyin, sert ve parlak bir tepecik oluncaya kadar çırpıma devam edin.

Geldik malzemeleri birleştirme faslına.

Kremayı tart tabanına boşaltın; üstüne sıkma torbası ya da ıspatula ile çırpılmış yumurta aklarını (merengeyi) yayın. Düzgün bir tabaka halinde olması şart değil, tam tersi dalgalı, kıvrımlı olması tercih edilir. Bir çatalla dalgalı hale getirebilirsiniz.

Fırını 180 derecede ısıtın, tartı 10 dakika turbo ayarında ve 5 dakika grilde pişirin. Yumurta akının rengi dönmeye başlayınca tart hazırdır.

ARTAN kremaya –her zaman iki üç kaşık artar– birazcık yoğurt ekleyip kendinize bir limonlu krema yapın. Emekleriniz için adil bir ödül olur.

Cevizli Toplar

Karidata

Malzeme Papaz eriği büyüklüğünde 20 tane cevizli top için

250 gr ceviz içi, havanda irice dövülmüş

50 gr galeta unu (½ su bardağı)

100 gr şeker (½ su bardağı)

3 yumurtanın akı

60 ml portakal çiçeği suyu ya da gülsuyu (4 çorba kaşığı)

60 gr pudra şekeri (½ su bardağı)

Hazırlanışı

Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin. Yumurta aklarını hafifçe çırpın. Pudra şekeri ve portakal çiçeği suyu dışında tarifteki malzemeyi derin bir kâseye koyup güzelce harmanlayın. Ellerinizi arada bir nemlendirerek yapışkan hamurdan küçük toplar yapıp tepsiye dizin ve sıcak fırına sürüp 10 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz çiçek suyunu serpiştirin ve kurumalarını bekleyin. Sonra pudra şekeriyle kaplayın.

TARİF çeşitlemelere açıktır. Portakal çiçeği suyu yerine tarçın ve toz karanfil kullanabilirsiniz. Ayrıca pudra şekeri yerine kakao ile kaplayabilirsiniz. Hatta sade de tüketebilirsiniz.

Dondurmaaaaaaaaaa

Yaz. Büyükada. Öğleüstü sıcağı. Çam ağacının gövdesine konmuş ağustosböcekleri kulakları sağır ediyor; onları görmezsiniz ama duyarsınız.

Uyku ile uyanıklık arasında yataкта debeleniyorum. “Herkes uyuyacak. Çıt duyulmayacak. Anlaşıldı mı?” Anlaşıldı.

Sert disiplin yanlısı olmayan annem bu konuda tavizsizdi. Saat iki ile dört arası zorunlu öğle uykusundan kaçış yoktu. Şakir Amca’nın sesi duyuluncaya kadar. Ve saat dört sularında; az biraz kala ya da az biraz geçe sesi duyulurdu: “Dondurmaaaaaaaacı!”

Yataklardan, odalardan, evlerden, bahçelerden çocuklar fırlardı sokağa. Şakir Amca –beyaz giysili, hasır şapkalı– saymaya başlardı: çikolata, kaymak, çilek, limon. Ya da çikolata, kaymak, vişne, kavun. Bunlar sadece dondurma çeşitleri değildi, bir renkler ve tatlar şöleniydi. Hele o kavun! Hepsinden, hepsinden öteydi.

Nostaljinin ağlarına dolanıp abarttığımı sanmayın. Çocukluğunu 60’lı yıllarda Kumsal ile Maden arasında –Şakir Amca’nın güzergâhı buydu– geçiren, Ada’nın ayrılmaz bir parçası olan herkes bu anlattıklarımın şahididir. Bu, hayatta yediğim en nefis dondurmaydı.¹³

Aslında gerçek meyvelerle, süt ve şekerle yapılan her dondurma makbuldür. Annemin o küçücük “Dondurma Kitabı”ndan öğrenip yaptığı salepli dondurmalar ya da buzdolabının metal buz kutuları içinde dondurduğu, adı dondurma olmasa da dondurma olan *kasata* gibi.

Kasata, Büyükada’daki pazar öğle ziyafetlerinin finali idi. “Koş, Argiris’ten lor al” komutu *kasatayı* müjdelendi. Kaymak gibi tatlı lor Saat Meydanı’ndaki fırıncı/lokmacı Argiris Vretopulos’un adaşı peynirci Argiris Argiriadis’in dükkânından alınırdı.

Dükkânlar bitişikti. Sırtını saat kulesine verdin mi sağ kolda *arabaçidika*’ya, yani Arabacılar Meydanı’na giden dar geçit, sonra fırın, fırından sonra peynirci dükkânı gelirdi. Argiris salam, sosis ve meze çeşitleri de satardı; bir nevi şarküteri dükkânıydı ama uzmanlığı sütlü mamullerdi. Zaten her zaman tezgâh arkasında duran tombul annesi, salam değil tereyağı kokardı.

¹³ Bu yaz (2017) Burgaz Ada’da Şakir Amca’nın yeğeni dondurmacı Yunus’tan aynı nefasette kavun dondurması yedim. Muhteşemdi. Yıllar sonra aynı aile, aynı tat! Yolunuz düşerse kaçırmayın.

Dondurma KITABI



Annemin oldukça zengin yemek kitapları külliyyatında yer alan tek Türkçe kitap English Electric buzdolaplarının hediyesi olan dondurma kitapçığıydı. Anneme de bir arkadaşı hediye etmiş olmalı çünkü bizim ilk buzdolabımız Frigidaire markaydı ve evde herkes buzdolabına "frijider" derdi!

Gül Kokulu Kasata¹

Pagoto Kasato me Rodonero

Malzeme 8 kişilik, 10x20 fazla derin olmayan 2 kap

200 gr yağlı, tuzsuz lor peyniri (kahvaltılık lor)

200 gr krema

100 gr şeker (½ su bardağı)

100 ml su (½ su bardağı)

20 gr pudra şekeri (2 çorba kaşığı)

60 ml gülsuyu (4 çorba kaşığı)

50 gr kuru üzüm (yaklaşık ½ su bardağı)

4 yumurtanın sarısı (tercihen organik)

Hazırlanışı

Önce kuru üzümleri yıkayıp 15 dakika suda bekletip süzün. Ardından biri malzemenin tümünü alacak büyüklükte, diğer ikisi orta büyüklükte, tercihen cam üç adet derin kâse hazırlayın.

Loru büyük kâseye koyup ufalayın, gülsuyunu ilave edin ve mikser ile çırparak krema kıvamına getirin.

İkinci kâsedeki 200 gram krema ile pudra şekerini çırpın, yoğunlaşınca buzdolabına koyun.

Yarım bardak su ile yarım bardak şekeri bir iki taşım kaynatın, çok koyu olmayan bir şerbet kıvamına gelince ateşten alın ve ılınmaya bırakın (fazla soğumasın, sıcağa yakın, ılık olsun).

Üçüncü kâsedeki yumurta sarılarını güzelce çırpın. Kabarmaya başlayınca şerbeti kaşık kaşık (çorba kaşığı) katıp çırpmaya devam edin. Şerbet bitene, malzemeler iyice karışıp kabarıncaya kadar çırpmaya devam edin, sonra karışımı büyük kâsedeki hallolmuş lor peynirine ekleyin. Önce tahta kaşıkla karıştırın. Ardından topak kalmaması için mikser ile bir iki çevirin ve kuru üzümleri ilave edin.

Kremayı buzdolabından çıkartın, nazikçe karıştırarak azar azar (tıpkı çırpılmış yumurta aklarında yapıldığı gibi) büyük kâseye ekleyin. Malzemeleri kaşıkla karıştırarak birbirlerine yedirin.

Hazırladığınızı karışımı pişirme kâğıdıyla kapladığınız iki adet basık, dikdörtgen kaba boşaltın (*kasatayı* kolaylıkla

dilimleyebilmeniz için kapları ağızlarına kadar doldurmayın) ve sertleşene kadar 3-4 saat dondurun. *Kasatanın* kaskatı olmamasına dikkat edin. Eğer buzlukta daha uzun süre kalıp da çok sertleşirse sofraya götürmeden 10 dakika evvel buzluktan çıkarıp biraz yumuşamasını bekleyin, sonra dilimleyip servis edin.

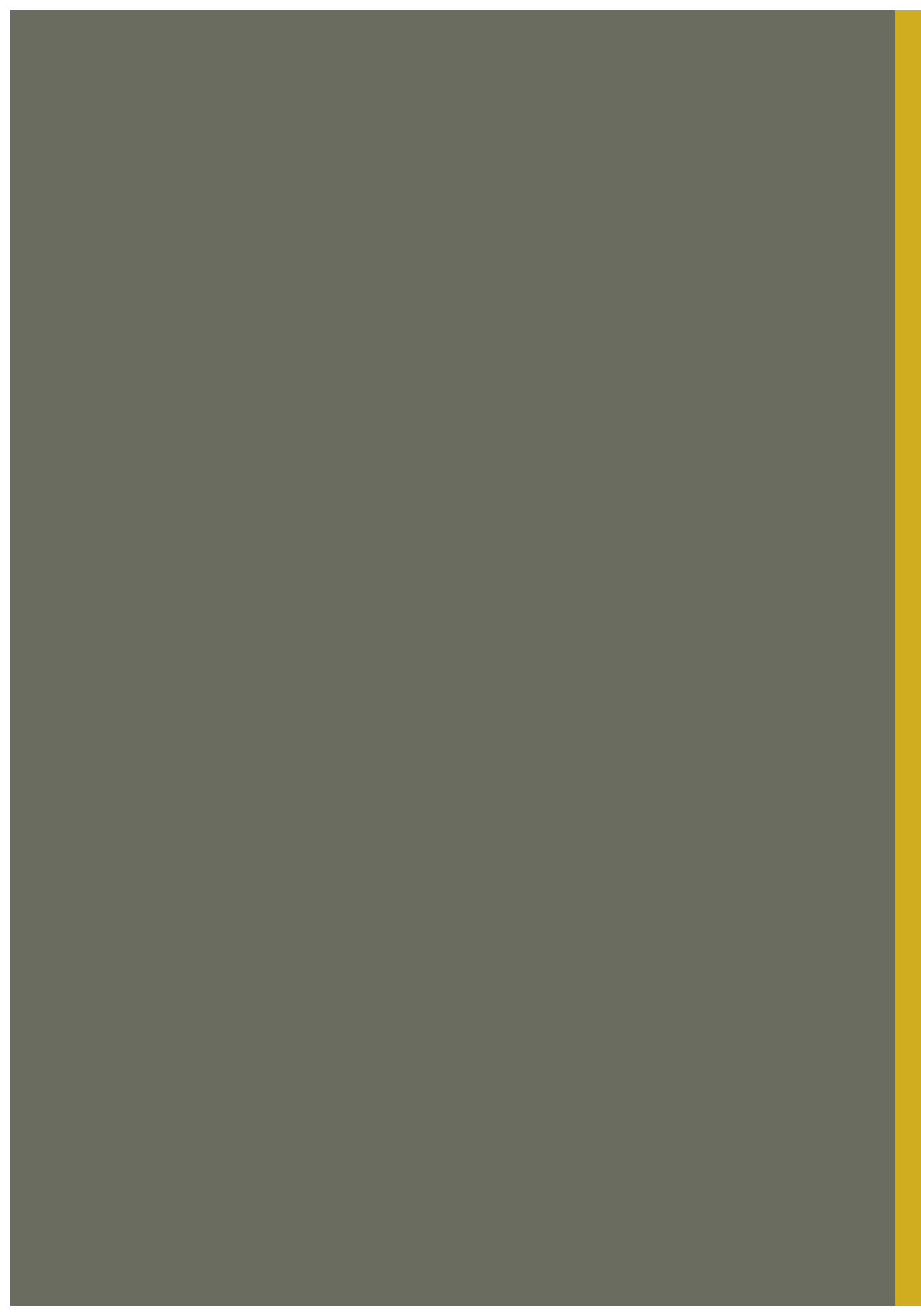
SİCİLYA kökenli *kasata* kuru üzüm dışında çeşitli meyve şekerlemeleri (*fruits glacés*) ya da bitter çikolata parçacıklarıyla da yapılabilir. Bizim evde yazın yapılan buydu; abartısız ve gül kokulu.

Kasata'ya çoğu kez kedidili eşlik ederdi. Kedidiline de bayılırdım. O yassı, incecik uzunca bisküvi yazın “kızlardan” alınırdı. Kızlar –Anna ve Eleni Çiçoviç– Büyükada vapur iskelesinden saat kulesine doğru çıkarken sağ koldaki Ankara Pastanesi'nin sahip ve işletenleriydi. Yetmişli yıllara kadar kapısında ellerinde birer tepsiyle ahşaptan iki “zenci” dururdu. Kızlardan bazen beş çayı için tuzlu ve tatlı *kulurakia*, yani “kuru pasta” denilen bisküviler de alınırdı. Ama bütün çocukların bayıldığı ekler pastalar (namı diğer *pipia*), piramitler ve neden “çorba” denildiğini bir türlü anlayamadığım *soupe anglaise* Madam Ortans'tan alınırdı. Dükkânın adı yanılmıyorsa Hanımeli'ydi fakat kimse kullanmazdı: “Git, Madam Ortans'tan ekler al” (dünyanın en nefis ekleri diye hatırlıyor arkadaşım İsabella), “Madam Ortans'tan milföy aldım”, “Doğum günü turtası Madam Ortans'tan alındı; kremalı, frambuazlı ve boool şantili. Enfesti.” Ermeniydi Madam Ortans. Etine buduna dolgun, sarı saçları lüle lüle, yanakları allıkla sıvanmış bütün gün kasanın arkasında kımıltısız dururdu. Boynunda kırmızı kurdele, yanında bir de papağanı olsa *Zorba* romanından¹⁴ fırlamış, Büyükada'ya gelmiş derdin!

¹⁴ Madam Ortans, Nikos Kazancakis'in *Zorba* romanının kadın karakterlerinden biridir.



Büyükada'nın saat meydanı; lokma
aldığımız Argiris'in (Vretopulos)
fırını ve lor aldığımız diğ r
Argiris'in (Argiriadis) dükkânı
 n nde Stefanos, ben ve ilk
bisikletim. Koruyucu meleğim
olmadan çarşıya inmek
ne mümkün?



Dördüncü bölüm
Babam ve balık yemekleri



BABAM

BABAM KOSTAS BALIK AVLAMAYI VE PİŞİRMEYİ SEVERDİ. Edebiyatı da severdi; gençliğinde iki kitapta topladığı kısa hikâyeler yazmıştı. İyi bir hikâye anlatıcısıydı. Duyarlıydı ve zengin bir mizah yeteneği vardı. Ne var ki, iyi bir yazar olmak için gereken zamanı ayıramadı, gereken emeği veremedi. İyi bir evlat, iyi bir eş, iyi bir baba, iyi bir işadamı, iyi bir cemaat üyesi olmak *zorundaydı*. (Oldu da.) *Part time* yazar olmak mümkün değil ama *part time* balıkçı olmak en azından o zamanlar mümkündü. O da balıkçılığı seçti. Ve bundan da büyük keyif aldı.

Balıklarla ilgili bildiğim hemen hemen her şeyi ondan öğrendim (birazını da Deveciyan'ın *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık* kitabından). Balıkları isimleriyle tanımayı, hangi balığın ne zaman avlanacağını (dolayısıyla yenileceğini), lezzet sıralamasına göre seçmeyi (birinci, ikinci, üçüncü sınıf balıklar), tazesini iki-üç günlükten ayırmayı, temizlemeyi ve de pişirmeyi ondan öğrendim.

Babam hazirandan eylül ortalarına kadar süren Büyükada günlerinde boş zamanının çoğunu denizde, balık avlayarak geçirirdi. Her hafta sonu “işadamı” kisvesinden sıyrılıp gün ağarmadan Ada'nın balık kayalıklarını, kerterizleri avcunun içi gibi bilen yılların balıkçısı Aleko ile birlikte balığa çıkardı. Saat 11 sularında, dopdolu çavelalarla dönerlerdi. Balıklar ayrı, pavur-yalar ayrı, ıstakozlar ayrı sepette gelirdi. Eğer “araba çeker” tabir edilen “baba” ıstakozlar varsa, bunlar kıskaçlarıyla küçüklere zarar vermesinler diye kapaklı, özel sepetlerde tutulurdu. Bir de zehirli dikenleri öldükten sonra bile tehlikeli olan, saatlerce can çekişen iskorbiterin sepetleri ayrıydı. Çavelalar balkonun güneşsiz –ve kedisiz– bir köşesine çekilir, deniz suyu ile ıslatılmış çuvalarla örtülür, bir kahve içilir, Barba Aleko teknesine, babam da “yarım saat kestirmeye” giderdi. Sonra balıkları lezzet sıralamasına, pişirme usulüne göre ayırma, dağıtma (eşe, dosta,

[YAN SAYFADA] Babam.

mahalleye, kedilere), temizleme (ertesi güne kalacak olanların pulları temizlenmezdi; “pul balığı taze tutar”) ve pişirme (hafta sonu balık yemekleri babamdan sorulurdu) faslı başlardı. Önce ıstakozlar (evet, “lar”) ve pavuryalar pişerdi. “Baba” ıstakozlar her zaman çıkmazdı ama 60’lı yılların sonuna dek ıstakoz sepetleri (*astakudera*) her hafta iyi kötü dolu gelirdi. Pavuryalar ise ibadullahtı. İstakoz ve pavuryalar canlı canlı kaynar suya atılıp pişirilirdi. Bu yöntemin bende yarattığı travmayı zor atlatıldım. Yemesine yordim, ama o pişirme anı aklıma geldikçe vicdan azabı çeker, “bir daha asla, asla, asla” diye kendi kendime söz verirdim. “Asla”nın gerçekleşmesi için yılların geçmesi, yaşımın kemale ermesi gerekti. Ben büyüdükçe ıstakoz da yok olma noktasına, fiyatı ise astronomik değerlere ulaştı. Bu da kararımda direnmeyi kolaylaştırdı! “İstakoz travması” –salyangozunkinden farklı olarak– sanırım oldukça yaygındır. Örneğin Selim İleri’nin *Evimizin Tek İstakozu* kitabında, sepetten çıkıp koridorda “yampiri yampiri” dolaşan ıstakozun gözyaşları eşliğinde “kederli bir törenle” hazırlanmasını anlatması bir travma belirtisi değil mi? Her neyse, aşçılığın gaddar yöntemlerini bir kenarda bırakıp babamın balık pişiriciliğine dönelim.

1910-1917 yılları arasında İstanbul Balıkhanesi müdürlüğü ve daha sonra da balık işleri başmüfettişliği yapmış olan Karekin Deveciyan’ın (1867 Harput-1964 İstanbul) kitabı Türkiye’de balık, balıkçılık ve balık yan ürünleri konusunda yazılmış en zengin kaynaktır. Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.

Babam bildik, “klasik” balık aşçılarından değildi. Ölçüyü, malzemeyi, pişirme tarzını ve süresini belli bir tarife göre değil o andaki keyfine, el altındaki malzemeye, hayal gücüne göre ayarlardı. Pişirdiği balık pilakilerinin, buğulamaların tadı her seferinde biraz farklı olurdu; farklı ama leziz. Balığa eşlik edecek malzeme seçiminde kural tanımazdı. Şaşırtıcı deneylere açıktı. Yeşilbiber bulamayınca





Dördüncü bölüm
BABAM VE BALIK
YEMEKLERİ

buzdolabında kalmış zeytinyağlı biber dolmasını balık pilakisine katmakta sakınca görmezdi.

Evin deneyimli –biraz da tutucu– aşçıların itirazlarına, hayret belirten “cık-cık” seslerine rağmen deneylerin sonuçları sofradakiler tarafından genellikle alkışlanırdı. Fakat en büyük alkışı başyapıtı sayılan balık çorbası alırdı.

Balık çorbasının nefaseti kullanılan balıkların çeşitliliğine ve tazeliğine bağlıdır. O nedenle en lezzetli balık çorbasını ağlardan çıkan irili ufaklı “ıskarta” balıklar ve deniz suyu ile balıkçılar pişirir derler; çorbayı tatlandırmak için bir iki soğanla azıcık zeytinyağından başka bir şey katmazlarmış. Fransızların *bouillabaisse*'i, Yunanların *kakaviá*'sı bu basit karışımın geliştirilmiş halidir. Babam da –kendi deyimiyle– “zengin işi” bir balık çorbası pişirirdi. Kaya, lapina, hani, küçük iskorpit gibi ufak çorbalıkların yanı sıra kırlangıç, lipsos, fener gibi büyük kafalı, beyaz etli balıklar da kullanırdı. Ve balığı daima soğuk –en fazla ılık– suya koyup pişirirdi: “Balığı kaynar suya koydun mu çorbadan hayır bekleme.”

Ailede artık balığa çıkan yok, aşağıdaki tarifte ufak tefek balık da yok ama büyük kafalılar (lipsos, fener) ve beyaz etliler (mezigit, kırlangıç) mevcut. Altı kişilik lezzetli bir balık çorbası için 3,5-4 kilo balık gerekir (büyük kafalılar ağır çeker). Daha mütevazı bir tat için 2,5 kilo yeterlidir.

Tarifin biraz zaman alıcı olmasının dışında başka hiçbir zorluğu yoktur, yani denemeye değer.

Yıl yaklaşık 1911-1915 arası, Deveciyan Efendi ailesiyle sofrada. Soldan Oğlu Levon Deveciyan, Karekin'in Eşi, Karekin Deveciyan ve Trabzon Araçnortu Arkyebisgobos Hovhannes Nazlıyan Kerabaytzar. Garo Kürkman Arşivi. Fotoğraf ve bilgiler için Kürkman'a teşekkürler.

Babamın Balık Çorbası

İ Psarosupa tu Baba

Malzeme 6-8 kişilik

Çorba için

3,5-4 kilo civarında çeşitli balık (örneğin: fener, iskorpit ya da lipsos, mezgit, kırlangıç, kefal, dülger)

2 lt su

10 adet tane karabiber

3 orta boy soğan

4 büyükçe yemeklik patates

3 orta boy havuç

3 defneyaprağı

1-2 dal taze kekik (isteğe bağlı)

90 ml zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

½ limon

Tuz

Terbiye için

2 yumurtanın sarısı

1,5 limonun suyu

Sebzelerin sosu için

30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)

1 limonun suyu

Maydanoz

Hardal

Tuz

Hazırlanışı

Balıkçınızdan balıkları temizledikten sonra kafaları az biraz etle ayırmasını (“kafa yakalı olsun”), büyük olanları ikiye bölmelerini, irice balıkları da dilimlemelerini isteyin; küçükler bütün kalsın.

Balıkları yıkayıp tuzladıktan sonra kapalı bir kapta buzdolabında bekletin.

Derin bir tencereye 2 litre su koyun. Bir buçuk tatlı kaşığı tuz, kabuğu hafifçe rendelemiş yarım limon, taze kekik, defne ve balık kafalarını ekleyip tencereyi ateşe sürün. Kafalar iyice pişip dağılmaya başlayınca kadar açık kapakla kaynatın (yaklaşık 15 dakika). Tencere kaynarken suyun üstünde biriken köpüğü delikli bir kepçeyle temizleyin.

Kafalar hazır olunca tencereyi ocaktan alın, kapağını kapatın ve balık suyunun ılınmasını bekleyin.

Bu arada patatesleri soyun, dörde bölüp tuzlayın, havuçları temizleyip üçe bölün. Soğanları halka halka doğrayın, üç çorba kaşığı zeytinyağıyla hafifçe öldürün ve diğer sebzelerle birlikte kenarda bekletin.

Balık suyu el yakmayacak kıvama gelince süzün. Kafaların etlerini ayıklayın. Kılçıkları, derileri, kekik dallarını, defneleri, limon kabuğunu atın. Tencereyi bir sudan geçirip süzölmüş balık suyunu tekrar içine boşaltın. Karabiberleri, patatesleri ve havuçları ekleyip ateşe koyun. Sebzeleri, biraz diri kalacak şekilde 5-6 dakika kapalı kapakla pişirin. Ateşi söndürün, patates ve havuçları delikli kepçeyle tencereden çıkarın, (karabiberler kalabilir) ve balık suyunun ılınmasını sabırla bekleyin.

Ilık balık suyuna kavrulmuş soğanları, yarı pişmiş patates ile havuçları, arta kalan üç çorba kaşığı zeytinyağını ve balıkları ekleyin. (Önce fener, dülger, lipsos, iskorpit gibi “sert” etli balıkları koyun, 2-3 dakika kaynattıktan sonra mezgit, kırlangıç gibi “yumuşak” etli balıkları ekleyin, Küçük balığınız varsa onlar en üstte kalsın.) Tencerenin kapağını kapamadan balıkları harlı ateşte pişirin; yaklaşık 10-12 dakika. Bu süre elbette balıkların büyüklüğüne, balık dilimlerinin kalınlığına bağlıdır. En üstteki balıkları kontrol edin, eğer dağılacak gibiyse tencereden daha önce çıkartın.

Süre tamamlanınca ateşi söndürün. Balıkları, patates ve havuçları tencereden dikkatlice çıkartın. Çorbayı süzün, soğanları, biber tanelerini atın ve kılçık kontrolü yaptıktan sonra tekrar tencereye aktarın.

Balıklar ılınınca kılçık-deri ayıklama operasyonuna başlayın (eğer iskorpit kullandıysanız gözünüzü dört açın). Lop etleri sebzelerle ve biraz balık suyu ile birlikte kapaklı bir kaba koyun ve yemek saatine kadar ılık tutun. Ufak balık parçalarını daha önce kafalardan ayıkladıklarınızla birlikte çorbaya katın.

Yumurta-limon terbiyesini hazırlayın. Tencereyi ocağa koyun. Terbiyeye iki-üç kepçe çorba ekleyin güzelce çırpın ve azar azar tencereye boşaltın. Hızlıca karıştırın, bir taşım kaynatın, tadına bakın, gerekiyorsa biraz tuz ekleyin ve hemen sofraya götürün.

Âdet olduğu üzere önce çorba içilecek, ardından hardal, zeytinyağı, limon, maydanozla tatlandırılmış havuçlar, patatesler ve lop balık etleri yenilecek.

Çorba bu haliyle nefistir fakat isterseniz şehriye ya da pirinç ekleyebilirsiniz.

Patates ve havuçları önceden sade suda azıcık haşlayıp balıklarla birlikte tencereye ekleyebilirsiniz. Bu yöntemle zamandan kazancınız fakat lezzetten kaybınız olacak. Seçim sizin.

Kurutulmuş kekik taze kekiğin yerini tutmaz. Saksıda ya da bahçenizde tazesı yoksa kullanmayın. Çorbayı kışın pişirecekseniz kekik yerine kereviz yaprakları kullanabilirsiniz; çorbanın tadını ve rengini biraz değiştirecek ama lezzet katacak.

Babam yazın, ağlardan çıkan balıklarla pişirdiği çorbadan başka, kışın, Pazar Sofrası'na lâyıık bir balık çorbası daha hazırlardı: *Terbiyeli Levrek Çorbası*. Levreği Beyoğlu Balık Pazarı'ndaki Erzincanlı balıkçısından alırdı. Evet, doğru okudunuz, babamın şimdi adını hatırlayamadığım balıkçısı ne İstanbullu bir Ermeni ne de Rum'du, Erzincanlı bir Türk'tü ve bu meslekte tek değildi. İstanbul'da epey Erzincanlı balık satıcısı vardı. 1939 depremin-den sağ kurtulup İstanbul'a göç eden bu insanlar sıcak mekânlarla alışık olmadıklarından açık havada ve soğukta çalışabilecekleri bu işi, balıkçılığı seçmişlerdi. Mesleği iyi öğrenip sonbahar kış aylarında balığın en lezzetlisini en tazesini satarlar, yazın dükkânı kapatırlardı.

Deveciyan levrek için: “Çok görkemli bir balıktır; eti çok değerli ve lezzetlidir. Kara avcıları için geyik ne ise balıkçılar için de levrek odur” der (*age*. s. 132). Söz konusu olan, önüne çıkan her yavru balığı yiyen, doymak bilmez, *labrax lupus* (kurt levrek) adını hak eden gerçek deniz levreğidir. Bu kadar iyi beslenen bir yaratığın eti elbette leziz olur ve lezzetinin tadına varmak için çorba haricinde, özellikle bir kilodan az olan levrekleri ızgarada ya da kâğıtta pişirmek gerekir.

Azıcık zeytinyağı, azıcık tereyağı, sarımsak ve birkaç kokulu otlar kâğıtta pişen levreğin tadını son zerresine kadar damağınızda duyacaksınız.

Yukarıda, babamın balık pişiriciliğinden söz ederken kural tanımadığını söyledim; galiba biraz abarttım, sıkı sıkıya uyduğu bir kural vardı: Pişirme yöntemi ve baharat seçimi balığın kendi tadını bastırmamalıydı. O yüzden mayonezle sıvanmış balıklar, acılı, domatesli ya da baharatlı soslar içinde yüzenleri pek sevmezdi. Bu kuralı sadece keler gibi (bkz. tarif, s. 259) yavan balıklar için göz ardı ederdi.

Balığın en tazesı

“Balığın tazesini gözünden, kokusundan anlarım” dersiniz bile balık alırken hiç aldanmadığınızı söyleyebilir misiniz? Pazardan aldığınız bir kilo sardalyenin içinden yumuşamış, rengi açık kahverengiye kaçmış üç-beş tane hiç mi çıkmadı? Ya da barbunların arasına iri bir tekir hiç mi karışmadı? Bu konuda iddialı olduğum halde, balıkçı oyunlarının kurbanı olmuşluğum vardır. O nedenle bu ara bölüme gerek duydum. Belki balık seçiminizi kolaylaştırır.

Terbiyeli Levrek Çorbası

Supa me Lavraki Avgolemono

Malzemeler 4-6 kişilik

1 adet deniz levreği, (yaklaşık 2 kilo)
2 orta boy soğan
4 tane karanfil
5-6 adet tane karabiber
1,5 lt su
90 ml zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
50 gr tel şehriye
2 yumurtanın sarısı
1 limon
Tuz

Hazırlanışı

Balıkçının temizleyip iriliğine göre ikiye ya da üçe böldüğü balığı yıkayıp kuruladıktan sonra hafifçe tuzlayıp bir saat kenarda bekletin.

Soğanları temizleyin, her birine ikişer karanfil batırın.

Balığı derin bir tencereye yerleştirin, ölçülü soğuk suyu ve az biraz tuz ekleyin. Su balığı hafifçe örtmeli, gerekirse biraz daha ekleyin ve ateşi yakın. Balık pişerken suda biriken köpüğü temizleyin, hiç köpük kalmamasına özen gösterin. Tenceredeki su berraklaşınca zeytinyağını, soğanları, tane biberleri ilave edip orta harlı ateşte balık iyice pişinceye kadar kapağını kapatmadan kaynatın. Ardından dağıtmadan dikkatlice tencereden çıkarın. Balık suyunu süzün. Soğanları, biberleri atın. Tencereyi çalkalayın ve süzölmüş suyu tekrar içine boşaltın.

Balığı güzelce ayıklayın. Kafayı temizleyin, kılçıkları ve deriyi atın. Küçük parçaları tenceredeki balık suyuna katın, lop parçaları ayrı sunmak üzere yemek saatine kadar kapaklı bir kapta ılık tutun.

Tencereyi tekrar ateşe koyun, tel şehriyeyi ekleyin, iyice karıştırın ve şehriye yumuşayınca kadar kaynatın.

Yumurta sarılarıyla limonu çırpın, balık suyundan bir iki kepçe ekleyip terbiyeyi hazırlayın. Şehriyeler pişince terbiyeyi azar azar çorbaya katın, bir iki fokurdatıp ateşi söndürün ve hemen sofraya götürün.

Önce çorba içilecek, ardından zeytinyağı limon sosuyla (ya da mayonezle) levrek yenilecek, belki de yanında haşlanmış patates ve güzel bir yeşil salata.

Kâğıtta Levrek *Lavraki sto Harti*

Malzeme 2 kişilik

2 levrek (her biri yaklaşık 500 gr) 4 fileto halinde
30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
20 gr tereyağı, küçük parçalara bölünmüş
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı su
1,5 tatlı kaşığı mercanköşk
½ çay kaşığı karabiber
Tuz
35x42 ebadında 2 adet pişirme kâğıdı

Hazırlanışı

Balıkçınızın hazırladığı levrek filetolarını soğuk sudan geçirip kuruladıktan sonra hafifçe tuzlayıp yarım saat bekletin.

Bir kâsede zeytinyağını, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, dövülmüş sarımsağı, karabiberi ve mercanköşkü karıştırın. Tuzlanmış filetoları arkalı önlü zeytinyağı karışımına bulayın. Streç filmle örtün (kapaklı bir kaba koysanız da olur, yeter ki kurumasinler) ve 2-3 saat buzdolabında dinlendirin.

Yemek saatine yarım saat kala buzdolabından çıkarın.

Fırını 160 derecede ısıtın.

35x42 ebadında iki pişirme kâğıdını hazırlayın. Her kâğıda iki fileto koyun, üzerlerine tereyağı parçacıklarını yerleştirin, bir tatlı kaşığı su serpiştirin ve pişirme kâğıdını katlayıp balığı “paketleyin”. Her ihtimale karşı –pişerken yırtılabilir– paketi ikinci bir kâğıtla tekrar sarıp sarmalayın ve fırın tepsisine yerleştirin.

Tepsiye azıcık su koyup sıcak fırına sürün. 160 derecede, turbo ayarında 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarın, elinizi buharla yakmadan paketleri dikkatlice açıp filetoları tabaklara aktarın.

Eğer mercanköşkünüz yoksa kekik kullanabilirsiniz, sadece miktarı azaltın ki kekiğin kuvvetli tadı levreğin tadını gölgelemesin.

“Balığın en tazesı” derken pazarda satılan balıkların tazeliğinden söz ediyorum çünkü balığın en tazesı oltanın ucundaki, ağların içindeki balıktır; denizden çıkar çıkmaz da bayatlamaya başlar. Elbette bayatlamanın aşamalarını –ya da tazelik derecesini diyelim– ölçmenin çeşitli yolları var. Balığın kokusu en güvenilir ve bildik tazelik göstergesidir. Denizden yeni çıkan balık kokmaz; kokusuzdur. Birkaç saatlik bir balık deniz kokar; bir günlük balık, balık balık kokar; gerisi malum yanına bile yaklaşılmaz. Ne var ki buzla örtülmüş bir balığın kokusunu almak zordur, bu da koku testinin her zaman yüzde yüz garantili bir sonuç vermediği anlamına gelir. Yapabileceğiniz ikinci bir test balığın sertliğini kontrol etmektir. Balıkçı pek hoşlanmazsa da işaret parmağınızla balığın gövdesini hafifçe bastırın, eğer eti sert, derisi gerginse ayrıca karın bölgesi patlamış değilse balık tazedir. Palamutları, mercanları, sardalyeleri ve daha pek çok balığın tazesini bu yöntemle seçebilirsiniz. Fakat buzun balıkları sertleştirdiğini de unutmamak gerekir. Ayrıca bazı balıkların eti “doğuştan” yumuşaktır. Mesela mezgit. Dokunma testi, tavuk balığı da denen beyaz etli mezgitin tazeliğini ölçmeye uygun değildir. Bu gibi durumlarda tezgâhtaki balığın solungaçlarına bakmak gerekir. Balığın “teneffüs organı” olan solungaç hava ile temas eder etmez pörsür, matlaşır, rengi giderek sararır. Fakat solungacın bir özelliği daha var: kolaylıkla boyanabilir; kırmızı boya bulmak da zor değildir. Yani tezgâhtaki bir palamudun kıpkırmızı solungacı her zaman tazeliğin garantisi olmayabilir; o taze değil, makyajlı bir palamut olabilir. Bu test de yatınca yapacak son şey balığın gözüne bakmaktır. Yorgun ve halsiz koltuğa çöktüğümüzde annem “Bayat balık gibi bakıyosun; hasta mısın?” diye sorardı. Taze balığın gözü parlak olur. Donuk, bulanık bir göz hayra alâmet değildir. Ancak kalkan, dilbalığı gibi bazı yassı balıkların acayip göz şekli ve duruşu bu kontrolü de zorlaştırır. Ayrıca bazı balıklar –mandagöz mercan gibi– bayatlasalar bile büyük ve patlak gözleri çöküp matlaşmaz.

Peki, bu durumda ne yapmalı? Ya balıkçıdan azar işitip –hatta dükkândan kovulma tehlikesini göze alarak– birkaç testi birden uygulamalı ya da pazarda güvendiğiniz, dost olduğunuz tek bir balıkçıdan alışveriş yapmalı. Babam öldükten sonra bile yıllarca onun Erzincanlı balıkçısından alışveriş ettim.

Bu “tazelik tespiti” faslı biraz uzun oldu ama son bir şey eklemeden bitiremeyeceğim: Pişmiş balığın tazeliği nasıl anlaşılır? Çiğ balıktan daha zor anlaşılır, hele önünüze kızartılmış ya da dilimlenmiş ve bol salça ile –hatta acılı– pişmiş olarak gelirse. Tazeliğini test edebileceğiniz tek pişmiş balık ızgarada pişmiş olandır.

Örneğin eğer sipariş ettiğiniz ızgara lüferin sırt kemiği etinden kolaylıkla ayrılıyorsa keyifle yiyebilirsiniz. Yok, yapışmış ayrılmıyorsa yetkiliyi çağırıp şikâyetle bulunun. Şikâyetiniz ciddiye alınırsa ne âlâ, alınmazsa o lokantayı defterden silin.

Dördüncü bölüm
BABAM VE BALIK
YEMEKLERİ

Müjde Günü, barbunya ve tekir

Ortodoks Kilisesi'nin büyük yortularından biri olan “Müjde Günü”nün kutlandığı 25 Mart'ta Rum Ortodokslar balık yer. Müjde Günü (*Evangelismos*, Başmelek Cebrail'in Meryem'e bir oğul doğuracağını müjdelediği gün) elli günlük büyük Paskalya perhizi boyunca balık yenilebilen iki günden biridir (diğeri, *Vaion*,¹ Paskalya öncesi pazar günüdür) ve perhiz tutan da tutmayan da o gün balık yer.

Evimizin ruhani lideri *Yaya*, bu kutsal günde balık yemenin “şart” olduğunu vurgulamak için 25 Mart yaklaştıkça, muhtemelen Kleopatra'dan miras kalan lafı tekrarlardı: “*Evangelismos* günü yiyecek balığın yoksa kılçığını yala.”

O gün bizim evde genellikle barbunya yenirdi. İri iri kıpkırmızı kızarmış hakiki barbunya, tekir değil. Tezgâhlarda yeni yeni görünmeye başlayan kalkan “küçüktür, tatsızdır” diye tercih edilmezdi. Kalkan, nisanın ortasından mayısın sonuna kadar yenirdi. Daha erken ya da daha geç avlananlar makbul değildi.

“Müjde Günü” balığı birkaç gün evvelinden sipariş edilir, yortuyu ve geleneği bilen İstanbul balıkçıları büyük talebe hazırlıklı olurdu. Yine de son güne kalanlar iyi balık bulamazdı. Eğer tanıdığınız, dostunuz yaşlı bir balıkçı varsa sorun bakalım: “İstanbul'da (1964'e kadar) en çok balık ne zaman tüketilirdi?” Eminim 25 Mart günü diyecektir.

Barbunya ile tekiri birbirlerinden ayırmayı da babamdan öğrendim. Tekir barbunyanın küçüğü değildir, olsa olsa kuzenidir. İkisi de aynı familyadan olmakla birlikte farklı balıklardır. Etlerinin lezzeti, renklerinin parlıtsı, kafa biçimleri, boyları (tekir 25 santimden büyük olmaz, barbunya 40 santimi bulabilir), balıklar hiyerarşisinde yerleri ve değerleri farklıdır. Ne var ki, barbunya diye tekir satıldığı sık görülür. Bazen “Al, al taze barbun” diyerek bana

1 *Vaion* yortusu Kilise takviminde İsa'nın Çile çevriminin başlangıcı kabul edilen Kudüs'e girişinin kutlandığı gündür. *Vaia* sözcüğü İsa'nın Kudüs'e muzaffer girişini selamlayan kalabalığın salladığı palmye dallarına atıfta bulunur. İstanbul'daki kutlamalarda zeytin dalları dağıtıldı.

irice bir tekiri uzatan balıkçıya, kaşlarını hayır anlamında kaldırıp “Benim babam balıkçıydı” deyince ses etmeden tekiri gerisin-geriye tezgâha bırakışını gülümseyerek izlerim. Bu “yarım” yalandan asla utanmam, tam tersi, beni balıkçı oyunlarından koruyan baba yadigârı bir tılsım sayar, kıvançla tekrarlarım.

Barbunyanın sırtı kırmızıya çalan pembe, karnı beyaza çalan soluk pembedir. Gözleri sırt rengi gibi kırmızımtıraktır. Başının üst kısmı kahverengi, alnıyla ağzı arasındaki bölüm yuvarlakçadır. Çenesinin altında bıyık gibi duran iki duyargası vardır.

Tekire gelince, onun da bıyıkları var, ama rengi kırmızıya değil sarıya çalan soluk pembedir. Yüzgeç ve kuyruğu sarıdır ve en önemlisi başının burun kısmı iyice eğiktir.

Görkemli barbunyanın eti lezzetli, beyaz, sıkı ve yağsızdır. Genellikle kızartılır. Kızgın yağda (tercihen zeytinyağı), çok hafif unlayarak dışı ktır, içi yumuşak kalacak şekilde kızartıldığında gayet hoş olur. Fakat daha midevî ve balığın zarif lezzetini –hele taş barbunu ise– en iyi şekilde koruyacak bir pişirme yöntemi istiyorsanız, aşağıdaki limonlu tarifi deneyin.

Babamın, limonlu barbunya tarifini Yunan yazar Potamianos’un kitabından öğrendiğini yıllar sonra keşfettim. *Ta Psaria ke i Magiriki* [Balıklar ve Aşçılık] babamın hep el altında bulundurduğu, bazen bize bölümler okuduğu, bazen kendi deneyimlerini de ekleyerek eğlenceli hikâyeler devşirdiği bir kitaptı. Ölümünden

sonra yanan bütün kitaplığıyla birlikte yok oldu. Birkaç yıl önce kitabın yeni baskısını Atina’da bulunca sevincimi tahmin edebilirsiniz.

“Balıkçı” babamın başucu kitabı:
Themos Potamianos’un *Balıklar ve Aşçılık*. Fotoğraf: Hadiye Cangöçke.



Limonlu Barbunya

Barbunia me Lemoni

Malzeme 2 kişilik ana yemek ya da 4 kişilik meze için

8 tane orta boy barbunya

2 limon

Tuz

Hazırlanışı

Balıkları temizleyip yıkadıktan sonra tuzlayın ve tek sıra halinde kalın tabanlı, kapaklı bir tavaya dizin. Balıkları neredeyse örtecek kadar limon suyu ekleyin, tavanın kapağını kapatıp ateşe sürün. Tavayı arada bir sallayarak büyük boy barbunyaları 4-5, orta boyları 3-4 dakika pişirin. En yalın ve leziz haliyle barbun yemeği / mezesi hazır! Leziz olduğu kadar kolay ve garantili bir tariftir. Yeterince limon suyu kullanırsanız başarısız olma ihtimali sıfırdır. Tek dikkat edeceğiniz nokta balıkların aynı boyda olmasıdır. Eğer isterseniz servis ederken biraz zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Yağsız hali daha lezizdir. Yine de karar sizin.

Limonlu tarifi boyları çok ufak olmayan tekirle de yapabilirsiniz. (15-20 adet orta boy tekir aşağı yukarı yarım kilo çeker). Tekirin eti, barbunyanınki kadar olmasa da lezzetlidir, limonlu pişince de karides tadında olur. Fakat kızgın zeytinyağında kızarınca da kafaydı, kuyruktu, kılçıktı demeden çerez gibi çıtır çıtır çok hoş yenir. Yazın bol tekir çıkınca evde “tekir partisi” verilirdi. Bahçedeki büyük çamın altında uzun tahta masada sofralar kurulur, sadece ve sadece tekir yenirdi; yanında biraz ekmek, bahçeden sırık domates ve şarap. Tepeleme tekir dolu tabaklar silinip süpürülürdü. Arta kalan birkaç kılçık, birkaç kuyruk parçası, dizilmiş, meze bekleyen kedilere verilirken babam muzip gülümsemesiyle retorik sorusunu sorardı: “Kediler neden tekir kafası yemez?” Ve herkes “Çünküüüü insanlar yer” diye haykırırdı. Dedim ya, soru retorikti!

Güzel günlerdi. Kötü günler, kasvetli günler de vardı elbette; aile içinde ve dışında çözümlenmeyen anlaşmazlıklar, kırgınlıklar, korkular, gözyaşları, hastalıklar ve ölümler. Hayat her gün bayram değildi. Ne var ki balık bereketiyle, şarap kadehleriyle ve hep bir ağızdan söylenen Vembo’nun, Marudas’ın ve Yunanistan’ın Tino Rossi’si sayılan Gunaris’in şarkılarıyla donanmış yaz sofralarından sağaltıcı neşe fişkırırdı.²

[YAN SAYFADA] Tuzlanıp tütsülenen yaklaşık 300 gramlık kefal balığına (ki adı kobardır) likorinos denir; kefal balığının etini sevmeyenler bile tadına hayran kalır. Fotoğraf: Koray Şentürk.

Kefal balığı

İstanbullular kefal balığını pek sevmez, koktuğuna inanırlar. Oysa ağır kokan, Haliç’te –o da bir zamanlar– avlanan kefallerdi. Kefal balığı tatlı suda da yaşayabilen bir balıktır. Kışın sular soğuyunca Haliç’e sığınan kefaller giderek kirlenen suyun kokusundan nasibini alırdı. Bugün artık Haliç’te kefal avlanmıyor ama kefalın dibe vurmuş itibarı hâlâ iade edilmedi.

Kışın avlanan Haliç kefalleri genellikle haşlanıp mayonezle yenirdi ama ne mayonez ne de içine konan kornişonlar, kapariler o ağır kokuyu bastırırdı. Aksine temiz sularda avlanan kefallerin (genellikle denizle bağlantısı olan göl ve lagünlerde avlanırlar) beyaz eti yağlı ve lezizdir; bilenler için yemeği de çorbası da

2 50’li yıllarda popüler olmuş tango, samba ve “kibar rebetiko” (*arhondorebetiko*) ritmindeki bu “hafif” şarkıları –rebetiko, Yunan ve Rum orta sınıfının beğenisini henüz kazanmamıştı– merak edip dinlemek isteyenler kitabın sonunda verilen küçük seçkiden yararlanabilirler.



makbuldür. Kefal çorbası Osmanlı kaynaklarında “nazük kefal şorvası” olarak geçer.

Kefal, babamın avladığı balıklardan değildi ama çeşitlerini, huylarını, marifetlerini ve pişirmesini iyi bilirdi ve güzel anlatırdı. Kafa yapısına ve boylarına göre değişen adları vardır kefallerin: Has kefal ile topbaş kefalın kafaları tostoparlak, vücutları yuvarlaktır. Kafası düz olan altınbaş kefalın (sarıbaş ya da sarıkulak da denir) solungaçlarının üstünde altın gibi parlayan sarı lekeleri var. Pek lezzetli ve “mevzun vücutlu” bir balıktır. Kobar (ya da Nobar) başı sivri, boyu kısa bir kefal cinsidir ve onunla en iyi *likorinos*’lar yapılır. Yeri gelmişken kefalden yapılan diğer bir “delikates”ten söz edeyim: Balık yumurtası. Kefal balığının tuzlanıp kurutulduktan sonra (sarı) balmumuyla kaplanmış yumurtası gastronominin sayılı mezelerindendir. Çeşitler kısaca bunlardır ama bana en ilginç gelen bu balığın huyları ve marifetleriyle ilgili anlatılanlardır. Balıkçılara göre kefal (Yunanca *kefalos*) en akıllı (ya da kurnaz) balıklardan biridir. Zaten adını da bu özelliğine borçludur. *Kefali* Yunancada “kafa” demektir, mecazi anlamı “akıl”dır.

Kefal oltadaki yemi iğneyle birlikte yutmazmış, yemin çevresinde dolaşıp ucundan ufak ufak çimdikleyerek, kafa vurup dağıtarak yiyip bitirmiş. En sevdiği yem ise peynirmiş! Kefallerin beğenileri yöreye ve cinslerine göre değişse de peynir-ekmek bütün cinslerin ortak tercihiymiş. Oltaya takıldığında bir çırpınmayla

[YAN SAYFADA] Likorinosun
temizlenip sofraya için hazırlanması
Fotoğraflar: Koray Şentürk.

ya da ağla çevrildiğinde çevik bir zıplamayla kendini kurtarabilirmiş. Ve işte en inanılmaz özelliği o olaydan sonra görülürmüş. Haber yıldırım hızıyla yayılır ve uzun bir süre hiçbir kefal o sulara,

o oltaya yanaşmazmış. Doğru mu? Hurafe mi? Bilemiyorum. Bütün bunlar babamın –muhtemelen Potamianos’un kitaplarından okuyup– bize anlattığı, benim masal gibi dinlediğim, hoşlandığım hikâyelerdir; o yüzden size de anlattım.

Gelelim tariflere. Kefaller her mevsim ağız tadıyla yenilebilen lezzetli balıklardır ama kışın etleri daha bir lezzetli olur. Ocak-nisan arası kefal yemek için en iyi zamandır. Babam kefalleri iki türlü pişirirdi: Biri, domatesler piyasadan kalkmadan, lüfer büyüüp tezgâhları doldurmadan (unutulmaz uyarı: “En lezzetli lüfer Cumhuriyet bayramında yenir.”) eylül sonu pişirdiği pilaki, diğeri de kış günü fırında pişirdiği ekşili-terbiyeli kefal yemeği.

Terbiyeli Kefal Balığı tarifine annemin eli değmiş olmalı; kapari onun sevdiği “çapkın” kategorisinden bir malzemeydi. Terbiyeli kefal balığına pek yakıştığını itiraf etmeliyim. Lütfen es geçmeyin. Tarifin nefaseti biraz da kaparidendir.

Kefal Balığı Pilakisi

Kefalos Plaki

Malzeme 4 kişilik

1 kefal balığı, yaklaşık 1,5 kilo
75 ml zeytinyağı (5 çorba kaşığı)
3 büyük domates
1 orta boy havuç
½ su bardağı kereviz yaprağı
½ demet maydanoz
2-3 acı yeşilbiber
5-6 diş sarımsak
2 defneyaprağı
½ limonun suyu
½ tatlı kaşığı şeker
Tuz

Hazırlanışı

Balıkçınızdan balığı temizledikten sonra kafayı “yakasız” (etsiz) ayırmasını, gövdeyi de dörde bölmelerini isteyin.

Balık dilimlerini yıkayıp kurulayın. Güzelce tuzlayıp kapaklı kapta yarım saat kadar bekletin. Bu arada pilaki malzemelerini hazırlayın.



Küçük bir tencerede balık kafasını bir bardak soğuk su, tuz ve defnelerle dağılıncaya kadar kaynatın. Balık suyunu süzün ve sıcak tutun.

Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın, ufak ufak doğrayın ya da rendeleyin. Havucu halka halka kesin. Kereviz yaprağını, maydanozu ve biberleri kabaca doğrayın. Sarımsakları büyüklüklerine göre ikiye ya da dörde bölün.

Zeytinyağını yavaş yavaş bir tencerede ısıtın. Önce sarımsakları hafifçe kavurun. Sarımsakların rengi dönünce acı biberleri, defneyi ve havuçları ekleyin. Tencereden mis gibi kokular yükselmeye başlayınca rendelenmiş domatesleri, maydanozu, kereviz yapraklarını, şekeri ve yarım bardak sıcak balık suyunu ekleyin. Tuza gerek yok, hem balık suyu hem balık dilimleri yeterince tuzlanmıştır. Tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte malzemeleri 5-6 dakika kadar pişirin. Salça yoğunlaşınca ateşi söndürün ve hafif ılınmasını bekleyin. Balık dilimlerini tencereye tek sıra halinde yerleştirin. Her iki tarafın da sosa bulanması için bir iki kez çevirin. Limon suyunu ekleyin. Tekrar kapağı kapatın ve arada bir tencereyi sallayarak ve eğer gerekirse azıcık sıcak balık suyu ekleyerek kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.

Tencereyi ocaktan alın ve yemeği kendi suyu içinde ılınmaya bırakın. Balık pilakisi, her pilaki gibi, ılık (oda sıcaklığında) yenir.

Eğer isterseniz sofraya götürürken biraz ince kıyılmış maydanozla süsleyebilirsiniz. Suyuna banacağınız taze ekmeği unutmayın.

Salça ne çok sulu ne de çok yoğun olmalı. Bu kritik kıvam deney ve zamanla tutturulur. O zamana kadar, duruma göre, eklenecek azıcık balık suyu ya da bir tatlı kaşığı piring unu sorunu çözebilir.

KEFAL pilakisi fırında da gayet güzel pişer, her iki çeşidi de hoştur. Etleri sıkı olan tüm balıkların –özellikle yavan olanlar– boylarına göre bütün ya da dilimlenmiş olarak pilakisi yapılabilir, yeter ki taze olsunlar. Tencere ya da fırında pişen bir balık pilakisi, hele dilim halindeyse her zaman bir ziyafet sofrasına layıktır.

Terbiyeli Kefal Balığı

Kefalos Avgolemono

Malzeme 4 kişilik

4 adet kefal (tanesi 400 gr civarında)
30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
40 gr tereyağı
4 diş sarımsak
5 defneyaprağı
1 çorba kaşığı kapari
2 limon
2 yumurta
1½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Temizlenmiş, yıkanmış, suları süzülmüş dört adet kefal balığını hafifçe kuruladıktan sonra tuzlayıp içlerine dışlarına zeytinyağı sürün. Her birinin karnına ikiye bölünmüş birer diş sarımsak, bir defneyaprağı yerleştirin, kapaklı bir kaba koyun ve buzdolabında iki saat kadar dinlendirin.

Pişirmeye yakın buzdolabından çıkarıp yarım saat oda sıcaklığında bekletin. Fırın tepsisini kalan zeytinyağı ile yağlayın. Balıkları yerleştirin. Biraz karabiber serpiştirin. Tereyağını, kalan defneyaprağını, kapariyi, azıcık tuz (çünkü hem balıklar tuzlanmıştır hem kapari tuzludur) ve bir limonun suyu ile yarım bardak su ilave edip önceden 160 derecede ısıtılmış fırına sürün. Arada tepsideki suyu kontrol edin ve bir kaşıkla balıkların üzerine gezdirin. Gerekirse biraz sıcak su ekleyin ve balıkları boylarına göre 10-12 dakika pişirin. Tepsinin susuz kalmaması önemlidir.

Balıklar pişerken 2 yumurta sarısını bir limonun suyu ile çırpın.

Balıklar pişince tepsiyi fırından çıkarıp fırını söndürün.

Terbiyeye bir iki kaşık balık suyu ilave edin, iyice çırpın ve tepsiye boşaltın. Tepsiyi biraz sağa sola sallayarak balıkların terbiyeye iyice bulanmalarını sağlayın ve tekrar sıcak fırına koyun. Yemeğin suyu hafifçe koyulaşıncaya kadar sıcak fırında bekletin (yaklaşık 5-6 dakika).

Yemeği fırından alın, tepsiyle sıcak sıcak sofraya götürün.

Lipsos

Lipsos Yunanca “eksik” demektir. Lipsos da adına fazlasıyla layık bir balıktır; vücudu neredeyse “eksik”tir. Kocaman dikenli bir kafası ve küçük bir vücudu var. Lipsos ne kadar iriyse (beş kiloluk lipsoslar varmış) kafası o oranda büyük olur. Gerçi kafa, ağız büyüklüğünde ve çirkinlikte fener balığıyla (O ne kafa? Vücudunun yarısı kafa, o ne ağız? Kafanın yarısı ağız.) birincilik için yarışamaz ama ikinciliği kesin kazanır. Her ikisinin sıkı, beyaz eti lezizdir; ıstakozunkine benzediği bir gerçektir. Koca kafalarıyla yapılan çorbalar da ayrıca nefistir. Zaten balıkçılar lipsosa “çorba balığı” derler. İzmir yöresinde bir adı daha var: “Ada Beyi”. Ege sularında hâlâ sık rastlanır, eskiden Marmara’da, Adalar’da her mevsim bol miktarda avlanırdı. En lezzetli zamanı mayıs-temmuz arasındır.

Lipsos’un rengi kırmızı ya da koyuca pembedir. Deveciyan daha güzel tarif eder: “narçiçeği rengi” der. Pulları kahverengi, büyük yan yüzgeçleri kahverengi çizgili, kuyruğu kahverengi benekli ve ikisi de açıldı mı bir yelpaze kadar zariftir. Kayalık yerleri, derin suları tercih eder ve bulduğu her şeyi yer. Obur balığın tekidir. Dikenleri zehirlidir, batınca tıpkı yakın akrabası iskorpitin dikenleri gibi acı verirler. O yüzden eğer deneyimli değilseniz temizleme işini balıkçınıza bırakmanız daha isabetli olur. İskorpit dedim (adını “akrep” anlamındaki Yunanca *skorprios*’tan alır), o da çirkinlik yarışında üçüncülüğü hak eder. Marmara’nın çamurlu sularını henüz terk etmemiş balıklardan biri olan, pas renkli iskorpitin orta karar bir lezzeti vardır ama çorba için aranan bir balıktır. Aksi gibi çok kılçıklıdır. Çorba yapmayı düşünmüyorsanız haşlayıp kılçıklarını dikkatlice ayıkladıktan sonra zeytinyağı-limon ve maydanozla güzel bir salata yapabilirsiniz. Lipsosa gelince, onu çeşitli şekillerde pişirebilirsiniz; buğulama, pilaki, çok başarılı olmasa da ızgara ve elbet çorbasını yapabilirsiniz ama hiçbirisi babamın yahnişiyle boy ölçüşemez.



Bir zamanlar İstanbul'da
balık bereketi. Balığın bir
gün tükeneneğini o zaman
kim düşünebilirdi? İstanbul
Araştırmaları Enstitüsü
(İAE) Fotoğraf Arşivi; resim
kurumun karşılıksız izniyle
yayımlanmaktadır.

Lipsos Balığı Yahnisi

Lipsos Yahnisi

Malzeme 4 kişilik

2 adet temizlenmiş lipsos, her biri 500-550 gr civarında
3 büyük domates
75 ml zeytinyağı (5 çorba kaşığı)
100 ml sıcak su (½ su bardağı)
1 büyük soğan
4 büyük diş sarımsak
2 tatlı yeşil biber
2 acı yeşil biber
1 tatlı kaşığı kekik
½ tatlı kaşığı şeker
Tuz

Hazırlanışı

Temizlenmiş, yıkanmış lipsosları kuruttuktan sonra tuzlayın ve yarım saat kadar kapalı kapta buzdolabında bekletin.

Domatesleri rendeleyin. Soğanı halka halka doğrayın. Sarımsakları ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra biberleri kabaca kıyın.

İki balığı da alacak büyüklükte yayvan bir tencerede yağı kızdırın. Önce soğanları şeffaflaşınca kadar çevirin. Sarımsakları ekleyin, hızlı hızlı karıştırın, biberleri katın, bir iki çevirdikten sonra kekiği ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Tenceredeki karışımın kokusu burnunuzu tatlı tatlı kaşımaya başlayınca (yaklaşık 3 dakika sonra) rendelenmiş domatesleri ve sıcak suyu ilave edin. Azıcık tuz ve şekeri de kattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte arada bir karıştırarak 15 dakika pişirin.

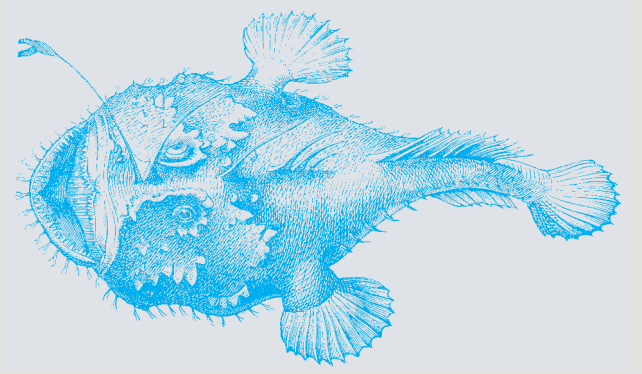
Salça yoğunlaşınca ateşi söndürün. Biraz ılınınca balıkları tencereye yerleştirin. Kaşıkla salçanın bir bölümünü balıkların üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte balıkları 15 dakika kadar pişirin. Eğer balıkların saldığı su fazlaysa tencereyi ocaktan almadan kapağı açıp ateşi güçlendirirseniz salça tekrar yoğunlaşacaktır.

Balıklar ilik gibi yumuşacık olunca ateşi söndürün ve tencerede ılınmaya bırakın.

Balıkları zedelemekten tencereden çıkarın. Kafaları ayırın (sakın atmayın), sırt dikenlerini ayıklayın ve balıkları

uzunlamasına ikiye ayırıp orta kılçığı çıkarın. Dört filetonun kılçığını, en azından büyükleri, mümkün olduğu kadar ayıkladıktan sonra bir servis tabağına yerleştirin. Bol salça ekleyin ve sofraya götürün. Balık kadar leziz salçayı ziyan etmemek için taze ekmeği unutmayın.

Geriye kafalar kaldı. Lipsosun iri kafası yabana atılacak bir parça değildir. Yemesini bilen için kafa lop etli filetodan da makbuldür ve hakkını verecektir, yeter ki sofrada balık kafasını elle yiyen meraklıyı ayıplayacak biri olmasın!



[SOLDA] Koca kafalı, küçük gövdeli lipsos balığı ve [SAĞDA] ağız ve kafa büyüklüğünde lipsosa fark atan fener balığı.

Keler

Siz hiç köpekbalığı ya da yakın akrabalarından birini yediniz mi? Ben çocukluğumda çok keler yedim.

Köpekbalığı familyasından olan keler korkunç görünüşlü ve tehlikeli bir balıktır ama okyanus canavarı değildir. Ege'de, Akdeniz'de mayıs-eylül ayları arasında sık rastlanır ve avlanır. Ağları da paramparça eder. Eskiden Marmara'da, Adalar civarında da çıkardı. Ne var ki balık pazarlarında –müşteri korkmasın diye– derisi soyulmuş, kafası atılmış, dilim dilim satıldığı için onu tanıyan, korkunç görünüşünü bilen azdır.

Kelerin vücudu köpekbalığınıninkine oranla daha kısa (en fazla 1,5 m.) ve basıktır. Üst tarafı biraz tırpana ve vatozu andırır. Kafası yassı, gözleri küçük, ağzı kocaman ama kafasının altında değil, tam ucundadır. Sırtı koyu esmer ve siyah beneklidir, karnı beyazdır. Pulları yoktur, derisi zımpara gibidir. Bir zamanlar değerli ahşap ya da fildişi eşyalarının cilalanmasında kullanılmış. Etine gelince, sert ve yavandır. Peki, madem yavan neden yenir? Çünkü kılçıksız lop eti bir mahalleyi doyurur. Babamın getirdiği kocaman bir keleri bahçenin çam ağacına asıp koyun derisi soyar gibi derisini soyduğunu, etini bölüp bölüp komşulara dağıttıktan sonra bile günlerce keler yediğimizi hatırlarım. Yavan keleri tatlandırmak için çeşitli tarifler denerdi: İnce filetolar çıkarıp zeytinyağında (bazen de tereyağında) kızartırdı, kuyruk tarafının küçük çaplı dilimleriyle bol soğanlı yahni pişirirdi, büyük dilimlerin bir bölümünü fırında domatesli-patatesli, bir bölümünü de kekikli-limonlu pişirirdi. Bence en leziz olanı bol limonlu kelerdi.

Küçük balıklar

Mikropsara, yani küçük balıklar deyince bugün aklıma sardalye ile hamsi gelir. Ne gariptir ki çocukluğumda bizim evde hamsi yenmezdi. Gerçi o dönemde (1950'ler-1960'lar) çipura da yenmezdi, ne bizim evde ne de İstanbul genelinde. Çipura Ege'de avlanır, İzmir'de yenirdi (daha sonra Bodrum'da), trança da öyle. Orfoz ve lagosu da ilk kez Marmaris'te yedim. O yıllarda balığın uçakla taşınabileceğini aklının ucundan geçiren biri var mıydı acaba bu memlekette? Babamla İzmir'e gittiğimizde ya da geçerken, Konak'taki eski balıkhanenin üstündeki salaş balıkçıda kömürde pişmiş çipura ve trança dilimleri yedik. O balıkların tadı, o balık yağıyla duman altı olmanın mutluluğu bugün hâlâ unutulmayanlar listesinde. Neyse, *mikropsara*'lara dönelim. Neden hamsi yemezdik? Küçümsendiğinden değil;

Limonlu Keler Balığı

Keleri Lemonato

Malzeme 4 kişilik

4 büyük dilim keler (yaklaşık 800 gr)

30 ml zeytinyağı (2 çorba kaşığı)

60 gr tereyağı

2,5 limon

1,5 tatlı kaşığı kekik

4 diş sarımsak

1 su bardağı sıcak su

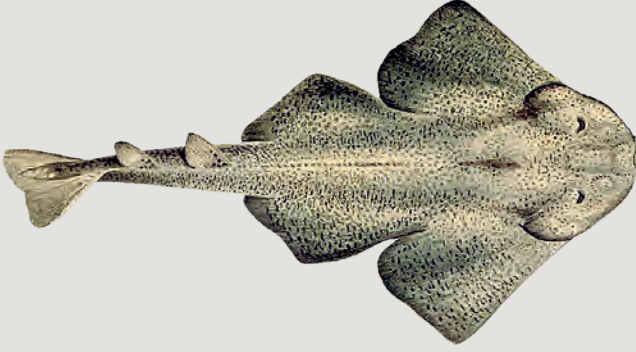
1 tatlı kaşığı pirinç unu

Karabiber

Tuz

Hazırlanışı

Keler dilimlerini yıkayıp kuruladıktan sonra iki çorba kaşığı zeytinyağı, bir limonun suyu, tuz, az karabiber ile ½ tatlı kaşığı kekik karışımını arkalı önlü bolca sürün, buzdolabında kapaklı bir kapta, arada bir çevirerek en az 2-3 saat dinlendirin.



Köpekbalığı familyasından keler balığı.

Dibi kalın, kapaklı bir tavada ya da dibi kalın yayvan bir tencerede tereyağını eritip önce kabaca doğranmış sarımsakları, hemen ardından balık dilimlerini ekleyin ve çevire çevire orta harlı ateşte önlü arkalı kızartın. Fazla kızartmanıza gerek yok, balık yağı emip hafifçe renk değiştirsün yeter (yaklaşık ikişer dakika).

Balık hazır olunca tavaya bir limonun suyunu ve ½ bardaktan biraz fazla sıcak su ekleyin. Biraz daha kekik ve karabiber, az biraz daha tuz serpiştirin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Yarım limonu halka halka kesin. Her balık dilimin üstüne ince birer

limon dilimi yerleştirin, kapağı kapatın ve kısık ateşte keler dilimleri yumuşayıncaya kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

Yemeği ocaktan almadan önce az suda erittiğiniz pirinç ununu ekleyin. Tencereyi sallayarak har ateşte bir iki fokurdattın. Yemeğin suyu yoğunlaşınca ateşi söndürün ve biraz dinlendirdikten sonra tavayla (ya da tencereyle) sofraya götürün.

Limonlu salçanın hakkını vermek için haşlanmış patates ya da beyaz pirinç pilavıyla denemenizi öneririm.

Yemeğin başarısı biraz da kekiğe bağlı. Marketlerdeki paketlenmiş kekik yerine Temmuz-Ağustos aylarında pazarlarda –ya da baharatçılarda– satılan keskin kokulu taze kurutulmuş kekiği tercih edin.

KELERİ bulunca bazen soya ve balık sosu ile Çin usulü ya da bol baharatlı, acılı Hint usulü pişiririm. Tencereye bir avuç karides de ekleyince her iki usul nefis olur! Aklınızda olsun.

babamın balık konusunda öyle bir yanlışı yapabileceğini hiç sanmam. Belki balık pazarlarında sık rastlanmazdı, belki balık bolluğundan sıra gelmezdi. Doyurucu bir cevap veremediğimin farkındayım ama bu durumu açığa kavuşturmak için İstanbul'da kalan birkaç Rum arkadaşına sordum. Onlar da şaşkınlıkla “Evet, biz de hamsi yemezdik” deyince bir garipliğin olduğu ama sadece bizim aileye mahsus olmadığı sonucuna vardım. Aileden biri olsaydı konuyu deşebilirdim ama kimse yok. Kalmadı.

Hamsiyi es geçen bizimkiler sardalyeyi yaz boyu mayıstan-ağustosun sonuna kadar afiyetle yerlerdi. Eylül'de sardalye Akdeniz'e doğru inmeye başlar, kışı orada geçirir, nisanda yumurtlar, mayısta Marmara'ya doğru yola çıkar. Bu yolculuğa balıkçılar *anevasia-katevasia* [iniş-çıkış] derlerdi.

Marmara'da sardalye avı haziran ayında başlar ama balık ancak temmuz ortalarında, ağustosta yağlanır. Yağsız “erken hasat” sardalyesi ya fırında domatesli pişirilir ya da asma yaprağında ızgara yapılır. En yağlı, en lezzetli sardalye ağustos ayında avlanır. Denizden çıktığı gibi, içi temizlenmeden ızgaraya atılır (namı diğer boklu sardalye) ve bir lokmada yenir. Yağ damlayan ağustos sardalyesini asma yaprağında pişirenlere şaşardı babam: “Günah” derdi, “Zıyan ediyorlar güzelim balığı.” Büyükada'da “namlı” bir lokantanın aşçısının yaz boyu pişirdiği asma yaprağındaki sardalyeler ile övündüğünü duyunca, “Herif bir boktan anlamaz, kenefe gardiyan yazılır” demişti. Ne hoşuma gitmişti bu lafı! Durumu tanımlayacak en doğru, en mizahi söz buydu.

Sardalyenin tek bir kusuru var: Tazeliğini uzun süre koruyamaz, kısa sürede bayatlar. Sudan çıkar çıkmaz ölür ve yumuşamaya başlar. Bu yüzden denizden uzak yörelerde sardalye yemek pek akıl kârı değildir.

Küçük balıklar kategorisinin sevilen bir üyesi de aterina ya da gümüşbalığıdır. Şubat ortası-nisan arasında avlanan bu küçücük (Deveciyan'a göre boyu asla 15 santimi geçmez), yarı şeffaf balığın eti gibi karaciğeri ve yumurtaları da çok lezzetlidir ve taze olduğu zaman –tıpkı taptaze sardalye gibi– içi temizlenmeden pişer ama ızgarada değil tavada. Eğer küçük aterinaları tek tek kızartmaya üşeniyorsanız Gümüşbalığı Omleti tarifini deneyin.

Evde, ıstakoz ve pavuryalar haşlandıktan sonra “natürel” yenirdi. Kimse bu lezziz yaratıkların tadını sosla bozmaya kıyamazdı. En fazla ıstakoz için limon-zeytinyağı-maydanoz sosu hazırlanırdı. Soslu yenen tek kabuklu galiba karidesti. Karidesleri domates, kırmızı acı biber ve –ne hikmetse– kaşar peyniriyle boğmayan, tadını yok etmeyen bir tarifi 266. sayfada bulabilirsiniz.

Fırında Sardalye

Sardeles sto Furno

Malzeme 4 kişilik

1 kilo sardalye
60 ml zeytinyağı (4 çorba kaşığı)
15 ml sirke (2 çorba kaşığı)
3 büyük olgun domates
1 büyük sert domates
1 su bardağı maydanoz
4 diş sarımsak
50 gr galeta unu (5 çorba kaşığı)
½ tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Sardalyeleri temizleyin, kafayı ve orta kılçığı atın. Filetoları yıkayıp süzün.

Suları iyice süzülünce tuzlayıp kenarda bekletin.

Olgun domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın ve rendeleyin ya da ince ince doğrayın. Sert domatesi kabuğunu soymadan halka şeklinde dilimleyin.

Derince bir kâseye galeta ununu, maydanozun yarısını, dövülmüş sarımsakları, biberi ve tuzu (az) koyun. Malzemeleri iyice harmanlayın ve ikiye bölün.

İkinci bir kâsede rendelenmiş domatesleri (yaklaşık 1 su bardağı), zeytinyağını ve sirkeyi karıştırın.

Her şey hazır olunca yuvarlak bir fırın tepsisini (ya da borcamı) yağlayın ve galeta karışımının yarısını düzgünce serin. Sırtları galetanın üzerine gelecek şekilde bir sıra sardalye dizin. İkinci parti galeta karışımından 1-2 kaşık serpiştirin ve ikinci sıra sardalyeyi sırtları yukarı bakacak şekilde dizin.

Balıkların üzerine domates-zeytinyağı-sirke karışımını dökün, kalan galetayı ve kalan maydanozu serpiştirin. Lezzetlerin birleşmesi için biraz (5-10 dakika) dinlendirin.

Fırını 180 derecede ısıtın. Domates dilimlerini yerleştirin ve tepsiyi fırına sürün. Fırının turbo ayarında 10 dakika pişirdikten sonra ısıyı 200 dereceye çıkarın ve 10 dakika daha pişirin (ateş kuvvetli olmazsa galeta çamurlaşabilir).

Yemeği fırın tepsisiyle sofraya götürün.

Balık üstü tatlı

Dördüncü bölüm
BABAM VE BALIK
YEMEKLERİ

Balık üstü tatlı dendi mi Aliye Hanım ve ilk kez ondan dinlediğim hikâye gelir aklıma.

Küçük balık ağlara takılınca feryat figan annesine seslenir:

Anneee beni avladılar.

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık tekrar seslenir: “Anneee beni sandala çıkardılar.”

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık tekrar seslenir: “Anneee beni pazara götürdüler.”

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık tekrar seslenir: “Anneee beni mutfağa götürdüler.”

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık tekrar seslenir: “Anneee beni tavaya koydular.”

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık tekrar seslenir: “Anneee beni sofraya götürdüler.”

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık tekrar seslenir: “Anneee beni yiyorlar.”

Anne cevap verir: “Korkma oğlum, korkma.”

Küçük balık boğuk boğuk seslenir: “Anneee tatlı yiyorlar.”

Anne cevap verir: “Kork oğlum, kork.”³

Bu “acıklı” hikâyenin bir gerçek payı vardır; tatlı gerçekten balığın tadını bastırır. Balık üstüne tatlı yemek ihtiyacını duymayanların sayısı azdır (balığın kan şekerini düşürdüğü söylenir). Usta balık pişirici olup da repertuarında basit de olsa bir iki tatlı tarifi bulundurmayanların sayısı da azdır. Babamın yaz kış en gözde tatlısı herkesin bildiği meyve salatasıydı. Tatlının tek özelliği küp küp doğradığı mevsim meyveleri karışımına kattığı *kirsch*’ti.

Kirsch vişne ve kiraz çekirdeğinden yapılan bir Alman içkisidir. Peki, Karamanlı ve Arnavut kanı taşıyan, otomobil yedek parça üreticisi olan İstanbullu bir Rum’un hazırladığı meyve salatasında *kirsch* ne arıyor? Arıyor, çünkü –yine tekrarlayacağım– “Rumlar, eklektik olduklarından Avrupa ve Asya mutfak sanatında iyi olan ne varsa, onu sahiplendiler...” O kadar doğru bir saptama ki yazıldığı 1888 yılından bugüne geçerliliğini koruyor! Babam *kirsch* ile 50’li yılların sonunda Almanya’ya yaptığı bir iş seyahatinde tanıştı; acıbadem tadını pek sevdi ve çiğ meyveleri (özellikle pudra şekerli çileği), kompostoları, karışık meyve salatalarını tatlandırmak için şişe şişe taşıdı. İçki ile sorunuz yoksa bir kez deneyin.

3 Bu bildik hikâyeyi anlatmamın bir nedeni de üzerimde emeği olan Aliye Hanım’ı bir kez daha anmaktır.

Sardalye Dolması

Sardeles Yemistes

Malzeme 6 ya da 8 kişilik meze

½ kilo sardalye
1 su bardağı bayat ekmek kırıntısı (kabuğu alınmış yaklaşık 3 dilim)
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
2 yumurta
½ su bardağı rendelenmiş sert beyaz peynir (koyun ya da keçi)
1-1,5 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Sardalyeleri temizleyin, kafayı ve orta kılıcı atın. Filetoları yıkayıp süzün. Suları iyice süzülünce tuzlayıp kenarda bekletin.

Yumurtaları çırpın. Bayat ekmek dilimlerini iyice ufalayın, kırıntılar irmikten biraz kalınca olsun.

Bir su bardağı ekmek kırıntısını genişçe bir kâseye boşaltın, yumurtaları, 2 kaşık zeytinyağını ve diğer malzemeleri (tuz hariç) ekleyip harmanlayın. Harcı 10-15 dakika dinlendirin.

Balık filetolarını tek tek alıp hazırladığınız harçtan bir kaşık koyup ikinci bir fileto ile kapatın ve pişirme kâğıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Geri kalan bir kaşık zeytinyağını gezdirin ve 200 derecede önceden ısıtılmış fırında –turbo ayarında– 10-12 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp azıcık ılınmalarını bekleyin. Üstteki kavrulmuş deriyi dikkatlice çıkarın (alttaki kalabilir), bütün ya da uzunlamasına ikiye ayrılmış olarak sofraya götürün.

Sardalye “dolması” soğuk da yenilebilir, hatta soğuyunca dörde de bölünebilir. Roka yaprakları eşliğinde nefis bir mezedir.

BU TARİFİN adını ben koydum, koyarken de zorlandım çünkü aile dostları bu mezeye *Kostas'ın Sardalyesi* derdi. Tarif ona aitti o yüzden de adını hak ediyordu. Fakat içeriği hakkından ipucu vermeyen tarif adlarından hoşlanmadığımdan, babam da bir şef olmadığından *Sardalye Dolması*’nda karar kıldım.

Gümüşbalığı Omleti

Omeleta Atherinas

Malzeme 4 kişilik yemek ya da 6-8 kişilik meze

½ kilo gümüşbalığı

3 yumurta

4 çorba kaşığı un

4 tane taze soğan

1 su bardağı maydanoz

Kızartmak için zeytinyağı

Tuz

Hazırlanışı

Başparmağınızın tırnağıyla gümüşbalıklarını kuyruktan kafaya doğru hafifçe kazıyarak minicik pullarını temizleyin. Deriyi zedelememeye özen gösterin. Kafaları kesip atın. Eğer balık günlükse içini temizlemeyin, değilse (karınları patlaksa), mecburen temizleyeceksiniz. Ardından soğuk su ile iyice yıkayın, suları biraz süzöldükten sonra tuzlayın ve kevgire koyup kenarda bekletin.

Maydanozu, taze soğanların beyaz ile körpe yeşil bölümlerini ince ince kıyın. Yumurtaları çırpın.

Bir kâsede unu yoğun boza kıvamına gelinceye kadar suyla inceltin, soğanları, maydanozu (omleti süslemek için birazını ayırın) ve çırpılmış yumurtaları ekleyin. Az biraz tuz ile karabiber serpiştirip malzemeleri iyice çırpın. Tavanızın büyüklüğüne göre balıkları ikiye ya da dörde ayırın. Dörde ayırıp küçük tavada pişirirseniz çevirmeniz daha kolay olacaktır. Tavaya bir çorba kaşığı zeytinyağını koyup ısıtın (teflon tava kullanırsanız işiniz kolaylaşır) balıkların yarısını ya da çeyreğini tavaya yerleştirin ve hazırladığınız suluca bulamaçtan balıkları örtecek kadar ekleyip iyice dağılması için tavayı sağa sola sallayın. Omletin bir tarafı kızarınca ters çevirip diğer tarafını da pişirin. Bol maydanozla servis edin.

ATERİNALARI omlet yapmak yerine hafifçe unlayıp bol yağda kızartacaksanız kafaları koparmanıza gerek yok. Çatal-bıçağa da gerek yok; kızarmış balığı kuyruğundan tutup kafasıyla birlikte ağzınıza atabilirsiniz. Tek lokma!

Karides Tava

Garides sto Tigani

Malzeme 4 kişilik

500 gr orta boy karides
45 ml zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
½ limon
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı sirke
2 diş sarımsak
½ demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Karideslerin sadece kuyruklarını bırakarak kabuklarını soyun. Sırtlarını keskin bıçakla hafifçe çizip siyah ipliği andıran bağırsağı çıkartın.

Ayıkladığınız kafaları atmayın; iki kaşık sirke ve azıcık tuzla küçük bir tencereye koyun, sularını salıncaya kadar kısık ateşte haşlayın. Tenceredeki suyu süzüp bir kenarda bekletin.

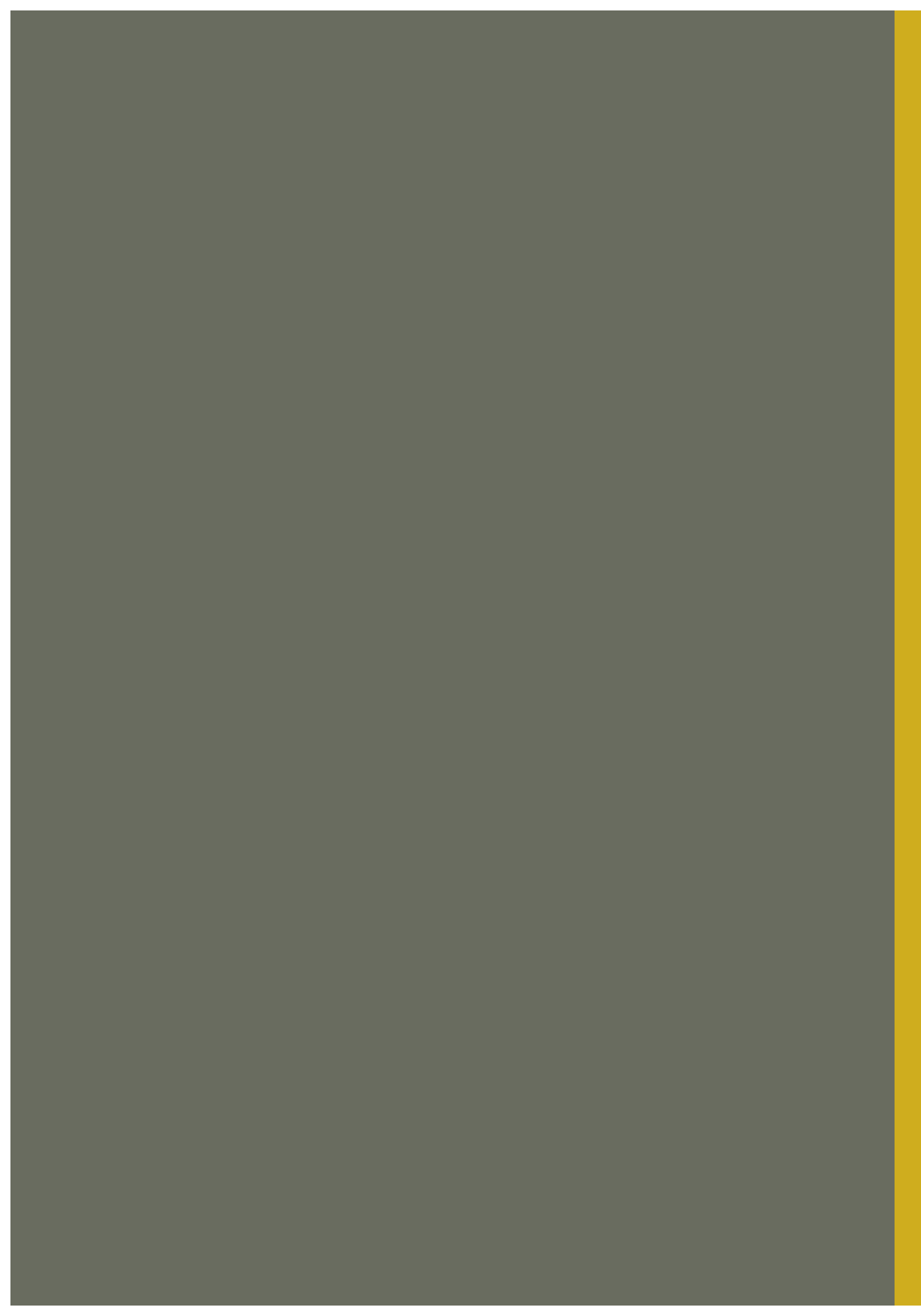
Yarım limonun suyunu iki kaşık zeytinyağı ile çırpın. Karışıma dövülmüş sarımsağı, limon kabuğunun rendesini, azıcık tuz, karabiber ve iki-üç çorba kaşığı karides suyu ekleyin. Karidesleri kapaklı bir kaba koyup hazırladığınız karışımı ilave edin, kapağı kapatın ve en az 3 saat buzdolabında bekletin. Yemek saatinden 10 dakika önce, kalan bir kaşık zeytinyağını büyükçe bir tavada ısıtın. Karidesleri tavaya alın, har ateşte arkalı önlü ikişer dakika kızartın. Hafifçe pembeleşmeleri yeterlidir, fazla pişirirseniz sertleşirler.

Tavayı ocaktan alın, karidesleri çukur bir servis tabağına aktarın.

Karidesleri beklettiğiniz sosa 2 çorba kaşığı karides suyu ekleyip tavaya boşaltın. Sosu bir iki taşım kaynatıp karideslerin üzerine dökün. İnce kıyılmış maydanoz serpiştirin ve hemen sofraya sunun.



Büyükada, yaz, gençlik, mutluluk;
fotoğrafçı hepsini tespit etmiş.
Yılını babam not etmiş:
Temmuz 1941.



Beşinci bölüm

**Yakın hısımlar, uzak hısımlar
ve onlardan öğrendiklerim**



Bir dönemin "ailecek" çekilen
düğün fotoğrafları, tıpkı düğün
davetiyeleri gibi birbirlerine
benzerler, Melopulos (Golden) ve
Hristidis (Merbolin) ailelerinin
"evlatları" Evanthia ve Yorgo'nun
düğünü de bunlardan biriydi.
Sol başta çikolataçı biraderlerden
Mihalis, sağdan üçüncü
Koço Melopulos. Yıl 1948.

HISIMLAR

ANNEM DE BABAM DA TEK ÇOCUKTU. O YÜZDEN TEYZELE-rim, halalarım, dayılarım, amcalarım yoktu. Nineler ve dedeler aramızdan ayrılıp, diasporadaki “yakın” akrabalar da ister is-temez “uzak” kalınca ailem iyice küçüldü. Fakat yirmili yaşla-rımın başında evlenince kendimi ansızın bir akrabalar deryası içinde buldum. Kan bağı akrabalar fukarasıyken kayın akraba-lar zengini oluverdim. Üstelik bu yeni akrabaların bir kısmı “saf kan” Yunandı; kökleri İtalya’ya, Kapadokya’ya, Arnavutluk’a uzanan İstanbullulardan değillerdi! Onlar sayesinde uzaktan izlediğim Yunan toplumunu yakından tanıma fırsatı buldum. Çeşitlilik arttı. Hayatım renklendi. Noel ve Yılbaşı sofraları yeniden kalabalıklaştı. Ve mutfağıma yeni tatlar eklendi. Evli-lik uzun sürmedi ama birinci, ikinci, üçüncü, hatta dördüncü dereceden –Türkçe adlarını bilemeyeceğim– hısım akrabalarla ilişkimiz, dostluğumuz hep devam etti ve ediyor. Hepsinden bir şeyler öğrendim, özellikle kayınvalidem Evanthia’dan. O ve onun tarafından akrabalar benim için ayrı bir zenginlik kayna-ğı oldu. Evanthia kimdi? Evanthia “meşhur çikolatacının küçük kızı” idi.

Çikolatacının küçük kızı

Koço ve Mihalis biraderler 20. yüzyıl başlarında ekmek parası için Arnavutluk’tan İstanbul’a göç eden “fesli Hı-ristiyanlar”dandı. Buldukları ilk iş Beykoz’daki cam fabrikasın-daydı. Haftada bir çift nalının yanıp kül olduğu o cehennemî sığağa fazla dayanamadılar. Anadolu yakasını bırakıp Avrupa yakasına, Galata’ya geçtiler; 1919-1920 yıllarıydı. Savaş bitmiş, müttefikler İstanbul’u işgal etmiş, Amiral Bristol komutasında-ki Amerikan istihbarat gemisi *USS Scorpion* İstanbul limanına gelip demir atmıştı. Amiral Bristol ve Amerikalı diplomatlar iş-



Golden Çikolatalarının “atası” ve Türkiye’nin ilk çikolata fabrikası olan Melba’yı Melopulos Biraderler, muhtemelen dönemin ünlü Avustralyalı sopranosu Nellie Melba’nın adından esinlenerek, 1920 yılında kurdular. Ailede anlatılanları 17 Ocak 1934 tarihli *Cumhuriyet* gazetesinde yer alan ilan doğruluyor. Demek ki 1927’de kurulan Nestlé –çok sık tekrarlanmasına rağmen– Türkiye’deki ilk değil ikinci çikolata fabrikasıdır! İlan fotoğrafı: Abdullah Özkan Arşivi.

gal altındaki İstanbul’un perişanlığı ve halkın yoksulluğuyla ilgili Washington’a rapor üstüne rapor yollarken Amerikalı denizciler Sirkeci Garı’nda kurdukları mutfaktan çocuklara ekmek, sıcak kakao ve çikolata dağıtırlarmış. Koço ve Mihalis çocuk sayılmazdı ama yine de denizcilerin lütuflarına mazhar olup yaldızlı kâğıtlara sarılı çikolataları elde edebiliyorlardı. Çocuk olmadıkları için de koca çikolatayı bir oturuşta yiyip bitirmek, kâğıdı da bir güzel yalayıp yere atmak yerine üçe dörde bölüp yaldızlı-yaldızsız kâğıtlara sararak Galata sokaklarında satmaya başladılar. Zamanla işi büyüttüler, çeşidi artırdılar, ufak ufak imalata da geçtiler. *Cumhuriyet*’in ilk yıllarında onlar artık genç müteşebbisti; Türkiye’de ilk çikolata fabrikasını kuran (Melba Çikolataları, 1920) ve geliştiren (Golden Çikolataları, 1949) Arnavut kökenli iki genç müteşebbis.

Koço¹ Melopulos kayınvalidemin babasıydı. Sakin ruhlu, kâhler biriymiş. Evanthia’dan başka üç evladı daha vardı: Ketî (“Meşhur çikolatacının kızı Katinakî” diye yazar Sait Faik),² Stathis ve Petros Hronas müstear adını kullanan, gelmiş geçmiş en iyi İstanbullu Rum şairlerden biri olan Savas.

Melopuloslar İstanbul’da yaşarken kışın maaile, kızlar ve damatlarla birlikte (Ketî mücevherci Frangulis ile evlenmişti; Evanthia, “boyacının aşkı” sloganıyla bilinen Merbolin boyalarının ilk sahibi Yorgo Hristidis ile) Cihangir’de, Yeni Yuva Sokak’taki beş katlı Güzel Yuva Apartmanı’nda (hâlâ yerinde duruyor), yazın da Heybeliada’da otururlardı. Adada İsmet Paşa ile komşuydular. Öyle uzak bir komşuluk değildi. Evler burun buruna, karşı karşıyaydı, görmezlikten gelmek namümkün! Her yaz komşular arasında karşılıklı “mecburi” iki ziyaret gerçekleştirdi; birer kahve içilir, malum nezaket lafları edilirdi. O kadar. Zaten ne Koço Bey ne de hanımı (hele hanımı) daha uzun bir sohbeti sürdürecektir Türkçeye vâkıfı.

¹ Koço –ve Kostas– Konstandinos’un kısaltılmış halidir.

² Ketî, Katina ya da Katinakî (Katinacık) Ekaterini’nin kısaltılmış halleridir. Sait Faik’in *Havada Bulut* öyküsünde kullandığı Katinakî ve Stelyanos Hrisopulos Gemisi öyküsünde kullandığı Stelyanos Hrisopulos adları kurmaca olmayıp gerçek kişilere aittir (Hrisopulos, Bay Stelyo’nun soyadıydı).

Belki komşuluk, belki kahve hatırına belki de “Paşa’ya ayıp olur” zarafeti (tedirginliği mi desem?) uğruna Melopuloslar – ekseri DP’ye gönül vermiş Rum seçmenin aksine– CHP’ye oy verirlerdi. Aslında İsmet Paşa’nın en ateşli hayranı ailenin damadı Bay Yorgo’ydu. Rumların İsmet Paşa’ya *o kufos* demelerine içerler, o lafı ağzına almaz, toz kondurtmazdı. (*Kufos* “sağır” demektir. Duyuma özürlü filan değil, düpedüz “sağır” derlerdi; Varlık Vergisi’nin ve 20 Sınıf İhtiyat olayının³ acısı bir şekilde çıkmalıydı!).

Bay Yorgo’nun hayranlığı göstermelik değildi. Paşa’yı gerçekten sevdiğine eminim. Ölüm haberini aldığı gün ne kadar üzüldüğünün bire bir şahidiyim.

Beşinci bölüm
YAKIN HİSİMLAR,
UZAK HİSİMLAR
VE ONLARDAN
ÖĞRENDİKLERİM



Garip bir adamdı Bay Yorgo. Bildik Rum aile babalarına benzemezdi. Bir yanı ile giyimine kuşamına düşkün, *bon-viveur*, işinde başarılı İstanbullu bir sanayici, bir yanı ile kırkından sonra gördüğü baba toprağı Sinasos’a (Mustafapaşa), askerliğini yaptığı Malatya’ya tutkun bir Kapadokyalıydı (bkz. 1. Bölüm, s. 32). Sinasos’ta kitaplık, Malatya’da ikinci bir boya fabrikası kurdu. Ne var ki 1980’li yıl-

1930’lar, Melba’nın çikolata ve şekerlemeleri gibi “fantezi” teneke kutuları da ünlüydü. Manzaranın iki yanında, parlayan yıldızın içinde yer alan M B harfleri “Melopulos Biraderler”in amblemiydi.

3 II. Dünya Savaşı sırasında, 1941’de, yirmi sınıf gayrimüslimlerin silah altına alınması olayı. Az bilinen bu olay için bkz. Rifat Bali, http://www.hasturktv.com/anti_semitizm/3553.htm.



“Meşhur çikolatacının” küçük kızı
Evanthia.

ların Türkiye’sine, ekonomik ve toplumsal dönüşümüne ayak uyduramadı. Seksen iki yıllık ömrünün son yirmi iki yılını Atina’da geçirdi; şıklığından ve dik duruşundan hiç taviz veremeyerek ama zirveden düşmenin acısını yaşayarak. Dünyaya yüz yıl erken gelmiş olsaydı “Osmanlıcılık” ruhuna inanmış, “ekalliyetten” bir İstanbul beyefendisi gibi yaşayacaktı Yorgi Bey.

Gelelim çikolatacının küçük kızına. Evanthia 17’sinde evlenen, 18’inde ilk çocuğunu doğuran, başarılı –üstelik yakışıklı– bir işadamlarının gölgesinde kalan, 1950’lerde ve 60’larda her şehirli orta/üst orta sınıf “ev kadını”nın yaşadıklarını yaşadı. En büyük arzusu kardeşlerinin ve liseyi okumak için giden çocuklarının peşinden Atina’ya yerleşmekti. Ama olmadı. Yıllar yılı İstanbul-Atina arasında, doğru dürüst hiçbir yere ait olmadan yaşadı. Hayali gerçekleştğinde ise artık ne Golden’den ne de Merbolin’den iz kalmıştı.

Özleminin nesnesi bir yoksulluk ve sürgün yerine dönüştü.

Evanthia ile uzun süre bir arada yaşama fırsatımız olmadı, yine de ondan çok şey öğrendim: Mesela alçakgönüllülüğü; mesela kayınvalide-gelin ilişkisinin farklı yaşanabileceğini; mesela zeytinyağlı sebzeyi beyaz peynirle yemeyi; mesela *karidopita*, yani cevizli kek (elbette çikolatalı) ya da oğlu Yorgo’nun (ailede Yorgo fetişizmi vardı, dede, baba ve oğul Yorgo’ydu) pek sevdiği şeftalili tart pişirmeyi...

Evanthia’nın mutfak becerisi tatlılarla sınırlı değildi, “klasik” ev yemeklerinin –özellikle zeytinyağlıların– ve bizim evde pişmeyen atıştırmalık tatlı, tuzlu, hatta “sarhoş”⁴ *kulurakia* ustasıydı. *Kuluraki*’nin⁵ sözlük karşılığı her ne kadar “yuvarlak küçük hamur işi” ise de, Türkçede “kuru pasta” denen mamullerin tümünü kapsıyor. Belki de kuru pastadaki “kuru” sözcüğü *kuluri* ile akrabadır!

Evanthia’nın şaraplı tarifiyle “çok amaçlı”, yani çay, kahve veya şarapla tadabileceğiniz, ağızda ufalanıp dağılan –hele tazeyken– nefis tuzlu *kulurakia* pişirebilirsiniz.

4 Yunan mutfak jargonunda hamurunda şarap ya da uzo olan atıştırmalık kuru pastalara “sarhoş *kulurakia*” denir.

5 Yun. *Kuluri*: 1. halka 2. simit. *Kuluraki* (tekil): 1. küçük halka 2. küçük simit; *kulurakia* çoğul halidir.

Evanthia'nın Cevizli Keki – ikolatalı

İ Karidopita tis Evanthias – me Sokolata

Malzeme 10-12 kişilik

260 gr un (2 su bardağı)
150 gr tereyağı
45 ml ayıeğı yağı (3 çorba kaşığı)
300 gr şeker (1,5 su bardağı)
30 gr kakao
125 gr bitter çikolata
160 gr ceviz içi, havanda dövölmüş
4 yumurta
200 gr yoğurt
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı soda
3 tatlı kaşığı tarçın
Bir fiske tuz
2 orba kaşığı galeta unu (fırın kabı için)

Hazırlanışı

Tereyağını buzdolabından çıkartın, oda sıcaklığında yumuşasın. Çikolatayı benmari usulüyle eritin.

Büyükçe bir yoğurma kabına şeker hariç katı malzemeleri (un, kakao, kabartma tozu, soda, tarçın, tuz, ceviz) koyup güzelce harmanlayın.

İkinci büyük bir kaptı önce şekerle yumurtaları çırpın. Şeker eriyip karışım kabarınca ırpımayı ara vermeden tereyağını, ayıeğı yağın ve çikolatayı ekleyin. Sıvı malzemeleri yoğurma kabına aktarın ve el mikseriyle iyice karıştırın. Son olarak yoğurdu ekleyip malzemeye yedin.

Fırını 160 derecede ısıtın. 24 santim çapında kelepçeli bir fırın kabını yağlayın, galeta unu serpiştirin ya da kabı pişirme kâğıdıyla kaplayın ve malzemeyi boşaltın. Fırının turbo ayarında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Her fırının huyu farklı olduğundan keki, “bıçak ucu testi”ni yaptıktan sonra fırından çıkarın ve soğumasını bekleyin. Acele ederseniz kek dağılılabılır. Pudra şeker, hatta birazcık tarçın serpiştirerek sunabilirsiniz.

Şeftalili Tart

Tarta me Rodakina

Malzeme 6-8 kişilik

1 kilo olgun şeftali (tercihen yarma)
125 gr tereyağı
125 gr şeker ($\frac{1}{2}$ su bardağı + 2 çorba kaşığı)
120 gr un (yaklaşık 1 su bardağı)
4 yumurta
1 paket şekerli vanilin
1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

Önce tereyağını buzdolabından çıkarın, oda sıcaklığında yumuşasın. 24 santim çapında kelepçeli bir kalıbın tabanını pişirme kâğıdıyla kaplayın ve yumuşamış tereyağının yaklaşık 25 gramıyla güzelce yağlayın.

Şeftalileri soyun, orta kalınlıkta elma dilimi şeklinde doğrayın ve göbekten başlayarak yağlanmış kalıbın tabanını tümüyle kaplayacak şekilde yan yana, bitişik düzen dizin; “papatya gibi olsun”.

Şeftalilerin üzerine iki çorba kaşığı şeker serpiştirip 20 dakika dinlendirin. Bu arada hamuru hazırlayın.

Unu, vanilya ve kabartma tozunu bir kâsede harmanlayın.

İkinci daha büyük bir kâsede yarım su bardağı şekerle yumurtaları iyice çırpın. Tereyağını ekleyin. Malzemeler birleşince kâseye azar azar unlu karışımı katın. Hamur koyu bir bulamaç kıvamına gelinceye kadar karıştırın ve şeftalilerin üzerine dökün. Şeftalilerin tümüyle örtülmüş olmasına dikkat edin.

Fırını 160 derecede ısıtın. Tartı sıcak fırına sürün ve turbo ayarında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarın, bir saat kadar soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra kelepçeyi açın, kalıbı servis tabağıyla kapatıp ters çevirerek tartı çıkartın. Kalıbın tabanını ve yağlı kâğıdı çıkarınca nefis lezzetin habercisi yağ ve şekere doymuş, karamelize olmuş şeftalilerle karşılaşacaksınız.

Tuzlu Bisküvi

Kulurakia Armira

Malzeme 40-42 adet

½ kilo un

150 ml ayçiçeği yağı (ya da yarı yarıya ayçiçeği ile zeytinyağı)

150 gr eritilmiş tereyağı

1 su bardağı beyaz şarap

1 adet büyükçe yumurtanın sarısı

2 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz (tepeleme)

Çörekotu

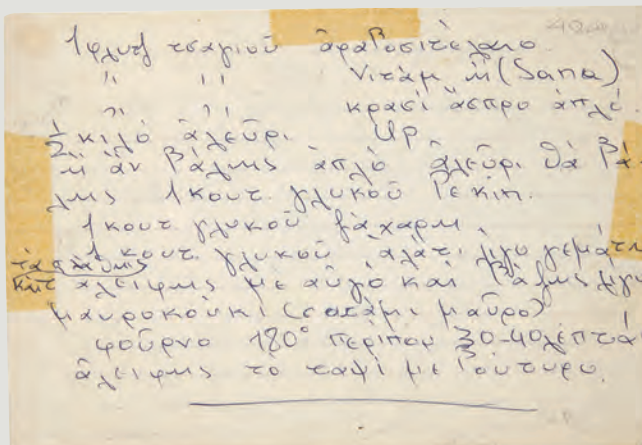
Hazırlanışı

Yumurta ve çörekotu dışında tüm malzemeyi yoğurma kabına koyup yoğurun. Yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra yağlı ve yumuşak hamurdan 22-23 gramlık parçalar alıp istediğiniz şekli verin.

Fırını 160 derecede ısıtın. Yumurtanın sarısını azıcık su ile çırpıp “kuru pasta”lara sürün, her birinin göbeğine bir miktar çörekotu yerleştirin, yağlı kâğıt serdiğiniz tepsiye dizip fırının turbo ayarında 20-22 dakika pişirin.

KULURAKIA hamuru oldukça yağlı olduğundan ele yapışmadan kolayca yoğurulur ama zor şekillendirilir. En iyisi hamuru avcunuzun içinde yuvarlayıp küçük top-
lar yapmak, sonra da hafifçe bastırıp biraz yassılaştırmaktır.

Evanthia'nın el yazısıyla şaraplı
“sarhoş kulurakia” tarifi.



Uzak hısımlar

Bay Yorgo'nun bir erkek bir de kız kardeşi vardı. İkisi de genç yaşta İstanbul'u terk edip Atina'ya yerleşmişti. İkisi de *Konstandinupolites* [İstanbullu] olmayan eşlerle evlendi. Böylece Hristidis ailesinin ve dolayısıyla benim Yunan hısımlarım oldu.



Yıl 1945. Badem ezmesi ve revani ustası Othon Amca Atina'daki Britanya üssünde aşçı yamağı olarak çalıştığı dönemde.

Amcalar, teyzeler, teyzelerin eşleri, kardeşleri, çocukları vb. Hepsinden söz edecek değilim, zaten çoğu daha doğru dürüst tanıyamadan hayattan ayrıldı ama damak tadımda ve yüreğimde iz bırakan iki kişiyi ve mutfak hünerlerini anmak istiyorum. Biri Othon Amca, diğeri Rula (teyze).

Othon Amca ile muhabbetimizin ve dostluğumuzun temelinde badem ezmeleri yatıyor. Politik görüşlerimiz pek uyuşmasa da bir Noel ziyafetinde sunduğu kendi imalatı badem ezmeleriyle gönlümü fethetti. O nefis mamullerin tarifini hemen ayaküstü not ettim; bildiği öteki tatlıları ve aşçılık macerasının ayrıntılarını anlatmak için sözleştik. Uzaklık, yaşlılık, hastalık, ölüm araya girdi ve bu sohbet hiçbir zaman gerçekleşmedi. Neyse ki onu hiç yalnız bırakmayan yeğeni –ve eski görümcem– Sevasti, Amcanın öyküsünü ve badem ezmeleri

kadar ünlü revani tatlısının tarifini kaleme aldı. Yazının ve tarifiin çevirisi aşağıdadır.⁶

Yaşlı amcanın revani tatlısı

Sevasti Hristidu-Lionaraki

Yaşlı Amca o zamanlar yaşlı değildi. 1945'in Atina'sında⁷ on sekizlik delikanlıydı. Öksüz ve ablasının bakımını üstlenmiş olan gelecekteki amca, günün birinde İngiliz Ordusu'nun Atina'daki işçi bulma kurumunun kapısını çalar; Palaio Psihiko semtinde konuşlanmış Britanya Üssü için bir aşçı ile bir aşçı yamağı aranıyordur.

On sekizlik delikanlı İngilizce bildiğini (doğru) ve aşçı yardımcısı olarak çalışmış olduğunu (yalan) beyan eder. Hiç

⁶ Çeviri ve notlar bana ait.

⁷ 1945 yılı İkinci Dünya Savaşı'nın bittiği, Alman işgalinden kurtulan Yunanistan'a yönetimin boşluğundan yararlanan İngilizlerin üs kurduğu ve iç çekişmeler, politik bölünmeler sonucu ülkenin talihsiz bir iç savaşa sürüklenmeye başladığı yıldır. Sevasti hem amcanın aşçılık öyküsünü hem de savaş ortamında, işgal altındaki bir şehirde yaşamın nasıl sürdürüldüğünü kısaca anlatıyor.

Amca'nın Revanisi¹

To Revani tu Thiu

Malzeme 24x34 cm ebadında bir tepsi ve yaklaşık 8x6 cm boyunda 16 doyurucu parça için

10 yumurta
10 çorba kaşığı şeker (250 gr)
10 çorba kaşığı öğütülmüş badem (125 gr)
10 çorba kaşığı irmik (175 gr)
3 çorba kaşığı konyak (ya da portakal suyu)
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 paket şekerli vanilin
Azıcık tereyağı (tepsiyi yağlamak için)
2 çorba kaşığı galeta unu, tepsi için

Şerbet için

2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

(Çok şerbetli tatlıları seviyorsanız şeker miktarını artırabilirsiniz.)

Hazırlanışı

Önce şerbeti kaynatıp ılınmaya bırakın.

Üç adet geniş kâse hazırlayın. Birine irmik ile badem ununu, vanilyayı ve kabartma tozunu koyup harmanlayın. Ötekine şekeri ve yumurta sarılarını koyup iyice çırpın. Akları üçüncü kâsede bekletin.

Çırpılmış yumurta sarısı şeker karışımına irmik-badem karışımını kaşık kaşık katıp karıştırın. Son olarak konyak ya da portakal suyunu ekleyin. Güzelce karıştırın.

Üçüncü kâsede bekleyen yumurta aklarını sert ve parlak bir köpük olana kadar çırpın ve diğer malzemeleri birleştirdiğiniz kâseye azar azar ekleyin. Çırpılmış yumurta aklarını iki tahta kaşıkla alttan üste doğru nazikçe karıştırarak malzemeye yedin.

1 Amca'nın tarifi hafif değiştirildi; galeta unu yerine irmik kullanıldı. Ayrıca ölçüler gramla da belirtildi, hazırlanış bölümü diğer tariflere uyacak şekilde yeniden yazıldı.

kimse anlattıklarını teyit etmeyi düşünmez. O arada aşçı da bulunur. İngiliz üssüne doğru yol alan askeri araç içinde aşçı ile yamak arasındaki dostluk iyice perçinlenir.

Damarlarında bir hayli Hollanda kanı akan uzun boylu, yakışıklı, sarışın, mavi gözlü delikanlı İngiliz Ordusu'nun kıdemsiz er üniformasıyla sabahın ilk ışıklarıyla Nea Smirni-Palaio Psihiko yolunu⁸ ve gecenin karanlığında aynı yolu bulabildiği her vasıta ile gerisingeriye kateder: askeri araç, at arabası, bir arkadaşın taksisi ya da yayan. Elbette yiyeceğini temin etmiştir, ne var ki aldığı para yok denecek kadar azdır. Gönlü arzu, akli fikirlerle doludur; amacı fırsatı değerlendirip İngiliz mutfağındaki konumundan yararlanmaktır.

İngiliz askerlerinin yedikleri pek öyle ahım şahım bir çeşitlilik arz etmiyordu. Damak zevklerini okşayan yiyecekler kahvaltıda yumurta tozu ile pişirilmiş domuz pastırması ve süt tozlu çay; öğleyin dana eti konservesi [*corned beef*], sosis ya da dondurulmuş Arjantin eti; saat beşte puding ile çay ve akşam yemeği tereyağlı ekmekle marmelattan ibaretti. Büyük sorun “yumurta tozu” idi.

Kiler ve satın alma sorumluları günlük taze yumurta temini için çare arıyorlardı ancak sıkı İskoç bütçesini aşmak zordu. İşte bu açmaz bir fırsattı ve azimli delikanlı fırsatı yakaladı. Öyle ki hem askerlerin ağzı tatlandı hem delikanlının ekseri boş olan cebi doldu.

Pire caddesinde yumurta ticaretiyle uğraşan uzak bir akrabasını ve at arabası olan bir arkadaşını hatırladı. Yumurtacı ile veresiye yumurta satışı için, arkadaşı ile nakliye ve her sabah 07:30'da askeri üssün mutfak binasının önüne gelip “taze yumurta” diye bağırması için anlaştı.

Plan başarıyla uygulandı. Yumurtalar kapıya geldi ve İngiliz Ordusu'nun kilerlerinde çokça bulunan –yumurtadan değerli– yiyeceklerle takas edildi. Her sabah yumurta sepetleri boşalıp konserve, çikolata, süt tozu ve çay türü İngiliz gıda maddeleriyle doluyordu. Her akşam Othon ve arkadaşı haller bölgesinde, Evripidu Sokağı'nda buluşup malları karaborsacılar satıyor, yumurta bedelini ayırdıktan sonra kalan parayı bölüşüyorlardı.

Othon Amcanın aşçılıkla ilişkisi o zamandan beri hayatı bir ilişkiye dönüştü. Ve zamanla, boş saatleri arttıkça pişirdiği yemeklerin tadı daha bir leziz oldu; bilhassa tatlıların. Gelgelelim en büyük zaafı yumurtalardı. Yumurta düşkünlüğü ölünceye kadar devam etti. Buzdolabını açar açmaz her zaman 30-40 adet yumurta ile karşılaşırınız. Üstelik gelişigüzel alınmış, sıradan yumurtalar değil;

Karışımı tereyağıyla iyice yağlanmış, galeta unu serpiştirilmiş tepsiye boşaltın ve önceden 160 derecede ısıtılmış fırında, turbo ayarında 30 dakika pişirin.

Revaniyi fırından çıkarın ve ılık şerbetle haşlayın. Şerbetin tamamını emmesi için biraz bekledikten sonra dilimleyin ve Othon Amca'nın her zaman yaptığı gibi krema ile ikram edin.

Amca'nın Badem Ezmeleri

Ta Amigdalota tu Thiu

Malzeme 14-15 gramlık 30 adet badem ezmesi için

250 gr öğütülmüş badem (badem unu)

150 gr pudra şekeri

50 ml portakal çiçeği suyu (yaklaşık 1 kahve fincanı)

Hazırlanışı

Öğütülmüş bademi bir kâseye koyun. Muhtemel topakları yok etmek için çatalla iyice karıştırıp “havalandırın”. Pudra şekerini eleyerek ilave edin ve malzemeleri iyice harmanlayın. Ardından çiçek suyunu katın ve yoğurmaya başlayın.

Malzemeler birleşip yapışkan bir hamur haline gelince 15-20 santim boyunda bir rulo haline getirip streç filme sarın ve iki-üç saat buzdolabında bekletin.

Hamur sertleşip ele yapışmaz kıvama gelince rulodan 14-15 gramlık dilimler kesin, hafifçe yoğurun ve misket boyunda küçük toplar ya da 4 santimlik silindirler haline getirin (klasik badem ezmesi formu).

Gramaj ve şekille elbette istediğiniz gibi oynayabilirsiniz. Eğer hemen tüketmeyecekseniz serin bir yerde tutun. Badem ezmesi kapaklı bir kapta 15 gün kadar taze kalır.

PORTAKAL çiçeği suyu yokluğunda 50 ml gül suyu kullanabilirsiniz. Gerçi sonuç biraz farklı olacak ama hiç yoktan iyidir. Öğütülmüş bademi büyük baharatçılardan ve pasta malzemesi satan dükkânlardan satın alabilirsiniz.

özel siparişle Korint köylerinden gelme tazeliği ve kalitesi garantili yumurtalardı.

Taze yumurtalar gelir gelmez Amcanın ilk işi dillere destan revanısını pişirmektir. Ünlü revani ondalık sisteminin has ürünüydü ve mükemmel tadıyla on yıldızı hak ediyordu.

Yağsız revani tarifi Amca'nın ölçü ve talimatlarıyla kayda geçti. Daha küçük bir revani için malzemeleri yarı yarıya azaltabilirsiniz. Geçmiş Noel ziyafetinde kaydettiğim badem ezmesi tarifinin ölçülerini –pek çok tarifte yaptığım gibi– büyük oranda azalttım. Malzeme miktarı azalınca deneme ve üretim kolaylaşıyor. Bundan daha kolay ve lezzetli bir badem ezmesi tarifi bulabileceğinizi hiç sanmıyorum.

Rula'nın "sağlıklı" keki

Rula'yı 70'li yılların başında tanıdım. Ailemin, İstanbul ve Atina'daki çevremizin tüm kadınlarından farklıydı. Yunan diasporasının bir üyesiydi, Romanya'da tahıl ticaretiyle uğraşan Mikonos Adası kökenli bir ailenin kızıydı. Atina'da diğer bir diasporanın, Rum diasporasının üyesi Grigori Hristidis (Bay Yorgo'nun kardeşi) ile evlenmişti. Dirayeti, nefes kesen enerjisi, mizah anlayışı, güler yüzü, sevecenliği (sevgi sözcüklerini kendisi üretirdi), kısa kesilmiş kır saçları, spor ayakkabıları, kentte dolaştığı bisikleti ve aşçılık yeteneğiyle beni büyülemişti.

Onun pişirdiği yoğun tarçın kokulu, bol cevizli, unsuz ve yağsız kek yediğim ilk "sağlıklı" tatlıydı.

Rula'nın aşçılık yeteneği Romanya'daki yaşamdan ve annesi Frangiska'dan mirastı. Aileden gelen bu yeteneği ağabeyi Niko ile paylaşıyordu. Nikos Paleologos, Atina'nın efsanevi lokantası *Bathazar*'ın (1973-1983) kurucusu, yöneticisi ve aşçılarından biriydi.

Rula'dan öğrendiğim ve sevmezken meraklısı olduğum bir tatlı daha var: *Pasta flora*.

Arjantin'de, Paraguay'da ve daha başka Latin Amerika ülkelerinde yaygın olan ve *pasta frola* adıyla bilinen bu tatlı Yunanistan'da *pasta flora*'ya dönüştü ve bir dönem Yunan ve İstanbullu Rum hanımların beş çaylarının mutak ikramı haline geldi.

"Kafesli" görünümlü bu marmelatlı tartın çeşidi boldur; kullanacağınız marmelat çeşidine göre de tadı değişir. Ama en önemlisi hamurudur. Annemin defterinde birkaç *pasta flora* tarifi

var, her birinin hamur terkihi farklıdır fakat hiç biri Rula'nınki gibi ağızda eriyen, yumuşak ve enfes bir tart hamuru değildir. Tarifin püf noktası pişmiş yumurta sarısı ve elbette kaliteli, tercihen koyun tereyağıdır.

Beşinci bölüm
YAKIN HİSİMLAR,
UZAK HİSİMLAR
VE ONLARDAN
ÖĞRENDİKLERİM

Kayısı marmeladı *pasta flora*'ya çok yakışıyor fakat Latin Amerika'da genellikle yapıldığı gibi ayva marmeladıyla denemenizi de öneririm.

Yumurta sarısını ezmek için konyak yerine 2 çorba kaşığı süt, marmeladı inceltmek için de 3 çorba kaşığı ılık su kullanabilirsiniz.

Şeritleri yerleştirirken aralarında iki parmak mesafe bırakın. Yoksa pişerken şişen şeritler tartın tüm yüzeyini kaplayarak görüntüyü mahvedecektir.

Rula'nın Cevizli Keki¹

Karidopita tis Rulas

Malzeme 6x7 cm 9 parça için

150 gr şeker ($\frac{3}{4}$ su bardağı)
200 gr ceviz kabaca öğütölmüş
5 büyük yumurta
1 çorba kaşığı galeta unu
1 çorba kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı muskat cevizi
$\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı toz karanfil
$\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı konyak
$\frac{1}{2}$ su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı

Büyük bir kâsede şekeri, cevizleri, galeta ununu, tuzu ve baharatları harmanlayın.

Yumurtaların sarıları ile aklarını ayırın. Sarıları iyice çırpın ve konyayı ekleyin.

Akları kar kıvamına getirin.

Büyük kâsedeki şeker-baharat karışımına önce yumurta sarılarını ekleyip iyice karıştırın. Ardından çırpılmış akları azar azar ekleyerek malzemeye yedin, her zaman yaptığınız gibi iki kaşıkla alttan üste doğru karıştırarak.

20x20 cm ebadında bir fırın kabını pişirme kâğıdıyla kaplayın, kâğıdı tereyağıyla azıcık yağlayın ve suluca hamuru boşaltın. Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında –turbo ayarında– 25-30 dakika pişirin.

Fırından çıkan tatlının iyice soğumasını bekleyin (soğumadan keserseniz dağılır), sonra kare kare kesin ve pudra şekeri serpiştirerek ikram edin. Ayrıca dondurmali da harika olur!

Konyak yerine 3 kaşık portakal ya da greyfurt suyu kullanabilirsiniz.

1 Tarif, kitabın tasarımcısı ve editörü Lila Paleologu'nun izniyle *İ Kuzina tu Balthazar, 1973-1983*, [Balthazar'ın Mutfağı, 1973-1983], 2. basım, Atina, 2012, s. 286'dan alınmıştır (mutat oynamalar elbette yapılmıştır!). Kitapta tarif Rula'nın annesinin adıyla kayıtlıdır: “*Karidopita tis Fragiskas*”.

Rula'nın Pasta Flora'sı¹

İ Pasta Flora tis Rulas

Malzeme 10-12 kişilik, 27 cm çapında bir tart kalıbı için

Hamur için

50 gr şeker (4 çorba kaşığı)
200 gr tereyağı
250 gr un (2 su bardağından iki parmak eksik)
2 çorba kaşığı konyak
2 katı pişmiş yumurtanın sarısı
½ tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı galeta unu (fırın kabı için)

Üstüne

500 gr kayısı marmeladı
3 çorba kaşığı konyak
1 adet çırpılmış yumurta

Hazırlanışı

Tereyağını 20 dakika buzlukta bekletin, iyice sertleşsin. İki yumurtayı 5-6 dakika haşlayın, sarıları ayırın ve iki çorba kaşığı konyakla ezin, merhem kıvamına gelsin.

Elenmiş unu, şeker, tuzu ve kabartma tozunu yoğurma kabına koyun.

Buzluktan çıkardığınız soğuk tereyağını ufak ufak doğrayarak ya da rendenin kalın tarafıyla rendeleyerek karışıma ekleyin ve malzemeler birleşinceye kadar yoğurun. Eğer gerekirse bir çorba kaşığı soğuk su ekleyin. Son olarak konyakla erittiğiniz yumurta sarılarını ilave edin.

Ellere yapışmayan bir hamur elde edince top haline getirin, streç filme sarın ve yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Bir tart kabını (27 cm) yağlayın, galeta unu serpiştirin ve hazırladığınız hamurun üçte ikisini yayın. Kenarları bastırıp hamurun kalıbın şeklini almasını sağlayın.

1 Tarif, kitabın tasarımcısı ve editörü Lila Paleologu'nun izniyle *İ Kuzina tu Balthazar*, 1973-1983, [Balthazar'ın Mutfağı, 1973-1983], 2. basım, Atina, 2012, s. 281'den alınmıştır. Kitapta tarif orijinal adıyla, yani "Pasta Frola" olarak geçer.

Marmeladı üç kaşık konyakla inceltin ve hamurun yüzeyini tamamen kaplayacak şekilde kalınca bir tabaka şeklinde sürün.

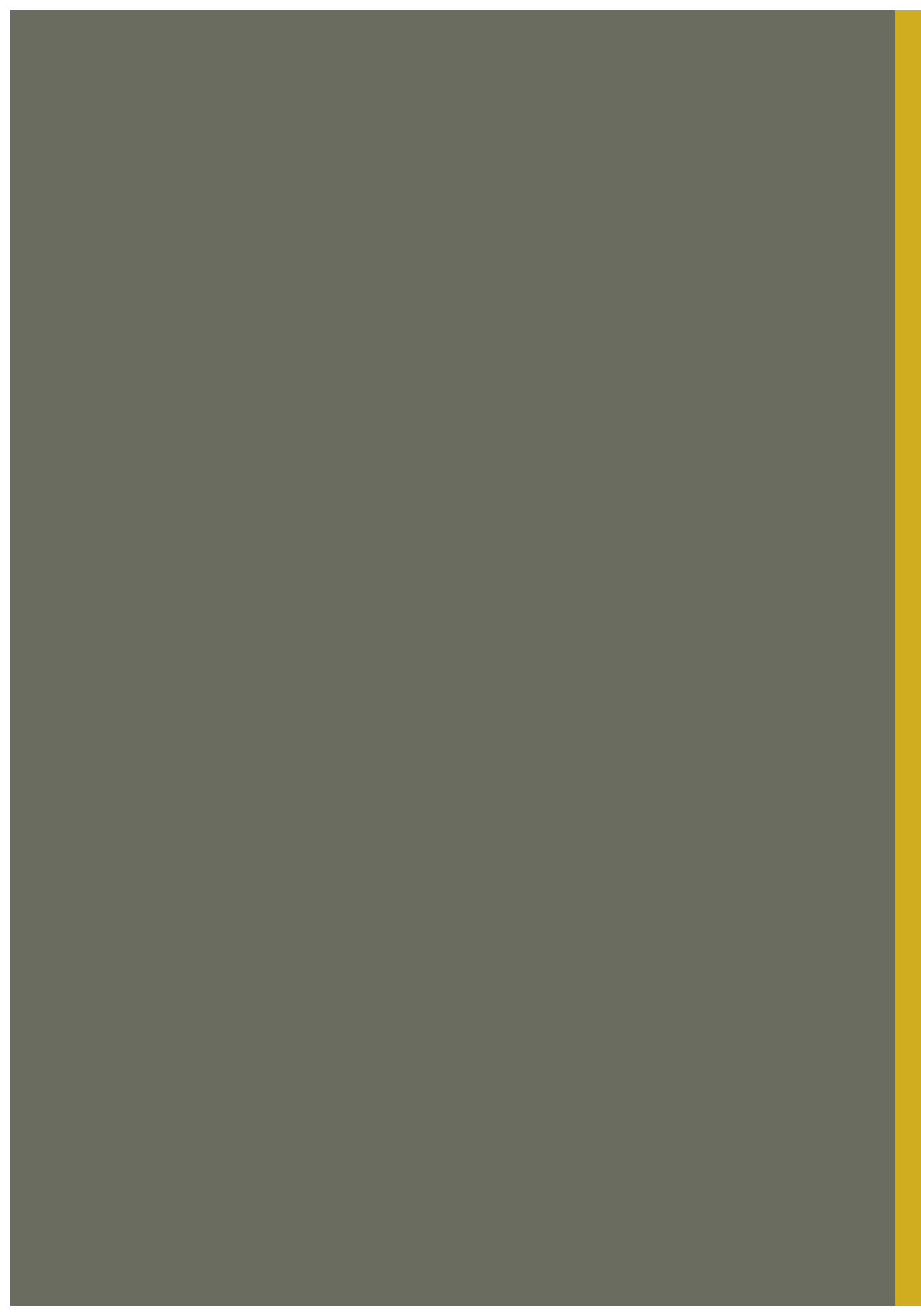
Sıra geldi tatlının alâmetifarikası “kafes”lere. Kalan hamurla ufak parmak kalınlığında altı tane şerit oluşturun, tartın üzerinde kafesler oluşturacak şekilde çapraz yerleştirip çırpılmış yumurtayı sürün.

Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında, turbo ayarında 25-30 dakika pişirin. Oda sıcaklığında samba ya da habanera müziği eşliğinde ikram edin!





I Kuzina tu Balthazar (1973–1983)
[Balthazar'ın Mutfağı (1973–1983)]
Paleologos ailesinin Atina'da
işlettiği efsanevi Balthazar
lokantasının mutfağından tarifler,
anılar, hikâyeler içeren mükemmel
bir kitap. Yunanca bilenlere
hararetle önerilir. Balthazar sadece
yıldız hak eden bir lokanta değildi,
Atinalıların yemek kültürünü
zenginleştiren bir kurumdu.
Fotoğraf: Hadiye Cangökçe.



SONSÖZ VE TEŞEKKÜR

Ailemin *mutfak serüvenini* ve kendi yemek anılarımı yüz dört tarife, 287 sayfaya sığdırmaya çalıştım. Zor bir yolculuktu. “Eski” tatlarla, anılarla (hele anılarla) uğraşmak hiç de kolay olmadı. Yazarken kâh hüznlendim kâh gülüp neşelendim; gülerken hüznlendiğim bile oldu. Tarifleri günümüz mutfağına uyarlarken, kıvamı tutturup unutulmuş yemekleri canlandırırken, kâğıda dökerken ve elbette yerken mutlu oldum. Keyiflendim.

Kitabın mutfak sanatı meraklılarına da keyif vereceğini umuyorum. Ayrıca bir kapıyı aralayarak oldukça yakın ama bir o kadar da uzak bir kültürü tanıma fırsatını da.

Aralanmış bu “kapıdan” ara sıra İstanbullu Rum bir ailenin mutfağına, günlük yaşamına göz atabilir, tarifleri deneyebilirsiniz. Pırasalı çorbalar, sufleler, tartlar, tarçınlı zeytinyağlılar, “sağlıklı” kekler pişirebilirsiniz. Konuklarınıza ev yapımı fondanlar, likörler ya da kaymaklı çevirme tatlısı ikram edebilirsiniz. Yılbaşı Sofrası’nı *likorinos* ve *garato* ile zenginleştirebilirsiniz. Denemekten korkmayın, yeni tatlar ve renklerle bezenmiş bir sofraya her zaman ilginçtir, insanı mutlu eder.

Ben sıramı savdım, mutfağa girme sırası sizde. Fakat “hoşça kalın” deyip sizi yüz dört tarifle baş başa bırakmadan değinmek istediğim bir konu daha var: Bu yolculukta bana eşlik edenlere teşekkür etmek. Tek tek adlarını zikretmeyeceğim, onlar kimlerden söz ettiğimi bilirler: Yaya ve aile hikâyelerini defalarca dinleyip (bazıları 30 küsur yıl boyunca!) “yaz” diye yüreklen-direnler, yakın-uzak akrabalar ve meşgaleleri hakkında değerli bilgiler verenler, kitaplık ve arşivlerde yol gösterenler (Atina’da:

KMS¹ ve ELÍA² arşivlerinde; İstanbul’da: İBB Atatürk Kitaplığı Arşivi’nde, SALT Galata ve İAE³ kütüphanelerinde), görsel malzemelerin kullanılması için gerekli izinleri sağlayanlar, mutfakta benimle ter dökenler, yeni ölçülere göre pişirilen “prova” yemekleri tadanlar... çabaları, sabır ve katkıları için hepsine müteşekkirim.

“Ad zikretmeyeceğim” dedim ama istisnalar hep vardır. Bıkmadan, üşenmeden yazdıklarımı defalarca okuyarak imla yanlışlarımı yakalayan “baş musahhih” Ferdağ Sonakın’a, metni içtenlikle ve güçlü estetik kaygıyla ele alarak hayalimdeki kitabı gerçekleştiren Ersu Pekin’e teşekkür ederim. Onların emeği olmasaydı kitap asla bu hale gelemezdi.

1 KMS: Kendro Mikrasiatikon Spudon [Küçük Asya Araştırmaları Merkezi (KAAM) / Centre of Asia Minor Studies].

2 ELÍA: Elliniko Logotehniko ke İstoriko Arhio [Yunan Edebiyat ve Tarih Arşivi / Hellenic Historical and Literature Archives].

3 İAE: İstanbul Araştırmaları Enstitüsü.

**Orhan Pamuk'un *İstanbul*'una nazire
ya da bir Rum çocuğunun Beyoğlu haritası¹****Stefanos Yerasimos**

Bir İstanbul tarihçisi “İstanbul romancısı” Orhan Pamuk’un *İstanbul*’una nasıl bakar? Tarihçinin kendisi de bir İstanbul çocuğu, hatta Pera’lı bir azınlık çocuğu ise, anılarından soyunup bilimselliğin pertavsız ile bakamaz, Orhan Pamuk’un haritasından yola çıkarak bakabilir ancak ve bunu yaparken kendi güzergâhını da sorgular. Kentin tarihine merak salmak içinde hapsedilmiş olduğu bu haritadan kurtulmanın yolu olduğunu neden sonra fark ederek.

Benim haritamın meridyeni Taksim’den Tünel’e uzanan Beyoğlu caddesiydi. Caddeye açılan ve sonradan her nedense tabelasına Adnan adı eklenen, İmam Sokağı’nda bir apartmanın birinci katında otururduk. İkinci katta Pontus’lu bir Rum fındık tüccarı ile evli Rus Madam Nadya vardı. Sessiz sinemanın ünlü bir akt-risi olduğunu ve genç yaşta veremden öldüğünü anlattığı ablasının solmuş fotoğraflarını gösterirdi. Üçüncü katta apartmanın sahibesi, Muhittin Paşa’nın kızı oturur, kiracılarla ilişkilerini evine sık sık gelip giden Mösyö Kamhi’nin aracılığıyla yürütürdü. Dördüncüde, Beyoğlu’nda ayakkabı dükkânı olan Paçıkakis ve beşincide piyano ya da İngilizce dersi –ya da ikisini birden– veren, dimdik kupkuru, babamın deyiimiyle “bilârdı istekası” gibi bir İngiliz hanımı kalırdı. Veresiye alış veriş yaptığımız ve

¹ Bu yazı *İstanbul Dergisi*’nin “İstanbul’un Kokusu, Tadı” özel sayısı için yazıldı ve o sayıda yayımlandı; Tarih Vakfı, Temmuz 1999, sayı 30.

ay başında hesabının ödenmesi evde sonsuz tartışmalara yol açan bakkalı, sahibinin Heybeliada Ruhban Okulu'ndan mezun olmasına karşın papaz olmadığı için babaannemin “pişman papaz” deyip küçümsediği pastanesi, sıra beklemeyi nefret ettiğim ve saç kesiminden sonra aynaya bakıp ağladığım berberi, ilk uzun pantolonlu kostümümü diken terzi, sepet sarkıttığımız seyyar sebzecisi, meyvecisi, yoğurtçusu ile başlı başına bir mahalleydi İmam Sokağı. Penceresinden, erken çöken Aralık karanlığında, karşıdaki pavyonun yanıp sönen kırmızı yeşil neon ışıklarını seyrettiğim bir çıkmamız, Cumhuriyet Bayramlarında kâğıttan zincir ve bayraklarla donattığım küçücük bir balkonumuz vardı (oysa karşı büyük evdeki İlyasko'lar aynı bayramda Türk bayrağının yanı sıra kocaman bir Yunan bayrağı da asarlardı, 6-7 Eylül'e gelinceye dek). Arka odaların pencerelelerinden görünen karşı apartmanların arka cepheleri, eski eşya istifleri ile balkonlar, aydınlıklar, avlular, odunluklar karmaşası, keşfine hiçbir zaman cesaret edemeyeceğim balta girmemiş bir orman etkisi yapardı. Bodrum katta sıralanmış kömürlükleri ile bir cehennem, özel izinle çıkılıp İmam Sokağı'nın ötesinde bir dünyanın olabileceği sezilen en üst kattaki çamaşırlığı ile de bir cenneti bile vardı Muhittin Paşa Apartmanı'nın.

Caddeye ilk defa çıkıp Zapyon Kız Lisesi'nin karma ilkokulunun birinci sınıfına tek başıma gittiğimde, babaannemin evlâtlığı Katina beni yolda görüp ağlamıştı. Son durağı Taksim'de olan sarı tramvayların ikinci sınıf öğrenci pasosu 3 kuruş, yıl 1949'du.

Cadde, önce vitrinlerinde yıllar boyu mekanolarını seyrettiğim Nakamura ve kurgulu palyaçosunun durmadan usanmadan gülmekten kırıldığı Bonmarşe dükkânları, annemin düğme seçmek ya da kaçan naylon çoraplarını tamir etmek için beni sürüklediği Hacopulo Pasajı ya da yılbaşı arifesi arkamızda küfeli hamalla döndüğümüz Balık Pazarı idi. Sonraları, önünde Filistin tapınağının sütunlarını yıkan Samson kılığında Victor Mature'ün dev karton heykelinin dikilmiş Lâle Sineması, genç kızı avcunun içine alıp gökdelene tırmanan King Kong'un heybetli görüntüsü ile Yıldız Sineması ön plana geçmeye başladı. Pazar günleri, ayinden sonra, Taksim'deki Aya Triyada'dan çıkanlar aşağıya doğru, Galatasaray'daki Panayia'dan gelenler yukarıya doğru gider, yarı yolda karşılaşır, Beyoğlu Caddesi bir Akdeniz kasabası görüntüsüne bürünürdü. Panayia, Beyoğlu'nun en eski Rum kilisesi ve piskoposluk merkezi olduğundan oranın müdavimleri Aya Triyada'kileri sonradan görmüş addeder, Aya Triyada'kiler ise, kendi kiliselerinin daha büyük ve görkemli ol-

masının gururuyla Panayia'dakileri küçümserdi. Ancak herkes herkesi selamlar, hal hatır sorar, kızlar oğlanlar bakışır ve o günün dedikodusu bütün haftaya yeterdi. Sonra da pastanelerden pastalar alınır ve öğle yemeği için evlere dönülürdü.

Ek 1
ORHAN PAMUK'UN
İSTANBUL'UNA NAZİRE
YA DA BİR RUM
ÇOCUĞUNUN
BEYOĞLU HARİTASI
Stefanos Yerasimos

Beyoğlu'nun yukarı ucunda Taksim Meydanı cennete açılan bir kapı idi. Cumhuriyet Bayramı'nda, meydanın üst tarafında, AKM yapılıncaya istimlâk edilen bir apartmanda oturan dostlara gidilir, balkonlarından geçit resmi seyredilirdi. Aynı günün gecesinde ise Taksim sularını görmeye giderdik. Yılın diğer günlerinde, özellikle güneşli ikindilerde, annemle birlikte, kız kardeşimin arabasını ite ite, Taksim parkının içinden, ya da Cumhuriyet Caddesi'nin ortasındaki ağaçlı yoldan sihirli bir beldeyi keşfe çıkardık. Beyoğlu'nun çoraklığının aksine orası bir yeşillik deryası idi. Belleğimdeki en eski anı, babamın omuzlarında Belvü Gazinosu'na giden çardaklı yoldan geçmemizdir. Sonra orada İstanbul Radyo Evi yapıldı. Ermeni mezarlığının yerine ilk apartmanlar dikildiğinde, yaşlı hizmetçimiz hayaletlerin lüks dairelerin parkelerine gece haç işaretleri çizdiklerini anlatırdı. En sonunda da Hilton Oteli yapılıncaya Taksim parkının köprüsünden geçip daha uzağa, daha uzağa gidebilmek tüm gizemini yitirmiş oldu. Bu maceralı yolculuklar bizi hiçbir defa Harbiye'ye kadar götürmemiştir. Babamın çalıştığı Bomonti ise, ufuk ötesi bir mekândı.

Taksim ötesinin aksine Beyoğlu'nun diğer üç yanı tehlikelerle dolu bir bölgeydi. Batıda kesin sınır Tarlabası Caddesi'ydi. Gerçi onun ötesinde babaannemin evlâtlığı Katina gibi kişileri Kasımpaşa'ya doğru kıvrılan daracık sokaklardaki evlerinde isim günlerinde topluca ziyaret ederdik. Orada, Katina'nın kocası Vangelis, gazetede okumuş olduğu cinayetleri kendi gözüyle görmüş gibi anlatır ve boydan boya donatılmış sofralarda saatlerce mezeler yenilirdi. Ama bu ziyaretler yaban ülkeye yapılan akınlar gibiydi ve gece gruplar halinde geri dönülürdü. Beyoğlu ile Tarlabası arasında da gri bölgeler vardı. Evimizin yüz metre ötesinde olmasına karşın Abanoz Sokağı'nın varlığından ancak Lise 1'de aşağı mahallelerden gelen yeni sınıf arkadaşlarımın fısıldamalarıyla haberdar oldum.

Doğuda sınır daha belirsizdi. Zaten anneanneler Sıraselviler'de, babaanneler Cihangir Caddesi'nde otururdu. Oraya gitmek için önce Büyük Parmakkapı Sokağı'na girilir, Sainte-Pulchérie okulunun önünden geçilir ve Alman Hastanesi'nin karşısına çıkılırdı. Babaannelere gidilecekse, Aslanyatağı Sokağı'ndan geçilip Cihangir Caddesi'ne gelinirdi. Derbent kabilinden bu dar geçit-

ler boyunca yolcuya güven verecek, gerekirse kapısı çalınabilecek, dost, tanıdık, uzak akraba evleri vardı ve tek başıma bu tehlikeli yolculuklara girişmeden önce, sığınak işlevini görebilecek bu yerler refakatçilerim tarafından tekrar tekrar sayılırdı.

Galiba tehlikeli bölgelerin müjdecisi yokuşlardı. Belki de bundan dolayı Taksim ötesi yokuşa rastlanmadığı sürece emin sayılırdı. Bunun için de Tarlabası ve Tepebaşı'ndan Kasımpaşa'ya inen, Cihangir'den Fındıklı'ya ve Tophane'ye giden yokuşların başları sınırdı. Yokuşlar Beyoğlu caddesine yaklaştıkları yerlerde de, Yeniçarşı ya da Kumbaracı yokuşu gibi, Beyoğlu'nun alanı o ölçüde daralırdı. Farkına varmadan yaşadığım bu olayı sonradan Pervititch'in sigorta haritalarında gördüm. Onlar da genellikle yokuş başlarında dururlar, ötesi keşfedilmemiş beyaz alanlardır, *hic sunt leones* (burada aslanlar vardır).

Bu durumda, Beyoğlu meridyeninin güney bitimi olan Tünel meydanının konumu özeldi. Orası, tramvayların bile durduğu bir son duraktı. Ancak Yüksek Kaldırım için son pulcu dükkânında biten bir tolerans vardı, orası da aşağı yukarı Teutonia hizası idi. Ondan ötesi, yani Kuledibi, Tophane ve Kasımpaşa gibi, yalnız alçak sesle ağza alınabilecek, cehennemin en aşağı katları gibi yerlerdi.

Oysa en azından Ada vapuruna binmek için bu ateş çemberini yarmak gerekiyordu. Herhalde onun için de Tanrı tüneli icat etmişti. Hiçbir yerde çizilmiş görmemekle birlikte her ayrıntısı ile kafamın içine kazınmış bu Beyoğlu haritasının kenarına, Fransa haritasındaki Korsika Adası gibi, Büyükkada'yı ilaştırirseniz benim çocukluk İstanbul'um böylece tamamlanmış sayılır.

Sayılır diyorum çünkü bu sınırların ötesine yaptığımız Pazar akınları vardı. Babaannem çok dindardı, dedem ise gezmeyi severdi. İstanbul ve yakın çevresinde altmıştan fazla kilisenin var olması yılın her pazarı için bir gezintiyi olanaklı kılardı. Gidilecek kiliseyi o haftaya düşen azizin yortusu belirlemekle birlikte bazı özel seçenekler de vardı. Dedem Samatyalı idi. Ya da daha doğrusu, bugün Yunanistan'da Arnavutluk sınırından yarım saatlik yolda olan İzvor Makedon köyünden kalkıp İstanbul'a geldiğinde ve orada Kayseri İncesulu bir çerçinin kızı olan babaannem ile evlendiğinde Samatya'da yerleşmişlerdi. Otuz yıllarında ise oradan çıkıp Cihangir yangınından sonra yapılan ilk apartmanların birine taşınmışlardı. Samatya'daki ev ise akrabadan Uzun Hristo'ya kalmıştı. Uzun Hristo gençliğinde Yunanistan'a gidip efzunlara yazılmak istemiş ancak boyu gerekenden iki santim kısa olduğundan almamışlar, o da geri dönüp



Beyoğlu Alkazar Sineması'nda
"sesli ve şarkılı muazzam" *Kabirya*
filminin afişi. Onlara *fener* derlerdi.
Fotoğraf: Selâhattin Giz arşivi.

Samatya'daki, Ayios Minas Kilisesi'nin arkasındaki ahşap eve yerleşmişti.

Dedem İzvor'dan İstanbul'a Balkan Savaşları'ndan önce yürüyerek geldiğinden ve yeni bir Peralı olduğundan kafasında İstanbul'un parçalarından oluşan haritalar yoktu. Her sabah Cihangir Caddesi'ne çıkar, Cihangir Camii'nin avlusundan geçer, yokuş aşağı Tophane'ye iner, Necatibey Caddesi'ni ve Galata Köprüsü'nü aşarak, seyyar sarraflık yaptığı Dördüncü Vakıf Han'a giderdi. Pazar ziyaretlerinin en makbulü ise Samatya istikametinde olanıydı. Ancak orası yolculuğun ilk durağı idi. Eski ahşap eve uğrayıp akrabaları ve komşuları aldıktan sonra kafil halinde yola çıkılır, Koca Mustafa Paşa Camii'nin avlusundan geçilir, Silivri kapısından dışarı çıkılıp Balıklı Ayazması'na gidilirdi. Orada, ayinden sonra, mezarlıklar arasında kurulan sofralarda yenilir içilir, laternalar çalınır, akşamüzeri ise aynı yoldan geri dönülürdü. Eski İstanbul'u, Altımermer'i, Salmatomruk'u, Eğri-kapı'yı, Hasköy'deki Aya Paraskevi'nin kayaya oyulmuş ayazma yolunu, bu pazar ziyaretlerinde hayal meyal keşfettim ve yetmiş yıllarında bir daha oralara dönmeye çalışınca betebe cepheli apartmanlarla burun buruna geldim.

Ancak bu harita dışı yerler haritanın bir uzantısı değildi, onunla bütünleşmiyordu. Kentin bilinmeyeninde dedemle açtığımız patikalar geri dönünce arkamızdan hiçbir iz bırakmadan kapanıyordu.

Gariptir ki büyüyünce bu haritayı bilinçli bir biçimde sorgulamadım. Onun çizmiş olduğu duvarları aşarak İstanbul'un çevresini, Türkiye'yi, dünyayı keşfe çıktım. İstanbul'un güncel coğrafyasının karşıma çıkardığı görünmez olduğu kadar aşılmaz engelleri, tarihsel coğrafyadan dolaşarak yıkmaya çalıştım, coğrafyasına sahip olamadığım kentin tarihine sahip olmaya çalıştım. Ve yıllar sonra, 1986 yılında, Fransa'dan, alan çalışması yapmaya gelen bir grup şehircilik öğrencisi ile birlikte Beyoğlu'nu sokak sokak gezerken kafamdaki gizli haritayı keşfettim. Durumdan habersiz yabancı gençlerle birlikte kaldırımları arşınlarken her adımda görünmez duvarları yıktığımın, girilmez yokuşlara girdiğimin, dönülmez köşeleri döndüğümün farkına vardım ve her aşılın sınır eski engelleri açığa çıkarıp çocukluğumun gizli haritasını aşikâr kıldı. Mevsim Mart'tı ve hava soğuktu, ancak bu gezi sonucu yakalandığım şiddetli gribin biraz da bu keşfin getirmiş olduğu sarsıntının etkisi ile ilgili olduğunu sanıyorum.

1950'lerin Yunanca popüler şarkılarından bir seçki

1950'lerde Yunan müziğine ağırlığını koyan “hafif şarkılar” (*elafro tragudi*), Alman işgalinin (1941-1944) ve iç savaşın (1946-1949) travmatik anılarından kurtulmaya çalışan –ve iyi kötü beceren– bir kesimin şarkılarıydı. Yaşamın zorluklarını (kişisel, toplumsal, ekonomik) dile getiren rebetiko’nun aksine “kibar rebetiko” (*arhondorebetiko*) tarzını da (*Son Tramvay, Tabaka*) içeren “hafif” güfteler ve besteler huzurlu, dertsiz, tasasız bir yaşamın hayalini besliyordu.

Birkaç istisna dışında artık unutulup giden bu şarkılar İstanbullu Rumlar tarafından da sevilirdi. Çocukluğumda kışın Pazar Sofraları’nda, yazın Büyükada’da Milto ve Façyo’nun lokantalarında, Ada’nın Maden mahallesindeki (Yılmaz Türk Caddesi) evlerin bahçelerinde hep bir ağızdan söylendi. İlk yasak, müziği Hacidakis’e ait “Kulakta Karanfil” şarkısına geldi. Güftedeki “Türk çingenesi” lafına takılan Adalar kaymakamı emir verdi: Bu şarkı kamuya açık yerlerde söylenmeyecekti! Yıl 1955’ti.

Τώνης Μαρούδας, Το τραμ το τελευταίο (1948)
Tonis Marudas, *To tram to telefteo* [Son Tramvay]

Σοφία Βέμπο, Η ταμπακέρα (1950)
Sofia Vembo, *İ Tabakera* [Tabaka]

Τώνης Μαρούδας, Ας’τα τα μαλλιάκια σου (1951)
Tonis Marudas, *As’ta ta malakia su* [Bırak Saçların Dalgalansın]

Τρίο Κιτάρα, Απόψε το κορίτσι θέλει θάλασσα (1951)
Trio Kitara, *Apopse to koriçi theli thalasa* [Kızın Canı Bu Gece
Deniz Çekti]

Νίκος Γούναρης, Ενα βράδυ που 'βρεχε (1953)
Nikos Gunaris, *Ena vradi pu' brehe* [Yağmurlu Bir Gece]

Γρηγόρης Μπιθικώτσης, Γαρύφαλλο στ' αυτί (1955)
Grigoris Bithikoçis, *Garifalo st'afti* [Kulakta Karanfil]

Νίκος Γούναρης, Αυτός ο άλλος (1956)
Nikos Gunaris, *Aftos o alos* [Bu Başkası]

KAYNAKÇA

Abasıyanık, Sait Faik, *Son Kuşlar*, Seçme Hikâyeler, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2013.

Abasıyanık, Sait Faik, *Havada Bulut*, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2015.

Bremzen, Anya von, *Sovyet Mutfak Sanatı, Yemek ve Hasret Anıları*, çeviren: Özlem Yüksel, YKY, İstanbul, 2015.

Çelemendes, Nikos, *Odigos Magirikis ke Zaharoplastikis* [Yemek ve Pasta Kitabı], 3. basım, Atina, 1925.

Çelemendes, Nikos, *Odigos Magirikis* [Yemek Kitabı], 8. basım, Atina, 1938.

Deveciyan, Karekin, *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*, 2. basım, Aras, İstanbul, 2006 (ilk baskı 1915).

Eden, Esin, *Annemin Yemek Defteri, Selanik, Brüksel, İstanbul*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2001.

Evliyâ Çelebi, *Seyahatname*, c.1-10, YKY, İstanbul, 1999-2007.

Gérard de Nerval, *Doğuya Seyahat*, çeviren: Muharrem Taşçıoğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1984.

İleri, Selim, *Evimizin Tek Istakozu*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2000.

Karay, Refik Halid, *Bir Ömür Boyunca*, İletişim, 2. basım, İstanbul, 1996.

Miheli, Lisa, *To Tetradio tis Eratos, I Smirnaiki Kuzina (1867-1919) Sindayes ke İstories* [Erato’nun Defteri, İzmir Mutfağı (1867-1919), Tarifler ve Hikâyeler], Atina, 3. basım, 2012.

Öner, K., *Kadeh ve Bardak İçkileri*, Halk Basımevi, İstanbul, 1937.

Paleologu, Lila (Ed.), *I Kuzina tu Balthazar, 1973-1983* [Balthazar’ın Mutfağı, 1973-1983], 2. basım, Atina, 2012.

Potamianos, Themis, *Ta Psaria ke i Magiriki* [Balıklar ve Aşçılık], 3. basım, Atina, 2007.

Sarandakos, Nikos, *Oporofores Leksis* [Meyvedar Sözcükler], Atina, 2013.

Tovmasyan, Takuhi, *Sofranız Şen Olsun*, Aras, İstanbul, 2004.

Vağınag, Pürad, *Mükemmel Yemek Kitabı*, Aras, 2. basım, İstanbul, 2010 (ilk baskı 1926).

Yesari, Mahmut, *Bir Namus Meselesi*, İstos, İstanbul, 2017.

Witwicki, H.-Soskine, S., *La cuisine russe classique*, Albin Michel, Paris, 1968.

YEMEK ADLARI DİZİNİ

Birinci Bölüm Babaannem ve Kapadokya mirası

Ayva Ezmesi 90
Cevizli Mercimek 57
Dil Kroketi 65
Ekşili ya da Terbiyeli Köfte 30
Fasulye Pilakisi 46
Fava 52
Fırında Biber Dolması 42
Francala Tatlısı 82
İç Baklalı Pilav 44
İçli Kurabiye 69
İncirli Lokmalar 97
İrmik Helvası 79
Kayısı Yahnisi ya da Tatlı Yahnisi 34
Koliva 100
Midye Pilakisi 48
Midye Salması 50
Muska Tatlısı 85
Nohut Yahnisi 38
Patlıcan Papucakı 64
Peynir Helvası 78
Pırasalı Patates Çorbası 26
Rezeneli Pırasa Çorbası 25
Sütlü Çevirme Tatlısı 96
Tahinli Nohut 55
Tarçınlı Barbunya Fasulyesi 40
Tarçınlı Noel Bisküvisi 68
Taze Soğanlı Kaygana 19
Terbiyeli Pırasa 27
Un Helvası 76
Un Kurabiyesi (babaanne usulü) 72
Üzüm Peltesi 89
Vişne Likörü 94
Vişneli Tirit 83

İkinci Bölüm Anneannem ve Çelemendes

Çikolatalı Fondan 132
Çilek Likörü 136
Çiroz Köftesi 142
Domatesli Pirinç Lapası 112
Etli Ayva 111
Gül Likörü 135
Hanımlara Mahsus Likör 139
Kızartma Bulamacı 143
Kuzu Etli Enginar 117
Nane Likörü 137
Portakal Likörü 138
Şaraplı Çulluk 121
Stifado 124
Sütlü Börek 129

Tarator 145
Tavuk Milanez 118
Theano'nun Çıtır Kurabiyeleri 151
Yalancı Dolma (zeytinyağlı yaprak sarma) 146
Yumurtalı Lokmalar 152

Üçüncü Bölüm Annem ve ziyafet yemekleri

Bezeler 218
Cevizli Toplar 225
Çikolatalı Mus-Kayısı 217
Fırında Mantarlı Omlet 212
Gül Kokulu Kasata 228
Hindi Dolması 200
İspanak Graten 181
İspanaklı Sufle 182
Karidesli Domates 177
Karidesli Enginar 175
Karnabahar Graten 180
Kestane Dağı 219
Kış (kış tabanı için temel tarif) 209
Krepler 211
Kuzu Kapama 188
Limonlu Tart 223
Madam Nadya'nın *Blini* Tarifi 163
Mantarlı Volovan 171
Paskalya Çöreği 206
Pırasalı Kış 210
Rosto 189
Rus Usulü Mantar 169
Savaren ya da Baba Tatlısı 220
Sıcak Şarap 202
Smetana I (uzun yol) 166
Smetana II (kısayol) 166
Smetana'lı Kereviz Salatası 167
Süt Kuzusu Sarması 187
Tavuklu Muska Börekleri 172
Un Kurabiyesi (anneanne usulü) 196
Vanilyalı Krema 216
Yılbaşı Çöreği 193
Yoğurtlu Kereviz Salatası 167

Dördüncü Bölüm Babam ve balık yemekleri

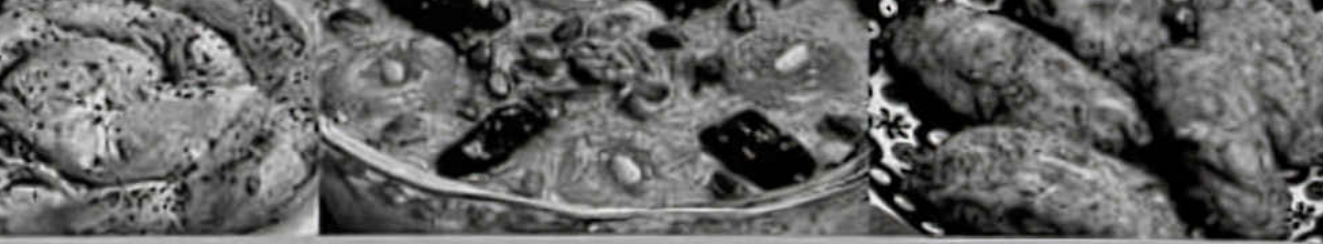
Babamın Balık Çorbası 238
Fırında Sardalye 262
Gümüşbalığı Omleti 265
Kâğıtta Levrek 243
Karides Tava 266
Kefal Balığı Pilakisi 251
Limonlu Barbunya 247

Limonlu Keler Balığı 259
Lipsos Balığı Yahnisi 256
Sardalye Dolması 264
Terbiyeli Kefal Balığı 253
Terbiyeli Levrek Çorbası 242

Beşinci Bölüm

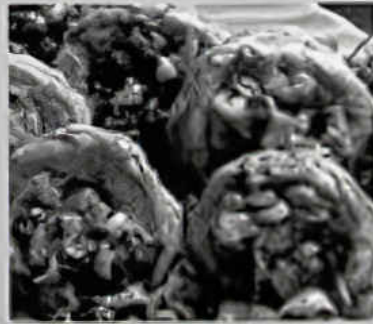
Yakın hısımlar, uzak hısımlar ve onlardan öğrendiklerim

Amca'nın Badem Ezmeleri 281
Amca'nın Revanisi 279
Evanthia'nın Cevizli Keki (çikolatalı)
275
Rula'nın Cevizli Keki 284
Rula'nın *Pasta Flora'sı* 285
Şeftalili Tart 276
Tuzlu Bisküvi 277



Sula Bozic'in *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri - Masal Yıllarımın Mutfacı* kitabı sadece yemek tariflerini içermiyor, aynı zamanda 20. yüzyılın ikinci yarısından küçük bir İstanbul panoraması.

"Üç kıta arasında gelişen ticari ve kültürel alışverişlerin kavşak noktasında bulunan İstanbul kentindeki 'Yok yok' deyişine tam olarak uyan, zengin besin maddeleriyle donanmış çarşı ve pazarlar, zaman içinde, sayısız lezzet içeren bir mutfağın yaratılmasına yol açmıştır. Rum evlerinin mutfak kültürünü araştırdığımızda, bu bereketin en iyi biçimde kullanıldığını görürüz. Deniz ürünlerinden tuzlu balık çeşitlemesine, sebze, balık veya sakatatla hazırlanan zeytinyağlı mezelik dolmalara ve sarmalara, dört mevsim etli veya zeytinyağlı tencere yemekleri çeşitlemesine değin Rum mutfacı, ünlü yazar Skarlatos Vizantios'un 3 ciltlik Konstantinopolis (1851-69) yapıtında belirttiği gibi, Asya ile Avrupa mutfak kültürlerinin bileşkesinden türeyen, eklektik bir gastronominin ürünüdür. 'Pilav ile tartalet ve pastanın, tavuk göğsü ile pudıngın, sarma ile kotletin bir arada hazırlandığı' kentsoylu, kozmopolit bir ev mutfacı geliştiren İstanbullu Rum ailelerin yemek kültürü, sözlü geleneğe dayanan bir süreklilikle günümüze dek ulaşır."



ISBN 9789750821745

