

OSMANLI SARAYINDAN TÜRK SOFRALARINA

ANA YEMEKLER

SARAY MUTFAĞI · KEBAP · DOLMA · ZEYTİNYAĞLI · PİLAV

9 bölüm · 80 tarif · 197 sayfa

ÜCRETSİZ ÖRNEK BÖLÜM

ŞEF ASENA TOSYA

BU ÖRNEK NEDİR?

Elinizdeki dosya, **Ana Yemekler** e-kitabından seçilmiş birkaç sayfadır. Amacı basit: kitabı almadan önce tariflerin nasıl yazıldığını, fotoğrafların ne kadar ayrıntılı olduğunu ve ölçülerin ne kadar net verildiğini görmeniz.

TAM KİTAPTA NELER VAR

- 9 bölüm, 80 tarif — saray mutfağı, etli yemekler, kebab ve köfteler, tavuk, dolma-sarma, zeytinyağlılar, hamur işi ana yemekler, pilav ve deniz ürünleri
- Her tarifi kendi fotoğrafı; 12 tarifte adım adım fotoğraflı seri
- **Altı Temel Karar** — mühürleme, salça kavurma, sıcak-soğuk su, terbiye, patlıcanın acısını alma, dinlendirme
- Her tarifte kökeni, püf noktası ve en sık yapılan hata kutuları
- Sekiz sofraya için menü önerisi ve güvenli iç sıcaklık tablosu

NASIL OKUNMALI

Tariflerdeki kalın yazılmış cümleler, o tarifi sonuca belirleyen adımdır. Kutular ise “neden böyle” sorusunun cevabını verir — tarifi bir kez okuduktan sonra mutfakta sadece o kutulara bakmanız yeter.



BÖLÜM 1

OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Saray mutfağının bugüne kalan asıl mirası pahalı malzeme değil, **tat dengesi** fikridir. Bu bölümdeki on yemeğin neredeyse hepsinde etin yanında bir ekşi (koruk, limon, sirke, nar ekşisi) ve çoğu zaman bir tatlı (kuru meyve, bal, soğanın kendi şekeri) bulunur. Bugün restoranların yeni keşfetmiş gibi sunduğu tatlı-tuzlu dengesi, Matbah-ı Âmire defterlerinde beş yüz yıldır yazılıdır.

İkinci ortak nokta sabırdır: bu yemeklerin çoğu kısık ateşte, uzun sürede pişer. Ama uzun pişmek zahmetli olmak demek değil — tencereyi kurduktan sonra size düşen iş çoğunlukla beklemektir. Bu bölümü hafta sonuna, ya da misafir gelecek günün sabahına saklayın.

Tarifler tarihî reçetelerin birebir kopyası değil, bugünün mutfağında uygulanabilir hâlleridir: kuyruk yağı yerine tereyağı, odun ateşi yerine kısık ocak, göz kararı yerine ölçü.

01 • HÜNKÂRBEĞENDİ

4 porsiyon • hazırlık 30 dk • pişirme 1 saat 30 dk

BU BÖLÜMÜN OMURGASI



Bu yemeğin tamamı tek bir teknikte düğümlenir: patlıcanın közlenmesi. Beğendi, közlenmiş patlıcanın beşamelle birleştirilmiş hâlidir ve közleme kusurluysa hiçbir baharat onu kurtarmaz. Patlıcan doğrudan ateşle temas etmeli, kabuğu tamamen kararmalı, içi ise kaşıkla ezilecek kadar yumuşamalıdır.

İkinci kritik nokta rengin korunmasıdır. Közlenmiş patlıcanın eti havayla temas ettiği anda kararmaya başlar; limonlu suda birkaç dakika bekletmek beğendinin o meşhur kirli-beyaz rengini korur. Kararmış bir beğendi lezzetli olabilir ama tabakta griye çalar.

Malzeme	Miktar
Kuşbaşı kuzu eti (but ya da kol)	600 g
Soğan	1 büyük
Domates (rendelenmiş)	2 adet
Domates salçası	1 yemek kaşığı
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Sıcak su	2,5 su bardağı
Tuz, karabiber	damak tadına
— Beğendi için —	
Patlıcan (közlenecek)	5 adet orta boy

Tereyağı	3 yemek kaşığı
Un	3 yemek kaşığı
Süt (ılık)	2-2,5 su bardağı
Rendelenmiş kaşar	1 su bardağı
Limon suyu	1 yemek kaşığı
Tuz, muskat	1'er çimdik

Hazırlanış süresi: yaklaşık 2 saat

Yapılışı:

1. Eti kâğıt havluyla iyice kurulayın. Tencereyi kızdırın, tereyağını eritin ve eti **üç partide** mühürleyin. Hepsini birden atarsanız tava soğur, et kahverengileşmek yerine kendi suyunda haşlanır.
2. Etleri alın; aynı yağda ince doğranmış soğanı 5 dakika, saydamlaşana kadar çevirin. Salçayı ekleyip 2 dakika kavurun — kokusu ekşiden tatlıya dönmeli.
3. Rendelenmiş domatesi ekleyip suyunu çekene kadar 4-5 dakika pişirin. Etleri geri koyun, sıcak suyu ekleyin, kaynayınca ocağı en kısığa alın.
4. Kapağı aralık bırakarak 60-75 dakika, et çatalla dağılana kadar pişirin. **Tuzu son 15 dakikada** atın: erken tuz, etin suyunu erken çeker.
5. Bu sırada patlıcanları közleyin: ocak ateşinde ya da 220°C fırında, ara ara çevirerek kabukları tamamen kararana ve gövde çökene kadar (fırında 40-45 dakika).
6. Közlenen patlıcanları sıcakken kabuklarından ayırın, limonlu suda 5 dakika bekletip iyice sıkın ve bıçakla iri iri kıyın.
7. Beşameli kurun: tereyağını eritin, unu ekleyip **kokusu çiğlikten çıkana kadar** 2-3 dakika kavurun. Ilık sütü azar azar, sürekli çırparak ekleyin — 2 bardakla başlayın, kıvamına göre kalanını ekleyin.
8. Karışım kaymak kıvamına gelince patlıcanı ekleyin, tahta kaşıkla ezerek 5 dakika pişirin. Ocaktan alın, kaşarı ve muskatı ekleyip karıştırın.
9. Tabağa önce beğendiği yayın, ortasını çukurlaştırın, etli sosu üzerine dökün ve sıcak servis edin.

NEDEN BU İSİM

Rivayete göre Sultan Abdülaziz'in sofrasında sunulan bu yemeğin tarifi istendiğinde saray aşçısı «hünkâr beğendi, ölçüsü yok» demiş. Hikâyenin doğruluğu tartışmalı, ama isim kalmış.

EN SIK YAPILAN HATA

Beşamelı soğuk sütle kurmak. Soğuk süt un topaklarını çözemez; ılık süt ekleyip sürekli çırparsanız topak oluşmaz. Yine de olduysa panik yapmayın — karışımı süzgeçten geçirin, kimse anlamaz.

ADIM ADIM



1 Patlıcanları ocak ateşinde, kabukları tamamen kararana kadar közleyin.

3 Patlıcanı beşamele ekleyin, tahta kaşıkla eze eze koyulaştırın.

2 Közlenen patlıcanın yumuşayan içini kaşıkla kabuğundan ayırın.

4 Beğendiyi tabağa yayın, ortasına etli sosu dökün.

NOTLARINIZ

11 • KARNİYARIK

4 porsiyon • hazırlık 30 dk • pişirme 40 dk

TÜRK MUTFAĞININ İMZA YEMEĞİ



Karniyarığın başarısı iki ayrı yerde belirlenir: patlıcanın yağ çekmemesi ve için fazla sulu olmaması. İkisi de aynı çözüme bakar — patlıcanı tuzlu suda beklettikten sonra iyice sıkmak.

Patlıcanı alacalı soymanın da bir sebebi var: tamamen soyulan patlıcan pişerken dağılır, hiç soyulmayan ise kabuğu sert kaldığı için çatala ayrılmaz. Şeritler hâlinde soymak ikisinin arasını bulur.

Malzeme	Miktar
Patlıcan (kemer ya da bostan)	6 adet
Kıyma (%15 yağlı)	400 g
Soğan	2 adet
Sarımsak	3 diş
Domates	3 adet
Sivri biber	6 adet
Domates salçası	1 yemek kaşığı
Maydanoz	yarım demet
Zeytinyağı (kızartma için)	1 su bardağı
Sıcak su	1 su bardağı

Hazırlanış süresi: yaklaşık 1 saat 10 dakika

Yapılışı:

1. Patlıcanları alacalı soyun, bol tuzlu suda 20 dakika bekletin. Sonra **sıkıp iyice kurulayın** — ıslak patlıcan yağı emer ve sıçratır.
2. Kızgın zeytinyağında patlıcanları her yüzü yumuşayana kadar kızartın, kâğıt havluya alın. (Daha hafif isterseniz: 200°C fırında, üzerine yağ fırçalayıp 25 dakika.)
3. Aynı tavada soğanı 5 dakika kavurun, sarımsağı ekleyip 1 dakika çevirin.
4. Kıymayı ekleyin ve **suyunu tamamen çekene kadar** 8-10 dakika kavurun. Sulu kıyma, patlıcanın içini dağıtır.
5. Salçayı ekleyip 2 dakika kavurun, 2 domatesi küp doğrayıp ekleyin, 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp maydanozu karıştırın.
6. Fırını 180°C'ye ısıtın. Patlıcanları tepsiye dizin, ortalarını uzunlamasına yarın ve iki yana açın.
7. İç harcı kaşıkla doldurun; üzerine birer dilim domates ve birer sivri biber yerleştirin.
8. Kalan domatesi rendeleyip sıcak suyla karıştırın, tepsinin kenarından dökün (patlıcanların üzerine değil, altına).
9. 35-40 dakika, biberler pişip üzeri renk alana kadar fırınlayın.

YAĞI AZALTMAK

Kızartma yerine fırınlama, tarfin yağını yaklaşık yarıya indirir ve tadını beklediğinizden az değiştirir. Tek fark dokudur: kızartılmış patlıcan daha kadifemsi olur.

SUYU NEREYE DÖKMELİ

Sıcak su ve domates suyunu doğrudan patlıcanların üstüne dökerseniz iç harç dağılır ve üstü hiç renk almaz. Daima kenardan, tepsinin dibine dökün.

ADIM ADIM



1 Patlıcanları alacalı soyun, tuzlu suda bekletin.

3 Suyunu çeken kıymalı harcı patlıcanların içine kaşıkla doldurun.

2 Kızarttığınız patlıcanları uzunlamasına yarıp iki yana açın.

4 Üzerine domates ve sivri biber yerleştirip tepsiyi fırına verin.

NOTLARINIZ

71 · PERDE PİLAVI

8 porsiyon · hazırlık 1 saat · pişirme 45 dk

SIİRT'İN GÖSTERİŞLİ PİLAVI



Perde pilavı, iç pilavın hamurdan bir «perde» içinde pişirilmesi. Geleneksel olarak düğünlerde yapılır; kubbe biçimi yuvayı, içindeki badem ve kuş üzümü ise ev halkını simgeler.

Hamurun kalıba yapışmaması için kalıbı iyice yağlayıp bademleri dibe yerleştirmek gerekir. Ters çevrildiğinde **bademler üstte, kubbe düzgün** çıkmalı — bu tarifin bütün göstergesi o andadır.

Malzeme	Miktar
— Hamur —	
Un	3 su bardağı (yaklaşık)
Yumurta	1 adet
Yoğurt	3 yemek kaşığı
Tereyağı (yumuşak)	100 g
Tuz	1 tatlı kaşığı
— İç pilav —	
Pirinç	2 su bardağı
Tavuk (haşlanıp didiklenmiş)	400 g
Tavuk suyu	3 su bardağı
Badem (kabuğu soyulmuş)	15 adet

Dolmalık fıstık	3 yemek kaşığı
Kuş üzümü	3 yemek kaşığı
Soğan	1 adet
Tereyağı	3 yemek kaşığı
Yenibahar, tarçın, karabiber	1'er tatlı kaşığı
Yumurta sarısı (üzerine)	1 adet

Hazırlanış süresi: yaklaşık 2 saat

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun: un, yumurta, yoğurt, yumuşak tereyağı ve tuz. Yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur olmalı. Streçleyip 30 dakika dinlendirin.
2. Pirinci yıkayıp ılık tuzlu suda 20 dakika bekletin, süzün.
3. Tereyağında fıstığı kavurun, soğanı 5 dakika çevirin, didiklenmiş tavuğu ekleyip 3 dakika kavurun.
4. Pirinci ekleyip 3 dakika çevirin; kuş üzümü ve baharatları ekleyin.
5. Tavuk suyunu ekleyip kısık ateşte, suyu çekene kadar 12 dakika pişirin. Pilav **yarı pişmiş** kalmalı; fırında pişmeye devam edecek.
6. Derin bir kek kalıbını **katı tereyağıyla** (margarinle değil) kalın bir tabaka hâlinde yağlayın, dibine bademleri düzgünce dizin ve kalıbı 15 dakika buzdolabında bekletin. Donan yağ bademleri tutkal gibi tutar; bu adım olmadan hamuru sererken desen bozulur.
7. Hamurun dörtte üçünü açıp kalıbı kaplayacak şekilde yerleştirin; kenarlardan taşsın.
8. Pilavı doldurup bastırın, taşan hamuru üzerine kapatın. Kalan hamuru açıp kapak olarak yerleştirin ve kenarlarını yapıştırın.
9. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180°C fırında **35-45 dakika**, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.
10. Fırından çıkarıp **15 dakika dinlendirin**, sonra servis tabağına ters çevirin.

NEDEN DİNLENDİRİLİR

Sıcakken ters çevrilen perde pilavı dağılır: hamur henüz sıkılaşmamış, pilav henüz oturmamıştır. 15 dakikalık bekleme, kubbenin bütün çıkmasını sağlayan tek adımdır ve atlanmaz.

KALIP SEÇİMİ

Kenarları dik ve derin bir kalıp (kelepçeli kek kalıbı ya da çelik kâse) en iyisidir. Geniş ve alçak kalıpta perde pilavı kubbe görüntüsünü kaybeder, sadece kalın bir börek gibi durur.

ADIM ADIM



- 1 Kalıbı yağlayın, dibine bademleri düzgün sıralar hâlinde dizin.
- 3 Yarı pişmiş tavuklu iç pilavı hamurun içine doldurun.

- 2 Açtığınız hamuru kalıbı kaplayacak şekilde yerleştirin; kenarları taşsın.
- 4 Fırından çıkan kubbeyi servis tabağına ters çevirin.

NOTLARINIZ

DEVAMI KİTAPTA

Bu örnekte gördüğünüz düzen kitabın tamamında aynı: her tarifte malzeme tablosu, numaralı adımlar, püf noktası kutuları ve tarifin kendi fotoğrafı var. Seçilmiş on iki tarifte ise dört kareli adım adım seri bulunuyor.

ANA YEMEKLER

9 bölüm · 80 tarif · 197 sayfa · 137 fotoğraf

dijitalmutfaksanati.com.tr