



Hayat da lokum gibi geçse...

Yaşam bazıları için lokum gibi! geçiyordur veya geçmiştir. Buna yazgı diyenler var veya tam tersi yaşamını kendi yönettiğini düşünenler var. Ancak bir gerçek var ki, biz çocukken hep tekrarlanmış, büyüklerin ağzında pelesenk olmuş, dua ederken ilk tercihleri olan söz; "her işin başı sağlık!". Evet, o zamanlar bunu dinleyip, pek de kuvvetini sorgulamadan geçerdik. Zaman içinde, yaşam sürerken, tanık oldukça, ne kadar önemli olduğunu anca anladık.

Kaybettiklerimizle, sağlığımız bozulduğunda; Evet! Her işin başı sağlık!

Sağlık yoksa, hiçbir şey de yok maalesef. Böyle başlamamın sebebi elbette Emine Anne'nin hikayesi. Bir çocuğun annesini -hele vakitsizce-kaybetmesi elbette çok zordur, ancak bir annenin çok genç yaşta evladını kaybetmesi daha da zor bir durum. Halledilmesi çok zor olmalı.

Benzer hikayelere, çok yakından tanık olduğum iki anne daha var. Belki ileride paylaşırım. Bunları paylaşmamın sebebi okuyanı üzmemek değil. Tam tersi daha güçlü bakmalarına yardımcı olmak. Zira, Emine Anne içinde fırtınalar kopsa da, ara sıra başka diyarlarda gibi görünse de, mutfakta biraz daha kendini avutabilir oluyor sanırım. Elinin lezzetini, mutfaktaki marifetlerini paylaşırken ve sırlarını anlatırken çok da heyecanlanıyor. Birazcık da olsa onu geçmiş acılardan uzaklaştırıp, heyecanlandırabildik ve keyiflendirdik diye düşünüyorum.

Çıtır çıtırdı lokumlar... Kahveler içildi...

Muhabetler yapıldı. Son cümle; hepimizin hayatında belki hep yanımızda olduğu için kanıksadığımız insanlar var. Bir taraftan kaybederken, diğer taraftan iyi insanlarla birlikte olduğumuzu fark etmeyi unutmamak lazım diye düşünüyorum.

Teşekkürler Emine Anne!..



Emine Anne'den...

■ Tahinli Lokum / Kütahya

Malzemeler: 1,5 kg buğday unu, 1,5 kg patates, 500 gr susam, 500 gr ceviz, 1 su bardağı tahin, 1 su bardağı çiçek yağı, 1 çay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Mahalle fırınından bir parça ekme hamuru alın. 1 bardak sıcak su ve 1 bardak unla yoğurup gecedan sabaha bekletin. Sabah haşlanmış patatesi rendeleyerek kabaran hamura ekleyin. Kalan unu da ekleyip azar azar ılık su ekleyerek iyice yoğurun. Mayalanan ve iyice yoğurulan hamurun üzerine kağıt havlu örtüp, naylon torba geçirerek sıcak bir ortamda kabarmasını bekleyin. Hamur kabarıncaya, diğer taraftan tahini kavurun, ayrı tavalarda ceviz ve susamı da kavurun. İkisini birlikte robottan geçirin. Tahini kavurduğunuz tavaya çiçek yağınızı, robottan geçen ceviz-susam karışımını tuz ve şekeri de ekleyip 5 dakika kadar kavur-

maya devam edin. Böylece iç malzemeniz hazır, bu arada hamur da kabarmış. Şimdi çalışacağınız zemini ve ellerinizi unlayıp hamurdan büyükçe bir parçayı elinizle zemine yayın, tıpkı lahmacun yapar gibi hazırladığınız içi kaşıkla hamura yaymaya devam edin. Bu işlemi tamamlayınca rulo elde etmek için kenarlarından iterek yuvarlayın. Elde ettiğiniz silindirik hamurdan bıçak yardımıyla avuç büyüklüğünde parçalar keserek avucunuzun içinde yuvarlayın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın. Yağlanan tepsiye parçaları dizip, susama batırdığınız parçaların üzerine parçaların üzerine bastırın. İlk tepsiniz hazır olduğunda önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirmeye başlayın. Lokumlarınız pembeleşip, mis gibi kokular gelmeye başlayacak, yanına tavşan kanı demlenmiş çayla, afiyetle çıtır lokumlarınızı yiyebilirsiniz.

“Koyun Adası (Oinousses), Chios (Sakız Adası)’nın kuzeybatısındaki ünlü balıkçı köyü Lagada’nın karşısında yer alan bir adalar topluluğudur. Sarp bir tepenin üzerine amfiteatro gibi kurulu olan Ada’nın en hayran kaldığım özelliği yerel ve tarihsel dokusunun titizlikle ve özenle korunuyor olmasıydı. Kadın çobanları ve kadın balıkçıları Ada’nın ayrı bir özelliği. Çok sayıda küçük kiliseler, Evaggelismos Manastırı, sahip olduğu doğal güzellikler görülmeye değer doğrusu. Dar sokaklarında yürüyüşler yaparken rastladığım, bir ailenin işlettiği mahalle fırınından çörek ve kurabiyelerinden mutlaka denemelisiniz.

Eva Kaskani bu adada doğmuş ve İzmir’de yaşayan bir Yunanlı tasarımcı. Aile geleneklerine sahip çıkmış ve mutfak kültürünü yaşatmaya devam ediyor. Bu sayıda bize özel günlerde mutfaklarından hiç eksik olmayan Kavala Kurabiyesini anlatacak. Teşekkürler Eva Kaskani Durkan.”



Eva Kaskani Durkan

Özel günlerimizin beyaz lezzeti...

Bu kurabiye bizim için mutluluk, sevinç sembolüdür ve yaşamın tatlı taraflarını ifade eder. Kullanılan malzemelerin yanı sıra pudra şekerinin ilave edilmesi, kurabiyenin uğuruna işaret eder ve sadece yılbaşında değil, bizim kültürümüzde her mutlu günde mutfagımızdadır. Düğünlerde en onurlu yere sahiptir. Bembeyaz rengi, pudra şekerin lezzeti, badem kokusu ve vanilya tadı bile tek başına mutluluğu anımsatmaktadır.

Yılbaşı için hazırlanıyorsak, birkaç gün önce, anneanneler kurabiye hazırlıklarına başlar. Tarif defterini çekmeceден çıkarır, malzemeleri kontrol eder, erimesi için toprak kap içeresine tereyağını koyar. Malzemelerle beraber masanın kenarına biri kendi, biri annesi, biri teyzesi için, bembeyaz ve tertemiz üç önlük bırakır. Sabah olur olmaz, kurabiyeleri yapmaya başlarlar. Birbirlerine takılırlar, gülerler, şarkılar söylerler. Kuzenlerimle beraber, değirmende badem öğüttüğümüzü anımsıyorum... Aslında biz sadece ortalığı karıştırıyorduk.

Kurabiyeler çok büyük metal tepsilere yerleştirilir ve adadaki mahalle fırına gönderilirdi. Orası da sırf eğlenceydi bizim için. Ev hanımları kurabiyelerini pişirmek üzere sıralarını beklerlerdi. Kokular üç mahalleyi birden sarardı. Ardından kurabiyeler eve taşınır, üzerine gül suyu ve pudra şekeri serpilirdi. Nasıl bir kokuydu o? Nasıl güzeldi! Ne büyük hoşnutluktu?

İşte o an, annem hep sevdiği o şarkıyı söylemeye başladı;

*“Seneye geldiğimizde, altın olacak
Geleceğimiz bu evde gül suyu kokacak
Evin hanımı çok yaşasın, çok işler yapsın...”*

Sonra kurabiyeler evdekilerle, komşularla, eş dostla paylaşıldı. Jelatinle kaplanmış güzel tabaklara yerleştirilir, renkli kurdelelerle süslenirdi.

Kurabiye tadının daima hayatınızda olması dileğiyle!

■ Kavala Kurabiyesi

Malzemeler: 250 gr taze tereyağı, 250 gr margarin, 180 gr pudra şekeri, 2 paket vanilya, 900 gr elenmiş un, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 200 gr tuzsuz badem, 1/2 çay bardağı gül suyu, 200 gr pudra şekeri.

Yapılışı: Bademleri 20 dakika sıcak suda bekletin. Ardından kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış bademleri kalın parçalar halinde dilimleyin. Tereyağı ve pudra şekerini 10 dakika mikserde karıştırın. Ayrı bir kaptan vanilya, kabartma tozu, badem ve unu elle karıştırın ve yavaş yavaş yoğurun. Kulak memesi kıvamına geldiğinde hamur hazırdır. Ay şeklinde parçalar hazırlayıp yağladığınız fırın tepsisine aralıklarla dizin. 10 dakika önce 180 derecede fırınınızı ısıtın. 25-30 dakika sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan kurabiyelerin üzerine gül suyunu, ardından pudra şekerini serpin. Afiyet olsun!

Püf noktası: Hamuru orta karar yoğurmalısınız, çok yoğurursanız piştiğinde kurabiyeleriniz sert olur. Tereyağı taze ve doğal olmalı, gül suyu isteğe bağlı.