



Anne Perihan Sarıgöl
Kızı Güler Sarıgöl Köymen



“Evdayseniz annemler size oturmaya gelecek”

Kapı çalınır, “evdayseniz öğleden sonra annemler size oturmaya gelecek” der komşunun çocuğu. Bu haberden sonra annem, hemen kardeşimle bana görev dağıtırdı. Kardeşim bakkala giderken, ben evi toparlayıp mutfakta anneme yardım etmeye başlardım. Hızla un, yağ, diğer malzemeler çıkarılır ve annem bir tatlı, bir tuzlu ikramlık yapiverirdi. Asıl hikaye misafirler gelip de salon salomanje misafir odasında, İskandinav koltuklarda keyifler sorulurken başlardı. Annem bundan sonraki talimatları misafirlere belli etmeden kaş ve gözleriyle vermeye çalışırdı. Çünkü biz görevlerimizi unutup misafirlerle misafir gibi oturunca işler karışır, buna hazırlıklı olan kardeşim, annemden tarafa hiç bakmamaya, göz göze gelmemeye çalışırken, ben yakalanmış olurum. Çay bardağı boşalmış olan misafiri işaret ederek, beni çoktan çay koymaya gönderir ve üçümüzün arasındaki bu mücadele, misafirler gidene kadar devam ederdi. Kardeşimden dört yaş büyük olduğum için olsa gerek, kahve pişirme, çay yapma, yiyecekleri servis etme kaş-gözleri bana; şeker ve kolonya dağıtma, su getirme gibi kaş-göz ihalesi ona çıkardı.

Çocukluğumu ve o anları en çok hatırlatan kurabiye budur. Çünkü bittikçe tekrar yapılırdı ve çoğu zaman oyundan sonra ya da gece yatmadan önce süte bandırarak yerdik. Bu fotoğraftaki nostaljisi benim için çok özel... Annem zemindeki örtüyü on üç yaşlarında “kum iğnesi” adı verilen işleme tekniğiyle Ödemiş ipeğine işlemiş. Arka plandaki mimozalar mahallemizi ve komşularla paylaştığımız çay saatlerini yaşatıyor.



■ Vişneli Anne Kurabiyesi

Malzemeler: 4 su bardağı buğday unu, 1 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı zeytinyağı, 3 yumurta, çay kaşığı cep sodası.

Süsleme için: Vişne reçeli, toz şeker

Yapılışı: Yoğurt, zeytinyağı ve sodayı çukur bir kaba koyun. 3 yumurtayı ayrı bir yerde kırıp, birinin sarısını ayırın. Kırdığınız yumurtaları (ayırduğunuz yumurta sarısı hariç) karışımın üstüne ekleyip, 1 bardak şekerle bütün malzemeleri elinizle harmanlayın. Malzemeler birbirinin içine iyice geçmeli. Karıştırmaya devam ederken bir taraftan yavaş yavaş unu eklemeye başlayın. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hamurunuz ne kadar yumuşak olursa, kurabiyeniz o kadar güzel olur. Biz kışın yaparsak hamurun içine bir portakalın kabuğunu rendeleriz. Hamurdan küçük parçalar kopartıp, tahtanın

üzerinde elinizle yuvarlayarak, ince uzun parçalar elde edin. Elde ettiğiniz silindirik çubukları kendi etrafında dolayarak daire haline getirin. “S” şeklinde dolayarak farklı bir model de yapabilirsiniz. Bir de annemin saç örgüleri vardı. Üç parça silindirik çubuğu alıp saç örgüsü şeklinde örerdin. Şekillendirdiğiniz parçaları bir pasta tabağına koyduğunuz toz şekerin içine batırın. Şekerledikten sonra yağlanmış tepsiye biraz aralı sıralayın, pişerken kabarıp yayılacaktır. Tümünü sıraladıktan sonra, kurabiyelerin göbeğine parmakla bastırarak küçük bir çukur açıp, yumurta sarısından sürün ve reçelden birer adet vişneyi alıp sulu sulu koyun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Biz bu kurabiyeyi yazın taze limonatayla, kışın da çaya ya da sıcak süte batırarak yeriz. En güzel özelliği zeytinyağıyla yapılması ve cam kavanozda 1 ay kadar bozulmadan saklanıyor olması.



Anne Berrin Dedeağaçlı
Kızı Berna Önal

“Çerkez Kızı” annem...

Mutfağında her şeyi mükemmel yapan, müthiş bir Çerkez kızıdır annem. Elini attığı her şey resim gibi serilir önünüze. Çünkü “Çerkez Kızı” demek, koşulsuz hizmet edecek kadar çalışabilme gücü ile evine, kocasına ve çocuklarına özen göstermek, her işin üstesinden gelmek, üstelik bunları zoraki bir şekilde değil, gönülden yapabilmek demektir. Mutfakta çok yaratıcı bir kadın olan babaannem ve geleneksel tarifleri birebir uygulayarak yıllarca her yemeğinde bir önceki standardı yakalayabilen harika anneannemden öğrendiklerini özenle birleştiren annem, yüzü Batı'ya dönük mutfağıyla şahane lezzetlere imza atar. Çocukluğumdan beri; görüntü olsun diye değil, öyle olması gerektiği için güzel sofralar kurar, güzel sunumlar hazırlardı. İçine öyle sinerdi. Hiçbir zaman yağurdun kabıyla sofraya geldiğini görmedim mesela. Hele ki önemli konuklarımız varsa yemekte, özel tabaklar, özel çatal bıçaklar konurdu sofraya.

Rahibe işi, delik işi, nakışlı, beyaz işli beyaz örtüleri olan tutkunluğum küçücük yaşlarımdan kalma bir alışkanlık aslında. Mutfak kokusuyla, hazırlık telaşıyla ve birbirine sevgiyle karışan malzemelerin ahengiyle, yemeğin en güzel hali sofraya gelişidir benim için. Ve bu harika seremoni, hep kar gibi beyaz bir örtünün masaya serilmesiyle başlar.

Anneannem, “Kızım, yemekle sen de pişeceksin” derdi; “Yemeğin başına geçince onu yaşayacaksın. Ne çok tuz koyacaksın, ne de az. Her şeyin kararında olacak. İşte o zaman, pişirdiklerin de ağızda unutulmaz bir tat bırakır.”

Her ot çeşidi gibi ısırığana da bayılırım. Annemin kızı olarak alışık olduğum yemek tarzında otların çok önemi var. Bir gün anneme dedim ki, “Anne, ben ısırığan otuyla bir şeyler yapmak istiyorum ama böyle börek, çörek gibi. Öyle ki, piştiğinde yemeden duramam evdekiler” Bayındır'da pırasayla yapılan “Şakşak” geldi annemin aklına. Biraz oradan biraz buradan derken, bildiğimiz pek çok tarifi karıştırıp bu yemeği ortaya çıkardık ve kendi aramızda da ona “Isırığanlı” dedik.



■ Isırığanlı

Malzemeler;
Harcı için; 1 bağ ısırığan otu, 200 gr taze çökelek peyniri, 125 gr tulum peyniri rendesi, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 1 çay kaşığı karabiber, Az tuz
Hamuru için; 2 su bardağı un, 1 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı zeytinyağı, Yarım limon, 2 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu

Harcın tüm malzemelerini bir arada karıştırın. Ayrı bir yerde hamurun tüm malzemele-

rini de karıştırarak, lokma hamurundan biraz daha koyuca akışkan bir hamur elde edin. Hamurun yarısını hafif yağlanmış kaba döşeyin. Akışkan hamur tepsiye dökülünce kendiliğinden yayılır. Araya harc koyup kalan hamuru da parçalar halinde malzemenin üzerine koyun ve el ya da yağlanmış kaşık yardımıyla yayın. Üzerine yumurta sürüp susam serpikten sonra 1-2 saat buzdolabında dinlendirin. 170-180 derecede 30-35 dakika pişirin.