

ışık ersin
hikâyeli
mutfaklar





çocukluk tatları



Bergama’da doğdum. Çocukluğumda yemek yemek kâbustu. Şimdi yemekle muhabbetim düşünüldüğünde inanılmaz bir mucize, bir yerde gerçekleşti ama nerede? Izgara kalem pizola ve üç-beş yiyecek dışında bir şey sevdiğimi hatırlamıyorum. Sabahları kahvaltıda ekmek üzeri ançuez ezme sürdürür, çiroz yer, sokaktaki çocukların elindeki salçalı ekmeğe özenirdim. Her öğün bir azaptı. Sebzelerden, özellikle de yoğun kokulu olanlarından nefret ederdim, hatta evde kereviz piştiğinde ağladığımı, domatesli maydanozlu pirinç çorbasının üzerinden çatalımla maydanozları tek tek ayıkladığım bir yemekte annemden hafif bir patak yediğimi hatırlarım.

Bergama’dan neredeyse her hafta sonu, olmadı iki haftada bir anneannemin evine giderdik. Anneanne evinin tatları benim için hâlâ özeldir. Bütün iştahsızlığıma rağmen bu eve gelince iştahım açılırdı. Anneanne evinin en sevdiğim tatlarından biri, hâlâ çok sevdiğim yumurtalı patates, o evdeki adıyla “Sugato”. Diğer yiyecekse kardeşim ile benim aramızda uydurduğumuz adıyla “Tükenmez”; Alaybey’deki evde söylendiği üzere “Sahanaki”.

Burada bir açıklama yapayım. Yer yer tariflerimi, sizinle beraber yapıyormuşuz gibi, “yapalım, soyalım” diye anlatacağım. Bu da sevgili anneçigime bir gönderme. Önce de söylediğim gibi, harika bir öğretmen olan annem, her işi beraber yapıyormuş gibi davranır, bize yaptıırırdı. “Işıcım, bir küçük köfteli soslu makarna yapalım mı?” mealen “Işık’cım bir makarna yapar mısın.” Yemek, paylaşılan güzel şeylerden biri olduğuna göre, birlikte yapmak da en güzel.

SUGATO

Sugato, en iştahsız çocuğu bile baştan çıkaracak sağlıklı bir yemektir. Kardeşimi elimle beslediğim ilk yemek. Volkan, benim aksime iştahlı bir bebek oldu. Yedi aylıkken sofrada yemek suyuna ekmek batırır, ağzına verirdik, bir daha istediğini işaret ederdi. Çok net hatırlıyorum, bir gün divanın köşesine oturtup kollarının altına birer yastıkla destek yapmış, önüne de, ufak plastik bebeklerimi yerleştirdiğim çok kıymetli minyatür salıncağı-mı koymuş, annemin yaptığı “patatesli omleti” yedirmiştim. En sevdiğim şeyleri Volkan’la paylaşmayı hep sevdim. Yıllar içinde, değişik mutfakları okuyunca, bizim patatesli omlet olarak bildiğimiz bu yemeğin tüm Akdeniz ülkelerinde, ufak farklılıklarla yapıldığını, Giritli çocuklar tarafından *Sugato*, İspanyol çocuklar tarafından *Patato Torte* olarak sevildiğini öğrendim.

*3 iri patates, 1 cm küpler hâlinde ufak doğranmış
3-4 yumurta
Sıvıyağ (kızartmak için)
Dereotu, ince kıyılmış*

Derin bir kızartma tavaında sıvıyağda patatesleri kızartıp başka bir tavaya alalım, üzerine tuzla çırpılmış yumurtaları döküp karıştıralım. Yumurtalar pişince, servis tabağına alarak üzerine dereotu serpelim. Yemeğimiz servise hazır. Tam yemek olması için yanında domates söğüşle servisi önerilir.

Kalabalıklar için, patates başına bir yumurta hesabıyla tarifi çoğaltabilirsiniz.

Yıllar içinde sağlık ve kilo kaygılarıyla kızartmayı soframızdan çıkarmaya başladık ama kırk yıllık dostumuz patatesli omletten vazgeçecek değildik. Bazen küp doğradığımız patatesleri, bir kaşık yağla fırında kızarttık, oradan tarife devam ettik.

Bazen de İspanyolların yaptığı gibi, küp patatesleri tuzlu suda haşladık, süzdük. İçine üç yumurta, bir kaşık un, bir kaşık sıvıyağ, istediğimiz aromatik otları (maydanoz-nane-dereotu ya da hepsi) ekleyerek karıştırdık. Önceden yağlanmış muffin kabı ya da 19-20 santimlik kelepçeli kaba döktük, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirdik. Üzeri kızarana kadar, 200° C sıcaklıkta 25-30 dakika fırınladık.

Her nasıl yapmayı tercih ederseniz edin, çocukların bayılacağı, üç öğün sunabileceğiniz bir yemektir *Sugato*. Neredeyse herkes patatese bayılır. Size patatesli omlet *Sugato*'nun tarifini verdim. Bir de anneannemin evinde yapılan *Scordalia* patates ezmesi var. Onu da çocuklukta severdik ama şimdi daha çok seviyoruz. Sıcak yaz akşamları, serin, mideyi yormayan bir meze olarak sunuyorum bu salatayı, orijinaline ufak bir ekleme yaparak.



SCORDALIA
(PATATES EZME SALATASI)

3-4 orta boy patates, kabukları soyulmuş, iri küp doğranmış
1 limonun suyu
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
Yarım demet dereotu ya da maydanoz
1 salatalık
2 diş sarımsak

Patatesleri üzerini örtecek kadar suda hafif ateşte yumuşayana kadar haşlayalım. (Haşlama suyunu dökmek için, az suda haşlıyoruz.)

Yumuşak patateslerimizi ezip limon suyu ve zeytinyağıyla karıştırarak ezme yapıyoruz.

Dereotu ya da maydanozla karıştırıp servise hazırlıyoruz. Ben yıllar içinde bir ufak ekleme yaptım. Bir salatalığı rendenin iri tarafıyla rendeliyor, fazla suyunu süzüyorum. Bir-iki diş sarımsağı ezip hepsini patates ezmesine ekliyorum. Serin, sakın, yormayan bir meze (salata) oluyor.

