



Esin Erol Özüak • İzmir

Bu ayki sohbetimizi Esin Hanımla gerçekleştirdik. Bizimle iki tarifini paylaştı; Geleneksel aile yemekleri; Zeytinyağlı Patlıcan Yemeği ve Masenitsa.

Anneannemin sofraları...

Anneannemler Ödemiş'in Karakova Köyü'ne, Yugoslavya'dan gelmişler. Annem ve teyzemle birlikte altı torunduk. Toplanıp köye anneanneme giderdik. Kardeşlerim ve kuzenlerim oyunlar oynarken, ben küçük sofram ve oklavamla heyecanla anneanneme yardım ederdim. Geleneksel ve özel kahvaltımız Masenitsayı birlikte hazırlardık. Boşnaklara özgü pişirme yöntemi biraz farklıdır, üstünde ve altında köz olan saçın arasına tepsi yerleştirilerek pişirilir.

Boşnakların lezzetli kahvaltısı Masenitsa, kaymak, domates, biber ve soka ile birlikte yenir. Soka, Boşnaklara özgü yeşil biberli süt ve lor peyniri ile hazırlanan bir kahvaltılıktır. İyi ki onun mutfağında öğürlümüşüm. Anıları, pişirdikçe lezzetleri hiç unutulmuyor.



■ Geleneksel Boşnak Kahvaltısı; Masenitsa

Malzemeler

Hamuru için: 4 tatlı kaşığı çiçek yağı, 4 kepçe un, 4 çay kaşığı tuz, aldığı kadar su.
Üzeri için: 250 gr peynir ya da çökelek, 150 gr tereyağı.
Ara kat için: 2 adet yumurta, 6 yemek kaşığı çiçek yağı, 2 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Una, tuz ekledikten sonra azar azar su döküp karıştırın. Fırını önceden 250 derecede 10 dakika ısıtın. Tepsiyeye yağlı kâğıt

serip yağlı kağıdı da yağlayın ki hamur yapışmasın. Hamur boza kıvamına geldiğinde iki krep kalınlığında tepsiye dökün. Hamurun kırı olması için, tepsiyi fırının alt katlarına yerleştirin. Hamurun üzerinde kahverengi benekler oluştuğunda fırından çıkarın. Yumurta, tuz ve yağ karışımını çırpıp bir fırça yardımı ile Masenitsanın ilk katının üstüne sürün. Tepsiyi fırının üst rafına yerleştirin. Yumurtanın üzerinde kahverengi benekler oluştuğunda fırından çıkarın. Kalan hamuru

üzerine döküp tekrar fırına verin. Üç kat hamur iki kat yumurtalı harç döküp Masenitsayı fırınlayın. Piştikten sonra kare dilimlere bölüp parçalayarak tepsiden alın. Üzerine erittiğiniz tereyağını dökün. Peyniri ufalayın. Masenitsa servise hazır. Afiyet olsun.

Not: Malzemeler midi fırın tepsisine göre yazılmıştır. Dilerseniz sarımsaklı süzme yoğurt eşliğinde yiyebilirsiniz.

Büyük Teyzemize "Babaanne" deriz.

Babaannemler, 1900'li yılların başlarında Yugoslavya'dan İzmir' göç etmişler. Babaannem genç yaşta vefat ettiği için kız kardeşini "Babaanne" bildik. Babaannemden de birçok yemek öğrendim. Zeytinyağlı patlıcan yemeği de o yemeklerden hatta en lezzetlilerinden biridir.

Yaz aylarının gözdesi patlıcan ile yapılan zeytinyağlı patlıcan yemeği, Boşnaklara özgü yöresel yemeklerdendir. Çiğ malzemelerden hazırlandığı için mideyi rahatsız etmez. Yazın akşam ve öğlen yemeklerinde genellikle pilav ve karpuz eşlik eder. Yemeğin lezzetini ise bol sarımsak ve soğan verir.

■ Zeytinyağlı Patlıcan Yemeği

Ev salçalı kompirin yanında, illaki Semizotu Salatası; İştahlı ve lezzetli birlik-telik...

Malzemeler: 5 orta boy patlıcan, 5 orta boy domates, 2 baş sarımsak, yarım bağ maydanoz, 3 orta boy kuru soğan, 2 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker.

Yapılışı: Patlıcanları kalın çizgili olacak şekilde soyup başındaki yapraklı kısmını atın. Patlıcanın dibinde bir iki parmaklık mesafe bırakıp başından dibine doğru artı şeklinde kesin. Soğanları ay şeklinde uzun uzun doğrayıp tuz ile ovun(Tuz ile ovmak

soğanın daha çabuk pişmesini sağlar). Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları soyun. Maydanozu ince ince kesin. Hazırladığınızı iç malzemesini karıştırıp çiçek gibi açtığımız patlıcanların içine doldurun. Patlıcanı sıkıp tence-reye yerleştirin. Artan malzeme patlıcanların üzerine ilave edin. Zeytinyağını ve toz şekeri malzemenin üstüne gezdirin. Önce harlı ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 30 dk pişirin. Zeytinyağlı patlıcan yemeği servise hazır. Afiyet olsun.

Not: Bir gece dinlendirilirse çok daha lezzetli olur.