



## Çok şanslıyız ki O'nun hayatımıza kattığı lezzetlerle büyüdük...

Annem pek çok anne gibi marifetli ve çok güzel bir kadındı. İki kız çocuğu olması onun hayatındaki en değerli hazinesiydi. Bu duyguyu bilmeden, bu görevi memnuniyetle kabul etmiş kız çocukları olarak, onun öğretileriyle şekillendik ve önce yaşça büyüdük. Şimdi baktığımda bizim hayatımıza kattığı ilkeler ve lezzetler bulunmaz değerler. Her ne kadar onun öğretilerini, kendi tecrübelerimizle yoğursak da, hayatımızda koca bir çınar olmayı becermiş ve hakkıyla bunu yerine getirmiş bir anne.

Bizim her 23 Nisan'da mahalledeki fotoğraf stüdyosunda ya da tören alanında cicili bicili elbiselerle çekilmiş fotoğraflarımız vardır. Çünkü, bir hafta önceden çocuk bayramında bize ne giydireceğini planlamış, ayakkabıdan, saçımıza takacağımız taca kadar kendi tasarlamış ve dikmiş olurdu. Organizeden güller, taftadan elbiseler, ucu dantelli beyaz çoraplar ve onu tamamlayan önü bantlı şirin ayakkabılar... Tabii ki bu süslü ve özel kıyafetlerle bizi kortejin en önünde yürütürlerdi. Gururla bizi izler, bunları yapabildiği için günün sonunda mutlu olurdu.

Hayal gücü, yeteneği ve yaşam heyecanı, ben bildim bileli hep aynı. Her türlü zorluğa karşı gelen, bulunduğu ortamı yaşatan, yeşerten, yeşillendiren gayreti-kuvveti hep vardır. Hani evlilik yemininde "hastalıkta, sağlıkta..." diye başlayan vaatler var ya... O bunu her türlü durumda mutlulukla ve özveriyle paylaşmış ve bizlere hayatın lezzetlerini yaşatmıştır. Onun mutfağı hep sürprizlerle doludur. Geniş bir repertuarı vardır, hala mutfağı girer girmez sanat müziğinin en seçme şarkılarını söyleyerek yemek yapmaya başlar. O sabah sıkınsa hüzünlü şarkılarla, mutluydu coşkulu şarkılarla duygularını mutfakta yaşamaya başlar.

Küçükken annenizin mutfağında geçirdiğiniz zamanları hatırlar mısınız, una ya da süte bulanmış küçük ellerinizi, uzun saçlarınızı? Bu lezzeti hayatınız boyunca paylaşmadınız mı yoksa hiç? İlkokul, ortaokul, lise, üniversite... Merakınızla birlikte, büyüdükçe daha marifetli, daha usta olmadınız mı? Artık mutfakta onunla yarışır olmadınız mı? Lezzeti paylaştığınız insanlar size "annesininkizi" dediklerinde,



### Keçi Ayağı

Bu hamur kızartması çocukluğumuzun öğle uykularından bizi uyandıran kokusudur. Uykudan pembeleşmiş suratlarla sofraya oturup, beyaz peynir, domates, çay eşliğinde ikinci kahvaltısı olarak kızarmış hamuru keyifle yedik.

**Malzemeler:** 1/2 kg buğday unu, 2 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 1/2 çay kaşığı yemek sodası, 1/2 çay kaşığı tuz, kızartma için çiçek yağı

**Yapılışı:** Buğday unu, 2 yumurta, yoğurt, tuz ve yemek sodasını bir kaptaki kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurun. Üzerine un serptiğiniz masada 3 cm kalınlı-

ğında kabaca hamuru açıp, 2 parmak eninde uzun şeritler kesin. Kesilen şeritlerden 6 - 7 cm uzunlukta dikdörtgen parçalar elde edin. Her bir parçanın uzun kenarlarından birine iki çentik atın. Hamurumuza adını veren "Keçi Ayağı" şeklini bu çentikler yoluyla elde ediyoruz. Hazırlanan parçaları ısınan çiçek yağının içine atıp, ters yüz ederek kızartın. Kızaran keçi ayaklarını kağıt havlu üzerine koyarak fazla yağı emmesini sağlayın.

Keçi Ayağı harika bir pazar kahvaltısı malzemesi olabileceği gibi, akşamüstlerinin de vazgeçilmez lezzetidir. Çay ve beyaz peynirle, hele ki pekmeze, balla şahane olur. Üstelik bu lezzet sadece yarım saatte hazırlanabilir.

kendinizle gurur duymadınız mı? Sonra, kendi kızınızla bu lezzet ilişkisini kurmadınız mı?

Mutfaktan mis kokular yükselip sizi heyecanlandırdığında, önce küçük adımlarla masaya ya da yer sofrasına tek tek tabakları taşıyıp "aferin kızım" dediklerinde annenize yardım edebilme duygusuyla böbürlenip, pozlar vermediniz mi? Büyüdükçe daha da işe karışıp, "hadi salatayı sen yap" dediklerinde heyecanla en lezzetli salataları yapmaya çalışmadınız mı? Onu izleyip, o evde yokken sürpriz yaparak küçük küçük tarifleri başarmaya çalışmadınız mı? Onun lezzetli elleriyle kurduğu nefis sofralarında aile büyükleriyle ya da dostlarla lezzetli sohbetlerde unutulmayacak anılar yaşadınız mı?

Kurban bayramını hep aynı lezzette yaptığı işkembe çorbasıyla, kavurmasıyla, şeker bayramını kalburabasma, cevizli kadayıfıyla, yoğurt tatlısıyla... Yılbaşını şölene çeviren tavuk dolmasıyla, fırında inciriyle büyük bir sevgi ve lezzet şöleniyle yaşamadınız mı? Ona benzemek, onun yaptıklarını, onun kadar iyi yapmaya çalışmak düsturunuz olmadı mı?

Nefis yemeklerinle yaratıcılığımı beslediğin, başarıya yalnızca emek ve sabırla ulaşabileceğimi öğrettiğin, beraber olacağımız zamanlardan çaldığımda gösterdiğin anlayış için...

Doğduğum günden beri beni koşulsuz sevdiğin ve doğru hayat bilgileriyle hayatıma tam destek verdiğin, bana hayatın lezzetini öğrettiğin için...

Teşekkürler Anne!

## ■ Parmak Köfte

Pekçok insanın hayatında çocukluğundan bir anne köftesi vardır sanırım. İsmi bizim koyduğumuz bu köfte de bizim anne köftemizdir. Daha iştahlı yiyebilmemiz için biberler, patatesler ve domateslerle onu rengarenk sunardı. Her gittiğimizde hala şekli şemali aynı şekilde hazırlayıp sofraya koyar.

**Malzemeler:** 1/2 kg yağsız kıyma, 1 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 orta boy soğan, 2 dilim ekmek içi, 2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2-3 adet irice patates, 2-3 adet orta boy domates, tuz.



**Yapılışı:** Kıymanın içine rendelenmiş soğanı, yumurta, zeytinyağı, sirke, tuz, ufalanmış ekmek içi ve 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biberi karıştırarak iyice özdeşleşecek şekilde yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından küçük parçalar kopararak parmak kalınlığında ve uzunluğunda yuvarlayıp bir tepsiye dizin.

Saca veya kızartma tavasına tereyağının 2 kaşığını koyun. Tereyağı erir erimez, köfteleri saca koyup hafif ateşte çalkalayarak pişirin. Tüm köfteler piştikten sonra, toz kırmızı biber ve kalan 1 kaşık tereyağını ekleyerek, birkaç

kez çalkalayıp ocağı kapatın. Kırmızı toz biberin kararmamasına dikkat edin.

Diğer tarafta, patatesleri parmak dilimler halinde keserek zeytinyağında kızartın. Büyük bir servis tabağının ortasına koyduğunuz köftelerin etrafına patatesleri dizin. Domatesi ortasından ikiye bölüp yağsız tavanın içinde önce bir yüzünü, sonra tersini biraz pişirip köfte ve patateslerinizin yanına yerleştirin. Aynı şekilde yeşil ve kırmızı biber de kızartıp süslemeye devam edebilirsiniz.

Çoban salatası, pilav ve ayrıla yiyebileceğiniz çok lezzetli bir köftedir.