

İki yılı aşkın bir zamandır büyük bir başarı ile sürdürülen, yerel ve kaybolan lezzetlerimizi tekrar bilgi dağarcığımıza katmak için epiyi yol kat eden "Annesi'nin Kızı" projesi dergimizde siz değerli okurlarımızla buluşuyor. Güler Sarıgöl Köymen ve Eva Kaskani Durkan keyifli iki tarifi sizlerle paylaşıyor.

Güler Sarıgöl Köymen tarifi

İçimizi ısıtan lezzet

Bu yemeği lezzetli yapan, iyi bir ev salçası ve kuru biberin katılmış olmasıdır. Tabii ki börülce ve bulgurun kaliteli olması da lezzetini çok etkiliyor. Çorbayla sulu yemek arasında bir kıvamı olan Heybeli Çorba, tam bir kış çorbasıdır. Ödemiş Yöresine ait olan bu kolay yemeği, kışa girerken yeni mahsul börülce ve bulgurla yapmanızı öneririm. Biz yanında çiğ pırasayı diklemesine dörde bölüp soğan gibi tüketiriz.

Bir lokma ekmeğe, bir kaşık çorba ve arkasından ince uzun dilimlenerek söğüş yapılmış pırasadan bir ısırık... Belki de çocukluktan beri alıştığımız bir lezzet olduğu için en çok sevdiğimiz ve hala kışın sık sık yaptığımız yemeklerden biri... Turşu ya da bol ekşili, maydanozlu turp salatası da yanında iyi gider. Acı severseniz pişirirken kurutulmuş biberlerden birkaçını acı olarak ekleyin, daha da lezzetli oluyor. Tavada kuru biber de közleyip yanında tüketebilirsiniz.



Adı çorba ama yemek; Heybeli Çorba (Çatal Çorba)

Malzemeler: 1 su bardağı kuru börülce, 1/2 su bardağı iri bulgur, 1 adet orta boy kuru soğan, 1 çay bardağı zeytinyağı, dolu dolu 1 yemek kaşığı ev salçası, 6 adet kurutulmuş biber, 3 bardak su, tuz.

Yapılışı: İnce ince yemeklik doğradığınız soğanı, zeytinyağı ve biber salçası ile tencerede karıştırın. Cızırdamaya başladığında içine üç

bardak suyu ekleyin. Su kaynayınca birkaç saat önceden ıslatılmış kuru börülceyi, ardından kuru biberleri katıp, kapağını kapatarak hafif ateşte pişmeye bırakın. Börülce pişmeye yaklaştığında önce tuzunu atıp, sonra da iri bulguru içine katın. Ortalama yarım saat sonra börülce-nin piştiğini kontrol edin, yemeğe hazırdır. Malzemenin cinsine göre çok su çekerse, pişerken sıcak su ekleyebilirsiniz.



Eva Kaskani Durkan tarifi

Bereket ve başarı sembolü; Ada Yemeği...

Bereket ve başarı sembolü bir ada yemeğidir Ahtapotlu Pilav. Anneannemin özel günler için yaptığı bir yemek. Doğum, düğün gibi özel günlerin, bir işte başarılı olmanın mutluluğunun ardından bu yemek yapılırdı. Ve en önemlisi bir kaptan denizden döndüğünde onu karşılama yemeğidir. Pirinç bereketi, ahtapotun vantuzları bağlılığı, kolları ise başarıyı temsil ediyor.

■ Ahtapotlu Pilav; (Sekiz Ayaklı Pilav)

Malzemeler: 1 kg ahtapot, 1,5 su bardağı baldo pirinç, 1 adet büyük boy kuru soğan, 3 adet iri domates, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 Adet defne yaprağı, 1 çay kaşığı tane karabiber, 1 çay kaşığı toz karabiber, 4 adet karanfil, su, tuz

Yapılışı: Ahtapot yıkayıp, kafasının deri kısmı sıyrılır. Siyah lekeler bıçak yardımıyla temizlenir, lokma büyüklüğünde dilimlenir, kapağı kapalı tencerede kendi suyuyla pişmeye bırakılır. Bu işlemi yapmak istemezseniz, balıkçıdan temizlenmişini alıp hazırlık süresini de kısaltmış olursunuz. Yarım saat kadar pişen ahtapot iyice suyunu bırakır, suyun çok az kısmını tencerede bırakarak geri kalanı süzebilirsiniz.

Tencereye ince kıyılmış soğanı ve defne yapraklarını ekleyerek ağır ateşte karıştırın, çok az su ekleyerek, kapağını kapatıp tekrar pişmeye bırakın. Yarım saat sonra ahtapotun pişip pişmediğini ve yumuşaklığını kontrol edin. Bu aşamada derseniz küçük bir fincan kırmızı ev şarabı ekleyebilirsiniz.

Bu yemek pişerken ahtapotun başından pek ayrılmamak lazım. İhtiyaca göre azar azar su eklemeniz gerekecektir. Bizim ahtapot çok iyi huylu ve yumuşaktı pek zorluk çıkarmadı.

Ahtapotun size karşı yumuşadığını gördüyseniz, onları rendelenmiş domateslerle buluşturun, biraz zeytinyağı, karanfil ve karabiberleri de ekleyip, onu iyice keyiflendirin. Beş dakika kadar sonra mis kokular gelmeye başlayınca, tuzlu suda beklettiğiniz pirinci de ekleyip tuzunu serpin, pilavı pişene kadar bekleyin. Tavada küçük bir fincan zeytinyağını yakın. Pilavın üzerine kızgın yağdı dikkatlice gezdirin. Pişmekten yorgun düşen pilavı bir saat kadar dinlendirin. Sekiz ayaklı pilavınız kendine geldikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz.