Padişah sofrasında bu yemekler vardı

Hayatın Tadı

Aydan Üstkanat
info@aydanustkanat.com

TV dizilerinde saray yemekleri olarak sunulan lezzetler aslında gerçek tarifler. Yemeklerin tariflerini, sizin için Asitane Restoran'da buldum.

ASLINDA televizyon dizilerini izlemiyorum. Daha doğrusu "Silahsız çıkmam ruh halinin hakim olduğu, Türkçenin yerle bir edildiği, bol gözyaşı ve trajedi yüklü yerli dizileri izlemiyorum" demem daha doğru. Mesela Osmanlı dönemine ait bir dizi var ekranlarda. Tarihi gerçekçilik anlamında oldukça zayıf kalmasa, sanırım sıkılmadan oturup izleyebilirim. Kast bence iyi ama maalesef Brezilya dizisi formundan kurtulamıyor. Haliyle beş dakika sonra sıkılıyorum. Ancak geçen gün kanal değiştirirken rastladığım dizide yemekler dikkatimi çekti. Baktım, gerçekten dönemin yemekleri! Hemen küçük bir araştırmaya giriştim.

Yapılan iş iyi bir ekip çalışması belli ki… Kimin aklına geldiyse harika bir çalışma yaptığını söylemek isterim. Araştırmalarım, beni saray yemekleri dendiğinde işin ustası olan Asitane mutfağına götürdü. Meğer dizinin yemek danışmanlığını onlar yapıyormuş. İçlerinden en sevdiklerimi seçtim, tariflerini sizler için rica ettim. Birçok saray yemeği Asitane restoranda sürekli yapılıyor. İsteyenler hazır olarak da yiyebilir elbette ama mutfağınızda tecrübe etmek de ilginç olabilir.

STILIST: BRITA DU PLESSIS. FOTOĞRAFLAR: MICHAEL LE GRANGE

Kırma tavuk kebabı

MALZEMELER

- 100 gram ızgaralık tavuk budu
- 200 ml zeytinyağı
- 50 gram kırmızı lahana turşusu
- Bir adet kuru soğan
- Bir demet pazı
- 100 ml. süt
- 100 gram un
- 100 gram tereyağı
- İki adet çubuk tarçın
- Üç adet defne yaprağı
- Bir tatlı kaşığı toz şeker
- Bir diş sarımsak
- Bir yemek kaşığı üzüm sirkesi
- Bir çay kaşığı toz tarçın
- Bir çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz

Tavukları yeteri kadar zeytinyağı, bir çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı toz tarçın ve bir tutam karabiberle marine edin. Pazıları saplarından ayıklayıp iyice yıkayın. Kaynar tuzlu suda hafif haşlayıp suyunu sıkın. Kuru soğanı ince ince doğrayın. Zeytinyağı, çubuk tarçın, defne yaprağı, tuz, toz şeker ve sirkeyle tencereye koyup kapağını kapatın. Ağır ateşte ara ara karıştırarak karamelize edin. Sarımsağı havanda dövdükten sonra zeytinyağıyla karıştırın. Tavukları ızgarada pişirin. Tavuklar pişerken ayrı ayrı tavalara yeteri kadar mor sos, karamelize soğan ve haşlanmış pazı koyun. Haşlanmış pazıyı sarımsaklı zeytinyağıyla soteleyin. Tavadaki garnitürler ısındıktan ve tavuklar piştikten sonra ana yemek tabağının üst kenarına yan yana soğan ve pazı yerleştirin. Tavukları altta göğüs olacak şekilde üzerine yerleştirin. Tabağın kenarına bir tutam suyu süzülmüş kırmızı lahana turşusu koyarak süsleyip servis edin.

Börek-i makiyan (10 porsiyon)

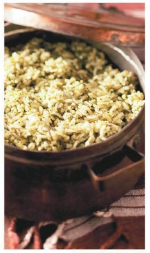
MALZEMELER

HAMUR İÇİN » Bir kilo un » 25 gram maya » 60 gram tereyağı » Dört yumurta » 600 ml. su » Bir tatlı kaşığı mahlep » Bir tatlı kaşığı şeker » Yeteri kadar tuz

HARCI İÇİN » Altı yumurta (haşlanmış) » İki kuru soğan » 350 gram taze soğan » Bir kilo tavuk göğüs eti » Bir demet maydanoz » 150 gram tereyağı » Pul biber, karabiber ve tuz

UNU havuz şeklinde açın, ortasına bütün hamur malzemesini koyarak kıvama gelene kadar yoğurun. 15 dakika dinlenmeye bırakın. Haşlanmış yumurtaları soyup doğrayın. Tavuğu bir litre suda haşlayıp minik parçalara ayırın. Minik küpler halinde doğranmış kuru soğanları tereyağında kavurun. Haşlayıp parçaladığınız tavukları ilave edin, birlikte bir süre daha kavurup tepsiye boşaltın. Baharatı, maydanozu, yeşil soğanı ve doğradığınız yumurtaları karıştırarak bir harç elde edin. Hamuru istenilen incelikte açın, yarısına harcı aralıklarla doldurun. Hamurun boş yarısını dolu tarafın üzerine katlayarak kapatın. Bir kase veya fincan yardımıyla istenilen şekilde kesin. Susam yağında kızartıp servis edin.

Dane-i yeşil (Yeşil pilav)



MALZEMELER

- Üç su bardağı baldo pirinç
- 100 gr tereyağı
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- Bir demet nane
- 300 gram haşlanmış ıspanak
- Bir çay kaşığı şeker ve yeteri kadar tuz

PİRİNCİ iki saat önceden soğuk suyla üç kez yıkayın ve bir tutam tuz ekleyerek ılık suya yatırın. İki saat sonra pirinci yıkayın ve iyice süzün. Üç buçuk su bardağı suyu kaynatın. Ispanağı blender yardımıyla iyice inceltin. Bir tencereye tereyağını koyup eritin. Daha sonra süzülmüş pirinci ilave edin. Pirinç, yağın tamamını çekip salıncaya kadar kavurun. Nane, maydanoz ve dereotunu ince ince doğrayın. İncelttiğiniz ıspanağı karışıma ilave edin. Karışımın üzerini bir parmak geçecek kadar kaynar suyu ilave edin. İnce ince doğramış olduğunuz yeşillikleri, tuz ve şekeri ekleyin. Bir taşım kaynatıp tencerenin altını iyice kısın. Suyunu çekince yaklaşık yedi dakika sonra ocağın altını kapatın. En az bir saat dinlendirip servis edin.

Egzotik meyvelisi çıktı

BİSCOLATA, ürün çeşitleri arasına Biscolata Pia Egzotik meyveliyi de ekledi. Taze ananas, mango ve şeftaliden oluşan meyve jölesinin kek ve çikolatayla buluştuğu Biscolata Pia Egzotik, 100 gramlık ambalajlarda 1.80 TL'ye satışa sunuluyor. Biscolata Pia'nın egzotik çeşidinin yanı sıra frambuazlı ve portakallı çeşitleri de bulunuyor.

Komşu hakkı indirim

OCAK ayı sonuna kadar The Marmara Taksim'deki Tuti Restaurant komşuluk geleneğini sürdürerek kartvizitinde Taksim, Beyoğlu, Kabataş, Cihangir, Harbiye veya Nişantaşı adresi bulunanlar tüm yiyecek ve içecek harcamalarında yüzde 25 indirimden faydalanıyor. İndirimden faydalanmak için kartvizitinizi göstermeniz yeterli. Komşu Hakkı'ndan faydalanamayan Taksim müdavimlerini de düşünen Tuti Restaurant&Bar ve Lobby Lounge her salı 18.00-20.30 saatleri arasında yüzde 50 indirim yaparak misafirlerini ağırlıyor. Taksim Meydanı'nın keyfine varmak isteyenlere Lobby Lounge'da Çağman Trio'nun canlı caz müziği eşlik ediyor.

Türkiye'nin en iyi şeflerinin buluşması

1910'DAN beri ürettiği bıçaklarıyla tanınan, dünyanın ilk testere ağızlı bıçağının patentine sahip Güde, Türkiye pazarına girişini, seçkin şefleri bir araya getirerek kutladı. Şefler Güde bıçaklarıyla çeşitli sebze, et ve balıklardan kendi özel yemeğini hazırlayıp meslektaşlarına ikram etti. Etkinliğe Nov Hotels'den Lütfü Baltacı, Divan Otelleri'nden Aydın Demir, Çırağan Palace Kempinski Tuğra Restaurant'tan Uğur Alparslan, Wow Hotel İstanbul'dan Ramazan Yiğit, Holiday Inn Hotel'den Mehmet Siriş, Hyatt Regency Hotel'den Yener Özden, Sunset Restaurant'tan Hüseyin Aslan, Mehmet Yalçınkaya ve Serkan Bozkurt gibi alanının en başarılı şefler katıldı.

Balkabağı pastaya yakıştı

BEYAZ Fırın cheesecake ile balkabağını buluşturdu. Görüntüsüyle de iştah kabartan balkabaklı cheesecake internet üzerinden de sipariş edilebiliyor. Beyaz Fırın Çiftehavuzlar, Kadıköy, Erenköy, Suadiye ve Ataşehir'de hizmet veriyor.