

# Unutulmuş Tatlılar

Kaybolmuř Lezzetlerin Peřinde

Rita Monastero

İtalyanca aslından eviren: Nur ztrk



## İÇİNDEKİLER

İthaf ve Teşekkür / 7

Unutulmuş Tatlılar - Salvatore Schirmo'nun Önsözü / 9

*Dolci Dimenticati Introduzione* - Salvatore Schirmo / 11

Başlarken / 13

HAFIZADA KALAN TATLAR / 15

### BÜFELİK ÇÖREKLER / 17

maria yenge'nin *ricotta*'lı turtası / 20

*ricotta* tatlısı / 22

linda teyze'nin *ricotta*'lı turtası / 24

bir şeye benzemeyen turta / 25

francesca'nın tatlı *casatiello*'su / 26

ferdinando'nun *migliaccio*'su / 28

david'in *sfighiata*'sı / 30

nuny'nin tarifleri / 32

*migliaccio* (nuny'nin tarifi) / 33

giovanna nine'nin keki

(nuny'nin tarifi) / 34

*campigliese* / 36

pizza *figliata* / 38

castel volturmo'ya özgü

kremalı pizza / 39

marisa nine'nin bademli turtası / 40

kestane tatlısı / 42

enza'nın kestaneli cevizli tatlısı / 43

silviana anne'nin kestane tatlısı / 44

annamaria'nın elmalı turtası / 46

*panettone* / 48

romlu cennet turtası / 50

maricü'nün elmalı turtası / 51

nusi'nin yüreği baharatlı

elma turtası / 52

limon reçelli yuvarlak kek

(daniela'nın tarifi) / 54

*corollo* / 56

bademli turta / 58

flora teyze'nin elmalı turtası / 59

meyveli turta / 60

pirinçli turta / 62

baharatlı turta / 63

*monosi* turtası / 64

emilia teyze'nin tatlısı / 66

mısır unlu roma pizzası / 68

marmelatlı beze / 70

limonlu kek / 72

franca teyze'nin bademli ve

kirazlı turtası / 74

sara teyze'nin pirinçli turtası / 75

giustina'nın turtası / 76

ters çevrilmiş fındıklı turta / 77

mimma'nın kahveli tatlısı / 78

rosetta'nın noel tatlısı / 80

incirli kek / 82

içyağlı pizza / 83

mariateresa'nın keki / 84

üzümlü kek / 86

francesca'nın turtası / 87

fındık tatlısı / 88

tatlı patatesli turta / 89

kara ekmek turtası / 90

elisabetta nine'nin kuru

üzümlü keki / 92

## TATLILAR VE BİSKÜVİLER / 95

nina teyze'nin sütlü pastası / **98**  
ale'nin bisküvileri / **100**  
mafalda'nın pastaları / **102**  
elisabetta nine'nin yumurtalı  
bisküvileri / **103**  
çörek hamurundan rulolar / **104**  
gina nine'nin tarifleri / **107**  
bademli kurabiye  
(gina nine'nin tarifi) / **108**  
ballı *mostaccioli*  
(gina nine'nin tarifi) / **110**  
tereyağlı kurabiyeler  
(gina nine'nin tarifi) / **110**  
daniela'nın tarifleri / **112**  
*giglietti* (daniela'nın tarifi) / **113**  
isa'nın *susamelli*'leri  
(daniela'nın tarifi) / **114**  
galatina afrikalıları / **116**  
ilahî aşklar / **117**  
donna amelia'dan *mostaccioli* / **118**  
köy usulü reçelli *strudel* / **120**

*frittelle* (akıtma) / **122**  
elmalı *frittelle* / **124**  
torinolular / **126**  
simonetta'nın sütlü bisküvileri / **127**  
tatlı ekmeği *fritelline* / **128**  
pirinçli *frittelle* / **130**  
kestaneli *frittelle* / **131**  
*ricotta*'lı kroketler / **132**  
*cauciunitti* / **134**  
kremalı ve vişneli puflar / **136**  
bademli *tartufini* / **138**  
silvia'nın çörekleri / **139**  
*buchtel* / **140**  
havari parmağı / **142**  
kızarmış *calzoncelli* / **144**  
maria teyze'den *frittelle* / **146**  
hardallı *pasticcioiti* / **148**  
badem hamurlu bonbonlar / **150**  
*limoncini* / **151**  
*ricotta*'lı *panzerotti* / **152**  
angelina'nın *san giuseppe* çörekleri / **154**

## KREMALAR VE PUDİNGLER / 157

maria nine'nin pudingi / **160**  
silvana'nın efsanevi  
çikolatalı pudingi / **162**  
rita teyze'nin çikolatalı pudingi / **164**  
kremalı puding / **166**  
ekmekli puding / **168**  
consuelo'nun *sanguinaccio*'su  
(kanlı pudingi) / **169**  
sütlü pirinç pudingi (sütlaç) / **170**  
kahveli puding / **171**  
irmikli puding / **172**  
franco'nun dondurmali turtası / **174**  
fındıklı ve çikolatalı dondurma / **175**  
giovanna nine'den tiramisü  
(nuny'nin tarifi) / **176**

fırında elma tatlısı / **178**  
francesca'nın supanglesi  
(napoli usulü) / **179**  
ferdinando'nun muhallebisi / **180**  
antonietta'nın bademli  
fincan tatlısı / **182**  
krema kupları / **184**  
gerçek *mont blanc* / **186**  
anna nine'nin küçük  
tatlı tabakları / **188**  
şuruplu kestane tatlısı / **190**  
sütlü *laina* (yassı makarna) tatlısı / **192**  
nina teyze'den *supangle* / **194**

## ANILARDAKİ KOKULAR / 197

Bu kitabı, bana yardımcı olabilmek için, en eski tatlı tariflerini gizlendikleri yerlerden çıkartan, bunları birbirinden güzel öykülerle ve canlılığını yitirmeye yüz tutmuş anılarla zenginleştiren bütün dostlarıma minnetle ithaf ediyorum.

Artık aramızda olmadıkları hâlde hikâyeleri sayesinde kendilerine yeniden hayat verebildiğimiz bütün büyüklerimize de ithaf ediyorum.

Son olarak da güzel ruhlu gençliğimize ithaf ediyorum.

## HAFIZADA KALAN TATLAR

Unutulmuş tatlılardan söz etmek, geçmişe açılan bir pencerenin önünde durmak, eski dostların ya da hiç tanımadığımız kişilerin evlerine girmek, onlarla birlikte anıları durdukları yerlerden çıkarmak, duygulanımları harekete geçirmek, artık bizimle olmayan ama hepimizde derin izler bırakmış sevdiklerimizi yeniden aramıza almak gibi...

Bu kez kitabım için malzeme toparlamak çok daha kolay oldu. *Unutulmuş Ekmekler*'i okuyanlar, öyle uzun uzun açıklamalar yapmama gerek duymadan hem tariflerini hem de öykülerini seve seve anlattılar.

Doğrusu ekmek yapımı herkesin işi değil ama tatlı yapmayan ya da yapmayı denemeyen neredeyse yok gibi... İster karmaşık, isterse basit olsun, tatlı tarifleri her birimizin hayatına bir biçimde sızmış. Müthiş gösterişli bir pasta ya da küçücük bir kaba sığındıran krema, çok bildik bir çörek, kuru pasta veya turta, kısacası tarifi ne olursa olsun tüm tatlılar, aslında her kim pişiriyorsa, yani "her kimin eli değişiyorsa" onun özelliklerini, onun yorumunu alıyor ve bu yüzden de asla sıradan bir lezzet olma tuzağına düşmüyor.

Elinizde tuttuğunuz bu kitabı, tıpkı sesteşi olan bir önceki eserim gibi, yemek kitabı olarak değil de "anılar tarifi" hatta "tarifler romanı" olarak değerlendirmenizi öneririm. Amacım tatlıların nasıl yapılacağını anlatmaktan çok, insanların yüreklerine dokunmak ve o tatlı heyecanları iletebilmek...

*Unutulmuş Ekmekler*'in ardından, geçmişten ve anılardan söz edebilmek için bu kez de tatlılara sığındığımı söylemeliyim.

*Unutulmuş Tatlılar*, aslında farklı dönemlere ve farklı hayatlara tanıklık ediyor. Artık bulunmayan ya da yok olmaya yüz tutmuş tatlılar belki, ama aynı zamanda da kuşaktan kuşağa aktarılabildikleri; artık aramızda olmayan sevgili büyüklerimizle ilişkili oldukları için de, onları anmamıza neden olan birer aile lezzeti... Hazırlanması kolay, besleyiciliği sağlam pudingler, supangleler, buzlu bombalar... Mis gibi narenciye kabuklarıyla aromalandırılmış, hamurun üzerine serpilmiş bolca tozşekerin hafifçe eriyerek oluşturduğu çıtır ve ince bir katmanla sarmalanmış, İtalya'nın kırsal kesimine özgü kurabiyeler; içine reçel ve erimiş çikolata yerleştirilmiş tatlı bohçaları... Oda ısılarına uzun süre dayanabildiği için "büfelik çörekler" diye adlandırdığımız, biraz kuru ama buram buram kakao ve tereyağ kokan, her ısıda içindeki kuruyemişlerin tadına vardığımız nefis kurabiyeler.

Unutulmamış da olsa en klasik ve en doğru hazırlanış biçimiyle pek hatırlanmayan bir *Mont Blanc* tarifini; bir elmalı turta ve onu her zaman bizim için pişiren çok özel bir kişiyi ya da yalnızca belirli bir bölgeye özgü geleneksel minik pastaları da bulacaksınız.

Sizlerin sayesinde bu kitapta, çok eski, üstelik de okunmasından keyif alınacak çeşitli insan hikâyeleriyle bütünleşmiş tatlı tariflerini bir araya getirebildim. Başka dönemlerin örnek kadınlarını, kısıtlı malzemeyle çocuklarına pazar günü kutlamaları yaratan ya da çeşitli bahanelerle, çok da keyifli olmayan zamanlarda, özgün eğlenceler icat eden anneleri tanıtmaya imkân buldum.

Özenle saklanmış ama yine de sayfalarının az da olsa lekelenmesine engel olunamamış tarif defterleri, çekmecelerin uzak köşelerinden sırf benim için çıkartıldı. Mutfaktaki başarısı herkeşe bilinen ama yıllardır göz kararıyla en iyi miktan hiç uğraşmadan hazırlayıveren hanımlar, sırf benim için inanılmaz bir sabırla kesin ölçülerin ve pişirme süresinin ne olması gerektiğini hesapladılar. Kimileri, bana yılların yıpratmış yazıları okuttu; kimileri o yazıları öylece hediye etti. Bazıları belirli bir utanma duygusuyla o yıllarda çekilen yoksulluklardan söz ederken, bazıları da zengin büyükannelerinin ya da diğer uzak akrabalarının birbirinden şık elişlemeleriyle bezenmiş nadide örtüler sererek hazırladıkları sofraları, çay saatinde gelen misafirlerine yardımcıları hazırladığı tatlıları nasıl zarifçe sunduklarını hatırladılar.

Titrek el yazılarının arasında deşifre edilmesi hayli güç olan küçücük notlar buldum; modası geçmiş tabirleri okurken gülümsedim; arkaik ve hatta zaman dilimine uymayan sözcüklere takıldım. Sonunda yüz beş ayrı tatlı reçetesinin tadına baktım ve bunları sizlere anlatacak olmanın heyecanını yaşadım.

Pek çok dostumun anısı, bugün tam da şu andan itibaren geçmişte olmaktan çıkarak, şimdiki zamanın bir parçası olmaya başlayacak.



## rosetta'nın Noel tatlısı

Rosetta'yı hiç tanımadım ama Teresa Di Gennaro, bana köyündeki kilisenin müdavimi olan bu teyzesinden o kadar çok söz etti ki tanırmış gibiyim. Ölüncü ondan kalan o çok değerli çizgili deftere birbirinden özel yemek tariflerini inanılmaz bir düzenle yazdığını ve hatta şemalar çiçek kadar titizlendiğini gördük. Size anlatacağım tatlıyı Noel'de bol bol yapar ve eşine dostuna, ailesinin en yakınından en uzağına kadar bütün üyelerine dağıtırdı.

250 g un

200 g kuru üzüm

Rom

100 g soyulmuş badem

2 soyulmuş acıbadem

3 yumurta

150 g şeker

2 kaşık kakao

120 g tereyağ

50 g ağaç kavunu şekerlemesi

50 g portakal şekerlemesi

50 g şuruplu vişne

2 kaşık tatlılara uygun toz maya

1 kaşık karışık baharat

(tarçın, çubuk anason, karanfil)

2 kaşık limon kabuğu rendesi

### tamamlamak için:

Rom

Vişne kompostosunun suyu

Kuru üzümle bir parmak romla ıslatın. Soyulmuş badem ve acıbademleri birlikte ufalayın. Yumurtaları şekerle çırpıp un, kakao, erimiş tereyağ, ufalanmış badem ve bütün diğer malzemelerle harmanlayın.

Elde ettiğiniz karışımı yağlayıp unladığınız bir kalıba alın ve 180° C ısıda, yaklaşık 30 dakika pişirin.

Tatlıyı fırından çıkartın ve henüz sıcakken üzerine rom ile vişne kompostosunun suyunu dökün.







## köy usulü reçelli *strudel*

Teyzem, komşularının kızlarıyla birlikte büyümüşü ve belki de savaş yıllarının zorluklarına aynı anda göğüs gerdikleri için aralarındaki arkadaşlık, kardeşlik kadar güçlü olmuştu. Her zaman birbirleriyle görüştüler; yaşlandıktan sonra da uzun öğleden sonralarında çene çalmak için buluştular. Bu tatlıları onlar yapardı. Her seferinde farklı bir meyvenin reçelini koydukları için lezzeti hep değişirdi. Bikarbonat ve limon suyu yerine iki kaşık, tatlılara uygun toz maya kullanabilirsiniz.

300 g un	1 fincan süt
100 g şeker	1 kaşık bikarbonat
80 g tereyağ	1 kaşık limon suyu
1 yumurta	Bir fiske tuz

### **tamamlamak için:**

İstedığınız bir reçel türü 1 yumurta akı

Bütün malzemeyi karıştırıp elde ettiğiniz hamuru açarak dikdörtgen şekli verin. Üzerine sevdiğiniz reçeli yaydıktan sonra rulo şeklinde kıvrın.

Yumurta akı sürün ve 180° C ısıda, yaklaşık 40 dakika pişirin.

Dilim dilim kesmeden önce soğumasını bekleyin.



