

deniz gürsoy

çilingir sofrasında

rakı mezeleri

hepsi denenmiş 304 meze tarifi



önsöz

Çilingir Sofrasında Rakı kitabını yazınca, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri* kitabını yazmamak olmazdı. Böylece çilingir sofrası fiziken tamamlandı, bir tek sohbeti eksik kaldı. Onu da siz mezelerden çatal ucu yaparken tamamlarsınız.

Çilingir sofrasına ana amacı içmek olarak oturan bir kişi içkinin yanında bir şeyler atıştırmak zorundadır. İşte çerez ve meze ihtiyacı buradan kaynaklanır.

Bu kitapta verilen çerez ve meze tarifleri yalnız ve yalnız rakı beraberinde olacak biçimde tasarlanmıştır. Bu yüzden ana yemek, çorba, tencere yemekleri, tatlılar vb rakıyla uygun olmayacağı gerekçesiyle çilingir sofrası dışında tutulmuştur. Hele mantarlı fleminyon, şnitzel, b6f stronogof gibi ancak şaraba yakışanlar, kitaba on metre bile yaklaştırılmamıştır. Yemek yemek için oturuhan bir sofrada, arada biraz da içki içilecek ise bu sofa bize göre “çilingir sofrası” tarifine uymaz. Olsa olsa “içkili yemek” olur. Kısacası “rakı için altlık, çerez ve meze” tanımı içersine tam girmeyen yemekleri bu kitapta bulamayacaksınız.

Tarifler, kitabın arkasında listesi verilmiş kaynaklardan alınmış, tamamı, tariflerin sonunda adları verilmiş olan aşçılar tarafından denenmiş ve çoğu, aşçılarımızın görüşleri doğrultusunda değiştirilmiştir.

Sağlığınıza...

Abdullah Deniz Gürsoy
İstanbul, Mart 2002

altlıklar



ANÇUEZ EZMESİ

1 kaşık ançuez ezme
1 dilim ekme
10 g tereyağ

Kızarmış bir dilim ekme üzerine önce tereyağ, sonra ançuez sürün.

PEYNİR KARIŞIMI

Bir kibrit kutusu beyaz peynir 1 dilim ekme
1 kaşık sızma zeytinyağı Karabiber

Beyaz peyniri bir kaşığın tersiyle ezin ve zeytinyağını azar azar katarak karıştırın. Üzerine karabiber ektikten sonra son bir defa daha karıştırın, kızarmış bir dilim ekmeğin üzerine sürün.

TEREYAĞLI EKMEK

10 g tereyağ Karabiber, tuz
1 dilim ekme

Kızarmış bir dilim ekmeğin üzerine tereyağ sürün. Üzerine karabiber ve tuz ekin.

TUZLU SARDALYE

*100 g tuzlu sardalye
1 kahve fincanı üzüm sirkesi
3 sap dereotu*

Sardalyeyi keskin bir bıçakla tuz ve derilerinden arındırın, pembe et haline getirin. Kılçıklarını çıkararak filetoları bir kayık tabağa yan yana dizin. Üzerine sirkeyi boca edin, dereotu serpiştirdikten sonra, servis yapın.

YOĞURT

İki kaşık yoğurt.

ZEYTİN EZMELİ EKMEK

*1 kaşık zeytin ezmesi
3 kaşık sızma zeytinyağı
2 dilim taze ekme*

Yayvan bir kaba zeytin ezmesini koyun, azar azar zeytinyağıyla karıştırın. Ekmeği bu karışıma banın.

ZEYTİNYAĞLI EKMEK

3 kaşık sızma zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber
2 dilim taze ekme
Arzuya göre kekik, biberiye, pul biber
Tuz

Sızma zeytinyağını yayvan bir kaba koyun, karabiber ve tuz ekin. Taze ekmeği bu karışıma banın. Arzuya göre karışıma kekik, biberiye ya da pul biber de koyabilirsiniz.



çerezler ve aperitifler



BAHARATLI ZEYTİN

250 g salamura yeşil zeytin	1 çay kaşığı rezene tohumu
1 defne yaprağı	1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı mercanköşk	1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
Yarım çay kaşığı kekik	2 diş sarmısak, ezilmiş
1 çay kaşığı biberiye, kıyılmış	Zeytinyağı

Her zeytin tanesine keskin bir bıçakla uzunlamasına dört çizik atın, bir kâseye aktarın. Üzerlerine defne yaprağı, mercanköşk, kekik, biberiye, rezene tohumu, kimyon, biber ve sarmısağı koyarak iyice karıştırın. Zeytinleri ağzı sıkıca kapanabilecek cam, toprak ya da porselen bir kaba alın, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı ilave edin. Arada bir kabı sallayarak en az üç gün dinlendirin.

BEYAZ BADEM

250 g kavrulmamış badem	Tuz
1 yumurta akı	

Bademleri tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzün, ılıyınca kabuklarını soyun. Beyaz bademleri bir kâğıt peçeteyle kurulayın, içine alüminyum serilmiş bir fırın tepsisine yayarak koyun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına yerleştirin, arada bir kapağını açarak bademleri tahta kaşıkla karıştırın, renkleri koyulaşmaya başlayınca çıkarın.

Yumurtanın akını bir tutam tuzla çırparak köpürtün. Fırından çıkardığımız hafifçe kavrulmuş bademlere, tuzlu yumurta akını dökün ve tepsiye yayarak yeniden fırına koyun. Bademler esmerleşinceye kadar arada bir tahta kaşıkla karıştırarak kavurun.

BEYAZ / SARI LEBLEBİ

Kuru yemişçiden satın aldığınız taze leblebiyi bir çerez kabında servis edin.

BEYAZ PEYNİR / KAVUN

Çeyrek kavun

100 g tam yağlı beyaz peynir

Arzuya göre kırmızıbiber, pul biber, çöreo tu ya da kekik

Kavunun çekirdekli kısmını keserek atın. Kavunu iki baş parmağı kalınlığında dilimleyin. Kabuğa yakın sert kısımları gelmeyecek biçimde keserek kabuğunu atın. Kalan yeni ay biçimindeki kavunu enine küp parçalara kesin ve bir kayık tabağa yerleştirin. Tabaklara teker teker servis yapmaktan kaçının, çünkü bıraktığı su tabaktaki diğer mezeleri bozar.

Beyaz peynir tuzluysa bir saat suda bırakarak tuzunu alın, sonra kişi başına bir üçgen gelecek biçimde kayık tabağa yerleştirin.

Beyaz peyniri kavunla birlikte servis yaptığınız zaman üzerine hiçbir şey koymayın ancak kavunsuz, tek başına servis yapıyorsanız baş parmak kalınlığında küp biçiminde kesin ve arzuya göre üzerine kırmızıbiber, pul biber, çöreo tu ya da kekik koyun.

BİBERLİ SİYAH ZEYTİN

100 g siyah zeytin

2 kaşık zeytinyağı

1 kaşık üzüm sirkesi

1 kaşık limon suyu

2 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı kekik

Zeytinleri 10 dakika sıcak suda bırakın, süzün, kapaklı bir porselen ya da cam kaba alın. Zeytinyağı, sirke, limon suyu, pul biber ve kekiği ekleyin, iyice karıştırarak buzdolabında en az iki saat beklettikten sonra servis yapın.

CEVİZLİ BİBER

1 kaşık biber salçası

200 g ceviz, dövülmüş

1 kuru soğan, ince kıyılmış

Yarım çay kaşığı kimyon

1 dilim ekmek içi, ufalanmış

1 çay bardağı su

Zeytinyağı

Yarım çay kaşığı tuz

Biber salçasını ceviz, soğan, kimyon, ekmek içi ve tuzla birlikte bir çay bardağı suda yavaş yavaş karıştırarak macun kıvamına getirin. Tabağa alarak üzerine zeytinyağı gezdirin.

soğuk mezeler



AFYON SALATASI (afıyan salatası) (AFYONKARAHİSAR)

1 kilo taze afyon (afıyan), ince doğranmış

2 iri domates, ince doğranmış

250 g taze soğan, ince doğranmış

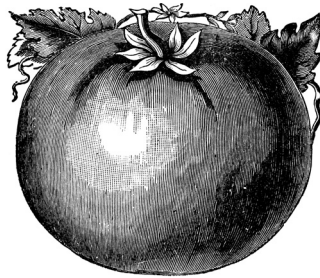
1 demet maydanoz, ince doğranmış

1 limon suyu

2 kaşık zeytinyağı

Tuz

Afyon (afıyan), domates, taze soğan ve maydanozu bir kap içinde karıştırın. Başka bir kapta limon suyu, zeytinyağı ve tuzu çatalla iyice çırparak beyazlatın. Salatayı servis yapacağınız zaman hazırladığınız sosu üzerinde gezdirin ve karıştırın. (Salim Pancar)



AHTAPOT SALATASI (MUĞLA)

500-750 g ahtapot	1 domates
1 kahve kaşığı sirke	3 kaşık zeytinyağı
1 taze soğan	1 kaşık limon suyu
2 sivribiber	Tuz
1 demet maydanoz	
1 kaşık kapari ya da doğranmış salatalık turşusu	

Temizlettikten sonra aldığınız ahtapotu yıkayın, bütün olarak düdüklü tencereye koyun, sirke ilave edin, 20 dakika süreyle pişirin. Tencereyi su altında soğutup açtıktan sonra bir çatal yardımıyla ahtapotun şişip şişmediğini kontrol edin. Çatal fazla zorlanmadan batıyorsa pişmiş demektir, yoksa kapağı kapayarak bir süre daha pişmeye bırakın.

Tencereden çıkarıp soğumaya bıraktığınız ahtapotun üzerindeki kırmızıya dönüşmüş deri ve vantuzları musluk altında parmaklarınızla sıyırarak temizleyin. Kafa ve kollarını bir salata tabağına bir iki santim uzunluğunda dilimler halinde doğrayın.

Taze soğanın püskülünü atın, dış kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivribiberlerin sapını ve içindeki tohumları atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayırın ve ince ince kıyın. Domatesi küçük küp doğrayın.

Hazırladığınız bütün sebze ve otları, zeytinyağı ve limon suyunu ahtapotlara ilave edin, tuzunu ayarlayın, karıştırın. Kıyılmış maydanozu üzerine serpererek sofraya getirin. (Rıdvan Paksoy)

ANTALYA PİYAZI (ANTALYA)

2 bardak kuru fasulye	2 limonun suyu
4 diş sarmısak, ezilmiş	2 kaşık sirke
2-3 kaşık tahin	2 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon	Tuz

Üst malzemeleri:

1 demet taze soğan	2 domates
Yarım demet maydanoz	2 yumurta, haşlanmış
1 tatlı kaşığı pul biber	4-5 sap taze nane

Fasulyeleri akşamdan tuzlu su içinde bekletin, şişsinler. (Fasulyelerin daha kısa zamanda pişmesini istiyorsanız tuzlu bol su içinde beş dakika kaynatın, kaynama suyunun içinde bir saat bekletin.) Şişmiş fasulyeleri orta ateşte tuzlu bol su içinde yaklaşık 20-25 dakika ön haşlamaya tabi tutun. Haşlama suyunu dökün. Fasulyeleri yıkayıp tekrar tencereye koyun, ikinci kez, yarık yarık olup iyice pişinceye, tencerede çok az haşlama suyu kalıncaya kadar haşlayın ve soğuma-ya bırakın.

Pişmiş fasulyelerden iki üç kaşık alarak çukur bir kaba koyun. Çattalla iyice ezin ve sarmısak, tahin, kimyon, limon suyu, sirke, zeytinyağı ve tuz ilave edin. Bütün malzemeleri iyice karıştırın, tenceredeki fasulyelerin üzerine döküp harmanlayın, çukur bir servis tabağına aktarın. Kıyılmış taze soğan, maydanoz ve pul biber ilave ederek karıştırın. Domates dilimleri, ikiye bölünmüş yumurta ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın. (Gökhan Ceyhan)

sıcak mezeler



ACI İŞKEMBE (EDİRNE)

İşkembeleri büyük kare parçalara doğrayın, haşlayın, suyunu süzün (düdüklü tencerede haşlarsanız daha iyi olur).

Sıvı yağda bolca taze soğanı, iki demet taze sarmısak, tuz ve biber salçasıyla kavurun. İşkembeleri ve bir bardak suyu ilave ederek pişirin. (Halit Çiçek)

AHTAPOT GÜVEÇ (MUĞLA)

- 2 kaşık zeytinyağı ve doğranmış yeşil biberle pişirilmiş domates püresi
 1 çay bardağı pişirilmiş, doğranmış ahtapot
 2 kaşık rende kaşar 1 tatlı kaşığı pul biber
 1 kaşık kebere turşusu 1 kaşık tereyağ
 1 parça dil peyniri 1 kahve kaşığı karabiber
 2 parça kaşar peyniri

Porsiyonluk güveç kabının dibine yeşil biberli domates püresini koyun. Rende kaşar peyniri ekleyerek karıştırın. Sırasıyla ahtapot ve kebere turşusunu karışımın üstüne koyun, karabiber ekin.

Güveci, önceden 180-200° C ısıtılmış fırında beş dakika tutun.

Fırından çıkarın, güveçteki malzemelerin üzerine dil ve kaşar peynirini koyun, pul biberi serpiştirin. Tereyağ ilave ederek tekrar fırına koyun. Üç beş dakika sonra peynirler eriyince güveci fırından alın, sıcak sıcak servis edin. (Ali Şimşek)

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

1 kilo kıyma

4 dilim kuru ekme

4-5 diş sarmısak

100 g iç yağı

Karabiber, tuz

Kuru ekmekleri ıslatın, suyunu sıkın. Sarmısağı ince kıyın, iç yağı kıyma gibi çekin. Bütün malzemeleri karıştırın, karabiber ve tuz ekleyerek yoğurun, yassı köfteler yapın. Izgarada pişirin. (Duygu Demir Sever)

ALACA TANE (UŞAK)

3 kaşık katıyağ

3 kuru soğan

Karabiber, tuz

1 bardak mercimek, haşlanmış

Bir tencerede yağı soğanı rendeleyin, tuz ve biber ilave edin ve öldürünceye kadar pişirin. Mercimeği ilave edin, pelte haline gelinceye kadar kaynatın. Sıcak servis yapın. (Duygu Demir Sever)

ARNAVUT CİĞERİ (İSTANBUL)*1 koyun karaciğeri**1 demet taze soğan**3 kaşık un**1 demet maydanoz**1,5 bardak zeytinyağı**Tuz**Yarım çay kaşığı kırmızıbiber*

Ciğeri satın alırken üzerindeki zarı temizletin. Önce parmak genişliğinde şeritler halinde, sonra fındık büyüklüğünde kuşbaşı doğratın. Pişirmeden yarım saat önce iyice una bulayarak bir kenarda bekletin. İyi bir arnavut ciğeri kızartmanın püf noktası bekletmektir.

Tavada bolca yağ kızdırın, unlanmış ciğerlerden bir kısmını içine atın. Sakın hemen karıştırmayın, sertleşinceye kadar dokunmayın. Burası da ikinci püf noktasıdır.

Ciğerler sertleşince delikli kepçeyle çevirin, kurutmadan tavadan çıkarın.

Bir tencereye koyun, tuzunu ve biberini ayarlayın, tencerenin kapağını kapayın. Tencere sıcak olmalıdır. Bu da üçüncü püf noktasıdır.

Önceden çok ince kıydığınız taze soğan ve maydanozla birlikte ılık ılık ikram edin. (Doğan Ünal)