

DOĞU BATI SOFRASI

Genel Yayın Nu.: 164

ISBN: 978-605-4579-34-1

1. Basım Mart 2013

EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Yatırım ve Tic. Ltd. Şti. ©2013
Efil©2013

Bu kitabın tüm hakları saklıdır.
Herhangi bir şekilde ya da yöntemle çoğaltılamaz.

Sertifika Nu.: 12131

Sayfa ve Kapak Tasarımı: Türkan Sarı

Baskı ve Cilt: Ayrıntı Basım Yayın ve Matbaacılık Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.

Tel: (+90) 312 394 55 90

Sertifika Nu. : 13987



E F İ L YAYINEVİ

EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Dan. Yat. ve Tic. Ltd. Şti.
Reşit Galip Caddesi 25/4 GOP, Çankaya/Ankara, Türkiye

Tel : (+90) 312 442 52 10

GSM : (+90) 541 232 00 96

Faks : (+90) 312 442 52 12

www. efilyayinevi. com



önsöz

Acısıyla tatlısıyla bir hayat

Ne yazar olma iddiasındayım ne de en sağlıklı yemek tarifleri vermek derdindeyim. Tek iddiam sevdiğim anısını hep canlı tutabilmek ve onların bana sevgiyle sundukları yemekleri aynı sıcaklıkla sizlerle paylaşmak.

Yemek kitabı çıkarma düşüncem 2 ay önce başladı. Ama aslında alt yapısını yıllar önce yapmışım, farkında değilmişim.

Mutfak benim için hayatın kendisiydi. Hayat kimi zaman acısı fazla konulmuş bir yemek gibi ezdi tüm benliğimi. Kimi zaman altını, üstünü, kenarını yaktım hayatımın. Yaşam, kimi zaman bir çikolatalı pasta gibi anlık mutluluklar yaşattı bana, kimi zaman da sıcak bir çorba oldu ısıttı içimi.

Bu yolla belki de yaşamımı kaleme almak, kendimi anlatmak, ifade etmek istedim. Bundan dolayı da kitapta çorbasından et yemeğine, zeytinyağlısından tatlısına, yöresel yemeklerden geleneksel tatlara kadar hepsi olsun istedim. Acısıyla tatlısıyla, kurusuyla sulusuyla tıpkı yaşam gibi...



Peki nereden geldi bu tarifler? Hayatıma dokunmuşlar yapan herkesten... Çocukluğumun silik anıları arasında capcanlı duran annemin çarpık çurpuk el yazısıyla yazdığı yemek tarifleri defterinden, yüzündeki her bir çizgide acılarını haykıran ama hiç dile getirmeyen Sultan nineden, 20'li yaşlarımı sürerken üst katımızda oturan hayatını dantel masa örtüleri örüp satarak kazanan Ayten abladan...

Hepsi hayatımın içinde yer aldılar. Kimi bir rüzgar gibi geçti gitti, kimi hala yaşamımın içinde. Ama gidenin de kalanın da anısı hiç unutulmadı tıpkı yemeklerinin verdiği tatlar gibi. Elinizde tuttuğunuz kitapta tüm anılarımı, tüm sevdiklerimi bir araya getirirken, mutfaklarınıza yaşanmışlıkları, sevilmiş tatları sunmak istedim.

Kitabı yazarken annemin bir tutam karabiberinin ölçüsünü sizlere verebilmek, Sevim ablanın bir çımcığının kaç çay kaşığı olduğunu bulabilmek için defalarca denediğim tarifler oldu. Bazen unlara bulanmış halde buldum kendimi, kimi zaman da şekerle kaplanmış tezgaha baktım kaldım.

Tüm tarifleri tamamladığımda da her şey bitmiş değildi. Bir boşluk kaldı, elimle tutamadığım, gözümle göremediğim. 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'yle ilgili bir yazı okurken birden bire doldu o boşluk. Nazım Hikmet'in dizeleri döküldü dudaklarımdan;

*Kadınlar bizim kadınlarımız korkunç
ve mübarek elleri
ince, küçük çeneleri, kocaman gözleriyle
anamız, avradımız, yarımız*



*ve sanki hiç yaşanmamış gibi ölen
ve soframızdaki yeri
ökiüzümüzden sonra gelen
ve dağlara kaçırıp uğrunda hapis yattığımız
ve ekinde, tütiinde, odunda ve pazardaki
ve kara sabana koşulan ve ağıllarda
ıztılısında yere saplı bıçakların
oynak, ağır kalçaları ve zilleriyle bizim olan
kadınlar,
bizim kadınlarımız*

İşte eksik kalan yan buydu. Sadece yemek kitabı olarak kalmamalıydı bu yayın. Kadınlarımıza; ihtiyacı olanlara destek sağlamalıydı aynı zamanda. Bırakın üç malzemeyi bir araya getirmeyi çorba kaynatacak piring bulamayan anaların, kadınların yüzünü güldürmeliydi. Bir kaç akşam olsun yemek yaparken gözlerinde ıstılı olmalıydı.

Böylece oluştu kitabın gelirini Batman'da yaşayan ihtiyaç sahibi kadınlara ulaştırmak fikri. Bunu da kadınlar eliyle yapmayı planladık. Kitapları kadınlar satacak, gelirini kendi bildikleri ihtiyaç sahibi kadına verecekler. Devlet hastahanesinde doktorluk yapan Fatma 10 kitap satacak, gelirini evine temizliğe gelen, elleri nasırlı boynu bükük, çocuklarını dağa çıkmasın diye ağlayan Emine'ye verecek. Böylece tariflerle yola çıkan zincire yeni halkalar eklenecek.

Biz yola çıktık, şimdi sıra sizde...



Kitabın oluşum aşamasında zamanlarından çaldığım çocuklarıma, katkısını hiç esirgemeyen eşime ve yemekleriyle yaşamıma giren tüm sevdiklerime teşekkürlerimle...

Yozgat'tan Batman'a sıcacık bir el

Işıl ismi gibi girdi hayatıma. Işıltılarla... Bu kitabın her satırında Işıl'ın emeğini, ışıltısını bulacaksınız. Işıl Gül Yozgat'ın Aydıncık ilçesinde zorunlu ikametinde. Balıkesirli aslında. Dünyalar güzeli Sude'nin annesi. Beytüşşebap'daki asker eşinin yolunu gözlüyor.

Özlemine o da bu yemeklere verdi. Gözyaşını, umudunu, beklerken yüreğinde büyüttüğü sevgisini. Kitabın gelirin ihtiyacı olan kadınlara verileceğini öğrendiğinde sıvadı kolları. Benim de tuzum olsun bu çorbada dedi.

Tuzu geçti gerçi yardımları. Saatin kaç olduğunu önemsemeden yazdıklarını A'dan Z'ye okudu.

Kimi zaman unuttuğum unu hatırlattı, kimi zaman tariflerin denenmesinde yardımcı oldu. Ne 900 km. lik yol aramızda mesafe koyabildi ne de saatler. Maillerle, telefonla saat kaç olursa olsun Işıl yardımına koştu. En büyük teşekkür Işıl'ıma. Teşekkürler Işıl. Varlığın için, hayatıma dokunduğun için ve sayende yüzü gelecek kadınlar için...



içindekiler

önsöz.....	iii
Çorbalar.....	1
arpa şehriye çorbası.....	2
brokoli çorbası.....	3
domates çorbası.....	4
düğün çorbası.....	5
ışıl'ın çorbası.....	6
mantar çorbası.....	7
mercimek çorbası.....	8
mert'in çorbası.....	9
sevim teyzenin çorbası.....	10
şafak çorbası.....	11
yalancı işkembe çorbası.....	12
yayla çorbası.....	13
yoğurt çorbası.....	14
Salatalar.....	15
arpa şehriye salatası.....	16
barbunya fasulye salatası.....	17
beyaz lahana salatası.....	18
buğday salatası.....	19
cevizli pazı.....	20
erişte salatası.....	21
fırında patates.....	22
karışık turşu.....	23
kereviz salatası.....	24



kolay kumpir	25
közlenmiş sarma biber	26
patates mantısı	27
bezelye salatası	28
patates salatası	29
patates topları	30
piring salatası	31
sözdinler meze	32
tavuk salatası	33
yeşil mercimekli salata	34

<i>Zeytinyağlılar</i>	35
barbunya pilaki	36
köpeoğlu	37
patlıcan paçası (sirkeli patlıcan)	38
portakallı kereviz	39
rulo patlıcan	40
sebzeli kabak mücver	41
zeytinyağlı fasulye	42
zeytinyağlı bakla	43
zeytinyağlı bezelye	44
zeytinyağlı biber dolması	45
zeytinyağlı patlıcan	46
zeytinyağlı pırasa	47
zeytinyağlı yer elması	48

<i>Et Yemekleri</i>	49
ali nazik	50
arnavut ciğeri	51
biftek sarma	52
çardak kebabı	53
evde tandır	54



fırın pırzola.....	55
fırında kaşarlı et sote	56
julyen sote.....	57
kadınbudu köfte.....	58
kağıt kebabı.....	59
kağıtta levrek.....	60
krepte et.....	61
mantarlı tavuk sote	62
orman kebabı.....	63
papaz yahnisi.....	64
patates dizmesi.....	65
patates kaplı köfte	66
patlıcan köfte.....	67
sac tava.....	68
sebzeli köfte.....	69
tavuklu pide kebabı	70
tepsi kebabı	71
yağ mantısı	72
yalancı kalamar.....	73
yalancı midye tava.....	74

<i>Yüresel yemekler.....</i>	<i>75</i>
<i>acıli kahvaltılık ezme.....</i>	<i>76</i>
<i>basit meze tarifi (selanik usulü).....</i>	<i>77</i>
<i>biber aşısı (kütahya)</i>	<i>78</i>
<i>bostana (diyarbakır).....</i>	<i>79</i>
<i>bulgar yemeği.....</i>	<i>80</i>
<i>cizleme (tekirdağ).....</i>	<i>81</i>
<i>damat paçası (edirne).....</i>	<i>82</i>
<i>dızmana (muhacır böreği).....</i>	<i>83</i>
<i>dul avrat çorbası (malatya).....</i>	<i>84</i>
<i>ege usulü tencere kebabı.....</i>	<i>85</i>
<i>ekşilaye sulusu (kahramanmaraş).....</i>	<i>86</i>



ekşili çorba (kahramanmaraş).....	87
erzincan un çorbası.....	88
et balkabağı (kahramanmaraş).....	89
fasulye diplesi (trabzon).....	90
fellah köftesi (adana).....	91
göçmen kahvaltılığı.....	92
göçmen sosu.....	93
haşhaşlı lokum (afyon).....	94
höşmerim (balıkesir).....	95
kabak aş (adiyaman).....	96
karalahana çorbası (karadeniz).....	97
karadeniz usulu hamsi tava.....	98
kuru dolması (kahramanmaraş).....	99
mamzana (edirne).....	100
mantı çorbası (adana).....	101
tarhana çorbası (kahramanmaraş).....	102
mehir (siirt).....	103
muhammara (antakya).....	104
ovmaç çorbası (edirne).....	105
paluze (rumeli tatlısı).....	106
patlıcan kovalama (kayseri).....	107
perde pilavı.....	108
pirasa çullaması (samsun-bafra).....	110
rumeli beğendisi.....	111
semsek (urfa).....	112
silor (artvin).....	113
talı malhita (kilis).....	114
tavuklu mantı (balıkesir).....	115
şebit (kayseri yağlaması).....	116
tirit (balıkesir).....	118
tiyanise (üsküp).....	119
topalak çorba (konya).....	120
tarhana çorbası (trakya).....	121



turşu kavurması (karadeniz)	122
vartavit paçası (adana).....	123
yağlı turşu.....	124
yoğurtlu köfte (kahramanmaraş)	125
zaglismari (gürcü yemeği).....	126

<i>Tatlılar, Tuzlular, Börekler.....</i>	<i>127</i>
<i>alaçatı kurabiyesi.....</i>	<i>128</i>
<i>annemin helvası.....</i>	<i>129</i>
<i>ayva tatlısı</i>	<i>130</i>
<i>bitter çikolatalı kurabiye.....</i>	<i>131</i>
<i>cheesecake</i>	<i>132</i>
<i>coco kek.....</i>	<i>134</i>
<i>çikolatalı pratik pasta.....</i>	<i>135</i>
<i>dereotlu poğaçı</i>	<i>136</i>
<i>dondurmali irmik helvası.....</i>	<i>137</i>
<i>düğme bisküvi</i>	<i>138</i>
<i>ev kurabiyesi</i>	<i>139</i>
<i>elmali turta</i>	<i>140</i>
<i>elmali profiterol.....</i>	<i>141</i>
<i>fırın sütlaç.....</i>	<i>142</i>
<i>güllaç</i>	<i>143</i>
<i>havuğlu kek</i>	<i>144</i>
<i>hintpare</i>	<i>145</i>
<i>iki renkli revani</i>	<i>146</i>
<i>karınca tatlısı.....</i>	<i>147</i>
<i>ıspanaklı pasta.....</i>	<i>148</i>
<i>karpuz kurabiye.....</i>	<i>150</i>
<i>kartopu</i>	<i>151</i>
<i>kaşar peynirli poğaçı.....</i>	<i>152</i>
<i>kavala kurabiyesi</i>	<i>153</i>
<i>kırpık.....</i>	<i>154</i>
<i>kozalak pasta</i>	<i>155</i>



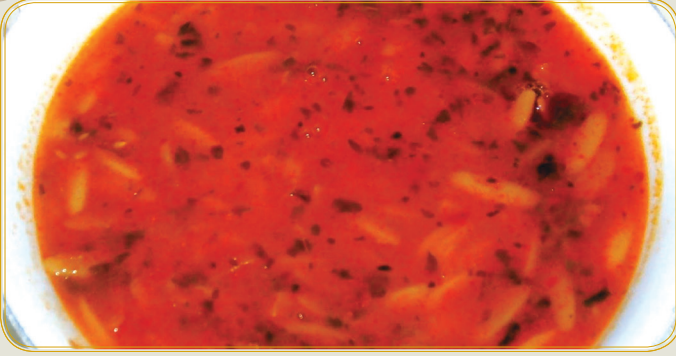
kurabiye	156
kürdan sosis	157
küçük alman pastası.....	158
marmelatlı bisküvi.....	160
meyveli parfe.....	161
meyveli tart.....	162
mikrodalga fırında ıslak kek (browni)	164
muhallebili baklava.....	165
muhallebili elma	166
pamuk poğaçası	167
parfe.....	168
perişan kurabiye.....	170
peynirli börek.....	171
pirasalı börek.....	172
portakallı kek.....	173
portakallı muhallebi.....	174
rokoko	175
reçelli (marmelatlı) turta	176
saç örgü.....	178
saçaklı.....	179
sandviç bisküvi.....	180
simit.....	181
suda pişen fincan keki.....	182
tava böreği.....	183
şeftali kurabiye	184
tiramisu.....	186
un helvası	188
yalancı krem karamel.....	189
yoğurt tatlısı.....	190
yufkallı kadayıf.....	191
zencefilli kurabiye.....	192
zeytin ezmesi poğaçası.....	193
zeytin ezmesi çıtır yufka.....	194
tencere pizzası.....	196



Çorbalar



arpa şehriye çorbası



MALZEMELER:

- ⊙ 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- ⊙ 2 yemek kaşığı un
- ⊙ 2 çay kaşığı kuru nane
- ⊙ 2 yemek kaşığı domates salçası
- ⊙ 2 çay bardağı arpa şehriye
- ⊙ Tuz
- ⊙ 2 su bardağı tavuk suyu
- ⊙ 6 su bardağı su

YAPILIŞI:

Tencereye yağı ve unu koyun. Unun kokusu çıkana kadar 2-3 dakika karıştırın. Kuru naneyi ekleyip karıştırın. Nane hafif koku verince salçayı ekleyip karıştırın. Şehriyeleri ve tuzu ekleyip karıştırın. Tavuk suyunu ve suyu ilave edip orta ateşte pişirin. Kaynadığında altını kısın. Şehriyeler yenebilir yumuşaklığına geldiğinde ocağı kapatın.



Salatalar



arpa şehriye salatası



MALZEMELER:

- ⊙ 1 kase arpa şehriye
- ⊙ Yarım yemek kaşığı tereyağı
- ⊙ 1 adet salatalık
- ⊙ Biraz maydanoz
- ⊙ 1 adet havuç
- ⊙ 4 tane taze soğan
- ⊙ Yarım limon
- ⊙ Zeytinyağı
- ⊙ Tuz
- ⊙ Domates

YAPILIŞI:

1 kase arpa şehriyesini önce tereyağında kavurun. Üstüne 2 kase kaynar su dökün. Pilav gibi suyunu çekene kadar pişirin. Soğuduktan sonra üstüne malzemeleri doğrayıp yağ, limon, tuz ekleyip karıştırın. Domateslerle süsleyin.



Zeytinyağlılar



Doğu Batı
Sofrası

barbunya pilaki



MALZEMELER:

- ⊙ 1 kilo taze barbunya
- ⊙ 1 adet patates
- ⊙ 1 çay bardağı zeytinyağı
- ⊙ 1 tatlı kaşığı şeker
- ⊙ 1 adet havuç, 1 adet soğan, 2 adet domates
- ⊙ Tuz
- ⊙ 3 diş sarımsak
- ⊙ Maydanoz
- ⊙ 1 adet limon

YAPILIŞI:

Taze barbunya fasulyelerini, tuzlu kaynar suda yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Tencereye zeytinyağını, ince doğradığınız soğanları koyun. Üzerlerine bir miktar tuzu ve bir tatlı kaşığı şekeri serpiştirip, kapağını kapatın. Soğanlar hafifçe yumuşasın. Soğanların üzerine, domatesi ekleyin ve hafif suyunu çekip, koyu sos kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tencereye, küp doğranmış havucu, patatesi, ince doğranmış sarımsağı ekleyin. Bütün malzemeyi biraz kavurun. Barbunyaları ekleyip üstünü geçecek kadar kaynar su ekleyin. Kısık ateşte yemek suyunu çekene kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerini maydanozla süsleyin yanında limon dilimiyle servis edin.