

lezzetli hayat

ŞEF DENİZ ORHUN'DAN LİMONLU TARİFLER

- Limonlu İncik Yahni ■ Limon Marineli Tavuk ■ Limon Dolgulu Mereng Tart ■ Limon Kremalı Cupcake ■ Türk Kahveli Limonata.

**SON
TRENDLERLE
CESME
REHBERİ**

BU YAZ ÇEŞME NE VAR N

- Akyaka'nın ü...
bu yaz Çeşme...
- Ferdi Baba, H...
gibi balıkçılar...
rakip geldi.
- Arjantin usulü...
partisi ilginizi...
yaşadınız.
- Hacı Memiş'te...
tam not alan p...

Savaş ÖZBEY



Türkiye
Türklerindir

Hürriyet

4 Haziran 2022 Cumartesi

www.hurriyet.com.tr

**TÜRKİYE'DEN
ABD'YE
KRİTİK
MESAJ**

ALO! B

GİRECEĞİ



REHBER FRANSA DIŞINA ÇIKINCA...

Michelin Rehberi'nin uluslararası hale gelmesiyle yıldız almak kolaylaştı.

Vedat Milor 3



SÜTLAÇ, KEŞKÜL MUHALLEBİ...

Mis gibi süt kokusu ve kıvamıyla mest eden, kâse kâse yediren sütlü tatlılarımız...

Gülşay Barbaros Altan 15

TÜRK KAHVESİNE ADANMIŞ BİR HAYAT

Turkish Coffee Lady adıyla da tanıdığımız Gizem Şalcıgil'in ilham veren öyküsü.

Ebru Erke 5



Hürriyet

2022
42

lezzetli hayat

EN İYİ 10 LİMONATA

Gizem Dinçbas 10

HAYAT BİZE LİMON VERİYORSA...

Neredeyse her zeytinyağlıya, çorbaya ve salataya ekliyor; sıcak yaz günlerinde lıkır lıkır içmelik, buz gibi limonatalar hazırlıyoruz. Rengiyle göz alan, mutfağımızdan eksik etmediğimiz bu meyveyle kaşık kaşık yedirecek bir krema hazırlayabilir, bununla tüm tatlılarımıza sınıf atlatırız. Limon çorbası, limonlu mereng tart, limonlu incik yahni... Şef **Deniz Orhun**'un tatlı-tuzlu önerileri... 8-9



HANGİ KAHVE NASIL YAPILIYOR?

Danilo Zanna 6

OKURLARIMIZ OYLADI, ÇİBÖREK GÖZLEMİYİ GEÇTİ 4



YURTDIŞINDAKİ TÜRK ŞEFLERE DESTEK LAZIM

Somer Sivrioğlu 11



ISSN 2622-390X



9 772822 390003

Limon dolgu mereng tart

(2 kişilik)

NE LAZIM?

- Tart hamuru için:
 - 280 gr tereyağı ■ 50 gr pudra şekeri
 - 1 yumurta ■ 140 gr un
 - 3/4 çay kaşığı vanilin ■ 20 gr toz badem
 - 1 tutam tuz

Dolgu için:

- 240 ml limon suyu (taze sıkılmış)
- 600 gr şeker ■ 90 gr mısır nişastası
- 720 ml su ■ 180 gr yumurta sarısı
- 6 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 30 gr tereyağı ■ 1 tutam tuz

Merengi için:

- 240 gr yumurta akı ■ 240 gr şeker

NASIL YAPARIM?

- Hamur için bir kaba tereyağı ve pudra şekerini koyup karıştırın. Sıra sıra yumurta, tuz, vanilin ve toz bademi ekleyin. Unu da ilave edip hafifçe (çok fazla karıştırmamak önemli) harmanlayın.
- Hamurun üzerine un serpin, kabin üzerini havluyla veya streç filmle örtün. Buzdolabında mümkünse bir gece bekletin.
- Tart hamurunu merdane yardımıyla tart kalıbınızın büyüklüğüne göre açın. Kenarları dışarı sarkacak şekilde kalıba yerleştirip iyice bastırın. Catala tabanına delikler açın. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. Üstüne ağırlık yapması için bir kase bakliyat dökün. 10-15 dakika, 180 derece fırında pişirin.
- Dolgu için şeker, nişasta, tuz ve suyu bir tencerede karıştırarak 3-5 dakika pişirin. Ocaktan alın.
- Yumurta sarılarını çırpın. Sostan azar azar ilave edip ısılarını eşitleyin ve tencereye geri boşaltıp ocagin altını yakın. Limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ekleyip 1-2 kez karıştırın, ocaktan alın. Karşıma tereyağını ekleyip eritin. Ardından tart tabanına dökün.
- Merengi için yumurta aklarını orta yumuşak sertliğe gelene kadar çırpın. Şeker ekleyerek karıştırın. Karşık yardımıyla limonlu dolgunun üzerine serpin.
- Üstü hafif kahverengileşene kadar 200 derece fırında 5-8 dakika pişirin. Dinlendirin. Soguması için buzdolabına alın.

Türk kahveli limonata

(5 kişilik)

NE LAZIM?

- 2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 3/4 su bardağı şeker ■ 5 limonun suyu
- 1 litre su ■ 1 fincan şekeri Türk kahvesi

NASIL YAPARIM?

- Bir kapta limon kabuklarıyla şekeri ovun, limon suyunu ekleyin. Karşıma 1 litre su ve 1 fincan Türk kahvesini katın.
- 2 saat buzdolabında dinlendirip servis edin.

ŞEF DENİZ ORHUN

Mutfak dediğimiz laboratuvar da oyun değiştirici olmak istiyorsanız gıdaların tadı kadar kimyasına da hakim olmalısınız. Çünkü hazırlama ve pişirme sırasında doğru kurguladığımız kimyasal reaksiyonların tabağa yansması lezzetli bir yemek olacaktır. Bugünlerde benim mutfağımda ekşimtrak tatlar ön planda... En çok kullandığım ürünlerden biri de haliyle limon. Bu parlak sarı meyve, güçlü asidik aromasıyla tatlılarda ve şekerlemelerde muhteşem sonuçlar elde etmemi sağlıyor. Kokusu serinlik ve tazelik hissi veriyor. Zest dediğimiz kabuğunun rendesini ve jülyen kesim ince uzun kabuk şeritlerini de soslarda sıklıkla kullanıyorum.

Limondaki ekşilik hazırladığınız tabağın asitlik derecesini dengeler. Tatlandırıcı gibi kullanmak isterseniz şurubunu hazırlayabilir veya alkolde bekletebilirsiniz. Bir limonun kabuğunu şekerle ovmaksa aromatik yağını açığa çıkarır. Eğer eti limonlu terbiye ediyorsanız, etin protein yapısına limonun asidi etki ettiğinden daha yumuşak olmasını sağlarsınız.

Çorbaya, zeytinyağıyla, salataya...

Mersin, Adana, Muğla, Antalya ve Hatay en çok limon üreten illerimiz. Mersin'in Erdemli ilçesinin Lamas limonuyusa coğrafi işaretli lezzet çeşidimiz... Türkiye, dünyadaki üretimde altıncı sırada. İlk üç sıradaki ülkelerin yanı sıra Meksika, Hindistan ve Çin'in mutfaklarının tat dengeleriyle ünlü olması tesadüf mü sizce? Asit dengesini limonla yakalamış olabilirler mi? Peki, qnlar limonu nasıl kullanıyorlar?

Bunu araştırdığımda Türkiye'deki kullanıma benzer uygulamaları olduğunu gördüm ama birkaç farklılık da tespit ettim. Bunların başında sos yapımı geliyor. Salata sosları bizimkilere benziyor ama limonu bizden daha çok kullanıyorlar. Et ve deniz ürünlerinin

Güneşli sofralar mayhoşluk ister

Bu mevsimin bize verdiği meyve ve otların tadı hafif, ferah, mayhoş ve taze olur, ekşimtrak aromalar ön plana çıkar. Limon da onlardan biri... Güçlü asidik aromasıyla tatlılara çok yakışır; kokusuyla da yemeklere tazelik katar. Kabuğunun rendesi tatlı-tuzlu tüm soslarda harikalar yaratan limonun 'güzellik'lerine ve limonlu tariflere buyurun.

marine işlem-lerinde limon kabuğu lezzet amaçlı kullanılıyor. Bizde olduğu gibi eti yumuşatma amaçlı da tercih ediliyor. Meksika'da meyveli tatlılara, yemeklerdeyse acı biber, mısır ve avokadoya uyum sağlıyor. Hindistan'da baharatlı yemeklerde; anason, zerdeçal, kakule, karanfil, kimyon, köri, tarçın, haşhaş, demirhindi, mercimek, kişniş, zencefil gibi malzemelerle yan yana geliyor. Çin'de kekremsi soslarda zencefil, sarımsak, soya sosuyla birlikte şahane sonuç veriyor.

Limon, bazı gıdaların içindeki vitamin ve minerallerden daha çok faydalanmamızı da sağlıyor. Örneğin, sıcak bir ısırganotlu salatada, ısırganın kan

tuz-karabiber ve zeytinyağıyla iyice karıştırıyorum. Bademler hariç tüm malzemeyi bir kapta karıştırıyorum, en üste bademleri serpiyorum. Parmesan peyniri de çok yakışıyor.

Türk mutfağında neredeyse her çorbaya, zeytinyağıyla, salataya, yemeğe

Eti limonla terbiye ederseniz bu asidik etkiyle çok daha yumuşak olmasını sağlarsınız.

limon ekleniyor, soframızdan eksik olmuyor. Ben de sizlerle limonu çorbada, tavuk ya da kuzu incikite kullanabileceğiniz tariflerimi paylaşmak istedim. Ayrıca mini cupcake tarifimin limon kremasını mutlaka deneyin isterim. Cheesecake ve tartların sosu

olarak da kullanılabilir. Buzdolabında üç gün rahatlıkla saklayabilirsiniz. Siz de 'mutfağınızda oyun değiştirici' olmak istiyorsanız işe limonla başlayın derim.

Limon kremalı cupcake

(20-30 adet için)

NE LAZIM?

- 90 ml limon suyu ■ 450 gr yumurta
- 1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 640 gr şeker ■ 230 gr krema ■ 500 gr un
- 180 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 9 gr kabartma tozu ■ 5 gr tuz

NASIL YAPARIM?

- Yumurta, şeker ve tuzu bir kapta iyice çırpın. Limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyin.
- Un ve kabartma tozunu bir kapta karıştırdıktan sonra limonlu harca ilave edin ve iyice birbirine karıştırın. Tereyağını da ekleyip çırparak yedirin.
- Muffin kalıplarına koyup 180 dereceye ısıtılmış fırında pişirin. Soguyunca üzerine limon kreması (tarifi aşağıda) gezdirin. Krem şantiyle süsleyin.

Limonlu incik yahnı

(3 kişilik)

NE LAZIM?

- 3 adet incik ■ 3 limon
- 4-5 dal taze kekik
- 1 soğan (yemeklik doğranmış)
- 5-6 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 4 su bardağı et suyu
- 1 avuç kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 12 yaprak beyazlahana (ince kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 defne yaprağı ■ Tuz, karabiber

NASIL YAPARIM?

- Incikleri 2 limonun suyuyla birlikte iyice ovduktan sonra buzdolabında yarım saat dinlendirin. Daha sonra paslanmaz çelik veya dokum tencerede mühürleyin.
- Eti tabağa alın. Aynı tencerenin içine çok az miktarda suyla birlikte soğan ve sarımsağı ekleyin. Renkleri seffaflaşmaya kadar pişirin. Ardından kuru üzüm ve lahanaları ekleyin. Tereyağını da ilave edip kavurun.
- Dolmalık fıstıkları ekleyin ve hafif renk aldırın. Baharat çeşitlerini, et suyunu, yarım limonun suyunu ve defne yaprağını katıktan sonra etleri yerleştirin. Yüksek ateşte bir taşım kaynatıktan sonra kısık ateşte pismeye bırakın.
- Etler piştğinde defne yaprağını tencereden çıkarın ve elinizde kalan yarım limonun suyunu üzerine gezdirerek servis edin.

Limon çorbası

(3 kişilik)

NE LAZIM?

- 15 limon ■ 1 havuç (rendelenmiş)
- 1/2 soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı fındık yağı
- 4 su bardağı su ■ 2 yemek kaşığı yulaf unu
- Tuz, karabiber

NASIL YAPARIM?

- Soğan, sarımsak ve havucu fındık yağıyla kavurun. Kavrulunca suyu ekleyin.

Limon marineli tavuk

(1-2 kişilik)

NE LAZIM?

- 1-2 adet tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 15 avuç kabuksuz yer fıstığı
- 1 soğan (küp doğranmış)
- 2 kapya biber (küp doğranmış)
- 2 yeşil dolmalık biber (küp doğranmış)
- 1 santim taze kök zencefil (ince doğranmış)
- 4-5 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı acı biber salçası
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- Pul biber ■ Fındık yağı
- 1-2 dal taze soğan (ince doğranmış)

NASIL YAPARIM?

- Limon suyu ve karabiberi karıştırıp tavukları bu sosla ovun, bir süre bekletin. Sonra küçük küçük dilimleyin.
- Yumurta sarısı ve nişastayı karıştırın, tavukları bu karışıma iyice bulayın.



- Fındık yağın tavadayı ısıtıp tavukları 2-3 dakika pişirin. Çok pişmeden tavadan alın.
- Tavaya biraz daha fındık yağı ekleyin. Isırınca soğan, fıstık, zencefil ve biberleri ilave edip soteleyin. Yarım pişirdiğiniz tavukları da ilave edin ve iyice pişirin.
- Bir kapta biber salçası, şeker, soya sosu, 2 yemek kaşığı fındık yağı, pul biber ve ezilmiş sarımsakları karıştırıp tavuklara ekleyin. Gerekirse yarım fincan su da ilave edebilirsiniz.
- Bir taşım kaynatın ve taze soğanla süsleyerek servis yapın.



Limon kreması (Lemon curd)

NE LAZIM?

- 120 ml limon suyu
- 195 gr toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 yumurta
- 180 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

NASIL YAPARIM?

- Şekerin yarısını, limon suyu ve limon kabuğu rendesini bir tavaya alın. Karıştırarak kaynatma noktasına getirin.
- Kalan şekerle birlikte yumurtaları iyice çırpın. Limonlu sostan azar azar ilave ederek ısılarını eşitlemesini sağlayın. Sonra hepsini tencereye koyun ve karıştırarak kıvam alana kadar yaklaşık 1 dakika pişirin.
- Karışımı ocaktan alın, tencereyi buzlu su dolu bir kabin üzerine oturtun. Karıştırarak sogumasını sağlayın. Bu işlem yumurtaların daha fazla pişmesini engelleyecektir.
- Tereyağını parça parça ve mikser yardımıyla ekleyip karıştırın. Kremanız hazır.



- Limonun kabuğunu rendeleyin ve limonun suyunu sıkın. İkisini de karışıma ilave edin.
- Yulaf ununu ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. İyice karıştırıp bir taşım kaynatın. Sıcak servis edin.