



Kaybolmaya yüz tutmuş lezzetlerimizi bilgi dağarcığıımıza katan "Annesi'nin Kızı" projesinden Güler Sarıgöl Köymen ve Eva Kaskani Durkan keyifli iki tarifi sizlerle paylaşıyor.

Anne Maria Kaskani  
Kızı Eva Kaskani Durkan

## Çocukluğumuzun kahramanı...

Koyun Adası'nda (Oinousses) bu börek kimin evinde yapılıyorsa komşular toplanır, biri hamuru, biri içi, diğeri kızartmayı yaparak yardımlaşılırdı. Biz çocuklar ispanağı pek de sevmediğimiz için annelerimiz bu böreği "kuvvet ve cesaret böreği, kahraman börek" diye bizlere yedirmeyi başarmışlardı. Okula giderken hepimizin çantasına birer parça börek verilirdi. Annemin tarifıyla, sizlerle paylaştığım bu tarifi çok severim ve sıklıkla yaparım.

"Bir bebek doğduğunda, yeni bir işe başladığında, bir düğün gününde, her mevsim başladığında bu börekle kutlanır. Bizim için bereket ve iyiliği temsil eder."



## ■ Ispanaklı Börek

**Malzemeler:** İç harcı; 1 kg ispanak, 1 büyük demet dereotu, 1 büyük baş taze soğan, 1 yemek kaşığı pirinç, az toz karabiber, az tuz

Hamuru; 1/2 kg un, 1/2 fincan zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, az tuz

**Yapılışı:** Ispanak, dereotu ve taze soğan yıkanır ve suyu süzülür. Büyükçe bir leğen içine biraz kalınca doğranır. Doğranan otların yeşil suyu süzülene kadar bekletilir. Süzülen otlar başka bir kaba alınır, bir gün önceden suda bıraktığımız pirinç içine katılır, tuz ve karabiberi eklenir. Hamur kulak memesi kıvamında yoğrulur.

7 parçaya bölünüp bezeler elde edilir. Bu bezeler de elde tekrar yoğrulur. Her beze enine uzun parçalar olarak oklavayla açılır. Açılan hamurların arasına un serperek üst üste bekletilir. Açılan parçaların içine tek tek hazırlanan iç konur ve önce rulo yapılır, sonra salyangoz şeklinde kıvrılır. Zeytinyağı tavada ısındığında, salyangoz şeklinde hazırlanan börekler tavaya bırakılır. Bir yüzü kızarıncaya (4 dakika kadar) diğer yüzü çevrilir ve kızartılır. Kızaran börekler bir havlu kağıdın üzerine alınır. Yağın karardığını görürseniz diğer börekleri yeni yağ koyarak kızartabilirsiniz. Böreği denediğinizde hiç yağ çekmediğini göreceksiniz. Afiyetle...



Annem, Sini Pidesi'ni fırından çıkarıp sofraya koyduğunda şöyle der; "Buyrun sıkılmayın, geri durun sokulmayın..."

Anne Perihan Sarıgöl  
Kızı Güler Sarıgöl Köymen

## Küçük Menderes Havzası'nın vazgeçilmezi

Otlar çıkmaya başladığında sadece ısırgan otu, pırasa, nane ve çökelekle bir iç hazırlayabilirsiniz. Ödemiş Ovası'nın sunduğu zenginlikler annemin mutfağında hep değerlendirilmiştir. Aşağıda verdiğim iç malzeme tarifi çocukluğum Birgi'de geçen annemin, yaşlı komşularından öğrendiği özel bir tariftir. Asma yaprağı, domates ve pancar yaprağının en taze kısımları içe katılır, bu yapraklar olağanüstü bir lezzet ve koku verir.

### ■ Sini Pidesi

**Malzemeler:** İç harcı; 15 adet orta boy taze asma yaprağı, 15 dal domates yaprağı, 3 dal pancar yaprağı, 1 demet maydanoz, 1 demet nane, 4 adet yeşil biber, 2 adet patlıcan, 1 adet orta boy patates, 3 adet pırasa (ya da 1 bağ taze soğan), 1/2 su bardağı kuru çökelek, 1 çay bardağı zeytinyağı, susam, çörekotu, az tuz

Hamuru; 1/2 kibrit kutusu kadar kuru maya, 1,5 kg buğday unu, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker, 1 fincan zeytinyağı

**Yapılışı:** Tüm malzemeleri küçük küçük doğrayıp, büyükçe çukur bir kaptaki karıştırın. Patatesi rendeleyin, karıştırdığınız malzemeleri avucunuzun içine alıp suyunu iyice sıkın. Karışıma peyniri de ekleyip, harmanlamaya devam edin. Tuzunu ekleyin. İsteğe göre acı ya da tatlı pul biber de eklerseniz güzel olur. İç malzemeyi hazırladıktan sonra hamuru yoğurmaya başlayın.



Hamuru yapılırken; zeytinyağı hariç gerekli malzemelerin tümünü bir araya getirip kulak memesinden daha cıvık kıvamda olacak şekilde azar azar su ekleyerek yoğurun. Üzerini bezle örtüp, ılık bir ortamda yarım saat kabarmaya bırakın. Fırın tepsisini yağlayıp, hamurun yarısını ince bir parmak yüksekliğinde olacak şekilde, zeytinyağıyla yağlanmış tepsiye elinizle yayın. Bir fincan zeytinyağını tepsiye yaydığımız hamurun üstüne avuç içiyle patpatlayarak dağıtın. Hazırladığınız içi, tepsinin ortasından başlayarak kenarlara doğru eşit olarak yayın. Daha sonra tepsiyi çevire çevire kenarlardaki hamuru tepsinin ortasına doğru çekin. Açıkta kalan otun ortasına hamurun kalan kısmını yine aynı şekilde yayarak üzerini örtün. Hamurun üzerine susam ve çörekotunu serpiştirip, yine elinizi yağlayarak hafifçe hamura bastırarak tüm yüzeyi

yi kaplayın. Bu işlemleri yaparken elinizi sürekli zeytinyağıyla yağlayın hamur yapışmasını. Yağlanmış bıçakla kare kare kesip, 180 derecede önceden ısıtılmış fırına koyarak yaklaşık 45 dakika pişirin.

### ■ Püf noktası;

- Tüm otların önceden yıkanıp sularının iyice süzülmesi gerekir.
- Hamuru tepsinin kenarlarından çekerek otların örtülmesinin sebebi, otların yanmasını ve kurummasını engellemektir.
- Bu tarifteki miktarlar hamur bir parmak kalınlığında yayılacağı için fırının büyüklüğüne göre 2 tepsi gerektirebilir.