

LEZZET



**5 ÜLKE
PİLAV**

**ELİF EDES
TAPAN'DAN
BALKABAĞI
ŞÖLENİ**

**2021'E
ÖZEL
103
TARİF**

**EVDE
KEBAP
KEYFİ**

**AYDAN
ÜSTKANAT'ın
Ayva macerası**

**ZEYNEP
DİNÇ'TEN
HEDİYE KURABIYE
& PASTALAR**

**JALE BALCI
ALTERNATİF
YENİ YIL MENÜSÜ**

**NERMİN
GÜL'DEN**

**BOŞNAK
TATLARI**



İÇ PİLAVLI ŞAHANE YILBAŞI HİNDİSİ

Lezzet aralık | ocak

s. 26

ZEYNEP DİNÇ
YILBAŞINA ÖZEL
10 KURABİYE &
2 PASTA



6 **AYDAN ÜSTKANAT**
AYDAN'IN AYVA
MACERASI
Ayva preserve, ayvalı ve ızgara sebzelı kış salatası, keçi peynirli ve ayvalı kalem börek, mascarponeli poşe ayva, yılbaşı lokması

10 **NERMİN GÜL**
BOŞNAK KIZINDAN
BOŞNAK TARİFLERİ
Boşnak böreği, Boşnak kurabiyesi, Boşnak mantısı, dudove, slatka

16 **YILBAŞI ÖZEL**
2021'E HAZIR MISINIZ?

18 **JALE BALCI**
ALTERNATİF YILBAŞI
MENÜSÜ
Bildircin, kişnişli levrek, lorlu yeşil salata, upside down cheesecake, yanık mantı

22 **DENİZ ORHUN**
GEÇMİŞİ OLAN TARİFLER
Havuçlu pirinç pilavı, lahanalı incik oturtma, makaron

40 **ELİF EDES TAPAN**
ŞİFA DEPOSU
Baharatlı ve balkabaklı tart,

balkabaklı ravioli, fırında balkabağı cipsi & pesto, kızarmış balkabaklı salata, yufka kıtır ve kimyonlu balkabağı

44 **ÇAY SAATİ**
VEDA ÇAYI
Gingerbread cookie, kestaneli ve frambuazlı katmanlar, kütük pasta, yılbaşı keki, yılbaşı topları

50 **ÖZEL TATLAR**
OLSA DA YESEK
Basma Adana, Cabbar spesiyal, kuzu ciğeri, lavaş, patlıcan kebabı, şaşıklık, yağlı kara

54 **LEZZET ÖNERİ**
5 ÜLKE, 5 PİLAV
Afganistan usulü pilav, Endonezya usulü yabani siyah pirinçli ve karidesli pilav, İtalyan usulü Farro buğdaylı ve ıspanaklı pilav, Thai usulü somonlu ve sebzelı pilav, Vietnam usulü yumurtalı pirinç pilavı

60 **MEVSİMİN**
GETİRDİKLERİ
YEŞİLLE GELEN SAĞLIK
Cevizli brokoli mezesi, fırında brokoli graten, fırında erişteli ıspanak, ıspanaklı rulo, tavuklu ve arpacık soğanlı Brüksel lahanası, zerdeçal ve zeytinyağı Brüksel lahanası

YILBAŞI ÖZEL

s. 36



BİR YILBAŞI
KLASIĞI

Yeni yıl hindisi, kestaneli iç pilav

66 **AYIN GÜZELİ**
BİR KİŞ MASALI
Balkabaklı kestane çorbası, kestane aşı, kestaneli bulgur pilavı, kestaneli cheesecake, kestaneli pasta, kestaneli ve çikolatalı kurabiye

72 **TREND**
BULUŞMALARIN YENİ
GÖZDESİ
Et tabağı, kahvaltı tabağı, klasik Graze tabağı, meze tabağı, peynir tabağı

74 **LEZZET ATÖLYESİ**
ADIM ADIM TRUFF
Kahveli ve portakallı truff, naneli ve beyaz çikolatalı truff

80 **ALİŞVERİŞ**

Yazar

GEÇMİŞİ OLAN TARİFLER

Sevgili Deniz Orhun bizlere hep doğadan seslendi, “Lütfen doğaya kulak verin” diyerek, mevsiminde doğal beslenmenin önemini anlattı. Doğanın kış uykusuna yattığı bu sayımızda ise geçmişi olan tariflerle lezzetli bir yolculuk öneriyor. Haydi başlıyoruz.



NOT

Şeker nem çekeceği için mutfağınızın nemli veya sıcak olması, merengin ve sıkıldıktan sonra makaronun yapısını etkileyecektir. Makaronları kuru ve serin bir yerde muhafaza edin.

Tüm doğanın uyku zamanı aralık, uyanışı da akılda tutar. COVID 19 salgını nedeniyle tedbiri elden bırakmadan, içinize baharı getirecek, yeni yılın keyifle geçmesini sağlayacak tarifler ve hikayeler paylaşmak istedim sizlerle. Geçmişe mutfaktan bakmayı çok seviyorum. Tavsiyem, siz de deneyin ve sizin için özel olan tarifler ile bıraktığı anıları mutlaka bir yere not edin. Bunu bir adım ileriye götürmek ve siz de tarihe mutfaktan bakmak isterseniz bir başka önerim daha var; el yazmalarının iklim odalarında saklandığı Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, Süleymaniye Kitap Şifahanesi Arşiv Kütüphanesi’ni ziyaret etmeniz. Online olarak yapacağınız bu gezide, bazı eserlere ulaşabilir ve mutfağınıza tarihi lezzetler katabilirsiniz.



DENİZ ORHUN
ZİRAAT MÜHENDİSİ /
MASTER ŞEF

Instagram: @denizorhunklemantin
Email: klemantin@klemantin.com

Makaron

66 ADET

- 100 g toz badem (Yağlı)
- 100 g Boz Antep fıstığı
- 75 g yumurta akı
- 200 g pudra şekeri

MERENG İÇİN

- 100 g yumurta akı
- 200 g toz şeker

İÇ DOLGU GANAJ İÇİN

- 200 ml krema
- 200 g bitter çikolata

1 Ganaj için, kremayı bir tavaya alarak kaynatın.
2 Çikolatayı hafif derin ve yayvan bir kaba alın. Üzerine kremayı döktükten sonra hep aynı yönde, çikolata eriyip ipeksi bir yapıya ulaşana kadar yavaş bir şekilde ve havalandırmadan karıştırın. İpeksi yapıyı elde edince karıştırmayı bırakın ve buzdolabına koyarak 1 gece bekletin.
3 Mereng için, yumurta akı ile toz şekeri bir tavaya alarak ocakta benmari usulü eritin. Daha sonra bir mikser yardımıyla sert bir mereng yapana kadar çırpın.
4 Toz badem, fıstık, yumurta akı ve pudra şekerini bir kaba alarak karıştırın. Yaptığınız merengi söndürmeden hazırladığınız karışımı ilave edin ve katlama usulü ile karıştırın. Karışımın sulanmamasına dikkat edin ve sıkma torbasına koyun. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine 3 cm büyüklüğünde sıkarak önceden ısıtılmış 150 derecedeki fanlı fırında 15-19 dakika pişirin.
5 Yaptığınız makaronların içine ganaj koyarak kapatın ve servis edin.

KRALİYET HEDİYESİ

Cambridge Dükü Prens William'ın nikah töreni nedeniyle, 29 Nisan 2011'de İngiltere İstanbul Başkonsolosluğu'nda gerçekleştirilen kokteyl resepsiyonunda nikah şekeri yerine dağıtılan ve Deniz Orhun'a ait fıstıklı makaron tarifi sizin de ağızınızı tatlandırsın.

Havuçlu pirinç pilavı

3 KİŞİLİK

- 2 su bardağı pirinç
- 3,5 su bardağı su (Soğuk)
- 3 adet havuç (Rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı fındık yağı
- 1/2 çay kaşığı toz zerdeçal
- 1/2 tatlı kaşığı tuz

Havucu bir pilav tenceresine alarak fındık yağında kavurun. Pirinci ekleyin ve kısa bir süre kavurduktan sonra su ekleyin, tuz ile zerdeçalı ilave edin. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısın ve 20 dakika pişirin. Daha sonra demlenmesi için temiz mutfak havlusu koyarak bekletin. Sıcak servis edin.



DİKKAT, DİKKAT

- Pirincin hasat tarihi, nişasta içeriği bakımından ve cinsi su tutma kapasitesi açısından çok önemlidir. Bilinenin aksine, pirinci yıkamayın, sıcak su yerine soğuk su kullanın ve kavurun.
- Su ekledikten sonra asla karıştırmayın. Çünkü pirincin yüzeyi çizilince nişastası akar ve birbirine yapışır.
- Demlenmesi için bez koymak buharın tekrar pilava düşüp nemlenmesini önler, taneler birbirine yapışmaz ve nemden dolayı daha hızlı bozulma yaşanmaz. Yeni tencerelerin kapağındaki küçük delik, tam olmasa da benzer işi

görecektir.

- Pilav bir kez piştikten sonra kalan miktar hızlı soğutulmalı ve +4 derece buzdolabında saklanmalıdır. Akşam yaptığınız pilavdan kalanlarını ocak üzerinde tencere içinde bırakmayın, mutlaka buzdolabına kaldırın. PH ve yüksek protein içeriği nedeniyle pilav potansiyel tehlikeli yiyecek sınıfına girer. Uzun akşam yemeklerinde pilavınızı 60 derece ve üzerinde tutun. Kalan, soğumuş pilavı tekrar ısıtacaksanız 74 derece veya üzerine kadar ısıtın. COVID 19'un salgın olduğu bir ortamda pilav zehirlenmesinden dolayı hastaneye gitmek kimse istemez. Sağlıklı kalın!

Lahanalı incik oturtma

4 KİŞİLİK

- 3 adet kuzu incik
- 4-5 dal taze kekik (ince kıyılmış)
- 1 adet soğan (Yemeklik doğranmış)
- 5-6 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
- 1 adet defne yaprağı
- 4 su bardağı et suyu
- 1 avuç kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 12 yaprak lahana (İnce kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Tane karabiber

1 Incikleri paslanmaz çelik bir tencereye alın ve dağlayın. Et çelik tencereye yapışacaktır, sakın ayırmaya çalışmayın. Biraz

piştikten sonra, tencereye değen yüzeyi sertleşince, et kendiliğinden tencere tabanını bırakacaktır. Et, tencere tabanını bırakınca bir tabağa alın.

2 Tencereye az su ile birlikte soğan ve sarımsağı ekleyin, şeffaflaşana kadar pişirdikten sonra kuru üzümü ilave edin. Lahana ve tereyağını ekleyerek kavurun. Dolmalık fıstığı ilave ettikten sonra hafif renk alana kadar kavurun. Son olarak, baharatları, et suyunu, defne yaprağını ve eti tencereye alın ve bir taşım kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirin.

3 Defne yaprağını tencereden çıkarın ve sıcak servis edin.

TARİHTEKİ LAHANACILAR

Lahanacılar bir cirit takımının ismi ve kökü Fatih Sultan Mehmet'in dedesi Çelebi Mehmet'e dek uzanıyor. Kaynaklara göre Çelebi Mehmet, düşman atlılarının gücünü hissedip kendi ordusundaki atlı hakimiyetini artırmak için takım kurarak, olayı eğlenceli bir rekabete döküyor. Kendisi Merzifon'da bulunuyor ve yörenin de lahanası ünlü. Bu nedenle de kurduğu cirit takımının adını "Lahanacılar" olarak belirliyor. Oğlu 2. Murad'ın takımı ise Amasyalılardan kurulu ve Amasya'nın da bamyası ünlü olduğu için o takımın adına da "Bamyacılar" deniyor. İki takımın rekabeti, Yeniçeri Ocağı lağvedilene kadar sürüyor. Destekçiliği fanatikliğe varan bir rekabet olmuş iki takım arasında. Birçok yeniçerinin yanı sıra, bazı Osmanlı ileri gelenlerinin mezar taşlarında bile lahana ve bamyası figürleri kullanılmış. 1850'lerde, lahana takımını tutan Kavas Ağası Ahmet Bey, bugün Çengelköy Polis Karakolu önünde, kurnası kaldırımın altında kalmış ve üzeri yeşille boyanıp, yazıları silinmiş bir çeşme hayratı yaptırıyor. Üzerinde ise koskoca bir lahana figürü bulunuyor. Bir başka hikaye de ünlü gezgin Evliya Çelebi'ye ait. Kendisi bu takımlardan birinde iken, sertleşen mücadele sonucu 4 dişini kaybediyor ve diyor ki; "Lahanaya kuvvet, bamyaya lezzet". Tarihe mutfaktan baktığınızda gıdanın sosyokültürel etkisini görebilirsiniz.

