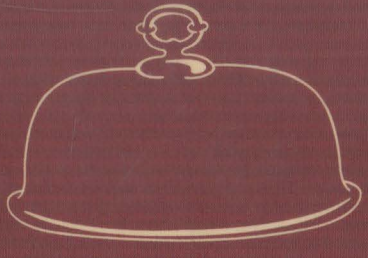
LAROUSSE gastronomique

L – Z



DÜNYANIN EN BÜYÜK MUTFAK ANSİKLOPEDİSİ

OĞLAK
GÜZEL
KİTAPLAR

LAROUSSE
gastronomique

L - Z

Joël Robuchon'un başkanlık yaptığı
Gastronomi Komitesi'nin denetiminde hazırlanmıştır.

OĞLAK
GÜZEL
KİTAPLAR

LAROUSSE

Yayın Yönetimi
Patrice Maubourguet

Eser Yönetimi
Laure Flavigny

Sanat Yönetimi
Frédérique Longuépée, Laurence Lebot'nun yardımcılığıyla

Maket
Ulrike Meindl

Yayını Gerçekleştirme
AMDS (Atelier Martine ve Daniel Sassier) - Paris

İkonografi
Anne-Marie Moyse-Jaubert
Marie-Annick Réveillon'nun
yardımcılığıyla

Resimler ve Çizimler
Bakınız, arkadaki ek sayfalar: 58

Harita Yönetimi
René Oizon

Düzeltme
Annick Valade
Yardımcılar:
Monique Bagaïni, Madeleine Soize,
Françoise Moulard, Édith Zha

Montaj PAO
Atelier Michel Ganne

Kapak
Véronique Laporte,
Türkçe uygulama
Murat Deniz Çorbacıoğlu

Üretim
Lionel Gaillard
Yardımcısı:
Janine Mille

OĞLAK GÜZEL KİTAPLAR

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2004, © Larousse, 2000
Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Sofra AŞ'nin katkılarıyla yayımlanmıştır.

Ofset hazırlık: *Oğlak Yayınları*
Baskı: *MAS Matbaacılık A.Ş.*
Dereboyu Cad. Zagra İş Merkezi B Blok No:1
34398 Maslak-İstanbul Tel: (0-212) 285 11 96
e-posta: info@masmat.com.tr

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Genel Yönetim: *Senay Haznedaroğlu*
Yayın Yönetmeni: *Raşit Çavaş*
Zambak Sokak 29, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
e-posta: oglak@oglak.com

Birinci baskı: 2005
ISBN 975 - 329 - 527 - 8

L

la bouille Zenginleştirilmiş inek sütünden (% 60 yağlı maddeler), içi yumuşak ve kabuğu küflü iki kat kremalı Normandiya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Adı bilinmeyen bir peynirci tarafından yüzyıl başında yaratılan *la bouille*, sekiz cm çapında ve beş buçuk cm kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. Gelişmiş bir bukeye ve meyveli bir tada sahiptir.

La Chapelle (Vincent) Fransız aşçı (1703-?). Sanatını İngiltere'de, Lord Chesterfield'in hizmetinde kanıtladı ve 1733 yılında, daha sonra çok sayıda yeni baskısı yapılan *The Modern Cook* adlı üç ciltlik eserini yayımladı. Prens d'Orange-Nassau'nun, ardından Madam de Pompadour'un ve son olarak da XV. Louis'nin hizmetine girdi. 1735 yılında, kitabının Fransız versiyonunu yayımladı ve 1742 yılında bir cilt daha ekledi. *Le Cuisinier Moderne* (Modern Aşçı), 1930 yılında Nignon tarafından güncel bir kitap olarak kabul edildi. La Chapelle'in tarifleri günümüzde hâlâ kullanılabilir niteliktedir.

la clape Narbonne yakınlarında üretilen ve *coteaux-du-languedoc* özel adlandırmasını taşıyan kırmızı, roze ya da beyaz AOC şarap (Bkz. LANGUEDOC).

La Quintinie (Jean de) Fransız tarımbilimci (Chabanais 1626-Versailles 1688). Poitier'de avukatlık yapan La Quintinie, kendini meyve ağaçları yetiştirme ve incelemeler yapmaya adamak için barodan ayrıldı. Aynı zamanda tırmanıcı türlerin yetiştirilmesiyle de ilgilendi. Son olarak, Versailles, Chantilly, Vaux ve Rambouillet'nin ünlü sebze bahçelerinin yaratılması da onun eseridir. Versailles Şatosu'na yakın olan "kral sebze bahçesi" dikkate değer bir sulama sistemine sahiptir ve La Quintinie tarafından yaratılmış camlı bölmeler ve seralarla donatılmıştır. Bu bahçe, kral sofrasına Aralık ayının ortasında kuşkonmaz, Mart ayında karnabahar, Nisan'da çilek ve Haziran'da kavun sağlar. La Quintinie, 1690 yılında oğlu tarafından yayımlanan *Instructions pour Les Jardins Fruitiers* (Meyve Bahçeleriyle İlgili Bilgiler) adlı kitabı kaleme almıştır.

La Varenne (François Pierre) Fransız aşçı (Dijon 1618-aynı yer 1678). Uxelles Markisi'nin mutfağında çalışırken yazılarıyla da büyük bir teorik birikim oluşturdu. *Le Cuisinier Français* (1651, Fransız Aşçı), *Le Pâtissier Français* (1653, Fransız Pastacı), ardından *Le Confiturier Français* (1664, Fransız Turşucu) ve *Ecole des Ragoûts* (1668, Yahniler Okulu) adlı kitaplarını yayımladı. Bu eserler (özellikle de ilki) defalarca yeniden basılarak, Fransız mutfak sanatının ilk büyük devrimini oluşturmuştur. La Varenne günümüzde hâlâ uygulanabilen çok sayıda tarif bulmuştur. Adı, (ortak noktaları küp biçiminde ya da kuşbaşı doğranmış mantarlar içermesi olan) çok sayıda yemeğe verilmiştir.

▶ Tarif: SOS

label İngilizce'de "etiket" anlamına gelen, Fransızca'da bir ürünün önceden belirlenmiş özellikleri ve üst seviye bir kalite taşıdığını gösteren bir ortak markayı tanımlamak için kullanılan sözcük.

Label taşıyan bir ürün, kökeni (Bourbonnais'nin *charolais* sığırı, Alsace'ın sıvı kreması), üretim koşulları (Loué'nin çiftlik kümes hayvanları, güneybatının çiftlik kara hindisi) ve hazırlama (*grand cru* Fransız *emmental*'i, Lacune kavurmaları) koşullarına bağlı özel bir yarar sağlar. *Label*, her türlü taklit riskine karşı yasal koruma garantisi veren AOC'den (Bkz. KÖKEN KONTROLLÜ ADLANDIRMA) farklıdır.

1960 yılında yaratılan "kırmızı *label*", üzerinden şerit geçen bir damga biçimindedir. Fransa'da, Tarım Bakanlığı tarafından resmen onaylanmaktadır (devlet garantisi bulunmamak kaydıyla).

Sürekli geçerliliği yoktur. Özellikle de piliçlere ama aynı zamanda da Fontenay patatesi, Bretagne tuzlamaları, Auxonne'un yeniden dikilebilen soğanları, Challans ya da Vendée'nin bıldırcınlarına uygulanır. "Uygunluk sertifikası" (Bkz. Bu madde) da bulunur.

Label sözcüğü bütün Fransızca konuşulan ülkelerde aşağı yukarı aynı anlamı taşır.

Labskaus Sığır kıyması kavurması, soğan ve ringa balığının (ya da ançuez) erimiş domuz yağında kavrul-

duktan sonra, muskat ve karabiberli patates püresi eklenmesiyle hazırlanan bir kuzey Almanya yemeği. *Labskaus* haşlanmış yumurta, marine edilmiş pancar ve salatalık turşusuyla servis edilir.

Lacam (Pierre) Fransız pastacı ve mutfak sanatı tarihçisi (Saint-Amand-de-Belvès 1836-Paris 1902). Çok sayıda pötifur ve pasta, özellikle de İtalyan *meringue* içeren yiyecekler yaratmıştır. *Nouveau Pâtissier-Glacier Français et Étranger* (1865, Yeni Fransız ve Yabancı Pastacı-Dondurmacı), anıtsal çalışması *Mémorial Historique et Géographique de la Pâtisserie* (1890, Pastacılığın Tarihsel ve Coğrafi Tarihi), *Glacier Classique et Artistique en France et en Italie* (1893, Fransa ve İtalya'da Klasik ve Sanatsal Dondurmacılık) adlı kitapların yazarı olmak dışında, *La Cuisine Française et Étrangère* (Fransız Mutfağı ve Yabancı Mutfaklar) adlı bir dergiyi yönetmiştir.

laccaire Kızıl-turuncu, pembe ya da mor renkli, aralıklı etli yaprakları ve ince uzun ayağı olan çok küçük mantarları tanımlayan bir cins adı (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Yenebilir *laccaire*'ler, diğer mantarlarla karıştırılarak garnitür olarak kullanılır.

lacrima-christi Vezüv'ün yamaçlarında üretilen İtalyan beyaz şarabı. Altın renkli, hem yumuşak hem oldukça sek olan bu şarap, bazı açılardan sert şaraplara benzer. Bir zamanlar yalnızca Napoli Kralı'na özel üretilirmiş.

Lacroix (Eugène) Alman aşçı (Altdorf 1886-Frankfurt 1964). Heidelberg lokantacılarından birinin oğlu olan Lacroix, II. Napoléon'un bir aşçısına yamaklık yaptı. Strasbourg'a yerleşerek ün kazandı ama 1918 yılında şehri terk ederek Frankfurt'a yerleşti. Bir yufka içinde kaz ciğeri ve *tortue clair* (kıvamsız bir kaplumbağa çorbası) çorbası yaratmıştır.

laguiole Çiğ inek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden sıkıştırılan ve gri kabuğu doğal olarak fırçalanan, Rouergue'in AOC peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Laguiole* 40 cm çapında, 35-40 cm kalınlığında ve 30-40 kilo ağırlığında bir silindir biçiminde satılır. Dağlarda, otlaklardaki küçük çiftliklerde üretilen *cantal*'a benzeyen bu peynir, olgunlaştırma süresine (nemli mahzende 3-6 ay) göre daha açık ya da koyu renklidir ve belirgin bir lezzeti vardır. Haziran ve Mart-Nisan ayları arasında daha iyidir. Yemek sonunda ya da atıştırmalık olarak servis edilir. Yarı taze *languiole*, lahana çorbası ve ekmeğe de katılır.

Laguipière Fransız aşçı (18. yüzyıl ortaları-1812). Meslek merdivenlerini Condé Prensi'nin evinde tırmandıktan sonra, sürgüne gittiğinde de yalnız bırakmadı. Fransa'ya geri döndüğünde, Napolyon'un mutfaklarını yönetti. Antonin Carême emrinde çalıştı. Daha sonra Murat'nın hizmetine girerek onunla Napoli'ye, ardından da Rusya seferine gitti. Vilna'da soğuktan ölünce naaşı efendisinin arabasının arkasına bağlanmış olarak ülkesine geri getirildi. Bu büyük şef, herhangi bir yazılı belge bırakmasa da adı, bazıları başka aşçılar tarafından ona adanan çok sayıda yemek tarifiyle birlikte yaşamaktadır.

lahana (sebze) Turpgiller familyasından, sebze gibi yetiştirilen değişik bitkilerin genel adı (Bkz. 622. sayfadaki Tablo). Avrupa'da dört bin yıldan uzun süredir bilinen, kendiliğinden yetişen yaban lahanası Ortaçağ'da her yere yayılır. önceleri şifalı bitki olarak rağbet gören lahana kısa sürede beslenmeye de girer ve çorbaların ana malzemesini oluşturur.

Üretilmesi ve seçilerek ayıklanması sayesinde değişik sebzelerin doğması sağlanmıştır: Brüksel lahanası, karnabahar ve brokkoli, tarla şalgamı ve alabaş, beyaz, kırmızı ya da kara topbaş lahana. Çin lahanaları Fransa'ya 18. yüzyılda girer.

Antiller'de yetiştirilen değişik "lahana"lara, bir palmiyenin ucunda çıkan tomurcuklara (hurma lahanası) ve bir yılanyastığının köküne (Karayip lahanası) de "lahana" adı verilir.

lahana turşusu [choucroute] Genellikle haşlama patates, bazı et ve şarküteri ürünleri yanında sunulan, ince doğrandıktan sonra tuzlanarak mayalandırılan beyaz lahana. Aynı zamanda yanında sunulduğu yemekleri de, Fransızca adıyla tanımlar. (Bkz. Fotoğraf)

Sözcük Alsace lehçesindeki *surkrut* sözcüğünden gelir, bu sözcük de Almanca *Sauerkraut*, "ekşi ot" sözcüğünden türetilmiştir. Bu haliyle, bir yemek gibi işlenen lahanayı tanımlar. *Choucroute*, Lorraine'de ve Almanya'nın birçok bölgesinde (Fôret-Noire, Bavyera) pişirilen bir Alsace spesiyalitesini tanımlar.

En ünlü lahana spesiyalitesi, geleneksel olarak fıçılarda ya da testilerde hazırlanan "Alsace kentali"dir.

■ **Hazırlama.** Lahana öncelikle yeşil ve zarar görmüş yapraklarından arındırılır ve sapı kesilir. Özel bir rende ya da geniş ağızlı bir bıçak yardımıyla çok ince şeritler halinde doğranır, yıkanır ve süzülür.

Büyük bir kap içine önce geniş lahana ya da asma yaprakları döşenir ve lahana şeritleri konarak iyice sıkıştırılır. Her tabakanın üzerine kalın tuz serpilir ve ardıç yemişi atılır. Son tabakaya tuz serpildikten sonra üzeri bir bezle örtülür ve kaptan biraz küçük bir kapakla kapatılarak üzerine ağır bir taş konur.

Ertesi gün, basıncın etkisiyle kapaktan sızmaya başlar ama dokunulmamalıdır. Bunun üzerine kap *choucroute*'un mayalanacağı soğuk bir yere alınır: Yaklaşık üç haftanın sonunda, lahananın üzerinde köpük oluşmamaya başlar. Lahana turşusu tüketime hazırdır.

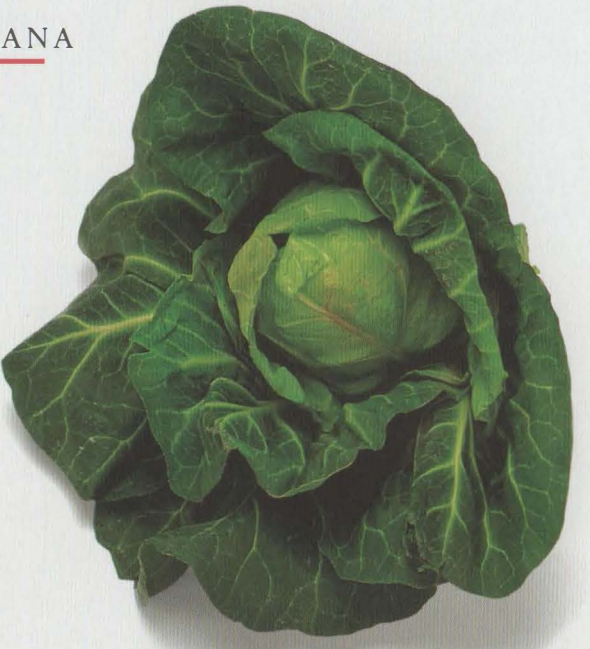
Bu sırada sıvı, taze suyla değiştirilir. Belli bir miktarda turşu alınacağı zaman da onun üzerini örten su alınmalı, sonrasında bez tekrar örtülmeli, kapak ve taş konulmalı, taze su eklenmelidir.

Curnonsky ve Marcel Rouff, 1921 yılında yayım-

LAHANA



Çin marulu



Sivri yeşil lahana
(topbaş tipi)



Pak-choi



Kırmızı (mor) lahana
(topbaş tipi)



Beyaz lahana
(topbaş tipi)



Savoy lahanası



Karnabahar

Değişik lahana tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm
Brokoli çeşitleri			
Topbaş (à pomme)	Val de Loire, İtalya	Mart sonu Haziran sonu	Karnabahara çok benzer, sarı-beyaz renkli
Yeşil filizli	Bretagne, Güneybatı, yeşil alanlar	Bütün yıl	Etli çiçekler, çatlama yapmamış kapalı tomurcuklar
Romanesco	İtalya, İngiltere	Bütün yıl	Özel çiçekler, yeşil
	Bretagne	Ağustos-Kasım	
Brüksel lahanası	Nord-Pas-de-Calais, Finistère, Maine-et-Loire	Eylül-●cak	2-4 cm çapında küçük bir alabaş lahanaya benzer tomurcuklar
Karayip lahanası	Antiller	Bütün yıl	Yılanyastığı kökü
Çin lahanası türleri			
Çin marulu (pe-tsai)	Doğu Pireneler, yeşil alanlar	Haziran ortası Aralık ortası	Romaine maruluna benzer ama beyaz
Pak-choï	Doğu Pireneler, yeşil alanlar	Aralık ortası Mart ortası	Pazır demetlerine benzer
Karnabahar	Bretagne	Bütün yıl	Bembeyaz çiçekli
	Manche	Eylül sonu Haziran sonu	
	Provence	Ekim Aralık sonu	
	Nord-Pas-de-Calais	Haziran ortası Ekim ortası	
Yeşil karnabahar	İtalya, İspanya	Eylül-Aralık	Yeşil çiçekli
	Bretagne	Temmuz-Kasım sonu	
Tarla şalgamları			
Şalgam	Doğu, Auvergne, Bretagne	Eylül-Mart	Beyaz etli tombul kök
Sarı şalgam	Yeşil alanlar	Eylül-Mart	Sarı etli tombul kök
Hurma lahanası	Uzak Doğu, Tayland, Çin	Bütün yıl	Değişik hurma tiplerinin kalbi
Topbaş lahana			
Beyaz lahana	Bütün Fransa, Hollanda	Bütün yıl	Yuvarlak, dışı soluk yeşil, içi beyaz, küçük-orta boy, yaprakları pürüzsüz
Karalahana	Bütün Fransa	Bütün yıl	Milano tipi, kıvırcık yaprakları kabarcıklı ya da düz yaprıklı topbaş, orta-büyük boy, yassı, yuvarlak ya da sivri
	Bretagne (kıyılar), Cotentin	Eylül-Mart	
Kırmızı (mor) lahana	Yeşil alanlar, Hollanda	Bütün yıl	Kırmızı topbaş, yuvarlak ya da oval, daha çok küçük ile orta boy
Turşuluk lahana	Alsace, Sarthe, Aude	Eylül sonu Aralık sonu	Çok büyük, düz, topbaş tipi
Alabaş lahana (turp lahanası)	Yeşil alanlar	Haziran-Mart	Yeşilimsi ya da mor top
Yapraklı karalahana	Yeşil alanlar	Bütün yıl	Demet halinde satılan yaprakları yeşil ve kıvırcık

ladıkları *France Gastronomique* adlı kitaplarında "gerçek *choucroute*"un tarifini verirler. Onlara göre "gerçek *choucroute*", koyunun göğüs etinden, sığırın butundan, kazın uyluğundan yapılma "üç kutsal sosis" (Frankfurt, Strasbourg ve Montbéliard) ve diğer tuzlu etler içermelidir.

Ren şarabıyla pişirilen Alman usulü *choucroute*, ızgara Nuremberg sosisleri, Frankfurt sosisleri, füme domuz kaburgalar, domuz but ve arka omuz parçası içerirken, haşlanmış patatesle değil, kızarmış patatesle servis edilir.

►
À l'alsacienne choucroute
Tarifi için 634. sayfaya bakınız



Balıklı varyantında, çiğ *choucroute*, *riesling* ya da *sylvaner* ile ıslatıldıktan sonra kümes hayvanları eti suyu ya da yalnızca şarapta pişirilir ve tercihe göre somon füme, ringa balığı, morina balığı, kalkanbalığı, tarak, fenerbalığı, balık sosisleri ile birlikte değişik garnitürler, beyaz tereyağ ya da *mousseline* sosla servis edilir. Bu tarif büyük bir başarı kazanmıştır.

■ **Hansi'nin tarifi.** Ünlü Alsace'lı desinatör Hansi (Colmar 1873-aynı yer 1951) Colmar *choucroute*'unu tek otantik *choucroute* olarak kabul ediyor, tarifini de şöyle yapıyordu: "İçi iyice kalaylı (ya da toprak) bir tencere içinde ince kıydığınız bir soğanı iki büyük kaşık kaz ya da domuz yağında kavurun. Yarım kilo yıkanmamış ya da çok hafif yıkanmış, taze lahanayı ekleyin. Büyük bir bardak beyaz şarap, doğranmış bir elma ile küçük bir bezin içine sarılmış bir düzine kadar ardıç yemişi koyun. Kapağını kapayın ve 2-3 saat pişirin. Servisten bir saat önce yarım kilo füme domuz göğüs yağını ekleyin. Servisten yarım saat önce küçük bir bardak sade *kirsch*'in yarısını katın. *Choucroute*'u ısıtılmış yuvarlak bir tabağa aktarın. Çevresine küçük parçalar halinde doğranmış domuz yağını, ister *choucroute* içinde ister neredeyse kaynar derecedeki suyunda 10 dakika kadar ısıtılmış kotlet ve Colmar sosislerini dizin. *À l'anglaise* değil, gömlekte bol nişastalı ve kuru patateslerle servis edin."

Geleneksel garnitür genellikle füme domuz yağı, domuz sırt eti (ya da gerdan eti), domuz kotlet tuzlama ve sosis haşlamadan oluşur.

Choucroute, sıklıkla *à l'alsacienne* olarak tanımlanan yemeklerin (kümes hayvanları ya da kasaplık hayvanlar, domuz ön kol eti ya da keklik, hatta kızarmış yumurta, salyangoz, balık ve çorba) yanında ya da hazırlanmasında da kullanılır.

à l'allemande choucroute *salatası*
→ SALATA

à l'alsacienne choucroute

İki kilo çiğ *choucroute*'u soğuk suyla iyice yıkadıktan sonra sıkın ve ellerinizle yayın. Bir fırını 190° C'ye ısıtın. 2-3 havuç ve iki büyük soğanın kabuklarını soyun, havuçları küp halinde doğrayın, soğanların her birine bir karanfil tanesi saplayın. Küçük bir *mousseline*'in içine kabukları soyulmuş iki diş sarmısak, bir kahve kaşığı tane karabiber, bir tatlı kaşığı ardıç yemişi koyun ve düğüm atın. Kaz ya da domuz yağını bir tencerenin dibine ve kenarlarına sürün. *Choucroute*'un yarısını yayın. Havuçları, soğanları, *mousseline*'i ve bir garnitür demeti ekledikten sonra *choucroute*'un kalan yarısını, domuzun arka sırt etinden bir parça, bir bardak sek Alsace şarabı ve üzerini kaplayacak kadar su koyun. Hafif tuz atın. Kapağını kapayın, kaynatın, fırında bir saat süreyle pişirin. Daha sonra *choucroute*'un içine bir füme domuz ön kol parçası (orta boy) ve 500-700 gr füme göğüs eti koyun. Kapağını kapayın, tekrar ateşte kaynatın ve fırına sürün. Bir buçuk saat pişirdikten sonra göğüs etini çıkarın ve 1,250 kilo patates ekleyin. Yarım saat daha pişirin. 6-8 Strasbourg sosisini kısık ateş üzerindeki suya atarak haşlayın. *Choucroute* piştiğinde *mousseline*'i, garnitür demetini ve karanfil tanelerini çıkarın ve yeniden ısınabilmesi için göğüs etini tekrar ekleyin. *Choucroute*'u büyük bir tabağa aktarın ve patatesler, sosisler ve düzgün dilimler halinde doğranmış etlerle süsleyin. (Bkz. 633. sayfadaki fotoğraf).

GUY-PIERRE BAUMANN'IN TARİFİ

balıklı choucroute

"Bir tencereye 70 gr kaz yağı koyun. Kabukları soyulmuş ve ince doğranmış üç soğan ve kıyılmış üç diş sarmısağı kavurun. Bir *mousseline* içine yarım yaprak defne, bir sap kekik, birkaç ardıç yemişi ve iki kahve kaşığı kimyon koyarak düğümleyin. Tencerenin içine koyun. Önceden ılık suyla yıkanmış ve iki el arasında sıkılmış 1,2 kilo *choucroute* ve 300 gr füme göğüs eti ya da yarı tuzlu ya da füme but eti koyun. 20 cl sek beyaz şarap (tercihen Alsace şarabı), bir bardak su, 2-3 büyük tutam kalın tuz ve bir miktar taze çekilmiş karabiber ekleyin. Kapağını kapayın ve kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Soğuk süt içine dört 100 gr'lık parça morina balığı koyun, kaynatın ve ateşi kısarak 10 dakika pişirin. Sıcak saklayın. Bir fırın kabına az miktarda tereyağ sürün, az miktarda kıyılmış yabani sarmısak serpin, bir bardak sek beyaz şarap ve bir bardak su koyun. Bu tabağa 400 gr somon fileto ve 400 gr fenerbalığı parçaları koyun, tuz ve az miktarda karabiber serpin. Üzerini alüminyum kâğıtla kapayın ve 10 dakika sıcak fırına sürün. Tabağı çıkarın, balıkları çevirin ve sıcak tutun. Küçük bir tencereye dört kıyılmış yabani sarmısak, 10 cl beyaz şarap ve 15 cl beyaz şarap sirkesi koyun. Harlı ateşte iyice yoğunlaştırdıktan sonra 15 cl taze krema ekleyin. İki dakika kaynattıktan sonra, ateşi kısın ve bir yandan çırparak küçük parçalar halinde doğranmış 400 gr tereyağ karıştırın. Tuz ve karabiber atın. İnce elekten geçirin. Domuz etini çıkardıktan sonra *choucroute*'u tabaklara yayın ve üzerine balıkları yerleştirin. Pişmiş midye ve karideslerle süsleyin. Sosu üzerine dökün. Dereotu, frenkmaydanozu yaprakları ve domates dilimleriyle süsleyerek çok sıcak servis edin."

şalgam choucroute'*u* → ŞALGAM

lalande-de-pomerol Lalande-de-Pomerol ve Néac komünlerinde üretilen bukeli ve tatlı kırmızı AOC şarabı. En iyi *cru*'lar belli bir kısım bağdan gelir (Bkz. BORDELAIS).

Lamballe Taze bezelye ya da ayrık bezelye püresine tapyoka konsomesi eklenerek yapılan terbiyeli bir

çorbaya verilen ad. Bu terim doldurulmuş bir bıldırcın yemeği için de kullanılır.

lambic bkz. Belçika birası

lancashire Çiğ inek sütünden (% 48 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve doğal kabuğu kazınmış bir İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Lancashire*, 25-30 cm çapında ve 20-25 cm kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. Oldukça baharatlı bir tadı vardır. İçi yeşil damarlı, sekiz kiloluk tekerlekler halinde satılan, defne kokulu *lancashire sage* türü de bulunur.

landaise (à la) [Landes usulü] Landes mutfağından esinlenilen, özellikle de Bayonne jambonu, kaz yağı ve taşmantarı kullanılan değişik yemeklere verilen ad. *À la landaise* adlandırması rustik yemeklere (patates) ya da daha çok aranılan (incirkuşu, kaz ya da ördek ciğeri) ve büyük bölgesel klasiklere (kavurma) verilir.
► Tarif: KAVURMA, PATATES

Landes usulü *bkz.* landaise (à la)

langres İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış AOC Champaigne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Côte-d'Or, Vosges ve Haute-Marne'da üretilen *langres* peyniri 10 cm çapında ve beş cm kalınlığında bir teker biçiminde satılır. Bu tekerin ortasında bir "çukur" bulunur. Güçlü bir kokusu ve baharatlı bir tadı vardır. Gurmeler ortasındaki çukura az miktarda *marc* ya da şampanya koyarak yemeyi severler.

langue-de-chat [kedidili bisküvisi] Kenarları yuvarlatılmış, yassı bir dil biçimindeki küçük kuru pasta. Lezzetli ve kırılgan olmakla birlikte uzun süre saklanabilen *langues-de-chat*'lar genellikle dondurmalı tatlılar, kremalar, meyve salataları, şampanya ve şarap likörleriyle servis edilir.

tereyağlı ve yumurtalı langues-de-chat
Parçalar halinde doğranmış 125 gr tereyağı pürüzsüz bir krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Bir paket şekerli vanilya ve 75-100 gr toz şeker ekleyin. Çırpıcı ya da tahta spatula yardımıyla beş dakika çırpın. İki yumurtayı teker teker ekleyin. Son olarak 125 gr elenmiş unu yavaş yavaş ve çırpmayı sürdürerek katın. Düz uçlu bir krema torbasıyla hamuru beş cm uzunluğunda bagetler haline getirin. Aralarında bir buçuk cm mesafe bırakın. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

Languedoc *bkz.* 636.-637. sayfalar

Languedoc usulü *bkz.* languedocienne (à la)

languedocienne (à la) [Languedoc usulü] Domates, patlıcan ve taşmantarını ayrı ayrı ya da birlikte barındıran yemeklere denir. *À la languedocienne* kızarmış yumurta, yuvarlak patlıcan dilimleri üzerine yerleştirilir ve yanında sarmısaklı domates fondüyle sunulur.

Kasaplık kırmızı et parçaları ya da kümes hayvanları çevresine demet biçiminde yerleştirilen *languedocienne* garnitür, tereyağda ya da sıvıyağda sote edilmiş taşmantarları, sıvıyağda kızarmış yuvarlak kesilmiş patates dilimleri (ya da dilimlenmiş taşmantarları, kızarmış patlıcan halkaları ve küp doğranmış domatesler) içerir, sos sıklıkla sarmısakla çeşnilendirilen domatesli donuk sostur.

Sarmısak, taşmantarı ve zeytinyağı ya da kaz yağının baskın olduğu, Languedoc mutfağına ait yemeklere *à la languedocienne* denir.
► Tarifler: BEZELYE, KUZU, SOSİS

langust [böcek] *Palinuridae* familyasından, çok uzun duyargaları, karın bölgesinde dikenleri ve kıskaçları olmamasıyla tanınan ve yürüyerek hareket eden on ayaklı kabuklu (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Türkiye'de genellikle "böcek" olarak bilinir.

Farklı langust (böcek) türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Cap langustu (kahverengi böcek)	Güney Afrika	Eyl.-Arl.	Pullu kabuk, kahverengi, kırmızı	Biraz şekerli
Küba langustu	Antiller	Bütün yıl	Açık renk lekeli (2. ve 6. boğumlarda) kahverengi kırmızı kabuk	Biraz şekerli
Pembe langust ya da Portekiz langustu	Atlas Okyanusu	Mart sonu-Ağst. sonu	Biraz bodur, açık renk küçük benekli	Oldukça kaliteli
Kırmızı ya da "royal" langust (kızıl böcek)	Manche, Atlas Oky., Akdeniz	Mart sonu-Ağst. sonu	Bodur, kabuğu kahverengi-kırmızı ya da kırmızı-mor, sivri yumrular içeren, her boğumda iki açık renk lekeli	çok özel
Moritanya langustu ya da yeşil böcek	Batı Afrika	Haz.-Ekim	Küçük uzantıları bulunan çok uzun duyargalar, mavi-yeşil kabuk, her boğumda açık renk bir şerit ve iki açık renk lekeli	Az belirgin

◆◆◆

Languedoc

MASSIF CENTRAL VE AKDENİZ ARASINDA LAURAGAIS'DEN RHÔNE'A UZANAN GENİŞ LANGUEDOC BÖLGESİ. HAUTE-GARONNE, TARN, AUDE, HÉRAULT VE GARD İLLERİNİ BİRLEŞTİRİR. AŞAĞI LANGUEDOC AKDENİZ KIYILARINDAN OLUŞURKEN, YUKARI LANGUEDOC'TA CÉVENNE'LERDEN PİRENE DAĞLARI'NA KADAR TEPELER, GENİŞ FUNDALIKLAR, ORMANLAR VE DAĞLAR SIRALANIR.

Languedoc'un bereketli toprakları pek çok zenginliği içerir. Bu zenginlikler Toulouse yöresinde sebze ekimi (Lautrec'in pembe sarmısağı, Lescure-d'Albigeois'nun kuşkunmazı...) ve meyve bahçeleri (erik) olarak belirlenirken mısır, buğday gibi tahıllar da ekilir. Tahıllar aynı zamanda kaz, ördek ve piliçlerin de beslenmelerinde önemli bir rol oynar. Gard ilinde sayısız meyve ağaçları yetişir (kiraz, şeftali, incir ve kayısı ağaçları). Causse'ler üzerinde güzel koyun sürüleri beslenir. Akdeniz kıyısı ton, uskumru, hamsi ve barbun kadar Bouzigues'in istridye ve midyelerini de sağlar. Lozère'den Haute-Garonne'a kadar ormanlardan mantar ve domalan elde edilir. Bağlara gelince Languedoc'un her yerinde bol miktarda bulunur. Bu kaynak zenginliği bu bölgede bir değil birkaç sıvıyağ (zeytin ya da ceviz) ya da hayvani yağ (kaz ya da domuz) esaslı ama özellikle sarmısak ve kokulu otlarla çeşnilendirilen özgün mutfak oluşmasına neden olmuştur. Yukarı Languedoc mutfağı etli kuru fasulye olan *cassoulet*'nin etrafında çeşitlenir. Ünlü ahçı Prosper Montagné'ye (1864-1948) göre "Languedoc mutfağının Tanrı'sı Hıristiyanlar'ın Tanrı inancına uygun üç kişiliği olan bir Tanrı'dır. 'Baba', Castelnaudary'nin *cassoulet*'si, 'oğul', Carcassonne'un *cassoulet*'si, 'kutsal ruh' da Toulouse'un *cassoulet*'sidir." Doğal olarak, bir cins kavurma olan *estouffat*, Saint-Gaudens'in *pistache*'i, Comminges'in *mongetado*'su gibi diğer çeşitler de vardır. Önemli olan yemeğin sarmısak, kazınmış domuz derisi ve yemeğe başka yerde rastlanmaz bir yumuşaklık veren iri beyaz kuru fasulyeyle hazırlanmasıdır. Taşmantarı ve sarmısak esaslı bir diğer yemek türü de geleneksel olmuştur. "Languedoc usulü" denilen garnitürlerde halka halka doğranmış patlıcan ve domates vardır.

Aşağı Languedoc mutfağı ise başta ton balığı ve morina balığı olmak üzere deniz ürünleri bazlıdır. Örneğin Languedoc usulü ton balığı dilimleri, Palavas yöresine özgü şaşırtıcı bir yemektir. Bölgeye has balık yemeklerinin başında gelen Nîmes'in morina balığı ezmesini bir çeşit balık çorbası olan *bourride* izler. Yukarı ve Aşağı Languedoc, ağzının tadını bilenlere sayısız sos çeşitlerini sunmak konusunda birleşir. Bu soslara örnek olarak domuzyağı kıyması, jambon, sarmısak, maydanoz, naneden oluşan *rouzole*'u, sarmısak ve zeytinyağından oluşan *aïoli*'yi, Montpellier tereyağla maydanoz, tere, nane gibi otlardan hazırlanan Languedoc yeşil sosunu ya da ünlü *mirepoix*'yı verebiliriz.

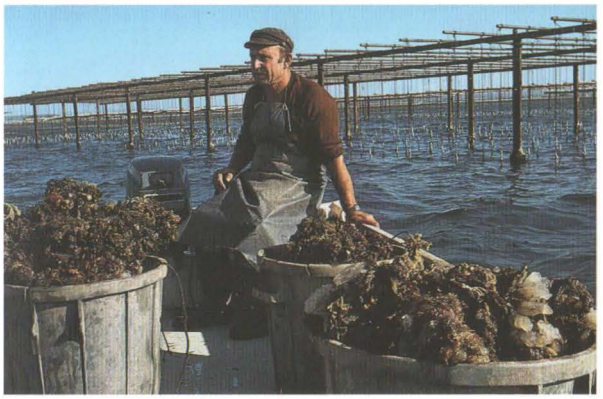
Lézignan –la Cèbe'deki bu kilise ve şato, Aşağı Languedoc'un sıcak ve kuru iklimli ve bağcılık yapmaya uygun bu manzarasına hâkim bir konumdadır.



BALIKLAR VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Lota balığı, midyeler, istridyeler, deniz salyangozları

Nîmes'den Agde Burnu'na kadar bütün bakışlar denize yönelmiştir. Palavas yöresi kızartılmış gelincik balığıyla ünlüdür. Thau havzasındaki Bouzigues ünlü istridyeleri



Bouzigues midyeleri Thau gölcüğünün kuzey kıyıları boyunca yerleştirilen iplerin üzerinde yetiştirilir.

ve midyeleriyle tanınmıştır. Sète, gelincik balığından yapılan *bourride* denilen balık çorbası yanında pas rengi ahtapotu da tadabileceğiniz bir yerdir. Agde'ın yengeç çorbası, soslu deniz taraklarıı *aïoli*'li deniz salyangozu ile diğer deniz ürünlerini de unutmamak gerekir.

KASAPLIK ETLER VE KÜMES HAYVANLARI

Koyun ve sığır

Toulouse'a özgü et yemekleri arasında maydanoz soslu kuzu eti, sığır kavurması ve sebzeli sığır haşlaması sayılabilir. Saint-Gaudens yöresinde koyun yahnisi, Luchon'da koyun paça ve işkembesi ile jambon, domuzyağı, sebze ve kokulu otlardan yapılan bir güveç olan *pétéram* pişirilir. Nîmes'deki zeytinli sığır (boğa) çobanı adlı yemek ilhamını Camargues'in yemeklerinden almışken Bèziers ve Pézenas, içinde şekerli koyun eti olan küçük hamur işlerinin kime ait olduğunun kavgasını yapar.

Domuz ve şarküteri

Languedoc, şarküteri ürünleriyle tanınır. Toulouse'un sucuklarının ünü bölge sınırlarını aşmıştır ve her yörenin kendine özgü şarküteri ürünleri vardır. Örneğin Albigeois, kuru jambon, büyük *boudin noir* olan *galabart* ve *boudin blanc melsat* ile bilinir. Bu arada Castres'in domuzun göğüs etinden yapılan küçük yassı sucuklu ve yumurtalı tiridi olan *bougnete*'i ve Valence-d'Albigeois'in *fritton*'larını da zikretmek gerekir. Erimiş domuzyağlı domuz salamurası da her yerde bulunur.

Kümes hayvanları

Kümes hayvanı etlerinden hazırlanan yemekler özellikle yaratıcıdır. Toulouse'un mısırla beslenen gri kazının ciğeri ya tek başına ya da "*au torchon*" denen biçimde değerlendirilir. Kaz etinin kavurması ya da salamurası da çok lezzetli olur. Gaskonya'da olduğu gibi kırsal bir yemek olan *alicot*, yahni olarak pişirilen hindi ve kazın sakatatıyla yapılır. Languedoc usulü hindi kanadı ise içine domuz ve kaz ciğeri doldurulan hindinin soğan, zeytin ve domatesle kısık ateşte uzun süre pişirilmesiyle elde edilir ve kestane püresiyle sunulur.

PEYNİRLER

Aşağı Languedoc'un en iyi peynirleri Cévennes'den gelir. Bunlar lezzetli *pélardon* keçi peynirleridir. Yukarı Languedoc'ta Pireneler'in siyah kabuklu peyniri *bethmale* bölgesel bir etikete sahiptir.

TATLILAR

Oreillette*, *fougasse*, *flaune*, *alléluia*, *violette

Languedoc pastacılığı çok özgündür. Börek ve bisküvileri limon ve bergamot kokuludur. Montpellier'nin *oreillette* denilen tatlıları zeytinyağında kızartılır. Béziers'in *fougasse*'ı limon ve domuzun erimiş derialtı yağıyla yapılır. Şekerlemecilik ise Toulouse'un *violette*'leri, Albi'nin meyanlı küçük halkaları, Castelnaudary'nin 19. yüzyılda ilk kez yapılan ağaç kavunlu şekerlemesi olan *alléluia*'ları ile sınırlı değildir.

ŞARAPLAR

Languedoc'un geniş alanlar kaplayan bağcılık yörelerinde çok çeşitli şaraplar üretilir. Minervois ve Corbières'in önemli bağlarında her şeyden önce kırmızı şarap üretiminde kullanılan üzümler yetiştirilir. Bu şarapların standardizasyonu, güçlü ve hoş kokulu bir şarap olan *fitou* dışında çok geç gerçekleştirilmiştir (1985). Montpellier'den Narbonne'a kadar Languedoc tepeciklerinde kalite/fiyat oranları çok hesaplı olan kırmızı şaraplar üretilir. Doğuda Rhône Irmağı kıyılarında mükemmel *Côtes-du-rhône-village* şarapları üretilir ve bu büyük bir farklılığa sahip sek roze şarapların da bir sınıflaması yapılmıştır. Yukarı Languedoc'taysa *Gaillac* şarapları şaşırtıcı bir çeşitlilik içindedir. Bunların sert kırmızıları, rozeleri, sek ve diri beyazları, yumuşak beyazları ve köpüklü cinsleri vardır. Ancak Languedoc'un beyaz şarapları arasında Limoux'nun *blanquette* denilen beyaz şarapları yıldızdır. Bu şarapların Fransa'nın en eski hava kabarcıklı (*pétillant*) şarapları olduğu iddia edilir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Toulousaine salata,
SALATA

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Sète usulü sarmısaklı balık çorbası,
BOURRIDE

Etli kuru fasulye,
ETLİ KURU FASULYE

Antepfıstıklı koyun omzu,
OMUZ

***À l'albigeoise* doldurulmuş kuzu omzu,**
KUZU

***À la languedocienne* kuzu gerdan,**
KUZU

***À la languedocienne* sosis,**
SOSİS

SEBZELER

◆◆◆

Fırında taşmantarı,
TAŞMANTARI

Taze bakla püresi,
PÜRE

***À l'occitane* fasulye *"estouffat"*,**
ESTOUFFAT

***À la languedocienne* jambonlu bezelye,**
BEZELYE

TATLILAR

◆◆◆

Millas lapa,
MILLAS

Montpellier *oreillette*'leri,
OREILLETTE

Menekşeli sufle,
SUFLE

Portakallı *gimblette*,
GIMBLETTE

Langust, (Bkz. 625. sayfadaki Tablo) kayalık diplerde, 20-150 metre derinlikte yaşar. Çok küçük olan larvası, hayvanın beş yaşına gelmesi ve boyunun tüketime uygun hale yani 23 cm'e ulaşması için 20'den fazla kabuk değiştirmesi gerekir. En yaşlı langust 50 cm boya ve yaklaşık dört kiloya ulaşır. Çok miktarda yumurtlamasına (100 bin yumurtaya kadar) rağmen sayıları azalmaktadır. Fransa'da Roscoff yakınlarında çiftlik üretimi denenmiştir.

■ **Kullanımları.** Taze langustlar canlıyken (tutulduğunda sertçe kuyruk çırparlar) ve zarar görmemiş durumda (kabuğunda delik ya da kopuk bir organı olmamalıdır) satın alınmalıdır. Yalnızca kırılgan olan duyargaları hasarlı olabilir. Yumurtalarını karnında taşımak için kullandığı kesecikten tanınabilen dişileri daha avantajlı olabilir.

Bütün kabuklular gibi langust da canlıyken pişirilmeye başlanır. Sıkı, beyaz ve lezzetli eti ıstakozdan daha hafiftir ama aynı biçimde pişirilir.

Bol baharatlı tarifler langusta özellikle yakışır (köri soslu sote ya da flambe langust, konyakla pişirilen ve fesleğenli tereyağla servis edilen ızgara langust vb). Bol süsleme içeren klasik yemekler *en bellevue* ya da *à la parisienne* sunulur.

Yabancı mutfaklara ait iki tipik pişirme usulü vardır: Domates ve çeşnilerle yahni olarak güveçte pişirilen, dövülmüş badem ve fındık, biber ve tarçınlı çikolata katılan Katalonya'nın çikolatalı langustu, kabukları çıkarılarak parçalanan langust etinin kızartıldıktan sonra soğan, frenksoğanı ve taze zencefille susam yağında kavrulduğu Çin usulü zencefilli langust.

karidesli (ıstakozlu, langustlu) kanapeler → KANAPE

JEAN-MARIE MEULIEN'İN TARİFİ

Tayland otlu langust

"Kuru bir tavada dört çorba kaşığı kişniş ve aynı miktarda kimyon tanesini kavurun ve soğuduktan sonra değirmende çekin. Dört çorba kaşığı havlıcan, sekiz limonotu sapı ve dört çorba kaşığı kişniş kökü kıyın. Hepsini 100 gr yabani sarmısak püresi, 100 gr sarmısak püresi, iki çorba kaşığı biber ezmesi, sekiz çorba kaşığı tatlı kırmızı biber püresi, 60 gr karides ezmesi, bir çorba kaşığı safran, üç çorba kaşığı zerdeçal, bir çorba kaşığı tuz ve bir *makroud* ya da *kafir*'le karıştırın. Hepsini önce mikserden, ardından da elekten geçirin. 800 gr'lık iki langustu haşlayın ve uzunlamasına ikiye kesin. Etini çıkarın. Kabukları fırına verin. Bir tavada etleri 50 gr tereyağda iki dakika pişirin ve renk almalarına izin vermeyin, bir kenara ayırın. Aynı tavaya *Tayland* harcını ve iki kahve kaşığı rendelenmiş taze zencefil koyun. Kavurduktan sonra 20 cl beyaz porto, 20 gr jülyen doğranmış elma, 40 gr jülyen doğranmış havuç ve iki yaprak *kafir* koyun. Suyunu çektirdikten sonra bir çorba kaşığı zerdeçal ve 50 gr tereyağ koyun. Ateşten aldıktan sonra yavaş yavaş 200 gr çırpılmış *crème fleurette* katın. Son olarak dört cl hindistancevizi alkolü ve aynı miktarda zencefil alkolü ekleyin. Langustun etini çukur tabaklara dağıtın. Sosu kaynatın ve üzerine dökün. Kıyılmış frenkmaydanozu serpin."

yengeçli (karidesli, ıstakozlu ya da langustlu) aspik → ASPİK

langustin [Dublin körfezi karidesi] Avrupa'nın batı kıyılarında çok yaygın, adına rağmen morfolojik açıdan ıstakoza daha yakın, on ayak üzerinde yürüyerek hareket eden kabuklu (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR).

Pembe-sarı bir kabuğa sahiptir. Boyları 15-25 cm arasında değişir. Sudan çıkarıldıktan sonra uzun süre yaşayamaz. Satın alırken, gözlerinin siyah ve parlak olmasına dikkat edilmelidir. Bütün halinde haşlanır ama birçok yemekte yalnızca kuyruk eti kullanılır. *Paella*'nın bileşiminde ve Avrupa'da pişirilen Çin-Vietnam tariflerinde jumbo karideslerin yerini alır.

langustinli beignet → BEIGNET

Ninon langustinleri

Dört pırasayı ortadan ikiye keserek yeşil kısımlarını atın. İkiye yararak yaprakları birbirinden ayırın ve yıkayın. 24 langustin kuyruğunun kabuklarını çıkarın. Kafalarını bir çorba kaşığı zeytinyağıyla birlikte bir tavaya koyun. Kabaca ezin. Tuz atın ve üzerini kaplayacak kadar soğuk suyla ıslatın. Kaynatın, üzerini kapayın ve 15 dakika pişirin. Süzün. Bir portakalın kabuğunu ince şeritler halinde doğrayın. Portakalın suyunu sıkın. Bir tavada 30 gr tereyağ ısıtın. Pırasa şeritlerini koyun ve üzerini kaplayacak kadar su ekleyin. Kapağını açık bırakarak harlı ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Bir tencereye iki bardak langustin bulyon ve bir bardak portakal suyu koyun. Kabukları ekleyin. Kaynatın ve yarısını çekmesini sağlayın. Bir yandan da çırparak parçalara bölünmüş 50 gr tereyağ katın. Ateşten alın, tuz ve karabiber katın. Kuyruklarını 50 gr tereyağda 2-3 dakika kızartın. Langustinleri ve pırasaları sıcak bir servis tabağına alın. Portakallı sosu da üzerine dökün. (Bkz. fotoğraf)

OLYMPE VERSINI'NİN TARİFİ

sebzeli langustin kızartma

"Kabuklarını soyduğunuz bir havucu ve soyulmamış bir kabağı ince çubuklar halinde doğrayın. Dört büyük tatlı soğanı soyun ve halka biçiminde doğrayın. Sekiz langustin kuyruğunun

▶

Ninon langustinleri



kabuğunu çıkarın. 250 gr unu az miktarda su, 1-2 buz parçası ve kar beyazı çırpılmış iki yumurta akını karıştırarak bir hamur (biraz sıvı) hazırlayın. Yarım kilo palmiye yağını iyice kızdırın. Sebze çubuklarını ve soğan halkalarını bu hamura batırın ve bir dakika kızartın. Langustin parçaları için de aynı işlemi tekrarlayın ve 30 saniye kızartın. Süzün, tuz atın ve limonla servis edin."

Tayland fesleğenli langustinli esmer risotto
→ RİSOTTO

Laon bageti İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış, yaklaşık yarım kilo ağırlığında bir ekmek somunu ya da yarım ekmek biçiminde satılan Picardie peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Kahverengi-kırmızı rengi ve belirgin lezzetiyle *maroille* peynirine benzer. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra yaratılan, "Thiérache bageti" de denilen Laon bageti endüstriyel olarak üretilir. En iyi dönemi Haziran sonu ile Mart sonu arasıdır.

Lapérouse Paris'te, Grands-Augustins garının restoranı. 19. yüzyılda Lauvergniat adlı biri tarafından mütevazı bir lokanta olarak kurulan işletme, istiridye ve antrikot servisi yapıyordu. 1850 yılında, müşterilerin artmasıyla lokanta sahibinin yeğeni Jules Lapérouse birinci kata bir salon açtı. Bu eski otel binasının hizmetçi odaları özel yemek odalarına dönüştürüldü ve işletme lüks bir restoran haline geldi. Yarattığı büyük yemek tarifleri arasında, yazarın adına ithaf edilen "Colette ördek" (Bkz. ÖRDEK) ve 20. yüzyılın ilk yarısında adli tabip olan Doktor Paul'e adanan "doktor piliç" (dörtte üç oranında pişirilen piliç, portoya yatırıldıktan sonra dana eti suyunda kaynatılır ve tarhunotu ve ince doğranmış dana eti parçalarıyla pişirilir) yer alır.
► Tarif: SUFLE

Larue Royale Sokağı ile Madeleine Meydanı arasında, 1886 yılında kapılarını açan bir Paris restoranı. Larue'nün kurucusu yerini 1904 yılında, dönemin en büyük şeflerinden biri olan Edouard Nignon'a bıraktı. Marcel Proust ve Abel Hermant restoranın müdavimleri arasındaydı. 1912 yılında yüz gastronom tarafından kurulan Club des Cent (Yüzler Kulübü) toplantılarını burada yaptı. 1954 yılında bu restoran kapanınca kulüp üyeleri *Maxim's*'e göç etmiştir.

latinçiçeği Yaprakları ve çiçekleri salata olarak tüketilen, *Tropaeolacea* familyasından bir süs bitkisi. Başka salataların süslenmesinde ve çeşni olarak kullanılabilir. Çiçek goncaları ve henüz taze olan tohumları tarhunotlu sirke içinde bekletildikten sonra kapari yerine geçebilir. Biraz daha sert ama daha aromalıdır. Peru kökenli sümbülteber latinçiçeği, turşusu hazırlanarak ordövr ve soğuk etler yanında sunulur.

Laurent 1842 yılında, Champs-Elysées'de kurulan bir Paris restoranı. Pompei stilinde inşa edilen restoran, Yaz Sirki'ne yakınlığı nedeniyle *Café du Cirque* adını alan bir küçük meyhanenin yerini almıştır. İşletme, 1860 yılında, önce *Café Guillemin*, ardından *Café Laurent* oldu. Bir zamanlar özel odaları ve şatafatlı akşam yemekleriyle tanınan bu işletme, günümüzde iş ve siyaset dünyasının uğrak yeridir.

Lavallière ya da **La Vallière** Büyük mutfağın birçok yemeğinin adı: Kümes hayvanları, dana uykuluk ya da *à la serviette* tatlısu ıstakozları ve domalanlarla donatılmış kuzu ve kümes hayvanları *mousse*'uyla doldurulmuş profiterollerle servis edilen, kereviz ve royal *salpicon* garnitürlü kerevizli kümes hayvanları *velouté* ya da krema, tatlısu ıstakozu yağıyla kokulandırılmış Normandiya sosuyla kaplanmış haşlanmış istiridyeler, balık köfteleri, marullar ve mantarlarla donatılmış haşlama dilbalığı filetoları, ilikli *bordelaise* sosla servis edilen, kuşkonmaz uçları püresiyle doldurulmuş enginar tabanı garnitürlü ızgara kuzu kaburgaları.

Laveur 1840 yılında, Paris'teki Serpente Sokağı'nda açılan pansiyon. *Laveur*, Victor Hugo (1925'te pansiyonun duvarlarında hâlâ portresi asılıydı), Jules Vallès, Léon Gambetta gibi ünlü olacak kişilerin sık sık gittiği "burjuva pansiyonları"nın modeli olmuştur. Léon Daudet, *Paris Vécu* (Yaşanan Paris) adlı eserinde buradan, "Ritüele göre yanında bisküviler ve Gondolo gofretleriyle getirilen bir şişe şampanyayla sağlanan büyük fırsatlar" diye söz ediyordu.

lazanya Geniş şeritler halinde hazırlanan, sıklıkla yeşil renkli (ıspanak sulu) İtalyan makarnası. Aralarına *à la bolognaise* karışım konulur, beşamelle kaplanır ve rendelenmiş parmesan peyniri serpilerek gratine edilerek pişirilir.

bolognaise *soslu lazanya*
Bolognaise sosu hazır bekletin. 600 gr lazanyayı birbirlerine yapışmamaları için hafif bulyon içinde *al dente* kalacak biçimde küçük miktarlarda pişirin. Bir süzgeç yardımıyla dikkatle çıkarın ve nemli bir bez üzerine tek tek yayın. Bir beyaz sos hazırlayın. Bir graten kabına tereyağ sürün. Dibine az miktarda *bolognaise* sos yayın. Sırasıyla lazanya, beyaz sos ve *bolognaise* sos tabakalarını yayın ve en üste bu iki sostan iki kalın tabaka koyun. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Yanında bol miktarda rendelenmiş parmesan peyniriyle servis edin.

leckerli Baharatlı ekmek hamuruyla hazırlanan, bol miktarda aromalı bitkiyle koku verilen, bazen şekerli glazeyle kaplanan Bâle spesiyalitesi İsviçre bisküvisi.

Bâle leckerli'*si*
Yarım kilo balı eritin. 250 gr şeker, ardından da 600 gr un, 250 gr dövülmüş badem, 100 gr portakal ve limon

şekerlemesi, 25 gr tarçın, beş gr karanfil ve değirmende çekilmiş muskat ile beş cl *kirsch* ekleyin. Hepsini iyice karıştırın ve sekiz mm kalınlığında bir tabaka olarak bir tepsinin üzerine yayın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında açık kahverengiye dönene kadar pişirin. Kare biçiminde kesin, unun fazlasını gidermek için fırçalayın ve pişmiş şeker akıtarak glaze edin.

Ledoyen On sekizinci yüzyıl sonunda, Paris'te, Champs-Elysées'de kurulan restoran. Concorde Meydanı'nın yakınlarındaki *Dauphin*'in mütevazı bir kır meyhanesi biçimindeki ilk halidir. 1791 yılından itibaren, muhafazakârları da müşterileri arasına katmayı başaran Antoine Nicolas Doyen tarafından kiralandı. *Ledoyen*, 1848 yılına doğru, Rond-Point yakınlarındaki, Marie de Médicis'ye ait olduğu söylenen bir binaya yerleşti. İşletme İkinci İmparatorluk Dönemi'nde moda oldu. Günümüzde saygın bir restoran olarak varlığını sürdürmektedir.

Legrand D'Aussy (Pierre Jean Baptiste) Fransız tarihçi (Amiens 1737-Paris 1800). *Histoire de la Vie Privée des Français, Depuis l'Origine de la Nation Jusqu'à nos Jours* (Başlangıçtan Günümüze Fransızlar'ın Özel Hayatının Tarihi) adlı, Fransızlar'ın evlerini, giysilerini, eğlence biçimlerini ve beslenmelerini inceleyen devasa bir eser yazmaya girişti ama 1782 yılında henüz yalnızca üç cildi yayımlanmıştı. Milli Kütüphane'ye müdür olarak atanan Legrand d'Aussy, daha sonra zamanını başka araştırmalara vakfetti.

leğen Masada el yıkandığı zaman eller üzerine tutulan suyun içine döküldüğü, bakır ya da kalaydan, yuvarlak, derin ve geniş kap. Yavaş yavaş bir kuyumculuk işçiliği ürünü haline gelen leğen, bir süs unsuru olmuştur. 17. yüzyıldan sonra Rouen ya da Nevers fayansından yapılmaya başlanmış, giderek daha çok etleri ve meyveleri sunmakta kullanılmış, ardından da yok olmuştur.

leiden İnek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişmeden preslenen ve kabuğu fırçalanan, yıkanan ve parafinle kaplanan Hollanda peyniri. 30-40 cm çapında ve 8-10 cm kalınlığında, 5-10 kilo çeken tekerlekler halinde satılır. Kimyon ya da karanfil taneleriyle koku verilen *leiden*, olgunlaştırma süresine bağlı olarak tatlı ya da keskin bir tada sahiptir.

Lemblin (café) Perrou tarafından, 1805 yılında, Paris, Palais-Royal'deki, Beaujolais Geçidi'nde kurulan mütevazı işletme. Restorasyon döneminde "Birinci Napoléon"un geri dönüş nostaljisini yaşayanların buluşma yeri oldu. Filozof Ballanche, besteci Boieldieu ve avukat Brillat-Savarin'i ağırlamıştır. İşletme 1870 yılında kapandı.

lemon curd Tarteletlerde kullanılan ya da reçel gibi ekmeğin üzerine sürülen limonlu İngiliz spesiyalitesi. Bu malzeme, ağzı sıkıca kapatılan bir kap içinde buzdolabında saklanır.

lemon curd

İki limonun kabuğunu rendenin ince kısmında rendeleyin. Limonların suyunu sıkın ve bir kenara ayırın. 125 gr tereyağı çok kısık ateş üzerindeki benmaride eritin. Yavaş yavaş yarım kilo toz şeker, altı yumurta sarısı, limon suyu ve kabuğunu katın. İyice karıştırın. Dört yumurta akını karbeyazı olana kadar çırpın ve karışıma yedirin. Sıcakken kullanın.

lenger Genellikle iki sapı olan, gıda maddelerinin hazırlanması, pişirilmesi ya da saklanması için kullanılan daire biçimli geniş kap.

• YUMURTA AKI LENGERİ. Kalaysız bakırdan üretilen bu lenger yarıküre biçimindedir ve parmak ucuyla tutulmasına olanak sağlayan bir halkayla donatılmıştır (Bkz. CUL-DE-POULE).

• SEBZE LENGERİ (KULPSUZ). Tenekeden ya da plastikten üretilen bu büyük lenger sebzelerin yıkanmasında kullanılır.

• ŞEKER LENGERİ. Kalaysız bakırdan üretilen, yarıküre biçimli bu lenger şeker pişirmeye özeldir.

• AĞARTMA LENGERİ. Kalaysız bakırdan üretilen bu lenger silindir biçimindedir ve yeşil sebzeleri bol su içinde pişirmeye yarar.

• KIZARTMA LENGERİ. Alüminyum, paslanmaz çelik ve kara sacdan (bunlar "zenci" diye anılır) üretilen bu lenger bir sepet-süzgeç (Bkz. FRİTÖZ) taşır.

• YAHNİ LENGERİ (YA DA YÜKSEK RONDO). Takviyeli alüminyumdan, paslanmaz çelikten ya da bakırdan üretilen bu lenger derin silindir biçimlidir ve bir kapağı vardır. Sebze ve çorbaların pişirilmesinde de kullanılır.

• REÇEL LENGERİ. Kırmızı bakırdan üretilen bu lengerin kenarları yuvarlatılmıştır.

• KAPAKLI LEĞEN. Tenekeden ya da paslanmaz çelikten üretilen bu lenger (lokantacılıkta) malzemeleri ya da kremaları karıştırmada ya da saklamada kullanılır.

lepiota [şemsiye mantarı] Koruluklarda ve ormanların yeşil açıklıklarında, otlaklarda ve nadasa bırakılan tarlalarda yetişen, şapkası genellikle büyük dikenlerle kaplı mantar (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Küçük lepiotaların büyük çoğunluğu son derece zehirlidir. Buna karşılık büyük lepiotaların büyük çoğunluğu yenebilir ve bazıları muhteşemdir. Uzun lifli bir sapı olan bu mantarlar, çok sert olduğu için çıkarılması daha uygun olan kalın ve oynak bir halkayla çevrelenmiştir. En lezzetlisi şüphesiz sapı uzun ve zebra desenli olan *grande coulemelle* [uzun lepiota] ya da *lépiote élevée*'dir. Kızartılır, ızgarada pişirilir ya da sote edilir.

lesitin Bazı gıdaların, özellikle de yumurta sarısının (% 33), beynin ve sütün temel maddesi. İnsan beyninde de bulunan ve fosfor içeren bu karmaşık lipit, doymuş yağ asitlerinin sindirimini teşvik eder ve emülsi-

fiyan olarak işlev görür. Bitkisel lesitinler çikolata ve margarinlerin üretiminde kullanılır. Hayvansal lesitinler süttozunun katkı maddesidir. Yumurta lesitinlerinden mayonez gibi sosların üretiminde de faydalanılır.

levrek Hanigiller familyasından beğenilen bir Akdeniz balığı. Hazmı kolaydır, tavası, haşlaması, pilakisi yapılır. Fırında havuç, soğan ve maydanozla pişirilir.

biberli levrek tacı → TAÇ

JACQUES PIC'IN TARİFİ

havyarlı levrek filetosu

"Kabukları soyulmuş 100 gr yabani sarmısağı tereyağda kavurun, 25 cl beyaz şarapla ıslatın ve suyunu çektirin. Yarım litre balık füme ekleyin ve yeniden yoğunlaştırın. Yarım litre taze krema katın. Tuz ve biber ekleyip ince elekten geçirin. Üç kiloluk bir levreğin filetolarını çıkarın ve dilimleyin. Beş dakika buharda pişirin. Süzün. Tabaklara koyun ve üzerine sos dökün. 30 gr havyarla süsleyin."

marine levrek, somon ve tarak lop eti → TARAK

levrek semenderi *bkz.* benekli levrek

levreoux Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen içi yumuşak ve kabuğu doğal olarak mavileştirilmiş Berry peyniri. *Levroux*, 6-7 cm kalınlığında ucu kesilmiş bir piramit biçiminde satılır. Valençay türlerinin atası denebilir. Her türlü özelliklerini taşır ve muhteşem bir fındıksı tadı vardır.

lezzet artırıcı Gıdaların lezzetini ve/veya kokusunu artırmak amacıyla kullanılan gıda katkı maddesi (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ). Lezzet artırıcılara "tat güzelleştirici etken maddeler" de denir. En bilineni, Asya mutfağında çok kullanılan ve yemeklere katılması Gıda Katkı Maddeleri Mevzuatı'na tabi olan glutamattır.

lezzetli Tadı güzel anlamında kullanılan sıfat. Çeşninin hoş olduğunu da belirtir.

libation Tanrılara saygı sunmak ve korumasını dilemek amacıyla yere ya da sunağın üzerine bir parça şarap, süt, yağ ya da kan akıtmaya dayanan eski çağ dinleri ayini. *Libation* törenini gerçekleştirecek olan ayağa kalkar, gözleri gökyüzünde, elini keser ve birkaç damla kan akıtırdı. Eller gökyüzüne kaldırılır, kısa bir dua okunur ve birkaç damla içki içilirdi. Günümüz Batı dillerinde *libation* sözcüğü bol miktarda içmek anlamında kullanılır.

Licinius Lucullus Sofrasının lüksü ve rafineliği anılardan silinmeyen Romalı general (İÖ 106-56). Tusculum yakınlarına çekilirken büyük bir kervanla hareket etmişti. Sunulacak yemeklere uygun malzemelerle donatılmış çok sayıda yemek salonu vardı. Bir akşam yalnız başına yemek yerken, davet verilen günlerden daha farklı bir yemek servisi yapan aşçısını azarlamış ve ona şu ünlü sözü söylemiştir: "Bugün Lucullus'un evinde Lucullus davetlidir!" Bu ifade özellikle şatafatlı yemekleri tarif ederken kullanılır.

Malzemelerinin zenginliğiyle (domalan, kazciğeri, horoz ibiği, Madeira şarabı) bilinen değişik klasik yemekler Lucullus'un adıyla anılır.

▶ Tarif: MAKARNA

liçi *Sapindacae* familyasından, Uzakdoğu'da ve Antiller'de yetiştirilen Çin kökenli bir meyve (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). *Reine-claude* (bir tür erik) büyüklüğündeki pembe ya da kırmızı pütürlü bir kabuğa sahip bu meyve, kahverengi-siyah bir çekirdeği çevresinde beyaz, sulu, şeffaf bir et barındırır. Çin kirazı, *letchi* ya da *lychee* olarak da adlandırılan liçi, 100 gr'da 68 Kcal sağlar. C vitamini açısından oldukça zengin olan bu meyvede % 16 karbonhidrat bulunur. Güzel bir tadı olan eti hafif mayhoştur ve gül kokuludur. Çin mutfağında sıklıkla et ve balıkla kullanılır. Fransa'da, Kasım-Ocak ayları arasında bulunan taze liçi, meyve salatalarına katılır. Özellikle de çekirdeği çıkarılmış halde şurup içinde konservesi satılır. Bazen kurutulmuş ya da şekerlemesi yapılmış liçi de bulunabilir.

Liebig (Justus, Baron von) Alman kimyager (Darmstadt 1803-Münih 1873). Heidelberg Giessen'de, ardından Münih'te kimya profesörü olan Liebig, özellikle de *Die Organische Chemie in ihrer Andwending auf Agrikulturchemie und Physiologie* (Organik Kimyanın Tarım Kimyasına ve Fizyolojiye Uygulanması) adlı 1823 yılında yayımladığı en önemli kitabıyla ilgi çekti. Güney Amerika ve Avustralya'dan çok büyük miktarlarda et ithal edilmesinin pahalıya mal olduğunu fark ederek, besleyici kısımlarının ayrılması fikrini geliştirdi ve 1850 yılında, ilk et özütlerini, ardından da konsantre et bulyonlarını hazırladı.

Liège kahvesi Viyana kökenli olmakla birlikte Avrupa'yı fetheden kahveli dondurmalı kup. *Viyana Kahvesi*, Birinci Dünya Savaşı süresince, Alman kökenlileri hatırlatması nedeniyle başka adla anılmıştır.

Liége kahvesi

İki top kahveli dondurma ve bir fincan çok soğuk kahveyi bir miksere koyun. Birkaç saniye karıştırın. Büyük bir bardağa boşaltın. Üzerine krema torbasıyla güzel bir biçim verdiğiniz krem şantiyiyi koyun ve isteğe bağlı olarak birkaç kahve çekirdeğiyle süsleyin.

Liège şurubu *Legipen* türü bir armuttan elde edilen, sabah kahvaltılarında ekmeğin üzerine sürülerek yenen, koyu kahverengi renkli, çok yoğun bir şurup.

Liège usulü *bkz.* liégeoise (à la)

liégeoise (à la) [Liège usulü] Güveçte pişen, ezilmiş ardıç yemişi, patates ve domuz yağı dilimleri içeren, deglaze ardıç suyu ve beyaz şarapla sos yapılan, *à la liégeoise* böbrekler gibi alkol ve ardıç yemişi kullanılan yemeklere verilen ad. *À la liégeoise* küçük kuşlar ardıçla flambe edilir ve ardıç yemişi ve Ardennes jambonuyla güveçte pişirilir.
► Tarif: ARDIÇKUŞU

lieu Mezgitgiller familyasından, mezgite yakın, 70-80 cm boyunda iki büyük deniz balığının adı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Karnı gri, sırtı gri-yeşil renkli sarı *lieu* Atlas Okyanusu'ndan Gaskonya Körfezi'ne kadar olan bölgede yaygınken, karnı bakır ya da gümüş renkli, zeytin rengindeki kara *lieu* Norveç'in kuzeyine kadar çıkar ve Bretagne'ın güneyine nadiren iner. Atlas Okyanusu ötesine de çok miktarda ihraç edilir ve buralarda *goberge* adıyla satılır.

Her ikisi de yağsız (% 1 lipit) balıklardır ama sarı *lieu* daha lezzetlidir. Bütün olarak, parçalar, dilimler ya da filetolar halinde satılır. Kara *lieu* sıklıkla dondurulur. Pişirme biçimleri çitari balığı, mezgit ya da barlambalığıyla aynıdır ama eti kolay dağılan kara *lieu* daha kısa süre pişirilmelidir. Kuzey ülkelerinde bu iki türe kurutulduklarında *klippfisch* adı verilir.

lif Bitkisel maddelerin barsak geçişini olumlu etkileyen selüloz, yarıselüloz, pektin ve odunözünden oluşan, insan barsağı tarafından emilemeyen bir kısmı. Tam tahıllar, meyveler ve taze meyveler, buğday kepeği büyük oranda lif içerir.

light *bkz.* kalorisi azaltılmış

ligurienne (à la) *En dariole* kalıplanmış safranlı *risotto* yanında, içi doldurulmuş küçük domates garnitürlü etlere ve yumurta sarısına bulandıktan sonra fırında kızartılan yuvarlak kesilmiş patateslere verilen ad.

likör Alkol ile *eau-de-vie*'lerin, aroma verici maddelerle karıştırılmasıyla elde edilen, yemeklerin sonunda hazmettirici olarak içilen, bazen de suyla uzatılarak aperitif olarak sunulan, şekerlemecilikte ve pastacılıkta kullanılan ispirtolu içecek. % 16-55 arasında değişen alkol oranı, ortalama % 40'tır. Şekerli olan likörler daha az serttir.

Şarap, bal, çiçek, ot ve kök bazlı Ortaçağ karışımları keşişler tarafından şifa vermek amacıyla hazırlanıyordu. Likörler Fransa'da 15. yüzyıldan itibaren gastronomik rol oynamaya başladı. Damıtma yöntemlerindeki ilerlemelerle gerçek bir sanayi yaratıldı.

■ **Temel formül.** Bütün likörlerin hammaddesi % 96' lık saf alkol ya da *eau-de-vie*'ler, bir aromalı madde (meyve, bitki, tohum ya da esans) ve şekerli (bazen bal) şerbettir. Üretim damıtma yoluyla yapılır. Bu işleme dayanmayan bir meyve ya da bitki kullanılacağında, demleme ya da alkole esans eklenmesi yolu seçilir.

Meyve likörleri (*cherry*, *curaçao*, *marasquin*) için, öncelikle meyve taneleri ya da kabuklar alkole yatırılır, ardından bu su alınır ve iki kez damıtılır. Bitki likörlerinin (*Bénédictine*, *Chartreuse*, *Izarra*) hazırlanması daha uzun sürer. Tek bir likör birçok kokulu alkol gerektirir ve bunlar karıştırılmadan önce şeker (ya da bal) katılarak meşe fıçılarda yıllanmaya bırakılır. Daha sonra karıştırılır, filtre edilir ve şişelenir. Tohum likörleri (rakı, Drambuie, *kümmel*) için esans tohumların alkolde bekletilmesiyle elde edilir. Konsantre bir şuruba eklendikten sonra karıştırma ve filtreleme işlemleri uygulanır.

■ **Ev yapımı likörler.** Bir imbik ya da özel bir alet olmadan da, demleme ya da "güzel tatlı" denilen bir alkol içinde bekletme yoluyla meyve bazlı likörler (*ratafias*) hazırlanabilir. Filtreleme işlemi önemlidir. Bazen şeffaf bir likör elde etmek için durulaştırma da gerekir. Doğal ürünlerle (karamel, *guigne*, çay, ıspanak yeşili) renk verilebilir. Ev yapımı likörler ışıktan ve nemden uzakta, kumtaşından kaplarda yıllanmaya bırakılır.

likör mahzeni İçi karaflar ve likör şişelerini, aynı zamanda çeşit çeşit servis malzemesini yerleştirmek üzere bölmelere ayrılmış, bazen tutacaklı, marangoz işi ya da kakmalarla süslü mobilya.

likör şarabı Şarap kökenli bir *eau-de-vie* ile mayalandırılmış şıradan elde edilen şarap. "Likör şarabı" adlandırması *depineau des Charentes* (şarap ve konyak), *floc de Gascogne* (şarap ve armanyak) ve *macvin du Jura* (şarap ve Franche-Comté *marc*'ı) için kullanılır.

lima fasulyesi Tropikal ülkelerde yetiştirilen, "Cap fasulyesi", "Sieva fasulyesi", "Madagaskar fasulyesi" ya da "Çad fasulyesi" olarak adlandırılan fasulye türü. Genellikle yeşil olan, bakla büyüklüğündeki taneleri taze beyaz fasulye gibi pişirilir (Bkz. EKOSE FASULYE).

limbourg İnek sütünden (% 20-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış, kırmızımsı sarı ile kiremit rengi Belçika peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Limbourg* 500-600 gr ağırlığındaki bir dikdörtgen paralelyüz formunda satılır. Keskin ve baharatlı bir tadı vardır.

lime *bkz.* misketlimonu

limon Turunçgiller familyasının limon ağacı ve bu ağacın ekşi ve sulu eti değişik kalınlıklarda, sarı renkli ve kokulu bir kabukla kaplı meyvesi. Yeşil limon ya da misketlimonuna yakın bir narenciyedir (Bkz. MİSKETLİMONU, YEŞİL LİMON).

■ **Tarihi.** Hindistan ya da Malezya kökenli olan limon ağacı önce Asurlular tarafından yetiştirilmeye başlanır, ardından "Med elması" olarak adlandırıldığı ve hem çeşni hem de şifalı bitki olarak kullanıldığı Eski Yunan ve Roma'ya girer. Ortaçağ'da Haçlı Seferleri Filistin'den bazı narenciyeleri getirir. Bunlar arasında yer

Değişik limon türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Tanım ve tat
Sarı limonlar			
Berna	İtalya, İspanya	Şubat-Temmuz	Koyu sarı, çekirdeksiz, çok sulu
Eureka	Birleşik Devletler	Bütün yıl	Yeşilimsi sarı, ince kabuk, çok sulu, ekşi, kokulu
Interdonato	Güney İtalya, Sicilya	Eylül-Ekim	Berna'dan daha uzun, çekirdeksiz, ince etli, sulu, ekşi
Primofiore	İtalya, İspanya	Ekim-Aralık	İnce kabuklu, dokusu belirgin, az çekirdekli, çok sulu
Verdelli	İtalya, İspanya	Mayıs-Eylül	Yeşilimsi, az sulu, az kokulu
Misket limonu	Antiller, Güney Amerika	Bütün yıl	Yeşil bazen sarı dalgalı, çok sulu, çok ekşi

alan limon İspanya, Kuzey Afrika ve İtalya'da yetiştirilmeye başlanır. Fransa'da 18. yüzyıla kadar okul çocuklarının eğitim yılı sonunda öğretmenlerine limon hediye etmesi (Lendit törenleri) bir gelenekti.

Limon, güzellik amaçlı da kullanılmıştır (kadınlar dönemin modalarına göre dudaklarını daha parlak, tenlerini daha soluk kılmak için limondan yararlanırdı). C ve PP vitaminleri, sitrik asit ve kalsiyum açısından çok zengin olan limon özellikle de iskorbüte (kanamayla kendini gösteren ve sıklıkla eski çağlarda yelkenli gemilerin mürettebatını vuran bir hastalık) karşı çare olarak görülürdü.

Günümüzde limon yıl boyu bulunabilir (Bkz. Tablo). Mutfakta, pastanecilikte, şekerlemecilikte ve içecek sanayinde çok çeşitli kullanımları vardır.

■ **Limonsuyu.** Elle ya da limon sıkacağıyla sıkılarak elde edilen limon suyu her şeyden önce doğal bir antioksidan (bazı sebzelerin kararmasını engellemek üzere) olarak kullanılır ve birçok yemeğe (*blanquette*, yahni) eklenir. Marinadlarda ve balık bulyonlarda yer alır ve kabukların ve salataların çeşnilendirilmesinde sirkenin yerini tutar. Bazı soslara da çeşni olarak katılır. Dondurmalar, sorbeler ve pastalarda, serinletici içeceklerde bol miktarda kullanılır.

Son olarak, çiğ balığın limon suyunda bekletilmesi, Güney Amerika ve Avustralya'da çok uygulanan bir "pişirme" yöntemidir (Bkz. KOKTEYL, LİMONATA, MEYVE SUYU).

■ **Kabuğu ve kabuk rendesi.** Narenciyeler sıklıkla difenil ile (etiket üzerinde belirtilir) işlendiğinden, kabuk kullanılacağından işleme tabi tutulmamış limonları seçmek, mümkün değilse iyice yıkamak ve fırçalamak gerekir. Limon kabuğu rendesi, kullanılacağı yere bağlı olarak, kabuk doğrudan rendelenerek, bıçakla kazınarak ya da şekerle ovulma yoluyla suyu alınarak elde edilebilir. En çok da hamurişlerinde (kremalar, *flan*'lar, *mousse*'lar, sufleler, tartlar) aroma olarak, ayrıca da kabuk şekerlemesi ya da *citronnat* (bisküviler, kekler) halinde kullanılır.

■ **Meyve.** Limonun yuvarlak ya da çeyrek dilimler halinde doğranmış parçaları deniz mahsulleri, kızartmalar ve tuzlu *beignet*'ler ve değişik pane yemeklerin yanında sunulur. Çayla birlikte sunulmasıysa bir gelenektir. Çeyreklik limon dilimleri bazı yahniler ve sotelere, güveçlere çeşni olarak katılır. Limon şekerlemelerinde Magrip ülkelerinde balıklar ve etlere aroma vermede faydalanılır. Reçeller, marmelatlar, *lemon curd*, Hint turşuları ve tartların hazırlanmasında da limondan faydalanılır. Son olarak, bütün haldeki limonlar buzlu karışımlarda kullanılır.

■ **Özütü.** Limon şekerlemecilikte ve likör sanayinde doğal bir aroma olarak kullanılır. Bazı aromalı çaylara da katılır.

délice au citron → DÉLICE ya da DÉLICIEUX

doldurulmuş limonlar

30 kadar siyah zeytinin çekirdeğini çıkarın, altısını ayırdıktan sonra kalanını bir demet maydanozla kıyın. Altı büyük, kalın kabuklu limonu sap tarafından kesin. Küçük bir doğrama bıçağıyla kabuğu delmeden içini tamamen boşaltın. Sade konservesi hazırlanmış bir ton ya da somonu parçalayın, kılçıklarını ve derisini temizleyin. Etini ve limon suyunu balıkla, kıyılmış zeytinlerle ve maydanozla, dört katı yumurta sarısıyla ve bir küçük tas *aioli*'yle karıştırın. Çeşnisini ayarlayın. Kabukları bu karışımla doldurun. Her limonu bir siyah zeytinle süsleyin ve servis anına kadar buzdolabına kaldırın. (Karışımdaki ton ya da somon-*aioli* yerine sıvıyağ ya da tereyağlı sardalya kullanılabilir.)

kırağılanmış limonlar

Kalın kabuklu, işlenmemiş limonları seçin. Sap kısmından kesin ve kenarı keskin bir kaşık yardımıyla kabuğunu delmemeye dikkat ederek içini boşaltın. Bunları buzdolabına kaldırın. Limonların içinden çıkardığınız etleri iyice ezin, etini elekten geçirin ve bir limonlu sorbe hazırlayın. Sorbe dolduğunda, soğuttuğunuz kabukların içine koyun ve kapağını yerine kapayın. Servis edeceğiniz ana kadar buzluğa kaldırın. Bademezmesinden yapraklarla süsleyin.

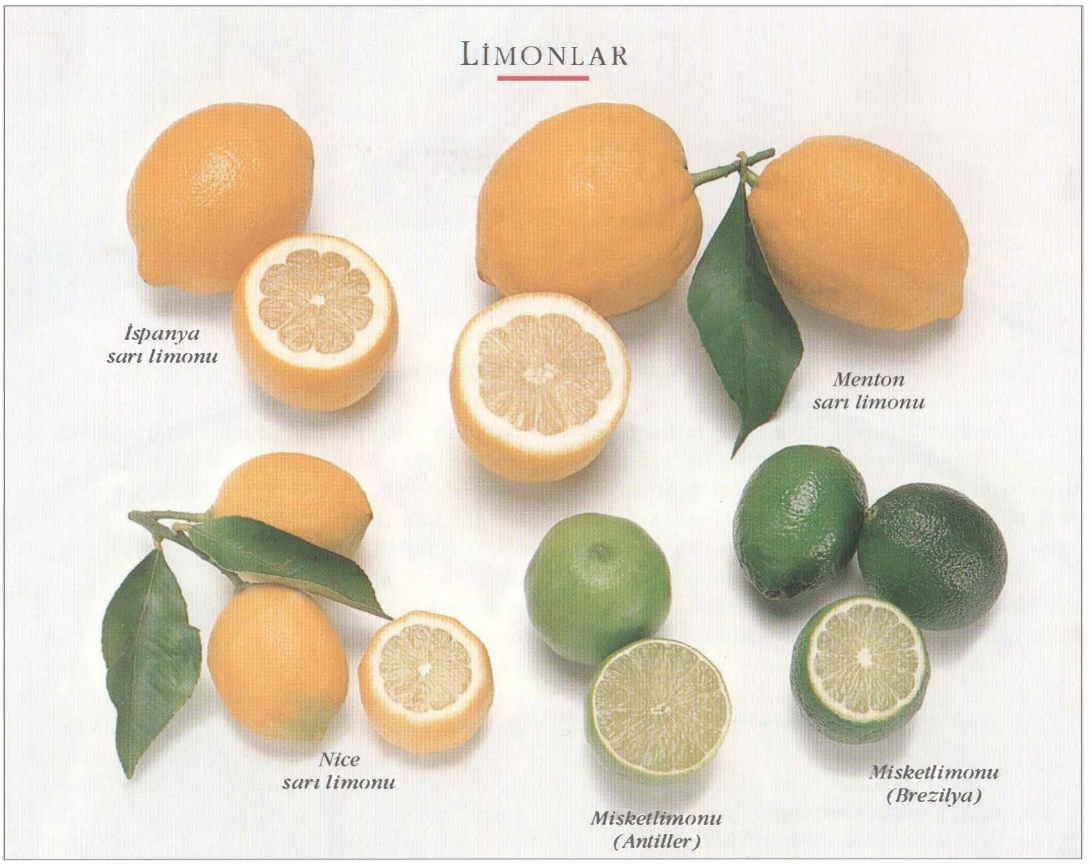
lavanta balı ve limonlu ördek palazı → ÖRDEK PALAZI

▶

Limonlu sufle ve küçük* financier*'leri

Tarifi için 646. sayfaya bakınız





lemon curd → LEMON CURD
lemon squash, *limonata* → KOKTEYL
limon mousse → MOUSSE
limon reçeli → REÇEL

limon şekerlemeleri
Bir kilo işlenmemiş limonu yıkayın, kurulayın, kalın yuvarlak dilimler kesin. Üç çorba kaşığı ince tuz serpin ve yaklaşık 12 saat bekletin. (Küçüklerse önceden uzunlamasına dörde bölünebilir.) Özenle süzün. Geniş ve hava almaz bir kavanoza koyun ve üzerini zeytinyağıyla kaplayın. Kuru, serin ve ışık almayan bir yerde bir ay saklayın. İki kullanım arasında kapağını iyice kapayın.

limon turşulu kral çipura → ÇİPURA
limonlu dana fileminyon → DANA
limonlu flan meringué → FLAN
limonlu krema → TATLI KREMALARI
limonlu manqué → MANQUÉ
limonlu piliç → PİLİÇ
limonlu sardalya filetoları graten, limon sabayon'*lu çilek graten* → GRATEN
limonlu sebzeli achar → ACHAR
limonlu sorbe → SORBE

limonlu sufle
Bir tencerede 100 gr tereyağı ezerek yumuşatın. 60 gr toz şeker ve 100 gr elenmiş un kattıktan sonra 30 cl kaynamış sütle ıslatın ve iyice karıştırın. Spatulayla karıştırarak kaynatın ve *à chou* hamuru gibi kurutun. Ateşten aldıktan sonra iki limonun suyu, beş yumurta sarısı ve altı yumurtanın çırpılmış akı, 40 gr şeker ve iki çorba kaşığı ağartıldıktan sonra çok ince doğranmış limon kabuğu karıştırın. Bir sufle kabına tereyağ sürün ve şeker serpin. Önceden 100° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde 40 dakika pişirin. Limon kabuklu İngiliz kremasıyla, yanında *en caissette* sunulmuş küçük *financier*'lerle servis edin (Bkz. 645. sayfadaki fotoğraf).

limonlu tart, meringue'*li limon tartı* → TART
limonlu tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
sirkede şekerleme yapılmış limon kabukları → TURUNÇGİL KABUĞU
yabani enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu → UZUNLEVREK

limon suyu ekleme Bir yemeğe limon suyu ekleme ya da bitirme anında üzerine limon suyu dökme işlemi. (Bkz. ASİTLEŞTİRME).

Aynı terim kararmayı engellemek üzere yarım limonu sebzelerin (enginar tabanı, kereviz, kültür mantarları) yüzeyine sürtme ya da suyunu sıkma anlamında da kullanılır.

limonata Limon suyu (bardak başına üç çorba kaşı-

ğı), şeker ve suyla ya da gazlı suyla hazırlanan susuzluk giderici içecek. Önceden hazırlayarak soğuk bir yerde, içinde limon kabuklarıyla bekletmek ve servisten önce tülbentten geçirmek daha iyi sonuç verir. Buna karşılık, "sıkma limon suyu" servisten hemen önce bir bardak içinde hazırlanır. Limon aromalı gazozlar da yapılmaktadır.

limonatacı Perakende limonata satıcısı. Fransa'da bu sözcük önceleri limonata üreticisi ya da tüccarı için kullanılırdı. Limonatacılar esansları ve *eau-de-vie*'leri de damıtırdı. 17. yüzyıl sonunda, "limonatacılar"ın başarısı üzerine özel bir meslek loncası kuruldu. Limonatacılar damıtıcılardan ayrıldı. 1776 yılında, sirkecilere bağlandı.

limonotu [citronnelle] Kokusu limonu hatırlatan bir aromatik ot (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Kurutulan yaprakları Endonezya ve Çin mutfağında ve ızgara etler ile balıkların marinadlarında çok kullanılır.

Limonotu anlamına gelen *citronelle*, aynı zamanda "Barbados suyu" olarak da adlandırılan, limon kabuğunun *eau-de-vie*'de bekletilmesiyle hazırlanan bir likördür.

Son olarak, kokusu limona benzeyen değişik bitkilere (miskotu, melisa, kokulu mineçiçeği) denir.

Limousin mutfağı Toprak ve iklimin değişkenliğine bağlı olarak değişik spesiyaliteleri barındıran bir mutfak. Bölgedeki otlaklarla kaplı yaylalar ve ormanlar av hayvanları ve mantarlar sağlar, büyük ölçekli yetiştiriciliğe olanak verir, muhteşem sebzeler ve meyveler üretir. Göller ve ırmaklar hâlâ balık doludur. Rustik çorbalar, özellikle de üzeri hamurla kapalı lahanalı, kavurmalı ya da fasulyeli *bréjaudes*'lerle çok tipiktir. Limousin domuzlarından tuzlamalar, kavurmalar ve kestaneli *boudin*'ler dışında jambonlar, sosisler ve salamlar, kelle ya da ciğer pate hazırlanır, harçlı yiyecekler değişik "iç malzemeleri"yle birbirinden ayrılır. En önemli Limousin spesiyalitesi *"en cabessal* tavşan"dır ama aynı zamanda muhteşem dana yahnileri de hazırlanır.

Tatlılar arasında, ünlü *clafoutis* dışında, meyveli tartlar, erik ezmesi, *massepain*'ler, *cornue*'ler (Paskalya döneminde hazırlanan iki parçadan oluşan *brioche*), köy usulü "kuru tartlar" (suda pişirildikten sonra anason tanecikleriyle kaplanan ve fırına sürülen) ya da Saint-Yrieix madlenleri, Bort-les-Orgues krokanları ya da Dorat makaronları sayılabilir. Köydeki temel besinlerden biri olan kestaneler haşlama ya da kebap olarak ya da ağartılarak yenir.

Corrèze kıyılarının ve Viyana Vadisi'nin bağları küçük yerel şaraplar üretirken Limousin köylüleri elma şarabı ve kiraz, erik ve erik kurusuyla kaliteli meyveli *eau-de-vie*'ler hazırlar. Ayrıca ceviz göveğinden değişik ev yapımı likörler üretirler.

limousine Etinden faydalanmak için üretilen Fransız sığır ırkı (Bkz. *Sığırlar Tablosu*, SIĞIR). Adını taşıyan bölge kökenli yaklaşık 600 bin baş kahverengi-pas rengi damızlık, ülkenin diğer bölgelerine ve başka ülkelere yayılmıştır. Hayvanlar (özellikle de 300-400 kilo ağırlığındaki düveler ve 2-5 yaşındaki inekler) kemiklerinin ince olmasıyla, kaliteli et parçaları elde edilmesiyle ünlüdür. Genç *limousin* öküzü, *Saint-Étienne* danası (sütten kesilmemiş, 9-12 aylık, 200-220 kilo ağırlığındaki hayvan) ve "Lyon danası" (sütten kesilmiş, 13-15 aylık ve 250-320 kilo ağırlığında) adıyla satılır (Bkz. DANA).

limousine (à la) Az miktarda bulyon, domuz yağı, bir parça sirke ve bir tutam şekerle pişirilen, pişirme işleminin sonunda elma (rendelenmiş ya da küçük doğranmış) ve parçalanmış çiğ kestane eklenen jülyen doğranmış kırmızı lahana yemeğine verilen ad. Alman mutfağında yaygın olan bu garnitür, kızartılmış kırmızı etler ya da domuz etleri yanında sunulur.
▶ Tarif: TOP LAHANA

lingue bleue Mezgitgiller ailesinden, Boulogne ve Lorient'de *élingue* olarak da adlandırılan balık. *Lingue bleue* genellikle Atlas Okyanusu'nun kuzeyinde, Norveç ve İzlanda'dan geçerek Grönland'a kadar olan bölgenin 350-500 metre derinliklerinde yaşar. Sıklıkla fileto olarak satılan bu balık taze morina balığı gibi pişirilir. Bazen morina balığı gibi tuzlanabilir.

Linzertorte Sıklıkla fındık, limon ve tarçınla koku verilen, frambuaz reçeli katılan ve hamur parçalarıyla süslenen Avusturya tartı.

linzertorte

70 gr tereyağı yumuşatın. Bir limonun kabuğunu soyun ve üçte ikisini jülyen doğrayın. Ağartın, süzün ve ince kıyın. 175 gr unu bir kaba koyun ve ortasına bir çukur açarak 75 gr toz badem, 75 gr toz şeker, bir yumurta, bir kahve kaşığı toz tarçın, tereyağ, limon jülyen ve bir tutam tuz koyarak iyice yoğurun. İki saat buzdolabında bekletin. 22 cm'lik bir turta kalıbına tereyağ sürün. Hamuru 3-4 mm kalınlığında açın ve turta kalıbına döşeyin. İyice yapıştırdıktan sonra taşan kısmını kesin. Hamuru çatalla delin. 125 gr frambuaz reçelini üzerine yayın. Hamurun kestiğiniz kısmından bir beze oluşturun ve iki mm kalınlığında bir dikdörtgen biçiminde açın. Sekiz mm genişliğinde şeritler kesin. Reçelin üzerine çapraz biçimde yerleştirin. Uçlarını taban hamurunun kenarına yapıştırın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. (Bkz. 649. sayfadaki Fotoğraf).

lipitler Beslenmeyle sağlanan enerjinin ana kaynağı yağ asidi bileşiklerinin bilimsel adı (bir gr lipit 9,3 Kcal sağlar). Gövdemizde olduğu gibi gıdalarda da lipitler (% 95) trigliseritler (bir gliserol molekülünün üç yağ asidiyle kombinasyonu) ve fosfolipitler bulunur. Beynimiz % 50-70 lipit içerir.

Besinlerde yer alan lipitler, yenebilir ya da çeşni olarak kullanılabilir yağlardan, gıdaların içeriğindeki yağlardan (yağlı meyveler ve özellikle de süt ürünleri) sağlanır. Yüksek bir hayat standardına sahip ülkelerde saptanan aşırı lipit tüketimi (miktar ve oran olarak) bu "yağlı" gıdalardan gelir. Belçikalılar günde 160 gr, Kanadalılar 66-89 gr, Fransızlar 80-100 gr yağ yerken, bu rakamlar toplam enerji oranının % 37-40'ını temsil eder. Oysa önerilen oran % 30-35'dir. Yağ alımının bir yanda tereyağ, sıvıyağ ve diğer yanda margarin olarak ayrılarak dengelenmesi tavsiye edilir. Yağ açısından zengin gıdaların tüketimi sınırlanmalıdır.

Lipp Paris, Saint-Germain Bulvarı'nda, 1871 yılında, Léonard Lipp adlı bir Alsace'lı tarafından *Brasserie des Bord du Rhin* adıyla kurulan *brasserie*. İşletmeyi devralanlar (Hébrard, sonra Cazes) tarafından büyütülen işletmenin adı değiştirilir ve daha önce *Le Flore* ve *Les Deux Magots*'ya gitmekte olan edebiyat ve siyaset çevreleri buraya çekilir.

Léon-Paul Fargue (1876-1947), buranın başkentteki "yarım franka Fransız siyasal ya da entelektüel hayatının gerçek ve eksiksiz bir özetini alabileceğiniz tek yer" olduğunu söylemiştir.

lipsoz balığı İskorpitgiller familyasından, büyük, kafası dikenlerle kaplı bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Üç lipsoz balığı türü vardır.

- İngiltere'nin güneyinden Fas'a uzanan bölgede ve Akdeniz'de yaşayan sarı lipsoz. Alt çenesinde deri uzantıları yoktur. Ağzının içi açık renklidir ve oldukça tombul olan gri-sarı renkli gövdesinde koyu renkli lekeler bulunur.
- İngiltere'nin güneyinden Senegal'e uzanan bölgede ve Akdeniz'de yaşayan kırmızı lipsoz. *Chapon* olarak da adlandırılan bu balığın alt çenesinde deri uzantıları bulunur. Uzun bedeni kırmızı ya da sarı renklidir ve mermer benzeri alacalar taşır.
- Biraz daha az beğenilen kuzey lipsoz balığı, Norveç'ten Güney Afrika'ya kadar uzanan bölgede ve Akdeniz'de yaşar. *Chèvre* olarak da adlandırılan bu balığın gözleri arasındaki mesafe çok dardır ve ağzının içi siyahtır.

Bütün lipsoz balıkları balık çorbasında kullanılabilir çünkü etleri çok beyaz ve sıkıdır. Çipura gibi pişirilebildikleri gibi sıklıkla fileto olarak satılır ve mezgit gibi pişirilirler.

lirac Roquemaure yakınlarındaki *La Gard*'da üretilen kırmızı, beyaz ya da roze AOC şarabı (en benzeri *tavel*'a çok yakın). (Bkz. RHÔNE).

lisette Uskumrugiller familyasından, bir yaşından küçük balık. Bu küçük balık, yazın yüzeye yakın halde sürüler halinde yaşar ve oltayla avlandığı Gaskonya Körfezi ve Akdeniz'den sürtme ağla avlandığı Kuzey Denizi'ne kadar bulunabilir. Mükemmel bir yüzücü olan *lisette*'in eti uskumrudan daha lezzetli ve daha az yağlıdır. Beyaz şarapta marine edilmiş etinin ızgarası ya da fümesi beğenilir.

listrac-médoc Haut Médoc'un çok güzel bir yakut renginde, sinirli ve hoş bukeli, güçlü yapılı kırmızı AOC şarabı. *Listrac* olan adı 1986 yılında *listrac-médoc* olarak değişmiştir (Bkz. BORDELAIS).

livarot İnek sütünden (% 40-45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu doğal, yıkanmış, pürüzsüz ve parlak ama yapışkan olmayan AOC Normandiya çiftlik peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Livarot*, 11-12 cm çapında ve 4-5 cm kalınlığında, 350-500 gr'lık tekerler halinde, açıkta ya da kutuda, çevresi dar "şeritlerle" (bir kamıştan kesilen ve "albay" adıyla da anılan şeritlerle) çevrelenmiş olarak satılır. 3-4 ay nemli mahzende olgunlaştırılan *livarot*'nun baharatlı bir tadı vardır.

livonienne İnce bir havuç, kereviz, mantar jülyeni ve tereyağda kavrulmuş soğanla karıştırılan ve domalan jülyen ve kıyılmış maydanozla tamamlanan balık *velouté* bazlı bir sosa verilen ad. *Livonienne* özellikle de alabalık ve somonun yanında ya da her türlü yağsız etli deniz balığıyla servis edilir.

▶ Tarifler: RİNGA BALIĞI, TABAN

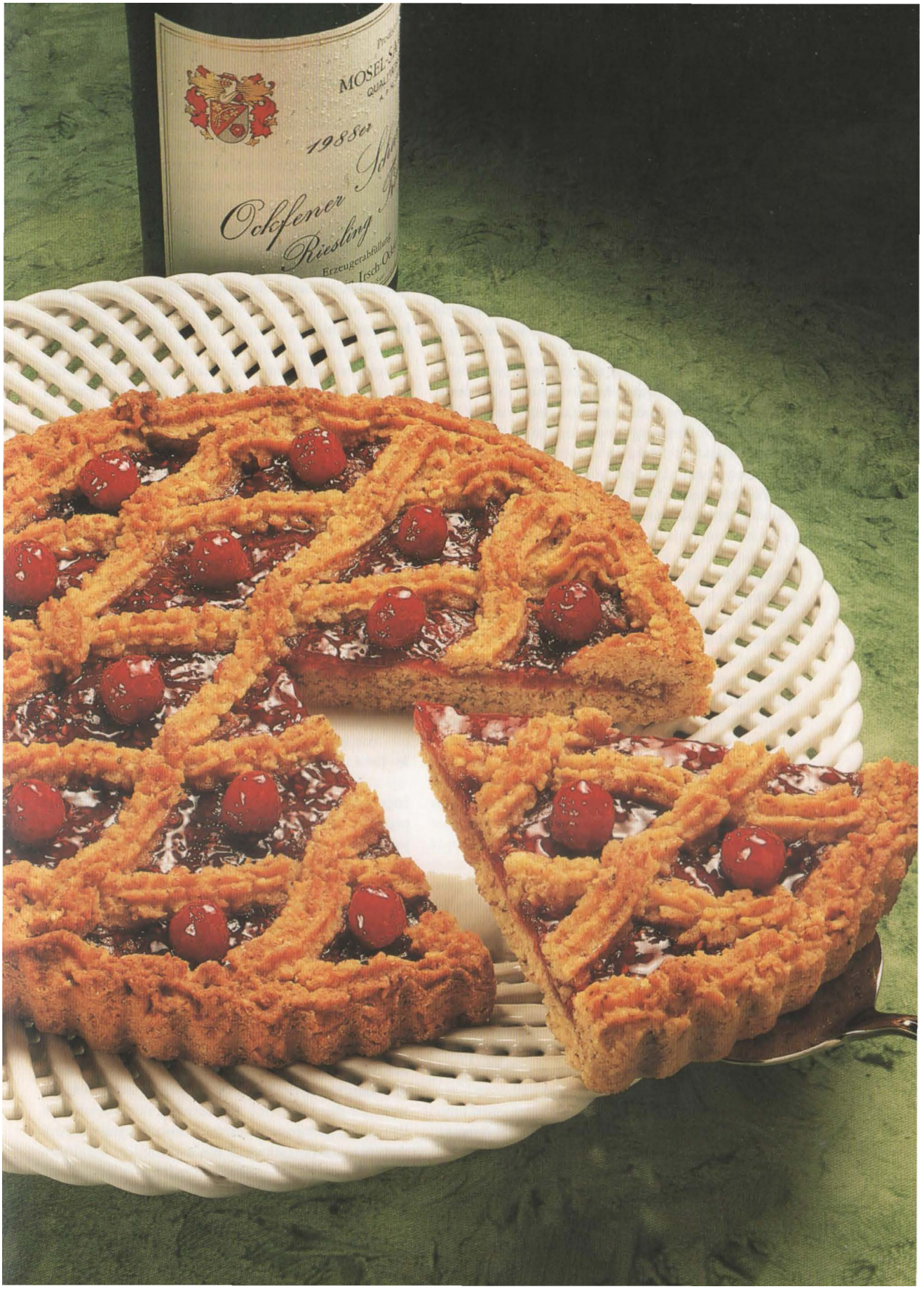
liyofilizasyon "Kriodesikasyon" olarak da adlandırılan, soğukta nemini almaya dayalı bir saklama yöntemi. İşlem aralıksız uygulanan üç evreden oluşur: Klasik dondurma, dondurulmuş ürünün vakumla süblimasyonu için ısıtma (su doğrudan buz yani katı halden, sıvılaşmadan, buhar yani gaz haline geçer) ve son olarak da kalan suyu yok etmek için hızlı ısıtma.

Liyofilize bir katı madde, başlangıçtaki suyunun yalnızca % 1-2'sini içerdiğinden son derece hafiftir. Lezzetini ve besleyici değerini korur. En iyi sonuçlar küçük boyutlu gıda maddeleriyle ve sıvılarla, özellikle de kahveyle elde edilmiştir.

Loire şarapları Pouilly-sur-Loire ve Nantes arasındaki bölgenin yarısından çoğunda, Fransa'nın en uzun ırmağı boyunca en azından Roma fethinden beri bağcılık yapılan alçak tepeler yer alır. Değişik topraklarda, kırmızılar için *cabernet*, rozeler için *chenin blanc* ve beyazlar için *sauvignon*'ların ağırlıklı olduğu, her türlü tatlı ya da sek, dinlenmiş ya da köpüklü şarabın elde edilmesine olanak sağlayan değişik bağ çubukları yetişir. Hepsi çok kaliteli ve serinleticidir. Çoğunluğu görece gençken içilir.

Doğudan batıya, Val de Loire dört bağcılık bölge-

▶
Avusturya usulü ılık linzertorte
Tarifi için 647. sayfaya bakınız


1988er
Ockfener
Riesling

si içerir. Yukarıda Pouilly-sur-Loire *sauvignon*'la muhteşem füme *pouilly*'yi üretirken, hemen yakınındaki Sancerre, ünlü sek beyazları ve çok kaliteli bir rozeyi üretir. Quincy ve Reuilly'nin küçük bağları sek beyazlar üzerine uzmanken Touraine, en ünlüleri *bourgueils*, *chinon* ve özellikle de *vouvrays*'lardan elde edilen her tip kırmızı, roze ve beyaz şarap sağlar. Kuzey'de, Jasnières bölgesi tatlı beyazlar üretirken, Loir yamaçları rozeleriyle tanınır. Anjou her kategoriden şarap verir ama özellikle de tatlı beyazlarıyla (*quarts-de-chaume*, *saumur*, *savennières*, *coteaux-du-layon*) prestij kazanmıştır. Son olarak, Nantes bölgesi *muscadet*'leri ve *gros-plant*'larıyla popülerlik sağlamıştır.

Loiseau (Bernard) Fransız aşçı (Chamalières 1951). Çıraklık dönemini Roanne'da, Troisgros Kardeşler'in yanında geçirdikten sonra, önce *La Barrière de Clicy*, ardından da *La Barrière Poquelin*'e şef oldu. 1975 yılında Saulieu'deki *La Côte d'Or*'a yerleşti. İki yıl sonra ilk Michelin yıldızını, 1981'de ikincisini ve 1991'de üçüncüsünü aldı. Bernard Loiseau yağlı maddeler ve şeker kullanımının azaltılmasının yollarını aradı, "sulu" terbiyeleri kısa zamanda ekol halini alan bir stil oluşturdu.

lokum Ortadoğu mutfak kültürüne özgü yumuşak bir şekerleme. Arapça'da "râhatu'l-hulkûm" (boğaz dinlendirici) tamlama, Türkçe'de önce "lâti lokum"a dönüşmüş, daha sonra da iyice kısalarak "lokum" biçimini almıştır. Lokum daha çok krem tartarla kestirilmiş şeker şurubunun nişastayla pişirilmesiyle hazırlanır. Koyu ağda kıvamına gelen karışım biraz soğuduktan sonra istenilen kalınlıkta şeritler halinde kesilir, bunlar da çeşitli biçimlerde küçük parçalara ayrılır. İçine fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişler, meyve özleri ya da çeşitli aromalar katılır. Kıyılmış hindistancevizine ya da pudra şekerine bulanarak satışa sunulur. Türkiye'de 1777'de İstanbul'da kurulmuş Hacıbekir firması Türk lokumunu dünyaya tanıtmıştır.

lolipop Genellikle bonbon gibi ağızda eritmek yerine elde tutarak emmeyi kolaylaştırmak üzere değişik kalınlıklarda çubuklar ya da bir çubuk üzerine tutturulmuş toplar biçiminde hazırlanan şekerleme.

lollo Boylarının küçük olmasıyla (en çok 20 cm) ve baş yapmayan demet biçimleriyle tanınan değişik marul tiplerinin cins adı. Kıvrımlı yaprakları ve sürgünlerinin renkleri farklılık gösterir. Salataya katılan *lollo*'lar gevrek ve kırılgandır (Bkz. *Marullar Tablosu*, MARUL).

long drink [uzun içki] 12-33 cl'lik (ya da daha büyük) bir bardakta ya da bir kupada sunulan "uzun" süreli içecek (Bkz. KOKTEYL). Alkollü içecekler, meyve suları, likörlerden oluşan *long drink*, düşük alkol düzeyine sahiptir ve sıklıkla gazlı su ya da tonikle uzatılır. Pipetle servis edilir.

longane Oval formlu, *mirabelle* türü erik boyutunda, bazen de *reine-claude* büyüklüğünde, Hindistan ve Çin kökenli bir meyve. *Longane*, liçiye benzer ama daha az kokuludur. C vitamini açısından zengindir. 100 gr'da 65 Kcal içerir. Kırmızı, pembe ya da sarı kabuğu şeffaf, az şekerli bir et içinde göz biçiminde beyaz bir lekesi bulunan (Çin'cedeki "ejderha gözü" adı buradan gelir) büyük siyah bir çekirdek barındırır. Şurup içinde saklanır, bazen şekerlemesi yapılır. Meyve salatalarına katıldığı gibi, bazen susuzluk giderici bir içecek hazırlanmasında da kullanılır.

longaniza Yarı kuru, yarı füme, büyük *chorizo*'ya benzeyen bir sosis. *Chorizo* gibi İspanyol kökenli olan bu sosisin etine biber ve anasonla renk ve koku verilir. Kızartılarak, özellikle de yumurta yemekleri yanında ya da çiğ olarak yenir.

longchamp Adını Paris'in ana hipodromundan alan, Saint-Germain püresinin türevi yoğun bir çorba.
▶ Tarif: ÇORBA

lop et Daha çok küre biçimli ya da bir etin en kalın yerinden kesilmiş et parçası. Değişik garnitürlerle tavası, ızgarası ya da kebabı yapılır ya da daha yumuşak olmasını sağlamak üzere hafif ateşte pişirilir.

Danada lop et uyluğun iç kısmını tanımlar ama küreğin lop eti ve butun alt kısmı için de kullanılır.

Sığırda, antrikot lop eti parçanın orta kısmına denk gelir. Kotlet lop eti bu parçanın en etli kısmıdır. Domuz butunun lop eti kuru tuzla işlenerek tuzlama haline getirilir ve kurutulduktan sonra, bütün sek jambon gibi çok ince dilimler halinde doğranarak tüketilir.
▶ Tarif: DANA

lop yumurta Kaynar su içinde kabuğuyla birlikte pişirilen, akı ve sarısı tamamen sertleşen haşlanmış yumurta.

Lop yumurta: Pişirme

Yumurtaları 10 dakika pişirin, 7-8 dakika soğuk suda bekletin ve kabuklarını soyun. Daha uzun süre kaynamaya bırakmayın çünkü akı kauçuk kıvamına gelir, sarısı dağılır.

à la chimay *lop yumurta*

Yumurtaları lop yumurta kıvamında pişirin, uzunlamasına ikiye kesin ve sarılarını çıkarın. Bu sarıları aynı miktarda kuru *duxelle* mantarıyla karıştırın. Bu karışımı akların içine doldurun ve tereyağ sürülmüş bir fırın tepsisine dizin. Üzerine Mornay sosu dökün ve rendelenmiş gravyer peyniri serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve birkaç dakika çok sıcak fırına verin.

à la tripe *yumurtalar*

Sekiz yumurtayı kaynar suda dokuz dakika pişirin, soğutun ve kabuklarını soyun. Kalın yuvarlak dilimler halinde doğrayın, çukur bir tabağa dizin ve sıcak tu-

tun. 100 gr soğanı 50 gr tereyağla kavurun ama renk almasına izin vermeyin. 40 gr elenmiş un serpin ve ateşin üzerinde iyice karıştırın. Yarım litre soğuk süt ekleyin ve karıştırmaya devam ederek 10 dakika pişirin. Muskat rendesi, tuz ve karabiber ekleyin. Bu sosu çok sıcakken yumurtaların üzerine dökün ve hemen servis edin.

lorette Kızartılmış büyük sığır eti parçaları ve sote edilmiş küçük et parçaları için kümes hayvanları kroketler, kuşkonmaz uçlarıyla hazırlanan, domalan dilimleriyle süslenen bir garnitür. Büyük parçalar için donuk sos, Madeira'lı deglazaj küçük parçalar içinse donuk sosla servis edilir.

Lorette patatesler, hilal biçiminde kesilmiş kızarmış peynirli *dauphine* pateteslerdir.

Lorette salata, eşit miktarda frenksalatası, kereviz jülyen ve pişmiş pancardan oluşur.

Lorraine Bu kırsal bölge birbirinden çok farklı yerleşimleri kapsar: Ormanlar ve çayırlıklarla kaplı Les Vosges, derin vadilerle kesilmiş yüksek bir alana kurulu, termal kaynaklar, meşe ve kayınağaçları açısından zengin, yabandomuzu, mantar ve çayüzümleriyle ünlü, sütünden ünlü peynirler üretilen sığırların yetiştirilmesiyle tanınan La Voge, koyun, domuz ve özellikle de sığır sürülerinin otladığı Lorraine platosu, bağlar (Toul'un gri bağları), meyve bahçeleri ve otlaklarla kaplı, değişik ürünlerin yetiştirildiği Meuse kıyıları.

Lorraine mutfağı özellikle de güveçler, füme jambon çorbası, ünlü Lorraine kişi, domuz ve dana turtasının ana malzemesi olan domuz etinin üzerine kuruludur. Epinal *andouillette*'leri, Nancy *boudin*'leri, Saint-Dié *choucroute*'u, taze domuz yahnisi, süt domuzu jölesi ve değişik şarküteri ürünlerini de içerir. Kaz daha çok kavurma olarak tüketilirken, kaz ciğeri pateleri Alsace' inkinlerle yarışır.

Nehir balıklarından (Meuse, Moselle ve Ornain) balık yahnileri yapılırken, kurbağalar ve karidesler gratine edilerek pişirilir.

Hamurişleri Nancy'de hüküm süren Stanislas Leszczynski döneminden beri hayli beğenilir ama yerel gelenekler çok eski çağlardan beri *mirabelle* erikli, bardakerikli, çayüzümlü ve üzümlü tartlar, Stenay bisküvileri, *chamitrés*'ler (bir tür çörek), *Pont-a-Mousson* kremalı *chou*'lar, Nancy *macaron*'ları, Commercy madlenleri, Remiremont'un *nonnette*'leri ve baharatlı ekmekleri, şekerlemeler (bergamot ve drajeler, arpa şekeri ve Charmes'ın *kirsch*'li çikolatalı bonbonları), Bar-le-Duc'ün frenküzümü ve Remiremont'un çayüzümü reçellerine dayanır.

Lorraine *brasserie*'si biraz geri planda kalırsa da, *mirabelle* erikli, frambuazlı, bardakerikli ve kirazlı *eau-de-vie*'ler sevilerek tüketilir.

lorraine (à la) [Lorraine usulü] Genellikle kısık ateşte pişirilen, kırmızı şarapta pişmiş kırmızı lahana ve ağızda eriyecek ölçüde pişirilmiş patates garnitürüyle servis edilen büyük et parçalarına verilen ad. Pişirme suyunun yağı alındıktan sonra, rendelenmiş *raifort* peyniriyle birlikte sos olarak sunulur. Aynı adlandırma, çorba ya da kiş gibi birçok Lorraine spesiyalitesi ve ortak noktaları füme domuz yağı ve gravyer peyniri olan birçok yumurta yemeği için de kullanılır.

▶ Tarifler: GÜVEÇ, KİŞ, OMLET, TEPSİDE YUMURTA

Lorraine usulü *bkz.* lorraine (à la)

lota balığı Mezgitgiller familyasından, uzun ve silindir biçimli gövdesi sedef sarısı ve kahverengi, üzeri yapışkan bir tabakayla kaplı bir tatlısu balığı. Lota balığı bir metre boya ulaşabilir, özellikle de Savoie bölgesindeki göllerde yaygındır. Temizlendikten sonra yılanbalığı ya da taşemen balığı benzeri hazırlanır. Hacimli olan ve çok rağbet gören ciğeri güveç hazırlanmasında kullanılır ve dana ciğeri gibi kızartılır.

lotus Baklagiller familyasından, nilüfere yakın, büyük tohumları (çiğ, haşlama ya da kavurma), kökleri (kereviz gibi) ve bazen de yaprakları (ıspanak gibi) yenen Asya bitkisi.

Vietnam'da, badem lezzeti veren *lotus* yaprakları çok popüler bir şekerli çorba olarak kullanılır. Java'da, *lotus* yapraklarıyla karides eti ve pirinçli harçla dolma sarılır. Çin'de et ve soğanlı harçla dolma yapılırken, sirke ya da şerbette turşusu yapılan tohumları çerez gibi yenir.

Avrupa'da sade *lotus* kökü konserveleri bulunur. Dilimlenen bu kökler delindiğinde karakteristik bir koku sağlar ve kırmızı et ve kümes hayvanları etiyle garnitür olarak kullanılır.

Lousiane Mısır kreması ve çarliston biber dilimleriyle doldurulan, ateş üzerinde renk alması sağlandıktan sonra küçük aromatik garnitürlerle birlikte kapağı kapatılarak fırına sürülen bir kümes hayvanları yemeğinin adı. Pişirme sürecinde sık sık ıslatılan bu ete, sonuna doğru kümes hayvanları eti suyu ve Madeira şarabı eklenir. Et mısır kreması, *dariole* kalıbıyla biçim verilmiş pirinç ve kızartmış muz dilimleriyle birlikte tabağa yerleştirilir ve yanında elekten geçirildikten sonra yağı alınmış pişirme suyuyla sunulur.

loup marin (deniz kurdu) Fokgiller familyasından, bir zamanlar yoğun olarak avlanan fok balığına Kanada kıyılarında verilen ad. Günümüzde ticareti yapılmaya çalışılmakta ancak fazla başarı sağlanamamaktadır. Son derece besleyici olan etinin, yağı temizlendikten sonra belirgin bir lezzeti vardır. Sertleştirmek için una bulanır ve güveçte uzun uzun pişirilir. Kısık ateşte pişirilen yüzgeçleri sevilerek tüketilen bir yemek oluşturur.

loupiac Garonne'un sağ kıyısında, Barsac'ın karşısındaki bölgede üretilen, *sauterne*'e yakın, baharatlı ve kokulu, likörsü beyaz AOC şarap (Bkz. BORDELAIS).

Lu Wenfu (Jiangsu'nun bir köyü 1928) Çin'in güneyinde küçük tarihi bir şehir olan Suzhou'da yaşayan Çinli yazar. Kültür devrimi sırasında lanetlenen ve sürgüne gönderilen Lu Wenfu, özellikle de *Vie et Passion d'un Gastronome Chinois* (Bir Çinli Gastronomun Hayatı ve Tutkusu) adlı kitabını yazmak için kaleme sarıldı. Bu romanın iki kahramanından biri tecrübeli bir gurme, diğeriyse Suzhou'nun yüksek gastronomi dünyasını "yüceltmek"le görevlendirilmiş, Lu Wenfu'nun sürgüne gönderildiği dönemde ülkenin yaşadığı kıyıcı mücadeleyi anlatan biridir. Gurmeliğini sürdürür, çünkü Çin'de güzel olan, hem fakirlerin hem zenginlerin hoşuna gider.

Lucas Paris'te, Madeleine Meydanı'nda bulunan restoran. 1862 yılında aynı yerde 30 yıl önce Richard Lucas adlı bir İngiliz tarafından kurulmuş ve soğuk rozbif ve *plum-pudding* sunulan *La Taverne Anglaise* vardı. Bu dönemde burada yenen bir yemeğin birkaç İngilizce dersine bedel olduğu söylenirdi. Mösyö Scaliet tarafından satın alındıktan sonra *Lucas* adı verilerek Majorelle tarafından dekore edilen ve Fransız mutfağına geçen işletme 1925 yılında Fransız Aşçılar Derneği Başkanı Francis Carton'un eline geçti ve o da işletmeye kendi adını verdi. Patronun damadı Alec Allegrier'nin *maître d'hôtel* olduğu işletme, gastronomik ününü korumaya çabalamaktadır. Günümüzde Alain Senderens'in yeridir.

lump ya da **lompe** *Cyclopteridae* familyasından, kayaların üzerine yapışarak az hareketli bir hayat yaşadığı Kuzey ve Baltık denizleri ve İngiltere'den İzlanda'ya bol miktarda bulunan bir yuvarlak yüzgeçlinin ticari adı. Yaklaşık 50 cm boyundaki bu balık özellikle de küçük yumurtaları için avlanır (Bkz. *Balık Yumurtaları Tablosu*, BALIK YUMURTASI). Şubat-Nisan ayları arasında çok miktarda bırakılan bu yumurtalar (erkek yumurtlamayı izlediğinden "deniz tavuğu" olarak da anılır) doğal olarak sarımsıdır: Yapay olarak siyaha ya da kırmızıya boyanarak "havyar" niyetine satılır.

lunch Anglosaksonlar'ın günün ortasında yedikleri yemek. *Continental* kahvaltıdan (*breakfast*, *continental* kahvaltıdan çok daha kapsamlıdır) daha hafif olan *lunch*, sıklıkla soğuk etler, şarküteri ürünleri, yumurtalar, karışık salatalar ve sandviçler yanında çay, kahve ya da biradan oluşur. Fransa'ya 19. yüzyılın ilk yarısında giren *lunch* sözcüğü, özellikle de ayakta bir şeyler atıştıracak çok sayıda davetlinin katıldığı bir resepsiyonda hazırlanan soğuk büfe için kullanılır (Bkz. BÜFE).

luxembourgeois Değişik hamurişlerinin temel malzemesi olan, krema ya da *ganache* ile doldurulduğunda *macaron gerbet* olarak da adlandırılan düz *macaron*.

Lübnan Avrupa, Arap ve Doğu geleneklerini bir arada barındıran Lübnan mutfağı, mutfak sanatında kozmopolit bir görünüme sahiptir. Bu mutfakta pirinç ve Akdeniz sebzeleri belirleyici ana besin maddeleridir. Bu arada susam yağı ile bulgurun tercih edilmesi de ona bir ayrı özellik kazandırır.

■ **Giriş yemekleri.** Lübnan mutfağının özgünlüğü, özellikle "meze" (Bkz. Bu madde) denilen ve çoğu kez yemeğin bütününün yerine geçen ordövrlerin çeşitliliğine dayanır.

Sevilen mezelere örnek olarak sirkeli sakatat (koyun dili, beyni, kaz ciğeri, yüksük gibi doğranmış böbrek, koyun omuriliği vs), enginar ya da kıymalı tepsi böreği, sıcak salata halinde bakla (*ful*) ya da salata ile süslenmiş susam yağlı fava (*falafel*), yine susam yağlı patlıcan ezmesi (*babakanui*) ve nohut ezmesi (humus), yoğurt, hıyar ve nane ile yapılan cacık, yaprak dolması, salamura edilmiş küçük balıklar, peynirli kabak köftesi, una bulanıp kızartılmış kabak verilebilir.

Bütün bu mezeler yanında yine de en tipik Lübnan yemeği zeytinyağı ve limon suyu eklenip karıştırılan bulgur, nane, maydanoz, baharat ve domatesten oluşan *tabbule*'dir.

■ **Etler.** Piliç çoğu zaman içine kıyma, çamfıstığı ya da badem doldurularak pişirilir ve her zaman pirinçle birlikte yenir ya da kuşbaşı parçalar halinde iyice marine edilip şişe geçirilerek ızgarada pişirilir. Bu arada sarmısakla birlikte bütün olarak ızgara edildiği de olur.

Bütün Ortadoğu ülkelerinde olduğu gibi koyun eti, ızgara, kızartma, şiş ya da köfte olarak her zaman kullanılır.

"Ulusal" bir yemek olan *kebbe*, içine bulgur, soğan, maydanoz, çamfıstığı ya da badem katılmış koyun kıymasından yapılan bir cins köftedir. Fırında kızartılarak ya da çoğunlukla şişe geçirilip ızgara yapılarak yenir. Bu yemek birbirine yakın adlarla pek çok komşu ülkede de bulunabilir. *Kebbe*'ye Suriye ve Ürdünlüler *kobba*, Iraklılar *kubba* derler. Çok sevilen diğer yemekler arasında safranla tatlandırılan, tavuklu, taneleri oldukça iri olan ve sebzesiz pişirilen bir cins kuskustan yapılan *mograbiye* ve dik bir mil üzerine yerleştirilip ızgara edilen ve ince dilimler biçiminde kesilip pilavla birlikte yenilen Türk dönerinin benzeri olan ve *çavurma* denilen yemek de vardır.

Lübnanlılar bayram günleri gibi özel günlerde Lübnan usulü sülün gibi çok incelikli yemekler de hazırlarlar. Bu yemekte sülünün kemikleri temizlenip ayrılır, katı bir yağla etler sıvanır, çamfıstığı, karanfil ve tarçın konularak bir barsak zarına sarılır, haşlanır, sonra kızartılır, dilimler halinde kesilerek pilav ve biberli bir sosla sunulur.

Lübnanlılar Doğu zevkine uygun çok şekerli hurma şekerlemesi, baklava, lokum, bütün bir incirden yapılan incir reçeli ya da ayva reçeli dilimleri gibi tatlıları severler. Sütlü, üzümlü, portakal çiçeği kokulu çok lezzetli dondurmaları da vardır.

Lüksemburg Lüksemburg mutfağı mizahi bir ulu-

sal tanımlamaya göre "Alman porsiyonunda Fransız mutfağı"dır. Fransa'ya yakın olmasına rağmen iyi tanınmayan Lüksemburg Büyük Dükalığı her şeye rağmen mutfak sanatı bakımından bazı özgünlüklere sahiptir.

■ **Çorbalar ve sebzeler.** Lüksemburg uzun süre fakir bir ülkeydi ve ekmek nadir bulunan bir gıda maddesiydi. Köylüler daha çok bakla, bezelye ve patates yerdi. Bu nedenle bu sebzeler bugün de bunlara ilave olan yulaf (haşlanmış olarak) ve karabuğday (galeta olarak ve köftede) ile birlikte mutfağın ana gıda maddelerini oluşturur.

Öğle ve akşam yemekleri çoğu zaman bir çorbayla başlar. Öğle yemeğinde içilen çorba daha hafif olup sebze esaslıdır. En ünlü sebze çorbası *bounesschulupp* taze fasulye ile hazırlanır, beyaz fasulye ve erikli olanı ise *bohnensuppe* adını alır.

Lüksemburg mutfağının gözde sebzeleri patates ve lahanadır. Patates bütün yemeklerde vardır. Domuz yağı ilavesiyle tek başına pişirildiği gibi çorbalar, etler ve balıklarla birlikte de sunulur. Lahana ise et kadar şarküteri ürünlerine ve patates yemeklerine de eşlik eder.

■ **Etler ve balıklar.** Lüksemburg mutfağının diğer bir temel direği de hiç kuşkusuz domuzdur. Sığır eti bu ülkeye çok geç girmiştir. Sığır işkembesi ve diğer işkembeler ulusal yemeklerin bir bölümünü oluştursa da baklalı füme domuz gerdanı (*judd mat gaardebounen*) hiç kuşkusuz ulusal yemektir. Domuz eti, kızartma olarak, pirzola olarak, ızgarada, yahni olarak çok çeşitli biçimlerde hazırlanır. Bunun dışında et, patates ve lahana turşusunu birleştiren *tirtech* gibi yemekler de çok tutulur.

Üretilen çok çeşitli sosislerin lezzetleri de farklıdır ve jambonlar alışılmışın dışında kokulandırılır ve tütsülenir. Bunun en tipik örneklerinden biri meşe, kayınağacı ve ardıç ağacı odunuyla tütsülenen Oesling jambonudur.

En çok tüketilen balıklar turna (*riesling*'de) ve alabalık (*au bleu*) gibi akarsularda doğal olarak avlanan balıklardır. Lüksemburg usulü tatlısu ıstakozu bayram yemeği olarak çok sevilir. Bütün bunlara karşılık giderek uluslararası bir hüviyet kazanan nüfusun istekleri doğrultusunda, deniz balıklarıyla kabuklu deniz ürünleri bu balıkların yerini almaya başlamıştır. Franche-Comté'de üretilen *cancoillote* peynirine çok benzeyen, kremalı sütten koyulaştırılıp süzülerek hazırlanan *kachkéis* peyniri tereyağlı ekmek dilimlerinin üzerine sürülür, bazan taze krema ile yumurta sarısı ilave edilir ve geleneksel olarak hardalla yenir.

Yemekten sonra yenilen tatlılar kapsamında, krepler, meyveli tatlılar, turtalar ve çırpılmış krema yapımı basit tatlılardır. Bunun tek istisnası, 18. yüzyılda Avusturya'dan gelen bir tarife göre yapılan ve şişe geçirilerek pişirilen bir pasta olan *baumkuhen*'dir.

■ **Şaraplar.** Güneyde Schengen'den kuzeyde Wasserbillig'e kadar uzanan Moselle yöresi % 98 oranında beyaz şaraba uygun bağ çubuklarının ekildiği küçük ama kıymetli bir bağcılık bölgesidir. Bu bağcılık bölgesinde yeni yeni "siyah *pinot*" bağ çubukları da denenmektedir ama asıl ekilen bağ çubukları *elbling, rivaner, auxerrois*, beyaz ya da gri *pinot, riesling* ve *gewurztraminer*'dir. Bu bağ çubuklarından klasik beyaz şarap yanında köpüklü şarap ve 1988'den beri *crémant* denilen hafif köpüklü şarap da üretilmektedir. Romalılar döneminde ilk kez üretilmiş olan geleneksel *elbling* şarabı bol olarak üretilen bir kırsal alan şarabı olup özgün saflığıyla ağız tadını bilenler tarafından çok beğenilir.

lycoperdon Yaygın olarak "ayıfısı" olarak adlandırılan, sapsız ve şapkasız, topak ya da armut biçimli mantar. Sporların olgunlaşmasından önce yenebilen *lycoperdon* dilimlenerek pane edilir ve kızartılır ya da omleti yapılır. Daha lezzetli olan dev ayıfıslarının kabuğu serttir ve yemeğe katılmadan önce soyulmaları gerekir.

Lyonnais usulü *bkz.* lyonnaise (à la)

Lyonnais ve Bresse *bkz.* sayfa 654-655

lyonnaise (à la) [Lyonnais usulü] İnce kıyılmış soğan, ve tereyağ içermesi, pişirme suyunun sirkeyle deglaze edilmesi ve kıyılmış maydanoz eklenmesiyle tanınan, genellikle sote edilmiş değişik yemeklere verilen ad. Yanında *Lyonnaise* sos bulunan ve yine soğan içeren yemeklere de *à la lyonnaise* denir.

► Tarifler: ANDOUILLETTE, BUGNE, ENGİNAR, GODIVEAU, KARACİĞER, MORİNA BALIĞI, QUENELLE, SIĞIR, SIĞIR İŞKEMBESİ, SOS, SUCUK

lys Aslında bir çiçek olmamakla birlikte, adını zambak çiçeğine çok benzemesinden alan, Çin mutfağında çok kullanılan bir sebze. Kaynatılan ya da şekerle pişirilen bir kökyumru. Sıklıkla kurutularak satılan uzun lifleri birçok sote ya da tuzlu yiyeceğe katılır (omlet, çorba, yahni, salata, şekerli çorba).



FRANSA BÖLGELERİ

•••

Lyonnais ve Bresse

Büyük ziyafet sofralarıyla ünlü Lyonnais bölgesi, eski Lyon'da Leynaud Sokağı'ndaki küçük meyhaneleri olan "bouchon"larla da ünlüdür (bir örneği yukarda). Bu meyhanelerde günün her saatinde küçük basit yemekler yenilebilir.

LA SAÔNE VE RHÔNE IRMAKLARININ KAVŞAĞINDA RHÔNE İLİNİN YÖNETİM MERKEZİ OLAN LYON, KUZEYDE BOURGOGNE VE BEAUJOLAIS, BATIDA FOREZ DAĞLARI, BOURBONNAIS VE VIVARAIS, GÜNEYDOĞUDA DAUPHINÉ İLE SINIRLANAN BİR BÖLGENİN MERKEZİDİR. GÜNEYDE DRÔME'A DOĞRU AÇILIR. KUZEYDEKİ BRESSE, ÇOĞU ZAMAN LYONNAIS İLE BİRLİKTE DÜŞÜNÜLÜR.

Lyon, Fransız mutfak sanatında işgal ettiği yeri, kısmen kendi kaynaklarına özellikle soğan ve şarküteri ürünlerine borçluysa da komşu illerin çeşitli desteklerinden de yararlanır. Bunlara örnek olarak Charolais'nin sığırını, Rhône Vadisi'nin turfanda sebze ve meyvelerini, Bresse'in kümes hayvanlarını ve Dombes'un balıklarını gösterebiliriz. Çok eski çağlardan beri gelen iyi yemek yapma geleneği bugün de sürmektedir. Bugün iyi yemek yapan "anneler"in yerini "büyük aşçılar"ın aldığı Lyonnais, zengin ve doyurucu bir geleneksel mutfağın beşiği olarak kalmasını bilmiştir. Lyon mutfağında ilk sırayı, çorba hazırlamada ya da sebzeler, dana ciğeri, sığır işkembesi, antrkot ya da morina balığıyla birlikte kullanılan soğan işgal eder. Diğer taraftan "Lyon usulü" denilen bütün yemek tariflerinde neredeyse her zaman çok ince kıyılmış soğan bulunur. Ayrıca hasır örgüsü biçiminde hazırlanmış ya da parmak biçiminde kesilmiş patates, çorbası yapılan ya da üzerine peynir konularak fırında pişirilen kabak, ıspanak, teke sakalı ve enginar da çok tutulur. Ancak Lyon mutfağında çok özel iki sebzenin de dikkate değer bir kullanımı vardır. Bunlar ilikle, piliç etiyle ya da üzerine peynir konularak fırında pişirilen yabani enginar ile dana ya da tavuk etiyle birlikte sunulan ballıbabagiller ailesinden, kökü sebze olarak kullanılan Japonya kökenli "*crosne*" denilen sebzedir.

Rhône ve Saône ırmaklarının dörtyol ağzındaki Lyon özel yemekleri arasına tatlısu balıklarını katmasını da bilmiştir. Sazan, yeşil sazan, turna, uzun levrek kadar alabalık, tatlısu levreği ve dere kayabalığı ile lezzetli balık yemekleri hazırlanır. Bunların başında Lyon mutfak sanatının yöresel şerefi olan turna dolması gelir.

Bölgenin şarküteri ürünleri bakımından ünü Lyon'a Latince Lugdunum denildiği dönemlere kadar gider. Domuz etinden üretilen ürünler yelpazesi etkileyicidir. "Lyon usulü" denilen sosisler enderse de gül biçimindeki sosis gerçek bir simgedir. Küçük sosisleri tombul olup, daha büyükleri uzun süre kurutularak yenilir. Pişirmelik sosis ya da *sabodet, rondela* gibi dilimlenerek patates salatası ile birlikte sıcak olarak yenir. Kasaplık et, her yerden daha çok, yakın bir bölge olan Charolais'den gelir. Bu bölge "ilikli" denilen lezzetli ızgaralık etleri sağlar. Ama dana eti de unutulmamalıdır. Soğanla birlikte pişirilerek "Lyon usulü sote" olur. Yüksek nitelikli Bresse kümes hayvanları iki büyük yemek tarifinin oluşmasını sağlamıştır: Ünlü Filloux Ana'nın *"demi-deuil"* denilen besi pilici ve ünlü Célestine tavuğu.

Bunların dışında Lyon mutfak sanatı, Beaujolais, Bourgogne ve Côtes-du-

Rhône gibi komşu bölgelerin saygın bağ ürünlerinden de mükemmel surette yararlanmaktadır. Bu arada Saint-Galmier'de Fodrez Dağları'nda fışkıran ve ilk kez onu şişeleyip satmayı düşünen Mösyö Badoit'nın adıyla anılan Badoit maden sularını da unutmamak gerekir.

ÇORBALAR VE SEBZELER

Soğan çorbası, "eşek surat salatası", Lyon usulü salata tabağı

Lyon'un özel yemekler yelpazesi soğan çorbası ile başlar. Bunun üzerine peynir konularak gratine edilmiş biçimi bir Paris uygulamasıdır. Ama bu arada kremalı, sütlü, soğanlı, frenkmaydanozlu ya da arpa kremalı ve kuzukulaklı kabak çorbasından da söz etmek gerekir. Lyon'lular dikkatle yapılması gereken karışık salataları çok severler. Örneğin içinde karahindiba ve frenksalatası bulunanı en çok sevilenidir. "Eşek surat salatası"nda karahindiba, domuzyağı, sarmısaklı kızartılmış ekmek parçaları ve rafadan yumurta bulunur. Lyon salata tabağındaysa koyun paçası, sote edilmiş kümes hayvanı ciğeri, katı yumurta ve ince kıyılmış otlar bulunur. Mercimek salatası, kalın ve kısa bir cins sucuk olan "*cervelas*" salatası, salamura ringa balığı filetosu salatası da çok tutulan salata cinsleridir.

BALIKLAR

Balık yahnisi, kızartmalar, "*catigot*", "*cuisson au bleu*"

Tatlısu balıklarının tarifleri, kırmızı şaraplı balık yahnisi, Rhône tatlısu kayabalığı kızartması, yılan balığı ya da sazandan yapılan bir balık yahnisi olan "*catigot*" gibi çok sadedir. Bu arada "*cuisson au bleu*" (mavileştirerek) pişirilen balıkları da unutmamak gerekir. Beaujolais'ye yakın yerlerde "Beaujolais usulü turna balığı" denilen şarap ve küçük küçük doğranmış sebzelerle kısık ateşte pişirilen lezzetli yemekler de vardır.

ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ VE SAKATAT

"*Andouillette*", sığır işkembesi ve "*tablier de sapeur*"

Lyon mutfağının bütün dehasını şarküteri ürünlerinin hazırlanmasında bulabiliriz. Rulo halinde domuz kellesi, mantarlı ya da Antep fıstıklı "*cervelas*" denilen kalın ve kısa sucuk, kazınmış domuz derisi, dana gömleğine sarılmış "*andouillette*" denilen domuz sucuğu, üzeri kabuklu pateler, kümes hayvanı etinden yapılmış jöleler, kızartılmış domuz yağı kıkırdağı "*gratton*"lar kadar domuz kulağı ve kuyruğu da ünlüdür. Bu arada Lyon, çok özel olarak, küçük Lyon meyhaneleri olan ve "*bouchon*" denilen mahallerde geleneksel olarak sunulan sakatat yemekleriyle de tanınmıştır. İnce şeritler halinde kesilmiş, soğan ve beyaz şarapla sote edilmiş sığır işkembesi ile tavada kızartılmış öküz işkembesi parçaları olan ve "*tablier de sapeur*" denilen iki sakatat yemeği bunların en tipik iki örneğidir.

ETLER

"Tahta bacak" çorbası ve deniz ürünlü et kızartmaları

En tipik et yemekleri, "yedi saat" denilen Lyon usulü hafif ateşte pişirilen kuzu butu ile özellikle çok besleyici bir sebzeli sığır haşlaması olan şahane "tahta bacak çorbası"dır. Bu arada içine hamsi konulmuş sığır filetosu parçaları demek olan deniz ürünlü et ızgarasını da söylemeden geçmemeliyiz. Dana ve kuzu etlerini de unutmamak gerekir, dana budu kıymasından yapılan ve "*rouelle*" denilen yuvarlak dilimler halinde kesilmiş et yemeği ile kuzu kulaklı pirzola ve hafif ateşte pişirilen but bu arada söz konusu edilebilir.

KÜMES HAYVANLARI

Sirkeli piliç ve kaba tuzlu besi pilici

Bresse'in tavuk ve piliçleri, sirkeli piliç, tereyağda kuşbaşı parçalar halinde mantarla kızartılan kaba tuzlu besi pilici, piliç yahnisi, kremalı piliç, besi horozu kızartması ya da kestaneli hindi kanadı ya da Franche-Comté'ye özgü bir yemek olan tavuk ciğeri pastası gibi özgün yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. "*Marmite Bresante*" (Bresse Tenceresi) denilen yemeğe gelince bir cins sebzeli tavuk haşlamasıdır.

PEYNİRLER

"*Cervelle de canut*"

Lyon'un küçük meyhaneleri olan "*bouchon*"ların tipik yemeği "*la cervelle de canut*", içine çeşitli otlar, yabani sarmısak, sarmısak ve sirkeli salça katılan ezilmiş bir beyaz peynirdir. Diğer taraftan peynir tepsisinde inek sütünden yapılmış Ambert şehrinin "*fourme*" peynirine benzeyen Montbrison "*fourme*"u, keçi sütünden yapılan "*cabrion*" peyniri, Condrieu'nun ve özellikle Saint-Marcellin'in "*rigotte*" peynirleri bulunur. Lyon'un kokulu peynirleriyse güveç içinde beyaz şarapla ya da şampanya küspesi ile fıçılarda hazırlanan küçük peynirlerdir.

TATLILAR

"*Bugne*" ve "*Matefaim*"

"*Bugne*", Hıristiyanlar'ın büyük perhizinin son Salı günü yenilen börek, "*matefaim*" ise panayırların popüler tatlısı olan şekerli kocaman kreplerdir. Bunlar kadar "*radisse*" denilen çörekler ya da vanilyalı ve sütlü balkabaklı pastalar da ünlüdür. Lyon tatlıları arasında çırpılmış kremalı ya da daha hafif yapılmış "*vacherin*" denilen kremalı pastalar, çikolatalı lokmalar, akasya çiçekli börekler, içine Antep fıstığı ya da kırılmış badem şekeri parçacıkları konulmuş kestaneli Forez usulü hafif pastalar gibi diğer incelikler de vardır. Bu arada tereyağlı, şekerli, limonlu Pérouges galetalarıyla, Saint-Étienne'in lezzetli meyve ezmelerini de unutmamak gerekir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Domuz yağı dilimli karahindiba salatası
SALATA

Lyon usulü sucuklu *brioche*
SUCUK

À la lyonnaise turnabalığı quenelle
QUENELLE

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Sirkeli turnabalığı
TURNABALIĞI

Bresse Hallowen kümes hayvanı
KÜMES HAYVANLARI

À la lyonnaise sığır işkembesi
SIĞIR İŞKEMBESİ

À la lyonnaise dana ciğeri
KARACİĞER

SEBZELER

◆◆◆

À la lyonnaise enginarlar
ENGİNAR

À la moelle yabani enginar
YABANİ ENGİNAR

TATLILAR

◆◆◆

Crêpes vonnassiennes de la mère Blanc
PATATES

Bugne lyonnaises
BUGNE

M

macadamia fındığı *Proteacae* familyasından, Avustralya kökenli tropikal bir ağacın meyvesi (Bkz. *Cevizler ve Fındıklar Tablosu*, CEVİZ). "Queensland cevizi" olarak da adlandırılan bu ceviz çok sert, açık kahverengi bir çekirdeğin çevresinde, tüylü ve yeşil ince bir kabuğa sahiptir. Bu kabuğun da içinde tadı hindistancevizini hatırlatan beyaz bir badem bulunur. Asya'da *macadamia* fındığı, körilerde ve yahnilerde kullanılır. ABD'de dondurmalara koku vermek ve pastalar hazırlamakta kullanıldığı gibi, bal ve çikolatayla kaplanarak da yenir.

Macaire Şişte ya da tavada kızartılmış etlerle birlikte servis edilen, galeta biçimi verildikten sonra ağartılmış tereyağda pişirilen bir patates yemeğine verilen ad.

Macar usulü *bkz.* hongroise (à la)

Macaristan Macar mutfağının kökleri, ataları olan ve mola verdikleri zaman hızla hazırlanabilecek basit yemekler yapmaya uygun konserve halindeki besinlerle beslenen göçebe "Magyar"lar'ın eski geleneklerine kadar gider. Bunun tipik bir örneği eskiden kurutulmuş etle kaynatılarak yenilen un ve yumurta esaslı, bezelyeye benzer bir biçimde, kurutulmuş bir besin maddesi olan *tarhonya*'dır. Bugün soslu yemeklerin yanında her zaman garnitür olarak verilir.

■ **Paprika krallığı.** Çağdaş Macar mutfağına erimiş domuz yağı, normal domuz yağı, soğan ve ekşi krema egemendir. Ancak 18. yüzyılda mutfak malzemesi olarak kullanılmaya başlanan paprika yani kırmızı biber, ister çok tatlı kırmızı ister pembe renkli olsun Macar mutfağının hükümdarıdır ve tipik olarak dört ana çeşninin hazırlanmasında başroldedir: Soğanlı sığır çorbası olan gulaş, gulaşa benzeyen ama daha yağlı bir etle hazırlanan *pörkölt*, ince dilimler halinde kesilen etle yapılan bir yahni olan *tokany* ve tavuk ya da balıkla yapılan bir yahni olan *paprikache*.

Bir Macar yemeği çoğu zaman kimyon, sarmısak ve paprikayla kokulandırılmış koyu bir çorbayla başlar, bir hamurişiyle (erimiş domuz yağlı *tarhonya* tava, bir çeşit peynirli yumurtalı İtalyan yemeği olan *gnocchi*'ye benzer *galouchka* ya da içinde tuzlu ve şekerli çeşitli maddeler olan erişte, hatta erik reçelli ravioli) ya da içine domuz yağı ve sucuk dilimleri atılmış biber, domates ve soğanla hazırlanan bir çeşit türlü olan *lesco* ile devam eder.

Tatlısu balıkları ister çorba ister jöle ister buğulama fileto ister yahni ya da fırında olsun, Macar mutfağında önemli bir yere sahiptir. Çoğu zaman balık yemekleriyle birlikte yeşil biber ve domuz yağı bulunur. Bunlar gibi dereotu, mantar ve krema da balık yemeklerinin sık rastlanan garnitürleridir.

Balaton Gölü'nün *fogoche* denilen balığı özel olarak söz edilmeye değerdir. Nedense başka yerlerde bilinmeyen, uzunlevreğe çok benzeyen ve eti çok lezzetli olan bu balık bütün olarak ızgara ya da beyaz şarapta haşlama olarak yenilir.

Tatlısu ıstakozu genelde krep ve yufka içine konmak üzere paprika ya da kremayla pişirilir. Kaz ciğeri de çok sevilir.

■ **Saygın adlar.** Macar mutfağı, yemeklerine tarihi kişilerle sanat adamlarının saygın adlarını vermeyi sever. Bunlara örnek olarak güveçte tavuğa ünlü aktör "Ujhazi"nin, hardallı bir salça ve dereotuyla hazırlanan bir sebze salatasının üstündeki haşlanmış yumurtalara 19. yüzyılın ünlü ressamı "Munkacsy"nin, sazan yumurtalı *pörkölt* üzerindeki haşlanmış yumurtalara Türkler'e karşı savunma savaşlarının kahramanı Fransiskan keşişi "Kapisztran"ın ve içine çikolata kremasıyla çikolatalı dondurma konulan leziz bir pastaya ünlü Çingene kemancı "Rigo Jancsi"nin adının verilmesini gösterebiliriz.

Genellikle bütün etler paprika ile pişirilir ama onsuz pişirilen birkaç yemek de vardır. Bunlar arasında dereotlu lahana turşusu ve çiğ sebzelerle yenilen sığır filetosu, dana dilimi, domuz pirzolası ve tütsülenmiş

domuz yağından oluşan ızgaralar (*fatanyeros*), mercanköşklü, domatesli, kimyonlu, biber ve irmikle sunulan ve hafif ateşte pişirilen antrikot tipik yemekler olarak sayılabilir. Domuz pirzolası çok çeşitli hazırlanır ama hepsinde domates ve erimiş domuz yağı kullanılır. Bu zengin ve doyurucu yemekler yanında çoğu zaman kimyonlu ve bayırturplu pancar, tuzlu hıyar, sirkeli marul, taze ya da turşu biberden oluşan çeşitli salatalar yenilir.

Sebzeler arasında öncelik paprikadadır. Onun yanında kremalı ve fırında gratine edilen kuşkonmaz, yahni olarak mantar ve patates pek çok yemekte bulunur. Ekşi krema, taze fasulye, tarhunlu lahana ya da dereotlu kabak yemeklerinde kullanılır.

Pastacılık ürünleri kızartma ya da krepler (içlerine beyaz peynir, reçel ve ceviz içi konulur), çiğ börekler, turtalar ve beyaz peynirli köfteye benzer hamurişlerinden oluşur ama özellikle *strudel*'e benzeyen, içine elma, kiraz, haşhaş tohumu, vişne, ceviz ve hatta tuzlu maddeler de doldurulan ve çeşitli uyarlamaları olan *retes* denilen hamurişi tatlıyı unutmamak gerekir.

Savoy bisküvisinden hazırlanmış yedi kat yufkadan yapılan ve aralarında çikolatalı krema ve çikolatalı dondurma bulunan ve en üstünde kalın bir karamel tabakası olan *dobostorta* ise büyük bir geleneksel pastadır.

■ **Şaraplar.** Macaristan eskiden beri Doğu Avrupa'nın en büyük bağcı ulusu olarak kabul edilir. Bağları, 19. yüzyılın sonunda, önce filoksera ve sonra *mildiu* denilen asma hastalıkları salgınına uğrayıp harap oldu. Fransa'da da yapıldığı gibi bu bağlar sabırla ve Amerika'dan getirilen sağlıklı bağ çubuklarıyla yeniden kuruldu ve bağ alanlarının yarısı filoksera bitlerinin üretememesi için kumlandı.

Bu bağ yöreleri bugün dört büyük bölgeye ayrılmıştır: Büyük Ova, Kuzey Transtuna, Güney Transtuna ve Güney Macaristan. Macar bağ çubukları (*furmint* ve *hárslevelü*) ya da Avrupa bağ çubuklarından (İtalyan *riesling*'i, *sylvaner*, *traminer*, beyaz *pinot* ve *sauvignon*) elde edilen şarapların % 70'i beyaz şaraptır.

Kırmızı şaraplar özellikle *kádárka*, siyah *pinot*, *kekfrankos*, siyah *médoc* ve *cabarnet* bağ çubuklarından elde edilir. Satılan bütün şaraplar, çoğu zaman bağ çubuklarının adıyla anılır ve bölgelerine göre tasnif edilir.

"Üstün kalite" beyaz şarapların en tanınmışı Tokaj bölgesinin şarabıdır ve bütün dünyada "Tokay şarabı" olarak tanınır. "İyi kalite" beyazlar ve bazı kırmızı şaraplar arasında en bilinenleri *egribikaver* (Egri'nin boğa kanı) ve *villanyi-burgundi*'dir. Sıradan şarapların büyük bölümü Büyük Ova bölgesinde üretilir. İyi bir şarap tüketicisi olan Macarlar üretimlerinin beşte dördünü kendileri tüketirler.

macaron Dövülmüş badem, şeker ve yumurta akıyla hazırlanan, genellikle kahve, çikolata, çilek, fındık, antepfıstığı, vanilya vb ile koku verilen hamurdan yapılan, dışı gevrek, içi yumuşak küçük yuvarlak pasta. *Macaron*'lar genellikle ikisi birbirine yapıştırılarak satılır.

Macaron'ların ortaya çıkışı çok eskilere dayanır. Tarif İtalya'dan, hatta Rönesans Dönemi Venedik'inden gelmiştir ama bazıları Cormery *macaron*'larının daha eskilere (791 yılına) dayandığını iddia eder. Daha sonraları Fransa'nın birçok şehri kendine özgü bir spesiyalite yaratır.

Macaron'lar, bu küçük pastaların 17. yüzyılda özellikle ün kazandığı Nancy'de, Thérèse d'Avila'nın önerilerini yerine getiren Mont-Carmel tarikatından din adamları tarafından üretilir: "Bademler et yemeyen bu kızlar için iyidir."

Paris'te çok sevilen *gerbet* adlı *macaron* yuvarlak, sade ya da kremalı, reçelli ya da *ganache*'lıdır. "Hollanda" *macaron*'u, etüvde kurutulduktan sonra sivri bir bıçak ucuyla delinerek fırında pişirilir.

klasik macaron'*lar*

Bir pastane tepsisine tereyağ sürülmüş yağlı kâğıt döşeyin. 350 gr toz şeker ile 250 gr toz bademi karıştırın. Bir tutam tuzla hafifçe çırptığınız dört yumurta akını yavaş yavaş katın. Hamuru yağlı kâğıt üzerine yaklaşık 30 küçük parça halinde dökün. Pişirme sırasında birbirlerine yapışmamaları için aralarında mesafe bırakın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. *Macaron*'ları bir spatula yardımıyla kaldırın ve nemli bir tepsi üzerine dizin. Birkaç dakika bekledikten sonra ikişer ikişer yapıştırın ve tamamen soğumalarını bekleyin. Portakal ezmesi (80 gr ince kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi) ya da çikolata ezmesiyle (50 gr toz kakao) koku verilebilir.

CHÂTEAU-ARNOUX'DAKİ *LA BONNE ÉTAPE*'TAN PIERRE VE JANY GLEIZE'NİN TARİFİ

meyanköklü macaron'*lar*

"480 gr *tant-pour-tant* ile 240 gr pudra şekerini karıştırdıktan sonra elekten geçirin. 240 gr çok iyi çırpılmış yumurta akını 120 gr şekerle karıştırarak koyulaştırın. Spatulayla iki malzemeyi iyice karıştırın ve yedi gr meyankökü özütü ekleyin. Tereyağ sürülmüş yağlı kâğıt yayılmış bir tepsiye pişirme sırasında yapışmamaları için aralıklı olarak yerleştirin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Tepsi ve kâğıt arasına az miktarda su akıtarak *macaron*'ları kaldırın ve ikişer ikişer yapıştırın."

yumuşak macaron'*lar*

Derin bir kapta 250 gr toz badem, 450-500 gr pudra şekeri, bir paket şekerli vanilya (ya da birkaç damla sıvı vanilya) ve bir tutam tuzla çırpılmış dört yumurta akını karıştırın. Daha sonra bir tutam tuzla iyice çırpılmış dört yumurta akı daha katın. Bu karışımı beş mm çapında düz uç takılmış krema torbasına koyun. Tereyağ sürülmüş yağlı kâğıt yayılmış bir tepsiye pişirme sırasında yapışmamaları için aralıklı

olarak yerleştirin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Klasik *macaron*'larla aynı işlemleri yaparak bitirin. 25 gr melekotu şekerlemesi katabilirsiniz.

macaroni [düdük makarna] İtalya'ya İS 2. yüzyılda gelen Arap kökenli gıda hamuru. Bu hamurlar 5-6 mm çapında uzun tüpler biçiminde hazırlanır. Kaynar suda pişirilen *macaroni*'ler rendelenmiş peynir, domatesli, sebzeli sos ya da graten, *timbale*, deniz ürünleri, sebze, mantar vb halkasıyla servis edilir.

Değişik adlar altında pişirilir: *All'amatriciana*, *alla carbonara*, ince kıyılmış ve sote edilmiş sebzeler, füme jambon ve sosis yuvarlaklarıyla *alla ciociara* (*à la paysanne*), *all'arrabbiata* (acı biber sosuyla) ya da Sicilya'daki gibi *alla norma* (kızarmış patlıcan küpleri, *ricotta*, domates sosu ve fesleğenli). Bu unlu gıda Fransa'da 17. yüzyıldan beri tanınır. Son yüzyılda şekerli tatlılar yapılmasında da kullanılmaya başlandı.

à la calabraise macaroni*'ler*
Bir kilo yuvarlak ve olgun domatesi yıkayın. İkiye kesin ve suyunu almak için sıkın. Bir graten tabağına koyun, tuz ve karabiber serpin, üzerine bolca *extra-vierge* zeytinyağı dökün. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında tamamen kızarana kadar pişirin (ama tam pişmesin). Pişirme sürecinin ortasında çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin ve kapari ekleyin. 600 gr *macaroni*'yi bol kaynar suda haşladıktan sonra süzün ve fırından yeni çıkan domatesleri ekleyin. Az miktarda fesleğen serpin, birkaç damla sıvıyağ dökün ve çok sıcak servis edin.

à la napolitaine macaroni*'ler*
İki kilo sığır ya da domuz etinin içine karabiber ve mercanköşk yapraklarına bulanmış çiğ jambon çubukları gömün. Eti bağlayın ve bir bardak *extra-vierge* zeytinyağı bulunan bir tencerede her yanını kızartın, çıkarın ve sıcak saklayın. Pişirme yağı içine küçük küçük doğranmış iki büyük soğan, iki havuç ve iki kereviz sapı ve bir sap kekik koyun ve kısık ateşte pişirerek kahverengi-sarı bir bulyon hazırlayın. Eti tekrar tencereye koyun ve 15 cl kırmızı şarabı ağır ağır ekleyin. Pişirme suyuna iki kaşık salça koyun ve iyice karıştırın. İki kaşık daha ekleyin ve 400 gr kalana kadar böyle devam edin. Birkaç kepçe az kıvamlı bulyon ekleyin, kapağını kapayın ve ara sıra biraz bulyon katarak kaynamaya bırakın. 600 gr *macaroni*'yi bol kaynar suda *al dente* haşlayın, süzün ve üzerine *ragu alla napoletana* sos dökün.

Lucullus macaroni*'ler*
Macaroni'leri *al dente* pişirin. Çok yoğun bir Madeira sos hazırlayın. Domalan ve kazciğeri *salpicon* hazırlayın ve Madeira sosuyla karıştırın. *Macaroni*'leri ve *salpicon*'u bir toprak kaba kat kat dizin. Domalanlarla süsleyin.

macaroni *gratin* → GRATEN

macédoine Küp biçiminde doğranmış sebzeler ile boyuna ince dilimler halinde kesilmiş taze fasulyenin karışımına verilen ad. Havuç ve şalgam önce 3-4 mm kalınlıkta uzunlamasına şeritler halinde kesilir, sonra bir köşesi 3-4 mm olan küpler haline getirilir. Bunlara ince şeritler halinde kesilmiş taze fasulye eklenir. Ayrı ayrı pişirilen bu sebzelere en sonunda iyice süzülmüş bezelye ve istenirse başka sebzeler de eklenebilir. Konserve söz konusuysa, konservenin % 35'i bezelye ve taze fasulyeden, % 65'i havuç, şalgam ve börülceden oluşur. "Ekstra" denilen *macédoine* konservede bu oranlar yarı yarıya olur.

"Tereyağlı" denilen *macédoine*'a, çoğu zaman normal et suyu ya da dana eti suyu, ince kıyılmış otlar ya da taze krema konulur. Bu karışım mayonez kullanılarak soğuk olarak da hazırlanabilir ve domates dolmasında ya da katı yumurta, jambon dilimleri ya da pelte halinde midye ile birlikte yenilir (Bkz. RUS SALATASI)

Yemekten sonra yenilen ve çoğu zaman yanında alkollü bir içki alınan (*kirsch* ya da rom), bir şuruba batırılmış küp biçiminde kesilmiş meyve karışımına ya da diğer bazı ara yemeklere de *macédoine* denir.

tereyağlı ya da kremalı sebze macédoine
Havuç, taze şalgam, taze fasulye ve patateslerin kabuklarını temizleyin ve küp gibi kesin (soyulmuş her sebzeden 250 gr). Yarım kilo bezelyeyi ayıklayın. Havuç ve şalgamı kaynar tuzlu suya atın (bir litre suya dokuz gr tuz). Kaynama durumunda önce taze fasulye, sonra bezelye, en sonunda da patatesleri ekleyin. Kapak kapatılmadan iyice pişmelerini sağlayın. Sebzeleri süzün ve bir sebzeliğe boşaltın. Taze tereyağ ya da krema ekleyin. Otlarla süsleyin.

mâcon Burgonya'nın orta kesimindeki Mâcon'a özgü şarap. *Mâcon* ve *mâcon supérieur* AOC şaraplar kırmızı, roze ya da beyaz olsa da, *mâcon-villages*'lar her zaman beyazdır (Bkz. BURGONYA).

Mâcon usulü *bkz.* mâconnaise (à la)

mâconnais Keçi sütünden (% 40-45 yağlı maddeler) üretilen, içi taze ve kabuğu doğal olarak mavileşmiş Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Mâconnais*, 3-4 cm kalınlığında, ucu kesik koni biçiminde, 50-60 gr'lık parçalar halinde satılır. Hafif keçi sütü ve küf kokar. Burgonya ve Lyon'un sert peynirlerinin üretiminde kullanılır.

mâconnaise (à la) [Mâcon usulü] Dilimlenmiş ya da filetoları çıkarılmış, bazen balık yahnisi gibi işlenmiş, her zaman kırmızı şarap ve bitkisel otlarla pişirilmiş ve *à brun* glaze edilmiş arpacık soğanları, sote mantarlar ve krutonlarla süslendikten sonra, yemeğe göre tatlısu ıstakozuyla birlikte sunulabilen balık yemeklerine verilen ad.

macreuse Sığırın omuz bölgesinden ve bacaklarının karşı kısmından elde edilen et parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). "Bifteklik" *macreuse* ızgara, şiş ve hatta rozbif olarak pişirilir. "Jelatinimsi" denilen *macreuse*, hafif ateşte pişirilen yemekleder, *carbonade*'larda, kavurmalarda ve *boeuf mode*'da kullanılır. Sebzeli sığır haşlamada kullanılan parçalardan biridir.

mactra *Mactridae* familyasından, deniz tarağına yakın, Avrupa ve Kuzey Amerika kıyılarından toplanan, üçgen biçimli, üzeri düz kabuklu. Yaklaşık 10 cm boyundaki *mactra*'lar ABD ve Kanada'da pişirilmiş ve dondurulmuş olarak satılır. Çiğ olarak da yenebilir.

macvin Jura Dağları'nda, 9. yüzyıldan beri, pişirilerek yoğunlaştırılan üzüm suyu, aromalı bitkiler ve adını (*marc* ve şarap) aldığı *marc*'la hazırlanan, üçte iki *marc* ve üçte bir şaraptan oluşan şarap likörü. Meşe fıçılarda uzun yıllar yıllandırılan *macvin* % 16-20 alkol derecesine sahiptir ve aperitif ya da hazmettirici olarak içilir.

Madagaskar Madagaskar mutfağı, Afrika, Çin, Hint, İngiliz ve Fransız mutfaklarının etkisinde kalmıştır. Bu mutfak, sarmısak, tarçın, *cardamome*, köri, zencefil, acı biber ve bunlar yanında taze sarmısak, defne, kekik gibi çeşitli baharat ve kokulu otların ilavesiyle zenginleşen bir mutfak olarak belirginleşir.

Mısır, manyok, tatlı patates ve pirinç, domates ve yeşil sebzelerle -tereotu, fasulye, ıspanak- birlikte pişirilir. Bu yemeğin yanında çorba, haşlama (*roumajava*) ya da yahni olarak yenilen etler (sığır ve koyun) ile balıklar bulunur. Bu ikinci yemek çoğu zaman *zébu* denilen hörgüçlü öküzün eti, kabak, domates ve zencefilden oluşan ve *vary amin* denilen sebzeli sığır haşlamasıdır. Madagaskarlılar sarmısak ve zencefil ile ovulduktan sonra kurutulup ızgara yapılan ve *kitoza* dedikleri sığır etini çok severler. Deniz ürünleri özellikle kıyılarda hemen her gün yenir ve langust birçok yemek listesinde bulunur. Bu adada balık çoğu zaman hindistancevizi sütünde pişirilir, yüksek yaylalardaysa tercihen zencefil, köri ve acı biberle sofraya sunulur.

Börek ve pasta şeklinde hazırlanan tropikal meyveler lezzetli soğuk yemekleri oluşturur.

madalyon Bir etten (tavuk dolması, kümes hayvanları filetosu, nuazet, dana filetosu), bir balıktan ya da kabukludan, hatta kaz ciğerinden (eskalop) kesilen az ya da çok kalın yuvarlak ya da oval parça. Dana ya da kümes hayvanları madalyon sote edilir ya da tavada kızartılır. Sıcak ya da soğuk servis edilebilir. Karışık madalyon yaklaşık 70 gr'lık paletler halinde biçimlendirilen, *à l'anglaise* pane edilen, ağartılmış tereyağda sote edilen ve türban biçiminde dizilen kroket malzemesinden hazırlanır.

▶ Tarifler: ALABALIK, BORDÜR, FENERBALIĞI, KÜMES HAYVANLARI

madeira şarabı Fas açıklarında, Portekiz'e bağlı Madeira Adası'nda üretilen, % 20 alkol düzeyine kadar ulaşabilen mayalı şarap (*eau-de-vie* eklenir). ABD, Büyük Britanya ve Kuzey Avrupa'da çok rağbet gören Madeira şarabı özellikle de mutfakta kullanılır. 1000 metrenin üzerindeki teraslara kurulan Madeira bağları çok farklı şaraplar üretir.

Geldikleri bağ çubuğunun adını taşıyan başlıca dört tipi vardır: Daha sek ve daha bukeli olan *sercial*, daha tatlı olan *verdelho*, Fransızlar tarafından daha çok sevilen tatlı şarabı tipi *boal*, özellikle şekerli ve yüksek kaliteli *malmsey*, soluk renkli ve hafif *rainwater* ve daha baş döndürücü *southside* kupajlarıdır. Madeira şaraplarının ömrünün sonsuz olduğu söylenir. Bunun abartı olduğuna şüphe olmasa da, yüz yaşına kadar bekletilebildikleri kesindir. Sık sık süzülmeleri gerekir.

madeleine Şeker, un, erimiş tereyağ ve yumurtayla yapılan, limon ya da portakal çiçeği suyuyla koku verilen, kabuk biçimli küçük pastane ürünü. Hamur oval ve çizgili kalıplarda pişirilerek pastaya kabuk görünümü verilir. "Ciddi ve azametli kıvrımları altında fazlasıyla duyarlı bu küçük hamurdan kabuğun" (Marcel Proust) sırrı uzun süre Stanislas Leszcznski'nin doğduğu, Lorraine'e bağlı Comercy'de saklı kalmıştır. Bölge hükümdarının 1755 yılında basit bir köylü kız tarafından yapılan bu hamurişini keşfettiği anlatılır. Hükümdar yediği bu hamurişini çok beğenir ve adını bu genç kız gibi *madeleine* koyar. Pasta kısa sürede Versailles Sarayı'nı, oradan da Paris'i fetheder.

de Commercy madeleine'leri

150 gr tereyağı tahta bir spatulayla ezerek yumuşatın. 200 gr toz şeker ekleyerek iyice karıştırın. Daha sonra altı yumurtayı tek tek kırın. 200 gr elenmiş un, bir kahve kaşığı kimyasal maya ve bir tatlı kaşığı portakal çiçeği suyu ekleyin. Bir *madeleine* tepsisine tereyağ sürün ve hafif un serpin. Hamuru çukurlara dökün ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarın ve ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

klasik *madeleine*'ler

100 gr tereyağı eritin ama fazla ısıtmayın. Derin bir kaba yarım limonun suyuyla bir tutam tuz, 125 gr toz

▶

Madagaskar. Kıyılarda. *Büyük Madagaskar Adası'nda balık beslenmenin temel öğelerinden biridir.*



şeker, üç yumurta ve bir yumurta sarısı koyun. Bu malzemeleri tahta bir spatula yardımıyla iyice karıştırın ve 125 gr elenmiş unu azar azar katarak yedirin. Karışım pürüzsüz hale geldiğinde erimiş tereyağı hızla katın. Hamuru bol tereyağ sürülmüş *madeleine* tepsisinin çukurlarına üçte ikisini dolduracak biçimde boşaltın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarın ve ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

madensuyu Az miktarda oligo-element ya da sağlık için yararlı diğer mineral bileşenler içeren ve kaynaktan şişelenmede nitelikleri korunan yeraltı suyu. Madensuları, özelliklerinde değişikliğe neden olacak bir işlemden geçirilemez. Yalnızca havalandırma, oksijen verme, çökeltme ve filtreleme işlemlerine izin verilir.

Sıklıkla dağlık bölgelerden (Fransa'da, en başta Rhône-Alpes ve Auvergne bölgeleri) gelen madensuları sade (etikette belirtileceği gibi, doğal olarak karbon gazı içermeyen) ya da gazlı (etikette belirtileceği gibi, doğal olarak saf gazlar içeren ya da eklenen) olabilir. Madensuları, Fransız Tıp Akademisi'nin görüşüne başvurularak Sağlık Bakanlığı tarafından tanınmıştır.

Yemeklerde madensuyu tüketimi giderek artmaktadır. Gazlı olanlar aperitif olarak tüketilir. Kullanımları mineral oranına göre değişir: Biberonların hazırlanmasında daha az mineralli olanlar önerilir.

Avrupa'da, başlıca madensuyu üreticileri İtalya (1992'de 6,3 milyar litre), Almanya (6,3 milyar litre) ve ihracatta birinci sırada yer alan Fransa'dır (5,3 milyar litre).

Madensuyu potansiyeli yüksek bir ülke olan Türkiye'nin hemen her yerinde çeşitli madensuları vardır.

madiran Yıllandıkça Burgonya şaraplarıyla karşılaştırılabilir nitelikler kazanan, güneybatı Fransa'nın sert ve bukeli kırmızı AOC şarabı (Bkz. PİRENELER).

Madrid usulü *bkz.* madrilène (à la)

madrilène (à la) [Madrid usulü] Bazen sıcak ama sıklıkla soğuk, hatta birçok İspanyol çorbası gibi buzla servis edilen, kereviz ve domates fümeli, biberli kümes hayvanları eti konsomesine verilen ad.
▶ Tarif: KONSOME

mafé Sığır eti (tranşe ya da sığır butunun uç parçası), sebzeler, soğan, sarmısak, domates ve yerfıstığı ezmesiyle pişirilen, pirinç pilavıyla servis edilen geleneksel Senegal yemeği. Sığır yerine piliç ya da koyun omuz eti kullanılabilir.

mafsal arkası Bir sığırda, bir zamanlar Fransızca'da *gîte-gîte* olarak adlandırılan, butun ya da omzun altındaki (kol incik) parça (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR).

Koyun mafsal arkası eti, butun "fare" olarak adlandırılan parçasına denir.

Ön ya da arka dana mafsal arkası, jelatinimsi ve yağsız bir parçadır. İlik açısından zengin bir kemiği vardır (Bkz. *Dana Kesim Tablosu*, DANA), kemikleri çıkarıldıktan sonra küp küp doğranan bu et sote edilir, hafif ateşte pişirilir ya da *à la blanquette* hazırlanır. Bütün haliyle değişik sebzeler içeren bir bulyon içinde haşlanır ya da bir çorbayı tamamlamakta kullanılır. Kalın yuvarlak dilimler halinde doğrandığında *osso-buco* haline gelir.

Kemikleri çıkarılan domuz mafsal arkası, başka parçalarla birlikte sote edilir, bütün haliyle omuz parçasını oluşturur. Daha etli olan arka mafsal arkası kızartılır, hafif ateşte pişirilir ya da jambon gibi haşlanır ama daha gevrek bir ettir. Ön bacağın mafsal arkası hafif ateşte pişirilir ya da haşlanır ya da parçalanarak yahni içinde pişirilir. Son olarak, yarı tuzlanmış domuz mafsal arkası *choucroute*, yahniler ve kavurma et katılan yemeklerde tercih edilen bir parçadır.

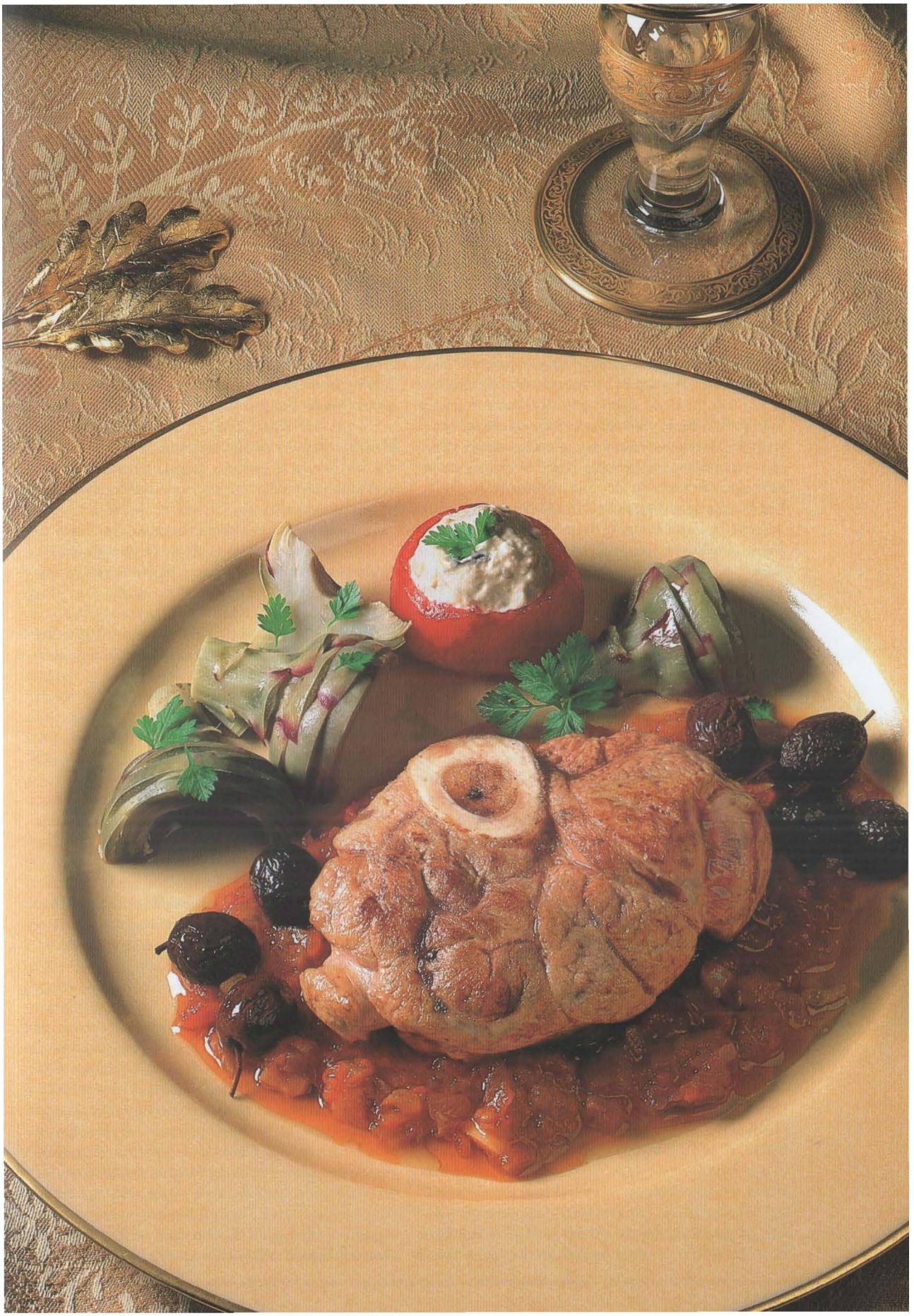
à la provençale *dana mafsal arkası*
800 gr dana mafsal arkası etini dört cm kalınlığında yuvarlak parçalar halinde doğrayın. Tuz, karabiber atarak üç çorba kaşığı zeytinyağını kızdırdığınız bir tavada kızartın. 150 gr soğanın kabuklarını soyun ve ince ince kıyarak tavada kavurun. Kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış 600 gr domates, 15 cl sek beyaz şarap ve bir garnitür demeti katın. İyice karıştırdıktan sonra 10 cl bulyon ve iki diş dövülmüş sarmısak ekleyin. Kapağını kapayın ve bir saat 20 dakika pişirin. Kapağını açarak 10 dakika yoğunlaştırın.

kırmızı lahanalı domuz mafsal arkası eti → DOMUZ

magistère On dokuzuncu yüzyıl başında Anthelme Brillat-Savarin tarafından "kas zaafiyeti, entelektüel ya da cinsel zayıflama"nın etkileriyle mücadele etmek için keşfedilen canlılık verici bir konsantre konsome.

İki varyantı vardır: Horoz (ya da sülün) ve sığır bulyon bazlı, bu hayvanların parçalanmış etinin katıldığı "sert yapılı" türüyle, dana mafsal arkası, güvercin, tatlısu ıstakozu ve tereotuyla yapılan "zayıf yapılı" türü. Bu yemekler daha 15. yüzyılda Ambroise Paré tarafından hastaları "ateşlendirmeden" beslemek için öneriliyordu.

Magnani (Luigi) Bolonyalı makarna üreticisi (1910-1982). Québec'e yerleştikten sonra, 1952 yılında, pizza ve spagettiden başka bir şeyin bilinmediği bir dö-



nemde Montréal'de, gerçek İtalyan mutfağını tanıtacak olan *Torre di Pisa* adlı restoranı açtı. Restoranı kısa sürede *Chez Magnani* adıyla ünlendi ve ülkesinden getirmeye başladığı şarapları çok geçmeden Fransız şaraplarına rakip oldu.

magnezyum Tam tahıllarda, kuru yemişlerde ve kakaoda bulunan mineral. Magnezyum organizma için gereklidir (çok sayıda enzime dayalı reaksiyonu katalize eder) ve merkezi sinir sistemi üzerindeki etkisi güçlendirdiği kalsiyumunkine benzer. Beden ağırlığının kilosu başına 5-7 mg oranında olan günlük ihtiyaç, beslenmeyle her zaman karşılanamaz.

Magny *Philippe* restoranının Magny adıyla bilinen mutfak şefi tarafından İkinci İmparatorluk Dönemi'nde kurulan ve moda haline getirilen Paris restoranı. 1842 yılında Mazet Sokağı'ndaki bir şarap tüccarının rezervini satın aldı. Mutfağının ve mahzeninin kalitesi edebiyatçılar ve sanatçılardan oluşan bir müşteri kitlesini çekti. Özellikle de Goncourt tarafından başlatılan *Magny* akşam yemeklerinde "lundist"ler toplanıyordu. Gavarni ve Saint-Beuve'e daha sonra George Sand, Théophile Gautier, Renan, Flaubert, Taine vb de eklendi. Gece geç saatlerde servis edilen, şehre özgü bir "küçük tencere" sebzeli sığır haşlama *Magny*'nin buluşudur. İşletmenin diğer spesiyalitesi piliçli koyun paçadır.

magret Ördek ciğeri üretmek amacıyla yağlandırılan bir ördeğin göğüs kası. Derisi ve altındaki yağ tabakasıyla birlikte sunulan ördek *magret*'ler uzun süre yalnızca kavurma hazırlamakta kullanıldı. Landes'li lokantacıların geleneksel tarifleri yeniden ele alması sayesinde ızgara edilerek (yağın ete yedirilebilmesi için önce deri tarafından) ve kanlı ya da pembe ama ağızda dağılacak kıvamda pişirilerek tekrar gündeme geldi. En iyi *magret*'ler öldürüldükleri günün ertesi günü kemikleri çıkarılan ördeklerden elde edilir ve bu et bir gün sonra kullanılır.

▶ Tarif: ÖRDEK

maid of honour İngiltere'de çay saatinde servis edilen bademli ve limonlu küçük tartelet. Tarifi, 16. yüzyıl başındaki İngiltere Kraliçesi Aragonlu Catherine onuruna Anne Boleyn tarafından yaratılmıştır. Kral VIII. Henri bu pastaya *maid of honour* (nedime) adını verdi. Bu pastaların en lezzetlilerine, Londra'nın bir dış mahallesinin adına atfen Richmond denilir.

Maille On sekizinci yüzyılın hardal-sirke üreticisi. Maille, 1720 yılında, antiseptik özellikleriyle, Marsilya'daki büyük veba salgını sırasında doktorları ve hastalarla temasta bulunan rahibeleri koruyan "dört hırsız" sirkesini buldu. Paris'te, Saint-André-des-Arts Sokağı'nda yer alan laboratuvarlarından 100 kadar bakım ve sağlık sirkesi, 53 çeşit değişik aromalı sofra sirkesi, bir o kadar da hardal ("tarhunlu" ya da "üç kırmızı meyveli" olanlar Grimod de La Reynière tarafından övülmüştür) ve meyve salamuraları çıkmıştır. *Maille*, 1769 yılında kralın sirkecisi-damıtımevi olarak *Leconte*'un yerini aldı.

Maincave [Jules] Fransız aşçı. 1910'lu yıllarda Paris'in sol yakasında, şair Raoul Ponchon'un "fütürist" mutfağını göklere çıkardığı ünlü bir restorana sahipti. Maincave, Fransız mutfağını asırlardan beri aynı yemekleri tekrar etmekle, yenilik arayışına girmemekle suçladı. Maincave, 90. Piyade Birliği'nde "aşçı" olarak görev yaptığı 1917-18 savaşı boyunca, ünüyle ordunun kurmay başkanını karavanasına kadar çekti. Askeri mutfak yemeklerini küçümseyerek, "saldırı bifteği" ve "şaraplı peynir püresi" gibi yemekler yaptı.

Maintenon Mantarlar, soğanlar ve beşamelle hazırlanan, bazen doğranmış domalan, *langue écarlate* ve kümes hayvanları beyaz etiyle tamamlanan tuzlu bir karışıma verilen ad.

Bu karışımın yer aldığı çok lezzetli et (kuzu, dana kaburga, dana uykuluk vb) yemekleri dışında içi doldurulmuş omlet, haşlanmış yumurta ve patates yemeklerine de *Maintenon* yemekleri denir.

Maintenon dana uykuluk hafif ateşte pişirildikten sonra krutonlar üzerine dökülür, domalan dilimleriyle süslenir ve *Soubise* püre ve tabağın en altına dökülen *suprême* sosla servis edilir.

à Maintenon *karışım*

150 gr mantarı yıkayın ve jülyen doğrayın, 10 gr tereyağda pişirin. İnce kıyılmış, ağartılmış ve tereyağda kavrulmuş yarım kilo soğan ve yarım litre koyu beşamelle *Soubise* püre hazırlayın. Tuz, karabiber ve az miktarda muskat rendesi katın. Mantarları da ekledikten sonra iki yumurta sarısıyla terbiye edin. Çeşnisini ayarlayın.

maison Bir yemeğin, o lokantada yapıldığını, orijinal olduğunu, servis edildiği *maison*'dan (lokanta) başka bir yerden gelmediğini belirten tanımlama.

Maison Dorée (La) 1840 yılına doğru, Paris'te, Des Italiens Bulvarı'nda, *Café Hardy*'nin yerine açılan restoran. *La Maison Dorée* (ya da çok sayıda dostlarıyla birlikte burada akşam yemekleri yiyen Balzac'ın, sonra da Zola'nın dediği gibi *Maison d'Or*) (Proust buradan *Un Amour de Swann* [Swann'ın Bir Aşkı] adlı kitabında söz eder), özellikle de gece yemekleriyle büyük bir moda haline gelir. Gece hayatını sevenler buraya, özellikle de gümüş bir ızgarada, gözleri önünde pişen Richelieu domuz sucuğunu yemek için gelir. Şampanyaları serttir ama mahzenleri İkinci İmparatorluk Dönemi'nin çok sayıda şarabını barındırır. İşletme 1870 yılında yerini başka ticarethanelere bırakır. Vahşi hayvanların birbirini kovala-

dığı fresklerle süslü altın yaldızlı bronz balkonları ve ön cephesiyle tarihi anıt olarak sınıflandırılır.

maître d'hôtel [metrdotel] Büyük lokantalarda salondaki servisi yöneten kişi. *Maître d'hôtel*'in emri altında servisin değişik kısımlarını yöneten değişik birim şefleri bulunur. Servisin gerektiği gibi yapılmasına dikkat etmek ve bunun için de hem mahzeni hem de mutfağı iyi tanımak zorundadır. Bazen bazı yemekleri müşterilerin önünde tamamlar (kesme, flambe etme, hatta *steak* tartar hazırlanması, fileto halinde sunulacak balıkların sunumu vb) ve müşterilerin mönüden yaptıkları seçimlerde danışman rolü oynar.

Bir zamanlar asillerin evlerinde çalışan *maître d'hôtel*'ler masa servisiyle ilgili her türlü sorumluluğu üstlenen mutfak görevlileriydi. Sarayda bu görev, her zaman belinde kılıç ve parmağında elmas yüzük taşıyan zengin giysiler içindeki büyük bir senyör tarafından yürütülen önemli bir görevdi (altın kaplama asa bunun göstergesiydi).

Audiger, *Maison Reglée* (1692) adlı kitabında *maître d'hôtel*'in bir evdeki yerini kesin olarak tanımlar: "Harcamaları denetler, aşçıları seçer, ekmek, şarap ve et satın alır. Senyörün serviste görmek isteyebileceği değişik sofra donanımını ayarlar ve bulundurur."

maître d'hôtel (tereyağ) Izgara etler ve balıklar, kızarmış balıklar ya da taze sebzeler yanında, ister soslukta (yumuşatılmış halde) ister yuvarlak dilimler halinde (buzdolabında katılaştırıldıktan sonra) servis edilen karışık tereyağa (kıyılmış maydanoz ve limon sulu) verilen ad.
▶ Tarif: TEREYAĞ

makarna *bkz.* macaroni [düdük makarna], spagetti

makas Yıkamak için genellikle birbirinden ayrılabilen iki ağızdan ve bazen kertikleri ya da çıkıntıları bulunan, değişik kullanımlara (çekirdek çıkarıcı, fındık kırıcı ve ceviz kırıcı, konserve açıcı, kapsül çıkarıcı vb) yönelik mutfak aracı.
• MUTFAK MAKASI. İki ağızlı (19-32 cm) olan bu makas bitkisel otları, bazı et ya da sebze atıklarını kesmekte kullanılır.
• BALIK MAKASI. Güçlü kalın ağızları bazen düz bazen tırtıklı olan bu makas balıkların değişik uzantılarını kesmekte kullanılır (yüzgeçler, kuyruk, kalın kılçıklar ve kafa).
• KÜMES HAYVANLARI MAKASI (ya da SEKATÖR). Ağzı daha kısa olan bu güçlü makas çiğ kümes hayvanlarını ya da pişmiş parçalarını, kemiklerini vb kesmekte kullanılır.
• ÜZÜM MAKASI. Gümüş ya da gümüş kaplama metaldendir. Bu masa aksesuarı büyük üzüm salkımlarını parçalamakta kullanılır.

makrobiyotik beslenme Japon Budist ekolü *zen*'in *yin* (dişi) ve *yang* (erkek) ilkelerinin dengesine dayanan beslenme biçimi. "Oshawa" adıyla tanınan Sakurazawa Nyoti (1893-1966) tarafından oluşturulan makrobiyotik beslenme, Fransa'da 1950'li yılların sonunda ortaya çıktı. Az ya da çok *ying* ve *yang* kabul edilen bireylerin kimliğine uyarlanan bir düzine kadar rejim içerir. Temel besinler tam tahıllar ve kuru sebzelerdir. En geniş rejimler birkaç yeşil sebze ve çok az miktarda balığı kabul eder. Etler, meyveler ve alkol yasaktır. İzin verilen tek içecek çaydır.

málaga Endülüs'te, Malaga limanı çevresinde üretilen İspanyol tatlı şarabı. *Xérès* ve *manzanilla* gibi *malaga* da, değişik yaşlarda şaraplar içeren ve eksilen kısmın daha genç bir şarapla telafi edildiği meşe fıçılarda yıllandırılır. En eski fıçılar her zaman dolu kalır.

Bir zamanlar Büyük Britanya ve ABD'de çok rağbet gören bu şarap, günümüzde özellikle de Almanya ve İskandinav ülkelerine ihraç edilir.

malakoff Klasik mutfağın değişik pastalarına verilen ad. En bilinen *malakoff*, iki *dacquoise* hamuru arasına ve üzerine kahveli *mousse* sürülmesi, pudra şekeri serpilmesi ve çevresinin kavrulmuş ve dövülmüş bademle kaplanmasıyla hazırlanır. Başka bir versiyonu yufkadan hazırlanmış bir taban ya da *génoise* taban üzerine *à chou* hamurundan bir halka yerleştirilmesi ve ortasının *glace plombières*, krem şantiyi ya da başka bir soğuk ve köpüksü karışımla doldurulmasıyla hazırlanır.

İsviçre'nin Vaud kantonunda, özellikle de Vinzel'de *malakoff* bir tür peynirli *beignet*'dir.

malanga Kabuğu kahverengi, eti beyaz, çok sert, yenebilir büyük kök. Antiller'de rendelenerek *acra* hazırlamakta kullanılır.

malibu Buz üzerinde soğutularak ya da meyve suyu ya da soda eklenerek tüketilen, tatlı hindistancevizi likörü.

malt Filizlenme süreci yapay olarak kesintiye uğratılan arpayı tanımlayan İngilizce sözcük. Bu tahıl kurutulduktan sonra kavrulur, un haline getirilir ve bira üretiminde hammadde olarak kullanılır.

Malt, enzimlerin etkisi altında dekstrine ve şekere dönüşen, bira şırası elde edilmesine olanak sağlayan amidon içerir. Maltın yükseltildiği sıcaklığa göre (bazen karamelleşene kadar) değişik renklerde biralar elde edilir. Damıtma işleminden sonra aynı şıradan viski de üretilebilir. Malt kahve yerine de kullanılır.

Malta usulü *bkz.* maltaise (à la)

maltais Portakal şekerlemesi ve toz badem bazlı, üzeri fondanla kaplı taze pötifur.

maltais
100 gr toz şekeri 100 gr toz bademle karıştırın. Bir likör bardağı rom, 60 gr çok ince kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi ve kıvam vermesi için 2-3 kaşık portakal suyu ekleyin. Hamuru bir tepsi üzerine beş mm kalınlığında açın (dikkatli olun, çünkü çok kırılgandır). Üç cm çapında bir kalıpla parçalar kesin ve 12 saat kurumaya bırakın. 100 gr fondanı 35° C'de eritin. Yarısını karmenle boyayın. Daire biçimli parçaların yarısını pembe fondanla, diğer yarısını beyaz fondanla kaplayın. Melekotu şekerlemesinden uzun eşkenar dörtgenler kesin ve her bir pastanın üzerine küçük bir yıldız yapın. Servis anına kadar soğukta saklayın.

maltaise (à la) [Malta usulü] Portakal içeren tatlı ya da tuzlu yiyeceklere verilen ad (esas olarak kan rengi yiyeceklere *maltaise* denir). Aynı adlandırma, buğulama balık ya da suda haşlanmış sebzeler (kuşkonmaz, pazı, yabanenginarı) yanında sunulan portakal suyu ve kabuğu eklenmiş *Hollandaise* sos için de kullanılır. *À la maltaise* kalıp dondurma portakal glazesiyle kaplanır ve içinde mandalina kokulu krem şantiyi bulunur.
▶ Tarifler: ÇİLEK, MEYVE SALATASI

malzemeler Hafif ateşte pişen bir yemeğe tariflere uygun biçimde katılan değişik parçaların tamamı: Domuz yağı parçaları, havuçlar, yabani sarmısak ve soğanlar, garnitür demeti, şarap, alkol, sıvıyağ, sirke, sarmısak, karabiber, tuz, aromalı bitkiler vb.

mamirolle Pastörize inek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı çiğken preslenen ve kırmızı ve pürüzsüz kabuğu yıkanan peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Mamirolle*, boyu 15 cm ve kenar uzunluğu 5-6 cm, ağırlığı 500-600 gr olan bir dikdörtgen ekmek biçiminde satılır. Baharatlı bir tadı vardır. Franche-Comté'de, Besançon'un doğusundaki Mamirolle'de kurulan ünlü ulusal süt endüstrisi okulunda üretilir.

mancelle (à la) [Mans usulü] Mans ve çevresinin mutfağına özgü, özellikle de kümes hayvanları eti, domuz kıyması, yaban adatavşanı eti içeren yemeklere ve yumurtaların enginar tabanı ve dilimlenmiş patatesle karıştırıldığı bir omlete verilen ad.

manche à gigot (but tutucu) Vidalı bir anahtarla donatılmış saplı bir pens. Bir but ya da jambonun ucundaki kemiğe geçirilerek anahtarla sıkıştırılır ve kesim sırasında sabit tutulmasını sağlar. *Manche à gigot*, parçası olduğu kesim takımının (çatal ve bıçak) yanında sunulur.

manchego Dişi koyun sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, Manche kökenli, harcı çiğken preslenen ve yıkanmış doğal bir kabuğu olan İspanyol AOC peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 25 cm çapında ve 10 cm kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. Taze, kuru ya da beş yıl yıllandırma, 20-60 gün olgunlaştırma sonrasında satılabilir. Çok yağlı harcı olgunlaştırıldıktan sonra sertleşir, bazen küçük delikler içerir. Oldukça güçlü ve buruk bir tadı vardır. *Manchego en aceite* zeytinyağında saklanır.

manchette [manşet] Karaca but, kotletler, but ya da jambon gibi bazı parçaları tabağa yerleştirirken açıkta kalan kemik kısmına (eti sıyrılmış) sarmak için hazırlanan beyaz bir kâğıt parçası.

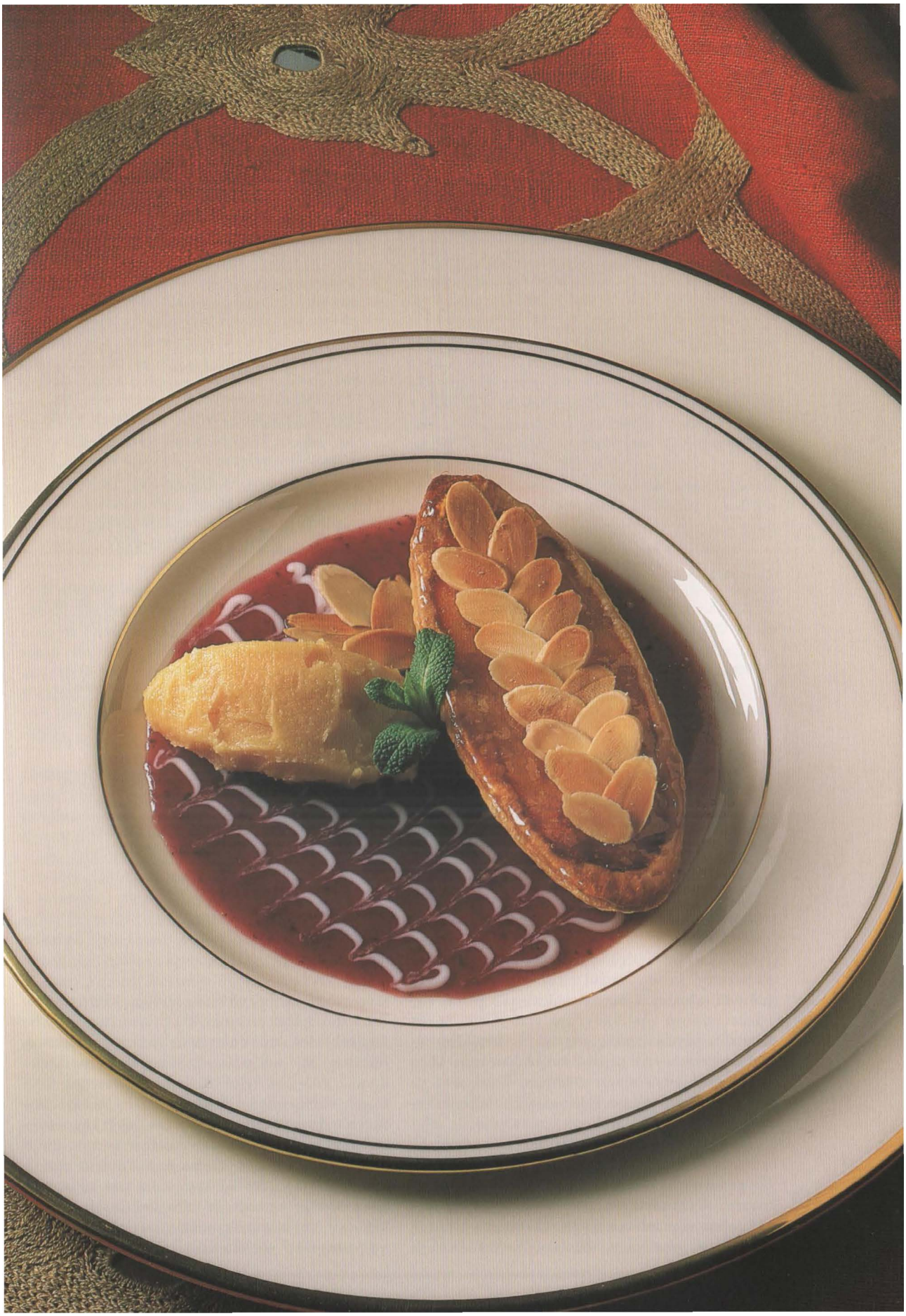
manchon Bisküvi hamuru ya da badem ezmesine sigara biçimi verildikten sonra içine Chiboust kreması ya da pralinli tereyağlı krema doldurulmasıyla hazırlanan soğuk pötifur. *Manchon*'un iki ucu, boyalı toz bademe ya da dövülmüş antepfıstığına batırılır.

manda *Bovidae* familyasından, Afrika'da yabani, Hindistan'da evcil gevişgetiren. Genç mandaların, özellikle de dişi olanlarının eti gevrektir, sığıra yakın bir tadı vardır. Manda sütü % 7 yağlı madde içerir ve Hindistan'a özgü *surati*, İtalyan *mozzarella* ya da ülkenin güneyinde daha kaliteli olan *burriello* gibi peynirlerin üretiminde kullanılır.

mandalina Turunçgiller familyasından, Çin kökenli mandalina ağacının meyvesi (Bkz. *Portakallar ve Mandalinalar Tablosu*, PORTAKAL). Hafif basık küre biçimindeki mandalina şekerli ve kokuludur ama çok çekirdekli olduğundan klementin adlı türünün yerini alma eğilimi görülür. Az enerji veren (100 gr'da 40 Kcal) mandalina, C vitamini ve kalsiyum açısından zengindir. Aralık ortası ve Mayıs arasında pazarlarda bulunur. Genellikle sade yenir ama şekerlemesi yapılabildiği gibi yemeklerde ve hamurişlerinde portakal gibi kullanılır. Tatlılarda kullanıldığında *kirsch* ya da eski bir *fine* ile lezzeti artırılabilir. Kabuğuysa likör hazırlanmasında kullanılır. Türkiye'deki mandalina üretimi Akdeniz ve Ege yörelerinde yoğunlaşmıştır.

kırağılı mandalinalar
Kalın kabuklu büyük mandalinaların üst kısmını kapak gibi kesin. Kabuğu parçalamadan içlerini boşaltın. Kabuk ve kapakları dondurucuya koyun. Çıkardı-

▶
Mandalinalı pasta
Tarifi için 668. sayfaya bakınız



Değişik mandalina türlerinin ve mandalina melezlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Mandalinalar				
"Adi"	İtalya, Tunus	Ocak başı-Mart ortası	Düz, sarı, basık eti sarı-portakal rengi, çok çekirdekli	Az şekerli, biraz ekşi
Dancy	Florida	Ocak ortası-Mart ortası	Düz, sarı-portakal rengi, küre biçimli, eti portakal rengi, çekirdeksiz ya da az çekirdekli	Az şekerli, biraz ekşi
Fortuna	İspanya, Fas	Şubat ortası-Nisan sonu	Düz, sarı-portakal rengi, küre biçimli, eti portakal rengi, çekirdeksiz ya da az çekirdekli	Az şekerli, biraz ekşi
Nova (clemenvilla)	İspanya, Fas	Ocak başı-Şubat sonu	Benekli, portakal rengi-kırmızı, küre biçimli, eti portakal rengi az çekirdekli, kabuğu yapışkan	Az şekerli, biraz ekşi
Palazelli	İtalya	Ocak-Şubat	Basık, portakal rengi kabuğu yumrulu, kırılgan, az çekirdekli	Az sulu, biraz ekşi, az şekerli
Satsuma *okitsu*	İspanya, Güney Amerika	Eylül ortası-Kasım ortası	Düz, yeşil-sarı renkli, basık, eti portakal rengi, çekirdeksiz	Az şekerli, biraz ekşi
Satsuma *clausellina*	İspanya, Güney Amerika	Eylül ortası-Ekim sonu	Düz, yeşil-sarı renkli, basık, eti portakal rengi, çekirdeksiz	Az şekerli, biraz ekşi
"Adi" satsuma	İspanya, Güney Amerika	Ekim başı-Aralık sonu	Düz, yeşil-sarı renkli, basık, eti portakal rengi, çekirdeksiz	Az şekerli, biraz ekşi
Tangelo'lar*				
Minneola	İsrail, Güney Afrika	Ocak ortası-Mart ortası	Düz, koyu portakal rengi, sap kısmı bombeli küre biçimli, eti portakal rengi, az çekirdekli	Az ile çok şekerli, biraz ekşi
Orlando	İspanya, İsrail, Birleşik Devletler	Ocak ortası Mart ortası	Benekli, portakal rengi, basık eti portakal rengi, az çekirdekli	Az şekerli, biraz şekerli
Tangor'lar*				
Ellendale	Güney Amerika Güney Afrika	Temmuz-Eylül	Düz, portakal rengi, basık, eti portakal rengi, az ile çok çekirdekli	Az ile çok şekerli, ve ekşi
Murcott	İsrail, Güney Amerika, Güney Afrika	Mart başı-Mayıs	Düz, koyu portakal rengi, basık, eti portakal rengi, az ile çok çekirdekli	Az şekerli, biraz ekşi
Ortanique	İspanya, Fas İsrail	Mart başı-Mayıs sonu	Pürtüklü, portakal rengi, armut biçimli, eti portakal rengi, az çekirdekli	Az şekerli, biraz, ekşi

* *Tangelo : Mandalina ve pomelo'nun melezi*
** *Tangor : Mandalina ve portakalın melezi*
Kaynak: Korsika INRA-CIRAD.

ğınız dilimleri ezin, suyunu çıkarın ve yarım kilo mandalina suyu için 300 gr toz şeker katın. Şekeri mandalina suyunda eritin (yoğnluk: 1,1799). Bir sorbe kabında yumuşak kalacak kadar dondurun. Mandalinayı bu dondurmayla doldurun, kapaklarını da üzerine yerleştirerek iyice donması için buzluğu koyun.

mandalinalı pasta

125 gr soyulmuş bademi havanda dövün ve içine teker teker dört yumurta kırıp karıştırın. Dört parça ince kıyılmış mandalina kabuğu, 125 gr pudra şekeri, üç damla sıvı vanilya, iki damla acı badem esansı ve iki çorba kaşığı ince elekten geçirilmiş kayısı marmeladı katın. İyice karıştırın. 300 gr hamuru açın ve bir *flan* kalıbının altına döşeyin. Önce bir tabaka mandalina marmeladı sürün. Üzerini bademli karışımla doldurun. Yüzeyini iyice düzleştirin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Pastayı çıkarın ve soğumaya bırakın. Üç çorba kaşığı kayısı marmeladını elekten geçirin ve pastanın üzerine sürün. Taze nane yaprakları, ortadan ikiye kesilmiş mandalina dilimleri ve dövüldükten sonra kısa bir süre fırında kavrulmuş bademle süsleyin. Soğuk bir yere kaldırın. Servis anında, pastayı servis tabağına alın ve pastanın içi görülebilecek biçimde bir iki dilimi

keserek ayırın. (Bkz. 667. sayfadaki Fotoğraf)

PARİS'TEKİ *LASSERRE* RESTORANININ TARİFİ

portakal şekerlemesi jülyenli mandalinalar

"1,5 kilo mandalinanın kabuklarını soyun ve çok ince dilimler halinde doğrayın. 250 gr su ve 125 gr şekerle hazırladığınız şerbetin içinde kaynatın ve yarım küre biçimindeki bir kalıbın dibine döşeyin. 250 gr mandalina suyu ve 50 gr şekeri karıştırın, ısıtın ve üç yaprak jelatin katın. Soğumaya bırakın. Ardından 50 gr mandalina emperyal ve 250 gr çırpılmış krema ekleyin. Kalıbı yarı yüksekliğe kadar bu *mousse*'la doldurun. Üzerine birkaç ince dilim portakal kabuğu şekerlemesi ve kalıptan biraz daha küçük çapta bir *génoise* koyun. *Mousse*'la doldurun. En üste kavrulmuş badem parçacıkları serpin ve *sablé* hamurundan bir tabanla bitirin. Servis anında kalıptan çıkarın. Yeni soyulmuş mandalina dilimleriyle süslediğiniz tabaklarla, yanında 250 gr mandalina suyu, dört yumurta sarısı ve 50 gr şekeri çırparak hazırladığınız ve kısa bir süre pişirerek soğuttuğunuz sosla servis edin."

mandolin Paslanmaz çelikten yapılma, yeri ayarlanabilir, biri düz diğeri tırtıklı iki kesici ağzın bir tahta ya da metal çerçeve içine yerleştirilmesiyle hazırlanan sebze kesme aleti. Kesim işlemi sırasında hareketli bir zemin mandolinin eğilmesine olanak sağlar. Bu aletle bazı sebzeler (lahana, havuç ve şalgam) çok ince jülyen ve patatesler tırtıklı ya da cipslik doğranabilir.

manganez Tam tahıllarda, cevizlerde ve çayda bulunan, kuru ve yeşil sebzelerde az miktarda bulunan, süt ürünleri ve etlerde rastlanmayan oligoelement. Birçok enzimin etkinliği için gerekli olan manganez, insülin salgılanmasını artırır ve glikozun hücreler tarafından emilimini kolaylaştırır. Ayrıca kemiklerin ve kıkırdakların gelişimi için gereklidir.

mango [hintkirazı] *Anocardiacae* familyasından, birçok türü bulunan egzotik mango ağacının meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Büyük ya da küçük, yuvarlak, armut biçimli ya da sivri olan mango sarı, kırmızı ya da mor alacalı yeşil bir kabuğa sahiptir. Portakal rengi, sulu ve çok kokulu eti çok büyük yassı bir çekirdeğe yapışıktır. 100 gr'da 62 Kcal sağlayan mango, demir, provitamin A, C ve B vitaminleri açısından zengindir. Genellikle ağızda eriyen şekerli eti, damakta mayhoş bir tat bırakır. Lifli, limon, muz ya da nane tatlı da olabilir.

Malezya kökenli olan uzun mango ağacı 16. yüzyıla doğru önce Afrika'ya, sonra Güney Amerika'ya girer. Asya'da ve Antiller'de, henüz yeşil olan mangolar çiğ ya da pişmiş halde etler ya da balıkların garnitürü ya da ordövr olarak kullanılır. Mangolu *chutney* ünlü mangolu yemekler arasındadır. Brezilya (Eylül-Ocak arası), Burkina Faso ve Fildişi Kıyısı'ndan (Mart-Temmuz arası) gelen mango neredeyse yıl boyu bulunabilir.

Olgun mangolar bazı yemeklerin yanında sunulur ama özellikle de karışık salatalara katılır. Ayrıca sorbeler, reçeller, marmelatlar ve jöleler hazırlanmasında da kullanılır. Avokado gibi ikiye kesilerek küçük bir kaşıkla yenebilir ya da derisiyle birlikte kalın dilimler halinde doğranarak yalnızca eti ya da kabuğuyla birlikte servis edilebilir.

▶ Tarifler: ÖRDEK, SORBE

mangusten *Clusiaceae* familyasından, Malezya kökenli mangustan ağacının yuvarlak ve pütürlü meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Bir portakal büyüklüğündeki mangustenin kalın, çok sert ve olgunlaştıkça koyulaşan bir kabuğu, 5-6 iç odacıktan oluşan beyaz renkli, lezzetli ve çok kokulu bir eti vardır. Mangusten ya da mangust iyice olgunlaşınca, sade, soyulmuş ve ikiye kesilmiş olarak yenir. Reçeller, sorbeler ve egzotik salatalarda kullanılır. Endonezya'da sirkesi yapılır ve tohumlarından *kokum* yağı adı verilen koyu bir yağ çıkarılır.

manhattan Geleneksel olarak, bir ölçü kırmızı vermut, iki ölçü viski, iki damla *Angostura bitter* ve limon kabuğu rendesinin karıştırma bardağı içinde karıştırılmasıyla hazırlanan *short drink* kokteyl (Bkz. KOKTEYL). Manhattan, buzla ya da kırık buz üzerinde servis edilir. 1882 yılında, kokteyl sanatının emekleme döneminde, birçok varyantı yapılırdı.

manon Krema ve şeker bazlı, taze krema doldurulmuş şekerleme. Bazen *demi-noix* doldurulan *manon*'lar *pralin*'li *ballotin*'lere özel bir lezzet verir.

manqué On dokuzuncu yüzyılın ünlü pasta şefi Félix tarafından bulunduğu varsayılan Paris pastası. Yumurta akları topaklanınca Savoy bisküvisi karışımını tutturamayan (*manqué*) Félix malzemeyi boşa harcamamak için erimiş tereyağ ve dövülmüş badem ekleyerek, pişmiş tikten sonra üzerini pralinli bisküviyle kaplar.

"Buluşu" çok geçmeden öylesine ünlü ve öylesine yaygın bir spesiyalite haline gelir ki, "*manqué* kalıbı" adı verilen özel bir kalıp bile yaratılır (Bkz. KALIP).

Günümüzde biraz değişikliğe uğramış olan *manqué* tarifi pastacılığın büyük klasiklerinden biri sayılır. *Manqué*'ye dövülmüş fındık, kuru üzüm, meyve şekerlemeleri, anason, likör, alkol vb ile koku verilebilir. *Manqué* krema, reçel, meyve şekerlemeleriyle süslenebilir ya da fondanla kaplanabilir.

manqué *hamuru: Hazırlama*

100 gr tereyağı eritin ama renk almasına izin vermeyin. Altı yumurtanın akıyla sarısını ayırın. Sarılarını derin bir kaba koyarak 200 gr toz şeker ve bir paket

şekerli vanilyayla karıştırın. Bu karışımı çırpıcıyla beyazlayana ve kabarana kadar çırptıktan sonra 150 gr elenmiş un, erimiş tereyağ ve yarım bardak rom likörü ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla iyice çırpın ve hamura iyice yedirin. İsteğe göre aroma katın.

limonlu manqué

Bir limonun kabuğunu soyun, iki dakika kaynar suda ağartın, soğuk suyla soğutun, kurulayın ve çok ince jülyen doğrayın. 100 gr ağaçkavunu şekerlemesinden küçük parçalar kesin. Bir *manqué* hamuru hazırlayın. Yumurta aklarından hemen önce ağaçkavunu ve limon kabuklarını ekleyin. 200° C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirdikten sonra ılımaya bırakın. Kalıbından çıkarın ve tamamen soğumasını bekleyin. İki yumurta akını hafif çırpın ve içine bir çorba kaşığı limonsuyu ve azar azar pudra şekeri katarak kolay yayılacak bir karışım elde edin. Pastayı bu glazeyle kaplayın ve ağaçkavunu şekerlemeleri parçalarıyla süsleyin.

Mans usulü *bkz.* mancelle (à la)

manşet *bkz.* manchette

mantar Serin ve nemli yerlerde, besleyici bir destek (humus, kök, tahta) üzerinde gelişen, emeçten (bir tür küf) gelen çiçeksiz klorofilsiz bitki. Birçok mantar türü bütün olarak ya da sapı koparılarak yenebilir. İçlerinden birçoğu çok miktarda su içerir ama besin değerleri yapraklı sebzelerin üzerindedir. Az ya da çok kalorili (örneğin şemsiye mantarı, *chantarelle*'den sekiz kat daha kalorilidir) ve protein açısından zengin yenebilir mantarlar (Bkz. Tablo), yetiştirilen türleri (esas olarak "yatak" mantarları ya da "Paris" mantarları) ve "toplama" denilen birçok türü (*bolet*'ler, yumurta mantarı, sığır dili mantarı, borazan mantarı) kapsar. Az bulunan ve pahalı (yetiştirilmeye başlandıkları için) olan kuzumantarı ve domalan çok eskilere dayanan gastronomik bir üne sahiptir.

■ **Toplama mantarlar.** Yabani mantarların toplanması şüphesiz yemiş toplanması kadar eskilere dayanır. Ortaçağ'da, Fransa'da, en çok sevilen toplama mantar tanınması kolay olan *psalliote*'tu. Taş mantarları ancak 18. yüzyılda "keşfedildi".

Mantar toplayıcılığında en önemli konu tanımaktır çünkü içlerinden bazıları zehirli, hatta tehlikeli ve ölümcüldür. Mantar toplandığında ya da satın alındığında taze ve körpe olmasına ve kurtlu olmamasına dikkat edilmelidir. Mümkün olduğunca kısa sürede pişirilmelidir çünkü *chanterelle* ve taş mantarları soğuk bir yerde 2-3 gün saklanabilirken, altın yumurta mantarları, şemsiye mantarları ve özellikle de *coprin*'ler hiç dayanmazlar.

■ **Hazırlama.** Toplama mantarların aromasını korumak için soymamak, yıkamamak gerekir. Temizlemek için yalnızca önce nemli ardından kuru bir bezle silmek yeterlidir. Saplarının sert lifli ya da kurtlu kısımları kesilmelidir. Kurt yoksa, topraklı dip kısmını koparmak yeterli olur. Yalnızca nemle yumuşayan (su salan *olivacé* ve bazı *bolet*'ler) ve kütikülleri acı olanlar (*cortinaire*'ler ve *pholite*'ler) soyulur. *Bolet*'lerin fazla süngersi tüpleri ve yapraklı türlerinin fazla olgunlaşan yaprakları koparılır. Mantarlar çok topraklıysa (kuzumantarları), mümkünse birçok kez su değiştirerek, hızlıca yıkanır ama suda bekletilmez. Son olarak, istisnai olarak ağartılır.

■ **Kullanımları.** Mantarlar, bir garnitür ya da kendi başına bir yemek olabilen taş mantarları, yumurta mantarları ve kültür mantarları dışında, gerçek bir sebzeden çok lezzetli ve hoş bir çeşnidir. Bazı türleri çiğ de yense de (*oronge*'lar, *coprin*'ler, yatak mantarları) çoğu pişirilerek yenir (emaye, toprak ya da cam tencere tercih edilir). Suyunu salarak koku vermelerini sağlamak için kısık ateşte uzun süre pişirilir. Bazen suyundan çorba yapılır. Sıvıyağda (tercihen zeytinyağı ya da fındık yağı) ya da tereyağda sote edilir. Bir sosa ya da yahniye doğrudan katılır. Fazla piştiklerinde bütün lezzetlerini kaybeder, sertleşirler. Pişirme sürecinin sonunda tuz atılır ve isteğe bağlı olarak sarmısak, yabani sarmısak ve maydanozla çeşni katılır ancak bu malzemeler makul düzeyde kullanılmalıdır ki mantarın lezzeti bozulmasın.

■ **Saklama.** Desikasyon eti kuru olan türlere (*chanterelle*, *craterelle*, kuzumantarları) ve taş mantarlarına (ince yapraklı kesik şapkalar) uygundur. Etli türler kavanozlara doldurularak sterilize edilir ya da dondurulur. Mantarlar sıvıyağ içinde, sirkede ya da salamura olarak da saklanabilir. (Konserve kutuda, sade ya da önceden salamura edilmiş mantarlar da bulunur ama daha az lezzetlidirler.)

■ **Mantar aroması.** Mantarların koku karakteri başka gıda maddelerinde, örneğin kabuğu küflü peynirlerde de bulunur. Mikroorganizmaların etkisiyle linoleik asidin çözünmesine bağlıdır. Bu aromadan sorumlu molekül bilinen (kimyasal) anlamıyla bir "alkol"dür ve bol miktarda bulunduğu kültür mantarının karakteristik özelliğidir.

mantar Palamutgiller familyasından, Portekiz, Fas, Les Landes ve Akdeniz havzasının batı kısmında yetişen mantar meşesinin kabuğunun dış kısmı. Yoğunluğu düşük, izole edici, çürümez, fazla yanıcı olmayan ve az geçirgen, yanal genleşme olmadan sıkıştırılma özelliği veren özel bir esnekliğe sahiptir. Ayrıca nemli bile olsa düz çeperlere çok iyi yapışarak kapaklar için ideal bir malzeme oluşturur.

manyok Sütleğengiller familyasından, kökleri yenebilir, eti beyaz, kabuğu kahverengi, sebze olarak ve tapyoka üretmek için kullanılan bitki (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE).

Brezilya kökenli ve Güney ve Orta Amerika'da çok yaygın olan manyok, Afrika'ya köle ticareti sırasında girmiş ve temel besin maddelerinden biri haline gelmiştir (dövülen, toz haline getirilen tapyokadan tuzlu ya da tatlı galetalar, lapalar ve *foutou* yapılır). Asya'da da yetiştirilir.

MANTARLAR



Mor mantar



Sığır dili mantarı



Zenci başlı taşmantar



Çörek mantarı (Ayı mantarı, Bordeaux taşmantarı)



Silindir chanterelle



Craterellus (Borazan mantarı)



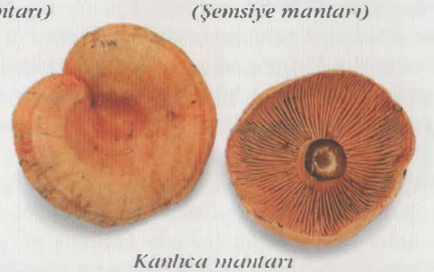
Leptota (Şemsiye mantarı)



Laccaire améthyste



Marasme d'oréade (sahte keçimantarı)



Kanlıca mantarı



Yumurta mantarı



Shiitake



Karakız mantarı



Altın yumurta mantarı



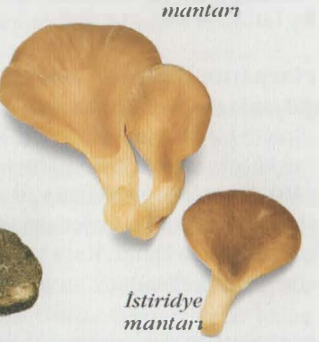
Kültür mantarı (Paris mantarı)



Kuzu mantarı



Domalan (keme)



İstiridye mantarı

- Tatlı manyok çok enerji verir (100 gr'da 262 Kcal). Karbonhidrat açısından zengin, protid, vitamin ve mineral tuzlar açısından fakirdir.

Kökü, kabukları soyulduktan, yıkandıktan ve doğrandıktan sonra tuzlu suda pişirilir. Patates gibi pişirilerek et ve balıkların yanında sunulur. Manyoktan ekmek, pasta, çorba ve yahnilerin yapımında kullanılan bir un elde edilir.

Ağaççığının yaprakları ıspanak gibi (Antiller *brède*'i) pişirilir.

- Acı manyok gıda sanayiine yöneliktir. Santrifüj yöntemiyle elde edilen, pişirilen, doğranan ve kurutulan fekülü tapyoka elde edilmesini sağlar.

Son olarak, Brezilya'da, manyok *cavim* adlı bir *eau-de-vie*'nin hazırlanmasında kullanılır.

manzanilla Endülüs'te, Jerez yakınlarında, *xérès* ile aynı üzümden ve aynı yöntemle üretilen ve bu şarabın bir varyantı kabul edilen İspanyol şarabı. Aslında daha açık renkli, daha sek, yıllandıkça renk ve sertlik kazanan başka bir şarap söz konusudur.

Tapas, *catavino* adı verilen özel bir bardakta içilen *manzanilla* ile özellikle iyi gider.

maquée Peynir mayası katılmış inek sütünden, tülbent üzerinde süzülen, Walonne kökenli çiğ beyaz peynir. Süzdürme sonrasında hafifçe çırpılır ve krema kıvamı alır. *Maquée*, ekmek üzerine sürülerek, ister üzerine tuz serpilerek ve yanında kırmızı turpla, ister üzerine ham şeker serpilerek tatlı olarak yenir.

maraîchère (à la) [Bostancı usulü] Bostan ürünlerinin bulunduğu yemeklere Fransa'da verilen ad. Aynı adlandırma küçük dişler halinde kesilmiş ve glaze edilmiş havuçlar, glaze arpacık soğanları, içi doldurulmuş ve hafif ateşte pişmiş salatalık ve tereyağda pişmiş enginar tabanı dilimleri garnitürüyle sunulan, kızartılmış ya da hafif ateşte pişmiş büyük kırmızı et parçaları için de kullanılır. Başka bir *maraîchère*, garnitür tereyağda pişmiş Brüksel lahanasıyla, *velouté*'ye katılmış tekesakalı ve yuvarlak kesilerek kızartılmış patatesi bir araya getirir. Yanında sunulan sos terbiyeli bir deglazaj suyu ya da elekten geçirildikten sonra yağı alınan pişirme suyundan oluşabilir.
▶ Tarif: TEPSİDE YUMURTA

Marasme d'Orade Hoş kokulu, çayırlıklarda bol miktarda yetişen (çember ya da "büyücü halkası" biçiminde), aynı zamanda "sahte keçimantarı" da denilen küçük mantar (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Sert olan sapı yenmez. Başlığı kurutulur. Nemi alınan bu mantarlar omletlere, et yemeklerine, çorbalara ve soslara katılır. Kuru ya da ıslatılmış halde çeşni niyetine kullanılır.

marasquin Dalmaçya kökenli acı bir kiraz türü olan *marasque*'ın çekirdeklerinden hazırlanan bir *eau-de-vie*'nin tatlandırılmasıyla hazırlanan likör. Zara şehri (bugünkü Hırvatistan'da Zadar) bir zamanlar ünlü bir üretim merkeziydi. *Marasquin* şekerlemecilikte ve pastanecilikte aroma olarak kullanılır.
▶ Tarif: FRUITS RAFRAÎCHIS

Maraş dondurması İlk kez adıyla anıldığı yörede yapılmış bir dondurma türü.

Maraş dondurması

Beş litre sütü ateşte ılıtın. 800 gr toz şekerin bir bardaklık bölümünü 50 gr saleple iyice karıştırarak çırpma teli ile süte yedirin. Sütün sıcaklığı 60° C olunca, şekerin kalanını da ekleyerek yaklaşık yarım saat pişirin. Maraş dondurmasının özelliği olan elastikiyeti sağlamak için savurma işlemi eskiden dövülerek yapılırdı, günümüzdeyse makinelerle yapılmaktadır. Soğutulan süt dondurulur. Kovalara aktarılıp biraz yumuşayınca da, el tokmağı ile sürekli karıştırılarak sakızlanması sağlanır.

marc Yine *marc* adı verilen preslenmiş üzüm salkımlarından elde edilen kat çökeltinin damıtılmasıyla elde edilen *eau-de-vie*. Kabuklar, çekirdekler ve tanesiz salkımlar mayalanmaya bırakıldıktan sonra buharlı imbikle damıtılır. Bu malzemelerin alkol oranı düşüktür ama esansiyel yağlar açısından zengin oluşlarıyla % 70 alkol oranında, güçlü aromalı alkoller üretilmesini sağlar. Şarap üreticisi bölgelerin her birinin farklı kalitede bir *marc*'ı vardır. Fransa'da, Burgonya, Bugey, Champagne ve Franche-Comté *marc*'ları aynı bölgelerin *eau-de-vie*'leriyle yarışabilir. Mutfakta kırmızı etler ve kümes hayvanlarının tütsülenmesinde *marc*, konyağın ya da *calvados*'un yerini almaktadır. Yahni, balık yahnisi, hatta soğan çorbası gibi yemeklerin lezzetini artırır.

marcelin Önce frambuaz reçeli, ardından yumurta ve toz badem bazlı bir karışımla kaplanan ve üzerine pudra şekeri serpilen bir tabandan oluşan pasta.

marchand de vin Kırmızı şarap ve yabani sarmısakla pişirilen yiyeceklere, özellikle de ızgara etlerin yanında sunulan bir çeşnili tereyağa verilen ad. "*Marchand de vin*" balıklar kıyılmış yabani sarmısak içeren kırmızı şarapta haşlandıktan sonra, yoğunlaştırılmış ve tereyağ katılmış pişirme suyuyla kaplanır ve genellikle ızgara altında glaze edilir.
▶ Tarif: TEREYAĞ

Marchesi [Gualtiero] İtalyan aşçı (Milano 1930). Mesleği babasının *Il Mercato* adlı restoranında öğrendi ve öğrenimini 1948-50 yılları arasında Saint-Moritz'deki *Kulm* ve Luzcern'deki otelcilik okulunda sürdürdü. Aile işletmesine geri dönerek, Fransız ürünlerini pazarlamaya yöneldi ve bilgilerini Paris'teki *Ledoyen* ve Roanne'daki *Troisgros*'da iyice geliştirdi. 1977 yılında kendi Milano restoranını açtı ve önce birinci, 1985 yılında ise ikinci Michelin yıldızı-

nı aldı. Sanat ve müziğe düşkünlüğü nedeniyle Brescia'daki *Alberata*'yı kurdu ve üçüncü yıldızını elde etti.

marcillac Kalitesine rağmen üretiminde azalma görülen, Fransa'nın güneybatısına özgü kırmızı ya da roze AOC şarap (Bkz. GÜNEYBATI FRANSA).

maréchal *À l'anglaise* pane ve sote edilen küçük et parçalarına verilen ad. Garnitür kuşkonmaz uçları demeti ve domalan dilimlerinden oluşur. Yemek *chateaubriand* sosu ya da terbiyeli dana eti suyu çemberiyle tamamlanır ama *maître d'hôtel* tereyağla da servis edilebilir. *Maréchal* balıklar beyaz şarapta ve balık fümede mantarlar ve doğranmış domateslerle haşlanır. Pişirme suyu yoğunlaştırıldıktan sonra et glazesi ve tereyağla karıştırılarak sos elde edilir.

maredsous İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu yıkanmış Belçika peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Maredsous* yarım kilo ile 2,5 kilo ağırlığında bir somun ya da kare biçiminde satılır. Esnek ve yoğun bir dokusu, tatlı bir lezzeti vardır.

Marengo Beyaz şarap, domates ve sarmısaklı bir dana ya da piliç eti sotesine verilen ad. Orijinal tarif Dunand'ın, 14 Temmuz 1800 tarihinde İtalya'nın Marengo şehrinde Fransızlar'ın Avusturyalılar karşısında kazandıkları zafer gecesi Napolyon Bonapart için pişirdiği sıvıyağda kızartılmış piliç yemeğidir. Birinci Konsül'ün aşçısının bir piliç, birkaç yumurta ve tatlısu ıstakozları dışında malzemesi olmadığı, tereyağ bile bulamadığı anlatılır. Bu nedenle kümes hayvanını çiğken parçalayıp zeytinyağında domates ve sarmısakla kızarttırdıktan sonra kızartılmış yumurtalar, tatlısu ıstakozları ve krutonlarla servis ettirdiği söylenir. Bu son malzemeler zaman içinde tariften çıkarılmıştır.

▶ Tarif: SOTE

margarin Fransız kimyacı Henri Mège-Mouries tarafından 1869'da yaratılan ve 1872'de piyasaya sürülen inek sütü bazlı yağlı madde. Günümüzdeki tanımı "başlangıç malzemesi, kökeni ve bileşimi ne olursa olsun, tereyağ görünümü sunan ve tereyağla aynı amaçla kullanılmak üzere hazırlanan her gıda maddesi"ne uyarlanabilir. Bu ürün "margarin" adını taşıyan dikdörtgen prizmalar biçiminde paketlenmelidir.

■ **Kullanımları.** Margarin su ya da yağı alınmış süt, su (% 16-18), bitkisel ve hayvansal yağlar ya da yalnızca bitkisel yağlar (% 82) karışımıdır. Hayvansal yağlar ispermeçet balinası ve bazı hamsigillerden (ringa balığı, ançuez, çaçabalığı), bazen içyağı ve erimiş domuz yağından gelir. Bitkisel yağlar yerfıstığı, kolza, ayçiçek, büyük hindistancevizi, değişik hurma türlerinden elde edilir. Bazı katkı maddelerine izin verilir.

- Yemeğe katılan margarinler karışıktır ya da yalnızca bitkisel kökenlidir. Pişirmeye dayanır ama kızartmaya uygun değildir.
- Sürülerek yenen margarinler bitkisel kökenlidir ve hem dokusu hem lezzetiyle tereyağa yaklaşır. Çiğ olarak yenir. Ev yapımı hamurişlerine (özellikle yufkalı yiyecekler) katılır ve bazı mutfak ürünlerinde tereyağın yerini alır.
- Profesyonel margarinler, kıvamları ve kullanımlarına uygun erime noktalarıyla farklılaşır: Yufka hamurları, mayalı hamurlar, kruasan hamurları, kek hamurları ya da kremalar ve dolgu malzemeleri hazırlanması gibi.

margarita Bir *shaker* içinde bir ölçü Cointreau, iki ölçü tekila ve bir kahve kaşığı limon suyunun çalkalanmasıyla hazırlanan *short drink* kokteyl. Margarita yarıya kadar tuzla kırağılanmış bir bardakta servis edilir (Bkz. KOKTEYL).

margaux Yukarı Médoc'un, büyük aroma kalitesine sahip, yumuşak ve içimi kolay, çok iyi yıllanan kırmızı AOC şarabı (Bkz. BORDELAIS).

Marggraf [Andreas Sigismund] Alman bilgin (Berlin 1709-aynı yer 1782). 1747 yılında pancar kökünün beyaz, kristalleştirilebilir, tatlı bir madde içerdiğini keşfetti. Bu maddenin şekerkamışından elde edilenin yerini alabileceğini düşündü ama keşfini uygulamaya dökmenin yolunu bulamadı. Onun çalışmalarını ele alarak, 19. yüzyıl başında, hayalini kurduğu şekerpancarı şekerini keşfedenler başka araştırmacılar (Franz Karl Achard ve Benjamin Delessert) oldu.

Marguery [Nicolas] Fransız aşçı (Dijon 1834-Paris 1910). Paris'teki *Champeaux*'nun eski bulaşıkçısıyken patronun kızıyla evlendi ve acemi bir aşçı olarak önce *Rocher de Cancale*'da ve ardından *Frères Provençaux*'da çalıştı. Sonunda, 1887 yılında, Bonne-Nouvelle Bulvarı'nda kendi adıyla bir restoran açtı. *Marguery*, mahzeniyle ve özellikle de beyaz şaraplı dilbalığı filetolarıyla ün yapan şık, lüks ve gurmelere uygun bir buluşma yeri haline geldi. Değişik yemeklere, özellikle de enginar tabanları üzerine yerleştirilmiş sote sığır filetolarına adını verdi.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

Marie-Brizard İspanya'ya özgü yeşil anason ve yaklaşık 20 farklı aromatik malzemeden oluşan değişik bitkilerle hazırlanan anasonlu likör. *Marie-Brizard*, aynı adı taşıyan ve başka likörler de üreten bir Bordeaux şirketi tarafından üretilmektedir.

Marie-Louise Kuzu ya da koyun eti için hazırlanan bir garnitürün adı. Cevize benzer toplar haline getirildikten sonra tereyağda sote edilen patatesler yanında soğan püresi eklenmiş *duxelle* mantarı ve donuk sos halinde deglaze edilmiş pişirme suyu so-

suyla hazırlanabildiği gibi, bezelye, küçük havuç ve şalgam parçalarıyla doldurulan tarteletlere de bu ad verilir.

marignan Savarin hamurun, üzerine kayısı marmeladı sürülmesi, İtalyan *meringue* kreması ve sepet biçiminde melekotu şeritleriyle kaplanmasıyla hazırlanan pasta.

marignan

75 gr kuru üzümü ılık suda bekleterek şişmesini sağlayın. 15 gr ekmek mayasını çok az miktarda suyla eritin ve 20 gr un ekledikten sonra üzerine 230 gr daha un dökün, kabarmaya bırakın. Yaklaşık 15 dakikanın sonunda un çatlarsa, mayayla birlikte derin bir kaba alın ve 25 gr toz şeker, bir tutam tuz ve hafif çırpılmış üç yumurta ekleyin. Hamuru esnekleştirene kadar iyice yoğurun. Azar azar üç cl su ekleyerek pürüzsüz bir hale getirin. Yarım saat dinlendirin. 80 gr tereyağı eritin ve süzüp kuruladığınız üzümlerle birlikte hamura katın. Hepsini birden, tereyağ sürüp un serptiğiniz 19 cm'lik bir *manqué* kalıbına dökün. Kabarmasını bekleyin. Hamur iki kat hacme ulaştığında, önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz kalıbından bir ızgara üzerine çıkarın ve biraz soğumasını bekleyin. 125 gr şeker, 25 cl su ve 10 cl romla bir şerbet hazırlayın. Henüz ılık olan pastayı bu şerbetle ıslatın. Üzerini, yarım tas ısıtılmış ve elekten geçirilmiş kayısı marmeladıyla kaplayın. 400 gr şeker, dört yumurta akı ve bir likör bardağı romla bir İtalyan *meringue* kreması hazırlayın, pastanın kenarlarına ve üzerine yayın. Üst yüzeyin çevresine uzun bir melekotu şekerlemesi yerleştirin ve iki ucunu sepet kulpu gibi kıvırın.

Marigny İster eriyen patatesler, bezelye ve taze fasulye çubuklarından (tereyağla terbiye edildikten sonra tartelet üzerine döşenmiş) oluşan, ister kremalı mısır taneleri ve küçük toplar halinde kesilerek tereyağda sote edilen patateslerle doldurulmuş enginar tabanlarıyla servis edilen ya da sote edilmiş küçük kırmızı et parçalarından oluşan değişik yemeklere verilen ad. Sos, beyaz şarapla (ya da Madeira şarabıyla) ve terbiyeli dana eti suyuyla deglazajla elde edilir.

Marigny çorbası, beyaz konsomede pişirilen bezelye bazlı, taze fasulye, bezelye, kuzukulağı ve frenkmaydanozu *chiffonade* katılan bir çorbadır.

Marin [François] İlk olarak 1739 yılında basılan *Dons de Comus ou les Délices de la Table* (Domuzun Nimetleri ya da Sofra Lezzetleri) adlı kitabın yazarı olduğu sanılmaktadır. Bu kitap dört kez basılmış ve her seferinde hacmi artırılmıştır. İki Cizvit, Peder Brumoy ve Bougeant tarafından imzalanan önsözü, 18. yüzyıl başına kadarki mutfak tarihinin mükemmel bir özetidir ve mutfak sanatının yemeklerin basitleştirilmesi yönünde gösterdiği gelişmenin altını çizmektedir. Marin'in orijinal tarifleri arasında, "*à l'infante* yumurta" (haşlanan yumurtaların üzerinde, Champagne şarap, portakal, sarmısak ve yabani sarmısaklı bir sos dökülür), dilbalığı filetoları yahnisi, Condé kuzu filetoları (kuzu etine salatalık turşusu ve ançuez parçaları saplandıktan sonra et parçası üzeri aromalı bitkiler ve kapariyle karıştırılmış kıyılmış mantarla kaplanarak domuz barsağına sarılır ve çevrilerek pişirilir), hıyarlı sığır dili, maydanozlu piliç (tereyağla kaplandıktan sonra deriye sarılır ve çevrilerek pişirilir) ve Madam Simone marulları (pirinçli kümes hayvanları etiyle doldurulmuş) sayılabilir.

marinad (marine etme sıvısı) Etler, sakatatlar, av hayvanları ve balıkları, sebzeleri ya da meyveleri değişik sürelerle içinde beklettiğimiz bol çeşnili sıvı. Marinad, malzemelere aroma verdiği gibi, bazı etlerin belirgin ölçüde yumuşatılmasında ve ürünlerin (özellikle de balıklar ve sebzeler) daha uzun süre saklanmasında kullanılır. Marine etme süresi işleme tabi tutulacak malzemenin doğası ve hacmi dışında dış koşullara göre de değişir.

- Pişmiş marinad (sarmısak, garnitür demeti, havuç, yabani sarmısak, sıvıyağ, soğan, biber, maydanoz sapı, tuz, sirke ile kırmızı ve beyaz şarap bazlı) kırmızı etler ve av etleri için kullanılır. Malzemelerin tamamı pişirildikten sonra soğutulur ve etin üzerine dökülür.
- Cam, porselen ya da vernikli toprak bir kap içinde hazırlanan çiğ marinadsa doğrudan kullanılır.
- Enstantane, yani son anda hazırlanan marinadlar her zaman çiğdir ve balıklar (limonlu sıvıyağ, defne, kekik), *beignet* ya da *fritot* malzemeleri (limon, sıvıyağ, maydanoz, karabiber, tuz) ya da *galantine*, pate, güveç vb malzemeleri (konyak, Madeira şarabı ya da porto, yabani sarmısak, tuz, karabiber) için kullanılmasına bağlı olarak değişik malzemelerden oluşur.

Marine edilen malzemeler, malzemeye göre değişen süreler sonunda, marinad içinde süzgeç yardımıyla tersine çevrilir. Yemek hazırlanacağı sırada et ve av eti parçaları iyice süzülür ve sıklıkla fırında kızartılarak pişirilir. Marinad sıvısı daha sonra deglazaj ya da etin yanında sunulacak sosun hazırlanmasında kullanılır.

Etler sosla işlendiğinde ya da hafif ateşte pişirildiğinde, marinadla tamamen ya da kısmen ıslatılır.

"Marinad" sözcüğü Kanada'da baharatlı ve aromalı sirke içinde marine edilen meyveler ve sebzelerden oluşan bir çeşni için de kullanılır. Aynı çeşni Fransa'da İngilizce adıyla *pickle* denir.

büyük kırmızı et parçaları ve av etleri için çiğ marinad

Marine edilecek bütün malzemelere tuz, karabiber ve dört baharat serpin. Malzemeleri yeterli büyüklükte bir kaba doldurun. Bir büyük soğanı, iki yabani sarmısağı ve bir havucu ince ince doğrayarak ekleyin. Dövülmüş iki diş sarmısak, 2-3 maydanoz sapı, bir tutam kekik, kabaca parçalanmış yarım defne yapra-

ğı ve bir karanfil tanesi katın. (Türlü için bir parça kurutulmuş portakal kabuğu ekleyin.) Üzerini kırmızı ya da beyaz şarapla ve az miktarda sirkeyle kaplayın. Tarife göre bir likör bardağı konyak ve az miktarda sıvıyağ ekleyebilirsiniz. Kapağını kapayın ve soğuk bir yerde altı saatle iki gün arası bir süreyle bekletin. Bu süre zarfında eti 2-3 kez çevirin.

büyük kırmızı et parçaları ve av etleri için pişmiş marinad
Bir büyük soğan ve iki yabani sarmısağı ince ince kıyarak ve bir havucu da küçük küçük doğrayarak sıvıyağda hafif renk alana kadar kavurun. Üzerini kırmızı ya da beyaz şarapla (tarife göre) kaplayın ve az miktarda sirke ekleyin. 2-3 maydanoz sapı, bir sap kekik, kabaca parçalanmış yarım defne yaprağı, bir kereviz sapı, bir diş sarmısak, karabiber taneleri, bir karanfil tanesi, ardıç yemişleri, kişniş taneleri, birkaç adet biberiye ve tuz ekleyin. Kaynatın ve yarım saat kısık ateşte pişmeye bırakın. Bundan sonra kısa sürede soğumasını sağlayarak et parçasının üzerine dökün. Çok az sıvıyağ dökün, üzerini kapayın ve soğuk bir yerde bekletin.

ızgara balıklar için enstantane marinad
Marine edilecek parçaların üzerine tuz, karabiber serpin, sıvıyağ dökün. Birkaç dilim yeni doğranmış limon dilimi ekleyin. Az miktarda kekik ve parçalanmış defne serpin. Yaklaşık 10 dakika dinlendirin.

karaca eti için pişmiş marinad
75 gr soğan, 75 gr havuç, iki büyük yabani sarmısak, 2-3 kereviz sapı (soyulmuş) ve bir diş sarmısağı kabaca doğrayın. Bu karışımı sıvıyağda hafifçe kavururken bir kahve kaşığı kıyılmış maydanoz, az miktarda kıyılmış kekik, bir karanfil tanesi, bir parça defne yaprağı, taze çekilmiş karabiber, az miktarda fesleğen ve bir tutam toz biberiye ekleyin. Dörtte üç litre beyaz şarap ve bir bardak beyaz sirkeyle ıslatın ve kısık ateşte yarım saat pişirin. Tuz ve karabiber serptiğiniz parçanın üzerine dökmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

pate ve güveç malzemeleri için çiğ marinad
Marine edilecek bütün malzemelere tuz, karabiber ve dört baharat serpin. Az miktarda kekik ve parçalanmış bir defne yaprağı ekleyin. Konyak ya da armanyakla ıslatın ve az miktarda Madeira şarabı dökün. Üzerini kapayarak soğuk bir yerde 24 saat dinlendirin.

marine etme Bir malzemeyi yumuşatmak ve koku vermek amacıyla belli bir süre bir sıvının içinde bekletme işlemi. Bu uygulama çok eskidir: Şarap, sirke, tuzlu su, otlar ve baharatlar av etinin çok güçlü olan tadını yumuşatmakla kalmıyor, aynı zamanda et parçalarının uzun süre saklanabilmesini de sağlıyordu. Günümüzde gıda maddeleri, özellikle de koku, aroma katmak ya da lezzetini güçlendirmek için marine ediliyor.

Değişik gastronomik gelenekler bu yöntemi kullanır: Akdeniz ülkelerinde, sebzeler ve balıklar (sardalya, *charmoula*, ton, *achar*, *rougail*, biberler ve soğanlar, Yunan usulü mantarlar). Kuzey ülkelerinde kaz (İsveç'te tuzlama ve marine), *à l'écarlate* sığır dili, jambon, *quetsche*'ler (sirkeli), uskumrular (beyaz şarapla marine) vb. Hindistan'da birçok yoğurt ve baharatlarla marine edilen çok sayıda malzeme. Japonya ve Peru'da limonla marine edilen çiğ balıklar (*sashimi* ve *ceviche*) için.
▶ Tarifler: BALIK, COQUILLE, RİNGA BALIĞI, SOMON, ŞİŞ (KEBAP), TAŞ MANTARI

Marinetti (Filippo Tommaso) 1909 yılında Paris'te ortaya çıkan avangard sanat hareketi fütürizmin kurucusu İtalyan yazar (İskenderiye 1876-Bellagio 1944). Fütüristler akademi taraftarlarına saldırdılar ve 20. yüzyıla daha uygun bir sanatı savundular. Kendilerini yaratımın değişik alanlarında, hatta mutfakta bile ifade ettiler. Torino'da *La Cuisine Futuriste* (Fütürist Mutfak) adlı kitabı yayımladıklarında, ünlü "Basta la Pastacciutta" formülüyle hazırlanan makarnaları da listelerine alarak geleneği yıkmak istediler. Manifestolarındaki tarifler, lezzetten çok biçimleri ve renkleri ön plana çıkaran alışılmamış birleşimlere dayanmaktadır.

marinière (à la) Genellikle soğan ve yabani sarmısakla beyaz şarapta pişirilen balıklar, kabuklular ya da böceklere denir. Öncelikle pişirme suyu çökeltildikten sonra yumuşatılmış tereyağla terbiye edilen midye için kullanılır. *Marinière* sos, midye suyuyla hazırlanan bir tür Bercy sosudur. *Marinière* garnitürse her zaman midye ve bazen de karides içerir. *Marinière* pişirme usulü langustinlere ve tatlısu ıstakozlarına, kurbağalara ve taban üzerinde, yahnide, *bouchée*'de vb kullanılan değişik deniz mahsullerine uygulanır.

MAISONS LAFFITTE'TEKİ *LA VIEILLE FONTAINE*'DEN FRANÇOIS CLERC'İN TARİFİ
à la coque *kurbağa* marinière
"Dört taze yumurtayı rafadan yumurta gibi kırın ve içini boşaltarak sarısıyla akını ayırın. Kabukları kırmadan yıkayın. Bir tencerede 30 gr tereyağ ısıtın, kıyılmış iki yabani sarmısak ve çeyrek litre sek beyaz şarap ekleyin. 400 gr küçük midyeyi içine atarak kabuklarının açılmasını sağlayın. Aynı tencere içinde, 600 gr taze kurbağa bacağını sekiz dakika kaynatın. Bacakları çıkarın, soğumaya bırakın, midyelerin kabuklarını ve kurbağaların kemiklerini çıkararak atın. Aynı tencereye 130 gr yoğun taze krema ekleyin ve harlı ateşte beş dakika kaynatarak yoğunlaştırın. 100 gr tereyağla karıştırın ve midye içlerini ve kurbağa etle-

rini de bu sos içine atın. Tuz, karabiber ve kıyılmış frenksoğanı ekleyin. Yumurta kabuklarını bu karışımla doldurun. 200 gr yufka hamurundan yedi cm çapında ve kalınlığında daireler kesin. Yumurta sarılarını çırpın ve fırçayla kabuklara sürün. Her yumurtanın üzerine bir hamur dairesi kapayın ve bu hamurların da üzerine çırpılmış yumurtadan sürün. Yumurtaları ayakta tutun (örneğin buruşturulmuş alüminyum kâğıt yardımıyla) ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin."

marinière *midyeler* → MİDYE
marinière *sos* → SOS

marivaux Terbiyeli dana eti suyuyla sos hazırlanan, bir yanında tereyağda pişmiş taze fasulyeler, diğer yanda *pommes duchesse* malzemesinden hazırlandıktan sonra üzerine havuç, kereviz, enginar tabanı ve mantar (tereyağda kavrulmuş, beşamelle karıştırılmış) doldurularak fırında kızartılan ve üzeri rendelenmiş parmesan peyniriyle gratine edilen oval *croustade*'larla servis edilen büyük kırmızı et parçaları için hazırlanan garnitürlere verilen ad.

Marmara Bölgesi Türkiye'nin kuzeybatıda yer alan bölgesi. Adını aldığı Marmara Denizi ile çevrili bölgenin batısını Trakya toprakları, doğusunu Kocaeli yarımadası oluşturur. Merkezi Bursa olan Güney Marmara ise verimli ovalara sahiptir. Bölgenin kuzeyini Karadeniz çevreler. Roma, Bizans ve Osmanlı imparatorluklarına başkent olmuş İstanbul, bölgenin merkezidir. Bu olgu, mutfak kültürünü de tanımlar. Bölge her ne kadar her türlü tahıl, sebze ve meyve tarımına elverişli alanlara, hayvancılığı geliştiren otlaklara, balık yönünden zengin denizlere sahipse de imparatorluklar başkenti İstanbul tarih boyunca her şeyin en iyisi, kalitelisi, görkemlisi için bir çekim merkezi olmuştur. Bu nedenle İstanbul mutfağı da Türk yemeklerinin en zengin çeşidine, en rafine biçimlerine sahiptir ve doğal olarak, bu tarihin ve coğrafyanın derin etkilerini taşıyan bir sentezdir. Sarayda odaklanan, oradan katmanlaşarak şehre yayılan mutfak kültürü eski yemek kitaplarına bile "saray usulü", "halk usulü" gibi çifte tariflerle yansır. İstanbul dışında önemli bir merkez olarak öne çıkan Bursa da, mutfak kültürüne döner kebabı katmasıyla anılabilir. Trakya ise Edirne ve Tekirdağ'da markalaşan köfteleriyle ünlüdür.

marmelat Bütün halde ya da doğrandıktan sonra 24 saat süreyle şeker içinde bekletilen ve püre kıvamına gelene kadar pişirilen meyveli (bir kilo meyve için bir kilo şeker) tatlı yiyecek. Reçelden farklı olarak, marmelat içindeki meyveleri tanımak mümkün değildir. 1981 yılında onaylanan bir Avrupa yönergesiyle "marmelat" adı yalnızca narenciye bazlı olanlara ayrıldıysa da evlerde her meyveden marmelat hazırlanabilir.

elma marmelatı
Elmaları soyun, dörde bölün ve tartın. Yarım kilo elma için 300 gr toz şeker tartın. Elmaları ve şekeri bir reçel tenceresine aktarın ve iki çorba kaşığı su koyun. Kısık ateşte elmalar kolaylıkla ezilebilir hale gelene kadar pişirin. Hepsini bir elekten geçirin. Püreyi tekrar tencereye koyun ve sürekli karıştırarak kaynatın. Marmelat 106° C'ye ulaşana kadar pişirin (yoğunluk: 1,2899). Kavanozlara koyun.

erik marmelatı
Eriklerin çekirdeklerini çıkarın, etlerini tartın ve her kilo için 750 gr toz şeker ekleyin. Meyveleri, kilosu başına 10 cl suyla birlikte reçel tenceresine aktarın. Kaynatın ve tahta spatulayla karıştırarak 20 dakika pişirin. Meyveleri ve suyunu sebze değirmeninden geçirin. Bu püreyi tekrar tencereye alın ve şeker ekleyin. Marmelat kaşığa yapışana kadar (104° C) pişirin. Kavanozlara koyun.

portakal marmelatı
16 büyük portakalı ve iki limonu soyun, tartın, beyaz liflerini çıkarın, dilimlere ayırın. Kabukların yarısının beyaz kısmını kesin ve kabukları çok ince doğrayın. Meyveleri ve doğranmış kabukları bir kazana koyarak üzerine portakal ve limonların ağırlığı kadar su ekleyin. 24 saat bekletin. Hepsini bir reçel tenceresine aktarın ve meyveler kolaylıkla ezilebilir hale gelene kadar pişirin. Ateşten alın. Pişmiş meyveleri alacak büyüklükte bir kabı tartın ve meyveleri içine aktardıktan sonra tekrar tartarak meyvelerin ağırlığını bulun. 24 saat bekletin. Meyveleri tekrar reçel tenceresine aktarın ve ağırlıkları kadar şeker ekleyerek kaynatın. 5-6 dakika pişirin. Kavanozlara koyun.

MUTFAK EL SÖZLÜĞÜ'NÜN (1770) TARİFİ
yasemin marmelatı
"250 gr yasemin çiçeğini toplayın ve havanda iyice dövün. Püreyi elekten geçirin. 750 gr şekeri (şerbet ölçeğinde 1,070) pişirin ve sıcakken yasemin püresiyle karıştırın. Kavanozlara koyun."

Marmite Perpetuélle (La) Paris'te, des Grands-Augustins Sokağı'nda, eski kümes hayvanları pazarının yakınında bulunan ve 18. yüzyıl sonlarında çok ünlü olan bir işletme. Burada iğdiş edilmiş horoz ve sığır etinden konsomeli çorbalar hazırlanıyor, yemekler orada yeniyor ya da alıp götürülebiliyordu. Tencerenin altındaki ateşin hiç sönmediği ve işletmenin sahibi Deharme'ın her gün katkılarla devam ettirdiği bulyonun içinde üç yüzden fazla kümes hayvanının piştiği söylenirdi.

marocaine (à la) [Fas usulü] Sote edildikten sonra hafif safranlı pirinç pilavından kaidelere yayılan ve üzeri domates ezmesi katılmış pişirme suyu deglazajıyla kaplanan sote koyun ve kuzu nuazete verilen ad. Bu yemek yanında sıvıyağda sote edilmiş dolmalık kabak

Değişik marul tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm
Palamut yaprağı (krizet, *raisa*, vb.)	Provence, Roussillon, Val de Loire	Kasım-Mayıs	Başsız, yeşil-sarı ya da alacalı kırmızı yapraklı, uzunlamasına, ayça biçiminde oyulmuş, dik buket
	Yeşil alanlar	Nisan-Ekim	
Yağlı başlar			
Craquerelle	Güneydoğu Fransa	Mart-Ekim sonu	Yüksek baş, açık yeşil ve gevrek yapraklar
Sucrine	Güneydoğu Fransa	Temmuz-Eylül	Küçük baş, çok sıkı, koyu yeşil, gevrek yapraklar
Tête de Nîmes	Güneydoğu Fransa	Temmuz-Eylül sonu	Orta boy baş, çok sıkı, kalın, koyu yeşil yapraklar
Lollo rossa (değişik türler)	Provence, Roussillon, Val de Loire	Kasım-Mayıs	Başsız, yeşil ya da kırmızı-mor yapraklar
	Yeşil alanlar	Nisan-Ekim	
Batavia topbaş			
Kıvırcık (ilkbahar altın rengi, *laura* vb.)	Güneydoğu ve Güneybatı Fr.	Kasım-Mayıs	Büyük baş, sıkı, parlak yeşil-sarı, kapalı, ince kesitli yapraklar
	Yeşil alanlar	Nisan-Ekim	
Kırmızı *batavia*'lar (*rossia*, kırmızı *grenobloise* vb.)	Güneydoğu ve Güneybatı Fr.	Kasım-Mayıs	Büyük baş, fazla sıkı olmayan, ince, yıkanınca sarı-kırmızı olan yapraklar
	Yeşil alanlar	Nisan-Ekim	
Göbek marul (*saladin*, *lambada*, *calona* vb.)	Bretagne	Mayıs-Kasım	Sıkı baş, açık ile koyu yeşil, mavimsi, gevrek açık yapraklar
Yağlı topbaş			
İlkbahar türleri (*elsa*, *florian* vb.)	Güneydoğu ve Güneybatı Fr., yeşil alanlar	Nisan-Haziran	Orta boy baş, oldukça sıkı, açık yeşil, oldukça kalın yapraklar
Yaz türleri (*balisto*, *tropica* vb.)	Güneydoğu ve Güneybatı Fr., yeşil alanlar	Haziran-Ekim	Büyük baş, sıkı, kalın, mat yeşil, kapalı yapraklar
Sonbahar türleri (*elvira*, *nancy*, vb.)	Güneydoğu ve Güneybatı Fr., yeşil alanlar	Eylül-Ocak	Yuvarlak baş, sıkı, açık ile koyu renk, düz ya da biraz kıvrımlı yapraklar
Kış türleri (*judy*, *merveille d'hiver* vb.)	Roussillon, Languedoc, Provence, Val de Loire	Kasım-Nisan sonu	Yuvarlak baş, sıkı, açık ile koyu renk, düz ya da biraz kıvrımlı yapraklar
Yedikule çeşitleri			
Sarı *maraîchère* (*blonde de Frontignan*, *padox* vb.)	Kuzey, Güneydoğu ve Güneybatı Fr., Île-de-France	Mart-Temmuz	Büyük baş, sıkı, oldukça uzun, yeşil-sarı yapraklar
Gri *maraîchère* (*rive* vb.)	Kuzey, Güneydoğu ve Güneybatı Fr., Île-de-France	Mart-Temmuz	Orta boy baş, dik ince kıvrımlı, mavimsi yeşil yapraklar
Yeşil *maraîchère* (*romance* vb.)	Kuzey, Güneydoğu ve Güneybatı Fr., Île-de-France	Mart-Temmuz	yuvarlak baş, sıkı, dik, gevrek, parlak yeşil yapraklar

ve kümes hayvanları etiyle doldurulduktan sonra hafif ateşte pişirilmiş dolmalık biberlerle servis edilir.

maroilles ya da **marolles** İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu yıkanmış, kırmızı-portakal renkli, pürüzsüz ve parlak AOC peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Maroilles* Kuzey Fransa'da, Laon, Vervins, Avesnes-sur-Helpe ve Cambrai ilçelerinde üretilir ve nemli bir mahzende dört ay süreyle olgunlaştırılır.

Yumuşak ve yağlı olan bu peynir güçlü bir bukeye ve baharatlı bir lezzete sahiptir. *Sorbais*, *mignon* ve *quart de maroilles* buna yakın peynirlerdir.

marquise Adını aşırı özenle pişirilmesinden alan değişik tatlılara denir. Çikolatalı *marquise*, *mousse* ve parfe arası bir tatlıdır. Çikolata, rafine bir tereyağ, yumurta ve şeker bazlı olan bu tatlı soğukken kalıplanır ve vanilyalı ya da şantiyili İngiliz kremasıyla servis edilir. *Marquise*'ler aynı zamanda servis anında çok

koyu bir şantiyi eklenen genellikle çilekli, ananaslı ya da *kircsh*'li *granité*'lerdir. Çikolatalı *dacquoise*'a ve çikolatalı pastane kreması doldurulan ve çikolatalı fondanla kaplanan bir *génoise*'a (ya da bademli bisküviye) da *marquise* denir.

Son olarak, *marquise* bir zamanlar beyaz şarap ya da tatlı şampanyayla hazırlanan, *eau de Seltz* eklenen ve çok ince limon dilimleriyle ve buzla servis edilen serinlik verici bir içecektir.

çikolatalı marquise

250 gr siyah çikolatayı küçük parçalar halinde kırın ve üzerini kapayarak kısık ateş üzerindeki benmaride eritin. 175 gr tereyağı renk almasına izin vermeden eritin. Beş yumurtanın sarısıyla akını ayırın. Sarılara 100 gr şeker ekleyin ve karışımı beyazlaşıp köpürene kadar çırpıcıyla çırpın. Çikolatayı ve erimiş tereyağı katın. İyice karıştırın. Beş yumurta akını bir tutam tuzla beyazlayana kadar çırpın ve çikolatalı karışıma iyice katın. Bir *manqué* (ya da şarlot) kalıbını soğuk su altından geçirin ve karışımı içine doldurun. 12 saat buzdolabında beklettikten sonra kalıptan çıkarın.

"markiz" denilen kaplamalı kirazlar → KİRAZ

marsala Sicilya'nın batı ucundaki Marsala limanı çevresinde üretilen İtalyan şarap likörleri arasında en ünlü tatlı şarabı. *Marsala*, *eau-de-vie* eklenen bir aromalı beyaz şarap olan *passito*'yla yapılır. Böylece % 17-18 alkol oranına sahip, hayli sek bir *marsala vergine* elde edilir. Esmer renk ve karamel tada sahip olmasına neden olan üzüm şerbeti eklendiğinde tadına bağlı olarak *superiore* ya da *italia* adını alır. Mutfakta da (dana *piccata*, *sabayon*) kullanılır.

marul Bileşikgillerden, çiğ ya da pişmiş olarak tüketilen değişik yenebilir bitkilerin cins adı. Mısır ve Asya'da çok eski çağlardan beri tüketilen, içerdiği sütlü maddenin (Fransızca'da marul anlamına gelen *laitue*, sütlü olduğunu belirtmek üzere *lait* yani süt sözcüğünden gelir) şifalı olduğuna inanan Yunanlar ve Romalılar tarafından da severek yenen marul, Fransa'ya Ortaçağ'da girdi. Kimilerine göre tohumları İtalya'dan Rabelais getirdi, kimilerine göre Avignon'a sürgüne gelen papalar tarafından getirildi.

XVI. Louis'nin hükümdarlığı dönemine kadar sıcak bir yemek olarak tüketiliyordu. Sirkeli sosla yenen çiğ marul, bir göçmen olan Şövalye d'Albignac sayesinde Londra'da sansasyon haline geldi ve özel otellerde ve lüks restoranlarda salatalara katılmaya başlandı. Brillat-Savarin, mutlak malzemesi akaju ve diğer malzemeleriyle (kokulu sıvıyağ, havyar, soya sosu, ançuez, domalan, et suyu, aromalı sirkeler vb) yemek salonundan yemek salonuna geçen bu *fashionable salad maker*'ın tarifini yaptı.

■ **Kullanımları.** Bütün marullar (Bkz. Tablo) su açısından çok zengindir, düşük kalorilidir (karahindibanın 100 gr'da 50 Kcal'sine karşılık, 100 gr'da 18 Kcal) ve birçok mineral tuz ile vitamin içerir. Topbaş marul ilkbaharda daha lezzetliyken, yedikule marulu ve kıvırcık yazın lezzetlidir. Açık alanda, toprakta yetiştirilen marullar daha lezzetlidir ve mineral tuzlar açısından daha zengindir. Her zaman yıkanmaları (her türlü toprak parçasını gidermek için bol suyla), dış yapraklarının atılması ve özenle sıkılmaları gerekir. Yaprakların doğranma boyutu yemeğe göre değişir (Bkz. CHIFFONADE).

Marullar basit ya da karışık salatada çiğ servis edilir. Sıklıkla çiğ yaprakları süsleme ve garnitür amaçlı kullanılır.

Hafif ateşte pişmiş, içi doldurulmuş ya da kremalı olarak da yenir ve *à la française* bezelye ve kabuğuyla yenen fasulye yemeklerine de katılır.

hafif ateşte pişmiş yağda marul

Marulları, dıştaki yeşil yapraklarını ve dibindeki sert kısmı keserek temizleyin. Tuzlu kaynar suda beş dakika ağartın. Soğutun. Su fazlasını atmak için sıkın. 2-3'ünü bağlayın. Bir tencereye tereyağ koyun, kazınmış domuz derisi yayın ve marulları yerleştirin. Biraz yağlı bir bulyon ekleyin. Ateş üzerinde kaynatın. Kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Marulları süzün ve bağlarını çözün, uzunlamasına ikiye kesin. Dış kısmını temizleyin ve kendi üzerine ikiye katlayın. Tereyağ sürülmüş bir güveç kabına yerleştirin. Birkaç damla elekten geçirilmiş dana eti suyu ekleyin.

ilkbahar soğanlarıyla pişmiş kremalı marul çorbası
→ KREMALI ÇORBA

marul püresi → PÜRE

marul yaprakları üzerinde benekli levrek filetoları
→ BENEKLİ LEVREK

pişmiş marul chiffonnade → CHIFFONADE

masa düzeni ve âdâbı Bir yemeğin düzenlenmesiyle ilgili kurallar bütünü. Bu kurallar az çok kesindir. Öğle yemeği akşam yemeğinden daha "basit"tir. Brillat-Savarin şöyle der: "Birini sofranıza davet etmek, çatınız altında bulunduğu süre boyunca mutluluğundan sorumlu olmaktır."

■ **Yüzyıllar ötesinden.** Yunanlılar'da, görgü kurallarına göre, yemek salonuna girmeden önce hafif sandaletler giyilirdi. Yabancı baş köşeye oturtulur ve yemekten önce ayaklarını yıkayabileceği bir kap sunulurdu. Uzanarak yemek yiyen Romalılar'da, konuklar yalnızca ayakkaplarını değil, giysilerini de değiştirir, bu iş için dikilmiş yün bir tunik giyerlerdi. Triclinium'a sağ ayakla girmek önemliydi. Son olarak konukların başına çiçekten taçlar takılırdı. Yemekler dans adımlarıyla yürüyen bir hizmetçi tarafından müzik eşliğinde ve önce davet sahibine servis edilirdi.

Merovenj Hanedanlığı döneminde, 5. yüzyıldan başlayarak, Bizans sarayından esinlenilen özel bir tören başlatıldı ve hükümdara peçetesini getiren *mapparius* gibi özellikle onur verici görevler yaratıldı.

MARUL



Yağlı baş



Yedikule marulu



Kıvırcık marul



Kırmızı batavia



Kırmızı palamut yaprağı



Yeşil palamut yaprağı



Göbek marul



Lollo rossa



Sucrine

Charlemagne ile birlikte, yani 9. yüzyıl başında, törenler iyice karmaşıklaştı: İmparator daha yüksek bir koltuğa oturuyor, dükler, şefler ve diğer ülkelerin kralları *fifre*'ler ve obualar eşliğinde yemeğini sunuyorlardı. Bu yüksek sınıftan kişiler kralın yemeği tamamen bitmeden yemeğe başlayamıyor, onlara da kontlar, valiler ve önemli kişiler servis yapıyordu. Zaman içinde krallar yalnız başlarına yemek yeme alışkanlığı edindi ve yanına kabul edilmek bir onur olarak görülmeye başlandı.

16. yüzyıl başında, I. François'nın masası muhteşemdi ama Floransalı aşçıların gelişiyle iyi yemek yeme kaygısı yerini yemek kurallarına uyulması kaygısına bıraktı. III. Henri, yaklaşık 50 yıl sonra yeni kurallar getirdi ve düşmanları onu "gülünç reveransları" artırmakla suçladı.

17. yüzyılda, "Güneş Kral", "büyük sofrada" yemek yerken yalnızdı ama halkın arasındaydı. Köylüler onun yemek yiyişini seyretmek üzere huzura kabul ediliyor, yemek sorumlusu görevini karmaşık bir törensellikle yerine getiriyordu. "Küçük sofrada" yemek yenirken kurallar biraz daha esnekleşiyordu. Dük de Luynes, kralın kadınlara ekmek parçaları attığını ve ona atılmasına izin verdiğini anlatırdı.

XV. Louis (bir rafadan yumurtayı tek çatal darbesiyle açabilme becerisiyle hayranlık uyandırırdı) ve XVI. Louis ile birlikte büyük sofralar devam etti. 19. yüzyılda, İmparatorluk Dönemi'nde ve monarşinin sonuna kadar görgü kuralları kesin kurallarla uygulandı.

■ **Masanın düzenlenmesi.** Günümüzde göz zevki damak zevkinin önündedir ve bir masa gösterişe kaçılmadan ama güzel bir biçimde düzenlenmelidir. Beyaz ya da küçük desenli bir örtü üzerine, gürültüyü engellemek üzere pamuklu bir kumaş yayılmalıdır. Küçük örtüler, hatta ahşap ya da mermer sofralar samimi yemekler için uygundur. Sofra takımları simetrik olarak yerleştirilir: Çatal tabağın solunda, çorba kaşığı ve bıçak sağında durur. Balık bıçağı ve istiridye çatalı için de durum aynıdır. Şarap sayısına göre birçok bardak (üçten fazla olamaz) kullanılır ve bunlar tabağın önüne büyükten küçüğe dizilir. Mümkün olduğunca basit katlanan peçete tabağın içine yerleştirilir. Ekmek küçük bir tabak içinde, ana tabağın soluna konur.

Tuzluk ve karaflar masanın iki ucuna, masa yuvarlaksa ortasına yerleştirilir. Önceden açılan şarap, istisnalar dışında (Bkz. ÇÖKELTİLERİNDEN ARINDIRMA) orijinal şişesinde bırakılır, soğuk su her zaman karaf içinde getirilir.

■ **Konukların yerleri.** Eskiden en önemli yer davet sahibinin solu, yani kalbinin olduğu taraftı. Ortaçağ'da, masa hiyerarşisi çok daha değişkendi ama davet sahibi konuğunu yemeğin en güzel kısmını vererek onurlandırır, onu eti kesmeye ya da sağlığına içmeye (Bkz. ŞEREFE) davet ederdi. Günümüzde, konuklar masanın iki yanına karşı karşıya oturur. Oysa eskiden U biçiminde uzun bir masaya yerleştiklerinden bütün bakışlar ortada kesişirdi.

Yalnızca masaya çiftler halinde oturulan çok resmi yemeklerde, kadınlar yemek salonuna önce girer. Sekiz konuğa kadar davet sahibesi herkese yerini tek tek gösterir. Bunun ötesinde, önceden küçük kartonlar hazırlayıp yerleştirmek yerinde olur.

Fransa'da, Dışişleri Bakanlığı protokolü dışında, zorunluluklar getiren genel kurallar yoktur. İlk kez eve davet edilen konuğu davet sahibesinin sağına yerleştirmek (diğer davetliyi davet sahibinin sağına) âdettir ama bu kural yaşa ve diğer konukların önemine göre sık sık değiştirilir.

ABD'de ve İngiltere'de, davet sahiplerinin masanın başına oturması, en iyi yerleri konuklarına bırakması âdettir. Bu kurallar bazen Fransa'da da uygulanır. Çin'de, en önemli yer, yemek salonunun giriş kapısının karşısıdır ve mümkünse buranın güneye bakması tercih edilir.

masa takımı [servis] Bir masa örtüsü ve uyumlu peçeteleri ya da aynı desenden tabaklar ve servis tabaklarının tamamı. Belirli bir yemeğin servis edilmesi için kullanılan birden çok parçanın tamamına da "servis" denir.

- Kuşkonmaz servisi, sade kuşkonmazların yerleştirildiği süzgeçli bir sepet ya da tabla, kuşkonmazların servis edilmesine olanak sağlayan bir maşa ya da kürekten oluşur.
- Kahve ya da çay servisinde bazen bir tepsi üzerinde özel boyutlarda fincanlar, fincan altlıkları ve küçük kaşıklar, kahve sürahisi ya da çaydanlık, şekerlik ve sütlük bulunur.
- Kesim servisi, bir et parçası, bir av hayvanı ya da bir kümes hayvanını masada keserek dağıtmaya yönelik büyük bir bıçak ve çataldan (bazen aynı zamanda *manche à gigot*) oluşur.
- Isıtıcısı ve saplı tenceresiyle birlikte fondü servisi, ince uçlu uzun çatallar, genellikle ayrı bölmeleri olan tabaklar ya da sos kupaları içerir.
- Peynir servisi bir peynir tepsisi, bir bıçak ve küçük tabakları kapsar.
- Pasta servisinde bir tabak (yuvarlak ya da uzun), kürek ve uyumlu pasta tabakları bulunur, tatlı çatalları ve küreği için de kullanılır.
- Likör (ya da *porto*) servisi küçük bardaklar ve bir karaftan oluşur.
- Balık servisi uzun bir tabak, tabaklar ve genellikle bir sosluk ile büyük boyutlu bir balık kuverini kapsar.
- *Tête-à-tête* (baş başa) yalnızca iki kişi için gerekli parçalardan (çay, kahve ya da kahvaltı için) oluşur.

masada el (parmak) **yıkama** Bir yemek sırasında parmakları durulamaya ilişkin uygulama. Avrupa'da çatal kullanılmaya başlanmasından sonra, eski dönemlerde ellerin yıkanması için kullanılan el leğeni kullanımdan kalkmıştır. El leğenleri masaya yalnızca kuşkonmazlar, enginarlar, deniz ürünleri ve bütün olarak pişirilmiş bazı küçük av hayvanlarıyla getirilmeye başlanmıştır.

masat Çok sert bir çelikten yapılan, kırılabilir bıçakların ağızlarını keskinleştirmekte kullanılan silindir biçimli çubuk. Ucu yuvarlak olan hafif yivli bu çubuk, asılması için ucunda bir halkayla donatılmış bir sapa takılır.

mascotte *Kirsch* ya da romla ıslatılmış, arası *pralin*'li (ya da kahve kokulu) tereyağlı kremayla doldurulmuş *génoise* tabakasının, üzeri aynı kremayla sıvandıktan sonra *pralin* ya da dövülmüş, kavrulmuş ya da karamelize edilmiş bademle kaplanmasıyla hazırlanan pasta.

mascotte (à la) Küçük kırmızı etler için hazırlanan, dilimlenmiş patates ve enginar tabanları, birkaç dilim domalan ve bazen de bütün olarak kendi suyunda pişirilmiş küçük domateslerden oluşan garnitür. Sos, beyaz şarap ve terbiyeli dana eti suyuyla deglazajla elde edilir.

maskeleme Bir yemeğin üzerini, tatlı ya da tuzlu, kıvamlı bir karışımdan düz bir tabakayla kaplama. Bir tabağın dibi de bir karışım ya da değişik malzemelerin düzgün bir tabaka biçiminde yayılmasıyla maskelenebilir.

maskinongé Kanada göllerine (özellikle de Québec'te, Ontario ve Manitoba'daki göllere) özgü, en büyük turnabalığı türünün yerli adı. Değişik renklerde olabilen *maskinongé* silik çizgilerle bezelidir. Son derece savaşçı olan bu balık, kendi tüketimleri için avlanan balıkçıların birinci tercihidir.

masraf payı Masrafları ortak karşılanan bir yemekte her konuğun ödediği pay. Bu terim masraf payını ödemek anlamına gelen Fransızca *payer son écot* deyimi dışında kullanılmamaktadır. Bir zamanlar hesabın tamamını olduğu gibi, toplam konuk sayısını tanımlamak için de kullanılıyordu.

masséna Sote edildikten sonra Périgueux sosla deglaze edilen, enginar tabanları ve haşlanmış sığır iliği dilimleriyle servis edilen bir kuzu fileto ya da nuazet yemeğinin adı.

Masséna yapılırken haşlanmış ya da kayısı yumurtalar için enginar tabanlarından zemin oluşturulur ve üzerine *béarnaise* sos döküldükten sonra yine ilik dilimleriyle süslenir.

▶ Tarif: SIĞIR

Massenet Büyük ve küçük kırmızı etler için hazırlanan, *dariole* kalıbında pişmiş Anna patatesler, içi küp biçiminde doğranmış ilik parçaları ve tereyağda pişmiş taze fasulyeyle doldurulmuş küçük enginarlardan oluşan bir garnitür. Sos, et parçasının pişirme suyu ya da Madeira şaraplı bir donuk sostur.

Ünlü Fransız besteci Massenet'nin adı, kuşkonmaz uçları ve enginar tabanları garnitürlü değişik yumurta yemeklerine de verilmiştir.

▶ Tarif: ÇIRPILMIŞ YUMURTA

Massialot (François) Fransız aşçı (1660-1733). Ünlü kişilerin (kralın kardeşi, Chartres, Orléans ve Aumont dükleri, Kardinal d'Estrées ve Louvrois Markisi gibi) mutfak şefliğini yapan Massialot, 1691 yılında, adını koymadan *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* (Kraliyet ve Burjuvalar Aşçısı) kitabını yazdı. Adı ancak 1712 yılındaki baskıda görüldü. *Instruction Nouvelle pour les Confitures, les Liqueurs et les Fruits* (1692, Reçeller, Likörler ve Meyveler İçin Yeni Bilgiler) adlı eseri de ona borçluyuz. Kamuoyu tarafından az bilinen ama 18. yüzyılın mutfak profesyonelleri tarafından çok beğenilen bu iki eser, mutfağın gelişimi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Massialot'nun tarifleri arasında yeşil zeytin ve bitkisel otlarla pişirilmiş bir piliç, beyaz şaraplı, koruk sulu, kaparili ve mantarlı somon yahni ile *benoile*'ler (portakal çiçeği suyuyla koku verilen ve üzerine pudra şekeri serpilerek çok sıcak servis edilen puf börekleri) de yer alır.

maşa Servis etmek ya da tatmak amacıyla gıda maddelerini tutmak için kullanılan, dibinden tutturulmuş iki metal, tahta ya da plastik çubuktan oluşan araç. Kuşkonmaz, salatalık turşusu, salyangoz, salata, dondurma ve şeker maşaları (bu son ikisi bazen dişlidir) yaygın olarak kullanılır. İstiridye maşası, kabuklunun bacaklarının kabuğunu kırarak içindeki eti çıkarmakta kullanılır. Düz maşadan sıcak yemekleri yakalamak ve tutmak, hamur maşasındansa (ya da tart maşası) bir hamur ya da tartın kenarlarını süslemekte faydalanılır. Şampanya maşasına gelince, bu maşa şişe kapağının yanal bir hareketle açılmasına olanak sağlar.

maşrapa Silindir biçimli, hafif evaze, kulplu ya da kulpsuz, ayaksız içecek kabı. Günümüzde camdan, kristalden, alüminyumdan, kartondan ya da plastik malzemeden üretilenlerin hepsine birden "bardak" denmektedir.

matafan ya da **matefaim** Burgonya, Bresse, Lyon, Franche-Comté, Savoie ve Dauphiné'de üretilen, tatlı ya da tuzlu, kalın ve besleyici büyük krep. Adı İspanyolca *mata hambre*, "açlığı öldür"den gelir.

matafan bisontin

Beş çorba kaşığı un, bir yumurta ve iki yumurta sarısını, az miktarda pudra şekeri, bir tutam tuz ve bir kahve kaşığı kayın kozalağı yağıyla birlikte sütün içinde eritin. Bu karışıma *kirsch*'le koku verin ve bir saat oda sıcaklığında bekletin. Bir tavada az miktarda tereyağı eritin. İyice kızdığında hamuru tavaya dökün ve tavayı dört bir yana eğerek yayılmasını sağlayın. Krepin bir yüzü piştiğinde diğer yüzünü çevirin.

matefaim savoyard

125 gr un, 20 cl süt, dört tam yumurta, tuz, karabiber

ve az miktarda rendelenmiş muskatla bir krep hamuru hazırlayın. Sonrasında bir çorba kaşığı erimiş tereyağ katın. Kalın tabanlı bir tavada 20 gr tereyağ eritin ve hamuru tavaya döker dökmez tavayı hızla dört bir yana eğerek yayılmasını sağlayın. Krepin üst kısmı akmaz olana kadar kısık ateşte pişirin. Tereyağ sürülmüş bir turta kabına tersini çevirin, bol miktarda rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve önceden 280° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika daha pişirin.

maté [Cizvit çayı] "Paraguay çobanpüskülü" ve *yerba mate* adı da verilen, Güney Amerika kökenli bir ağaççık. Kurutulan, kavrulan yapraklarının üzerine su konularak kafein açısından zengin, *maté* ya da "Cizvit çayı" adı da verilen uyarıcı bir içecek elde edilir.

Brezilya ve daha çok da Arjantin'de yaygın olarak tüketilen bu infüzyona bazen limon, süt ve alkolle koku verilir.

matignon Hafif ateşte ya da tavada pişmiş değişik yemeklerde aromalı bir garnitür olarak kullanılan, domuz yağı ya da etiyle (jambonlu ya da jambonsuz) hazırlanan sebze fondü.

Matignon sözcüğü, kırmızı etler için hazırlanan, sebze fondüyle doldurulan, üzerine ekmek kırıntısı serpilen ve gratine edilen enginar tabanları, hafif ateşte pişmiş marul ve üzerlerinde Madeira ya da *porto*'lu sostan oluşan bir garnitür için de kullanılır.

matignon: *Karışım*
Etli bir karışım için, 125 gr kırmızı havucu, 50 gr kereviz sapını ve 25 gr soğanı soyun ve doğrayın. Tereyağda, kısık ateşte kendi sularıyla pişirin. Tuz, bir sap kekik, yarım defne yaprağı ve bir tutam şeker koyun. Sebzeler iyice yumuşadığında, 10 cl Madeira şarabı ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. Etli bir karışım için, yukarıdaki karışıma küçük parçalar halinde doğranmış 100 gr çiğ jambon eti ekleyin.

à la matignon *sığır filetosu* → SIĞIR

Maultaschen Schwaben kökenli, mercanköşk, muskat ve soğanla baharat katılmış, et ve ıspanakla doldurulmuş, bir et bulyon içinde haşlanmış büyük Alman raviolisi. *Maultaschen*'ler geleneksel Cuma yemeğidir. Kavrulmuş frenksoğanı ve soğanla birlikte sebze çorbalarına ya da sebzeli sığır haşlamaya katılır. Sote edilmiş soğan tabakası ya da ekmek kırıntıları altında gratine edilerek, yanında domates sosuyla da servis edilir. Omlet garnitürü olarak da kullanılabilir.

mauresque Arpa suyu şerbeti (suda dövülmüş bademler, portakal çiçeği ve şeker) ve pastis karışımından hazırlanan Güney Fransa içeceği.

maury En az % 50'si *grenache noir*'dan elde edilen ve sıklıkla üzümlerin uzun süre dinlendirilmesinden sonra şarap haline getirilen, yıllandırıldıkça kakao, kahve ve pişmiş meyve aromaları yayan doğal tatlı AOC şarap (Bkz. ROUSSILLON).

mavileştirerek pişirme [au bleu] Balığın (alabalık, küçük sazan ya da turnabalığı) canlı, en azından çok taze halde sirkeli, tuzlu ve aroma katılmış balık bulyon içinde pişirilmesine denir. Alabalığın rengi maviye (*au bleu*) döner ve balıkların karakteristik kemer biçimini alır.
▶ Tarif: ALABALIK

Maxim's Paris'te, Royale Sokağı'nda, bir komşu kahvede çalışan Maxime Gaillard ve arkadaşı Georges Everaert tarafından 1893 yılında kurulan restoran. Damıtımcılar Sendikası'nın başkanının mali desteği sayesinde, biri kasap diğeri şampanya tüccarı olan iki kişi *Maxim's et George's* adında bir kahvedondurmacı yarattı.

Maxime Gaillard'ın aşçısı ve *maître d'hôtel*'i, Henri Chaveau ve Eugène Cornuché onun yerini aldı. Madeleine Meydanı'ndaki *Durand*'da eğitim gören Cornuché *Maxim's*'e (şeker sanayiciliğinden zengin olan Max Lebaudy'den sonra) aynı binada, birinci kattaki *Club de la Rue Royale*'in müdavimlerinden oluşan snob bir müşteri kitlesi getirdi.

Mekân "modern stil" zevkine göre yenilenerek ve milyarderler, prensler ve opera şarkıcılarının buluşma yeri haline geldi. 1900'lerin en ünlü "yosmaları", yalnızca *happy few*'lerin kabul edildiği *le saint des seins* olarak bilinen küçük salonda, *omnibus*'de boy gösterdi.

1907 yılında bir İngiliz şirketi, İkinci Dünya Savaşı'nın ardından Oscar Vaudable ve son olarak da, 1980'li yıllarda terzi Pierre Cardin tarafından satın alınan *Maxim's*, parlak kariyerini sürdürmüştür. Her Perşembe (her ayın son ya da son iki günü hariç) des Cent kulübünün öğle yemeği toplantıları burada yapılmaktadır.

Birçok ünlü yemek, büyük şefler tarafından *Maxim's*'de yaratılmıştır: Belle Otéro'nun kuzu sırt eti, Rothscild sufle ve Albert dilbalığı filetoları (50 yıl süreyle burada çalışan *maître d'hôtel* Albert Blazer'a atfedilmiştir).

maya Gıdaların (bira, şarküteri ürünleri, peynirler, şaraplar vb) mayalanmasından sorumlu mikroorganizma (bakteri, maya mantarı, küf). Peynir üretiminde, laktik mayalar (laktobasiller ve streptokoklar) laktozu laktik asite çevirir. Kazeik mayalarsa yumuşak hamurları çözündürür. Propiyonik mayalar pişirildikten sonra preslenmiş yağlı maddelerin olgunlaşma sürecinde etkili olur. Ayrıca bkz. EKMEK MAYASI, PEYNİR MAYASI

maya mantarı "Mayalı" denilen hamurları mayalandırmak için kullanılan mikroskopik mantar.

Ekmek mayası ya da bira mayası taze satın alınır.

Hamura katıldığında etkili olması için belli bir süreye ihtiyaç vardır. Undaki nişastanın sağladığı şekerle beslenir ve bu şekeri hamurun hacmini artıracak karbon gazına ve etilik alkole dönüştürür. Bu "alkollü" mayalanma ekmeğin ya da pasta hamurlarının (*baba*, *brioche*, *cramique*, *kouglof* vb) içinde küçük delikler oluşmasına neden olur.

Kimyasal maya ya da "Alsace mayası" da denilen kabartma tozu (İngilizler'in *baking powder*'ı) kimyasal maddeler (kükürt bikarbonat ya da amonyak karbonatla birlikte şarap tortusu kreması, tartrik asit ya da sodyumlu alüminyum fosfat bileşimi) ve dolgu maddesi (un, nişasta ya da gıdalara uygun kalsiyum karbonat) karışımıdır. Bira mayasıyla aynı etkilere sahiptir ama doğrudan pişirme ısısıyla birlikte etki eder. Ev mutfağında yaygın olarak kullanılsa da doğal mayanın (protein ve B vitaminleri açısından zengin) besleyici niteliklerine sahip değildir.

Mayalar, mayalı içecekler (şarap, bira, elma şarabı, armut şarabı) elde edilmesine de olanak sağlar çünkü bitkisel şekeri alkole ve karbon gazına dönüştürür.

mayalanma Bir gıda maddesinin bazı bileşenlerinin mayalar ya da bakterilerin etkisiyle kendiliğinden ya da teşvik edilerek dönüşüme uğraması. Bu mikroorganizmalardan bazıları gıdalarda zaten bulunur, bazılarıysa üretim ihtiyaçları doğrultusunda eklenir. Mayalanma tipi gıdaya, mayaya ve asit ve alkole dönüşme sürecinin uzunluğuna göre değişir: Sirke üretimi, laktoz (süt, tahıllar ve sebzeler için) ve alkol mayalanması gibi.

Başlıca mayalı gıdalar, mayalı hamurlar, laktozlu ürünler (peynirler, kefir, kımız, kesilmiş süt, yoğurt), et (çiğ sosis) ve içeceklerdir (bira, elma şarabı, bal şerbeti, *kwas*, armut şarabı, şarap). Bunlar dışında bazı tahıllı yiyecekler (özellikle Hindistan ve Afrika'da) ve mayalandırılmış sebzeler (Doğu Avrupa'da *choucroute*, salatalık turşusu ve kırmızı pancar turşusu, Çin'de ince kıyılmış sebzeler karışımı), Uzakdoğu'da soya, pirinç ve sebze, hatta balık bazlı (*nuoc-mam*) çok sayıda mayalı gıda maddesi bulunur.

Mayalanma aynı zamanda gıdanın besin değerini de artıran (daha kolay sindirilir ve proteinler daha etkili olur) mükemmel bir saklama yöntemidir.

mayalanma öncesi şeker katma Alkol oranı daha yüksek bir şarap elde etmek amacıyla, alkollü mayalanma sürecinde şıraya şeker katma işlemi. Bu uygulama (pancar ya da şekerkamışı şekeri) hem işlemler hem amaçla ilgili olarak kesin mevzuatlarla belirlenmiştir. Fransızca'daki adını (*chaptalisation*) yöntemi keşfeden kimyacı ve siyasetçi Jean-Antoine Chaptal'dan (1756-1832) alır.

mayalanması durdurulan şarap Mayalandığı sırada içine belli bir miktarda alkol ya da kükürtlü anitrit katılan şarap. Mayalanmayı durdurmanın amacı, belli bir miktar şekeri muhafaza ederek tatlı şaraplar hazırlamaktır. Bunlar en az 14° alkol oranına sahip olmalıdır. İçlerine % 90 Vol.'den yüksek, % 5-10 oranında alkol katılır.

mayalanmayı kesintiye uğratma Mayalı bir hamuru birkaç kez yoğurarak mayalanmayı bir an kesintiye uğratmak (ya da "canlandırmak"). Bu işlem hamurun hazırlanması sırasında iki kez tekrarlanır ve sonrasında daha iyi sonuç alınmasını sağlar.

mayasız ekmek Mayasız ekmeği tanımlayan sıfat. Yahudi dininin kurallarına uygun olmayan mayalı, yani küflenebilen ekmeğin tam tersi, saf ekmek. İbranice'de *matsa*'dır.

Mayasız ekmek, tarifine kesin olarak uyularak yapılmalıdır: Su ve has buğdaydan (belirli bir biçimde hasat edilen), tuzsuz, şekersiz, yağsız ekmek. Arpa, kızılca buğday, yulaf ya da çavdar da kullanılır.

Bazen hamura şarap ya da meyvelerle koku verilir ama Pesah bayramının ilk gecesi yalnızca "saf" *matsa* yenir.

Bütün gastronomi mayasız un üzerine kuruludur (*beignet*, köfte, çorba, pasta). Yahudiler, Kabalacılar'ın (*Kitabı Mukaddes* metinleri yorumlama uzmanları) "kutsal ekmek" olarak adlandırdığı mayasız ekmeğin saflığı düşüncesini sürdürmek istemektedir.

maydanoz Maydanozgiller familyasından, Orta Avrupa kökenli, yaprakları dışında sapları ve kökleri de birçok yemeğe çeşni olarak katılan aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Maydanoz süsleme malzemesi olarak da çok kullanılır.

Biri yaprakları diğeri kökleri için yetiştirilen iki ayrı maydanoz türü vardır.

- Yapraklı maydanoz, yalnızca çeşni olarak kullanılır: Adi maydanoz, düz maydanoz ya da basit maydanoz olarak adlandırılan bu türü, kesinti sayısı az olan düz yapraklara sahiptir ve daha kokuludur. Kıvırcık maydanoz çok yeşil ama daha az lezzetlidir ve özellikle de süslemelerde ve garnitür olarak kullanılır.
- Kök maydanoz Doğu Avrupa'da (Avusturya, Almanya, Macaristan ve Rusya) tüketilir. Yuvarlak ya da uzunlamasına olan kökü kereviz gibi pişirilir ve çorbalara katılır.

"Maydanoz" olarak adlandırılan diğer bitkiler: Kara maydanoz, kereviz gibi kullanılan bir sukerevizidir. Kişniş yapraklarına Arap ya da Çin maydanozu denir. İsveç ya da Rus maydanozu dereotunun diğer adıdır.

■ **Kullanımları.** Taze maydanoz garnitür demetinde yer aldığı gibi, marinadların ve balık bulyonların da bir parçasıdır. Kıyılmış sarmısakla birlikte *persillade* oluşturur. Kıyılan ya da doğranan maydanoz yemeğe son aşamada katılır ya da tabağın üzerine serpilir. Kızartılan maydanoz kızarmış ürünlerin garnitürü olarak kullanılır. Kıyılarak çeşnili tereyağa, soslara

(İtalyan, *maître d'hôtel*, piliç, *ravigote*, yeşil vb) ve sirke soslarına katılır. Sapları ağartılıp pişirme işleminin son evresinde eklenebilir ya da kızartılarak tereyağlı katılabilir. Maydanoz kurutulmuş olarak da kullanılır.

buharda pişmiş maydanozlu gourilo'*lar* → HİNDİBA

kızarmış maydanoz
Kıvırcık maydanozu yıkayın ve iyice kurulayın. Küçük demetler halinde ayırın. Bunları bir kızartma sepetine koyun ve kızgın yağa (180° C) birkaç saniye batırıp çıkarın. Emici kâğıt üzerinde süzün ve hemen kullanın.

sarmısak püreli ve maydanoz soslu kurbağa
→ KURBAĞA

mayhoş Buruk, hafif acı tadı olan bir gıda için kullanılan sıfat. Bu tat ağızda hoş olmayan bir tat bırakır. Ayrıca bkz. EKŞİ.

maymun Ağaçlarda yaşayan, vejetaryen, meyve yiyen türleri yenebilen tropiklerarası bölgenin memeli hayvanı. Amazon'da ormanda yaşayan kabilelerin temel besin maddesidir. Senegal, Casamance'ta yeşil limonla marine edilen maymun etinin piliç gibi baharatlı yahnisi yapılır. Orta Afrika'da, Baoula'lar maymun çevirmeyi yanında baharatlı soslar ve yerfıstığıyla servis eder. Avrupa'da "maymun" ibaresi yalnızca *corned-beef* adı verilen sos içinde konserve sığır eti için kullanılır.

mayonez Yumurta sarısı ve yağ bazlı, sirke, tuz, karabiber ve hardal eklenen koyu soğuk sos.

Kimileri mayonezin bulunuşunu, 28 Haziran 1756 yılında Port-Mahon'u (Minorka Adası) İngilizler ve Prusyalılar'ın elinden alan, ilk yaptığı sosa (savaşı kazandığı Mahon'un ya da aşçısının) adını veren Dük de Richelieu'ye atfeder.

Mayonez adının, mayonezi spesiyalitesi olarak kabul eden Bayonne şehrine bağlı olduğu da söylenir.

Aşçı Antonin Carême ise, bu terimin *manier* (elle yumuşatmak) fiilinden geldiğini ve *magnonnaise* ya da *magnionnaise* haline dönüştüğünü iddia eder. Son olarak Prosper Montagné bu sözcüğün, eski Fransızca'da yumurta anlamına gelen *moyeu* sözcüğünden türetilen *moyeunaise* sözcüğünün halk dilinde deforme olmuş hali olduğunu ileri sürer.

Sade mayoneze katılan ek malzemeler çok çeşitli soslar elde edilmesine olanak sağlar: Endülüs, İtalyan, Tartar, Yeşil, Cambridge, Hint.

Kıvamın tutturulabilmesi için malzemelerin aynı sıcaklıkta olması önemlidir. Bazıları yumurta sarılarının birkaç dakika hardal içinde bekletildikten sonra yağa katılması gerektiğini ileri sürer. Bozulan bir mayoneze azar azar yumurta sarısı, az miktarda hardal, birkaç damla sirke ya da su katarak tekrar çırpmak mümkündür. Asla buzdolabına konmaz ama soğuk bir yerde saklanır.

Mayonez soğuk yemeklerin yanında soslukta servis edilir. Süsleme malzemesi (süslemeli uçlu krema torbasından sıkılarak) ya da örneğin Rus salatasında ve bazen "mayonezli" sözcüğünün eklendiği tuzlu *macédoine*'larda yine çeşni olarak kullanılır (Bkz. KOKTEYL). Jöleyle karıştırıldığında soğuk yemeklerin üzerine dökülür, yemeklerin üzerini kaplamada ya da salatalara kıvam vermede kullanılır.

klasik mayonez
Bir salata kabına (gümüş, bakır ya da kalaylı bakır olmamalıdır) büyüklüklerine bağlı olarak 4-5 yumurtanın sarısını koyun. İki çorba kaşığı beyaz hardal, birkaç damla renksiz sirke, ince tuz, Cayenne biberi ya da beyaz karabiber ekleyin. Oda sıcaklığında olması gereken bu malzemeleri çırpıcıyla iyice çırpın. Ara sıra birkaç damla sirke, limon ya da su katarak yoğunlaşan kıvamı açın ve mayonezin bozulmasını önleyin. Daha sonra aroma katılabilir.

koyu mayonez
10 cl et jölesi hazırlayın ve soğumaya bırakın. Katılaşmadan önce 25 cl mayonez katın. Sosu donmadan önce kullanın. Klasik mayonez gibi aroma katılabilir.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ
magnonnaise
"Orta boy bir kabı kırık buz içine yerleştirin ve iki taze yumurtanın sarısıyla az miktarda tuz, beyaz biber ve az miktarda tarhunlu sirke ekleyin. Bu karışımı tahta bir kaşıkla iyice karıştırın ve yoğunlaştığında azar azar bir tatlı kaşığı Aix yağı ve az miktarda sirke ekleyin. Bu sırada sosu kabın kenarlarında ezerek karıştırmayı unutmayın. Bu sürtünme hareketi sosun beyazlığını artırır. Hacim kazandıkça sıvıyağ katmaya devam edin. Ara sıra sirke ve az miktarda aspik jölesi ekleyin. Sosun bozulmasını engellemek için her seferinde çok az malzeme eklemek çok önemlidir. Sos mükemmelleştikçe kıvam ve yumuşaklık kazanır. İştah artırıcı ve baharatlı bir lezzet elde etmek için, toplamda iki bardak sıvıyağ, yarım bardak aspik jölesi ve tarhun sirkesi yeterlidir."

mazagran Klasik mutfakta, *pommes duchesse* malzemesiyle hazırlanan küçük bir tarteletin *bouchée*, *croustade* ve *rissole* malzemeleriyle ya da kıyılmış malzemelerle doldurulmasıyla oluşturulan ve üzeri süslü uçlu krema torbasından akıtılan *pommes duchesse* ile kaplanan küçük sıcak başlangıç. *Mazagran*'lar, sıcak fırında pişirildikten sonra kalıplarından çıkarılır ve garnitürlerine uygun bir sosla servis edilir. Büyük *mazagran*'lar *manqué* kalıbında hazırlanır.

mazagran *bkz.* kulpsuz kahve fincanı

mazarin Bir *pralin*'li *mousse* tabakasıyla ayrılan iki *dacquoise* tabandan oluşan pasta. Bir zamanlar çok kalın bir *génoise*'ın ortası koni biçiminde oyulduktan sonra şerbette bekletilmiş meyve şekerlemeleriyle doldurulur ve tersine çevrildikten sonra fondanla glaze edilen koni biçimindeki parçayla kapatılırdı. 19. yüzyılda, aşçı Jules Gouffé mayalı hamurdan hazırladığı, içini küçük ağaçkavunu şekerlemesi parçaları eklediği tereyağlı kremayla doldurduğu bir pastaya *mazarin* adını verdi.

mazarine (à la) Kültür mantarları ve tereyağda pişmiş *jardinière* ile doldurulmuş enginar tabanları, köfte biçimi verilmiş pirinç kroket garnitürleriyle sunulan küçük et parçalarına verilen ad.

médianoche "Perhiz günleri" sona erdiği anda, geceyarısından sonra yenen "etli" yemeği tanımlayan İspanyol kökenli sözcük ("geceyarısı" anlamında). Bu terim daha sonraları Saint-Sylvestre Günü'nde olduğu gibi geceyarısı yenen yemeğe de denmeye başlandı. Günümüzde yalnızca *souper* sözcüğü kullanılır.

Médicis İki versiyonu bulunan sote dana fileto ya da kuzu nuazet yemeğine verilen ad.

Bunlardan biri, kazciğeri püresiyle terbiye edilmiş, *macaroni* ve dilimlenmiş domalanlarla doldurulan tarteletler ve terbiyeli et suyuyla birlikte tereyağda pişmiş bezelyeler garnitürü içerir.

Diğeri, küp biçiminde doğranmış bezelye, havuç ve şalgam, *pommes noisettes* ile doldurulmuş enginar tabanları ve et üzerine dökülen *Choron* sostan oluşur.

médoc Saint-Estèphe'in kuzeyinde üretilen, üretildiği toprağa göre yuvarlak ve yumuşak ya da sert ve yapılı Bordeaux'nun kırmızı AOC şarabı (Bkz. BORDELAIS).

Mège-Mouriès (Hippolyte) Fransız bilgin (Draguignan 1817-Neuilly-sur-Seine 1880). III. Napoléon tarafından denizcilere yönelik ucuz ve uzun süre saklanabilir bir yağ üretmekle görevlendirilen Mège-Mouriès, 1869 yılında, içyağından hareketle, sedefli görünümü nedeniyle "margarin" olarak adlandırdığı bir yağ üretmeyi başardı (Yunanca'da *margaron* "inci" anlamındadır). Daha sonraları margarin (Bkz. Bu madde) bitkisel yağlarla üretilmeye başlandı.

Meksika Meksika mutfağı, yerli Kızılderililer'in eski alışkanlıkları ile ülkeye domuz yetiştirmeyi, pirinç ekimini ve Atlas Okyanusu ötesinde o dönemde henüz bilinmeyen bir pişirme biçimi olan kızartmayı getiren İspanyol sömürgecilerinin verdiği desteğin mirasçısıdır. Colomb öncesi Kızılderililer'in gelenekleri buharda pişirme, buğulama ve ateşte ağır ağır pişirme yöntemlerinde görülür. Bu durum yahnilerin ve bugün haşlama ve kızartmalarda da kullanılan sosların çeşitliliğini açıklar. Mısır her zaman beslenmenin temel maddesini oluşturur. Pişmiş, haşlanmış, ızgara edilmiş, tane halinde ya da un olarak tüketilir. Mısır unu bazı yemeklerle birlikte doğal haliyle ya da aperatif olarak ızgara edilir (*tostades*) ya da içine çeşitli malzemeler konularak (*tacos*) yenilen *tortilla*'ların yapımında kullanılır. Mısır bitkisinin yapraklarıyla etli, tavuk etli, sebzeli, biberli ve baharatlı dolmalar hazırlanır. *Tamale* denilen çeşitli lezzetlerdeki bu dolmalar buharda pişirilir.

■ **Sebzeler.** Kırmızı, esmer, siyah, sarı fasulyeler her yemeğe katılır. Domates -kırmızı ya da ekşi bir tadı olan *tomatillo* gibi yeşil- ve seksene yakın cinsi olan mantarlarda da durum aynıdır.

Tatlı ya da acı biberlere gelince, farklı boy, renk ve tatlarda en azından yüz türü vardır. Bunların en tanınmışları *ancho*, *cascabel*, *colorado*, *mulato*, *serrano*'dur. Bu arada kuşbiberini de unutmamak gerekir. Biber, taze ya da toz olarak soslara, yahnilere, çorbalara ve salatalara katıldığı gibi "biber dolması" yapımında da kullanılır.

■ **Etler ve kümes hayvanları.** Domuz ve oğlak etleri, ızgara ya da muz yaprakları içine koyulup buharda pişirilen kıyma olarak tüketilir. Meksikalılar özellikle kümes hayvanları etini çok sever. Çoğu zaman sayısız baharat ve kokulu otlarla yavaş ateşte pişirir.

Bu yahni çeşitlerinin hiç şüphesiz en ünlü olanı kuru üzüm, domates, biber, soğan, kişniş, susam, anason, yerfıstığı, badem, tarçın, *tortilla* ve doğal olarak çikolata ile pişirilen tavuk ya da hindi yemeği olan *molo poblano*'dur (Bkz. Bu madde).

■ **Meyve ve tatlılar.** Çok sayıdaki tropikal meyve arasında avokado ilk sırayı alır çünkü salatalarda kullanıldığı gibi ünlü *guacamole*'de püre olarak ve hatta dondurma olarak da tüketilir. Yirmiden fazla çeşidi olan muz ile ananas ve papaya da şekerli ya da tuzlu pek çok yemeğe girer.

■ **Şaraplar.** Meksika'ya şarapçılık 1521'de İspanyol fatihler tarafından getirilmiştir. Kuzey Amerika kıtasındaki en eski bağlar Meksika'dadır.

Büyük bağcılık yöreleri başta Baja California (Aşağı Kaliforniya), sonra Sonora, Zona Centrale, Aguascalientes ve Zacetecas'tadır. Üzüm ürününün % 60'ı *eau-de-vie* üretiminde, % 15'i taze üzüm olarak ve % 9'u kuru üzüm olarak tüketilir, yalnızca % 8'i şarap üretiminde kullanılır. Aslında ülkenin ulusal içkisi Meksika türü bir kaktüs olan *peyotl* özünün ikinci damıtımından ya da yine bir kaktüs cinsi olan *agave*'ın özsuyunun damıtılmasından elde edilen tekiladır (Bkz. Bu madde).

100-2100 metre rakımda ekilen bağ çubuklarının başlıcaları *barbera*, *cabernet-sauvignon*, *cardinal*, *carignan*, *chenin blanc*, *grenache*, *malbec*, *merlot*, *mission*, *muscat*, *nebbiolo*, küçük *syrah*, *rubis cabarnet*, *sauvignon blanc*, *trebbiano* ve *zinfandel* cinsidir.

Uzun süredir ortalamayı aşamayan Meksika şarapçılığı bugünlerde atılım içindedir ve uzmanlar gelecek yıllardan çok ümitlidir.

Meksika usulü *bkz.* mexicaine (à la)

melas Şekerkamışı ya da pancarının sarımsı, akıcı ve yoğun bir madde olarak bulunan, kristalize olmayan çökeltisi.

İlk partide çıkarılan melas, soluk renkli ve çok şekerlidir. Sonraki partilerde elde edilenler daha koyu renkli ve daha az şekerlidir. Son partide çıkarılan siyah renkli melas, çok besleyici ve acı lezzetlidir.

Şekerli su defalarca ısıtılarak yoğunlaştırıldığında kristalize olan şeker, hâlâ ağırlığının % 50'si şeker olan, aynı zamanda su, mineral tuzlar ve azotlu maddeler içeren melastan ayrılır.

"Şeker" sanayii (melasın şekerinin ayrılması) bu şekerin bir kısmının alınmasına olanak sağlar. Bu yöntem özellikle Almanya ve İtalya'da uygulanır.

Yalnızca "siyah melas" adı verilen şekerkamışı melası, ev kullanımına yönelik olarak perakende satılır (melaslı tart ve ekşi-tatlı yemekler için). Rom üretiminde alkol fermantasyonu desteklerinden biridir. Québec'te uzun süre şeker yerine kullanılmıştır ve hâlâ domuz yağlı bakla ve *à la ferlouche* tart hazırlanmasında kullanılır.

Şekerpancarı melasından endüstriyel alkol üretiminde yararlanılır. Aynı zamanda ekmek mayası olarak da kullanılır ve değişik mikrobiyen mayalanmalara olanak sağlar.

▶ Tarif: TIRE

Melba On dokuzuncu yüzyılın ünlü Avustralyalı şarkıcısı Nelly Melba'nın anısına değişik yiyeceklere verilen ad. İçlerinden en bilineni 1892 yılında aşçı Escoffier'nin, Nelly Melba'nın Londra'da *Lohengrin*'de söylediği sırada *Savoy*'un şefiyken yarattığı Melba şeftalisidir (peşmelba). Haşlanmış şeftaliler, bir buz blokundan yontulan bir kuğunun kanatları arasına yerleştirilen gümüş kap içinde, vanilyalı dondurma yatağında ve üzerine toz şeker serpilerek servis edilir.

Escoffier, 1900 yılında, mutfaklarını yönettiği *Londra Carlton*'un açılışı onuruna mönüye peşmelbayı da koydu ama bunlar frambuaz püresiyle kaplıydı ve kuğu yoktu. Günümüzde "peşmelba" olarak adlandırılan tatlı, klasik olarak vanilyalı dondurma konulan kupa, soyulmuş ve şerbette haşlanmış şeftaliler yerleştirilmesi ve üzerine frambuaz püresi dökülmesiyle hazırlanır.

Küçük et parçaları için hazırlanan ve içi doldurulmuş domateslerden oluşan bir garnitüre de "*melba*" denir.

▶ Tarif: ŞEFTALİ

Melceü't- Tabbahîn Türkçe basılmış ilk yemek kitabı. Yazarı Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından Mehmed Kâmil'dir. Adı Türkçe'de "aşçıların sığınağı" anlamına gelen kitap ilk kez, 1844'te yayımlandı. Son kez basıldığı 1888'e kadar dokuz basımı yapıldı. Kitap Çorbalar, Kebaplar, Yahniler, Tavalar, Hamurdan Ma'mûl Börekler, Hamurdan Ma'mûl Sıcak Tatlılar, Soğuk Tatlılar, Bastılar, Zeytinyağlı ve Sağyağlı Dolmalar, Pilavlar, Hoşaflar ve Kahveden Evvel Tenâvül Olunacak Hulviyat ve Meşrubat başlıklarını taşıyan 12 bölümden oluşur. Sayfa kenarlarındaysa salata, turşu ve tarator tarifleri verilmiştir.

melekotu Maydanozgiller familyasından, kuzey ülkeleri kökenli Fransa'ya Vikingler tarafından getirilen ve o dönemlerde keşişler tarafından yetiştirilen aromalı bitki. Şekerlemesi yapılan yeşil sapları pastaneciler tarafından kullanılır (keklerde, baharatlı ekmeklerde, pudinglerde, suflelerde). Melekotu şekerlemesi Niort şehrinin spesiyalitesidir.

Likör üreticileri de melekotunun saplarını ve köklerini kullanılır (melisa suyu, Chartreuse, *vespetro*, cin) (Bkz. LİKÖR).

melekotlu bretagne ıstakozu → ISTAKOZ

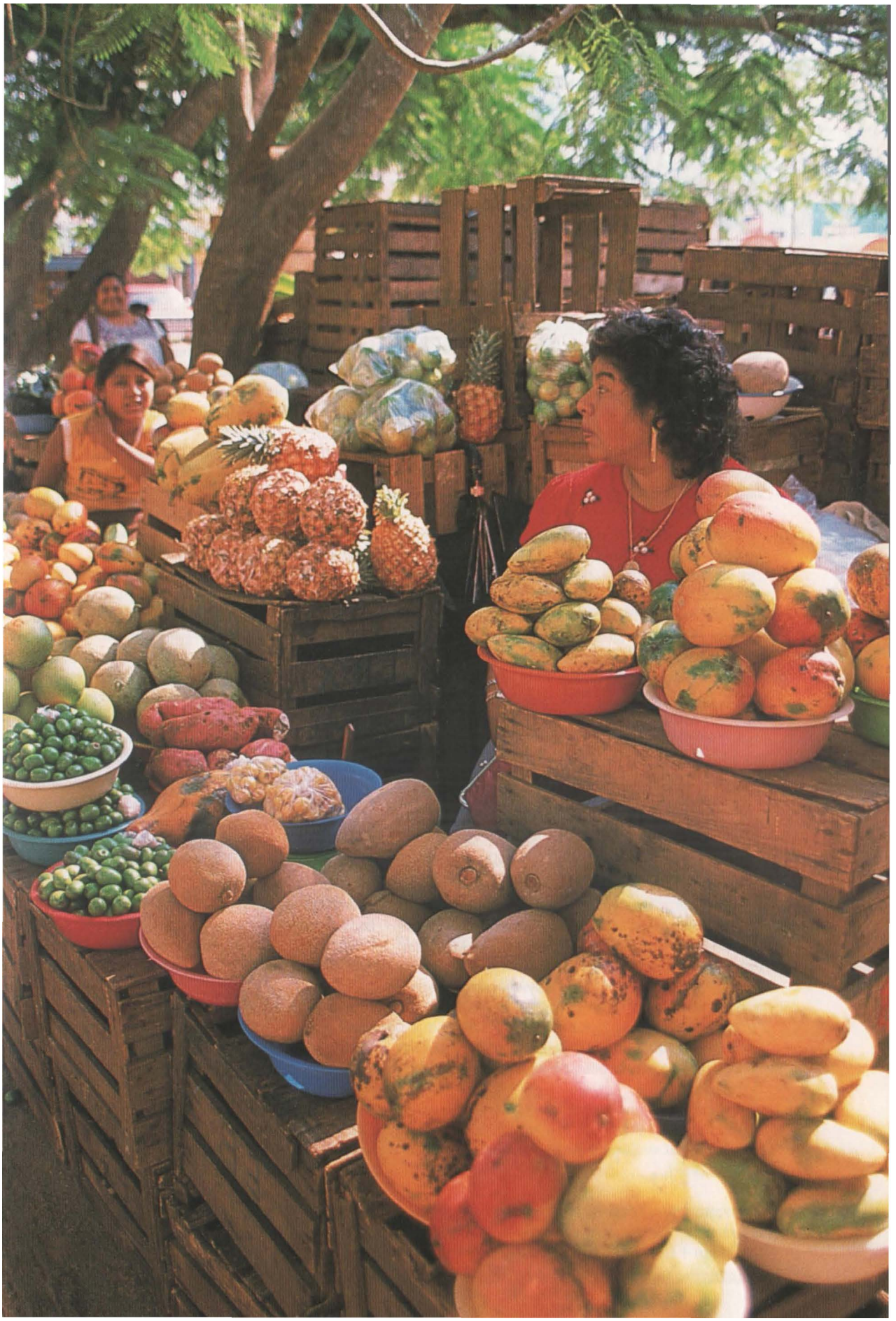
melekotu şekerlemesi

Melekotu saplarını 15-20 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Bunları 3-4 saat soğuk suda bekletin. Eti parmakla ezilebilir hale gelene kadar kaynar suda pişirin. Soğutun, süzün, her türlü sert lifi ayırarak ezin. 24 saat süreyle 1,1425 yoğunluktaki bir şerbette bekletin. Süzün. Şerbeti 1,2624 yoğunluğa getirene kadar pişirin ve melekotu parçalarının üzerine dökün. Bu işlemi üç gün boyunca günde bir kez yeni bir şerbetle tekrarlayın. Dördüncü günde, koyu bir şerbet hazırlayın ve melekotlarını içine atıp birkaç saniye kaynatın. Ateşten alın ve dinlenmeye bırakın. Melekotunu ince elek üzerinde süzün. Parçaları bir mermer üzerine dizin, ince şeker serpin ve düşük ısıdaki fırının ağzında kurutun. Hava almaz kavanozlarda saklayın.

melisa [oğulotu] *Lamiacae* familyasından, limonlu kokusu limonotunu hatırlatan aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Melisa, melisa alkolü içeren Carmes suyu hazırlamakta kullanılır. Melisadan özellikle Almanya'da, kümes hayvanları ve mantarların pişirilmesinde, çorbalar ve harçlar hazırlanmasında yararlanılır. Beyaz etler ve baharatlara çeşni olarak katılır. Pastanecilikte en çok portakal ya da limon bazlı pastalar ve tatlılara katılır. Melisa, sıcak su içinde bekletilerek çeşitli sağlık etkileri yapan çaylar da hazırlanır.

meme Bir hayvanın ve özel olarak da ineğin meme-

▶
Meksika. Yucatan Pazarı.
Ters çevrilmiş kasaların üstünde yeşil limonlar, papayalar ve mangolar pırıl, pırıl.



si. Bu hayvanın memesi Fransa'da pişirilmiş olarak satılır. Dilimlendikten sonra sarmısak ve maydanozla tavası yapılır: İçine ince domuz yağı parçaları batırılarak hafif ateşte pişirilir. Mantarlarla ya da pirinçle servis edilir. Günümüzdeki gastronomik rolü oldukça azsa da, eskiden durum böyle değildi. Ortaçağ'da, koruk sulu inek memesi severek tüketilirken, düve memesi çok yaygın bir harcın malzemelerindendi.

ménagière Yağlık ve sirkelik, tuzluk, karabiberlik ve bazen de 1-2 baharat kabını barındıran, masanın vazgeçilmez parçalarından biri. Paslanmaz çelikten ya da gümüş kaplama metalden üretilen bu masa eşyası aynı zamanda "çeşni servisi" olarak da adlandırılır. Bu ilk anlamı 19. yüzyılın sonunda yerleşmiştir. 1930'lu yıllarda, aynı sözcük bir sandık içinde sarılı olarak saklanan masa takımları için kullanılıyordu: Çatallar, bıçaklar, kaşıklar, kahve kaşıkları ve genellikle kepçe.

Son olarak metal bir sap üzerine sabitlenen, azalan boylarda porselen ya da cam kupalardan oluşan masa takımına da bazen *ménagère* denir.

ménagère (à la) "Burjuva usulü" denilen, yani basit ve az masraflı malzemeler içeren, her evde yapılabilecek tariflerle pişirilen değişik yemeklere verilen ad.

Ménagier de Paris 1393 yılına doğru, zengin bir Parisli burjuva tarafından genç karısı için oluşturulan ev işleriyle ilgili maddi ve manevi içerikli anonim bir sözleşme. Bu sözleşme ilk kez 1846 yılında, Baron Jérome Pichon tarafından yayımlandı. Baron, Taillevent'in *Viandier* adlı kitabından esinlendiğine şüphe olmadığını iddia ettiği sözleşme yazarının, bir yargıç, bir avukat, hatta bizzat Kral VI. Charles'ın veznedarı olduğunu düşünüyordu. Anlatılar ve şiirlerle kesilen *Ménagier* 14. yüzyılda yüksek mevkiden bir Paris burjuvasının özel hayatının canlı bir örneğini verir.

mendiant Dört çeşit kuru meyveden (badem, incir, fındık ve malaga üzümü) oluşan karışıma verilen ad. Bu meyvelerin renkleri dilenci takımının elbiselerini andırır (Dominikan tarikatından olanlar beyaz, Fransiskan tarikatından olanlar gri, Mont-Karmel tarikatından olanlar kahverengi ve Augustinus tarikatından olanlar koyu mor giyinir). 16. yüzyılda yaşamış bir vaiz olan Peder André, XIII. Louis'ye şöyle açıklıyordu: "Françesko'nun dilenci tarikatından olanlar üzümleri, Fransiskan tarikatından olanlar kuru incirleri, azınlıklar değişik bademleri ve fakir keşişler içi boş fındıkları temsil eder."

Alsace'ta yapılan ve Almanya'da *armer Ritter* ("fakir şövalye") adıyla çok popüler olan elmalı, meyve şekerlemeli ve tarçınlı bir Fransız tostuna da *mendiant* adı verilir.

Meneau [Marc] Fransız aşçı (Avallon 1943). Strasbourg Otelcilik Okulu'ndaki eğitiminden sonra, annesinin Saint-Père-sous-Vézelay'daki kahve-bakkalını devraldı. Bitişiğindeki burjuva evini de alarak değişiklikler yaptı ve *Espérance* 1972 yılında ilk Michelin yıldızını, 1975 yılında ikincisini, 1983 yılında üçüncüsünü elde etti. Marc Meneau, kendini alaylı olarak görse de, ünlenmesine neden olan *light* mutfak konusundaki ustaları Alex Humbert ve André Guillot'ya sık sık başvuruda bulundu. "Fransa'nın en iyi işçisi" bir koşum ustasının oğlu olan Meneau mükemmel bir çalışma azmine sahipti ve doğduğu bölgenin tatlarına ve lezzetlerine büyük özen gösterdi.

menekşe Menekşegiller familyasından, mor renkli çiçekleri yeni açtığında salataları süslemekte ve kümes hayvanları ve balıklar için hazırlanan harçlarda kullanılan uzun ömürlü küçük bitki. Kokulu menekşe bir zamanlar göğüs yumuşatıcı ezmeler hazırlamakta kullanılırdı. Günümüzde özellikle de şekerlemecilikte yararlanılır.

Menekşe şekerlemeleri (*violettes candies*) bir Toulouse spesiyalitesidir: Çiçekler bütün halde, bazen boya katılmış tatlı şerbete batırılır ve bulyon haline gelmesi beklenir. Kristalleşme sonrasında süzülür ve kurutulur. Süsleme amaçlı ya da tatlılara aroma vermek için kullanılır.

Menekşe rengine boyanan ve menekşe biçimi verilen, menekşe aromalı pişmiş şekerden bonbonlar da üretilir.

▶ Tarif: SUFLE

menemen Domates, yeşil biber ve yumurtayla yapılan pratik bir yaz yemeği.

menemen

Genişçe bir tavaya doğradığınız domatesleri ve biberleri iyice yumuşayana kadar yağda pişirin. Ayrı bir kapta çırptığınız yumurtaları tavaya dökerek karıştırın. Menemenin, önceden soğan kavurarak ve yumurtaya ezilmiş beyaz peynir katılarak hazırlanan türleri de vardır.

menetou-salon Sancerre'in güneybatısında, kalkerli tepelerin üzerinde üretilen, Berry'nin daha çok beyaz AOC şarabı. Bu bağlar çok az miktarda kırmızı ve roze şarap da verir (Bkz. BERRY).

Menon On sekizinci yüzyılda, zamanının çok beğenilen ve sonraki nesillerin şefleri tarafından da değer verilen birçok yemek kitabında görülen imza. Bu kitaplar arasında özellikle de *Nouveau Traité de Cuisine* (1739, Yeni Mutfak Kitabı), *Nouvelle Cuisine* (1742, Yeni Mutfak), *Science du Maître d'Hôtel* (1755, Maître d'Hôtel'lik Bilimi) ve özellikle de defalarca tekrar basılan *Cuisinière Bourgeoise* (1746, Burjuva Aşçı) sayılabilir. Basitlik yanlısı olan Menon, *au joli coeur omlet* (ıspanak, ançuez ve karides etiyle doldurulmuş), peynirli kedibalığı, limonlu güvercin marinadı ya da içi dolgulu asma yaprağından *beignet*'lerinin de kanıtladığı gibi yeni buluşlara karşı değildir.

mentonnaise (à la) Güney mutfağından esinlenilen değişik yemeklere verilen ad. *À la mentonnaise* balıklar domates, siyah zeytin ve sarmısakla sunulurken, *à la mentonnaise* küçük et parçaları içi domatesli pilavla doldurulmuş kabaklar, kendi suyunda pişmiş küçük enginarlar ve oval kesilerek tereyağda pişirilen patateslerle servis edilir. *À la mentonnaise* kabaklar ise, ıspanakla doldurulur.
▶ Tarif: KABAK

menu-droit Bir kümes hayvanları (tavuk, piliç ya da hindi) filetosundan kesilmiş iki cm genişliğinde ve iki cm kalınlığında parça. Önceden *crème double* içinde bekletilen *menu-droit*'ların her yüzü iki dakika ızgara edilerek limon suyu ve *beurre noisette* ile servis edilir ya da kümes hayvanları için hazırlanan sos içinde birkaç dakika pişirilir. Bir zamanlar bu sözcük, geyiğin yahni ya da haşlama biçiminde pişirilen dili, burnu ve kulakları için kullanılırdı.

Méot 1791 yılında, Paris'te, Valois Sokağı 10 numarada, Condé Prensi'nin, Méot adlı mutfak şefi tarafından açılan restoran. Salonlarının lüksü, mönüsünün zenginliği ve çeşitliliği, mahzeninin zenginliğiyle (49 şarap) dönemin Robespierre, Saint-Just, Desmoulins, Fouquier-Tinville gibi güçlü adlarını, ardından da Direktuar döneminden önemli kişileri kendine çekti. 1793 Anayasası'nın *Méot*'daki bir öğle yemeğinde hazırlandığı ve Kraliçe Marie-Antoinette'i mahkûm eden mahkeme heyetinin olayı burada kutladığı iddia edilir. İşletme 1847 yılında kapandı.

mercanköşk *Lemiaceae* familyasından, Asya kökenli, aynı zamanda *origan* olarak da adlandırılan aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Mercanköşk özellikle de Akdeniz ve Doğu mutfaklarında kullanılır: Pizza, *à la romaine* türlü, domates sosu, ızgara kuzu şişleri gulaş, fırında balık. Sebzeler ve sirkeli sos yanında sunulur. Ayrıca gıda sanayinde kullanılan çok kokulu bir esansiyel yağı çıkarılır.

Mercédès Izgarada pişmiş domates ve büyük mantarlar, hafif ateşte pişmiş marul ve patates kroketten oluşan büyük et parçaları için hazırlanan bir garnitürün adı. Aynı adlandırma *Xérès* şarabıyla pişirilen, Cayenne biberiyle baharat katılan, yuvarlak dilimlenmiş horoz böbreği ve ibiğinden garnitürü olan ve frenkmaydanozu yaprakları serpilerek servis edilen bir kümes hayvanları konsomesi için de kullanılır.

Mercier (Louis Sébastien) Fransız eleştirmen ve drama yazarı (Paris 1740-aynı yer 1814). Özellikle de, 1781 yılından itibaren yayımlanan on iki ciltlik *Tableau de Paris* (Paris Tablosu) adlı eseriyle tanınır. Eserine 1800'de altı bölüm daha ekler (*Nouveau Paris* [Yeni Paris]). Bu çalışması, başkentin günlük hayatına ilişkin her türlü konuya değinen, beslenme ve restoranların tarihi, başlangıçları üzerine çok değerli bilgiler içeren bir dizi makaleden oluşur. Yazar, Fransız Devrimi'nden önceki 20-30 yıl süresince gastronomik bir devrim olduğuna tanıklık eder.

Şunları yazmıştır: "Geçtiğimiz yüzyılda, büyük et parçaları servis edilirdi... Büyük bir parçadan 10 kat daha pahalı olan küçük yemekler henüz bilinmiyordu. Lezzetli yemekler ancak yarım asırdır yenebiliyor."

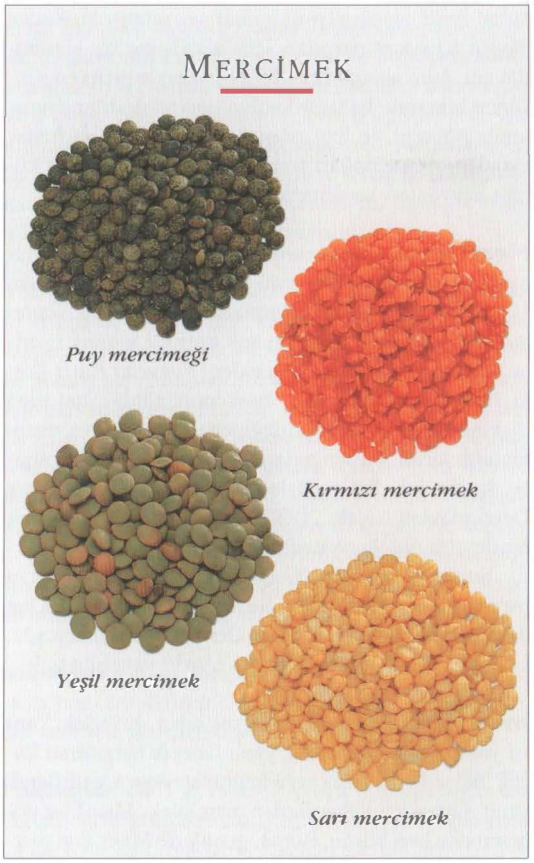
mercimek *Fabaceae* familyasından, yuvarlak, kuru ve yassı, içinde başka bir yassı tanecik barındıran küçük tanecik. Kabuğu ayıklandıktan sonra pişirilerek yenir. Ortadoğu kökenli olan mercimek, Mısırlılar döneminden beri bilinir. Roma, gemilerle Mısır'dan mercimek ithal ediyordu.

Günümüzde Fransa'da birçok mercimek türü yetiştirilir (Bkz. Tablo). İthal edilen sarı ya da yeşil mercimekler sıklıkla daha büyüktür. Dünya mercimek üretiminde Türkiye'nin hayli önemli bir yeri vardır ve yıllık üretimin % 50'si Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden sağlanır. Besleyici ve enerji değeri yüksek (100 gr'da 336 Kcal) olan mercimek, protid (% 24), karbonhidrat (% 56), fosfor, demir ve B vitaminleri açısından zengindir. Kuru fasulye gibi pişirilir ama suda bekletilmez. Sıcak mercimekler garnitür olarak kullanılır. Çorbası yapılır. Kavurmanın yanında iyi gider. Salatası da yapılır.
▶ Tarifler: DOMUZ, PÜRE, SALATA

Değişik mercimek tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Görünüm
Sarı mercimek	Akdeniz ülkeleri, ABD, Kanada, Arjantin, Şili, Çin, Avustralya	Küçük, orta boy ya da geniş, oldukça yassı, kabuğu dayanıklı, sarı tanecik
Yeşil mercimek	Türkiye, Avustralya, Çin	Kahverengi, küçük, kabuğu dayanıklı tanecik
Mercan tipi	Türkiye, Avustralya, ABD	Küçük, kabuğu çıkmış, mercan renkli
Kırmızı mercimek	Akdeniz ülkeleri	Küçük, turuncu renkli, kabuğu dayanıklı
Puy mercimeği*	Auvergne, Merkez, Kanada	Küçük, kabuğu ince, mavi alacalı yeşil renkli tanecik

** Puy yeşil mercimeği Köken Kontrollü Adlandırma'dan (AOC) faydalanır. Taneleri biraz daha küçük, tohum zarı daha incedir.*



mercurey Côte Chalonnaise'in dört büyük "iklim"inin en tanınmış, kaliteli ve farklı AOC Burgonya şarabı. % 95'i kırmızıdır (Bkz. BURGONYA).

merdane 20-50 cm uzunluğunda, 5-6 cm çapında, sıklıkla sapları bulunan, içi dolu ve düz silindir. Unlanmış bir tezgâh üzerine git-gel hareketi yapılarak hamur açmakta kullanılır.

Profesyonel pastaneciler değişik kullanımlar için değişik merdaneler kullanır: Karamellerin yüzeyinde ya da badem ezmelerinde çizgiler oluşturmak için girintili çıkıntılı metal merdane, *feuilleté* hamurlarını "sarmak" için oluklu tahta merdane, bir hamur üzerine bir şekil basmak için hasır desenli merdane, kruasan kesme merdanesi, uçlarında değişik boyutlarda çıkarılabilir tekercikler bulunan ve hamurun her yerinin eşit kalınlıkta olmasını sağlayan merdane-doğrayıcı gibi.

Mère Sauget [Cabaret de la] Paris, Montparnasse'da, *Moulin de la Grande-Pinte* adıyla tanınan, Restorasyon Dönemi'nde, daha sonra Kraliyet ordularından yarım aylıkla görevden çekilmiş Saguet ile evlenen Anne Baudrillier (1776-1849) tarafından satın alınan kır meyhanesi. Abel Hugo buraya Romantikleri, kardeşi Victor Hugo, Nerval, Delacroix, Musset, Dumas, Balzac ve hatta Lamartine'i getirerek *Mère Saguet*'nin omletlerini, domuz sucuklarını ve karakurbağası otlu piliçlerini ünlü hale getirdi. 1830 yılında, giderek parlayan dükkânını damadı Bolay'a bıraktı. Bu dönemin müdavimleri arasında Thiers, Béranger ve şarkıcılar yer aldı. İşletme 1859 yılında kapandı.

mères lyonnaises (Lyon'lu Analar) 19. yüzyıl sonunda Lyon'da yaşayan birçok kadın aşçıya takılan lakap. Françoise Foujolle, "Mère Filloux" adıyla ün kazanan ilklerden biriydi: Gurme ve sert bir ustanın hizmetinde 10 yıl çalıştıktan sonra bir *marchand de vin* olan Louis Filloux ile evlendi ve kocasının bistrosunda sunulan domuz yemeklerine eski patronu için pişirdiği spesiyalitelerden birkaçını (domalanlı *velouté* çorba, karides yağında gratine köfteler, kazciğerli enginar tabanları, *demi-deuil* tavuk) ekledi.

1890-1925 yılları arasında başarısı birçok kişiyi peşinden sürükledi: Brigousse, Blanc, Niogret, Bigot, Brazier, Guy, Brijean, Pompon, Charles Ana vb. Eskiden burjuva evlerinde çalışan bu kadınlar *bouchons* adı verilen ve müdavimleri olan küçük lokantalar açtı. Son Lyonlu Ana olan Léa, 20. yüzyıl başında doğdu ve 1981 yılına kadar işinin başında kaldı.

Sıklıkla asık suratlı olan bu aşçılar hiçbir zaman çok geniş bir yemek yelpazesi sunmaz ama işlerini mükemmel biçimde yapardı. Lyon mutfağını yüceltmekle kalmayıp bölgedeki büyük aşçıların yolunu açtılar: Fernand Point, Paul Bocuse, Alain Chapel onların okulunda eğitim görmüştür.

merguez Kuzey Afrika ve İspanya kökenli, geleneksel olarak sığır ve koyun etinden hazırlanan, şişe geçirilerek köz üzerinde kızartılan ya da ızgara yapılan sosis (Bkz. *Çiğ Sosisler Tablosu*, SOSİS). 1950 yılından sonra Fransa'da yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır.

Küçük çaplı (18-20 mm) *merguez*'in özelliği içinde koyu kırmızı renk almasına neden olan çeşitli biberler bulunmasıdır. Bazı *merguez*'ler domuz eti içerir ve bunun üzerinde belirtilmesi zorunludur. *Merguez*'ler özellikle kuskus garnitürü olarak kullanılır.

meringue Karbeyaz çırpılan yumurta akları ve iki katı kadar şekerle hazırlanan, çok hafif, pişirme düzeyine göre *mousse* kıvamında olan, yumuşak ya da gevrek pastane malzemesi. 19. yüzyıl başına kadar fırında pişmiş *meringue*'ler kaşıkla biçimlendiriliyordu. Krema torbasıyla yayma fikrini Carême bulmuştur.

Üç çeşit *meringue* vardır:

- Yaygın olarak yapılan *meringue* (ya da Fransız *meringue*'si) karbeyazı çırpılmış yumurtalara geleneksel olarak iki tür şeker (yarısı pudra şekeri, yarısı toz şeker) katılmasıyla hazırlanır. Bu haliyle karbeyazı yumurtalarla Norveç omleti hazırlama olanağı sağlarken, tartları doldurmakta da kullanılır. Önceden 100-120° C'ye ısıtılmış fırına sürülür, fırının kapağı aralık bırakılır ve renk almadan pişmesi sağlanır. Bu tür bir *me-*

ringue değişik aromalar katılabilen, değişik renkler verilebilen kuru kabuklar ya da *vacherin* tabanları hazırlanmasına olanak sağlar. Dövülmüş badem ya da fındık eklendiğinde, *à progrès, à succès, à dacquoise* tabanları elde edilir.

- İtalyan *meringue*, 118-120° C'ye ısıtılmış şekerin çırpılmış yumurta aklarına katılmasıyla gerçekleştirilir. Nadiren tek başına kullanılan bu karışım, tartlar, *flan*'lar ve tatlılara *meringue* katmaya, supanglezin ve fırına sürülmeden önceki Polonya *brioche*'unun üzerini kaplamaya yarar. Pişmemiş olan İtalyan *meringue* glaze bisküviler, tereyağlı kremalar, sorbeler, *spoom*'lar ve glaze suflelerin bileşiminde yer alır. Aynı zamanda pötifurlar da hazırlanır. Bununla birlikte, yasalar *meringue*'lerin kabartılması ve kıvam katılması için kullanılmasını yasaklar.
- Çok koyu olan İsviçre *meringue*'si yumurta aklarının ağırlıklarının iki katı miktarda şekerle karıştırılıp benmaride ısıtılmasıyla elde edilir. Sıcaklık 55-60° C'ye ulaştığında, karışım tamamen soğumaya bırakılır ve elle çırpılır. Bundan sonra *meringue* biçimlendirilir, 100° C'lik fırında (ya da 60° C'lik etüvde) kurutulur.

Fransız meringue'si

Sekiz yumurta akı ve yarım kilo pudra şekerini kısık ateş üzerinde bir tencereye koyun ve bembeyaz olana kadar çırparak koyulaşmasını sağlayın. İsteğe göre aroma katın. Bir krema torbasıyla bir tepsi üzerine küçük öbekler koyun ve önceden 90° C'ye ısıtılmış fırında iki saat pişirin.

İsviçre meringue'si

Yarım kilo şekeri iki yumurta akı, üç damla beyaz sirke, bir paket şekerli vanilya ve bir küçük tutam tuzla çırpın. Karışım beyaz bir renk alıp iyice pürüzsüzleştiğinde, karbeyaz çırpılmış dört yumurta ekleyin. Malzemeyi krema torbasıyla tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş bir tepsiye yayın. Önceden 100° C'ye ısıtılmış fırında pişirdikten sonra etüvde 12 saat kurutun. Meyve şekerlemeleriyle süsleyin ya da değişik renklerde şeker serpin.

İtalyan meringue'si

Kalın dipli bir tencereye 300 gr toz şeker ve bir litre su koyun. İyice kaynatın (110° C). Dört yumurta akını karbeyaz çırpın. Kaynar şerbeti ağır ağır üzerine dökün ve bu sırada çırpmaya devam edin. *Meringue* soğuyana kadar çırpın.

vanilyalı egzotik meyveli meringue

20 cl taze kremayı şantiyi olarak çırpın. 30 gr toz şeker ekleyin ve soğuk saklayın. Bir mango, iki kivi ve bir ananas koyun. Dilimleyin ya da çubuklar halinde doğrayın ve 200 gr pastane kremasının içine atın. Sekiz passifloranın etini, bir vanilya çubuğunun taneciklerini ve nar taneleri katın. Bu karışımı krem şantiyiyle hafifletin. Karışımın üzerine ince bir tabaka egzotik meyve dilimleri dizin. İki yumurtanın akını karbeyazı çırpın ve içine 30 gr şeker katın. Çukur tabaklara vanilyalı meyve *mousse*'u koyun, üzerini *meringue* ile kaplayın, spatulayla düzleştirin ve son anda fırının ızgarası altına sürün. (Bkz. 693. sayfadaki fotoğraf)

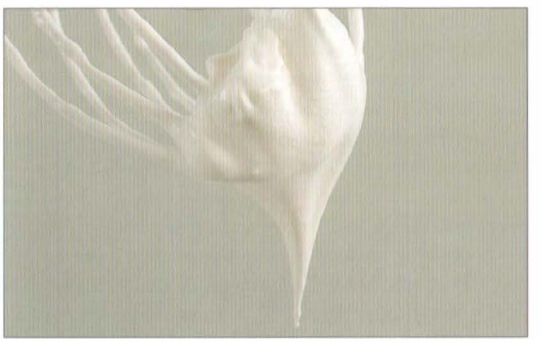
İtalyan meringue'sinin hazırlanması



1. *Şeker-su karışımını kısık ateş üzerinde topaklanana kadar kaynatın. Pişme düzeyini kontrol edin.*



2. *Kaynar şerbeti karbeyazı çırpılmış yumurta akları üzerine dökün ve çırpmaya devam edin.*



3. *Krema kıvamında ve pütürsüz bir karışım elde edene kadar özenle çırpın. Meringue çırpıcıyla kaldırıldığında bir "kuş gagası" oluşturmalıdır.*

meringue kaplama Bir tatlı ya da pastayı *meringue* harcıyla (İtalyan *meringue*'si ya da şekerle çırpılmış yumurta akları) kaplayarak ya da süsleyerek "*meringue*'leme" için yüzeyini kızartmak amacıyla fırına sürme işlemi.

▶ Tarifler: FLAN, TART

merlan Sığır butunun fileto çıkarılan küçük kası

(Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Balığa benzeyen uzun ve yassı biçimi nedeniyle "mezgit" olarak adlandırılan bu parça biftek olarak beğenilir ama sınırlı miktarda bulunur.

merlot Güneybatı Fransa ve Languedoc-Roussillon bölgesinde yetiştirilen, mavi-siyah salkımlara sahip bağ çubuğu. Adını salkımlarının rengine ve iştah açıcı siyah taneciklerine borçludur.

Fransa'da yetiştirilen beşinci siyah bağ çubuğu olan *merlot* çok güzel renkli, meyveli ve yumuşak, bazen son derece zengin bir şarap üretir. Bordeaux'da sıklıkla *cabernet-sauvignon* ve *cabernet franc*'la birleştirilir. Dünyanın en ünlü şaraplarından biri olan ünlü *château-pétrus*'un kaynağıdır.

Entre-deux-mers, *graves-de-vayres*, *sainte-foy-bordeaux*, *blayais* ve *bourgeais* gibi Bordeau AOC şaraplarında karışım olarak kullanılan bir beyaz *merlot* da bulunur.

mermer Pasta ve şekerleme profesyonellerinin, soğuk bir zemin gerektiren çikolata, şeker ve hamurların yoğrulmasında kullandıkları çalışma tezgâhı. Narin hamurlar (*sablé* ya da *feuilleté*) için alttan soğutulan mermerler bile kullanılır. Bu, malzeme yağı ve nemi emmeme avantajı da sağlar. Her zaman temiz ve serindir (asitlerle temas etmediği sürece). Evlerde özellikle de karameller için yağlanmış küçük bir mermer parçası kullanılır.

mersin *Myrtaceae* familyasından, yaprakları her mevsim yeşil, çok kokulu, hem ardıca hem biberiyeye benzeyen lezzette, Akdeniz'e özgü ağaççık. Aromalı yemişleri özellikle de Korsika ve Sardinya mutfaklarının tariflerinde kullanılır. Ayrıca Nerto likörünün hazırlanmasında yararlanılan bir esans da çıkarılır.

mersinbalığı *Acipensaridae* familyasından, denizlerde yaşayan ve yumurtlama döneminde nehirlere giren büyük göçmen balık. Fransa'da nesli tükenmekte olan (ilk çiftlik yetiştiriciliği denemeleri umut vaat etmektedir) mersinbalığı Ortaçağ'da Seine'de, Rhône'da ve Gironde'da (bu nehirde yakın zamanlarda hâlâ bulunuyordu, *créat* adıyla anılmaktadır) yaygın olarak avlanıyordu. Günümüzde özellikle yumurtaları için arandığı (Bkz. HAVYAR) Karadeniz ve Hazar Denizi ile Kanada'da bulunur.

1-9 metre boyunda ve 1400 kilo ağırlığında olabilen mersinbalığı büyük kemikli levhalarla kaplı uzunlamasına bir gövdeye ve dişsiz bir ağza sahiptir. Tuzlama ya da füme olarak sade tüketildiği ve omuriliğinin (*vesiga*) özellikle pate harçlarında kullanıldığı Rusya'da (*sterlet* adıyla bilinir) çok rağbet görür (Bkz. KULİBİYAK). Eti çok sıkı ve oldukça yağlıdır. Bu "kralların yiyeceği" 14. yüzyılda şişte ya da balık bulyonda pişiriliyor ve koruk sulu ya da hardallı, baharatlı bir sosla servis ediliyordu. III. Napoléon döneminde, gurmeler henüz havyarın büyüsüne kapılmadığından mersinbalığının havyarı tercih edilen bir yiyecek değildi.

■ **Kullanımları.** Mersinbalığı mutfakta hafif ateşte pişen dana eti gibi (domuz yağlı *fricandeau*, kotlet gibi ızgara edilen dilimler ya da eskalop gibi sote edilen parçalar, *matelote* ya da kebap) pişirilir. Klasik *à la russe* mersinbalığı yemeğine *en attente* denir. Balık, aromalı bir garnitürle, su, beyaz şarap ve ekşi-tatlı salatalık suyu karışımı içinde uzun süre pişirildikten sonra pişmiş maydanoz, zeytin, mantar, karides, *raifort*, limon ve *molossol* salatalık turşusuyla soğuk olarak ya da karides yağıyla hazırlanmış domates sosuyla sıcak olarak servis edilir.

à la Brimont *mersinbalığı*

Küçük bir mersinbalığının filetolarını çıkarın. Temizleyin, ançuez filetoları batırın ve sebze fondüsü yayılmış bir kebap kabına döşeyin. İki domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, doğrayın ve dört çorba kaşığı kabaca dilimlenmiş mantarla karıştırarak balığın üzerine dökün. Çevresini, tuzlu suda yarı yarıya pişirilmiş ve süzülmüş küçük taze patateslerle kaplayın. 10 cl sek beyaz şarapla ıslatın. Parçalar halinde doğranmış 50 gr tereyağ serpiştirin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Balığı fırından pişirme sona ermeden beş dakika önce çıkarın, ekmek kırıntısı serpin ve hafif gratine edin.

à la hongroise *mersin balığı* fricandeau

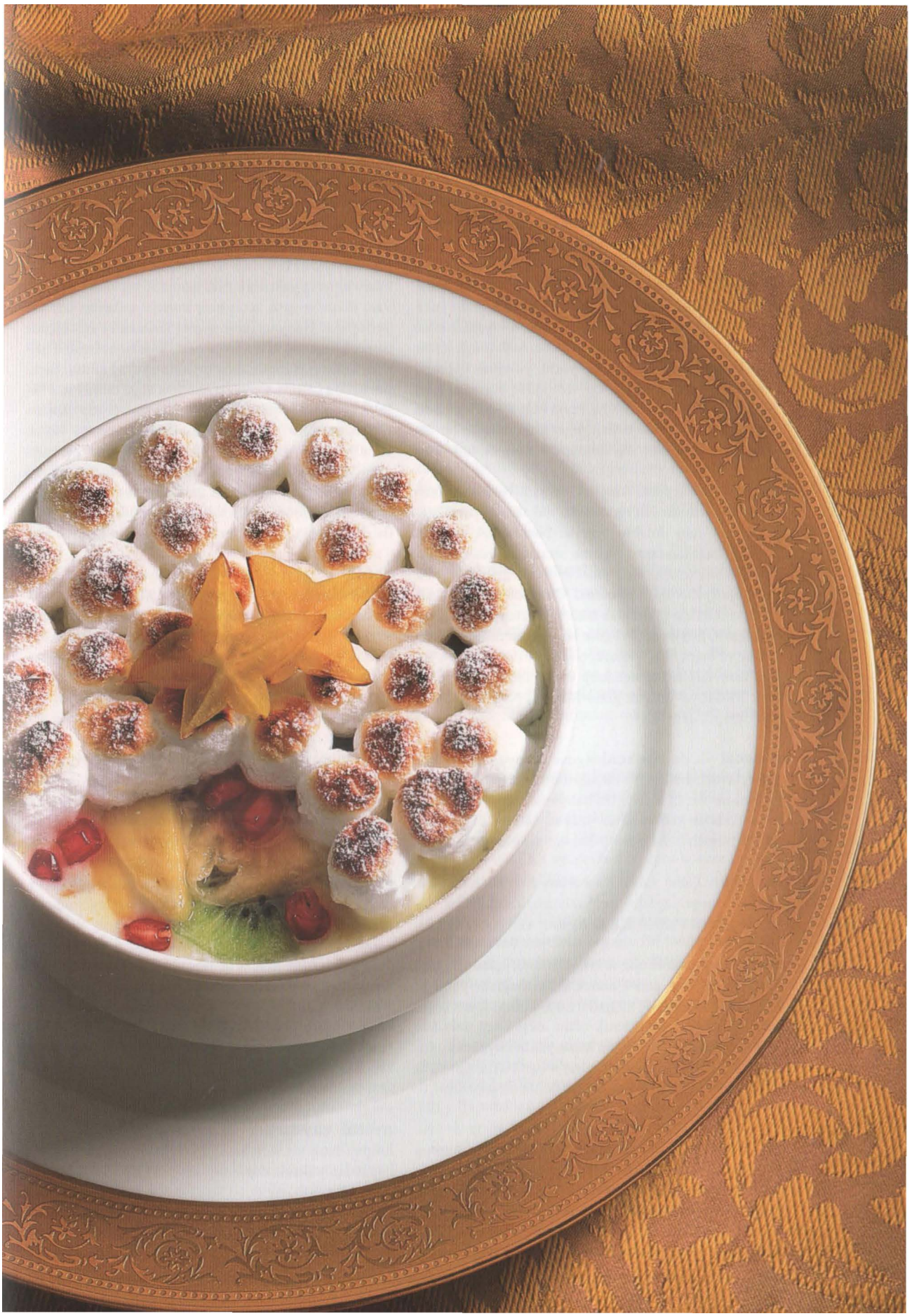
→ FRICANDEAU

merveille Bazen mayalı *beignet* hamurundan, oldukça yoğun bir malzemenin açıldıktan sonra şeritler halinde kesilmesi ve "düğüm" ya da "yumak" olarak adlandırılan küçük parçalar oluşturulması ya da kalıplarla değişik biçimler verilmesiyle hazırlanan küçük *beignet*. Kızartarak pişirme sonrasında *merveille*'ler üzerlerine şeker serpilerek sıcak, ılık ya da soğuk servis edilir. *Merveille*'ler, birçok güney bölgesinin karnaval için hazırladığı ortak spesiyalitedir. Provence'ta zeytinyağıyla, Les Landes'te kaz yağıyla hazırlanır ve *sablé* gibi fırında pişirilir.

merveille'*ler*

Yarım kilo unu eleyerek ortasına bir çukur açın. Bu çukura çok hafif omletlik çırpılmış dört yumurta, 150 gr yumuşatılmış tereyağ, bir büyük tutam tuz, 30 gr şeker ve bir likör bardağı portakal çiçeği suyu likörü, rom ve konyak dökün. İyice karıştırın. Beze haline getirin ve üzerine bir bez örterek iki saat dinlenmeye bırakın. Daha sonra beş mm kalınlığında açın ve değişik biçimlerde, kenarları süslü kalıplarla kesin. *Merveil-*

▶
Vanilyalı egzotik meyveli meringue
Tarifi için 691. sayfaya bakınız



le'leri kızgın (175° C) yağa atın. Kızardıklarında süzün, emici kâğıt üzerine kurutun. Üzerine vanilya eklenmiş pudra şekeri serpin ve süsleyerek dizin. Soğuk bir yerde iki saat dinlendirin.

Meryem Ana'nın Aklanması Yortusu İsa'nın Tapınak'a takdim edilmesi ve Meryem Ana'nın aklanması anısına kutlanan Katolik yortusu (2 Şubat). Bu fırsatla Fransa'da krepler ve *beignet*'ler yenir. Fransızca'daki *chandeleur* sözcüğü Latince *festa candelarum* ("Şamdanlar Bayramı") tanımından gelir. Bu tanımlamanın nedeni o gün kiliselerde çok sayıda mum yakılıyor olmasıdır. 2 Şubat tarihi kışın zor şartlarından sonra tarlalardaki çalışmaların tekrar başlatıldığı günle de çakışır. İşte bu nedenle bu yortu, yuvarlak biçimleri ve altın renkleriyle güneşi sembolize eden un bazlı yiyecekler hazırlanması için fırsat kabul edilir. Önceki yılın hasatından elde edilen unun kullanılması bir zamanlar bir sonraki yılın ürününü kutsamak anlamına gelirdi.

Geleneksel yortu krepleri değişik batıl davranışlarla bağlantılıdır. Burgonya'da, yıl içinde para kaybetmemek için dolabın üzerine para atmak gerekir. Krepler hazırlanırken, pişirme sırasında ters çevrilirken düşürülen krep kötü şans anlamına gelir!

Napolyon, 1812 yılındaki Chandeleur Günü'nde (Rusya seferine çıkmadan önce) Malmaison'da krepler pişirtir. Söylendiğine göre beş krepin dördü başarılı olur ve bunu dört muharebede başarılı olacağına yorar. Yere düşen beşinci krep endişelenmesine neden olur. Moskova Yangını günü Mareşal Ney'e, "İşte beşinci krep!" der.

mescal ya da **mezcal** *Agave* özsuyunun damıtılmasıyla elde edilen, % 20 alkol oranına sahip Meksika *eau-de-vie*'si. Bazen bu haliyle satılan *mescal* sıklıkla yeniden damıtılarak "tekila" (Bkz. Bu madde) adıyla bilinen daha sert bir *eau-de-vie* elde edilir.

mesclun Genç salata yaprakları (frenkmaydanozu, hindiba, meşe yaprağı, frenksalatası, karahindiba, semizotu, bostan hindibası) karışımı.

meşvi Geleneksel olarak erkekler tarafından pişirilen Magrip ve daha genel olarak Arap bayram yemeği. Geleneksel meşvi, iç organları boşaltılan, içine çeşni serpilen ve şişe geçirilerek odun ateşi közü üzerinde açık havada pişirilen bütün kuzu ya da koyundan oluşur. Bu yemek (Arapça'da *haruf meşvi*) aynı zamanda küçük deve, ceylan eti ya da muflonla da pişirilir.

meşvi

Bir yaşında yağlı bir kuzu seçin. Başının kopmamasına dikkat ederek temizleyin. Karnını böbrek seviyesinden uzunlamasına 30 cm kadar yarın. Bu açıklıktan barsaklarını çekerek böbrekler dışındaki iç organlarını çıkarın. İçini yıkayın, bir avuç ince tuzla tuzlayın. 250 gr tereyağ, az miktarda karabiber ve kıyılmış birkaç soğan ya da büyük bir demet nane, kekik ve biberiye koyun. Dik yerleştirdiğiniz tahta bir şişi içeride bırakarak dikin. Kuzunun üzerine erimiş tereyağ sürün, tuz, karabiber serpin. Bir uçtan diğer uca ulaşabilecek ve dışa taşacak ucu çok sivri bir şiş alarak baştan kuyruğa geçirin. Bir parça barsakla ayaklarını boynunun ön kısmında bağlayın. Arka bacakları da şişe doğru uzatın ve yine barsakla bağlayın. Toprakta bir metre uzunluğunda ve yaklaşık 50 cm derinliğinde bir çukur kazın. İçinde pişirme işlemi boyunca sönmeyecek miktarda köz kalacak bir ateş yakın. Her iki ucuna X biçiminde bir şövale dikin ve şişe geçirilmiş kuzuyu çukurun üzerine yerleştirin. Her yanı ateşe maruz kalacak ve eşit ölçüde pişecek biçimde ağır ağır çevirin. Yanma noktasına geldiğini düşündüğünüz anda fırçayla tereyağ sürün. Bıçağın ucunu batırınca pembe renkli et suyu damlamaz hale gelince ve derisi iyice gevrekleşince şişten çıkarın. Geleneğe göre böbrekleri en önemli konuğa ikram edin. Meşviyi elle yemek âdettir. Bu nedenle, parmakların yıkanması amacıyla gülsuyu ya da limonla koku verilmiş ılık su dolu bir tas bulundurulmalıdır. Konukların elinin altında tuz, toz kimyon ve biber bulunmalıdır. Yanında kuskus ya da bulgur ile nohut servis edilir.

metal Isıyı iyi ileten, suda ve yaygın kullanılan çözücülerde çözünmeyen yoğun, opak madde. Bu özellikleri nedeniyle pişirme araçlarının çoğunluğu metaldendir. Ayrıca çok güzel parlatılabilen ve sıcakken eritme ve dövme yoluyla, soğukta laminaj, kalıplama, kaplama yoluyla işlenmesi kolay olan metaller Antik Çağ'dan beri yemek kapları üretiminde kullanılır.

- Hızlı ısınan ve soğuyan bakır, pişirme süresinin kesin olarak belirlenmesine olanak sağlar ama yüksek maliyetlidir ve oksitlendiği için sık sık kalaylanarak iyi bakılmalıdır.
- Daha düşük maliyetli olan alüminyum, daha hafiftir ve daha kolay işlenir ama kolaylıkla deforme olur ve bazı gıda maddeleriyle reaksiyona girer.
- Döküm malzemeler, daha yavaş ısınır ve soğur, kırılgan ve ağır olma, emaye olmadığında paslanma sakıncaları vardır. Emaye de kırılgandır ve ısı değişimlerini iyiden iyiye yavaşlatır.
- Sağlam ve bozulmaz olan paslanmaz çelik, kötü bir iletkendir. *Inox* araçların tabanları sıklıkla başka bir metalle takviye edilir.
- Demir, sac halinde kullanılır. Bazen kızartma tavaları ve tencereleri üretmek amacıyla emaye edilir. Bir kalay tabakasıyla kaplanarak tenekeye dönüştürülen sac konserve kutularının üretimi için yeri doldurulamaz bir malzemedir.

metal çaydanlık Üzerinde yatay bir sap ya da kulpu, uzun ve ince bir ibiği bulunan ve bir kapakla kapatılan yüksek kap.

metrodel *bkz.* maître d'hôtel

metton Comté üretiminden sonra kalan peynir su-

yundan hazırlanan ürün (% 1 yağlı maddeler). Yeniden pişirildikten sonra sıcak bir yerde olgunlaşmaya bırakılan fındık büyüklüğünde tanecikli *metton, cancaillotte* (Bkz. Bu madde) üretiminde temel teşkil eder.

meunière (à la) Dilim, fileto ya da bütün haldeki balıkların una bulandıktan sonra kızartılması olarak tanımlanabilecek pişirme biçimi. Üzerine limon sıkıldıktan, *beurre noisette* döküldükten sonra kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir. Kurbağalar, taraklar, beyinler ve balık yumurtaları da *à la meunière* hazırlanabilir.
▶ Tarifler: BALIK YAHNİSİ, BEYİN, ÇİPURA, DİLBALIĞI, TURNABALIĞI

meurette Nehir balıkları dışında, dana ya da piliçle, kırmızı şarap katılarak hazırlanan yahni. Bu Burgonya spesiyalitesi La Dombes'da ve Bresse'de de yapılır. Geleneksel olarak domuz yağı parçaları, arpacık soğanlar ve mantar da katılır. Kızarmış krutonlar üzerinde servis edilir. Yumurtalar ve dana beyin de *bourguignonne* sos içinde haşlanarak *en meurette* pişirilir.

balık meurette
Bir buçuk kilo tatlısu balığını (bıyıklı balık, küçük turnabalığı, sazan balığı yavrusu, küçük yılanbalığı, yeşil sazan balığı vb) yıkayın ve dilimleyin. Bir tencere içinde tereyağda kızarttıktan sonra *marc de Bourgogne* (en az bir likör bardağı) ile flambe edin. Kabukları soyulduktan sonra ince doğranmış bir havuç, bir soğan ve bir yabani sarmısak ekleyin. İyice karıştırın. Üzerlerini kaplayacak kadar kırmızı Burgonya şarabı koyun. Bir diş ezilmiş sarımsak, bir garnitür demeti, tuz ve karabiber ekleyin. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Sarmısakla ovulmuş küçük krutonları tereyağda kızartın. Sosu bir çorba kaşığı yumuşatılmış tereyağla karıştırın, çeşnisini ayarlayın ve ısıtılmış çukur bir tabağa dökün. Krutonlarla süsleyin.

meurette *yumurta* → SUDA YUMURTA
şaraplı salça içinde dana beyni → BEYİN

meursault Genellikle beyaz, her zaman sıra dışı bir sınıftan Burgonya AOC şarabı. *Meursault*'lar hem sek hem yumuşak, sulu ve güçlü olmayı başarır (Bkz. BURGONYA).

mexicaine (à la) [Meksika usulü] Izgarada pişmiş malzemeler (içi kıyılmış domatesle doldurulmuş büyük mantar başları, biberler ve yarım patlıcanlar) garnitürüyle sunulan büyük et parçalarına verilen ad. Yanında, sivribiber jülyen eklenmiş domatesli donuk sosla (adını buradan alır) servis edilir. *À la mexicaine* balık *paupiette*'ler haşlanır ve ızgarada piştikten sonra doğranmış domatesle doldurulan mantar garnitürüyle sunulur. Beyaz şaraplı sosuna domates eklenir ve biber dilimleriyle tamamlanır.
▶ Tarif: HİNDİ VE HİNDİ PALAZI

meyankökü *Fabaceae* familyasından, bazen çiğnenecek küçük çubuklar halinde satılan ya da susuzluk giderici içecekler hazırlanmasında kullanılan, kökü "meyankökü" sağlayan ağaççık. Meyankökünden % 5-10 oranında Antik Çağ'dan beri bilinen şifalı etken bir madde olan glisirizin çıkarılır. Saflaştırılan ve yoğunlaştırılan meyankökü özsuyu bira üretiminde kullanılır ve özellikle de şekerlemelere katılır. Suriye, İran ve Türkiye'de yabani olarak yetişen meyankökü Fransa'da özellikle de le Gard'da Uzès bölgesinde yetiştirilir.
- Sert meyankökleri (çubuklar, tabletler, inciler, *petit-pains, silhouette* vb) saf meyankökü şekerinin tatlı maddeler, Arap zamkı ve genellikle bir aromayla (nane, anason, menekşe) karıştırılmasıyla elde edilir.
- Esnek meyankökleri (çubuklar, şeritler, *torsades* vb) saf meyankökü şekeri, tatlı maddeler, sert buğday unu, nişasta ve pudra şekeri karışımından oluşur. Bu karışım pişirildikten sonra aroma katılır ve lif lif uzatılır.
▶ Tarif: MACARON

meyankökü şerbeti [coco] Limon suyu katılmış su içinde bekletilen meyankököüyle hazırlanan susuzluk giderici içecek. Fransızca'da *coco* adıyla anılan meyankökü şerbeti, bu adını hindistancevizi sütüne benzemesine borçludur. On sekizinci ve 19. yüzyıllarda çok popüler olan bu içecek, sırtlarında bir güğümle sokaklarda, parklarda dolaşan "meyankökü şerbeti satıcıları" tarafından maşrapası 1-2 meteliğe satılırdı.

Meyerbeer Operaları Paris'te büyük başarı kazanan Alman besteci Meyerbeer'e (1791-1864) adanan bir yumurta yemeğinin adı. Pişirme sonrasında yumurtalara ızgara kuzu böbrek garnitürü eklenir, Périgueux sos dökülür ve çevresine aynı sostan bir şerit geçilerek servis edilir.

meyve Çiçekli bitkilerin, çiçekten sonra çıkan, tohumları içeren yenebilir organı. Bu tanım bazı sebzelere (patlıcan, kabak, kavun, domates) de uyduğundan, "meyve" adlandırması yemeğin sonunda yenen ve pastanecilikte ve şekerlemecilikte kullanılanlara özeldir.

Bu anlamda ele alındığında meyve genellikle su açısından zengin, tatlı ve vitaminli, aroması ve şekerli tadı çok çeşitli içecekler ve tatlılarda kullanılabilen etli gıda maddesidir. Egzotik de olsa ılıman bölgelerden de gelse meyveler üç gruba ayrılır.
- Su (% 90'a kadar) ve C vitamini açısından zengin meyveler susuzluk giderir. Askorbik asit ve mineraller sağlar. Narenciyeler, ananas, çilekler, şeftaliler, armutlar, elmalar vb şeker oranlarına bağlı olarak değişik oranlarda kalori sağlar.
- Karbonhidrat açısından zengin meyveler (kestaneler,

EGZOTİK MEYVELER



Ettinger avokado



Hass avokadosu



Ananas



Pembe muz



Muz



İncir-muz



Hurmalar



Nar



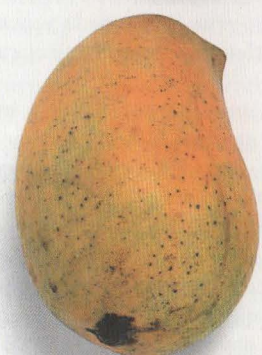
Maracuja







Yıldız meyvesi



Mango



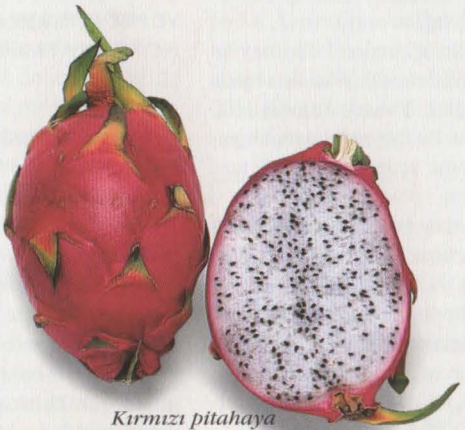
Anona



Passiflora



Hintarmudu



Kırmızı pitahaya



Liçi



Kiwano



Mangusten



Papaya



Pepino



Demirhindi



Hünnap



Tamarillo



Cythère eriği



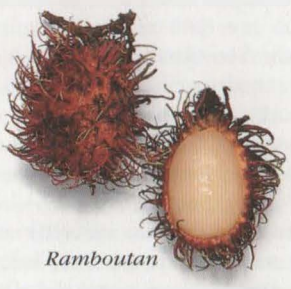
Kiwi



Nashi



Frenkinciri



Ramboutan



Güvey feneri

hurmalar, kuruyemişler, kuru erikler vb) enerji vericidir. 100 gr'da 200-300 Kcal sağlar.

- Lipit açısından zengin ve su açısından fakir meyveler (bademler, fındıklar, cevizler vb) yüksek oranda kalsiyum ve B vitamini sağlar. Yüksek kalorili (100 gr'da yaklaşık 650 Kcal) olan bu meyveler ayrı bir yere sahiptir ve dengeli beslenme açısından gerekli taze meyvelerin yerini alabilir.

■ **Egzotik meyveler.** Yıllardan beri Fransız pazarlarında kolaylıkla bulunur. Bir kısmı (Kuzey Afrika hurması, Ortadoğu narı) Avrupa'ya Antik Çağ'da Akdeniz kıyılarından getirilmiştir. Bir kısmıysa 16. yüzyılda, büyük keşifler çağında denizciler tarafından keşfedilmiştir (Güney Amerika ananası, Meksika'nın Barbados inciri, Asya mangosu). Çok daha yakın dönemlerde tanınanları da vardır.

Birçok egzotik meyve Fransa'nın güneyine çok iyi uyum sağlamıştır: Passiflora, kivi, demirhindi. Sıklıkla çok şekerli ve sulu olan bu meyveler her türlü klasik meyve tarifine uyar ve kış ortasında bütün vitaminlerini ve lezzetlerini korur.

■ **Tatlılar ve pastane ürünleri.** Tatlılara katılan çiğ meyveler her zaman tam olgunlaşmış ve sağlıklı mevsim meyveleridir. Taze meyveler soğutularak, şarapta haşlanarak, flambe edilerek, pirinçli ya da irmikli bir tatlı içinde, *beignet* ya da şişte ya da fırında pişirilerek de tüketilir.

Bavarois, *charlotte*, krema, jöle, dondurma, *kaltschale*, *kissel*, *mousse*, *sorbe*, sufle ve *vacherin*'lerin bileşiminde de yer alırlar. Son olarak, küp biçiminde doğranarak halkalar, krepler, omletler, pudingler ve tülbentlerin içini doldurur ya da yanında sunulur.

Taze meyveler pastanecilikte yaygın olarak kullanılır: *Croûte*, *flan*, tart, *timbale* ve turtaların üzerini süsler, büyük meyve üreticisi bölgelerin (Val de Loire, Périgord, Lot-et-Garonne, Roussillon, Provence, Valle du Rhône, Côte-d'Or, Alsace) spesiyalitelerinin bileşiminde yer alırlar.

■ **Konserveler ve mutfak.** Meyveler kompostolar, reçeller, jöleler ve marmelatlar dışında alkollü ya da alkolsüz içeceklerin üretilmesinde de kullanılır.

Türlerine göre değişik biçimlerde saklanırlar. Apertizasyonla sade ya da şurup içinde saklanabilir, şeker ya da sirkeyle pişirilebilir ya da alkol içinde korunabilirler. Dondurma işlemi bazı meyveler için uygundur. Dehidratasyon her türlü meyve üretiminde kullanılan bir yöntemdir. Son olarak, meyvelerden çıkarılan sade aromalar şekerlemecilikte, pastanecilikte, süt ürünlerinde ve içeceklerde kullanılır.

Meyveler sıklıkla tatlı yiyeceklerde kullanılsa da, aynı zamanda etler, balıklar, kümes hayvanları ya da sebzelere de katılır.

Limon mutfakta en çok kullanılan meyvedir ama ananas ve muz, yabanmersini ve frenküzümü, badem, incir, greyfrut, kiraz, ayva, mango, portakal, şeftali, hindistancevizi, üzüm, kestaneler, erik ve elmayı da unutmamak gerekir.

▶ Tarifler: BAVAROIS, BORDÜR, BRIOCHE, ET, SEBZE VE MEYVE PÜRESİ, KOKTEYL, KOMPOSTO, MERINGUE, MEYVE SALATASI, MEYVELİ JÖLE, SAVARIN, SORBÉ, SUFLE, ŞARLOT

meyve ezmesi Meyve eti, şeker ve pektin bazlı şekerleme. Üretimi reçele çok benzer ama çok daha kuru bir malzeme elde edilir.

Meyvenin eti, bitmiş ürünün % 50'sini teşkil eder (ayva ve narenciyeler için % 40).

■ **Üretimi.** Endüstriyel meyve ezmelerinde, meyvenin eti genellikle üçte bir kayısı, üçte bir elma ve üçte bir ezmeye adını verecek meyvenin etinden oluşur. Ayrıca bir aroma ve bazen de boya katılır. Meyve eti şeker, glikoz şurubu ve pektinle pişirilmeye başlanır. Koku verici madde ve boya eklenerek, daha sonra kesilmek üzere nişasta kalıplarına ya da tepsilere dökülür. 12-24 saat soğutulduktan sonra kalıplarından çıkarılır, fırçalanır, havalandırılır. Toz şeker, pudra şekeri ya da *glace royale* içinde yuvarlanır. Oda sıcaklığında, hafif nemli bir ortamda saklanır.

Bir "meyve ezmesi" terimi, tek bir meyvenin etinin kullanıldığını ifade ederken, bir "meyveli ezme" terimi, adı verilen meyvenin etinin ağırlıklı olduğu anlamına gelir. Son olarak, "aromalı meyve ezmesi" terimi adı geçen meyvenin çok az miktarda kullanıldığı, hatta yalnızca aroma formunda katıldığı anlamına gelir.

ORLÉANS'TAN *CHOCOLATERIE ROYALE*'İN TARİFİ

ayva ezmesi

"Bir tencere içinde 15 cl su, bir kilo kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış ayvayı komposto haline dönüşene kadar pişirin. Orta kalınlıkta doğrayan bir sebze değirmeninden geçirin. 1,2 kilo şeker ekleyin ve karışımın kabın dibine yapışmaması için sürekli karıştırarak uzun süre pişirin. Toz şeker serpilmiş bir mermer üzerine yerleştirdiğiniz kalıbın içine akıtın. Ertesi gün, ayva ezmesi iyice soğuduğunda doğrayın, toz şeker içinde yuvarlayın ve kurumaya bırakın."

cotignac → COTIGNAC

çilek ezmesi

Çilekleri yıkayın, saplarını koparın ve sebze değirmeninden geçirin. Meyve etinin kilosu başına 70 gr jöleleştirici katın. Kayısı ezmesi gibi pişirin ve kalıplayın (harlı ateşte kaynatma süresi beş dakika olmalıdır).

CONFISEUR MODERNE'İN TARİFİ

elma ezmesi

"Büyük *reinette* elmalar seçin. Soyun ve lifli kısımlarıyla çekirdeklerini çıkarın. Suyla (bir kilo elma için yaklaşık 70 cl) birlikte bir tencereye alın, ara sıra spatulayla karıştırarak iyice

pişirin. Çıkarın, elekten geçirin. Soğuduklarında, ezin ve ateş üzerinde yarısı kalana kadar pişirin. Ateşin üzerinden alın ve vernikli bir toprak kavanoza ya da kaba dökün. Fazla sıkıştırmamaya dikkat edin. Aynı miktarda şekeri ağartın, hafif pişirin ve ateşten alarak marmelata katın. Spatulayla iyice karıştırın ve kısık ateş üzerine koyun. Hafif fokurdayana kadar pişirin ve tencerenin dibini görene kadar karıştırmaya devam edin. Sonra kalıba aktarın (aşağıdaki kayısı ezmesi gibi)."

kayısı ezmesi

Çok olgun kayısıları seçin, çekirdeklerini çıkarın, bir tencereye koyun, üzerini kaplayacak kadar suyla ıslatın ve kaynatın. Süzün, soyun, sebze değirmeninden geçirin. Elde ettiğiniz meyve etini tartın. Bir kilo meyve için 1,1-1,2 kilo toz şeker koyun. 100 gr toz şekerle 60 gr toz jöleleştiriciyi karıştırın. Meyvenin etini kalın dipli bir tencereye aktarın ve kaynatın. Şeker-jöleleştirici karışımını ekleyin ve tahta bir spatulayla karıştırarak kaynatın Şekerin yarısını ekleyin ve tekrar kaynatın. Şekerin kalanını da aktarıp tahta spatulayla karıştırmaya devam edin. 6-7 dakika harlı ateşte kaynatın. Bir mermer tezgâh üzerine tereyağ sürülmüş yağlı kâğıt yayın ve üzerine dikdörtgen tahta bir kalıp koyun. Hamuru bu kalıbın içine dökün. Yüzeyini eşitleyin ve iki saat soğumaya bırakın. Sonra kareler ya da dikdörtgenler halinde doğrayın, toz şeker içinde yuvarlayın.

kiraz ezmesi

Kirazların saplarını koparın, çekirdeklerini çıkarın ve sebze değirmeninden geçirin. Ağırlığıyla aynı miktarda şeker ekleyin ve meyve etinin kilosu başına 70 gr jöleleştirici katın. Kayısı ezmesi gibi pişirin ve kalıplayın.

meyve kileri Köylerde taze meyvelerin (özellikle de elma ve armutlar, ayrıca üzümler, ayvalar, bazıları aşırı olgunlaştıktan sonra tüketilen ceviz ve toplama meyveler) saklanması için kullanılan mekân. Meyve kileri serin ve havalandırmalı bir alan olmalı, nem orta düzeyde kalmalıdır. Hasırlarla ya da eğreltiotu döşenmiş raflar ve dolaplarla donatılmıştır. Meyveler bu döşemelerin üzerine birbirine değmeyecek biçimde yerleştirilir ve doğrudan güneş ışını almaları engellenir.

Ancien Régime Dönemi'nde, kralın mutfak ekibi arasında meyve sorumlusu, yardımcılarıyla birlikte, meyve tedarikinden, şamdanlardan ve mumlardan sorumluydu.

meyve püresi *bkz.* et, sebze ve meyve püresi

meyve salatası Genellikle kokulu bir şurup, sıklıkla *eau-de-vie* ya da likör katılan, birçok meyveden (küçüklerse bütün olarak, büyüklerse değişik biçimlerde doğranarak) oluşan soğuk tatlı. Egzotik meyveler ve Avrupa meyveleri çiğ olarak, hatta kurutulmuş ve nemi alınmış ya da sıklıkla haşlanmış ve soğutulmuş olarak kullanılabilir. Meyve salataları bazen dondurmalı ve meyveli ya da vanilyalı sorbelerle birlikte sunulabilir.

frambuazlı armut ve şeftali salatası

Dört armut ve dört şeftalinin kabuklarını soyun. Etini dilimleyin ve bir salata kâsesine alarak üzerlerine bir limon suyu dökün. Üç çorba kaşığı toz şeker serpin. 200 gr frambuazı yıkayın, salata kabına ekleyin ve en az üç saat buzdolabında bekletin. Servis anında dikkatle karıştırın.

LYON'DAKİ *PAUL BOCUSE* RESTORANINDAN JEAN FLEURY'NİN TARİFİ

kabuk şekerlemeli Malta portakalları salatası

"250 gr şeker, 20 cl nar şurubu, 25 cl su ve bir limonun suyuyla bir şerbet hazırlayın. Üç kilo Malta portakalını iyice yıkayın ve beyaz kısımlarını meyvenin üzerinde bırakarak kabuklarını soyun. Kabukları ince jülyen doğrayın, kısık ateş üzerinde, şerbet içinde pişirin. Pişirme suyu içinde soğumaya bırakın ve soğuk saklayın. Portakalları doğrayın. Bir salata kabına koyun. Üzerini kaplayacak kadar şerbetle ıslatın. Hemen servis edin."

yeşil limonlu egzotik salata

İyice olgunlaşmış bir ananası soyun ve etini dilimleyin. Üç mangonun kabuğunu soyun ve çekirdeklerini çıkarıp etini doğrayın. Üç muzu soyun, yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve yeşil limon suyunda yuvarlayın ama içinde bekletmeyin. Bütün bu malzemeleri bir salata kabına koyun. Üzerine 3-4 çorba kaşığı toz şeker serpin ve servis etmeden önce en az üç saat buzdolabında bekletin.

meyve suyu Bir meyveden sıkılarak ya da santrifüj yoluyla elde edilen, vitaminler açısından zengin, susuzluk giderici doğal meyve özsuyu. Meyve suyu katkısız olarak, gazlı ya da sade su eklenip uzatılarak tüketilir. "Meyveli içecek" en az % 10 meyve suyu (hacim açısından) içermek zorundadır. "Meyve suyu" ibaresi su eklenerek tamamlanan bir meyve suyu konsantresini (domates suyu dışında) ifade ederken, "saf meyve suyu" orijinal formu korunan meyve suyudur. Kalori değeri ve yapılan şeker katkısı hangi meyveden elde edildiğine göre değişir.

Meyve suları özellikle içecek halinde tüketilirken, bazı dondurmalar ve sorbelere de katılır. Yemeklerde daha çok narenciyeler ve ananas kullanılır. Limon (Bkz. Bu madde) suyu özel kullanımlara sahiptir. İyi beslenme açısından önerilen doğal meyve suları sebze sularıyla tamamlanır.

▶ Tarifler: KOKTEYL, SÜLÜN

meyve tanesi Olgunlaşınca kendiliğinden açılmayan bazı küçük meyvelerin genel adı. Bir ya da birçok tanecik içeren, çekirdeksiz, küçük ya da etli olabilir. Bu tanelere, salkım (üzüm, frenküzümü) ya da buket (mürver) oluşturduğunda, "tanecik" adı verilir. Çiğ ya da reçel olarak tüketilen yabani bazı meyve taneleri (yabanmersini, kocayemiş, akdiken, sarıçalı, orman çileği, frambuaz, kuşkirazı, dut, çayüzümü) vitaminler, özellikle de C vitamini açısından çok zengindir.

meyveli jöle Şeker ve meyve suyu karışımı kaynatılarak elde edilen karışım. Yalnızca pektin açısından zengin meyveler jöle yapımına uygundur. Ekşilikleri ve şeker konsantrasyonları da önemli bir rol oynar. Yalnızca ayvalar, frenküzümleri, dutlar, çayüzümleri ya da elmalar kullanılabildiği gibi, kokulu ama pektin açısından fakir (bir tür üzüm, frambuaz) meyveler frenküzümü ya da elmalarla birlikte kullanılır.

Suyu elde edilmek istenen meyveler önce "delinir" ya da doğranan meyveler bir bez içinde düğümlendiği göbekleri ve çekirdekleriyle birlikte suda bekletilir. Her iki durumda da işlem çok az su içinde ve ısıtılarak gerçekleştirilir. Daha sonra santrifüjden ya da çok ince bir elekten geçirilir. Elde edilen su ağırlığı kadar şekerle karıştırılarak ocağa alınır. Pişirilen jöle bir tabağa birkaç damla damlatılarak kontrol edilir: Hemen katılaşması gerekir.

bademli ve narenciye jöleli pirinç → PİRİNÇ

BERNARD BERILLEY'İN TARİFİ

kırmızı meyveler jölesi

"Meyveleri tartın ve kilo başına 10 cl suyla birlikte bir tencereye koyun. Meyvelerin patlamasını sağlamak için kaynatın. Ardından bir süzgecin arkasıyla ezin. Elde edilen suyu ince elekten geçirin. Tartın ve tekrar tencereye alarak kilo başına 800 gr şeker ekleyin. (Pektin oranları çok yüksek frenküzümleri için şekerkamışı şekeri ya da toz şeker kullanın, frambuazlar ve dutlar için pektin eklenen reçel şekerini tercih edin.) Harlı ateşte kaynatın ve beş dakika pişirin. Sıcakken kaplara boşaltın."

mezbaha Kasaplık hayvanların kesilerek tüketilebilir ürünlere (et, sakatat) ve alt-ürünlere (deri, yün, yele kılı, boynuz) dönüştürüldüğü kuruluş.

Fransa'da 1950 yılına kadar, hayvan kesimi, bir kasap ya da şarküterici tarafından doğrudan tüketileceği mekânda gerçekleştiriliyordu. 1972 yılından itibaren hayvanların, sağlık nedenleriyle bir kamu mezbahasında ya da izinli bir özel mezbahada kesilmesi zorunlu hale getirildi. Öte yandan hayvan yetiştiriciliği yapılan bölgelere mezbahalar kuruldu. Kesilmiş hayvan gövdelerini ya da parçalarını nakletmek canlı hayvan taşımaktan daha kolaydı. 19. yüzyıl ortasına kadar, Normandiya, Limousin ya da Nivernais sığırları, büyük şehirlerde kesilmeden önce 200-400 kilometre yürümek zorunda kalıyordu.

■ **Kurallar.** Sağlık müfettişliği Fransa'da üç alanda devreye girer: Canlı hayvanlar, iç organlar ve kesilmiş hayvan gövdesi. Bütüncül ya da kısmi denetleme yapılabilir. Denetlemelerden olumlu sonuç çıktığında hayvan gövdesine yasal bir damga vurulur. Söz konusu mezbaha Avrupa Birliği'nden izinliyse, et Avrupa Birliği ülkelerinde tüketilebilir, aksi takdirde, Fransa sınırları dahilinde kalacaktır.

Günümüz mezbahaları kesim atölyeleri (ve genellikle ambalaj), dondurucu ekipmanlar, domuz kesimi yapılıyorsa kesim, şarküteri ve tuzlama atölyesiyle donatılmıştır. Bilimsel araştırmalar sayesinde, özellikle de hijyen ve saklama konularında sürekli yeni gelişmeler sağlanmaktadır. Yakın zamanlarda kullanılmaya başlanan bir teknik, kesimden hemen sonra hayvan gövdelerine elektrik vererek kasların soğuktan kasılmasını önlemekte ve olgunlaşmanın çok erken başlamasını sağlamaktadır.

Mezbahalar Türkiye'de devlete (et kombinaları) ya da belediyelere ait kuruluşlardır.

meze Yunanistan, Türkiye ve bütün Ortadoğu'da rakı yanında yenen, sıklıkla soğuk, baharatlı yiyecek çeşitleri. Mezeler yemeğin yerini de tutabilir. Örnek olarak tarama, dolmalar ve börekler dışında acı soslu midyeler, yeşil ve siyah zeytin, pastırma, marine mantarlar, fasulye pilaki, sucuklar ve cacık sayılabilir.

meze tabağı Soğuk bir ordövr servisinde kullanılan, metal, seramik ya da camdan yapılma dikdörtgen ya da uzunlamasına küçük tabak. Genellikle en az ikişerli olarak kullanılan meze tabakları geometrik olarak dizilir. Dört ya da altı tane olduklarında halka ya da dama biçiminde dizilerek hem kullanım kolaylığı sağlanır hem uyumlu bir görüntü oluşturulur.

mezgit Mezgitgiller familyasından, çitari balığı ve morina balığına benzeyen, çapaklarının olmayışıyla tanınan balık. 25-40 cm boyundaki mezgit balığının sırtı gri, böğrü altın ve karnı gümüş rengidir. Göğüs yüzgecinin üzerinde sarı-kahverengi küçük çizgilerden oluşan bir hat bulunur (Kuzey Fransa'nın gümüş mezgiti ve Bretagne'ın sürtme ağıyla avlanan mezgiti). Kıyılara yakın yaşayan bu balık özellikle de Atlas Okyanusu'nda, Norveç'in kuzeyi ve İspanya arasında avlanır. Yağsız bir balıktır (% 1'den az lipit içerir), ince ve katmanlı olan eti oldukça kolay "dağılır" ve bol yağlı pişirilmezse çok iyi sindirilir. Yıl boyu makul bir fiyatla bulunabilen mezgit bütün olarak ya da filetolar halinde satılır. Mezgit, "içinde eriyerek" kıvam kattığı balık çorbalarında da kullanılır. Değişik biçimlerde pişirilebilir: Kızartma, pane ya da şarapta haşlama vb. İçi doldurularak ya da *en paupiette* yenir, harçlara, ekmeklere ve *mousse*'lara katılır. Bu-

nunla birlikte biraz baharat gerektirir. Mezgitin bir alt türü Türkiye'nin bütün denizlerinde bulunur.

beyaz şaraplı mezgit

İki büyük mezgitin içini temizleyin, tuz ve karabiber atın. Bir graten kabına tereyağ sürün. Kıyılmış soğan ve yabani sarmısak yayın. Mezgitleri üzerine yerleştirin. Balıkların yarı yüksekliğine kadar, eşit miktarda beyaz şarap ve balık fümeyle ıslatın. Kapağını kapayın. Ocak üzerinde kaynaması sağlandıktan sonra 220° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Mezgitleri süzün ve servis tabağında sıcak tutun. Pişirme suyunun yarısını çektirin ve 20 cl krema ekleyin. Tekrar koyulaştırın ve bu sosu balıkların üzerine dökün. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında glaze edin.

PARİS'TEKİ *APICIUS* RESTORANINDAN JEAN-PIERRE VIGATO'NUN TARİFİ

Colbert mezgit kızartma

"30 gr ezilmiş ekmek kırıntısını kurutun, önce mikserden, sonra elekten geçirin. 400 gr'lık bir gümüş mezgitin içini temizleyin, pullarını kazıyın ve soyun. Önce una, ardından çırpılmış üç yumurtaya, en son da ekmek kırıntısına bulayın. 15 gr kıyılmış maydanoz, bir limon suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Bir süre dinlendirdikten sonra rulo yapın. 100° C'de kızartın ve sıcak bir tabağa, kenarı süslü bir kâğıt üzerine yerleştirin. İki yuvarlak dilim tereyağ ve kereviz suyuyla tuzlanarak kızartılmış az miktarda maydanozla süsleyin."

RAYMOND OLIVIER'NİN TARİFİ

hermitage *mezgit*

"Büyük bir mezgitin orta kılçığını çıkarın ve sırtından içini temizleyin. Ekmek kırıntısı, yumuşatılmış tereyağ, kıyılmış yabani sarmısak, yumurta, kıyılmış bitkisel otlar, tuz ve Cayenne biberi (çok az) karışımıyla doldurun. Tereyağ sürülmüş bir graten kabına yerleştirin. Az miktarda taze krema ve balık füme katarak, üzerini tereyağ sürülmüş bir kâğıtla kaplayın ve 15 dakika fırında pişirin. Mezgiti süzün, sıcak tutun. Pişirme suyunu çektirin. Tereyağ, krema, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynatın ve balığın üzerine dökün."

mığrı *bkz.* deniz yılanbalığı

Mısır Çağdaş Mısır mutfağı göreceli olarak basit ve sade bir mutfaktır ve diğer Doğu ve Akdeniz ülkelerinin alışılmış beslenme biçimleriyle hiçbir farklılık göstermez. Buna karşın firavunlar dönemindeki Mısır mutfağı, belirli üstün nitelikleriyle tanınır. Örneğin bu mutfak kuşkonmazdan yararlanıyor, av etlerinden yemekler hazırlıyor, soğan ve pırasanın, çok sayıda baharat (bu arada zerdeçalın) ile meyvenin birçok çeşidini kullanıyordu.

■ **Sebzeler ve etler.** Beslenmenin ana öğeleri pirinç ve mısır ekmeği ile birlikte bol miktarda bulunan bamya, bakla gibi yeşil sebzelerdir. Kuru bakliyat da çok tercih edilir. Gerçekten Mısır'a özgü tek yemek, ekşimsi bir tadı olan, helmeli ve oldukça koyu, içine çeşitli otlar konulmuş *molokheya* ya da *mulureyya* denilen çorbadır. Bu çorbaya tavuk ya da tavşan eti, çeşitli baharatlar ve domates salçası ilave edilir. En çok kullanılan et ızgara ya da içine yumurta ve sebze katılmış kıyma biçiminde yenilen koyun etidir. Az miktarda balık ama buna karşın çok miktarda iri karides ve kefal yumurtası yenir. Karides, biberli ve domatesli bir cins *risotto* gibi hazırlanır.

■ **Tatlılar ve içecekler.** Tatlılar, diğer Ortadoğu ülkelerinde yenilenlerden farklı değilse de Mısırlılar lokum ve baklavanın yerini ayrı tutup onları diğerlerine tercih eder.

Hurma ister şekerleme olarak ister kurutulmuş ister un ya da haşlanmış olarak beslenmede çok kullanıldığı gibi tatlılara da konur. Özellikle *menenas* denilen hamur tatlısında bademli, portakal çiçekli bir hamurun içine çekirdeği çıkarılmış hurma, badem, antepfıstığı ve tarçın doldurulur. Bu hamur fırında pişirilir. Meyveler bol ve çeşitlidir (turunçgiller, muz, nar, hintkirazı ve karpuz).

Mısırlılar daha çok portakal çiçeği ya da gülsuyuyla kokulandırılmış su ile mayalandırılmamış şekerkamışı suyu ve frenküzümü tadında, kurutulmuş yasemin çiçeğinin demlenmesiyle elde edilen kırmızı renkte *karkade* içerler. Uzun süredir, firavunların mumyalarıyla birlikte mezarlarına konulan küplerde bulunan ve eski çağlarda çok ünlü olan şarapları yeniden üretmek için çaba harcanıyor.

Mısırlılar'ın, bugün büyük oranda ihracat için ürettikleri hayli ilginç şarapları vardır. Bunların içinde en tanınmışları "*Le cru-des-ptolémées*" ve "Kraliçe Kleopatra" adlı beyaz şaraplar ile hurma tadında köpüklü bir kırmızı şarap olan "Ömer Hayyam"dır.

mısır Nişasta açısından zengin beyaz, sarı ya da kızıl tanecikleri, uzun düz yapraklardan bir kılıf içinde korunan uzun bir koçan oluşturan tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL). Enerji verici (100 gr'da 354 Kcal), lipidler, protidler ve karbonhidratlar açısından zengin mısır, bazı esansiyel aminoasitleri içermez.

Amerika kökenli (Batı'da uzun süre "Türk buğdayı" olarak anılmasına rağmen Türkiye kökenli değildir) olan mısır, Colomb tarafından, 15. yüzyıl sonunda keşfedilmiş ancak birkaç yıl sonra Avrupa'ya getirilmiştir.

Fransa'nın güneybatısı, İspanya ve İtalya'da uzun süre özel alanlarda yetiştirilen mısır genellikle un haline getirilmiş ve lapa biçiminde (*gaude*, *millas*, *miques*, *polenta* vb) tüketilmiştir. Bütün Amerika kıtası üzerinde temel beslenme ve gastronomide baskın bir yere sahiptir.

■ **Kullanımları.** Taneli mısır, tatlı mısır ya da patlatma mısır oluşuna göre değişiklik gösterir.

• TANELİ MISIR. Koyu sarı, sert, küçük koçanlı bu

mısır türü en çok hayvanların beslenmesinde kullanılır. Bununla birlikte, ezme ya da un haline getirildiğinde *beignet*'ler, lapalar, krepler, *galette*'ler, değişik pastalar ve ekmeklerin yapımında kullanılır.

Corn-flakes de (mısır gevrekleri) mısır unundan yapılır. Mısır nişastası şarküteride, şekerlemecilikte, bisküvi ve pasta sanayinde yoğunlaştırıcı ve katılaştırıcı olarak kullanılır.

Taneli mısır, burbon ve bazı biraların üretiminde de kullanılır. Bazı mısır türlerinden sıvıyağ çıkarılmasında yararlanılır.

• **TATLI (ya da ŞEKERLİ) MISIR.** Temmuz-Ekim ayları arasında taze satın alınır. Daha açık renk olan tanecikleri daha büyük bir koçana dizilidir. Olgunlaşmadan toplanarak çok kısa sürede tüketilmelidir. Aksi taktirde nişastası ortaya çıkar ve sebze tüketime uygun olmaz. Yeşil yapraklarla çevrelenmiş sütlü taneleri seçmek gerekir. Katkısız konserve olarak, tane halinde de satılır.

Taze koçanların yaprakları koparılır ve tuzlu kaynar suda haşlanır ya da yaprakları hafif nemlendirilerek ya da alüminyum kâğıda sarılarak kebap yapılabilir. Soğuk tereyağ ve tuzla servis edilir. Küçük koçanlardan sirkeyle turşu hazırlanır (Bkz. HİNTBUĞDAYI).

Koçan ya da tanecik halindeki mısır kızarmış kırmızı etler ya da kümes hayvanları yanında sunulur. Tanecikler karışık salatalara da katılır.

• **PATLATMALIK MISIR.** Tanecikleri ayıklanarak ateşte patlatılır. Tanecikler hava almaz bir kap içinde ısıtılınca patlar ve şişer, katkısız ya da erimiş tereyağ dökülerek yenebilen hafif beyaz kütlecikler oluşturur.

beşamelli taze mısır

Gevrek tanecikli, çok taze koçanları seçin. Tek bir yaprak tabakası bırakın ve tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Süzün, yapraklarını soyun ve taneciklerini ayıklayın. Taneleri hafif bir beşamelle karıştırın.

katkısız taze mısır

Çok taze mısır koçanları seçin. Üzerinde tek bir tabaka yaprak bırakın ve fokurdayan tuzlu suda 15 dakika kaynatın. Süzün ve yapraklarını koparın. Bir peçete üzerine dizin ve soğuk ya da hafif limon sıkılmış erimiş tereyağla ya da tanelerini ayıklayarak soğuk tereyağla servis edin.

mısır graten → GRATEN

piliç sakatatlı en soso *mısır*

Bir pilicin sakatatlarını düzgün parçalar halinde doğrayın ve bir tencerede kendi yağında kızartın. Az miktarda suyla ıslatın ve iki çorba kaşığı domates püresi ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Ateş üzerinde kaynatın. Sakatatlar iyice piştiğinde çıkarın. Mısır unu ve pişirme suyuyla bir püre hazırlayın. Çok yoğun bir lapa (*soso*) elde etmek üzere az miktarda su ekleyin. Tencereye dökün, kıyılmış soğan ekleyerek iyice karıştırın. Sakatatları tekrar ekleyin ve kısık ateşte biraz daha pişirin.

taze mısır kebap

Gevrek tanecikli, çok taze koçanları seçin. Yapraklarını ve liflerini koparın ve fırında ya da ızgara üzerinde kebap yapın. İyice kızarınca, bütün olarak ya da tanelerini ayıklayarak, erimiş tereyağla, istenirse limonla servis edin.

Mısır usulü *bkz.* égyptienne (à la)

midye Dünyada birçok türü bulunan küçük kabuklu (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Avrupa'daki midyeler uzunlamasına, ince ve hafif çizgili, değişik mavi tonlarında bir kabuğa sahiptir.

- Adi midye Atlas Okyanusu, Manche ve Kuzey denizleri kıyılarında, özellikle de Gironde Irmağı'nın denize açıldığı yerde ve Danimarka'da avlanır, yetiştirilir. Küçük, bombeli ve kırılgandır.
- Daha büyük, daha düz ve daha kaliteli olan Toulon midyesi yalnızca, deniz kirliliği nedeniyle büyük tehlike altında olduğu Akdeniz'de bulunur. Yetiştirilen midyelerden daha küçük ve daha az etli doğal midyelerin bulunduğu birkaç hayat alanı da vardır.

■ **Yetiştiricilik.** Midye yetiştiriciliği ya da "mitikültür", 13. yüzyıldan beri uygulanmaktadır ama Romalılar'da da midye kapları olduğu bilinmektedir.

1290 yılında bir İrlandalı'nın denize dikilen direklerin midyelerle kaplandığını keşfederek çok sayıda direk dikmek ve bunların arasında ağlar gererek midye yatakları oluşturma fikrini bulduğu anlatılır.

Günümüzde midye yatakları, yarısı suyun altında kalan 4-6 metrelik meşe kazıkları dikilerek oluşturulan 50-100 metrelik hatlardır. Toplanan larvalar ya da yeni doğan midyeler buraya getirilir. Direkler üzerinde yetiştiricilik özellikle de Charente'deki Cotentin'de gerçekleştirilir ve küçük ama lezzetli ve çok etli midyeler elde edilir.

İki yetiştiricilik yöntemi daha kullanılır: Midye yataklarında başarı sağlanamayan Croisic'te başlatılan istiridye yetiştiriciliğine yakın, "yerde" yetiştiricilik ve Akdeniz'e özgü "ipler üzerinde" yetiştiricilik (Thau Gölü'ndeki *bouzigues*). Midye yetiştiriciliği talebi karşılayamadığından, Hollanda ve Portekiz'den Fransa'ya midye ithal edilir.

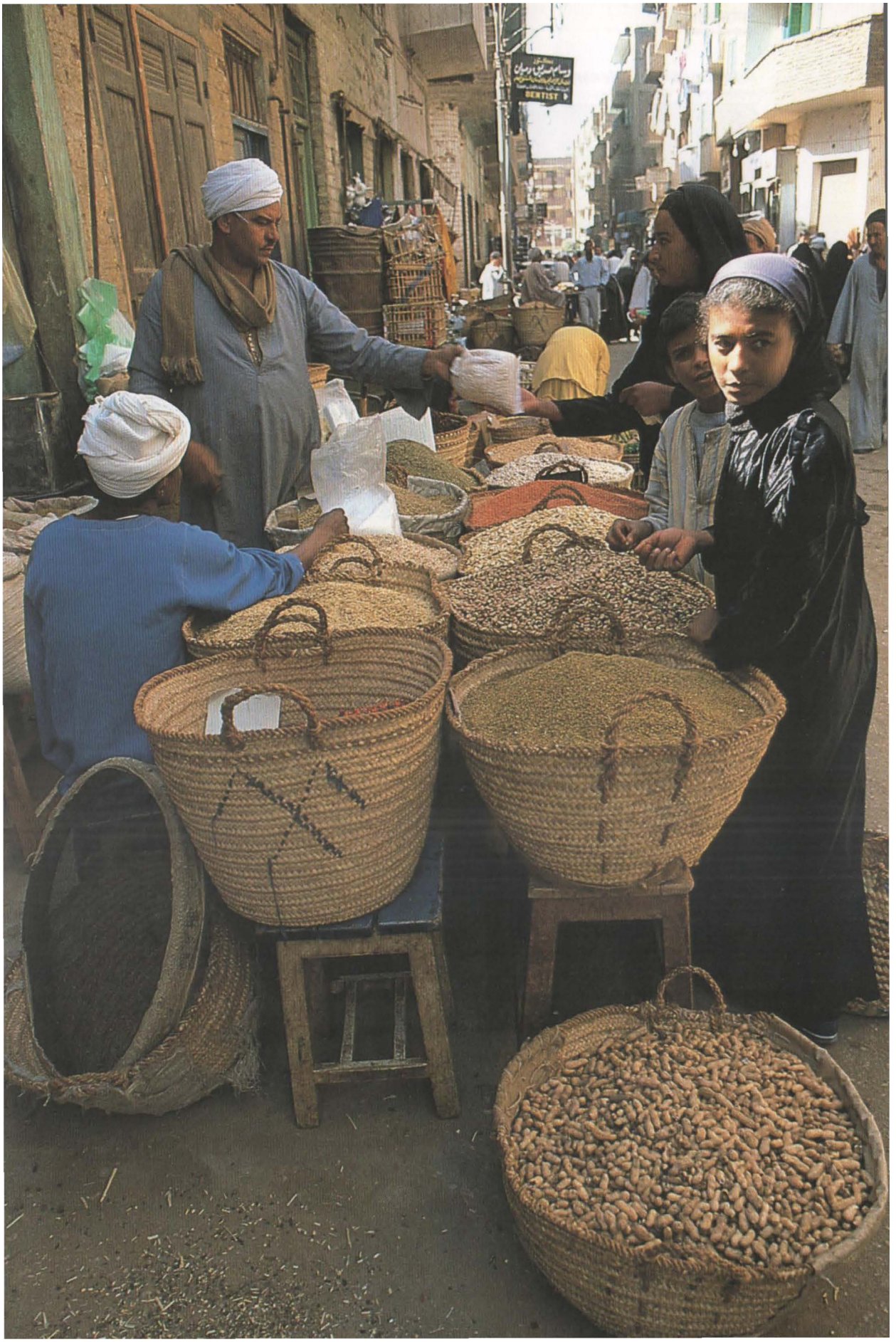
■ **Paketleme.** Midyeler büyük paketlerde, sepetlerde ya da çavalyelerde satılır (Deniz Avcılığı Bilimsel ve Teknik Enstitüsü tarafından verilen etiketle).

Litre ya da kilo olarak alınır (1 litre = 700-800

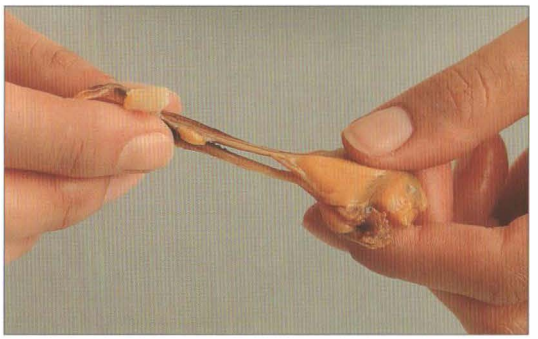
▶

Mısır. Luksor Pazarı

Sokaktaki tezgâhlarda yer fıstığı, bakla, kuru fasulye ve nohut satılıyor.
Maddesi için 701. sayfaya bakınız


DENTIST

Midyenin temizlenmesi



Dışarı uzanan çapakları tutup çekerseniz ayağı da kendiliğinden gelecektir.

gr). Konserve ya da yarı-konserve, katkısız, acı ya da domates soslu midyeler de bulunur.

Canlı satın alınan midyelerin kabukları iyice kapalı, kurumamış olmalı ve üretim yerinden nakledilmesinden başlayarak üç gün içinde tüketilmelidir (kırılan ya da aralık olan, üzerine vurulduğunda kapanmayan kabuklu midyeler sistematik olarak yok edilmelidir).

Tüketim öncesinde midyenin üzerindeki her türlü uzantı ve parazit, fırçalanarak ve akar su altında kazınarak yok edilmelidir. Çiğ tüketilen midyeler satın alındığı gün yenmelidir.

■ **Kullanımları.** Beslenme açısından midye 100 gr'da 80 Kcal sağlar. Kalsiyum, demir ve iyot açısından zengindir.

Çok popüler olan midye değişik biçimlerde pişirilir: *À la marinière*, kremalı, kızartma, sote, graten ya da omlet. Yerel yemekler (*éclade*, *mouclade*, Île de Ré'nin midye dolmaları) orijinal ve lezzetlidir.

Midyeler değişik yabancı tariflerde de yer alır: Paella garnitürü, Liguri'nin *zuppa di cozze*'si (sarmısaklı, kerevizli ve soğanlı) ya da İngiliz *mussel broth* (elma şaraplı ve sütlü, pırasa ve maydanozlu, taze kremayla yoğunlaştırılmış çorba), beyaz şarap ya da krema ve maydanozlu değişik Belçika yemekleri. Dünyanın en büyük midye tüketicisi olan Belçikalılar midyelerini Hollanda'dan ithal etmekte ve kıyıldıktan sonra tereyağda kavrulan kereviz ve soğan bazlı bir sosla "*à la mode* Brüksel" yemektedir. Bu midyelerin yanında kızarmış patates sunulur.

Midye, Ege, Akdeniz ve Marmara'da da genellikle "midye dolması" adı altında tüketilir. Türkiye'de "pilaki"si ve "tava"sı da severek yenir.

à la poulette *midyeler*

Midyeleri *à la marinière* hazırlayın, süzün, kabuklarından birini çıkarın ve bir sebze tabağına koyun. Pişirme suyunu ince elekten geçirin, yarısını çektirin, 30 cl piliç sosu ekleyin. Az miktarda limon suyu katın ve midyelerin üzerine dökerek kıyılmış maydanoz serpin.

marinière *midyeler*

Midyeleri kazıyın, yıkayın ve çapaklarını alın. İki büyük yabani sarmısağı soyun ve kıyın (iki kilo midye için). Bu malzemeyi tereyağ konmuş bir sahana atın. İki çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, bir küçük sap kekik, parçalara ayrılmış yarım defne yaprağı, 20 cl sek beyaz şarap, bir çorba kaşığı şarap sirkesi ve iki çorba kaşığı parçalara kesilmiş tereyağ ekleyin. Midyeleri de koyarak kapağını kapayın ve harlı ateş üzerinde sık sık sallayarak midyelerin kabuklarının açılmasını sağlayın. Açıldıkları anda ateşten alın ve bir salata kabına aktarın. Kekiği ve defneyi çıkarın. Pişirme suyuna iki çorba kaşığı küçük parçalar halinde doğranmış tereyağı çırparak yedirin ve midyelerin üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz serpin.

midye şişi → **ŞİŞ (KEBAP)**
midye şişi → **ŞİŞ (PANE)**

midye tava

Midyeleri *à la marinière* hazırlayın. Kabuklarını çıkarın ve soğumaya bırakın. Yarım saat zeytinyağı, limon suyu, kıyılmış maydanoz ve karabiberle marine edin. Daha sonra kızartma hamuruna bulayın ve 180° C'lik yağa atın. Süzün, emici kâğıt üzerinde kurulayın ve limon dilimleriyle ordövr olarak ya da kürdanlara batırarak aperitif olarak servis edin.

midyeli soğuk çorba → **ÇORBA**

mignon Yanında *à la française* bezelyeyle doldurulan ve üzerine domalan dilimleri konan enginar tabanlarıyla birlikte sunulan, önceden Madeira şaraplı donuk sosa batırıldıktan sonra sote edilen kümes hayvanları, dana uykuluk ya da küçük kuşbaşı et yemeği.

mignon maroilles İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kahverengi-kırmızı, düz ve parlak kabuğu yıkanmış peynir. *Maroilles* peynirinin kuzey kökenli bu kardeşi, Hainaut ile Flandre'da üretilir. Bir kenarı 12 cm uzunluğunda ve 2-3 cm kalınlığında bir kare biçiminde satılır. Toprak kokusu ve tartlarda, *flamiche*'lerde ya da *goyère*'lerde kullanılmasına neden olan güçlü bir bukesi vardır.

mignonnette Bir zamanlar çorbalara ve yahnilere katılan, biber tanecikleri ve karanfillerle dolu küçük torbacık.

Günümüzde, "*mignonnette*" sözcüğü, kaba kırılmış ya da çekilmiş, özellikle de biberli *steak*, marinadlar vb için kullanılan daha kokulu beyaz iri biber anlamına gelir.

Öte yandan, bazı şefler belli bir yöntemle hazırlanan kuzu nuazet, kümes hayvanları *suprême*, fileminyon vb gibi etler için de "*mignonnette*" sözcüğünü kullanır. Escoffier piliç *mignonnette* (yuvarlak kesilmiş, *langue écarlate* sos ve domalanla karıştırılmış *suprême*) ve ciğer *mignonnette* (kümes hay-

vanları *mousseline* sosa bulanarak sote edilen küçük dilimler) gerçekleştirmiştir. "*Allumette*"ten iki kat daha kalın doğranan patateslere de "*mignonnette*" adı verilir.

Mignot Boileau'nun bir hiciv yazısında "zehirleyici" olarak nitelediği, 17. yüzyılda yaşamış Parisli bir aşçı. Bu söz üzerine alınan Mignot adalete başvurur ama davası reddedilir. İntikam almak için, müşterilerine ince kâğıtlara sarılmış bisküviler satmayı ve bu kâğıtların üzerine Rahip Cottin'in Boileau'ya karşı söylediği son derece ağır bir sözü basmayı düşünür. Bu düşünce Parisliler'in ve hatta Boileau'nun çok hoşuna gider. Bisküviler Mignot'yu zengin ve ünlü bir adam haline getirir.

mignot (peynir) İnek sütünden (% 40-45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu doğal peynir. Auge'daki Vimoutiers kökenli *mignot*, 11-12 cm çapında ve dört cm kalınlığında, 350-400 gr ağırlığında bir tekerlek biçiminde satılır. Küflü bir tadı vardır ve "beyaz" (taze) ya da "geçkin" (olgunlaşmış) olarak tüketilir.

mikado Japon mutfağına özgü olduğu düşünülen malzemeleri kullanan farklı klasik Fransız mutfağı yemeklerinin adı. Dana ya da kümes hayvanları eskaloplar, körili pirinç kroketler üzerine yerleştirilir ve üzerlerine az miktarda soya sosu katılan körili sos dökülür. Yanında kremalı soya filizleriyle dolu tarteletlerle birlikte servis edilir. Sırt eti ya da nuazetler ızgara edilmiş yarım domates dilimleri üzerine yerleştirilir, üzerlerine kabaca doğranmış domates parçaları dökülür, domates sosuyla kaplanır ve tereyağda pişmiş *crosne* ile servis edilir. Sosa gelince, mandalina suyu ve jülyen doğrandıktan sonra ağartılan mandalina kabuğu katılan bir *Hollandaise* sostur.

mikrodalga fırın Enerji kaynağı olarak yüksek frekanslı ultra-kısa dalgalar (radyo dalgaları) yayan elektrikli pişirme aygıtı. Bu dalgalar fırının çeperlerinden yansır (yemek hareketli bir kaide üzerinde döner) ve bir ajitatör sayesinde fırının içine dağılır (tabak statiktir). Cam, plastik ya da seramik gibi malzemeleri geçer ama metallerden yansır.

Mikrodalgalar hızlı ajitasyona neden olan su molekülleri tarafından emilir. Bu moleküller gıda maddelerinin orta kesiminde bile çok hızlı ısınma sağlar. Ürünlerdeki su ne kadar serbest durumdaysa (sıvılar, sebzeler) ısınma o kadar hızlı ve homojen olacaktır. Su ne kadar bağlıysa, ısınma o kadar ağır ve heterojen olacaktır. Dolayısıyla ısı kaynağı, gıda maddelerinin içindeki sudur ve özel durumlar dışında bir mikrodalga fırın içinde renk değişimi ya da sertleşme olmaz.

Mikrodalga fırın, dondurucudan çıkarılan malzemelerin klasik pişirme öncesinde çözülmesi için de kullanılır.

mikser Gıdaları parçalamaya ya da karıştırmaya yarayan alet. Çorbaları *velouté*, pişmiş meyveleri komposto, domatesleri ezme, bazı nişastasız sebzeleri püre haline getirmede, mayonez yapımında ya da ince harçlar, *mousse*'lar ve *mousseline*'ler hazırlamada kullanılır.

- Malzemenin içine daldırılan mikserler saplı bir motor blokundan oluşur. Dakikada yaklaşık 10 bin tur dönen bıçaklı bir uzantısı bulunur. Bu uzantı pişirme kabının ya da karışımın ya da atıkların (çekirdekler, kabuklar, lifler) süzülmesini sağlayan elekli kabının içine sokulur. Bazen karışımın yapışkan ya da akıcı olmamasını sağlamak için ezici-püre yapıcı aksesuarlar kullanılır.
- Hazneli mikser, kural olarak kullanılan bir motor bloku ve bunun üzerine yerleştirilen bir hazneden oluşur. Bıçak bu haznenin içine daldırılır. Kısıtlı bir kapasitesi vardır ve işleme tabi tutulacak malzemeleri parçalayabilir.

milanais Değişik hamurişlerine verilen ad. Kuru pötifurlar arasında yer alan *milanais*, limon ya da portakal kokusu katılan bademli hamurla hazırlanır. Değişik kalıplarla kesilir ve bademler ya da meyve şekerlemeleriyle süslenir. Aynı zamanda elle küçük toplar, saç örgüleri ya da büyükçe zeytinler biçimine sokularak dövülmüş bademle de süslenebilir. Bisküvi ya da *génoise* hamuruyla hazırlanan, üzeri kayısıyla kaplanan ve bazen fondanla glaze edilen küçük *galette*'lere de *milanais* denir. Son olarak, reçelle doldurulan ve üzerine pudra şekeri serpilen, üstündeki iki delik nedeniyle *lunette* (gözlük) olarak da adlandırılan *sablé* hamurundan oval bir ürüne de *milanais* adı verilir.

▶ Tarif: SABLÉ

milanaise (à la) [Milano usulü] Çırpılmış yumurtaya batırılan ve bazen rendelenmiş parmesan peyniri karıştırılan ekmek kırıntısına bulanarak tereyağda tava edilen dana eskaloplar ya da kaburgalara verilen ad. *Macaroni* ya da *risotto timbale* ile servis edilen *milanaise* garnitürü, ince kıyılmış mantarlar, jambon ve jülyen doğranmış *langue écarlate* ve domalan dilimleri içerir. Malzemelerin tamamı tereyağda ısıtılır, Madeira şarabıyla deglaze edilir, terbiyeli dana eti suyuyla ıslatılır. Parmesanla gratine edilen yemekler ile rendelenmiş peynir ve domates sosuyla servis edilen *macaroni*'lere de *à la milanaise* denir.

▶ Tarifler: ÇORBA, DANA, EKMEK KIRINTISI, OSSOBUCO, TATLISU HANİSİ, YAPRAKLI KEREVİZ

Milano usulü *bkz.* milanaise (à la)

milföy İnce açılmış yufka hamurlar üst üste yerleştirildikten sonra arasına *kirsch*'li ya da romlu pastane kreması sürülmesi ve üzerinin pudra şekeriyle, fondanla ya da *glace-royale* ile kaplanmasıyla hazırlanan pasta.

Sözcük, arasına balık ya da kabuklular bazlı bir malzeme sürülen ve sıcak başlangıç olarak servis edilen tuzlu yufkadan bir yiyecek için de kullanılır.

ALAIN PASSARD'IN TARİFİ

çikolatalı milföy

"Bir buçuk kilo un, 30 gr ince tuz ve 600 gr tereyağı karıştırın. 35 cl süt ve 40 cl UHT krema ekleyin. Karıştırın ama fazla yoğunlaşmamasına dikkat edin. Dört saat dinlendirin. 1,2 kilo tereyağa 300 gr toz çikolata katın. Kare biçiminde yayın ve soğukta saklayın. Karenin ortasına alacalı tereyağdan koyun ve hamuru kendi üzerine kapayın. Tersini çevirin ve altı saat dinlendirin. Çevirme işlemini beş kere tekrarlayın ve her seferinde altı saat dinlendirin. Yufkayı iki buçuk mm kalınlığında açın. Bantlar halinde kesin ve altı saat dinlendirin. Bantların kenarlarını kesin ve bir tepsi üzerine yerleştirin. 200° C'de beş dakika pişirdikten sonra 150° C'de 70 dakikada pişirin. 80 cl sütü kaynatın. Derin bir tasta sekiz yumurta sarısı ve 100 gr toz şekeri beyazlaşana kadar çırpın. Önce 50 gr un, ardından da 150 gr toz çikolata katın. Kaynayan sütü ekleyin, karıştırın, tekrar bir taşım daha kaynatın ve üç dakika pişirin. Üzerini streç tabakayla kaplayın. Soğumaya bırakın. Yufkaya sürün." (Bkz. Fotoğraf)

GUY SAVOY'UN TARİFİ

frambuaz özütlü vanilyalı milföy

"Üç adet 22 cm çapında tereyağlı yufka hazırlayın ve pişirin. Bir litre sütü iki adet yarılmış ve kazınmış Tahiti vanilyasıyla kaynatın. 10 yumurta sarısını 150 gr esmer şekerle karıştırın. 50 gr un, 50 gr toz krema ve 10 gr elenmiş mısır nişastası ekleyin. Süte katın ve iyice yedirin. Kısık ateşte karıştırmaya devam ederek iki dakika pişirin. Buzdolabına koyun. 200 gr tereyağı ezin ve mikserde kremayla çırpın. Bir spatula yardımıyla yufka hamurlarından birinin üzerine bir tabaka krema sürün. İkinci hamuru üzerine yerleştirin ve yeni bir tabaka daha yayarak son hamuru koyun. Üzerine hafif pudra şekeri serpin. Yarım kilo frambuazı çırpıcıyla ya da mikserde ezin ve bu püreye yarım limon suyu ve 100 gr esmer şeker katın. Milföyle servis edin."

füme marlin'*li palmiye kalpli milföy* → PALMİYE

GORDES'DAKİ *LE MAS TOURTERON*'DAN ÉLISABETH BOURGEOIS-BAIQUE'İN TARİFİ

gülyağlı taze somonlu milföy

"İnce milföy hamurundan 10 cm'ye yedi cm'lik dikdörtgenler kesin ve ön pişirme için kısa bir süre fırına sürün. Taze çiğ somondan çok küçük ve çok ince dilimler kesin. Her şerit üzerine taze krema, kıyılmış yabani tarhun eklenmiş limon suyu, tuz ve karabiber karışımından sürdükten sonra somon dilimlerinin üzerine üç kat hamur şeridi yerleştirin. En üste bir tabaka hamur koyun ve çok sıcak fırında beş dakika pişirin. Üzerine kremayla uzatılmış tereyağ ve sarmısak karışımı dökün."

lahana yaprağından milföyde ilikli barbun → BARBUN

milföy yufkası hazırlama *bkz.* yapraklama

millas Soğutulduktan sonra kesilen ve kızartılan, şeker ya da tuzla servis edilen Languedoc'a özgü mısır unu (ya da has buğday ve mısır) lapası. Anjou'ya özgü *millière* de tatlı ya da tuzlu darı lapasıdır ve pirinç ya da mısırla da hazırlanır.

millas *lapa*

Büyük bir tencere içinde bir litre su kaynatın. Portakal çiçeği suyu ve küçük bir parça limon kabuğuyla koku verdikten sonra azar azar 300-350 gr mısır unu ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir spatulayla karıştırarak pişirin. Lapa yoğunlaştığında sıcak düz tabaklarda toz şekerle servis edin. Soğuduktan sonra parçalar halinde kesip bir tavada tereyağla kızartmak ve üzerine toz şeker ya da pudra şekeri serperek servis etmek ya da erimiş domuz yağı ya da kaz yağıyla kızartmak da mümkündür.

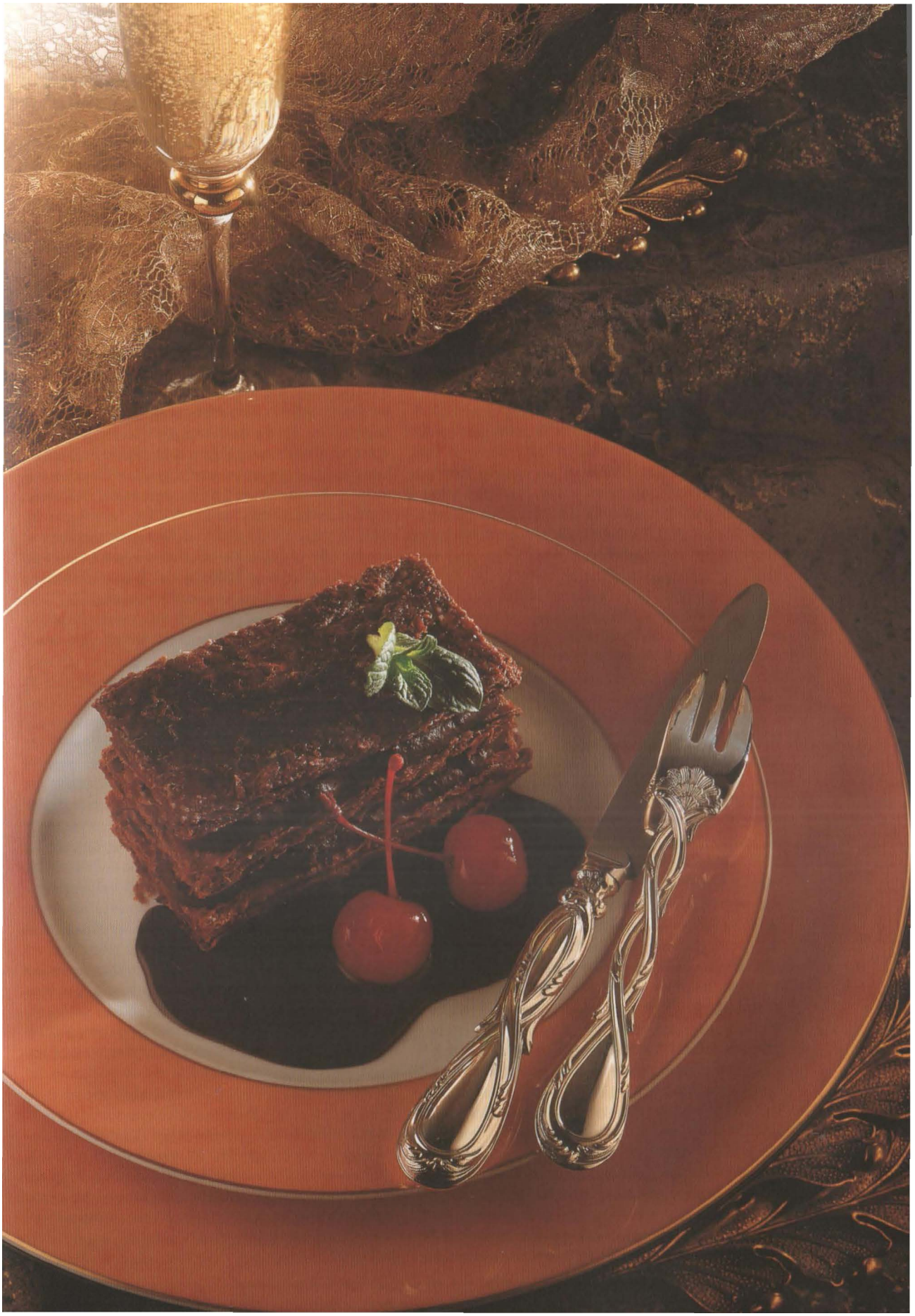
Mille Colonnes (Café des) 1807 yılında, Paris'te, Montpensier kemerlerinin ilk katında açılan, Palais-Royal işletmesi. Adını ("Bin sütun") duvarlara yerleştirilen dev aynalarda yansımaları sonsuza kadar uzanan yaklaşık 20 sütundan alır. *Café* ününü, kasanın arkasında oturan, "Güzel Limonatacı" adıyla tanınan mekân sahibi Madam Romain'e de borçludur. Eşinin ölümünden sonra kendini dine adamış ve *café*'nin kapılarını kapamıştır.

mimolette İnek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve doğal kabuğu fırçalanmış Hollanda peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Mimolette* 20 cm çapında, 3-4 kilo ağırlığında yassı bir teker biçiminde satılır. *Rocou*'yla turuncu bir renk verilen *mimolette*, olgunlaşma düzeyine göre (genç, yarı-pişmiş ya da iki yıla kadar olgunlaştırılmış), esnek, kuru ya da sert ve tabakalı, küflü tadı acılaşabilen bir peynirdir. Yemek sonunda ya da Paris kaşığıyla alınarak bir hafta süreyle *porto* ya da Madeira şarabı içinde bekletildikten sonra yenir.

mimosa Soğuk ordövr olarak servis edilen, içi dol-

▶

Çikolatalı milföy
Alain Passard'ın tarifi



durulmuş katı yumurtalardan oluşan bir yemek. Ortadan ikiye kesilen yumurtaların içi boşaltılır ve krema torbasıyla ezildikten sonra mayonez ve kıyılmış maydanozla karıştırılan yumurta sarılarıyla doldurulur.

Üzerine kıyılmış katı yumurta sarısı serpilen karışık salatalara da *mimosa* denir.

mincemeat Sığır böbrek yağı, kuru üzüm, meyve şekerlemeleri, baharatlar ve bazen de alkolde bekletilen ve geleneksel olarak *mincepie*'larda kullanılan pişmiş sığır filetosu dilimleri bazlı, İngiliz mutfağına özgü ekşi-tatlı karışım.

Mincemeat değişik ara sıcaklar hazırlanmasında da kullanılır: Kayısılı sos ve romla servis edilen *beignet* ya da *fritot*'lar, brendiyle koku verilmiş bir omlet, börekler gibi.

mincepie İnce bir dilim et, daha genel olarak sığır böbreği yağı, baharatlar ve brendide bekletilmiş kuru meyvelerle hazırlanan, üzeri açılmış hamurla kaplanan bir tartelet. Noel kutlamaları sırasında servis edilir.

On yedinci yüzyılda, *mincepie* sığır dili, piliç, yumurta, kuru üzüm, limon kabuğu ve baharatlarla hazırlanan hacimli bir turtaydı.

mincepie

Derin bir kaba yarım kilo kıyılmış sığır böbrek yağı, yarım kilo küp biçiminde doğranmış sığır fileto, yarım kilo çekirdekleri çıkarılmış ve kıyılmış Malaga üzümleri, yarım kilo kıyılmış kuşüzümü ya da İzmir üzümü, yarım kilo kabukları soyulmuş ve kıyılmış *reinette* elma, 150 gr küçük parçalar halinde doğranmış ağaçkavunu şekerlemesi, 100 gr kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi, bir portakalın kıyılmış kabuğu ve suyu, yarım kilo esmer şeker, 30 gr karışık baharat (tarçın, karanfil, muskat), 15 gr tuz, yarım şişe konyak, bir bardak rom ve bir bardak Madeira şarabı koyun. İyice karıştırın ve bir ay süreyle kapağı kapalı olarak soğuk bir yerde bekletin. Her sekiz günde bir çalkalayın. Kenarları yüksek, tereyağ sürülmüş büyük tart kalıplarına taban hamuru yerleştirin ve üzerini *mincemeat* ile doldurun. İnce açılmış bir tabaka hamurla kapayın. Ortasına bir delik açın. Üzerine yumurta sürün. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında en çok 20 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

mineçiçeği *Verbanacae* familyasından, süsleme amaçlı ve ilaç sanayiinde kullanılmak amacıyla yetiştirilen bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Kokulu mineçiçeğinin yaprakları ve çiçekli uçlarıyla uzun zaman karaciğer ve böbrek hastalıkları için tavsiye edilen bir infüzyon hazırlanır. Bazı şefler pişirme sularına aroma vermekte kullanır.

mineral tuzlar Gıdaların büyük çoğunluğunda bulunan ve dengeli beslenme için gerekli olan mineral maddeler: Organizmada değişik roller oynayan kalsiyum, fosfor, demir, potasyum, sodyum, klor ve oligoelementler. Kalsiyum ve fosfor kemik dokusunun başlıca bileşenleridir. Demir ve potasyum metabolizmada etkili olur, kalsiyum kanın pıhtılaşması için gereklidir. Magnezyum ve kalsiyum sinirsel dengenin faktörlerindendir, potasyum ve sodyum genel nemlilik ve asit-baz dengesini yönetir.

minervois Languedoc'un, Romalı lejyonerler tarafından yaratılan bir bağda üretilen, iyi cins üzümlerden elde edilen, meyveli kırmızı, roze ya da beyaz AOC şarabı (Bkz. LANGUEDOC).

minestrone Hamur ya da bazen pirinçle zenginleştirilen İtalyan sebze çorbası. İtalyanlar yemeğe bir *minestra* (sebze çorbası), *minestrina* (küçük hamur parçaları içeren daha hafif bir sebze çorbası) ya da *minestrone* ile başlar.

Bu yemeğe katılan sebze çeşitleri bölgelere göre değişir. Toscana'da mutlaka kullanılan beyaz fasulye dışında kabak, pırasa, soğan, domates, havuç ve kara lahana katılır ve pişmemiş zeytinyağı ile bir dilim sarmısaklı ekmekle servis edilir. Cenova'da, balkabağı, lahana, bakla, kabak, kırmızı fasulye, kereviz ve domatesle yapılır. Venedik'te küçük hamur parçaları ve fasulyelerle pişirilen bir *minestrone* (*pasta e fagioli*) bulunur. Özellikle de pestoyla, fesleğen, zeytinyağı ve rendelenmiş parmesan peyniriyle hazırlanan yağlı bir sosla servis edilir. Başka bölgelerde klasik olarak yanında rendelenmiş peynirler ile sarmısak ve aromalı bitkiler içeren bir garnitürle sunulur.

Floransa usulü minestrone

300 gr küçük beyaz fasulyeleri bir diş sarmısak, bir demet adaçayı ve bir kaşık *extra-vierge* zeytinyağıyla kokulandırılmış bol miktarda suda pişirin. Yarısını elekte ezerek püre haline getirin. Büyük bir tencereye zeytinyağı koyarak bir dilim kıyılmış çiğ jambon, bir kereviz sapı, bir maydanoz demeti, bir soğan ve bir dal kekiği kavurun. Büyük parçalar halinde doğranmış iki pırasa ve iki kabak, ince şeritler halinde doğranmış bir lahana ile yarım kilo ıspanak ekleyin ve 10 dakika sonra domates sosunu katın. İyice kaynattıktan sonra, pişirme suyuyla birlikte fasulyeleri ve fasulye püresini ekleyin. Bir litre bulyonla uzatarak daha yumuşak bir kıvam elde edin. Bir saat kısık ateşte pişirin, tuz ve karabiber katın. Küçük bir tencereye bir bardak zeytinyağı, iki diş ezilmiş sarmısak, bir dal kekik ve iki dal biberiye ekleyerek ateş üzerine koyun. Sarmısak renk almaya başladığında bu aromalı yağı, aromalı bitkileri geçirmeyecek bir elek üzerinden *minestrone*'un üzerine dökün. Sıcak ya da soğuk servis edin.

mint julep Kırık buz bulunan büyük bir bardak içinde burbon, nane yaprakları ve şekerin iyice çalkalanmasıyla elde edilen kokteyl. Nane eklenen diğer *julep*'ler şampanya ya da cin ve portakal suyuyla hazırlanır. Hepsi taze nane yapraklarıyla süslenerek ve üzerlerine şeker serpilerek servis edilir.

mint sauce [nane sosu] Jülyen doğranmış nane yapraklarının sirke, tam şeker, tuz ve karabiber eklenerek birkaç damla suyla karıştırılması sonucu elde edilen tipik İngiliz sosu. *Mint sauce*, soğuk kullanılır ve sıcak ya da soğuk kuzunun yanında sunulur.

mique Mısır unu ile has buğdaydan ya da yalnızca has buğdaydan, erimiş domuz yağı, kaz yağı ya da tereyağla hazırlanan, bazen maya ve süt, hatta yumurta da eklenen Périgourd köftesi. *Mique*'ler tuzlu suda ya da bulyonda haşlanır. Soslu yemekler, sebzeli sığır haşlama, lahanalı domuz eti kavurma, çorba ya da yahnilerin yanında sunulur. Yassılaştırıldıklarında haşlanıp soğutulduktan sonra tavada kızartılabilir ve reçel ya da şekerle servis edilebilirler. Dilimler halinde doğranarak kaz yağında kızartılır ve ızgara domuz yağıyla birlikte başlangıç olarak sunulabilirler. Béarn ve Bask bölgelerine özgü *mique*'ler de vardır. Özellikle de mısır ve has buğdayla hazırlanan, *boudin*'lerin pişirme suyunda haşlandıktan sonra ızgarada pişirilen "kara" *mique*'ler unutulmamalıdır.

Périgord noir'lı mique
Yarım kilo has buğday unu, üç yumurta, 10 gr ekmek mayası (kullanmadan 10 dakika önce az miktarda ılık su içinde eritilmiş), 100 gr yumuşak tereyağ (ya da kaz yağı), bir tutam tuz ve bir buçuk bardak sütü karıştırın. Bu hamur sıkı ve homojen bir hal alana kadar yoğurun. Bir beze yapın ve bir bez altında beş saat dinlendirin. Sebzeli sığır haşlamanın pişmesinden 45 dakika önce *mique*'i de bulyon içine koyun ve yarı sürede tersini çevirin. Dilimleyerek sebzeler ve etle servis edin.

Mirabeau Izgarada pişmiş kırmızı et yemekleri (özellikle de sığır) dışında ançuez dilimleri, çekirdekleri çıkarılmış zeytinler, tarhun yaprakları ve ançuez yağı ile donatılan dilbalığı filetolarına verilen ad.
▶ Tarif: SIĞIR

mirabelle Özellikle de Alsace ve Lorraine'de yetiştirilen, eti sert, tatlı ve kokulu küçük sarı erik. Metz'inki de çok rağbet görür.

Mirabelle (Bkz. *Erikler Tablosu*, ERİK) soğuk yenir. Özellikle de şurup içinde konserve, reçel ve beyaz *eau-de-vie* olarak, *flan*'larda ve tartlarda tüketilir. Lorraine'de, *eau-de-vie*'si yönetmeliklerle belirlenmiş bir adlandırma taşır.
▶ Tarif: KOMPOSTO

mirepoix On sekizinci yüzyılda Fransa Mareşali ve XV. Louis'nin elçisi Dük Lévis-Mirepoix'nın aşçısı tarafından yaratılan özel karışım.

Mirepoix'da sebze, karışımı "etli" ise çiğ jambon ya da domuz yağlı ve aromalı bir garnitür oluşturur. Etler, av hayvanları ve balıklar, bazı soslar (özellikle de İspanyol) ve değişik yemekleri (enginarlar, kurbağalar, *macaroni*'ler vb) zenginleştirir. "Etsiz" *mirepoix* özellikle de *à la bordelaise* kabuklular ve midyelerin hazırlanmasında kullanılır ama hafif ateşte pişen sebzeler ve bazı beyaz soslara da katılır.

à la mirepoix *hafif ateşte pişmiş dana kulakları*
→ KULAK

etli mirepoix
150 gr kabukları soğulmuş kırmızı havuç, 100 gr soğan, 50 gr kereviz sapı ve 100 gr çiğ jambonu (ya da ağartılmış domuz göğüs eti yağını) küçük parçalar halinde doğrayın. Bir tencerede 25 gr tereyağı ısıtın, malzemeleri içine atın. Bir sap kekik ve yarım defne yaprağı ekleyin. İyice karıştırın ve kapağını kapayın. 20 dakika kısık ateşte pişirerek sebzelerin erimesini sağlayın.

etsiz mirepoix
Etli *mirepoix* gibi hazırlanır ama domuz eti çıkarılır ve sebzeler *en brunoise* doğranır.

mirepoix'lı *kümes hayvanı ciğeri şişi* → ŞİŞ (PANE)

mirliton Bademli krema kullanılan ve yıldız biçiminde dizilmiş üç badem yarısıyla süslenen yufka hamurundan tartelet. *Appareil à mirliton* olarak tanımlanan karışım, birçok tartın (frenküzümlü, raventli vb) bileşiminde yer alır. Portakal çiçekli kuru pötifurlar da *mirliton olarak* adlandırılır.

Rouen mirliton'u
250 gr yufka hamurunu iki mm kalınlığında açın ve 10 tartelet kalıbına döşeyin. Derin bir kapta iki çırpılmış yumurta, dört ezilmiş büyük *macaron*, 60 gr toz şeker ve 20 gr toz bademi karıştırın. Kalıpların dörtte üçünü bu malzemeyle doldurun. Soğuk bir yerde yarım saat dinlendirin. 15 soyulmuş bademi ikiye ayırın ve her tarteletin üzerine üç yarım badem yerleştirin. Pudra şekeri serpin ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk servis edin.

misafirperverlik [konukseverlik] 1970'li yıllarda, sosyoloji dilinde, birçok insanın bir arada bulunmaktan ve özellikle de bir yemeği paylaşmaktan mutluluk duymasını tanımlamak üzere kabul edilen terim.

Bütün geleneklerde birlikte yenen yemek, temel sosyal etkinliklerden biridir. Özellikle Ortadoğu ve Rus medeniyetlerinde, sembolik bir "hoşgeldin" ifadesi taşır. Bir yabancı, ekmek ve tuzunu paylaşarak, bir fincan çay ikram edilerek ağırlanır. Bu ayrıcalıklı anlar kendi zorunluluklarını ve sessiz kurallarını da yanında getirir: Davet sahibi konuğunu korur ama konuk da onu ağırlayan kişinin kurallarına saygı gösterir ve güvenine ihanet etmez.

Bütün toplumlarda, hayatın mutlu ya da üzücü olayları, dini ya da sosyal olaylar bir yemekle, değişik yiyecekler ve içecekler dağıtılmasıyla kutlanır.

Mischbrot % 70 çavdar unu ve % 30 buğday unuyla hazırlanan ekmek. Çavdar ununun yarısıyla (ya da

daha fazlası) elde edilen maya hafif mayhoş bir lezzet ve içi sıkı olmayan *Mischbrot* ekmeğinin üretilmesini sağlar. Almanya'da çok tüketilen bu ekmeğe bazen domuz yağı, soğan vb ile aroma verilir. Pişirildikten sonra günlerce dayanır.

misk Bazı hayvanların (Asya keçisi, Etiyopya misk kedisi) karın derisi altındaki salgı bezlerinden ya da değişik tohumlardan ya da bademlerden (Afrika ve Antiller'de yetiştirilen amber çiçeği) çıkarılan çok kokulu bir madde. Misk kokulu ebegümeci tohumuna da bazen "misk" adı verilir. Bitkisel ya da hayvansal kökenli misk bir zamanlar amberle aynı yerlerde baharat olarak kullanılıyordu. Günümüzde bazı Afrika ya da Doğu tariflerinde kullanılır.

misk kokulu Miski hatırlatan bir aromayı tanımlayan sıfat. Günümüzde demlenerek hazırlanan bitkilere ya da kuru kayısı, beyaz şeftali, kuru incir ve bal kokuları alınan şaraplara "misk" aromalı denir.

misket şarabı *bkz.* muscat

misket üzümü *bkz.* muscat

misketlimonu [lime, yeşil limon] Turunçgiller familyasından, sıklıkla diğer *citrus* türleriyle karıştırılan ama ayrı bir tür oluşturan bir narenciye, küçük limon (Bkz. *Limonlar Tablosu*, LİMON). Daire biçimli (2,5-4 cm çapında), olgunlaştıkça sarı tonlarına bürünen yeşil renkli, çok kokulu *lime* ya da *limette* bol sulu ve ekşidir. Egzotik ekşi soslar, salatalar, yahniler ve Doğu usulü balıkların hazırlanmasında kullanılır. Rendelenen kabuğu bir *chutneys* malzemesidir. *Lime* şurubu hamurişlerinin üzerine dökülür. Ayrıca bkz. LİMON, YEŞİL LİMON.

miskotu [yaban karanfili] Birleşikgiller familyasından, hafif *kâfur* kokulu aromalı bitki. Özellikle de damıtımevlerinde kullanılan "limonotu" denilen türü absenti hatırlatır. Taze miskotu etler ve yağlı balıklara (domuz, yılanbalığı) koku verir ve marinadlara aroma katar. Özellikle Almanya, Balkanlar ve İtalya'da kullanılır.

miso Japon mutfağında çeşni olarak kullanılan, pirinç ya da buğday ve tuzla karıştırılan pişmiş soya filizlerinden oluşan, beyaz ya da kırmızı boyalı mayalı soya hamuru.

mistelle Mayalanmasını engellemek için alkol eklenen üzüm suyu. Böylece doğal şeker şıra içinde kalır. Üretimi mevzuatlarla belirlenmiş olan *mistelle*'ler vermut üretiminde kullanılır. Pineau, Gaskonya'nın *floc*'u, Champagne'ın *ratafia*'sı alkolü *mistelle*'den sağlanan şarap likörleridir.

mitonner Bayat ekmek dilimlerini bir çorba ya da bulyon içinde uzun süre kısık ateşte pişirerek ekmeğin sıvıyı emmesini ve çorbanın daha kıvamlı hale gelmesini sağlama işlemi. Kelime Fransızca'daki geniş anlamıyla "kısık ateşte pişirmek" ile eşanlamlı hale gelmiştir ve ev yapımı bir yemeği özenle hazırlamak anlamında da kullanılır.

mixed grill Barbekü ya da döküm ızgarada pişirilen, yeşillikler ve maydanozlu ızgara domateslerle servis edilen değişik ızgara etlerden (kuzu kotlet, ciğer dilimleri, baharatlı sosis, *steak*) oluşan tipik Anglosakson yemeği. Bir tür karışık ızgara.

mode Pişirme suyunun üçte ikisine kemikleri çıkarılmış ve küp biçiminde doğranmış dana paça, doğranmış havuç ve arpacık soğanları eklenen, hafif ateşte pişmiş büyük sığır eti parçaları yemeğine verilen ad. *Mode* sığır, jöle içinde sıcak ya da soğuk yenir.

Bir şehir ya da bölge adıyla *à la mode* denilen birçok yemek yerel spesiyalitelerdir.

▶ Tarifler: BEYAZ KUM MİDYESİ, İŞKEMBE, KARACA, PİLİÇ, TART, TURTA, SIĞIR

moderne (à la) Garnitürü her zaman hafif ateşte pişmiş marul (içi dolgulu ya da değil) içeren, içinde isteğe göre *pomme noisette* ve domalan ya da *langue écarlate* ile süslü köfteler bulunan büyük kırmızı et parçalarına verilen ad. Bu terim ayrıca, *en chartreuse* doldurulan altıgen bir kalıpta pişirilen ve domalan dilimleriyle süslenen hafif ateşte pişmiş lahana *timbale* için de kullanılır. Sos, terbiye edilmiş dana eti suyudur.

À la moderne kuzu sırt eti ve nuazetler sote edildikten sonra ızgarada pişmiş mantar başları üzerine dizilir. Madeira şarabı ve donuk sosla deglaze edilen pişirme suyu dökülür ve patates kroket, hafif ateşte pişmiş marul ve soyularak kendi suyunda pişirilmiş bütün domateslerle servis edilir.

mo'ina Tereyağda pişmiş enginar parçaları ve kremalı kuzu mantarları garnitürüyle sunulan haşlanmış dilbalığı filetoları yemeğine verilen ad.

moka Arabistan'dan gelen bir kahve türü. Yalnızca Kızıldeniz kıyılarında yetiştirilen kahveler, geleneksel olarak ihraç edildikleri Yemen limanının adıyla *moka* adlandırmasını taşıyabilir. *Moka* sert, güçlü aromalı bir kahvedir ama acı, hatta misk kokulu olduğunu söyleyenler de vardır. Genellikle küçük fincanlarda çok sert ve çok şekerli servis edilir. Pastacılar, dondurmacılar ve şekerlemeciler tarafından tercih edilen bir koku sağlar.

Moka aynı zamanda, kahve şurubuna batırılmış *génoise* tabanı ya da bisküviler arasına kahve ya da çikolata kokulu tereyağlı krema sürülmesiyle oluşturulan tek kişilik ya da büyük parça bir pastadır.

▶ Tarifler: PASTA, VACHERIN

mole poblano Tam adı *mole poblano de guajolote* olan, Meksika mutfağına özgü bir bayram yemeği: Kakao soslu hindi yahnisi. Başlangıçta kümes hayvanı güveçte pişiriliyordu ama artık fırında kızartılmakta ya da erimiş domuz yağıyla tencerede pişirilmektedir.

Parçalara ayrıldıktan sonra üzerine sos (*mole*) dökülür: Sos, kümes bulyona değişik biberler doğrandıktan sonra soğanlar, domatesler, ufalanmış *tortilla*, dövülmüş sarmısak ve badem, anason ve susam tohumları eklenmesi ve tarçın, karanfil ve kişnişle baharat katılmasıyla hazırlanır. Bu malzemeler iyice ezildikten ve elekten geçirildikten sonra erimiş domuz yağında kısık ateşte pişirilir. Bulyonla ıslatılır ve acı kakao eklenir. Bol miktarda sos dökülen tabak, üzerine susam, mısır taneleri ya da küçük *tortilla*'lar serpilerek servis edilir.
▶ Tarif: HİNDİ VE HİNDİ PALAZI

mombin Amerikanelmaları familyasından bir ağacın, yuvarlak, uzunlamasına ya da hafif armut biçimli, 3-5 cm boyunda sarı ya da koyu kırmızı meyvesi. Aynı zamanda *spondias* ya da "İspanya eriği" olarak da adlandırılan *mombin*, Meksika, Filipinler ve Antiller'de yetiştirilir. Sarı etinin tatlı ve sulu lezzeti portakalı andırır. Katkısız, kompostoda, reçelde ya da kurutularak yenir. Hindistan ve Büyük Okyanus adalarında başka bir türü (açık sarı renkli, sert ve sulu, daha mayhoş) yetiştirilir. Özellikle kavurma içeren yemekler (genellikle piliç yemekleri) yanında sunulur ve *chutney*'lerin bileşiminde yer alır (özellikle meyve henüz yeşilken), olgunlaşınca da çiğ olarak tüketilir.

Monaco Domates ve ince doğranmış aromatik otlar içeren bir sosla, yanında haşlanmış istiridyeler ve *dents de loups* krutonlar garnitürüyle servis edilen haşlanmış dilbalığı filetolarından bir yemek. Aynı adlandırma küçük havuç ve şalgam topları, domalanlar ve profiteroller içeren ya da yumurta sarısıyla terbiye edilen ve şeker serpilmiş ekmek dilimleriyle sunulan bir kümes hayvanları konsomesi için de kullanılır. Bu son tarif edilen yemek Monte-Carlo konsomesine (ararotla terbiye edilen, fırında kızartılan peynirli *génoise* hamurundan yuvarlak ekmeklerle sunulan kümes hayvanı konsomesi) çok yakındır.

Monaco usulü *bkz.* monégasque (à la)

monbazillac Bergerac'ın güneyinde üretilen, *sauterne* ile aynı bağ çubuklarından elde edilen, Güneybatı Fransa'nın beyaz likörsü AOC şarabı.

monégasque (à la) [Monaco usulü] Ordövr olarak servis edilen, soğuk domates dolmalarına verilen ad. Yüksekliğinin üstten üçte birlik çizgisinden kesilen, içi boşaltılan, tuz, karabiber, sıvıyağ ve sirke döküldükten sonra mayonez, parçalanmış sade ton balığı, kıyılmış soğan, bitkisel otlar ve genellikle kıyılmış katı yumurtalardan oluşan bir karışımla doldurulan domateslerdir.

Monselet [Charles Pierre] Fransız gazeteci, şair ve yazar (Nantes 1825-Paris 1888). Baudelaire'in dostu olan Monselet, özellikle de Dumas, Banville, Gautier gibi ustaların katkıda bulunduğu *La Cuisinière Poétique* (1859, Şair Aşçı) adlı kitabıyla ünlüdür. 21 Şubat-1 Ağustos 1858 tarihleri arasında, her Pazar günü, "gastronomik konular gazetesi" olarak adlandırılan *Gourmet*'yi çıkarır. Bu tek sayfalık gazete, daha sonra, Grimod de La Reynière tarafından, *Almanach des Gourmands* adı altında devam ettirilir. *Almanach* 1861-62 yıllarında, sonra da 1866-1870 yılları arasında yayımlanır.

Döneminin birçok restoran sahibiyle dost olan Monselet, yüz kadarının enginar ve domalan içermek gibi bir ortak noktası olan çok sayıda ama hepsi çok zengin tariflerin kendisine adandığına tanık olur: Haşlanmış istiridyeler arasına buharda pişmiş enginar parçaları ve domalan dilimleri geçirildikten sonra Villeroi sosuna batırılan ve İngiliz usulü pane edilerek kızartılan şişler, krema içinde kaynatılan ve domalan doldurulan, enginar tabanları tereyağda ısıtılmış domalan dilimleri garnitürü ve iyice koyulaştırılmış Madeira sosuyla servis edilen omletler.
▶ Tarifler: BILDIRCIN, KALIP DONDURMA, KEKLİK ve KEKLİK PALAZI

mont-blanc Vanilyalı kestane püresi üzerine krem şantiyi kubbesi yerleştirerek süslenen soğuk tatlı. Şantiyinin çevresine bazen tatlı kestane püresinden bir bordür oluşturulur ve *sablé* hamurundan bir yuvarlak parça ya da *meringue* üzerine yerleştirilir.

mont-blanc

Bir kilo kestaneyi soyun. Kalın tabanlı bir tencereye 200 gr tereyağ, 100 gr şeker, bir tutam tuz, bir litre süt ve ikiye yarılmış bir vanilya çubuğu koyun. Çok kısık ateşte 40 dakika pişirin. 100 gr şantiyi ekleyin. Kestaneleri püre presinden geçirerek "kurtçuklar" elde edin ve tereyağ sürülmüş bir *savarin* kalıbına dökün ama bastırmayın. Yarım saat buzdolabında bekletin. 40 cl taze kremaya bir paket şekerli vanilya ve 30 gr pudra şekeri ekleyerek şantiyi gibi çırpın. Kestane halkasını kalıptan düz bir tabağa çıkarın ve ortasını krem şantiyiyle doldurun, üzerini kestane şekeri kırıntıları ve menekşe şekerlemeleriyle süsleyin. Servis edeceğiniz ana kadar soğuk bir yerde saklayın.

Mont-Bry Prosper Montagné'nin yarattığı ya da kendisine adanan değişik yemeklerde kullandığı sahte adı. *Mont-Bry* garnitür, parmesanla koyulaştırılmış ıspanak püresi üzerine yerleştirildikten sonra beyaz şaraplı ve terbiyeli dana eti sulu bir sosla ıslatılan ve kremalı taş mantarıyla süslenen küçük kırmızı et parçaları için kullanılır.
▶ Tarifler: DİLBALIĞI, SUFLE

mont-d'or Keçi ya da inek sütünden ya da ikisinin karışımından (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve doğal kabuğu küflü, hafif kırmızı lekeli Lyon peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 8-9 cm çapında ve bir buçuk cm kalınlığında bir tekerlek biçiminde satılır. Tatlı ve yumuşak tadı olgunlaştırılmış *saint-marcellin*'e benzer.

mont-doré Bir patates yemeği. Bazen kremayla zenginleştirilen, rendelenmiş peynir eklenen, yumurta sarısıyla terbiye edilen ve bir graten kabına kubbe biçiminde yerleştirildikten sonra üzerine peynir serpilerek gratine edilen bir püredir.

Montagné [Prosper] Fransız aşçı (Carcassonne 1864-Sèvres 1948). Carcassonne'lu bir otelcinin oğlu olarak mimar olmayı düşünüyordu ama ailesi Toulouse'da bir otel açınca, baba mesleğini benimsedi. Bundan sonra, Paris, Cauterets, San Remo ve Monte-Carlo'da mesleğin bütün kademelerinde çalışarak Paris'e döndüğünde Le Doyen'deki *Pavillon d'Armenonville*'in şefi oldu. Son olarak, işe başladığı yerde, *Grand Hôtel*'de *gros bonnet* ("büyük kap") olarak çalıştı. Bu sırada, Prosper Salles ile birlikte ilk yemek kitabı olan *Grande Cuisine Illustrée* (1900), ardından *Grande Livre de la Cuisine* (1929) adlı kitaplarını kaleme aldı. Doktor Gottschalk'ın da yardımıyla ilk baskısı 1938 yılında yapılan *Larousse Gastronomique*'i yazdı. *Cuisine Fine* (1913), *Trésor de la Cuisine du Bassin Méditerrannéen, Le Festin Occitan* (1929), *Cuisine avec et Sans Ticket* (1941) vb gibi eserleri de ona borçluyuz.

Prosper Montagné, 1914-1918 savaşı boyunca ordunun merkez mutfaklarını organize etti. Kuzey Amerika'da kaldığı ve Chicago mezbahalarının yönetiminde bulunduğu dönem sonrasında Paris'e döndü ve Echelle Sokağı'nda, bazılarının Fransa'nın en iyi lokantası olarak kabul ettiği bir restoran açtı. Aynı zamanda gastronomi sergilerinde ilk mutfak yarışmalarını düzenledi. Adı özellikle de, René Morand tarafından ustasının anısına, "kalitesini onurlandırmak" için kurulan gastronomlar ve profesyoneller derneği, Prosper Montagné Kulübü sayesinde yaşamaya devam etmektedir (Bkz. MONT-BRY).

montagny Côte chalonnaise'in dört komününde üretilen, Burgonya'nın bukeli, hafif baharatlı, sek, hafif, beyaz AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

Montbazon Kümes hayvanları için hazırlanan, tavada pişmiş kuzu uykuluk ve köftelerden oluşan, biçimlendirilmiş mantar başları ve domalan dilimleriyle tamamlanan bir garnitür.

Montglas Haşlanmış *langue écarlate* ve mantardan (ya da nadiren haşlanmış kuzu uykuluk, horoz ibiği ve böbreği) oluşan, yarısından az miktarda kazciğeriyle ve domalanla karıştırılan bir *salpicon*. Malzemelerin hepsi jülyen doğranır ve ister yoğunlaştırılmış Madeira sosuyla ister Madeiralı donuk sosla (ikinci bileşim için) terbiye edilir. Montglas kuzu kaburgaları, bir tarafı pişirilir, bu malzemeyle kaplandıktan sonra ekmek kırıntısına bulanır ve fırında gratine edilir. Bir donuk sos şeridiyle süslenir. Dana uykuluk ve kümes hayvanları Montglas hafif ateşte pişirilir ve üzerine *salpicon* eklenen pişirme suyu dökülür. Montglas yufkalı *bouchée*'ler *salpicon*'la doldurulur ve küçük kazciğeri ve domalan dilimleriyle süslenir.

monthélie Côte de Beaune'un hem sert hem tatlı, kırmızı ya da beyaz AOC şarabı. *Premier cru*'lar sıklıkla bağın adını taşır (Bkz. BURGONYA).

montlouis Touraine'in uzun süre *vouvray* olarak satılan, sek, yarı-sek ya da likörsü, düz ya da köpüklü beyaz AOC şarabı (Bkz. TOURAINE).

montmartre (şarabı) Paris'te, Montmartre tepesinde üretilen şarap. Büyük bir eğlenceyle bağbozumu yapılan bağ, her yıl dört yüz şişe şarap verir ve bu şaraplar semtin kamu eserleri yararına satılır.

Montmorency Ekşi kirazlar (*Montmorency* kirazları) içerme özelliği taşıyan tuzlu ya da tatlı değişik yiyeceklere verilen ad. Aromalı bir garnitürle tavada pişen *Montmorency* ördek palazı, çekirdekleri çıkarılmış, Bordeaux şarabında haşlanmış kirazlar katıldıktan ve *cherry brandy* ile deglaze edildikten sonra dana eti suyuyla karıştırılıp ince elekten geçirilmiş pişirme suyuyla kaplanarak servis edilir.

"*Montmorency*" adını taşıyan hamurişleri arasında en klasik olan şurup içinde saklanmış kirazlar döşenen ve üzeri İtalyan *meringue* ile kaplanan, glaze ya da şekerleme kirazlarla süslenen bir *génoise*'dır. *Montmorency* dondurmalar, kalıp dondurmalar ve dondurmalı *mousse*'lar, *croûte*'lar, tartlar ve tarteletlerde mutlaka taze kiraz, kiraz şekerlemesi ya da *eau-de-vie*'de bekletilmiş kirazlar yer alır.

Klasik mutfakta, kiraz içermeyen başka *Montmorency* yemekleri de vardır: Örneğin büyük ya da küçük kırmızı et parçaları için hazırlanan garnitür, içi glaze havuç topları ve aynı büyüklükteki patateslerle kaplanan enginar yabanlarından oluşur.

▶ Tarifler: BORDÜR, KALIP DONDURMA, PASTA, TABAN

Montpensier Değişik tatlı ya da tuzlu yemeklerin adı. *Montpensier* pasta, *génoise* tipi bir hamurun toz badem, kuru üzüm ve meyve şekerlemeleriyle zenginleştirilmesiyle hazırlanır. Bazen hamura koku vermekte kullanılan malzemeyle kaplanmış bir kalıpta pişirilen pastalara da "*Montpensier*" adı verilir.

Montpensier sırt eti, küçük kırmızı et parçaları ve kümes hayvanları eskaloplarında garnitür olarak kuşkonmaz uçları ve domalan jülyen kullanılır.

▶ Tarif: SUPRÊME

montrachet (peynir) Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu doğal küflü Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Altı cm çapında ve 8-9 cm kalınlığında bir tekerlek biçiminde satılır. Asma yaprağı üzerinde sunulan *montrachet*, keçi sütü kokar ve belirgin bir küf lezzeti vardır.

montrachet (şarap) Fransa'nın en ünlü sek beyaz AOC şaraplarından biri. Hem yumuşak hem ekşidir. Côte de Beaune'ün, Puligny-Montrachet ve Chassagne-Montrachet adlı iki komünü tarafından üretilen *montrachet*, kimileri tarafından dünyanın en iyi beyaz şarabı kabul edilir (Bkz. BURGONYA).

montravel Bordelais'de, Dordogne'un sağ kıyısında dar bir alanda üretilen, yine de bir *bergerac* kabul edilen sek ya da tatlı, beyaz AOC şarabı.

Montreuil Tereyağda pişmiş enginar tabanlarından kimisi üzerine bezelye kimisi üzerine glaze edilmiş bezelye boyutunda havuç topları yerleştirilerek hazırlanan, sırt eti ve küçük kırmızı et parçaları garnitürü. *Montreuil* haşlanmış balıkların üzerine beyaz şaraplı sos dökülür ve garnitür olarak haşlanmış patates topları kullanılır ve karides özlü *velouté*'yle kaplanır.

Montrouge Bir zamanlar Paris yakınındaki Montrouge'a yerleşen mantar yetiştiricilerinin anısına yatak mantarı içeren değişik yemeklere verilen ad.
▶ Tarifler: CROUSTADE, KROKET

montségur İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişmeden preslenen ve doğal kabuğu siyah parafinle kaplanan Pireneler peyniri. 20 cm çapında ve 8-12 cm kalınlığında, 2-3 kilo arasındaki dışbükey bir tekerlek biçiminde satılır. Endüstriyel olarak üretilen bu peynirde birkaç delik bulunur.

moques Gant'a özgü hamurişi. Mayalı hamurdan yapılan, ham şeker ve karanfil taneleriyle koku verilen bu büyük somun toz şeker üzerinde yuvarlanır, kalın dilimler halinde doğranır ve düşük ısıdaki fırında pişirilir.

morbier İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişmeden preslenen ve doğal kabuğu açık gri ya da portakal rengi olan Franche-Comté peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Morbier* 35-40 cm çapında ve sekiz cm kalınlığında bir teker biçiminde satılır. 2-3 ay katkısız olgunlaştırılan *morbier*'nin tam ortasında yatay bir is çizgisi vardır ve oldukça belirgin bir lezzete sahiptir.

morey-saint-denis Côte de Nuits'nin kırmızı AOC şarabı. Büyük çoğunluğu kendi adlandırmasıyla satılır: *Clos-de-la-roche*, *clos-saint-denis*, *clos-de-tart* ve *bonnes-mares* (Bkz. BURGONYA).

morgon Beaujolais'nin sınıflandırılmış 10 *cru*'sundan birini oluşturan şarap. Diğerlerinden daha baharatlı ve daha az meyveli olan *morgon*, *kirsch* aromasıyla ünlüdür (Bkz. BEAUJOLAIS).

morina balığı Mezgitgiller familyasından, bir buçuk metreye kadar büyüyebilen, 200-300 gr'dan 50 kiloya kadar çıkabilen balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Güçlü ve uzun bir gövdesi, belirgin yüzgeçleri, büyük bir kafası ve dişlerle dolu geniş bir ağzı vardır. Rengi yeşil-gri ve kahverengi arasındadır. Sırtında ve böğründe küçük koyu renkli lekeler vardır. Soğuk denizlerde (0-10° C) bol bulunur. Dişisi beş milyona yakın yumurtlayabilir. Füme edilen yumurtalar "sahte *poutarge*" adıyla satılır. Bir zamanlar Amerika'da kıyım ölçüsünde avlanmıştır. Ayrıca bkz. KURUTULMUŞ MORİNA BALIĞI.

Fransa'da avcılığı iki ayrı amaçla sürdürülmekte, biri taze olarak tüketilmekte, diğeri avlandığı gemide tuzlama haline getirilmektedir. Bu yüzden Fransızca'da taze (*cabillaud*) ve tuzlanmış (*morue*) için iki ayrı terim kullanılmaktadır.

TAZE ya da DONDURULMUŞ MORİNA Oldukça yağsız bir balıktır (100 gr'da 68 Kcal, % 1 lipid), mineral tuzlar açısından zengindir.

■ **Kullanımları.** Taze morina balığı narin, beyaz ve katmanlı bir ete sahiptir. Değişik biçimlerde pişirilebilir. 1-3 kiloluk daha küçük balıklar (Fransızca'da *moruette* olarak adlandırılır) sıklıkla fileto halinde satılır çünkü atık oranları % 50'dir. Fırında kızartılarak, beyaz şarapta kısık ateşte ya da aromalı balık bulyonda haşlanarak pişirilir, bir sosla sıcak ya da soğuk servis edilebilirler. Daha yaygın olan büyük balıklar fileto, dilim ya da parça olarak doğranır. Dilimler *à l'anglaise* ya da *à la meunière* hazırlanırken, parçalar fırında ya da balık bulyonda, sıklıkla beyaz şarapla pişirilir.

Taze morina balığı nadiren ızgarada pişirilir çünkü çok narin olan eti dağılır. Kuyruğu çok güzel bir parçayken (kızartılır ya da hafif ateşte pişirilir), kafaya yakın parça çok çekici görünmese de çok lezzetlidir. Taze morina ayrıca kroketler, ekmekler, gratenler, *coquille*'ler ve *mousse*'lar biçiminde de servis edilir. Dondurulmuş taze morina filetoları kızartılmaya hazırdır. Kare biçiminde ve kroketler halinde pane edilerek de kızartılabilir.

à l'indienne *taze morina*
Dört dilim (ya da iki fileto) taze morina balığına tuz ve karabiber serpin. Üç büyük soğanın kabuklarını soyun ve kıyın. Dört domatesin kabuklarını soyun ve doğrayın. İki diş sarmısağı soyun ve bir demet maydanozla birlikte kıyın. Dört çorba kaşığı sıvıyağı tavada ısıtın. Soğanları ve domatesleri kavurun. Kapağını kapayın ve 20 dakika erimeye bırakın. Tuz, karabiber, kıyılmış sarmısak ve maydanoz ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Bu karışımı bir tencereye yayın, üzerine taze morina parçaları yerleştirin. Bir çorba kaşığı dolusu köri serpin, iki çorba kaşığı sıvıyağ dökün ve 15 cl sek beyaz şarapla ıslatın. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişirme süresinde 3-4 kez kendi suyuyla ıslatın. Hint usulü pirinçle servis edin.

à la flamande *hafif ateşte pişmiş taze morina balığı*
Taze morina balığı dilimlerine tuz ve karabiber atın.

Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına kıyılmış yabani sarmısak ve maydanoz serpin. Filetoları üzerine yerleştirin ve sek beyaz şarapla kaplayın. Her bir dilimin üzerine yuvarlak limon dilimleri yerleştirin. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Balıkları süzün ve servis tabağına dizin. Pişirme suyunu yoğunlaştırdıktan sonra tereyağ parçaları katın, karıştırın ve balıkların üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz serpin.

etüvde pişmiş kremalı taze morina

800 gr taze morina balığı filetosunu bir kenarı beş cm uzunluğunda kareler halinde doğrayın. Tuz ve karabiber atın. 150 gr kabukları soyulmuş ve kıyılmış soğanı tereyağda kavurduktan sonra balık karelerini kızartın. 20 cl sek beyaz şarap ekleyerek dörtte üçünü çektirin. 20 cl taze krema ekleyin ve pişirmeyi kapağını kapayarak tamamlayın. Sonra kapağını açarak kremayı harlı ateş üzerinde yoğunlaştırın.

kızarmış taze morina balığı

Bir buçuk kiloluk taze morinayı temizleyin. Tuz ve karabiber serpin. Sıvıyağla ve limon suyuyla ıslatın. Yarım saat bekletin. Süzün, şişe geçirin, pastane fırçasıyla erimiş tereyağ sürün ve harlı ateşte kızartın. Pişirme süresince erimiş tereyağ ya da sıvıyağla ıslatın. Bir servis tabağına dizin ve sıcak tutun. Izgara altlığındaki suyu beyaz şarapla deglaze edin, yoğunlaştırın ve balıkların üzerine dökün. Taze morina, pişirme suyunun içinde yüzmemesi için bir ızgara üzerine konmak koşuluyla fırında da pişirilebilir.

kremalı sote taze morina

Dört dilim taze morinaya tuz ve karabiber serpin. Harlı ateş üzerindeki bir tavada tereyağda kızartın. Yarı yüksekliğe kadar yoğun taze krema ekleyin, kapağını kapayın ve pişirmeyi tamamlayın. Balıkları süzün ve bir servis tabağına koyun. Sıcak saklayın. Kremayı yoğunlaştırdıktan sonra iki kaşık dolusu soğuk tereyağ karıştırarak balıkların üzerine dökün.

PARİS'TEKİ *APICIUS* RESTORANINDAN JEAN-PIERRE VIGATO'NUN TARİFİ

soğuk taze morina

"Yarım demet düz maydanoz, yarım demet kişniş ve yarım demet taze naneyi kabaca doğrayın. İki beyaz soğanı ince ince doğrayın. Hepsini karıştırın. Sekiz cl limon suyu, beş cl yerfıstığı yağı, beş cl su, iki cl soya sosu, tuz ve karabiberle bir sos hazırlayın. Domatesleri soyun, dörde kesin, çekirdeklerini boşaltın ve eşkenar dörtgenler halinde doğrayın. Dört tabağın çevresine dizin ve her birinin ortasına 30 gr ıspanak filizi koyun. Dört adet 200 gr'lık taze morina parçasını buharda pişirin. Ot karışımını sosun içine atın. Balıkları ıspanakların üzerine yerleştirin ve otlu sosu da üzerine dökün."

TUZLANMIŞ ya da DONDURULMUŞ MORİNA Kanada'da hâlâ çok sevilen bir balıktır.

■ **Sunumları.** Tuzlama biçimine göre değişir.

- Tuzlanan ama kurutulmayan, fıçılarda satılan, güçlü kokulu yeşil morina artık Fransa'da bulunmamakla birlikte Akdeniz Havzası'nda ve Portekiz'de (*bacalao*) bol miktarda görülmektedir.
- Fransa'da geleneksel hale gelen tuzlu morina balığı gemilerde tuzlanır, limanda durulanır, fırçalanır ve tekrar tuzlanır (yeniden paketlenir), "kuyruk" olarak ya da ambalajlı satılır.
- Fırçalanan, yıkanan, temizlenen ve kılçıkları çıkarılan, ağartılan ve daha düşük oranda yeniden tuzlanan morina filetoları 200 gr, bir kilo ve birkaç kiloluk ambalajlar halinde satılır.
- *Stockfisch* ("Norveç morinası") açık havada kurutulur.

■ **Kullanımları.** Morina balığı, taze morinadan daha fazla enerji verir (100 gr'da 350 Kcal). A ve D vitaminleri açısından zengin ciğeri uzun süre yağı çıkarılarak şifa vermesi için kullanılmıştır. Günümüzde tütsülenerek konservesi yapılan morina balığı soğuk ordövrler hazırlanmasında kullanılır.

Morina balığı yüzyıllar boyu, özellikle de et yenmeyen perhiz günlerinde temel besin maddesi olur. Ayrıca "stratejik" bir gıda maddesidir çünkü kuşatmalara dayanma olanağı sağlar. Morina işkembesi de beğenilen bir yemektir. Yıkandıktan sonra dana şirden gibi pişirilir. Son olarak morina balığı dili eskiden olduğu gibi şimdi de lezzetli yemeklerde kullanılır.

Her türlü yemek öncesinde morina balığı öncelikle özenle tuzlarından arındırılmalıdır. Daha sonra haşlanabilir ve genellikle bir sosla birlikte soğuk ya da sıcak servis edilebilir, doğrudan yağın içine atılarak kızartılabilir ya da *en brandade* (tuzlu morina balığı püresi ve sarmısak) servis edilebilir.

morina balığı: Tuzunu giderme ve haşlama

Morina balığı kuruysa, soğuk akarsu altında fırçalayın. Sonra duruma göre ister bütün bırakın ister doğrayın (doğramak tuzunu giderme işlemini hızlandırır). Balığı (geçirgen olmadığından ve tuz nedeniyle suyun dibe çökmesi engelleneceğinden derisi yukarı gelecek biçimde) bir süzgece yerleştirin ve süzgeci de soğuk su bulunan derin bir kaba koyun. 24 saat tuzunu bırakmasını bekleyin (filetolar için 12 saat yeterlidir). Bu süre içinde suyunu 3-4 kez değiştirin. Daha sonra morinayı süzün ve bir tencereye yerleştirerek bol miktarda tuzlu soğuk suyla kaplayın. Bir garnitür demeti ekleyerek kaynatın ve altını kısarak 10 dakika pişirin.

à la bénédictine *morina balığı*

Bir kilo morina balığının tuzunu giderin. Kaynamasına izin vermeden suda haşlayın. Ayrı bir yerde yarım litre su içinde patates haşlayın. Morina balıklarını süzün, derilerini soyun, kılçıklarını çıkarın ve kısa bir süre fırında kurutun. Patatesleri süzün. Balığı ve sebzeleri tavada ezin. Daha sonra 20 cl zeytinyağı ile 30

cl süt katın. Bir graten kabına tereyağ sürün ve karışımı koyarak üzerini düzleştirin. Erimiş tereyağ dökün ve fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

à la créole *morina balığı*
750 gr morina balığının tuzunu giderin ve haşlayın. Bir kilo domates ile zeytinyağı, sarmısağı ve soğanı bol bir fondü hazırlayarak az miktarda Cayenne biberi ekleyin. Altı orta boy domatesi ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. İki dolmalık yeşil biberin içini açın ve çekirdeklerini çıkararak dilimler halinde doğrayın. Domatesleri ve biberleri zeytinyağında kızartın. Domates fondüyü sıvıyağ dökülmüş bir graten kabına aktarın. Üzerine süzülmüş ve parçalanmış morina balıklarını yerleştirin. Yarım domatesler ve biber dilimleriyle kaplayın. Az miktarda sıvıyağ dökün, üzerine yeşil limon suyu dökün ve önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. *Créole* pirinçle çok sıcak servis edin.

à la "Gomes de Sa" *morina balığı*
600 gr morina balığını soğuk su içinde (suyunu 3-4 kez değiştirin), 48 saat bekleterek tuzunu giderin. Bir tencerede su kaynatın ve morina balığını içine atın. Kapağını kapayın ve 20 dakika pişirin. Morina balığını süzün, derisini soyun ve kılçıklarını ayıklayın. Balığı küçük parçalar halinde parçalayın. Bir litre sıcak sütün içine atın ve yaklaşık iki saat bekleterek yumuşatın. 400 gr soğanı soyun ve yarım ay biçiminde ince ince doğrayın. Altı diş sarmısağı kıyın. 30 cl zeytinyağını tavada ısıtın ve soğanla sarmısağı kavurun. 800 gr kabukları soyulmuş ve ince yuvarlak dilimler halinde doğranmış patatesi kızartın. Morina balığını süzün. Küçük parçalar halinde doğranmış, katı pişmiş beş yumurta, bir kıyılmış maydanoz demeti, bir defne yaprağı, tuz, karabiber ve zeytin koyun. Bütün malzemeyi karıştırın ve bir tabağa aktarın. Katı pişmiş üç yumurta daha alarak yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve tabağın üzerine dağıtın. Sıcak fırında gratine edin. Servis anında, kıyılmış maydanoz serpin.

à la livornaise *morina balığı*
Morina balığının tuzunu giderin ve doğrayın. Islattıktan sonra una bulayın, kısık ateş üzerindeki tavada sebzelerle birlikte kızartın. Bir sahana sarmısak, zeytinyağı, domates sosu ve az miktarda beyaz şarap koyun. 15 dakika pişirdikten sonra balık parçalarını ekleyin. İyice karıştırın. Ateşten aldıktan sonra bol miktarda kıyılmış düz maydanoz ekleyin.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

à la lyonnaise *morina balığı*
"Morina balığını hazırladıktan sonra pişirin, süzün ve parçalayarak tencereye koyun. Tencereyi sıcak közün üzerine yerleştirin. Kapağını kapayın ve morinanın hâlâ içerebileceği suyu kurutmak için kapağın üzerine de ateş koyun. Üç büyük beyaz soğanı doğrayın. Yarım kilo kaliteli tereyağ erittiğiniz bir tavaya aktarın. Bu soğanları kısık ateş üzerine alın, sararana kadar pişirin. İstediğiniz renge ulaştıklarında morinayı da içine atarak sote edin. Biber, rendelenmiş muskat ile limon suyu ekleyin ve servis edin."

à la provençale *morina balığı*
Sarmısak aromasıyla çeşni katılmış zeytinyağıyla, 50 cl domates fondüsü hazırlayın. Bu fondüyü bir tavaya aktarın. 800 gr tuzu giderilmiş, parçalanmış, haşlanmış ve süzülmüş morina balığı ekleyin. Kısık ateş üzerinde 10 dakika süreyle kaynatmadan pişirin. Çeşnisini ayarladıktan sonra bir servis tabağına dökün ve üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Yanında buharda pişmiş patates ve *à la provençale* sebzelerle servis edin.

maître d'hôtel *morina filetoları*
Morina balığı filetolarının tuzlarını giderdikten sonra dil biçiminde doğrayın. Hafif yassılaştırın. Kurulayın, *à l'anglaise* pane edin, tereyağda pişirin. Bir servis tabağına dizin ve üzerine yarı erimiş *maître d'hôtel* tereyağ dökün. *À l'anglaise* patatesle servis edin.

morina aïoli'*si* → AÏOLI
morina balığı "acra"*sı* → ACRA
morina balığı kroket → KROKET
morinalı doldurulmuş pimientos del piquillo → BİBER
Nîmes usulü brandade → BRANDADE

JEAN VE PAUL MONCHELLI'NİN TARİFİ

pistou *soslu morina balığı dilimleri*
"300-400 gr'lık morina balığı dilimlerinin tuzunu giderin. 75 cl süt ve 75 cl su karışımında fokurdamasına izin vermeden haşlayın. Süzün, kurulayın, ekstra ince una bulayın. Fazla ununu silkeleyin. Yapışmaz bir tavada iki çorba kaşığı zeytinyağını kızdırın ve morina dilimlerini bir dakika harlı ateşte kızartın. Çıkarın ve emici kâğıt üzerine koyun. Yağı atın ve tavayı silin ama yıkamayın. 20 cl *pistou* sos ve 20 cl domates özütü koyun. Bir dakika ısınmaya bırakın ve morina balığı dilimlerini tahta bir kaşıkla geri koyun. Birkaç saniye ısıtın ve hemen servis edin."

PARİS'TEKİ *LASSERRE* RESTORANININ TARİFİ

Saint-jacques cevizli taze morina parmentier
"20 cl balık füme hazırlayın. Her biri 150 gr ağırlığındaki dört taze morina balığına tuz ve karabiber serpin ve 25 x 20 cm boyutlarında yağlı kâğıt üzerine yerleştirin. Her birinin üzerine 50 gr sapları kesilmiş, ayıklanmış ve doğranmış ıspanak koyun. Kâğıdı katlayarak sarın. Tamamını ters çevirin ve bir fırın kabına yerleştirin. Balık füme ekleyin ve 250° C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Sıcak saklayın. Bir tencereye 45 cl *crème fleurette* koyun. Kabukları soyulan 400 gr patatesi mümkün olan en geniş yongalar halin-

de doğrayın. Üç diş sarmısak ekleyin. Kısık ateş üzerinde pişirin. Sarmısakları çıkarın, bir çatalla ezin ve tekrar patateslere ekleyin. Çeşnisini ayarlayın. İki yabani sarmısağı ince kıyın ve 20 cl sek beyaz şarap içine koyarak suyunu tamamen çektirin. Beş cl *crème fleurette* ekleyin. 200 gr tereyağı küçük parçalar halinde doğradıktan sonra kısık ateş üzerinde çırpın. Çeşni katın ve tülbentli ince elekten geçirin. Beş cl daha krema ekleyerek ve çırparak tamamlayın. Patatesleri her bir tabağın ortasına yayın. Kâğıtları açarak morina filetolarını tabaklara dağıtın. Çevresine ince dilimler halinde doğranmış Saint-jacques cevizi dizin. Üzerine sos dökerek fırının ızgara kısmında gratine edin."

MICHEL PEIGNAUD'NUN TARİFİ

yeşil börülceli morina balığı steak

"Bir kilo kurutulmuş ve tuzlanmış morina balığını *steak* halinde doğrayarak akar su altında tuzundan arındırın ve 24-48 saat suda bekletin. 400 gr yeşil börülceyi bol miktarda soğuk su içinde 24 saat bekletin. Yarım saat süreyle, kabuğu soyulmuş ve iki karanfil tanesi saplanmış soğan, soyulmuş ve ince doğranmış bir havuç, bir garnitür demeti ve üç diş ezilmiş sarmısakla, tuz eklemeden pişirin. Bir tavada az miktarda yerfıstığı yağını kızdırın. Morina *steak*'lerini tavaya koyun ve iki yüzünü hızlıca kızartın ama tam pişirmeyin. Fırına verebileceğiniz tereyağ sürülmüş bir kaba yerleştirin ve üzerini süzülmüş börülcelerle kaplayın. 250 gr taze kremaya çok ince kıyılmış ve biberle karıştırılmış üç diş sarmısak katın. Börülcelerin üzerine dökün. 200° C'deki fırına sürün ve 20 dakika pişirin. Servis edeceğiniz zaman üzerine kıyılmış maydanoz serpin."

mornay Beşamel türevi, yumurta sarısı ve rendelenmiş gravyer peyniri eklenen, ızgara altında glaze edilecek ya da fırında gratine edilecek, haşlanmış ya da çırpılıp yağda pişmiş yumurta, balıklar, kabuklular, sebzeler, içi dolgulu krepler, değişik kıymalar gibi farklı pişmiş yemeklerin üzerine dökülen bir sos. Mornay sosu bazı sıcak başlangıçların (*allumette, talmouse, gougère*) ana malzemelerinden biri de olabilir.

▶ Tarifler: COQUILLE, DİLBALIĞI, SOS

mortadella Bologna spesiyalitesi olan İtalyan kökenli bir şarküteri ürünü (Bkz. *Sucuklar Tablosu*, SUCUK). *Mortadelle* değişik aromalar katılan, hafif füme, sek pişirilen kalın bir sosistir (Orijinali, adını aldığı mersin -İtalyanca *mortella*- içerir). Domalan ve yerfıstığı da katılır. En az 25 cm çapındaki bu sosis kesildiğinde, yumuşak ve açık renkli bir pate gibi, içinde yağ parçaları görülür. Çok ince dilimler halinde ordövr olarak sunulur.

morvandelle (à la) Çiğ Morvan jambonunun bulunduğu değişik yemeklere verilen ad. (Özellikle dana kaburga, omlet, testi yemeği, işkembe çorbası.)

moscovite *Bavarois*'ya benzeyen değişik soğuk ve kalıplanmış *entremets*'lere verilen ad.

Bir zamanlar *moscovite*'ler "*moscovite* kalıbı" adı verilen altıgen kalıplara doldurulan buzlu yiyeceklerdi. Günümüzde *moscovite*, meyveli bir *bavarois*, bir *glace plombières* ya da *kirsch*'e batırılmış ve üzerine glaze kremasından bir kubbe ya da krema karıştırılmış meyve konmuş glaze bisküvi olabilir.

moscovite (à la) [Moskova usulü] Rus mutfağından esinlenilen ya da 19. yüzyılda Rusya'da çalışmış Fransız aşçılar tarafından yaratılan değişik yemeklere verilen ad.

À la moscovite somon bütün olarak haşlanır, soğutulur, temizlenir, jöleli mayonezle kaplanır, domalan dilimleriyle, katı yumurtanın sarısı ve akıyla, ağartılmış tarhun yapraklarıyla süslenir ve bitirmek için jöleyle parlatılır. Garnitürü içi Rus salatasıyla doldurulmuş enginar tabanları ve havyarla süslenmiş katı yumurta yarılarından oluşur.

Av etleri için kullanılan *à la moscovite* sos, çamfıstığı, kuru İzmir üzümü ve ardıç yemişleri eklenen biberli sostur.

Mersinbalığı ve salatalık turşusu bazlı *à la moscovite* konsomede, jülyen doğranmış Rus mantarları ve *vésiga* (mersinbalığı iliği) dilimleri kullanılır.

À la moscovite yumurtalar haşlandıktan sonra yanında Rus salatasıyla soğuk olarak ya da *choucroute* ile sıcak olarak servis edilir.

Moskova usulü *bkz.* moscovite (à la)

mothais Çiğ keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu doğal küflü, en az dört haftalık olgunlaşma sonrasında kullanılan Poitevin peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Mothais*, 13 cm çapında ve iki buçuk cm kalınlığında, yaklaşık 400 gr'lık tekerler halinde satılır. Yumuşak ve çok kokulu olan bu peynirin belirgin bir keçi sütü tadı vardır.

mouclade Aunis ve Saintogne'da, yabani sarmısak ve maydanozla birlikte beyaz şarapta pişirilen ve üzerine kremayla uzatılan, tereyağla çırpılan ve yoğunlaştırılan pişirme suyunun döküldüğü yatak midyesi yemeği.

GUY ÉPAILLARD'IN TARİFİ

midye yetiştiricisinin mouclade'ı

"Dört kilo midyeyi temizleyin ve yıkayın. İki litre su içinde açılmalarını sağlayın. Kabuklarından birini ya da ikisini birden çıkarın. Pişirme suyunun içine sekiz diş ince kıyılmış sarmısak, 150 gr tereyağ, kıyılmış maydanoz, bir tutam köri, az miktarda safran ve 200 gr taze krema

ekleyin. Hafifçe kaynatın. Su içinde eritilmiş az miktarda kök nişastası ekleyerek karıştırın ve ateşten aldıktan sonra midyeleri katın. Çok sıcak servis edin."

Moulin de Javel 1688 yılında, Seine kıyısında, Grenelle Ovası'nda, Auteuil'den Bréant adlı bir balıkçı tarafından açılan sıcak bir mekân ve hoş bir buluşma yeri. Burada, diğer yemekler arasında, ıstakoz ve nehirden çıkarılan yılanbalığı yahnisi de sunulurdu.

moulin-à-vent Beaujolais'nin on *cru*'sundan en baharatlısı ve birçok şarap amatörü için içlerinden en iyisi olan şarap (Bkz. BEAUJOLAIS).

moulis Yukarı Médoc'un, karakteristik bir yumuşaklığı olan, gövdeli ve iyi dengeli AOC şarabı (Bkz. BORDELAIS).

mousse Malzemeleri (tatlı *mousse*'ler için yumurta akı, taze krema, İtalyan *meringue*'si) iyice karıştırılan ve çırpılan, hafif ve eriyen, tatlı ya da tuzlu malzeme. Bazen kalıplanır (jelatin eklenerek) ve sıklıkla soğuk, hatta frape olarak ya da buzla servis edilir ama bazıları sıcak ya da ılık olarak da yenebilir.

TUZLU MOUSSE'LAR

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

ardıç yemişli ardıç mousse'u

"Yarım kilo et elde etmek üzere ardıçların tüylerini yolun. Kemiklerini ve kursaklarını çıkarın. Ciğerleri, kalpleri, barsakları ve 100 gr füme domuz göğüs etini karıştırın ve hepsini birden kıyın. Tuz, karabiber ve 15 gr ardıç yemişi ekleyin. Gövdeleri parçalayın, tavada çevirin ve üzerini kaplayacak kadar su ekleyin. Bir saat pişirin, elekten geçirin ve glaze haline getirin. Etleri 100 gr erimiş domuz yağıyla birlikte bir tencereye koyun ve kapağını kapayarak, önceden 100° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde iki buçuk saat pişirin. Ilımaya bırakın. İnce elekten geçirin. Derin bir kap içinde harcı, ardıç eti glazesini ve 100 gr erimiş kaz yağını karıştırın. *Mousse*'u iyice karıştırdıktan sonra küçük güveç kaplarına koyun. Üzerine ince bir tabaka erimiş domuz yağı tabakası akıtarak saklayın."

balık mousse

Yarım kilo et elde etmek üzere balık filetolarını yıkayın ve havanda dövün ya da mikserden geçirin. Beş gr ince tuz ve bir buçuk gr taze çekilmiş karabiber katın. Bu karışımı derin bir karıştırma kabına aktarın ve 2-3 yumurta akını teker teker ekleyerek karıştırmayı sürdürün. Harcı elekten geçirdikten sonra iki saat buzdolabında bekletin. Kabı kırık buz üzerine koyun ve spatulayla azar azar eklediğiniz 60 cl yoğun taze kremayı yedirin. Çeşnisini ayarladıktan sonra *mousse*'u hafif sıvıyağ sürülmüş düz bir kalıba dökün. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında benmari içinde 20 dakika pişirin. Kalıptan çıkarmadan önce 10 dakika bekleyin ve üzerine balıklar için uygun bir sos dökerek ılık servis edin.

jambonlu soğuk mousse

Yarım kilo pişmiş jambon etine 20 cl koyu soğuk *velouté* ekleyerek elektrikli kıyma makinesinden geçirin. Elekten geçirdikten sonra derin bir kaba aktarın. Kabı buz üzerine yerleştirin. Püreye tuz ve karabiber atın. Birkaç dakika spatulayla karıştırırken azar azar 15 cl erimiş jöle katın. Son olarak 40 cl yarım çırpılmış krema ekleyin. Hepsini jöle kaplanmış bir kalıp üzerine dökün. Buzdolabında dondurun. Bir servis tabağına kalıptan çıkarın ve kıyılmış jöleyle süsleyin.

kaz ciğeri mousse'lu chou → CHOU

kestaneli tavşan mousse

Yarım kilo sinirleri alınmış tavşan etini kıyma makinesinde ince kıyın ve dokuz gr ince tuz ve büyük bir tutam beyaz biber katın. Makineden çıkarmadan azar azar 2-3 yumurta akı katın ve elekten geçirin. Eti bir tavaya aktarın ve kısık ateşte tahta bir kaşıkla ezerek pürüzsüz bir hale getirin. İki saat buzdolabında bekletin. 400 gr kestaneyi hafif ateşte pişirin. Buzdolabındaki kabı buzla dolu bir kabın içine yerleştirin ve azar azar 50 cl yoğun taze krema ve 300 gr kestaneyi parçalar halinde doğradıktan sonra karıştırın. Bir saat daha soğuk bir yere koyun. *Dariole* kalıplarına tereyağ sürün. Tavşan *mousse*'u içine koyarak biraz sıkıştırın. Kalıpları bir benmariye koyun, ateş üzerinde kaynattıktan sonra alüminyum kâğıtla kaplayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Az miktarda domalanlı Périgueux sosla kaplayın ve 1-2 bütün kestaneyle süsleyin. (Bkz. 719. sayfadaki Fotoğraf)

ördek ya da kaz ciğerli mousse

Ördek ciğerini katkısız pişirin, ince elekten geçirin ve elde edilen püreyi derin bir kaba koyun. Bir litre püre için 25 cl erimiş jöle ve 40 cl kümes hayvanları *velouté* koyun. Çeşni katın ve yarı yarıya çırpılmış 40 cl taze krema ekleyin. Düz ya da süslü yuvarlak kalıbı jöleyle kaplayın. Domalan dilimleri, ince yuvarlak dilimler halinde doğranmış katı pişmiş yumurta akı ve tarhun yaprakları döşeyin. Üstte bir buçuk cm boşluk kalacak biçimde *mousse*'la doldurun. *Mousse*'un üzerini bir jöle tabakasıyla kaplayın, soğumaya bırakın ve buzdolabına kaldırın. Bir servis tabağına, isteğe bağlı olarak tereyağlı bir kruton üzerine çıkarın. Çevresini kıyılmış jöleyle kaplayın.

GEORGES PAINEAU'NUN TARİFİ

şalgamlı mousse

"Bir kilo yuvarlak şalgamın kabuklarını soyun ve pişirin. Mikserden geçirin. Bu püreye dört yumurta akı, sekiz çorba kaşığı krema ve 50 gr

patates nişastası ekleyin. İnce tuz ve beyaz biber katın. Sekiz *dariole* kalıbına tereyağ sürün ve bir kuzukulağı yaprağı döşeyin. *Mousse*'u kalıplara dağıtın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında benmari içinde 20 dakika pişirin. Kremalı sos hazırlayın ve 20 cl kalana kadar yoğunlaştırarak son anda 100 gr kıyılmış frenksoğanıyla karıştırın. Kalıpları sıcak bir tabağa boşaltın, çevresini sos kordonuyla sarın ve sosun kalanını soslukta servis edin."

TATLI MOUSSE'LAR

çikolatalı mousse

150 gr krokanlı çikolatayı benmaride erittikten sonra ateşten alarak 80 gr tereyağla karıştırın. Karışım pürüzsüzleştiğinde hızlıca iki büyük yumurta sarısı ekleyin. Üç yumurta akını karbeyazı çırpın. Köpürmeye başladığında 25 gr toz şeker ve bir paket şekerli vanilya ekleyin, yoğun bir köpük haline gelene kadar çırpmaya devam edin. Çikolatalı karışımı ve çırpılmış yumurta aklarını tahta spatulayla karıştırarak birbirine katın. Bir kupa dökün ve en az 12 saat buzdolabında bekletin.

çilekli buzlu mousse *glaze*

900 gr şekeri yarım litre su içinde eritin ve şerbetin yoğunluğu 1,25 olana kadar pişirin. 900 gr elenmiş taze çilek püresi ekleyin. Son olarak bir litre çok yoğun krem şantiyi katın. Glazeyi alışılmış yöntemle tamamlayın. Aynı yöntemle frambuazlı *mousse* da hazırlanabilir.

frambuaz mousse'*unda incirler* → İNCİR

ALAIN CHAPEL'İN TARİFİ

limon mousse

"İki yumurta sarısını ve beş çorba kaşığı şekeri çırpın. Karışım köpürmeye başladığında iki çorba kaşığı nişasta, ardından da altı yeşil limon ile iki sarı limonun suyunu ekleyin. Karıştırarak kaynatın. İki yumurta akını karbeyazı çırparak karışıma ekleyin. Bu *mousse*'u *ramequin*'lere aktarın ve kırmızı portakal ve pembe greyfrut salatasının yanında soğuk servis edin."

mousseline [Dondurulmuş krema] Genellikle kaşıkla biçim verilerek ya da küçük kalıplarda kalıplanarak tek kişilik porsiyonlar halinde sunulan tuzlu ya da tatlı *mousse*.

Aynı sözcük, titizlikle hazırlandığının altı çizilmek istenen yiyecekler için de kullanılır: *Hollandaise* sos ya da mayonez türevi bir sos, bir köfte harcı, bir bisküvi hamuru, bir patates püresi vb.

▶ Tarif: BİSKÜVİ, HARÇ, OMLET, PATATES (ya da PÜRE), QUENELLE, SOS, TIMBALE

mouvette Sosları, kremaları ya da değişik yiyecekleri karıştırmak ("hareket ettirmek") için kullanılan değişik boylardaki yuvarlak ve yassı tahta kaşık.

mozaik Bir güveç ya da soğuk et peltesi üzerinde yuvarlak, kare, yıldız vb biçimlerde kesilmiş değişik renklerdeki malzemelerle oluşturulan süsleme.

Pastacılıkta mozaik, içi tereyağlı kremayla ve kayısı ezmesiyle doldurulan, üzeri beyaz fondanla glaze edilen, yuvarlak *génoise*'dan bir pastadır. Krema torbasıyla pastanın üzerine sırayla kayısı ve frenküzümü reçeliyle paralel hatlar dökülür ve bıçağın ucuyla yatay çizgiler oluşturulur.

Mozart Tereyağda pişmiş ve içi kereviz püresiyle doldurulmuş enginar tabanları ve şerit biçiminde (*yonga* denir) doğranarak kızartılan patateslerden oluşan, küçük kırmızı et parçaları garnitürüne verilen ad.

mozzarella Latium ve Campania'da, dişi manda sütünden (% 52 yağlı maddeler), İtalya'nın kalan kısmında inek sütünden üretilen, pişmiş harcı lifli ve kabuksuz İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Mozzarella* değişik büyüklüklerde (100 gr ile bir kilo) toplar ya da somunlar halinde satılır ve tuzlu su ya da kesilmiş süt içinde saklanır. Yumuşak, hafif mayhoş bir tadı vardır ve yemek sonunda yenir. İnek sütünden üretildiğinde, genellikle mutfakta, özellikle de pizzada kullanılır. *Mozzarella in carrozza* ("saltanat arabasında *mozzarella*") içi peynir doldurulan, una bulandıktan sonra çırpılmış yumurtaya batırılan ve sıvıyağda kızartılarak çok sıcak yenen bir sandviçtir ve çok popüler bir Napoli yiyeceği sayılır.

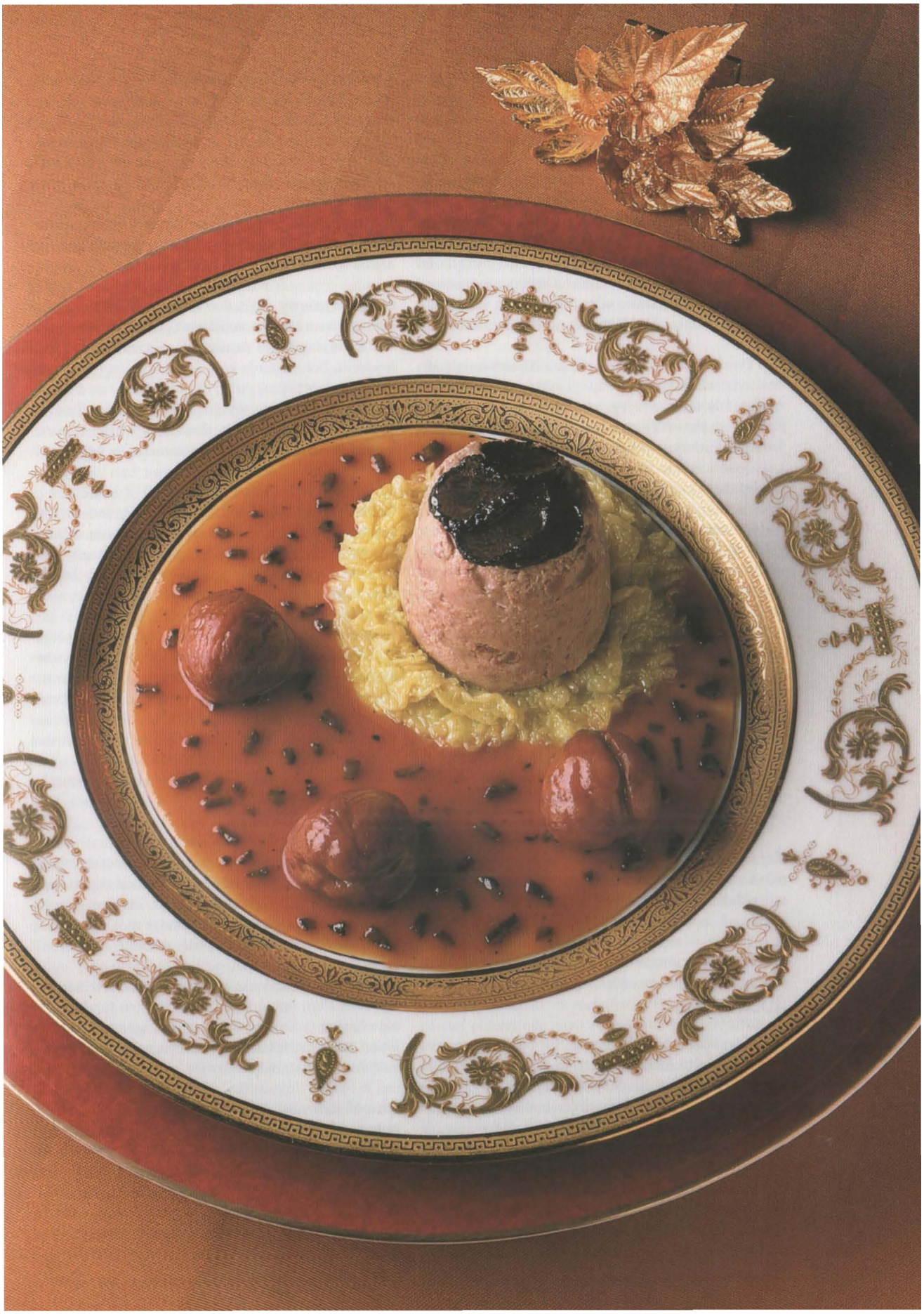
▶ Tarif: DOMATES

mönü Bir öğle ya da akşam yemeğini oluşturan yemeklerin ayrıntıları, kelimenin yaygın anlamıyla, bu yemeklerin yazılı olduğu kart. Lokantacılıkta servis edilebilecek yemeklerin listesinin tamamına "yemek listesi" (Bkz. Bu madde) denir. Asıl mönü, içeriğini - bütün yemekler arasından seçerek- bir lokantacının belirlediği bir öğle ya da akşam yemeğinin bileşimidir. "Mönü" sözcüğü 1718 yılında ortaya çıkmıştır ama servis edilen yemeklerin listesini oluşturma geleneği çok daha eskilere dayanır.

Bir zamanlar törensel yemeklerin listesi (*escriteau*) duvardaki tablolara yazılır ve çalışanlara da servisi takip etme olanağı sunardı. 19. yüzyıl başında, Palais-Royal'in Paris lokantalarında modern mönüler ortaya çıktı. Lokantacılar müşterileri için kapıda asılı olan mönü kartının küçüğünü hazırlatma fikrini bularak, büyük desinatörlere ve ünlü ressamlara çizimler yaptırdılar.

Yüzyıl dönümü şölenlerinde servis edilen yemeklerin çeşitliliği ve miktarı inanılmaz düzeydeydi ama

▶
Kestaneli tavşan mousse
Tarifi için 717. sayfaya bakınız



konuklar yalnızca *à la française* servis edilen, yani masa üzerine yayılan ve tek bir servis tabağının içine doldurulan yiyecekler dışında hiçbir şeye dokunmadılar.

On dokuzuncu yüzyıl başında, (Alexandre Grimod de La Reynière'e göre yemek sanatının temel unsurlarının kaybedilmesine neden olan) Devrim'den sonra *Manuel des Amphitryons* (1808, Ev Sahiplerinin Elkitabı), okuyucularına hâlâ en az iki çorba, sekiz başlangıç, iki baharlı yemek, iki ana yemek, iki et kızartma ve sekiz tatlıdan oluşan 20 kadar mönü öneriyordu. Antonin Carême yemek sayısını azaltmayı öneriyor, "yemekleri sırayla servis ederek daha sıcak ve daha iyi durumda olmalarını sağlamak" gerektiğini belirtiyordu.

Yirminci yüzyılın ilk on yıllarına kadar mönülerin beslenme açısından dengesizliği açıkça ortadaydı. Neredeyse hiç sebze ve meyve kullanılmıyor, süt ürünlerine çok az yer veriliyor, etler, av etleri, balıklar ve kavurmalar birbirini izliyor, hepsinde bol miktarda yağ kullanılarak öldürücü kombinasyonlar oluşturuluyordu. Bu tür mönülerin özel günlerde uygulanması mutluluk vericiydi.

Günümüzde dengeli beslenme kaygısı bol yemek yeme eğiliminin önüne geçse de, gastronomik hazlar tam olarak bir kenara itilmemektedir. Mutfak sanatı teknikleri, özellikle de soslar ve pişirme biçimlerinde büyük bir hafifliğe doğru gelişmeyi bilmiştir.

Büyük şefler artık "degustasyon mönüleri" sunmakta, bu mönüler sayesinde birçok yemek azar azar servis edilerek müşterilere en iyi spesiyaliteleri tatma olanağı sağlanmaktadır.

Auguste Escoffier mönünün lokantacılık mesleğinin en zor yanlarından biri olduğunu söylerdi. Bulunabilir ürünler, işletmeyi ünlü kılacak spesiyaliteler, yenilenme ihtiyacı ve müşteri memnuniyeti arasında doğru dengeyi bulmak gerekiyordu (bol ya da hafif, geleneksel ya da orijinal yemek).

Tek bir kural her zaman temel niteliğini korudu: Hiçbir yemek, şef emin olmadan servise sunulmamalıdır ve yeni bir yaratımın mönü üzerinde yer almaya layık olduğuna karar verilme süreci aylar, hatta yıllar alabilir.

muffin Çay yanında, soğuk tereyağ ve reçelle sıcak servis edilen, sütlü yuvarlak İngiliz *petit-pain*'i.

muffin

180 gr unu derin bir kaba koyun. Bir büyük tutam tuz, 35 gr şeker, altı çorba kaşığı süt ve 12 gr ekmek mayası katın. İyice karıştırın. 80 gr tereyağı kısık ateşte eritin, hamura katın ve hepsini birden homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun. Pastane merdanesiyle bir cm kalınlığında açın, aynı boyutta 10 daire kesin ve tereyağ sürülmüş tartelet kalıplarının içine koyun. 200° C'ye ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. *Muffin*'lerin üzeri kızardığında kalıplardan çıkarın ve fırın tepsisi üzerinde iki yüzünü kızartın.

muflon Akdeniz adalarına özgü, Korsika'da (Sardinya ve Kıbrıs gibi Korsika'da da avlanması yasaktır) çok yaygın olan ama günümüzde Fransa'nın yalnızca 20 ilinde bulunan bir yabani koyun türü. Muflon yüksek rakımlı bölgelerde yaşamayı tercih eder. Dişisi 25-40 kilo ağırlığındadır ve erkeği (35-50 kilo) güçlü boynuzlar taşır.

Belirgin bir tadı olan muflon, eti kızartılmadan, yahnide ya da güveçte pişirilmeden önce uzun süre marine edilmelidir.

mulligatawny İngilizler ve Avustralyalılar tarafından sonradan benimsenen Hint kökenli yemek. Bu tavuk konsome, kendi suyunda pişmiş sebzelerle çeşnilendirilir, bol miktarda köri ve baharat katılır, piliç eti ve *à la créole* pişmiş pirinç eklenir. Hindistan'daki orijinal halinde garnitür soyulmuş badem ve hindistancevizi sütü (yerine krema kullanılır) de içerir. Avustralyalılar genellikle domates ve füme domuz yağı da katar.

mumlama "Mumlama balmumu" denilen özel bir balmumu yardımıyla bir şişenin akıtmamasını sağlama işlemi. Mantar tapa şişe boynunun dibine kadar itilir ve kalan boşluğa benmaride sıvılaştırılan balmumu akıtılır. Balmumu 20 dakikada tekrar sertleşir.

munster ya da **munster-géromé** İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu yıkanmış Alsace AOC peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Munster* 13-20 cm çapında ve 2,5-5 cm kalınlığında düz bir teker biçiminde satılır. Açıkta ya da kutuda satılan, 2-3 ay olgunlaştırılan peynirin baharatlı bir lezzeti vardır. Alsace'ta, geleneksel olarak kabuklu patatesler ve kimyon tohumlarıyla servis edilir.

Murat *"Goujonnettes"* doğranan ve *à la meunière* pişirilerek patatesle (kabuklu pişirilen ve ezilen) ve haşlandıktan sonra dilimlenen ve sote edilen enginarlarla birlikte *timbale* gibi dizilen dilbalığı filetoları yemeğine verilen ad. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirilir ve limon suyuyla *beurre noisette* dökülür.

murfatlar Karadeniz'e yakın Dobruca'da üretilen % 16-18 alkol oranına sahip tatlı Romen şarabı. Aşırı olgunlaşmış üzümler şaraba altın rengi ve likör özellikleri verir, portakal çiçeği bukesi geliştirir. Romanya'nın en iyi şarabı kabul edilir.

murol İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve kabuğu yıkanan Auvergne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 15 cm çapında ve üç buçuk cm kalınlığında, ortasında dört cm çapında bir delik (olgunlaştırmaya hız vermek amacıyla açılır) olan düz bir teker biçiminde satılır. Kırmızı-turuncu güzel kabuğunun tatlı bir lezzeti vardır.

murolait *Murol*'den (Bkz. Bu madde) çıkarılan ve koni biçimi verilerek parafinle kaplanan orta kısım. *Murolait* dört cm çapında ve üç buçuk cm kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. *Saint-paulin*'e yakın bir tadı vardır.

mus *bkz.* mousse

musakka Türkiye, Yunanistan ve Balkanlar'ın ortak yemeği. Bir tabaka patlıcan dilimleri, bir tabaka sığır ya da koyun eti kıyması, soğan, taze domates, nane ve baharatlardan oluşturulan ve sıklıkla beşamel eklenen bir karışım döşenerek hazırlanır. Musakka en alta patlıcan kabukları döşenen yuvarlak bir tepside pişirilir.

musakka

Beş patlıcanı dilim dilim doğrayın ve zeytinyağında kızartın. Emici kâğıt üzerinde 24 saat süzülmeye bırakın. 750 gr sığır eti kıyması, üç çorba kaşığı domates salçası, kıyılmış taze nane, düz maydanoz, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Fırına sürülebilecek oval bir tepsiye sıvıyağ dökün. Bir tabaka kıyma, bir tabaka patlıcan dizerek doldurun ve en üste patlıcan tabakası dizin. Tepsiyi benmariye koyarak ateş üzerinde kaynatın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Fırını söndürün, kapağını aralayın ve musakkayı 15 dakika içinde bırakın. Kalıptan çıkarın ve servis edin.

muscadet Nantes'ın beyaz AOC şarabı. Üç adlandırmaya ayrılır: Batıda *muscadet* adı altında yaygın olarak tüketilen şaraplar üretilirken Loire'ın kuzey yakasında Nantes ve Ancenis arasında *muscadet de coteaux-de-loire*, güney yakasında, *muscadet de sèvre-et-maine* ve *muscadet de côtes-de-grand-lieu* üretilir. Sek ve hafif olan *muscadet* meyveli bir tada sahiptir, "tortulu" şişelendiyse daha belirgin olan hafif bir acılık hissettirir.

muscat [misket şarabı] Beyaz ya da siyah türleriyle şaraba misk kokusu katan *muscat* bağ çubuğundan elde edilen doğal tatlı şarap. Fransa'da, *muscat*'ların (*frontignan muscat*'ı) büyük çoğunluğu Languedoc ve Roussillon'da üretilir. Yalnızca Alsace'inki sektir. İtalya ve Yunanistan'da çok sayıda *muscat* bulunur. Türkiye'de de Tekel misket şarabı üretmiştir.

muscat [misket üzümü] Misk aromalı ve belirgin bir lezzeti olan bağ çubuklarının genel adı. Küçük taneli *muscat*, amber renkli ve sert beyaz tanelere sahiptir. Doğal tatlı şaraplar elde edilmesini sağlar. Côte d'Azur'da açık alanda ve Altibes'te sera altında yetiştirilen İskenderiye *muscat*'ı kuru incir lezzetine yakın bir bukeye sahiptir. Bu iki tür karıştırıldığında Rivesaltes *muscat*'ı elde edilmesine olanak sağlar.

Muscat, bir sofra şarabı da sağlar.

museau Kasaplık hayvanların -özellikle sığır ve domuz- sakatatı (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Burun ucundan ve çeneden oluşan sığır *museau*'su sıcak sudan geçirilir, tuzlanır ve pişirilir. İnce aromatik otlu bir *vinaigrette* sosun eşlik ettiği soğuk bir ordövr hazırlamaya yarar. Domuz *museau*'su kafanın bütünüyle ya da kemikleri çıkarılmış, pişirilmiş, sıkılmış ve kalıplanmış dil ve kuyrukla hazırlanan pişmiş bir şarküteri ürünüdür (kelle peyniri, kelle patesi ve domuz peyniri de buna yakın spesiyalitelerdir).

musigny Côte de Nuits'deki Chambolle-Musigny komününden gelen kırmızı ya da beyaz AOC şarap. *Grand cru* olarak sınıflanan kırmızı en önemli yerel tatlardan biridir. (Bkz. BURGONYA).

muska böreği *bkz.* talmouse

muskat (küçük hindistancevizi) *Myristicacae* familyasından, Asya ve Amerika'nın tropikal bölgelerinde yetişen muskat ağacının aromalı meyvesi. En ünlüsü *Sond Adaları* muskatı olan meyvenin birçok türü vardır.

■ **Kullanımları.** Oval biçimli, badem büyüklüğünde, kül renkli ve üzeri kırışıklıklarla dolu "muskat cevizi" çok baharatlı bir lezzete ve aromaya sahiptir. Sert ve ağır olmalıdır. Her zaman, son derece keskin özel bir rendeyle rendelenerek kullanılır. Hava almayan kavanozlarda saklanır. Yaklaşık % 30 yağlı maddeler içerir. Kırılan cevizi ezildiğinde, yağ olarak kullanılabilen ya da karışık tereyağlara katılan (Bkz. MUSKAT KABUĞU), çok kokulu bir "muskat yağı" elde edilmesine olanak sağlar.

Muskat cevizi özellikle de patates, yumurta ve peynir hazlı yemeklere baharat vermek için kullanılır. Pastacılıkta ballı ya da limonlu pastalar, kompostolar, meyveli tartlar, İngiliz keki, Bâle *leckerli*'si ve bazı vanilyalı tatlılara koku verir. Son olarak, birçok kokteyl ve *punch*'ın son dokunuşu olur. Likör sanayinde de yeri vardır.

muskat kabuğu Tropikal bölgeler kökenli muskat cevizinin üzerindeki küçük liflerle kaplı etli kabuktan (*arille*) oluşturulan çeşni. Taze olduğunda canlı kırmızı olan bu lifli yapı kurutulur (pembeleşir) ve toz haline getirilir. Muskat kabuğu (*macis*) tarçın ve biber kokusuna sahiptir ve özellikle de şarküteri ürünlerinde ve baharat karışımlarında kullanılır. Çorbalar ve soslu etlere baharat katar ve omletlerde, beşamellerde ya da patates pürelerinde muskat cevizinin yerini alır.

muşmula *Rosaceae* familyasından muşmula ağacının, 3-4 cm çapında, armut biçimli, sarımsı, grimsi etinde beş çekirdek bulunan (bazı türlerinde yoktur) meyvesi. Avrupa kökenli olan muşmula aşırı olgunlaştığında, ağaç üzerindeyken ilk donları yaşayıp bir meyve sepetinde aşırı olgunlaştıktan sonra tüketilir. 100 gr'da 97 Kcal sağlayan meyve tatlı ve mayhoş, biraz şarabımsı bir tada sahiptir. Özellikle de kompostosu yapılır.

mutfak Yemek hazırlanması için ayrılmış mekân.

Mutfağın ayrı bir oda olarak bulunması İÖ 5. yüzyılda, Antik Çağ'da ortaya çıkar. Bu dönemde mutfak dini karakterini korur: Etlerin ve sebzelerin pişirildiği ocak aynı zamanda, aile ocağını koruyan ocak tanrısının sunağıdır. Büyük Roma evlerinin mutfakları sarnıcı, evyesi, ekmek fırını, çalışma tezgâhının önünde baharatları doldurmak için oyulmuş nişleri, bronz üçayağıyla oldukça donanımlıdır.

Ortaçağ şatolarında mutfak en önemli odalardan biridir ve bu mekânda sürekli bir hareket vardır. Çok geniş, iki ya da daha çok dev ocakları bulunan bu mekân birçok ek bölmeyle (ekmek kileri, meyve kileri, içki kileri vb) bağlantılıdır. Buna karşılık burjuva evlerinde ve çiftliklerde bütün bunlar tek bir mekânda toplanmıştır. Malzemeler burada toplanır, yemek burada hazırlanır ve burada yenir.

Rönesans Dönemi'nde, donanımlar ve dekor mükemmelleşir. XV. Louis hükümdarlığında mutfak sanatı hakiki bir yenilenme yaşar. Soylu evlerinin mutfakları lüks hale gelir.

On dokuzuncu yüzyılda, tekniğin ilerlemesiyle (mutfak tesisatları ve özellikle de fırın, sonra kuzine) mutfak, büyük şeflerin de dediği gibi gerçek bir "laboratuvar"a dönüşür. Dönem burjuvazisinin yansıması olarak evin kalan kısmından tamamen ayrılan, bir servis girişi bulunan bir oda haline gelir. Bazen bodrum katında (özellikle de Viktorya Dönemi İngiltere'sinde) ya da uzun bir koridorun ucunda bulunur. Mutfak araç gereçlerinin sayısı artar: Tartı aletleri ve ağırlıklar, mutfak dolabı, süzgeç, baharat kutusu, boy boy taslar vb. Almanya'nın "üç K" (*Kinder* [çocuklar], *Kirsche* [kilise] ve *Küche* [mutfak]) olarak tanımladığı gibi burası "mavi şeritliler" ya da kadının yeri haline gelir.

On dokuzuncu yüzyılda, profesyonel alanda, sayıları giderek artan lokantalarda fırınlar, yüzlerce yemeğin hazırlanması ve servis edilmesine olanak sağlayan mutfak tesisatları ve sayısız araç gereçle donatılmış laboratuvar mutfaklar kurulur. Çağımızın büyük lokantacıları bunların modern versiyonuna sahiptir.

Yirminci yüzyılda aydınlatma ve ısıtma sistemlerinin, iç mekân tasarımlarının gelişmesi, buzdolapları ve saklama donanımlarının ortaya çıkmasıyla ev mutfakları da gelişir. İhtiyaç duyulan alanın azalması fonksiyonel düzenlemelerle (hazır mutfaklar, yemek köşeleri) ifade bulur.

mutfak donanımı Yemekleri hazırlamak ve pişirmek için kullanılan büyük pişirme materyallerinin, araç gereçlerin ve aksesuarların tamamı.

■ **Tarihi.** İlk tencere ve kupalar topraktan ve ahşaptandı, sonra tunç ortaya çıktı. İbraniler metal tencereler ve iki dişli çatallar kullanıyordu. Bu araç gereç Yunanlar'la belirgin bir mükemmelleşme sergiledi: Kil kap kacak dışında, bronz, demir ve gümüş kaplar da kullanılmaya başlandı. Bunların çoğunluğu koni biçimli ve oldukça derindi. Bizimkilerin atası olan tencerelerinin köz üzerine yerleştirilebilmesi için üç ayağı vardı. Romalılar bu materyali miras aldı ve kullanım alanı kesin olarak belirlenmiş aksesuarlar ekleyerek mükemmelleştirdi. Roma mutfaklarında duvara gömülü bir fırın ve su gideri olan bir evye bulunuyordu. Galyalılar'ın mutfak donanımı (kazanlar, çanaklar ve ocak çengelleri) ilkeldi. Bronzu sanat eseri gibi işleyen Merovenj Döneminde yeni biçimler ortaya çıktı. Avrupa'nın, ibrikleri, tepsileri ve zengin desenlerle süslü "sofra takımları"nı keşfetmesi için Haçlı Seferleri'ni beklemek gerekti. Ortaçağ'da, ferforje, şömine aksesuarları ve gerekli bulunan çok sayıda özel objenin yapımında kullanıldı.

Günümüzde kullandığımız araç gereklerin büyük çoğunluğunun temel biçimleri Rönesans Dönemi'nde bulunuyordu ama tekniğin gelişmesi ve yeni malzemelerin ortaya çıkması -üreticilerin hayal gücü dışında- modern mutfak donanımına büyük çeşitlilik kattı.

■ **Klasik mutfak donanımı.**

• YEMEK HAZIRLAMA ARAÇ GEREÇLERİ. Pratik olarak aşağıdakilerin hepsi gereklidir:

- Bir kesim tahtası, bıçak takımı, bir masat, etin içine domuz yağı sokmakta kullanılan bir şiş, bir dikiş iğnesi.
- Bir rende, bir ayaklı süzgeç, bir ince elek, bir salata sepeti, bir sos çırpıcısı, bir sebze değirmeni.
- Spatulalar ve tahta kaşıklar, bir kepçe, bir süzgeçli kepçe, bir huni, bir konserve açacağı, bir tirbuşon, bir tapa açıcı.
- Bir narenciye sıkacağı, bir karıştırma kabı, bir merdane, bir krema torbası ve uçları, bir hamur kesici.
- Hava geçirmez plastik kutular ve alüminyum kâğıt.

• PİŞİRME ARAÇ GEREÇLERİ. İçlerinden bazıları vazgeçilmez ve yeri doldurulamaz niteliktedir:

- İki ayrı boyda iki büyük kazan.
- Bir sahan ve bir kulplu tencere (kümes hayvanlarını pişirmek için büyük ve oval).
- Bir düdüklü tencere.
- Bir kebap tepsisi.
- Bir büyük ve iki küçük tava (bunlar da iki ayrı boyda olmalıdır).
- Bir kızartma tenceresi ve sepeti.
- Beş boy tencere (12-20 cm) ve kapakları.
- Bir graten kabı ve bir oval fırın tepsisi.
- Isıya dayanıklı porselenden yumurta sahanları ve *ramequin*'ler.
- İki pate güveci (biri büyük biri küçük).
- Hamur kalıpları (en az bir tart çerçevesi ve kek, *manqué*, şarlot ve *savarin* kalıpları).
- Bir reçel tenceresi ve süzgeci.
- Bir kuskus tenceresi (buharda pişirmeler için çok gereklidir).
- Bir fondü ocağı ve aksesuarları.

• ELEKTRİKLİ MUTFAK ALETLERİ. Mutfaktaki işi fazlasıyla kolaylaştırırlar:

- Mikser-çırpıcı ve aksesuarları (hatta bir mutfak robotu).
- Bir kıyma makinesi.
- Bir kahve değirmeni.
- İsteğe bağlı olarak, bir sorbe makinesi.

• YENİ ARAÇ GEREÇLER VE UNUTULAN ARAÇ GEREÇLER. Gelişen mutfak bazı yeni araç gereçleri be-

nimsememize, giderek kullanılmaz olanları da unutmamıza neden oluyor.

Bazı yabancı yemeklerin keşfi Fas türlü tenceresi, Çin *wok*'u ve Japon *hibachi*'si (masa barbeküsü) dışında daha az egzotik olan *paella* tepsisi, *blini* tavası, hamur yoğurma makinesi gibi yeni araç gereçlerin eklenmesine neden oluyor. Aynı zamanda da, geleneksel objeler (toprak kaplar, elekler, peynir süzme sepeti) yok olma eğilimi gösteriyor.

mutfak ekibi Belli büyüklükteki lokantalarda aşçılar ve ek servislerden sorumlu personelden oluşan ve ekip şefine bağlı çalışan ekip. Mesleki jargonda "büyük kep" olarak çağrılan bu şefin altında bir şef yardımcısı (bazen sosçudur) bulunur ve her biri bir ya da birçok komiyle çalışan "kısım şefleri"ni yönetir.

Eksiksiz bir mutfak ekibi, aynı zamanda kümes hayvanları ve kızartılmayan etlerden sorumlu bir sosçu, her türlü soğuk ürün, soğuk sos ve stokların denetlenmesinden sorumlu bir erzak sorumlusu, aynı zamanda kızartılacak patateslerin boyutlarıyla da ilgilenen bir ızgaracı, genellikle sebzeler ve yumurtalarla ilgilenen ve çorbaları pişiren bir çorbacıyla birlikte çalışan ara sıcakçı, *Hollandaise* ve *Béarnaise* sosları da hazırlayan bir balıkçı, bazen bir dondurmacı ya da tatlıcıyla birlikte çalışan bir pastacı, personelin yemeğinden sorumlu bir *communard* ve son olarak da gelmeyenlerin yerini dolduran kısım şefinden oluşur.

Ek hizmetler (kapların ve aksesuarların yıkanması, yemek lekelerinin temizlenmesi) bulaşıkçı (aynı zamanda balıkların hazırlanmasından da sorumludur), gümüşçü, dolapçı, mutfak garsonu ve sebzeci (soyma işlerinden sorumlu) tarafından sağlanır.

mutfak fuarları ve sergileri Beslenme alanındaki yeni materyallerin, ürünlerin ve hizmetlerin sunulduğu ulusal ya da uluslararası toplantılar. 1914 yılına kadar Paris birbiriyle yarışan iki olaya tanık oldu: "Salon Culinaire" (Mutfak Fuarı) ve özellikle de gösterişli, bol süslemeli yemeklerin sergilendiği "Exposition Internationale d'Alimentation et d'Hygiène" (Uluslararası Beslenme ve Hijyen Sergisi).

Günümüzde her yıl çok önem verilen "Salon International de l'Alimentation (SIAL)" (Uluslararası Beslenme Fuarı) düzenlenir. 1933 yılından beri Montréal her yıl, Kuzey Amerika'daki en eski gösterilerden biri olan "Grand Salon d'Art Culinaire de Québec"i (Québec Büyük Mutfak Sanatı Fuarı) konuk eder. Türkiye'de de gastronomi ağırlıklı fuarlar düzenlenmektedir.

mutfak glazesi Bir kasaplık et, kümes hayvanı eti ya da nadiren, av eti, hatta balığın terbiye edilmemiş suyunun buharlaştırılarak yoğunlaştırılması sonucu elde edilen şurupsu madde.

Glaze, lezzeti artırmak amacıyla bazı sosların tamamlanmasında ya da fırında glaze edilecek yemeklerin üzerinin kaplanmasında kullanılır. Glaze, başka malzemeler eklenerek sos olarak da sunulur.

Özellikle de çorbalar, et ve sebze özütleri, jöleler vb hazırlamak için glazeler kullanılır. Piyasada "özüt" ya da "esans" adı altında satılan et glazeleri, sıklıkla sığır eti ve bitkisel maddelerden elde edilir. Mutfakta hazırlananlardan daha sınırlı bir lezzet yelpazesi sunarlar ama zaten mutfaktaki yerleri eskisi kadar önemli değildir.

balık glaze

Balık fümeyi şurupsu bir kıvama gelene kadar pişirin, süzün ve tülbentten geçirin. Bu glaze bir sosun lezzetini artırmak ya da fırına sürülecek bir balığın üzerine dökülmek için kullanılır.

et glaze

Açık renkli bir et suyunun bütün yağını alın. İyice şeffaflaştığında, yarısı buharlaşana kadar pişirin. Bir tülbentten geçirdikten sonra yeniden yoğunlaştırın ve süzün. Kaşığın sırtını kaplayacak kıvama gelene kadar aynı işlemi tekrarlayın ve her seferinde ısıyı biraz daha artırın. Et glazesini küçük kaplara aktarın ve buzdolabında saklayın.

kümes hayvanları ya da av eti glaze

Kümes hayvanları ya da av eti pişirme suyuyla et glaze için yaptığınız işlemleri tekrarlayın. Bazı sosların ya da glazaj malzemelerinin ayrılmaz parçası olan açık renkli bir glaze elde etmek için kümes hayvanlarının beyaz etinden elde edilen suyu aynı biçimde yoğunlaştırın.

mutfak harmanı Çevre mutfaklarda (yemekhaneler, lokantalar vb) kullanılacak taze ürünlerin endüstriyel olarak ya da atölyelerde işleme tabi tutularak harmanlanması. Bu ürünlerin kabukları soyulur, temizlenir, doğranır, boyutlarına göre ayrılır, gerekirse pişirilir, bazıları kurutulur ya da liyofilize edilir (özellikle de et ve sebze suları). Bütün bu işlemler merkez mutfakta gerçekleştirilir, değişik ürünlere ve daha sonraki kullanım biçimlerine uygun paketleme yapılır. Daha sonra bir profesyonelin son işlemi gerçekleştireceği (ürünlerin bir araya getirilerek yemeğin tamamlanması) bir çevre mutfağa gönderilir.

mutfak jölesi İçerdiği jelatinimsi malzemeler (özellikle kemikler) sayesinde, soğuyunca katılaşan yarısaydam besin maddesi. Temel soslardan elde edilen beyaz ya da esmer çeşitli jöleler vardır. Soslar jelatin açısından zengin malzemelerle hazırlandığında, jöle doğal olarak elde edilir. Aksi takdirde, saydam olmaları için arıtmadan önce, içlerine soğuk suda yumuşatılmış jelatin yaprakları eklemek gerekir.

Jöleler özellikle "jöleli" adı verilen soğuk yemekler hazırlamak, soğuk yemekleri süslemek ve soğuk parçaları parlatmak için kullanılır. Et, kümes hayvanı eti, av hayvanı eti jöleleri, hâkim olan malzemesi jöleninkiyle aynı olan aspiklere, güveçlere vb özgüdür. Kabuklu deniz mahsulleri ya da balık aspikleri için,

süzülmüş ve arıtılmış bir balık fümesiyle karıştırılmış yapraklar ya da toz halindeki jölelerden gerekir. Jölelere bir alkolle renk ve koku katılabilir.

à la périgourdine *jölede doldurulmuş bıldırcın* → BILDIRCIN

beyaz balık jölesi

Bir balık fümesi hazırlayın. Arıtma malzemelerini, yani iki litre jöle için kıyılmış iki mezgit balığı etini ve iki yumurta akını hazırlayın. Soğumuş olan fümeyi arıtmanın içine karıştırarak dökün. Deniz tuzuyla çeşnileyin ve daha sert bir jöle elde etmek isterseniz, soğuk suda yumuşatılmış jelatin yaprakları ekleyin. Kaynayana kadar devamlı karıştırın, ardından 20 dakika kaynamaya bırakın. Jöleyi sıkmadan tülbentten geçirin.

et jölesi

Parçalar halinde kesilmiş bir kilo sığır butu ve yarım kilo dananın mafsal arkası etini, bir dana paçasını, yarım kilo dana kemiğini ve 250 gr yağı alınmış domuz derisini fırında kızartın. İki soğan, dört havuç ve bir pırasayı soyarak ince ince kesin. Kapaklı bir tencereye sebzeleri, eti ve kemikleri, iplerle bağlanmış domuz derilerini, bir garnitür demetini, 15 gr tuz ve 15 gr karabiberi koyun. Beş litre su ekleyin ve kaynayana kadar pişirin. Köpüğünü alın, bir kepçe çok soğuk su ekleyin ve üç saat hafif ateşte pişirin. Bir süzgece ince bir bez yayın ve sıvıyı yavaş yavaş içine dökün. Dinlendirin ve yüzeyde katılaşan yağı kolayca alabilmek için buzdolabına koyun. 200 gr yağsız sığır eti, iki yumurta sarısı ve bir demet frenkmaydanozuyla tarhun ekleyerek et suyunu arıtın. Jöle, Madeira şarabı, *porto* ya da beyaz İspanyol şarabıyla ya da herhangi başka bir likörle kokulandırılabilir. Aynı biçimde -ama eti ve kemikleri renklendirmeden- beyaz jöle için koyu bir et suyu elde edilir. Et jölesine fırında renklendirilmiş 1,2 kilo av hayvanı iskeleti ve kırpıntısıyla ardıç taneciklerı eklenerek av hayvanı jölesi için koyu bir et suyu elde edilir. Et jölesine fırında kızartılmış bir tavuk ya da bir buçuk kilo renklendirilmiş kümes hayvanı iskeleti ve kırpıntısı eklendiğinde ise, bir kümes hayvanı jölesi elde edilir.

jölede dana kaburgası → DANA
jölede doldurulmuş keklik → KEKLİK PALAZI ve KEKLİK
jölede sığır filetosu → SIĞIR
jöleli suda yumurta → SUDA YUMURTA
jöleli sülün ballottine → BALLOTTINE

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

karnabahar kremalı havyar jölesi

"Flambe ettiğiniz ve ikiye kestiğiniz bir dana paçasını tuzlu suya atın, kaynadıktan sonra iki dakika daha pişirin, ardından biraz soğuk suyla serinletin. 30 gr tuz ve dört litre suyla birlikte paçayı yeniden tencereye koyun ve üç saat ağır ağır pişirin. İnce süzgeçten geçirin. Bir karnabaharı ağartın, soğutun ve süzün. Bir tutam köriyle 60 cl tavuk eti suyunda 20 dakika pişirin. Elekte iyice süzün ve et suyunu yarım litre oluncaya kadar yoğunlaştırın. Bir kâsede 30 gr mısır nişastasını dört çorba kaşığı soğuk suyla karıştırın, ardından çırparak küçük bir kepçe dolusu et suyundan ekleyin. Çırpmaya devam ederek et suyunun geri kalanı kaynayana kadar bekleyin. Nişastayı da katın ve üç dakika pişirin. Kâseye bir yumurta sarısı ile 10 cl *fleurette* krema koyun, karıştırın, biraz et suyu katın ve karıştırarak kâsedekini tencereye boşaltın. İlk kaynama belirtisinde tencereyi ateşten alın. Karıştırın, ince süzgeçten geçirin ve soğumaya bırakın. Jöle için kullandığınız dana paçasının yarısını küçücük küpler halinde kesin. Yarım kilo ıstakoz gövdesini ufalayın ve beş cl zeytinyağıyla yüksek ateşte kavurun. 50 gr yabani sarmısağı, 30 gr havucu, 20 gr yapraklı kerevizi, 30 gr rezeneyi ve 30 gr soğanı *mirepoix* halinde kesin. Bütün bu sebzeleri üç cl zeytinyağıyla birlikte bir tencereye doldurun, orta ateşe koyun, beş dakika renklendirmeden kaynatarak suyunu uçurun, ardından tuz ve iri dövülmüş karabiberle bunları ıstakoz gövdelerine ekleyin. İyice karıştırın ve bir çorba kaşığı domates salçasını, jöleyi, küp küp kesilmiş paçayı ve bir garnitür demetini katın. Kaynamaya başladıktan sonra, köpüğünü alarak 20 dakika pişirin. Bir başka tencerenin üzerinde jöleyi ince süzgeçten geçirin ve pislikleri temizleyerek, 50 cl sıvı kalana kadar yoğunlaştırın. Yüzeye çıkan yağları arada bir temizleyerek jöleyi soğumaya bırakın. Arıtın, tülbentten süzün, soğumaya bırakın ve donması için buzdolabına koyun. Servis yapacağınız sırada, yumuşaması için ılıtın. Her et suyu kâsesinin dibine, kalıpla kubbe biçimi vereceğiniz 20 gr havyar koyun. Üzerlerine 10 cl jöle dökün ve buzdolabına koyarak donmalarını bekleyin. 50 cl karnabahar kremasıyla üzerlerini kaplayın ve yeniden buzdolabına koyun. Ot klorofilli mayonez noktacıkları ve frenkmaydanozuyla süsleyin."

kaz ciğeri ve pinot noir'lı *jölesi* → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

kırmızı şaraplı balık jölesi

Yarı kırmızı şarap, yarı fümenin içinde pişmiş bir balığın pişirme suyundan elde edilir. Bu jöle, beyaz jöle gibi arıtılır.

Lüksemburg usulü süt domuzu jölesi → DOMUZ
Reine Pédauque jölesinde jambon → JAMBON
şampanyalı jölede piliç → BESİ PİLİÇİ
tarhunotlu jöleyle sığır kuyruğu güveç → ÇÖMLEK KEBABI

mutfak ödülleri Gastronomiyi canlandırmak ve

profesyonellere yeteneklerini ortaya koyma olanağı sağlamak amacıyla verilen ödül. En prestijlileri Bocuse d'Or, Taittinger, Prosper Montagné, Poêle d'Or ve Grand-Marnier adlarını taşıyan mutfak ödülleri, yemek yarışmaları sonucu verilir. Bu yarışmalarda zorunlu ya da temalı mönüler, klasik ya da yaratılmış yemekler hazırlanır ve genellikle eleme usulüyle devam edilir.

mutfak robotu Değişik yemek malzemelerini hazırlamakta kullanılan çok fonksiyonlu elektrikli mutfak aygıtı. "Robot" terimi güçleri, biçimleri, hacimleri, ağırlıkları, aksesuar sayıları ve işlevleriyle değişik aygıtları kapsayan tek bir aygıt için kullanılır.

• ÇIRPICILAR. Elde tutularak kullanılır. Az elektrik harcayan motoru çırpıcıları, ezme aparatlarını ve değişik aksesuarları döndürür.

• KOMPAKT ROBOTLAR. Aksesuarların bir hazne içinde çalıştığı bir kap ile motor blokundan oluşur. Seçilen aksesuar (kıymak, çırpmak ve karıştırmak için iki ağızlı burgulu bıçak, inceltici disk, rendeleyici disk, cips kesici, çırpıcılar vb) istenilen hızda döner. Aygıt besinleri rendeleyecek ya da ezecek güce sahiptir. Bazen buz bile kırabilir. Son olarak, bazı modeller sebze presi ya da santrifüjle de donatılmıştır.

• ÇOKFONKSİYONLU ROBOTLAR. Üzerine özel bir aygıtın monte edildiği çok güçlü bir motor blokuna sahiptir: Çırpıcı-ezici, kıyıcı, sebze doğrayıcı, santrifüj, soyucu, konserve açıcı vb. Genellikle aksesuarlar değil, tek bir motorla işletilen birçok aygıt söz konusudur. Sıklıkla kahve değirmeni, taze erişte ya da salam doğrayıcı da adapte edilebilir.

Profesyonel alanda, özellikle de sebze doğrayıcı (değişik kalınlıkta yuvarlaklar, jülyen, kızartmalık), rendeleyici (sebzeler ya da peynirler), kesici (kıyma ya da karıştırma) ve meyve presi içeren "kesici robot" kullanılır.

muz *Musaceae* familyasından, Hindistan kökenli, tropikal bölgelerde (Antiller, Afrika, Güney Amerika) yetiştirilen, uzun yapraklı muz ağacının meyvesi. Her ağaç, içi beyaz etli, dolgun ve tatlı 50-200 meyve verir.

İki büyük muz kategorisi vardır: Çiğ ya da pişmiş halde meyve olarak tüketilen ama tuzlu yemeklere de katılabilen muzlar ve her zaman pişirilerek sebze gibi kullanılan pişirmelik muzlar.

■ **Meyve muz.** Fransa'ya 18. yüzyılda Portekizliler tarafından getirilen muz, Rönesans Dönemi'nde hâlâ nadirdi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE).

Kalın kabuğuyla iyi korunan muz satın alındıktan sonra da olgunlaşmaya devam eder ve günlerce saklanabilir. (Soğukta karardığından buzdolabına konmamalıdır.) Nasıl tüketilecek olursa olsun, kabuğu soyulur ve etin üzerindeki lifler ayrılır.

Besleyici, enerji verici (100 gr'da 83 Kcal), potasyum, A, C ve K vitaminleri, karbonhidratlar (100 gr'da yaklaşık 19 gr) açısından zengin çiğ muz büyüme dönemi için iyi bir besin maddesidir. Aynı zamanda yumuşak olmasını sağlayan pektinler ve çiğ yendiğinde susuzluk gidermesine olanak veren malik asit içerir. Pişmiş yemeklere katıldığında aromayı artırır. Şeker, tereyağ ya da alkolle zenginleştirildiğinde lezzetli tatlılar oluşturulur. *À la créole* ya da *à l'antillaise* yemeklerin yanında pişmiş sebze olarak da servis edilebilir.

Taze muzdan daha yüksek enerji veren kuru muz (100 gr'da 285 Kcal) sporcuların tükettiği bir üründür. Aynı zamanda kompostosu yapılır ve kuru meyve salatalarına katılır. Türkiye'de Antalya ve İçel illerinde yetiştirilen küçük bir, "yerli muz" türü vardır.

■ **Pişirmelik muz.** Olgunken açık sarı bir kabuğu ve pembemsi, oldukça sıkı bir eti olan pişirmelik muz genellikle meyve olan türünden daha kalın ve daha uzundur, daha çok nişasta ve daha az şeker içerir. Türlerine (*french plantain*, *horn*, *ti-nain*) göre 15-45 dakikada pişer. Yahnide, kızartma olarak ya da püre halinde hazırlanan pişirmelik muz, Antiller, Güney Amerika ya da Afrika mutfağına özgü birçok yemeğin yanında servis edilir (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE).

à la créole *gratiné muzlar*

Çok sert muzlar seçin. Kabuğundan uzunlamasına bir

Değişik muz türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Görünüm	Tat
Pişirmelik muz	Orta Amerika, Güney Amerika Antiller, Afrika	Büyük, uzun, dilimleri belirgin	Un yapısında, az şekerli
Pembe *figue*	Fildişi Sahili, Antiller	Orta boy, kabuğu somon rengi	Meyveli, oldukça şekerli
Tatlı *figue* ya da *freysinette*	Güney Amerika, Antiller, Fildişi Sahili	Çok kısa (6-8 cm), ince kabuklu, sert etli	Çok şekerli, lezzetli
Büyük *naine* ya da dev *cavendish*	Orta Amerika, Güney Amerika, Antiller, Afrika	Uzun, hafif kıvrık	Ağızda eriyen, çok kokulu
Küçük *naine* ya da cüce *cavendish*	Kanarya Adaları	Orta boyda ya da uzun, kıvrık, sucuk gibi	Ağızda eriyen, çok kokulu
Poyo Güney Amerika	Afrika, Orta Amerika	Uzun, oldukça düz	Ağızda eriyen, çok kokulu

şerit koparın. Etini tek parça olarak çıkarın. Ezilmemesine dikkat edin. Üzerine limon sıkın. Tek parça halindeki kabuğunu tuzsuz kaynar suda iki dakika ağartın, soğutun ve kurulayın. Etini yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve yarım saat limon suyu, şeker ve rom karışımında bekletin. Her kabuğun içine bir tabaka meyve şekerlemesi eklenmiş tatlı pirinç yayın. Üzerine muz dilimlerini dikey olarak dizin. İnce ezilmiş *macaron* serpin. Erimiş tereyağ dökün. Çok sıcak fırında (yaklaşık 300° C) gratine edin.

Beauharnais *muzlar*
Altı muzu soyun ve liflerini ayıklayın. Tereyağ içeren bir tavaya koyarak üzerine toz şeker serpin ve dört çorba kaşığı beyaz romla ıslatın. Ateşte çevirdikten sonra önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin. Yoğun taze krema dökün, ezilmiş *macaron*'lar serpin, az miktarda erimiş tereyağ dökün ve çok sıcak fırında glaze edin.

flambe muzlar
Çok sert muzları soyun ve liflerini ayırın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında tereyağda 15 dakika ya da vanilyalı şurup içinde yumuşamasına izin vermeyecek kadar pişirin. Süzün. Rom, armanyak ya da konyak ısıtarak muzların üzerine dökün. Servis anında flambe edin.

muz sufle
Olgun ama sert muzlar seçin. Kabuğundan uzunlamasına bir şerit koparın. Etini tek parça olarak çıkarın. Limon sıkın ve bir sufle karışımı hazırlamak için kullanın. Bu karışımı iyice temizlediğiniz kabukların içine yayın. Yüzeyini düzleştirin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişirin. Hemen servis edin.

muzlu beignet → BEIGNET

PARİS'TEKİ APICIUS RESTORANINDAN JEAN-PIERRE VIGATO'NUN TARİFİ

muzlu gevrek choco
"200 gr tereyağı kısık ateşte eritin. 60 gr toz kakao ve 40 gr pudra şekeri ekleyin. Bu karışımı yufka yapraklarına bulayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında sekiz dakika pişirin. Üç yufka yaprağını üst üste yerleştirin. Bir tabaka ezilmiş muz ve üç tabaka vanilyalı dondurma yayın. Kakaoyla süsleyin."

yemeklik muzlu piliç sote → PİLİÇ

mücver Bir kabak yemeği. Eskiden daha çok dolma için oyulan kabak içlerini değerlendirmek için yapılan bir yan yemekti.

mücver
Bir kilo kabağı rendeledikten sonra yine rendelenmiş iki büyük soğan ile bir demet dereotu, dört yumurta, dört fincan un, karabiber ve tuzla karıştırıp bulamaç haline getirin. İyice kızgın tavadaki yağa bu bulamaçtan bir çorba kaşığı dolusu koyarak iki tarafı da kızartın. Yağı nı süzerek tabağa alın. Taze iç baklayla da yapılabilir.

mürdüm eriği Uzunlamasına, altın rengi parlamaları olan siyah renkli küçük bir erik türü. Özellikle de damıtılmasıyla elde edilen *eau-de-vie* nedeniyle İsviçre'de çok sevilir. Muhteşem tartlar yapılmasına olanak sağlar.

mürekkep balığı Kafadanbacaklılar familyasından, Akdeniz ülkelerinde çok sevilen yumuşakça. Aynı zamanda "kalamar" (Bkz. Bu madde) olarak da adlandırılan mürekkep balığı, Fransızca'da *calmar*, *chipiron* ya da *supion* adlarıyla da bilinir. Fransız pazarında büyük üçgen yüzgeçli beyaz mürekkepbalığı ve daha uzun olan kırmızı mürekkepbalığı bulunur. Her ikisinin de küçük bir kafası, bir düzine kolu ve bir mürekkep kesesi vardır. Mürekkepbalıklarının domatesli dolması yapılır, *à l'américaine* sosla ya da beyaz şarapta pişirilir, kızartılır, *aioli* ile ya da mürekkebiyle hazırlanan siyah sosla soğuk yenir.

müren *Muraeridae* familyasından, çok uzun, yüzgeçsiz, yassı yılan görünümünde bir balık (boyu 1,30 metreyi aşabilir). Gözlerinin arkasına kadar açılan geniş ağzı birçok sivri diş sırasıyla kaplıdır ve ısırığı zehirlidir. Bedeni çıplak, sarı ve siyah yansımalı koyu kahverengidir. Mürenin eti yağlı ama lezzetli ve kılçıksızdır.

Romalılar çok sevdikleri müreni suni göllerde yetiştirirdi. Günümüzde Fransa'nın bazı güney bölgelerinin pazarları dışında bulunmaz. *Aïoli*'yle soğuk yenir. Yılan çorbasında kullanılır ve yılanbalığı yemeklerine uygulanabilir.

mürver Hanımeligiller familyasından, çok aromalı olan çiçekleri *beignet*'de (akasya salkımları gibi) ve reçeller ve sirke soslarına koku vermekte kullanılan, bütün Avrupa'da bulunan bir ağaç. Mürver aynı zamanda değişik mayalı içecekler üretiminde kullanılır ve genç filizleri kuşkonmaz gibi pişirilmesine olanak sağlayan lezzetli bir öze sahiptir. "Kara mürver" türü Türkiye'de de bulunur.

ballı mürver çiçekli beignet → BEIGNET

mürver özü
Yaklaşık sekiz cm uzunluğunda mürver sürgünlerini seçerek özünü korumak için soyun. Kuşkonmaz gibi demetler halinde bağlayın ve tuzlu kaynar suda 10-15 dakika pişirin. İyice süzün ve sirkeli sosla, üzerine bitkisel otlar serperek soğuk olarak ya da kremayla, kendi suyunda ya da üzerine erimiş tereyağ dökülerek kıyılmış yumurta sarısı serperek servis edin.

müsli Üzerine şeker ve süt dökülen, kuru ve taze meyve, tahıl karışımı. 19. yüzyıl başlarında, Bircher-Benner adlı bir İsviçreli beslenme uzmanı tarafından bulunduğu için *Birchermüësli* olarak da bilinir (*Muësli* "karışım" anlamına gelmektedir). Daha sonraki dönemlerde, değişik markalar altında, olabildiğince çeşitlendirilerek satıldığı İsviçre, Almanya ve Anglosakson ülkelerinde kahvaltı besini olarak yaygınlaşmıştır. Klasik bir formüle göre, yulaf ezmesi, buğday taneciklerı, badem, kuru üzüm ve rendelenerek kurutulmuş elma parçaları karıştırılır, üzerlerine şekerli süt ve limon suyu dökülür.

İstenirse muz dilimleri, hatta rendelenmiş havuç, fındık, ceviz, konsantre süt ya da sıvı yoğurt, portakal ya da greyfrut suyu, bal ve malt özütü de eklenebilir. Her koşulda, *Birchermuësli*'nin iyice şişmesi için önceden hazırlanması tercih edilir.

mye *Myidae* familyasından, deniz tarağına yakın, yassısolungaçlı deniz yumuşakçası. *Mye*, Atlas Okyanusu ve Kuzey Hint Okyanusu'nun soğuk sularında yaşar. İnce kabuğu suyun dışında yaşamasını engeller. Her zaman pişmiş halde satılır. *Mye* yahnisi Kuzey Amerika kıyılarının geleneksel yemeğidir.

mysost İnek sütünden, keçi sütünden ya da inek ve keçi sütü karışımından (% 20 yağlı maddeler) üretilen, harcı koyu renkli İskandinav peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Yağ sütüyle üretilen *mysost*, yarım kilo ile bir kilo ağırlığında, kare biçiminde bir parça olarak satılır. Norveç peynirlerinin en popüleridir.

N

naan Buğday unu, maya, süt, az miktarda şeker ve suyla hazırlanan ve fırında (tandır) pişirilen bir Hint ekmeği.

nage Kabukluların ya da böceklerin (taraklar, tatlısu ıstakozları, langustlar ya da küçük ıstakozlar) içinde pişirildiği ve sonrasında kendi pişirme sularında sıcak ya da soğuk servis edildiği, bir çeşniyle baharat verilen ya da taze krema eklenen aromalı balık bulyona *à la nage* adı verilir.

à la nage *fesleğenli barbunlar* → BARBUN
à la nage *taraklar* → TARAK
à la nage *tatlısu ıstakozu* → TATLISU ISTAKOZU

CENEVRE'DEKİ *LE RESTAURANT DU PARC*'TAN CLAUDE LEGRAS'NIN TARİFİ

aligoté *ve taze otlu göl balıkları* nage

"Tereyağ bulunan bir tavada 100 gr kıyılmış yabani sarmısağı kavurun. 250 gr tatlısu sombalığı, 250 gr beybalığı, 250 gr uzunlevrek ve 150 gr tatlısu levreği koyun. 20 cl *bourgogne aligoté* ve sekiz cl Noilly Prat ekleyerek 2-3 dakika pişirin. Balıkların ortası pembe kalmalıdır. Çukur tabaklara yerleştirin. Pişirme suyunu hafif çektirin ve dört çorba kaşığı kıyılmış taze otlar (frenksoğanı, frenkmaydanozu, tarhun, düz maydanoz) ekleyin. Sosu 300 gr tereyağla karıştırarak balıkların üzerine dökün ve önceden pişirilmiş birkaç küçük şalgam, havuç ve kuşkonmazla süsleyin."

buzda yüzen istiridyeler → İSTİRİDYE
Jean Giono'nun à la nage *alabalıkları* → ALABALIK

limon kekikli küçük siyah tarak nage

Kabukları iyice yıkanmış iki buçuk kilo küçük siyah tarağı ayıklayın. Çapaklarını giderin. Defalarca yıkayın ve soğuk bir yerde saklayın. Dörtte bir demet frenksoğanını ince kıyın. Bir limonun suyunu sıkın. 400 gr havuç, bir orta boy pırasa ve 300 gr kerevizi soyun ve yıkayın. Limonla birlikte küçük parçalar halinde doğrayın. 40 cl hafif tuzlu ve biberli balık fümeyle 20 cl beyaz şarabı kaynatın ve sebze parçalarıyla dört dal limon kekiği ve limon suyunu içine atarak 15 dakika pişirin. Tarak etlerini ve 10 cl yoğun kremayı ekleyin ve iki dakika daha kaynatın (fazla pişen taraklar sertleşir). Ateşten aldıktan sonra kıyılmış frenksoğanını ve limon parçalarını katın. Çukur tabaklara yerleştirin, frenkmaydanozu ve domates dilimleriyle süsleyin.

nalesniki Üzerine beyaz peynir, çırpılmış yumurta ve tereyağ karışımı sürülen, ikiye katlanan ve rulo yapılan, sıvıyağda kızartılan ve sıcak ordövr olarak servis edilen, Rus ya da Polonya küçük tuzlu krepleri.

Bazen lahanayla bazen piliçle doldurulan *nalesniki*'ler geleneksel olarak borçla birlikte sunulur.

Şeker ya da reçel katılmış beyaz peynirle doldurulan *nalesniki*'ler tatlı olarak servis edilir.

nane *Labiacae* familyasından, bitki çayı olarak tüketilen, likörlere, pastillere ve şuruplara koku vermekte kullanılan ve bazı yemeklere çeşni olarak katılan aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Farklı kullanımları olan birçok nane türü vardır.

- Yeşil ya da tatlı nane en yaygın olan türüdür. Taze yaprakları soslara (özellikle de İngiliz *mint sauce*) aroma verir, cacığa katılır, Lübnan'a özgü *tabule*'ye konur, taze bezelye yemeğine eklenir ve Vietnam'da yapılan ilkbahar rulolarına sarılır. Kurutulan yeşil nane çaylara koku verir, kuzu ve koyun kebaplarla ızgaralara, et köftelerine ve Ortadoğu'nun şiş kebabına çeşni olarak katılır.
- Su nanesi ve yarpuz nane neredeyse aynı biçimlerde kullanılır ama daha az yaygındır.
- Biberli nane daha kokuludur: Daha çok şekerleme ve likör sanayinde (bonbonlar, içi dolgulu çikolatalar, jöleler, likörler, pastiller ve şuruplar) kullanılır.
- Limonlu nane ya da bergamot nanesi daha nadirdir ama meyveli aroması nedeniyle çok aranır, içecekler ve bazı marinadlara aroma verir.
- Son olarak Japon nanesinden mentol elde edilir.

Kuru nane yaprakları lezzetini iki yıl süreyle koruyabilir. Normal ya da gazlı suyla uzatılan nane şerbe-

tinden hazırlanan susuzluk giderici bir içeceğe "nane suyu" adı verilir.
▶ Tarifler: ÇAY, SOS

nane sosu *bkz.* mint sauce

Nanette Kremalı marul *chiffonade* ya da yoğunlaştırılmış donuk sos içinde domalan parçalarıyla doldurulan tereyağda pişmiş küçük enginar tabanları ve mantar şapkaları garnitürüyle sunulan kuzu kotlet, dana eskalop ya da dana uykuluktan oluşan klasik bir yemek.
▶ Tarif: BEIGNET

nantais (pasta) [Nantes usulü] Toz badem ya da kıyılmış meyve şekerlemeleriyle zenginleştirilen, *kirsch* ya da romla koku verilen *sablé* hamurundan pasta. *Nantais*, kenarı süslü yuvarlak kalıpla kesilen, üzeri dövülmüş badem, kıyılmış meyve şekerlemeleri ya da kuru üzümle süslenen küçük pasta ya da büyük *galette* de olabilir.

nantais (peynir) İnek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve kabuğu yıkanan Bröton peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Nantais* bir kenarı dokuz cm uzunluğunda ve dört cm kalınlığında bir kare biçiminde satılır. *Curé* ya da *fromage de curé* adıyla da satılan bu peynirin kendine özgü bir tadı vardır.

nantaise (à la) Tereyağla karıştırılmış beyaz şarap sosu içeren değişik yemeklere verilen ad. *À la nantaise* taraklar haşlanır, dilimlenir, beyaz şarap içinde haşlanmış istiridyeler ve midyelerle birlikte ısıtıldıktan sonra kabuklar içinde servis edilir. Üzerine beyaz şaraplı ve tereyağda kavrulmuş yabani sarmısaklı bir sos dökülür. Yanında sunulan glaze şalgamlar, bezelyeler ve patates püresiyle servis edilen kızartılmış ya da hafif ateşte pişmiş etlere de *à la nantaise* denir.

Nantes ekmeği Limon ya da portakal aromalı bir hamurla hazırlanan ve dövülmüş badem döşenmiş bir kalıpta pişirilen küçük yuvarlak pasta. Üzerine kayısı sosu döküldükten sonra fondanla kaplanır ve toz şeker serpilir.

Nantes ekmekleri
Derin bir kaba tahta kaşıkla yumuşattığınız 100 gr tereyağ, 100 gr toz şeker, bir tutam tuz, yarım kahve kaşığı sodyum bikarbonat ve bir limon ya da portakalın şekerle ovulmuş ya da rendelenmiş kabuğunu koyun. Krema kıvamı alana kadar yoğurun. İki yumurta ve 125 gr elenmiş unu karıştırırken iyice çırpın. Tereyağ sürülmüş tartelet kalıplarına doldurun ve üzerine çok kuru, dövülmüş badem serpin. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pastaları ızgara üzerine çıkarın ve üzerlerine kayısı marmelatı sürün. *Marasquin* kokulu fondanla kaplayın. Pembe renkli toz şeker serpin.

Nantes usulü *bkz.* nantaise (à la)

nantua Bütün olarak ya da çeşnili tereyağ, püre, *mousse* ya da ezme içinde tatlısu ıstakozu içeren yemeklere denir. *Nantua* yemekleri genellikle domalan da içerir.
▶ Tarifler: BESİ PİLİCİ, CHOU, ÇÖMLEK KEBABI, QUENELLE, SOMON, SOS, TIMBALE, UYKULUK

napolitain Üst üste yerleştirilen, ortası oyulan bademli bisküvi parçalarıyla oluşturulan, üzeri kayısı marmelatı, frenküzümü jölesi ya da başka bir karışımla kaplanan, silindir ya da altıgen biçimli büyük pastane ürünü. Süsleme, badem ezmesi ve meyve şekerlemeleriyle yapılır. Artık *napolitain* üretilmemekle birlikte içine tereyağlı krema ya da reçel doldurulan "*napolitain* tabanları" (toz badem içeren tatlı hamur daireleri) hâlâ bulunabilir. Kahveyle birlikte yenen, sıklıkla acı, çok küçük ve yüksek kaliteli çikolata tabletlerine de *napolitain* denir.
▶ Tarif: PASTA TABANI

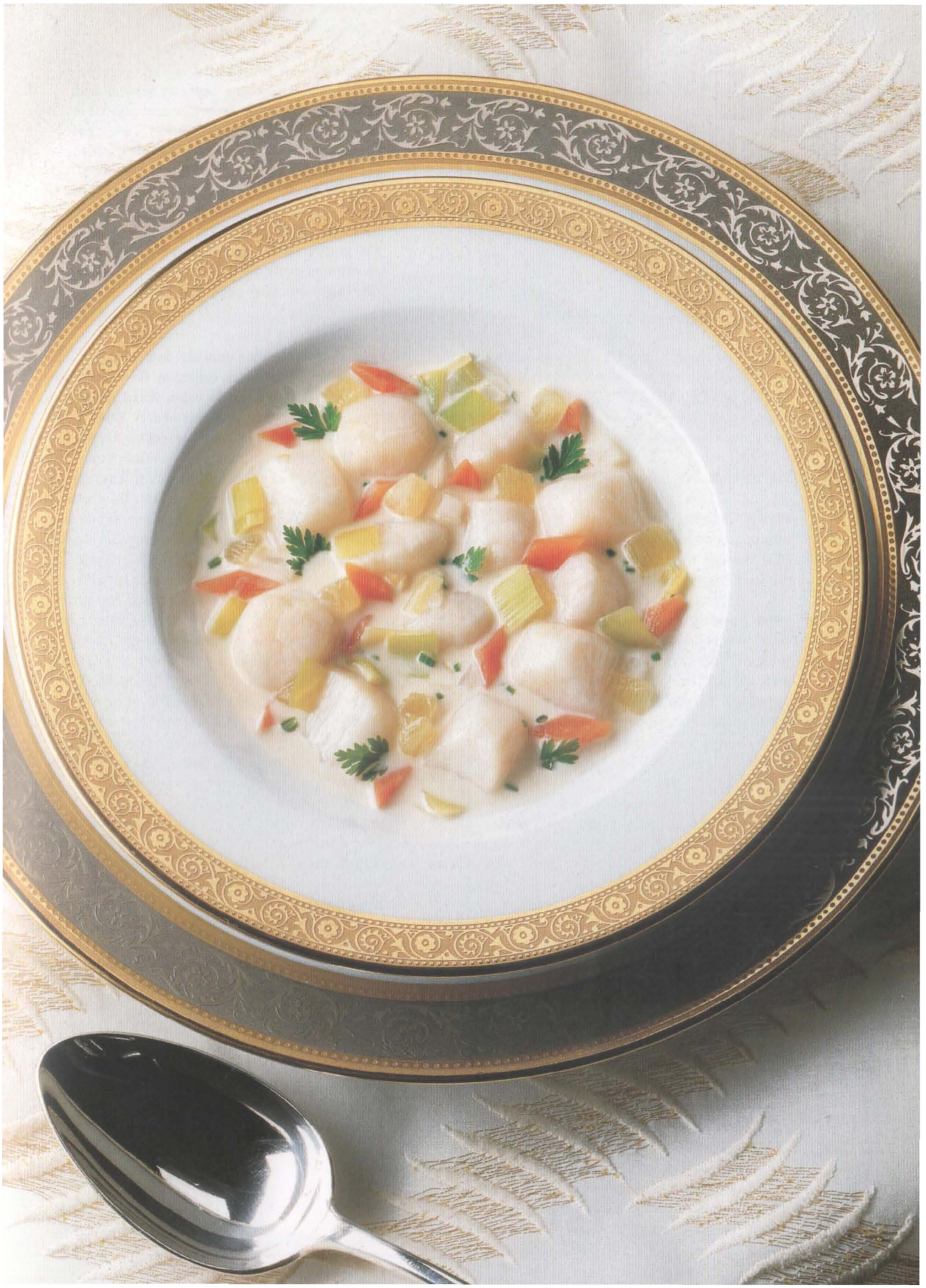
Napolitain (Café) 1875 yılında Des Capucines Bulvarı ve Louis-le-Grand Sokağı'nın köşesinde açılan eski *Café du Boulevard*. Başlangıçtaki *Café de la Ville de Naples* adı kısa sürede *Napo* haline geldi. Dondurmaları ya da apsentiyle olduğu kadar müşterileriyle de adından söz ettirdi. 1880-1910 yılları arasında, iki kuşak gazeteci ve edebiyatçı bu işletmenin müdavimi oldu: Jules Renard, Maupassant, Courteline, Alphonse Allais, Tristan Bernard vb. Napolitain 1965 yılında kapandı.

napolitaine (à la) Başlangıç olarak ya da küçük kırmızı etlerin yanında sunulan, domates sosu dökülen ya da domates garnitürü kullanılan patelere verilen ad. Carême tarafından yaratılan Napolitaine sosun Napoli mutfağıyla bir ilişkisi yoktur ve *raifort*, jambon, Madeira şarabı, İspanyol sos, frenküzümü jölesi ve kuru üzüm, hatta ağaçkavunu şekerlemesini birleştirir.
▶ Tarifler: MAKARNA, PİZZA, YAHNİ

nar *Punicacae* familyasından, Asya kökenli, kabuğu sert, eti nar çiçeği renginde, üzeri etli bir iç zarla kaplı ve beyaz iç odacıklarla ayrılan çok sayıda tanecikten oluşan nar ağacının meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Nar, tatlı ve kokulu bir lezzete sahiptir. Enerjisi düşüktür (100 gr'da 32 Kcal). Fosfor ve pektin açısından zengindir.

Mısırlılar narı mayalandırarak baş döndürücü bir şarap elde ediyordu. Eski insanlar tarafından çeşni olarak kullanılan nar, Rönesans Dönemi'ne kadar şifalı kabul edildi. XIV. Louis dönemi tariflerinde, özellikle

▶
Limon kekikli küçük siyah tarak nage
Tarifi için 729. sayfaya bakınız



sos ve çorbalarda kullanıldı. Birçok sıcak ülkede (Orta Amerika, Hindistan, Lübnan, Pakistan) yetiştirilen nar Fransa'nın güney bölgelerinde de yetiştirilir. Günümüzde Fransa'da taze meyve ve susuzluk giderici bir içecek olarak tüketilir.

Diğer mutfaklar narı bir içerik maddesi ya da çeşni olarak kullanır: Lübnan yemeklerindeki nar konsantresi, Doğu mutfaklarına özgü salatalara, patlıcan pürelerine, tatlı kuskuslara ya da bademli kremaya katılan taze nar taneleri ile Hindistan ve Pakistan'da ezilerek kullanılan nar taneleri gibi.

nar şurubu *bkz.* grenadine

nardin Ortaçağ'da mutfakta ve şaraplarda beğenilerek kullanılan, değişik kediotlarından çıkarılan yoğun kokulu ve acılı aromalı bitki. Tadı hem zencefile hem mineçiçeğine benzeyen Hint nardini, Malezya ve benzeri mutfaklarda hâlâ kullanılır.

narenciye *bkz.* turunçgiller

nashi Gülgiller familyasından, Japonya kökenli bir ağacın meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Benekli sarı renkli *nashi*'nin armuda benzeyen eti, hafif bir badem kokusu içerir ve çiğ yenir.

nasi goreng İnce doğranmış piliç, sığır ya da domuz eti ve soğanla kavrulduktan sonra içine ıstakoz eti dilimleri karıştırılan pirinçle hazırlanan Endonezya spesiyalitesi. Bu yemek baharatlı soslar ve kızarmış soğan halkalarıyla servis edilir. *Nasi goreng* sömürgeler döneminde Hollanda mutfağına girmiş ve *rijsttafel* ya da "pirinç tabağı" adıyla bir Avrupa yemeğine dönüşmüştür.

nasi kuning Java bayram yemeği. Zerdeçalla sarı renge boyanan pirinç, koni biçiminde yerleştirilir ve kızarmış piliç, şeker serpilmiş çiğ ya da hindistancevizi sütünde pişmiş sebzeler, piliç şişler, sığır etinden köfteler ve patates bulunan bir sofranın ortasına konur. Yanında değişik baharatlı çeşniler sunulur.

navarin Patates ve/veya değişik sebzeler ("ilkbahar" *navarin*'inde özellikle taze sebzeler) içeren koyun eti yahnisi. Bu yemek, ilk zamanlar ana garnitürü olan *navet* (şalgam) nedeniyle bu adı almıştı. Bazı şefler tarafından kabuklular, kümes hayvanları ve fenerbalığıyla hazırlanan ve şalgam içeren diğer yahnilere de *navarin* adı verilmesinin nedeni de budur.

CHARLES BARRIER'NİN TARİFİ

koyun navarin

"Bir tavada erittiğiniz domuz yağında 1,2 kilo koyun omuz, gerdan ve göğüs parça etini kavurun. Tuz ve karabiber atın. İki büyük soğanla yuvarlak dilimler halinde doğranmış iki büyük havuç koyun ve iyice kavurun. Bir kaşık un serpin ve renk almaya bırakın. Bir tencereye aktarın. Bir buçuk litre beyaz et suyu ekleyin ve kapağını kapayın. Bir buçuk saat pişirin. Et parçalarını başka bir tencereye alın. Tereyağda kavrulmuş 16 arpacık soğanı, biçimlendirilmiş sekiz patates, biçimlendirilmiş ve ağartılmış altı havuç ile altı şalgamı da ekleyin. Sosu ince elekten geçirin ve üzerine dökün. 25 dakika kısık ateşte pişirin. Son olarak, verev doğranmış 100 gr taze fasulye ve 100 gr ayıklanmış bezelye katın. *Al dente* olana kadar kısık ateşte pişirin. Yağını alın. Çok sıcak servis edin."

kuzu navarin

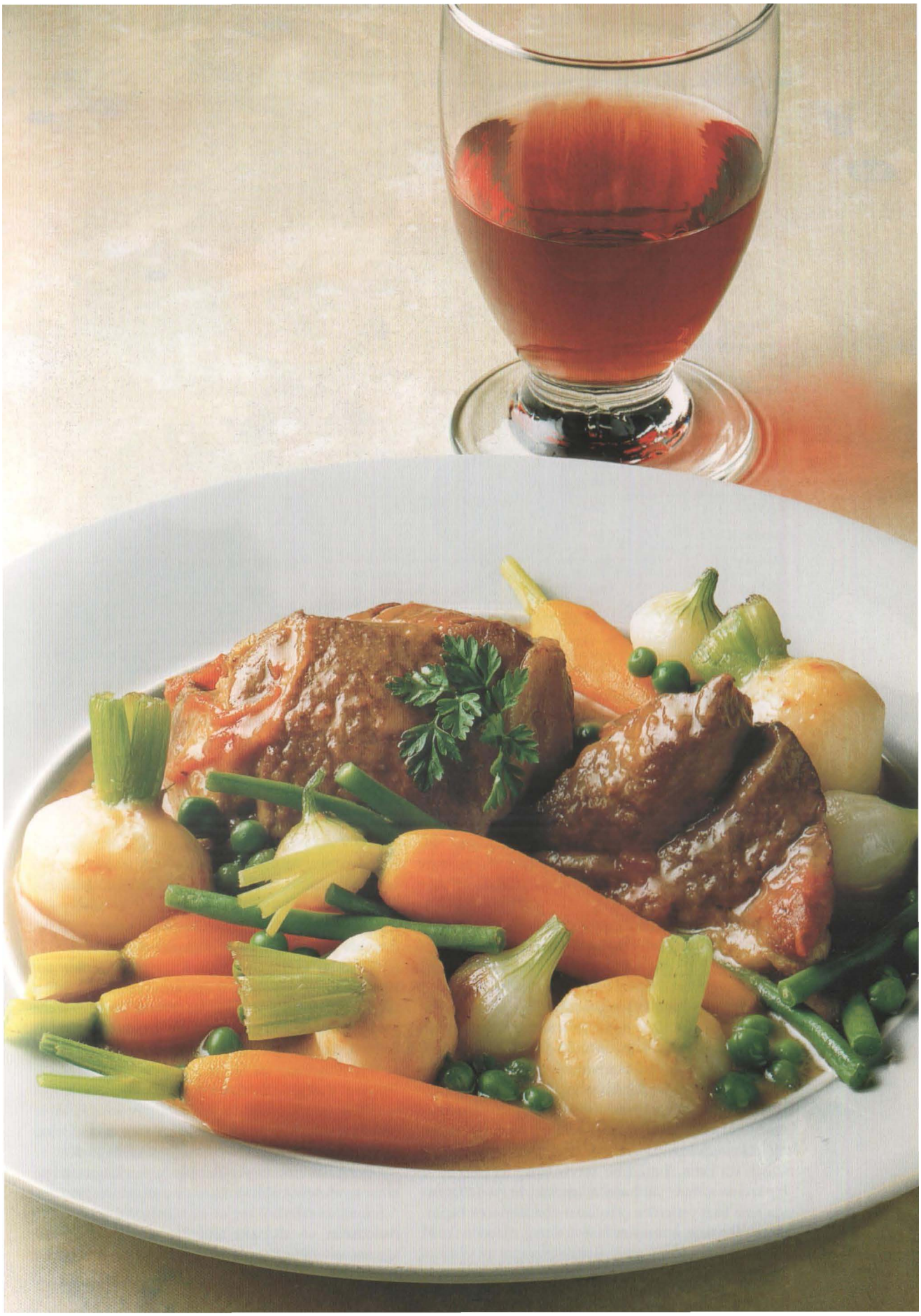
800 gr'lık bir kuzu omuz etini altı parçaya bölün. 800 gr gerdanı altı dilim halinde doğrayın. İki çorba kaşığı sıvıyağı büyük bir tencerede ısıtın. Kuzu parçalarını kızartın. Süzün ve yağın üçte ikisini atın. Etleri tekrar tencereye koyun ve bir kahve kaşığı şeker ekleyin. Karıştırın. Bir çorba kaşığı un serpin ve karıştırarak üç dakika pişirin. 20 cl beyaz şarap ekleyin. Tuz, karabiber ve muskat serpin. Orta ısıda pişirin. İki domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. İki diş sarmısağı soyun ve kıyın. Tamamını tencereye koyun. Bir garnitür demeti ekleyin. Etlerin üzerini kaplayacak kadar su koyun. Kaynamaya başladığı anda kapağını kapayın ve altını kısarak 45 dakika pişirin. 300 gr taze havuç ve 200 gr taze şalgamı soyun ve kazıyın. 100 gr arpacık soğanını soyun. Sebzelerin hepsini bir tavada 25 gr tereyağla 10 dakika kavurun. 300 gr taze fasulyenin kılçıklarını soyun. 10-12 dakika buharda pişirin. Havuçlar, şalgamlar, soğanlar ve 300 gr ayıklanmış bezelyeyi tencereye koyun. Karıştırın ve yeniden pişirin. Altını kısarak 20-25 dakika daha pişirin. Taze fasulyeleri servisten beş dakika önce ekleyin ve iyice karıştırın. Tencere içinde çok sıcak servis edin.

navette Tereyağ ve unla hazırlanan, portakal çiçeği suyuyla koku verilmiş tatlı şerbet eklenen mekik biçimli kuru pasta.

naylon Sağlamlığı nedeniyle mutfakta ve pastanecilikte yaygın olarak kullanılan poliamit. Naylon, filtre edici dokular, fırça sapları ve bazı un fırçaları üretilmesine olanak sağlar. Kalıplandığında kürekler ve spatulaların saplarının bileşiminde yer alır.

nebbiolo *Barbera* ve *moscato* ile başlıca üç kırmızı İtalyan bağ çubuğundan biri. Yüksek kalitedeki, füme lezzetli *barolo* ile ünlüdür. Genellikle Bordelais içinde aynı rolü oynayan *bonarda* adlı bağ çubuğuyla birlikte tüketilir. *Nebbiolo*'dan üretilen şaraplar meşe fıçılarda en az iki yıl "olgunlaştırılır".

▶ *Kuzu navarin*



Değişik nektarin ve durakı türlerinin özellikleri

Tür	Dönem	Biçim	Renk
Beyaz etli			
Émeraude	Temmuz başı-Temmuz ortası	Yuvarlak	Koyu kırmızı ile pembemsi kırmızı, çok parlak
Flavour giant®	Ağustos başı	Uzunlamasına ile oval	Pembemsi kırmızı, tek renkli, parlak
Mild silver® (durakı)	Ağustos sonu	Oval ile uzunlamasına	Koyu kırmızı
Queen giant	Temmuz ortası	Oval	Nar kırmızısı, tek renkli, parlak
Queen ruby®	Ağustos başı	Oval	Parlak kırmızı
Ruby gem (durakı)	Ağustos ortası	Ovale yakın	Pembemsi kırmızı, dalgalı renkli, parlak
September queen®	Ağustos ortası-Ağustos sonu	Yuvarlak ile ovale yakın	Nar kırmızısı
Silver gem®	Temmuz sonu-Ağustos ortası	Yuvarlak	Koyu kırmızısı
Snow queen	Temmuz başı	Yuvarlak ile oval	Nar kırmızısı
Super queen	Temmuz başı-Temmuz ortası	Oval	Nar kırmızısı ile pembemsi kırmızı
Zéphyr®	Ağustos başı	Oval ile yuvarlak	Koyu kırmızı, tek renkli
Sarı etli			
Arm king	Haziran sonu	Armut biçimli	Az ya da çok kırmızı
Bel top	Temmuz sonu	Yuvarlak ile oval	Nar kırmızısı ile kırmızı
Bigtop® (durakı)	Temmuz ortası	Oval, düzgün	Nar kırmızısı
Fairlane (durakı)	Eylül ortası	Yuvarlak, düzgün	Sarı fon üzerinde nar kırmızısı
Fantasia	Ağustos ortası	Oval	Koyu kırmızı ile kırmızı-turuncu
Flavor gold®	Temmuz ortası	Yuvarlak, düzgün	Canlı kırmızı
Flavor top	Temmuz sonu	Oval	Turuncu fon üzerine koyu kırmızı
Nectaross	Ağustos ortası	Yuvarlak	Koyu kırmızı, üzeri puantiyeli
Red diamond	Temmuz sonu	Oval	Koyu kırmızı ile kırmızı-turuncu
Summer grand®	Temmuz sonu	Oval	Koyu kırmızı ile sarı fon üzerine kırmızı-turuncu
Super crimson	Temmuz başı	Oval	Canlı kırmızı ile kırmızı-turuncu

Kaynak: INRA, Avignon.

nègre en chemise Üzeri krem şantiyiyle kaplanarak servis edilen çikolatalı dondurmalı tatlılara verilen ad.

nègre en chemise

Bir çorba kaşığı süt koyduğunuz benmaride 250 gr çikolatayı eritin. 250 gr tereyağı spatulayla yumuşatın ve çikolatayla iyice karıştırın. 75 gr şeker ve 4-5 yumurta sarısı katın. Beş yumurta akını karbeyazı çırpın ve karışıma yedirin. Bir kalıp dondurma kalıbına sıvıyağ sürün. Kremayı içine boşaltın ve 12 saat buzdolabında bekletin. 25 cl krema ve 40 gr pudra şekeri ve bir paket şekerli vanilya eklenmiş dörtte üç litre çok soğuk süt katın. Tatlıyı bir servis tabağına çıkarın ve bir krema torbası yardımıyla üzerini şantiyiyle kaplayın ama bazı yerlerden çikolatası görülebilecek biçimde bırakın, tam örtmeyin.

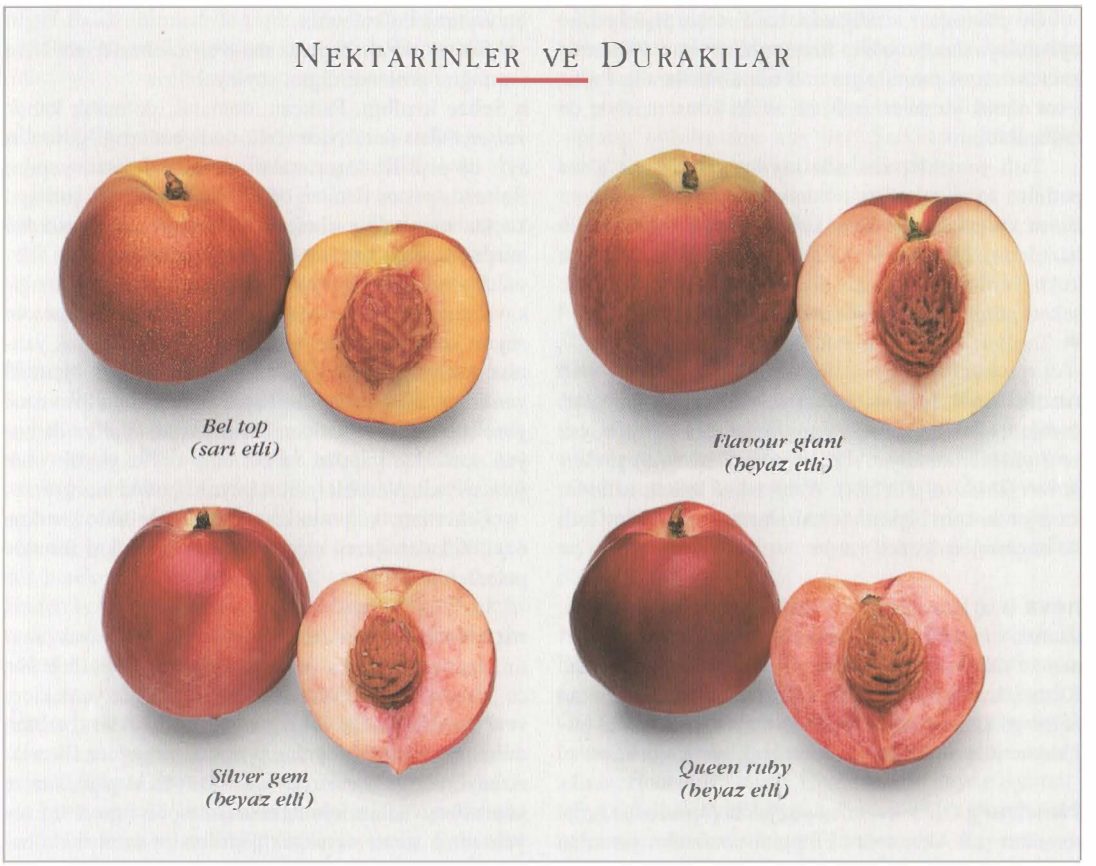
neige (karbeyaz) Birçok tatlı ve pastane ürününün yapımında kullanılan, çok iyi çırpılarak bembeyaz bir renk alması sağlanmış yumurta aklarına verilen ad. Kırmızı meyve sularından hazırlanan ve şeker eklenen bir tür sorbeye *neige* denir. Son olarak konsomelerde garnitür olarak kullanılan, çok hafif gıda hamurlarından hazırlanan beyaz topakçıklara da *neige de Florence* (Floransa karı) adı verilir.

▶ Tarif: KARBEYAZI YUMURTALAR

nektar Su, şeker ve genellikle gıda katkı maddeleri eklenen meyve suyu ya da püresi (en az % 25-50).

Botanikte nektar, çiçekler tarafından salgılanan ve arılar tarafından bala dönüştürülen şekerli sıvıdır.

nektarin ve **durakı** Gülgiller familyasından bir ağacın, şeftaliye benzeyen ama pürüzsüz kabuğuyla



farklılaşan, kırmızı renkli ama bazen üzerinde sarı dalgalar görülen meyvesi (Bkz. Tablo).

Durakının sıkı eti, kolaylıkla çıkarılabildiği bir çekirdeğin üzerine yapışıktır. Meyvelerin ikisi de katkısız olarak yenebildiği gibi şeftali gibi tatlılarda da kullanılır.

nélusko Sapları koparılmış ve çekirdekleri çıkarılmış bir kirazın *Bar-le-Duc* frenküzümü reçeliyle doldurularak kirazlı *eau-de-vie* ile koku verilmiş fondanla kaplanmasıyla oluşturulan taze pötifur.

Curaçao ile koku verilmiş *pralin*'li ve çikolatalı bir kalıp dondurmaya da *nélusko* adı verilir.

nem Sebzeler, aromalı bitkiler ve genellikle yumurtalar, et ya da yengeç eti kıymasıyla doldurulmuş pirinç toplarının kızartılmasıyla hazırlanan bir Vietnam hamurişi. Çin'de, *nem*'ler buğday unuyla hazırlanır.

nemlendirici Ortam neminin düşük olmasının etkilerini gidermeye yönelik gıda katkı maddesi. Nemlendiriciler bazı gıda maddelerinin kurumasını engelleme ya da toz gıdaların sulu karışımlar içinde erimesini kolaylaştırma olanağı sağlar. Bulyonlar, kremalı ya da diğer çorbalar ile toz halinde satılan kurutulmuş gıda ürünlerinde trifosfatlar ya da polifosfatlar kullanılır.

Nemours Küçük başlangıçlar için hazırlanan, yuvarlak kesilerek kızartılmış patatesler, tereyağda pişmiş bezelyeler ve biçimlendirilerek glaze edilmiş havuçlardan oluşan bir garnitür. Aynı sözcük, üzerine karides sosu dökülen, domalan dilimleriyle süslenen, Normandiya sosu içinde küçük mantarlar ve köftelerle servis edilen ve çevresine haşlanmış domalana bulanmış küçük karidesler dizilen haşlanmış dilbalığı filetoları yemeği için de kullanılır. *Nemours* çorbasıysa, konsomeyle ıslatılan, krema ve yumurta sarısıyla karıştırılıp tapyoka eklenen patates püresidir.

Nemrut Av eti içeren değişik klasik mutfak yemeklerine adı verilen, "Tanrı'nın huzurundan kovulan" (*Tekvin*) bir *Kitabı Mukaddes* kişisi.

Tüylü av hayvanları için hazırlanan Nemrut garnitürü, *barquette* ya da *bouchée* içinde yabanmersini, patates kroket ve ızgara edilmiş ve içi kestane püresiyle doldurulmuş büyük mantar başlarından oluşur. Nemrut av eti konsomesine *porto* eklenir, ararot ile terbiye edilir ve kıyılmış domalanla zenginleştirilmiş av hayvanları harcından köftelerle sunulur. Son olarak, Nemrut şiş, av eti ve jambon, mantar ile katı pişirilmiş kızkuşu yumurtası harcından köftelerden oluşur.

néroli *bkz.* portakal çiçeği yağı

Nesselrode Ortak noktaları kestane olan çeşitli yemeklere ve hamurişlerine verilen ad.

Bu püreye tuz atıldığında, hafif ateşte pişmiş dana uykuluk ya da sote edilip üzerine biber sosu dökülmüş karaca nuazet yanında garnitür olarak kullanılır. Profiterol olarak ya da *Nesselrode* av eti konsomesiyle de kullanılabilir.

Tatlı yemekler arasında sayılan *Nesselrode* glaze puding, kestane püresi, meyve şekerlemeleri, kuru üzüm ve çırpılmış krema katılmış İngiliz kremasıyla hazırlanır. *Nesselrode* kalıp dondurmaysa, *kirsch*'le koku verilmiş, vanilyalı glazeyle kaplanmış kestane şekeri püreli kalıp dondurma karışımından oluşur.

▶ Tarifler: KONSOME, PUDİNG

neufchâtel İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı hafif preslenmiş ve kabuğu küflü, beyaz ve tüylü Normandiya AOC peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Neufchâtel* briket, silindir, kare ya da kalp biçiminde kalıplar halinde satılır. Tatlı ve mayhoş bir lezzeti vardır.

néva (à la) Kazciğeri ve domalan harcıyla doldurulan, üzerine *chaud-froid* sos dökülen, domalanlarla süslenen ve jöleyle parlatılan bir piliç yemeğine verilen ad. Kümes hayvanı Rus salatasıyla (Petersburg'dan akan nehre gönderme yapıldığını kanıtlayacak biçimde) birlikte ve jöle dilimleriyle süslenerek servis edilir.

Newburg On dokuzuncu yüzyılda, *Delmonico's* restoranları şefi Alessandro Filippini tarafından yaratılan bir ıstakoz yemeği. *À la Newburg* ıstakoz kremayla sote edilir. Atlas Okyanusu'nun iki yakasında birçok varyantı vardır.

Istakozun *à l'américaine* işlendikten sonra krema ve balık fümeyle ıslatılmasıyla elde edilen Newburg sosu, ıstakoz madalyonlar katılarak balıklarla (özellikle bütün ya da fileto olarak dilbalığı) sunulur.

Nice usulü *bkz.* niçoise (à la)

Nice ve çevresi Nice mutfağı Provence yöresinin ve İtalya'nın etkisinde kalmışsa da bölgenin özgün "Nice" yemekleri de vardır.

Denizin sağladığı sardalya (dolma ya da zeytinyağında kızartma olarak tüketilir) ve hamsi (özellikle Nice salatasında ve *anchoyade*, *pissaladière* ve *panbagnat* denilen yemeklerde her zaman bulunur) en önemli iki balıktır. Levrek, lipsoz balığı, kalamar ve ahtapotla genellikle domates ve sarmısak katılarak pişirilir.

Ancak uzun süredir "en özgün Nice yemekleri" denince akla *à la poutine* usulü omlet, küçük yengeçlerle yapılan ve *soupe de favouille* denilen çorba ile *stockfish* ya da *stoficado* denilen kurutulmuş morina balığı gelir.

Bölgenin iç yörelerinde zeytinyağı ve ünlü küçük siyah zeytinlerin sağlandığı zeytinlikler, Bellet şarabının üretildiği bağlar ile bir cins acı portakal ya da turunç sağlayan portakal bahçeleri vardır. Özel yetiştirilen ya da doğal olarak yetişen çiçekler ise ünlü bir balın üretiminde kullanılır.

Sonuç olarak Akdeniz meyve ve sebzelerinin Nice mutfağını şenlendirdiğini söyleyebiliriz.

■ **Sebze krallığı.** Patlıcan, domates, dolmalık kabak ve sivribiber ünlü Nice türlüsünde birleştiği gibi ayrı ayrı da pişirilir, kızartmaları ya da dolmaları yapılır. Bu arada *pistou* denilen öğütülmüş fesleğenli çorbayı, küçük mor enginarları, taze baklayı, meyvelerden muşmula, incir ve çileği de unutmamak gerekir.

Raviole denen yemek ise "Nice usulü" olarak sığır kavurmasıyla yapılır ve garnitür olarak da domates ve zeytin konur. Domates ve zeytin, işkembe, oğlak yahnisi, kuzu uykuluğu ve dana rostoda da aynı biçimde garnitür olarak kullanılır. Peynirler arasında Provence yöresine özgü *cachat* denilen peynirle, keçi ya da koyun sütünden yapılan ve bir cins beyaz peynir olan *brousse* adlı Vésubie yöresi peyniri çok tanınmıştır.

Şekerleme ve pastalara gelince: Özellikle kendine özgü kokular içeren çiçek ve meyve reçelleri ilk akla gelenlerdir.

niçoise (à la) [Nice usulü] Temel olarak sarmısak, zeytin, ançuez, domates ve taze fasulyenin yer aldığı Nice bölgesi mutfağından esinlenilen değişik yemeklere verilen ad. *À la niçoise* ızgara edilen balıklar (barbun, dilbalığı, mezgit), doğranmış domates, ançuez filetoları, zeytinler vb'yle servis edilir. Büyük et parçaları ve kümes hayvanları için hazırlanan *niçoise* garnitür, soyulduktan sonra sıvıyağda pişirilen ve sarmısakla baharat katılan domatesler, tereyağda pişirilmiş taze fasulye (ya da kabak ve kendi suyunda pişmiş küçük enginarlar) ve yuvarlak dilimlenerek kızartılmış patates dilimlerini bir araya getirir.

▶ Tarifler: ATTEREAU, GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI, KUZU, RATATOUILLE, SALATA

nid d'abeille Almanya ve Alsace'ın çok popüler geleneksel pastası. Beş cm kalınlığında, üzeri tereyağ, şeker, bal ve bademle kaplanan, ikiye yarılarak pastane kremasıyla doldurulan yuvarlak bir *brioche*'tur.

Nignon (Édouard) Fransız aşçı (Nantes 1865-? 1934). Çıraklık dönemi ve istisnai kariyeri onu Fransa ve diğer ülkelerin en büyük işletmelerine taşıdı: Rus Çarı, Avusturya İmparatoru ve Başkan Wilson'un mutfak şefi olarak çalıştı. 1918 yılında, Paris'teki *Larue* restoranın yönetimini aldı ve siyah *maître d'hôtel* giysisini beyaz şef ceketiyle değiştirdi. Böylece, ünlü oyuncu Sacha Guitry'nin de dediği gibi, hayatının üçte ikisini "tepeden tırnağa siyah ya da beyaz" geçirdi. Deneyimlerini aktardığı üç kitabı vardır: *L'Heptaméron des Gourmets ou les Délices de la Cuisine Française* (1919), Sacha Guitry'nin önsözüyle *Éloges de la Cuisine Française* (1933) ve *Les Plaisirs de la Table* (1926). Verdiği tariflerden *beuchelle tourangelle* (krema sosunda pirinç, dana uykuluk ve kuzu mantarı bazlı) gibi bazıları gurmeler için hâlâ tadına doyulmaz birer lezzettir.

nigri Balık dilimleriyle kaplı, sirke soslu Japon pirinç köfteleri. *Nigri*, iki tür *sushi*'den (Bkz. Bu madde) biridir.

nikel Oksitlenmeye ve paslanmaya dayanıklı parlak beyaz metal. Başlıca kullanımı, genellikle bakır bir kaplama üzerine elektrolizle gerçekleştirilen nikelajdır. Kromlama öncesi bir işlemdir. Nikel, paslanmaz çelik ve daha sonra gümüşle kaplanacak (*ruolz*) tabaklar ve yemek takımlarının kaplanmasında kullanılan nikel gümüşü gibi birçok alaşımın parçasıdır.

Ninon Klasik mutfağın değişik yemeklerinin adı. Sote edilmiş küçük et parçaları için hazırlanan *Ninon* garnitür, ilikli sosla birlikte sunulan yuvarlak kesilerek tereyağda kızartılmış patatesler, küçük kabuklular, horoz ibiği ve böbreği parçaları ile kuşkonmaz uçları demetleri içerir. Horoz ibiği ve böbreği parçalarına kuşkonmaz uçları eklendikten sonra üzerlerine ilikli sos dökülerek elde edilen malzeme, yuvarlak tost ekmeğinden kesilen *Ninon* kanepelerin üzerine sürülerek fırına verilir. Karışık *Ninon* salata, marul yaprakları ve portakal dilimleri içerir.

niolo İnek sütünden (en az % 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu doğal beyaz-gri Korsika peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Niolo* bir kenarı 13 cm uzunluğunda ve 4-6 cm kalınlığında bir kare prizma kalıp halinde satılır. Salamura içinde 3-4 ay olgunlaştırıldıktan sonra keskin bir tada ve güçlü bir kokuya kavuşur.

nisanbalığı Nisan ayının ilk günü yapılması âdet haline gelmiş şaka. Bu geleneği fırsat bilen şekerlemeciler çikolatadan, badem ezmesinden ya da şekerden balıklar üretir. Alsace'ta, balık biçimindeki kalıplarla pastalar üretilir.

nisuaz *bkz.* niçoise (à la)

nişasta Birçok bitkinin tohumları, sapı, kökü ya da kökyumrularında (sebzegiller, *sagu*, manyok, patates, mısır, kestane, tahıllar) bulunan karbonhidrat. Sıcak bir sıvıda şişer ve jelatinsi bir kola oluşturur (Bkz. PATATES NİŞASTASI, YOĞUNLAŞMA). Gıda endüstrisi nişastayı, kaplama malzemesi (şekerlemecilik), yoğunlaştırıcı (şarküteri) ya da kıvam verici (hazır tatlılar, dondurmalar, çorbalar) olarak kullanır.

nişastalı Nişasta açısından zengin sebze ya da meyvelere verilen ad. Nişastalı gıdalar genellikle bütün unlu (Bkz. Bu madde) gıdaları kapsar. Tahıllarla birlikte temel gıda maddelerinden biridir. Bunlar arasında muzlar, kestaneler, hintyerelmaları, manyok, tatlı patatesler ve patatesler sayılabilir. C vitamini (tahıllarda olmadığı kadar) ve karbonhidratlar (nişasta) açısından zengin, protein ve bitkisel tuzlar açısından fakir bu gıda maddesi her şeyden önce enerji vericidir.

nitrat Konservelerin, tuzlamaların ve şarküteri ürünlerinin üretiminde koruyucu madde olarak kullanılan gıda katkı maddesi. Sodyum klorür, sodyum nitratlar ve potasyum nitratlarla birlikte kullanıldığında mikropların çoğalmasını engeller. Şarküteri ürünlerinin kırmızı renk almasına katkıda bulunur.

Gübre olarak da kullanılan nitratlar, içme sularında ve sebzelerde (pancarlar, havuç, ıspanak, taze fasulye, salatalar) bulunabilir.

Nivernaise ve **Morvan** *bkz.* Bourgogne

nivernaise (à la) Kızartılan ya da hafif ateşte pişirilen büyük kırmızı et parçaları, garnitür olarak biçimlendirilmiş ve glaze edilmiş havuçla, katkısız glaze edilmiş soğanlar ve isteğe bağlı olarak hafif ateşte pişmiş marulların kullanıldığı hafif ateşte pişmiş ördek için kullanılan terim. Garnitür bazen *croustade* üzerine yerleştirilir ve pişirme suyu bütün yemeğin üzerine dökülür.

Noel On sekizinci yüzyıl sonunda, Prusya Kralı II. Friedrich'in sarayında uzun süre görev yapan Fransız aşçı. Ustası ona "mutfağın Newton'u" adını takmıştı. Özellikle de mutfağını öven ve hatta Angoulême'deki babasını ziyaret eden Casanova'nın *Histoire de ma Vie* adlı eserinden de tanınır. Ünlü pastacı, baştan çıkarıcılığıyla ünlü, büyük seyyah Casanova'ya Avrupa'nın neresinde olursa olsun pate göndermeye söz verir.

Noel (yortu) İsa'nın doğumu ile pagan yeni yıl kutlamalarını birleştiren, ailelerin en çok önem verdiği dini yortu. Bu kutlamaların ortak noktası hediye vermek ve popüler mitlerin büyük figürlerinin (Belçika, Almanya ve Hollanda'da Aziz Martin, Fransa'nın kuzeyi ve doğusunda Aya Nikola, başka yerlerde Noel Baba) temsil edildiği yiyecekler ikram etmektir.

■ **Pastalar bayramı.** Birçok bölgede yerleşmiş bir gelenek olarak, vaftiz anneleri ve babaları vaftiz evlatlarına insan biçiminde bir pasta ikram eder: Kukla, kundakta bebek ya da tek bir ayak.

Ardèche'te bu pastanın adı *"père Janvier"*dir (Ocak Baba). Kuzeyde yapılan *cougnou* (Flamanca'da *kerstbroden*), içine üzüm katılan ve üzerine pudra şekeri serpilen bir *brioche* hamurundan hazırlanır. Berry'de *naulet* yapılır. Noel gecesi çocukların köy evlerini dolaşması eski bir gelenektir. Mutluluk dilekleri ve geleneksel şarkılar karşılığında değişik hediyeler, özellikle de yiyecekler verilir. Burgonya'da kornet biçiminde rulo yapılan gofret hamurundan hazırlanan *cornette* çocukların para topladığı tura adını verir. Touraine'deki çocuklar, bu bayram için özel olarak hazırlanan iki ucu yarık uzunlamasına bir ekmek olan *guillauneu* toplar.

Yeni yıl ve özellikle de Noel, Avrupa ülkelerinin büyük çoğunluğunda özel bir pastanın yendiği bir yemeğe sahne olur. Bu pasta Fransa'da *buche*, İngiltere'de Noel pastası, Almanya'da Fransız *buche*'unun

eşdeğeri, meyve şekerlemeli *Stollen*'dır. Alsace'ta kuru meyveler ve meyve şekerlemeleri içeren bir ekmek olan *Bireweck* ve geceyarısı ayininden önce yenmesi gelenek haline gelen *Lebkuchen* (baharatlı ekmek) pişirilir. Korsika'da, *broccio*'lu turta *strenna* yeni yıl için özel olarak hazırlanır. Provence'ta Noel arefesinin "büyük geceyarısı yemeği" sıklıkla "13 Noel tatlısı"yla son bulur: Yağlı tulumba, kuru üzüm, ayva ezmesi, nugat, bir tür tatlı kurabiye olan *fougasse*, ağaçkavunu şekerlemeleri, cevizler ve fındıklar, kış armutları, Brignoles erikleri, kuru incirler, bademler ve dutlar.

Diğer bölgelerde Noel yemeği çok sadedir. Örneğin Bretagne'da perhiz, dileklerin yerine getirilmesi için araç kabul edilir. Ayinden sonra bir araya gelinir ve sıcak krepler ya da hafif yemeklerin ardından yıldız biçimindeki geleneksel kurabiye yenir.

Noel kütüğü pastası Geleneksel olarak Noel kutlamaları için hazırlanan kütük biçimli pasta. Noel kütüğü pastası genellikle dikdörtgen *génoise* keklerinin kremayla kaplanarak üst üste yerleştirilmesi ve üzeri çikolatalı tereyağla kaplandıktan sonra krema torbasıyla ağaç kabuğu görünümü yaratılmasıyla hazırlanır. Badem ezmesinden çoban püskülü yaprakları, *meringue*'den mantarlar ve küçük insanlar yapılır.

kestaneli Noel kütüğü pastası

Krema için: 70 gr tereyağ, 260 gr kestane ezmesi, 280 gr kestane püresi, altı gr jelatin, bir litre soğuk su, 20 gr kaynatılmış sıvı krema, 35 gr rom, konyak ya da viski, 300 gr çırpılmış krema.

Altı yumurta, 200 gr toz şeker, 60 gr tereyağ ve 200 gr unla bir *génoise* hamuru hazırlayın. Yağlı kâğıt yayılmış dikdörtgen bir tepsiye aktarın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Tereyağı bir robot ya da çırpıcı yardımıyla ısıtmadan *mousse* haline getirin. Kestane ezmesi ve püresini katarak çırpın. Jelatini soğuk su içinde yumuşatın, süzün ve durulayın. Kaynamış kremayla karıştırın ve çırpmayı bırakmadan diğer karışıma ekleyin. Alkol katın. Çırpılmış kremayı dikkatle yedirin. Daha sonra, istediğiniz alkolden 10 cl ve 20 gr su katılmış 1,2624 yoğunluğundaki bir şerbetle ıslatılmış *génoise* üzerine yayın. Kestane şekeri parçaları ya da kestane şekerlemeleri serpin ve *génoise*'ı uzunlamasına rulo yapın. Üzerinde piştiği yağlı kâğıtla iyice sıkıştırarak sarın. Son olarak, 300 gr sade tereyağlı kremayla 80 gr kestane ezmesini karıştırın. Kütüğün çevresine sıvayın. Uçlarını verev kesin ve budakları temsil etmek için üzerine yerleştirin.

Noel pastası [Christmas cake] Büyük Britanya'da Noel haftasının geleneksel pastası (*Christmas pudding* Noel gününe özeldir).

İngiliz Noel pastası (İrlanda'da yapılan *Irish* ve İskoçya'da yapılan *Scottish* [glazesiz *Dundee cake*] pastaları buna çok yakındır) yuvarlak ve yassı büyük bir pastadır. Hamuru meyve şekerlemeleri, bademler, baharatlar ve alkolle zenginleştirilir. Pişirildikten sonra kayısı ezmesi sürülür, bazen ince bir tabaka badem ezmesiyle kaplanır ve ağaç kabuğu gibi küçük pütürler oluşturmak için yeterli kalınlıkta bir *glace royale* ile kaplanır. Kiraz şekerlemeleri ve çobanpüskülü dallarıyla süslenir.

Noël Peter's 1854 yılında Des Pinces pasajında açılan Paris restoranı. Önceleri sahibinin Pierre Fraisse olan adının Amerikan dilindeki söylenişiyle Peter's olarak anılmaya başlandı. ABD'de kalan Fraisse kaplumbağa çorbası, rozbif ve özellikle de, 1850'li yıllarda kendisi tarafından yaratılan *à l'américaine* istakoz gibi yeni yemekler sundu. Gazetecilerin müdavimi olduğu işletme, *Maxim's*'lerin yöneticisi Vaudauble tarafından satın alındıktan sonra, Noël adında birinin ortaklığı nedeniyle Noël Peter's adını aldı. 1880'li yıllarda "günün yemeği" formülünü keşfetti.

Halkın kapalı pasajlardan hoşlanmamaya başlaması sonunu hazırladı ve nihayet kapanmasına yol açtı.

Noel pudingi [Christmas pudding] Sığır böbrek yağı, kuru üzüm, ekmek kırıntısı, un ve meyve şekerlemeleri bazlı, saatlerce kaynar suda pişirilen ve rom ya da *eau-de-vie* ile flambe edilerek çok sıcak servis edilen geleneksel İngiliz Noel pudingi. Önceden hazırlanan ve uzun süre saklanabilen (buzdolabında bir yıl) Noel pastası bir zamanlar büyük bir top biçimi verilerek bez içinde pişirilirdi. Günümüzde toprak bir kap kullanılır ama bezle sarılma uygulaması sürdürülür.

Noel pudingi

Yarım kilo sığır böbrek yağını doğrayın. Yarım kilo kuru üzüm, yarım kilo İzmir üzümü ve 250 gr kuşüzümünün saplarını koparın. 250 gr meyve şekerlemesi kabuğunu (ya da 125 gr portakal kabuğu ve 125 gr kiraz şekerlemesi), 125 gr soyulmuş bademi ve iki limonun kabuğunu ince ince kıyın. Bütün bu malzemeleri derin bir kap içinde yarım kilo taze ekmek kırıntısı, 125 gr un, 25 gr dört baharat, aynı miktarda tarçın, yarım muskat rendesi ve bir tutam tuzla karıştırın. 30 cl süt ve 7-8 çırpılmış yumurtayı azar azar ekleyin. Daha sonra iki bardak rom (ya da *eau-de-vie*) ile iki limonun suyunu katın. Homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine una bulanmış bir bez örterek top biçimi verin ve yağ sürülmüş toprak bir kaba yerleştirin. Yaklaşık dört saat boyunca kaynar suda pişirin. (Benmaride pişiriyorsanız daha uzun süre, bez doğrudan suyun içine atıldıysa biraz daha kısa süre pişirebilirsiniz, pişirme işleminin bir saat uzatılmasının hiçbir sakıncası yoktur.) Pastayı bezin ya da toprak kabın içinde, soğuk bir yerde tutmak kaydıyla, en az üç hafta saklayabilirsiniz. Tüketeceğiniz anda iki saat benmaride ısıtın, kalıbından çıkarın, romla ya da *eau-de-vie* ile ıslatın ve çobanpüskülü dalıyla süsleyip flambe ederek servis edin.

Noel yemeği [réveillon] Noel gecesi ya da kelimenin geniş anlamıyla, yılbaşı gecesi yenen yemek. Geceyarısı civarında yapılan üç ayinin uzun sürmesi, kiliseye gidip gelirken harcanan zaman, yemeğin bunlardan sonra, daha geç yenmesine neden oluyordu. Günümüzde *réveillon* özellikle aile içinde ya da arkadaşlar arasında kutlama yapmak için fırsat olarak değerlendirilir. Fransa'da ve yurtdışında, Noel için özel olarak pişirilen yemeklerle birlikte anılır.

■ **Geleneksel yemekler.** Fransa'da neredeyse her yerde kestaneli hindi kızartma, *réveillon*'un klasik yemeği halindedir. Eskiden Armagnac'ta türlü, Alsace'ta kazciğeri ve *choucroute*, Auvergne'de *aligot*, Nivernais'de *boudin* ve Güneybatı Fransa'da kaz mutlaka tüketilen yiyeceklerdi. Güneydoğu Fransa'da gelenekler "ağır bir geceyarısı yemeği" öngörüyordu: Baharatlı karnabahar ve morina balığı ya da salyangoz, zeytinli kefal, enginarlı omlet ve taze ekmekler. Bu yemek İsa peygamberin havarilerle yediği son yemeğin konuklarına atfen 13 adet hazırlanan "Noel tatlıları"yla son buluyordu.

Bütün Hıristiyan âleminde *réveillon* mönüsü geleneklere göre belirlenir. Edouard de Pomiane bu konuda şöyle yazar: "Ruslar, kuru üzümlü pişmiş buğday tanelerinden oluşan *koutia* yer. Polonyalılar kurban keser ve haşhaş taneleri bazlı yemekler yer... İngilizler'in masalarında her yıl mutlaka Noel pudingi bulunur."

İtalya'da, Roma'da, kutlamalar 23'ünü 24'üne bağlayan gece, büyük bir panayırla başlar. Bu pazardan özellikle, aynı zamanda içi doldurulmuş ya da çevirme yapılarak pişirilmiş iğdiş edilmiş horoz içeren gerçek bir Noel yemeği için gerekli olan canlı yılanbalıkları alınır. Daha kuzeyde, taze hamurişlerinin başkenti Bologna'da *réveillon*, domuz ve hindi kıyması ve sosis etiyle, peynir ve muskat ceviziyle doldurulmuş *tortellini*'lerle başlar. Tatlı olarak, üçgenler halinde doğranmış ballı ve cevizli *nocciata*, *à la ricotta cassata* ve bademli *torrone*'ler sayılabilir. Bu tatlılar bütün ülkelerde bulunur. Bunun dışında İspanya'da bademli şekerler, içi kuru meyvelerle doldurulmuş *massepain*'den *dragon*'lar yenir.

Almanya'da, küçük sazan *réveillon*'un geleneksel yemeğidir. Bunun yerini kaz, hindi, karaca, yaban domuzu kızartması ya da bir *Schnitzel*'in (pane edilmiş et dilimleri) aldığı da olur. Ancak elma, ceviz ve badem gibi bazı yiyecekler geleneksel liklerini korumaktadır. Nuremberg, Stollen de Dresde'nin baharatlı ekmekleri, Lübeck *massepain*'i ve ev yapımı küçük pastaların (anasonlu, bademli, tarçınlı) çam ağacının dibinde ya da *réveillon* masasında yerlerini alması neredeyse zorunludur.

Réveillon İsveç'te, bir zamanlar, marine edilmiş, kurutulmuş, tereyağlı beyaz sos, patates, hardal ve karabiberle sunulmuş uzun morina balığından ayrı düşünülemezdi. Günümüzde Danimarka'da olduğu gibi elma ve erikle doldurulmuş, kızartılmış ve kırmızı lahana, karamelize patates ve yabanmersinli sosla servis edilen kaz tercih edilir. Üzerine kiraz kompostosu dökülmüş pirinç lapası ya da bademli pirinç başlıca tatlıdır. Norveç'te, kimyonlu *choucroute* ile servis edilen büyük domuz kotlet kızartmaları yenirken, Finlandiya'da çavdar hamurundan *croute* altında jambon pişirilir. Son olarak İskandinavya'da *réveillon* sıklıkla çok şatafatlı bir *smörgasbord* ile kutlanır.

nohut Baklagiller familyasından, badıçlar içinde yer alan bej renkli, yuvarlak ve pütürlü tohumlar biçiminde bulunan tahıl. Her zaman önceden suda ıslatılarak pişirilen nohutlar garnitür, püre ya da çorba olarak tüketilir. Akdeniz havzası kökenli olan nohutlar kuru ya da katkısız konserve olarak satılır. Türkiye'nin bütün coğrafi bölgelerinde yetiştirilir.

Yüksek enerji (100 gr'da 361 Kcal) veren nohutlar karbonhidratlar, protidler, fosfor, kalsiyum ve demir açısından zengindir.

■ **Kullanımları.** Nohutlar birçok Güney Fransa yemeğinde bulunur: *Estouffade*, çorba, yahni, *cocido*, *olla podrida*, *puchero*. Geleneksel olarak kuskus garnitürü olarak da kullanılır ve kuru fasulye gibi pişirilir. Aynı zamanda mercimek gibi salatası yapılır, üzerine Mornay sos dökülerek gratine edilir. Nohut unu da hazırlanır. Türkiye'de üretim yemeği yapılarak ya da kavrulup kuruyemiş (leblebi) olarak tüketilir.

nohut chorizo

Yarım kilo nohutu 12 saat önceden soğuk suya koyun. Süzün. İnce kıyılmış bir havuç, bir soğan, iki kereviz sapı, bir pırasa beyazı, 250 gr füme göğüs yağı ve bir garnitür demetini bir tencereye koyun. İki litre soğuk su ekleyin ve kaynatın. Köpüğünü alın. Tuz ve karabiber atın. Altını kıstıktan sonra 3-4 çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin. Kısık ateşte 2-3 saat pişirin. Bir parça *chorizo fort* ekleyin ve yarım saat daha pişirin. Garnitür demeti, domuz yağı ve *chorizo*'yu çıkarın. Nohutları süzün ve 20 cl sarmısak aromalı domates fondüyle birlikte bir tencereye koyun. *Chorizo*'yu yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Domuz yağını ince ince kıyın. Hepsini tencereye ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Çok sıcak servis edin.

noisette (tereyağ) Tavada fındık rengi alana kadar ısıtılan tereyağa verilen ad. Tavada kızartılan çok sayıda yemeği, özellikle de balık yemeklerini bitirmek için kullanılır.

Sauce noisette birkaç kaşık tereyağ eklenen bir *Hollandaise* sostur. Tavada kızartılmış somon, alabalık ve kalkan yanında sunulur.

▶ Tarifler: ÇEŞNİLİ TEREYAĞ, TEREYAĞ, VATOZ

noisette [top patates] Patatesten Paris kaşığıyla çıkarılan ve tereyağda hafifçe kızartılan, genellikle küçük kırmızı et parçaları yanında sunulan birçok basit ya da karışık garnitürde kullanılan top biçimli küçük parçalar (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES).

▶ Tarif: PATATES

nonnette Üzeri bir glazajla kaplanmış, yuvarlak ya da oval, çok yumuşak baharatlı *petit-pain.* Bir zamanlar manastırlarda rahibeler (*nonne*) tarafından hazırlanan *nonnette*'ler günümüzde endüstriyel olarak üretilir. Reims ve Dijon *nonnette*'leri ünlüdür.

nonpareille Sirkeyle turşusu kurulan küçük yuvarlak kaparinin yaygın adı. Aynı sözcük değişik renkler verilen çok ince toz şekerden yapılan, draje biçiminde, bademsiz, çok küçük şekerleme için de kullanılır.

noque Un, yumurta ve tereyağ bazlı, yuvarlak Alsace köftesi. *Noque*'lar ya da *knepfle*'ler haşlanır. *À l'allemande noque*'lar domuz ciğeri eklenen unla ya da *à chou* hamuru ve yağsız dana etiyle hazırlanır. Kendi suyunda pişmiş etle ya da çorba garnitürü olarak servis edilir. *À la viennoise noque*'lar yumurtalı bir hamur, taze krema ve tereyağla hazırlanan, vanilyalı sütte haşlanan ve İngiliz kremasıyla servis edilen çok hafif köftelerdir.

à l'alsacienne noque'*lar*

Oda sıcaklığına getirilmiş 250 gr tereyağı derin bir kap içinde parçalara bölün. Tuz, karabiber, az miktarda rendelenmiş muskat ekledikten sonra tahta bir spatula yardımıyla krema kıvamına getirin. İki bütün yumurtaya ek olarak iki yumurta sarısı ekleyin ve 150 gr unu üzerine eleyin. Son olarak karbeyazı çırpılmış bir yumurta akı katın. Bu hamuru iyice yoğurarak bir beze haline getirin ve soğuk bir ortamda yarım saat dinlendirin. Daha sonra ceviz büyüklüğünde bezelere bölün. Hafif kıpırdayarak kaynayan tuzlu suda haşlayın. Bir tarafları şiştiğinde diğer taraflarını çevirin. Süzün, büyük bir kaba alın, üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin, *beurre noisette* gezdirin ve sıcak bir başlangıç olarak ya da bir konsomeyle servis edin.

à la viennoise noque'*lar*

125 gr tereyağı tahta bir spatulayla krema kıvamına getirin. Derin bir kaba üç gr tuz, 30 gr toz şeker, ardından teker teker eklediğiniz beş yumurta sarısı ve son olarak da beş cl çok yoğun taze kremayı koyun. İyice çırpın. Köpürmeye başlayıp beyaz bir renk aldığında 100 gr unu eleyerek ekleyin. Bu sırada sürekli çırpmaya devam edin. Bir yumurta akını bir tutam tuzla iyice çırpın ve ekleyin. Ardından teker teker çırpılmamış üç yumurta akı katın. 60 gr şeker ve bir paket şekerli vanilya eklediğiniz yarım litre sütü kaynatın. Hamurdan kaşık kaşık alarak kaynayan sütün içine atın. Şiştiklerinde diğer yüzlerini çevirin. Süzün, bir komposto kabına alın, soğumaya bırakın ve üzerlerine (haşlama için kullanılan süt, beş cl çok yoğun taze krema ve 5-6 yumurta sarısıyla hazırlanan) İngiliz kreması dökün.

Nord ve Picardie *bkz.* Sayfa 742-743

nori Japon mutfağında asırlardır kullanılan ve kıyılarda geleneksel yöntemlerle yetiştirilen yenebilir bir yosun (Bkz. *Deniz Bitkileri ve Yenebilir Yosunlar Tablosu*, DENİZ BİTKİLERİ).

Vitaminler açısından zengin *nori* genellikle toz olarak, bazen kurutulmuş ve genellikle sake ya da soya sosunda, hatta şekerde bekletildikten sonra kurutularak selofana sarılmış lifler halinde satılır. Pirincin üzerine kaplayarak küçük silindirler halinde rulo yapmakta kullanılır, çorbalara, hamurlara ya da pirince garnitür olarak katılır.

normande (à la) [Normandiya usulü] Normandiya mutfağından esinlenilen ya da tipik ürünlerini (tereyağ, taze krema, deniz mahsulleri dışında elma, elma şarabı ve *calvados*) kullanan değişik yemeklere denir.

Bir kremalı balık yemeği (başlangıçta beyaz şarapla değil, elma şarabıyla hazırlanırdı) tarifinin türevi sayılan *à la normande* dilbalığı (beyaz şarap içinde kısık ateşte pişirilen birçok yemeğe model oluşturur) karışık garnitürü (istiridyeler, midyeler, karidesler, mantarlar, domalanlar, kızarmış derekayası ve balık bulyonda haşlanmış tatlısu ıstakozunu birleştiren) artık yalnızca Normandiya'ya özgü olmayan, gastronomik açıdan üst düzey bir yemek haline gelmiştir.

Birçok balığın yanında sunulan Normandiya sosu kremalı ve mantar fümeli bir balık *velouté*'dir.

À la normande küçük kırmızı et ve tavuk yemekleri sote edildikten sonra elma şarabıyla deglaze edilir, kremayla ıslatılır ve genellikle *calvados* ile tat verilir.

À la normande keklik palazı üzeri *reinette* elmaları ve kremayla kaplanarak pişirilir.

► Tarifler: BAVAROIS, BORDÜR, BOUDIN NOIR, DİLBALIĞI, KREP, OMLET, SOS, SÜLÜN, TAÇ

Normandiya *bkz.* Sayfa 744-745

Normandiya sığırı Dokuzuncu ve 10. yüzyıl Viking istilalarıyla gelen hayvanların türevleri olan "Cotentin" ırkından türemiş bir sığır ırkı (Bkz. *Sığır Irkları Tablosu*, SIĞIR). Bu büyük boyutlu (omuz başı 1,40 metreye kadar) karışık (süt ve et) ırk aynı zamanda sığır ve boğalar da üretir. Protein açısından özellikle zengin olan bir süt verirken, sıklıkla yağ parçaları içeren, ağızda dağılan ve lezzetli etinin yüksek kalitesiyle tanınır.

Normandiya usulü *bkz.* normande (à la)

Norveç Bu balık ülkesinin mutfak sanatı her şeyden önce morina ve somon balığıyla birlikte alabalık ve ringa balığına dayanır. Taze, islenmiş ya da tuzlu olarak tüketilen balık her yemekte yenir. Hatta çok doyurucu olan sabah kahvaltısında bile balık vardır. Norveçliler sabah kahvaltısında tuzlu ya da salamura balık, sert bir peynir, *bacon*, kızarmış patates, yumurta, çeşitli ekmekler ve çöreği tereyağ ve reçelle yerler. Öğle yemeği özellikle şehirlerde çoğu zaman bir sandviçle geçiştirilir. Günün asıl yemeği akşam yemeğidir. Bütün İskandinavya'da olduğu gibi Norveç'te de ak-

şanı yemekleri, salata, yumurta, şarküteri ürünleri, çeşitli balıklar ve ekmekleri (*knekkebrod* gibi) soslar ve ekşi kremayla bir araya getiren *koldbord* denilen gerçek ziyafet masalarıdır, Fransızca deyimiyle "büyük büfeler" biçimindedir.

■ **Etler ve av etleri.** Ren geyiği eti ile koyun eti en çok tüketilen etlerdir. Ren geyiği eti sığır eti gibi, kızartma, haşlama ya da ızgara olarak hazırlanır, ancak koyun etine de uyguladıkları gibi islenmiş ya da kurutulmuş olarak da yenir (ince dilimler halinde kesilmiş buta *fenelar* adı verilir).

Koyun eti de çeşitli biçimlerde pişirilir. Tuzlanmış ya da kayın ağacı odununun ateşinde ızgara edilmiş pirzola (*pinnekjot*), islenmiş ya da buharda pişirilmiş koyun kolu (*smalahoved*) ve kızartılmış koyun kellesi, bu pişirme çeşitlerinden bazılarıdır. Koyun kellesi, *farikal* denilen (lahana ve karabiberli koyun yahnisi) daha karmaşık yemeklerde de kullanılır.

Av eti yemekleri, patates, pancar, lahana (özellikle kırmızı lahana), şalgam, kereviz ve mantar gibi kırsal alan sebzeleriyle birlikte sunulan yabani mersinli kar kekliği, keçi peyniri sosuyla kaplanarak kızartılan karaca, islenmiş yabani ren geyiği gibi özgün yemeklerdir.

■ **Balıklar.** Deniz ürünleri bu ülke mutfağında büyük önem taşır. Taze ya da konserve olarak tüketilen alabalığın yanında, çoğu zaman kendi suyunda pişirilip yabani turplu tereyağ ve hıyarla ya da dereotlu bir sosla sunulan somon, ızgarası yapılarak ya da islenmiş olarak da yenebilir.

Morina balığı erimiş tereyağ ve yumurtalı bir sosla tuzlu ya da haşlama olarak pişirilir ya da hardallı bir sosla, patates ve sarı bezelyeyle birlikte hafif ateşte hazırlanır. Noel'de yenilen ve *lutefisk* denilen yemek için, morina balığı su dolu ahşap bir kaba konur ve her gün suyu değiştirilerek tuzu alınır. Uzun süre bu işlem yapıldıktan sonra kabın altına kireç konur, kireç tabakasının üstüne balıklar dizilir ve balıkların üstüne de yine kireç ve sodalı bir eriyik konulur. Böylece nihayet pişen balık, patates ve kremayla yenir.

İskandinavya'nın her yerinde olduğu gibi Norveç'te de ringa balığı ile çok sayıda yemek yapılır. Uskumru da çok tutulur, salamuraya yatırıldıktan sonra ızgara edilir, domatesli tereyağ, akuavit ve birayla birlikte sunulur. Balık, yabani turplu, dereotlu ve soğanlı salatalarla çorbalara da (yeşil sebze, ekşi krema ve yumurta sarısıyla yapılan Bergen balık çorbası gibi) katılan bir malzemedir.

■ **Meyveler.** Meyve (elma ve armut) daha çok kırmızı meyveler ile yaban mersini, sahte dut, ayı üzümü vb gibi yabani meyvelerdir. Bunlar doğal olarak yenildiği gibi yanında kremayla haşlanmış olarak ya da tatlı olarak da tüketilir. Yemekten sonra yenilen hafif tatlılar olarak kabul edilir.

Norveç mezgiti İskorpitgiller familyasından, kuzey lipsoz balığına yakın, iki ana türü bulunan balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Küçük olanı (30 cm) Akdeniz'de ve Atlas Okyanusu'nda Loire'a kadar olan bölgede, büyüğüyse (80 cm) Kuzey Atlas Okyanusu'nda ve soğuk denizlerde yaşar.

Norveç mezgiti büyük dikenli bir kafaya sahiptir ama derisinde eklentiler, gözlerinin çevresinde izler ve yüzgeçlerinde dikenler bulunmaz. Canlı bir pembe renk üzerine gümüş rengi yansımaları vardır. Ağzının içi siyah ya da canlı kırmızıdır. Lipsoz balığından daha etli olan ve biraz daha az atık bırakan (% 40-50) bu balığın yağsız, sıkı, lezzetli bir tadı vardır. Tadı yengeci hatırlatan güzel filetolar sağlar.

Kanada'da, her pişirme biçimine uygun beş türü (gümüşi, kanarya sarısı, turuncu, sarı gözlü ve uzun çeneli) vardır.

Norveç tenceresi Gıda maddelerini mümkün olan en az enerji tüketimiyle ağır ağır pişirme olanağı sağlayan çift gövdeli pişirme aracı. İçteki kap, alüminyum ya da paslanmaz çelikten yapılma klasik bir tenceredir. İçine konulan malzeme önce harlı ateşte kaynatılır, sonra ateşten alınan tencere çift katlı, katları arasında mantar ya da cam elyafı bulunan, yalıtımlı ikinci bir haznenin içine yerleştirilir. Sıcaklık ağır ağır düşürülür (altı saatte 30° C), gıdalar yakıt tüketilmeden hafif hafif kaynamaya ve pişmeye devam eder.

Norveç usulü *bkz.* norvégienne (à la)

Norveç usulü omlet Orijinalliği içindeki donuk krema ve sıcak kaplama arasındaki karşıtlık olan tatlı. Norveç usulü omlet, üzerine bir krema sürüldükten sonra basit ya da *à l'italienne meringue* tabakasıyla kaplanan bir *génoise* tabandan oluşur. Tatlı fırına sürülür ve üzerindeki *meringue*'nin kızarması sağlanır ama içteki kremanın erimemesine dikkat edilir. Hiç bekletmeden, genellikle flambe edilerek servis edilir. "Çırpılmış yumurta akının iletken olmaması" ilkesine dayanan bu tatlının babasının Amerikalı fizikçi Kont de Rumford (1753-1814) olduğu söylenir. Ayrıca bkz. OMELETTE SURPRISE.

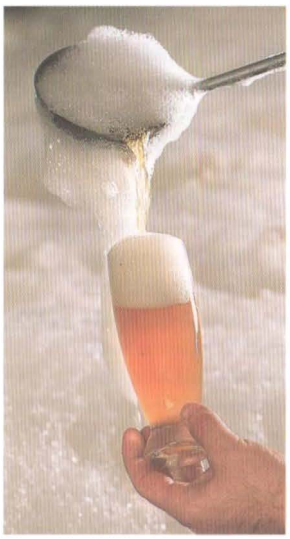
Norveç usulü omlet

Bir sorbe kabına 7-8 yumurta sarısı, 200 gr toz şeker, dörtte üç litre taze krema ve bir vanilya çubuğu ya da bir paket şekerli vanilya koyarak vanilyalı krema hazırlayın. Krema kıvamını bulduğunda bir kek kalıbına dökün ve bir saat dondurucuda bekletin. 125 gr toz şekerle dört yumurta sarısını çırpın ve karışım ağardığında 125 gr elenmiş un, 40 gr erimiş tereyağ ve bir tutam tuzla çok iyi çırpılmış dört yumurta ekleyin. Hamuru tereyağ sürülmüş bir kek kalıbına dökün ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırının ısısını 250° C'ye çıkarın. Dört yumurta akını bir tutam tuz ve 75 gr pudra şekeriyle çırparak bir *meringue* hazırlayın. Büyük bir krema torbasına koyun. Bisküviyi ortasından enine ikiye bölün ve iki parçayı iyice bitiştirerek bir fırın tepsisine dizin. Uçlarından bastırarak oval bir görü-

◆◆◆

Nord ve Picardie

BELÇİKA SINIRINDAN ÎLE-DE-FRANCE'A VE KUZEY DENİZİ KIYILARINDAN CHAMPAGNE BÖLGESİNE KADAR UZANAN NORD BÖLGESİ. BİR TARAFTAN NORD VE PAS-DE-CALAIS İLLERİYLE İLİŞKİLİ LA FLANDRE VE L'ARTOIS'YI, DİĞER TARAFTAN LA SOMME, L'OISE VE L'AISNE İLLERİNDEN OLUŞAN PICARDIE'Yİ BİRLEŞTİRİR.



Bölgenin şerbetçiotuyla üretilen, filtre edilmeden önce 2-7 gün mahzenlerde mayalandırıldıktan daha sonra şişelenen Nord birası, bölgede en çok tüketilen içecektir ve çoğu zaman yemeklerde de kullanılır.

Nord-Picardie bölgesinin besin kaynakları özellikle çok zengindir. Buğday, şekerpancarı ve patates üçlüsü bölge mutfağının gücünü oluştururken, aynı mutfak denizin nimetlerinden ve nitelikli büyükbaş hayvan varlığından da yararlanır. Alışılagelmiş bira, sert peynirler, midye ve kızartmalar gibi bu mutfağa özgü olduğu söylenen şeylerin dışında Nord mutfağı, çoğu zaman pek bilinmeyen balık çorbası *caudière*, sebzeli türlü *hochepot* ve *flamiche* ya da *cramique* gibi yemekleriyle gerçek bir özgünlüğe sahiptir. Yemek uzmanı ve yazar Curnonsky (1872-1956) Nord mutfağını "sebze ağırlıklı" olarak tanımlar. Gerçekten de pırasa, soğan, bayırturpu, lahana, bezelye, yeşil fasulye, ıspanak, havuç ve patates -Touquet şehrinin *bintje* denilen patatesleriyle yine bir başka patates cinsi olan küçük *ratte*'ları- gibi sebzeler Nord mutfağında her zaman bulunur. Ağzının tadını bilenler bu sebzelere kızıl-sarı renkteki sarmısağı, şerbetçiotu filizini (kremayla ya da güveçte rendelenmiş peynirle pişirilir ve balıklarla birlikte de yenir), balkabağını ve tereyi de eklemeyi unutmazlar. Bölgede *chicon* da denilen hindibaya gelince, modern Nord mutfağının vazgeçilmez bir maddesidir. Hindiba ile patates ve pancarlı salata, jambonlu fırın güveç ve kremalı *chiffonnade* denilen marul ve kuzukulaklı bir cins salata yapılır. Diğer taraftan bu sebze çeşitliliği lahana, havuç, şalgam, haşlama patates ve tuzlu göğüs etiyle hazırlanan yemeklere verilen *à la flamende* tanımını da haklı çıkarır.

Nord bölgesi büyük balık avı limanlarıyla bütün Fransa'yı balıkla besler. Yerel mutfak da deniz ürünlerinden bolca yararlanır. En çok bulunan balıkların başında ringa balığı gelirse de uskumru, barlam balığı, kırlangıç balığı, kedibalığı, kalkan gibi balıklar da boldur. Balık yemekleri de balık dolması, beyaz şarap ya da birayla hafif ateşte uzun süre pişirme, balık yahnisi gibi çok çeşitlidir. Bu arada tatlısu balıklarını da unutmamak gerekir. Tatlısu balıkları, sebze, kokulu otlar, tereyağ ve taze kremayla yapılan *waterzoi* ünlü bir balık yahnisidir. Kasaplık hayvanların etleri çok lezzetlidir, özellikle Somme Körfezi'nin az tuzlu kuzu eti çok meşhurdur. Picardie'nin domuzları ise, *andouille* denilen domuz sucukları, sosisleri, *boudin* denilen beyaz domuz sucukları ve tütsülenmiş jambonlarıyla ünlü bölgesel şarküterinin hammadesini oluşturur. Bu arada Valenciennes'in füme dilini, Cambrai'nin yassı küçük sucukları da unutulmamalıdır. Kümes hayvanları konusundaysa Licques'in hindileri özellikle tanınmıştır. Amiens'in ördek ezmeleriyse 17. yüzyıldan beri soyluluğu onaylanmış yiyeceklerdendir. Eskiden yaban ördeklerinden yapılırdı, şimdi evcil ördeklerden yapılmaktadır.

Şekerpancarı yöresinde tatlıları da unutmamamız gerekir. Arras'ın karamelaları, Cambrai'nin naneli akide şekeri ve Amiens'in badem kurabiyesi bölgeye özgü en çok tanınan tatlılardır.

ÇORBALAR VE SEBZE YEMEKLERİ

Flaman çorbaları, *à la flamende* kırmızı lahana

En tipik Flaman çorbaları biralı çorba, yeşil çorba ve kırmızı pancarlı çorbadır. Elma, kırmızı şarap ve ham şekerle birlikte hazırlanan *à la flamende* patates ya da kırmızı lahana buğulaması gibi yemeklerde görüldüğü üzere sebzeler çoğu zaman hafif ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır ve *flamiche* ya da *flamique* denilen pırasalı, soğanlı ya da balkabaklı turtalarla birlikte sunulur.

BALIKLAR

Ringa balığı, uskumru, kedibalığı, yılanbalığı

Ringa balığı çok çeşitli hazırlanır. Tuzlusu, isli olanı, isliden daha fazla tütsülenmiş ve *gendarme* denilen cinsi, *bouffi* denilen Dunquerque *craquelot*'ları gibi saman sarısı oluncaya kadar tütsülenenleri, iki parça olarak açılıp hafifçe tütsülenen ve *kipper* denenleri, *rollmops* denilen sirkeli salamu-

raya yatırılanları buna örnektir. Bir diğer özgün balık yemeği de frenküzümlü uskumrudur. Boulogne usulü kedibalığıysa midyeli beyaz bir sos içinde fırın güveç yapılır. Yılanbalığı da çok sevilen balıklardandır. Biralı ve çeşitli otlarla birlikte balıklı börek ya da ezme olarak yenildiği gibi soğanlı yahnisi de yapılır.

ETLER

Kömür ateşinde ızgara, sakatat

Et yemekleri çoğu zaman yavaş ateşte uzun süre pişirilip yahni olarak yenir. Sığır eti, kömür ateşinde ızgara edilirken erimiş domuz yağı, bira ve ham şeker kullanılır. Sakatat yemeklerininse beyaz şarapta pişirilen domuz işkembesi, işkembe çorbası ya da Cambrai usulü işkembe gibi çeşitleri vardır.

AV ETLERİ

***À la flamande* tavşan, ekşi-tatlı soslu tavşan**

Pırasalı *à la flamende* tavşan tatlı ve tuzlu tatların bir karışımı olarak lezzetli bir yemek oluşturur. Aynı hususu *a la flamande* kırmızı lahanalı, elmalı, ham şekerli, kırmızı şaraplı ve ekşi-tatlı soslu tavşan yahnisi için de söyleyebiliriz. Tavşan ayrıca siyah bira ve sarımsaklı olarak da hazırlanır.

PEYNİRLER

Maroille, Lille grisi, Avesnes *boulette*'i

Bölgenin peynirlerinin çoğu 11. yüzyılda ilk kez üretilen ünlü *maroille* peynirlerine benzer biçimde içi yumuşak ve sert kabuklu peynirlerdir. *Maroille* peynirleri boylarına göre *sorbais*, *mignon* ve *quart* adlarını alır. Normal olarak tek başına yenildiği gibi turta hazırlamakta da kullanılır ve birayla birlikte de yenir. Ona benzer diğer peynirler *rollot picard*, *dauphin*, *bergue*, *coeur d'Arras* ve *guerbigny* peynirleridir. Lille grisi denen peynir daha uzun süre salamurada bekletilir, yakıcı tadı ve kuvvetli kokusu nedeniyle ona "pis kokulu" lakabı takılmıştır.

Cambrai ya da Avesnes *boulette*'i denilen peynirler kızıla çalan kabuklarıyla tıpkı Béthune'ün sert peynirleri gibi belirli bir tadı olan peynirlerdir.

PASTA VE ŞEKERLEMELER

Couque* ve *cramique*, *koeckhotteram*, *galopin*, *craquelin* ve *talibur

Nord bölgesinin pastaları hem çeşitli hem çok zengindir. Üzümlü ve baharatlı *couque* ve *cramique* denen hamurişleri sıcak yenir ve üzerine tereyağ sürülür. Dunkerque *koeckhotteram*'ı içine kuru üzüm doldurulmuş tereyağlı bir pastadır. Yassı çörekler, krepler, bir çeşit tost olan *galopin*, bir cins elma ya da armut bulamacı olan Roubaix *craquelin*'i ile *talibur* da bölgenin diğer tatlılarıdır. Daha kırsal tatlılar arasında çırpılmış kremalı krep olan *landimolle*'u örnek olarak verebiliriz. Raventli, pırasalı, beyaz peynirli, kremalı, elmalı, pirinçli ve doğal olarak şekerli ve özellikle ham şekerli turtaları da çok ünlüdür.

BİRALAR

Jenlain, *Ch'ti* birası, *Trois - Monts* ve *Septante-Cinq* gibi biralar kalitelerini garanti eden "Nord Bölgesi'nin özel biraları" yöresel etiketini taşımaya hak kazanmışlardır. Bu biralar en az % 51 oranında Nord bölgesinin şerbetçiotundan üretilmeli ve kullanılan maltların sonucu bir renge sahip olmalıdır.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Balkabağı çorbası
BALKABAĞI

Pırasalı flamiche
FLAMICHE

Goyère GOYÈRE

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Au vert yılanbalığı
YILANBALIĞI

À la flamande hafif ateşte pişmiş taze morina balığı
MORİNA BALIĞI

Boulonnaise uskumru
USKUMRU

Carbonade à la flamande
CARBONADE

Sığır kuyruklu hochepot
HOCHEPOT

Potjevfleisch
POTJEVLEISCH

SEBZELER

◆◆◆

Àla flamande kırmızı lahana
TOP LAHANA

kremalı hindiba chiffonnade
CHIFFONNADE

TATLILAR

◆◆◆

Coque
COQUE

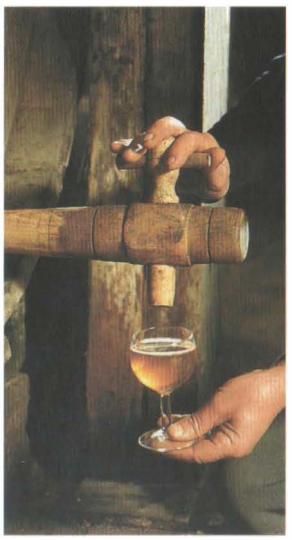


Grand Place'i ile Lille şehrinin eski bölümü çok canlı bir semttir ve kahvelerinin önünde ve 17.-18. yüzyıldan kalma güzel evlerin sıralandığı sokaklarında çok güzel vakit geçirilir.

•••

Normandiya

PICARDIE'NİN SINIRLARINDAN BRETAGNE'IN SINIRINA KADAR YAYILAN, KUZEYDE MANŞ DENİZİ'NE AÇILAN NORMANDİYA, BEŞ İLİ KAPSAR: SEINE-MARITIME, EURE, CALVADOS, MARCHE VE ORNE. SEINE NEHRİ'NİN SAĞ YAKASINDA LE VEXIN NORMAND, BRAY VE CAUX TOPRAKLARI BULUNURKEN BATIYA DOĞRU GİDİLDİĞİNDE CALVADOS ARAZİSİ BAŞLAR.



Elma şarabı olan cidre *'in mayalanmasını kontrol etmek için örnek alma. Elma şarabı madeni tanklarda ya da bu resimde görülen Saint-Désir de Lisieux'de olduğu gibi (Calvados bölgesinde) tahta fıçılarda şarap haline gelir.*

On dördüncü yüzyılda yaşamış vakanüvis Froissart'ın "her şeyi yağlı ve lezzetli olan bu topraklar" diye tanımladığı Normandiya, bol olan kaynaklarıyla şöhretli bir mutfak sanatı yaratmayı bilmiştir. Tereyağ ve taze krema, elma, elma şarabı *cidre* ve bir cins elma rakısı diyebileceğimiz *calvados*, bu bölgenin simgesel ürünleridir. *À la Normande* pişirilen dilbalığı ya da sülünde bunların bazıları ya da hepsi kullanılır. Hem deniz hem tarım yöresi olan bu bölgede her yörenin kendine özgü yemekleri vardır. Caux yöresine özgü (*à la cauchoise*) yemeklere örnek olarak hardallı krema sosuyla sunulan tavşan kızartması, elma şarabıyla hafif ateşte pişirilmiş dilbalığı ile içine sirkeli krema konulan kereviz ve jambonlu patates salatası verilebilir. Rouen şehri ise *à la rouennaise* denilen ördek yemeğiyle ünlenmiştir. Bu yöntemle pişirilen ördek, şöhretli Paris lokantası *La Tour d'Argent*'ın prestijli özel yemeği olmuştur. *À la dieppoise* olarak adlandırılan balık yemekleri kısık ateşte ve beyaz şarapla hazırlanır. Auge Vadisi'nin yemek tariflerinin en güzelleri elmalı ve *calvados*'lu olanlardır. Cotentin yöresinin mutfağına gelince: Burada, sebzeler ve kokulu bitkilerle birlikte eritilen içyağı ve domuzun derialtı yağı ile koyunun kuyruk yağından oluşan ve çorbalara, işkembe yemeklerine o taklit edilemez lezzeti veren ünlü Normandiya yağı kullanılır. Yeşil fasulye, bezelye, bakla, kuzu kulağı, diğer kokulu otlar, salata, pırasa ve şalgam da bu okyanus ikliminde bol miktarda üretilir. Özellikle Cotentin yöresindeki Val-de-Saire'deki sebze tarlalarında çok lezzetli sebzeler yetiştirilir. Bunlar arasında Créances'ın havuçlarının özel bir yeri vardır. Bu havuçlar, 1960'ta köken kontrollü adlandırma hakkına kavuştu. Balık, kabuklu ve kavkılı deniz ürünleriyle yapılan yemeklerin çeşitliliği zengin bir liste oluşturur. Bunun tipik bir örneği, 19. yüzyılda Paris'te ilk kez uygulama alanı bulan ünlü Normandiya usulü dilbalığıdır. Bu yemek, Normandiya'nın elma şaraplı ve kremalı bir balık yahnisinden esinlenerek yaratılmıştır. Bölgenin deniz ürünleri tepsisi, Saint-Vaast istridyesi, Manş Denizi'nde avlanan tarak, *buccin* ve *praire* denilen diğer kabuklu cinsleri gibi birçok meşhur ürünle dolup taşar. Ama bunların içinde en ünlüleri "Cherbourg genç kızları" denilen ve doğal olarak hiç katkısız pişirilip yenilen küçük ıstakozlardır. Düzenli gelgit olayları sonucu deniz tarafından kaplanan otlarla beslenen kuzuların eti ise çok lezzetlidir. Lezzet ve incelikte bu kuzu etine rakip olacak bir diğer et, Seine Vadisi'nin süt danasıdır. Bu hayvancılık yöresinde süt ürünleri de hiç kuşkusuz çok ünlüdür. Krema, süt ve tereyağ mükemmel nitelikte pastaların üretilmesine olanak verir. Isigny şehri krema ve tereyağ için bir köken kontrollü adlandırma hakkı kazanmıştır. Ancak Isigny şehri asıl, yörenin en tanınmış tatlılarını oluşturan ünlü bir ürünüyle çok gurur duyar: Rouen'in elmalarından elde edilen şekerle yapılan karamela şekeri. Elma olmazsa Normandiya mutfak sanatı olmazdı. Elma, balık, tavuk ve et yemekleriyle birlikte bulunduğu gibi tatlılarda da (turtalarda, *bourdelot* ve *douillon* denilen tatlılarda) bulunur. Elma, *cidre* ve *calvados* denilen iki yöresel içkinin de ana maddesidir ve bu iki içki Normandiyalılar'ın boğazlarının kuruluğunu almak için vezgeçemedikleri iki içecektir.

SEBZELER

Elma şaraplı ya da kremalı sebze çorbaları

Normandiya'da sebze yemekleri özellikle üzerinde uğraşılarak yapılır. Örneğin sebzeler, tereyağda sıkıca kapalı tencerede kendi buharıyla pişirilir ve krema sosu eklenir. Şalgamda olduğu gibi elma şarabıyla ya da havuç, mantar ya da taze patateste olduğu gibi kremayla hazırlanır.

BALIKLAR VE DENİZ ÜRÜNLERİ

À la dieppoise tencere

Dilbalığı, çivisiz kalkan balığı ve pisibalığı elma şarabı ile çok iyi gider. "*À la dieppoise* tencere" denilen yemek, çeşitli balıklar, beyaz şarap, midye ve taraktan yapılan ve her zaman olduğu gibi içine krema konulan bir çorbadır. Karides, midye, yassı solungaçlılar ailesinden bir kabuklu olan ve *coque* denilen kabuklu ile *bulot* denilen bir diğer kabuklu,

tarak, deniz çakısı, çağanoz ve yengeç hiçbir katkı malzemesi kullanmadan doğal olarak pişirilir ya da omlet olarak yenir.

ETLER VE KÜMES HAYVANLARI

***Andouille* ve *boudin*, işkembe, dana ciğeri ve paçası.** Kasaplık etler zevkli bir biçiminde hazırlanır. Dana pirzolası krema, kokulu otlar ve mantarla, kuzu butu haşlaması küçük kesilmiş sebzelerle pişirilir. Bölgedeki domuz yetiştiriciliği bol ve değişik şarküteri ürünleri üretilmesini sağlar. Bunlara örnek olarak uzun süre kayın ağacı odunuyla islenen Vire şehrinin *andouille* tipi domuz sucuğu, Rouen'in *andouillette* denilen küçük domuz sucuğu ile *boudin* denilen beyaz domuz sucuğu, Mortagne'ın *boudin noir*'ı ve diğerleri verilebilir. Caen usulü işkembe kadar tanınmış olmasa da La-Ferté-Macé ve Coutance'ın işkembe yemekleri de çok lezzetlidir. Hafif ateşte yavaş yavaş pişirilen havuçlu dana ciğeri ile Rouen usulü dana paçası da yörenin çok bilinen iki yemeğidir.

Ördek şiş, kremalı piliç ve elma şaraplı tavşan

Yüksek mutfak sanatının en değerli parçası olan, kırmızıya çalan diri ve sert etli Rouen ördeği ile çeşitli yemekler hazırlanır. Fırında ya da canlı bir ateşin gerekli olduğu şişte pişirilebildiği gibi sülün, hatta çulluk gibi elmayla da pişirilebilir. Normandiya'ya özgü bir diğer yemek ise *calvados* ve taze kremayla pişirilen ya da benekli ve kokulu bir cins elma ile kızartılan piliçtir. Tavşan, elma şarabıyla hazırlanır. *À la havraise* [Le Havre usulü] domuz paçası dolmasında iç olarak et ezmesi ya da soğan kullanılır.

PEYNİRLER

Ünlü *camembert* peyniri, Normandiya'nın en eski peynirlerinden biri değilse de en tanınmışıdır ve taze kabuğu altında yumuşak bir içi olan peynirlerin tipik bir örneğidir. En iyi sütün kullanıldığı diğer peynirler arasında Auge yöresinin içi yumuşak ve kabuğu terbiye edilmiş iki peyniri diğerlerine göre daha çok beğenilir: *Le Livarot* ve *Pont-L'Évêque*. Bray yöresi Normandiya peynirlerinin ikinci vatanıdır. Özellikle *neufchâtel* (yuvarlak, kare, tuğla ve kalp biçiminde olanları vardır) ve *gournay* peynirleri tanınmıştır. Bu arada *brillat-savarin* peyniri gibi yarım yağlı ve tam yağlı peynirler de vardır. *Le petit-suisse* ve *demisel* denen peynirler de bu bölgenin peynirleridir. Cotentin yöresinde de Trappist mezhebinden rahiplerin geliştirdiği *bricquebec* peyniri çok ünlüdür.

PASTACILIK

***Brioche* tipi yağlı çörekler, yufkalı tatlılar, *fallue* ve *fouace* denilen tatlılarla turtalar**

Normandiya pastacılığı ancak "saf tereyağ" ile yapılabilir. *Brioche* tipi çörekleri, yufkalı tatlıları ve şekerli diğer çörekleri mükemmel kalitededir. Her şehrin kendine özgü tatlıları vardır: Évreux'nün, Gisor'un ya da Gournay'in, *brioche* tipi çörekleri, Lisieux'nün *fallue*, Caen'in *fouace* denilen tatlıları, Vexin ya da Bayeux'nun tatlı galetaları bunlara örnektir. Elmalı turtaların pek çok çeşidi vardır. Yport'un şekerli turtası ile Évreux'nün *cochelin* denen elmalı bir tür pastası ve üzeri hamurla kaplanmış olarak pişirilen bütün bir elma ya da armuttan oluşan *bourdelot* bu zengin listeyi tamamlar.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Elma şaraplı karides
KARİDES

Rouen ördeği suflesi
SUFLE

Cauchoise tartı
TARTI

ANA YEMEKLER

◆◆◆

***À la dieppoise* çivisiz kalkanbalığı**
ÇİVİSİZ KALKAN BALIĞI

***À la normande* dilbalığı**
DİLBALIĞI

***À la rouennaise* doldurulmuş ördek**
ÖRDEK

Çiftlik elma şaraplı köy göceni
TAVŞAN

***À la normande* sülün**
SÜLÜN

Caen usulü işkembe
CAEN

***À la normande* Boudin noir**
BOUDIN NOIR

TATLILAR

◆◆◆

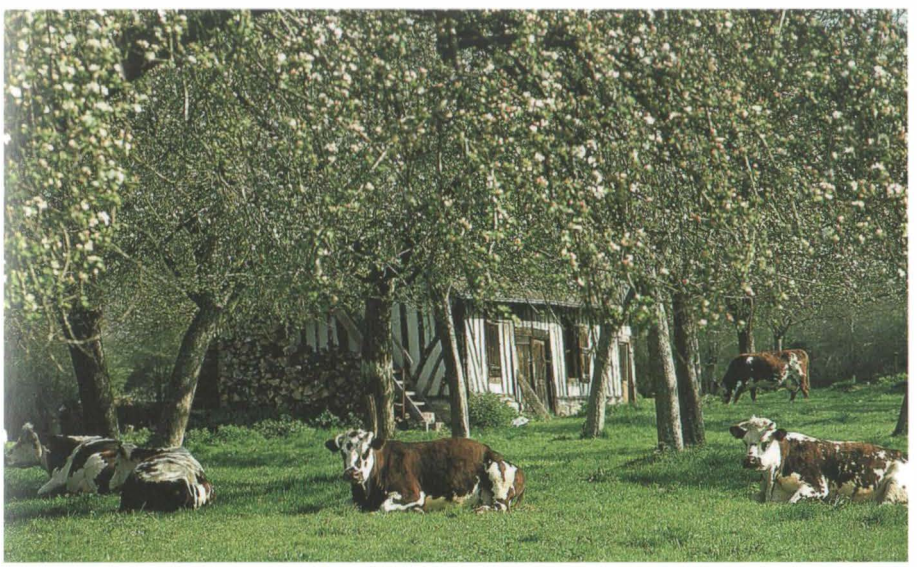
***À la normande* Bavarois**
BAVAROIS

Normandiya krepleri
KREP

Douillon
DOUILLON

Rouen *mirliton*'u
MIRLITON

Normandiya usulü elma tacı
TAÇ



Calvados bölgesinde, peynirleriyle ünlü Pont-l'Évêque yöresi, yeşil çayırları, meyve bahçeleri ve "colombage" denilen hafif malzemelerle inşa edilmiş evleriyle tipik bir Normandiya köşesidir.

nüm kazandırın. Bisküvinin üzerine, küçük bir bardak Grand Mamier ya da Cointreau likörü eklenmiş üçte bir bardak şerbet dökün. Kremayı kalıbından çıkarın ve iki bisküvi parçasının üzerine yayın. *Meringue*'nin yarısını aktarın ve metal spatulayla yayın. Kalan kısmı üzerini süslemekte kullanın. Pudra şekeri serpin. Üzeri kızarsın diye fırına sürün ve hemen servis edin.

norvégienne (à la) [Norveç usulü] Genellikle jöleyle parlatılan ve içi somon füme ezmesiyle doldurulmuş salatalık turşuları, karides *mousse*'la doldurulmuş yarım yumurtalar, marul göbekleri, küçük domatesler vb ile süslenen değişik soğuk balık ve kabuklular yemeklerine verilen ad.

Haddock (bir tür morina) ve ançuezli sufle, ançuez filetolarıyla süslenmiş, balıklı ve ançuez yağlı *dartois* gibi sıcak balık yemeklerine de *à la norvégienne* denir.

Norveç usulü omletse, şerbetle ıslatılmış bir bisküvi tabakasının üzerinin *meringue* ile kaplanması ve üzerinin ızgarada ya da flambe edilerek kızartılmasıyla hazırlanan bir kremalı tatlıdır.

▶ Tarif: NORVEÇ USULÜ OMLET

Nostradamus Fransız doktor ve astrolog (Saint-Rémy-de-Provence 1503-Salon 1566). Catherine de Médicis ve IX. Charles'ın özel doktoru Michel de Nostre-Dame, özellikle de *Centuries Astrologiques* (1555) adlı eserindeki kehanetleriyle tanınır. Aslında aynı yıl *Excellent et Moult Utile Opuscule à Tous Nécessaire qui Désirent Avoir Connaissance de Plusieurs Exquises Recettes* (Birçok Nefis Tarif Öğrenmek İsteyenler İçin Her Zaman Çok Gerekli Mükemmel Bir Kitap) adlı kitabını da yayımlar. Bu kitapta özellikle küçük kiraz, zencefil, küçük limon ve portakal reçellerinin tarifleri, nöbet şekeri, *cotignac*, *pignolat*, *massepain* vb yapmanın yollarını anlatır.

nougatine Esmer karamel ve soyulmadan dövülmüş bademle hazırlanan ve bazen fındık eklenen bir karışım.

Nougatine önce yağlanmış mermer üzerine açılır, istenilen kalınlıkta tabakalar ya da *bouchée*'ler halinde kesilir, yumurta ya da kornet biçimi verilir, pastane kalıplarıyla değişik formlarda kesilir.

İçinde *nougatine* bulunan birçok bonbon ve *bouchée* arasında iki spesiyalite çok ünlüdür: Saint-Pourçain (karamelleştirilmiş küçük *nougatine* parçaları) ve Poitiers (dövülmüş ve karamelleştirilmiş bademin üzerinin *meringue* kaplanmasıyla hazırlanan bonbonlar) *nougatine*'leri.

Son olarak *nougatine*, *pralin* ya da *pralin*'li fındıkla doldurulduktan sonra üzerine kayısı sosu sürülen, kavrulmuş ve dövülmüş badem ve fındıkla süslenen bir *génoise*'dır. Nevers *nougatine*'i *pralin*'li kremayla doldurulan ve çikolatalı fondanla kaplanan bir *génoise*'dır. Bazen parçalanmış *nougatine* katılır ve bu durumda tatlıları süslemekte kullanılacak kremalara katılmak üzere *craquelin* adını alır.

nouvelle cuisine [yeni mutfak] 1972 yılında, birçok genç şefi keşfeden ve mutfak konusunda belli bir rutin tanımlamak isteyen iki gastronomi eleştirmeni Henri Gault ve Christian Millau tarafından ortaya atılan formül.

Reklam sloganı? Denenmemiş tarifler? Farklı bir etik? Eskiyle modernin çekişmesi? Yeni mutfak formülü, yeni olmasa da şüphesiz bunların hepsinden bir parça içeriyordu.

Daha 18. yüzyılda Voltaire yemek modalarından şikâyet ediyordu: "Midemin yeni mutfağa uyum sağlayamadığını itiraf etmeliyim."

1970'li yılların başında, yeni mutfak formülü bir ret ve bir öncellemeden hareketle ortaya atıldı: Aşırı yağ kullanımının ağır hastalıkların nedeni gösterilmesi üzerine, yağ açısından fazla zengin kabul edilen yemeklerin reddi ve tarım sanayinin günlük beslenmeyi belirlediği bir dünyada giderek daha değerli hale gelen doğal lezzetlere öncelik tanınması.

Bu ilkelerden hareketle birçok kesin kural bulundu: Gıda maddelerinin çok taze olması, yemeklerin hafif ve doğaya uyumlu olması, pişirme biçimlerinin basit olması. Yağlı maddeler, un bazlı terbiyelerin varlığı, iVoltaire'in de dediği gibi "üzeri yağ kaplı" yemekler artık gözden düşmüştü.

Yeni mutfak et suyu, füme, esanslar ve aromalı bitkiler bazlı hafif soslar öneriyordu. Hakiki doğal ürünler ile mütevazı yenebilir sebzeler kullanıyordu, Beslenme uzmanlarına göre gıdaların besin değerinin en iyi biçimde korunduğu kısa, *al dente* pişirme usulleri ve çok az yağ kullanımına öncelik tanıyordu.

Ayrıca, geçmişle kopuşu iyice ortaya koymak için, alışılmamış yemek adlarıyla yemeğin yeniliğinin altı çiziliyordu: Mönü listelerinde az pişmiş balıklar, dana biftekleri, patlıcan kabukları, yağsız çorbalar (kelimenin tam anlamıyla), nadir ürünler, sebze çorbaları ya da tatlı çorbalar yer alıyordu.

Gastronomik devrim mi yaşanıyordu? Pek değil, çünkü iyi bir mutfak geçmişin tariflerinden ve klasik mutfağın tecrübelerinden de yararlanmalıydı. Mutfak tarihinin "gastronomik devrimler"le dolu olduğunu da unutmamak gerekir.

Yeni mutfağın gösterişli yemekler, zahmetli tarifler, görkemli ya da akademik yiyeccklerin gerilemesine neden olduğuna ve 19. yüzyılda geleneklere uygun kabul edilen "burjuva" mutfağı gibi, modern hayat tarzına daha da uygun hale geldiğine hiç şüphe yoktu.

nuazet Kasapların kemikleri çıkarılmış birinci kaburgalar ve kontrfilelerden hazırladığı parça. Özellikle lop etten oluşan bu parça, bazen domuz yağına sarılarak bağlanır ve ızgarada ya da tavada pişirilecek porsiyonluk parçalara bölünür.

Kelimenin geniş anlamıyla, sığır filetosundan kesilen küçük yuvarlak bir dilime, dana eskalop için tanımlanan bütün tariflerin uyarlanabildiği küçük bir dana eti dolmasına ve son olarak da harlı ateşte kızartılan ya da tereyağda sote edilen karaca kotletin lop etine de "nuazet" denir.

nugat Şeker, bal ve kuruyemişlerden yapılan şekerleme. O tarihlerden elli yıl önce tarımbilimci Olivier de Serres'in de öngördüğü gibi, kuruyemişçilerin Vivarais'de yerleşik olduğu 1650'li yıllara doğru Montélimar nugatın başkenti oldu.

■ **Üretimi.** Nugat üretimi günümüzde tamamen mekanikleşmiştir (Montiliensliler için de durum aynıdır): Glikoz şerbeti, bal ve karamelize şeker eklenen şeker hamuru daha sonra çırpılır ve hafifletilir (yumurta akı, jelatin ya da yumurta albüminiyle süt katılarak) ve meyvelerle karıştırılır. Mayasız ekmek döşenmiş tahta kalıplara dökülen bu karışım soğutulduktan sonra testere ağızlı bir bıçakla kesilir.

Fransa'da birçok nugat tipi üretilir.

- "Nugat" (ya da "beyaz nugat") adlandırması bitmiş haliyle en az % 15'i oranında meyve içerenler için kullanılır.
- "Montélimar nugatı" en az % 30 meyve ve kavrulmuş tatlı badem (% 28) ile antepfıstığı (% 2) içerir.
- "Nugat ezmesi" % 15'in altındaki bir oranda garnitür barındırır.
- "Ballı nugat", diğer tatlandırıcı maddeler içinde % 20 bal içerir.
- Dokusu seyrek olmayan "Provence nugatı" yüksek oranda karamelize edilmiş, badem, fındık, kişniş ve anason (% 30) içeren ve portakal çiçeği suyuyla koku verilen şeker ve bal (% 25) şerbetinden oluşur.
- "Esmer" ve "kırmızı" nugat ya da "Paris" nugatı da seyrek değildir ve yalnızca % 15 garnitür içerir.
-"Gevrek" nugat glaze şekeri içerir.
- Son zamanlarda ortaya çıkan "sıvı" nugat dondurmalar ve tatlıların yapımında kullanılacak bir yarı-bitmiş üründür.
- Krokanlı ya da yumuşak Vietnam nugatı susam taneleri, yerfıstığı ve şekerden oluşur.

PARİS'TE, PALAIS-ROYAL'DEKİ *PIERRE* RESTORANININ TARİFİ

ballı glazeli nugat

"Harlı ateş üzerinde 75 gr pudra şekeriyle 100 gr soyulmuş bademi 'karamel' rengi alana kadar kavurun. Yağ sürülmüş bir tepsiye dökün ve soğumaya bırakın. Bu *nougatine*'i parçalara ayırın. Önceden bir bardak sek portakal likörü içinde beklettiğiniz meyve şekerlemelerini (25 gr melekotu, 75 gr kuşüzümü, 50 gr kırmızı ve yeşil alacakiraz, 25 gr portakal kabuğu) kabaca doğrayın ve bir kenara ayırın. Altı yumurta akını karbeyazı çırpın ve 250 gr balla birlikte karamele katın. Karışım köpüklü bir hal alana ve iyice soğuyana kadar çırpmak üzere yumurta aklarının üzerine dökün. 700 gr *crème fleurette* ile iyice karıştırın. *Nougatine*, meyve şekerlemeleri, yumurta akları karışımı ve çırpılmış kremayı karıştırın. Bir buçuk litrelik bir *manqué* kalıbına aktarın. 5-6 saat dondurucuda bekletin. Kestiğiniz dilimler üzerine meyve özütleri dökerek servis edin."

nuits-saint-georges Côte de Nuits'nin en güney kesiminden gelen kırmızı ve beyaz AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

nulle On yedinci yüzyılda moda olan ve modern *crème brulée*'ye benzeyen krema, yumurta sarısı ve koku verici bir madde bazlı tatlı.

nuoc-mâm Vietnam mutfağı çeşnisi. İnce kıyılmış ve salamura içine yatırılmış küçük balıklarla gerçekleştirilir. Protein açısından zengin *nuoc-mâm*, birçok yemekte tuzun yerini alır ve şişede ya da küçük kavanozlarda sofraya getirilerek çeşni olarak kullanılır. Oldukça baharatlı olan tadı ve kokusu ısıtıldığında iyice belirginleşir. Limon suyu ve biber katılabilir, çok ince kıyılmış soğan halkalarıyla karıştırılabilir.

O

ocak Odun, kömür, mazot, gaz ya da elektrikle beslenen pişirme aracı. Başlangıçta duvar içine gömülen, daha sonra kalın sacdan ya da dökümden yapılan ocaklar, özellikle Restorasyon Dönemi'nde bir mutfağın en büyük ekipmanını oluşturmuştur. Pişirme gereçleri, ocağın üzerindeki parlatılmış döküm pişirme tezgâhına istenilen sıcaklığa göre yerleştirilir. Musluklu haznesinden her an sıcak su alınabilir.

Yeni modelleri büyük mutfağın ihtiyaçlarına uygun hale getirilmiştir: "Çakmaklı" ocaklar, "harlı ateşli" ocaklar ve "hafif ateşli" plakalar.

■ **Tarihi.** "Sebzelik" denilen ilk ocaklar 18. yüzyılda ortaya çıktı ve mutfakta devrim yarattı, çünkü o güne kadar var olan tek ısı kaynağının, daha ölçülü bir pişirme için zaman zaman küçük mangalların yerleştirildiği büyük şöminenin yerini alıyordu. Bundan sonra değişik şiddetlerde sıcaklık sağlayan birçok ocak yapıldı. Ocak denetlenmesi kolay birçok yemeğin aynı anda pişirilmesine olanak sağlıyordu ve o dönemde, çok sayıda yemek keşfedildi. Başka bir önemli gelişim de yüzyıl sonunda, kömürle beslenen döküm ocakların yerlerini odun kömürüyle beslenen modellere bırakmalarıyla yaşandı. Bununla birlikte, havalandırma pek güvenilir değildi. Londra'da, Şef Soyer'in gazlı mutfağı kullanıma sokması için 1850'li yılları beklemek gerekti.

ocak (taşınabilir) Alkol, gaz ya da elektrikle çalışan, küçük boyutlu, fırınsız, taşınabilir pişirme aracı.

- Alkollü ocak bakırdan, paslanmaz çelikten ya da gümüş kaplama metalden yapılır ve bazı yemeklerin (fondü gibi) sofrada pişirilmesi, servis anında flambe edilmesi ya da hazırlanmış yemeklerin sıcak tutulması (bu durumda tabak "ısıtıcı" olarak adlandırılır) için kullanılır.
- En çok kampçılar tarafından ya da onarım aleti olarak kullanılan bütanlı ocak tabağın yerleştirilebileceği, doğrudan gaz şişesi üzerine vidalanan ve ancak basit yemeklerin pişirilmesine olanak sağlayan metal bir destekle donatılmıştır.
- Elektrikli ocak emaye metal çerçeve içine yerleştirilmiş 1-2 ısıtıcı plaka içerir.

oda sıcaklığına getirme Bir şarabı kademeli olarak, tüketilebileceği ideal sıcaklığa getirme. Beyaz ve roze şaraplar 6-12° C'de içilirken, kırmızı şarapların çoğunluğu 15-18° C arasında tüketilir. Şarabı yapay yöntemlerle ya da aniden ısıtmamak gerekir. Mahzenden erkenden çıkarılmalı ve doğru sıcaklığa, ağır ağır ve doğal yollarla ulaşması sağlanmalıdır.

œil-de-perdrix *Pinot noir* bağ çubuğundan elde edilen roze İsviçre şarabı. Vaud kökenli *œil-de-perdrix* meyveli ve uyumludur.

oenoloji *bkz.* şarap bilgisi

œuf moulé Tereyağ sürülmüş ve kıyılmış bir malzeme (jambon, maydanoz, domalan vb) serpilmiş bir *dariole* kalıbı içinde, benmaride pişirilmiş ve bir *croustade*, tost ya da enginar tabanı üzerine çıkarılarak sosla kaplanmış yumurta. Büyük mutfağa özgü bu yemek günümüzde yapılmamaktadır.

œufs moulé: *Hazırlama*

Dariole kalıplarının içine bol tereyağ sürün. İstediğiniz tarife uygun malzemeyle döşeyin. Birkaç dakika buzdolabında bekletip sertleştirin. Donatılan her kalıbın içine bir yumurta kırın ve kapağını kapayarak benmaride 8-10 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarın ve birkaç dakika dinlendirin. Yumurtaları istediğiniz tabanın üzerine yerleştirin. Tarife uygun sosla kaplayın.

en chartreuse œufs moulé *ler*

Hafif ateşte lahana pişirin. Havuçları ve şalgamları dilimleyin, taze fasulyeleri çok küçük parçalar halinde doğrayın. Bunları tuzlu suda pişirin: Yumuşamamalarına dikkat edin. Aynı zamanda bezelye pişirin. Hepsini süzün ve hafif soğutulmuş erimiş tereyağa bulayın. Tereyağ sürülmüş *dariole* kalıplarının dibine ve kenarlarına döşeyin. Her kalıba bir yumurta kırın. Tuz ve karabiber serpin. Benmaride 6-8 dakika pişirin. Bir servis tabağına hafif ateşte pişmiş lahanayı yayın ve yumurtaları üzerine çıkarın.

oğlak Keçinin yavrusu. Çok küçük (dört hafta ile dört ay) erkek oğlaklar kasaplık et üretmek için kesilirken, dişileri süt üretimi için korunur.

Oğlaklar yalnızca doğdukları Mart ayı ortası ve Mayıs ayı başı arasındaki dönemde bulunabilir. Eti, süt kuzusu benzeri pişirilir. Genellikle kızartılarak tüketilir ve tariflerin büyük çoğunluğunda (özellikle de Korsika ve İspanya'da) bol çeşni ve aromayla pişirilir.

oğulotu *bkz.* melisa

oiseau sans tête İçi doldurulduktan sonra bağlanan, genellikle üzerine domuz yağı sarılan ve sıklıkla sos içinde ya da hafif ateşte pişirilen et (dana, sığır, hatta koyun) *paupiette*'e verilen ad.

Flandres'de, *vogel zonder kop* (Fransızca adı olan başsız kuşun tam çevirisi) içi sosis harcıyla (ya da baharatlı tuz katılmış tek bir büyük domuz yağı parçasıyla) doldurulmuş sığır *paupiette*'lerdir. Aromalı bir bulyon içinde hafif ateşte pişirildikten sonra patates püresiyle ve yumuşatılmış tereyağla terbiye edilmiş pişirme suyuyla servis edilir ya da soğanla birlikte kısık ateşte pişirilerek *carbonade* gibi birayla ıslatılır.

okroşka *Kwas* ve sebze bazlı, katı yumurta dilimleri, ince kıyılmış bitkisel otlar ve salatalık turşusuyla servis edilen, yanında etsiz ya da yağsız bir garnitürle (doğranmış sığır eti filetoları, kümes hayvanları beyaz eti, *langue écarlate* ve jambon ya da tatlısu ıstakozu ve somon parçaları) sunulan Rus mutfağına özgü soğuk bir çorba. Okroşka her zaman ekşi kremayla tüketilir.

olgunlaşma İşlenmiş ya da işlenmemiş bir ürünün tüketilebilmesi ya da bir sonraki üretime uygun hale gelmesi amacıyla maruz bırakıldığı ağır dönüşüm süreci.

Bir kırmızı et ya da av hayvanı eti, olgunlaşması için belli bir süre dinlendirilir. Böylece yeni kesilen "canlı" (hâlâ sıcak) et "sert" ete, daha sonra da, sinirleri ve kasları gevşemiş, daha gevrek ve daha lezzetli "bayat" ete dönüşür. Bu dönüşüme "yumuşatma" (Bkz. DİNLENDİRME) adı verilir. Soğuk ve havalandırmalı bir yerde gerçekleştirilir ve ortam sıcaklığı çok önemlidir. Örneğin sığır eti teorik olarak –1,5° C'de 3-4 hafta, 0° C'de 15 gün, 20° C'de iki gün ya da 43° C'de bir gün olgunlaştırılmalıdır. Pratikte bu işlem soğuk odada, 2° C'de 5-6 gün uygulanır ama yazın açık havada birkaç gün olgunlaştırma kışın bir hafta olgunlaştırmayla aynı sonuçları verir.

Peynirlerin olgunlaştırılması katılaştırma ve süzdürmeden sonraki son üretim aşamasıdır (Bkz. ARITMA).

oligoelement Canlı organizmaların bileşenlerinin çok az bir yüzdesini oluşturan ama varlığı, büyüme ve gelişme için mutlaka gerekli olan basit kimyasal madde. En iyi bilinen ve en aktif oligoelementler manganez, bakır, çinko, kobalt (birlikte kullanıldıklarında etkileri artan), flor, alüminyum, lityum ve bizmuttur.

olive de mer [deniz zeytini] *Donacidae* familyasından, 3-4 cm boyunda, pastel renkli kabuğu uzunlamasına olan, su kıyısındaki kumluk alanda yaşayan küçük kavkılı. Bilimsel adı *donax* olan deniz zeytinine "deniz fasulyesi", *fion*, *vanneau* vb de denir. Çok lezzetlidir ve kumunu çıkarmak için tuzlu suda bekletildikten sonra çiğ ya da pişmiş halde tüketilir.

Oliver [Raymond] Fransız aşçı (Langon 1909-Paris 1990). Londra'da *Savoy*'un şefi Bordelais'li bir otelcinin oğlu olan Raymond Oliver, acemilik dönemini babasının yanında geçirdikten sonra Fransa'yı gezdi. 1948 yılında, *Maxim's*'in (Libération'da kapatılan) sahibi Louis Vaudable ile bir ortaklık kurarak *Grand Véfour*'u açtı ve bu restorana büyük bir ün kazandırdı. 1950 yılında, işletmenin yönetimini üstlendi ve başarısına imza attı. Colette ve Jean Cocteau ile bu ikilinin çevrelerinden oluşan müdavimler bu yüksek gastronomi merkezine ün kazandırdı. Raymond Oliver, Fransız mutfağının yenilikçilerinden biri haline geldi. Mizacı ve derin bilgisi sayesinde, tarifleri bizzat uyguladığı (oğlu Michel de aynı tarifleri kullanmayı sürdürdü) televizyon programları, yurtdışında verdiği konferanslar ve *La Gastronomie à Travers le Monde* (1963), *La Cuisine* (yeni baskı, 1983), *Cuisine pour mes Amis* (1976) ve *Les Amis du Véfour* (1983) gibi eserleriyle Fransız mutfak sanatına saygınlık kazandırdı.

olivet İnek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu küflü Orléans peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Olivet*, 12-13 cm çapında ve 2-3 cm kalınlığında düz bir teker biçiminde satılır. Küflü, az baharatlı bir lezzeti vardır. 1830'lu yıllarda Touraine'de yaşayan Balzac, bu peyniri ceviz ve taze şarapla yemeği severdi.

olivet cendré İnek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu odun küfü dolu bir sandık içinde üç aylık olgunlaştırmadan sonra doğal olarak oluşan küflü peynir. *Olivet cendré*, *olivet*'den daha belirgin bir tada sahiptir ve daha yumuşaktır.

olla podrida Adı İspanyolca'da "çürük tencere" anlamına gelen sebzeli sığır haşlama. Kastilya kökenli bu spesiyalite, değişik et ve kümes hayvanları etleri, sebzeler ile pirinç ya da mercimeği birleştirir. Büyük bir tencerede pişirilen malzemeler baharatlı soslarla birlikte birçok servis haline dönüştürülür. İlk servis, bulyon dışında sığır ya da dana eti yanında bezelye, şalgam, balkabağı ve tatlı patates içerir. Daha sonra sülün ya da tavuk etiyle mercimek ve pirinç gelir, ardından koyun ve domates garnitürlü sakatatlar ve son olarak da lahanayla servis edilen füme sosis ve jambon sunulur.

Ombiaux [Maurice des] Belçikalı yazar ve gastro-

nom (Beauraing 1868-Paris 1943). "Valon masalcılarının prensi" ve "gastronominin kardinali" lakaplı, "gastronomların prensi" lakabıyla ardından gelen Curnonsky'nin rakibi ve dostu Ombiaux, *Gotha des Vins de France* (1925), *Les Fromages* (1926), *Le Nobiliaire des Eaux-de-vie et Liqueurs de France* (1927), *l'Art de Manger et son Histoire* (1928), *Traité de la Table* (1930) gibi eserlerin de aralarında bulunduğu çok sayıda kitaba imzasını attı. La Varenne'e atfedilen *Patissier Français*'nin yeniden baskısını da ona borçluyuz.

omelette surprise Norveç usulü omlet ilkesine göre hazırlanan tatlı: Şerbete batırılan bisküvi, glaze, *meringue*. Taban likörle ıslatıldıktan sonra kalıp dondurma karışımı, meyveli glaze ya da parfe karışımıyla (meyve şekerlemeleri, *pralin*'li menekşeler vb içeren) kaplanır, üzeri karbeyaz çırpılmış yumurta akıyla maskelenip fırında glaze edilir. *Omelette surprise*, çevresi haşlanmış meyveler, *eau-de-vie*'de kirazlar vb ile sarılarak servis edilir.

Bisküvi tabanı olmayan, içi glazeyle doldurulmuş bir omlet sufleye de *omelette surprise* adı verilir. Ayrıca bkz NORVEÇ USULÜ OMLET.

omlet Bütün yumurtaların, çırpıldıktan sonra tavada renk almamasına dikkat edilerek pişirilmesi ve katkısız ya da değişik garnitürlerle servis edilmesiyle hazırlanan tatlı ya da tuzlu yiyecek. Bir omletin başarısı tavanın kalitesi, tereyağ miktarı ve dağılımı ile pişirme düzeyine bağlıdır.

Hazırlama aşamasında değişik garnitürler karıştırılabilir ya da eklenebilir. Düz ya da rulo yapılarak servis edilen omlet, tatlı ya da tuzlu olmasına göre bir başlangıç yemeğini ya da tatlıyı oluşturur. Genellikle sıcak, hatta çok sıcak servis edilir. Son olarak çorbalara garnitür oluşturur.

- İçine malzeme katılan tuzlu omlet, pişirme öncesinde çırpılmış yumurtaya katılan malzemeler içerir.
- Pişirme sonrasında içine sıcak malzemeler konulan ve servis tabağında kendi üzerine sarılarak rulo yapılan dolgulu ve tuzlu omlet de vardır.
- Garnitürlü tuzlu omlet, içine konulan dolgu malzemesi dışında üzerine ya da uzunlamasına açılan bir yarığa yerleştirilen az miktarda garnitürle servis edilir. Garnitürlü omletlerin büyük çoğunluğunun çevresine bir sos şeridi dökülür.
- Düz tuzlu omlet, klasik bir omlet gibi ama daha az yumurtayla hazırlanır. Daha uzun süre pişirilir ve pişirmenin yarısında ters çevrilir. Bazen soğuk servis edilen ve klasik omlet garnitürleriyle çeşni katılan kalın bir krep elde edilir.
- Tatlı olarak sunulan şekerli omlet genellikle reçelle ya da likörle koku verilmiş, şeker serpildikten sonra fırında glaze edilen, bazen de flambe edilen haşlanmış meyvelerle doldurulur.
- Omlet sufle, hakiki bir omletten çok, kenarı yüksek bir *timbale*'de değil, uzun bir kapta pişirilen bir tür sufledir. Likörler, meyveler, kahveler vb gibi malzemelerle değişik aromalar verilir.
- Norveç usulü omlet (Bkz. Bu madde) içi soğuk, dışı sıcak bir tatlıdır.

TUZLU OMLETLER

sade omlet: Pişirme
Sekiz yumurtayı çatalla çırpın ama aşırıya kaçmayın. İnce tuz ve taze çekilmiş karabiber katın. Temiz, tercihen yapışmaz kaplamalı bir tavayı ısıtın. Tavaya 25-30 gr tereyağ koyun. Yumurtaları tavaya aktarın ve tavayı harlı ateş üzerine yerleştirin. Tahta bir spatulayla karıştırın. Katılaşmaya başlayan yumurtaları kenardan ortaya doğru itin. Omlet piştiğinde rulo yapmak için üçe katlayarak sıcak bir servis tabağına aktarın. Yüzeyinde küçük bir parça tereyağ gezdirerek parlatın. Çırpılmış yumurtalara 2-3 çorba kaşığı süt ya da bir kaşık sıvı krema eklenebilir.

à la lorraine *düz omlet*
150 gr füme domuz göğüs yağını uzun dilimler halinde doğrayın ve tereyağda kızartın. 60 gr'lık gravyer yongaları kesin. Bir çorba kaşığı frenksoğanını doğrayın. Bütün bu malzemelerle altı yumurtayı çırpın ve karabiber katın. Bir tavada 15 gr tereyağ ısıtın. Karışımı içine aktarın. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzünü çevirin.

bitkisel otlar garnitürlü omlet
Makasla maydanoz, frenkmaydanozu, tarhun ve frenksoğanlarını kabaca doğrayın. Üç çorba kaşığı karışım hazırlayın. Sekiz çırpılmış yumurtayla karıştırın ve pişirin.

brayaude *omlet*
Çiğ patatesleri ve çiğ Auvergne jambonlarını dilimleyin. Jambonları bir tavada tereyağda kızartın ve süzün. Patatesleri de iyice kızartın. Jambonları patateslere ekledikten sonra omletlik çırpılmış yumurtaları üzerlerine dökün ve tuz, karabiber serpin. Omletin önce bir yüzünü, sonra diğer yüzünü pişirin. Üzerine çok küçük *tomme* peyniri parçaları serpin ve taze krema gezdirin.

Diane omlet
Sekiz yumurta ve 200 gr ince kıyılmış, sote edilmiş, tuz ve karabiber katılmış mantarla bir omlet pişirin. Rulo yapacağınız sırada içini av eti fümeyle karıştırılmış *velouté* içinde sülün (ya da başka bir av hayvanı) eti ve domalan parçalarıyla doldurun. Omletin üzerine tereyağda ısıtılmış domalan dilimleri koyun. Çevresine av eti fümeli donuk sos kordonu dökün.

dondurulmuş kremalı omlet
Altı yumurta sarısını iki çorba kaşığı krema, tuz ve karabiberle çırpın. Karbeyazı çırpılmış altı yumurta akını da katın. İyice karıştırın. Bu karışımla kalın bir krep pişirin.

Du Barry *omlet*
Küçük karnabahar demetlerini buharda biraz sert kalacak ölçüde pişirin. Bir tavada tereyağda kızartın. Üzerine tuz, karabiber ve kıyılmış frenkmaydanozu karıştırılmış çırpılmış yumurta dökün. Kalın bir krep halinde pişirin.

ANDRÉ DAGUIN'İN TARİFİ

kazciğerli omlet
"200 gr yarı pişmiş kazciğerini bir kenarı yarım cm uzunluğunda küpler halinde doğrayın, sarmısakla ovulmuş çukur bir tabağa aktarın. Üzerine taze dövülmüş karabiber serpin ve iyice karıştırın. Dokuz yumurtanın aklarını ve sarılarını, akları üzerine biraz daha bastırarak hafifçe çırpın. Tavada tereyağı ısıtın. Yumurtaları tavaya aktarın ve tavayı hafif hafif sallayın. Tuz atın. Yumurtalar katılaşmaya başladığında kazciğeri parçalarını ekleyin, tersini çevirin ve iki tarafını birden kızartın. Hafif tereyağ sürülmüş sıcak bir tabağa aktarın."

TATLI OMLETLER

à la normande *şekerli omlet*
Üç *reinette* elmayı soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. 50 gr tereyağ ve toz şekerle pişirin. 20 cl yoğun taze krema ekleyin ve yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğunlaştırın. 2-3 kaşık *calvados*'la koku verin. 10 yumurtayı bir tutam tuz, şeker ve iki çorba kaşığı taze kremayla çırpın. Omleti pişirin. İçini elmalı garnitürle doldurun ve ızgara altında kızartın ya da ısıtılmış bir şişle üzerinde kareler oluşturun.

flambe omlet
Yumurtaları şeker ve küçük bir tutam tuzla çırptıktan sonra çok yumuşak tereyağlı bir omlet pişirin. Şeker serpin, ısıtılmış rom dökün ve servis anında flambe edin. (Rom yerine armanyak, *calvados*, konyak, viski ya da bir meyve alkolü de kullanılabilir.)

Kraliçe Pédauque omleti
Sekiz yumurtayı bir çorba kaşığı ince toz şeker, bir çorba kaşığı toz badem, bir çorba kaşığı krema ve bir tutam tuzla çırpın. İki düz omlet pişirin. Birini fırına sürülebilir yuvarlak bir tabağa yerleştirin. Altı çorba kaşığı elma kompostosunu iki çorba kaşığı yoğun krema ve bir çorba kaşığı romla kısık ateş üzerinde karıştırın. Omletin üzerine dökün ve ikinci omleti üzerine yerleştirin. Pudra şekeri serpin ve fırın ızgarası altında üzerini kızartın.

omlet sufle
Derin bir kap içinde 250 gr toz şekerle altı yumurta sarısı ve bir paket şekerli vanilya ya da portakal ya da limon kabuğu rendesini karıştırın. Karışım beyazlaşana kadar çırpın. Bir tutam tuzla karbeyazı çırpılmış sekiz yumurta akını karıştırın. Bu karışımın dörtte üçünü, tereyağ sürülmüş ve ince toz şeker serpilmiş fırına sürülebilir uzun bir kaba aktarın. Omletin üzerini bıçağın ağzıyla düzleştirin ve küçük bir oval tepecik oluşturun. Kalan dörtte birlik kısmı düz yuvarlak uç takılmış bir krema torbasına doldurun ve omletin üzerini kubbelerle süsleyin. İnce şeker serpin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Pudra şekeri serpin ve fırının ızgara kısmında ya da ızgara altlığında glaze edin.

omurga Domuzun boyundan arka sırt bölgesine kadar uzanan, oldukça yağlı ve yumuşak bir et sağlayan parçası (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Omurga üzerinden kaburgalar kesilir ve şişlik parçalar çıkarılır. Bu parça bütün olarak kızartılabilir (domuz yağı eklemek gereksizdir). Çorbalarda da kullanılır. Omurgalar üzerindeki dikene benzer çıkıntılar nedeniyle *épinée* (dikenli) olarak da adlandırılan bu parça, kemikleri çıkarılarak ya da çıkarılmadan hafif ateşte pişirilebilir. Zola, *Assommoir* adlı kitabında şöyle der: "Şu *épinée*'de de ne yağ var ama! [...] İnsan barsaklarından aşağı sert ama yumuşak bir şeyin akıp gittiğini hissediyor."

SIĞIRDA: *À la parisienne* kesimde, sığırda omurga, kaburgaların birleşme yerini ve filetoları içeren büyük bir parçadır.

omuz Bir kasaplık hayvanın ön bacağının üst kısmı.

Sığırın omuz parçasının kemikleri çıkarılır, yalnızca mafsal arkası kemiği bırakılır. Parçalara ayrıldığında hafif ateşte pişirmelik ya da haşlamalık ve kızartmalık ya da ızgaralık parçalar elde edilir.

Dana omuzun da kemikleri çıkarılır ama mafsal kısmı kemiğiyle birlikte satılır. Hafif ateşte pişirmelik, tavalık, sotelik, kızartmalık ve yahnilik parçalar, hatta eskaloplar sağlar. İçi doldurularak rulo yapıldıktan sonra hafif ateşte pişirilebilir ya da kızartılabilir.

Koyun ya da kuzu omuz kemikleri çıkarıldıktan sonra sarmısak saplanarak, içi doldurularak ya da doldurulmadan kızartılabilir. Kemikleri kısmen çıkarıldığında *façon gigot* denir.

Domuz omuz parçası nadiren bütün olarak satılır: Ön kol eti (kızartma, tuzlama ya da füme olarak tüketilebilir) ve "omuz" denilen üst kısmı (sıklıkla şarküteri ürünü olarak kullanılır) ayrılır. Av etlerinde omuz, bacak ya da kalça benzeri pişirilir, en çok da yahnisi yapılır.

à l'albigeoise *doldurulmuş kuzu omzu, hafif ateşte pişmiş kuzu omuz eti ve garnitürleri* → KUZU
à l'anglaise *doldurulmuş dana omzu* → DANA

antepfıstıklı koyun omzu
Kemikleri çıkarılmış bir koyun omuz parçasını *en ballotine* rulo yapın ve füme olmayan geniş bir çiğ jambon parçasının döşeyip içine ince doğranmış bir soğanla bir havuç koyduğunuz tencereye yerleştirin. Tuz ve karabiber atın. İki çorba kaşığı kaz yağı ya da erimiş domuz yağı dökün. Kısık ateşte 20-25 dakika pişmeye bırakın.

Omzu ve jambonu çıkarın ve tencereye iki çorba kaşığı un atın. Birkaç dakika pişirdikten sonra 20 cl beyaz şarap ve 40 cl bulyonla ıslatın. İyice karıştırdıktan sonra ince elekten geçirin ve bir kenara ayırın. Omzu ve doğradığınız jambonu tencereye geri koyun. Kabukları soyulmuş ve kaynar suda ağartılmış 50 diş sarmısak ve bir kuru portakal kabuğu içeren bir garnitür demeti ekleyin. Elekten geçirdiğiniz pişirme suyuyla ıslatın, kapağını kapayın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Omuzu süzün, bağını çözün ve sıcak bir tabağa yerleştirin. Üzerine sos dökün ve sarmısakları garnitür olarak sunun. (Bkz. fotoğraf)

beş baharatlı domuz omuz eti → DOMUZ
en ballon *(ya da* en musette*) koyun omzu* → KOÇ ve KOYUN ETİ

onglet Sığırın göğüs ve karın boşluklarının kenarlarındaki et parçaları (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). *Onglet* parçası kalın bir bağ dokusuyla ayrılan iki küçük kastan oluşur. Kesildikten sonra 380 kilo et sağlayan bir sığırda yaklaşık bir buçuk kilodur. Özenle soyulması gereken uzun lifli bir parçadır. Ağızda dağılan ve -yeterince dinlendirildiğinde- lezzetli bir parça sağlar. Izgara ya da tavası yapılır. Az pişmiş yenmelidir, aksi taktirde sertleşir.

Ono (Masakichi) Japon aşçı (Yokohama 1918-aynı yer 1997). Japon şeflerinin duayeni. Ülkesinde Fransız mutfağını uyguladı. Yokohamalı bir lokantacının oğlu olan Ono, Japon geleneğinin kurallarını ayrıntılarıyla öğrendi. Batı gastronomisiyle de çok erken yaşta tanıştı ve Escoffier'nin yolundan yürüdü. Mutfakta çalıştıktan sonra, *La Belle Époque* adlı restoranının bulunduğu Okura Oteli'nin yönetimini üstlendi.

Opéra Madeira şarabında sote edilen kümes hayvanları ciğerlerinin tartelet ya da *croustade* üzerine yerleştirilmesi ve kuşkonmaz uçları demetleri eklenmesiyle oluşturulan, sote edilmiş kuzu nuazet ve dana fileto yanında sunulan bir garnitür. Sos olarak, Madeira şarabıyla hazırlanan bir deglazaj ve donuk sos kullanılır. Sote edilmiş kuşkonmazlar ve kümes hayvanları ciğerleri, Opéra tabağı üzerindeki yumurtaların garnitürü olarak da bulunur. Bu durumda tabağın çevresine, yoğunlaştırıldıktan sonra tereyağ katılmış dana eti suyundan bir şerit geçilir.

Opéra charlotte, kestane şekeri püresi ve *marasquin* içinde bekletilmiş meyve şekerlemeleri parçaları eklenmiş vanilyalı *moscovite* ile doldurulan *Sugar Wafers Palmer's*'lardan hazırlanmış bir kalıptan oluşur.

Opéra crème renversée, ortasına *pralin*'li menekşelerle koku verilmiş krem şantiyi doldurulan *pralin*'li krema bazlı bir tatlıdır. Çevresi *kirsch*'te bekletilmiş çileklerden bir halkayla sarılır, üzerine ince şeker serpilir. Soğuk *Opéra* kreması ortası *Caprice* kremasıyla doldurulan, çevresi *kirsch*'te bekletilmiş büyük çilekle süslenen, kalıplanmış bir krem karameldir.

opéra (pasta) Sert bir kahveli şurupla ıslatılan bir Joconde bisküvisinin kahveli, tereyağlı krema ve çikolatalı *ganache* kremasıyla kaplanmasıyla hazırlanan pasta. Tek kişilik ya da daha büyük bir pasta olan *opéra* her zaman dikdörtgen biçiminde ve üç cm kalınlığında hazırlanır. Üzeri yapraklarla süslenen bir glazajla kaplanır ve *opéra* sözcüğü yazılır.

oranais Ortadan ikiye kesilmiş ama ayrılmamış kayısılar ile pastane kremasından oluşan, yufka hamurlu, Viyana usulü bir tatlı. Kayısıların bir yarısı krema yatağı üzerine bir kare oluşturacak biçimde yerleştirilir. Pişirme öncesinde ortaya doğru itilerek diğer yarılarla bir altıgen oluşturulur.

orangeade Portakal suyu ve şeker bazlı, suyla ya da gazlı suyla uzatılan, isteğe bağlı olarak limon suyu ya da az miktarda *curaçao* ve rom eklenerek hazırlanan serinletici bir içecek. *Orangeade* buzla birlikte çok soğuk servis edilir.

orangeat Kıyılmış portakal kabuğuyla karıştırılmış badem ezmesiyle hazırlanan, üzeri beyaz fondanla kaplanan ve portakal kabuğuyla süslenen düz palet biçimli pötifur.

Orangéat perlé, kurutulmuş portakal kabuğu şekerlemesinin üzerinin birkaç kat şekerle kaplanmasıyla elde edilen bir bonbondur. Limon kabuğuyla da hazırlanabilir (*citronnat perlé*).

ordövr Bir yemeğin ilk tabağı. Fransızca'daki kelime (*hors-d'œuvre*) anlamı "mönünün dışında" olan ordövr, iştah açmalı ama fazla zengin olmamalıdır. Bazen çerezlerle karıştırılır ve çok çeşitli hazırlanır.

Sıcak ordövrlerle soğuk ordövrler birbirinden farklıdır. Soğuk ordövrler marine edilmiş, füme, zeytinyağında, sirke sosunda balıklar ya da deniz mahsulleri, değişik şarküteri ürünleri, *à la grecque* sebzeler, balık yumurtaları, her çeşit çiğ yenebilir sebze ve meyve ile pişmiş yemeklerden (karides kokteyl, içi doldurulmuş yumurtalar ya da jöle, içi doldurulmuş greyfrut, karışık salatalar vb) oluşur.

Eskiden "hafif başlangıçlar" ya da "küçük başlangıçlar" olarak adlandırılan sıcak ordövrler, *beignet*, *bouchée*, *cromesquis*, kroket, *fritot*, pate, kızartma çeşitlerini kapsar. Bunlar günümüzün sıcak başlangıçlarını oluşturur.

"Çeşitli ordövr" tanımı lokantacılıkta büfede ya da tepside (*à la russe* ordövr) sunulan ordövr çeşitlerini tanımlar.

▶

Antepfıstıklı koyun omzu

Tarifi için 751. sayfaya bakınız



oreiller de la Belle Aurore Anthelme Brillat-Savarin'in (1755-1826) gastronom annesi Claudine-Aurore Récamier'ye adanmış kare biçimli tabanda pate. *Oreiller de la Belle Aurore*, marine edilmiş dana eti filetoları, kırmızı sülünden ve ördekten ince uzun et dilimleri, tavşan sırt eti dilimi, tavuk beyaz eti ve ağartılmış dana uykuluk eklenen iki harçtan (biri dana ve domuz, diğeri tavuk ve sülün ciğeri, mantarlar ve domalanlar) yapılır.

oreillette Geleneksel olarak karnaval döneminde hazırlanan, Languedoc'a özgü bir *beignet*. *Oreillette*'ler uzunlamasına dikdörtgenler biçiminde kesilen, ortası yarılarak (bazen dikdörtgen hamurun uçları bu delikten geçirilerek bir tür düğüm oluşturulur) sıvıyağda kızartılır. Romla ve portakal ya da limon kabuğuyla koku verilen Montpellier *oreillette*'leri de çok ünlüdür.

Montpellier oreillette'*leri*

Bir kilo unu eleyin ve ortasına bir çukur oluşturun. Bu çukura 300 gr erimiş tereyağ, beş yumurta, iki çorba kaşığı toz şeker, birkaç kaşık rom, bir küçük bardak süt ve ince rendelenmiş iki portakal kabuğu koyun. İyice yoğurarak homojen bir hamur elde edin. Esnekleşene kadar yoğurmaya devam edin ve beze haline getirerek iki saat dinlendirin. Daha sonra yaklaşık iki mm kalınlığında açın ve bir pastane kalıbıyla 5x8 cm'lik dikdörtgenler kesin. Her dikdörtgenin ortasında kesme aletiyle iki kesik oluşturun. Hamur parçalarını 175° C'ye ısıtılmış sıvıyağa atın: *Oreillette*'ler hemen şişecek ve hızla kızaracaktır. Süzün. Emici kâğıt üzerine alın ve pudra şekeri serpin. Beyaz peçete konmuş bir sepete yerleştirin.

orfoz [sarı hani] Hanigiller familyasından, iri, uzun boylu (bir buçuk metreye 50 kilo), biri Akdeniz'de diğeri (aynı zamanda *cernier* adı verilen ve çok yaygın olan) hem Akdeniz hem Atlas Okyanusu'nda yaşayan balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Kahverengi üzerine sarı ve toprakrengi lekeli orfoz sıcak denizlerin dingin balığıdır. Çok büyük kafasında dudakları dışarı doğru taşan çok büyük bir ağzı ve çok sayıda dişi vardır. Denizaltı avcılarının en sevdiği av olan bu balık, giderek daha çok satılmaya başlamıştır. Eti mükemmel olan orfoz, ton gibi pişirilir ama köz üzerinde ızgarası yapıldığında özellikle lezzetlidir.

PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

orfoz ceviche

"200 gr ağırlığındaki dört orfoz bifteğini temizleyin. Bir kenarı bir cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Balık parçalarını bir buz yatağı üzerine yerleştirdiğiniz büyük bir salata kabına koyun. Üzerine limon suyu dökün ve 2-3 saat marine edin. Bu süre içinde içi kanlı kalması gereken balığın bulunduğu kabı sık sık sallayın. Balığı süzün ve büyük bir tabağa yerleştirin. Dört taze soğanı ve saplarını soyun, verev doğrayın. Üç *olivette* domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Hepsini tabağa aktarın. Tuz atın. Yarım çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil, bir tutam zerdeçal, kıyılmış frenksoğanı ve düz maydanoz serpin. Son olarak zeytinyağı dökün ve karabiber, tercihen Espelette biberi serpin. İyice karıştırın ve servis edin."

organoleptik Duyu organlarıyla doğrudan algılanan ve bir gıda maddesinin iştah açıcılığını ya da mide bulandırıcılığını belirleyen his. Bir gıda maddesinin (ya da bir içeceğin) organoleptik özellikleri, lezzetini (koku, aromalar, tat), kokusunu, rengini, görünümünü, dokusunu (dokunma açısından kıvamı, çiğnenme kolaylığı) vb tanımlama olanağı sağlar.

orientale (à la) [Şark usulü] Türk ve Balkan mutfaklarından esinlenilen, birçok Akdeniz baharatı ve malzemesinin (patlıcanlar, soğanlar, biberler, pirinç, safran, domatesler vb) yer aldığı değişik yemeklere verilen ad. Büyük ve küçük kırmızı et parçaları için hazırlanan *orientale* garnitür, bazen içi safranlı pirinç pilavıyla doldurulmuş küçük domatesler, tereyağda pişmiş bamya, soyulmuş ve közlenmiş biber ile (sos olarak) domatesli donuk sos içerir.

orji Aşırı yenen ve içilen, sefahat âlemi. Modern anlamıyla "orji" (edebi kullanıma özel) sözcüğü dini anlamını yitirmiştir. Orjiler, Yunanlar'da Dionysos, Romalılar'da Bacchus, yani şarap tanrıları adına düzenlenirdi: Katılımcılar tanrıyla bütünleşmiş gibi, şarapla, dansla ve müzikle baştan çıkarak kendilerini kaybederlerdi.

Orkinos *bkz* ton

orléanaise (à l') [Orléans usulü] Hafif ateşte pişirildikten sonra yumurta ve *maître d'hôtel* patatesle terbiye edilen hindibayla birlikte sunulan büyük kırmızı et parçalarına verilen ad.

Orléans Tartelet biçiminde yerleştirilmiş ve ister Madeira sosunda ilik ve domalan parçalarıyla, ister domates sosunda kümes hayvanları beyaz eti dilimleriyle sunulan değişik yumurta (haşlama, kayısı ya da tepside) yemeklerinin adı. Aynı adlandırma rulo yapıldıktan sonra üzerine mezgit harcı dökülen, yanında karides ve mantar parçaları, üzerinde karides sosu, domalan dilimleri süslemeleriyle servis edilen dilbalığı filetoları için de kullanılır.

Orléans usulü *bkz.* orléanaise (à l')

Orloff Dilimlendikten sonra mantar ve soğan püresi ve domalan dilimleriyle doldurulan ve eski biçimine kavuşturularak üzerine Maintenon sosu dökülen, ren-

delenmiş parmesan peyniri serpilen ve fırında glaze edilen geleneksel dana sırt parçası yemeği. Bu yemeğin, 19. yüzyılın ilk yarısında, 20 yıldan uzun süre Prens Orloff'a hizmet eden Urbain Dubois tarafından yaratıldığına şüphe yoktur.

Büyük kırmızı et parçaları için hazırlanan *Orloff* garnitür hafif ateşte pişmiş kereviz (ya da kereviz sapları batırılmış ve *mousse* haline getirilmiş kereviz püresiyle doldurulmuş *dariole*'ler), domatesler, yuvarlak kesilerek tereyağda kızartılmış patatesler ve hafif ateşte pişmiş marullardan oluşur.

▶ Tarif: DANA

Orly Bir kızarmış balık yemeğinin adı. Deniz ya da nehir balıkları çiğken fileto haline getirilir ya da boyları uygunsa bütün olarak bir kızartma hamuruna batırılır ya da *à l'anglaise* pane edildikten sonra kızartılır, süzülür ve domates sosuyla servis edilir. Bu yemek küçük kırmızı et ya da kümes hayvanı parçalarına da uygulanır.

PLUMEREY'İN TARİFİ

domates soslu Orly somon filetoları

"14 somon filetosunu temizleyin. (...) Derin bir kaba tuz, *mignonnette* biber, az miktarda rendelenmiş muskat, iki ince kıyılmış yabani sarmısak, maydanoz sapları, iki limonun suyu, yarım bardak zeytinyağı, az miktarda kekik ve defne koyun. Filetoları bu çeşnilere buladıktan sonra bırakabilecekleri suyu süzün. Servisten bir saat önce beyaz bir bez üzerinde kurulayın. Üzerindeki lezzet verici maddeleri ve biberi dökmesini sağlayın. Bir tutam un serperek iyice kuruması için sallayın. Pane etmek için dört çırpılmış yumurtaya batırın ve güzel bir renk alana kadar kızartın. Servis anında, halka biçiminde dizin ve hafif bir domates sosu dökün."

orman çileği Gülgiller familyasından, Haziran-Temmuz aylarında, ormandan ya da ağaçların dibindeki gölgeliklerden, ovalardan, Ağustos-Eylül aylarındaysa dağlardan toplanan küçük yabani çilek (Bkz. *Çilekler Tablosu*, ÇİLEK). Çok koyu kırmızı, mat renkli orman çileği 12 mm uzunluğu aşmaz. Avrupa'da yetiştirilen çileklerin atası sayılır ama lezzeti ve kokusu onların üzerindedir. Yetiştirildiğinde genellikle, orman çileğinden biraz daha büyük ama daha az lezzetli *reine des vallées* türünü verir. Orman çileği diğer çileklerle aynı kullanımlara uygundur.

ormanhorozu Kanada'da avlanan değişik sülün türlerinin adı. Özellikle ülkenin batısında avlanan kara ormanhorozu, ince kuyruklu ormanhorozu, bütün ülkede avlanan Kanada ormanhorozu ve savan ormanhorozu iyi bilinir. Bu kuşların kırmızı eti az pişmiş olarak ya da uzun süre pişirilerek tüketilir.

ormancı usulü bkz forestière

Ortadoğu Ortadoğu mutfağı sade ama inceliklidir. Binlerce yıldır her ülkenin kendi atalarından miras aldığı mutfağı, o ülkelere göçenlerin ve birbirini izleyen işgalcilerin etkisiyle zenginleşmiştir. Bu bağlamda Arap yemek adlarının bir kısmı Farsça kökenlidir. Aynı biçimde gülsuyu İranlılar'ın incelikli bir uygulamasıyken daha sonra bütün Ortadoğu'ya yayılmış ve birçok tatlıda gülsuyu kullanılmıştır. Bunun yanında, Çin'den gelen bir ağacın çiçeğinin ve portakal çiçeğinin suyu da kullanılır. Ortadoğu'da, domuz eti ve alkol kullanımını yasaklayan İslam dininin etkisi de çok baskındır.

■ **Hoş kokulu tatlar.** Bu ülkelerin yemeklerinin inceliği, esas olarak yemeklerin bileşimine giren sayısız baharat ve hoş kokulu ottan gelir. Özellikle susam tanelerinden bahsedilmelidir. Susamın kavrulup sıvı haline getirilmişine "tahin" denir.

Ortadoğu mutfağı, aynı zamanda tatlı ve tuzluların uyumuna dayanır. Örneğin yoğurt tuzluların hazırlanmasında ana öğelerden biridir. Kuru meyvelerin de kullanımı yaygındır. Örneğin genellikle balıklarla birlikte sunulan tarator sosu, çamfıstığı, ekmek kabuğu ve sarmısakla yapılır.

■ **Ordövrler.** Bütün Akdeniz havzasında olduğu gibi Ortadoğu mutfağında da meze (Bkz. Bu madde) çok etkilidir. Konukseverlik ve konukları yedirip içirmenin bir simgesi olan ve birbirini tamamlayan bu yemekler, ordövr olarak sunulur ve her ülke bu geleneği kendine özgü bir biçimde sürdürür.

Mezeyi izleyen yemek, çoğu zaman çorba ya da yahniden oluşan bir tek yemeğin çevresinde düzenlenir. Mercimekli, ıspanaklı, avokadolu çorbalar, kokuları birbirine iyice karışsın ve belirginleşsin diye yemekten bir gün önce hazırlanır. Çok özel bir tadı olan meyveli ekşi-tatlı çorba çok beğenilen bir İran yemeğidir.

■ **Sebzeler ve tahıllar.** Kabak, ıspanak, bamya, mercimek, nohut ve biber çok kullanılır ancak patlıcan ve domatesin yerleri ayrıdır: Salatada, püre olarak (ayrı ayrı ya da soğanla karıştırılmış biçimde), basitçe kızartılarak ya da dolma olarak tüketilir. Bütün bu yemekler sıcak ya da soğuk yenecek biçimde tek bir sebzeyle ya da iki sebze bir arada hazırlanır.

Bulgur (Bkz. Bu madde) yemeklerin yanında garnitür olarak sunulur ve *tabbuti* ile *kibbeh*'in esasını oluşturur. Yine de asıl önemli yere sahip olan pirinçtir, tek başına yenildiği gibi, diğer bütün yemeklere de girer. İranlılar daha kokulu olan basmati pirincini tercih eder ve çoğu zaman safranla birlikte pişirir. Bu durumda yemeğin adı *çilav* (*çilov*) olur.

■ **Et ve balıklar.** Ortadoğu ülkelerinde koyun ve kuzu eti en çok tüketilen kasaplık etlerdir. Bu hayvanların sakatatı dahil her şeyleri yenir. En yumuşak yerlerinden bir odun ateşi üzerinde şişe geçirilerek pişirilen *kaba* ya da şiş kebap yapılır. Pişirilmeden önce etler biberli bir karışımda dinlendirilir. Bu etler sebze ve meyve dolması yapmak için kıyma olarak ya da yahni için kuşbaşı kesilerek de kullanılır. İranlılar'ın *khorec-*

he denilen yemekleri her çeşit etin (kuzu, dana, tavuk) bir karışımı olup hafif ateşte saatler boyu sebze, yaş ya da kuru meyve, ceviz ve kokulu otlarla pişirilir. Piliç, güvercin ve bıldırcın da ızgara ya da yahni olarak pişirilir. Özellikle denize kıyısı olan ülkelerde balık, yanında tarator sosuyla ızgara olarak yenir.

■ **Tatlılar.** Badem kurabiyesi ve kâğıt helvanın -yani nugatın- keşfedildiği dünyanın bu yöresinde, tatlı ve reçel üretimi özellikle çok gelişmiştir. Gülsulu ya da portakal çiçeği sulu lokum, içine hurma konulmuş lokmalar, ballı ve cevizli pastalar, *cotignac*, anasonlu pasta, bademli ya da antepfıstıklı baklava ve helva (Bkz. Bu madde) bu tatlıların başında gelir. Tatları çok farklı olsa da bütün tatlılar şeker ağırlıklıdır. Bu tatlılar Türk ya da Arap usulü kahveyle birlikte sunulur. Arap kahvesi karanfil, kakule, gülsuyu ile kokulandırılır.

ortolan [yelvekuşu] *Emberizidae* familyasından, Antik Çağ'dan beri kuşların en kalitelisi ve en lezzetlisi kabul edilen tüylü küçük av hayvanı. Gerçek adı sarıasmakuşu olan bu göçmen kuşların sayısı azaldığından Avrupa'da olduğu gibi, kuzeyin buzlu ıssızlıklarının kıyılarına yuva yaptığı Kanada'da da resmen koruma altındadır. Türkiye'de de bağlarda görülür.

Bununla birlikte, Fransa'nın güneybatısında, özellikle Landes'te belli bir tolerans söz konusudur: Lokantalarda ortolan satılması yasaktır ama amatör avcılar canlı olarak yakalamaya ve yağlandırmaya devam etmektedir. Beslenme biçimi (yemişler, tomurcuklar, üzüm taneleri, darı ve küçük böcekler) etine lezzet ve yumuşaklık katar. Yakalandığında 30 gr olan ortolan, bir ayda dört kat ağırlığa ulaşır.

Ortolan, daha çok şişte ya da fırında, kendi yağıyla kızartılarak yenir. Yağı ekmek parçaları üzerine akıtılır ve bu ekmeklere de rokfor peyniri sürülür. Bu küçük kuşları domalanlı kazciğeri püresiyle doldurarak ve doğal barsakla sararak da pişirmek mümkündür.

osmazôme Oksijenli suyu bulan Fransız kimyacı Louis Jacques Thenard (1777-1857) tarafından etin tat güzelliği için kullanılan sözcük.

Günümüzde *ozmos* terimiyle yer değiştiren bu eski sözcüğü en çok Anthelme Brillat-Savarin kullanıyordu: "*Osmazôme* güzel çorbaları hak ediyor, karamelleşirken etin kıvamını artırıyor, kızartma etlerin rengini veriyor, son olarak, av etinin hoş kokusu ondan geliyor. [...] Kaynar suyla işlenen etten sızan maddeler *osmazôme*'la birleşerek et suyu oluşturuyor."

ossau-iraty Dişi koyun sütünden (en az % 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı hafif preslenmiş ve kabuğu doğal, Pireneler'in sarı-turuncu ile gri renkli, AOC peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Ossau-iraty*, iki ayrı boyutta düz ya da dışbükey bir teker olarak satılır: 24,5-28 cm çapında ve 12-14 cm kalınlığında (4-7 kilo) ya da 20 cm çapında ve 10-12 cm kalınlığında (2-3 kilo). Belirgin bir lezzeti vardır ve yemeklerden sonra, kanapeler ve *casse-croute*'lar üzerinde ya da karışık salataların içinde yenir.

osso-buco İtalyan mutfağına ait (*osso-buco*, İtalyanca'da "delikli kemik" anlamındadır), Milano kökenli bir yemek. Kemikleri çıkarılmış dana mafsal arkası eti yuvarlaklarının beyaz şarap içinde soğan ve domatesle pişirildiği bir yahni söz konusudur. *Osso-buco*, genellikle yanında pirinçle servis edilir.

Alla gremolata adı verilen ve domatessiz hazırlanan geleneksel bir varyantı kıyılmış sarmısak ve limon kabuğuyla çeşnilendirilir.

à la milanaise osso-buco

Bir soğan, üç kereviz sapı ve bir diş sarmısağı kıyın. Bir tencerede 10 cl *extra-vierge* zeytinyağı ve 50 gr tereyağ karışımıyla kavurun. Bir tavada, iki cm kalınlığındaki dört dilim *osso-buco*'yu (dana mafsal arkası etinden alınmış) iki kaşık sıvıyağla kızartın. Yağdan çıkarın ve bir defne yaprağıyla birlikte tencereye koyun. Azar azar bir bardak sek beyaz şarap dökün ve çektirin. Yarım kilo domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğradıktan sonra tencereye atın. Birkaç dakika pişirdikten sonra üzerine iki litre bulyon dökün. 200° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. *Osso-buco* dilimlerini bir tabağa dizin. Üzerine 50 gr kıyılmış düz maydanoz ve 10 gr biberiyeyle koku verilmiş pişirme suyunu dökün. Safranlı *risotto* ile servis yapın.

otlar Yeşil yapraklı yenebilir bitkiler ile aromalı bitkilerin cins adı. (Bkz. Tablo)

- Yenebilir bitkilerin sayısı geleneksel olarak altıdır: Karapazı, ıspanak, marul, kuzukulağı, pazı ve semizotu. Çorbalarda "otlar" olarak geçseler de salatalarda ya da garnitürlerde ayrı kullanımları vardır.
- "Salata malzemesi" olarak da adlandırılan çeşni otları, bitkisel otlar ve otsu aromalı bitkileri kapsar.
- Provence otları özellikle de ızgaralara koku vermek için kullanılan aromalı bitkileri (genellikle karıştırılan ve kıyılan, bazen kurutulan, günümüzdeyse nemi alındıktan sonra kurutulup dondurulan fesleğen, defne, biberiye, kekik türleri) kapsar.
- Venedik otları, ince kıyılmış ve yumuşatılmış tereyağa katılmış aromalı bitkiler (frenkmaydanozu, tarhun, maydanoz) ve kuzukulağının karışımıdır.
- "Ot" sözcüğü günümüzde mutfakta faydalanılabilen değişik bitkiler için kullanılır: Zahter (*sarriette*), melisa, halkalı ot (biberiye), ejderha otu (tarhun), Maggi otu (yabani kereviz), kraliyet otu (fesleğen), kutsal ot (çörtük), Saint-Pierre otu (deniz teresi) vb.

▶ Tarifler: BULYON, FENERBALIĞI, GNOCCHI, LANGUST, NAGE, RAVIOLI, SALATA, SİRKE

otoklav Buharla sterilizasyon olanağı sağlayan hava geçirmez kap. İçindeki suya atılan gıda maddeleri basınç altında ısıtılır. Dahili sıcaklık 120-180° C'ye ulaşır. Aygıtın ayarlanabilir bir güvenlik sübabı vardır.

Aromalı Otlar



ouassou Tatlısularda (*ouassou* sömürgelerde "kaynakların kralı" anlamına gelir) yaşayan ve küçük lokantalarda kızartılarak servis edilen, aynı zamanda birçok sebzeyle yahnisi pişirilebilen Antiller'e özgü bir tür tatlısu ıstakozu.

oublie Ortaçağ'da çok sevilen ama muhtemelen çok daha eski dönemlere dayanan, düz ya da kornet biçiminde rulo yapılan küçük pasta. Belki de mutfak tarihinin ilk pastaları olan *oublie*'ler gofretlerin atasıdır. Genellikle biraz koyu bir gofret hamuruyla yapılan *oublie*'ler, üzerinde ince desenler bulunan yuvarlak demir kalıplarda pişirilirdi.

Oublie'ler 1270 yılında loncalarını kuran *oublie* ustaları *oubloyer*'ler tarafından üretiliyordu. Bu ustalar kendi *oublie*'lerini pişirir ve Pazar günleri meydanlarda, bayram günleri kiliselerin önünde satarlardı. Genellikle birbiri üzerine yerleştirdikleri pastaları *main d'oublie* (*oublie* eli) dedikleri beşli gruplar halinde paketlerlerdi.

On altıncı yüzyılda Parisli pastacıların büyük çoğunluğu Cité'de, des Oubloyers Sokağı'na yerleşmişti. Gece gündüz sepetleri dolu dolaşan satıcılar "İşte zevk (*plaisir*) baylar bayanlar!" diye bağırır ve *oublie*'leri halk arasındaki yaygın adı *plaisir*'i kullanarak satarlardı. Son seyyar *oublie* satıcıları da iki dünya savaşı arasında yok oldu.

à la parisienne oublie*'ler*

Derin bir kapta 250 gr elenmiş un, 150 gr şeker, iki yumurta, az miktarda portakal çiçeği suyu ya da limon suyunu yoğurun. Karışım homojenleştiğinde azar azar 60-70 cl süt, 65 gr erimiş tereyağ ve bir limonun rendelenmiş kabuğunu katın. *Oublie* kalıbını ısıtın ve her yerini yağlayın. Bir çorba kaşığı hamur alarak üzerine akıtın. kalıbı kapayın ve harlı ateş üzerine koyun. Pişirme işleminin yarısında kalıbın diğer yüzünü çevirin. Kalıbı açın. *Oublie*'yi ister düz bırakın, ister tahta bir koni yardımıyla kornet yapın.

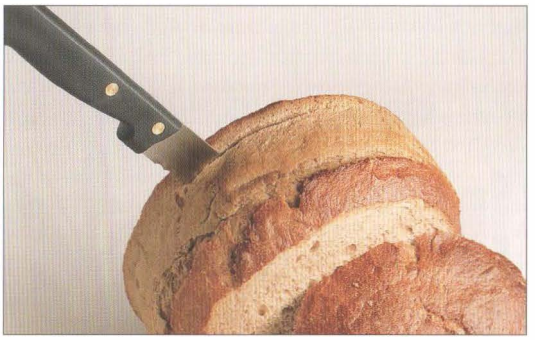
ouidad Magrip ya da daha özel olarak Fas mutfağına ait geleneksel bir yemek. *Ouidad* (ya da *ouided*) durum buğdayı unu, kuskus ile lipsoz balığı ve çipura gibi balıklardan oluşur.

ourteto Kıyılmış ıspanak, kuzukulağı, kereviz ve pırasanın kaynatıldıktan sonra ezilmiş sarmısak, tuz ve karabiberle çeşnilendirilmesiyle hazırlanan, Provence'ta zeytinyağıyla ıslatılmış köy ekmeği dilimleri üzerine sürülerek yenen karışım.

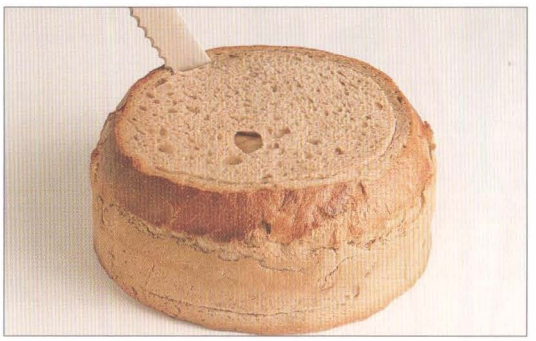
oxtail İngiliz mutfağına özgü klasik çorba. Sığır (*ox*) kuyruğu (*tail*) bazlı, "eğrelti otları" ile koku verilen ağartılmış bir konsomedir (genellikle klasik bir tencerede pişirilir). *Oxtail* (ya da *oxtail* çorbası) küçük sebze topları ya da bir *brunoise* ve sığır kuyruğu parçaları garnitürüyle servis edilir. Xérès şarabı, konyak ve Madeira şarabıyla koku verilir.

▶ Tarif: ÇORBA

Bir pain suprise*'in içini oyma*



1. *Ekmek kabuk bağladıktan sonra bıçağı alta yakın bir yerden tabana paralel olarak ortaya kadar saplayın. Bıçakla bir daire çizerek çok ince bir tabaka kesin.*



2. *Ekmeği düz yerleştirin ve bıçağı çepere bir cm uzaklıktan dikey olarak saplayın. Ekmek blokunun çevresi boyunca kaydırın ve kestiğiniz parçayı çıkarın.*



3. *Ekmek blokunu tırtıklı bir bıçakla ince ve düzgün dilimler halinde doğrayın. Dilimlere garnitür sürün ve sandviç bloklarını kabuğun içine yerleştirin.*

oyma Çiğ bir meyve ya da sebze etinin belli bir kısmını çıkararak başka bir amaçla kullanma işlemi. İçi boşaltılan bazı sebzeler doldurularak da tüketilebilir.

Bir kavunun içi boşaltılırken önce çekirdekleri temizlenir, ardından bir Paris kaşığıyla küçük toplar çıkarılarak soğuk servis edilir. Buzlu meyveler hazırlanırken de ilke aynıdır ama meyvenin etiyle bir sorbe hazırlanır ve hazırlanan sorbe buzla servis edilir. Elmalar bir elma oyucu yardımıyla oyularak derileri so-

yulmadan fırında pişirilir ya da soyulduktan sonra yuvarlak dilimler kesilir ve *beignet*'lerde kullanılır.

oyonnade Burgonya'ya özgü, *eau-de-vie* içine katılmış hayvan kanı ve ciğerle terbiye edilmiş, Saint-Pourçain şaraplı, genç kaz yahnisi. *Oyonnade* geleneksel olarak Toussaint için hazırlanır ve sarı şalgamla servis edilir.

oyonnade

Bir kazın kanını bir kenara ayırın ve iki çorba kaşığı sirke katarak pıhtılaşmasını engelleyin. Bir kümes hayvanını parçalara ayırın ve kısık ateş üzerindeki bir tencerede 100 gr ince kıyılmış domuz yağıyla kızartın. 24 arpacık soğanını bütün olarak atın ve hafifçe kızartın. Ardından iki diş dövülmüş sarmısak, bir garnitür demeti, yarım litre kırmızı şarap ve dörtte bir litre sıcak su koyun. Tuz ve karabiber ekleyin. Kapağını kapayın. Ocak üzerinde kaynattıktan sonra önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında iki saat pişirin. Ciğeri değirmenden geçirin. Üzerine sirkeli kanı, 15-20 cl yoğun krema ve bir likör bardağı *eau-de-vie* ya da konyak ekleyin. Kaz parçalarını süzün ve çukur bir servis tabağında sıcak tutun. Terbiyeyi tencereye aktarın. Pişirme suyuyla birlikte çırpın. Kaynamaya bırakın ve sosu kazın üzerine dökün. Tabağı kaz yağlı kızarmış krutonlarla süsleyin.

Ozanne (Achille) Fransız aşçı (La Chapelle-la-Reine 1846-Fontainebleau 1896). Yunan kralının mutfak şefi olarak *Poésies Gourmandes*'ı yayımladı.

Ö

öd [safra] Kasaplık hayvanlar ile kümes ve av hayvanlarının karaciğerinin salgıladığı ve bir kesede (safra kesesi) toplanan safra. Bir kümes hayvanı ya da tüylü bir av hayvanının içini boşaltırken, safra içeren bu kesenin delinmemesine dikkat edilmelidir çünkü bu durumda etin lezzeti acılaşır.

öğle yemeği Sabahları yenen kahvaltıyla orantılandığında günün ortasında yenen yemek. Etimolojisine göre (Latince'de *disjunare* "perhiz bozmak" anlamındadır) Fransızca'da *déjeuner*, başlangıçta günün ilk yemeğiydi, ekmek, çorba ve hatta kahve, çay ve çikolata ortaya çıkmadan önce şaraptan oluşuyordu.

Fransa'da, öğle vakti yenen yemeğe "öğle yemeği" denmeye başlanması Devrim Dönemi'ne denk gelir. O döneme kadar günün ortasında yenen yemeğe *dîner* denirdi.

Anayasa Meclisi'nin çalışmaları öğle vakti başlıyor. akşam sekizde sona eriyordu. Akşam yemeğini akşamüzerine almak gerekti. Vekiller sabahtan akşama kadar aç kalamıyordu. Dolayısıyla saat 11 civarında ilkinden daha yoğun bir yemek yeme alışkanlığı edindiler.

1804 yılında Les Boulevards üzerinde, Des Italiens Tiyatrosu yakınlarında bir kahve sahibi olan Bayan Hardy, müşterilerine bir büfe üzerinde kotletler, böbrekler, sosisler ve başka ızgaralardan oluşan *déjeuner à la fourchette* sunmaya başladı (Bkz. CAFÉ HARDY). Kabarelerin ve kahvehanelerin gelişmesi, ardından da lokantaların doğması öğle yemeği toplumsal hayatın en önemli olayı haline getirdi.

Günümüzde birçok ülkede görüşmeler için fırsat kabul edilen öğle yemeği, genellikle 12:00-13:00 arasında yenir. Hızlı ve hafif yenen bir yemektir.

Mesleki zorunluluklar "iş yemekleri"nin ortaya çıkmasına neden olurken, ödül törenleri gibi bazı önemli olaylar öğle yemekleri sırasında kutlanmaya başlandı (Bkz. DROUANT). "Pazar öğle yemeği", günümüzde hâlâ aile hayatının sembollerinden biridir.

ökse mantarı Meşelerin ve kestane ağaçlarının gövdeleri üzerinde gelişen ve yüzeyi yapışkan etli bir dil biçimindeki bu kırmızı mantara "ciğeryosunu ökse mantarı" da denilir. Mayhoş lezzetli kırmızı özsuyuyla dolu kalın eti pişmiş (dilimlenerek ve ciğer gibi sote edilerek) ya da yeşil salata içinde çiğ (tuzla ovulduktan sonra sirkeyle çeşni verilerek) olarak yenir.

öksürükotu [kabalak] Bileşikgiller familyasından, kurutulan yaprakları özellikle Kanada'da ve en çok da balıklar yanında aromalı bitki olarak kullanılan sarı çiçekli bir bitki. Öksürüğü yatıştırmak için okaliptus suyu gibi içilir ve bitki suyu hazırlanmasında da kullanılır (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR).

ölçü Bir kokteylin ya da yemek malzemelerinin oranını belirlemek için kullanılan birim. Ölçü bardağı (dört cl) barlarda aperitif servisinde kullanılır.

ölçü kabı 25 cl ile bir litre hacminde, genellikle sert plastik ya da ısıya dayanıklı camdan, bazen bir kulpu ve dökme ağzı bulunan kap. Üzerinde ölçü çizgileri olan ölçü kabı, bazen sıvıların hacmini ölçmekte, bazen de akıcı maddeleri (un, pirinç, toz şeker, pudra şekeri, tapyoka) tartı aleti ölçmekte kullanılır. Hacimle ağırlık arasında bağlantı kurulmasına olanak sağlar.

ön pişirme Üç tür ön pişirme vardır.

Bir kırmızı eti, kümes ya da av hayvanını yağlı madde içeren bir tavada, orta harlı ateşte pişirmeye başlayarak renk almasına izin vermeden sertleştirme. Pişirme genellikle beyaz sos içinde devam eder.

Bir gıdaya hızlıca uygulanan ve görünümünü değiştiren ön pişirme. Bu pişirme, özellikle kızartma (harlı ateşe tutularak sertleştirme) ve suda ya da 130° C'lik bir kızartma banyosunda hızlıca ağartma işlemlerini kapsar.

Uzun sürede pişecek yemekleri fırına sürmeden önce ocak üzerinde pişirmeye başlama. Bazı yemekler benmari içinde ateşin üzerine konarak (su kaynamaya başlayana kadar) ön pişirmeye tabi tutulur ve haşlama işleminin tamamlanması için orta ısıdaki fırına sürülür.

ördek Çin'de iki bin yıldan fazla bir zaman önce evcil-

leştirilmiş olan, ördekgiller familyasından perdeayaklı bir kuş. Günümüzde yetiştirme çiftliklerinde üretilen bu kümes hayvanının (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI) Fransa'da yaygın olan iki ırkı, Nantes ördeği ile üretimin çoğunluğunu oluşturan yaban ördeğidir. Bu iki ırkın melezlenmesinden doğan kırma ördek, özellikle de Güneybatı Fransa'da yetiştirilir ve ördek ciğeri üretimi için yağlandırılır. Mükemmel Rouen ördeği ve özellikle *duclair* (adını bir Normandiya kasabasından alır) ördeği daha çok yetiştirildikleri bölgede satılır. Son olarak, gurmeler tarafından çok beğenilen bir "yabani melez" (erkek yeşilbaş ve evcil dişi) vardır. Irkı ne olursa olsun, öldürülen ördek üç gün içinde tüketilmek zorundadır. Türkiye'de çok sayıda türü bulunur ve yetiştirilir. Ayrıca bkz. DİŞİ ÖRDEK.

■ **Pişirme.** Çok gevrek: Şişte kızartma. Gevrek: Fırında kızartma (et kırmızı kalmalıdır). Daha az gevrek: Hafif ateşte pişirme ya da soğan, şalgam, zeytin ve asitli meyvelerle kızartma (doldurularak). Büyük parçalar: Ayaklar ve büyük et parçalarıyla yahni.

Oldukça genç (Bkz. ÖRDEK PALAZI) bir kümes hayvanı tercih edilmelidir ama aşırı genç de olmamalıdır, çünkü göğüs kemikleri yeterince gelişmemiş olan ördekler gevşek olur, eti tam oluşmamıştır ve et randımanı yetersizdir.

Günümüzde, restoranlarda ördek palazları tercih edilir. Bazı yemeklerse (dolmalar, ağır ateşte pişirilen yemekler) eti sertleşmiş ördekler seçilmesini gerektirir. Ördek, kesilmiş halde (butlar ve filetolar) ya da doldurularak kızartılmış olarak servis edilir.

à l'agenaise *ördek*

Yaklaşık iki kiloluk bir ördeği tütsüleyin. İçine tuz, biber serpin ve çekirdekleri çıkarılmış armanyağa yatırılmış bir düzine kuru erik kaydırın. Dikerek kapayın. 25 gr tereyağ içeren bir tencerede altın rengi alana kadar çevirin. Üzerine küçük bir bardak armanyak dökün ve yakın. Kapağını kapayarak 40 dakika pişirmeye devam edin. Yarım portakalın kabuğunu rendeleyin ve yarım şişe Bordeau şarabı içinde iki karanfil taneciği, az miktarda muskat rendesi, ezilmiş 5-6 karabiber tanesi, bir dal kekik ve bir defne yaprağıyla beş dakika pişirin. 100 gr füme göğüs eti dilimlerini çok küçük parçalara bölerek küp biçiminde doğranmış iki çorba kaşığı havuç, bir çorba kaşığı aynı biçimde doğranmış kereviz ve kabukları soyulup doğranmış büyükçe bir soğanı birlikte kavurun. İsterseniz çok az tereyağ ekleyin. Bir tatlı kaşığı un serptikten ve aromalı bir şarap ekledikten sonra elekten geçirin. Tuz, biber katıp iyice karıştırın ve 20 dakika hafif ateşte pişirin. Ördeği çıkarın, süzün ve sıcak tutun. Tencereyi şaraplı sosla bezeyin. Bir küçük bardak armanyak ve çekirdekleri çıkarılmış yirmi kadar kuru eriği bir tencereye koyun. Hepsini birden ısıtın. Erikleri ördeğin çevresine dizin ve sosu da üzerine dökün.

RAYMOND OLIVER'NİN TARİFİ

à la rouennaise *doldurulmuş ördek*

"Bir buçuk kiloluk bir ördeğin içini boşaltın, flambe edin ve sıkıca bağlayın. Bir tencerede az miktarda tereyağ ve sıvıyağı eritin. 25 gr ince kıyılmış soğan, iki ördek ciğeri, birkaç küçük dal maydanoz ile 100 gr ince doğranmış taze domuz yağı parçalarını kavurun. Hepsi renk aldığında, ateşten alın ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız bu karışımla ördeğin içini doldurun. Tuz, biber atın ve bağlayın. Biraz tereyağ ve büyük doğranmış sebzeyle (bir soğan, iki havuç, bir dal kereviz) pişmeye bırakın. Daha sonra, canlı ateşte (250° C) yaklaşık yarım saat pişirin. Pişirmenin sonunda ipi alın. Ördek kızardığında çıkarın ve sıcak tutun. Pişirme suyunu elekten geçirin, yağlarını alın. Ördeği tekrar tencereye koyun. Üzerine Madeira şarabı dökerek bulyon oluşmasını sağlayın. Pişirme suyunu da ekleyerek başka bir bulyon oluşturun. Tencerenin kapağını kapayın ve birkaç dakika pişmeye bırakın. Ördeği ısıtılmış düz bir tabağa alın ve *rouennaise* sosunu ya da elekten geçirdiğiniz ve tereyağla yoğunlaştırdığınız pişirme suyunu ayrı bir soslukta servis edin."

akçaağaçlı Brome Gölü ördeği kızartması

İki *williams* armudunun kabuklarını soyun, ikiye bölün ve ortalarını çıkarın. Bir tencere içinde 50 gr şeker, iki limonun ve iki portakalın suyu ve 25 cl sek beyaz şarabı karıştırın. Kaynatın. Armutları, 25 cl akçaağaç şurubunu ve bir tutam Jamaika biberini ekleyin. Hafif ateşte pişirmeye devam edin. İki Brome Gölü (Kanada) ördeğini yıkayın. Göğüs derilerini çatalla delin ve çeşni katın. Bir fırın tepsisine koyun ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. İki havuç ve iki soğanı soyun. Üç dal kereviz, bir tekesakalı ve iki diş sarmısağı hazırlayın. Hepsini ince ince kıyın ve iki karanfil tanesi, iki defne yaprağı ile bir demet kıyılmış kekiği yemeğe ekleyin. Fırının ısısını 150° C'ye düşürün. Yemeğin yağını alın ve ördeklerin üzerine her 10 dakikada bir akçaağaç şurubu içeren sudan dökün. Sebzeler kızarmaya başladığında, 50 cl tavuk bulyon katın. Sulama işlemine devam ederek pişirmeyi sürdürün (toplam bir buçuk saat). Ördekler piştiğinde bir tabağa alın ve sıcak saklayın. Yemeğin yağını mümkün olduğunca alın. Sebzeleri ve yemeğin suyunu daha küçük bir kaba koyun ve ateşte ısıtın. Bir çorba kaşığı domates püresi ekleyerek 2-3 dakika pişirin. 50 cl tavuk bulyon daha ekleyin. 15 dakika pişirin ve süzün. Ördeklerin kemiklerini çıkarın. Bir tabak üzerine parçalar halinde dizin. Yelpaze biçiminde kesilmiş armutlarla süsleyin. Bulyon ve akçaağaç şuruplu suyu üzerine dökün.

ananaslı ördek

Genç bir ördeği temizleyerek içine tuzlu ve biberli ciğer koyun. Bir tencere içinde, 20 dakika süreyle tereyağda çevirin. Tuz ve biber atın, romla flambe edin. Birkaç kaşık konserve ananas şurubu, bir çorba kaşığı limon suyu ve bir çorba kaşığı yeşil biber suyu ekle-

yin. Kapağını kapayın ve yarım saat pişirin. Ananas dilimlerini tereyağda çevirip tencereye ekleyin. Beş dakika hafif ateşte pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Ördeği kesin. Sıcak bir tabağa dilimler halinde yerleştirin. Ananasla süsleyin ve üzerine pişirme suyundan dökün.

CHRISTIANE MASSIA'NIN TARİFİ

bal sirkeli ördek göğüs eti şeritleri

"Konuk başına, 2-3 ördek eti şeridi (her ördek palazında iki adet vardır) kesin. Üzerlerine tuz ve biber serpin. İnce kıyılmış dört yaban sarmısağını tereyağda kavurun. Altın rengi almaya başladıklarında, dört tatlı kaşığı sıvı bal (tercihen akasya balı) ekleyin. Kaynamaya bırakın ve yaklaşık iki dakika süreyle yoğunlaştırın. Dört tatlı kaşığı kırmızı şarap sirkesi ekleyin ve bir dakika daha kaynamaya bırakın. Etleri ayrı bir yerde ızgara yapın. Sıcak bir tabak üzerine koyun. Üzerlerine sos dökün ve bekletmeden servis yapın. Yanına elma dilimleri, beyaz pirinç ya da sote edilmiş havuç ve şalgam karışımı koyabilirsiniz."

Barbaria *ördekli turta* → TURTA

buzlu ördek ciğeri, pacherenc'*li ördek ciğeri, beyaz biberli ve pırasa yeşilli ördek ciğeri, domalanlı ve kerevizli ördek ciğeri*, Sauterne *füméli bulvarda pişmiş ördek ciğeri, elmalı ördek ciğeri dilimleri* → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

gömlekte rouen *ördeği*

Bir Rouen ördeğinin göğüs kemiğini çıkarın. Büyükçe bir soğanı ince ince doğrayarak 125 gr kıyılmış domuz yağıyla renk almasına izin vermeden kavurun. Ördek ciğerini ve 2-3 ek ciğeri (ördek ya da tavuk) ince dilimler halinde ekleyin. Tuz, biber, bir tutam dört baharat karışımı ve ince kıyılmış maydanoz katın. Tereyağda çevirin. Soğumaya bırakın ve mikserden geçirin. Ördeği doldurun, dikin ve çok yüksek ateşte (en az 275° C) 8-12 dakika çevirin. Soğuduğunda, önceden soğuk suya bastırılmış büyük domuz mesane torbasına, kellesi aşağı gelecek biçimde yerleştirin. Açık kısmı bağlayın. 45 dakika yoğun olmayan bir et suyunda pişirin. Ördeği içinde bulunduğu keseyle birlikte bir tabağa alın. *Rouennaise* sosla servis edin.

PARİS'TEKİ *JACQUES CAGNA* RESTORANININ TARİFİ

kanlı ördek

"İki Challans ördeğinin butlarını ve filetolarını alın. İçlerini boşaltın ve et suyu hazırlamak üzere gövdedeki yağları kesin. Kıyın ve tencerede hafifçe kavurarak renklendirin. Küçük küçük doğranmış iki havuç, iki pırasa, iki büyük soğan, bir baş sarmısak, bir dal kekik ve bir defne yaprağı ile tuz ve biber ekleyin. Birkaç dakika pişirdikten sonra bir çorba kaşığı domates konsantresi katın. 50 cl kırmızı şarap ve 30 cl su koyun. Bir kenara alın. Butların kemiklerini çıkarın ve etleri didikleyin. 20 gr tereyağda 20 gr unu kavurun ve et suyunu koyulaştırmakta kullanın. 10 dakika pişirdikten sonra ateşten alın. Çırpmaya devam ederek 10 cl kan ekleyin. Elekten geçirin. Çeşni katın ve benmaride tutun. İki hindibayı bir tutam tuz ve şeker atılmış limonlu suda pişirin. Uzunlamasına doğrayın. 50 gr pudra şekeri ile karamel hazırlayın. Fındık büyüklüğünde tereyağ ekleyin ve hindibaları içinde kavurun. Yalnızca ilk 3-4 yaprağı alın. 100 gr balla bir karamel yapın. Bir bardak kırmızı şarapla yumuşatın ve iki kakule tohumu ekledikten sonra kabukları soyulmuş ve biçimlendirilmiş dört armut ekleyin. Şarapta bekletin. 200 gr brokkoliyi *à l'anglaise* pişirin. Yarım kilo orman mantarının saplarını koparın ve yıkayın. Çeşni katın ve 10 cl ördek yağı içinde pişirin. Filetoların derili kısmını (hafif pembeleşecek biçimde) ve ördek butlarını kızartın. Az pişmiş göğüslerin derisini soyun ve enine üç parçaya bölün. Ördek dilimlerini tabaklara alın. Üzerlerine sos dökün ve garnitürle süsleyin. Üzerine 30 gr ince doğranmış otla kavrulmuş mantarları serpin. Bir portakal kabuğu rendesi ile bir limonun jülyen doğranmış ve ağartılmış kabuğuyla süsleyin."

kırmızı şaraplı, ördek biftekli raviole → RAVIOLE

PARİS'TEKİ *LASSERRE* RESTORANININ TARİFİ

Lasserre portakallı ördek

"Altı orta boy portakalı çok keskin bir bıçakla dörde bölün. Bir *braisière*'de 200 gr tereyağda yaklaşık iki kiloluk Nantes ördeği palazını kızartın. Kapağını kapayın ve 45 dakika hafif ateşte pişirin. Üzerine 10 cl *Grand Marnier* boşaltın. Beş dakika daha pişirin ve ördek palazını bir kâğıtla kaplayarak sıcak tutun. Pişirme suyunu bir tasa alın. İçine bir çorba kaşığı sirke, bir çorba kaşığı pudra şekeri, az miktarda portakal suyu ve 15 cl koyu et suyu ekleyin. Sosu 10 dakika çok hafif ateşte pişirin. Köpüğünü, yağını alarak elekten geçirin. Çeşni katın. Beş cl mandalina ekleyin. Dörde bölünmüş portakalları küçük bir tavaya koyun. 4-5 çorba kaşığı sos ekleyin. Isıtın ve kaynar kaynamaz ateşten alın. Ördek palazını parçalara ayırın. Parçaları uzun bir tabağa dizin ve üzerini sosla kaplayın. Sosun kalanını soslukta servis edin."

RAYMOND OLIVER'NİN TARİFİ

mangolu ördek

"Çok olgun olmayan mangolar seçin. Kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve sularını süzün. Meyveleri suyuyla birlikte bir tencereye koyun. Az miktarda kayısı ya da şeftali likörü

ekleyin. Kapağını kapayın ve ağır ateşte pişmeye bırakın. Bir ördeğin tüylerini yolun, içini boşaltın. Tütsüleyin ve bağlayın. Tuz, biber ekledikten sonra üzerine hafif bir domuz yağı tabakası sürün. Soğan, küp biçiminde doğranmış havuç ve kerevizleri, kekik, defne ve iki çorba kaşığı suyu koyduğunuz bir tepsi içinde fırına verin. Ördek kızardığında (1,2 kiloluk bir ördek için yaklaşık 35 dakika), akan suyu bir tabağa alın ve ördeği sıcak bir tabakta tutun. Butları kesip ayırın ve pişirmeyi, yarım bardak beyaz şarap ya da bulyonla hafif sıcaklıkta fırında tamamlayın. İki çorba kaşığı pudra şekerini spatulayla karıştırarak sade bir karamel hazırlayın. Bu karamele bir çorba kaşığı sirke, mango suyu ve ördekten elde ettiğiniz suyu ekleyin. Hafif ateşte pişirin. Ördeği kesmeyi bitirin. Biraz kalın dilimler halinde kesilmiş etleri mangolarla süsleyin ve bütün sosu üzerine dökün."

ördek dodine → DODINE
ördek ya da kaz ciğerli mousse → MOUSSE

portakallı Rouen ördeği filetoları
Yaklaşık iki kiloluk bir ördeği, önceden 240° C'ye ısıtılmış bir fırında, 35 dakika pişirerek pembeleşmesini sağlayın. Butlarını ayırın. İnce filetolar çıkarın ve üzerini portakallı *chaud-froid* kahverengi sosla kaplayın. Küçük şeritler biçiminde doğranmış portakal kabuğu ve domalanlarla süsleyin. Üzerine jöle dökün ve buzdolabına koyun. But etleriyle, domalan dilimleri eklediğiniz bir *mousse* hazırlayın. Bu *mousse*'u kubbe biçimli bir kalıba (ya da parfe kalıbına) koyun ve buzdolabında katılaştırın. Bir ekmek dilimini kalıp boyutlarında kesin ve üzerine tereyağ sürün. *Mousse*'u düz bir tabakta ekmeğin üzerine çıkarın. Et dilimlerini *mousse*'un üzerine birbirlerine sıkı sıkı yapıştırarak dizin. Tabağın çevresine birkaç kaşık yarı katılaşmış jöle akıtın. Ördek eti dilimlerinin yanına kabukları soyulmuş portakal dilimleri yerleştirin. Küçük bir sepet biçiminde içi boşaltılmış portakal kabuğunun içini yarıya kadar portolu jöleyle doldurun. (Bkz. fotoğaf)

Rouen ördeği suflesi → SUFLE

ROUEN'DAKİ *GILLS* RESTORANININ TARİFİ

şalgam turşusu ve elma şaraplı ördek
"İki kiloluk bir ördeğin kızartılmış sakatatları, yuvarlak dilimlenmiş bir soğan ve havuçla koyu soslu bir et suyu hazırlayın. Bir litre elma şarabı dökün ve kabukları soyularak dilimlenmiş bir elma ile iki büyük şalgam ekleyin. Elma şarabının yarısı buharlaştığında, bir litre et suyu ekleyin ve 20 dakika hafif ateşte pişirin. Elde ettiğiniz suyu elekten geçirin. Ördeğin butlarını 10, sırtını beş dakika süreyle fırında kızartın. Çıkarın ve dinlenmeye bırakın. Bir tavada 50 gr tereyağ eritin. Üzerine bir tutam şekerle 24 küçük şalgam ekleyerek hepsini kızarana kadar kavurun. Üzerini et suyuyla kaplayın ve pişirin. Ördeği, şalgamlar ve et suyuyla birlikte döküm bir tencereye koyun. 10 dakika hafif ateşte pişirin. Sosu 50 gr tereyağla karıştırın, bir demet ince doğranmış taze kişniş ve bir miktar elma şarabı ekleyin."

Voisin *ördek*
Bir Rouenne ördeği palazını pembeleştirecek kadar (yaklaşık 230° C'de yarım saat) kızartın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra filetolarını çıkarın. Gövdeyi ve diğer kısımları parçalayın. Bunlarla bir av eti sosu hazırlayın. Süzgeçten geçirin. Yağlarını ayırın ve eşit miktarda et jölesi katıp iyice yedirin. Bir kaba bu sostan bir tabaka sürün. Sos katılaştığında, üzerine bir sıra ördek filetosu dizin. Filetoların üzerini aynı sosla kaplayın. Bir sıra domalan, bir tabaka et dilimi doldurarak devam edin. Her sıranın üzerine yarı donmuş sos dökün ve en son sos tabakasıyla bitirin. Buzdolabına koyun ve çok soğuk servis edin.

ANDRÉ DAGUIN'İN TARİFİ

yeşil pırasalı az pişmiş ördek göğsü
"Ördeğin göğüs etlerini bir tavada tereyağ ya da kaz yağında kızartın. Yarım bardak bulyon, tuz ve yeşil pırasa ekleyin. Parçaların az pişmiş kalmasına dikkat ederek pişirin. Ateşten aldıktan sonra iki çorba kaşığı krema ekleyin. Sıcak tutun. Eşit miktarda kıyılmış taşmantarı ve pirinçle Doğu usulü pirinç pişirin (kaz yağıyla kavurarak). Yoğun bir beşamel hazırlayın (pirinçlerin yarı hacminde). Beşameli taşmantarına ekleyin ve çubuklar hazırlayın. Bunları az miktarda kızgın yağda kızartın. Göğüs etlerini bu *galette*'lerle birlikte sunun ve üzerlerini sosla kaplayın."

ördek palazı İki aydan küçük olan ama dört aya kadar eti gevrek olmayı sürdüren küçük ördek. Ayrıca bkz. ÖRDEK, DİŞİ ÖRDEK

Lokantacılar günümüzde ördek palazı bazlı tarifleri "ördek" genel adı altında satmaktadır.

PARİS'TEKİ *LAPÉROUSE* RESTORANININ TARİFİ

Colette ördek palazı
"2,2 kiloluk büyük bir ördeğin içini boşaltın, tütsüleyin ve bağlayın. Kesimi kolaylaştırmak için lades kemiğini çıkarın. 25 dakika kızartın. Ördek ciğerini sote edin (kanlı kalmalıdır) ve çatalla ezerek tuz, karabiber, dört baharat, yarım bardak *fine champagne* ile yarım bardak

▶
Portakallı Rouen ördeği filetoları



porto katın. Flambe edin ve harlı ateş üzerinde yoğunlaştırın. Ördeğin butlarını çıkarın ve ince uzun dilimler kesin. Uzun bir tabağın üzerine yayın. Tereyağda kızartılmış butları ızgaranın üzerinde çevirin ve sıcak saklayın. Ördeğin gövdesini ikiye ayırın ve mümkün olduğu kadar kan akıtmak için sıkın. Elde ettiğiniz kanı ördek ciğerine katın. Hepsini birden kaynatın. Çok ince elekten geçirin ve ördek eti dilimleriyle butların üzerine dökün."

CHATEAU-ARNOUX'DAKİ *LA BONNE ÉTAPE*'TAN PIERRE ve JANY GLEIZE'İN TARİFİ

lavanta balı ve limonlu ördek palazı

"Bir tavada iki çorba kaşığı *mirepoix*'yı kavurun. Bir buçuk kiloluk iki ördek palazının sakatatlarını ekleyin ve altın rengi alana kadar *mirepoix* içinde çevirerek pişirin. Üzerini kaplayacak kadar beyaz şarap ve su karışımı katın. Kapağını kapayın ve yaklaşık yarım saat kısık ateşte pişirin. Elekten geçirin. Tuz ve karabiber serpin. 20 dakika süreyle tavada tereyağda pişirin ve çıkarın. Pembe kalmalarına dikkat edin. Pişirme yağını dökün ve tavayı iki limonun suyu ve bir küçük kahve kaşığı lavanta balıyla deglaze edin. Suyunu tamamen çektirin. Daha sonra iki çorba kaşığı ördek eti suyu ile ceviz büyüklüğünde tereyağ ekleyin. Ördeklerin göğüslerinden ince uzun parçalar kesin. Butları birkaç saniye ızgaraya koyarak iki taraflarını da kızartın. Çeşnili sosla kaplayın."

ördek palazı ballottine → BALLOTTINE
ördek palazı güveç → ÇÖMLEK KEBABI

PARİS'TEKİ *LA TOUR D'ARGENT* RESTORANININ TARİFİ

Tour d'Argent *ördek palazı*

"Her biri 1,6 kilo ağırlığında iki büyük ördeği (boğularak öldürülmüş) 25-30 dakika sıcak fırında kızartın. Ciğerlerini mikserden geçirin ve gümüş bir çukur tabağa koyun. Bir ölçü yıllanmış Madeira şarabı, bir küçük bardak konyak ve çok az limon suyu ekleyin. Kümes hayvanlarının butlarını ayırın ve ızgaraya koyun. Filetoların derisini soyun ve mümkün olduğunca geniş ve ince doğrayın. Ciğer bazlı karışımın bulunduğu tabağa koyun. Bütün kanı akıtmak için gövdeyi iyice sıkın. Akan kana büyük bir bardak bol baharatlı konsome karıştırın. Filetoları bu suyla ıslatın. Tabağı ocağın üzerine koyun ve karıştırmayı kesmeden 25 dakika pişirin. Tamamen yoğunlaşan sos yağ kıvamında olmalıdır. Filetoları sıcak bir tabağın üzerine yayın ve üzerine bol sos dökün. Yanında patates sufle servisi yapın. Izgara edilmiş butların yanına küçük bir salata koyarak ikinci bir servis hazırlayın."

turunçlu ördek palazı

Bir turuncun ve bir limonun kabuklarını jülyen doğradıktan sonra ağartın, soğutun ve süzün. Bir ördek palazını tereyağda 45 dakika pişirin (az pişmiş halde kalmasına dikkat edin). Süzün, bağlayın ve bir tabak üzerine yerleştirin. Pişirme suyunu 10 cl beyaz şarapla deglaze edin. 30 cl dana eti suyu ya da biraz açık bir donuk sosla (yoksa iyice yoğunlaştırılmış kümes hayvanları bulyonla) ıslatın. Bu deglazaja, iki parça şekeri iki çorba kaşığı sirke içinde eriterek hazırladığınız bir sirkeli karamel ekleyin. Biraz kaynatın. Portakal suyu ya da yarım limon suyu katarak yoğunlaştırın. Elekten geçirip turunç ve limon kabuklarını ekleyin. Bu sosu ördek palazının üzerine dökün.

örtme Bir yiyeceğin üzerini bir sos, özüt, krema vb ile mümkün olduğunca eksiksiz ve düzgün bir biçimde kaplama işlemi.

özel diyet Normal beslenmeden belli ölçüde farklı, geçici ya da kronik, özel patolojik duruma uygun bir besin alımı benimsemeye yönelik beslenme biçimi. Gündelik dilde "rejime girmek", genellikle kilo kaybetmek amacıyla yalnızca fazla yemekten kaçınmak ya da yediklerine dikkat etmek anlamına gelir. (Bkz. DİYET)

Ciddi bir rejim sırasında, sağlık durumunun gerektirdiği beslenme zorunluluklarını yerine getirirken, alışkanlıklar ve bireysel zevkleri de gözeterek eksiklik yaratmayacak hesaplamalarda bulunmak gerekir. Günümüzde birçok şef, diabet ve kalp hastaları ya da obezler için gastronomik görünümü dikkate alan yemek kitapları kaleme almaktadır.

özel hazırlıklar Pişirme öncesi işlemleri uygulayarak ve çeşni katarak bir yemeği hazırlama ve pişirme işlemi.

özel oda Bazı lüks lokantalarda, gizlilik ve sakinlik isteği olan müşterilerin kullanımına ayrılmış özel yer. 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başında, İkinci İmparatorluk ve Belle Époque'ta, Paris'te çok moda olan özel odalar (*Café Anglais*, *Prunier* ya da *Lapérouse*'unkiler gibi) Belle Époque'un şaşalı, şık ve güzel tarihini gastronomi tarihiyle daha da bütünleştirmiştir.

özsu Genellikle hayvansal ya da bitkisel bir dokuyu sıkarak elde edilen sıvı. Meyve suları özellikle şekerlemecilikte kullanılır. Bir santrifüj aygıtının kullanılması, sıkılması zor bazı bitkilerin sularının çıkarılmasına ve sebze suyu üretilmesine olanak sağlar.

Bir etin kızartılması ya da tavada pişirilmesi, tavanın dibinde karamelleşen bir et suyu açığa çıkarır ve deglazaj yöntemiyle bu su kullanıma uygun hale getirilebilir.

kiraz özsuyu

Bir kilo kırmızı kiraz ile 100 gr siyah kirazın saplarını koparıp çekirdeklerini çıkarın. Meyveleri altına derin bir kap yerleştirerek elinizle iyice sıkın. Daha sonra kalan etli kısmı presten geçirerek çıkardığınız bu suyu da diğer kaptakine ekleyin. Bu suya eşit hacimde 90° C'lik alkol ekleyerek 12-15° C sıcaklıkta mayalanmaya bırakın. Bundan sonra yaklaşık 24 saat yerinden kımıldatmayın. 24 saatin sonunda çökeltin ve süzün.

özünü çıkarma *bkz.* kaynatarak özünü çıkarma

özüt [ekstre] Bir et suyu ya da balık ya da sebzenin pişirme suyunu istenilen ölçüde yoğunlaştırarak elde edilen konsantre ürün. Soslara, et ve sebze sularına, yahnilere lezzet katmakta kullanılan glazeler ve fümeler de böyle elde edilir. Buharlaşma sonuna kadar sürdürüldüğünde özüt katı bir form alır. Et ve balık özütleri de bu halde (aroması soğan ya da soyayla güçlendirilen küçük küpler ya da tabletler) satılır.

Şurupların üretiminde kullanılan aromalı özütler ve meyve özütleri kurallara uygun üretilmek zorundadır: Bir şurupta kullanılan "saf meyve" özütü sitrik asit ya da sentetik boya içermemelidir.

Fırıncılıkta ve pastanecilikte, mayalı hamurlarda (bisküviler, *brioche*'lar, kekler, yufkalar) hafiflik katmak ve lezzetini artırmak amacıyla maya niyetine malt özütü kullanılır.

P

pacherenc-du-vic-bilh Fransa'nın güneybatısındaki Adour Vadisi'nde üretilen beyaz AOC şarap. *Pacherenc-du-vic-bilh* sek, kokulu ya da yumuşak bir şaraptır. Üretildiği asmalar, boylarının uzun tutulması için, sırayla dikilen kazıklara (*piquet*) bağlanır. Adını da buradan alır (bölge şivesinde "kazık sıraları" anlamına gelir).

► Tarif: KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

paça Kasaplık hayvanların beyaz sakatatı. Dana, koyun, domuz ve sığır paçaları yalnızca işkembe çorbasında ek malzeme olarak kullanılır (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Kemikleri çıkarılan, tütsülenen ve bulyonda haşlanan koyun ya da kuzu paçaları hafif ateşte pişirilir, ızgara edilir, kızartılır, *à la poulette* ya da *fricassée* olarak pişirilir ya da salatalara katılır. Paça yemeğinde de gömlekte (Bkz. Bu madde) kullanılır. Domuz paçaları tuzlama, ön pişirme uygulanmış ve pane edilmiş olarak satılır. Ağartılan ve temizlenen paçalar aromalı bir et suyunda pişirilebilir, ızgara edilebilir, yahni içinde, kısık ateş üzerinde ya da sirke sosunda pişirilebilir.

İçi doldurulan paça, kemikleri çıkarılmış domuz paçası, kuyruğu ve domuz yağı parçalarının bir harçla kaplandıktan sonra üzerine maydanoz serpilmesi ve bir domuz barsak zarına sarılarak pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Dana paçaları özellikle de jelatin elde etmek için kullanılır ama ayrıca da pişirilir: Kemikleri çıkarılır, temizlenir, ağartılır ve katkısız pişirilir, kızartılarak, köri içinde, *à la poulette* ya da yanında *diable* ya da *tartare* sosla pane ve ızgara olarak yenebilir.

dana paçası: Pişirme

Dana paçalarını temizleyin ve ağartın. Uzun kemiklerini çıkarın. İki saat süreyle dana kellesi gibi katkısız pişirin. Örneğin Hint sosuyla ve körili pilavla servis edin. Sıkarak soğumaya bırakıldıktan sonra tereyağda pane edilebilir ya da ızgarada pişirilebilir.

domuz paçası: Pişirme

Domuz paçalarını temizleyin ve ağartın. İkişer ikişer birbirine bağlayın ve soğuk su dolu bir tencereye koyun. Kaynattıktan sonra aromalı bir garnitür (havuç, kereviz, şalgam, karanfil saplanmış soğan, pırasa ve garnitür demeti) ekleyin. Kısık ateş üzerinde dört saat pişirin. Süzün ve ızgara edilecekse suyunu sıkarak soğutun.

à la Custine dana paçası

İki domuz barsak zarını soğuk suda bekletin. Dana paçalarını bir tencereye koyun. Soğuk su ekleyerek kaynatın ve beş dakika pişirin. Süzün ve soğutun. Dört çorba kaşığı unla dört çorba kaşığı sıvıyağı ve iki limonun suyunu karıştırın. Dört litre soğuk su, tuz ve iki limonun suyunu ekleyin. Dana paçalarını da içine atın. Kaynatın ve iki saat pişirin. Dört yabani sarmısağın kabuklarını soyun ve kıyın. 750 gr kültür mantarını yıkayın, kıyın ve yarım limonun suyuyla ıslatın. Mantarları harlı ateş üzerinde tuz ve karabiberle sularını çekene kadar kavurun. Küçük bir bardak Madeira şarabı ekleyin ve karıştırın. Paçaları süzün ve kurulayın. Etini küçük parçalara ayırıp mantarlarla karıştırın. Bu karışımı altı eşit porsiyona ayırın. Domuz barsak zarlarını kurulayın, tezgâhın üzerine yayın ve altı eşit parça kesin. Porsiyonları dikdörtgen biçiminde yerleştirin ve domuz barsak zarı parçalarıyla teker teker sarın. Tavada iyice ısıttığınız tereyağda kızartın ve pişirildiği tereyağla birlikte servis edin.

à la poulette koyun paçası

12 koyun paçasını katkısız pişirdikten sonra bütün kemiklerini çıkarın, kurulayın ve ikiye ayırın. 250 gr pişmiş mantarla (büyük büyük doğranmış) bir tavaya koyun. Dört çorba kaşığı beyaz konsome ve aynı miktarda mantar pişirme suyuyla ıslatın. Bu suyu neredeyse tamamen çektirdikten sonra 30 cl *velouté* ile üç çorba kaşığı krema ekleyin ve kaynatmadan beş dakika pişirin. Sosu son anda dört çorba kaşığı taze krema içine katılmış dört yumurta sarısıyla terbiye edin. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Fokurdamamasına dikkat edin. Üç çorba kaşığı tereyağ, az miktarda limon suyu ve bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ekleyin. İyice karıştırın ve servis kabına aktarın.

à la tartare *dana paçası*
Dana paçalarını katkısız pişirin, sıcakken kemiklerini çıkarın ve etini parçalara ayırın. Kurutun, önce una, sonra çırpılmış yumurta ve taze ekmek kırıntısına bulayın. Kızgın (180° C) yağda kızartın, süzün. Emici kâğıt üzerine kurulayın ve *tartare* sosla sıcak servis edin.

fasulye ve kuzu paçalı kuzu blanquette → BLANQUETTE
kestane mantarlı koyun paçalı fricassée → FRICASSÉE
patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası → SALATA

paella Değişik malzemeler (sebzeler, kümes hayvanları eti, kabuklular, yumuşakçalar vb) katılan pirinçle hazırlanan İspanyol mutfağının ünlü yemeği. Adını, pişirildiği kalın tabanlı, derin, sapsız, iki kulplu bir tava olan *paella*'dan alır.

Paella, Valencia bölgesi kökenlidir. Üç temel malzemesi pirinç, safran ve zeytinyağıdır. Bulyon içinde pirinçle birlikte pişen garnitürü oldukça zengindir ve bütün İspanya'da, hatta ötesinde (Bkz. JAMBALAYA) pişirilir. Çok sayıda çeşitlemesi (tavşanlı, ıstakozlu, jumbo karidesli, kalamarlı, taze fasulyeli, enginar tabanlı vb) vardır ama neredeyse her türü en azından fasulye, piliç, tavşan, midye, kıskaçsız ıstakoz, bezelye vb içerir.

paella
Bir buçuk kiloluk bir pilici sekiz parçaya ayırın. Tuz, karabiber serpin. Tavaya 40 cl zeytinyağı koyun. 12 langustin, 12 *praire* ve bir avuç küçük kabukluyu yıkayın ve fırçalayın. Daha sonra pilici, yarım kilo ince şeritler halinde doğranmış kalamarı, sapları koparılmış ve şeritler halinde doğranmış iki dolmalık biberi, iki kıyılmış soğanı, doğranmış altı büyük domatesi ve iki diş sarmısağı ekleyin. Üzerine bir tutam safran atın ve 250 gr bezelye, 250 gr taze fasulye ile bir tutam Cayenne biberi katın. 12 İspanya midyesini az tuzlu suda açtırın. Çıkarın. Midyelerin suyuna 400 gr pirinç koyun ve şişmeye bırakın. Diğer malzemeleri *paella* (tava) içine aktarın. Üzerini alüminyum kâğıtla kaplayın ve ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Servisten önce 10 dakika bekleyin.

Paillard On dokuzuncu yüzyılın ünlü Parisli restoran sahibi. 1880 yılında Chaussé-d'Antin Sokağı ve Des Italiens Bulvarı'nın köşesindeki, 1850 yılından beri Bignon Kardeşler tarafından işletilen restoranın yönetimini üstlendi. Avrupa'nın dört bir yanından müşterileri olan *Paillard* çok moda oldu. Sahibi "Küçük Paillard" adıyla anılan *Le Pavillon de l'Elysée* adlı başka bir lüks restoran daha açtı.

Paillard'da yaratılan yemeklerden birine gönderme olarak, iyice dövüldükten sonra ızgara ya da tavada pişirilen ince dana eti dilimine de (bazen ince bir sığır eti dilimi) *paillarde* denir.
▶ Tarif: PAUPIETTE

paillette Yufka hamurundan, genellikle baharat ya da parmesan peyniriyle aroma verilmiş, çubuk biçiminde kuru pötifur. *Paillette*'ler aperitif olarak ve konsomelerin, balıkların ve peynirlerin yanında sunulur.

pain au chocolat İki çikolata çubuğu üzerine portföy gibi kapatılan dikdörtgen bir kruasan hamurundan hazırlanan ve fırında pişirildikten sonra soğuk yenen Viyana usulü küçük pastane ürünü.

pain de cuisine Kalıplanan bir harcın genellikle fırında, benmari içinde pişirilmesiyle hazırlanan yemek. Bu harcın temel malzemesi balık, kabuklular, kümes hayvanları, beyaz et ya da av eti, hatta kazciğeridir. Sebzeyle yapılanlar sıklıkla kısık ateşte pişirilen ve çırpılmış yumurta katılan bitkisel otlar, patlıcan, karnabahar, havuç, enginar tabanı eklenerek hazırlanır.

Daire, halka ya da somun biçimi verilen (kek, şarlot, *savarin*, hatta garnitür söz konusu olduğunda *dariole* kalıplarında) sebze ekmeklerinin üzerine isteğe bağlı olarak kremalı sos döküldükten sonra başlangıç olarak ya da yemek yanında servis edilir. Bazı balıklar, kabuklular ya da kümes hayvanlarıyla hazırlananlar aspikler gibi jöle katılarak kalıplanır.

à la romaine *ıspanaklı* pain
Yarım kilo ıspanak yaprağını buharda pişirin, iyice sıkın ve erimiş tereyağla karıştırın. Tuzu tamamen giderilmiş ve küçük parçalar halinde doğranmış 4-5 ançuezin ardından iki çırpılmış yumurta karıştırın. Çeşnisini ayarlayın ve 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde 45 dakika pişirin.

balık pain
Yarım kilo turnabalığı, küçük sazan, somon ya da kalkanın derisi soyulmuş etini doğrayın. Altı gr tuz, bir tutam beyaz biber ve az miktarda rendelenmiş muskat serpin. Havanda dövün ya da mikserden geçirin. 250 gr sütte ıslatılmış ekmek kırıntısına un ve 250 gr tereyağ ekleyerek balık püresine katın. Hepsini havanda ya da mikserde karıştırın. Ezmeye devam ederek bir tam yumurta ve dört yumurtanın sarısını teker teker ekleyin. Hepsini ince elekten geçirin. Tekrar miksere aktarın ve iyice pürüzsüz bir karışım elde edin. Tereyağ sürülmüş yuvarlak ve düz bir kalıba aktarın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde 45-50 dakika pişirin. Bir servis tabağına çıkarın ve beyaz tereyağ ya da sıcak haşlanmış balıklar için hazırlanan bir sosla servis edin.

kırmızı et, av eti ya da kümes hayvanları etinden pain
Dana, kümes hayvanları ve av etiyle (çulluk, karaca, sülün, yavru tavşan ya da keklik palazı) bir *mousseline* harç hazırlayın. Bu harçla tereyağ sürülmüş bir *savarin* kalıbını üstten bir cm kalana kadar doldurun.

Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde 45 dakika ile bir saat pişirin. Bir süre dinlendirdikten sonra ısıtılmış yuvarlak bir tabağa çıkarın. Kremalı sosla kaplayın.

paketleme Gıda maddelerini saklama, taşıma ve tüketicilere sunmaya yönelik tekniklerin ve yöntemlerin tamamı. Paket, gıda maddelerinin besleyici değerlerini ya da lezzetlerini korumalıdır. Ticari açıdan çekici ve pratik ama özellikle de bilgilendirici olmalıdır (1984 tarihli ambalajlı gıda maddelerinin etiketiyle ilgili Fransız kararnamesi. Benzer kurallar 1986 yılında Belçika'da, 1975 yılında Kanada'da ve 1995 yılında İsviçre'de kabul edilmiştir).

Bir zamanlar gıda maddelerinin taşınması için özel olarak tasarlanmış kaplar vardı: Sorgun dallarından çavalyeler, tahtadan ringa fıçıları ve sepetleri, çakıltaşından tencereler, sazdan, hatta taze yapraklardan kafesler (Bkz. FIÇI, KAVANOZ, KONSERVE, ŞİŞE). Günümüzde her gıda özelliklerine mükemmel uyum sağlayan özel bir ambalaj içinde satılır.

■ **Katı maddeler.** Camdan sert plastiğe kadar büyük avantajlar sunmaya devam eder.

• CAM. Gıda maddelerine etki etmeyen cam, ışığı geçirdiğinden (renkli değilse) B ve C vitaminlerinin yavaş yavaş yıkılmasına neden olduğundan yağlı maddelerde acılaşma ortaya çıkar. Yeniden kullanılma ve şeffaflık avantajları olan cam ağırdır ve aşırı soğuğa dayanıklı değildir.

• KALAYLI ÇELİK VE KROMLU ÇELİK. Apertize edilmiş kutular (konserve kutuları) ve yeniden kullanılabilir kutular (pasta kutuları, bonbon kutuları) üretilmesinde kullanılır. Geçirmezliği olan, içini göstermeyen, yüksek sıcaklıklara dayanan bu malzemeler, iyi bir sterilizasyon ve saklama koşulları sağlar.

• KARTON. Katı ya da toz halindeki ürünler için baharatçılıkta kullanılması dışında, bir üst ambalaj olarak (bir tüpü koruyan kutu, bir turta kutusu) işlev görür. Parafin ya da plastikle kaplandığında neme dayanır ve sıvılar da konulabilir.

• ALÜMİNYUM KUTULAR. İçecekler (soda, bira) ve hazır yemekler için kaplar üretmekte kullanılır.

• SERT PLASTİKLER. Polistren (yoğurt, beyaz peynir ambalajları), polietilen (yağ şişeleri), polivinil klorür, etilen-glikol politereftalat polietilen (özellikle şişeler) ve genleştirilmiş polistrenden (darbelere, sıcaklık değişimlerine karşı koruma olarak) oluşur. Hafif, çoğunlukla içini göstermeyen, geçirimsiz ve zararsızlık testlerine tabi tutulmuş bu malzemeler ambalajlı servisin (doz ayarlı kapaklar, dağıtım sistemleri vb) gelişmesini kolaylaştırmaktadır.

■ **Esnek malzemeler.** En çok bu alanda gelişme gösterilmiştir.

• İŞLENMEMİŞ KÂĞIT. Perakende meyve ve sebze satışında (gazete kâğıdı yasaktır) ve pastaların ambalajlanmasında kullanılır. Koku, yağ ve nem çıkışına izin verir ama yağlar (yağlı kâğıt), sıvıların (plastik kaplama) vb geçişini engelleyecek biçimde işlenebilir.

• SELÜLOZ FİLM. Asitle işleme tabi tutulan bir selüloz hamuruyla hazırlanır. Selofan genellikle plastik katkılıdır, bu nedenle geçirgen değildir, kuru aktarların ve şekerlemecilerin geleneksel ambalajdır.

• ALÜMİNYUM KÂĞIT. Kızılötesi ışınlara, kurumaya ve kokulara karşı en iyi korumayı sağlar. Çok soğuğa ve ani sıcaklık değişimlerine dayanır.

• STREÇ TABAKA. En çok nem ve kokuları geçirmeyen, soğuğa duyarsız polietilen tabakaları kullanılır. Blister, karton ya da plastik kutulara (endüstriyel hamurişleri, doğranmış etler) yapışan plastik tabakadan oluşan bir ambalajdır.

• KARIŞIK MALZEMELER. İki ya da daha çok malzemenin bileşiminden (kâğıt-polietilen, alüminyum-polivinil) oluşan bu malzemeler her iki malzemenin niteliklerini taşır: Özellikle de yağlı maddelerin ambalajında ve geçirmezliği mükemmel olması gereken kapların üzerini kaplamakta kullanılır.

• ÖZEL PAKETLER. Bazıları içlerindeki malzemelerin kullanımını kolaylaştırır (pompalı sos şişeleri, mikrodalgaya yönelik yemekler için tabaklar, krem şantiyi püskürtücüleri vb)

Son olarak, birçok sanayi ürünü havası alınmış ortamda ya da değiştirilmiş atmosferde (atıl gaz) paketlenerek uzun süre saklama (doğranmış sebzeler, öğütülmüş ürünler, liyofilize ürünler vb) olanağı sağlar.

Pakistan *bkz.* Hindistan ve Pakistan

palamut Ton balığına benzeyen ama çok daha küçük (yaklaşık 60 cm), sıcak denizlerde sürüler halinde yaşayan göçmen balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK ve *Ton Balıkları Tablosu*, TON). Tongiller familyasından Büyük Okyanus'ta çok görülen sırtı çizgili palamut (*pélamide*) ve uskumrugiller familyasından karnı çizgili palamut (*listao*) Akdeniz'de ve Atlas Okyanusu'nda avlanır. Türkiye denizlerinin hemen hepsinde bulunur ve boylarına göre çingene palamudu, palamut, kestane palamudu, zindandelen, torik, altıparmak ve peçuta adlarıyla avlanır. Bu yağlı balık, ton balığı gibi pişirilir.

Palay [Maximin, Simin denir] Bölge mutfakları uzmanı Fransız yazar (Casteide-Doat 1874-Gelos 1965). Félibrige'in (edebiyat okulu) "başçobanı" olan bu Béarn'lı, *Dictionnaire du Béarnais* (1932) adlı kitabında Güneybatı Fransa'nın birçok mutfak geleneğini topladı. Armagnac, Bask bölgesi, Béarn, Bigorre ve des Landes'e özgü tipik tarifleri, özdeyişlerle süsleyerek ve özel el hareketleri, özel araçlar ve özel katkı maddelerini de belirterek anlattığı *La Cuisine du Pays* (1936) adlı bir kitap yayımladı.

palée Som familyasından, beybalığının akrabası bir tatlısu balığı. 60 cm uzunluğa kadar ulaşabilen bu balık İsviçre'de, Leman ve Neuchatel göllerinde avlanır. Genellikle beyaz şarapta haşlanarak pişirilir.

paleron Eski Paris usulü kesimde, sığırın omuzla birlikte uzantısı olan gerdan kısmını içeren parçasına verilen ad (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR).

Aynı sözcük, sebzeli sığır haşlamalık parçalar dışında, kürekkemiğinin dış yüzü üzerindeki kaslardan oluşan parça için de kullanılır. Jelatinsi bir yapısı olan *paleron*, hafif ateşte pişirilen yemekler ya da sebzeli sığır haşlama için mükemmeldir. Temizlendiğinde biftek olarak da tüketilebilir. Profesyoneller bazen "jelatinsi ön kol eti", "ön kol palet" ya da "yemeklik ön kol eti" için de aynı sözcüğü kullanır.

palet Paslanmaz çelikten, kesici olmayan, kare, dikdörtgen ya da ucu hafif yuvarlatılmış üçgen biçiminde geniş ve esnek bir ağızdan oluşan alet. Kısa bir sap üzerine takılan palet, hamurişlerini fırın tepsisinden ayırmakta, bazı yiyecekleri pişirme sırasında ters çevirmekte ya da kırmadan servis tabağına aktarmakta kullanılır. Kenarları inceltilmiş kısa spatulasıyla kauçuk palet, bir kalıp, bir servis tenceresi, bir kupa vb'ye aktarılacak bir malzemeyi (krema, harç, pate, sos) pişirildiği kabın çeperinden kazımakta da kullanılabilir.

palet [tatlı] Değişik malzemelerle (rom, anason, vanilya, ham şeker vb) aroma verilmiş, toz badem, kabuk şekerlemeleri vb eklenen, değişik oranlarda tereyağ katılan bir bisküvi hamurundan yapılan düz ve yuvarlak kuru pötifur. *Palets de dames* geleneksel olarak kuşüzümü içerir.

palets de dames

80 gr kuşüzümünü yıkayın ve küçük bir bardak rom içinde bekletin. 125 gr yumuşatılmış tereyağ ve 125 gr toz şekerle karıştırın, bu karışıma iki yumurtayı teker teker ekleyin ve iyice karıştırın. Daha sonra 150 gr un, romlu üzümler ile bir tutam tuz katın. İyice karıştırın. Bir pastane tepsisine tereyağ sürün. Hafif un serpin ve aralarında mesafe bırakarak hamurdan küçük parçalar halinde yerleştirin. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

paletot Perdeayaklıların (yağlandırılmış kaz ya da ördek), kemikleri kısmen temizlenmiş gövdesi. Boyun ve kanat uçlarının ayrılmasından sonra, kemiklerin temizlenmesine sırttan başlanır. İçi açılarak göğüs kafesi, omurgalar, kalça ve göğüs kemikleri çıkarılır. Bu parça bir giysiye benzeyecek bir görünüme bürünür. Deri ve yağ küçük parçalar halinde doğranır ve pişirilir. Kavurma yapılan parçaların üzerini kaplayacak yağ elde edilir. Çok ince kıyıldığında bazı şarküteri ürünlerinin lezzetini artırmakta kullanılır.

palette Domuz omzunun kürekkemiğini de kapsayan parçası (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). *Palette* çiğ olarak, kızartılarak ya da tencere yemeklerinde, yarı tuzlama ya da füme olarak tüketilir. Bazı kuru sebzelerin yanında, *choucroute* ve testi kebabında kullanılır. *Palette à la diable*, sıcak ya da soğuk yenen bir Alsace spesiyalitesidir: Hafif salamura edilen parça, kıyılmış maydanoz ve soğanla karıştırılmış hardalla kaplanır ve tamamı domuz karın zarıyla sarılır.
▶ Tarif: DOMUZ

palmier [palmiye pasta] Yufka hamurundan hazırlanan, pudra şekeri ya da toz şekere bulanan küçük pasta. Dilimlenen hamur parçası iki kez sarılarak bir palmiye yaprağına benzetilen karakteristik biçimi oluşturulur. *Palmier* tek kişilik bir pasta ya da bir kuru pötifur (dondurmalar ve tatlılar yanında sunulmak üzere) olabilir.

palmier

Dört kat yufka alıp her katına pudra şekeri serperek iki kat daha katlayın. Hamuru 20 cm genişliğinde ve bir cm kalınlığında bir hamur olarak açın. Üzerine tekrar pudra şekeri serpin. Dikdörtgeni uzun kenarlarından kendi üzerine üç kez daha katlayın ve elde ettiğiniz bandı portföy gibi katlayarak bir tür somun oluşturun. Bu somunu bir cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın ve bir tepsiye yan yatırarak dizin. Birbirlerine yapışmamaları için aralarında mesafe bırakın. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirdikten sonra, pişirme süresinin yarısında diğer yüzlerini çevirin.

palmiye *Palmacae* familyasından, birçok türünden değişik gıda maddeleri elde edilen tropikal ağaç. Palmiye meyveleri (hurmalar, hindistancevizi) ve tomurcukları (hurma lahanası ya da "palmiye kalbi") yenir. Gövdesinden çıkarılan kök nişastasından sagu elde edilir. Özsuyundan palmiye şarabı üretilir. Bazı palmiye türlerinden şeker, sıvıyağ ve bir bitkisel "katıyağ" elde edilir.

MESH BOYJOONAUTH'UN TARİFİ

füme marlin'*li palmiye kaplı milföy*

"20 cl yerfıstığı yağı, 10 cl alkol sirkesi, bir kahve kaşığı hardal ve bir çiğ yumurtayı mikserde karıştırarak bir sirke sosu hazırlayın. 250 gr füme *marlin*'i 12 yuvarlak dilim halinde doğrayın. 200 gr domatesi soyun ve küçük küçük doğrayın. Dört kiraz domatesle gül yapın. Dört siyah zeytini yelpaze biçiminde kesin (bir zeytini üçe bölün). Bir limonun suyunu sıkın. 300 gr palmiye kalbini ince ince kıyıp sirke sosu ve limon suyuyla kaplayarak kararmasını engelleyin. Tuz, karabiber atın. Bir tabağın ortasına yedi cm çapında ve dört cm yüksekliğinde bir kalıp koyun. Yuvarlak *marlin* dilimini tabana yerleştirin. İnce bir tabaka palmiye kalbi ekleyin. Üzerine başka bir *marlin* dilimi yerleştirin ve hafif bir palmiye kalbi tabakasıyla kaplayın. En üste *marlin* dilimi koyun. Ortasına domatesten bir gül ve üç zeytin yelpazesi yerleştirin. Tabağın çevresini domates dilimleri ve kıyılmış maydanozla süsleyin."

karidesli palmiye kalpleri

Konserve palmiye kalplerini iyice süzün, soğuk su altına tutun, kurulayın ve büyük jülyen biçiminde doğrayın. Oldukça baharatlı ve hafif bir mayonez hazırlayarak ister ketçapla ister çok koyu ve elenmiş bir domates fondüyle renk verin. Tuzlu suda pişmiş karideslerin kabuklarını soyun. Soya filizlerini haşladıktan sonra soğuk suya tutun ve sıkın. Bütün malzemeleri karıştırın ve soğuk bir yere kaldırın. Tek kişilik kupalara marul *chiffonade* yerleştirin. Hazırladığınız karışımı üzerlerine yerleştirin ve servis anına kadar buzdolabında saklayın.

palmiye pasta *bkz.* palmier

paloise (à la) Kremalı taze fasulye ve yuvarlak dilimler halinde doğranarak tereyağda kızartılan patates garnitürüyle (genellikle yatak biçiminde döşenmiş) sunulan küçük kırmızı et parçalarına verilen ad. Büyük kırmızı et parçaları için hazırlanan *paloise* garnitür daha nadir kullanılır ve glaze edilmiş havuç ve şalgamlar, tereyağda pişmiş taze fasulyeler, *Hollandaise* sos dökülmüş karnabahar demetleri ve patates kroket içerir. *Paloise* sos ise, tarhun içermeyen, naneli bir *béarnaise* sostur.

paluze Yalnız su, şeker ve nişastayla yapılan pelte türü.

paluze

İki buçuk litre suya tatlışmasına yetecek kadar şeker koyun. Buna, 250 gr nişastayı yedirerek orta ateşte, karıştırmayı kesmeden pişirin. Saydam bir hal alınca ateşten indirilir. Şekersiz olarak pişirilip üstüne pekmez ya da bal dökülen tarifleri de vardır.

pamuk helva Boya katılabilen kristalize şekerin büyük bir hızla dönen elektrikli bir makinenin çeperlerine püskürtülmesiyle hazırlanan şekerleme. Isıtılan şeker bir çubuk üzerine sarılan saç formunda şekerler oluşturur. Manivelayla çalıştırılan ilk Fransız makinesi 1900 yılı Evrensel Sergisi'nde sergilenmiştir.

pan-bagnat Adını *pain baigné* (zeytinyağıyla ıslatılmış ekmek) sözcüklerinden alan, Fransa'nın güneyine özgü malzemelerle doldurulmuş bir tür sandviç olan Nice spesiyalitesi.

pan-bagnat

Küçük yuvarlak bir ekmeği ortadan ikiye kesin ama ayırmayın. Ekmek içinin üçte ikisini çıkarın. Kalan kısmı sarmısakla ovun ve az miktarda zeytinyağı gezdirin. Yuvarlak domates, soğan ve katı yumurta dilimleri, biber şeritleri, çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytinler ve zeytinyağında saklanmış ançuez filetoları koyun. Az miktarda zeytinyağlı sirke sosu dökün ve ekmeği kapayın.

panaché İki içecekten, aşağı yukarı eşit miktarların eklenmesiyle hazırlanan karışım. Bu terim çoğunlukla bira ve limonata için kullanılsa da başka içeceklere de uyarlanabilir.

Mutfakta ve pastanecilikte *panaché*, renkleri, lezzetleri ya da formları farklı iki ya da daha çok malzemenin karışımı anlamına da gelir.

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

ıstakoz ve havyarlı tatlısu ıstakozu panaché

"Bol aromalı bir balık bulyon hazırlayın. 800 gr'lık bir ıstakozu bu bulyonun içine atarak kısık ateş üzerinde 12 dakika pişirin. Istakozu çıkarın, kabuğunu duyargalarının alt kısmından yarın ve bir kenara ayırın. Tatlısu ıstakozlarını (yaklaşık bir kilo, yani 20 tane kadar) aynı suya koyun ve iki dakika kaynattıktan sonra suyun içinde soğumaya bırakın. Istakozun kabuğunu ve kıskaçlarını soyun. Gövde etini bir düzine yuvarlak dilim haline getirin. Tatlısu ıstakozlarını süzün ve kabuklarını çıkarın (barsaklarını çıkarmayı unutmayın). Hepsini bekletin. Başka bir yerde Nantes usulü beyaz tereyağ hazırlayın. Servis anında, bir tavaya az miktarda tereyağ koyun ve kıskaçları ve yuvarlak ıstakoz etlerini hafifçe sertleştirin. Az miktarda balık bulyon ve üç kaşık *crème double* ekleyin. Kaynatmadan ısıtın. Servis etmek için çukur tabaklara dağıtın. Bu tabakları fırının girişinde sıcak tutun. Sosa birkaç kaşık Nantes tereyağı koyun ve son anda dört küçük kaşık havyar katıp kabukluların üzerine dökün."

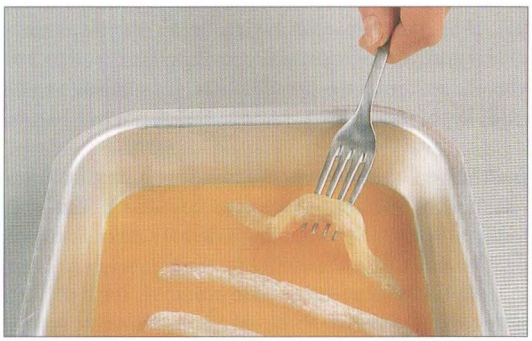
pancake Bol tereyağla ve üzerine akağaç şurubu dökülerek ya da içi frenküzümü, muz, yağ sütü, çilek ya da elma marmelatıyla doldurularak yenen, oldukça kalın, küçük Kuzey Amerika krepi. Bazen mısır unuyla da hazırlanır.

pancar *Chenopodiaceae* familyasından, birçok türü bulunan, kökü etli bir bitki. Bazı türleri şeker ve damıtma sanayi, bazı türleri hayvan yemi sanayi tarafından yetiştirilir. Eti oldukça lezzetli ve fazlasıyla kırmızı olan yenebilir pancar, sebze olarak kullanılır.

Değişik kırmızı pancar türlerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Tat
Yuvarlak *(Bolivar, Monopoly, Tardel, Red Ace, Rougette, Warrior)*	Loiret Nord-Pas-de-Calais Bretagne	Haz.-Kas ortası May. ortası-Kas. ortası Tem. ortası-Kas. ortası	Daha az kokulu, daha az şekerli
Kesik koni biçimli *(Crapaudine)*	Bütün Fransa	Haz.-Kas.	Kokulu, şekerli

À l'anglaise pane yapma



1. *Küçük derekayasını elinizle unda çevirdikten sonra çırpılmış yumurta, sıvıyağ, tuz ve taze çekilmiş karabiberden oluşan İngiliz pane harcına batırın.*



2. *Süzün ve elekten geçirilmiş taze ekmek kırıntılarının içinde çevirin. Elinizle bir kez daha rulo yaparak ekmek kırıntısı fazlasını atın, içine yerleştirin*

■ **Kullanımları.** Şeker, vitaminler ve kalsiyum açısından zengin olan pancar, çiğ olarak (rendelenerek) yenebildiği gibi, pişirildikten sonra genellikle soğuk (ordövr olarak) ve bazen de sıcak (özellikle de av eti garnitürü olarak ya da çorbalarda) servis edilir. Flaman ve Slav mutfaklarında özel bir yeri vardır (Bkz. BORÇ, BOTVİNYA).

Kökü uzunlamasına olan türleri, yuvarlak olanlarına oranla daha kokulu ve şekerlidir. Bununla birlikte yuvarlak olanlar daha çok yetiştirilir (Bkz. Tablo). Hepsi genellikle pişmiş satılır ama evde pişirilmesi de (fırında ya da tuzlu suda) mümkündür. Pişirme işlemi iki saat sürer. Bütün küçük pancarlar sirke içinde saklanabilir (özellikle de haşlama et yanında sunuldukları Almanya'da).

► Tarifler: ÇORBA, KREMALI ÇORBA, SALATA

pancetta Kemikleri çıkarılmış, yağı kazınmış, 10 gün kadar tuzlanarak bekletilmiş, pişirildikten sonra rulo yapılmış, üzerine kırılmış ve değirmende çekilmiş karabiber serpilmiş yağsız domuz göğüs etinden İtalyan şarküteri spesiyalitesi. Selülozik barsak zarına sarılan *pancetta* yeniden etüvden geçirilir ve üç hafta süreyle kurutulur. İnce dilimler halinde doğranarak çiğ tüketilir ve değişik patelerin bileşiminde yer alır.

pane yapma Yiyecekleri kızartmadan, sote etmeden ya da ızgarada pişirmeden önce ekmek kırıntısı ya da pane harcıyla kaplama işlemi. *À l'anglaise* pane yapılan ürünler öncelikle una bulandıktan sonra *à l'anglaise* pane harcına ve son olarak ufalanmış ekmek kabuğu ya da kırıntısına bulanır. *À la milanaise* paneler hacminin üçte biri kadar rendelenmiş peynir eklenmiş ekmek kırıntısına bulandıktan sonra İngiliz pane harcıyla kaplanır. Son olarak, ızgarada pişecek "tereyağda pane" ya da *à la française* pane etler ağartılmış tereyağa bulandıktan sonra yeni ufalanmış ekmek kırıntıları içinde döndürülür (Bkz. EKMEK KIRINTISI).

panètiere (à la) Pişirme sonrasında içi boşaltılan yuvarlak bir ekmeğin içine dizilen ve fırında kızartılan değişik yemeklere verilen ad. Bu yemek tek kişilik olabildiği gibi, tek bir büyük parça olarak da hazırlanabilir.

► Tarif: DİLBALIĞI

panettone Değişik bölgelerde çeşitli varyantları pişirilen, *brioche*'tan yapılan ve Milano şehri spesiyalitesi olan büyük İtalyan hamurişi. Bir Noel geleneği olan bu hamurişi kahvaltıda yenebildiği gibi, likör şarabıyla birlikte tatlı olarak da sunulur.

panettone

Orta harlı ateş üzerindeki bir tencerede üç kaşık su, 50 gr tereyağ ve 70 gr ham şekeri kaynama noktasına gelmemesine dikkat ederek karıştırın. 300 gr unu dört kez elekten geçirin ve 20 gr kimyasal maya ekleyin. Derin bir kaba aktarın. 75 gr kuru üzüm ve 50 gr ağaçkavunu şekerlemesi parçaları ekleyin. İyice karıştırın ve iki yumurta sarısı katın. Tereyağ-ham şeker karışımını azar azar ekleyin. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak kabın çeperinden ayrılacak kıvama getirin. Sonra hafif un serpilmiş bir tezgâh üzerine aktarın ve 1-2 dakika daha yoğurun. Kubbe görünümü verin ve en üste kare biçimi oluşturarak ortasına bir haç çizin. Sıcak bir yerde yarım saat dinlendirin. *Brioche*'u bir alüminyum parçası üzerinde döndürerek önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında, 45 dakika pişirin. Pişirme işleminin sona ermesinden birkaç dakika önce fırından çıkarın ve üzerine bir miktar su püskürtün. Bu sayede pasta parlak bir görünüme kavuşacaktır.

panini Sıcak İtalyan sandviçi. Hamuruna az miktarda zeytinyağıyla koku katılan çok beyaz ekmek, kabuklular, şarküteri ürünleri, *tanepade* ya da zeytin ezmesi, küçük beyaz soğanlar ve aromalı bitkilerle doldurulur. Daha sonra hafif ızgaraya konur.

pannequet İçi kıyılmış bir malzeme, bir püre ya da bir kremayla doldurulmuş bir krepten yapılan tatlı ya da tuzlu yiyecek. *Pannequet*, başlangıç ya da sıcak ordövr, çorba garnitürü ya da tatlı olarak sunulabilir. Yüzeyi seçilen bir malzemeyle kaplanan krep, rulo yapılır ya da dörde katlandıktan sonra gratine edilir ya da

ızgara altında glaze edilir. Bazen de pane edilerek kızartılır.

TUZLU *PANNEQUET*'LER

ançuezli pannequet
Sekiz tuzlu krep ve 30 cl tuzsuz ve oldukça yoğun beşamel hazırlayın. Sekiz ançuezin tuzunu giderin, filetolarını çıkarın ve püre haline getirin. Yağda saklanmış sekiz ançuez filetosunu küçük parçalar halinde doğrayın. Beşamel ve ançuez püresini karıştırın. Her krepin üzerini ançuezli beşamelle kaplayın ve küçük fileto parçalarını serpin. Krepleri dörde katlayın ve tereyağ sürülmüş bir fırın tepsisine dizin. Üzerine tereyağda kızartılmış taze ekmek kırıntıları serpin ve 250° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika ya da ızgara altında 3-4 dakika pişirin.

çorbalık pannequet
Tuzlu krepler ve bir *brunoise*, bir peynirli beşamel ya da oldukça kuru bir *duxelle* mantarı hazırlayın. Her krepin bir yarısını seçtiğiniz garnitürle kaplayın ve diğer yarısını üzerine kapayın. Kenarlarını yapıştırmak için hafifçe bastırın ve kenarı süslü yuvarlak bir kalıpla kesin. *Pannequet*'leri çok sıcak konsome içine yerleştirin.

pane ve kızartma pannequet
Kreplerin içini doldurun, sigara böreği gibi rulo yapın ve yaklaşık üç cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın. *À l'anglaise* pane edin ve son anda kızartın. Kızarmış maydanozlarla birlikte servis edin. Kızartma *pannequet*'lerin içi diğer *pannequet*'ler gibi ya da *à la brunoise*, *à la hongroise* (tereyağda kavrulmuş soğan ve mantar parçalarına paprikalı beşamel eklenir), *à la grecque* (hafif ateşte haşlanmış koyun eti parçaları ve sote edilmiş patlıcan çok yoğun domates sosuyla karıştırılır), *à l'italienne* (mantar dilimleri, küçük parçalar halinde doğranmış yağsız jambon ve domatesli sos garnitürüyle) ya da *à la strasbourgeoise* (kazciğeri ezmesi ve kıyılmış domalan garnitürüyle) doldurulabilir.

peynirli pannequet
Sekiz tuzlu krep ile 30 cl yoğun beşamel hazırlayın ve 100 gr rendelenmiş gravyer ya da parmesan peyniri ekleyin. Ançuezli *pannequet* gibi pişirin ama kızartılan ekmek kırıntılarına rendelenmiş peynir katın.

TATLI *PANNEQUET*'LER

à la cévenole pannequet
Sekiz tatlı krep hazırlayın. 16 çorba kaşığı kestane şekeri ezmesine *kirsch* katın. Üç çorba kaşığı taze krema ve üç çorba kaşığı kestane şekeri kırıntısıyla karıştırın. Kreplerin üzerine yayın ve aşağıdaki kayısılı *pannequet* gibi pişirin.

à la créole pannequet
Sekiz tatlı krep hazırlayın. Romla aroma verilmiş 30 cl pastane kremasına, şurupta saklanan dört dilim ananası küçük parçalar halinde doğrayarak katın. Kreplerin üzerine yayın ve aşağıdaki kayısılı *pannequet* gibi pişirin.

kayısılı pannequet
Sekiz tatlı krep ve 12 çorba kaşığı rom aromalı pastane kreması hazırlayın. Bu kremaya, çekirdeklerini çıkardığınız ve doğradığınız 12 çok olgun (ya da şurupta saklanmış ve süzülerek kullanılacak) kayısı ve 75 gr kabaca dövülmüş badem ekleyin. Kreplerin üzerini bu karışımla kaplayın ve rulo yapın. Tereyağ sürülmüş bir fırın tepsisine dizin ve üzerine pudra şekeri serperek önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin. Çok sıcak servis edin.

panoufle Kasaplık hayvanların kaburgalarının üzerini kaplayan yağ ve kaslardan oluşan parça.

papaya [kavunağacı yemişi] Çarkıfelekgiller familyasından tropikal bir ağacın, uzunlamasına ve üzeri kabarcıklı, kabarık çizgili, sarımsı kabuğu turuncu bir etin üzerini kaplayan büyük meyvesi. Meyvenin ortasında içi siyah çekirdeklerle dolu bir boşluk vardır (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Malezya kökenli olan papaya artık Güney Amerika, Asya ve Afrika'da yetiştiriliyor. Az enerji veren (100 gr'da 44 Kcal) meyve C, B ve PP vitaminleri açısından zengindir. Yeşilken sebze, olgunlaşınca meyve olarak yenir. Avrupa'da özellikle de reçel ya da meyve suyu olarak ve egzotik salatalarda tüketilir.

Yeşil papaya "kaynatıldıktan" (içindeki beyaz ve ekşi sütü akıtıldıktan) ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra çiğ havuç gibi rendelenebilir, kabak benzeri graten, haşlama ya da dilimler halinde kızartma olarak (Vietnam'da olduğu gibi) yenebilir.

İyice olgunlaşan papaya, kavun gibi, salatalara katılarak ordövr olarak ya da şeker ve kremayla birlikte tatlı olarak servis edilir. Sulu ve susuzluk giderici etine az miktarda romla lezzet katılabilir.

papet Geleneksel İsviçre (Vaud Kantonu) yemeği. Pırasa ve patatesten oluşan ve genellikle bir parça füme domuz eti eklenen *papet*, sıklıkla bir parça lahanalı sosisle servis edilir.

pırasalı papet vaudois
1,2 kilo fazla yeşil olmayan pırasayı bir cm genişliğinde parçalar halinde doğrayın. 50 gr tereyağda ince kıyılmış 80 gr soğanla birlikte kavurun. 30 cl sek beyaz şarap ile 30 cl bulyon ekleyin. 15 dakika pişirdikten sonra 600 gr kabukları soyulmuş ve ince doğranmış patates ekleyin. Hepsini bir Vaudois sosisi ve lahanalı ya da kazciğerli sosis üzerine dökün. Gerekirse az miktarda su ekleyerek kısık ateşte 50 dakika pişirin. Sosisi çıkarın ve sebzeleri ezin. Eti doğrayarak karışımın üzerinde servis edin.

papeton Patlıcan ezmesi ve yumurta bazlı, başlan-

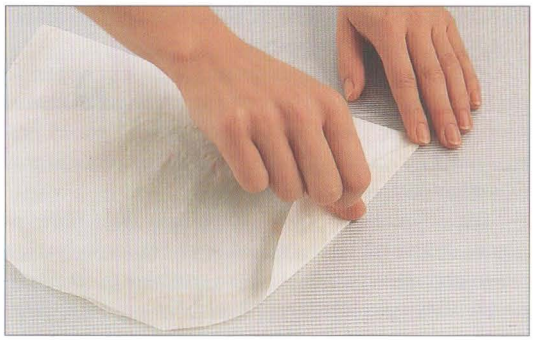
gıçta biçimi papalık tacına benzeyen bir kalıpta pişirilen ve bazı yüksek papazların düşkün olduğu söylenen Avignon spesiyalitesi.

patlıcan papeton

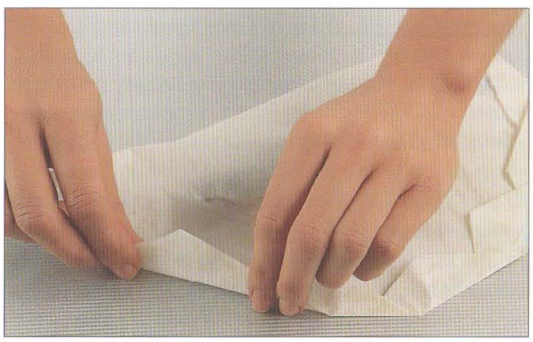
Yarım litre çok koyu patates fondüsü hazırlayın. İki kilo patlıcanın kabuklarını soyun, küp biçiminde doğrayın, ince tuz serpin ve bitki suyunu akıtmak için bir saat suda bekletin. Soğuk suyla yıkayın, iyice kurulayın ve hafif una buladıktan sonra yarım bardak zeytinyağında çok az kavurun. Tuz serpin. Soğumaya bırakın ve mikserden geçirin. Yedi büyük yumurtayı 10 cl süt, ince kıyılmış iki büyük sarmısak, tuz, karabiber ve bir tutam Cayenne biberiyle omletlik çırpın. Patlıcan püresini ekleyin ve tereyağ sürülmüş bir *manqué* kalıbına doldurun. Kalıbı benmariye koyun ve ateş üzerinde kaynattıktan sonra 180° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Domates fondüyü ısıtın. Kalıbı bir servis tabağına boşaltın ve üzerine sıcak fondüyü dökün.

papillote İçine kuzu ya da dana kaburga kemiği, bir kümes hayvanı butunun alt kısmı, kotlet biçimi verilmiş bir kroket vb konulan, beyaz kâğıttan bir gömlek içine sarılmış küçük garnitür.

Bir papillote *hazırlamak*



1. Garnitürü tereyağ sürülmüş bir yağlı kâğıdın yarısına koyun. Diğer yarıyı üzerine kapayın. Kenardan bir parçayı katlayıp tırnağınızla iz yapmasını sağlayın.



2. Yağlı kâğıdın kenarı boyunca küçük parçalar kıvırın ve tırnağınızla bastırın. En son kıvrımı gömleğin altına doğru kıvırın.

Mutfakta *papillote*, yağlı kâğıt ya da alüminyum kâğıttan bir gömlek içinde pişirilerek servis edilen bir yemektir. *En papillote* yemekler, genellikle yanında aromalı bir garnitür, bir sos, doğranmış sebzeler vb bulunan çiğ ya da pişmiş bir malzemeden oluşur.

Katı ya da sıvıyağ sürülen kâğıdın içi doldurulduktan sonra kenarları katlanarak kapatılır ve sıkı kapanmış bir zarf elde edilir. *Papillote* fırının ısısıyla şişer ve "söndüğünde" çok sıcak servis edilir. Ayrıca bkz. GÖMLEKTE.

en papillote, *şampanya sosunda, sebze krokanlı kalkanbalığı* → KALKAN

gömlekte *barbun* → BARBUN

ANDRÉ DAGUIN'IN TARİFİ

ıstakoz ve tarak papillote

"Bir ıstakozun kuyruğunu koparın ve bir kenara ayırın. Kabuğunu açın ve karnını çıkarın. Gövdeyi parçalayın ve kalın dipli bir tencere içinde kıyılmış yabani sarmısakla birlikte kuru olarak ısıtın. Çeyrek litre vermut ekleyin ve suyunun yarısını çekmesini bekleyin. Ardından 100 gr *crème fleurette* katın ve tekrar yarısını çektirin. Istakoz kuyruğunu koyun. Dört dakika pişirdikten sonra ateşten alın. Kabuğunu soyun ve sekiz dilim halinde doğrayın. Bir domalanı da sekiz dilime bölün. Sekiz tarağı açın ve içini çıkarın. Sosu ince elekten geçirin. Bir yağlı kâğıt üzerine iki ıstakoz dilimi, üzerine iki tarak ve iki dilim domalan koyun. Üzerine vermutlu sos dökün ve istediğiniz kıyılmış otlardan serpin. Gömleğin kenarlarını sıkıca kapayın ve 300° C'ye ısıtılmış fırında en çok beş dakika pişirin. Çok sıcak bir paslanmaz çelik tabak üzerinde servis ederek gömleklerin sönmesini engelleyin."

kâğıtta domalan ve kaz ciğeri ezmesi → DOMALAN

MAURICE COSCUELLA'NIN TARİFİ

kaz kalbi papillote

"70 x 35 cm'lik alüminyum kâğıttan dört kare kesin. Hepsini ikiye katlayın. Her birinin üçte birlik kısmına iyice yıkanmış ve ikiye yarılmış üç kaz yüreğini, ince kıyılmış ve az miktarda maydanozla kavrulmuş taş mantarı yatağına yerleştirin. Kalın tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin. Gömleği kenarlarından yarım santim katlayarak sıkıca kapayın. Suyun dışarı kaçmasını engellemek için iyice bastırın. Bir ızgara üzerinde ya da çok sıcak fırında 6-7 dakika pişirin."

papillote (bonbon) Canlı renklerde, uçları kıvrılan parlak bir kâğıtla sarılan şeker. *Papillote*'lar fondanlar, meyve ezmeleri, içi dolgulu çikolatalar, pralinler, nugatlar vb içerebilir.

Cosaque, biri altın yaldızlı iki farklı renkte ve değişik bir ses çıkaran iki *papillote* ile sarılan bir şekerdir.

Papin [Denis] Fransız fizikçi ve kâşif (Blois yakınlarındaki Chitenay, 1647-Londra 1714). Buhar konusundaki çalışmalarıyla ünlü Papin, 1682 yılında Paris'te yayımladığı kitabının da tanıklık ettiği gibi, düdüklü tencerenin başlangıç modeli olan otoklavın atası, emniyet süpaplı "tencere"ye adını verdi. Bu kitabında her türlü et ve kemiği kısa sürede ve daha az masraflı bir biçimde pişirme yöntemleri ile kullanılması gereken makinenin tanımı yer alıyordu.

paprika [kırmızı biber] Kurutulduktan sonra toz haline getirilen ve yahniler, harçlar, soslu yemekler ve çorbalara çeşni olarak konulan, taze peynirlere aroma verilmesinde kullanılan tatlı biber türü (Macar paprikası).

Özellikle Macar mutfağıyla (Avrupa'da Christophe Colomb'dan beri bilinmesine rağmen 19. yüzyılda benimsenen) özdeşleşen paprika, belli ölçüde Macar mutfağından esinlenen çok sayıda Fransız yemeğinde de yer alır.

Bu tatlı biber türünü sağlayan ağaççık Amerika kökenlidir. 7-13 cm boyunda ve üç cm genişliğindeki meyveleri yaz sonunda, kırmızıyken toplanır ve kurutulduktan sonra dövülür. Macaristan'ın güneyindeki Zigetvar, en iyi türü "pembe" ya da "tatlı", keskin lezzetli, ağızda acı bir tat bırakan, C vitamini açısından zengin paprikanın anavatanıdır.

Paprikanın aroması, soğanlı ve erimiş domuz yağlı (tercihen tereyağlı) yemeklerde her zamankinden güzel hissedilir. Bununla birlikte, ateşten alındıktan sonra katılması ya da bir sıvıyla ıslatılarak eklenmesi tercih edilir, aksi taktirde içindeki şekerin karamelleşmesi ve katıldığı yemeğin lezzetini ve rengini alması riski ortaya çıkar.

paprikache Beyaz etle ya da balıkla (gulaş sığır etiyle yapılır) hazırlanan, kıyılmış ya da ince doğranmış soğanla pişirilen ve domates, biber ya da patates katılan, paprikalı ve ekşi kremalı Macar yahnisi.

parafin Nötr olma özelliği taşıyan katı hidrokarbürler karışımı. Beyaz, şeffaf, tatsız, kokusuz, kolay eriyen parafin meyvelerin, sebzelerin ve peynir kabuklarının kaplanmasında kullanılır. Aynı zamanda reçel kavanozu kapaklarının kapatılmasında da yararlıdır.

Yine hidrokarbürlerden oluşan parafin yağı, yumuşaktır ve taşıdığı ada rağmen yağlı bir madde değildir. Ne lipit ne de kalori sağlayan bu madde, özellikle düşük kalorili rejimlerde kullanılır: Değişik tadı giderildiğinde, bazen de tarhunla koku verildiğinde yağların yerine kullanılabilir. Ancak küçük miktarlarda kullanılmalıdır çünkü laksatif etkisi vardır. Öte yandan C vitamini emilimini engeller. Yalnızca çiğ kullanılmalıdır (sirke sosunda, mayonezde), ısıtılmamalı ve pişirme kaplarının yağlanmasında kullanılmamalıdır.

Paraguay ve **Uruguay** Paraguay ve Uruguay mutfakları, Arjantin mutfağına çok benzer. Bu mutfaklarda da yine ızgara sığır eti tercih edilir.

Bütün Güney Amerika'da olduğu gibi, çoğu zaman aynı tencerede sebze, tahıl, et ve çeşitli baharatla birlikte pişirilen mısır, pirinç ve kuru fasulye de (siyah ve kırmızı) kullanılan yemeklik malzemeler arasındadır. Bunlara tipik bir örnek, iki ülkede de çok yenen baharatlı köfte, sebze, beyaz peynir parçaları ve mısırdan oluşan *bori bori*'dir.

Tatlısu balıklarının ve av etinin bolluğu yemek listelerinde bazı değişik yemekler görülmesine zemin hazırlar. Balık çoğu zaman ızgara olarak yense de limon esaslı salçayla da pişirilebilir. Geleneksel biberler ve domatesin yanında palmiye kalbi de çok tutulur. Taze olarak ya da ara yemek olarak tüketilen tropikal meyveler çok fazla sayıda yemek sonrası tatlının hazırlanmasında kullanılır.

parçalama Bir kasap bıçağı yardımıyla büyük bir et parçasının ya da bütün olarak bir hayvanın, özellikle de önce temizlenmesi ve içinin boşaltılması gereken tüylü bir av hayvanının değişik parçalarını ayırma.

Kısa (dizden alt) bir dana butunu parçalamak, lop et, yağsız parça ve butun arka kısmındaki lop etini lifler yönünde ayırma anlamına gelir.

parfait amour Limon (ya da ağaçkavunu), karanfil tanesi, tarçın ve alkolde bekletilmiş kişniş bazlı, şurup eklenen Hollanda kökenli likör. İlk ortaya çıkışı 18. yüzyıla tarihlenen bu likör 1930'lu yıllarda çok popüler oldu. Kokulu alkol kırmızıya ya da menekşe rengine boyanıyor ve menekşeyle koku veriliyordu.

parfe Önemli miktarda taze krema içeren ve yumuşaklığını ve kıvamını buradan alan dondurmalı tatlı. Çabuk erimez ve dilimler halinde doğranabilir. Parfe tek başına servis edilebildiği gibi, bir dondurmalı bisküvi, dondurmalı sufle ya da *vacherin* hazırlanmasında da baz oluşturabilir.

dondurmalı parfe

Sekiz cl suyla 200 gr toz şekeri karıştırın ve çırparak pişirin (110° C'de). Sekiz büyük yumurtanın akları ile sarılarını ayırın. Sarıları bir salata kabına koyun ve bir yandan çırparak sıcak şekeri azar azar ekleyin. Karışım soğuyana kadar çırpmayı sürdürün. Son anda istediğiniz kokuyu katın: 6-8 cl *eau-de-vie* ya da likör, 7-10 cl kahve özütü, 200 gr benmaride eritilmiş krokanlı çikolata, 150 gr toz pralin ya da 12 damla vanilya özütü. 20 cl yoğun kremayı 10 cl sütle iyice çırpın, ikisinin de çok soğuk olmasına dikkat edin. Bu çırpılmış kremayı yumurtalı karışıma ekleyin. Bir parfe kalıbına dökün ve altı saat buzdolabında bekletin.

Paris mantarı *bkz.* kültür mantarı

Paris sokak satıcılarının çığlıkları Bir zamanlar seyyar meyve, sebze, peynir, et, balık, pişmiş yemekler ve hamurişleri satıcılarının bağırdığı cümleler. Bu konuyla ilgili 1220 yılında çıkan bir yasada yalnızca şarap, sıvıyağ, soğan, su, bakla ve bezelye satışından (aynı zamanda da meslek üyelerinin giysilerinden, ölüm ilanlarından, kaybedilen eşyalardan, çocuklardan ve atlardan) söz ediliyordu. Bununla birlikte, sokak satıcılarının çığlıkları da zaman içinde çeşitlendi ve değişime uğradı.

Başlangıçta basit ("Su satarım!", balina için "Taze balık burada!", *oublie*'ler için "İşte zevk!", sarmısak için "*marchand ail!*" yerine "*chand d'ail*" diye bağırılırdı. Sebze satıcıları bir triko giyerdi) olan bu cümleler daha sonra uyaklı dörtlüklere dönüştü.

Ringa balığı satıcısı şöyle bağırıyordu:

İştah açıcı ringa balıkları,
Sanki birer şekerleme,
Hem kahvaltıda hem yemekte,
Işıl ışıl, saf beyaz şarapla!

Büyük Perhiz döneminde balina etine büyük talep vardı:

Taze balık! Taze balık! Balina!
Bağırmaktan sesim kısıldı.
İşte perhiz etiniz geldi,
Sevenlerin içi açıldı.

Sebzeler gerçek birer şiiri hak ediyordu.

Lahana, taze güzel lahana!
Hem gevrek hem de pembe
Pırasalar arasında yetiştiğine göre
Don nedir bilmemekte!

Afrodizyak özellikler vurgulanıyordu:

Enginarlar! Enginarlar!
Hem erkekler ister hem kadınlar,
Hem bedenler ısınır hem ruhlar,
İnsanın içi kıpırdar!

Baharatçılar da sokaklarda satış yapıyordu:

Bağırmaktan başka çare yok!
Biz cehennemin aktarları
Bakınca anlar,
Yazarak gösteririz!

En mütevazı meyvelerin bile kendi dörtlükleri vardı:

Keçiboynuzu alın bana,
Cebi delen,
Kıça batan,
Bacak kaşındıran kestaneler!

Peynirler de sokaklarda dolaşıyordu:

Angelots de Brie,
Büyükleri küçükleri,
Alın hepsini utanmayın,
İştahınızı bastırmayın.

Hamurişlerine özel bir önem veriliyordu:

Benim bir sürü âşığım var,
Gauthier, Guillaume ve Michaut,
Her sabah bağırarak giderim,
Çörekler! Pastalar! Sıcak pateler!

Oublie satıcısı, 19. yüzyıl sonuna kadar sokaklarda yüksek sesle bağırarak satışa devam eden tek seyyar satıcıydı. Ortaçağ'da şöyle bağırırdı:

Sıcak takviyeli *oublie*'ler,
Sıcak galetalar, çörekler,
Börekler, sıcak *flan*'lar, kuru pastalar,
Taze pişti bunlar!

Paris usulü *bkz.* parisienne (à la)

Paris usulü peksimet Fırında pişirilen (normal peksimetler gibi iki kez değil, tek seferde) hafif hamurişi. Badem, yumurta sarısı, karbeyazı yumurta akı ve kök nişastası içeren hamura *kirsch* ile aroma verildikten sonra krema torbası yardımıyla tereyağ sürülmüş bir tepsiye yayılır.

paris-brest *À chou* hamurundan hazırlanan, içi *pralin*'li kremayla doldurulan ve üzerine dövülmüş badem serpilen daire biçimli pasta. 1891 yılında, dükkânı, Paris ve Brest arasında yapılan bisiklet yarışının parkuru üzerinde bulunan bir fırıncı tarafından yaratıldı. Bu zanaatçı, bisiklet tekerleğine benzeyen yuvarlak eklerler üretmeyi hayal etmişti.

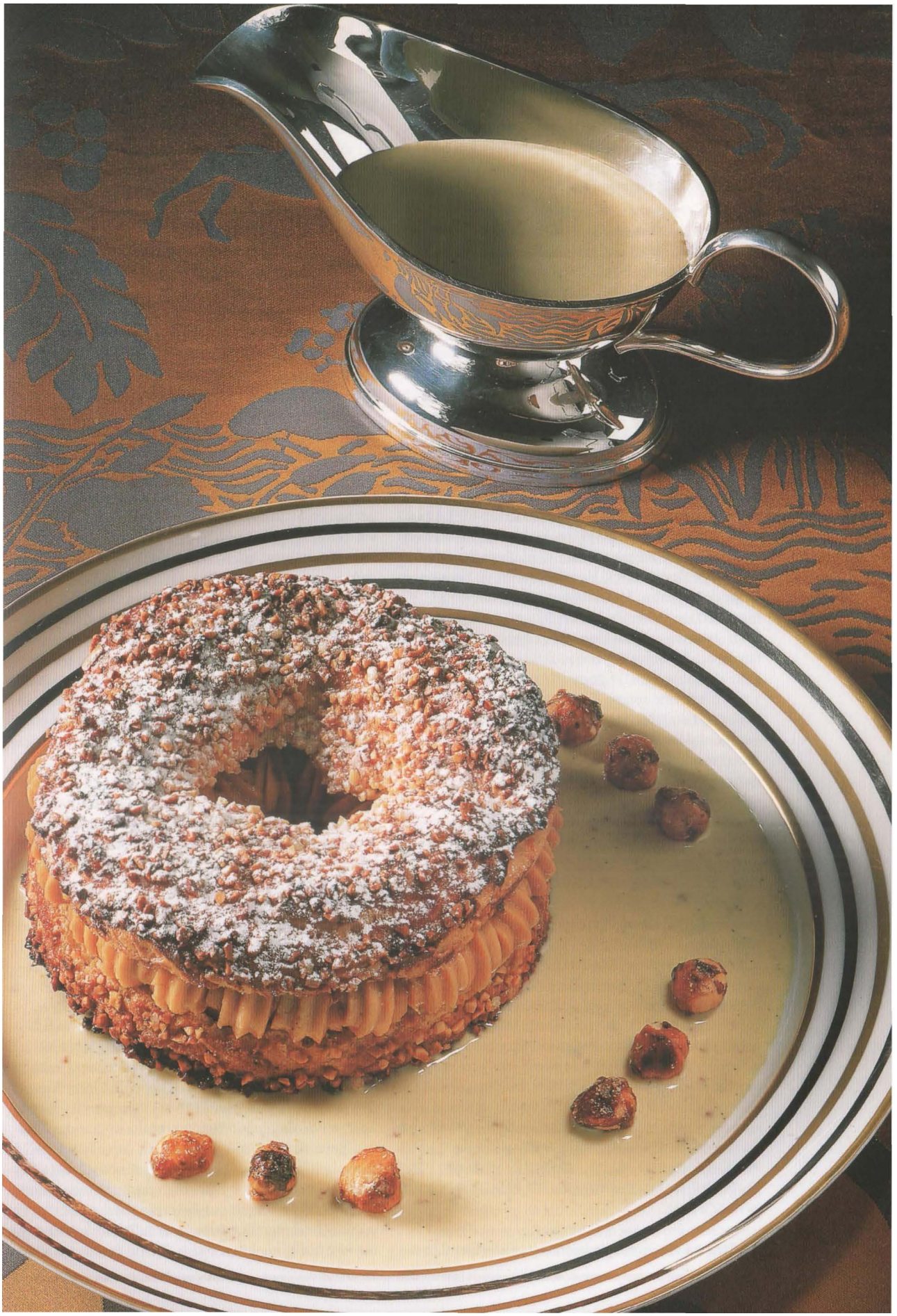
PIERRE HERMÉ'NİN TARİFİ

paris-brest

"150 gr un, iki çorba kaşığı toz şeker, 100 gr tereyağ, altı yumurta, iki buçuk gr tuz, 90 gr süt ve 150 gr suyla bir *à chou* hamuru hazırlayın. Krema torbasına yedi numaralı ucu takın. Önce sekiz cm çapında bir daire, sonra da ortasına 10 numaralı uçla bir başka daire oluşturun. 150 gr dövülmüş badem ve 100 gr kristalize şeker serpin. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında, buhar çıkış deliğini açık bırakarak yarım saat pişirin. 250 gr yağlı süt, 60 gr şeker, 60 gr yumurta sarısı ve 25 gr toz kremayla bir pastane kreması hazırlayın. 250 gr yumuşatılmış tereyağla yarım kilo *pralin*'i karıştırın ve 350 gr pastane kremasına katın. 50 gr toz şekerle kuru karamel üretin ve dövülmüş badem koyarak karıştırın. Bir yağlı kâğıt üzerine boşaltın ve

▶

Paris-brest.
Pierre Hermé'nin tarifi.



ısıtmadan dövün. *Chou* hamurunu yatay olarak ikiye kesin. Orta kısmına 11 numaralı süslü uç takılmış krema torbasıyla krema döşeyin. Kırılmış nugat serpin. Diğer tabakayı üzerine yerleştirin ve pudra şekeri serperek süsleyin." (Bkz. 779. sayfadaki fotoğraf)

parisien İçi *frangipane* ve meyve şekerlemeleriyle doldurulmuş, üzeri İtalyan *meringue* ile kaplanarak düşük sıcaklıktaki fırında kızarması sağlanmış limonlu bisküviden klasik tatlı hamurişi.

parisien

Bir limonun kabuğunu rendeleyin. Üç yumurta sarısını 110 gr toz şekerle çırpın. 30 gr un, 30 gr kök nişastası, yarım kahve kaşığı toz vanilya ve rendelenmiş kabukları ekleyin. Üç yumurta akını karbeyazı çırpın ve diğer malzemelere karıştırın. Bu hamuru tereyağ sürülmüş 22 cm çapında bir *à manqué* kalıbına aktarın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Çok kısık ateş üzerinde 40 cl süt ve açılmış bir vanilya çubuğunu ısıtın. Üç yumurta sarısını bir kapta 80 gr toz şekerle çırpın. 30 gr mısır nişastası katarak iyice karıştırın ve kaynayan sütü azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hepsini tencereye boşaltın ve çırparak kaynatın. Hazırladığınız bu *frangipane*'ı ılımaya bırakın. 80 gr toz badem katarak iyice karıştırın. Pasta tabanını soğuttuktan sonra bir cm kalınlığında tabakalara bölün ve hepsinin üzerini bir tabaka *frangipane* ile kaplayın. 100 gr meyve şekerlemesini doğrayarak üzerlerine serpin. Tabakaları üst üste yerleştirin. Süslü uç taktığınız bir krema torbasını İtalyan *meringue* ile doldurun ve pastanın üzerini kaplayın. Pudra şekeri serpin ve 180° C'lik fırında üzerini kızartın. Soğuk servis edin.

parisienne (à la) [Paris usulü] Klasik Paris mutfağını simgeleyen, özellikle yanında hafif ateşte pişmiş marul ya da enginar tabanlarıyla birlikte servis edilen *pommes parisiennes* (ince kıyılmış bitkisel otlarla patates nuazet) garnitürüyle sunulan büyük ve küçük kırmızı ve beyaz et parçalarından değişik yemeklere verilen ad.

Aynı adlandırma, koyu bir mayonez (değişik garnitürler içeren katı yumurtalar ya da mayonezli *macedoine* ile doldurulmuş enginar tabanları) katılan soğuk balık ya da kabuklular yemekleri, domalan *godiveau* doldurulan yufka hamurundan küçük yuvarlak pateler için de kullanılır. Değişik *à la parisienne* yemekler kümes hayvanları beyaz eti, kültür mantarları, *langue écarlate* ya da sebze *macedoine* içerir. Son olarak, *à la parisienne* çorba, pırasa ve patates bazlıdır ve sütle tamamlanıp frenkmaydanozuyla birlikte sunulur.

► Tarifler: BESİ PİLİCİ, BRIOCHE, CHARTREUSE, GNOCCHI, KANAPE, KRUASAN, OUBLIE, PETITE MARMITE, SOMON

parlatma Bir yiyeceğin üzerine parlatıcı bir malzeme sürerek sunumunu iyileştirme. Sıcak yemekler için parlatma, fırçayla ağartılmış tereyağ sürülmesiyle gerçekleştirilir. Soğuk yemekler için parlatma, donmaya hazır bir jöleyle gerçekleştirilir. Bazı tatlılar ve hamurişlerinde parlama meyve jölesi ya da marmelatla elde edilir.

Parmentier [Antoine Augustin] Fransız askeri eczacı ve tarımbilimci (Montdidier 1737-Paris 1813). Efsanenin aksine Parmentier, Fransa'da tarımbilimci Olivier de Serres'den (1539-1619) beri bilinen ve yetiştirilen ama Fransızlar tarafından hayvan yemi ya da yoksulların yiyeceği olarak kabul edilen patatesin kâşifi değildir. Yalnızca bu sebzenin yaygınlaşmasını sağlamıştır. Avrupa'nın diğer kesimlerinde patates zaten çok yaygındı. 1772 yılında, Besançon Akademisi kıtlık dönemlerinde halkın beslenmesini tamamlayabilecek bitkilerin keşfi için bir ödül koydu. Parmentier, patates kullanımını öneren yedi yarışmacıdan biriydi. 1773 yılında ödülü kazandı. Beş yıl sonra, *Examen Chimique de la Pomme de Terre* (Patatesin Kimyasal İncelemesi) adlı kitabını yayımladı. XVI. Louis, çok geçmeden bu bilim adamının çalışmalarına bizzat destek verdi.

1786 yılında, bir yıl süren kıtlık döneminin ardından, Paris yakınlarında, Neuilly'de, Des Sablons ovalarında bir arazi Parmentier'nin emrine verildi. Daha sonraları, Grelle Ovası'na, bugünkü Champ-de-Mars'a da patates ekme izni aldı. Ekinler gün boyu askerler tarafından korunuyordu ve bu durum patatesin Parisliler için ne kadar önemli olduğunu açıkça ortaya koyuyordu. Geceleri hırsızlar gizlice gelerek yiyecek çalıyor ve farkında olmadan yeni sebzenin en etkili propagandasını gerçekleştiriyordu.

Değirmencilikte uzman Antoine Parmentier, Paris'te bir fırıncılık okulu da kurdu. Kudüs enginarı, mısır, kestane, şaraplar, şerbetler, konserveler ve genel gıda hijyeni üzerine çok sayıda makale yazdı. Bundan sonra adı patatesle, bu sebze bazlı yemekler ve özellikle de iki patates püresi tabakası arasına yayılan (ya da üzeri tek bir tabakayla kaplanan) ve gratine edilen sığır kıyması yemeği, *hachis Parmentier* ile birlikte anılır oldu.

► Tarifler: KIYMA, MORİNA BALIĞI

parmesan peyniri *bkz.* parmigiano reggiano

parmigiano reggiano [parmesan peyniri] Yağı kısmen alınmış inek sütünden (% 32-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirildikten sonra preslenen ve kabuğu doğal olarak yağlı İtalyan AOC peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 11. yüzyıl başında Toscana'da doğduğundan, hayli eski sayılan bu "İtalyan peynirlerinin kralı", 35-40 cm çapında ve 18-25 cm kalınlığında, 24-40 kilo ağırlığında büyük bir teker halinde satılır. Bir yıllık olgunlaştırma sonrasında *vecchio*, üç yıl sonunda *stravecchio* (bazı amatörler 10 yıllık olanları tercih eder) olarak adlandırılan bu peynir isli, küflü, tuzlu ve bazen acı bir lezzete sahiptir.

Yemek sonunda servis edilmesi dışında rendelenerek birçok yemeğe katılır ya da patelerin yanında servis edilir.

▶ Tarif: POLENTA

pascaline Bir zamanlar Paskalya gününe özel olan, yazarlar Alexandre Dumas ve Charles Monselet'nin 19. yüzyılda aynı tarifi verdiği kuzu yemeği. Simon Arbellot ise, daha sonra tarifi "Talleyrand ve Carême'in kâğıtları"nda bulan Prosper Montagné tarafından gerçekleştirilen çok farklı bir kuzu *pascaline*'den söz eder: Bu kez kazciğeri, domuz yağı ve bitkisel otlarla doldurulan kuzu kelleleri, domuz yağında tava edildikten sonra katkısız pişmiş kuzu paçaları, domuz yağı saplanmış kuzu uykuluklar, dil ve beyin kroketler ile kızarmış krutonlarla birlikte yuvarlak bir tabağa yerleştirilir ve üzerine ince kıyılmış mantarlar eklenmiş *velouté* sos dökülür.

ALEXANDRE DUMAS'NIN TARİFİ

pascaline

"Altı aylık bir kuzu gerdanının kemiklerini çıkarın. Göğsü kırın ve içine iple bağlanmış bir omuz ekleyin. İki butu sap kısımlarından kırın ve içlerini ince kıyılmış kuzu eti, katı yumurta sarısı, bayat ekmek kırıntıları, ince kıyılmış bitkisel otlarla oluşturulmuş ve dört baharat eklenmiş bir harçla doldurun. Kuzunun etini ince iple dikin. Harlı ateş üzerinde kızartın. Büyük bir tabak üzerinde, bütün olarak ve yeşil sos ya da jambon özütlü domalan yahnisiyle servis edin."

paskalizasyon Gıda maddelerinin yüksek basınçla işlenerek saklanma tekniği. Öncelikle pastörizasyona (Bkz. Bu madde) tabi tutulan ürünler için paskalizasyondan söz edilebilir. Meyve suları, reçeller ve yoğurtlar bu yöntemle işlenerek lezzetleri artırılır ve mikrop florası azaltılır ama bu ürünler Fransa'da henüz satılmamaktadır.

Paskalya İsa'nın dirilişini kutlayan Hıristiyan bayramı. Yahudiler tarafından İbrani halkın Mısır'dan çıkışı anısına yapılan kutlamaların ardından gelir. İbrani dini, 14-21 Nisan (ilkbaharın başlangıcı) haftasında bu din mensuplarının herhangi bir mayalı gıda yemesini yasaklar. Paskalya günü yemeği, *kaşer*'e göre kurban edilen bir kuzunun kebabı yenir.

İlkbahar'daki gün-tün eşitliğini takip eden dolunaydan sonraki 22 Mart-22 Nisan arasına denk gelen ilk Pazar, Paskalya günü olarak belirlenmiştir: Bu dönem doğanın yenilenme dönemidir ve Paskalya da Büyük Perhiz döneminin yoksunluklarını izler. Bu bayramla ilgili birçok mutfak geleneği vardır.

■ **Geleneksel yemekler.** Alsace'ta doğan, boyanmış ve süslenmiş yumurtalar hediye etme geleneği, Fransa'da 15. yüzyıla kadar dayanır. Bazen "başkalarından toplanan" ya da Kutsal Cuma günü yumurtlanan yumurtalarla hazırlanan Paskalya omletine genellikle domuz yağı ve sosis katılarak et yasağının sona erdiği vurgulanır. Omletin ardından, genellikle kuzu ya da oğlakla yapılan bir et yemeği gelir. Domuz (Metz'de ızgara süt domuzu, Côte-d'Or'da maydanozlu Paskalya jambonu) da yenebilir. Charente, Poitou, Touraine, Berry ve Bresse'de, o gün mönülere değişik etlerden ve katı yumurtadan hazırlanan bir kıymayla doldurulmuş bir tabanda pate eklenir. Sirke sosunda küçük erişteler (*totelot*) Lorraine'in karakteristik yemeğidir. Roussillon'da *beignet* yapılır. Auvergne'de büyük kalın krepler olan *pachade*'lar servis edilir. Eskiden Paskalya günü her zamankinden daha beyaz bir ekmek yenir ve şekerlemeler servis edilirdi. Hamurişleri olarak her çeşit özel pasta servis edilir.

Rus mutfağı da çok renkli yumurtalar dışında, *koulitç* ve *paskha* gibi birçok geleneksel Paskalya tarifi kullanır.

Almanya'da, *Ostertorte*, mokalı tereyağlı kremayla doldurulan ve çikolatadan yumurtalarla süslenen bisküvi hamurundan hazırlanan bir pastadır.

paskha Beyaz peynir, şeker, ekşi krema ve tereyağla yapılan, içi kuru üzüm, meyve şekerlemeleri ve ceviz ya da bademle doldurulan ve piramit biçimi verilen geleneksel Rus Paskalya pastası. *Paskha* kalıbı eskiden ahşaptandı. Kenarlarına İsa'nın çektiği çilelerle ilgili temsili resimler kazınırdı. Günümüzde, pastanın son süslemeleri sırasında meyve şekerlemeleriyle X ve B (Kiril alfabesinde *Khristos Voskress*, "İsa dirildi" sözcüklerinin ilk harfleri) harfleri oluşturulur.

passiflora Tropikal Amerika kökenli, Afrika, Avustralya ve Malezya'da da yetiştirilen bir sarmaşığın meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE).

Aynı zamanda "çarkıfelek" ya da *fruit de la Passion* olarak da anılan passiflora, adını çiçeklerinin kalp biçiminde olmasına ve görüntüsünün İsa'nın çektiği çileleri çağrıştıran bazı malzemelere (işkence aletleri, çekiç, çivi) benzemesine borçludur.

Tavuk yumurtası büyüklüğündeki meyve olgunlaştığında sarı ya da kahverengi-kırmızı, düz ve parlak bir kabukla kaplıdır. Eti sarı-turuncu renkli, mayhoş ve çok kokuludur. Yenebilen çok küçük siyah çekirdekler barındırır. Düşük kalorili (1090 gr'da 46 Kcal) olan meyve, A provitamini ve C vitamini açısından zengindir. Katkısız yenebildiği gibi, şeker atılarak ve *kirsch* ya da rom dökülerek de yenebilir. Sorbeler, içecekler, jöleler ve bazı tatlı kremaların hazırlanmasında kullanılır.

▶ Tarif: SORBE

pasta Pişirilen her türlü pastane ürününün Fransızca'daki genel adı. Pişirilen hamura ya da karışıma pişirme öncesi ya da sonrasında değişik malzemeler eklenir. Her pasta kendine özgü özellikler taşır, değişik biçimler verilir ya da kalıplanır.

Temel hamur ve karışımların sayısı çok olmasa da, pastalar biçimleri, boyutları, malzemelerin doğası ve

süslemeleriyle sonsuz çeşitliliğe ulaşabilir.

■ **Tarihi.** İlk pastalar un ve sudan hazırlanan basit karışımlara azar azar bal, tohumlar, yumurta, baharatlar, tereyağ, krema ve/veya süt eklenmesiyle hazırlanırdı. Köylerde, yakın zamanlara kadar pastalar iyileştirilmiş ekmek hamuruna değişik malzemeler eklenmesiyle üretilirdi: *Brioche*'lar, *pogne*'lar, *couque*'lar, *fouace*'lar ve değişik *cramique*'ler bunlardan doğdu.

Antik Çağ'da, iki demir plaka arasında pişirilen pasta tabanlarından pastalar pişirilirdi. Bunlar günümüz çöreklerinin atasıydı. Beyaz peynir bazlı pastalar da yapılırdı. Ortaçağ'da, tarifler çeşitlendi ama köysel niteliklerini korudu. En yaygın olanları *beignet*, *cassemuseau*, *dariole*, *échaudé*, *nieule*, *oublie*, *talmouse* ve tartlardı.

Çok geçmeden kendi loncalarını kuran pastaneciler, özellikle de Rönesans döneminde, Cathérine Médicis'nin Fransa Sarayı'na getirttiği İtalyan aşçıların da etkisiyle yaratıcılıklarını geliştirdi.

Bunun üzerine *brioche*'lar, yufkalı yiyecekler, uzun süre saklanabilen *gateaux de voyage*'lar, ardından *mousseline* bisküviler, *meringue*'ler ve son olarak da her türlü süsleme öncesinde kocaman yapılar halinde monte edilen pastalar ortaya çıktı. 18. ve 19. yüzyıllarda pastalar aşırı incelik ve yeteneğin ortaya konduğu başyapıtlar haline geldi. Pastacılar prenslerin ve ünlü lokantaların hizmetine girdi.

■ **Geleneksel tarifler ve bütün dünyanın pastaları.** Birçok pastanın dini bir bayrama (Noel, Paskalya, 6 Ocak Yortusu, 2 Şubat Yortusu) bağlı sembolik ya da ritüel karakteri vardır. Aile hayatı da zaman zaman pastaların tadılması için fırsatlar doğurur (vaftiz, doğumgünü, evlilik ya da basit Pazar pastaları). Köylerde, günlük hayatın belli dönemlerine ait pastalar vardır: Gece toplantıları ya da davetler, Pazar günleri ya da harman günleri pastaları.

Bazı yabancı pastalar Fransa'da iyi bilinir (Baklava, Linzertorte, *panettone*, puding, Strudel, vatruşka vb). Jean-Paul Sartre bu konuda, mutfağa özgü insanbiçimcilikle ilgili şaşırtıcı bir örnek verir: "Pastalar insana benzer, yüzleri vardır. İspanyol pastaları tantanalı havası, dişlerin arasında aniden sönüvermesiyle çilecidir. Yunan pastaları küçük kandiller gibidir, sıkıldığında yağ damlar. Alman pastaları tıraş köpüğü yığınları gibidir, tatlı düşkünü oburlar fazla tat bulamasa da ağızlarını şekerli bir şeyle doldurmak için bol bol yiyebilsinler diye yapılmıştır. Bununla birlikte İtalyan pastaları acımasız bir mükemmelliğe sahiptir: Küçücük, eksiksiz, pötifurlardan azıcık büyük olan bu pastalar, pırıl pırıl parıldar. Göz alıcı renkleri onları yeme isteğini yok eder, daha çok elle boyanmış porselenler gibi konsolların üzerinde sergilemeyi düşündürür." (*Dépaysement*, Gallimard Yayınları.)

■ **Büyük ve küçük pastalar.** Tek kişilik ya da *à la pièce* pastalar ile büyük pastalar birbirinden ayrılır. Her ikisi de yaratanın ya da atfedildiği kişinin ya da yaratıldığı yerin adını taşır. Bunun dışında keyfi ya da üretim biçimine ilişkin bir ad da verilebilir. Çay ya da dondurmayla servis edilen bisküvi ürünleri, küçük çörekler vb gibi kuru pötifurlara "kuru pasta" denir. Son olarak, kalıplanarak benmaride pişirilen, başlangıç ya da garnitür olarak sunulan değişik sebze püreleri ya da ince kıyılmış parçalarından oluşan yemeklere (kümes hayvanları ciğeri pastası, havuç pastası, karnabahar pastası) de "pasta" denir: Bunlar *pains de cuisine*'lerdir (Bkz. Bu madde).

TUZLU PASTALAR

des vendengeurs *patates pastası* → PATATES

ALAIN DUTOURNIER'NİN TARİFİ

Kudüs enginarlı ve domalanlı kazciğeri pastası

"600 gr pembe Kudüs enginarını soyun ve iki mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir bulyon içinde beş dakika pişirin. 50 gr domalanı ince kıyın. Bir kazciğeri parçasını çok ince dilimleyin. Bütün bu malzemelere tuz, karabiber ve az miktarda muskat serpin. Bol tereyağ sürülmüş orta boy bir sufle kabının dibini ve kenarlarını Kudüs enginarı parçalarıyla döşeyin. İnce bir tabaka domalan, ardından bir tabaka kazciğeri döşeyin. İşlemi malzemeler tükenene kadar tekrarlayın ve üzerini alüminyum kâğıtla kapayın. Daha küçük bir kalıp yardımıyla sıkıştırın. Önceden 170° C'ye ısıtılmış bir fırında, benmari içinde 20 dakika pişirin. Bir servis tabağı üzerine çıkarın ve ceviz yağlı ılık sirke sosu ve frenkmaydanozu ya da düz maydanozla aroma verilmiş *Xérès* şaraplı sirke sosu gezdirin." (Bkz. Fotoğraf)

PAUL BLANC'IN TARİFİ

kümes hayvanları akciğeri pastası

"Sekiz Bresse tavuğu ciğerini, tercihen akciğerini 150 gr sığır iliğiyle birlikte elekten geçirin. 50 gr un katın. Çırpıcıyla karıştırın. Altı tam yumurta ile dört yumurta sarısı, iki kaşık *crème double* ve dörtte üç litre süt ekleyin. Tuz, karabiber ve muskat katın. Büyükçe bir tutam kıyılmış maydanoz ve yarım diş ezilmiş sarmısak ekleyin. Tereyağ sürülmüş bir kalıba aktarın ve benmari içinde, yaklaşık 45 dakika ağır ağır pişirin. Servis anında kalıptan çıkarın ve isteğe göre, tereyağla çırpılmış taze domates özütü eklenmiş kremalı *porto* glazesiyle kaplayın."

▶ *Kudüs enginarlı ve domalanlı kazciğeri pastası*
Alain Dutournier'nin tarifi



ŞEKERLİ PASTALAR

alcazar *pastası*

Bir *manqué* kalıbına 250 gr tatlı hamur döşeyin. Delikler açın ve üzerine iki çorba kaşığı kayısı marmelatı sürün. Kısık ateş üzerinde dört yumurta akı ve 125 gr toz şekeri çırparak beyazlatın ve 60 gr toz badem, 60 gr un ve yarım likör bardağı *kirsch* eklenmiş 25 gr erimiş tereyağ katın. Bu karışımı kalıbın içine aktarın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Kalıptan çıkarın ve ızgara üzerinde soğutun. Süslü uç takılmış bir krema torbasından yumuşak badem ezmesi kreması akıtarak üzerini kaplayın. Pastanın üzerine eşkenar dörtgenler ve çevresine de bir halka çizin. Süslemenin üzerini kızartmak için tekrar fırına sürün. Kısık ateşte 400 gr kayısı marmelatını yoğunlaştırın ve eşkenar dörtgenlerin ortasını doldurmakta kullanın. Tam ortalarına bir antepfıstığı yarısı yerleştirin.

Alexandra pastası

100 gr çikolatayı bir çorba kaşığı suyla kalın dipli küçük bir tencere içinde eritin. Derin bir kaba üç yumurta sarısı, bir tam yumurta ve 125 gr toz şeker koyun. Beyaz bir karışım elde edene kadar çırpın. 75 gr toz badem, erittiğiniz çikolata, 20 gr un ve 80 gr nişasta ekleyerek iyice karıştırın. Üç yumurta akını bir tutam tuzla karbeyazı çırpın ve 75 gr erimiş tereyağla birlikte diğer karışıma ekleyin. Bir kenarı 18 cm uzunluğundaki kare kalıba tereyağ sürün ve un serpin. Karışımı kalıba aktarın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Pastanın üzerine 200 gr kayısı marmelatı sürdükten sonra 10 dakika buzdolabında bekletin. 80 gr çikolatayı iki çorba kaşığı suyla eritin. Başka bir tencere içinde 200 gr fondanı ılıtın. Erimiş çikolatayla fondanı karıştırın. Karışım kolay yayılabilecek kadar sıvı olmalıdır. Pastanın üzerini bu çikolatalı fondanla kaplayın, spatulayla düzeltin ve servis anına kadar buzdolabında saklayın.

BARBARA NAVARRO'NUN TARİFİ

*Cadılar Bayramı (*Halloween*) balkabağı pastası*

"Derin bir kapta dört tam yumurtayla 20 cl ayçiçek yağı ile 400 gr pişmiş ve iyice ezilmiş balkabağını karıştırın. 350 gr elenmiş un, bir paket kimyasal maya, bir kahve kaşığı karbonat, 250 gr toz şeker, üç kahve kaşığı toz tarçın, bir tutam tuz ve 200 gr kıyılmış ceviz katın. Bu karışımı, tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş halka biçimindeki bir kalıba dökün ve önceden 120° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Bir ızgara üzerine çıkarın. Limon suyunda eritilmiş 100 gr pudra şekerine bir kahve kaşığı ince rendelenmiş limon kabuğu ekleyerek hazırladığınız glazeyle kaplayın."

Champigny pastası

Bir kilo kayısının çekirdeklerini çıkarın, 250 gr toz şeker ve yarım bardak suyla dağılmaya başlayana kadar pişirin. Şurubun iyice yoğunlaşmasını bekledikten sonra bir küçük bardak meyve alkolü ve birkaç kayısı çekirdeği içi ekleyin. Tamamen soğumasını bekleyin. Yarım kilo yufka hamurunu üç mm kalınlığında uzun bir dikdörtgen biçiminde açın. Bu hamurdan iki eşit dikdörtgen ile eni bir buçuk cm olan ve dikdörtgenlerin çevresini sarabilecek uzunlukta bantlar kesin. Bir yumurtayı omletlik çırpın ve fırçayla iki dikdörtgenin üzerine sürün. Hamur şeritlerini çevresine sarın ve ortasına kayısı marmelatını döşeyin, pişirme sırasında akmayı engelleyecek bantlara kadar düzgün biçimde yayın. Bantlara da yumurta sürün. İkinci dikdörtgeni yerleştirin ve iyice yapıştırmak için hafifçe bastırın. Kalan çırpılmış yumurtaya iki çorba kaşığı süt ekleyin ve bütünün üzerine sürün. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Ilık servis edin.

çikolatalı pasta

Bir fırını 190° C'ye ısıtın. Bir *manqué* kalıbına tereyağ sürün. 125 gr unu eleyin. Üç yumurtanın aklarıyla sarılarını ayırın. Sarılara 125 gr şeker ekleyin ve tahta bir kaşıkla köpürene kadar karıştırın. 150 gr pişirmelik çikolatayı bir tencerenin içine parçalayın ve kısık ateş üzerinde, kapağı kapalı benmari içinde üç çorba kaşığı sütle ısıtarak eritin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla karbeyazı çırpın. Çikolataya 125 gr erimiş tereyağ katın. Eritmek ve homojenleştirmek için karıştırın. Bir tatlı kaşığı hazır kahve ekleyin. Sonra çikolatayı ılık bir kaba aktarın. Yumurta sarısı-şeker karışımını ekleyin, hızla karıştırın ve eleyerek un ekleyin. Yumurta aklarını da katarak hızla karıştırmaya devam edin. Tereyağ sürülmüş bir kaba aktarın ve fırında 45 dakika pişirin. İki çorba kaşığı şeker, bir çorba kaşığı su ve bir çorba kaşığı sirkeyle bir karamel hazırlayın. Ceviz içlerini karamele buladıktan sonra yağlı bir tabak üzerinde bekletin. Pasta piştiğinde kalıbı içinde soğumaya bırakın. Çikolatalı bir glazaj hazırlayın. Pastayı altına tabak koyduğunuz bir ızgara üzerine çıkarın. Glazajı dökün ve üzerini metal bir spatulayla düzeltin. Cevizle süsleyip buzdolabına koyun.

gateau marbré

175 gr tereyağı eritin. 200 gr şeker ve üç yumurta sarısıyla çırparak karıştırın. 175 gr una yarım paket kimyasal maya katın ve karışıma ekleyin. Üç yumurta akını karbeyazı çırpın ve bunu da hamura katın. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Birine 25 gr kakao katın. Tereyağ sürülmüş bir kek kalıbına kalın tabakalar halinde sırayla dökün. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.

kestaneli ve çikolatalı pasta → KESTANE ŞEKERİ

ALEXANDRE DUMAINE'İN TARİFİ

"Le prélat" *pasta*

"Beyaz romla aroma katılmış az şekerli, çok koyu bir kahveden bir litre alın. Soğumaya bı-

rakın. İki tam yumurta ve altı yumurta sarısını çırpın. Üzerine 300 gr pişmiş toz şeker dökün ve soğuyana kadar çırpın. 300 gr yumuşatılmış acı çikolata, rendelenmiş portakal kabuğu ve dörtte üç litre yarı çırpılmış *crème double* katın. İyice karıştırın. Tereyağ sürülmüş dikdörtgen biçimli bir kalıba az miktarda kahveyle ıslatılmış bisküviler döşeyin. Karışımı bisküvilerin üzerine dökün. Yeniden ıslatılmış bisküvi tabakası döşeyin ve kalıp dolana kadar bu sırayla devam edin. En üste bisküvi tabakası koyun. Kalıptan çıkarmadan önce 24 saat buzdolabında bekletin. 34° C'deki tereyağla erimiş çikolatayı (300 gr tereyağ için bir kilo çikolata ve bir bardak nötr sıvıyağ) karıştırarak üzerine sürün."

mandalinalı pasta → MANDALİNA

manqué *pasta*
100 gr tereyağı eritin ama renk almasına izin vermeyin. Altı yumurtanın aklarıyla sarılarını ayırın. Sarıları derin bir kaba koyun, 200 gr toz şeker ve bir paket şekerli vanilya ekleyin. Karışımı köpürene kadar çırptıktan sonra 150 gr elenmiş un, erimiş tereyağ ve yarım likör bardağı rom ekleyin. İyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla karbeyazı çırpın ve hamura yedirin. Bir *manqué* kalıbını 15 gr tereyağla yağlayın. Karışımı içine aktarın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Kalıp içinde ılıttıktan sonra kalıptan çıkarın ve ızgara üzerinde soğutun.

moka pasta
90 gr tereyağı renk almasına izin vermeden eritin. Beş yumurta sarısını 150 gr şekerle ağarana ve köpürene kadar çırpın. 150 gr elenmiş un ile 50 gr toz fındık ekleyin. Karıştırdıktan sonra erimiş tereyağ katın ve bir tutam tuzla karbeyazı çırpılmış beş yumurta akını iyice yedirin. Bu karışımı 20 cm çapında, tereyağ sürülmüş bir *manqué* kalıbına aktarın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Bisküviyi fırından çıkarır çıkarmaz ince ızgara üzerinde kalıbından çıkarın, soğumaya bıraktıktan sonra üzerini örtün ve bir saat buzdolabında bekletin. 150 gr şekerle iki çorba kaşığı suyu çok kısık ateşte kaynatın. Bu kaynar haldeki şerbeti azar azar dört yumurta sarısına ekleyin ve soğuyana kadar hızla çırpın. Daha sonra parçalar halinde doğranmış 175 gr yumuşak tereyağı ve bir kahve kaşığı kahve esansını çırparak katın. 150 gr soyulmuş ve kavrulmuş fındığı ince dövün. Bisküviyi enine üçe bölün. İkisinin üzerine kremanın dörtte birini yayın ve 50 gr fındık serpin. Üç tabakayı üst üste yerleştirerek pastayı oluşturun. Üstünü kremanın üçüncü dörtte birlik kısmıyla kaplayın. Pastanın çevresine 50 gr fındık serpin. Kremanın kalanını süslü uç takılmış bir krema torbasına koyun ve pasta üzerine düzgün gül desenleri çizin. Her gülün ortasına acı çikolatalı bir kahve çekirdeği yerleştirin. Pastayı hava almaz bir kutuya koyun ve en az iki saat buzdolabında bekletin. Çok soğuk servis edin. Moka ertesi gün daha iyidir.

Montmorency pastası
Üç yumurtanın aklarıyla sarılarını ayırın. Sarılarını 60 gr toz badem ve 125 gr toz şekerle çırpın. 400 gr şerbette saklanmış kirazı süzün, ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve una bulayın. Sarılara 60 gr un, ardından da kirazları ekleyin. Üç yumurta akını bir tutam tuzla karbeyazı çırpın ve dikkatle karışıma yedirin. Bir *génoise* kalıbına tereyağ sürün, karışımı aktarın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Bir ızgara üzerine aktarın ve soğumaya bırakın. Kısık ateş üzerinde 200 gr fondanı karıştırarak eritin. Bir likör bardağı *kirsch* ile 2-3 damla kırmızı gıda boyası ekleyin. Bir spatulayla pastayı pembe fondanla kaplayın ve 12 kiraz ve birkaç parça melekotuyla süsleyin. *Génoise* iki tabaka halinde kesilerek *kirsch* ile ıslatılabilir ve *eau-de-vie*'de bekletilmiş tereyağlı kremayla doldurulabilir.

Montpensier pasta
50 gr meyve şekerlemesi ve 50 gr İzmir üzümünü 10 cl rom içinde bekletin. 125 gr unu derin bir kaba aktarın ve parçalar halinde doğranmış 80 gr tereyağ ekleyin. Parmaklarınızın ucuyla karıştırarak büyük bir beze haline getirin. Yedi yumurta sarısını 125 gr toz şekerle çırparak beyazlatın ve 100 gr toz badem ekleyin. Üç yumurta akını bir tutam tuzla karbeyazı çırpın ve sarılara yedirin. Meyve şekerlemelerini ve üzümleri süzün ve karışıma ekleyin. Un ve tereyağ da katın. Tahta bir kaşıkla karıştırın. 22 cm çapında bir *génoise* kalıbına tereyağ sürün ve 50 gr dövülmüş badem serpin. Hamuru içine dökün ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Bir ızgara üzerine çıkararak soğumaya bırakın. Kısık ateşte 150 gr kayısı reçelini eritin, elekten geçirin ve pastanın yüzeyini kaplayın. Servis anına kadar soğuk bir yere kaldırın.

tatlı patatesli pasta
150 gr çekirdekleri çıkarılmış Malaga üzümünü rom içinde bekletin. Beş tatlı patatesi kabuklarıyla birlikte tuzsuz suda pişirin. Kabuklarını soyun, ince püre haline getirin ve bir paket şekerli vanilya ve bir büyük kaşık un katın. Az miktarda sütle yumuşattıktan sonra üç yumurtayı teker teker, dördüncü yumurtanın sarısını ve Malaga üzümlerini ekleyin. Yumurta aklarını son anda karbeyazı çırpın ve pürüzsüz ve hafif bir karışım elde edene kadar hamurla karıştırın. Tereyağ sürülmüş bir şarlot kalıbına aktarın. Kalıbı benmariye yerleştirin. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra, önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Bir İngiliz kremasıyla servis edin.

pasta kremaları Süt, yumurta ve şeker bazlı, değişik kıvamlardaki karışımlara verilen ad. Tek başlarına servis edilemeyen pasta kremaları, birçok tatlı ve pastada kullanılır.

• KREM ŞANTİYİ ya da *CRÈME FOUETTÉE.* Şekerli ve vanilyalı olan çırpılmış bu taze krema, tatlılar, kırmızı meyveler, beyaz peynir ve çöreklerin yanında sunulur. Doldurma ve süsleme malzemesi olarak, özellikle dondurmalı tatlılarda kullanılır. Son olarak, parfelerin, dondurmalı suflelerin, *bavarois*'ların ve dondurmalı şarlotların bileşiminde yer alır (Bkz. TAZE KREMA).

• PASTA KREMASI. Yumurta, şeker, süt ve un (kıvam katar) bazlı bu krema bazı sıcak ya da soğuk tatlılar için doldurma malzemesi ya da garnitür olarak kullanılır.

• TEREYAĞLI KREMA. Tereyağ, şeker, yumurta ve koku verici bir madde bazlı, değişik biçimlerde hazırlanan ama her zaman birinci kalite bir tereyağ ve çok taze yumurtalar kullanılan emülsiyon kıvamındaki karışımlardır.

• BADEM KREMASI. Şeker, tereyağ, toz badem ve yumurta karışımından oluşan, bazen romla koku verilen bu krema, ister *brioche* hamuru ister yufka hamuru kullanılsın, içine katıldığı hamurişlerinin parçası haline gelir.

frangipane *demlen bademi kreması: Hazırlama*

165 gr pudra şekeri, 165 gr toz badem, iki kahve kaşığı mısır nişastası, 135 gr yumuşak tereyağ, iki yumurta, bir çorba kaşığı zirai rom, 300 gr pasta kreması.

Şeker, toz badem ve mısır nişastasını karıştırıp eleyin. Derin bir kap içinde tereyağı köpürtmeden ezin (krema pişerken kabaracak, sonra inecektir). Şekerli karışımı ekleyin. Tahta bir spatulayla karıştırırken yumurtaları teker teker katın. Daha sonra esmer romu, son olarak da pasta kremasını ekleyin. Üzerini streç tabakayla kaplayın ve buzdolabında saklayın.

pasta kreması: Hazırlama

50 gr mısır nişastası, 125 gr şeker, 5-6 yumurta, bir çubuk vanilya, yarım litre süt.

Mısır nişastası, şeker ve yumurtaları derin bir kaba koyun. Çırpın. İkiye yarılmış vanilya çubuğunu süte atın ve kaynattıktan sonra karışıma ekleyip iyice karıştırın. Bir tencereye aktarın. Tencereyi ateşin üzerine koyun ve kremanın dibinin tutmasını engellemek için sürekli karıştırarak 4-5 dakika kaynatın. Vanilya çubuğunu çıkarın. Derin bir kaba aktarın. Hava akımının altında soğutun. Üzerini pürüzsüz ve homojen tutmaya özen gösterin. Soğuduğunda, 50 gr tereyağ katın.

beignet*'de kızarmış krema*

Yarım litre sütü bir paket şekerli vanilya katarak kaynatın. Derin bir kapta beş yumurta sarısını 130 gr toz şekerle beyazlayana kadar çırpın. 80 gr un ekleyin ve iyice karıştırın. Kaynar sütü hızlıca çırparak katın. Karışımı bir tencereye aktarın ve kısık ateşte, karıştırmayı sürdürerek üç dakika pişirdikten sonra ılımaya bırakın. Kremayı tereyağ sürülmüş bir tepsiye yayın (bir buçuk cm kalınlığında) ve tamamen soğumaya bırakın. Dikdörtgenler, eşkenar dörtgenler ya da daireler halinde kesin. Kızartma hamuruna batırdıktan sonra 180° C'lik yağa atın, süzün ve üzerine şeker serpin.

Chiboust krema

Dört yaprak jelatini soğuk suda bekletin. Yarım litre sütü yarım çubuk vanilyayla kaynatın. Dört yumurta sarısını 100 gr şekerle beyazlaşana kadar çırpın. 80 gr un ekledikten sonra iyice karıştırarak kaynar sütü azar azar ilave edin. Bu sırada hızlıca çırpın. Karışımı bir tencereye aktarın, süzdüğünüz jelatinleri ekleyin ve kısık ateş üzerine karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başlar başlamaz ateşten alın. Dört yumurta akına bir tutam tuz ekleyin ve karbeyazı çırpın. Kremayı tekrar kaynayana kadar ısıtın ve yumurta aklarını ekleyin. Spatulayla homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın ama çırpmayın.

CUISINIER ROYAL'DEN VIARD VE FOURET'NİN TARİFİ (1828)

crème plombières

"Bir tencere içine sekiz yumurta sarısı ve bir kaşık pirinç kreması koyun. Üç bardak kaynar yağlı süt ekleyin. Tencereyi orta harlı ateşe koyun ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Kıvam almaya başladığında ateşten alın ve pürüzsüz olması için iyice karıştırın. Sonra birkaç dakika daha pişirin. Bu krema yoğun bir pasta kreması kıvamında olmalıdır. Sonra altı ons pudra şekeri ve bir tutam tuz katın. Başka bir kaba aktardıktan sonra bu kabı buz üzerine yerleştirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Soğurken biraz daha yoğunlaşacaktır. Soğuduğunda ve servis anında, yarım bardak likör ile bir tas dolusu *crème fouettée* katın. Hepsi karıştırıldığında hafif bir *crème velouté*'ye benzemeli ve çok yumuşak olmalıdır. Kremanızı gümüş bir tepsiye, küçük taslara, tatlı tabağındaki bisküvilerin üzerine ya da badem ezmesi döşenmiş bir kup kabına koyabilirsiniz."

kalıveli Chiboust *kremalı* chou → CHOU

meyve şekerlemeli kızarmış krema

100 gr meyve şekerlemesini çok küçük parçalar halinde doğradıktan sonra 10 cl *Grand Marnier* içinde bekletin. "*Beignet*'de kızarmış krema" tarifindeki kızartma hamurundan hazırlayın ve meyve şekerlemelerini katın. Bir fırın tepsisini hafif yağlayın ve kremayı tepsiye dökerek iki cm kalınlığında yayın. Soğuduktan sonra 2-3 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra bir tasta bir yumurtayı çırpın, kremayı baklava biçiminde kesin ve yumurtayla pane ederek ekmek kırıntısına bulayın. 180° C'lik kızgın yağa atın, süzün ve emici kâğıt üzerine koyun. Üzerine pudra şekeri serperek çok sıcak servis edin.

pasta kremalı savarin → SAVARIN

şerbette tereyağlı krema

130 gr toz şekeri 40 cl su içinde 10 dakika süreyle "fo-

kurdayarak" kaynatın (pişirme sıcaklığı 120° C). Dört yumurta sarısını küçük bir tasta çırpın. Kaynayan şerbet içine dökerek üç dakika hızlıca çırpın. Sonrasında soğuyana kadar daha yavaş çırpmayı sürdürün. Soğuduktan sonra küçük parçalar halinde doğranmış 130 gr yumuşak tereyağ katın ve homojen bir karışım elde etmek için beş dakika çırpın.

tereyağlı İngiliz kreması

Bir İngiliz kreması hazırlayın. 225 gr yüksek kalite tereyağı oda sıcaklığında bekleterek yumuşattıktan sonra küçük parçalara bölün. Kremaya katın ve çırpın. Bu kremaya istenilen koku katılabilir: Kahve (özüt ya da süt tozunda), karamel, çikolata (yarım litre süt için 100 gr), likör, *pralin* (300 gr krema için 60 gr), çay, limon ya da portakal kabuğu.

pasta tabanı Bir pasta ya da tatlı yapımında kullanılan çok değişik bileşimler, biçimler ve kıvamlardaki taban.

Bir *génoise*, bir *flan* tabanı ya da taban ya da yufka hamuruyla hazırlanmış bir tart tabanı, bir *coque* ya da bir *méringue* hamurundan, toz badem ya da fındıkla zenginleştirilmiş ya da sade bırakılmış yuvarlak taban (*berrichon, napolitain, progrès, succès*) ya da *sablé* hamurundan bir *galette* vb söz konusu olabilir.

Lokantacılıkta, tabanlar önceden hazırlanır ve talebe bağlı olarak garnitürle süslenir, içi doldurulur, üst üste yerleştirilir (katlı parçalar için), üzeri kaplanır, glaze edilir, üzerine malzeme dökülür ya da süslenir.

à succès *taban*

250 gr soyulmuş kuru badem, 250 gr pudra şekeri, sekiz yumurta akı, 250 gr toz şeker.

Bademleri pudra şekeriyle birlikte dövün. Bir tutam tuzla karbeyazı çırpılmış yumurta aklarını katın. Karışımı istediğiniz büyüklükte düz uç takılmış bir krema torbasına doldurun. Tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş bir tepsi üzerine spiral biçiminde dökün. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında, buhar deliğini açık bırakarak, küçük tabanlar için 20 dakika, büyük ve kalın tabanlar için 45 dakika süreyle pişirin.

cevizli ya da fındıklı taban

250 gr ceviz ya da fındık, 250 gr toz şeker, 6-8 yumurta sarısı (büyüklüğe göre), 10-12 yumurta akı, 100 gr tereyağ, 125 gr patates ya da mısır nişastası, bir tutam tuz.

Cevizleri ve fındıkları şekerle birlikte dövün. Yumurta sarılarını, tahta spatulayla yumuşatılmış tereyağı ve nişastayı katın. Tuzla birlikte karbeyazı çırpılmış yumurta aklarını ekleyin. Pastane kalıplarına tereyağ sürün ve un serpin. Hamuru kalıba (büyük bir pasta kalıbına ya da küçük tek kişilik kalıplara) aktarın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında, buhar deliğini açık bırakarak pişirin.

napolitain *taban*

250 gr dilimlenmiş soğuk tereyağ, 250 gr un, 250 gr toz şeker, 250 gr toz badem, 2-3 yumurta sarısı, bir tutam tuz.

Tereyağı una katın ve karıştırın. Şeker, badem, yumurta ve tuzu ekleyin. Fazla yoğurmadan hızlıca karıştırdıktan sonra yarım cm kalınlığında açın. Bir daire kesin ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Üzerini süslemek için tamamen soğumasını bekleyin.

perlé *tabanı*

10-12 yumurta akı, bir tutam tuz, 250 gr toz badem, 250 gr şeker.

Toz bademle şekeri karıştırın. Tuzla birlikte karbeyazı çırpılmış yumurta aklarını iyice yedirin. Bir pasta kalıbına tereyağ sürün, un serpin. Bir *flan* çerçevesini sıcak suya tutun ve tepsinin üzerine yerleştirin. Karışımı içine dökün. Üzerini spatulayla düzleştirin ve pudra şekeri serpin. Çerçeveyi çıkarın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında, buhar deliğini açık bırakarak pişirin.

sablé *tabanı*

250 gr elenmiş un, 200 gr tereyağ, iki yumurta sarısı, 75 gr toz şeker, bir tutam tuz, bir paket şekerli vanilya.

Bir tezgâh üzerinde unu eleyin ve ortasına bir çukur açın. Doğradığınız tereyağı, yumurta sarılarını, şeker, tuz ve şekerli vanilyayı bu çukura aktarın. Malzemeleri parmağınızla una azar azar yedirin. Hamuru hızlıca yoğurun ve bir beze haline getirerek soğuk bir yerde dinlendirin. Bir turta kalıbını dolduracak biçimde, 4-5 mm kalınlığında bir daire oluşturun ya da oval ya da yuvarlak bir kalıpla keserek tartelet ya da *barquette* kalıplarına yerleştirin ya da küçük tek kişilik pastalar halinde biçim vererek tereyağ sürülmüş bir tepsi üzerinde pişirin.

Pasteur [Louis] Fransız kimyacı ve biyolog (Dole 1822-Villeneuve-l'Etang 1895). Özellikle de mikrobiyoloji çalışmalarıyla ün yaptı. Bununla birlikte -gastronomiyle fazla ilgilenmemesine rağmen- gıda maddelerinde hijyen konusunda gelişmelere imza attı. Laktik, alkolik ve bütirik mayalanmalar üzerine incelemeleri sayesinde sütün, biranın, şarabın ve elma şarabının uzun süre saklanması için bir yöntem buldu. Pastörizasyon (Bkz. Bu madde) özellikle süt endüstrisinde kullanılsa da, fıçı biralarına, elma şarabına ve nadiren şaraba da uygulanır. Ayrıca önceden ambalajlanmış gıda maddeleri, örneğin şişe biralar ve bebe mamaları da pastörize edilir.

pastırma Tuzlanıp kurutulmuş ete verilen ad. Türkiye'de daha çok büyükbaş hayvan etlerinden yapılsa da küçükbaş hayvanlar ile kümes hayvanlarından da az miktarda üretilir. Türkiye'deki pastırmaların ayırt edici özelliklerinden biri çemen adı verilen aynı adlı bir ot, tuz ve sarmısaktan oluşan bir karışımla kaplanarak saklanmalarıdır.

pastırma: Hazırlanması

Pastırmalık etler temizlenip dinlendirildikten sonra belirli kalınlıkta parçalara ayrılarak bir tarafı tuzlanıp istiflenir. Ertesi gün diğer tarafı da tuzlanarak tekrar istiflenir. Üçüncü gün soğuk suyla yıkanır ve açık havada çengelle iplere asılır. Havanın durumuna göre her gün güneşe çıkarma, öğleden sonra gölgeye alma, akşam istifleme biçimindeki işlem 8-10 gün sürer. Kuruyan et, pişen parça çemenle sıvanarak dinlenmeye alınır. Haftada bir tersyüz edilerek bir ay kadar bekletildikten sonra satışa sunulur. Türkiye'de sırt, kuşgömü ve tütünlük adı verilen türleri çok sevilir. Orta Anadolu'nun birçok yerinde üretilen pastırmacılığın merkezi eskiden beri Kayseri olmuştur.

pastil Değişik biçimlerde hazırlanan yuvarlak ve yassı küçük bonbon.

- Şeker, pudra şekeri, bir aroma ve bir gıda boyasıyla pişirildikten sonra huni yardımıyla (günümüzde otomatik olarak) "damla damla" bölünür. Böylece, değişik kokular katılmış, bazen çikolatayla kaplanmış İngilizce deyişiyle *drops* (çevirisi "damlalar") elde edilir.
- Kitre ya da Arap zamkına pudra şekeri eklendikten sonra lamine edilir ve damgalama yöntemiyle bölünür. Elde edilen nadiren renkli pastillere nane, limon, anason ya da bir maden suyundan elde edilen tuzlarla (Vichy pastilleri) koku verilir.
- Şekerli şerbet granüllere dönüştürüldükten sonra sıkıştırılır ve genellikle öylece korunur.

pastilla İçi kümes hayvanları (özellikle de güvercin) eti, deniz mahsulleri ya da sebzelerle doldurulan, sıcak başlangıç olarak yenen, yufkalı hamurdan yapılan Fas'a özgü bir tür turta. *Pastilla* çok ince açılmış yufka (baklava yufkası) tabakalarının, tereyağ sürülmüş yuvarlak bir kalıba, aralarına garnitür konularak üst üste döşenmesiyle hazırlanır. Söz konusu garnitür her zaman bol baharatlıdır ve piliç eti ve katı yumurta parçalarından, bıldırcın eti ve mantardan ya da sığır eti kıyması ve enginardan oluşur.

Pastilla'nın üzerine yumurta sürülür ve geleneksel olarak odun kömürü közünde pişirilir. Pişirmenin yarısında kalıp aynı boyutta bir tabağın üzerine çevrilir ve öteki yüzü kızartılır. Fırında, diğer yüzü çevrilmeden, erimiş tereyağla ıslatılarak da pişirilebilir. Toz şeker ve tarçın serpilerek servis edilir.

İçi bademler ve pasta kremasıyla doldurularak ya da sütte şeker ve tarçınla pişirilmiş şehriye konularak tatlı *pastilla*'lar da hazırlanabilir.

PARİS'TEKİ *WALLY LE SAHARIEN*'IN TARİFİ

güvercinli pastilla

"Dört güvercini haşladıktan sonra kemiklerini çıkarın. 50 gr acı badem, 50 gr çamfıstığı, 50 gr kuru üzüm, tuz, karabiber, 10 gr zencefil, beş gr toz safran, beş gr rendelenmiş muskat, bir demet kıyılmış taze nane ile bir demet taze kişniş, dört çorba kaşığı toz tarçın ve 12 yumurta ekleyin. Bütün malzemeyi kızgın zeytinyağında kavurun. Bütün gece süzülmeye bırakın. Birinci yufkayı bir tabağın üzerine koyun, diğerlerini gül biçiminde ve hafif üst üste binecek biçimde çevresine yerleştirin. Üzerine güvercinli karışımı koyun, bastırın ve iyice dağıtın. Yufka tabakalarını kapayın ve yumurta sarısı yardımıyla iyice kapayın ve bir turta görünümü oluşturun. Aynı boyda bir tavada az miktarda sıvıyağ ısıtın. *Pastilla*'nın her yüzünü 10 dakika pişirin. Süzün. Pudra şekeri ve toz tarçınla süsleyin. Sıcak servis edin."

pastillage Jelatin, nişasta, ham buğday ya da kitre zamkı eklenen, bazen gıda boyası katılan pudra şekeri ve su karışımından hazırlandıktan sonra elle ya da elektrikli çırpıcıyla hazırlanan yiyecek.

Kalıplanan ya da *pastillage* tabakalarından kesilen parçalar açık havada kurutulduktan sonra *glace royale* ya da yumuşatılmış *pastillage* harcıyla birleştirilir. Heykele benzer süsleme parçaları hazırlanmasında kullanılır. Gerçek birer sanatçı olan bazı pastacılar, *pastillage* üzerine resim bile yapar.

pastis Fransa'da en popüler aperitiflerden biri olan, anasonlu ve meyanköklü içecek. *Pastis* saf alkol ve anason esansının (anetol), 1-2 gün meyanköküyle bekletilmesi sonrasında filtre edilmesi ve şeker katılmasıyla hazırlanır. % 40-45 alkol oranına sahiptir. *Pastis* her zaman su katılarak içilir. Bu haliyle süt rengini alır. 1938 yılına doğru, aromalı bitki satışının her zaman yoğun olduğu Marsilya'da ortaya çıkmıştır. *Pastis*, Absent'in (Bkz. Bu madde) devamı sayılıyordu. Kısa zamanda büyük ilgi gördü ve iki yıl sonra Vichy hükümetinin anasonlu alkollü içeceklerin üretilmesini ve satılmasını yasaklamasına rağmen önü alınamadı: Alkol, anetol ve meyanökünü ayrı ayrı satın almak çok kolaydı. 1951 yılında tekrar izin verilen *pastis* satışı, o günden beri artarak devam ediyor. Mutfakta, anason lezzeti verilmek istenen yemeklere (genellikle balık) katılır.

pastis (pasta) Güneybatı Fransa'nın değişik hamurişlerinin adı. *Pastis gascon*'da, hamur bir saat süreyle bir masanın üzerinde kurumaya bırakılır (büyük bir bezle kaplanarak) ve daha sonra kaz yağına bulanarak daireler halinde kesilir. Bu dairelerin yarısına armanyakta bekletilmiş elma dilimleri konur, diğer yarısıysa üzerine kapatılarak fırında pişirilir ve çıkarıldıktan sonra üzerlerine armanyak dökülür.

LA CUISINE LANDAISE'DEKİ (DENOEL YAYINLARI) E. VE J. DE RIVOYNE'UN TARİFİ

pastis bourrit

"Az miktarda un, 10 gr ekmek mayası ve yarım bardak suyla küçük bir maya hazırlayın. Kabarmaya bırakın. Başka bir yerde, bir kilo unu de-

rin bir salata kabına kubbe biçiminde yerleştirin. Ortasına bir çukur açarak 150 gr erimiş tereyağ, bir tutam tuz, 250 gr şeker, altı yumurta sarısı, dört paket şekerli vanilya, bir bardak romlu *porto* ya da anasonlu içki koyun. İyice yoğurun. Altı yumurta akını karbeyazı çırpın ve hamura katın. Kabarmaya bırakın. Hamur iki kat hacme ulaştığında, kalıplara tereyağ sürün ve yarıya kadar doldurun (bu hamur miktarı 2-3 *pastis* için uygundur). Kalıp dolana kadar kabarmaya bırakın. Sıcak fırına sürün ve 45 dakika pişirin: Üzerleri iyice kızarmalıdır. Bu pasta krem karamel ya da düğün pastalarına uygundur. Dilimlenip ızgarada kızardığında kazciğerinin yanında da sunulabilir."

pastörizasyon Gıda maddelerinin birkaç dakika ile bir saat süreyle 65-85° C'ye ısıtıldığı, uzn süre saklamaya yönelik termik işlem. Pastörizasyon, gıda maddesinin lezzetini ya da besleyici değerini değiştirmeden, patojen ya da bazı bozulmalardan sorumlu mikroorganizmaların yok edilmesini sağlar: Süt, peynirler (süt pastörizeyse), salatalık turşuları, jambon, kazciğeri ve meyve suları bu işleme uygundur.

pastörize Pastörizasyon tekniğiyle işlenen bir gıda maddesi için kullanılan sıfat. Pastörize ürünler, açılmadan önce bile soğukta (3-6° C) saklanmalıdır. Açıldıktan sonraysa 2-3 gün içinde tüketilmelidir.

patates Amerika kökenli (Bkz. 789.-790. sayfalardaki Tablolar), hem taze sebze olarak (her zaman pişirilerek) hem de dönüştürülmüş ürün olarak (cipsler, kızartmalar) önemli bir gıda maddesi haline gelen, aynı zamanda damıtma, nişasta ve bisküvi sanayi tarafından da kullanılan nişastalı kökyumru. 100 gr olan orta boy bir patates 86 Kcal sağlarken, 77 gr su, 19 gr karbonhidrat (nişasta), iki gr protid ile mineral tuzlar (potasyum, demir, iyot) içerir. 40 gr ekmeğin karşılığıdır ama iki buçuk kat daha fazla karbonhidrat içerir.

Besleyici değerleri, lezzeti ve kolay sindirilme özelliği çok önemli olsa da pişirilirken kullanılan yağlı maddelerin yarattığı zarar göz ardı edilmemelidir. Buharda pişirilen, "taze" patatesler, içlerinde özellikle yüksek oranda bulunan B ve C vitaminlerini korur.

■ **"Papa"dan "kızarmış patates"e.** İnkalar tarafından yetiştirilen patates Avrupa'ya, Pizarro tarafından Peru'da keşfedilerek, 1534 yılında getirildi. 50 yıl sonra, I. Elisabeth'in gözdesi Walter Raleigh aynı keşfi Virginia'da yaptı. *Papa* (patates) ve *patata* (tatlı patates) sözcüklerini birleştiren İngilizler patatese *potato*, İspanyollar *batata* adını verdi. Patatesi İspanyollar'dan öğrenen İtalyanlar, yerin altında yetişen patatesi domalana benzeterek *tartufola*, "küçük domalan" sözcüğünü benimsediler. Patates kısa sürede Avrupa'nın her yerine yayıldı. Türkiye'nin hemen bütün bölgelerinde ve çok çeşitli türleriyle yetiştirilen patatesin yıllık üretim miktarı giderek artmaktadır.

Fransa'da patatesin fakirlerin, köylülerin ve askerlerin yiyeceği olduğu konusunda bir önyargı yerleşmişti. Bu sebzeyi 18. yüzyılda ülke çapında yaygınlaştıran Antoine Parmentier oldu.

Temel besin maddesi haline gelen sağlıklı ve ucuz patates, mutfağın neredeyse vazgeçilmezine dönüşerek, en basitinden ve popülerinden en rafinesine, en çok yemek tarifine konu olan sebze oldu.

■ **Tüketim ve saklama.** Fransa'da, yıllık ortalama patates tüketimi kişi başına 73 kilodur. Bu sayı bölgeden bölgeye (kuzeyde daha fazladır) ve toplumsal katmana göre değişiklik gösterir. Dünya ölçeğinde, tüketim Belçika ve Polonya'da kişi başına 200 kiloya kadar çıkarken, ABD'de yarısı dönüştürülmüş ürün halinde olmak üzere 52 kiloya düşer. Patates, kuru ve hava alan bir yerde (8-10° C'de) saklanarak şekerlenmesi engellenir. Yeşillenmemesi ve tadını acılaştırarak sindirimini zorlaştıran solanin üretmemesi için karanlık bir yer seçilmesi de önemlidir.

Patates yıl boyu bulunabilir, çünkü kimyasal çimlenme önleyicilerle (1979 yılından beri bildirimi zorunludur) depolanır. Bu maddeler toksik olduğundan, patatesi soymadan önce ve soyduktan sonra yıkamak gerekir. Taze patatesler tam olgunlaşmadan toplanır. Kazınarak giderilebilecek ince bir kabuğu vardır. Bu adlandırma ancak hasat döneminin başından (Nisan/Mayıs) 31 Temmuz'a kadar ve ithal patatesler için mevsim dışında kullanılabilir.

■ **Kullanımları.** Günümüzde iki büyük patates kategorisi vardır: Nişastalılar ("yaygın kullanılan") ve sert etliler. Bunlardan ilki daha çok çorbalar, kızartmalar ve pürelere uygunken, ikinciler yemekliktir.

Patates her türlü et, kümes hayvanı ve balık, hatta yumurta yanında sunulabilir ve bu yemeklerin büyük çoğunluğu klasiktir. Patates, bölgesel ya da yabancı birçok geleneksel yemeğin de temel malzemesidir: *Aligot*, *crıques*, gulaş, graten *dauphinois* ya da *savoyard*, *irish stew*, *pflutters*, *rösti suisse*, *saladier lyonnais* vb.

Patatesin lezzeti genellikle rendelenmiş peynir, domuz yağı parçaları, soğan, taze krema, bitkisel otlar ya da aromalı bitkilerle desteklenir. Son olarak, birçok yemeğe kıvam vermekte kullanılır. 19. yüzyıl başında, Antonin Carême patatesten küçük bir pastane ürünü yapmayı bile hayal etmiştir. (Bkz. 791. sayfadaki Tablo)

pommes duchesse: *Hazırlama*

Yarım kilo nişastalı patatesi soyun, dörde bölün ve bol tuzlu kaynar suda haşlayın. Süzün, bir graten kabına koyun ve 200° C'lik fırının girişinde kurutun: Ağartılmaları gerekir. Püre presinden geçirin (ince ızgara). Bu püreyi bir tencereye aktarın ve tuz, karabiber, az miktarda rendelenmiş muskat ile 50 gr tereyağ ekleyin. Ateş üzerinde iyice karıştırın ve birkaç saniye kurutun. Ateşten alın ve bir tam yumurtayla iki yumurta sarısı ekleyin.

à la duchesse *patatesli* croustade → CROUSTADE

Alex-Humbert patatesli beçtavuğu → BEÇTAVUĞU

Anna patates
Bir kilo patatesi soyun, ince ve düzgün yuvarlak dilimler halinde doğrayın, yıkayın, kurulayın, tuz ve karabiber atın. 100 gr tereyağı Anna patates kalıbında eritin, rengi değişene kadar bekleyin ve patatesleri kalıba döşeyin. Tereyağın dağılması için kalıbı sallayın ve tahta spatulayla bastırarak yerleştirin. Kapağını kapayın ve önce kısık, sonra harlı ateşte 25 dakika pişirin. Kalıbı ani bir hareketle çevirin ve 15 dakika daha pişirin.

boulangère *patates*
800 gr patatesi ve 400 gr soğanı soyun. Ayrı yerlerde ince ince doğrayın ve yine ayrı yerlerde tereyağda kavurun. Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına tabakalar halinde yerleştirin. Tuz ve hafif karabiber serpin. Üzerini kaplayacak kadar bulyon ekleyin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirdikten sonra fırının ısısını 180° C'ye düşürün ve 20 dakika daha pişirin.

GEORGES BLANC'IN TARİFİ
crêpes vonnassiennes de la mère Blanc
"Yarım kilo beyaz etli patatesi tuzlu suda pişirdikten sonra az miktarda süt ekleyerek bir püre hazırlayın. Soğumaya bırakın. Üç çorba kaşığı un ekleyin. Ardından teker teker üç tam yumurta, dört yumurta akı ve iki kaşık yoğun krema ekleyin. Pasta kreması kıvamına gelene kadar iyice karıştırın. Düz tabanlı bir tavaya bir omlet için yetecek kadar ağartılmış tereyağ koyun ve tavayı ateşin üzerine yerleştirin. Isındığında hamurdan kaşık kaşık alarak tavaya atın. Yuvarlak parçalar oluşturun. Krepleri bir spatula yardımıyla çevirerek pişirin. Emici bir kâğıt üzerine çıkarın. Yemeğin yanında sunun ya da üzerine toz şeker serperek servis edin."

Darphin patates
Bir kilo sert etli patatesi soyun ve yıkayın. Dört saat soğuk suda beklettikten sonra kalın rendede rendeleyin. Peçete üzerinde kurulayın. Bir turta kabına çeyrek litre sıvıyağ dökün ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırına sürün. 50 gr tereyağı bir tavada ısıtın. Patateslerin yarısını beş dakika sote ettikten sonra turta kabına aktarın ve üzerine bastırarak sıkıştırın. Patatesin diğer yarısı için de aynı işlemi tekrarlayın. Üzerine çeyrek litre sıvıyağ dökün ve 20 dakika pişirin. *Galette*'i kalıptan çıkarın ve çok sıcak servis edin.

GUY DUCREST'İN TARİFİ
des vendengeurs *patates pastası*
"Bir döküm ya da bakır tavanın içini 40 gr ağartılmış tereyağla yağlayın. Bir kilo *belle de Fontenay* patatesi soyun, yıkayın ve iyice kurulayın. Üç mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Tavanın tabanını ve kenarlarını çok ince füme domuz göğüs eti dilimleriyle kaplayın. Bir sıra patates dizin ve üzerine 30 gr rendelenmiş gravyer peyniri serpin. Bir çorba kaşığı ağartılmış tereyağ gezdirin ve üzerini birkaç dilim yarı tuzlama göğüs etiyle kaplayın. İşlemi üç kez tekrarlayın ve en üste bir sıra füme göğüs eti döşeyin. Hafif karabiber serpin. Alüminyum folyoyla kapladıktan sonra kapağını kapayın. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Zaman zaman bir süzgeçle üzerine bastırın. Pişirmenin sonunda, söndürdüğünüz fırında 10 dakika dinlendirin. Yemeğin kenarını bıçakla tavadan ayırın ve düz bir servis tabağına çıkarın. Çok sıcak servis edin."

GÉRARD VIÉ'NİN TARİFİ
domuz yağlı ve havyarlı patates galette
"Bir kilo şarlot patatesi soyun ve yıkayın. İki mm kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Yarım kilo tereyağı eritin, ağartın ve patatesleri üç dakika pişirerek süzün.Tek kişilik yapışmaz kalıplara, ortadan başlayarak altı ince dilim füme domuz göğüs eti koyun ve etin yarısının dışarı sarkmasını sağlayın. Patates dilimlerini üzerine koyun. Bir çorba kaşığı ince kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş soğan ve tekrar patates koyarak kalıbı doldurun. En son domuz dilimlerini kapayarak ortada birleştirin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. İki yabani sarmısağı ince ince kıyarak bir tencereye koyun. 20 cl beyaz şarap ekleyerek harlı ateşte yarısını çektirin. 30 cl sıvı krema katarak tekrar koyulaştırın. Sosu ince elekten geçirin, sıcak tutun ve iki büyük çorba kaşığı *sevruga* havyar katın. *Galette*'ler piştiğinde sosu tabakların tabanına yayın, tam ortalarına bir *galette* yerleştirin ve havyar köfteleriyle süsleyin."

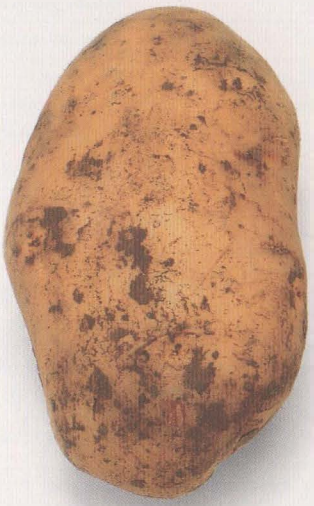
gratin dauphinois → GRATEN

GUY SAVOY'UN TARİFİ
Maxim's patatesler
"Bir mandolin yardımıyla 600 gr soyulmuş patatesi ince ince doğrayın. Yıkayın ve peçete içinde kurulayın. Tuz atın. 125 gr ağartılmış tereyağ dökün. Hafifçe üst üste bindirerek bir tepsiye dizin ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Patatesleri halka biçiminde dizin."

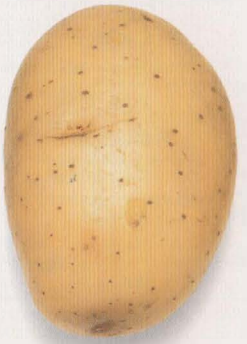
patates kroketler → KROKET
patatesli galette → GALETTE
patatesli salyangozlar → SALYANGOZ
patatesli tirit→ TİRİT

pommes dauphine
Bir kilo patatesi tuzlu suda pişirin. Birkaç dakika fırının girişinde tutarak kurutun. Süzün ve presten geçirerek püre haline getirin. 100 gr tereyağ, bir tam yumur-

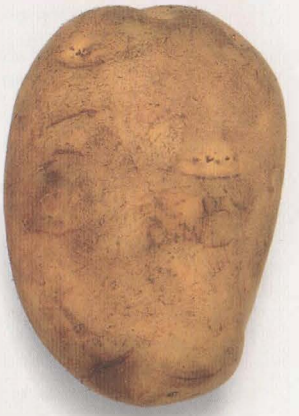
PATATES



Bintje



Ostara



Resy



Şarlot



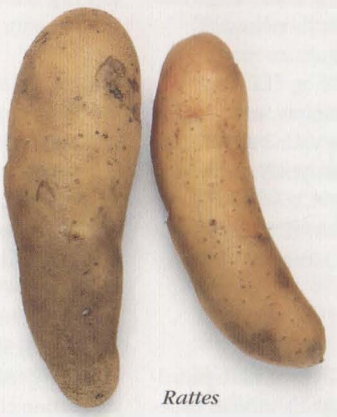
Roseval



Nicolas



BF 15



Rattes



Belle de Fontenay

Değişik patates türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Tanım	Etinin görünümü
Sıkı etli				
Belle de Fontenay	Bretagne, Loiret, Paris havzası, Kuzey Fr., Picardie	Mart-Haziran	Mantar biçimli, sarı, oldukça düzgün	Koyu sarı
BF 15	Bretagne, Paris havzası, Kuzey Fr., Picardie	Temmuz-Mart	Mantar biçimli, sarı	Koyu sarı
Şarlot	Bretagne, Paris havzası, Kuzey Fr., Picardie	Bütün yıl	Armut biçimli sarı, çok düzgün	Sarı
Franceline	Bütün Fransa	Eylül-Nisan	Uzunlamasına, kırmızı, düzgün	Sarı
Nicolas	Bütün Fransa	Bütün yıl	Armut biçimli, sarı	Sarı
Pompadour	Bütün Fransa	Eylül-Mayıs	Uzunlamasına, sarı	Sarı
Ratte	Massif Central, Kuzey Fr., Picardie, Ardèche	Ağustos-Mayıs	Uzunlamasına, böbrek biçiminde, sarı	Sarı
Roseval	Bretagne, Fas	Bütün yıl	Armut biçimli, kırmızı	Sarı
Rosine	Bütün Fransa	Ağustos-Mayıs	Uzunlamasına, kırmızı, düzgün	Açık sarı
Yaygın kullanım				
Bintje	Bretagne, Paris havzası, Kuzey, Picardie	Eylül-Mayıs	Armut biçimli, sarı, düzgün	Sarı
Estima	Bütün Fransa	Eylül-Nisan	Armut biçimli, sarı, çok düzgün	Sarı
Manon	Bütün Fransa	Ağustos-Nisan	Armut biçimli, sarı, çok düzgün	Sarı
Monalisa	Bütün Fransa	Ağustos-Mart	Armut biçimli, sarı, çok düzgün	Sarı
Samba	Bütün Fransa	Ağustos-Mayıs	Armut biçimli, bakır rengi, düzgün	Sarı
Urgenta	Bütün Fransa	Ağustos-Ekim	Armut biçimli, düzgün, kırmızı	Açık sarı
Primeurs	Bretagne, Güneydoğu Fr.	Nisan-Temmuz	Küçük, sarı ile açık sarı	Sarı ile açık sarı
	Fas	Ocak-Nisan		
Ostara	Bretagne, Güneydoğu Fr.	Mayıs-Haziran	Armut biçimli, düzgün, sarı	Sarı
Rosabella	Provence	Nisan-Temmuz	Armut biçimli, çok düzgün, kırmızı	Sarı

ta ve beş yumurta sarısı ekleyin. Çeyrek litre su, 150 gr tereyağ, 125 gr elenmiş un, dört yumurta, az miktarda rendelenmiş muskat, tuz ve karabiberle bir *chou* hamuru hazırlayın. Bu hamuru patates püresine katın. Kızgın yağa (180° C) kaşık kaşık atın. *Pommes dauphine*'ler şişip kızardıktan sonra süzün, emici kâğıt üzerinde kurutun ve tuz atarak sıcak servis edin.

pont-neuf *patates*
Eti sert büyük patatesleri soyun. Yıkayın, eni ve tabanı bir cm'lik bir kare ve yedi cm boyunda çubuklar halinde doğrayın. Bol suyla uzun uzun yıkayın, bir bezde kurulayın ve kızgın yağda (180° C) 7-8 dakika kızartın. Rengi değişince uzun uzun süzün. Son anda, bir kez daha 180° C'lik kızgın yağa daldırın.

içi doldurulmuş patatesler

BİRİNCİ YÖNTEM Fırında kabuklarıyla birlikte pişirilmiş çok büyük patatesleri uzunlamasına tutarak üstteki dörtte birlik kısmını kesin ve parçalanmamasına dikkat ederek içini boşaltın. Çıkan eti ezin ve istediğiniz malzeme (*duxelles*, peynir, pişmiş kıyma, jambon, *mirepoix*, kavrulmuş soğan vb), tereyağ, tuz ve karabiber karışımıyla karıştırın. İçi boşaltılan patatesleri bu karışımla doldurun. Üzerine ekmek kırıntısı ya da rendelenmiş peynir (ya da ikisinin karışımı) serpin, erimiş tereyağ dökün ve önceden 270° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

İKİNCİ YÖNTEM. Uzunlamasına çiğ patatesleri soyun ve silindir biçimi verin. İki ucunu kesin ve dikkatle içini boşaltın. İçi boşaltılan patatesleri haşlayın, süzün ve kurulayın. İçine ve dışına tuz, karabiber serperek tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizin. Üzerini kaplayacak kadar konsomeyle ıslatın. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Patatesleri süzün ve tereyağ sürülmüş bir graten kabına dizin. Üzerine ekmek kırıntısı ve rendelenmiş peynir (ya da ikisinin karışımı) serperek erimiş tereyağ gezdirin ve önceden 280° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

à la landaise *patates*

Değişik patates yemeklerinin özellikleri

Ad	Hazırlama	Pişirme biçimi
Graten *dauphinois*	Soyulan, yıkanan patatesler yuvarlak halkalar halinde doğranır	Süt, krema, peynirle birlikte düşük ısılı fırında
Allumettes patates, *mignonnettes*, pont-neuf	Soyulan yıkanan patatesler doğranır, tekrar yıkanır ve kurutulur	İki kez kızartma: 170° C'de ağartma, 180° C'de sertleştirme
Pommes à l'anglaise, buharda patates	Soyulan, yıkanan patatesler toplar halinde biçimlendirilir	Tuzlu suda haşlama, buharda pişirme
Anna patates	Soyulan, yıkanan patatesler yuvarlak dilimler halinde doğranır	Kalıplaıktan sonra tereyağ sürülmüş özel bir kapta fırında pişirme
Fırında patates	Soyulan, yıkanan patatesler ince yuvarlak dilimler halinde doğranır	Beyaz sosla düşük ısılı fırında pişirme
Pommes Darphin, patatesli krepler	Soyulan yıkanan patatesler rendelenir	Tavada tereyağda sote etme
Pommes fondantes	Soyulan, yıkanan patatesler doğranır ve kurutulur	Beyaz sosla düşük ısılı fırında pişirme
Cips	Soyulan, yıkanan patatesler doğranır ve kurutulur	Tek seferde kızartma
Noisette (Top patates)	Soyulan, yıkanan patatesler biçimlendirilir	Ağartma
Pommes en papillote	Kabukları içinde yıkanır	Fırında katkısız pişirme
Tencere yemeklerinde patatesler, *château*	Soyulan, yıkanan patatesler biçimlendirilir	Tereyağda ve sıvıyağda kızartma
Püre yapma, çorbaları koyulaştırma	Soyulan, yıkanan patatesler portakal dilimleri halinde doğranır	Tuzlu suda pişirme
Kabuğuyla haşlanmış patates	Kabukları içinde yıkanır	Tuzlu suda pişirme
Çiğ sote edilmiş patates	Soyulan, yıkanan patatesler istenilen kalınlıkta dilimlenir	Tavada, tereyağda sote etme, fırında pişirme

100 gr soğan ve iki cm'lik dilimler halinde doğranmış 150 gr Bayonne jambonunu kaz yağında kavurun. İyice kızardıklarında, tavaya kalın dilimler halinde doğranmış yarım kilo patates ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Kapağını kapayın ve ara sıra sallayarak pişirin. Son anda, ince kıyılmış bir kaşık sarımsak ve maydanoz katın.

BRIVE-LA-GAILLARDE'DAKİ *LA CRÉMAILLERE* RESTORANININ TARİFİ

à la sarladaise *patates*

"Bir buçuk kilo BF15 patatesi soyun ve yıkayın. Uzunlamasına ikiye böldükten sonra her bir yarıyı portakal dilimi gibi doğrayın. Bir tencerede iki çorba kaşığı kaz yağını fındık rengi alana kadar ısıtın. Patatesleri harlı ateş üzerindeki bu tencereye atın. Sık sık karıştırın. Yağ fazlasını alın. Tuz ve karabiber atın. Dört diş sarmısağı kabuklarını soymadan ezin ve patateslere ekleyin. Mevsimiyse iki taze taş mantarı sapını doğrayarak ekleyin. Kapağını kapayın ve 200° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin."

çiğ somon, yağda patates → SOMON

kızarmış patates

Bir cm kalınlığında ve yedi cm uzunluğunda çubuklar halinde doğranmış patatesleri kızgın sıvıyağa atın ve çıkarmak için üstlerinin kızarmasını bekleyin (Bkz. PONT-NEUF).

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

mère Carles *patatesler*

"Patatesleri (tercihen BF15) soyun ve yaklaşık beş cm uzunluğunda 28 kalın dilim halinde doğrayın. 225 gr füme domuz göğüs etinden 28 ince dilim kesin. Patatesleri bir tavaya yerleştirin ve üzerini tuzlu soğuk suyla kaplayın. Kaynatın ve patatesleri ağartın. Ardından tamamen süzün. Tavayı 50 gr tereyağla birlikte ateşin üzerine koyun. Tereyağın rengi değiştiğinde süzülmüş patatesleri ekleyin, karabiber serpin ve tavanın kapağını kapayın. Sık sık karıştırarak yaklaşık 20 dakika kızartın. Ateşten alın ve ılımaya bırakın. Ardından her patatesi bir dilim füme göğüs etine sarın. Bir tepsiye dizin ve üzerini açık bırakarak 10 dakika sıcak fırında tutun. Pişirme kabındaki yağı akıtın ve 30 gr taze tereyağ koyun. Patatesleri bu yağa bulayarak servis edin."

mousseline *patates (ya da patates püresi)*
Patatesleri kabuğuyla birlikte fırında pişirin, soyduktan sonra ezin. Bu püreyi ateş üzerinde, kilo başına 200 gr tereyağ ve dört yumurta sarısıyla karıştırın. Tuz, beyaz biber ve rendelenmiş muskat katın. Ateşten aldıktan sonra 20 cl *crème fouettée* karıştırın.

patates kabuklu barbun → BARBUN
patates subric'*leri* → SUBRIC

patates sufle
Çok sert büyük patatesleri soyun, yıkayın ve kurulayın. Üç mm kalınlığında dilimler halinde doğradıktan sonra tekrar yıkayın ve kurulayın. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında sekiz dakika pişirin. Emici kâğıt üzerinde süzün ve soğumaya bırakın. Sıvıyağı 175° C'ye ısıtın ve patatesleri tekrar yağa atın. Şişmelerini ve kızarmalarını bekledikten sonra tekrar emici kâğıt üzerine çıkarın. Çok sıcakken servis tabağına dizin ve ince tuz serpin.

patatesli kikla→ KİKLA
patatesli sufle → SUFLE
patatesli tart → TART
patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası → SALATA
pırasalı ve patatesli çorba → ÇORBA
şalgam ve patates püresi, patates püresi → PÜRE

patates nişastası Bazı bitkilerin her kısmından (kökler, kökyumrular, saplar, meyveler, tohumlar ve yapraklar) elde edilen beyaz toz. Aslında nişasta söz konusudur ama yeraltındaki organlarında (hintyerelması, manyok, patates) bulunan nişastaya genellikle "kök nişastası", tohumlardan (buğday, mısır, pirinç) elde edilenlere de "nişasta" denir. Tahıl (has buğday, pirinç vb) nişastaları, patates kök nişastaları, egzotik kök nişastalar (ararot, hintyerelması, salep, tapyoka vb), meyve kök nişastaları (kestane, tatlı meşe palamudu vb) ve sebze kök nişastaları (fasulye, mercimek, bezelye vb) farklı değerlendirilir.

Patates kök nişastası gıda sanayilerinde (şarküteri, tatlılar, diyet unlar, hamurişleri ve pudingler) yaygın olarak kullanılır.

Kök nişastasının öncelikle lapaların, özütlerin, kremaların ve terbiyelerin yoğunlaştırılmasında kullanıldığı lokantacılıkta, özellikle mısır, patates, ararot ve tapyoka nişastaları kullanılır.

pate Bölgelere göre çeşitlilik gösteren sıcak ya da soğuk pişmiş yemek ya da şarküteri ürünü. Chartres patesi (av etli), Amiens patesi (ördekli), Pithiviers patesi (çayırkuşu etli), Pézenas patesi (koyun etli, baharatlı ve şekerli), Brantôme patesi (çulluk etli), Périgueux patesi (domalanlı kazciğerli), Korsika karatavuk patesi, Dieppe dilbalığı patesi, Lorraine ya da Bourbon patesi, Poitou ardıçkuşu, tavşan, kremalı patates, ıspanak patesi ve tabii *oreiller de la Belle Aurore* ya da Contade patesi (kazciğeri *en croûte*).

Prensip olarak, bir hamur içine kapatılan ve metal ya da toprak bir kalıpta pişirilen pate ayrı olarak değerlendirilir. Bu durumda söz konusu harç, domuz yağı dilimleriyle kaplanmış bir toprak, porselen ya da metal kalıp içinde pişer. Bunun dışında "pate" terimi iki yemeği tanımlayabilir: Sıcak ya da soğuk servis edilen *pâté en croûte* ve toprak kapta, soğuk servis edilen dilimlenmelik pate.

■ **Tarihi.** Pate, Romalılar döneminde de biliniyordu. Özellikle domuz eti kullanan Romalılar, ayrıca ıslatılmış ve baharat katılmış malzemelerden (özellikle kuş dilleri) yararlanıyordu. Ortaçağ'da "hamurişleri" tarifleri (hamur içinde pişmiş etler) oldukça çok sayıdaydı ve öyle de kaldı. Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine* (1872, Büyük Mutfak Sözlüğü) adlı kitabında birçok varyantıyla yaklaşık 12 tarif sunuyordu.

■ **Hazırlama.** Şarküteride patelerin bileşimi kısmen mevzuatlarla belirlenmiştir. Et ve parça ya da kıyılmış domuz eti bazlı, yumurta, süt, jöle vb ile terbiye edilen bu yiyecekler arasında, köy usulü pate (özellikle kırmızı etiket taşıyan Bröton patesi -sakatat, deri, soğan, baharat ve aromalı bitkiler eklenen klasik saf domuz patesi-) kümes hayvanları (hayvanın % 15'i) ve av eti patesi (% 20), ciğer patesi (ciğerin % 15-50'si) ve kelle patesi (pişmiş kellenin kemikleri çıkarıldıktan sonra derisi çıkarılmamış pişmiş tuzlama et eklenir) ayırt edilir. Harçlar, ince uzun dilimler, küçük şeritler, dilimler vb halindeki diğer malzemelerle birlikte istenilen incelikte kıyılır.

Mutfakta hazırlanan pateler genellikle *paté en croûte* türleridir. En yaygın olanı, *pâte à paté*'dir ama *fine* olarak tanımlanan türü tereyağlı bir hamur, yufkalı hamur ve şekersiz *brioche* hamurundan yapılır. Harcı kapamak amacıyla kenarlara yapıştırılan pate kapağının üzerine yumurta sürülür ve genellikle süsleme yapılır. Ortasına bir "şömine" delinerek pişme sırasında buhar çıkışı sağlanır.

Kalıplanmamakla birlikte hamur kaplama içinde pişirilen bazı yemekleri (*pâté pantin* içinde kulibiyak) de *paté en croûte*'lar arasında saymak gerekir.

pâte à paté: *Hazırlama*
Yarım kilo unu çalışma tezgâhının üzerine kubbe biçiminde yerleştirin ve ortasında bir delik açın. Deliğe 12 gr tuz, 125 gr tereyağ, iki tam yumurta ve beş cl su koyun. Hamuru yoğurun ve ikiye bölün. Beze haline getirin, üzerini örtün ve kullanmadan önce soğuk bir yerde iki saat bekletin.

à la bordelaise *taşemen balığı patesi*
Taşemen balığı filetolarıyla otlu balık harcı hazırlayın ve balık tabakalarının arasına tereyağda pişmiş pırasa tabakaları yerleştirin.

à la hongroise *domuz patesi*
300 gr domuz sırt etini ince dilimler halinde doğrayın,

Değişik pate türlerinin özellikleri

Ad	Köken	Bileşim
Dilimli		
Sakatatlar patesi	Bütün Fransa	Yenebilir sakatatların tamamıyla birlikte etler
Amiens patesi	Picardie	% 25-30 ördek eti, domuz eti ve yağı harcı, bazen yermantarı ya da Antep fıstığıyla, isteğe göre croûte üzerinde hazırlanan bir tür galantine
Ardennes patesi	Ardennes	İnce taban üzerinde, kazciğeri, domuzyağı, olasılıkla domuz kelle ya da kalp parçalarıyla
Bröton patesi	Bütün Fransa	Çiğ soğan, domuz derisi ve kelle parçalarıyla, fırında pişen köy patesi
Köy patesi	Bütün Fransa	Saf domuz eti, yağ, sakatatlar, (kalp, ciğer, kelle)
Karaciğer patesi	Güneybatı	≥ % 30 kaz ciğeriyle köy patesi
Chartres patesi	Chartres	≥ % 20 av eti ve / veya dana etiyle, bazen croûte üzerinde, şişte ya da kutuda konserve
Paté en croûte	Bütün Fransa	Bazen tek kişilik porsiyonlar halindeki bir pate içinde pişirilen, ince harç içine katılmış yağsız et (domuz, dana kümes hayvanları, av eti) parçaları
Paté forestier	Bütün Fransa	≥ % 1 yabani mantarlarla (trompette-de-la-mort, taş mantarı, kuzu mantarı, sütlü mantar vb) hazırlanan köy patesi
Av hayvanı patesi	Bütün Fransa	≥ % 20 yağsız av eti, sıklıkla ciğer, kalp, böbrek, koyu renkli (tavşan için) ya da açık renkli (sülün için) kısımlar
Périgueux patesi	Dordogne	Yer mantarı (% 3), % 30-40 kaz ya da ördek ciğeri, domuz harcı (et ve yağla), bazen kutuda
Rennais patesi	Bretagne	Saf domuz: üçte bir ciğer ve kalp, üçte bir pişmiş domuz derisi yağı ve üçte bir yağsız et, maydanoz, baharatlar
Kümes hayvanları patesi	Bütün Fransa	≥ % 15 ya da ≥ % 20 yağsız et (piliç, ördek, hindi, tavşan) (paté supérieur)
Püre, mousse ya da krema		
Karaciğer kavurması	Bütün Fransa	% 40-60 ciğer ile domuz ya da kümes hayvanları eti
Karaciğer patesi	Bütün Fransa	Duruma göre jöle, yumurta, süt, un, kök nişastayla yoğunlaştırılmış en az % 15 ciğer ("supérieure" kalite için % 20), domuz ya da kümes hayvanları yağıyla sürmelik ince yapıda pate
Köfte biçiminde		
Attignole	Normandiya	Kabacı kıyılmış et, yağ ve deri, 25-30 gr'lık köfteler, fırında pişirme, jölede
Attriau	Savoie	Kıyılmış akciğer, kalp karaciğer, yağ, 100 gr'lık köfteler, domuz barsağı içinde fırında pişirme
Caillette de l'Ardèche	Ardèche	Yarı pazı ya da ıspanak, yarı kıyılmış domuz eti, domuz barsağı içinde fırında pişirme
Caillette varoise	Provence	Saf domuz: karaciğer (% 30), gerdan (% 30) ve yağsız et, fırında pişirme
Fricandeau	Güneybatı Fransa	Gerdan, karaciğer, böbrek (domuz ya da dana), domuz barsağı içinde, erimiş domuz yağlı jöle içinde köfteler halinde fırında pişirme
Burgonya patesi ya da şişi	Burgonya	Domuz eti, karaciğeri, böbreği ve yağından kıyma, domuz barsağı içinde, büyük köfteler halinde
Charente patesi ya da fagot'u	Charentes	Domuz karaciğeri ve yağı dilimleri, domuz barsağı içinde, bağlanmış küçük toplar halinde
Gaskonya patesi	Güneybatı Fransa	Kısmen parçalanmış kümes hayvanları karaciğeri, domuz karaciğeri, ince *mousse* halinde

çeşni katın ve 5-6 saat dinlendirin. 150 gr soğanın kabuklarını soyun ve doğrayın. 200 gr mantarı yıkayın ve doğrayın. Soğanlarla mantarları tereyağda tuz, karabiber ve paprikayla kavurun. 2-3 kaşık *velouté*'yle terbiye edin. Bir pate kalıbına sıradan bir taban hamuru döşeyin. En dibe, kıyılmış frenksoğanı ve paprika eklenmiş 200 gr kremalı *godiveau* yayın. Üzerine sebzeleri koyup bastırın. Domuz etlerini süzün, tereyağda

hafif sertleştirin ve sebzelerin üzerine dizin. Üzerini 200 gr *godiveau*, ardından da bir taban hamuru ya da yufkayla kaplayın. Tavşanlı pateyle aynı işlemlerle tamamlayın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Ortadaki delikten *Hongroise* sos dökün.

dana uykuluğu patesi
Önceden ağartılmış iki büyük dana uykuluğu katkısız, yarı yarıya pişirin. 300 gr mantarı yıkayın, doğrayın ve tereyağda kavurun. Oval bir pate kalıbının dibine ince bir taban hamuru döşeyin. Üzerine ve kenarlara 250 gr kremalı *godiveau* yayın. Mantarlı karışımın yarısını dökün. Uykulukla kapladıktan sonra mantarların kalanını ekleyin. Erimiş tereyağ gezdirin. Hamurdan açılmış yufkayla kapayın ve tavşanlı pateyle aynı işlemlerle tamamlayın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin.

dana ve jambonlu paté en croûte
300 gr dana lop etinin sinirlerini alın ve yaklaşık 10 cm uzunluğunda ince dilimler halinde doğrayın. 300 gr domuz eti ve 200 gr jambonu da aynı biçimde hazırlayın. Etlerin tamamını bir güveç kabına koyun ve üzerlerine 20 gr baharatlı tuz serpin, 10 cl Madeira şarabıyla ıslatın ve 6-12 saat marine edin. Yuvarlak ya da oval bir kalıba ince hamur döşeyin. Tabanını ve çeperlerini ince domuz yağı dilimleriyle (200 gr) kaplayın ve bunun da üzerine 250 gr ince harç yayın. Dana, domuz ve jambon dilimlerini birbirini izleyen tabakalar halinde yayın ve aralarına fazla kalın olmayan ince harç tabakaları koyarak yapışmalarını sağlayın. Portakal gibi dilimlenmiş 1-2 domalan ya da birkaç antepfıstığı da koyabilirsiniz. En üste 200 gr harç tabakası yayın. Kapak olarak bir hamur tabakası yerleştirin ve kenarlarını iyice yapıştırın. Hamurun çevresini bir hamur maşası yardımıyla sıkıştırın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve hamur parçalarıyla hazırladığınız motiflerle (çok ince tabakalar halinde) süsleyin. Tam ortaya bir delik açın ve rulo yaptığınız bir karton ya da küçük düz bir boru yerleştirin. Bir kez daha yumurta sürün. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırına koyun ve yaklaşık 70 dakika pişirin. Tamamen soğumasını bekleyin. Delikten erimiş tereyağ, domuz yağı (pate hemen tüketilecekse jöle de olabilir) akıtın. Pateyi tamamen soğuyunca kalıbından çıkarın.

domalanlı kazciğeri patesi
Oldukça sıkı iki kazciğerini temizleyin ve sinirlerini alın. Soyduğunuz, çubuklar halinde doğradıktan sonra tuz ve baharatla ovup konyakla ıslattığınız domalanları loblar arasına yerleştirin. Kazciğerlerine tuz ve baharat serptikten sonra iki saat, konyak ile Madeira şarabında bekletin. Kenarı çıkabilen bir kalıba (yuvarlak ya da oval) 12 saat dinlendirilmiş *pâte à paté* döşeyin. Tabanı ve kenarları domuz ve kazciğeri harcıyla kaplayın. Tam ortasına kazciğeri loblarını birbirlerine bitişik olarak dizin. Üzerini kubbe biçiminde bir tabaka harçla (tamamı bir kilo olmalıdır), sonra da bir domuz yağı dilimiyle kaplayın. Domuz yağının üzerine yarım defne yaprağı ve bir dal kekik koyun. Patenin üzerini bir hamur tabakasıyla kapayın ve kenarlarını iyice yapıştırın. Kalan hamurdan kalıplarla çiçekler kesin ve kalıbın üzerini süsleyin. Buhar çıkabilmesi için bir delik açın. Çırpılmış yumurta sürün. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında kilo başına 30-35 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Pate ılıdığında, üzerindeki delikten erimiş domuz yağı (uzun süre saklanacaksa) ya da sıvı jöle (hızlı tüketilecekse) dökün.

erimiş domuz yağlı pâte à paté
Yarım kilo unu çalışma tezgâhının üzerine kubbe biçiminde yerleştirin ve ortasında bir delik açın. Ortasına yeni eritilmiş 125 gr domuz yağı, bir tam yumurta, 20 cl su ve 15 gr tuz koyun. Sade pateyle (*pâte à paté*) aynı işlemlerle tamamlayın.

güveçte çayırkuşu patesi
Sekiz çayırkuşunun tüylerini yolun, tütsüleyin ve gagalarıyla ayaklarını kesin. İç organlarını boşaltın ama karaciğerini ve taşlığını bırakın. Kemiklerini çıkarmadan kıyma makinesinden geçirin. Önce orta kalınlıkta, ardından ince çekin. Elde ettiğiniz püreyi derin bir kaba koyun. 40 gr kazciğeri yağı ve 40 gr kaz yağı, bir kahve kaşığı tuz, büyük bir tutam taze çekilmiş karabiber ve ince dövülmüş altı ardıç yemişi katın. İyice karıştırdıktan sonra bir güveç kabına aktarın. Kapağını kapayarak benmari içinde, önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Hâlâ sıcak olan pateyi elekten geçirerek ince bir *mousse* elde edin. Bu *mousse*'a 80 gr erimiş domuz yağı ve 80 gr kazciğeri yağı ekleyin. Küçük bir güveç kabına aktarın, iyice sıkıştırın ve ılımaya bırakın. 40 gr domuz yağını çok kısık ateş üzerinde sıvı hale getirin, ılıttıktan sonra güvecin üzerine dökün. Kapağını kapayın ve soğumaya bırakın.

JEAN DUCLOUX'NUN TARİFİ

kümes hayvanları ciğeri patesi
"Altı çorba kaşığı konyak, üç çorba kaşığı sıvıyağ ve kıyılmış bir yabani sarmısakla marinad hazırlayın. Yarım kilo dana lop eti ve yarım kilo domuz filetosunu kuşbaşı doğradıktan sonra marinada koyun ve 600 gr domuz gerdanı kıyması ekleyin. Tuz, karabiber ve bir tutam dört baharat serpin. En az 12 saat bekletin. Altı kümes hayvanı ciğerini küçük parçalar halinde doğranmış 100 gr domuz yağıyla tereyağda kavurun ve hepsini kıyma makinesinde orta kalınlıkta çekin. İki yumurta, iki çorba kaşığı un, bir çorba kaşığı taze krema ile marinad suyunu ekleyin. Bir güveç kabının tabanına 200 gr domuz yağı dilimi yayın. Harcı dökün ve üzerini 100 gr domuz yağı dilimiyle tamamen kapayın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde bir buçuk saat pişirin."

Lucullus sıcak su çulluğu patesi
Sekiz su çulluğunun kemiklerini çıkarın ve bir çalışma tezgâhı üzerinde yassılaştırın. Her birinin içine, hacminin üçte biri kadar kazciğeri ve su çulluklarının kıyılmış barsaklarının eklendiği kremalı ince bir harç koyun. Harcın da ortasına bir parça kazciğeri ve bir parça domalan yerleştirin. Su çulluklarını bu harçla birlikte kapayın ve üzerine az miktarda konyak dökün. İnce pate harcını kenarı çıkabilen oval bir kalıba döşeyin. Hacminin yarısı kadar graten harcıyla zenginleştirilmiş kremalı ince harçtan bir tabaka yayın. Su çulluklarını da kalıbın içine yerleştirin. Birbirlerine yapıştırmamaya dikkat edin. Aralarındaki boşlukları harçla doldurun. En üste bir tabaka harç döşeyin ve önce ince bir dilim domuz yağıyla sonra bir tabaka hamurla kapayın. Hamurun kenarlarını iyice yapıştırın. Yine hamurdan birkaç süsleme yaparak üzerine yerleştirin. Tam ortaya bir delik açıp yumurta sürün. Fırın tepsisinde benmariye yerleştirin ve önce ateş üzerinde kaynatın. Ardından 185° C'ye ısıtılmış fırına koyun ve yaklaşık bir saat pişirin. Çevresini keserek hamur kapağı kaldırın. Domuz yağını da aldıktan sonra kalıbın kenarını çıkarın. Patenin içine, Madeira şarabıyla koku verilmiş ve birkaç kaşık et suyuyla terbiye edilmiş domalan yahnisi katın. Tekrar kapağını yerleştirin ve birkaç dakika fırında ısıtın. Hemen servis edin.

JEAN DUCLOUX'NUN TARİFİ
paté en croûte "pavé du roy"
"300 gr lop dana eti ve 300 gr lop domuz etini kuşbaşı doğrayın. 12 saat süreyle bir bardak beyaz şarap ve bir bardak sindirimi kolaylaştırıcı konyak, tuz, karabiber ile bir tutam dört baharatla marine edin. Yarım kilo domuz gerdanını kıyma makinesinden geçirin ve çeşni katın. Marine ete ekleyin. 100 gr çok küçük doğranmış kazciğeri ekleyin. Yarım kilo un, 300 gr tereyağ ve iki yumurtayla tuzlu bir hamur hazırlayın. Bu hamuru bir pate kalıbına döşeyin. Üzerine bir domuz yağı dilimi yayın ve harcın yarısını dökün. Altı domalan dilimini yaydıktan sonra harcın kalanını ekleyin. Bir dilim domuz yağıyla kapladıktan sonra hamurun kalanıyla kapayın. Üzerine iki delik açın ve fırçayla yumurta sürün. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Soğumaya bırakın ve deliklerden içeri soğuk jöle akıtın. 12 saat buzdolabında bekletin."

pate ve güveç malzemeleri için çiğ marinad
→ MARİNAD

somon pate
600 gr turnabalığı harcı hazırlayın ve kıyılmış domalan ekleyin. 600 gr taze somon etini ince dilimler halinde doğrayın ve bir saat süreyle az miktarda sıvıyağ, tuz, karabiber ve ince kıyılmış bitkisel otlarla marine edin. İnce bir taban hamurunu oval bir pate kalıbına döşeyin. Üzerine turnabalığı harcının yarısını yayın. Harcın üzerini süzdüğünüz somon dilimleriyle kapladıktan sonra harcın kalanını yayın. Bir hamur tabakasıyla kapayın. "Tavşan pate"yle aynı işlemlerle tamamlayın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 75 dakika pişirin.

tavşan pate
Bir tavşanın kemiklerini çıkarın, fileminyonlar ve but lop etleri dahil, filetolarını ayırın. Bu kısımların sinirlerini temizleyin ve ince domuz yağı parçaları batırın. Tuz, karabiber ve az miktarda dört baharat serpin. Konyak içine eşit miktarda yağsız, füme edilmemiş jambon dilimleri ile taze domuz yağı dilimleri koyun. Dörde kesilmiş domalanları ekleyin ve tavşan etlerini bu karışımla marine edin. Hayvanın kalan etlerinden bir av eti harcı hazırlayın. Elekten geçirdikten sonra tavşan kanıyla terbiye edin. Kenarı çıkabilen oval bir kalıba tereyağ sürün ve bir taban hamuru yayın. Üzerini çok ince domuz yağı dilimleriyle kaplayın. Tabana ve çeperlere bir tabaka harç yayın. Üzerine marine ettiğiniz tavşan eti filetolarını yerleştirin. Üzerini tekrar harçla kaplayın. Kalıbı bu sırayla doldururken en üste harç tabakası gelmesine dikkat edin. Yine bir domuz yağı dilimleri tabakası oluşturun. Bir hamur tabakasıyla kapayın ve kenarları iyice yapıştırın. Hamur maşasıyla ortada bir tepe oluşturun. Üzerini hamurdan kesilmiş motiflerle süsleyin. Hamurun ortasına küçük metal bir boru sokarak pişirme sırasında buhar çıkışı sağlayın. Çırpılmış yumurta sürün ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında kilo başına 35 dakikadan hesaplayarak pişirin. Pateyi kalıptan çıkarmadan soğutun. Soğuduğunda delikten birkaç kaşık Madeira şaraplı jöle akıtın.

yılanbalığı patesi ya da eel pie
Bir yılanbalığının kılçıklarını çıkarın ve filetolarını 5-6 cm'lik dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suda ağartın. Yumurtalarını sertleştirin. Dilimleri süzün ve soğumaya bırakın. Katılaşan yumurtaları yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Balığa ve yumurtalara karabiber ve rendelenmiş muskatla çeşni katın. Kıyılmış maydanoz serpin. Dilimleri oval çukur bir kaba yerleştirin. Aralarına katı yumurta dilimlerini koyun. Üzerini kaplayacak kadar beyaz şarapla ıslatın ve küçük tereyağ parçaları serpin. Tepsiye yaydığınız bir yufkanın üzerine yerleştirin. Üzerini de yufkayla kapayın. Ortasına bir delik açın. Yumurta sürün ve çizgiler çizin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Servis anında, delikten içeri birkaç kaşık donuk sos dökün.

pâté de Pézenas İçi koyun eti kıyması (tercihen but), koyun böbrek yağı, ham şeker, limon kabuğu ve limon kabuğu şekerlemesi karışımıyla doldurulmuş, başlangıç, 20. yüzyıl başında Prosper Montagné'nin tavsiye ettiği gibi tatlı olarak çok sıcak servis edilen, yuvarlak küçük hamurişi. Daha 17. yüzyılda "etli küçük pate-

ler" adıyla sokaklarda satılan bu Languedoc spesiyalitesinin tarifi Béziers tarafından ortaya çıkarılmıştır. *Pâtés des Pézenas*'ınsa daha kesin bir ortaya çıkış hikâyesi vardır: Eski Hindistan kral naibi ve valisi Lord Clive, 1766 kışını Pézenas'ta geçirir. Hintli aşçısı ona bol baharatlı ve şekerli koyun etli pateler (İngilizler'in her zaman beğendiği gibi) hazırlar. Daha sonra bu tarif şehir pastanelerinden bütün bölgeye yayılır.

pâté impérial Vietnam'da biraz farklı pişirilen Çin yemeği. Çin usulü *pâté impérial*, yumurtalı ve buğday unlu kare hamur parçası içine domuz eti, soğan, karides, bambu sapları ya da soya filizleri, kokulu mantarlar, frenksoğanı ve bazen de haşlanmış kestane katılan, yumurtayla terbiye edilen, soya sosu, zencefil ve biber ya da pirinç alkolü bazlı bir sosla çeşnilendirilen bir harç konularak rulo yapılarak hazırlanır.

Bu rulolar kızartılır ve yanında sarmısaklı ve limonlu soya sosuyla sunulur. Marul yaprakları, çiğ soya filizleri, nane, maydanoz ya da kişniş yapraklarıyla birlikte servis edilir.

Vietnam versiyonuna *nem* adı verilir. Domuz yerine piliç ve karides yerine de yengeç kullanılabilir. İçine konulan ve *nouc-mâm* ile çeşnilendirilen harç, ince bir pirinç tabakasına sarılır.

Pâté impérial'lar kızartılır ya da tavada pişirilir ve hafif biberli *nouc-mâm*, nane ve marul yapraklarıyla servis edilir. Çok küçük olduklarında *cha gio* olarak adlandırılır.

pâté pantin Kalıpsız hazırlanan bir *pâté en coûte* çeşidi. Harcı (kırmızı et, kümes hayvanları eti, av ya da balık eti) üzerini tamamen kaplayan bir hamur tabakası içinde pişirilir. Söz konusu hamur doğrudan fırın tepsisine yerleştirilir. *Pâté pantin* dikdörtgen ya da uzunlamasına olabilir. Sıcak ya da soğuk başlangıç olarak servis edilir.

kümes hayvanları pâté pantin

Kümes hayvanını *ballottine* için hazırlar gibi hazırlayın. Beyaz et suyunda yarı yarıya pişirdikten sonra süzün ve soğumaya bırakın. 600 gr *brioche* hamurunu bir çalışma tezgâhı üzerine yayın ve iki eşit parçaya ayırın. Bir parçasının üzerini çok ince kesilmiş domuz yağı dilimleriyle kaplayın, *ballottine*'i ortasına yerleştirin ve alttaki hamuru yukarı doğru toplayın. Üzerine de ince domuz yağı parçaları yerleştirin. İkinci hamur parçasını en üste kapayın. Kenarlarını yapıştırın. Hamurun üzerine çizikler atın. Yumurta sürün ve bir delik açın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Ilık servis edin.

patella *bkz.* deniz külahı

pâtisserie *bkz* hamur işleri

patlamış mısır *bkz* pop-corn

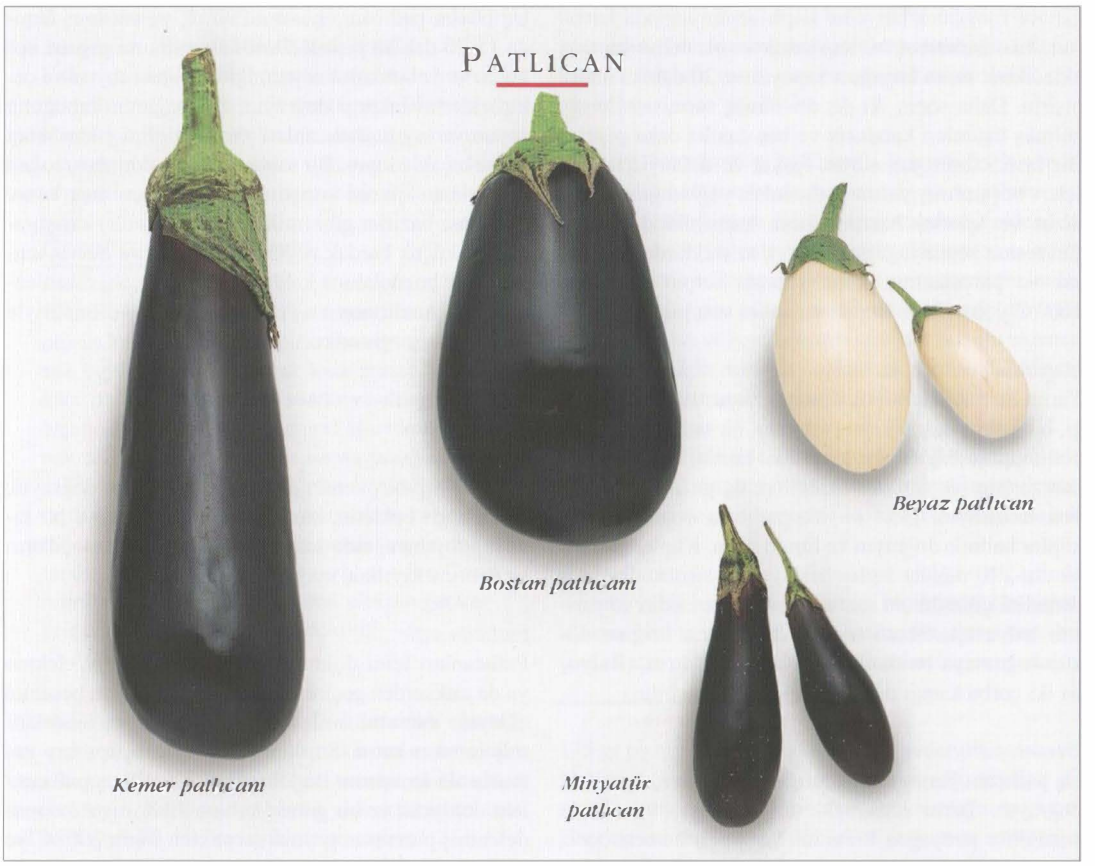
patlatma Pirinç tanelerini tuzlu su içinde hızlıca kaynatarak nişastasının bir kısmını giderme işlemi. Bu işlem sütlaç pişirilmesini kolaylaştırır.

patlıcan *Solanaceae* familyasından bir türün uzunlamasına ya da yuvarlak meyvesi. Avrupa'da yetiştirilen türleri genellikle orta boy, kabuğu siyaha yakın koyu mor, pürüzsüz ve parlak, içi açık renk ve serttir. Meyvesi tam olgunlaşmadan tüketilir. Olgunlaşınca rengi sarı ya da kahverengiye döner, taneleri kahverengi bir renk alarak sertleşir ve eti liflenir. Hindistan-Birmanya bölgesi kökenli olan patlıcan, 15. yüzyılda İtalya'da üretiliyordu ama Fransa'ya ancak 17. yüzyıl ortalarında yayıldı. Patlıcanı Loire'ın kuzeyine tanıtan, Rönesans Dönemi'nde güney bölgeleri oldu. Düşük kalorili olan (100 gr'da 30 Kcal) bu sebze, potasyum ve kalsiyum açısından zengindir. Türk mutfağının da önemli sebzelerindendir. (Bkz 797.-798. sayfalardaki Tablolar)

■ **Kullanımları.** Belirgin lezzetiyle patlıcan, birçok Doğu ve Akdeniz yemeğinde yer alır ve genellikle domates, kabak, sarmısak ve zeytinle birlikte kullanılır (Bkz. İMAMBAYILDI, MUSAKKA, RATATOUILLE). Koyun eti ve beyaz etlerle çok iyi gider. Yemeklerde (dol-

Değişik patlıcan türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm
Bostan patlıcanı	Güneybatı Fr.	Mayıs sonu-Ekim sonu	Orta uzunlukta, yarı uzunlamasına, koyu mor
Black bell	İtalya, Sicilya	Bütün yıl	Küremsi, mor
Cava	İspanya	Ekim-Mart sonu	Uzunlamasına, mor
Dobrix	Güneydoğu Fr.	Nisan ortası-Kasım sonu	Orta uzunlamasına, hafif armut, siyah
Beyaz Patlıcan	Güneydoğu Fr.	Temmuz-Ekim	Oldukça kısa, beyaz
Estival	Güneybatı Fr.	Mayıs sonu-Ekim sonu	Küremsi, mor
Telar	Güneydoğu Fr.	Mayıs ortası-Ekim sonu	Uzun, mor
Vernal	Güneydoğu Fr.	Mayıs ortası-Ekim sonu	Uzunlamasına, mor
Kemer patlıcanı	Provence	Temmuz-Ekim	Uzun, mor ya da siyah



malar, sufleler) ya da garnitürlerde (sote, *beignet*, püre) sıcak yendiği gibi, soğuk (pişmiş haliyle, püre ya da salata) olarak da tüketilir.

patlıcan: Hazırlama

Bir zamanlar patlıcan ne amaçla kullanılacak olursa olsun soyulurdu. Günümüzde, *blanche* denilen bazı karışımlar dışında bu uygulama kullanılmamaktadır. Bazı yemeklerde ya da çok acıysa, üzerine bol tuz serpilerek soğuk suda yarım saat bekletilir ve emici kâğıt üzerinde uzun süre kurutulur. Patlıcan dolması yapmak için, patlıcanları biçimine ve büyüklüğüne göre ikiye kesmek ve *barquette* biçiminde soyup içini boşaltmak ya da kabuğunu soyduktan sonra tek bir parça halinde içini oymak mümkündür. Greyfrut bıçağıyla kenarda 5-6 mm kalınlıkta bir parça bırakacak biçimde oyulabilir. Kararmasını engellemek amacıyla içine ve etine limon sıkmak gerekir.

à l'italienne *patlıcan dolmaları*

Patlıcanları dolmalık oyun ve yağlanmış bir tepsiye dizin. Çıkardığınız içlere eşit miktarda *risotto* katın. Kıyılmış maydanoz ve sarmısakla lezzet verin. Bu karışımla patlıcanların içini doldurun. Ekmek kırıntısı serpin. Zeytinyağı gezdirin ve gratine edin.

à la catalane *patlıcan dolmaları*

Büyük patlıcanları ortadan ikiye keserek *barquette*'ler oluşturun. Kenarında bir cm kalacak biçimde içini oyun ve etini çıkarırken kabuğunu delmemeye dikkat edin. Çıkardığınız etle birlikte bir katı yumurta, sarmısak (her patlıcan için bir küçük diş) ve maydanoz kıyın. Kıyılmış soğanı (patlıcan başına bir büyük soğan) zeytinyağında kavurun ve karışıma ekleyin. Bunlarla patlıcanları doldurun. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine ekmek kırıntısı serpin, sıvıyağ gezdirin ve önceden 225° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

à la toulousaine *patlıcan graten*

Patlıcanlardan kalın verev ya da uzunlamasına dilimler kesin. Tuzlu suda bekletin, iyice kurulayın ve zeytinyağında kızartın. Yarım domatesleri de kızartın. Bir graten kabına domatesleri ve patlıcanları sırayla dizin ve bol miktarda ekmek kırıntısı ile kıyılmış sarmısak ve maydanoz karışımı serpin. Az miktarda sıvıyağ gezdirin ve fırında gratine edin.

"imambayıldı"

200 gr kuşüzümünü az miktarda ılık suda bekletin. Dört uzun patlıcanı silin, soymadan ikiye yarın ve etini bir cm kenardan kesin (kabuğunu delmemeye dikkat edin). Etini çıkarın, küçük parçalar halinde doğrayın ve kararmaması için limon sıkın. Dört büyük soğanı soyun ve kıyın. Sekiz büyük domatesi yıkayın, soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Küçük bir demet maydanozu ince ince kıyın. Domates, patlıcan, so-

ğan ve maydanozları dört kaşık zeytinyağında kavurun. Tuz, karabiber, bir sap kekik ve bir defne yaprağı ekledikten sonra kapağını kapayın ve 20 dakika kadar pişirin. Daha sonra iki diş dövülmüş sarmısak ile süzülmüş üzümleri karıştırın ve beş dakika daha pişirin. Bir fırın kabına yağ sürün. Kekik ve defneyi çıkarın. İçleri boşaltılmış yarım patlıcanları yağladığınız kaba dizin ve içlerini hazırladığınız karışımla doldurun. Çevresine zeytinyağı gezdirin ve az miktarda taze kekik ve parçalanmış defne yaprağı serpin. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında en az iki saat pişirin.

kimyonlu patlıcan
Yarım litre su, bir büyük limonun suyu, 10 cl zeytinyağı, bir kahve kaşığı kişniş tohumu, bir tatlı kaşığı kimyon tohumu, bir düzine karabiber tanesi, kekik açısından zengin bir garnitür demeti ve üç gr tuzla bir bulyon hazırlayın. Dört büyük patlıcanı soyun, küçük küpler halinde doğrayın ve limon sıkın. Küpleri bulyona atın, 10 dakika kadar haşlayın ve süzün. Garnitür demetini çıkardıktan sonra bulyonu filtre edin ve yarısını buharlaştırdıktan sonra patlıcanların üzerine döküp soğumaya bırakın. Buzdolabına kaldırın. (Bulyona iki çorba kaşığı domates salçası eklenebilir.)

kremalı patlıcan
Üç patlıcanı yarım cm kalınlığında dilimler biçiminde doğrayın. Tuzlu suda bekletin, kurulayın ve tavada erittiğiniz tereyağda kızartın. Servisten hemen önce, 15 cl kremalı sos ekleyin. Sebzeleri parçalamadan karıştırın. Bir sebze tabağına yerleştirin. Patlıcanlar tereyağda piştikten sonra bir tabağa aktarılarak tava 30 cl taze krema ile deglaze edilebilir ve yarısı çektirildikten sonra ateşten alınarak 50 gr soğuk tereyağ eklenebilir. Sonrasında bu sos patlıcanların üzerine dökülür.

ROGER VERGÉ'NİN TARİFİ

patlıcan dolması
"Altı küçük patlıcanın bir yüzünden ince bir tabaka kesin. Kenarında beş mm kalacak biçimde içini oyun. Her birinin üzerine tuz serpin ve bir çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Ateşe dayanıklı bir kaba dizin. Sıcak fırında 15 dakika pişirin. Etini başka bir tabağa yayın ve sıcak fırında yarım saat pişirin. Bu süre içinde, 100 gr büyük siyah zeytinin çekirdeklerini çıkarın ve ince ince kıyarak bir salata kabına aktarın. Başka bir yerde, bir tavada bir çorba kaşığı zeytinyağı ısıtın ve içine attığınız altı ançuez filetosunu ezerek krema kıvamına getirin. Bu püreyi zeytinlerin bulunduğu salata kabına aktarın. Piştikten sonra ezdiğiniz patlıcan içi ile bir diş kıyılmış sarmısak ve kekik ekleyin. Tuz ve karabiberle iyice karıştırın. Bu karışımı patlıcanların içine doldurun. Çatalla yassılaştırın ve sıcak fırına verin."

patlıcan havyar
Üç büyük patlıcanı önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Dört katı yumurta pişirin, soğutun ve kabuklarını soyun. İki domatesi soyun ve çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Bir soğanın kabuğunu soyun ve kıyın. Patlıcanları yarın, içlerini çıkardıktan sonra bıçakla kıyın. Bir salata kabında domates, soğan ve patlıcan içlerini karıştırın. Tuz ve karabiber katın. Mayonez hazırlar gibi (mikser kullanılabilir) karıştırarak bir küçük bardak zeytinyağı karıştırın. Servis anına kadar buzdolabına kaldırın. Portakal gibi dilimlenmiş katı yumurtalar ve yuvarlak domates dilimleriyle süsleyerek servis edin.

patlıcan papeton → PAPETON

patlıcan sote
Patlıcanları bir kenarı iki cm boyutunda doğrayın. Tuzlu suda bekletin, kurulayın, una bulayın ve bir tavada, zeytinyağında kızartın. Sebze tabağına çıkarın ve üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

patlıcan sufle
Patlıcanları içini dolduracak gibi oyun. Etini elekten ya da mikserden geçirin. Eşit miktarda yoğun beşamel ekleyin. Yumurta sarıları, tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat katın. Son anda karbeyazı çırpılmış yumurta akı karıştırın. Bu karışımı içi oyulmuş patlıcanlara doldurun ve bir graten kabına dizin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serptikten sonra 200° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. *À la hongroise* patlıcan sufle hazırlamak için, karışıma tereyağda kavrulmuş iki kaşık soğan ekleyerek paprika ile çeşnilendirin.

patlıcanlı beignet → BEIGNET
patlıcanlı kuzu (ya da dana) sote → SOTE
patlıcanlı sığır kıyma graten → KIYMA

pauillac Bağları dünyanın en iyi *cru*'larından birkaçı olan, güçlü ve sert şaraplar ya da yüksek kaliteli ve içimi kolay şaraplar üreten Haut Médoc'un bir komününün kırmızı AOC şarabı.

paulée Bir zamanlar köylerde hasat ya da bağbozumu sonunda düzenlenen bol yemekli şölen.

Günümüzde yalnızca Burgonya'daki Meursault'da bağbozumunda *paulée* düzenlenir. Bu etkinlik Kasım ayı sonunda gerçekleşir. Côte de Beaune'un "Trois Glorieuses"ünün son günü seçilir. Bu üç günün ilki Clos de Vougeot'da, Tastevin Şövalyeleri'ne adanan büyük bir toplantıya ayrılır. İkinci gün Hôtel-Dieu şarap fabrikasında, Beaune'lu öksüzlerin şarapları açık artırmayla satılır.

paupiette Genellikle ince bir dana eti diliminin üzerinin harçla kaplanması sonrasında rulo yapılması, isteğe bağlı olarak domuz yağı dilimiyle sarılması ve bağlanması ya da tahta çubuk batırılarak az miktarda

suyla kısık ateşte ya da tavada pişirilmesiyle hazırlanan bir yemek (Bkz. OISEAU SANS TÊTE).

Lahanalı (değişik biçimlerde doldurulan yapraklar rulo yapılır, bağlanır ve hafif ateşte pişirilir) ya da balıklı (ince ton dilimleri, dilbalığı, mezgit ya da ançuez filetoları doldurulduktan sonra rulo yapılır ve balık fümede pişirilir) *paupiette*'ler benzer biçimde pişirilir.

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

kısık ateşte pişmiş dana uykuluk paupiette

"Dana uykulukları ağartın ve soyun. Tereyağda pişmiş havuç, kereviz ve pırasa yatağı üzerinde, sek beyaz şarapla ıslatarak kısık ateşte 15 dakika pişirin. Uykulukları süzün ve düzgün bir biçimde dilimleyin. Bu dilimleri ağartılmış ıspanak dilimleri içine sarın ve servis tabağında sıcak tutun. Uykulukların pişirme suyunu buharlaştırarak yoğunlaştırın, yumuşatılmış tereyağ, bir tutam köri, az miktarda hardal ve az miktarda *crème double* katarak terbiye edin. Çeşnisini ayarlayın. Pişirme suyunu elekten geçirerek *paupiette*'lerin üzerine dökün."

lahana paupiette

Bütün lahanayı kaynar tuzlu suda 7-8 dakika ağarttıktan sonra süzün ve soğutun. Yapraklarını ayırın, kalın kısımlarını atın. Göbeğini kıyın ve eşit miktarda et harcı ekleyin. Bu karışımı büyük yapraklar içine sararak bağlayın. 75 dakika kısık ateşte pişirin.

PAILLARD RESTORANININ ESKİ ŞEFİ
A. DELAND'IN TARİFİ

Paillard dilbalığı paupiette

"Yassılaştırılmış dilbalığı filetolarını yayın. Üzerine tuz, karabiber serpin ve ince bir tabaka mantar püreli balık harcı yayın. *Paupiette* biçiminde rulo yapın. Bir sote tavasına ince kıyılmış soğanlar ve mantarlar döşeyin. Bir garnitür demeti de koyduktan sonra *paupiette*'leri üzerine yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar balık füme ya da sek beyaz şarapla ıslatın. Fırını 220° C'ye ısıttıktan sonra *paupiette*'leri üzeri kapalı halde 12 dakika pişirin. Süzün. Tereyağ sürülmüş çukur bir tabaktaki enginar tabanları üzerine yerleştirin. Üzerini kapayın ve sıcak tutun. Pişirme suyunu *mousseline*'den ya da ince elekten geçirdikten sonra eşit miktarda mantar püresi, iki yumurta sarısı ve 20 cl taze krema karıştırın. Bir yandan çırparak kaynatın ve çeşnisini ayarlayın. Bu sosu *paupiette*'lerin üzerine dökün. Çok sıcak fırında glaze edin ve hemen servis edin."

Sainte-Menehould sığır paupiette

Sığır eti rulolarını dörtte üç pişirin. Elekten geçirilmiş pişirme suyu içinde soğumaya bıraktıktan sonra süzün, kurulayın ve az miktarda Cayenne biberi eklenmiş hardala bulayın. Erimiş tereyağla ıslatın. İnce ufalanmış ekmek kırıntılarına bulayın ve düşük ısıda ızgara edin. Tereotu serpilmiş bir servis tabağına dizin. Pişirme suyunu ısıtın, elekten geçirin ve soslukta servis edin.

pauvre homme (à la) Yanında sirkeyle deglaze edilen *roux*'nun bulyonla ıslatılması ve kıyılmış yabani sarmısak, frenksoğanı ya da soğan ve maydanoz eklendikten sonra iyice yoğunlaştırılmasıyla elde edilen *miroton* sosuyla servis edilen gamitürsüz et yemekleri için kullanılan terim. Aynı adlandırma, yumuşatılmış tereyağla yoğunlaştırılan ve ince kıyılmış salatalık turşusu eklenen marinad ve sirke sosuyla kaplanarak servis edilen, sote edilmiş karaca nuazet ve kotlet için de kullanılır.

pavé Genellikle jöle kaplanmış bir toprak kap içinde kare ya da dikdörtgen biçiminde kalıplanmış ve domalan dilimleriyle süslenmiş bir *mousse*'tan oluşan soğuk başlangıç.

Pastanecilikte aynı sözcük paralelyüz biçiminde bir tatlı ya da hamurişi ile somun biçimindeki baharatlı ekmeğini tanımlamakta da kullanılır. *Pavé* kare biçimli kalın peynirler için de kullanılan bir cins adıdır.

Pompadour pirinç pavé

175 gr pirinci dağılmaya başlayana kadar pişirerek tatlılık pirinç hazırlayın. Ilımaya bırakın. Bir tepsiye tereyağ sürün ve pirinci bir buçuk cm kalınlığında yayın. Üzerine erimiş tereyağ dökün ve tamamen soğumaya bırakın. 20 cl yoğun pasta kreması hazırlayıp romla koku verin. 150 gr meyve şekerlemesini doğrayın. Pirinci, bir kenarı beş cm boyunda kareler halinde kesin. Pastane kreması ve meyve şekerlemelerini karıştırın. Pirinç *pavé*'lerin tepsiyle temas eden yüzünü kaplayın. İki *pavé*'yi birbirine yapıştırın, *à l'anglaise* pane yapın ve kızgın yağa (180° C) atın. Süzün. Emici kâğıt üzerinde kurutun ve kayısılı sosla çok sıcak servis edin.

pavé (et) Etin en gevrek kısımlarından kesilen, ızgara ya da tavaya yönelik ve genellikle tek kişilik çok kalın sığır eti dilimine verilen ad.

pavé (şarküteri) Bir yarım silindir ya da yassılaştırılmış dikdörtgen biçimi verilen kalın sek sosis. *Pavé*, bazen biberle ya da aromalı otlarla kaplanabilir.

pavé d'Auge İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu yıkanmış Normandiya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pavé d'Auge*, bir kenarı 11 cm, kalınlığı beş cm'lik bir kare prizma biçiminde satılır. *Pont-l'évêque*'e benzer ama daha sert ve daha yağlıdır.

pavurya 100 m'lik derinliklere kadar kayalık ya da taşlık zeminlerde yaşayan, Atlas Okyanusu'nda olduğu kadar Akdeniz'de de avlanan, Avrupa kökenli en büyük yengeç (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Oval, kahverengi-sarı, uzundan çok geniş olan

bağasının etrafı hafiften tırtıklıdır. En öndeki ayaklarında, fazlasıyla lezzetli bir ete sahip olan çok gelişmiş, siyah uçlu kıskaçları vardır.

Ağırlığı beş kiloya varabilen pavurya ya da diğer adıyla "uykucu", balık eti suyunda pişirilerek mayonez eşliğinde soğuk yenir. Sait-Malo'da, kabukları temizlenmiş olarak, ince doğranmış aromatik otların katıldığı bir mayonez ve haşlanmış yumurta dilimleriyle sunulur. Özellikle dolması çok güzel olur (Bkz. YENGEÇ).

Kanada'daki Atlas Okyanusu'nun kuzeyli yengeci ve Büyük Okyanus'un uykucu yengeci, pavuryaya benzer.

yufka hamurunda pavurya

Yarım kilo yufka hamuru hazırlayın. İki pavuryayı yıkayın ve fırçalayın, büyüklüklerine göre 4-8 dakika kaynar suya koyun ve süzün. Kıskaçlarını ve ayaklarını gövdelerinden ayırın ve ufalayın. Gövdeleri ikiye bölün. Bir havucu, bir soğanı, bir soğancığı, pırasa beyazını ve bir kereviz dalını ince ince doğrayın. Bir tavada 40 gr tereyağ eritin. İçine yengeçleri, ardından da ince doğranmış sebzeleri koyun ve parçalar iyice kızarana kadar karıştırın. Beş cl ısıtılmış konyak döküp flambe edin. Bunun ardından 30 cl sek beyaz şarap, bir dolu çorba kaşığı domates salçası, bir parça kurutulmuş portakal kabuğu, tuz, karabiber, bir tutam Cayenne biberi, bir diş ezilmiş sarmısak ve küçük bir demet maydanoz ekleyin. Üstünü kapayın ve 10 dakika pişirin. Pavurya etini tavadan alın. Sosu ince süzgeçten geçirin. Yarısını etle karıştırın. Tamamen soğumasını bekleyin. Yufka hamurunu altı mm kalınlığında açın. 13 cm'e sekiz cm boyutlarında dikdörtgenlere ayırın, bir bıçağın ucuyla üzerlerine çaprazlar çizin, çırpılmış yumurtayla sarartın ve daha önceden 230 °C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin. Yufka hamurları piştiğinde, enine yarın ve soslu yengeçle içlerini doldurun. Sosun geri kalanını ısıtın ve ayrıca servis yapın. (Bkz. fotoğraf)

pay *bkz.* pie

Pay de Cocagne *bkz.* Cocagne ülkesi

paysanne [köylü usulü] İnce çubuklar (patates, havuç, şalgam) ya da bir cm^2'lik kareler (lahana) biçiminde doğranan, "parçalı" denilen çorbalarda ya da et, balık ve omletlerde garnitür olarak kullanılan sebze karışımı. Kelimenin geniş anlamıyla, "*paysanne* usulü" doğranmasa da sebze fondüyle kısık ateşte pişirilen yemeklere de *à la paysanne* denir. *À la paysanne* patates yuvarlak dilimler halinde doğrandıktan sonra aromalı bitkilerle bulyon içinde pişirilir ve *à la paysanne* omlet patates, kuzukulağı ve bitkisel otlar içerir.

▶ Tarifler: ÇORBA, DANA, DİLBALIĞI, YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ

pazı *Besallaeae* familyasından, tropikal ülkelerde yetişen, bol güneşli ılıman bölgelere de uyum sağlayabilen otsu bir bitki. İki metre boya ulaşabilen hacimli sapı, büyüme aşamasında toplanarak ıspanak gibi pişirilen yapraklar taşır. (Bu yüzden Çin ıspanağı olarak da bilinir.) Antiller'de *brède* gibi pişirilir.

Asıl, pazı diye bilinen, pancarla aynı familyadan (*Chenopodiacae* familyası) gelen ama yalnızca yaprakları tüketilen yenebilir bitkidir. Fransızca'da *blette*, *poirée* ya da *joutte* adlarıyla da bilinir. Tadı ıspanaktan daha az belirgin olan yeşil kısımları yine ıspanak gibi pişirilir. Geniş ve gevrek olan sapları lezzetli bir sebze oluşturur.

■ **Kullanımları**. Demir açısından ıspanaktan daha fakir olan bu bitki, uyarıcı ve susuzluk giderici bir sebzedir. Değişik ev yemeklerinde ve bölgesel yemeklerde kullanılır (özellikle Lyon ve Korsika yemeklerinde): Tartlar, harçlar, yeşil yapraklardan hazırlanan çorbalar, gratenler, yaprak suyu içeren garnitürler. Pazılı turta Nice'e özgü bir tatlıdır.

pazı Hazırlama

Pazı yapraklarının yeşil kısımlarını alın, kenarlarını kırın (bıçakla kesmeyin) ve liflerini çekerek çıkarın. 6-8 cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Tuzlu suda ya da sebzeler için hazırlanan beyaz pişirme suyunda pişirin. Yeşil kısımlarını yıkayın, tuzlu ya da tuzsuz kaynar suda beş dakika ağartın, soğuk suya tutun, süzün ve kurulayın.

à l'italienne *pazı*

Bir kilo pazı yaprağını katkısız pişirin ve süzün. Üzerini kaplayacak miktarda İtalyan sos hazırlayın. Yaprakları ve sosu bir tavaya aktarın. Kısık ateşte pişirin, karıştırın ve çeşnisini ayarlayın. Servis anında, bol miktarda kıyılmış fesleğen serpin.

beşamelli pazı

750 gr katkısız pişmiş pazı yaprağını süzün. 40 cl sıvı beşamelle birlikte tavaya koyun ve kapağı kapalı olarak beş dakika pişirin. 50 gr tereyağ ekleyin, karıştırın ve sebze tabağına dizin.

kendi suyunda pazı

Bir kilo pazı yaprağını katkısız pişirip süzün ve bir tavaya koyun. 30 cl koyu dana eti suyu ya da bulyon ekleyin. En az 10 dakika kapağı kapalı olarak kaynatın. Parçalar halinde doğranmış 80 gr tereyağ ekleyin. Sebze tabağına aktarın ve üzerine pişirme suyunu dökün.

koruk sulu pazı graten → GRATEN

kremalı pazı

Bir kilo pazı yaprağını katkısız pişirin ve süzün. 25 gr tereyağla beş dakika kavurun. 30 cl sıcak taze kremay-

▶

Yufka hamurunda pavurya



la ıslatın ve yarısını çekene kadar pişmeye bırakın. Bir sebze tabağına aktarın ve pişirme suyunu üzerine gezdirin.

pazı yaprakları turta → TURTA

tereyağda pazı
Bir kilo pazı yaprağını katkısız ya da tuzlu suda pişirin. Süzün. 75 gr tereyağla bir tavaya koyun ve kısık ateş üzerinde, kapağı kapalı olarak 15-20 dakika pişirin. Bir sebze tabağına çıkarın, üzerine pişirme kabındaki tereyağı dökün ve kıyılmış maydanoz serpin. Yaprakları beş dakika tuzlu suda ağarttıktan sonra süzmek, soğutmak ve pişirme işlemini 75 gr tereyağ ve 20 cl suyla bir tavada tamamlamak da mümkündür.

Pecan cevizi Cevizgiller familyasından, ABD'nin kuzeydoğusunda bol miktarda bulunan bir tür ceviz ağacının meyvesi (Bkz. *Cevizler ve Fındıklar Tablosu*, CEVİZ). Pecan cevizi kahverengi, ince, düz bir kabuk içinde iki loblu, lezzeti cevizi andıran bir meyveye sahiptir. Pecan cevizli turta, Kuzey Amerika'da sevilerek tüketilir.
▶ Tarif: TART

pécharmant Bergerac çevresinde anfitiyatro biçiminde yayılmış yamaçlarda Bordeaux bağ çubuklarından üretilen kırmızı AOC şarabı.

pecorino Koyun sütünden, harcı pişmiş ya da pişmemiş halde preslenen, toprak rengi kabuğu genellikle fırçalanan ve yağlanan İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Pecorino güney İtalya'da, değişik biçimler ve adlar altında üretilir. En bilineni, pişmiş harçla hazırlanan *pecorino romano*'dur (% 36 yağlı maddeler). 20-26 cm çapında ve 14-22 cm kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. En az sekiz ay olgunlaştırılan bu peynirin acımsı bir tadı vardır. Daha yağlı olan *pecorino siciliano* ve *pecorino sardo* çiğ harçlardan hazırlanır.

peçete Yemek sırasında, elleri ve dudakları silmekte, giysileri korumakta kullanılan tek kişilik kumaş örtü. Görgü kuralları, sos ya da yiyeceklerin dudak izimizi çıkarmaması için, bardağı ağzımıza götürmeden önce her seferinde peçete kullanmamızı gerektirir. Peçetenin boyun çevresine sarılması, tatlısu ıstakozu ya da kabukları soyulacak deniz mahsulleri söz konusu olmadığı sürece önerilmez.

Romalılar alın ve yüzü kurulamaya yönelik bir *sudarium*'a sahipti. Köleler yemekten önce ve sonra el ve parmakların yıkanması için leğenler getirirdi. Ortaçağ'ın başında, konuklar ellerini ve ağzını masa örtüsüne ya da yalnızca masanın kenarına örtülen ve bu iş için ayrılmış kumaş parçalarına silerdi. 13. yüzyıla doğru duvara asılan ve konukların istedikleri zaman kullanabildikleri, daha sonra artık yemeklerin üzerine örtülen *touaille*'ler ortaya çıktı. Bunu, yünlü ya da pamuklu kumaştan yapılan, kenarı süslemeli ya da Şam işi tek kişilik peçeteler izledi.

Lokantacılıkta, geleneksel olarak *maître d'hôtel*, görevinin işareti olarak sol kolu üzerinde katlanmış bir peçete taşır. Aynı peçete servis elemanları ve kahvehane garsonlarında da görülür.

Bazı yemeklerin servise hazırlanması sırasında desenli ya da dantelli kâğıtlar yerine beyaz peçetelerin kullanılması yaygındır: Bir tabak üzerine bütün olarak yerleştirilen balıklar için "gondol", sıcak tostların içine konduğu ya da kalıp dondurmaların yerleştirildiği katlanmış peçeteler örnek verilebilir.

Pekin ördeği Çin'de klasik mandarin mutfağının en prestijli yemeği.
■ **Hazırlama.** Ördeğin içi boşaltılır, yıkanır, hızlıca kaynar suya atılır ve kurulanır. Bir hava pompası yardımıyla etiyle derisi ayrılır ve iyice şişirilir. Kümes hayvanının içi, taze sarmısak, anason, zencefil, kereviz ve susam yağı karışımıyla doldurulduktan sonra dikilir ve hava akımı olan bir yere asılır. Her yarım saatte bir bal ve un karışımına bulanır. Üç saatin sonunda, fırında kızartılır. Pişirme süresince ara sıra kendi suyuyla ve az miktarda susam yağıyla ıslatılır.
■ **Servis.** Kuralları kesin bir ritüelin parçasıdır. Derisiyle birlikte üçe dört cm'lik dikdörtgenler halinde doğranır. Konuk, çubuklarıyla aldığı bir deri parçasını sıcak, tuzlu bir küçük krep üzerine yerleştirir ve ekşi eriklerle hazırlanmış bir sosa batırdığı taze sarmısak parçasını da koyduktan sonra hepsini az miktarda şeker ve sarmısakla tatlandırır. Krepi rulo yaparak çubuklarıyla yer. Gelenek yalnızca derinin servis edilmesini, etin başka kullanımlar için ayrılmasını tercih eder. Ördek kesildikten sonra ilk haline getirilerek konuklara sunulur.

Pekin usulü *bkz.* pékinoise (à la)

pékinoise (à la) [Pekin usulü] Ekşi-tatlı Çin sosuyla servis edilen, kızarmış balık dilimlerine ya da langustinli *beignet*'ye verilen ad. Kıyılmış zencefil, sarmısak ve soğanla tereyağda pişirildikten ve üzerine pudra şekeri serpildikten sonra soya sosuyla ve taze domates suyuyla ıslatılır. Tamamı mısır nişastasıyla terbiye edilir ve Çin mantarları (siyah ve kokulu) eklenir.
▶ Tarif: ÇİN LAHANASI

pektin Birçok bitkide, özellikle de bazı meyvelerin (limon, ayva, frenküzümü, dut, portakal ve elma) suyunda bulunan, karbonhidratlardan oluşan doğal jelleştirici madde. Pektin, kurutulmuş elma *marc*'ından endüstriyel olarak da elde edilir.

Pektin, reçel üretimi sırasında "yoğunlaşma" sağlar. Jölelerde kullanılması özellikle önemlidir. Şeker ve meyve suları, meyve kabukları, bir bez parçası içine düğümlenmiş elma ya da ayva çekirdekleriyle kaynatılırken bu madde katıldığında daha kolay başarı elde edilir.

pélardon İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, kabuğu doğal ve çok ince Cévenne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pélardon* 6-7 cm çapında ve 2,5-3 cm kalınlığında bir teker biçiminde satılır. Çiftliklerde ya da küçük mandıralarda üretilen bu peynirin hoş ve küflü bir lezzeti vardır.

Pellaprat (Henri Paul) Fransız şef (Paris 1869-aynı yer 1950). Parisli pastacı Pons'un yanında yetiştikten sonra *Champeaux*'ya aşçı olarak girdi ve önce *Casimir Moisson*'da şef yardımcısı, sonra *La Maison Dorée*'de şef olarak çalıştı. Paris'teki Cordon-Bleu okullarında mutfak profesörü olan Pellaprat her zaman dikkate alınan çok sayıda kitap yayımlamıştır: İlk baskısı 1935 yılında gerçekleşen *L'Art Culinaire Moderne* ile *La Cuisine Familiale et Pratique* ve *Le Poisson dans la Cuisine Française*.

pelmieni Sibirya kökenli Rus raviolisi. Erişte hamurundan yapılan *pelmieni*'ler kıyma, peynirli ya da kümes hayvanları etli patates püresiyle doldurulduktan sonra tuzlu kaynar suda haşlanır ve iyice süzüldükten sonra erimiş tereyağ dökülerek servis edilir. Genellikle yanında ekşi krema ya da limon suyu eklenmiş et suyuyla sunulur.

pelte Meyve sularından yapılan bir tatlı türü. Ayva, elma, frenküzümü, vişne, kızılcık, çilek, portakal ve mandalina gibi meyvelerden yapılır. Az suda kısa bir süre haşlanan meyvelerin suyu süzülür. Bu suya şeker ve nişasta katıldıktan sonra koyulaşıncaya kadar durmadan karıştırılarak pişirilir. Cam kâselere konulduğunda jöle görünümü alır.

pelude d'oignon Bir zamanlar roze şaraba verilen ad. Günümüz Fransızca'sında aşağılama ifade eden bu terim, bazı kırmızı şarapların yıllandıkça aldıkları, bazı roze ve kırmızı şaraplarınsa doğal olarak sahip oldukları turuncuya yakın rengi tanımlar.

pemmican Kuzey Amerika Kızılderilileri'nin kıyarak ya da haşlayarak tükettiği, mayalandırdıktan sonra preslenmiş kuru et.

pepino Patlıcangiller familyasından, Orta ve Güney Amerika'da yetişen bir çalılığın meyvesi. *Pepino*, sıkı ama sulu bir ete sahiptir. Şeker açısından zengin olmadığı için tadı çok belirgin değildir. C vitamini açısından zengindir. Kavun gibi yenir.

peppermint Alkol içinde bekletilen değişik nane türlerinden üretilen nane likörü. Daha sonra filtre edilir ve tat katılır. *Peppermint* katkısız olarak, buzla ya da suyla içilebildiği gibi kırık buz içine dökülerek pipetle de tüketilebilir.

pequet Liège bölgesine özgü, ardıç likörüne yakın bir Belçika içkisi. % 30-40 alkol oranındaki *pequet*, arpadan ve ardıç yemişlerinden damıtılarak elde edilir. Bazen meşe fıçılarda yıllandırılır.

Père Lathuile (Le) 1765 yılında Paris'te, Clichy bariyeri yakınlarında *Lathuile* adıyla kurulan, şarap mahzeni, piliç sotesi ve Caen usulü işkembe çorbasıyla moda haline gelen kır meyhanesi. Ün kazanması, Mareşal Moncey'in imparatorluğun düşüşü sırasında koalisyon ordularına karşı son direnişte kumanda merkezini buraya kurduğu 30 Mart 1814 tarihine denk gelir. Père Lathuile, "düşmana bir şey bırakmamak" için her türlü yiyecek ve içeceği askerlere dağıtır. Barış sağlandığında lokanta yarattığı merakla iki katına çıkan bir başarı sağlar. 1906 yılında kır meyhanesi yerini çalgılı bir kahveye bırakır.

Pérignon (Dom Pierre) Sainte-Varme tarikatı mensubu (Sainte-Menehould 1638-Epernay 1675). Epernay yakınlarındaki Hautvillers Manastırı'nın kilercisi olan bu keşiş, Champagne'da beyaz şarap üretilmesi yöntemlerini mükemmelleştirdi. 1660 yılına kadar bu bağlardan yalnızca kırmızı şaraplar elde ediliyordu.

Uzun süre, dom Pérignon'un, doğal olarak köpüklü olan bu şarabın saklanmasına olanak sağlayan "şampanyalaştırma" yöntemini bulduğu iddia edildi. Oysa bu yöntem önceden biliniyordu ve Pérignon yalnızca iyileştirilmesini sağlamıştı. Buna karşılık, şampanyanın rengini açmak için bir teknik geliştirdi ve sıvıyağa batırılmış kenevir tapaları mantar tapalarla değiştirdi.

Perigord bkz sayfa 806-807

Perigord usulü *bkz.* périgourdine (à la)

périgourdine (à la) Yanında *périgourdine* ya da bazen kazciğeriyle zenginleştirilen *Périgueux* sosla sunulan küçük kasaplık hayvan, kümes hayvanları ya da av eti parçaları ile yumurta yemeklerine verilen ad.

Périgourdine sos, *Périgueux* sosun, az miktarda kazciğeri ezmesi eklenen ve domalanların daha büyük yuvarlaklar ya da uzunlamasına dilimler halinde doğranarak katıldığı bir varyantıdır. Périgord mutfağından birçok yemeğe de *à la périgourdine* denir.

▶ Tarifler: BALLOTTINE, BESİ PİLİCİ, BILDIRCIN, ÇULLUK, MIQUE, TOURIN, TURTA

Périgueux Küçük doğranmış ya da kıyılmış domalanlar eklenen, küçük kasaplık etler, kümes hayvanları etleri parçaları, *bouchée*'ler vb yanında kullanılan Madeira şarabı eklenmiş bir sos. Yemekler, bu sosu içermeleri nedeniyle *Périgueux* ya da *à la périgourdine* olarak anılır.

▶ Tarifler: SOS, SUFLE

pernand-vergelesses Côte de Beaune'da üretilen beyaz ve kırmızı AOC şarabı. Beyazlar biraz sinirli ve

•••

Périgord

GÜNEYBATI FRANSA'NIN ORTASINDAKİ PÉRIGORD BÖLGESİNİN EN BÜYÜK BÖLÜMÜNÜ DORDOGNE İLİ OLUŞTURUR. KUZEYDE, DRONNE IRMAĞI'NIN İÇİNDEN GEÇTİĞİ YEŞİL PÉRIGORD, MERKEZDE PÉRIGUEUX ÇEVRESİNDE BEYAZ PÉRIGORD, GÜNEYDOĞUDA SARLADAİS'İ KAPSAYAN SİYAH PÉRIGORD VE BERGERACOIS'NIN BAĞLIK ARAZİLERİNİN BULUNDUĞU MOR PÉRIGORD İLE KARŞILAŞIRIZ.

Périgord'luların mutfak sanatındaki dehaları ve birkaç çok önemli ürün -kaz ciğeri, domalan ve kavurma- sayesinde ünlenen Périgord yemeklerinden biri aklımıza geldiğinde hemen bolluk içinde yüzen bir yeri hatırlarız. Gerçekten de bu bölgenin mutfağı yalnızca bu bölgede yetişen ürünleri kullanır ama bu ürünler de hiç de azımsanacak maddeler değildir. Domalan, taşmantarı, *girolle* denilen yenilebilir başka bir mantar cinsi, kestane ve bodur meşe ağaçlarının altında biter. Akarsu ve göllerde balık boldur, kümeslerde kaz ve ördekler en çok beslenen ve bakımlarına itina gösterilen hayvanlardır. Domuzlara gelince onlarla harikalar yaratılır. Sonuçta sarmısağın, kazyağının ve cevizin güçlü lezzetleri bu yüksek zevk ürünü mutfakta bir araya gelir. Soylu olana saygı göstermek gerekir. "Périgord usulü" yemek tariflerinde domalan ve kazciğeri bir aradadır. Ama bölgenin geleneksel yemeklerinden olan ve tarife göre ekmek içi, yumurta, lahana ve domuz yağını yan yana getiren en basit dolmalarında da bir letafet vardır.

Dordogne Vadisi'nin en güzel köşelerinden biri olan La Roque-Gageac'daki bu köy, kocaman bir kalker yarının eteğinde kurulmuştur.

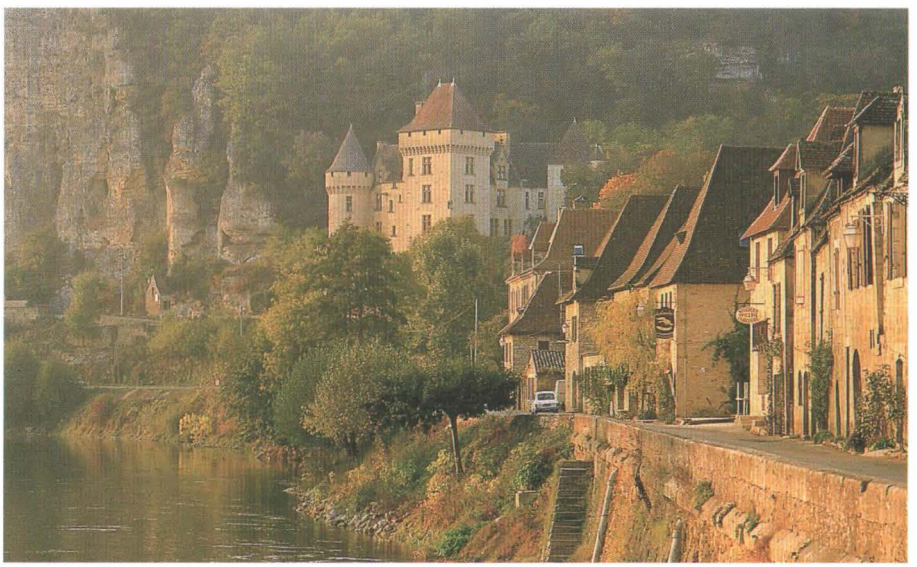
Bütün kırsal alan mutfaklarında olduğu gibi patates ve tahıllar yemeklerle birlikte sunulan çeşnilerin çoğunda ana malzemedir. Bunların hiç kuşkusuz en tanınanı eskiden mısır unundan yapılan bugün ise ekmek hamuru ve Sarladais usulü kazyağında sote edilen ve maydonuzlu bir sosla süslenen patatesle hazırlanan *mique*'dir.

Kırmızı et, sığır ve kuzu eti meraklısı olan Périgord'lu dana etini de sever. Etli yemekler nadiren sıradan bir ızgara olur. Örneğin Sarladais usulü sığır filetosu, maydanozlu domalanla hazırlanır ve zengin Périgord usulü sosla sunulur. Bu sos ise Madeira şarabı ile kıyılmış ya da yüksük gibi kesilmiş domalanla yapılır.

Domuz etinden seçkin şarküteri ürünleri üretilir. Bunlara örnek olarak sosisleri, *ballotine*, *grillon* denilen sucukları, Périgord usulü *boudin noir* ile karanfil ve ardıçlı Périgord jambonunu verebiliriz. Bu şarküteri ürünleri bir cins türlü olan *sobronade* gibi geleneksel yemeklerin de ana malzemesini oluşturur. Kıyma yufka içine tekesakalı ile karıştırılarak konulursa bu "Périgord usulü pastis"i ortaya çıkarır.

Bütün Güneybatı Fransa'daki mutfakların geleneklerine sadık kalarak, Périgord mutfağı da kümes hayvanları özellikle kaz ve ördek ile ilgisini açık açık gösterir. Bu bağlamda çok doğal olarak kazciğeri ve kaz eti kavurması başta gelirse de kaz boynu dolması, yağlı kaz taşlığı ve yüreği de lezzetle hazırlanır. Kazciğeri giriş yemeği olarak tadılır. Taze kazciğeri enginar kalbi, taşmantarı ve patatesle birlikte dilimler halinde tavada kızartılarak sunulur. Kaz eti kavurması da bölgeye özgü klasik bir tattır.

Tatlı konusunda, bir cins badem kurabiyesi olan *massepain*'de , kreplerde ve bir çeşit tatlı poğaça olan *fouace*'da görüldüğü gibi sadelik egemendir.



SEBZE YEMEKLERİ VE ÇORBALAR

Échirlète usulü patates ve domalan

Ana sebze olan patates "*échirlète* usulü" hazırlanır yani önce sarmısakla birlikte haşlanır sonra kazyağında kızartılır. Ama Périgord mutfa-



Kalkerli kayaların içinde biten domalanlar, Périgord pazarlarında Aralık, Ocak ve Şubat aylarında satılır.

ğının yıldızı domalandır. Bununla çeşitli tatlar hazırlanır. Bunların en basiti küle gömülerek ya da yağlı kâğıtta pişirilerek hazırlanmasıdır. Omlette yumurtayla karıştırılarak ya da bölgenin *monbazillac* şarabıyla yahni olarak da sofraya getirilebilir.

***Bougras* ve "düğün çorbası"**
Bazı çorbalar yalnız sebzeyle yapılırken daha doyurucu olan *bougras* ve sebzeli sığır haşlamasına benzeyen düğün çorbası gibi çorbalar sığır eti, tavuk eti, dana paçası ve sebzelerle birlikte hazırlanır.

BALIKLAR

Balık dolmaları, yılanbalığı yahnisi, kızartmalar
Bölgede yetişen birçok üründe olduğu gibi balıkların da dolmasını yapmak, tercih edilen bir yemek hazırlama yöntemidir. Bunlara örnek olarak içine taşmantarı, jambon doldurulan ve maydanoz sosu ya da yeşil üzümle sunulan alabalık dolmasını ya da kazciğeri ya da kaz eti kavurmasıyla hazırlanan sazan balığını verebiliriz. Ama salamuraya yatırılan, ızgara olarak hazırlanan ya da yılanbalığında olduğu gibi kırmızı şarapla pişirilen balıklar da vardır. Küçük yılanbalıkları maydanoz sosuyla yahni olarak da hazırlanır. Dordogne'un çıtır çıtır balık kızartmaları ya da küçük balıklarla yapılan omletler de çok sevilen giriş yemekleridir.

ETLER

Kavurma, kuzu butu, ızgara koyun boynu
Et yemekleri tariflerinin büyük bölümü, sarmısak, şarap, taşmantarı ve sebzeli sığır haşlamasında kullanılan sebzelerle hazırlanan kavurma ya da ızgaralardır. Bunlara örnek olarak beyaz şaraplı dana kavurmasıyla, kırmızı şarapla hazırlanan sığır kavurmasını verebiliriz. Kuzu butu ise diş diş sarmısaklarla hafif ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır. Kuzu şişi ise bir Paskalya geleneğidir. Daha sade bir uygulama olan ızgara koyun boynu ise bir köylü geleneği olarak devam etmektedir.

Kümes hayvanları ve av hayvanları
Hindi dolması ya da kavurması, güveçte tavuk ya da Sorges usulü tavuk dolması, tekesakallı piliçli börek ya da koruk sulu piliç, kümes hayvanlarıyla hazırlanan yemeklerin en tanınmışlarıdır. Yumurta da çok sevilen bir malzemedir. Taşmantarlı ya da domalanlı omlet, domalanlı yağa kırılmış yumurta ya da haşlanmış yumurtalı kazciğeri bu bağlamda yapılan yemeklerdir. Périgord bölgesi her zaman bir av yöresidir ve av etiyle hazırlanan yemeklerin tarifleri çok eski zamanlara dayanır. Haşlanmış mısırlı tavşan yahnisi, içine kazciğeri ya da domalan sosu doldurulan keklik palazı ya da sülün dolması, kazciğerli keklik güveci bu yemeklerden birkaçıdır.

PEYNİRLER

Bölgenin peynirleri esas olarak keçi peynirleridir. Périgord'un *cabécou*'su en tanınanıdır ama Thiviers'in keçi peynirleri ile *eau-de-vie* içinde muhafaza edilen *picadou* peynirlerini de söylemeden geçmemek gerekir.

TATLILAR

***Flaugnard, gaufre, macaronlar*, krokanlar**
Meyveli küçük pastalar olan *flaugnard*, cevizli pasta çeşitleri, yuvarlak yassı çörekler, Bergerac'ın badem kurabiyesi, krepler ve gerçekten harika olan *beignet*'ler, cevizli krokanlar ve *pécharmant* şaraplı çilekler bölgenin en tipik tatlılarıdır.

ŞARAPLAR

Bergeracois'da kırmızı, beyaz ve roze şaraplar üretilir. Côtes-de-bergerac, adlandırması altında iyi cins kırmızı şaraplarla yumuşak ve içimi kolay beyaz şaraplar bulunur. Bergerac adlandırmasıysa yumuşak kırmızıları ve sek beyaz şarapları içerir. Beyaz şarapların içinde özellikle en ilginç olanı bal ve çiçek kokulu tatlı bir şarap olan *monbazillac* şarabıdır. Diğer adlandırmalı beyaz şaraplar arasında *rosette, saussignac* ve *côtes-de-montravel* şaraplarını sayabiliriz. *Pécharmant* şaraplarıysa yöresel adlandırma taşıyan tek kırmızı şaraptır.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Périgord *tourin*'i
TOURIN

Sobronade
SOBRONADE

Buzlu ördek ciğeri
KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

***Brioche*'ta ciğer**
KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

Doldurulmuş kaz boynu
KAZ

***Périgourdine* domalan turtası**
TURTA

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Enchaud
ENCHAUD

Kaz kavurması
KAVURMA

***À la périgourdine* çulluk yahnisi**
ÇULLUK

***Périgourdine* ardıçkuşu turtası**
TURTA

***À la périgourdine* domalanlı piliç**
BESİ PİLİCİ

***En brioche* sığır filetosu**
SIĞIR

SEBZELER

◆◆◆

Farci
FARCİ

Périgord noir*'lı *mique
MIQUE

***À la sarladaise* patates**
PATATES

TATLILAR

◆◆◆

***Merveille*'ler**
MERVEILLE

Badem ezmesi
BADEM EZMESİ

içimi kolay, kırmızılar yüksek kalitede ve seçkindir (Bkz. BURGONYA).

perroquet Buzla dolu bir *tumbler* içinde hazırlanan, iki cl nane şurubu, bir ölçü *pastis* ve isteğe göre sudan oluşan içecek. Susuzluk gidermeye bire bir olan *perroquet*, Güney Fransa'da sevilerek tüketilir.

persane (à la) [İran usulü] Sıvıyağda sote edilmiş yuvarlak ya da uzunlamasına patlıcan dilimleri, kızarmış soğan ve biberli domates fondüsü katılan, en son domatesli pişirme suyuyla ıslatılan koyun, kuzu kotlet ya da nuazetlere verilen ad. Doğrudan İran mutfağından esinlenilen *à la persane* pilav, soğanla kavrulan, pirinç katılan ve biberli bulyonla kaynatıldıktan sonra çeşni eklenen ve son olarak eritilmiş koyun yağı dökülen bir yemektir.

persillade Pişirme işlemi sonunda bazı yiyeceklere eklenen kıyılmış maydanoz ve sarmısak karışımı. Taze ya da bayat ekmek kırıntısı katılan *persillade*, *persillé* kuzu *carré* ve *à la provençale* domates dolmalarına son anda eklenir.

Ev mutfağında, haşlanan, sote edilen ve maydanoz-sarmısak karışımıyla çeşni verilen sığır eti kalıntılarına "sığır *persillade*" denir.

Persillé denilen bazı yiyeceklerde, kıyılmış maydanoz görece büyük oranlarda kullanılır (*persillé* jambon).

persillé Omuza açı veren kastan oluşan ve "temizlenmiş et" olarak adlandırılan sığır eti parçası. *Persillé* yassılaştırılmış somun biçimindedir. Çok lezzetli olan bu parçadan biftek ya da kızartmalık etler çıkar. Adını, etin içine sızmış ve çeperi düzensiz çok küçük beyaz lekeler biçiminde ortaya çıkan yağ parçalarına borçludur.

persillé des Aravis İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, yeşil damarlar içeren, harcı yumuşak ve kabuğu doğal Savoie peyniri. 8-10 cm çapında, 12-15 cm kalınlığında, bir kiloluk bir silindir biçiminde satılır. Birbirine çok yakın olan *persillé de Thônes* ve *persillé du Grand-Bornand* çiftlik üretimidir ve baharatlı bir lezzete sahiptir.

persillée Yağlanma düzeyi kas liflerinin arasında lif biçiminde uzanan yağ parçalarının bulunmasıyla (*marbrée* de denir) anlaşılan çok yüksek kalite sığır etine Fransa'da verilen ad.

Peru Peru mutfağı, İspanyol fatihlerinden çok etkilenmiştir. Bu nedenle 16. yüzyılın başında *conquistadore* denilen fatihler tarafından ithal edilen soğan ve pirinç, bugün ülkenin kendi özgün ürünü olan patates kadar yaygın kullanılır. İnkalar döneminden beri tarımı yapılan domates, yemeklerin çoğunun ana ürünüdür ve çoğu zaman balıklarla da birlikte yenilir.

■ **Ulusal yemekler.** Çok gösterişli olan Peru mutfağının tipik yemeklerinden *ceviche*, baharatlı (*agi*) ya da baharatsız limon suyunda pişirilmiş balık esaslı bir yemektir. Çoğu zaman balıkla birlikte, bambu çubuklarına geçirilmiş ızgara sığır yüreği parçacıkları olan *anticuchos*'lar patates ve baharatlı bir sosla sunulur. Balıkla birlikte yenilen bir diğer çeşniyse garnitür olarak kuru soğan, jambon ve hıyarla sunulan küçük yuvarlak ekmeklerdir. Bunlara *butifarras* denilir. Diğer taraftan Peru mutfağının çok çeşitli ekmekleri vardır. Birçok farklı biçimi olan bu ekmekler pazarlarda ya da sokak başlarında sepetler içinde satılır.

And yaylalarında günün tek yemeği genellikle kurutulmuş küçük patateslerden oluşan *chunos* ile ızgara mısırdır. Bazen bu gündelik yemeklere tuzlanmış ve güneşte kurutulmuş lama eti *charki* de . Bayrekleniram günlerindeyse *cuy* denilen ve eti çok lezzetli olan küçük hintdomuzunun etiyle hazırlanan yemekler yenir. *Picante de cuy* çok beğenilen bir yemektir.

Ölçüsüzce kullanılan acı biber *agi*'nin etkisini azaltmak için yemeklere süt ve beyaz peynir esaslı bir sos dökülür. Yemeklerden sonra yenilen tatlılar çok şekerlidir. Bunlara örnek olarak ekmek, ceviz, meyve şekerlemesi esaslı ve bol bol şekerkamışı şurubuna daldırılmış *suspiro de monja* (rahibenin iç çekmesi) ile *ranfanote* verilebilir.

Sodalı içecekler dışında Perulular, mısır alkolünden hazırlanan ve içine bal katılan ulusal içkileri *chincha*'yı içerler. Bu içki, bayram günlerinde olduğu gibi diğer günlerde de içilir. Başkent Lima'nın güneyinde yöresel olarak üretilen *ocucage*, *tacama* ya da *vista allegra* gibi şaraplarsa çoğu zaman lokantalarda satılır ya da *créol* denilen sömürgelerde doğmuş Avrupalılar'ın bayramlarında tüketilir.

pessac-léognan Bordeaux yakınında, Garonne'un sol yakası üzerinde üretilen kırmızı ya da beyaz AOC şarap (Bkz. BORDELAIS ve LANDES).

pestil İnce tabaka biçiminde kurutulmuş meyve ezmesine verilen ad. Daha çok kayısı, erik, dut ve üzümden yapılır. Suyu çıkarılmış meyveler kazanlarda kaynatıldıktan sonra buna, % 5-10 oranında nişasta eklenir. Koyulaşan karışım bezler üzerine yayılarak güneşte kurutulur. Türkiye'de daha çok kuruyemiş olarak ve hoşafı yapılarak tüketilir.

pesto Cenova kökenli, zeytinyağı, fesleğen, parmesan peyniri, sarmısak ve çamfıstığı bazlı soğuk İtalyan sosu. Özellikle *trenettes* (hafif yassı spagetti), Cenova usulü lazanya ve *minestrone* ile sunulur.

pet-de-nonne Kızgın yağda kızartılan, hafif ve adından da (puf böreği) anlaşıldığı üzere çok şiş bir yuvarlaktan oluşan, *chou* hamurundan ceviz büyüklüğünde *beignet*. *Pet-de-nonne*'lar (*beignet veneux* olarak da adlandırılır) iyice kızarmış ve üzerine pudra şekeri serpilmiş halde, istenirse yanında meyve sosuyla,

sıcak servis edilir. Pişirdikten sonra krema ya da reçelle de doldurulabilir.

pet-de-nonne'*lar*

Çeyrek litre su, bir tutam tuz, bir çorba kaşığı toz şeker, 65 gr tereyağ, 125 gr un, 3-4 yumurta, bir tutam portakal ya da limon kabuğu rendesi ve az miktarda romla bir *chou* hamuru hazırlayıp dinlendirin. Kızartma yağını 180° C'ye kızdırın. Kahve kaşığıyla aldığınız hamuru yağa akıtın ve tavayı aşırı doldurmadan bu biçimde devam edin çünkü *beignet*'ler fazlasıyla şişecektir. Bir yüzleri kızardığında süzgeçle diğer taraflarını çevirin ve kızartın. Süzün, emici kâğıt üzerine alın ve pudra şekeri serpin.

pétafine "Maya"yla (sıcak süt içinde bekletilmiş kuru peynirler) yoğrulduktan sonra sıvıyağ, *fine champagne* ya da *marc* ile az miktarda anasonlu içki, tuz ve biber eklenen, iyice süzdürülmüş ama kurutulmamış, keçi ya da yarı keçi sütünden Dauphiné spesiyalitesi küçük peynirler. *Pétafine* bir toprak kapta en az bir ay dinlendirilmelidir, lezzeti zaman içinde artar.

pétillant [hava kabarcıklı] Şişelendiği sırada şekerin mayalanması devam ettiğinden hafif köpüklenen şaraba verilen ad. Avrupa Birliği Mevzuatı'na göre *pétillant* (köpüklü) şarap 20° C'de ve 1-2,5 atmosfer basıncında (basınç ölçüm birimi) servis edilmelidir.

Petit Maure (Le) 1618 yılında Paris'te, Seine ve Visconti sokaklarının köşesinde kurulan kabare. Müdavimleri arasında yazar Voiture, Théophile de Viau, Colletet, Tallemant des Réaux ve özellikle 1661 yılında yazılarından birinin neden olduğu şiddetli bir kavganın sonunda burada öldüğü söylenen Saint-Amant vardı.

Bir sonraki yüzyılda, başka bir *Petit Maure* ün kazandı: Burası, beyaz şarabı, "Hint pilici", bezelyesi ve çileğiyle tanınan küçük bir banliyö restoranıydı.

petit salé [tuzlama domuz eti] Salamura ya da kuru tuz içinde işlemden geçirilen, "yarı tuzlama" adı altında çiğ satılan ve tuzu giderildikten sonra su içinde pişirilen domuz eti (göğüs, *travers*, kaburga üstü, sırt eti) parçası. Tuzlama domuz eti, lezzet avantajı sunar ve tuzlama olmayan bir ete göre daha hızlı pişer. Klasik yemeği testi güvecidir. Aynı zamanda lahana, mercimek ve kuru fasulye de eklenir. Genellikle *choucroute* garnitüründe de kullanılır.

petit-beurre *bkz* pötibör

petit-duc Kremalı kümes hayvanları eti püresi, kuşkonmaz uçları ve domalan dilimleriyle doldurulan tarteletlerden oluşan, küçük kırmızı et parçaları için hazırlanan bir garnitür. Aynı adlandırma, içi hafif boşaltıldıktan sonra ızgara edilen büyük bir mantar üzerine konulan haşlanmış ya da rafadan yumurtanın üzerine Chateaubriand sos dökülmesiyle hazırlanan bir yemek için de kullanılır.

▶ Tarif: BILDIRCIN

petit-four *bkz.* pötifur

petit-lait Süt alt ürünü. Yağı alınmış bir süt, yayık suyu ("tereyağ sütü" olarak da adlandırılan, tereyağ üretimi sonrasında kalan sıvı kalıntı) ya da süt kesildikten sonra ortaya çıkan soluk sarı, şeffaf sıvı. Laktoserum söz konusu olabilir.

petit-suisse Kremayla zenginleştirilmiş inek sütünden (% 60-75 yağlı maddeler) üretilen, tuzsuz harcı yumuşak ve kabuksuz taze peynir. *Petit-suisse* kâğıda sarılı, 30 gr ağırlığında küçük silindirler biçiminde satılır.

1850 yılında, bir Normandiya peynir yapımevinde çalışan bir İsviçreli, taze *bondon*'ların üretimi için kullanılan süte krema ekleme fikrini buldu. *Petit-suisse* böyle doğdu. Bu peynir, o zamanlar, 60 gr ağırlığındaydı ve *suisse* olarak anılıyordu. Günümüzde *petit-suisse* adlandırması tercih ediliyor. Eskitilmiş olanlarına "duble *petit-suisse*" deniliyor. Şekerle, balla, reçelle ya da haşlanmış meyvelerle tatlı olarak sunulabildiği gibi, tuz, bitkisel otlar ve biberle de sunulabilen *petit-suisse* mutfakta emülsiyon halindeki soğuk soslarda, kanapelerin üzerine sürülmek amacıyla (paprika, kıyılmış bitkisel otlar ya da kuru üzümle karıştırılarak) ve hindi ya da beçtavuğu gibi bazı kümes hayvanları harcında etleri daha yumuşak kılmak amacıyla kullanılır.

petite-marmite Pişirme kabı içinde (ilk zamanlar topraktan), bazen tek kişilik ısıya dayanıklı porselen kaplarda, bulyonuyla birlikte servis edilen bir tür sebzeli sığır eti haşlama. *Petite-marmite* teorik olarak yağsız sığır eti, sığır kuyruğu, kümes hayvanları eti, ilik ve sebzeli sığır haşlama sebzeleri ile değişik büyüklüklerde *chou* köfteleri içerir.

à la parisienne petite-marmite

Büyük bir tencere içine iki buçuk litre soğuk konsome, yarım kilo sığır but eti ve 250 gr kaburga üstü eti koyun. Kaynatın. Köpüğünü alın ve küçük toplar halinde doğranmış 100 gr havuçla 75 gr şalgam, dilimlenmiş 75 gr pırasa beyazı, bir tavada katkısız kavrulmuş iki küçük soğan, küçük küçük doğranmış 50 gr kereviz kalbi ve 100 gr tuzlu suda ağartılmış, soğutulmuş ve sıkılmış lahana ekleyin. Çok kısık ateşte, ara sıra az miktarda konsome ekleyerek üç saat pişirin. İki kümes hayvanının sakatatını fırında hafif kızartın ve tencereye ekledikten sonra 50 dakika daha pişirin. Son olarak bir büyük ilikli kemiği bir beze sarın ve 10 dakika kaynatın. Yağın fazlasını alın. İlikli kemiği bezinden çıkarın ve tekrar tencereye koyun. Yuvarlak dilimlenmiş ve fırında kurutulmuş küçük ekmek parçalarıyla sıcak servis edin. Üzerine az miktarda yağ dökün. Birkaç

krutonun üzerine ilik sürün ve taze çekilmiş karabiber serpin.

peygamberçiçeği *Asteraceae* familyasından, rengi çayüzümüne benzeyen bir yabanmersininin meyvesi. Québec'te yaygın olarak yetiştirilir ama yabani olanlarının tadı daha güzeldir. Mevsiminde taze olarak, tartlarda, pastalarda ya da pudinglerde pişmiş olarak tüketilir. Türkiye'de ekinler arasında da yetişen bu bitki, kurutularak iştah açıcı çay olarak kullanılır.

peynir Sütün katılaşmasıyla elde edilen, ardından bir kalıp (Latince *forma*, Fransızca'da peynir anlamına gelen *fromage* sözcüğü buradan gelmektedir) içinde süzme işlemine tabi tutulan gıda maddesi. Taze (ya da beyaz) peynirler, olgunlaştırılmış peynirler (sayıları ve çeşitleriyle en kalabalık grup) ve eritme peynirler (yakın zamanlarda ortaya çıkan) birbirinden ayrı değerlendirilir. (Bkz. 810.-815. sayfalardaki Tablolar)

■ **Tarihi.** İlk peynirlerin ortaya çıkış tarihi hayvan yetiştiriciliğiyle aynıdır. Hemen tüketilmeyen ve uzun süre saklanamayan süt başka türlü korunuyordu: Koyulaşmaya bırakılıyor, presten geçiriliyor, tuz ekleniyor ve taşların üzerine yayılarak güneşte kurutuluyordu.

Antik Yunan'da birçok pasta taze keçi ya da koyun peyniriyle yapılıyordu. Kurutulan bu peynirler aynı zamanda, askerler ve denizciler için uzun süre saklayabilecekleri bir yiyecekti. Preslemenin bulunmasıyla (İS 1. yüzyıl) harcı preslenen peynirlerin ortaya çıktığı dönemde Columelle tarafından kaleme alınan bir tarım sözleşmesinde belirtildiği üzere, Romalılar peyniri değişik kuruluklarda ve bazen de füme seviyordu. Özellikle peynir, tuzlama balık, beyin, kümes hayvanları ciğeri, katı pişmiş yumurta ve aromalı bitkiler bazlı bir "peynir yahnisi" sevilerek tüketiliyordu. Daha sonra, peynirden söz eden yeni metinler için Charlemagne ve Eginhard yazılarını (770-840) beklemek gerekti. İmparator, küflü peynirleri ve *brie*'yi çok seviyordu.

Yüzyıllar boyunca zanaatsal teknikler peynirlerde olağanüstü bir çeşitlilik sağlarken, büyük yerel spesiyaliteler (Batı ve Kuzey Fransa'da yumuşak harçlı peynirler, Touraine ve Poitou'da keçi peynirleri, Merkez'de *bleu*'ler, Alpler'de pişmiş harçlı peynirler vb) yarattı. Özellikle manastırlar üretim yöntemlerinin mükemmelleştirilmesinde önemli rol oynadı (*munster*, *saint-ectaire*, *saint-paulin*, *tête-de-moine*, *fromages de trappistes* vb).

Önemli bir gıda maddesi olan peynir alt sınıf tarafından tüketiliyordu (uzun zaman köylülerin temel gıda maddesi oldu). Soylular sınıfına geçişi 15. yüzyılda, Charles d'Orléans'ın, saraydaki kadınlara peynir ikram etmesiyle gerçekleşti. Fransız pazarında Hollanda ve İsviçre ürünleri de satılıyordu.

On yedinci yüzyılda peynir mutfakta, özellikle soslar ve hamurişlerinde yaygın olarak kullanılıyordu. Devrim döneminde, gıda maddesi bulma konusundaki güçlükler peynirin popülaritesinin bir kısmını yitirmesine neden olsa da, İmparatorluk Dönemi'nde tekrar yaygınlaştı. Özellikle de *cheshire*, *maroilles du Hainaut*, *neufchâtel normand* (1791 yılında, *camembert*'den önce bulunan ve III. Napoléon dönemi itibariyle önemli ölçüde yaygınlaşan), rokfor, İsviçre gravyeri ve İtalyan parmesanı tüketiliyordu. *Brie*, Viyana Kongresi (1814-1815) sırasında bir akşam yemeğinde "peynirlerin kralı" olarak kutsandı.

Yirminci yüzyılda pastörizasyon ve sanayileşme sayesinde büyük geleneksel süt kurumlarına yatırımlar yapıldı ve yeni ürünler ortaya çıktı. Günümüzde en modern saklama teknikleri peynirlerin belirlenen yere herhangi bir niteliğini yitirmeden ulaşmasına olanak sağlamaktadır.

Çiftlik ya da küçük atölyelerin geleneksel yöntemlere göre ürettikleri peynirler sanayi ürünlerinden çok daha lezzetlidir. Sanayi ürünleri arasında çiğ sütle üretilenler "pastörize" olanlardan daha iyidir. Hepsi için satın alma mevsimi çok önemlidir.

■ **Üretim.** Yüzlerce çeşit peynir, öncelikle kullanılan sütün doğası, ardından da üretim teknikleriyle farklılaşır. Bununla birlikte, üretim sürecinin evreleri aynıdır.

• SÜTÜN OLGUNLAŞTIRILMASI. Doğal olarak ya da süt mayalarının etkinliğiyle sağlanır.

• KATILAŞTIRMA (ya da KESTİRME). Peynir mayası (ve doğal süt mayaları) eklendiğinde süt içindeki kazein (süt proteini) topaklanır ya da katı bir blok haline gelir. Bu kesilmiş süttür (katı). *Petit-lait* ya da laktoserumdan (sıvı) ayrılır.

• YUMUŞATMA VE SÜZME. Katılaşan kısım laktoserumdan ayrıldıktan sonra taze peynir haline gelir. Bu aşamada malzemeyi yoğurarak, karıştırarak ya da keserek işleme devam edilebilir. Bazı durumlarda ısıtma işlemi de uygulanır. Bu mayalı ürün daha sonra, genellikle dahili ya da harici küfler katılarak kalıplanır ve süzdürmeye devam edilir. Bu işlem tuzlamayla (yüzeye kuru tuz serpilmesi ya da salamura içine batırılması) hızlandırılabilir.

• OLGUNLAŞTIRMA. Özel alanlarda (mahzenler, dolaplar) kuru ya da nemli bir ortamda belli süreler devam ettirilen olgunlaştırma peynire kendi özel dokusunu, rengini ve lezzetini kazandırır.

■ **Aileler.** Peynirlerin tamamı büyük aileler halinde gruplanmıştır (Bkz. Tablolar).

• TAZE PEYNİRLER. Olgunlaştırılmamış bu peynirler sütün çok az miktarda peynir mayası eklenip katılaştırılması sonucu elde edilir. Ağır süzülen bu peynirler su açısından zengindir. Bazen tuzlansa da taze kremayla çırpılır.

• HARCI YUMUŞAK VE KABUĞU KÜFLÜ PEYNİRLER. Katılaşma karışık mayayla (peynir mayası ve diğer mayalar) elde edilir. Karıştırılmaz. Süzülür ve kalıplandıktan sonra üstten küfle kaplanarak olgunlaştırılır.

• HARCI YUMUŞAK VE KABUĞU YIKANMIŞ PEYNİRLER. Katılaşma karışık mayayla elde edilir. Bu peynirler olgunlaştırma süresince tuzlu suyla yıkanır.

• HARCI KÜFLÜ PEYNİRLER. Katılaşan kısım kesilir,

Başlıca Fransız peynirlerinin özellikleri (1)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Taze harçlılar				
Boulette de Cambrai	İnek, % 45	Kuzey Fr.	Mart-Ekim	Ağızda dağılan, sütlü, tatlı, aromalı
Broccio corse ya da *broccio* (AOC)	Koyun ve/veya keçi, % 40	Korsika	Kasım-Temmuz	Yumuşak ya da sert, tatlı, tuzlu, baharatlı
Brousse de la Vésubie	Koyun, % 45	Comté de Nice	Aralık-Mart	Ağızda dağılan, tatlı
	Keçi, % 45	Comté de Nice	Mart-Eylül	Ağızda dağılan, tatlı
Caillebotte	İnek ya da keçi, %'si değişken	Poitou	Haziran-Eylül sonu	Ağızda dağılan, tatlı, kremamsı
Crémet nantais	İnek, % 45-50	Anjou, Bretagne	Bütün yıl	Ağızda dağılan, tatlı, kremamsı
Fontainebleau	İnek, % 60-75	Île-de-France	Bütün yıl	Yağımsı, gevşek, çok tatlı
Saint-florentin	İnek, % 50	Auxerrois	Kasım-Haziran	Ağızda dağılan, tatlı, hafif tuzlu
Kabuğu küflü harcı yumuşak peynirler				
Banon (kabuğu doğal)	Keçi, % 45	Provence	Bütün yıl	Kremamsı, çok baharatlı
Bondon	İnek, % 45-60	Normandiya	Haziran-Mart	Yağımsı, esnek, meyveli, baharatlı
Brie de Coulommiers	İnek, % 45	Brie	Ekim-Mayıs	Esnek, yağımsı, tatlı, meyveli
Brie de Meaux (AOC)	İnek, % 45	Brie	Eylül-Mart	Yağımsı, esnek, tatlı ile çok tatlı
Brie de Melun (AOC)	İnek, % 45	Brie	Kasım-Haziran	Esnek, elastik, tatlı ile çok tatlı
Brillat-savarin	İnek, % 75	Normandiya	Bütün yıl	Yağ kıvamında, tatlı, mayhoş
Camembert de Normandie (AOC)	İnek, % 45	Normandiya	Mart-Ekim	Esnek, yağımsı, meyveli, baharatlı
Carré de Bray	İnek, % 45	Normandiya	Mayıs-Eylül	Esnek, baharatlı
Carré de l'Est	İnek, % 40-50	Lorraine, Alsace	Bütün yıl	Esnek, tatlı
Chaource (AOC)	İnek, % 50	Champagne	Haziran-Eylül	Yağımsı, tatlı, biraz mayhoş
Coulommiers	İnek, % 45-50	Brie	Ekim-Nisan	Yumuşak, baharatlı
Excelsior	İnek, % 72	Normandiya	Haziran-Kasım	Yoğun, yağlı, çok tatlı
Explorateur	İnek, % 75	Brie	Bütün yıl	Yağımsı, kremalı, eriyen
Feuille de Dreux	İnek, % 28-40	Île-de-France	Ekim-Haziran	Esnek, çok meyveli
Fougeru	İnek, % 45	Brie	Nisan-Ekim	Esnek, baharatlı
La bouille	İnek, % 60	Normandie	Haziran-Mart	Esnek, baharatlı, meyveli
Neufchâtel (AOC)	İnek, % 45	Pays de Bray	Bütün yıl	Gevşek, tatlı, mayhoş
Olivet	İnek, % 45	Orléans	Mart-Ekim	Gevşek, tatlı, meyveli
Pithiviers	İnek, % 40-45	Orléans	Haziran-Aralık	Esnek, baharatlı
Riceys cendré	İnek, % 30-45	Champagne	Haziran-Kasım	Esnek, küflü
Rigotte de Condrieu	Keçi, % 40	Lyon	Bütün yıl	Pürüzsüz, mayhoş ya da kuru ve baharatlı
Rocroi (isli)	İnek, % 20-30	Ardennes	Haziran-Aralık	Esnek, meyveli, lezzetli
Saint-félicien	İnek, % 60	Dauphiné	Nisan-Ekim	Esnek, hafif fındık lezzetli, gevrek
Saint-marcellin	İnek, % 50	Dauphiné	Nisan-Eylül	Esnek, tatlı, biraz mayhoş
Vendôme	İnek, % 50	Orléans	Haziran-Aralık	Gevşek, meyveli, bukeli

bazen yoğrulur, ardından küf ekilir (yeşil damarlar oluşturacaktır), kalıplanır ve olgunlaştırılır.

• **HARCI PİŞİRİLMEDEN PRESLENMİŞ (ya da "harcı preslenen") PEYNİRLER.** Basınç altında katılaştırmayla elde edilir. Elde edilen katı kısım kesilerek hızlı süzülmesi sağlanır. Yoğrulur, preslenir, kalıplanır ve son olarak da olgunlaştırılır.

• **HARCI PİŞİRİLEREK PRESLENMİŞ (ya da "harcı pişirilmiş) PEYNİRLER.** Katılaşan kısım, kalıplanmadan ve preslenmeden önce bir saat boyunca ısıtılır ve yoğru-

Başlıca Fransız peynirlerinin özellikleri (2)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Kabuğu yıkanmış yumuşak peynirler				
Aisy cendré	İnek, % 45-50	Auxois	Eylül-Mayıs	Sıkı, çok baharatlı, lezzetli
Baguette de Laon ya da *de Thiérache*	İnek, % 45-50	Picardie	Bütün yıl	Esnek, baharatlı
Bergues	İnek, % 10-15	Flandre	Bütün yıl	Sıkı, tebeşir renginde, tatlı
Boulette d'Avesnes	İnek, % 45	Flandre	Eylül-Mayıs	Gevşek, baharatlı, biberli,
Cœur d'Arras	İnek, % 45	Artois	Eylül-Haziran	Gevşek, tatlı, kremamsı
Crayeux de Roncq	İnek, % 53-55	Flandre	Mayıs-Şubat	Akıcı, ince, baharatlı
Dauphin	İnek, % 50	Hainaut	Eylül-Mart	Sıkı, tanecikli, baharatlı, aromalı
Epoisses (AOC)	İnek, % 50	Auxois	Temmuz-Şubat	Esnek, yağımsı, çok baharatlı
Gris de Lille	İnek, % 45	Hainaut, Flandre	Eylül-Mart	Esnek, ağızda dağılan, tuzlu, çok baharatlı
Langres (AOC)	İnek, % 50	Champagne	Haziran-Kasım	Esnek, baharatlı
Livarot (AOC)	İnek, % 40	Normandiya	Mayıs-Ekim	Esnek, ince, bol baharatla olgunlaştırılmış
Maroilles ya da *marolles* (AOC)	İnek, % 45	Hainaut	Haziran-Mart	Esnek, yağımsı, sert, acı
Mont-d'or ya da *vacherin du haut Doubs* (AOC)	İnek, % 45	Doubs	Ekim-Mart	Kremamsı, ağızda çok kolay dağılan, tatlı, biraz balzamik
Munster ya da *munster-géromé* (AOC)	İnek, % 45	Alsace, Lorraine	Haziran-Aralık	Esnek, yağımsı, sade, baharatlı
Pavé d'Auge	İnek, % 50	Normandiya	Mart-Kasım	Yoğun, esnek, baharatlı, biraz acı
Pierre-qui-vire	İnek, % 45	Burgonya	Haziran-Aralık	Yoğun, keskin lezzetli, bukeli
Pont-l'évêque (AOC)	İnek, % 45	Normandiya	Haziran-Mart	Ağızda dağılan, esnek, baharatlı, toprak kokulu
Harcı küflü peynirler				
Bleu d'Auvergne (AOC)	İnek, % 50	Cantal, Puy-de-Dôme, Haute Loire	Bütün yıl	Yoğun, sade, biraz acı
Bleu de Bresse	İnek, % 50	Ain	Bütün yıl	Esnek, kremamsı, eriyen, tatlı
Bleu des Causses (AOC)	İnek, % 45	Rouergue	Bütün yıl	Yoğun, yazın tatlı, kışın baharatlı
Bleu de Corse	Koyun, % 45	Korsika	Temmuz-Aralık	Yoğun, baharatlı, hatta acı
Bleu de Gex ya da *du haut Jura* ya da *de Septmoncel* (AOC)	İnek, % 50	Ain, Jura	Temmuz-Mart	Esnek, tatlı, biraz mayhoş, fındık lezzetli
Bleu de Laqueuille	İnek, % 45	Auvergne	Temmuz-Aralık	Ağızda dağılan, bol baharatlı
Bleu de Termignon	İnek, %'si belli değil	Savoie	Eylül-Mayıs	Kırılgan, tatlı, şekerli ile ekşi
Bleu de Thiézac	İnek, % 45	Cantal	Temmuz-Aralık	Yağ kıvamında, güçlü, sıcakken salamura edilmiş
Bleu du Vercors-Sassenage (AOC)	İnek, % 48	Vercors	Bütün yıl	Yağımsı, biraz acı
Fourme d'Ambert ya da *de Montbrison* (AOC)	İnek, % 50	Forez	Eylül-Nisan	Esnek, yağımsı, baharatlı, fındık lezzetli
Roquefort (rokfor) (AOC)	Koyun, % 52	Rouergue	Eylül-Mart	Esnek, ince, baharatlı
Saingorlon	İnek, % 50	Jura, Auvergne	Bütün yıl	Ağızda dağılan, oldukça baharatlı
Tomme de Brach	Koyun, % 45	Corrèze	Aralık-Eylül	Yoğun, yağlı, baharatlı

Başlıca Fransız peynirlerinin özellikleri (3)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Harcı pişirilerek preslenmiş				
Abondance (AOC)	İnek, % 48	Haute-Savoie	Kasım-Mart	Esnek, küçük delikli, ince, sade, fındık lezzetli
Beaufort (AOC)	İnek, % 48-55	Savoie	Kasım-Mart	Esnek, pürüzsüz, meyveli, tuzlu
Comté (AOC)	İnek, % 45	Franche-Comté	Eylül-Mayıs	Esnek, meyveli, fındık lezzetli
Emmental français	İnek, % 45	Bütün Fransa	Ekim-Ocak	Esnek, düz ve net delikli, tatlı, meyveli
Gruyère (gravyer)	İnek, % 45	Bütün Fransa	Eylül-Mayıs	Esnek, meyveli
Harcı pişirilmeden preslenmiş				
Belval	İnek, % 40-45	Artois, Picardie	Nisan-Aralık	Ağızda dağılan, tatlı ile baharatlı
Bricquebec	İnek, % 45	Cotentin	Bütün yıl	Esnek, tatlı, biraz meyveli
Cantal ya da fourme de Cantal (AOC)	İnek, % 45	Auvergne	Bütün yıl	Esnek, yoğun, süt ile fındık lezzetli
Chambarand	İnek, % 45	Dauphiné	Haziran-Aralık	Esnek, kremamsı, tatlı, fındık lezzetli
Cîteaux	İnek, % 45	Burgonya	Temmuz-Aralık	Ağızda dağılan, esnek, çok meyveli ile baharatlı
Echourgnac	İnek, % 50	Périgord	Bütün yıl	Ağızda dağılan, elastik, tatlı, bukeli
Fromage des Pyrénées (Pireneler peyniri)	İnek, % 50	Pireneler	Bütün yıl	Esnek, ağızda dağılan, tatlı, biraz ekşi
Gaperon	İnek, % 40	Auvergne	Ekim-Mart	Esnek, baharatlı, çok yoğun
Laguiole (AOC)	İnek, % 45	Aubrac	Ocak-Nisan	Esnek, yoğun, sade, biraz ekşimsi
Mamirolle	İnek, % 40	Franche-Comté	Bütün yıl	Yoğun, esnek, tatlı ile baharatlı
Mimolette ya da *vieux gris*	İnek, % 40	Flandre	Bütün yıl	Yoğun, lezzetli, fındık lezzetli
Mont-des-cats	İnek, % 45-50	Flandre	Bütün yıl	Ağızda dağılan, tatlı, süt lezzetli
Morbier	İnek, % 45	Franche-Comté	Mart-Ekim	Esnek, sade, meyveli
Murol	İnek, % 45	Auvergne	Bütün yıl	Elastik, tatlı
Nantais ya da *curé nantais*	İnek, % 40	Pays Nantais	Bütün yıl	Ağızda dağılan, tatlı, baharatlı, mayalı
Ossau-iraty (AOC)	Koyun, % 50	Béarn, Basque	Mayıs-Aralık	Esnek, yağımsı ile sert, bol toprak kokulu, fındık lezzetli
Reblochon ya da *reblochon de Savoie* (AOC)	İnek, % 45	Haute-Savoie, Savoie	Haziran-Aralık	Yağımsı, çok esnek, kremamsı, fındık lezzetli
Saint-nectaire (AOC)	İnek, % 45	Auvergne	Haziran-Kasım	Esnek, yağımsı, fındık lezzetli, baharatlı
Saint-paulin	İnek, % 40-42	Bretagne	Bütün yıl	Yoğun, ağızda dağılan, az baharatlı
Salers (AOC)	İnek, % 45	Auvergne	Bütün yıl	Yoğun, esnek, baharatlı meyveli
Sarteno	Koyun ya da keçi, % 50	Korsika	Mart-Aralık	Yoğun, homojen, acımsı
Tamié	İnek, % 50	Savoie	Haziran-Aralık	Ağızda dağılan, elastik, tatlı, biraz acı
Tomme de Savoie	İnek, % 20-40	Savoie	Haziran-Kasım	Homojen, esnek, tatlı, fındık lezzetli
Vieux Boulogne	İnek, % 50	Pas-de-Calais	Bütün yıl	Yağımsı, tatlı, çok ince
Keçi peynirleri				
Bouton de culotte	Keçi, % 45	Burgonya	Haziran-Aralık	Kırılgan, kuru, güçlü, acı
Brique du Forez ve du Livradois	Keçi, yarı keçi, % 45	Forez, Livradois	Haziran-Kasım	Esnek, yoğun, fındık lezzetli ile güçlü
Chabichou du Poitou (AOC)	Keçi, % 45	Poitou	Mayıs-Kasım	Yoğun ile kırılgan, baharatlı, biraz acı

Başlıca Fransız peynirlerinin özellikleri (4)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Charolais	Keçi, % 45	Charolais	Mart-Aralık	Yoğun ile sert, fındık lezzetli
Chevrotin des Aravis	Keçi, % 45	Savoie	Temmuz-Aralık	Ağızda dağılan, esnek, tatlı, keçi sütü kokulu
Chèvroton du Bourbonnais	Keçi, % 40-45	Bourbonnais	Temmuz-Aralık	Ağızda dağılan, tatlı, biraz ekşi
Claquebitou	Keçi, %'si değişken	Burgonya	Bütün yıl	Ağızda dağılan, taze, aromalı
Crottin de Chavignol ya da *chavignol* (AOC)	Keçi, % 45	Sancerrois	Mart-Aralık	Yoğun, homojen, keçi sütü kokulu, fındık lezzetli
Grataron d'Arèches	Keçi, % 45	Savoie	Haziran-Aralık	Yoğun, keçi sütü kokulu
Jonchée niortaise	Keçi, % 45	Poitou	Mart-Eylül	Çok gevşek, ekşimsi
Mâconnais	Keçi, % 40-45	Burgonya	Nisan-Kasım	Yoğun, yarı sert, tatlı, fındık lezzetli
Mont-d'or de Lyon	Keçi, % 45	Lyonnais	Mart-Aralık	Yoğun, fındık lezzetli, lezzetli
Montrachet	Keçi, % 40-45	Burgonya	Mayıs-Aralık	Ağızda dağılan, fındık lezzetli
Mothais	Keçi, % 45	Poitou	Mart-Eylül	Ağızda dağılan, fındık lezzetli ile acı
Niolo	Keçi, % 45	Korsika	Mayıs-Kasım	Sert, baharatlı, acı
Pélardon	Keçi, % 45	Cévennes	Mart-Aralık	Sıkı, yoğun ile sert, belirgin fındık lezzetli
Picodon de l'Ardèche ya da *picodon de la Drôme* (AOC)	Keçi, % 45	Ardèche, Drôme	Ağustos-Aralık	İnce, yoğun ile kırılgan, keçi sütü kokulu, baharatlı ile acı
Pouligny-saint-pierre (AOC)	Keçi, % 45	Berry	Nisan-Kasım	Yoğun, esnek, baharatlı, keçi sütü kokulu
Pourly	Keçi, % 45	Auxerrois	Nisan-Kasım	Pürüzsüz, lezzetli, fındık lezzetli
Rocamadour (AOC)	Keçi, % 45	Quercy	Nisan-Kasım	Ağızda dağılan, süt kokulu, fındık lezzetli
Sainte-maure de Touraine (AOC)	Keçi, % 45	Touraine	Nisan-Eylül	Yoğun, homojen, keçi sütü kokulu, bukeli
Selles-sur-cher (AOC)	Keçi, % 45	Berry, Orléanais	Mayıs-Kasım	Çok ince, yoğun, tatlı, fındık lezzetli
Valençay (AOC)	Keçi, % 45	Berry	Nisan-Kasım	Yoğun, tatlı, fındık lezzetli

Başlıca Fransa dışı peynirlerin özellikleri (1)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Taze harçlılar				
Cottage cheese	İnek, % 4-8	İngiltere, Birleşik Devletler	Bütün yıl	Gevşek, tatlı, ekşi değil
Feta	Koyun ya da keçi %'si değişken	Yunanistan	Bütün yıl	Yoğun, tatlı, biraz ekşi
Ricotta	Koyun, inek ve/ veya keçi, % 20-30	İtalya	Bütün yıl	Tanecikli, ekşimsi, tatlı ile güçlü
Surati	Buflon, %'si kesin değil	Hindistan	Bütün yıl	Gevşek, tuzlu ekşimsi
Kabuğu küflü harcı yumuşak peynirler				
Azeitão (AOC)	Koyun, % 45	Portekiz	Kasım-Nisan	Yoğun, kremamsı, biraz acı
Serpa (AOC)	Koyun, % 45-50	Portekiz	Ekim-Mart sonu	Gevşek, küçük gözenekli, tatlı, biraz ekşi

Başlıca Fransa dışı peynirlerin özellikleri (2)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Kabuğu yıkanmış harcı yumuşak peynirler				
Fribourgeois ya da *vacherin fribourgeois*	İnek, % 45	İsviçre	Bütün yıl	Esnek, lezzetli, meyveli, biraz ekşi
Herve (AOC)	İnek, % 45	Belçika	Haziran sonu-Kasım sonu	Esnek, ağızda dağılan, baharatlı ile güçlü
Limbourg	İnek, % 20-50	Hollanda, Belçika	Eylül-Mart	Esnek, baharatlı
Quartirolo lombardo (AOC)	İnek, % 48	İtalya	Bütün yıl	Kırılgan ile sıkı, lezzetli, bukeli
Serra-da-estrela (AOC)	Koyun, % 45-60	Portekiz	Aralık-Şubat	Yağımsı, sıkı baharatlı, acı, güçlü
Taleggio (AOC)	İnek, % 48	İtalya	Eylül sonu-Mart	Sıkı, esnek, meyveli
Vacherin mont-d'or	İnek, % 50	İsviçre	Eylül-Haziran	Yağlı, kremamsı, tatlı, yağımsı
Weisslacker	İnek, % 30-40	Almanya	Bütün yıl	Ağızda dağılan, baharatlı, acı
Harcı küflü peynirler				
Cabrales (AOC)	Koyun, keçi ya da inek, % 45	İspanya	Mart sonu-Eylül sonu	Yağımsı, sıkı, baharatlı, acı, güçlü
Danablu	İnek, % 50-60	Danimarka	Bütün yıl	Gevşek, baharatlı, biraz acı
Edelpilzkäse	İnek, koyun, % 55	Almanya	Bütün yıl	Pürüzsüz, kremamsı, baharatlı, acı
Gammelost	İnek, keçi %'si değişken	Norveç	Haziran-Aralık	Sert, acı
Gorgonzola (AOC)	İnek, % 45-55	İtalya	Bütün yıl	Ağızda dağılan, kremamsı, baharatlı, biraz acı
Stilton	İnek, % 50	İngiltere	Eylül ortası-Mart ortası	Kırılgan, kremamsı, çok baharatlı
Harcı pişirilerek preslenmiş				
Appenzell	İnek, % 50	İsviçre	Haziran-Mart	Sert, küçük delikli, meyveli ile baharatlı
Asiago (AOC) (yarı pişmiş)	İnek, % 48	İtalya	Bütün yıl	Tanecikli, elastik, tatlı ile biraz acı
Bagnes	İnek, % 45	İsviçre	Bütün yıl	Sert, elastik, meyveli, aromalı
Cantabria (AOC) (yarı pişmiş)	İnek, % 45	İspanya	Bütün yıl	Elastik, kremamsı, tatlı, süt kokulu
Emmental	İnek, % 45	İsviçre	Bütün yıl	Sert, delikli, yağlı, tatlı, fındık lezzetli
Fiore sardo (AOC)	Koyun, % 45	İtalya	Ekim-Haziran	Sıkı, güçlü, acı
Fontina (AOC) (yarı pişmiş)	İnek, % 45-50	İtalya	Eylül-Aralık	Pürüzsüz, tatlı, bukeli, fındık lezzetli
Grana padano (AOC)	İnek, % 32	İtalya	Bütün yıl	Katı, kırılgan, lezzetli, is kokulu
Gruyère de Fribourg (Gravyeri)	İnek, % 45	İsviçre	Eylül-Şubat	Ağızda dağılan, yağlı, küçük delikli, fındık lezzetli, ince, baharatlı
Kasseri (AOC)	Koyun, % 40	Yunanistan	Ocak-Temmuz	Ağızda dağılan ile sert, tatlı, oldukça lezzetli
Kaşkaval	Koyun, % 50	Bulgaristan, Romanya	Mart-Eylül	Kremamsı, tatlı, biraz tuzlu, kokulu
Montasio (AOC)	İnek, % 40	İtalya	Bütün yıl	Pürüzsüz, küçük delikli, kokulu, fındık lezzetli
Mysost	İnek, % 20	İskandinavya	Bütün yıl	Çok sert, tatlımsı, hafif şekerli
Parmigiano reggiano (AOC) (Parmesan)	İnek, % 32-50	İtalya	Bütün yıl	Sert, tanecikli, meyveli süt kokulu

Başlıca Fransa dışı peynirlerin özellikleri (3)

Ad	Süt, yağlı maddeler %'si	Köken	Dönem	Harcının kıvamı ve lezzeti
Pecorino romano (AOC)	Koyun, % 36	İtalya	Kasım-Haziran	Sıkı ile sert, baharatlı, acı
Pecorino sardo (AOC)	Koyun, % 45	İtalya	Aralık-Haziran	Yoğun, gevşek ile sert, belirgin lezzetli
Pecorino siciliano (AOC)	Koyun, % 40	İtalya	Mart sonu-Haziran sonu	Yoğun, az delikli, acı
Pecorino toscano (AOC)	Koyun, % 40	İtalya	Bütün yıl	Ağızda dağılan ile sert, kokulu, biraz tuzlu
Sbrinz	İnek, % 45	İsviçre	Bütün yıl	Yoğun, sert, baharatlı ile acı
Schabzieger	İnek, % 0-5	İsviçre	Bütün yıl	Sert, baharatlı, köy usulü, bol aromalı
Harcı pişirilmeden preslenmiş				
Brick	İnek, % 45	ABD	Bütün yıl	Tatlı ile biraz acı, fındık lezzetli
Cheddar (Çedar)	İnek, % 45-50	İngiltere	Bütün yıl	Sıkı, yoğun, pürüzsüz, aromalı ile baharatlı
Cheshire ya da *chester*	İnek, % 45	İngiltere	Haziran-Eylül	Kırılgan, yağlı, tatlı ile baharatlı
Chimay	İnek, % 45	Belçika	Bütün yıl	Esnek, yağımsı, toprak kokulu
Derby	İnek, % 45	İngiltere	Bütün yıl	Sıkı, fındık lezzetli ile acı
Edam	İnek, % 30-40	Hollanda	Bütün yıl	Esnek ile sert, tatlı ile belirgin lezzetli
Gloucester	İnek, % 48-50	İngiltere	Haziran-Ekim	Yarı-sıkı, zengin, yağlı
Gouda	İnek, % 48	Hollanda	Bütün yıl	Ağızda dağılan ile sert, tatlı, ince
Idiazábal (AOC)	Koyun, % 45	İspanya	Bütün yıl	Yoğun, baharatlı, biraz acı
Kefalotyri	Keçi ya da Koyun, % 45	Yunanistan	Bütün yıl	Yarı-sert, süt kokulu, hafif mayhoş
Lancashire	İnek, % 48	İngiltere	Bütün yıl	Yarı-sıkı, kırılgan, süt kokulu
Mahón (AOC)	İnek, % 38	İspanya	Bütün yıl	Yoğun, acı, tuzlu, biraz ekşi
Manchego (AOC)	Koyun, % 50	İspanya	Bütün yıl	Yağlı, sıkı, kremamsı, biraz acı
Maredsous	İnek, % 45	Belçika	Bütün yıl	Esnek, sade, baharatlı
Mimolette	İnek, % 40	Hollanda	Bütün yıl	Sıkı, tatlı, ince, fındık lezzetli
Oka	İnek, % 28	Québec	Bütün yıl	Esnek, meyveli
Passendale	İnek, % 40	Belçika	Bütün yıl	Sıkı, delikli, küçük delikli, tatlı
Plateau de Herve	İnek, % 45	Belçika	Bütün yıl	Yağımsı, homojen, toprak kokulu ama sade
Roncal (AOC)	Koyun, % 60	İspanya	Aralık-Temmuz	Sert, gözenekli, baharatlı, biraz acı
Samsoë	İnek, % 45	Danimarka	Bütün yıl	Ağızda dağılan, sıkı, küçük delikli, fındık lezzetli
São jorge (AOC)	İnek, % 45	Portekiz	Bütün yıl	Sıkı, küçük delikli, güçlü ile acı
Tête-de-moine	İnek, % 51	İsviçre	Aralık-Mart	Sıkı, esnek, sade, meyveli
Tetilla (AOC)	İnek, % 40-55	İspanya	Bütün yıl	Ağızda dağılan, kremamsı, tatlı, biraz mayhoş
Tilsit	İnek, % 45	İsviçre	Bütün yıl	Kıvamlı, küçük delikli, tatlı, meyveli
Keçi				
Ibores	Keçi % 55	İspanya	Ekim-Haziran	Ağızda dağılan, kremamsı, sade, mayhoş
Majojero (AOC)	Keçi % 50	İspanya	Ekim-Haziran	Yoğun, kremamsı, ekşi, acı
Lifli harçlı peynirler				
Caciocavallo (Kaşkaval)	İnek, % 44	İtalya	Bütün yıl	Sıkı ile çok sert, tatlı ile acı
Mozzarella di bufala	Buflon % 52	İtalya	Bütün yıl	Ağızda dağılan, tatlı, biraz mayhoş
Provolone	İnek, % 45	İtalya	Bütün yıl	Sıkı, esnek, yumuşak, tatlı ile acı

lur. Olgunlaştırma süresince düzenli olarak salamurayla ovulur.

• KEÇİ PEYNİRLERİ (Yalnızca keçi sütünden). Harcı yumuşak ve taze olanlar dışında kabuğu küflü (genellikle isli) peynirler.

• DİĞER PEYNİRLER. Koyun peynirleri (yalnızca koyun sütünden) ve karışık sütten (keçi-inek, koyun-inek) bütün ailelere girebilir. Harcı lifli peynirler taze, kurutulmuş ya da füme olarak tüketilebilir. Bu peynirler özel bir işlemden geçirilir: Kesim işlemi sonrasında az miktarda *petit-lait* ile karıştırılır, ısıtılır, elastik bir kıvam alana kadar yoğrulur. Son olarak, eritme peynirler (Bkz. Bu madde) birçok peynirin eritilmesiyle elde edilir.

■ **AOC.** Bazı peynirler -günümüzde Fransa'da otuzdan fazla- peynirin kökenini, üretim biçimini, niteliklerini ve bazıları için özel bir sütten yapıldığını garanti eden "köken kontrollü adlandırma"dan (AOC) yararlanır. 14 Temmuz 1992 tarihinden itibaren geçerli olan bir Avrupa Birliği yönergesiyle Avrupa ölçeğinde AOC'ye yakın bir sistem, "köken korumalı adlandırma" (AOP) yaratılmıştır. Yalnızca AOC peynirler AOP elde edebilir.

■ **Beslenme.** Peynirler yüksek enerji sağlar ve protein açısından zengindir. 100 gr gravyer, 100 gr etten daha fazla protein içerir. Harcı preslenmiş peynirler harcı yumuşak peynirlerden daha çok lipid barındırır. Peynirler kalsiyum açısından da zengindir (harcı pişirilerek preslenmiş olanlarda harcı yumuşak olanlara göre daha fazla kalsiyum bulunur). Son olarak, B2, B12 ve A vitaminleri açısından zengindirler. Yağlı madde oranları kuru özüt üzerinden hesaplanır (*camembert* 100 gr'da % 45 yağlı madde içerirken, 45 gr kuru özütte toplam yağlı madde miktarı 20 gr'dır). Diğer ülkelerin büyük çoğunluğunda bu oran peynirin toplam ağırlığı üzerinden hesaplanır.

Yağlı maddelerin yüzdelik oranına bağlı olarak yağsız peynirler (% 20'den az), *light* peynirler (% 20-30), yağlı peynirler (% 50-60), iki kat yağlı peynirler (en az % 60) ve üç kat yağlı peynirler (en az % 75) birbirinden ayrılır. % 30-50 yağlı madde içeren peynirler için bir adlandırma yoktur.

■ **Saklama.** Peynirler iyice paketlenmiş halde, buzdolabının alt raflarında saklanır. Servis anından bir saat önce buzdolabından çıkarmak gerekir. Harcı yumuşak olanlar hemen tüketilmesi gerektiği belirtilmemişse, soğuk bir yerde birkaç gün saklanabilir. *Bleu*'ler hafif nemli olmalıdır. Eski bir geleneğe göre gravyer hava geçirmez bir kutuda bir parça şekerle (erimeye başladığında değiştirilmelidir) korunmalıdır.

Peynir kesildiğinde, kesilen yüzeyin kuruması engellenmeli ama hava alması önlenmemelidir. Streç film tabakasıyla ya da alüminyum kâğıtla kaplanması uygun olabilir ama yüzeylerinde birkaç küçük delik açılmalıdır

■ **Servis.** Bir zamanlar peynirler tatlı olarak sunuluyordu. 19. yüzyılda, sigara odalarında, alkolle birlikte servis edilen büyüklere özgü bir çerez haline geldi. Günümüzde daha çok yemeğin uzantısı olarak kabul edilir ve salatadan sonra ya da yanında ve tatlıdan önce sunulur.

Lezzetini etkilemeyecek malzemeden yapılan bir tepsi üzerinde, çoğunlukla tereyağla servis edilir. Bu alışkanlık gibi, peynirin kabuğunun yenip yenmeyeceği de tartışma konusudur. Bu iki noktada uzmanlar iki cepheye ayrılmıştır.

Genellikle en az üç çeşit peynir sunulur: Harcı pişmiş, harcı küflü ve harcı yumuşak, kabuğu küflü ya da yıkanmış. Bununla birlikte peynir amatörleri farklı ailelerden 5-6 peynir sunulmasını, en azından birinin çok iyi seçilmiş ve olgunlaştırılmış bir peynir olmasını tercih eder.

Kesim, belli görgü kurallarına göre yapılır. Tepside bir ya da birçok peynir bıçağı bulunur. Bu bıçakların parçaya batırılarak taşınmasını sağlayan çift ucu vardır. Peynire çatalla dokunulmaz.

Şarap peynirin en iyi eşlikçisidir. Bazı birleşimler iki ürünün de değerini artırır.

Genel kural olarak, harcı yumuşak kabuğu küflü hafif peynirler, keçi peynirleri ve harcı preslenmiş peynirlerle hafif kırmızı şaraplar, harcı yumuşak, kabuğu yıkanmış ve harcı küflü peynirlerle sert şaraplar servis edilir.

Keçi peynirleri sek ve meyveli beyaz şaraplara yakışır. Pişmiş harçlı ve eritme peynirler roze ya da beyaz şaraplara, *bleu*'ler ve rokfor yumuşak bir beyaza ya da doğal bir tatlı şaraba yakışır. Comté peyniri, *jaune du Jura* şarabıyla çok lezizdir.

Bira ve elma şarabı bazı peynirlerle çok iyi gider.

Son olarak, peynirin lezzetine varmak için, farklı lezzet ve içeriklerde iki ekmek çeşidi (köy ekmeği, çavdar ekmeği, hatta krakerler ve *knackebrot*) bulundurulması önerilir.

■ **Peynir ve mutfak.** Mutfakta birçok peynir temel malzeme ya da çeşni olarak kullanılır. Çiğ olarak (kanapeler, pateler, karışık salatalar, sürülmelik karışımlar) tüketilebildikleri gibi, genellikle pişmiş halde (krepler, börekler, gratenler, omletler, pizzalar, soslar [Mornay], sufleler, çorbalar) bulunurlar. Peynir bazlı çok tipik yemek çeşitleri vardır: *Aligot*, *croque-monsieur*, croûte, *flamiche*, fondü, *gougère*, *goyère*, graten, *imrucciata*, *keshy yena*, *patranque*, *raclette*, *truffade*, *welsh rarebit*. Taze peynir özellikle pastacılıkta kullanılır.

▶ Tarifler: BARQUETTE, CHOU, ÇÖMLEK KEBABI, DIABLOTIN, FONDÜ, KİŞ, KREP, KROKET, KRUASAN, PANNEQUET, PATATES, PİROŞKİ, SUFLE

peynir kurutma yeri Olgunlaştırma öncesinde peynirlerin neminin stabilize edilmesine olanak sağlayan, sıcaklığı ya da nem oranı kesin kontrol altında olan havalandırmalı alan. *Camembert* böyle bir mekânda, 4-7 gün bekletilirken *munster*, 12 gün, keçi peynirleri 2-3 hafta kalır. Küflü peynirler burada delinir ve içine küf katılır.

peynir küfü *bkz.* çiçeklenme [küflenme]

peynir mayası İğdiş edilmemiş genç gevişgetirenlerin midesinin dördüncü bölümü (şirden) ya da kuzu midesi tarafından salgılanan enzim. Toz ya da sıvı biçimde bulunan bu maya, peynir üretiminin ilk evresi olan sütün kesilmesi işleminde kullanılır. Fransız ya da Fransa dışı peynirlerde bu katılaştırma, enginar ya da devedikeni gibi bitkilerin çiçekleri sayesinde sağlanır.

peynir süzme sepeti Taze peynirlerin süzülmesinde kullanılan çeperleri delikli kap. Bölgelere ve üretim tipine göre değişiklik gösteren sepetin biçimi ve malzemesi, kare, silindir ya da kalp biçiminde, tahtadan, topraktan, seramikten, sorgun dalından, örgü hasırdan, tenekeden ya da plastikten olabilir. Bazı taze peynirler kalıplandığı süzme sepeti içinde satılır (özellikle de *fontainebleu*).

peynirli çıtır *bkz.* diablotin

peynirli turta Keçi peynirli, biraz yassı bir top biçiminde, pürüzsüz ve neredeyse siyah yüzeyli, Poitiers ve Vendée'ye özgü pasta. İçine bazen melekotu şekerlemesi de katılan birçok çeşidi vardır. Lusignan'da ortaya çıkan bu pasta, aynı zamanda Niort'da, Poitiers'de ve Ruffec'te de bulunur. Aynı bölgede yapılan "kuru erikli turta", kuru üzüm püresiyle süslenen, çarpı biçiminde hamur parçacıklarıyla kaplanan, yapraklı hamurdan bir tarttır.

peynirli turta

250 gr un, 125 gr tereyağ, bir yumurta sarısı, 1-2 çorba kaşığı su ve bir tutam tuzla bir *brisée* hamuru hazırlayın. Hamuru iki saat boyunca serin bir yerde dinlendirin. Üç mm kalınlığında açın ve 20 cm çapında, kenarları yüksek, tereyağlanmış bir turta kabının dibini bu hamurla kaplayın. 10 dakika *à blanc* pişirin. 250 gr iyice süzülmüş taze keçi peyniriyle 125 gr toz şeker, iri bir tutam tuz, beş yumurta sarısı ve 30 gr patates nişastasını karıştırın. İyice karıştırdıktan sonra bir tatlı kaşığı konyak ya da bir çorba kaşığı portakal çiçeği suyu ekleyin. Beş yumurta akını karbeyazı çırpın ve dikkatlice karışıma katın. Karışımın bütününü tabana dökün ve önceden ısıttığınız (200° C) fırında 50 dakika pişirin. Tabanın çok esmer, neredeyse siyah olması gerekir. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

peziza Toprakta ya da ağaç kütükleri üzerinde yetişen, kahverengi ya da turuncu, genellikle canlı renklerde olan kupa biçimli orman mantarı. Birçok türü yenebilir.

Fransa'nın güneyinde *gobelet* adıyla bilinen pezizalar, kuzu mantarları gibi pişirilir ama onun yerini tutmaz. Doktor Ramain (1895-1966), *Mycogastronomie* adlı kitabında bu mantarların değerinin bilinmediğinden söz eder ve pezizanın çiğ olarak kullanıldığı, portakallı, şekerli ve *kirsch*'li bir tarif önerir.

DR. PAUL RAMAIN'İN TARİFİ

Ali-Bab'ın portakallı pezizaları

"Turuncu pezizaları yıkayın ve iki dakika vanilyalı şekerli kaynar suya atın. Süzün ve cam bir salata kâsesinde sıcak saklayın. Dört mandalina ya da iki portakalın kabuğunu 100 gr şekerle ovup *triple sek curaçao* ile ezin. 149 gr tereyağı eritin ama renk almasına izin vermeyin. Şekerli likörü ekleyin. Karıştırın ve sıcakken mantarların üzerine dökün."

pflutters Çırpılmış yumurta ve un (ya da kepek) eklenen, bazen sütle ıslatılan patates püresinden hazırlanan Alsace köfteleri. *Pflutters*, kaynar suda haşlandıktan sonra erimiş tereyağla başlangıç olarak servis edilir ya da kalıplarla kesildikten sonra tavada kızartılarak kızarmış etlerin yanında sunulabilir. Bu yemeğe *floutes* ya da *pflutten* adları da verilir.

pflutters

Yarım kilo çok ince patates püresi hazırlayın. İki tam yumurta ve 75 gr un katarak daha koyu bir karışım elde edin. Tuz, karabiber ve muskat rendesi ekleyin. Bu hamurdan küçük yuvarlaklar ya da uzunlamasına parçalar hazırlayın. Kaynar su dolu bir tencereye atın. 8-10 dakika haşlayın, süzün ve tereyağ sürülmüş çukur bir kaba aktarın. Üzerine, içinde iyice ufalanmış ekmek kırıntılarının kızartıldığı *beurre noisette* gezdirin.

Philippe On dokuzuncu yüzyılda des Halles yakınlarındaki Montorgueil Sokağı'nda, eski bir posta istasyonunda kurulan Paris restoranı. Şef Magny, *Jokey-Club*'ün eski şefi Pascal'la birlikte mutfağı devraldığında *Philippe* antrikotları, soğan çorbası, Normandiya usulü dilbalığı ve balık yahnisiyle moda haline geldi. Özellikle ucuz olduğu için tercih ediliyordu. 1870'li yıllarda, *Des Grands Estomacs Kulübü*, Pantagruel'e yaraşır öğle yemekleri için burada toplanıyordu.

pıhtı Bir sıvının (süt, kan) katılaşmış küçük parçacıklarına ya da özellikle de sıvı hamurlar (krep, kızartmalık), lapalar, soslar ve terbiyeler için kullanılan, un haline getirilebilen küçük topaklara Fransa'da verilen ad.

pırasa *Allaceae* familyasından, Anadolu kökenli bir sarmısak türünden gelen ve sebze olarak yetiştirilen yenebilir bitki. Türkiye'nin bütün coğrafi bölgelerinde yetiştirilmektedir.

Pırasa her zaman pişirilerek yenir. Birbiri üzerine sarılan tabakaları silindir biçimli bir boru formu oluşturur. Yerin altında kalan beyaz ve gevrek kısmı (pırasa beyazı) daha çok sevilir, yeşil yaprakları genellikle beyazdan ayrıldıkları yerden kesilir.

Pırasa Mısırlılar ve Yahudiler tarafından da yetiştirilirdi. Bol miktarda pırasa tüketen Romalılar bu seb-

zeyi, günümüzde "milli sebze"si olduğu Büyük Britanya'dan getirmişti.

Diüretik, selüloz, helme ve mineral tuzlar açısından zengin, düşük kalorili (100 gr'da 40 Kcal) olan pırasa bol miktarda kükürt ve A vitamini içerir.

■ **Kullanımları.** Fransa'nın bütün yeşil alanlarında ama özellikle Loire-Atlantique, Kuzey, Manche, Yvelines ve Bouches-du-Rhône'da yetiştirilen pırasa yıl boyu bulunabilir.

Kasım-Nisan ayları arasında, 10-20 cm boyunda, koyu yeşil yaprakları, beyaz gövdeli türleri ve hafif fındık kokusuyla çok lezzetli Créances pırasaları bulunur.

Mayıs-Temmuz ayları arasında taze pırasalar (özellikle çok lezzetli ve nazik Nantes pırasaları), kökünde küçük bir soğancık bulunan daha az gevrek *baget* pırasalar çıkar.

Temmuz ortasından itibaren şaşırtan kış türleri geri gelir. Daha az lezzetli ve daha az gevrektir. Güneybatı Fransa'nın beş cm çapındaki *malabar*'ı gibi, sonbaharda satılan çok kalın pırasalar da çok lezzetlidir.

Pırasaların satın alınırken çok taze, pürüzsüz, canlı renkli ve sert yapraklı olması gerekir. Kökleri kesildikten sonra soyulur ve yaprakların çıkmaya başladığı yerden ikiye bölünür, yeşilleri saklanır. Yıkama işlemi birkaç kez tekrarlanmalıdır. Genellikle pişirilmeden önce tuzlu kaynar suyla ağartılır: Sirke ya da beyaz soslu soğuklar, beşamelli, beyaz soslu, gratine edilen, hafif ateşte, erimiş tereyağda ya da kremalı pişirilen sıcaklar, çorbalar ve tartlar, *beignet*'ler, *à la grecque* pırasalar, hatta dolmalar hazırlanır. Pırasa beyazı küp biçiminde, jülyen, *paysanne* vb doğranarak aromalı garnitürler, balık bulyonlar ve pişirme sularına katılır.

beyaz biberli ve pırasa yeşilli ördek ciğeri
→ KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

hafif ateşte pişmiş pırasa
12 pırasa beyazını yıkayın ve düzgün dilimler halinde doğrayın. Bir tencereye üç kaşık tereyağla birlikte koyun. Tuz ve karabiber atın. Beş çorba kaşığı suyla ıslatın ve kapağını kapayarak 40 dakika pişirin. Pırasaları bir sebze tabağına dizin ve üzerine büyük bir kaşık tereyağ eklediğiniz pişirme suyunu dökün. Pırasaları biraz açık bir et suyuyla ya da sebzeli sığır haşlama suyuyla ıslatarak da pişirebilirsiniz.

kremalı pırasa çorbası → KREMALI ÇORBA
pırasa fondüsünde dilbalığı → DİLBALIĞI

pırasa graten
Pırasa beyazlarını yıkayın ve bol miktarda tuzlu kaynar suda ağartın. Süzün, tereyağda pişirdikten sonra tereyağ sürülmüş bir fırın kabına dizin. Rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Erimiş tereyağ dökün ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

pırasalı flamiche → FLAMICHE ya da FLAMIQUE
pırasalı papet vaudois → PAPET
pırasalı ve patatesli çorba → ÇORBA
taze keçi peynirli ve pırasalı güveç
→ ÇÖMLEK KEBABI
tereyağlı pırasayla kalkanbalığı parçaları, pırasa fondülü ve ilikli kalkan filetoları, pırasalı kalkan → KALKAN

pıtrak *Asteraceae* familyasından, ekilmemiş topraklarda yaygın olan büyük otsu bitki. Fransızca'da *teigne, herbe aux teigneux, gratteron, glouteron* vb adlarla da bilinen pıtrak, tekesakalı ya da kuşkonmaz gibi pişirilen etli köklere sahiptir. Serinlik verici ve biraz acı genç filizleri ve yaprakları çorbaların hazırlanmasında kullanılır. Güney Fransa'da ve İtalya'da hafif ateşte pişirilerek yenir. Anadolu'da çok yaygındır.

Büyük yaprakları bazı bölgelerde tereyağ ya da taze peynirleri sarmakta kullanılır. Yerel tüketimleri bulunan Avrupa'da yabani niteliğini koruyan pıtrak, Japonya'da sebze olarak yetiştirilir.

Pic (André) Fransız aşçı (Saint-Péray 1893-Valence 1984). Ünlü aşçı annesi Sophie ile birlikte Valence yakınlarındaki *Auberde de Pin*'de (Pin Aile Hanı) başladığı mesleğini Rhône Vadisi'nin değişik işletmelerinde sürdürdü.

1924 yılında, *Auberge du Pin*'in yönetimini üstlenerek burayı Güney Fransa yolu üzerinde ünlü bir mola yeri haline getirdi. 1936 yılında, yine Valence'de bir lokanta açtı. 1939 yılında, Michelin rehberinin üç yıldızına hak kazandı. André Pic -iki dünya savaşı arasında, Alexandre Dumaine ve Fernand Point ile birlikte Fransa'nın üç büyük şefinden biri- sağlık nedenleriyle, 1950'li yıllardan sonra yerini oğluna bıraktı. Oğlu, babasının büyük spesiyalitelerini Escoffier'ninkine yakın bir stille tekrar üretti. Çok geçmeden daha modern bir ekole yaraşır kendi yemeklerini yarattı.

Picardie *bkz.* Nord ve Picardie

piccalilli İnce kıyılmış karnabahar çiçekleri, salatalık turşusu, yabani sarmısak ve aromalı bitkilerin malt sirkesiyle karıştırılmış tatlı hardal içindeki konservesinden oluşan bir İngiliz çeşnisi. Bu güçlü lezzetli ve tatlı turşular kavanozda satılır. Soğuk etler, daha özel olarak, jambon ve domuz kızartması yanında sunulur.

piccata Butun lop eti. Butun alt kısmından ya da küreğin lop etinden kesilen, tereyağda tava edilen küçük dana eskalop. İtalyan kökenli bu yemek genellikle *marsala* ya da limonla işlenir. Balık *piccata*'lar da yapılabilir.

ÉMILE TABOURDIAU'NUN TARİFİ
sarmısaklı ve kabak çiçekli bulyonda lota balığı piccata
"Kabukları soyulmuş sarmısaklar, 50 cl su, beş gr tuz ve 10 gr biberle bir bulyon hazırlayın. Üç saat cam bir kapta sterilize edin. 700 gr lo-

ta balığı filetosunu temizleyin ve 35 gr'lık 20 parça halinde doğrayın. 100 gr kırmızı biber ile 100 gr sarı biberi közleyin ve kabuklarını soyun. Bir kenarı üç mm'lik küpler halinde doğrayın. Büyük bir domatesi soyun ve etini bir kenarı dört mm'lik küpler halinde doğrayın. Dört taze soğanı soyun ve çok ince doğrayın. Dört kabak çiçeğinin sapını koparın ve çiçeklerini koruyun. Sapları ayırın ve verev doğrayın. 150 gr lota balığı ciğerine çeşni katın, zeytinyağında tava yapın ve büyük parçalar halinde doğrayın. Biberleri de ekleyin ve çiçekleri bu karışımla doldurun. Soğanları zeytinyağında hızla kavurun, domates dilimlerini katın ve birkaç dakika pişmeye bırakın. Lota balığı *piccata*'lara çeşni katın ve zeytinyağında tava yapın. Domates fondü üzerine gül biçiminde yayın. Ortasına bir kabak çiçeği koyun ve sarmısaklı bulyonla çevreleyin. Üzerine kabak çiçeği saplarını ve kıyılmış fesleğen yapraklarını serpin."

picodon Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler), harcı yumuşak ve ince doğal kabuğu yıkanmış, olgunlaştırma düzeyine bağlı olarak mavimsi, yaldız renkli ya da kırmızımsı peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Picodon de l'Ardèche* ve *picodon de la Drôme*, köken kontrollü adlandırmadan yararlanır ve 4-7 cm çapında ve 2-3 cm kalınlığında tekerler halinde satılır. 12 gün olgunlaştırılır. *Picodon de Dieulefit* (Dauphiné) bir aydan uzun süreyle olgunlaştırılır. Kabuğu tuzlu suyla yıkanarak nemli tutulur.

picpoul-de-pinet Özellikle de Bouziques istiridyelerinin yanında servis edilen, ekşi olmamakla birlikte sek, beyaz Languedoc VDQS şarabı (Bkz. LANGUEDOC).

pide Mayalı hamurdan yapılan yassı ekmek. Türkiye'de geleneksel olarak Ramazan ayına özgü bir ekmek türüdür. Bunun dışında, içine çeşitli harçlar (kıyma, peynir, patates, kuşbaşı et, sucuk) konularak pideci dükkânlarında isteğe göre taze olarak hazırlanıp fırında pişirilen türleri de yaygındır.

pie [pay] Anglosakson mutfağının geleneksel yemeği. İngilizce *pie* sözcüğü bir tartı ya da turtayı da tanımlar. Bu sözcük Fransa'da, bir hamurun üzerine tatlı ya da tuzlu bir malzeme, genellikle et ve sebze ya da meyve bazlı bir karışım döşendikten sonra yuvarlak ya da dikdörtgen, kenarı yüksek, kapaklı özel bir kap içinde pişirilen bir tür turta anlamında kullanılır.

Büyük Britanya ve ABD'de *pie*'lar başlangıç ya da tatlı olarak servis edilir. İngiliz başlangıçları arasında *chicken-pie* (piliç, mantar ve bitkisel otlar), *steak and kidney pie* (sığır, böbrek, patates, soğan ve maydanoz), av etli *game-pie*, *eel-pie* (yılanbalıklı turta), *pork and apple pie* (domuz ve elma) vb sayılabilir. Diğer paylar Amerikalılar'a özgüdür.

Tatlı paylar, açılmış iki hamur arasına yayılan meyveler pişirildikten sonra hafif krema ya da top dondurmayla servis edilebilir. Önceden tamamen ya da kısmen pişmiş bir hamurun üzerine yumurtalı bir karışım dökülerek hazırlanabilir: Balkabaklı (*pumpkin pie*), akçaağaç şuruplu (*sugar pie*), Pekan cevizli (*pecan pie*) tartlar son olarak fırına sürülür ve limonlu tart (*lemon pie*) *meringue*'si kızaracak kadar kısa bir süre fırına verilir.

Kanada'da, tuzlu payları tanımlamak için *pâté* sözcüğü, tatlı payları tanımlamak için *tart* sözcüğü kullanılır.

apple pie

100 gr tereyağı elek üzerine bastırarak parçalayın ve 200 gr un içine katın. Yarım kahve kaşığı tuz atın. Yarım bardak suyu azar azar ekleyin. Yumuşak ama yapışkan olmayan bir beze haline gelene kadar yoğurun. Soğuk bir yerde 20 dakika dinlendirin. Eşit olmayan iki parçaya bölün. Bir porselen *à manqué* kalıbına tereyağ sürün. Büyük hamur parçasını açın ve kalıbın dibini ve çeperlerini kaplayın. İki çorba kaşığı dolusu un, iki çorba kaşığı dolusu ham şeker, bir tutam toz vanilya, yarım kahve kaşığı toz tarçın ve bir tutam rendelenmiş muskat karıştırın. Karışımın yarısını hamurun üzerine yayın. 800 gr *reinette* elmayı soyun, önce dörde bölün, sonra portakal gibi ince ince dilimleyin. Hamurun üzerine, ortada birleşecek biçimde yerleştirin. Üzerine limon suyu dökün ve kalan baharatlı karışımı yayın. İkinci hamur parçasını en üste yayın ve kenarları çırpılmış yumurtayla sıkıca kapayın. Ortaya bir delik açın. Üzerine de yumurta sürün. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırına verin. 10 dakika pişirdikten sonra tekrar çırpılmış yumurta sürün ve fırına verin. Üçüncü kez aynı işlemi yapın ve toplam 50 dakika pişirin. Katkısız ya da yanında taze krema, dut özütü ya da vanilyalı dondurmayla servis edin.

chicken-pie

Yaklaşık 1,250 kiloluk çiğ tavuğu parçalara ayırın. İnce kıyılmış 100 gr yabani sarmısak ve soğana bulayın. 150 gr ince doğranmış mantar ve maydanoz ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Bir *pie* tepsisinin dibine ve kenarlarına 200 gr çok ince dilimlenmiş dana eti döşeyin, tuz ve karabiber serpin. Önce uyluklardan başlayarak, kanatlar ve beyaz etleri sırasıyla tepsiye dizin. Üzerini çok ince dilimlenmiş 150 gr *bacon* ile kaplayın. İkiye kesilmiş dört katı yumurta koyun. Dörtte üç yüksekliğe kadar kümes hayvanları konsomeyle ıslatın. Tabağın üzerine bir yufka hamuru yayarak kenarlara yapıştırın. Yumurta sürün ve tam ortasına bir delik açın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Servis anında, ortadaki delikten içine 2-3 kaşık yoğunlaştırılmış tavuk suyu akıtın.

raventli pie

350 gr taban hamuru hazırlayın, beze yapın ve iki saat dinlendirin. Üç mm kalınlığında açın ve *pie* tepsisi bo-

yutunda bir parça kesin. Aynı zamanda kenarı saracak kadar uzun ve geniş bir şerit de kesin. Ravent saplarını soyun ve dört cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Bir *pie* tepsisine tereyağ sürün, parçaları dizin ve üzerine toz şeker ya da beyaz ham şeker (raventin ağırlığının üçte biri kadar) serpin, üçte bir bardak suyla ıslatın. Hamur şeridini tepsinin kenarına yapıştırın. Çırpılmış yumurta sürün. Düz açtığınız hamuru üzerine yerleştirerek hamur şeridine yapıştırın. Hamurun üzerine baklava dilimleri çizin ve yumurta sürün. Hafif toz şeker serpin. Ortasına bir delik açın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Servis anında, içine *crème fleurette* akıtın ya da yanında servis edin.

piecè parée *Persillée* de (Bkz. Bu madde) denilen sığır parçası.

pied-bleu Şapkalarının tamamı ya da bir kısmının ya da saplarının ametist moru ya da mavi-eflatun oluşuyla tanınan bir grup etli mantarın adı. Geç olgunlaşan bu mantarlar ormanlardan, orman kıyılarından ya da serin ve nemli otlaklardan toplanır. Özellikle de üç türü gastronomik açıdan önemlidir: Tamamı morumsu mavi renkte, çok güzel bir çiçek kokusu olan *pied-bleu* ya da *tricholome nu*, sapı çok güzel bir koyu mor renkte olan *tricholome sinistre* ya da *pied améthyste* ve genellikle orta boy, çok koyu ametist renginde olan *tricholome sordide* ya da *pied-bleu sordide*. Bu *pied-bleu*'lerin gevrek eti pişirme sonrasında beyaz etler ya da soslu balıklar yanına yakışan çok hoş bir lezzete kavuşur.

pieds et paquets Yaratıldığı banliyödeki *Pomme* adlı restoranda yenmesi gelenek haline gelen Provence ve özellikle de Marsilya spesiyalitesi.

MANOSQUE'TAKİ HOSTELLERIE DE LA FUSTE'UN TARİFİ

pieds et paquets de la Pomme

"Koyun işkembelerini yıkayın ve 8-10 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Her parçanın bir kenarını kesin. Ortasına 100 gr jambon, 100 gr yağlı kuzu karın zarı, bir diş sarmısak ve bir demet maydanozla hazırlanmış kıymadan bir kaşık koyun. Her işkembe parçasını kesik kenarını sıkıca tutarak rulo yapın. Bu işlem zor görünürse, küçük paketler halinde bağlayın. Koyun paçalarını yıkayın, ağartın ve tütsüleyin. Bir tencere içine ince dilimler halinde doğranmış 100 gr domuz yağı, ince kıyılmış bir pırasa ve bir soğan koyun. Biraz kavurduktan sonra yuvarlak dilimler halinde doğranmış bir havuç ve soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış iki domates ekleyin. Yarım litre beyaz şarap ve iki litre et bulyonla ıslatın. Tencereye önce paçaları, sonra hazırladığınız paketleri koyun. Bir garnitür demeti, iki diş ezilmiş sarmısak, tuz, karabiber ve iki karanfil tanesi ekleyin. Kapağı hava almayacak biçimde sıkıca kapayın. Tencereyi kısık ateş üzerinde ısıtın ve çok kısık ateşte 6-7 saat pişirin. Sonra kapağını açın. Paketleri alın (bağlarını çözün) ve paçaların kemiklerini çıkarın. Pişirme suyunun yağını alın ve fazla sıvıysa istediğiniz kıvama gelene kadar kaynatın. Servis anına kadar kapağı açık halde kaynatın."

piémontaise (à la) [Piemonte usulü] *Risotto* içeren, bazen beyaz Piemonte domalanı eklenen ve kümes hayvanları, kırmızı etler ve balıkların yanında garnitür olarak değişik biçimlerde yerleştirilen yiyeceklere verilen ad. *À la piémontaise* adlandırması Piemonte yemekleri için de geçerlidir.

▶ Tarifler: ŞİŞ (PANE), BOLLITO MISTO, CHIPOLATA, DANA, DOLMALIK BİBER, FONDÜ, TIMBALE

Piemonte usulü *bkz.* piémontaise (à la)

pierre-qui-vire İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kırmızı kabuğu yıkanmış Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pierre-qui-vire*, 10 cm çapında ve iki buçuk cm kalınlığında, 200 gr ağırlığında bir teker olarak satılır. Aynı adı taşıyan manastırın keşişleri tarafından üretilen bu peynir, *époisse*'a yakın bir lezzete sahiptir. İstenilen biçimi almayan peynirler yeniden biçimlendirilir ve bitkisel otlarla aroma verilerek *boulette de la Pierre-qui-vire* hazırlanır.

Pierroz [Roland] İsviçreli aşçı (Martigny 1942). Lausanne-Ouchy'deki *Beau-Rivage Palace*'taki acemilik döneminden sonra 1970'li yıllarda yaratıcı mutfağı benimsedi ama zeytinyağı, balık, domates ve yeşil biberin çok kullanıldığı Akdeniz ülkeleri mutfaklarından da etkilendi. Roland Pierroz, 1977 yılında iki restoranı birleştirdiği *Rosalp Hotel*'de, ürünlerin yan yana yerleştirilmesi, genellikle sos bile kullanılmamasıyla elde edilen aromaların ağırlıklı olduğu yaratıcı bir mutfak oluşturdu.

pigouille Koyun, keçi ya da inek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu hafif küflü Poitevin peyniri. *Pigouille* yaklaşık 250 gr'lık küçük parçalar halinde satılır. *Caillebotte* gibi tatlı ve kremamsı bir tadı vardır. *Pigouille* sözcüğü eskiden, Poitevin bataklıklarında altı düz kayıkları yönetme olanağı sağlanan uzun sırıklar için kullanılırdı.

piknik Açık havada yenen, köy usulü ya da lüks malzemelerden oluşan mütevazı ya da bol çeşitli yemek. Fransa'nın ünlü *Littré* sözlüğüne göre eskiden, "herkesin katılım payı ödediği ya da kendi yemeğini getirdiği yemek" anlamına gelirdi. Günümüzde, bir arkadaş ya da akraba toplantısı söz konusuysa yemeklerin hazırlanmasına herkes katılır. Ana fikir açık havada ke-

yifli zaman geçirmektir. Hazırlanan yemekler genellikle soğuk ve taşınması kolay türdendir: Katı yumurtalar, karışık salatalar, soğuk omletler, güveçler, şarküteri ürünleri, piliç, peynirler, meyveler vb.

pilaki Bazı zeytinyağlı yemeklerin ortak adı. Pilakilerde mutlaka soğan, sarmısak, havuç, patates, maydanoz gibi malzemeler bulunur. Türkiye'de barbunya, fasulye gibi mezelik kuru sebzeler ile palamut, uskumru, kefal, kırlangıç gibi etli balıklar ve midye, istridye gibi deniz kabuklularının pilakileri yapılır. Soğuk yenen yemeklerdendir.

pilav Doğu kökenli pirinç yemeği. Klasik pilavda, pirinç sıvıyağda ya da tereyağda soğanla kavrulduktan sonra baharat atılır ve bulyonla ıslatılır. Pişirme işleminin yarısında çiğ ya da pişmiş et, balık ya da sebze eklenir. Her zaman bol baharatlı, hatta safranlıdır. Birçok malzeme eklenebilir. Pilav genellikle halka biçiminde yerleştirilir ve ortasına garnitürü konur. Bir kırmızı et, balık ya da kümes hayvanı yanında servis edileceği zaman kalıp içinde sıkıştırılarak yerleştirilir.

garnitürlü pilav

Bir büyük soğanı soyun ve ince doğrayın. Üç çorba kaşığı zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Tek seferde 250 gr uzun taneli pirinç ekleyin ve tanecikler şeffaf hale gelene kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Soğanı katın. Pirince hacminin iki buçuk katı kadar bulyon ya da kaynar su, tuz, karabiber, bir küçük dal kekik ve yarım defne yaprağı ekleyin. Karıştırın ve hemen kapağını kapayarak 16-20 dakika pişirin. Ateşi söndürüp kekiği ve defne yaprağını çıkarın. Kapağın altına bir bez gererek buharı emmesini sağlayın. Pirinci halka biçiminde yerleştirin ve ortasına isteğe göre kazciğeri ve domalan dilimleri (tereyağda sote edilmiş ve yoğunlaştırılmış Madeira şaraplı sosla ıslatılmış), kümes hayvanları ciğeri ve mantarlar (dilimlenmiş, tereyağda sote edilmiş ve sarmısak, yabani sarmısak ve maydanozla aroma verilmiş), koyun böbreği dilimleri (tereyağda sote edilmiş, yoğunlaştırılmış beyaz şaraplı pişirme suyuyla ıslatılmış ve soğuk tereyağ eklenmiş) ya da soslu balık (beyaz şaraplı ya da *à l'américaine*), kabuklular eti (dilimlenmiş ve pişirme suyuyla ıslatılmış) vb koyun.

İstanbul Pilavı

İki bardak (yarım kilo) pirinci, içine iki çorba kaşığı tuz attığınız iki bardak sıcak suya bırakın. İyice soğuduktan sonra süzün ve sekiz kaşık sadeyağ koyduğunuz tencerede yaklaşık 10 dakika kavurun. Buna, iki buçuk bardak tavuk suyu, kıyılmış ve yarım kahve fincanı su içinde yarım saat bekletilmiş bir tutam safran, yine suyla karıştırılmış bir tatlı kaşığı zerdeçal, haşlandıktan sonra kabukları soyulmuş iki kaşık dolusu badem, yarım bardak iç bezelye, didiklenmiş bir tavuk göğsü ve tuz ekleyerek pişirin. Demlendikten sonra, bir çorba kaşığı az haşlanmış antepfıstığı katın.

pilchard Sardalyenin İngilizce'deki adı. Fransa'da bu sözcük, sıvıyağ ve domates sosundaki ringa balığı konserveleri için kullanılır. Kullanılacak balıkların taze halde en az 50 gr ağırlığa sahip olması gerekir ve cins adı kutu üzerinde mutlaka kayıtlı olmalıdır.

pili-pili [kuru biber tozu] Pratik olarak Réunion'da ve Afrika'da (özellikle de Senegal) kullanılan çok acı küçük Afrika biberi. Kabak ve domates çekirdekleriyle birlikte dövülen çekirdekleri, *rougail* (bir tür Hint turşusu) ve birçok sosun temel malzemesidir. Afrika'da nişastalı yemekler, *foutou*, etler ve ekmeklere katılırken *dops*'lar, (muzlu, biberli, domatesli ve soğanlı soslar) domuz ve koyun için kullanılır.

piliç Tavukgillerden, erkek ya da dişi genç hayvan. Piliç eti beslenme biçimine göre beyaz ya da hafif sarı ama her zaman körpedir. Beslenme biçimi etinin lezzetini de belirler. Piliç 7-16 hafta arasında kesilir (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI).

Ataları 4500 yıl önce İndus Vadisi'nde evcilleştirilen genç tavuk, Eski Yunan'a Persler'den gelmiştir. Ortaçağ'da uzun bir süre ortadan yok olmuş (bu dönemde tavuklar, besi tavukları ve iğdiş edilmiş genç horozlar yeniyordu) ve 16. yüzyılda yeniden ortaya çıkmıştır. Günümüzde bütün dünya mutfaklarında yer alır.

■ **Kalite kriterleri.** Fransa'da piliçler üretim hedeflerine ve yetiştirme tiplerine (zanaatsal ya da endüstriyel) göre değişen kaynaklardan gelir.

- *Quatre quarts* piliçler çok hızlı büyütülür, çok genç kesilir (yaklaşık 45 gün), bir kilo ağırlığındadır, eti gevşek, kemikleri esnek ve eklemleri kırmızıdır.
- "Marka" da denilen ve tahılla beslenen piliçler 50-70 gün arasında kesilir, daha yapılıdır, eti daha sıkıdır. 1,2-1,8 kilo çeker.
- Çiftliklerde "yarı özgür" ya da "kapalı" yetiştirilen, adlandırmalı ve etiketli piliçler 110-120 gün arasında kesilir. Tam biçimlenmiş gövdesi, gevrek, sıkı ve lezzetli etiyle, iki kiloya kadar ulaşabilir.

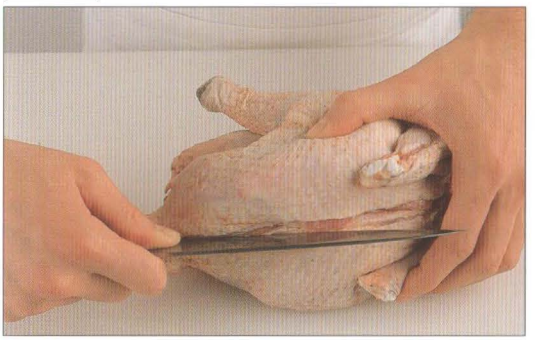
Kümes hayvanlarında kalitenin kalelerinden biri, özellikle piliçler konusunda hâlâ Bresse'dir. "Bresse pilici" adlandırmasını (üç renkli bir damga ve seri numarası taşıyan bir halka) taşıyan hayvan Bresse ırkından olmalı ve erkeklerde çok gelişmiş kırmızı bir ibik, beyaz tüyler ile mavi ayaklar bulunmalıdır.

Yetiştirilmesi kesin kurallara tabidir: 35 günlükken en az on metre karelik bir yeşil alanda serbest bırakılır. Dokuz hafta burada kaldıktan sonra 8-15 gün besi kafeslerine konarak etinin bembeyaz olması sağlanır. 16 haftalıkken kesilir.

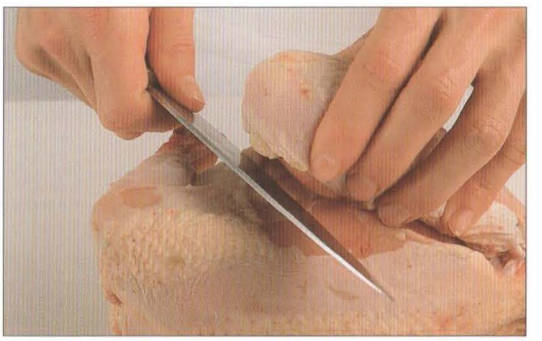
Pilicin kalitesi en çok da beslenmesine bağlıdır: Tahıl unları, mısır ve süt ürünleri dışında solucanlar, sümüklüböcekler ve böcekler.

Kırmızı *label*'li (Bkz. Bu madde) piliçler de vardır: Auvergne ve Loué'nin beyaz piliçleri, Challans, Gers ve Sologne'un kara piliçleri, des Landes pilici (mısırla yağlandırılan) gibi 12-13 haftalıkken kesilen

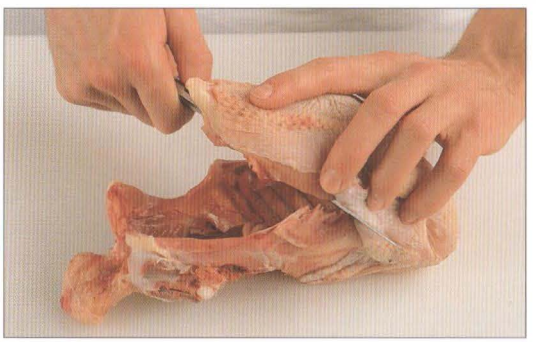
Çiğ pilici doğramak



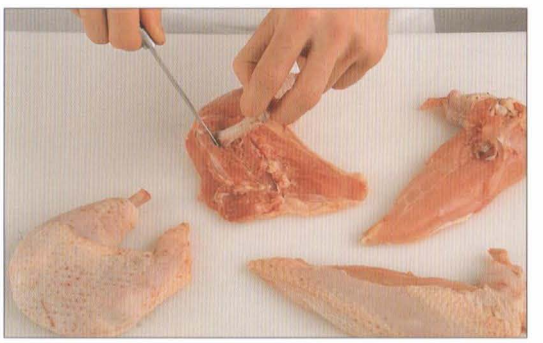
1. *Kümes hayvanını yan yerleştirin. Göğüs kısmı size dönük olsun. Sıkıca tutarak omurga boyunca kesin.*



2. *Butların dörtte üçlük kısmını dikkatle kesin. Sinirlerini ayırın. Butu koparın. Diğer buta da aynı işlemi yapın.*



3. *Üstü size baksın. Kanatları beyaz etler boyunca tutun. Kaburga kemiklerinin altından baştan kuyruğa doğru kesin. Parçaları çıkardıktan sonra kanatları ortadan ikiye ayırın.*



4. *Küçük kemikleri ve parçalanmış deri parçalarını ayırın. Butun alt kısmında kemik parçası bırakın. Piliç parçaları pişmeye hazırdır.*

bu piliçler, % 60-70 tahıl, % 25 protein (soya, yonca unu) ve mineral katkılarla beslenir. "Endüstriyel" piliç de aynı besinlerle beslenir ama oranlar farklıdır.

Günümüzde daha çok "temizlenmiş" (barsakları çıkarılmış ama karaciğeri, kursağı, kalbi ve akciğerleri bırakılmış) ya da "içi boşaltılmış" (sakatatsız) ya da "pişmeye hazır" (içi tamamen temizlenmiş, boynu dilimlenmiş ve bacakları eklemlerinden kesilmiş) piliçler satılır. Piliç etinin sindirimi çok kolaydır. Az yağlıdır. Demir açısından zengindir. 100 gr'da 120 Kcal sağlar.

■ **Seçimi.** Başlıca piliç pişirme biçimleri ızgara (bütün ve parça olarak), kızartma (pane parçalar), haşlama, tavada pişirme ile özellikle kızartma ve sotedir.

Kızartma için önce biraz yağlanması gerekir. Bu yağ ısıyla birlikte erir ve etin kurumasını engeller. Fırında pişirilirse kekik ya da tarhunla çeşni katılması ya da içinin doldurulması mümkündür. Pişip pişmediğini anlamak için hafifçe kaldırılır: Süzülen renksiz olmalıdır. Soğuk servis edilecekse, henüz sıcakken alüminyum kâğıda sarılır. Böylece yumuşaklığını ve lezzetini koruması sağlanır.

Tencerede pişirilecek bir pilicin semiz ve sıkı olması, fazla yağlı olmaması gerekir. Pişirme suyu bol baharatlı olmalıdır: *À la basquiase*, mantarlı *à l'étouffée*, *en fricassée*, *en matelote*, sebzeli yahni vb. Piliç ananas, muz, limon ayva ve mangoya yakışır.

Fricassé ya da sote için, oldukça küçük iki piliçten "asil" parçalar seçilir.

Haşlama için, kümes hayvanı tercihen semiz olmalı ama fazla yağlı olmamalıdır. Etin erime eğilimi göstermemesi için çok genç olmaması da önemlidir.

■ **Yemekleri.** Çok çeşitli olan piliç yemekleri, en basitten en rafineye sotelerdir. Bunun dışında *ballottine*, *barbouille*, *à la bourgeoise*, *capilotade*, sıcak-soğuk, *à la diable* ya da kanlı tavuk da pişirilir. Etiyle karışık kotlet, *crépinette*, *cromesquis*, *fritot*, *mousse* ya da pateler hazırlanır. Son olarak, sakatatlarıyla bulyonlar ve konsomeler, karaciğeriyle şişler, pilav garnitürleri ya da güveçler hazırlanır.

piliç: Hazırlama

Boyun derisini uzunlamasına yarın, soluk ve yemek boruları ile kursağı çıkarın. Boynu bırakın ya da dipten kesin. Derisini delmemeye dikkat edin. Kuyruk sokumunu kesin ve barsak, kursak, karaciğer, kalp ve akciğerleri çıkarın. Karaciğerdeki safrayı hemen boşaltın. Kursağı bombeli kısmından delin ve içindeki torbacıkları çıkarın. Pilici tütsüleyerek kalan tüyleri ve tüy diplerini yok edin. İsterseniz yıkadığınız sakatatları tekrar içine yerleştirin. Kanat uçlarını kesin ve kalan kısmı kanadın altına doğru kıvırın. Ayakları butun alt ucundaki birleşim yerinden kesin. Boynu (kesmediyseniz) bir kanadın altına dikin ya da derisini göğüs

üzerine kapayın. Pilici bağlayın.

à brun *piliç sote*
Sade piliçle aynı işlemleri yapın ama parçaların her yanını harlı ateşte kızartın. Pişirme işlemini kapağı kapalı olarak sürdürün. Önce kanatları ve göğüs parçalarını çıkarın. Yağını aldıktan sonra istediğiniz sosu ekleyin ve kümes hayvanını tekrar ısıtın.

à l'anglaise *piliç çorbası* → ÇORBA

à la bohémienne *piliç sote*
Orta boy bir pilice paprika serpin. Bir tencere içinde sıvıyağda kızartın. Dört büyük biberi kalın jülyen doğrayın. İki domatesi soyun ve kalın dilimler halinde doğrayın. Bir soğanı soyun, küçük küçük doğrayın ve ağartın. Rezeneyi kıyın (bir çorba kaşığı dolusu). 20 dakika pişirdikten sonra sebzelerle bir tutam rendelenmiş sarmısak ekleyin. Tencereyi 10 cl beyaz şarapla deglaze edin. Beş cl terbiyeli dana eti suyuyla ya da iyice yoğunlaştırılmış bulyonla ıslatın. Son olarak az miktarda limon suyu ekleyin. Sosu pilicin üzerine dökün ve Hint usulü piliçle birlikte servis edin.

à la tyrolienne *ızgara piliç*
Bir kilo pilici *en crapaudine* hazırlayın. Tuz, karabiber serpin. Aromalı sıvıyağa bulayın ve 25-30 dakika ızgarada pişirin. İki büyük soğanı soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Halkaları tek tek ayırın, una bulayın ve 180° C'lik yağda kızartın. Dört orta boy domatesi dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve 30 gr tereyağda kızartın. Izgara pilici sıcak bir fırın tepsisine koyun. Çevresine soğanları ve tuz ve karabiber eklediğiniz, isteğe göre maydanozla çeşni kattığınız domates fondüsünü dökün.

ananaslı ve romlu à la créole *piliç*
Büyük bir pilici tütsüleyin. İçine ve dışına tuz ve karabiber serpin. Bir tencere içinde kümes hayvanları yağıyla kızartın ve bir tutam zencefil ile Cayenne biberi serpin. İki büyük soğanı ve bir yabani sarmısağı ince kıyın ve pilicin çevresinde pişirin. Pilice beş cl rom döküp flambe edin. Üç çorba kaşığı ananas şurubu ve bir çorba kaşığı limon suyu dökün. Kapağını kapayın ve 45 dakika pişirin. Altı dilim ananas kesin ve tencereye ekleyin. Tuz, karabiber atın ve 10 dakika pişirin.

biralı piliç
1,250 kiloluk bir pilici parçalara ayırın ve bir tencere içinde, tereyağda sertleştirin. Kabukları soyulmuş ve kıyılmış iki yabani sarmısak katarak kavurun. Beş cl ardıç içkisi dökün ve flambe edin. 40 cl bira, beş cl taze krema, bir garnitür demeti, tuz ve az miktarda Cayenne biberi ekleyin. Kapağını kapayın ve kısık ateşte pişirin. 250 gr mantarı yıkayın ve ince doğrayıp tencereye ekleyin. 45 dakika pişirdikten sonra piliç parçalarını tekrar çıkarın, bir servis tabağına dizin ve sıcak tutun. Garnitür demetini çıkarın. Beş cl taze krema ekleyerek yarısını çektirin. Bir yumurta sarısını az miktarda sosla hafifçe çırparak kaba ekleyin ve hızlıca çırpın. Sosu pilicin üzerine dökün ve kıyılmış maydanoz serpin.

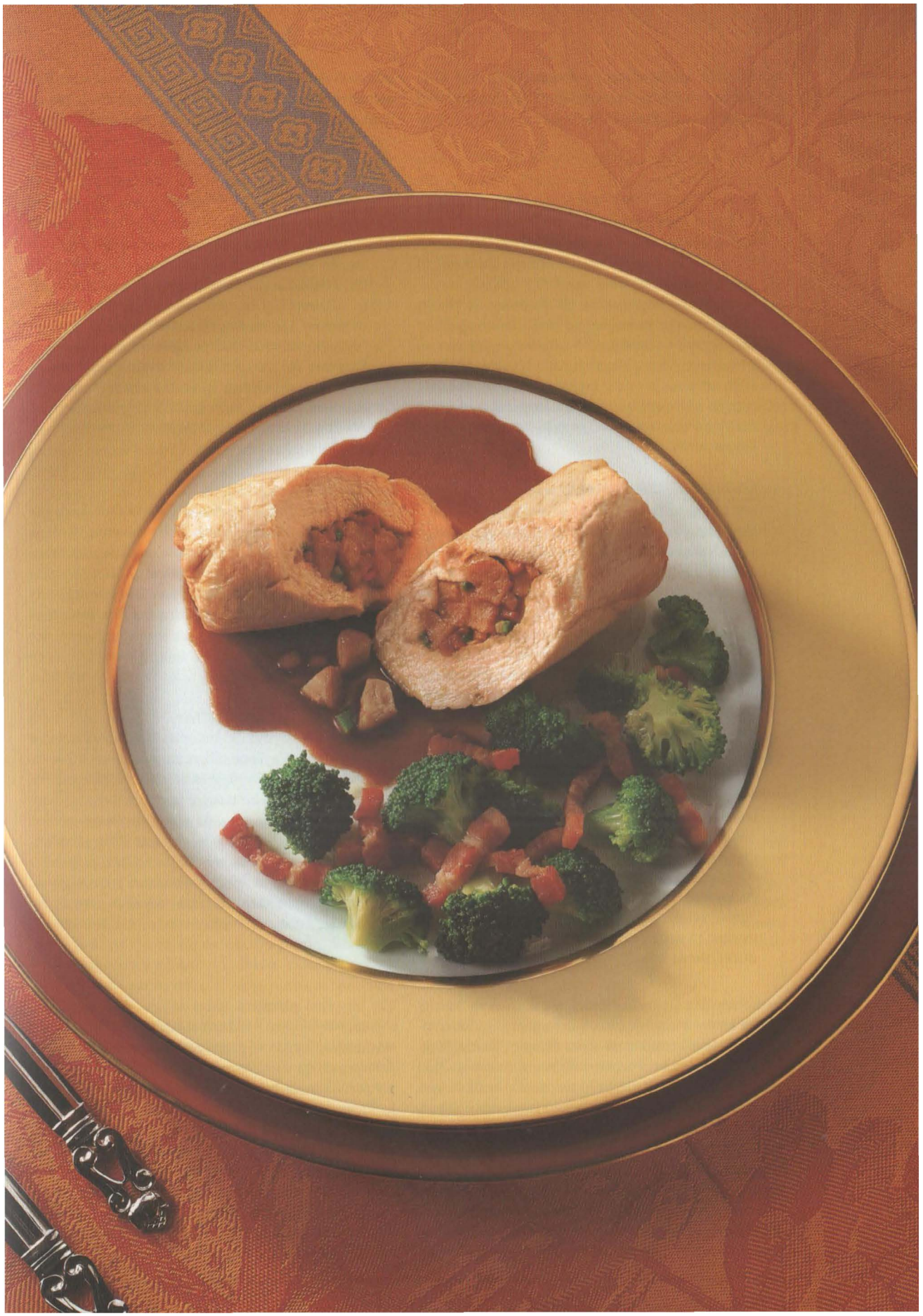
MONT-BRY'IN TARİFİ

Boivin *piliç sote*
"Bir pilici iyice sote edin. Pişirmenin yarısında tereyağda taze kavrulmuş soğanlar, ağartılmış enginar tabanı parçaları ve küçük taze patatesler ekleyin. Pişirmeyi tamamlayın. Piliç ve süzdüğünüz garnitürünü servis tabağına aktarın. Kabı sebzeli sığır haşlama bulyonu, et glazesi ve az miktarda limon suyuyla deglaze edin. Tereyağ ekleyerek çırpın. Bu sosu pilicin üzerine dökün."

buharda pişmiş içi doldurulmuş piliç, brokkoli yahnisiyle
100 gr havuç ve 100 gr şalgamın kabuklarını soyun. 100 gr kabukları soyulmamış kabakla birlikte küçük küpler biçiminde doğrayın ve ayrı ayrı, kaynar su içinde pişirin. Henüz sertken ateşten alın. Hepsini özenle süzün. Yarım kilo dana uykuluğu iyice kızartın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Pişirme suyunu elekten geçirin ve dörtte birini çektirin. Dana uykuluklar üzerine 10 cl pişirme suyu ile sebzeleri dökün. Kümes hayvanlarının dört parça beyaz etini iki streç film tabakası arasında, geniş ağızlı bir bıçak yardımıyla iyice yassılaştırın. Biber serpin. Ortasına bir parça daha uykuluk ve sebze koyun ve rulo yaparak küçük silindirler oluşturun. Tek tek streç film tabakalarına sarın ve 20 dakika süreyle buharda pişirin. 600 gr brokkoliyi birkaç dakika tuzlu suda pişirin. 20 gr tereyağda bir kıyılmış soğan, ince dilimler halinde doğranmış 150 gr füme domuz göğüs etini kavurun. Brokkolileri ekleyin. Tuz, karabiber atın ve sıcak saklayın. Beyaz etlerin üzerindeki tabakaları çıkarın ve uzunlamasına kesin. Tabakların ortasına iki yarım parçayı koyun, pişirme suyunu dökün ve çevresine füme domuz yağlı brokkoli yahnisini koyun. (Bkz. Fotoğraf).

chasseur *piliç sote*
Bütün bir pilici bir tencerede sıvıyağ ve tereyağ karışımında kızartın. Tuz, karabiber atın ve kapağını kapayarak 35 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda 150 gr ince kıyılmış çiğ mantar (kültür ya da yabani) ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Pilici süzün ve sıcak tutun. Tencerede kıyılmış 1-2 yabani sarmısağı kavurun. 10 cl beyaz şarap ve bir çorba kaşığı çok koyu domates sosu ekleyip yarısını çektirin. Bir likör bardağı *marc*

▶ ***Buharda pişmiş içi doldurulmuş piliç, brokkoli yahnisiyle***



likörü ile bir çorba kaşığı kıyılmış tarhun katın. Kaynattıktan sonra pilicin üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz serpin ve çok sıcak servis edin.

chicken-pie → PIE

ROGÉR VERGÉ'NİN TARİFİ

croûte*'ta tuzlu piliç*

"Derin bir kap içinde bir kilo un, yarım kilo kalın tuz ve 50 cl soğuk suyu karıştırın. Bu karışımı bir tezgâh üzerine yayın. Bir pilicin içine ve dışına tuz serpin. İçine bir dal biberiye, bir defne yaprağı, karaciğeri ve başka iki tavuğun karaciğerlerini kaydırın. Pilici hamurun üzerine yerleştirin. Üzerini kaplayıp bir tepside 180° C'lik fırına sürün ve bir buçuk saat pişirin. Sonrasında çok sertleşen kabuğu kırın, pilici çıkarın ve parçalara ayırın. Yanında ceviz yağlı salatayla servis edin."

GEORGES POUVEL'İN TARİFİ

diable *soslu* à l'américaine *ızgara piliç*

"Bir pilici şişe geçirin. Sırtından, omurgası boyunca yarın ve omurgalarını çıkarın. Göğüs kemiğini ve göğüs kafesini de çıkarın ve hayvanı yassılaştırın. Tuz ve karabiber serptikten sonra hafif yağ sürün ve deri kaplı yüzünden başlayarak iki yüzünü ızgarada kızartın. Kemikleri ve sakatatlarıyla domatesli terbiyeli kahverengi bir sos hazırlayın. Kıyılmış yabani sarmısak, *mignonnette* biber, beyaz şarap ve yarısı kadar sirkeyle bir karışım hazırlayıp suyunu çektirin. Kahverengi sosa ekledikten sonra 10 dakika pişirin ve ince elekten geçirin. Pilici bir fırın tepsisine koyun ve önceden 100° C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Çıkarın ve bir tutam Cayenne biberi eklenmiş hardala bulayarak üzerine ekmek kırıntıları serpin. Erimiş tereyağ dökün ve fırında 10 dakika kızartın. Ateşten aldığınız tereyağlı sosu çırpın. Son anda kıyılmış frenkmaydanozu ve tarhun katın. *Bacon* dilimleri, ızgara edilmiş domatesler ve mantar başları, kızarmış pataleslerle ve tereotuyla servis edin."

en barbouille *piliç*

Pilicin kanını bir yerde biriktirin ve pıhtılaşmasını engellemek için az miktarda sirke ekleyin. Kümes hayvanını dörde bölün. Parçaları bir tencere içinde 10 cl yerfıstığı yağıyla sertleştirdikten sonra süzün. Aynı yağ içinde domuz yağı dilimlerini ve kabukları soyulmuş küçük arpacık soğanlarını kavurup süzün. Mantarları yıkayın, dörde bölün, tencereye aktarın ve harlı ateş üzerinde suyunu çekene kadar kavurun. Domuz yağı parçalarını ve soğanları ekleyin, un serpin, karıştırın ve 20 cl kırmızı şarapla ıslatın. Tuz ve karabiber atın. Kaynatın. Altını kısın ve bir diş ezilmiş sarmısak, bir garnitür demeti ve bir parça piliç ekleyin. Piliç parçalarının üzerini örtecek kadar sıcak suyla ıslatın. Tencerenin kapağını kapayın ve kısık ateş üzerinde bir saat pişirin. Kanı az miktarda piliç sosuna ekleyin. Tencereye aktarın ve sosu terbiye etmek için karıştırın. Çeşnisini ayarlayın ve çukur bir tabakta servis edin.

JEAN DUCLOUX'NUN TARİFİ

en chemise *sarmısak taneli piliç sote*

"Bir buçuk kiloluk bir pilici sekiz parçaya bölün. Bir sote kabında bol miktarda tereyağ eritin. Tuz ve karabiber serptiğiniz piliç parçalarını ve kabukları soyulmamış altı diş sarmısağı tencereye koyun. Kapağı aralık bırakarak pişirin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırına sürün. Parçaları bir servis tabağına aktarın. Pişirme suyunu 10 cl beyaz şarap ve iki kaşık suyla deglaze edin. Bu suyu sarmısaklar ve kıyılmış maydanozla birlikte piliç parçalarının üzerine dökün."

istiridyeli piliç sote

Bir pilici sade sote edin. İki istiridyeyi suda haşlayın. Pilici süzün ve bir tabağa alın. Pişirme kabını 10 cl beyaz şarap ve istiridyelerin suyuyla deglaze edin. Yarısını çektirin ve 10 cl kümes hayvanları *velouté*'yle ıslatın. Az miktarda limon, ardından 40 gr tereyağ ekleyin ve çırpın. İstiridyeleri pilicin çevresine yerleştirin ve bu sosla kaplayın.

körili tavuk → KÖRİ

limonlu piliç

Pilici parçalara ayırın. İki limonu sıkın. Tuz, karabiber ve az miktarda Cayenne biberi attığınız suda bekletin. Piliç parçalarını en az bir saat bu suyun içinde pişirin, süzün, kurulayın ve bir tencere içine koyduğunuz tereyağda kızartın. Ateşi kısın, kıyılmış taze kekik serpin, kapağını kapayın ve yarım saat pişirin. Piliç parçalarını süzün ve sıcak saklayın. Pilici beklettiğiniz suyu tencereye ekleyin ve 10 cl yoğun taze krema koyun. İyice karıştırın ve karıştırmayı bırakmadan ısıtarak yoğunlaştırın. Çeşnisini ayarlayın ve pilicin üzerine dökün.

Maryland *kızarmış piliç*

Çiğ bir pilici parçalara ayırıp soğuk sütün içine atın. Süzün, una bulayın ve kızartın. Kızardıklarında, bir fırın tepsisine koyun ve pişirme işlemini 140° C'lik fırında tamamlayın. Gövdeyi ve sakatatları sarmısak ve soğan, az miktarda bulyon ve sütle kaynatın. Birkaç dakika kaynattıktan sonra elekten geçirin ve kızarmış piliç parçaları üzerine dökün. Kızarmış *bacon* parçalarıyla süsleyin ve közlenmiş mısır koçanlarıyla servis edin.

piliç sakatatlı en sosso *mısır* → MISIR
piliçli jambalaya → JAMBALAYA

sade piliç sote

Çiğ bir pilici küçükse dörde kesin, büyükse butlarını ve göğüs parçalarını ayırın. Parçalara tuz ve karabiber serpin. Bir sote kabında ya da tencerede 30-40 gr tereyağı ısıtın. Sertleştirin ama renk almasını beklemeyin. Önce daha uzun sürede pişen butları, sonra kanatları ve göğüs parçalarını koyun. Kapağını kapayın ve 40 dakika kısık ateşte pişirin. Pişirme suyundaki yağı tencereden akıtın ve pişirme suyuyla deglaze edin.

sirkeli piliç sote
İki havuç, bir şalgam, iki pırasa beyazı, bir dal kerevizi soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Bir büyük soğana iki karanfil tanesi saplayın. Bu pilicin ve iki ayrı pilicin sakatatlarını flambe edin. Hepsini bir tencereye aktarın. Üzerine bir litre soğuk su koyun ve kaynatın. Sebzeler, bir garnitür demeti, ince kıyılmış dört yabani sarmısak ve iki diş sarmısak, karanfilli soğan, bir bardak sek beyaz şarap, tuz, karabiber ve bir tutam Cayenne biberi ekleyin. 45 dakika-bir saat kısık ateşte pişirin. Bir tencerede 40 gr tereyağı ısıtın ve altı parçaya ayrılmış pilici 10 dakika kızartın. Kapağını kapayın ve 35 dakika kısık ateşte pişirin. Sakatatların pişirme suyunun en az yarısını çektirin, elekten geçirin ve bir bardak sirkeyle karıştırın. Üçte biri kalana kadar çektirin. Piliç ciğerlerini püre haline getirin. Pişirme işleminin sonunda sirkeli sosu tencereye ekleyin, iyice karıştırın ve beş dakika pişirin. Bir tatlı kaşığı yumuşak tereyağla terbiye edin. Ciğer püresini bir kaşık sirkeyle karıştırıp ateşten aldıktan sonra sosa katın. Çok sıcak servis edin.

tavuk waterzoï*'si* → WATERZOÏ
tavuk yassa → YASSA

DA MATHILDE'İN TARİFİ
yemeklik muzlu piliç sote
"Bir tencerede pilicin her yanını kızartın. İnce kıyılmış bir büyük soğan, beş soyulmuş domates ve 250 gr küçük domuz yağı parçaları ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Ara sıra bir kaşık pişirme suyuyla ıslatarak kısık ateşte pişirin. Yemeklik 12 muzu ikiye bölerek yarım saat kaynar su içeren bir tencerede pişirin. Süzün ve tencereye koyun. 15 dakika daha pişirin. Çok sıcak servis edin."

piliç butunun ön kısmı Bir kümes hayvanı ya da tüylü av hayvanı butunun biçimi havan tokmağına benzeyen alt kısmı. Piliç butunun ön kısım eti, beyaz etinden daha sulu ama butun üst kısmından daha düşük kalitededir.

Pilpil (tescilli marka). Tam buğdaydan (tohumuyla birlikte) üretilen, protein ve mineral tuzlar açısından zengin, önceden pişirilmiş gıda maddesi. Yüksek enerji veren *Pilpil*, hacminin iki katı kaynar suda dört dakika piştikten sonra şişer ve 7-10 dakikada suyunu çeker. Vejetaryen mutfakta kuru sebzeli ve aromalı çorbalar ile lapalar hazırlamak ve pirinçli sebze dolmaları yapmak için ya da Tunus'a özgü *tabule* tarifine göre, sirke sosunda çiğ sebzeler garnitüründe kullanılır.

pils ya da **pilsen** Adını 1842 yılında ilk kez üretildiği Çek şehri Pilsen'den (Plzen) alan, düşük ölçüde mayalandırılmış sarı bira. *Pilsner* ya da *lager* olarak da adlandırılan altın renkli, orta düzeyde şerbetçiotu içeren bu bira, dünyanın en yaygın birasıdır (toplam üretimin yaklaşık % 90'ı).

pimbina Kanada'da hanımeligiller familyasından bir ağaççığın üç loblu meyvesinin adı. Kış boyu dallarda asılı kalan *pimbina*, etine güzel bir koku kattığı orman horozu gibi kanatlı av hayvanlarıyla kullanılır. Uzun süren don dönemlerinde gevşer ve bu durumda toplanarak kompostosu yapılır ya da av hayvanları yanında sunulan canlı kırmızı renkli hafif acı jölesi hazırlanır.

pincer Kahverengi et suyu hazırlamak için, ıslatmadan önce, bazı malzemeleri (kemik, iskelet, aromalı sebzeler) yağ kullanmadan (ya da çok az kullanarak) kızartma işlemi. *Pincer* aynı zamanda bir fırın tepsisinde, tavada ya da sote kabında, yağı alınacak ya da deglaze edilecek et suyunu karamelleştirmek anlamında da kullanılır.

Pincer, bir tart, *kisch* ya da *croûte* hamurunun görünümünü güzelleştirmek amacıyla pişirme öncesinde hamur maşası yardımıyla kenarını sıkıştırmak ve küçük süslemeler oluşturmak anlamına da gelir.

pineau des Charentes Cognac bölgesinde üretilen, genellikle aperitif olarak ama kavun ve kaz ciğeriyle de içilen AOC likör şarabı (Bkz. CHARENTES).

pinot blanc Yirminci yüzyıl başında melezleme uzmanı Oberlin tarafından seçilen ünlü *pinot noir* bağ çubuğunun beyaz formu. Esnek ve sinirli olan *pinot blanc* özellikle de Alsace'ta yetiştirilir. Aynı bölgede, *klevner* adıyla da bilinen *pinot blanc* AOC elde etmek amacıyla *auxerrois blanc* ile birleştirilir. Aynı zamanda köpüklü Alsace şaraplarına da katıldığından, giderek daha çok üretilmektedir.

pinot gris Ünlü *pinot noir* bağ çubuğunun gri formu. Taneciklerinin mavimsi gri rengiyle ayırt edilir. Bu bağ çubuğu birçok başka adla da tanınır: *Auvergnat gris*, *auxois*, *burot*, *fauvet*, *fromentot*, *malvoine*, *tokayer*, *tokay d'Alsace*. Bununla birlikte, 1984 yılında, Avrupa Birliği kararı uyarınca, resmi adı *tokay-pinot gris* olarak onaylanmıştır. Özellikle de beyaz şarap üretiminde kullanılan *pinot gris*, diğer *pinot*'lar kadar belirgin aromalara sahip değildir. Yine de baş döndürücü ve yumuşak şaraplar elde edilmesine olanak sağlar.

pinot noir Yüksek kalitede kırmızı bağ çubuğu. *Pinot noir* küçük, yoğun salkımlar halinde bulunur. Ma-

vimsi siyah renkli tanecikleri boya maddeleri açısından zengin kalın bir zarla kaplıdır. Fazla yoğun olmayan eti renksiz ve yumuşaktır. *Romanée-conti*, *tache*, *musigny*, *chambertin*, *clos-de-vougeot*, *pommard*, *corton* gibi büyük Burgonya şaraplarının ün kazanmasını sağlamıştır. *Chardonnay* ve *pinot meunier* ile klasik Champagne bölgesi şaraplarından biridir. Bu şaraplarda sıkma işlemi hızla gerçekleştirilerek kabukların üzüm suyunu boyaması engellenir. Uygun iklim koşullarında, özellikle kalkerli topraklarda *pinot noir* dünyanın en zengin ve en ipeksi şaraplarını üretebilir.
▶ Tarif: KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

piperade Beyaz soğan ve kırmızı domatesle birlikte kavrulan yeşil biberlerden (Bask bayrağının renkleri) oluşan ve birçok yemeğin (yumurtalar, çiğ jambon) yanında sunulan Bask spesiyalitesi.

URT'TAKİ *L'AUBERGE DE LA GALUPE*'TAN CHRISTIAN PARRA'NIN TARİFİ

piperade
"Jambon yağından biraz kıyın ve büyük bir tavada eritin. İçine ince kıyılmış bir kilo soğan ile çekirdekleri çıkarıldıktan sonra uzunlamasına doğranmış ve dörde bölünmüş bir kilo yeşil biber koyun. Sekiz diş dövülmüş sarmısak, birkaç parça jambon ve bir garnitür demeti ekleyin. 15 dakika kavurun. İki kilo soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve kabaca kıyılmış domates ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Malzemeler ekşiyse hafif şeker ekleyin. 1-2 tutam *Espelette* biberi atın. Harlı ateş üzerinde sık sık karıştırarak pişirin ve domateslerin suyunu buharlaştırın. Çeşnisini ayarlayın."

pipet [kamış] Hasırdan, camdan, plastik bir maddeden ya da parafinli kâğıttan yapılan, günlük dilde "kamış" olarak adlandırılan, büyük bir bardaktaki soğuk bir içeceği (şerbet, *milk-shake*, soda, kokteyl) içmek için kullanılan içi oyuk çubuk. Bazı pipetler dirseklidir. Liégeois kahve ya da çikolata gibi derin ve dar bardaklarda servis edilen buzlu içecekler, bazen süsleme amacı taşıyan pipetlerle sunulur.

piquette Üzümün sıkılmasından sonra kalan suya, mayalanması için şeker eklenerek bekletilmesiyle elde edilen (*marc*) ve Fransa'da piyasaya sürülmesi yasak olan ev içkisi. Geniş anlamıyla aynı sözcük, düşük kaliteli, ekşimsi ve düşük alkollü bir şarabı tanımlamak için de kullanılır.

Pirene şarapları Pirene Dağları'nın ilk yamaçlarında bağlar için ideal bir ortam söz konusudur. Güneş alış açısı ve dağ havasıyla belirginleşen okyanus iklimi çok uygun topraklar oluşturur.

IV. Henri'nin şarabı *jurançon*, bölgenin en önemli beyaz şarabıdır. *Gros* ve *petit-manseng* ve *courbu* bağ çubuklarıyla sek, üzümler aşırı olgunlaştığında yumuşak bir şarap elde edilir. Bu son durumda, egzotik meyve ve baharatların aromaları alınır ve tatlılıkla ekşilik arasında mükemmel bir denge hissedilir.

Madiran gücünü ve yapısını *tannat* bağ çubuğundan alır. Bu bağ çubuğu genellikle, daha çok yumuşaklık sağlayan *cabernet-sauvignon* ve *cabernet-franc* ile birleştirilir. Aynı topraklar üzerinde, *pacherenc-du-vic-bilh* (Bkz. Bu madde), sıcak geçen yıllarda çiçek ve bal aroması geliştirerek yumuşayan sek beyaz şaraplar sağlar. Son olarak *tursan*, VDQS kırmızı ve roze şaraplar, özellikle de sinirli ve kokulu iyi bir beyaz şarap sağlar.

Pireneler dağ keçisi Pirene Dağları'nda yaşayan ve diğer dağ keçilerine benzeyen 30-35 kilo ağırlığında bir hayvana verilen ad. Sıkı ve lezzetli olan eti, özellikle yahni ya da çevirme olarak hazırlanan butu ve filetolarıyla çok beğenilir. Dağ keçisi özel bir koruma altındadır. Yılda yalnızca birkaç gün ya da belli planlar dahilinde avlanmasına izin verilir. Genetik araştırmalar Pirene (*isard*) ve Alp (*chamois*) dağ keçilerinin iki farklı tür olduğunu göstermektedir.

Pireneler peyniri İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve doğal kabuğu fırçalanan, Ariège, Béarn ve Bask bölgesinde üretilen peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 30 cm çapında ve 10 cm kalınlığında, 3,5-4,5 kiloluk tekerler halinde satılır. Küçük delikler içeren esnek harcı ekşimsi bir lezzete sahiptir. Koyun sütünden üretilen Pireneler peyniri de aynı prensibe göre hazırlanır.

pirinç Buğdaygiller familyasından, bütün dünyada buğdaydan sonra en çok üretilen, tropikal bölgelerde, ekvator bölgesinde ve ılıman bölgelerde yetiştirilen tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL). Uzunlamasına, tüysüz ve düz olan tanecikleri pişmiş halde kullanılır. Sıcak ya da soğuk, tatlı ve tuzlu yiyecekler hazırlanır. Dünyanın en büyük tüketicileri Çin, Hindistan, Endonezya, Japonya ve Bangladeş'tir. Bu tahıl Latin Amerika ve Afrika kıtasında da yaygın olarak tüketilir.

Yüksek enerji veren ("tam" pirinçte 100 gr'da 350 Kcal, ağartıldığında 120 Kcal) pirinç sindirilebilir nişasta açısından zengindir (% 77). Proteinleri bazı gerekli aminoasitlerden yoksundur. Taneciklerin dış tabakaları vitaminler (B1, B2 ve PP) ve mineral elementler içerir. Tam pirinç, beslenme açısından beyaz pirinçten daha iyidir.

■ **Tarihi.** Bataklık ya da sürekli sulanan topraklarda yetişen pirinç, Çin'de, günümüzden üç bin yıl önce tanınır ve yetiştirilirdi. Bununla birlikte, *Oryza sativa* türünün Güney Hindistan kökenli olduğu düşünülmektedir. Daha sonra Kore, Filipinler (İÖ 2000'e doğru), Japonya ve Endonezya'ya (İÖ 1000'de) yayıldı. Ardından Persler tarafından Mezopotamya ve Türkistan'a getirildi. İÖ 320 yılında Hindistan'ı işgal eden pirinç, Büyük İskender tarafından Yunanistan'a taşın-

dı. Arap gezginler bu tahılın Mısır, Tunus ve İspanya'ya (bu ülkede pirinç beslenmede Fransa'dakinden daha önemli bir rol oynar) yayılmasını sağladılar. Portekizliler ve Hollandalılar pirinci, 15. yüzyıldan sonra Batı Afrika'ya ve 17. yüzyıl sonunda da Amerika'ya götürdüler. Afrika'da, İÖ 1500'e doğru, Batı'da, Senegal'de, Niger Nehri kıyılarında başka bir pirinç türü (*Oryza glaberrina*) yetiştirildiği de bilinmektedir.

Fransa'ya pirinç, 11. yüzyıldaki Haçlı Seferleri sırasında getirildi. Değişik yetiştirme denemeleri, Sully'nin fermanına (1603) rağmen büyük bir başarıyla sonuçlanmadı. 1942 yılında, Camargue'de başlatılan daha başarılı çalışmalar ulusal ihtiyacın % 20'sini karşılamaya başladı. Kalan kısım ABD, Madagaskar ve Fildişi Sahili'nden ithal edilmekteydi. İtalya'daki Piemonte ve İspanya da pirinç üreten bölgelerdir.

■ **Türleri ve işleme.** Esas olarak iki tür pirinç vardır: *Indica* ("lüks pirinç" denilen, tek tek ayrılan uzun taneli) ve *japonica* ("adi pirinç" denilen, fazla piştiğinde lapalaşan yuvarlak taneli). Bunların da ara tipleri vardır. Pirinç hasattan sonra tabi tutulduğu işlemlere göre farklılaşır.

- Tanecikleri hâlâ kabuklarının, kapçıklarının ve kavuzcuklarının içinde olan *paddy* pirinç harman sonunda elde edilir (% 20-25 nem).
- Tanecikleri kapçık ve kavuzcuklarından kurtarılmış *cargo* pirinç ("esmer", "kabuksuz" ya da "tam" da denir), beje çalan rengiyle tanınır. Uzakdoğu'dan Avrupa'ya *cargo* gemilerinde gelir ve adını da buradan alır. Kabukların bir kısmı çıkarıldığından B vitaminlerinin, fosfor ve nişastasının bir kısmını korur.
- Beyaz pirinç, embriyonu ve tohum kılıfının iç sert tabakası ağartma konilerinden geçirilerek yok edilen *cargo* pirinçtir ("ağartılmış" ya da "mat" olarak da adlandırılır).
- Parlatılmış pirinç, parlatma konilerinden geçirilerek taneciklere yapışan unlardan arındırılan beyaz pirinçtir.
- Glaze pirinç, parlatıldıktan sonra glikoz solüsyonu içinde bekletilerek ince bir talk tabakasıyla kaplanan pirinçtir.
- Etüvden geçmiş ya da önceden işlenmiş pirinç, mükemmel biçimde yıkanmış, sıcak suda bekletilmiş, düşük basınç altında, su buharında etüve konmuş (bu işlem ağartma sırasında tamamen kaybolan besin değerinin bir kısmını korumasını sağlar), kabukları çıkarılmış ve ağartılmış *paddy* pirince denir.
- Önceden pişmiş pirinç, kabukları çıkarıldıktan ya da ağartıldıktan sonra suya atılır ve 1-3 dakika haşlanarak 200° C'de kurutulur.
- *Camolino* pirinç, hafif yağla kaplanana kadar parlatılan bir pirinçtir.
- Şişmiş pirinç (*puffed rice*) Hindistan'da sıcak kumlar üzerinde kebap yapılan ve sote edilen pirinçtir. ABD'de, önce yüksek basınç altında ısıyla işlenir, ardından düşük basınca alınır.
- Yabani pirinç, kara taneli bir buğdaygil olan karamukun iğneye benzeyen ve fındık lezzetine sahip tanelerinden oluşur.
- *Basmati* pirinç, çok küçük ve uzun taneli, değişik lezzetli bir Hint pirincidir. Daha az bulunan "eski" *basmati*, Hintliler ve Pakistanlılar tarafından çok sevilir.
- Vietnam'dan ve Tayland'dan gelen kokulu pirinç uzun tanelidir ve çok özel bir lezzeti vardır. Asya'da, bayram yemeklerine özeldir.
- Sakızlı (ya da yapışkan) pirinç, az bulunan uzun taneli bir pirinçtir. Nişasta oranı çok yüksektir ve Çin mutfağı tariflerine uygundur.
- *Caroline* pirinci - ABD'den ithal edilen- bir türe ait değildir ama yüksek bir kaliteye sahiptir.

■ **Türev ürünler.** Dönüştürülmüş pirinç birçok türev ürün sağlar.

- *Popped rice*, yağda 200° C'ye ısıtılan, *pop-corn*'a benzer bir pirinçtir.
- *Rice flakes*, etüve sokulan, kabukları çıkarılan, ince tabakalar halinde yassılaştırılan pirinçlerdir. Kahvaltılarda, üzerine süt ve şeker dökülerek tüketilir.
- Pirinç topakları, pirinç tanelerinin pişirildikten sonra topaklar haline getirilmesi, kebap yapılması ya da fırında kurutulmasıyla elde edilir.
- Pirinç tozu, pirinç kreması ve pirinç unu çok beyaz pirinç tanelerinin ezilmesiyle elde edilir. Pastanecilikte ve terbiyelerde kullanılır.

Pirinç değişik alkollü içeceklerin üretiminde de kullanılır: Vietnam'a özgü *choum*, Malezya'ya özgü *samau*, Japon *sake*, Çin *chao xing* (ya da "sarı Çin şarabı"). Kırık pirinç parçaları bazen malt yerine kullanılır. Son olarak, pirinç kepeğinden yerfıstığı yağına benzeyen bir sıvıyağ çıkarılır.

■ **Pişirme ve yemekleri.** Pirinç temel olarak suda (*à la créole* ya da *à l'indienne*), buharda, yağda ya da sütte pişirilir. Pirincin emme gücü yüksektir ve pişirme yöntemine göre kullanılan bütün sıvıları emer. Önemli olan, taneciklerin sıkı (*al dente*) ama pişmiş olması, sert kalmayacak biçimde tam kıvamında pişirilmesidir. Bu durumda pirinç tane tane olur ve lezzetini korur. Tek istisna sütte pişirmedir. Önceden pişirilmemiş ya da işleme tabi tutulmamışsa pirinç, defalarca soğuk suyla yıkanmalı ve süzülmelidir.

Pirinç birçok tarifin temel malzemesidir. Karışık salatalarda kullanılır, çiğ yenen meyve ve sebzeler, deniz mahsulleri, jambon, siyah zeytin, balık vb ile karıştırılır. Sebze (patlıcan, kabak, yaprak, biber, domates) ve kalamar dolmalarında kullanılır. En önemli yemekleri arasında köri, *paella*, pilav ve *risotto* yer alır. Bunun dışında, geleneksel olarak, dana *blanquette*, şişler (kebap), koyun yemekleri, ızgara balıklar beyaz tavuk eti ve piliç yanında sunulur. Çorbalarda garnitür ya da yoğunlaştırma malzemesi olarak yer alır ve *rijsttafel*'in (Bkz. Bu madde) ortasındadır. Tatlıların bileşimine de girer: Pirinç pastası ve meyve garnitürlü pirinç halkaları, pirinçli tart ve *terrinée*. Son olarak pirinç kroketler, tatlılar, pudingler ve *subric*'lerin yapımında kullanılır.

TUZLU PİRİNÇ YEMEKLERİ

à l'indienne *ya da* à l'orientale *pirinç*
Uzun tanecikli pirinçleri tuzlu kaynar suya (litrede dokuz gr tuz) atın ve 3-4 kere karıştırarak 15 dakika pişirin. Süzün ve bol soğuk suyla durulayın. Süzgece bir peçete yerleştirin. Pirinci üzerine dökün, kenarlarını katlayın, önceden 100° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika kurutun.

à l'indienne *yabani pirinç*
150 gr uzun pirinç ve 150 gr yabani pirinci iyice yıkayın. Kıyılmış 100 gr soğan ve 100 gr kerevizi yarım çorba kaşığı tereyağ ve yarım çorba kaşığı sıvıyağda kavurun. Pirinçle birlikte 40 gr kuru üzüm ekleyin ve karıştırın. Bir litre kümes hayvanları ya da sebze bulyon ekleyin. Kapağını kapayın ve pirinç gevrekleşene kadar pişirin. 40 gr çamfıstığı ya da dövülmüş kavrulmuş ceviz katıp beş dakika dinlenmeye bırakın.

à l'iranienne *pirinç*
400 gr *basmati* pirinci ılık suyla durulayın. 12 saat süreyle 40 gr tuz eklenmiş suda bekletin. Yapışmaz tencerede iki çorba kaşığı tuz atılmış bir buçuk litre suyu kaynatın. Pirinçleri süzün ve azar azar tencereye ekleyin. Harlı ateşte yedi dakika pişirin ve bu sürede iki kez karıştırın. Süzün ve ılık suyla durulayın. Bir kapta 50 gr tereyağ ve iki çorba kaşığı suyu ısıtın. Pirince piramit biçimi verin ve bir tahta kaşığın sapıyla yedi delik açın. İki çorba kaşığı sıcak su ve 50 gr tereyağla ıslatın. Kapağın altına bir bez gererek üzerine kapayın. Orta harlı ateşte yedi dakika pişirdikten sonra 45 dakika elektrikli ocağa alın. Servis anından önce, tencerenin dibini üç dakika buzlu suda tutarak *tah dingue*'i, yani altta oluşan altın renkli kabuğu tencereden ayırın. Pirinci bir süzgeç yardımıyla dikkatle çıkarın. *Tah dingue*'i tahta kaşıkla kaldırın ve yanında birkaç damla safranla renk verilmiş pirinçle servis edin.

à la créole *pirinç*
Yarım kilo uzun pirinci defalarca yıkayın ve bir tavaya aktarın. Tuz atın ve üzerini iki cm geçecek kadar su koyun. Harlı ateşte, kapağı açık olarak pişirin. Su taneciklerin alt seviyesine indiğinde kapağını kapayın ve kısık ateşte, pirinçler tamamen suyunu çekene kadar pişirin (yaklaşık 45 dakika).

eski usul kaserolde pilav → KASEROL
kremalı yağlı pirinç çorbası → KREMALI ÇORBA

pirinç pilavı
İnce kıyılmış soğanları tereyağda kavurun ama renk almasına izin vermeyin. Yıkanmamış pirinç ekleyin ve karıştırarak sedef rengi alana kadar kavurun. Hacminin bir buçuk katı sıcak suyla ıslatın. Tuz ve bir garnitür demeti ekleyin. Pirincin üzerini yağlı kâğıtla kaplayın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 16-18 dakika pişirin. Pirinci çıkarın ve 15 dakika şişmeye bırakın. Tereyağ ekleyip dikkatle karıştırın.

sade pirinç
250 gr uzun taneli pirinci yıkayın ve süzün. Üzerini soğuk suyla kaplayın. Tuz atın (bir litre su için 10 gr tuz) ve kapağını kapayarak kısık ateşte 15 dakika pişirin. Süzün. Soğuk suyla ağarttıktan sonra tekrar süzün ve bir tencereye aktarın. Parçalar halinde doğranmış 50-75 gr tereyağ ekleyin, yavaşça karıştırın, kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Suprême *soslu pirinçli piliç* → BESİ PİLİÇ

yağlı pirinç
250 gr uzun pirinç alın. Tuzlu kaynar suya atın ve beş dakika bekletin. Süzün ve soğuk su altında ağartın. Bir tencerede 30 gr tereyağ ısıtın, pirinçleri atın ve karıştırın. Hacminin iki katı kadar yağı alınmış bulyon (sığır ya da kümes hayvanları) ekleyin. Kaynatın. Kapağını kapayın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

PİRİNÇTEN YAPILAN TATLILAR

à la créole *pirinç bordür*, à la Montmorency
pirinç bordür → BORDÜR

PARİS'TEKİ *LE GRAND VEFOUR* RESTORANININ TARİFİ

bademli ve narenciye jöleli pirinç
"80 gr Camargue yuvarlak pirincini 25 gr şeker ve 250 gr sütle, süt tamamen buharlaşana kadar pişirin. Bu karışıma 200 gr krema, bir tam yumurta, bir yumurta sarısı ve altı gr badem sütü karıştırın. Dört fırın kâsesine bölün. Kâseleri önceden 120° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Soğuk saklayın. Dört portakal ve üç pembe greyfrutun kabuklarını soyun. Sularını sıkın ve ılıttıktan sonra iki yaprak jelatin ekleyin. Soğuk bir yere kaldırın. Her bir tabağa narenciye dilimleri de koyun. Henüz şurup halindeki jöleyi dökerek servis edin." (Bkz. 818. sayfadaki fotoğraf).

karamelli pirinç pastası → PİRİNÇ PASTASI
pilavlı ara sıcak subric'leri → SUBRIC
pirinçli puding → PUDİNG
pirinçli tart → TART

sütlü pirinç
200 gr yuvarlak pirinci yıkayın ve tuzlu kaynar suda iki dakika pişirin. Süzün ve 90 cl kaynar süte aktarın.

▶
Bademli ve narenciye jöleli pirinç
Le Grand Vefour restoranının tarifi



70 gr toz şeker, bir tutam tuz ve bir vanilya çubuğu ekleyin. Kapağını kapayarak, çok kısık ateş üzerinde 30-40 dakika pişirin. 50 gr tereyağ ve 2-3 yumurta sarısı ekleyin. Ilık ya da soğuk servis edin.

pirinç pastası Şeker ve yumurta eklenen, süt ve pirinç bazlı soğuk bir tür sütlaç. Meyveler (taze, kuru ya da şekerleme) ile zenginleştirilebilir ve İngiliz kreması ya da kırmızı meyveler püresiyle servis edilebilir. Başarısı pirincin doğasına (yuvarlak taneli, etüvden geçirilmemiş olmalı) bağlıdır.

karamelli pirinç pastası

Sütlü pirinç (Bkz. PİRİNÇ) pişirin. Vanilya çubuğunu çıkarın, 175-200 gr toz şeker ile üç yumurta sarısı ekleyin. Dikkatle karıştırın. İyice çırpılmış üç yumurta akı katın. Bir tencere içinde 100 gr şekerle yarım limon suyu ile bir çorba kaşığı suyu karıştırın. Şarlot kabına ya da çapı 20 cm'den büyük ve kenarları yüksek bir kalıba dökün. Kenarlarını ve dibini karamelize etmek için çevirmeyi unutmayın. Pirinci içine doldurup kalıbı benmariye yerleştirin. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Kalıptan servis tabağına aktarın. Karameli az miktarda sıcak suyla eriterek pirinç pastasının üzerine dökün.

piroşki Rusya ve Polonya'ya özgü *paté en croûte*. Piroşkinin (Polonya'da *pirogui* ya da *pierogi* de denir) tabanı *chou* hamurundan, yufka hamurundan, mayalı hamurdan ya da *brioche* hamurundan olabilirken garnitürü, beyinli, beyaz peynirli, av etli, kıyılmış sebzeli, balıklı ve pirinçli, kırmızı etli, kümes hayvanlı vb olabilir. Piroşkiler, borç çorbası yanında ya da sıcak başlangıç olarak sunulur.

Kafkas usulü piroşki

Büyük bir tepsi üzerine ince bir tabaka peynirli *chou* hamuru yayın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Çalışma tezgâhı üzerine ters çevirip ikiye kesin. Birincisinin üzerini kalın bir tabaka rendelenmiş peynir ve pişirildikten sonra ince kıyılmış mantar katılmış yoğun beşamel sosla kaplayın ve ikinci parçayı üzerine koyarak kenarlarını iyice yapıştırın. Altı cm uzunluğunda ve üç cm genişliğinde dikdörtgenler kesin. Üzerlerine peynirli beşamel sürün ve *à l'anglaise* pane edin. Kızgın yağa (180° C) atın, süzün ve bir peçete üzerine dizin.

yufkalı piroşki

400 gr yufka hamuru hazırlayın. Bir kenarda balık bulyonda haşlanmış beyaz balık etinden ya da av etinden beş çorba kaşığı kıyın. Bu kıymaya, kıyılmış iki katı yumurta ve beş çorba kaşığı *kacha* ya da yağlı pirinç ekleyin. İyice karıştırın ve çeşnisini ayarlayın. 2-3 mm kalınlığında açtığınız yufkalardan yedi cm çapında 12 parça kesin. Oval bir biçim vermek için iyice çekiştirin. Her birinin yarısına hazırladığınız karışımdan küçük bir parça koyun, kenarlarda yer kalmasına dikkat edin. Bu kısmın kenarlarına (garnitürlü olmayan tarafa değil) yumurta sürün ve diğer yarıyı üzerine kapayın. Parmaklarınızla bastırarak yapıştırın. Üzerine çizgiler atın ve yumurta sürün. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çok sıcak servis edin.

pirzola [kotlet] Kasaplık küçük et parçası (Bkz. KABURGA).

"Kümes hayvanları kotlet" mutfakta *suprême*'ler gibi hazırlanmış kanatlardır.

"Somon kotlet" balık bifteğinden hazırlanan, jöleli ya da glazeli, kabukta, halka biçiminde ya da *barquette* üzerinde servis edilen bir soğuk yemektir.

► Tarifler: FESEK, KARACA, KEKLİK ve KEKLİK PALAZI, KÜMES HAYVANLARI, SOMON

pis Sığırın göğüs ve karın bölgesinin alt kısmına denk gelen büyük parçası. *Pis*, göğüs etini, kıkırdakları ve flanşeyi içerir. Bu parça ancak, artık neredeyse hiç uygulanmayan *à la parisienne* kesim stilinde bütün olarak elde edilir.

Pis, aynı zamanda süt veren bir dişinin (inek, koyun, keçi), yenebilir kısmına Fransızca'da *tétine* adı verilen memesidir.

pisco *Muscat d'Alexandrie* grubundan, *moscadel rosado* bağ çubuğundan elde edilen Şili ve Peru likör şarabı. Şarap, toprak kaplarda bir süre yıllandırıldıktan sonra imbikte damıtılır. ABD'de *pisco* birçok *punch*'ın temel malzemesidir.

pisibalığı Yanyüzergiller familyasından, Norveç'ten Tunus'a bütün kıyılarda ama özellikle de Manche ve İrlanda denizlerinde, Fransa'daysa özellikle Boulogne ve Fécamp kıyılarında yaşayan yassı balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). 25-60 cm boyundaki bu balığın üzerinde açık ya da koyu turuncu lekeler serpilmiş kahverengi-yeşil bir gövdesi vardır. Bütün ya da fileto olarak satılır ve iyotlu eti fırında ve ızgarada pişirilir, kızartılır ya da gömlekte hazırlanır.

pissaladière Bol ançuez filetosu ve siyah zeytinle doldurulan ve süslenen, sıcak ya da soğuk yenen Nice tartı. Bu adı almasının nedeni fırına verilmeden önce geleneksel olarak *pissalat*'a (Bkz. Bu madde) bulanmasıdır.

pissaladière

700 gr ekmek hamuru hazırladıktan sonra içine dört çorba kaşığı zeytinyağı ekleyerek yoğurun. Elle yoğurduktan sonra beze haline getirin ve oda sıcaklığında bir saat kabarmaya bırakın. 12 ançuezin tuzunu giderin. Bir kilo soğanın kabuklarını soyun ve kıyın. Bir tavada, 4-5 çorba kaşığı zeytinyağı, çok az tuz, karabiber, üç diş ezilmiş sarmısak, kekik ve defneyle kapağı kapalı olarak pişirin. Ançuezin filetolarını çıkarın. Bir çorba kaşığı sirkeli kapariyi süzün ve püre haline geti-

rin. Soğan püresine ekleyin. Ekmek hamurunu dörtte üç ve dörtte bir olmak üzere ikiye bölün. Büyük kısmını daire biçiminde açın ve sıvıyağ sürülmüş bir fırın tepsisine yerleştirin. Soğanlı kaparili püreyi üzerine yayın ama kenara kadar gitmeyin. Ançuez filetolarını rulo yapın ve bu pürenin içine değişik yerlere gömün. Yirmi kadar küçük Nice siyah zeytinine de aynı işlemi uygulayın. Hamurun kenarlarını garnitürü tutabilecek biçimde kaldırın. Hamurun kalan kısmını açarak ince şeritler kesin. Yüzeye çapraz biçimde döşeyin ve uçlarını kenarlara yapıştırın. Hamurun çevresine ve şeritlerine sıvıyağ sürün. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

pissalat Baharatlı ançuez püresi, karanfil, kekik, defne ve biberin zeytinyağıyla karıştırılmasıyla hazırlanan Nice kökenli bir Provence çeşnisi.

pistache Pişirme suyunda sarmısak dişleri bulunan (koyuna marine ya da hafif ateşte pişme), olduğu gibi keklik ve güvercine de uygulanan Languedoc yemeği.
▶ Tarifler: KEKLİK ve KEKLİK PALAZI, KOÇ ve KOYUN ETİ

pistole Brignoles bölgesinde yetiştirilen ve işlenen küçük sarı bir erik türü. *Pistole*, çekirdeği çıkarıldıktan sonra yassılaştırılır, yuvarlatılır ve kurutulur.

pistolet Yuvarlak, çok hafif ve gevrek hamurlu, özellikle de Pazar günleri kahvaltıda tüketilen küçük Belçika *petit-pain*'i. *Pistolet*'ler Fransız kruasanlarının eşdeğeridir. Gün içinde, şarküteri ürünleriyle ya da peynirle, hatta Amerikan usulü filetoyla (çiğ sığır filetosu) soğuk servis edilebilir.

pistou Sarmısak ve zeytinyağıyla birlikte dövülmüş taze fesleğenden oluşan Provence çeşnisi (Bkz. PESTO). Aynı sözcük, *pistou* katılan bir sebze ve şehriye çorbası için de kullanılır.
▶ Tarifler: ÇORBA, KUZU, MORİNA BALIĞI

pişirme Bir gıda maddesini ısının etkisiyle yenebilir hale getirme, daha iştah açıcı ve lezzetli kılma ve saklama süresini uzatmaya ilişkin mutfak işlemlerinin tümüne verilen ad. Birçok meyve ve sebze çiğ yenebilirken, etler, balık ve yumurta gibi ürünlerin büyük çoğunluğu pişirilerek tüketilir.

Sekiz pişirme tekniği uygulanabilir: Kızartma, ızgara, fırında pişirme, sote etme, yahni yapma, haşlama (suya atma ya da buhara maruz bırakma), hafif ateşte pişirme ve tavada pişirme (Bkz. Tablo).

Son olarak, bazı gıda maddeleri yenmeden önce mutlaka pişirilmelidir: Nişastalı ürünler, kuşkonmaz, patates vb.

■ **Pişirmenin rolü.** Yaygın olarak düşünülenden daha çeşitlidir.

• BİLEŞENLERİN DEĞİŞMESİ. Pişirme işlemi ürünlerin biyokimyasal bileşimini değiştirir (yumuşatma, katılaştırma, şişirme ya da eritme yoluyla). Böylece ürünler tüketilebilir (pirinç, un) ya da emilimi kolay bir nitelik kazanır.

Sebzelerin ve meyvelerin pişirilmesi, pektinlerin ve nişasta gibi kompleks şekerlerin çözünmesini, böylece gıda maddelerinin daha yumuşak ve daha kolay sindirilebilir hale gelmesini sağlar.

Etlerin ve balıkların pişirilmesi öncelikle rengini (çiğlikten pişmişliğe geçiş 62° C'de olur) ve içerdiği sıvı miktarını (sulu evreden kuru evreye geçiş 68° C'de olur) değiştirir. Pişirme işlemi süresi ve sıcaklığına bağlı olarak etlerin bağ dokusunu (kollajen) yıkar ve gevrekleşmesine katkıda bulunur.

• DIŞ GÖRÜNÜMÜNÜN DÖNÜŞMESİ. Pişirme işlemi bazı gıda tiplerinin renklerini değiştirerek (gratenler, ızgaralar, çevirmeler, glaze sebzeler, şekerli maddeler) ya da şişirerek (ekmekler, sufleler) yüzeysel dönüşüme uğratır.

• ÖZSULARIN VE BESLEYİCİ ÖZLERİNİN AZALTILMASI YA DA ÇIKARILMASI. Bu dönüşümler bazen yoğunlaştırma (gıda maddesini aniden kaynar suya ya da kızgın yağa atarak özsuları içinde hapsetme), bazen genleştirme (şekerlerin lezzeti emecek ve daha sonra tekrar gıdanın içine nüfuz edecek bir sıvı içine yayılmasını sağlama) ya da karma yolla (ıslatmayı takiben kızartma yoluyla pişirme) sağlanır. Sindirim kolaylığı pişmiş yağlı madde oranına bağlıdır. Pişirme biçimi, gıda maddelerinin sindirim kolaylığında ve besin değerinde rol oynar.

• AROMA VE LEZZETLERİN GELİŞTİRİLMESİ. Pişirme gıda maddelerinin lezzetini geliştirir. Aşırı pişirme durumundaysa lezzet yok olur (ekşime, acılaşma). Çeşniler, aromalı garnitür, sos içindeki şarap bazı temel içerik maddeleriyle birleşerek, ıslatma, tütsüleme, suyunu çektirme sayesinde kendilerine özgü lezzetler katarlar.

• ZARARLI MADDELERİN GİDERİLMESİ. Sıcaklık düzeyine bağlı olarak mikroorganizmaların bir kısmı yok edilebilir.

■ **Pişirme ortamları.** Bütün pişirme biçimleri dört ortamda gruplanabilir.

• SUDA. Soğuk ya da kaynar suya atma, kısık ateşte kaynayan ya da fokurdayan suda haşlama, bütün sıvılar içinde hızlıca ya da kısık ateş üzerinde uzun süre ağartma, aromalı olan ya da olmayan buharda, benmaride, kapağı açık ya da kapalı olarak, önceden suda bekleterek ya da bekletmeden.

• YAĞLI MADDELERLE. Az ya da çok miktarda (tava, sote, kızartma), harlı ya da kısık ateşte, kapatılarak ya da kapatılmadan.

• AÇIK ORTAMDA. Alevle ya da ısıyla doğrudan temasla (şişte, ızgara üzerinde, kül altında) ya da kuru ısı ortamında (fırın).

• KAPALI ORTAMDA. Kapalı bir kap içinde, bazen hava almayacak biçimde kapatılarak ve ıslatılarak, genellikle hafif kızartma sonrasında, her zaman aromalı bir ortamda, bazen yağsız.

■ **Pişirme süresi.** Zamanı çok değişken (Bkz. Tablo) olan pişirme işlemi bazı aletlerle hızlandırılabilir

Değişik pişirme biçimlerinin özellikleri

Pişirme biçimi	Malzeme, ortam sıcaklık	Ürünler	Olgular		Sıcaklıklar (°C)		Süre
			Yüzey	Orta	Çıkış	Son *	
Kızartma	Fritöz (sıvıyağ, diğer yağlar) 170-220° C	Et, balık, yumurta	Katılaşma, hızlıca renk alma	Pembe	48	58-60	Pişirilecek parçaların hacmine göre
				Sulu	52-56	62-68	
				Kuru	60-70	70-80	
				Gevrek	100	100	
		Sebze	Renk alma	Pişmiş	80-100	100	
			Gevrekleşme	Gevrek	100	100	
Izgara yapma	Izgara (az miktarda yağ): 200-250° C	Kırmızı et	Hızlıca katılaşma, renk alma	Mavi	45	56-58	Her yüz 2 dk**
				Kanlı	50	58-60	Her yüz 3 dk
				Pembe	52-54	60-62	Her yüz 4 dk
Tavada pişirme	Tava (yağlar): 150-200° C	Kırmızı ve beyaz et, balık	İz oluşumu (ızgara)	Kıvamında	56-60	63-68	Her yüz 6 dk
				İyi pişmiş	>62	>68	Her yüz >6 dk
		Sahanda yumurta, omlet, haşlama	Beyazlarda katılaşma	Az pişmiş	62	66	45-90 saniye
			Sarılarda katılaşma	Pişmiş	75	85	45-90 saniye
		Sebze	Renk alma	Pişmiş	85-90	90-100	Uzun
Fırında pişirme	Sıcak havalı fırın: 220-250° C; Hava püskürtmeli: 180-220° C ; Buharlı fırın: 50-100° C, 180-220° C	Kırmızı et, beyaz et, kümes hayvanları	1- Renk alma 2- Orta kısımda sıcaklık artışı	Mavi	35-40	54-56	1 : 15-20 dk 2 : kalınlığa göre
				Kanlı	40-45	56-58	
				Pembe	45-50	60	
				Kıvamında	60	62-68	
				İyi pişmiş	65	70-80	
		Balık		Pişmiş	50	65-68	
		Sebzeler	Pişme	Pişmiş	100	100	10-25 dk
Yahni yapma	Tava, sote tavası (sıvıyağ): 120-140° C	Beyaz et	Katılaşma	Pişmiş, sulu	90-100	62-68	Ortalama
Sote etme	Sote tavası: (Sıvıyağ: renk verici, özsu ya da sos: son sos): 90-100° C ; Düdüklü tencere (105-107° C)	Kırmızı et	Renk alma, iz oluşumu	Çiğ	30-35	/	15-20 dk
		Beyaz et	1- Katılaşma 2- Pişme	Pişmiş, kuru	/	95-100	Parçaların yumuşaklığına göre 1-4 saat
Hafif ateşte pişirme	Sote tavası, tencere, düdüklü tencere: 90-220° C	Kırmızı et, beyaz et, balık, sebze	1- Renk alma 2- Pişme (özsu, sos)	Çiğ	25	/	15-20 dk
				Pişmiş kuru	/	95-100	Kasların yumuşaklığına göre 1-3 saat
Kaynatma ve Poşe etme (haşlama)	Değişik boy tencereler ve düdüklü tencere: 90-100° C	Kırmızı et, beyaz et, balık	Pişme (su, sos, özsu)	Pişmiş, kuru	100	100	Parçaların yumuşaklığına göre 1-4 saat
	Düdüklü tencere, *marguerite* (su özsu) : 102-107° C	Sebze, yumurta balık, köfte	Pişme	Pişmiş	100	100	3-25 dk

** Pişirme sonu sıcaklıklar, sıcaklığın pişirme aletinden çıkardıktan sonra ürünün ortasına yayılmasına olanak sağlayacak zaman bırakılmasıyla ilgilidir.*
*** Belirtilen süreler 25 mm kalınlığında et parçalarının pişirilmesi için önerilmiştir.*

(Bkz. DÜDÜKLÜ TENCERE, MİKRODALGA FIRIN). Bazı durumlarda, verilen süreye kesinlikle uyulmalıdır (haşlama, çevirme), bazılarındaysa, herhangi bir sakınca yaşanmadan uzatılabilir (kaynatma). Bazen de, pişirme işlemi gıda maddesi kısmen çiğken (az pişmiş biftek) kesilir.

■ **Havasız ortamda pişirme.** Bu yeni teknik, ekipmanların karmaşıklığı ve gereken kullanım bilgisi düzeyi nedeniyle hâlâ profesyonellere (sanayiler, restoranlar) özeldir. Bazen diğer sekiz pişirme biçiminden farklı ya da tamamlayıcı olarak kullanılır. Diğer pişirme biçimlerini gıdalara önceden renk verme ya da katılaştırma (ızgara, sote ya da buharda) amacıyla kullanabilir ve biçimi ve pişirme süresiyle kapalı kapta pişirmeye ve kaynatmaya benzer.

Bu işlem kesin bir sıcaklıkta uygulanır. Gıda maddesi termik alışverişi iyileştirme amacıyla havası alınmış plastik bir torbaya yerleştirilir. Suya daldırılarak

ya da üzerine su püskürtülerek pişirilen gıda maddesi aromalarını korur ve oksitlenme ve mikrop bulaşması ihtimallerinden uzak tutulmuş olur.

pişirme suyu Bir et ya da sebzenin pişirilmesi sırasında oluşan, lezzet ve besleyici maddeler açısından az ya da çok zengin sıvı. Özellikle pişirme işlemi kapalı ortamda gerçekleştirildiğinde bol olan pişirme suyu, çevirme sırasında etlerden de dökülür ve etlerin üzerlerine dökülerek ıslatma işleminde kullanılır. Özellikle sebzeler, sahanda yumurta, pateler ve pirinç gibi, son derece lezzetli ve bol aromalı kendi sularında pişirilen yemeklere "kendi suyunda pişmiş" denir. Kızartılmış bir domuzun kemiklerinin ya da şarküteri ürünlerinin uzun süre kaynatılmasıyla elde edilen aromalı jöleye "özsu" denir.

▶ Tarifler: BÖBREK, GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI, KURBAĞA, TEKESAKALI, PAZI

pişirme tezgâhı Değişik pişirme aletlerine ya da doğrudan pişirme ürünlerine destek oluşturan tezgâh.

Pişirme tezgâhları geleneksel olarak döküm ya da çeliktendir ama günümüzde sert krom, krom kaplama çelik ya da vitroseramik olanları da bulunur.

Bir mutfağın çalışma tezgâhında ankastre olarak kullanılacak, emaye kaplı döküm, paslanmaz çelik ya da *Inox* vitroseramikten bağımsız pişirme aygıtına da pişirme tezgâhı denir. Pişirme tezgâhı 2, 3-4 gazlı ocak ya da elektrikli plaka ya da plakalar içerir.

- Vitroseramik pişirme tezgâhının ocağı gözle görülmez. Darbelere ve büyük sıcaklık değişimlerine son derece dayanıklı özel bir camdan yapılma düz bir yüzeyi vardır. Isıtıcı elemanları, ısıyı, ışınım yoluyla, nereye yerleştirilecekleri tezgâh üzerindeki işaretlerle belirtilmiş olan tencerelerin tabanına gönderen bu panelin altına yerleştirilmiştir.
- "Soğuk ısı" denilen indüksiyonlu tezgâh, sıcaklığı iletmeyen özel bir malzemeden yapılan tamamen düz bir yüzeye (örneğin seramikten) sahiptir. Etkin elemanı, alternatif bir akım (indüktör) verildiğinde güçlü bir elektrik alanı yaratma kapasitesine sahip bir bobinaj sistemidir. Bu manyetik alanın etkisine giren pişirme kabı yoğun, ani ve eşit dağılımlı bir ısınmaya maruz kalır.

pişirme topu Kaynar suda pişirilecek kuru bitkileri ya da besinleri koymak için açılabilen iki gövdeden oluşan, değişik boyutlarda, top biçimli metal gereçler.

- Çay topu, yuvarlak ya da oval, yumurta biçiminde, alüminyum ya da paslanmaz çelikten, üzerinde küçük delikler bulunan bir gereçtir. Kuru yaprakların kaynayan suyun içine yayılmasını önler.
- Pirinç topu yaklaşık 14 cm çapında, çay topundan biraz daha büyük deliklere sahip bir küredir. Yarıya kadar doldurulması gerekir, çünkü pişen pirincin hacmi iki katına çıkar. Özellikle pirincin, yanında sunulacağı kümes hayvanının suyunda pişirilmesi için kullanılır.
- Sebze topu, kalaylı bir zincir ucunda sallanan oval bir sepet biçimindedir. Bu sepetin bir kancayla birbirine bağlı olan iki yarı gövdesi, beyaz sos içinde pişirilen sebzeleri süzmeye gerek kalmadan çıkarma olanağı sağlar.

pişirme-sıkıştırma Yakın zamanlarda, bazı gıda maddelerine hafif bir doku vermek amacıyla uygulanmaya başlanan işlem. Bu ürünler bir pres yardımıyla haddeden geçirilir ve çıkışta iyice sıkışan maddeler özel bir kıvama kavuşur. Pişirme-sıkıştırma işlemi, kahvaltılık tahıllara, değişik aperitif bisküvilere ve hayvanlar için hazırlanan bazı gıda maddelerine uygulanır.

pişirmeye hazırlama Bir balık, bir kümes hayvanı ya da tüylü bir av hayvanını pişirmeden önce hazırlama.

• BİR BALIĞI PİŞİRMEYE HAZIRLAMA. Çapaklarını ve pullarını giderme, barsaklarını boşaltma ve yıkama işlemleridir. Hazırlıklar, balığın yassı, yuvarlak, büyük ya da küçük oluşuna ve kullanım biçimine göre değişiklik gösterir: Örneğin "porsiyonluk dilbalığı"nda, dilbalığının kazınacak pulları olmadığından yalnızca kara deri soyulur.

• BİR KÜMES HAYVANINI ya da TÜYLÜ AV HAYVANINI PİŞİRMEYE HAZIRLAMA. Hayvanın tüylerini yolma ve tütsüleme işlemleridir. Kümes hayvanlarının içi temizlenir, dikilir ve bazen de bağlanır. Hazırlama işlemleri bıldırcın, ördek, hindi, güvercin ya da piliçte değişiklikler gösterir. Tüylü av hayvanlarının içi her zaman tamamen boşaltılmaz. Dikmek ya da tıkamak ve bazen de bağlamak gerekir.

Kümes hayvanları parçalara kesildiğinde ya da sakatatları, beyaz etleri, *suprême* etleri vb çıkarıldığında hazırlama işlemleri de değişir. Bu durumda, tüylerin yolunması, tütsüleme ve içini boşaltmadan önce gelir.

pişmaniye Bir helva türü. Tel helvası da denir. Hafifçe kavrulmuş unla şekerde critilip ağda haline getirilmiş şeker bir araya getirilir. Önce una tereyağ yedirilir. Yuvarlak ve kalın bir halka biçimi verilen ağda birkaç kişi tarafından çevrilerek unla ağda iyice harmanlanır. Halkanın kopmaması gerekir, koparsa emekler boşa gider. "Pişmaniye" adının bu yüzden verildiği söylenir. Harmanlanan ağdalı un kıvama gelince tel tel olur ve ayrışır. Türkiye'de İzmit'in bir markası olan pişmaniye başka adlarla (örneğin Mudurnu'da saray helvası) da satılır.

pişmiş toprak [terra cota] **kap** Yemek hazırlama, pişirme ya da servis etme amaçlı kaplar için kullanılan malzeme. Isıyı iyi iletmeyen pişmiş toprak kaplar fırında (ya da közde) pişirme için uygundur. Sırlı toprak, kısık ateşte uzun süreli pişirmeler için uygundur (çıplak ateş üzerindeyse ısıyı yayacak bir ara parça kullanmak gerekir). Bununla birlikte ani sıcaklık değişiklikleri çatlamalara neden olur.

pita Ortadoğu'nun geleneksel yiyeceği. Mayasız yuvarlak bir ekmeğin ikiye kesildikten sonra ısıtılması ve

mısır, püre haline getirilmiş susam tohumları, rendelenmiş kuru yemişler ve nohut karışımıyla doldurulmasıyla hazırlanır.

pitahaya Tropikal Amerika kökenli bir kaktüsün frenkinciri türü meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Pembe ya da kırmızı renkli *pitahaya*, bazen ekşi, bazen tatlıdır. Kalın kabukları tazeyken yenen küçük taneciklerle dolu beyaz bir et saklar.

pithiviers Bademli krema dolu, kenarları süslü, yufka hamurundan büyük pastane ürünü. Pithiviers şehrinin bu spesiyalitesi, geleneksel olarak 6 Ocak yortusu için yapılan *gâteau des Rois*'nin yerini alır. Bir de bakla içerir. Pithiviers şehri, yine yufkalı hamurdan yapılan ama içi meyve şekerlemeleriyle doldurulduktan sonra beyaz fondanla kaplanan başka bir pastasıyla da ünlüdür.

Klasik mutfakta, kremalı uykuluk, böbrek, soslu kaz ciğeri vb ile de bir *pithiviers* hazırlanır.

pithiviers

100 gr tereyağı yumuşatarak ezin ve 100 gr toz şekerle karıştırın. Daha sonra altı yumurta sarısını tek tek, katın. 40 gr patates nişastası, 100 gr toz badem ve iki çorba kaşığı rom ekleyin. Kremayı iyice karıştırın. 200 gr yufka hamurunu açın ve 20 cm çapında bir daire kesin. Üzerini bademli kremayla kaplayın. Çevresinde bir buçuk cm genişliğinde boş bir halka bırakmaya dikkat edin. Bir yumurta sarısını çırpın ve dairenin boş bıraktığınız kısmına sürün. Aynı büyüklükte ama daha kalın bir daire daha açmak için 300 gr hamur kullanın. İlk dairenin üzerine yerleştirin ve kenarlarını yapıştırın. Çevresini izlerle süsleyin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Bıçağın ucuyla baklava biçimi ya da gül desenleri çizerek süsleyin. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Pudra şekeri serpin ve birkaç dakika fırında glaze edin. Ilık ya da soğuk servis edin.

pithiviers (peynir) Pastörize inek sütünden (% 40-45 yağlı maddeler), harcı yumuşak ve beyaz-gri kabuğu küflü Orléans peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pithiviers*, 12 cm çapında ve iki buçuk cm kalınlığında bir teker biçiminde satılır. İnce bir tahıl ezmesi tabakası altında olgunlaştırılan bu peynirin belirgin bir lezzeti vardır.

piyaz Farsça soğan anlamına gelen piyaz, Türkiye'de daha çok haşlanmış kuru fasulye üstüne konan ince kıyılmış soğan, maydanoz ve lop yumurta dilimlerinden oluşan salata için kullanılır. Ayrıca bazı kebaplar ile ızgara-tava balıkların yanına konan kıyılmış, tuzla ovulmuş, maydanozlu soğana da bu ad verilir.

pizza Napoli kökenli, *mozzarella* eklenmiş ya da eklenmemiş, aromalı bitkiler (yabani mercanköşk) ve sarmısak katılmış domates parçaları garnitürlü ekmek hamurundan bir tabanın ekmek fırınında pişirilmesi gibi basit bir formülle hazırlanan çok popüler bir İtalyan yemeği.

Günümüzde pizzanın değişik sebzelerle (enginar kalpleri, bezelye, zeytin, mantar, biber, kapari vb), füme sosis dilimleri, kuru jambon, ançuez filetoları, deniz ürünleri, karidesler, midyeler vb birçok malzemeyle zenginleştirilmiş çok sayıda varyantı vardır.

■ **Başlangıçtan günümüze.** Başlangıçta pizza mayalı hamurdan, iyi pişmesi ama sertleşmemesi gereken bir *galette* (*schiacciata*) ya da *fouace*'ydi (*focaccia*). Kenarları *cornicione* (şiş çerçeve) oluşturmak amacıyla kaldırılırdı. Çeşni, zeytinyağı, ançuez ile koyun sütünden yapılan *mozzarella*'dan oluşurdu. 19. yüzyılda, Napolililer domates, siyah zeytin ve yabani mercanköşkü de ekleyerek "Napoliten" pizzaya son halini verdi.

Bu temel tarife dayanan varyantlar arasında tarihsel önemi olan ve unutulmaması gereken iki tarif vardır.

Bunlardan ilki "pizza *margherita*"dır. 1885 yılında Napoli'yi ziyaret eden Marguerite de Savoie'nın bu pizzayı (mercanköşk, ançuez ve zeytin çıkarılır, yerine bol miktarda fesleğen, domates ve *mozzarella* konur) tercih etmesiyle onun adıyla anılmaya başlanmıştır. Kraliçe, İtalya bayrağını temsil eden üç renkteki garnitürü nedeniyle bu pizzada "yurtseverlik" bulmuştur.

İkinci otantik varyant da "pizza *marinara*"dır. Hazırlanması en kolay olan bu pizzanın adı, denizcilerin atıştırmalık yiyeceği olmasından gelmektedir. Günümüzde anlam kayması olmuş, genellikle deniz tarağı ve midye eklenerek hazırlanmaya başlanmıştır. *Napoliten* pizza, İtalyanlar göç ettikçe dünyayı dolaşmış, Avrupa'nın ve Kuzey Amerika'nın bütün büyük şehirlerinde İtalyan *fast-food*'unun sembolü haline gelen "pizzacı"lar açılmıştır. Küçük *bouchée*'ler biçimindeki minyatür pizzalar çerez olarak servis edilir.

pizza hamuru: Hazırlama

40 gr ekmek mayasını çeyrek tas ılık suda eritin. İki avuç tuz atın. Karıştırın ve hava akımından uzakta yarım saat dinlendirin. 700 gr unu kubbe yapın ve ortasında bir çukur oluşturun. Mayayla bir tutam tuzu bu çukura boşaltın. 15 dakika iyice yoğurun. Bir beze yapın, una bulayın ve üzerini bir bezle örterek sıcak bir ortamda ve hava akımından uzakta bir buçuk saat kabarmaya bırakın. Bir dakika daha yoğurun ve daire biçiminde açın. Kenarlarını sıkıştırarak biraz yükseltin. Pizza içi doldurulmaya ve fırında pişirilmeye hazırdır.

Napoliten pizza

Tahta bir kaşık yardımıyla bir pizza tabanının üzerine altı büyük kaşık domates püresi yayın. İnce dilimler halinde doğranmış 400 gr *mozzarella*, 50 gr ançuez filetosu ve 100 gr siyah zeytini döşeyin. İki kahve kaşığı mercanköşk serpin. Tuz, karabiber atın ve yarım kaşık sızma zeytinyağı gezdirin. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.

Plantagenêt Loire Bölgesi Pastacılar Sendikası tarafından yaratılan, bir bisküvi taban üzerinde, parfe, dondurmalı glaze ya da kek üzerinde vişne ve Cointreau kullanılması özelliği taşıyan spesiyalitelerin adı. Bu spesiyaliteler, üzerlerinde *Plantagenêt* adlandırması bulunan etiketten tanınabilir. Çikolatalı (siyah, beyaz ya da sütlü), kare biçimli, içi *pralin* ve portakal kabuğu dolgulu ve hafif Cointreau kokulu bir *Plantagenêt bonbon* da vardır.

plastik Mutfak alanında birçok geleneksel malzemenin yerini alan, renkli ya da renksiz, katı ve hafif sentez malzemelerin cins adı. Biçim verilebilen ya da kalıplanabilen plastikler bitkisel, hayvansal ve özellikle de mineral (kömür ve petrol) maddelerden hareketle yaratılmıştır. İçlerinden ilki olan selüloz nitrat, 1868 yılında ortaya çıkmıştır. İlk işleme bağlı olarak malzemenin yoğunluğu belirlenir ve eklenen yumuşatıcılar, stabilize ediciler, şişkinleştiriciler, antioksidanlar, parlatıcılar vb ile elde edilen ürün, az ya da çok esnek, şeffaf ya da mat olabilir.

Gıda sektöründe bileşenleri mevzuatlarla kesin olarak belirlenmiş olan farklı plastikler kullanılır.

- Polistiren, taze peynir, yoğurt, taze krema ve tatlı krema ambalajlarının dışında bazı obje ve araçların üretimine olanak sağlar.
- Genleştirilen polistiren, yumurta ve bazı peynirlerin ambalajlarında ve dondurmalı kremalar ile meyve ve sebze *barquette*'lerinin korunmasında kullanılır.
- Polietilen, kapaklar, kutular ve sert şişeler, koruyucu tabakalar, çantalar ve poşetler üretilmesinde kullanılır.
- Polivinil klorür ya da PVC'den sıvıyağ, şarap ve maden suyu şişeleri ile meyve, bisküvi ya da reçel kutuları üretilir.

plat des côte Sığırın, göğüs kafesinin yan kısmına ilişkin parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). *Plat des côte* ortalama 13 kaburga içerir. Kemiklerle birlikte parçalandığında geleneksel sebzeli sığır haşlama, *à la ficelle* sığır ve çorbaların bileşiminde yer alır. Kemikleri çıkarıldıktan ve küçük parçalar halinde doğrandıktan sonra kavurması yapılır ve *en bourguignon* hazırlanır.

Domuz *plat des côte* (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ), Lyon usulü kesime göre, ilk 3-4 kaburganın alt uçlarını ve *sternum* bölgesini içeren bir parçadır. Paris usulü kesimde, "kıymalık göğüs" olarak adlandırılan büyükçe bir parçaya dahildir. Hafif salamura edildiğinde, *choucroute*, çorba ve kuru sebzelerle birlikte sunulur.

Platina (Bartolomeo Sacchi, Il Platina denir) İtalyan hümanist (Platina 1421-Roma 1481). 1474 yılında, Venedik'te, mutfak sanatı ve beslenmeyle ilgili *De Honesta Voluptate ac Valetudine* adlı Latince bir kitap yayımladıktan sonra Vatikan'ın kütüphanecisi oldu. Bu eseri büyük başarı kazandı ve Montpellier'de, Saint-Maurice başrahibi ve ünlü bir aşçı olan Nony Comeuse tarafından Fransızca'ya çevrildi. Platina (Platin), o dönemde yeni bir düşünce olarak, mutfağın bolluktan çok lezzete dayanması gerektiğini savunuyordu. Tıbbi öneriler ve masayla ilgili görgü kurallarını da içeren bu yemek kitabı, Güney Fransa'nın "yerel" spesiyalitelerini bir araya getiren ilk kitaplardan biridir.

plombières Badem sütlü İngiliz kreması bazlı, genellikle *crème fouettée*'yle zenginleştirilen ve *kirsch*'te bekletilmiş meyve şekerlemeleri eklenen dondurmalı bir tatlı.

► Tarifler: DONDURMA, PASTA KREMALARI

plum-cake Romla koku verilen ve geleneksel olarak üç tür kuru üzüm eklenen mayalı hamurdan yapılan İngiliz kökenli bir pastane ürünü. *Plum-cake* büyük bir parça ya da tek kişilik küçük pasta halinde olabilir. (İngilizce *plum* sözcüğü, hem erik hem kuru erik hem de kuru üzüm anlamına gelir.)

plum-cake

Yarım kilo tereyağı yumuşattıktan sonra beyazlaştırmak ve krema kıvamı vermek için çırpın. Yarım kilo şeker katarak birkaç dakika daha çırpın. Ardından çırpmayı sürdürürken sekiz yumurtayı teker teker ekleyin. 250 gr kıyılmış portakal, ağaçkavunu ya da limon şekerlemesi, 200 gr çekirdekleri çıkarılmış Malaga üzümü, 150 gr İzmir üzümü ve 150 gr kuşüzümü katın. Altı gr kimyasal maya eklenmiş yarım kilo elenmiş unun ardından iki limon kabuğunun rendesi ve dört cl rom ekleyin. Bir kalıbı dayanıklı bir yağlı kağıtla kaplayın, dört cm dışarı taşırın. Kalıbın üçte ikisini hamurla doldurun. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika-bir saat pişirin. Bir ızgara üzerinde soğutun.

Plutarkhos (Khaironeia, Boiotia, İÖ 50-119'dan sonra) Yunanlı yazar. Platonculuk'tan sık esinlenmiş ve yaklaşık iki yüzün üzerinde eser vermiştir. Yalnızca üçte biri günümüze ulaşan eserleri *Bioi paralelloi* (Hayatlar) ve *Ethika* adlı kitaplarda toplanılı. Bu son kitabındaki yazıları arasında mutfak ve beslenmeyi konu alan "Symposiaque" da vardı. Jacques Amyot'un 16. yüzyılda Fransızca'ya yaptığı çeviri sayesinde Plutarkhos, 19. yüzyılda kadar Fransa'da okunan en eski ve en çok incelenen yazar olmayı sürdürdü. "Symposiaques", *Règles et Préceptes de Santé de Plutarque* (Plutarkhos'tan Sağlıkla İlgili Kurallar ve Öğütler) başlığı altında yayımlandı.

pochouse Bir zamanlar, artık çok az bulunan nehir lotasının da aralarında yer aldığı tatlısu balıklarıyla hazırlanan bir Burgonya yahnisi. Bresse *pochouse*'u genellikle yeşil sazan, diplarya balığı ve pisibalığı içerirken, Burgonya *pochouse*'u turnabalığı, derekayası ve hatta alabalık dışında yeşil sazan, yılanbalığı, tatlısu levreği ve diplarya balığıyla hazırlanır. Her ikisinde de sek beyaz şarap kullanılır ve ikisine de yumuşatılmış tereyağ katılır.

pochouse

Bir tencereye bol miktarda tereyağ sürün. Dibine ince kıyılmış 2-3 üç soğan ve yuvarlak dilimlenmiş iki havuç döşeyin. İki kilo tatlısu balığını temizleyin ve dilimleyin: Bir kilo yılanbalığı (temizlenmiş) ve bir kilo nehir lotası, yeşil sazan, turnabalığı, küçük sazan vb. Hepsini tencereye koyduktan sonra tam ortalarına bir garnitür demeti yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar beyaz şarapla ıslatın ve iki diş ezilmiş sarmısak katın. Tuz ve karabiber ekleyin. Kapağını kapayın ve kaynatın. Ardından altını kısarak 20 dakika pişirin. 150 gr yarı tuzlu göğüs domuz yağını dilimleyin. Beş dakika süreyle ağartın ve süzün. 20 arpacık soğanını glaze edin. 250 gr kültür mantarını temizleyin, ince kıyın ve limon suyu dökün. Domuz yağı parçaları ve mantarları bir tavada tereyağda kızartın. Balık parçalarını çıkarın ve soğanlarla birlikte tavaya ekleyin. Pişirme suyunu bir çorba kaşığı yumuşatılmış tereyağla karıştırın, elekten geçirin ve tavaya dökün. Hepsini ısıttıktan sonra 20 cl taze krema ekleyin ve kapağını kapayarak beş dakika yoğunlaştırın. *Pochouse*'u ısıtılmış çukur servis tabağına aktarın ve sarmısakla ovularak sıvıyağda kızartılmış krutonlarla süsleyin.

poêlon Kenarı düz, yarı yüksek, bir sapı ve genellikle bir de kapağı olan, küçük boy bir pişirme aracı. Bir zamanlar yalnızca vernikli ya da verniksiz topraktan yapılan *poêlon* kaynatma ya da kısık ateşte uzun süreli pişirme için kullanılırdı. Günümüzde aynı kullanıma yönelik, paslanmaz çelik, siyah döküm ya da emaye, sac üzerine emaye kaplama olan *poêlon*'lar bulunur.

Savoie fondüsü için kullanılan *caquelon* da bir *poêlon*'dur ve Burgonya fondüsü için kullanılan (daha yüksek ve kapaklı) gibi masa ocağının üzerine konur.

Dövülmüş kalaysız bakırdan yapılma tatlı *poêlon*'u şeker ve şerbetlerin pişirilmesi içindir.

pogne Bazen meyve şekerlemeleri katılan, genellikle frenküzümü jölesiyle ılık ya da soğuk servis edilen, Dauphine'e özgü bir çörek ya da çörek hamurundan ekmek. Roma *pogne*'u ünlüydü ama Crest (özellikle de Paskalya için), Die, Valence ve Lyonnais ve Franche-Comté kıyılarında da hazırlanırdı. Fransızca *pogne* sözcüğünün kökeni bir şiveden gelir: Kadınlar kendi ekmeklerini kendileri yaparken, bir "avuç" (Fransızca *poignée*) hamur ayırdıktan sonra tereyağ ve yumurtayla karıştırarak çörekler hazırlardı.

Roma pogne'u

Yarım kilo elenmiş una kubbe biçimi verin ve ortasına bir çukur açarak sekiz gr tuz, bir çorba kaşığı portakal çiçeği suyu, 250 gr ekmek hamuru mayası, 250 gr spatulayla yumuşatılmış tereyağ ve dört tam yumurta koyup iyice yoğurun. Teker teker iki yumurta daha ekleyin. Son olarak azar azar 200 gr toz şeker katın ve bu sırada karıştırmaya ara vermeyin. Hamuru un serpilmiş derin bir kaba alın ve üzerini bir bezle örterek oda sıcaklığında, hava akımından uzakta 10-12 saat kabarmaya bırakın. Sonra masanın üzerine çevirin ve yoğurarak mayalanmasına son verin. İkiye ayırın. İki beze yapın ve halka biçimi verin. Halkaları tereyağ sürülmüş turta kaplarına yerleştirin. Sıcak bir ortamda yarım saat daha bekletin. Üzerlerine yumurta sürün ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

point (à) [kıvamında pişmiş] "Az pişmiş" ve "iyi pişmiş" evreleri arasındaki bir pişirme düzeyinde, ızgara ya da sote edilmiş küçük kırmızı ete, özellikle sığır eti parçalarına verilen ad. *À point* ızgara, etin kalınlığı göz önüne alındığında her yeri pişmemiştir. Parçanın ortası (dörtte biri ya da üçte biri) tam pişmemiş ama sıcak olmalıdır.

Point (Fernand) Fransız aşçı (Louhans 1897-Viyana 1955). Annesi ve anneannesinin fırın işlettiği Louhans'da gar oteli büfesini işleten bir hancının oğlu olan Point, mesleği Paris'te (*Foyot*'da, *Bristol*'da, sosçu olarak *Majestic*'te) öğrendi. Ardından Évian'a, balık yemeklerinden sorumlu olacağı *Hotel Royal*'e girdi. 1922 yılında, PLM (Paris-Lyon-Marsilya) demiryolu şirketi, Louhans Garı büfesini resmi olarak tanımayı reddedince baba Auguste Point, Viyana'ya yerleşti. İki yıl sonra, *La Pyramide* adını verdiği restoranını oğluna bıraktı. Mutfağı büyük bir klasik haline gelen işletme kısa sürede, Güney Fransa'ya seyahat eden gastronomların uğrak yeri haline geldi. Dönemin ünlüleri "mutfak sanatının zirvesi"ni (Curnonsky) tatmaya geldi. Sacha Guitry tarafından "Fransa'da iyi yemek, Point demek" olarak anlatılan Fernand Point'in kişiliği de başarısında çok önemliydi. Mizacı, taviz vermezliği ve konuklarını çok sıcak ağırlaması, anekdotları, ilginçlikleri ve iriyarı gövdesi, büyük Fransız şeflerinin dostu olmasını sağladı. Bir ekol haline geldi ve öğrencileri Raymond Thuilier, Paul Vocuse, Alain Chapel, Jean ve Pierre Troisgros Kardeşler, Louis Outhier ve Marius Bise onun özel biri olduğuna tanıklık etti.

pointe Paris usulü kesime göre, sırtın alt kısmının ucunda yer alan domuz eti parçası (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Jambona yapışık kalabilen bu parçadan, ağızda dağılan çevirmeler yapılır.

poire [gülle] Sığır uyluğunun bir parçası olan küçük bir kas (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Armut biçimli (Fransızca'daki adı buradan gelir) bir parça olan *poire*, *merlan* ile birlikte, biftek için ayrılmış olan "kasaplık parçalar" arasında yer alır. 180 kiloluk bir yarım gövdeden 600 gr kadar çıkar.

Poitou Poitou mutfağı, sağlam mutfak geleneklerinin mirasçısıdır. Tahıl tarlaları, sığır, koyun ve keçi sürüleri ile domuz ve kümes hayvanı çiftlikleri, tavşan türleri, bıldırcın, ardıç ve keklik avlanan bu bölgeyi gönençli kılar. Akarsularda ve göllerde yeşil sazan ba-

lığı, taşemen balığı, yılanbalığı gibi balıklar, Poitevin bataklığındaysa kurbağa avlanır. Yakınlardaki Vendée kıyısı bol miktarda deniz balığı ve kabuklu barındırır. Sebzeciler özellikle enginar ve kuşkonmaz, lahana ve karnabahar, beyaz ve taze fasulye, kavun, soğan, bezelye ve pırasa yetiştirir. Meyve bahçelerinde kiraz, ceviz, şeftali ve elma dikilidir. Kestane ağacı ormanları ünlüdür.

En otantik Poitou yemekleri arasında *sauce de pire* (soğan, yabani sarmısak, kırmızı şarap ve aromalı bitkilerle birlikte kaynatılan domuz akciğeri ve karaciğeri), domuz ve kümes hayvanları *gigorit*, soğuk yenen domuz yağlı Vendée usulü işkembe, yeşil sarmısaklı ve kuzukulaklı keçi *pirot*, Poitou usulü "biftekler" (kıyılmış ve ilik, yumurta, ekmek kırıntısı, soğan ve beyaz şarapla yoğrulmuş), koyun eti ve çok sayıda dolma yer alır.

Poitou, *caillebotte* ve *petit caillé* gibi birçok iyi peynir üretir. Özellikle keçi peynirleri bol çeşitlidir. Tatlılar arasında, keçi peynirli turta ve en çok da meyveli tatlılar sayılabilir: *Clafouti*, *grimolle* (fırında pişmiş meyveli krep), erikli pate.

poivrade Biberin basit bir çeşniden daha önemli bir rol oynadığı değişik sosların toplu adı. En tanınmışı sirke ve beyaz şarapla ıslatılan, yoğunlaştırıldıktan sonra *roux* ve beyaz şarap eklenen ve dövülmüş karabiber taneleriyle çeşni katılan bir *mirepoix*'dır. Marine etler ve tüylü av hayvanları yanında sunulur. Diğer *poivrade* soslar sirke ve yabani sarmısak (sıcak) ya da sirke (soğuk) bazlıdır.

Tuzlanarak *à la croque* yenen küçük bir enginara da *poivrade* adı verilir.

▶ Tarifler: KARACA, SOS

pojarski Dana kaburgasından (eti kıyılır) yapılan bir yemek. Kelimenin geniş anlamıyla, kümes hayvanlarının beyaz eti ya da somonun una bulandıktan ya da *à l'anglaise* panc edildikten sonra ağartılmış tereyağda kızartılmasıyla hazırlanan bir kotlettir.

Kotliety pojarskie, 19. yüzyıl başında, et kıymasından köfteleriyle ün salan Pojarski adlı bir hancının adını taşıyan bir yemektir. Başlangıçta bu köfteler sığır etiyle hazırlanıyor ve I. Nicolas tarafından çok seviliyordu. Bir gün tesadüfen Pojarski'nin hanına gelen I. Nicolas'ya hancı dana köftelerinden ikram eder ve çarı büyüleyerek büyük bir üne kavuşur.

▶ Tarifler: DANA, SOMON

polenta Venedik ile Lombardia'nın geleneksel bir spesiyalitesi olmasına rağmen birçok varyantı bulunan mısır ununda lapa.

Bu lapa tipi oldukça eskidir: Romalılar *puls* adıyla andıkları değişik tahıl lapaları tüketiyordu. Mısır, 16. yüzyıl başında Amerika'dan geldi.

Polenta geleneksel olarak, büyük bir tahta spatulanın kullanıldığı çok büyük kalaysız bakır bir kazan içinde suyla hazırlanır. Yemek "sertleştiğinde" (yoğunlaştığında) yuvarlak ahşap bir tezgâh üzerinde soğutulur, daha sonra ip yardımıyla kesilir. Sütle (tatlılar için) ya da su ve süt karışımıyla da hazırlanabilir, çünkü *polenta* pirinç ve pate gibi sayısız tarifte yer alır: *Beignet*'ler, *croûte*'lar, gratenler, *timbale*'ler vb. Sade, tereyağlı ve peynirli, sosla servis edilen, hatta sebze ve jambonla çeşni katılan *polenta*, birçok yemeğin yanında sunulur.

à la polenta *ardıçkuşları* → ARDIÇKUŞU

parmesanlı polenta

250 gr mısır ununa bir litre tuzlu kaynar su ekleyin. İyice karıştırın ve tahta bir kaşıkla aralıksız karıştırarak 25-30 dakika pişirin. Bundan sonra 60-70 gr tereyağ ve 75 gr rendelenmiş parmesan peyniri ekleyin. Lapayı ıslak bir tepsiye düzgün bir tabaka halinde dökün ve tamamen soğumasını bekleyin. Kare ya da baklava biçiminde kesip tereyağda kızartın. Yuvarlak bir tabağa yerleştirin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin ve *beurre noisette* gezdirin.

polietilen Etilenden hareketle elde edilen termoplastik madde. Çok yüksek basınçlı preslerde sıkıştırılarak tabaka haline getirilir. Deformasyona dayanan ve darbeleri emen polietilen, kasaplık ve mutfakta kullanılacak etlerin işlenmesi sırasında kullanılır.

Polignac Klasik mutfakta, Polignac ailesinin üyelerine atfedilen değişik yemeklerin adı. "Polignac kümes hayvanları *suprême*"in üzerine jülyen doğranmış domalan ve kültür mantarları eklenmiş *suprême* sos dökülür. Yassı balıklar, haşlandıktan sonra beyaz şarap ve jülyen doğranmış mantarlar eklenen kremayla hazırlanır. Domalan dilimleri, üzerlerine kırılan yumurtalar bir dilim tost ekmeği üzerine yerleştirilerek eritilmiş *maître d'hôtel* tereyağ ve et glazesiyle kaplanır.

polka Sade ya da şekerli hamurdan bir taban üzerine yerleştirilen *à chou* hamuru halkasının pişirildikten sonra ortasına pasta kreması ya da *frangipane* doldurulup üzerine pudra şekeri serpilmesi ve kızgın demirle çapraz işaretler yapılarak karamelize edilmesiyle hazırlanan pasta. *Polka* büyük ya da küçük parçalar halinde hazırlanabilir.

"*Polka* ekmek" Val de Loire'ın tipik yiyeceğidir. Genellikle yuvarlak ve yassı olan, iki kilo ağırlığındaki esmer kabuğu altında iyi pişmiş olan bu ekmek, üzerinde, eşkenar dörtgen biçiminde birbirini kesen derin yarıklar taşır. Bunlar Polonya kökenli *polka* dansının figürlerini çağrıştırır. Yarıklar ekmeği kesmeden koparak parçalama olanağı sağlar.

Polo (Marco) Doğu'ya yaptığı ziyaretleriyle ünlü Venedikli tüccar (Venedik 1254-aynı yer 1324). Gencecik bir delikanlıyken babası ve amcasıyla Orta Asya'ya, Büyük Kubilay Han'ın Çin'in kuzeyindeki Moğol Sarayı'na kadar uzanan bir yolculuğa çıktı. Vatanı-

na, hükümdarın verdiği çok sayıda resmi görevi 24 yılda tamamladıktan sonra dönebildi. 1298 yılında Cenovalılar tarafından hapse atılan Marco Polo öyküsünü, daha sonra *Il Milione* (Milyon) adlı kitabı kaleme alacak olan yazar Rustichello'ya anlattı. Doğu'da 12. yüzyıl ortalarından beri bilinen pirincin keşfi ve yayılması Marco Polo'ya atfedilir. Polo'nun yaptığı en önemli iş, Venedik'i baharat ve egzotik ürünler ticaretine açmasıdır.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

polonaise Rom ya da *kirsch*'e batırılmış, pastane kreması eklenmiş meyve şekerlemeleriyle doldurulmuş, *meringue* ile kaplandıktan sonra dövülmüş badem serpilmiş ve üzeri kızarana kadar fırına sürülmüş *brioche*'dan oluşan bir pastane ürünü.

▶ Tarif: BRIOCHE

polonaise (à la) [Polonya usulü] Katkısız pişirilmiş, kıyılmış katı yumurta parçaları ve maydanoz ya da bitkisel otlar katıldıktan sonra üzerine tereyağda kızartılmış ekmek kırıntıları dökülmüş sebzelere verilen ad (bu ad özellikle, karnabahar ve kuşkonmazla hazırlanan klasik bir yemeğe verilir). Aynı adlandırma Polonya mutfağından esinlenilen başka tarifler için de kullanılır.

▶ Tarifler: KARNABAHAR, KUŞKONMAZ, TEKESAKALI

Polonya Polonya mutfağı çok çeşitli etkileri yansıtır: Tüketilen birçok Slav yemeği mutfaktaki Rus-Polonya evliliğinin gerçek bir göstergesidir. Diğer taraftan, Katolik kilisesi Polonya'da her zaman güçlü olduğundan dini bayram günlerinde hâlâ özel yemekler ve tatlılar hazırlanır. Ülkedeki Musevi topluluğu da Polonya mutfak sanatını etkilemiştir.

■ **Doyurucu çorbalar.** Polonyalılar, iştahlı yiyiciler ve çok iyi içen kişiler olarak ün kazanmıştır. Sabah yemeğinde çoğu zaman soğuk et ve şarküteri ürünleri yenirken akşam yemeği, koyulaştırılmış sütle yapılan patetes yemeği *klouski*'den (bir cins *knepfles* denilebilir), küçük hamurişleri ve çorbalarla birlikte yenilen kocaman *raviole*'lerden oluşur. Çorba konusunda zevkleri Ruslar'la ortaktır. Piroşki, *cyrniki*, *cromesqui* gibi çorbalar beğenilerek tüketilir.

Gündüz, öğleden sonra ikiye doğru geleneksel Polonya yemeği olan ve çeşitli yemekleri içeren *obiad* yenir. Çorba her zaman bu yemeğin vazgeçilmez bir öğesidir. En başta gelen çorba türü Ruslar'ın borç çorbasına benzeyen *barszcz* çorbasıdır ancak kuzukulaklı ve tütsülenmiş domuz yağlı *zupa szczawiowa*, bunun yanında *chlodnik*, *rassolnick*, sebzeli ve arpa kremalı *krupnik*, lahanalı, kerevizli ve domuz yağlı *kapusniack*, bir cins sebzeli sığır haşlaması olan ve içine domuz dili ile kulağı konduktan sonra rezene ile kokulandırılan *stchi* de sevilen çorbalardır.

■ **Et ve balıklar.** Etler daima iki biçimde yenir: Hafif ateşte pişirilir ya da yahni olarak hazırlanır (ulusal yemekleri *bigos*). Dolmalar da sevilir. Polonya'da "kral" kasaplık hayvan domuzdur: Domuzdan lezzetli şarküteri ürünleri yaparlar.

Av hayvanları -özellikle keklik ve yaban domuzu- meyvelerle birlikte yenilir. Kümes hayvanları genellikle kızartılır, kaz ve hindi çok beğenilir.

Balık yemekleri ise çoğu zaman Musevi mutfağından alınmıştır. Salamura ya da kremalı ringa balığı, ekşi-tatlı soslu ya da yabani turplu sazan ezmesi ve ekşi-tatlı soslu uskumru bu yemeklerden yalnızca birkaç örnektir. Bu arada Krakov usulü denilen ve limon suyu, erimiş tereyağ ve ince dilimler halinde haşlanmış yumurtayla sunulan haşlama alabalık yemeği de özgün bir tariftir.

Sebzeler söz konusu olduğunda lahana her şeyde kullanılır. Özellikle patates ve havuçlu lahana turşusu salatası çok sevilir. Suda haşlanan çeşitli sebzeler, erimiş tereyağ ve dilimlenmiş haşlama yumurtayla yenir. Ekşi-tatlı sos salatalarda olduğu kadar sirkeli ve baharatlı erik konservesinde de kullanılır.

■ **Tatlılar ve içkiler.** Polonya pastacılığı görkemlidir. Bu pastaların arasında en tanınmışları, Fransızlar'ın yağlı ve şekerli çöreği *brioche* ile bir Alsace yöresi pastası olan *kouglof* arasında bir pasta olarak tanımlanabilen *baba* ya da *babka* adlı pasta ile çok şekerli bir bisküvi olan *chrust*'tür. Polonya'nın dünyadaki en büyük üreticilerinden olduğu balla yapılan zencefilli pastalar da ünlüdür. Noel'de yenilen *makowiec*, üzerine haşhaş tohumları ekilen rulo biçimli ezme bir pastadır. *Tort orzechowy* ise cevizli ve kakaolu dondurmalıdır. *Paczki*, üstü reçelli bir cins börek ve *nalesniki* de içine beyaz peynir konulmuş bir kreptir.

Polonyalılar bu tatlıları yerken bira ya da çay içer. Votka, Rusya'da olduğu gibi, yemeklerin başında *zakuski*'yle birlikte içilir. Karabuğdaygiller familyasından çok kokulu bir ot olan "bizon otu" ile koku verilmiş votka *zubrowka* da çok tutulan bir içkidir. İçine bir parça kaynar süt eklenmiş dondurmalı kahve de çok içilir.

Polonya usulü *bkz.* polonaise (à la)

pomerol Saint-Émilion yakınlarında küçük bir kayalık toprak alan üzerinde üretilen değişik *merlot* bağ çubuklarından hareketle üretilen, sıcak bukeli, yuvarlak ve esnek bir kırmızı AOC şarap (Bkz. BORDELAIS ve LANDES).

Pomiane (Édouard Pozerski de) Fransız doktor ve gastronom (Paris 1875-aynı yer 1964). Bütün kariyerini tamamladığı Pasteur Enstitüsü'nde Beslenme Fizyolojisi Laboratuvarı Şefi olan Doktor Pomiane, doğal olarak mutfakla da ilgilenmeye başladı. Gıda maddelerinin pişme sırasında maruz kaldıkları fiziksel-kimyasal olguları inceleyen "gastroteknik"i keşfetti. Aynı zamanda hem gurman hem gurme olan Pomiane, mükemmel bir aşçıydı. Édouard de Pomiane, önerileri ve görüşleriyle en popüler ve en modern Fransız gastronomi kitap ve makale yazarlarından biri olarak gastronomi tarihinde yerini aldı.

Bien Manger pour Bien Vivre (1922), *Le Code de la Bonne Chère* (1924), *La Cuisine en Six Leçons* (1927), *Radio-Cuisine* (1932-1933 ve 1934-1935 yılları arasındaki radyo programlarının kitaplaşma tarihi: 1936) adlı eserleri ona borçluyuz. *Cuisine Juive, Ghettos Modernes* (1929) adlı kitabıyla Polonyalı ailesinin (babası 1845 yılında Fransa'ya göç etmişti) köklerine indi. *La Cuisine pour la Femme du Monde* (1934), *Réflexes et Réflexions devant la Nappe* (1940) ve *Cuisine et Restrictions* (1940) adlı kitapları yayımladı. İşgal yıllarında malzeme bulmakta güçlük çekmesine rağmen iyimser olan Pomiane, *Bien Manger Quand Même*'i de (1942) yazdı.

pommard Côte de Beaune'un, dünyada en çok tanınan, güçlü ve sert, tanenli ve yüksek kaliteli kırmızı AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

Pomme de Pin (La) On beşinci yüzyılda Paris'in Île de la Cité'sinde kurulan taverna. Önce şair François Villon, bir sonraki asırda da François Rabelais tarafından ün kazandırılan bu taverna, üç yüzyıl boyunca edebiyat dünyasıyla iç içe yaşamış ve kalaylı kupalarının başında 16. yüzyılın Pleyad şairlerini, ardından da klasikçileri ağırlamıştır. 17. yüzyılda, "bedavaya sarhoş olma"sına izin verilen yazarlar, tavernanın ününü uzun süre sürdürmüştür.

Pompadour [Jeanne Poisson, Markiz de] Kralın gözdesi (Paris 1721-Versailles 1764). Le Normant d'Étiolles'in en önemli çiftçisinin karısıyken, 1745 yılında, Markiz de Pompadour olmasını sağlayan XV. Louis'nin metresi oldu. O dönemin bütün kibar fahişeleri gibi mutfak sanatıyla çok ilgiliydi. Yaşadığı sırada ve 19. yüzyıl boyunca bazı yemeklere onun adı verildi. Adı verilen yemekler dışında, domalanlı ve mantarlı dilbalığı, *en bellevue* kümes hayvanları beyaz eti, *au soleil* kuzu *tendron* (ince dana eti dilimleri ve domalanlarla birlikte koyu renk dana eti suyunda pişmiş) gibi onun yarattığı düşünülen başka yemekler de vardır. Charles Monselet, kuşkonmaz için hazırlanan, mısır unuyla koyulaştırılmış ve koruk suyuyla lezzet katılmış tereyağlı ve yumurta sarılı bir sosu da ona atfeder.

Klasik mutfakta "Pompadour" adı, sote edildikten ve Choron sosuyla kaplandıktan sonra Périgueux sosunda deglaze edilmiş kordonla çevrelenmiş ve içi hafif kızartılmış *pommes noisettes*'le doldurulan enginar tabanı garnitürüyle sunulan bir kuzu nuazet ya da fileto yemeği için de kullanılır.

Son olarak, "Pompadour", *salpicon* (genellikle Madeira şaraplı sos içinde dilimlenmiş kazciğeri, *langue écarlate*, mantarlar ve domalanlar) *timbale*, *bouchée*, börekler vb garnitürü olarak kullanılır.

▶ Tarifler: PAVÉ, RISSOLE

pompe Auvergne, Lyonnais ve Provence'ın birçok bölgesinde popüler olan tatlı ve tuzlu pastane ürünü. Genellikle değişik garnitürler içeren bir turta, bir pate ya da bir *brioche* söz konusudur. Provence'ta sıvıyağlı *pompe*, Noel'in 13 tatlısından biridir. Mayalı hamurdan yapılan bu büyük *galette*'e portakal çiçeği ya da limon kabuğuyla koku verilir ve bazen safranla çeşni katılır.

Pompe de Noël

Bir kilo unu büyük bir kaba koyun. Parçalar halinde doğranmış 250 gr ekmek hamuru, 250 gr ham şeker, bir kahve kaşığı tuz, yarım bardak zeytinyağı ve 3-4 tam yumurta ekleyin. İyice karıştırın. Bir portakal ve limonun kabuklarının rendesini katın. Hamuru masanın üzerine vurarak yoğurun. Esnekleştiğinde beze haline getirin ve ılık bir ortamda, hava akımından uzakta altı saat dinlendirin. Yeniden karıştırın ve sekiz parçaya bölerek halka haline getirin. Tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizin ve iki saat daha kabarmasını bekleyin. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra portakal çiçeğiyle nemlendirin ve fırının açık kapağının girişinde beş dakika kurutun.

Ponchon [Raoul] Fransız şair (La Roche-sur-Yon 1848- Paris 1937). Günlük gazetelerde yayımlanan yeme ve içme konulu yüz binlerce mısranın yazarıdır. Bunlardan seçmeler 1920 yılında *La Muse au Cabaret*'de yayımlanmıştır. Şişenin tencereye üstünlüğünü savunur ("İçmek için yemek gerek, yemek için içmek değil."). 1924 yılında Goncourt Akademisi'ne seçilmiştir.

pont-l'évêque İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış AOC Normandiya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pont-l'évêque*, bir kenarı 10 cm uzunluğunda ve üç cm kalınlığında bir kare halinde, sülfürlü kâğıda sarılmış olarak ya da tahta kutuda satılır. Altı hafta süreyle olgunlaştırılan peynirin belirgin bir lezzeti ve kokusu vardır, "iş değil, toprak kokmalıdır".

pont-neuf *Allumette*'ten iki kat daha kalın çubuklar halinde doğranan kızarmış patates yemeği (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES). *Pont-neuf* patatesler özellikle küçük ızgara sığır eti parçaları ile IV. Henri dana filetosu yanında garnitür olarak sunulur.

▶ Tarif: PATATES

pont-neuf (pasta) Yufka ya da *brisée* hamurdan bir tartelet üzerine *à chou* hamuru ve rom katılmış, dövülmüş *macaron* karıştırılmış pasta kreması karışımı konulmasıyla hazırlanan küçük bir Paris pastası. Bu pastanın üzeri çapraz yerleştirilmiş iki küçük şeritle süslüdür. Romda bekletilmiş üzüm eklenen *pont-neuf*, krema *chausson napolitain*'lerde garnitür olarak kullanılır. Aynı adlandırma hamur parçalarıyla süslenmiş bir tür peynirli kek için de kullanılır.

pont-neuf'*ler*

200 gr un, bir tutam tuz, 25 gr toz şeker, 100 gr yumuşak tereyağ ve bir tam yumurtayla bir taban hamuru hazırlayın. Beze haline getirin ve buzdolabına kaldırın. 40 cl süt, dört yumurta, 50 gr şeker, yarım vanilya çubuğu ve 30 gr unla bir pasta kreması hazırlayın ve son aşamada 30 gr ince dövülmüş *macaron* karıştırın. Soğumaya bırakın. 12,5 cl su, 30 gr tereyağ, bir tutam tuz, 65 gr un, üç yumurta ve bir kahve kaşığı şekerle bir *à chou* hamuru hazırlayın. Soğumaya bırakın. Buzdolabındaki hamuru iki mm kalınlığında açın ve 10 daire keserek biraz daha küçük çaptaki tartelet kalıplarına döşeyin. Hamurun fazlalıklarını kesip taban haline getirin. *À chou* hamuruyla pasta kremasını karıştırın ve taban döşenmiş kalıpları doldurun. Tarteletlerin üzerine yumurta sürün. Kalan hamuru bir mm kalınlığında açın ve iki mm genişliğinde 20 şerit kesin. Her bir pastanın üzerine çapraz yerleştirin. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirdikten sonra bir ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Kısık ateş üzerinde 100 gr frenküzümü jölesini ısıtın. Pastaların karşılıklı dörtte birlik kısımlarına sürün ve diğer parçalara pudra şekeri serpin. Servis anına kadar soğuk bir yerde saklayın.

pop-corn [patlamış mısır] Ağzı kapalı bir tavada ısıtılmış sıvıyağda patlatılan ve bazen şeker serpilen patlamış mısır taneleri.

porée Ortaçağ mutfağının değişik yoğunluklardaki püresi ya da çorbası. *Porée*, yeşil sebzeler, ıspanak, pazı, pırasa ve tereotuyla hazırlanıyordu. Perhiz günlerinde olup olmamayla bağlantılı olarak, yapraklar suda, et bulyonda ya da badem sütünde pişirilirdi. Aşçılar rengine çok dikkat ederdi.

BRIGITTE HUERTA'NIN TARİFİ

porée charentaise

"Bir buçuk kilo pırasanın beyazlarını ince ince kıyın ve 100 gr yarı tuzlu tereyağ içeren bir tavada 10 dakika kavurun. 20 cl balık füme, 200 gr taze krema, bir büyük tutam tuz ve biber ekleyin. Üzerine altı kalkan ya da dülgerbalığı filetosu, altı dilim fener balığı, altı tarak eti ve altı langustin eti koyun. Balıkları pırasa yatağı üzerinde servis edin. Pişirme suyunu iki yumurta sarısıyla terbiye edin ve tabağın üzerine dökün. Frenkmaydanozuyla süsleyin."

porridge Suda ya da sütte pişirilen, şeker katılarak yenen, sıcak ya da soğuk süt katılan ya da sıvı taze krema eklenen un ya da arpa lapası. Anglosakson ülkelerinin geleneksel kahvaltısının temel malzemelerinden biridir. İskoçya, İrlanda ve Gal ülkelerinde her zaman çok popüler olan *porridge*, daha sonra *golden syrup* (şekerkamışı şurubu) dökülerek tüketildiği bütün İngiltere'ye yayıldı.

porridge

Bir litre suyu 15 gr tuzla kaynatın. İçine 250 gr yulaf ezmesi atın ve 15 dakika tahta bir spatulayla aralıksız karıştırarak kısık ateşte pişirin. Servis etmek için, her porsiyona üç çorba kaşığı süt ya da bir büyük kaşık taze krema ve şeker katın.

porselen Genellikle renksiz ve şeffaf bir emayeyle kaplanan, yüksek oranda camlaştırılmış, ışığı geçiren, genellikle beyaz, sert, ince seramik. Bu malzeme sofra takımları ile çay ve kahve takımlarının üretilmesinde kullanılır. Ateşe dayanıklı porselen ya da alüminitten (çok sert, feldispat oranı düşük, termik şoklara çok dayanıklı) pişirme kapları (kalıplar, graten kapları, *ramequin*'ler vb) üretilir.

Porselen hamuru esas olarak kaolin, feldispat ve su içerir. İki kez pişirilir ve bazen sırlanarak süslenir.

Çin'de, Tang Dönemi'nde (1. yüzyıl) gerçek sert porselen üretildi. Önce küçük atölyelerde başlayan üretim Ming Dönemi'nde (14-17. yüzyıllar) fabrikalara taşındı. Japonya da önemli bir üretim geliştirdi. Avrupa uzun süre Doğu porselenlerini taklit etmeye çabaladı. 16. yüzyıl sonunda, Floransa sert ve yumuşak porselen hamuru arası bir hamur üretmeyi başardı. Yumuşak hamur, 17. yüzyıl sonunda, Avrupa'da kaolinin henüz keşfedilmediği bir dönemde, Rouen ve Saint-Cloud'da başlayan Fransız üretiminde kullanılıyordu. Fransızlar'ın yumuşak porseleni kadifemsi parlaklığı ve çok renkli zengin süslemeler içermesiyle özel bir güzelliğe sahipti.

1709 yılında, Saksonya Prensi'nin simyacısı bir kaolin yatağı keşfetti ve ilk Avrupa porselenini üretmeyi başardı. Böylece Viyana yakınındaki Meissen (Saksonya), Nymphenburg, Berlin vb'de çok zengin bir porselen üretimi başladı. 1776 yılında Fransa'da, Limoges yakınlarındaki Saint-Yrieix'te kaolin bulundu ve burası Fransız sert porselenlerinin üretim merkezine dönüştü.

Port-Salut Pastörize inek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve kabuğu yıkanan peynir. 20 cm çapında ve sekiz cm kalınlığında bir teker halinde satılır. Ağızda dağılan bu yumuşak peynir tatlıdır. Eskiden Mayenne'deki Entrammes'da, Port-du-Salut Manastırı'nın din adamları tarafından üretilen bu peynir, daha sonra endüstriyel üretime geçen bir kuruluş tarafından tescilli marka haline dönüştürüldü. Bu din adamları *trappiste* (Bkz. Bu madde) üretmektedir.

portakal Turunçgiller familyasından bir ağaç ve bu ağacın kabuğu turuncu renkli, bazen kırmızı damarlı, turuncu ya da koyu kırmızı renkli eti mayhoş, dilimli, bazen çekirdekli yuvarlak meyvesi.

Çin kökenli olan bu narenciye, eskiden bu yana biliniyordu. Hesperides'in bahçesindeki "altın elma" miti, portakallara -ama acı portakallara- ya da Herkül'ün

PORTAKAL VE MANDALİNA



Valencia (velense)



Shamouti



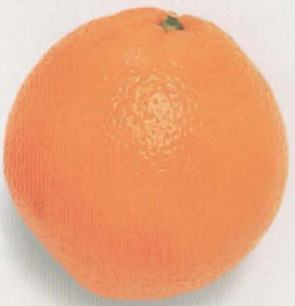
Salustiana



Malta portakalı



Naveline



Navelate



Moro



Ortanique



Fortuna



Ellendale



Palazelli



Nova

Değişik portakal türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Tanım	Tat
Sarı				
İnce kabuklu sarılar				
Salustiana	İspanya, Fas	Aralık-Mart	Yuvarlak ile yassı, ince kabuklu	Çok sulu
Shamouti	İsrail	Ocak-Mart	Büyük, oval, pütürlü kabuklu	Kokulu, oldukça sulu
Valencia (Velense)	İsrail	Mart-Haziran	Yuvarlak, düz kabuklu, renkli, eti sarı	Sulu, ekşimsi
	İspanya, Fas	Nisan-Temmuz		
	Uruguay, Arjantin, Güney Afrika	Temmuz-Ekim		
Sarı navel'ler				
Naveline	İspanya, Fas	Kasım-Ocak	Büyük, pütürlü ya da ince kabuklu	Sulu, tatlı
	Güney Afrika	Mayıs-Temmuz		
Navelate	İspanya, Fas	Mart-Nisan	Orta boy, pütürlü kabuklu	Sulu, tatlı
	Güney Amerika, Güney Afrika	Temmuz-Ekim		
Washington navel (Washington portakalı)	İspanya, Fas	Aralık-Şubat	Büyük, gevrek, ortası çok belirgin	Oldukça sulu, hoş
	Uruguay, Arjantin, Güney Afrika	Haziran-Eylül		
Kan portakalları				
İnce kabuklu	İspanya, Fas, İtalya	Şubat-Mayıs	Büyük, kabuğu, ince, canlı kırmızı	Sulu
Malta portakalı	Tunus	Aralık-Nisan sonu	Küre biçimli, hafif oval, kabuğu kırmızı, eti kırmızı ya da kırmızı mor alacalı	Çok sulu, ekşimsi
Moro	İtalya	Aralık-Mayıs	Orta boy, yuvarlak, hafif oval, kabuğu pütürlü	Çok sulu
Tarocco	İtalya	Aralık-Mayıs	Oldukça büyük, armut biçimli, düz kabuklu	Etli, oldukça sulu

Kaynak: Aprifel ve Korsika INRA-CIRAD.

12 görevinden biri olarak toplaması gereken turunca benzer.

Tatlı portakallar Avrupa'ya 15. yüzyılda, Arap ülkelerinden dönen Cenovalı ya da Portekizli tüccarlar tarafından getirildi.

Portakal (Bkz. tablo) yüzyıllar boyunca, özellikle şekerlemesi yapılan ya da masaların süslenmesinde kullanılan nadir bir meyve olarak kaldı. Hediye olarak verilen, hastalara götürülen bu meyve, nezaketin ve lüksün eşanlamlısı olarak algılanıyordu.

Günümüzde Fransa'da, elmadan sonra en çok tüketilen ikinci meyvedir. Düşük kalorili (100 gr'da 44 Kcal) olan portakal, vitaminler -özellikle C vitamini- açısından çok zengindir. Satın alırken parlak ve ağır olmasına dikkat edilmelidir.

Fazla nazik olmayan bu meyve oda sıcaklığında günlerce saklanabilir. Üretimde uygulanan kimyasal maddelerin belirtilmesi zorunludur. Bu maddeler kabuktan içeri nüfuz edemez ama yıkamayla da giderilemez. Bu nedenle kabuğu ya da kabuğunun rendesi kullanılacaksa kimyasallarla işlenmemiş portakallar tercih edilmelidir.

■ **Kullanımları.** Bir tatlı meyvesi olan portakal, pastanecilikte ve şekerlemecilikte yaygın olarak kullanılır: *Beignet*'ler, bisküviler ve *gimblette*'ler, reçeller ve marmelatlar, tatlı kremaları, kaplamalı meyve parçaları, doldurulmuş *génoise*'lar (*orangine* tipi), dondurmalar ve sorbeler, *mousse*'lar, meyve salataları, sufleler vb. Şekerlemesi yapılan portakal kabuğu aynı zamanda çok sayıda tatlı ve pastada içerik malzemesi ya da süsleme olarak kullanılır.

İçecekler yelpazesi de çok geniştir: Portakal suyu ve portakal şerbeti, likörler ve meyveli şaraplar, *punç*'lar, şuruplar, sodalar.

Mutfakta, acı türlerinin kullanıldığı eski mutfaktan beri bilinen yemeklerin bileşiminde yer alır. Ördek, dana ciğeri ve mafsal arkası eti, koyun dili, omlet, kek-

▶

Portakallı tatlı

Tarifi için 846. sayfaya bakınız



lik palazı, salatalar, dilbalığı ve alabalık portakalla uyum gösterir.

glaze portakal dilimleri
Büyük portakallar seçin, soyun ve dilimlerin çevresindeki beyaz lifleri özenle soyarken zarlarını delmemeye dikkat edin. Fırın girişinde birkaç dakika kurutun. "Köpürterek" kaynattığınız şekerle bir şerbet hazırlayın. Çalışma tezgâhı üzerine pudra şekeri serpin. Kuruttuğunuz portakal dilimlerine birer kürdan saplayarak şerbete batırın ve pudra şekerinin üzerine koyun. Tamamen soğuduklarında kâğıtların üzerine yerleştirin.

kabuk şekerlemeli Malta portakalları salatası
→ MEYVE SALATASI

kırağılı portakal
Çok sağlıklı, kabuğu çok kalın portakallar seçip sap kısımlarından kapaklar kesin. Kenarları keskin bir kaşık yardımıyla etlerini çıkarın. Kabuğunu delmemeye dikkat edin. Kapak üzerindeki sap kökünü oyarak çıkarın. Kabukları ve kapakları buzluğa koyun. Etiyle bir portakallı sorbe hazırlayın. Katılaştığında kabukların içine doldurun ve hafif kubbe oluşturacak biçimde bitirin. Üstten delinmiş kapakları yerleştirin ve bu küçük delikten yaprak biçiminde kesilmiş bir melekotu şekerlemesi sokun. Servis anına kadar buzdolabına kaldırın.

orangine
150 gr toz şeker, altı yumurta, 150 gr un, 60 gr tereyağ ve bir tutam tuzla bir *génoise* hazırlayın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Tamamen soğumasını bekleyin. 25 cl *curoçao* ile aromalı pasta kreması hazırlayın ve 25 cl *crème fouettée*, bir paket şekerli vanilya ile 30 gr toz şeker katın. Buzdolabına koyun. *Génoise*'ı enine üç eşit tabakaya ayırın. İki çorba kaşığı *curoçao*'lu şerbetle ıslattıktan sonra iki tabakanın üzerine pasta kreması sürün ve pastayı tekrar eski haline getirin. Üstünü ve çevresini, yine, *curoçao* ve aroma katılmış fondanla kaplayın. Portakal kabuğu ve melekotu şekerlemeleriyle süsleyin.

petites galettes orangines → GALETTE
portakal çiçeği şekeri → ŞEKER

portakal kabuğu şekerlemesi
Kalın kabuklu portakallar seçin. Soyun ve içindeki beyaz acı kısmı kazıyın. Kabuğu şeritler halinde doğrayın. Derin bir tencereye her portakal için çeyrek litre su, 125 gr şeker ve 10 cl nar şurubu koyun. Kaynatın. Portakal kabuklarını ekleyin. Kapağını yarım kapayın ve kısık ateşte dörtte üçünü çektirin. Kabukları şerbet içinde tamamen soğumaya bırakın. Süzün. Bir tezgâhın üzerine bol pudra şekeri serpin. Kabukları pudra şekerinin içinde yuvarlayın ve ızgara üzerinde kurutun.

portakal marmelatı → MARMELAT
portakal reçeli → REÇEL
portakal sulu sülün filetosu → SÜLÜN
portakal şurubu → ŞURUP
portakallı gimblette → GIMBLETTE
portakallı havuç salatası → SALATA
portakallı istakoz sote → ISTAKOZ
portakallı mousseline *bisküvi* → BİSKÜVİ
portakallı Rouen ördeği filetoları, Lasserre
portakallı ördek → ÖRDEK

portakallı tatlı
Dört yumurta, 125 gr toz şeker ve 125 gr unla 24 cm çapında bir *génoise* pişirin ve ızgaranın üzerinde beklemeye alın. 30 cl su ve 200 gr şekerle bir şerbet hazırlayın. İki büyük Malta portakalını yıkayın, ikiye kesin ve düzgün dilimler halinde doğrayın. Birkaç dakika şerbet içinde kaynattıktan sonra süzün ve bir kenara ayırın. Kalan şerbeti üç kısıma ayırın. Birini beş cl portakal likörüyle karıştırarak *génoise*'a yedirin. İkincisine biraz portakal suyu karıştırdıktan sonra 100 gr portakal jölesi ekleyerek yanında sunulacak sosu hazırlayın. Üçüncüsünü 100 gr portakal jölesi, az miktarda portakal suyuyla karıştırdıktan sonra erimiş bir jelatin yaprağı ekleyerek son glazaj karışımını hazırlayın. Yarım çubuk vanilyayla aroma katılmış 50 cl süt, dört yumurta sarısı, 100 gr toz şeker ve 60 gr unla bir pasta kreması hazırlayın. Erimiş iki jelatin yaprağıyla koyulaştırın ve hızlıca soğutun. Çırparak pürüzsüzleştirin. Beş cl portakal likörü ve 150 gr çok küçük doğranmış portakal kabuğu şekerlemesinin ardından 30 cl çok koyu olmayan *crème fouettée* ekleyin. *Génoise*'ı enine üç tabakaya bölün. Biraz daha büyük bir karton üzerine yerleştirilmiş 24 cm çapında bir çember kalıbın çeperine şekerleme haline getirilmiş yarım portakal dilimlerini hafif üst üste bindirerek döşeyin. Tabana bir *génoise* tabakası yerleştirin. Şerbetle ıslatın ve kremanın yarısını dökün. İkinci tabakayı yerleştirin, şerbetle ıslatın ve kremanın kalanını yayın. Son daireyi kızarmış yüzü yukarı gelecek biçimde yerleştirin. Hafif bastırdıktan sonra şerbetin kalanıyla ıslatın. Birkaç saat buzdolabına kaldırın. Jöleyle kaplayın ve tekrar buzdolabına koyun. Çerçeveyi dikkatle çıkarıp çevresine sos dökün. Kabuk şekerlemeleri ve birkaç nane yaprağıyla süsleyin. (Bkz. 845. sayfadaki fotoğraf).

portakallı tereyağlı en buisson *kuşkonmazlar*
→ KUŞKONMAZ

portakal çiçeği Portakal ağacının (*citrus bigaradia*) çiçeği. Bu çiçek suda bekletildikten sonra damıtılarak portakal çiçeği suyu hazırlanır. Endüstriyel olarak üretilen bu su, pastacılıkta ve şekerlemecilikte hamurlara ve kremalara koku vermekte kullanılır. Portakal çiçeklerinden, ev yapımı içeceklerin hazırlanmasında da yararlanılır: Şekeri pastacılıkta kullanılırken, damıtma sonrasında parfüm sanayinde kullanılan uçu-

cu bir yağ olan *néroli* elde edilir.
▶ Tarif: ŞEKER

portakal çiçeği yağı [néroli] Portakal çiçeğinden çıkarılan uçucu yağ. *Néroli* çok hoş bir kokuya ve çok güçlü bir koku verme gücüne sahiptir. Bisküvi sanayinde de kullanılır.

porte-maillot Havuç, şalgam, soğan ve taze fasulyeden oluşan ve kısık ateşte pişirilen büyük kırmızı et parçaları için hazırlanan bir garnitür. Bu sebzeli garnitür bazen hafif ateşte pişmiş marul ve lahanayla tamamlanır. (*Maillot* da denir.)
▶ Tarif: SIĞIR

portefeuille (en) Üst üste tabakalar halinde yerleştirilen içerik malzemelerinin görülmesine olanak sağlayacak biçimde düzenlenen, katlanan ya da doldurulan yemeklere verilen ad: İçi yarılmış, doldurulmuş ve domuz barsağında ya da pane edilerek pişirilmiş dana kaburga, *à la lyonnaise* sote patatesler ve ince kıyılmış etten oluşan, önce sosla, ardından püreyle karıştırılan graten, üçe katlanmış omlet.
▶ Tarif: DANA

Portekiz Portekiz mutfağı, tatların incelikli birleşimleri, etkili baharatları az miktarda, maydanoz, tereotu gibi otlarla aromalı otları bol kullanmasıyla tanınır. Portekiz mutfağını çok genel hatlarıyla incelersek, lahana, pirinç, patates ve morina balığının çok fazla tüketildiğini, çorbaların çok lezzetli olduğunu, balık ve deniz ürünleriyle ilgili yemeklerin çeşitliliğini, şarküteri ürünlerinin çok tanındığını, çoğu yumurtalı olan tatlılarının da çok şekerli olduğunu görürüz.

■ **Bölgesel mutfaklar.** Ülkenin kuzeyi *caldo verde*'si ile ünlüdür. Minho'nun taşemen balığı köri ile pişirilir. Pirinçle yapılan çeşitli yemekler, tuzlu jambon ve limon suyuyla birlikte tavşan, ördek ve keklik palazına eşlik eder. Kuru ekmek çorbası, yani ezilmiş sarmısakla kokulandırılmış ve zeytinyağına batırılmış ekmek olan geleneksel *açorda*, sebze yemeklerine, domuz, tavuk ve balığa garnitür olarak konur. Kişnişli ve haşlama yumurtalı deniz ürünleri *açorda*'sı da çok ünlüdür. Genellikle taze olarak yenilen *azeitao*, *serra* ve *évora* iyi koyun peynirleridir.

Şarabıyla ünlü Porto, aynı zamanda beyaz fasulye, biberli iri sucuk, soğan ve tavuk eti ile pişirilen ve pirinçle birlikte sunulan işkembe yahnisinin de merkezidir. Kıyı bölgelerinde kedibalığı kızartması, sebzeli mercan balığı, ızgara sardalya ve barbun, salamura kabuklular ve kalamar yahnisi gibi balık ve deniz ürünleri yemekleri öne çıkar. Ünlü Marsilya balık çorbası *bouillabaise*'e benzeyen *caldeirada*'nın en iyi örneği Aveiro'da yapılanıdır. Buradaki balık çorbası tatlısu balıkları ile deniz balıklarını, deniz tarağı, midye ve havucu bir arada bulundurur ve hepsine kişniş karıştırılır.

Coimbra'da mutfak çok doyurucudur. Portekiz usulü bifteğin üzerine sarmısak ve biber püresi sürüldükten sonra servis sırasında üstüne ayrıca limon dilimleri ve ızgara jambon konur. Sote edilmiş patatesle birlikte sunulur. Daha özgün bir yemekse limonlu ve naneli olarak hazırlanan, bazen badem, jambon ve soğan dilimleriyle sunulan tavuk suyu *canja*'dır. Tuzlu domuz paçasıysa genç şalgam sürgünleriyle birlikte yenir.

Bu arada Portekiz mutfağının ulusal balığının morina (*bacalhau*) olduğunu belirtmek gerekir. "Bin çeşit pişirme usulü var" dense de genelde üç türlü pişirilir: İlk uygulama kişniş, nane ve maydanozla kızartılmış kroket olarak pişirilmesidir. Haşlama yumurtayla sunulur. İkinci pişirme biçimi, derisinin yüzülüp buğulama yapılması, garnitür olarak yanına şarap ve domatesle birlikte pişirilen midye konması ve hepsinin midyenin piştiği fırında, kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmesidir. Son pişirme yöntemiyse patates ve soğandan oluşan bir tabaka üzerinde fırında pişirilip garnitür olarak siyah zeytin ve dörde bölünmüş haşlanmış yumurtayla sunulmasıdır.

■ **Şaşırtıcı bileşimler.** Portekiz mutfağı, bazen malzemeleri şaşırtıcı ama lezzetli bir biçimde birleştirmeyi bilir. Örneğin, içine domuz yağı doldurulmuş kabuklu deniz ürünleriyle salamuraya yatırılmış domuz eti, kerevit garnitürlü yılanbalıklı tavuk yahnisi, jambon ve *chorizo*'lu ördek palazı bu "sentezler"e örnek olarak verilebilir. Bir diğer örnek de kapaklı derin bir tencere olan *cataplana* içinde kısık ateşte yavaş yavaş pişirilen kırmızı biber, soğan, tütsülenmiş jambon, sucuk, deniz tarağı, siğilli midye (bir çeşit yumuşakça), domates ve maydanozdan oluşan yemektir.

Lizbon ve Güney Portekiz'de deniz ürünleri, özellikle domates ve biberli bir sosla sunulan ıstakoz buğulaması, her zaman yemek listesinde vardır. *Cervejarias* denilen küçük birahanelerde taze yakalanmış her cins kabuklu deniz hayvanı ve yumuşakça, midyeler, iri karidesler ve karıştırılmış yumurtası ile ızgarası yapılan kalamar bulunur. En güneydeyse kırmızı şaraba yatırılmış dana ciğeri ve kuzu etiyle oğlak eti karıştırılarak yapılan bir yahni olan *sarapatel* sevilerek tüketilir.

■ **Şekerli tatlar.** Lizbon'da içecek olarak kahve kralsa da, limonata ve özellikle baldırıkara şurubu ve nöbet şekerli anason şerbeti de çok sevilir. Tatlılar her zaman bol şekerlidir. Bu tatlılar arasında kremalı, kalın ve bol yumurtalı *pudim flan*, tarçınlı muhallebi, fırında ağdalaştırılmış ayva ve şuruplu çörekler sayılabilir. Bir çeşit badem kurabiyesi olan *massepain* her yerde çok sevilir. En özgün pasta ise taşemenbalığı biçiminde kalıplanmış ve pişirilmiş, yumurta sarısıyla yapılan, meyve şekerlemeleriyle süslenen ve yine yumurta sarısından bir tabaka üzerine konan *lampreia de ovos*'dur. Güney bölgelerinde içine badem ve çikolata doldurulan kuru incir ve *lard céleste* denen bademli, limonlu ve tarçınlı bir pasta da özgün tatlılar arasındadır.

■ **Şaraplar.** Portekiz ünlü Porto şaraplarının büyük bölümünü ihraç etse de, yine de ürettiği şarapların ço-

ğunu kendi tüketir. Sıradan iyi şaraplar genellikle kırmızı ve keskin kokuludur, pahalı değildir. Kalitesi denetlenen şaraplar çok katı bir kurallar dizisine göre (*denominaçao de origem*) kayıt altına alınır ve kaliteleri itinayla kontrol edilir. Porto şarabının dışında iki şarap cinsi daha aynı yöntemle tasnif edilir. Bunlar, Lizbon'dan 850 kilometre uzakta, aynı adlı adada üretilen Madeira şarabı ile Avrupa'nın en iyi misket şaraplarından olan Setúbal misket şarabıdır. Köken kontrollü adlandırmadan yararlanan şarapların en tanınmışı Kuzey Portekiz'in *vinho verde* denilen şarabıdır. Bu şarap çok canlı ve hafifçe köpüren kırmızı, beyaz ve çok nadir olarak rozc bir şaraptır. Teraslanmış bağlarda üretilen üzümlerden yapılan *dào* şarabı çoğu zaman kırmızı ve özellikle tatlı bir şaraptır. Sağlam bir şarap olan *colare*, ahşap fıçılarda uzun süre bekletilir. Hafif sek beyaz şarap *bucela* ise Lizbon civarının şarabıdır.

Portekiz, köpüklü ve roze şaraplar da üretir. Roze şaraplar "Mateus roze" markasıyla satılır. Dünyada en çok satılan şaraplardan biridir ve özellikle İngiliz ve Amerikalılar tarafından çok beğenilir.

Portekiz usulü *bkz.* portugaise (à la)

porto Portekiz'de, Haut Douro Vadisi'nde üretilen ve Porto'dan (nehir ağzından) gönderilen dünyanın en ünlü mayalı şarabı.

Porto, mayalanmasının durdurulması amacıyla *eau-de-vie* ile karıştırılır. Bu işlemin uygulanma anına ve ardından gerçekleştirilen karıştırma işlemine bağlı olarak az ya da çok tatlıdır.

Vintage olarak adlandırılan tek *millesime porto*'lar istisnai bir yılın bağ bozumundan gelir. Gençken şişelenen bu *porto*'ların tam olgunluğa ulaşması için 15 yıl mahzende bekletilmeleri gerekir.

Bütün diğer *porto*'lar kupajdır ve meşe fıçılarda olgunlaştırılır.

- *Ruby* denilen en gençleri tatlı ve meyvelidir, çok güzel bir kırmızıdır.
- Fıçıda yıllananlar, altın yaldızlı kahverengi bir renk alır: Bunlara *tawny* (*basané*) adı verilir. Bunlar, satıldıktan sonra kısa sürede tüketilmelidir. Şişede beklediğinde lezzeti artmaz.
- Topaz rengindeki beyaz *porto*, beyaz bağ çubuklarından gelir.

Prensip olarak *porto*, oda sıcaklığında, hazmettirici olarak içilir. Daha hafif *porto*'lar ve beyazlar aperitif olarak da servis edilebilir ve frape olarak tüketilebilir. Mutfakta kümes hayvanları ve jambonla birlikte sunulur.

▶ Tarifler: SÜLÜN, YABAN ÖRDEĞİ

portugaise (à la) [Portekiz usulü] Özellikle de domatesin baskın olduğu çeşitli yemeklere (yumurta, balık, böbrek, küçük kırmızı et parçaları, kümes hayvanları) verilen ad.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

poşe etme *bkz.* haşlama

pot-au-jev *bkz.* sebzeli sığır haşlama

potasyum Organizmada, hücre metabolizmasında, nemlenmesine (sodyumla eşit oranda), kalbin özdeviniminin sürdürmesine, karbonhidrat asimilasyonuna ve protein sentezine katkıda bulunan mineral element. Gıda maddelerinde çok yaygın olan potasyum, meyvelerde, kuru sebzelerde ve çikolatada bol miktarda bulunur. Potasyum ihtiyacı (böbrek yetmezliği olan bazı rejimlerde sınırlanır) günde 3-4 gr'dır.

Potel et Chabot Hâlâ faaliyette olan bir Paris "hazır yemek" şirketi. 1820 yılında Chevet gıda dükkânını satın alan iki ortak tarafından kuruldu. Başlangıçta Vivienne Sokağı'na yerleşen şirket, günümüzde De Chaillot Sokağı'ndadır. "Hükümetin yetkili tedarikçisi" unvanını taşır. 1856 yılında İmparatorluk Prensi'nin vaftiz töreninde yemek servisi vermiş, 1900 yılında Başkan Loubet tarafından *Les Jardins des Tuileries*'de yapılan Fransa'nın belediye başkanları toplantısını organize etmiştir.

potjevfleisch Dunkerque çevresinde çok sevilen bir Flaman spesiyalitesi. Bu yemek, üç etle (dana, domuz yağı ve tavşan) hazırlanan, bazen dana paça da eklenen bir yahnidir.

GHISLAINE ARABIAN'IN TARİFİ

potjevfleisch

"200 gr domuz sırt eti, 200 gr tavşan eti, 200 gr tavuk eti ve 200 gr dana mafsal arkası etini temizleyin ve kemiklerini çıkarın. 5x2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Beş diş sarmısağın kabuğunu soyun. Bir kereviz sapını küçük parçalar halinde doğrayın. Üç dal kekik, dörtte bir defne yaprağı, 20 gr ardıç yemişi ve 75 cl bira ekleyin. Derin bir kap içine et parçalarını uyumlu biçimde dizin ve üzerini bu marinadla kaplayın. 24 saat soğuk bir ortamda bekletin. Üç jelatin yaprağını soğuk suda yumuşatın. Orta boy bir kaba üç et tabakasını yayın ve aralarına bir jelatin yaprağı koyun. En üste de bir jelatin tabakası yerleştirin. Marinadı ince elekten geçirdikten sonra üzerine dökün. Kabın ağzını hava almayacak biçimde kapayın. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında üç saat pişirin. Soğumaya bırakın ve oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Her bir tabağa bir dilim *potjevfleisch*

▶

Portekiz. Porto'da bir alan.
Burada basır gibi çok güzel dizilmiş soğanlar Portekiz mutfağının önemli bir besin maddesidir.



koyarak bitkisel otlarla süsleyin. Yanında soğan turşusu, *ravent chutney*'i ya da bir ot salatası servis edin."

potted char Özellikle kahvaltıda servis edildiği Büyük Britanya'da çok sevilen bir balık konservesi. Balık eti (geleneksel olarak gölgebalığı) pişirilip aromalı bitkilerle püre haline getirildikten sonra küçük kaplara doldurularak üzerine bir tabaka ağartılmış tereyağ dökülür.

Potted shrimps, karabiber ve muskatla baharat katılmış tereyağda kavrulduktan sonra küçük kaplara doldurulan ve üzeri ağartılmış tereyağ tabakasıyla kaplanan gri karideslerdir. Kızarmış ekmekle servis edilir.

pouce-pied Beş cm uzunluğunda bir kordonla kayalıklara yapışan ve organlarını kaplayan zarı kertenkele derisine benzeyen kabuklu. Pazarda nadiren bulunur çünkü avlanması çok zordur.

Pouce-pied, balık bulyonda 20 dakika haşlanarak pişirilir ama yalnızca portakal tatlı, silindir biçimli yumurtaları yenebilir. Bretagne'da, Bask kıyısında ve İspanya'da sirke sosuyla tüketilir.

pouilly-fuissé Maconnais'nin dört komününde, *chardonnay* bağ çubuğundan üretilen canlı ve aromalı beyaz AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

pouilly-fumé Pouilly-sur-Loire'da yalnızca *sauvignon* bağ çubuğundan üretilen, Val de Loire'ın sıkı ve aromatik beyaz AOC şarabı (Bkz. LOIRE ŞARAPLARI).

pouilly-sur-loire Özellikle de *pouilly-fumé*'yle (Bkz. Bu madde) ünlenen bir komün olan Pouilly-sur-Loire'da, Sancerre karşısında üretilen sek beyaz AOC şarap.

poulamon Mezgitgiller familyasından, denizlerde yaşayan ama Québec'te, kış döneminde yumurtlamak için Saint-Laurent boyunca içerilere ilerleyen küçük balık. Yumurtlama dönemi, özellikle Sainte-Anne-de-la-Pérade'da bir halk bayramına vesile olmuştur: Nehir buz tuttuğunda yüzlerce balıkçı *poulamon* avlamak için nehir üzerinde hareket eder. Bu nedenle bu balığa "küçük nehir balığı" adı verilir. *Poulamon* özellikle kızartılarak yenir.

Poulard (Annette Boustisut, lakabı "La Mère") Restoran sahibi (Nevers 1851-Mont-Saint-Michel 1931). Tarihi anıtlar mimarı Édouard Corroyer'nin oda hizmetçisiyken Mont-Saint-Michel Manastırı'nın restorasyon işini alan efendisiyle birlikte gitti. Burada bölge fırıncısının oğlu Victor Poulard'la evlendi ve çift *La Tête d'Or* otel-restoranının işletmesini aldı. Özellikle de günün her saatinde hazırladığı "Poulard Ana'nın omleti"yle ünlendi. Bu ünlü omletin sırrı uzun süre çözülememiştir: Çok harlı odun ateşi üzerine konulan uzun saplı bir tavada pişirilen yumurta ve tereyağın kalitesi, tereyağ miktarı, yumurtalardaki krema katkısı, çok harlı ateşte hızlı pişirme, karbeyazı yumurta oranı.

poule au pot İçi doldurulmuş tavuk ve sığır etiyle hazırlanan sebzeli bir haşlama. Tarihçi Jacques Bourgeat, 1664 yılında Paris Başpiskoposu Hardouin de Péréfixe ile Savoie Dükü IV. Henri arasındaki bir konuşmayı şöyle kaleme alır: "Tanrı bana biraz daha ömür verirse, Pazar günleri tenceresinde bir tavuk olmayacak tek bir çiftçi kalmayacak."

poule au pot à la béarnaise

350 gr ince sosis eti, 200 gr ince kıyılmış Bayonne jambonu, 200 gr kıyılmış soğan, üç diş ezilmiş sarmısak, küçük bir demet kıyılmış maydanoz ve kıyılmış dört kümes hayvanı ciğeriyle bir harç hazırlayın. Tuz ve karabiber kattıktan sonra iyice yoğurarak homojen bir karışım oluşturun. İki kilo ağırlığındaki bir tavuğu doldurup bütün deliklerini dikkatle dikin. Daha sonra *petite marmite* (Bkz. Bu madde) için yaptığınız işlemleri aynı sebzelerle tekrarlayın. Tavuğu parçalayın ve harcını dilimleyip sebzelerle servis edin.

poulette (à la) Limon suyu ve kıyılmış maydanoz eklenen bir tür Alman sosuyla (başlangıçta adını aldığı piliç *fricassée* ile sunulurdu) hazırlanan değişik yemeklere verilen ad. Günümüzde bu yemekler genellikle balık (yılanbalığı), midye, sakatatlar (koyun paça, ince barsak, beyin), salyangoz ya da mantar içerir.
► Tarifler: KÜLTÜR MANTARI, MİDYE, PAÇA, SOS

pouligny-saint-pierre Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, ince ve mavi doğal kabuklu Berrichon peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pouligny-saint-pierre*, tabanı dokuz cm olan uzun bir piramit (*Tour Eiffel* olarak da anılma nedenidir) biçimindedir. Çiftlik üretimi olan bu peynir bazen toprak kaplarda, çınar yaprakları arasında, az miktarda *marc* ile olgunlaştırılır. Belirgin bir lezzeti vardır.

pounti Domuz yağı, soğan ve pazı bazlı, çırpılmış yumurtayla karıştırıldıktan sonra erimiş domuz yağıyla yağlanmış bir kapta, fırında düşük sıcaklıkta pişirilen bir Auvergne spesiyalitesi.

poupelin Servis anında krem şantiyi, dondurmalı krema ya da meyve *mousse*'uyla doldurulan büyük düz bir taban biçiminde açılarak pişirilen *chou* hamurundan yapılan eski bir pasta.

poupeton Kemikleri çıkarılmış, içi doldurulmuş, *ballottine* halinde rulo yapılmış ya da *paupiette* halinde sarılmış ve genellikle hafif ateşte pişirilen kırmızı et ya da kümes hayvanları etinden oluşan eski bir yemek.

Brillat-Savarin hindi palazı poupeton
Hindi palazını *ballottine* için hazırlar gibi hazırlayın. İçini dana eti ince harcı, graten harcı, katkısız pişirilmiş kuzu uykuluk, kaz ciğeri ve domalan dilimleriyle doldurun. *Ballottine* gibi rulo yapın, üzerine önce domuz barsak zarı, ardından *mousseline* sarın ve bağlayın. Tereyağ sürülmüş bir kavurma tenceresinin dibine ince dilimlenmiş çiğ jambon dilimleri ile yuvarlak havuç ve soğan halkaları döşeyin. *Poupeton*'u da koyarak kapağı kapalı halde 15 dakika pişirin. Bir bardak Madeira şarabıyla ıslatın. Yarısını çektirdikten sonra et suyuyla (ya da kümes hayvanları bulyonla) ıslatın ve üzerini kapayarak önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Yağı alınmış ve elekten geçirilmiş pişirme suyunu soslukta servis edin. *Poupeton* soğuk da servis edilebilir.

pourly Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, ince ve mavimsi kabuğu doğal Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Pourly*, 10 cm çapında ve altı cm kalınlığında bombeli küçük bir silindir biçiminde satılır. Yalnızca Essert'de (Yonne) üretilen bu peynirde fındık kokusu vardır.

pousse-café Yemeğin sonunda, ister küçük bir bardakta ister yeni boşalan ve alkolün lezzetini ve aromasını geliştiren (özellikle de *marc* ya da *calvados* için) henüz sıcak kahve bardağında servis edilen *eau-de-vie* ya da likörün aile içindeki adı.

Barmen dilinde *pousse-café*, küçük bir bardak içinde farklı renk ve yoğunluklarda, birbirine karışmayan likörler ve *eau-de-vie*'lerin üst üste dökülmesiyle hazırlanır. Büyük bir dikkatle hazırlanması gereken *pousse-café*'ye tam orta katmanda yumurta sarısı eklendiğinde *pousse-l'amour* elde edilir.

poutargue Kurutulmuş ve preslenmiş kefal yumurtalarından hazırlanan Martigues kökenli bir Provence spesiyalitesi (Bkz. *Balık Yumurtaları Tablosu*, BALIK YUMURTASI). "Beyaz havyar" olarak tanımlanan *poutargue* ya da *boutargue*, yassı sosisler biçiminde satılır. Bir tabağa rendelendikten ve zeytinyağıyla karıştırıldıktan sonra ekmek dilimlerine sürülerek yenir.

pörkölt Paprikalı dört Macar spesiyalitesi arasında en tipik Macar yemeği. Bol soğan katkılı olan *pörkölt* genellikle, gulaşta kullanılandan daha yağlı ve daha büyük doğranmış etlerle pişirilir. Özellikle domuzdan hazırlanan bu yemek, koyun, av hayvanları, kaz, ördek, dana, hatta balıkla (küçük sazan) ve bazen tatlısu ıstakozuyla (beyaz şaraplı) da pişirilir.

pötibör [petit-beurre] Kare ya da dikdörtgen biçimli, kenarları dantelli küçük *sablé* bisküvi. Hamuru un, şeker ve taze tereyağdan oluşur ama yumurta içermez. Nantes spesiyalitesi olan pötibör, endüstriyel bisküvi ürünü haline gelmiştir. Çayın ve bazı tatlıların yanında yenir, bazen de tatlı yapımında kullanılır.

pötifur [petit-four] Ortak noktaları boyları ve tek bir lokmada yenmeleri olan değişik pastane ve şekerleme ürünleri için kullanılan ad.

Bu sözcüğün ortaya çıkışı 18. yüzyıla, fırınların duvarların içinde yer aldığı, küçük boy ürünlerin *à petit four*, yani fırın söndükten, "büyük parçalar" piştikten ve fırının ısısı düştükten sonra pişirildiği dönemlere dayanır. Rönesans ve XIV. Louis dönemleri boyunca moda olan *bonbon*'lar, drajeler, *massepain*'ler, *pralin*'ler ve meyve şekerlemelerinden sonra pastacıların hayal güçleri ve minyatür süsleme anlayışı doğrultusunda başka ürünler de ortaya çıkar.

Son derece çeşitli olan pötifurlar, modern pastacılığın da önemli bir kısmını oluşturur. Dört kategoriye ayrılır:

• TAZE PÖTİFURLAR. Yalnızca pötifur olarak anılan bu ürünler çok çeşitlidir. Gruplamak gerekirse:
- Tek kişilik pastaların minyatürleri (*barquette*, *chou*, *duchesse*, küçük *baba*, küçük ekler, tartelet vb).
- Çok daha fazla sayıda ve çok daha çeşitli glazeli pötifurlar: Kimisi bir *génoise* taban ya da yumuşak bisküviden kesilir, tereyağlı krema, reçel, pasta kreması ya da *ganache* donatılır, kare, üçgen ya da baklava dilimi lokmalar halinde kesildikten sonra üzerine kayısı marmelatı sürülür, glaze edilir ve süslenir. Kimisi çikolata, *dacquoise*, *meringue*, *nugatine*, badem ezmesi vb taban üzerine likör batırılmış küp biçiminde bir *génoise*, üzerine bir kaşık krema, bir meyve şekerlemesi dilimi ya da glaze edilmiş meyve parçası konduktan sonra fondanla glaze edilir, krema torbasıyla süslenir ya da tekrar çikolatayla kaplanır, pişmiş şekere batırılır ve meyve şekerlemeleri, dövülmüş badem ve hindistanceviziyle süslenir.
- Biçimlendirilmiş meyveler: *Aboukir* badem, badem ezmesi doldurulmuş ve şekerle glaze edilmiş alacakiraz ya da hurma, *en surprise* ceviz içleri, fondanla kaplanmış üzüm taneleri ya da salkımları, karamelle kaplanmış erikler, portakal ya da ananas dilimleri vb.

• YUMUŞAK PÖTİFURLAR. Bunlar sınırlı süreyle saklanabilecek, genellikle badem ya da fındık bazlı ve bir bisküvi ya da madlen hamuru ya da Cenova ekmeği (*beignet*, *financier*, *macaron*, *noyer*) baz alınarak hazırlanan küçük pastalar ya da bisküvilerdir.

• TUZLU PÖTİFURLAR. Bir aperitif, özel bir şarap, bir kokteyl ya da bir *lunch* sırasında servis edilir ve "çerez" adı da verilir. Bir yufka hamuru, *brisée*, *chou* ya da *brioche* taban (*barquette*, yufkalı *bouchée*, kruasan, *paillette*, *petite allumette*, *petit chausson*, pizza ya da minyatür kiş vb) üzerine ya da içine tuzlu bir garnitür (çeşnili tereyağ, peynir, mayonez, kabuklular ya da kazciğeri ezmesi, ançuez ezmesi, sebze ya da av eti püresi, somon füme vb) konmasıyla hazırlanır.

• KURU PÖTİFURLAR. Özellikle tatlı kremalar, dondurmalı kremalar ve sorbeler, çay, likör şarabı ya da tatlı şarabı yanında sunulmak üzere hazırlanan, uzun

süre saklanabilecek küçük pastalar ve kuru bisküvilere verilen addır: *Bâtonnet*, kaşık bisküvi, *cigarette*, kroket, *galette*, kedidili, *macaron*, *meringue*, *milanais*, *palet*, *rocher*, *tuile* vb.

Souvarov *pötifurlar*
600 gr un, 400 gr tereyağ, 200 gr toz şeker ve bir çorba kaşığı kremayla bir *sablé* hamuru hazırlayın. Bir saat soğuk bir yerde bekletin. Dört mm kalınlığında açın ve yuvarlak, oval ya da kenarı süslü bir kalıpla kesin. Bu *galette*'leri, bir tepsiye dizin ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Üzerlerine elenmiş ve yoğunlaştırılmış kayısı marmelatı sürerek ikişer ikişer birleştirin. Pudra şekeriyle kaplayın.

pralin Badem ya da fındık (ya da ikisi birden) bazlı, karamelize şekerle kaplandıktan sonra parçalanan karışım. Pastacılıkta ve şekerlemecilikte kullanılan *pralin*, kremalara ve glazelere aroma vermek ve *bonbonlar*'la çikolatalı *bouchée*'leri doldurmak için kullanılır. Çok hızlı bozulur ama hava almayan bir kavanozda ya da alüminyum kâğıda sarılarak birkaç gün saklanabilir. "*Pralin*'lemek" *pralin* eklemek ya da *pralin* kokusu vermek anlamına gelir.

Praliné ise çok özel hazırlanmış bir *bouchée* ya da *bonbon*'un içi (kavrulan badem ya da fındıklar, şekerle karıştırıldıktan sonra çikolata ya da kakao yağıyla dövülür) ya da bir pastadır (Genellikle *pralin*'li tereyağlı kremayla doldurulan bir *génoise* ile hazırlanır).

pres Katı maddelerden hareketle bir sıvı ya da püre elde etmek için kullanılan alet. Cam ya da plastik maddeden narenciye presi, narenciye suları elde edilmesine olanak sağlar. Alüminyum dökümden, delikli bir haznesi bulunan meyve presleri diğer meyveler için kullanılır ama az miktarda su sağlar. Jöleler ve reçeller için meyvelerin hızlıca ezildiği, kalaylı çelikten küçük presler kullanılır. Bununla birlikte, giderek daha çok elektrikli santrifüj aletleri kullanılmaya başlanmıştır.

Püre presi (ezici) püre haline getirilecek pişmiş patatesleri bir elekten geçirmek üzere preslemeye yarar. Az pişmiş ya da çiğ etlerin suyunu çıkarmak için et presine başvurulur. Gövde presine gelince, esas olarak bir ördeğin gövdesinden et suyu çıkarmakta kullanılır.

Son olarak, bazı yiyecekler "preslenerek" soğutulur ve homojenleştirilir, kalıplanır ya da iyice yassılaştırılır.

presleme Harcı pişmiş ya da pişmemiş peynirlerin üretimi sırasında gerçekleştirilen bir işlem. Presleme, kesilen peynir karışımının, manuel ya da mekanik pres altına yerleştirilerek süzülme işlemine hız verilmesidir. Uzun süre saklanacak peynirlerin üretimine olanak sağlar.

Prince-Albert 1837-1901 tarihleri arasında Büyük Britanya ve İrlanda Kraliçesi Victoria'nın eşi olan Prens Albert'e adanmış bir sığır filetosu yemeğinin adı. Et parçası, domalanlı çiğ kazciğerleriyle doldurulduktan sonra *porto*'yla ıslatılır ve bir sebze fondüyle hafif ateşte pişirilir. Garnitürüyse doğranmamış domalanlardan oluşur.
▶ Tarif: SIĞIR

princesse Kuşkonmaz uçları ve domalan dilimleri içeren, kümes hayvanları, somon biftek, dana uykuluk, *bouchée*, tartelet ya da yumurta yemeklerinin yanında sunulan "zengin" bir garnitüre verilen ad.
▶ Tarif: KONSOME

printanière (à la) [ilkbahar usulü] Genellikle tereyağ katılan bir sebze karışımına (teorik olarak "ilkbahar" sebzeleri) eklenen değişik yemeklere verilen ad.
▶ Tarif: YAHNİ

Procope (Le) Bugün L'Ancienne-Comédie Sokağı'nda (eski des Fossées-Saint-Germain Sokağı) varlığını sürdüren, şüphesiz en eski Paris *café*'si. İşletme 1686 yılında Francesco Procopio dei Coltelli tarafından kuruldu ve *Procope* adını aldı. Kahve içilen bu mekân, gösterişli avizeler, ahşap işleri ve aynalarla dekore edilmişti. *Le Procope* kısa sürede Parisli edebiyatçıların ve felsefecilerin merkezi haline geldi. 17. yüzyıldan 19. yüzyıla, yazarların, tiyatro oyuncularının, ansiklopedistlerin, daha sonra da devrimcilerin ve romantiklerin buluşma yeri oldu. Şurupları, dondurmaları, reçelleri ve bisküvileri de çok beğenildi.

1716 yılından sonra defalarca el değiştiren *Le Procope*, 19. yüzyıla *Café de la Régence* ile büyük bir rekabet içinde başladı. 1890 yılında kapandı, 1893 yılında edebiyatçılar lokali olarak yeniden açıldı. Sonra vejetaryen lokantasına, ardından fakir öğrencilerin yemekhanesine dönüştü ve sonunda kamuya devredildi. Son olarak 1952 yılında restoran olarak açıldı.

profiterol Pişirildikten sonra içi doldurulan *chou* hamurundan tatlı ya da tuzlu küçük top. Tuzlu profiteroller, peynirli krema, av eti ezmesi vb ile doldurulur ve genellikle çorba garnitürü olarak sunulur. Tatlı olanlar değişik malzemelerle doldurulabilir ve *croquembouche* ile *saint-honoré*'nin temel malzemesini oluşturur.

çikolatalı profiterol
25 cl su, bir tutam tuz, iki çorba kaşığı dolusu şeker, 125 gr un ve dört yumurtayla bir *chou* hamuru hazırlayın. Düz uçlu bir krema torbasıyla tereyağ sürülmüş bir fırın tepsisi üzerine ceviz büyüklüğünde hamurlar bırakın ve üzerlerine çırpılmış yumurta sürerek önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırında soğumaya bırakın. 200 gr krokanlı çikolatayı 10 cl su içinde, benmaride eritin. 10 cl taze krema ekleyin ve iyice karıştırın. 30 cl yoğun kremayı 10 cl çok soğuk sütle çırparak bir krem şantiyi hazırlayın ve 75 gr toz şekerle bir paket şekerli vanilya ekleyin. Topları bir taraftından ortasına kadar yarın ve krema torbasıyla

içine krem şantiyi doldurun. Bir tasa koyun ve üzerine sıcak çikolata sosu dökerek servis edin.

füme kaz etli küçük-gri profiteroller → SALYANGOZ
profiterolli konsomé → KONSOME

progrès Karbeyazı çırpılmış yumurta, şeker ve toz badem ve/veya fındık bazlı hafif ve gevrek pasta tabanı. Bu tabanlar fırında pişirildikten sonra değişik kokular katılmış tereyağlı kremayla süslenmiş pastalar hazırlamakta kullanılır.

kahveli progrès
İki pasta tepsisine tereyağ sürün. 10 gr un serpin ve bir tabak yardımıyla 23 cm çapında üç daire çizin. Derin bir kapta 150 gr toz şekerle 250 gr toz badem ve bir tutam tuzu karıştırın. 100 gr toz şekerle karbeyazı çırpılmış sekiz yumurta akını ekleyin ve çırpmadan, havalandırarak karıştırın. Bu hamuru, sekiz mm çapında uç takılmış bir krema torbasına doldurun ve merkezden kenarlara doğru açılan bir spiral çizerek üç dairenin içini doldurun. Önceden 185° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Tepsiden kaldırın ve düz bir tabakta soğumaya bırakın. Hâlâ sıcak olan fırında, dövülmüş 150 gr bademi kavurun. İki çorba kaşığı hazır kahveyi bir çorba kaşığı kaynar suda eritin. Bir tencereye 250 gr toz şekerle üç çorba kaşığı su koyup kaynatın. Derin bir kaba altı yumurta sarısı koyun, karıştırın, kaynar şerbeti azar azar ekleyerek hızla çırpın. Çırpma işlemini soğuyana kadar sürdürün. Yine çırparak 325 gr yumuşak tereyağ ekleyin. Daha sonra erittiğiniz kahveyi de katarak iyice karıştırın. Bu tereyağlı kremanın dörtte birini ayırın ve kalanını da üçe bölün. Her dairenin üzerine sürün. Daireleri üst üste yerleştirin ve ayırdığınız kremayla da üzerini kaplayın. Pastayı dövülmüş bademle süsleyin. Bir saat buzdolabında bekletin. Kalın bir kâğıttan bir cm genişliğinde ve 25 cm uzunluğunda şeritler kesin. Pastanın üzerine aralarında iki cm boşluk bırakarak yerleştirin. Pudra şekeri serpin. Şeritleri dikkatle kaldırın ve pastayı servis etmeden önce bir saat buzdolabında bekletin.

prosciutto İtalyan kökenli, Fransa'da *prosciutto di Parma* ve *di San Daniele* (Parma Jambonu ve San Daniele Jambonu) adlarıyla tescilli marka olarak üretilen çiğ jambonlar için kullanılan "jambon" anlamındaki İtalyanca sözcük (Bkz. *Fransa Dışı Çiğ ya da Kuru Jambonlar Tablosu*, JAMBON).

protein Bütün canlı hücrelerin özünü oluşturan azotlu organik bileşim. Proteinler ya da protitler, sekizi organizma tarafından üretilmeyen 20 aminoasitten oluşan dev moleküllerdir. İçlerinden bazıları dokuların ve biyolojik sıvıların destek yapısı olarak rol oynarken, diğerleri, enzimler ve hormonların sentezinde etkili olur. Protein açısından en zengin hayvansal kökenli gıdalar, etler ve balıklar (100 gr'da 15-24 gr), peynirler (15-30 gr), süt (3,5 gr) ve referans protein olan yumurtadır (13 gr). Bitkisel kökenli proteinler temel olarak tahıllar (8-14 gr) ve kök nişastalardan gelir. İdeal günlük protein alımı, beden ağırlığının kilosu başına bir gr'dır ve bunun yarıdan fazlası hayvansal kökenli olmalıdır.

Provence ve Nice Çevresi *bkz.* sayfa 854-855

Provence usulü *bkz.* provençale (à la)

provençale (à la) [Provence usulü] Zeytinyağı, domates ve sarmısağın baskın olduğu Provence mutfağından esinlenilen (ya da doğrudan alınan) birçok yemeğe verilen ad.

Kırmızı et ve kümes hayvanları için hazırlanan Provençale garnitür, soyulmuş ve kendi suyunda pişmiş domatesler, sarmısaklı büyük mantarlar ya da sarmısakla birlikte doğranarak çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerle (siyah ve yeşil) karıştırılan domatesler ya da domates, tereyağda pişmiş taze fasulye ve *pommes chateau* fondüsüyle doldurulmuş patlıcanları içerir.

Provençale sos (sarmısaklı ve beyaz şaraplı domates ve soğan özütü) sebzeler, yumurtalar, kırmızı etler, kümes hayvanları ve balıklarda kullanılır.
▶ Tarifler: AHTAPOT, BAR, DANA, DOMATES, FARCI, GRATEN, KARPUZ, KAYISI YUMURTA, MAFSAL ARKASI, TAŞ MANTARI, TAZE FASULYE, TON, YILANBALIĞI

provolone İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, genellikle füme, harcı preslenmiş ve haddeden geçirilmiş, doğal kabuğu düz ve parlak İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Campania kökenli *provolone* peyniri değişik biçimlerde (armut, kavun, sosis, küçük insanlar, domuz yavrusu) satılır ve 1-5 kilo ağırlığında olabilir. Genellikle olgunlaşırken asılmasında kullanılan ipin izini taşır. Olgunlaşma süresine göre (2-6 ay) tatlı ya da acı bir tadı vardır. Eski olanları parmesan gibi rendelenerek kullanılır.

prune de Cythère Mangogiller familyasının, dikenli bir ağaççığı olan Çin ya da Madagaskar armut ağacının meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Şeftali dokulu bu küçük armudun tatlı ve mayhoş bir tadı vardır. Büyüme döneminin başında, yeşilken tüketilir.

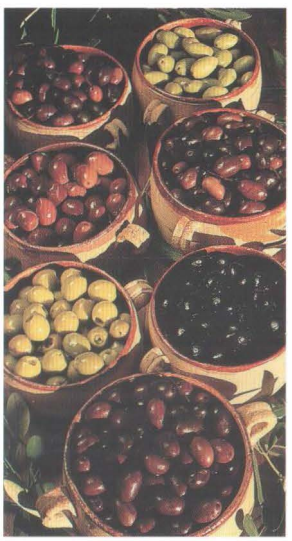
Prunier [Alfred] Fransız lokantacı (Yverville 1848-? 1898). 1872 yılında, Paris'teki Duphot Sokağı'nda "istiridye, ızgaralar ve özel seçilmiş şaraplar" sunan bir restoran kurdu ve çok büyük başarı kazandı. Sarah Bernhardt, Oscar Wilde, Clemenceau ve ünlü Rus dükleri müşterileri arasındaydı.

Oğlu Émile, işletmeyi devraldıktan sonra balık ve deniz ürünleri restoranına dönüştürdü. Victor-Hugo Bulvarı'nda başka bir restoran daha (*Prunier-Traktir*) açtı. Buna paralel olarak istiridye yetiştiriciliği ve balık avcılığı -özellikle de Gironde mersini avcılığı- ile ilgili sorunlarla yakından ilgilendi. "Fransız havyarı"

•••

Provence ve Nice çevresi

PROVENCE BÖLGESİ, ALPLER'DEN AKDENİZ'E ALTI İLİ KAPSAR: HAUTES-ALPES, ALPES DE HAUTE-PROVENCE, ALPES-MARITIMES, VAUCLUSE, VAR VE BOUCHES-DU-RHÔNE. RHÔNE VE DURANCE IRMAKLARININ GEÇTİĞİ BÖLGENİN KARMAŞIK VE ENGEBELİ BİR YAPISI VARDIR. KIYI DAĞLARI (MAURES, ESTÉREL) CAMARGUE VE CRAU OVALARINA KADAR UZANIR.



İster yeşil ister siyah olsun, zeytinler salamuraya yatırılmadan yenilmez.

Provence'ın renkli mutfağı, yemek tariflerinin içinde çoğunlukla zeytinyağı, domates ve sarımsak olsa ve bu besinler "Provence usulü" denilen yemek pişirme yönteminin ana öğeleriyle pişirilse de yalnızca bu yönteme indirgenemez. Provence mutfağı, her şeyden önce, olağanüstü çeşitlilik ve kalitede sebze ve meyveleri onlara çeşni verecek kokulu otlarla (kekik, yabani kekik, biberiye, defne, anason, nane, adaçayı vb) bilgece karıştırır. Rhône ve Durance vadileri gerçekten de Fransa'nın en büyük sebze ve meyve bahçeleridir. Buralarda kabak, domates, patlıcan, pazı, enginar ve kuşkonmazın yanında kırmızı soğan, nohut, biber ve lezzetli bölgesel yemekleri pişirmek için gerekli bütün malzemeler yetiştirilir. Bu yemeklerin başında zeytinyağlı türlü, *pissaladière*, Nice'in *socca*'sı ya da sebzeleri koymadan önce üstüne ev kadınlarının özenle sarmısak sürdükleri tabaklarda sunulan ve üstüne rendelenmiş peynir konularak fırında pişirilen bir cins güveç olan *tian* gelir. Provence'ın geleneksel çeşnisi sarmısak, çok çeşitli biçimlerde kullanılır. Özellikle macun haline getirilmiş ve üzerine zeytinyağı dökülmüş bir cins sos olan *aigo boulido* ya da *aioli* bu kullanım biçimlerinin en tanınmışıdır. Genellikle sebzelerden (havuç, karnabahar, kabak) ve morina balığından oluşan ve *grand aioli* denilen yemekle birlikte sunulur. Sarmısağın keskinliğini bastırmak için maydanoz demetleri kesinlikle gereklidir. Sarmısak, Yukarı-Provence topraklarında gerçekten de bol bulunan ve etleri lezzetli olan koyun, kuzu ve oğlak butlarının pişirilmesinde de başroldedir. Bu etler çoğu zaman ızgara yapılsalar da kömürde de pişirilir. Sığır eti de ihmal edilmez: Avignon usulü kavurma, Arles usulü *estouffade* ya da *broufado* en sevilen sığır eti yemekleridir.

Deniz ürünleri mutfağı, kaya balıkları, biber, safran ve zeytinyağını birleştiren ünlü balık çorbası *bouillabaisse* ve beyaz etli balıklarla hazırlanan *bourride* ile çok ünlenmiştir. *Bourride*, *aioli* ile birlikte yense de, *bouillabaisse*, tercihen biberli *aioli* olan *rouille* ile içilir. Provence bölgesi uzun süredir, *pissalat* (içine kokulu otlar karıştırılmış ançuez püresi), *tapenade* (siyah zeytin ezmesi), *anchoiade* (ançuez esaslı) ya da küçük ançuez, biber ve rezene karışımı olan biberli *mélet* gibi çeşnileriyle tanınmıştır.

Bölgenin iklim koşulları, geleneksel kayısılar, şeftali, erik, alacakiraz, üzüm, limon, kavun, ayva, incir, portakal (çiçeğinin suyuyla pastalara hoş bir koku verilir) ve daha az olarak Trabzon hurması, hünnap ve nar gibi çok çeşitli meyve üretimine uygundur. Bunların yanında özellikle Provence'ın meyvesi olan zeytin ve bademi unutmamak gerekir. Badem, Montélimar'ın ünlü beyaz nugatlarının üretimi için vazgeçilmez bir malzemedir. Zeytinse bütün bölgesel yemeklerin süsüdür ve bölge mutfağının ana malzemesi olan zeytinyağını sağlar.

ÇORBALAR VE SEBZELER

"*Pistou*"lu çorba, *Arlésienne* çorba

Pistou'lu (fesleğen, sarmısak ve zeytinyağı) çorba sebze çorbalarına örnektir. Bazen hamurişleri ve pirinç de eklenir. *Arlésienne* çorbaysa domates, nohut, pırasa, soğan ve zeytinyağı ile hazırlanır.

Kabak, patlıcan ve tahıllar

Sebze yemekleri tarifleri özgündür. Özellikle kabakçiçeği dolmasının ya da üzerine bir domates püresi sürülen yumurtalı ve peynirli bir cins patlıcan suflesi olan patlıcan böreğinin sayılması gerekir. Tahıllar da unutmamalıdır. Camargue pirinci, un temelli ravioliler, mısır esaslı *potenta* ya da patates irmiğinden yapılan *gnocchi* bu tahıl yemeklerininin başında gelir.

ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ

"***Boudin***", "***gayette***", "***pieds et paquets***", "***porchetta***"

Şarküteri ürünlerine az rastlanır. Bununla birlikte Provence bölgesinde ıspanaklı domuz sucuğu *boudin*, bir cins yassı sucuk olan *gayette* ya da *caillette*, Marsilya'da koyun paçasından ya-

pılan *pieds et paquets* bilinir. Süt domuzu dolması *porchetta* ise Nice şarküteri ürünlerinin iftihar vesilesidir.

BALIKLAR VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Çorbalar, *"esquinade"*, *"boutargue"*, Nice usulü *"stoficado"*

Balık ve deniz ürünü çorbaları çok çeşitlidir. Poutine usulü çorba (küçük yılanbalıklarıyla), yılanbalıklı *fielas*, midyeli, yengeçli çorbalar, domates ve patatesli balık çorbası *aigo sau d'iou* bunların en bilinenleridir. Kıyı yörelerinin mutfak sanatında, Nice usulü *sartagnano* (küçük balık tavası), Toulon *esquinade*'ı (midyeyle doldurulmuş yengeç dolması), fırın güveç sardalya, küçük ahtapot kızartması, deniz ısırganı böreği gibi bol örneklere rastlarız. Rezeneli köpek yayını ızgarası, salamura sardalya ya da tuzlanmış ve ezilmiş kefal yumurtası olan *boutargue* ya da *poutarge* da keyifle yenir. Morina balığı çok sevilir ve kızartılıp acı bir sosla sunulur. Nice usulü *stoficado*'daysa morina balığı tuzundan arındırılır, domates, zeytin ve patatesle yavaş ateşte uzun süre pişirilerek sunulur.

PEYNİRLER

Provence yöresinin peynir tepsisinde, özellikle *banon* peyniri, koyun sütünden yapılan Camargue'nin *cachat* ile *tomme* peynirleriyle *brousse*, *picodon* peynirleri gibi lezzetli oldukları kabul edilen keçi ve koyun peynirleri bulunur.

TATLILAR

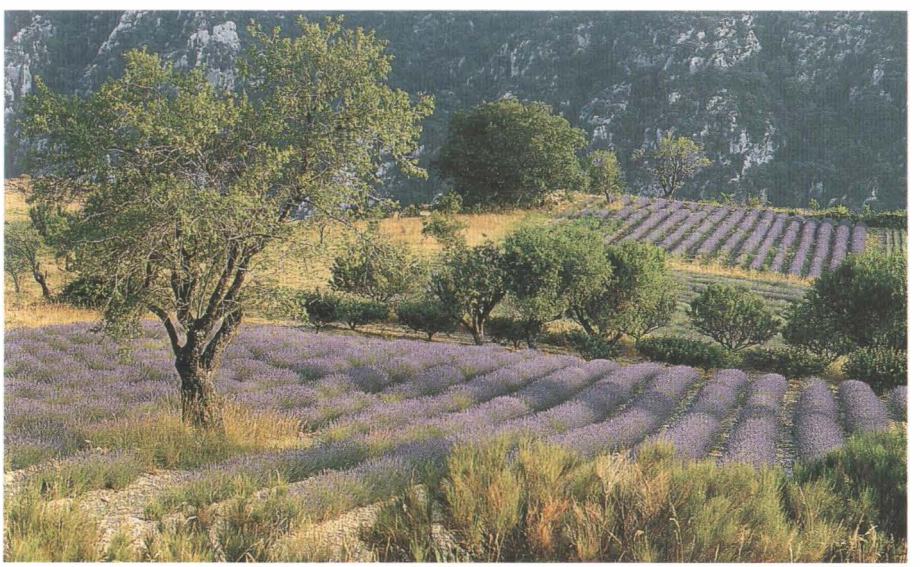
"On üç tatlı" [*Treize desserts*]

Aix'in *biscottin*'leri, Marsilya'nın kayık biçimli küçük pastaları mekikler ile çamfıstıklı pastaları *pignoulat*'lar, börekleri (*oreillette*, *hugne*, *chichi-fregi*) gibi Provence yöresinin tatlıları ve hamurişleri çok çeşitli ve lezzetlidir. Noel'de adı İsa'nın son yemeğindeki davetli sayısından gelen "13 tatlı" tercih edilir. Bu tatlıda kuru meyveler (kuru üzüm, kuru incir, badem, fındık), taze meyveler, meyve şekerlemeleri, nugatlar ve ünlü *pompe à l'huile* ya da *gibassier* vardır. Şekerlemecilikte Saint-Tropez'in nugatları, Apt'ın meyve şekerlemeleri, Carpentras'nın akide şekeri ve Aix-en-Provence'ın üstü dondurmalı ezilmiş bademden yapılan küçük pastalar olan *calisson*'ları gibi çok zengin çeşitler vardır.

ŞARAPLAR

Ürünün büyük bölümü dört sınıfta standartlaştırılmıştır: Genellikle roze olan *côtes-de-provence* şarapları ve dikkate değer kırmızı şaraplar olan *coteaux-varois*, *coteaux-d'aix-en-provence* ve *baux-de-provence* şarapları. Bölgedeki bazı yörelerde de, Bandol'un güçlü kırmızı şarapları, Cassis'nin kokulu beyaz şarapları, beyazları çok iyi birleştiren Palette şarapları ve çok kişilikli kırmızı, beyaz ve roze Bellet şarapları gibi şaşırtıcı ürünler elde edilir.

Bütün Provence'ta olduğu gibi Verdon Boğazı'nda da hava lavanta, kekik, yabani kekik, biberiye, defne, adaçayı kokar.



YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Aïgo boulido
AÏGO BOULIDO

***Niçoise* salata** SALATA

Pan-bagnat PAN-BAGNAT

Pissaladière PISSALÉDIERE

Caillettes ardéchoises
CAILLETTE

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Deniz ürünleri türlüsü
DENİZ ÜRÜNLERİ TÜRLÜSÜ

Denizkestanesi çorbası
ÇORBA

Nîmes usulü *brandade*
BRANDADE

Estofinado ESTOFINADO

Orfoz *ceviche*
ORFOZ

Broufado BROUFADO

***À la provençale* dana mafsal arkası**
MAFSAL ARKASI

***Pistou*'da *carpaccio* olarak süt kuzusu eti**
KUZU

Provence usulü küçük *farci*'ler FARCI

Pieds et paquets de la Pomme
PIEDS ET PAQUETS

SEBZELER

◆◆◆

Ratatouille niçoise
RATATOUILLE

À la provençale domatesler
DOMATES

***À la barigoule* enginarlar**
ENGİNAR

Provence usulü taş mantarı
TAŞ MANTARI

TATLILAR

◆◆◆

Pompe de Noël
POMPE

geleneğini yeniden canlandırmak istiyordu.

1925 yılında ölümünden sonra kızı Simone çalışmaları devam ettirdi ve Londra'da 1976 yılına kadar faaliyette kalan üçüncü bir restoran (*Madame Prunier*) açtı.

psalliote Kırlarda ve koruluklarda yetişen, yaprakçıkları önce pembe, sonra kahverengi olan, sapında tekli ya da çiftli halka bulunan bir mantar. Çayır mantarı (Bkz. Bu madde) adıyla da bilinir.

PTFE "Yapışmaz" pişirme kaplarının içini kaplamakta kullanılan sentez ürün politetrafluoretilenin simgesi.

Değişik markalar altında piyasaya sürülen PTFE, dokusu yumuşak bir harç formunda satılır. Sürtünme katsayısı çok düşük ve yalıtım yeteneği çok yüksek olan PTFE sıcaklıkta stabildir, alev almaz, 160° C'nin üzerindeki ısıya dayanır, erimez ve asitlerden etkilenmez.

Buna karşılık kolay çizilir ve tahta ya da kauçuk spatulayla -çatalla değil- kullanılması, üzerinde doğrudan bir şey kesilmemesi gerekir.

pub Anglosakson ülkelerinde içki satılan yer, taverna ya da kabare. İngilizce'deki *public house*'un kısaltılmışıdır.

Büyük Britanya'da *pub*, Viktorya Dönemi'ne özgü, üzerinde süslemeler kazınmış camlar ya da ahşap bölmelerle ayrılmış birçok salondan oluşur.

Public bar giriş katındaki ortak salondur. Burada bar önünde fıçı birası içilir ve değişik alkollü içkiler ve sandviçler tüketilir. Hemen yanında daha şık, daha rahat *saloon-bar* ve daha sakin sohbetler için uygun *lounge-bar* bulunur. Son olarak samimiyet isteyen müdavimlere ait *private bar* yer alır. *Pub*'lar genellikle sınırlı bir restoran hizmeti (özellikle öğle saatlerinde sıcak ve soğuk yiyecekler) verir.

Açılma ve kapanma saatleri kesin olarak bellidir ve çoğunlukla müşteriler doğrudan bardan alışveriş yapıp para öder.

puchero Sığır ve koyun eti, sosis, jambon ve sebzeleri birleştiren, İspanyol mutfağına özgü sebzeli sığır haşlama.

Çoğunlukla fazla baharatlı olan *puchero*, genellikle haşlanmış mısır koçanlarıyla birlikte servis edildiği Latin Amerika'nın geleneksel yemeğidir.

puding Hamur, ekmek kırıntısı, bisküvi, pirinç ya da irmik bazlı, taze ya da kuru meyveler, meyve şekerlemeleri ve baharatlarla çeşni katılan, tamamı yumurta ya da bir kremayla yoğunlaştırılan, genellikle bir kalıp içinde pişirilen ve bir meyveli sos ya da İngiliz kreması yla (*brandy butter*) servis edilen İngiliz kökenli (İngilizce'deki *pudding*, Québec'te *pouding* yazılır) şekerli tatlı.

Büyük Britanya'da, *christmas-pudding* (Noel pudingi) dışında, Britanyalılar'ın genellikle duygusal bir bağlılık gösterdiği çok sayıda puding yapılır: Victoria pudingi (elmalı, pirinçli ve limonlu), *pudding à la reine* (ezilmiş muz, sığır yağı, yumurta ve ekmek kırıntısı), *pudding duchesse* (*macaron*, krema, antepfıstığı ve reçel), *cabinet-pudding* (katmanlar halinde likör ya da alkole batırılmış bisküviler ve *crème renversée* içine karıştırılmış kuru üzüm ve meyve şekerlemeleri) ve hatta ekmek dilimleri ve komposto meyvelerle hazırlanan, taze kremayla servis edilen *hasty pudding* ("hızlı" puding).

İngiliz mutfağında *pudding* sözcüğü aynı zamanda sığırlı ve böbrekli ya da tavşanlı bir etli ekmek ile bir patates yemeği (Bkz. YORKSHIRE PUDDING) için de kullanılır.

à l'américaine *puding*

Derin bir kaba 75 gr bayat ekmek kırıntısı, 100 gr elenmiş un, 100 gr ham şeker ve 75 gr kıyılmış sığır iliği koyun. Küçük parçalar halinde doğranmış 100 gr meyve şekerlemesi, bir çorba kaşığı ağartılmış, soğutulmuş ve ince kıyılmış portakal kabuğu ile aynı miktarda limon kabuğu ekleyin. Bir tam yumurta ve üç yumurta sarısıyla karıştırın. Bir büyük tutam tarçın, aynı miktarda rendelenmiş muskat ve bir likör bardağı rom ekleyin. İyice karıştırın. Tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş bir şarlot kalıbına aktarın. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında benmari içinde 50 dakika pişirin. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Yanında romlu *sabayon*'la servis edin.

à l'anglaise *bademli puding*

Derin bir kap içinde 125 gr yumuşak tereyağla 150 gr toz şekeri iyice karıştırın. 250 gr soyulmuş ve ince kıyılmış tatlı badem, bir tutam ince tuz, bir çorba kaşığı portakal çiçeği suyu, iki tam yumurta ile iki yumurta sarısı ve dört çorba kaşığı yoğun taze krema katın. Karışımı iyice karıştırdıktan sonra tereyağ sürülmüş bir sufle kabına aktarın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Pişirme kabında servis edin.

à l'anglaise *elmalı puding* (apple pudding)

400 gr un, 225 gr ince kıyılmış sığır böbrek yağı, 30 gr toz şeker, yedi gr tuz ve 10 cl suyu iyice karıştırın. Bu hamuru sekiz mm kalınlığında açın. Bir litrelik bir puding kabına tereyağ sürün ve hamurun yarısını tabanına döşeyin. Üzerine ince doğrandıktan sonra toz şeker, kıyılmış limon kabuğu ve toz tarçın karıştırılmış elma dilimlerini yayın. Hamurun kalan kısmıyla kaplayın ve kenarlarını parmaklarınızla bastırarak yapıştırın. Kabın üzerine bir bez örtün ve iyice sıkıştırarak bir iple bağlayın. Pudingi kaynar su içeren bir tencereye koyun (su kenarına kadar gelmelidir) ve kısık ateşte iki saat pişirin.

à la française *ekmekli puding*

14 dilim bayat *brioche* ekmeğini ufalayın. Üzerine, 100 gr toz şekerle karıştırıldıktan sonra omletlik çırpıl-

mış dört yumurta dökün. 40 cl ılık sütün ardından dört çorba kaşığı ılık çayda şişmeye bırakılmış kuru üzüm, üç çorba kaşığı meyve şekerlemesi parçaları, üç çorba kaşığı rom, bir tutam tuz ve yarım kâse kayısı marmelatı ekleyin. İyice karıştırın. Bir puding, şarlot ya da *manqué* kalıbına tereyağ sürün ve hamurun yarısını aktarın. Şurup içindeki dört armutu süzün ve ince dilimleyerek hamurun üzerine dizin. Karışımın kalanını ekleyin. Kalıbı tezgâhın üzerine hafif hafif vurarak karışımın eşit yayılmasını sağlayın ve bir benmari içine yerleştirin. Ocak üzerinde kaynattıktan sonra önceden 210° C'ye ısıtılmış fırına sürün. Kalıbın dibini soğuk suya tutarak pudingi yuvarlak bir tabağa çıkarın ve yanında frenküzümü sosuyla servis edin.

Capucine *glaze puding*
Bir *génoise* hamuru hazırlayın ve bir şarlot kalıbında pişirin. Tamamen soğumasını bekledikten sonra çıkarın ve üzerinden kapak gibi kullanılacak ince bir tabaka kesin. *Génoise*'ın içini neredeyse tamamen boşaltın ama kenarları delmemeye dikkat edin. İçini sırayla mandalinalı glaze *mousse* ve kümmelli glaze *mousse* tabakalarıyla doldurun. Kapağı üzerine yerleştirin. *Génoise*'ı altı saat buzdolabında bekletin. Servis anında, krema torbasına doldurduğunuz krem şantiyiyle süsleyin. Klasik olarak, glaze puding bir nugat kaidesi üzerine yerleştirilir ve şekerden yapılmış çiçekler ve kurdelelerle süslenir.

irmikli puding
250 gr irmiği, 125 gr şeker, bir büyük tutam tuz ve 100 gr tereyağ eklenmiş bir litre kaynar suya azar azar ekleyin. Karıştırın ve kısık ateşte 25 dakika pişirin. Biraz ılımasını bekledikten sonra altı yumurta sarısı, küçük bir bardak portakal likörü ve bir tutam tuzla karbeyazı çırpılmış dört yumurta akı ekleyin. Bu karışımı tereyağ sürülmüş ve pudra şekeri serpilmiş bir *savarin* kalıbına aktarın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde, dokunulduğunda elastik bir kıvam alana kadar pişirin. Kalıptan çıkarmadan önce yarım saat dinlendirin ve İngiliz sosu ya da portakallı sosla servis edin.

Nesselrode *puding*
Bir litre İngiliz kremasıyla 250 gr çok ince kestane püresini karıştırın. Küçük parçalar halinde doğranmış 125 gr portakal kabuğu ve kiraz şekerlemesini *malaga* içinde bekletin. 125 gr kuşüzümü ve İzmir üzümünü ılık suda şişmeye bırakın. Bunları da kremaya ekleyin. Bir litre *marasquin* kokulu *crème fouettée* katın. Bu karışımı beyaz kâğıt döşenmiş bir şarlot kalıbına aktarın. Üzerini çift kat alüminyum kâğıtla kapayın ve bir lastikle tutturun. Kalıbı bir saat buzdolabına kaldırın. Servis tabağının üzerine aktarın. Kâğıdı çıkarın ve kestane şekerlerinden bir halkayla süsleyin.

pirinçli puding
250 gr pirinci yıkayın ve ağartın. Süzün ve bir fırın kabına aktardıktan sonra, 150 gr toz şeker, yarım çubuk vanilya ve bir tutam tuz karıştırılmış bir litre kaynamış sütle ıslatın. 50 gr tereyağ ekleyin, karıştırın ve kısık ateşte yavaş yavaş kaynatın. Kapağını kapayın ve pişirme işlemine 220° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika daha devam edin. Ateşten aldıktan sonra sekiz yumurta sarısı ekleyin, yavaşça karıştırın ve karbeyazı çırpılmış 7-8 yumurta akı ekleyin. Bu karışımı tereyağ sürülmüş ve ince ekmek kırıntısı serpilmiş 10 puding kabına dağıtın. Benmari içinde 30-35 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarın ve yanında romlu *sabayon*, İngiliz kreması ya da likör kokulu meyveli sosla servis edin.

Saint-Michel-des-Saints *avec pudingi*
Altı cl sıvıyağ ve 25 gr şekeri karıştırın. Bir yumurta katın. 25 cl süt, önceden elenmiş 250 gr un ve bir buçuk cl hamur tozunu azar azar yedirin. Karışımı tereyağ sürülmüş bir kalıba dökün. 50 gr ham şekeri 50 cl su içinde eritin. 45 gr tereyağ ekleyin ve hamurun üzerine dökün. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

scotch pudding
Derin bir kap içinde yarım kilo ufalanmış taze ekmek kırıntısıyla az miktarda kaynamış sütü karıştırın. 375 gr ince kıyılmış sığır iliği, 125 gr toz şeker, 125 gr kuşüzümü, 125 gr çekirdekleri çıkarılmış Malaga üzümü, 125 gr İzmir üzümü ve 175 gr kıyılmış meyve şekerlemesi, ardından dört tam yumurta ve dört çorba kaşığı rom ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra tereyağ sürülmüş bir kalıba aktarın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde, bir saat pişirin. Yanında romlu *sabayon* ya da Madeira şaraplı İngiliz kremasıyla servis edin.

puits d'amour Yufka hamurundan yapılan ve üzerinde *chou* hamurundan bir halka oluşturulan, bu iki hamurun birlikte pişirildiği küçük yuvarlak pasta. Daha sonra ortası vanilyalı ya da *pralin*'li pasta kremasıyla doldurularak kızgın demirle karamelize edilir ya da reçel sürülür.

puligny-montrachet Côte-de-Beaune'un prestijli *montrachet*'ler üreten iki komünü tarafından üretilen beyaz ve bazen de kırmızı AOC şarap (Bkz. BURGONYA).

pullarını ayıklama [écailler] Bir balığın pullarını kazıma işlemi. Tırtıklı dişleri bulunan bir kazıma aygıtı sayesinde kolaylaşan bu işlem, taraklardan birinin kabuğuyla da gerçekleştirilebilir.

Bir kabuklu hayvanın kabuklarını açma işlemi de Fransızca'da aynı (*écailler*) sözcükle anlatılır. Fransa'da, dışarıda istiridye tezgâhı bulunan lokantalarda istiridye açan kişilere de *écailler* adı verilir. Kelimenin geniş anlamı, kabuklular ve deniz mahsulleri satışında uzmanlaşmış kişiyi tanımlar.

pulque *Agave* suyunun mayalanmasıyla elde edilen alkollü Meksika içkisi (Bkz. MESCAL, TEKİLA). Genellikle soğuk tüketilen *pulque*, biraz köpüklü elma şarabını hatırlatır. Çok yaygın olan bu içki çiftliklerde, küçük halk tavernaları olan *pulquerias*'larda çok miktarda tüketilir.

punç Çay, şeker, baharatlar, meyve suları ve rom ya da meyve suları ve *eau-de-vie* ya da rom ve şerbetten hazırlanan, bazen flambe edilen, buzlu ya da sıcak içecek (Bkz. KOKTEYL). 1830 yılına doğru, Fransa'da adalardan rom ithaline izin verilince (daha önce konyakla rekabet etmemesi için yasaktı), İngiliz hayranlığı punç modasını körükledi.

Kokteyl modasının öncüsü olan bu rağbet, birçok varyantın doğmasına neden oldu. Bir zamanlar yakılarak servis edilen İngiliz punçu (yuvarlak limon dilimleri üzerine dökülen, şekerli, tarçınlı ve romlu sıcak çay), Fransız punçu (daha az miktarda çay ve rom yerine bir *eau-de-vie* flambe edilir), Markiz punçu (şeker, limon kabuğu ve karanfil eklenen sıcak ya da buzlu, muhtemelen flambe edilen beyaz Bordeaux), Roma usulü punç (servis anında üzerine bir bardak rom dökülen, *à l'italienne meringue* eklenmiş, portakallı ya da limonlu sorbe).

Planteur punç (bazen az miktarda *angostura* katılan beyaz rom, şekerkamışı şerbeti, portakal ya da limon suyu karışımı) ve Brezilya usulü punç (rom likörü, yeşil limon, hintarmudu ya da mango suyu) Avrupa için çok daha yenidir.

püre Genellikle pişmiş ürünlerin ezilmesi ve elekten geçirilmesiyle (ya da püre presi ya da mikserle ezilmesiyle) elde edilen değişik yoğunluklardaki yiyecek.

Kırmızı et, av etleri ya da balıklar yanında sunulan sebze püreleri -özellikle patates püresi- çeşni olarak kullanılanlarla (kanapelere sürülen, harçlara, soslara eklenen vb) aynı kıvamdadır. Yeterli yoğunlukta bir püre elde edilemeyecek kadar sulu bazı sebzelere yoğunlaştırıcı bir malzeme (patates püresi, tahıl ezmeleri, nişasta, yoğun beşamel) eklenir.

Kırmızı et, av eti ya da balık pürelerine genellikle esmer ya da beyaz sos eklenir ve bunlar genellikle, *bouchée* ya da *barquette*, katı yumurta, enginar tabanı harçları, *pannequet* vb için kullanılır.

Sıcak ya da soğuk püre haline getirilen meyveler, dondurmalar, özütler ve tatlı soslarına katılır.

av eti püresi
Pişmiş bir sülün, ördek, adatavşanı yavrusu ya da keklik yavrusu etinin sinirlerini alın ve mikserde püre haline getirin. Ağırlığı kadar yağda pişmiş pirinç ekleyin ve tekrar hızlıca çekin. Çeşnisini ayarlayın.

beyin püresi
Bir dana beynini bulyonda haşlayın. Elekten geçirin. her 10 cl'sine bir çorba kaşığı krema eklenmiş beşamelden eşit miktarda alarak karıştırın. Tuz ve biber atın. İsteğe bağlı olarak kıyılmış jambon, mantar ya da bir sebze *brunoise* ekleyin.

biber püresi
Sert biberleri uzunlamasına yarın ve çekirdeklerini çıkarın. Havanda iyice dövün. Az miktarda soğan, zencefil ve tuz ekleyin. İyice karıştırın ve bu püreyi hava almayan küçük kavanozlara koyun. Üzerlerini sıvıyağla kaplayın. Kullanmadan önce iki ay bekleyin.

Brüksel lahanası püresi → BRÜKSEL LAHANASI

dana ya da kümes hayvanları ciğeri püresi
Doğranmış dana ya da kümes hayvanları ciğerlerini harlı ateş üzerinde tereyağda sertleştirdikten sonra mikserde püre haline getirin. Çeşni katın. İsterseniz Madeira şarabıyla koku verin. Graten harçları için kullanın.

domalan püreli, Faugeron rafadan yumurta
→ RAFADAN YUMURTA

havuç püresi
Yarım kilo yeni doğranmış havucu bir küçük çorba kaşığı pudra şekeri eklenmiş tuzlu suda pişirin. Süzün ve ince elekten ya da mikserden geçirin. Isıtın. Çok yoğunsa, pişirme suyundan birkaç kaşık ekleyin. Servis anında 50 gr soğuk tereyağ katın. İyice karıştırarak sebze tabağına aktarın.

kabak püresi
Kabakları soyun, yuvarlak doğrayın. Bir tencereye koyup üzerini kaplayacak kadar su ekleyin. Tuz atın. 3-4 diş soyulmuş sarmısak katın ve kapağını kapayarak 15 dakika pişirin. İsteğe bağlı olarak ateş üzerinde karıştırarak yoğunlaştırın. Tereyağ ekleyin. İnce kıyılmış bitkisel otlar serpin ya da rendelenmiş gravyer peyniriyle fırında gratine edin.

karides püresi
Kabukları çıkarılmış gri karideslerin etlerini havanda dövün. Bu püreye aynı miktarda taze krema eklenmiş beşamel katın. Çeşnisini ayarlayın. Bu karışımı balık ve kabuklular için hazırlanan harçlar ve sosları tamamlamakta kullanın.

kazciğeri püresi
Pişmiş ve ince elekten geçirilmiş kazciğerine hacminin iki katı kadar yoğun kümes hayvanları *velouté* ekleyin. Ateş üzerinde karıştırın. Yumurta sarısıyla terbiye edin. Bu püreyi *bouchée*, *barquette* ya da tarteletlerde garnitür olarak kullanabilirsiniz.

kuzukulağı püresi
Kuzukulaklarının sert saplarını kopardıktan sonra ayıklayın ve yıkayın. Yaprakları büyük bir tencereye koyun ve üzerini kaplayacak kadar suyla ıslatın. Kaynatın ve 4-5 dakika pişirin. Bir elekte süzün. Bir tencerede 60 gr tereyağ ve 40 gr unla bir *roux* hazırlayın.

Kuzukulaklarını ekleyin ve iyice karıştırın. 50 cl beyaz konsomeyle ıslatın, tuz ve bir tutam şeker atın. Kapağını kapayın, ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Kuzukulaklarını mikserden geçirin ve püreyi ısıtın. 10 cl krema içine karıştırılmış üç tam yumurtayla terbiye edin. Parçalar halinde doğranmış 100 gr tereyağ ekleyin.

kümes hayvanları püresi royale → ROYALE

marul püresi
Marulları yağsız pişirdikten sonra, pişirme suyuyla birlikte mikserden geçirin. Elde ettiğiniz püreyi ısıtın ve hacminin üçte biri kadar beşamelle karıştırın. Çeşnisini ayarlayın ve servis anında tereyağ katın.

mercimek püresi
Mercimekleri ayıklayın ve yıkayın. Büyük bir tencere içinde üzerini geçecek kadar soğuk suyla kaynatın ve köpüğünü alın. Kalın tuz, karabiber, bir garnitür demeti, iki karanfil tanesi saplanmış bir büyük soğan ve doğranmış bir küçük havuç ekleyin. Kapağını kapayarak kısık ateşte pişirin. Garnitür demeti ve karanfilli soğanı çıkarın. Sıcak mercimekleri sebze değirmeninden geçirin. Püreyi tahta bir kaşıkla karıştırarak ısıtın ve soğuk tereyağla terbiye edin.

patates püresi
Sert büyük patateslerin kabuğunu soyun, dilimleyin ve tuzlu soğuk suya atın. Dağılmaya başlayana kadar pişirdikten sonra iyice süzün. Bir sebze püre presinde ezin. Bir tencereye aktarın ve 750 gr patates için 75 gr tereyağ ekleyin. Kısık ateş üzerinde iyice karıştırdıktan sonra tahta spatulayla karıştırmayı sürdürerek kaynar süt ekleyin. İstediğiniz kıvamı elde ettikten sonra çeşnisini ayarlayın.

sarmısak püreli ve maydanoz soslu kurbağa
→ KURBAĞA

sarmısak püresi
Sarmısakları diş diş soyarak ağartın ve tereyağla pişirin. Birkaç kaşık çok yoğun beşamel ekleyin ve tamamını elekten ya da elektrikli mutfak robotundan geçirin.

soğuk ançüez püresi
75 gr ançüezin tuzunu iyice giderin. Filetolarını çıkarın ve havanda ya da mikserde dört katı yumurta sarısı ve üç çorba kaşığı tereyağla ezin. Bir çorba kaşığı ince kıyılmış bitkisel otlar katın ve karıştırın. Çok soğuk servis edin.

somon püre
Balık bulyonda pişmiş 250 gr taze somon etini ya da iyice temizlenmiş konserve somonu püre haline getirin. Bu püreye 125 gr çok yoğun beşamel katın. İyice karıştırarak ısıtın ve çırparak 50 gr tereyağ ekleyin. Çeşnisini ayarlayın. İsteğe bağlı olarak, ağırlığının dörtte biri kadar *duxelle* mantarı ekleyebilirsiniz.

Soubise *püre*
Bir kilo beyaz soğanı soyun ve ince ince kıydıktan sonra bol tuzlu suya atın. Kaynattıktan sonra süzün ve 100 gr tereyağ, tuz, karabiber ve bir tutam şekerle birlikte bir tencereye alın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 30-40 dakika pişirin. Soğanlara hacminin dörtte biri kadar suda pişmiş pirinç ya da yoğun beşamel ekleyin. İyice karıştırın ve 20 dakika daha pişirin. Çeşnisini ayarlayın, çok ince elekten geçirin ve 75 gr tereyağ ekleyin.

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

şalgam ve patates püresi
"750 gr şalgam ve 750 gr patatesin kabuklarını soyun. Ayrı ayrı dilimleyin. Sekiz ardıç yemişi, 4-5 dilim taze zencefil, bir kahve kaşığı biberiye ve bir küçük kahve kaşığı karabiber tanesini bir bez içine bağlayın. İki orta boy soğanı soyun ve kıyın. İki diş sarmısağı soyun ve kıyın. Bir tencere içinde üç çorba kaşığı kaz ya da ördek yağını ısıtın. Şalgamları atın, hafif tuzlayın ve bir tutam şeker ekleyerek hafifçe kavurun. Patatesleri ekleyin ve sote edin. Soğanları ve sarmısakları katın. Üzerini kaplayacak kadar kümes hayvanları eti bulyonla ıslatın. Bulyon buharlaşana kadar kısık ateşte 25 dakika pişirin. Bir çorba kaşığı katı yağı ısıtın ve 12 krutonun her yanını kızartın. Baharat torbacığını çıkarın, sebzeleri püre haline getirin ve çeşnisini ayarlayın. Sıcak çukur bir tabağa aktarın ve krutonları da üzerine serpin. Kümes hayvanları kızartma suyundan bir kordonla çevresini süsleyin."

taze bakla püresi
Yarım kilo taze baklanın hem dış hem iç kabuğunu soyun. 50 gr tereyağ, bir dal kekik, bir tutam tuz, bir kahve kaşığı dolusu şeker ve 10 cl suyla pişirin. Sebzeleri elekten ya da mikserden geçirin. Bu biçimde elde ettiğiniz püreyi istediğiniz kıvama gelene kadar konsomeyle karıştırın.

Xérès *sirkesinde soğan püreli ardıçkuşları*
→ ARDIÇKUŞU

püskürtücü gaz ve **ambalaj gazı** Ürünlerin (örneğin kalıp dondurma için hazırlanan çırpılmış krema) içeriklerini (püskürtücü gaz) açığa çıkarmak ya da gıdalar için tasarlanmış ambalajların iç atmosferini değiştirmek için kullanılan gıda katkı maddeleri. Kullanımı en yaygın gazlar başta azot oksit olmak üzere, azot, karbon gazı ve oksijendir.

pyramide Fransa'nın orta kesimlerinde, dondurulmuş kesilmiş süt ve süt tozundan hareketle peynir sanayi tarafından üretilen, *valençay* (Bkz. Bu madde)

peynirine yakın biçimdeki bir keçi peyniri.

pyrex [ısıya dayanıklı cam] 1937 yılında piyasaya sürülen bir malzemenin tescilli adı. *Pyrex*, fırında ya da ısıyı dağıtan bir ara malzemeyle ocak üzerinde pişirmelere uygun, aşırı dirençli, düşük erime özellikli bir camdır. Yanan sıvıların konulacağı kaplarda da kullanılır. Buna karşılık büyük sıcaklık değişikliklerine dayanıklı değildir.

Pyroflam 1957 yılında icat edilen bir malzemenin tescilli adı. Yapısını, dolayısıyla da özelliklerini değiştiren bir madde eklenen camdan oluşur. Cam gibi *pyroflam* da kalıplanabilir, preslenebilir ya da üflenerek biçim verilebilir. Özellikle tencereler, tavalar, pişirme ve servis kapları, kalıplar vb yapımında kullanılır. Isıya aşırı dayanıklı olan *Pyroflam*, *pyrex*'ten farklı olarak ani sıcaklık değişikliklerine dayanıklıdır. Ayrıca ısıyı hapseder ve ateşten alındıktan sonra 20 dakika kadar sıcak kalır.

Q

quarts-de-chaume Layon kıyılarındaki bir bağdan gelen Anjou'nun yumuşak beyaz AOC şarabı. Alkol oranı % 13-15 arasında değişen, meyveli ve likörsü *quarts-de-chaume*, benzersiz bir aromaya sahiptir (Bkz. ANJOU).

quasi Dananın uyluğunun üst kısmındaki parçası (sığırda *romsteck*). Bir zamanlar "but" ya da "dana butu" olarak da adlandırılırdı (Bkz. *Dana Kesim Tablosu*, DANA). *Quasi*, küreğin altındaki lop et ya da butun alt kısmından çok daha lezzetli ve yumuşak, çevirme için mükemmel bir parçadır. Dilimler halinde doğranabilir ve yemekten önce sofraya getirilmek üzere işlenebilir.

quatre-quarts Eşit ağırlıkta un, tereyağ, şeker ve yumurta karışımından hazırlanan, yumurtaların ağırlığının diğer üç malzemenin ağırlığını belirlediği bir ev pastası. Bu malzemeleri karıştırma biçimi ve katma sırası tariften tarife değişir. *Quatre-quarts*, vanilya, limon, portakal vb ile aromalandırılabilir.

quatre-quarts

Bir kek kalıbına tereyağ sürün ve un serpin. Önce üç yumurtayı ve aynı ağırlıkta toz şeker, tereyağ ve elenmiş unu tartın. Yumurtaları kırarak sarılarıyla aklarını ayırın. Sarıları toz şeker ve bir tutam tuzla çırparak beyazlaşıp köpürmesini sağlayın. Sonra eritliğiniz ve soğuttuğunuz tereyağı katın. Ardından unu ekleyin ve son olarak da bir küçük bardak rom ya da konyak katın. Yumurta aklarını karbeyazı çırpın ve karışıma iyice yedirin. Hamuru kalıba dökün ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

quenelle [Fransız köfteleri] Islatılmış ekmek kırıntısına (buğday unu, su ve yağlı madde) yumurta, yağ, baharat ve kırmızı et, kümes hayvanları, av eti ya da balık kıyması eklendikten sonra yoğrularak mekik biçimi verilmesiyle hazırlanan yiyecek.

Lyon gastronomisinin çiçeği geleneksel *quenelle*, turnabalığı ve böbrek yağıyla hazırlanır. Suda haşlanan bu etler sosla ya da gratine edilerek başlangıç olarak sunulur.

Küçük boy *quenelle* özellikle büyük kümes hayvanları için garnitür olarak sunulur, yahnilere ve *salpicon*'lara katılır ya da bazı çorbaları zenginleştirir. Ayrıca bkz. KÖFTE

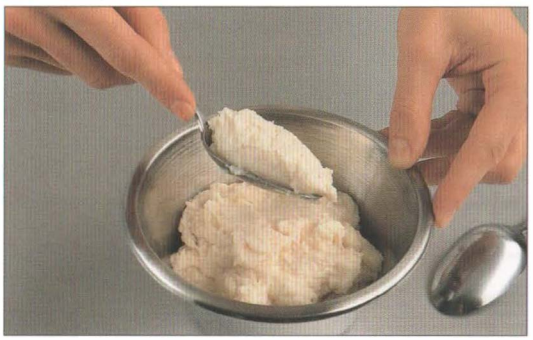
turnabalığı quenelle: *Hazırlama*

1,250 kiloluk bir turnabalığının filetolarını çıkarın. Derisini soyun ve kılçıklarını ayıklayarak 400 gr et elde edin. Mikserde ince kıydıktan sonra buzdolabına kaldırın. 25 cl suyla 80 gr tereyağ, tuz, karabiber ve muskatı kaynatın. Ateşten aldıktan sonra tek seferde 125 gr elenmiş un ekleyin ve spatulayla iyice karıştırın ve pürüzsüzleştirin. Bu karışımı tekrar ateş üzerine koyarak çeperlerden ayrılana kadar karıştırın. Ateşten alarak üç yumurta sarısını teker teker ekleyin. Tepsi üzerine dökerek soğumaya bırakın (kurumaması için streç film tabakasıyla kaplayın). İyice soğuduğunda turnabalığı etiyle birlikte mikserden geçirin. 200 gr tereyağı yumuşatın. Hepsini kırık buzla doldurulmuş derin bir kabın üzerine yerleştirilmiş başka bir kaba aktarın. Tuz ve karabiber katın. Altı tam yumurtayı tek tek ekledikten sonra tereyağı da katın. Karışım çok homojen olmalıdır. Karışımı yarım saat buzdolabına kaldırın. İki çorba kaşığı sıcak suya batırdıktan sonra harçtan aldığınız parçaları köfte haline getirin. Köfteleri iki litre kaynar tuzlu suya atarak 15 dakika haşlayın. Dikkatle çıkarın, emici kâğıt üzerinde süzün ve soğumaya bırakın. İstediğiniz tarife göre kullanın.

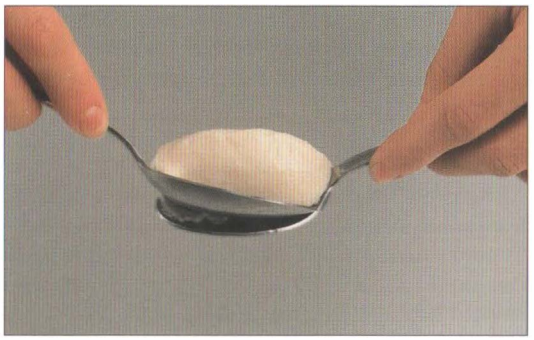
à la lyonnaise *turnabalığı* quenelle

Bir tarafta 600 gr Lyon usulü *godiveau* hazırlarken diğer tarafta 100 gr tereyağ, bir buçuk litre süt, 100 gr elenmiş un, az miktarda rendelenmiş muskat cevizi, tuz, karabiber ve 20 cl yoğun taze kremayla beşamel hazırlayın. *Godiveau* karışımıyla köfteler oluşturun. Bir graten kabına tereyağ sürün ve beşamelin dörtte birini dökün. Üzerine köfteleri yerleştirin. Beşamelin kalanını da dökün ve küçük cevizler büyüklüğünde tereyağ parçaları serpin. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Köfteler çok şişecektir. Hemen servis edin.

Balık quenelle *hazırlamak*



1. Nemli bir çorba kaşığı yardımıyla karışımdan bir porsiyonluk köfteler ayırın.



2. İkinci bir kaşıkla biçim verin. Diğer köfteleri de aynı yöntemle hazırladıktan sonra haşlayın.

dana eti quenelle

Kremalı *godiveau* harcı hazırlayın ve yarım saat buzdolabında bekletin. Bu karışımdan aldığınız parçaları (una buladığınız) ellerinizin arasında rulo yapın. Büyük zeytinler haline getirin ve haşladıktan sonra turnabalığı *quenelle* hazırlar gibi hazırlayın.

mousseline *turnabalığı* quenelle

Yarım kilo turnabalığı etiyle beş gr ince tuz, bir tutam beyaz biber ve bir tutam rendelenmiş muskatı karıştırın. Üç yumurta akını teker teker ekleyin. Karışım iyice pürüzsüz ve homojen bir hal aldığında bir tasa aktarın. Tası 65 cl yoğun taze kremayla birlikte buzdolabına kaldırın. Karışım soğuduğunda karıştırın. 25 cl soğuk krema ekleyin ve birkaç saniye karıştırarak iyice homojenleştirin. Aynı işlemi 20 cl kremayla, sonra da kalan kısmıyla tekrarlayın. Turnabalığı *quenelle* gibi biçim vererek haşlayın.

LYON'DAKİ, NANDRON RESTORANININ TARİFİ

Nandron turnabalığı quenelle

"Bir kilo turnabalığı etini ince elekten geçirin. Bir karıştırma kabı içine aktarın ve 30 gr tuz ve üç gr Cayenne biberiyle karıştırın. Yedi yumurtayı teker teker ekleyin. Bir litre kremayı azar azar yedirin. Mayonez gibi çırpın ve son anda 250 gr erimiş tereyağla karıştırın. Soğuk bir yerde 24 saat dinlendirin. Tercihen mermer bir tezgâha hafif un serpin ve köfte biçimi verin. Hafif fokurdayan tuzlu suda 15 dakika haşladıktan sonra soğutun. Bir beşamel hazırlayın ve 100 gr ıstakoz yağıyla karıştırın. Bu sosu bir tencereye koyun, üzerine köfteleri yerleştirin ve kapağını kapayarak 15 dakika haşlayın."

Nantua quenelle

Turnabalığı *quenelle*'ler haşlanarak yapılır. 40 gr tereyağı bir kaserolde eritin ve 40 gr un ekleyin. Karıştırarak bir dakika pişirin ama renk almasına izin vermeyin. Yarım litre sütü tuz, karabiber ve muskatla kaynatın. 25 cl yoğun krema ekleyin. Soğuyan un-tereyağ karışımını çırparak katın. İki karanfil tanesi saplanmış orta boy bir soğanı ekleyin. Çok kısık ateşte yarım saat pişirin. İnce elekten geçirdikten sonra çırparak 80 gr ıstakoz ya da tatlısu ıstakozu yağı ekleyin. Yıkanmış ve dörde bölünmüş 250 gr mantarı limonlu ve tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın. Tereyağ sürülmüş bir tepsiye köfteleri, kabukları çıkarılmış tatlısu ıstakozu ya da karides etlerini dizin. Sos dökün, isterseniz üzerine ekmek kırıntısı serpin ve 50 gr erimiş tereyağ dökün. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Hemen servis edin. Yanına mantar da koyabilirsiniz. (Bkz. Fotoğraf).

ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

Quercy Lezzetli Quercy mutfağı, komşusu Périgord'la benzerlikler gösterir. Özellikle çorbalarda yakınlıklar vardır: Sarmısaklı ve soğanlı *tourin* (Fransız usulü soğan çorbası), lahana ve sebze çorbası, *chabrot*.

Bununla birlikte merkezi Cahors ile Quercy, birçok kişinin gözünde, her şeyden önce değişik biçimlerde pişirilen ve kümes hayvanları, pateler, av etleri ve omletlere çeşni katmakta kullanılan domalanın krallığıdır.

Şarküteri de çok çeşitlidir: *Boudin blanc*, *des Causses* çiğ jambon, sirke soslu domuz paça, ciğer sosisleri, safranlı işkembe vb. Quercy'li aşçılar çok lezzetli kaz tarifleri de yaratmıştır: Kaz boyun dolması, *alicot* ve turta (kümes hayvanları etinden patatese ve tekesakalına).

Deniz mahsulleri mönüde daha az görülür. Bununla birlikte içi doldurulmuş turnabalığı ve tatlısu ıstakozu dışında ceviz yağında yumurtalı füme morina balığı (*stoficado*) göze çarpar. But, üzerine saplanmamış, çevresinde dizilmiş sarmısaklarla pişirilir. Zaten sar-

▶ *Nantua* quenelle



mısak her türlü Quercy yemeğinin ayrılmaz bir parçasıdır. Mutfak repertuarında mantarlara, özellikle Lot'da üretilen ünlü taş mantarlarına özel bir önem verilir.

Peynirler arasında *bleu*'ler ve *cabécous*'lar hâkimdir. Tatlılar arasında köy usulü *brioche*'lar, *beignet*'ler, has ve kara buğdaylı ve meyve garnitürlü kalın krepler sayılabilir. Erikler, şeftaliler, çilekler, kavunlar ve bölge üzümleri dışında cevizleri de (ceviz yağı, bir likör ve reçellerin yapımında kullanılır) övgüye layıktır. Son olarak Quercy, de Cahores "siyah" AOC şarabıyla da ünlüdür.

queso İspanyolca'da "peynir" anlamına gelen sözcük. Birçok İspanya ve Latin Amerika peyniri, *quesos* sözcüğünü takiben bir sıfatla oluşturulan bir ad taşır: Meksika'da üretilen, keçi ve inek sütünden, kuru ve parçalanabilir yapıda olan ve mısır ekmekleriyle servis edilen *queso anejo*, Meksika ve İspanya'da üretilen, inek sütünden yapılan ve *édam*'ı andıran *queso de bola*, Şili'nin tipik peyniri olan, keçi sütünden üretilen, yuvarlak, beyaz ve taze *queso de cabra*, İspanya'da üretilen keçi ve koyun sütünden bir tür *bleu* olan *queso de cabrales*, Kostarika'ya özgü, inek sütünden, harcı preslenmiş *queso de crema*, İspanya'da üretilen, inek sütü içine çok az miktarda koyun sütü katılarak hazırlanan harcı preslenmiş *queso de Mahon*, Portoriko'ya özgü, yağı alınmış inek sütünden yapılan ve taze yenen *queso de puna*, Venezuella'ya ait, inek sütünden, harcı pişmiş, elastik, yuvarlak ve muz yaprağına sarılı *queso de mano*.

quetsche Özellikle de Alsace'ta yetiştirilen, uzunlamasına, tatlı ve kokulu bir erik türü (Bkz. *Erikler Tablosu*, ERİK). *Quetsche* tartlar, kompostolar ve reçeller için uygundur. Aynı zamanda meyveli ve yumuşak lezzetli, ünlü bir *eau-de-vie* üretilmesinde de kullanılır.

quiche *bkz.* kiş

quignon Genellikle kabuğuyla kesilmiş ekmek parçası. Les Flandres'da, Noel için, mayalı hamura kuru üzüm katılarak kundağa sarılı bebek biçiminde küçük pastalar üretilir ve bunlara *cougnous* adı verilir, Provence'ta *cuignots* denir.

quincy Cher kıyılarında üretilen ama Loire şarapları arasında sınıflanan Berry'nin beyaz AOC şarabı. Yalnızca *sauvignon* bağ çubuğundan elde edilen bu şarap yüksek kalitede, bukeli ve nadir bir şaraptır.

R

Rabelais (François) Fransız yazar (Chinon 1483 ya da 1494-Paris 1553). Sırasıyla keşiş, doktor ve anatomi profesörü olan Rabelais aynı zamanda İbranice, Yunanca ve zamanının yaşayan başka dillerinde uzmandı. Roma'daki diplomasi görevinde Kardinal Jean du Bellay'a defalarca eşlik etmiştir.

Rabelais, *Pantagruel* (1532), *Gargantua* (1534), *Tiers Livre* (1546) ve *Quart Livre* (1552) gibi, kahramanları genellikle şatafatı ve çok yemeyi seven devlerden oluşan eserleriyle en büyük Fransız yazarlarından biridir. Güçlü ve orijinal, "iliğini çıkarmak" için "bir kemik gibi" kırılması gereken eserleri, yeme içme alanında geniş bir yere sahiptir. "Pantagruel tarzı" ve "Gargantua tarzı" terimleri yiyeceklerle dolu bir şölen masasının ihtişamını yansıtan bir yemek, bir iştah ya da dev bir mide için kullanılır.

Rabelais, *Quart Livre*'in XI. bölümünde "Dişi domuzun içine Truva atının içine süzülür gibi süzülen kahraman ve gözü pek aşçıların adlarını" sıralar. Bu, onun için döneminin yaygın mutfak terimleri ve yemeklerini anma fırsatıdır: Saulpicquet, Paimperdu, Grasboyau, Carbonnade, Hoschepot, Gualimafré, Croquelardon, Salladier, Macaron, Cochonnet ve Talemouse. *Pantagruel*'in IV. cildi, LIX. ve LX. bölümlerinde, yemekler ve gıda maddelerinden oluşan uzun bir listeyle 16. yüzyılda yenen bazı ürünler üzerine ayrıntılı bilgiler sunar.

Doğal olarak, Rabelais'nin adını taşıyan bir gastronomi akademisi vardır.

racahut Ortadoğu ve Arap ülkelerinde kullanılan un halindeki gıda maddesi. Salep, kakao, tatlı meşe palamudu unu ve vanilyadan oluşan, bir lapa ya da çorbaya katmak üzere suda ya da sütte çözündürülen karışım.

Rachel Akşam yemeği davetleri hafızalardan silinmeyen ünlü gastonom Doktor Véron'un metresi olan tragedya sanatçısı Elisabeth Felix'in (1821-1858) lakabına atfen klasik mutfağın değişik yemeklerine verilen ad. *Rachel* garnitür (ızgara ya da sote edilen küçük kırmızı et parçaları, hafif ateşte pişmiş dana uykuluk, haşlanmış ya da rafadan yumurta), ilik dilimleri ve kıyılmış maydanoz garnitürü ile Bordelaise sos ya da ilikli sosla sunulan enginar tabanlarından oluşur. *Rachel* karışık salatada da başka malzemeler yanında enginar tabanları bulunur. *Rachel* dilbalığı filetoları, doğranarak haşlanan domalanlar içeren harçla kaplandıktan sonra yeşil kuşkonmaz uçları ve kıyılmış domalan garnitürüyle sunulur.

► Tarifler: SALATA, SUDA YUMURTA

raclette Valais Kantonu (İsviçre) kökenli peynir fondüsü. *Raclette*, ülke peynirlerinden birinin yarım tekerinden kesilen bir dilimin sıvılaştıkça "kazınmasıyla" hazırlanır. Geleneğe göre peynir, odun ateşi közleri önünde eritilir, bir tabak üzerinde tutulur ve kızaran kabuk kaldırıldıktan sonra akan kısım kazınarak yenir. Peynir fondü, kabuklu patates, *des Grisons* et, salatalık turşusu, sirkeli soğan ve biberle sıcak olarak tüketilir.

Fendant du Valais yanında sunulan *raclette*, her şeyden önce yağlı ve kokulu bir peynir gerektirir: *Anniviers, bagnes, conches, orsières* (Fransa'da en uygun olanı *abondance*'tır).

Günümüzde masa *"raclette* fırınları" bulunur: Bazıları yarım peynir tekerinin elektrik direncinin ışınımlarına maruz kalacağı bir destekle donatılmıştır. Tek kişilik porsiyonların altına kaydırıldığı ısıtıcı bir sistemden oluşanları da vardır. Ayrıca bkz. RAKLET.

radika *bkz.* karahindiba

rafadan [alakok] Kaynar suya atılan yumurtanın 3-4 dakika pişirilmesi işlemi için kullanılan terim. Yumurtalık içine yerleştirilen yumurta, kabuğunun içinde yenir. *À la coque* yani rafadan tanımı, kabukları soyulmadan haşlanan başka yiyecekler (şeftali) için de kullanılır. Bazı yazarlar Fransızca'da gemilerde çalışan aşçılar için kullanılan *maître coq* terimine gönderme olarak *à la coq* yazma eğilimindedir.

À la coque terimi, doğal kabuğu içinde tüketilen değişik yiyecekler için de kullanılır.

► Tarifler: KEKLİK VE KEKLİK PALAZI, LANGUSTIN, RAFADAN YUMURTA

rafadan yumurta Kabuğuyla birlikte kaynar suya atılan, sarısı sıvı kalacak ve beyazı katılaşacak kadar pişirilen yumurta.

rafadan yumurta: Pişirme

Üç biçimde hazırlanabilir: 1. Yumurtaları kaynar suya atın ve üç dakika bekletin. 2. Yumurtaları kaynar suya atın ve bir dakika kaynattıktan sonra haşlama kabını ateşten alın. Yumurtları sudan çıkarmadan üç dakika bekletin. 3. Yumurtaları soğuk su bulunan bir tencereye koyun, ısıtın ve su kaynamaya başladığında yumurtaları çıkarın. Yumurtalar suya atıldığında oda sıcaklığında olmalıdır.

MICHEL ROSTANG'IN TARİFİ

denizkestanesi kabuğunda küçük bıldırcın yumurtaları

"36 mor denizkestanesini ucu sivri bir makasla açın. Suyunu alın ve ince elekten geçirin. Bir kahve kaşığı yardımıyla turuncu etini çıkarın. Kabukları küçük bir fırçayla yıkayıp süzün. Her bir kabuğun içine bir parça et koyarak bir bıldırcın yumurtası kırın ve suyundan birkaç damla ekleyin. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında dört dakika pişirin. Yarı yarıya yoğunlaştırılmış ve çeşni katılmış bir kaşık *crème fleurette* ekleyin. Az miktarda taze çekilmiş karabiber serpin ve bir frenkmaydanozu yaprağıyla süsleyin. Yosun yatağı üzerine dizin."

PARİS'TEKİ *FAUGERON* RESTORANININ TARİFİ

domalan püreli, Faugeron rafadan yumurta

"Çok taze 12 yumurta ile 120 gr domalanı buzdolabında, hava almaz bir kap içinde 24 saat bekletin. Domalanları az miktarda tuzlu su içeren bir tencerede kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. İnce püre haline getirin. Küçük bir tencere içinde 25 cl Madeira şarabı ile domalanın suyunu yoğunlaştırdıktan sonra 30 cl dana eti suyu donuk sosu ya da beşamel ekleyin ve karıştırarak birkaç dakika pişirin. Yumurtaları buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığında bekletin. Altı dilim köy ekmeğini bir tavada tereyağda kızartın ve ince uzun dilimler haline getirerek sıcak saklayın. Domalan püresine 40 gr krema katın ve kısık ateş üzerinde 4-5 dakika ısıtın. Ateşi iyice kısarak, küçük küpler halinde doğranmış 60 gr tereyağ ekleyin. Tuz ve karabiber katın. Yumurtaları rafadan pişirin. Kabukların tepesini soyduktan sonra bir kahve kaşığı yardımıyla pişmemiş beyaz kısmı çıkarın. Boşluğu domalan püresiyle doldurun. Kalan püreyi de yanında servis edin."

rafine etme [arıtma] Ham ya da daha önce işleme tabi tutulmuş bir ürünü, kimyasal açıdan saf bir ürüne dönüştürme işlemi. Seri üretimde rafine etme, ambalajlamadan ve satıştan önceki son işlemdir. Safsızlıkları, istenmeyen kokuları, boyaları ya da istenmeyen elemanları genellikle erittikten sonra baştaki kıvamına getirerek yok etme olanağı sağlar. Rafine etme, özellikle de şekerler, unlar ve sıvıyağlara uygulanan bir işlemdir.

Ragueneau (Cyprien) Parisli pastacı (Paris 1608-Lyon 1654). Saint-Honoré Sokağı'ndaki *Amateurs de Haulte Gresse* aldı dükkânında "bademli tarteletler"i yarattı. Tartları, badem ezmeleri, miskli ve amberli turtaları, börekleri, *rissole*'leri ve peksimetleri büyük rağbet gördü. Ragueneau, pastanesinin, yiyecekleri mısralarıyla ödeyen sefalet içindeki şairlerin ve bohemlerin sığınma yeri haline gelmesine izin verdi. Ona "pastacıların Apollon'u" diyenlere büyük bir cömertlikle yiyecek verdi ama sefalet içinde öldü.

rahibe usulü *bkz.* chanoinesse (à la)

Raisson (Horace Napoleon) Fransız yazar ve gastronom (Paris 1798-aynı yer 1854). Değişik takma adlarla (A. B. de Périgord gibi) birçok mutfak kitabı yazdı. 1825-1830 yılları arasında yayımladığı *Nouvel Almanach des Gourmands*, adını Grimod de La Reynière'den alıyordu. *Code Gourmand* adlı çalışması pek çok kez basıldı. 1827 yılında, uzun süre başarı sağlayan, 1860 yılında tekrar basılan *Nouvelle Cuisinière Bourgeoise* adlı kitabını "M^lle Marguerite" adıyla imzaladı.

raita Yoğurtla karıştırılan, bazen tuzlu (sebzeler için) bazen şekerli (meyveler için) çiğ sebze ve meyve bazlı Hint yemeği.

raïto Aynı zamanda *raite* ya da *rayte* olarak da adlandırılan ve Yunan kökenli olduğu düşünülen Provence çeşnisi.

Zeytinyağı ve kırmızı şarapta uzun süre kaynatılan, domates, soğan, dövülmüş ceviz ve sarmısak bazlı, defne, kekik, maydanoz, biberiye, rezene ve karanfil tanesi aromalı yemek.

İyice yoğunlaştırılan ve elekten geçirildikten sonra kapari ve siyah zeytin garnitürü katılan *raïto*, kızartılmış ya da sote edilmiş bazı balıklar, özellikle de morina balığıyla sıcak olarak servis edilir.

rakı Yunan uzosuna çok yakın anasonlu Türk aperitifi. % 45-50 alkol oranındaki en iyi Türk rakıları özel olarak seçilen ve yıllandırılan *eau-de-vie*'lerden hazırlanır. Bazılarına sakız (antepfıstığına yakın bir ağaççık olan sakız ağacının reçinesi) eklenir.

Rakı, küçük bir bardakta sek ancak yanında buzlu suyla içilir. Deniz Gürsoy'un rakı ve rakı mezeleri için iki ayrı kitabı vardır (*Oğlak Yayınları*).

raklet Kenarları yuvarlatılmış, bir sap üzerine takılmış ve esnek kauçuktan yapılan dikdörtgen palet. Bir hamuru, bir kremayı, bir sosu ya da karışımı hazırlama kabını kenarlarından ayırmakta, bir kalıp, bir kupa, bir

sosluğun taşan kısımlarını almakta kullanılır. Naylondan ya da metalden yapılma, hamur porsiyonları almaya yönelik kaplara da "raklet" denir. Tezgâh üzerine yapışıp kalan parçaları kaldırmakta da kullanılır.

Ramain (Paul) Fransız doktor (Thonon 1895-Douvaine 1966). Kendini "bağımsız kırsal kesim gastronomu" ilan etmekten hoşlanan Ramain, şarapları çok iyi tanırdı ve *Jamais en vain, toujours en vin!* (Asla boşa çalışma ama şarapsız kalma!) sözünü ilke edinmişti. Ünlü bir mantarbilimci olarak, hâlâ önem verilen *Mycogastronomie* (1953) adlı bir kitap yazdı, bazıları unutulmuş olan birçok lezzetli mantar tarifi verdi. "Masa ve mahzenin en iyi birleşimi" açısından her iyi yemeğin yalnızca "muhteşem otantik Champagne şarapları" ile yenebileceğini ileri sürdü. Ancak yerel "*cru* şarapları"na da güvenilmesini öneriyordu. Ramain'in son önerisi şöyleydi: "Her şarap ve her yemek arasında, bir yudum saf, soğuk (ya da soğuğa yakın) ve gazsız su içmek gerek."

Ramazan Müslümanlar'ın ay yılının dokuzuncu ayı. Bu ay boyunca Müslümanlar, sabah gündoğumundan günbatımına kadar oruç tutar. Bu dönem boyunca Müslümanlar ne bir şey içebilir (yalnızca ağız çalkalayabilir) ne bir şey yiyebilir ne sigara içebilir ne cinsel ilişkide bulunabilir ne de koku sürebilir. İftar, genellikle bir çorba (*harira*), katı yumurta, hurma ve tatlıdan oluşur. Akşam namazından sonra ve sahur vaktinde, gündoğumundan hemen önce krepler, bal, bazen de bir çorbanın (tereyağ ve limon suyu eklenen un bazlı *bazine*) ya da *halalim*'in (aromalı bitkilerin yanı sıra sosis, kuzu ya da dana eti katılan ve mayalı hamur parçaları içeren kuru sebze çorbası) yer aldığı ikinci bir yemek yenir. Ramazanın ortasında, örneğin Fas'ta, bir *pastilla*, limonlu piliç kebabı ve bir tatlı hamurişinden oluşan geleneksel bir yemek sunulur. Ramazanın sona ermesi koyun çevirme yapılan bir bayramla kutlanır.

Türkiye'de Ramazan ayı, geleneksel olarak yemeklere özel bir önem verilen, her zaman yapılmayan en seçkin yemeklerin yapıldığı aydır. Eskiden, bu ay için çarşı fırınlarının çıkardığı pideden başlayıp tatlı çeşitleriyle son bulan özelliklerin temelinde iftar ve sahur yemekleri gelirdi. Oruç su, zeytin ya da hurmayla açılır, akşam namazı kılındıktan sonra yemeğe geçilirdi. Yemekte uzun süre aç kalmış mideyi okşayan çorbaya öncelik verilir, ardından da sebze ve et yemekleri gelirdi. Tatlıyla sona eren yemeğin üstüne kahveler içilirdi. Sahur yemekleri biraz daha farklıydı. Çorba, börek ya da hamur tatlısı bulunmaz, söğüş et, ızgara köfte, makarna, sütlü tatlılar ya da hoşaflar tercih edilirdi. Ramazan'a özgü bu tarz yeme içme, ana hatlarıyla günümüzde de tercih edilmektedir.

rambutan *Sapidacae* familyasından, Güneydoğu Asya'da çok yaygın, Malezya kökenli, liçiye benzeyen egzotik meyve (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Rambutan, 100 gr'da 66 Kcal sağlar ve C vitamini içerir. Kırmızı ve kalın kabuğu eğik çıkıntılarla kaplıdır. Şeffaf ve tatlı olan eti liçiden daha az kokuludur. Fransa pazarında, Kasım-Aralık aylarında taze olarak (Madagaskar ve Reunion'dan ithal edilir) ya da şerbet içinde bulunur. Soyularak meyve salatasına katılır ya da kümes hayvanları ve domuz yanında servis edilir.

ramequin 8-10 cm çapında, paslanmaz çelik, porselen ya da ısıya dayanıklı camdan üretilen, değişik sıcak başlangıçları pişirmek ve masaya servis etmek için kullanılan, tek porsiyonluk yuvarlak ve yüksek kenarlı küçük kap. *Ramequin*, tek kişilik aspikleri, kalıptan çıkarılarak ya da çıkarılmadan servis edilen soğuk tatlıları kalıplamada kullanılır.

Bir zamanlar *ramequin*, "et, böbrek, peynir, soğan ya da *aulx*" garnitürüyle ızgarada kızartılan (La Varenne'de sunulduğu gibi), kremayla ıslatılan ve *suie de cheminée* serpilerek servis edilen bir dilim ekmeğe denirdi. Günümüzde Vaudois *ramequin*'i ekmek dilimleri üzerinde peynir gratine edilerek hazırlanır.

İki Fransız yerel spesiyalitesi de kelimenin eski anlamıyla *ramequin* adını taşır: *Ramequin douasien* (kıyılmış böbrek ve süte batırılmış ekmek kırıntılarının yumurta ve bitkisel otlarla karıştırılmasından elde edilen harçla doldurulmuş küçük kızarmış ekmek) ve *ramequin du pays de Gex* (bulyon, kırmızı şarap, tereyağ, sarmısak ve hardalla birlikte tavada Yukarı Jura "*bleu*"su", gravyer peynirleri ve küçük ekmek küpleriyle fondü olarak servis edilir).

Ramponeaux (Jean) Parisli kabare ve restoran sahibi (Vignol 1724-Paris 1802). Bas de Belleville'deki *Courtille du Temple*'de, şarabı meslektaşlarından bir metelik daha ucuza satarak bütün aylakları toplamayı başardı. O dönemin birçok gravürü, kabaresi *Tambour Royal* içinde şiir ve şarkı okuyanları gösteriyordu. Ramponeaux iyice geliştirdiği işini oğluna bırakarak Antin şosesinde altı yüz kişilik bir restoran olan *La Grand-Pinte*'yi açtı. Bu işletme 1851 yılında kapandı. Marceau Bulvarı'nda bir restoran Ramponeau'nun adını aldı (bazen *Ramponneau* bazen *Ramponeau* yazıldığı görülür).

rancio Özel tadını fıçıda, ilke olarak güneş altında uzun yıllar dinlendirilmesine borçlu olan doğal tatlı şarap (*banyuls*, *muscat*). Madeira şarabına yaklaşır ve *velouté* kazanır. İspanya'da aynı sözcük *Xérès* ve Madeira şaraplarının özel fındıksı lezzeti için kullanılır. Bu terim, Portekiz'de bazı *porto* ve Madeira şaraplarının belirgin lezzetini tanımlar. İtalya'da *marsala* ve diğer yüksek alkollü şaraplar için kullanılır.

rassolnick Rus mutfağına özgü, salatalık özüyle koku verilmiş, yumurta sarısı ve kremayla terbiye edilmiş, küçük parçalar halinde doğranmış salatalık ve kümes hayvanları eti (klasik olarak ördek) içeren bir çorba.

Rassolnick'in daha zengin bir versiyonu kümes

hayvanları eti suyuna sığır göğüs eti ve sebze (pancar, lahana, pırasa) eklenerek hazırlanır. Krema ve pancar suyuyla terbiye edilen çorbaya, rezene ve maydanozla çeşni katılır. Küçük et parçalarına ek olarak bazen dilimler halinde ızgara edilmiş küçük sosisler eklenir.

rasteau Rasteau, Cairannes ve Sablets komünlerinde, en az % 90 *grenache* bağ çubuklarından üretilen doğal tatlı AOC şarap. *Rasteau*, bukesi yıllar geçtikçe artan kaliteli bir tatlı şarabıdır (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

▶ Tarif: ERİK KURUSU

rasü'l-hanut Özellikle Fas ve Tunus'ta (burada kuru gül goncaları kokulu ve daha az serttir) kullanılan, adı "dükkân çatısı" anlamına gelen toz baharat karışımı (karanfil taneleri, toz tarçın ve karabiber). *Rasü'l-hanut*, yahnilere, kuskuslu bulyonlara ve birçok Magrip yemeğine çeşni olarak katılır.

Rat Mort (Le) (fare leşi) Léon Gambetta, Jules Vallès, Henri Rochefort, Catulle Mendès, François Coppée vb gibi siyaset adamları ile sanatçıların buluştuğu, 19. yüzyıl Paris kabarelerinden *Café Pigalle* bu adla bilinir. Pigalle Meydanı yedi numarada bulunan bu kabare, zor bir başlangıç döneminden sonra komşu kafe, Nouvelle Athènes'in patronuyla kavga eden müdavimlerin uğrak yeri olur.

Café Pigalle, lakabını, henüz kurumamış resimler ile nemli alçıları koklayarak "Burası fare leşi gibi kokuyor!" diyen bir müşterisine borçludur. Başka bir iddiaya göre, bir müdavim, bir gün bir bankın altında ölü bir fare bulmuştur.

ratafia Bitkilerin ya da meyvelerin içinde bekletildiği tatlı *eau-de-vie*'den yapılan likör. Melekotu, frenküzümü, kiraz, ayva, frambuaz, ceviz, kiraz çekirdeği, portakal *ratafia*'ları vb genellikle evlerde üretilir.

Aynı sözcük daha özel olarak Fransa'nın kırsal kesimlerinde yaygın olarak üretilen bir aperitif için kullanılır. Bu içki, üçte iki taze üzüm suyu (şıra) ve üçte bir likör şarabından oluşur. *Ratafia*'lar *pineau* ile Les Charentes'de, *floc* ile Gaskonya'da ve *ratafia champenois* ile Champagne bölgesinde en yüksek kaliteye ulaşır.

ratatouille Nice kökenli ama bütün Güneydoğu Fransa'da yaygın, Provence mutfağına özgü tipik sebze yahnisi. Orijinal tarife bağlı kalanlar, değişik sebzeleri ayrı ayrı kızarttıktan sonra bir araya getirir ve birlikte kaynatır.

Nice usulü *ratatouille*, kızarmış kırmızı et, sote kümes hayvanları eti ya da küçük kırmızı et parçaları, hafif ateşte pişmiş balık, omletler ve haşlama yumurtalar yanında sunulur. *Ratatouille* sevenler az miktarda zeytinyağı gezdirerek soğuk yemeyi tercih eder.

ratatouille niçoise

Altı kabağın iki ucunu kesin ama soymayın. Yuvarlak dilimler halinde doğrayın. İki soğanı soyun ve ince doğrayın. Üç yeşil biberin saplarını kesip çekirdeklerini çıkarın ve etini şeritler halinde doğrayın. Altı domatesi soyun, altıya bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Üç diş sarmısağı soyun ve dövün. Altı patlıcanı soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir döküm tencerede altı çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Önce patlıcanları, ardından biberleri, domatesleri, soğanları ve son olarak da kabak ve sarmısakları atarak kavurun. İçine kekik açısından zengin bir garnitür demeti koyun. Tuz, karabiber atın ve kısık ateşte yarım saat pişirin. İki çorba kaşığı soğuk zeytinyağı ekleyin ve lezzetine bakarak -istediğiniz süreyle- pişirmeye devam edin. Garnitür demetini çıkarın. Çok sıcak ya da çok soğuk servis edin.

ravent Karabuğdaygiller familyasından, Kuzey Asya kökenli, etli sapları yenebilen uzun ömürlü bir bitki. Bir zamanlar şifalı bitkiler ya da süs bitkileri arasında sayılan ravent, ancak 18. yüzyılda yenebilir bir bitki olarak kabul edildi. Düşük enerjili (100 gr'da 16 Kcal) ravent fosfor, magnezyum, demir ve vitaminler içerir. Yaprakları fazlasıyla laksatiftir.

■ **Kullanımları.** Yaprak sapları sert, kırılgan, yoğun, kırılınca özsu sızdıran raventler seçilir (Mayıs-Temmuz ayları arasında satılan, yeşil ya da değişik tonlarda mor renkli birçok türü vardır).

Pişirirken her zaman şeker eklenir. Çok ekşi olan ravent sapları, reçeller ve kompostoların yapımında kullanılır ve genellikle limon kabuğu ve zencefille koku verilir. Kompostosu balıkların yanında sunulabilir. Ravent *chutney*'lerde de kullanılır ve bazen yaprakları ıspanak gibi pişirilerek yenir. Ravent son olarak, bir İtalyan aperitifi olan *rabarbaro*'nun bileşiminde yer alır.

Kanadalılar raventle elma ve kırmızı yemişleri birlikte kullanır. Tartlar, pastalar, sorbeler ve susuzluk giderici punçlar, *achar*'lar hazırlarlar.

çilekli ravent

Bir kilo raventi, bütün liflerini alarak soyun ve 4-5 cm'lik düzgün parçalar halinde doğrayın. Bir salata kabına koyarak üzerine bol vanilyalı şeker serpin. Ara sıra spatulayla karıştırarak üç saat bekletin. Bir tencereye aktarın ve orta harlı ateşte 15 dakika pişirin. 300 gr çok olgun çileği yıkayın, saplarını koparın ve dörde bölün. Tencereye ekleyin ve beş dakika pişirin. Bir komposto kabına aktararak soğumaya bırakın. Kup kaplarında katkısız ya da bir top vanilyalı dondurma ve küçük sıcak madlenlerle servis edin. (Bkz. fotoğraf)

▶

Çilekli ve madlenli ravent



ravent reçeli → REÇEL
raventli dülgerbalığı → DÜLGERBALIĞI
raventli komposto → KOMPOSTO
raventli pie → PIE
raventli tartlar → TART

Ravet (Bernard) Fransız aşçı (Chalon-sur-Saône 1947). Acemilik dönemini doğduğu şehirdeki *Royal Hôtel*'de geçirdikten sonra 1964 yılında İsviçre'ye yerleşerek önce Vallorbe'un sonra Echallens'in *Buffet de la Gare*'ında (Gar Lokantası) çalışmaya başladı. Son olarak, 1989 yılında, Vufflens-le-Château'daki, yüzlerce yıllık ağaçlarla süslü bir 18. yüzyıl yapısı olan Ermitage'a yerleşti. *Guide Michelin* adlı kitabının İsviçre'de (1994 yılında) yayımlanmasından sonra iki yıldıza kavuştu. Önemli eserlerin yazarı olarak, her zaman toprağın bize verdiklerini toprağa geri vermeyi önerdi: "Mükemmellik duygusu, bir şefin her gün ruhuyla bestelediği o küçük ezgi."

ravigote Her zaman oldukça baharatlı, soğuk ya da sıcak acı sos.

Soğuk *ravigote*, kapari, kıyılmış bitkisel otlar ve soğan eklenmiş sirke sosudur.

Sıcak *ravigote*, dana *velouté*'ye beyaz şarap, alkol sirkesi sosu (eşit miktarda) ve kıyılmış yabani sarmısağın buharlaştırılarak yoğunlaştırılmasıyla elde edilen karışımın katılmasıyla hazırlanır. Son olarak kıyılmış bitkisel otlar eklenir ve özellikle beyin, dana kelle ve kümes hayvanları eti ezmesinin yanında servis edilir.
▶ Tarif: SOS

raviole Ispanak, pazı kıyması ya da taze peynirle doldurulan, durum buğdayı ya da un bazlı hamurdan yapılan küçük kare keseciklerin suda pişirilmesiyle hazırlanan Nice ve Korsika mutfağının tipik yemeği.

Drôme'da *raviole*'ler taze peynirle doldurulur. Savoie'daysa ıspanak, pazı, un, taze *tomme* peyniri ve yumurta bazlı, haşlandıktan sonra gratine edilip domates sosuyla servis edilen küçük köftecikler söz konusudur. Günümüzde bazı şefler *raviole*'leri son derece rafine yemeklerin yanında sunar.

MICHEL THEUREL'İN TARİFİ

ıstakoz etli donuk soslu ıstakozlu ince raviole*'ler*

"20 Çin *raviole*'ünü, 25 cl ıstakoz eti ezmesiyle karıştırılmış ıstakoz eti parçaları ve kıyılmış mantarla hazırladığınız bir karışımla doldurun. 25 cl ezmeyi 50 cl beyaz şaraplı sosla karıştırdıktan sonra 20 cl *Hollandaise* sos ve 20 cl *crème battue* ile terbiye edin. Bir kilo ıspanağı, ardından 50 gr yeşil yosunu tereyağda kavurun. Doldurulmuş *raviole*'leri iki dakika haşlayın. Ispanakları ve yeşil yosunları dört çukur tabağa dağıtın. Üzerine *raviole*'leri yerleştirin. Sos dökün ve ızgara altında glaze edin. Her tabağa bir yuvarlak ıstakoz dilimi ve üç ıstakoz ayağı koyun."

URT'TAKİ *L'AUBERGE DE LA GALUPE*'TAN CHRISTIAN PARRA'NIN TARİFİ

kırmızı şaraplı, ördek biftekli raviole

"Bir ördeği beş cl sıvıyağ, iki kıyılmış soğan ve iki doğranmış havuçla bir tencerede pişirin. Pişirmenin yarı aşamasında bir litre kırmızı şarap, tuz, karabiber ve bir garnitür demeti ekleyin. Ördeği sıcak saklayarak sosu 30 gr un ve 30 gr tereyağla tamamlayın. Kümes hayvanını soyun ve kabaca doğrayın. Çekirdekleri çıkarılmış ve kıyılmış 20 gr zeytin ve az miktarda sosu karıştırın. 10x10 cm Çin *raviole*'lerini yumurta akına bulayın ve içini hazırladığınız karışımla doldurarak ikişer ikişer bitiştirin. Kenarlarını iyice yapıştırın ve tuzlu kaynar suda iki dakika pişirin. Üzerine sosun kalanını dökün ve frenkmaydanozuyla süsleyerek servis edin."

ravioli Durum buğdayı ya da buğday unundan hazırlanan çift hamur kareleri arasına etli ya da etsiz bir harç konulduktan sonra kaynar suda haşlanarak hazırlanan ve domates sosu ve rendelenmiş peynirler ya da erimiş tereyağ ve kekikle servis edilen İtalya kökenli hamurişi. Kullanılan harç dana ya da sığır eti kıymasından, bazen de yalnızca ıspanak ve *ricotta*'dan oluşabilir. Çok küçük ravioliler çorba garnitürü olarak kullanılabilir. Piemonte'ye özgü *agnolotti*'ler yuvarlak kesilmiş bir tür raviolidir.

Artıklardan oluşabilen "iyi" ravioli malzemeleri her zaman çok çeşitli olmalıdır: Bir Cenova tarifi, marul, bostan hindibası, suda pişmiş ahtapot, parmesan, mercanköşk, yumurta ve maydanoz içerir. Ravioliler İtalya'nın yurtdışında en çok tanınan içi dolgulu hamur yemeklerinden biridir.

ravioli: Harcı

ETLİ VE PEYNİRLİ. 200 gr dana ya da kümes hayvanları pişmiş eti, 100 gr *mortadelle* ve 100 gr marul yaprağını ince kıyın, ağartın, presleyin ve tereyağda pişirin. 50 gr rendelenmiş parmesan peyniri, bir çırpılmış yumurta, bir tutam tuz, bir tutam karabiber ve az miktarda rendelenmiş muskat ekleyin. İyice karıştırın.

ETLİ VE SEBZELİ. 150 gr sığır bifteği ya da hafif ateşte pişmiş dana etini ince ya da *à la mode* kıyın. Ağartılmış, preslenmiş ve kıyılmış ıspanak, 50 gr tereyağda hafif pişmiş dana beyin, kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş bir yabani sarmısak, bir büyük soğan, bir tam yumurta ve 50 gr rendelenmiş parmesan peyniri ekleyin. İyice karıştırın, tuz, karabiber ve muskat katın.

ISPANAKLI. 300 gr çiğ kıyılmış ıspanağı 30 gr tereyağda kavurun. Tuz, karabiber ve muskat katın. 50 gr

▶

Piliç konsomesinde kazciğerli ravioliler

Gérard Boyer'nin tarifi 872. sayfada


GB

ricotta'yla karıştırın. Önce 50 gr rendelenmiş parmesan peyniri, sonra bir yumurta sarısı ekleyip iyice karıştırın.

ravioli: Hazırlama ve pişirme

Yumurtalı erişte hamuru hazırlayın ve bir buçuk mm kalınlığında, aynı boyutta iki dikdörtgen açın. Bir krema torbası aracığıyla hamurlardan birinin üzerine dört cm aralıkla eşit miktarda küçük harç topakları koyun. Parmağınızın ucuyla harçların arasında kalan kısımları ıslatın. İkinci tabakayı ilkinin üzerine yerleştirin ve harçların arasındaki kısımlara bastırarak iki tabakayı yapıştırın. Döner bıçakla raviolileri kesin ve soğuk bir yerde dört saat kurumaya bırakın. Tuzlu kaynar suda 8-10 dakika pişirdikten sonra istediğiniz biçimde kullanın.

enginarlı ravioli

Küçük mor enginarları yıkayın. Dikenlerini ve sert yapraklarını koparın. Limonlu suya atın ve ince dilimler halinde doğrayın. Kıyılmış soğan ve sarımsakla zeytinyağında kavurun (isterseniz az miktarda su katın). Son olarak maydanoz ve mercanköşkü kıyarak parmesan, yumurta ve az miktarda *ricotta*'yla karıştırın. Tuz katın. Raviolilerin içini doldurun.

CHÂTEAU-ARNOUX'DAKİ *LA BONNE ÉTAPE*'TAN PIERRE VE JANY GLEIZE'NİN TARİFİ

otlu ravioli

"Bir kilo unu kubbe biçiminde yığın ve ortasına bir çukur açarak dört tam yumurta, 30 gr tuz, 10 cl zeytinyağı ve iki bardak su koyun. Bu malzemeleri una yavaş yavaş yedirin. Bir saat dinlendirin. Bir kilo pazı, yarım kilo ıspanak ve 100 gr maydanozu beş dakika ağartın. Soğutun ve iyice süzün. Zeytinyağında 250 gr *girolle* mantarını sote edin ve sebzelerle birlikte üç diş sarmısak ekleyin. Hepsini birden ince kıyın, tuz ve karabiber ekleyin. Raviolileri hazırlayın. Büyük bir tencere içinde bir çorba kaşığı zeytinyağı eklenmiş tuzlu su kaynatın. Raviolileri içine atın ve kısık ateşte haşlayın. Bir peçete üzerine dizin. Erimiş tereyağ ve rendelenmiş peynirle ya da yanında çiğ domates eti, kıyılmış frenksoğanı, limon suyu ve zeytinyağıyla hazırlanmış bir sosla servis edin."

GERARD BOYER'İN TARİFİ

piliç konsomesinde kazciğerli raviloliler

"60 gr havuç, 25 gr düz maydanoz, 50 gr kereviz ve 25 gr domalanı ince *brunoise* olarak doğrayın. Kaz yağında Guérande tuzuyla çevirin ve beş gr domalan yağı, 25 gr kıyılmış ve ağartılmış düz maydanoz ve iki cl domalan suyu ekleyin. 250 gr çiğ kaz ciğerini dört kalın dilim halinde doğrayın, ateşte hafif sertleştirin ve dörde bölün. İki litre piliç eti suyunu yoğunlaştırın. 10 gr havuç, beş gr kabak ve beş gr kerevizi *brunoise* doğrayıp pişirin. Beş gr domalanı *brunoise* doğrayın ve beş cl domalan suyunda pişirin. 10x10 cm'lik 32 raviloliyi kaz ciğeri dilimleriyle doldurun. Son anda haşlayın ve üzerine sebzeli garnitür ve domalan *brunoise* ile konsomeyi dökün." (Bkz. 871. sayfadaki fotoğraf).

rayiha [buke] Bir şarabın yıllanma süresinde gelişen ve şarap olgunluğa ulaştığında, oksijenle temas anında ortaya çıkan üçüncül aromaların (mayalanmaya bağlı olmayan) tamamı. Aromalar üzümün kabuğuna (ya da zarına) bağlıdır.

rebibes Bir rende yardımıyla doğranan ve rulo yapılarak servis edilen, İsviçre'de, Alpler'in yamaçlarında üretilen (*tête-de-moine* türü) çok sert harçlı peynirlerden (Bkz. GIROLLE) kesilen ince yongalara verilen ad.

reblochon ya da **reblochon de savoie** İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişmeden preslenmiş ve sarı, pembe ya da turuncu kabuğu yıkanmış Savoie AOC peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Reblochon*, 13 cm çapında ve iki buçuk cm kalınlığında yassı bir teker biçiminde satılır. Yağ gibi yumuşak bu peynir tatlı ve fındıksı bir lezzete sahiptir. Adı "ikinci kez işlemek" anlamına gelir çünkü bir zamanlar Alpler'deki çiftliklerde, bölge sorumlusu sütleri toplayıp gittikten sonra teknelerin diplerinde kalan "artık"lardan üretilen çok yağlı bir peynirdi.

Reboul (Jean-Baptiste) 1897 yılında Marsilya'da yayımlanan *Cuisinière Provençale* adlı kitabın Marsilyalı yazarı. Bu tarihten sonra kitap tekrar tekrar yayımlanmış ve referans olma özelliğini her zaman korumuştur. Altıncı baskısı, Frédéric Mistral'in Provence ağzıyla kaleme aldığı kısa bir önsözle onurlandırılmıştır.

Reboux (Henri Amilet, Paul Reboux denir) Fransız yazar ve gazeteci (Paris 1877-Nice 1963). Birçok yemek kitabının yazarıdır (*Plats Nouveaux, 300 Recettes Inédites ou Singulières* [1927], [1936], *Le Nouveau Savoir-Manger* [1941]). Klasik şefler tarafından çok eleştirilen Reboux, bir kâşif ve bilgili bir gastronomdu.

Réchaud On sekizinci yüzyıl Fransız aşçısı. Grimod de La Reynière, *Manuel des Amphitryons* (1808) adlı kitabında, "kaz yağlı ıspanaklar"ı nedeniyle ondan söz eder ve onu, babasının mutfak şefleri arasında "Grand Morillon" olarak sınıflandırır.

reçel Meyvelerin bütün olarak ya da parçalar halinde, kendi suları yanı sıra şekerli bir şerbet içinde kaynatılmasıyla elde edilen yiyecek.

Reçel sanatı Ortadoğu'da doğmuş, şekerkamışı ve bazı bilinmeyen meyvelerin de keşfine olanak sağlayan Haçlı Seferleri'yle Avrupa'ya getirilmiştir.

■ **Meyvelerin seçimi.** Reçeller iyi bir ev kadınının gu-



▲

Reçeller ve jöleler

Evde yapılan meyve reçelleri ile jölelerin lezzetine hiçbir şey ulaşamaz.

rurudur. Öte yandan, Fransa'da bazı köyler ve şehirler kendi reçel spesiyalitelerine sahiptir (Bar-le-Duc'ün frenküzümü reçeli, Val de Loire ya da Rhône Vadisi'nin meyve reçelleri, Alsace'ın yabanmersini reçeli, Provence'ın yeşil domates reçeli vb).

İyi reçel yapmak için sağlıklı, olgun ama geçkin olmayan, lezzetinin doruk noktasında meyveler seçilmelidir. Bir reçelin lezzeti bazı baharatlar (tarçın, vanilya), az miktarda alkol (*kirsch*, rom), karamel (elmalar için) ya da lezzeti biraz daha keskin başka tür bir meyveyle (karışık narenciyeler, kiraz ve frenküzümü, şeftali ve frambuaz, ravent ve çilek) artırılır. Rengi (şeftali ya da kavun için) dutlar ya da frambuazlarla güçlendirilir. Daha az kullanılan başka meyveler de katılabilir: Karpuz, domates, taze ceviz, hatta egzotik türler (hintarmudu, mango, hindistancevizi). Kırlardan toplanan küçük meyveler (kocayemiş, akdiken, sarıçalı, dut, yabanmersini vb) de iyi sonuçlar verir. Bir zamanlar çiçekler (menekşe, kabak çiçeği, gül) ve birçok aromalı bitki de (zencefil) kullanılıyordu. Son olarak, meyvesiz yapılan "süt reçeli" de unutulmamalıdır. Güney Amerika'da *dulce de leche* adıyla anılan ve yaygın olarak tüketilen bu ürün, vanilya ve tarçınla aroma verilen şekerli sütün ağır ağır yoğunlaştırılmasıyla elde edilir.

■ **Mevsimi.** Güzel reçeller yapmak için tam olgun meyveler seçmek gerekir.

- Aralık-Mart arası: Limon, portakal, greyfrut.
- Mayıs: Ravent.
- Haziran: Çilek.
- Temmuz: Çilek, frambuaz, kiraz, frenküzümü, kavun.
- Ağustos: Değişik frenküzümleri, kayısı, kavun.
- Eylül: Şeftali, *mirabelle* erik, dut, domates, *reine-claude*, bardakeriği, yabanmersini, frambuaz.
- Ekim: Armut, incir, elma, üzüm.
- Kasım: Ayva, portakal, elma, balkabağı, kestane.

■ **Şekerin rolü.** Reçellerin uzun süre saklanabilmesini sağlayan temel madde şekerdir. Prensip olarak eşit miktarda rafine şekerle, yıkanmış, kurulanmış, sapları koparılmış, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış meyve karıştırılır. Bununla birlikte, su açısından zengin

meyveler için miktar biraz artırılabilir, pektin açısından zengin meyveler (ya da reçeli biraz macun kıvamına getiren bir jöleleştirici kullanılır) için azaltılabilir. Şeker oranı çok azsa ya da yeterince pişirilmemişse reçel mayalanabilir ve uzun süre saklanamaz. Fazla şeker kullanılmışsa reçel fazla yoğunlaşır ve şekerlenme eğilimi gösterir. (Özellikle frambuaz ve frenküzümü reçellerinde şekerin tamamı ya da bir kısmı balla değiştirilebilir.)

■ **Pişirme.** Meyveden meyveye değişen belli bir ısıda reçel sıvı kalır, bu ısının üzerinde yanar. Bu nedenle her tarif için verilen sıcaklık derecesine kesin olarak uyulmalıdır (Bkz. ŞEKER). Pişirme sürecinin iki evresi vardır:

• BİRİNCİ EVRE. Meyvelerin içindeki suyun buharlaştırılması: Kazandan büyük bir buhar yükselir. Bu evrenin sonunda şeffaflık sağlamak için reçelin köpüğü alınır.

• İKİNCİ EVRE. Meyvelerin pişirilmesi: Buhar çıkışı azalır ve kabarcıklar "sıkışır". Pişirme termometresi sıcaklığın kontrol edilmesine olanak sağlar. Reçellerin çoğu "kaplama kıvamında" pişmiş demektir: Süzgeç reçelin içine sokulur ve çıkarılır: Reçelin kayması ve tek parça halinde akıp düşmesi gerekir (yoğunluk: 1,2964). Bazı meyveler için yoğunluğun 1,250 olması yeterlidir.

Pişirme işlemi harlı ateş üzerinde (buharlaşmaya hız vermek için) kısa sürede, ara sıra karıştırarak gerçekleştirilirse koku daha çok korunacak ve reçel daha koyu olacaktır. Aşırı ısınma riski varsa, ocağın üzerine, ısıyı dağıtacak bir ara parça yerleştirilmelidir.

■ **Kavanozlara koyma.** Bu basit işlem için de bazı kurallara uymak gerekir.

- Kavanozları özenle yıkayın ve kaynatın. Temiz bir peçete üzerine çevirin ve kurulamadan sularının süzülmesini bekleyin.
- Henüz kaynar haldeki reçeli kepçelerle küçük miktarlar halinde alarak kavanozlara koyun ve kavanozları mümkün olduğunca doldurun. Taşma halinde ağzını iyice temizleyin.
- Kavanozların kapağını kapayın. Bazıları bu işlem reçeller soğumadan yapılırsa, yüzeyde sert bir kabuk oluştuğunu ileri sürer. Başkalarıysa koyulaşma ve dolayısıyla da küflenmeyi önlemek için beklememeyi önerir (buna karşılık jöleler için donmalarını beklemek gerekir).

Kavanozların üzerini bir lastikle tutturulmuş ıslak bir kare selofan parçası koyarak ya da soğuyan reçelin üzerine 2-3 milimetre kalınlığında benmaride eritilmiş parafin tabakası dökerek de örtmek mümkündür.

Eski yöntem, reçelin yüzeyine alkole (konyak ya da rom) batırılmış yuvarlak kâğıt parçası ya da gliserinli (genellikle iki kat) kâğıt parçası koyarak kavanozu serin, kuru ve iyi havalanan bir yere, ışıktan uzağa yerleştirmektir.

- Kavanozlara etiket yapıştırın, meyve ya da karışımın adını ve üretim tarihini yazın.

■ **Kullanımları.** Reçeller, sabah ve ikindi kahvaltısında tost ya da *brioche* ekmeklerinin üzerine sürülmek dışında tatlılara da katılır (sütlü pirinç, Fransız tostu, haşlanmış meyveler, dondurmalı tatlılar, krepler ve çörekler).

Aynı zamanda bisküvilerin içine doldurulur ve üzerine dökülür, yoğurtlara ve beyaz peynirlere aroma vermekte ve tatlı sosların yapımında da kullanılır.

Reçeller mutfakta da önemli rol oynar (bazı kırmızı etler ve av etleri yanında sunulan kırmızı meyveler, portakallı ördek ya da domuz).

çilek reçeli

Bir kilo çileği yıkayın, kurulayın ve saplarını koparın. Bir tencereye 750 gr toz şeker ve 10 cl su koyarak "fokurdatarak" kaynatın (116° C, yoğunluk: 1,3570). Köpüğünü alın, çilekleri ekleyin ve meyvenin suyunu bırakması için birkaç dakika pişirin. Süzün. Şerbeti tekrar fokurdayana kadar ısıtın. Çilekleri tencereye ekleyin ve 5-6 dakika pişirin: Bu sırada şerbet koyulaştırılıp (101° C, yoğunluk: 1,2407) daha iyi saklanması için "pürüzsüz" hale getirilebilir (103° C, yoğunluk: 1,2964). Kavanozlara doldurun.

dut reçeli

Dutları seçin ve saplarını koparın, tartın ve derin bir kaba koyun. Yıkanan meyvelerin kilosu başına bir bardak su koyarak en az 12 saat bekletin. Meyveleri ve suyu bir tencereye aktardıktan sonra meyvelerin kilosu başına bir limonun suyunu ekleyerek kaynatın ve kısık ateşte 10 dakika pişirin. Daha sonra meyvelerin kilosu başına 900 gr şeker koyun ve tekrar kaynatın. Köpüğünü alın ve karıştırarak 15 dakika pişirin. Kavanozlara doldurun.

kavun reçeli

Bir kilo kavunun etini küçük parçalar halinde doğrayın. Büyük bir tencereye aralarına 750 gr şeker serperek tabakalar halinde dizin. Soğuk bir yerde 3-4 saat bekletin. Tencereyi ateşe koyarak kavunlar "pürüzsüz" hale gelene pişirin (103° C). Kavanozlara doldurun.

kayısı reçeli

Bir kilo olgun ve çekirdekleri çıkarılmış kayısı için bir kilo şeker (kesme ya da toz) ve 10 cl su ölçün. Şeker ve suyu büyük bir tencereye koyarak kaynatın. Beş dakika kaynattıktan sonra köpüğünü alın. Kayısıları ekleyin ve koyulaşana kadar pişirin (yaklaşık yarım saat). Kavanozlara aktarın. Kayısı çekirdeklerinin içindeki badem soyularak ikiye ayrılabilir ve pişirme işlemi sonunda reçele eklenebilir.

kestane reçeli

İki kilo kestaneyi soyun. Bir tencereye koyun ve üzerini soğuk suyla kaplayarak 40 dakika pişirin. Süzün, elekten geçirin. Kestane püresini tartın ve aynı ağırlıkta şekerle karıştırın. Hepsini bir tencereye aktarın. Karışımın kilosu başına 10 cl su ve iki vanilya çubuğu ekleyin. Orta ısıda sürekli karıştırarak ısıtın. Tencerenin dibi görünmeye başladığında reçel olmuş demektir.

Ateşten alın ve vanilya çubuklarını çıkarın. Kavanozlara doldurun.

kırmızı domates reçeli
Olgun, sert ve çok sağlıklı domatesler seçin. Sap kısmını çıkarın ve bir dakika kaynar suda bekletin. Soyun. Küçük parçalar halinde doğradıktan sonra iki saat süreyle aynı ağırlıkta toz şeker ve domatesin kilosu başına iki limonun suyunda bekletin. Hepsini bir tencereye aktarın ve kaynatın. Kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin (60-75 dakika). Kavanozlara doldurun. (Reçele kıvam vermek için, domatesin kilosu başına 30 cl elma suyu eklenebilir ya da toz şeker yerine reçeller için özel olarak hazırlanmış şekerler kullanılabilir. Böylece pişirme süresi kaynamadan sonra dört dakikaya iner.)

limon reçeli
Bir kilo limonu (işlenmemiş) yıkayın ve üçte birinin kabuklarını ince ince soyun. Bu kabukları iki dakika kaynar suda ağartın, çok ince jülyen doğrayın. Limonların üçte ikisini kalın dilimler halinde doğrayın ve suyunu çıkarmak için presten geçirin. Limon suyu ve dilimlerini bir tencereye koyun. Beş dakika süreyle karıştırarak kaynatın. Jülyen doğranmış kabukların dörtte üçünü, 1,1 kilo şekeri ve 11 cl suyu ekleyin. Karıştırın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Kabukların kalanını ister ateşin üzerinde üç dakika karıştırdıktan sonra doğrudan, ister reçeli elekten geçirdikten ve tekrar kaynattıktan sonra ekleyin. Kavanozlara doldurun.

portakal reçeli
16 büyük, ince kabuklu ve sulu portakal ile üç limonu yıkayın. İki limon ve dört portakalın kabuğunu soyun ve kıyın. Bu meyvelerin beyaz iç zarlarını çıkarın. Meyveleri ikiye kesin ve ortadaki beyaz doku ile çekirdeklerini çıkarın. Bir *mousseline* parçasına düğüm yapın ve çeyrek litre su içeren bir tasa koyun. Meyvelerin hepsini çok ince yuvarlak dilimler (kabuklu ya da kabuksuz) halinde doğrayın. Kıyılmış kabuklarla birlikte büyük bir tencereye koyun ve dört litre suyla ıslatın. 24 saat bekletin ve bu süre içinde 2-3 kez karıştırın. Sularıyla birlikte reçel tenceresine aktarın, *mousseline* keseciği ekleyin, kapağını kapayın ve kaynatın. Kapağı açık olarak kısık ateşte iki saat pişirin. Dört kilo şeker ekleyip tekrar kaynatın. Daha sonra ateşi kısarak hafif hafif kaynamasını sağlayın, bir yandan da karıştırın. Köpüğünü alın ve yarım saat daha pişirin. Kavanozlara doldurun.

ravent reçeli
Çok taze ravent saplarını özenle soyun ve doğrayın. Bir tencere içine 800 gr toz şeker ve raventin kilosu başına yarım bardak su koyun. Isıtın ve sekiz dakika kaynatın. Raventleri ekleyin ve parçalar yumuşayana kadar kaynama eşiğinde haşlanmaya bırakın. Yeniden kaynatın ve kıvam alana kadar pişirin. Kavanozlara doldurun.

reine-claude *reçeli*
Çekirdekleri çıkarılmış bir kilo *reine-claude* için 750 gr toz şeker ve 10 cl su ölçün. Şekeri suya ekleyin. Kaynattıktan sonra beş dakika kısık ateşte kaynatıp köpüğünü alın. *Reine-claude*'ları ekleyin ve yoğunlaşana kadar (yaklaşık 104° C) pişirin. Kavanozlara doldurun.

yeşil domates reçeli
Yeşil domatesleri "kırmızı domates reçeli" tarifindeki gibi hazırlayın ama 24 saat dinlendirin ve özel reçel şekeriyle pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra dört dakika daha pişirin. Kavanozlara doldurun.

reçellik Kapağında servis kaşığının girmesi için bir girinti bulunan, cam, porselen ya da paslanmaz çelikten küçük kap. Kahvaltı ya da çay masasına reçel ya da marmelat getirilmesinde kullanılır.

Reçel kavanozlarını yerleştirmek için tasarlanmış, tek kapılı, meşe ya da meyve ağacından küçük büfeye de "reçellik" adı verilir.

réforme Biber sosuna jülyen doğranmış salatalık turşusu, katı pişmiş yumurta akı, mantar, *langue écarlate* ve domalan eklenmesiyle türetilmiş İngiliz kökenli bir sos (*reform sauce*). Kuzu kotletler yanında sunulur ve özellikle omletlerin içini doldurmakta kullanılır. Bu sos, aynı garnitürler ama av eti sosu bazından hareketle de hazırlanabilir.

régalade (à la) Sıvının içinde bulunduğu kabı (genellikle bir matara ya da uzun boyunlu testi) dudaklara değdirmeden doğrudan ağza boşaltarak ("lıkır lıkır") içme biçimine verilen ad.

Regence Régence Dönemi'nde moda olan gösterişli mutfağa gönderme olarak değişik rafine yemeklere verilen ad. *Régence* garnitür köfteler (garnitürün kullanılacağı yere göre balık, kümes hayvanları ya da dana etinden), biçim verilmiş ve haşlanmış mantar başları ve domalan dilimlerinden oluşur. Bazen balıklara haşlanmış istiridye, etlereyse (sakatatlar ya da kümes hayvanları) kaz ciğeri dilimleri eklenir. Balıkların üzerine domalan esanslı Normandiya sosu, diğerlerinin üzerine *suprême* sos ya da Alman sosu dökülür.

Régence sos bir *mirepoix* ile domalan yapraklarından oluşur. Ren şarabıyla ıslatılır ve donuk sos eklendikten sonra bez elekten geçirilir.

► Tarifler: SOS, UYKULUK

Régence (Café de la) 1688 yılında *Café du Palais-Royal* adıyla, aynı adı taşıyan meydan üzerinde açılan ve 1718 yılında adı değiştirilen Paris *café*'si. Edebiyatçıların gittiği bu *café* ününü satranç oyununa borçluydu: Her saatte satranç takımı kiralanırdı ama akşamları daha pahalıydı çünkü şamdanlardaki mumların parasını da eklemek gerekiyordu. Voltaire ve Chamfort gibi yazarlar buranın müdavimiydi. Rous-

seau ise müzisyen Philidor'la satranç oynamaya gelirdi. Kimsenin karşısına çıkmaya cesaret edemediği Robespierre ve genç Bonaparte da zaman zaman bu *café*'ye uğramıştır. *Régence*, 1854 yılında Saint-Honoré Sokağı'na taşındı. Başka bir satranç tutkunu olan Alfred de Musset burada absentini yudumlayarak satranç oynardı. Buranın müdavimi bir diğer oyuncu da Barbey d'Aurevilly'dir. Bu *café* aynı zamanda Léon Gambetta, Octave Feuillet, Louis Falguière ve birçok kuşaktan Fransız komedyeninin de uğrak yeri olmuştur.

régnié Beaujolais bölgesinin on *cru*'sunun en eskisi. Kırmızı meyveler aromalı, esnek ve sade, etli ve baş döndürücü AOC *cru* (Bkz. BEAUJOLAIS).

regrattier Fransa'da bir zamanlar büyük burjuva evlerine, restoranlara vb erzak sağlayan, müşterilerine pişmiş yemekler, parçalanmış etler, hamurişleri vb sunan perakende gıda maddesi satıcısı. 14. yüzyıl başında *regrattier*'ler bugünkü aktarlar ve gezgin satıcılarla aynı işi yapıyordu. Restoranların ortaya çıkışıyla (18. yüzyıl) pişmiş yemek artıklarının satışıyla ilgilenmeye başladılar. Bu meslek 19. yüzyıl başında, yemek ve gıda maddesi artıkları satıcılığı gibi çok düşük bir seviyeye düştükten sonra ortadan kayboldu.

Reims bisküvisi Üzerine şeker serpilmiş, hafif ve gevrek, küçük dikdörtgen bisküvi. Başlangıçta beyazken daha sonraları bisküvi üreticileri karminle boyayarak vanilya kokusu katmayı hayal etti. *Reims* bisküvisi bir zamanlar şampanya yanında sunulmak üzere çok tatlı üretilirdi.

reine (à la) [kraliçe usulü] Klasik mutfağın, özellikle kümes hayvanları eti (genellikle dana uykuluk, mantarlar ve domalanlarla birlikte) ve *suprême* sos içeren, tamamı çok şık ve gösterişli birçok yemeğine verilen ad. *À la reine* adlandırması bir zamanlar çok hafif, sütlü bir *petit pain* için de kullanılırdı.
► Tarifler: DOMATES, KONSOME, KRALİÇE USULÜ BOUCHÉE, TABAN

reine de Saba [Saba Melikesi pastası] Karbeyazı çırpılmış yumurta akıyla hafifleştirilmiş bir bisküvi hamurundan yapılan, genellikle yuvarlak, çikolatalı pasta. Un yerine kök nişastası, toz badem ya da ikisinin karışımı kullanılarak daha da lezzetli hale getirilebilir. Yanında İngiliz kremasıyla soğuk servis edilir.

reine-claude Kabuğu altın ya da mor alacalı yeşil, eti yeşilimsi sarı, çok kokulu, birçok türü bulunan erik (Bkz. *Erikler Tablosu*, ERİK). Tazeyken sofra meyvesi olarak tüketilen *reine-claude*, aynı zamanda mükemmel reçeller yapılmasına da olanak sağlar.
► Tarif: REÇEL

Réjane Büyük komedi sanatçısı Gabrielle Réju'nun (Paris, 1856-1920) sahne adına gönderme olarak birçok yemeğe verilen ad. *Réjane* garnitür (sote edilen küçük kırmızı et parçaları ya da hafif ateşte pişmiş dana uykuluk için) içi tereyağda pişmiş ıspanaklarla doldurulmuş patatesler, kendi suyunda pişmiş enginar parçaları ve ilik dilimleri içerir. Bütün malzemeleri pişirme suyu ya da Madeira şaraplı deglazajıyla ıslatılır. *Réjane* salata pirinç taneleri, yuvarlak katı yumurta dilimleri, rendelenmiş *raifort* peyniri, domalan dilimleri ve tuzlu şantiyiyi birleştirir. *Réjane* mezgit *paupiette*, tereotlu tereyağ eklenmiş ve yuvarlak kesilerek tereyağda kızartılmış patatesler eklenen beyaz şaraplı sosla kaplanır.

Relais et Châteaux Sloganı "5 C", yani "*Caractère, Courtoisie, Calme, Charme, Cuisine*" (Karakter, Samimiyet, Sakinlik, Güzellik, Mutfak) olan otelciler-restorancılar ya da bağımsız restorancılar derneği. Bu derneğe kayıtlı olan her işletme, özelliklerini korumak ve çok yüksek bir mesleki kalite sunmak zorundadır. Masası mükemmelse, *relais gourmand* (lezzet durağı) ibaresini taşıma hakkı kazanır.

religieuse *Chou* hamurundan büyük bir parçanın (ekler gibi, pastane kreması ya da kahveli ya da çikolatalı *Chiboust* ile doldurulan) üzerine yine içi doldurulmuş daha küçük bir parça konulmasıyla hazırlanan bir pasta. Tamamı fondanla (dolgu malzemesiyle aynı kokuyu taşıyan) kaplandıktan sonra krema torbasına doldurulan tereyağlı kremayla süslenir. *Religieuse* tek kişilik pastalar ya da büyük bir parça olarak da hazırlanabilir.

Nadiren de olsa, kuru üzüm içeren elma ve kayısı marmelatı sürülen, bir manastırın parmaklıklarını çağrıştırması için çapraz süslemelerle kaplanan yufka hamurundan bir tarta da *religieuse* denir.

relish *Chutney*'e benzeyen ama daha baharatlı olan Hint kökenli Anglosakson çeşnisi. Kanada'da *achard* adıyla bilinir. *Relish*, sirkede bekletilmiş arpacık soğanları, salatalık turşusu, baharatlar karılan ekşi meyveler ve sebzelerin ham şeker ve sirkeyle kaynatılması sonucu elde edilen bir tatlı-ekşi püredir. Körilerin ve egzotik yemeklerin yanında olduğu gibi, *steak*'ler, çiğ yenen sebze ve meyveler ile soğuk etlerin yanında da sunulur.

ABD'de *relish*, geleneksel olarak *hot-dog* yanında sunulan biber ve salatalık turşusu bazlı bir tatlı çeşnidir.

remoudou İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış Belçika peyniri. *Remoudou* bir kenarı sekiz cm uzunluğunda, yaklaşık yarım kilo ağırlığında küpler halinde satılır. Çok tipik bir kokusu ve keskin bir lezzeti vardır. *Remoudou* Sevenler Derneği, Herve Platosu'nun bütün süt ürünlerini tanıtmayı görev edinmiştir.

rémoulade Mayoneze hardal, salatalık turşusu, kapari ve ince kıyılmış bitkisel otlar eklenmesiyle hazırlanan, isteğe bağlı olarak az miktarda ançuez esansıyla tamamlanan bir tür soğuk sos. Bazen kıyılmış katı yumurta da eklenir. Etler, balıklar ve soğuk yenen kabuklular yanında sunulduğunda, hardal, sarmısak ve biber eklenen basit bir mayonez söz konusudur. *Rémoulade* sos geleneksel olarak rendelenmiş kerevize ve değişik karışık salatalara katılır.
► Tarifler: SOS, YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ

ren geyiği *Cervidae* familyasından, kuzey bölgelerde yaşayan bir memeli. Dişi ren geyiğinin sütü, balinanınkiyle birlikte yağlı maddeler açısından en zengin süttür. Laponya, Norveç ve İsveç'te bazı peynirlerin üretiminde kullanılır. Québec'te yaşayan Kanada ren geyikleri, özgür yaşayan en geniş Ren geyiği popülasyonunu oluşturur. Laponyalılar yarı-özgür yetiştirdikleri Ren geyiklerinin sütünü tüketir ve etini yerler. Ren geyiği eti karaca eti ile aynı yemeklere uygundur. Hayvan tahıllar ve yulafla beslendiğinde, eti daha lezzetli olur. Köfte, *steak* ya da yahni olarak pişirilebilir. Ayrıca bkz. ÉLAN

renaissance (à la) Paris kaşığıyla çıkarılmış ve glaze edilmiş (bazen enginar tabanına yerleştirilmiş) havuç ve şalgamlar, haşlanmış ya da kızartılmış patatesler, hafif ateşte pişmiş marul, kuşkonmaz uçları ve karnabahar parçaları gibi değişik sebzelerle birlikte hafif ateşte pişirilmiş ya da kızartılmış büyük bir parça kırmızı et, kızartılmış ya da haşlanmış tavuk için kullanılan terim. Yanında, kızartma sırasında akan et suyu, hafif ateşte pişirme sırasında oluşan su ya da *suprême* sos (beyaz sosla haşlanan bir piliç için) sunulur.

rende Uzunlamasına, düz ya da eğimli, girinti-çıkıntılarla ve küçük yuvarlak ya da uzunlamasına deliklerle donatılmış, üzerine sürtülen katı gıda maddesini (gravyer, havuç, kereviz) değişik kalınlıklarda iplikçiklere, toza ya da çok küçük parçalara (hindistancevizi, muskat cevizi, parmesan, narenciye kabuğu vb) dönüştürmekte kullanılan alet. En küçüğü muskat rendesiyken (üç cm uzunluğunda) sebze ve meyve rendeleri 20 cm'ye kadar uzayabilir. Bazı rendeler, kasnağı (değiştirilebilir) rende yüzeyine dönüşen mekanik değirmenlerdir. Son olarak, büyük miktardaki işler için uygun aksesuar takılmış elektrikli rendeler ya da robotlar kullanılır.

rendeleme Katı bir maddeyi genellikle bir rende aracılığıyla küçük parçalara dönüştürme işlemi. Çiğ sebzeler, peynir, narenciye kabuğu vb rendelenebilir.

renklendirme Bir doğal boya (ıspanak yeşili, pancar suyu, karamel, domates salçası, kabukluların eti vb) yardımıyla bir karışımın (krema, yemek malzemesi, sos vb) rengini belirginleştirme ya da değiştirme işlemi.

Bir eti renklendirmek, yağ içinde harlı ateşe ya da ısı yayıcı ışınlara maruz bırakarak yüzeyini karamelleştirmektir.

repère Un ve su ile hazırlanan, kapağı hava almayacak biçimde kapatılan (hamur şeridiyle yapıştırılarak) bir kap içinde pişirilen biraz yumuşak bir hamur.

Bir yemek ya da bir tabağın kenarına hamurdan hazırlanmış süsleri yapıştırmak için kullanılan un ve yumurta akı karışımına da *repère* denir.

restoran Mönü ya da *à la carte* sistemle, fiyatı önceden ilan edilmiş yemekleri sabit saatlerde sunan halka açık işletme. 16. yüzyılda ortaya çıkan "restoran" sözcüğü, Fransa'da ilk zamanlar, "yeni bir biçim verilen yiyecek"leri tanımlıyordu.

■ **Sözcükten mekâna.** On dokuzuncu yüzyıla kadar bu anlamıyla kullanılan sözcük, daha sonra "yeni biçim verilen yemeklerin satıldığı işletme"ye dönüştü (*Dictionnaire de Trevoux*, 1771).

On sekizinci yüzyıl sonuna kadar Fransa'da, ancak hanlarda ve tavernalarda yemek bulmak mümkündü (Bkz. SİPARİŞLE ÇALIŞAN AŞÇI, TABLDOT). Paris'te, 1765 yılına doğru, Boulanger adlı bir "bulyon satıcısı" dükkânının üzerine "Boulanger özel yemekler satar" yazdı. Onu Roze ve Pontaillé (1766 yılında "sağlık evi"ni açan) izlediyse de, böyle anılmasının hakkını veren Paris'in en eski restoranı 1782 yılında Beauviers tarafından Richelieu Sokağı'nda kuruldu: *Grande Taverne de Londres*. İlk kez, belli saatlerde, küçük özel masalarda, bir mönü üzerine yazılı yemekler servis ediliyordu.

■ **Herkese açık restoranlar.** Devrim, restoranları teşvik etti: Loncaların ve imtiyazların ortadan kaldırılması restoranların kurulmasında büyük kolaylıklar sağladı. Bu durumdan ilk yararlananlar aşçılar ile efendileri göç eden soylu evlerinin aşçıları oldu. Öte yandan kırsal kesimden Paris'e gelen birçok halkın temsilcileri, gazeteciler ve iş adamlarının da eklendiği bir müdavim kitlesi oluşturdu. Karışık bir dönemden sonra iyi yaşamaya duyulan özlem ve o döneme kadar zenginlere ayrılmış hazlara ulaşma olanağına kavuşulması da restoranların benimsenmesinde önemli rol oynadı.

Palais-Royal'den sonra des Halles'in moda olmasının ardından, des Grands Boulevards ve Madeleine, sonra Champs-Elysées, Villette, Bercy ve daha sonra da Montparnasse, Rive Gauche, Clichy ya da Montmartre'ın yukarı kesimleri gözde oldu. Cumonsky ve Marcel Rouff gibi gurmeler tarafından yeniden keşfedilen yerel gastronomik zenginlikler (genellikle turistik hale getirilen eski mekânların izleri üzerinde parıldayan) başkentin en gösterişli yemek mekânlarında rekabete girdi.

Günümüzde restorancılık işi, hem kalite hem miktar açısından sürekli gelişme gösteren toplu yemek alanlarını (işletmeler, okullar, hastaneler), pastaneler ile Amerikan usulü *fast-food*'ları ve *bistrot*'dan yıldızlı gastronomi restoranlarına uzanan geleneksel lokan-

tacılığı kapsar. Sözü geçen bu yıldızlı restoranlar, ağırlama ve mutfak kaliteleri açısından değerlendirilir ve bu tür özellikleri rehberlerde yıldızlar, tabaklar, noktalar, tenekeler gibi sembollerle sınıflandırılır.

rétès Glütenli un bazlı çok ince bir hamurdan yapılan, değişik garnitürlerle süslenen, rulo yapıldıktan sonra fırında pişirilen ve dilimlenerek pudra şekeri serpilmiş halde servis edilen, Avusturya'nın *Strudel*'ine yakın bir Macar pastası. Garnitürü, kuru üzüm ve karbeyazı çırpılmış yumurta akı eklenen beyaz peynir, tarçınlı elma marmelatı, pişmiş kiraz ya da erikler, şeker, limon, kuru üzüm ile süt katılmış rendelenmiş ceviz, süt ve şekerle pişirildikten sonra rendelenmiş elma, limon kabuğu ve İzmir üzümü eklenen haşhaşlı krema olabilir.

retsina Terebentin kokusu alınmasına neden olan çam reçinesi (Attika'da yetişen Halep çamı en iyisidir) eklenen, genellikle beyaz ya da roze, çok sevilen, kaliteli Yunan sofra şarabı. % 12,5-13 alkol oranındaki *retsina* genç ve soğuk içilir.

reuilly Kil-kalker zeminli bir platoda kurulu, sekili bir Berry bağında üretilen beyaz, kırmızı ya da roze AOC şarap (Bkz. BERRY).

revani Bir hamur tatlısı. Farsça "revganî"den (yağlı) geldiği söylenir. Birçok çeşidi vardır.

revani

İyice yoğurdunuz tereyağı, toz şeker ve irmik katarak macun kıvamına gelene kadar yoğurun. İçine en az dört yumurta kırın, karıştırdıktan sonra yağladığınız tepsiye dökerek fırınlayın. Piştikten sonra üzerine soğuk şerbet dükerek tekrar fırına verin. Böylece hamur şerbeti çeker ve kabarır.

révellion *bkz.* Noel yemeği

rezene *Apiaceae* familyasından, birbiri üzerine binen geniş tabanlı ve etli yapraklardan oluşan kökyumrusu (ya da "elma" ya da "baş") sebze olarak tüketilen aromalı bir bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Güney Avrupa ve Anadolu kökenli olan ve Ekim-Mayıs ayları arasında bulunabilen rezene, günümüzde Provence'ta, İtalya'da ve İspanya'da üretilir. Beyaz, sert, yuvarlak ve lekesiz olmalıdır.

■ **Kullanımları.** Pişirilen rezene, kereviz gibi kullanılır. Hafif ateşte ya da tereyağda pişirilir, bazen sos içinde kaynatılır, grateni yapılır (ağartılır, rendelenmiş peynir serpilir, erimiş tereyağ dökülür, istenirse limon sıkılır ve çok sıcak fırına sürülür), yabanenginarı gibi, baharatlı ya da ilikli kahverengi dana eti suyunda ve kendi suyunda pişirilir. Çiğken salataya konmak üzere ince kıyıldığında, bazı sebzelerle -ve özellikle taze kremayla- belirginleşen anasonlu bir kokusu vardır.

Rezeneli köpek yayınını, ete koku vermek amacıyla balığın yarılan kamına birkaç dal rezene koyarak pişirmek, kuru rezene yapraklarını üzerinde flambe etmekten daha çok lezzet katar.

fırında rezeneli barbun → BARBUN
rezenede çipura → ÇİPURA

yağda pişmiş rezene

Rezene kökyumrularını (saplarını ince kıyarak saklayın ve bir salataya koku vermekte kullanın) soyun. Tuzlu kaynar suda beş dakika ağarttıktan sonra soğuk suda soğutun. Süzün ve kurulayın. Büyük olan yumruları dörde bölün, küçükleri olduğu gibi bırakın. Domuz yağı dilimleri, yuvarlak soğan ve havuç dilimleri döşenmiş bir tavaya koyun. Birkaç kaşık biraz yağlı bir bulyonla ıslatın. Kaynatın. Kapağını kapayın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Etlerin yanında servis edin.

rezerv Bazı şarap üreticileri ile tüccarlarının, özel bir prestij katmak istedikleri şarapların etiketlerine (AOC ve VDQS'te zorunludur) yazdıkları ibare.

rezerv oluşturma Daha sonra kullanılacak malzemeler, karışımlar ya da hazırlanmış yiyecekleri soğuk ya da sıcak bir yere kaldırma. Bu ürünler, bozulmalarının engellenmesi amacıyla sülfürlü kâğıt, alüminyum, bez vb ile kaplanır. Bir krema ya da sosun üzerinde kabuk oluşmasını önlemek için de üzerine yağlı kâğıt konur ya da yüzeyine yağ dökülür (Bkz. TAMPON OLUŞTURMA).

Rhône şarapları Rhône vadisinin en eski bağı 200 km boyunca devam eder. Rhône, *Grand cru* ve *premier cru* üretmemesiyle bilinir ama kuzey ve güneyine özgü iki *enclave* sayesinde güzel şaraplar verir.

■ **Rhône'un kuzey kıyıları.** Viyana'dan Valencia'ya bağcılar ve tüccarlar hâkimdir. Kıta ikliminin hâkim olduğu bu bölgede bağlar, toprağın çok iyi akaçlandığı ve çok iyi güneş aldığı sarp yamaçlar üzerine yayılır. Kırmızı şaraplar *cinsault*, *mourvèdre* bağ çubuklarından, şaraba özellikle renk ve tanen katan, zaman içinde menekşe ve baharat kokusu sağlayan *syrah*'tan elde edilir. Genellikle zengin aromalı beyaz şaraplar kayısı aromalı *viognier*'den, sert *marsanne*'dan ve zarif *roussanne*'dan elde edilir.

Saf *syrah*'tan yapılan, gençken bazen çok tanenli olan kırmızı *cornas*, uzun süre saklansa da yabaniliğini korur. Côte-rôtie bölgesi "kadınsı" olarak tanımlanan, meyveli, hacimli ve sekiz yıl sonunda muhteşem hale gelen aromalı kırmızı şaraplar sağlar. Saint-Joseph'de şaraplar, kırmızı renkli ve baharatlı, beyaz sinirli ve kokuludur. Hermitage beyazlar üretir. Kırmızılar daha çok "erkeksi", tanenli, serttir. Croze-Hermitage'a çok yakındır. Château-Grillet nadirdir. Condrieu gibi saf *viognier* de kayısı ve şeftali çekirdeği bukesine sahiptir. Saint-Péray dingin ya da köpüklü beyazlarıyla ünlüdür.

■ **Rhône'un güney kıyıları.** Montélimar ve Avignon arasında kooperatifler hâkimdir. Akdeniz iklimi etkisindeki daha az eğimli bağlar, toprağı kalkerli olsa da iyi akaçlanan vadilerde yer alır. Burada büyük kırmızılar ve rozeler *grenache noir*'dan gelir. Beyazlar *picpoul*, *ugni blanc*, *bournoulenc*, *clairette*, *picardan* ya da *grenade blanc*'tan elde edilir.

Côtes du Lubéron, Côtes du Ventoux ve Côtes du Rhône kırmızılar, beyazlar ve rozeler üretir. Côtes du Rhône'un köylerinde ve Lirac'ta rozeler hâkimdir. Genellikle kırmızı olan *chateau-neuf-du-pape*, AOC papalık tacıyla süslenen özel şişesinden tanınır. Baharatlı ve güçlü Gigondas kırmızısı 5-6 yıldan sonra açılır. Rozeler sek ve meyvelidir. Tavel bukeli ve lezzetli rozeler üretir. Son olarak Vacqueyras kırmızıları aromalı ve renklidir.

ribera del duero Madrid'in kuzeyinde, Kastilya'da üretilen ve köken adlandırmasından yararlanan kırmızı İspanyol şarabı. En çok *tinto fino* bağ çubuğundan, bazen de *garnacha*, *malbez*, *cabernet-sauvignon* ve *merlot* bağ çubuklarından üretilir. Düşük alkollü roze, mükemmel bir serinleticidir.

Riche On dokuzuncu yüzyılda *Café Riche*'te yaratılan iki ünlü yemeğe verilen ad: Soslu dilbalığı filetosu ve kanape üzerinde kızartılmış çulluk. *Riche* sos, domalan esansı ve domalan dilimleriyle tamamlanan *diplomat* sos ya da ıstakoz yağı ve domalan eklenen Normandiya sosudur. Mantar suyu ve istiridyeyle koku verilen, kremayla ve yumurta sarısıyla yoğunlaştırıldıktan sonra son olarak ıstakoz özütü ve yağıyla tamamlanan dilbalığı fümeli *velouté*'ye de *riche* denir.
► Tarifler: ÇULLUK, DİLBALIĞI

Riche (Café) 1804 yılında, Paris'te, Des Italiens Bulvarı'nda kurulan işletme. Önceleri oldukça mütevazı olan bu *café*, 1832 yılında yeniden düzenlenmiş ve büyük Bignon'la en parlak dönemini yaşamıştır. Mermer merdiveni, bronz tırabzanı, halıları, kadifeleri ve gümüş takımlarıyla görkemli dekoru, mahzeni ve mutfağının büyüsüne kapılan gösteri ve siyaset dünyasının buluşma yeri haline geldi. Bignon, doğal bir şampanya olan kırmızı *bouzy*'yi moda haline getirdi. İşletmenin ünlü spesiyaliteleri, yazarlardan Dumas (fils), Véron, Flaubert, Sainte-Beuve, opera yöneticileri ile oyuncular ve besteciler tarafından beğenildi. 1870 savaşı bu büyük *Café Riche* modasının sonu oldu ama işletme 1916 yılına kadar varlığını sürdürdü.

richebourg Côte de Nuits'de, Vosne-Romanée komününde üretilen en ünlü şaraplardan biri olan Climat de Bourgogne. Bu gösterişli kırmızı şarap bölgenin en üst sınıf *grand cru*'su olarak sınıflanmıştır (Bkz. BURGONYA).

Richelieu Büyük kırmızı et parçaları için hazırlanan, domates ve doldurulmuş mantarlar (bazen gratine), hafif ateşte pişmiş mantar ve kızartılmış taze patates ya da yuvarlak dilimlenerek tereyağda kızartılmış patatesten oluşan bir garnitüre verilen ad. Aynı zamanda bir yüzü açılan, *à l'anglaise* pane edilen, tereyağda pişirildikten sonra orta kılçığı çıkarılan, *maître d'hôtel* tereyağ ve domalan garnitürü eklenen bir dilbalığı yemeğine de *Richelieu* denir. *Richelieu boudin*'ler, *à la reine salpicon*'la tamamlanan kümes hayvanları harcından küçük *ramequin*'lerdir ve kalıplardan çıkarıldıktan sonra Périgueux sosla ve domalan süslemesiyle servis edilir. *Richelieu* adlı bir sos da vardır.
► Tarifler: BEÇTAVUĞU, SOS

richelieu (pasta) Genellikle kiraz likörüyle koku verilen, kayısı marmelatı ve *frangipane* ile kaplanan ve üst üste yerleştirilen bademli bisküvi hamurundan birçok tabakadan oluşan büyük pasta. *Richelieu*, daha sonra fondanla glaze edilir ve meyve şekerlemeleriyle süslenir. 18. yüzyılda, ünlü kardinal Richelieu'nun küçük yeğeni Dük Richelieu'nün aşçısı tarafından yaratılmıştır.

ricotta Kesilmiş inek, koyun ve keçi sütünden (% 20-30 yağlı maddeler) ya da karışımlarından üretilen taze İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Ricotta* kalıplandığı kabın biçimini korur. Hafif mayhoş bir lezzeti vardır ve mutfakta kanape ve sandviçlere sürülerek, kreplerde, soslarda, hamurişlerinde, harçlarda, *beignet* ya da *gnochi* karışımlarında kullanılır. Yemek sonunda sirke sosu, şeker ya da reçelle birlikte (ya da *marsala*'yla karıştırılarak) servis edilebilir.

İki ünlü İtalyan spesiyalitesinin bileşiminde yer alır: Sicilya'ya özgü *cassate* ile *ricotta*, portakal ve limon kabuğu, şeker, kuru üzüm, badem ve çamfıstığı, portakal kabuğu reçeli ve yumurta sarısı karışımıyla kaplanan bir tür turta olan *crostata di ricotta*.

riesling En iyi Alsace ve Rheingau şaraplarının geldiği Rhin Vadisi beyaz bağ çubuğu. Almanya'da, Hesse ve Palatinat'da, Avusturya, Şili ve California'da bulunur. Alsace *riesling*'i genellikle sinirli, meyve aromasını ve mineral lezzetini ön plana çıkaran bir şaraptır.

rigotte de Condrieu Keçi sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve doğal kabuğu sarı ya da kırmızı Lyon peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Rigotte de Condrieu*, dört cm çapında ve üç buçuk cm kalınlığında küçük bir silindir biçiminde satılır. Genellikle üçlü olarak satılan bu peynir tatlı ve sütlü bir lezzete sahiptir. Çok kuru olduğunda sert peynirler üretmek için rendelenerek kullanılır.

rigotte De Pélussin Keçi sütünden (% 40-45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu doğal mavimsi Haut Forez peyniri. *Rigotte de Pélussin*, beş cm çapında ve üç cm kalınlığında küçük bir silindir biçiminde satılır. Tatlı ve fındıksı bir lezzeti vardır.

Değişik *rillette* türleri ve diğer et kavurmalarının özellikleri

Ad	Köken	Bileşim	Görünüm
Anchauds périgourdins	Périgord	Tuzlanmış, biber katılmış, sıklıkla sarımsak eklenmiş, domuz yağı ve kendi suyu içinde kızartılarak pişirilmiş jambon ya da domuz gövde alt kısım lop eti	Domuz yağıyla kaplı, sıklıkla konserve
Chichons ya da *graisserons*	Güneybatı Fransa	Kıyılmış, kavurma yağında pişirilmiş, sıklıkla sarımsak eklenmiş domuz yağı, domuz eti, kaz ya da ördek eti	Sıklıkla çok nemli, sert kavurma
Kavurma			
Kaz ya da ördek kavurması	Güneybatı Fransa	Tuzlandıktan sonra, domuz yağında pişirilmiş, süzülmüş, soğutulmuş kanatlar, butlar, filetolar	Kavanozda, üzeri yağla kaplı
Domuz kavurması	Güneybatı Fransa	Domuz yağında pişirilmiş, yağla kaplanarak soğutulmuş domuz eti	Kavanozda, kahverengi, üzeri yağla kaplı
Kanatlılar için boyun	Güneybatı Fransa	Domuz yağında pişirilen kaz ya da ördek boyun derisinde galantine harcı, %10 kaz ya da ördek yağlı "à la périgourdine boyun"	Uzun, dilimlenmiş ya da dilimlenmemiş, üzeri yağla kaplı ya da değil
Frittons	Aquitaine, Gaskonya	Erimiş domuz yağı içinde pişmiş domuz yağı (derialtı yağı, barsak zarı yağı) parçaları, kelle, böbrek, yürek	Kavanozda, parçalar halinde
Gratton			
Bordeaux usulü Gratton	Aquitaine	% 50 kendi yağında kavrulmuş domuz yağı küpleri % 50 akan yağı süzülerek alınmış tuzlama domuz eti (omuz alt kısım)	Tuzlanmış et parçaları gibi pembe
Lyon usulü Gratton	Lyon ve çevresi	Küpler halinde doğranmış domuz yağı ve domuz derialtı yağı eritilerek kavrulur ve kalıplanmaz	Toprak kapta, kahverengi
Grillon			
Grillons charentais	Charentes	Kısık ateşte pişirildikten sonra (5-6 saat) hafif ezilen et	Kavanozda ya da salata kabında küpler (2 cm^3)
Grillons du Périgord	Périgord	Pişmiş kazınmış domuz derisiyle birlikte kendi yağında ağır ağır pişirilen tuzlama domuz (gerdan, yağ, derialtı yağı, göğüs), kaz ya da ördek	Pembe domuz eti lifleri
Gros grillons	Anjou, Touraine	Derisi soyulmuş, kısmen yağı alınmış, süzülmüş gögüs eti	*Rillon*'lar
Rillette			
Rillettes comtoises	Franche-Comté	Hafif füme etler	Görünür parçalar halinde, koyu kahverengi
Rillettes du Mans ya da *de la Sarthe*	Sarthe	Hafif ateşte pişmiş büyük domuz eti parçaları	Et parçaları ve lifleri açısından zengin, açık renkli
Rillettes d'oie	Bütün Fransa	Saf kaz (% 100 kaz), kaz (% 20 yağ, ≥ % 50 et), kaz ve domuz (kaz eti > domuz eti), domuz ve kaz (≥ % 20 et, % 20 yağ)	Domuz kavurmadan daha açık renkli, lifler ya da belirgin parçalar halinde
Rillettes de Tours	Touraine	İyice kızartıldıktan sonra doğal boyayla (patrelle aroması) hafif ateşte pişirilen domuz parçaları	Koyu kahverengi, belirgin parçalar ve lifler halinde
Kümes hayvanları *Rillette* ya da Tavşan *Rilette*	Bütün Fransa	Kızartıldıktan sonra domuz yağında pişirilmiş kümes hayvanları ve tavşan eti ya da domuz ve kümes hayvanları ya da tavşan eti	Açık renkli, belirgin parçalar içeren
Rillons ya da *rillauds*	Anjou, Touraine	Domuz yağında ağır ağır pişirilmiş domuz gögüs ve omuz eti	Altın rengi ile kahverengi küpler (50-200 gr)

rijsttafel Aynı anda servis edilen Endonezya yemeklerinin tamamı. Hollanda dilindeki bu sözcük, "pirinç tabağı" anlamına gelir. Büyük bir baharatlı pilav tabağının çevresinde aynı anda *sup* (çok baharatlı çorba), *satés* (küçük ızgara et şişleri), *opardaging* (hindistancevizi aromalı kızarmış ince sığır eti dilimleri), kızarmış sığır ciğeri, körili piliç, karidesler, *rendang* (hindistancevizi sütü katılmış et), *senur-daging* (soya soslu et)

ve *ikan balinaise* (acı domates soslu balık) yer alır.

rillette Yağlarının rengi açılana ve lifleri ayrılana kadar pişirildikten sonra süzülen, tiftiklenen ve yağla karıştırılan domuz (ya da tavşan, kaz, kümes hayvanları) eti. *Rillette* (Bkz. Tablo) yanında hafif kızartılmış köy ekmeğiyle soğuk ordövr olarak servis edilir.

Benzer biçimde, uskumru, sardalya ya da ton (balıklar tereyağda pişirilir ve soğuk tereyağla ezme haline getirilir) *rillette* dışında, özellikle haşlanmış ve füme edilmiş soğuk balık karışımıyla hazırlanan yılanbalığı ya da somon *rillette*'leri ünlüdür.

de tours rillette

Kemikli ve kemiksiz domuz yağı ve eti parçaları (boyun, sırt eti, jambon, göğüs vb) seçin. Yağlarla etleri ayırdıktan sonra kemikleri dikkatle çıkarın. Çıkardığınız bu kemikleri parçalayın, etleri şeritler halinde doğrayın, yağları kabaca kıyın. Yağları büyük döküm bir tencereye koyun. Üzerine kırılmış kemikleri, sonra da şerit halindeki etleri koyun. Bir bez içine düğümlenmiş olarak 4-5 karanfil tanesi ile bir düzine karabiber tanesi atıp tuz ekleyin (etin kilosu başına 20-25 gr). Kapağını kapayın ve dört saat kaynamaya bırakın. Kapağı açın, ateşten alın ve kemikleri çıkarıp bütün etleri toplayın (buhar çıkmamaya başladığında pişirme tamamlanmıştır). Baharat torbacığını alın. Yağ ve etleri iyice karıştırarak güveç kaplarına dağıtın. Soğumaya bırakın. Yağ yüzeye çıkacaktır. Sülfürlü kâğıtla kapladıktan sonra kuru ve soğuk bir yerde saklayın.

kaz rillette

De tours rillette gibi hazırlayın ama kemikleri çıkarılmış, karaciğeri ezilmiş ördek etini kullanın. Kaz yağını kullanarak kavanozlara doldurun.

FONTAINEBLEAU'DAKİ *L'AIGLE NOIR* OTELİ'NİN TARİFİ

Parma jambonlu güveçte yaban adatavşanı rillette

"Üç adatavşanını yarı yüksekliğe kadar aromalı bir garnitürle ıslatarak pişirin. Süzün ve etlerini lime lime ayırın. Suyunu üçte bir kalana kadar çektirdikten sonra tavşanların etiyle karıştırın. Üç yumurta sarısı, çeyrek demet adaçayı ile çeyrek demet mercanköşkü kıyarak ete ekleyin, çeşni katın. Bir güveç kabının dibine ince ve uzun Parma jambonu dilimleri döşeyin. Bir tabaka *rillette* yaydıktan sonra bir sıra ördek taşlık dizin ve tekrar *rillette* ile kaplayın. Jambon dilimlerinin uçlarını üzerine kapayın ve önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde 25 dakika pişirin. Yanında armut dilimleri, mercanköşk yaprakları ve ince frenkmaydanozu saplarıyla servis edin."

rillons Tuzlanmış domuz göğüs ve omuz eti parçalarının erimiş domuz yağında pişirilmesi ve karamelle boyanmasıyla hazırlanan Tourange spesiyalitesi (Bkz. Rillette'*ler ve Diğer Et Kavurmaları Tablosu*, RILLETTE). *Rillauds*, *grillons* ya da *rillots* adlarıyla da anılan *rillon*'lar değişik domuz ürünleriyle birlikte başlangıç olarak sunulur.

rillons

Bir kenarı 5-6 cm'lik küpler halindeki domuz göğüs parçalarına derisini soymadan domuz yağı parçaları batırın. Etin kilosu başına 25 gr tuz atın ve 12 saat bekletin. Bir tencerede etin üçte biri kadar erimiş domuz yağını ısıtın. Domuz parçalarını kavurduktan sonra ateşi kısın ve iki saat kısık ateşte pişirin. Bu sırada etin kilosu başına iki çorba kaşığı karamel ekleyin, ısıtıp süzün. Çok sıcak ya da tamamen soğuk servis edin.

rince-doigts Genellikle limon kokusu katılmış ılık suyla doldurulmuş metal, cam ya da porselenden tek kişilik küçük tas. Elle ayıklanan böcekler ya da kabuklular, kuşkonmazlar ya da enginarlar servis edildiğinde *rince-doigts* sunulması kuraldır. *Rince-doigts*, yemekler bitmeye yaklaşırken tabağın soluna yerleştirilir. Konuklar parmaklarının ucunu duruladıktan hemen sonra kaldırılır.

rincette Kahve içilen fincana, fincan henüz sıcakken dökülen az miktarda *eau-de-vie* (Bkz. POUSSE-CAFÉ).

ringa balığı *Clupeidae* familyasından, Büyük Okyanus'un kuzeyinde yaşayan balık. Nadiren 30 cm'yi aşan ringa balığı, hafif mekik biçimli, üzerinde yeşil yansımalar bulunan mavimsi gövdeli ve gümüş karınlı bir balıktır. Büyük pulları kolaylıkla ayıklanabilir. Ortaçağ'dan beri özellikle Kuzey Avrupa'da temel besin kaynaklarından biri olmuştur. Asırlar boyu ekonomik planda baharatlar kadar önemli bir rol oynamıştır. Bu rolü sayesinde denizcilik kanununun ilk kuralları ortaya çıkmış ve Hansa Birliği'nin doğuşuna temel oluşturmuştur. Ringa balığı hem gıda maddesi olarak hem para hem değişim aracı hem de hediye olarak kullanılmıştır.

■ **Kullanımları.** Yumurtlamadan önce (Ekim-Ocak ayları arasında), yumurtalarıyla (*rougue*) birlikte avlanan *plein* ringa balıkları ya da *bouvard* daha lezzetli ama daha yağlıdır (% 6 lipid). Yumurtlama sonrasında, Ocak-Mart ayları arasında avlananlara Fransızca'da *guais* ya da "boş" denir. İki kat etlidir ve eti daha kurudur. Tazeyken gömlekte, ızgarada, tavada, fırında, hardallı, doldurulmuş, kremalı vb pişirilir.

Ringa balığı bütün kuzey ülkelerinde çok değişik yemeklerin temel malzemesidir: Rusya'da *zakouski*'ye, İskandinavya'da *smörgasbord*'lara katılır. Berlin'de kızartıldıktan sonra sıcak ya da soğuk tüketilir. Norveç'te tatlı-ekşi sosla, sirke sosuyla, tatlı sosla, hardal ya da zencefille pişirilir, Flandre'da Fransız asıllı isli ringa balığı ve ılık patates bir klasik haline gelmiştir.

■ **Saklama.** Ringa balığı değişik biçimlerde saklanabilir ama çoğunlukla tuzlanır.

- Tuzlama ringa balığı. İki biçimde satılır: *Dieppe* ya da Bologna'nın avlandıkları teknelerde tuzlanan ve kafası koparılan küçük ringa balığı bütün olarak ve Baltık Denizi'nde avlanan büyük ringa balıkları kalın filetolar halinde, bir fıçıda salamura edilmiş olarak.
- İsli ringa balığı (ya da *pec*) tipi ringa balıkları. Tuzlandıktan sonra 2-6 gün bekletilir, soğukken hafif füme edilir ve paketlenmiş filetolar halinde satılır. Ayrıca bkz. ISLI RİNGA BALIĞI
- Şişirilmiş olarak (ya da *bloater*). Kısa süre (maksimum gündüz süresince) tuzda bekletilen ringa balığı, daha sonra saman sarısı renk alana kadar füme edilir, buzdolabında 10 gün kadar saklanabilir.
- *Buckling*. Birkaç saat tuzda bekletilen ringa balığı sıcakken füme edilir ve böylece bir miktar pişmiş hale gelir.
- *Kipper*. Açılan ve dümdüz yayılan ringa balığı 1-2 saat tuzda bekletildikten sonra iki tarafı odun ateşinde hafif füme edilir, Büyük Britanya'da *breakfast*'ın klasik yemeğidir. Buzdolabında 1-2 gün saklanabilir.
- *Gendarme*. Dokuz gün tuzda bekletilen ringa balığı daha sonra 10-18 saat süreyle füme edilir.
- *Rollmops* ve Baltık ringası. *Kipper* gibi açılan ringa balıkları sirke ve aromalı bitkilerle marine edildikten sonra bir salatalık turşusu üzerine sarılır ve bir kürdanla tutturulur, ikinci fileto düz konur.

Birçok soslu (mantarlı, limonlu, *raifort* peynirli, domatesli vb) ringa balığı konservesi de vardır.

ringa balığı: Hazırlama

Balıklar tazeyse pullarını kazıyın ve karnından yarın. Solungaç yarığından fazla ayırmadan sütünü ve yumurtalarını boşaltın. Balığı yıkayın ve kurulayın. Bütün olarak pişirmek için sırtını ve iki yanını hafif çizin. Filetoları çok keskin bir bıçak yardımıyla kuyruktan başlayarak ayırın, temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Balıklar isli ya da fümeyse filetoları çıkarın, derisini soyun, temizleyin. Süt içinde tuzlarını giderin. Tuzlularsa filetolarını çıkarın. Süt içinde ya da su ve süt karışımı içinde tuzlarını giderin. Süzün, temizleyin, dikkatle kurulayın.

à la diable *ringa balığı*

Ringa balıklarının çapaklarını alın, pullarını kazıyın ve yıkayın. Solungaçlarından girerek yumurtalarını ve sütünü boşaltın. Balıkların içini yıkayın, kurulayın. Sırtını üç yerden, iki yüzünü hafif çizin. Hardala ve beyaz ekmek kırıntısına bulayın. Sıvıyağla ıslatın ve ızgarada hafif pişirin. Yanında *diable* sos, hardal ya da sirkeli sarmısaklı salça sosuyla servis edin.

koruk suyunda ringa balığı yumurtaları → BALIK YUMURTASI

marine edilmiş ringa balıkları

Bir düzine küçük ringa balığını yıkayın ve temizleyin. İnce tuz serpin ve altı saat bekletin. Üç büyük soğan ve üç havucun kabuklarını soyup ince kıyın. Balıkları alacak büyüklükte bir tepsi seçin. Sebzelerin yarısını dibine döşeyin. Az miktarda kıyılmış maydanoz, birkaç karabiber tanesi, iki karanfil, bir defne yaprağı ve az miktarda kekik serpin. Ringa balıklarını yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar beyaz şarap ve sirke karışımı döktükten sonra son olarak sebzelerin kalanını yayın. Üzerini alüminyum kâğıtla kaplayın. Ocak üzerinde kaynattıktan sonra önceden 225° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişirme suyunda soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın.

sıvıyağda marine edilmiş ringa balığı filetoları

Odun ateşinde füme edilmiş yumuşak ringa balığı filetolarını (bir paket içeriği) bir güvece koyun. Üzerini kaplayacak kadar sütle ıslatın. Kapağını kapayın ve 24 saat soğuk bir yerde bekletin. Filetoları süzün ve kurulayın. Kabı yıkayın. İki soğanı ince kıyın ve yarısını kabın içine döşeyin. Filetoları üzerine koyun. Soğanların kalanı ve yuvarlak doğranmış havuçlar ile birkaç tane kişniş ve parçalanmış yarım defne yaprağı koyun. Biraz kekik serpin. Yerfıstığı yağıyla kaplayın. Güveç kabının kapağını kapayın ve en az 48 saat buzdolabının alt raflarında saklayın.

Rioja İspanya' nın en iyi bağcılık bölgelerinden biri. Rioja şarapları ilke olarak *tempranillo* denilen bağ çubuklarından, bazen de *garnacha*, *mazuelo* ve *graciano*'dan üretilir.

Çoğu zaman nitelikli üzümlerden üretilen *crianza* şarapları, satışa sunulmadan önce iki yıl bekletilir. Bu bekleme *reserva* şaraplarında üç yıldır. Çok ince bir şarap olan *gran reserva* ise çok daha uzun süre mahzende yaşlandırılır.

rioler Bir pastanın düz ya da kıvrımlı kenarlarına şeritler döşeyerek damalar oluşturmak. Özellikle *Linzertorte* ve *conversation* için yapılan bu işlem, hazırlama işlemlerinin sonunda, garnitürlerden sonra ve pişirmeden önce gerçekleştirilir.

ripaille Fazlasıyla zengin, bol içki bulunan sofra eğlencesi. Bu sözcük Hollanda dilindeki *rippen*, "süpürmek" sözcüğünden gelir (yemekten sonra tek kırıntı kalmayan zengin bir sofrayı anlatır).

Ayrıca, Haute-Savoie'nın sek ve meyveli bir beyaz şarabının da adıdır.

risotto İtalyan kökenli pirinç yemeği. Tanecikler, yağ içinde kıyılmış soğanla kavrulur, sonra buharlaştırılacak olan bir bulyonda pişirilir. Yemek daha sonra tereyağ ve sebzeler, peynir, jambon, mantarlar vb gibi değişik garnitürlerle karıştırılır.

Risotto, katılan malzemelere göre garnitürlü bir yemek haline gelir (*à la milanaise*, *à la piémontaise*, deniz mahsullü, tavuk ciğerli vb). Yalnızca peynir ya da safran katıldığında, bir et (özellikle dana), yumurta,

hatta balık garnitürü oluşturur, bazen *dariole*'de kalıplanır.

risotto: *Hazırlama*

Bir tencerede 40 gr tereyağ ya da dört çorba kaşığı zeytinyağı ısıtın. Soğanları soyun ve kıyın. 100 gr kıyılmış soğanı yağ içinde kavurun ama renk almasına izin vermeyin. 250 gr pirinç ölçün. Pirinçleri tencereye atın ve karıştırın. Tanecikler şeffaflaşınca hacminin iki katı kadar bulyon ekleyin. Tahta bir kaşıkla pirinçler bulyonu emmeye başlayana kadar karıştırın, çeşnisini ayarlayın ve bir küçük garnitür demeti koyun. Kapağını kapayın ve 16-18 dakika pişirin (pirinç yumuşamalıdır), bir daha karıştırmayın. Tariflerde öngörülen garnitürleri pirinç tanelerini ezmemeye dikkat ederek karıştırın.

à la marinara risotto

Yarım kilo midye, yarım kilo *vongole* (deniztarağı), 250 gr kalamar ve 250 gr karidesi yıkayın. Kabuklularını bir tencerede az miktarda zeytinyağ içinde açın ve bir kenara ayırın. Karideslerin kabuklarını soyun ve dörde bölün. Kalamarları küçük küçük doğrayın. Bir tavada kıyılmış bir soğan ve bir diş sarmısağı kavurun. Kalamarlar ve karidesleri ekledikten sonra harlı ateş üzerinde sularını çekene kadar kavurun. Beş cl beyaz şarapla ıslatın. Bir tencere içinde ince kıyılmış bir soğan ve bir diş sarmısağı hafifçe kavurun. 600 gr yuvarlak taneli pirinç ekleyin ve tahta bir kaşıkla yağı emmeye başlayana kadar karıştırın. İki kez 10 cl beyaz şarapla ıslatın. Şarap tamamen emildiğinde bir kepçe hafif sığır bulyon katın, buharlaşmaya bırakın, ardından bir kepçe daha ekleyin ve yeniden başlayın. 10 dakikanın sonunda kabukluların pişirme suyunu kepçe kepçe katın. 18 dakika sonra, pirinç *al dente* olacaktır. Ateşten alın. Deniz ürünleri ile 40 gr tereyağ, 40 gr taze rendelenmiş parmesan peyniri ve az miktarda kıyılmış maydanoz katın. Özenle karıştırın.

à la piémontaise risotto chipolatas → CHIPOLATA

ilkbahar risotto'su

İki küçük enginarı yıkayın, dilimledikten sonra sıvıyağda sarmısak ve birkaç damla su, ince doğranmış 200 gr mantar, birkaç damla limon, tuz ve kıyılmış maydanozla pişirin. Ayrı bir yerde yarım kilo taze bezelye, saplarıyla birlikte iki küçük taze soğan, iki çorba kaşığı şeker ve tuzla pişirin. Bir demet yeşil, mümkünse yabani kuşkonmazı haşlayın ve tereyağda kavurun. Kuşkonmazlar hariç bütün sebzeleri bir araya getirin ve lezzetlerini karıştırın. Yarım kilo pirinci bir tencerede az miktarda sıvıyağla kavurun ve bir buçuk litre bulyonu kaynatın. Pirinçlerin üzerine bir kepçe dökün ve tamamen emilene kadar karıştırın. Birkaç kez aynı işlemi tekrarlayarak pirincin tamamen pişmesini bekleyin. 15 dakikanın sonunda sebzeleri ekleyin ama kuşkonmazları yine katmayın. 30 gr parmesan peynirini rendeleyin. Pirinci ateşten alın. 50 gr tereyağ ve peyniri ekleyin, iyice karıştırın. Kuşkonmaz uçlarıyla süsleyerek servis edin.

BOIS DE BOULOGNE'DAKİ *LE PRÉ CATELAN* RESTORANININ TARİFİ

Tayland fesleğenli langustinli esmer risotto

"180 gr esmer Tayland pirincini yıkayın ve en az 12 saat suda bekletin. Süzün, yeniden yıkayın ve 45 dakika buhar tenceresinde pişirin. Normal bir tencereye aktarın, çatal yardımıyla tuz ve 50 gr tereyağ karıştırın. Kapağını kapayın ve sıcak tutun. Küçük bir tavaya 20 gr kıyılmış yabani sarmısak, 10 gr ince kıyılmış zencefil, soyulmuş ve kıyılmış bir sap limonotu kökü, beş diş sarmısak ve 10 cl sek beyaz şarap koyun. Suyunu çektirin. 20 cl hindistancevizi sütü ekleyin ve yarısı kalana kadar kısık ateşte pişirin. Beş cl krema, beş gr taze zerdeçal ve yarım kahve kaşığı yeşil köri ezmesi ekleyin. Bu sosu kaşığa yapışır hale gelene kadar koyulaştırın. Yapışmaz bir tavada iki cl zeytinyağını ısıtın ve önceden tuzlanmış 24 büyük langustinin iki tarafını da 30'ar saniye kızartın. Çıkarın ve sıcak tutun. Sosu küçük bir tencereye aktarın ve kaynatın. Çeşnisini ayarladıktan sonra 30 gr tereyağ, az miktarda yeşil limon suyu, 30 gr ince kıyılmış kırmızı biber ve 40 Tayland fesleğeni yaprağı ile langustinlerin bıraktığı suyu ekleyin. Her tabağa bir pirinç kubbesi koyarak üzerine bu sostan dökün."

rissole İçi doldurulmuş ve genellikle kızartılan ya da yumurta sürüldükten sonra fırında pişirilen tatlı ya da tuzlu küçük pastane ürünü. Taban, yufka ya da *brioche* hamuruyla hazırlanan *rissole*'ler harcın üzerine kapatılan bir *chausson* biçimindedir ya da garnitürü kapayan iki yuvarlaktan oluşur.

Tuzlu *rissole*'ler ordövr ya da küçük başlangıçlar olarak sıcak servis edilir, çok küçük boyda olduklarından çerez ya da büyük kırmızı et parçalarının garnitürü olarak kullanılır.

Tatlı *rissole*'ler genellikle kızartılır ve üzerine şeker serpilerek, meyve sosuyla yenir.

Bugey *rissole*'leri bir zamanlar geleneksel olarak Noel'de yapılan ünlü bir bölgesel spesiyaliteydi: Fırında pişirilen, içi kızarmış hindi eti ve sığır işkembesi, soğan, kekik, frenkmaydanozu ve kuşüzümü karışımından oluşan bir harçla doldurulan küçük dikdörtgen hamurişi.

rissole'*ler: Hazırlama*

Bir *brioche*, yufka ya da taban hamuru hazırlayın. 3-4 mm kalınlığında açın ve kenarı dantelli yuvarlak ya da oval kalıplar yardımıyla istediğiniz sayıdaki *rissole*'nin iki katı parça kesin. Bunlardan birinin ortasına ceviz büyüklüğünde harç koyduktan sonra kenarlarını nemlendirin ve üzerine ikinci parça hamuru yerleştirerek kenarlarını iyice yapıştırmak için bastırın. *Brioche*

hamuru kullandığınızda *rissole*'leri ılık bir yerde, hava akımından uzakta 35-40 dakika dinlendirin. Kızgın yağda (180° C) iki yüzünü kızarttıktan sonra süzün ve emici kâğıt üzerine koyun. Peçete yaydığınız bir garnitür tabağına dizin.

à la fermière rissole'*ler*
Bir taban hamurundan sekiz cm çapında kenarı dantelli daireler kesin. Ortasına, Madeira sosu içine katılmış pişmiş jambon ve aynı miktarda tereyağda pişmiş sebze harcından bir parça koyun.

Pompadour rissole'*ler*
Bir yufka hamurunu beş mm kalınlığında açın ve çift sayıda 5-6 cm çapında daireler kesin. Tereyağda pişmiş *langue écarlate*, domalan ve mantar karışımını çok yoğun donuk sosla karıştırarak bir harç hazırlayın. Dairelerin yarısını ayırın ve bu karışımdan sürün. Diğer daireleri birincilerin üzerine kapayın. Kenarlarını iyice yapıştırdıktan sonra yarım saat dinlendirin. Kızgın yağda (180° C) kızartın. Süzün ve kızarmış maydanoz serpin.

Ritz (César) İsviçreli otelci (Niederwald 1850-Küssnach 1918). Bir çobanın oğlu olan César Ritz, yüzyılının en büyük *palace*'larının sahibi oldu. Bir Brigue otelinde kötü bir başlangıçtan sonra 1867 yılında Paris'e geldi ve *Voisin*'de garson olarak çalışmaya başladı. 10 yıl sonra, Monte Carlo'daki *Grand Hotel*'in yöneticisiydi. Burada Escoffier ile dost oldu. Ortaklıkları *Londra Savoy*'nın (1890-93), ardından da *Carlton*'un zaferi oldu. César Ritz, 15 Haziran 1898 tarihinde Vendôme Meydanı'nda adını taşıyan ilk *palace*'ını açtı. Bu sırada başka büyük otelleri de yönetmeye devam ediyordu.

Paris Ritz'in mönüsünde hâlâ bazı Escoffier yaratımları yer alır. Proust, dondurmalarını sevdiği çay salonunun müdavimleri arasında olmuştur. Ritz'in yeniliklerinden biri de müşterilerine restoranlarda olduğu gibi küçük masalarda akşam yemeği sunmak ve geleneksel "tabldot"ların yok olmasını sağlamaktır.

rivesaltes Banyuls, Corbières ve Port-Vendres bölgeleri dışında Roussillon'da üretilen doğal, tatlı, kırmızı ya da beyaz AOC şarap (Bkz. ROUSSILLON).

riviera Fransız pastacı Lucien Peltier tarafından yaratılan pasta. Bu serinletici ve renkli yaz pastası, yeşil limon *mousse*'u ve frambuaz *mousse*'unu bir *génoise* ile ayırarak aynı pastada kullanır. En dipte bademli bisküvi tabanı vardır. *Riviera*, yeşil limon ve frambuaz parçalarıyla süslenir.

Robert Beyaz şarap, sirke ve hardal bazlı, klasik olarak domuz kaburga ve diğer ızgara etlerin yanında sunulan bir sosa verilen ad.
▶ Tarif: SOS

Robuchon (Joël) Fransız aşçı (Poitiers 1945). Mauléon'da küçük bir seminerden sonra, çıraklık dönemini Poitiers'deki *Relais de Poitiers*'de geçirdi. 1960-73 yılları arasında, özellikle Paris'teki *Berkeley*'de klasik mutfak ekibi basamaklarını tek tek tırmandı. *Tour de France* üyesi olan Robuchon, 1976 yılında, "En İyi Eleman" seçildikten sonra, önce *Concorde Lafayette Oteli*, ardından da *Paris Nikko Oteli*'nin mutfak şefi oldu. 1981 yılından Aralık 1993'e kadar Michelin'den üç yıldız aldığı *Jamin Restoran*'ın başında kaldı. Yüksek Fransız mutfağında yenilikler yaparak klasisizmde zirve oluşturdu. Günümüzde sanatının zirvesinde olan Joël Robuchon, restorancılık deneyimini Raymond-Poincaré Bulvarı'ndaki çok güzel ve özel bir otelde sergilemektedir.

rocamadour Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve doğal kabuğu mavimsi AOC Quercy peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Rocamadour, 5-6 cm çapında ve bir buçuk cm kalınlığında, yaklaşık 30 gr'lık parçalar halinde satılır. Sütlü, tatlı ve fındık kokulu bir lezzeti vardır. Zeytinyağı ya da erik liköründe dinlendirilen bu peynir *picadou*'ların üretiminde kullanılır.

rocambole Güney Fransa'da yetiştirilen, aynı zamanda *ail d'Espagne* ya da *ail rouge des Provençaux* olarak da adlandırılan bir sarımsak türü. Şarap kırmızısı büyük yumrular halindeki bu sarımsak türü adi sarımsaktan daha tatlıdır.

rochambeau Yuvarlak doğranarak tereyağda kızartılmış patatesler üzerine Vichy havuçları, içi doldurulmuş marullar, *à la polonaise* karnabahar ve *Anna* patatesler dizilerek oluşturulan ve hafif ateşte pişmiş ya da kızartılmış büyük kırmızı et parçaları yanında sunulan bir garnitüre verilen ad.

rocher Düzgün olmayan görünümü ve genellikle tanecikli dokusu nedeniyle bir kayaya benzeyen pastane ya da şekerlemecilik ürünü. Bademli, hindistancevizli ("kongolu"), çikolatalı, kuru üzümlü vb, *bouchée* ya da tek kişilik pasta büyüklüğünde, genellikle şeker ve karbeyazı yumurta akı bazlı *rocher*'ler hazırlanır. Mimari yapıları temsil eden *rocher*'ler sufle şeker ya da bisküvi hamurundan katlı parçalardır.

Rocher de Cancale (Le) 1795 yılında, Paris'te Montorgueil Sokağı'nda kurulan, 1804 yılında Alexis Balaine tarafından devralınan restoran. Bu restoran kaliteli, lüks, "her mevsim" istiridye servisi yapılan (Cancale istiridye havuzları, Rouen, Paris ve hatta İngiltere'den önemli miktarda mal getirilerek dolduruluyordu) bir mekândı. Av etleri, balıklar ve kümes hayvanları da büyüleyici yemeklere dönüşüyordu. Mönü oldukça zengindi.

Diners de Vaudeville, 1796 yılında burada başladı. Ardından, 19. yüzyıl başlarında, *Caveau moderne* ve

Grimod de La Reynière'in "degustasyon jürisi" düzenli olarak bu restoranda toplanmaya başladı. Şef Langlais, Normandiya usulü dilbalığı yemeğini 1837 yılında *Rocher*'de yarattı. Balaine'in yerini Borel aldı ve 1847 yılında Richelieu Sokağı'na, eski *Frascati Otel*'e taşındı. Bu sırada Pécune adında bir başkası, da Montorgueil Sokağı'nda, *Petit Rocher de Cancale* adıyla ikinci bir Rocher açıyordu.

rocou *Bixacae* familyasından, Orta Amerika'ya özgü bir ağaççığın tohumunun çevresini saran kırmızı balmumundan çıkarılan gıda boyası. *Rocou*, bazı peynirler (*édam, mimolette, red leicester*) ile füme balıkları (ringa balığı), tereyağ ve tahılları sarı, turuncu ya da kırmızıya boyamak için kullanılır. Kullanımı kesin dozlarla sınırlıdır.

rocroi Kaymağı kısmen alınmış çiğ inek sütünden (% 20-30 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu doğal ve isli Ardenne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Rocroi*, 12 cm çapında ve üç cm kalınlığında, 350-400 gr ağırlığında bir daire ya da kare biçiminde satılır. Odun külünde 1-2 ay olgunlaştırılan bu peynirin baharatlı, oldukça lezzetli bir tadı vardır.

roedgroed Karışık kırmızı meyvelerin (frenküzümü türleri, kiraz, frambuaz) suyundan hazırlanan, nişastayla koyulaştırılan ve beyaz şarap katılan, şeker serpilmiş bir tas içinde dövülmüş badem ve taze kremayla süslenerek çok soğuk servis edilen Danimarka tatlısı.

rœsti Kabuğuyla pişirilen patateslerin kalın rendelendikten sonra tek bir parça halinde tavada kızartılmasıyla hazırlanan bir İsviçre yemeği. Bern usulü gerçek *rœsti*'lere domuz yağı parçaları ve kıyılmış soğan da katılır.

rognonnade Dananın, böbreği de kapsayan alt kısmından ya da filetosundan (kemikli ya da kemiksiz) bir parça. Hafif yağları temizlenen böbrek uzunlamasına ikiye kesilir. Yarılar uç uca eklenerek gövdenin alt kısmından kesilen bir parçanın üzerine konur ve rulo yapılarak bağlanır. Fırında kızartılan bu parça önce yüksek ısıda sertleştirilir, ardından düşük sıcaklıkta (yarım kilo başına yarım saat) pişirilir.

Rohan Üzerine kazciğeri ve domalan dilimleri konmuş enginar tabanları ve Paris sosu içine katılmış horoz böbrekleriyle doldurulmuş tarteletlerden oluşan, hafif ateşte pişmiş ya da sote edilmiş kümes hayvanları garnitürü.

roka *Brassicaceae* familyasından, çok kokulu ve lezzeti güçlü, anayurdu Akdeniz bölgesi olan bir bitki. Düz ve tüysüz körpe yaprakları başka malzemelerle karıştırılarak salatada yenir. Çiçeklenmeden toplanması gerekir çünkü çiçeklendikçe lezzeti baharatlanır. Roka, geleneksel *mesclun*'un bileşenlerinden biridir. Batı Anadolu'da tüketimi fazladır.

rokfor Koyun sütünden (en az % 52 yağlı maddeler) üretilen, harcı küflü ve kabuğu doğal, Rouergue'de üretilen (*roquefort* adıyla) AOC peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR).

Rokfor, metal kâğıtla kaplı, 19-20 cm çapında ve 8,5-10,5 cm kalınlığında bir tekerlek biçiminde satılır. Keskin bir bukesi ve lezzeti olan rokfor, bilinen en eski peynirlerden biridir. Daha 1. yüzyılda Yaşlı Plinus'un metinlerinde sözü geçer. 9. yüzyılda Charlemagne'ın en sevdiği peynirdir ve 1411 yılında, VI. Charles, Aveyron'a bağlı Roquefort-sur-Soulzon sakinleriyle, bu yumuşak harçlı peynirin olgunlaştırılması konusunda tekel olmasını sağlayan bir anlaşma imzalamıştır. 26 Temmuz 1926 tarihli yasa, tam koyun sütünden üretilen ve Cambalou Dağı'nın doğal mahzenlerinde özel olarak olgunlaştırılan bu saf peynire, bir peynir için ilk kez köken kontrollü adlandırmadan (AOC) yararlanma hakkı tanımıştır (XI. Louis, I. François, IV. Henri ve XIV. Louis'nin yasalarına uygun biçimde).

Penicillium roqueforti sporları ekilen rokfor, *fleurine*'lerin (nem ve özel florayla yüklü hava akımları) mavi küf damarlarının oluşumunu teşvik ettiği nemli mahzende en az üç ay süreyle olgunlaştırılır. Yemeklerin sonunda yendiği gibi birçok yemeğe de katılır: Çerezler, çeşnili tereyağlar, krepler ve börekler, karışık salatalar, soslar ve sufleler, çorbalar vb.

► Tarifler: CRUMPET, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ, DIABLOTIN, ERİK KURUSU, KREP, SALATA, SOS, YAPRAKLI HAMUR

rollmop Kılçıkları temizlendikten sonra baharatlarla sirke içinde marine edilen, kıyılmış soğan ve Rus usulü yarım salatalık turşusu üzerine sarılan ve bir tahta kürdanla tutturulan ringa balığı filetosu. Ardıç yemişi, karanfil ve karabiber taneleriyle çeşni katılan soğuk marinad, rulo yapılmış filetoların üzerine dökülür. Bu biçimde hazırlanan *rollmop*'lar maydanoz ve yuvarlak limon dilimleriyle birlikte soğuk ordövr olarak servis edilmeden önce buzdolabında 5-6 gün marine edilmelidir. Fransız *rollmop*'ları, tatlı-ekşi olması tercih edilen İskandinavya'dakinden çok daha acıdır.

rollot Çiğ inek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve sarı-turuncu ya da kırmızı kabuğu yıkanmış Picardie peyniri. *Rollot*, bir kalp ya da 8-11 cm çapında ve yaklaşık dört cm kalınlığında yassı bir silindir biçiminde satılır. Oldukça baharatlı bir lezzeti vardır.

rom Zirai rom ya da rom şurubu için şekerkamışı suyu, şekerlemecilikte kullanılan rom içinse şekerkamışı üretiminden doğan melasın alkolle mayalandırılması ve damıtılmasıyla elde edilen *eau-de-vie*.

Şekerkamışı Hispaniola (bugünlü Haiti) Adası'na 16. yüzyıl başında geldi. 1635 yılında Antiller'de, Martinik'te ortaya çıktı. *Histoire Générale des Antilles*

Değişik rom adlandırmalarının özellikleri

Ad	Üretim	Tanım	Lezzet
Zirai rom	Şekerkamışının mayalandırılması ve damıtılması	Beyaz, tahta fıçılarda altı ay (saman rengi rom) ya da üç yıl ve daha fazla (eski rom) yıllandırılabilir	Dengeli, ağızda kalıcı, meyveli, baharatlı
Fazla aromalı rom	Melasın mayalandırılması ve damıtılması	Karışımlarda kullanılır	Keskin, belirgin melas lezzetli
Şeker romu	Melas, su imbik tortusunun ağır ağır mayalandırılması ve damıtılması	Mutfakta ya da sıcak içeceklerde kullanılan çok asitli	Çok yoğun, karışık
Hafif rom	Melasın mayalandırılması ve çok yüksek derecede damıtılması	Alkolsüz ya da çok düşük alkollü	Az aromalı, ağızda yuvarlak

Habitées par Les Français (1667, Fransızlar'ın Yaşadığı Antiller'in Genel Tarihi) adlı eserin yazarı Peder du Tertre, 1690 yılına doğru birçok damıtımevi açtı. Ardından Peder Labat aynı bölgeye yerleşerek rom sanayini geliştirdi.

Rom tüketimi öyle hızlı arttı ki, Fransa'ya ithalatı kısa zaman içinde kraliyet emriyle yasaklandı, çünkü likör şarabıyla rekabete girmesinden endişe ediliyordu. Bu yasağın ardından rom kaçakçılığı başladı.

Denizaşırı Fransız topraklarında üretim, Birinci Dünya Savaşı sırasında büyük bir artış gösterdi, çünkü pancar alkolü Barut Dairesi'ne ayrılıyordu.

21 Aralık 1922 tarihli yasa, şarap üretimini tehlikeye sokmamak amacıyla rom pazarına kotalar getirdi.

■ **Üretim.** Şeker üretimi sonucu elde edilen melas önce mayalandırılır. Daha sonra sulandırılır, maya eklenir ve 25-40 saat bekletilerek "alkollü şarap" (% 5-10 alkol oranında) elde edilir. Bu da sürekli damıtma sütunlarına gönderilir: Kademe kademe inerken alkolünü kaybeder ve düşük kalitede bir şaraba dönüşürken alkol buharları kademeli olarak zenginleşir ve yükselir. Soğutucu bir sıvının etkisiyle yoğunlaşır. Bu durumda rom % 65-75 alkol oranına sahiptir, daha sonra piyasaya uygun alkol oranına (Réunion ve Antiller'de yerel tüketim için % 50-55, ihraç edilen romlarda % 75'e kadar) getirilmek üzere damıtılmış su eklenir.

Zirai rom elde etmek için şekerkamışı suyu elekten geçirilir, çökeltilir ve filtre edilir. 36-48 saatlik spontan bir mayalandırma bir alkollü şarap (*grappa*) elde edilmesine olanak sağlar. % 5-6 alkol oranındaki bu madde sürekli sütunlarda ya da sıvının bir imbik kazanında buharlaştırıldığı bazen yüzyıllık imbiklerde damıtılır. Yüklenen buhar sütun başlığından çıkar, bir kuğu boynundan geçer ve soğuk su haznesinde yüzen bir sarmal boruya ulaşır.

Toplanan alkol defalarca "çevrilerek" istenilen alkol oranına ulaşılır. Rom imbik çıkışında şeffaftır ve pratik olarak renksizdir. Piyasaya sunulmadan önce değişik ürün yelpazesi oluşturmak üzere birçok işlemden geçer (Bkz. Tablo).

Rom, Fransa'da *eau-de-vie* ve ispirtolu içkiler pazarında önemli bir role sahiptir. Tüketimi mevsimlere göre değişir: % 36 (Mayıs-Ekim arası) ve % 64 (daha çok *grog* ve sıcak içeceklerin tüketildiği Kasım-Nisan arası).

■ **Kullanımları.** *Punch*'lar, *daiquiri*'ler ve diğer kokteyllerin üretiminde daha çok beyaz rom kullanılırken, daha baharatlı olan amber renkli romlar *grog*'lar, flambe etme işlemleri, pastalar ve yemeklere uygundur. Son olarak eski romlar yemeklerden sonra içilmek üzere saklanır.

Pastacılıkta rom çok sık ve değişik biçimlerde kullanılır. Bazen bisküviler ve *génoise*'ların ıslatılmasında (tatlılar ve şarlotlar), bazen tatlı kremalar, *flan*'lar, *mousse*'lar, krep hamurları ve bisküviler, *sabayon*'lar, meyve salataları ve sorbelere koku vermek ya da *baba*'larla *savarin*'lerin üzerine dökmek, krepler ve omletler, flambe etmek, meyve şekerlemeleri ya da kuru meyveleri bekletmek vb işlerde kullanılır.

Mutfakta rom, özellikle sebze-meyveler (ananas, muz, tatlı patates) ve kırmızı etler, kümes hayvanları ve balıklarda (langustinler ya da fener balığı şiş, kızarmış ördek, domuz kaburga, hindi, piliç sote, böbrek flambe) kullanılır. Özellikle de marinadlara ve soslara koku verir. Etler çok gevrek (sakatatlar, çok genç kümes hayvanları) olduğunda flambe etmekte kullanılır.

► Tarifler: BABA KEKİ, PİLİÇ, SABAYON

romaine (à la) Lazio mutfağından az ya da çok esinlenilmiş değişik yemeklere verilen ad. Ispanaklı, ançüezli ve parmesanlı yumurtalar, bezelyeli ve jambonlu küçük kuşlar, baharatlı ekmekler ya da sufleler vb.

À la romaine sos, kızartılmış av etleri için klasik bir sostur. Aynı adlandırma bir *gnocchi* tarifi için de kullanılır.

► Tarifler: BILDIRCIN, ÇIRPILMIŞ YUMURTA, GNOCCHI, PAIN DE CUISINE

romanée-conti Côte de Nuits'deki Vosne-Romanée'nin kırmızı AOC *grand cru*'su. 1960'lı yıllarda bu şarabı üreten bağların yeri değiştirildi. *Romanée-conti* yine de istisnai sınıftan bir şarap olarak kaldı (Bkz. BURGONYA).

Romanov Yirminci yüzyıl başında Rus Kraliyet ailesine adanan değişik klasik mutfak yemeklerine verilen ad. Kırmızı et parçaları için hazırlanan *Romanov*

garnitür salatalık turşusu dilimleri, mantar ve kereviz *salpicon* ile doldurulduktan sonra yoğunlaştırılmış *velouté*'yle karıştırılan, *raifort*'la koku verilen *pomme duchesse croustade*'lardan oluşur. *Romanov* çilekler *curoçao*'da bekletildikten sonra kup kaplarına doldurulur ve şantiyiyle süslenir.

► Tarif: KEKLİK ve KEKLİK PALAZI

Romanya Romanya mutfağı balıklarının bolluğuyla tanınmıştır. Bu bağlamda özellikle Tuna Nehri'nin ağzında ve Karadeniz'e açıldığı bölgelerde mersin balığı çoktur ama bu balıktan elde edilen havyar ihraç edilir. Romanyalılar'ın en çok tercih ettiği yemeklerin başında balıklı, dana etli ve tavuk etli çorbalar (*ciorba*) gelir.

Komşuları Bulgarlar'da olduğu gibi bol çeşitli ordövr büfesi geleneği bu ülkede de geçerlidir. Bu ordövrlere örnek olarak limonlu ve zeytinyağlı patlıcan ezmesi ile *mititei* denilen ve çoğu zaman şıraylа birlikte yenilen ızgara küçük sosisler verilebilir. Şıraysa bütün salata ve köftelerle birlikte sunulur. Sazan, tatlısu ıstakozu olan böcek, turna balığı Avusturya'da olduğu gibi dolma ya da kızartma olarak hazırlanır. Lahana ve asma yapraklarından Yunanistan'da olduğu gibi dolma yapılır.

Romanya'da bir bölümü yumuşak ve arıtılmış, bir bölümü acılı ve çam kabuğunda bekletilerek hazırlanan birçok cins koyun peyniri (*brandza*, kaşkaval) üretilir. İnek peynirleriyse bazen haşlanmış mısırla birlikte yenir (*mamaliga*). Çeşnilik malzemelerse İtalyanlar'ın *polenta*'sı gibi oldukça çeşitlidir. Türk hâkimiyeti şekerli hamur tatlıları ile gül reçeli zevkini miras bırakmıştır.

■ **Şaraplar.** Avrupa'nın kuzeydoğusunda bulunan bu ülkede birçok nitelikli şaraptan oluşan bir dizi şarap bulunur. Bağ ekimi İsa'dan birkaç yüzyıl öncesine kadar gider. Bu devirlerde Romanyalılar'ın ataları olan Traklar bu işe başlamış, sonra Romalılar devam ettirmiştir. Bugün Romanya, dünyada, şarap üretiminde önde gelen 10 ülkeden biridir. Fransa ile aynı enlemde bulunmasına rağmen karasal iklim egemen olduğundan iklim koşulları daha belirgindir. Bağcılık yapılan toprakların nitelikleri değişiktir. Bağlar, Karpat Dağları'ndan kuzeydoğudaki Yaş şehrine kadar olan bölgede ve Tuna Nehri boyunca tatlı meyilli ve rüzgârdan korunan tepecikler üzerinde yayılır. Kırmızı şaraplar için *babeasca* ve *kadarka* denilen bağ çubukları, beyaz şaraplar için *feteasca alba*, *regala*, *mustoasa* ile *tamîioasa* denilen yerli bağ çubukları yanında Bourguignon ve Bordalais bağ çubukları da ekilir.

Şaraplar birçok kategori içinde sınıflandırılır: Üst nitelikli günlük kullanım şarapları, köken adlandırmalı üst nitelikli şaraplar (VOS), köken adlandırmaları ve kalite dereceleriyle belirgin üst nitelikli şaraplar (VSOC) ve köpüklü şaraplar ile likörler.

Romeyer (Pierre) Belçikalı aşçı. Brüksel restoranlarında geçen bir çıraklık döneminden sonra, Flaman Brabant'da, Soignes Ormanı'ndaki *Hoeilaart*'da çalışmaya başladı. 1965-92 yılları arasında, "yemek evi" adıyla anılan *Villa Schimm*'i işletti. Mutfağı, Fransa dışındaki Michelin yıldızı taşıyan diğer restoranlar gibi yüksek Fransız mutfağından esinlenmekle birlikte yerel ürünleri ve bütün yerel tatları kullanıyor ama bölgesel kalmamayı başarıyordu.

romsteck Filetoların arka kısmında bulunan ve kalça kaslarından oluşan sığır filetosu parçası. Sözcük *rumsteck* olarak da yazılır (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Filetodan daha gevrek ama daha az lezzetli olan *romsteck*'ten biftekler, harlı ateşte ızgaralık ya da tavada kızartmalık dilimler, şişlik ya da Burgonya usulü fondüye uygun parçalar elde edilir. Kızartmalık doğranabilir ve tek bir fileto olarak ya da fileto altı parça olarak işlenebilir, sıkı ve yağsız olan ete az miktarda domuz eti parçaları batırılabilir.

"*Romsteck* dilimi" ayrıca parçalanabilir ve dilimlenebilir.

rond Sığırın iki kası ile değişik but parçalarından oluşan et parçalarına verilen ad (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Dilimlenmiş *rond* (eskiden "yağlı dilim") biftek ya da kızartmalık dilim olarak kesilir. Sığır butu da (eskiden "but lop eti") aynı biçimde kullanılır. Her ikisi de *carpaccio* olarak hazırlanabilir.

rondo Yan çeperleri fazla yüksek olmayan, bir kapağı ve iki tutacağı (aynı amaçla kullanılan sote kabı gibi sapından farklı olarak) bulunan yuvarlak pişirme kabı. Şekerlemecilikte, özellikle kestane şekeri hazırlamakta kullanılır. Rondo alüminyum, paslanmaz çelik, kalaylı demir ya da içi kalaylı bakırdan üretilir.

Roqueplan (Louis Victos Nestor Rocoplan) Gazeteci ve tiyatro yöneticisi (Montréal, Aude, 1804-Paris 1870). *Figaro*'nun yazı işleri müdürü olan Roqueplan, *Café Riche* ve *Maison Dorée* müdavimi olarak Bulvar'ın önemli yüzlerinden biri oldu. *La Vie Parisienne* (1853) başlığı altında, dönemin salonlarını, restoranlarını ve *café*'lerini değerlendirdi.

Roques (Joseph) Fransız doktor (Valence [bugünkü Valence-d'Albigeois] 1772-Montpellier 1850). Grimod de La Reynière'in dostu, de La Reynière tarafından kurulan "Degustasyon Jürisi"nin üyesi olan Roques, en önemlisi, hem botanikçi hem doktor hem de gastronom olarak ortaya çıktığı *Histoire des Champignons Comestibles et Vénéreux* (1832) olan birçok eser yayımladı. *Nouveau Traité des Plantes Usuelles* (1837-1838) adlı dört ciltlik eserinde, bazı meyve ve sebze kürlerinin iyileştirici özelliklerinin altını çizdi.

rosé des riceys Aube'un güneyinde üretilen, özel bir fındık bukesi bulunan, dingin roze AOC şarap (Bkz. CHAMPAGNE).

rosette Beaujolais ve Lyonnais kökenli, saf domuz etinden sek sucuk (Bkz. *Sucuklar Tablosu*, SUCUK). *Rosette*, yaklaşık 30 cm uzunluğunda, uçları bağlı parçalar halinde satılır. Et kalınlığı orta düzeydedir. İnce ince dilimlenerek ordövr olarak sunulur ya da *casse-croute* garnitürü olarak kullanılır.

Rossini (Gioacchino) İtalyan besteci (Pesaro 1792-Paris 1868). Opera tarihinde iz bırakması dışında, yemeğe düşkünlüğüyle de gastronomi tarihinde önemli bir yer edinmiştir.

"Yemek ve sevmek, şarkı söylemek ve sindirmek: Bunlar, hayat dediğimiz ve şampanya şişesindeki köpük gibi yayılan bu gülünç operanın dört temel eylemidir" demiştir.

Rossini adı, kazciğeri ve domalan içeren, genellikle donuk soslu yemeklere de verildi. Aynı adlandırma özellikle sote edilmiş dana fileto (besteci tarifini *Café Anglais*'nin şefine vermiştir), çırpılmış, rafadan ya da haşlanmış yumurta, bir omlet, bir piliç yemeği, kümes hayvanları *suprême*, dilbalığı fileto ve bir piliç sote yemeği için de kullanılır. Domalan, bileşimi *Rossini* tarafından belirlenmiş bir salatanın sosunda da yer alır.
▶ Tarifler: BESİ PİLİCİ, SIĞIR

rosto *bkz.* paleron

rôt Doğrudan ateşe tutularak pişirilen ve sebzeli sığır haşlamayla birlikte eski çağların temel besinlerinden biri olan et ya da balık parçası. Aynı yemeğe günümüzde "çevirme" denir. Aynı sözcük yemeğin kendisini tanımlamak için de kullanılır.

Rothomago Küçük jambon parçaları üzerine kırılan ve yanında *chipolatas* ve çok yoğun domates sosuyla servis edilen bir sahanda yumurta yemeği.

Rothschild Pasta kreması ve *eau de Dantzig* ya da *Grand-Marnier* içinde bekletilmiş meyve şekerlemelerinden oluşan bir sufleye, aynı adlı ünlü banker hanedanlığına atfen verilen ad.
▶ Tarif: SUFLE

rôti Şişe takılarak ateş üzerinde ya da fırında pişirilen ve sıcak ya da soğuk servis edilen et parçası. Sığır için, yanında başka bir sözcük olmadan kullanılan *rôti* sözcüğü genellikle rozbif anlamındadır. Diğer etler için, *rôti* sözcüğünden önce hayvanın adı kullanılır: Dana *rôti* (butun lop etinden, yumurtadan, kemikleri çıkarılmış omuz etinden, gövdenin alt kısmından ya da kemikleri çıkarılmış ilk beş kaburga parçasından), domuz *rôti* (ilk beş kaburgadan oluşan parça, kemikleri çıkarılmış kaburga ortası ya da ucu, omuz, sırt ya da ön kol), hindi *rôti* (kemikleri çıkarılmış ve rulo yapılmış et). *Rôti* sözcüğü aynı zamanda temizlenmiş, genellikle bağlanmış ve domuz yağına sarılmış bir parçayı da ifade eder. Benzerliğe dayanılarak, bağlanan ve kızartma et gibi işlenen büyük bir balık dilimi için de kullanılır.

Prensip olarak *rôti*, bağı sökülerek ve domuz yağı parçaları çıkarılarak servis edilir. Parçayı fırından ya da şişten servisten birkaç dakika önce çıkarmak uygun olur. böylece et suları ete daha iyi dağılacak ve et daha kolay kesilecektir. Et suyu, yağı ayırma özelliği bulunan bir dökme düzeneğine sahip bir sosluk içinde servis edilir.

Rôti-Cochon 1680 yılına doğru Dijon'da Claude Michard'dan yayımlanan, çocuklara yönelik bir okuma kitabının adı. "Çocuklara Latince ve Fransızca Okumayı Öğretmenin En Kolay Yöntemi" adlı bu kitap, gastronomi tarihi için çok önemlidir çünkü birçok örnek, yemek tarifleri, abur cuburlar ve dönemin görgü kurallarından alınmalıdır. Örneğin: "Armuttan sonra içilecek (...) Sıcak yenir derisi kızarmış domuzun (...) Dana kelle, gözler ve kulaklar en güzel parça (...) Açlığı yatıştırmak için lapa, çevirmeyse şölenlere."

rouelle Kemikleri çıkarılmamış dana kalçadan kesilen yuvarlak biçimli (tekerlek gibi) kalın dilim. Kızartılır ya da hafif ateşte pişirilir (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Günümüzde dana butu, genellikle kemikleri çıkarılarak ve küçük parçalara bölünerek kullanılır. Yalnızca mafsal arkası, *osso-buco* için *rouelle* (yuvarlak dilimler) halinde doğranır.

Kelimenin geniş anlamı, yuvarlak sebze dilimleri (havuç, şalgam, patates) ve bazen de uskumru biftek ya da diğer küçük yuvarlak balıkları da kapsar.

Rouen usulü *bkz.* rouennaise (à la)

rouennaise (à la) [Rouen usulü] Rouen mutfağına ün kazandıran ördek ve ördek palazı yemekleri için kullanılan terim. En tipikleri preslenmiş ördek ve doldurulmuş ördektir. Bunlar kızartıldıktan sonra *rouennaise* sosla servis edilir. Bu sos haşlama yumurta yanında da sunulur. Ördek ya da ördek palazı ciğeri içeren birçok yemeğe ve Rouen şehri spesiyalitelerine de (ördek patesi, doldurulmuş koyun paça, kırmızı şaraplı ya da elma şaraplı balık, kremalı piliç) *à la rouennaise* denir.
▶ Tarifler: MIRLITON, ÖRDEK, SAHANDA TEREYAĞLI YUMURTA, SOS, SUFLE

Rouff (Marcel) Fransız gazeteci ve yazar (Cenevre 1887-Paris 1936). Curnonsky'nin iş arkadaşı ve dostu olan Rouff, onunla birlikte, *La France Gastronomique*'te yayımlanan mizah dolu 28 makaleyle yerel mutfağa ilişkin kaynakları keşfe çıktı. Bununla birlikte Marcel Rouff daha çok, zevk uğruna her şeyi feda eden mükemmel gastronom tipini yarattığı sofra ve yeme düşkünlüğü temalı romanı *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, Gourmet* (1924) ile tanınır.

rougail Antiller ve Reunion mutfağına özgü, sebzeler, kabuklular ya da balıklar bazlı, her zaman biberli, sıvıyağda uzun süre pişirilmiş, pirinçli yemekler yanında soğuk ya da sıcak servis edilen bir çeşni.

patlıcan rougail
2-3 patlıcanın saplarını koparın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Bir taze soğan, bir küçük zencefil kökü parçası ve yarım kuşbiberi, yarım kahve kaşığı ince tuz, yarım limonun suyu ve 3-4 çorba kaşığı zeytinyağını mikserde karıştırın. Patlıcanları süzün, ikiye yarın, çekirdeklerini çıkarın ve etini bir kaşıkla alın. Bu eti diğer malzemelere karıştırın ve ince bir pate elde edecek biçimde karıştırın. Soğuk saklayın.

rouille Rengi (*rouille*, yani pas rengi) kırmızı biber, bazen de safran içermesiyle bağlantılı olan, Provence mutfağına özgü bir sos. Biber, sarmısak ve ekmek kırıntısıyla ya da patatesle karıştırıldıktan sonra zeytinyağı ve bulyonla yoğunluğu azaltılır. *Rouille*, deniz ürünleri türlüsü, buğulama balıklar ya da ahtapot yanında sunulur. Limon suyu ve balık ciğeri eklenebilir.
► Tarif: SOS

roulade İçi doldurulmuş ya da üzerine harç yayıldıktan sonra rulo yapılmış değişik yemeklere verilen ad.
- Domuz ya da dana *roulade*, görece ince bir et parçasının üzerine az miktarda harç sürülmesi ve kendi üzerine rulo yapılmasıyla hazırlanır. Genellikle kısık ateşte pişirilir.
- Dana *roulade*, bir dilim lop et ya da cep gibi açılmış göğüs etine, bir *salpicon* karışımı konması, kendi üzerine rulo yapılarak bir bezle sarılması, bağlanması ve beyaz sos içinde haşlanmasıyla hazırlanır.
- Domuz kelle *roulade*, kemikleri çıkarılmış, derisi soyulmamış, tuzlanmış, ardından yıkanarak içi doldurulmuş (kulaklar, dil ve fileminyonlarla) ve beze sarılarak pişirilmiş kelledir. Soğuk ordövr olarak servis edilir.

rouleau de printemps Islatılmış pirinç *galette* ya da yumurtalı krepin, içi domuz eti ve karidesle doldurulduktan sonra yanında taze nane ve bazen de soya filiziyle pişirilmesiyle hazırlanan ve *nuoc-mâm* ya da *tuong* (yerfıstığı) sosuyla servis edilen tipik Vietnam yemeği.

rousse (kızıl) Bazı biraların rengi. Bir zamanlar İrlandalılar orijinal bir stille, ileri düzeyde mayalandırılmış kızıl biralar (*ruby ale*) üretiyordu.

Günümüzde *rousse* terimi daha yumuşak amber rengi biralar için kullanılır ama bunlar özel bir bira tipi oluşturmaz.

rousette de Savoie Muhteşem bir buke, tazelik ve uyum sunan *altesse* bağ çubuğundan, bazen *chardonnay* ya da *mondeuse* ile birleştirilerek üretilen Savoie'nın beyaz AOC şarabı (Bkz. SAVOIE).

Roussillon *bkz.* sayfa 890-891

roux [un salçası] Eşit miktarda un ve tereyağ karışımının istenilen renk düzeyine (beyaz, sarı ya da esmer) ulaşana kadar kavrulmasıyla hazırlanan ve değişik beyaz ya da kahverengi soslara kıvam vermek için kullanılan karışım.

beyaz roux
Kalın dipli bir tencerede 100 gr tereyağı eritin ama renk almasına izin vermeden ağartın. Azar azar 100 gr elenmiş un ekleyin ve sürekli karıştırarak çiğ un lezzeti tamamen kaybolana kadar kavurun. Ateşten alın ve katılaşana kadar soğutun. Beyaz *roux* özellikle beşamel sos ve değişik *velouté*'lerde kullanılır.

kahverengi roux
Beyaz *roux* hazırlayın ama karıştırmayı bırakmadan açık kahverengi renk alana kadar pişirmeye devam edin.

sarı roux
Beyaz *roux* hazırlayın ama karıştırmayı bırakmadan sararana kadar pişirmeye devam edin.

Roux (Albert) Fransız aşçı (Semur-en-Brionnais 1935). Çok genç yaşta pastacılık eğitimi almaya başladı ve çok geçmeden Büyük Britanya'ya yerleşerek büyük ailelerin (özellikle Galya Prensi) ve farklı büyükelçiliklerin mutfaklarını yönetti. A. Roux, çalıştığı bu yerlerde dikkate değer kalitede bir klasik mutfak kullanmıştır. 1967 yılında, Londra'da, 1982 tarihli *Guide Michelin*'de üç yıldız alan *Gavroche* adlı restoranını açtı. 1995 yılında, kardeşi Michel ile birlikte, "en iyi tatlı tarifleri"ni yayımladı. İkisi birlikte, büyük Fransız mutfağının Londra'da ün kazanmasında rol oynadılar.

royale Kalıplanan, küçük parçalar halinde kesilerek açık renkli çorbalarda garnitür olarak kullanılan krema. Konsome ve yumurta, sebze püresi ya da yumurta katılmış kümes hayvanları eti bazlı *royale*, *à dairole* kalıplar içine doldurularak benmaride pişirilir.

Yumurta akı ve pudra şekeri karışımına da *royale* denir (Bkz. ŞEKERLİ SOSLA KAPLAMA).

kuşkonmaz royale
75 gr kuşkonmaz ucunu 5-6 taze ıspanak yaprağıyla haşlayıp süzün. Bir buçuk kaşık beşamel ve iki kaşık konsome ekleyin. Bezde eleyin. Dört yumurta sarısıyla karıştırın, *à dairole* kalıplara doldurun ve benmaride 200° C'de yarım saat pişirin.

kümes hayvanları püresi royale
50 gr haşlanmış kümes hayvanları etini ince ince parçalayın. İki çorba kaşığı beşamelle aynı miktarda krema ekleyin ve ince elekten geçirin. Dört yumurta sarısıyla karıştırın ve benmaride pişirin.

royale (à la) Garnitür olarak *royale* katılan konsomeler dışında, özel ve rafine bir garnitür içeren değişik

Roussillon

KATALAN BÖLGESİ OLAN ROUSSILLON, CANIGOU DAĞI'NIN (2.784 m) YÜKSELDİĞİ DES PYRÉNÉES-ORIENTALES İLİ İÇİNDEDİR. BÖLGENİN GÜNEYİNDE, KAYALIK VERMEILLE KIYISIYLA AKDENİZ'DE SONA EREN PİRENE DAĞLARI'NIN DOĞU UCU ALBÈRES DAĞLARI BULUNUR. ROUSSILLON BÖLGESİ KUZEYDE, CORBIÈRES'LERİN UZANTILARIYLA SINIRLANIR.

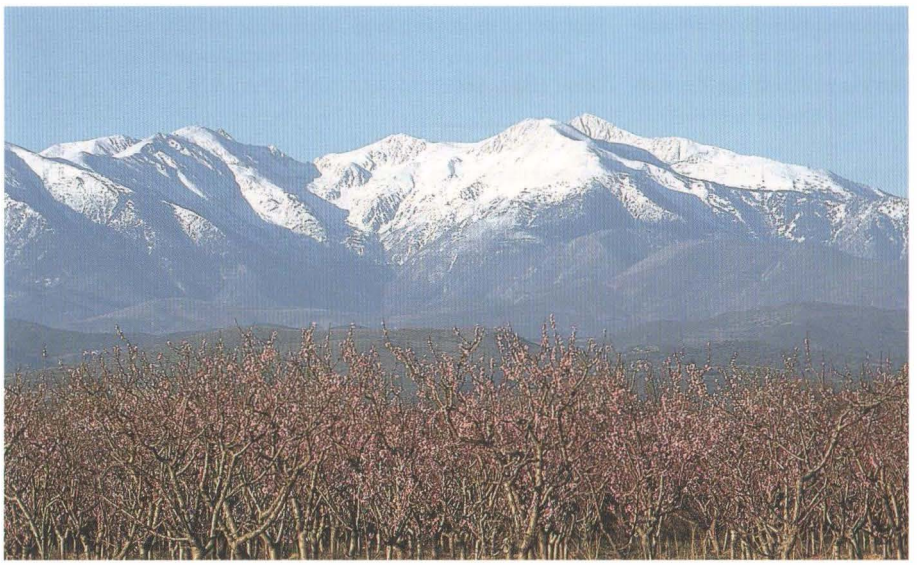
İster köylü ister burjuva olsun, ister azla yetinsin ister çok zengin olsun, ister ova ister deniz ya da dağ geleneklerini yansıtsın, Roussillon mutfağı, diğer Akdeniz mutfaklarının bir kopyasıdır. Bu mutfak özgünlüğünü sosları ve incelikli bir biçimde karıştırmasını bildiği malzemelere dayanan pişirme tekniğiyle kazanmıştır. Bu incelikli malzeme karışımına örnek olarak badem ve ezilmiş sarmısak, zeytinyağı, şarap, bayat ekmek, kokulu bitkiler ve hatta bir parça acı çikolatayı birleştiren *micada* ya da domatesli, soğanlı ve biberli bir cins sufle olan *sofregit* verilebilir. Ortaçağ'dan kalma ve özellikle çok incelikli bir mutfağın vârisi olarak Roussillon mutfağı, şekerli-tuzlu gibi zıt lezzetlerden belirli bir damak zevki çıkarmayı başarmıştır. İncir ya da şeftalili ördek, çikolatalı adatavşanı, kuru erikli ya da armutlu tavşan ya da elmalı kuzu yemekleri bu "zıtlıkların uyumu"na örnek olarak gösterilebilir.

Aslında biraz belirsiz bir biçimde tanımlanan "Katalan usulü" yemek tarifleri İspanyol mutfağında da bulunur (örneğin Katalan usulü pirinç yemeği, *paella*'ya çok benzer). Dolayısıyla bu tanımı, domates, sarmısak, soğan ve baharatla birlikte pişirilen *banyul* şaraplı langust yahnisi, çiğ jambon, kabuğu soyulmamış sarmısak ve acı portakalla güveçte pişirilen yabani güvercin ya da kırk diş sarmısaklı kuzu butu kızartması gibi özgün yemeklerde kullanmak gerekir.

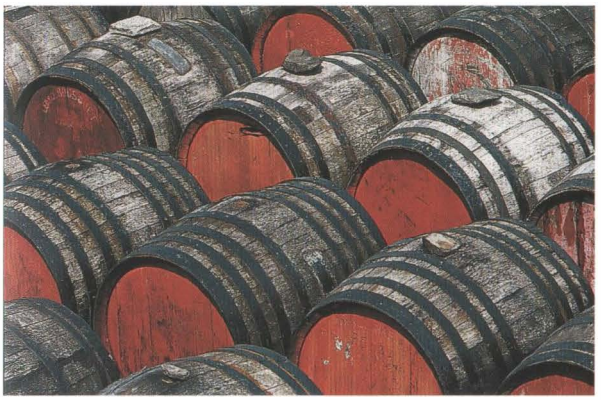
Roussillon'un güneşli iklimi, tencerede, kısık ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanan sebzelere çok uygundur. Toprak tavalardaysa yahni yapılır. Denizci olan bölge halkı, kırmızı etli ton balığı ve sardalya ya da hamsi gibi kendi deyimleriyle "mavi balıklar"ı yakalamakta uzmanlaşmıştır. Hamsi, Collioure'dan Port-Bou'ya kadar olan sahil boyunca tuzlanır ve konserve yapılır. Hamsi, salamura, kızartma ya da domates ve haşlanmış yumurta ile birlikte yufkalı börek olarak yenir. Deniz ürünleri ve yumuşakçalar ile yapılan yemekler büyük bir yaratıcılık örneğidir. Örnek olarak çiğ jambon, *banyul* şarabı, biber ve konyak tadının karıştığı langust yahnisi ile fırında üzerine peynir rendelenerek yapılan deniztarağı güveci verilebilir. Katalanlar salyangozu çok sever, ekmek ve zeytinyağında ezilmiş sarmısak olan *aioli* sosuyla birlikte ızgara ederek yerler. Adı *cargolade* olan bu yemek, Paskalya tatilinin Pazartesi günü ya da Paskalya'dan bir hafta sonra kutlanan ve *Pentecôte* denilen dini ayinin yapıldığı Pazar günü yenir, yanında asma kabağından yapılmış kadehler içinde kırmızı şarap içilir.

Bu dağlık bölgede av geleneksel bir etkinliktir, sofraya çok lezzetli ürünler gelmesini sağlar. Örneğin yanında garnitür olarak elma, ayva ya da mantar sunulan yaban domuzu ya da tavşan etinden yapılan yahni çok sevilir.

Bölgenin tatlıları bu gü-



Doğu Pireneler'in en yüksek tepesi Canigou Dağı'nın eteklerinde, Thuir yakınında çiçekler içindeki bu meyve bahçesi, Roussillon'a Japonya havası veriyor. Ama meyveler olgunlaşınca her tarafta kayısı ve şeftaliler görülecektir.



Yakut ya da maun renkli büyük banyul *şarapları tahta fıçılarda iki yıl bekletilir.*

neş ülkesinin eşi bulunmaz meyveleriyle yapılır. Bu meyveler arasında ilk sırayı Céret'nin kirazlarıyla kırmızı şarapla turta ve ara yemekler hazırlamakta kullanılan Roussillon kayısıları alır.

Şarap bu mutfağın vazgeçilmez öğesidir. köken adlandırmalı kırmızı şaraplar *côtes-du-roussillon, côtes-du-roussillon-village* ve *collidure*'dür. Bu arada çok tanınmış *banyul* ve Rivasaltes misket şarabı gibi doğal yumuşak şarapları da vardır.

ÇORBA VE SEBZE YEMEKLERİ

Ollada, braou bouffat
İçinde çorba ve türlü pişirilen ve çok eskilerden kalma bir tencere türü olan *olla,* adını *ollado* olarak lahana, yeşil sebzeler, patates, kuru fasulye esaslı ve domuz paçası, domuz kuyruğu ve sucuğuyla birlikte pişirilen bir çorbaya vermiştir. Bölgede nane ve kekikli, hoş kokulu çorbalar da pişirilir. Bunlara örnek olarak, domuz kesim döneminde hazırlanan Cerdagne'a özgü ***braou bouffat*** çorbası verilebilir.

Saginat, trixat cerda
Saginat, bir parça domuz yağıyla yapılan patates buğulamadır. *Trixat cerda* ise tavada domuz yağı ile kızartılan ince kıyılmış lahanadır.

BALIKLAR VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Bullinada, all cremat, pinyata
Katalanlar'ın balık çorbası *bullinada* adını taşır. Balık, patates, biber ve maydanoz sosu, zeytinyağı ile hazırlanıp iyice kaynayıncaya kadar pişirilir ve üzerine sarmısak sürülmüş ekmek dilimleriyle birlikte sunulur.

Kaya balıkları ya da küçük barbunlar, zeytinyağlı ezilmiş sarmısağın üstüne konularak pişirilir ve nefis kokulu *all cremat* yemeğini oluşturur.

Colllioure pinyata'sıysa kayabalıkları, yengeç, ayı ıstakozu ve ahtapottan yapılan bir yahnidir.

KASAPLIK ETLER VE KÜMES HAYVANLARI

Boles de picolat, escuedella, fréginat, monjetada
Kasaplık etler konusunda en bilinen Katalan yemeğinin adı *boles de picolat*'dır. Bu yemek jambon, zeytin, domates ve domuz yağıyla yapılan bir sosla sunulan sığır ya da domuz köftesidir. Bunun dışındaki et yemeği tarifleri de özgündür. *Escuedalla*, sofraya üç ayrı tabakta sunulan sebzeli sığır haşlamasıdır. Birinci tabakta et suyu, ikincisinde sebzeler, üçüncüsünde çeşitli etler bulunur. Koyun kolunun içine antepfıstığı doldurulup jambon, beyaz şarap ve kokulu otlarla pişirilir. *Fréginat*, zeytinyağıyla ezilmiş sarmısak sosu ***aioli*** ile sunulan sığır eti sotesidir. *Monjetada*'ysa domuz paçasıyla pişirilen fasulyeli türlüdür. Taze ya da kurutulmuş sucuklar, ciğer ezmesi ve çiğ jambon gibi tipik şarküteri ürünleridir.

Roussillon usulü piliç sosu
Bu sos soğan, domates, kuru taş mantarı ve zeytinin maharetle hazırlanmış bir karışımıdır. Ördek çoğu zaman meyvelerle birlikte pişirilir. Keklik palazı, güvercin ya da beçtavuğu içinde badem, *rancio* şarabı ve acı portakal bulunan bir sos içinde kısık ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır.

PEYNİRLER

İster keçi ister koyun sütünden yapılsın peynir çeşitleri pek fazla değildir ama her zaman çok lezzetlidir. Peynirlere örnek olarak zeytinyağlı ya da bir ince yufkaya sarılmış küçük keçi peynirleri, Saint-Abdon'un keçi sütünden *tomme* peyniri ya da üzerine kokulu bir bal sürülerek yenilen ve keçi sütünden yapılan taze lor peynirine benzer *caillé* tipi peynirler verilebilir.

TATLILAR

Coques*, Venüs'ün kolu, *mato de monjas, pa d'ous
Bölgenin tatlı listesi, anason, badem ve portakal çiçeği kullanıldığından çok güzel kokuludur. Portakal çiçekli yumuşacık *rousquille*'ler, tıpkı kuru üzüm, çamfıstığı ya da kremalı şekerli ve uzun çörekler olan *coque*'lar, yuvarlak ve ince çörekler olan *bunyet*'ler ya da anason kokulu turtalar gibi inanılmaz lezzettedir. Ancak ilginç adlı diğer tipik tatlılar da çok tanınmıştır. Ünlü Venüs'ün kolu, üstüne meyve şekerlemeli krema sürülmüş yuvarlak bir bisküvidir. *Mato de monjas*, badem sütlü bir krema olup anason, tarçın ve limon kokuludur ve Katalanlar'ın deyişiyle *crema cremada*'dır. *Pa d'ous* ise anasonlu ve üzeri karamelalı bir cins pastadır. Bu arada Perpignan ve Prades'in bademli ya da fındıklı pastalarını da unutmamak gerekir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR
◆◆◆

Ançuez (hamsi) marine
HAMSİ

Patlıcan havyar
PATLICAN

Ançuez (hamsi) kızartma
HAMSİ

Toprak kapta taşmantarı
TAŞ MANTARI

ANA YEMEKLER
◆◆◆

Izgara benekli levrek
BENEKLİ LEVREK

Fırında benekli kırlangıç balığı
BENEKLİ KIRLANGIÇ BALIĞI

***À la catalane* beçtavuğu**
BEÇTAVUĞU

Kırk diş sarmısaklı kızarmış kuzu butu
KUZU

***À la catalane* sosisler**
SOSİS

SEBZELER
◆◆◆

Nohut *chorizo*
NOHUT

Patlıcan dolması
PATLICAN

TATLILAR
◆◆◆

Taze üzümlü tart
TART

Şurupta kayısı
KAYISI

yemeklere verilen ad. *À la royale* balıklar haşlandıktan sonra köfteler, mantarlar, istiridyeler ve domalanlar ile *mousseline* sosla servis edilir. *À la royale* kümes hayvanlarıysa haşlandıktan sonra köfteler, mantarlar ve bazen de kaz ciğeri dilimleriyle servis edilir, üzerine *royale* sos dökülür.

Aynı adlandırma Périgord ve Orléanais tarafından üstlenilen prestijli bir tavşan yemeğini de tanımlar.

► Tarifler: SALPICON, SOS, YABANİ TAVŞAN

rozbif Fırında ya da şişte pişirilen sığır kızartma. Fransa'da *rosbif* adıyla satılan kızartma sığır etleri, sığır filetosundan, butun (kol üzerindeki kızartmalık et parçası) ve hatta omzun bazı kısımlarından kesilir.

Rozbif genellikle ince domuz yağı dilimine sarılarak ve bağlanarak (pişirme süresince yüzeyde bir kabuk oluşmasını engellemek için) pişirilir. Böylece et daha az "sertleşir". İngiltere'de, tam pişmiş halde, suyuyla, *raifort* sosu ve klasik *Yorkshire pudding* ile servis edilir. Fransa'da, az pişmiş olması tercih edilir.

rozbif: Hazırlama

Rozbifi, pişirme işleminden en az bir saat önce buzdolabından çıkarın. Önceden 220-240° C'ye ısıtılmış fırına koyarak dış kısmını sertleştirin ve ısıyı 200° C'ye düşürerek yarım kilo için, parçanın kalınlığına bağlı olarak 10-15 dakika pişirin. Fırını söndürdükten sonra kapağını açın ve beş dakika eti içinde bekletin, çıkarın. Birkaç dakika daha bekletin. Böylece etin özsuyu eşit biçimde yayılacak ve ortası sıcak kalacağından kesilmesi daha kolay olacaktır. Izgara altlığını ateşin üzerine koyun. Etin suyuna hafif renk verin. Kısmen yağını alın ve az miktarda açık renk dana eti suyuyla ya da suyla deglaze edin. Elde edilen et suyu hacminin iki katıyla karıştırın, yarısını çektirin. Çeşnisini ayarlayın. İsteğe bağlı olarak az miktarda karamelize sos ekleyerek rengini ayarlayın. Sosu da ince elekten geçirin ve ayrı bir yerde servis edin.

roze Genç ve soğuk içilen pembe renkli şarap. Bu şarap, kırmızı ve beyaz şarapların karışımı asla değildir -bu işlem yasalarla yasaklanmıştır- ama bazen siyah üzümlere belli miktarda beyaz üzüm eklendiği görülür. Bununla birlikte, roze şarapların büyük çoğunluğu siyah üzümlerin (*cabernet franc, gamay, grenache, pinot noir*) birkaç saat kabukları ve çekirdekleriyle birlikte mayalandırılması sonucu elde edilir. İstenilen renk elde edildiğinde üzüm suyu başka bir yere aktarılır. Buna "kanlı roze" denir. İkinci bir yöntem, iyice olgunlaşan siyah üzümleri doğrudan presten geçirmektir.

Şarapçılık bölgelerinin büyük çoğunluğu rozeler üretir: En ünlüleri *tavel* (Provence), *marsannay* (Burgonya), *cabernet d'Anjou* (Anjou), Alsace, Béarn ve Provence rozeleridir. ABD'de California rozesi çok popülerdir.

Rubens Bir sebze *brunoise*'ın iyice koyulaştırılmış beyaz şarap içinde ıslatıldıktan sonra balık füme eklenmesi, kısık ateşte kaynatılması, elekten geçirilmesi, yağının alınması ve tekrar yoğunlaştırılmasıyla hazırlanan sos. Bu karışım daha sonra Madeira şarabıyla aromatize edilir, yumurta sarısıyla yoğunlaştırılır, kırmızı tereyağla çırpılır ve az miktarda ançuez esansıyla tamamlanır.

rulet Sert tahta, metal ya da plastikten, tahta bir sapı bulunan, tartların üzerini süslemek, *beignet*'ler ya da ravioliler hazırlamak amacıyla hamurları şerit halinde kesmekte ya da kenarı süslü bantlar oluşturmakta kullanılan kenarı kıvrımlı küçük tekerlek.

rully Côte de Beaune'a yakın bir bağ tarafından üretilen Côte Chalonnaise'in kırmızı ve özellikle beyaz AOC şarabı. Beyazı, güzel bir altın rengidir, sek ve meyvelidir, genç içilir (Bkz. BURGONYA).

Rumford (Benjamin Thomsan, Kont) Amerikalı fizikçi (Woburn, Massachusetts, 1753-Paris 1814). Bavyera Elektörü tarafından ordusunu yeniden düzenlemesi için çağrılan Rumford, Avrupa'ya gelerek beslenme sorunlarıyla, özellikle de en az miktarda yakıt kullanarak maksimum gıda maddesi pişirme yöntemleriyle ilgilendi.

Briketten kuzineyi icat etti. Bu kuzinede ayrı ateşler elde etmek ve ısı ayarı yapmak mümkündü. Bu kuzineden başka bir düdüklü tencere, bir otoklav ve bir mutfak fırını da icat etti. Kahvenin lezzetini kaybetmemesi için sekiz uçucu yağla sabitleyerek, kapalı bir kapta, aromayı yok eden kaynama noktasının altında, sabit bir ısıda hazırlanmasını önerdi. Böylece kahve makinesinin babası oldu. Çoğunlukla, Norveç omletinin "kâşifi" olarak da anılır.

Rumohr (Karl Friedrich von) Alman yazar, bilim ve sanat koruyucusu (Dresden 1785-aynı yer 1843). Zengin ve bağımsız, öykü ve yolculuk anıları yazarı Rumohr, mutfak üzerine yazdığı *Der Geist der Kochkunst* (Mutfak Sanatının Ruhu) adlı kitabıyla tanınır. Brillat-Savarin'in *La Physiologie du Gout* adlı eserinden iki yıl önce, 1823 yılında basılan bu kitap, Rumohr'un aşçısı olan Joseph König tarafından imzalanmıştır. Bilgili bir amatör, ince zevkli bir yemek erbabı, sanat tarihçisi ve hatta diyetisyen olan Karl von Rumohr, gıda maddelerinin doğasını, mutfağın ve pişirme yöntemlerinin başlangıcını, ardından da birçok gıda maddesinin hazırlanma yöntemlerini inceledi.

Rumpolt (Marx) Yeteneğini 16. yüzyılın birçok Orta Avrupa sarayında sergileyen Macar kökenli aşçı. Rumpolt, 1581 yılında yayımlanan, 150 ahşap baskı gravür ve 2000 tarif içeren *Ein Neues Kochbuch* (Yeni Bir Mutfak Kitabı) adlı kitabın yazarıdır. Bu kitap, ilk patates tariflerinden birini içerdiği gibi, Antik Roma'dan sonra unutulan bir gıda maddesi olan kaz ciğerini de gündeme getirmişti.

Rus salatası [Amerikan salatası] Mayonezle karıştırılan ve et ya da balık eklenebilen sebze salatası. Malzemeler çeşitlendirilebilir. İşin temeli, malzeme sayısı ne kadar çeşitliyse çeşnisinin de o kadar bol olmasıdır. Türkiye'de bir dönem, "Rus" sözcüğü sakıncalı bulunarak "Amerikan salatası" olarak da adlandırılmıştır.

Rus salatası

Küçük küpler biçiminde doğranmış patates, havuç ve şalgamları suda haşlayın. Taze fasulyeleri de suda haşladıktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Hepsinden eşit miktarda karıştırın ve iyice süzülmüş bezelye ekleyin. Mayonezle karıştırın ve bir salata kabına kubbe biçiminde yerleştirin. Jülyen doğranmış *langue écarlate* ve domalanla süsleyin. Tam ortasına ıstakoz ya da langust eti koyun.

Rus usulü *bkz.* russe (à la)

russe (à la) [Rus usulü] Jöleyle parlatılan, *chaud-froid* sosla ya da koyu mayonezle kaplanan ve yanında Rus salatasıyla servis edilen balıklara ve kabuklulara verilen ad. Soğuk balıklar ve kabuklular için, havyarlı mayoneze, isteğe bağlı olarak küçük ıstakoz ya da langust eti karıştırılmasıyla hazırlanan bir sosa da *russe* denir. Son olarak, Slav geleneklerinden esinlenilen bazı yemekler (salatalık turşusu, ringa balığı, *kacha*) de *à la russe* olarak tanımlanır.

▶ Tarifler: CIGARETTE, KREP, RUS SALATASI, SOS

russula Yapraklı, basık ve renkli, kısa saplı, halkası ya da gilafı olmayan, eti kumlu ve kırılgan bir mantar türü. Nadir bulunan ve en iyi yenebilir türleri *psalliote*'lar gibi pişirilir: Geniş yeşil alt yaprakları bulunan beyaz şapkalı *russula verdoyante* ya da *palomet* (ızgarası mükemmeldir) ve mor ya da yeşil renkli, mor şapkalı, *russula charbonnière* ya da *charbonnier*.

Rusya Rus mutfağı, İskandinav, Moğol, Alman ve Fransız mutfak geleneklerinin mirasçısıdır.

■ **Tarih.** On dokuzuncu yüzyılda İskandinavya'dan gelen Rurik Hanedanı tütsülenmiş balık etini, tahıldan üretilen alkolü ve ekşi kremalı yemek çeşitlerini Rus mutfağına getirdi. Onu izleyen yüzyılda Doğu'dan gelen Büyük Vladimir'in etkisiyle beslenmenin temelini oluşturan tahılın ve bayırturpunun yanında patlıcan, koyun eti ve üzüm de yerlerini aldı. Daha sonra lahana turşusu kuzeyden, sıvı haldeki koyulaştırılmış süt de Tataristan'dan geldi. 16. yüzyılda Korkunç İvan ve boyarlarının ziyafetleri çok ünlüydü. 17. yüzyılın sonlarına doğru Büyük Petro, Fransa'dan ve çarların sarayına gelen Antonin Câreme ve Urbain Dubois gibi Fransız aşçıbaşılardan çok etkilendi. Bu aşçıbaşılar Ruslar'ın geleneksel büyük yemeklerini Avrupalılar'a tanıttılar. 20. yüzyılın başında Rus mülteciler , kendileriyle birlikte, havyar, *blinis*, vatruşka ve zakuski gibi Rus mutfağının diğer özelliklerini de Avrupa'ya getirdi.

■ **Rus mutfak sanatının üç büyük anı.** Rus mutfak sanatı Paskalya Bayramı, zakuski ve çay geleneği ile en yüksek zirvesine ulaşır.

• PASKALYA BAYRAMI. Paskalya gününün öncesinde, gece ayininden sonra hazırlanan masada çok çeşitli küçük hamurişleri, ana yemekler ve pastalar bulunur. Ana yemek olarak listede çoğu zaman kızartılmış kuzu ya da süt domuzu ve yanında ezme halinde soğuk bir jambon vardır. Ayrıca bir kulibiyak, kızartılmış bir hindi ya da av hayvanı, renkli yumurtalar, *paskha* ve "kuliç" denilen Paskalya'ya özgü pastalarla mayalı hamurdan yapılan ve *baba* adı verilen kekler de bulunur. Bütün bunlar içinde kutsanmış tuz bulunan tuzluklar ve mayasız hamurdan yapılmış Polonya *galette*'leriyle servis edilir.

• ZAKUSKİ GELENEĞİ. Bu törenimsi gelenek aile ocağının ananevi konukseverliğiyle ilgili olduğundan her zaman saygıyla uygulanır. Gece yemeğini beklerken, davetliler salamura halinde, tütsülenmiş ya da kremalı ringa balığının, piroşki, *pelmieni*, *cyrniki*, *cromesqui*, *rastegais*, *varieniki*, *sausseli* (bir çeşit yufkadan yapılan pasta), *nalizniki* (beyaz peynirli krep) gibi ara yemeklerin, yumurta dolması, patlıcanlı havyar, haşlanmış sebze ve meyvelerin, ekşi kremalı ve tuzlu hıyar ile çeşitli peynirlerin tadına bakarlar. Votka içilen zakuzkilerde çeşitli ekmekler sunulur. Bunlar arasında ekşi hamurdan yapılan *balabuşku*, sert bir ekmek olan *bubliki*, sütlü *buloçki*, çok beyaz bir ekmek olan *korj*, hasır biçiminde örülmüş siyah çavdar ekmeği *kruşenik*, peynirli *kaşapuri*, soğanlı *non*, üzerine susam taneleri serpilmiş "çörek" ya da tekerlek biçiminde çok esmer *ukrenka* sayılabilir.

• ÇAY GELENEĞİ. Bütün gün çay içmek için semaver kaynar. Çay, çok koyu demli ve bazen kokuludur, genellikle şekersiz içilir. Çayla birlikte çoğu zaman, *gozinaki* denilen cevizli ve ballı *bonbon*'lar, beyaz peynirli börekler, *pampuşki* denilen puf böreği, ünlü Alman çöreği *bretzel*'e benzeyen çok şekerli çörekler, limonlu yassı çörekler, beyaz peynirli küçük *turta vatrouchki*'ler, meyve ve ceviz kaplanmış yuvarlak top biçiminde *zavinanyet*'ler ile fındıklı bir çeşit koz helva yenir.

■ **Şaraplar.** Rusya'nın özellikle Avrupa bölümü çok eski bir bağcılık merkezidir. Kuzey ve Batı Rusya'da bilhassa köpüklü şaraplar, Güney ve Doğu Rusya'daysa kırmızı şaraplar üretilir. Rus şarapları çok sayıda bağ çubuklarından elde edilir. En büyük bağ alanları Don Vadileri ile Kuban'da toplanmıştır. Bu yörede yemekten sonra içilen Don Yakutu gibi kırmızı şaraplarla Tsimlyanki gibi köpüklü şaraplar üretilir. Kafkasya'da bir deniz kenarı sayfiyesi olan Soçi şehri yakınlarında ekilen *labraou diouro* denilen bağ çubuğundansa nitelikli bir kırmızı şarap elde edilir.

S

Saba melikesi pastası *bkz.* Reine de Saba

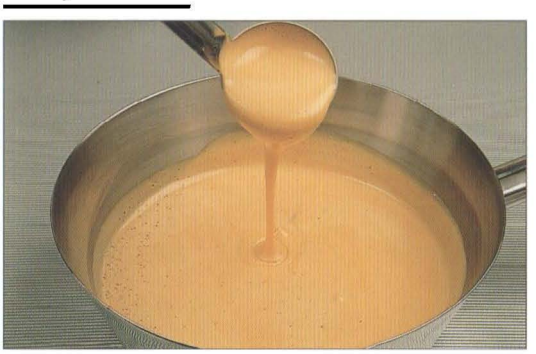
sabayon Şarap, şeker ve yumurta sarısı bazlı, akıcı ve yağ kıvamında bir kremadan oluşan İtalyan kökenli tatlı. Kuplarda ya da süslü bardaklarda (bir *sabayon* spesiyalitesi bulunan Roma'daki *Café Greco* gibi) sunulan *sabayon*, puding yanında ya da üzerinde, pirinçli tatlılarla, haşlanmış meyvelerle, hamurişleri ya da dondurmalarla servis edilebilir.

Sabayon sek (*asti, champagne*) ya da tatlı bir şarap (*sauternes, marsala*), likör şarabı (*frontignan, banyols*) *porto* ya da bir beyaz şarap ile likör (Chartreuse, kümmel) ya da bir beyaz şarap ile alkollü içki (armanyak, konyak, *kirsch*, rom, viski) karışımından yapılabilir.

Kelimenin geniş anlamıyla, balıklar ya da kabukluların yanında sunulan ve genellikle şampanyalı olan bir tür *mousseline* sosuna da *sabayon* denir.

fricassée de mer au sabayon de bellet → FRICASSÉE
limon sabayon'lu *çilek graten* → GRATEN

Sabayon'un kıvamını kontrol etmek



Sabayon'un doğru kıvamda, krema dokusunda ve köpüksüz olduğundan emin olmak için küçük bir kepçeyle kaldırıp akıtmak ve karışımın "şerit oluşturduğunu" görmek gerekir.

ÇİKOLATACI CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

romlu ve kestane şekerli sabayon

"Bir gün önceden, 10 yumurta sarısı ve 200 gr toz şekeri benmari içinde beyazlaşana kadar çırpın. Üç bardak beyaz şarap ile üç çorba kaşığı beyaz rom ekleyin. Karışım yoğun ve köpüklü bir hale gelene kadar çırpmaya devam edin. Birkaç damla vanilya katın. Kuplara kestane şekerleri yerleştirin ve *sabayon*'u üzerine dökerek servis anına kadar buzdolabına kaldırın."

sablé Genellikle yuvarlak, değişik çaplarda, kenarı çoğunlukla dantelli, kuru ve kırılgan küçük pasta. *Sablé*'ler un, tereyağ, yumurta sarısı (bazen kullanılmaz) ve şekerin "kumlu" bir kıvam elde edilene kadar hızlıca karıştırılmasıyla hazırlanır. Hamur birkaç mm kalınlığında açılır ve bir kalıpla kesilir ya da somun haline getirilerek "Hollanda tipi" denilen ve çikolatalı ya da tarçınlı ve vanilyalı iki hamurun birlikte kullanıldığı *sablé*'lerde olduğu gibi dilimlenir. *Sablé*'lere limonla aroma verilebilir, dövülmüş badem ya da kuru üzümle çeşni katıldıktan sonra çikolatayla kaplanabilir ya da reçel sürülebilir (Bkz. MILANAIS). Fransa'da çok sayıda bölgesel spesiyalite vardır. Yurtdışında İskoç *shortbread* ve Avusturya *Knusper* dikkate değerdir.

Sablé tabanlar, genellikle krema ya da çilek garnitürü içeren tartelet ve *barquette*'ler hazırlanmasında da kullanılır.

Milano sablé'si

250 gr unu derin bir kaba koyun. Bir limonun rendelenmiş kabuğu, küçük parçalara bölünmüş 125 gr yumuşak tereyağ, 125 gr toz şeker, dört yumurta sarısı, bir tutam tuz ve bir kahve kaşığı konyak ya da rom ekleyerek hızlıca yoğurun. Hamuru bir beze haline getirin ve yarım saat buzdolabında bekletin. Beş mm kalınlığında açın ve yuvarlak ya da oval bir kalıpla kesin. Pastaları tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizdikten sonra çatalla üzerlerini çizin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

sablé *hamur* → YEMEK ve PASTANE HAMURU
sablé *tabanı* → PASTA TABANI

sabra Acı portakal ve çikolata lezzetli İsrail likörü. *Sabra* aynı zamanda yerel bir kaktüs türüdür ve İsrail'de doğan Yahudiler için kullanılan bir terimdir.

Sachertorte Prens Metternich'in pasta şefi olan Franz Sacher tarafından Viyana Kongresi (1814-15) sırasında yaratılan ünlü Viyana pastası. Bir tartışma Viyana'yı yıllar boyu ikiye böldü: Bir tarafta Franz'ın öğrencileri tarafından yönetilen Sacher Oteli'nde sunulan tarz *Sachertorte* (iki taban arasında kayısı marmelatı, üzerinde çikolata kaplaması) yanlıları, diğer yanda Sacher'in torununun "gerçek" tarifi (önce marmelat, sonra glazajla kaplanan tek bir hamur) aldığını iddia eden ünlü Demel Pastanesi müdavimleri. Sonuçta mahkeme karşısında davayı kazanan Sacher Oteli oldu.

JOSEPH WECHBERG'İN *LA CUISINE VIEONNOISE* KİTABINDAKİ TARİFİ (TIME-LIFE YAYINLARI)

Sachertorte

"Fırını 180° C'ye ısıtın. İki yuvarlak kalıba sülfürlü kâğıt döşeyin. Benmaride parçalara ayırdığınız 200 gr acı çikolatayı eritin. Sekiz yumurta sarısını hafifçe çırptıktan sonra 125 gr erimiş tereyağ ve erimiş çikolata katın. 10 yumurta akını karbeyazı çırpın ve hafif vanilya kattığınız 140 gr toz şekeri ekleyin. Sert bir mousse elde edene kadar, değişik hızlarda çırpmaya devam edin. Yumurta aklarının üçte birini yumurta sarısı-tereyağ-çikolata karışımına ekleyin ve kalan kısmı da azar azar yedirin. 125 gr elenmiş unu yavaş yavaş katın ve bütün malzemeleri beyaz leke kalmayana kadar karıştırın (yine de bu işlemi daha fazla uzatmayın). Hamuru iki kalıba eşit miktarda bölerek doldurun. Hamur şişene ve kuruyana kadar fırında pişirin. İki pastayı kalıplardan ızgara üzerine devirerek çıkarın ve tamamen soğumalarını bekleyin. Bir çikolatalı glazaj hazırlayın: Orta harlı ateş üzerindeki bir tencerede, sürekli karıştırarak, 150 gr parça çikolata, 25 cl taze krema ve 180 gr vanilyalı şekeri karıştırın, beş dakika karıştırmadan pişmeye bırakın. Daha sonra bir bütün yumurtayı çırpın, çikolatalı karışımdan üç çorba kaşığı katın ve tencerenin içine boşaltın. Dört dakika daha pişirin ve oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Pastalardan birinin üzerine sekiz çorba kaşığı kayısı marmelatı yayın ve ikinci kalıbı da üzerine yerleştirin. Metal bir spatula yardımıyla tamamını çikolatalı glazajla kaplayın. Pastayı üç saat buzdolabında bekleterek glazajın sertleşmesini sağlayın. Servisten yarım saat önce buzdolabından çıkarın."

sacristain Genellikle dövülmüş ya da kıyılmış badem ve kalın tanecikli toz şeker serpilen, burulmuş çubuk hamurlardan yapılan küçük kuru pasta. Klasik olarak, bisküvi çeşitleri arasında, çay yanında servis edilir.

saçak yumurta Et suyunda, bir çorbada ya da bir kremada garnitür olarak kullanılmak üzere ince iplikler halinde poşe edilen yumurta.

yumurta dilimleri: Pişirilişi

Kaynar suyla dolu bir tencerenin üzerine bir süzgeç koyun ve akan ince iplikler anında sıvının yüzeyinde pıhtılaşacak biçimde, çırpılmış yumurtaları süzgece dökün.

Sade (Donatien Alphonse François, Marquis De) Fransız yazar (Paris 1740-Charenton 1814). Aşkla ilgili hazlar ve acılar dışında, yemekle ilgili hazlara da önem verdi. Birçok yılını geçirdiği hapishanelerde karısına (karısını bazen "düşüncelerimin küçük domuzu" olarak adlandırır, çünkü sık sık, "domuzu çok severim" der) ayrıntılı tariflerle, sayısız fanteziler içeren yemek taleplerinde bulundu. "Kutsal Markî" aynı zamanda, Grimod de La Reynière tarafından organize edilen "Méot'daki akşam yemekleri"nin de müdavimiydi.

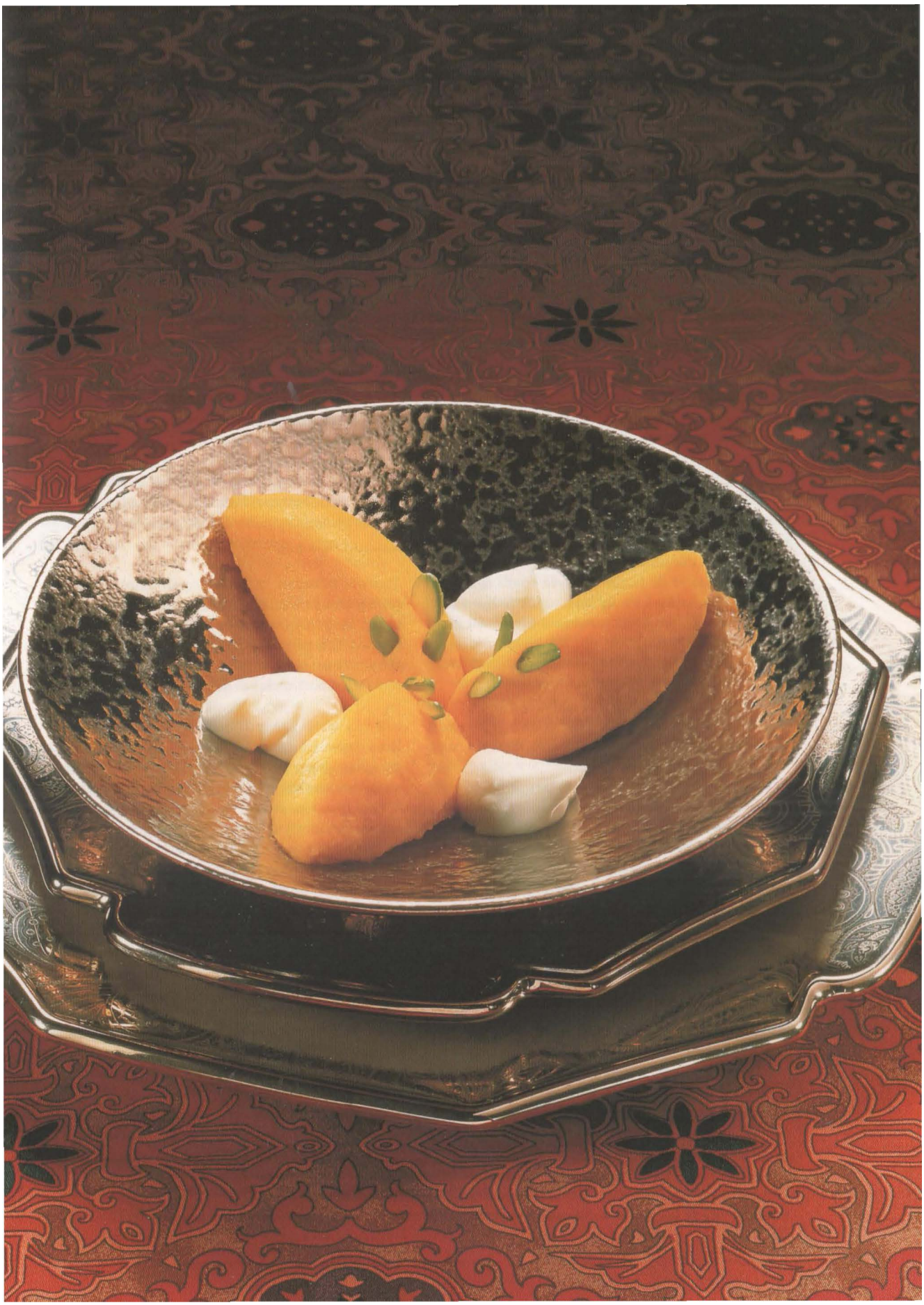
saf Bileşimi yasal bir mevzuata uygun gıdalara için kullanılır.
- Saf (bir meyve adı): Bu biçimde tanımlanan üründe yalnız bu meyve kullanılmıştır.
- Saf domuz (ya da başka bir hayvan): Et ve yağın yalnızca adı geçen hayvandan geldiğini, ayrıca katkı maddeleri ve boyalar kullanıldığını ifade eder.
- Saf (sıvıyağ): Gıda boyası içermez.
- Saf domuz derisi yağı: Yalnızca domuzun derialtı yağının eritilmesiyle elde edilir.
- Saf malt (*pure*): Bu adlandırma, yalnızca maltlı arpadan elde edilen viskileri tanımlar.

Almanya'da, yalnızca çimlenmiş arpadan, mayadan ve sudan üretilmesi gereken biraların üretimi "saflık yasası"na göre yönetilir. Belçika'da "saf" sözcüğü 17 Nisan 1980 tarihli bir kararnameyle tanımlanmıştır. Kanada'da ve İsviçre'de, kurallar Fransa'nınkine yakındır.

safra *bkz.* öd

safran *Iridaeceae* familyasından, tepeciklerinden, kurutulmuş sarı lifler biçiminde ya da sarı-turuncu bir toz halinde satılan, keskin kokulu ve acı lezzetli ünlü bir baharat çıkarılan yumrulu bitki. Doğu kökenli olan ve İspanya'ya Araplar tarafından getirilen safran, Fransa'da 16. yüzyıldan beri "safrancılar" tarafından

▶ *Safranlı ve gülsulu dondurma*
Tarifi için 888. sayfaya bakınız



Gatinais ve Angoumois'da yetiştirilir. En çok rağbet gören safranlar İspanya'daki Mancha'dan gelir ama İtalya, Yunanistan, İran ve Güney Amerika da safran yetiştirir. Anadolu'da vaktiyle hayli üretimi yapılırken günümüzde yalnızca Safranbolu civarında 1-2 köyde yerel tüketim için üretilmektedir. Beş gr safran elde edilmesi için 60 bin (bazı kaynaklara göre 120 bin) çiçeğin gerekmesi, fiyatının yüksek oluşunu ve yerini tutacak baharatların (yalancı safran ya da melez safran, zerdeçal ya da hintsafranı) ortaya çıkışını açıklar.
■ **Kullanımları.** Safran, Antik Çağ ve Ortaçağ'da, yemeklerde, büyülerde ve şifalı bitki olarak üçlü rol oynuyordu. Rönesans Dönemi'ne kadar yemeklere koku ve renk vermek için yaygın olarak kullanıldı ancak 19. yüzyılda geri plana düştü. Yerel mutfaklarda ve yurtdışında, özellikle deniz ürünleri çorbası, köri, *paella* ve *risotto*'da, midyeli yemeklerde, beyaz etlerde ve işkembe yemeklerinde hâlâ önemli bir rol oynar. Bazı tatlılara koku vermesi için katılır.

BOIS DE BOUOGNE'DAKİ LE PRÉ CATELAN RESTORANININ TARİFİ

hindistancevizli-safranlı dondurma

"12 büyük safran dişi organını bir tencerenin üzerinde dikkatle ikiye ayırın. Çeyrek yeşil limon suyu ve iki buçuk cl beyaz romla ıslatın. Kapağını kapayın ve üç saat soğuk bir yerde bekletin. Bir litre hindistancevizi sütünü 60 gr glikoz, 100 gr toz şeker ve 10 gr süt tozuyla ılıtın. İyice çırparak eritin ve mikserden geçirin. Safranlı karışıma ekleyerek buzdolabında katılaştırın."

safranlı ayı ıstakozu şişi → AYI ISTAKOZU
safranlı rouille → SOS

safranlı ve gülsulu dondurma

15 cl sütle 150 gr kremayı karıştırıp dondurucuda katılaştırın. Üç yumurta sarısını 75 gr toz şekerle çırparak bir *mousse* elde edin. Bir tencerede 45 cl süt, 150 gr taze krema ve yarım kahve kaşığı vanilya özütünü kaynatın. Ateşi kısın. Yumurta sarılarını da azar azar katın ve sürekli karıştırın. Ateşten alın. Yarım kahve kaşığı toz safranı az miktarda sıcak suyla sulandırın ve 15 cl gülsuyuyla birlikte tencereye ekleyin. Hepsini karıştırdıktan sonra bir sorbe kabına aktarın. Bu kabı üç saat buzlukta bekletin. Buzluktan çıkardığınız yoğun kremayı küçük parçalar halinde kesin ve tekrar buzluğa koyun. Servisten yarım saat önce buzluktan çıkarın ve kuplarda, üzerine küçük krema parçaları serperek hazırlayın. Servis anına kadar buzdolabında bekletin.

sagan Eskaloplar, dana uykuluk ya da kümes hayvanları *suprême* için, *risotto* ve domalan *salpicon*'la karıştırılmış beyin ezmesiyle doldurulmuş mantar başlarından oluşan bir garnitür. Parçaların üzerine Madeira şaraplı bir deglazaj ve terbiyeli dana eti suyu dökülür. Domalanlar ve mantarlar dana beyinli *sagan flan*'ında da yer alır. Dana beyni dilimlenerek domalanlı haşlanmış yumurtaya da garnitür oluşturur. Bütün bu yemekler Sagan Prensi Charles de Talleyrand-Périgord'a (1754-1838) adanmıştır.
▶ Tarif: ÇIRPILMIŞ YUMURTA

sagu Tropikal bölgelerin palmiyelerinden ekmek ağacı ya da sagu ağacının özüyle hazırlanan kök nişastası. Sagu, oval biçimli, beyaz, pembe ya da kahverengimsi, çok sert ve yarı şeffaf, tatlı küçük tanecikler biçimindedir. Avrupa'da Rönesans Dönemi'nden beri tanınan sagu "Floransa incileri" olarak da adlandırılır. Günümüzde bazı terbiyeler ve değişik pudinglerde tapyoka gibi kullanılır. Endonezya mutfağında, hindistancevizi sütü ve etiyle ezilerek püre halinde *beignet*'lere, pastalara, raviolilere, tatlılara vb konur. Hindistan'da şekerli suda haşlanır ve tatlı bir jöle elde edilir.

sahanda tereyağlı yumurta Önceden tereyağ sürülen ya da herhangi bir malzeme konulan küçük bir sahana ya da *ramequin*'e kırılan yumurta.

sahanda tereyağlı yumurta: Pişirme

Yumurta sahanları ya da *ramequin*'lerin içine yumuşak tereyağ sürün, ince tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin (doğrudan sarıların üzerine çekilirse siyah noktalar halinde gözükür). Her sahana bir yumurta kırın. Bir tepsi üzerinde ya da önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında üzeri açık olarak 6-8 dakika pişirin.

à la rouennaise *sahanda yumurta*

Isıya dayanıklı camdan küçük sahanlara hafif tereyağ sürdükten sonra sahanın tabanını ve kenarlarını Rouen usulü ördek palazı ciğeriyle hazırlanmış graten harcıyla kaplayın. Her sahana iki yumurta kırın ve sarıların üzerine ceviz büyüklüğünde tereyağ koyun. Benmaride pişirin. Pişirme işleminin sonunda sarıların çevresine tereyağ eklenmiş kırmızı şaraplı sostan bir şerit geçin.

Bérangère *sahanda yumurta*

Ramequin'lere tereyağ sürün. İnce bir tabaka domalanlı kümes hayvanları köfte harcı yayın. Her bir *ramequin*'e 1-2 yumurta kırın ve benmaride pişirin. Pişirme işleminin sonunda, *suprême* sos içine katılmış bir çorba kaşığı horoz ibik ve böbrek parçalarıyla süsleyin.

sahanda yumurta Tavayı, beyazı pıhtılaştıracak ve hafifçe sarartacak ancak sarıyı pişirmeyecek biçimde döndürerek hafif ateşte pişirilen yumurta.

à la Catalane *yumurta tava*

Çekirdekleri çıkarılmış yarım domatesi ve patlıcan dilimlerini ayrı ayrı zeytinyağında pişirin. Tuz ve karabiber serpin, biraz ezilmiş sarmısakla kıyılmış mayda-

noz ekleyin. Bu sebzelerle bir tepsinin dibini kaplayın. Yumurtaları tavada pişirin ve sebzelerin üzerine tavadan kaydırarak koyun.

sahanda yumurta Küçük bir sahan içinde, hafif ateşte pişirilen yumurta. Yumurtanın yalnızca akı tuzlanmalıdır çünkü tuz, sarının üzerinde beyaz noktaların belirmesine neden olur.

sahanda yumurta: Pişirme
Bir yumurta sahanının dibine tereyağ sürün ve çeşni serpin. Sahanı ısıttıktan sonra içine yumurtaları kırın. Yumurta akının "kabarcıklanmadan" pıhtılaşması ve sarının pişmemesi için ağır ağır pişirin. Pişirme kabında servis yapın.

bostancı usulü sahanda yumurta
250 gr marul yaprağını ve 100 gr kuzukulağını ince ince doğrayın, ince doğranmış az miktarda frenkmaydanozuyla birlikte, 30 gr tereyağda öldürün. Bu *chiffonnade*'ı, bir sahana taç biçiminde koyun. Ortaya dört yumurta kırın, tuz ve karabiber serperek fırında pişirin. Dört küçük füme göğüs dilimini tereyağda kızartın ve bunları yumurtaları süslemekte kullanın.

Lorraine usulü sahanda yumurta
3-4 dilim füme domuz göğsünü ızgara edin. Küçük bir yumurta tepsisine tereyağ sürün ve içine füme domuz göğsü dilimleriyle 3-4 ince gravyer peyniri dilimi koyun. Tepsiye iki yumurta kırın, sarıların etrafına taze kremadan birer bant çizerek fırında pişirin.

LOUIS OLIVIER'NİN TARİFİ
Louis Olivier usulü sahanda yumurta
"Büyük bir yumurta tepsisine az miktarda tereyağ koyarak yaklaşık 40 gr'lık bir taze kaz ya da ördek ciğeri diliminin iki tarafını ısıtın. Tuz ve Cayenne biberiyle çeşnileyin. Biraz daha tereyağ katın ve iyice ısındığında, ciğerin her iki yanına birer yumurta kırın. Ciğerin üzerini çok sıcak bir kanatlı *velouté*'siyle kaplayarak yüksek ateşte iki dakika pişirin. Yumurtaların etrafına *Périgueux* sosundan birer bant çizin ve bekletmeden servis yapın."

saingorlon Pastörize inek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı maydanozlu ve kabuğu doğal Bresse peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Saingorlon*, 6-12 kiloluk bir silindir biçiminde satılır. İkinci Dünya Savaşı başında, İtalya'nın ihracını durdurduğu *gorgonzola*'nın yerini alması için üretilmiştir. Yağ kıvamında, keskin lezzetli bu peynir Bresse *bleu*'sünün başlangıç formudur.

Saint-Amant (Marc Antoine Girard, Sieur de) Fransız şair (Quevilly 1594-Paris 1661). Lirik, hicivli ve gerçekçi şiirler yazan Saint-Amant, zamanını Kardinal de Retz ile birlikte kabarelerde dolaştığı başkentle Katalonya'daki askeri kampanyalara katıldığı ve Les Flandres'te topçu naibi olarak görev yaptığı Rouen arasında paylaştırırdı. Polonya'da da kaldı. Buradan Amerika'ya gittiği iddia edilir. Özellikle klasikler tarafından ciddi eleştiriler aldıktan sonra en iyi Barok antolojilerde yerini alan, "yemek ve içmek"le ilgili çok sayıda eser bıraktı. *Petit Maure* adlı bir kabarenin sahibi Montglas adlı bir kişinin evinde öldüğü söylenir.

saint-amour Beaujolais'nin on AOC *cru*'su arasında en kuzeyde üretilen, esnek ve dengeli, zarif ve sert, frambuaz aromalı kırmızı şarap (Bkz. BEAUJOLAIS).

saint-aubin Côte de Beaune'un kırmızı ya da beyaz AOC şarabı. Beyazlar, prestijli *puligny* ve *chassagne-montrachet* bağlarına yakın bağlarda üretilir. Kırmızılar *côte-de-beaune villages* gibi satılır (Bkz. BURGONYA).

saint-émilion Bordeaux'nun en eski bağlarından birinin ürettiği kırmızı AOC şarap. Şarap stillerini toprak belirler. *De côte* adlandırmasını taşıyan şaraplar baharatlı ve yapılı, *de garves* adlandırmasını taşıyanlar daha esnek ve daha kalitelidir (Bkz. BORDELAIS ve LANDES).

saint-estèphe İstisnai bir sınıfı olmamakla birlikte, biraz *pauillac*'a benzeyen, güçlü bir yapısı olan, iyi cins ve meyveli Médoc kırmızı AOC şarabı (Bkz. BORDELAIS ve LANDES).

Saint-Évremond (Charles de) Fransız yazar (Coutances 1615-Londra 1703). Ünlü bir gurme olarak, iki dostu Marki de Bois-Dauphin ve Kont d'Ollone'la birlikte "bağların üçlüsü"nü oluşturdu. Güne istiridyelerle başladığı ve çok ünlü La Roche-Guyon tavşanlarından getirttiği söylenir.

Comédie des Friands adlı eserinde, muhteşem olduğunu iddia ettiği içi doldurulmuş bir soğan çorbası tarifi verdi. Onun gözünde yalnızca Normandiya danası, Auvergne keklikleri ve Coteaux d'Ay, d'Hauvilliers ve d'Avenay şarapları zarafet timsalidir.

saint-félicien İnek sütünden (% 60 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve doğal kabuğu mavimsi peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Dauphiné'de üretilen *saint-félicien*, 150 gr'lık küçük yassı bir teker biçiminde satılır. Hafif fındıksı bir lezzeti vardır.

saint-florentin Yüksekliğinin ortasından ikiye kesilmiş bir kare *génoise*'dan hazırlanan, *kirsch*'le ıslatılan ve İtalyan *meringue*'si, erimiş tereyağ ve *kirsch* bazlı bir kremayla doldurulan, üzerine kiraz şekerlemeleri (mevsiminde taze çilekler) döşenen pasta.

Pastanın üzeri pembe fondanla kaplanır ve kenarlarına çizgiler çekilerek garnitürdeki meyvelerin görünmesi sağlanır.

saint-florentin (peynir) İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, taze Auxerre peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Saint-florentin* 12-13 cm çapında ve üç cm kalınlığında düz bir teker biçiminde satılır. Oldukça baharatlı bir lezzeti vardır, olgunlaştırılarak da satılabilir.

Saint-Germain Yeşil bezelye (*clamart* olarak da adlandırılır) ya da kırık bezelye içeren değişik yemeklere verilen ad. Oldukça koyu olan *Saint-Germain* püre, isteğe bağlı olarak yumurta sarısıyla terbiye edilir ve büyük ya da küçük kırmızı et parçaları üzerine konularak üzerine açık renk dana eti sosu dökülür. Bir beyaz sos ya da konsomeyle istenilen kıvama getirilen bu püreyle değişik garnitürler katılabilecek *Saint-Germain* çorbası hazırlanır.

Aynı adlandırma tereyağla pane edildikten sonra ızgara edilen, *béarnaise* sos ve *pommes noisettes* garnitürle servis edilen bir dilbalığı ya da çivisiz kalkanbalığı filetosu için de kullanılır.

► Tarif: ÇORBA

saint-honoré Yufka hamurundan bir taban üzerine *chou* hamurundan bir halka yerleştirildikten sonra ortasının karamel glazeli küçük *chou* hamuru parçalarıyla doldurulmasıyla hazırlanan bir pastane ürünü. Halkanın içi *Chiboust* kreması ("*saint-honoré* kreması" olarak da bilinir) ya da yalnızca krem şantiyiyle doldurulur.

saint-honoré

Bir taban ve *chou* hamuru hazırlayın. İlkini soğuttuktan sonra 20 cm çapında ve iki mm kalınlığında açın. Bu daireyi tereyağ sürülmüş bir tepsiye aktarın ve çatalla delikler açtıktan sonra çırpılmış yumurta sürün. Düz uçlu bir krema torbasına *chou* hamurunun üçte birini doldurun ve dairenin kenarından üç mm uzaklıkta bir halka oluşturun. Bu halkaya da çırpılmış yumurta sürün. Tereyağ sürülmüş ikinci bir tepsiye ceviz büyüklüğünde 20 küçük *chou* hamuru parçası koyun. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirdikten sonra tamamen soğumalarını bekleyin. Bu parçaları sarı karamele batırın ve halkanın üzerinde yan yana dizerek birbirlerine yapıştırın. Altı yumurta sarısını 200 gr pudra şekeriyle beyazlaşana kadar çırpın ve 75 gr mısır nişastası ekleyin. Hızla çırparak bir litre vanilyalı süt katın. Tamamını bir tencereye aktarın ve iyice karıştırarak kaynatın. Kremaya önceden ıslatılmış dört jelatin yaprağı ekleyin. Dört yumurta akını karbeyazı çırpın. Kremayı tekrar kaynattıktan sonra tahta bir kaşıkla karıştırdığınız yumurta aklarının üzerine dökün. Pastanın ortasına kubbe biçiminde yerleştirin. Pudra şekeri serpin ve ızgara altında hızlıca kızartın. Servis anına kadar buzdolabında tutun.

Saint-Hubert Genellikle av etleri bazlı ya da av etleriyle ilgili değişik yemeklere verilen ad. Kuşların içine domalan dilimleri konularak tencerede kaynatılan *Saint-Hubert*, bıldırcınlar üzerine Madeira şarabı eklenmiş deglazaj ve av eti suyu dökülerek servis edilir. Aynı adlandırma genellikle mantarlar ya da tarteletlerin içini doldurmada kullanılan ya da *bouchée*'ler, talaş kebabı, omletlerde garnitür olan ya da bir konsomeyi zenginleştiren av eti ezmesi için de kullanılır.

► Tarif: KONSOME

saint-joseph Rhône'un sağ yakasından, *hermitage* bağının tam karşısından, Ardèche'den gelen özellikle kırmızı AOC şarap. Çok az miktarda üretilen beyaz, sinirli ve kokuludur (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

saint-julien Haut Médoc'un, *margaux* gibi kaliteli, *pauillac* gibi güçlü ve bukeli kırmızı AOC şarabı (Bkz. BORDELAIS ve LANDES).

Saint-Malo Izgara balıklar için, birçok farklı tarifi bulunan bir sos. İçlerinden en yaygını, koyulaştırılmış yabani sarmısak ve beyaz şarap (genellikle yumurta sarısı eklenen ya da mantar pişirme suyuyla tamamlanan) karışımı eklenen bir balık *velouté*'dir. Bu karışım genellikle tereyağla karıştırıldıktan sonra az miktarda hardal ve/veya ançuezli sosla tamamlanır.

► Tarif: SOS

Saint-Mandé Küçük kırmızı et parçaları için hazırlanan, tereyağ katılmış bezelye, taze fasulye ve küçük Macaire patateslerinden oluşan bir garnitür.

saint-marcellin İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, ince ve gri mavi renkli kabuğu doğal Dauphiné peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 7-8 cm çapında ve iki cm kalınlığında küçük bir teker biçiminde satılır. Tatlı ve hafif mayhoş bir tadı vardır. İyice olgunlaştırıldığında, aromalı bitkiler içinde bekletilen, sert *lyonnais* peynirinin üretiminde kullanılır.

saint-nectaire İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı preslenmiş ve kabuğu doğal AOC Auvergne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Saint-nectaire*, 20 cm çapında ve dört cm kalınlığında, yaklaşık bir buçuk kiloluk bir teker biçiminde satılır. Hasır sepet üzerinde sekiz hafta olgunlaştırılan peynir küf kokusuna bürünür ama belirgin bir toprak kokusu ve çok güzel bir lezzete kavuşur.

Saint-Nicolas Aziz Nicolas'nın (Aya Nikola) "Noel Baba" olarak kabul edildiği Kuzey Avrupa'da 6 Aralık'ta kutlanan geleneksel bayram. Efsaneye göre bir kasap üç çocuğu kesmiş ve tuzlama küplerine doldurmuştur. Orayı ziyarete gelen Nicolas bu durumu hisseder ve katile "tuzlama"sını tatmak için ısrar eder. Adamın itirazı karşısında Nicolas durumu anlar ve küçük kurbanların yardımına koşar. 5 Aralık'ı 6 Aralık'a bağlayan gece çocuklar şömineye, ot, yulaf ve ekmek dolu çoraplar asarak kutsal adamın eşeğini beslerler. Sa-

int-Nicolas Günü, 4. yüzyılda Likya'da Mira Başpiskoposu olan din adamı biçimli anasonlu bisküviler ya da baharatlı ekmeklerle kutlanırdı. Alsace'ta bir zamanlar fırıncılar *mannela* (küçük adam) denilen özel bir ekmek yapardı.

saint-nicolas-de-bourgueil Touraine'in, *bourgeuil*'e çok yakın ve onun gibi, yalnızca *cabernet franc* üzümünden hazırlanan, hafif, meyveli ve çiçek kokulu kırmızı ya da pembe AOC şarabı.

saint-paulin Pastörize inek sütünden (% 42 yağlı maddeler) üretilen, harcı preslenmiş ve kabuğu yıkanmış Bröton peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Saint-paulin*, 20-22 cm çapında ve 4-6 cm kalınlığında küçük bir teker biçiminde satılır. Manastır peynirlerinin türevi olan ve bugün bütün Fransa'da üretilen bu peynirin tatlı ve kremamsı bir lezzeti vardır.

saint-péray Rhône'un sağ yakasında, Valence'in karşısında üretilen beyaz AOC şarap. Champagne'a özgü şişede ikincil mayalandırma yöntemiyle hazırlanan *saint-péray*, en iyi Fransız köpüklü şaraplarından biridir (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

saint-raphaël Tahta fıçılarda iki yıl yıllandırılan *mistelle*'lerden hazırlanan, % 15 alkol oranına sahip kırmızı ya da beyaz kupaj aromalı şarap. Bu karışıma daha sonra alkolde bekletilmiş kökler ve bitkiler (kınakına kabuğu, limon ve acı portakal kabuğu, Colombo kökü, yemişler vb) atılarak koku verilir. Son olarak yeni bir yıllandırma dönemine sokularak, soğukta işlenir, filtre edilir ve şişelenir.

saint-romain Côte de Beaune'un, güçlü ve meyveli kırmızı ya da beyaz AOC şarabı. Hasatın *côte-de-beaune villages* adlandırmasıyla satış hakkı olmayan kısmı (Bkz. BURGONYA).

Saint-Saëns Ünlü Fransız bestecisinin (1835-1921) onuruna, kümes hayvanları *suprême* için hazırlanan, kaz ciğeri katılmış domalanlı, horoz ibikli ve kuşkonmazlı, yanında domalan esanslı *suprême* sosla sunulan küçük *beignet*'lerden oluşan bir garnitür.

saint-veran *Pouilly-fuissé* üreten bağa komşu bir bağda üretilen *chardonnay* bağ çubuğundan elde edilen Maconnais'nin beyaz AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

Saint-Vincent Naaşı Burgonya'ya, ardından Champagne'a nakledilen, İspanyol papazı ve din şehidi, bağların kutsal koruyucusu adına kutlanan bayram (22 Ocak). Saint-Vincent, Pantagruel'in "domuz yemeği"ne fırsat oluşturuyordu. Günümüz Burgonya'sında Ocak ayının üçüncü hafta sonu, her yıl başka bir köyde kutlanan bu bayrama "Saint-Vincent *tournante*" (dönüşümlü) adı verilir.

Sainte-Alliance (à la) Domalanlar ve şampanyayla haşlanan bir kaz ciğeri ya da Madeira şarabında pişmiş domalanlarla doldurulduktan sonra kızartılarak çevresi tereyağda pişmiş kaz ciğeri dilimleriyle donatılmış, pişirme suyuyla sos yapılmış bir piliç için kullanılan terim. Bu adlandırma, içi kıyılmış ve değişik malzemelerle karıştırılmış çulluk etiyle doldurulmuş, kızartılmış ve kaz ciğeri ve kuşun barsaklarından hazırlanmış bir püre sürülmüş bir kanape üzerine yerleştirilmiş sülün yemeği için de kullanılır.

Sainte-Beuve (Charles Augustin) Fransız yazar (Boulogne-sur-Mer 1804-Paris 1869). Edebiyat eleştirisinin bu büyük adı aynı zamanda, zamanının en ünlü gurmelerinden biriydi. Ünlü restoranlarda sofra hazlarının peşinden koşan Sainte-Beuve, Goncourt Kardeşler, Paul Gavarni, Ernest Renan ve Ivan Turgenyev'le birlikte "Magny'de akşam yemekleri"ni başlattı. Ayrıca Alexandre Dumas'nın evindeki "Çarşamba gecesi yemekleri"nin de sadık müdavimleri arasındaydı.

Sainte-croix-du-mont Garonne'un sağ yakasında, Sauternes bölgesinin karşısında, aynı üzümler ve aynı yöntemlerle üretilen likörsü beyaz AOC şarap (Bkz. BORDELAIS ve LANDES).

sainte-maure-de-Touraine Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu doğal AOC peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Sainte-maure*, 15 cm uzunluğunda ve dört cm kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. Belirgin bir keçi sütü kokusu ve değişik düzeylerde fındıksı bir lezzeti vardır. Genellikle bir saman çöpüne batırılmıştır ve bazen üzeri odun kömürü tozuyla kaplanır.

Sainte-Menehould Pişirildikten sonra soğutulan, pane edilen ve ızgarada pişirilen, hardal ya da Sainte-Menehould sosuyla (hardallı, soğanlı, sirkeli ve bitkisel ot katkılı) servis edilen yemeklere verilen ad. Bu adlandırma, Sainte-Menehould (Marne) spesiyalitesi olan domuz paçası için tipiktir ama aynı zamanda vatoz, güvercin ve piliç parçaları, dana ya da sığır kuyruğu, domuz kulakları, domuz barsak zarı ve kümes hayvanları kanat uçları içeren yemekler için de kullanılır.
▶ Tarifler: HİNDİ ve HİNDİ PALAZI, KUYRUK, PAUPIETTE, SOS

saka On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında, Fransa'da "Su isteyen? Herkesin ihtiyacı, dört ana elementten biri!" biçimindeki çağrısına cevap veren şehir sakinlerine su taşıyan kişi.

Zengin evleri ve büyük oteller genellikle çeşmelere ya da en azından kendi özel kuyularına sahipti. Halkın büyük çoğunluğuysa suyunu, sayıları az olan ve eşit bir dağılıma sahip olmayan sokak çeşmelerinden sağlamak zorundaydı.

Paris'e, Baron Haussmann'ın baskısıyla, sınırtaşı biçimindeki küçük çeşmelerin sistematik olarak yer-

leştirilmesi için 1860'ları beklemek gerekti. Bu nedenle sakaların hizmetine sık sık başvuruluyordu.

1292 Hicri yılına ait vergi kayıtları o dönemde şehirde 58 saka bulunduğuna işaret ediyor. Sakalar, omuzlarının üzerinde taşıdıkları sopanın iki ucunda dengede duran su dolu iki kova taşıyordu. Bu su Seine'den çekiliyordu. Bununla birlikte Maubert Meydanı ve Pont-Neuf arasından "buradan akan suların mikroplu ve kirli olması" nedeniyle su almaları yasaktı.

On sekizinci yüzyılda, meslek birliği yaklaşık 20 bin üyeye sahipti. "Çift kova" birinci katlar için iki metelik, daha üzeri için üç metelik ediyordu. Sakalar o dönemde yaklaşık 1200 livre kazanıyordu.

Sakalar, Türkiye'de de, yakın geçmişe kadar meşin kırbalarla yaya ya da atlı olarak, cam damacanalarla at arabasıyla, sonraları galvaniz tenekelerle arabalı ya da atlı olarak mahalle aralarında su satarlardı. Şehirlerde bunlar için ayrılmış saka çeşmeleri vardı. Sakalar da bir esnaf olarak gedik biçiminde örgütlenmişlerdi. Günümüzde büyük su şirketlerinin ya da meşrubat firmalarının büyük şehirlerin dışındaki kaynaklardan pet şişelere ya da damacanalara koyarak bayiler aracılığıyla pazarladıkları sular da bir bakıma saka geleneğinin uzantısı sayılabilir.

sakatat Kesilen bir hayvanın, gövdesi dışındaki yenebilir kısımları. "Beyaz sakatatlar" ya da "kırmızı sakatatlar" adı altındaki bu parçalar hayvanın "beşinci çeyreği"ni oluşturur. 1996 yılında, sığırgillerin sakatatlarının satışı sporlara bağlı sığır ensefalopatisinin insana geçmesi şüphesiyle mevzuatlara bağlandı. Aynı durum, koyunlarda görülen bir hastalık nedeniyle koyun sakatatları için de başlatıldı (Bkz. Tablo).

Sakatatlar, özellikle beyaz sakatatlar, koyun ve sığır işkembeleri uzun süre ikincil parçalar olarak kabul edildi. Dana böbrekleri, karaciğer ve uykulukları dışında meme ve kuzu beyni günümüzde gerçek bir gastronomik değer olarak ele alınır. Sakatatlar, Fransa'da (*fressure*, *gogues*, kelle paça, işkembe çorbası vb) ve yurtdışında (İskoç *haggis*, Brüksel'e özgü *choesels*, Milano'ya özgü *busecca*) yerel birçok yemeğin hazırlanmasında kullanılır. Ayrıca bkz. TAM SAKATAT

• KANATLI HAYVANLAR SAKATATI Değişik kümes hayvanlarının kafa, boyun, kanat uçları ve ayaklarını, hatta taşlık, kalp ve karaciğeri dışında böbrekler ile horozlarda ibiği kapsayan çeşitli parçalar.

Büyük kümes hayvanlarının (çiftlik tavuğu, hindi, kaz) ayrı satılan harici sakatatları yahnilerin hazırlanmasında kullanılabilir. *Fricassée* ya da *pot-au-feu* için işlenen bu parçalardan ev yemekleri yapılır. Dahili sakatatlar harçlarda, garnitürlerde, güveçlerde kullanılır.

• ÖRDEK ya da KAZ SAKATATLARI. Boyun, taşlık, karaciğer ve yürek hazırlanır ama ayaklar ve kanatlar, kümes hayvanları yağında kavrulmayacakları sürece gövdeden ayrılmaz.

• PİLİÇ, HİNDİ ya da HİNDİ PALAZI SAKATATI. Aynı biçimde hazırlanır ama piliçte ayaklar ve kafa da pişirilirken, hindide yalnızca kanatlar, kalp, karaciğer, taşlık ve boyun tüketilir.

Babylas *sakatat*

Bir kilo kümes hayvanları sakatatını temizleyin ve tütsüleyin. Üç orta boy soğanı soyup kıyın. Malzemeyi 40 gr tereyağ içeren bir tavada kızartın. Soğanları da ekleyerek kavrulana kadar çevirin. Küçük bir tas kümes hayvanları bulyon ve bir garnitür demeti katarak kaynatın ve kapağını kapayın. 25-30 dakika kısık ateşte kaynatın. Bu süre içinde 250 gr kültür mantarını yıkayın, ince ince doğrayın, üzerine limon suyu sıkın. Bunları da 10 cl taze kremayla birlikte tavaya ekleyin. Karıştırın ve kapağı açık halde 10 dakika pişirin. İki çorba kaşığı hardalı az miktarda pişirme suyunda seyreltikten sonra tavaya ekleyin ve karıştırın. Servisten önce kıyılmış maydanoz serpin.

Bonne femme *sakatat*

100 gr az tuzlu göğüs etini dilimleyin. Beş dakika ağartın, soğuk suya tutun ve süzün. 800 gr hindi ya da piliç sakatatı hazırlayın. 100 gr arpacık soğanı, 300 gr taze patates ve bir diş sarmısağı soyun. Bir tavada 25 gr tereyağ, erimiş domuz ya da kaz yağını ısıtın. Kızartmalık domuz yağı parçalarını atın ve süzerek çıkarın. Aynı yağda soğanları da kavurun ve süzün. Karaciğerleri katmadan sakatatları da kavurun. Dövülmüş sarmısak ekleyip iyice karıştırın. Bir kaşık un serpin ve renk alana kadar karıştırın. 10 cl sek beyaz şarap ekleyin ve birkaç dakika yoğunlaşmasını bekleyin. Karabiber ve az miktarda tuz atın. Bir garnitür demeti, domuz yağı parçaları, arpacık soğanları ve patatesi ekledikten sonra üzerini kaplayacak kadar su ya da kümes hayvanları bulyonla ıslatın. Kapağını kapayın, kaynatın, altını kısın ve yarım saat süreyle pişirin. Karaciğeri ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Çukur bir tabağa sakatatlarla garnitürünü koyun. Sosu üzerine dökün.

Chasseur *sakatat*

800 gr ile bir kilo hindi ya da piliç sakatatı hazırlayın, karabiber ve tuz atın. Hepsini bir çorba kaşığı sıvıyağ ve aynı miktarda tereyağda sote edin. Süzdükten sonra sıcak saklayın. Aynı tavada 125 gr yıkanmış ve doğranmış kültür mantarı ile soyulmuş ve kıyılmış iki yabani sarmısağı kavurun. Yarım bardak sek beyaz şarapla ıslatın ve hafif yoğunlaştırın. 10 cl domates sosu ve 20 cl yoğunlaştırılmış dana eti suyu ekleyin. Sakatatı tekrar ısıtın. Servis anında, kıyılmış maydanoz ve frenkmaydanozu serpin.

piliç sakatatlı en sosso *mısır* → MISIR
sakatat bulyonu → BULYON

La Grande Cuisine Simplifiée'den Robert'in tarifi

şalgamlı dişi hindi sakatatı

"250 gr domuz göğüs yağını büyük parçalar halinde doğrayarak bir tencereye koyun. Kızardıklarında sakatatları da ekleyin ve biraz renk

Değişik sakatat türlerinin özellikleri

Ad	Hayvan	Kıvam	Lezzet	Hazırlama
Beyaz sakatatlar				
Gömlek (Yağlı karın zarı)	Dana	Sıkı	İşkembe	Beyazlığını korumak için önce katkısız pişirilir, kareler halinde doğranarak soğuk, yahnide ya da kızartılarak sıcak
Sığır işkembesi	Sığır	Oldukça sıkı	İşkembe	Yahnide (soğanlı sığır işkembesi) ya da pane ve kızartmada (*tablier de sapeur*)
Kulaklar	Domuz, dana	Gevrek, az yağlı	Lezzetli	Güveçte uzun süre pişirilir ya da kavrularak ince kıyılır ve salataya katılır
İşkembe	Kuzu, dana	Elastik ve yağlı	İşkembe	Uzun süre pişirilir (dana işkembe, kelle paça)
Paça	Kuzu ve koyun. sığır, domuz, dana	Jelatinsi	Nazik (dana), lezzetli (kuzu)	Jelatin ve sıcak ve soğuk bulyon (dana) kaynağı, işkembe (sığır) çorbasında, *poulette* sosla (kuzu) ya da pane ve ızgara (domuz) olarak, ya da kelle paçada
Kelle	Dana	Yağımsı ve sıkı	Belirgin	*En tourte* ya da sade pişirilerek sosla sıcak ya da soğuk
İşkembe	Sığır, koyun	Sıkı, elastik ve yağlı	Belirgin	Caen usulü, *à la provençale* vb, hafif ateşte pişirilerek ve çok sıcak servis edilerek
Kırmızı sakatatlar				
İlik* (omurilik)	Dana	Beyine yakın	Beyine yakın	Beyin gibi, harçlarda ve soslarda kanapeler üzerinde ya da kızartma
Koç yumurtası ya da beyaz böbrek	Kuzu ve koyun, koç, boğa	Sıkı	Özel, tatlı	Kaynatma, suda bekletme, dilimlenmiş ya da sote edilmiş, haşlanmış ve esmer tereyağ ya da domates sosuyla servis edilmiş
Beyin*	Kuzu, domuz. dana	Kırılgan	Tatlı, lezzetli (kuzu)	Sirkeli suda bekletilmiş, temizlenmiş, balık bulyonda haşlanmış, tava yapılmış, kızartılmış
Yürek	Kuzu, sığır, düve, domuz, dana	Sıkı (sığır), gevrek (kuzu, düve)	Hafif (kuzu) ya da belirgin (sığır)	Dilimlenmiş, tava ya da ızgara edilmiş, pembe ve gevrek daha iyi (çok pişmemiş), bütün, doldurulmuş ya da hafif ateşte pişirilmiş
Karaciğer	Kuzu, sığır (düve de denir), domuz, dana	Nazik (sığır), çok nazik (dana), gevrek (koyun	Oldukça özel (sığır) lezzetli (dana)	Dilimlenmiş, tava ya da ızgara yapılmış, bütün, kızartma (çok pişmemiş)
Yanak	Kuzu, koyun, sığır,domuz, dana	Yağımsı, çok gevrek, yumuşak	Çok özel, oldukça belirgin	Yahnide, türlüde, güveçte ya da şarapta hafif ateşte pişmiş (bol sulu ve lezzetli)
Dil	Kuzu ve koyun, sığır, dana	Oldukça sıkı, oldukça yumuşak	Güçlü (sığır), çok özel (dana), lezzetli (kuzu)	Derisi soyulmuş, kavurma ya da hafif ateşte pişmiş (kuzu), sebzeli sığır haşlamada pişmiş (sığır), ya da kelle (dana) olarak, *gribiche* sosuyla sıcak ya da soğuk
Somak	Sığır, domuz	Kıtır kıtır	Lezzetli	Tüketilmeye hazır, dilimlenmiş, sirke sosuyla birlikte
Kuyruk	Kuzu, sığır, domuz, dana	Uzun süre pişirmeden sonra çok gevrek	Çok belirgin (sığır)	Güveçte, sebzeli sığır haşlamada (dana), şarapta hafif ateşte pişmiş, dilimlenmiş ve sirkeli sosla baharat katılmış ya da but kızartma (kuzu)
Uykuluk (timus)	Kuzu, dana	Esnek ve eriyen	Lezzetli, tipik, rafine	Bütün, hafif ateşte pişmiş, dilimlenmiş, tava ya da kızartma, parçalar halinde, sosta pişmiş
Böbrekler	Kuzu ve koyun, sığır, domuz, dana	Hayvanın yaşına göre gevrek	Güçlü (sığır) özel (kuzu), çok özel (dana)	Bütün olarak kendi yağında pişmiş (dana), dilimlenmiş ve tava yapılmış, parçalar halinde şişte ızgara edilmiş
Kelle	Domuz	Yağımsı ve sıkı	Belirgin	Hazır şarküteri ürünleri, özellikle de kelle peyniri

**İlik ile sığır ve koyun beyninin tüketimi, insana hastalık geçmesi nedeniyle Fransa'da yasaklanmıştır.*

almalarını sağlayın. Az miktarda un serptikten sonra bulyon ya da suyla ıslatın. Dört karanfil tanesi batırılmış bir soğan, tuz, karabiber ve bir garnitür demeti ekleyin. Şalgamları büyük zeytinler halinde doğrayın, tereyağ ve şekerle birlikte bir tencereye alın ve renk almasını sağlayın. Sakatatların suyuyla ıslatın. Şalgamları da ekleyin. Pişirdiğiniz sosu olabildiğince yoğunlaştırın. Ateşi kısık tutarak yağın yüzeye çıkmasını sağlayın. Tadın ve gerekirse çeşnisini ayarlayın. Garnitür demetini ve karanfilli soğanı çıkarın. Sıcak servis edin." Bütün sebzeler uygundur.

sake Mayalandırılan pirinçten üretilen, % 14-15 alkol oranında, alkollü Japon içkisi. Buharda pişirilen pirinç tanelerine özel sporlar karıştırılır. Fıçıdan çıkarıldıktan sonra filtre edilir ve yine fıçılarda yıllandırılır. Sake renksiz ve tatlıdır ama damak arkasında acı bir lezzet bırakır. Japonlar'ın dini ve toplumsal törenlerinin ayrılmaz bir parçası olan bu içecek, bin yıldan uzun süredir varlığını sürdürmektedir.

■ **Kullanımları.** Birçok sake tipi vardır: Özellikle yemeklerde kullanılan *mirin*, tatlı ve baharatlı, yılbaşı kutlamalarında içilen *toso* ve Batı'ya ihraç edilen *seishu*. Sake, küçük bardaklarda, aperitif olarak ya da *sashimi*, kabuklular, ızgaralar ya da kızartmalar yanında ılık, hatta sıcak içilir. Mutfakta, deniz ürünleri yemeklerinde çok kullanılır. Erkeklere özel "sake barlarında", yanında birayla servis edilir.

sakız Bazı bitkilerden doğal olarak ya da kabuğunun çizilmesi sonrasında akan yapışkan ve şeffaf bitkisel özsu. Üç gruba ayrılır.

- Arap sakızı/zamkı, Sudan ve Mısır'da yetişen iki akasya türünden (*Acacia verek* ve *Acacia arabica*) elde edilir. Antik Çağ'ın en eski dönemlerinden beri bilinen bu sakız, beyaz ya da kızıl, çok kırılgan ve suda çabucak eriyen küçük yuvarlak parçacıklar halinde satılır. Çikletlerin, hatmi ve meyankökü macunlarının temel malzemesi olması dışında drajelerin içlerini hazırlamakta ve bazı şekerleme ürünlerinin üzerini parlatmakta da kullanılır. Ayrıca şarapların kimyasal olarak işlenmesinde, şeffaflık sabitleyici olarak faydalanılır.
- Daha helmeli olan kitre, Asya, Suriye, İran ve Yunanistan'da yetişen bir geven/kitre ağacı türünden (*Astragalus gummifer*) elde edilir. Kesinlikle çözünmez. Kitreden gıda sanayinde (tatlılar, jöleler, mayonezler, çorbalar) kullanılacak sabitleyiciler, emülsiyonlaştırıcılar ve koyulaştırıcılar çıkarılır. Dondurulmuş kremalarda kristalleşme olmasını ve reçellerde şekerin kristalleşmesini engeller. İlaç sanayinde de kullanılır. Bir sebzeden elde edilen guar sakızı kitreyle aynı kullanım alanlarına sahiptir.
- "Kirazağacı zamkı" ya da "Fransa zamkı" *Prunus* cinsi bütün ağaçlardan, özellikle kayısı, kiraz ve erik ağacından elde edilir. Suda mükemmel biçimde erir ve çok yoğun bir helme oluşturur.

• REÇİNELİ SAKIZLAR. Birçok bitki ailesinden elde edilen güçlü kokulu mat özsular, bu ad altında sınıflandırılır. Sakız, reçine ve esanstan oluşan reçineli sakızlar suda çok az çözünürler. Özellikle *asa foetida*, günlük, *gomme-gutte*, mürrisafi, çavşır ve mahmudeden oluşan reçineli sakızlar şifalı bitkiler olarak kullanılır.

sakız [çiklet] Başlangıçta, Orta Amerika'da yetişen sıtma ağacının Meksikalılar tarafından kurutularak bantlar halinde kesilen ve çiğnenen doğal sakızı söz konusuydu. Nane kokulu glikoz şurubu sayesinde iyileştirilen bu doğal sakız bütün dünyaya yayıldı. Fransa'ya, 1918 yılında Fransa cephesine takviye kuvvetler getiren General Pershing'in birlikleriyle geldi. İlk "şekersiz" sakızlar 1987 yılında görüldü.

Sakız doğal ya da sentez sakızlar ve reçineler karışımının ısıtılması ve yoğrularak yumuşatılması, şeker ya da boya, gliserin ya da lesitin ile diğer katkı maddeleriyle yumuşaklık, aroma ve renk verilmesiyle hazırlanır. Oluşturulan karışım hadde makinesi (drajeler için) ve kalıptan çıkarma presi (tabletler için) yardımıyla biçimlendirilir. Daha sonra 6-48 saat süreyle özel sıcaklık ve nem koşullarında olgunlaştırılır.

sâki Ancien Régime Dönemi'nde, krala ve çevresindeki önemli kişilere içecek servisi yapmakla görevli kişi. Bu, kralın mutfağında en prestijli ve en gurur verici görevlerden biridir. Sâki, büyük bir şefin hizmeti altındadır. 13. yüzyıldan sonra, Saint Louis'in hükümdarlığı döneminde, başlangıçtaki görevinden oldukça farklı bir görevde, çok önemli bir kişi haline gelir. Armasına, kralın silahlarına vurulan yaldızlı gümüş iki şişe ekleme ayrıcalığına sahiptir.

"Kral sarayının sâkileri" döneme göre az ya da çok personelden oluşur: 1285 yılında, şef sâki dışında, dört sâki, iki içki sorumlusu (şarap alımı için), iki varilci (mahzenlerden ve fıçılardan sorumlu), iki şişeci (içki şişelerini hazırlamakla görevli), bir çömlekçi ve bir sayman (hesaplar için) söz konusudur. XIV. Louis döneminde, bir düzine "bölüm şefi", dört yardımcısı, dört içki sorumlusu (şarapların alınması, mahzenlerin ve takımların bakımı), bir mahzen şefi, dört şarap sorumlusu ve iki at sürücüsü (krala avda eşlik ederek gerekli durumda servis yapmak için) ve sayısız komi bulunuyordu.

Romantikler tarafından şiir diline taşınan sâki (Fransızca *échanson*) sözcüğü günümüzde biraz ironik biçimde içkileri dolduran davet sahibi için kullanılır. Divan Edebiyatı'nda da sık kullanılan sâki sözcüğü, içki sofralarına içki dağıtıcısı olarak bilinir.

saklama süresi Bozulabilir gıda maddelerinin tüketilebilir durumda bulunma süresi. Saklama yöntemlerinin büyük çoğunluğu atalarımızdan kalmadır ve deneme yanılma yoluyla bulunmuştur. 19. yüzyıl sonundaki biyolojik keşifler ve tekniklerin mükemmelleştirilmesi saklama yöntemlerini de iyileştirmiş ve çe-

şitlendirmiştir. Endüstriyel, zanaatsal ya da ev tipi saklama yöntemleri, doğal mikroorganizmaların ve enzimlerin gelişmesini ve etkinliğini durdurmaya ya da yavaşlatmaya, böylece ürünün bozulmasını engellemeye dayanır.

• DEHİDRATASYON. Bu yöntemle gıda maddesinin suyunun (gelişim reaksiyonunu teşvik eden) büyük bir kısmı yok edilir. Kurutma ve füme yapma, Antik Çağ'dan beri bilinen yöntemlerdir. Ev pratiğinde sebzelerin, aromalı bitkilerin ya da mantarların nemini almak için açık havada ya da güneşte bırakmak yeterlidir. Normal bir fırına konulan meyvelerle de aynı etki elde edilir. Sanayi düzeyinde kurutma, ürünün doğasına bağlı olarak üç aygıt (tepsili kurutucular, püskürtücüler ya da tamburlar) gerektirir. Liyofilizasyon, dondurulmuş bir ürünün havasız ortamda neminin alınması işlemidir.

• ORTAMIN DOYURULMASI. Daha dolaylı bir yolla suyun yok edilmesiyle sonuçlanır. Şekerle pişirilme (reçeller, şekerlemeler) ya da tuzlama (kuru tuza ya da doymuş salamuraya atılmış çiğ et) yoluyla pişirme de bir saklama yoludur. Tereyağın korunması için de tuzlama yöntemi kullanılır. Sıvıyağın (aromalı bitkiler, balık) saklanması da eski bir yönteme dayanır ama süresi sınırlıdır.

• KAPLAMA. Gıda maddelerini oksijenin etkinliğinden korur. Geleneksel olarak gazete kâğıdına sarılan ya da kireç şerbetine atılan yumurtalar, parafinle kaplanan meyveler ve kendi yağlarında saklanan kavurmalar örnek verilebilir. Sterilizasyon çok daha uzun süre saklama olanağı sağlar.

• ANTİSEPTİK SAKLAMA. Antiseptikler mikropların yaşaması için elverişsiz bir ortam yarattığından, yasal olarak izin verilen gıda katkı maddeleri arasında yer alır. Klasik yöntemlerde sirke ya da ekşi-tatlı sos (turşuluk salatalıklar, turşular, *chutney*'ler), alkol (meyveler için) kullanılır. Alkolle mayalandırma (şarap, bira, elma şarabı, *eau-de-vie*) ve asitle mayalandırma (*choucroute*) değişik düzeylerde saklama faktörleridir.

• ISIYLA İŞLEME. Yeterli düzeye çıkarılmış ve yeterince uzun süre sabit tutulmuş ısı, enzimleri ve mikroorganizmaları yok eder. Pastörizasyon (süt, yarı-konserveler) kısa süre saklamaya (birkaç gün ile birkaç ay) olanak sağlarken, ürünlerin buzdolabında saklanmasını gerektirir. Sterilizasyon (konserveler, UHT süt) oda sıcaklığında çok uzun süre saklama olanağı sağlar (Bkz. APERTİZASYON). Bununla birlikte bu yöntemlerin ikisi de de bazı vitaminlerin yıkımına neden olur. Tindalizasyon da (2 saat arayla çifte sterilizasyon) mükemmel bir saklama yöntemi değildir, üstelik ürünlerin niteliklerinde önemli değişikliklere neden olur.

• SOĞUKLA İŞLEME. Asırlar boyunca doğal buz ve karla yetinilmesi gerekmiştir. –8—10° C'de enzimlerin ve bakterilerin etkinliği yavaşlar ama yok olmaz. Buzdolabına koyma (5-8° C) sebzeleri, süt ürünlerini, açılmış içecekleri, taze etleri vb birkaç günden uzun süre saklama olanağı vermez. Daha soğuk bir ortam (–18° C'de dondurma ya da –40° C'de hızla dondurma) birkaç aya kadar uzayabilen sürelerle saklama ve gıdaların besin değerlerini ve lezzetlerini daha iyi koruma olanağı sağlar.

• İYONİZASYON. Ürünleri, enzim ve mikroorganizmaları yok eden ve tohum vermeyi durduran iyon ışınlarına maruz bırakma işlemidir. Sanayide soğanlara, yabani sarmısaklara ve sarmısaklara bu yöntem uygulanır. Günümüzde ev aletleri giderek daha uzun süreli saklamalara izin vermekte ve ambalaj ürünlerindeki gelişmeler (Bkz. PAKETLEME) bu sürenin iyice uzatılmasına olanak sağlamaktadır.

Saksonya filetosu İsteğe bağlı olarak domuz yağına bulandıktan sonra hayvan barsağından yapılan bir zara ya da bir selofan tabakasına sarılan tuzlu domuz filetosu. Saksonya filetosu *bacon*'a benzer ama daha yumuşaktır.

salam Kuru sucuğa yakın ama daha büyük çaplı bir İtalyan şarküteri ürünü. İnce kıyılmış domuz eti (ya da et karışımı) ile değişik büyüklüklerde parçacıklar halinde karışımın içine yayılmış bol miktarda yağdan oluşur (Bkz. *Sucuklar Tablosu*, SUCUK). İtalya'da köken kontrollü adlandırmadan yararlanan birçok salam bulunur: *Salame milanese, fiorentino, di Felino, di Fabriano, di Secondigliano, calabrese* vb. Salamın harcına kırmızı şarap, füme, rezeneli bir baharat, maydanoz ya da sarmısakla aroma verilebilir ya da kıyılmış biberle acılık katılabilir. Kaz ya da yaban domuzu etinden üretilen salamlar da vardır.

Fransa'da, Strasbourg salamı (ya da Alsace sosisi) genellikle sığır (perhiz günleri için) ve domuz etinden yapılır (Katolikler'in et yemesine izin verilen günler için), füme ve daha küçük çaplıdır.

Aynı zamanda Almanya, Avusturya, İsviçre, Danimarka ve Macaristan gibi ülkelerde de salamlar hazırlanır. Danimarka (harcı çok renkli, tuzlu ve füme) ve Macar (biberle renk verilmiş, füme, bazen at ya da sığır barsağına doldurulmuş) salamları da ünlüdür.

Salam, genellikle değişik ürün çeşitleri arasında, çok ince dilimlenmiş halde, soğuk ordövr olarak servis edilir. Bu şarküteri ürünü sandviçlere, kanapelere ve hatta pizzalara garnitür oluşturur.

salamander Bazı tuzlu ya da tatlı yemekleri glaze, gratine ya da karamelize etmek için profesyoneller tarafından kullanılan, tabandan ışınımlı elektrikli ya da gazlı aygıt. Kapısı açık kullanılan fırın ızgarası da *salamander*'in yerini tutabilir.

salammbô İçi *kirsch*'li pasta kremasıyla doldurulmuş, *chou* hamurundan küçük pasta. Hamur büyük bir yumurta biçimi verilerek fırında pişirilir. İçi doldurulduktan sonra üzeri yeşil fondanla kaplanır ve bir tarafına şehriye biçimli çikolatalar serpilir.

salamura Etlerin, balıkların ya da sebzelerin uzun süre saklanmak amacıyla batırıldığı tuzlu çözelti. Za-

man zaman güherçile (nitrat), şeker ve aromalı bitkiler de eklenen su ve tuz karışımı.

Şarkütericilikte salamura daha çok kaslara ve damarlara enjekte edilmekte kullanılır. Pişmiş jambonlar için, geleneksel olarak, tuz ve nitrat eklenerek yeniden yoğunlaştırılan eski bir salamura ya da eski salamuranın "çökeltisiyle" karıştırılarak yeni hazırlanan bir salamura kullanılır. Günümüzde bu yöntem nitritli tuz sayesinde daha iyi sonuçlar vermektedir.

Kuzey ve Doğu mutfaklarında, salamura ürünler çok yaygındır: *Langue à l'écarlate*, turşu ve ringa balıkları ya da yine *à la juive pickelfleisch* (tuza ve güherçileye bulandıktan sonra ham şeker, ardıç yemişleri, biber, kekik ve defne karışımında bekletildikten sonra yıkanıp domuz yağına bulanan ve havuçla pişirilerek salatalık turşusu, çeşniler ve hardalla servis edilen haşlama sığır göğüs eti).

Bazı peynirlerin kabukları, olgunlaştırma sürecinde, düzenli olarak salamurayla ovulur.

salamura domuz kellesi Pişirilen, küp küp kesilen, dikdörtgen biçiminde dürülen ve jöleyle kaplanan salamuralı domuz başı.

salata Çiğ sebze ve meyveler ya da soğuk gıda maddelerinden oluşan, soğuk bir sosla çeşni katılan, ordövr, başlangıç ya da peynirden önce sunulan yiyecek.

• YEŞİL SALATALAR. Yeşil yapraklı sebzelerle hazırlanır. En yaygını marul salatasıdır. Daha sonra *batavia*, *romaine*, *scarole* (marul türleri), kıvırcık hindiba, hindiba, karahindiba (Bkz. *Hindibalar Tablosu*, HİNDİBA) ve tereotu, "küçük salatalar", *mesclun*, semizotu, roka, frenksalatası, *trévise*, kazayağı ve kıvırcık hindiba türleri gelir. Bu yeşil salatalar (sebze olarak da pişirilebilen) ordövr olarak ya da ızgaralar, omletler, piliç çevirme ya da şarküteri ürünleri yanında çiğ ve genellikle, değişik aromalar ve küçük malzemeler (krutonlar, domuz yağı parçaları, peynir, yabani sarmısak, sarmısak vb) eklenmiş sirke sosuyla servis edilir.

• SADE SALATALAR. Çiğ ya da pişmiş bir malzemeden oluşur ve soğuk bir sosla soğuk servis edilir. Temel malzeme sebze, et ve kabuklular olabilir.

• KARIŞIK SALATALAR. Daha zengin olan bu yemekler birbiriyle uyumlu değişik malzemelerden oluşur. Karışık salatalar basit ya da çok özel malzemeler içerebilir ama her zaman süsleme ve renk uyumuna özen gösterilir. Yanında sunulan "uyumlu" sos yine de malzemelerin lezzetini bastırmamalıdır. Bu salatalar başlangıç olarak ya da sıcak ya da soğuk *rôti*'ler yanında sunulur.

à l'allemande choucroute *salatası*

Bir kilo çiğ *choucroute*'u iyice yıkayın, sıkın ve elinizle ayırıp bir tencerenin içine koyun. 2-3 büyük soğan, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini kaplayacak kadar bulyon ya da bir kaşık sıvıyağ eklenmiş su koyun. Kısık ateşte iki buçuk saat pişirdikten sonra süzün ve soğumaya bırakın. Soğanları doğrayın ve *choucroute*'a ekleyin. Ezin. Sirke sosu ekleyin ve çukur bir tabağa kubbe biçiminde yerleştirin. Katı pişmiş yumurtadan kestiğiniz portakal dilimi biçimli parçalar ve pişmiş pancar küpleriyle süsleyin.

à la chinoise *kümes hayvanları salatası*

200 gr ördek etini (kızartılmışsa derisiyle) jülyen doğrayın. 7-8 siyah mantar ve 2-3 kokulu mantarı yarım saat ılık suda bekletin. Durulayın, kurulayın ve dörde bölün. Yarım kilo soya filizini kaynar suya batırın, soğuk suya tutun ve kurulayın. Bir kahve kaşığı hardal, bir kahve kaşığı şeker, bir tatlı kaşığı ketçap, bir çorba kaşığı soya sosu, bir çorba kaşığı sirke, bir tutam karabiber, yarım kahve kaşığı toz zencefil, bir tutam kekik ve bir tutam toz defne, bir küçük diş ezilmiş sarmısak, üç çorba kaşığı susam yağı ve bir çorba kaşığı pirinç alkolünü (ya da konyak) karıştırarak bir sos hazırlayın. Ördek eti, mantarlar ve soya filizlerini karıştırın. Sosla çeşni katın. Bir salata kâsesine aktarın ve servis anında bir tatlı kaşığı kıyılmış kişniş serpin.

à la scandinave *pancar salatası*

Fırında pişmiş pancarları soyun ve aynı büyüklükte küpler halinde doğrayın. Soğanların kabuklarını soyun ve halka halka doğrayın. Katı yumurta pişirin ve dörde bölün. Maydanoz kıyın. Tatlı füme ringa balığı ya da şekerli İskandinav ringa balığı filetolarını doğrayın. Pancarların üzerine bol baharatlı bir sirke sosu dökün ve salata tasına aktarın. Ringa balıkları, katı yumurta parçaları ve soğanlarla süsleyin, üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

à la suédoise *ançuezli salata*

Yarım kilo ekşi elmayı soyun, dilimleyin ve limon suyuna bulayın. Aynı ağırlıkta pişmiş kırmızı pancarları da dilimleyin. Hepsini tatlı hardal katkılı sirke sosuyla karıştırın. Kubbe biçiminde yerleştirin ve tuzları giderilmiş ançuez filetoları, katı yumurta (akı ve sarısı ayrı ayrı kıyılmış halde) ve ağartılmış mantar dilimleriyle süsleyin.

PARİS'TEKİ FELLİNİ RESTORANININ TARİFİ

ahtapot salatası

"Bir kayalık ahtapotunun içini boşaltın ve kaynar su içeren bir tencereye, geleneğe göre etini yumuşatacak olan bir mantar tıpayla birlikte atın. Biber ekleyin ve 20 dakika kaynatın. Pişme düzeyini çatalla kontrol ettikten sonra ahtapotu süzün ve soğumaya bırakın. Derisini koruyarak, bir cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Bir salata kâsesine üç çorba kaşığı zeytinyağı, iki diş sarmısak, düz maydanoz ve biber koyun. Ahtapot parçalarını da ekleyin. İyice karıştırın ve servis anından önce yarım saat buzdolabında bekletin."

Ali-Bab *salata*

Bir salata kâsesine, kıyılmış bitkisel otlarla aroma ve-

rilmiş mayoneze bulanmış karidesleri kubbe biçiminde yerleştirin. Çevresine tuzlu suda pişmiş kabak çubukları, yuvarlak doğranmış haşlama tatlı patatesler, portakal dilimi biçiminde doğranmış katı yumurta parçaları ve kabukları soyulduktan sonra dörde bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış domatesleri dizin. Latinçiçekleriyle süsleyin. Servis anında sirke sosu dökün.

Amerikan salatası
Tek kişilik kuplara marul yaprakları döşeyin. Her bir kupa bir büyük çorba kaşığı ananas parçaları, iki çorba kaşığı tuzlu suda pişmiş mısır taneleri, bir çorba kaşığı katkısız haşlanmış kümes hayvanları eti jülyeni, bir çorba kaşığı soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış salatalık ile dörde bölünmüş bir katı yumurta yerleştirin. Ketçap katılmış sirke sosundan iki çorba kaşığı döküp karıştırın. Kubbe biçimine getirin. Küçük bir domatesi çiçek gibi soyun ve tam ortasına yerleştirin.

ALAIN SENDERENS'İN TARİFİ

Archestrate *avokado salatası*
"Bir kerevizin orta kısmını jülyen doğrayın. Üç enginar tabanı (katkısız haşlanmış ve soğutulmuş) ile üç domatesin etini dilimleyin. Dört avokadoyu ikiye bölün, etini iki blok halinde çıkarın ve dilimledikten sonra üzerine limon sıkın. Sirke sosu dökün, bir salata kâsesine dizin ve üzerine kıyılmış bitkisel otlar serpin."

GÉRARD BOYER'İN TARİFİ

Bröton ıstakozu salatası
"600-700 gr'lık iki Bröton ıstakozunu yedi dakika balık bulyonda haşlayın. 100 gr kabak, 90 gr patlıcan, 10 gr yeşil biber, 50 gr kırmızı dolmalık biber, 50 gr yeşil dolmalık biber ile 50 gr sarı dolmalık biberi ince *mirepoix* biçiminde doğrayın ve zeytinyağında ayrı ayrı pişirin. Hepsini karıştırıp buzdolabında soğumaya bırakın ve *dariole* kalıbına doldurun. Dört küçük menekşeyi *à la grecque* pişirin ve ıstakoz ayakları ve kereviz rendesi, frenkmaydanozu ve fesleğenle oluşturduğunuz harçla doldurun. 120 gr taze fasulye, 20 gr kereviz jülyen ve 20 gr kültür mantarı jülyene *Xérès* sirkesi, zeytinyağı, tarhun, fesleğen ve frenkmaydanozuyla hazırlanan bir sirke sosuyla çeşni katın. Istakoz gövdelerini kabukluların pişirme suyundan yarım litre içinde bir saat bekletin. Bu fümeyi ince elekten geçirdikten sonra yarısını çektirin. Soğuduğunda, mayonez katın, beş cl zeytinyağı ve üç cl ayçiçek yağı yedirdikten sonra iki cl *Xérès* şarabı ekleyin. Tabaklara bu sosu dökün. Üzerine taze fasulyeleri yayın. Istakoz dilimlerini serpiştirin ve bayırturpu parçaları ile doldurulmuş menekşeleri dizin. Eşkenar dörtgen biçiminde kesilmiş domates ve avokado dilimleriyle süsleyin."

cabécou'*lu incir paketleri, üzümlü yeşil fasulye salatası* → İNCİR

Carbonara *salata*
125 gr makarnayı harlı ateş üzerinde 10 dakika pişirin. Süzün ve hemen bir çorba kaşığı zeytinyağıyla karıştırın. Bir kenara ayırın. Bir tas çok koyu mayonez hazırlayın ve bir çorba kaşığı sert hardal, yarım kahve kaşığı paprika ile bir limonun suyunu ekleyin. Mayonezi derin bir kapta soğuyan makarnalarla karıştırın. Kabaca dövülmüş bir tas fındık, küçük çubuklar halinde doğranmış 100 gr *mimolette* ve ince kıyılmış iki tas kereviz ekleyin. Büyük bir tasa marul yaprakları döşeyin ve karışımı üzerine boşaltın. Tatlı soğan halkalarıyla ve bütün fındıklarla süsleyin.

çiğ sebze salatası
İki domates, üç kereviz sapı, bir rezene ve bir marulu temizleyip yıkayın. Bir pancarı soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. İki biberi ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve etini ince dilimler halinde doğrayın. Rezeneyi ve kereviz saplarını da ince ince doğrayın. Domatesleri yuvarlak dilimleyin. Bir küçük demet maydanozu yıkayın ve kıyın. Bir tabağın dibine marul yapraklarını döşeyin, üzerine rezene, pancar, kereviz ve biberlerden yaptığınız demetleri yerleştirin. Ortalarına 10 yeşil ve siyah zeytin koyun ve çevresine domates dilimlerini dizin. Sirke sosu dökün ve kıyılmış maydanoz serpin.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

dana beyni salatası
"Dibine ince kıyılmış ve çeşni katılmış marul döşenmiş bir tabağa ağartılmış ve soğutulmuş beyinleri halka biçiminde dizin. Beyinlerin çevresine de marul döşeyin ve daha sonra marul göbekleri ve ançuez filetolarıyla süslediğiniz katı yumurtalarla bir bordür oluşturun. Servis sırasında, beyinlerin üzerine sirkeli sarmısak katılmış mayonez sosu dökün."

demi-deuil *salata*
600 gr patatesi suda haşlayın, ılımaya bırakın, soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. 100 gr domalanı jülyen doğrayın. Beş cl taze kremaya bir kaşık hardal, tuz ve karabiber katın. Bir salata kâsesini sirke sosuyla çeşni katılmış marul yapraklarıyla kaplayın. Üzerine sosla karıştırılmış patatesleri koyun ve domalan jülyeni serpin.

LA ROCHELLE'DEN GUY ÉPAILLARD'IN TARİFİ

deniz mahsulleri salatası
"Sekiz büyük langustini kızartın ve kabuklarını çıkarın. Bir kilo midye ve bir kilo açıvadesin kabuklarını açın ve soyun. Dört tarağı pişirin ve dilimler halinde doğrayın. Bir yengeci pişirin ve etini ince doğrayın. Bir miktar beyaz salata, az miktarda semizotu ve bir marul göbeğini yı-

kayın. Karıştırın ve şarap sirkesi, tuz, limon suyu ve zeytinyağıyla çeşni katın. Salatayı dört tabağa dağıtın. Deniz mahsullerine çeşni katın ve salataların üzerine dağıtın. Her bir tabağı çeşni katılmış iki kuşkonmaz ucu ve avokado dilimleri, kıyılmış frenksoğanı, maydanoz ve frenkmaydanozuyla süsleyin."

PARİS'TEKİ *APICIUS* RESTORANINDAN JEAN-PIERRE VIGATO'NUN TARİFİ

domuz kulağı kavurmalı salata

"Domuz kulaklarını ağartın, soğutun ve iyice kurulayın. Erimiş domuz yağıyla birlikte bir tencereye koyun. İki soğan, iki karanfil tanesi, kekik ve defne ekleyin. Üzerini alüminyum tabakasıyla kaplayarak 150° C'ye ısıtılmış fırında 3-4 saat benmari içinde pişirin. Parçalayın ve beş mm genişliğinde şeritler halinde doğrayın. Az miktarda erimiş domuz yağında kavurun. Bir tutam sarmısak, kıyılmış maydanoz, kıyılmış frenksoğanı ve az miktarda ekmek kırıntısı ekleyin. *Xérès* şarabı sirkesiyle çeşni katılmış bir salatanın üzerine yerleştirin."

domuz yağı dilimli hindiba salatası

250 gr füme göğüs etini çok ince dilimler halinde doğrayın ve tereyağda kızartın. Bir hindiba ayağını iyice yıkayın, durulayın ve sıkın. Bol baharatlı bir sirke sosuyla çeşni kattıktan sonra üzerine hâlâ kızgın haldeki tavanın içeriğini ve sarmısakla kızartılmış krutonları dökün. Son anda karıştırın.

domuz yağı dilimli karahindiba salatası

250 gr karahindibayı yıkayın ve sıkın. 150 gr taze domuz göğüs etini ya da fümeyi doğrayın, tavada kızartın. Bir kahve kaşığı beyaz sirke, iki çorba kaşığı sıvıyağ, tuz ve karabiberle bir sirke sosu hazırlayın. Karahindibalara ekleyin ve karıştırın. Domuz yağı parçalarının üzerine bir çorba kaşığı sirke döküp tahta bir kaşıkla karıştırın. Tavanın dibini kazıyın ve hepsini karahindiba yatağı üzerine dökün.

Du Barry *salata*

Çok beyaz karnabaharlardan kopardığınız küçük buketleri 12 dakika buharda pişirin. Soğutun ve bir salata kâsesine kubbe biçiminde yerleştirin. Pembe turplar ve tereotu yapraklarıyla süsleyin. Limonlu sirke sosu dökün. İnce kıyılmış bitkisel otlar serpin.

fındıklı kudüsenginarı salatası

Kudüsenginarlarını soyun ve tuz atılmış beyaz şarap içinde 10 dakika pişirin. Süzün ve dilimleyin. Bir salata kâsesine aktarın. Sıvıyağ, hardal ve limon suyuyla çeşni katın. Fındıkları dövün ve enginarların üzerine serpin.

GERARD VIÉ'NİN TARİFİ

girolle *mantarlı uzunlevrekli salata*

"700 gr *girolle* mantarının kabuğunu soyun, doğrayın ve 10 cl zeytinyağı içinde tuz ve karabiberle kavurun. Süzün. İki çorba kaşığı sirke sosunu iki çorba kaşığı kremayla ılıtın. Mantarları bu karışımın içine atın. Bir havuç, çeyrek kereviz, 100 gr taze fasulye ve bir şalgamla hazırlanan tereyağda pişmiş sebze jülyenini ekleyin. Her biri 200 gr ağırlığındaki dört uzunlevrek filetosunu önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında tuz ve karabiber serperek pişirin. Yanında mantar yahnisiyle ve her filetonun üzerine son anda birkaç damla sirke sosu damlatarak servis edin."

MICHEL GUÉRARD'IN TARİFİ

gourmande *salata*

"180 gr sapları koparılmış ince taze fasulyeyi bol miktarda tuzlu soğuk suda haşlayın ama *al dente* kalmasını sağlayın. Süzgeç yardımıyla çıkarıp 10 saniye süreyle buzlu suya atın ve süzün. Aynı su içinde 12 kuşkonmaz ucunu 5-6 dakika pişirin. Küçük bir çırpıcı yardımıyla tuz, karabiber, bir kahve kaşığı limon suyu, bir kahve kaşığı zeytinyağı, bir kahve kaşığı yerfıstığı yağı, bir kahve kaşığı *Xérès* şarabı sirkesi, bir kahve kaşığı frenkmaydanozu ve bir kahve kaşığı tarhunu karıştırın. Taze fasulyelere, kuşkonmazlara ve yuvarlak doğranmış 20 gr domalana ayrı ayrı çeşni katın. Her bir tabak üzerine bir büyük salata yaprağı koyun. Az miktarda kıyılmış yabani sarmısak karıştırılmış taze fasulyeleri kubbe biçiminde yerleştirin ve üzerine kuşkonmaz uçlarını saplayın. 60 gr kaz ciğerini ince dilimler halinde doğrayıp sebzelerin üzerine eşit dağılımla yerleştirin ve domalan dilimleriyle süsleyin."

ılık mercimek salatası

Bir kilo mercimeği biraz sert kalacak biçimde pişirin. 250 gr domuz göğüs yağını ağartın, süzün ve tereyağda kızartın. Bir sirke sosu hazırlayarak bir çorba kaşığı kırmızı şarap ve az miktarda kıyılmış yabani sarmısak ekleyin. Mercimekleri süzüp ısıtılmış çukur bir tabağa koyun. Domuz yağı parçalarını üzerine dizin, sirke sosuyla ıslatın ve kıyılmış maydanoz serpin.

ıspanak salatası

Ispanakları yıkayın, hafif ağartın ve hemen soğuk suya tutun. Süzün ve kuruladıktan sonra bir salata tasına koyun. Üzerine kıyılmış katı yumurta sarısı ve isteğe bağlı olarak lime lime ayrılmış haşlama ringa balığı eti ya da ince kıyılmış tarak eti serpin.

▶

Gourmande salata

Michel Guérard'ın Tarifi



kırmızı lahana salatası

Kırmızı lahananın çevresindeki büyük yaprakları koparın ve sebzeyi dörde bölerek ortasındaki beyaz kısmı çıkarın. Dörde bölünmüş parçaları beş mm eninde şeritler halinde doğrayın, beş dakika ağarttıktan sonra soğutun ve kurulayın. Bir salata tasına koyun. Üzerine 20 cl sıcak kırmızı şaraplı sirke sosu dökün, karıştırın ve kapağını kapayıp 5-6 saat bekletin. Lahanayı süzün ve tuz, karabiber ve sıvıyağ ekleyin.

Kraliçe Pédauque salatası

25 cl yoğun taze krema, iki çorba kaşığı sıvıyağ, bir kahve kaşığı hardal, iki çorba kaşığı limon suyu, bir kahve kaşığı paprika ile tuzu karıştırın. Bu karışımı, 12 marul kalbinin dörde bölünmüş parçalarıyla yuvarlak bir tabak üzerinde oluşturulmuş halkanın üzerine dökün. Halkanın ortasına ince doğranmış ve klasik sirke sosuyla çeşni verilmiş marul *chiffonade* koyun ve onun da üzerine çekirdekleri çıkarılmış taze kirazlar serpin. Dörde kesilmiş her marul kalbinin ortasına bir dilim soyulmuş portakal koyun.

GÉRARD VIÉ'NİN TARİFİ

küçük taze şalgamlarla salata

"Bir kilo küçük taze yuvarlak şalgamı soyun. Dörde bölün. Kaynar suda altı dakika ağarttıktan sonra süzün. Ardından bir bulyon -tercihen tavuk bulyon- içinde yaklaşık 10 dakika pişirin. Süzün ve soğumaya bırakın. Üzerine kıyılmış bitkisel otlar serpin. Sütte haşlanmış morina balığı dilimleri (iki parça şalgam için bir parça balık) ekleyin ve zeytinyağı ve sirkeyle çeşni katın."

BERNARD PACAUD'NUN TARİFİ

lahanalı keklik salatası

"Bir büyük yuvarlak kıvırcık lahanayı soyun ve kenarlarındaki büyük yaprakları atın. Bol suyla yıkayın ve tuzlu kaynar suda beş dakika ağartın. Soğuk suya tutun ve süzün. Altı kekliğin tüylerini yolun. İçlerini boşaltın ve karaciğerlerini bir kenara ayırın. Keklikleri dörde bölün. Bir güveç için kullanılabilecek kanatlarını ve butlarını alın. Kanatların kemiklerini çıkarın, tuz ve karabiber serpin. Yarım kilo küçük, sağlıklı ve çok sıkı taşmantarını nemli bezle silerek temizleyin, kabaca doğrayın. Altı dilim domuz göğüs etini bir tavada kızarttıktan sonra tavaya keklik kanatları ve ciğerlerini de ekleyin. Altı dakika pişirip mantarları katın. Tavanın kapağını kapayın ve beş dakika kendi suyunda pişirin. Ardından bütün malzemeleri çıkarın ve sıcak tutun. Tavayı 10 cl *Xérès* şarabı sirkesiyle deglaze edin, kıyılmış yeşil biber ekleyip yoğunlaştırın, 10 cl fındık yağıyla kıvam verin. Lahana yapraklarını bu pişirme suyuna batırın ve servis tabağının dibine döşeyin. Üzerine göğüs etlerini, kanatları, ciğerleri ve taşmantarlarını yayın. Kıyılmış taze sarmısak serpin."

Montfermeil *salatası*

Yarım kilo tekesakalını katkısız pişirin. 250 gr patatesi suda haşlayın. İki yumurtayı katı haşlayın, soğutun ve kabuklarını soyun. Bir küçük maydanoz demeti ve birkaç dal tarhunu yıkayıp kıyın. Katı yumurtaları kabaca kıyın ve otlarla karıştırın. Bir kutu enginar tabanını küçük parçalar halinde doğrayın ve bir salata kabına aktarın. Yine küçük doğranmış patatesleri ve tekesakalını ekleyin. Beyaz hardallı sirke sosu gezdirin ve katı yumurta parçalarını serpin.

BORMES-LES-MIMOSAS'TAKİ *LE JARDIN DE PERLEFLEURS* RESTORANININ TARİFİ

Niçoise *salata*

"Bir marulun ve 100 gr *mesclun* salatanın yapraklarını yıkayın. 10 orta boy sert domatesi yıkayın ve sekiz eşit parçaya bölün. Üzerlerine tuz serperek, sularını bırakmaları için bir tabağın üzerine yerleştirilmiş süzgeç içinde buzdolabına kaldırın. Altı yumurtayı katı pişirin, soğutun, kabuklarını soyun ve dörde bölün. İki küçük beyaz *cebette* soğanını soyun ve ince kıyın. Sekiz tuzlu ançuezi yıkayın ve filetolarını kaldırın. Bir yeşil biberi yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve ince şeritler halinde doğrayın. Üç dal kerevizi yapraklarıyla birlikte yıkayın, sıkın ve *en brunoise* doğrayın. Üç Provence enginarının tabanına limon sıktıktan sonra ince doğrayın. Çukur bir tabağın (salata kâsesi değil) içine birkaç salata yaprağı, bir tabaka domates, enginar dilimleri, birkaç şerit biber, ton balığı parçaları, bir tutam kereviz ve bir soğanı yerleştirin. Malzemeler tükenene kadar böyle devam edin. Sıvıyağ, sirke ve taze çekilmiş karabiberle bir sirke sosu hazırlayın. Salataya dökün, karıştırın ve istenildiği kadar tuz ekleyin. Yumurta parçalarını ve bir zeytin üzerine sarılmış ançuez filetolarını yerleştirin. Birkaç zeytinle süsleyin."

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

otlu pastoral salata

"1,2 cl eski şarap sirkesi ve 1,2 cl *Xérès* şarabı sirkesine biraz tuz ekledikten sonra çırpın ve sekiz cl yerfıstığı yağı, biber ve 20 gr domalan suyu katarak çırpmaya devam edin. 20 gr kıvırcık salata, 20 gr meşe yaprağı salata, 20 gr *lollo rossa*, 20 gr *trévise* salata, 20 gr *batavia* marul, 20 gr Nice *mesclun* salatası, 20 gr frenksalatası, 20 gr biberiye, 10 gr tereotu, 10 gr fes-

▶

Têtes de violon ve Matane karidesleri salatası

André Besson'un Tarifi 912. sayfada



leğen, 10 gr düz maydanoz, sekiz gr adaçayı, 10 gr dereotu, 10 gr tarhun, dört küçük nane yaprağı ve dört küçük kereviz yaprağını yıkayıp hazırlayın. Otları ve salataları kereviz ve nane yaprakları hariç bir salata kâsesine koyun ve iyice karıştırın. 10 gr kıyılmış domalan ekleyin ve tekrar karıştırın. Ardından sirke sosu koyun. Yaprakların üzerini kaplayabilmesi için yavaş yavaş karıştırın. Tabaklar üzerine kubbe biçiminde yerleştirin. Az miktarda kıyılmış domalan serpin. En üste bir kereviz ile bir nane yaprağı koyun. Çatalla birkaç damla eski şarap sirkesi damlatın."

PARİS'TEKİ *LAURENT* RESTORANINDAN PHILIPPE BRAUN'UN TARİFİ

patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası

"Bir gün önceden 50 gr domuz incik, 25 gr domuz ciğeri, 75 gr domuz gerdan ve 25 gr *langue écarlate*'ı küçük küpler halinde doğrayın. Çeşni katın ve hava almaz bir kap içinde buzdolabına kaldırın. Etleri sekiz numaralı rendenin takıldığı kıyma makinesinden iki kez geçirin ve yarım yumurta, 50 gr kıyılmış domalan ve bir gr *mignonette* karabiber katarak tahta bir spatulayla iyice karıştırın. Ardından yarım kilo haşlanmış, kemikleri çıkarılmış, ince kıyılmış ve ılıtılmış domuz paça etini katın. Bu karışımla, her biri 350 gr ağırlığında ve dört cm çapında iki rulo oluşturun ve streç film tabakasına sarın. Kabuğuyla haşlanmış bir kilo büyük Fontenay patatesini soyun ve dört mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Domuz paçalı sosisleri de aynı biçimde doğrayın. 35 mm çapındaki bir kalıpla düzeltin ve 25 cl domalan kokulu sıvıyağ, beş cl eski kırmızı şarap sirkesi, beş cl *Xérès* şarabı sirkesi ve yedi gr tuzla hazırladığınız sirke sosuna batırın. Patates ve etleri üst üste bindirerek her bir tabağın ortasında bir gül biçimi oluşturun. Kıyılmış frenksoğanı ve domalan serpin."

portakallı havuç salatası

Yarım kilo havucu soyun ve rendeleyin. Dört portakalı soyun ve etini küçük küçük doğrayın. İki çok büyük tatlı soğanı soyun ve ince halkalar halinde doğrayın ve halkaları ayırın. Rendelenmiş havucu bir salata tasına kubbe biçiminde koyun. Limonlu sirke sosu dökün ve portakal parçalarını ekleyin, karıştırın ve soğan halkalarıyla süsleyin. Çok soğuk servis edin.

Rachel *salatası*

Kerevizleri yıkayın, soyun ve doğrayın. Enginar tabanları ve patatesleri tuzlu suda haşladıktan sonra küçük küçük doğrayın. Her sebzeden eşit miktarda alarak karıştırın ve bol baharatlı bir mayonezle çeşni katın. Bir salata kâsesine kubbe biçiminde yerleştirin ve tuzlu suda pişmiş kuşkonmaz uçlarıyla süsleyin.

rokforlu ya da fourme d'Ambert'*li salata*

50 gr rokfor ya da *fourme* peynirini ezin ve bir *petit-suisse* peyniri ile iki çorba kaşığı taze krema katın. Birkaç damla *tabasco*, bir kahve kaşığı konyak, çok az tuz ve isteğe bağlı olarak karabiber ekleyin. İyice karıştırın. Bu karışımı salatanın üzerine dökün ve servis anında karıştırın.

salatada pembe etli alabalıklar → ALABALIK

sığır eti salatası

250 gr haşlanmış sığır etini beş mm kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suda haşlanmış altı küçük patatesi ince yuvarlak dilimler halinde kesin. Henüz sıcakken tuz ve karabiber serpin, 15 cl beyaz şarap ve bir çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin. Ara sıra çevirerek sosu iyice emmesini sağlayın. 3-4 domatesi ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir soğanı çok ince kıyın. Bir salata tasına patatesleri kubbe biçiminde yerleştirin. Çevresine sığır dilimlerini dizin. Sonra domates dilimleriyle çevreleyin. Kıyılmış soğan ve bir kaşık frenkmaydanozuyla süsleyin. Hardalla güçlendirilmiş sirke sosuyla çeşni katın.

GERARD VİÉ'NİN TARİFİ

tarak salatası

"Bir marul göbeği, yarım demet tereotu ve iki pırasa beyazını yıkayın, marul ve pırasaları ince kıyın. Hepsini iki çorba kaşığı sıvıyağ, tuz ve karabiberle kavurarak yoğun bir karışım elde edin. Bir limonu kesin ve sıkın. 12 tarağın etlerini ve uzantılarını ince ince doğrayın ve buharda kısa süre 'sertleştirin'. Ilık malzemenin üzerine dökün ve az miktarda zeytinyağı ve limonla çeşni katın."

ROBERT COURTINE'İN TARİFİ

taze baklalı açıvades salatası

"Açıvadesleri ateş üzerinde tutarak içlerindeki etleri çıkarın ve sıcak saklayın. Baklaları soyun, beş dakika tuzlu suda ağarttıktan sonra soğuk suyla durulayın. Sıcak bir salata kâsesine kıyılmış otlarla zenginleştirilmiş sirke sosu dökün. Baklaları ve açıvadesleri ekleyin, hızlıca karıştırarak servis edin."

MONTREAL'DEKİ *LALOUX* RESTORANINDAN ANDRÉ BESSON'UN TARİFİ

Têtes de violon *ve* Matane *karidesleri salatası*

"600 gr *têtes de violon*'u (eğreltiotu dalları) tuzlu kaynar su içinde üç dakika haşlayın. Kıyılmış orta boy soğanı 10 cl *extravierge* zeytinyağında kavurun. Soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış altı olgun domatesi ekleyin. Harlı ateş üzerinde karıştırarak beş dakika pişirin. Beş cl *Xérès* şarabı sirkesiyle deglaze edin. Üç dakika yoğunlaşmaya bıraktıktan sonra çeşni katın. Bu domatesleri yapışmaz bir tavaya ak-

tarın. Kabukları çıkarılmış 50 gr *Matane* karidesi de katarak kısık ateşte ılıtın. Yarım demet kıyılmış frenksoğanı ekleyin ve tabakların ortasına yerleştirin. Çevresine *têtes de violon*'ları dökün. 150 gr kabukları çıkarılmamış karidesle süsleyin. 25 cl *extravierge* zeytinyağı, iki limonun suyu, tuz ve karabiberle karıştırılmış bir *vierge* sos dökün ve hemen servis edin." (Bkz. 911. sayfadaki fotoğraf)

LUCIEN VANEL'İN TARİFİ

Toulousaine *salatası*

"Orta boy bir kavunun etini Paris kaşığı yardımıyla top top ayırın. İki enginar tabanını kararmaması için limonlu su içinde pişirdikten sonra soğuk suya tutun ve dilimleyin. Çok taze bir pırasanın hem beyazını hem yeşilini ince ince kıyın. Kalın bir beyaz jambon dilimini jülyen doğrayın. Bütün bu malzemeleri karıştırın. Bol baharatlı bir sirke sosu hazırlayarak kıyılmış maydanoz, frenksoğanı ve adaçayı ekleyip bir kahve kaşığı taze kremayla koyulaştırın. Salataya çeşni katın ve dikkatle karıştırın. Her bir tabağa yıkanmış ve kurulanmış büyük bir çiğ ıspanak yaprağı yerleştirin. Çeşnili salatayı tabaklara dağıtın ve son anda üzerine az miktarda taze zencefil rendeleyin."

ALAIN SENDERNS'İN TARİFİ

vatoz salatası

"Sirke, karabiber ve kekik atılmış bir miktar suyu kaynatın. 800 gr ağırlığındaki bir vatoz parçasını 6-8 dakika haşlayın. *Mesclun* salatasına bir çorba kaşığı şarap sirkesi, üç çorba kaşığı zeytinyağı, iki ince kıyılmış yabani sarmısak ve kıyılmış bitkisel otlar, tuz ve karabiberle çeşni katın. Ilıması için fırının önünde tutun. Vatoz piştiğinde derisini soyun, etini lif lif ayırın ve salataya ekleyin. Bir limon kabuğunu ince ince kıyın ve iki domatesi doğrayın. Salatanın üzerine serpin. Hepsini karıştırın ve servis edin."

yeşil fasulye salatası

Taze fasulyeleri hafif sert kalacak biçimde pişirin. Süzün, kurulayın, daha sonra soğuk suya daldırarak pişirme işlemini bitirin ve böylece renklerini korumalarını sağlayın. İkiye bölün ve soğumaya bırakın. Dörde kesilmiş birkaç arpacık soğanı ve bol baharatlı sirke sosu ekleyin. Karıştırın ve kıyılmış maydanoz serpin.

yoğurtlu salatalık salatası

Bir büyük salatalığı soyun, ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Etini çok ince yarım dilimler halinde doğradıktan sonra bir kahve kaşığı ince tuz serpin ve bir süzgeç üzerinde yarım saat süzülmeye bırakın. Soğuk sudan geçirin, kurulayın ve üç çorba kaşığı yoğurtlu sosla karıştırın.

salata kâsesi Sapsız, hafif evaze, klasik olarak kapağı da bulunan ve salata servisi için kullanılan çukur kap.

salatalık [hıyar] *Cureurbitaceae* familyasından, bir yıl yaşayan tırmanıcı bir bitkinin, kabak ve turşuluk hıyar gibi, tuzlanarak, çiğ ya da pişmiş yenen meyvesi.

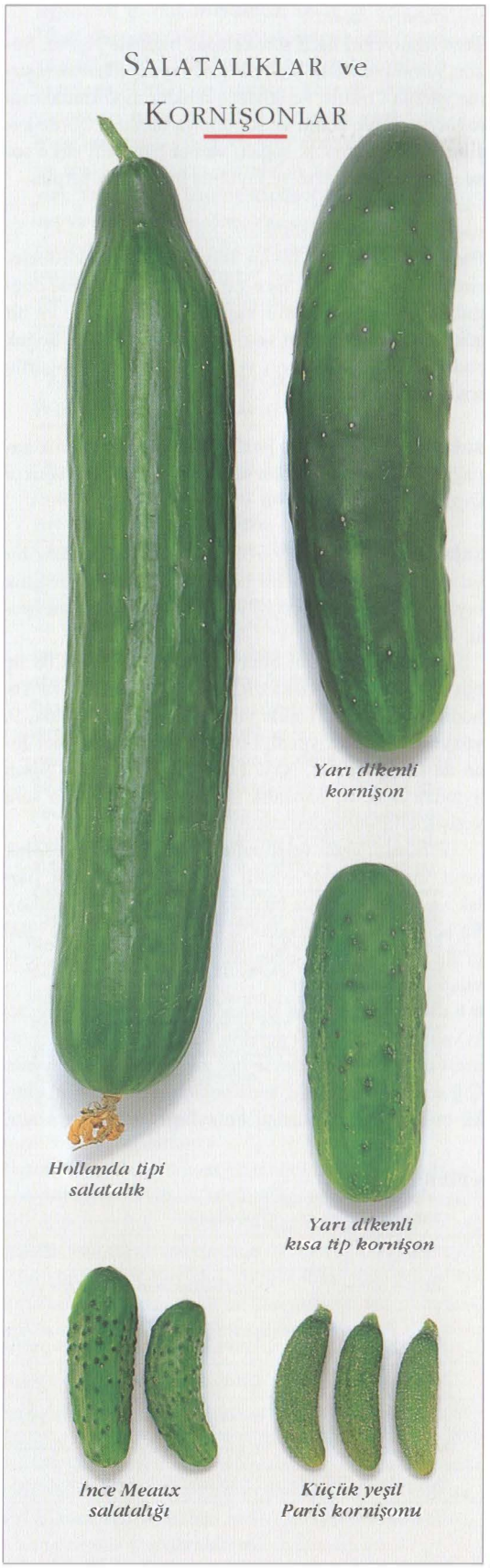
Himalaya kökenli olan salatalık, Hindistan'da üç bin yıldır yetiştirilmektedir. Mısır'a getirilmiş ve Yahudiler tarafından Celile'ye dikilmiştir. Fransa'da, 9. yüzyılda salatalık yendiği biliniyor. Ziraat bilimci Jean de La Quintinie, XIV. Louis'nin sofrasında Nisan ayından önce de salatalık bulundurabilmek için sera yetiştiriciliğini organize etmişti.

Etli, sıkı, uzun ve silindir biçimli salatalığın soluk yeşil, kırılgan ve taze, hafif acı bir eti, ince yeşil, parlak ve genellikle düz bir kabuğu vardır (Bkz. Tablo). Su açısından çok zengin (% 96), kalorisi düşük (100 gr'da 12 Kcal) olan salatalık, mineral tuzlar ve A ve C vitaminlerini de içerir.

■ **Kullanımları.** Satın alınacak salatalığın çok taze, sıkı ve pürüzsüz olması gerekir. Kabuğunun biraz acı olması nedeniyle neredeyse her zaman soyularak yenir. Çiğ servis edildiğinde, suda bekletilmesi önerilir, çünkü bu durumda sindirimi kolaylaşır ve acılığı azalır.

Değişik salatalık ve turşuluk salatalık tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm
Antiller	Antiller	Bütün yıl	Kısa, yumurta biçimli, çok dikenli
Hollanda (*cargo, corona, girola, régina, ventura, vitalis*, vb)	Loiret, Loire-Atlantique, Yonne, Maine-et-Loire, Indre-et-Loire	Şubat-Kasım	Uzun, silindir biçimli, koyu yeşil
	Meuse, Meurthe-et-Moselle	Şubat-Kasım	Uzun, silindir biçimli, koyu yeşil
	Lot-et-Garonne, Haute-Garonne	Nisan-Eylül	Uzun, silindir biçimli, koyu yeşil
	Bouches-du-Rhône	Mart-Ekim	Uzun, silindir biçimli, koyu yeşil
	Hollanda	Mart sonu-Haz. sonu	Uzun, silindir biçimli, koyu yeşil
	İspanya	Eyl. sonu-Aralık sonu	Uzun, silindir biçimli, koyu yeşil
Yarı dikenli kornişon	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haz. sonu-Eyl. sonu	Kısa, açık yeşil, düzensiz, yarı dikenli



Buna karşılık eti gevşer ve aroması azalır. Çeşnisinin (tarhunlu sirke sosu, krema, yoğurt) lezzetinin bozulmaması için iyice süzülmesi gerekir.

Salatalık kendi suyunda, tereyağda ya da graten olarak, kendi suyunda ya da beşamelle, yanında et ya da balıkla pişirilerek de yenebilir. Son olarak içi doldurularak, çiğ ya da pişmiş yenebilir. Salatalık, Kuzey Avrupa ve Doğu mutfaklarında (tatlı-ekşili salatalık, soğuk çorbalar) olduğu gibi Akdeniz ülkelerinde (Yunan usulü salatalık, naneli salatalık, *gaspacho*, salatalar) de beğenilir.

salatalıklar: Sıcak tarifler için hazırlama
Salatalıkları soyun, ikiye yarın ve çekirdeklerini çıkarın. Etini düzgün dilimler halinde doğrayın ve zeytin biçimi verin. İki dakika süreyle kaynar suya atarak ağartın ve süzün.

salatalıklar: Soğuk tarifler için hazırlama
Salatalıkları soyun, ikiye yarın ve tanelerini çıkarın. Dolgu karışımı yapmak için saklayın, zeytin biçimi verin ya da son kullanıma göre yarım daireler ya da çeyreklik dilimler halinde doğrayın, etini bütün yuvarlaklar halinde de doğrayabilirsiniz.

cacık → CACIK

kremalı salatalıklar
Salatalıkların etini baklalar halinde biçimlendirin ve tuzlu kaynar suda ağartın. Bir tava tereyağ sürün, salatalık parçalarını koyup tuz ve karabiber serpin. Kapağını kapayarak kısık ateşte 10 dakika pişirin. Daha sonra sıcak taze krema (bir kilo salatalık için 20 cl) ekleyin ve pişirme işlemini kapak açık olarak tamamlayın. Salatalıklar daha sonra süzülerek -o haliyle- tüketilebilir ya da gratine edilebilir ya da *à la Mornay* servis edilebilir.

salatalık dolmaları
İki orta boy, biçimi düzgün salatalık alın, soyun, ikiye bölün ve etini biraz kazıyarak çekirdeklerini çıkarın. Bir graten harcı hazırlayın. Bir fırın kabına tereyağ sürün ya da yağı kazınmış domuz derisi döşeyin. Tabana havuç ve soğan *brunoise* yayın ve az miktarda kıyılmış maydanoz serpin. Salatalık yarılarını harçla doldurun ve dizin. Üçte iki yüksekliğe kadar sığır ya da kümes hayvanları bulyonla ıslatın. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 225° C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Harcın üzeri kurumaya başladığı anda alüminyum kâğıtla kaplayın. Salatalık dolmalarını bir servis tabağına dizin ve sıcak tutun. Pişirme suyunu 20 cl'ye indirin. Bir kaşık yumuşak tereyağla karıştırın ve salatalıkların üzerine dökerek çok sıcak servis edin.

salatalıklı çorba → ÇORBA
salatalıklı ve domatesli kokteyl → KOKTEYL
yoğurtlu salatalık salatası → SALATA

salça Yemekleri lezzetli kılmak için kullanılan tuzlu domates ya da kırmızı biber ezmesi. Latince "salsus" (tuzlu) kökünden gelen İtalyanca "salsa"dan Türkçe'ye geçmiştir. Türkiye'de daha çok domates salçası bilinir. Eskiden domatesin bulunmadığı kış ayları için yazdan hazırlanırdı. Seracılığın ve konserveciliğin gelişmesiyle evlerde daha az yapılır olmuştur. Kabuğu soyulup kevgirden geçirilerek ezilen domatesler bir torbaya konur, suyu iyice süzüldükten sonra güneşte ya da ocakta bir miktar pişirilir ve biraz tuzla karıştırıldıktan sonra kavanozlara basılırdı. Küflenmemesi için de kavanozun üstüne kalın bir tabaka sadeyağ konurdu.

salée İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesine özgü, *galette* formunda, ortası krema garnitürlü ve çok şekerli pastane ürünü.

salep Bir orkide türünün yumrularından çıkarılan ve, tapyoka ya da sagu gibi kullanılan kök nişastası. Salep Ortadoğu'da, su ya da sütle pişirilir, jöle haline getirilir ve tatlılarda kullanılır. 17. yüzyıldan beri bilindiği Fransa'daysa yemeklerde kullanılmaz olmuştur ama egzotik baharatlar satılan bazı aktarlarda bulunabilmektedir.

Ararota "Batılı Hintliler'in salebi", patates nişastasınaysa "fakirlerin salebi" adı verilmektedir.

salers Çiğ inek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, iki kez preslenen harcı sert ve kahverengi-gri doğal kabuğu fırçalanmış AOC Auverge peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Laguiole* ve *cantal*'a benzeyen çiftlik *salers*'ları 38-48 cm çapında ve 45 cm kalınlığında, 30-40 kilo çeken bir silindir biçiminde satılır. Belirgin ve meyveli bir lezzeti vardır.

salmis Av eti yahnisi. Fransızca'daki *salmigondis* sözcüğünün kısaltması olan bu sözcük, daha çok çulluk, yabani ördek, sülün ve keklik palazı, daha geniş anlamdaysa evcil ördek, güvercin ya da beçtavuğu yahnileri için kullanılır.

çulluk salmis'i

İki çulluğun tüylerini yolun ve tütsüleyin. Dikin ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında üçte iki oranında kızartın. Bir tavada 50 gr tereyağ eritin. Küp biçiminde doğranmış bir havuç ve bir soğan, bir tutam kekik, bir tutam defne ekledikten sonra kapağını kapayarak kısık ateşte 15 dakika pişirin. Bir büyük tutam karabiber atın ve ateşten alın. Her çulluğu dörde bölün, kanatlarını ve butlarını ayırın, derisini soyun ve kemiklerini çıkarın. Parçaları (masaya götürülebilecek) düz bir tencereye koyun, kapağını kapayın ve sıcak tutun. Hayvanların derisini kıyın ve kemiklerini kırın, bunları, gövdeden akan suyla birlikte sebzelere ekleyin. Tahta bir kaşıkla 4-5 dakika karıştırın. Daha sonra 20 cl sek beyaz şarap ve 40 cl terbiyeli kahverengi dana eti suyu ekleyin. Kaynatın ve altını kısarak 15 dakika pişirin. 150 gr çok küçük kültür mantarını yıkayın ve kapağı yarı açık tencerede yarım limonun suyu, iki çorba kaşığı su ve bir tutam tuzla 10 dakika pişirin. Süzün ve av etlerine ekledikten sonra bir likör bardağı ısıtılmış konyakla flambe edin. Sıcak saklayın. Sosu iyice bastırarak ince elekten geçirin ve bir tatlı kaşığı yumuşak tereyağla karıştırdıktan sonra etlerin üzerine sıcak sıcak dökün. Tereyağda kızartılmış üçgen ekmek parçalarıyla süsleyin.

sülün yahnisi → SÜLÜN

salpicon Küçük parçalar halinde doğranmış, sebze, kırmızı et, beyaz et, av eti, kabuklular, balıklar ya da yumurtalar söz konusu olduğunda bir sosla ve meyveler söz konusu olduğunda şerbet ya da kremayla karıştırılan değişik malzemeler karışımına verilen ad.

Tuzlu *salpicon*'lar *barquette*, *bouchée*, *caisse*, kanape, *cassolette*, *croustade*, *croute*, *dartois*, *mazagran*, *petit paté*, *rissole*, tartelet ve *timbale*'lara garnitür olarak kullanılır. Aynı zamanda karışık kotletler, *cromesquis* ve kroketler hazırlanmasında ve av etleri, yumurtalar, kasaplık etler, balıklar ve kümes hayvanlarının içinin doldurulmasında ya da garnitüründe de kullanılır.

Meyve *salpicon*'lar, taze, çiğ ya da şerbet içinde bekletilen pişmiş meyvelerden ya da genellikle likör içinde bekletilen meyve şekerlemelerinden yapılır. Değişik tatlılar ve hamurişlerinin (*brioche*'lar, dondurmalı kuplar, krepler, *croûte*'lar, pirinç ya da irmik pastaları, *génoise*'lar vb) garnitürü olarak da mutfaklarda kendine yer bulmuştur.

balıklı salpicon

Balık filetoları haşlayın, doğrayın ve sıcak beşamel sos, Normandiya sosu, beyaz şaraplı sos, soğuk sirke sosu ya da mayonezle karıştırın.

kabuklular ve salpicon *garnitürle dilbalığı sufle* → DİLBALIĞI

salpicon à l'américaine

Langust ya da ıstakoz etini dilimleyin ve sıcak *américaine* sosla karıştırın.

salpicon à la bohémienne

Kaz ciğerini ve domalanı dilimleyin. Madeira sosunu yoğunlaştırdıktan sonra domalan esansı ekleyin ve *salpicon*'la karıştırın. İsteğe bağlı olarak doğranıp tereyağda kavrulmuş soğan katın ve paprika serpin.

salpicon à la cancalaise

İstiridyeleri haşlayın ve ince dilimlenmiş, limon suyuna batırılmış çiğ mantarlara -tercihen yabani mantarlara- katın. Sıcak Normandiya sosuyla ya da balık *velouté*'yle karıştırın.

salpicon à la cervelle

Kuzu beyinlerini haşlayın, ince dilimleyin ve sıcak Alman sosu, beşamel ya da *velouté*'yle karıştırın.

salpicon à la royale
Küp biçiminde doğranmış üç kaşık mantar ve bir kaşık domalan hazırlayın. Mantarları tereyağda kavurduktan sonra domalanları ve dört kaşık kümes hayvanları püresini ekleyin. İyice karıştırın ve *bouchée* ya da *barquette* garnitürü olarak kullanın.

salpicon à la viande
Sığır, dana, koyun ya da domuz etlerini küçük parçalar halinde doğrayın ve beyaz ya da kahverengi sosla karıştırın.

salpicon chasseur
Eşit miktarda piliç ciğeri ve yatak mantarı karışımını doğrayın ve harlı ateş üzerinde tereyağda kavurun. Sıcakken çok koyu *chasseur* sosla karıştırın.

salpicon Cussy
Katkısız pişmiş dana uykuluklar ile tereyağda pişmiş domalanları ve mantarları doğrayın. Çok koyu Madeira sosla karıştırın.

salpicon de crêtes de coq
Katkısız pişirdiğiniz horoz ibiklerini son kullanıma bağlı olarak büyük ya da küçük doğrayın. Madeira şarabı içinde (ya da başka bir likör şarabında) ısıtın. Birkaç kaşık kümes hayvanları *velouté*, beyaz sos ya da yoğunlaştırılmış Madeira sosla karıştırın.

salsiz İsviçre'nin des Grisons kantonu kökenli küçük kuru sosis. 6-15 cm uzunluğundaki dikdörtgen biçimli *salsiz*, orta kalınlıkta çekilmiş sığır ve domuz eti ile domuz yağından oluşur. Geleneksel olarak biraz kalın dilimler halinde doğranır ve yanında salatalık turşusu ve sirke sosunda arpacık soğanlarıyla servis edilir.

saltimbocca Sıvıyağda kızartılan, üzeri ince jambon yaprakları ve adaçayıyla kaplanarak beyaz şarapla koku verilen ince dana eti dilimlerinden oluşan Roma mutfağı spesiyalitesi.

salyangoz Gastronomide çok rağbet gören, spiral kabuklu, karada yaşayan karındanbacaklı hayvan. İki Fransız türü yaygın olarak tüketilir.

• BURGONYA SALYANGOZU. "Bağ salyangozu" ya da "büyük beyaz" (40-45 mm) olarak da adlandırılan bu türün gövdesi hafif lekeli ya da damarlıdır. Pasa çalan sarı renkli kabuğu kahverengi çizgili, kenarları düz ya da hafif kıvrımlıdır. Yavaş büyür (2-3 yıl) ve toplanarak bulunur. Burgonya, Franche-Comté, Savoie ve Champagne bölgelerinde toplanır.

• KÜÇÜK-GRİ. Düz bir gövdesi ve kahverengiye çalan, pas rengi, spiralli, kenarları kıvrımlı bir kabuğu (26-30 mm) vardır. Özellikle Provence ve Languedoc'ta, buralar dışında Charente ve Bretagne'da bulunur. Çok lezzetli, meyve kokulu, biraz sert bir eti vardır. Bu salyangozlar bazen canlı, bazen pişirilmiş (şarküterilerde ve balıkçılarda) ya da dondurulmuş olarak satılır.

Fransa'daki türlerin sayısı giderek azalmaktadır (küçük-grinin yetiştirilmesi çalışmaları tatmin edici ama sınırlı sonuçlar vermektedir). Salyangoz ithalatı önemli ölçüde artmıştır. Cezayir ve Türkiye'de, çizgili kabuklu büyük salyangozlar bulunmakta ve Orta Avrupa salyangozları canlı ya da dondurulmuş olarak ithal edilmektedir. Daha az lezzetli, konservede satılan *achatines* salyangozlarsa Çin, Endonezya ve Afrika'dan gelir.

Canlı salyangozların satışı, toplama dönemine bağlıdır: İlkbahar ve sonbaharda "koşucular", yaz ve kış dönemlerinde "kapaklılar" (kışı geçirmek için kapananlar) ya da "örtülüler" satılır. Bunlar en iyi ve en lezzetli olanlarıdır çünkü bir şey yemediklerinden daha etsizdirler. Burgonya salyangozları ve küçük-gri salyangozların toplanması kurallarla yönetilmektedir.

■ **Tarihi.** Prehistorik kalıntılardaki kabuk parçaları incelendiğinde, salyangozun insanlar tarafından yenen ilk hayvanlardan olduğu anlaşılmıştır: Salyangozdan özel yemekler yapmaya önce Romalılar başladı. "Salyangoz kapları" içinde tuttukları hayvanları besiye çekiyorlardı (şarap ve kepekle). Galyalılar'ın salyangozu tatlı olarak sevdiği de bilinir. Ortaçağ'da salyangoz, perhiz günlerinde yenen bir yemek olmuş ve kızarmış, sıvıyağda soğanla pişmiş, şişte ya da haşlama olarak tüketilmiştir.

On yedinci yüzyılda salyangoz tüketimi önemli ölçüde azaldı. 19. yüzyıl başında salyangozu tekrar moda haline getiren, Antonin Carême'den Rus çarına vereceği akşam yemeği davetinde salyangoz pişirmesini isteyen Talleyrand'dır. Günümüzde salyangoz yerel yemekler nedeniyle çok sayıda ada sahiptir.

Salyangoz Güney Fransa'da, genellikle şaraplı, domuz yağlı ve jambonlu, aromalı bitkiler, sarmısaklar ve zeytinyağıyla pişirildiği gibi turtalar, *feuilleté*'ler ve *chausson*'ların bileşiminde yer alır, haşlama ya da *fricassée*, odun ateşi üzerinde şiş ya da ızgara olarak da tüketilir.

À la bourguignonne tereyağla doldurulmuş salyangoza "tereyağlı salyangoz" denir ve kabuğu içinde (seramik bir kapta) çok sıcak servis edilir. Kertikli özel bir tabak (salyangoz tabağı) üzerinde 6-12 adet sunularak klasik bir başlangıç oluşturur.

Bölgesel yemekler arasında *suçarelle* Güneydoğu Fransa'nın en tipik yemeklerinden biridir: Küçük salyangozlar balık bulyon içinde rezene ve biberiyeyle pişirildikten sonra zeytinyağında soğan, domates, defne, sarmısak ve biberle kavrulur, daha sonra un atılır,

▶

Füme kaz etli küçük-gri profiteroller
Tarifi için 918. sayfaya bakınız



bulyonla ve limon suyuyla ıslatıldıktan sonra uzun uzun kaynatılır ve kabuğun dibi delinerek etin emilmesi yoluyla yenir. Eski dönemlerde Brüksel sokaklarındaki seyyar satıcılar *caricole*'ler (Bkz. Bu madde), balık bulyonda pişmiş küçük salyangozlar, satıyordu.

Kabukları içinde servis edilen "tereyağlı" salyangozlar *à l'alsacienne* (aromalı jöle, sarmısaklı ve anasonlu tereyağ), *à la dijonnaise* (*maître d'hôtel* tereyağ), *à l'italienne* (*maître d'hôtel* tereyağ ve parmesan) ya da *à la valaisane* (biberli kızartma suyu, sarmısaklı ve frenksoğanlı tereyağ) hazırlanabilir. Soslu olarak, *à la poulette* pişirmek dışında, *à l'aïoli*, *à la béarnaise*, kırmızı ya da beyaz şaraplı, genellikle armanyakla flambe edilerek ve tavada da pişirilebilir.

Küçük-gri salyangoz yumurtaları da yenebilir. Çok yumuşak bir dokudaki bu yumurtalar değişik yemeklerle mükemmel uyum sağlar ve pişirmeye dayanıklıdır. Aromalı ya da sade olarak kullanılan yumurtalar çok orijinal yemekler oluşturulmasını sağlar.

■ **Kullanımları.** On dokuzuncu yüzyıl başında, Alexandre Grimod de La Reynière, salyangoz kabuklarının kullanıldığı ve hâlâ güncel olan yemek tarifleri verdi: "Ançuez filetoları, muskat, ince baharatlar, bitkisel otlar ve yumurta sarısı terbiyesiyle muhteşem bir ince harç hazırlanır. İyice yıkanmış ve hâlâ sıcak haldeki salyangoz yumurtaları alınır. Her biri hazırlanan harçla doldurulur ve çok sıcak servis edilir."

"Kontes Riguidi yalancı salyangozları"na gelince, bu tarifte "iyice yıkanmış büyük salyangoz kabukları içine tereyağda sote edilmiş kuzu uykuluk lop etleri doldurulur. Kabukların boş kalan kısımları, kıyılmış beyaz domalan eklenmiş kremalı kümes hayvanları harcıyla tamamlanır". Geriye yalancı salyangozları fırında pişirmek kalır.

salyangozlar: Hazırlama

Bağ salyangozları ya da kapakları açılmış küçük-gri salyangozlar kullanın. Yoksa, 10 gün kadar besiye çekin. İyice temizlemek için -kimileri gastronomik değerine zarar vereceği iddiasıyla tavsiye etmez- bir büyük tutam kalın tuz (dört salyangoz için), yarım bardak sirke ve bir tutam un eklenmiş suya atın. Kapağını kapayın ve üzerine bir ağırlık koyun. Ara sıra çalkalayarak üç saat dinlendirin. Daha sonra salyangozları bol suda yıkayarak bütün sümüksü maddelerinden arındırın ve beş dakika süreyle kaynar suda ağartın. Süzdükten sonra soğuk suya tutun. Kabuklarından çıkarın ve siyah uçlarını (barsak) kesin. Buna karşılık, karaciğer ve salgı bezlerinden oluşan ve hayvanın toplam ağırlığının dörtte birini oluşturan "büklümlü" kısmı kesmeyin (besleyici maddelerin yoğunlaştığı en lezzetli parçadır).

RICHARD COUTANCEAU'NUN TARİFİ

cagouille à la charentaise

"64 küçük-gri Charente salyangozunu 15 dakika süreyle bol baharatlı balık bulyonda haşlayın. İnce kıyılmış iki soğan ve bir yabani sarmısak, kıyılmış iki diş sarmısak ve 200 gr sosis etini az miktarda sıvıyağla birlikte tavada beş dakika kavurun. Daha sonra yarım kilo doğranmış domates ekleyin ve 8-10 dakika daha pişirin. Salyangozları ekleyin ve 12 dakika pişirin. Servis anında, üzerine kıyılmış düz maydanoz serpin. İyice karıştırın ve fırında kızartılmış ekmek dilimleriyle servis edin."

füme kaz etli küçük-gri profiteroller

250 gr şekersiz *à chou* hamuru hazırlayın. Bir tepsi üzerine 12 *chou* yerleştirin. Fırında üzeri kızarana ve gevrekleşene kadar pişirin. Altı büyük yeşil kuşkonmazı soyun ve tuzlu kaynar suda biraz sert kalacak biçimde haşlayın. Soğuk suya tutun. Uçlarından beş cm kesin, uzunlamasına ikiye yarın. Saplarını orta boy yuvarlak parçalar halinde doğrayın. Füme kaz ciğerinden derisini ayırarak iki mm kalınlığında altı dilim kesin ve bunları da sekiz mm'lik şeritler haline getirin. 48 orta boy salyangozu katkısız pişirin. Bir tencerede, tereyağda, bir büyük kıyılmış yabani sarmısağı kavurun. Salyangozları ekleyin. Karabiber ve tuz atın. Bir dakika karıştırın. 15 cl sek beyaz şarap ekleyin ve yarısını çektirin. Az miktarda anason ve bir tutam Provence otu atın. 300 gr taze krema ekleyin. 2-3 dakika kaynamaya bırakın. Ateşten alın ve 50 gr salyangozlu tereyağ katın. Füme kaz şeritlerini ekleyin. Kuşkonmaz uçlarını çok sıcak suya atın. *Chou*'ların uçlarını kesin. Üç tabağa dağıtın. Her birinin içine garnitürleriyle birlikte iki salyangoz yerleştirin ve ortasına altı salyangoz, kuşkonmaz uçları ve saplarını koyun. Üzerlerine sos dökün. (Bkz. 917. sayfadaki fotoğraf).

JACQUES CAGNA RESTORANININ TARİFİ

patatesli salyangozlar

"Bir domates, bir yabani sarmısak, iki diş sarmısak, yarım demet frenksoğanı ve 20 gr maydanozu mikserde ince ince kıyın. Bu karışıma 125 gr tereyağ katın ve bir cl *pastis*'le koku verin. 400 gr Noirmoutier patatesini yıkayın ve tuzlu suda 15 dakika pişirin. Pişme düzeyini çatal batırarak kontrol edin. Süzün, soğumaya bırakın ve bir kahve kaşığı yardımıyla oyun. Tuz ve karabiber serpin. Patateslerin dibine az miktarda tereyağ, ardından üç taze ya da konserve küçük-gri salyangoz koyun ve üzerini tereyağla kaplayın. Küçük fırın kaplarına yerleştirin ve önceden 180-200° C ısıtılmış fırında 5-8 dakika pişirin. Kıyılmış frenksoğanı ve birkaç dilim domatesle süsleyin."

salyangoz bulyonu → BULYON
salyangoz için tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

samaritaine (à la) Hafif ateşte pişirilen, pirinç *timbale*, *dauphine* patates ve hafif ateşte pişmiş marul garnitürlü büyük kırmızı et parçalarına verilen ad.

sambal Kırmızı biber, rendelenmiş soğan, yeşil li-

mon, sıvıyağ ve sirkeden oluşan Endonezya çeşnisi. Bu adlandırma, geniş anlamıyla, yanında sunulduğu yemek için de kullanılır.

sambuca Flambe ettikten sonra *con la mosca* (sinekle), yani bardağın içinde yüzen birkaç kahve çekirdeğiyle tüketen ve Romalılar tarafından çok sevilen, renksiz, anasonlu İtalyan likörü. Çok güçlü ama tatlımsı olan *sambuca* kahve çekirdekleri ağızda kırılarak içilir.

samos Aynı adı taşıyan Yunan adası (Sisam) kökenli AOC likör şarabı. Mayalanma sürecinde alkol eklenmesiyle elde edilen bu çok şekerli mayalı şarap, % 18 alkol oranında, frappe olarak ya da tatlı şarabı olarak içilen özellikle meyveli bir aperitiftir.

samsoë İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı preslenen ve kabuğu sarı parafinli Danimarka peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Aynı adı taşıyan ada kökenli *samsoë*, 45 cm çapında, yaklaşık 15 kilo ağırlığında bir teker biçiminde satılır. Tatlı ve sert olan bu peynir ne kadar olgunlaştırılırsa, o kadar fındıklı bir lezzete kavuşur.

sancerre *Sauvignon* bağ çubuklarından üretilen Val de Loire'ın genellikle beyaz AOC şarabı. *Pinot noir* da kırmızı ve özellikle meyveli ve keskin bir roze sağlar (Bkz. LOIRE ŞARAPLARI).

Sand (Aurore Dupin, George Sand denir) Fransız kadın yazar (Paris 1804-Nohant 1876). Paris'in romantik dönem edebiyatçılarının en büyük adlarıyla birlikte *Procope*'a ve Saguet Ana'nın kır meyhanesine gitmeyi ve *Magny*'de koyun paçası yemeyi severdi ama pişirdiği *cordonbleu*'leri de ünlüydü. "*Nohantaise* omlet"e düşkündü ve "peri elmaları" (domalanları) ile Berry şaraplarını da severdi. Mers-sur-Indre'de bir bağı vardı.

sandviç İki dilim arasında, ince dilimlenmiş ya da küçük doğranmış basit ya da karışık bir garnitür içeren soğuk yiyecek. Değişik çeşnilerle tamamlanır.

On dokuzuncu yüzyıl başına tarihlenen bu sözcük, oyun masasından ayrılmadan karnını doyurmak için iki ekmek diliminin arasında soğuk et servisi isteyen kumar tutkunu Sandwich Kontu, İngiliz John Montagu'den gelmektedir. Bununla birlikte, tarlalarda çalışan işçilere iki dilim ekmek arasında et verme âdeti çok daha eski dönemlere dayanmaktadır. Nice'e özgü *panbagnat* da, birçok Akdeniz ülkesinde bulunan, içine zeytinyağı damlatılan ve bol garnitürle doldurulan yuvarlak ekmekten bir sandviçtir.

klüp sandviç

Üç büyük tost ekmeği diliminin kabuklarını kesin. Hafif kızartın ve mayonez sürün. İkisinin üzerine bir marul yaprağı, iki yuvarlak domates dilimi, soğuk ve kızarmış derisi soyulmuş tavuk eti dilimleri ile yuvarlak katı yumurta dilimleri koyun. Ketçap ya da kıyılmış bitkisel otlar eklenmiş mayonez dökün ve iki garnitürlü dilimi üst üste yerleştirin. En üste üçüncü dilimi koyun.

sangler Bir kap içine yerleştirilen su geçirmez bir kalıbın çevresini, iyice sıkıştırılmış kırık buz parçaları ve kalın tuzla çevreleme işlemi. Bu işlem bir kalıp dondurma malzemesinin dondurulmasını ve bir süre saklanmasını sağlar.

sangria İçinde narenciye dilimleri ve meyvelerin bekletildiği kırmızı şarapla hazırlanan İspanyol kökenli alkollü aperitif içki. Genellikle bir alkolle sertleştirilen ve gazlı su eklenen *sangria*, frappe olarak servis edilir.

santé Kuzukulağı fondüsü ve frenkmaydanozu yaprakları katılan, Parmentier çorbası türevi terbiyeli bir çorba.

santenay Côte-d'Or'un en güney komününde üretilen Côte de Beaune şarabı. Bukeli ve uyumlu kırmızının özellikleri her geçen yıl artar. Sek ve kaliteli beyazıysa genç içilir (Bkz. BURGONYA).

santrifüj aleti Hızlı dönüş hareketi sayesinde sebzelerin ve meyvelerin (sıkılan narenciyeler hariç) suyunu çıkarmak amacıyla kullanılan elektrikli aygıt. Bir elek meyvenin etini, çekirdeklerini ve kabuğunu ayrı tutar. Elde edilen suyla içecekler, dondurmalar, sorbeler ve jöleler üretilir.

sar Benzediği çipura gibi, izmaritgiller familyasından bir balık. Oval, bodur, büyük gözlü ve üzeri dikenli bir sırt yüzgeci bulunan *sar*, gümüş rengi bir gövde ile kuyruk yüzgecinde siyah bir lekeye sahiptir. Akdeniz'de ve Gaskonya Körfezi'nden başlayarak Güney Atlas Okyanusu'nda yaşar. *Sar*'lar çipura gibi pişirilir.
- *Sar* (yaklaşık 20 cm) kuyruğunu yanal olarak geçerek sırt ve anal yüzgeçlerinden taşan siyah bir leke taşır. Ayrıca sırtında, başının arkasında da bir siyah leke vardır.
- *Sar mouchon* (Bayonne *sar*'ı olarak da adlandırılır) ya da *rondelet* (40 cm'ye kadar), kuyruğundaki lekenin dışında, sırtında ve karnında da 7-8 siyah dikey çizgi taşır. Karın yüzgeçleri de siyahtır.
- *Sparaillon* (daha küçük) sarı karın yüzgeçlerine sahiptir ve enine 4-5 soluk çizgi taşır.

sardalya [sardalye] *Clupeidae* familyasından, ringa balığına yakın, sırtı mavi-yeşil, gövdesinin yanları ve karnı gümüş rengi küçük (en çok 25 cm) balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK).
■ **Türleri.** Sardalya özellikle bir ilkbahar ve yaz balığıdır. Temmuz-Ağustos'ta iyice yağlanan ve lezzet kazanan sardalyaya Charente-Maritime'de *royan* adı verilir. Türkiye denizlerinin tamamında yaşayan bir türü vardır.

- Küçük İtalyan sardalyası (12-15 cm boyunda) kızartma için idealdir, çünkü yazın bile fazla yağlı değildir. Kurutma için de çok uygundur.
- Büyük Britanya sardalyası (25 cm) kendi yağında ızgara yapıldığında çok lezzetlidir.

Taze sardalyalar salamura ya da balık çorbası olarak kullanılır. Pane edilebilir ve tavada kızartılabilir, içi doldurulabilir ve fırında sade ya da gömlek içinde pişirilebilir, hatta çiğ, güveçte ya da marine edilerek yenebilir.

Her türlü işlem için sardalyanın önce pulları kazınır, içi boşaltılır ve silinir, ardından, ızgara yapılmayacaksa (bu durumda daha zor parçalanır) kafası kesilir. Taze ve küçük olan balıklar yalnızca silinir.

■ **Sardalya konservesi.** Sardalyalar füme ya da tuzlama olarak hazırlanabildiği gibi, özellikle sıvıyağda konservesi hazırlanarak kutulanır. Ortaçağ'dan beri, Bröton sardalyaları tuzlanarak ve preslenerek saklanmaktadır. İlk konserve atölyesi (Nantes) 1824'te kurulmuştur. 20. yüzyılın ilk yarısına kadar özellikle Bretagne ve Bask bölgelerinin sardalya konserveleri rağbet görmüştür. Günümüzde Bröton sardalyasının sayısı azalmış, Sète ve Marsilya daha önemli sardalya limanları haline gelmiştir. Eskiden sardalyalar kutulanmadan önce kızartılırdı. Günümüzdeyse buharda pişirilmekte ve dolayısıyla sindirimi daha kolay olmaktadır. "Ekstra" ya da "birinci kategori" ibaresi, taze sardalya kullanıldığı anlamına gelmektedir ama en iyi sardalyalar her zaman ayrıntılı bir ibare taşır (Örneğin "Bretagne kıyılarında avlandığı garanti edilir" ya da "*extravierge* zeytinyağında"). Sardalyalar zeytinyağı, bitkisel yağ, sıvıyağ ve limon, domates ya da sirkeli bir marinadla işlenebilir. Kılçıksızları bile bulunur. Sardalya konserveleri yıllarca depolanabilir, çünkü zaman geçtikçe iyileşir. Soğukta değil, serin bir yerde tutulmaları gerekir.

Sardalya konserveleri özellikle soğuk ordövr olarak, değişik çiğ meyve ve sebzelerle birlikte servis edilir, kanapeler ve tostlar, sıcak ya da soğuk *bouchée* ve *feuilleté*'ler ile çeşnili bir tereyağın üretilmesinde kullanılır.

çiğ sardalyalı güveç → ÇÖMLEK KEBABI
escabèche *usulü sardalya* → ESCABÈCHE
limonlu sardalya filetoları graten → GRATEN

PIERRE VEDEL'İN TARİFİ

sardalya graten

"Bir buçuk kilo patlıcanı dilimleyin. Hafif tuz serpin. Bir kilo domatesi soyun ve çekirdeklerini çıkarın. 14 büyük taze sardalyanın filetolarını çıkarın ve iyice yıkayın. Patlıcanları yıkayın ve kurulayın. Az miktarda kızgın zeytinyağında kızartın. Emici kâğıt üzerine çıkarın. Domatesleri iki diş sarmısak, üç fesleğen yaprağı, tuz, karabiber ve bir kahve kaşığı zeytinyağıyla mikserden geçirin. Patlıcanları ve sardalya filetolarını bir fırın kabına katmanlar halinde dizin. Katmanların arasına rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Üzerini domatesle kaplayın. Önceden 225° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin."

tepside sardalya

12 büyük sardalyayı temizleyin ve içlerini boşaltın. Bir fırın kabına tereyağ sürün ve dibine 2-3 kıyılmış sarmısak yayın. Sardalyaları dizin. Üzerine az miktarda limon sıkın ve dört çorba kaşığı beyaz şarapla ıslatın. Parçalar halinde doğradığınız 30 gr tereyağı dağıtın. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz serpin.

sarde (à la) Sos olarak domatesli donuk soslu deglazaj, garnitür olarak safranlı *risotto* kroket kullanılan, yanında tereyağda pişmiş mantar ve taze fasulye ya da *duxelle* doldurulmuş ve gratine edilmiş domates ve salatalık parçalarıyla sunulan büyük ya da küçük kırmızı et parçalarına verilen ad.

Sardinya *bkz.* Sicilya ve Sardinya

sarı bira *bkz.* blonde

sarı hani *bkz.* orfoz

sarı şarap *bkz.* vine jaune

sarıağız *Sciaenidae* familyasından, Fransızca'da *courbine*, *haut-bar* ya da *sciène* olarak da adlandırılan balık. Sarıağız, Atlas Okyanusu, Manche Denizi, Guinée Körfezi ve tabii Akdeniz'de yaşar. Boyu iki metreye kadar uzayabilen bu balık, spor amacıyla avlanan balıkçıları mutlu ettiği Gaskonya Körfezi'nin kumlu diplerini sever. Sarıağızla aynı familyadan gelen kıyı gölgebalığıysa çenesindeki uzantılarıyla ayırt edilir. Bu balık Akdeniz'de ve Gaskonya Körfezi kıyılarının kayalık ve kumlu zeminlerinde yaşar. Sürtme ağı ya da oltayla avlanan bu iki balığın levrekten daha lezzetli olan eti beğeniyle tüketilir. Izgarada ve genellikle anasonlu alkolle flambe edilerek hazırlanır.

sarıçalı Kadıntuzluğugiller familyasından, canlı kırmızı renkli, etli ve uzun küçük yemişleri Ekim ayında olgunlaşan, kuru ve güneşli toprakların dikenli ağaççığı. Meyveleri tartrik ve malik asit açısından zengindir. Yeşilken toplandığında, kapari gibi sirkede turşusu kurulur. İyice olgunlaştığında, jöleler ve şuruplar hazırlanmasında kullanılır. Pişirildikten sonra kurutulan ve ince toz haline getirilen yemişler, eskiden çeşni olarak kullanılırdı. Aynı zamanda, mayalandırıldığında sirke haline gelen ekşi bir içecek de hazırlanırdı.

sarıkanat ton [sarıkanat orkinos] Uskumrugiller familyasından, eti orkinostan biraz daha kırmızı, karın yüzünde, anal bölgeye yaklaşan orta boyutta bir yüzgece daha sahip olmasıyla, ayrıca iki yüzgecinin sarı renkte olmasıyla farklılaşan bir ton balığı (Bkz. *Ton*

Değişik sarmısak türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Dişlerin görünümü
Beyaz sarmısak			
Arleux'nün beyaz sarmısağı	Kuzey Fransa	Temmuz	Beyaz
Lomagne'ın beyaz sarmısağı (Corail, Jolimon)	Güneybatı Fransa	Haziran	Beyaz
Messidrôme	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haziran	Beyaz
Thermidrôme	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haziran	Beyaz
Pembe sarmısak			
Lautrec'in* pembe sarmısağı (Goulurose, Ibérose)	Güneybatı Fransa, Tarn	Temmuz	Pembe, hafif çizgili
Printanor	Auvergne	Temmuz	Açık pembe
Var'ın pembe sarmısağı	Provence, Güneybatı Fransa	Temmuz	Açık pembe
Mor sarmısak			
Cadours'un mor sarmısağı	Güneybatı Fransa	Haziran	Eflatun
Germidour	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haziran	Eflatun

** Lautrec sarmısağı kırmızı* label *'den faydalanır.*

Balıkları Tablosu, TON). Uzunluğu iki metreye ve ağırlığı 200 kiloya kadar ulaşabilen bu balık, tropikal Atlas Okyanusu sularında, Afrika kıyıları açıklarında yıl boyu avlanır. Çok beğenilen eti özellikle tüketimin büyük bir kısmını karşıladığı balık konservelerinde kullanılır.

sarışalgam Salibiye familyasından, yenebilir bir sarı etli tarla şalgamı (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA). Düşük enerji veren ve mineraller açısından orta sıralarda yer alan sarışalgam, şalgam gibi pişirilir ve özellikle sebzeli sığır haşlamada kullanılır.

sarladaise (à la) Périgord'da hazırlandığı gibi, ince doğranmış ve kaz yağında sote edilmiş pateteslere verilen ad. Pişirme işleminin sonunda, üzerine kıyılmış maydanoz ve sarmısak serpilir ve kapağı kapatılarak suyu çektirilir. Izgara ya da kızartma etler için kullanılan *sarladaise* sos, domalan eklenmiş ve konyakla koku verilmiş, emülsiyon kıvamında soğuk bir sostur.
► Tarifler: PATATES, SOS

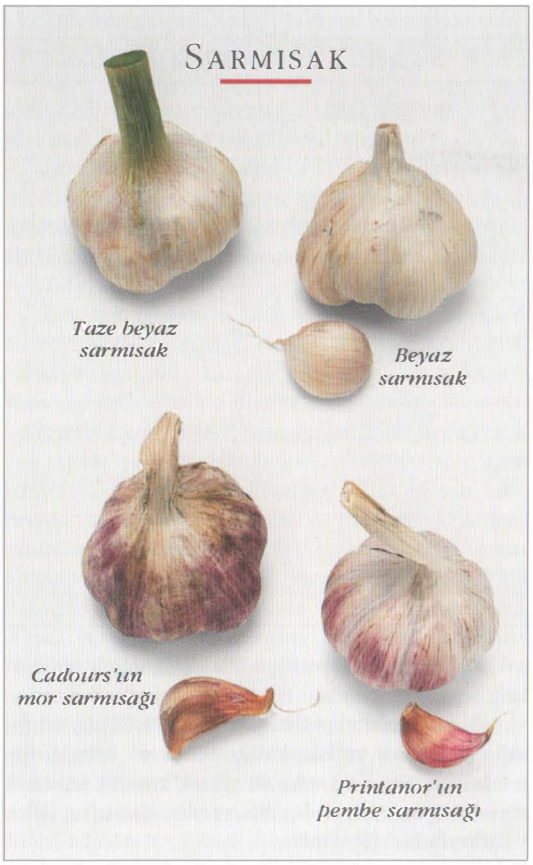
sarma Haşlanacak ya da kaynatılacak bir parçanın üzerini kaplama işlemi. Yiyeceğin pişirme işlemi boyunca dağılmaması için bir domuz barsak zarı parçası, bir kumaş ya da bir bez parçası kullanılır. Şarküteride "sarma", kalıpları pişirilecek bileşimle (*galantine*, kaz ciğeri ezmesi) tam olarak doldurma anlamına gelir.

sarmısak *Liliaceae* familyasından, Orta Asya kökenli olduğu sanılan ve şifalı etkileri çok eski zamanlardan beri bilinen soğanlı bitki. Eskiler sarmısağa büyük önem veriyordu. Hipokrates bu bitkiyi terletici ilaçlar arasında sınıflandırıyor, "ısıtıcı, barsak yumuşatıcı ve idrar söktürücü" olduğuna garanti veriyordu. Haçlı Seferleri sayesinde Avrupa'ya da yayılan sarmısak, her derde, hatta vebaya bile deva olarak görülürken, şeytanca özellikler de atfedilmekte gecikilmedi.

En çok kullanılan Ortaçağ sosu, dövülmüş sarmısağa maydanoz ve kuzukulağı eklenerek balıklar yanında sunulan ya da sirke ve ekmek kırıntısı katılarak ızgaralar yanında servis edilen *sauce d'aulx*'tu. (Bkz. 922. sayfadaki fotoğraf)

■ **Kullanımları.** İyice kuru olmalıdır. Hava almalarını kolaylaştırmak için yere yayılan ya da demetler halinde asılan başlar soğuk (–0,5-1° C) ya da orta sıcaklıkta (18° C) bir mekânda saklanabilir. Lekeler ortaya çıkması ya da dişlerin yumuşaması, kullanılmaz hale geldiğini gösterir. Beyaz sarmısak yaklaşık altı ay, pembe sarmısaksa bir yıl saklanabilir. Kuzeyde, Arleux'ta, daha uzun süre saklanabilmesi için füme edilir ve böylelikle özel bir lezzete kavuşması da sağlanmış olur.
- Kabukları soyulmuş, bütün, çiğ dişler: Ekmek üzerine sürtülür ("sarmısakla ovulmuş", *aillade*, kızarmış *chapon*'lar), bir salata kâsesi ya da tavaya koku vermek için de aynı yöntem kullanılır.
- Kıyılmış ya da dövülmüş çiğ sarmısak: Çiğ yenen sebze ve meyvelere çeşni katma, *aïoli*, *tapenade*, *pistou*, sarmısaklı tereyağ, sarmısak ezmesi.
- Ezilmiş çiğ sarmısak: Aromalı yağlar.
- Saplama parçaları: Kuzu but.
- İnce doğranmış ya da kıyılmış ve pişmiş sarmısak: Sote yemekler (balıklar, etler, kurbağa, salyangoz, domates, patates, tekesakalı, mantar). Çeşniyi pişirme işleminin sonunda katın çünkü fazla kızaran sarmısak yemeği acılaştırır.
- Bütün halde dişler (bazen kabuğuyla birlikte "gömlekte"): Yahniler ve kısık ateşte pişen yemekler (*cassoulet*), kızartmalar (sarmısakları servisten önce çıkarın), çorbalar.

► Tarifler: ÇEŞNİLİ TEREYAĞ, ESANS, KARACİĞER, KURBAĞA, KUZU, PICCATA, PİLİÇ, PÜRE, SIVIYAĞ



sarrasine (à la) Karabuğdaydan yapılma küçük *galette*'lere ya da biberli domates fondüyle doldurulmuş pirinç *cassolette*'ler garnitürüyle sunulan, üzerlerine kızarmış soğan halkaları konulan ve yanında biraz açık bir donuk sos sunulan büyük kırmızı et parçalarına verilen ad.

sarteno Keçi ya da keçi ve dişi koyun sütü karışımından (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı preslenen ve doğal kabuğu açık sarı ve pürüzsüz Korsika peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Sarteno*, büyük kalın bir teker biçiminde satılır. Belirgin ve keskin bir lezzeti vardır.

sashimi [şaşimi] Japonya'da çok sevilen bir yemek olan çiğ balık, kabuklular ve yumuşakçalar yemeği. Balık temizlenir, kılçıkları çıkarılır ve uzun, ince ağızlı bir bıçak yardımıyla kırmızı etli balıklar birkaç mm kalınlığında dilimler, denizkulakları (supya, kabuklular) ince uzun dilimler halinde ve beyaz etli balıklar kâğıt inceliğinde doğranır. Parçalar özenle tabaklara yerleştirilir. Taze beyaz turp filizleri, ince kıyılmış beyaz turp ve deniz yosunlarıyla çeşni verildikten sonra limon ve *raifort* hardalı katılmış soya sosuyla servis edilir.

sasser İnce bir zarla kaplı bazı sebzeleri, az miktarda kalın tuzla birlikte bir peçetenin içine koyma ve sürtünme yoluyla temizlemek için kısa bir süre sallama.

saşimi *bkz.* sashimi

satır Paslanmaz çelikten, balta biçimli kısa ve geniş bıçak. Yaklaşık bir buçuk kilo ağırlığındaki kasap satırı, büyük kemikleri kesme ya da etleri yassılaştırma olanağı sağlar. Profesyonel ya da ev tipi satır kemikleri kırar ve gövdeleri parçalar.

saumon de fontaine Alabalıkgiller familyasından, Labrador'dan ithal edilen, Alpler ve des Vosges göllerinde yetiştirilen somon türü bir balık.

Genellikle tatlısu sombalığıyla karıştırılan *saumon de fontaine*, gövdesindeki zebra desenleriyle ayırt edilir. Lezzetli ve çok aranılan bu tür, ilkbaharda avlanır. Hazırlanması çok kolaydır. Buharda ya da haşlanarak pişirilir. Limonlu tereyağla tüketilir ama somonun en sofistike pişirme usullerine bile uygundur.

saumonette Derisi soyulmuş ve kafası kesilmiş halde satılan küçük bir tür köpekbalığının ticari adı. Eti somon rengi olduğu için bu adla satılır.

saumur Loire'ın sol yakasının AOC şarabı. Beyazları sek ve serttir. Çoğunluğu Champenoise yöntemine göre köpüklü şarap haline getirilir. Rozeler çok soluk renklidir. *Cabernet franc*, *cabernet-sauvignon* ve *pineau d'Aunis*'ten üretilen kırmızılar mükemmel olabilir (Bkz. ANJOU).

saupiquet Kırmızı şarap, koruksuyu ve soğanlı, kızartma etin akan yağıyla pişirilen baharatlı bir Ortaçağ sosu. Servis anında "kavrulmuş" (ızgara) ekmekle terbiye edilirdi.

Languedoc ve Rouergue mutfağında, bu adı taşıyan bir tavşan kızartma yemeği de vardır.

Bir Nivernais ve Morvan yemeği olan *saupiquet des Amognes* ise, tavada kızartılan jambon dilimleri üzerine tane karabiber, yabani sarmısak, ardıç yemişi ve tarhun içeren, İspanyol usulü ıslatılan ve taze krema eklenen sirkeli bir sos dökülmesiyle hazırlanır.

sausseli Fransız *dartois*'ya benzer bir Rus mutfağı yemeği. Başlangıç olarak ya da zakuski tepsisi üzerinde servis edilen *sausseli*'ler geleneksel olarak erimiş domuz yağında pişirilen kıyılmış soğan ve katı yumurta karışımı garnitürlü *feuilleté*'lerdir. Bu garnitür günümüzde farklı olabilir.

sauternes Garonne'un sol yakasında, "asil olgunluğa" eriştiğinde tek tek toplanan üzüm tanelerinden üretilen beyaz AOC şarap. Dünya çapında ün kazanan *sauternes*, dikkate değer bir tatlı şarabıdır (Bkz. BORDELAIS).

▶ Tarifler: ARMUT, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

sauvignon En iyi Fransız bağ çubuklarından biri olan ve yuvarlak taneleri biraz baharatlı bir lezzete sahip beyaz bağ çubuğu. Tek başına kullanıldığında mükemmel Loire beyaz şarapları verir: *Menetou-salon, pouilly-fumé, quincy, reuilly, sancerre. Sémillon* ve az miktarda *muscadelle* ile birleştirildiğinde sek (*graves*) ya da tatlı (*sauternes*) önemli beyaz Bordeaux şaraplarını sağlar.

sauvignon blanc Bordeaux ve Loire Vadisi'nde üretilen ve altın sarısı taneciklerden oluşan küçük salkımlar veren beyaz bağ çubuğu.

savarin Kuru üzüm içermeyen *baba* hamurundan yapılan büyük pasta. Halka biçiminde kalıplanan ve pişirildikten sonra rom kokulu şerbetle ıslatılan pasta, kremayla (pasta kreması ya da şantiyi), taze meyveler ya da meyve şekerlemeleriyle süslenir. Yine meyveler ya da krema garnitürlü tek kişilik *savarin*'ler de üretilir.

savarin *hamuru: Hazırlama*

250 gr tip 45 un, 25 gr akasya balı, 100 gr oda sıcaklığında tereyağ, 25 gr ekmek mayası, sekiz gr tuz, yarım limonun çok ince kıyılmış kabuğu, bir kahve kaşığı toz vanilya, sekiz yumurta.

Bir mutfak robotunun karıştırma kabına un, vanilya, bal, doğranmış maya, tuz, limon kabuğu ve üç yumurtayı koyun. Hamur çeperlerden ayrılacak hale gelene kadar orta hızda karıştırın. Üç yumurta daha katın ve aynı işlemi tekrarlayın. Kalan iki yumurtayı da ekleyin ve makineyi durdurmadan küçük parçalar halindeki tereyağları katarak 10 dakika daha çevirin. Çok sıvı olan hamur homojen hale geldiğinde oda sıcaklığında yarım saat bekletin.

kırmızı meyveli ve şantiyili savarin

Bir *savarin* hazırlayın ve soğumaya bırakın. Yarım litre suyla 250 gr şeker ve bir vanilya çubuğunu kaynatın. *Savarin*'i çukur bir tabağa koyun ve sıcak şerbetle ıslatın. Soğumaya bırakın ve 15 cl romu emdirin. 250 gr frambuazı ezip elekten geçirin. Elde ettiğiniz püreyi 25 cl çok yoğun kiraz suyuyla karıştırın ve yarım limonun suyunu ekleyin. 20 cl yoğun taze kremayı beş cl çok soğuk süt ve iki poşet şekerli vanilyayla çırpın. *Savarin*'in ortasını doldurduktan sonra üzerine kiraz ve frambuaz özütünü akıtın. Çok soğuk servis edin.

pasta kremalı savarin

Savarin hamurunu tereyağ sürülmüş 20-22 cm'lik bir kalıba dökün ve ılık bir ortamda yarım saat bekletin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Kalıbından çıkarmak için bir ızgara üzerine çevirin ve soğumaya bırakın. Yarım litre su, 250 gr şeker ve bir vanilya çubuğuyla hazırlanmış bir şerbetle ıslatın. *Savarin*'in ortasını pasta kremasıyla doldurun ve çok soğuk servis edin.

savennières Coteaux de la Loire'ın sek, keskin, kaliteli ve içimi kolay beyaz AOC şarabı (Bkz. ANJOU).

savigny-lès-beaune Côte de Beaune'un, hafif, kaliteli ve bukeli, genç içilen kırmızı AOC şarabı (bkz. BURGONYA).

Savoie *bkz.* sayfa 924-925

Savoie usulü *bkz.* savoyarde (à la)

savoury Balık ve et yemeklerinden ya da -varsa- tatlıdan sonra servis edilen, İngiliz mutfağına özgü küçük tuzlu yiyecek. Çok çeşitli bir ürün yelpazesi oluşturur: *Welsh rarebit*, istiridye şişler, peynirli *rôti*'ler, ançüezli *dartois, rissole*'ler, haşlanmış yumurtalar, parmesanlı ya da paprikalı *paillette*'ler, *à la diable* küçük yiyecekler, soğuk ya da sıcak kanapeler vb.

savoy bisküvisi İçindeki karbeyazı çırpılmış çok sayıdaki yumurta akı sayesinde çok hafif bisküvi hamuru bazlı pasta. İlk kez, 1348 yılında, VI. Amédée de Savoie'nın şefi tarafından gerçekleştirilmiştir. Daha sonra Bourget Gölü yakınındaki Ynenne köyü bu spesiyalitenin koruyuculuğunu üstlenmiştir.

Bu bisküvi, başka bir Savoie spesiyalitesi olan Saint-Genix *brioche*'u için de kullanılan Savoie pastası adlandırmasıyla karıştırılmamalıdır.

savoyarde (à la) [Savoie usulü] Sütlü ve peynirli bir patates gratene ve değişik yumurta yemeklerine verilen ad. Katı ya da rafadan pişirilen yumurtalar *à la savoyard* patatesler üzerine yerleştirildikten sonra *Mornay* sos dökülür ve ızgara altında glaze edilir. Tepside, çiğden sote edilmiş patatesler, gravyer peyniri ve taze kremayla pişirilir. Omlet olarak, sote edilmiş patatesler ve peynirle hazırlanır.

▶ Tarifler: MATAFAN ya da MATEFAIM, OMLET

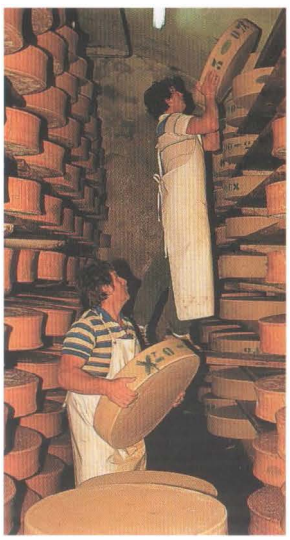
sazan Günümüzde küçük göllerde ve havzalarda yetiştirilen, *Cyprinidae* familyasından, ağır akışlı nehirlerde yaşayan bir balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK). 75 cm uzunluğa ulaşabilen sazan, kalın pullarla kaplı (sırtta kahverengimsi, yan taraflarda altın sarısı ve karında beyaz) bodur bir balıktır. Küçük ve dişsiz olan ağzında dört küçük sakalı vardır. Melezleme yöntemiyle en iyi randımanı veren türleri elde edilmiştir: Bunlardan en önemlisi aynalı sazandır. Kanada'da, yakın akrabaları bilinmektedir (Bkz. CORÉGONE). Sazan, Çinliler tarafından en çok beğenilen balıktır (dudakları en lezzetli yeri kabul edilir). Fransız pazarında, etinin Fransa'da yetiştirilen sazanlardan daha sıkı ve daha lezzetli olduğu ileri sürülen Asya sazanları da bulunur.

Satın alınan sazanın etinin dolgun olması gerekir. Canlıysa, boğazının derinliklerinden çıkarılması güç olan safra kesesinin dikkatlice çıkarılmasına dikkat edilmelidir. İçi temizlenen ve pulları kazınan balığın birkaç ayrı sirkeli suda bekletilmesi önerilir.

•••

Savoie

BİR YÜZYILI AŞKIN BİR SÜREDİR (1860) FRANSIZ İLİ OLAN SAVOIE, İKİ İDARİ BÖLÜMDEN OLUŞUR: HAUTE-SAVOIE VE SAVOIE. CHABLAIS'DEN MAURIENNE VE VANOISE'A KADAR SAVOIE, İSVİÇRE VE İTALYA İLE SINIR KOMŞUSUDUR. BATIDA İSE RHÔNE IRMAĞI, BOURGET GÖLÜ VE ISÈRE VADİSİ İLE AIN VE DAUPHINÉ'DEN AYRILIR.



Beaufortin ve Tarentaise'de inek sütünden üretilen beaufort *peyniri dışa doğru kabarık 40-60 kiloluk tekerler halinde satılır.*

Sade ve besleyici olan Savoie mutfağı, doğal olarak tereyağ, taze krema, süt ve peynir egemenliğindedir. Sert iklimli bu bölgede sebze az olduğundan, uzun süre, hazırlanan yemeklerin büyük çoğunluğu, her çeşitten yerel adlar taşıyan (*tartufle*, *trifola* ya da *tiffère*) patates ile, süt, un ve yumurtadan hazırlanmıştır. Nadir sebzelerden yaban enginarı ve bayırturpu et sulu, güveçte ya da tereyağlı olarak pişirilirken bölge insanlarının "ot" dediği ıspanak ve pazı, yufkadan yapılan ve muska böreğine benzeyen *rissole* için gereklidir. Ormanlar ve Alp Dağları'ndaki çayırlıklar mantarlarla dolup taşar. *Bolet*, *morille*, *chanterelle* ve *mousseron* adları verilen bu mantarlar, yerel mutfağın birçok tarifinde kullanılır. Örneğin *bolet* denilen mantar, kıymalı sac böreğini krema, yumurta, beşamel sos ve *beaufort* peyniriyle birlikte tadlandırırken *mousseron* mantarı, haşlanmış yumurtayla yenir. Savoie'lılar hamur işlerinde de ustadır. Mısır ununda *polenta*, karabuğday ununda *crozet* yaparlar. Savoie bir göller bölgesi olduğundan -Léman, Annecy, Bourget ve Aiguebelle gölleri- gölge balığı, sombalığına benzer bir göl balığı olan *lavaret* ve *féra*, tatlısu levreği ve alabalık bol yakalanır. Leziz etleri, "kremalı gratine *féra* balığı" gibi ağız sulandıran tarifler yaratılmasına yol açmıştır. Bu bölgede taze et pek yoktur. Eskiden kurutulmuş et geleneği nedeniyle sığır ve keçi etleri tütsülenirdi. Bugün de, şarküteri ürünleriyle birlikte tuzlanmış ya da tütsülenmiş domuz eti tercih edilmektedir. Bölgenin şarküteri ürünleri arasında, zeytinyağında saklanan sebzeli sosis *longeole*, Couenne'in büyük sucukları *fricandeau*, *attrial* ve yine sebzeli olan *pormonier*, *boudin* ile lezzetli küçük sosisler olan ve beyaz şarapla pişirilen *diot*'yu sayabiliriz.

Savoie mutfağı doğal olarak peynir bakımından zengindir. Ünlü peynir fondüsünde, sek beyaz şarap ve kiraz rakısı *kirsch* içinde *emmental*, *beaufort* ve *comté* peynirleri bulunur. Erimiş peynir karışımlarıyla, pişmiş, pane olarak ya da kızartılmış jambonla birlikte *croquignole* denilen peynir köftesi yapılır. Peynir ve yumurta, Pont-des-Andrieux omleti ya da jambon parçaları, rendelenmiş *beaufort* peyniri ve taze kremayla yapılan Savoie usulü omlet gibi birçok yemekte bir araya gelir.

Savoie uzun süre İtalyan egemenliği altında kaldığından, bu dönemden Modane ekmeği (bir çeşit Cenevre ekmeği) ve Chambéry vermutu gibi anıları hâlâ saklar. Bölgenin mutfağı yörenin şaraplarıyla -özellikle beyaz şaraplarıyla- uyum içindedir. Bu şaraplar köken kontrollü dört adlandırma altında bulunur: *Apremont*, *Ahymes* gibi 17 bağ ürününü kapsayan *vins-de-savoie*, *roussette-de-savoie*, *seyssel* ve inci taneleri gibi sek beyaz şarapları içeren *crépy*.

ÇORBALAR

Peynirli, *calot*'lu çorbalar
Savoie'da çorba çok sevilir. Kuzukulaklı, bezelyeli, kabaklı, ısırgan otlu çorbalar yanında taze kremalı ve peynirli çorbalar da vardır. Ubac usulü çorbada kemikli dana eti, ekmek ve peynir bir aradadır. Çorba hem öğle hem akşam yemeğinde içilir. *Calot*'lu çorba köylülere özgü bir çorbadır, un, yumurta ve tuzla hazırlanır. Hamurdan üretilen bir çeşit şehriye de kaynar suya atılarak çorba yapılır.

YARDIMCI YEMEKLER

Fidè*, *taillerin*, *fricot*, *farcement
Yumurtalı erişte gibi hamurişleri çoğu zaman günlük yemek listesinde yer bulur. *Fidè*, soğan ve rendelenmiş peynirle et suyunda kısık ateşte yavaş yavaş pişirilen iri bir şehriyedir. *Taillerin* ise evde yapılan bir cins şerit makarnadır.

Patates etli yahni olarak -patates ve armut yahnisi av etleriyle birlikte yenir- ya da yağlı *reblochon* peyniriyle birlikte pişirilir. Ayrıca erik kurusu, kuru kiraz ve unla yapılan ve bazen içine diğer sebzeler de katılan *farcement* adlı yemekte de kullanılır. Savoie usulü patates güveçte mutlaka peynir kul-

lanılır.

BALIKLAR

Tatlısu levreği, *lavaret*, *féra*, alabalık

Bölgenin köylüleri her ne kadar tütsülenmiş morina ve ringa balığıyla yetinseler de, göl ve akarsulardan elde edilen balıklar daha incelikli yemeklere fırsat verir. Bu bağlamda Leman Gölü'nün levreği kırmızı şarapla, *lavaret* denilen balık beyaz şarapla ya da Aix usulü pişirmede bir mantar ve yabani sarmısak tabakası üstünde, *féra* denilen balık, ezme ya da fileto olarak kremayla ya da Thônes usulü pişirmede beyaz şarap ve mantarlı, jambonlu bir sosla pişirilir. Alabalıksa dolma olarak ya da *apremont* şarabıyla hafif ateşte yavaş yavaş pişirilir.

ETLER VE KÜMES HAYVANLARI

***Caion*, *jaille*, Savoie usulü güveç, dana**

Etler geleneksel olarak yahni olarak yenir. Bunların en ünlülerinden biri kırmızı şarapta ve domuz kanıyla birlikte yapılan ve bir domuz eti yahnisi olan *caion*'dur. *Jailles* ise kırmızı özel bir elma olan *reinette* elmasıyla pişirilen domuz uykuluğudur. Savoie usulü güveç, domuz göğsü, butu ile sucuk, sebzeler ve kestaneyi birleştirir. "Dana" diye adlandırılan yemekteyse, Thônes danasının paçası ve uykuluğu, soğan, şalgam, havuç, kereviz, kestane, peynir dilimleri ile kısık ateşte uzun süre pişirilir. Dana pirzolasının güveci de vardır.

Piliç, şaraplı horoz, keklik palazı kızartması

Blanquette denilen beyaz şarapta mantar ve tatlısu ıstakozuyla birlikte pişirilen piliç gibi özgün yemek tarifleri vardır. Yöresel şaraplı horoz, *crépy* şarabıyla yapılır. Av hayvanları için de böyle özgün tarifler bulunur. Bunun bir örneği önce kızartılan sonra kuşbaşı kesilip bir güveçte domuz yağı, gravyer peyniri ve şehriyeyle birlikte beyaz şarapta ağır ağır pişirilen keklik palazıdır.

PEYNİRLER

Savoie peynirleri çok ünlüdür. Bunların arasında büyük parçalar olarak hazırlanan *beaufort* peyniri en tanınmışıdır. Üretimi uzun sürer ve çok itina ister. Tam olgunlaşması bir yıl kadar alır. *Reblochon* peyniri, yıkanmış bir kabuğun içinde yumuşak yağlı bir peynirdir. Köken kontrollü adlandırmadan yararlanır. Savoie *tomme*'u olarak bilinen peynirlerse bazıları keçi sütünden elde edilen sert kabuklu, içi yumuşak peynirlerden oluşan büyük bir grup peyniri kapsar.

TATLILAR

Riame*, *rissole*, *brioche

Süt ürünleri, meyveler ve bal kullanan Savoie pastacılığı zengin ve çeşitlidir. Saint-Genix *brioche*'u, Savoie bisküvileri, safran boyalı bir cins börek olan *riame*, *craquelon*, *hugne* ve *cresset* denilen tatlılar, *bricelet* ve *jambelle* denilen yassı çörekler gibi eski geleneksel tatlılar pek çoktur.

Rissole denilen ve eski köylü geleneğine dayanan hamurişleriyse çok ünlüdür. Bunların armut ya da erik kurusuyla yapılanları olduğu gibi (*resule*) elmalı, kuru üzüm, erik ve incirli olanı da vardır.

Turtalar, meyveli ekmek ve hamurişleri, meyveli bir cins çörek olan *épougne* ya da erimiş tereyağ artığıyla yapılan *drâchée* de listeyi tamamlar.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Salatada pembe etli alabalıklar
ALABALIK

Matefaim savoyard
MATAFAN ya da MATEFAIM

ANA YEMEKLER

◆◆◆

***Au bleu* alabalıklar**
ALABALIK

***À la polenta* ardıçkuşları**
ARDIÇKUŞU

Sade piliç sote
PİLİÇ

***À la paysanne* dana kaburgası güveç**
DANA

SEBZELER

◆◆◆

Patatesli *galette*
GALETTE

İçi doldurulmuş patatesler
PATATES

TATLILAR

◆◆◆

Meyveli *brioche*
BRIOCHE

Saint-Genix *brioche*'u
BRIOCHE

Raventli komposto
KOMPOSTO



Beaufortin'deki bu köy evi, kışın şöminede yakılacak odunları istiflemeye uygundur. Şöminenin karşısında güzel bir peynir fondü de yenmelidir.

Sazan ızgara yapılarak, içi doldurularak (özellikle *à juive*), balık bulyon içinde -hatta *au bleu*-, beyaz şaraplı yahni olarak (özellikle biralı) hazırlanır. Küçük olanlarını kızartmak da mümkündür.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

à l'ancienne *sazan köftesi*

"Büyük bir sazanın pullarını kazıyın, küçük kılçıkları çıkardıktan sonra etlerini ayırın. Sazanın etine küçük bir yılanbalığı eti ve tuzlarından tamamen arındırılmış sekiz ançuez ekleyin. Bilinen yöntemlerle bir balık köftesi harcı hazırlayın ama sos eklemeyin. Sert olmasını sağlayın. Sazanı ayıklarken, orta kılçığın kafayla kuyruğu tutacak biçimde kalmasına dikkat edin. Balık yumurtasını ağartın. Daha sonra parçalara ayırın. Tereyağında bir parça limonla sote edin, ardından domalan ve kültür mantarı dilimlerini ekleyin ve çok koyu Alman sosundan birkaç kaşık ekleyerek yoğunlaştırın. Sazan uzunluğunda bir kap alın ve bol bol yağlayın. Üzerine sazanın biçimini verdiğiniz bir parmak kalınlığında harç koyun ve başı ve kuyruğu tutan kılçığı üzerine yatırın. Üzerine biraz harç dökün. Onun da üzerine hazırladığınız yahniyi koyun ve tekrar bir parmak kalınlığında harçla kaplayın, sazanın biçimini bozmamaya dikkat edin. Sıcak suya batırılmış bıçakla üzerini düzeltin. Bir tepsiyi ya da sazanı alabilecek bir kalıbı yağlayın. Yağın üzerine ekmek kırıntıları serpin. Kabı ocağın üzerine koyup tereyağın erimesini sağlayın ve sazanı biçimini bozmadan kaba kaydırın. Daha sonra, bir fırça yardımıyla her yanına çırpılmış yumurta sürün. Onun da üzerine galeta unu serpin ve sıkıca bastırarak ağartılmış tereyağ dökün. Küçük bir gümüş kaşığın ağzıyla kafadan başlayarak pulları çizin. Servis etmeden 45 dakika önce fırına verin. Güzel bir altın rengi alabilmesi için üzerine sık sık ağartılmış tereyağ dökmeyi unutmayın. Zaman dolduğunda, mükemmel olarak piştiğinden emin olduğunuzda, sazanı kendi büyüklüğünde bir servis tabağına alın. Tabağa balık esansıyla yoğunlaştırılmış *financière* sos koyun, ayrıca soslukla da servis yapın."

à la chinoise *sazan*

Yaklaşık bir buçuk kiloluk bir sazanı yıkayın ve içini temizleyin. Dilimler halinde kesin. Kabukları çıkarılmış iki büyük soğanı ince ince doğrayın ve sıvıyağda pembeleştirin. İki çorba kaşığı sirke, bir çorba kaşığı tepeleme toz şeker, bir tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil, 1-2 çorba kaşığı pirinç alkolü (ya da beyaz İspanyol şarabı), tuz, biber ve bir bardak su ekleyin. Karıştırdıktan sonra kapağını kapayın ve 10 dakika hafif ateşte pişirin. Sazan dilimlerini sıvıyağ bulunan tavada 10 dakika pişirdikten sonra sosun içine koyun ve pişirmeyi 4-5 dakika daha sürdürün.

à la juive *sazan*

Yaklaşık bir kiloluk bir sazanın pullarını kazıyın, içini açın ve yumurtalarını korumaya dikkat ederek içini boşaltın. Sazanı dilimleyin ve tuzlu su içinde 20-30 dakika bekletin. Parçaları süzün ve bir mutfak beziyle iyice kurulayın. Yumurtaları ekleyin. Küçük bir tas içinde kıyılmış maydanoz ve kabukları çıkarılmış 2-3 diş sarmısağı karıştırın. Bir tencere içinde balık dilimleri ve sazan yumurtalarını 3-4 büyük kaşık sıvıyağ içinde çevirin ve bir tabağa alın. Daha sonra iki çorba kaşığı buğday ununu yağda kavurun ve tencerenin üçte ikisini dolduracak kadar su koyun. Tuzu, biberi maydanoz ve sarmısağı, ardından da balık ve yumurtaları ekleyip 20 dakika ağır ateşte pişirin. Balık parçalarını ve yumurtalarını çukur bir tabağa alın. Sosu üçte biri kalacak biçimde yoğunlaştırın. Balığın üzerine dökün ve buzdolabında jöle halini almasını bekleyin. Sazan ılık ya da soğuk olarak servis edilir.

biralı sazan

Yaklaşık iki kiloluk bir sazanı temizlemek için barsaklarını dikkatle çıkarın. Balığın içine ve dışına özenle tuz ve biber dökün. Kabukları soyulmuş 150 gr soğanı doğrayın ve tereyağında renginin pembeleşmesine izin vermeyecek kadar kavurun. 30 gr zencefilli ekmeği ince ince kesin. 50 gr dal kerevizi ince ince doğrayın. Bir fırın kabını yağlayın, içine soğanlar, zencefilli ekmek ve kereviz döşedikten sonra sazanı koyun ve bir garnitür demeti ekleyin. Üstünü kapayacak kadar Münih tipi Alman birası koyun. Önceden 170° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Marulları az miktarda balık bulyon içinde haşlayın, süzün ve doğrayın. Balığı çıkarın. Marullarla birlikte bir servis tabağına alarak, sıcak durmasını sağlayın. Pişirme suyunu üçte biri kalana kadar yoğunlaştırın ve tereyağı katıp karıştırın. Sazanla birlikte, sosluk içinde servis edin.

sbrinz İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, ekstra sert harcı pişirildikten sonra preslenen, koyu sarı ya da kahverengi pürüzsüz kabuğu yıkanan ve fırçalanan İsviçre peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Sbrinz*, 60 cm çapında ve 14 cm kalınlığında, 20-40 kilo ağırlığında bir teker biçiminde satılır. Sert ve kırılgan olan bu peynir belirgin bir lezzete sahiptir. Parmesan gibi rendelenerek de kullanılır.

scamorze İnek sütünden (% 44 yağlı maddeler) üretilen, haddelenmiş harcı preslenen doğal kabuklu peynir. *Scamorze* yaklaşık 200 gr ağırlığında, baş kısmında taşımayı kolaylaştıran dört küçük kulakçık bulunan asmakabağı biçimindedir. Beyaz ya da krem rengi olan bu peynir fındıklı bir lezzete sahiptir ve genellikle taze tüketilir. Bir zamanlar buflon sütüyle üretilirdi.

Scappi (Bartolomeo) On altıncı yüzyıl ortalarında, birçok papaya, özellikle Papa V. Pius'a birçok seyahatinde hizmet eden İtalyan aşçı. Scappi, 1570 yılında Venedik'te basılan çok kalın *L'Oeuvre* (Opera) adlı bir

mutfak kitabı kaleme aldı. Altı ciltten oluşan eser, çok güzel gravürlerle süslüdür: Birinci cilt mutfak hakkında genel bilgilere ayrılmıştır. Altıncı cilt, aşçı tarafından resmi ziyafetlerde hazırlanan 113 mönüyü içerir ve diğer dört ciltte de değişik gıda maddeleri ve yemekler değerlendirilir.

schabzieger Kaymağı alınmış inek sütünden (% 0-5 yağlı maddeler), çok sert harcı pişirilerek preslenmiş, kabuğu olmayan Glaris peyniri (İsviçre'nin Glaris kantonu) (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Schabzieger*, tabanı yedi buçuk cm, kalınlığı 10 cm olan kesik koni biçimli bir peynirdir. Yeşil renk veren bir yem otuyla (kokulu yonca) aroma verilen bu peynir keskin ve acımsı bir lezzete sahiptir. İyice kurutulduktan sonra, parmesan gibi, pirinç, pateler, *polenta* ya da yumurtalarda çeşni olarak kullanılır.

schnaps Almanya'da alkol ya da *eau-de-vie*. En beğenilen *schnaps*'lar, patates alkolünden yapılan ardıç yemişi kokulu Vestfalya *Steinhager*'i, tahıl alkolünden yapılan *Korn* ve *Kroaztbeere* (dutların damıtılmasıyla elde edilen) ve *Stonsdorfer* gibi değişik meyveli ya da ot kokulu *eau-de-vie*'lerdir. Almanlar bazen bira yanında küçük bir bardak *schnaps* içer. Vestfolyo'nun, jambon ya da füme dilbalığı, şarküteri tabakları ve sosisler gibi bazı yerel yiyecekleri alkolle ve çavdar ekmeğiyle servis edilir.

Schenck Mayalı hamurdan yapılan, salyangoz biçiminde sarılan, *kirsch* ve meyve şekerlemesi eklenmiş pasta kremasıyla doldurulan Viyana usulü Alsace pastası.

Schweppe (Jacob) Alman sanayici (Witzenhausen 1740-Cenevre 1821). Cenevre'de yerleşik olan bu mücevherci, suya gaz katılması ve yapay maden suyu üretimiyle de ilgilendi. Araştırmaları, 1790 yılında, bir sanayi yöntemi bulunmasıyla noktalandı. 1792 yılında, iki Cenevreli mühendis ve bir eczacıyla ortaklık kurarak Londra'da bir fabrika açtı ve sodalar ile o dönemde rağbet gören *Seltz*, *Spa* ve *Pyrmont* sularının yapaylarını üretmeye başladı.

1860'lı yıllarda mirasçıları *Seltz* suyuna kinin, acı portakal kabuğu ya da zencefil ekleyerek çok daha popüler hale getirdi. Bu karışımlar, kinin ile tedavi edilen sıtma hastalığının yaygın olduğu İngiliz sömürgelerinde büyük bir başarı sağladı. Cin ekleyerek ve "cin-tonik" gibi tüketme alışkanlığı yaygınlaştı.

scone Mayalı hamurdan, İskoç kökenli yuvarlak *petit pain*. Altın rengi güzel kabuğuyla, içi yumuşak ve beyaz olan bu ekmek, kahvaltıda ya da çay yanında (özellikle İskoçya'da çok yaygın olan *high tea* ya da *gouter dinatoire*'da) tüketilir.

Scone'lar sıcak servis edilir, ikiye yarılarak tereyağ sürülür ya da çilek reçeliyle doldurularak yenir.

scotch broth Aynı zamanda *barley broth* (arpa çorbası) olarak da adlandırılan İskoç usulü sebzeli sığır haşlama. Koyun gerdan ya da omuz eti, arpa ve değişik sebzelerden (havuç, şalgam, soğan, pırasa, kereviz, bazen bezelye ve lahana) oluşur. Maydanoz serpilerek servis edilir. Önce elekten geçirilmemiş bulyon, ardından kapari soslu et sunulur.

screwdriver İçki yasağı döneminde (ABD'de 1919-1933 yılları arasında süren alkollü içecek yasağı) yaratılan, portakal suyu ve votkadan oluşan *long drink*. Buzla dolu bir *tumbler* içinde servis edilir.

sebze Tüketilen kısmı ne olursa olsun, beslenme için kullanılan yenebilir bitki:
- Meyve (patlıcan, kabak, dolmalık biber, domates).
- Tohum (bakla, bezelye).
- Çiçek (enginar, karnabahar).
- Yaprak (lahana, ıspanak, marul, kuzukulağı).
- Sap (kuşkonmaz, şerbetçiotu sürgünü, pırasa).
- Kökyumru (hintyerelması, patates).
- Filiz (soya).
- Kök (havuç, şalgam, turp, bayırturpu).

Bu listeye mantarlar da eklenebilir.

Mutfakta, yıl boyu bulunabilen ve en çok sayıda yemeğe sahip olan patateslerle diğer taze sebzeler ("yeşil" sebzeler), kuru sebzeler ve salatalar (Bkz. FRENKSALATASI, HİNDİBA, MARUL, TERE vb) ayrı ayrı değerlendirilir.

Sebzeler beslenmede önemli bir yere sahiptir. Öncelikle besin değerleri açısından önemlidir, çünkü genellikle değişik dağılımlarda ama kolaylıkla sindirilebilen karbonhidratlar, protidler, mineral tuzlar ve vitaminler içerir. Öte yandan sindirim açısından yararlıdır. Gastronomik planda önemli olmalarının nedeniyse büyük çeşitliliğe (konserveler, basit ya da karışık garnitürler, ordövrler, çorbalar vb) olanak sağlamalarıdır.

■ **Taze sebzeler.** Dengeli beslenmede büyük rol oynarlar, çünkü proteinli gıdalardan (özellikle etler ve balıklar) gelen asitlerin nötralize edilmesini sağlarlar.

Demir, sodyum, kükürt, manganez ve iyot dışında vitaminler (A, B1, B2, PP ve C) açısından da zengin olan sebzeler, sinir hücrelerinin iyi bir dengede kalmasına katkıda bulunurlar. Taze sebzeler üzerine çeşni atılarak ya da atılmadan çiğ olarak ya da yağda ya da yağsız pişirilerek yenebilir.

Bazı pişirme biçimleri, özellikle bol suda haşlama gerekli maddelerin (mineral tuzlar) bir kısmını kaybetmelerine neden olabilir. En iyi yöntem, soymadan kendi suyunda pişirmek, ızgara yapmak ya da buharda pişirmektir.

Sebzeler, genellikle bir etin ya da balığın yanında garnitür olarak servis edilseler de tek başlarına da yemek oluşturabilirler: Dolma, çorba, graten. Başka bir yemeğin yanında sunulan çeşni ya da sos olarak, doğal tadı yavan olan yemeklerin lezzetlerine katkıda bulunurlar.

Taze sebzeler buzdolabının alt raflarında besin de-

ğerini kaybetmeden günlerce saklanabilir (kokusu güçlü olanların ambalajlanması tavsiye edilir).

Saklama ve paketleme, nakliyat ("egzotik" sebzeler [Bkz. Tablo]) yöntemlerindeki gelişmeler sayesinde yıl boyu satılır ama mevsimlerinde daha lezzetlidir. Bununla birlikte, başka kıtalardan gelen yeni sebzeler (pişirmelik muz, *chayote*, bamya, tatlı patates, soya vb) giderek daha çok sevilmektedir.

■ **Kuru sebzeler.** Birkaç mevsim saklanabilen ve her zaman pişirilerek tüketilen tohum sebzelerdir. Enerji oranları yüksektir (100 gr'da 330 Kcal). Su oranları taze sebzelere göre düşüktür.

Kuru sebzeler, protein açısından zengin olmalarıyla (100 gr'da 23 gr) hayvansal protein alımının düşük olduğu kişiler için önemli bir rol oynar. Bununla birlikte, beslenme için gerekli bütün aminoasitleri içermediklerinden etin yerini tam olarak dolduramazlar. Bazıları, özellikle fasulye ve mercimek türleri, demir içerir.

Karbonhidrat açısından çok zengin (100 gr'da 60 gr) ama tuz ve yağlı maddeler açısından çok fakir olan sebzelerin sindirimi, un olarak tüketilmedikleri durumda, içerdikleri selüloz ve nişasta nedeniyle oldukça güçtür.

Hindistan'da (*dal*'lar) ve birçok Kuzey Afrika (özellikle nohut ve baklalar) ve Güney Amerika (kırmızı fasulyeler) ülkesinde kuru sebzeler temel besin maddeleridir. Birçok sanayileşmiş ülkede olduğu gibi Fransa'da da çok azalan kuru sebze tüketimi günümüzde etin yükselmesine paralel olarak sabitlenmiştir.

altı sebzeli kokteyl → KOKTEYL
baharlık sebze yahnisi → YAHNİ
buharda sebzeli dana étouffé → BUHARDA PİŞİRME

chop suey *sebzeler*
Taze mevsim sebzelerinden (havuç, kabak, şalgam, soğan, pırasa, sivribiber vb) yarım kilo jülyen doğrayın. Hepsini iki çorba kaşığı sıvıyağ bulunan bir tavaya koyun, iyice karıştırın, kapağını kapayın ve kısık ateşte 4-5 dakika pişirin. Yeşil soğanı çubuklar halinde doğrayın, soya filizlerini kaynar suya atın, soğuk suya tutun ve süzün. Bir küçük diş sarmısağı ince kıyın, domatesin etini doğrayın. Soya filizlerini de tavaya koyun, iyice karıştırın ve bir dakika pişirin. Domatesleri, yeşil soğanları, sarmısağı, biberi, bir çorba kaşığı soya sosunu, az miktarda tuzu ve bir kahve kaşığı susam yağını ekleyerek karıştırın.

gömlekte, şampanya sosunda, sebze krokanlı kalkan → KALKAN
limonlu sebzeli achar → ACHAR
"Olympos" *domalanlı sebze güveç* → ÇÖMLEK KEBABI
sebze şarlotu → ŞARLOT
sebzeli bulyon → BULYON
sebzeli kuskus → KUSKUS
sebzeli langustin kızartma → LANGUSTIN
tereyağlı ya da kremalı sebze macédoine → MACÉDOINE

sebze fondü İnce doğranmış, kısık ateş üzerinde, bazen az miktarda su ya da bulyon katılarak tereyağda pişmiş sebze yemeği. Sebzelerin bıraktığı su, konulan yağla karışır. Pişirme işlemi sıvı buharlaşana kadar devam eder. Bu noktada sebzeler "fondü" haline gelmiştir. Tek çeşit ya da birçok sebzeyle hazırlanan fondü, tamamlayıcı malzeme ya da garnitür olarak kullanılır. Domates fondü özellikle yumurta yemeklerinde, soslarda ve Akdeniz garnitürlerinde kullanılır. Bazı harçları tamamlar ve soğutulduktan sonra ordövrler ve balıklar (soğan fondü gibi) için çeşni işlevi görür. Kişnişle aroma verildiğinde *à la grecque* denir.

domates fondü
100 gr soğanın kabuklarını soyun ve kıyın. 750 gr domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Bir diş sarmısağın kabuğunu soyun ve dövün. Kekik açısından zengin bir garnitür demeti hazırlayın. Kalın dipli bir tencerede 30 gr tereyağı ya da 15 gr tereyağ ve iki çorba kaşığı zeytinyağı karışımını ya da üç çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Soğanları kavurduktan sonra domatesleri, tuz, karabiber, dövülmüş sarmısak ve garnitür demetini ekleyin. Kapağını kapayın ve bir püre elde edene kadar kısık ateşte pişirin. Kapağını açın. Tahta bir spatulayla karıştırın ve fondü hafif bir ezme haline gelene kadar koyulaştırın. Çeşnisini ayarlayın, elekten geçirin ve bir çorba kaşığı kıyılmış bitkisel otlar ekleyin.

pırasa fondülü ve ilikli kalkan filetoları → KALKAN
pırasa fondüsünde dilbalığı → DİLBALIĞI

sebze püresi *bkz.* et, sebze ve meyve püresi

sebze uçlarını ayıklama Taze (frenkmaydanozu, tarhun, maydanoz) ya da ağartılarak (kereviz, yabani sarmısak) kullanılan aromalı otların yapraklı uçlarını temizleme. Son anda yapraklar bir makasla (kıyma işlemi zarar verme riski doğurur) kesilir, çünkü aromaları uçucudur. Pişirmekten özellikle kaçınılır.

sebzeleri doğrama biçimleri Sebzelerin kabukları soyulduktan ya da kazındıktan sonra, pişmelerine ve sunumlarını kolaylaştırmaya yönelik düzgün biçim verme temeline dayanan mutfak tekniği.

Doğrama işlemi genellikle bir doğrama ya da soyma bıçağı ya da mandolin yardımıyla elle yapılır. Büyük miktarlarda çalışılacaksa elektrikli aletler kullanılır. (Bkz. fotoğraflar)

sebzeli sığır haşlama [pot-au-feu] Hem çorba (bulyon) hem et (özellikle sığır) ve sebze (bayırturpları ve yapraklar) haşlama sağlayan, Fransızlar'a özel bir yemek. Testi kebabı, çorba ya da sebzeli piliç haşlama biçimindeki varyantları sayısızdır. Bu yemeklerin hepsi malzemelerin aromalı bitkiler içeren bir su

EGZOTİK SEBZELER



Giramon



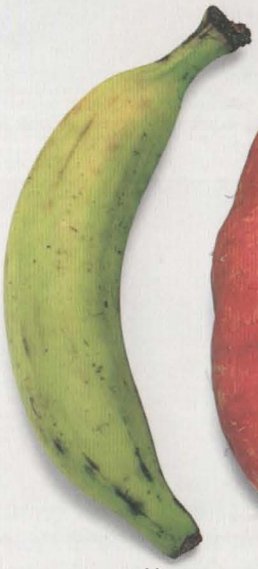
Dikenkabağı (sarı)



Dikenkabağı (yeşil)



Ekmek ağacı meyvesi



Muz



Tatlı patates



Manyok



Hint yerelması (İgnam)



Kulkas (gökvez)



Soya fasulyesi filizi



Angola bezelyesi

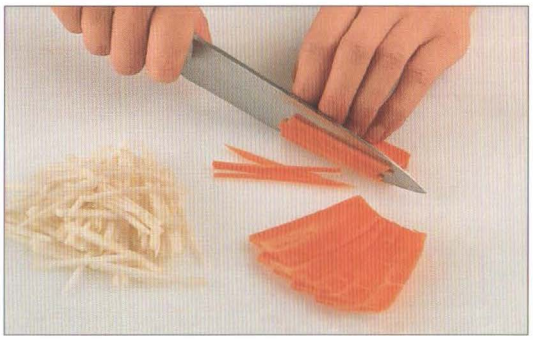


Bamya



Zencefil

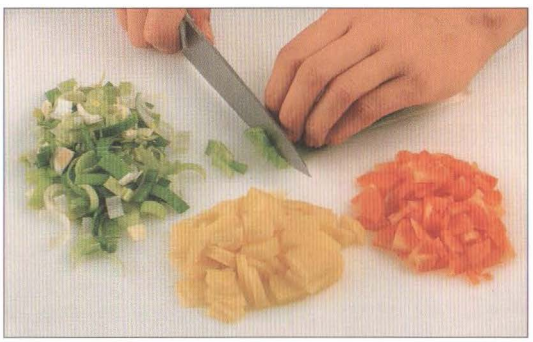
Sebzeleri doğrama biçimleri



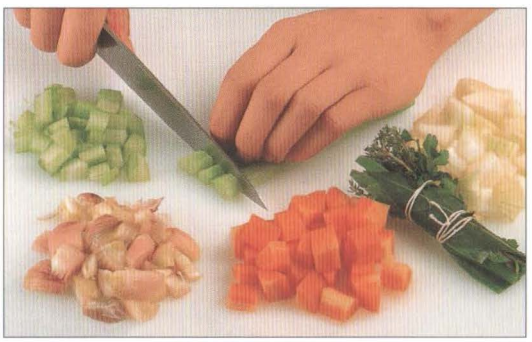
1. ***Jülyen***. *Sebzeleri ince dilimler halinde kestikten sonra üst üste koyarak ince ve düzgün çubuklar haline getirme.*



2. ***Jardinière*** *(Sebze bahçesi) Sebzeleri dört cm uzunluğunda ve üç mm kesitinde çubuklar halinde doğrama.*



3. ***Paysanne*** (Köy usulü). *Sebzeleri genellikle çorbada kullanılmak üzere çok ince ve düzgün parçalar halinde doğrama.*



4. ***Mirepoix***. *Sebzeleri küçük küpler halinde doğrama ve yanına bir garnitür demeti koyma.*



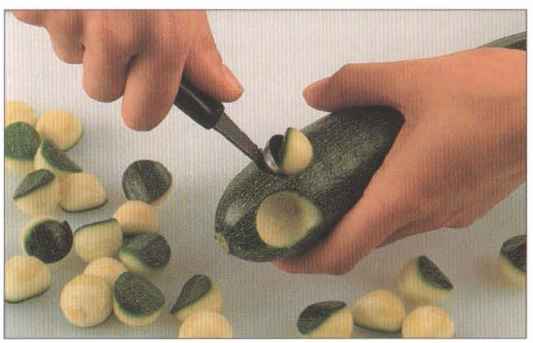
5. ***Matignon***. *Mirepoix için kullanılan sebzeleri ince parçalar halinde doğrama*



6. ***Brunoise***. *Sebzeleri tarife göre değişen boyutlarda çok küçük parçalar halinde kesme.*



7. ***Duxelles***. *Kültür mantarları, soğan ve yabani sarmısakları ince ince kıyma.*



8. ***Boules*** (Toplar). *Bir Paris kaşığı yardımıyla eti gevrek sebzelerin içinden top biçiminde parçalar çıkarma.*

içinde uzun uzun kaynatıldığı geniş bir "güveç"te pişirilir. Sebzeli sığır haşlama, başarılı olması için, farklı doku ve lezzetlerden birçok et parçası içermelidir: Yağsız parçalar (kol kemiği üzerindeki ince et parçası, filetonun alt kısmı, paça), daha yağlı parçalar (kaburga üstü eti, göğüs, döş altı, flanşet) ve jelatinsi parçalar (omuz altı, but, kuyruk), kalın incik dilimleri ilikli kemik.

■ **Hazırlama.** Bulyonun lezzeti ve şeffaflığının artırılması istendiğinde etler soğuk suya konur, kaynatılır, ilk titremeyle birlikte köpükler alınır. Bu durumda bulyon açık renkli ve lezzetlidir ama etler yavandır. Buna karşılık, etin lezzetini kaybetmemesi için kaynar suya atılması daha iyidir. Böylece etlerin özsuyu içinde kalır ve bulyona karışmaz. Bir gün önceden pişirilen bir sebzeli sığır haşlama daha lezzetlidir.

Klasik olarak kullanılan sebzeler havuç, şalgam, yaban havucu, genellikle karanfil de batırılan soğan, pırasa ve kerevizdir. Bunun yanında aromalı bitkiler ve garnitür demeti unutulmamalıdır. En klasik tariflerde mutlaka kullanılan patatesler ayrı pişirilir.

Doğru garnitürler içeren bir sebzeli sığır haşlama, başlı başına bir yemektir. Önce yağı alınan bulyon, üzerine kızartılmış krutonlar ve bazen rendelenmiş peynir serpilerek servis edilir. Ardından ekmek dilimleri üzerine çıkarılmış ilikler ve son olarak da dilimlendikten sonra çevresine sebze yerleştirilmiş, kalın deniz tuzu, taze çekilmiş karabiber, salatalık turşusu rendesi, rendelenmiş *raifort* peyniri serpilmiş, değişik aromalar katılmış hardallar, turşular, sirkede marine edilmiş pancarlar ve soğanlar ve hatta Doğu'da gelenek olduğu gibi frenküzümü jölesiyle birlikte etler servis edilir.

Sebzeli sığır haşlamada etlerin kalan kısımları değişik sıcak ve soğuk kullanımlara sahiptir: Salatalık turşulu, patatesli ya da yabani sarmısaklı sığır eti salatası, yahni ya da soslu ve gratine "lapa", köfteler, kabukta sunulan karışımlar, kroketler, *fricadelle*'ler, Parmentier kıyması vb.

sebzeli sığır haşlama

Büyük bir tencereye üç litre su koyun ve 800 gr kaburga üstü etini en az 10 dakikada yavaş yavaş kaynatın, daha sonra bir saat pişirin. Bir soğanın kabuklarını soyun ve dört karanfil saplayın. Dört diş sarmısağı soyduktan sonra kabaca doğrayın. Bu aromalı malzemeleri tencereye ekleyin. Yaklaşık 800 gr but eti ve 800 gr da kol kemiği üzerindeki ince etten koyun. Bir garnitür demeti, 8-10 karabiber tanesi ve bir çorba kaşığı kalın tuz atın. Yeniden kaynatın, köpüğünü alın, ateşi kısın ve iki saat kaynamaya bırakın. Altı havuç, altı şalgam ve üç yaban havucunu yıkayın. Dört pırasa ve üç dal kerevizi de yıkayıp doğrayın. Eti üç saat pişirdikten sonra kerevizleri ekleyin. 10 dakika sonra pırasaları katın ve son olarak havuçları, şalgamları ve yaban havuçlarını ekleyin. Pişirme işlemini bir saat sürdürün. İşlem tamamlanmadan 20 dakika önce, dört ilikli kemik parçasını hafif tuzlu suda haşlayın. Etleri süzün ve sebzelerle birlikte büyük derin bir kaba aktarın. İlikli kemikleri de ekleyin. Bulyonun yağını alın ve bir çorba tenceresi üzerinde süzün. Bu sıvıdan iki çorba kaşığı alarak yemeğin üzerine gezdirin. Kalın tuz, salatalık turşusu, hardal ve ilikler için kızarmış ekmekle servis edin. (Bkz. 933. sayfadaki fotoğraf)

yalnı bulyonunun durulaştırılması → DURULAŞTIRMA

séche İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesinde yufka hamurundan, domuz yağı dilimleri, kimyon, hatta şekerle hazırlanan ince ve kırılgan pasta.

sedefotu *Rutaceae* familyasından, küçük, gri mavi yaprakları ve acı bir tadı olan uzun ömürlü otsu bitki.

Antik Çağ'da sedefotunun şifalı bitkiler arasında önemli bir rolü vardı. Ortaçağ'da da, likör sanayinde en çok kullanılan bitkiler arasında önemli bir yere kavuştu. Geleneksel olarak otlu baharatlı şuruplara koku vermekte kullanılıyordu. Günümüzde Fransa'da satışı yasak olan bu bitki, İtalya'da *grappa* üretiminde kullanılır (şişenin içinde küçük bir demet taze sedefotu bekletilir). Doğu Avrupa'da kıymalı harçların malzemelerinden biridir ve beyaz peynirlerle marinadlara aroma vermekte kullanılır.

seelac Tuzlama, füme ya da sıvıyağda marine haldeki *lieu noir* balığına (bazen barlambalığına) verilen ad. *Seelac* soğuk bir yerde, en fazla bir buçuk ay saklanabilir.

sek *bkz.* dry

selle *bkz.* büyük sırt eti ya da av hayvanı

selles-sur-cher Berry ve Sologne'un, keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve doğal kabuğuna odun kömürü isi sürülen AOC peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Selles-sur-cher*, tabanı sekiz cm çapında, iki buçuk cm kalınlığında çok yassı bir kesik koni biçiminde parçalar halinde satılır. Çok beyaz ve sert olan bu peynirin keçi sütü kokusu ve fındıksı bir lezzeti vardır.

seltz (eau de) En çok kokteyllerde kullanılan, doğal olarak gazlı ve ekşimsi ya da yapay olarak karbon gazı eklenmiş su. Adını, 18. yüzyıldan beri maden suyu kaynaklarıyla ün yapan Almanya'nın Taunus'undaki Niederselters'den alır.

semaver Evlerde sürekli kaynar su bulundurabilmek için kullanılan Rusya kökenli su kaynatma aleti. Sarı ya da kırmızı bakırdan (günümüzde bazen alüminyumdan ya da paslanmaz çelikten yapılır, elektrikli olanları da vardır) yapılan semaver geleneksel evlilik hediyesidir. İki saplı geniş bir haznenin ortasından bir şömine geçer ve bunun da üzerinde odun közleri-

nin yerleştirildiği bir ızgara bulunur. Yukarıdan konulan su şömineyle temas halinde olduğundan ısınır. Aşağıdaki hazneden küçük bir musluk aracılığıyla sıcak su alınır. Rusya dışında Moğolistan, Mısır, İran ve Türkiye'de de yaygındır.

sémillon Fransa'da önem açısından ikinci sırada yer alan, Bordeaux'nun beyaz bağ çubuğu. Sauternais kökenli olan *sémillon*, Gironde, Dordogne ve Lot-et-Garonne'un bütün AOC büyük şaraplarının temelinde yer alır. Orta büyüklükte, yoğun salkımlar, hafif misk kokulu sulu üzümler sağlar.

semizotu *Portulacaceae* familyasından uzun ömürlü bir sebze. Hint kökenli olan ve Romalılar döneminden beri bilinen semizotu, Ortaçağ'da, özellikle sirkeli turşu halinde çok kullanılırdı. Magnezyum açısından zengin, hafif acımsı bir lezzeti olan bu bitki, aptesbozanotuyla aroma katılarak salata halinde yenir.

Genç, körpe ve etli yaprakları ile gevrek sapları ,ıspanak ve yabanenginarı gibi pişirilir (özellikle kendi suyunda, tereyağda ya da kremalı), yaprakları çorba ve omlet garnitürü olarak (tereotu yerine) kullanılır, bir budun ya da kızartmalık etin çevresine sarılır ya da bir sosa (*béarnaise* ya da *paloise*) katılır.

sempozyum Antik Yunan'da akşam yemeğinin devamında taze ve kuru meyveler, peynirler, tuzlu pastalar, hatta tuzlama tatlısu kereviti yanında içme keyfini tatmin edecek şaraplar sunulan toplantı.

Sohbet ve Platon'un (İÖ 4. yüzyıl) zamanında olduğu gibi felsefi tartışmalar fırsatı olan sempozyuma köleler, dansçılar ve kibar fahişeler dışındaki kadınların katılması yasaktı.

Genellikle müzik, dans ve akrobasi gösterileri düzenlenir, geç gelen "sempozyum davetlileri" akşam yemeği yiyenlere katılır ve kadeh kadeh şarap tüketilirdi.

Sözcük günümüzde, "bilimsel toplantı" anlamında kullanılmaktadır.

Senderens (Alain) 1939 doğumlu Fransız aşçı. Güneybatı Fransa kökenli Senderens, çıraklık dönemini Lourdes'de geçirdikten sonra, 21 yaşında Paris'e geldi. *La Tour d'Argent*'da önce kiler komisi, sonra kızartma şefi olarak çalıştı. Ardından *Lucas-Carton*'da, Marc Sousstelle'in ekibine sosçu olarak girdi. Zamanla *Berkeley*'in balık şefi, ardından da yeni açılan *Hilton Orly*'nin şef yardımcısı oldu. 1973 yılında, Paris'te kendi işini kurmaya karar verdi. *Archestrate* adını verdiği restoranında Antik Çağ'ın ünlü gurmesi Arkhestratos'un adını yüceltti. 1985 yılından beri *Lucas-Carton* restoranındadır. Gastronomi okumalarına meraklı olan Senderens, "daha önce yapılmamış binlerce kombinasyon ve karışım" ölçüsünde icat kapasitesine sahiptir. Ürünleri, kokuları ve pişirme biçimlerini birleştirerek en orijinal yaratımlar arasında sayılan yemekler yaratmaktadır.

Senegal *Mullidae* familyasından, yaklaşık 30 cm boyunda, pembe-kırmızı ince çizgiler içeren bedeni ile karnındaki sarı ve yanaklarındaki mavi beneklerle tanınan deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Senegal barbunu, tropikal Afrika'nın batı kıyılarında avlanır. Barbundan daha az lezzetli ve daha az iyotlu olan bu balık kızartılarak ya da ızgara yapılarak yenir.

sepaj *bkz.* bağ çubuğu

sepet Günlük alışverişi taşımak ya da değişik gıda maddelerini hazırlamak için kullanılan, bir sap ya da kulpları bulunan kap.
- Sorgun dalları ya da hasırotundan dokunarak üretilen hasır sepet, meyveler ve sebzeler, hatta kabuklular (çavalye) içindir.
- Şişe sepeti, şişeleri dikey taşımak için kullanılan, metal ya da plastikten, bölmeli bir taşıyıcıdır.
- Metal tellerden yapılan kızartma sepeti, kızartma tenceresinin ya da elektrikli fritözün bir aksesuarıdır.
- Metal tellerden yapılma, ızgaralı, silindir biçimli sebze sepeti, lokantacılıkta bazı sebzeleri *à l'anglaise* pişirmek ve zarar vermeden sudan çıkarmak için kullanılır.
- Hazneli sepet, kalaylı demirden yapılma, kızartma patates hazneleri içeren, çift çeperli bir kızartma kepçesine benzer.
- Kalaylı demir tellerden ya da plastik malzemeden yapılan sert ya da katlanabilir salata sepeti, yıkanan yeşil salataların sallanarak kurutulmasında kullanılır.

sérac Savoie ile İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesinde zanaatsal olarak üretilen, süzülen, çırpılan inek sütünden yağsız ve koyu bir beyaz peynir. *Sérac*, kesilmiş kısmı alınan kesik sütte bulunan çökeltilerden oluşur. Kokulu yoncayla (çok keskin kokulu bir yonca türü) karıştırıldığında, Alpler'in belli bir bölgesinin tipik peyniri olan *schabrieger* elde edilir.

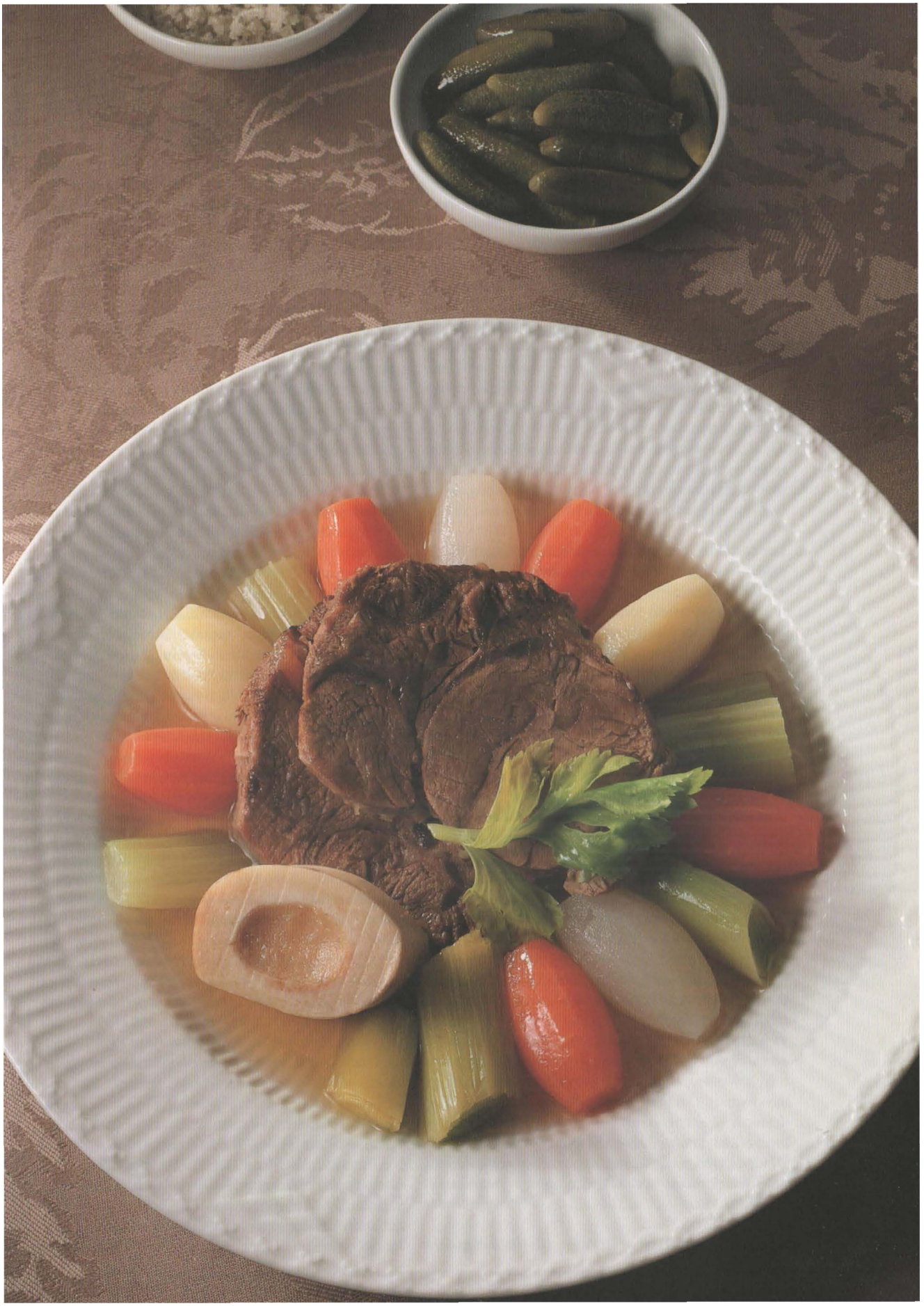
serdeau Krallık ikametgâhında, *maître d'hôtel* tarafından toplanan yemeklerden sorumlu kişi. Aynı terim, bir zamanlar tatlıların bulunduğu ve satıldığı yer anlamında da kullanılırdı. Bu artık ürünler açık artırmayla satılırdı. Bu uygulama 18. yüzyıl sonunda, XVI. Louis dönemine kadar devam etti. Parasız kalan birçok kibar fahişe ve burjuva, akşam yemeklerini bu yolla geçiştirirdi.

séré Almanca'da *Quark* ve İtalyanca'da *ricotta* olarak adlandırılan yağsız ya da kremalı beyaz peynir. *Sé-*

▶

İlikli sebzeli sığır haşlama ve kızarmış ekmek

Tarifi için 931. sayfaya bakınız



ré, *sérac*'ın (Bkz. Bu madde) sanayi tipidir.

serge (à la) Ekmek kırıntısı, kıyılmış domalanlar ve diğer mantarlarla pane edildikten sonra sote edilen, ardından tereyağda pişmiş enginar tabanı parçaları ve Madeira şarabında ısıtılmış jambon jülyen garnitürüyle sunulan dana eti dilimleri ya da uykuluğa verilen ad. Sos, domalan esanslı bir donuk sostur.

serpme Bir yiyeceğin ya da yemeğin üzerine toz halindeki bir maddeyi (tuz, toz şeker, pudra şekeri ya da un) ya da dövülmüş, kıyılmış, ufalanmış ya da rendelenmiş bir malzemeyi yayma.

Pasta kalıplarına ya da çalışma tezgâhına un serpilir.

Yağ içinde kavrulan malzemelere ıslatma amaçlı bir malzeme (şarap, bulyon, su) katmadan önce sosu terbiye etmek için de un serpilir.

Fransızca'da serpme anlamında kullanılan sözcüklerden *singer* sözcüğü, günlük kullanımda, sosu karamelize etmek için et suyu katmak anlamında *singer une sauce* tanımlamasında da kullanılır.

serra-da-estrela Koyun sütünden (% 45-60 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış AOC Portekiz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 15-20 cm çapında ve 4-6 cm kalınlığında, 1-1,7 kilo ağırlığında bir silindir halinde satılır. Adını aldığı Serra'da üretilen bu peynir, kesilmiş süte yabani devedikeni çiçekleri ve yaprakları eklenmesiyle üretilir. Tazeyken tatlı olan lezzeti, altı haftadan uzun süren olgunlaştırma sürecinden sonra acılaşır.

Serres (Olivier de) Fransız tarımbilimci (Ville-neuve-de-Ber 1539-aynı yer 1619). Önce Valencia, ardından Lausanne üniversitelerinde (Kalvenci görüşleri nedeniyle sürülmüştü) öğrenci olan Serres, Privas yakınlarındaki Pradel'de sahip olduğu arazi üzerinde bitkiler ve tahılları belli oranlarda yetiştirme denemeleri yaptığı bir model çiftlik kurdu. Çok meraklı olduğundan, bahçıvanlıkla ilgili büyük yeniliklere imza attı ve Fransa'ya yabancı bitkiler getirdi. Sully papazı tarafından desteklenen ve cesaretlendirilen, IV. Henri'nin güvenini kazanan Serres, bahçeciliği yeniden canlandırmak ve evlerde üretimi teşvik etmek için "sebzeli piliç haşlama"nın formülünü ortaya attı. 1600 yılında yayımladığı, halkın anlayabileceği dilde yazılmış *Théatre d'Agriculture et Mesnage des Champs* adlı kitabı büyük yankı uyandırdı (17. yüzyılda birbiri ardına 19 baskı yaptı). Özellikle bir gün "patates" olarak adlandırılacak olan kök yumruyu tarif ederek şekerpancarının tatlı suyunun çıkarılması için bir yöntem önerdi. Hindi gibi Amerikan kanatlı kümes hayvanlarının ülkeye getirilmesini savundu. Çok sayıda yemek tarifi verdi.

serviette (à la) Bazı yiyecekleri, özellikle domalanları dizme biçimi. Haşlanan domalanlar cep biçiminde katlanmış bir peçetenin konduğu bir tabak ya da kâseye yerleştirilir. Gömlek içinde, kül altında pişirilen domalanlar doğrudan peçete üzerine konulabilir. Kabuklu pişirilen patatesler, suda haşlanan kuşkonmazlar *à la serviette* yerleştirilebilir, yani katlanmış beyaz bir peçete üzerine sade olarak dizilebilir.

À la serviette pirinç bir Hint yemeğidir: Tuzlu suda haşlanan ve süzüldükten sonra soğutulan pirinçler daha sonra ılık fırında kurutulmak üzere bir peçeteye sarılır (Bkz. PİRİNÇ).

servis Başlangıçta, öğle ya da akşam yemeğini oluşturan, genellikle en az üç adet olan yemeklerin tamamına verilen ad. Aynı terim daha sonra değişik yemekleri sunma biçimleri için kullanılmaya başlandı.

İkinci İmparatorluk Dönemi sonuna kadar (1870) yaygın olan *à la française* servisle, onun yerini alan ve günümüzde hâlâ kullanılmakta olan *à la russe* servis birbirlerinden farklıdır.

• *"À LA FRANÇAISE"* SERVİS. XIV. Louis döneminde gözlenen törensel "büyük tabak" âdetinin devamıdır. *À la française* servis edilen bir yemek üç kısma ayrılır: İlk servis çorbadan kızartmalara, ordövrler ve başlangıçlara uzanır. İkincisi kızartmalar, kızartılmış soğuk parçalar ve yumuşak yiyecekleri kapsar. Üçüncüsü pastalar, katlı pastalar ve pötifurlar ile bonbonlar ve dondurmalardan oluşur, "meyve" ile tamamlanır.

O dönemde mönü düzeni başlangıç sayısı, geleneksel olarak bunlarla aynı sayıda olması gereken ikinci servis yemekleri üzerine kurulurdu. Birinci servis yemekleri, genellikle konuklar gelmeden önce sofra tipi ısıtıcılar üzerinde, üzerleri kapatılmış olarak sofraya yerleştirilmiş olurdu. Bu görkemli sofra takımlarına büyük kuyum işlerinden süslemeler, büyük şamdanlar, çiçekler, cam işleri, çatal bıçak takımları vb eklenirdi.

Bu serviste en büyük sorun her şeyin gösteriş ve cömertlik uğruna feda edilmesi, konukların birbirine uzak olması, 18. yüzyılda ortaya çıkan masa üzeri ısıtıcıları ve kapaklara rağmen konuklara sıcak yemekler sunulamamasıydı. Yemekler masada uzun süre bekliyordu. Herkes birinin tabağı uzatmasını beklemeden kendi servisini yapabiliyordu.

Çok sayıda hizmetçi gerektiren (bazı malzemeleri yeniden kullanılabilen sofra artıklarını ziyan etmemek için) *à la française* eski servis yemeklerinin çeşitliliğiyle konuklarda memnuniyet sağlıyordu.

Horace Raisson'un *Code Gourmand*'ı (1829), tartışılmaz bir sahneleme sanatı oluşturan bu servisi en uç noktasıyla resmetmektedir.

• *"À LA RUSSE"* SERVİS. Fransa'ya girişi İkinci İmparatorluk Dönemi'nde çarın Paris elçisi olan Prens Aleksandır Borisoviç Kurakin'e dayanır.

Fransız aşçı Urbain Dubois, 1880 yılında popüler olmasını ve birçok burjuva evinde benimsenmesini sağladı. Bu servis, masa üzerinde daha az süsleme ve daha az malzemeye dayanır. Çiçekler, meyve piramitleri ya da dekoratif katlı pastalarla yetinilir. Amaç ye-

meği sıcak yemektir: Yemeklerin sırası önceden belirlenir ve yemekler birbirini izleyerek tek tek servis edilir. Bu servis başka bir prensibe dayanır: En kısa süre içinde, yemeğin lezzetini yitirmeden hızla servis edilmesi.

Her yemek serisi bir *maître d'hôtel* tarafından servis edilir ya da hazırlanır ve hangi konuktan başlanacağı yine bu *maître d'hôtel* tarafından belirlenir. Yemekler konuğun sol tarafından servis edilir ve tabak sağdan alınır ya da yerleştirilir. Şarap, yemeklerle aynı düzende, sağdan servis edilir.

• LOKANTA SERVİSİ. Bu alanda servisler farklıdır.

- "Basitleştirilmiş" serviste, yemekler tabaklarda düzenlenir ve masaya getirilir.
- *À la française* serviste, her konuğa servis tabağında getirilen yemeğini bizzat servis etme olanağı verilir.
- *À l'anglaise* serviste, konukların tabağına yemekleri servis görevlisi dağıtır.
- "Servis masalı *à l'anglaise*" ya da "servis masalı" da denilen *à la russe* serviste, maître *d'hôtel* konuklara özenli sunumunu hayranlıkla izleyecekleri servis tabağını gösterdikten sonra yemekler tabaklara yemek masasının yanına getirilen bir servis masası üzerinde aktarılır.

servis *bkz.* masa takımı

servise hazırlık Her restoranda servisten önce yapılan hazırlık işlemlerinin tamamı.

Salonda servise hazırlık, masaların ve sofra takımlarının düzenlenmesidir. Mutfakta, mönüde yer alan yemeklerin hazırlanması için gerekli malzemelerin ve araçların bir araya getirilmesidir. Temel malzemelerin, fümelerin, sosların ve çeşnili tereyağların yerine konması, etlerin ve av hayvanlarının hazırlanması, konsomelerin, çorbaların ve tatlıların yapılması her aşçının ya da kısım şefinin kendine ve ekibine göre düzenlediği çalışmalardır.

Séte usulü *bkz.* sétoise (à la)

sétoise (à la) [Séte usulü] Bir fenerbalığı (Sète mutfağının, özellikle deniz ürünleri çorbasında kullanılan tipik balığıdır) yemeğine verilen ad. Balık önce harlı ateş üzerinde zeytinyağında ve beyaz şarapta pişmiş sebzeler jülyeniyle birlikte pişirilir. Süzülerek alınır ve son anda, tamamen yoğunlaştırılmış pişirme suyunun eklendiği çok koyu bir mayonezle kaplanır.

Sévigne (Marie De Rabutin-Chantal, Marquise de) Fransız yazar (Paris 1626-Grignan 1696). Kızı Madam de Grignan ile mektuplarında Markiz, birçok başka konu arasında, zamanının sofra zevklerinden ya da mutfakla ilgili ve gastronomik yeniliklerden, özellikle bezelyeden, çikolatadan, Amiens ördeği ciğerinden vb söz etmiştir. Seyahatleri sırasında, gurmeleri çekecek spesiyaliteleri ve Saulieu'deki *Auberge de Dauphin* ya da Vitré'deki *La Table M. de Chaulnes* gibi önemli uğrak yerlerini de not etmiştir.

Hafif ateşte pişmiş marulla birlikte, üzerine *suprême* sos dökülerek ve bir dilim domalan konularak servis edilen bir rafadan ya da haşlama yumurta yemeğine onun adı verilmiştir.

seyssel Savoie'nın, *chasselas*, *altesse* (ya da *rousette*) ve *molette* bağ çubuklarından elde edilen, dingin ya da köpüklü, genellikle karakteristik bir menekşe aroması taşıyan beyaz AOC şarabı (Bkz. SAVOIE).

Sezar mantarı [altın yumurta mantarı] Etinin inceliği ve kokusu nedeniyle "mantarların kralı" olarak adlandırılan yenebilir yabani bir mantar (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Daha çok Güney Fransa'da bulunan Sezar mantarı, sıcağı sever ve belli bir kuraklığa bile dayanabilir. Yaz ve sonbahar arasında, ormanlarda, özellikle aydınlık olan ve güneş alan meşe ormanlarında, kendiliğinden yetişir. Koruluklarda ve kestane ormanlarında da rastlanır. Küçükken toplandığında, öldürücü olan beyaz *amanite* ya da çok zehirli olan sinek öldüren *amanite* ya da sahte altın mantarla karıştırılmaması gerekir.

shaker [şeykır] Hafif evaze bir hazne üzerinde bir kapaktan oluşan, paslanmaz çelik ya da gümüş katkılı metalden, içinde kokteyl malzemelerinin buzla birlikte çalkalandığı bar aleti. Küçük modelleri 50 cl, büyükleri bir litre kapasitesindedir.

Özellikle krema, yumurta ya da süt katılan ya da meyve suyu eklenen şerbet kıvamındaki likörlerde *shaker* kullanılması önerilir.

sherry *Xérès*'in İngilizce adlandırması. *Cherry* ise bir kiraz likörüdür.

shiitake [şiitake] Avrupa'da kullanılan adı *lentin* olan, dünyada en çok yetiştirilen ve en sevilen tipik Asya mantarı (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Kahverengi, ışın biçiminde liflerle ve gözle görülür, beyaz, yünümsü meçlerle kaplı dışbükey bir başlığı vardır. Sıkı yaprakları beyaza yakın bej rengidir. *Shiitake*, fosfor ve potasyum gibi mineral tuzlar ve vitaminler açısından zengindir. Gastronomi ve beslenmeyle ilgili nitelikleri dışında şifa verici bir yiyecektir, virüslere karşı etkili olduğu gibi kolesterolü düşürücü etkisi de vardır. Günümüzde Fransa'da, özellikle Touraine'de, odun talaşı, değirmenden geçirilen tahılların kalıntıları, kepek vb üzerinde yaygın olarak yetiştirilir. Etler ve salatalara çok yakışır ve soslu halde ya da ızgarada pişirilerek servis edilir. Dünyada en çok Japonya'da yetiştirilir.

short drink [kısa içki] Bir *eau-de-vie* ya da likörü az miktarda meyve suyu ya da sodayla karıştırarak elde edilen kokteyl. *Short drink*'lerden bazıları aperatif, bazıları hazmettirici olarak, buzlu, soğuk servis edilir.

shortbread İskoçya'ya özgü, tereyağ açısından

zengin, genellikle çayla birlikte servis edilen, bunun dışında Noel ve yılbaşının geleneksel ürünü olan *sablé* bisküvi. Başlangıçta yulaf unundan yapılan bu bisküviler günümüzde has buğday unu bazlıdır.

Bayramlarda yapılan *shortbread*, bazen limon, portakal kabukları ya da soyulmuş bademlerle süslenir. Shetland Adaları'nda, kimyonla aroma verilen *shortbread*, üzerinde, üçgen parçalar halinde koparılmasını kolaylaştıran güneş ışını biçiminde çizgiler içerir. Çok eski çağlarda kutlanan baharın gelişi, yeniden doğuş bayramlarının pastalarında görülen güneş sembolünün devamı niteliğindedir.

sıcak çikolata *bkz.* çikolata [içecek]

sıcak şarap Şeker, baharatlar ya da aromalı bitkiler eklenen kırmızı şarap bazlı, geleneksel olarak kışları *punch* ya da *grog* gibi servis edilen içecek. Sayısız sıcak şarap tarifi vardır. Tarçın, karanfil tanesi, vanilya ya da portakal kabuğuyla karıştırılabilir, çay katılabilir ya da konyak ya da *marc* ile sertleştirilebilir. Sıcak şarap özellikle Almanya ve İskandinavya'nın dağlık bölgelerinde çok sevilir.

tarçınlı ve karanfilli sıcak şarap

Bir küçük portakalı yıkayın, üzerine iki karanfil tanesi saplayın ve bir litre kırmızı şarap içinde 24 saat bekletin. Portakalı çıkarıp şarabı bir tencereye aktarın. İstediğiniz kadar şeker ile bir çubuk tarçın ekleyin. Kaynatın ve ateşten alın. Bir bez torba içinde tarçın atarak istediğiniz tadı elde edene kadar bekletin. Tarçını çıkarın ve şarabı yeniden ısıtın.

sıcak-soğuk *bkz.* chaud-froid

sıcak-tutar Servis tabaklarını ve içindeki yiyeceği yemek süresince sıcak tutmak üzere alttan ısıtan küçük masa aleti. İlk örneklerinde ısı, odun kömürü közü ya da sıcak suyla besleniyordu. Günümüzde çoğunluğu elektriklidir. Gazla, mumla ya da alkol ateşiyle işleyenleri de vardır.

sığır *Bovidae* familyasından, çift oynaklı bir memeli. Sığırın yavrusuna altı aylık olana kadar buzağı, kesim için ayrılmışsa süt danası, altı aylıktan bir yaşına kadar dana, bir yaşını geçtikten sonra dişiyse düve, erkekliği burulmuşsa tosun, damızlık erkeğe boğa, yavrulayan dişiye inek ve tarlada işe koşuluyorsa öküz denir. Kasaplar için eti, genel olarak "sığır eti" olarak tanımlanabilir (dana, süt danası hariç).

■ **Tarihi.** Tarihöncesi çağlardaki uzak atalarımız da beslenmek için yabani sığırgilleri avlıyorlardı. Bu hayvanların torunları olan ve 40 asırdan fazla süredir evcilleştirilmiş bulunan sığırlar en iyi kasaplık hayvanlardır.

Ortaçağ'da, "asil" yemekler, sığır filetosu modelinde olduğu gibi, en iyi parçalardan yapılıyordu. Sığır filetosu, *chateaubriand*, tabanda fileto, kemikli kaburga büyük klasiklerdir. V. Charles (1338-80) döneminde yağlı sığır geçidi (bu niteliği nedeniyle seçilen hayvanlar) Paris'in en güzel bayramlarından biriydi. Fransa'nın bazı bölgelerinde bu gelenek hâlâ devam etmektedir.

■ **Parçalar.** Fransa'da, her yıl yaklaşık dört milyon büyükbaş hayvan kesilir ve 1,4 milyon ton ağırlığında hayvan gövdesi elde edilir. Tüketicilerin büyük çoğunluğu "asil" parçalara yönelmese bu miktar, ihtiyacı (kişi başına yılda yaklaşık 22-23 kilo) fazlasıyla karşılar.

Yarım gövde, ön dörtte bir ve arka dörtte birlik parçayı kapsar. Et, her zaman, canlı ve parlak kırmızı renkte, sıkı ve elastik olmalı, ağızda dağılacak ölçüde dinlendirilmelidir. Yağı beyaz ya da hafif sarımsı olmalı, değişik düzeylerde sıkı bir ağ oluşturmalıdır. Kasların üzerinde ya da arasında yağ topakları görülürse bu et Fransızca'da *persillée* ya da *marbrée* olarak

Fransa'daki değişik sığır ırklarının özellikleri

Irk	Köken	Kürk rengi	Etinin görünümü
Kasaplık ırklar			
Blonde d'Aquitaine	Güneybatı Fransa	Krem, hafif kızıl	Az yağlı, ince dokulu
Charolaise	Merkez	Beyaz ya da krem	Az yağlı, sıkı
Limousine	Limousin	Kızıl, açık renk hareli	Yağ parçacıklı, ince dokulu
Maine-Anjou	Pays de Loire	Kırmızı ve beyaz	Bol yağ parçacıklı, güzel renkli
Normandiya sığırı	Normandiya, Bretagne, Pays de Loire	Kestane, beyaz ve siyah	Yağ alacalı, ağızda dağılan ve lezzetli
Parthenaise	Merkez-Batı Fransa	Oldukça koyu kızıl	Az yağlı
Köy ırkları			
Aubrac	Massif Central'in güneyi	Koyu sarı, has buğday rengi	Oldukça koyu kırmızı
Gaskonya	Pireneler	Beyaz-gri	Oldukça koyu kırmızı
Salers	Massif Central	Koyu kırmızı	Yağ parçacıklı, koyu kırmızı

tanımlanır. "Asil" parçaların büyük çoğunluğunu sağlayan arka çeyrek hızlı pişer. Daha gevrek parçalar bu kısımdadır.

Bourbonnais, Chalosse ve Maine sığırları gibi bazı sığırlar kırmızı etiketten (*label*) faydalanır.

Sığır eti demir ve çinko dışında, başta PP ve B12 olmak üzere kaliteli vitaminler açısından zengindir.

à l'ancienne *hafif ateşte pişmiş sığır eti*
Bir but ucunu temizleyin, üzerine domuz yağı parçası bağlayın ve hafif ateşte biraz sert kalacak ölçüde pişirin. Süzün, domuz yağını çıkarın, bir tepsi ya da çukur bir tabakta pres altına koyun. Soğumaya bıraktıktan sonra açın. Orta kısmını çıkararak kenarda yaklaşık bir buçuk cm kalınlığında et bırakın. Oluşturduğunuz bir tür kutunun içine çırpılmış yumurta sürün ve ağırlığının üçte biri kadar rendelenmiş parmesan peyniriyle karıştırılmış ekmek kırıntısıyla kaplayın. Bu malzemeyi iyice yapıştırın. Oluşturduğunuz kutuyu bir tepsi üzerine koyun, üzerinde erimiş tereyağ gezdirin ve fırında kızartın. Bu süre içinde ortadan çıkardığınız eti çok ince dilimleyin. Bunları da bir sote tepsisine koyun, tereyağda sote edilmiş ince *langue écarlate* ve mantar dilimleri katın. Birkaç kaşık yağı alınmış pişirme suyu ekleyin, yoğunlaştırın ve elekten geçirin. Beş cl Madeira şarabıyla ıslatın ve kaynatmadan pişirin. Bu malzemeyi sığır etinin içindeki boşluğa doldurun ve eti büyük düz bir tabağa yerleştirin. Kalan sosu soslukta servis edin.

à l'alsacienne *sığır dili* → DİL

à la bouquetière *kızarmış sığır kaburgası*
Kalın bir sığır kaburga dilimine (çift kemikli) tuz ve karabiber serpin, erimiş tereyağla ıslatın ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında pişirin (kilo başına yaklaşık 18 dakika). Süzün ve üzerini alüminyum kâğıtla kaplayarak ısının içine eşit miktarda dağılması için sönmüş fırın içinde yarım saat bekletin. Bir *bouquetière* garnitür hazırlayın: Tuzlu suda bakla biçiminde şekil verilmiş küçük havuçlar ve şalgamları, ince doğranmış taze fasulyeler, enginar tabanları ve karnabahar buketlerini tuzlu suda pişirin. Süzün ve ağartılmış tereyağda çevirin. Bezelyeleri *à la française* pişirin ve enginar tabanlarına doldurun. Küçük taze patatesleri tereyağda kızartın. Kaburgayı servis tabağına yerleştirin ve çevresine sebzeleri yayın. Pişirme suyunu Madeira şarabı ve bulyonla deglaze edin ve krema kıvamına gelene kadar yoğunlaştırın. Kaburganın üzerine dökün.

à la bourgeoise *hafif ateşte pişmiş* faux-filet
Domuz yağını ince çubuklar halinde doğrayın ve yaklaşık yarım saat konyak, tuz, karabiber ve az miktarda dört baharat karışımında bekletin. *Faux-filet*'lere yağ çubuklarını batırın. Tuz ve karabiber serptikten sonra 12 saat süreyle beyaz (ya da kırmızı) şarap, kekik, defne, kıyılmış maydanoz ile soyulmuş ve ezilmiş bir diş sarmısak karışımında bekletin. Eti süzün ve tereyağ ya da sıvıyağda kızartın. Kıyılmış iki büyük soğan ve soyulduktan sonra yuvarlak dilimlenmiş iki büyük havucu tereyağda kavurun ve birkaç kırılmış dana kemiğini fırında kızartın. Sebzeleri bir sebze tenceresine yayın ve üzerine *faux-filet*'leri dizin. Kemikler ile ağartılmış ve kemikleri çıkarılmış 1-2 dana paça, marinad, 2-3 çorba kaşığı salça ekleyin ve üzerini kaplayacak kadar bulyon, bir garnitür demeti, tuz ve karabiber katın. Kapağını kapayın, ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında iki buçuk saat pişirin. Küçük havuçlara bakla biçimi verin ve sebze tenceresine ekleyin, bir saat daha pişirin. Küçük arpacık soğanlarını glaze edin. Et piştiğinde süzün ve çukur bir tabakta sıcak tutun. Pişirme suyunun yağını alın, yoğunlaştırın ve az miktarda yumuşak tereyağla

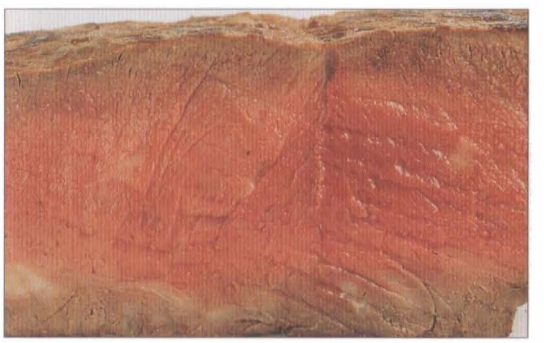
Bir sığır parçasının pişme düzeyi



"Mavi" olarak nitelenen pişme düzeyi

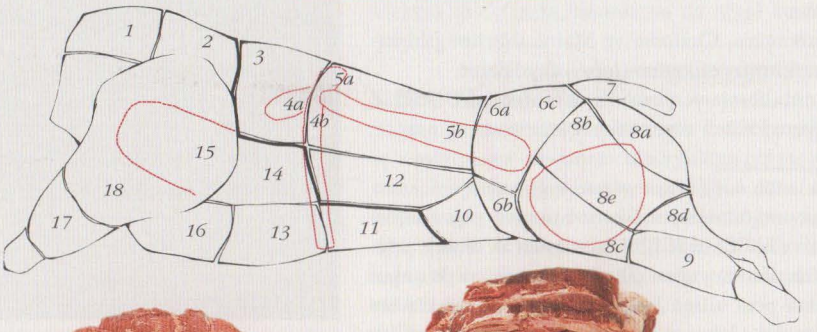


"Az pişmiş" denilen pişme düzeyi



"Tam pişmiş" pişme düzeyi

SIĞIR (PARİS USULÜ) KESİM TABLOSU





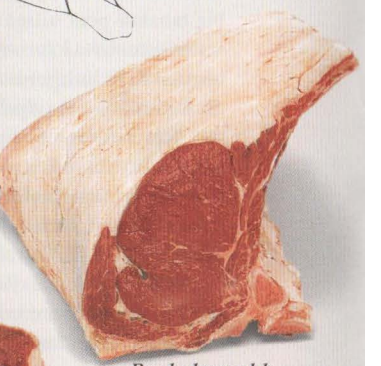
Yağsız ense parçası (boyun) (1)



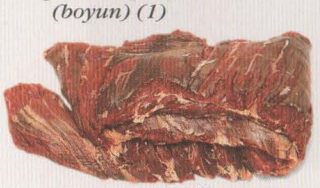
Yağ damarlı persillé *(2)*



Alt kaburgalar (2)



Beş kaburgalık parça (3)



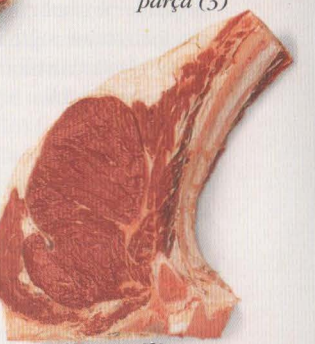
Göğüs (pirzola) (4b)



Onglet *(4a)*



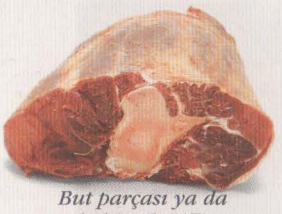
Amerikan kesimi T-bone *(5a)*



Kaburga (3) (Pirzola)



Faux-filet *(5a)*



But parçası ya da kol incik (17)



Fileto (5b)



Bifteklik ikiz kol parçası (18)



Macreuse *(18)*



Sebzeli sığır haşlamalık macreuse *(18)*



Rosto (poleron) *(18)*



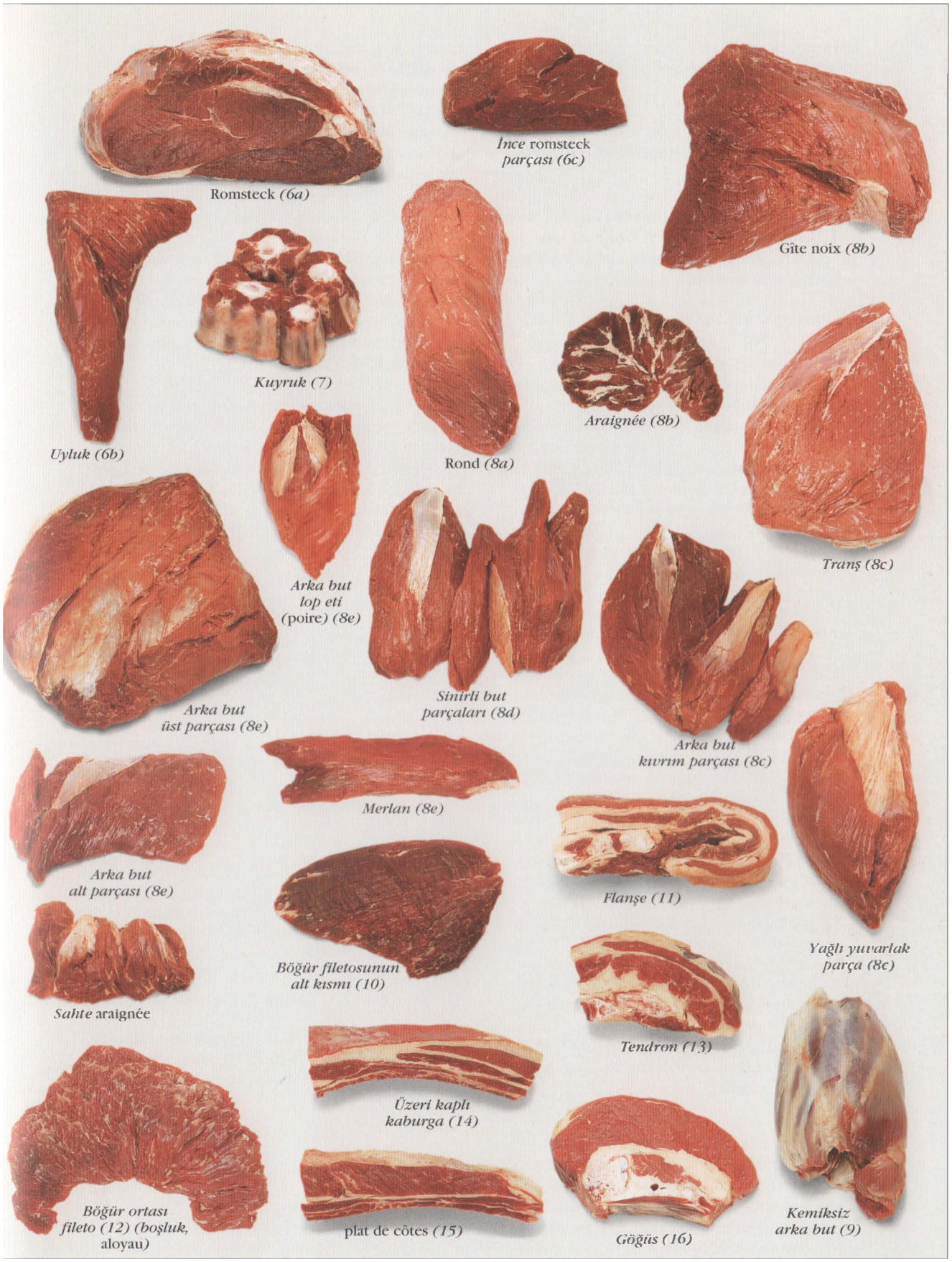
Antrikot (3)



Ön kol üstü ya da "sürpriz" (18)



Sebzeli sığır haşlamalık omuz eti (18)


Romsteck (6a)
İnce romsteck parçası (6c)
Gîte noix (8b)
Kuyruk (7)
Araignée (8b)
Uyluk (6b)
Rond (8a)
Tranş (8c)
Arka but lop eti (poire) (8e)
Arka but üst parçası (8e)
Sinirli but parçaları (8d)
Arka but kıvrım parçası (8c)
Merlan (8e)
Arka but alt parçası (8e)
Flanşe (11)
Yağlı yuvarlak parça (8c)
Böğür filetosunun alt kısmı (10)
Sahte araignée
Tendron (13)
Üzeri kaplı kaburga (14)
Böğür ortası fileto (12) (boşluk, aloyau)
plat de côtes (15)
Göğüs (16)
Kemiksiz arka but (9)

karıştırın. Dana paçaları doğrayın, havuçları ve arpacık soğanlarını etin çevresine yayın ve pişirme suyunu üzerine dökün.

à la bourgeoise *sığır işkembesi*, à la lyonnaise *sığır işkembesi* → SIĞIR İŞKEMBESİ

à la bourguignonne *antrikot tava*
400-500 gr ağırlığındaki bir antrikotu tavada tereyağda kızartın, süzün ve bir servis tabağında sıcak tutun. Tavaya 10 cl kırmızı şarap ve 10 cl donuk sos koyun, yoğunlaştırarak antrikotun üzerine dökün.

PARİS'TEKİ *VIN DES RUES*'DEN JEAN CHANRION'UN TARİFİ

à la ficelle *sığır eti*
"İki kilo kemikli dana etini ve kabuğu soyulmadan ikiye kesilmiş dört büyük soğanı bir kızartma tepsisine koyun. Bir büyük bardak su dökün ve az miktarda toz şeker serpin. Sıcak fırında renk alana kadar pişirin. Hepsini altı litre suyla birlikte bir tencereye aktarın. Tepsideki suyu iyice deglaze edin ve tencereye ekleyin. Dört büyük soyulmuş havuç, sekiz pırasanın yeşili, bir diş soyulmuş ve ezilmiş sarmısak, bir demet maydanozun sapları, bir dal kekik, iki defne yaprağı, dört karanfil tanesi, 10 tane karabiber, bir dal tarhun, bir dal kereviz ile dört domates (ya da bir küçük kutu domates konsantresi) ekleyin. Sık sık köpüğünü alarak iki litre bulyon kalana kadar pişirin. Sebzeleri ve kemikleri iyice süzün, bulyonu filtre edin, tekrar ateşe koyun, köpüğü ve yağını alın, tuz ekleyin ve demet halindeki sekiz küçük şalgam, yapraklarıyla birlikte sekiz küçük havuç, sekiz pırasa beyazı, bir küçük karnabahar ve sekiz küçük taze patatesi içine atarak, patates dışındakiler biraz kıtır kalacak biçimde pişirin. Bunları çıkararak sıcak saklayın. Bulyon içinde, içleri boşalmasın diye kısık ateş üzerinde, dört ilikli kemiği pişirin ve bir kenara ayırın. Son bir kez bulyonun köpüğünü ve yağını alın. Domuz yağına sarılmış ve gevşek bağlanmış 800 gr ince *romsteck* parçasını bulyona atın ve 10 dakika pişirin. Beş dakika dinlendirerek ısının iyice içine yayılmasını sağlayın. Bu sırada sebzeleri ve ilikli kemikleri ısıtın, çok ince kanlı parçalar halinde doğrayın ve sebzelerin üzerine yaydıktan sonra ilikli kemiklerle çevreleyin. Üzerlerine çok sıcak bulyon dökün ve kıyılmış düz maydanoz serpin."

à la Frascati *sığır filetosu*
Porto'yla aroma verilmiş donuk sos hazırlayın. Çok büyük kültür mantarlarının şapkalarını tereyağda çevirin ya da fırında pişirin. Aynı zamanda çok kısa yeşil kuşkonmaz uçlarını da tereyağda pişirin. İnce kaz ciğeri, mümkünse ördek ciğeri dilimlerini ince ince doğrayın ve harlı ateş üzerinde, ağartılmış tereyağda kavurun. Bütün bu malzemeleri sıcak saklayın. Bir sığır filetosunu çevirme yapın. Mantarların ve kuşkonmazların üçte ikisini karıştırın ve kalanını bir *salpicon* ya da domalan jülyenle Madeira şarabında pişirin. Eti bir servis tabağına alın ve çevresine mantarlar ile kaz ciğeri dilimlerini koyun. *Porto*'lu donuk sosu üzerine dökün.

à la hongroise *sığır eti haşlaması*
Haşlanmış soğuk sığır etini büyük parçalar halinde doğrayın. Soyduğunuz soğanları (yarım kilo et için 100 gr soğan) ince kıyın ve tereyağ ya da erimiş domuz yağında kavurun. Küp biçimindeki etleri ekleyin ve kızartın. Paprikayla çeşni katın. Kremalı sosu üzerine dökerek sıcak servis edin.
à la lyonnaise *antrikot tava*
İki büyük soğanın kabuklarını soyun, ince kıyın ve tereyağda kavurun. Bir sote kabında tereyağı eritin ve 400-500 gr'lık bir antrikotu, pişme işleminin dörtte üçü tamamlandıktan sonra da soğanları ekleyerek pişirin. Hepsini süzerek servis tabağı üzerine alın. Sıcak tutun. Kullandığınız sote tavasını iki çorba kaşığı sirke ve 10 cl donuk sosla deglaze edin, yoğunlaştırın, bir tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz ekleyin, karıştırın ve antrikotun üzerine dökün.

à la matignon *sığır filetosu*
Bir sığır filetosuna *langue écarlate* ve domalanları bağlayın. *Matignon* ile kapladıktan sonra çok ince domuz yağı dilimiyle sarın ve birkaç tur iple bağlayın. Üçte iki yüksekliğe kadar Madeira şarabı koyarak ıslatın ve kapağı kapalı olarak fırında bir saat pişirin. Sonra bağlarını çözün ve domuz yağını ve *matignon*'u ayırın. Pişirme suyunu deglaze edin ve ince elekten geçirdikten sonra filetonun üzerine dökün, fırında glaze edin. Etin çevresine *matignon* garnitürü yayın ve pişirme suyunun kalanını soslukta servis edin.

à la mode *sığır eti*
250 gr domuz yağını kalın çubuklar halinde doğrayın ve 10 cl konyak ve baharat karışımı içinde 5-6 saat bekletin. İki kiloluk bir sığır butuna domuz yağı parçaları saplayın. Bol tuz ve karabiber serptikten sonra 5-6 saat (bu süre içinde kokuları iyice emmesi için sık sık çevirin) domuz yağı parçalarını beklettiğiniz karışıma eklediğiniz en az bir litre kırmızı şarap, ile 10 cl zeytinyağında bekletin. Ayrıca 250 gr ince kıyılmış soğan, bir kilo soyulmuş ve yuvarlak doğranmış havuç, 2-3 diş soyulmuş sarmısak, bir garnitür demeti ve birkaç

▶
Au chambertin sığır etli fondanlar
Gérard Vié'nin tarifi 942. sayfada


G. Viè

karabiber tanesi eklemeyi de unutmayın. Kemikleri çıkarılmış bir dana paçasını ve yağı kısmen kazınmış birkaç domuz derisi parçasını kaynar suda ağartın. Eti çıkarın ve dikkatle kurulayın. Marinad içindeki malzemeleri de ayrıca süzün. Etin her yanını kalın dipli bir tencerede zeytinyağında kızartın. Marinad içindeki malzemeleri, ardından süzülmüş domuz yağı parçaları ve dana paçasını ekleyin. Marinadla ve yaklaşık 75 cl bulyonla ıslatın. Tuz atın, kapağını kapayın, ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 200° C'ye ısıtılmış fırına sürün ve yaklaşık iki buçuk saat pişirin. Sığır etini düzgün dilimler halinde kesin ve çevresine havuçlar ve doğranmış dana paçasını yayın. Pişirme suyunu ince elekten geçirerek üzerine dökün.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

Albufera *fileto*

"Filetonuzu hazırladıktan, hafif ateşte pişirdikten, glaze ettikten ve yerleştirdikten sonra çevresine aşağıdaki gibi hazırladığınız yahniyi dökün: Büyük parçayı pişirdiğiniz suyun bir kısmına az miktarda soğuk tereyağ eklenmiş *à la tortue* sos katın. Bunlara her tabak için bir dilim sote edilmiş dana uykuluk, bir dilim *langue écarlate* ve mantar ekleyin. Kısa bir süre kaynattıktan sonra servis edin. Garnitür çevresine *à la Horly* adatavşanı filetosu dilimleri yerleştirin. Büyük parçanın üzerine her biri aşağıda verilen sırayla hazırlanan 10 şiş kebap yerleştirin: Önce büyük bir parça işkembe, ardından *à la Horly* adatavşanı dilimi, bir ibik, bir büyük glaze edilmiş domalan, bir ibik ve bir glaze edilmiş siyah domalan. Yahniyi iki soslukta servis edin."

GÉRARD VIÉ'NİN TARİFİ

au chambertin *sığır etli fondanlar*

"İki kilo sığır yanak etini temizleyin, tuz ve karabiberle çeşni katarak büyük bir tencerede sıvıyağda kızartın. İki havuç, bir pırasa, bir soğan, bir dal kereviz ve yarım demet frenkmaydanozunu doğrayın. Bunları da tencereye ekleyin. İki litre Chambertin kırmızı şarap ve bir litre dana eti suyuyla ıslatın. Sebzeleri kısık ateşte üç saat pişirin. Eti süzerek pişirme suyundan ayırın, soğutun ve kabaca doğrayın. Altı çay fincanını domuz barsak zarıyla kaplayın ve zarın iyice taşmasını sağlayın. Fincanın yarısını et ve sebze karışımıyla doldurun. Üzerine küçük bir dilim tavada pişmiş ördek ciğeri koyun ve et ve sebze karışımıyla devam edin. Dolan fincanın ağzını domuz barsak zarıyla kapayın. Soğuk bir yerde saklayın. Bir buçuk kilo patates, 200 gr tereyağ ve 20 cl *crème fleurette* ile bir püre hazırlayın. Pişirme suyunun yarısını çektirin. Fondanları kalıplardan çıkarın ve bir tepsiye koyun, üzerlerini pişirme suyuyla kaplayın ve düşük ısıdaki fırında 15 dakika pişirin. Kabukları soyulmuş ve *brunoise* doğranmış bir kabak ve bir havucu kavurun. Fondanları sıcak servis tabaklarına dizin, üzerlerine sos dökün, çevresine sebze *brunoise*'ı yayın ve birkaç frenkmaydanozu yaprağıyla süsleyin. Bekletmeden, püreyle servis edin." (Bkz. 941. sayfadaki fotoğraf)

ROGER LALLEMAND'IN TARİFİ

biberli steak

"Tercihen *romsteck*'ten daha kalın *bir steak* kesin. Üzerine ezilmiş biber (*mignonnette*) taneleri serpin. *Steak*'i ağartılmış tereyağ ya da sıvıyağ bulunan bir tavada sertleştirin. Pişirmenin yarısında tuz atın. Pişirme sonrasında çıkarın ve sıcak saklayın. Tavadaki yağı alın ve beyaz şarap ve konyakla deglaze edin. Kısa bir süre koyulaştırdıktan sonra iki çorba kaşığı donuk sos ya da terbiyeli dana eti suyu ekleyin. Sos krema kıvamına gelene kadar koyulaştırın. Sosu soğuk tereyağ katarak bitirin. Tuzunu ayarlayın. *Steak*'i sosla kaplayarak servis edin. Bazıları konyak, armanyak, viski ya da *fine champagne* ile flambe ederek servis eder. Sosa kremalı sosla son bir nokta konur. Son olarak, birkaç yıldan beri, biberli *steak* hazırlamak için yeşil biber de yaygın olarak kullanılmaktadır."

boeuf bourguignon *(Burgonya usulü sığır eti)*

150 gr domuz göğüs etini büyük dilimler halinde doğrayın. Bu dilimleri bir tencere içinde sıvıyağda çevirin ve geri çıkarın. Bir kilo haşlamalık sığır etini bir kenarı beş cm'lik parçalar halinde doğrayın. Kabukları soyulmuş ve ince kıyılmış iki havuç ve iki büyük soğan ekleyin, kavurun ve mümkün olduğunca yağını alın. Az miktarda un serpin ve birkaç dakika fırına sürün. 60 cl Burgonya şarabı ve üzerini kaplayacak ölçüde dana eti suyu koyun. Bir diş soyulmuş ve dövülmüş sarmısak, bir çorba kaşığı salça ile bir garnitür demeti ekleyin ve kapağını kapayarak, kısık ateşte iki saat 15 dakika ile iki buçuk saat pişirin. Sığır parçalarını çıkarın, yağını mümkün olduğunca alın, buharlaştırarak koyulaştırın ve ince elekten geçirerek etin üzerine dökün. Domuz dilimlerini, karamelleştirilerek glaze edilmiş 12 küçük arpacık soğanını ve tavada pişmiş 200 gr kültür mantarını ekleyin. Yeniden ısıtın ve Burgonya'da olduğu gibi, sarmısaklı kızarmış ekmek dilimleriyle servis edin.

Boeuf Stroganov

750 gr sığır filetosunu iki buçuk cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Tuz ve karabiber serptikten sonra küçük bir tencereye soyulmuş ve kıyılmış dört soğan ve üç yabani sarmısak, soyulmuş ve yuvarlak doğranmış bir büyük havuç, parçalar halinde bir defne yaprağı ve kıyılmış küçük bir taze kekik dalıyla birlikte koyun, üzerini kaplayacak kadar beyaz şarapla ıslatın. Soğuk bir ortamda, kapağı kapalı olarak en az 12 saat dinlendirin. Et dilimlerini süzün ve kurulayın. Marinadın yarısını çektirin. 200 gr yıkanmış ve doğ-

ranmış mantarı bir tavada 30 gr tereyağla kavurun ve sıcak saklayın. Tavayı silin ve içinde 50 gr tereyağ ısıtın. Etleri koyun ve beş dakika boyunca sürekli tersyüz ederek harlı ateşte sote edin. Önceden ısıtılmış bir küçük bardak konyakla flambe edin. Sıcak bir tabağa aktarın. Mantarları tavaya alın, yoğunlaştırılmış ve elekten geçirilmiş marinadı ve bir buçuk cl yoğun taze krema ekleyin. Harlı ateş üzerinde karıştırarak sosu koyulaştırın, çeşnisini ayarlayın ve etin üzerine dökün. Kıyılmış düz maydanoz serpin ve çok sıcak servis edin.

Brandebourg *sığırı*

Büyük parçalar halinde kesilmiş bir kilo açık kaburga parçasına tuz ve karabiber serpin. Bir tencerede 30 gr erimiş domuz yağı ısıtın ve etlerin her yüzünü kızartın ve çıkarın. Aynı tencereye 800 gr kabukları soyulmuş ve ince kıyılmış soğan koyarak kavurun ama renk almalarına izin vermeyin. Bir defne yaprağı, iki ezilmiş karanfil tanesi ve dört bardak soğuk su ekleyin. Kaynadıktan sonra etleri de tencereye koyun ve kapağını kapayarak bir buçuk saat pişirin. Etleri süzün ve servis tabağına dizerek üzerini kapayın. Pişirme suyuna iki dilim baharatlı bayat ekmeği ufalayın. Bir çorba kaşığı süzülmüş kapari, bir limonun suyu ve kabuğunun rendesi ile taze çekilmiş karabiber katın. Beş dakika pişirerek yoğunlaştırın. Sosu etin üzerine dökün ve yanında kereviz püresiyle çok sıcak servis edin.

en brioche *sığır filetosu*

Yarım kilo elenmiş un, 20 gr ekmek mayası, 10 cl su, 10 gr ince tuz, altı orta boy yumurta ve 250 gr tereyağla bir *brioche* hamuru hazırlayın. Bir tencere içinde 25 gr tereyağ ve üç çorba kaşığı sıvıyağ ısıtarak harlı ateş üzerinde bir buçuk kilo ağırlığındaki bağlanmış sığır filetosunun her yüzünü kızartın. Önceden 260° C'ye ısıtılmış fırına kapağı açık olarak koyun ve 2-3 kez ıslatarak 10 dakika pişirin. Süzün, tuz, karabiber atın ve tamamen soğutun. Fırını 220° C'ye ayarlayın. *Brioche* hamurunu açarak filetoyu kaplayacak büyüklükte bir dikdörtgen oluşturun. Filetonun bağını çözün, hamurun ortasına uzunlamasına koyun, çırpılmış yumurta sürün ve dikdörtgen hamurun uzun kenarlarından birini üzerine kapayın. Hamurun içine çırpılmış yumurta sürerek eti yapıştırın ve zaten yarı yarıya kaplanmış olan eti iyice sarın. İyice bastırın. Hamurun iki ucunu etin biraz uzağından kesin ve yapıştırın. Hamurun üzerine çırpılmış yumurta sürün. Hamurun kalan kısmından kalıpla parçalar kesin ve kabuğun üzerine süsleme olarak yerleştirin, yumurta sürün. Fırın tepsisine un serpin ve *brioche* içindeki filetoyu yerleştirin. Fırına sürün, yarım saat pişirin ve Périgueux sosla servis edin.

grand-mère *antrikot*

İki arpacık soğanı glaze edin, 12 mantar başını ve 50 gr domuz göğüs etinden kesilme küçük parçaları ağartın. Harlı ateş üzerinde, antrikotun bir yüzünü tamamen, diğer yüzünü yarı yarıya kızartın. Üç garnitürü tavaya ekleyin ve bu yarım pişmiş taraf tam kızarana kadar pişirin. Antrikotla garnitürleri sıcak bir servis tabağına alın ve sıcak tutun. Tavayı az miktarda bulyonla deglaze edin ve antrikotun üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz serpin ve kızarmış patateslerle servis edin.

hafif ateşte pişmiş à la gardiane *sığır eti*

1,250 kiloluk ince uzun bir sığır eti parçasına domuz yağı dilimi sarın ve bağlayın. 250 gr soğanın kabuklarını soyun ve doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve etleri koyarak her yanını kızartın. İnce kıyılmış soğanları, 5-6 diş kabukları soyulmuş sarmısak, iki karanfil tanesi, birer tutam toz muskat, fesleğen, defne, biberiye ve kekik atın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte en az iki buçuk saat pişirin. Dilimleyin ve pişirme suyunu üzerine gezdirerek servis edin.

hafif ateşte pişmiş porte-maillot *sığır eti*

100 gr domuz yağını ince çubuklar halinde doğrayın ve üçte iki sıvıyağ, üçte bir konyak, kıyılmış bitkisel otlar, tuz ve karabiber karışımı içinde 12 saat bekletin. Bu çubukları bir buçuk kilo ince sığır eti parçasına saplayın. Eti bir tencerede 20 cl beyaz şarap, aynı miktarda bulyon ve marinad karışımıyla hafif ateşte pişirin. 250 gr arpacık soğanı, 250 gr küçük şalgamlar ve yarım kilo taze havucu kabuklarını soyduktan sonra glaze edin. Taze fasulyeleri biraz sert kalacak ölçüde pişirin ve süzün. Sığır etine, iki saat 45 dakika piştikten sonra, soğanları, havuçları ve şalgamları da ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Eti ısıtılmış uzun bir tabağa çıkarın ve garnitürünü üzerine yayın. Sıcak tutun. Pişirme suyunun yağını alın, elekten geçirin ve buharlaştırarak yoğunlaştırın. Kıyılmış maydanoz serpin ve sosunu ayrıca soslukta servis edin.

PARİS'TEKİ *LASSERRE* RESTORANININ TARİFİ

ilikli steak charolais

"Bir sığır filetosundan 150-180 gr'lık dört *steak* kesin, çeşni katın ve harlı ateşte pişirin. Bir tabak üzerine dizin ve haşlanmış 2-3 dilim ilikle kaplayın. Sıcak saklayın. Pişirme kabını 10 cl Borgueil şarabıyla deglaze edin ve iki kaşık kıyılmış yabani sarmısak ekleyin ve dörtte üçünü çektirin. 10 cl dana eti suyu ekleyin, bir dakika kaynatın ve ateşten aldıktan sonra 100 gr tereyağ katın. Çeşnisini ayarlayın. İlik dilimlerine az miktarda karabiber ve kıyılmış maydanoz serptikten sonra sosu dökün."

jölede sığır filetosu

Su içeren bir tencereye bir dana paçası ve birkaç kemik koyun, kaynatın, soğuk suya tutun ve kurulayın. 750 gr taze havucu ve bir büyük soğanı soyun, yuvarlak doğrayın. İki domatesi dörde bölün. İki küçük diş sarmısağı soyun. Fırını 180° C'ye ısıtın. Bir tencereye koyduğunuz üç çorba kaşığı sıvıyağda domuz yağı dilimlerine sarılmış 1,250 kilo sığır filetosunun her tarafını kızarttıktan sonra havuçları ve soğanları, paça ve kemikleri ekleyin, iyice kızarmalarını bekleyin. Küçük bir kepçey-

le yağı alın ve domateslerle birlikte bir garnitür demeti, bir küçük parça portakal kabuğu, büyük bir tutam tuz, taze çekilmiş karabiber, az miktarda Cayenne biberi, 25 cl sek beyaz şarap ve yarım litre su ekleyerek kapağını kapayın. Kaynatın ve tencereyi yaklaşık iki buçuk saat süreyle fırına sürün. En az bir kez tersyüz edin. 30 küçük *grelot* soğanını soyun ve 20 gr tereyağ, bir tatlı kaşığı dolusu toz şeker, bir tutam tuz ve soğanların üzerini kaplayacak kadar suyla bir tavaya koyun. Kapağı açık halde pişirdiğiniz soğanları oluşan karamele bulayın. Fileto piştiğinde havuçlar ve arpacık soğanlarıyla birlikte çukur bir tabağa ya da toprak kaba aktarın ve soğumaya bırakın. Pişirme suyunu ince elekten geçirin, kemiklerini çıkardığınız ve küpler halinde doğradığınız dana paça etini ekleyin ve 10 dakika kaynatın. Eti buzdolabına koyun. Yarım paket toz jöleyi çok az miktarda suyla karıştırdıktan sonra pişirme suyuna katın ve 10 cl Madeira şarabı ekleyin. Jöleyi, biraz donmasını bekledikten sonra, filetonun üzerine dökün ve buzdolabına kaldırın.

kalın tuzlu sığır eti ya da sığır haşlama
750 gr sığır ya da dana kemiğini büyük bir tencereye koyun ve iki buçuk litre su ekleyerek kaynatın. Bulyonun yüzeyinde oluşan köpüğü alın ve bir saat kaynatın. 1,250-2 kilo sığır eti (but, yanak, kol, rosto, kaburga, kuyruk) ve kemik parçalarını koyun. Yeniden kaynatın ve köpüğünü alın. Kabuklarını soyarak aşağıdaki sebzeleri ekleyin: Orta boy altı havuç ve üç şalgam, demet halinde bağlanmış altı küçük pırasa, parçalara bölünmüş ve demet olarak doğranmış iki dal kereviz, bir parça yaban havucu, birine iki adet karanfil batırılmış iki soğan, bir büyük garnitür demeti ve 1-2 diş sarmısak. Tuz ve karabiber attıktan sonra kapağını kapayın ve kısık ateşte üç saat pişirin. Eti süzün, düzgün parçalar halinde doğrayın ve çevresine süzdüğünüz sebzeleri dizerek servis edin. Yanında kalın tuz, soğan ve sirkede salatalık turşusu ile hardal sunun. Bir *mousseline* parçasına sarılı ilikli bir kemiği tenceredeki suda 15 dakika kaynattıktan sonra servis anında, iliğini çıkararak kızarmış ekmeklere sürebilirsiniz.

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

kuzu mantarlı sırt eti filetoları
"250 gr taze kuzu mantarlarını iyice yıkayın, saplarını kesin ve başlarının üzerini hafifçe çizin. Bunları az miktarda suyla 15 dakika pişirin ve süzün. Bir tavaya koyduğunuz tereyağda kıyılmış bir yabani sarmısağı kavurun, kuzu mantarlarını ve az miktarda hardal, sonra da birkaç kaşık yoğun krema ekleyin. Pişirme işlemini kısık ateşte tamamlayın. Çeşnisini ayarlayın ve sıcak saklayın. Filetoları tereyağda dikkatle kızartın. Ateşten alın ve sıcak saklayın. Tavayı bir bardak *porto* ve bir küçük tas kahverengi et suyuyla deglaze edin. Ateşten aldıktan sonra bu sosa tereyağ katın. Kuzu mantarlarını filetoların çevresine yayın ve elekten geçirdiğiniz sosu hepsinin üzerine dökün."

marine sığır filetoları şişi → ŞİŞ (KEBAP)

Massena *sırt eti filetosu*
Orta boy enginar tabanlarını tereyağda pişirin ve her fileto için iki dilim iliği bulyonda haşlayın. Hafif bir *Périgueux* sos hazırlayın. Filetoları tereyağda sote edin ve enginar tabanlarıyla sıralı olarak bir tabağa dizin. Filetoların üzerine kemik iliklerini koyun ve yine enginar tabanları dizerek Périgueux sos dökün. Sosun kalanını soslukta servis edin.

Mirabeau *antrikot*
Yaklaşık 15 yeşil soğanın çekirdeklerini çıkarın ve kaynar suda ağartın. İki tatlı kaşığı ançuezli tereyağ hazırlayın. Birkaç tarhun yaprağını ağartın. İki ince antrikotu ızgarada pişirin. Şeritler halindeki ançuez filetoları, ağartılmış tarhun yaprakları, yeşil soğanlar ve küçük ançuezli tereyağ kabuklarıyla süsleyin.

patlıcanlı sığır kıyma graten, à l'italienne *sığır kıyma* → KIYMA

Prens Albert *sığır filetosu*
Çiğ bir kaz ciğerine domalan parçaları batırdıktan sonra 24 saat süreyle az miktarda konyak, tuz ve karabiberle dinlendirin. Bir sığır filetosunun ortasına ince bir domuz yağı parçası batırın. Ortasını uzunlamasına açın ama iki yarıyı birbirinden ayırmayın. Süzdüğünüz ciğeri ortasına yerleştirin, filetoyu kapayın ve sıkıca bağlayın. Bir tencerede erittiğiniz tereyağda her yüzünü kızartın, üzerini *matignon*'la kaplayın ve ince domuz yağı dilimlerine sarın. İkinci bir kez bağlayın. Bir dana paça ve bir aromalı garnitürle bir pişirme suyu hazırlayın. Bu suya ciğerin bekletildiği suyu ekleyin. Hepsini tencereye koyun ve filetoyu da ekleyin. *Porto*'yla ıslatın, kapağını kapayın ve ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Filetonun bağlarını sökün ama açmayın. Domuz yağı dilimlerini ve *matignon*'u ayırın. Pişirme suyunu filtre edin, kızarmış etin üzerine koyun ve önceden 290° C'ye ısıtılmış fırında glaze edin. Son bağları da çözün, servis tabağına yerleştirin ve tereyağda pişmiş ya da Madeira'da haşlanmış bütün domalanlı garnitürü ekleyin. Yağı alınan ve yeniden ince elekten geçirilen pişirme suyunu soslukta servis edin.

Rossini *sırt eti filetoları*
Bir kaz ciğeri ve iki domalan dilimini tereyağda sote edin ve bir yuvarlak krutonu kızartın. Sırt eti filetosunu tereyağda tava edin ve kruton üzerine yerleştirin. Üzerine kaz ciğerini, sonra da iki dilim domalanı koyun. Pişirme suyunu Madeira şarapla deglaze edin ve etin üzerine dökün.

Sainte-Menehould *sığır* paupiette → PAUPIETTE
sığır bulyonu ya da "marmite de bœuf" → BULYON
sığır estouffade → ESTOUFFADE

sığır eti kavurması
Sığır göğüs etini, mümkünse but ucunu ya da rostoyu salamuraya koyun (yazın 6-8 gün önce, kışın 8-10 gün önceden). Daha sonra tuzu giderilecek eti ekleyin ve çeşni katılmamış suda kilo başına yarım saat süreyle pişirin. Sığır kavurma, değişik sebzelerle (hafif ateşte pişmiş kırmızı ya da yeşil lahana, *choucroute* ve genellikle sebzeli haşlamada kullanılan bütün sebzeler) sıcak servis edilir. Testi kebabında da kullanılır. Soğuk servis edildiğinde, pres altında soğutulması gerekir.

sığır eti salatası → SALATA
sığır kroket → KROKET
sığır kuyruklu hochepot → HOCHEPOT
sığır yanağı kavurması → YANAK
sığır yüreği yahnisi → YÜREK

soğanlı sığır eti yahnisi
12 çorba kaşığı ince kıyılmış soğanı 125 gr tereyağda kavurun. Üzerine bir çorba kaşığı un serpin. Sürekli karıştırarak kavurmayı sürdürün ve en son iki çorba kaşığı sirke ve aynı miktarda bulyon (ya da beyaz şarap) ekleyin. Kaynattıktan sonra ateşten alın. Bu sosun yarısını uzun bir graten kabına dökün. Yarım kilo haşlanmış ve soğutulmuş sığır etini ince dilimler halinde doğrayın. Tabaktaki sos üzerine hafifçe üst üste bindirerek dizin ve sosun kalanını da üzerine dökün. Bol miktarda ekmek kırıntısı serpin, erimiş tereyağ (ya da kızartma yağı) gezdirin. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırına sürün ve kaynamasına izin vermeden, kısık ateşte gratine edin. Kıyılmış maydanoz serpin ve çok sıcak servis edin.

steak and kidney pie → STEAK AND KIDNEY PIE

steak tartare
150-200 gr'lık sığır etini (*romsteck*, kontrfile ya da yağlı dilim) kıyın. Tuz ve karabiber katın. Bir tutam Cayenne biberi ve birkaç damla *Worcestershire* ya da *tabasco* sosu ekleyin. Top halinde getirin ve bir tabağa koyun, ortasına bir çukur açarak çiğ yumurta kırın. Etin çevresine bir tatlı kaşığı dolusu kıyılmış soğan, bir kahve kaşığı süzülmüş kapari, bir büyük tutam kıyılmış maydanoz ve kıyılmış yabani sarmısak yayın. Fırında pişirin. Ketçap, zeytinyağı ve *Worcestershire* sosuyla servis edin.

yabani sarmısaklı böğür ortası parçası
Kabukları soyulan yabani sarmısakları kıyın. Bifteklik kesilmiş böğür ortası parçalarını tereyağ bulunan tavada harlı ateşte sertleştirin. Yabani sarmısakları ekleyin ve pişirin. Tuz ve karabiber atın. Biftekleri çıkarın ve pişirme suyunu sirkeyle deglaze ettikten sonra yoğunlaştırın. Yabani sarmısakları ve suyu etlerin üzerine dökün.

yabani sarmısaklı onglet *tava*
Onglet'in iki yüzünü çarpı biçiminde hafifçe çizin. 3-4 yabani sarmısağın kabuğunu soyun ve kıyın. Bir tavada 30 gr tereyağ ısıtın. *Onglet*'i tavaya koyun ve iki yüzünü iyice kızartın. Bol tuz ve karabiber atın. Süzün ve sıcak saklayın. Yabani sarmısakları tavaya koyun ve kısık ateşte kızartın. 2-3 çorba kaşığı sirke ekleyin, tahta bir kaşık yardımıyla etten kalan özsuları kaldırın ve oluşan karışımın yarısını çektirin. Bu suyu üzerine dökün.

yeşillikli antrikot
Bir *maître d'hôtel* tereyağ hazırlayın, alüminyum kâğıt içinde rulo yapın ve soğukta sertleştirin. Bir antrikotun iki yüzünü ızgarada kızartın ve sıcak bir servis tabağına alın. Üzerine *maître d'hôtel* tereyağdan kestiğiniz yuvarlak dilimleri koyun. Tereotu ve ince uzun doğranarak kızartılmış patates çubuklarıyla süsleyin.

sığır butu Sığırın arka parçasına verilen eski ad. Bu adın Fransızca'sı olan *culotte*, eskiden dananın (bazen koyun ya da kuzunun) arka parçası için de kullanılırdı.

Sığır butu, butun arka kısmındaki lop eti ile günümüzde buttan ayrılarak fileto halinde satılan ince uzun et parçasını kapsayan *romsteck*'ten oluşur. Hafif ateşte pişirilerek, yahnide ya da sebzeli sığır haşlamada kullanılır. Günümüzde bu kasların bazılarından biftek hazırlanır.

Eskiden dana butu, butun alt kısmındaki küçük parça ve yumurtadan oluşurdu. Genellikle kemikleri çıkarılmadan pişirilen değerli bir parçadır. Günümüzde ızgaralık ya da tavalık dilimler halinde hazırlanır.

Gene eskiden, koyun ya da kuzu butuysa, birbirinden ayrılmamış haldeki iki buttan oluşan büyük bir parçaydı.

sığır filetosu [tournedos] Yuvarlak bir biçim almasına ve eşit dağılımlı pişirmeye olanak sağlayan ince bir domuz yağı dilimiyle kaplanan ve bağlanan, iki cm kalınlığındaki sığır fileto dilimi. Bu dilim daha sonra sote edilir, ızgara ya da tavada pişirilir. Başka parçalar da aynı biçimde hazırlanabilir ama *tournedos* yani sığır filetosu olarak adlandırılamaz.

Sığır filetosunu pişirmenin ilk versiyonlarından biri Rossini tarafından tanımlanmıştır (kaz ciğerli ve domalanlı). *Maître d'hôtel*, sırt etinden hazırladığı bu şaşırtıcı yemeği konuklara sunmuştur.
► Tarif: SIĞIR

sığır göğüs eti Uzunlamasına ve yassı, lifleri gözle görülen ve rengi oldukça koyu, yetişkin sığırın ya da atın diyaframını oluşturan kas. Zarları soyulan, hafif dövülen ve yüzeyine çizikler atılan bu parçadan uzun, biraz sert ama çok lezzetli biftekler elde edilir. Sığır göğüs eti, sıvıyağa batırıldıktan sonra harlı ateş üzerinde ızgara edilerek çok az pişmiş servis edilir. Sote de edilebilir.

sığır işkembesi Sıcak suya batırıldıktan sonra üzerindeki yağı kazınan, bol suyla yıkanan, dörtgen so-

munlar halinde kalıplanan, ön pişirmeye tabi tutulan ve dilimler halinde satılan sığır işkembesi parçası (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Sığır işkembesi genellikle bol baharatlı birçok yerel yemek tarifine konu olmuştur. Marine edildikten sonra kızartılır ya da ızgarada pişirilir ya da soğanla sote edildikten sonra domates fondüsüyle uzun uzun pişirilir, gratine edilir ya da yahnisi yapılır. *Tablier de sapeur*, hardala batırılmış, pane edilmiş ve kızartılmış kare sığır işkembesi parçalarından oluşur. Sirke ya da *gribiche* sosla servis edilir. Biraz daha az yağlı olan dana işkembesi de aynı biçimde hazırlanır ama *blanquette* olarak ve *à la poulette* de pişirilebilir. Ayrıca bir Milano spesiyalitesi olan *busecca*'nın (Bkz. Bu madde) malzemelerindendir. Ayrıca bkz. İŞKEMBE

à la bourgeoise *sığır işkembesi*
750 gr ağartılmış sığır işkembesini kareler halinde doğrayın. 24 taze havucu soyun ve ağartın. Üç düzine arpacık soğanı soyun, üçte ikisini bulyon içinde yarı yarıya pişirin. Diğerlerini 50 gr tereyağda pişirin. Üzerine bir kaşık un serpin, hafif kızartın ve 60 cl bulyonla ıslatarak karıştırın, altı dakika pişirin. İşkembe parçaları, tuz, karabiber, bir tutam Cayenne biberi ile bir garnitür demeti ekleyin ve harlı ateş üzerinde pişirmeye başlayın. Havuçları ve soğanları ekleyin, kapağını kapayın ve bir buçuk saat pişirin. Derin bir kaba aktarın ve kıyılmış maydanoz serpin.

à la lyonnaise *sığır işkembesi*
Pişmiş ve iyice süzülmüş sığır işkembesini ince şeritler halinde doğrayın. Tavada tereyağ ya da erimiş domuz yağıyla sote edin. Tuz ve karabiber ekleyin. İnce kıyılmış dört kaşık soğan katın ve erimiş tereyağ ya da domuz yağında sote edin. Karıştırın ve iyice kavurun. Derin bir kaba aktarın. Tavayı az miktarda sirkeyle deglaze edin ve kıyılmış maydanoz serpin.

à la Milanaise *sığır işkembesi çorbası* → ÇORBA

FERNAND POINT'IN TARİFİ

à la voironnaise *sığır işkembesi*
"Bir kilo pişmiş, çok kalın sığır işkembesini doğrayın ve kaynar suda ağartın. 100 gr tereyağ ısıtın ve üç çorba kaşığı un atarak iyice beyazlayıp köpürene kadar kavurun (pembeleşmesine izin vermeyin) ve sos biraz yoğun kalacak kadar bulyonla ıslatın. İşkembe parçaları, küçük soğanlar, bir garnitür demeti, tuz ve karabiber ile bir bardak beyaz şarap ekleyin ve kapağını kapayarak kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirin. Soğanları ve garnitür demetini çıkarın ve çok sıcak servis edin."

sığır omuz [jumeau] Sığırın mutfakta iki biçimde kullanılan omuz parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). "Bifteklik omuz" *scapulum* (ön kol) üzerinde bulunur ve değişik yumuşaklıkta parçalar içerir. Dilimlenerek ya da şişlik parçalar halinde doğranarak pişirilir. "Sebzeli sığır haşlamalık omuz" pazu kemiği boyunca uzanır, jelatinsi ve yumuşaktır, hafif ateşte pişirilerek, *à la mode*, *à la bourguignon* ya da yahni olarak hazırlanır.

sığırdili *Boraginaceae* familyasından, Avrupa'da çok yaygın olarak yetişen, yaprakları etli ve biraz pürtüklü otsu bitki. Kuzeybatı Anadolu'da da bulunur. Yakın olduğu hodan gibi kullanılır. Sığırdili çiçekleri, susuzluk giderici içecekler hazırlanmasında kullanılır.

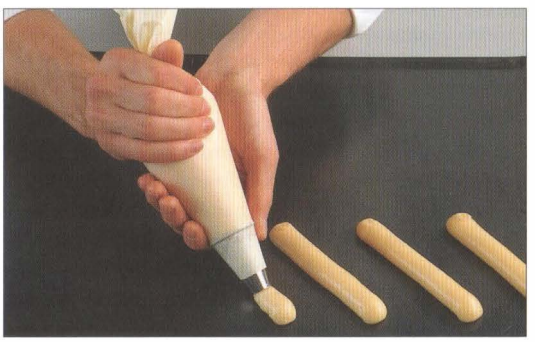
sıkarak ezme Bir sos, püre ya da çorbayı küçük bir kepçe ya da tahta spatula yardımıyla bastırarak ince elekten ya da tülbentten geçirme.

sıkma Bir hamur, bir krema ya da bir harcı, bir krema torbası yardımıyla bir tepsi üzerine sıkma işlemi. Bu işlem, krema torbasının ucu eğik tutularak ve düzgün bir biçimde yapılmalıdır. Torba ucunun biçimi ve yapılan hareket malzemenin son görünümünü belirler. Örneğin ekler hazırlamak için *chou* hamurundan küçük rulolar hazırlanır, kedidili bisküvisi hamuru ince diller gibi hazırlanır, *pommes duchesse* malzemesi küçük topaklar haline getirilir (Bkz. TABAĞA YERLEŞTİRME).

Fransızca'da sıkma anlamında kullanılan sözcüklerden *pousser*, bir kabartıcı etken madde aracılığıyla hamurun hacminin artırılması için de kullanılır. Mayalanmayı teşvik etmek için hamurun ılık bir ortamda (25-30° C), hava akımından uzakta tutulması gerekir. Az kabartılan *brioche* ya da ekmek hamuru ağır kalır ve hava kabarcıkları içermez, fazla kabartılanlarsa ekşi bir tat alır.

sınıflandırılmış cru INAO (Ulusal Köken Adlandırma Enstitüsü) tarafından sınıflandırmaya alınmış olan *cru*'lara ayrılmış olan terim: *Médoc*, *sauternes*, *graves*, *saint-émilion* 1855 yılında, *côtes-de-provence* ise 1955 yılında sınıflandırılmıştır.

chou *hamurunu sıkma*



Bir krema torbasını hamurla doldurun. Bir elinizle torbayı tutarken diğer elinizle hafifçe sıkarak hamurdan düzgün "parmaklar" oluşturun.

sırt Büyük bir av hayvanının gövdesinin sırt-bel bölgesinden oluşan üst kısmı. Sırttan, ilk beş kaburgayı içeren parça ve fileto elde edilir. Kaburgaları içermeyen diğer sırt parçası *rable* ile karıştırılmaması gerekir.

sıtmaağacı (okaliptüs) **meyvesi** *Eucalyptus* familyasından, Orta Amerika kökenli ve tropikal ülkelerde yetiştirilen bir ağacın meyvesi. Limon büyüklüğündeki bu meyve gri ya da kahverengi sert bir kabukla kaplıdır. Aynı zamanda "Saint-Domingue kayısısı", *sawo manilla*, "Amerikan nilüferi" ya da *sapote* olarak da adlandırılır. Eti sarı ile kırmızıdır. Lezzeti kayısıyı andırır. Aşırı olgunlaşan meyve soyularak ve çekirdekleri çıkarılarak tüketilir. Antiller'de yetişen başka bir ağaçtan gelen ve özellikle marmelat olarak tüketilen gerçek sıtmaağacı meyvesi *sapotille mamey* olarak bilinir.

sıvama harcı Pişirme kabı ve kapağı arasında geçirmezlik malzemesi olarak kullanılan, un ve sudan oluşan malzeme. Sıvama harcı, ısıyla kuruyarak sertleşir.

sıvıyağ Oda sıcaklığında akışkan olan, bitkisel kökenli yağ. Mineral ve hayvansal (balina yağı, morina karaciğer yağı, fok yağı) yağlar da vardır ama mutfakta "sıvıyağ" olarak adlandırılan madde tohumlardan, meyvelerden ya da köklerden çıkarılır. Enerji değeri 100 gr için 900 Kcal olan bitkisel sıvıyağlar, doymamış yağ asitleri ve E vitamini sağlar.

En eski sıvıyağ, muhtemelen Mısırlılar tarafından kullanılan susam yağıdır. Yunanlar zeytinyağı kullanmıştır: Atina'da zeytin ağacı, şehir hayatının sembolü kutsal bir ağaçtır. Sıvıyağ hem beslenmede hem de aydınlatmada kullanılır. Yağla aydınlanma Avrupa'da uzun süre devam etmiştir.

Rafine yağlarla sızma sıvıyağlar ayrı değerlendirilir. Sızma ya da "doğal" sıvıyağlar, yalnızca sıkma (soğukta sıkma) işlemiyle elde edilir ve çıkarıldığı tohumun ya da meyvenin tadını taşır. Piyasada bulunan başlıca işlenmemiş sıvıyağlar zeytinyağı, ayçiçek yağı ya da diğer tohum (yalancısafran, kolza, soya vb) ya da meyve (fındık, ceviz vb) yağlarıdır. Rafine sıvıyağlar görünüm (şeffaflık, renk), organoleptik kalite (koku içermemesi), besinsel güvenilirlik ve saklama süresinde sabitlik gibi kriterlere cevap veren bir sıvıyağ üretme amaçlı bir işlemden (rafinaj) geçirilir. Piyasada son olarak hem dengeli beslenme sağlaması hem de değişik ve özel kullanımlara uygun olması hedeflenen karışım sıvıyağlar bulunur.

Oda sıcaklığında katı bitkisel (büyük hindistancevizi, palmiye, hurma yağı) ya da hayvansal (domuz yağı, içyağı) yağlara da "katı yağlar" adı verilir.

■ **Kullanımları.** Sıvıyağlar yemeklerde (kızartma, tavada pişirme, çevirme), bazen tereyağla karıştırılarak kullanılır. Soğuk çeşniler (sirke sosu), sos ve çeşni malzemesi (*aïoli*, morina balığı ezmesi, mayonez) olarak da katılır. Bir saklama yoludur (özellikle balıklar, keçi peynirleri, bitkisel otlar için). Kırmızı etlerin, av etlerinin ve balıkların marinadlarında ve ıslatma karışımlarında da kullanılır.

Linolenik asit oranının % 2'nin altında olması gereken kızartma ya da çeşni yağları (yerfıstığı, mısır, üzüm çekirdeği, ayçiçek) ve yalnızca çeşni olarak kullanılan yağlar (kolza, ceviz, soya) ayrı değerlendirilir.

Fransa'da en çok kullanılan sıvıyağlar beş çeşittir:

- Ayçiçek yağı, çeşni olarak ve aşırı yüksek ısıda yapılmayan kızartmalarda kullanılır. Diyete uygunluğu nedeniyle giderek daha çok tüketilmektedir.
- Kolza ya da şalgam yağı, aşırı yüksek ısıda yapılmayan kızartmalara uygundur ama çok miktarda bulunmaz.
- Soya yağı çeşniler için mükemmeldir.
- Yerfıstığı yağı ısıya (180° C'ye kadar) dayanıklıdır. Her kullanımdan sonra özenle filtre edilirse, 12 kez kullanılabilir.
- Zeytinyağı *extra-vierge* ya da *vierge*, yani işlenmemiş (sızma) olabilir. Zeytinyağı etiketi taşıyan yağlar, işlenmemiş zeytinyağı ve rafine zeytinyağı karışımından oluşur. Gastronomik açıdan büyük rağbet gören zeytinyağı, Akdeniz mutfağında çok önemlidir. 180° C'ye kadar sıcaklığa dayanıklıdır. Nyons zeytinyağları AOC'den faydalanır.

Çok miktarda kullanılan bu sıvıyağlar dışında, daha lokalize ya da daha az yaygınlaşmış başkaları da vardır.

- Mısıryağı, ayçiçek yağıyla aynı özellikleri taşır ama 170° C'ye kadar ısıtılabilir.
- Cevizyağı, özellikle çeşni olarak kullanılır. Anjou,

Başlıca bitkisel sıvıyağ kategorilerinin özellikleri

Kategori	Görünüm	Lezzet
Yerfıstığı yağı	Akışkan, sarı	Nötr ya da hafif yerfıstığı lezzetli
Kolza yağı	Akışkan, açık sarı	Nötr ya da hafif yeşillik lezzetli
Mısırözü yağı	Akışkan, açık sarı	Nötr ya da hafif tohum lezzetli
Fındık yağı	Akışkan, altın sarısı ile açık kahverengi	Çok kokulu
Sızma zeytinyağı	Akışkan, sarı-yeşil ile yeşil	Meyve kokulu
Üzüm çekirdeği yağı	Akışkan, sarı-yeşil ile yeşil	Nötr
Soya yağı	Akışkan, açık sarı	Nötr ya da hafif yeşillik lezzetli
Ayçiçeği yağı	Akışkan, açık sarı	Nötr ya da hafif tohum lezzetli

Périgord ve birkaç dağlık bölge cevizyağı üretir ve spesiyalitelerinde kullanır.
- Üzüm çekirdeği yağı etlerin ıslatılmasında önerilir, çünkü eti iyi "besler".
- Limon çekirdeği ya da balkabağı çekirdeği yağı mükemmeldir ama bütün yemeklere uygun olamayacak kadar özel bir lezzete sahiptir.
- Kara ya da mor haşhaş tanelerinden çıkarılan haşhaşyağı ya da "beyaz yağ" özellikle Kuzey Fransa'da salatalar ile çiğ yenen sebze ve meyveler için kullanılır.
- Yalancısafran ve susamyağı Doğu'da ve Asya'da çok yaygındır.
- Şekerlemecilikte ve pastacılıkta kullanılan tatlı badem yağı, kayın kozalağı yağı, yerfıstığıyağı ve fındıkyağı çok az tüketilir.

Son olarak, bazı rejimler için çeşni olarak önerilen parafin (hidrokarbür) yağı asla ısıtılmamalıdır.

biberli sıvıyağ
Altı küçük Cayenne biberini kaynatın, hafifçe ezin, bir kavanoza koyun ve üzerine bir litre zeytinyağı ekleyin. Kapağını kapayın ve sallayın. Kullanmadan önce ışık almayan bir yerde iki ay bekletin.

fesleğenli sıvıyağ
Bir düzine çok taze fesleğen dalını iyice yıkayın ve kurulayın. Bir kavanoza koyun ve üzerine iki litre zeytinyağı ekleyin. Bir küçük baş tazc sarmısağı dişleri görünecek ölçüde soyarak kavanoza ekleyin. İsteğe bağlı olarak bir küçük yabani sarmısak ya da küçük bir parça "dağ" yabani sarmısağı koyun. Kavanozun kapağını kapayın ve ışık almayan bir yerde iki ay bekletin. Zeytinyağı, aynı yöntemle, tarhun, rezene, biberiye, kekik vb ile de aromatize edilebilir.

sarmısaklı sıvıyağ
Ağartılmış, hafif ezildikten sonra tülbentten geçirilmiş ya da rendelendikten sonra bir bez içinde iyice sıkılmış sarmısaklara zeytinyağı ekleyin.

sıvıyağda marine edilmiş ringa balığı filetoları → RİNGA BALIĞI
yaban enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu → UZUNLEVREK

sicilienne (à la) İçi doldurulmuş domatesler, pirinç ve patates kroket garnitürüyle sunulan küçük kırmızı et ya da kümes hayvanları eti parçalarına verilen ad.

Sicilya ve Sardinya Bu iki Akdeniz adasının mutfağı ilk önce eski Yunanlar'dan, ikinci olarak Fenikeliler'den etkilenmiş, bunun yanında Arap ve Afrika mutfaklarının da çeşitli etkileri altında kalmıştır. Bütün bu etkilenmelere karşı bazı yerel yemekler çok eski gelenekleri yansıtmaktadır.

■ **Sicilya.** Sicilya'da turunçgiller, turfanda sebzeler, badem ve zeytin üretilir. Adada pek az et bulunmasına karşılık buğday boldur. Sicilyalılar çoğu zaman tatlılarıyla -özellikle içine meyve şekerlemeleri ve kremalı peynir konulan pastaları *cannoli* ve *cassate* (Bkz. Bu madde)- ile gurur duyar.

Büyük somun ekmeği, baklava ya da mekik biçiminde ekmek, tuzlu balıkla zeytinyağına banılarak yenilen mayasız ekmek gibi ekmek cinsleri çoğu zaman evde pişirilir. Bu arada sayısız çeşitleri olan pizzayı da unutmamak gerekir. Bu ekmeklerin tipik bir örneği, üzerlerine kimyon taneleri serpilmiş, içine domuz yağında kızartılmış domuz eti ve *ricotta* konulmuş küçük beyaz ekmekler olan *vasteddi*'lerdir.

Hamurişleri de övgüye layıktır, özellikle domatesli bir sardalya yahnisi ile birlikte yenilen *la pasta con le sarde* çok ünlüdür. Giriş yemeği olarak ya da çok sayıda balık ve deniz ürünü yemeğiyle birlikte tüketilen (midye dolması, dolma ya da ızgara kayabalığı ile) *caponata*'dan da bahsetmek gerekir.

Et yemekleri arasında içine kokulu otlar, baharat ve haşlanmış yumurtadan oluşan bir harcın doldurulduğu sığır ya da dana eti dürümü olan *farsu magru* ile külde pişirilen domuz sosisi özgün yemeklerdir.

Büyük bir şarap üreticisi ve ihracatçısı olan Sicilya, *marsala* gibi likörlü şarapları ve *mamertino* gibi önemli yemeklerden sonra içilen şaraplarıyla eskiden beri ün kazanmıştır. Son 20 yıldır bağcılar büyük bölümü kupaj şarabı olarak ihraç edilen, alkol derecesi yüksek, sek, beyaz, kırmızı ya da roze şarap üretimine yönelmişlerdir. Eskiden olduğu gibi fıçılarda dinlendirilmek yerine, bağ bozumundan üç ay sonra şişelenen bu şarapların en iyileri Etna şarapları olarak sınıflandırılan *le corvo di casteldaccia, l'alcamo* ve *le carasuolo di vittoria*'dır. Bunlar meyve aromalı, güzel kokulu, hoş sıradan şaraplardır.

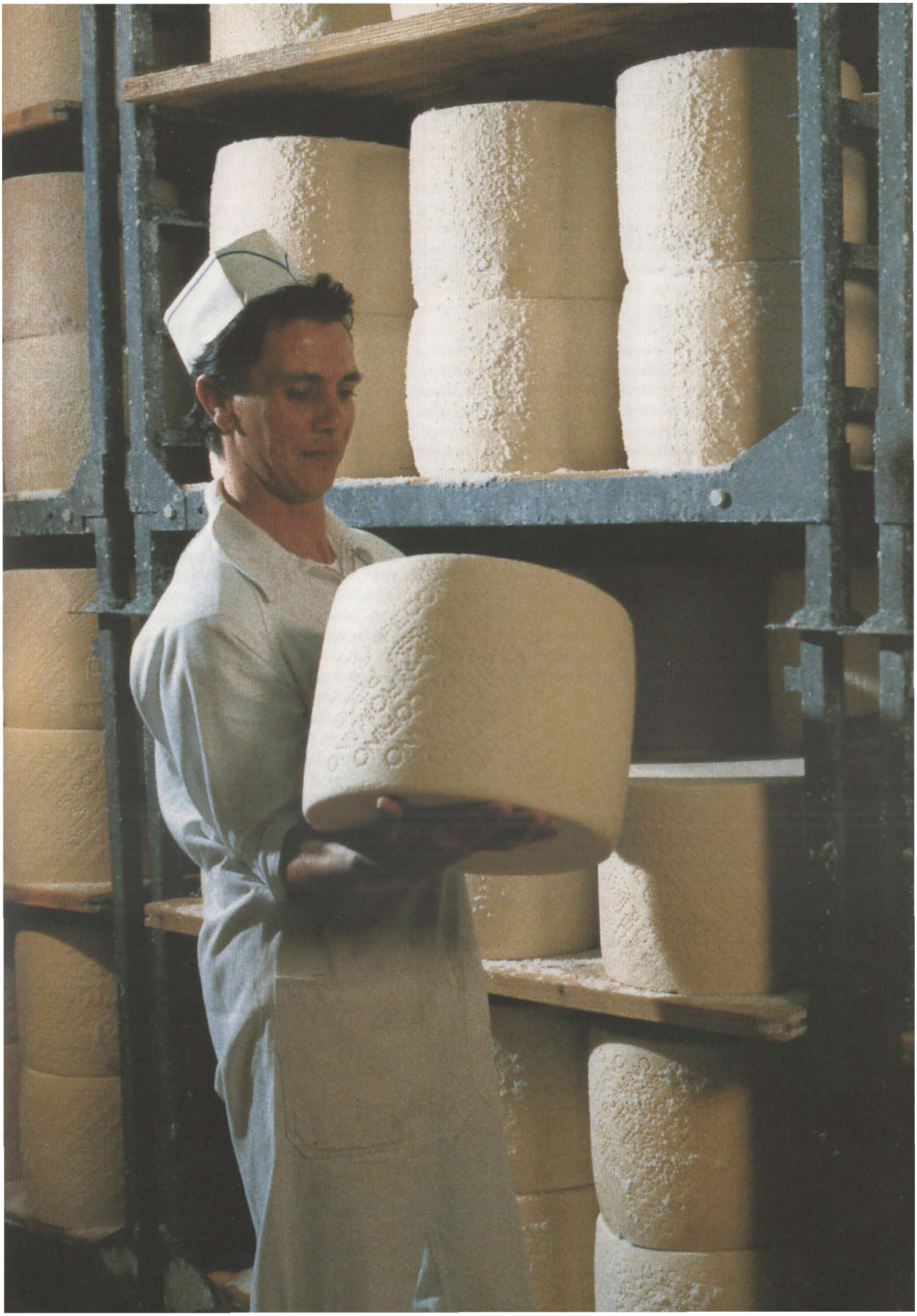
■ **Sardinya.** Sardinya'da Sicilya'nın aksine hayvancılık (koyun, sığır, domuz ve kuzu) ana geçim kaynağını oluşturduğundan, kızartılmış oğlak işkembesi, et ızgaraları ya da haşlamaları gibi özel yemekler bulunur. Özellikle açık havada pişirilen bir yemek çok ilginçtir: İçi boşaltılmış ve şişe geçirilmiş bir süt domuzu ya da kuzu, ardıç ağacı, sakız ağacı ya da zeytin ağacı dallarından yakılan bir ateşin üstünde kızartılır ya da toprağa kazılmış bir çukurun içindeki odun ateşi üzerinde pişirilir.

Keklik ve ardıçkuşuysa içi boşaltılmadan mersin ağacı yapraklarından örülen torbalar içinde pişirilir. Sardinya'nın yaban domuzu lezzetli etiyle ünlenmiştir.

Tuzlu suya yatırılmış ve beyaz şarapta pişirilmiş sığır eti ya da "Sardinya usulü" domates salçası ve si-

▶

Sicilya ve Sardinya.
Sardinya'da peynir imalathanesi
Tıpkı Toscana, Latium ve Sicilya'da olduğu gibi Sardinya Adası'ndaki Cagliari'de de peynir üretilir.



yah zeytinle hafif ateşte pişirilen dana eti de oldukça yaygın et yemekleridir.

Ekmek yerine bazen üzerine yatay çatlaklar çizilmiş çok ince *galettee*'ler yenilir, bunlara *fogli di musica* (müzik yufkaları) denir.

Hamurişleri de özellikle iki özel yemekle çok sevilir: Bu yemeklerin birincisi safranla kokulandırılmış, *ricotta*, ıspanak ve yumurtalı bir iç malzemesi olan ve domates ve peynirli bir sosla sunulan bir cins raviolidir. İkincisiyse aralarına et kıyması, jambon, beyaz peynir ve yumurta konulduktan sonra üzerlerine domates salçası dökülen kat kat hamurlardan oluşan fırın güvecidir.

Langust ile sardalya balığı (adanın adı bu balıktan gelir) tıpkı ton balığı ve kılıçbalığı gibi çok yenilen deniz ürünleridir. Kurutulmuş ton balığı yumurtası olan *buttariga* ordövr olarak sunulur. Peynirler de dikkate değerdir. Bunlar arasında keskin bir kokusu olan "çürümüş" peynir *casu marzu* ve rendelik koyun peyniri *fioro sardo* çok tanınmıştır.

Tarıma pek elverişli olmayan bu adanın en verimli tarımsal ürünü olan bağlar, 20 yıldır çoğu beyaz olan taze ve sek şarap üretimine katkıda bulunmaktadır. Bu şarapların en tanınmışı % 16'ya kadar alkol içeren, acılığa kadar varan kokusuyla *vernaccia*'dır. İçindeki alkolün % 18'e ulaştığı bir başka cinsine ise *liquoroso* denir. Bunlara paralel olarak adada nitelikli, yumuşak ve keskin kokulu ve uzun zamandan beri asıl yönelinmek istenen türü oluşturan yemek sonrası şarapları da üretilmektedir. Bunların en bilinenleri *giro*, *nasco* ve *moscato*'dur.

sicim Kenevir ya da yünden yapılma, kasaplar tarafından kızartılacak, hafif ateşte pişirilecek ya da haşlanacak etleri bağlamak için, evlerdeyse kümes hayvanlarının sakatatlarını sabitlemek (Bkz. DİKME) için kullanılan ince ip. İçi doldurulan kırmızı etleri ya da kümes hayvanlarını dikmek ve *paupiette*'ler ile içi doldurulmuş lahanayı vb bağlamak için de kullanılır.

À la ficelle but, kızartmayı gerçekleştiren kişiye döndürme hareketini yapma olanağı sağlayan bir sicimle, asılmış eti harlı ateşte kızartma anlamında kullanılır. Gastronomik olmaktan çok pitoresk kabul edilebilecek bu yemek, Alexandre Dumas'ya atfedilmiştir. *À la ficelle* sığırsa, bir bez içine sarılarak tencerenin dibine değmeyecek biçimde sicimle tencerenin sapına bağlanır. Son olarak sicim, içecekler ya da ev yapımı konserveleri kaplarına yerleştirirken, basınç nedeniyle patlayabilecek kapakları yerinde tutmakta kullanılır.

Fırıncılıkta *ficelle*, yarım baget ağırlığında ince ve uzun özel bir ekmektir.

► Tarif: SIĞIR

sifon Karbon gazı katılmış bir litre su içeren, basınçlı alüminyum şişe. Plastik ya da metal bir kapağı vardır. Vidalanan bu kapak, sıvının içine dalan bir tüp aracılığıyla sıvı akışı sağlayan bir levyeyle donatılmıştır.

Gazlı suyu doğrudan bardaklara boşaltma amaçlı sifon, kapağı açılarak suyla doldurulur ve bu kapağa takılan kartuşlar yardımıyla gaz eklenir.

Aynı prensiple çalışan krem şantiyi sifonu, istenildiği anda, gazla şişirilmiş, beyaz ve köpüklü bir krema sağlar.

sigara böreği *bkz* börek

siğilli midye 3-6 cm boyunda, kalın ve çok bombeli kabuklu, üzerinde merkezden dağılan derin çizgiler ve siğilimsi yumrular bulunan küçük kabuklu hayvan (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Akdeniz'de az, Atlas Okyanusu ve Manche Denizi kıyılarında bol bulunan bu kabuklu, (Fransa'da ve Kuzey Amerika'da *rigalle*, "çizgili kabuk" ya da "siğilli venüs" olarak da anılır) kumsallarda, kumların içinde yaşar.

Çiğ ve katkısız (keskin lezzetini bozmamak için limon ya da sirke kullanılması tercih edilmez), midye gibi doldurularak ya da deniztarağı gibi çorbaya katılarak tüketilir.

siki Camgözgiller familyasından, İzlanda'dan Senegal'e, Atlas Okyanusu'nda yaşayan bir köpekbalığının ticari adı. Zaman zaman som balığıyla (*aiguillat* ya da *émissole*) karıştırılan *siki*, daha büyük ve kılçıksızdır. Yahni olarak, sote edilerek, tavada ya da hafif ateşte pişirilerek yenir.

Silpat *Chou* hamuru ve *meringue*'leri pasta tepsisi üzerinde pişirirken kullanılacak, silikonlu bir dokuyla takviye edilmiş, gıda kullanımına uygun silikonlu kauçuk tabaka. Pişirilecek ürünler yapışmayan parlak yüzüne yerleştirilir. Diğer yüzdeki tanecikli kabartılar tabakanın tepsi üzerinde kaymasını engeller. Silpat, dondurucu ısısından (–40° C) fırın ısısına (300° C) geçebilir.

sinarit İzmaritgiller familyasından, Akdeniz'de (özellikle de İspanyol kıyılarında) ve Atlas Okyanusu'nda (Gaskonya Körfezi'nin güneyinde) yaşayan ama sayısı giderek azalan bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). 75 cm uzunluğa ve 1,2 kilo ağırlığa ulaşabilen ve Marmara Bölgesi'nde "alyanak" olarak da bilinen sinarit oval bir biçime, büyük pullara sahiptir. Sırtı pembe gri, karın bölgesi gümüş rengi, yüzgeçleri kahverengi-kırmızı lekelidir. Mercandan biraz daha az kaliteli olan eti yine de lezzetlidir. Mercan gibi pişirilir.

singapour Kayısı reçeli ve meyve şurubuyla doldurulan, üzerine kayısı marmelatı sürülen ve genellikle meyve şekerlemeleriyle süslenen *génoise*'dan yapılma büyük bir pasta.

sinirotu Birçok yabani türü kapsayan sinirotugiller familyasından, yaprakları körpeyken salatada yenebilen ya da çorbalara katılabilen çok yaygın otsu bir bit-

Değişik sirkelerin özellikleri

Ad	Üretim	Asitlik derecesi	Görünüm	Lezzet
Alkol sirkesi	Bazen renk katılmış (karamel) gıda alkolü ve sirke karışımına hava üflenir	6-8°	Renksiz ya da renkli	Alkol
Balzamik sirke	Şarap sirkesi ve pişmiş üzüm şırası karışımı birlikte yıllanmaya bırakılır	6-7°	Çok koyu	Çok güçlü, yuvarlak
Elma şarabı sirkesi	Elma şarabının asitle mayalandırılması (ağaç yongaları üzerinde doğal ya da mekanik)	5°	Altın rengi	Tatlı
Şarap sirkesi	Elma şarabıyla aynı	> 6°	Beyaz ya da kırmızı	Şaraba göre

ki. (Bkz. MUZ)
▶ Tarif: PİLİÇ

siparişle çalışan aşçı [catering] Özel bir sipariş üzerine yemek hazırlayan ya da taşınır yiyecekler üreten aşçı. Ancien Régime Dönemi'nde bu aşçılar saygın bir lonca oluşturmuştu. "Düğünler, şölenler ve ziyafetler" konusunda uzmandılar ve özel sofra takımları, kap kacak ve masa örtüleri kiralayabiliyorlardı. Bu meslek, taverna ya da kabare işletmeciliği ya da kızartmacılıktan daha saygın kabul ediliyordu. Bu tür aşçıların tek farkları masaya servis yapmamalarıydı. O dönemde henüz restoranlar yoktu ve kabare, saygın kişilerin "gidebileceği" bir yer olmaktan uzaktı. Günümüzde bu sözcük, evde ya da kiralık salonlarda düzenlenen davetler, kokteyller ve *lunch*'larda uzmanlaşmış aşçılar için kullanılır. Bu hizmet bir pastacı-dondurmacı-şekerlemeci, hazır yemekler ya da pişmeden yenen ürünler satan bir şarküterici, bir lokantacı ya da bir dükkânı ya da salonu bulunmayan bağımsız bir aşçı tarafından sağlanabilir.

Bu tür aşçılar restoranlarla aynı yemeği hazırlamaz. Her şeyden önce yemeklerin taşınması ve yeniden ısıtılması ihtiyacı özel yöntemler gerektirir. Bunun dışında, 12 kişilik bir akşam yemeğinden binlerce tabaklık bir yemeğe kadar uzanan geniş bir yelpazeleri vardır. Klasik mutfak yemekleri yaparlar ama özellikle kabuklular, *bouchée*'ler, *timbale*'ler, *vol-au-vent*'lar, patcler, salçalı *godiveau*'lar, *galantine*'ler ve *ballottine*'ler, sıcak-soğuk yemekler, jölede balıklar, tabanda jambonlar, kanapeler, sürpriz ekmekler ve tabii katlı pastalar, tatlılar ve kuru pastalara ağırlık verirler.

Günümüzde bu işleri (*catering*) yapan hazır yemek şirketleri vardır.

sirke Şarabın ya da alkol katılmış bir solüsyonun oksitlenmesiyle elde edilen çeşni sıvısı (ekşimiş şarap). Mayalanma sonucu alkol, oksitlenmenin etkisiyle asetik asite dönüşür.

1865 yılında, Louis Pasteur bu mayalanmanın bir mikroorganizmaya bağlı olduğunu keşfetti. Antik Çağ'dan günümüze, sirke üretmenin yolları ve değişik yerlerde kullanma biçimleri bilinir. Roma'da, suyla karıştırılan sirke, lejyonerlerin ve halkın yaygın içeceklerinden biriydi. Loire şaraplarının büyük nakliyat merkezi Orléans, çok geçmeden sirkenin başkenti haline geldi. Fransız şarap sirkesi üretiminin yarısı hâlâ burada yapılmaktadır.

■ **Üretim.** Havayla temas halinde meydana gelen sirkeleşme, beyaz ya da kırmızı şarap % 9 alkol oranına sahipse iyi bir sirke verir, daha hafifse, ekşi ve bulanık bir sirke elde edilir. Bu işlem 20-30° C'de gerçekleştirilir.

Mayalanma sırasında kadifemsi gri bir kabuk ortaya çıkar ve bu kabuk zaman içinde jelatinsi bir kütle halinde sıvının dibine çöker. Bu kütle "sirke anası"dır. Kalitesi her zaman şarapla bağlantılıdır. En az 6° asetik asit içermeli, beyaz şaraptan geliyorsa açık renkli, saydam ve renksiz, kırmızı şaraptan geliyorsa belli bir pembelikte olmalıdır.

Fransa'da daha çok şarap sirkesi kullanılır ama elma şarabı sirkesi ya da malt sirkeleri, değişik aromalar katılmış, frambuazlı, ballı vs sirkeler de bulunur. Kristal ya da renkli alkol sirkesi özellikle konservelerde kullanılır.

■ **Türleri.** Sirke, zanaat geleneklerine göre üretilir: Aromalı "eski usul sirke" ve "Orléans sirkesi" örnek verilebilir. Kırmızı ya da beyaz şarap, 1-2 nesil fıçıda kalan belli orandaki "soy başı" sirkenin bulunduğu meşe fıçılara boşaltılır. Fıçıdan alınan sirke filtre edildikten sonra şişelere konur. Bazen fıçıda bir süre yıllandırılır. Bu tür sirkeler taze ve bukeli, ekşi ama acılaşmamıştır.

Xérès şarabından yine zanaat geleneklerine göre üretilen sirke, *Banyuls* sirkesi gibi biraz daha keskindir.

Daha az bulunan diğer sirkeler de aynı biçimde üretilir. Örneğin çok tatlı olan malt sirkesi filizlenmiş arpa suyundan elde edilir. Altın renkli, tatlı elma şarabı sirkesi, akçaağaç, pirinç ve hatta süt sirkesi (İsviçre) bile üretilir.

Sanayide üretilen şarap sirkesi, kırmızı ya da beyaz şaraptan hareketle 24 saat içinde üretilir. Şarabın içine sirkeye yatırılmış kayınağacı parçaları atılır ve bu hızlı yöntemle ("Alman yöntemi" denir) biraz keskin bir sirke elde edilir.

■ **Kullanımları.** Hardallar, soğuk soslar ve sirke soslarının (bazen limon suyuyla değiştirilir ya da karıştırılır) hazırlanmasında temel rol oynayan sirke, aynı zamanda yoğunlaştırılmış malzemelerden üretilen piş-

miş soslarda ya da deglazajlarda çok önemlidir. Ekşitatlı yemekler, ıslatma suları, marinadlar ve konserveler için mutlaka gereklidir. Doğasına ve kokusuna bağlı olarak çok değişik kullanımları söz konusudur.
- Alkol sirkesi, balıklar ve mantarlar için limon yerine kullanılır. Arpacık soğanı ve salatalık turşularının hazırlanmasında da bu sirkeden yararlanılır.
- Beyaz şarap sirkesi gevrek salatalara çeşni katmakta, kırmızı et ve av eti marinadlarında, beyaz tereyağ, *Hollandaise* sos ve *béarnaise* hazırlamada, *beurre noisette*'i bitirmek, beyaz etlerin pişirme kabını deglaze etmek ve marine balıklar hazırlamakta kullanılır. Evde aromalı sirke hazırlamak için mükemmeldir.
- Daha belirgin lezzetli kırmızı şarap sirkesi, daha nazik ya da biraz yavan salatalarda çeşni olarak kullanılır. Kara lahana yemeğine katılır. Tavada pişmiş dana ciğerine, az pişmiş etlere, kırmızı etlere, biberli soslara, hatta sahanda yumurtalara çeşni olur.
- Elma şarabı sirkesi, beyaz şarap gibi, balık ve kabuklulardan hazırlanan bulyonlarda, sirkeli piliçte, hatta elma kompostosunda kullanılır. Malt sirkesi gibi, marine edilmiş uskumru ve ringa balıkları, *chutney* ve meyvelerle sebzelerin karıştığı salatalar için de uygundur.

■ **Ev yapımı sirkeler.** Bir sirke şişesine kaliteli beyaz ya da kırmızı şarap doldurduktan sonra üzerine dikkatle "sirke anası" yerleştirilir. Şişenin ağzı kâğıt bir tamponla (hava almasını sağlar) kapatılır ve en az bir, en çok iki ay oda sıcaklığında bekletilir.

à l'allemande *sirkeli kirazlar* → KİRAZ
bal sirkeli ördek göğüs eti şeritleri → ÖRDEK
elma şarabı sirkeli vatoz ciğerleri → VATOZ

otlu sirke
İki arpacık soğanı ve iki yabani sarmısağı soyun, ince kıyın ve beş sap frenksoğanıyla birlikte kaynar suda 30 saniye ağartın. Hepsini soğuk suya tutun, kurulayın ve bir litre eski sirke bulunan bir şişeye koyun. Kullanmadan önce bir ay dinlendirin.

sirkede şekerleme yapılmış limon kabukları → TURUNÇGİL KABUĞU
sirkeli ceviz → CEVİZ
sirkeli kavun kabuğu → KAVUN
sirkeli piliç sote → PİLİÇ
sirkeli salatalık turşusu, sıcak, sirkeli salatalık turşusu, soğuk → TURŞULUK SALATALIK
sirkeli turnabalığı → TURNABALIĞI

tarhunlu sirke
İki dal tarhunu kaynar suda bir dakika ağarttıktan sonra soğuk suya tutun, kuruladıktan sonra bir litre beyaz şarap sirkesi bulunan bir şişeye koyun. Kullanmadan önce bir ay dinlendirin.

Xérès şarabı sirkeli soğan püreli ardıç → ARDIÇKUŞU
yabani sarmısak sirkeli güvercin çevirme → GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI

sirke şişesi Yanında bir sıvıyağ şişesiyle birlikte masaya sirke servisi yapmak için kullanılan, genellikle cam şişe.

Sirke şişesi aynı zamanda seramik ya da çakıl toprağından yapılma, normal şişe ya da testi biçiminde, genellikle beş litre kapasiteli, dibe yakın bir yerde, ihtiyaç duyuldukça sirke alımına olanak sağlayacak bir musluğu bulunan büyük kaptır. Bu geleneksel malzeme sirkenin hazırlanması sürecinde de kullanılır.

sirkede meyve Sirke, baharatlar (tarçın, karanfil taneleri, karabiber) ve ıslatma sıvısının çok ekşi olmaması için az miktarda şekerle birlikte kavanozlara doldurulan küçük meyveler için kullanılan terim. En çok kirazlar, zedelenmemiş üzüm taneleri, küçük yeşil kavunlar ya da yeşil cevizler söz konusudur.

Turşular ve *chutneys* meyveleri de kullanılır. Ekşitatlı meyveler ise pişirme suyu atıldıktan sonra, şeker oranı daha yüksek bir sirke ve baharat karışımında bekletilir. Bu yiyeceklerin hepsi, soğuk etler, şarküteri ürünleri, hatta haşlama etler yanında çeşni olarak servis edilir.

siyah üzümden beyaz şarap *Pinot noir* gibi siyah üzümlerden elde edilen beyaz şaraplara verilen ad. Üzümlerin çok erken sıkılarak suyun boyanmasına neden olacak kabuklarından ayrılması sağlanır.

skoal Başlangıçta "içki kabı" olarak kullanılan, günümüzde tek yudumluk içkiler için söylenen, Kuzey Fransa'ya özgü eski bir sözcük: İskandinavya'da "sağlınıza" anlamına da gelir.

Günümüzde *skoal* (İngilizce'de: *toast*, Fransızca'da *à votre santé*), bardağı göğüs hizasında tutarak gözünü onurlandırmak istediğiniz kişiye dikmek, hafif bir baş hareketiyle bu kişiyi selamladıktan sonra bardağı, tahıl likörü doluysa tek yudumda içmek, şarapsa bir yudum almak anlamına gelir.

slivovitz *Rakija* olarak da tanımlanan, Boşnaklar'ın ve Sırplar'ın ulusal içkisi, erik rakısı. Siyah erikten hazırlanır. Genellikle eriğin çekirdekleri de ezilir ve etiyle birlikte mayalandırılarak alkole hafif bir acılık kazandırılır. Ortaçağ'dan beri sevilerek tüketilen *slivovitz* (% 35-43°) küçük fıçılarda yıllandırılır ve en az beş yıl saklanabileceği yüksek ve ince ya da yuvarlak ve basık şişelerde satılır.

sloke Bir önceki yüzyıla kadar İskoçlar'ın geleneksel besin maddelerinden biri olan deniz yosunu bazlı yemek. *Sloke* ya da "deniz ıspanağı", çorbaların ve sosların temel malzemesidir (özellikle koyun etiyle).

smeun Magrip ve Arap ülkeleri mutfağına özgü ağartılmış tereyağ (*smen* ya da *smenn* olarak da yazılır). *Smeun* koyun, bazen de inek (hatta Mısır'da buflon) sütünün sıvılaştırılması, ağartılması ve az miktarda tuzla (bazen şekerle) karıştırılmasıyla hazırlanır.

Pişmiş toprak ya da çakıl taşı kaplarda saklanır. Eskidikçe güzelleşir ve badem lezzeti kazanır. Pastacılıkta ve kuskus, bulyonlar ve türlülerde kullanılır.

smitane Doğu ve Orta Avrupa'da yaygın olarak kullanılan ekşi krema. Bakteriyel fermantasyonla elde edilen *smitane*, uzun süre saklanmaz. Özellikle balıklarda, borçta, lahana dolması soslarında, *choucroute*'lar ve Macar usulü et yahnilerinde kullanılır.

smörgasbord İsveç'e özgü, bol miktarda ve çeşitli soğuk ve sıcak yiyecek çeşitlerinden oluşan tam bir yemek masası. Aslında konukların geleneksel sıralamaya uyarak istedikleri zaman yiyecek bir şeyler alabildikleri geniş bir büfe söz konusudur.

Bir *smörgasbord*'un ilk aşamasında mutlaka İskandinavya'da besinlerin kralı kabul edilen ringa balığı olmalıdır. İlk tabakta örneğin, *hareng du vitrier* (şeker, havuç ve baharatlarla sirke içinde marine edilmiş ringa balığı), kızartılmış marine ringa balığı, ekşi kremalı ringa balığı, füme ya da iste kurutulmuş ringa balığıyla birlikte ince kıyılmış dereotu ve çiğ soğan ya da salatalık yer alabilir.

Daha sonra diğer balık yemeklerine geçilir: Füme somon ve yılanbalığı, jölede alabalık, dereotlu morina balığı yumurtaları, doldurulmuş katı yumurtalar, bezelyeli ve mantarlı karides salatası ya da *smörgasbord*'un tipik İsveç spesiyalitesi olan *fagelbo* (çevresi ince kıyılmış soğan, kapari ve pancarla çevrelenmiş çiğ yumurta sarısı).

Ardından İsveç usulü soğuk etler ve şarküteri ürünleri gelir: Jölede dana eti, *langue à l'écarlate*, rozbif, mayonezli *macédoine* ile birlikte karaciğer ezmesi ve salata halinde soğuk pateler.

Son olarak birçok tipik İsveç yemeğinden oluşan sıcaklar gelir: *Tentation de Janson* (kremalı ve soğanlı ançuez ile patates graten), soğan dolmaları, et köfteleri vb.

Büfede, bunların yanında, çavdar ekmeği ve gevrek *galette*'ler, değişik sert ve tatlı peynirler de (ringa balığıyla yenmelidir) sunulur Tatlı, meyve salatasından oluşur. Genellikle bira dışında, tahıl likörü bulunur.

Smörgasbord sözcüğü İsveççe'dir ama uygulama bütün kuzey ülkelerine yayılmıştır: Danimarka'da *koldt bord*, Norveç'te *smorbrod*, Finlandiya'da *voileipapöyta* denir. Ruslar'ın zakuskisinde de benzer bir gelenek hâkimdir. Marine edilmiş ringa balıkları, patatesli ve pancarlı ringa balığı salatası, füme kaz etli krutonlar, mersin balığı ve somon füme ile balık yumurtaları temel malzemeleri oluştururken, bunlara Norveç'te *rakorret* (tuz ve şekerle mayalandırılmış alabalık), Finlandiya'da tuzlanmış ve füme edilmiş ren geyiği eti, haşlanmış yumurta ve Danimarka'da kırmızı lahanalı et köfteleri ya da lahanalı füme kaz eti dilimleri eklenir.

snack-bar Günün her saatinde hızlı pişen yemekler sunan restoran. Mönü basit yemeklerle sınırlıdır: *Croque-monsieur*, *kirsch*, *hot-dog*, hamburger, kızarmış piliç-patates ve alkolsüz içecekler (sodalar, kahve, çay, aromalı sütler).

soave Veneto'nun % 70-90'ı *garganega* bağ çubuğundan, kalanı *trebbiano*'dan üretilen beyaz AOC şarabı. İtalya'nın en iyi şaraplarından biri olarak bilinir.

sobronade Périgord'un beyaz fasulye, bayırturpu, sebzeler ve aromalı bitkiler bazlı, bazen taze bazen tuzlama domuz eti katılan ve jambon eklenen rustik çorbası.

sobronade

750 gr beyaz kuru fasulyeyi 12 saat soğuk suda bekletin. İki orta boy bayırturpunu soyun ve kalın dilimler halinde doğrayın. Üçte birini 10 gr kıyılmış domuz yağıyla tavada kızartın. Kuru fasulyeleri süzün, büyük bir tencereye koyarak bol soğuk suyla ıslatın. 250 gr küp biçiminde doğranmış jambon ve 750 gr'lık bir taze domuz eti parçası (yağ ve et) ekleyin. Kaynatın, köpüğünü alın ve turplarla birlikte bir garnitür demeti, iki karanfil tanesi saplanmış bir soğan, dört havuç ve doğranmış iki kereviz sapı, ardından bir maydanoz demeti ve iki diş kıyılmış sarmısak ekleyin. 20 dakika pişirdikten sonra 250 gr kalın dilimler halinde doğranmış patates ekleyin ve 40 dakika daha pişirin. Bir çorba tenceresine bayat ekmek dilimleri döşeyin ve çorbayı üzerine dökün.

socca Nice'e özgü nohut unu. Graten olarak pişirilir ya da bir turta gibi garnitürle süslenerek lapası yapılır. Bu lapa soğuduktan sonra dilimlenerek zeytinyağında kızartılır ve şeker serpilerek servis edilir. Açık havada satılan bir halk tatlısıdır.

BORMES-LES-MIMOSAS'TAKİ *LE JARDIN DE PERLEFLEURS* RESTORANININ TARİFİ

socca

"125 gr nohut unuyla 25 cl su, tuz, karabiber ve bir çorba kaşığı zeytinyağını karıştırın. İyice çırpın. Bu karışımı, tereyağ sürülmüş iki büyük tepsiye dökün. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Izgarayı yakın. Bir çatal yardımıyla socca'nın üzerindeki kabarcıkları patlatın. Üzerini kızartın."

soda Günümüzde neredeyse her zaman meyve özütleri (limon, portakal) ya da değişik bitkiler (koka ve kola) eklenen, bazen acı bir lezzet vermek için bitkisel aromalar katılan (Bkz. ACI LİKÖR, TONİK), genellikle az mineralli gazlı su. Sodalara üretim aşamasında değişik asitleştirici, tatlandırıcı ve renk verici maddeler de katılır.

sodyum Potasyumla birlikte hücrelerin nemlenmesinde önemli bir rol oynayan ve böylece organizmada

asit ve baz dengesine katkıda bulunan mineral element. Batı dünyasında günde 4-6 gr'lık sodyum alımıyla günlük ihtiyaç (günde 1-1,5 gr) fazlasıyla karşılanmaktadır. Birçok beslenme uzmanı, alınan bu oranı aşırı bulmaktadır, çünkü aşırı sodyum yüklenmesi arteryel hipertansiyon risklerini artırır. Başlıca sodyum kaynağı tuzdur (sodyum klorür). Ardından ekmek, şarküteri ürünleri, peynirler ve bazı konserveler gelir. Öte yandan, birçok besin (süt, deniz mahsulleri, yumurta akı, kuru meyveler, domalan) doğal sodyum kaynaklarıdır.

sodyum bikarbonat Gastrik asiti yatıştırarak sindirimi kolaylaştırmaya yönelik tabletlerin ve pastillerin bileşiminde bulunan alkalin toz (karbon asitinin disodyum tuzu). Mutfakta sodyum bikarbonat, kuru sebzelerin pişirme suyunu tatlılaştırmak ve yeşil sebzelerin canlı rengini korumakta kullanılır.

sodyum glutamat Uzakdoğu'da kullanılan bir çeşni. Tahıllardaki glutenden kimyasal olarak çıkarılan sodyum glutamat, gıdaların lezzetini artırmakta kullanılır.

sofra âdâbı Bir yemek sırasında konukların davranış biçimlerini belirleyen kurallar bütünü. Zaman içinde gelişim gösteren bu kurallar, hâlâ ülkeden ülkeye değişiklik gösterir.

Galyalılar yemeklerini oturarak, Yunanlar ve Romalılar uzanarak yerdi. Japonlar bacaklarını altlarına alarak oturur, Fransızlar ellerini tabağın iki yanında örtünün üzerine koyar, İngilizler dizlerinin üzerinde tutar. Batı'da en büyük kabalık kabul edilen geğirme, Antik Roma'da, şu anda Ortadoğu'da olduğu gibi iltifat sayılıyordu.

■ **Temiz yemek.** İlk görgü kuralları kitabı, Robert de Blois (13. yüzyıl) tarafından, sofra âdâbı geliştiren -özellikle çatal kullanımının yaygınlaşmasıyla- ve kibar davetler düzenleyen şövalyelik geleneklerini kapsıyordu.

Bu eserde yazar ellerin temiz ve tırnakların kesilmiş olmasının, ilk yemekten önce ekmek yenmemesinin, en iyi parçayı kendine almamanın, bıçakla dişleri karıştırmamanın ve kaşınmamanın, ağız doluyken konuşmamanın ve çok yüksek sesle gülmemenin altını çiziyordu. Yemekten önce ve sonra el yıkamak zorunlu bir kuraldı: Hizmetçiler konuklara kokulu bir suyla dolu bir tas ve bir havlu getirirdi. Erasmus, 1526 yılında yazdığı *Traité de Civilité* (Medeniyet Kitabı) adlı kitabında masaya oturmadan önce el yıkamaktan ve tırnak fırçalamaktan söz ediyordu.

On yedinci yüzyılın şafağında görgü kurallarında önemli bir dönüm noktasına gelindi. Zengin ve aydın toplum, bir yaşama sanatı yaratma çabasına girişti. O dönemde İtalyan tarzından, medeniyet ve zarafetten söz ediliyor, mutfak jargonu genişliyordu. Adlarda da değişiklikler yapıldı. Bu rafineleştirme kaygısı bir sonraki yüzyılda gösterişe dönüştü.

Fransız Devrimi'nden sonra, gelenekler o kadar hızlı gelişmese de, bu konudaki kitapların sayısı arttı. 19. yüzyılın ortasında elle tavuk yenemeyeceği, salatanın elle karıştırılamayacağı ilan edildi.

■ **Karşılıklı kibarlık.** Davetlilerin bulunduğu her yemek, toplumsal hayatın farklılık ve karşılıklı kibarlık gerektiren anlarından biridir. Kibarlık özenle başlar. Konuklar yemek salonuna girdiğinde, davet sahibinin oturmasını ayakta beklerler ve her yemek servisinden sonra ilk lokmayı alarak yemeği başlatan da davet sahibidir. Yine masadan ilk davet sahibi kalkar.

Küçük parçalara bölünen ama asla kesilmeyen ekmek ile birkaç nadir yiyecek (enginar, bazı deniz mahsulleri) dışında hiçbir yiyeceğe elle dokunulmaz.

Yemek tabağı uzatılan konuk, ilk olarak hemen kendi önündeki parçadan başlayarak makul ölçüde yiyecek alır. Genel kurallara göre içmeye başlamadan önce biraz beklenir. Davet sahibi, mantar parçaları düşebileceği endişesiyle, her şişenin ilk damlalarını kendi bardağına döker ya da döktürür. Bir yemek tamamlandığında konuk çatal bıçağını tabağının üzerine, aynı tarafta yan yana koyar ama asla çapraz bırakmaz.

Bazı ülkelerde konuğun tokgözlülük göstermek için tabağında birkaç lokma bırakması kibarlık sayılır. Fransa'daysa aksine, yemeklerin güzelliğini vurgulamak için tabaktaki bütün yemek bitirilir ama ekmekle "sıyrılmaz".

■ **Fransa'da görgü kuralları.** Yemekten yemeğe değişir.

• ENGİNARLAR. Yaprak yaprak yenir (elle koparark) ama ciddi yemeklerde yalnızca üzeri ya da içi doldurulmuş taban olarak sunulur.

• KUŞKONMAZLAR. Uçları çatalla kesilir ve davet sahibi kendi servis etmediği sürece gerisi bırakılır.

• KAHVE VE LİKÖRLER. Salona servis edilir, asla yemek masasına getirilmez.

• PEYNİRLER. Konuğu tereddütte bırakmamak için doğranmış halde servis edilir ve her dilimde kabuktan bir parça bulunacak biçimde kesilir. Fransa'da peynir küçük parçalar halinde yenir. Peynir yemek için asla çatal kullanılmaz. Peynir bıçağı yardımıyla küçük bir ekmek parçasının üzerine konur. Son olarak, yemeğin yeterince zengin olmadığı anlamına gelmesi endişesiyle, peynir tabağı iki kez sunulmaz.

• MEYVELER. Çatalla tutulur (parmaklarla değil) ve gümüş ağızlı küçük bir bıçakla soyulur.

• KAVUN. Prensip olarak kaşıkla yenir ama bazı gurmeler çatalla yenmesini de önermektedir.

• RAFADAN YUMURTA. Kaşıkla soyulur. Yumurtalıktan asla çıkarılmaz. Boşaldığında kabuk ezilir.

• ÇORBA. Kaşık ağıza yandan getirilmeli, son kaşığı doldurmak için tabak asla eğilmemelidir.

• SALATA. Asla bıçakla kesilmez çünkü teorik olarak, yapraklar ağıza kolaylıkla sığacak biçimde hazırlanmış olmalıdır.

sofra artıkları Diğer yemekler için kullanılabilecek pişmiş kırmızı et, kümes hayvanları eti ya da balık

parçalarının tamamı. Bunlar, tabaklarda arta kalmış yemekler değil, yemek fazlası olan yiyeceklerdir.

Sofra artıklarından hazırlanan en basit yemek, değişik soğuk et dilimlerinden oluşan İngiliz tabağıdır. Sofra artıklarından soğuk (kanapeler, balık kabukları, *mousse*'lar, sığır eti salataları, karışık salatalar vb) ya da sıcak (*miroton* sığır, *bouchée*'ler, kroketler, harçlar, Parmentier kıyması, pilav, *risotto* vb) yiyecekler hazırlanabilir.

Ancien Régime'de, saray mutfak görevlileri, saray mutfağı artıklarını hazır yemek üreticilerine ve restoranlara satardı.

Fransızca'da sofra artıkları için kullanılan *desserte* sözcüğü, üzerine masadan toplanan tabakların konulduğu küçük bir mobilyayı tanımlamak için de kullanılır.

sofra şarkısı Fransa'da davetlilerin bir yemeğin sonunda söyledikleri şarkı. Büyük ihtimalle, memnuniyetlerinin bir göstergesiydi.

■ **Tarihçesi.** Eski Yunan ve Romalılar'da, şölenler gerçek birer gösteriyle sona ererdi. Ortaçağ'da bütün ziyafetler, şarkıların söylendiği ya da taklitlerin yapıldığı molalarla daha çekici kılınırdı.

Ancak, içki şarkısı olarak niteleyebileceğimiz gerçek sofra şarkısı, daha sonra "vodvil" kelimesinin türetileceği *vaux de Vire*'lerin (Vire vadileri) yaratıcısı olan O. Basselin sayesinde, 15. yüzyılda doğmuştur.

Sofra şarkılarının en parlak yılları İmparatorluk ve Restorasyon dönemleridir. Daha 1804'te, Grimod de La Reynière, Fransız İhtilali sırasında söylenen yurtseverlik şarkılarından -"katliamın gerçek işaretleri"- şikâyetçidir ve "sağlıklı Fransız neşesi"nin sembolü olan içki ve aşk şarkılarına geri dönülmüş olmasından çok memnundur. Zaten verdiği öğüde göre davranmış ve *Yemek Düşkünleri Almanağı*'nın art arda gelen baskılarında bu şarkıları yayımlamıştır. Tatlı yenirken sırada şarkı söyleme geleneği günümüze kadar ulaşmıştır ama Henri Monier, 1830'dan sonra, yarattığı Bay Prudhomme adlı karakterle bunu alay konusu haline getirmiştir.

Sofrada şarkı söylemek "küçük burjuvalık" olarak görülmüş, 20. yüzyılın başındaysa bir halk töresi niteliği kazanmış, hatta kaba olarak algılanmıştır. Günümüzde yalnızca düğünlerde, eski dostlarla toplanılan büyük yemeklerde ya da Birinci Kudas ayini yemeklerinde şarkı söylenmektedir.

sofra takımı Cam ürünler ve örtüler dışında, masada kullanılan parçaların ve aksesuarların tamamı. Altın ya da gümüşten "tabak"lar tek bir parçadan oluşur ve kaynak içermez.

soğan *Alliaceae* familyasından, beyaz ve etli yapraklardan oluşan kök yumrusu sarı, kahverengi, kırmızı ya da beyaz zarlarla kaplı, taze, yarı sek ya da sek, çiğ ya da pişmiş tüketilebilen, yemeklere katılabilen ya da çeşni olarak kullanılabilen yenebilir yumru sebze. Kuzey Asya ve Filistin kökenli olan soğan, beş bin yıldan uzun zamandır üretilmektedir. Kuzey ve Doğu ülkelerinin gastronomilerinde çok önemli bir rol oynar. Akdeniz ülkelerinde özellikle tatlı soğan çiğ olarak yenir.

■ **Türleri.** Soğan türleri (Bkz. Tablo) temelde renkleri ve üretim dönemlerine göre ayrılır. Fransa'da, Côte-d'Or, Mame ile güneydoğu ve kuzey bölgelerinde yetiştirilir. Hollanda, İspanya, İtalya ve Mısır'dan ithal edilir. Dünya soğan üreticilerinin önde gelenlerinden biri de Türkiye'dir. En çok İmralı kırmızısı, kantar topu gibi dayanıklı ve tatlı soğanlar ile sarı soğan gibi türler üretilir.

- Uzun süre saklanamayan beyaz soğanlar Nisan-Eylül ayları arasında bulunabilir. Güney Fransa kökenli Ağustos soğanları da taze ve çok gevrektir.

- Yapraklarıyla birlikte demet halinde satılan küçük beyaz soğanlar Nisan-Temmuz ayları arasında sade tuzla ya da *jardinière* içinde (sapları korunur, çünkü aroma verici bitki olarak kullanılır) tüketilir. Eylül ayında kiloyla satılanlar, sirke içinde kolaylıkla saklanabilir, *à la grecque* hazırlanabilir ya da glaze edilebilir.

- Sarı soğanlar bütün yıl bulunabilir. Bu tür de kendi içinde ayrılır: Valencia'nın büyük tatlı soğanının (*grano de oro*) içi doldurulabilir. "Güçlü" denen dayanıklı soğanlar, Ağustos'ta toplandıktan sonra sapları koparılarak kışın kullanılmak üzere –3-0° C'de depolanır (koyu kahverengi, küre biçimli, kokusu belirgin ama içinde saklı Mısır ya da Polonya soğanı). Çok parlak renkli, "Vertus'nün saman sarısı soğanı" çorbalar, tartlar, püreler ve hafif ateşte pişen yemekler için uygundur.

- Daha az bulunan kırmızı ya da pembe soğanlar Haziran-Mart ayları arasında satılır. Genellikle çiğ yenir. Pişirildiklerinde diğerlerinden daha lezzetsiz ama daha şekerlidirler.

■ **Kullanımları.** Düşük enerji (100 gr'da 47 Kcal) veren soğan, sülfür ve C vitamini açısından zengindir ancak çiğken sindirimi güçtür. Satın alınırken çok sıkı olmasına dikkat edilmelidir. Beyaz soğan çok parlak olmalı, sarı ya da kırmızı soğansa kuru ve kırılgan bir kabukla korunuyor olmalıdır. Soğukta, kuru ve iyi havalanan bir ortamda saklanmalıdır.

Soğanları zarar vermeden soymak için yaklaşık 10 dakika önce dondurucuya y a da bir saat önce buzdolabına koymak gerekir. Arpacık soğanlarının kabuklarıysa bir dakika kaynar suya atıldıktan sonra kolayca soyulabilir. Kabuğu soyulan soğan kısa sürede tüketilmelidir.

Soğan mutfakta ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Her şeyden önce bir çeşnidir ve hafif ateşte pişen birçok yemekte de garnitür olarak kullanılır.

Soğan, *miroton* sığır, *à la bretonne* morina balığı, *pissaladière*, gratine çorba, Alsace usulü soğan tartı, Bordeaux usulü *tourin*, işkembe çorbaları, bütün *à la lyonnaise* yemekler vb yemeklerin temel malzemesidir. Tavşan ya da beyaz şaraplı sosislere çok yakışır ve bütün Soubise yemeklerine özellik verir. İçi doldurulan soğan sıcak bir başlangıç ya da kızarmış ya da ha-

Değişik soğan tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Tanım
Beyaz soğan çeşitleri			
Barletta, élody, printanier parisien, de la reine, de Vaugirard	Güneydoğu Fransa, yeşil alanlar	Mart-Eylül	Küçük beyaz soğanlar, yeşil yapraklar (demet halinde)
Blanc de Naples	İtalya (Campanie)	Mart-Nisan	Küçük beyaz soğanlar, yeşil yapraklar (demet halinde)
Gros de Rebouillon	Güneydoğu Fransa	Nisan-Ağustos	Büyük, yassı, beyaz soğanlar, yeşil yapraklar
Sarı soğan çeşitleri			
Auxonne, de Mulhouse, sturon, centurion, turbo	Bourgogne, Kuzey Fransa	Temmuz-Ekim	Yuvarlak, yassı, bakıra yakın sarı renkli, kuru maddeler açısından zengin
Copra, spirit	Bourgogne, Champagne, Beauce, Gâtinais	Eylül-Nisan	Yuvarlak, mat bakır renkli
Dinaro, hyper vb.	Hollanda, Polonya	Eylül-Haziran	Yuvarlak, açık sarı ile saman sarısı renkli
Doux des Cévennes	Cévennes	Temmuz-Eylül	Yassı, açık sarı renkli
Figaro, fuseor, fabros	Anjou, Poitou	Eylül-Nisan	Oval, oldukça uzun, bakır sarısı
De Mazé, mazeor	Anjou	Eylül-Nisan	Yuvarlak, yassı, bakır sarısı, çok sıkı
Paille des Vertus	Bütün Fransa	Tem.-Ağst.	Sert, açık sarı renkli
Top keeper, yellowstone, radar, sonic	Güneydoğu Fransa	Haz.-Tem.	Büyük, yuvarlak, genellikle açık sarı renkli
Grano de oro	İspanya	Ağst.-Nis.	Büyük, yuvarlak, saman sarısı renkli
Liria	İspanya	Tem.-Ağst.	Yuvarlak, yassı, altın sarısı, eti sarımsı
Doré de Parme	İtalya	Eyl.-Nis.	Yuvarlak, güdük, bakır sarısı renkli
Kırmızı soğan çeşitleri			
Bronzé d'Amposta	Güneydoğu Fransa	Ağst.-Ekim	Büyük, yuvarlak, parlak kırmızı
Roscoff pembesi	Bretagne	Eyl.-Mart	Yuvarlak, pembe kırmızı
İtalya kırmızısı (Cenova'dan)	Güneydoğu	Haz.-Eyl.	Yuvarlak, yassı, açık kırmızı renkli
Simiane kırmızısı (Floransa'dan)	Güneydoğu ve Güney-batı Fransa	Tem.-Ekim	Büyük, çok uzun, koyu kırmızı renkli
Tropéa kırmızısı	İtalya, Hollanda	Ağst.-Eyl.	Yuvarlak, kırmızı-mor renkli

* *Küçük çaplı soğanlara "arpacık soğan" adı verilir.*

fif ateşte pişmiş et garnitürü olarak kullanılır. Birçok yemeğin yanında halkalar halinde sunulur ve sirke sosuna, marinadlara ya da soğuk garnitürlere eklenmek üzere "yahnilik" kıyılır. Birçok durumda patatesle, bazen de lahana ve yumurtayla birlikte kullanılır. Sade ya da *à brun* glaze edilen arpacık soğanlarsa, birçok et ya da balık yemeği için gereklidir.

Soğan çeşni olarak kullanılacaksa sirkeyle, ordövr olarak kullanılacaksa *à la grecque* hazırlanır. *Steak tartare* ve ızgara koyun şişte kıyılmış olarak kullanılır.

ilkbahar soğanlarıyla pişmiş kremalı marul çorbası → KREMALI ÇORBA

İspanya soğanlı chutney → HİNT TURŞUSU

soğan dolması

Orta boy Valencia soğanlarını ilk beyaz tabakayı yırtmadan soyun. Sap tarafından, üçte bir yükseklikten enine kesin. 10 dakika kadar tuzlu suda ağartın. Soğuk suya tutun ve süzün. Dış iki tabakayı koruyarak içini oyun. İçten çıkardığınız kısmı çok küçük parçalar halinde doğrayın ve domuz, dana, sığır ya da koyun eti kıyması ekleyin. Bu etle soğanların içini doldurun. Tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizin, birkaç kaşık dana eti suyu ya da bulyonla ıslatın. Kapağını kapayarak ateş üzerinde hafifçe kaynatın. Soğanları glaze etmek üzere sık sık üzerini ıslatarak fırında pişirin. Pişirme sona ermeden birkaç dakika önce, az miktarda beyaz ekmek kırıntısı ya da parmesan peyniri serpin ve erimiş tereyağla ıslatın. Fırının ızgarası altında gratine edin.

soğanlı çorba → ÇORBA

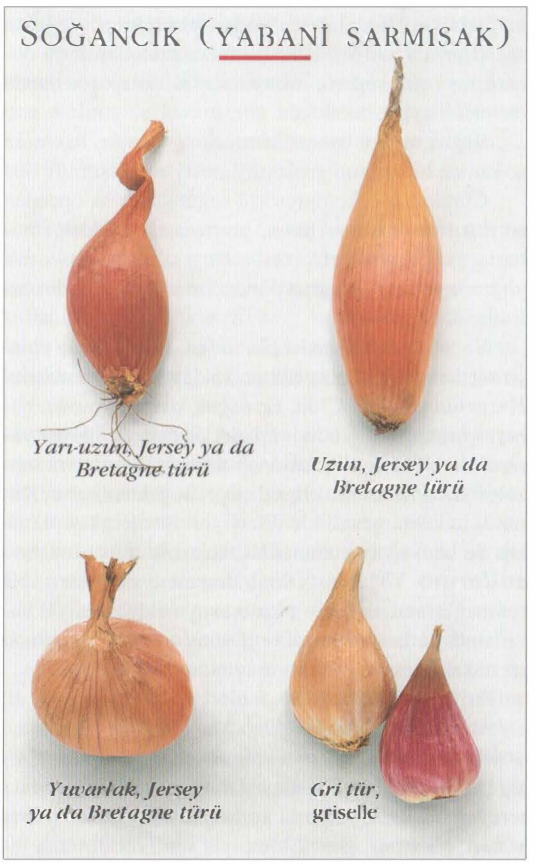
soğanlı tart → TART

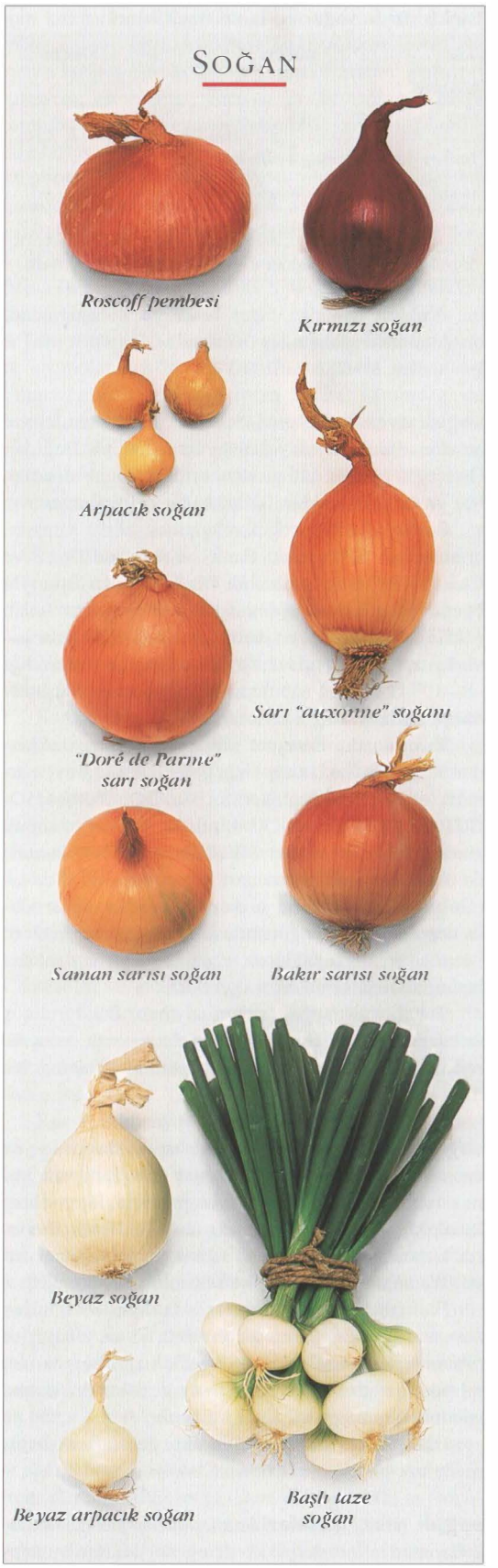
taze arpacık soğanlarıyla hafif ateşte pişmiş but → BUT

soğancık [yabani sarmısak] Zambakgiller familyasından, çok katmanlı bir soğanı olan hoş kokulu bir bitki. Daha Karolenj Hanedanı zamanında, Fransa'da bol bol yetiştirilirdi. Tadı belirgin olan gri soğancık, Orta Asya kökenlidir. Jersey soğancığıysa Kuzey Avrupa kökenlidir ve soğanla aynı familyadandır ancak kokusu daha keskindir. Damak zevki açısından pek bir ilginçliği olmayan başka yerel türler de bulunur. Hepsinin küften korunması gerekir.

■ **Kullanılışı.** Soğancık, Bordeaux usulü çok sayıda yemeğin geleneksel çeşnisi olmuştur ve olmaya da devam etmektedir. Nantes'a kadar ilerlemiş, ardından Normandiya kıyılarını fethetmiş ve nihayet Paris mutfağı tarafından benimsenmiştir. İnce ince kıyılarak salatalara ve çiğ sebzelere, balıklara ve ızgara ya da tavada etlere (kuzu ciğeri, *onglet*, *rouget*) eşlik eder, özellikle sosların (*Bercy*, Béarn usulü ve kırmızı şaraplı) olduğu gibi beyaz tereyağın da tadını belirginleştirir. Sirkeye koku verir (iki hafta boyunca içine bir soğancık başı yatırılır) ve çeşnili tereyağ hazırlamaya yarar. İnce ince kesilmiş taze yaprakları salatalara katılabilir. Soğancık, Vietnam, Çin, Hint ve Kreol mutfaklarında da bol bol kullanılır.

Güneyde sarmısağa rakip olarak ya da sarmısakla birlikte, kuzeyde ve doğudaysa soğanla yaygın olarak Fransız mutfağında yer alan soğancık, daima kıyılarak kullanılır: Bir beze sarılır, soğuk sudan geçirilir ve sıkılır, böylece acılığını biraz yitirir ve daha zor oksitle-





Farklı türde soğancıkların özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüş
Gri tür			
Griselle	Güneydoğu-Güneybatı Fr.	Tem.-Şub.	Küçük, uzun, gri-bej, mor, etli
Jersey ya da Bretagne türü			
Uzun	Bretagne, Val de Loire	Bütün yıl	Uzun, bakır rengi, beyaz ya da pembe etli
Yarı-uzun	Bretagne, Val de Loire	Bütün yıl	Orta boy, bakır rengi, beyaz ya da pembe etli
Yuvarlak	Bretagne, Val de Loire	Bütün yıl	Kısa, yuvarlak, bakır rengi, beyaz ya da koyu pembe

nir. Kokusu çabucak diğer besinlere bulaştığından, buzdolabında saklanması önerilmez.

► Tarifler: FENERBALIĞI, SIĞIR

soğuk ortam Gıda maddesi saklama yöntemlerinin en eskisi olan soğuk ortamda tutma, Antik Çağ'dan Ortaçağ'a (toprak altına kazılan ilkel soğuk depolar, buz ya da karla doldurulurdu) kadar kullanılmıştır.

Bununla birlikte soğuk ortam sanayii, 19. yüzyılın ortalarından başlayarak, Fransız Ferdinand Carré ve Charles Tellier ile Amerikalı Birdseye'in buluşlarıyla önemli bir gelişme kaydetmiştir.

Soğuk eşiği, enzim ve bakteri etkinliklerinin yavaşlaması sonucu gıdaların bozulmasının frenlendiği –8–10° C arasına sabitlenmiştir. Bu seviye düşürüldükçe saklama süresi de artar.

Taze, dondurulmuş ve şoklanmış ürünler ile dondurmaların iyi saklanması için gerekli koşulların tamamına "soğuk zincir" adı verilir (Bkz. DONDURMA, SOĞUTUCU, ŞOKLAMA). Dondurulmuş ürünlerin, soğuk zincirlerinin dondurma ve kullanma arasında kısmen de olsa kesintiye uğramaması için en az –18° C'de tutulması gerekir. Üretici ya da dağıtıcılarda soğuk odada depolanmaları, soğutuculu araçlarla nakledilmeleri, istenilen sıcaklığı sağlayan tezgâhlarda ya da özel dolaplarda satışa sunulmaları gerekir.

Tüketici de soğuk zincire uymalı, dondurulmuş ürünleri özel ısı yalıtımlı torbalarda taşımalı, kısa sürede dondurucuya koymalı ve çözülmüş bir ürünü bir daha dondurmamalıdır.

soğuk suya daldırma Bir gıda maddesini kısa ya da uzun süreyle soğuk suya daldırma işlemi. Bu işlem, kuru sebzelerin ve meyvelerin nemlenmesini, kuru sebzelerin pişmesinin kolaylaşmasını, tuzlu balıkların ve etlerin tuzlarının giderilmesini, sebzelerin temizlenmesini ve yıkanmasını ya da bir süre saklanabilmesini sağlar.

Fransızca'da yukarıdaki anlamıyla kullanılan *tremper* sözcüğü, çorba tenceresinin ya da tabakların dibine yerleştirilen bayat ya da hafif kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerine aromalı bulyon dökerek ıslatma işlemini tanımlamak için de kullanılır.

Bazı pastaları alkolle ya da şerbetle ıslatma işlemine de *trempage* yani "daldırma" denir.

soğuk (sütlü) **tatlılar** Ana maddesi süt olan ve soğuk yenen tatlı türlerine verilen genel ad. Hemen hepsinde sütle birlikte nişasta ya da pirinç unu ile şeker bulunur. Türk mutfağının başlıca sütlü tatlıları muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, keşkül ve güllaçtır.

soğutma Soğuk tüketilecek bir karışımın ısısını, genellikle buzdolabının en soğuk kısmına yerleştirerek hızla düşürme. Bazı malzemelerin (harçlar ya da *godiveau*'lar) hazırlanması sırasında, malzemeler kırık buz içeren bir tencerede soğutularak kullanılır.

soğutma kabı İçecekleri buz ya da tuzlu su içine daldırarak soğutmaya yönelik, silindir ya da oval, kenarları yüksek kap. Soğutma kabı (ya da soğutucu kap) aynı zamanda çok soğuk tüketilmesi gereken havyar gibi yiyecekleri sofraya getirmek için de kullanılır. Bu durumlarda, alt kısımda, kırık buz içeren ikinci bir hazne vardır.

soğutucu Bozulabilen gıda maddelerini soğukta saklamaya yönelik, sebze çekmeceleri ve raflarla donatılmış, çift çeperli, emaye metal dolap formunda elektrikli aygıt, buzdolabı.

Soğuk ortam, bazen buharlaşma yoluyla, bazen de soğutucu bir sıvının genleştirilmesiyle sağlanır.

Günümüzde, kompresörlü soğutucularda, önceden sıkıştırılmış bir gaz (freon, propan, metil klorür) buharlaşma yoluyla genleştirilir. Bu gaz haznedeki nemi yoğunlaştırır ve kırağıya dönüştürür. Bu kırağı düzenli olarak çözünür.

Soğutucunun haznesi plastikten, boyalı ya da emaye sacdan, paslanmaz çelikten ya da alüminyumdandır. Haznenin içi –1-8° C'dir. En soğuk kısım yukarıda, buharlaştırıcının (çiğ etler ve balıklar buraya konur) yanındadır. Alt kısımda bulunan sebze çekmeceleri sebzeleri daha nemli bir kısımda aşırı soğuktan korur. Kapının iç kısmı genellikle dikey yerleştirilecek şişe rafları ile tereyağ ve yumurta bölmeleriyle donatılmıştır.

solferino Yoğunlaştırılmış domatese et glazesi, bir tutam Cayenne biberi ve limon suyu eklenmesiyle hazırlanan ve tarhunlu *maître d'hôtel* tereyağ ile yabani sarmısaklı tereyağ eklenmesiyle tamamlanan bir sos.

► Tarifler: ÇORBA, SOS

solilemme Tereyağ ve krema katkılı, piştikten sonra, henüz sıcakken ikiye ayrılarak içine eritilmiş tuzlu tereyağ dökülen, yumurta açısından zengin bir tür *brioche*. *Solilemme*, genellikle çayla servis edilir ama fü-

me balıkla birlikte dilimlenerek de sunulabilir. Alsace kökenli olduğu söylenir.

solilemme

125 gr elenmiş unla 15 gr ekmek mayası ve 2-3 çorba kaşığı ılık suyu karıştırın. Oda sıcaklığında, hava akımından uzakta iki saat bekleterek kabarmasını sağlayın. Mayayı bölün ve iki yumurta ile beş cl kremayı karıştırın. Ardından 375 gr elenmiş un ekleyin. Hamuru yoğurun. Parçalar halinde doğranmış 125 gr tereyağ ile azar azar beş cl krema ve iki yumurta katın. Gerekirse az miktarda krema ekleyerek (biraz yumuşak olmalıdır) iyice karıştırın. Bir şarlot kalıbına yağ sürün ve hamuru içine koyun. Hava akımından uzak bir yerde hacminin iki katına çıkmasını bekleyin. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. *Solimemme*'i kalıptan çıkarın, iki daire halinde kesin, her birine 40 gr eritilmiş yarı tuzlu tereyağ dökün ve tekrar birleştirin.

Sologne usulü *bkz.* solognote (à la)

Sologne ve Orléanais *bkz.* sayfa 960-961

solognote (à la) [Sologne usulü] Karaciğeri -mümkünse- bir gün önceden çıkarılan ve armanyak ve aromalı bitkilerle marine edildikten sonra az miktarda ekmek kırıntısıyla karıştırılarak ördeğin içine doldurulan bir ördek yemeğine verilen ad. Bu biçimde hazırlanan kümes hayvanı, tavada pişirilir.

Aynı adlandırma bir yılanbalığı yahnisi, beyaz şarap ve aroma verici otlar katılmış şarap sirkesiyle marine edilmiş ve kızartılmış bir but için de kullanılır. Marinad iyice yoğunlaştırıldıktan sonra deglazaj için kullanılır.

solucanotu *Asteraceae* familyasından uzun saplı ve altın sarısı çiçekli, aromatik kokulu, Avrupa'da yaygın bir bitki. Ekşi yaprakları Ortaçağ'da ilaç yapımında kullanılırdı. Özellikle Kuzey Avrupa'da ve İngiltere'de çeşni olarak hâlâ kullanılmaktadır (balık suları, harçlar, marinadlar, pateler, turtlar, bazen hamurişleri).

sommelier Büyük restoranlarda, salona yapılan şarap servisinden sorumlu kişi. Bu görevi üstlenen kişinin şarap konusunda çok bilgili olması ve hangi yemekle hangi şarabın içileceğini bilmesi gerekir. Mahzen (kav) sorumlusuysa, daha çok mahzendeki şarapların gözetiminden sorumludur.

Başlangıçta bir manastırda sofra takımları, örtüler, ekmek ve şaraptan sorumlu kişiye *sommelier* denirdi.

Ancien Régime Dönemi'nde, kralın evinde bir ya da birçok *sommelier* bulunurdu. Bunların görevi "toptancıların" getirdiği ya da yük hayvanlarıyla üzerlerinde taşınan şarapları teslim almaktı. Daha sonraları, kralın eşyalarını korumakla görevli değişik kişilere de aynı ad verilmeye başlandı.

Aynı terim daha da sonra, her türlü yük taşıyıcısı için kullanılmaya başlandı. 17. yüzyıl sonunda *sommelier*, saray taşınırken bagajların taşınmasından sorumlu kişiydi. Büyük bir senyörün evindeyse, sofra takımlarını yerleştirme, şarap sunma ve sofra artıklarını toplama görevini yapmaktaydı.

somon Alabalıkgiller familyasından, hayatının bir kısmını denizlerde geçiren ama yumurtlamak için tatlı sulara gelen göçmen balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK). Yumurtladıktan sonra yeniden denize dönebilenler çok azdır, çünkü çoğunluğu bitkinlikten ölür.

■ **Taze somon.** Yaklaşık iki yıl tatlısularda kalan yavru somonlar (15-20 cm boyundaki yavru somonlara Fransızca *alevin* denir, sonra *tacons*, ardından da *smolts* adını alırlar), tuzlu sulara doğru inmeye başlar.

Denizde kalma süresi değişkendir: Haziran-Temmuz aylarına doğru tatlısulara çıkan 50-60 cm'lik *madeleineau* için bir yıl, Mart-Mayıs arasında çıkan 70-80 cm'lik "ilkbahar somonu" için iki yıl, Ekim-Mart ayları arasında çıkan 90 cm-bir metrelik "büyük kış somonu" için üç yıl. *Bécard*, ardından da *charognard* olarak adlandırılan daha büyük somonlar ise yenmez. Yalnızca üç yıldan daha küçük somonlar (Bkz. Tablo) pembe ve yağlı etleriyle çok besleyicidir. Taze ya da füme, bazen de çiğ tüketilir.

Somon, küçük siyah lekelerle (yumurtlama döneminde kırmızılaşır) bezeli mavimsi sırtı, altın rengi karnı ve yan bölgeleriyle çok güzel bir balıktır.

Fransa'da, sulardaki kirlenme ve barajlar inşa edilmesi somonların tatlısulara çıkışını engellediğinden ("asansörler" düzenlenmesine rağmen) somon sayısında ciddi bir azalma söz konusudur. Yalnızca Loire ve Allier, Güneybatı Fransa'nın nehirleri ve bazı Normandiya ve Bretagne kıyı nehirlerinde somonlara rastlanmaktadır. Üç büyük somon başkenti Navarrenx, Chateaulin ve sıcak somon turtası ve kremalı somonuyla ünlü Brioude kalmıştır. Günümüzde Fransa'da tüketilen somonun büyük bir kısmı balık çiftliklerinden gelmektedir. Başlıca üretici ülkeler Norveç, İrlanda ve İskoçya'dır.

Rusya, Almanya ve İskandinavya'da somon, Rusya'ya özgü kulibiyak ya da İsveç'e özgü *gravlax* (biber, dereotu, şeker ve tuzla marine edilen çiğ somon) gibi birçok yemekte yer alır.

■ **Kullanımları.** Somon bütün olarak ya da dilimlenerek ve parçalara ayrılarak hazırlanır. Orta kısmına (en lezzetli yeri) klasik mutfakta *mitan* adı verilir. Bütün ya da parçalanmış taze somon genellikle balık bulyonda pişirilir ve bir sıcak sosla servis edilir. Bütün olarak, istenirse içi doldurularak hafif ateşte pişirilebilir, fırında kızartılabilir ya da şişte hazırlanabilir (bütün ya da parça olarak). Parçalar balık bulyonda pişirilebilir, ızgara ya da tereyağda sote edilebilir ya da hafif ateşte pişirilebilir. Filetolar, kalın dilimler ya da "kotletler" (temizlenmiş biftekler ya da biçimlendirilmiş et parçaları) de aynı pişirme yöntemlerine uygundur. İngiltere'de, *crimpled* salmon ya da "işlenmiş" somon gele-



Sologne bölgesinin gölcükleri, burada görülen Ferté-Saint-Aubin yakınındaki gibi, çok küçük ya da meşe, kestane, titrek kavak ve çam ormanlarının ortasında 12 bin hektara kadar yayılan büyük su birikintileridir.

FRANSA BÖLGELERİ

•••

Sologne ve Orléanais

BATIDA SUYA BOĞULMUŞ FAKİR TOPRAKLARLA, DOĞUDAYSA DAHA KURU VE KUMLU TOPRAKLARLA ÇEVRİLİ SOLOGNE, LOIRE NEHRİ'NİN KAVİSİ İÇİNDE ORLÉANS'IN GÜNEYİNDE BİR ADA GİBİ KALIR. LOIRET, LOIR-ET-CHER VE L'EURE-ET-LOIR İLLERİNİN BULUNDUĞU VE VAL DE NOIRE, BEAUCE VE GÂTINAIS YÖRELERİNİ DE KAPSAYAN ORLÉNAIS, SOLOGNE'UN BİR BÖLÜMÜNÜ OLUŞTURUR.

Geniş fundalık ve ormanlarla kaplı, üç bine yakın gölcüğün bulunduğu Sologne, kara ve su avı için çok uygundur. Bu nedenle yörenin özel yemeklerinin orman içi bitkilerinin, av etleri ve mantarların kokusunu ya da tatlısu balıklarının lezzetini taşımasına şaşmamak gerekir. Örneğin güveçte mantarlı tavşan ya da sülün, fındıklı ya da çamfıstıklı bir yaban domuzu güveci, hatta bir sazan balığı güveci bu yemeklerin özelliğini göstermeye yeter. Bu güveç geleneği bütün Orléanais'de yaygındır. Gien şehrinin ardıçkuşu, IX. Charles'ın (16. yüzyıl) eşkiyalarla paylaştığı söylenen Pithiviers'in tarlakuşu ya da bugün keklik palazı ile hazırlanan Chartres'a özgü güveçler bu söylediğimizi doğrular. Mevsimiyse, uzun süre salamuraya yatırılıp yabani mersin ve kestaneyle sunulan karaca sırtı ile kendinize bir ziyafet çekebilir ya da en azından hayvanın genç olması koşuluyla birkaç dakika yağda kızartıldıktan sonra aleve tutulup yabani mantarla sunulan karaca pirzolasının tadına bakabilirsiniz. Av eti olmadığı zaman ya da çeşni değiştirmek için aşçı size Sologne usulü sarımsaklı bir koyun butunu sebzelerle birlikte haşlayabilir ya da "kömür gibi" denilen bir kırmızı şaraplı domuz yahnisi ya da Beauce usulü patates, soğan ve kokulu otlarla bir sığır kolu güveci hazırlayabilir. Kümes hayvanları ve çiftlik tavşanlarıyla yapılan yemek listeleri de eksik değildir. Bunlara örnek olarak domuz yağı, soğan ve mantarla ağır ateşte pişirilen bulamaç halindeki tavuk, elma sirkeli yaban ördeği yahnisi, içine kestane doldurulmuş hindi palazı ya da kerevizli ada tavşanını verilebilir.

Balık yemeklerinde artık klasik olmuş bir yöntem *Chambord* adını taşır. Bu Rönesans şatosunun adı, mutfak sanatında her zaman görkemli bir yemeği hatırlatır. İçi doldurulduktan sonra hafif ateşte pişirilmiş *Chambord* sazan balığının yanında garnitür olarak balığın dolma içinden yapılmış köfteler, dilbalığı filetosu, kızartılmış balık yumurtası, mantar başları ve tatlısu ıstakozları verilir. Yemeğin sonuna geldiğinizde Sologne'un Tatin Kızkardeşler'in memleketi olmasından gurur duyarsınız. Lamotte-Beuvron ve Pithiviers'de birer lokantası olan bu ünlü Kızkardeşler, adlarını içine bademli bir krema koydukları yufkalı tatlılarına vermekle böbürlenirler.

ÇORBALAR VE SEBZELER

Safranlı, beşamel soslu kuşkonmaz, ızgara *coulemelle*

Orléans çevresindeki Val de Loire sebze üretimine elverişlidir. Özellikle Jar-

geau'nun bezelyesi, Sully-sur-Loire'ın *crosne* denilen ve kök yumruları yenen sebzesi, Manvilliers'in şalgamı ünlüdür. Sologne'un doğusundaki kumlu topraklardaysa daha çok kuşkonmaz ekimi yapılır. Bu sebzelerin en sadeleri bile geleneksel pırasa, balkabağı ya da Orléans usulü tereotu çorbasında çok lezzetli olur. "Horoz böbreği" denilen kırmızı fasulyenin domuz kuyruğuyla pişirilmesine alışılmıştır. Patates ise Blésoix usulü (domuzun derialtı yağıyla tencerede kızartılarak), ormancı usulü (içine mantar doldurulduktan sonra fırında pişirilerek) ya da Sologne usulü (kekik, tarhun ve defneyle süt ya da krema içinde yavaş ateşte pişirilerek) hazırlanır. Beyaz kuşkonmazlar buharda pişirildikleri zaman bütün lezzetlerini ortaya çıkarırlar. Onların üstüne bir beşamel sosu ya da safranlı Hollandez sosu (*Hollandaise*) konur (safran uzun süre Gâtinais'de yetişen bir üründü). Bu soslar pırasaya, kerevize ve rezeneye de konur. Ormandan toplanmış yabani mantarlar, tavada sarmısak ve maydonozla kızartılır. "Yumurta mantarı" denilen bir cins yabani mantar bütün soslara katılır ve onlara hoş bir koku verir. *Coulemelle* denen bir başka cins mantarsa başlı başına bir yemektir. Onu, mis gibi kokusunu duymak için, ezilmiş bir diş sarımsakla karıştırılmış fındık kadar bir tereyağı mantarın şapkasının içine koymak ve ızgarada birkaç dakika da pişirmek yeterlidir.

BALIKLAR

Naneli sazan dolması, kuzukulaklı yılanbalığı
Loire Nehri'nde yakalanan uzunlevreğin, havuçlu kremalı, keçimantarlı kremalı, Orléans *cabernet rouge* şaraplı, armutlu ya da pırasalı bin çeşit yemeği yapılır. Sazansa sosis eti, ekmek içi ve sütle hazırlanmış bir içle doldurulur. Ancak bu balığın en lezzetli yemeği ton gibi kırmızı olan 4-5 kiloluk güzel bir sazanın yalnızca domuz yağıyla kızartılmış filetosudur. Yılda bir kez gölcüklerin arasındaki yollar boşaltıldığında, balıkçılar hemen yakaladıkları sazan ve yayın balıklarının filetolarını oracıkta kızartmaya bayılırlar. Daha özgün bir yemekse, içine yeşil sazan, turna ve su nanesi (gölcüklerin kenarından toplanan nane) ve biberli nane doldurulan ve bir yosuna sarılarak buğulama yapılan sazan dolmasıdır. Yılanbalığı filetosuysa kızartılıp sonra şampanya tortusunda pişirilerek hazırlanır ve kremalı ve kuzukulaklı bir sosla sunulur.

AV HAYVANLARI

Yaban ördeği *magret*'si ve keklik palazı ekmeği
Uzun süre biberli bir sosla salamuraya yatırıldıktan sonra konyak ve toz karabiberle terbiye edilen karaca ya da yaban domuzu, bu avcılar ülkesinin geleneksel yemeklerindendir. Bu av hayvanları gençse salamura edildikten sonra kızartma ya da *steak* olarak sığır eti gibi pişirilir. Av etleri şekerli yiyecekler ve meyvelerle de iyi gider. Örneğin elma, armut ya da ayva, dut peltesi, ahududu ya da ayıüzümü reçeli bu bağlamda örnek olarak sayılabilir. Kırmızı şaraplı geyik sırtı, fındıklı karaca filetosu gibi hepsi de çok lezzetli başka yemek tarifleri de vardır. Yabani ördekli *magret* ise birkaç dakikada hazırlanır: Tavada sote edildikten sonra *Porto* ya da *Malaga* şarabıyla soğutulur ve üzerine sarmısak rendelenir. Ördeğin geri kalan etleri ve sakatatı soğan ve beyaz şarapla yahni yapılır. Keklik palazı ekmeği, içine kümes hayvanı etiyle taze küçük sebzelerin karıştırıldığı bir kıyma doldurulan safranlı leziz bir ekmektir. Daha geleneksel yemeklerse bulamaç halinde hazırlanmış sülün ve tavşan yahnisidir.

ETLER

Saint-Jean sığırı, domuz kuyruğu
Av hayvanlarıyla av kuşlarından hazırlanan yemek tariflerinin bolluğu karşısında kasaplık hayvanlarla yapılan yemekler pek önemsiz kalır. Bununla birlikte domuz yağı, sosis, yeşil sebze, beyaz şarap, hardal ve hıyarla hazırlanan Saint-Jean sığırı ve kırmızı fasulyeli domuz kuyruğu yine de özgün yemeklerdir.

PEYNİR VE TATLILAR

Tapinette* denilen turtalar, *creusiot* ve Sologne usulü *patelin
Peynir tepsisinde *selles-sur-cher* gibi keçi peynirleri çoğunluktadır. *Tapinette*, Orléanais'de geleneksel olarak yapılan yoğurtlu bir cins tarttır. Bu ve içine sarımsaklı beyaz peynir konan Sologne usulü *creusiot*, yemekten sonra hem peynir hem tatlı yerine geçer. Tatlılara örnek olarak da Gâtinais ve Sologne balı, Beaugency'nin meyve ezmeleri, Orléans'ın ayva reçeli, fındıklı bir çeşit çikolata olan Sologne usulü *patelin* ve Montargis'nin badem şekerleri verilebilir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

Güveçte çayırkuşu patesi
PATE

Tavşan pate
PATE

ANA YEMEKLER

Oyonnade
OYONNADE

À la canotière balık yahnisi
BALIK YAHNISI

En barbouille piliç
PILIÇ

Kestane doldurulmuş hindi palazı kızartması
HİNDİ ve HİNDİ PALAZI

Sote edilmiş karaca pirzolaları
KARACA

Koyun navarin
NAVARIN

TATLILAR

Tatin tartı
TART

Pithiviers
PITHIVIERS

Değişik somon türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Ağırlık ve boy	Etinin görünümü
Atlas Okyanusu ve Baltık Denizi somonları				
Yabani *salmo salar*	Deniz: Baltık D., Atlas O.	Eyl.-Mart	1.5-40 kg, 50-160 cm	Soluk pembe
	Nehir: Fransa, İskoçya İrlanda, Norveç	Haz.-Ağst.		
Çiftlik *salmo salar*	İskoçya, Norveç, İrlanda	Bütün yıl		
Büyük Okyanus somonları				
Chum ya da *keta* somon	Büyük Okyanus, Kuzey Buz Denizi	May.-Ağst	2-5 kg, 60-70 cm	Soluk pembe, az yağlı
Cobo ya da gümüş renkli somon	Büyük Okyanus Kuzey Buz Denizi	Haz.-Tem.	1-5 kg, 60-90 cm	Kırmızı, turuncu, kıvamlı
King ya da *chinook*	Büyük Okyanus	May.-Tem.	3-16 kg, 75-100 cm	Kırmızı, sıkı
Pink ya da pembe somon	Büyük Okyanus	Haz. ortası, Ağst. sonu	1-2 kg, 60 cm	Açık pembe, az yağlı
Sockeye ya da kırmızı somon	Büyük Okyanus	May. ortası-Eyl.	2-4 kg, 60 cm	Koyu kırmızı, az yağlı

neksel bir yemektir: Hâlâ canlı olan balık, karın bölgesinden birçok yerden derinlemesine delinir, asılarak kanının akması beklenir ve ardından soğuk suya konur. Klasik yemek, daha sonra haşlanmasını ve süzülerek bir peçete üzerine konmasını, taze maydanozla süslenerek yanında *Hollandaise* sosla (somonseverler pişirme suyunu üzerine dökmeyi tercih eder) ve salatalık salatasıyla servis edilmesini gerektirir.

■ **Somon füme.** Geleneksel saklama yöntemleri uygulanan somon, tost ekmekleri ya da *blini*'lerle, taze soğuk krema ya da *raifort*'lu ve limonlu sosla soğuk servis edilen rafine bir yiyecektir. Değişik sıcak ya da soğuk yemeklerde, aspiklerde, kanapelerde, içi dolgulu kornetlerde ve haşlama yumurtalarda kullanılır. Soğuk somonlar, kokulu esanslar (ardıç, funda, adaçayı) eklenen bir tahta karışımı (kayın, gürgen, meşe, dişbudak, akçaağaç) üzerinde füme edilir. Bazıları füme edilmiş halde ithal edilirken bazıları da ithalatçı tarafından füme edilir.

İyi bir somon füme taze balıktan, tercihen -giderek daha az bulunur olan- yabani *salmo salar*'dan hazırlanır. Deniz tuzuyla (fazla değil) tuzlandıktan sonra soğukken, ardıçla koku verilmiş yeni kayın odunuyla füme edilir.

Her zaman elle dilimlenir, çünkü makineyle dilimleme de, balığın etinin elektrikli aletin şiddetine dayanabilmesi için dondurulmasını gerektirir.

Son olarak, dondurulmasına gerek kalmayacak kadar kısa sürede satılmalıdır.

İrlanda, İskoç ya da Norveç somonu oldukça renklidir ve sıkı, gevrek, kokulu bir eti vardır. Baltık Denizi'nde avlanan Danimarka somonunun etiyse daha açık renkli, daha yağlı ve naziktir. Bazı somonseverlerin hoşuna gitmez.

Endüstriyel yöntemlerle füme edilen somon bütün olarak ya da dilimlenmiş halde, havası alınmış poşetlerde, yarı-konserve ürünler arasında satılır. Karışık salatalar ya da bir karışım ya da harç içinde bulunacağı yemeklerde kullanılması uygun olur. Son olarak, bazı mağazalarda, *oncorhynchus*'ta hazırlanan çok daha ekonomik somon fümeler bulunur. Bu somon türü, bazıları füme işlemine uygun olmayan birçok familyaya sahiptir.

à la florentine *somon kotletler*

İki somon biftek parçasını kotlet biçiminde temizleyin. Üzerini kaplayacak kadar yoğunlaştırılmış balık füme ekleyerek pişirin. Süzün ve ateşe dayanıklı bir kaba, süzüldükten sonra sıkılmış ve kabaca kıyılarak tereyağda pişirilmiş, ardından tuz ve karabiber katılmış ıspanak yapraklarından bir yatak üzerine yerleştirin. Mornay sosu dökün. Rendelenmiş peynir serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve ızgara altında gratine edin.

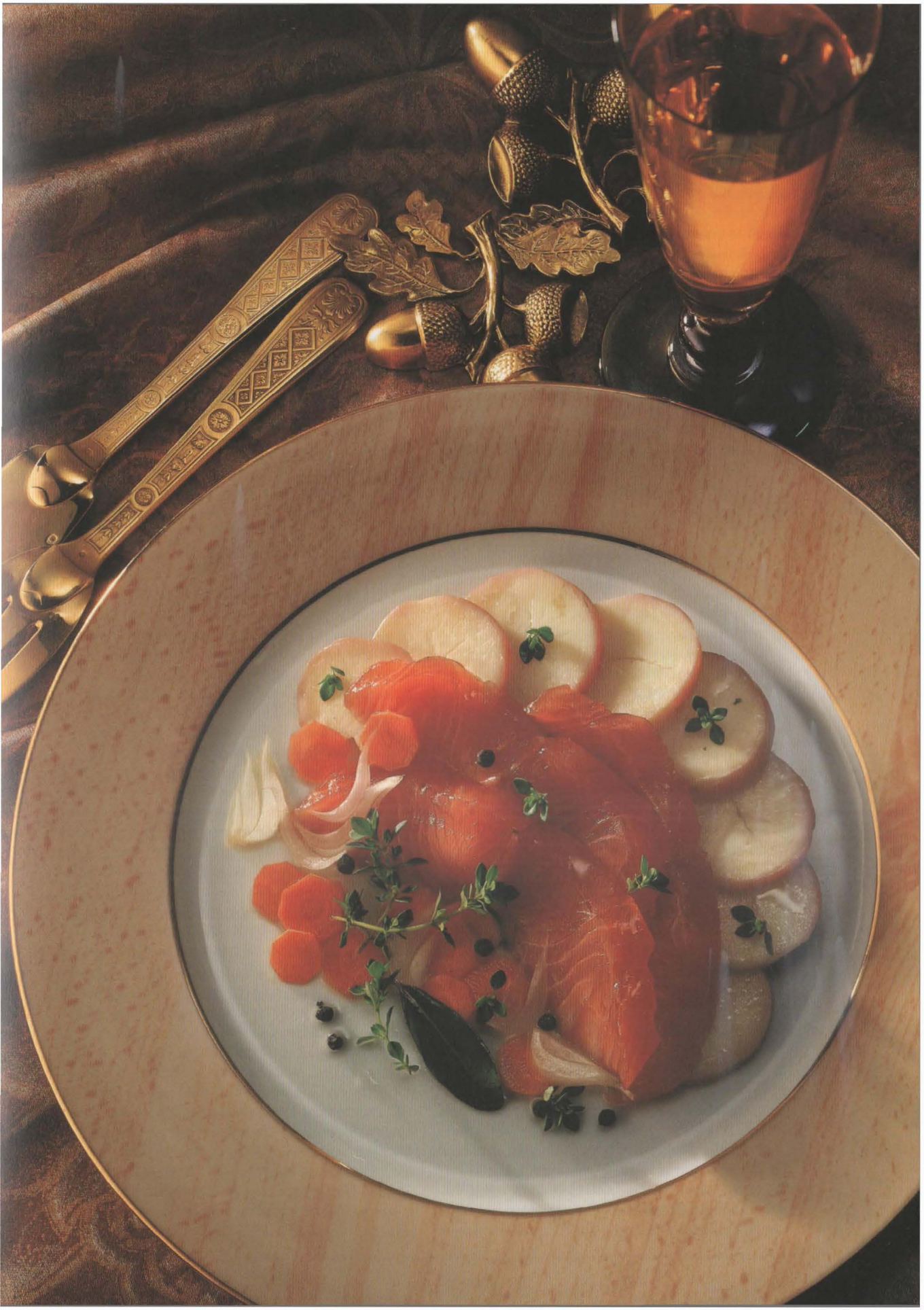
à la parisienne *glaze somon*

Bütün bir somonu 7-8 dakika kaynar balık jölesinde pişirin. Pişirme suyu içinde soğumaya bıraktıktan sonra süzün ve temizleyin. Emici kâğıt üzerinde kurutun. Pişirme suyuyla hazırladığınız donmaya yüz tutmuş jöleyle, her uygulama arasında buzdolabına kaldırarak birkaç kat kaplayın. Bir servis tabağına ince bir tabaka jöle dökerek dondurun ve somonu üzerine yerleştirin. Koyu mayoneze karıştırılmış sebze parçalarıyla kubbeler oluşturun. Yuvarlak domatesleri aynı sebze *macédoine* ile doldurun. Katı pişmiş yumurtaları ketçapla renk verilmiş mayonezle doldurun. Bunlarla tabağı süsleyin.

▶

Çiğ somon, yağda patates

Jean-Pierre Vigato'nun tarifi 964. sayfada



Atlas Okyanusu somonu suprême

İki kiloluk bir Atlas Okyanusu somonunun filetolarını çıkarın, derisini soyun ve kılçıklarını temizleyin. Üç cm genişliğinde altı parçaya bölün. 50 gr karidesin kabuklarını çıkarın ve 50 gr tarağı yıkayın. Bunları küçük parçalar halinde doğrayın ve buzdolabına kaldırın. Parçalar halinde doğranmış çok soğuk 120 gr tereyağı mikserde püre haline getirin. Karidesleri ve tarakları koyarak iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Azar azar, iyice soğutulmuş 25 cl krema katın. Bir el çırpıcısı yardımıyla iyice karıştırın ve tekrar buzdolabına koyun. Düz bir tezgâh üzerine, önce ağartılmış, sonra soğuk suya daldırılmış altı yaprak marul yayın. Tam ortalarına tuz ve biber serpilmiş bir somon parçası ile az miktarda *mousse* yerleştirin ve marulu balığı iyice saracak biçimde kapayın. *Papillote*'lar üzeri kapalı bir tencerede 7-9 dakika pişirin. Beyaz şaraplı sosun üçte birini tabakların üzerine dökün. Üzerine somon *papillotte*'ları yerleştirin ve çok sıcak dört kuşkonmazla süsleyin. Doğranmış soğuk domates sosuyla kaplayın ve yanında kabukları soyulmuş ve suda haşlanmış küçük pateteslerle birlikte servis edin.

PAUL VE JEAN-PIERRE HAEBERLIN'İN TARİFİ

"Auberge de l'Ill" somon sufle

"İki kiloluk bir somonun filetolarını çıkarın ve sekiz madalyon kesin. 250 gr turnabalığı etini ince ızgaradan geçirin ve bir mikser kabına aktararak iki bütün yumurta, iki yumurta sarısı, tuz, karabiber ve bir tutam muskatla karıştırın. Mikseri çalıştırdıktan sonra azar azar 25 cl krema ekleyin. Bu karışımı buzdolabına kaldırın. İki yumurta akını karbeyazı çırptıktan sonra soğuk harca katın ve somon madalyonların üzerine kubbeler oluşturun. Bunları tereyağ sürülmüş, tuz ve kıyılmış frenksoğanı serpilmiş bir kaba dizin. 35 cl *riesling* ve 25 cl balık fümeyle ıslatın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Somonu çıkarın ve bir kenara koyun. Pişirme suyunu bir tavaya aktarın. 25 cl krema katın ve yoğunlaşmaya bırakın. Sosu, küçük parçalar halinde doğranmış 150 gr çok soğuk tereyağla çırpın. Yarım limon suyu ekleyin. Sosu somonun çevresine gezdirin. Yufka hamurundan çiçeklerle süsleyin."

balık yumurtalı somon füme kornetleri → KORNET

chambertin'*li glaze somon kotletler*

İki somon biftek parçasını kotlet biçiminde temizleyin. Tereyağ sürülmüş bir kaba dizin. Tuz, karabiber serptikten sonra üzerini kaplayacak kadar *chambertin*'li balık jölesiyle ıslatın. 8-10 dakika haşladıktan sonra süzün ve kurulayın. Tamamen soğumasını bekleyin. Jöleyi ağarttıktan sonra ılımasını bekleyin ama donmasına izin vermeyin. Kotletleri altına tabak yerleştirdiğiniz bir ızgara üzerine koyun ve birkaç tabaka jöleyle kaplayın. Her iki uygulama arasında tabağı buzdolabına kaldırın. Servis tabağına ince bir tabaka jöle dökerek dondurun ve somon kotletleri üzerine yerleştirin.

chaud-froid *somon* → CHAUD-FROID

PARİS'TEKİ *APICIUS* RESTORANINDAN JEAN-PIERRE VIGATO'NUN TARİFİ

çiğ somon, yağda patates

"Bir somon filetosunun üzerine iki kilo kalın tuz dökün ve birkaç saat bekletin. Durulayın. 50 cl zeytinyağı ile 50 cl yerfıstığı yağı karışımı, ince kıyılmış dört kırmızı soğan, çok ince kesilmiş iki havuç, 15 ardıç yemişi, 75 beyaz biber tanesi ve beş defne yaprağıyla marine edin. En az 24 saat bekletin. Yarım kilo kırmızı patatesi suda haşlayın. Dilimleyin, kalın tuz ve ince kıyılmış iki demet yeşillikle çeşni katın. Somon dilimlerini üzerine yerleştirin ve marinadın yağıyla ıslatın." (Bkz. 963. sayfadaki fotoğraf).

domates soslu Orly *somon filetoları* → ORLY

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

ekşi soslu somon dilimleri

"Fırına sürülebilecek tabaklara fırçayla tereyağ sürün. Tuz ve karabiber serpin. Her birinin üzerine fazla kalın olmayan geniş somon dilimleri yerleştirin. Servis anında, tabakları önceden 300° C'ye ısıtılmış fırında 2-3 dakika bekletin. Koyu bir mayoneze şarap sirkesi ve limon suyu ekledikten sonra balık füme ya da balık bulyonla karıştırarak hazırladığınız ve tuz, karabiber, kıyılmış frenksoğanı ve tarhunla tamamladığınız ekşi sosla servis edin."

en croûte *somon*

Bir yufka hamuru hazırlayın. Somonu temizleyin ve kuyruktan başa doğru pullarını kazıyın. Barsaklarını ve kan pıhtılarını temizleyin. Balığın içini bol suyla yıkayın. Bir tarafındaki derisini soyun. Balığı kurulayın. Hamuru iki parçaya ayırın. Birini uzun bir dikdörtgen biçiminde açın. Tereyağ sürülmüş büyük bir tepsiye yerleştirin. Somonu derili kısmı alta gelecek biçimde hamurun üzerine yerleştirin. Tuz ve bol karabiber serpin. Somonun çevresinde dört cm'lik, kuyruğun çevresindeyse geniş bir yer bırakarak hamuru kesin. Hamuru kuyruğun üzerine kapayın ve çırpılmış yumurtayla yapıştırın. İkinci hamuru da birincisi gibi açın ve balığın üzerine kapayarak çırpılmış yumurtayla yapıştırın ve balıktan iki cm öteden kesin. Alttaki hamurun iki cm'lik fazlalığını üsttekinin üzerine kapayın. Kuyruğun ortasına bir işaret koyun. Sivri bir bıçak yardımıyla başın çevresini hafifçe çizin. Baştan kuyruğa (orta kılçık hizasından) ince bir çizgi çekin. Son olarak bu çizgiden çıkan dik çizgiler (yanal kılçıklar) çekin. Hamurun her yerini çırpılmış yumurtayla kaplayın (yapıştırılmış kenarlar üzerine özellikle dikkat edin). Ba-

lığı önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Alttaki hamur ıslanacağından, yalnızca üsttekini kullanarak servis edin.

gülyağlı taze somonlu milföy → MİLFÖY

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

havuçlu ılık somon eskaloplar

"Somon biftekleri her biri 150 gr'lık, yarım cm kalınlığında dört eskalop halinde doğrayın ve bir kenara ayırın. Orta boy çok taze dört havuçtan ince çubuklar kesin. Bir tavada, 12 çorba kaşığı füme, 12 çorba kaşığı *Noilly Prat* (ya da vermut) ve bir tutam paprikayla 8-10 dakika, biraz sert kalacak biçimde pişirin. Pişirme suyuna bir kahve kaşığı yeşil biber püresi ve sekiz çorba kaşığı yoğun taze krema ekleyin. İsteğe göre çeşnisini ayarlayın ve üçte birini çekmesini bekleyin. Bir fırça yardımıyla sıcak tabaklara tereyağ sürün ve çiğ somon dilimlerini ve pişmiş havuç çubuklarını yerleştirin. Sosu üzerine dökün ve bekletmeden servis edin."

havyarlı somon füme kızartma → HAVYAR

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

iki biberli çiğ somon eskaloplar

"İki parça somon bifteğin derisini soyduktan sonra bir cımbız yardımıyla bütün kılçıklarını dikkatle çıkarın. Bir fırça yardımıyla balığı *extra vierge* zeytinyağıyla hafifçe yağlayın ve iki saat buzdolabına kaldırarak kesmeden önce etin sertleşmesini bekleyin. Dört servis tabağını da soğutun. Çıkarın ve fırçayla hafif yağ sürün. Somon parçalarını tezgâh üzerine alın ve bir elinizle tutarak enine çok kalın dilimler keserek tabaklara yerleştirin. Dikkatle sıvıyağ dökün. Tuz serpin. Karabiber değirmenini, tabakların üzerinde 1-2 tur döndürün, az dövülmüş yeşil biber serpin ve Melba tostlarla servis edin."

marine levrek, somon ve tarak lop eti → TARAK

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

marine somon

"Taze bir İskoç somonunun filetosunu çıkarın ve verev keserek çok ince dilimler oluşturun. Üçte bir zeytinyağı ve üçte iki limon suyu, tuz ve taze çekilmiş karabiberle bir marinad hazırlayın. Bir çorba kaşığı ince kıyılmış bitkisel otlar katın. Somon dilimlerini maksimum üç dakika bu marinad içinde bekletin. Az miktarda taze kremayı derin bir kapta tuz ve karabiberle iyice çırpın. Bir kahve kaşığı Meaux hardalı katın. Somon dilimlerini süzün ve uzun bir servis tabağına yerleştirin. Sosu ayrıca servis edin."

Nantua somon biftekleri

Somon biftekleri balık füme içinde haşlayın, süzün. Çevresine kabukları çıkarılmış karidesleri dizin ve üzerine az miktarda yoğunlaştırılmış füme eklenmiş Nantua sos dökün.

ördek ciğerli somon şişi → ŞİŞ (KEBAP)

Pojarski *somon kotletler*

300 gr taze somon etini kıydıktan sonra süte batırılmış 70 gr taze ekmek kırıntısı ve 70 gr soğuk tereyağla karıştırın. Tuz, karabiber ve bir tutam rendelenmiş muskat ekleyin. Bu karışımı dört eşit porsiyona ayırın. Kotlet biçimi verin. *À l'anglaise* pane edin ve ağartılmış tereyağda iki tarafını kızartın. Bir servis tabağına dizin, üzerine pişirme için kullandığınız tereyağı dökün ve kenarları süslü kesilmiş yuvarlak limon dilimleriyle süsleyin.

somon balıklı sufle → SUFLE
somon füme li aspik → ASPİK
somon füme li kanapeler → KANAPE
somon pate → PATE
somon püre → PÜRE
somon ve turnabalığı waterzoï'si → WATERZOÏ
somonlu kulibiyak → KULIBIYAK

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

Troisgros *kuzukulaklı somon eskaloplar*

"Bir somonun en etli orta kısmını 120 gr'lık dört dilim halinde kesin ve sıvıyağ sürülmüş iki sülfürlü kâğıt arasına yerleştirerek hafif yassılaştırın. Tuz ve karabiber serptikten sonra bir yapışmaz tavada hızlıca sertleştirin. Bir tencere içine sekiz cl *sauvignon*, sekiz cl balık füme ve üç cl vermut koyduktan sonra soyulmuş ve kıyılmış iki yabani sarmısak ekleyin. Koyulaştırdıktan sonra 30 cl *crème double* katın ve krema kıvamına gelene kadar kaynatın. Ardından soğuk suda hızlıca yıkanmış 80 gr taze kuzukulağı ekleyin. Çeşnisini ayarlayın. Sosu dört sıcak tabağa bölün ve üzerine somon eskaloplarını yerleştirin."

somun ekmeği Fransa'da, yarım-üç kilo ağırlığında, has buğdaydan yapılan yuvarlak ekmek. Başlangıçta güçlük çekmeyi sevmeyen şehirliler için hazırlanan somun, daha sonraları köylerin günlük ekmeğine dönüştü. Başlangıçta küçük olan bu ekmeğin boyutu ve ağırlığı giderek artarak aile içinde tüketilen klasik bir ekmek niteliği kazandı.

İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesinde bu terim genellikle, boyu eninden uzun, yaklaşık bir kilo ağırlığında, yarı beyaz ekmek için kullanılır. Fransızca'daki *miche*'den üretilen *michette* denilen küçüğü yarım kilo ağırlığındadır.

sonraki yemek Fransızca'da bir yemekten sonra gelen (yani ardışık) yemek anlamında kullanılan *rele-*

vé sözcüğü bir zamanlar özellikle "çorbadan sonraki yemekler" olan başlangıçlar için kullanılırdı. Klasik mönüde sıralama ordövr, çorba, çorbadan sonraki yemek, kızartma, bazen kızartmadan sonraki yemek, son olarak *entremets* ve tatlı biçimindeydi.

sorbais İnek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, kahverengi-kırmızı kabuğu yıkanmış ve pürüzsüz peynir. Flandre ve Hainaut'da üretilen *sorbais*, bir kenarı 12 cm uzunluğunda, dört buçuk cm kalınlığında, 600 gr'lık parçalar halinde satılır. Çok belirgin bir kokusu ve hemen hissedilen toprak lezzeti vardır.

sorbe Yağ ya da yumurta sarısı içermediğinden dondurmadan daha az katı ve daha tanecikli olan bir tür dondurmalı tatlı.

Bir sorbenin temel malzemesi meyve suyu ya da püresi, bir şarap (*champagne*), bir alkol (votka) ya da likör, bazen de aromatik bir infüzyondur (çay, nane). Üzerine genellikle glikoz ya da işlenmiş şeker (ya da her ikisi de) eklenmiş bir şerbet dökülür. Dondurma işlemi sırasında karışım çırpılmalıdır.

Tarihte sorbeler "ilk dondurmalı tatlılar" olarak geçer (sütlü ya da kremalı dondurmalar 18. yüzyılda ortaya çıkar). Çinliler, Persler'den ve Araplar'dan öğrenerek İtalyanlar'a (Bkz. DONDURMA) öğretir.

Başlangıçta sorbeler meyveler, bal, aromatik maddeler ve kardan oluşurdu. Günümüzde sorbe klasik bir tatlı ya da yemekler arasında yenen (*kornette*) susuzluk giderici bir yiyecektir. Geleneksel olarak, önemli bir yemekte, özellikle alkolden önce servis edilirse, "Normandiya çukuru" olarak anılır.

armutlu sorbe

Çok olgun ve sulu dört büyük armudu soyun, dörde bölün, ortasını ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra etlerini dilimleyin. Üzerine bir limon suyu dökün. Mikserde, 300 gr pudra şekeriyle birlikte ince bir püre haline getirin. Bu püreyi bir sorbe makinesine aktarın ve bir buçuk saat çalıştırın. Sorbe katılaştığında hazneyi servis anına kadar buzluğa kaldırın.

ÇİKOLATACI, CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

ballı ve çamfıstıklı sorbe

"900 gr portakal ağacı balı, bir limon suyu, birkaç damla portakal çiçeği özütü ve bir litre suyu karıştırın. Bir sorbe makinesine aktardıktan sonra hafif kavrulmuş çamfıstıkları ekleyin ve buzluğa kaldırın."

calvados'*lu sorbe*

200 gr toz şekeri üçte bir litre suda eritin. Bir çubuk vanilyayı ikiye yararak içine atın. Hafif bir şurup elde edene kadar kaynatın. Ateşten alın, vanilya çubuğunu çıkarın. Bir limonun suyuyla bir tutam toz tarçın katın. İyice karıştırın. Üç yumurta akını bir tutam tuzla karbeyazı çırpın ve şerbete iyice yedirin. Hepsini birden bir sorbe makinesine aktarın. Şerbet donmaya başladığında 4-5 likör bardağı eski *calvados* katın. Birkaç saniye çırptıktan sonra buzluğa kaldırın.

çaylı sorbe

Oldukça sert bir çay demleyin. Litre başına 300 gr şeker katarak bir sorbe makinesine aktarın. İstediğiniz kadar ince kıyılmış kuru erik parçası ekleyin.

domatesli sorbe

Bir kilo olgun domatesi soyun, ezin ve suyunu sıkıp ölçün (çeyrek litre gerekiyor). 150 gr su ve 300 gr reçel şekeriyle bir şerbet hazırlayın. Şerbete domates suyunu da katın ve bir likör bardağı votka ekleyin. Hepsini bir dondurma kalıbına aktarın ve bir saat buzluğa kaldırın. Bir yumurta akını 50 gr pudra şekeriyle 60° C'lik benmaride çırpın. Sorbe katılaşmaya başlayıncaya kadar çırpıcıyla çırpın ve iki saat buzluğa kaldırın.

egzotik meyveli sorbe

İyice olgunlaşmış bir ananası soyun, dörde bölün, ortasını çıkarın ve etini dilimlerken suyunu da toplayın. İki mangoyu ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve etini bir kahve kaşığıyla ayırın. Bir muzu soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Hepsini birden bir mikser kabına koyun ve bir limonun suyuyla birlikte çekin. Elde ettiğiniz karışımı ölçün. Her çeyrek litresi için 75 gr toz şeker ekleyin. Çırpıcıyla karıştırdıktan sonra bir paket şekerli vanilya ve bir tutam tarçın katın. Karışımı bir sorbe makinesine koyun ve 1-1,5 saat çalıştırın. Sorbe katılaşmaya başladığında buzluğa kaldırın.

frambuazlı sorbe

250 gr şeker ve 40 cl suyla, yoğunluğu 1,1423 olan bir şerbet hazırlayın. Kısa bir süre kaynatın. İçine 400 gr frambuaz ile yarım limonun suyunu katın. Hepsini mikserden geçirin. Elde ettiğiniz püreyi bir sorbe makinesine koyun ve en az bir saat bekletin. Sorbe katılaşmaya başladığında kalıplara aktarın. Servis anına kadar buzluğa koyun.

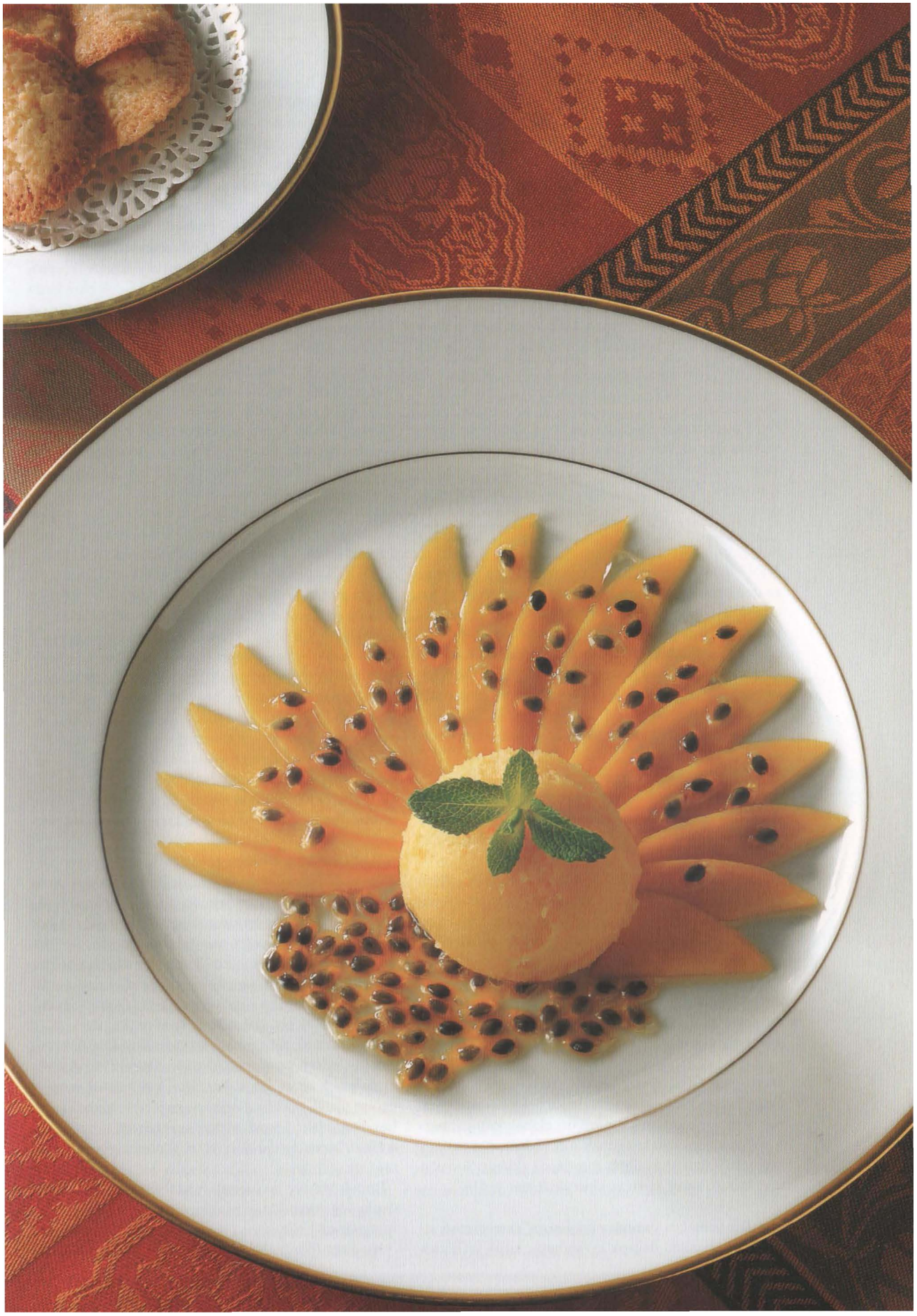
frenküzümlü sorbe

Bir tencereye 250 gr şeker ve 40 cl su koyun. Şekeri eritene kadar ısıtın: Yoğunluk 1,140 olmalıdır. Şerbeti ılıttıktan sonra 35 cl frenküzümü suyu ile yarım limon suyu koyarak iyice karıştırın. Karışımı bir sorbe makinesine aktarın ve dondurun.

▶

Passifloralı sorbe ve mangodan gül

Tarifi için 968. sayfaya bkz.



ÇİKOLATACI, CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

kakaolu ve üzümlü sorbe

"Bir litre su, 300 gr şeker, 250 gr kakao, 50 gr vanilya özütü ve üç cl esmer romu karıştırın. Bir sorbe makinesinde katılaştırdıktan sonra, viskide bekletilmiş 100-150 gr üzüm ekleyin ve sorbeyi kalıplara doldurarak servis anına kadar buzlukta bekletin."

limonlu sorbe

Üç limonun kabuğunu soyun, kıyın ve 1,2859 yoğunlukta yarım litre soğuk şerbet ekleyin. İki saat dinlendirin. Dört limonun suyunu katarak elekten geçirin. Yoğunluk 1,1703 olmalıdır. Sorbeyi alışılmış yöntemle tamamlayın.

mangolu sorbe

İyice olgunlaşmış mangolar seçin. Kabuklarını soyun ve etini ince elekten geçirin. Eşit miktarda şerbet ve limon suyu (karışımın litresi başına iki limon) ekleyin: Karışımın yoğunluğu 1,1425 olmalıdır. Sorbeyi dondurun.

passifloralı sorbe

İyice olgunlaşmış passifloraları soyun, etini önce sebze değirmeninden, sonra ince elekten geçirin. Aynı hacimde, 1,135 yoğunlukta soğuk şerbet (50 cl mineral su ve 675 gr toz şeker) ve az miktarda limon suyu (bu durumda yoğunluk 1,075 olmalıdır) ekleyin. Karışımı bir sorbe makinesine aktarın ve koyulaştırın. Daha basit bir biçimde, meyvenin etiyle toz şekeri karıştırdıktan sonra yoğunluk 1,075 olacak kadar su ekleyerek ince elekten geçirmek ve sorbe makinesine aktarmak da mümkündür. (Bkz. 967. sayfadaki fotoğraf)

sorbe makinesi Motorla çalışan bir karıştırıcı ya da çalkalayıcıyla donatılmış, dondurma ya da sorbe şerbetleri için soğuk krema hazırlamakta kullanılan elektrikli aygıt.

Kırık buz ve tuz bazlı soğutucu karışımla çalışan eski sorbe aygıtları artık kullanılmamaktadır. Günümüzde elektrikli sorbe makineleri yaygındır. Hazneyi 30° C'lik dondurucuya koymak yerine, içine –6° C'de buz konulduğunda elde edilen sonuç daha iyidir. Makinenin çalışma süresi (45 dakika-iki saat) boyunca motor paletleri ya da karıştırıcı karışımın altüst edilmesini sağlar. Karışımı istenilen kıvama geldiğinde, paletler ya da motor durur.

soringue Ortaçağ mutfağına özgü bir yılanbalığı yemeği. Pulları kazınan ve temizlenen balık parçaları, koruk suyu içine katılmış kızartılmış ekmek kırıntısı bazlı yoğun bir sos içinde kaynatılarak pişirilir. Kızartılmış soğan halkaları ve kıyılmış maydanoz eklenir. Son olarak, "şarap, koruk suyu ve sirkeyle lezzet verilir".

sos Bir yemeğin yanında sunulan ya da pişirmesi sırasında kullanılan değişik kıvamlarda, sıcak ya da soğuk çeşni. Bir sosun işlevi, yiyeceğe onunla uyumlu bir lezzet katmaktır.

1950 yılına doğru Curnonsky, *Cuisine et Vins de France* adlı başyazısında, "Soslar Fransız mutfağının süsü ve onurudur. Yemeklerin hazırlanmasına ve üstünlük sağlanmasına ya da daha çok, 16. yüzyılda yazıldığı gibi, kimsenin tartışamayacağı bir görkem kazanmasına yardımcı olur" demiştir.

■ **Sınıflandırma.** Antik Çağ çeşnilerinin (*garum, nard*) mirasçısı olan Ortaçağ sosları (ketencik sosu, *dodine* sos, biber sosu, *Robert* sosu vb), çok ekşi ya da ekşi-tatlıydı. Beşamel, *soubise, mirepoix, duxelle* ya da mayonez gibi daha rafine ve aromatik ürünlerin doğması için 17. ve 18. yüzyılları beklemek gerekti.

Soğuk ve sıcaklardan oluşan bütün sosların sistematik olarak sınıflanmasını Antonin Carême (1784-1833) gerçekleştirmiştir. Sayıları çok fazla olmayan sıcak soslar da kendi aralarında kahverengi ve beyaz soslar olarak ikiye ayrılır. Bunlar arasında büyük soslara "ana" soslar (kahverengi soslar için İspanyol, donuk sos ve domates sosu, beyazlar için beşamel ve *velouté*) denir ve bunlardan sayısız sos türetilir. Soğuk soslar genellikle mayonez ya da sirke sosundan üretilir ve bunların da çok sayıda türevi vardır.

Klasik repertuara, genellikle Büyük Britanya, Rusya gibi ülkelerde çalışan şefler tarafından getirilen Fransa dışı soslar (*Cumberland, Albert, réforme* ve *Cambridge* sosları, *à la russe, à l'italienne, à la polonaise* soslar vb) da eklenir. Yerel kaynakların çeşitliliği, karakteristik içerik maddeleriyle belirlenen yemeklerin sayısının artmasını teşvik etmiştir: Taze krema (Normandiya sosu), sarmısak (*aïoli*), *beurre frais* (beyaz tereyağ), hardal (*Dijonnaise* sos), yabani sarmısak (*Bordelaise* sos), kırmızı ya da beyaz şarap (*Bourguignonne* sos), soğan (*Lyonnaise* sos) vb.

Escoffier'le birlikte soslar daha hafifleşti. Günümüzde birçok şef daha orijinal karışımlar kullanmaktadır.

■ **Kullanımları.** Elekten geçirilen ya da görünür parçalar halindeki malzemeleriyle değişik yoğunluklardaki soslar çiğ bir yemeğe çeşni katabilir, pişirilen bir yemeğin içerik maddelerinden biri olabilir ya da soğuk ya da sıcak bir yemeğin yanında sunulabilir. Sos yemeğin kendisinden çıkarıldığında, "soslu" yemekler söz konusudur ama genellikle yemeğin yanında, soslukta servis edilir ya da yiyeceklerin (katı yumurta, *chaud-froid*, deniz mahsulleri) üzerine dökülür.

Kullanılan malzemenin seçimi önemlidir. Sos tencereleri, sosun yanmasını ya da kıvamının bozulmasını önlemek amacıyla kalın metalden, yüksek kenarlı kaplar olarak üretilir. Benmari, çırpıcı ve ezme spatulası da mutlaka gerekli aletler arasındadır.

■ **Hazırlama.** Soslar dört temel yönteme göre hazırlanır.

- Birçok katı ve sıvı içerik maddesinin en basit yöntemle soğukken karıştırılması (örneğin sirke sosu ve *ravigote* sos).
- Kıvamlı (çözünebilir olmayan bir katının bir sıvı

Ana soslar ve başlıca türevleri

Beyaz ana soslar	***Türev soslar***
Alman sosu	Aromalı soslar, *Richelieu* sosu, *Villeroi* sosu,
Beşamel sos	Hardal sosu, *Mornay* sosu, *Nantua* sosu, *Soubise* sosu
Balık *velouté*	*Bercy* sosu, Tarhunotu sosu, *Marinière* sos, Normandiya sosu, *Véron* sosu
Dana *velouté*	Endülüs sosu, *Bontemps* sosu, Bröton sosu, Kardinal sos, Macar sosu
Kümes hayvanları *velouté*	*Albufera* sosu, *Aurore* sos, etler ve kümes hayvanları için *bourguignonne* sos, beyaz sakatatlar, yumurtalar ve kümes hayvanları için *chaud-froid* beyaz sos, tarhunotu sosu, *royale* sos, *suprême* sosu
Kahverengi ana soslar	***Türev soslar***
Donuk sos (*demi-glace*) ya da terbiyeli et suyu	Tatlı-ekşi sos, *Chateaubriand* sosu, etler için *chaud-froid* kahverengi sos, balıklar ve av etleri için *chaud-froid* kahverengi sos, *Colbert* sos, *diable* sos, *à la duxelle* sos, *Godard* sos, rafadan ya da haşlanmış yumurta için tarhunotlu sos, kıyma sosu, *Lyonnaise* sos, *matelote* sos, ilikli sos, ızgaralar için hardal sosu, *Périgueux* sos, biber sosu, *grand veneur* sos, *Rouennaise* sos, *Sainte-Menehould* sos, kanlı sos, *Solferino* sos, kaplumbağa sosu, domalanlı sos, *zingara* sos
İspanyol sosu	Turunç sosu, *Bordelaise* sos, karaca sosu, İngiliz usulü *à la diable* sos, *financière* sos, *à l'italienne pignole* sos, *Saint-Malo* sos, av eti sosu
Domates sosu	Barbekü sosu, *Bolognaise* sos, *chasseur* sos
Tereyağlı ya da sütlü soslar	***Türev soslar***
Tereyağlı beyaz sos	*Bread* sos, *egg* sos, balıklar için *bourguignonne* sos, *genevoise* sos, istiridyeli sos, Hint sosu, deniz kestanesi sosu, piliç sosu, *raifort*lu sıcak (*Albert* sos) ve soğuk sos
Kıvamlı sıcak soslar	***Türev soslar***
Béarnaise	*Choron* sos, *Foyot* sos, domalanlı sos
Hollandez	*Mousseline* sos, *waterfish* sos
Kıvamlı soğuk soslar	***Türev soslar***
Mayonez	*Aïoli*, *rouille*, Endülüs sosu, *Cambridge* sosu, *dijonnaise* sos, *la Varenne* sosu, *rémoulade* sosu, Rus sosu, *tartare* sosu
Vinaigrette	Ançuez sosu, *gribiche* sosu, *ravigote* sosu

* *Bu sos tarifleri alfabetik sıralamaya göre yerlerinde bulunabilir.*

içinde iyice inceltilmesi, karışımın belli bir süre stabil kalmasının sağlanması) soslar soğuk (mayonez ve türevleri, *aïoli*, *gribiche*, *rouille*, *tartare*) ya da sıcak (*Hollandaise* ve *mousseline*, *béarnaise* ve beyaz tereyağ) hazırlanır.

- Tereyağ ve un karışımının kavrulması (*roux*), beşamel tipi "yapışkan" sosların temelidir. Bunlar *Mornay*, *Soubise* vb gibi kremalı sosların (krema, gravyer, soğan vb) içerik maddesidir.
- Pişirilen bir et suyuna (dana, av eti, kümes hayvanları) ya da balık fümeye daha sonra sarı *roux*, kahverengi *roux* ya da bir karışım (*mirepoix*, yoğunlaştırılmış yemek suyu, alkol, marinad, mantarlar vb) karıştırılmasıyla *velouté* (dana, av eti, kümes hayvanları ya da balık), İspanyol sos ve av eti sosları, genellikle bir terbiye ya da aromatik katkı maddesiyle gerçekleştirilen beyaz varyantları (Alman, Kardinal, Nantua, Normandiya, piliç) ya da kahverengi varyantları (*Bordelaise*, *chasseur*, *Périgueux*, biber, av eti sosu vb) elde edilir.

Bir sosun bileşimine, sosun yanında kullanılacağı ve değer katacağı yiyeceğin doğasına bağlı olarak değişik malzemeler, aromalı bitkiler ve baharatlar katılabilir. Koyun ya da balık ve köri (Hint sosu), morina ve sarmısak (*aïoli*), ördek ve portakal (turunç sosu), av eti ve frenküzümü (*Cumberland* sosu), sığır eti ve salatalık turşusu (acı sos) gibi bazı lezzet bileşimleri klasiktir. Ançuez, kabukluların etleri, *duxelle*, kaz ciğeri, rendelenmiş peynir, kıyılmış jambon, doğranmış domates vb -katı madde olarak-, alkol, taze krema, kırmızı ya da beyaz şarap, sirke vb -sıvı olarak- sayısız varyanta olanak sağlar.

Bir sos adını genellikle, içerik maddelerinden alır: Domalanlı *Périguex* sos, paprikalı *Hongroise* sos, karidesli *Nantua* sosu vb. Bazen sos yalnızca yaratıcısının adını taşır: *Mornay*, *Choron*, *Foyot* vb.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

à l'italienne *çamfıstıklı sos*

"Bir tencereye iki ons ham şeker ya da pudra şekeri, iki yemek kaşığı yüksek kalite sirke, iki yemek kaşığı dana eti suyu, bir çeşni demeti, bir tutam rendelenmiş muskat ve bir tutam *mignonnette* biber koyun. Orta ateşte kaynatın. Koyulaşınca, iki büyük kaşık çırpılmış İspanyol sos ve bir büyük bardak kırmızı *Bordeaux Lafitte* şarabı ekleyin. İstenilen kıvama ulaştığında sosu tülbentten geçirin. Bir tatlı kaşığı dolusu, İtalyanlar'ın *pignoles* adını verdiği çamfıstıklarından katın. Servis anında, sosu çamfıstıklarıyla bir kez daha kaynatmaya özen gösterin."

à la duxelle *sos*
250 gr *duxelle* mantarı hazırlayın. 10 cl beyaz şarap ekleyin ve iyice çektirin. 15 cl donuk sos ve 10 cl elekten geçirilmiş domates fondü ya da bol domatesli donuk sosla karıştırın. 2-3 dakika kaynattıktan sonra az miktarda kıyılmış maydanoz ekleyin.

aïoli
Dört büyük diş sarmısağı soyun, ikiye yarın ve içlerindeki filizi çıkarın. Bir yumurta sarısıyla birlikte havanda iyice dövün. Tuz ve karabiber atın. Havan tokmağıyla ezmeye devam ederek 25 cl sıvıyağ ve bir çorba kaşığı haşlanmış patates ezmesi ekleyin (Bkz. AÏOLI maddesindeki diğer tarif).

Albufera *sos*
Bir *suprême* sos hazırlayın. 50 gr tereyağda 150 gr çekirdekleri çıkarılmış ve şeritler halinde doğranmış sivribiberi kavurun. Biberleri mikserden geçirin. 150 gr tereyağ ekleyin ve ince elekten geçirin. 50 cl *suprême* sosa beş çorba kaşığı sarı et suyu jölesi ile bir çorba kaşığı biberli tereyağ ekleyin. İnce tülbentten geçirin.

BORMES-LES-MIMOSAS'DAKİ *LE JARDIN DE PERLEFLEURS* RESTORANININ TARİFİ

anchoyade
"Üç diş sarmısağı soyun ve bir tabakta, bir çatalın dişleri üzerinde sürterek parçalayın. Dört sap maydanozu yıkayın ve kıyın. 10 tuzlu ançuezin tuzlarını giderin ve filetolarını çıkarın. Sarmısaklara ekleyin. İki çatalın ucuyla didikleyin. Bir çırpıcı yardımıyla bu karışımı 10 cl zeytinyağıyla birlikte çırpın. Biber katın. Karıştırmaya devam ederek kıyılmış maydanoz ile birkaç damla sirke ekleyin."

aurore *sos*
Yarım litre *suprême* sosa 50 cl çok koyu domates fondüsü ekleyin. İnce tülbentten geçirin.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

av eti sosu
"Bir yahni tenceresine bir bardak eski Burgonya şarabı, iki kaşık sıradan sirke, iki yemek kaşığı pudra şekeri, yarım limonun çekirdekleri çıkarılmış eti ile yarım kâse frenküzümü jölesi koyun. Suyunu çektirin ve büyük bir kaşık çırpılmış İspanyol sosu katın. Yeniden koyulaştırın. Bir süre sonra, ikinci bir bardak Burgonya şarabı ekleyin. Sos istenilen kıvama geldiğinde tülbentten geçirin."

av etleri için karaca sosu
Av etinin artık parçalarını *mirepoix* biçiminde doğranmış bir garnitürle kavurun. Az miktarda sirke ve kırmızı şarap ya da av eti marinadıyla deglaze edin. İspanyol sos ya da biber sosuyla ıslatın. Çektirerek yoğunlaştırın. Bir tutam Cayenne biberi ve bir tutam şeker ekleyin. İnce tülbentten geçirin. İyice sıkın.

balıklar için bourguignonne *sos*
Bir litre kırmızı şarap, hazırlanmakta olan balığın kılçıkları ve artık parçaları, ince kıyılmış bir orta boy soğan, bir küçük garnitür demeti, bir tutam mantar yaprağı ve tuz ve karabiber eklenmiş bir balık fümeyi kaynatarak iyice koyulaştırın. Balığın pişirme suyuyla açın. İnce tülbentten geçirin. Az miktarda Madeira şaraplı İspanyol sosla terbiye edin. Tereyağla yoğunlaştırın.

ŞEF DENİS'İN TARİFİ

balıklar ve av etleri için kahverengi chaud-froid *sos*
"Yarım litre donuk sosla yarım litre çok koyu (titreyen jöle kıvamında olmalıdır) ve ağartılmış balık füme ya da av eti fümeyi karıştırın. Sıcak karışımı 16 yumurta sarısı üzerine kademeli olarak ve çırparak dökün, yine çırparak 200 gr tereyağı yedirin."

béarnaise *sos*
Uygun boyuttaki kalın tabanlı bir tencereye 10 cl tarhunlu sirke sosu, beş cl sek beyaz şarap, 50 gr ince kıyılmış yabani sarmısak, üç çorba kaşığı kıyılmış tarhun ve bir çorba kaşığı kıyılmış frenkmaydanozu, beş gr *mignonnette* biber ve bir tutam tuz koyun. Üçte ikisini çektirdikten sonra soğumaya bırakın. Beş yumurta sarısı ve az miktarda su ekledikten sonra, kısık ateş (55° C) üzerinde çırparak pişirin. Ateşten alın ve çırpıcıyla 250 gr ağartılmış sıcak tereyağ ekleyin. Sosu ince tülbentten geçirin ve bir çorba kaşığı kıyılmış tarhun ve frenkmaydanozu karıştırın. Hemen servis edin.

Bercy *sos*
3-4 yabani sarmısağın kabuğunu soyun ve kıyın. Bir çorba kaşığı tereyağ içinde kavurun ama renk almasına izin vermeyin. 10 cl beyaz şarap ve 10 cl balık fümeyle ıslattıktan sonra yarısını çektirin. 20 cl balık *velouté* ekleyin ve harlı ateş üzerinde birkaç saniye kaynatın. Az miktarda maydanozu kıyın. Ateşten aldığınız sosa 50 gr yumuşak tereyağ ekleyin ve karıştırın. Son olarak kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katın.

beşamel sos
30 gr tereyağı kalın tabanlı bir tencerede kısık ateş

üzerinde eritin. 30 gr un ekleyin ve hızla kavurarak pürüzsüz ve renksiz bir karışım elde edin. Yarım litre sütü çırparak yedirin ve tanecik oluşmasını engelleyin. Tuz, karabiber ekleyin ve isteğe bağlı olarak az miktarda rendelenmiş muskat katın. İnce tülbentten geçirin ve sosun yüzeyinde kabuk oluşmasını engellemek amacıyla pişirmenin sonuna kadar ara sıra karıştırmaya devam edin.

beyaz sakatatlar, yumurtalar ve kümes hayvanları için beyaz chaud-froid *sos*

Kalın tabanlı bir tencereye 35 cl *velouté* ve beş cl mantar esansı koyun. Harlı ateş üzerinde, spatulayla karıştırarak koyulaştırdıktan sonra azar azar 40 cl kümes hayvanları beyaz jölesi ile 15 cl taze krema ekleyin. Sos spatulayı kaplayacak kıvama gelene kadar pişirin. Tülbentten ya da *mousseline*'den geçirin. Tamamen soğuyana kadar karıştırın. Tarife uygun biçimde koku katın.

biber sosu

150 gr havuç, 100 gr soğan ve 100 gr taze domuz göğüs yağını küçük parçalar halinde doğrayın. 50 gr dal kerevizi soyun. 30 gr tereyağ, bir tutam kekik, yarım defne yaprağı ve *mignonnette* biberle birlikte 20 dakika pişirin. 30 cl sirke ve 20 cl marinad ekledikten sonra yarısını çektirin. Bir litre donuk sos ya da hafif terbiyeli (kullanıma bağlı olarak) kahverengi av eti suyuyla ıslatın ve yarım saat daha pişirin. Yaklaşık 10 karabiber tanesini ezerek sosa ekleyin ve beş dakika daha pişirin. Kıvamı az miktarda marinad ekleyerek ayarlayın. Sosu ince tülbentten geçirin ve ezin.

bolognaise *sos*

Dört dal kerevizi soyun ve kıyın. Beş büyük soğanı soyun ve kıyın. Bir geleneksel garnitür demetine dört adaçayı yaprağı ve iki dal biberiye ekleyin. Yarım kilo yahnilik sığır etini kabaca doğrayın. Yaklaşık bir düzine domatesi soyun ve doğrayın. 4-5 diş sarmısağı soyun ve doğrayın. Beş çorba kaşığı zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Eti kızarttıktan sonra, soğanları, kerevizleri ve sarmısakları ekleyerek kavurun. Domatesleri de katarak 10 dakika pişirin. Son olarak garnitür demeti, 35 cl kahverengi dana eti suyu, 20 cl sek beyaz şarap, tuz ve karabiber ekleyin. Kapağını kapayın ve çok kısık ateşte iki saat pişirin. Ara sıra az miktarda su ekleyin. Çeşnisini ayarlayın.

bontemps *sos*

İnce kıyılmış bir çorba kaşığı soğanı tereyağda kavurun. Tuz, bir tutam paprika ve 20 cl elma şarabı ekleyin. Üçte ikisini çektirin. 20 cl etli *velouté* koyun ve kaynatın. Ateşten alın. 40 gr tereyağ ve bir kaşık beyaz hardal karıştırın. İnce tülbentten geçirin.

bordelaise *sos*

25 gr iliği doğrayın, suya tutun ve haşlayın, süzün. Bir çorba kaşığı kadar yabani sarmısak kıyın. 20 cl kırmızı şarapla bir tutam kekik, bir defne yaprağı parçası ve bir tutam tuzu karıştırın. Üçte ikisini çektirin. 20 cl donuk sosla ıslatın ve üçte birini çektirin. Ateşten aldıktan sonra 25 gr tereyağ ekleyerek ince elekten geçirin. Son anda, iliklerle birlikte bir kahve kaşığı kadar kıyılmış maydanoz ekleyin.

bread *sos*

Taze ekmeği, bir karanfil tanesi batırılmış bir soğan, tereyağ ve bir tutam tuz ve karabiber eklenmiş kaynar sütün içine ufalayın. Kısık ateş üzerinde 15 dakika pişirdikten sonra soğanı çıkarın, krema katın ve çırpıcıyla karıştırırken ısıtın.

bröton sosu

Bir pırasanın ve bir kereviz göbeğinin dörtte birini jülyen doğrayın. Bir soğanı ince kıyın. Bir kaşık tereyağ ve bir tutam tuzla kapağı kapalı bir tencerede, kısık ateşte 15 dakika pişirin. İki çorba kaşığı mantar jülyen ve bir bardak sek beyaz şarap ekleyin. Suyunu tamamen çektirin. 15 cl etsiz *velouté* ekleyin ve harlı ateşte bir dakika haşlayın. Çeşnisini ayarlayın. Servis anında, bir çorba kaşığı yoğun krema ve 50 gr soğuk tereyağ katın.

cambridge *sos*

Altı tuzlu ançuezin tuzunu tamamen giderin ve kılçıklarını çıkarın. Üç yumurta sarısı, ançuezlerin eti, bir çorba kaşığı kapari, bir küçük demet tarhun ve frenkmaydanozunu dövün. Bu karışıma bir çorba kaşığı İngiliz hardalı ve biber katın. Yerfıstığı ya da ayçiçek yağı ekledikten sonra bir çorba kaşığı sirke koyun. Çeşnisini ayarlayın. Kıyılmış frenksoğanı ve maydanoz ekleyin.

chasseur *sos*

150 gr mantarı (mümkünse keçimantarı) ve iki yabani sarmısağı kıyın. Tamamını tereyağda kavurduktan sonra 10 cl beyaz şarap koyarak yarısını çektirin. Dört cl konyakla flambe edin. 40 cl hafif terbiyeli kahverengi dana eti suyu ve domates ekleyin. 30 gr tereyağ ve bir kaşık ince kıyılmış bitkisel otlar (tarhun, frenkmaydanozu, maydanoz) katarak yaklaşık 10 dakika çektirin.

chateaubriand *sos*

10 cl beyaz şarapla bir çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısak ve mantar yapraklarının üçte ikisini çektirin. 15 cl donuk sos ya da hafif et glazesiyle ıslatın ve yeniden yarısını çektirin. Ateşten alın. 100 gr tereyağ, bir kaşık kıyılmış tarhun ve maydanozla karıştırın ya da *maître-d'hôtel* tereyağla yoğunlaştırın. Az miktarda limon suyu ve bir tutam *Cayenne* biberiyle baharat katın. İyice karıştırın.

choron *sos*

20 cl *béarnaise* sosa, iki çorba kaşığı ılık, koyulaştırılmış ve elekten geçirilmiş domates püresi katın.

Colbert *sos (ya da* Colbert *tereyağ)*

İki çorba kaşığı sarı et glazesine bir çorba kaşığı kü-

mes hayvanları eti suyu katın ve kaynatın. 125 gr tereyağı tahta spatulayla yumuşatın. Ateşten aldığınız et glazesine yedirin. Tuz, karabiber, bir tutam rendelenmiş muskat ile bir tutam Cayenne biberi katın. Hafif çırparak yarım limonun suyu, bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ve bir çorba kaşığı Madeira şarabı ekleyin.

Cumberland *sos*
Bir tatlı kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı suda kaynatın ve süzün. Portakal ve limon kabuklarını soyun, ağartıp sıktıktan sonra jülyen doğrayın. Kıyılmış yabani sarmısakla iki tatlı kaşığı kabuk jülyen ve bir çorba kaşığı hardalı karıştırın. 20 cl frenküzümü jölesini eritin ve karışıma ekleyin. 10 cl *porto*, bir portakal ve bir küçük limonun suyunu katın. Tuz, bir tutam *Cayenne* biberi ve toz zencefil ekleyin.

değişik etler için sıradan kahverengi chaud-froid *sos*
Kalın tabanlı bir tencere ya da tavaya 35 cl donuk sos ve jelatinli malzemelerle zenginleştirilmiş 20 cl kahverengi et suyu koyun. Harlı ateş üzerinde spatulayla karıştırarak üçte birini çektirdikten sonra 40 cl jöleyi azar azar katın. Ateşten alın. İki kaşık Madeira şarabı ya da tarife uygun başka bir şarap ekleyin. *Mousseline*'den geçirin. Sos iyice soğuyana kadar karıştırın.

denizkestanesi sosu
Kalın tabanlı bir tencerede 100 gr tereyağı ısıtın ve altı yumurta sarısı ekleyin. Karıştırın ve sosu kullanacağınız balıkların "pişirme" suyundan 2-3 bardak ekleyin. Kısık ateş üzerinde çırparak krema kıvamını alana kadar pişirin. Benmariye alın. 12 denizkestanesinin etini ekleyin ve iyice karışması için çırpın.

diable *sos*
15 cl sek beyaz şarap, bir çorba kaşığı sirke, bir çorba kaşığı ince kıyılmış yabani sarmısak, bir tutam kekik, çeyrek defne yaprağı ve bir büyük tutam taze çekilmiş karabiberi karıştırın. Üçte ikisini çektirin. 20 cl domatesli donuk sosla ıslatın ve 2-3 dakika kaynatın. Tülbentten ya da ince elekten geçirin. Servis anında, bir kahve kaşığı kıyılmış maydanoz ekleyin.

Dijonnaise *sos*
Dört katı yumurta sarısını dört kaşık *Dijon* hardalıyla karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. 50 cl sıvıyağla karıştırın ve limon suyu ekleyin.

ŞEF DENIS'IN TARİFİ

domalanlı sos
"Yarı Madeira şarabı, yarı et suyundan oluşan bir karışım içine az miktarda domates salçası ve bir siyah domalan koyarak 10 dakika pişirin. Mantarı süzün ve jülyen doğrayın. Tencerenin kapağını sıkıca kapayın ve suyunun neredeyse tamamını çektirdikten sonra iki yumurta sarısı ve jülyen domalanları ekleyin. *Béarnaise* sos gibi, 200 gr ağartılmış tereyağla karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin."

domates sosu
100 gr taze domuz göğüs etini küçük parçalar halinde doğrayın. Ağartın, süzün ve 3-4 kaşık tereyağda kavurun. Kabukları soyulmuş ve doğranmış 100 gr havuç ve 100 gr soğan katın. Kapağını kapayarak 10-15 dakika pişirin. Hafif renk almalarına izin verin. 60 gr elenmiş un serpin ve kavurun. İki kilo taze domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayarak ekleyin (ya da 200 gr domates püresi kullanın). İki diş ezilmiş sarmısak, bir garnitür demeti ve 150 gr ağartılmış jambon katın. Bir litre beyaz et suyuyla ıslatın. Tuz, karabiber ve 20 gr şekeri katın ve karıştırarak kaynatın. Kapağını kapayın ve iki saat kısık ateşte pişirin. Sarmısakları, garnitür demetini ve jambonu çıkarın. Sosu ince tülbentten geçirin. Benmari içindeki bir tencereye koyun ve erimiş ılık tereyağla karıştırın.

egg *sos*
İki yumurtayı kaynar su içinde 10 dakika pişirerek katılaştırdıktan sonra kabuklarını soyun ve dilimleyin. Henüz sıcakken 125 gr erimiş tereyağ, tuz, karabiber ve limon suyu karışımı katın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

ekşi-tatlı sos
İki çorba kaşığı Malaga üzümünü saatlerce suda bekletin. Kalın tabanlı küçük bir tencerede, üç çorba kaşığı sirkeyle ıslatılmış üç parça şekeri hafif karamelize edin. 15 cl sek beyaz şarap ve bir çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısak ekleyin. Tamamen koyulaştırın. 25 cl donuk sos ekleyin ve birkaç saniye kaynatın. Sosu ince elekten geçirdikten sonra tekrar ateşin üzerine koyun ve kaynatın. Üzümleri süzün ve çekirdeklerini çıkarın. Bir çorba kaşığı kapariyle birlikte sosa ekleyin.

elmalı sos
Çok az şekerli bir elma marmelatı hazırladıktan sonra az miktarda toz tarçın ve kimyon taneleriyle karıştırın.

etli Alman sosu
Kalın tabanlı bir tencerede 40 cl beyaz dana eti ya da kümes hayvanları eti suyu, 10 cl mantar pişirme suyu, az miktarda limon suyu, birkaç kırılmış karabiber tanesi, bir tutam muskat cevizi ve 50 cl *velouté*'yi iyice karıştırarak yoğunlaştırın. Ateşten alın. Az miktarda *velouté* içine karıştırılmış 3-4 yumurta sarısından oluşan bir terbiye katın. Tekrar kaynatın, ekşitin, ince tülbentten geçirin ve 50 gr soğuk tereyağ katın.

etsiz Alman sosu
Etli Alman sosuyla aynı işlemleri tekrarlayın ama beyaz sos yerine balık füme ve etli yerine etsiz *velouté* kullanın.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

financière sos

"Bir tencereye birkaç ince dilim jambon, bir tutam *mignonnette* biber, az miktarda kekik ve defne, mantar ve domalan parçaları ile iki bardak sek Madeira şarabı koyun. Kaynatın ve kısık ateşte koyulaştırın. İki kaşık konsome ve iki büyük kaşık çırpılmış İspanyol sos ekleyin. Sosun yarısı buharlaştığında, tülbentten geçirin, tekrar ateşin üzerine koyun ve yarım bardak Madeira şarabı ekleyin. İstediğiniz kıvama gelene kadar pişirin. En sonunda benmarili bir tencerede servis edin."

Foyot *sos*

20 cl *béarnaise* sos hazırlayın. Elekten geçirin ve iki çorba kaşığı et glazesiyle karıştırın.

Genevoise *sos*

Yarım kilo somon artığını kıyın. Bir büyük havuç ve bir büyük soğanı soyun ve *mirepoix* doğrayın. 10 maydanoz sapını küçük parçalar halinde kesin ve kısık ateş üzerinde, 15 gr tereyağda yaklaşık beş dakika sote edin. Bir tutam kekik, yarım defne yaprağı, biber ve balık artıklarını ekleyin. Kapağı açık biçimde, kısık ateş üzerinde, 15 dakika pişirin. Pişirme kabındaki yağı alın. Bir şişe kırmızı şarap (*chambertin* ya da *côtes-du-rhône*) ve az miktarda tuz ekleyin. Kısık ateş üzerine 30-40 dakika koyulaşmasını bekleyin. İyice ezerek ince elekten geçirin. Bir kahve kaşığı yumuşak tereyağla terbiye edin. İsteğe bağlı olarak, karıştırarak bir çorba kaşığı ançuezli tereyağ katın ve çeşnisini ayarlayın.

Godard *sos*

İki çorba kaşığı etli *mirepoix*'yı tereyağda eritin. 20 cl *champagne* ekleyin ve yarısını çektirin. 20 cl donuk sos ve 10 cl mantar esansı katarak üçte birini çektirin. Tülbentten geçirin.

grand veneur *sos*

Pişirilen av etinin artık parçalarıyla hazırlanan biber sosunu en az 20 cl kalana kadar koyulaştırın. Elekten geçirdikten sonra bir çorba kaşığı frenküzümü jölesi ve iki çorba kaşığı krema karıştırın. Çırpın.

gribiche *sos (soğuk hallı sos)*

Katıya yakın pişirilmiş bir yumurta sarısını ince bir ezme haline gelene kadar ezin. Bir yandan çırparak azar azar 25 cl sıvıyağ yedirin. İki çorba kaşığı sirke, tuz, biber, bir çorba kaşığı kapari ya da salatalık turşusu, aynı miktarda kıyılmış maydanoz, frenkmaydanozu ve tarhun ile jülyen doğranmış katı yumurta akı ekleyin.

hardal sosu

Bir tavada iki çorba kaşığı tereyağı erittikten sonra iki çorba kaşığı un serpin ve iyice kavurun. Daha sonra çeyrek litre süt ekleyin ve çırparak harlı ateş üzerinde koyulaştırın. Ateşi kısın ve üç dakika pişirdikten sonra dört çorba kaşığı taze krema, bir kahve kaşığı beyaz sirke, bir kahve kaşığı toz İngiliz hardalı, tuz ve az miktarda karabiber ekleyin.

Hint sosu

İki büyük soğan ve iki ekşi elmanın kabuklarını soyun ve çizin. Dört çorba kaşığı sıvıyağda kavurun. Bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, aynı miktarda kereviz, bir küçük dal kekik, yarım defne yaprağı ve bir parça küçük hindistancevizi kabuğu, tuz ve karabiber katın. 25 gr un ve bir çorba kaşığı köri ekleyin. Karıştırın. 50 cl konsome ya da kümes hayvanları eti suyuyla ıslatın. Kısık ateş üzerinde ara sıra karıştırarak yarım saat pişirin. Sosu ince elekten geçirin. Bir kahve kaşığı limon suyu ve dört çorba kaşığı taze kremayla karıştırın. İsterseniz az miktarda hindistancevizi sütü de ekleyebilirsiniz. Ateş üzerinde biraz koyulaştırdıktan sonra çeşnisini ayarlayın.

Hollandez sos

Yarım kilo tereyağı ağartın ve çökelmeye bırakın. Uygun boyuttaki bir tavaya dört çorba kaşığı su, ince tuz, bir tutam *Cayenne* biberi ve sekiz yumurta sarısı koyun. İyice karıştırın. Bir çırpıcı yardımıyla kısık ateş üzerinde ya da benmaride pişen bu sosu çırpın. Sarılar köpüklü bir krema kıvamı aldığında ateşten alın ve ağartılmış tereyağı kademeli olarak yedirin. Bu sırada çırpmaya hiç ara vermeyin. Çeşnisini ayarlayın. Yarım limonun suyunu katın ve sosu tülbentten geçirin. Hemen servis edin.

ızgaralar için hardal sosu

İnce kıyılmış 50 gr soğanı tereyağda kavurun. 15 cl beyaz şarap, tuz, karabiber ekleyerek suyunu tamamen çektirin. 25 cl donuk sos katın ve üçte birini çektirin. Bir çorba kaşığı dolusu Dijon hardalı, az miktarda limon suyu ve bir çorba kaşığı tereyağ karıştırın.

ilikli sos

Üç büyük yabani sarmısağı ince kıyın. İki bardak beyaz şarap ve tuz, karabiberle karıştırdıktan sonra yarısını çektirin. İki çorba kaşığı terbiyeli dana eti suyu ya da çok koyu et sosu ya da bir çorba kaşığı et glazesi ekleyerek karıştırın. 75 gr temizlenmiş iliği haşlayın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Ateşten aldığınız karışıma parçalar halinde kesilmiş 100 gr tereyağ, ardından da bir çorba kaşığı limon suyu ve son olarak da ilik parçalarını karıştırın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

İngiliz usulü à la diable *sos*

15 cl beyaz şarap ve bir küçük kaşık ince kıyılmış yabani sarmısak eklenmiş beş cl sirke sosunu karıştırarak yoğunlaştırın. 25 cl İspanyol sos ve iki kaşık domates püresi ya da domatesli donuk sosla ıslatın. Kısık ateş üzerinde beş dakika pişirin. Son anda, bir kaşık *Worcestershire* sos, bir kaşık *Harvey* sos ve az miktarda

Cayenne biberi ekleyin. İnce tülbentten iyice bastırarak geçirin.

İspanyol sos

30 gr tereyağ ve 30 gr unla bir sarı *roux* hazırlayın. Bir kaşık yahnilik *mirepoix*, 50 gr mantar parçaları, bir kilo doğranmış domates (soyulmadan ve çekirdekleri çıkarılmadan) ekleyin. 2,25 litre sarı et suyuyla ıslatın ve kısık ateşte 3-4 saat pişirin. Ara sıra küçük bir kepçeyle üstte birikenleri alın. Çok ince elekten ya da daha iyisi *mousseline*'den geçirin. Bu işlemi soğukken yapmayı tercih edin.

istiridyeli sos

12 istiridyeyi açın ve haşlayın. 20 gr tereyağ ve 20 gr undan oluşan bir *roux*'yu 10 cl istiridye pişirme suyu, 10 cl süt ve 10 cl kremayla ıslatın. Çeşnisini ayarlayın. Kaynatın ve 10 dakika pişirin. Tülbentten geçirin. Temizlenmiş ve doğranmış istiridyeleri ekleyin. Küçük bir tutam *Cayenne* biberi katın. *Oyster sauce*, İngiltere'de geleneksel olarak, haşlanmış taze morina yanında sunulur.

kaplumbağa sosu

25 cl kaynar dana eti suyuna üç gr adaçayı, bir gr mercanköşk, bir gr biberiye, iki gr fesleğen, bir gr kekik ve aynı miktarda defne, bir tutam maydanoz yaprağı ve 25 gr mantar kabuğu ekleyin. Kapağını kapayın. 25 dakika kaynattıktan sonra son anda dört büyük biber tanesi ekleyin. İnfüzyonu *mousseline*'den geçirin ve istediğiniz miktarını, 30 cl domates sosu eklenmiş 70 cl donuk sosa katın. Dörtte birini çektirin ve tülbentten geçirin. 10 cl Madeira şarabı ve az miktarda domalan esansıyla kıvama getirip Cayenne biberiyle lezzet katın.

kardinal sos

20 cl etsiz *velouté* ve 10 cl balık fümenin yarısını çektirin. 10 cl krema ekledikten sonra ısıtın. Ateşten alarak 50 gr ıstakoz yağı katın. Bir tutam *Cayenne* biberiyle lezzet katarak ince tülbentten geçirin. Domalan esansıyla aroma verin ya da bir kaşık kıyılmış domalan garnitürü katın.

kırmızı etler ve kümes hayvanları için bourguignonne sos

75 gr yarı tuzlu göğüs domuz yağını doğrayın, ağartın, süzün ve tereyağda kızartın. Soğanları ve mantarları ince kıydıktan sonra 4-5 çorba kaşığı tereyağda iki dolu çorba kaşığı *mirepoix* ile kavurun. Yağları da ekleyin ve karıştırın. Tamamını kırmızı et ya da kümes hayvanları etinin pişirme tenceresine aktarın ve sararana kadar kavurun. İyice karıştırın. 50 cl kırmızı şarap ve 20 cl hafif terbiyeli kahverengi et suyu, bir garnitür demeti, tuz ve karabiber ekleyerek üçte ikisini çektirin. Kullanım anında, maksimumda sıkarak ince tülbentten geçirin ve 50 gr tereyağla karıştırın.

kıyılmış malzemeler sosu

Bir büyük kaşık kıyılmış soğanı bir çorba kaşığı tereyağda 15 dakika pişirin. Ardından yarım kaşık kıyılmış yabani sarmısak ekleyin ve 5-10 dakika daha pişirin. 10 cl sirke ekleyin ve dörtte üçünü çektirin. 15 cl donuk sos ve 10 cl domates püresi katarak beş dakika kaynatın. Servis anında, bir çorba kaşığı kıyılmış jambon, aynı miktarda çok kuru mantar *duxelle*, kapari, kıyılmış salatalık turşusu ve kıyılmış maydanoz karıştırın. Bütün bu malzemelerin sosta olduğu gibi kalmasını sağlayın. Elekten geçirmeyin.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

kuzu mantarlı aromatik sos

"Bir yahni tenceresine bir tutam biberiye, aynı miktarda adaçayı, kekik, fesleğen, bir defne yaprağının dörtte biri, bir karanfil tanesi, az miktarda *mignonnette* biber ve bir tutam rendelenmiş muskat koyun. İnce kıyılmış bir soğan ve bir büyük kaşık konsome ekleyin. Bu çeşniyi birkaç saniye kaynattıktan sonra üzerine bastırarak tülbentten geçirin. Daha sonra, çok iyi yıkanmış 30 kadar sağlıklı kuzu mantarı ekleyin. Fokurdamaya başladığında mantarları çıkarın ve sosu iyice koyulaştırın. Servis anında, az miktarda kümes hayvanları glaze, az miktarda yüksek kalite tereyağ, limon suyu ve bir tatlı kaşığı kıyılmış ve ağartılmış frenkmaydanozu ekleyin."

CHRISTIANE MASSIA'NIN TARİFİ

kuzukulaklı sos

"İki kıyılmış yabani sarmısağı, yarım bardak vermutla pişirin ve yarısını çekmesini bekleyin. Bir bardak krema katın. Krema kıvamını alana kadar pişirin. Daha sonra 150 gr kuzukulağı yaprağı, tuz ve karabiber katın. 2-3 saniye kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Servis anında, birkaç damla limon ekleyin."

ŞEF DENİS'İN TARİFİ

kümes hayvanları için beyaz chaud-froid *sos*

"Bir dana inciği soğuk suya tuttuktan sonra süzün ve bir tencereye koyun. Bir buçuk kilo piliç ya da hindi eti, üç litre soğuk su, dörde bölünmüş 3-4 soğan, dört karanfil tanesi eklenmiş bir soğan, 3-4 pırasa beyazı, soyulmuş ve parçalanmış 3-4 kereviz, bir büyük garnitür demeti ve taze çekilmiş karabiber ekleyin. Tuz atmayın: Bulyon iyice koyulaşmalıdır. Kapağını kapayarak kaynatın. Daha sonra kapağı yarı aralayarak köpüğünü alın. Altını kısın ve yaklaşık üç saat pişirin. Ara sıra yağını alın. Elekten geçirin ve soğumaya bırakın. Bulyon jöleye dönüşecektir. *Chaud-froid* sos hazırlamak için, jöle halindeki bulyondan bir litreyi ısıtarak, önce 10 çorba kaşığı taze kremayı, ardından da bu jöle-krema karışımında çözülmüş 16 yumurta

sarısını azar azar yedirin. Soğuma sürecinde 300 gr soğuk tereyağ katın."

La Varenne *sosu*
25 cl mayoneze sıvıyağda pişmiş ve soğutulmuş 2-3 çorba kaşığı mantar *duxelle* ve ardından da bir çorba kaşığı kıyılmış maydanozla aynı miktarda kıyılmış frenkmaydanozu karıştırın.

Lyonnaise *sos*
Soğanları soyun ve ince kıyın. Üç çorba kaşığı soğanı bir çorba kaşığı tereyağda kavurun. 50 cl sirke ve aynı miktarda beyaz şarap ekleyin. Neredeyse bütün suyunu çektirin ve 20 cl donuk sosla tekrar ıslatın. 3-4 dakika kaynamaya bıraktıktan sonra ince bir elekten geçirin ve öylece servis edin.

Macar sosu
Soğanları soyun, kıyın ve tereyağda kavurun ama renk almalarına izin vermeyin. Tuz, karabiber ve paprika ekleyin. Beş dolu çorba kaşığı pişmiş soğan için 25 cl beyaz şarap ve bir küçük garnitür demeti ekleyin. Üçte ikisini çektirin. 50 cl *velouté*'yle (etli ya da etsiz) ıslatın. Harlı ateş üzerinde beş dakika kaynatın, tülbentten geçirin ve 50 gr tereyağla tamamlayın.

marinière *sos*
Marinière midyenin pişirme suyuyla bir *Bercy* sos hazırlayın. 15 cl sos için iki yumurta sarısıyla kısık ateş üzerinde sürekli çırparak terbiye edin.

matelote *sos*
Eşit miktarda, ince kıyılmış soğan ve yabani sarmısağı tereyağda kavurun. Kırmızı şarapla ıslatın. Az miktarda *mignonnette* biber, mantar artıkları, bir garnitür demeti ve bir karanfil tanesi ekleyin. Glaze haline gelene kadar koyulaştırın. Yeniden kırmızı şaraplı balık füme ya da kırmızı şaraplı balık bulyonla ıslatın. Yarısını çektirdikten sonra donuk sos ya da etsiz İspanyol sosu ekleyin. Birkaç dakika pişirin, yüzeyde birikenleri aldıktan sonra tülbentten geçirin. Ateşten aldıktan sonra tereyağla karıştırın.

Mornay *sosu*
50 cl beşameli ısıtın. Ateşten aldıktan sonra iki çırpılmış yumurta sarısı ve isteğe bağlı olarak az miktarda krema katın. Birkaç saniye daha ısıtın. Çırpmadan 70 gr rendelenmiş gravyer peyniri ekleyin ve ezin.
mousseline *sos*
Koyu bir Hollandez sos hazırlayın. Servis anında, 20 cl Hollandez sosa 10 cl çırpılmış krema oranında, çok koyu çırpılmış krema katın.

naneli sos
15 cl sirke ve dört çorba kaşığı suyu 50 gr ince jülyen doğranmış nane yaprağıyla karıştırın. Bir tasta 25 gr beyaz ham şeker ya da pudra şekeri, bir tutam tuz ve az miktarda biberle bekleyin.

Nantua *sos*
Bir beşamel ya da hafif balık *velouté* hazırlayın. Eşit miktarda, elekten geçirilmiş tatlısu ıstakozu pişirme suyuyla ve aynı miktarda kremayla karıştırın. Karışımı üçte biri kalana kadar pişirin. Kaynar karışıma çırparak 100 gr tatlısu ıstakozu yağı, bir kahve kaşığı konyak ve bir tutam *Cayenne* biberi katın. Çok ince elekten geçirin.

Normandiya sosu
Kalın tabanlı bir tencerede 20 cl dilbalığı *velouté*, 10 cl balık füme ve 10 cl mantar pişirme suyunu ısıtın. İki yumurta sarısını iki çorba kaşığı kremayla karıştırdıktan sonra tencereye aktarın ve üçte birini çektirin. Parçalar halinde doğranmış 50 gr tereyağ ve üç çorba kaşığı yoğun krema ve az miktarda midye ya da istiridye pişirme suyu katın.

Périgueux *sos*
75 cl baharatlı ve koyu donuk sosa 15 cl domalan esansı ve 100 gr kıyılmış domalan ekleyin.

piliç sosu
2-3 yumurta sarısına 40 cl beyaz dana eti, kümes hayvanları eti suyu ya da mantar füme katın. Çırpıcıyla karıştırın. Sürekli çırparak 10 dakika ısıtın ve yarım limonun suyunun ardından 50 gr tereyağı yedirin. Sos kaşığı kaplamaya başladığında ateşten alın.

rafadan ya da haşlanmış yumurtalar için tarhunlu sos
100 gr yıkanmış ve sıkılmış tarhun yaprağını kabaca kıyın ve 10 cl beyaz şarap ekleyin. Suyunu tamamen çektirdikten sonra 20 cl donuk sos ya da terbiyeli kahverengi dana eti suyu ekleyin. Birkaç saniye kaynattıktan sonra çok ince elekten geçirin. Benmaride saklayın ve yüzeyine bastırın. Servis anında, bir kaşık taze kıyılmış tarhun karıştırın.

ravigote *sos (sirkeli sarmısaklı sos)*
10 cl sirke, 30 cl sıvıyağ, bir kaşık beyaz hardal, ince tuz ve beyaz biberle bir sirke sosu hazırlayın. 30 gr çok ince kıyılmış beyaz soğan, iki kahve kaşığı küçük kapari ve ince kıyılmış bitkisel otlar katın.

rémoulade *sos*
25 cl sıvıyağla bir mayonez sosu hazırlayın. Çok küçük doğranmış iki salatalık turşusu, iki çorba kaşığı kıyılmış otlar (maydanoz, frenksoğanı, frenkmaydanozu ve tarhun), bir çorba kaşığı süzülmüş kapari ve birkaç damla ançuez esansı katın.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

Richelieu *sosu*
"Dört büyük soğanı çok küçük doğradıktan sonra ağartılmış tereyağda kavurun ve iki büyük kaşık konsome, az miktarda ince şeker, az miktarda rendelenmiş muskat ve *mignonnette* biberle

pişirmek üzere sebze liflerinden yapılma küçük bir elek üzerinden süzün. Soğan piştiğinde, iki büyük yemek kaşığı Alman sosu, az miktarda kümes hayvanları glazesi ile yine az miktarda yüksek kalite tereyağ ekleyin. Sosu ince tülbentten geçirin. Servis anında, yarım yemek kaşığı kıyılmış ve ağartılmış frenkmaydanozu ekleyin."

Robert *sos*
İnce kıyılmış iki soğanı 25 gr tereyağda kavurun. 20 cl beyaz şarap ve 10 cl sirke ekledikten sonra suyunu tamamen çektirin. Yarım litre İspanyol sos ya da donuk sos katın. Çeşnisini ayarlayın. Bir büyük çorba kaşığı beyaz hardalla az miktarda sosu karıştırın ve ateşten aldığınız sosun kalanına katarak iyice yedirin. Ezin.

Rouennaise *sos*
150 gr sinirleri alınmış Rouenne usulü ördek ciğerini önce mikserden, sonra ince elekten geçirin. İnce kıyılmış 75 gr yabani sarmısağı 35 cl keskin bir kırmızı şarap içinde yarı yarıya pişirdikten sonra bir litre hafif terbiyeli ördek eti kahverengi suyuyla (ya da ördekli donuk sosla) ıslatın. Yeniden koyulaştırın. Ateşten aldıktan sonra ciğerleri ekleyin ama kaynamasına izin vermeyin. İnce tülbentten geçirin. Çeşnisini zevkinize göre ayarlayın. Servis anında karıştırarak bekletmeden servis edin.

royale *sos*
20 cl kümes hayvanları *velouté* ve 10 cl kümes hayvanları beyaz et suyunu karıştırın. Yarısını çektirmek için pişirirken 10 cl krema katın. İki kaşık kıyılmış domalan ekleyip karıştırın. 50 gr tereyağı çırparak yedirin. Son olarak bir çorba kaşığı *Xérès* katın.

BORMES-LES-MIMOSAS'DAKİ *LE JARDIN DE PERLEFLEURS* RESTORANININ TARİFİ

safranlı rouille
"Üç diş sarmısağı soyun, ikiye yarın ve filizlerini çıkarın. Büyük bir tutam tuzla dövün ve iki tutam beyaz biber, bir tutam safran, iki tutam Cayenne biberi ve iki yumurta sarısı ekleyin. Hızla karıştırarak homojen bir karışım elde edin. Beş dakika dinlendirin. Bu karışıma azar azar 25 cl zeytinyağı yedirin."

Saint-Malo *sos*
İki çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı tereyağda kavurun ama renk almasına izin vermeyin. 10 cl sek beyaz şarap katın. Bir tutam kekik, bir parça defne yaprağı ve bir tutam düz maydanoz ekleyin. Üçte ikisini çektirin. 15 cl balık *velouté*'yle ıslatın. 10 cl balık füme katın ve üçte birini çektirin. İnce tülbentten geçirin. Bir kahve kaşığı hardal, birkaç damla *anchovy sauce* ve bir çorba kaşığı tereyağla tamamlayın.

Sainte-Menehould *sos*
Bir çorba kaşığı ince kıyılmış soğanı bir çorba kaşığı tereyağ içinde 10 dakika pişirin. Tuz, karabiber, bir tutam kekik, aynı miktarda toz defne, 10 cl beyaz şarap ile bir çorba kaşığı sirke ekleyin. Suyunu çekene kadar pişirin ve 20 cl donuk sosla ıslatın. Harlı ateş üzerinde bir dakika kaynattıktan sonra bir tutam Cayenne biberi ekleyin. Ateşten alın ve bir çorba kaşığı hardal, eşit miktarda çok küçük doğranmış salatalık turşusu ve kıyılmış maydanoz ile frenkmaydanozu ekleyin. Ezerek karıştırın.

sardalaise *sos*
Katı pişmiş dört yumurtanın sarısını ezin ve iki çorba kaşığı yoğun taze kremayla karıştırın. Dört çorba kaşığı çok ince kıyılmış domalan ekleyin ve sosu zeytinyağıyla terbiye edin. Bir tatlı kaşığı limon suyu, tuz, biber ve bir çorba kaşığı konyak ekleyin.

sıcak Endülüs sosu
20 cl yoğunlaştırılmış *velouté*'ye beş cl domates özütü ekleyin. İki çorba kaşığı soyulmuş, pişirilmiş ve küçük küçük doğranmış tatlı sivribiber, yarım kaşık kıyılmış maydanoz ve az miktarda dövülmüş sarmısak ekleyin.

sıcak raifort *sosu (*Albert *sosu da denir)*
Dört çorba kaşığı rendelenmiş *raifort* peynirini 20 cl beyaz konsomeyle karıştırın. 25 cl tereyağlı sos ekleyin. Koyulaştırın ve elekten geçirin. İki çorba kaşığı İngiliz hardalını iki çorba kaşığı sirkeyle karıştırın. Sosu iki yumurta sarısıyla terbiye ettikten sonra hardallı karışımı ekleyin.

sıcak raifort *sosu*
Ekmek dilimlerini süte batırın ve sıkın. Ufaladığınız ekmek kırıntılarına rendelenmiş *raifort*, tuz, şeker, yoğun taze krema ve sirke ekleyin.

sıcak waterfish *sos*
50 gr havuç, 25 gr pırasa beyazı, 25 gr soyulmuş dal kereviz, 30 gr maydanoz kökü ve iki kahve kaşığı portakal kabuğu jülyen hazırlayın. Hepsini bir tencereye koyun, 20 cl sek beyaz şarapla ıslatın ve suyunu çektirin. 20 cl beyaz şaraplı balık bulyon ekleyin ve yeniden çektirin. 50 cl Hollandez sos hazırlayın ve jülyeni içine katın. Ardından bir kaşık ağartılmış maydanoz yaprağı karıştırın. Benmaride sıcak tutun.

soğuk balıklar için hardal sosu
Taze kremanın üçte birini çektirin. Daha sonra hacminin dörtte biri kadar *Dijon* hardalı ve çok az limon suyu karıştırın. Köpüklü bir sos elde etmek için çırpın.

soğuk Endülüs sosu
Biraz yoğun kıvamda hazırlanmış 75 cl mayoneze 25 cl çok koyu kıvamda ve çok koyu kırmızı renkte domates fondü ekleyin. Son olarak, çok ince doğranmış 75 gr tatlı sivribiber katın.

soğuk Rus sosu

Eşit miktarda havyarla ince elekten geçirilmiş, krema kıvamındaki ıstakoz eti parçalarını karıştırın. Bir mayonez hazırlayın ve hazırladığınız püreye hacminin dörtte biri kadar mayonez katın. İsteğe bağlı olarak az miktarda tatlı hardalla lezzet katılabilir.

soğuk waterfish *sos*
Sıcak *waterfish* sosu için hazırladığınız sebze jülyenden hazırlayın. 20 cl balık bulyonla ıslatın ve suyunu çektirin. İki yaprak jelatini ateş üzerinde 20 cl balık bulyonda eritin. Jülyeni ekleyin ve soğumaya bırakın. Bir çorba kaşığı kıyılmış salatalık turşusu, aynı miktarda küçük kırmızı biber parçaları ve ardından bir tatlı kaşığı kapari ekleyerek karıştırın.

solferino *sos*
Yabani sarmısaklı ve *maître d'hôtel* tereyağlı et glazesini karıştırın ve sosu domates esansı, az miktarda Cayenne biberi ve limon suyuyla istediğiniz kıvama getirin.

soubise sos
Bir kilo beyaz soğanı soyun ve ince kıyın. Bol miktarda tuzlu suya atın. Soğanları kaynattıktan sonra süzün ve 100 gr tereyağ, tuz, karabiber ve bir tutam şekerle birlikte bir tencereye alın. Kapağını kapayın ve renk almasına izin vermeden 30-40 dakika pişirin. Soğanlara hacminin dörtte biri kadar yoğun beşamel ekleyin. İyice karıştırın ve 20 dakika daha pişirin. Çeşnisini ayarlayın ve çok ince elekten geçirin. 75 gr tereyağ ve 10 cl *crème fleurette* ekleyin.

suprême *sos*
Beyaz *roux* ve yoğun ve bol aromalı kümes hayvanları eti suyuyla bir *velouté* hazırlayın. En az yarısını çektirin. 3-4 cl taze krema ekleyin ve 60 cl sos elde edene kadar yoğunlaştırın. Kaşığa yapışacak kıvama gelmelidir. Ateşten aldıktan sonra 50 gr tereyağ ekleyin. İnce tülbentten geçirin.

tartare *sos*
Çiğ yumurta sarısı yerine katı pişmiş yumurta sarısı kullanarak bir mayonez hazırlayın. Kıyılmış frenksoğanı ve taze soğan ekleyin.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

tatlısu ıstakozlu sos
"Yaklaşık 50 adet orta boy Seine tatlısu ıstakozunu yıkayın, yarım şişe *Champagne* şarabı, ince kıyılmış bir soğan, bir çeşni demeti, bir tutam *mignonnette* biber ve bolca tuzla pişirin. Istakozlar soğuduğunda süzün ve pişirme suyunu ipek elekten geçirerek yarısını çektirin. İki büyük kaşık Alman sos ekleyin. Buharlaştırarak koyulaştırın ve yarım bardak *champagne* katın. Tekrar koyulaştırın ve sosu tülbentten geçirin. Servis anında az miktarda glaze ve yüksek kalite tereyağ, ardından temizlenmiş tatlısu ıstakozlarının etlerini ekleyin. Bu sosa, etleri sosa eklenen tatlısu ıstakozlarının kabuklarıyla hazırlanan ıstakoz yağı da eklenmelidir."

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

tereyağlı sos
"Bir tencere içine küçük bir kaşık un ve az miktarda *Isigny* tereyağ koyun. Unu tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra yarım bardak su ya da konsome, az miktarda tuz ve rendelenmiş muskat ile yarım limonun suyunu katın. Harlı ateş üzerinde karıştırın ve kaynamaya başladığı anda ateşten alarak büyük bir parça *Isigny* tereyağ karıştırın. Sos son derece pürüzsüz ve güzel lezzetli bir *velouté*'ye dönüşecektir."

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

turunç sosu
"Olgun bir turuncun başını ve tabanını kestikten sonra kabuğunu şeritler halinde soyun. Acılık vermemeleri için kabukların çok ince olmalarına, beyaz kısmın meyvenin üzerinde kalmasına dikkat edin. Şeritleri de enine küçük parçalara bölün. Bütün kabuğu doğradıktan sonra az miktarda kaynar suyun içine atın. Birkaç dakika kaynattıktan sonra süzün ve benmarideki bir tencereye bir başlangıç için hazırlanmış bir İspanyol sos, az miktarda av eti sosu, bir tutam *mignonnette* biber ve yarım turuncun suyuyla birlikte koyun. Birkaç fokurdama sonrasında az miktarda yüksek kalite tereyağ katın."

Véron *sosu*
Otlu bir karışım hazırlayın. 20 cl Normandiya sosu ve iki çorba kaşığı çok koyu dana eti suyu ya da balık glazesiyle ıslatın. Bir tutam *Cayenne* biberi katın. Tülbentten geçirin. Bir çorba kaşığı kıyılmış frenkmaydanozu ya da tarhun ekleyin.

Vierge *sos*
125 gr tereyağı yumuşatın. İki çorba kaşığı limon suyu, tuz, karabiber katın ve karışım köpürene kadar çırpın.

Villeroi *sos*
20 cl Alman sosunu (etler için et sulu, balıklar için et susuz) dört çorba kaşığı beyaz et suyuyla ve mantar pişirme suyuyla karıştırarak spatulaya yapışana kadar koyulaştırın. Tülbentten geçirin ve ılıyana kadar çırpın.

yabanmersinli sos (cranberry sauce)
Yarım kilo yabanmersinini 30-50 gr şekerle birlikte 50 cl kaynar suya koyun ve tencerenin kapağını kapayarak harlı ateş üzerinde 10 dakika "patlatın".

Yorkshire *sos*
Bir portakalın kabuğunu soyun ve jülyen doğrayın. Bir

büyük çorba kaşığı jülyeni 20 cl *porto* içinde 20 dakika pişirin. Kabukları süzün ve *porto*'nun içine iki çorba kaşığı frenküzümü jölesi, ardından bir tutam toz tarçın ve bir tutam *Cayenne* biberi karıştırın. Kaynatın, portakal suyu ekledikten sonra ince elekten geçirin. Pişmiş jülyeni de ekleyin.

zingara *sos*
25 cl donuk sos, iki çorba kaşığı elenmiş domates sosu ve bir kaşık pişmiş jambon, aynı miktarda tereyağda pişmiş *langue écarlate*, mantar ve az miktarda domalan jülyen hazırlayın. Jülyeni donuk sosa ekledikten sonra sosla birlikte bir tutam paprika katın.

sos ekleme Bir karışıma, bir kaşık ya da küçük bir kepçe yardımıyla, yanında servis edilen sosun tamamını ya da bir kısmını ekleme işlemi. Bu işlem, sosu yemeklerin üzerine dökerek ya da çevresinde bir sos kordonu oluşturarak gerçekleştirilir. Sosun kalanı soslukta servis edilir.

sosçu *bkz.* **gâte-sauce**

sosis Barsak içinin baharat katılmış et kıymasıyla doldurulmasıyla hazırlanan şarküteri ürünü. Sosis, Batı'da genellikle domuz eti ve yağına dana, sığır, koyun ya da kümes hayvanları eti, bazen sakatat ve mutlaka değişik baharatlar eklenmesiyle hazırlanır. Kullanılan malzemeler (sosis eti) ince ya da kalın çekildikten sonra domuz ya da koyun barsağına doldurulur.

■ **Fransız sosisleri.** Kategoriler çiğ ya da pişmiş olmasına göre ayrılır.

• IZGARALIK, TAVALIK ya da KIZARTMALIK ÇİĞ SOSİSLER. Temel olarak uzun sosisler ve *chipolatas*'ları (küçük çaplı sosis barsağında klasik sosis eti), *Toulouse* sosisi (domuz eti kabaca kıyıldıktan sonra düz ya da yaprak maydanoz eklenir ve domuz barsak zarıyla kaplanır) ve özellikle de Arcachon'da beyaz şarap ve istiridyeyle birlikte ızgarada pişirilerek tüketilen küçük Bordeaux sosisi, Savoie *diot*'ları ve kızartmalık Alsace beyaz sosisi gibi yerel spesiyaliteleri kapsar.

• ETÜVLENMİŞ HAŞLAMALIK ÇİĞ SOSİSLER. Füme de olabilen bu sosisler genellikle suda haşlanarak yenir. *Montbéliard* ya da *Morteau* sosisleri (saf domuz etinden hazırlanır ve fümelemek için asılmasına olanak sağlayan tahta parçasıyla kapatılır), saf domuz etinden üretilen kaliteli Lyon *cervelas*'ları da bu gruptandır. Bununla birlikte, fazlasıyla kurutulan ve füme edilen İsviçre ve Avusturya kökenli *gendarme* tipi sosisler bazen çiğ yenir. Frankfurt sosisi iki tipte bulunur: Gerçek Alman *Frankfurter* soğukta füme edilen, çiğ satılan ve haşlanarak yenen saf domuz etinden ince bir harçtan oluşur. Fransız üretimi *Frankfurter* ise genellikle koyun barsağına doldurulan saf domuz etinden hazırlanır, etüvden geçirildikten ve haşlandıktan sonra -bazen boyanarak- füme edilir.

• SÜRÜLMELİK ÇİĞ SOSİSLER. Bunlar, kısık ateşte ızgara edilebilen Alsace *Mettwurst*'u ya da *tartinette* (genellikle muskat ve paprikayla çeşni katılan domuz ve sığır eti), *soubressade* (bol tatlı biberle çeşni ve renk katılan) ve *longaniza*'dır (biberli ve anasonlu) (son ikisi İspanyol kökenlidir).

• TAVALIK VE IZGARALIK ÇİĞ SOSİSLER. Çiğ de yenebilen *merguez* (saf sığır eti ya da bazen domuz eti eklenen [eklenmişse bildirimi zorunludur] sığır ve koyun etinden, kırmızı biberle renk ve çeşni katılmış), *chorizo* (saf domuz etinden ya da domuz ve sığır etinden, tatlı ya da acı) ve değişik spesiyaliteleri kapsar: *Crépinette*, Korsika *figatellis*'i (domuz karaciğerinden) ve *sabodet* ya da *coudenat* (kelle bazlı).

Bazı şarküteri ürünleri olgunlaştırma-kurutma işlemine tabi tutulur ve kuru sosisler haline gelir. Bu durumda "kuru sosis", *telles les saucisses, de montagne* ya da *d'Auvergne* ibareleriyle satılır. Bunlardan bazıları özel etiket sahibidir. Yarı kuru ya da kuru tüketilirler.

Son olarak, içi pişmiş halde satılan sosisler vardır. Bunlardan en ünlüsü genellikle kırmızı ya da portakal renkli Strasbourg sosisidir (ya da *knack*). Ayrıca bileşimi değişik kalitelerde olabilen "kokteyl" sosisleri, açık sarı barsak içinde Viyana tipi sosisler (dana ve domuz eti ve domuz yağı), "et sosisi" (4-6 cm çapında barsak içinde sığır, domuz ya da kümes hayvanları bazlı ince harç) ile Strasbourg *cervelas*'ı da sayılabilir.

■ **Fransa dışı sosisler.** En çok sosis çeşidi Almanya'da bulunur: Esmer ve parlak derili haşlamalık *Plockwurst* (sığır ve domuz), sürülmelik taze domuz ciğeri sosisi, bira yanında tüketilen *Bierwurst*, *Holstein* (domuz ve sığır) pişirmelik sosis, çok sayıda varyantı bulunan tavalık *Bratwurst*, içinde büyük et parçaları görülen, pişmiş, soğuk yenen *Zungenwurst* (domuz eti, kan ve dil), haşlamalık füme *Schinkenwurst* (kalın tanecikli sığır eti ve domuz yağı), ızgaralık, ince, aromalı Nuremberg sosisleri, Vesfalya'dan *Bragenwurst* (domuz yağı, domuz beyni, yulaf ezmesi ve soğan içeren, hafif füme edilmiş, uzun ve ince sosis).

Başka ülkelerin sosisleri arasındaysa ekmek kırıntısıyla kaplanmış, ızgaralık Cambridge sosisleri, maydanoz, paprika ve soğanlı, genellikle füme edilen, kızartmalık ya da mercimekle birlikte haşlamalık Polonya sosisleri (domuz, sığır ve yağ) ile dana ve domuz yağının zeytinyağında sardalyayla karıştığı *Madrilène* sosisleri sayılabilir.

à la catalane *sosisler*
Bir tava içinde erittiğiniz domuz yağında bir kilo kalın sosisi altın rengi alana kadar kızartın ve çıkarın. Üzerine iki çorba kaşığı un serperek kavrulana kadar karıştırın. Ardından bir çorba kaşığı domates salçası, bir bardak beyaz şarap ve bir bardak bulyon ekleyin. İyice karıştırın. 10 dakika pişirdikten sonra elekten geçirin. 24 diş kabukları soyulmuş sarmısağı ağartın. Sosisleri tekrar tavaya koyun, sarmısakları, bir garnitür demetini ve bir küçük parça kuru portakal kabuğunu ekleyin. Elekten geçirdiğiniz sosu da sosislerin üzerine dökün. Tavanın kapağını kapayarak kısık ateşte yarım saat pişirin.

Değişik çiğ sosislerin özellikleri

Ad	Köken	Üretim	aspect
Izgaralık, tavalık, kızartmalık			
Chipolata	Bütün Fransa	Saf domuz eti, genellikle doğal barsak içine doldurulur	15 cm'lik porsiyonlar halinde
Crépinette	Bütün Fransa	Sosis eti, bazen kıyılmış maydanoz katılarak domuz barsağına sarılır	Dikdörtgen
Merguez ya da *mergues*	Bütün Fransa	Kırmızı biberli, acı, koyu kırmızı, saf sığır ya da sığır ve koyun etinden hazırlanır	18-20 mm'lik porsiyonlar halinde
Uzun sosis	Bütün Fransa	Orta ya da kalın çekilmiş sosis eti 20 mm'lik doğal barsağa doldurulur	12-15 cm'lik porsiyonlar halinde
Köy sosisi	Alsace, Lorraine	İnce harç ve domuz eti, 30-35 mm'lik domuz barsağına doldurulur	100-150 gr'lık porsiyonlar halinde
Toulouse sosisi	Bütün Fransa	Kaba kıyılmış saf domuz eti 35-40 mm'lik domuz barsağına doldurulur	Bir karışlık parçalar ya da porsiyonlar halinde
Beyaz şaraplı sosis	Charentes, Batı Fransa	Beyaz şarap, soğan katılmış saf domuz eti, 20-22 mm'lik doğal barsağa doldurulur	5-6 cm'lik porsiyonlar halinde
Etüvlenmiş, haşlamalık			
Cervelas lyonnais	Lyon bölgesi	Oldukça kabaca çekilmiş saf domuz eti bazen yermantarı ya da yerfıstığıyla karıştırılarak geniş doğal barsağa doldurulur ve sıcakta etaminden geçirilir	400-900 gr'lık porsiyonlar halinde
"Kokteyl" sosis	Bütün Fransa	İnce domuz ve/veya sığır ve/veya kümes hayvanları eti, 20-24 mm'lik barsağa doldurulur, etaminden geçirilir, füme edilir, istenirse boya maddeleriyle haşlanır	2-4 cm'lik porsiyonlar halinde
Frankfurt sosisi	Bütün Fransa	Saf domuz etinden ince harç 22-26 mm'lik barsağa doldurulur, etaminden geçirilir, haşlamada sarıya boyanır ya da etaminden sonra boyasız füme edilir	125-150 gr'lık porsiyonlar halinde
Montbéliard sosisi	Bütün Fransa	Kimyonlu, kırmızı şaraplı, yabani sarmısaklı kalın çekilmiş saf domuz eti kıyması 20-40 mm'lik barsağa doldurulur	Tahta takozsuz porsiyonlar halinde
Morteau sosisi	Bütün Fransa	Kabaca çekilmiş domuz eti 35-50 mm'lik barsağa doldurulduktan sonra soğukta ağır ağır füme edilir	Tahta takozlu porsiyonlar halinde
Strasbourg sosisi	Bütün Fransa	İnce domuz ve sığır eti harcı 28-24 mm'lik barsağa doldurulduktan ve etaminden geçirildikten sonra haşlama sırasında kırmızıya boyanır	10 cm'lik porsiyonlar halinde
Sürülmelik			
Mettwurst sosisi	Alsace, Doğu Fransa	Baharatlı (kimyon, muskat, biber, paprika vb) sığır ve domuz etiyle domuz yağı soğukta füme edilir (sarı-kahverengi)	Küçük porsiyonlar halinde (yaklaşık 15 cm)
Soubressade	Güney Fransa	Homojen ve yağlı, bol aromalı, tatlı biberle renk verilmiş harç içinde yağsız et parçaları	Geniş çaplı

à la languedocienne *sosis*

Bir kilo *Toulouse* sosisini spiral biçiminde rulo yapın ve biçimini koruması için iki şişi çapraz olarak geçirin. Bir tavada üç çorba kaşığı kaz yağını ısıtarak sosisi yağa atın. İnce kıyılmış dört diş sarımsak ve bir garnitür demeti ekleyin. Kapağını kapayarak 18 dakika pişirin. Pişirmenin yarısında sosislerin tersini çevirin. Süzün, şişten çıkarın, yuvarlak bir tabağa koyun ve sıcak tutun. Tavayı iki çorba kaşığı sirkeyle deglaze ettikten sonra 30 cl bulyon ve 10 cl domates püresiyle ıslatın, iyice yoğunlaştırın. Üç çorba kaşığı sirkede saklanmış kapari ve bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz koyun. Karıştırın ve bu sosu sosisin üzerine dökün.

ızgara sosisler

Chipolatas'ları, *crépinette*'leri ya da bir parça *Toulouse* sosisini çatala batırın, yan yana dizin. *Toulouse* sosisini spiral biçiminde rulo yapın. Fırının ızgarasının üzerine ya da dikey ızgara taşıyıcılarına koyun. Sosislerin içi pişene kadar, dışını yakmamaya özen göstere-

rek ağır ağır pişirin. Hafif bir patates püresi, taze sebzeler ya da kuru fasulyeyle servis edin.

ince sosis eti ya da ince domuz harcı → SOSİS ETİ

sosis eti Kıyılmış ve çeşni katılmış domuz eti ve yağından oluşan karışım. Şarküteride, sosis eti uzun sosislerin (*chipolatas*, *Toulouse* vb) hazırlanmasında kullanılır. Beyaz şaraplı sosisler, kızartmalık beyaz sosisler, köy sosisleri, *cervelas*'lar, Marsilya sosislerinin temel malzemesidir. Değişik çeşniler katılarak sebzelerin (patlıcan, kabak, domates), etlerin (*paupiette*, *volaille*) içine doldurulur ve ev tipi güveçler ve pateler hazırlanmasında kullanılır.

sosis eti

Eşit miktarda domuz eti ve domuz yağını tartın. Kıyma makinesinde ince çektikten sonra kilo başına 30 gr tuz atın. İsterseniz kıyılmış ya da yaprak biçiminde kesilmiş domalan da ekleyebilir ya da ince kıyılmış soğan, sarmısak, tuz, karabiber ve bitkisel otlarla aroma katabilirsiniz.

ince sosis eti ya da ince domuz harcı

Sosis eti karışımını ince ızgaralı kıyma makinesinden iki ya da bir kez kıyma makinesinden bir kez de elekten geçirin. Aynı çeşnileri kullanın.

sosluk Masa servisinin, sosları ya da yemek yanında servis edilen yemek sularını koymak amacıyla kullanılan parçası. Porselen ya da seramikten yapılan sosluğun kenarları yüksektir. Değişik biçim ve uzunluklarda olabilir. Genellikle tek saplıdır. Sosluğun 1-2 dökme ucu bulunabilir (ama her zaman kaşıkla servis yapılır). İki ağızlı kızartma suyu sosluğunun çift tabanlı olması yağla suyu ayırma olanağı sağlar.

sot-l'y-laisse Kümes hayvanlarının kuyruk sokumunun ön kısmında, kalça kemiklerinin iç çukurunda bulunan küçük et parçası. Adının Fransızca'daki anlamından da (yalnızca aptallar yemez) anlaşılacağı gibi son derece nazik olan bu parçayı, kesimi yapan kişi kendine saklar ya da bir konuğa verir.

▶ Tarif: KÜMES HAYVANLARI

sote Düzgün parçalar halinde doğranan kırmızı et (özellikle dana ya da koyun), kümes hayvanları (piliç ya da tavşan), av etleri ya da balık parçalarının harlı ateş üzerinde, yağda "sote" edildikten sonra kapağını kapayarak pişmeye bırakmak üzere ıslatıldığı yemek. Pişirme suyu yoğunlaştırılır, terbiye edilir, bazen elekten geçirilir ve sos olarak kullanılır. Pişirme sırasında bir garnitür eklenebilir. Kelimenin geniş anlamıyla, yalnızca kızartılan, ardından ıslatılmayan parça et yemeklerine de genellikle "sote" denebilir.

en chasseur *kuzu (ya da dana) sote*

20 gr tereyağ ve iki çorba kaşığı sıvıyağda, 60 gr'lık parçalar halinde doğranmış 800 gr kuzu ya da dana omuz etini kızartın. Kabukları soyulmuş ve kıyılmış iki yabani sarmısak ekleyin, bulyonla ıslatın ve iki çorba kaşığı domates sosu koyun. Tuz, karabiber ve bir garnitür demeti ekleyin. Kapağını kapayarak kısık ateşte koyun için 50 dakika, dana için bir saat 20 dakika pişirin. Temizlenmiş, ince kıyılmış ve sıvıyağda sote edilmiş 250 gr mantar ekleyin. Hepsini birlikte yeniden ısıtın. Bir servis tabağına aktarın ve üzerine ince kıyılmış bitkisel otlar serpin.

kırmızı şaraplı dana sote

Bir tavada 30 gr tereyağ içinde, 50 gr'lık parçalar halinde doğranmış bir kilo dana omuz etini kavurun. İnce kıyılmış bir büyük soğan, tuz ve karabiber ekleyin. 30 cl kırmızı şarap ve 15 cl bulyonla ıslatın. Bir garnitür demeti ve bir diş dövülmüş sarmısak ekleyin. Kapağını kapayın ve bir buçuk saat kısık ateşte pişirin. Etleri süzün. Sosu elekten geçirin ve bir tatlı kaşığı yumuşak tereyağla terbiye edin. Dana eti parçalarını tekrar tavaya alın, soğanları, mantarları ve sosu ekleyin. Kısık ateşte ısıtın.

Marengo usulü dana sote

Bir tencerede 30 gr tereyağ ve iki çorba kaşığı sıvıyağda, büyük düzgün küpler halinde doğranmış bir kilo dana omuz etini kızartın. İki soğanı düzgün biçimde kıyın, yarım kilo domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Soğanları tencerede kavurun, üzerine bir çorba kaşığı un serpin ve pembeleştirin. Dibini iyice kazıyarak bir bardak beyaz şarap ekleyin, domateslerle birlikte bir garnitür demeti ve bir diş dövülmüş sarmısak atın. Tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini kaplayacak kadar sıcak suyla ıslatın. Kaynattıktan sonra kapağını kapayın ve altını kısarak bir saat pişirin. 24 arpacık soğanını bir çorba kaşığı toz şeker, 30 gr tereyağ, tuz ve karabiberle glaze edin. Sıcak saklayın. 150 gr kültür mantarını yıkayın ve ince kıyın. 20 gr tereyağda sote edin. Üç dilim ekmekten kruton kesin ve üç çorba kaşığı sıvıyağda kızartın. Pişirme işlemi sona ermeden beş dakika önce mantarları da tencereye ekleyin. Dana soteyi ısıtılmış bir çukur tabağa aktarın ve kıyılmış maydanoz serpin. Glaze soğanlar ve küçük krutonlarla süsleyin.

patlıcanlı kuzu (ya da dana) sote

Bir buçuk kilo kemikleri çıkarılmış ve temizlenmiş gerdan ya da dana omuz etini düzgün parçalar halinde doğrayın. Tuz ve karabiber attıktan sonra yarı tereyağ yarı sıvıyağ içeren bir tencerede kızartın. Eti çukur bir tabağa alın. Üç patlıcanı soyun, küçük kare parçalar halinde doğrayın ve sıvıyağda sote ederek etlerin yanına koyun. Beyaz şarapla deglaze edilmiş, terbiyeli et suyu ve domates rendesi eklenmiş, bir tutam sarmısak katılarak yoğunlaştırılmış ve elekten geçirilmiş pişirme suyunu da üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz serpin.

PLUMEREY'İN TARİFİ

Piemonte usulü domalan sote

"Domalanları ince kıyın. Gümüş bir tencerenin dibine birkaç kaşık zeytinyağı ya da dondurma topu büyüklüğünde tereyağ koyun. Domalanları üzerine yerleştirin. Az miktarda tuz, beyaz biber ve rendelenmiş muskat serpin. Birkaç kaşık sıvıyağ ya da birkaç parça kaliteli tereyağ ekleyin. Tencerenin kapağını kapayarak şarap ispirtosuyla çalışan bir masa ocağının üzerine koyun. Harlı yanan bu ocağı, bir kaşık yardımıyla sürekli karıştıracak ve domalanların tencereye yapışmasını engelleyecek olan davet sahibinin önüne koyun. 7-8 dakika yeterlidir. Davet sahibi, limon suyu ekleyecek ve bizzat servis edecektir."

sote etme Sebzeleri ya da küçük kırmızı etleri, kümes hayvanları eti, av eti ya da balık parçalarını içinde yağ bulunan kapağı açık bir kap içinde, herhangi bir sıvı eklemeden, harlı ateş üzerine pişirme işlemi (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME). Pişirme kabının deglaze edilmesi, yemeğin üzerine dökülecek suyu ya da yanında sunulacak sosu sağlayabilir.

"Patates sote", genellikle çiğ ya da pişmiş yuvarlak patates dilimlerinin tavada tereyağ ya da sıvıyağla pişirilmesiyle gerçekleştirilen özel bir yemektir. Genellikle maydanoz, sarmısak ya da domalan (*à la sardalaise*) ya da ince kıyılmış ve kavrulmuş soğan (*à la lyonnaise*) eklenir.

sote tavası Yuvarlak, kenarları hafifçe dışa doğru genişleyen ve bir sapı olan pişirme kabı. İçi paslanmaz çelik, alüminyum ya da kalaylı bakırdan yapılan sote tavası, parçalar halindeki yiyecekleri, etleri, balıkları ve sebzeleri sote etmeye yarar. Eğik kenarları, iyice yağa bulamak için malzemeleri tavanın içinde sallamayı kolaylaştırır. Ayrıca bkz. TAVA

sote tenceresi Tek saplı alçak kaserol. Sote tenceresinin, dikine ve az yüksek kenarları vardır ve üzerine bir kapak konulabilir. İçi alüminyumdan, paslanmaz çelikten ya da kalaylı bakırdandır. Pişirilmesi üzeri kapalı olarak, bazen de fırında tamamlanan et, kümes hayvanı eti ya da balık sotelerini hazırlamaya yarar.

sou du franc Eski Fransız tüccarlarının, erzak satın alımından sorumlu vekilharç ya da aşçıya % 5 indirim uygulaması. Bazen önemli olan bu pay yarı resmi olarak kabul edilmişti.

sou-fassum İçi pazı, domuz yağı, soğan, pirinç ve sosis eti karışımıyla doldurulmuş bütün bir lahanayla hazırlanan Nice spesiyalitesi. Eskiden olduğu gibi *fassumier* adı verilen bir fileyle kaplanan lahana, sebzeli koyun eti haşlama suyunda pişirilir. Grasse'ta, domuz yağı dilimleri döşenmiş bir güveç kabına bir kat lahana yaprağı, bir kat harç döşenerek bir varyantı hazırlanır.

Büyük bir yeşil lahanayı temizleyin, tuzlu kaynar suda sekiz dakika ağarttıktan sonra soğuk suya tutun ve süzün. Büyük yaprakları ayırın, kenarlarını kesin ve ıslatılmış ve sıkılmış bir file ya da *mousseline* üzerine yayın. Lahananın kalanını kıyın ve düz yaydığınız yapraklar üzerine dökün. Sonra sırasıyla 250 gr ağartılmış pazı, 200 gr küçük doğranmış ve kavrulmuş domuz yağı, 100 gr kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş soğan, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış iki büyük domates, 100 gr ağartılmış pirinç ve bir diş rendelenmiş sarmısak katılmış 750 gr sosis eti tabakaları koyun. Bu malzemelerden büyük bir topak oluşturduktan sonra yaprakları üzerine kapayın. Fileyi ya da *mousseline*'i de kapayın ve iyice bağlayın. Koyun etiyle hazırlanmış bir sebzeli sığır haşlama bulyonuna koyarak üç buçuk saat kaynatın. Lahanayı süzün, bağını çözün ve yuvarlak bir tabağa koyun. Pişirme suyundan birkaç kaşıkla ıslatın ve çok sıcak servis edin.

Soubise Sos içinde (soğan püresi eklenmiş beşamel) ya da genellikle pirinçle koyulaştırılmış püre içinde soğan içeren yemeklere verilen ad. Bu adlandırma özellikle püre üzerine yerleştirilen ve sosla kaplanan yumurta yemekleri için kullanılır. Yalnızca püre de et garnitürü ya da sebze harcı olarak kullanılabilir.
▶ Tarifler: ENGİNAR, PÜRE, SOS

soubressade Bol aromalı ve biberle renk verilmiş etli bir harç bazlı, füme edilmemiş sürülmelik sosis gibi servis edilen, İspanyol şarküteri spesiyalitesi (Bkz. *Sosisler Tablosu*, SOSİS).

Souchet ya da **Suchet** Tereyağda pişmiş sebze jülyeniyle hazırlanan, beyaz şarap ve balık füme eklenen bir sos. Balık pişirildikten sonra suyu iyice çektirilir ve bu sos eklenerek tereyağla tamamlanır.

soufflé glacé Sunumu gerçek bir fırında sufleyi hatırlatan dondurmalı tatlı. Dondurmalı karışım bir sufle kabına ya da toprak kaba yerleştirilir, kenardan taşan kısım, dondurma işlemi sırasında bir kâğıt şeritle sabit tutulur.

Dondurmalı tatlı, basit bir dondurmalı krema ile genellikle *mousse*, dondurmalı krema ya da bir parfe ya da değişik koku ve renklerdeki kalıp dondurma karışımıyla hazırlanır. Tabakalar likör batırılmış bisküvi, *à succès* ya da *à dacquoise* parçalarıyla, meyve marmelatı, şurupta meyve ya da meyve şekerlemesi katmanlarıyla vb ayrılır. Üzeri genellikle krem şantiyiyle ya da şekerli bir dekorla süslenir.

CHARLES BEROT'NUN TARİFİ
frambuazlı dondurmalı sufle
"400 gr olgun frambuazın sağlıklılarını seçin ve yıkayın. En güzel 20 tanesini ayırın. Diğerlerini ezin ve elekten geçirin. Bu püreyi ağırlığı kadar toz şekerle karıştırın ve yarım litre krem şantiyi ekleyin. İki yumurta akını bir tutam tuzla

karbeyazı çırpın. İki kat kabardıklarında diğer karışıma ekleyin ve karışımı bir sufle kabına aktarın. Kabın çevresini, yüksekliğini altı cm aşan tereyağ sürülmüş sülfürlü kâğıtla kaplayın. En az sekiz saat dondurucuda tutun. Sufle katılaştığında, kâğıt şeridi çıkarın. Sakladığınız frambuazlarla süsleyin ve hafif bir frambuaz marmelatıyla servis edin."

soumaintrain İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kırmızı, nemli kabuğu yıkanmış peynir. Yonne'da üretilen *soumaintrain*, 12-13 cm çapında ve 2,5-3 cm kalınlığında bir disk biçiminde satılır.

sour mash ABD'de, Tennessee'de üretilen bir mısır (Bkz. *Viskiler Tablosu*, VİSKİ) viskisi türü. *Sour mash*, ön mayalandırmadan gelen "ekşi lapa"yla hazırlanır, *beer* adı verilen karışım daha sonra sütunlu imbikle damıtılır.

souris Bir butun sap kısmına tutunan, yağsız, sinirli kas parçası. Jelatin katmanları içeren parça, pişirme sonrasında çok gevrekleşir. Tek başına yenebildiği gibi, etseverlerin çok düşkün olduğu bir lezzet kontrastı yarattığı az pişmiş but dilimi yanında da sunulur.

sous-marin Üzerine şarküteri ürünleri, peynir vb konulan uzun bir ekmek parçasından oluşan Kanada spesiyalitesi.

southern comfort Şeftalilerin 6-8 ay süreyle burbon içinde bekletilmesiyle elde edilen Amerikan likörü. Şişeleme öncesinde karışıma limon esansları, özütler ve şeker eklenir. *Southern comfort* genellikle buzlu servis edilir.

Souvarov Piliçle de hazırlanabilen tüylü av hayvanları yemeği. Kuşun içi doldurulduktan (kaz ciğeri ve domalan) sonra dörtte üç oranında tavada pişirilir ve tavanın deglaze edilmesiyle elde edilen donuk sos, Madeira şarabı ve domalan fümesiyle ıslatılan bir tencereye konur, tencerenin ağzı hamurla kapatılır ve fırına sürülür. *Souvarov* kaz ciğeri de, tereyağda sertleştirildikten sonra domalan ve domalan aromalı donuk sos içeren bir tencereye aktarılarak ağzı sıkıca kapatılır ve fırına sürülür.

Adın *Souvaroff* ya da *Souwaroff* gibi deforme edilmiş halleri reçelle birleştirilen iki küçük *sablé* bisküvisinden oluşan küçük bir soğuk kuru pasta için kullanılır.

► Tarif: PÖTİFUR

Souvereyns (Roger) Belçikalı aşçı (1938). Liège'de Fransız mutfağını öğrenen Roger Souvereyns, 23 yaşında, Hasselt'de *Frituur*'u açtı ve 1972 yılından sonra Liège'deki *Clou doré*'yi yönetti. Aynı zamanda Hasselt'deki bir hazır yemek dükkânı ve antikacıyı da idare etmekteydi. 1983 yılında, şehrin yakınlarında bulunan ve 1742 tarihinde kurulmuş eski bir çiftlikte, sebze bahçeleri, üzüm bağları ve otlaklardan oluşan sekiz hektarlık bir arazinin ortasında son derece rafine mobilyalarla dekore edilmiş *Scholteshof* restoranını açtı. Michelin'den iki yıldız alan mutfağı, basit yemeklerde lezzetler ve dokuları ön plana çıkarmak için ürünleri dikkatle kullanmaya dayanır.

soya fasulyesi *Fabaceae* familyasından, muhtemelen Mançurya kökenli olan bu sebzeye Çinliler *dadou* (büyük fasulye), Japonlar'sa *daizu* adını verir (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Düz sapı, üçlü gruplar halindeki yapraklar ve 15 kadar tüylü, kahverengi ya da yeşilimsi badıç taşır. Bunlardan her biri bezelye büyüklüğünde üç tombul tohum içerir. Dünyada hayvan yemi ve yağ hammaddesi (Bkz. *Sıvıyağlar Tablosu*, SIVIYAĞ), un hammaddesi ve değişik formlarda besin maddesi olarak en çok kullanılan bitkidir.

Uzakdoğu ülkelerinde temel besin maddesi olan soya, Çin'de tarihöncesi çağlardan beri bilinir. 6. yüzyılda Japonya'ya getirilerek "bitkisel et" adı verildi. Avrupalı gezginler tarafından 17. yüzyılda keşfedildi ve bazı yemekleriyle birlikte getirildi: Lapalar, pastalar ve çorbalar. Yüz yıl sonra, Jardin des Plantes'a ilk tohumlar ulaştı.

Ancak soya, Avrupa ve Amerika milletlerini Birinci Dünya Savaşı sonrasında ilgilendirmeye başladı. Önceleri hayvan yemi ve yağ sağlayıcı bitki olarak kullanıldı. Sebze olarak "egzotik" olma özelliğini korudu. Günümüzde Batı'da, *mungo* fasulye tohumlarından elde edilen "soya" taneleri salatada ya da domuz ya da piliç garnitürü olarak kullanılır. Öte yandan, yıllardır bol bitkisel protein kaynağı ve ucuz bir malzeme olarak incelenmektedir.

Soyadan birçok gıda ürünü elde edilir.

- Soya tanecikleri badıçları içinde, taze olarak, konservede ya da dondurulmuş olarak satılır. Zümrüt rengi badıçlar doğrudan emilebilen % 12 protein içerir. Kabukları soyulmadan, haşlanarak yenebilir. Çin'de, sığır eti dışında deniz mahsulleri yanında da servis edilir.
- Sarı, yeşil, siyah ya da iki renkli kuru tanecikler, 100 gr'da 422 Kcal sağlar ve protein açısından sığır etinden iki kat üstündür. Suda pişirildiğinde çorba ya da salata olarak yenebilir. Japonya'da, karanfil tanesi ve şekerle uzun süre pişirilen siyah tanecikler soya sosuyla aromatize edilir ve pirinç garnitürüyle servis edilir.
- Soya filizleri tohum ve birkaç cm uzunluğundaki saptan oluşur. Asya'da, özellikle Vietnam'da, "ilkbahar dürümlerinde", ekşi-tatlı sebze olarak ya da salatada yaygın olarak tüketilir.
- Soya unu (protein açısından buğday ununda iki kat zengindir) pastalarda ve sosların terbiyesinde kullanılır. Japonya'da, yapışkan pirinç patelerine katılır.

Japon mutfağı soyadan hazırlanan birçok ürünü yaygın olarak kullanılır: *Natto* (mayalandırılmış Angola fasulyeleri) pirinç yemeklerinde ve bazı bayram yemeklerinde garnitür olarak kullanılır. *Tofu* ya da soya peynirinin değişik kullanımları vardır. Mayalandı-

rılmış pirinç, arpa ya da soyadan hazırlanan *miso*, lapalara ve çorbalara katılır ya da sebzelerle birlikte balık garnitürü oluşturur.

soya sosu Güneydoğu Asya ve Japonya kökenli bir çeşni. Japonya'da *shoyu* ve Çin'de *jiang yong* olarak adlandırılan bu sos, soya, buğday, su ve tuzla hazırlanır. Değişik katkı maddeleri de eklenebilir: *À Canton* domuz kıyması, zencefil ve Pekin mantarları ya da - baharatını artırmak için- *nuoc-mâm* ya da ançuez ezmesi gibi. Soya sosu, et suyuyla aynı besin değerine sahiptir ve eskidikçe lezzet kazanır.

Çok yaygın olarak kullanıldığı Japonya'da mutfakta değerlendirilen koyu ve baharatlı *shoyu* ile çeşni olarak servis edilen daha açık renkli *shoyu* arasında fark vardır.

soya sosu

Üç litre soya fasulyesini püre haline gelene kadar suda haşlayın. Bir kilo un ekleyin. Karıştırarak yoğun bir ezme elde edin. Karanlık ve serin bir ortamda iki gün bekletin. Daha sonra kabı, bir hafta süreyle iyi havalandırılan bir odada asın. Sarı bir küf tabakası ortaya çıktığında, beş litre su ve bir litre tuz içeren bir kavanozu güneşe koyun. Suyun sıcaklığı dokunulduğunda hissedilir hale geldiğinde, unlu ve fasulyeli ezmeyi içine atın. Kavanozu bir ay burada bırakın ve bir sopa yardımıyla her gün iyice karıştırın. Karışım siyah renk alacaktır. Havalar kötüleşmediği sürece 4-5 ay yerinden kaldırmayın. Kötü havalarda kavanozun üzerini örtün. Karışımı süzdürün ve sosu hava almayan kavanozlara doldurun.

Soyer (Alexis) Fransız aşçı (Meaux 1810-Londra 1858). 16 yaşında, Paris'teki *Grignon*'da çalışmaya başlayan Soyer, Dışişleri Bakanı'nın mutfağında ikinci şef oldu ve 1830 Temmuz Devrimi'nden sonra Büyük Britanya'ya göç ederek *Reform Club*'ın mutfaklarına yerleşti. Karısının ani ölümünden sonra kendini hayır işlerine verdi, Londra'da ve Dublin'de kimsesizler için aşevleri açtı. Ordu için "ekonomik kamp mutfağı ve dinlenme yerleri" tasarladı ve eski masa ocaklarına benzeyen, yanan alkol buharıyla beslenen bir "sihirli fırın" hayal etti. Hem zengin gurmeler hem yoksul insanlar için kitaplar kaleme aldı: *The Gastronomic Regenerator* (1846), *The Poor Man's Regenerator* (1848, Fakirlerin Güç Kaynağı) ve *A Shilling Cookery* (1854, Bir Şilinlik Yemekler).

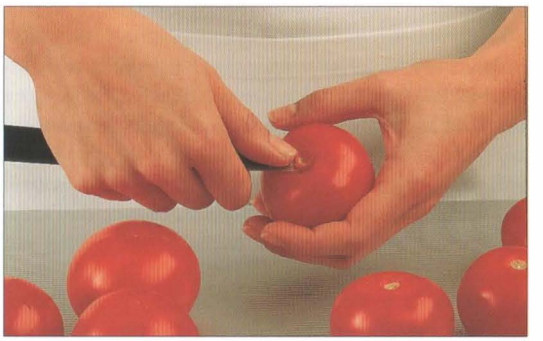
soyma Önce süzgece konan ve ardından birkaç saniye kaynar suyun içine atılan bir meyve ya da sebzenin (badem, şeftali, yerfıstığı, domates) kabuğunu çıkarma işlemi. Soyma işlemi bir soyma bıçağının ucuyla, ete zarar vermemek için özenle yapılır. Bademler parmakların hafif bir basıncıyla soyulmaya hazırdır. Sirkeli soğuk suya atılan beyinlerin de üzerlerindeki ince zar soyulur.

söğüş Haşlanıp suyu alınmış et ya da sakatat ürünleri ile yağ, sirke, limon gibi lezzetlendiriciler katılmayan salataların ortak adı. Söğüş etler salçalanır, başka yemeğin bir malzemesi olur ya da tek başına soğuk büfelerde, piknik yemeklerinde ve sandviçlerde ana malzeme olarak değerlendirilir.

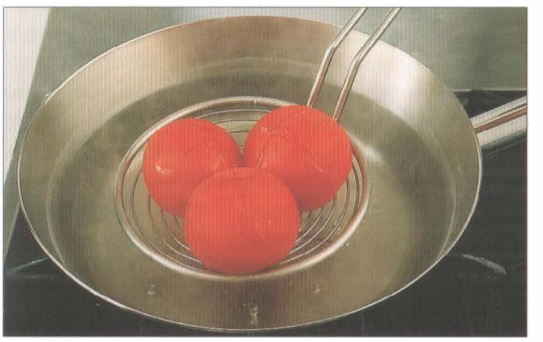
spagetti Napoli kökenli unlu gıda. Spagettiler içi dolu, çok ince silindirler biçimindedir. Çok eski çağlardan beri evlerde üretilen spagettiler Rönesans Dönemi'nde, *macaroni*'lerle birlikte satılmaya başlanmıştır.

■ **Yemekleri.** *Al dente* pişirilen spagettiler geleneksel olarak domates sosu ve parmesanla, kırmızı et ya da

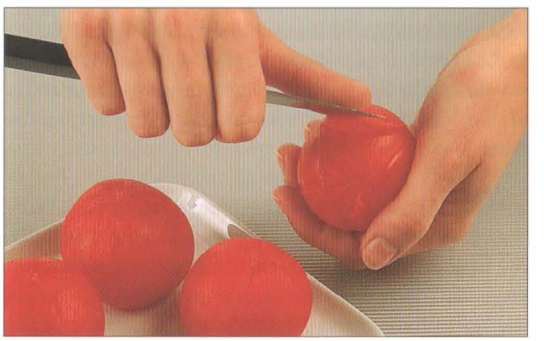
Domatesleri soyma



1. *Yıkamadan önce domateslerin sapları koparılır. Arkası çevrilir ve çarpı biçiminde kesik atılır.*



2. *Domatesler 10 saniye süreyle kaynar suya batırıldıktan sonra soğuk suya atılır.*



3. *Dikkatle kaldırılan kabuğu çekilir.*

kümes hayvanları eti yanında servis edilir. Bununla birlikte, Latium'da olduğu gibi birçok orijinal tarifi vardır: *A cacio e pepe* (peynirli ve biberli), *alla carrettiera* (mantarlı ve tonlu *à la charretière*), *con le vongople* (küçük kabuklular ve kıyılmış maydanozla), *all'amatriciana*. Napoli'de, deniz taraklı sosla ya da mantarlar, bezelyeler ve *mozzarella*'yla sevilir, *alla zappatora* da (sivribiber ve pul biberli *à la sapeur*) beğenilerek tüketilir. Capri'de, kalamarla pişirilir. Son olarak Umbria'da, sarmısak ve ançuezle zeytinyağında marine edilmiş ve kıyılmış beyaz domalanlarla pişirilir.

İtalya dışında spagettiler genellikle *à la napolitaine* (et sulu ya da domates soslu), *à la bolognaise* (kıyma, aromalı bitkiler ve domatesli) ve *alla carbonara* pişirilir.

spaghetti all'amatriciana

200 gr *pancetta*'yı küçük küçük doğrayın ve tavada az miktarda *extravierge* zeytinyağı ve bir sivribiberle kızartın. Harlı ateş üzerinde yarım bardak beyaz şarap ve soyulduktan sonra çatalla ezilmiş bir kilo domates ekleyin. Suyu tamamen buharlaşmalıdır. 600 gr spagettiyi *al dente* pişirin. Süzün ve tavaya ekleyin. Karıştırın ve üzerine 100 gr rendelenmiş *pecorino romano* serpin. Çok sıcak servis edin.

spaghetti alla botarga

600 gr spagettiyi *al dente* pişirin. Bir tavada, bir acı sivribiber ve iki diş sarmısağı yarım bardak *extravierge* zeytinyağında kızartın. Spagettileri süzün ve tavaya atın. İyice karıştırın. Ateşten aldıktan sonra 150 gr kıyılmış *poutargue*, bir kaşık kıyılmış maydanoz ve birkaç damla limon suyu ekleyin.

spaghetti alla carbonara

Büyük bir çorba tenceresinde iki yumurta ve dört yumurta sarısıyla 200 gr taze rendelenmiş parmesan peyniri, tuz ve karabiberi çırpın. 30 cl *extravierge* zeytinyağı ve küçük parçalar halinde doğranmış 50 gr tereyağ katın. Bir tavada dilimlenmiş 150 gr *pancetta*'yı birkaç damla zeytinyağında kızartın. Süzün ve bir kenara ayırın. Aynı tavada, 150 gr soyulmuş ve ince kıyılmış soğanı kavurun. *Pancetta*'yı ekleyin ve azar azar yarım bardak beyaz şarap katın. Ilıdıktan sonra diğer karışıma ekleyin. 600 gr spagettiyi *al dente* pişirin. Makarnaları süzmeden önce, pişirme suyundan birkaç çorba kaşığı alarak yumurtalı sosa ekleyin. İyice karıştırın. Spagettileri süzün ve çorba tenceresine aktarın. Buharını çıkarmak için uzun uzun karıştırın ve servis edin.

spalla Kemikleri çıkarılmış, temizlenmiş, tuzlanmış, domuz barsağına sarılmış ve bağlanmış, biberlendikten sonra neredeyse kurutulmuş domuz omuz etinden hazırlanan ve *coppa*'ya (tuzlanmış domuz kürek eti) benzeyen İtalyan şarküteri ürünü.

spare ribs Amerikalılar'ın soya, ketçap, şeker ve zencefil karışımına buladıktan sonra barbeküde kızarttığı domuz göğüs parçaları (kaburgaların üstü).

spätlese Almanya'da genellikle çok erken olan bağ bozumu tarihine oranla geç toplanan üzümlerden hazırlanan tatlı beyaz Alman şarabı.

spatula Kısa bir sapa monte edilmiş, düz ve esnek, uçları yuvarlatılmış dikdörtgen bir plakadan oluşan mutfak aleti. Spatula, kremalı ya da fondanlı pastanın üzerinin kaplanmasında, bir malzemenin üzerinin düzeltilmesinde ve bazı yemeklerin tavadan çıkarılmasında ve ters çevrilmesinde kullanılır.

- Yassı sapı ve çok geniş, yassı, bazen delikli ağzıyla balık spatulası, balıkları ve büyük filetoları çevirmede ve servis etmede kullanılır.
- Tahta (kayın ya da şimşir) spatula, çiğ ya da ateş üzerindeki değişik karışımları karıştırmaya ya da ezmeye (özellikle kabı çizmeden) yarar.
- Kauçuk ya da plastik spatula, malzemeleri kapların dibinden ayırmaya yarar.
- Dirsekli spatula, özellikle de güveçlerin servisinde kolaylık sağlamak üzere, sap kısmında dirsek biçiminde bir ağız kısmına sahiptir.

spatulayla karıştırma Bir kap içindeki bir ya da birçok malzemeyi homojenleştirmek amacıyla bir spatula yardımıyla karıştırma işlemi. Bu işlem özellikle yumuşak tereyağ hazırlamak için uygulanır (Bkz. TEREYAĞ).

Spätzles Alsace, İsviçre ve Güney Almanya'nın ortak spesiyalitesi. Durum buğdayı ya da un ve yumurtayla hazırlanan hamurdan yapılan ve düzgün olmayan küçük topakların kaynar suda haşlanmasıyla hazırlanır. Soslu et garnitürü ya da başlangıç olarak, gratine edilerek, krema ya da *beurre noisette* ile, hatta kızarmış küçük krutonlarla servis edilir. Wurtemberg'deki *Spätzles*'ler, hamuru ciğer ezmesi ya da peynir içeren küçük köftelere benzer. Alsace'ta, *Spätzele* ya da *Spetzli* ve İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgelerinde *Spaetzli* olarak da yazılabilir.

beurre noisette'li Spätzles

Yarım kilo elenmiş unla 4-5 yumurta, iki çorba kaşığı yoğun krema ve bir kahve kaşığı ince tuzu karıştırın. Karabiber ve az miktarda rendelenmiş muskat katın. Bol miktarda tuzlu su kaynatın. Hamurdan küçük bir kaşık yardımıyla aldığınız parçaları küçük toplar hazırlamakta kullanacağınız başka bir kaşık yardımıyla kaynar suya atın. Yüzeye çıkana kadar haşlanmalarını bekleyin. Süzün, bir bez üzerinde kurulayın, *beurre noisette*'e bulayın ve çok sıcak servis edin.

spéculos Kalıplanmış ya da kalıpla kesilmiş hamurdan yapılan, folklorik ya da geleneksel kişilikler biçimli küçük, yassı, Belçika pastaları. Flaman fuar ve kermeslerinin ayrılmaz bir parçası olan *spéculos*'lar

(ya da *speculoos*) *Spekulatius* adını taşıdığı Güney Almanya'da da bulunur.

spéculos

Yarım kilo elenmiş unun ortasına bir çukur açarak bir tutam tuz, bir kahve kaşığı sodyum bikarbonat, yarım çorba kaşığı toz tarçın, üç yumurta, iyice dövülmüş dört karanfil tanesi, 300 gr ham şeker ve 250 gr yumuşak tereyağ koyun. Malzemeleri iyice karıştırırken unu da yavaş yavaş yedirin. Hamurdan bir beze oluşturun ve serin bir ortamda ertesi güne kadar dinlendirin. Parçalara ayırın ve merdaneyle açın. Unlanmış *spéculos* kalıplarına bastırın. Kalıpları hafif tereyağ sürülmüş bir fırın tepsisi üzerine boşaltın ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirin.

spoom İngiltere'de çok sevilen, sorbeninkinden daha az yoğun bir şerbetle hazırlanan ve donmaya başladığı sırada, hacminin yarısı kadar İtalyan *meringue* kreması katılan bir tür köpüklü sorbe.

stabilize edici Bir ürünü belirlenen kıvamda tutmak için kullanılan doku etken maddesi olarak işlev gören gıda katkı maddesi. Stabilize ediciler genellikle bir emülsiyonlaştırıcı, kabartıcı ya da jöleleştiriciyle birlikte kullanılır. En çok kullanılanları lesitin (yumurta sarısı), tartrik asit, alginatlar, *agar-agar*, keçiboynuzu tohumları, demirhindi, guar ve pektinlerdir. Ayrıca bkz. GIDA KATKI MADDELERİ.

standartlara uygunluk sertifikası Bir zirai gıda ürününün, bütünüyle bağımsız ve (Fransa'da) devlet tarafından tanınan kurumlarca hazırlanan şartnamelerde tanımlanan özelliklere oranla kalite garantisi. Uygunluk sertifikası, sertifikayı veren kurumun adı ya da özel logosuyla (NF işareti gibi) belirtilir ve ürünün tanınan başlıca özellikleri etiket üzerinde kesin olarak açıklanır.

Belçika'da, Valon ve Flaman bölgelerinde değişik kalite etiketleri tanınmaya başlanmıştır (hormonsuz "beyaz, mavi, Belçika" sığırı, Ardenne jambonu vb). İsviçre de, Avrupa Birliği talimatnamelerinden hareketle yasal bir temel oluşturulma aşamasındadır.

standartlaştırma Bir ürünün bileşenlerini, belirlenmiş normlara uydurmaya yarayan fiziksel işleyiş. Standartlaştırma -ya da normalleştirme-, mevzuat tarafından belirlenen yağlı madde oranlarında sütler üretmek için süt endüstrisi tarafından yaygın olarak kullanılır: Tam yağlı (litre başına 36 gr), yarım yağlı (litre başına 15,45-18 gr) ya da yağsız (litre başına 3,09 gr'dan az) gibi. Standartlaştırma, Avustralya ve California'da (Avrupa'da henüz yoktur) proteinlere de uygulanır.

Stanley İngiliz kâşif Henry Stanley'ye (1841-1904) ithaf edilmiş, içine köri de katılan soğanlı çeşitli yemeklere verilen ad. Kayısı ya da suda *Stanley* yumurtaları, *soubise* püresiyle süslenerek tartelet biçiminde dizilir ve körili sosla kaplanır. *Stanley* tavuğu, *à blanc* olarak soğanlarla haşlanır ya da sote edilir, ardından tadı köriyle belirginleştirilmiş bir *soubise* sosuyla kaplanır.

steak Sığır etinden yapılan, "biftek"le eşanlamlı olarak kullanılan ve "dilim" anlamına gelen İngilizce sözcük. *Steak*, ızgara yapılır ya da tavada pişirilir. Pişirilme derecesine göre, "mavi", "kanlı", "kıvamında" ya da "iyi pişmiş" olur. Kalın steak'e *chateaubriand*, çok kalın olanlara da *pavé* (kaldırım taşı) denir.

Bu sözcük aynı zamanda Tatar bifteği ya da karabiberli *steak* gibi bazı yemekler için de kullanılır.

▶ Tarifler: MORİNA BALIĞI, SIĞIR

steak and kidney pie Yağsız sığır eti ve böbreklerle hazırlanan İngiliz turtası. *Pie* tepsisinde hamurdan bir kabuk altında pişirilen *steak and kidney pie*, sıcak bir başlangıçtır. Eskiden kahvaltıda yenen yiyecekler arasında bulunurdu.

steak and kidney pie

Dört katı yumurta pişirin. 250 gr sığır dilimini ya da kol kemiği etini ince şeritler biçiminde doğrayın. Bir düve böbreğini temizleyin ve küçük parçalar halinde kesin. Yarım kilo patates soyun ve bunları dilimlere ayırın. İki soğanı soyun ve ince ince doğrayın, ardından bir demet maydanozu kıyın. Bir *pie* tepsisini tereyağlayın. İçine böbrekle karıştırdığınız etin yarısını koyun, hafif tuz ve karabiber atın, biraz kıydığınız maydanozdan serpin. Üzerine bir tabaka patates, ardından da yuvarlak dilimler halinde doğranmış yumurtaları koyun. Soğanları serpiştirin ve etin geri kalanını ekleyin. Küçük bir bardak et suyu koyun. Tepsinin etrafını bir taban hamuru şeridiyle çevirin, şeride yumurta sürün ve ardından bütün tepsinin üzerini taban hamuru ya da yufka hamuruyla kaplayın. Üzerine çizgiler çizin ve bunlara da yumurta sarısı sürün. Hamurdan kapağın ortasına düz, küçük bir duy koyarak içeri itin ve önceden ısıttığınız (190° C) fırında bir saat 15 dakika pişirin. Pişirme tepsisinde çok sıcak servis yapın.

stegt sild i lage Taze ringa balığından yapılan İskandinav yemeği. Balığın kılçıkları çıkarılır, içi boşaltılır, bir hardal-maydanoz karışımıyla üzeri sıvanır, *tête-queue* (başı ve kuyruğu birleşecek şekilde) katlanır, ardından unlanır ve kızartılır. Daha sonra birkaç saat sirke, su, karabiber, şeker ve defneden oluşan bir karışım içinde marine edilir. *Stegt sild i lage*, soğuk olarak kapari ve soğan eşliğinde yenir.

sterilizasyon Bir besinin bozulmasına yol açabilecek olan mikroorganizmaların ve enzimlerin tamamının yok edilmesiyle gerçekleştirilen uzun süreli saklama yöntemi. Sterilizasyon, besini hava geçirmeyen bir kabın içine yerleştirdikten sonra 100° C'den fazla (tercihen 110-115° C arası) bir ısıya tabi tutmakla gerçekleştirilir.

"Göbekten" sterilizasyonun gerçekleştirilebilmesi için, yeterli bir süre boyunca uygun bir ısı uygulanması gerekir ama ürünün besin ve tat özelliklerini korumak amacıyla kullanılan endüstriyel yöntemler giderek daha çeşitli bir hal almaktadır (akışkanlar için kapların çalkalanması ya da çok kısa bir süre için çok yüksek ısıların kullanımı gibi). Hâlâ "apertizasyon" (Bkz. Bu madde) olarak da adlandırılan sterilizasyon, yaygın bir evde saklama yöntemidir.

Meyve ve sebzeler önceden soyulur, temizlenir, yıkanır, bazen kaynar suda ağartılır ve ardından yüksek ısıya dayanıklı kaplara konulur. Kapakları kapatılmadan önce üzerleri tuzlu ya da şekerli bir karışımla kaplanır. Besinin doğal rengini korumak ve iyi bir saklama unsuru olan asitliğini artırmak için karışıma bazen limon suyu da eklenir. Böylece kapatılan kaplar, bir sterilleştiriciye ya da bir otoklava yerleştirilir.

sterilleştirici Ev yapımı konservelerin sterilizasyonu için kullanılan kapaklı kap (endüstri alanında otoklavlar kullanılır).
- İki sapı olan basit sterilleştirici, galvanize sacdan yapılır.
- Çok daha az hacimli olan elektrikli sterilleştirici, ısıya dayanıklı plastikten yapılır ve bir termostatı vardır.

Sterilleştirici, kaynama noktasından sonra suyun ısısını artırmadığı için, 108° C'de kaynama elde etmek amacıyla, suyu tuzla doyurmak gerekir (litre başına 250 gr tuz). Oysa doğru sterilizasyon ısısı 110-115° C arasındadır.

stilton İnek sütünden (% 50 oranında yağ) üretilen, eti yeşil benekli ve doğal kahverengi kabuğu fırçalanmış, zenginleştirilmiş İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Stilton* (yaratıldığı kasabanın adını taşır) 15 cm çapında ve 25 cm kalınlığında, 4-4,5 buçuk kilo ağırlığında bir silindir biçimindedir. Dünyanın en lezzetli peynirlerinden biri olarak değerlendirilen *stilton*'ın çok belirgin bir tadı vardır. Krakerler, bir bardak eski *porto*, taze ceviz ya da taze üzüm eşliğinde yenir. Kimi meraklıları, peynirin üzerini takke biçiminde keserek içine *porto*, Madeira şarabı ya da *xérès* döker ve peyniri, 1-2 hafta sonra kaşıkla yer.

stoemp Suda haşlanmış, ardından da ezilmiş patateslerden ve küçük doğranmış sebzelerden (Savoie lahanası, kırmızı lahana, bazen kereviz) oluşan Flaman karışımı. Elde edilen bulamaca çoğunlukla tavada kızartılmış domuz yağı küpleri de eklenir.

Stohrer On dokuzuncu yüzyıl başında, Paris'teki des Halles mahallesinde, Montorgueil Sokağı 51 numarada bulunan pastane. Dükkân hâlâ, 1864 yılında Paul Baudry'nin çizdiği *Renommés* adlı dekoratif panolarla süslüdür. Kurucusu Stohrer, Paris'e *baba* tatlısını tanıtmak için ününden faydalanır. Lorraine'de doğan Stohrer, Polonya Sarayı'nda yaratılan bu pastanın tarifini yanında getirmiştir. Fındıklı ve çikolatalı şekerlemeler ile *puits d'amour* şekerlemeleri bu pastanenin kalıcı spesiyaliteleri arasındadır.

Stollen Geleneksel olarak Noel'de yenen, birçok farklı tarifi bulunan, şekerleme yapılmış meyveler ve çeşitli baharatlar içeren, *brioche*'lu bir tür Alman ekmeği. En meşhuru Dresden *stollen*'idir.

stout Yüksek oranda şerbetçiotu içeren, esmer İngiliz ve İrlanda birası. *Stout*'ların *bitter* (en yaygın olan acı), tatlı (daha hafif olan *milk stout)* ya da çok sert (daha nadir olan *russian stout*) olan çeşitleri vardır.

stracchino İnek sütünden üretilen (% 48 oranında yağ), yıkanmış kabuklu ve hafifçe sıkılmış yumuşak etli, İtalyan peyniri. *Stracchino* 1-2 kiloluk bir küp ya da paralelyüz biçimindedir. Yumuşacık bir kıvamı ve daha çok meyveli bir tadı vardır.

Strazbourg usulü *bkz.* strasbourgeoise (à la)

strasbourgeoise (à la) [Strazbourg usulü] Haşlanmış lahana, lahanayla pişirilmiş domuz göğsü yağı ve tereyağda sote edilmiş yağlı ciğer dilimleriyle süslenen, haşlanmış ya da tavada pişirilmiş büyük kasaplık et ya da kümes hayvanı et parçalarına denir. Deglazaje edilen pişirme suyundan sos elde edilir. *À la strasbourgeoise* dana filetoları sote edilir, kaz ya da ördek ciğeri dilimleri üzerine dizilir ve üzerine Madeira katılarak tat verilmiş donuk soslu deglazaj dökülür. Konsomeyeyse ardıç taneleriyle koku verilir, nişastayla yoğunlaştırılır, bir kırmızı lahana jülyeni ve Strazburg sosisi dilimleriyle süslendikten sonra yanında sunulan rendelenmiş yabanturpuyla servis yapılır.

Streusel Yumurtasız bir *sablé* hamuruyla kaplanan, vanilya ve tarçınla kokulandırılan ve istenilirse toz badem eklenen, pastanın hamuruyla aynı anda pişen yuvarlak Alsace *brioche*'u. Streusel, bazen ikiye yarılır ve içi kremayla doldurulur.

stroganov İnce doğranmış sığır etiyle yapılan, kremayla kaplanan, soğan ve mantarla süslenen yemeğe verilen ad. Klasik Rus mutfağına özgü olan bu geleneksel yemek, Avrupa'da 18. yüzyıldan beri tanınmakta ve çeşitli biçimlerde yorumlanmaktadır.

İnce sığır eti (fileto, kontrfile ya da *romsteck*) şeritlerine tuz, karabiber ve kırmızı biber serpilir. Bunlar yüksek ateşte sote edildikten sonra beyaz şaraplı, kremalı ve yoğunlaştırılmış dana eti sulu deglazajla soslanır ve içine tereyağda terletilmiş soğanlar eklenir. Stroganov, pilav ve sote edilmiş mantarla servis edilir.

Belki de daha "Rus" olan bir versiyonunda, soğan ve mantarlar birlikte kavrulduktan sonra içlerine önceden sote edilmiş et şeritleri eklenir ve bu karışıma ekşi kremayla ıslatılmış, hardal ve limon suyuyla tadı belirginleştirilmiş bir *roux* katılır.

► Tarif: SIĞIR

stropharia (pütürlü halkalar) Bazen "saman taşmantarı" adı da verilen, kendi türünden mantarlara göre olağandışı bir boya sahip olan bir mantar. Taşmantarlarıyla hiçbir biçimde karşılaştırılamasa bile, mutfak açısından önem taşıyan tek *stropharia*'dır. Ayağında etli, dolgun, üst yüzeyi derin çizgilerle kaplı bir halka bulunur. Saman üzerinde yetiştirilme yöntemi, Orta Avrupa ülkelerinde olduğu gibi Almanya ve İsviçre'de de oldukça yaygındır.

Strudel Adı "burgaç" anlamına gelen, dürülen ve çeşitli malzemelerle doldurulan Viyana'ya özgü hamurişi. Ülkenin en meşhurlarından biri olan bu pastanın iyi yapılması için, hazırlanması ve elde işlenmesi zor olan, glütenli çok ince undan bir hamur gerekir. Garnitürü genellikle limon kabuğuyla kokulandırılmış tarçınlı elma ve kuru üzümdür ama kirazlar (çekirdekleri çıkarılmış vişneler, şeker, limon kabuğu ve dövülmüş badem) ya da *fromage blanc*'dan da (*fromage blanc* yumurta sarılarıyla, limon kabuğuyla, kuru üzümlerle, kremayla ve kar beyazı yumurta aklarıyla karıştırılır) oluşabilir. *Strudel*, Avusturya'da tuzlu bir karışımla da (soğan, kırmızı biber ve maydanozla kıyılmış haşlanmış sığır eti) doldurulur. Başka bir çeşidinde kıyılmış, yağla ve bir tutam şekerle fırında pişirilmiş lahana kullanılır.

elmalı strudel

Bir kâsenin içinde bir fincan ılık suyu, bir çimdik tuzu, bir tatlı kaşığı sirke ve bir yumurta sarısını karıştırın. Bir tatlı kaşığı sıvıyağ ekleyin. Bir toprak çömleğin içine ortası çukur olacak biçimde 250 gr glütenli un koyun. Karışımı ortaya dökün, bir bıçakla karıştırın ve ardından hamur biraz esnek hale gelene kadar yoğurun. Beze halinde toparlayın, unlu bir tahta üzerine koyun, kaynar sudan geçirilmiş bir çanakla üzerini örtün ve bir saat dinlenmeye bırakın. Bir kilo ekşi elmayı soyun ve küçücük küpler halinde doğrayın. Üzerlerine üç çorba kaşığı toz şeker serpin. 200 gr kuru üzümü yıkayın ve bezle silin. Unlanmış büyük bir bezi tezgâha serin ve üzerine hamuru koyun. Hamuru çok ince olana kadar, parmaklarınızla yırtmadan azar azar esnetin. Eritilmiş tereyağla sıvayın. Düzgün büyük bir dikdörtgen elde etmek için kenarlarını kesin. 75 gr erimiş tereyağ içinde bir avuç sarı ekmek kırıntısı ile 100 gr kıyılmış ceviz içini kızartın. Bu karışımı eşit bir biçimde hamurun üzerine yayın. Elma ve kuru üzüm serpiştirin, ardından yarım tatlı kaşığı tarçın ve sekiz çorba kaşığı toz şeker serpin. Bezi kullanarak hamur dikdörtgenini dürün ve *strudel*'i tereyağlanmış bir pasta tepsisi üzerine yerleştirin. Önceden 230° C'ye ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin ve ılık servis edin.

Stucki (Hans) İsviçreli aşçı (Beme Kantonu, Anet, 1927). Önce Lausanne-Ouchy'deki *Beau-Rivage-Palace Oteli*'nde, sonra İsviçre otellerindeki çıraklık döneminden sonra, 1959 yılında, *Bruderholz* restoranını aldı ve 1970 yılında köklü değişiklikler yaptı. Bu zengin işletme, özenli bir çalışma ve büyük mutfak geleneği kaygısındaki bir müşteri kitlesini çekti. Kaliteli ürünleri seven ama özentiden kaçınan Hans Stucki, yaratımlarını yeniledi ve İsviçre şarapları ile peynirlerine olan tutkusunu paylaşmayı bildi.

su En doğal ve organizmanın işlemesi için (günde beden ağırlığının kilosu başına dört cl) vazgeçilemez tek içecek. Suyun içilebilmesi için berrak, kokusuz ve özellikle bakteri bakımından kesinlikle saf olması (yağmur suyu çoğunlukla atmosferde bulunan katışıklıklarla doludur) gerekir. Oldukça "tatlı", yani az yüklü ve kireçli tuzlar, magnezyum, fosfat, karbonat vb açısından dengeli ve aynı zamanda da havalı olmalıdır (erimiş oksijen içermelidir). Yeterli derecede havalandırılmamış suya "ağır su" denilir. Kireç açısından çok yoğunsa "çiğ"dir ve sebzelerin pişirilmesi için pek uygun değildir. Mineral tuz oranı önemliyse genellikle tuzlu, alkalik, topraklı, acı ya da deniz suyu gibi bir tadı olur. İşlenen şehir suyunda bazen hafif bir klor kokusu olabilir.

Su, yalnızca ideal besinsel içecek değil (tercihen yemekler arasında ve sabah kalkınca aç karnına), aynı zamanda endüstriler için de vazgeçilmez bir hammaddedir (örneğin bira ve meyveli içecek endüstrileri). Ayrıca mutfakta temel bir rol oynar (suda pişirme, et suları, çorbalar). Bitki içeceklerini hazırlamakta kullanılır (özellikle çay ve kahve). Buna karşılık kireç, bitkilerin içerdiği alkaloitleri çökeltir ve böylece aromalarının bir kısmını nötrleştirir. Bu bitki içeceklerinin şişe suyuyla hazırlanması sık sık tavsiye edilir. Uzun süre kaynayan su giderek daha "saldırgan" olur, ayrıca oksijenini kaybeder ve giderek daha az havalı ve daha az hafif hale gelir.

su çulluğu *Scolopacidae* familyasından bataklıklarda, küçük göllerde ve nemli çayırlarda yaşayan, çulluktan daha küçük olan (iki kanadın uçtan uca uzunluğu 50 cm) uzun bacaklı göçmen bir kuş. Göçler sırasında Türkiye'de de görülür.

Su çulluğu Ağustos'tan Nisan'a kadar avlanır (ama sonbaharda daha lezzetli olur). Başının ve sırtının üzerindeki tüyler kahverengi-siyah, altındakiler beyazdır. Çullukla aynı biçimlerde hazırlanır. Ayrıca bkz. ÇULLUK.

▶ Tarif: PATE

su ekleme Pişirmek ya da sos, pişirme suyu vb oluşturmak için bir yiyeceğe su ekleme işlemi. "Islatma" sıvısı olarak da adlandırılan bu malzeme su, süt, bulyon, et suyu ya da şarap da olabilir.

Bu terim aynı zamanda, etlerin üzerini kaplayacak kadar su ya da beyaz et suyu dökmek ve *blanquette* garnitürüyle kaplayarak pişirme anını beklemek anlamında da kullanılır. Pişirme sırasında etleri kavrulan dana soteye, dana eti suyu ya da pişirme kabının şarap ya da alkolle deglaze edilmesiyle elde edilen sıvı da eklenebilir.

su kaynatma kabı Dökmek için bir uzantı, bir kulp ve bir kapağı olan, yalnızca su kaynatmakta kullanılan geniş altlı kap. Bu kaplar, alüminyum, paslanmaz çelik, kromlu bakır (içi kalaylı), emaye kaplamalı metal, *pyrex* vb olabilir. Bazen kaynama anında ötmeye başlayan bir düdüğü de bulunur.

subric Alman sosuyla ya da beşamelle yoğunlaştırılmış malzemelerden, çırpılmış yumurtalardan ve undan, kremadan ya da rendelenmiş peynirden (vb) yapılan küçük yemek. Arındırılmış tereyağda sote edilen *subric*'ler ordövr, sıcak başlangıç ya da garnitür olarak, çoğunlukla oldukça baharatlı bir sos eşliğinde servis edilir.

Aynı zamanda, pirinç ya da irmikle ara sıcak *subric*'ler de hazırlanabilir. Bunlar reçel ya da haşlanmış meyvelerle servis edilir. Eskiden *subric*'ler, ocağın sıcak tuğlaları üzerinde pişirilirdi.

ıspanak subric'*leri*

750 gr ıspanağı tuzlu suda pişirin ve ılınmasını bekleyin. 15 cl çok yoğun beşamel, bir bütün yumurta ve omlet biçiminde çırpılmış üç yumurta sarısı ve ardından iki çorba kaşığı koyu krema ekleyin. Tuz ve karabiber serptikten sonra biraz muskat cevizi katın. Tamamen soğumasını bekleyin. Bu karışımı toplar ya da köfteler halinde biçimlendirin ve tavada, 40 gr durulaştırılmış yağda, iki tarafını da üç dakika kızartın. Muskat ceviziyle bol bol kokulandırılmış bir krema sosu eşliğinde çok sıcak servis edin.

patates subric'*leri*

Yarım kilo küçük küpler halinde doğranmış ve iki dakika tuzlu suda ağartıldıktan sonra süzülerek bezle silinmiş patatesi tereyağda çevirin. Ateşten alarak 25 cl koyu beşamelle terbiye edin. Üç yumurta sarısı ve bir bütün yumurta, tuz, karabiber ve muskat cevizi ekledikten sonra ıspanaklı *subric*'teki gibi devam edin.

pilavlı ara sıcak subric'*leri*

750 gr top pirinç hazırlayın. İçine, likör yatırılmış 100 gr şuruplu meyve *salpicon*'u ekleyin ve karışımı 3-4 cm kalınlığında düzgün bir tabaka halinde tereyağ sürülmüş bir tepsiye yayın. Bütün yüzeyi 40 gr erimiş tereyağla sıvayarak soğumaya bırakın. Bu pirinci teker, halka ya da kareler biçiminde kesin. Bir tavada, 40 gr durulaştırılmış tereyağ içinde her taraflarını kızartın. Bunları bir servis tepsisine koyun ve birer tatlı kaşığı frenküzümü ya da frambuaz jölesi, kayısı marmelatı ya da şurupta haşlanmış yarım kayısılarla süsleyin.

succés Ezilmiş *nougatine*'le zenginleştirilmiş *pralin*'li ya da vanilya kokulu tereyağlı krema tabakasıyla birbirinden ayrılan, iki bademli *meringue* hamuru tabanından oluşan yuvarlak pasta. Yine iyice pürüzsüzleştirilen bir kremayla maskelenen üzeri, ayıklanmış badem, şekerli fındık ve badem ezmesinden yapraklarla süslenir. *Succès*'nin tabanı aynı zamanda çoğunlukla tereyağlı kremayla doldurulan pötifurlar ve çeşitli modern hamurişleri hazırlanmasında da kullanılır.

► Tarif: PASTA TABANI

Suchet Önce balık suyunda pişirilen bir kabuklu yemeğine verilen ad. Piştikten sonra kuyruğun kabukları temizlenir ve et dilimler halinde kesilir. Bu dilimler, bir havuç, kereviz ve pırasa jülyeniyle birlikte beyaz şarapta yavaş yavaş ılıtılır, ardından yarım gövdeler içerisine sebzelerle birlikte yerleştirildikten sonra yarısı beyaz şarap, yarısı hafifçe tereyağla kabartılmış Mornay sosundan oluşan bir karışımın eklendiği pişme suyuyla kaplanır ve sonunda *salamander* altında glaze edilir.

sucre d'orge *bkz.* arpa şekeri

sucre de pomme On altıncı yüzyılın ortasına doğru yaratılan Rouen'a özgü şekerleme. *Sucre de pomme* eskiden, bir ölçü pişmiş *reinette* türü elma suyu ve üç ölçü büyüparçar şurubuyla hazırlanırdı ama bu karışım çabucak yapışkanlaşır, yarı saydam olur ve yumuşardı. Günümüzde şeker, önce biraz glikozla *grand cessé* olarak pişirilir, ardından içine birkaç damla limon suyuyla birlikte doğal elma esansı eklenir. Böylece tamamen saydam ve saklaması kolay bir *sucre de pomme* elde edilir.

Bu şekerleme geleneksel olarak çubuklar halinde ve 1865'te yaratılan ve üzerinde Rouen'daki ünlü Büyük Saat Kulesi'nin resmi bulunan, beyaz fonlu, gri ve altın rengi bir kutuda sunulur.

sucuk Barsak içine konulan çeşnili et kıymasından yapılan, olgunlaştırma-kurutma işleminden sonra çiğ olarak ya da pişmiş halde yenilen şarküteri ürünü. Fransa'da olduğu kadar Fransa dışı ülkelerde de çok çeşitli sucuklar üretilmektedir.

■ **Kuru sucuklar.** Kurutulmuş sucukların (Bkz. Tablo) üretimi çok eski bir gelenektir. Bu farklı spesiyaliteler, onlara aromalarını, kıvamlarını ve tatlarını veren belli kurallar doğrultusunda üretilir: Etlerin kemiklerinin çıkarılması ve temizlenmesi, "karışımın" hazırlanması (yağlı ve yağsız etin baharatlarla birlikte öğütülmesi), biçimleme, etüvden geçirme (20-25° C'de ön kurutma), en az dört hafta boyunca 14° C'de kurutma ve olgunlaştırma.

İyi bir kuru sucuk dokunulunca diri, hatta sert olmalıdır. Belirgin bir aroması ve üzerinde de bir küf tabakası (bu, tercihen çıplak olarak, doğru bir biçimde gerçekleştirilmiş bir mayalandırmanın işaretidir) bulunmalıdır.

Kuru sucuk, derisi soyulduktan sonra ince dilimler halinde kesilerek bir çerez tabağında sunulur ve taze tereyağla ordövr olarak, hatta aperitifte çerez olarak tüketilir.

Kuru sucuk, açık köy büfeleri hazırlandığında, şarküteri ürünleri çeşitleri arasında yer alır, sandviçler ve

Çeşitli sucukların, salamların ve sosislerin özellikleri

Ad	Köken	Üretim	Görünüm
Jésus (pişmiş)	Franche-Comté, Jura	İri çekilmiş kıymadan yapılır, çapı geniş doğal domuz barsağında biçimlendirilir	10 cm'lik çap
Jésus (kuru)	Bütün Fransa	Saf domuz eti kullanılır, domuz barsağında biçimlendirilir, *rosette*'e çok yakın bir karışımdır	> 10 cm 10 cm'lik çap
Judru	Morvan	Kabaca kıyılır, barsakta ya da domuz *chaudin*'inde biçimlendirilir	Büyük çap
Mortadella	İtalya	Özel etaminde kuru pişirilen ince etle yapılır, yağ parçacıkları, şam fıstığı, kişniş tanecikleri içerir, barsakta biçimlendirilir	Açık pembe, acı biber ve kırmızı biberli, 15 cm'lik çap
Rosette	Bütün Fransa	Saf domuz eti kıymasından yapılır, doğal ya da yeniden oluşturulmuş iğ biçimindedir, iple sarılı olarak ya da esnek file altında sunulur	İğ biçiminde
Salam	İtalya, Almanya Danimarka, Fransa, Macaristan	İnce kıymadan yapılır, çoğunlukla domuz ve sığır eti kullanılır, bazen füme edilir, bazen pişirilir ve kurutulur	Dağılımı iyi bol yağ, köken ve imalata göre değişen görünüm ve çap
Kuru sosis	Auvergne, Noire Dağı, Savoie, Lyon	Orta irilikte çekilmiş kıyma kullanılır, 34-38 mm'lik domuz barsağında biçimlendirilir, tülbentten geçirilir, kurutulur (1-3 hafta)	Nal biçiminde ya da uzun (50 cm) ya da "sırık" biçiminde
Arles sucuğu	Bütün Fransa	Orta irilikte kıyılır, sığır eti ve domuz yağı, nadiren eşek, at, katır eti kullanılır, sığır barsağında biçimlendirilir, etaminden geçirilir, kurutulur	Beyazımsı, uzun, 25-30 cm uzunluğunda 35 mm çapında
Avcı sucuğu	Bütün Fransa	Saf domuz ya da domuz ve sığır etinden yapılır, 35-40 mm'lik sığır barsağına sarılır, hızla kurutulur	Küçük parçalar halinde < 250 gr
Ciğer sucuğu	Doğu Fransa	Domuz ya da dana ciğeri (% 30-50) kullanılır, domuz, dana etinden harcı az yağlıdır, bütünü pişirilir, soğuk olarak füme yapılır	Düz, grimsi beyaz barsak, ekmeğe sürülebilir
Jambon sucuğu	Doğu Fransa	Domuz ve dana etinden ince bir harçla yapılır, etaminden geçirilen ve pişirilmeden önce biraz islenen iri et küpleri içerir	80-90 mm çapında
Dil sucuğu	Bütün Fransa	Harç ve domuz dilinden yapılır, domuz barsağında biçimlendirilir, genellikle şam fıstıkları içerir, renklendirilir	Kırmızı, 10 cm çapında
Lorrain sucuğu	Doğu Fransa	Yarı-kuru saf domuz etinden yapılır, doğal olarak islendirilir, doğal barsakla biçimlendirilir	Çeşitli biçimler, uzun ya da bodur, çeşitli çaplarda, küfsüz
Lyon sucuğu	Bütün Fransa	Domuz ve sığır eti ince ve homojen biçimde kıyılır, genellikle saf domuz eti kullanılır	Dışı pembemsi, içi koyu kırmızı, tamamen kendine has kare biçiminde kesilmiş domuz yağı parçacıkları, karabiber tanecikleri
Ev sucuğu	Bütün Fransa	Saf domuz eti orta irilikte kıyılır, az harç kullanılır, 40-45 mm'lik doğal ya da yapay sığır barsağında biçimlendirilir, pişirilir, bazen biraz islenir, genellikle sarmısakla kokulandırılır	Eğri büğrü, yaklaşık 5 cm çapında
Pişmiş Paris sucuğu	Bütün Fransa	Saf domuz eti iri kıyılır, az harç kullanılır, 40-45 mm'lik doğal ya da yapay sığır barsağında biçimlendirilir, pişirilir, bazen biraz islenir, genellikle sarmısakla kokulandırılır	Açık pembe
Vaud sucuğu	İsviçre (Vaud kantonu)	Saf domuz eti orta irilikte kıyılır, doğal barsakta biçimlendirilir ve islendirilir, geleneksel olarak *papet*'yle servis yapılır	Pürüzsüz ve düz

kanapeler hazırlamak için de kullanılır.

■ **Pişmiş sucuklar.** Mutfakta kullanılan (*brioche*'larda ya da patelerde garnitür olarak) ya da soğuk ordövr olarak sunulan bazı şarküteri ürünleri pişmiş sucuklardır (Bkz. Tablo).

Lyon usulü sucuklu brioche

Bir kilo ağırlığında ve 30 cm boyunda saf domuz etinden pişirmelik sucuğu et suyunda 40 dakika pişirin ve tamamen soğumasını bekleyin. 20 gr ekmek mayasını beş cl suda eritin. Bir *brioche* hamuru hazırlayın ve ılık bir yerde kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra hamuru alıp yassılaştırın ve 4-5 kez beze haline getirin. Üzerini yeniden örtün ve buzdolabına koyun. Bu hamuru, unlu tezgâh üzerinde, sucuğun boyunu biraz geçen bir dikdörtgen biçiminde açın. Sucuğun derisini soyun, hafifçe unlayın ve hamurun içine sarın. Hamurun iki ucunu kapamak için kenarlarını kıvırın. Dar ve uzun bir toprak kaba koyarak kabarmaya bırakın. *Brioche* kalıbı doldurduğu zaman üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Kalıptan çıkarın. Sıcak servis edin. (Bkz. fotoğraf)

suda bekletme Bazı besinlerin derisini, kanlı kısımlarını ve pisliklerini, suya daldırarak ya da suyun altında tutarak temizleme işlemi.

suda eritilmiş jelatin Bazı tuzlu ya da tatlı karışımlara kıvam kazandırmak amacıyla içlerinde eritilen suda yumuşatılmış jelatin.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

ara sıcaklar için durulaştırılmış balık jelatini

"6-12 (yaklaşık 46 gr) yaprak biçiminde suda eritilmiş jelatin alın. Küçük parçalara ayırdıktan sonra yıkayın, filtre edilmiş sekiz bardak su ve iki ölçek (yaklaşık 62 gr) şekerle birlikte orta boy bir güveçte ateşe koyun. Kaynar kaynamaz güveci alıp kaynama yine güçlü olacak biçimde ocağın köşesine yerleştirin. Köpük oluştukça alın ve yoğunlaşan sıvı bir bardaklık jelatin haline gelince, bunu tertemiz bir kap üzerinde bezden geçirerek süzün. Şekerin ve jelatinin iyi durulaştırılması, güzel meyve ve likör jölelerinin başarıyla gerçekleştirilmesi için gereken ruh olarak nitelendirilebilir."

suda yumurta Kaynar bir sıvı içinde kabuğu olmaksızın pişirilen yumurta (bu durumda yumurtanın akı, sarıyı bir "kılıf" gibi sarar). Kullanılan sıvı genellikle bol sirkeli sudur.

suda yumurta: Pişirme

İki litre tuzsuz (tuz, yumurta akının beyazındaki albümini sıvılaştırır) suyu kaynatın ve 10 cl beyaz sirke ekleyin. Yumurtaların her birini ayrı ayrı fincanlara kırın ve cızırdayan suya dikkatlice bırakın. Kaynatmadan üç dakika suda pişirin. Yumurta akının sarıyı sarması için yeterince katılaşmış olması gerekir. Yumurtaları süzün ve soğuk su dolu bir kaba koyun, ardından etraflarında oluşan küçük saçakları keserek temizleyin.

PARİS'TEKİ *LE FOUQUET'S* RESTORANININ TARİFİ

jöleli suda yumurta

"İlk önce güzel bir jöle hazırlamak gerekir. Baz olarak bir dana mafsal arkası etiyle iki dana paçası ve sebzeli sığır haşlamanın geleneksel sebzelerinden yapılmış bir et suyu kullanılır. Et suyunu süzün, kaynamaya başlayınca önceden soğuk suya yatırılmış birkaç jelatin yaprağı ekleyin. Beş dakika kaynatın. Terbiyeyi hazırlayın: Üç yumurta akını küp küp kesilmiş bir domates, ince doğranmış frenkmaydanozu ve tarhunla birlikte kuvvetlice çırpın. Et suyunu bu karışımın üzerine dökün. Yumurta aklarının et suyu üzerinde 'şapka' oluşturmaları, yani toparlanmaları için hafif ateşte yavaş yavaş pişirin. 20 dakika hafif hafif kaynattıktan sonra jöleye koku vermek için birkaç tarhun yaprağı da koyduğunuz bir bezden geçirerek süzün. Tuzsuz ama şarap sirkesi eklediğiniz cızırdayan suda, kişi başına ikişer yumurtayı üç dakika boyunca pişirin. Ardından bunları buzlu suda soğutun. *Ramequin*'lerin diplerini jambon şeritleriyle (önceden jöleyle ıslatılmış) ve ikişer tarhun yaprağıyla süsleyin. İnce bir soğuk jöle tabakasıyla maskeleyin. Yumurtaları süzün, saçaklarını kesin. Bunları *ramequin*'lere koyun, etraflarını bir Paris jambonu jülyeniyle süsleyin, jöleyle doldurun. Buzdolabına koyun. Servis yapacağınız sırada kalıptan çıkarın."

PARİS'TEKİ *LA TOUR D'ARGENT* RESTORANININ TARİFİ

maskelenmiş Almaviva *suda yumurta*

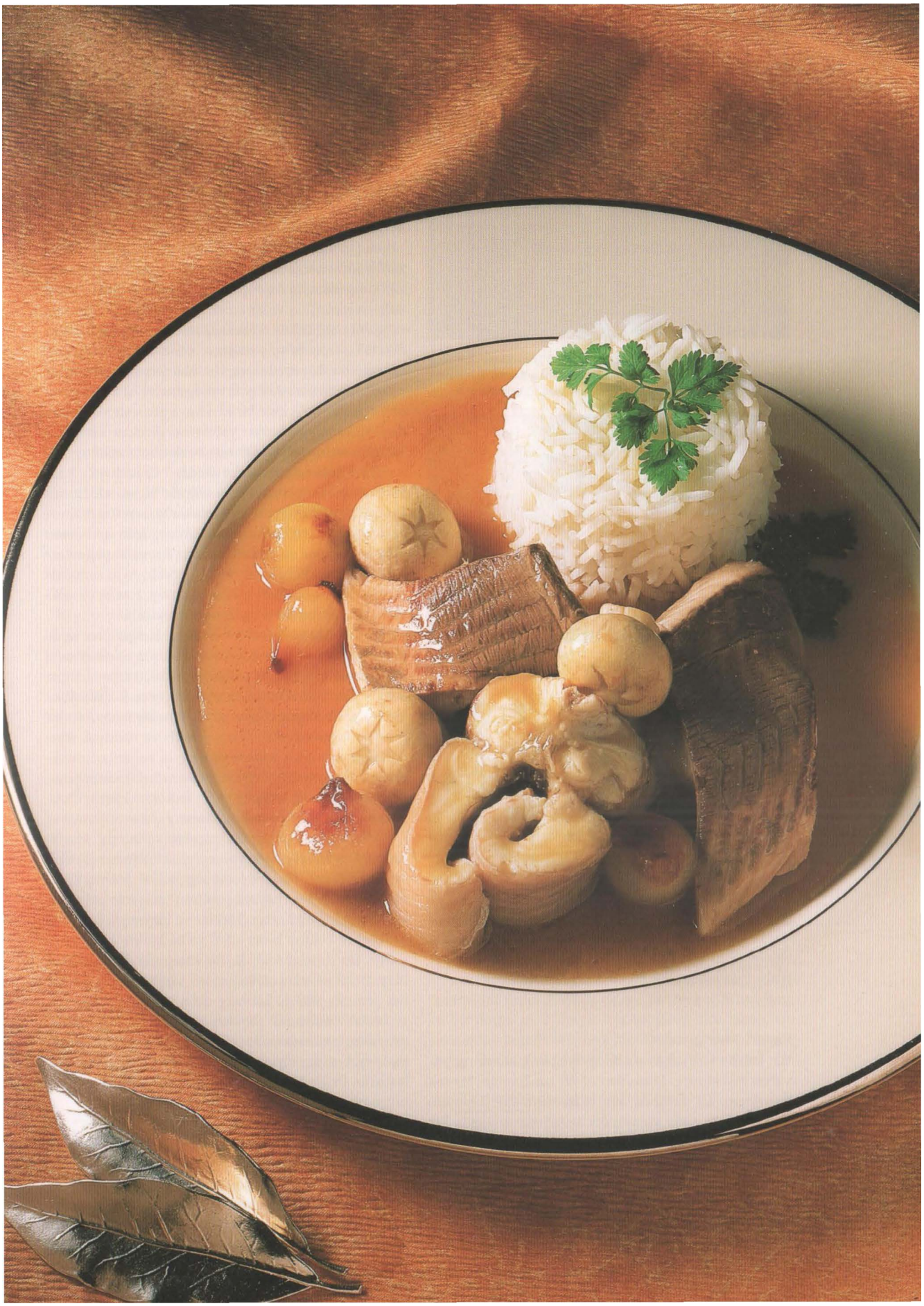
"Dört enginar tabanını tuzlu suda pişirin, süzün ve tereyağda çevirin. Üzerlerini ceviz büyüklüğünde kaz ya da ördek ciğeri ezmesiyle süsleyin. Her birinin üzerine suda pişirilmiş bir yumurta koyun. Mornay sosuyla kaplayın ve *salamander*'den geçirin. Yumurtaların üzerine ince bir taze domalan kıyması serpin."

meurette *yumurta*

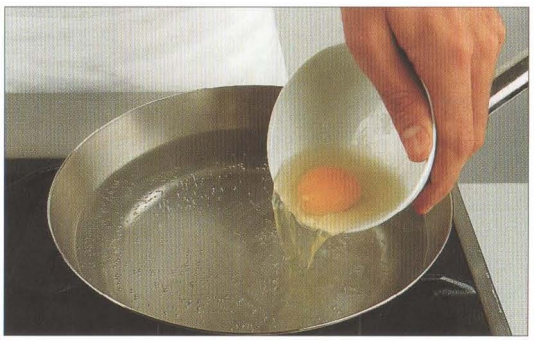
İçinde yumurtaları pişirmeye yetecek miktarda *bourguignon* sos hazırlayın. Tereyağda küçük krutonlar ve füme domuz göğüs yağı parçacıkları kızartın. Yumurtaları birer birer kırın ve *bourguignon* sosun içine atın. Üç dakika piştikten sonra bunları bir servis tabağına yerleştirin, üzerlerini sosla kaplayın, domuz yağı parçacıkları ve krutonlarla süsleyin.

▶

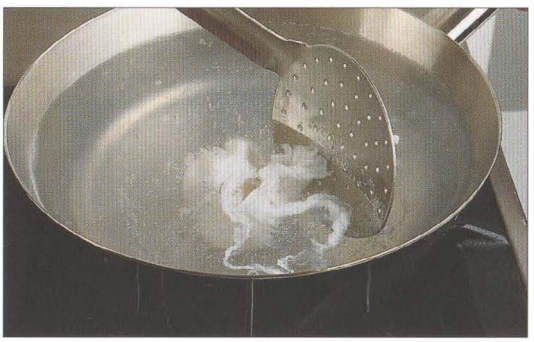
Lyon usulü sucuklu Brioche



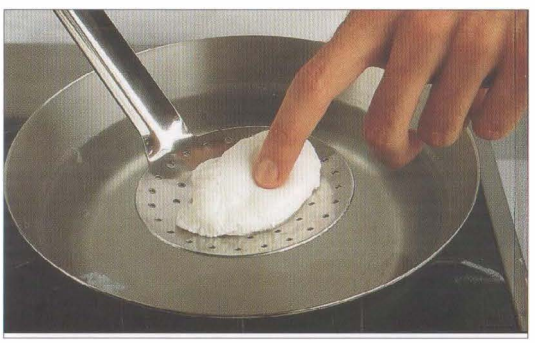
Suda yumurta yapma



1. *Beyaz sirke eklediğiniz cızırdayan suyun içine çok taze ve soğuk yumurtalar koyun. Bu işlemi, yumurtanın akının sarısına yakın kalması için dikkatlice gerçekleştirin.*



2. *Yumurtanın akını bir kevgirle yavaş yavaş toparlayarak sarının üzerine getirin.*



3. *Parmağınızla hafifçe bastırarak pişmeyi kontrol edin. Yumurtayı soğuk suyla dolu bir bir kaba batırın, ardında da saçaklarını kesin.*

Rachel *suda yumurta*
Bir tarafta tereyağda ya da sıvıyağda kızartılmış yuvarlak tost ekmeği krutonları, diğer tarafta ilikli bir sos hazırlayın. Et suyunda sığır iliği dilimleri haşlayın. Kayısı ya da suda yumurtalar hazırlayın (düzgün bir biçimde saçakları kesilmiş olarak). Her kruton üzerine bir yumurta koyun, sosla kaplayın ve her yumurtanın üzerine bir ilik dilimi yerleştirin.

suédoise (à la) [İsveç uslü] Malzemeleri İskandinav mutfağını hatırlatan çeşitli yemeklere verilen ad. Salatalarda sebzeler, meyveler, mantarlar, peynir ve kabuklular ya da balıklar birlikte kullanılır. "İsveç" mayonezine rendelenmiş yabanturpu ve beyaz şarapta pişirilmiş şekersiz elma marmelatı eklenir. İsveç usulü domuz kızartması, içi çıkarılmış kuru eriklerle doldurulur ve yine içi doldurulmuş *pommes fruits*'lerle servis edilir.
▶ Tarifler: HAMSİ, SALATA

sufle Fırından çıkar çıkmaz sıcak, iyice şişkin ve piştiği kalıptan taşan bir biçimde servis edilen tuzlu ya da tatlı yiyecek.

• TUZLU SUFLELER. Yumurta sarısıyla yoğunlaştırıldıktan sonra çırpılmış yumurta akları eklenen koyu bir beşamel ya da püreden yapılır. Karışıma eklenen malzemeler suflenin adını belirler. Isının etkisi altında, yumurta aklarının içinde biriken hava genleşir ve "inmeden" önce anında servis yapılması gereken karışımın hacmini arttırır. Bir sufle asla bekletilmemelidir.

Karışımın iç yüzeyinin ısınması ve düzenli olarak kabarması için pişirme kabı silindir biçimindedir. Bu kaba tereyağ sürülür ve çoğunlukla un serpilir. Yalnızca dörtte üçü doldurulur. Tek kişilik sufleler için *ramequin*'ler kullanılır. Pişme sırasında fırının kapağını açmamaya özellikle dikkat etmek gerekir. Aynı zamanda servis tepsisi olarak da kullanılan kalıp, estetik ve yüksek ısıya dayanıklı bir malzemeden yapılır.

• TATLI SUFLELER. Bunlar sütlü bir karışımdan ya da meyve püresi ve pişmiş şekerden oluşur. Sütlü olanlar için yumurta sarısıyla yoğunlaştırılan, karbeyazı çırpılmış yumurta aklarını eklemeden önce kokulandırılan bir pasta kreması hazırlanır. Aynı zamanda sarı bir *roux* da hazırlanabilir. *Roux*, şekerli ve vanilyalı kaynar sütle ıslatılır, yumurta sarılarıyla yoğunlaştırıldıktan (ya da sarılarla ve bütün yumurtalarla) sonra çırpılarak kar haline getirilmiş aklar ve koku eklenir. Üzerleri düzleştirilir, bazen de süsleme yapılır.

Meyveli karışımlardan yapılan suflelerin temeli, bir meyve püresi eklenen *grand cassé* pişmiş şekerden oluşur. Şekerin pişirilmesine top haline gelene kadar devam edilir. Kar beyazı çırpılmış yumurta akları sıcak karışıma yukarıdan dökülür ve çırpıcıyla karıştırılır. Meyve kokusu biraz alkol ya da likörle kuvvetlendirilir. Bu sufleler kremalı bir karışımla da hazırlanabilir: Bu durumda çok koyu olan meyve püresi, karışıma yumurta aklarından önce eklenir.

Ara sıcak olarak sunulan suflenin görünümü, pişme süresinin bitmesine birkaç dakika kala serpilen pudra şekeri sayesinde gerçekleştirilen glazajla güzelleştirilir. Pudra şekeri karamelleşerek parlak bir yüzey oluşturur.

TUZLU SUFLELER

tuzlu sufle: Hazırlama
40 gr tereyağ, 40 gr un ve 40 cl soğuk sütle bir beşamel hazırlayın. Üzerine tuz, karabiber ile biraz muskat serpin ve seçtiğiniz garnitürü ekleyin. Beş yumurta sa-

rısı ve ardından çok sert bir kar beyazı çırpılmış olan altı yumurta akı ekleyin. Fırınınızı önceden 220° C'ye ısıtın. 20 cm çapında bir sufle kalıbına tereyağ sürün ve unladıktan sonra içine karışımı dökün ve fırının kapağını açmadan yarım saat pişirin.

à la chanoinesse *beyin suflesi*
Sirkeli suda durulanmış 300 gr dana beynini et suyunda pişirin, süzün ve püre haline getirin. İçine çok yoğun 20 cl beşamel, biraz rendelenmiş muskat, 60 gr rendelenmiş parmesan peyniri, bir kaşık domalan kırpığı ve dört çiğ yumurta sarısı ekleyin. Çeşnisini ayarlayın. Çırparak çok sert kar haline getirdiğiniz dört yumurta akını dikkatle bu karışımın içinde eritin. Bir sufle kalıbına tereyağ sürün, karışımı içine dökün ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

kümes hayvanı ciğerli sufle
250 gr kümes hayvanı ciğerini parçalar halinde doğrayın ve kıyılmış 2-3 yabani sarmısak ve küçük bir maydanoz demetiyle birlikte tereyağda sote edin. Tuz ve karabiber serptikten sonra karışımı 30 gr tereyağla birlikte mikserden geçirin. Bu püreyle beşameli karıştırın ve temel yöntemi uygulayarak bitirin.

kümes hayvanı etli sufle
250 gr pişmiş kümes hayvanı eti (güvercin, tavuk, hindi palazı ya da besi pilici) ve 30 gr tereyağı mikserde püre haline getirin. Bol çeşni katın. Bu püreyi beşamelle karıştırın ve temel hazırlama yöntemindeki gibi tek kişilik *ramequin*'lerde pişirin. Karışıma iki çorba kaşığı kıyılmış domalan eklenirse buna "kraliçe usulü" sufle denir.

patatesli sufle
40 cl patates püresini dört çorba kaşığı taze kremayla yoğunlaştırın. Üç yumurta sarısını ve ardından da karbeyazı çırpılmış dört yumurta akını son anda ekleyin. Temel yöntemdeki gibi pişirin. Aynı biçimde, istenilirse 75 gr rendelenmiş gravyer ya da 50 gr parmesan eklenerek de kestaneli, tatlı patatesli ya da yerelmalı sufleler hazırlanabilir.

Périgueux *soslu av eti suflesi*
250 gr pişmiş sülün ya da keklik etini av eti fümeli, yoğunlaştırılmış 15 cl beşamelle birlikte dövün. Tuz ve karabiber serpin. Üç yumurta sarısını tek tek ekleyip elekten geçirdikten sonra karbeyazı çırpılmış üç yumurta akını karıştırın. Düşük ısıdaki fırında pişirin. Bir *Périgueux* sosuyla servis edin.

PAUL VE JEAN-PIERRE HAEBERLIN'IN TARİFİ

peynirli ve suda yumurtalı sufle
"25 cl sütü, 50 gr unu, bir o kadar yumuşatılmış tereyağı, beş yumurta sarısını ve 100 gr rendelenmiş gravyer peynirini karıştırın. Çok sert karbeyazı çırpılmış altı yumurta akını yavaşça ekleyin. Karışımın yarısını tereyağ sürülmüş bir sufle kalıbına dökün ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. Bu sırada dört yumurtayı sirkeli suda dört dakika pişirin, süzün, soğuk suya atın ve saçaklarını kesin. Sufleyi fırından çıkarın ve üzerine yumurtaları dizin. Karışımın geri kalanını ekleyin ve aynı ısıdaki fırına verin. 10-15 dakika pişirmeye devam edin."

Glaze sufle



Bir sufle kalıbının üzerine yağlı kâğıttan yapılmış bir yaka yerleştirin. Sufle karışımını kalıpların içine küçük bir kepçe yardımıyla, yakanın en tepesine kadar dökün.

Rouen *ördeği suflesi (ya da* Rouen *ördek palazı suflesi)*
Bağlanmış bir Rouen ördeğini çok kanlı kalmasını sağlayarak (10-15 dakika arası) fırında pişirin. Filetolarını ayırın. Gövdeyle birlikte bir kasa oluşturacak biçimde göğüs kemiklerini çıkarın. İçini tuz, karabiber ve baharatlarla çeşnileyin ve bir kaşık flambe konyakla ıslatın. Başka bir ördeğin kemikleri temizlenmiş ve *mousseline* harcındaki gibi hazırlanmış çiğ etiyle, 150 gr çiğ ördek ya da kaz ciğeri ezmesi ve kullandığınız ördeklerin karaciğerleriyle hazırladığınız harçla bu gövdeyi doldurun. Harcı gövdeye koyarken ördek biçimi verin. Tereyağ sürülmüş bir yağlı kâğıt şeridiyle etrafını sarın ve iple bağlayın. Bu biçimde doldurulmuş olan ördeği bir tepsi üzerine yerleştirin. Erimiş tereyağla ıslatın. Önceden 170° C'ye ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Yağlı kâğıdı çıkarın. Ördeği uzun bir servis tabağına koyun. *À blanc* pişirdiğiniz, çok yoğun bir *madeira* sosuyla yoğunlaştırılmış bir domalan ve mantar *salpicon*'uyla doldurduğunuz ve her birinin üzerini bir ördek filetosu dilimi ve tereyağda ısıtılmış iri bir domalan dilimiyle kapladığınız ince taban hamurundan tarteletlerle ördeğin etrafını çevirin. Yanında bir *Rouen* ya da *Périgueux* sosuyla servis edin.

RAYMOND THUILLIER'NİN TARİFİ

somon balıklı sufle
"Bir somon balığının derisini yüzün. Küçük bir penseyle dikkatlice bütün kılçıkları çıkarın (400 gr et olması gerekir). Bu eti ısınmayacak biçimde çabucak mikserden geçirin. Dört bütün yumurta ve 25 cl taze krema ekleyin. Karışımın bulunduğu kabı buz üzerine koyarak 15

dakika tahta spatulayla karıştırın. Elekten geçirin ve çeşnisini ayarlayın. Tuzlu dört yumurta akını karbeyazı çırpın. Çiğ somon balığı etini azar azar yumurta aklarına karıştırın. Bu karışımı tereyağ sürülmüş bir sufle kalıbına dökün ve orta ısılı (200° C) fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Bu tarif somon ya da alabalıkla da gerçekleştirilebilir."

VILLEMOMBLE'DAKİ *LE RESTAURANT DU PARC'TAN CHRISTIANE CONTICINI*'NİN TARİFİ

şalgamlı kurutulmuş morina balığı suflesi

"Birkaç saat soğuk suda bekleterek tuzunu aldığınız 300 gr kurutulmuş morina balığını şampanyada haşlayın (kesinlikle kaynamamalıdır) ve elekten geçirin. 40 gr tereyağ, 40 gr un, 40 cl süt, tuz ve karabiberle bir beşamel hazırlayın. İçine 60 gr rendelenmiş gravyer ve morina balığı püresi ekleyin. Taze şalgamları soyun ve ince şeritler biçiminde doğrayın. Hafif ateşte tereyağda çevirin. Beşamel karışımına dört yumurta sarısı, ardından karbeyazı çırpılmış beş yumurta akı ekleyin, bir tutam tuz atın. Bu karışımdan ve şalgam dilimlerinden oluşan tabakaları art arda dizerek tereyağ sürülmüş tek kişilik kalıplara doldurun (üzerinde bir cm kalacak biçimde). Sıcak (200° C) fırında 20 dakika pişirin."

yengeçli sufle

40 gr tereyağ, 40 gr un, 30 cl süt ve 10 cl yoğunlaştırılmış yengeç pişirme suyuyla bir beşamel hazırlayın. İçine 200 gr yengeç eti püresi karıştırın, çeşnisini ayarlayın. Yumurtaları ekleyin ve pişirin. Aynı biçimde karidesli ya da ıstakozlu sufleler de hazırlanabilir.

ŞEKERLİ SUFLE

BÉZARDS'DAKİ LES TEMPLIERS RESTORANININ TARİFİ

acı çikolatalı sufle

"50 gr tereyağı merhem kıvamına getirin ve 8-10 cm çapında dört porselen kalıba tereyağ sürün. İçlerine biraz toz şeker serpin ve buzdolabına koyun. Fırını önceden 200° C'ye ısıtın. Büyük bir toprak kapta 180 gr acı çikolata ve 60 gr toz şekeri benmari içinde eritin, 60 gr süt ve 50 gr acı kakao ekleyin. Beş yumurtanın aklarını sarılarından ayırın. Sarıları toprak kaba koyun. Tahta bir spatulayla yavaş yavaş karıştırın. Akları karbeyazı çırpın. Son anda bir kaşık şeker ve ardından da akları ekleyin. Dikkatlice karıştırın. Kalıpları doldurun. Üstüne bastırarak sıkıştırıp üzerlerini düzelttikten sonra 12 dakika fırına verin. Fırından çıkarın ve hemen pudra şekeri serpin."

Ambassadrice *sufle*

Bir litre süte, sekiz yumurta sarısı, iri bir tutam tuz, 120 gr un (ya da dört silme çorba kaşığı mısır ya da patates nişastası) bir tatlı kaşığı sıvı vanilya, sekiz ezilmiş *macaron* ile altı çorba kaşığı soyulmuş ve romda bekletilmiş taze badem ekleyin. Karbeyazı çırpılmış 12 yumurta akı katarak önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

çilekli ya da frambuazlı sufle

Ambassadrice sufledeki gibi bir pasta kreması hazırlayın. İçine 300 gr orman çileği, şekere yatırılmış iri çilek ya da frambuaz püresi ekleyin. Karbeyazı çırpılmış 12-14 yumurta akı katın. Karışımı iyice tereyağ sürülmüş ve şeker serpilmiş bir sufle kalıbına dökün. Önceden 170° C'ye ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirin.

kestaneli Mont-Bry *suflesi*

10 cl sütü 40 gr şeker ve küçük bir tutam tuzla kaynatın. 25 gr elenmiş unu çok az soğuk sütle karıştırın. Üzerine şekerli sütü dökün ve 2-3 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Ateşten alarak dört yumurta sarısı ve 10 gr tereyağ ekleyin. Bu karışıma dört çorba kaşığı şekerli ve vanilyalı kestane püresi ile biraz kestane şekeri parçası, ardından da karbeyazı çırpılmış beş yumurta akı ekleyin. Tereyağ sürdüğünüz bir sufle kalıbına dökün ve önceden 190° C'ye ısıttığınız fırında 35 dakika pişirin.

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

kestaneli sufle

"300 gr soyulmuş kestaneyi 20 cl süt, 20 gr şeker ve bir tutam tuzla pişirin. 10 dakika üzeri kapalı, beş dakika da açık olarak kaynatın. Dört bütün kestaneyi kenara ayırın. Diğerlerini elekten geçirin ve 40 cl *crème double* ve üç yumurta sarısına iyice yedirin. İyice karıştırdıktan sonra benmariye koyarak bir kenara ayırın. Bir sufle kalıbına tereyağ sürün ve un serpin. Beş yumurta akını karbeyazı çırpın. Bunun dörtte birini, ardından da kenara koyduğunuz kestanelerden ikisini kırıntı haline getirerek püreye karıştırın. Yumurta aklarının geri kalanını da ekleyin ve tahta spatulayla dikkatlice karıştırın. Karışımı kalıba dökün, yüzeyini düzeltin ve kestanelerin diğer ikisini de kırıntı haline getirerek üzerine serpin. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırına koyun, ısıyı düşürün ve 15-20 dakika pişirin."

PARİS'TEKİ *LAPÉROUSE* RESTORANININ TARİFİ

Lapérouse *sufle*

"Çeyrek litre sütle bir pasta kreması hazırlayın. 70 gr *pralin*, 10 cl rom ve 50 gr meyve şekerlemesi ekleyin. Sarılarını krema için kullandığınız beş yumurtanın aklarını karbeyazı çırpın ve karışıma iyice yedirin. Bir sufle kalıbına tereyağ sürün, içine toz şeker serpin. Karışımı kalıba koyun. Düşük ısılı (180° C) fırına vererek 15 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri

serpin ve suflenin üzerinin karamelleşmesi için beş dakika daha pişirmeye devam edin."

menekşeli sufle
Bir ara sıcak suflesi hazırlayın ve karbeyazı çırpılmış yumurta aklarını dikkatlice eklemeden önce 5-6 damla menekşe esansıyla kokulandırın. Bir düzine menekşe şekerlemesi ekleyerek sufleyi bitirin.

muzlu sufle
Bir kaserol içinde bir çorba kaşığı elenmiş unu ve küçük bir tutam tuzu 35 gr toz şeker ve yarım çubuk vanilyayla kaynatılmış, ardından da soğutulmuş 10 cl sütle karıştırın. Çırparak iki dakika pişirin, ateşten alın, ardından ince elekten geçirilmiş dört muzun etini, iki yumurtanın sarısını ve 20 gr ince tereyağ ekleyin. İsterseniz *kirsch*'le ya da romla kokulandırın. Karbeyazı çırpılmış üç yumurta akı ve bir tutam tuz ekleyin. Karışımı tereyağ sürülmüş ve ince şeker serpilmiş bir sufle kalıbına dökün. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

Rothschild *suflesi*
150 gr'lık meyve şekerlemesi *salpicon*'unu yarım saat 10 cl *Dantzig eau-de-vie* içinde bekletin. Bir toprak kabın içinde 200 gr toz şeker ve dört yumurta sarısını beyazlayıp köpürene kadar kuvvetlice çırpın. İçine 75 gr un ve ardından yarım litre kaynar süt karıştırın. Hepsini bir kaserole koyun, karıştırarak ağır ağır kaynayana kadar bekleyin, 1-2 dakika pişirin. Bu pasta kremasını tekrar toprak kaba koyun. İki sufle kalıbına (her biri dörder kişilik) tereyağ sürün ve 20 gr ince şeker serpin. Pasta kremasına iki çiğ yumurta sarısını, şekerleme yapılmış meyveleri ve meyveleri beklettiğiniz likörü ekleyin. Bir tutam tuzla birlikte altı yumurta akını karbeyazı çırpın ve bunları dikkatlice kremaya karıştırın. Bu karışımı iki kalıba bölüştürün. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirin. 25 dakika dolunca suflelerin üzerine bekletmeden pudra şekeri serpin. Beş dakika daha pişirmeye devam edin.

CHRISTIAN İGNACE'IN TARİFİ

Simone *suflesi*
"Bir sufle kalıbına en az üç defa fırçayla tereyağ sürün. 100 gr pişirmelik çikolatayı beş cl sütle eritin. İki kaşık pasta kreması ve 50 gr toz şeker ekleyip kaynayana kadar bekleyin. Ateşten alın, iki yumurta sarısı katarak iyice karıştırın. Beş yumurta akını karbeyazı çırpın ve çok az şeker katın. Tereyağ sürülmüş kalıba hafifçe şeker serpin. İki karışımı karıştırın ve kalıba dökün. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında pişirin. Ayrı bir kâsedeki çırpılmış hafif kremayla birlikte servis edin."

vanilyalı sufle
Sufle karışımı için kullandığınız süte bir çubuk vanilya ekleyin, kaynatın ve yaklaşık 10 dakika demledikten sonra ara sıcak suflesi temel tarifine göre hazırlayın.

DANIEL VALLUET'NİN TARİFİ

yeşil limonlu sufle
"12,5 cl sütü bir yeşil limonun kabuğuyla kaynatın. Bir toprak kap içinde 50 gr şekeri, iki yumurta sarısını, 25 gr mısır nişastasını ve 12,5 cl yeşil limon suyunu karıştırın. Kaynar sütü bu karışımın üzerine dökün, ardından yeniden ateşe koyun ve çırparak kaynayana kadar bekleyin. Soğumaya bırakın. Fırını önceden 200° C'ye ısıtın. Tek kişilik dört sufle kalıbına bol tereyağ sürün ve şeker serpin. Pasta kremasına dört yumurta sarısı ekleyin. 8-10 yumurta akını (iriliklerine göre) karbeyazı çırpın ve 75 gr toz şeker katarak 'sıkıştırın'. Bunları pasta kremasına ekleyerek karışımı kalıplara bölüştürün. Kalıpları önceden ısıttığınız fırına verin. 12 dakika pişirdikten sonra her suflenin üzerine bir yeşil limon dilimi koyup üzerlerini bir yağlı kâğıtla örtün. İçine ağartılmış yeşil limon kabuğu eklediğiniz ılık bir İngiliz kremasıyla servis edin."

sukestanesi *Hydroharydaceae* familyasından Güneydoğu Asya kökenli bir su bitkisinin yumrusu. Dikenli kabuğunun içinde kıtır kıtır, beyaz ve kokulu bir et bulunur. *Madi* adı da verilen sukestanesi, doğal haliyle konserve olarak satılır. Bu nazik sebze, Çin ve Vietnam mutfaklarında, sote yemeklerin yanına konur ve harçlara güzel bir kıvam verir. Sukestanesi garnitür olarak yeşil sebzelerle ve bambu filizleriyle karıştırılır. Sukestanesi ve pilavla doldurulan nilüfer yaprakları beğenilen bir başlangıçtır. Bu yumru doğal (çünkü eti çok serinleticidir) ya da şekerleme yapılmış haliyle tatlı olarak da tüketilir.

sukiyaki *Nabemono* (doğrudan sofrada pişirilen) adı verilen yemeklerden tipik Japon yemeği. Bu yemek, et tüketiminin yasak olduğu zamanlarda, köylülerin tarlaların ortasında kaçak olarak kuşları ya da av hayvanlarını kızarttığı dönemden kalmadır.

Sukiyaki genellikle, sofra üzerindeki bir ısıtıcıda sote edildikten sonra çiğ yumurtaya batırılan ince sığır eti dilimleri, ince doğranmış sebzeler, şehriye ya da küçük erişteler ve *tofu*'dan oluşur. Domuz, tavuk ve balık eti de aynı biçimde hazırlanır.

Pişen yemek davetliler tarafından doğrudan tencereden yenir.

sulandırma *bkz.* yoğunluğunu azaltma

sulina [denizçakısı] *Solenidae* familyasından, kılıf biçiminde uzun bir kabuklu (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Sığ denizlerde kumun derinliklerine dalan denizçakısı deliğinin ağzına biraz tuz dökerek

çıkarılır. İki ana türünü (10-20 cm uzunluğunda düz ya da ustura tipi denizçakısı ve 10-15 cm uzunluğunda eğri denizçakısı) yemeden önce kumlarından arındırmak gerekir. Çiğ yenebildiği gibi, özellikle dolması yapılarak ve pişirilerek de yenir.

Kanada'da, birçok denizçakısı türü (Atlas Okyanusu) ve ustura türü denizçakısı (Büyük Okyanus) bulunur. Bazen deniztarağına tercih edilir.

sultan usulü *bkz.* sultane (à la)

sultane (à la) [sultan usulü] Bir kümes hayvanı *velouté*'sini tamamlamak ya da balığa eşlik etmek için kullanılan karışık tereyağ içinde kıyılmış olarak ya da meyve (kayısı, armut, şeftali) bazlı bir dondurma ya da *entrement*'lerde koku vermek için bulunan şanı fıstığı içermesiyle tanımlanan yemeklere denir.

Bir kanatlı harcının üzerine yerleştirilmiş kanatlı *suprême*'i için kullanılan *à la sultane* garnitür, domalan püresiyle doldurulmuş ve üzerlerine soyulmuş yarım şamfıstıkları yerleştirilmiş tarteletlerden oluşur.

sulu Çok miktarda özsu ya da su içeren yiyecekleri niteleyen sıfat. Bu sıfatın Fransızca'sı (*succulent*), anlamı genişletilerek, büyük bir zevk hissi veren yemekler için de kullanılır. Bu durumda aynı kelime, lezzetli, nefis ya da çok hoş ile eş anlamlıdır.

sumak *Anacardiaceae* familyasından, sıcak ve ılıman bölgelerde çok sayıda türleri yetişen, Türkiye kökenli bir ağaççık. Kurutulan ve lal renginde bir toz haline getirilen küçük tanecikleri ile çiçeklerinin dolgun taçları, bütün Ortadoğu ülkelerinin mutfaklarında bol bol kullanılır. Türkiye'nin ihracat ürünüdür.

Asitli bir tadı olan sumak tozu, özellikle domates ve soğan yemeklerinde, tavuk harçlarında, balık marinadlarında ve mercimek bazlı yemeklerde içine su katılarak limon suyu gibi kullanılır.

sundae ABD'de üzeri marmelatla ya da şurupla kaplanan, aslen Pazar günleri yenilen aile yemeklerine özgü (İngilizce'de *sunday*) meyveli kremalı dondurma. 19. yüzyılın sonlarında Kuzey Amerika oldukça ilkeciydi. Tatlılar ve şekerlemelerin tüketimi hoş görülmüyordu.

Ancak manivelalı dondurma makineleri sayesinde moda olan kremalı dondurmalar giderek yaygınlaştı ve Pazar günleri "Tanrı'yı incitmeden" sunulabilen geleneksel dondurmaya en sonunda *sundae* adı verildi.

Günümüzde dondurmalar ve *sundae*'ler çok çeşitli aromalarla yapılmaktadır.

supanglez [zuppa inglese] On dokuzuncu yüzyılda Avrupa'nın büyük şehirlerine gelerek yerleşen Napolili pastacı-dondurmacılar sayesinde ortaya çıkan, o dönemde çok beğenilen İngiliz pudinglerinden esinlenerek yapılmış ara sıcak. Supanglez genellikle *kirsch*'le ıslatılan, pasta kremasıyla ve *kirsch* ya da *marasquin*'e yatırılmış şuruplu meyvelerle doldurulduktan sonra İtalyan *meringue*'iyle maskelenen ve fırında kızartılan bir *génoise*'dan oluşur. Supanglezin bir diğer çeşidindeyse bir graten kabına fırında kızartılmış *brioche*'lu ekmek dilimleri ve romda bekletilmiş şuruplu meyveler üst üste konur. Bütün bunlar çırpılmış yumurta ve şeker katılmış kaynar sütle ıslatılır. Bu ara sıcağın üzeri piştikten sonra İtalyan *meringue*'iyle kaplanır ve fırında hızlıca kızartılır.

supe Bir gösteri çıkışı ya da arkadaşlar arasında bir akşamın ya da gecenin geç saatlerinde yenen hafif yemek. Eskiden aynı kelime, çoğunlukla yalnızca bir çorbadan oluşan akşam yemeği anlamına gelirdi. Yüksek sosyetenin geç saatlerde yemek yeme alışkanlığı 18. yüzyıldan sonra ortaya çıkmıştır. Bu alışkanlık, krallık naibinin meşhur *supe*'lerini taklit etmek için edinilmiştir. Bu *supe*'lerde pahalı, zengin ve çılgın yemekler hazırlanırdı. Sırayla yağlı (marine edilmiş yaban domuzu böbrekleri) ve yağsız (kremalı istiridyeler) yemekler yenir, ardından pastalar, turtalar, salatalar ve ara sıcaklar gelirdi.

Aynı alışkanlık XV. Louis döneminde de sürmüştür. Karşılıklı nükteli sözler edilen ve entrikaların döndüğü bu akşam yemeklerinden hizmetçiler uzak tutulduğu için, markizler ve düşesler ocak başında özgürce çalışırdı. *Supe*'ler, 19. yüzyılın ortalarına kadar, başarıyla düzenlenmiş yemeklerin kaçınılmaz sonu olarak kalmıştır. Bu bir balo olduğunda, *supe*'nin başladığını belirtmek için orkestra bir savaş havası çalardı. *Supe*'ler yavaş yavaş yok oldu çünkü artık çok pahalıya patlıyor ve çok fazla güçlük yaratıyordu. *Supe* yerine bazen açık büfeler düzenleniyor ya da serinletici içecekler sunuluyordu. Buna rağmen *supe* alışkanlığı, kibar bir seçkin kesim tarafından korunmuştur ve özellikle özel odalara sahip olan restoran işletmecileri bunu uygulamaya devam etmiştir.

Günümüzde bazen hâlâ gösteri çıkışlarında, evde ya da restoranda, çoğunlukla bir istiridye tepsisiyle, kaz ya da ördek ciğeri ezmesiyle ya da birkaç hafif yemekle, bazen de fırında soğan ya da ızgara sığır eti gibi geleneksel yemeklerle *supe* yenilmektedir.

suprême Kanatlıların beyaz eti ya da pişmiş av hayvanı filetosu. Bu terimin anlamı genişletilerek ince balık filetosu için de kullanılır.

Kanatlı ya da av hayvanı *suprême*'leri kuru olarak hızla pişirilir ya da çok az ıslatılarak haşlanır. Aynı zamanda tereyağda kızartılabilir ya da İngiliz usulü pane edilebilir. Çoğunlukla tereyağ ya da kremayla yoğunlaştırılmış taze sebzelerle servis edilir. Yanlarında sunulan sos, pişme derecesi ve garnitür doğrultusunda beyaz ya da esmerdir.

Balık *suprême*'leri genellikle haşlanır ve bir garnitür ve beyaz şaraplı sos, karidesli sos, Nantua sosu, Amerikan sosu ya da Normandiya sosuyla birlikte sunulur.

Suprême terimi genişletilerek bazı özel yemekler için de kullanılır.

Suprême sosuna gelince bu, içine kanatlı et suyu ve taze krema katılan, bazen mantar esansı ve limon suyuyla tamamlanan, haşlama ya da tavada kümes hayvanları etlerine eşlik eden yoğunlaştırılmış bir *velouté*'dir.

suprême: *Hazırlanışı*
İçi boşaltılmış bir kümes hayvanının ön kısmını arkasından ayırın, bir bıçağı butların üzerine ve kaburgaların altına sokarak kesin bir hareketle omurgayı kırın. Göğüs kemiğindeki etleri her iki yandan yarın ve tamamen kemikten sıyırın. Ardından kanadın eklemini keserek göğsün beyaz etinden ayırmadan gövdeden koparın. Son olarak kanat ucunu atmak için, kanat kemiğini birinci eklemden sonra kesin.

à blanc *kümes hayvanı* suprême'*i*
Suprême'lere tuz ve karabiber serpin, ağartılmış tereyağla sıvayın, tereyağ sürülmüş bir tencereye koyun ve biraz limon suyuyla ıslatın. Tencerenin kapağını kapayın ve önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. *Suprême*'leri süzün, bir servis tabağına alarak garnitürünü ekleyin.

Atlas Okyanusu somon suprême → SOMON

JEAN-MICHEL BÉDIER'NİN TARİFİ
beyaz bordolu ve limon şekerlemeli kümes hayvanları suprême'*i*
"Dört çiftlik tavuğu *suprême*'i seçin. Yalnızca iri *manchon* kalacak biçimde kanatları kısaltın. Derileri ve kemikleri temizleyin. Bunları çeşnileyin ve deri olan taraflarını tereyağ ve sıvıyağda birbirlerinin üzerine binmeyecek biçimde ağır ağır pişirin. Arkalarını çevirin ve kapağı yarı kapalı olarak hafif ateşte pişirmeye devam edin. Yarım kilo *girolle*'ü temizleyin ve üzeri kapalı bir tavada kavurun. Süzün. Üç güzel yabani sarmısağı kıyın. *Suprême*'leri alın, yağlarını temizleyin ve yabani sarmısakların yarısını ekledikten sonra 20 cl beyaz bordo şarabıyla deglaze edin. Yarı yarıya yoğunlaştırın, 30 cl UHT sıvı krema ve bir tutam iri dövülmüş karabiber ekleyin. İki dakika yoğunlaştırın. İnce süzgeçten geçirin. Limon kabuğu şekerlemeleri, biraz limon suyu ve ardından da *suprême*'leri ekleyin. Kaynatmadan ısıtın. Yabani sarmısakların geri kalanını ve *girolle*'leri tereyağda kızartın. Tuz ve karabiber serpin. Her tabağa bir *suprême* koyun, etraflarını ince bir *girolle* şeridiyle çevirin ve sosla kaplayın. Limon kabukları ve frenkmaydanozuyla süsleyin." (Bkz. 999. sayfadaki fotoğraf)

suprême *sos* → SOS
suprême *soslu pirinçli piliç* → BESİ PİLİCİ

supya Yaklaşık 30 cm boyunda, otlu kıyıların diplerinde yaşayan bir deniz hayvanı (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Gövdesinde açık mor rengi yansımaları olan gri-bej oval bir keseciği, oldukça büyük bir kafası, ikisi çok uzun olmak üzere değişik boylarda 10 kadar kolu vardır. Neredeyse her yanı yüzgeçlerle çevrelenmiş olan "kese" sert bir kısımdır ve supyanın kemiğini barındırır. Supya (*margate*, *sépia*, *supion* vb) değişik adlarla anılır ve bazı yerel yemeklere adını verir. İspanya'daki gibi *en su tinta* (mürekkebinde) hazırlanmasına olanak sağlayan bir mürekkep kesesine sahiptir. Bütün ya da temizlenmiş olarak satılan supya, özellikle içi doldurulmuş olarak ya da *à l'américaine* pişirilir.

surati Manda, bazen de inek sütünden yapılan, yumuşak etli, beyazımsı, ekşimtrak tatlı ve tuzlu, taze Hint peyniri. Çok az arıtılan ve kesilmiş süt suyu içerisinde satılan *surati*, satışı yapılacak mekâna kadar pişmiş topraktan büyük kaplar içerisinde taşınır.

suresnes Paris banliyösündeki aynı adlı belediye sınırları içinde üretilen şarap. 918 yılında Saint-Germain-des-Près Manastırı'nın keşişleri olan Suresnes monsenyörleri tarafından yaratılan bu şarap, 19. yüzyıl sonunda hafif, buruk ve biraz laksatif bir hal almış ve kendisine eskiden mal edilen nitelikleri kaybetmişti. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra bağlara asil bağ çubukları ekilmiştir ve günümüzde her yıl yaklaşık dört bin şişe nefis bir beyaz şarap üretilmektedir.

surimi Çoğunlukla çubuk biçiminde kalıplanan, mikrofibrilleri balık proteinlerinden oluşan ve içine örneğin şeker ve sentetik tuzlar katılan bir hamura verilen Japon kökenli ad.

Surimi, bazı yiyeceklere deniz mahsulleri tadı kazandırır.

surprise (en) Yerleştirme tarzı ya da bileşenleri, lezzeti ya da kıvamı giydirme, saklama fikrine dayanan, tadına bakıldığında sürpriz yaratacak yiyeceklere verilen ad. En tipik örnek, *en surprise* adı verilen klasik Norveç omletidir. Bunun üzerinde bulunan ve sıcak fırından geçirilen *meringue* altında bir dondurma tabakası bulunur.

Genellikle *en surprise* adı, üzeri kaplanmış, sufle yapılmış ya da çeşitli garnitürlerle doldurulmuş meyvelere verilir: İçini saklamak için kapağı yeniden yerine yerleştirilen portakal, mandalina, kavun, ananas vb giydirilmiş meyveler de aynı biçimde adlandırılır.
▶ Tarifler: ANANAS, CHARTREUSE, DÉLICE ve DÉLICIEUX

susam Susamgiller familyasından, sıcak ülkelerde yetiştirilen, yağ veren bir bitki. Bu bitkiden Orta ve Uzakdoğu'da çok sevilen, tatlı ve uzun süre ekşimeden saklanabilen, kokusuz, açık renkli bir sıvıyağ (susam yağı) çıkarılır.
■ **Kullanılışı.** Afrika, Arap, Çin, Hint ve Japon mutfaklarında pişirme yağı olarak ya da daha çok çeşnile-

me amacıyla susam yağı kullanılır, çünkü aroması çok uçucudur. Susam yağı, Lübnan mutfağında nohutla hazırlanan humus yapmak için de kullanılır.

Susam taneleri Ortadoğu'da örneğin helva (taneler şeker ve bademle birlikte dövülür) ve tahin (limon suyu, karabiber, sarmısak ve baharatlarla dövülmüş tanelerden yapılan bir emülsiyon) yapımında kullanılır. Tahin, salataların, çiğ sebzelerin, hatta ızgara etlerin yanında sunulur ve kuru sebze unu köftelerinin ve kümes hayvanları eti sularının tatlarını belirginleştirir. Aynı zamanda Afrika ve Asya'da susam taneleri (bunlara *ajonjoli* adı verilir, türlerine göre sarımsı ya da kırmızımsıdır) kavrularak, fıstık gibi tüketilir ve bundan *galette* yapmaya yarayan bir un elde edilir.

Son olarak da Çin'de susam tanelerinden çok besleyici, şurubumsu bir içecek yapılır. Bunlar şekerli ve erimiş domuz yağlı bisküviler hazırlamaya da yarar. Japonya'da kavrularak birçok sos ve çeşni içine katılır.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

sushi maki *bkz.* suşi maki

suşi maki Çiğ balık ya da sebzelerden oluşan, bir *nori* yaprağına sarılan ve genellikle ince uzun zencefil dilimleriyle servis edilen *vinaigrette*'li Japon pilavı ruloları.

sutavuğu Nehir ve küçük göl yakınlarında yaşayan siyah tüylü su av hayvanı. Türkiye'de de çeşitli türleri bulunur. Eskiden sutavuğunun başlıca niteliği, Katolik kilisesi tarafından Büyük Perhiz sırasında tüketilmesine izin verilen et olmasıydı. Oldukça kuru olan etinin vasat lezzette, sert, hem sulu hem topraksı bir tadı vardır. Pişirilmeden önce derisinin yüzülmesi ve yağının alınması için tütsülenmesi gerekir. Ardından avcı usulü tavuk gibi ya da domuz yağı parçacıklarıyla kaserolde pişirilir. "Küçük sutavuğu" adı verilen Kanadalı akrabası *gallinule* sutavuğu için de aynı şeyler geçerlidir.

suya batırma *bkz.* kaynar suya batırma

suya yatırma Bir eti, bir kümes hayvanı etini, bir balığı ya da bir sakatatı katışıklıklarından ve kanından arıtmak için, kısa ya da uzun bir süre soğuk suya (sirkeli ya da sirkesiz) yatırma (su birkaç kez değiştirilmelidir) işlemi.

Bu işlem, özellikle bu yiyecekler *à blanc* (katkısız) olarak pişirilecekse ya da bir nehir balığının balçık tadı giderilmek isteniyorsa uygulanmalıdır.

Bazı sebzeler (özellikle salatalık ve lahana), bitki sularının bir kısmını yitirmeleri ve daha kolay hazmedilir hale gelmeleri için üzerlerine tuz serpildikten sonra suya yatırılır.

Salyangozlar da üzerlerine tuz ve kepek unu serpildikten sonra suya yatırılır. Bu işlem sayesinde salyangozlar ölmez ve kimilerine göre etleri daha yumuşak olur. Bunun ardından kapalı bir kap içerisinde birkaç gün bekletilirler.

suyosunu Mutfakta garnitür ya da salata olarak kullanılan deniz bitkisi. Yosunlar bütün bölgelerde bulunur ama bununla birlikte gelişmeleri yakın kıyı bölgeleriyle sınırlı kalır. Çok çeşitli olan bu bitkiler mineraller, oligoelementler ve vitaminler bakımından zengindir (Bkz. DENİZ BİTKİLERİ).

suyunu azaltma Bir besinin fazla suyunu, bitki suyunu ya da sıvısını sıkarak atma işlemi. Temizlenmiş ve ikiye kesilmiş domateslerin etini ezmeden önce, bir süzgeç üzerinde üzerlerine kaşıkla bastırarak suları (ve çekirdekleri) çıkarılır. Ağartılan ve süzülen ıspanaklar elde top haline getirilerek sıkılır.

Bir *duxelle* mantarını pişirmeden önce kurutmak ya da kıyılmış maydanozu daha "tozumsu" hale getirmek için, cep biçiminde katlanmış bir bez kullanılır.

Turunçgillerin (limon, portakal, greyfrut) suyunu azaltmak için bir meyve sıkacağı ya da limon sıkacağı kullanılır. Bazı sosları hazırlarken malzemelerin suyunu azaltmak için karışım, ince bir süzgeçte küçük bir kepçeyle ezilerek sıkılır.

suyunu uçurma *bkz.* kaynatarak suyunu uçurma

sübyeleştirici Emülsiyonların tutmasını ve dengelenmesini kolaylaştırmak için kullanılan gıda katkı maddesi. Doğal sübyeleştiriciler temel olarak badem ya da taneciklerden (örneğin çikolata üretimi için kullanılan soya tanecikleri) ya da toz halinde süt için yumurta sarılarından çıkarılan lesitinler (E 322) ve margarin ya da hazır mayonezde kullanılan gıda yağ asitleri (oleik, hurmailiği vb), mono ve digliseritleri içerir. Ayrıca bkz. GIDA KATKI MADDELERİ

sülün *Phasianidae* familyasından, Ortaçağ'dan beri Avrupa iklimine alışmış, Asya kökenli kuş tüylü av hayvanı (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). Yetiştirme sülünlerin dönemsel getirisine rağmen Fransa'daki sülünlerin sayısı kayda değer biçimde azalmıştır. Bunlar Ocak ayında serbest bırakılır ve özgür olarak ürerler ya da ancak av mevsiminde salınırlar: Bu durumda çok daha az lezzetli olurlar. Dişinin eti erkeğinkine oranla daima daha yüksek kalitelidir. Yalnızca çok yaşlı olan kuşların etleri -yaraları çok önemli değilse- 2-3 gün boyunca serin ve kuru bir yerde olgunlaştırılır. Yetiştirilen kuşların etleri olgunlaştırılmaz, yoksa kokabilir.

Sülün Kuzey Amerika'da da iklime alıştırılmış ve

▶

Beyaz bordolu ve limon şekerlemeli, kümes hayvanları suprême'i

Jean-Michel Bédier'nin tarifi 997. sayfada



bazı yerlerde tekrar yabanileşmiştir. Kanada'da Ağustos-Aralık ayları arasında kuşların salıverildiği ve avcıların hayvanları yerinde vurduğu "atış çiftlikleri" bulunur.

■ **Kullanılışı.** Genç sülünler tercihen fırında "kararında" kızartılır (kanadın eti hafif pembe) ya da genellikle alkol ya da şarapla kokulandırılmış bir halde içi doldurularak tencerede pişirilir ve genellikle yalnızca kanatlar ve butlar yenir. Gövde, sos hazırlamakta ya da konsome pişirmekte kullanılan bir füme yapmaya yarar. Sülün aynı zamanda önceden dörde (iki *suprême* ve iki but) ya da altıya (iki kanat, iki but, iki göğüs parçası) ayrılarak sote ya da kavurma olarak da hazırlanır. Hayvan daha büyük olduğunda yanında haşlanmış lahana, taş mantarı, taze erişte ya da domuz yağlı ve soğanlı patates garnitürüyle birlikte *chartreuse* ya da yahni olarak pişirilir. Büyük kuşlar kavurma, pate ya da güveç olarak hazırlanır. Ama en görkemli sülün yemeği, çulluk püresiyle maskelenmiş bir kanape üzerine yerleştirilen ve acı portakallarla etrafı süslenen *Sainte-Alliance*'tır.

sülün: Hazırlanması

Sülünü birkaç saat buzdolabına koyun. Böylece tüylerini yolmak daha kolay olacaktır. İlk önce kanatların iri tüylerini kıvırarak yolun, ardından sırayla gövdenin, boynun ve kanatların tüylerini temizleyin. Karnın sağ tarafını hafifçe yararak sülünün içini bir tavuk gibi boşaltın, tuz ve karabiber serpin. Gerekirse sülünü domuz yağıyla sıvayın ve hayvanı elinizden geldiğince toparlayarak bağlayın (özellikle fırında kızartılacaksa).

chaud-froid *sülün* → CHAUD-FROID
jöleli sülün ballottine → BALLOTINE

lahanalı sülün

Yaşlı bir sülünü biraz olgunlaştırdıktan sonra göğsüne ve butlarına domuz yağı parçaları gömün, bağlayın ve tencereye koyarak önceden 250° C'ye ısıttığınız fırında kızartın. Başka bir tencerenin içinde büyük bir lahanayı 200 gr taze domuz göğsü yağı, iki adet soyulmuş ve küp kesilmiş havuç, büyük bir garnitür demeti, tuz ve çekilmiş karabiberle yarı yarıya pişirin. Sülünü lahananın içine yerleştirin, üzerini kapayın ve bir saat hafif ateşte pişirin. Küçük bir pişirmelik sucuk ekleyin ve bir saat daha pişirin. Sülünün iplerini çözün ve kesin. Garnitür demetini atın. Domuz yağını ve sucuğu yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Çukur bir tabağa yerleştirin.

Normandiya usulü sülün

Bir sülünün her yanını tencerede eşit biçimde kızartın. Dört güzel elmayı soyun, ince doğrayın ve tereyağda yüksek ateşte kızartın. Bunları sülünle birlikte tencerenin dibine yerleştirin, üzerini kapayarak önceden 240° C'ye ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin. Servis etmeden beş dakika önce sülünü 10 cl taze krema ve bir çorba kaşığı *calvados* ile ıslatın. İplerini çözün, kesin ve elmalarla birlikte çok sıcak servis edin.

MA CUISINIÈRE ISABEAU (1796) KİTABINDAKİ TARİF

portakal sulu sülün filetosu

"Bir sülünün etlerini ayırın. Gövdeyi kırın ve dövün. Bunu koyu dana eti suyu ve bir şişe sade şampanya, tuz ve karabiberle bir kaserole koyun. Hafif ateşte yoğunlaştırın, elekten geçirin, yeniden ateşe koyun. Kıydığınız yürek ve karaciğeri ekleyerek 10 dakika daha pişirin. Sülünün etini uzun ve ince şeritler halinde kesin. Bu filetoları bir avuç kıyılmış maydanoz, frenkmaydanozu ve taze sarmısakla birlikte tereyağda 10 dakika sote edin. Filetoları bir tepsiye dizin. Sosun içine filetoların pişme suyu ile bir portakalın suyunu ekleyin. Karıştırın. Filetoları sosla kaplayın."

PAUL HAEBERLIN'İN TARİFİ

porto*'lu sülün*

"İki genç sülünü ya da daha iyisi iki genç dişi sülünü 4-6 parçaya ayırın. Tuz ve karabiber serpin. 50 gr tereyağla bir tavada renklendirin. Dört yabani sarmısağı soyun ve kıyın. Bunları 20 gr tereyağla bir tencerede eritin. Sülünün parçalarını ekleyin ve çeyrek litre *porto*'yla ıslatın. Kapağını kapayın ve 20 dakika hafif ateşte pişirin. 300 gr yumurta mantarını temizleyin ve tereyağda pişirin. Sülün parçalarını çıkarın ve tencereyi çeyrek litre kremayla deglaze edin. Mantarların pişme suyundan biraz ekleyin ve yoğunlaştırın. Sosu 60 gr küçük parçalar halinde kesilmiş tereyağla yoğunlaştırın. Gerekiyorsa çeşnisini ayarlayın. Sülünü ve mantarları sosun içine koyun ve biraz fokurdamasını bekleyin. Tereyağlı *Spätzle*'lerle birlikte servis edin."

PAUL BOCUSE RESTORANINDAN JEAN FLEURY'NİN TARİFİ

sülün yahnisi

"Güzel bir sülünün tüylerini yolun, içini boşaltın, temizleyin ve iple bağlayın. Kanlı kalması kaydıyla 20 dakika fırında pişirin. Pişme kabını kenara koyun. Sülünü aşağıdaki biçimde altıya bölün: İki butu ve göğüs kemiği üzerinde yeteri kadar beyaz et bırakmaya dikkat ederek iki kanadı ayırın. Göğsü genişliği boyunca keserek iki parça haline getirin. Her parçayı iyice temizleyin ve derilerini yüzün. Altı parçayı önceden yağladığınız bir sote tavasına koyun, iyi bir konyaktan birkaç damla ekleyerek üzerinde birkaç

▶

Sülün yahnisi
Paul Bocuse restoranından
Jean Fleury'nin tarifi



tur çekilmiş karabiber gezdirin. Kapağını kapayın ve sıcak olarak saklayın. Gövdenin kemiklerini, derileri, kırpıkları parçalayın ve bunları kabuğu soyulmamış bir diş sarmısakla birlikte ilk pişirme kabında hararetli ateşte kavurun. Ateşten alın ve ince doğranmış üç yabani sarmısak ekleyin. Bunları kavurun ve sote tenceresinin yağını alın. Bir döküm konyakla deglaze edin. Yarım litre kaliteli kırmızı şarapla ıslatın. Bu pişme suyunu bir garnitür demeti (maydanoz sapları, kekik ve defne) ile kokulandırın. Şarabı üstü açık olarak birkaç dakika pişirin ve bir kepçe dolusu av hayvanı eti suyu ekleyin. Üzeri açık olarak hafif ateşte yarım saat pişirin. Köpüğünü güzelce alın. Elinizden geldiğince çok özsu çıkararak sosu ince bir süzgeçten geçirin. Titizlikle köpüğünü alarak yeniden yoğunlaştırın. Çeşnisini ayarlayın. Biraz domalan suyuyla kokulandırın ve tülbentten geçirin. Böylece bitirdiğiniz sosu 50 gr elenmiş kaz ya da ördek ciğeriyle kabartın ve bunu sülün parçaları üzerine dökün. Tereyağda sote edilmiş birkaç kültür mantarı başıyla süsleyin. Birkaç dakika ocağın kenarında beklettikten sonra *timbale* ya da *cocotte* olarak birkaç güzel domalan dilimi dizin. Durulaştırılmış tereyağda kızartılmış, sarmısakla ovulmuş, bir graten harcıyla süslenmiş ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilmiş krutonları garnitür olarak ekleyin." (Bkz. 1001. sayfadaki fotoğraf)

sürme Bir ekmek diliminin üzerine merhem ya da macun kıvamında bir ürünü ya da karışımı yayma işlemi. Bu işlem yuvarlak burunlu bir bıçak ya da esnek bir spatula yardımıyla gerçekleştirilir.

Bu kelimenin anlamı genişletilmiştir. Her türlü yassı unsura, kek ve şarlot kalıplarının iç çeperlerine de harçlar sürülebilir.

süs haline getirme Bir sunum malzemesini, bir yemeği süslemek üzere yerleştirmeden önce değiştirme işlemi. Bunlar çoğunlukla kurt dişi biçiminde kesilmiş, kurdele oluşturan bir kabuk şeridiyle süslü sepetler haline getirilmiş limon ya da portakallardan oluşur.

Süs haline getirilen mantar başları biçimlendirilir ya da çivi haline getirilir.

Süs haline getirme, daha geniş anlamda, küçük süslerle güzelleştirilmiş bir yemeğin biçimini belirtir (örneğin jöle ya da *chaud-froid* bir sosla kaplanan, yüzeyine yalnızca hafif bir yumurta akı tabakası yardımıyla domalan ya da dil parçacıkları tutturulan bir yemek).

Son olarak "süs haline getirilmiş" sıfatı, kabartmalı motifleri olan madeni kalıplar için de kullanılır.

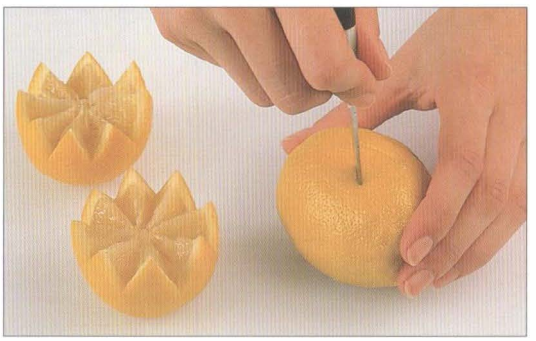
süsleme Örneğin soğuk yemekler (*bellevue* usulü, aspik, *chaud-froid*, jöleli balık, Paris usulü vb), etler ve kümes hayvanı etleri (özel garnitürleriyle sunulan), karışık salatalar ve hamurişleri ile ara sıcaklar gibi yiyeceklerin sunumunu mükemmelleştirmeyi amaçlayan işlemlerin bütünü.

Sade ve özentisiz olan, çoğunlukla pişme kabında servis edilen bölgesel yemeklerde görülmeyen süsleme, "saray mutfağında" gereğinden çok kullanılırdı: 14. yüzyılda canlıya benzettiği kuşlar ve sembolik renkleriyle Taillevent'ın süslemeleri ya da 19. yüzyılda mimari değer taşıyan katlı pastalarıyla Antonin Carême'in süslemeleri.

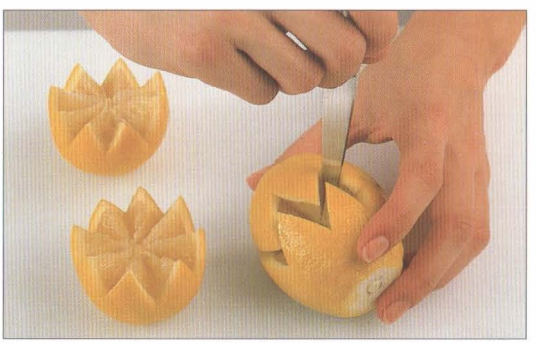
Günümüzde bu işlem için öncelikle renkleri ve biçimleri farklı olan, zıtlık ya da uyum yaratmak için kullanılan doğal ve yenebilir malzemeler kullanılır. Güzelleştirilecek olan yemekler, hazırlanış süresi, elde bulunan imkân ve malzemeler doğrultusunda gerçekleştirilen süsleme işleminin, koku ve tat duyusundan önce görme duyusunu cezbetmesi için kesin teknikleri vardır ama bu, aynı zamanda yaratıcılık da gerektirir.

Yemeklerin süslenmesi daima önceden belirlenir ve düzenlenir (hazırlanan, biçimi değiştirilen, yerleştirilen malzemeler, kullanmaya uygun servis tabakları vb). Aşçının paletinde bol renk bulunur (ıspanak ve tereotu yeşili, pancar ve turp kırmızısı, kırmızı ya da siyah şişbalık yumurtaları, yumurta akı ve sarısı vb). Aş-

Bir limonu süs haline getirme



1. Limonun uçlarını kesin. Meyveyi yatay tutun ve diğer elinizle bıçağı kalem pozisyonuna getirin. Bıçağın ucuyla diş biçiminde kesikler açın.



2. Limonun ortasına kadar gelin ve yarımları ayırın. Bu biçimde sunulan limon "kurt dişi" olarak süs haline getirilmiştir.

çı koskoca bir kıvam yelpazesiyle (katı, pudralı, pürtüklü, yumuşak, jelatinimsi) oynayarak biçimleri ve hacimleri değiştirebilir (küçük küpler, iri küpler, toplar, *meringue*'nin üzerine kızgın demir bastırma, ızgaralar üzerinde kareleme vb). Japon ve Çinli aşçılar yemeklerin süslü görünmelerine özellikle dikkat ederler. Örneğin sebzelerin ve balıkların kesimi, onların kültüründe bir sanat düzeyinde ele alınır.

Her zaman olmasa da birçok süsleme unsuru yenilebilir:
- *À la meunière* balıklar, Viyana usulü et dilimleri, portakallı ördek için kullanılan kenarı süslü kesilmiş limon ya da portakallar.
- Izgara ve fırında kızartmalar için kullanılan tereotu demetleri.
- Soslu etler, *bonne femme* balıklar, ıspanaklar için kullanılan yaprak hamurundan çiçekler, kurt dişleri, krutonlar.
- Salatalar ve ordövrlerde kullanılan kıyılmış ya da yuvarlak dilimli yumurtalar.
- Balıklar ve ordövrler için taze maydanoz.
- Düşes, saman, yuva, sepet patatesler.
- Yuvarlak dilimli, yelpaze ya da "gül" biçimli kesilmiş domatesler, tarhun, limon kabuğu, kırmızı elma kabuğu, turp, domalan, mayonez vb.

Süslemelerde kullanılan şu malzemelerse asla yenmez:
- Sıcak ordövrler, pateler vb için kullanılan yuvarlak, oval ya da kare kesilmiş dantel ya da kenarı süslü kâğıtlar.
- Kuzu gerdanı, dana kaburgası, but vb için kullanılan *papillote*, *manchette* ve *bobeche*'ler.
-Balıklar için gondol, tostlar ve dondurmalı *bombe*'lar için kare katlanan kumaş peçeteler.
- Balıklar, kabuklular, *suprême*'ler, kaz ya da ördek ciğeri madalyonları vb için kullanılan kaide ve şekiller.

Pasta ve şekerleme yapımında süsleme işlemi özellikle önemli rol oynar ve şekerin işlenmesi (çekilmiş, iplikleştirilmiş, burulmuş vb), her türlü süsün gerçekleştirilebilmesini sağlar. Dondurma kupları ve ara sıcaklar, büyük pastalarla birlikte bu sanatın en çok uygulandığı yiyeceklerdir. Kullanılan malzemeler arasında şunlar sayılabilir: Karamela, çikolata (kıymık, inci ve şehriye), süslü uçlu krema torbasından sıkılan tereyağlı krema, ayıklanmış, kavrulmuş ya da kıyılmış badem, kaplama, *glace royale*, pudra şekeri, fondan, badem ezmesi, kahve taneleri, menekşe şekerlemeleri, meyve şekerlemeleri, krem şantiyi ve kestane şekerleri.

süt "Sağlıklı, iyi beslenen ve bitkin düşürülmeyen bir süt ineğinin, tamamıyla ve kesintisiz biçimde sağılmasından elde edilen" (Fransa'da yasal tanımlamadır) beyaz, yarı saydam ve hafif şekerli sıvı.

Dişi memelilerin yavrularını beslemek için salgıladığı çok dengeli bir besin olan süt, bu özelliğiyle en eski çağlardan beri verimlilik ve zenginlik sembolü olmuştur: *Kitabı Mukaddes*'te sözü edilen Kenan diyarı, "süt ve bal"ın aktığı bir ülkedir. Musa, koyun ve inek sütünü Tanrı'nın birer lütfu olarak nitelendirmiştir.

Asya ve Hindistan'da hörgüçlü öküz ve manda sütü kutsaldır. Eski Yunanlar ve Romalılar, özellikle keçi ve koyun sütüne değer verir, aynı zamanda kısrak, deve ve eşek sütünü de severlerdi.

Günümüzde Fransa'da bir hayvan türü ibaresi taşımayan "süt" terimi, yaygın olarak satışa sunulan ve tü-

İnek sütünün çeşitli sunumlarının özellikleri

Sunum	Adlandırma	Termik işleme	Saklama	
			Açmadan önce	Açıktan sonra
Çiğ	"Çiğ süt", "taze çiğ süt"	Sağıldıktan hemen sonra soğutulur, aynı yerde ambalajlanır	Sağıldıktan 48 saat sonra ≤ + 4° C	≤ 24 saat
Pastörize	"Paketlenmiş pastörize süt", "taze pastörize süt", "yüksek kaliteli pastörize süt"	72-85° C (15-20 saniye), "yüksek kalite" için 72° C (15 saniye) -4° C'de hızlı soğutma	SKT* : 7 gün ≤ + 4° C	2-3 gün (SKT dahil), ortalama 24 saat
UHT***	"Sterilize UHT süt"	140-150° C (1-5 saniye), hızlı soğutma ve aseptik ambalajlama	SKT: 90 gün, ≤ 15° C	1-2 gün + 3° C
Sterilize	"Sterilize süt"	Ambalajı içinde 115° C (15-20 dakika)	SKT: 150 gün ≤ 15° C	≤ 1-2 gün + 3° C
Konsantre	"Konsantre süt (şekersiz)	Pastörize edilir, havası alınarak yoğunlaştırılır, sterilize edilir	EUSKT** : 12-18 ay, ≤ 15° C	1-2 gün + 4° C
	"Şekerli konsantre süt"	% 70 oranında sakaroz katılır ve havası alınarak yoğunlaştırılır		
Süttozu	"Toz süt", "süttozu", "anında eriyen süt"	Pastörize edilir, yoğunlaştırılır, sıcak hava akımında kurutulur	EUSKT: ± 14 ay, oda sıcaklığı	10 gün (tam yağlı), 2 hafta (yarım yağlı), 3 hafta (yağsız)

** SKT: Son kullanma tarihi*
*** EUSKT: En uygun son kullanma tarihi. Bu ibare, ürünün organoleptik özelliklerini korumak için bir tavsiye niteliğindedir.*
**** UHT: "Ultra yüksek ısı"nın batı dillerindeki karşılığının kısaltması*

ketilen tek ürün olan inek sütü için kullanılır (Bkz. 1003. sayfadaki tablo). Temel bir besin (100 gr'da 65 Kcal) olan inek sütü, litre başına ortalama 32 gr su, 35 gr emülsiyon halinde yağlı madde, 32 gr azotlu madde (% 95 oranında protein, bunlardan biri yoğurt biçiminde pıhtılaşan ve süte beyaz rengini veren kazeindir), 45 gr laktoz (düşük bir şekerlendirme gücüne sahip olan süt şekeri), çok sayıda mineral (7-10 gr, özellikle kalsiyum) ve çok çeşitli vitaminler içerir. Süt, bileşenleri doğrultusunda üretilen peynirin doğasını etkiler: Gravyer için çok taze ve az asitli, *camambert* için biraz asitleştirilmiş olması, *pont-l'évêque* içinse sağıldıktan hemen sonra kullanılması gerekir. Tereyağın tadı da ineklerin beslenme biçimlerine göre değişir.

Sütün içerisinde bol miktarda mikrop vardır. Bunlar sütün doğal pıhtılaşması sırasında rol oynasalar da hastalıklara da yol açabilirler. Bu nedenle sütü saklamak için mikroorganizmaların gelişimini engelleyen soğuğun ya da bunları yok eden sıcağın (pastörizasyon ve sterilizasyon) kullanılması gereklidir.

■ **Kullanılışı.** Fransa'da süt tüketimi görece düşüktür: Dünya çapında birinci sırada bulunan İrlanda'nın yıllık kişi başına 171 litrelik tüketimine karşı 77 litre. Süt çok çeşitli biçimlerde kullanılır: Taze krema, tereyağ, peynirler ve yoğurtların temel unsuru olan süt aynı zamanda sevilen de bir içecektir: Sade, bir meyve şurubuyla kokulandırılmış, vanilyalı ya da çikolatalı. Çaya ve kahveye "bulut" halinde eklenebilir ve çikolata yapımında kullanılır. Hatta bazı kokteyllere eklenir (örneğin meyveli *milk-shake*). Tatlı haline getirmek amacıyla içine koyulaştırıcı ya da aromatik maddeler (pelteleştirilmiş süt) katılabilir. Laktik mayaların ve gerekirse maya mantarlarının etkisi altında "mayalanmış süt" haline gelir (*leben*, *koumis*, Ortadoğu kökenli kefir, Hindistan kökenli *khir*, Sardunya kökenli *gioddu*, İzlanda kökenli *skyr* vb). Kırsal kesimde birçok yemeğin temel malzemesidir: "Yoğurt" ya da "çırpılmış süt" (*ribot* süt, yani yayıkta çalkalanan ve ezilmiş patatesler üzerine dökülen), "pişmiş" süt (doğal olarak yoğurt haline gelir ve ağır ağır ısıtıldıktan sonra karabuğday *galette*'leriyle yenilir), *marri* süt (kaynatılır, içine *ribot* süt katılır ve şekerli servis yapılır) vb.

Mutfakta, süt çok sayıda yiyeceğin hazırlanılışı için vazgeçilmezdir: Beşamel, *Nantua* ve *Soubise* soslarının hazırlanması, çorbaların tamamlanması, gratenler, bazı balıkların ve hatta bazı etlerin pişirme suları. Tatlılar, *flan*'lar ve ara sıcaklar, İngiliz kreması, yumurtalı krema ve pişirilmiş kremalar, dondurmalar ve temel hamurlar (özellikle *beignet*, krep ve yassı çörek için kullanılan sıvı hamurlar) kayda değer oranda süt içerirler. Son olarak karamel haline getirilen, çok şekerli ve vanilya aromalı bir süt reçeli yapılır.

► Tarifler: BALIK BULYON, ÇAY, ÇORBA, FLAN, PİRİNÇ, SÜTLÜ EKMEK, SÜTLÜ YUMURTA, TAPYOKA

süt domuzu Dişi domuzun en fazla iki aylıkken ve ağırlığı 15 kilodan azken kesilen yavrusu. Genellikle bütün haliyle kızartılan süt domuzu, gösterişli bir yemek oluşturur ama aynı zamanda *blanquette* ve yahni olarak da hazırlanır. Eti nefistir ve Ortaçağ'dan beri bütün Avrupa'da çok sevilerek tüketilir. Bir zamanlar ızgarası yapılan kulakları ve derisi seçkin bir yemek olarak sunulurdu. Kızartılan, ince şeritler biçiminde kesilen ve yanında baş döndürücü bir kırmızı şarap olan *rioja*'yla sunulan derisi, İspanya'da hâlâ sevilen bir yemektir.

"İngiliz usulü" süt domuzu kızartması (soğan ve adaçayıyla doldurulur, kendi suyu ve Madeira şarabıyla ıslatılır ve bir elma püresi ve kuru üzümlerle servis edilir), 1890'lı yıllarda Paris'teki *Boulevard* restoranlarında sunulan meşhur bir yemekti. Başka bir spesiyalite olan jöleli süt domuzu, özellikle Fransa'nın doğusunda ün yapmıştı. Ayrıca bkz. DOMUZ

sütlü ekmek Mayalı hamurdan yapılan, sütlü, uzun ya da yuvarlak biçimli, bazen üzerine şeker taneciklerı serpilen *viennoiserie* (Bkz. Bu madde) ürünü. Sütlü ekmek, kahvaltıda ya da çay saatinde sunulur ve aynı zamanda sandviçler yapmak için de kullanılır (açık büfeler için kullanılan ve *navette* (mekik) adı verilen küçük boyluları da bulunur).

sütlü ekmek

Tezgâhın üzerine yarım kilo elenmiş unu, ortası çukur olacak biçimde koyun. Ortasına iri bir tutam tuz, 20 gr toz şeker ve 125 gr yumuşatılmış tereyağ ekleyin. Malzemeleri karıştırdıktan sonra 25 cl kaynamış ılık sütle ıslatın. Yoğurun ve 200 gr ekmek mayası ekleyin. Hamuru beze haline getirin, üzerini bir bezle örtün ve hava akımlarından korunaklı bir yerde 12 saat kabarmaya bırakın. Hamurdan yaklaşık 50 gr'lık 20 kadar beze yapın, üzerlerini artı işareti biçiminde yarın, yumurta sarısı sürün ve sıcak fırında 45 dakika pişirin.

sütlü kahve Fransa'da en yaygın kahvaltı olan süt katılmış kahve içeceği. Viyana'dan gelen sütlü kahve modası 17. yüzyıla dayanır. Marie-Antoinette'in en sevdiği içecek olmuştur. 17. yüzyılda besinsel nitelikleri nedeniyle tavsiye edilmesine rağmen hazmı zor ve biraz kaba olmakla suçlanan bu içecek hakkındaki fikirler çelişkilidir. Kuzey ve Doğu Fransa'nın kırsal bölgelerindeki akşam yemekleri, uzun süre bir kâse sütlü kahve, tereyağlı ekmek dilimleri ve peynir olmuştur.

sütlü mantar [Kanlıca mantarı] Kırıldığında içinden beyaz, kırmızı, turuncu, mor, sarı ya da grimsi bir süt akan mantar (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Bu süt, havayla temas ettiğinde oksitlenerek renk değiştirebilir. Sütlü mantarlar çoğunlukla acıdır. Hiçbiri tam anlamıyla zehirli değildir ama çoğunun bir damak değeri yoktur. Öncelikle kıtır kıtır olan etleri için sevilirler.

sütlü yumurta Çeşitli biçimlerde aromalandırılmış ve omlet halinde çırpılmış yumurtaların üzerine kay-

nar ve şekerli süt dökerek hazırlanan ara sıcak. Sütlü yumurtalar soğuk olarak pişirildikleri kapların içinde sunulur.

sütlü yumurta

Bir litre sütü 125 gr şeker ve bir vanilya çubuğuyla kaynatın. Bir salata kâsesinin içinde dört yumurtayı omlet olarak çırpın. Vanilya çubuğunu sütten çıkarın ve kaynar sütü kesintisiz karıştırarak yumurtalara ekleyin. Fırına dayanıklı bir kaba ya da *ramequin*'lere döktükten sonra önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında benmari içinde 40 dakika pişirin. Soğuk servis edin.

süzek Gereçleri ya da bulaşıkları süzmek için kullanılan, bir kafes, tahta ya da plastikten bir ızgaradan oluşan kaide. Şişe süzeği ("porsukağacı" ya da "kirpi" adı verilir), etrafında çubukları olan kalaylı demirden bir sütundur. Şişeler yıkandıktan sonra ağızlarından bu çubuklara asılır.

süzet Şekerli bir krep yemeğinin adı. Krep karışımı ve içine konulan sos mandalinayla kokulandırılır. Auguste Escoffier'nin tarifinde yalnızca mandalina ve *curaçao* kullanılır. Hamura, aynı zamanda eritilmiş tereyağ ve şekere de likör ve meyve suyu eklenir. Bunun içine mandalina kabukları ilave edilir ve krepler bu karışımla maskelenir.

▶ Tarif: KREP

süzgeç İçecekleri, sıvıları ve sosları filtreden geçirmeye ya da pişmiş ya da çiğ besinleri durulama, bastırma ya da pişme sularından arındırmak için süzmeye yarayan, koni ya da yarıküre biçiminde ya da dışa doğru kıvrık kenarlı gereç. Küçük süzgeç genellikle bir sapa ya da bunu boşaltıcı ağız içerisine sokmaya yarayan iki esnek kola sahiptir: *Inox* ya da alüminyumdan, küçük delikli çay ya da bitki çayı süzgeci (bazı modeller hasırdan olur), "kaymağı" tutması için ince madeni bir kafesi olan süt süzgeci. Sosları ezmek ve et sularını ya da kremaları süzmek vb için kullanılan en ince süzgeç *chinois*'dır. Çok daha büyük olan sebze süzgeci madeni kafesli, tek saplı ya da iki kulplu, bazen üç ayaklıdır. Alüminyumdan, plastikten ya da kalaylı demirden olabilir.

süzgeçli fincan Porselen, fayans ya da kumtaşından yapılan, içinde bir süzgeci (kaynar suyla ıslatıp demlenecek olan yapraklar buna konur) ve aynı maddeden bir kapağı olan, demlenmenin içinde doğrudan gerçekleştirilebildiği yüksek ve büyük fincan. Ayrıca *bkz.* KÜÇÜK SÜZGEÇ.

süzme Yeni yıkanan çiğ bir gıda maddesinin ya da suda pişirilmiş ya da soğutulmuş bir besinin içinde bulunan suyun akmasını sağlama işlemi. Süzme süresi gıda maddesine ve bunun daha sonraki kullanımına bağlıdır. Bu işlem için çeşitli gereçler kullanılır: Yeşil sebzeler bir süzgeçte ya da ızgara üzerinde süzülür, karnabahar kevgirle sudan çıkarılır ve bir süzgece yerleştirilir, bazen bir bezle üzeri kaplanır. Pilav ve makarnalar pişirme sularıyla birlikte bir süzgece ya da eleğe dökülür, suda pişmiş yumurtalar katlanmış bir bez üzerine konularak süzülür. Ispanak, harç hazırlamakta kullanılan sütle ıslatılmış ekmek gibi, elle sıkılır.

Süzme, aynı zamanda kızartma yağından çıkarılan besinlerin fazla yağını ya da yağlı maddelerini akıtma anlamına da gelir. Patatesler, *beignet*'ler, küçük balıklar vb bir kızartma kevgiri yardımıyla yağdan çıkarılır ya da sepetiyle birlikte kaldırılır, ardından emici bir kâğıt üzerine konulur (bu işleme "emdirme" adı da verilir).

Son olarak süzme, peynirlerin üretiminde de uygulanan önemli bir işlemdir. Doğal ya da hızlandırılmış olarak uygulandığında pıhtılaşmış sütün laktoserumunu akıtmaya yarar. Taze peynirler, bir sepet içerisinde süzülür.

süzme (et suyunu) Çok pürüzsüz olması gereken bir et suyunu, bir sosu, ince bir kremayı, bir şurubu ya da bir jöleyi ince süzgeçten ya da tülbentten geçirme işlemi. Koyu sosları süzmek için, olağan topakları yok etmek amacıyla, sos madeni ince bir süzgece konur ve bir havaneliyle ezilir.

"Süzme" terimi aynı zamanda yıkandıktan ya da pişirildikten sonra gıda maddelerinin suyunu akıtma anlamında da kullanılır.

Tülbent ya da süzgeçle süzme



Tülbentten geçirme: *Sosu, püreyi ya da jöleyi tülbendin ortasına koyun ve tülbendi uçlarından tutarak bir kabın üzerinde burun.*



İnce süzgeçten geçirme: *İnce süzgeci kabın üzerine koyun ve et suyunu, sosu ya da kremayı küçük parçalardan arındırmak için ağır ağır dökün.*

syllabub Çırpılmış krema, baharatlı şarap, limon ve şekerden yapılan ve geleneği I. Elizabeth (1533-1603) dönemine dayanan İngiliz tatlısı.

sylvaner Almanya, Avusturya ve İtalyan Tyrol'lerinde çok yaygın olan ve aynı zamanda Şili ve California'da da yetiştirilen beyaz bağ çubuğu. Asil bağ çubuklarından biri olarak kabul edildiği Alsace'ta, *sylvaner*'den çok soluk renkli, hafif ve serinletici ama az kokulu bir şarap yapılır. En iyi Alsace *sylvaner*'leri Barr bölgesinde üretilir.

sylvilagus Kuzey Amerika'ya özgü, tavşan ve yabani tavşan arası (bunlarla yakın bir akrabalığı yoktur ve ağaçlara tırmanabilme kabiliyetiyle bunlardan ayırt edilebilir) bir kemirgen.

Etinin pazarlanabilmesi için son yıllarda, bu hayvan Fransa iklimine alıştırılmaya çalışılmaktadır.

syrah Mavimsi siyah, ağızda eriyen ve sulu üzüm taneleri veren, Côtes du Rhône'a özgü kırmızı bağ çubuğu. Bu üzümlerden güçlü, baş döndürücü, tanenli, zengin ve meyve kokulu, yıllandıkça tadı güzelleşen şaraplar yapılır.

Ş

şakşuka Akdeniz mutfağına özgü bir meze.

şakşuka (Antalya'dan bir tarif)

Bir kabak, bir patlıcan ve bir patatesi ayıkladıktan sonra küp biçiminde doğrayın. Patlıcanı tuzlayarak yarım saat suda bekletin. Hepsini tavada kızartın. Küçük küçük doğranmış bir baş soğanı kavurun, doğranmış iki büyük domates ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin. Üstüne dövülmüş sarımsak ve sirke dökün. En son da doğranmış iki biberi kızartarak karıştırın. Üstüne domates sosu dökerek servis yapabilirsiniz.

şalgam *Brassicaceae* familyasından, dolgun, uzun ya da yuvarlak, soluk sarı ya da beyaz, genellikle yaprak diplerinde mor olan kökü için yetiştirilen bir bostan bitkisi. Avrupa kökenli olan şalgam, mutfakta, özellikle çorba ve sebzeli sığır haşlamalarda sıkça kullanılan bir "kök" olarak uzun süre tüketilmiştir. Nantes ve Manche bölgelerinin şalgamları yüzyıllardır meşhurdur. İskoç şalgamları "milli" sebze olarak kabul edilir. Türkiye'de de üretilir.

■ **Kullanımı.** Bostan şalgamı türleri biçimlerine göre sınıflandırılır: *Milano*, yuvarlak, mor yakalı beyaz, uzun ve beyaz olan Nantes şalgamı ve *croissy* türü. Aynı zamanda sarı (çok lezzetlidir, bunlara "altın topu" adı verilir) ve siyah (uzun ya da yuvarlak) şalgamlar da bulunur.

Az enerji veren (100 gr'ında 36 Kcal) bir bitki olan şalgam su, kükürt, potasyum ve şeker bakımından zengindir. Turfanda şalgamlar yapraklarıyla satılır (ıspanak gibi hazırlanır ve İngiltere'de, *turnip tops* adı altında çok sevilir). Türkiye'nin güney şehirlerinde, "şalgam suyu" denilen bir içecek de hazırlanır.

Şalgamlar pişirilmeden hemen önce (yoksa kararırlar) soyulup yıkanır ya da çok küçüklerse fırçalanırlar. Sebzeli sığır ve güveçlerde mutlaka kullanılan şalgam, havuç gibi ya da püre, ekmek ya da sufle olarak hazırlanır. Yağları emdiği için yağlı etlerin yanına yakışır.

duxelle'*li şalgam dolması*

Hepsi aynı büyüklükte orta boy taze şalgamları soyun ve içlerini oyun. Kaynar suda sekiz dakika pişirin, süzdükten sonra soğuk su altında soğutun. Yeniden süzün ve içlerini hafifçe tuzlayın. İçlerinden çıkardığınız etleri tereyağda çevirin ve elekten geçirin. Bir mantar *duxelle*'i hazırlayarak (şalgam başına bir çorba kaşığı) elekten geçirilmiş olan etleri ekleyin ve bu karışımla şalgamların içlerini doldurun. Tereyağ sürülmüş bir graten tepsisine yerleştirin. Üzerine birkaç kaşık sığır ya da tavuk eti suyu dökün, ekmek kırıntıları serpin ve erimiş tereyağla ıslatın. Sebzeler yumuşayana kadar önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında pişirin. Piştiğinden emin olmak için içlerine bir iğne batırın.

ALAIN SENDERENS'İN TARİFİ

elma şarabında pişmiş şalgam dolması

"600 gr taze, yuvarlak ve küçük şalgamı soyarak ağartın. Hafifçe içlerini oyun. Kestiğiniz kısımları tuzlu suda pişirin ve püre haline getirin. Şalgamları, bir tereyağ-sıvıyağ karışımında kızartın. Tuz ve karabiber serpin. Yarım şişe sek elma şarabını yarı yarıya yoğunlaştırın ve içine süzdüğünüz şalgamları ekleyin. Biraz et suyuyla ıslatarak 15 dakika fırında pişirin. Şalgamları süzün. Koyu pişme suyunu yoğunlaştırmak için püreyi ekleyin. 50 gr tereyağı çırparak karıştırın ve sıcak olarak saklayın. 100 gr sosis eti, 30 gr graten harcı, fesleğen, biberiye ve kekik çiçeğini karıştırın. Bu karışımı küçük köfteler haline getirin. Hafif ateşte tereyağda, pişirdikten sonra içlerini oyduğunuz şalgamlara koyarak sosla kaplayın."

küçük taze şalgamlar salatası → SALATA

şalgam choucroute'*u*

İri şalgamlar soyun, odunsu kısımları kesin ve geri kalanını oldukça ince ve uzun ipçikler halinde rendeleyin. Büyük bir toprak çömleğe yaklaşık 10 cm kalınlığında bir tabaka koyarak üzerine bastırın. Tuzlayın. Karabiber ve ardıç tanecikleri ekleyin. Her defasında

iyice üzerine bastırıp sıkıştırarak bu biçimde 5-6 tabaka oluşturun. Dolu çömleğin üzerine bir ağırlık koyun, bir bezle üzerini örtün ve yaklaşık 12 gün buzdolabında bekletin. Salamura suyunu dökün ve birkaç dakika kaynar suda ağartmadan önce şalgamları uzun uzun durulayın. Hafif ateşte pişirilen bu şalgam *choucroute*'u, isterseniz geleneksel lahana yemeğinde kullanılan garnitürlerle birlikte servis edebilirsiniz.

şalgam graten
Soyulmuş şalgamları yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve tuzlu kaynar suda ağartın, süzün, soğutun ve tereyağda çevirin. Bir graten tepsisine bol tereyağ sürerek şalgamları koyun, üzerini düzleyin. Mornay sosuyla maskeledikten sonra peynir serpin. Üzerleri güzelce kızarana kadar çok sıcak fırında pişirin.

şalgam ve patates püresi → PÜRE
şalgamlı dişi hindi sakatatı → SAKATAT
şalgamlı kurutulmuş morina balığı suflesi → SUFLE
şalgamlı mousse → MOUSSE

şamfıstığı [antepfıstığı] *Anacardiaceae* familyasından, Irak, İran ve Tunus'ta yetiştirilen, Suriye kökenli, fıstık ağacının tanesi. Kahverengimsi bir etin kapladığı kırılması kolay bir kabuk altında kırmızımtırak bir zarın sardığı soluk yeşil ve oval şamfıstığının narin bir lezzeti vardır. İçerdiği lipit ve karbonhidratlar nedeniyle yüksek enerji verir (100 gr'ında 630 Kcal), aynı zamanda kavrularak ve tuzlanarak çerez olarak da yenir. Dünyanın en lezzetli şamfıstıkları, "antepfıstığı" adıyla Türkiye'de üretilir. Dünya pazarında önemli bir yere sahip olan üretimin yarısı Şanlıurfa'da gerçekleşir.

■ **Kullanılışı.** Şamfıstığı, Akdeniz ve Doğu mutfaklarında, harçlara, kümes hayvanı eti soslarına ve kıymalara katılır. Klasik olarak *galantine*'leri, sıkılmış domuz başını ve *mortadelle*'yi süsler. Hindistan'da püre haline getirilerek pilav ve sebzelere çeşni olur. Dana, domuz ve kümes hayvanları etlerine çok yakışır. Pasta yapımında yeşil rengi (bu genellikle belirginleştirilir) kremalarda (örneğin *galicien* gibi pastaların içini doldurmak için), dondurmalarda ve dondurmalı ara sıcaklarda çok kullanılır.

Şekerleme yapımında nugatla çok iyi gider.
► Tarifler: BAKLAVA, DOMUZ, GRATİNÉE

şampanya Fransa'daki Champagne'da üretilen köpüklü beyaz şarap. Roma işgali sırasında, Champagne şarabı, Bourgogne şarabı gibi hâlâ "sakin" bir şaraptı.

On yedinci yüzyılda Dom Pérignon adlı bir Bénédictine keşişi, "Champagne usulü" denilen ve özellikle çeşitli ürünlerin karıştırılarak kullanıldığı mayalandırma yöntemini geliştirdi.

■ **Üretimi.** Bütün şarapların, besisuyunun yükselme mevsimi olan ilkbaharda, doğal olarak "çalışma" eğilimi vardır. Bu doğal mayalanma sonucu karbonik gaz açığa çıkar.

Tekne ya da fıçılar gaz çıkışına olanak sağlarken öncesinde şişelenmiş olan şaraplar, çok hafif kabarcıklı hale gelir (bunlara eskiden "şeytan şarabı" ya da "tapa patlatan şarap" adı verilirdi). Böylece sakin bir şarap, kalın camdan bir şişeye konulduğunda ve mantarı sağlam bir biçimde kapatıldığında gaz içeride kalır.

Günümüzde Champagne'lı bağcılar ilk önce sakin şaraplar hazırlarlar. İlkbaharda bunları şekerkamışı şekeri ve mayalarla şişelerler (bu, ikinci bir mayalanmaya ve karbonik gaz oluşumuna yol açar). Bu "köpük tutma" işlemi yaklaşık üç ay sürer ama mahzende bekletme süresi çoğunlukla daha uzun olur. (Ayrıca bkz. CHAMPAGNE YÖNTEMİ)

Belli aralıklarla çevrilen (buna "çalkalama" denir), şarap tortularından arındırılan (boşaltma) şişelere en son "çekim likörü" eklenir (az ya da çok şekerli eski şarap ve rakı karışımı). Bu likör şampanyaya "dömi sek" (ikindi kahvaltısı ya da tatlı sırasında) ya da "brüt" (aperitifte, bütün yemek boyunca, örneğin çok baharatlı kabuklu yemekleriyle ya da yemekten sonra) niteliğini kazandırır.

■ **İçimi.** Şampanya ışığa ve ısı değişimlerine karşı hassastır. Fazla yıllandığında tazeliğini ve köpüklerini yitirir, koyu altın sarısı bir renge bürünür. 18. yüzyıldan beri Fransa'da ve bütün dünyada tüketilen ideal kutlama şarabıdır.

Şampanya *frappé* olarak sunulmalı, asla çok soğuk olmamalıdır. Mantarı fırlamamalıdır: Aksine, gazın ağza dayanması ve basınç farkının dışarı çok fazla kabarcık salmaması için şişeyi iyice eğerek mantarı tutmak gerekir. Şampanya, gazının çabucak kaçtığı kadehler yerine *flûte*'lerde servis edilmeli ve nazikçe doldurulmalıdır. Şampanya içmek, şampanyayı tadına vararak içmek demektir ve Champagne'lılar bunun için fırsatlar yaratmayı çok iyi bilirler.
► Tarifler: DENİZ TARAĞI, DOMALAN, İSTİRİDYE, KALKAN, KOKTEYL

şampanya kovası *bkz.* kova

şantiyi Ortak noktaları, içlerinde çırpılmış krema bulunması olan çeşitli karışımlara verilen ad. Soğuk ve şekerli, gerekirse kokulandırılmış olan şantiyi, çok sayıda ara sıcağa (*bavarois*, şarlot, dondurma kupları, soğuk kremalar, *meringue*, *vacherin* vb) eşlik eder, bunları tamamlar ya da hazırlanılışlarında kullanılır. Şeker katılmadan mayonez gibi soğuk ya da hollandez gibi sıcak (bunlara *mousseline* adı verilir) sosların hazırlanılışında kullanılır.

Bu adlandırma, 17. yüzyılda Condé yönetimi altındaki Chantilly Şatosu mutfaklarının (ünlü aşçı Vatel orada çalışırken) sahip olduğu üne dayanır. Bunun yanında "şantiyili" ya da "şantiyi" yiyecekler geçen yüzyılda ortaya çıkmıştır.
► Tarifler: BEŞİ PİLİÇİ, CHOU, SAVARIN, ŞARLOT, TAZE KREMA

şarap İçindeki şeker mayalanma sonucu alkole dönü-

şen üzüm suyundan elde edilen içki. Kırmızı, roze ya da beyaz olan şarap, tamamen Batı kültürüne aittir. Doğuşundan bu yana dine olduğu kadar, kutlamalara da eşlik etmiştir.

■ **Tarihçesi.** Şarabın kökeni efsaneler ve tarihle çevrilidir. Üzüm asması, izleri üçüncü zamandan kalma fosiller arasında Ortadoğu'da bulunmuş olan inatçı bir sarmaşıktır. Ancak şarabın ortaya çıkması için, daha iri üzüm taneleri elde etmek amacıyla ilk bağcının asmaları budamayı akıl etmesini beklemek gerekmişti. Şarabı icat eden, kuşkusuz gerçekten mitolojideki Bacchus değildir. Şarap büyük ihtimalle İÖ 5000-6000 yıllarında, Yakın Doğu'da kuşaktan kuşağa aktarılan deneyim ve yöntemler sonucu ortaya çıkmıştır.

Yakın Doğu'dan sonra yavaş yavaş Batı'ya ve Akdeniz'e yayılmıştır. Büyük uygarlıklar bağ ve şaraplaştırma kültürünün geliştirilmesine katkıda bulunmuşlardır. Mezopotamya'da bulunan Ur şehrinde, bir şarap sahnesini tasvir eden bir taş levha bulunmuştur. Mısırlılar yaklaşık İÖ 3000 yılında şarabı cenaze ayinlerinde kullanırlardı. *Kitabı Mukaddes*'te şaraba dair çok sayıda gönderme vardır.

Homeros döneminde şarap yaygın bir biçimde tüketilmekteydi. Bu içkiden *İlyada* ve *Odisseia*'da da söz edilmektedir. Üzüm asması, Yunanlar'ın fetihleriyle birlikte Sicilya ve Campanie'ye doğru yoluna devam etti. Daha sonra Romalılar tarafından devasa imparatorluklarının her ülkesine ekildi. Çok başarılı bağcılar haline gelen Romalılar bağcılığı ve şaraplaştırma yöntemlerini harika bir biçimde geliştirdi.

Fransa topraklarına dahil olacak olan bölgelerin bağları, Galyalılar'la birlikte mutlu dönemler geçirdi. Galyalılar, sonunda, İlkçağ'ın anforalarının yerine geçen fıçıyı icat etti. Uzun süre Roma'ya özgü olmaya devam eden şarap, Ortaçağ'ın başından itibaren Hıristiyanlık'a ait oldu. Manastır tarikatları şarabın en büyük propagandacıları haline geldi. Ayin şarabı, örneğin her şeyini tarikatlara borçlu olan Bourgogne şarabı, büyük Fransız bağlarının temelini attı.

Güneyde bulunan Bordeaux bölgesinin bağları, başarısını Gironde şaraplarına düşkün olan İngiliz ve Hollandalılar'a borçludur. Bu bağların 17. yüzyılda yayılmış olmaları, dünyaca ünlü olacak şaraplar veren muhteşem Médoc topraklarının keşfedilmesini sağladı. Daha sağlam şişeler elde edilmesini sağlayan yeni cam üretimi yöntemleriyle de ihracat olağanüstü ölçüde gelişti.

Bunun yanında 1864 yılından sonra yayılan asmabiti (filoksera), bu gelişimi önemli oranda durdurdu. Amerika'dan gelen bu böcek, Fransız bağlarını zayıf düşürdü. Hiçbir ilaç bu böceği yok edemediği için salgına dayanıklı Amerikan kökenli asmalara Fransız asmaları aşılayarak mucizevi bir çözüm getirildi.

Aşılama sonrasında bağlar yavaş yavaş yeniden oluştu. Günümüzde Fransa'da bağlar bir milyon hektara yakın bir araziyi kaplamakta ve yılda, kökenleri ve nitelikleri doğrultusunda dört sınıfa ayrılan ortalama 55 milyon hektolitre şarap üretmektedir.

• KÖKEN KONTROLLÜ ADLANDIRMA (AOC BELGESİ). Yirminci yüzyılın başında yaratılan AOC belgeleri, 1935'ten beri Ulusal Köken Adlandırma Enstitüsü'ne bağlıdır. Bunların her biri, bir bölgesel sınırlandırma, bağ çubuğu kullanımı, kültür ve şaraplaştırma yöntemleri ve şarapların analitik özellikleri doğrultusunda belirlenir. Tatma sınavı sonucu verilen AOC belgeleri, Fransa'nın en iyi şaraplarını ortaya çıkarmıştır. AOC belgesi bütün bir bölgeyi (Burgonya), bir bucağı (Meursault) ya da bir ürünü (*romanée-conti*) kapsayabilir.

• YÜKSEK NİTELİKLİ OLARAK SAPTANAN ŞARAPLAR (VDQS BELGELİ). Köken adlandırmalı bu şaraplar, AOC belgelilerden daha düşük bir potansiyele sahip olan bölgelerde üretilir.

• YEREL ŞARAPLAR. Bu şaraplar verimlilik, bazı bağ çubuklarının kullanımı, alkol içeriği ya da uçucu asitlik konusundaki özel bir mevzuata tabidir. Bunlar, Ulusal Profesyonellerarası Şaraplar Bürosu'nun kontrolü altındadır.

• SOFRA ŞARAPLARI. Günlük kullanım için üretilen bu şarapların yalnızca, alkol derecesi (% 8,5-9 Vol.), asitlik ve bağ çubuğu kullanımı konusundaki birkaç kesin standarda uymaları gerekir. Bunlar "Fransız sofra şarabı" ya da "Avrupa Birliği şarabı" (değişik ülkelerden gelen şarap kesimlerinin ürünleriyse) olabilir.

■ **Hazırlanışı.** Beyaz, roze ya da kırmızı olan şarabın şaraplaştırma tekniklerini belirleyen etken rengidir.

Kırmızı şarap elde etmek için, çoğunlukla üzüm ilk önce salkımdan ayrılır. Mayalandırma işleminin gerçekleştirildiği fıçılara konmadan önce sularının bir kısmını çıkarmak için taneler ezilir. Mayaların etkisi altında şekerin alkole dönüşmesi işlemi, bağlar ve şaraba verilmek istenen tarza göre altı gün ile birkaç hafta arasında sürebilir. Aynı zamanda, üzüm kabuklarının ve suyunun bekletilmesi, şarabın rengini ve tanenlerini belirler.

Beyaz şarap, beyaz üzümden ya da beyaz sulu kırmızı üzümden elde edilebilir. Beyaz şarap elde etmenin değişik yöntemleri vardır. Bunların en yaygın olanında üzüm taneleri salkımdan ayrılır, sıkılır ve bekletilmeden mayalandırılmak üzere fıçılara konulur.

Son birkaç yıldır yeni teknikler geliştirilmiştir: Maksimum miktarda aroma elde etmek için kabukların ön mayalandırma işlemine tabi tutulması, büyük şaraplar için uygulanan büyük şarap fıçılarında mayalandırma yöntemi vb.

Roze şaraplara gelince, bunlar "kırmızı" ve "beyaz" şaraplaştırma arasında yöntemlerle üretilir. Böylece roze, kırmızı bağ çubuklarından alınan üzümlerin doğrudan sıkılmasıyla ya da sıkılmadan önce birkaç saat boyunca bekletilmesiyle hazırlanır.

Bölgelere göre şaraplar tek bir bağ çubuğundan (Bourgogne'da *chardonnay* ya da *pinot noir*) ya da Bordeaux'daki gibi birkaç bağ çubuğunun karıştırılmasından elde edilir. Yalnızca büyük şaraplar kendilerine inceliklerini ve şıklıklarını veren meşe fıçılarda bekletilirler.

■ **Mahzen seçimi.** Mahzen şarabın doğal ortamıdır.

Bazı şaraplar hemen içilebilse de, bazıları niteliklerinin ortaya çıkması için birkaç yıl yıllandırılmalıdır.

Ancak modern binalar, her zaman ideal bir mahzenin koşullarını bir araya getirmez. Buna karşılık şaraplar da genellikle söylenildiği kadar hassas değildir (aşırı koşulları, fazla ısıyı, nemi ya da kuraklığı kaldırmasalar bile).

Bunun yanında iyi bir mahzenin, şarapların elverişli bir biçimde eskimesi için bazı koşulları sağlaması gerekir. Mahzen yeraltında, karanlıkta bulunmalıdır çünkü şarap, kendini gereğinden erken eskiten ışığa karşı dayanıklı değildir. Kuruyabilen mantarların kalitelerini korumaları için bulundukları ortam nemli olmalıdır. Şarapların sağlığını korumak için, mahzende mantarların içine işleyebilecek güçlü kokular yayan ürünler (boya, mukavva kutu ya da sebzeler) bulundurmamak gerekir. Sarsıntılarsa şarabın en büyük düşmanıdır.

Çözümü zor sorunları çözmek için, titreşimleri engellemek amacıyla amortisör üzerine oturtulmuş, şaraplara ideal ısı ve nemlilik oranı sağlayan apartman dairesi mahzenleri bulunmaktadır.

Bir şarabın ömrü, bölgesi, şarabı oluşturan bağ çubuğu ya da çubukları, şaraplaştırma yöntemleri ve o yılki rekoltenin kalitesine göre değişir. Tanenli bağ çubuklarından üretilmiş, yeni meşe fıçılarda bekletilmiş bir şarabın en yüksek kaliteye ulaşması için, yalnızca normal fıçılarda eskitilmiş, meyve kokulu bir şaraptan daha uzun zamana ihtiyacı vardır. Aynı zamanda bir şarabın en iyi haline ulaşacağı an, ancak ortalamalar doğrultusunda tahmin edilebilir: Büyük bir *bordo* için 8-20 yıl, kırmızı bir Bourgogne için 6-15 yıl, beyaz bir *bourgogne* için 5-10 yıl, bir *beaujolais* ürünü için 2-5 yıl. Şampanyalarsa -istisnalar hariç- mahzende bekletmekle iyileşmez.

■ **Servis ve tatma.** Şarap servisi, tören haline getirilmese de, biraz dikkat ve bazı basit kurallara uymayı gerektirir. Genç şaraplar özel bir ilgi gerektirmez ama yıllanmış şişelere saygıyla muamele edilmelidir. Merkezi ısıtma sisteminin icadından önce, kırmızı şarapların "oda sıcaklığına getirilmesi" özel bir işlemdi: 12-13° C'lik mahzenden çıkan şarabın, servis edilmeden önce birkaç derece ısıtılması beklenirdi. Günümüzde apartman dairelerinin sıcaklığı çoğunlukla 20° C'ye ulaştığı için bu işlem gereksizleşmiştir. Buna karşılık her şarap, değerini ortaya çıkaran belli bir ısıda içilmelidir.

Sek beyaz şaraplar 8-12° C'de, likörsü şaraplar 6-9° C'de içilmelidir. Aromalı kırmızı şaraplar 12-14° C'de, *bourgogne*'lar 14-17° C'de, *bordo*'lar 16-18° C'de en güzel tatlarına ulaşır. Son olarak da şampanyalar, 8-9° C'de açılmalıdır.

Süzme işlemi hâlâ gerçekleştirilmesi zor bir işlemdir. Şarabı karaf içine koymak, tortusundan arındırmaya ve aromalarını ortaya çıkarmak için havalandırmaya yarar. Birkaç saatlik süzme işlemi genç ve tanenli şaraplar için tavsiye edilse de yıllanmış ve hassas şaraplar için bir felaket olabilir. Bu alanda, tecrübe ve sağduyu en iyi yol göstericiler olacaktır.

■ **Yemeklerin ve şarapların eşleştirilmesi.** Bir şarabı ve yemeği eşleştirmek daima coşku verici ama çoğunlukla rastlantısal bir maceradır. Mükemmel uyum, yemeklerin ve şarabın aroma ve lezzetlerini kaynaştıracak olan "üçüncü tadın" doğması için, alçak gönüllülük, sezgi ve tecrübe ister.

Aşağıda bulunan önerilerin tek amacı vardır: Damak zevkinin yolu üzerinde patikalar açmak. Bunlar aynı zamanda büyük gelenekleri ve çağdaş fikirleri temsil eder.

• BEYAZ ŞARAPLAR.

- *Alsace*: Salyangoz, soğanlı tart, lahanalı sülün.
- Beyaz *bourgogne*: Maydanoz serpilmiş jambon, tepside dilbalığı, hardallı tavşan.
- Büyük beyaz *bourgogne*'lar: *Mousseline* soslu kuşkonmaz, *en vessie* besi pilici, sebzeli lota balığı, *à la nage* langust
- Beyaz *bordo*: İstiridye, Bask usulü balık, beyaz şaraplı uskumru.
- Büyük beyaz *bordo*'lar: Amerikan usulü ıstakoz, levrek ızgarası, kremalı dana uykuluğu.
- Beyaz *val-de-loire*: Deniz mahsulleri tepsisi, beyaz tereyağlı turnabalığı, domuz sucuğu ızgarası.
- Likörümsü şaraplar: Kaz ya da ördek ciğeri, rokforlu yapraklama, körili tavuk.

• KIRMIZI ŞARAPLAR.

- *Beaujolais*: Sıcak sucuk, *marengo* dana, lahanalı güveç.
- Kırmızı *bourgogne*: Zeytinli ördek, şaraplı horoz, eski usul sığır dilimleri.
- Büyük *bourgogne* şarapları: Yabani sarmısaklı dana böbreği, fırında çulluk, kuzu mantarlı sığır filetosu.
- Kırmızı *bordo*: Şalgamlı ördek, koyun yahnisi, ızgara antrikot.
- Büyük *bordo* şarapları: İngiliz usulü dana ciğeri, ızgara kuzu gerdanı, fırında keklik palazı.
- Kuzey *Côtes-du-Rhône*: Royal yaban tavşanı, karaca filetosu, domalanlı sığır filetosu.
- Güney *Côtes-du-Rhône*: Etli kuru fasulye, kavurma, *à la sardalaise* patates, *à la provence* güveç.
- *Val-de-loire:* Sebzeli sığır haşlama, büyükanne usulü dana kaburgası, *boulangère* elmalı domuz gerdanı.
- Şampanya: Füme somon balığı, fırında *saint-pierre*, kremalı besi pilici.
- Doğal tatlı şaraplar: Auvergne *bleu*'sü, çikolatalı pasta.

■ **Şarap sözlüğü.** Profesyonel çeşniciler ve aydın şarapseverler bazen şaraplardan bahsetmek için teknik sözcükler kullanırlar. İşte bunlar arasında en yaygın olanları:

- Kekre: Aynı zamanda buruk ve asitli.
- Kehribar: Renklendirici maddesinin oksitlenmesi nedeniyle kehribarınki gibi altınımsı bir renge bürünen eski beyaz şarap. Genç bir şarap için bu renk bir kusurdur.
- Aroma: Her bağ çubuğunun, ürünü olan şaraba aktardığı özel koku. Bu özellikle genç şaraplarda hassas

olur çünkü şaraplar yıllandıkça aroma azalır.
- Buruk: Tanen bakımından çok yoğun olduğu için burukluk hissi verir. Bu özellik şarap yıllandıkça azalır.
- Mantarlı: Mantar tapanın tadı sinmiş şarap. Şarabı içilmez hale getiren bu kusur, bir mantar hastalığından kaynaklanır.
- Rayiha: Şarabın yıllanması sırasında kazandığı kokusal niteliklerin bütünü.
- Parlak: Tamamen saydam.
- Brüt: Çok sek. Şampanya için kullanılır.
- Karakter: Bir şarabın belirgin ve kolayca ayırt edilebilir nitelikleri.
- Dolgun: Yoğun bir tadı olan, yani ağzı doldurduğu hissini veren.
- Yapılı: Aynı zamanda keskin ve dolgun.
- Keskin: Alkol açısından zengin, güzel renkli ve karakteri belirgin.
- Akıcı: Serin, içimi hoş ama az alkollü.
- Kısa: Damakta kalıcı bir his bırakmayan.
- Kabuklu: Tortusu şişesinin dibine yapışmış olan ve süzülmesi gereken eski kırmızı şarap.
- Nazik: Daha çok hafif, ince ve şık ama buna rağmen büyük bir şarap olmayan.
- Seçkin: Çok büyük bir klasa sahip olan.
- Tatlı: Alkole dönüşmemiş belli bir miktar şeker içeren.
- Sert: Tanen ve asit fazlalığı nedeniyle hoş olmayan. Bu kusur bazen şarap yıllandıkça kaybolur.
- Şık: İnce ve soylu.
- Kılıflı: İçerdiği gliserin (alkollü mayalandırmanın yan ürünü) nedeniyle yumuşak ve kadifemsi.
- Serpilmiş: Niteliklerinin doruğuna ulaşmış olan şarap.
- Dengeli: Özellikleri ne çok zayıf ne de çok belirgin olan, uyumlu.
- Hava almış: Genellikle şişeye konulurken hava alan şarap. "Havalanmış" tadı, şarap havadan korunaklı bir biçimde uzun süre dinlendirildiğinde geçer.
- Zayıf: Alkolü ve rayihası düşük olan.
- İnce: Nazik bir rayihası olan. Yaygın olarak bütün AOC belgeli şaraplara "ince şarap" adı verilir.
- Taze: Meyve kokulu ve az asitli genç şarap.
- Katıksız: Sağlıklı, anormal bir tadı olmayan.
- Meyve kokulu: Tadı üzümü hatırlatan. İyi bir genç şarabın niteliği.
- Cömert: Keskin, alkol bakımından zengin.
- *Gouleyant*: İçimi kolay olan. Hafif ve serin servis yapılan bir şarabı niteler.
- Yağlı: Dolgun, yumuşak ve esnek.
- Genç: Daha olgunlaşmamış şaraplar için, yıllanması gereken şarap. Üç yıl içinde içilmesi gereken şaraplar için niteliklerinin doruğuna ulaşmış.
- Hafif: Düşük bir alkol oranı olan.
- Likörümsü: Bir beyaz şarap için çok şekerli.
- Bulanık: Saydam olmayan.
- Ağır: Çok alkollü ve özelliksiz.
- Maderize: Bir beyaz şarap için oksitlenmiş. Bu da şaraba *Madeira* şarabını hatırlatan bir renk ve koku verir.
- Cılız: Gerektiği kadar alkollendirilmemiş ve karaktersiz.
- Sinirli: Belli miktarda asitlik oranının keskinlik kazandırdığı şarap.
- Yeni: Bir kırmızı için, daha bir yaşından genç.
- Yumuşak: Keskin, tatlı ve yağlı.
- Tanecikli: Karıncalanma hissi veren hafif bir gaz içeren.
- Kabarcıklı: Hafifçe köpüren.
- Acı: Sirkeye dönüşümün habercisi olan acı lezzetteki şarap.
- Düz: Kabarcıklı şaraplar için artık köpürmeyen, sakin bir şarap için özelliksiz.
- Dolu: Yoğun bir tadı olan.
- Soylu: Klas.
- Elbise: Şarabın rengi.
- Sağlam: Yüksek orandaki alkolü sayesinde keskin ve güçlü olan.
- Yuvarlak: Esnek, meyve kokulu, az tanenli.
- Sağlıklı: Tadı katıksız olan ve kusuru bulunmayan.
- Sek: Şekerin hemen hemen tamamı mayalandırma sırasında alkole dönüşmüş olan şekersiz şarap. Özellikle beyazlar için kullanılır.
- Kurumuş: Tazeliğini yitirmiş.
- Esnek: Bir kırmızı için tanen açısından az yoğun ve az asitli.
- Tatlı: Nefis bir tatlılıkta olan.
- Lekeli: Kırmızı şarap içermiş olan bir fıçıda bekletildikten sonra hafif pembeleşen beyaz şarap.
- Körpe: Genç, taze ve hafif, içimi kolay.
- Soluk: Karakteri olmayan.
- Sakin: Köpüksüz.
- Kiremitli: Yaş sınırını geçmeye yüz tutmuş bir kırmızı şarap için, kiremit rengine bürünmüş.
- Yıpranmış: Çok eski bir kırmızı için niteliklerini yitirmiş.
- Kadifemsi: Yumuşak, kadife gibi kaygan.
- Yeşil: Olgunlaşmamış üzümden yapılan şarap. Bu, anormal bir asitliğe yol açar.
- Canlı: Genç, taze, hoş bir biçimde asitli.
- Alkollü: Alkol derecesi yüksek olan ve inceliksiz.

■ **Şaraplı yemekler.** Şarapların mutfaktaki kullanımı şüphesiz asma kadar eskidir. Bu gelenek bağlık bölgelerde doğmuş, şaraplı horoz ya da *bourguignon* sığır gibi çok sayıda tarifle bütün Fransa'da yaygınlaşmıştır. Başarılı bir bileşim sağlamak için şaraplı yemekler hazırlarken bazı kurallara uymak gerekir.

Beyaz ya da kırmızı olsun, şarap kaliteli olmalıdır. Mutlaka büyük bir şarap olmasa da katıksız ve iyi yapılmış olması gerekir.

Yılanbalığı yahnisi, *bourguignon* sığır, güveç, yahni, şaraplı horoz, marinadlar gibi yemeklerde kullanılacak olan şarap, tarifteki yerinin tamamını doldurabilecek renge, yoğunluğa ve yapıya sahip olmalıdır. Bu bir *bourgogne*, bir *bordo*, bir *Côtes-du-Rhône* şarabı, bir *cahors* ya da bir *chinon* olabilir. Alkolünden arındırmak için şarabı flambe etmek (çünkü alkol yemeğin tadı için çok gerekli değildir) ama aynı zaman-

da da tadının yoğunlaşması için bu işlemi ağır ağır gerçekleştirmek önemlidir.

Buna karşılık şaraplı çilek ya da armut gibi tatlılar için, *beaujolais* ya da *chinon* gibi hafif ve meyve kokulu şaraplar gerekir.

Beyaz şarapları kullanırken küçük farklar üzerinde oynamayı bilmek gerekir. *Muscadet*, *sancerre* ya da *bordo* gibi asitli şaraplar, kabuklular, midyeler ve balıklar için hazırlanan et sularını kokulandırmak amacıyla kullanılabilir.

Bir balığa ya da bir kümes hayvanı etine eşlik edecek olan daha yumuşak bir sosu hazırlamak için *côtes-du-rhône* ya da *meursault* gibi *bourgogne* tarzındaki daha körpe şaraplar kullanılmalıdır.

Bazı likörümsü şaraplar, bir ıstakoz ya da kuş tüylü bir av hayvanı etine eşlik edecek olan nefis soslar hazırlamakta kullanılırlar.

► Tarifler: ARMUT, BALIK BULYON, BICHOF, ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI, ÇULLUK, DANA, HOROZ, KARACA, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ, MEZGİT, MUTFAK JÖLESİ, RAVIOLE, SIĞIR, SOMON, TART, TEREYAĞ, UZUNLEVREK, YABAN ÖRDEĞİ

şarap deposu "Şaraphane" ya da "fıçılık" adı da verilen, şaraplaştırma işlemlerine ayrılmış yer. Şarap deposu, ısı değişimlerinden korunmalı ve hasattan hemen sonra gelen bütün işlemleri kolaylaştıracak bir biçimde işlevsel olarak tasarlanmalıdır. Şarap deposunun sahibi ("filozof ve bilim adamı, yüzyıllarca biriktirilmiş olan gözlemin, araştırmanın, geleneğin mutemeti"), şarabı çekmek ve şişelemek için en iyi anın hangisi olduğuna bizzat karar verir. Üzerinde deri önlüğü, pipeti ve şarabın tadına baktığı gümüş tası vardır ama gerçek kozları gözleri, burnu ve dilidir.

şarap fıçılarını dolu tutma Şarabın içinde zararlı mayaların oluşmasını engellemek amacıyla, mahzende bekletildikleri sırada fıçıları dolu tutma işlemi.

şarap mahzeni [kav] Şarapların tutulduğu yer. Bir mahzenin karanlık, hafif nemli, serin, değişmez ısılı ve kötü kokulardan ve titreşimlerden korunaklı olması gerekir. Eğer nem oranı çok yüksekse, mantar tapaların dışında küf oluşur. Bu küfün şaraba bir zararı olmaz ama uzun bir süre sonunda mantarlar yumuşayabilir. Buna karşılık çok kuru bir ortamda mantarlar sert ve kuru olur.

Şarap şişeleri tahta ya da madeni bölmelerin içinde yatay olarak ve bölgelerine ve yıllarına göre sınıflandırılarak saklanır. Elde bulundurulan bütün şaraplaın listelendiği (ad, üretim yılı, fiyat, satıcı, alış tarihi, tüketim tarihi ve tadım sırasında alınan notlar) mahzen defteri, bir mahzenin gerektiği biçimde yönetilmesi için zorunludur. *Eau-de-vie*'ler ve likörlerse bir raf üzerinde dikey olarak saklanır çünkü bunlar, kendilerini oksitlendiren ışığa oranla ısı değişimlerine karşı daha az hassastır. Ayrıca bkz. LİKÖR MAHZENİ.

Günümüzde şarapların düzgün bir biçimde saklanabilmesi için gereken koşulları sağlayan, içinde bir termostat, bir anti-titreşim sistemi ve bir nemölçer bulunan şarap dolapları satılmaktadır.

şarap ruhsatı Fransız topraklarında dolaşan şaraplar ve alkollü içkiler için zorunlu tutulan, piyasaya sürülmeden önce gerekli vergilerin kesildiğini gösteren resmi belge. Şişe şaraplarda ruhsat şişenin ağzına geçirilen bir kapsül biçimindedir ve vergisinin ödendiğini gösteren DGDI (Gümrükler ve Vergiler Genel Müdürlüğü) damgası taşır.

şarap satış hakkı Ortaçağ'da derebeyinin kendi toprakları üzerinde üretilen yeni şaraplar üzerinde satış tekeline sahip olduğu dönem (genellikle satış mevsiminin açılışından önceki 40 gün).

şarap testisi Soğuk içecekleri ve istenirse bölge şaraplarını servis yapmaya yarayan, 1-2 kulpuyla dökmek için bir ağzı (ya da eğik bir boğazı) olan, iri karınlı, silindir ya da kesik koni biçiminde, kumtaşı, cam ya da seramikten kap. Ayrıca bkz. TESTİ

şarapçılık bilgisi [oenoloji] Şarapların üretimini ve saklanmasını araştıran bilim dalı. 19 Mart 1955 tarihli Fransız kanunuyla kabul edilmiş bir ünvanı ve bir diploması olan şarapçılık uzmanı, bir teknisyendir. Şarapsever yalnızca az ya da çok bilgisi olan bir şarap meraklısıdır. İsviçre'de şarapçılık uzmanı, uzmanlaşmış bir tarım mühendisidir.

Şark usulü *bkz.* orientale (à l')

şarküteri usulü *bkz.* charcutière (à la)

şarküteri ürünleri Domuz, kanatlılar, av hayvanı, dana, sığır, koyun ve aynı zamanda balık ve kabukluların etinden ve sakatatlarından yapılan ürünlerin bütününe verilen ad. "Şarküteri" kelimesi bu ürünlerin satıldığı dükkân ve bunların ticaretini yapan profesyonel dükkânların tamamı için kullanılır. Şarküteri ürünleri, domuz yetiştiriciliğinin çok eskiye dayanan bir gelenek olduğu bölge ve ülkelerde özellikle gelişmiştir (örneğin Auvergne, Alsace, İtalya, Almanya).

■ **Tarihçesi.** Domuz eti işletmelerini daha o dönemlerde düzenleyen Romalılar, bir meslek olarak şarkütericiliğin temelini oluşturmuşlardır. Fransa'da, pişmiş ve hazırlanmış domuz eti (aynı zamanda Büyük Perhiz sırasında balık) satma hakkı, "şarküteri-sosis-domuz sosisi ustaları"na Paris yargıçları tarafından çıkarılan bir fermanla, ancak 1475 yılında verilmiştir. Bu ustalar bir sonraki yıl ızgaracılardan ayrı, özel bir branş oluşturmuşlardır ama kasaplardan geçmeden doğrudan domuz eti satın alabilme hakkını elde etmeleri için 1513 yılını beklemeleri gerekmiştir.

■ **Kullanılışı.** Şarkütericiliğin çok sayıdaki ürünleri (tuzlamalar, sosisler ve sucuklar, pateler, kavurmalar, domuz sosisleri, domuz sucukları, tülbentten geçiril-

miş çiğ ya da füme ürünler, sosis harçları, jambonlar, *galantine*'ler, tabanlı pateler, pişmiş yemekler, harçlar) uzun süre tuzlama ve füme etme yöntemlerinin egemen olduğu bölgesel spesiyaliteler olarak kalmıştır.

Bu ürünler biraz da, Louis-François Drone adlı, 1825 yılında Sarthe'ta doğmuş ve İkinci İmparatorluk Dönemi'nde Paris'e yerleşmiş ve bu alanda yeni yöntemlerin kabul edilmesini sağlayan bir şarküteri sahibi sayesinde, gala mönülerinde kendilerini göstermeye başlamıştır. "Şarküterinin Câremê'i" olarak adlandırılan Louis-François Drone, *Traité de la Charcuterie Ancienne et Moderne* (Eski ve Modern Şarküterinin Kitabı) adlı çok büyük bir eser yayımlamıştır. 9 Aralık 1893'te *Le Figaro* gazetesinde "tamamen şarküteri ürünleri"nden oluşan ve Gustave Carlin (*La Cuisine Modern*'in [Modern Mutfak] yazarı, Parisli büyük aşçı, 1887) imzalı bir mönü yayımlanmıştır.

1963 yılında, amacı domuz ve şarküteri gastronomisini araştırmak olan Saint-Antoine Şövalyeleri Derneği kurulmuştur.

şarlot [charlotte] Kaşık bisküvilerle ya da süslenmiş, çember biçiminde kalıplanmış *joconde* bisküvisi şeritleriyle kaplanan, *bavarois*, çikolatalı *mousse*, meyve küpleri ve ıslatılmış *génoise* hamuru katmanlarından oluşan ve meyveler ya da çikolata kırpıntılarıyla süslenen çağdaş pastacılık ürünü ara sıcak.

On sekizinci yüzyılın sonunda ortaya çıkan gerçek şarlot, tatlı İngiliz ara sıcaklarından esinlenerek yaratılmıştır. Limon ya da tarçınla kokulandırılan koyu bir meyve -genellikle elma- marmelatı, kenarları hafifçe dışa doğru kıvrık ve tereyağ sürülmüş ekmek içi dilimleriyle kaplanmış yuvarlak bir kalıba dökülür. Fırında pişirilip kalıptan çıkarıldıktan sonra soğuk bir İngiliz kremasıyla ılık servis edilir.

Rus şarlotunu Antonin Carême yaratmıştır. Bu, vanilyalı bir *bavarois*'dan (ya da çikolatalı, kahveli *mousse*'tan, bir *bombe* karışımından ya da krem şantiyiden) oluşan, pişirilmeden hazırlanan, *frappé* bir ara sıcaktır. Çoğunlukla likör ya da kahveyle ıslatılmış kaşık bisküvilerle kaplanan bir şarlot kalıbına dökülür, soğumaya bırakılır ve kalıptan çıkarılarak servis edilir.

Aynı zamanda sebze ya da balıklarla da tuzlu, kaplamasız şarlotlar hazırlanabilir. Bunların "şarlot" adını almalarının tek nedeni şarlot kalıplarında pişirilmeleridir.

soğuk şarlot karışımı: Hazırlama
İki jelatin yaprağı, yarım litre İngiliz kreması, 25 cl koyu taze krema, 10 cl süt, kazınmış ve eritilmiş iki çubuk vanilya.
Jelatini çok az miktarda su içinde yumuşatın. Bunu İngiliz kremasına katın ve karışım neredeyse tamamen soğuyana kadar tahta bir kaşıkla durmadan karıştırın. Sütü ve vanilyayı da ekleyerek kremayı çırpın ve bu krem şantiyiyi İngiliz kremasına katın.

soğuk şarlot: Temel yöntem
20 kaşık bisküvi, 150-200 gr şeker, bir bardak su, bir likör bardağı alkol (6 cl).

Şeker ve suyla bir şurup hazırlayın, bunu seçtiğiniz bir alkolle kokulandırın. Uçları sivriltilmiş birkaç kaşık bisküviyi şurupla tamamen ıslatarak bunlarla bir şarlot kalıbının dibini kaplayın. Kalıbın etrafını da -yine şurupla iyice ıslatılmış olan- diğer bisküvilerle kaplayın. Bunlar aralarında boşluk kalmayacak biçimde sıkıştırılarak dizilmeli ve kalıbın yüksekliğinin boyunda kesilmelidir (kesilen taraflar dibe doğru konur). Kalıbı şarlot karışımıyla doldurun ve şuruptan geçirdiğiniz diğer bisküvilerle üzerini örtün. Üzerine bastırarak iyice sıkıştırın ve servis yapacağınız ana kadar buzdolabında saklayın (dondurmalı bir şarlotsa buzlukta). Şarlotu kalıptan çıkarın ve süsleyin. Kaşık bisküviler yerine kedidilleri ya da ince Savoie bisküvisi dilimleri de kullanabilirsiniz.

TUZLU ŞARLOTLAR

BERNARD PACAUD'NUN TARİFİ

barbunlu şarlot
"Bir kilo patlıcanı yıkayın, ikiye bölün, etlerini çizin, tuzlayın ve bir saat suda bekletin. Bu arada, derisini çıkarmadan 150 gr'lık altı barbunun pullarını temizleyin ve içlerini boşaltın. Ciğerlerini bir kenarda saklayın, filetolarını kesin. Patlıcanları süzün, bezle kurulayın. Zeytinyağına bulayın ve önceden 225° C'ye ısıttığınız fırında pişirin. Eti tamamen yumuşadığında kaşıkla çıkarın. Bir limonun suyunu ekleyerek püre haline getirin ve 150 gr tereyağ, tuz, karabiber ve biraz sarmısakla çok hafif ateşte kavurun. Barbunların ciğerlerini kıyarak ekleyin. Filetolarına tuz ve karabiber atın, zeytinyağlı tavada pişirin ve süzerek alın. Bir şarlot kalıbına tereyağ sürün ve içini barbun filetolarıyla kapladıktan sonra karışımı da ekleyin. Bir tabakla üzerine biraz bastırın. En az iki saat buzdolabında bekletin. Soğuk bir domates sosuyla servis yapın."

ALAIN CHAPEL'İN TARİFİ

sebze şarlotu
"Bir kilo çok ince yeşil kuşkonmazı ayıklayın. Bol tuzlu suda pişirip süzün. Altı tanesini bir kenara ayırın ve geri kalanını ince elekten geçirin. Elde ettiğiniz püreyi bir kaserole koyarak çok hafif ateşte kurutun. 12 küçük domatesi kaynar suya atın, soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Bunları hafif ateşte eritin, tuz ve karabiber serpin. 12 küçük taze soğanı soyun, tereyağda sarartın ve et suyuyla ıslattıktan sonra dağılana kadar pişirin. Bir yumurta sarısıyla bir *sabayon* hazırlayın. Bir salata kâsesinin içinde iki bütün yumurtayı tuz ve karabiberle çırpın. Domatesleri, kuşkonmaz püresini, soğanları ve *sabayon*'un yarısını ekleyin. Malzemelerin homojen

bir biçimde karışması için tahta bir kaşıkla ağır ağır karıştırın. 10 cl taze kremayı fırında ılıtın, hafifçe çırpın ve sebze karışımına ekleyin. Bir şarlot kalıbına iyice tereyağ sürün. İçine karışımı dökerek önceden 175° C'ye ısıttığınız fırına verin, yaklaşık bir saat pişirin. Altı kuşkonmazı benmaride ısıtın. Şarlotu kalıptan çıkararak servis tabağına koyun ve kuşkonmazlardan yaptığınız bir gülbezekle etrafını süsleyin. *Sabayon*'un arta kalanıyla üzerini kaplayın."

FRÉDÉRIQUE HÉBRARD'IN TARİFİ

zeytinli lahana şarlotu

"Bir lahanayı ağartın, suda pişirin ve değirmenden geçirin. Elde ettiğiniz püreye yarım bardak su, bir yumurta sarısı ve biraz rendelenmiş peynir ekleyin. Yaklaşık 30 siyah zeytinin çekirdeklerini çıkarın ve kabaca kıyın. Zeytinleri karbeyazı çırpılmış bir yumurta akıyla birlikte lahana püresine ekleyin. Karıştırın. Bir şarlot kalıbına tereyağ sürerek içine kuru ekmek kırıntıları serpin ve karışımı dökerek önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında yaklaşık yarım saat pişirin."

TATLI ŞARLOTLAR

AŞÇI PIERRE MAUDUIT'NİN TARİFİ

armutlu şarlot

"Sekiz jelatin yaprağını şişmeleri için soğuk suya yatırın, çıkardıktan sonra çok ıslak olmamaları için sıkın. Yarım litre süt, 250 gr toz şeker, sekiz yumurta sarısı ve bir çubuk vanilyayla bir İngiliz kreması hazırlayın. Ateşten alarak jelatin yapraklarını ekleyin. Krema tamamen soğuduğunda içine önce sekizde bir litre *williams* armut likörü, sonra da dörtte üç litre şantiyi karıştırın. Bir kilo *williams* armutunu soyun, çeyrek litre su ve yarım kilo şekerle hazırladığınız şurubun içinde haşlayın. Orta kalınlıkta dilimler halinde doğrayın. Bir şarlot kalıbını kaşık bisküvilerle kapladıktan sonra sırayla bir krema, bir haşlanmış armut dilimi tabakası sırasıyla doldurun. Dört saat buzdolabında bekletin. 300 gr frambuaz eti, 125 gr pudra şekeri ve bir limonun suyuyla bir frambuaz sosu hazırlayın. Şarlotu kalıptan çıkarın ve sosla birlikte servis yapın."

MARC HAEBERLIN'İN TARİFİ

ballı, baharatlı, çavdar ekmekli ve kuru kış meyveli şarlot

"20 cl süt ısıtın. 55 gr karışık çiçek balını bir kaserole dökerek sütle karıştırın. 20 gr portakal kabuğu şekerlemesi ve 20 gr limon kabuğu şekerlemesini ince ince kıyarak ekleyin, bir tatlı kaşığı toz tarçın, bir toz karanfil ve bir tutam rendelenmiş muskat katın. Ateşten alarak demlenmeye bırakın. Şişip hacimleri iki katına çıkana kadar dört yumurta sarısını ve 25 gr toz şekeri çırpın. Bunları demlenen süte ekleyin ve durmadan karıştırarak ve kaynamamasına dikkat ederek karışım koyulaşana kadar hafif ateşte pişirin. Ateşten alın. Kıyılmış 40 gr bademi ve fındığı, fırının ızgarası altında hafifçe sararın. İki jelatin yaprağını (6 gr) soğuk suya yatırın ve çırpıcının çubukları arasında küçük uçlar oluşturana kadar çırpın. Bunu meyve şekerlemesi karışımına katın. 250 gr çok soğuk, çırpılmış sıvı krema ile badem ve fındıkları ekleyin. Bir cl *kirsch*'le kokulandırdıktan sonra buzdolabına koyun. 25 cl şurup ve iki cl *kirsch*'i karıştırın. 12 dilim ballı baharatlı çavdar ekmeği dilimini şuruba daldırıp çıkarın ve bir şarlot kalıbının dibini ve kenarlarını bu ekmek dilimleriyle kaplayın (hafifçe birbirlerinin üzerlerine binmeleri gerekir). Soğuyan kremayla doldurun. Bastırarak sıkıştırın ve üzerini ballı baharatlı çavdar ekmeğiyle kaplayın. En az altı saat buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız sırada, karışık kuru meyveler (erik, kayısı, incir, Kornithos üzümü) ve sıcak *gewurztraminer* içinde yuvarlanmış biraz taze üzümle bir kupu doldurun. Şarlotu bir servis tabağı üzerinde kalıptan çıkarın, üzerine toz *nougatine* serpin ve kuru meyve kupuyla birlikte servis yapın."

AŞÇI PIERRE MAUDUIT'NİN TARİFİ

çikolatalı şarlot

"Bir gün öncesinden yedi jelatin yaprağını (14 gr) kendi hacminin beş katı kadar (70 gr) soğuk suya yatırın. Ertesi gün yarım litre süt, altı yumurta sarısı ve 70 gr şekerle 85° C'lik bir İngiliz kreması hazırlayın. 180 gr acı kaplama çikolatası, 110 gr saf hamur kakao ve jelatini ekleyin. Soğumaya bırakın. Yağlı taneciklerin patlaması için mikserden geçirin ve karışımın homojen olmasını sağlayın. 680 gr *crème fleurette*'le kremayla kabartılmış krem şantiyi ekleyin. Bir şarlot kalıbını 300 gr kaşık bisküviyle kaplayarak içini çikolatalı *bavarois*'yla doldurun. En az dört saat buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarın ve *économe* bir bıçak yardımıyla hazırladığınız çikolata kırpıntısıyla süsleyin. Bir İngiliz kremasıyla servis edin."

AŞÇI PIERRE MAUDUIT'NİN TARİFİ

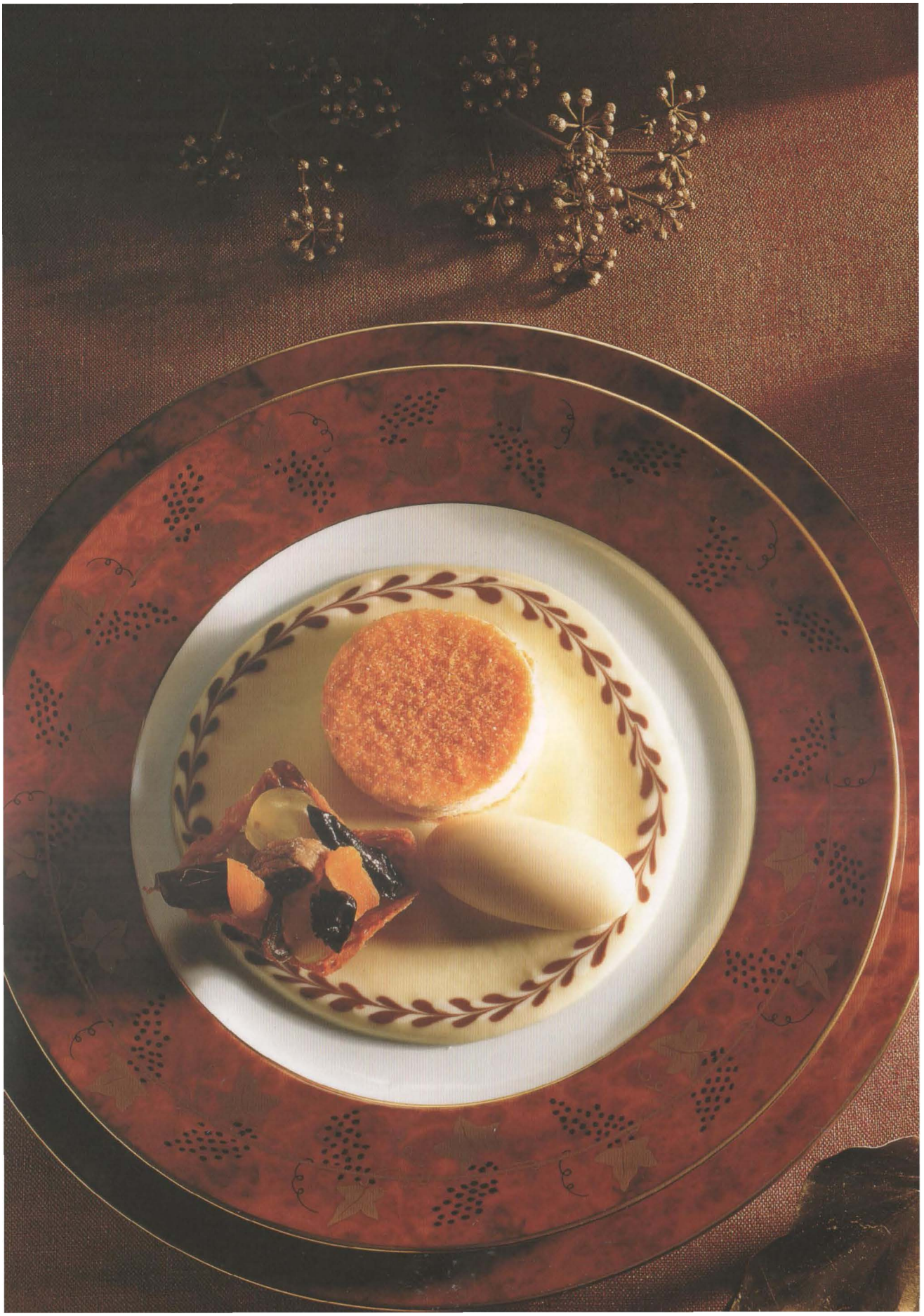
çilekli şarlot

"Bir gün öncesinden altı jelatin yaprağını (12 gr) hacminin beş katı miktarında suya yatırın. Ertesi gün 1,2 kilo güzel çileği püre haline getirin ve ince bir et elde etmek için ince bir süz-

▶

Ballı, baharatlı, çavdar ekmekli ve kuru kış meyveli şarlot

Marc Haeberlin'in tarifi



geçten geçirin. 600 gr'ını alın. 60 gr toz şekerle 40° C'de ısıtın ve jelatini ekleyin. Soğumaya bırakın, mikserden geçirin, ardından 750 gr *crème fleurette*'le çırpılmış bir şantiyi ekleyin. Bir şarlot kalıbını kaşık bisküvilerle kaplayın ve içini çilekli *bavarois*'yla doldurun. Üzerini bisküvilerle örttükten sonra en az dört saat buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarın, üzerine pudra şekeri serpin ve 400 gr çilek eti, yarım limon suyu ve 120 gr şekerle hazırlanmış sosa batırdığınız büyük bir çilekle süsleyin. Sosu bir sosluk içinde servis yapın."

frenküzümlü dondurmalı şarlot

Bir şarlot kalıbının dibini ve iç yüzeyini kap boyunda kesilmiş ve bir frenküzümü şurubuna batırılmış kaşık bisküvilerle kaplayın. Kalıbı sırayla bir frenküzümlü dondurma, bir ıslatılmış bisküvi katmanıyla doldurun. En son bisküvi katmanıyla bitirin. Bastırarak sıkıştırın ve buzluğa koyun. Son anda kalıptan çıkarın. İsterseniz yanına İngiliz kreması koyabilir ya da krem şantiyi ve şuruplu frenküzümü taneleriyle süsleyebilirsiniz.

FERNAND POINT'İN TARİFİ

iki meyveli şarlot

"Bayatlamış ince ekmek içlerini ince uzun dilimler halinde doğrayın ve bir kısmını şarlot kabının yüksekliği boyunda kesin. Kalıba tereyağ sürdükten sonra dibini ve kenarlarını ekmek dilimleriyle kaplayın. Elma marmelatıyla kayısı marmelatını karıştırın ve yoğunlaştırın: Bu karışımdan sekiz çorba kaşığı olması gerekir. Elmaları soyun, parçalar halinde doğrayın, hafifçe limon suyu dökün, şeker ve şekerli vanilya katın. Kalıbın içine sırayla bir marmelat katmanı, bir kesilmiş elma katmanı koyun. Üzerini ekmek içleriyle kaplayın. Bastırarak sıkıştırın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin."

FRANCIS VANDENHENDE'İN TARİFİ

kestaneli şarlot

"200 gr kestane püresini ve 120 gr kestane kremasını tahta bir spatulayla karıştırın. Üç cl saf malt viski ekleyin. İki jelatin yaprağını soğuk suda yumuşatın ve üç kaşık ılık taze krema içinde eritin. Kestaneli karışımı da ekleyin. 150 gr *crème fleurette*'le iki paket şekerli vanilyayla krem şantiyi biçiminde kabartın. İçine birkaç seferde olmak üzere kestaneli karışımı katın. 18 kaşık bisküviyi üç cl viski ve bir o kadar şurupla iyice ıslatın ve bir şarlot kalıbının dibini ve kenarlarını kaplayın. Kestaneli karışımın yarısını kalıba dökün, 60 gr parçalanmış kestane şekeriyle süsleyin ve ardından karışımın geri kalanını dökün. En az altı saat buzdolabında bekletin."

krem şantiyili şarlot

Bir şarlot kalıbının dibini ve kenarlarını kaşık bisküvilerle (18-22 adet) kaplayın. 50 cl taze kremayla bir krem şantiyi hazırlayın. İçine dikkatlice üç çorba kaşığı meyve şekerlemesi ya da taze meyve *salpicon*'u karıştırarak kalıba dökün. Servis anına kadar buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarın ve meyve şekerlemeleriyle süsleyin.

şaşimi *bkz.* sashimi

şaşlık Küpler halinde kesilen ve kekik, muskat, defne ve soğanlarla kokulandırılmış bir *vinegrette*'le marine edilen çiğ koyun eti (iyice olgunlaştırılmış bir but) şişlerinden oluşan, Gürcistan kökenli Rus yemeği. Şişler ızgara yapıldıktan sonra eritilmiş tereyağla ıslatılan bir pilavla sunulur. Et küplerinin arasına çiğ jambon ve soğan dilimleri de sıkıştırılabilir.

şato sahibesi usulü *bkz.* châtelaine (à la)

şatobriyan *bkz.* chateaubriand

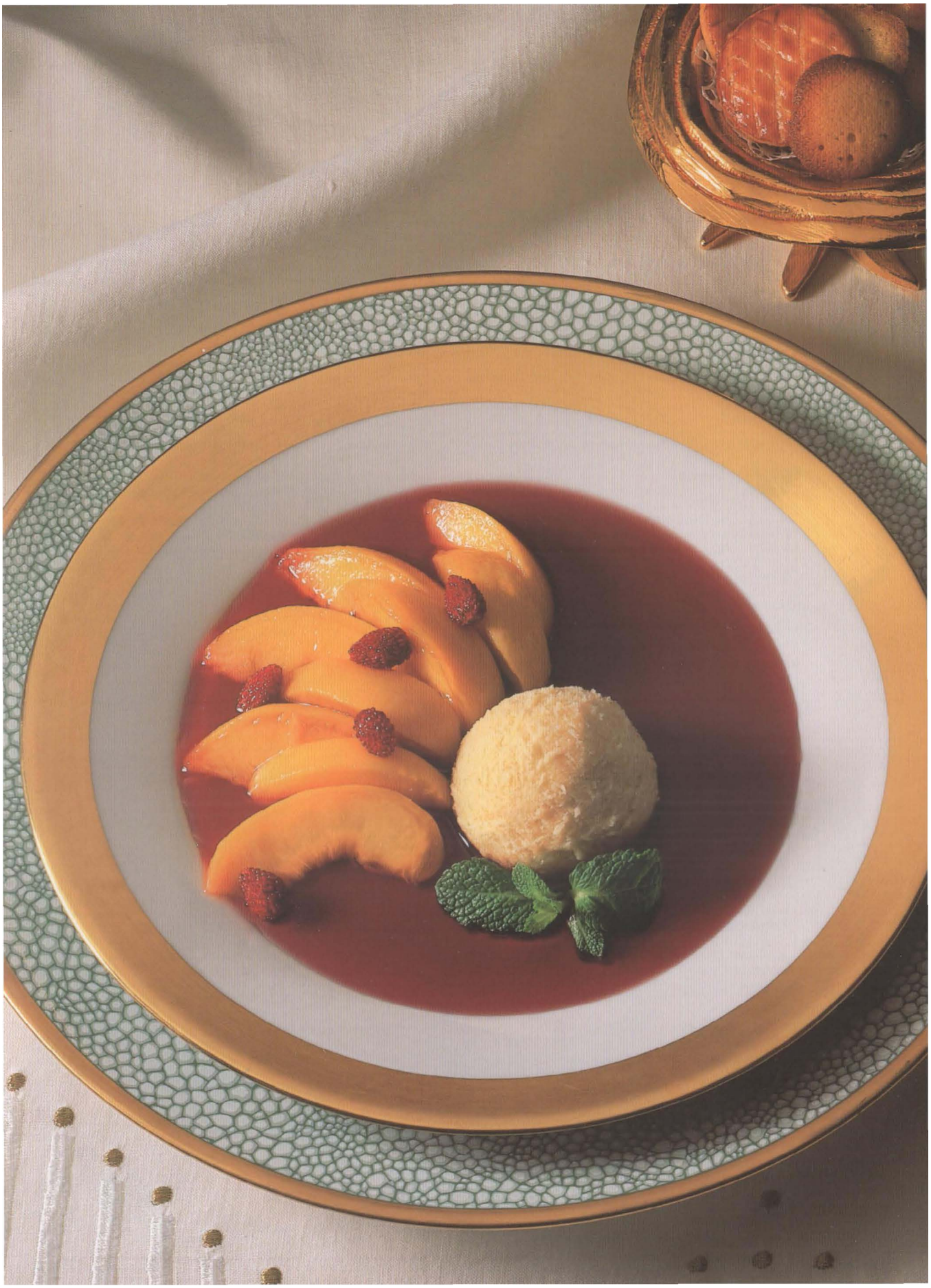
şeftali *Rosaceae* familyasından şeftali ağacının kadifemsi kabuklu, sulu, kokulu, beyaz ya da sarı etli, çekirdekli meyvesi. Çin kökenli olan şeftali, bir sofra meyvesi olarak daima beğenilmiş ve narin ara sıcaklarda kullanılmıştır. 17. yüzyılın sonunda XIV. Louis döneminde, tarımbilimci La Quintinie, harika şeftali türleri yetiştirmiştir. Önce İmparatorluk, ardından da Restorasyon dönemlerinde pek revaçta olan bu meyve, ince lezzetli yiyeceklerin doğmasını sağlamıştır: *Bourdaloue*, kardinal, *Condé*, *beignet*'ler, flambe, imparatoriçe usulü ve 19. yüzyılda ortaya çıkan Melba şeftali. Hazmı çok kolay olan ve 100 gr'ında 52 Kcal bulunan şeftali, potasyum, C, B1, B2, PP vitaminleri ve A provitamini açısından zengindir: 100 gr şeftali, 12 gr şeker içerir. Satın alındığında iyice olgun, kokulu, ince kabuklu, güzel renkli olmalı ve üzerinde siyah lekeler bulunmamalıdır. Vitaminlerin çoğu kabuğunda bulunduğundan, yemekten sonra tatlı olarak yenildiğinde soyulmaması ve yalnızca suyla yıkanması tavsiye edilir.

■ **Kullanımları.** Fransa'da şeftalilerin çoğu güneydoğu ve güneybatıdan gelir. Bunların arasında beyaz şeftaliler (hassas ama çok kokulu, ince dokulu, hasatın % 30'unu oluşturur), sarı şeftaliler (daha dayanıklı ve daha az sulu, hasatın % 70'ini oluşturur), kırmızı, çok kokulu etleri olan kan şeftalileri ve "bağ şeftalileri" sayılabilir. İspanya'da çok yaygın olan yassı şeftalilerin özellikle sulu ve çoğunlukla nefis bir etleri vardır.

▶

Bordeaux usulü şeftali

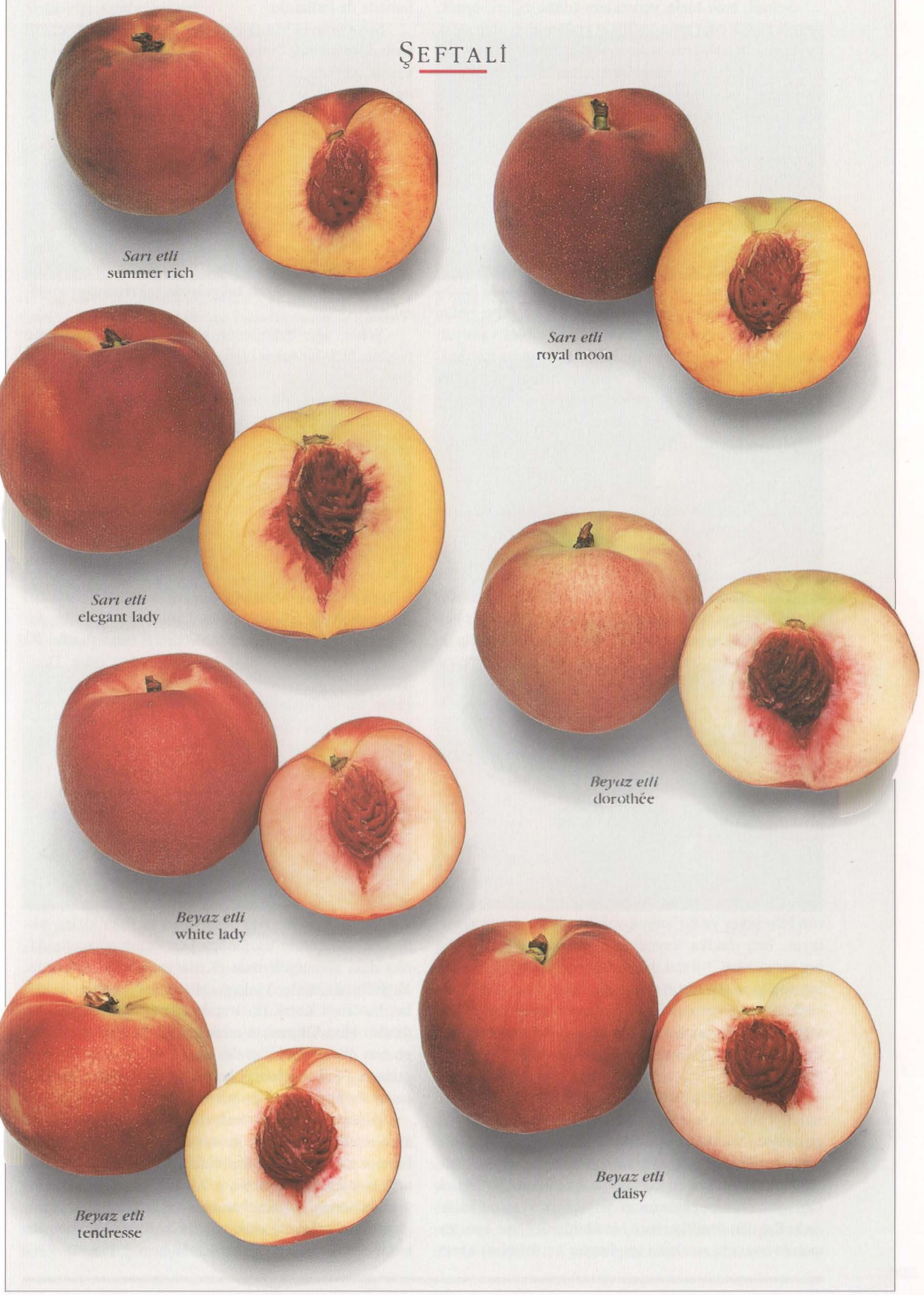
Tarifi için 1020. sayfaya bakınız



Başlıca şeftali türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm
Beyaz etli			
Alexandra®	Languedoc, Roussillon, Rhône-Alpes, Provence	Haz. ortası-Haz. sonu	Oval eğimli yuvarlak, koyu kırmızı, yarık çekirdek eğilimli
Aline®	Rhône-Alpes, Languedoc, Provence	Ağst. ortası	Yuvarlak, düzgün, pembemsi kırmızı
Anita	Languedoc, Roussillon, Rhône-Alpes, Provence	Haz. sonu-Tem. başı	Yuvarlak, düzgün, kırmızıdan koyu kırmızıya kadar
Daisy	Rhône Vadisi	Tem. ortası-Tem. sonu	Yuvarlak, parlak renk
Dolores	Rhône-Alpes, Languedoc, Provence	Ağst. ortası-Ağst. sonu	Yuvarlak, düzgün, kırmızıdan koyu kırmızıya kadar
Dorothée	Rhône-Alpes, Languedoc, Provence	Ağst. başı-Ağst. ortası	Yuvarlak, düzgün, pembemsi
Manon	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Haz. sonu-Tem. başı	Yuvarlak, düzgün
Primerose®	Languedoc, Roussillon, Provence	Haz. başı-Haz. ortası	Oval eğilimli yuvarlak
Redrobin	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes, Güneybatı	Tem. başı	Yuvarlak, yassı, düzgün
Redwing	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes, Güneybatı Fransa	Tem. ortası	Yuvarlak, morumsu kırmızı
Tendresse	Languedoc, Rhône-Alpes	Ağst. başı	Yuvarlak, yassı ve düzgün, kırmızıdan pembemsi kırmızıya kadar
White lady	Rhône vadisi	Tem. sonu-Ağst ortası	Yuvarlak, kırmızı hakimiyeti
Sarı etli			
Elegant lady®	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Ağst. başı-Ağst. ortası	Yuvarlak, düzgün, tamamen kırmızı
Flavorcrest	Languedoc, Roussillon, Provence	Tem. ortası	Yuvarlak, düzgün
Maycrest®	Languedoc, Roussillon, Provence	Haz. ortası	Yuvarlak, düzgün, kırmızıdan turuncumsu kırmızıya kadar
Melodie	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Tem. ortası-Tem. sonu	Yuvarlak, düzgün
O'henry®	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Eylül başı	Turuncumsu kırmızıdan hakim kırmızıya kadar
Redtop	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Tem. ortası Tem. sonu	Yuvarlak, düzgün
Royal moon	Languedoc, Rhône-Alpes	Tem. sonu	Yuvarlak ve düzgün, koyu kırmızıdan turuncumsu kırmızıya kadar çizikli
Springcrest	Languedoc, Roussillon, Rhône vadisi	Haz. ortası Haz. sonu	Yuvarlak, sarı fon üzerinde kırmızı
Springlady®	Languedoc, Roussillon, Provence	Haz. sonu	Yuvarlak, düzgün
Summer rich	Languedoc, Rhône-Alpes	Tem. ort.- Tem sonu	Yuvarlak ve hafifçe yassı, koyu kırmızıdan kırmızıya kadar, tüylü kabuk
Symphonie	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Ağst. başı-Ağst. ortası	Düzgün
Toplady	Languedoc, Roussillon, Provence, Rhône-Alpes	Ağst. ortası	Düzgün
Yassı şeftali	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Tem. ortası, Ağst. sonu-Eyl. başı	Çok tüylü, çatlaklı, beyaz etli
Kan şeftalisi	Rhône Vadisi	Ağst.-Eyl	Şarap tortusu renginde etli

ŞEFTALİ



Sarı etli
summer rich

Sarı etli
royal moon

Sarı etli
elegant lady

Beyaz etli
dorothée

Beyaz etli
white lady

Beyaz etli
tendresse

Beyaz etli
daisy

Şeftali, bazı tuzlu yemeklere (dana ciğeri, ördek, yengeç) eşlik eder ama özellikle kullanıldığı alan sıcak ya da soğuk tatlılar hazırlanmasıdır: Taçlar ve bordürler, tartlar, tabanlar, dondurma ve sorbeler, şurupta ya da şarapta haşlanmış meyveler. Aynı zamanda şeftaliden bir likör, rakı ve şekerleme yapılır.

beyazlı kadın şeftalileri
Çukur bir kabın içinde bir çorba kaşığı *kirsch* ve bir o kadar *marasquin*'i karıştırıp içine dört dilim ananas yatırın. Çeyrek litre suyu 250 gr toz şeker ve ikiye ayrılmış yarım çubuk vanilyayla kaynatın. İki iri şeftaliyi soyun. Arada sırada çevirerek, hafif hafif kaynayacak biçimde yaklaşık 10 dakika şurubun içinde haşladıktan sonra ateşten alın. Şeftalileri süzün, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Dört kupun dibini vanilyalı dondurmayla (toplam yarım litre) süsleyin ve üzerlerine önce birer dilim ananas, sonra da birer yarım şeftali koyun. Yivli bir krema torbası yardımıyla oldukça soğuk bir krem şantiyiyle taçlandırın ve ananas dilimlerini birer krema türbanıyla süsleyin.

Bordeaux *usulü şeftali*
Dört şeftaliyi 30 saniye kaynar suya attıktan sonra çıkarıp soyun. İkiye ayırın ve çekirdeklerini çıkarın. Üzerlerine şeker serpin ve bir saat bekletin. Sekiz küp şeker ve bir parça tarçın eklediğiniz 30 cl *bordeaux*'yu kaynatın. Yarım şeftalileri 10-12 dakika bu şurubun içinde haşlayın. Piştiklerinde süzün ve camdan bir kup içine yerleştirin, yoğunlaşmış olan pişme şurubuyla ıslatın. Soğumaya bırakın. Küçük kuru pötifurlar ve vanilyalı dondurmayla servis yapın. (Bkz. 1017. sayfadaki fotoğraf)

çiğ şeftalili sos, pişmiş şeftalili sos → TATLI SOSU
frambuazlı armut ve şeftali salatası → MEYVE SALATASI

peşmelba (pêches melba)
Yarım litre vanilyalı dondurma ve 30 cl frambuaz püresi hazırlayın. Sekiz şeftaliyi 30 saniye kaynar suya atıp süzün ve soğuttuktan sonra soyun. Bir litre su, yarım kilo şeker ve bir çubuk vanilyayla bir şurup hazırlayın. Beş dakika kaynatın, soyduğunuz şeftalilerin her bir yüzünü 7-8 dakika bu şurupta haşlayın. Şeftalileri süzün ve tamamen soğuduklarında ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın. Büyük bir kupu vanilyalı dondurmayla maskeleyin. Şeftalileri içine dizin ve üzerlerini frambuaz püresiyle kaplayın.

şeftali kompostosu → KOMPOSTO

şehriye Haddeden çekmeyle elde edilen çok ince çorba hamuru. Bu ad, aynı zamanda, bu hamurlarla hazırlanan yemek ya da çorba için de kullanılır. "Melek saçı" yalnızca konsomeler ve yoğun olmayan çorbalarda kullanılan özellikle ince bir türdür. Şehriye aynı zamanda bazı ara sıcakları (pudingler ve sufleler) hazırlamada da kullanılır.

Soya unuyla hazırlanan Çin şehriyesi uzun sedefli yumaklar halinde sunulur ve kaynatılarak ya da kızartılarak çorbaları, sebze karışımlarını, harçları vb'yi tamamlar. Uzakdoğu'da pirinç unundan, beyazımsı, yassı ve uzun, makarna gibi hazırlanan şehriyeler de bulunur.

şeker Çok sayıda bitkinin yapraklarında doğal olarak oluşan ve köklerinde ya da saplarında yoğunlaşan, tatlı bir lezzete sahip madde. Şeker Kanada'da akçaağaçtan, Afrika'da hurma ağacından, hintdarısından, üzümden vb'den elde edilir. Tropikal bölgelerdeyse en çok şekerkamışı, ılımlı bölgelerde şekerpancarı kullanılır.

Şeker, ağır özümlenen şekerler olan nişastaların tersine, hızlı bir şeker olan eritilebilir bir karbonhidrattır.

Tekil olarak kullanılan "şeker" sözcüğü, yasal olarak şekerkamışı ya da pancar şekerlerini niteler (bunların resmi adı "sakaroz"dur). Eğer çoğul olarak kullanılırsa mısırdan çıkarılan glikozu (ya da dekstroz), meyvelerin şekeri olan früktozu (ya da levüloz), laktozdan (sütün bileşim maddesi) çıkarılan galaktozu ve portakal kabuğundan elde edilen manozu da kapsar.

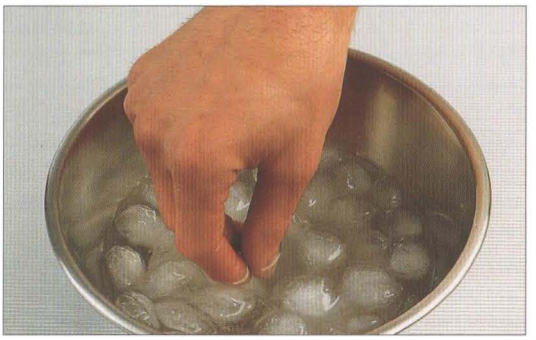
■ **Tarihçe.** Daha milattan birkaç bin yıl önce, Asya'da şeker, şekerkamışı şurubu biçiminde kullanılmaktaydı. Buna karşılık Avrupa'daki tek tatlı lezzet kaynağı bal ve meyvelerdi. Efsaneye göre Çinliler ve Hintliler daima kristalize edilmiş şeker üretmeyi bilmişlerdir. İÖ 4. yüzyılda Büyük İskender, kendinden önce Darius'un da yaptığı gibi, "şekerli kamışı" getirdi. Bu bitkinin suyundan bir kristal (çarkara) elde ediliyordu. "Şekerli kamış" tarımı Akdeniz Havzası'nda ve Afrika'da yaygınlaştı. Yeni bir besin maddesi doğmuştu.

On ikinci yüzyılda Haçlı Seferleri sayesinde, Fransızlar eczacıların değişik biçimler altında çok pahalı olarak satmaya başladıkları bu "baharat"ı öğrendiler. Şeker, şekerlemecilik ve pastacılık alanında ilerleme kaydedilmesini sağlayacaktı ama "şimdilik" yaygın olarak etleri ve tuzlu yemekleri "çeşnilemekte" kullanılıyordu.

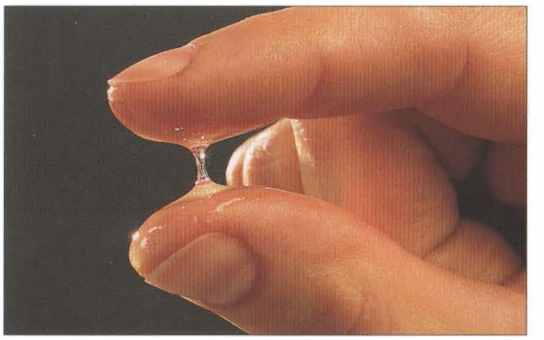
On beşinci yüzyılda İspanyollar ve Portekizler, Akdenizli üreticilerin tekelinden kurtulmak amacıyla Afrika'daki sömürgelerinde (Kanarya Adaları, Madeira, Yeşil Burun Adaları) şekerkamışı plantasyonları kurdular. Bu tarım Küba'da, Brezilya'da ve Meksika'da, ardından Hint Okyanusu'ndaki adalarda, Endonezya'da ve son olarak da Filipinler'de ve Okyanusya'da yaygınlaştı. "Şeker adaları" haline gelen Antiller, bundan sonra Avrupa limanlarının rafinerilerini besledi.

Kahve, çay ve çikolata tüketiminin 17. yüzyıldaki artışı, şeker üretimini önemli derecede geliştirdi. İlk Fransız rafinerisi Bordeaux'da, daha sonrakilerse Rouen, Nantes, La Rochelle ve Marsilya'da kuruldu. Olivier de Serres'in şeker bakımından zenginliğinin altını çizmesine rağmen, pancar hâlâ kullanılmıyordu. Bu kökten şeker çıkarmayı ve katılaştırmayı, ancak 1747

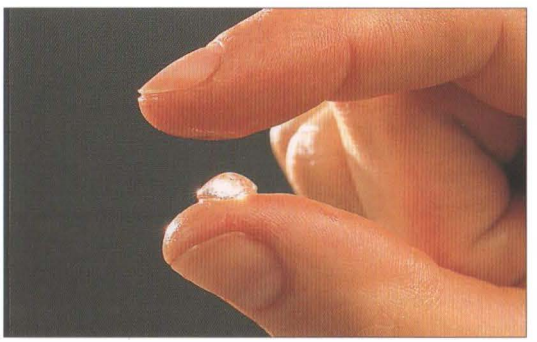
Şekerin pişirilmesi



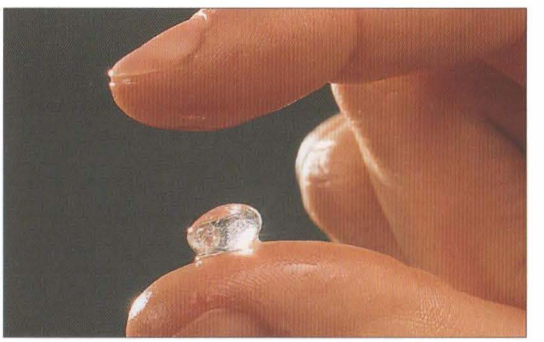
1. Şekerin pişmesini kontrol etmek için kaserolden biraz şurup alın, parmak uçlarınıza koyarak buzlu su içeren bir kâseye daldırın.



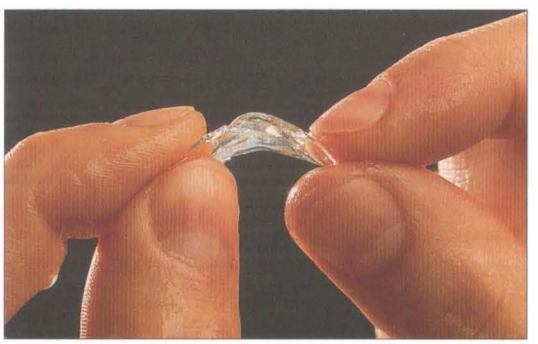
2. Şeker "ip" halinde pişmiştir: Şeker başparmak ve işaret parmağı arasında çekildiğinde bir ip oluşur.



3. Şeker "küçük top" halinde pişmiştir: Parmak üzerine konulduğunda yassı bir inci biçimini alır.



4. Şeker "büyük top" halinde pişmiştir: Parmaklar arasında sıkıldığında artık ezilmeyen bir top oluşturur.



5. Şeker "küçük kırık" halinde pişmiştir: Parmaklar arasında sıkıldığında esnek kalır.



6. Şeker "büyük kırık" halinde pişmiştir: Parmaklar arasında kolayca kırılır.

yılında, Alman Andreas Marggraf başarabildi. 1786'da onun öğrencisi olan Fransız asıllı Franz Karl Achard da geniş çapta üretime geçmeyi denediyse de üretim maliyeti yüksek ve verim düşük kaldı. 1800 yılında Fransız Jean-Antoine Chaptal kesin sonuçlar yayımladı. 11 yıl sonra hemşerisi Benjamin Delessert, Passy'deki rafinerisinde şeker pancarı şekerinin endüstriyel olarak elde edilmesi işlemini tamamladı ve 2 Ocak 1812'de ilk şeker kalıbını I. Napolyon'a sundu. Günümüzde Fransa, şeker pancarı şekeri üretimi açısından Avrupa Birliği ve dünyada, Almanya ve Ukrayna'nın önünde birinci sırada gelmektedir.

■ **Üretimi.** Toplandıktan sonra, şekerkamışı ve şeker pancarlarının şeker açısından fakirleşmemeleri için hemen işlenmeleri gerekir. Şeker fabrikaları bu nedenle plantasyonların yakınına kurulur ve bütün "şeker kasabası" (Eylül-Aralık ayları arasında 70-80 gün) boyunca aralıksız çalışır.

Üretimin temeli, bitkinin diğer bileşenlerini art arda yok ederek sakarozu ayrıştırmaya dayanır. Pancar suyu, sıcak suda dağıtma yoluyla köklerden ("badıç-çıklar" biçiminde kesilerek) çıkarılır. Şekerkamışı suyu, sapların ezilmesi ve sıkılmasıyla elde edilir. Elde edilen bu su, katışıklıkları tutan kireç şerbetine karıştırılır ve içine, katışıklıkları çökelten karbonik gaz eklenir. O sırada % 13 şeker içeren bu karışımın suyu, ha-

Çeşitli şeker sunumlarının özellikleri

Sunum	Köken	Üretim	Görünüm	Kullanım
Ham şeker, esmer şeker	Şekerkamışı	Havası alınarak yoğunlaştırıldıktan ve şurupların kristalize edilmesinden sonra işlenmemiş haliyle kristalize edilen esmer şeker	Az ya da çok esmer kristaller	Egzotik tarifler, İngiliz tarifleri
Şeker şurubu ya da sıvı şeker	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Eriyik şeker	Renksiz ya da kehribar rengi sıvı	Egzotik içecekler (*punç*) hamur işleri (*génoise*), tereyağlı krema
Billurlaşmış [kristalize] şeker	Şekerpancarı	Yoğun, sıcak şurup, ağır ağır kristalize edilmiş	Az ya da çok iri esmer kristaller	Likörler, ev yapımı aperitifler
Reçel şekeri ya da jöleleştirici şeker	Şekerpancarı	Doğal meyve pektinleri (% 0,4-1), gıda sitrik asidiyle beyaz kristaller	Beyaz toz	Reçeller, sorbeler
Beyaz kristalize şeker ya da kristal şeker, toz şeker	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Havası alınarak yoğunlaştırıldıktan ve şurupların kristalize edilmesinden sonra kullanılır	Az ya da çok iri kristaller	*Punchage* (pastalar), yatırma (meyveler), meyve pürelerinin kaplanması, reçeller
Pudra şekeri	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Çok ince dövülen ve içine nişasta eklenen (en çok % 3) kristalize beyaz şeker	Çok ince beyaz toz	Hamur işleri (süsleme, glazaj), şekerlendirme (yassı çörekler, krepler), pişmeyen tarifler
Kesme şeker	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Sıcak, nemli, sıkıştırılmış, kalıplanmış, kurutmayla topak haline getirilmiş kristaller	Dominolar (5 ya da 7 gr), ya da beyaz ya da esmer küpler	Karamela, şeker şurubu, içecekler, reçeller
Pudra şekeri	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Elenmiş, ezilmiş ya da ezilmemiş kristalize şeker	İnce beyaz toz (0,4 mm'lik kristaller)	Şekerlendirme ve kaplama (tatlılar), tuzlu yemekler (yumuşatma)
Vanilyalı şeker	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Doğal vanilyayla kokulandırılan toz (≥ % 10 oranında vanilya tozu ya da esans)	Genellikle küçük paketlerde sunulan beyaz toz	Kompostolar, tatlılar, ara sıcaklar
Küspe şekeri	Şekerkamışı ya da şekerpancarı	Yeniden pişirilmiş bir ilk ya da ikinci şurupla kokulandırılmış renkli şurup	Yumuşak, sarı ya da esmer	Hamur işleri, şekerlendirme (yassı çörek, krep ve tartlar), *spéculos*

vası alınarak buharlaştırma yoluyla yok edilir. Kaynatıldığı zaman, % 65 şeker içeren bir şurup haline gelir. Bu "pişmiş kütle"nin kristalize edilmesi, pudra şekeri eklenerek gerçekleştirilir ve bu işlem karıştırıcılarda da devam eder. Sıkma işlemiyle "ana suyun" yok edilmesinden sonra elde edilen şeker, kalıplanır ya da ezilir, kurutulur ve çeşitli biçimlerde ambalajlanır.

Şekerkamışı fabrikaları hâlâ temel olarak ham şeker üretir. Üretilen bu ham şeker ithalatçı ülkelerin çeşitli rafinerilerine gönderilir. Buna karşılık günümüzde şeker pancarı şekeri fabrikaları, arıtma aşamasından geçmeden, doğrudan beyaz şeker üretir. Arıtılan şurupların yeniden eritildikten sonra tekrar kristalize edilip türbinden geçirilmesi yoluyla yapılan bu işlem, saf şekerler elde edilmesini sağlar. Şekerkamışı şekeri ve şeker pancarı şekerinin arıtılması arasında fark yoktur.

■ **Sunumu.** Avrupa Birliği'nin düzenlemelerine göre, şekerler niteliklerine göre sınıflandırılır.

• BEYAZ ya da ARITILMIŞ ŞEKER. Şeker pancarından ya da şekerkamışından elde edilen bu şeker en az % 99,7 oranında (ve genellikle % 99,9'dan fazla) saf sakaroz içerir. % 0,06 oranından daha az nemlidir. % 0,04'ten düşük dönüşmüş şeker içerir ve "sekiz Avrupa puanı"na sahip değildir.

• KRİSTALİZE ŞEKER. Doğrudan şurubun kristalize edilmesinden elde edilen bu şeker ince kristaller biçimindedir. Özellikle reçeller, meyve püreleri ve hamurişi süslemeleri için kullanılır.

• PUDRA ŞEKERİ. Ezilen ve elekten geçirilen kristalize edilmiş şeker, yarım kilo ya da bir kiloluk paketler halinde satılır ve tatlıların, hamurişlerinin, dondurma ve ara sıcakların hazırlanmasında ve süt ürünlerinin, içeceklerin, krep vb'nin tatlandırılmasında kullanılır.

• KÜP ŞEKER. Sıcakken nemlendirilmiş kristalize şekerlerin kalıplandıktan sonra kristallerin kaynaması için kurutulmasıyla elde edilir. "Şeker küpleri" bir Fransız spesiyalitesidir. Bütün sıcak içecekleri tatlandırmada kullanıldığı gibi şeker şerbeti ve karamela hazırlamak için de uygundur. Bunlar arasında n°3 (her biri yedi gr) ya da n°4 (beş gr) boyundaki beyaz küp şekerler, lüks şekerkamışı şekeri n°2 (iri parlak kristalli), esmer şekerkamışı şekeri, saf şekerkamışı şekeri

(düzgün beyaz küçük küpler ya da düzgün olmayan beyaz ya da esmer küpler), kâğıda sarılı 1-2 ya da üç taneden oluşan şekerler sayılabilir.

• ESMER ŞEKER. % 85-98 oranında sakarozdan ve az ya da çok belirgin olan rengiyle kendine özgün tadını veren bazı katışıklıklardan oluşur.

• HAM ŞEKER. Bu esmer şekerkamışı şekeri, kristalize edilmiş biçimde sunulur.

• KÜSPE ŞEKERİ. Şeker pancarı ya da şekerkamışı şekerinin arıtılmasından elde edilen bu katı atık, yumuşak kıvamda ve sarı ya da esmer renktedir, belirgin bir tadı vardır. Özellikle Flaman pastacılığında kullanılır.

• BİLLURLAŞMIŞ [KRİSTALİZE] ŞEKER. Esmer şekerin havayla teması sonucu kristalize olmuş çok iri kahverengi kristallerden oluşur. Şampanyalar ile ev yapımı likörlerde ve rakılı meyvelerin tatlandırılmasında kullanılır.

• SIVI ŞEKER ya da ŞEKER ŞURUBU. Renksiz ya da kehribar renkli bu şeker eriyiği, en az % 62 oranında (bunun % 3'ten azı dönüşmüş şekerdir) kuru madde içerir. Gıda endüstrilerinde ve *punç* ya da tatlıların hazırlanmasında kullanılır (bir çorba kaşığı sıvı şeker, 10 gr şekere denktir).

• DÖNÜŞMÜŞ ya da SIRASI BOZULMUŞ ŞEKER. Asitlerin sakaroz üzerindeki etkisiyle elde edilen bu şekerin yarısı glikoz ve früktozdan (biraz da dönüşmüş olmayan sakaroz) oluşur. Dönüşmüş sıvı şeker (% 3-5'i dönüşmüş şekerden oluşan % 62 oranında kuru madde) ya da dönüşmüş şeker şurubu (% 50'den fazlası dönüşmüş şekerden oluşan % 62 oranında kuru madde) biçiminde profesyonel pastacılar ve endüstriler tarafından kullanılır.

• REÇEL ŞEKERİ. İçine doğal pektin (% 0,4-1) ve sitrik asit (% 0,6-0,9) katılan, (bunun yerine bazen kısmen tartrik asit kullanılan) bu beyaz kristalize şeker, reçellerin kıvamını tutturmayı ve ev yapımı sorbelerin başarılı olmasını kolaylaştırır. Reçel şekerini, ambalaj üzerindeki bilgilere uyarak kullanmak gerekir.

• TANELİ ŞEKER. Çok saf şeker parçalarının ya da külçelerinin ezilerek kırılmasıyla elde edilen, elekte iriliklerine göre ayıklanan yuvarlak taneler ya da "dolu taneleri"nden oluşan bu şeker, tatlı ürünlerin ve hamurişi süslemelerinin hazırlanmasında kullanılır.

• VANİLYALI ŞEKER. İçine en az % 10 oranında toz vanilya özütü ya da esansı katılan bu toz şeker, ara sıcak ve pasta hamurlarını kokulandırmak üzere yedi gr'lık paketler halinde satılır. İçine sentetik vanilya ya da bir etilvanilin ile doğal vanilya özütü karışımı eklenen vanilinli şeker de aynı biçimde kullanılır.

• *PASTILLAGE*. İçine jelatin, kola, nişasta ya da sakız eklenen bu pudra şekeri profesyonel pastacılar tarafından kullanılır.

• ŞEKER KALIBI. Geleneksel olarak koni biçiminde kalıplanan ve mavi kâğıda sarılan bu şeker türü, günümüzde özellikle Arap ülkeleri için üretilir ve Fransa'da neredeyse bulunamaz hale gelmiştir.

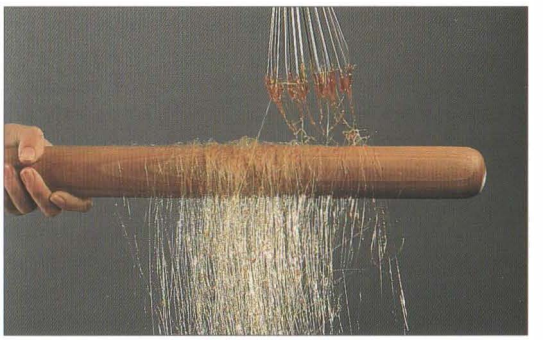
■ **Kullanılışı.** Çok çabuk sindirilebilen şeker, organizmanın, özellikle kasların ve beynin dokularına gerekli olan bir yakıttır. Glikozun kandaki oranı dengeli olmalıdır (litre başına yaklaşık bir gr).

Şekerin Fransa'daki tüketiminin (her yıl kişi başına 35,4 kilo, Belçika'da 51 kilo, Kanada'da 37,2 kilo ve İsviçre'de 40,6 kilo) yaklaşık % 60'ı, endüstriyel besinler (bisküviler, meyveli içecekler, çikolatalar, şekerlemeler, kremalı dondurmalar, önceden tatlandırılan tatlılar ve yoğurtlar) aracılığıyla dolaylı yoldan gerçekleşmektedir.

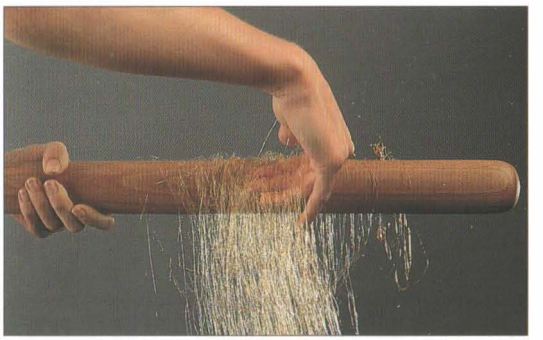
Şeker, işlevlerinin çeşitliliği nedeniyle beslenme alanında önemli bir yere sahiptir.

Şeker, her şeyden önce yüksek derecede enerji

İp şeker hazırlama



1. Şekeri ip halinde pişirin, pişimi durdurun ve karamelayı koyulaşmaya bırakın. İki çatalı sırt sırta tutarak içine daldırın, ipler çekin ve çabuk bir gel-git hareketiyle bunları bir merdanenin üzerine koyun.



2. Yapışkan bir hal almalarını engellemek için oldukça çabuk olarak dikkatlice ipleri kaldırın.



3. Bu melek saçlarını kendi üzerlerine sarın ya da hamur işinin üzerine bir örtü oluşturacak biçimde yerleştirin.

veren (100 gr'da 400 Kcal), organizmaya anında "kırbaç etkisi" yapan bir besin maddesidir. Bir şekerleme, aynı zamanda bir tatlıdır ve yine, çok sayıda tuzlu yemekte kullanılan bir "çeşnidir" çünkü diğer besin maddelerinin tatlarını belirginleştirir: Özellikle soğanların, havuçların ve şalgamların glaze edilmesinde olduğu gibi, esmer sosların karamelize edilmesinde de kullanılır. Bütün bunların yanında önemli bir koruyucu işlevi de vardır: Reçeller, kristalize çiçekler, şekerleme yapılmış ya da glaze meyveler, jöleler ve marmelatlar ve meyve püreleri vb'yi saklamaya yarar.

Şeker, tadını tamamladığı, güçlendirdiği, iyileştirdiği ya da yumuşattığı çok sayıda sıcak ya da soğuk içeceğe katılır (kahve, çikolata, bitki çayı, meyve suyu, sodalar, çay). Çeşitli süt ürünleri, meyve salataları, komposto ve serinletici meyveler için de aynı görevi görür.

Son olarak şeker, hamurişlerinin ve tatlı ara sıcakların temel malzemelerinden biridir: Pasta hamurlarının ve kremaların bileşeni ve/veya süsleme unsurudur vb.

Şekerli besinin güçlü bir psikolojik değer taşıdığı inkâr edilemez. Bu, çocukluk anılarına bağlı, bilinçsiz bir duygusal değerlenmedir: Ödül olarak verilen şekerlemeler, Pazar günleri ve doğumgünlerinde yenilen pastalar, yıl sonunda tüketilen çikolatalar ve kestane şekerleri vb.

Şeker, çoğunlukla bir misafirperverlik unsurudur. Tatlı, bütün zamanlarda ve her yerde, annenin sevgiyle hazırladığı, sevecenlik dolu bir yemek olmuştur. Vaftizler, doğumgünleri, bayramlar ve düğünler, hatta ölüm törenleri (Güney Amerika'da olduğu gibi) daima pastalar ve şekerlemeler eşliğinde kutlanır.

■ **Özellikleri ve pişirilişi.** Beyaz, parlak, kokusuz ve tatlı lezzetteki şeker, su ne kadar sıcaksa o kadar kolay erir: Bir litre suda 19° C'de iki kilo şeker ve 100° C'de yaklaşık beş kilo şeker eritilebilir. Buna karşılık alkol içinde zor erir. Kuru haliyle ısıtılırsa, 160° C'ye doğru erimeye başlar, ani soğutmayla arpa şekeri elde edilir, 170° C'den sonraysa karamel haline gelir ve 190° C'ye doğru yanar.

Şekerin pişirilmesi kalın dipli, kalaysız bakırdan (*casson*) ya da paslanmaz çelikten, çok temiz ve yağ kalıntısı olmayan bir saplı tencerede yavaş yavaş gerçekleştirilir. Arındırılmış beyaz şeker (toz ya da daha iyisi küp şeker) seçilir ve çok az ıslatılır (bir kilo şeker için en fazla 300 gr su). Arındırılmış şeker en safları olduğundan, bir katışıklığın etkisi altında kristalize olma (toplamak) riskini daha az taşır. Daha iyi önlem almak için bir kilo şeker başına 50-100 gr glikoz (kristal ya da sıvı) ya da birkaç damla sirke ya da limon suyu eklenebilir. Şekeri pişirirken asla karıştırmamak, yalnızca pişirme kabını sallamak gerekir.

Şekerin pişirilmesine hafif ateşte başlanır. Eridiğinde, sürekli başında durup kontrol ederek (çünkü çeşitli aşamalar birbirlerine çok yakın olarak gelişir ve farklı kullanımları vardır) ısı yükseltilir. Pişmenin ölçümü ya gözlemleyerek (şekerin fiziksel özellikleri gelinilen noktayı belli eder), yoğunluğu belirten bir şurupölçerle ya da 200° C'ye kadar aşamaları olan bir şeker pişirme termometresiyle gerçekleştirilir.

■ **Pişmenin aşamaları.** Bunların her biri farklı kullanımlar için uygundur.

• KAPLAMA (100° C). Tamamen yarısaydam olan şurup kaynamaya başlar, içine çabucak bir kevgir daldırıldığında, yüzeyine bir örtü gibi yayılır. Kullanıldığı yerler: *Baba*, şuruplu meyveler, *savarin*.

• KISA TEL (103-105° C). Koyulaşan şurup bir kaşıkla alınır, önce soğuk suya ve ardından da çabucak şeker şurubuna batırılan parmaklar arasında kolayca kopan, 2-3 mm kalınlığında bir tel oluşturur. Kullanıldığı yerler: Şekerleme yapılan meyveler, badem ezmesi.

• UZUN ya da KAYGAN TEL (106-110° C). Parmaklar arasında elde edilen tel daha dayanıklıdır ve beş mm'ye varır. Kullanıldığı yerler: Tereyağlı krema, glazaj, daha kesin bir bilgi vermeden yalnızca "şeker şurubu" terimini kullanan tarifler.

• KÜÇÜK İNCİ (110-112° C). Şurubun yüzeyi yuvarlak kabarcıklarla kaplanır. Bir kaşıkla alınıp parmaklar arasında tutulduğunda geniş ve sağlam bir tel oluşturur. Kullanıldığı yerler: Fondan, *touron*.

• BÜYÜK İNCİ ya da SUFLE (113-115° C). Parmaklar arasında esnetilen şeker teli iki cm'ye varabilir, burgulu bir tel halinde düşerse (1° C daha yüksek) buna "domuz kuyruğu" adı verilir. İçine kevgir daldırıldığında ve üflendiğinde diğer tarafta kabarcıklar oluşur. Kullanıldığı yerler: *Fruits déguisés*, glazaj, kestane şekeri, reçeller için şurup.

• KÜÇÜK TOP (116-125° C). Soğuk suya atılan bir damla şurup, yumuşak bir top halini alır, kabarcıklar kevgirden uçuşur. Kullanıldığı yerler: Yumuşak karamelalar, reçel ve jöleler, İtalyan *meringue*'i, nugat.

• BÜYÜK TOP (126-135° C). Soğuk suda oluşan şurup topu daha serttir. Kevgirden karımsı taneler çıkar. Kullanıldığı yerler: Karamela, reçeller, şekerden süslemeler, İtalyan *meringue*'i.

• KÜÇÜK KIRIK (136-140° C). Şurup damlası soğuk suda anında sertleşir ama dişlere yapışır. Bu aşamadaki şeker kullanılmaz.

• BÜYÜK KIRIK (145-155° C). Soğuk suya daldırılan şurup damlası sert ve cam gibi kırılgan hale gelir ama yapışmaz. Kaserolün kenarlarındaki şeker açık saman sarısı rengi olur. Kullanıldığı yerler: Pamuk helva, pişmiş şekerli bonbonlar, ip şekerli süslemeler, şekerden çiçekler, sufle şeker.

• AÇIK KARAMELA (156-165° C). Artık neredeyse hiç su içermeyen şurup, arpa şekerine ardından da karamelaya dönüşür. Önce sarı, ardından da altın rengi ve kahverengi olur. Kullanıldığı yerler: Ara sıcakların kokulandırılması, bonbonlar ve *nougatine*'ler, kalıpların karamelize edilmesi, melek saçı, krem karamel, glazaj, pudinglerin kokulandırılması.

• ESMER ya da KOYU KARAMELA (166-175° C). Şeker esmerleşir ve tatlandırıcı gücünü kaybeder. Az ya da çok koyu karamela bazındaki yiyecekleri şekerlendir-

mek gerekir. Kömürleşmeden önceki bu son aşamadan elde edilen esmer karamela özellikle sos ve et sularını renklendirmeye yarar.

■ **Biçimlendirilmesi.** Hamurişlerinde kullanılan şeker çeşitli biçimlendirmelere tabi tutulabilir.

• TEL ŞEKER. 155° C'de pişirilen ve biraz soğutulan bu şeker, belli bir yükseklikten bir çatal yardımıyla, gelgit hareketi yaptırılan bir merdane üzerine atılır. Elde edilen teller bir mermere yayılır, kurdeleler yapmak ya da kaplama halinde kullanılmak amacıyla bir bıçağın sırtıyla hafifçe yassılaştırılır. Çekilen şeker satenimsi, renkli vb de olabilir.

• AKITMA ŞEKER. Kırık olarak pişirilen, istenilirse renklendirilen bu şeker, kuplar, ponponlar, çanlar vb elde etmek için kalıplarla biçimlendirilir.

• KESİK (ya da "TOPLANMIŞ") ŞEKER. Şeffaflığını kaybetmesi için pişirilen bu şeker, diğer kullanımlar dışında çiçekler yapmak için kullanılır.

• KAYA ŞEKER. 125° C'ye doğru pişirilir ve *glace royale*'le sütsüleştirilir, renklendirilebilir, mimari örnek alınarak yapılan kaideleri gerçekleştirmeyi sağlar.

• SUFLE ŞEKER. 145-150° C'ye doğru pişirilir, istenirse renklendirilir ve cam gibi üflenir.

Pastacılar çekilmiş ve renklendirilmiş şekerden çiçekler ve yapraklar, yine çekilen şekerden kurdeleler, kurdele düğümleri ve kabuklar, kesik şekerden (ince tabakalar halinde yapraklaştırılmış) çiçekler, hareli kurdeleler (bir alkol lambası üzerinde biçimlendirilmiş ve bir tahta üzerinde elle yassılaştırılmış şeritler), örülmüş şekerden (ipler biçiminde çekilmiş, örülmüş ve soğutulmuş) sepetler, yontulmuş, sıkıştırılmış ya da ezilmiş (nemlendirilmiş ve kalıplanmış, ardından etüvde kurutulmuş) şekerden figürler, tel şekerden sorguçlar vb. Renkli şekerler, ısıtılan, ardından da alkolde eriyebilen renklerle ıslatılan iri toz şekerden elde edilir.

Son olarak şekerler, turunçgillerin kabuklarıyla, tarçınla, anasonla, karanfille, zencefille ya da kurutulmuş ve dövülmüş çiçek taçyapraklarıyla kokulandırılabilirler.

glace royale

Akmadan yayılacak kadar kıvamlı olması için bir yumurta sarısına, durmadan ağır ağır karıştırarak 175 gr pudra şekeri ve bir tatlı kaşığı limon suyu ekleyin. Karışım homojen hale gelir gelmez karıştırmayı bırakın.

portakal çiçeği şekeri

250 gr kuru taçyaprağı elde edecek biçimde, portakal çiçeklerini etüvde ya da fırında kurutun. İçlerine yarım kilo toz şeker ekleyerek havanda iyice dövün ve çok ince bir elekten geçirin. Kokulandırılmış bu şekeri bir kavanoza koyun, ağzını sıkıca kapayın, ışık ve nem almayan bir yerde saklayın.

şekerli sos

Pudra şekerini suyla karıştırın. Kahve, çikolata, likör ya da vanilyayla kokulandırın ya da içine çok ince rendelenmiş portakal, mandalina ya da limon kabuğu ekleyin.

tarçın şekeri

Bir tarçın çubuğunu bir kaşık toz şekerle kıyın, ardından ikinci bir kaşık toz şeker daha ekleyerek hepsini birlikte dövün. İpek elekten geçirin. Elekten geçmeyen tarçını bir kaşık şeker daha ekleyerek yeniden dövün.

vanilyalı şeker

60 gr vanilya çubuğunu yarın ve ince kıyın. Bunları yarım kilo küp şekerle birlikte havanda dövün ve ipek elekten geçirin.

şekerkamışı *Gramineae* familyasından sapı şeker bakımından zengin (% 14 oranında sakaroz), Hindistan ve Java kökenli bir bitki. Şekerkamışının tarımı, ancak Amerika'nın keşfinden ve plantasyonların büyük çapta üretime geçmesinden sonra gelişmiştir. Şekerkamışı günümüzde dünyanın bütün sıcak ve nemli bölgelerinde yetiştirilmektedir. Antiller'de yerel olarak "ağız" şekerkamışı adı verilen bir kamış yetiştirilir. Bu kamış, kabuğu soyulduktan sonra, şekerli suyu için ağızda çiğnenir.

Sapların öğütülmesiyle elde edilen endüstriyel şekerkamışı suyu, şeker üretiminde kullanılır. Ayrıca, kendiliğinden mayalandığından damıtılma yoluyla *tafia* ve rom gibi alkollerin üretilmesini sağlar.

şekerleme *bkz.* billurlaşmış [kristalize] şeker

şekerlemeler Şeker bazlı besin maddesi. Bu terimin Fransızca'sı olan *confiserie*, yalnızca şekerlemeleri, *bonbon*'ları (şekerleme yapımının özel bir dalı olan çikolatalı ürünler şekerleme olarak nitelendirilmez [bkz. ÇİKOLATA]) kapsamakla kalmaz, aynı zamanda şekerlemeci dükkânı ve şekerin işlenmesinin zanaatsal ya da endüstriyel tekniklerinin bütününü de niteler.

■ **Şekerleme ürünleri.** Birçok şekerleme ürünü kategorisi vardır:

- Pişmiş şekerden yapılan *bonbon*'lar: Asitli *bonbon*'lar, *berlingot*'lar, *rocks*, arpa şekerleri, emme şekerleri, elma şekerleri, *Cambrai* şekerleri.
- Karamelalar ve *toffee*'ler.
- Çiğneme macunları.
- Sakızlar ve meyankökleri: Sakızlar (sakız topları, meyanköklü sakızlar), göğüs rahatlatıcı (nefes açıcı) macunlar (meyankökü macunu, hünnap macunu), meyankökleri (sert ve esnek olanlar).
- Fondanlar: Fondan *bonbon*'lar, sulu fondanlar, konserve şekeri, Lyon *papillote*'ları, çeşitli *bonbon* harçları, *papillote*'lar.
- Jölemsi şekerlemeler: Yumuşak hatmiler, *meringue*'ler, *marsh-mallow*'lar.
- Draje biçimindeki şeker ve *bonbon*'lar: Bademli, gümüşi, çikolatalı, yumuşak.
- *Pralin*'ler.
- Nugatlar.

- Pastiller ve hap biçimindeki şekerlemeler.
- Meyve püreleri.
- Badem ezmeleri (*Aix calisson*'ları).

Bu ürünlerin üretiminde birçok hammadde kullanılır: Şeker, glikoz şurubu ve dönüşmüş şeker, bal, süt, hayvansal ve bitkisel yağlar, meyveler (taze, konserve, şoklandırılmış ya da et olarak), kakao, kuru meyveler, Arap macunu, pektin, nişastalar ve kola, jelatin, meyankökü özsuyu, bazı asitler, doğal ya da sentez ürünü aromatik maddeler ve yasal olarak izin verilen renklendiriciler.

Fransa'daki ortalama yıllık şekerleme tüketiminin kişi başına 3,3 kilo olduğu tahmin edilmektedir (Avrupa'da yalnızca İtalyanlar bu miktarın altında şekerleme tüketir). Şekerleme ürünlerinin büyük çoğunluğu, "içgüdüsel" olarak satın alınmakta -özellikle çocuklar tarafından- ve bu satışlar bütün yıla yayılmaktadır. Bunun yanında bazı şekerlemeler daha çok bayramlar ve kutlamalar (vaftizler, kudas ayinleri, Paskalya, Noel) sırasında tüketilir: Badem ve kestane şekerleri, *papillote*'lar, meyve şekerlemeleri gibi.

■ **Oburluk eskiden beri var olmuştur.** Şekerlemecilik sanatı çok eskiye dayanır. Gelişimi, hammaddelerin keşfini izlemiştir. Tanecikleri ve meyveleri şekerle kaplamak ve Ortadoğu'nunkilere benzer şekerlemeler üretmek için önceleri bal kullanılmaktaydı. Şekerkamışı şekeri, Avrupa'ya Ortaçağ'da Haçlılar tarafından getirildi. 17. yüzyılın sonuna kadar, şeker bazlı ürünlerin yapımı ve satışı eczacıların ve şekerlemecilerin birbirleriyle tartışmalarına neden olsa da şekerlemeciler tamamen ayrı bir lonca olarak kendilerini kabul ettirmeyi başardılar. Şeker pancarı şekerinin 19. yüzyıldaki keşfi, bu mesleğe bir etkinlik artışı sağladı. Günümüzde Fransa'da, bu mesleği icra eden yaklaşık 250 üretici vardır (küçük aile şirketleri ve büyük endüstriler). Bunlar genellikle aynı türden ürünler üretmezler: Pişmiş şekerler, sakızlar ve karamelalar, draje biçiminde ürünler ve çikletler hayli mekanikleşmiş sektörlerken, meyve püreleri, badem ezmeleri, kestane şekerleri daha küçük şirketler tarafından, hatta zanaatsal olarak üretilir. Diğer yandan bazı spesiyaliteler hâlâ belli bölgelerin tekeli altındadır.

şekerli Tadı şekerli olan bir besini niteleyen sıfat. Şekerli, dört temel tattan (asitli, ekşi ve tuzluyla birlikte) biridir ve özellikle dilin ucuyla hissedilir. Referans şeker tadı, şekerkamışından ya da pancardan çıkarılan sakarozdur ama doğal olarak şekerli olan yüzlerce madde vardır (havuç, meyveler, mısır, bal vb).

Bazı gıda maddelerine "şeker tadı veren" tatlandırıcılar, şekerin besin özelliklerini (örneğin enerji verici içeriğini) taşımazlar (bkz. GIDA KATKI MADDELERİ).

şekerli sosla kaplama Pasta ve şekerleme yapımında glazaj olarak kullanılan, pudra şekeri bazlı karışımla kaplama (bkz. GLAZE ETME).

şekerli süt Sıcak ya da soğuk içilen, kremamsı ve rahatlatıcı içecek. Şekerli süt, bir çorba kaşığı şekerle

Şekerli sosla kaplama



1. *Pastanın kenarlarını kaplayacak miktarda şekerli sosu pastanın üzerine dökün (fazlalık ızgaranın aralıklarından akacaktır).*



2. *Yatay tuttuğunuz spatulayla dairesel hareketler yaparak, kenarları unutmadan şekerli sosu yayın. Pastanın dibindeki akıntıları net bir biçimde kesin.*

çırpılan bir yumurta sarısıyla hazırlanır. Hazırlanan karışım bir bardak sütün içinde eritilir ve çırpılır. Bazen portakal çiçeği suyuyla koku verilir.

şekerli tart Pişirilmeden önce şeker ya da küspe şekeriyle, fındık büyüklüğünde tereyağ parçalarıyla ve çırpılmış yumurtayla kaplanan *brioche* hamurundan daire biçimli bir tatlı. Bir Kuzey Fransa spesiyalitesi olan bu tart, ılık yenir.

şekerlik Çoğunlukla bir kapağı olan, genellikle küp şekerleri sofraya getirmeye yarayan, silindir biçimli ya da uzun kap. Bazen, çay ya da kahve takımının bir parçası olduğunda bir de şeker maşası olur. "Şeker kavanozu" adı verilen ilk şekerlikler 18. yüzyılda ortaya çıkmıştır.

şemsiye mantarı *bkz.* lepiota

şerbetçiotu *Cannabaceae* familyasından dişi çiçekleri, özellikle bira yapımında -biraya kendine has olan ekşiliğini vermek için- kullanılan (100 litre birayı kokulandırmak için 100-300 gr şerbetçiotu yeterlidir) ve ılıman bölgelerde yetişen dayanıklı ve tırmanıcı bir bitki.

Tomurcuklar ya da "şerbetçiotu demetleri" özellikle Belçika'da, "Anvers usulü" yemeklerde kullanılır.

Kremalı şerbetçiotu, klasik olarak suda yumurtaların ve dilbalığı haşlamasının yanında servis yapılır.

şerefe Bardak kaldırarak ve birisinin sağlığı, bir şirketin başarısı, bir olayın iyi sonuçlanması vb hakkında birkaç söz söyleyerek içmeye davet etme eylemi.

"Kızarmış ekmek" anlamına gelen İngilizce *toast* sözcüğü, eski Fransızca'daki *tostée* sözcüğünden gelmektedir. *Tostée*, eskiden genellikle sıcak ve baharatlı olarak içilen bir şarabın, kadehinin dibine konan kızarmış ekmek dilimine verilen addır. Aynı ad daha sonra içilen şaraba verilmiştir.

şeykır *bkz.* shaker

şeytan usulü *bkz.* diable (à la)

şıra Mayalanmamış üzüm suyu. Şıra % 70-85 oranında su ve litre başına 140-225 gr şeker içerir. Mayalama işlemi bu şekeri alkole dönüştürür.

şırınga İki kulpa sahip ve çeşitli uçların takılabildiği yivli bir yüksükle sona eren, pistonlu ve içi oyuk küçük silindir. Şırınga, pasta yapımında süslemeler için kullanılır. Sertliği, krema torbasından çok daha kullanışlı olmasını sağlar.

Plastik maddeden yapılan ve ucunda armut biçiminde bir pompası olan kızartma şırıngası, pişirilen eti ıslatmak için kullanılan pişme suyunu çekmeyi sağlar.

Şarküteri ürünleri yapımında tuzlanan etlerin içine salamura enjekte etmek için kullanılan şırıngalar da vardır.

şiitake *bkz.* shiitake

Şili Şili mutfağı esas olarak et üzerine kuruludur. Özellikle koyun eti kullanılır ve et yemekleri ızgara olarak tüketilir, ancak deniz ürünlerinin bolluğu da dikkati çeker: Deniz yılanbalığından yapılan çorbaları çok ünlü bir özel Şili yemeğidir. Diğer Latin Amerika ülkelerinde olduğu gibi, bütün yemeklerde çok miktarda baharat ve soğan kullanılır. Yahnilerde (*chupes*) işkembe, sebzeler ya da kurutulmuş et birlikte yer alır. İçi et ya da balık doldurulmuş bir cins börek olan *empanadas* adlı yiyecekler de Şili'ye özgün, değişik bir yemektir.

■ **Şaraplar.** Fransız şarapçılığından hayli etkilenen Şili, Güney Amerika kıtasının en iyi şaraplarını üretir. İlk üzüm bağlarının kurulması 18. yüzyıl sonlarına kadar dayanır. Bugün üzüm bağları, 30. ve 40. paraleller arasında, Büyük Okyanus kıyılarında 1200 km boyunca uzanan 120 bin hektar alan üzerine yayılmıştır. Bu alan üzerinde değişik bereketli topraklar bulunur. Toprağın güneş alması önemlidir çünkü ilkbahardaki donmalara engel olur. Sulama, And Sıradağları'ndaki karların erimesinden yararlanarak yapılır. Böylece yağmurların yetersizliği dengelenmiş olur. Şili bağcılığı iki büyük bölgede yoğunlaşır.

• ORTA BÖLGE. Orta Bölge'nin kuzeyi alkol bakımından zengin şaraplar üretir. Bunlar genelde *eau-de-vie*, likör gibi içkilerin üretiminde kullanılır. Bölgenin merkez vadilerindeyse *cabernet*, *sauvignon*, *cabarnet-franc*, *merlot*, *chardonnay*, beyaz *savignon* ve *riesling* şarapları üretiminde kullanılan iyi cins bağ kütükleri ekilmiştir ve şarap üretme teknikleri Bordeau şarap üretme tekniklerine çok benzer. Orta Bölge'nin güneyinde, biraz koyu ve sıradan şarap üretiminde kullanılan ve *pais* denilen bağ kütükleri vardır. Bütün şartların elverişli olduğu dönemlerde, bu bölge üzümlerinden üretilen şaraplar kabul edilebilir bir nitelik kazanır.

• SECANO. Bu bölgenin orta kısmında yine *pais* denilen bağ kütükleri ekili olsa da iyi kalite şarap elde edilir. Güney Secano bölgesi, özellikle beyaz *savignon*, *riesling* ve *muscat* tipi beyaz şaraplar üretiminde tanınmış bağlarıyla ilginçtir. Çok düzenli ve bakımlı olan bağlardan çok iyi kalitede ama çok sınırlı miktarda şarap elde edilir.

İyi şaraplar çoğu kez köken kontrollü soylu bağ çubuklarının adlarını taşırlar. Bazılarıysa *sauternes*, *chablis*, *borgona* (Burgonya şarabı) ya da *Rhin* (Ren şarabı) adlarını taşır. Çok iyi kalite şaraplardır.

şirden Gevişgetiren hayvanların ikinci midesi ya da midelerinin özsuyu salgılayan bölümü. Koyun ve kuzu şirdeni bazı yörelerde (Adana gibi) bumbara sarılarak dolma gibi pişirilir. Daha çok işkembeci dükkânlarında değerlendirilir.

şiş (kebap) Izgara ya da köz üzerinde pişirilecek et parçalarının dizilmesinde kullanılan, genellikle paslanmaz çelikten, büyük kanca.

Sözcük, aynı zamanda yemeğin kendisini, yani genellikle aralarına diğer malzemeler konulduğu şişe dizilmiş ana malzemeler için kullanılır. Malzeme önceden bir sıvıda bekletilmiş ya da çeşnili zeytinyağı içinde marine edilmiş, hatta otlar, sarmısak ya da likörlerle kokulandırılmışsa, daha ince şişler seçilir.

Pişirildikleri şiş üzerinde sunulan yemekler sıcak ordövr ya da ana yemek olarak servis edilir. Şişler, bazı ülkelerde çok beğenilerek tüketilir (bkz. ÇUBUK, KEBAP, ŞAŞLIK, ŞİŞ [PANE]).

à l'anglaise *ıstakoz şişi*

Çok etli ıstakozların kabuklarını çıkarın ve üzerlerine yeni çekilmiş beyaz biber serpin. Tek tek ince *bacon* dilimlerine sardıktan sonra şişe takın ve iki dakika ızgara edin. Şişleri sıcak tost ekmeği dilimlerinin üzerine koyarak servis edin.

à l'anglaise *şişte yılanbalığı* → YILANBALIĞI

böbrek şişi

Kuzu böbreklerinin zarını çıkardıktan sonra ikiye ayırın ve ortadaki yağı alın. Üzerine sıvıyağ, tuz ve biber döktükten sonra şişlere geçirin ve çok harlı ateşte ızgara edin. Çeşni katıldıktan sonra ağartılmış domuz etleriyle birlikte şişe dizilip üzerlerine eritilmiş tereyağ

döküldükten sonra harlı ateşte ızgara edilebilir. Böbrekleri *maître d'hôtel* tereyağ dilimleriyle servis edin. (Dana ve kuzu eti dilimleri, küçük sığır ve koyun eti parçaları, kümes hayvanları ciğerleri vb de aynı tarzda hazırlanabilir.)

deniz ürünleri şişi
Zeytinyağı, bol miktarda limon suyu, kıyılmış aromalı otlar ve sarmısak, ince kıyılmış taze kekik, tuz ve biberle bir marinad hazırlayın. Bir dakika haşlanmış istiridyeler, fırın ateşinde kabukları açılmış midyeler, çiğ tarak etleri, langustin kuyrukları, jumbo karidesler, büyük karidesler vb gibi deniz ürünlerini yarım saat süreyle içinde bekletin. Deniz ürünlerini süzmeden şişlere dizin. Aralarına uzunlamasına batırılmış çok taze mantarlar takın. Çok yüksek ateşte ızgara edin.

kuzu ya da dana uykuluğu şişi
Uykulukları ağartın, yıkayın ve küpler halinde kesin. Soğuk domuz göğüs eti parçalarını da ağartın. Hepsini suya yatırın. Çok küçük domatesleri ikiye ya da dörde bölün. Malzemeleri şişe dizerek harlı ateşte ızgara edin.

marine sığır filetoları şişi
15 cl zeytinyağı, tuz, biber ve kıyılmış aromalı otlarla bir marinad hazırlayın. Kenarları üç cm'lik küp biçiminde doğranmış yarım kilo sığır filetosunu ve 150-200 gr dilimlenmiş füme göğüs etini marine edin. Yarım saat bekletin. Bir yeşil biberin çekirdeklerini çıkarın. Etli kısmı bir kenarı üç cm'lik kareler biçiminde kesin. Sekiz büyük kültür mantarının başlığını dilimleyerek üzerine limon sıkın. Biber parçalarını sıvıyağda sote edin. Kızarınca çıkarın ve süzün. Her şiş üzerine bir mantar, bir arpacık soğan, bir kiraz domates, bir parça biber, bir füme et dilimi ve bir parça fileto dizin. En sona bir soğan koyun. Çok şiddetli ateşte 7-8 dakika ızgara edin.

OLYMPE VERSINI'NİN TARİFİ

midye şişi
"Harlı ateşte midyelerin açılmasını sağlayın. Kabuklarını çıkarın ve şişlere dizin. Aralarına ince füme domuz yağı parçaları ile domates koyun. Üzerlerine biber serpin. Fırın ızgarasında bir dakika pişirin."

ANDRÉ DAGUIN'İN TARİFİ

ördek ciğerli somon şişi
"Çiğ somon küpleri ve taze ördek ciğeri küplerini sırayla şişe dizin (ciğerler somonlardan daha büyük olmalıdır). Bir fırın kabındaki jülyen doğranmış sebzeler yatağına yerleştirin. Tuz ve biber atın. Sek beyaz şarap ve dövülmüş yaban sarmısağını yarısı buharlaşana kadar pişirin. Buharlaşan kısım kadar çırpılmış krema koyun ve beş dakika kaynatın. Şişlerin üzerine dökün, fırına verin ve fırında 10 dakika pişirin. Şişleri alıp sıcak bir tabağa yerleştirin. Pişirme suyunu, domalan suyu ekleyerek koyulaştırın. Üç yumurta sarısıyla yapılmış *sabayon* sosu şişlerin üzerine dökün."

safranlı ayı ıstakozu şişi → AYI ISTAKOZU

tarak şiş ve ıstakoz à la Villeroi
Tarakları haşladıktan sonra aynı suda, kabuklarından çıkarılmış ıstakozları da haşlayın. Soğumaya bırakın. Süzdükten sonra sırayla şişe geçirin. Üzerlerini *Villeroi* sosuyla kaplayın, pane yapın, kızartın ve *à la Villeroie* şişler gibi servis yapın.

toygar şişi → TOYGAR

şiş (pane) Bir şişin üzerine dizilen, yoğunlaştırılmış bir sosa batırılan, İngiliz usulü pane edilen ve kızartılan pişmiş ya da çiğ çeşitli malzemelerle hazırlanan yemek (çiğ malzemelerin ızgarada pişirildiği sıradan şişten farklı olarak).

Bir şiş çoğunlukla sakatatlardan (parçalar halinde doğranmış ya da dilimlenmiş) oluşsa da deniz mahsullerinden, sebzelerden vb de hazırlanabilir, başka malzemeler (mantar, dil, jambon) ve bir sos kaplaması içerebilir. Şiş, aynı zamanda, sıcak bir ara sıcaktır. Bu durumda meyvelerden ve hamurişi dilimlerinden oluşur, kızarmış kremalı bir karışıma batırılır ve pane edilir.

ananas şişi
Taze bir ananası soyun. Etini küpler halinde doğrayın. Bu küpleri şişlere geçirin. Kızarmış krema karışımına batırın. İngiliz usulü pane edin ve kızgın yağa daldırın.

istiridye şişi
İri istiridyeleri haşlayın ve süzün. Mantarları iri dilimler halinde doğrayın ve tereyağda sarartın. Bu malzemeleri sırayla dizerek şişleri hazırlayın. Balık fümeli *Villeroi* sosuna batırın, İngiliz usulü pane edin ve çok sıcak yağda kızartın. Kızartılmış maydanoz ve yarım limonlarla servis edin.

midye şişi
À la marinière midyeler hazırlayarak kabuklarından çıkarın. Süzün ve hardala bulayın. Aralarına kültür mantarları koyarak şişlere dizin. İngiliz usulü pane edin ve istiridye şişlerinde olduğu gibi bitirin.

mirepoix'*lı kümes hayvanı ciğeri şişi*
Kümes hayvanı ciğerlerini tereyağda sote edin, süzün ve soğumaya bırakın. Küpler halinde pişmiş jambon doğrayın. Küçük kültür mantarlarını temizleyin. Sırayla bir ciğer parçası, bir jambon, bir de mantar koyarak şişleri hazırlayın ve bunları bir *mirepoix*'ya bulayın. İngiliz usulü pane edin ve çok sıcak yağda kızartın. Süzdükten sonra tuz ve karabiber serpin. Kızartılmış maydanozla servis edin.

Nice usulü şiş
Çekirdekleri çıkarılmış iri zeytinler, mantarlar, ton balığı parçaları (zeytinyağı ve limon suyuna yatırılmış) ve hamsi filetolarıyla şişler hazırlayın. Şişleri, içine bir kaşık yoğunlaştırılmış domates püresi ve kıyılmış tarhun kattığınız bir *Villeroi* sosuna batırın. İngiliz usulü pane edin ve yağda kızartın.

Piemonte usulü şiş
400 gr *polenta* hazırlayın, tuz ve karabiber serpin. Hafifçe yağladığınız kare bir tepsi içine yayın ve soğumaya bırakın. Kenarları dört cm'lik kareler halinde keserek şişlere dizin. 180° C yağda kızartın. Kâğıt havlu üzerinde süzün ve kızarmış maydanozlarla birlikte bir servis tabağına yerleştirin.

Villeroi *soslu kuzu beyni şişi*
Kuzu beyinlerini beyaz bir et suyunda pişirin, basınç altında soğumaya bırakın ve parçalar halinde doğrayın. Beyin parçalarını, yarım saat, birkaç damla limon suyu, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber kattığınız sıvıyağa yatırın. Şişlere dizin ve *Villeroi* sosuyla kaplayın. İngiliz usulü pane edin ve 180° C yağda kızartın.

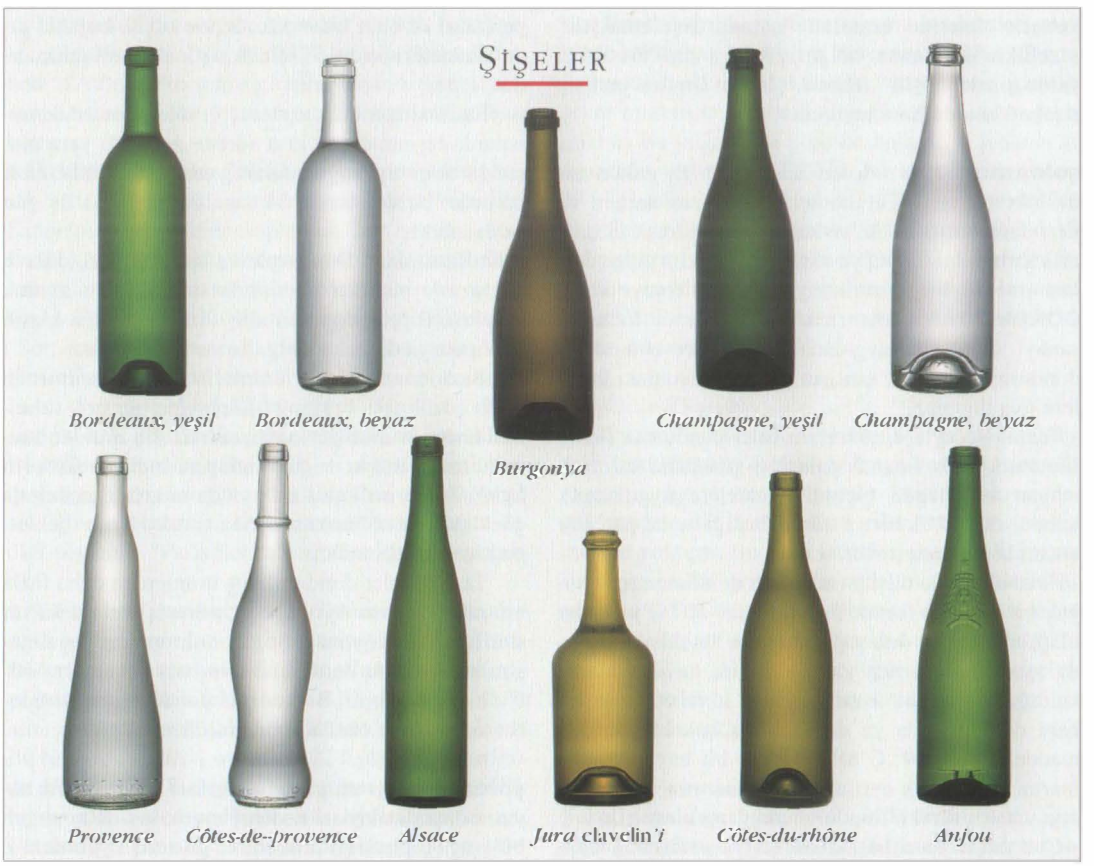
şiş çevirme düzeneği Kızartma şişini bir ısı kaynağı önünde düzenli bir biçimde döndürmeye yarayan mekanizma. Şiş çevirme düzeneği genellikle elektrikle çalışan bir fırın ya da barbekü aksesuarıdır.

Ortaçağ'da şiş çevirme düzenekleri, şömine korlarının önünde ağır şiş manivelalarını durmaksızın çeviren genç *hâteur* (ızgaracı) çırakları, yani "aşçı yamakları" tarafından çalıştırılırdı. Ardından bir tekerin içinde koşarak döndüklerinde şişi harekete geçiren köpekler kullanılmıştır.

"Kendi başına dönen" şiş çevirme düzenekleri 16. yüzyılın sonunda ortaya çıkmıştır. İki yüzyıl sonra saatçilik mekanizmaları ilerleme kaydetmiş ve şiş çevirme düzenekleri otomatik olarak çalışmaya başlamıştır. Aynı zamanda, kanatçıklı bir tekerin dönmesini sağlayan ocak ısısıyla çalışan şişler de kullanılmıştır. Bazı restoranlar, aynı anda onlarca tavuğu pişirebilen dev ızgara makineleriyle donatılmıştır.

şişe Bir sıvı konmaya ve saklamaya yarayan dar ağızlı kap. Sular ve meyve suları, elma şarabı ve bira, alkollü içecekler, sıvıyağlar ve sirkeler çeşitli bi-

Her şarabın kendi şişesi vardır.
Bütün klasik şarapların ilk bakışta tanınmalarını sağlayan bir şişeleri bulunur.
▼



çimlerde, sığalarda ve değişik maddelerden şişeler içinde satışa sunulur.(Bkz. fotoğraf)

■ **Amforalar, fıçılar, şişeler.** İlkçağ'da amforalar içinde saklanan ve taşınan şarap bir süre sonra bozulurdu. Büyük ihtimalle Galyalılar'ın icadı olan fıçı, kayda değer bir gelişmedir. Ortaçağ'da sofrada şarap servisi kalaydan sürahiler ya da çömleklerle yapılırdı. Cam şişelerde saklama alışkanlığı ancak 18. yüzyılda yaygınlaştı. 19. yüzyılın ortasına kadar, şişeler hâlâ tek tek üflenerek üretiliyordu. Bu durumda bir atölyeden diğerine, hatta bir şişeden diğerine biçim ve sığa farkları oluşurdu. Şarap ticaretinin gelişimiyle birlikte, her bölgenin kendine has bir şişe biçimi olmuş, şişeler yine de tek biçimli hale gelmemiştir.

İlk "mekanik" şişeler, 1894'te Cognac'ta kullanılmıştır. Bu tarihten sonra, yapılan otomatik kalıplama, bir süre sonra yasallaştırılacak olan bir standartlaştırmanın gerçekleşmesini sağlamıştır. Günümüzde "özel" şişeler modası vardır ve her ürün kendine has bir şişesi olduğunu iddia eder. Yine de en beğenilenler en klasik olanlardır.

■ **Şarap servisi.** Yaygın olan uygulama, şarabı kendi şişesinde servis etmektir. Şarapçılık uzmanlarına göre, yalnızca tortusu olan ve bu tortunun süzülmesi istenmeyen çok eski şaraplar bir sepet içerisine yatırılabilir.

şişeleme Şarabın şişelere aktarılması işlemi. Etiketlerin üzerine konulan "şatoda şişelenmiştir" (özellikle Bordeaux bölgesinde) ya da "üretildiği yerde şişelenmiştir" ibaresi, şarabın üretim yerinde şişeye konulduğunu teyit eder.

şoklama [düşük ısıda hızlı dondurma] Bir gıda maddesinin (zaten soğutulmuş) sıcaklığının aniden ve ileri derecede (–50° C'ye kadar) düşürülerek ürünün orta kısmında –18° C'ye varan bir sıcaklık elde ederken önemli bir kristalizasyonu engellemeye (bkz. DONDURMA) dayanan saklama yöntemi. Yalnızca sanayi ölçeğinde uygulanabilen düşük ısıda hızlı dondurma yöntemi, kırılgan hücre yapısındaki ürünlere uygulanmaz.

- Temas yoluyla düşük ısıda hızlı dondurma (balık filetoları ya da ıspanak paketleri gibi fazla kalın olmayan ve düzgün biçimli maddelere uygulanan), içinde –35° C'lik bir sıvının dolaştığı metal parçalar arasında gerçekleştirilir.
- Hava akımıyla düşük ısıda hızlı dondurma, çok soğuk bir havanın (saatte 5-6 m hızla –50° C'ye kadar ulaşabilen hava) dolaştığı bir statik tünelde ya da gıda maddelerinin her yandan soğuk havaya maruz kaldığı taşıyıcı bir bant üzerinde hareket ettiği bir bant dondurucuda ya da özellikle çok küçük gıda maddelerinin –40° C'deki şiddetli bir hava akımına maruz bırakılarak ayrı ayrı donmalarının sağlandığı sıvı yataklı sürekli dondurucuda gerçekleştirilir.
- Çok düşük sıcaklıktaki bir sıvıya daldırarak dondurma, orta boyutlu ve düzensiz biçimli (örneğin streç tabakasıyla kaplanan kümes hayvanları, balıklar ya da kabuklular) ürünlere uygulanır.

Düşük ısıda hızlı dondurma işlemi sonrasında soğuk zincir kesintiye uğramamalı, ürün kullanıma kadar –18° C'de tutulmalıdır.

şoklanmış Mevzuatlarla belirlenen kesin standartlara cevap veren dondurulmuş ürün.

- Dondurma sırasında "çok taze" olmak ve herhangi bir patojen mikroorganizma içermemek zorundadır.
- Sıcaklığı aniden ve çok hızlı düşürülmelidir (bkz. ŞOKLAMA).
- Dondurma işlemi ve satış arasında geçen sürede –18° C'ye eşit ya da altında bir sıcaklıkta tutulmalıdır.
- Kesin olarak hava geçirmeyen bir ambalaj ya da gıda kabında paketlenmelidir.
- Üretici adı, kökeni, dondurma tarihi, son kullanma tarihi, gr olarak net ağırlığı ve kullanım biçimini açıkça belirten bir etiket taşımak zorundadır.

■ **Soğuk zincir.** Kalite kontrol, alıcının da dikkatli olmasını gerektirir: Sunum tezgâhlarının sıcaklığına (her zaman bir termometre içerir) ve ambalajların olabildiğince iyi durumda olmasına dikkat edilmelidir. Sunum tezgâhları kenarda en az 10 cm boşluk kalacak biçimde doldurulmalıdır, aksi taktirde soğutma yeterli olmaz. Buz tutmuş ya da yırtık ambalajlardaki ürünler satılmamalıdır. Doğranmış sebze parçaları ve birer birer paketlenen küçük boyutlu gıda maddeleri paketleri içinde taş kadar sert durmalıdır.

Satın alınan dondurulmuş ürünler izotermik torbalarda taşınmalı, en kısa sürede gideceği yere ulaştırılarak ev tipi soğutuculara yerleştirilmelidir. Aksi taktirde, buzdolabında 24 saat, buzluktaysa üç gün saklanabilir.

■ **Kullanımları.** Dondurulmuş bir ürün çözüldükten sonra asla yeniden dondurulmamalıdır. Bu mutlak kuraldır. Birçok dondurulmuş ürün doğrudan klasik bir fırına ya da mikrodalga fırına sürülebilir.

Bazı dondurulmuş ürünlerin fırına verilmeden önce çözülmesi beklenir: Meyveler, meyve suları, karidesler, hamurişleri ve hamurlar. Bu ürünler buzdolabının daha az soğuk katlarına indirilerek, hava akımlı bir fırına konularak ya da mikrodalga fırında çözülmelidir. Mümkünse oda sıcaklığında bekletmek tercih edilmelidir.

Taze ürünler dondurulmuş ürünlerden daha fazla vitamin içermez. Ayrıca, dondurma işlemi de bir tür sterilizasyon sayılmaz: Soğuk mikropların çoğalmasını belli ölçüde durdurabilir ve bazı bakteriler –10° C'de de üreyebilir. Bu nedenle dondurulmuş ürünlerin taze olması özellikle önemlidir.

şölen Bir bayram ya da toplumsal ya da siyasi hayatın önemli olayları nedeniyle çok sayıda konuğun bir araya toplandığı şatafatlı ve gösterişli yemek. 14.

yüzyıl başlarına dayanan Fransızca *banquet* sözcüğü, İtalyanca *banchetto*, yani konukların oturduğu "küçük bank"lardan gelmektedir.

■ **Kutsal işlev ve sivil erdemler.** İnsanlık tarihinde çok erken dönemlere dayanan birlikte yemek yeme kavramı, büyü geleneğiyle iç içe geçmiştir: Avda başarılı olmak isteyen biri, kendini doğanın gizemli güçlerine teslim eder. Öldürdüğü hayvanı arkadaşlarıyla birlikte yiyerek maddi ve manevi güç toplar. Yunan kurban törenlerinden sonra da bir şölen düzenlenirdi: Kurban edilen hayvanın eti pişirilerek katılımcılara dağıtılır ve sunağın yanı başında yenirdi. Bu bağlamda şölen, ilk Hıristiyanlar'ın dostlar sofrası gibi, çok anlamlı bir toplantı niteliğindeydi. Antik Yunan'da, felsefi tartışmalar, oyunlar ve şarkılarla geçen şölenler düzenlenirdi. Platon da eserinde bunlardan söz etmiştir.

Sivil şölenler de atalarının anısını yüceltmek isteyen Yunanlar'ın yarattığı bir kavramdır: Törensel nitelikteki "şehir yemekleri", beyazlar giymiş ve çiçekten taçlar takmış, seçilmiş vatandaşların Beşyüzler Meclisi'ndeki salonlarında toplanmasını sağlardı.

■ **Uğur getiren halk eğlenceleri.** Romalılar'la birlikte şölen, göz kamaştırıcı bir lüksü sergilemek için fırsat haline geldi. Charlemagne döneminden başlayarak, halkın senyörü için yılda en az bir kez bir şölen düzenlemesi gelenek haline geldi. Geçit töreni yapılması ve şehrin süslenmesi kural gibiydi. Halk ve hükümdarı bir araya getiren her olayda, belediyeler şölenler düzenliyordu. 1517 yılında Paris, Elisabeth d'Autriche'in şehre girişini, sayısız yemek arasında balinanın da yer aldığı gösterişli bir şölenle kutladı.

■ **İktidar ve siyaset.** Şölenler siyasi amaçlarla giderek arttı. XIV. Louis yüzlerce vatandaşı Versailles Sarayı'nın bahçesinde toplarken her şeyden önce kendi gücünü artırmayı amaçlıyordu. Daha sonraki zamanlarda, mutfak sanatını diplomasinin hizmetine sunan Talleyrand, XVIII. Louis'ye şöyle diyecekti: "Sör, artık talimata değil, tencerelere ihtiyacım var." Şölen aynı zamanda bir iç siyaset aracı haline geldi. Louis-Philippe yönetimi altında Guizot, siyasi amaçlı halk toplantıları düzenlenmesini yasakladı. Böylece seçmenler şölenlerle bir araya getirilmeye başlandı. Bakan sonunda bu şölenleri de yasakladı ama çok geç kalmıştı. Ona güvenen kralın şöyle dediği söylenir: "Parisliler tahtı şölene değişmeyecektir."

■ **Şölenler ve cumhuriyet.** 14 Temmuz 1889'da, Sadi Carnot yönetimindeki Cumhuriyet Hükümeti tarafından düzenlenen şölende, Fransa'nın bütün belediye başkanları Paris'teki Sanayi Sarayı'nda Bastille'in alınışının yüzüncü yılını kutlamak üzere toplandı. Bu toplantı, Émile Loubet'ye, 22 Eylül 1900 tarihinde düzenlediği "Belediye Başkanları Şöleni" için fikir verdi. Belediye başkanlık divanı üyelerinde Cumhuriyet ruhunu canlandırmayı öngören bu şölenin mönüsünde Bellevue usulü sığır filetoları, Rouen ördekleri, Bresse piliçleri ve bohçalar yer alıyordu: 22 295 belediye başkanı Tuileries Bahçesi'nde, şölen için özel olarak kurulmuş çadırlarda toplandı. Şölende, Potel ve Chabot'nun, yedi km'lik masalar arasında bisikletle dolaşan garsonları hizmet etti. Günümüzde, Fransa'da, 14 Temmuz tarihinde, birçok Cumhuriyet şöleni düzenlenmektedir.

şurup Sıcak ya da soğuk hazırlanabilen, reçel ve şuruplu dondurmaların yapımında ve pasta ya da şekerleme üretiminin çeşitli işlemleri (*baba*'ları ya da *savarin*'leri kaplama, bisküvileri şuruplama ya da ıslatma, fondanı karıştırma vb) sırasında kullanılan yoğun şeker ve su karışımı. Şuruplar alkollü kokteyllere, dondurmalara ve sorbelere, meyve salatalarına ve süt ürünlerine koku, şeker ve renk katar.

■ **İçecekler.** Karbonhidratlı şekerli maddelerin -genellikle sakaroz- içme suyunda eritilmesiyle elde edilen şuruplar daha sonra çeşitli biçimlerde kokulandırılır.

Çok yoğun olan şuruplar, kendi hacimlerinin 6-8 katı miktarda suyla seyreltildikten sonra, serinletici, renkli ve ekonomik içecekler haline getirilir.

akçaağaç şerbetli turta → TURTA

çilek şurubu

Olgun çilekleri yıkayın, bezle silin ve saplarını kesin. Etlerini ezdikten sonra suyunu bir bezden geçirerek süzün ve büyük bir tencereye koyun. Suyun yoğunluğunu kontrol edin (bu, meyvelerin içerdiği şeker miktarına göre değişir): Eklenecek olan şeker miktarı bu yoğunluğa göre hesaplanır. Kaynama sırasındaki yoğunluk 1,007 ise bir kilo meyve başına 1746 gr şeker, eğer yoğunluk 1,075'e varıyorsa 1260 gr şeker gerekir. Kaynayana kadar ısıtın ve 2-3 dakika kaynatın: Şurubun yoğunluğu 1,33 olmalıdır. Bu şurubu kaynar sudan geçirilmiş şişelere boşaltın. Ağızlarını sıkıca kapayın ve ışık almayan serin bir yerde saklayın.

frenküzümü şurubu

Frenküzümlerini salkımlardan ayırın, tanecikleri ezin ve tülbentten özel bir torbaya koyarak suyunun akmasını bekleyin. Sıkmayın: Pektin bakımından çok zengin olan frenküzümü etleri şurubun jöleleşmesine yol açar. Bu suyu tartın ve yarım kilo meyve suyu başına 750 gr şeker hesaplayın. Meyvelerin suyunu ve şekeri büyük bir tencereye dökün, ateşe koyun ve şeker tamamen eriyene kadar iyice karıştırın. Isı 103° C'ye geldiğinde köpüğünü alın ve şişelere koyun, ağızlarını sıkıca kapayın ve ışık almayan serin bir yerde saklayın.

güveyfeneri şurubu

Şekeri kendi ağırlığınca su içinde eritin. Aynı ağırlıkta güveyfeneri (gelinotu) alın, çeneklerinden arın-

dırın ve 1,2407 yoğunluktaki kaynar şuruba atın. 10 dakika kaynatın, ardından çok ince elekte süzün. Bir yumurta akını 10 cl suyla çırpın, çırpma gereciyle iyice karıştırarak şuruba ekleyin. Şurubu 20 dakika durulaştırın, süzün ve şişelere doldurarak ağızlarını kapayın.

kiraz şurubu
Kirazların çekirdeklerini çıkarın ve etleri püre haline getirin. Çok ince bir elekten geçirerek meyvelerin suyunu 24 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın. Süzün ve filtreden geçirin. Bir litre kiraz suyu başına bir kilo şeker katarak erimeye bırakın. Karışımı büyük bir tencereye boşaltın, kaynayınca ateşten alıp süzün. Şişelere dökün, ağızlarını sıkıca kapayın ve ışık almayan serin bir yerde saklayın.

portakal şurubu
İyice olgunlaşmış birkaç portakalın kabuklarını ince bir tabaka halinde soyarak kenara koyun. Ardından bütün portakalları soyun. Etlerini bir sebze değirmeninde ezin, çok ince bir elekten ya da ıslak bir bezden geçirin. Meyvelerin suyunu tartın. Yarım kilo meyve suyu başına 800 gr şeker ekleyin. Hepsini bir reçel tenceresine dökerek ateşe koyun. Büyük bir eleğin içini *mousseline*'le kaplayarak üzerine portakal kabuklarını koyun. Şurup kaynamaya başlar başlamaz kabukların üzerine dökün. Şişelere koymadan önce iyice soğumasını bekleyin, ardından ağızlarını sıkıca kapayın.

şerbette tereyağlı krema → PASTA KREMALARI
şurupta kayısı → KAYISI

şurupla ıslatma [ıslatma] Bazı pastaları şerbette, alkolde ya da likörde bekleterek yumuşatma ve aroma verme işlemi (*génoise*, *baba*, *biscuit à la cuillère*, *plum-pudding*, *savarin*).

şuruplama Mayalı hamurlu bir pastayı (özellikle *baba*, *savarin*) sıcak şurubun içine yatırma ya da tamamen sıvıyı emene kadar birkaç kez ıslatma işlemi (bu işleme "içirme" de denir).

şuruplu meyveler Giderek daha yoğun olan şurup banyolarından art arda geçirilerek şeker içinde saklanan bütün ya da parçalar halinde meyveler. Şurup yavaş yavaş meyvenin kendi suyunun yerini alır. Çeşitli şurupların yoğunlukları meyvelerin türü, boyu ve kökeni doğrultusunda ayarlanır. Kristalize ya da karamelize olmalarını engelleyen belli ısılarda ısıtılır. Meyve etinin kırılmadan ya da kurumadan göbeğinden "beslenmesi" için ıslatmanın kademe kademe gerçekleştirilmesi gerekir.

Şekerleme yapma işleminin temeli, Olivier de Serres tarafından *Tarım Tiyatrosu*'nda (1600) çok iyi betimlenmiştir. Üretimlerine papaların Avignon'a geldikleri dönemde başlanan Apt şuruplu meyveler, 14. yüzyıldan sonra meşhur olmuştur. Ortaçağ'da "oda baharatları" adı verilen şuruplu meyveler çok beğenilirdi. Bunlar özellikle eriklerden, kayısılardan, şamfıstıklarından, çamfıstıklarından ve iri fındıklardan yapılırdı.

Teorik olarak bütün meyvelerden şekerleme yapılabilir ama pratikte önemli oranlarda su içeren meyveler bu biçimde saklanamaz.

Bir meyvenin eti (kiraz gibi bütün olarak ya da ananas gibi dilimler halinde) dışında, melekotunun sapları, turunçgil kabukları (ağaç kavunu, limon, portakal, greyfrut), bazı çiçekler (özellikle menekşe) ve bazı köklerden (zencefil) de şekerleme yapılabilir.

■ **Üretimi.** "Parçalanmadan" çok lezzetli olabilmeleri için meyveler olgunlaşmadan biraz önce toplanır, ardından ağartılır (çilekler ve kayısılar hariç), soğutulur ve süzülür.

Şekerleme yapma işlemi giderek daha çok yoğunlaştırılacak olan hafif bir şurupla başlar. Meyveler, iki "*façon*" (meyveleri bakırdan bir sote tenceresinde ısıtarak bir yandan da şekerin yoğunluğunu artırma işlemi) arasında, şuruplarıyla birlikte kum toprağından bir çömlekte bekletilir. Şekerleme süresi değişir (alacakirazlar şuruptan birkaç kez geçirilirken, büyük meyveler 12 kez kadar geçirilir, bu da 1-2 ay sürer).

Bu "eski usul" denilen yöntem "asil" adı verilen meyvelere (kayısı, ananas, incir, çilek, armut, erik) hâlâ uygulanırken, daha az hassas olan unsurlar (alacakiraz, kabuklar, kavun) ve melekotu, şekerleme işleminin ortalama altı günlük bir süre içinde tamamlandığı tekne takımları içinde "sürekli" olarak işleme tabi tutulur.

Glazaj, meyvelerin görünümlerini güzelleştirir, daha az yapışkan, el işlemlerine daha dayanıklı olmalarını ve daha kolay saklanmalarını (ısıdan korunursa altı aya kadar) sağlar. Bu işlem, şekerleme yapılan meyveleri çok yoğun bir şurupla kaplayarak yapılır. Son olarak bazı meyveler yeniden ilk görünümüne getirilir: Şekerleme yapılan büyük, içi boş çilekler kalıplara konur ve içleri daha küçük şekerleme yapılmış çileklerle doldurulur. Çekirdeği çıkarılan kayısıların içleri şekerlemesi yapılmış kayısı etiyle doldurulur.

■ **Kullanılışı.** Şuruplu meyveler şekerleme gibi sunulur ve pasta yapımında kullanılır: Bunlar küçük parçalar halinde kesilerek bazı pastaların (*brioche*'lar, kekler) hamurlarına ve dondurmalara katılır ve birçok tatlı ve ara sıcağı süsler (özellikle melekotu, ağaç kavunu ve kiraz).

Şuruplu meyvelerin hamurişlerinde (pudingler) çok kullanıldığı İngiltere'de, mutfakta da çok yaygın kullanılırlar (*mincemeat*). Bu uygulama, şuruplu meyvelerin patelere ve turtalara konduğu Ortaçağ'da da çok yaygındı. Koyun etli ve şuruplu ağaç kavunu kabuklu Pézenas patesi o zamanlardan kalma bir spesiyalitedir.

Son olarak bazı meyveler tuzla "şekerleme yapılır": Örneğin Fas *tajine*'lerini çeşnileyen limonlar.
► Tarifler: DIPLOMATE, KİRAZ, PASTA KREMALARI

şurupölçer Az ya da çok yoğun bir şurup elde etmek amacıyla bir şeker ve su karışımının yoğunluğunu ölçmeye yarayan gereç. Şurupölçer, ölçülecek olan şurupla dörtte biri doldurulan bir deney kabı ve belli bir ağırlıktaki küçük kurşunlarla doldurulmuş, 0'dan 45 yoğunluk derecesine (Bkz. YOĞUNLUK DERECESİ) kadar kertelenmiş bir tüpten oluşur. Şuruba daldırılan bu tüp yatay kalır ve sıvının yoğunluğuna göre az ya da çok dibe batar: Sıvının seviyesinde okunan rakam yoğunluğunu belirtir. Günümüzde bütün ölçüm gereçleri yoğunluk dereceleri taşır.

T

t-bone Kemikleri çıkarılmamış sığır filetosu dilimi (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). *T-bone*, filetonun ve *faux-filet*'nin bir kısmını kapsar.

tabağa yerleştirme Bir servis tabağına, ana parça, garnitür, sos ve süsleme elemanlarından oluşan yemeği birbiriyle uyum içinde yerleştirme. Kelimenin Fransızca'sı olan *dresser* sözcüğü, pastanecilikte, hamuru hazırlamak, merdaneyle açmak, kalıba yerleştirmek ya da krema torbasıyla sıkmak anlamına gelir.

Lokantacılıkta hazırlama işlemi, yemekler "kıvamında" olduğunda başlatılır. Sıcak yemekler için, "göz açıp kapayana kadar" tamamlanır ve sunumdan önce son bir rötuş yapılır. Garnitür malzemeleri her zaman hazır olmalıdır: Maydanoz ve tereotu dalları soğuk su ve *maître d'hotel* tereyağ buzlu su içinde saklanmalı, kıyılmış maydanoz ve soğanlar bir bez içinde, mantarlar limonlu suda korunmalı, kızartılmış maydanoz sıcak tutulmalı, rulo halindeki çeşnili tereyağlar alüminyum bir kâğıt içinde buzdolabında tutulmalıdır.

Hazırlama malzemeleri, servis tabağı, çerez tabakları ve bölmeli tabaklar (ordövrler için), kupalar ve kebap tencereleri, bakır servis tencereleri (özellikle av eti için), sebze tabakları, sosluklar ve salata kapları, çorba tencereleri, toprak kaplar, kompostoluklar, tostluklar vb'den oluşur.

Bazı yemekler özel araçlar gerektirir. Örneğin istiridyeler ve deniz ürünleri, bir kaide üzerine yerleştirilerek üzeri kırık buz dolu bir tepside servis edilir. Isıtma donanımlı bir tepsi gerektiren yemekler olduğu gibi özel aletleriyle sunulan bazı yemekler de vardır: Salyangoz tabağı ve pensi, kuşkonmaz yatağı vb.

■ **Hazırlama pratiği.** Malzemeler genellikle yatay yerleştirilirse de biçimlerine göre, üst üste bindirilmeleri ya da beşli kümeler, kubbe, piramit ya da halka biçiminde dizilmeleri de mümkündür. Av etleri ve kümes hayvanları etleri daha çok kanape üzerinde sunulur. Patates, çoğunlukla taban malzemesi olarak kullanılır: Yuvarlak kesilerek kızartılmış patatesten bordür, sepet örgü patates yatağı, fındık patates kümeleri vb yapılır. Enginar tabanları, domatesler ve mantar başları garnitür malzemeleri yaygın olarak kullanılır.

Günümüz lokantacılığında yaygın eğilim tek kişilik bir porsiyonun tek tabak üzerine yerleştirilerek sosla kaplanması ve garnitürle çevrelenmesidir.

tabak Yiyeceklerin konması için değişik boyut ve biçimlerde hazırlanmış bireysel mutfak malzemesi. Tabak kelimesinin Fransızca'sı olan *assiette*, adını, tabakların konukların oturduğu (*assis*) yeri belirtmesinden almaktadır.

Antik Çağ'da, düz ya da çukur tabaklar, pişmiş toprak, tahta ya da değişik değerlerdeki metallerden yapılırdı. Romalılar cam hamuru da kullanmışlardır.

On beşinci yüzyıl sonunda, gümüş tabak zenginlik sembolü haline geldi ve 17. yüzyılda zengin burjuva sofraları büyüleyici kuyum eşyalarıyla donatıldı.

XIV. Louis'nin yıkım getiren savaşlarının ardından, zengin evlerindeki metaller yerini seramik ve porselene bıraktı.

Günümüzde başka metaller de kullanılmaktadır: Paslanmaz çelik ya da emaye, işleme tabi tutulmuş camlar, plastik malzemeler, sıkıştırılmış karton vb.

■ **Bilgiler.** Oranı ne olursa olsun, çukur tabakların ortasına *omblic* (göbek) denir. Kenar kısmına *marli* (ya da *talus*) adı verilir. Bazı modern tabaklarda bu eğimli kısım bulunmaz. Eksiksiz bir masa takımı boy sırasına göre düz tabaklar, çukur tabaklar, peynir tabağı, tatlı tabağı, meyve tabağı, meze tabağı ve ekmek tabağından oluşur. Salata tabağı yarım ay biçimli olabilir. Takımda daha özel başka tabaklar da bulunabilir: Salyangoz ve midye tabağı (bir düzine ya da yarım düzine bölmeli), Burgonya fondü tabağı (sos bölmeleri vardır), avokado, mısır, enginar potası. Çilek ya da kuşkonmaz servisi için süzgeçli tabaklar da kullanılır.

Görgü kurallarına göre iki tabak asla birbiri üzerine konmaz. Balıktan ve peynirden sonra tabağın mutlaka değiştirilmesi gerekir. Son olarak, belli bir sıcaklıkta yenmesi gereken yemekler için sıcak tabaklar hazırlanması önerilir.

Tabak kullanımı Batı ülkelerinin büyük çoğunluğunda yaygınsa da yemek yerken kullanılan tek yöntem değildir. Uzakdoğu, yalnızca taslar ve küçük kâseler kullanır (atıkların konacağı küçük tabaklar da var-

dır). Afrika'da, tek bir tabakta duran yemeği elle yemek sık görülen bir gelenektir. Ortadoğu'daysa yemekler, genellikle düz tepsilere yerleştirilir.

tabaklık Üzerine sofra takımlarının konuğu raflı büfe. Fransız taşralarının bu geleneksel mobilyasının yeri mutfak ya da salondu. Sofra takımlarının en çok kullanılan parçaları böylece el altında bulunuyordu: Dikine sıralanan tabaklar, rafların altındaki kancalara asılan fincanlar, açık bölmelere konulan ya da avadanlıklar üzerine yerleştirilen çatal-kaşıklar vb.

taban Bazı mutfak yemekleri ya da hamurişleri için dayanak olarak kullanılan taban hamuru ya da ekmek dilimleri.

Tatlı ya da tuzlu bir karışımın sonradan garnitür olarak eklendiği bazı tabanlar (*bouchée*'ler, yapraklamalar, *flan*'lar, tartlar, *timbale*'ler, *vol-au-vent*'lar) *à blanc* pişirilen taban hamurlarıdır (*feuilletée, brisée* ya da tart hamuru). Taban adı aynı zamanda, bazı yiyeceklerin (kulibiyak, tabanlı pate) dış kabuğuna da verilir.

Sıcak ordövr olarak servis edilen tabanlar, hafifçe oyulmuş ve tereyağda kızartılmış, çeşitli malzemelerle (jambon, mantar, hamsi, deniz mahsulleri vb) süslenen, yoğun bir sosla kaplanan ve fırına verilen yuvarlak ya da kare tost ekmeği dilimleridir.

Sıcak aralar, sıcak olarak servis edilen tabanlar, fırında glaze edilen ve haşlanmış ya da şekerleme yapılmış meyvelerle süslenen, şurupla ıslatılan, üzerine kıyılmış bademler serpilen, reçelle kaplanan vb bayat *savarin, brioche* ya da *brioche* ekmeği dilimleridir.

taban: Hazırlanılışı
Bayat bir yuvarlak tost ekmeğinden 4-5 cm çapında ve iki cm kalınlığında dilimler kesin. Daha küçük çapta, yuvarlak bir kalıp yardımıyla tabanların kenarını çevreleyin. Bunları tereyağda, sıvıyağda ya da margarinde kızartın. Süzün ve kalıpları boşalttıktan sonra üzerlerine garnitürlerini doldurun.

à blanc *pişirilen* flan *tabanı: Hazırlanışı*
350 gr taban hamuru hazırlayın ve üç mm kalınlığında açın. Bir turta kabına ya da 28 cm çapında bir *flan* kelepçesine tereyağ sürün ve un serpin. Unun fazlasını atmak için hafifçe sallayın. Hamuru koyun (hamurun kenarlara iyice yapışmasını sağlayın). Pişerken büzülmemesi için hamurun üstünü biraz kalın tutun, merdaneyi kalıbın kenarlarında gezdirerek fazlalıkları alın. Hamuru bir çatalla delin ve üzerini (dibi ve kenarları) hafifçe tereyağ sürdüğünüz yağlı kâğıt ya da alüminyum folyoyla örtün. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. Tabanın üzerine yumurta sarısı sürün ve kuruması için 3-4 dakika daha fırına verin. Taban, garnitür koymaya hazırdır.

garnitürlü timbale *tabanı: Hazırlanışı*
Bir *timbale* ya da şarlot kalıbına tereyağ sürün. Kalıbın içini çok sert ve hamura yapışması için hafifçe ıslatılmış erişte hamurundan motiflerle süsleyin. 400 gr taban hamurunu beze haline getirdikten sonra 20 cm çapında ve altı mm kalınlığında bir daire biçiminde açın. Hafifçe unlayın ve önce ikiye, ardından da uçlarını, ortada birleşene kadar içe doğru katlayın. Hamuru pürüzsüzleştirmek için merdaneyle açın. Bu yeni daireyi kenarlara iyice yapıştırarak kalıbın içine koyun, isterseniz kenarlardan taşan fazlalıkları alabilirsiniz. Böylece kapladığınız kalıbın üzerini tereyağ sürülmüş yağlı kâğıtla örtün (tereyağlı tarafı hamura gelecek) ve içini kuru sebzelerle doldurun. Bunların üzerine bir kâğıt kubbe yerleştirdikten sonra üzerlerine bir buçuk cm kalınlığında ince bir hamur tabakası koyun. Bu hamurdan kapağın ve *timbale*'in kenarlarını parmaklarınız arasında sıkıştırarak birleştirin ve tepesini bir hamur maşasıyla sıkın. Kapağı suyla nemlendirerek ince bir hamur yufkasından kestiğiniz dekoratif motifleri (yapraklar, gülbezekler, yivli halkalar) üzerine düzgünce yapıştırın. Kapağın ortasında bir baca açın. *Timbale*'in üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden 190° C'ye ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra ucu sivri bir bıçakla kapağın etrafını keserek çıkarın. Kâğıdı ve kuru sebzeleri alın, tabanın içine yumurta sarısı sürün ve *timbale*'i, kalıbından çıkarmadan, kuruması için birkaç dakika daha fırına verin (fırının kapağı açık olarak). *Timbale*'i alın, ızgara üzerinde kalıptan çıkarın ve kapağı sıcak tutun. Garnitürü ısıtarak *timbale*'in içini doldurduktan sonra kapağı tekrar yerine koyun. Bekletmeden servis edin.

vol-au-vent *tabanı: Hazırlanışı*
Yarım kilo ince yufka hamuru hazırlayın. Bunu iki eşit parçaya ayırın ve dört mm kalınlığında açın. Bir tart kelepçesi yardımıyla içlerinden 15 cm çapında iki daire kesin. Dairelerden birini hafifçe ıslattığınız bir pasta tepisisi üzerine koyun. 12-13 cm çapında bir tart kelepçesiyle, etrafında düzgün bir taç bırakacak biçimde ikincinin ortasını çıkarın. İlk yufkanın üzerini nemlendirin ve içi boşaltılmış olan ikinci yufkayı ters çevirerek üzerine koyun. İkincinin içinden aldığınız parçayı yayın ve bunu da 15 cm'lik tart kelepçesiyle kesin. *Vol-au-vent*'ın etrafını ıslatın ve üzerine bu üçüncü yufkayı koyduktan sonra yumurta sarısı sürün. Küçük bir bıçakla, ortadaki "kuyunun" biçimini izleyerek kapağın çemberini çizin (içteki 12-13 cm'lik daireye göre). Yuvarlak halkayı *chiqueter* edin ve kapağın üzerini çizin. Önceden 240° C'ye ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Fırından alarak bir ızgara üzerine koyun. Kapağı kırmadan dikkatlice kesin, ızgara üzerine koyun ve içindeki yumuşak hamuru çıkarın. *Vol-au-vent*'ı sıcak tutun, garnitürü ısıtarak tabanı doldurun ve kapağı tekrar yerine koyun. Bekletmeden servis edin.

TUZLU TABANLAR

à l'ardennaise *ekmek kabuğu üzerine ardıçkuşları*
→ ARDIÇKUŞU

à la diable *tabanlar*
York jambonu ve tereyağda çevrilmiş mantarlardan oluşan, iyice yoğun donuk sosla yoğunlaştırılmış ve küçük bir tutam Cayenne biberiyle çeşnilenmiş bir *salpicon*'la tabanları doldurun. Üzerine tereyağda kızartılmış ekmek kırıntıları serptikten sonra çok sıcak fırına verin.

à la livonienne *tabanlar*
İsli ringa balığı yumurtalarını püre haline getirin, içlerine aynı miktarda beşamel ekleyerek tabanları doldurun. Her birinin üzerine bir kaşık isli ringa balığı ve limonlu *reinette* elması *salpicon*'u koyun. Üzerlerine tereyağda kızartılmış ince ekmek içi kırıntıları serpin. Önceden 275° C'ye ısıttığınız fırına verin.

Brillat-Savarin *tabanı*
Taban hamurundan yaptığınız küçük başlangıç tabanlarını *à blanc* pişirin, içlerini kuzu ya da dana uykuluğu ve sote mantarlardan oluşan, isterseniz horoz ibiği ve böbreğiyle tamamlayabileceğiniz, donuk sosla ya da yoğunlaştırılmış *Madeira* sosuyla süslenmiş bir garnitürle doldurun.

croûte'*ta tuzlu piliç* → PİLİÇ
dana ve jambonlu pâté en croûte → PATE
en croûte *somon* → SOMON

ilikli tabanlar
Tost ekmeklerinden kestiğiniz dikdörtgenleri tereyağda kızartın. Üzerlerine, yoğunlaştırılmış dana eti suyuyla (ya da donuk sosla) koyulaştırılan ve beyaz şarapta yoğunlaştırılmış bir yabani sarmısak kıymasıyla çeşnilenmiş birer tabaka *salpicon* koyun. Her ekmek dikdörtgeninin üzerine, tuzlu suda kaynatmadan haşlanmış ve süzülmüş birer sığır iliği dilimi yerleştirin. Tereyağda kızarttığınız ekmek kırıntılarıyla (ya da eritilmiş tereyağla ıslattığınız sarı ekmek kırıntılarıyla) kaplayın. Biraz öğütülmüş karabiberi serpin. Önceden 275° C'ye ısıttığınız fırına verin. Çok sıcak servis edin.

kardinal tabanlar
Tabanlar hazırlayın. Bir ıstakoz ve domalan *salpicon*'unu ıstakoz kremalı beşamelle yoğunlaştırın. Tabanları bu karışımla doldurduktan sonra üzerlerine kuru ekmek kırıntıları serpin ve çok sıcak fırına verin. Küçük birer ıstakoz ve domalan dilimleriyle süsleyin.

kraliçe usulü tabanlar
Kremalı bir kümes hayvanı eti püresi hazırlayın. Tost ekmeği dilimlerini tereyağda kızartın ve bunları püreyle maskeleyin. Sarı ekmek kırıntıları serpin, arıtılmış tereyağla ıslatın ve önceden 275° C'ye ısıttığınız fırına verin.

tabanlı toygar → TOYGAR

TATLI TABANLAR

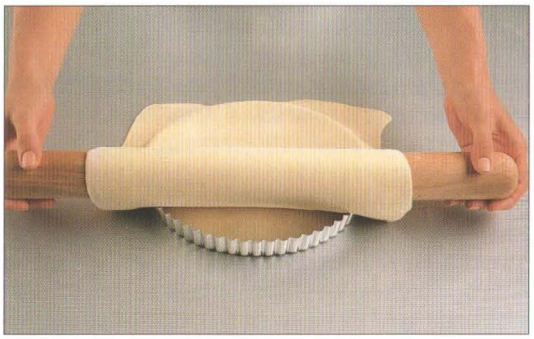
Beauvilliers sarık tabanları
Bayat bir *brioche*'tan altı cm uzunluğunda ve yaklaşık dört cm genişliğinde bir düzine kadar dikdörtgen dilim keserek bir tepsi üzerine koyun. Üzerlerine ince şeker serpin ve fırında glaze edin. Altı muzu soyun ve dikine ikişer parçaya ayırdıktan sonra tereyağ sürülmüş bir tepsi üzerine koyun, üzerlerine ince şeker serpin. Önceden 250° C'ye ısıttığınız fırında beş dakika pişirin. Yuvarlak bir fırın tepsisinin üzerinde sırayla muz ve *brioche* dilimlerinden oluşan bir sarık oluşturun. Ortasına, sütlü, şekerli, vanilyalı, yumurta sarılarıyla yoğunlaştırılmış ve içine meyve alkolünde bekletilmiş şuruplu bir meyve *salpicon*'u eklenmiş bir irmik bulamacı koyduktan sonra üzerlerine ince kırıntılar haline getirilmiş *macaron* serpin, eritilmiş tereyağla ıslatın ve fırına verin. Servis edeceğiniz sırada, etrafını romla ya da bir meyve alkolüyle kokulandırılmış bir kayısı sosu kordonuyla çevirin. (İrmik yerine portakal kabuğuyla kokulandırılmış ve içine yarım bademler eklenmiş koyu bir pasta kreması kullanılırsa, Malta usulü muzlu taban elde edilir.)

Montmorency *usulü taç tabanlar*
Bayat bir *brioche*'u bir buçuk cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Bu dilimleri bir pasta tepsinin üzerine koyarak üzerlerine şeker serpin ve fırında glaze edin. Dilimleri, *cherry brandy*'yle kokulandırılmış bademli kremayla oldukça ince tabakalar halinde maskeledikten sonra yuvarlak bir tepsiye, sıkışık olarak, taç biçiminde dizin. Ortasını, çekirdekleri çıkarılmış, vanilyalı bir şurupta pişirilmiş ve iyice süzülmüş kirazlarla doldurun. Şuruplu kirazlar, melekotu baklavaları ve soyulmuş yarım bademlerle süsleyin. *Cherry*'li frenküzümü sosuyla kaplayın ve bu sosun birazını ayrıca sunarak servis edin.

taban döşeme Bir kulplu tencerenin, kalıbın ya da toprak çömleğin dip ve iç çeperlerini domuz yağı, domuz derisi, aromalı bitkiler ya da hamurla kaplama işlemi. Dikdörtgen bir tencerenin tabanı aromalı malzemeler (ince doğranmış soğan ve havuç, kekik, defne, maydanoz, sarmısak), yağ ya da besleyici unsurlarla (domuz derisi, kemik, kırpıntılar, tuzlu göğüs vb) döşenir. Bir pate çömleğinin tabanına domuz yağı dilimleri yerleştirilir. Bir pasta kalıbının dibi ve iç çeperleri bir bıçak yardımıyla kenarları kesilerek ya da garnitür eklendikten sonra fazlalıkları düşürmek için merdaneyi kalıbın kenarlarından geçirerek kalıbın biçimine ve boyuna uydurulan bir hamur yufkasıyla kaplanır. Bir tart kelepçesinin tabanı döşenirken çoğunlukla kenarlardan taşan ve sonunda sunumu güzelleştirmek için "sıkıştırılan" bir ibik oluşturulur. (Bkz. 1038. sayfadaki fotoğraflar)

Tabasco Alkol sirkesine tuz, baharatlar ve şekere yatırılmış acı kırmızı biber bazlı, Amerikan mutfağına özgü bir sos. Küçük şişelerde satılan *tabasco*, et, yu-

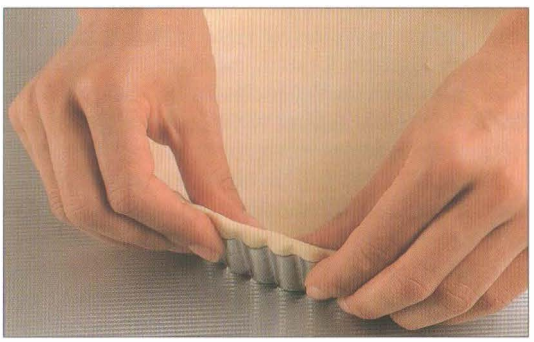
Bir tart kalıbının tabanını döşeme



1. *Yufkayı kalıbın üzerine taşıyın. Kalıbın biçimini tamamen almasına yetecek kadar esneklik vererek yerleştirin.*



2. *Merdaneyi hafifçe bastırarak hamuru kesmek için kalıbın kenarlarından geçirin. Fazlalıkları alın.*



3. *Yakalığı tamamlamak için, kenarları parmaklarınızla ya da bir tart pensesiyle sıkıştırarak ibiği oluşturun.*

murta, kırmızı fasulye yemeklerine, soslara ve bazı kokteyllere çeşni olarak katılır.

tabil Dörtte üçü kişniş (taze ya da kuru), dörtte biri de karamankimyonundan (taze ya da kuru) oluşan, sarmısak ve kırmızı biberle dövülen, Arap ve Magrip mutfağına özgü baharat karışımı. Güneşte kurutulduktan sonra çekilen *tabil* nemden korunarak saklanır.

tabla Geniş ve yassı, az ya da çok büyük ve derin, pişirme ya da hazırlama gereci.
- Kalın sacdan, alüminyumdan ya da kalaylı bakırdan yapılan, iki kulplu ve dikey küçük kenarlı dikdörtgen fırında kızartma tablasına, kızartılacak parçanın kendi yağında ya da suyunda pişmemesi gerektiğinde bir ızgara takılabilir.
- Siyah sacdan dikdörtgen pasta tablası, fırının aksesuarlarından biridir. Kalıp gerektirmeyen bütün hamurları, pastaları ve hamurişi parçalarını yatırmaya ve fırında pişirmeye yarar. Üzerine bazen yağlı kâğıt serilse de doğrudan tereyağı sürülerek ya da un serpilerek de kullanılabilir.
- Dikdörtgen ve dışa doğru kıvrık kenarlı, çeşitli boylarda, teneke ya da paslanmaz çelikten (*inox*) aktarma tablasının dibi delikli olabilir ya da üzerine bir ızgara takılabilir. Restoranlarda, pişirilmiş olan çeşitli malzemeleri ve karışımları saklamak ya da bekletilen yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılır.

tabldot Eskiden Fransa'da, hancının ve yardımcılarının bütün gün hazırladıkları yemekleri sunduğu, yolcu arabalarının varış saatine göre, herkesin gelip yerini aldığı büyük ortak masa. *Tabldot*, köy pansiyonlarında ve oda kiralanan çiftliklerde yeniden yaygınlaşmaya başlamıştır. Terim günümüzde, restoranlarda ya da yemek yenilen benzeri yerlerde, önceden hazırlanmış bir grup yemek karşılığı olarak da kullanılmaktadır.

tablier de sapeur "Arı kovanı" adı verilen kısımdan kesilen sığır işkembesi parçalarından yapılan bir Lyon spesiyalitesi. Kesilen parçalar çırpılmış yumurtadan geçirilir, pane edilir, tavada pişirilir ya da ızgara yapıldıktan sonra bir salyangoz tereyağıyla, *gribiche* ya da *tartare* sosuyla birlikte çok sıcak servis edilir.

Taboureau On altıncı yüzyıl başında yaşadığı düşünülen bir aşçı. Taboureau, *Viandier* (Bkz. TAILLEVENT) adlı kitabın yazarıdır. 1550 yıllarına ait yazması, 14. yüzyıla dayanan tarifler ile 1396 yılında Kont d'Harcourt tarafından Fransa Kralı adına hazırlanan şölenlerin *escriteaux*'larını (mönülerini) içerir.

tabule Aromalı bitkiler, domates, soğan, nane, maydanoz ve limonla karıştırılmış bulgur bazlı Lübnan spesiyalitesi. Soğuk başlangıç olarak servis edilen *tabule*, geleneksel olarak göbekli marul yapraklarına sarılarak elle yenir.

tacaud Manche Denizi'nde ve Gaskonya Körfezi'nde yaygın olan, morina balığına benzer, mezgitgiller familyasından kıyı balığı. Uzun üçgen biçimli, alt çenesinde kısa bir sakalı bulunan, sırtı bakır rengi, yanları ve karnı gümüşi olan *tacaud*, yaklaşık 200 gr ağırlığında ve 20-30 cm boyundadır. Yağsız hassas eti, çabucak hazırlanmalı ve tüketilmelidir. Mezgit gibi hazırlanır.

tâche (la) Côte de Nuits'ye özgü AOC belgeli, meşhur kırmızı şarap. Vosne-Romanée komününde üreti-

len, olgun kırmızı meyvelerin güçlü aromasını ve hafif bir menekşe tadı taşıyan bu yapılı şarap, bazıları tarafından komünün en iyi şarabı olarak nitelendirilir (Bkz. BURGONYA).

taco Kalın bir sosla ya da biber ve siyah fasulyeyle çeşnilenmiş kıymayla ya da soğanlı avokado sosuyla doldurulan mısır krepinden oluşan Meksika yemeği. Bu krep (*tortilla*) doldurulduktan sonra sarılır ve kızartılır. *Taco*'lar, atıştırmalık ya da sıcak başlangıç olarak yenir.

taç Bir *savarin* kalıbında pişirilen, bordür olarak biçimlendirilen (örneğin pilav) ya da yuvarlak bir tepsiye daire biçiminde yerleştirilen bazı tatlı ya da tuzlu yiyeceklerin sunuluş tarzı. Genellikle ortasına garnitür konur. Aynı zamanda "sarık" ya da "bordür" terimleriyle de tanınır (Bkz. Bu maddeler). *Brioche* ve ekmek de taç biçiminde kalıplanabilir.

JACQUES PIC'IN TARİFİ

biberli levrek tacı

"Bir kiloluk bir levreğin filetolarını ayırın ve temizleyin, ince uzun dilimler biçiminde keserek saç örer gibi örgüler yapın. Tuzlayın. Örgüleri taç biçiminde daire haline getirin ve serin bir yerde saklayın. Derisini temizlemek için iki kırmızı biberi ızgarada pişirin, ılıdıklarında ikiye bölün ve birkaç ince uzun dilim kesin. Geri kalanını sebze değirmeninden geçirin ve bu püreyi hafif ateşte yoğunlaştırın. Tuzlu kaynar suda brokkoliler pişirin, süzün, tereyağ sürülmüş bir servis tabağına koyun ve tuzlayın. İki kıyılmış yabani sarmısağı tereyağda öldürün. Beyaz şarapla ıslatın. Yarı yarıya yoğunlaştırın. Yarım litre taze krema ve biber püresini ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve benmaride sıcak tutun. Balık taçlarını bir tavada tereyağda pişirin. Ardından üç dakika boyunca sıcak fırına verin. Tabakların dibini biraz sosla kaplayarak levrek taçlarını yerleştirin, biber şeritleriyle süsleyin. Ortaya brokkolileri koyun."

Montmorency usulü taç tabanlar → TABAN

Normandiya usulü elma tacı

Soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış diri etli yarım elmaları (*golden, granny smith*) vanilyalı bir şurup içinde pişirerek soğumaya bırakın. Soğuduklarında süzün ve bir bezle silin. *Calvados*'la kokulandırdığınız bir krema karışımı hazırlayın ve düz kenarlı bir kalıpta benmari olarak pişirin. Soğuduktan sonra yuvarlak bir servis tabağına kalıptan çıkarın. Süzülmüş olan elmaları, kubbe biçiminde, ortasına yerleştirin. Oldukça sert bir krem şantiyiyle süsleyin ve *calvados*'la kokulandırılmış bir kayısı sosuyla servis edin.

tadım [degüstasyon] Bir ürünün niteliğini, tatma eylemi aracılığıyla değerlendirme. Örneğin tereyağ, sıvıyağ, kaz ya da ördek ciğeri ve çikolata tadıcıları vardır. Paris Belediyesi'nin laboratuvarlarında, tüketilen suları günde birkaç defa test eden profesyonel tadıcılar (degustatörler) çalışmaktadır. Yine de bu kelime, genellikle şarap ve alkoller için geçerlidir.

Profesyonel degustatör, bir şarabın kalitesini ve özelliklerini görsel olarak, koku ve tat duyularıyla değerlendirir. (Şarabın kökeni ve kimliği saklı tutulduğu zaman, buna "kör tatma" adı verilir.)

Degustatör, şarabın rengini ve saydamlığını inceledikten sonra kokusuna bakar. Ardından, ağzına az bir miktar şarap alır ve dilinin ucunu yavaş yavaş sallayarak sıvıyı diş kemerine yapışık olarak tutar: Böylece asitlik oranını değerlendirir. Bundan sonra başını arkaya yatırır ve ciğerlerine hava çekerek sıvıyı gargara yapar gibi hareket ettirir. Bu hareket sayesinde, üzüm zarının içerdiği, yani bağ çubuklarına göre değişen esansiyel yağlardan kaynaklanan aromayı hisseder. Bu aroma taze şaraplarda bulunur, zaman geçtikçe yavaş yavaş azalır ve incelir.

Degustatör aynı zamanda, üst kalite alkoller, eterler, aldehitler ve şarabın esanslarının ağır birleşimleri nedeniyle yalnızca yıllanmış şaraplarda bulunan bukeyi de hisseder. En son da özel tatları ayırt eder: Toprak tadı, melez bağ çubuklarının bilinen tadı, fıçı, küf, kükürt tadı vb. Daha sonra iki saniye boyunca sıvıyı dili ve damağı arasına yayar: Şarap cömertse bir sıcaklık hissi oluşur. Aksi takdirde zayıflık, eğer şarap alkollendirildiyse yanma hisseder. Bu sırada ayrıca, tatlılığı, yumuşaklığı ve yoğun tadı, yani nisbi şeker ve tanen oranlarını değerlendirir. Ekşilik, keskinlik ve burukluk, şarap yudumunun yanak içlerinde gezdirilmesiyle anlaşılır.

Bütün bunlardan sonra degustatör aldığı yudumu geri tükürür. Geniş tecrübesi, birçok başka farkı da ayırt etmesini sağlar.

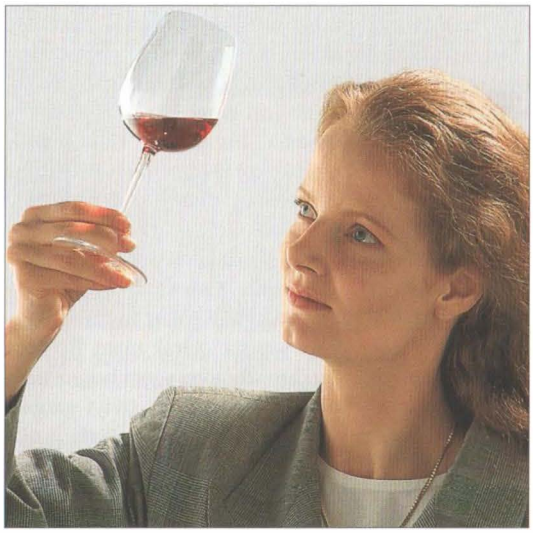
Buna karşılık, sıvı ağız kapalı olarak yavaşça yutulduğunda da bazı hisler hissedebilir (örneğin aromanın ve bukenin birleşiminden ortaya çıkan "sertlik" ve bir şarabın "iyi inceldiği" anlamına gelen kokulu yükselen tat). (Bkz. 1040. sayfadaki fotoğraflar)

tadımcı *bkz.* çeşnici

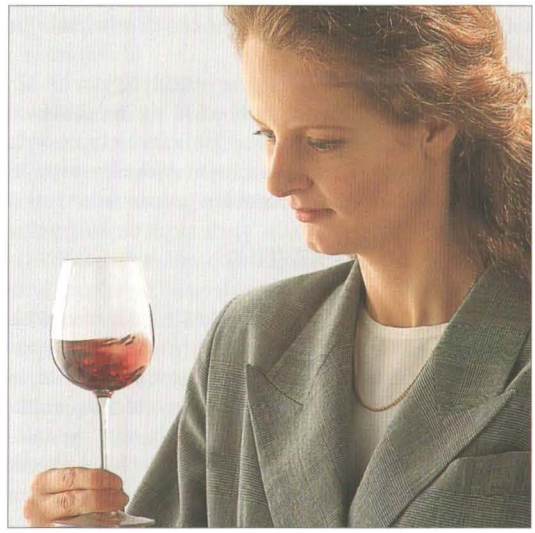
tadını düzeltme Hazırlanması bittikten sonra bir yemeğin tadına bakıp tadını güzelleştirebilecek, lezzetini mükemmelleştirebilecek ya da özel bir lezzeti belirginleştirebilecek bir malzeme katarak (özellikle tuz ve karabiber, şeker, taze krema vb) çeşnisini ayarlama işlemi.

tadını güçlendirme Bir yiyeceğe çeşni ya da baharat ekleyerek çeşnisini belirginleştirme işlemi. "Güçlendirilmiş" yemek, genellikle önemli oranda baharat (karabiber, acı biber, karanfil, dört baharat vb) eklenmiş, lezzeti belirgin bir yemektir.

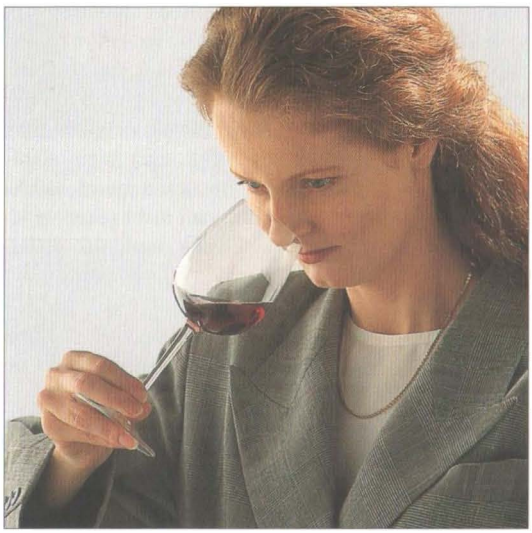
Bir şarabı tatma (maddesi 1039. sayfada)



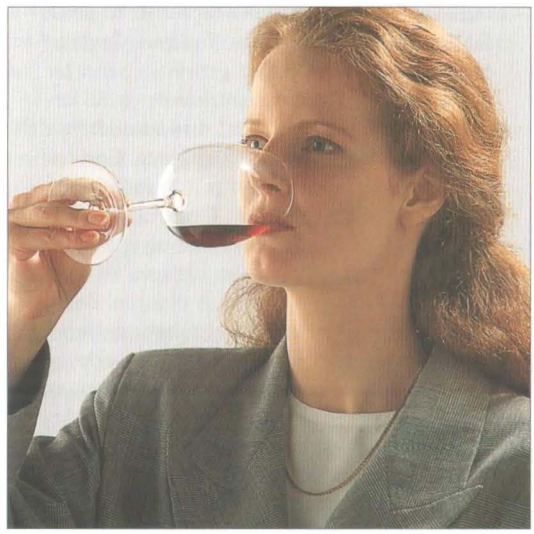
1. *Kadehi başparmak ve işaret parmağı arasında sapından ya da ayağından tutun ve şarabın rengini incelemek için eğerek biraz uzaklaştırın.*



2. *Şarabı oksijenlendirmek için kadehin içinde akrep ve yelkovanın ters yönüne doğru hafif hafif çevirin. Ardından şarabın yeniden sabitleşmesini bekleyin.*



3. *"Bacakların" (ya da "damlaların") kalınlığını ve bunların hızlarını izleyin. Bir kısa, bir derin olmak üzere burnunuzdan nefes alarak dikkatlice koklayın.*



4. *Ağzınıza uygun miktarda bir yudum alarak şarabı tadın. Bunu birkaç saniye "çiğneyin", ardından dudaklarınızı sıkın ve şarabı havalandırmak için burnunuzdan nefes alın.*

tadını yumuşatma Bir yemeğin çok keskin tadını içine zıt tatta bir madde ekleyerek değiştirme işlemi. Bir domates püresine şeker eklenirse asit fazlalığı giderilir. Çok tuzlu bir yemeğe birkaç saniyeliğine daldırılan çiğ patates dilimleri ya da bir kesme şeker, yemeğin fazla tuzunu emer.

tafia Melaslarla, kalın şuruplarla ve şekerkamışı artıklarıyla üretilen *eau-de-vie*. Aslında, çoğu zaman saf olmayan melastan yapılan ikinci kalite bir romdur. Eskiden *tafia*, *boujaron* adı verilen altı cl'lik küçük ölçekler halinde denizcilere dağıtılırdı.

tagliatelle Emilia Romagna'ya özgü, küçük genişlikte yassı şeritler biçiminde, altın sarısı ya da yeşil (ıspanaklı), yumurtalı İtalyan makarnası. *Tagliatelle*'ler özellikle etli soslarla sunulur (kıyılmış sığır ya da domuz eti ve füme jambon, havuç ve kereviz, soğan ve ince aromatik otlar, muskat ve taze krema). İtalya'da çeşitli türleri üretilir (üç mm genişliğindeki *taglierini*). Roma'da *tagliatelle*'lere *fettucine* adı verilir. Başka yerlerdeyse dört mm'lik dilimler halinde kesilerek *pappardelle* olarak adlandırılır.

tahıl Tanecikleri insanların beslenmesine yarayan

Farklı tahıl türlerinin özellikleri

Tür	dönem	Görünüm
Yulaf	Haz.-Tem.	Uzun, ince tanecikler, başak yerine sorguç biçiminde
Buğday ya da has buğday	Haz.-Tem.	Çift kabuktan ya da tohum zarından oluşan tanecikler, art arda gelen yapraklı sap ya da küçük dal
Mısır	Ekim-Kas.	Sıkışık tanecikler, büyük başaklı tek sap
Darı	Eyl.-Ekim	Çok küçük, yuvarlak tanecikler, etli sap
Arpa	Haz.-Tem.	Düz yapraklar, basit başak biçiminde çiçekler
Pirinç	Ekim	Tüysüz, uzun, pürüzsüz dip kısımda çok küçük bir embriyondan ve dışta çok kalın, bir albumenden oluşan tanecikler
Karabuğday	Haz.-Tem.	Çok unlu, siyah tanecikler, bütün yapraklarla kaplı sap
Çavdar	Haz.-Tem	Dar ve kısa kavuzlu, sapsız başaklar
Hintdarısı	Ekim	Küçük, kırmızı tanecikler, etli sap

buğdaygiller (Bkz. Tablo). Tahıllar yüksek oranda karbonhidrat içerirler. Proteinler ve B vitaminleri açısından zengin, buna karşılık aminoasitler ve kalsiyum bakımından fakirdir.

Tam (entegral) haldeki tahıllar (yalnızca kabuklarından arındırılır) besleyici maddeler bakımından çok zengindir. Arındırılmış tahıllardan daha lezzetli olan tam tahıllar, daha çok miktarda lif ve vitamin içerir. Tahıllar aynı zamanda kar tanecikleri, suflc tanecikler, ön işlem görmüş tanecikler ve ön pişirmeye tabi tutulmuş tanecikler biçiminde de satışa sunulur.

tahıl bulamacı Yağlı et suyunda ya da sütte pişirilen ve ara sıcak olarak servis edilen, *tourangelle* kökenli tahıl lapası. Bu tarife Ortaçağ yemek kitaplarında ve özellikle *Le Ménagier de Paris*'de (1383) sık rastlanır.

Tahiti Doğal ve basit olan Polinezya mutfağında bol olarak balık ve meyve kullanılsa da ilk sırayı kızartılmış, haşlanmış, ızgara edilmiş, yoğurulmuş ya da hamur olarak yenen ekmekağacı alır. Yöresel beslenmede ana gıda maddesi olan ekmekağacı hamuru *popoi*'yc isteğc görc balık ya da et katılır.

■ **Cömert bir doğa.** Tahiti mutfağına özgü en tanınmış yemek, yüksük biçiminde kesildikten sonra yeşil limon suyuna bastırılarak kıyılmış soğan ve ezilmiş sarmısakla hazırlanan "çiğ" balıktır. Hindistancevizi suyuyla birlikte sunulur. Antiller'de köpek balığı etiyle yapıldığı gibi karides ve yengeçle de hazırlanabilir.

Hintyerelması, kulkas, ıspanak, marul salatası, ananas ve muz kadar bol yetişir.

Av etleri kızartmaları ile sıcak taşların üzerinde kızartması yapılan ördek ve bir cins küçük yaban domuzu da tanınmış yemeklerindendir (bayramlarda yenilen bu yemeğin adı *ahi moha*'dır).

Domuz kızartması, fırında, taze ıspanak filizleri ve muz yapraklarına sarılarak yapılır. Kıyılmış sarmısak ve ince doğranmış soğan eklendikten sonra en son hindistancevizi suyuyla yenir. Hindistancevizi suyu, hindistancevizinin kıyılmış etli kısmından elde edilir, diğer meyve suları gibi taze ve mayalandırılmış olarak tüketilir.

Hindistancevizinin etli kısmı birçok ara yemeğin hazırlanmasında kullanılır (kremalar, reçeller, *meringue* denilen bir tür hafif pasta). Krema gibi pişirilmiş, vanilyayla kokulandırılmış ve ararotla karıştırılmış papaya püresi de çok tutulan bir tatlıdır. Aynı biçimde üzerine pudra şekeri ekilen ve taze krema koyulan muzlu bir tatlı olan *poe meia* da çok sevilir.

Tahiti usulü *bkz.* tahitienne (à la)

tahitienne (à la) [Tahiti usulü] İnce şeritler ya da küpler halinde doğranan, tuz ve karabiberle limon suyu ve sıvıyağa yatırıldıktan sonra domates dilimleri ya da domates etiyle servis edilen ve üzerine rendelenmiş hindistancevizi serpilen çiğ balık filetosuna verilen ad. Tahiti usulü balık, aynı zamanda avokado, greyfrut dilimleri, marul *chiffonade*'ı ve domateslerle birlikte, limonlu bir mayonezle çeşnilenen salatalarda da kullanılır.

taillaule İçine kıyılmış *orangeat* ve rom katılan mayalı hamurdan yapılan, Neufchâtel'e (İsviçre) özgü bir pasta. Dikdörtgen bir kalıpta pişirilen *taillaule*, piştikten sonra makasla kesilir.

taillé İsviçre'ye özgü, içine *greubon*'lar (Bkz. Bu madde) katılan, tuzlu ve hafif yufkalı bir pasta. *Taillé*, geleneksel ve büyük bir atıştırmalıktır.

Taillevent (Gaillaume Triel, "Taillevent" denir) Fransız aşçı (Pont-Audemer 1310-95). Fransızca olarak kaleme alınan en eski mutfak kitaplarından, dört elyazması halinde günümüze kadar ulaşmış olan *Viandier*'nin yazarıdır. Yine de dört elyazmasının dördünün de ona atfedilmesi güç görünmektedir, çünkü ilki 13. yüzyıl

sonuna, doğumundan öncesine tarihlenmektedir.

Viandier, zamanın uzmanları tarafından değişik "karışık" malzemeler üzerine yazı yazdırma kaygısına sahip V. Charles'ın (1338-80) talebi üzerine oluşturulmuştur. "Mazarine'in kütüphanesinden" ibaresini taşıyan kitabın tam adı *Taillevent maistre queux roy de France par cy enseigne a toutes gens pour apparoillier a maingier en cusyne de roy, duc, conte, marquis, barons, prelas ve de tous aultres seigneurs, bourgois, merchands et gens d'ouneur*'dür (Fransa Kralı'nın Başaşçısı Taillevent, Kral, Dük, Kont, Markiler, Baronlar, Papazlar ve Bütün Diğer Senyörler, Burjuvalar, Tüccarlar ve Yüksek Kademeden Kişilerin Mutfağından Yemek Tarifleri Veriyor).

Taillevent kitabında yalnızca etlerden değil, bütün Ortaçağ mutfağından söz etmiştir. Eserin en önemli yanı 14. yüzyılda tüketilen gıdaların envanterini sunmasıdır: İğdiş edilmiş horoz ve tavşan, yaban domuzu, yağmurkuşu, kuğu, tavuskuşu, balıkçıl, toykuşu, karabatak ve kumruya kasaplık hayvanlar ve şarküteri ürünleri (jambon ve sosisler) de eklenir. Taşemen balığı, taşısıran, yılanbalığı, turnabalığı, küçük sazan ve diğer tatlısu balıkları tüketilirken, denizbalığı sayısı daha sınırlıdır (deniz yılanbalığı, camgöz, uskumru, dilbalığı, ringa balığı, morina, kalkan, mersinbalığı, midyeler, istiridyeler ve tabii balina), yeşil sebzeler, baharatların aksine az sayıdadır. Yumurtalar, süt ve peynirler önemli rol oynarlar.

Viandier'nin birçok kopyası, matbaada çoğaltılmadan önce, senyör ve aşçıların elinde dolaşmıştır. *Ménagier de Paris*'in (1393) adı bilinmeyen yazarı *Viandier*'den birçok alıntı yapar ve Villon, 1450 yılında yazdığı *Testament*'inde bu kitaptan söz eder. Bu ilk mutfak kitabının etkisi La Varenne'in, mutfak sanatına yeni bir tasarım getiren *Cuisinier Français* (1651) adlı kitabının yayımlanmasına kadar devam eder.

Viandier'nin temel önemi baharatlı soslara, çorbalara ve kırmızı etleri, kümes hayvanlarını ve av etlerini olduğu gibi, deniz ve nehir balıklarını da çok iyi pişirme olanağı sağlayan yahnilere verdiği yerdir. Öte yandan, ekmeklerde bile koruk suyu kullanılması karakteristiktir. Ortaçağ mutfağına özgü ekşi-tatlı yemeklerin bolluğu o dönemin bütün Avrupa ülkeleri için genel bir özelliktir. Baharatlı, ballı ya da otlu şaraplar da yaygındır.

Genellikle kızartma ya da haşlama yoluyla pişirme tercih edilir. Ayrıca, dolmalar ya da kıyma bazlı yemekler (pateler, turtalar ve *flan*'lar) de boldur. Son olarak, Büyük Perhiz yemeklerine, Kilise'nin tavsiyelerine göre "et yenmeyen" ya da "et yenebilen" uygun yemeklere, büyük önem verilmiştir.

On dokuzuncu yüzyılda Taillevent mutfağı, "her zaman karmaşık ve baharatlar açısından çok zengin soslar içeren ağır yemekler silsilesi" olarak tanımlanır. Oysa *Viandier*'de, Provence'tan *aigo boulido*, Perigord'dan *tourin*, yılanbalığı çorbası, *saupiquet*, *hochepot*, Pézenas pateleri, Pithiviers'den *frangipane* ya da şaraplı ayvalar gibi basit tarifler de vardır. Bu kitaptaki birçok tarif bugün hâlâ hazırlanabilir: Örneğin taze bezelye *cretonnée*, bademli *blanc-manger*, tereotu çorbası ya da *bourbonnaise* tart.

"Yeni mutfak", kuzukulaklı somon patesi, sıcak istiridye yahnisi ya da pırasalı taze jambon gibi lezzetler için bu mutfağın derinliklerinde dolaşmıştır.

tajine Cilalı pişmiş topraktan, hiç hava geçirmeyen koni biçiminde bir kapağa sahip, Magrip'e özgü çukur kap. *Tajine*, kokulandırılmış bir pişme suyu içinde ağır ağır pişen çok sayıda yemeği pişirmeye ve servis yapmaya yarar. Bu ad aynı zamanda, böylece hazırlanan ve sebzelerden, balıktan, tavuktan, etten ve hatta meyvelerden oluşan bir yemeğe de verilir.

kuzulu ilkbahar tajine'*i*

Kemikleri çıkarılmış bir kuzu omzunu parçalara ayırın. 200 gr soğan ve üç diş sarmısağı soyup kıyın. Bir *tajine* içinde altı çorba kaşığı zeytinyağını ısıtarak içinde et parçalarını ve soğanları kızartın. Dört domatesi yıkayın ve dilimlere ayırın. Altı patatesi soyun, yıkayın ve iri küpler halinde doğrayın. Domatesleri, bir tatlı kaşığı tarçın ve bir tatlı kaşığı kimyonla *tajine*'e koyun. Tuz ve karabiber serptikten sonra 20 cl suyla ıslatın. Üzerini kapayın ve hafif ateşte bir saat pişirin. 250 gr baklayı ayıklayın. Dört limon şekerlemesini dörder dilime ayırın. İkiye kesilmiş dört enginar tabanıyla baklaları ve limonları *tajine*'e ekleyin. Yarım saat pişirmeye devam edin. Bir demet taze kişnişi yıkayın, saplarını kesin ve çizin. Servis edeceğiniz sırada bunu *tajine*'nin üzerine serpin.

yaban enginarlı sığır tajine'*i*

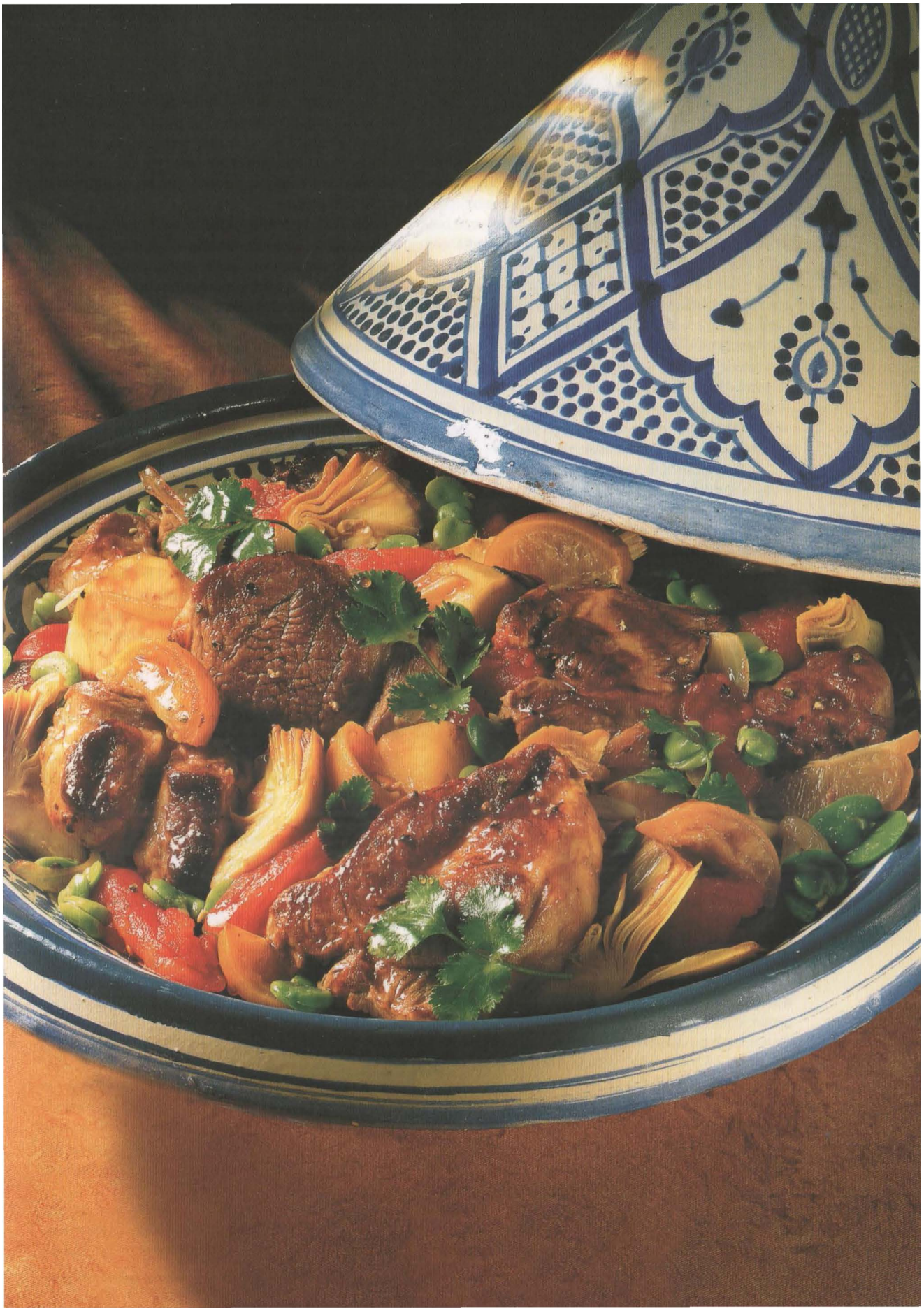
Bir *tajine*'e dört çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Parçalar halinde doğranmış bir kilo sığır etini, iki ince doğranmış soğan, iki diş kıyılmış sarmısak, yarım tatlı kaşığı kimyon, yarım tatlı kaşığı zencefil, iki tutam safran, yarım tatlı kaşığı gri biber ve bir tatlı kaşığı tuzla birlikte bu yağda kızartın. Üzerini kaplayacak kadar su ekleyerek yarım saat ağır ağır pişirin. Bir buçuk kilo yaban enginarını ayıklayın ve çubuklar halinde doğrayarak kararmalarını engellemek için limonlu suya koyun. *Tajine*'de yarım saat daha ağır ağır pişirdikten sonra limon suyu ekleyin ve 10 dakika daha pişirin.

takım sakatat Bir kasaplık hayvanın yüreğinden, dalağından, karaciğerinden ve akciğerlerinden oluşan takım. Sığırın ve dananın iç organları boşaltılırken bu sakatatlar birbirinden ayrılır.

Kuzu ya da koyunların takım sakatatları birçok bölgede şaraplı yahni olarak pişirilir.

Domuzun takım sakatatı, hayvanın kanı ve deri-

▶



siyle birlikte yahni olarak hazırlanan bir Vendée spesiyalitesidir. Buna bazen hayvanın başı da eklenir. Ayrıca bkz. SAKATAT

taleggio İnek sütünden (% 48 yağlı maddeler) üretilen, pişirilmemiş sıkılmış etli ve yıkanmış kabuklu, ince ve pembemsi, AOC belgeli İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Bergamo bölgesine özgü olan *taleggio*, kenarları 20 cm ve kalınlığı beş cm'lik bir kalıp biçimindedir. Ağırlığı yaklaşık iki kilodur ve alüminyum folyoya sarılı olarak satılır. Belirgin bir kokusu ve meyveli bir tadı vardır.

Talleyrand-Périgord (Charles Maurice De) Fransız siyasetçi (Paris 1754-aynı yer 1838). Bu bilgili ve etkileyici davet sahibinin hazırlattığı sofralar Avrupa'nın en iyi birkaç sofrası arasında sayılıyordu. Servet kazanmasını sağlayan ünlü pastacılar, Avice ve Antonin Carême onun hizmetindeydi.

Talleyrand, (öğle yemeğini asla ciddiye almayan) Condé Prensi'nin evinden çıkan mutfak şefi Bouchée ile tarih yazan akşam yemekleri hazırladı. Etleri ve kümes hayvanlarını bizzat kesiyor ve konuklara önem sıralarına göre dağıtıyordu. Onun gözünde mutfak sanatı yalnızca basit bir haz değil, hükümetlerin prestiji ve diplomasilerinin başarısı ve eşlikçisiydi.

Klasik mutfakta adı birçok yemeğe verildi: Dana kaburga ya da uykuluk, sığır fileto, tereyağda peynirli makarna garnitürü ve domalan jülyen ve kazciğeri dilimleriyle birlikte, *Périgueux* sosla servis edilen büyük sığır, dana ya da kümes hayvanları parçaları. Gömlekte ançuez filetoları dolmaları, içi dana uykulukla doldurulmuş körili omlet ya da kümes hayvanları eti, *langue écarlate*, domalan ve mantar *salpicon*'la doldurulmuş ve donuk sos eklenmiş kroketlere de *Talleyrand* adı verildi. *Talleyrand* sos, diğer soslar yerine kullanılmaktaydı.

Tek başına *talleyrand* sözcüğü, kıyılmış ananas eklenmiş *savarin* hamurunu şerbetle ıslattıktan sonra kayısı marmelatı sürülmesi ve ananas parçalarıyla süslenmesiyle hazırlanan bir pastadır.

talmouse Tarihi Ortaçağ'a kadar dayanan beyaz peynirli, tuzlu, küçük hamurişi. Bir tür muska böreği. 14. yüzyıl sonunda, *Viandier* ve *Ménagier de Paris* adlı kitaplarda tarifi şöyle veriliyordu: "Yumurta sürdüğünüz kare biçiminde kesilmiş ince peynirlere muska biçimi vererek üzerine bol miktarda yumurta ve tereyağ sürün." Menon, 1742 yılında, kalıplara taşacak büyüklükte bir hamur döşemeyi ve ortasına beyaz peynirli beşamel dökerek kenarlarını üçgen oluşturacak biçimde katlamayı önerdi. *Le Cuisinier Gascon* (13. yüzyıl), yufka hamurlarının içine yumurtayla ezilmiş krema konmasını ve "katlanıp yumurta sürüldükten sonra fırında pişirilmesini" tavsiye etti. *Le Cuisinier des Cuisiniers*'de (1882) başka bir tarif vardı: *Beignet* hamuruna suyu alınmış beyaz peynir ekleyin, küçük parçalara böldükten sonra üzerine yumurta sürerek fırında şişmesini sağlayın.

Günümüzde *talmouse*, yufka ya da taban hamurunun içine, yoğun bir beşamel ve peynir eklenmiş *chou* hamuru konması ve iki hamur şeridinin haç gibi yerleştirilmesiyle hazırlanan bir börektir. Bu *talmouse*'a *pont-neuf* adı verilir ve üzerine yumurta sürülerek sıcak fırında pişirilir.

"Muska" da denilen ikinci *talmouse* ailesi eski bir tarife dayanır: Üzerine yumurta sürülen, içine yumurta sarısı ve peynirle (ve isteğe göre başka malzemelerle) karıştırılan beşamel konduktan sonra üçgen yapılan ya da kenarları birleştirilerek halka biçimi verilen ve sonunda fırında pişirilen yufka parçalarıdır. Bu iki tip *talmouse* da sıcak ordövr olarak servis edilir.

Puf böreği türünde tatlı *talmouse*'lar da hazırlanır: Pastane kreması ve *frangipane* kreması karışımıyla doldurulmuş, üzerine şeker taneleri ya da dövülmüş badem ekilen ve orta sıcaklıktaki fırında pişirilerek pudra şekeri serpilen yufka hamurundan tartelet ya da *barquette*'ler.

à l'ancienne talmouse'*lar*

Yufka hamurunu beş mm kalınlığında açın ve bir kenarı 10 cm olan kareler kesin. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek tam ortasına bir büyük çorba kaşığı peynirli sufle malzemesi ve çok küçük birkaç parça gravyer peyniri koyun. Karenin kenarlarını birleştirerek garnitürü içinde bırakın. *Talmouse*'ları tereyağ sürülmüş bir pastane tepsisine koyarak önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin.

talon Sığırın boynunun ve omzunun üst bölgelerine karşılık gelen kaslı kısım. Omzun kesilme yöntemine göre, birinci *talon* alt kaburgaların ya da *paleron*'un üzerinde bulunur. Bu parçalar hafif ateşte pişirilerek tüketilir. Bunlar nispeten yağsız oldukları için, yanlarına ilikli ya da jelatinsi et parçaları eklenir. Hafif ateşte pişirildiklerinde, içlerine domuz yağı gömülebilir ya da parçalar domuz yağına bulanabilir.

Bir et parçasının büyük bir kısmı kesildikten sonra geriye kalan ucuna da *talon* adı verilir (*romsteck talon*'u, jambon *talon*'u).

tamal Eritilmiş domuz yağlı bir mısır bulamacının üzerine konan acı biberli bir et kıymasının, bir mısır koçanı ya da bir muz ağacı yaprağına sarılarak genellikle buharda pişirildiği çok eski bir Meksika yemeği. Tamal'lar sıcak başlangıç olarak sunulur. Harcın içinde kıyılmış zeytinler ya da küçük balıklar da olabilir.

tamarillo Patlıcangiller familyasından Peru'ya özgü bir ağacın meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). *Tamarillo*'lar 30'luk salkımlar halinde bir araya getirilir. Sulu etlerini yemeden önce soymak gerekir.

tamié Çiğ inek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, pişirilmemiş sıkılmış etli ve yıkanmış kabuklu,

pürüzsüz ve açık renk Savoie peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Tamié Manastırı'nın *trappiste*'leri tarafından üretilen bu peynir, 12-13 cm çapında ve 4-5 cm kalınlığında bir teker biçimindedir. Ağırlığı yaklaşık yarım kilodur. *Tamié*'nin oldukça belirgin laktik bir tadı vardır.

tampon oluşturma (tereyağla) Bir tereyağ parçasını, sıcak, kullanılmaya hazır bir karışımın -sos, çorba, krema- yüzeyinden yavaşça geçirme işlemi. Tereyağ eriyince karışımın üzerini ince bir yağlı tabakayla örter ve böylece yüzeyde kabuk oluşmasını engeller. Yemeklerin üzerine fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları serpilebilir.

tanduri Marine edildikten sonra pişmiş topraktan, silindir biçiminde özel bir fırında, tandır, ızgara yapılan Hindistan'a, özellikle Pencap ve Pakistan'a özgü bir tavuk yemeği. Derileri çıkarılan kanatlı parçaları, içine toz acı biber, zerdeçal, zencefil, baharatlar, kıyılmış soğan ve sarmısak eklenen bir yoğurda bulanır. Bir gece bunun içinde bekletildikten sonra üzerlerine safran serpilir ve et yumuşak, dışıysa kıtır kıtır olana kadar köz üzerinde pişirilir. *Mürg-i tanduri* (tavuk tandır) salatalarla servis yapılır: Demirhindi sulu ve kişnişli domates ve soğanlar, yoğurtlu ve kimyonlu salatalıklar, karabiberli ve limon sulu rendelenmiş lahana. Tandır içinde balıklar ve *galette*'ler de pişirilebilir.

tanecik haline getirme *bkz.* grainer

tanen Birçok bitkisel organda (meşe kabuğu, ceviz) bulunduğu gibi üzümün kabuğu, çekirdekleri ve salkım sapında da bulunan, polifenol kategorisinden bir madde. Mayalanma sırasında oluşan alkol içinde eriyen tanen, kırmızı şarabın başlıca bileşenlerinden biridir. Özellikle Bordeaux şaraplarında bol bulunur. Bu şarapların yavaş yıllanmalarının nedeni tanen açısından zengin olmalarıdır. Tanen oranı çok yüksekse şarap ekşileşir ve şişenin dibinde bir tortu oluşur.

tangelo Bir mandalina türü (*tangerine*) ile greyfrut (*pomelo*) ağaçlarının melezleştirilmesinden elde edilen turunçgil. Mandalina kadar kolay soyulur. Biçimi pek düzgün olmayan *tangelo* (Amerikan asıllı bir sözcüktür), portakaldan daha iri ve daha asitlidir ama aynı biçimlerde kullanılır (sofra meyvesi, meyve salataları, özellikle meyve suyunda).

tangerine Kırmızı kabuklu farklı mandalina türlerinin tür adı. Portakaldan daha küçük ama daha tatlı ve şekerli bir suya sahip *tangerine* (bu ad Tanca şehrinden gelir), bir mandalina gibi kolay soyulur. Portakalla aynı biçimlerde kullanılır.

tango İçine bir döküm nar şurubu eklenen sarı bira bazlı içecek. *Tango*'ya, *panaché*'yle hazırlandığında *monaco* ve nane şurubu katıldığında *vals* adı verilir.

tangor Bir mandalina türü (*tangerine*) ve portakal ağaçlarının melezleştirilmesinden elde edilen turunçgil. Orta boydan iriye kadar, turuncu ile kırmızı kabuklu ve çekirdekler içeren sulu etli birçok türü vardır.

tant-pour-tant Bisküvi hamurları, bademli kremalar, pötifur kabukları vb hazırlamak için profesyonel pastacı ve şekerlemeciler tarafından kullanılan karışım. Bu karışım, eşit miktarlarda toz şeker ve toz bademden oluşur.

tapa Bir şişenin, sürahinin ya da küçük şişeciğin ağzını gevşek ya da sıkı kapamak için kullanılan, çoğunlukla silindir ya da kesik koni biçiminde, mantar, cam ya da kauçuktan parça.

Eskiden şaraplar önce bir yağ tabakası, sonra da yağa batırılmış kenevirle kaplı bir tahta takoz aracılığıyla korunurdu. Mantar tapa, büyük ihtimalle şampanyayı şişede basınç altında tutmak isteyen dom Pérignon tarafından icat edilmiştir. Elastik, esnek ve çürümez olan mantar, hava almaya devam etmesi gereken şarap için vazgeçilmezdir. Elma şarabı ve şampanya şişelerinde, tapa madeni bir bağ ile tutturulur.

Farklı biçimlerdeki diğer tapalar, açılmış şişeleri kapamaya (ağız kapçığı) ya da servis yapılan miktarı ölçmeye (boşaltıcı kapaklar ya da dozlama kapakları) yarar.

tapas İspanya'da, *Xérès*'in, *manzanilla*'nın ya da yerel bir şarabın yanında servis edilen ordövr ya da çerez parçası. Aperitif saatinde *tapas* yemek çok yaygın bir alışkanlıktır. O kadar çeşitli ve boldur ki, bazen yemek yerine bile geçer. Şunlardan oluşabilir: Jambon küpleri, kırmızı biberler, *vinaigrette*'li beyaz fasulyeler, garnitürlü küçük peksimetler (ya da *tortilla*), deniz ürünleri, sote böbrekler, *chorizo*, ızgara karidesler, marine siyah zeytinler, tonlu *rissole*'ler, *vinaigrette*'li karnabahar, sirkeli *bouquerones* (taze hamsi), "mürekkeplerinin içinde" ya da kızartma kalamarlar, biber dolmaları ve hatta acı soslu salyangozlar, domatesli domuz paçaları ya da mantarlarla kavrulmuş tavuk parçaları.

tapenade Bazen içine hamsiler ya da ton balığı kırıntıları, hardal, sarmısak, kekik ya da defne katılan, zeytin bazlı Provence'a özgü çeşni. *Tapenade* çiğ sebzelere eşlik eder, kızartılmış ekmek dilimleri üzerine sürülür ve lop yumurtaların içine konur (bu durumda yumurta sarısıyla karıştırılır). Aynı zamanda bir et ya da ızgara balığın yanında da sunulabilir.

tapenade

100 gr hamsinin tuzunu alın, dört diş sarmısak soyun ve 350 gr siyah zeytinin çekirdeklerini çıkarın. Balıkların filetolarını ayırın. 100 gr süzülmüş yağlı ton balığı kırıntısını, hamsi filetolarını, 100 gr kapariyi, bir limon suyunu, çekirdekleri çıkarılmış zeytinleri ve sarmısağı küçük bir sebze değirmeninde çekin. Karışımı çok ince bir elekten geçirdikten sonra bu püreyi ha-

vana koyun ve azar azar çeyrek litre zeytinyağı ve bir iri limonun suyunu ekleyerek koyu ve pürüzsüz hale gelene kadar dövün.

tapenade'li ters göcen tartı → TART

tapyoka Manyok köklerinden çıkarılan koladan üretilen, hidratlandırılan ve pişirildikten sonra ezilen nişasta. Özellikle çorbalar ve ara sıcaklar hazırlamakta kullanılan tapyokanın 100 gr'ında 360 Kcal bulunur. Çok kolay hazmedilir. Mineral tuzlar ve vitaminler açısından fakirdir. Gerçek tapyoka Guyana'dan, Brezilya ya da Antiller'den gelir. Çeşitli nişastalarla hazırlanan diğer tapyokalar "yerli tapyokası" ya da "egzotik tapyoka" ibaresini taşır.

sütlü tapyoka
Bir litre sütü bir tutam tuz, iki çorba kaşığı şeker ve isterseniz bir çubuk vanilya ya da yarım tatlı kaşığı portakal çiçeği suyuyla kaynatın. İçine yağmur biçiminde 80 gr tapyoka serpip karıştırın. Karıştırmaya devam ederek 10 dakika pişirin. Vanilya çubuğunu çıkarın. Bu kremayı kaynar olarak ya da tamamen soğutarak servis yapın.

tarak Kumlu ya da otlu zeminlerde yaşayan, Fransızca'da *peigne* ya da *pélérine* adlarıyla da anılan, kabuğunu açıp kapayarak hareket eden çift kabuklu büyük bir hayvan. Tarak bir zamanlar, uzun bir seyahat sonucu Saint-Jacques-de-Compostelle'e (Fransızca'sı buradan gelir) ulaşan hacıların amblemi olarak kullanılıyordu. Bir yüzü düz, bir yüzü bombeli, kabuğu yelpaze biçiminde çizgili olan bu hayvan satışa sunulduğunda 10-15 cm boyundadır (10,2 cm'in altındakilerin avlanması yasaktır) (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). 90 gr ağırlığında beyaz, sert ve çok kaliteli bir ete sahiptir. 100 gr'ında 70 Kcal içerir. Lop eti beyaz ve sıkıdır, çok lezzetlidir.

■ **Kullanımları.** Tarak, kapalı satın alınır. İyice fırçalandıktan sonra bir bıçağın ağzı kabukla lop et arasına sokularak üst kabuk kaldırılır. Lop et 15 dakika suda bekletilir. Füme yapmakta kullanılabilecek olan uzantıları koparılır. Balıkçılar önceden temizlenmiş iç kısmını da (kabuk içinin tamamı ve lop eti) satar. Sade, pişmiş ya da dondurulmuş olanları bulunur.

Taraklar genellikle pişmiş tüketilir. Kabukları içinde, *à l'américaine*, şampanyalı, körili ya da graten, değişik soslarla haşlanmış, şişte, *à la provençale* sote ya da soğuk olarak ya da salatada servis edilebilir. Fransa'da çok sevilen tarak, istiridye ve midyeden sonra en çok tüketilen kabukludur. ABD ve Kanada, Avrupa'ya büyük miktarda tarak ihracatı yaparlar.

à la nage *taraklar*
Bir tencere içine, 100 gr ince havuç halkaları (tercihen kenarları süslü doğranmış), 100 gr ince kıyılmış soğan, dört kıyılmış yabani sarmısak, bir diş dövülmüş sarmısak, bir dal kekik, yarım defne yaprağı ve bir tutam ince kıyılmış maydanoz sapı koyun. 10 cl beyaz şarap ve 20 cl suyla ıslatın. Tuz ve karabiber ekleyerek kısık ateşte 20 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. 17 tarağı yıkayın ve fırçalayın. Bombeli yüzü alta gelecek biçimde yerleştirerek fırında hafifçe açılmalarını sağlayın. Etini çıkarın, lop etini ve gri uzantılarını ayırın. Hepsini iyice yıkayarak kumlarından arındırın. Lop eti ve diğer parçaları soğuk suya koyun ve kaynattıktan sonra altını kısarak beş dakika pişirin. Eti süzün ve sıcak tutun. Kalan parçaları 15 dakika daha kaynatın. İsterseniz taze krema katabilirsiniz. Suyu üçte birine indirgeyin ve etlerin üzerine dökün.

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

çiğ taraklar
"Dört büyük tarağın kabuğunu açın, uzantılarını temizleyin ve bol suyla yıkadıktan sonra bez üzerinde kurutun. Lop etlerini ince dilimler halinde doğrayın ve hafif sıvıyağ sürülmüş soğuk bir tabağın üzerine dizin. Fırçayla zeytinyağı sürdükten sonra karabiber değirmeniyle üzerine bir tur biber çekin. Tuz atmayın. Garnitürlerle süsleyerek Melba tostlarla servis edin."

hindibalı tarak cassolette → CASSOLETTE
istakoz ve tarak papillote → PAPILLOTE
istiridye şişi → ŞİŞ

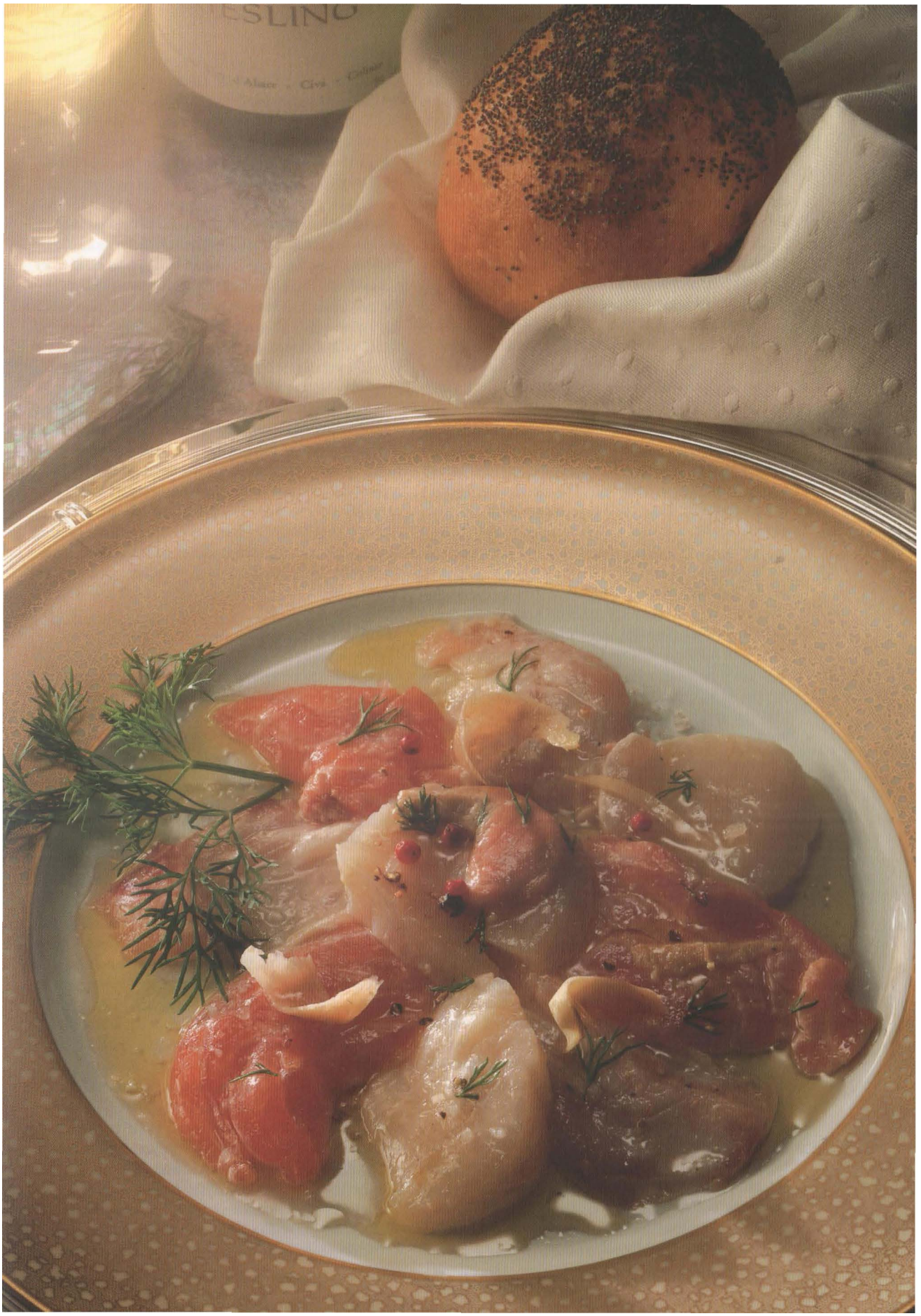
marine levrek, somon ve tarak lop eti
Bir zencefil kökünü soyun ve rendeleyin. 10 cl zeytinyağı içinde 2-3 gün bekletin. 250 gr levrek filetosu, 250 gr taze somon filetosu ve dört tarak etini ince ince kıyarak hepsini dört tabağa gül biçiminde yerleştirin. Bir kahve kaşığı deniz tuzu ve karabiber ile yarım demet kıyılmış taze dereotu serperek bir saat bekletin. Bir çorba kaşığı zencefil yağını ve az miktarda limon suyunu üzerine gezdirin. (Bkz. fotoğraf)

tarak feuilleté → FEUILLETÉ
tarak salatası → SALATA

tarama Balık yumurtası, zeytinyağı ve limon suyundan yapılan bir soğuk meze ya da salata. Alabalık, kefal, turna gibi balıkların yumurtasından yapılır. Yıkandıktan sonra dinlendirilmiş yumurtaya, azar azar, önce zeytinyağı, ardından limon suyu akıtılarak yedirilir. Beyaz renk alıncaya kadar ezme işlemi sürdürülür. Bu karışıma önce suda ya da sütte ıslatılıp ufalanmış ekmek içi eklenen tarifler de vardır.

▶

Marine levrek, somon ve tarak lop eti



tarator Soğuk bir meze ve sos. Ceviz, ekmekiçi, zeytinyağı, sarmısak, limon suyu ya da sirkeyle yapılır. Havanda dövülen 100 gr ceviz içi 200 gr ekmek içiyle bir kez daha dövüldükten sonra iki kahve fincanı zeytinyağı bu karışıma azar azar yedirilir ve dövülmüş iki diş sarmısak ile bir kahve fincanı sirke katılarak iyice karıştırılır. Fıstık ve fındıkla da yapılabilir, ancak sirke yerine limon suyu tercih edilmelidir.

tarçın *Lauraceae* familyasından, çeşitli egzotik ağaççıkların aroma verici olarak kullanılan kabuğu. Üstderisinden arındırılarak kurutulan bu kabuk, türüne göre açık kahverengi ya da koyu gri bir çubuk (İtalyanca'da *cannella*) oluşturacak biçimde kendi üzerinde kıvrılır. Tarçın, tatlı ve belirgin bir koku yayar, sıcak ve acı bir tada sahiptir. Aynı zamanda toz halinde ve özüt olarak da bulunur. En beğenilen tarçın ağaçları (ya da *cinnamome*) Seylan'da ve Çin'de yetişenlerdir.

■ **Kullanılışı.** Eskiler tarçını şarabı kokulandırmak için kullanırlardı. Tarçın Fransa ve Belçika'da, özellikle kompostoları, ara sıcakları ve sıcak şarabı kokulandırmakta kullanılır. Doğu Avrupa ve Asya'daysa, pasta yapımında olduğu kadar çorbalar ve etlerde de değişik biçimlerde kullanılır.

▶ Tarifler: AT, SICAK ŞARAP, ŞEKER

tarhana İçine domates, soğan, baharat, biber, süt ya da yoğurt katılmış mayalı hamurun kurutulup ufalanmasıyla elde edilen bir besin maddesi. Anadolu'da yaygın olarak çorba yapımında kullanılır. Maraş'ta ufalama yerine daha sert ince tabakalar halinde kurutulur.

Tarhana çorbası (Edirne usulü)

Dört büyük kaşık tarhanayı bir bardak suda iki saat bekletin. Buna, üç bardak su ve tuz katarak kaynayıncaya kadar karıştırın. Kaynayınca, ocağı kısarak beş dakika daha pişirin. 50 gr sadeyağda yakılmış kırmızı biberle, küp biçiminde kesilip kızartılmış ekmekleri üstüne dökün.

tarhun Orta Asya kökenli, *Austeraceae* familyasından aromatik bir bitki (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Tarhundan, eskiden zehirli hayvan ısırıklarına karşı iyileştirici niteliğiyle tanınan bir likör yapılırdı. Bu otun şifa verici özellikleri daima bilinmiştir.

■ **Kullanılışı.** Çok ince ve narin bir lezzeti olan ve mutfağa 16. yüzyıldan sonra giren tarhunun temrenimsi ve canlı yeşil yaprakları çok çeşitli biçimlerde kullanılır: Taze olarak salataları, jöleli yemekleri, sosları (*béarnaise*, *gribiche*, *ravigote*, *tartare*, *Vincent*) ve bir çeşnili tereyağı kokulandırır. Pişirilerek tavuk, yılan balığı (*au vert*), yumurta ve pişmiş salata yemeklerine eklenir. Aynı zamanda hardal ve sirkeyi kokulandırmakta da kullanılır. Püre ya da krema olarak, *bouchée*'leri, *barquette*'leri, kanapeleri, mantarları ya da enginar tabanları doldurmaya ya da süslemeye yarar. Çeşitli yöntemler sayesinde kolayca saklanabilir (kaynatılır, dondurulur, kurutulur).

Daha açık renkli ve daha acı olan Rus tarhunu, gerçek tarhunun inceliğine sahip değildir.

▶ Tarifler: BESİ PİLİCİ, ÇÖMLEK KEBABI, KONSOME, KREMALI ÇORBA, SİRKE, SOS

Tarımsal Gıdalar Mevzuatı Çok sayıda besin maddesinin pazarlama kurallarını belirleyen metinler bütünü. Bu mevzuat, Avrupa Birliği'nde tüketiciler için yüksek seviyede bir kaliteyi güven altına alırken, üreticilere de eşit rekabet koşulları sağlar.

Avrupa Birliği kurulduğundan beri, çok sayıda satış kriteri belirlenmiştir: Sebze ve meyveler (1962), süt ve süt ürünleri (1968), kakao ve çikolata (1973), alkollü içkiler (1989) vb. Sağlık kuralları da getirilmiştir: Kümes hayvanı eti (1971), balıklar (1976). Tüketiciyi bilgilendirmek zorunlu kılınmıştır: Besin maddelerinin etiketlenmesi (1979), besinsel etiketleme (1990). Son yıllarda hijyene, katkı maddelerine, renklendiricilere ve tatlandırıcılara da önem verilmiştir (1994). Avrupa Birliği, bu konuda dünya çapında otorite olan Birleşmiş Milletler'in kuruluşu Codex Alimentarius Komisyonu'nun aldığı kararların fazlasıyla etkisi hissedilen bu mevzuatı daha da uyumlu hale getirmek istemektedir.

tarlakuşu *bkz.* toygar

tart Tatlı ya da tuzlu hamurdan, sıklıkla yuvarlak ve oldukça yassı açılarak hazırlanan, pişirme öncesinde ya da sonrasında garnitürle süslenen pastane ya da mutfak ürünü.

- Tuzlu tartlar sıcak başlangıç olarak servis edilir: "Mutfak*flan*'ları", *kisch*'ler, soğanlı ve peynirli tartlar, *pissaladière*'ler, *flamiche*, *goyère*'ler, hatta pizzalar.
- Genellikle meyvelerle ama bazen de kokulu kremalarla, *fromage blanc*, pirinç, çikolata vb bazlı karışımlarla süslenen tatlı tartlar, pastanelerin en yaygın ve en çeşitli ürünleridir. Meyvelerin (örneğin çilek ve frambuaz) çiğ kalması istendiğinde, taban önce pişirilir, sonra süslenir. Sıvı bir garnitürle süslenecekse yarı yarıya pişirilmesi yeterli olabilir (*à blanc*). Bazı tartlar, kalıp kullanılmadan, doğrudan fırının tepsisi üzerinde pişirilir: Bunlar çok ince meyve dilimleriyle süslenen ve üzerine şeker serpilen *galette-tarte*'lardır.

Garnitürleriyle pişirilen tartlarda daha çok *brisée* hamur kullanılır, ancak bazen yufka hamuru kullanıldığı da görülür. *À blanc* pişirildikten sonra garnitürü eklenenler *sablé* hamuru ya da *brisée* hamurdan yapılır (Bkz. YEMEK ve PASTANE HAMURLARI). *Tatin* tartı örnek alınarak hazırlanan "ters çevrilmiş" tartlar, Avusturya *Linzertorte*'u gibi garnitürün üzerine çarpılar biçiminde hamur dilimcikleri konularak süslenen "Alsace" tartları ile oldukça derin, özel bir kalıp (*pie dish*, *pie* kabı) içinde hazırlanarak meyvelerle süslendikten sonra bir yufkayla üzeri örtülen "İngiliz usulü" tartlar da vardır.

■ **Bölgesel spesiyaliteler.** Ortaçağ'dan beri bütün kırsal bölgelerde sayısız tart tarifi geliştirilmiştir. Viandier'nin "Bourbon tartı" ("yumurtayla yoğrulmuş" bir taban üzerinde, "kremayla ıslatılmış, yumuşak yağlı peynir"), "*gouéron*" adıyla bilindiği Bourbon bölgesinin bir spesiyalitesi olmaya devam etmektedir. Alsace tartları, meyve garnitürlerinin çeşitliliğiyle meşhurdur. En yaygınları ekmek hamurundan, bayramlar için hazırlananlarsa ince hamurdan yapılır. Kuzey ve Doğu Fransa'da tartlar geleneksel olarak taze peynirden hazırlanır. Aynı şey Korsika için de geçerlidir. Sıradan bir çırpılmış yumurta, şeker, süt ve krema karışımı, bazen tabanı süsleyebilir: Bu, Franche-Comté'nin "*goumeaulu*" tartı ya da Chaumont'un "*quemeu*" tartıdır. Fransa'nın kuzeyinde ve İsviçre'de pirinçli ya da şekerli, Kanada'da akçaağaç şerbetli tartlar hazırlanır. Batı Fransa'daysa elmalı ve armutlu tartlar hâkimdir.

Almanya ve Avusturya'da kullanılan *Torte* kelimesi "tart"ın yanında, genel olarak, "pasta" anlamına da gelir. Burada hazırlanan tartlar yalnızca elmalı, kirazlı ve erikli değil, karışık meyveli de olur ve genellikle çırpılmış kremayla süslenir. Rus vatruşkasını, tipik bir Amerikan tartı olan pekan cevizli tartı ve şaraplı İsviçre tartını da belirtmekte yarar vardır.

TUZLU TARTLAR

Cauchoise *tartı*

Brisée bir hamur hazırlayın. Bir turta kabının içine koyarak en yüksek ısıda pişirin. Bütün bir yumurtayı çırpın. 20 cl koyu krema, tuz, karabiber ve biraz rendelenmiş muskatla karıştırın. Karışımı çok hafif ateşte kaynatmadan koyulaştırdıktan sonra bunu soğanların üzerine dökün. Tartın üzerine ince doğranmış tavuk artıkları, soğuk dana eti ya da jambon koyun. Üzerine soğanlı karışımı dökün. Fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları serpin ve önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında 15-20 dakika pişirin.

fromage blanc'lı *tart*

Yarım kilo iyice süzülmüş *fromage blanc*'ı, beş çorba kaşığı un ve bir o kadar taze krema, iki yumurta, tuz ve çok az karabiberle karıştırın. Bu karışımı *brisée* hamurdan bir tabana dökerek üzerine fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları serpin ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin. Soğuk servis edin.

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

patatesli tart

"Önce 300 gr un, 100 gr tereyağ, bir yumurta sarısı, yarım bardak su ve bir tutam deniz tuzuyla bir *brisée* hamur hazırlayın. Hamuru beze haline getirerek bir saat buzdolabında dinlendirin ve çıkardıktan sonra beş mm kalınlığında açın. Esnek ve pürüzsüz olması için iki kere üçe katlayın. Bir turta kabına tereyağ sürün ve dibini *brisée* hamurla kaplayın. Serin bir yerde bekletin. İki orta boy soğanı soyarak ince doğrayın. 150 gr domuz göğsü parçacığını ağartın. Bir kilo diri etli patatesi (B15 ya da *ratte*) soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Bir sote tenceresinin içinde, patatesleri 80 gr eritilmiş domuz yağıyla sekiz dakika kavurun. Küçük domuz göğsü parçacıklarını ve soğanları ekleyin, tuz, karabiber serpin ve kısa bir süre kavurun. Ateşten alın ve üzerini örtün. Başka bir kabın içinde bir bardak taze krema ve iki yumurta sarısını karıştırdıktan sonra bu karışımı, ince doğranmış iki çorba kaşığı taze soğanla birlikte patateslere katın. Hepsini bir turta kabına boşaltın ve tartın yüzeyi kızarana kadar, önceden 180° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin."

soğanlı tart

400 gr şekersiz *brisée* hamur ya da taban hamuru hazırlayın. Bu hamuru 28 cm çapında, tereyağ sürülmüş bir tart kabına koyarak en yüksek ısıda pişirin. Bir kilo soğanla bir *Soubise* püresi hazırlayın. Tabanı bu püreyle doldurun ve üzerine önce taze ekmek kırıntıları, ardından da fındık büyüklüğünde tereyağ parçacıkları serperek önceden 250° C'ye ısıttığınız fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

GORDES'DAKİ *LE MAS TOURTERON* RESTORANINDAN ÉLISABETH BOURGEOIS-BAIQUE'IN TARİFİ

tapenade'li ters göcen tartı

"İki domatesi kaynar sudan geçirin, soyun ve çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Bir yabani sarmısağı soyup kıydıktan sonra bir kaserolde zeytinyağıyla biraz öldürün. İçine domatesler ile ezilmiş bir diş sarmısak, taze kekik ve birkaç yaprak ince doğranmış fesleğini de ekleyin. Kapağını kapayarak ağır ateşte 10 dakika pişirin. Dört uzun patlıcanı üç mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve tavada zeytinyağıyla kızartın. Tuz ve karabiber ekin. Kâğıt havlu üzerine koyarak yağını süzün. Olgun ama diri beş domatesi soyarak yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Kenara koyun. İlk doğradığınız domateslerle 150 gr *tapenade*'ı karıştırın. İki yabani sarmısağı kıyın, tavada, zeytinyağında öldürdükten sonra içine parçalar halinde ciğerler ve böbreklerle kesilmiş üç göcen (adatavşanı yavrusu) sırtı ekleyin. Her tarafını çabucak harlı ateşe tutun ve bir kenara koyun. 18 cm çapında bir *manqué* kalıbını yağlayın. Alt kısımlarını ince ince kesin. Bir elma tartında olduğu gibi, yuvarlak patlıcan ve domates dilimleri ile göcen parçalarını kalıba yerleştirin ve üzerini ince bir domatesli *tapenade* tabakasıyla kaplayın. 200 gr yufka hamurundan kalıptan daha geniş bir daire açın ve kalıptaki karışımın üzerine serin, kenarlarını içeri sokun ve hamurda çatalla delikler açın. 10 dakika soğukta

bekletin. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Bir *tatin* tartı gibi, büyük bir servis tabağına ters çevirip kalıptan çıkarın. Ciğer ve böbrekleri tavadan geçirin, ince ince doğrayın ve tartın ortasına yelpaze biçiminde yerleştirin. Bir demet fesleğenle süsleyin."

TATLI TARTLAR

Alman usulü kirazlı tart (Kirschkuchen)
Altı adet, yufka hamuru bezesi hazırlayın ve bunu beş mm kalınlığında açın. Ortası hafifçe ıslatılmış bir turta kabının dibini bu hamurla kaplayın. Hamurun kenarlarını hafifçe ıslatarak yüksek bir kenar oluşturmak için yukarı doğru kıvırın. Çatalla dibinde delikler açın ve üzerine biraz toz şeker ile bir tutam toz tarçın serpin. Hamurun üzerine çekirdekleri ayıklanmış kirazlar dizin ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerini kalın bir kiraz marmelatı tabakasıyla kaplayın. Ekmek kırıntılarını çok ince elekten geçirin, fırında kızartın ve tartın üzerine serpin.

Alman usulü maquereau *frenküzümlü tart*
İyice olgunlaşmış *maquereau* frenküzümlerini temizleyin. Yufka hamurundan bir tart tabanını en yüksek ısıda pişirin. Frenküzümlerine eşit miktarda *cuit au cassé* şeker katarak ısıtın: Şeker sıvılaştığında, meyveleri süzün ve bu sıvıyı jöleleşene kadar yoğunlaştırın. Frenküzümlerini tekrar bu şerbete koyun. Bir kez daha kaynattıktan sonra soğuması için bir çanağa aktarın. Tarta garnitürünü ekleyerek çırpılmış kremayla maskeleyin.

Alsace tartı
Bir bütün yumurtayı, 250 gr toz şekerle çırpın. 125 gr erimiş tereyağ ekleyin, iyice karıştırın ve ağır ağır, önce 250 gr elenmiş un, ardından da 250 gr toz badem ekleyin. Gerekirse 1-2 çorba kaşığı su ekleyerek hepsini iyice yoğurun. Bu hamurun dörtte üçünü bir cm kalınlığında bir daire halinde açarak tereyağ sürülmüş bir pasta tepsisinin üzerine yerleştirin. Hamurun geri kalanını çok ince olarak açın ve ince bantçıklar halinde kesin. Bantlardan biriyle hamur yuvarlağının etrafını çevirin ve diğerlerini çarpı işaretleri biçiminde üzerine yerleştirin. Her çukurun içini reçelle (frambuaz, bardakeriği ya da kayısı) doldurun ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.

Alsace usulü çayüzümlü tart
200 gr un, 100 gr parçalara ayrılmış tereyağ, bir tutam tuz, bir çorba kaşığı toz şeker ve üç çorba kaşığı suyla bir *brisée* hamur hazırlayın. Beze haline getirerek iki saat dinlenmeye bırakın. 300 gr taze çayüzümünü ayıklayın, yıkayın ve bezle silin. 100 gr şekerle 25 cl suyu karıştırın. Bu şerbeti beş dakika pişirin ve çayüzümlerini beş dakika içinde bekletin. Tekrar hafif ateş üzerine koyun ve meyveler şerbeti emene kadar sekiz dakika pişirin. Hamuru açın. 22 cm çapında bir tart kalıbına tereyağ sürerek içine hamuru koyun ve üzerini tereyağ sürülmüş bir yağlı kâğıtla kaplayın. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırını en yüksek ısıya getirip 12 dakika pişirdikten sonra kâğıdı kaldırarak 6-7 dakika daha pişirin. Ilıdıktan sonra kalıptan çıkararak soğutun. Çay üzümleriyle süsleyin. İki çorba kaşığı kayısı marmelatını bir tatlı kaşığı suyla karıştırın, hafif ateşte ılıtın, süzün ve bununla meyvelerin üzerini kaplayın. Soğumaya bırakın. Serin bir yerde tutun. (Bkz. Fotoğraf)

Bourdaloue *armutlu tart* → ARMUT

ÇİKOLATACI CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

çikolatalı tart
"125 gr tereyağ, 50 gr pudra şekeri, 50 gr badem tozu, bir bütün yumurta, 180 gr un ve 20 gr elenmiş toz kakaoyla çikolatalı bir *sablé* hamuru hazırlayın. İki saat soğuk bir yerde dinlendirin. Hamuru açın ve bir kalıba koyun. Önceden 180° C'ye ısıttığınız fırında pişirdikten sonra soğumaya bırakın. 250 gr sıvı kremayı, 100 gr glikoz şurubuyla kaynatın. Bunu, 200 gr tablet çikolatanın (% 80) ve doğranmış 50 gr saf kakao macununun üzerine dökün. İyice karıştırdıktan sonra 50 gr tereyağ ekleyin. Soğumaya bırakın ama koyulaştırmayın. Hamur tabanının üzerine 25 gr kıyılmış ve kavrulmuş badem serperek *ganache*'ı üzerine dökün."

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

çikolatalı tart
"100 gr normal çikolatayı ve bir o kadar ince tereyağı benmaride eritin. Bir toprak kabın içinde 50 gr un, 100 gr toz şeker ve üç yumurtayı karıştırın. İçine erimiş çikolatayı da katarak tahta bir spatulayla 10 dakika daha karıştırın. Karışım pürüzsüz ve yapışkan bir hale geldiğinde, tereyağ sürülmüş bir tart kalıbına dökün. 200° C'lik fırında 20 dakika pişirin. Kalıptan bir ızgara üzerine çıkararak soğumaya bırakın. 80 gr acı çikolatayı 10 gr tereyağla benmaride eritin. Pürüzsüz bir hamur elde etmek için, 80 gr kaynar *fleurette* krema ekleyin. Madeni bir spatula kullanarak tartın üzerini bu kremayla kaplayın. Hafifçe sertleşmeye bırakın. Bir bıçakla üzerine kareler çizin ve acı kakao serpin."

▶

Alsace usulü çayüzümlü tart



çilekli tart

Bir kilo çileği ayıklayın, yıkayın ve saplarını koparın. Bir limonun suyu ve 50 gr toz şekerle birlikte bir toprak kaba koyun. 300 gr un, 150 gr yumuşatılmış tereyağ, bir tutam tuz ve iki çorba kaşığı suyla bir hamur hazırlayın. Beze haline getirerek iki saat soğuk bir yerde dinlendirin. Açın ve 28 cm çapında, tereyağ sürülmüş ve unlanmış bir tart kalıbının dibine yayın. Dibinde çatalla delikler açın. En yüksek ısıda pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Üzerine çilekleri yaydıktan sonra tartı, çileklerin yatırıldığı suda eritilmiş dört çorba kaşığı frenküzümü jölesiyle kaplayın.

BERNARD LOISEAU'NUN TARİFİ

hafif ve sıcak elmalı tart

"Mutfak tezgâhınızı ve merdanenizi unlayın. 200 gr yufka hamurunu iki mm kalınlığında açın. 18 cm çapında, oynar dipli iki tart kalıbına bol tereyağ sürün. Yufka hamurundan, kalıbın çapından iki cm küçük iki daire kesin. Bunları kalıplara koyun ve diplerini çatalla delin. Serin bir yedre bekleyin. Altı *golden* elma soyun. Bunları ikiye ayırın ve çekirdeklerini çıkarın. Çok ince dilimler halinde doğrayın. Tart tabanlarının üzerine aynı merkezli daireler biçiminde yerleştirin. Üzerlerine 40 gr kristalize şeker ve parçalara ayrılmış 50 gr tereyağ serpin. Önceden 270° C'ye ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin. Tartları bir spatulayla kalıplardan çıkararak bekletmeden servis edin."

kayısılı tart

350 gr *brisée* hamur hazırlayın ve iki saat boyunca serin bir yerde dinlendirin. Dört mm kalınlığında açın. 24 cm çapında, tereyağ sürülmüş ve unlanmış bir turta kabının dibini bu hamurla kaplayarak dibinde çatalla delikler açın. 750 gr iyice olgunlaşmış kayısının çekirdeklerini çıkarın ve yarım kayısı parçalarını, bombeli tarafı hamura doğru gelecek biçimde, hamur tabanına dizin. Üzerlerine beş çorba kaşığı toz şeker serpin. Önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında 40 dakika pişirdikten sonra bir ızgara üzerine kalıptan çıkarın. Üzerini üç çorba kaşığı elekten geçirilmiş ve yoğunlaştırılmış kayısı marmelatıyla kaplayın. Soğuk servis edin.

PONT-DE-L'ISÈRE'DEKİ *MICHEL CHABRAN* RESTORANININ TARİFİ

kivi ezmeli, taze ananaslı üç tatin

"İri ve taze üç ananası önce dörde bölün, sonra da dört mm kalınlığında dilimlere ayırın. 135 gr toz şeker ve beş cl soğuk suyla, koyu renkli bir karamela hazırlayarak 18 *tatin* kalıbının içine dökün. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıpları ananas parçalarıyla iyice sıkıştırarak doldurun ve üzerlerine fındık büyüklüğünde birer parça tereyağ ile birer tutam şeker koyun. Önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında pişirin. Pişirme süresinin dörtte üçü tamamlandığında kalıpları çıkarın ve üzerlerine aynı çapta birer yufka koyun. Pişirmeye devam edin. Altı kiviyi soyun ve etlerini dikkatlice ezin. Elde ettiğiniz püreyi elekten geçirin ve içine bir limonun suyunu ekleyin. *Tatin*'ler soğuyunca kalıplarından çıkarın. Kivi ezmesini tabakların ortalarına dökün ve etrafını üç *tatin*'le çevirin. Birkaç taze meyve koyarak ortalarına ananaslı birer sorbe topu yerleştirin. Küçük birer taze nane dalıyla süsleyin."

OLYMPE VERSINI'NİN TARİFİ

limonlu tart

"*Brisée* hamurdan bir tartı en yüksek ısıda pişirin (ama tamamen pişmesin). Üç yumurta, 100 gr şeker, 80 gr erimiş tereyağ, beş limonun suyu ve bunların rendelenmiş kabuklarını karıştırın. Hepsini birlikte çırparak tart tabanının üzerine dökün. Önceden 290° C'ye ısıttığınız fırında 10-15 dakika pişirin. Aynı tart, üç portakal ya da yedi mandalinayla da hazırlanabilir."

meringue'*li limon tartı*

24-26 cm çapında bir turta kabına tereyağ sürerek dibine 350 gr *brisée* hamur yayın. Fırını 200° C'ye ayarlayarak ısıtın ve tart tabanını en yüksek ısıda 10 dakika pişirin. 35 cl su kaynatın. Bir kaserole 65 gr un, 65 gr mısır nişastası ve 250 gr toz şeker koyarak çırpın. Çırparken, kaynattığınız suyla azar azar ıslatın. Kaynadıktan sonra ateşten alın ve biraz soğumasını bekleyin. 2-3 limonu yıkayın ve bezle silin. Kabuklarını rendeleyin, suyunu sıkın. Rendelenmiş kabukları, limon suyunu, dört yumurta sarısını ve 30 gr tereyağı bir önceki karışıma ekleyin ve çırparak 15 dakika benmaride pişirin. Hepsini tart tabanına dökün ve orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirin, soğumaya bırakın. Dört yumurta akına bir tutam tuz ekleyin, içine 125 gr toz şeker ve 20 gr pudra şekeri katarak çırpın ve kar haline getirin. Bu *meringue*'i tartın üzerine yayın ve 10 dakika fırında kızartın. Ilık ya da soğuk servis edin.

Metz usulü me'gin'*li tart*

Brisée hamurdan bir hamur tabanı hazırlayın. İyice süzülmüş 200 gr *fromage blanc*'ı (buna *fremgin* ya da *me'gin* adı verilir) 10-20 cl taze krema, omlet hazırlar gibi çırpılmış üç yumurta, 2-3 kaşık toz şeker ve bir tutam tuzla karıştırın (isterseniz bir paket şekerli vanilya ya da sıvı vanilya da katabilirsiniz). Tabanı bu karışımla doldurun ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 35 dakika pişirin.

LUCIEN VANEL'İN TARİFİ

muskatlı küçük tartlar

"Çok ince bir *sablé* hamurunu 18 cm çapında dört parçaya ayırın ve bunlarla kalıpların diplerini kaplayın. Çatalla delikler açarak dinlenmeye bırakın. Daha sonra en yüksek ısıda fırında

15 dakika pişirin. Çeyrek litre siyah muskat üzümü suyu, 100 gr taze krema, 100 gr erimiş tereyağ, iki yumurta sarısı, iki bütün yumurta ve 25 gr şekerle hazırladığınız bir karışımla tabanları doldurun. Önceden 130° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin."

Pekan cevizli tart

Bir *sablé* hamuru hazırlayın ve bunu yuvarlak bir kalıba koyun. Tereyağ, un, şeker ve şekerkamışı şurubuyla hazırladığınız karışımı bu tabana doldurun ve üzerini bütün haldeki pekan cevizleriyle kaplayın. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin.

pirinçli tart

200 gr meyve şekerlemesini küçük küpler halinde doğrayın ve iki çorba kaşığı rom içinde bekletin. 250 gr un, 125 gr toz şeker, bir yumurta, bir tutam tuz ve 125 gr yumuşatılmış tereyağ ile şekerli bir hamur hazırlayın. Beze haline getirerek serin bir yerde saklayın. İçine bir çubuk vanilya katarak 40 cl süt kaynatın. 100 gr kırık pirinci yıkayın, kaynar sütün içine dökün, bir tutam tuz ve 75 gr toz şeker ekledikten sonra hafif ateşte, üzeri kapalı olarak, 25 dakika pişirin. Pirinç piştiğinde biraz ılımasını bekleyin. Daha sonra hızla karıştırarak bir çırpılmış yumurta ekleyin. İki çorba kaşığı krema ve içinde bekletildikleri romla birlikte meyve şekerlemeleri katın. Hamuru açın, bir turta kabına koyun, dibinde çatalla delikler açın, garnitürü üzerine dökün. 50 gr eritilmiş tereyağla ıslatın ve üzerine beş küp şekeri parçalayarak serpin. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirin. Ilık ya da soğuk servis edin.

LAMPRÉIA KARDEŞLER'İN TARİFİ

raventli tartlar

"Fırını 200° C'ye ayarlayarak ısıtın. 250 gr yufka hamurunu açın ve fırında, orta seviyede 20 dakika pişirin. 12 cm x 8 cm'lik dikdörtgenlere ayırın. Üzerlerine 100 gr ham şeker serpin ve *salamander* altında üzerini kızartın. Yarım kilo raventi ayıklayarak dikdörtgen hamurların boyunda parçalar halinde kesin. Fırında 150° C'de pişirin. Biraz su ve 25 gr şeker ekledikten sonra üzerine bir alüminyum folyo sererek pişirmeye devam edin. Süzün. 100 gr toz şeker ve suyla koyu bir karamel hazırlayın. 50 gr tereyağ ekleyin: Karamel iyice koyulaşmalıdır. Ravent parçalarını yufka hamurunun üzerine yerleştirin ve bir dakika ılık fırına verin. İyice soğuk olan kremayı bir krema torbası yardımıyla şerit halinde sıkın. Ardından, ılımış olan karameli enlemesine çubuklar halinde dökün. Bekletmeden servis edin."

ÇİKOLATACI CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

Sonia Rykiel *tartı*

"100 gr tereyağ, 50 gr pudra şekeri, 50 gr ayıklanmış badem, 200 gr un ve bir bütün yumurtayla bir *sablé* hamuru hazırlayın. Bunu 15 dakika dinlendirdikten sonra bir kalıbın dibine yayın. Önceden 180° C'ye ısıttığınız fırının sıcaklığını en yüksek seviyeye getirerek 25 dakika pişirin. 250 gr *crème fleurette*'i kaynayana kadar ısıtın. Kaynadıktan sonra alarak 250 gr yüksek kakao oranlı çikolatanın kırılmış parçaları (% 80) üzerine dökün ve iyice karıştırın, 50 gr tereyağ ekleyin. Soğumaya bırakın ama koyulaşmasına izin vermeyin. *Sablé* tabanın üzerine dökerek iki saat soğukta bekletin. Altı muzu çok ince olmayan yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve tartın üzerine dışarıdan içeri doğru, birbirlerinin üzerine binecek biçimde dizin. Şeffaf kayısı tabakasıyla kaplayın ve bekletmeden servis edin."

şaraplı İsviçre tartı

350 gr unu 150 gr tereyağla karıştırın ve dört gr tuz katılmış 10 cl su ekleyin. Hamuru hızlıca yoğurun, beze haline getirin ve iki saat dinlendirin. Açın ve tereyağ sürdüğünüz bir tart kalıbının dibine yayın. 15 gr nişastayı 220 gr şeker ve iri bir tutam tarçınla karıştırın. Bununla hamur tabanının üzerini kaplayın. 15 cl beyaz şarapla ıslatın. Önceden 240° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin. Tartı çıkardıktan sonra üzerine toz şeker ve fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları serpin, 15 dakika daha pişirin. Ilık servis edin.

PARİS'TEKİ *FAUCHON, LE TRENTE*'TAN BRUNO DELIGNE'İN TARİFİ

Tatin tartı

"8-10 *golden* elmayı soyun, çekirdek çevresindeki sert kısımları çıkarın ve altışar ya da sekizer dilime ayırın. Uçları kesin ve saklayın. 22 cm çapında ve altı cm yüksekliğinde bir sote tavasının dibini, 300 gr tereyağ ve 200 gr şekerle hazırladığınız karışımla kaplayın. Elma dilimlerini yan olarak, bombeli tarafları dibe ve kesik uçları tencerenin kenarına bakacak biçimde dizerek ilk tabakayı oluşturun. Kalan boşlukları, kestiğiniz uçlarla doldurun. Boşlukları iyice kapayarak ikinci tabakayı yerleştirin. Ardından üçüncü tabakayı da tamamlayın. Bu son tabaka sote tavasından biraz taşsa da piştiği sırada elmalar küçüldüğü için aşağı inecektir. Karıştırmadan ateşin üzerine koyun. Tereyağ-şeker karışımı sote tavasının kenarlarından taştığı ve sarı bir renge büründüğü zaman ateşten alın. Yaklaşık sekiz saat dinlendirin. Ertesi gün karışımın üzerine, yufka hamurundan üç mm kalınlığında açılmış ve çatalla delinmiş bir bir daire yerleştirin. Önceden 180° C'yi ısıttığınız fırında 15-18 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Servis etmeden önce tartı çok hafif ısıtın. Yanına taze krema ve vanilyalı dondurma koyun." (Bkz. 1058. sayfadaki fotoğraf)

taze üzümlü tart
250 gr un, iri bir tutam tuz, 100 gr toz şeker, bir yumurta sarısı, yarım bardak su ve 125 gr yumuşatılmış tereyağla bir tart hamuru hazırlayın. Beze haline getirin ve serin bir yerde bir saat bekletin. Yarım kilo beyaz üzümü yıkayarak taneleri salkımlardan ayırın. Bir toprak kapta üç yumurtayı 100 gr toz şeker ve 25 cl taze kremayla karıştırın. Karışımı çırpma aletiyle çırpın ve 25 cl sütle azar azar ıslattıktan sonra 10 cl *kirsch* ekleyin. Hamuru açın ve 24 cm çapında bir tart kalıbına koyun ve dibinde çatalla delikler açın. Üzerine üzüm tanelerini dizin ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. Kremayı tartın üzerine ekleyin ve 25-30 dakika daha pişirmeye devam edin. Soğumaya bırakın. Kalıptan çıkararak üzerine pudra şekeri serpin.

tart kelepçesi Birçok pastacının tartları ve *flan*'ları hazırlamak için kalıplara tercih ettiği, aynı zamanda "*flan* kelepçesi" adı da verilen, çeşitli çaplardaki (6-34 cm) tenekeden daire. Doğrudan fırın tepsisinin üzerine konulan tart kelepçesi, içinde bulunan hamurda ısının daha iyi dağılmasını sağlar. Kelepçeyi dikkatlice kaldırmak, pişmiş olan parçanın kalıptan çıkarılması için yeterlidir.

tartare Bir sosa ve bir çiğ et yemeğine verilen ad. *Tartare* (Tatar anlamına gelir) sosu, içine soğan ve taze sarmısak katılan, soğuk balıklara, yılan balığına, dana paçasına, istiridyelere ve *pont-neuf* patateslere eşlik eden, lop yumurtanın sarısından yapılan bir mayonezdir.

Tartare bifteği, bir yumurta sarısı ve çeşnilerle servis edilen çiğ sığır eti (bazen at eti) kıymasından hazırlanır. Belçika'da bu yemeğe "Amerikan filetosu" adı verilir.

Son olarak, daima çok baharatlı olan soğuk ya da sıcak yemeklere *à la tartare* (Tatar usulü) denir: *Raifort* kremalı hamsi *paupiette*'leri, kırmızı biberli sığır kıyması üzerinde pişirilmiş aynalı yumurta vb.

à la tartare *dana paça* → PAÇA
steak tartare → SIĞIR
tartare *sos* → SOS

JACQUES LE DIVELLEC'İN TARİFİ
tartare *ton balığı*
"600 gr ton balığı filetosunun derisini ve kılçıklarını ayıklayın. Balığı bıçakla çok küçük küpler halinde doğrayın. İki gri yabani sarmısağı soyun ve ince ince kıyın. Bir çorba kaşığını dolduracak kadar kişniş ve taze sarmısak kıyın. Bütün malzemeleri karıştırın, tuz, karabiber ve limon suyuyla çeşni kattıktan sonra dört çorba kaşığı da zeytinyağı karıştırın. Bu karışımı ve servis tabaklarını buzdolabına koyun. İki çorba kaşığıyla ton balığı köfteleri kalıplayarak tabaklara dizin. Üzerlerine frenkmaydanozu parçacıkları serpin ve ortalarını bir yaprak frenksalatası ya da kıvırcık salata ile süsleyin. Kızartılmış köy ekmeği eşliğinde çok soğuk servis edin."

tartelet Tatlı bir garnitürle tatlı olarak ya da tuzlu bir garnitürle (bunlar tartlarla aynıdır) sıcak başlangıç olarak servis edilen, *brisée*, yufka ya da *sablé* hamurdan, yuvarlak ya da oval biçimli, tek kişilik küçük hamurişi. Tarteletlerin boyu bazen bir *bouchée*'ninki kadardır: Bu durumda bunlara taze pötifur (meyveli) ya da sıcak çerez (örneğin minyatür pizza ya da *kisch*'ler) adı verilir.

Agnès Sorel *tarteletleri*
Tartelet tabanlarını, istenirse kıyılmış domalanlarla zenginleştirilmiş bir kremalı kümes hayvanları eti püresiyle süsleyin. Etraflarına kümes hayvanı etinden ve dilden (sığır) yuvarlak dilimcikler yerleştirin. Tarteletlerin üzerine haşlanmış birer mantar başı koyarak fırına verin. Mantarların üzerini krema sosuyla kaplayın.

RAYMOND OLIVER'NİN TARİFİ
cevizli ve ballı tarteletler
Tereyağ sürdüğünüz tartelet kalıplarının dibini *brisée* hamurla kaplayın. Üzerlerine dövülmüş ceviz serperek aynı hamurdan yaptığınız çarpı işaretlerini yerleştirin. Çarpı biçimindeki bu hamur bantlarına çırpılmış yumurta sürün. Yaklaşık 15 dakika sıcak fırında pişirin. Tarteletlerin üzerini akasya balıyla kaplayın."

darılı tartelet
Bir toprak kabın içine 200 gr darı unu, 400 gr toz şeker ve omlet hazırlar gibi çırpılmış sekiz yumurta koyun. Hepsini iyice karıştırın. İri bir tutam tuz ve iki limonun ince kıyılmış kabuklarını ekleyin. Bir buçuk litre kaynar sütle ıslatarak iyice karıştırın. Bu karışımı, tereyağ sürülmüş düz ve yuvarlak küçük kalıplara dökerek önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin.

kahveli ya da çikolatalı tarteletler
Tereyağ sürdüğünüz tartelet kalıplarının dibini *sablé* hamuruyla kaplayın. Diplerinde çatalla delikler açın ve yaklaşık 10 dakika en yüksek ısıda pişirin. Soğumaya bırakın. Bir krema torbası yardımıyla tartelet tabanlarının bir kısmını ortalarına yarım ceviz yerleştirerek kahveli tereyağlı kremayla, bir kısmını da romla kokulandırılmış çikolatalı krem şantiyiyle süsleyin.

tartı aleti [terazi] Tam oranlara uymak için vazgeçilmez ve belli bir hacimdeki malzemeleri tartmak için gerekli olan ağırlık ölçüm gereci. Evlerde, özellikle basıncın hareketli bir ibreye aktarıldığı otomatik tartılar kullanılır. Küçük boyda, 2-5 kilo ölçebilen bu aletlerin, yerinden çıkarılabilir ve yıkanabilir bir kâse ya da hazneleri vardır. Bu sayede sıvıların ağırlıkları da ölçülebilir. Restoranlarda kullanılan tartılar elektroniktir.

tartine Üzeri kolaylıkla sürülebilen bir maddeyle kaplanmış olan ekmek dilimi. *Tartine*, kahvaltıda reçelle, öğle ya da akşam yemeklerinde de başlangıç ya da peynir yenildiği sırada tüketilir.

Dictionnaire de l'Académie des Gastronomes (Gastronomlar Akademisi Sözlüğü), Batı Fransa'da "ekmek üzerine sürülebilen" anlamına gelen *fripe* sözcüğünün varlığına dikkat çeker. Balzac, *Vadideki Zambak* adlı kitabında, Tours kavurmalarını (domuz, kaz, ördek vb) "en leziz *fripe*'ler" olarak niteler.

tas Tek kişi tarafından tüketilecek besinleri ya da sıvıları almak üzere tasarlanmış, yuvarlak ve çukur, pervazsız küçük kap. Çok eski zamanlardan beri üretilen tahta, pişmiş toprak ya da kalay taslar, ilk masa araç gereçlerinden biridir. Ortaçağ'da, iki kişi aynı tastan yemek yerdi. Günümüzde, genellikle seramikten üretilir ve köy çorbaları ya da köy usulü yemekler dışında kullanılmaz.

taskebabı Eskiden üstüne tas kapatılarak etin kendi suyuyla pişip kebap olmasını sağladığı için bu adla anılan et yemeği. Bugün bu tarzda hazırlanmasa da eski bir tarifi Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabında (İstanbul, 1882, s. 86) yer almaktadır:

EV KADINI'NDAN

taskebabı

"Koyun etinin but tarafından yarı yağlı, yarı yağsız kuşbaşı doğrayıp ve yıkayıp, tuz ve biber ve baharat ve çintilmiş soğan ile karıştırıp bir kenarlı tepsinin kenarına kubbelemeli ve üzerine bir derin kapak kapatıp tepsiyi eğrice durdurmalı. Bir gece suyu ve kanı süzüldükten sonra ertesi günü kuşhaneye koyup ve kapağını imtizaclı (uyumlu) kapayıp buhar çıkmayacak suretde etrafını hamurlamalı ve sacayak ile küllü ateş üzerine koyup dört beş saat miktarı tıkırdatmalı. Eğer bir taraftan buhar çıkmaya başlarsa hemen hamur ile kapamalı zira derhal yanar. Nihayet hamuru kazıyıp ve kapağı kaldırıp sahana takımıyla altüst edip sıcak sıcak tenâvül etmeli."

taşmantarı İri ve tıknaz ayakları ağaç gövdelerine benzeyen, *bolet* cinsi yenilebilir mantarlar için kullanılan ad (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR).

Tombul ayakları ve şapkanın iç yüzünü kaplayan kendine has borucukları (saman ya da sakal) sayesinde ayırt edilebilen yirmiden çok yenilebilir çeşidi vardır. Taş mantarları 18. yüzyıldan beri sevilerek tüketilir. Modası Nancy'de, Stanislas Leszczynski'nin sarayında başlamıştır. Bordeaux taş mantarlarına verilen "Polonyalı" sıfatı da buradan gelir.

■ **Kullanılışı.** Taş mantarları küçükken daha lezzetli olur. Bu durumda mantarları nemli bir bezle hafifçe silmek yeterlidir. Eğer mantarlar çok olgun ya da kurtluysa, ayakların uçlarını kesmek gerekir. Nemli havalarda samanları bazen yapışkanlaşır ve bu durumda temizlenmelidir.

En ince bir lezzete sahip olan taş mantarları çiğ olarak, ince dilimler halinde doğranarak salatada tüketilebilir ama özellikle pişirildiklerinde, omlet içinde, *velouté*'de ve garnitür (kavurma, türlü, hatta nehir balıkları garnitürü) olarak lezzetlidirler. Saklamak için sterilize edilebilir, dondurulabilir, kurutulabilir ya da sıvıyağa yatırılabilirler.

Çok sayıda bölgesel spesiyalite vardır: Auvergne'de Asil taş mantarlarının (bunlara "kestane taş mantarı" adı verilir çünkü genellikle kestane ağaçlarının dibinde yetişir) dolması yapılır. Aquitaine'de tencerede, dolma olarak ya da kül altında pişirilerek hazırlanır. Poitou ve Güneybatı Fransa'da ceviz yağıyla ızgara edilir, daima sıvıyağla (tereyağla değil) pişirilen Bordeaux taş mantarları sarmısak ya da maydanozla çeşnilenir. Auch, beyaz şaraplı taş mantarlarıyla meşhurdur, Gaskonya'da "etli" (içine sarmısak gömülür ve çiğ jambon eşliğinde sunulur) ya da ızgara olarak, kaserolde ya da bir av eti yahnisiyle hazırlanır.

Brantôme, Fransa'nın en önemli toplama merkezlerinden biridir. Üreticiler, yılda yüzlerce ton taş mantarını büyük şehirlere gönderir.

Béarn usulü taş mantarı

İri taş mantarlarını hazırlayın. Yıkayın ve sularından arındırmak için sıcak fırından geçirin. İçlerine sarmısak gömün, tuz ve karabiber serpin, sıvıyağa bulayın ve köz üzerinde ya da dikey bir ızgarada pişirin. Kıyılmış ekmek içini, sarmısağı ve maydanozu sıvıyağda kızartarak ızgarada pişirdiğiniz taş mantarlarının üzerine serpin ve bekletmeden servis edin.

Bordeaux usulü taş mantarı

Taş mantarlarını temizleyin. Çok irilerse dilimleyin, orta boydalarsa dikine ikiye kesin ve eğer küçüklerse bütün bırakın. Bir sote tavasının içine sıvıyağ ve limon suyuyla birlikte koyarak üzeri kapalı olarak beş dakika buğulayın ve süzün. Bir tavada sıvıyağ ısıtın. İçine taş mantarlarını koyun, tuz ve karabiber serperek çok hafifçe kavurun. Süzün. Bir *persillade* ekleyin ve çok sıcak servis edin. (Paris'te "Bordeaux usulü" adı verilen taş mantarları farklı bir biçimde hazırlanır: Mantarlar kızartılır ve içine kıyılmış yabani sarmısak, kızartılmış ekmek içi ve kıyılmış maydanoz eklenir.)

JEAN-CLAUDE FERRERO'NUN TARİFİ

fırında ızgara taş mantarı başları

"Dört güzel taş mantarını başını yıkamadan silin. Kubbelerini çarpı biçiminde yarın, hafifçe tuzlayın, karabiber serpin ve bir damla zeytinyağı ekleyin. Önceden 300° C'ye ısıttığınız fırında beş dakika pişirin. Taş mantarı başlarını ters çevirin, çok hafif tuz ve karabiber serperek üç dakika daha fırına verin. Başları ters olarak koyup içlerine çok ince birer yarı-pişmiş ördek ya da kaz ciğeri dilimi (ya da küp küp doğranmış ve hafifçe ızgarada pişirilmiş Parma jambonu dilimi) ekleyin. *Xérès* sirkesi

Çeşitli yenilebilir taşmantarların özellikleri

Ad	Yetişme yeri	Dönem	Görünüm	Etin görünümü
Geniş anlamda boletler				
Appendiculé bolet (Boletus appendiculatus)	Yapraklı ormanlar, killi-kireçli topraklar	Ağst.-Eyl.	Bej-açık sarı, kuru ve keçemsi şapka, altın sarısından limon sarısına kadar borucuklar, sağlam ve şişkin sap, kükürt sarısı kök	Diri, yoğun, soluk sarı, çok hafif mavimsi
Doru renkli şişkin mantar *(Boletus badius)*	Yayla ya da dağ, çam, meşe ve başka reçineli ağaçlar (köknar) karışımı ormanlar	Ekim-Kas.	Koyu kahverengi, neredeyse keçemsi mat, kadifemsi ve çok yapışkan (nemli havalarda) doru şapka, az şişkin, nadiren çok şişman ve açık kahverengiden zeytin sarısına kadar sap	Soluk sarı, çok ya da az mavi
Soluk *bolet (Boletus luridus)*	Güneş alan açık kestanelikler, kireçli ve sıcak topraklar	Ağst.-Ekim	Turuncumsu, canlı kiremit rengi ve ardından mor-kırmızı şapka, az şişman ayak, uzunlamasına halkalı, kabartmalı ağ	Sarı ve mavi
Çivit ya da çivit fidanı *bolet (Gyroporus cyanescens)*	Kireçli kumlar üzerindeki cılız kestanelikler, sıcak ve kuru ortamlar	Ekim-Kas.	Saf beyaz ve ardından krem toprakrengi şapka, oyuk oyuk, dikine bölmelere ayrılmış ve dışı yumrulu sap	Saf beyaz, dokunulduğunda ya da kesildiğinde Prusya mavisi
Kaypak mantar, sarı çam *boleti* ya da "peçeli genç rahibe" *(Suillus luteus)*	Çam ormanları (deniz çamları, orman çamları, kara çamlar, vb)	Ekim-Kas.	Sütlü kahve, çok yapışkan, glütenli şapka, sarı gözenekler, yukarısında bir halka bulunan sap, sarı borucuklar	Değişmez soluk sarı
Kırmızı ayaklı *bolet (Boletus erythropus)*	Asidofil (asit seven) yaşlı kestanelikler	Eyl.-Kas.	Koyu kahverengi, mat, kadifemsi ve yapışkan (nemli havalarda) doru şapka, çok kırmızı gözenekler, kırmızı rengiyle belirgin sap, ağsız	Çok mavimsi sarı
Kraliyet *boleti (Boletus regius)*	Yapraklı ormanlar, killi-kireçli topraklar	Haz. sonu Ekim sonu	Kırmızı, kuru ve keçemsi şapka, altın sarısından limon sarısına kadar borucuklar, iri, yoğun, kalın, genleşmiş, kükürt sarısı ve ağ biçiminde sap	Değişmez soluk kükürt sarısı
Tam anlamıyla boletler, taşmantarları ya da asil taşmantarları				
Çörek mantarı, ayı mantarı, Bordeaux taşmantarı *(Boletus edulis)*	Yapraklılar (özellikle meşe, kestane ağacı) ve kozalaklılar (ladin, köknar)	Eyl.-Ekim	Koyu kahverengi şapka, beyaz kenar şeridi, yapışkan deri, genellikle obez, bodur, az renkli ve ağ biçiminde sap	Değişmez beyaz
Yaz ya da ağımsı taşmantarı *(Boletus aestivalis* ou *Boletus reticulatus)*	Yaylalar, daha çok yapraklılar (özellikle meşe, kestane ağacı)	May.-Haz. Eyl.-Ekim	Mat, yağsız kadifemsi, bej-açık açık sarı şapka, bej-açık sarı, az ya da çok bodur, ağ biçiminde sap	Değişmez beyaz
Dağ çamı taşmantarı *(Boletus pinophilus* ou *Boletus pinicola)*	Dağlar ya da tepeler, (orman çamları, ladinler, özellikle reçineli ağaçlar köknarlar), bazen kestane ağaçları	Eylül-Kas. sonu	Maun kızılı şapka, maun kızılı, obez, etli, iri, ağ biçiminde sap	Değişmez beyaz
Zenci başı ya da bronzlaşmış taşmantarı ya da siyah taşmantarı *(Boletus aereus)*	Kuru eğilimli sıcak ormanlardaki yapraklılar (meşe, kestane ağacı)	Ekim-Kas.	Neredeyse siyahımsı koyu kahverengi ve etli şapka, çok renkli, şişkin, koyu, etli ve ağ biçiminde, yüksek sap	Değişmez beyaz

ve zeytinyağıyla çeşnilenmiş bir Trévise salatasıyla servis edin."

fırında taş mantarı

Şapkaları ayaklardan ayırarak taş mantarlarını temizleyin. Tuz ve karabiber serpin ve hepsini tereyağ ya da sıvıyağa bulayın. Tereyağ ya da sıvıyağ sürdüğünüz bir fırın tepsisinin içine şapkaları -bombeli tarafları aşağı gelecek biçimde- dizin. Ayaklar ile 200 gr taş mantarı başına bir yabani sarımsak ve maydanozu kıyarak sıvıyağda öldürün. Tuz ve karabiber serpin, taze ekmek içi kırıntıları (200 gr taş mantarı ayağı başına bir çorba kaşığı ekmek kırıntısı) ekleyin ve hepsini ka-

rıştırın. Bu karışımla şapkaları doldurun. Taze ekmek içi kırıntıları serpin, sıvı ya da erimiş tereyağla ıslatın ve önceden 275-300° C'ye ısıttığınız fırına verin.

ızgara taş mantarı
Çok taze küçük taş mantarlarını iyice temizleyin ve hazırlayın. Şapkaları çizin ve mantarları zeytinyağı, limon suyu, sarmısak, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberden oluşan bir karışımın içinde yarım saat bekletin. Süzün ve ızgarada pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

Macar usulü taş mantarı
Taş mantarlarını temizleyin ve yıkayın. İrilerse dilimleyin ya da kesin, küçüklerse bütün bırakın. Kıyılmış soğan (yarım kilo mantar başına iki dolu çorba kaşığı), tuz, karabiber ve kırmızı biberle (yarım kilo mantar başına bir tatlı kaşığı) mantarları tereyağda buğulayın. Taze kremayla kapladıktan sonra üzeri açık olarak yoğunlaştırın. İsterseniz kıyılmış maydanoz serpin.

Provence usulü taş mantarı
Mantarları "Bordeaux usulü taş mantarı" tarifindeki gibi hazırlayın ama yerfıstığı yağı yerine zeytinyağı kullanın. Yanına kıyılmış sarmısak ekleyerek mantarları daha çok kızartın.

sıcak marine edilmiş taş mantarı
750 gr taş mantarını temizleyin, yıkayın ve dilimleyin. İki dakika sıvıyağda kızarttıktan sonra soğuk su altında soğutun ve dikkatlice bezle silin. 20 cl zeytinyağı, üç çorba kaşığı şarap sirkesi, bir çorba kaşığı kıyılmış rezene, bir tatlı kaşığı kıyılmış limon kabuğu, dörde kesilmiş bir defne yaprağı, iki küçük kekik dalı, tuz ve taze çekilmiş karabiberden oluşan bir karışımı hafif ateşte ısıtın. Beş dakika kaynatın. Bezle sildiğiniz taş mantarlarını toprak bir kaba koyun. Elekten geçirdiğiniz kaynar marinadı üzerlerine dökün. Soyulmuş iki iri diş sarmısağı ve bir kaşık maydanozu kıyarak toprak kaba ekleyin. Kokularını eşit bir biçimde yaymak için karıştırın ve servis etmeden önce en az 24 saat serin bir yerde bekletin.

toprak kapta taş mantarı
750 gr taş mantarını temizleyin ve yıkayın, şapkaları ayaklardan ayırın. Ayakları, 3-4 diş soyulmuş sarmısağı, ayıklanmış 3-4 yabani sarmısağı ve bir demet maydanozu kıyın. Hepsini üç çorba kaşığı zeytinyağıyla bir sote tavasında öldürün. Tuz ve karabiber serpin. Ayrı bir tavada, iki çorba kaşığı zeytinyağı ve tuz içinde, kapağı kapalı olarak şapkaların suyunu atmasını sağlayın, süzün. Bir toprak kabın dibini ve kenarlarını çok ince füme domuz göğsü yağı dilimleriyle kaplayın. İçine bir taş mantarı tabakası ve kıydığınız malzemeleri ekleyin. İkinci taş mantarı tabakasını da koyduktan sonra üzerini füme domuz göğsüyle örtün. Kapağı kapayın ve toprak kabı önceden 200° C'ye ısıttığınız fırına verin. 50 dakika pişirin.

taşemen Pulları olmayan, bir yılan gibi uzun, boyu bir metreye varabilen deniz ya da nehir balığı. Taşemen, vantuz olarak kullandığı ağzıyla diğer balıklara yapışır ve onlarla beslenir. Avrupalı türler (bunlar tuzlusu balıklarıdır ama tatlısularda da yüzerler), nehirlerin alt akıntılarında avlanır.

Kuzey Amerika'da, tamamı asalak olarak yaşamayan dört taşemen türü vardır. Büyük Okyanus kıyılarında yaşayan Amerikan yerlileri bu balıktan seçkin yemekler yaparlar. Taşemen, lüks bir besin olarak aranan en eski balıklardan biridir. Yılan balığı gibi pişirilir.

Bordeaux usulü taşemen
Bir taşemenin kanını akıtın ve daha sonra sosu yoğunlaştırmak için bir kenara koyun. Balığı sıcak suyla yıkayın ve kazıyarak derisini çıkarın. Boynunu çizerek bir yarık açın ve çekerek sırt kemiğini çıkarın. Balığı altı cm'lik iri dilimler halinde keserek tereyağ sürdüğünüz ve dibini ince doğranmış soğan ve havuçlarla kapladığınız bir sote tenceresine koyun. Bir garnitür demeti ile ezilmiş bir diş sarmısak ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Kırmızı Bordeaux şarabıyla bol bol ıslatın. İyice kaynatarak 10 dakika pişirin ve süzün. Dört pırasanın beyazını temizleyin, üçe kesin ve dört kaşık küçük küpler halinde kesilmiş kuru jambonla birlikte başka bir sote tavasında tereyağda kavurun. Taşemeni ekleyin. İki kaşık tereyağ, ve bir o kadar unla bir *roux* hazırlayın. Hazırladığınız bu *roux*'u balığın pişme suyuyla ıslatın ve 15 dakika pişirin. Sosu elekten geçirerek taşemenin üzerine dökün. Hafif hafif kaynatarak pişirmeyi tamamlayın. Balığı yuvarlak bir tepsiye alın ve kenara ayırdığınız kanla yoğunlaştırdığınız sosla üzerini kaplayın.

taşınabilir ocak *bkz.* ocak (taşınabilir)

taşısıran *Cobitidae* familyasından, uzun ve kaygan gövdeli, gri yeşil ya da sarı-portakal renkli, siyah lekeler içeren, pulları çok ince bir tatlısu balığı. Avrupa'da üç türü yaşar.
• Göl taşısıranı 35 cm uzunluğa kadar ulaşabilir ve 10 bıyığı vardır.
• Nehir taşısıranı daha küçüktür (8-10 cm), altı bıyığı ve her gözün altında bir dikeni vardır.
• Gerçek taşısıran (10-12 cm) çok beğenilir, altı bıyığı vardır ama dikeni bulunmaz.

Bu üç türün de eti Ekim-Mart arasında mükemmeldir. Bu balıklar durgun sularda yaşadığından pişirilmeden önce birkaç saat sirkeli suda bekletilmeli ve yahnide ya da *à la meunière* pişirilmelidir.

tat Bir besinin dilin tatsal kabarcıklarından oluşan tat alma organı üzerinde yarattığı his.

Dilin farklı kısımlarının az ya da çok duyarlı olduğu dört temel tat (acı, ekşi, tuzlu ve tatlı) vardır. Bunların birleşmesiyle, yiyeceklerin özel tatları ortaya çıkar. Bu lezzetler karıştırıldıklarında birbirlerini sakla-

yabilir ya da belirginleştirebilirler.

Damak sanatı, bütün kaynaklarını kullanarak, zıtlıkların ve bağdaşmaların üzerinde uyumlu bir biçimde oynar.

tat alma duyusu Besinlerin lezzetlerini ayırt etmeye yarayan ve organı dil olan duyu. Dilin, damağın ve ağız boşluğunun tatsal kabarcıklarında, tat alıcı sekiz bin tat tomurcuğu bulunur.

Dört temel lezzet vardır: Tuzlu ve acı (bunlar dilin kenarlarında bulunan kabarcıklar tarafından saptanır), tatlı ve ekşi (tatlı, dilin ön tarafında bulunan kabarcıklar, ekşiyse arka taraftakiler tarafından saptanır). Bu tatlar farklı biçimlerde birleştiğinde, her şeyin lezzetini belirler. Gastronomi alanında, tat alma duyusu koku duyusundan ayrılmaz. Çünkü burun kokuları aldığında, yemeklerin aromaları da ortaya çıkar.

Bir yemeğin tadından söz edildiğinde, tatsal kabarcıkların ilettiği bilgiler kadar, kokusal sinirlerin ilettiği bilgiler de kast edilir. Son olarak tat alma, aynı zamanda iştah ve yeme arzusu demektir.

tâte-vin Bir şarabın, tadılmadan önce incelenmek amacıyla içine döküldüğü, tek parmağın geçebileceği dayanaklı bir kulbu bulunan, kalaydan, gümüşten ya da gümüş rengi bir madenden yapılan, yuvarlak ve yassı küçük kap. *Tâte-vin* ya da *taste-vin*'in (bu kaba, örneğin, Burgonya'da "kubbe" ya da yalnızca "tas" adı da verilir) biçimi bölgelere göre değişir.

tatin Hamurdan oluşan bir kapak altında "ters" pişirilen ama "düz", yani kapak altta ve meyveler üstte servis edilen elmalı bir tarta verilen ad. Karamelanın lezzetini, tereyağda pişirilmiş elmalarla altın rengi ve kıtır kıtır bir kabuk altında birleştiren bu enfes hamurişi, 20. yüzyılın başında Lamotte-Beuvron'da bir otel-restoran işleten Tatin Kızkardeşler'in meşhur olmasını sağlamıştır.

Elmalı ya da armutlu "ters" tart ayrıca, bütün Orléans bölgesinde bulunabilen eski bir Sologne spesiyalitesidir. Tatin Kızkardeşler'le birlikte üstünlüğünü kanıtlayan *tatin* tartı, Paris'te ilk kez *Maxim's*'de servis edilmiş ve o zamandan beri bu restoranın spesiyalitesi olarak kalmıştır.

▶ Tarif: TART

tatlandırıcı (yapay) Çok yüksek bir tatlandırma gücüne sahip ama besin değeri olmayan ve kalori içermeyen kimyasal sentez maddesi. "Gıda Katkı Maddeleri" (Bkz. Bu madde) olarak değerlendirilen yoğun tatlandırıcılar arasında özellikle aspartam (E 951), asesülfam K (E 950), sakarin (E 954) ve siklamater (E 952) bulunur. Bunlar "katı şeker" biçiminde sunulabilir. Çok sayıda besine tatlandırıcı katılır ve bunun etiket üzerinde belirtilmesi gerekir. Bu ürünlerle "şekeri azaltılmış" yiyecekler hazırlanır.

tatlı Şekerli tadı niteleyen sıfat. Yiyecekler, uzun süre, meyvelerin farklı şekerleri ve balla tatlandırılmıştır. Daha sonra şekerin (şekerkamışından ya da pancardan çıkarılan) kullanımı yaygınlaşmıştır. Mutfakta bu tat, yemeğe şekerli bir nitelik kazandıran maddelerle sağlanır.

tatlı (yiyecek) Sofrada yenilen son yemek. Bu tür adı, peynirli, şekerli yiyecekler (ara sıcaklar, hamurişleri ve dondurmalar) ile genellikle peynirden sonra servis edilen çiğ meyveleri kapsar. Zaten peynir, özellikle öğle yemeklerinde tatlı yerine geçebilir.

Batı dillerindeki *dessert* sözcüğü "toplamak", *desservir* (servis edilenleri kaldırmak) sözcüğünden gelir ve buna göre, önceki yemekleri ve bunlara uygun servis gereçlerini kaldırdıktan sonra misafirlere sunulan her şeyi kapsar. Buna karşılık, özellikle ara sıcaklar konusunda anlamı genişletilmiştir.

Eskiden tatlı, özellikle de büyük akşam yemeği ziyafetlerinde günümüze oranla daha gösterişli biçimde servis ediliyordu. Katlı pastalar ve "masa uçları" çoğunlukla yemeğin başında masaya konur ve "tatlı ara sıcaklar" çeşitli servisler sırasında birbirini izlerdi. "Tatlı" günümüzdeki anlamını, 1850 yılına doğru edindi.

■ **Tarihçesi.** İlkçağ'da yemekler genellikle taze ya da kuru meyvelerle, süt ürünleri ya da balla sona ererdi. Ortaçağ'da, Fransa'da, çoğunlukla et yemekleri arasında sunulan başlıca şekerli yiyecekler jöleler, kompostolar, *flan*'lar, *blanc-manger*'ler, turtalar, *nieule*'ler, poğaçalar, *échaudé*'ler, yassı çörekler ve *gâtelet*'ler sayılabilir. Gerçek anlamdaki tatlı *issue*'den (bir bardak tarçınlı, şekerli şarap yanında *oublie*'ler), ardından da *boutehors*'lardan (baharatlı ve meyve şekerlemeli draje şekerler) oluşurdu.

On yedinci yüzyılda tatlılar, çiçeklerle süslenen badem kurabiyeleri, nugatlar, meyve piramitleri, kuru ve sıvı reçeller, bisküviler, kremalar, rendelenmiş şekerler, şekerli ve portakal çiçekli tatlı bademler, taze ceviz içleri, şamfıstıkları ve kestane şekerleriyle birlikte, daha karmaşık kompozisyonlar haline geldi. Yüzyılın sonunda dondurmalar ortaya çıktı. Bu dönemden başlayarak, taban hamurlarının (özellikle yufka, *génoise*, *meringue* ve *chou* hamuru) kullanılmasıyla birlikte, tatlı hamurişleri son derece çeşitli hale geldi.

Yirminci yüzyılda gıda endüstrilerinin gelişimi, hazır tatlıların (toz karışımlar yalnızca süt içinde eritilerek, *flan*'lar ve hoş kokulu ara sıcaklar elde edilir) ortaya çıkmasıyla kendini gösterdi.

■ **Fransa ve Fransa dışı spesiyaliteler.** Parisli usta pastacıların yanında, taşranın tipik tatlıları da, Fransız

▶

Tatin *tartı*

Tarifi için 1053. sayfaya bakınız



damak zevkine ait özel çeşitleri oluşturur: Normandiya *bourdelot*'su, Poitou *broyé*'si, Limousin *clafoutis*'si, Anjou *crémet*'si, Alsace *eierkückas*'ı, Korsika *fiadone*'u, Auvergne *flaugnarde*'ı, Bröton *kouign-aman*'ı, Pithiviers *Romans pogne*'u, Berry *poirat*'sı ve çeşitli *beignet*'ler, *brioche*'lar, krepler ve yassı çörekler ile unutulmaması gereken, Noel arifesinin geleneksel "Provence'ın 13 tatlısı".

Tereyağ, krema, süt, yumurta ve çikolatanın bol ve kaliteli olduğu İngiltere, Almanya, Avusturya ve Belçika'da da, aynı çeşitlilikte tatlı ve hamurişi bulunur.

Akdeniz ve Doğu ülkelerinde olduğu gibi Güney Amerika'da da şekerlemeler ve meyveler ağırlıktadır.

Doğu Avrupa'da yemekler pişmiş meyveler, *brioche*'lar ve bisküvilerle bitirilirken Çin ve Japonya'da tatlı yoktur.

ABD'deyse, özellikle dondurmalı kremalar, *pie*'lar ve dolgulu bisküviler olduğu kadar meyveler ve krepler de sevilir.

■ **Uygun bir tatlının seçimi.** Bir mönünün oluşturulması sırasında tatlı, önceki yemeklerin doğası ve bolluğu doğrultusunda ve aynı zamanda damak zevkini de doyuracak biçimde seçilmelidir. Bu, yemeğin ızgara ya da soslu etler, balık ya da av hayvanı eti içermesi, arkadan bir peynir tepsisi gelip gelmemesi, mevsim (mevsim meyveleri) ve takvim geleneklerine göre değişir. Bunun yanında, mönünün içerdiği bölgesel ya da egzotik bir spesiyalitenin verdiği zevk, bu yemekle uyumlu bir tatlının sunulmasıyla iki kat artırılabilir.

Günümüzde bazı restoranlar, "büyük tatlılar", açık büfe tatlı arabaları ya da büyük bir tabakta mönüdeki bütün tatlılardan bir yelpaze sunar.

Yazarların tatlılar konusundaki görüşleri de birbirinden farklıdır.

Maurice des Ombiaux, *Le Traité de la Table*'de (Sofra Kitabı, 1947) şöyle yazar: "Bir gastronom derdi ki, hafif tatlılar eski peynirlerin, reçellerin ve *xérès* gibi kuru, eski ve sıcak şarapların tadıyla kaybolur gider. XIII. Louis'nin başhizmetkârı La Chapelle, iyi bir akşam yemeğinden sonra tatlıya önem veren bir adamın, midesi aracılığıyla ruhunu da çürüten bir deli olduğunu ifade ederdi. Genç kadın ve genç kızları sofrada uzun süre tutabilmek amacıyla pastaların, pötifurların, meyvelerin vb toplanması ve gözlere hoş görünecek biçimde yerleştirilmesi alışkanlığı bize İtalya'dan gelmiştir [...]. Tatlı ne kadar kısa ve baharlı olursa, o kadar lezzetlidir. Bir peynirden daha baharlı olan bir şey var mıdır? [...] Günümüzde ordövrler ve hamurişi tatlıları derken, gastronomlar tepki göstermezlerse gerçek mutfaktan geriye ne kalır? Tatlıyı az yiyin. Yeni bir yemeğe pastalarla ve şekerlemelerle, kötü sindirim koşulları içinde ve yalnızca oburluktan başlamaktan kaçının. Bunun yanında biz ödün vermez değiliz ve bayanlara dondurmalardan sonra, Grignan Kontesi'nin sevdiği pötifurlar, vişneler ve başka hoşluklar sunuyoruz."

Başaşçı Denis ona şöyle karşılık verir: "Ara sıcaklar ve hamurişleri, şekerlemeler olmaksızın iyi bir yemek olamaz. Bir yemeğin peynirle bitmesi fikri, benim için o kadar münasebetsizdir ki, aklımın ucundan bile geçmez."

Eugène Briffault ise *Paris à Table*'de (Paris Sofrada, 1846), Maurice des Ombiaux'dan çok daha önce şöyle demiştir: "Tatlı, akşam yemeğini taçlandırır. Güzel bir tatlı hazırlamak için aynı zamanda şekerlemeci, dekoratör, ressam, mimar, dondurmacı, heykeltraş ve çiçekçi olmak gerekir. Bu harikalar özellikle gözlere yöneliktir, gerçek yemeksever, bunları dokunmaksızın hayranlıkla seyreder. Tatlının parıltısı peyniri unutturmamalıdır. Peynir, iyi bir yemeğin tamamlayıcısı ve kötü bir yemeğin takviyesidir."

tatlı jöle Meyve özünden, şaraptan ya da likörden yapılan, içine şeker ve jelatin katılarak tatlı olarak sunulan şekerli ve soğuk ara sıcak. Tatlı jöleler, jelatinle koyulaştırılmış bir pişme suyuyla hazırlanır. Bu pişirme suyuna bir likör (90 cl pişirme suyu için 10 cl likör) bir likör şarabı (70 cl için 30 cl) ya da meyve özü katılır. Kırmızı meyveler için, yarım kilo meyve özü başına, özün az ya da çok jelatinimsi olmasına göre 10-30 cl su katılır. Bu su filtreden geçirildikten sonra yarısı, yoğun hazırlanmış jöle karışımına eklenir.

Sulu meyveler (ananas, limon, mandalina, portakal, üzüm vb) için, jöle dibine filtre edilmiş meyve suyu eklenir. Çekirdekli meyveler için, jöle karışımına içinde piştikleri şerbet katılır.

Genellikle meyve jölesi karışımı, bunun yanında bir de likörle kokulandırılır.

tatlı kremaları Süt, yumurta ve şekerle kısa sürede hazırlanan, sıvı ya da katı halde, soğuk servis edilen kremalar. Çoğunluğu ev yapımı tatlılarda kullanılmakla birlikte *bavarois*, şarlot ve pudinglerin de temel malzemesidir.

• KATI KREMALAR. Bu temel tarif, üzerine karamel dökülerek de tüketilir. Kalıplanmış kremalar, sütlü yumurta, turta kreması, *ramequin* kremaları ya da küçük krema kapları olarak da adlandırılır (Bkz. DİPLOMATE, İLE FLOTTANTE, PUDİNG). "*Velouté*" denilen bazı kremalar, yumurta yerine nişasta ya da un içerir.

• SIVI KREMALAR. Pastanecilikte birçok kullanımı olan *crème anglaise*'in temel tarifi. (Toz olarak da bulunur. İngilizce'de *custard powder* adıyla satılır.) *Sabayon*'lar da bu kategoriye girer.

Crème anglaise, geleneksel olarak karbeyazı yumurtalar yanında sunulur ve bisküviler, *brioche*, *charlotte*, *génoise*, puding vb yanına yakışır.

crème anglaise: *Hazırlama*

125 gr toz şeker, 5-6 yumurta sarısı, yarım litre tam süt, vanilya ya da rendelenmiş limon ya da portakal kabuğu

Derin bir kap içinde şeker ve yumurta sarılarını çırpın. Sütü, vanilya ya da kabuklarla kaynattıktan sonra çırptığınız karışıma, çırpıcıyla sürekli karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş ekleyin. Bir tencerede kısık

ateş üzerine alın ve ilk kaynama belirtileri ortaya çıkana kadar sürekli karıştırın. Bu beş dakikalık süreç önemlidir. Kremanın sıcaklığı 85° C'ye düşer. Bu sıcaklık aralıksız karıştırılarak sabit tutulmalıdır. Yumurta sarıları yeterince pişince kaşığı kaplamaya başlar. Kremayı ince bir bezden ya da ipek elekten geçirin. Buz dolu benmariye konmuş bir kaba dökün ve tamamen soğumasını bekleyin. Servise sunmadan önce 24 saat buzdolabında bekletin. Bu süre içinde süt mayaları olgunlaşacak ve aroma oluşturacaktır. *Crème anglaise*, istenilen likör eklenebilir ya da birkaç dakika ızgara altına konularak (*au miroir*) glaze edilebilir.

crème anglaise collée

Crème anglaise pişer pişmez, soğuk suda eritilmiş ve suyu akıtılmış 4-5 jelatin tabakası (10-15 gr) ekleyin. İnce elekten geçirerek tamamen soğuyana kadar çırpın. Bu krema *bavarois* ve Rus *charlotte*'u hazırlanmasında kullanılır.

crème renversée

Yarım litre süt, bir vanilya çubuğu, iki yumurta, dört yumurta sarısı, 125 gr toz şeker.

Sütü ikiye yardığınız vanilya çubuğuyla birlikte kaynatın. Kaynadıktan sonra çubuğu çıkarın. Derin bir kapta yumurtalar, yumurta sarıları ve toz şekeri çırpın. Kaynamış sütü hızla karıştırmaya devam ettiğiniz bu karışıma yavaş yavaş ekleyin. Elde ettiğiniz kremayı çeperine tereyağ ya da karamel sürdüğünüz *à manqué* kalıbına dökün. Kalıbı, ateş üzerine yerleştirdiğiniz benmariye alın. Su hafif titremeye başladığında, önceden 200° C'ye ısıtılmış fırına aktarın. 35 dakika pişirdikten sonra kalıbı benmariden çıkarın ve tamamen soğutun. Kremayı kalıptan çıkarın ve soğuk bir ortamda saklayın. Aynı krema, süte 100 gr krokanlı çikolata eklenerek de hazırlanabilir. (Bkz. 1063. sayfadaki fotoğraf)

krem karamel

KARAMELİN HAZIRLANMASI. Bir tencereye 150 gr şeker ve beş cl su koyarak harlı ateşte hızla pişirin. Karamel "koyu kahverengi" olunca ateşten alın ve bir çorba kaşığı sıcak su ekleyin. Bu karameli tek kişilik kaplara dağıtarak kapların dibini ve kenarlarını 2-3 mm kalınlığında bir tabakayla kaplayın.

ŞEKERLİ YOĞUN KREMANIN HAZIRLANMASI. Bir litre sütü ortadan ikiye ayrılmış bir çubuk vanilyanın içindeki taneciklerle kaynatın. Bir kaba 200 gr şeker ve 6-7 yumurta koyarak çırpıcıyla iyice çırpın. Çırpmaya devam ederek, kaynar sütü yumurtaların üzerine yavaş yavaş ekleyin. Bu karışımı tülbentten geçirdikten sonra köpüğünü alın. Karamel dökülmüş kalıplara boşaltın ve benmariye alarak önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Soğuduktan sonra buzdolabına koyun. Servis etmeden önce kalıptan çıkararak bir tabağa alın.

Crème anglaise: Kıvamını kontrol etme



Tahta spatulayı kremanın içine batırıp çıkarın. Bir parmağınızı spatulanın üzerine sürtün. Krema kıvam almışsa, parmak iziniz kalır ve krema akmaz.

limonlu krema

İki limonu yıkayın. Bir tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi hazırlayın. Meyveleri sıkın ve sularını elekten geçirin. Beş yumurtayı çatalla çırpın. 130 gr tereyağı çok kısık ateşte erittikten sonra 200 gr pudra şekeri ve limon suyu ekleyin. Kaynatın. Bu karışımı yumurtaların üzerine dökün ve pürüzsüz bir krema elde edene kadar sürekli çırpın. Tekrar tencereye alın. Limon kabuğu rendelerini ekleyin ve kısık ateş üzerinde çırpmaya devam ederek tekrar kaynatın. Kremayı büyük bir tasa boşaltarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra buzdolabına koyun.

tatlı sosu Bir tatlı ya da ara sıcağın, dondurma ya da sorbenin ya da haşlama meyvelerin yanına konulan sıvı. Çoğunlukla, şerbet içinde eritilmiş, bazen vanilya ya da alkolle kokulandırılmış, ılık ya da soğuk olarak kaplama biçiminde ya da bir soslukta servis edilen bir meyve püresi, ezmesi ya da jölesidir. Kokulu İngiliz kreması da, erimiş çikolata ve *sabayon*'lar gibi, soğuk tatlı sosu olarak kullanılabilir.

çiğ şeftalili sos

Şeftalileri 30 saniye kaynar suya attıktan sonra soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Etlerini tartın ve bekletmeden bir kilo başına bir limonun suyunu ekleyin. Püre haline getirdikten sonra ağırlığının üçte biri kadar toz şeker ve isterseniz bir miktar meyve likörü katın. Çiğ şeftalili sos, meyve salatasını, şarlotu vb kaplamakta kullanılır.

çikolatalı sos

10 cl süt ve 20 gr tereyağla 100 gr pişirilebilir çikolatayı benmaride eritin. Karışım pürüzsüz hale gelince 30 gr şeker ve dolu bir kaşık taze krema ekleyin. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin ve kaynar kaynamaz ateşten alın.

frenküzümlü sos

Bir kaserole yedi cl suyla birlikte yaklaşık 10 küp şe-

ker koyun ve eriterek bir şerbet elde edene kadar kaynatın. 250 gr frenküzümü tanesini soğuk sudan geçirin, bezle silin ve elektrikli bir aletle öğütün. Elde ettiğiniz püreyi ince bir süzgeçten geçirdikten sonra havanda dövün. Şerbeti, meyve püresini ve ardından da bir limonun suyunu ekleyerek karıştırın.

karamelalı sos
Bir kaserolün içinde 100 gr toz şeker eritin. Karamela istediğiniz lezzeti alana kadar pişirin. Tercihen yarı-tuzlu 20 gr tereyağla yoğunluğunu alın ve önceden kaynattığınız 120 gr sıvı kremayı ekleyin. Biraz daha kaynatın ve buz benmarisi içindeki kaba koyarak toparlanmasını sağlayın.

PAUL VE JEAN-PIERRE HAEBERLIN'İN TARİFİ

kayısılı sos
"Yarım kilo çekirdeği çıkarılmış kayısıyı püre haline getirerek 50 cl su ve yarım kilo şeker ekleyin. Hepsini beş dakika kaynatın. Soğuk suda eritilmiş bir çorba kaşığı nişasta ekleyin. Ateşten alın ve üç çorba kaşığı *kirsch* ekleyin."

pişmiş şeftalili sos
Şeftalileri kaynar suya atın, soyun ve çekirdeklerini çıkararak etlerini tartın. Bir kilo başına bir limonun suyunu ekleyerek püre haline getirin. Kalın dipli bir kaserole şeftaliler ile ağırlıklarının yarısı kadar şeker koyun. Karıştırarak 7-8 dakika yüksek ateşte pişirin. Ilımaya bırakın ve istediğiniz bir meyve likörüyle kokulandırın.

tatlıpatates Afrika'ya Portekizliler tarafından getirilen, Güney Amerika kökenli (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE) yenilebilir yumru. Kırmızımsı, mor ya da gri derisinin altında, şekerli ve unlu, sarı-turuncu, pembe ya da mor bir eti vardır. Oldukça enerji verici (100 gr'da 110 Kcal), klor, potasyum ile C, B ve PP vitaminleri bakımından zengin olan tatlıpatates, diri, eziksiz ve kokusuz olmalıdır.

■ **Kullanılışı.** Farklı türlerdeki tatlıpatatesler az ya da çok ince bir lezzete sahiptir. Sarı etli *Virginie* ve "Malaga pembesi" en lezzetli olanlarıdır. Malaga pembesinden hoş bir reçel de yapılır. Patateslerin taze yaprakları ıspanak gibi hazırlanır. Tatlıpatateslerse, patates gibi hazırlanır ama tatları çok daha şekerlidir. Kabuklarıyla haşlanarak, kremayla, fırında, kroket, graten, püre ya da sufle biçiminde pişirilir. En orijinal tarifler Kreol mutfağına aittir.

► Tarif: PASTA

tatlısu hanisi *Perciformes* familyasından, çok ince lezzetli, durgun ya da zayıf akıntılı sularda yaşayan bir balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK). Tatlısu hanisi 25-35 cm boyundadır ama gelişimi yavaş olmasına rağmen, sıra dışı bir biçimde 50-60 cm'lik bir uzunluğa ve üç kiloluk bir ağırlığa ulaşabilir. Kambur bir görünümü, koyu renk çizgili yeşilimsi kahverengi bir sırtı olan tatlısu hanisi, yine kahverengi-yeşil olan birbirine bitişik iki sırt yüzgecine sahiptir. Diğer yüzgeçleri kırmızıdır. İlk sırt yüzgeci gibi solungaç kapakları da dikenlidir. Tatlısu hanisi avlandığı anda pullarından arındırılmalıdır, aksi takdirde bu işlem imkânsız hale gelir. Küçük tatlısu hanileri kızartma olarak hazırlanır. Orta boydakiler *à la meunière* ya da balık yahnisi biçiminde pişirilir. İri olanlarınsa, tirsi gibi dolmaları yapılır.

Dikenli yüzgeçlere sahip başka balıklara da aynı ad verilir:

ABD'den getirilen "güneş hanisi", "kara hani" ya da *black-bass*, yalnızca kızartma olarak yenilen küçük "*goujonnière* hanisi" ile bir tatlısu hanisi türü olan "deniz hanisi" gibi türleri vardır. Fransa'da "Kanadalı" adı verilen tatlısu hanisi Kanada'da *perchaude*, kara hani *achigan* ve "güneş hanisi" de "güneş *crapet*" olarak adlandırılır.

Milano usulü tatlısu hanisi filetosu
250 gr pirinçle *à la piémontaise* bir *risotto* hazırlayın. Dört tatlısu hanisinin filetolarını ayırın, yıkayın ve bezle silin. *À l'anglaise* usulü pane edin ve iki tarafını da tereyağda pişirin. Uzun bir servis tabağına tereyağ sürün, *risotto*'yla maskeleyerek üzerine filetoları dizin. Limonları dörde bölerek tabağı süsleyin.

tatlısu ıstakozu 12-15 cm boyunda kıskaçları olan tatlısu kabuklusu (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Bir zamanlar ova ve dağ akarsularında bol olan tatlısu ıstakozlarının sayısı giderek azalmıştır.

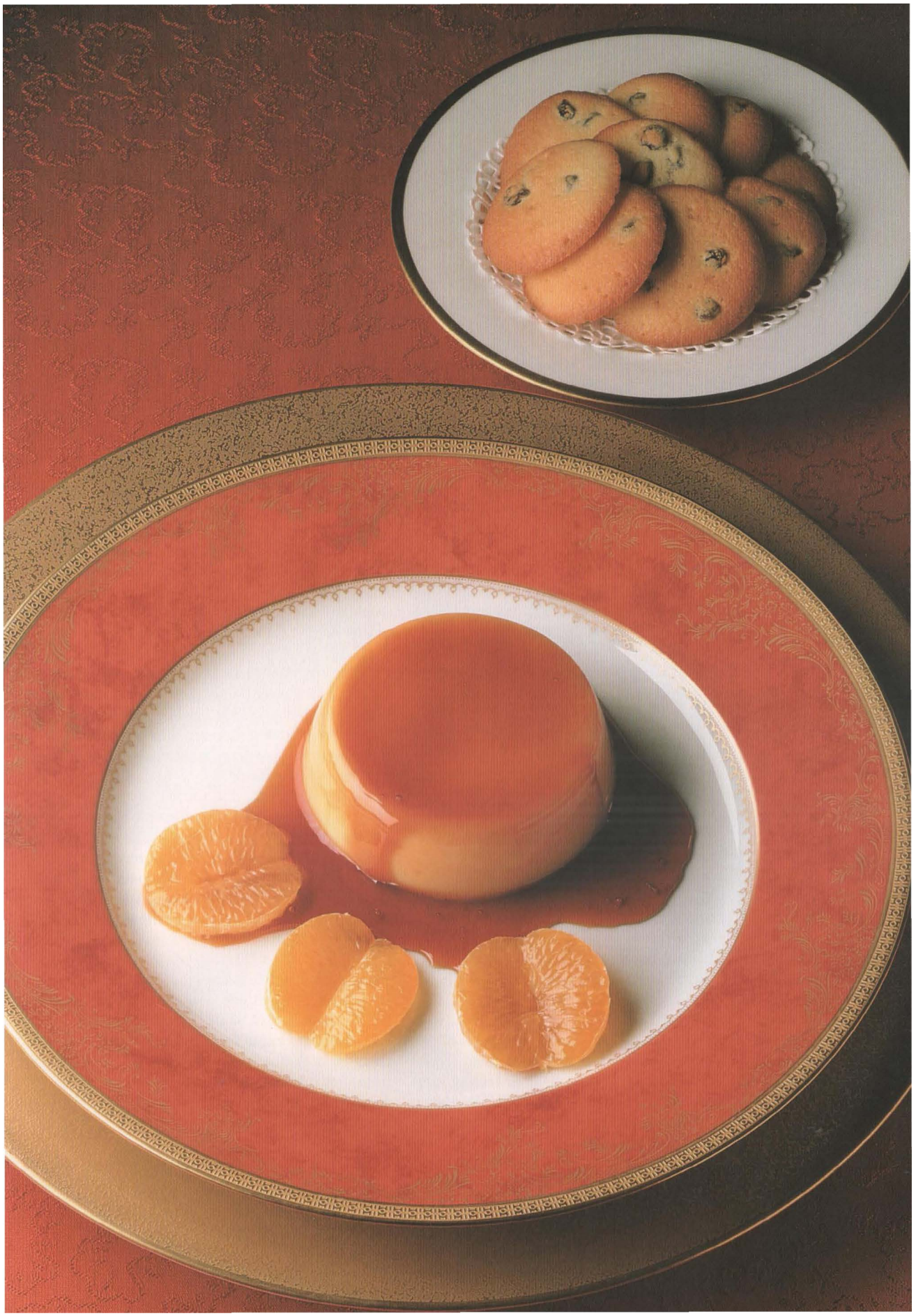
Kırsal bölgelerde Ortaçağ'dan beri tüketilen tatlısu ıstakozu, 18. yüzyılda tatlısu ıstakozlu güvercin, "kardinalize" tatlısu ıstakozu ya da tatlısu ıstakozu sosisi gibi tariflerle kaliteli mutfaklarda yer almışsa da gerçekten rağbet görmeye başlaması 19. yüzyıldır. İkinci İmparatorluk ve Belle Époque dönemlerinde giderek daha nadir ve daha pahalı bir hale gelmiştir: *Buisson* ve kabuklu çorbası o zamanların büyük klasiklerindendir.

■ **Türleri.** Fransa'da, özellikle de Auvergne'de, eti çok lezzetli bir kırmızı ayaklı tatlısu ıstakozu bulunur. Daha küçük olan beyaz ayaklı tatlısu ıstakozu dağlarda yaygındır. Nehir ıstakozu, Alsace'ın ve Morvan'ın dağ akarsularında görülür. Son olarak da ırmak ve nehirlere Birinci Dünya Savaşı'nın sonunda bırakılan çok daha az ince bir lezzeti olan Amerikan tatlısu ıstakozundan söz edilebilir.

Tatlısu ıstakozlarının sayısının azalması suların kirliliğine olduğu gibi çok sayıda ve zamansız (yetişkin

►

Karamelli crème renversée
Tarifi için 1061. sayfaya bakınız



yaşa ulaşmak için 5-7 yıla ihtiyaçları vardır) avlanmalarına da bağlıdır. Piyasada en çok bulanan tür, "Türkiye ıstakozu" adı verilen ince ayaklı (ya da ince kıskaçlı) çiftlik tatlısu ıstakozudur. Bunlar 2-3 yılda yetişkin hale gelir ve Orta Avrupa'dan canlı ya da dondurulmuş olarak getirtilir. Kabukları pürtüklü ve yeşilimsi, eklemleri turuncumsu ve kuyruk yüzgeçleri eklemlidir.

■ **Kullanılışı.** Bir tatlısu ıstakozunun neredeyse yalnızca kuyruğu yenir. Istakoz pensiyle ezilen kıskaçlardan az miktarda et çıkar, deniz kabukluları çorbaları ve çeşnili tereyağlar hazırlamak için kullanılan kabuksa dövülür. Herhangi bir hazırlıktan önce tatlısu ıstakozunu "burmak", yani ona ekşi bir tat verecek olan "barsağını" çıkarmak gerekir. Tatlısu ıstakozlarını burmak yerine bir filenin içinde, serin bir yerde, asılı olarak iki gün aç bırakmak da aynı sonucu verir.

Tatlısu ıstakozu, gastronomik bölgelerin en meşhur birkaç tarifinin en önemli malzemesi olmaya devam etmektedir: Örneğin Jura, Alsace, Bordeaux ve Lyon bölgelerinde gratenler, sufleler, *chausson*'lar, *rissole*'ler, *à la nage* sac börekleri ve yemekler, *mousse*'lar, talaş kebapları ve *velouté*'ler hazırlanır. Nezaket kuralları, tatlısu ıstakozları balık bulyonda pişirilerek bütün halde sunulduğunda, kabuklarını temizlemek için elle yemeye izin verir. Istakozlar garnitür olarak sunulduğundaysa "tıkanır" (pişirmeden önce kıskaçların uçları karnın başlangıç kısmına batırılır).

à la nage *tatlısu ıstakozu*

Taraklarda olduğu gibi bir nage hazırlayın ama soğutmayın. İçine tatlısu ıstakozlarını atın ve yeniden kaynamaya başlayınca, 2-5 dakika (iriliklerine göre) pişirin. Küçük bir tutam Cayenne biberiyle çeşnileyin. Tatlısu ıstakozlarını, pişirme suyuyla birlikte bir salata kâsesine koyun. İsterseniz süzebilir, *nage*'ı yoğunlaştırır, tereyağla yoğunlaştırır ve ince kıyılmış maydanoz serpmeden önce ıstakozların üzerini bu sosla kaplayabilirsiniz: Böyle hazırlanan ıstakozlara *à la liègoise* usulü" adı verilir. Servisi soğuk da yapabilirsiniz: Tatlısu ıstakozlarını *nage* içinde soğuttuktan sonra süzün.

Bordeaux usulü tatlısu ıstakozu

Çok ince bir sebze *mirepoix*'sı hazırlayın. Tereyağda 24 tatlısu ıstakozunu sote edin, tuz, karabiber ve küçük bir tutam Cayenne biberiyle çeşnileyin. İyice kırmızılaştıklarında konyakla flambe edin ve üzerlerini kaplayacak kadar beyaz şarap ekleyin. *Mirepoix*'yı ekleyerek en fazla 10 dakika daha pişirin.Tatlısu ıstakozlarını süzün ve bir tencereye koyun. Sıcak tutun. Pişme suyuna iki yumurta sarısı ekleyin. 40 gr tereyağ katarak çırpın. Baharlı olması gereken çeşnisini ayarlayın. Bu çok sıcak sosla tatlısu ıstakozlarını kaplayın ve bekletmeden servis edin. (Bkz. Fotoğraf.)

ıstakoz ve havyarlı tatlısu ıstakozu panaché → PANACHÉ

Nantua tatlı su ıstakozu timbale'*i*, *tatlısu ıstakozlu uzunlevrek* timbale'*i ve dondurulmuş balkabağı kreması* → TIMBALE

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

sarmısaklı tereyağlı tatlısu ıstakozu ızgarası

"Tatlısu ıstakozlarını temizleyin, ikiye yarın ve yalnızca birkaç dakika (renk alana kadar), az miktarda zeytinyağı içeren bir tavada karınları üzerine düz koyarak sote edin. Ters çevirin. Az miktarda sarmısaklı tereyağ sürün ve 3-4 dakika orta ısıdaki fırında pişirin. Sarmısaklı tereyağ, 100 gr merhem kıvamında tereyağın bir diş ezilmiş sarmısak, ince kıyılmış bir yabani sarmısak ve iki tatlı kaşığı ince kesilmiş kokulu otlarla yoğrulmasıyla elde edilir."

tatlısu ıstakozu buisson → BUISSON

tatlısu ıstakozu çorbası → DENİZ KABUKLULARI ÇORBASI

tatlısu ıstakozlu sos → SOS

tatlısu levreği "Deniz levreği" adı da verilen, *Perciformes* familyasından bir balık. 60 cm boyuna varabilen tatlısu levreği, çok sayıdaki siyah lekeleri (levrektekinden daha çoktur) sayesinde ayırt edilebilir. Tatlısu levreği Atlas Okyanusu kıyılarında yaşar, Gaskonya Körfezi'nden Senegal'e kadar uzanır, sakin ve çamurlu suları tercih eder. Fransa'daki avı Vendée bölgesiyle sınırlıdır. Çoğunlukla iri tuzla pişirilir.

tatlısu sombalığı Québec'te, Atlas Okyanusu somonunun tatlısu türü. Sözcüğün orijinali olan *ouananiche*, Amerika yerlilerine özgü bir sözcüktür. Somondan daha küçüktür ve yalnızca Saint-Jean Gölü ile göle dökülen ırmaklarda yaşar. Somon ya da alabalıkla aynı biçimde hazırlanır.

tatma Görünümünün, renginin ve kokusunun uyandırdığı izlenimin doğru olup olmadığını anlayarak lezzetini ve kıvamını kontrol etmek amacıyla bir yiyecek ya da bir içecekten küçük bir miktarı tatma ya da bilinmeyen bir yemeğin tadını ayırt etme işlemi. Mutfakta, istenirse çeşniyi ayarlamak ve niteliğini anlamak için, yemekler pişirildiği sırada tadılır.

taupe Köpekbalıkları familyasından, *touille* de denilen bir balık. Boyu 3,7 m'ye varabilen *taupe*, genellikle "iki su arasında" yaşar. Bütün yıl, özellikle Mayıs'tan Eylül'e kadar kıyılara doğru yaptığı göç sırasında Île d'Yeu balıkçıları tarafından avlanır. "Deniz danası" adı altında satılan *taupe*, alt yarısı kesilerek ya da ton balığı gibi dilimlenerek satılır ve ton balığı gibi hazırlanır.

tava Yuvarlak ya da oval, az derin, kıvrık kenarlı,

▶

Bordeaux usulü tatlısu ıstakozu



uzun bir sapa sahip pişirme gereci. Tava, etleri, balıkları, sebzeleri ve yumurtaları kızartmaya, sote etmeye ya da kavurmaya yarar. Çeşitli yiyecekleri (krep, kroket, omlet vb) pişirmekte de kullanılır.

Siyah çelik sacdan klasik bir tavanın, biçiminin bozulmaması için kalın ve ağır olması gerekir. Paslanmaması için, kuruduktan sonra çok az sıvıyağ dökülmüş bir pamuk ya da bezle yağlamak yeterlidir.

Bazen daha hafif, daha estetik ya da bakımı daha kolay olan maddeler tercih edilir: Alüminyum kaplama, paslanmaz çelik, sırlı dökme demir ya da yapışmaz yüzeyli alüminyum (PTFE).

- Klasik kızartma tavası çokişlevli bir gereçtir ama özel kullanımlar için tavalar da bulunur.
- Oval alabalık (ya da balık) tavası, *à la meunière* balıkların pişirilmesine uygundur.
- Yuvarlak krep tavası (aynı zamanda "krepçi" ya da "kiremit" adı da verilir), spatulayla hamuru sökmeyi ve krebi çevirmeyi kolaylaştıran çok alçak kenarlara sahiptir.
- Çoğunlukla içi kalaylı bakırdan yapılan omlet tavasının yüksek kenarları vardır ve yumurtaların her yerinin aynı derecede pişmesini sağlar.
- Küçük Rus kreplerinin çapındaki *blinis* tavasının kenarları oldukça yüksektir.
- Yuvarlak ve delikli olan kestane tavasının, kestanelerin köz üzerinde kızartılmasını sağlayan çok uzun bir sapı vardır.
- Özellikle bazı ara sıcakları ya da yemekleri sofrada flambe etmek için kullanılan flambaj tavası bakırdandır ve şık bir biçime sahiptir.
- Üzerine ateşe dayanıklı camdan yapılan ve bir egzoz supapına sahip olan bir kapak konulabilen fırın-tava, bir eti ya da kümes hayvanı etini kızartmak ve hatta bir tart pişirmek için geçici fırın olarak kullanılabilir. Ayrıca bkz. SOTE TAVASI

tavada pişenler Yağda kızartılarak pişirilen yemeklere verilen bir ad. Az yağda pişirilenler "sote" olarak bilinir. Özellikle yaygın olanlarsa "balık tava", "patates tava" ve "ciğer tava" gibi adlarla tanınır.

tavada pişirme Üstü kapalı bir kapta, yağlı bir maddeyle kokulu bir garnitürü ve bir pişirme suyunu (su, yoğun sos, şarap vb) ağır ağır pişirme işlemi. Sık sık ıslatarak gerçekleştirilen bu işlem (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME), aynı zamanda kızartmaya (pişirmenin başında) ve haşlamaya benzer. Bu usul sayesinde çok lezzetli yemekler elde edilir -yağı alınarak servis edilen yoğun sosu zengin ve keskindir- ve özellikle beyaz etler ve kümes hayvanı etlerine uygundur.

Tavada pişirme aynı zamanda, "bir besini tavada, tereyağ ya da sıvıyağla pişirme" anlamına da gelir.

tavel Bağ çubukları Rhône'un sağ kıyısında, Avignon şehrinin karşısında yetiştirilen, şüphesiz bölgenin en meşhur, bukeli ve lezzetli AOC belgeli roze şarabı (Bkz. LANGUEDOC).

taverna Eski tarz dekorasyonu, genellikle bazı bölgesel mutfaklarla (örneğin Alsace) uyum içinde olan *brasserie* ya da restoran. Eskiden, aynı zamanda yemek de yenilebilen kabareden farklı olarak, yalnızca şarap satılan bir müesseseydi. 1698 yılında, bir ızgaracıda ya da şarküteride pişirilmiş olması şartıyla, tavernalara et servisi yapma izni verildi. Tavernalar 10 yıl sonra, etleri kendileri pişirme hakkını elde etseler de restoranların bir ayrıcalığı olan yahniyi hazırlamalarına yine izin verilmedi.

On beşinci yüzyılda her yerde tavernalar vardı ama özellikle sol kıyıdaki Rue Saint-Jacques ve Rue de la Harpe'ta, sağ kıyıdaki Rue Saint-Martin ve Rue Saint-Denis'de, Halles semtinde ve Place de Grève'de yoğunlaşmışlardı. En ünlüleri Palais karşısındaki *Pomme de Pin*, Place de Grève'deki *Grand Godet* ve Rue de la Juiverie'deki *Quatre Fils Aymon*'du. Buralarda genellikle oldukça düşük nitelikli şaraplar sunulurdu ama bazen dönemin büyük ürünlerinden olan Argenteuil, Chaillot ve Suresnes şarapları ve başkente gemilerle getirilen çok değerli Auxerrois şarabıyla "yukarının şarabı"nın (Bourgogne, Auvergne ya da Val de Loire) sunulduğu da olurdu. Ancak bunlar, zenginlere mahsustu.

Taverne anglaise On sekizinci yüzyıl sonundan başlayarak, İngiltere'deki restoran tipini benimseyen ve İngiliz halkı tarafından sevilen yemeklerin servis edildiği birçok Paris restoranının taşıdığı ad. İlk *Taverne anglaise* aynı zamanda *Grande Taverne de Londres* adıyla da anılıyordu. 1782 yılında Beauvilliers tarafından Palais-Royal'de açılmıştı. Beauvilliers, daha sonra kendi adını taşıyan başka bir işletme kurdu. Saint-Germain-des-Prés'de, Taranne Sokağı'nda, akşam yemeği masası 18:30'da hazır edilen başka bir *Taverne anglaise* daha vardı. "İngiliz" Lucas da işe *Yorkshire pudding* ve soğuk rozbif servisi yapılan bir *Taverne anglaise* açarak başladı. Bu işletme daha sonra, önce *Lucas* restoranına, ardından da *Lucas-Carton*'a dönüştü. 1870 yılından sonra, Richelieu Sokağı'nda, az pişmiş et, sığır kaburga ve raventli tart sevenleri çeken dördüncü bir *Taverne anglaise* açıldı.

tavşan *Leposidae* familyasından kemirgen bir memeli. Çiftlik yetiştiriciliğine oldukça erken başlanmıştır. 17. yüzyılda bol bulunan "kafes" ve "lahana" tavşanı birçok biçimde pişirilirken, yabani ve çok daha lezzetli olan yaban adatavşanı kızartılıyor, ızgara yapılıyor ya da sote ediliyordu (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI).

Tavşan eti az yağlıdır (100 gr için yaklaşık 135 Kcal) ama pişirme yağlarını daha çok emer. Buharda pişirilen tavşanın hazmı çok kolaydır.

■ **Türleri.** Etleri -ve aynı zamanda da kürkleri- için yetiştirilen evcil tavşanlar -örneğin Bourgogne paslısı, tarla gümüşisi ve Bouscat devi- boyları, renkleri ve tüylerinin dokularıyla olduğu gibi, etlerinin kaliteleriyle de ayırt edilebilir. Sıra dışı olanların ağırlığı 10 kiloya varabilir ama 12 haftalıktan küçük olarak satışa sunulan normal tavşanların gövdeleri, ayakları olmak-

sızın 1,2-1,4 kilodur. Küçükken öldürüldükleri için daima yumuşak etli olan tavşanların daha çok kısa boylu ve toplu, alt kısımlarının dolgun, karaciğerlerinin solgun ve lekesiz, etlerinin pembe, böbreklerinin etrafındaki yağın iyice beyaz ve böbreklerinin görünür olması gerekir. Kırmızı etiket taşıyan *angevin* tavşanı kesinlikle çok lezzetlidir çünkü çok iyi beslenir. Ancak bu tavşan türünü piyasada bulmak, 1950'li yıllarda miksomatozun verdiği zararlardan beri nadirleşen yaban adatavşanı gibi, kimi zaman zor olabilir. Büyük işletmelerde çok sayıda yetiştirilen besi tavşanından daha iri olan çiftlik tavşanı, ot ve tahıllarla beslendiyse nefistir.

Yabani sarmısaklar, havuçlar, maydanoz, sarmısak ve kekikle çeşnilenmiş bir şarap marinadı, güveç ya da yahni için kullanılacak bir yetiştirme tavşanı etinin tadını belirginleştirecektir. Bu marinada kanla yapılan bir terbiye uygulanırsa, daha da lezzetli olur.

coquibus *tavşan*

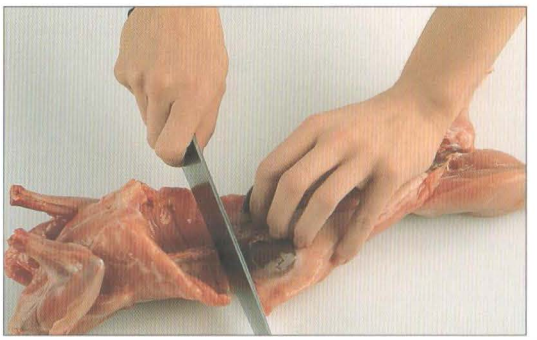
Bir tavşanı parçalara ayırın ve beyaz şarap içinde 12 saat marine edin. Süzün, bezle silin ve doğrayın. 24 küçük soğan soyun. 24 küçük yarı-tuzlu domuz yağı parçacığını ağartın. Bir sote tavasında 30 gr tereyağ ısıtın, içinde tavşan parçalarını kavurduktan sonra soğanları ve domuz yağı parçacıklarını ekleyin. Üzerine un serperek kavurun. 20 cl beyaz şarap, birkaç kaşık süzülmüş marinad sıvısı ve et suyuyla ıslatın ve bir garnitür demeti ile bir kekik dalı ekleyerek 15 dakika pişirin. Sote tavasına yarım kilo soyulmuş taze patates koyun, kapağını kapayarak 45 dakika daha pişirmeye devam edin.

PATRICK JEFFROY'NIN TARİFİ

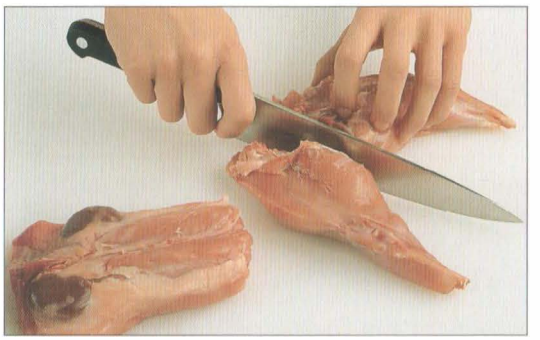
çiftlik elma şaraplı köy göceni

"Bir buçuk kiloluk bir gocenin alt kısmının (sırt ve butlar) kemiklerini çıkarın. Bir havuç, kereviz, yapraklı kereviz ve pırasa yeşili *brunoise*'ı hazırlayın. Bu sebzeleri ayrı ayrı ağartarak hemen soğuk suya tutun. Hepsini bir kâseye koyun ve üç yumurta sarısıyla terbiye edin. Tuz, karabiber serpin. Kemikler, bir havuç, bir soğan, bir garnitür demeti, 25 cl çiftlik elma şarabı, 25 cl su, tuz ve karabiberle, 20 cl'lik bir göcen fümesi hazırlayın. Göcenin alt kısmını sırtüstü yayın, tuz ve karabiber serptikten sonra içini *brunoise*'la doldurun. Butların ve karnın kenarlarını geri yatırarak iple bağlayın. Toprak bir kabın dibini bir *mirepoix*'yla (küp kesilmiş iki havuç, iki kırmızı soğan, iki yabani sarmısak) kaplayın ve küpler halinde doğranmış *reinette*

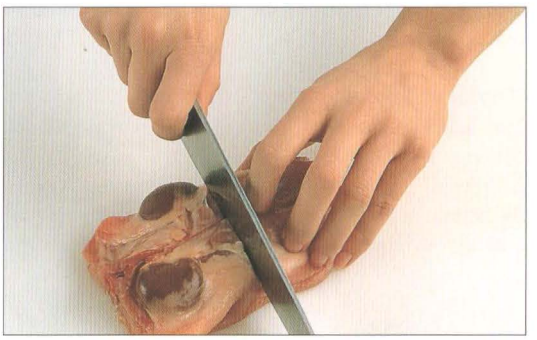
Pişmemiş tavşanı doğrama



1. *Tavşanın karaciğerini çıkardıktan sonra, kaburgaların ve sırtın birleşme yerinin hizasından arka kısmı göğüs kafesinden ayırın.*



2. *Arka butları alt kısımdan tek bir bağ kalacak biçimde kesin, ardından butları da birbirlerinden ayırın ve her birini ikiye bölün.*



3. *Tavşanın iriliğine göre alt kısmı iki ya da üç eşit parçaya bölün. Döner bir hareketle ön ayakları ayırın.*



4. *Bu kesim biçimi on bir parça elde etmeyi sağlar: İki ayak, iki göğüs kafesi parçası, üç alt kısım parçası ve dört but parçası.*

elması ekleyin, üzerine göceni koyun. Önceden 260° C'ye ısıtılmış fırında, tereyağla 15-20 dakika pişirin ama tam kızarmaya izin vermeyin. Üzerine alüminyum folyo örterek sıcak tutun. Bir litre süt kaynatarak soğumaya bırakın. Bir kilo patatesi soyun, yıkayın ve yuvarlak dilimlere ayırın. Yarım bir yeşil lahanayı ince ince kıyın, ağartın ve soğutun. Tercihen topraktan bir kaba tereyağ sürün. İçine bir tabaka patates koyun, tuz, karabiber serptikten sonra bir tabaka lahana, bir tabaka *emmental* peyniri koyun ve böylece devam ederek bir patates ve *emmental* peyniri tabakasıyla bitirin. Soğuyan süte omlet biçiminde çırpılmış dört bütün yumurta ve ceviz büyüklüğünde birkaç tereyağ parçası ekleyin. Pateteslerin üzerini bu karışımla örtün ve orta hararetli fırında (210° C) 45 dakika pişirin. Sıcak tutun. Göcene eşlik edecek sos için, tepsiyi yarım litre çiftlik elma şarabıyla deglaze edin ve üçte ikisini yoğunlaştırın. Küçük bir kepçe donuk sos, tavşan fümesi ve 25 cl taze krema ekleyin. Kısık ateşte beş dakika pişirin. Taze sarmısak ve frenkmaydanozunu kıyarak sosun üzerine serpin. Göcenin etrafına tereotu demetçikleri yerleştirin. Sosla patatesli yemeği de aynı anda sunun."

çiftlik tavşanı güveç → ÇÖMLEK KEBABI

GHISLAINE ARABIAN'IN TARİFİ

kuru erikli göcen

"Alt kısmı ve butları bütün haliyle koruyarak bir göcenin kemiklerini çıkarın, soğuk bir yerde bekletin. Tavşanın gövdesi ile kemiklerini 24 saat, üç litre *garde* birasında marine edin. Bir pırasa yeşili, bir havuç ve bir soğanı doğrayın. Gövdeyi ve kemikleri bezle sildikten sonra sıcak fırında kızartın. Bunları sebzeler, bir diş sarmısak ve bir garnitür demetiyle birlikte tekrar biraya yatırın. Bir litre su ekleyin. Yavaş yavaş kaynamasını bekleyin. Üstünü örtün ve 4-5 saat hafif ateşte yavaş yavaş kaynayacak biçimde pişirin. Bu pişirme suyunu bir kaserolün üzerinde sıkarak elekten geçirin. Tekrar ateşe koyun ve üzeri açık olarak dörtte üçünü yoğunlaştırın. 200 gr kuru eriği ılık suda bir saat bekletin. Butların ve alt kısmın iç taraflarını sert bir hardalla sıvadıktan sonra her birinin içine üçer kuru erik koyarak iple bağlayın. Fırını önceden 180° C'ye ısıtın. Hafifçe yağlanmış bir sote tavasında tavşan parçalarını çabucak kızartın. Butlar için 20 dakika, alt kısım için 10 dakika olmak üzere fırında pişirin. Yoğunlaşan pişirme suyuna 30 gr ham şeker, bir çikolata parçası (beş gr) ve kuru eriklerin geri kalanını ekleyerek 10 dakika pişirin. Tavşan parçalarını biraz tereyağ eklenmiş taze erişte üzerine koyun ve çok sıcak olan sosu ayrıca servis edin."

Parma jambonlu güveçte yaban adatavşanı rillette → RILLETTE

tapenade'li *ters göcen tartı* → TART

tavşan crépinette → CRÉPINETTE

tavşanın alt kısım eti Yabani tavşanın ve tavşanın, bel ve kuyruk sokumu bölgesine karşılık gelen kısmı.

Alt kısım, pişirilmeden önce -istenirse- çıkarılabilen böbrekleri kapsar. Bu dolgun parça, çoğunlukla içine domuz yağı parçacıkları gömülerek ya da domuz yağına bulanarak ve marine edilerek fırında kızartılır. Tavşanın alt kısmı, aynı zamanda hardallı ya da kremalı (kaserolde sote edilir) olarak da hazırlanabilir. Haşlaması yapılarak yanına mantar ya da kestane püresi ve bir karabiber sosu konulabilir. Sote edilerek kirazlarla süslenebilir ve ekşi kremalı bir sosla servis edilebilir. Aynı zamanda 2-3 parçaya ayrılıp, diğer parçalarla birlikte yahni, *gibelotte*, sote vb olarak pişirilebilir.

▶ Tarif: YAHNİ [AV HAYVANI]

tavuk Çeşitli tavukgillerin (örneğin horozun) (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI) ama aynı zamanda da sülünün dişisi. "Hindistan tavuğu" hindinin, "Numidya tavuğu" da beçtavuğunun eski adıdır. "Tavuk" kelimesi yaygın olarak, yumurtlama için saklanan dişi anlamına gelir.

Tavuk, 18-24 aylıkken kesilir ve bu sırada 2-3 kilo ağırlığındadır. Oldukça diri ve biraz yağlı olan eti, çoğunlukla yumuşamasını sağlayan bir tavuk bulyonda haşlanarak hazırlanır. *Reform* tavuk eti, pişmiş, sade ya da domuz etiyle karıştırılmış bazı şarküteri ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan iyi bir hammaddedir.

tavukgöğsü Geleneksel bir sütlü tatlı. İçinde tavuğun göğüs eti bulunduğundan bu adla anılır. Haşlanan tavuğun göğüs eti bir süre soğuk suda bekletildikten sonra didilip süte karıştırılarak ezilir. Ayrı bir kapta sütle ezilen nişasta ve pirinç unu kaynamakta olan bir litre kadar süt ve şeker karışımına katılarak koyulaşıncaya kadar durmadan karıştırılarak pişirilir. Bir parmak kalınlığında olacak kadar geniş bir tabağa ya da tepsiye dökülür. Soğuyunca küçük tabaklara bölünerek üstüne tarçın ekilir.

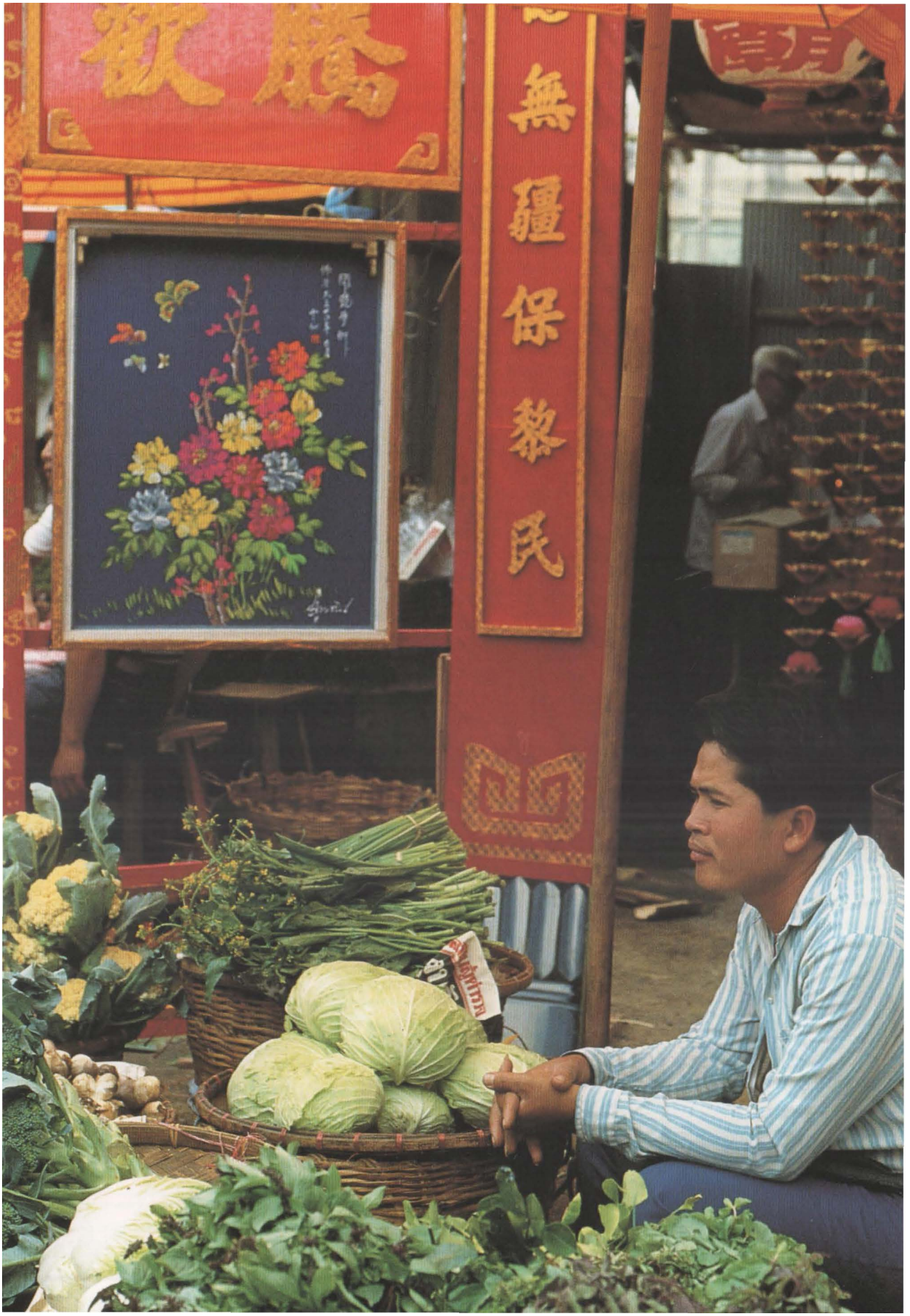
Tayland Tayland mutfağı, diğer birçok Asya mutfağına benzer biçimde, esas olarak sofraya aynı anda getirilen çok sayıda yemekten oluşur.

Çeşitli çorbalar, önceden küçük parçalar halinde doğranmış et, tavuk ve balıklardan hazırlanmış yemekler, sebzeler, pirinç ya da şehriye ve meyveler hep

▶

Tayland. Chiangmai'de sebzeler.

Bu satıcı, yeşil ve sarı filizli brokkoli, yeşil lahana ve Çin lahanası satıyor.


無疆保黎民

birlikte sofraya konur. Yemeklerin hepsi bol baharatlıdır ve kokulu otlarla hazırlanmıştır. Mayalandırılmış balık esaslı, *nam pla* adı verilen ve en çok kullanılan sosla ya da diğer çeşitli soslarla yenilir.

■ **Çeşnilerin tatları.** Taylandlılar çorbayı çok sever. Sabahları içtikleri et suyu dışında karidesli, domuz etinden hazırlanmış köfteli ya da sığır etli erişteli çok daha karmaşık çorbaları da vardır. Ananas, patlıcan, kereviz, mantar, lahana, hıyar, papaya, karpuz, pişirmelik muz, soya, hindistancevizi (sütü, meyve suyu özü kadar yemeklerde de kullanılır) gibi sebze ve meyvelerin bolluğu, çoğu zaman *namprik phao* denen sarmısak, soğan ve kıyılmış acı biberden oluşan çeşniyle tatlandırılan çeşitli salatalar ve et (sığır, domuz), kümes hayvanları (özellikle piliç), balık ve deniz ürünleri yemekleriyle birlikte yenen yardımcı yemeklerin hazırlanmasına olanak sağlar.

Tayland mutfağının çok özel tadı kullanılan çeşni malzemelerinden gelir. "Fesleğenli piliç" ya da "üç soslu piliç" denen yemeklerde, piliç eti parçaları pişirilmeden önce sarmısak, soğan, *tamarin*, yeşil limon ya da zerdeçal ya da kişniş esaslı salamuraya batırılır. Balık, muz yaprakları içinde zencefil, limon kabuğu ve hindistancevizi ile buharda pişirilir.

Tatlılar yöresel ürünlerle yapılır. Bunlara örnek olarak muz yaprakları içinde pişirilen muzlu muhallebi, hindistancevizi kreması ile hindistancevizli ve ananaslı tapyoka pastası verilebilir.

taze fasulye Uzun kabuğu yenen fasulye. Sindirimi oldukça kolay, besin değeri ve enerjisi az (100 gr'da 39 Kcal) olan taze fasulye, % 7 oranında karbonhidrat ve çok sayıda vitamin içerir.

- İp taze fasulye: "İğne taze fasulye" adı da verilen bu türün kabukları yeşil, uzun ve incedir. Selülozlu kenarlar (kılçıklar) sertleşmeden önce, tazeyken toplanır. Mevsimi dışında Fransa'ya ithal edilmesine rağmen Fransız topraklarından toplandığı zaman daima daha lezzetli olur (Bkz. Tablo).
- Kabuğuyla yenilen taze fasulye: Daha büyük ve etlidir.

Düzgün biçimli, yeşil ya da altın sarısı, biraz parlak, sert ve kolay kırılır olanları seçmek gerekir. Kılçıklı olup olmadığını kontrol etmek için bir tanesi kırılabilir. Taze fasulyeler satın alındıktan sonra bekletilmeden kullanılmalıdır. İlk önce, kılçıkları da yanında getiren uçları koparark ve uzun olanları ikiye bölerek ayıklamak, ardından fasulyeleri yıkamak ve süzmek gerekir. Pişirme biçimi ne olursa olsun, ilk önce daima kaynar suya atılır ve hafifçe sert kalmaları sağlanır.

Taze fasulyeler sterilizasyon, dondurma, tuzlama ya da kurutma yöntemleriyle saklanır. Fransa'daki üretimin dörtte üçü konserve yapılır ya da dondurulur.

taze fasulye: Konserve

• STERİLİZASYON. Çok taze fasulyeler seçin, uçlarını kesin ve kılçıkları ayıklayın. Tuzlu kaynar suda 7-8 dakika ağartın. Süzdükten sonra dikey olarak ve iyice sıkıştırarak kavanozlara dizin. Üzerlerini kaynatılmış suyla kaplayın ve 70 dakika boyunca 110 °C'de sterilize edin.

• DONDURMA. Taze fasulyeleri, kavanozda sterilizasyondaki gibi seçin, hazırlayarak ağartın. Bir bezle si-

Değişik taze fasulye tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm
Çubuk ya da ince taze fasulyeler			
Morgane, garonel, finbel, sezar, arı iğnesi	Aquitaine, Anjou, Provence, yeşil alanlar	Haz.-Ekim	Yeşil kabuk, uzun kılçıksız
	Kenya	Eyl.-Haz.	
Bagnols incesi	Güneydoğu ve Güneybatı Fr., Val de Loire, yeşil alanlar	Haz. ortası Eyl. ortası	Tamamen yeşil kabuk, ince, oldukça uzun
Farcy zaferi	Val de Loire, yeşil alanlar	Haz.-Eyl.	Morla karışık yeşil kabuk, kılçıksız
Kabukları yenilebilir ince taze fasulyeler			
Label, talisman, delinel, tavera, fari'a vb.	Güneydoğu ve Güneybatı Fr., Bretagne, Val de Loire, Nord	Tem.-Eyl.	Oldukça kısa kabuk, orta boy, yeşil, kılçıksız
Kabukları yenebilir yeşil taze fasulye			
Primel, radar, argus	İspanya, Fas	Kas.-Haz.	Oldukça geniş kabuk, yeşil, kılçıksız
	Bütün Fransa	Haz.-Ekim	
Kabukları yenebilir yağlı taze fasulye			
Rocquencourt fasulyesi, *rocdor,* coco vb.	Bütün Fransa, yeşil alanlar	Tem.-Eyl.	Oldukça geniş, uzun kabuk, altın sarısı
Yassı coco	Güneydoğu Fransa	Tem.-Eyl	Kısa, çok yassı, yeşil
	İspanya	Ekim-Tem.	Çok yassı kabuk, uzun

lin, bir tepsiye yayın ve derin dondurucuya koyun. Donduktan sonra özel torbalara doldurup kapayın ve etiketledikten sonra tekrar derin dondurucuya koyun.

• **TUZLAMA**. Ağartılmış ve bezle silinmiş taze fasulyeleri toprak kaplara, az miktarda ince tuzla ayrılmış katmanlar halinde dizin. Küçük bir tahtayla bastırarak sıkıştırın ve üzerine ağırlık koyun. Pişirmeden önce bir bezle silin, büyük miktarda kaynar suyun içine attıktan sonra bol soğuk suda soğutun.

• **KURUTMA**. Taze fasulyeleri uzun tespihler halinde iplere dizin. Kaynar suda 3-4 dakika ağartın. Bir bezle silin ve önceden 70° C'ye ısıttığınız fırında kurutun. Pişirmeden önce birkaç saat soğuk suda bekletin. Akdeniz bölgesinde taze fasulyeler elekler üzerinde güneşte kurutulur.

taze fasulye: Pişirilmesi

Taze fasulyelerin uçlarını kesin, ayıklayın, eğer topraklıysalar hemen yıkayın. Bol, tuzsuz kaynar suya atın ve üzerini örtmeden fokur fokur kaynatarak pişirin. 10 dakika sonra tuzlayın (her litre su başına 10 gr tuz) ve pişene kadar bekleyin. Taze fasulyelerin gerekli kıvamda, yani biraz sert kalarak pişmeleri için, yaklaşık 20 dakika gerekir. Süzün ve hazırlayın. Eğer hemen kullanmayacaksanız, süzdükten sonra akar soğuk su altına tutun ve tekrar süzün.

cabécou'lu incir paketleri, üzümlü yeşil fasulye salatası → **İNCİR**

yeşil fasulye salatası → **SALATA**

yeşil fasulyeli çorba → **ÇORBA**

taze krema Fildişi beyazı renginde ve krema kıvamında, % 30-40 oranında yağlı madde, yağsız unsurlar ve su içeren, sütün yoğunlaştırılmış yağlı maddelerine verilen ad. "Taze" krema, sıvı ya da koyu olan çiğ ya da pastörize (ne sterilize edilmiş ne de şoklanmış) krema anlamına gelir (Bkz. 1072. sayfadaki tablo).

On dokuzuncu yüzyılın sonuna kadar krema, sütü 24 saat serin bir yerde dinlenmeye bırakarak elde edilirdi. Yağlı kabarcıklar yüzeye çıkardı ve krema tabakası kaşıkla alınırdı.

Günümüzde bu işlem santrifüjlü kaymak makineleriyle gerçekleştirilir. Kaymak oranı, kremanın yağ oranına bağlıdır.

• **ÇİĞ KREMA**. Hiçbir ısıl işlem görmez ve kaymak

Çeşitli kategorilerdeki taze kremaların özellikleri

Kategori	Üretim	Saklama biçimi	Sıcak, pişerken yoğunlaştırılarak kullanım	Gözlemler
Çiğ krema	Kaymak alınır ve 8° C'de soğutulur	SKT*: 7 gün (maks. 4° C)	Sıcak ya da soğuk	Hacim artışı iyi, yağlı maddeler içeriği daha yüksek, soğuk olarak soslar için
Ekşi krema	Bakteri mayalanması	SKT: Ambalaj üzerinde belirtilir	Soğuk ya da hafifçe ısıtılarak	Hacim artışına uygun değildir, yerine limon suyu ve taze krema kullanılabilir
Taze koyu krema	Pastörize, olgunlaştırılmış	SKT: ≤ 30 gün açıldıktan 48 saat sonra (maks. 4-6° C)	Pişirilmeye dayanıklı, yoğunlaştırılırken bozulmaz, yoğunlaştırmalar için uygun	% 10-20 soğuk sütle hacim artışına uygundur, yoğunlaşması uzun sürer, besinleri hafif ekşimsi kılar, alkol bazlı ya da asitli soslar için, soğuk sosların kaplama güçlerini artırır, tatin tartında kullanılır
Créme double	Olgunlaştırılmış	SKT: ≤ 30 gün, açıldıkdan 48 saat sonra (maks. 4-6° C)	Pişirilmeye dayanıklı, yoğunlaştırılırken bozulmaz, yoğunlaştırmalar için uygun	Kolay kabarmaz; genellikle % 40 oranında yağlı madde içerir; hamur işleri, mutfak (*veloutél*er...) için uygundur
Taze sıvı krema	Pastörize	SKT: ≤ 15 gün, açıldıktan 48 saat sonra (maks. 4-6° C)	Pişirilmeye dayanıklı, yoğunlaştırılırken bozulmaz, şantiyi için ideal	Hacim artışına uygun, UHT ya da sterilize kremadan daha hassas, birkaç günde ekşir ve koyulaşır
Sterilize sıvı krema	1-20 dk. +115° C'de ısıtılır ve soğutulur	EUSKT**: 8 ay, açıldıktan 48 saat sonra (maks. 6° C)	Pişirilmeye dayanıklı, yoğunlaştırılırken bozulmaz	Hacim artışı çok iyi, % 32-35'lik ideal yağlı madde oranı
UHT*** Sıvı krema	2 saniye +150° C'de ısıtılır ve çabucak soğutulur	EUSKT: 4 ay, açıldıktan 48 saat sonra (maks. 6° C)	Pişirilmeye dayanıklı, yoğunlaştırma, pişirilirken çok dengeli	*Minute* soslar için çok iyi hacim artışı, hafif, dengeli soslar için hacmi artırılabilir, sıcak, asit bir baz (limon, sirke) kullanıldığında koyulaşır
Hafif krema	Kalorisi azaltılmış sıvı ya da koyu	Doğasına göre değişir	Soğuk kullanılırsa daha lezzetlidir	Hacim artışına uygun değildir, asla çiğ tüketilmez, : % 12 oranında yağlı madde, kalorisi azaltılmış soğuk soslar için

** SKT: Son kullanma tarihi*

*** EUSKT: En uygun son kullanma tarihi. Bu ibare, ürünün organoleptik özelliklerini korumak için bir tavsiye niteliğindedir.*

**** UHT : Ultra yüksek ısı*

alındıktan hemen sonra soğutulur.
• TAZE SIVI KREMA. Pastörize edilir, mantar eklenmez.
• TAZE KOYU KREMA. Pastörize edildikten sonra laktik mayalar eklenerek olgunlaşmaya tabi tutulur.

En az % 35 oranında yağlı madde içeren *Isigny* taze kreması AOC belgelidir.
• UHT KREMASI. Sterilize edilmiştir ve "taze krema" olarak adlandırılmasa da nitelikleri ve kullanım kolaylıkları nedeniyle restoranlarda çok kullanılmaktadır.
• ÇİFT KREMA. Yağlı maddeler bakımından zenginleştirilir.
• EKŞİ KREMA. Bakteri mayalanmasıyla elde edilir (bu nedenle kısa süre saklanabilir) ve Alman, Anglosakson, Rus ve Polonya mutfaklarında çok kullanılır (Bkz. SMITANE).

Kaynamış çiğ sütün yüzeyinde oluşan süt kreması, bazı pastaları zenginleştirmek için özellikle evde üretilen pastalarda kullanılır.

krem şantiyi: Hazırlanılışı
Koyu krema ve süt ya da *fleurette crème* ve kullanılacak olan kabı buzdolabına koyun. Krem şantiyiyi hazırlayacağınız zaman, iyice soğumuş olan (2-6° C) koyu kremaya, kendi hacminin üçte biri kadar çok soğuk süt ekleyerek çırpın. (Oda sıcaklığı 18° C'nin üzerindeyse, çırpma kabını, mutlaka daha büyük ve buz içeren bir kabın içine yerleştirmek gerekir.) Krema köpürdüğünde, toz şeker (bir litre krema başına 60-80 gr) ve sıvı vanilya ya da vanilyalı şeker ekleyerek krema, çırpma gerecinin çubuklarına sarılmaya başlayana kadar çırpmaya devam edin. Kremayı hemen, kullanana kadar saklayacağınız buzdolabına kaldırın.

çırpılmış krema
Buzdolabına çok koyu taze krema ve süt koyun. Kullanacağınız zaman kremanın içine kendi hacminin üçte biri kadar soğuk süt ekleyerek hacmi iki katına çıkana kadar, ne çok (tereyağa dönüşür) ne de az (sertleşmez) kuvvetli olarak çırpın.

Hawai kremalı kuplar → KUP
kırmızı meyveli ve şantiyili savarin → SAVARIN
krem şantiyili chou → CHOU
krem şantiyili şarlot → ŞARLOT

taze peynir *Fromage blanc* adı da verilen, mayalandırması yalnızca laktik olan, arıtılmamış peynir. Ağır ağır süzülen bu peynir % 60-80 oranında su içerir. İnek sütünden üretilen ve üzerinde son kullanma tarihi bulunan kaplarda satılan endüstriyel taze peynirler bazen yağsız (% 20'den az yağlı madde) olabildiği gibi, % 70'e kadar yağ da içerebilir, pürüzsüzleştirilir (içine taze krema katılır) ya da yoğurt görünümünü korur. Şekerle ya da başka aroma vericilerle ya da meyve ya da meyve püresi eklenerek yenir. Kabuğuyla haşlanmış patateslerin yanında da sunulabilir. Tuzlu (yarı-tuzlu) taze peynirler de vardır.

Koyun ve keçi sütünden de taze peynirler elde edilir. Bunlar özellikle Akdeniz ve Balkan ülkelerinde üretilir ve mutfakta bol bol kullanılır.

Rus hamurişlerinde (paşka, vatruşka, *nalesniki*, *sirniki*) ve bazı Doğu yemeklerinde (börekler, patlıcan dolması) sık sık taze peynir kullanılır. Geleneksel mutfakta, kalorisi azaltılmak istenen yemeklerde krema yerine kısmen taze peynir tercih edilir. Aynı zamanda salata soslarında, sebze harçlarında ve balıklar için de kullanılır. Ama en önemlisi, çeşitli biçimlerde kokulandırılmış tatlıları yapılır ve hamurişlerinde kullanılır (*galette*'ler, dondurmalar, sufleler, tartlar vb).
▶ Tarif: TART

taze tutma buzu Endüstriyel olarak üretilen, eskiden buz kuyularında soğutucu unsur olarak ve günümüzde lokantacı esnafı ve restoran sahipleri tarafından bazı taze ürünleri (deniz mahsulleri, balıklar) sunmak için kullanılan, büyük dikdörtgen kalıp biçiminde buz. Evlerde daha çok buzdolabındaki buz küpleri kullanılır (örneğin içecekler için).

Taze tutma buzu, sertifikalı müesseseler tarafından üretilir.

tchoulend Yahudi mutfağına özgü, buğulama olarak pişirilen, sığır eti bazlı bir tür yahni. Şabat kurallarının, Cuma akşamı güneşin batışından ertesi akşam aynı saate kadar ateş yakmayı yasaklaması nedeniyle, ağır ağır pişirilen yemekler Cuma akşamından fırına verilir. Saatlerce ağır ateşte piştikleri için, bu yemekler eşsiz bir lezzete sahiptir.

teker Değirmen tekerine benzer çok kalın ve geniş bir teker biçiminde olan, çoğunlukla sıkılmış etli ve pişmiş bazı büyük peynirlerin (*beaufort*, *comté*, *emmental*, gravyer) biçimini belirten ad. Bir *emmental* tekerinin ağırlığı 130 kiloya varabilir.

tekesakalı *Asteraceae* familyasından iki bitkinin köküne mutfakta verilen ad. Beyaz, koni biçiminde ve uzun, az ya da çok kökçüğü bulunan gerçek tekesakalının kökü ile siyah, silindir biçiminde, uzun ve tertemiz olan siyah tekesakalı ya da iskorçinanın kökü. Beyaz tekesakalı neredeyse hiç yetiştirilmez. Kışın satılan bu iki kökün ağızda eriyen bir eti vardır ve tatları aynıdır: Oldukça belirgin, biraz ekşi. Özellikle beyaz etlere garnitür olarak aynı biçimde hazırlanırlar.

Yabani tekesakalı, biraz nemli olan kırlarda yetişir. Taze filizleri salatada ve ıspanak gibi yenir, kökleri iskorçina gibi pişirilir.

tekesakalı: Hazırlama ve pişirme
İyice yıkadıktan sonra soymayı kolaylaştırmak için bir saat soğuk suda bekletin. *Economе* bıçakla soyun. 7-8 cm'lik parçalar halinde doğrayın ve limonlu ya da sirkeli bir suyun içine atın. Kaynar bir sebze suyunda, üzeri kapalı olarak ve hafif hafif kaynatarak 1-1,5 saat pişirin, süzün ve bezle silin. İsterseniz 1-2 gün su dolu bir çanakta, buzdolabında saklayabilirsiniz.

et sulu tekesakalı
Yıkayın, soyun ve pişirin. Az yoğunlaştırılmış sarı dana eti suyu ya da et suyuyla ıslatın. Önceden 180° C'ye ısıttığınız fırında 15-20 dakika yavaş yavaş pişirin.

PAUL VE JEAN-PIERRE HAEBERLIN'IN TARİFİ
fırında tekesakalı
"Bir kilo tekesakalını yıkayın, soyun ve büyük parçalara ayırın. Limonlu suya koyarak bir saat tuzlu bir beyaz pişirme suyunda pişirin. Dikkatlice süzün. İki kıyılmış yabani sarmısağı tereyağda kavurun. Üzerine yarım litre krema dökün ve kremanın tadının yumuşaması için yoğunlaştırın. Tekesakalı parçalarını ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuz, karabiber serpin ve bir graten tepsisine koyun. Üzerine rendelenmiş gravyer peyniri ve ekmek kırıntıları serpin. Önceden 250° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin."

Polonya usulü tekesakalı
Katkısız pişirme suyuyla pişirdikten sonra 10 dakika tereyağda buğulayın. Çukur bir tabağa koyarak üzerlerine kıyılmış lop yumurta sarısı ve ince doğranmış maydanoz serpin. 100 gr *noisette* tereyağda 30 gr ufalanmış ekmek içi kızartarak tekesakallarının üzerine dökün.

tekesakallı beignet → BEIGNET

tekila Jalisco Eyaleti'nde bir kasabanın adını taşıyan Meksika rakısı. Tekila, *agave* özsuyunun mayalandırılmasından sonra damıtma yoluyla elde edilir. Meyvenin eti buğulanır, ezilir ve şeker ve maya mantarlarıyla mayalanmaya bırakılır.

İlk damıtmadan % 20 Vol. oranında alkollü *mescal* elde edilir. İkinci damıtma, yaklaşık % 40 Vol. oranında alkollü olan tekilayı verir. Tekila, geleneğe göre, yüksek ve ince bir bardakta, yeşil limon dilimleri ve tuz içeren küçük bir tabakla servis edilir. Böylece zıt lezzetler birleştirilmiş olur. İçkiyi içecek olan kişi sol elinin üzerine, başparmak ve işaret parmağının arasında oluşan çukura tuz koyar, birazını yalar ve alkolden koca bir yudum aldıktan sonra limon dilimini emer.

Tekila aynı zamanda, çok popüler bir Meksika kokteyli olan, tekila (ya da *mescal*), yeşil limon suyu ve beyaz *curaçao*'dan yapılan, tuzla kaplanmış bir bardakta sunulan *Margarita*'nın hazırlanılışında kullanılır. *Tequila Sunrise*, tekila, portakal suyu ve nar şurubundan yapılır.

teldolap Besinleri sineklerden ve diğer böceklerden korumak için kullanılan, telden örülü bir ağı olan, ahşap iskeletli bir tür kafes. Çoğunlukla bir kancası olan tel dolaplar, eskiden bodrum katına ya da serin bir yere, dışarıdaysa mutfak camının altına asılırdı. Peynirleri saklamak için bazen hâlâ kullanılır.

Ortaçağ'da ve 18. yüzyılın sonuna kadar, erzak saklanan serin ve havadar odalara da Fransızca'da "teldolap" adı verilirdi.

telek Küçük bir tarak benzeri ve onun gibi hazırlanan deniz kabuklusu. Çapı 4-7 cm olan teleğin kahverengi lekeli beyaz-krem bir kabuğu vardır. Eşit boylarda olmayan iki küçük kulak taşıyan ve yukarıdan başlayarak aşağı doğru inen, oldukça geniş, parlak kıvrımlara sahiptir.

telfairia Kabakgiller familyasından, Reunion'da yetiştirilen bir bitki. *Telfairia* ya da *joliffie*'nin çok sayıdaki tanelerinin içinde, çok sevilen bademler vardır. Aynı zamanda bu bitkiden besleyici niteliği yüksek, açık sarı bir yağ da elde edilir.

Tellier (Charles) Fransız mühendis (Amiens 1828-Paris 1913). Fizikçi Jacques d'Arsonval'in 1908 yılında "soğuğun babası" adını verdiği Tellier, 1856 yılında ilk sanayi soğutucusunu gerçekleştirdikten sonra, 1876 yılında gıda maddelerinde kullanılan ilk düzenli buz üretim düzeneğini oluşturdu. Aynı yıl, *Frigorifique* buhar sayesinde özel olarak düzenlenen soğutma yöntemleriyle Rouen ve Buenos Aires arasında et nakliyatı sağlanması, gıda soğutma sanayinin ilk zaferi oldu.

temizleme [ayıklama] Hazırlanılışı sırasında, bir eti, bir kümes hayvanı etini, bir balığı ya da bir sebzeyi kullanılamaz olan kısımlarından arındırma işlemi. Temizleme, daha sonraki işlemleri kolaylaştırır. Sebzeler temizlendiğinde çubuk ya da *brunoise* biçiminde doğranmaları, karıştırılmaları vb kolaylaşır. Bir kümes hayvanının hazırlanmasında ikinci işlem olan temizleme, içini boşaltma anlamına gelir. Fırında kızartılacak bir eti temizleme, sinirleri ve yağ fazlalarını alma ama aynı zamanda da iple bağlama ve dikme anlamına gelir. Bu işlem aynı zamanda bazı parçaların doğranmasını da kapsar: Örneğin sığır filetosu, "çıplak temizlenmiş" filetodan kesilir. Temizleme, ayrıca, bazı yemeklerin sunumunu güzelleştirir.

Bir tartı temizleme, kenarlarını ya da üzerini eşitleme anlamına gelir. Suda pişmiş yumurtaları temizleme, tabağa koymadan önce yusyuvarlak olsunlar diye saçaklarını kesme demektir.

tempranillo Özellikle klasik *riojas* kırmızı şaraplarının üretildiği bölgede yetiştirilen kırmızı İspanyol bağ çubuğu. Klasik *riojas* kırmızı şarapların hazırlanmasında bu bağ çubuklarından % 70 oranında yararlanılır. *Tempranillo* başka bölgelerde, *aragonez*, *cencibel*, *ojo de liebre*, *tinto fino* ya da *ull de liebre* adları altında da tanınır. Aynı zamanda önemli bir Arjantin bağ çubuğudur.

tempura Hamuru has buğday unu, su ve yumurtadan hazırlanan, tipik Japon karides *beignet*'si. Geleneksel olarak *Tempura*'nın yanında, hafif şekerli bir sos ve üzerine zencefil serpilmiş beyaz turp püresi sunulur.

tencere ve **kazan** Silindir biçiminde, iki kenarında sapları bulunan, kapaklı ve yüksekliği en azından çapına eşit olan kap. Tencere, büyük sığası nedeniyle (50 litreye kadar) çok miktarda olan yiyecekleri suda pişirmekte kullanılır (*Bœuf à la ficelle*, deniz kabukluları ve böcekler, makarna, sebzeli sığır haşlaması, çorba vb). Restoranların ve bazı toplulukların mutfaklarında "bulyon" tencereleri adı verilen alt kısımlarında bir boşaltma çeşmesi bulunan geniş hacimli (100-500 litre) kazanlar kullanılır. Bu tencerelerin içleri topraktan, sacdan (sırlı ya da sırsız), alüminyumdan, paslanmaz çelikten ya da kalaylı bakırdan olabilir. En yükseklerine "sebzeli sığır haşlama" kazanı, en alçaklarınaysa *fait-tout* adı verilir. "Güveç", çok alçak ayaklar üzerinde duran toprak bir tenceredir.

tencere [kaserol] **yemeği** Genellikle küçük kalıplar biçiminde sunulan pilavla ya da düşes patateslerle servis edilen klasik Fransız mutfağı yemeği. Günümüzde az kullanılan kaseroller çeşitli yiyeceklerle (özellikle *vol-au-vent*), *mousse*'larla, *salpicon* ya da etli-etsiz harçlarla, av hayvanı eti püresiyle, dana ya da kuzu uykuluğuyla, domalanlı kaz ya da ördek ciğeri dilimleriyle vb doldurulur. Aynı zamanda *à la Sagan, à la vénitienne, à la bouquetière, à la régence*, Nantua usulü vb olarak da süslenebilir.

à la Bonne femme *tencerede dana yüreği* → YÜREK
à la paysanne *dana kaburga güveç* → DANA
à la périgourdine *çulluk yahnisi* → ÇULLUK
Cinq-Mars *bıldırcın yemeği* → BILDIRCIN

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

eski usul kaserolde pilav

"Altı *quarteron caroline* pirincini ılık suda birkaç kez yıkadıktan sonra, zamanı geldiğinde kullanmak için 10 parmak çapında bir kaserole dökün. Soğuk suyla ateş üzerine koyun ve birkaç saniye kaynattıktan sonra süzün. Pirinci, hacminin yaklaşık iki katı kadar iyi bir et suyuyla ıslatın ve iyi bir kümes hayvanı yağıyla yoğunlaştırın (ya da pilav bir parmak kalınlığındaysa, bunu rahatça kendi boyunu iki parmak geçecek biçimde ıslatabilirsiniz [içine yağı katmadan]). Kaserolü harlı bir ocak üzerine yerleştirin. Pilav kaynar kaynamaz ocağın köşesine koyun ve yukarı çıkan az miktardaki köpüğü rahatça alın. Daha sonra kaserolü közün üzerine yerleştirin. Kapağı, ateşe koymadan kapayın. Pilavın kesintisiz olarak ağır ağır piştiğinden emin olmalısınız. Bir saat kaynattıktan sonra, eşit biçimde pişmesi için, spatulayla biraz karıştırın, 20-25 dakika daha pişirin ve tekrar karıştırın. Yumuşak ve parmakların baskısı altında kolay ezilir kıvamda olmasını istiyorsanız ateşten alın. İstemiyorsanız, içine biraz daha pişme suyu ekleyerek iyice yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Spatulayla karıştırın. Pilav ılıdığında, bütün tanelerin spatulanın ya da tahta kaşığın altında ezilmesi için iyice ve yeteri kadar uzun süre karıştırarak pürüzsüz ve sert bir hamur elde edin. Eğer et suyu katmayı gerekli görürseniz koyun ama azar azar ekleyin ki, pilav yapışkan ama aynı zamanda da diri kalsın. Bu işlem bitince, kaseroldeki pilavı bir *plafond* ya da turta kabı içinde biçimlendirin. Bunun için pilavı kaba dökerek 4-5 parmak kalınlığında ve yedi parmak çapında bir kütle oluşturun. Pürüzsüz olması için ihtiyacı olan yerler üzerinden parmaklarınızla tekrar tekrar geçin. Güzelleştirmek için bir bıçağın ucundan ve bu iş için uygun olmalarını sağlamak için doğradığınız havuçlardan (yani havuçlara şekil verin) yararlanın. Süsünüzün çıkıntılı olmasını sağlayın (süsler pilav kitlesinin üstünden iyice taşmalıdır). Kaserolde pilavın yüzeyini hafif arıtılmış tereyağla maskeleyin: Bu işlem, pilavın daha canlı bir renge bürünmesini sağlar. Maskeleme işleminden sonra bir sacayak üzerine yerleştirerek sıcak fırına verin. Pişme süresi yaklaşık bir buçuk saattir, renginin canlı sarı olması gerekir. Piştiğinde, kabuğa yapışmayan pilavı tamamen çıkarın ve kaserolü oluştururken çizdiğiniz kapağı (kaserolün üzerini bıçağın ucuyla çizerek) kaldırın. Ardından küçük bir kaserolün içinde büyük bir kaşık pilavla (içinden aldığınız) az miktarda beşameli (garnitür beşamelliyse) ya da biraz *espagnole*'ü (yahnisi *à l'espagnole* sosla yapılmışsa) ya da bunun gibi başka bir sosu karıştırın. Servis yapacağınız sırada çıkıntılı olan kısımları hafifçe glaze edin."

tencereye koyma Bir yemeğin hazırlanması için gerekli bütün malzemeleri bir pişirme gerecinin içine toplama ve yerleştirme işlemi. Böylece, bir taraftan bir *mirepoix* hazırlanırken diğer taraftan da yağlı bir maddenin, unun, domates salçasının ve bir ıslatma sıvısının bir araya getirilmesi, bir domates sosunun "toplanması" sağlanır. Hafif ateşte pişirilecek olan bir et parçasının tencereye konması, bu parçanın yağlanmış, dibi domuz derisi, havuç ve soğanla kaplanmış bir kaba yerleştirilmesi anlamına gelir.

tende-de-tranche Sığır butunun iç kısmına karşılık gelen parça (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). *Tende-de-tranche*, biftek ya da şiş ve fondü parçaları olarak doğranan *poire*'ın, *merlan*'ın, *dessus-de-tranche*'ın kesildiği kaslı kitledir. Kalın kısmı kullanılarak, genellikle içine domuz yağı parçaları gömülen rozbifler hazırlanır.

Tendret (Lucien) Fransız avukat ve gastronom (Belley 1825-aynı yer 1896). Anthelme Brillat-Savarin'in (1753-1826) hemşerisi ve uzaktan akrabası,

yemek konusunda bilgili ve sofraya getirilecek malzemeler konusunda tutku ölçüsünde dikkatli olan Tendret, 1892 yılında, *La Table au Pays de Brillat-Savarin* adlı kitabını yayımlayarak Lyon spesiyalitesi *Célestine* piliç ve Belley'e özgü üç ünlü *patés en croûte*'un, *oreiller de la Belle Aurore* (Güzel Aurore'un yastığı), *la toque du président Adolphe Clerc* (Başkan Adolphe Clerc'in takkesi) ve av eti, kümes hayvanları eti, domalan ve kazciğeri açısından zengin *le chapeau de monseigneur Gabriel Cortois de Quincey'in* (Monsenyör Gabriel Cortoise de Quincey'in şapkası) de aralarında bulunduğu birçok tarif vermiştir. "Yemek düşkünlüğü her türlü kibarlık ve her türlü zarafetin peşinden koşmayı gerektirir. Ne pişmanlık ne hüzün ne de acıya yer veren tek tutkudur" sözünü de ona borçluyuz. Bu gastronomun Dodin-Bouffant tiplemesi için Marcel Rouff'u model aldığına şüphe yoktur (1924).

tendron Gerçek anlamıyla göğüs ve flanşenin arasında bulunan, göğsün orta kısmına karşılık gelen sığır ve dana parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR ve *Dana Kesim Tablosu*, DANA). Yer yer yağlı ve yumuşak bir parçadır.

Sığır tendronu özellikle sebzeli sığır haşlamasında ama aynı zamanda ağır pişen başka yemeklerde de kullanılır.

Kaburga kemiklerinin uçları kesilen ve küçük düzgün parçalar halinde doğranan dana tendronu, yahni, sote ya da Marengo dananın hazırlanılışında kullanılır.

Tavada pişirildiklerinde ya da haşlandıklarında "Paris kaburgası" adını alan dilimler halinde de tüketilir. Taze erişte, *risotto*, tereyağlı ıspanak sapları ya da haşlanmış havuçlarla süslenir.

▶ Tarif: DANA

teneke İki yüzü de kalay tabakasıyla kaplı, yumuşak metal yaprak. Asitli maddelerin aşındırmasına karşı dayanıklı, su, yağ ve gaz geçirmez, diğer yandan çok iyi bir ısı ileticisi olan teneke, konserve kutularının yapımı için en uygun maddedir.

Aynı zamanda, pasta kalıpları, *plaque à dé barrasser*, ince süzgeç, kevgir vb gibi mutfak gereçlerinin yapımında da kullanılır. Bugün, pişirme kapları için alüminyum ve paslanmaz çelik tercih edilmektedir çünkü kalayın yüksek ateşte erime riski vardır.

tepelidevekuşu *Cosvadiidae* familyasından, uzun boylu (1,6-1,8 m) koşucu bir kuş. Avustralya kökenli tepelidevekuşu, günümüzde Fransa da dahil olmak üzere birçok ülkede eti için yetiştirilmektedir. 10-12 aylıkken -40 kiloya vardığında- kesilen bu kuşun eti kırmızı ve yumuşaktır. Etinin tadı av hayvanlarını hatırlatır ve bunlar gibi pişirilir. Özellikle filetolar, ince fileto dilimleri, lop uyluk eti ve butlar kullanılır.

tepsi Pişirme ya da servis yapma amacıyla kullanılan, genellikle kapaksız ve kulpsuz, az ya da çok yüksek, düz ya da dışarı doğru kıvrık kenarlı, oval, yuvarlak, kare ya da dikdörtgen kap. Bazıları fırından sofraya geçmek üzere tasarlanmış büyük çeşitlilikte malzemeden üretilir.

On beşinci yüzyılda zengin insanların servis tepsileri altın ya da gümüştendi. Tek bir metal tabakadan dövülerek yapılan bu tepsiler "düz" (bazı kısımları lehimlenen gümüş parçaların tersine) sofra takımlarını oluştururdu. 18. yüzyılda seramiğin, ardından da porselenin ortaya çıkmasıyla bu ayrım ortadan kalkmıştır.

■ **Kullanılışı.** Tepsiler yemeklere biçimlerini verir.

- Günümüzdeki pişirme tepsileri (vernikli toprak, *pyrex*, ısıya dayanıklı porselen ya da paslanmaz çelik) temel olarak fırında pişirme amaçlıdır: Oval ya da dikdörtgen graten tepsisi, yumurta biçiminde "çarık" tepsi (*clafoutis* ya da *flan* türündeki bazı ara sıcaklar için), fırında kızartma tepsisi, balık tepsisi, salyangoz tepsisi, yumurta tepsisi. Sote tepsisi ya da sote tavası mutfak takımının bir parçasıdır.
- Servis tepsileri *marli*'li ya da *marli*'siz olan "düz" tepsileri (ordövr tepsisi, *ravier*, balık tepsisi, kızartma tepsisi, pasta tepsisi) ve kapaklı ya da kapaksız olan çukur tepsileri (sebze tepsisi, çorba kâsesi, salata kâsesi, yahni tepsisi, kompostoluk) içerir.

tepsi [büyük] Hafif yüksek kenarlı, bazen yanlarında sapları olan, yiyecekleri sunmaya ya da çeşitli nesneleri taşımaya yarayan büyük tepsi. Deniz ürünleri tepsisi, kırık buz ya da yosunlar üzerinde kabuklu deniz hayvanları içerir. Peynir tepsisi, bazen bir kapağı olan, mermerden, zeytinağacından ya da hasırdan bir tepsi üzerinde, asorti bir bıçakla sunulan peynir çeşitlerinden oluşur.

tepsiye yerleştirme Genellikle tereyağ sürülmüş bir kızartma tepsisine et, bütün ya da fileto halinde balık, sebze vb pişirilecek malzemeleri dizme işlemi. "Tepsiye yerleştirme" aynı zamanda, bazı yiyecekleri (*allumette*, *bouchée* vb) bir hamurişi tabanına dizme anlamına da gelir.

tere Koyu yeşil yaprakları çiğ ya da pişmiş olarak yenen, çeşitli uzun ömürlü bitkilere (Bkz. Tablo) verilen ad. Az kalori içeren tere (100 gr'da 21 Kcal), C vitamini ve demir açısından zengindir. Duru suda yetiştirilen ve kontrol altında bulundurulan bu bitki, daima titizlikle ayıklanmalı, yıkanmalı ve süzülmelidir. Tere, yabani olarak da yetişir ama bu durumda, karaciğer ve safra kesesi hastalıklarına yol açan bir parazit (*douve*) taşıma riski vardır.

Ortadoğu kökenli olan tere, daha 14. yüzyılda, Fransa'da yabani olarak yetişmekteydi ama o dönemde yalnızca tedavi edici özellikleri için kullanılıyordu.

Bir toplama (Vosges'larda hâlâ, yaprakları etli ve hardal tadında bir "kaya teresi" toplanmaktadır) bitkisi olarak kalmasına rağmen, yavaş yavaş kırsal bölgelerde yapılan çorbalarda ortaya çıkmaya başladı.

Fransızlar, Almanya'da başarıyla yürütülen sulak

Çeşitli tere türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm
Alénois teresi	Oldukça nadir	Bütün yıl	Gül biçiminde, çok kırıklı ve yeşil küçük yapraklar
Su teresi	İle-de-France, Güney ve Kuzey Fransa, Pas-de-Calais, Seine-Maritime, Oise, yeşil alanlar	Bütün yıl	Geniş, bütün, oval, belirgin yeşil yapraklar, yumuşak ve sulu dallar
Bahçe ya da toprak teresi	Bütün Fransa	Nis.-Kas.	Su teresinden daha koyu yeşil, bazen antosiyane, parlak yapraklar, kollara ayrılmış dallar
Kır teresi ya da *cressonnette*	Bütün Fransa	Bütün yıl	Su teresi benzeri ama daha küçük ve diri yapraklar, daha kısa sap

yerlerde tere yetiştirme yöntemlerini 1810'da keşfetti. Senlis bölgesinin spesiyalitesi haline gelen tere kısa bir süre sonra gastronomideki yerini aldı: *Café Riche*, tere püresini mönüsüne 1850'de dahil etti.

► Tarif: ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

tereli yemekler Tereotu bazlı yemeklere verilen ad. Tereli çorba, ağartılmış tere yapraklarıyla süslenen bir tere ve patates kremasıdır. Tereli salata, içine kıyılmış lop yumurta ve ince doğranmış maydanoz serpilen bir patates ve tere karışımıdır.

tereyağ Süt kremasının çalkalanmasıyla elde edilen, yıkanan ve yumuşaması için karıştırılan yağlı madde (% 82 yağlı maddeler). Tereyağ soğukta sertleşir, ısıya maruz kalınca sıvılaşır (Bkz. Tablo). Rengi, süt ineklerinin beslenmelerine bağlı olarak (otlarla beslenenlerin sütü, karoten açısından zengin olur), krem renginden altın sarısına kadar değişebilir.

■ **Tarihçesi.** Tereyağ, İlkçağ insanları tarafından bilinirdi ve rivayete göre eski Yunanlar'a tanıtan İskitler'di. Eski Yunanlar ve sonrasında Romalılar tereyağı en çok ilaç (özellikle yara iyileştirici) olarak kullandı ve temel olarak sıvıyağ tüketti. Galyalılar ve Germenler tereyağ üretirdi.

Ortaçağ'da, tereyağın çiftliklerde ve zanaatsal olarak üretimi, yaygın bir pratik haline gelmişti. Bazen frenkmaydanozu ya da yeşilliklerle sarılan büyük topaklar pazarlarda satılır, sonra da kum toprağından kaplarda, üstü tuzlu suyla kaplanarak saklanırdı.

Fransa'daki Charentes tereyağının (AOC) ünü, 1880'li yıllara dayanır. Aslında bağcılık yapılan bu bölgede asmabiti felaketine uğrayan ve bazı girişken çiftçiler, bağların yerine otlaklarla uğraşmaya karar vermişlerdir. Charentes tereyağının kalitesi, Normandiya tereyağı kadar ünlü hale gelmiştir. Bu dönemde Charentes'taki önemli ürünler Saint-Varent, Échiré ve Surgère (bunun "menekşe" tadı pek övülürdü) ve Normandiya'daysa Isigny (AOC) Gournay, Sainte-Mère-Église, Neufchâtel-en-Bray ve Valogne'dur.

Sığırgillerin yetiştirilme oranı, tereyağın Avrupa'daki coğrafi dağılımıyla doğrudan bağlantılıdır. İskandinav ülkelerinde, Hollanda'da, Almanya'da, İngiltere ve Fransa'da çok sevilen tereyağın yerine, güneye doğru inildikçe yavaş yavaş sıvıyağ (ya da eritilmiş domuz ya da kaz yağı) geçer. (Bunun yanında Kuzey Afrika'da kullanılan *smeun*'ü de belirtmekte yarar vardır.)

■ **Beslenme.** Tereyağ, süt ürünü bir yağın bütün besinsel özelliklerine sahiptir.

- Çiğ tüketilen tereyağ, kısa ve orta zincirli yağ asitleri içermesi nedeniyle özellikle kolay hazmedilir. Buna karşılık, uzun süre ısıtılmaya karşı dayanıklı değildir.
- Az miktarda tüketildiğinde, çabuk kullanılabilen bir enerji kaynağıdır. Bu durumda çocuklar ve sporcular için yararlıdır.
- Anne karnındaki bebeklerin ve çocukların beyinlerinin oluşumuna katkıda bulunur.
- A vitamini açısından zengindir: Günde 25 gr'lık bir tüketim, yetişkinin ihtiyaçlarının % 20'sini karşılar.
- Margarinden (% 82 yağlı maddeler) daha değildir. Sıvıyağdan (% 100 yağ) daha az yağlıdır.
- Emülsiyon haline getirilmiş pastörize krema, nişasta ve jelatinden ya da patates nişastasından kalorisi azaltılmış tereyağ üretilebilir.

■ **Tereyağ ve diğer ürünler.** Avrupa'da tereyağ yalnızca inek sütünden yapılır. Afrika ve Asya'da manda, deve, keçi, yak, koyun, at ya da eşek sütlerinden de elde edilir.

Gıda endüstrisi, tereyağın yerine geçebilecek başka ürünler de ortaya çıkarmıştır: Margarin, İsveç *bregott*'u (krema ve bitkisel sıvıyağ) ve Avustralya *butterine*'i (tereyağ ve bitkisel sıvıyağ). Ancak yasal olarak tereyağ, "fiziki yöntemler yoluyla elde edilen ve malzemeleri hayvan kökenli olan, yağlı madde ve su içeren bir süt ürünüdür".

■ **Üretimi ve korunması.** Önce sütün kaymağı alınır, krema pastörize edilir ve seçilmiş mayalarla (bunlar tereyağa aromasını verir) birlikte bir olgunlaşma fıçısına konur. Fıçıya konduktan sonra yapılan çalkalama işlemi, yağlı kabarcıkları yüzeye çıkar ve yağ sütünü yok eder. Son olarak tereyağ yıkanır ve karıştırılır.

Oda sıcaklığındaki bir tereyağın kırılgan, pürtüklü ya da yapışkan olması gerekir. "Fındık" ya da "fındıksı" adı verilen aroması hoş kokuludur. Tuzlu tereyağlar da vardır: Yarı tuzlu tereyağda % 0,5-3 ve tuzlu tereyağdaysa % 3'ten fazla tuz bulunur.

Sunuluş biçimleri çok çeşitlidir: Bazen çiftlik ürünü olan, istek üzerine parçalar halinde de satılan tereyağ topağı, bir kiloluk küçük topak, sepet ya da *basset*, yarım kilo, 250 ya da 125 gr'lık rulo ya da tabaka, 7-30 gr'lık tek kişilik mini paketler.

Ambalajlar, tereyağı ışıktan iyice koruyan yağlı

Çeşitli tereyağ kategorilerinin özellikleri

Kategori	Yağ oranı	Oluşumu	Saklama süresi ve ısısı	Kullanımı
Çiğ ya da çiğ kremadan yapılan tereyağ	% 82	Çiğ krema ya da süt	SKT*: maks. 30 gün 3-4° C'de	Dengelenmiş emülsiyon halindeki soslar (daha asitlidir)
Ekstra-ince tereyağ	% 82	Pastörize taze krema (dondurulmamış)	EUSKT** : 24 ay	Doğal haliyle makarnalar, kremalar, soslar, terbiyeler, çeşnili tereyağlar, meyvelerin karamelleştirilmesi, anında gratenler için
İnce tereyağ	% 82	Pastörize krema ve dondurulmuş ya da şoklanmış krema (en fazla % 30)	EUSKT: 3-4° C'de 60 gün DLC : 14° C' de 24 ay	Parçalar halinde bekletilen sos ve kremalar üzerinde "kabuklanmayı" önlemek için, ağartılmış olarak kalıpları yağlamak için
Mutfak ya da aşçı tereyağı	% 96	az miktarda vanilin ya da karotenli pastörize krema	EUSKT: 3-4° C'de 60 gün	Profesyonel: Brioche, quatre-quarts, madeleine çünkü erime derecesi düşük (30-32° C)
Konsantre tereyağ	% 99,8	Az miktarda vanilin ya da karotenli pastörize krema	EUSKT: 15-20° C'de 9 ay (ideali 18° C'dir)	Profesyonel: Hamur işi (yapraklı hamur işleri, kruasanlar, tereyağlı kremalar) ya da kalıp yağlama için, % 82 oranında durulaştırılmış tereyağ yerine geçer
Kalorisi azaltılmış tereyağ (*Light*)	% 41-65	Jelatinli, nişastalı ya da patates nişastalı pastörize krema	EUSKT: 0-6° C'de 7-8 hafta	Doğal haliyle sandviçler, kızarmış ekmekler, kanapeler sıcak yemekler (püre, sos, çorba) için. Pişmiş halde, tavada pişirilen yiyecekler, hamur işleri için
Ekmeğe sürülebilen süt ürünleri spesiyalitesi	% 20-40	Süt ürününe göre ambalajda belirtilir	EUSKT: 0-6° C'de 7-8 hafta	Doğal haliyle soğuk olarak sandviçler, kızarmış ekmekler, kanapeler için, sıcak ve yeni erimiş olarak (% 82 tereyağdan daha kısa pişme ve emülsiyonlaşma süresi)

** SKT: Son kullanma tarihi*

*** EUSKT: En uygun son kullanma tarihi. Bu ibare, ürünün organoleptik niteliklerini korumak için bir öneri değerindedir*

Tereyağın pişirme sırasındaki durumu

Pişirme	40° C	56° C	100° C	165° C	200° C
Fiziko kimyasal olay	Emülsiyonlaşmayı keser, ısıtılmamış tereyağınkine yakın bir tat	Proteinler pıhtılaşır, yumuşak bir tat ve kıvam oluşur, sütümsü bir renk alır	Proteinlerin hidrolizasyonu	Asitler ve şekerler yoğunlaşır, fındık tereyağ tadı ve rengi	Tereyağa tat veren moleküller yok olur
Mutfak uygulamaları	Ağartılmış tereyağ: *Béarnaise* sos, kalıpların yağlanması, ot, baharat ve aroma vericiler için çözücü madde	Beyaz tereyağ ve türevleri, emülsiyon halindeki sıcak soslar	*Beurre noisette*'den önceki geçiş aşaması	*Beurre noisette*: Balıkların, sebzelerin, beyaz sakatatların yanında, hamur işleri	Eskiden kara tereyağ denirdi. Önerilmez
Kullanım önerileri	Emülsiyon halindeki soslar için tereyağı yavaş yavaş karıştırın	Daha hafif ve yumuşak olmaları için sosları bu tereyağ ile tamamlayın	Besinlerin çok çabuk renk almasını engellemek için aşılmaması gereken aşama	"Ağartılmış" bir tereyağ olarak kullanmak için, istenilirse süzülebilir. Fındıksı tadı daha belirginleşecektir	Önerilmez

kâğıt içinde, alüminyumla destekli kâğıttan ya da plastik kutulardan oluşur.

Tereyağ buzdolabında rahatça saklanır. Yine de, özel bir bölmeye ya da hava almayan bir tereyağlığa konması gerekir çünkü kokular tereyağa kolayca siner. Tereyağ eskiden, tuzlu suyla dolu, topraktan yapılma, özel tereyağlıklarda saklanırdı.

Tereyağ, alüminyum folyoda rahatça saklanabilir.

■ **Kullanılışı.** Taze ve çiğ tereyağ, kızarmış ekmeklere, kanapelere ve sandviçlere sürülür, şarküteri ürünlerine, deniz mahsullerine ve peynirlere eşlik eder. Bu durumda küçük tek kişilik tereyağlıklarda sunulur.

Coquilleur bıçakla (*frise-beurre*) kesilen ya da dilimler halinde doğranan tereyağ, etlerle ve ızgara balıklarla, "*à l'anglaise*" sebzelerle, makarna ve pilavla servis edilir. Çeşnili tereyağlar hazırlamada kullanılır.

Tereyağın başlıca işlevi, temel bir mutfak malzemesi olmasıdır. Tavada pişirilen, sote edilen, fırında kızartılan, hatta hafif ateşte pişirilen yemekler için ideal yağdır. Buna karşılık, kullanımı sıvıyağ ya da erimiş domuz yağından daha zordur çünkü daha kolay yanar (Bkz. Tablo). Emülsiyon halindeki sıcak soslar (*Béarnaise*, *hollandaise*) ve un salçaları için olduğu kadar, çorbalara tereyağ sürmek ve terbiye etmek için mutlaka gereklidir. Hamurişlerinin (başka yağlı maddeler kullanılmadığında, bunlara "saf tereyağlı" adı verilir) temelini oluşturur: Özellikle *brioche*'lar, kruasanlar, *sablé*'ler, bisküvi ve *chou* hamurları, kuru moka pastalar, tartlar, harç olarak kullanılan tereyağlı kremalar. Arındırılan ya da eritilen tereyağ, kalıplara tereyağ sürmeye, çeşitli yiyeceklere sürmeye ya da ıslatmaya yarar. Diğer yandan *truffe*'lerin, *fudge*'ların, karamelaların, elma tereyağının ve *lemon curd*'ün hazırlanılışında da, şekerleme yapımında kullanılır.

■ **Kullanım önerileri.** Tereyağın besinsel niteliklerini koruması için aşağıdaki uyarılara uymak gerekir.

- Kıymıklar halinde rendelenmiş çok soğuk bir tereyağ, tart hamuruna daha iyi karışır.
- Hamurişleri için kullanılan şekerli tereyağ, tuzlu tereyağdan daha iyi korunur (tereyağı % 20-25 oranında toz şekerle yoğurmak gerekir).
- Tavaya önceden tuz koyarak cızırdayan bir tereyağın sıçraması önlenebilir.

chivry *tereyağ*

150 gr maydanoz yaprağı, frenkmaydanozu, tarhun ve taze sarmısağı ve mümkünse aptesbozanotunu, 20 gr soyulmuş ve ince kıyılmış yabani sarmısak ekleyerek üç dakika kaynar suda ağartın. Süzün ve hemen soğuk suya tutarak soğutun, bezle silin. 200 gr tereyağı çok ince kıyın (ya da havanda dövün), yoğurun, tuz ve karabiber ekledikten sonra elekten geçirin.

fındık tereyağ

Tereyağı, sararana ve bir fındık kokusu yayana kadar, yanmamasına dikkat ederek, bir tavada yavaş yavaş ısıtın. Köpüklü servis yapılan bu tereyağ kuzu ya da dana beynine, balık yumurtalarına, sebzelere (suda haşlanmış ve iyice süzülmüş), yumurtalara, balık bulyonda haşlanmış kedibalığına vb eşlik eder.

maître d'hôtel *tereyağ*

200 gr tereyağı merhem kıvamına gelene kadar tahta bir spatulayla ezin. İçine altı gr ince tuz, yeni çekilmiş bir tutam karabiber, bir döküm limon suyu ve bir çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz ekleyin.

spatulayla ezilmiş tereyağ

Tahta spatulayla ezilmiş tereyağ ve unu eşit paylar halinde karıştırın. Küçük fındıklar halinde parçalanarak bazı yemeklere (örneğin balık yahnisi) ve soslara katılan spatulayla ezilmiş tereyağ, terbiye olarak kullanılır.

şarap tüccarı usulü tereyağ

Yabani sarmısakları soyarak ince ince doğrayın. 30 gr'ını 30 cl kırmızı şaraba katın ve yarı yarıya yoğunlaştırın. 30 cl sığır konsomesi ekleyerek suyunu çekene kadar yoğunlaştırın. 150 gr tereyağı merhem kıvamına getirene kadar ezin ve içine yoğunlaştırdığınız karışımı koyun. İnce doğranmış bir tatlı kaşığı maydanoz ve çeyrek limonun suyunu ekleyin. Tuz ve karabiber serptikten sonra buzdolabına koyun.

şişte tereyağ

250 gr merhem kıvamında tereyağa, kıyılmış frenkmaydanozu, tarhun, taze sarmısak ve limon suyu ekleyin. Bu yağı *ballotine* biçimine sokun, tahta bir şişe geçirerek buzdolabına koyun. İyice sertleştiğinde, üç kere İngiliz usulü pane edin ve eritilmiş tereyağla ıslatarak çok yüksek ateşin üstüne koyun. Kabuğu iyice renklenene kadar düzenli biçimde çevirerek 8-10 dakika pişirin. Bekletmeden servis ezin. Eritilmiş tereyağı bir balıkla ya da sebzelerle bu biçimde sunmak, eskiden çok yaygın olan orijinal bir yöntemdi.

tereyağla tampon oluşturma *bkz.* tampon oluşturma

tereyağla yağlama Bir yemeğe tereyağ katma, bir mutfak aletini ya da yağlı kâğıdı tereyağla sıvama ya da ekmeğin üzerine tereyağ sürme işlemi. Bir sosun ya da çorbanın son hazırlıkları sırasında içine birkaç parça tereyağ eklemek, besine yağlı maddeler çeşnisini sağlar. Bir hamura tereyağ sürmek onu zenginleştirir, bir *ganache*'a tereyağ eklemek onu daha yumuşak kılar. Bir kabın tabanını, bir kalıbın içini ya da bir pasta tepsisinin yüzeyini ya da bir kükürtlü kâğıdı, bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağla sıvamak, besinlerin pişirilirken yapışmalarını engeller ve kalıptan çıkarılmalarını kolaylaştırır. Merhem kıvamında yumuşamış tereyağ, küt uçlu bir bıçak ya da madeni bir spatulayla ekmek dilimlerinin üzerine sürülür.

tereyağlık Tereyağı saklamaya (bu durumda bir kapağı olur) ya da sofrada sunmaya yarayan, cam, fayans

ya da paslanmaz çelikten kap. (Çeşnili tereyağlar daha çok sosluklarda ya da meze tabaklarında servis edilir.)

termometre Katı ya da sıvı bir maddenin ya da bir yerin ısısını ölçmek için kullanılan gereç. Kullanım aracına göre belirlenen ölçeği, ısıyı Celcius derecesi olarak gösterir. Mutfakta kullanılan termometrelerin çoğu, ısıyla ısıyla orantılı olarak genleşen bir sıvı barındıran bir cam tüpten oluşur. En çok kullanılanlar, 0° C'den 120° C'ye kadar derecelendirilmiş pişirme termometresi ve 80° C'den 100° C'ye kadar derecelendirilmiş şeker termometresidir.

"Sonda", 0° C ya da +30° C'den 100° C ya da 120° C'ye kadar derecelendirilen, içteki ısıyı ölçmek amacıyla bir domuz butuna, pateye ya da ete saplanan bir termometredir. Dondurulmuş et termometresi, -30° C'den +30° C'ye kadar derecelendirilir.

terra cota *bkz.* pişmiş toprak [terra cota] kap

Terrail (Claude) Fransız lokantacı (1917). *La Tour d'Argent*'in (1582 yılında kuruldu) başında, babası André, 1914 yılından beri ünü giderek yayılan *maître d'hôtel* Frédéric tarafından hazırlanan kanlı ördek ritüelini ortaya atmıştır. Claude, ciddi bir eğitimden sonra babasının izinden gitti. Restoranı, bütün ünlülerin uğradığı, Paris mutfağının önemli merkezlerinden biri olarak kaldı. Eşsiz mahzenlerinde 400 bin şişe şarap bulunurdu.

tespihağacı *Spindaceae* familyasından, tropikal bölgelerde yetişen, yeraltındaki kalın ve etli sapı sebze gibi tüketilen uzun ömürlü bir bitki. Bazı türlerden, özellikle Avustralya'da tüketilen ve ülkede "Queensland ararotu" olarak anılan, besinsel bir nişasta elde edilir.

testi Suyun buharlaşmadan soğutulabildiği, gözenekli toprak sıvı kabı. Testinin genellikle bir sapı ve lıkır lıkır içmeye olanak sağlayan bir ağzı vardır. Ayrıca bkz. İÇKİ TESTİSİ, ŞARAP TESTİSİ

tête-de-moine İnek sütünden üretilen (% 51 yağlı maddeler), harcı pişirilmeden preslenen ve kahverengi-sarı kabuğu yıkanmış hafif yumuşak İsviçre (Bern kantonu) peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Tête-de-moine*, 10-12 cm genişliğinde ve aynı yükseklikte bir silindir biçimindedir. Katıksız ve belirgin bir tadı vardır. Yarı sert eti, *girole* yardımıyla yapılan kıymıklar, *rebibe*'ler ya da çiçekçikler halinde yenilir.

tête de nègre Çikolatalı bir tereyağlı kremayla birbirine yapıştırılmış yarıküre biçiminde iki *meringue*'den oluşan, top biçiminde pasta. Bu top aynı kremayla maskelendikten sonra çikolata kırpıklarıyla ya da -daha nadiren- rendelenmiş hindistanceviziyle kaplanır.

Kubbe biçiminde kalıplanan, tamamen çikolatalı sosla kaplanan ve bir çırpılmış krema tacıyla etrafı çevrilen pirinç tatlısına da *tête de nègre* adı verilir.

Son olarak, fantezi şekerleme ürünlerinden biri olan *tête de nègre* (ya da *baiser de nègre*) ise, bir gofret üzerine konularak çikolatayla kaplanmış, şeker hamurundan çok hafif bir lokmadır.

tête pressée Yarım kelle, iki paça ve bir kulakla hazırlanan soğuk domuz eti yemeği. Et, bulyonda pişirildikten sonra parçalanır, çukur bir kaba konur ve yoğunlaştırılmış et ya da bulyonla kaplandıktan sonra ince elekten geçirilir. Son olarak, preslenen karışım bir tepsiye dökülür ve dilimler halinde servis edilir.

tetragonia Çok dallı tırmanıcı bitki. "Yaz ıspanağı" ya da "Yeni Zelanda ıspanağı" adı da verilen *tetragonia*, uzun, farklı yeşil tonlarında, kalın ve tatlı ama ekşimsi küçük yaprakları için yetiştirilir. Nisan-Mayıs'ta ve Temmuz'dan Ekim'e kadar, yani ıspanağın bulunamadığı sıcak dönemde yetiştirilir. Demir ve kuzukulağı asiti açısından ıspanağa oranla daha fakir olan *tetragonia*, ıspanak gibi hazırlanır.

tfina Zeytinyağı, sarmısak, kırmızı biber ve balla birlikte tabakalar halinde dizilen sığır göğsü, dana paçası, nohut (ya da beyaz fasulye), soyulmuş patates ve kabuklarının içindeki bütün halde yumurtalarla yapılan, Arap mutfağına özgü, uzun süre pişen bir yahni. *Tfina*, kısık ateşte ağır ağır birkaç saat pişmelidir. Geleneksel olarak, etler bir tarafta, sebzeler ve yumurtalar diğer tarafta olmak üzere sunulur. Yumurtasız hazırlanan buğday *tfina*'sında, patates yerine buğday ya da kepeği alınmış kırık arpa kullanılır. Cezayir Yahudileri'nin mutfağının tipik Şabat yemeğidir. *Tfina*, ıspanaklı ve şehriyeli olarak da hazırlanabilir.

thermidor Bazılarına göre, Ocak 1894'te, Victorien Sardou'nun yazdığı *Thermidor* dramının prömiyerinin oynandığı akşam, Paris'teki Saint-Denis Bulvarı'nda bulunan ünlü restoran *Maire* tarafından yaratılan bir ıstakoz yemeğinin adı. Bu yemeğin yaratılışını, *Café de Paris*'den Léopold Mourier'ye mal edenler de vardır. Bu yemeğin günümüzde kullanılan tarifini bu restoranın başaşçısı olan Tony Girod ile yardımcısı ve halefi, yaratmıştır: Hardallı Bercy sosuyla (ya da kremayla) karıştırılan, üzerine rendelenmiş ve fırınlanmış peynir serpilen ya da Mornay sosuyla maskelenen ve *salamander* altında glaze edilen, yarım kabukların içinde servis edilen ıstakoz eti küpleri ya da dilimleri. Bunun içine bazen küçük mantarların, hatta domalanların katıldığı da olur.

Thermidor sözcüğünün anlamı genişletilerek, yabani sarmısak ve maydanozla beyaz şarapta ve balık fümesinde haşlanan, terbiyeli ve hardallı yoğun pişme suyuyla soslanan ve hardal eklenen bir dilbalığı yemeği için de kullanılır.

▶ Tarif: ISTAKOZ

Tibet öküzü *bkz.* yak

tié bou diéné İsteğe bağlı olarak içi maydanozla kıyılmış soğan ve biberle doldurulan, az yağlı balık (*capitaine* balığı, mezgit, deniz yılanbalığı, mercan ya da barlam balığı) parçalarından ya da bifteklerinden yapılan Senegal ulusal yemeği. Yerfıstığı yağıyla kızartılan balık parçaları, bir sebze tabanı (patlıcan, ince doğranmış lahana, şalgam, soğan, tatlı patates, domates) üzerine konarak ağır ağır pişirilir. Bu sebzeler önceden yağda sote edildikten sonra biber ve karabiberle -zevke göre demirhindiyle- tatlandırılır ve içine kurutulmuş balık, bazen de *jète* (deniz kabuklusu) eklenir. *Tié bou diéné*, buharda pişmiş pilavla ve yanında yoğun pişme sosuyla birlikte servis edilir.

tilsit İnek sütünden üretilen (% 45 yağlı maddeler), harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu fırçalanan, Saint Gall ve Thurgovie kantonlarına özgü İsviçre peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Tilsit*, 35 cm çapında, 7-8 cm kalınlığında ve 4-5 kilo ağırlığında küçük bir tekerlek biçimindedir. Dört aydan uzun bir süre boyunca arıtılan *tilsit*, parmesan gibi kullanılır. Yoğun bir meyve tadı ve güçlü bir mahzen kokusu vardır.

timbale Sosla yoğunlaştırılmış bir karışımla süslenerek *à blanc* pişirilen yuvarlak bir tabandan yapılan ve sıcak başlangıç olarak sunulan bir çeşit *croûte*. Taban çoğunlukla kalıplarla kesilen motiflerle süslenir. Kullanılan garnitürler, *vol-au-vent* ve *bouchée*'lerle aynıdır.

Çeşitli *salpicon*'lar, sebzeler, *risotto*'lar vb ile hazırlanan, başlangıç olarak sunulan ya da garnitür olarak servis edilen, küçük kalıplarla şekil verilen yemeklere de *timbale* adı verilir.

Son olarak *timbale*, *à blanc* pişirilen, *frangipane*'la poşe edilmiş kayısılarla, çeşitli meyvelerle, krem şantiyili kirazlarla vb donatılan büyük bir taban ya da dondurmayla, kremayla, meyvelerle vb süslenen tek kişilik küçük bir taban olabilir.

garnitürlü timbale *tabanı* → TABAN

TUZLU TIMBALE'LER

ESKİ TARİF

Agnès Sorel'in timbale'leri

"Bir düzine küçük kek kalıbına tereyağ sürün. Yarısının dibini kıyılmış domalan, diğer yarısının dibini de pişmiş kırmızı dil (sığır) kıymasıyla kaplayın. Yarım kilo kadar kremalı kümes hayvanı harcı hazırlayın ve bunu *Soubise* püresiyle tamamlayın. Karışımın koyu olması gerekir. Bu harçla kalıpların diplerini ve çeperlerini kaplayın. Harçtan arta kalan yerleri, kümes hayvanı eti ve domalandan oluşan, yoğun *Madeira* sosuyla koyulaştırılmış bir *salpicon*'la doldurun. Üzerlerini çiğ bir harç katmanıyla örttükten sonra kalıpları bir sote tenceresine koyun. Benmari içinde 12-15 dakika pişirin. Servis edeceğiniz sırada, *timbale*'leri kalıplardan çıkararak bir tepsiye yerleştirin. *Madeira* sosunun geri kalanını bir soslukta sunun."

bolonez makarna timbale'i

Coquillette makarna, kıyılmış sarmısak ve yabani sarmısaklarla sote edilmiş mantar, kıyılmış maydanoz, sıcak tereyağdan hızla geçirilmiş çok küçük jambon küpleri ve az miktarda rendelenmiş beyaz domalan kullanarak bir makarna *timbale*'i hazırlayın. Bolonez sos ekleyerek hepsini ısıtın. Rendelenmiş ya da fırınlanmış parmesan peyniriyle servis edin.

küçük başlangıç timbale'leri

Tereyağ sürülmüş, domalan parçalarıyla, kırmızı dille ya da yağsız jambonla süslenmiş ya da üzerine domalan ya da kıyılmış dil serpilmiş küçük kek kalıplarının dibini, yarım cm kalınlığında ince bir kümes hayvanı ya da balık harcı, yağlı pilav, sebze *brunoise*'ı vb tabakasıyla kaplayın. Soğumuş bir *salpicon*'un ya da bir *barquette* garnitürünün ortasını doldurun. Kalıpların dibindekine benzer bir harç katmanıyla üzerini kaplayarak benmari içinde 15-18 dakika fırında pişirin. Kalıptan çıkarmadan önce biraz dinlendirin. Doğrudan tepsinin içine ya da kızartılmış ekmek içi krutonlarının ya da enginar tabanlarının üzerine yerleştirin. Ana malzemeye uygun bir sos eşliğinde servis edin.

Nantua tatlısu ıstakozu timbale'i

Yapraklardan oluşuyormuş gibi görünen bir kapakla birlikte, basık biçimli bir *timbale* tabanı hazırlayın. Önceden pişirdiğiniz iki kaşık *mirepoix*'yla birlikte, orta boy 60 tatlısu ıstakozunu tereyağda sote edin. İyice kızardıklarında üzerlerini kapayın ve ıstakozları ara sıra ters yüz ederek 10 dakika ateşin kenarında tutun. Kuyrukların kabuklarını ayıklayın. Tatlısu ıstakozlarını kremalı mezgit harcından yapılmış 20 köfte, pişirilerek iyice beyazlatılmış 15 yivli mantar ve 100 gr domalan dilimiyle birlikte bir kaserole koyun. Mantarların pişme suyundan birkaç damla ekleyin ve sıcak tutun. Tatlısu ıstakozlarının artık ve kabuklarını çok ince döverek ince elekten geçirin. Bu püreyi 40 cl krema sosuyla karıştırın ve tülbentten geçirin. Karışımı kaynatmadan ısıtın. Ateşten aldıktan sonra 100 gr tereyağ ile terbiye ettikten sonra garnitüre katın. Servis edeceğiniz zaman, *timbale* tabanına dökün ve taç biçiminde koyacağınız kapkara domalan dilimleriyle üzerini süsleyin. *Timbale*'in kapağını kapayarak katlanmış bir kumaş peçetenin üzerine koyun.

Piemonte usulü küçük timbale'ler

Küçük kek kalıplarına tereyağ sürdükten sonra diplerini bir kırmızı dil *salpicon*'uyla kaplayın. Kalıpları, ince bir beyaz domalan jülyeni eklenmiş, safranlı *risotto*'yla doldurun. Fırında 10-15 dakika pişirdikten son-

ra kalıptan çıkarmadan önce beş dakika dinlendirin. Fırında pişirilmiş, bıldırcına ya da küçük kuş şişlerine garnitür olarak servis yapın.

tatlısu ıstakozlu uzun levrek timbale'*i ve dondurulmuş balkabağı kreması*

Yarım kilo tatlısu ıstakozunu beş dakika balık bulyonda pişirin, ayıklayın ve kabuklarını atıp bir kenara koyun. 200 gr patates ve 400 gr balkabağını soyun, tuzlu suda yarım saat pişirin, süzün ve sebze değirmeninden geçirdikten sonra bir spatulayla karıştırarak kurutun. Bir buçuk kilo pırasayı yıkayın ve ince bir jülyen halinde doğrayın. Kızgın sıvıyağda (180° C) dörtte birini kızartın ve kâğıt havlu üzerinde süzün. Pırasaların kıtır kalmasını sağlayarak kalanını kaynar suda pişirin, soğutun ve tereyağda kavurduktan sonra 15 cl koyu krema, tuz ve değirmende çekilmiş karabiber ekleyin. 10 dakika ağır ateşte pişirin. Mutfak robotunun kâsesinde, 400 gr uzunlevrek etini ortalama bir hızda kıyın. Gereci durdurmaksızın tuz, karabiber, iki yumurta akı ve 35 gr sterilize edilmiş sıvı krema ekleyin. Dokuz cm çapında küçük kek kalıplarına tereyağ sürün, etrafını ve çeperlerini uzunlevrek *mousse*'uyla kaplayın. İçini tatlısu ıstakozu kuyrukları ve balkabağı kremasıyla doldurduktan sonra üstlerini uzunlevrek *mousse*'uyla kaplayın. Önceden 150° C'ye ısıttığınız fırında benmari içinde yarım saat pişirin. Tabaklara koyarak kremalı pırasa ve üzerine frenkmaydanozu serpilmiş kızarmış pırasa kubbeleriyle süsleyin.

TATLI TIMBALE'LER

Brillat-Savarin timbale'*i*

Bir şarlot kalıbında *brioche* hamuru pişirin. Dipte ve kenarlarda bir cm kalınlığında hamur bırakarak *timbale* biçiminde oyun. Bir yanda ezilmiş *macaron*'lar eklediğiniz bir pasta kreması, diğer yanda vanilyalı bir şerbet içinde pişirdiğiniz armut dilimleri hazırlayın. Kayısı marmelatına *kirsch* ekleyerek yedirin. *Timbale*'in içini bu marmelat-*kirsch* karışımıyla sıvayın ve birkaç dakika fırına verin. *Timbale*'in içini, en üstte armut tabakası olmasına dikkat ederek, üst üste pasta kreması ve armut katmanlarıyla doldurun: Meyve şekerlemeleriyle süsleyin ve fırının ağzında ılıtın. Kayısılı bir sos eşliğinde servis yapın.

PARİS'TEKİ LASSERRE RESTORANININ TARİFİ

Élysée Lasserre'in timbale*'leri*

"50 gr un, 100 gr pudra şekeri, 40 gr yumurta akı ve 15 gr merhem kıvamında tereyağı iyice karıştırarak hamurdan dört küçük beze ('*croquignole* hamuru' gibi) hazırlayın ve vanilyayla kokulandırın. Bu hamuru, tereyağlı ve unlu bir tezgâh üzerinde, çok ince daireler halinde açın. Önceden 250° C'ye ısıttığınız fırında 6-8 dakika pişirin. Daire biçimli hamurları sıcakken kalıptan çıkararak küçük bir tabak biçimine sokmak için bir kâse dibine ya da kepçe içine koyun. Her tabakçığın içine önce birer kuru *génoise* dilimi, ardından vanilyalı birer dondurma topu, *kirsch*'le ıslatılmış bir diğer *génoise* dilimi ve son olarak da mevsim meyveleri (çilek, frambuaz vb) koyun. *Kirsch* katılmış frenküzümü jölesiyle üzerini kaplayıp krem şantiyiden üçer gülle süslediğiniz bütünün üzerini şeker saçaklarından kafeslerle kaplayın."

timbale (alet) Gümüş rengi madenden ya da gümüşten maşrapa. Özellikle bir doğum ve vaftiz hediyesidir. Aynı zamanda oldukça yüksek, hafifçe dışarı açılan bir silindir biçiminde, harç, et, kümes hayvanı eti, makarna vb bazlı yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılan, kalaylı demirden bir kalıptır. Ayrıca sebze tepsisine benzeyen, içine sebzelerin, çırpılmış yumurtaların, yahnilerin vb konulduğu bir servis tabağı olarak da kullanılır.

timsah *Crocodilia* familyasından, bütün sıcak bölgelerde yaygın olan bir sürüngen. Kaymanlar, özellikle Amazon'da ve aligatorlar Mississippi ve kollarında yaşar. Oldukça misk kokulu olan eti Afrika'da ve Güney Amerika'da, sıradışı yemekleri sevenler tarafından beğenilir. Etleri beyaz ve diri olan genç timsahların özellikle ayakları ve kuyrukları tüketilir. Bu et, yahni (hurma yağıyla) ya da fırında kızartma olarak hazırlanır ve daima bol çeşni katılır. Timsah işkembesi, Etyopya'da seçkin bir yemektir ve göründüğü kadarıyla, yumurtalarından pek lezzetli omletler yapılır: Yalnızca sarıları kullanılır çünkü albümin içermeyen yumurta akı pıhtılaşmaz.

timus *bkz.* uykuluk

tiramisu 1970'li yıllarda yaratılan, viskiyle ve kahveyle ıslatılmış bisküvi ya da *génoise* hamuru ve *mascarpone*'li ve yumurtalı (sarı ve aklar çırpılır) krema katmanlarından oluşan İtalyan tatlısı.

tirbuşon Mantar tapa ile kapatılmış olan bir şişeyi açmaya yarayan gereç. En yaygını, sarmalımsı vidalı, yuvarlak ya da yassı burgulu olanıdır ama çok sayıda farklı model de bulunur. Bazıları şişe ağızlarını koruyan bir kılıfa sahiptir, bazıları sarf edilen çabayı sınırlandırmak için olduğu kadar, şişenin fazla sallanmasını engellemek için de kaldıraçlı ya da *démultiplié*'dir. "Limonatacı" adı da verilen tirbuşonun, bir şişe açacağı ve kapağı kesmek için bir bıçağı olur. Bir başka sistemdeyse, ayrı uzunluklarda iki bıçak kullanılır. Bu bıçaklar şişenin ağzı ile tapa arasına sokulur. Böylece tapa delinmez.

tire On yedinci yüzyılda Kanada'daki *Nouvelle* Fransa'da ilk okulu kurmak için Fransa'daki Troyes'dan yola çıkan Marguerite Bourgeoys tarafından yaratılan Kanada şekerlemesi. Marguerite Bourgeoys, "küçük vahşi kızları" çekmek için, kışın ilk karının üzerinde soğuma-

ya bıraktığı, melas bazlı bir şerbet hazırlamayı hayal etmişti. İlk *tire*'yi 25 Kasım'da üretti ve *tire*, Aziz Catherine Bayramı'nın geleneksel yiyeceği haline geldi.

melaslı tire

Bir kaserole bir buçuk kilo şeker, 50 cl melas ve 50 cl su koyarak bir tutam sodyum bikarbonat ekleyin. Şeker tamamen eriyene kadar hafif ateşte pişirin. Kaserolün kenarlarını tahta bir spatulayla iyice kazıyarak, 50 gr tereyağ karıştırın. Karışımın bir damlası, soğuk suya atıldığında sert bir top haline gelene kadar, karıştırmadan kaynatın. Bir cl vanilya esansı ekleyin. Tereyağ sürdüğünüz kare bir kalıba döktükten sonra soğumaya bırakın. Tereyağ ya da una buladığınız ellerinizle, karışım beyazlaşana kadar yoğurun. Kenarları iki cm'lik kareler halinde keserek yağlı kâğıda sarın.

tire-larigot (à) Fransızca'da, halk dilinde fazla içme eylemini niteleyen deyim. Yazar Ronsard ve Rabelais bu deyimi ilk olarak 16. yüzyılda kullanmışlardır.

tirit Yağlı ya da yağsız köfte harçlarını yoğunlaştırmak için kullanılan un bazlı karışım. *Chou* hamurunda olduğu gibi un, tuzlu ve tereyağlı kaynar suya bir kerede dökülür. Daha sonra ateşin üzerindeki karışımın suyunu çekmesi sağlanır. Başka tirit tariflerinde, baz olarak un dışında yumurta sarıları, ekmek, patates eti ya da pirinç kullanılır.

Tirit aynı zamanda, ekmekten, et suyundan, sütten (ya da sudan) ve tereyağdan yapılan bir bulamaç ya da bir çeşit çorbadır. Belli bir süre hafif ateşte pişmesi gerekir ve kaynar bir halde, bazen yumurta (bütün ya da sarısı) ya da taze kremayla zenginleştirilerek servis edilir. Türkiye'de bayat ya da kızarmış ekmek dilimleri ya da parçaları üzerine et suyu dökülerek hazılanır.

ekmekli tirit

250 gr beyaz ekmek içini, 30 cl kaynamış sütle tamamen ıslatın. Bu karışımı bir kaserole koyun ve kaserole yapışmayacak hale gelene kadar karıştırarak ateş üzerinde kurutun. Tereyağlı bir kaba dökerek soğumaya bırakın.

patatesli tirit

30 cl sütü iki gr tuz, bir gr karabiber ve bir tutam rendelenmiş muskatla, altıda biri buharlaşana kadar kaynattıktan sonra 20 gr tereyağ ve 250 gr (net ağırlık) ince doğranarak kaynatılmış patates ekleyin. 15 dakika ağır ağır pişirin. Homojen bir püre elde etmek için iyice karıştırın. Henüz ılıkken kullanın.

unlu tirit

Bir kaserole 30 cl su, 50 gr tereyağ ve iki gr tuz koyarak kaynatın. 150 gr elenmiş un ekleyin, tahta bir kaşıkla ateş üzerinde iyice karıştırın ve suyunu çektirin. Tereyağ sürülmüş bir kaba, pürüzsüz bir katman oluşturacak biçimde dökün. Tereyağlı bir kâğıtla üzerini kaplayarak soğumaya bırakın.

yağlı tirit çorbası, sütlü tirit çorbası → ÇORBA

Tirol usulü *bkz.* tyrolienne (à la)

tirsi Denizde yaşayan ve yumurtlamak için nehirlere giren, *Clupeidae* familyasından göçmen bir balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK).

• BÜYÜK TİRSİ. Fransa'da Rhône'da, Garonne'da, Loire'da ve Adour'da, İngiltere'de Thames'de ve Kanada'da özellikle Saint-Laurent'ın hızlı akan yerlerinde avlanır. 60 cm'lik bir boya sahip olabilen büyük tirsinin eti çok ince ve biraz yağlıdır. Ancak çok çabuk bozulur ve kılçık doludur.

Tirsi, Bordeaux'da ızgara olarak yenir, Nantes'ta kuzu kulağıyla pişirilir ama biftek olarak da kızartılabilir ya da dolması yapılabilir. Romalılar tarafından da çok beğenilen tirsi, Ortaçağ tariflerinde iyi bir yere sahipti.

• YALANCI TİRSİ. Biraz daha küçük olan bu balık nehirlere az girer ve özellikle haliçlerde ve denizde avlanır. Tatlısulara yerleşmiş olan bir türü, İtalyan göllerinde yaşar. Eti, bu göl kıyılarında oturanlar tarafından çok beğenilir. Yalancı tirsi özellikle çorba olarak hazırlanır.

tirsi: Hazırlanılışı

Titizlikle pullarından arındırdıktan sonra yumurtaları bir kenara ayırarak içini boşaltın. Balığın dışını, kalan pulları temizlemek ve kanını akıtmak için soğuk suyla yıkayarak kâğıt havluyla silin.

kuzu kulaklı tirsi

Yaklaşık bir kiloluk bir balığın içini boşaltın ve pullarını ayıklayın. Yıkayın ve silin. Sırtının etli kısmının iki tarafını da düzenli bir biçimde çizin. Tuz ve karabiber serptikten sonra sıvıyağ, limon suyu, ince kıyılmış maydanoz, kekik ve defne içinde bir saat marine edin. Bu işlemin ardından orta ateşte yarım saat ızgarada pişirin. Balığı, etrafına iri limon dilimleri yerleştirdiğiniz uzun bir tepsiye koyun. *Maître d'hôtel* bir tereyağ ve haşlanmış kuzu kulağı garnitürüyle servis edin.

tepside tirsi

700-800 gr ağırlığında bir tirsinin içini boşaltıp pullarını temizleyin. Yıkayın ve silin. Bir kaşık kıyılmış maydanoz, yarım kaşık kıyılmış yabani sarmısak, tuz ve karabiberle yoğrulmuş 50 gr tereyağ ile balığın içini doldurun. Tereyağ sürdüğünüz, ateşe dayanıklı uzun bir tepsiye koyun. Tuz ve karabiber serpin, 10 cl beyaz şarapla ıslatın, küçük tereyağ parçacıkları serpiştirin ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 15-20 dakika pişirin. Pişme sırasında sık sık beyaz şarapla ıslatın. Eğer çabuk yoğunlaşıyorsa, biraz su katın.

tivoli On sekizinci ve 19. yüzyıllarda, hem gösteri alanı hem de *café*'si bulunan Paris işletmelerine verilen ad. Değişik aydınlatmaları, atılan şenlik fişekleri, hokkabazları, dondurmaları ve soğuk içecekleriyle bu

mekânlar, 16. yüzyılda Roma'dan fazla uzak olmayan Tivoli'de inşa edilen bahçeleri ve küçük gölleriyle ünlü Villa d'Este'e gönderme olarak bu adı taşır.

Paris'te, Saint-Lazarre semtinde, daha sonra *Tivoli* adını alan ve şenlik fişekleriyle gösteriler yapan Ruggieri'nin animasyon yaptığı eski *Folie-Boutin*, Terreur Dönemi'den (1792) sonra ünlü olur. Yine Ruggieri'nin 1811-1826 yılları arasında animasyon yaptığı, 1848 yılına kadar aktif olan Saint-Martin sınırındaki *Folie-Richelieu* de İngiltere'deki gibi güvercinlere ateş etme etkinliği başlatılan ilk mekân olma özelliğini taşır.

Klasik mutfakta *tivoli* adı, küçük kırmızı et parçaları için hazırlanan, kuşkonmaz uçları ve ızgara edildikten sonra horoz ibiği ve böbreğiyle doldurulmuş mantarlardan oluşan, *suprême* sosla servis edilen bir garnitür için kullanılır.

toad in the hole Genellikle tavada kızartılmış, koyu krema hamuruyla kaplanmış küçük, taze domuz sosislerinden oluşan, adı "delikteki kurbağa" anlamına gelen, İngiliz mutfağının popüler bir yemeği. Bu yemek çok sıcak fırında pişirilir ve kaynar halde servis edilir.

tofu Suya yatırılarak, daha sonra kaynatılacak ve elekten geçirilecek bir püre haline getirilen soya fasulyesiyle yapılan bir yiyecek. Elde edilen sıvı, pıhtılaştırıcı bir madde katılarak jöle haline getirilir. Uzakdoğu'da ve özellikle Japonya'da beslenmenin temel unsurudur.

■ **Kullanımı.** Tadı nispeten nötr, bitkisel proteinler açısından zengin olan *tofu*, Japonya'da yüzlerce tarif kullanılarak hazırlanır: Sebze ve yosun salatalarında tatlı-ekşi soslara katılır. Erişte yemeklerine küçük küpler halinde eklenir, ufalanır ve çırpılmış yumurta gibi mantarlarla ve hoş kokulu otlarla pişirilir vb. *Sukiyaki*'nin malzemelerinden biridir. Balık ve kabuklu yemeklerinde, güveçlerde ve çorbalarda kullanılır. Taze sarmısak ve soğanla süslenen *tofu*, küçük pateler halinde ya da topçuklar biçiminde kızartılarak hazırlanır. Üzeri *miso*'yla kaplanarak şişte ızgara edilir. Küpler halinde kesilip yalnızca kızartılarak ve rendelenmiş zencefil ve soya sosu eşliğinde de sevilir. Yazın soğuk olarak, salata içinde taze sarmısak, kurutulmuş palamut, rendelenmiş *daikon* (Japon turpu) ve susam taneleriyle birlikte sunulur. Kışınsa, "dumanlı" olanı (haşlanır ve *konbu* eşliğinde servis edilir) tercih edilir.

Çin *dufü*'sü, Japon *tofu*'sundan daha serttir. Buharda pişirilen yemeklerde ve çorbalarda kullanılır. Küp ya da dilim halinde kesilerek balığa da eşlik eder. Sıkılmış, beyaz ya da renkli ve çeşitli biçimlerde aromalandırılmış (zerdeçal, yeşil çay, biber) olan *dufü*, sebzelerle kızartılır ya da marine edilmiş yiyecekleri zenginleştirir. Oldukça sert tatlı, çoğunlukla karabiber katılmış olan mayalı *dufü* ise, yumuşak pilavı ve güveçleri süsler.

Tofu, Vietnam, Filipinler, Endonezya ve Kore'de, kurutulmuş karides, nane, pirinç rakısı vb gibi yemeklerde çeşni olarak kullanılır.

tokány Macar mutfağından bir sığır yahnisi. Bu yemekte kırmızı biber, gulaş ya da *paprikache*'ta olduğundan daha az yer tutar. Bunun yanında et, ince uzun dilimler halinde kesilir ve erimiş domuz yağında soğanlarla kavrulur, suyla ıslatıldıktan sonra karabiber ve mercanköşkle çeşnilenir. Bazen, pişme süresinin yarısına gelindiğinde, kızartılmış füme domuz eti parçacıkları eklenir ve ekşi kremayla tamamlanır.

tokay Karpatlar'daki Tokaji-Hegyalja bölgesinde, genellikle *furmint* bağ çubuklarından üretilen, dünyaca ünlü Macar beyaz şarabı.

- Çok nadir olan *eszencia* (esans) *tokay*, güneşte kurutulan ve mayalandırma fıçılarına konduğunda "asil çürütmeyle" elde edilen seçilmiş üzüm tanelerinden akan şerbettir. Fıçıda yıllarca mayalandırılan üzümler sıkılarak bir macun elde edilir. Bu macun, *aszu tokay* elde etmek amacıyla seçilmemiş üzümlerin şırasıyla karıştırılır. Daha çok *aszu* (kurutulmuş) üzüm içerdiği ve daha tatlı olduğu için daha pahalıdır.
- *Szamorodni tokay* seçilmemiş üzümlerden yapılır. Ancak bu üzümlerin bir kısmı fazla olgunlaşmış olabilir. *Szamorodni* daima oldukça alkollüdür.

Toklas (Alice B.) Amerikalı yazar (San Francisco 1877-Paris 1967). Amerikalı yazar Gertrude Stein'ın yakın dostudur. Picasso, Max Jacob, Matisse, Apollinaire, Hemingway ve Fitzgerald gibi sanat ve edebiyat dünyasından arkadaşlarının sevdiği yemeklerden oluşan oldukça orijinal tariflerini anılarla süslediği lezzetli *Cook Book*'un (*Alice B. Toklas Yemek Kitabı*, *Oğlak Yayınları*, 2004) yazarıdır. Mutfaktaki yeteneği mizacı ve cömertliğiyle iki katına çıkar.

tom-pouce Tereyağ, dövülmüş fındık, şeker ve kahve esansı bazlı bir kremayla maskelenen ve ikinci bir şekerli hamur karesiyle kaplanan bir şekerli hamur karesinden yapılan, kahveli fondanla glaze edildikten sonra kavrulmuş fındıkla süslenen küçük pasta.

tomate Bir döküm nar şurubu katılarak canlı kırmızı olması sağlanan anasonlu bir aperitife verilen ad.

tombe Atlas Okyanusu kıyılarında "*perlon* benekli kırlangıçbalığı" ve Güney Fransa'da *galinette* adı da verilen, *Triglidae* familyasından bir balık.

En fazla 75 cm boyunda olan *tombe*, diğer benekli kırlangıçbalıklarından, mavi renkli büyük karın yüzgeçleri ve pürüzsüz yanal çizgisi sayesinde ayırt edilebilir. Bütün yıl Norveç'ten Senegal'e kadar ve Akdeniz'de avlanan bu balığın "Normandiya usulü" olarak, fırında, bir patates ve soğan tabanı üzerinde hazırlanabilen, beyaz ve diri bir eti vardır.

tomme İki büyük peynir grubuna verilen ad (*tome* olarak da yazılır): Birinci gruptaki peynirler özellikle Güneydoğu Fransa ve Dauphiné'de, bazen de Savoie'da, keçi ya da koyun sütünden üretilir. İkinci grup-

takilerse, Savoie'nın ve İsviçre'nin tipik inek sütünden yapılan peynirleridir. Bunların harcı pişirilmeden preslenir (Bkz. Tablo).

Hazırlığın ilk aşamasındayken hâlâ "taze" olan, örneğin *patranque*, *truffade* ya da *aligot* gibi bazı yemeklerde kullanıldıkları halleriyle *cantal* ve *laguiole*'e de *tomme* adı verilir.

ton balığı [orkinos] Uskumrugiller familyasından, görünüş ve biçim açısından birbirine benzeyen birçok büyük deniz balığına verilen ad. Eskiçağ'da bile çok beğenilirdi. Fenikeliler bu balığı tuzlar ve füme yaparlardı. İÖ 4. yüzyılın ortalarında Arkestrates, büyük Samos ve Sicilya tonunun marine edilmişini tavsiye ederdi. Ortaçağ'da ton balığı, daima bu biçimde hazırlanılırdı (*Tonine*, içi boşaltılmış, parçalara ayrılmış, fırında ya da zeytinyağında kızartıldıktan sonra tuzlanmış ve birçok baharatla çeşnilenmiş ton balığıydı). 17. yüzyılın sonlarında, "baharat satıcıları" hâlâ marine edilmiş ton balığı satmaktaydı.

On dokuzuncu yüzyıldan sonra Atlas Okyanusu'nda ton balığı avcılığı yavaş yavaş yaygınlaştı. 1947'den beri, Bröton balıkçılar Afrika açıklarına kadar gider. Taze ton, yağlı bir balık (100 gr'da % 13 lipit ve 225 Kcal) ve aynı zamanda iyi bir protein, fosfor, iyot, demir ve A, B ve D vitaminleri kaynağıdır.

■ **Türler.** Günümüzde "ton balığı" terimi, Fransa'da beş balık türü için kullanılmaktadır (Bkz. Tablo).

- Nadiren taze satılan sarıkanat ton, daha çok konserve balık üretimine yöneliktir.
- Uzunkanat ya da beyaz ton balığı da genellikle konserve yapımında kullanılır. Eskiden günümüze oranla daha çok bulunurdu. Beyaz ve pek lezzetli eti dana etine benzer ve onun gibi hazırlanır. Taze satılan beyaz Bretagne ton balığı, marine edildikten sonra hafif ateşte pişirilir ya da dilimlere ayrılarak ızgarada pişirilir.
- Çizgili orkinos ya da *listao*'nun kırmızı ve fazla diri olmayan bir eti vardır. Daha çok, ton balığı bazlı düşük kaliteli yemekler hazırlamak için kullanılır.
- "Obez ton balığı" ya da *patudo* daha çok taze tüketilir ama beyaz tonun hoş tadına sahip değildir.
- Kırmızı ton balığı hemen her zaman taze satılır. Kırmızı ton balığından yapılan yemekler, özellikle Bask, Sicilya ya da Provence mutfaklarından esinlenilerek hazırlanır: Balık iri dilimler halinde kesilir, marine edildikten sonra hafif ateşte pişirilir ya da türlüde kullanılır.
- Başka balıklar da gerçek ton balıklarına yakındır: Uzunkanat ton gibi dilimler halinde pişirilen ama onun incelik ve lezzetine sahip olmayan torik ya da çizgili sırtlı palamut, füme olarak hazırlanan koyu mavi sırtlı ve beyaz etli, sıcak denizlerin küçük balığı *melva*, konserve için kullanılan ama "ton balığı" olarak nitelendirilmeyen esmer etli *thonine* ya da lekeli karınlı palamut vb.

■ **Balıkçılığı.** Daha İÖ 2. yüzyılda Yunanlar, ton balıklarının, yani sıkışık sürüler halinde yer değiştiren bu göçmen balıkların uzun deniz gezintilerini biliyorlardı. Çok eski balıkçılık yöntemleri, örneğin Sicilya ve Yugoslavya'da, uzun süre kullanılmaya devam etmiştir.

On dokuzuncu yüzyılın sonunda Provence'ta, gözetleyiciler tarafından borular çalınarak, ton balığı sürülerinin yaklaştığı haber verilirdi. Birinci Dünya Savaşı'nın arefesinde zanaatsal balıkçılık Akdeniz'le sınırlıydı. Oysa 1850'de modernleştirilen uzunkanat ton avcılığı Gaskonya Körfezi'nde gelişiyordu.

Konserve yapımına yönelik balık avı için tasarlanan ilk ton balığı avlama gemisi 1906'da inşa edildi. 1930'dan sonra, balık avı seven Saint-Jean-de-Luz'lu birkaç kişi, soğutmalı sintineleri olan gemilerle donandılar.

Günümüzde balık avı endüstriyelleşmiş ve bilimsel nitelik kazanmıştır: Göç gelişimlerini daha iyi anlamak için damgalama, sürülerin yerlerini helikopter, hatta uydu aracılığıyla saptama yapılmaktadır.

■ **Konserveleri.** Fransa'da ton balığı özellikle konser-

Çeşitli *tomme*'ların özellikleri

Ad	Grup (harç)	Köken	Görünüm	Lezzet
Allues *tomme*'u	Pişirilmeden preslenmiş	Savoie	Yassı teker, ince ve pürüzsüz kabuk, esnek harç, yumuşaktan kuruya	Tatlı, çok hoş kokulu
Bellay *tomme*'u	Keçi ya da yarısı keçi sütü	Rhône-Alpes	Yassı teker ya da küçük kalıp, ince ve mavimsi kabuk, kırmızımtrak lekeler, pürüzsüz harç	Fındık kokulu, sert
Brach *tomme*'u	Yeşil benekli	Corrèze	Yüksek silindir, doğal kabuk, diri ve yağlı harç	Belirgin
Camargue ya da Arles *tomme*'u	Taze	Provence	Kare, fildişi rengi ve tamamen oluşmamış kabuk, yumuşak, esnek ve hoş kokulu (kekik, defne) harç	Tatlı, kaymak kokulu
Romans *tomme*'u	Yumuşak, taze	Dauphiné	Yassı teker, ince ve gri mavimsi kabuk, esnek ve sert harç	Asitli, tatlıdan fındık kokuluya kadar
Savoie *tomme*'u	Pişirilmeden preslenmiş	Savoie	Kalın silindir, gri kabuk, kırmızı ve sarı lekeler, esnek ve homojen harç	Fındık kokulu
Sospel *tomme*'u	Pişirilmeden preslenmiş	Nice Kontluğu	Geniş, yassı teker, gri-pembemsi kabuk, ağızda dağılan harç	Tatlı, kaymaklı

ve olarak tüketilmektedir. Bunların değişik türleri sayesinde karışık salatalar, sebze dolmaları (avokado, biber, domates) ve çeşitli ordövrler hazırlanır.

Konserve ton bütün (aslında bu "blok", genellikle sıkıştırılmış parçalardan oluşur) ya da parçacıklar (küçük kırıntılar) ya da filetolar (karın bölgesinden kesilen ve *ventrèche* adı verilen küçük, uzun parçalar) halinde sunulur.

- Daima bütün olan doğal ton balığı ilk önce dilimlere ayrılır. Parçalara bölündükten sonra kılçıkları temizlenir, ayıklanır, yıkanır, marine edilir, sterilizasyonla pişirilir ve hafif tuzlu bir suyla üzerleri örtülür.
- Yağlı ton balığının kafası ve kuyruğu kesildikten sonra balık, suyunda ya da buharda pişirilir, kurutulur, doğranır, kılçıkları temizlenir ve ayıklanır. Bloklar, parçacıklar (en az % 65) ya da filetolar kutulara konarak üzerleri sıvıyağla (bunun içinde neler olduğu etiket üzerinde belirtilir) örtülür.
- Domatesli ton balığı pişirilip kurutulduktan sonra kutuya bütün, parçacıklar (bunun en az % 50'si) ya da fileto olarak, en az % 8 kuru domates özütü ve % 10 sıvıyağ içeren bir sosla birlikte konulur.
- Marine edilmiş ve bazen kokulu otlar katılmış olan ton balığı, yağlı ton balığı gibi hazırlanır. Otlarla kokulandırılmış sirkeli bir sosla kaplandıktan sonra kutuya bütün olarak, filetolar ya da parçacıklar (bunun en az % 75'i) halinde konulur.
- *Ravigote*'lu ya da *achard*'lı ton balığı genellikle koku verilmiş ya da çeşni katılmış zeytinyağlı filetolardan oluşur.
- Ton balığı ordövrü, çok çeşitli kalitelerdeki ton balıkları, çeşnili bir sos, ince doğranmış sebzeler vb ile hazırlanır.

LA ROCHE BERNARD'DAKİ *AUBERGE BRETONNE* RESTORANINDAN JO THOREL'İN TARİFİ

baharatlı ve havuçlu ton balığı dilimi

"Bir kiloluk bir ton balığı dilimini bir tencerede, tereyağda kızartın. Etrafına ayıklanmış ve iri dilimler halinde doğranmış altı domates, soyulmuş 10 küçük soğan ve soyulup dilimlenmiş bir kilo taze havuç koyun. 50 cl kümes hayvanları eti suyuyla ıslatın ve 10 gr taze zencefil kökü, bir tutam muskat rendesi, yarım tatlı kaşığı toz tarçın, dört ölçek safran, yarım tatlı kaşığı toz kimyon ve tuzla çeşnileyin. Kapağını kapayın ve kaynadıktan sonra hafif ateşte bir saat pişirin. Çok sıcak servis edin."

Provence usulü ton balığı türlüsü

Bir kırmızı ton balığı dilimine hamsi filetoları gömün. Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiber içinde bir saat marine edin. Zeytinyağında kızartın. Yağda kavurduğunuz bir kıyılmış soğan, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış iki iri domates, bir diş ezilmiş sarmısak ve bir garnitür demeti ekleyin. 15 dakika üzeri kapalı olarak pişirdikten sonra 15 cl beyaz şarapla ıslatın ve sık sık ıslatmayı unutmadan fırında 40 dakika pişirin. Dilimi süzerek yuvarlak bir servis tabağına koyun. Yoğunlaşmış olan pişme suyuyla üzerini kaplayın.

tartare *ton balığı* → TARTARE
tonlu soğuk domates dolmaları → DOMATES
vitello tonnato → DANA

tonik Karbon gazı ve şeker içeren, aralarında genellikle kinin de bulunan bitki ve meyvelerle kokulandırılan gazlı hale getirilmiş içecek. Toniğin serinletici, alkollü ve ateş düşürücü (özellikle sıtmaya karşı) bir içecek olarak moda olmasını sağlayanlar, İngiliz sömürgelerinde çalışanlardır (içki ve sıtmaya karşı kininli tonik). Günümüzde sade olarak, buzla ve bir limon dilimiyle ya da *long drink* kokteyl olarak genellikle cinle içilir.

tonkinois Bademli bir *manqué* pastayla hazırlanan, yanlamasına ikiye kesilen ve içi badem şekerli tere-

Çeşitli ton balığı türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Ağırlık	Görünüm
Sarıkanat ton (Sarıkanat orkinos)	Atlas Okyanusu, Büyük Okyanus, Hint Okyanusu	Bütün yıl	10-60 kg	Limon sarısı, iğ biçiminde, küçük kafa, koyu mavi sırt, açık pembe et
Çizgili ton (çizgili orkinos) ya da *listao*	Gaskonya Körfezi, Atlas Okyanusu, Büyük Okyanus, Hint Okyanusu	Temmuz-Ağustos	5-20 kg	Küçük, beyaz, çizgili karın
Uzun kanat ya da beyaz ton	Gaskonya Körfezi, Atlas Okyanusu, Büyük Okyanus, Hint Okyanusu	Mayıs-Ekim	4-10 kg	Koyu mavi sırt, gümüşi beyaz karın, uzun göğüs, beyaz ve ağızda dağılan et
Obez ton ya da *patudo*	Atlas Okyanusu, Büyük Okyanus, Hint Okyanusu	Bütün yıl	80-90 kg	Çok iri, boyu iki metreye ve ağırlığı 300 kg'a kadar varabilir
Kırmızı kanat ya da *bluefin*	Akdeniz, Atlas Okyanusu, Büyük Okyanus, Hint Okyanusu	Mayıs-Eylül	140-250 kg	Büyük, kısa göğüs, kırmızı et

yağlı kremayla doldurulan hamurişi. Etrafı aynı kremayla maskelenir ve kıyılmış ve kavrulmuş bademlerle süslenir. Üzeri portakallı fondanla glaze edildikten sonra rendelenmiş hindistancevizi serpilir.

Badem şekerli *frangipane*'la doldurulmuş *nougatine*'le yapılan, küp biçimindeki glaze edilmiş pötifura da *tonkinois* denilir. Üzeri çikolatayla glaze edilir ve bir tutam kıyılmış şamfıstığıyla süslenir.

top lahana Renkleri ve biçimleriyle birbirinden ayrılan, düz yapraklı top başlı lahanalar, yumrulu ya da kıvrımlı yapraklı Milano lahanaları gibi farklı lahana türlerini içine alan adlandırma (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA).

Kalorisi düşük olan top lahanalar mineral tuzlar ve vitaminler açısından zengindir (özellikle çiğ olduklarında). Birçok garnitürde (*à la flamande*, *à l'auvergnate*, *à la berrichonne*, *à la strasbourgeoise*) yer alır ve hem köy usulü hem klasik birçok yemeğin malzemeleri arasında sayılır. Çorbalar, sulu yemekler ve dolmaların temel malzemelerindendir.

Beyaz ve kırmızı lahana, Fransa'nın doğu ve kuzey mutfaklarında baskınken, yeşil lahana orta, batı ve güney kesimlerinde daha yaygındır.

à la flamande *kırmızı lahana*
Bir lahananın dış yapraklarını koparın. Yaprakların dibindeki sap kısmını kesin ve sebzeyi dörde böldükten sonra ince ince doğrayın. Yıkayın ve sıkarak suyunu akıtın. Bir tencerede 40 gr tereyağı eriterek lahanaları içine atın. Tuz, karabiber ekleyin. Bir çorba kaşığı sirkeyle ıslatın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte pişirin. Bu sırada 3-4 ekşi elmanın kabuklarını soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve enine dilimleyin. Bir saatin sonunda bunları da tencereye atın. Bir çorba kaşığı ham şeker koyun. Tekrar kapağını kapayarak 20 dakika daha pişirin.

à la limousine *kırmızı lahana*
Bir lahanayı yıkayın ve enine dilimleyin. Bir tencerede dört çorba kaşığı erimiş domuz yağını ısıtın. Lahanaları ve hem dış hem iç kabuğu soyulmuş yirmi kadar kestaneyi tencereye atın. Sebzelerin üzerini kaplayacak kadar bulyon ekleyin. Tuz ve karabiber attıktan sonra kapağını kapayın. Kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Kızartma et ya da domuz kaburgayla servis edin.

hafif ateşte pişmiş lahana
Bir lahanayı temizleyin, ağartın ve süzün. Soğuk suya tuttuktan sonra tekrar süzün. Yapraklarını ayırın ve alttaki sert kısımlarını kesin. Bir havucun kabuğunu kazıyın ve dilimleyin. Bir tencerede yarı yağlı domuz derisini çevirin. Önce havuç dilimlerini, ardından da lahanaları ekleyin. Üzerine bastırın. Tuz, karabiber, az miktarda rendelenmiş muskat, üzerine bir karanfil batırılmış bir soğan ve bir garnitür demeti ekleyin. Tencerenin üçte ikisine kadar bulyon koyun ve çok ince bir domuz yağı dilimiyle kaplayın. Kapağını kapayın. Kaynamaya başladıktan sonra, önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin.

kırmızı lahana salatası, *lahanalı keklik salatası* → SALATA
kırmızı lahanalı domuz mafsal arkası eti → DOMUZ

lahana dolması
Bütün bir lahanayı, tuzlu kaynar suda, 7-8 dakika ağartın. Soğuk suya tutun. Süzün. Sap kısmını kesin. İnce bir bezi (ya da tülbenti) nemlendirerek çalışma tezgâhına serin. Üzerine yıldız biçiminde dört uzun mutfak ipi yerleştirin. Lahanayı bu yıldızın ortasına koyun ve yapraklarını tek tek ayırarak ortasını açın. En ortadaki yaprakları çıkarın, kıyın ve aynı miktarda ince kıyılmış domuz kıyması ve bol miktarda çeşniyle bir harç hazırlayın. Bu karışımı lahananın ortasına yerleştirin. Sebzeyi ilk haline getirmek üzere büyük yaprakları kapayın. Üzerine, çok ince kesilmiş domuz yağı dilimlerini haç biçiminde yerleştirin ve mutfak iplerini üzerlerinde düğümleyerek yerlerinde kalmalarını sağlayın. Tülbenti de kapayıp bağlayın. Bir tencerede yarım yağlı domuz derisini erittikten sonra 100 gr domuz yağı, 150 gr dilimlenmiş havuç ve 150 gr ince kıyılmış soğan ekleyin. Lahanayı da koyduktan sonra üzerini kaplayacak kadar yağlı bulyonla ıslatın. Tencerenin kapağını kapayın. Ateşin üzerinde kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra önceden 200° C'ye ısıtılmış fırına alarak bir buçuk saat pişirin. Lahanayı süzerek alın. Domuz yağı dilimlerini alarak tülbentten çıkarın. Düz bir tabağa alın ve sıcak tutun. Pişirmeye devam ederek pişme suyunu yarıya indirin ve lahananın üzerine dökün.

lahana paupiette → PAUPIETTE
lahana yaprağından milföyde ilikli barbun → BARBUN
lahanalı gelincikbalığı crépinette → CRÉPINETTE
lahanalı keklik → KEKLİK ve KEKLİK PALAZI
lahanalı sülün → SÜLÜN
zeytinli lahana şarlotu → ŞARLOT

top patates *bkz.* noisette

topalak Fındık büyüklüğünde pullu ve kahverengi yumrular veren uzun ömürlü bir Akdeniz bitkisi. Bu yumrulara, unlu ve şekerli olan beyaz etleri nedeniyle "yerbademi" adı takılmıştır. Bunlar kuru, çiğ ya da kavrulmuş olarak tüketilir. Karatopalak da denir.

Topalak, daha çok dövülmüş olarak kullanıldığı Magrip'te, kümes hayvanları eti harçlarına, köftelere ve baharat karışımlarına katılır. İspanya'da, Valencia bölgesinde yetiştirilen ve *chufa* adı verilen topalak, bademli şuruba benzeyen, sevilen bir içkinin (*horchata*) üretiminde kullanılır. Topalaktan aynı zamanda bir yağ ve hamurişi yapımında kullanılan bir un elde edilir.

toparlama Bir kanatlıyı ya da kuş tüylü bir av hay-

vanını bağlamadan önce biçimlendirme işlemi. Ayaklar fırında kızartmak için uzunlamasına yerleştirilir, közlemek ya da haşlamak içinse bükülerek biçimlendirilir. "Toparlanmış" sıfatı özellikle, ayağın ve butun eklemini içine itmek amacıyla, yanlarında küçük bir kesik açılan bir kanatlıyı nitelendirmek için kullanılır. Bazı küçük kanatlıların toparlandıktan sonra bağlanmalarına gerek kalmaz. Garnitür olarak özel bir sunum gerçekleştirmek için, tatlısu ıstakozları da (ve bazen langustinler) toparlanır. İşlem, kıskaçların uçlarını "kuyruğun" (yani karnın) başlangıcına batırarak gerçekleştirilir.

torrée Sucuğun çok önemli bir yere sahip olduğu, İsviçre'deki Neuchâtel kantonunun spesiyalitesi. Başka şarküteri ürünleriyle birlikte köz altında pişirilir. Ardından gelen ve aynı adı taşıyan yemek, ateşin etrafında yenir.

torteil Gerçek adı *tortell* olan tipik Katalan pastası. Taç biçimli bu *brioche*, yeşil anasonla kokulandırıldığı Villefranche-de-Conflent ve Arles-sur-Tech'e ait bir spesiyalitedir. *Torteil*, Krallar Bayramı için yapılması gelenek haline geldiği Limoux'da ağaçkavunu şekerlemeleri, kuru üzüm ve çamfıstığıyla süslendikten sonra portakalla, limonla ve romla kokulandırılır.

tortellini Bir harçla doldurulan, katlanan ve halka biçimi verilen küçük hamur yufkalarından yapılan İtalyan makarnası. Farklı boyutlarda ve biçimlerde olanları vardır: Bunlar *tortelli* ve *cappelletti*, *tortellini*, *tortelloni* ve *tortiglioni*'dir. Kullanılan hamur yalnızca yumurta içerebilir ya da domates ya da ıspanakla renklendirilebilir. Harç çoğunlukla muskatla kıyılmış tavuk ya da jambon, yumurta sarısı ve parmesan temellidir. *Tortellini*, Bologna'da geleneksel olarak Noel yemeğinin bir parçasıdır (hindili, jambonlu ve sucuklu harçla). Bir konsome içinde haşlanan ya da suda pişirilen *tortellini* ve *cappelletti*, eritilmiş tereyağ ya da sosla, domatesle ya da kremayla (bazen mantarlarla) ve parmesanla servis edilir.

tortilla Daima patatesle süslenen, iki tarafı da pişirilen ve bir pasta gibi dilimlere ayrılan yassı İspanyol omleti.

Tortilla aynı zamanda Latin Amerika'da temel bir besin olan mısır peksimetidir. 16. yüzyılda, İspanyol fatihler tarafından bunlara *tortilla* adı verilmiştir. Mısır unu ekmek yapmaya elverişli olmadığından, çok eskiden beri, geleneksel olarak pişmiş topraktan bir gereç üzerinde pişirilen, oldukça ince peksimetler hazırlamakta kullanılır.

■ **Kullanılışı.** Hafif sarartılarak ızgarada pişirilen *tortilla*'ların iki yüzünde de ince ama dayanıklı bir kabuk bulunur. Aynı zamanda, içleri doldurulmak üzere sufle patatesler gibi de şişirilebilir. *Tortilla*'lar sade olarak ekmek yerine ya da çeşitli malzemelerle doldurularak, çoğunlukla acı bir sos eşliğinde yenir.

Kullanılan çeşni ve harç çeşitleri *guacamole*, kıyılmış çiğ soğan, kırmızı biber, yeşil domates püresi, rendelenmiş *queso*, ince dilimler halinde doğranmış beyaz tavuk etinden vb oluşur.

Tortilla kahvaltıdan başlayarak sofralardaki yerini alır. Meksika'da hazırlanan *tortilla* türlerinden biri de *huevos rancheros*'dur. Kızartılmış *tortilla*'ların üzerine tepside yumurtalar konur ve biberle, doğranmış domatesler ve avokado dilimleriyle süslenir. Öğle yemeğinde, çorba bazen *tortilla* parçalarıyla koyulaştırılır. *Sopa seca*, üzerine bol sos dökülen ve çok sıcak servis edilen *tortilla* parçalarından oluşan bir yemektir ve et, fasulye ve biberli sosla içi doldurulan *tortilla*'lar (*sopes*) kadar popülerdir.

Yucatán spesiyalitelerinden biri olan *papatzul*, domuz ya da lop yumurta parçalarıyla doldurulur, dövülmüş balkabağı çekirdekleri, domates püresi ve balkabağı çekirdeği yağı bazlı bir sos eşliğinde servis edilir.

Venezuela'da mısır peksimetleri *arepas* adını taşır. Hamura bazen tereyağ, yumurta, baharatlar ve hatta kızartılmış mısır tanecikleri katılır.

tortillon Genellikle *sacristain* gibi büzüştürülmüş yufka hamurundan yapılan ve içine meyve şekerlemeleri ya da kıyılmış badem ya da krema torbasından zigzag biçiminde çizilmiş *chou* hamuru katılan kuru pötifur.

Tortoni 1798 yılında Paris'te, Taitbout Sokağı ve Des Italiens Bulvarı'nın köşesinde, Velloni adlı bir Napolili tarafından açılan *café*-restoran-dondurmacı. İşletme ilk komisi Tortoni tarafından satın alındıktan sonra onun adını taşımaya başladı. Paris'in bütün ünlüleri, aynı zamanda soğuk büfesiyle ünlü bir restoran olan bu ünlü dondurmacının basamaklarını tırmanmıştır. "Jölede etler, Levraut *papillotte*'ları ve somon dilimleri", bisküviler, sorbeler ve *granité*'ler Tortoni'nin Paris'te moda haline getirmeyi başardığı spesiyalitelerdir. İşletme 1898 yılında kapandı.

tortu Şarapların mayalandırıldığı fıçıların dibine çöken ve fıçıdan fıçıya aktarımla yok edilen çökelti. Tortunun çoğunluğu şarap artıklarından ve ölü maya mantarından oluşur. Örneğin *muscadet* için uygulanan tortu üzerinde şarap yapımı, şarabın aroma açısından zenginleşmesini sağlar. Bazı aşçılar, özel soslar hazırlamak amacıyla kullanacakları tortuları bağcılardan satın alırlar.

tortu Fıçıdan fıçıya aktarmadan sonra şarabın fıçıların içinde bıraktığı tuzlu çökelti. Şarabın bu yan ürünü, özellikle potasyum bitartrattan oluşur. Arındırılmış halinden, örneğin kimyasal maya olarak kullanılan şarap tortusu kreması elde edilir.

Üzümde diğer meyvelere göre daha büyük oranda bulunan tartrik asit, toplam şarap asitliğinin yarısını oluşturur. Şarabın sabit asitlerinin (malik ve sitrik asitlerle birlikte) en önemlisidir. Şıra yeteri kadar asitli ol-

madığında, ki bundan "düz" bir şarap elde edilir, içine tartrik asit katılabilir. Buna karşılık eğer çok asitliyse, şarap ekşi, hatta sert olacaktır. Asitlik derecesi şarabın saklanmasına katkıda bulunduğu gibi denge sağlamlığı ile rengi üzerinde de etkili olur.

tortue (en) Sade bulyonda, dil ve uyluklarla birlikte bir beyaz şarap sosunda hafif ateşte pişirilen, içine zeytin, mantar ve salatalık turşusu katıldıktan sonra çoğunlukla küçük dana harcı köftelerine ve kızartılmış krutonlar eşliğinde *timbale* biçiminde yerleştirilen dana kelle yemeğine verilen ad. Ortaçağ'dan beri var olan bu Fransız yemeği Belçika'da da çok sevilir.

Eskiden bütün olarak sunulan *en tortue* dana kelle, şaşırtıcı büyüklükte bir başlangıç yemeğiydi. Günümüzde bu yemek daha çok parçalar halinde hazırlanır, *tortue* sosunda hafif ateşte pişirilir ve etrafı daha mütevazı bir garnitürle süslenen kızarmış krutonların üzerinde sunulur. Bütün haliyle servis edildiğinde içi doldurulur ve "*tortue* otlarıyla" (fesleğen, kekik, defne, adaçayı, biberiye, mercankösk karışımı ile bir *mousseline* torbacığına konulan kişniş ve karabiber taneleri) çeşnilenen yoğun bir sos içerisinde pişirilir.

Beyaz şaraplı ve *mirepoix*'lı *tortue* sosuna un salçası katılır, üzerine et bulyon dökülür ve tadı domatesle belirginleştirilir. Bu sos, geleneksel olarak *en tortue* dana kelleye eşlik eder ama aslen kaplumbağa (*tortue*) yemekleri için hazırlanmıştır (adı da buradan gelir). Bu sos, bazı balık ve sakatatlar için de kullanılır.

▶ Tarifler: BAŞ, SOS

toscana (à la) [Toskana usulü] Fransa'da, Emilia-Romagna'nın spesiyaliteleri olan parmesan ve jambonun varlığıyla belirginleşen çeşitli yemeklere verilen ad. Oysa gerçek Toskana mutfağı daha çok sığır ızgaraları, fasulye yemekleri ve *chianti* ile meşhurdur. Makarnalar, kaz ya da ördek ciğeri püresiyle yoğunlaştırılır ve üzerine tereyağda sote edilmiş domalan küpleri serpiştirilir.

▶ Tarifler: ALLUMETTE, BEIGNET

Toskana usulü *bkz.* toscana (à la)

tost ekmeği Yoğun ve beyaz ekmek içiyle ve neredeyse hiç olmayan kabuğuyla diğerlerinden ayırt edilebilen, tostlar, sandviçler, kanapeler ve krutonlar hazırlamak için kızartılmış ya da hafif bayatlamış olarak kullanılan, kare ya da yuvarlak ekmek parçası. Un, tuz, şeker, süt, tereyağ ve taze mayayla hazırlanarak beze halinde pişirilen tost ekmeğini, tereyağ açısından çok daha zengin olan *brioche* ekmeğiyle karıştırmamak gerekir.

▶ Tarif: CROUSTADE

tost makinesi *bkz.* ekmek kızartma aleti

tosun Sütten kesilen ve otlağa bırakılan genç (yaklaşık 3-10 aylık) sığırgil yavrusu. Fransa'da, bazı bölgelerde bu sözcük, aynı zamanda otlamış kuzu anlamına da gelir. Tosun eti, "süt" hayvanlarınınkinden daha kırmızı olur çünkü ot tüketimi hemoglobinlerin oluşmasına katkıda bulunur.

toulousaine (à la) [Toulouse usulü] Suda haşlanan ya da tavada pişirilen bir kümes hayvanı etine, bir *parisienne* sosla (ya da *Toulouse* sosuyla, yani yumurta sarısı ve kremayla yoğunlaştırılmış bir *suprême* sos) yoğunlaştırılmış küçük kümes hayvanı eti köftelerinden, kuzu ya da dana uyluğundan ya da horoz ibiği ve böbreğinden, mantarlardan ve domalanlardan oluşan bir yahni eşliğinde sunulan bir *croustade*'a, turtaya ve *vol-au-vent*'a verilen ad. Bu adlandırma, günümüzde daha sık olarak Güneybatı Fransa mutfağının çeşitli yemekleri için kullanılır.

▶ Tarifler: PATLICAN, SALATA

Toulouse usulü *bkz.* toulousaine (à la)

Toulouse-Lautrec (Henri de) Fransız ressam (Albi 1864-Chateau de Malromé 1901). Desinatör, ressam, litografyacı ve afişçi olan bu büyük renk uzmanı, aynı zamanda lezzetli olmak dışında güzel görünümlü yaratımlar hayal eden mükemmel de bir amatör aşçıdır. Toulouse-Lautrec, dostu Maurice Joyant sayesinde öğrendiği ve kendi kendine hazırladığı geleneksel ve yerel tarifleri, 1930 yılında 100 kopya olarak basılan *La Cuisine de Monsieur Momo* adlı kitabında topladı. Kitap, 1966 yılında, ressamın mönü ilüstrasyonlarıyla, *Art de la Cuisine* adı altında tekrar basıldı.

toupin Savoie'da çorba, fondü, yahni vb hazırlamak için kullanılan toprak güveç ya da küçük tencere. Adını, Abondance Vadisi'nde üretilen, harcı preslenmiş, kabuğu pütürlü, inek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen bir peynire de vermiştir. Oldukça yüksek bir silindir biçiminde olan bu peynirin meyveli bir tadı vardır.

Toupinel Rivayete göre 19. yüzyılın sonunda *Maire* restoranında yaratılan suda yumurta yemeğine verilen ad. *Toupinel* yumurtalar, fırında pişirilmiş ve içi oyulmuş patateslerin içine yerleştirilir. Patateslerin eti tereyağ ve kremayla birlikte ezilir, tuz ve muskat eklendikten sonra tekrar, bir kaşık *Mornay* sosuyla maskelenen patateslerin içine konur. Son olarak her patatesin üzerine bir suda yumurta yerleştirilir ve üzerleri *Mornay* sosuyla kaplanır, *salamander* altında glaze edildikten sonra kızarmış maydanozla servis edilir.

Tour D'Argent (La) En eski Paris restoranı. 14. yüzyılın ikinci yarısında, 1582 yılında, Tournelle rıhtımında, V. Charles tarafından inşa ettirilen ve beyaz taştan bir kulesi bugüne kadar ulaşan bir şatonun surları üzerinde bir han olarak kuruldu. Rourteau (ya da Rourteaud) adlı bir aşçı burada, bizzat III. Henri'nin yemeye geldiği balıkçıl ve yaban ördeği pateleri hazırlıyordu. 17. yüzyıl

başında, Richelieu buranın kuru erikli kazını beğenirken, küçük yeğeni Dük de Richelieu mönüsünü "tamamı sığır etinden" hazırlattı. Madam de Sévigné, çikolatasını, Madam de Pompadour, Champagne şarabını övüyordu. I. Napoléon döneminde, kraliyet mutfakları şefi Lecoq, Devrim Dönemi'nde büyük sıkıntılar atlatan restoranı satın aldı. Bu dönemde, ördek çevirme ve kuzu butu en çok rağbet gören yemeklerdi. Lecoq'dan sonra Paillard geldi. 1890 yılından sonra *La Tour d'Argent*, önceleri *maître d'hôtel*, sonra yönetici olan, *canard à la presse* (Bkz. Bu madde) tarifini yaratan ve servis edilen her ördeğe bir sıra numarası verme fikrini bulan ünlü Frédéric'le kaybetmeyeceği prestijine kavuştu. Gelenek devam ettirildi ve beyaz önlüklü "ördekçiler", küçük "ördek tiyatrosu" sahnesini uygulamayı sürdürdü. *La Tour d'Argent*'i önce "Mutfağın Beyrut'u" (Jean Cocteau) haline getiren "Grand Frédéric" André Terrail, ardından oğlu Claude Terrail yönetti. Claude Terrail bugün, binanın en üst katındaki salon pencereleri Seine ve Notre-Dame'a bakan ünlü restoranın başındadır.

Touraine *bkz.* sayfa 1090-1091

Touraine usulü *bkz.* tourangele (à la)

tourangele (à la) [Touraine usulü] Tereyağla yoğunlaştırılmış taze fasulye ve börülceden oluşan garnitürleri eşliğinde, yoğunlaştırılmış pişirme sularıyla servis edilen, fırında kızartılmış büyük kuzu ya da koyun eti parçalarına verilen ad.

Bu adlandırma aynı zamanda, börülce püresiyle süslenmiş ve krema sosuyla kaplanmış tarteletler üzerine yerleştirilen rafadan ya da suda yumurtalar için de kullanılır.

▶ Tarifler: ANDOUILLETTE, BEUCHELLE

tourin Périgord'da ve Bordeaux bölgesinde yaygın olan, eritilmiş domuz yağı ya da kaz yağıyla hazırlanan, soğanlı, bazen sarmısaklı ya da domatesli de olabilen bir çorba. Aynı zamanda *tourain*, *thourin* ya da *tourrin*, hatta Rouerguc'de *touril* ve Béarn'da *touri* olarak da yazılan *tourin*, eskiden geleneksel olarak, düğünün ertesi sabahı yeni evlilere götürülürdü ve "eşlerin *tourin*'i" ya da "düğün *tourin*'i" (şehriyeli) adını taşırdı. Bunun yanında Quercy'de *aoucou'lu tourin* (kavrulmuş bir kaz butuyla), "piliçli *tourin*" (yemek ıslatılmadan önce soğanlar ve un, kaz yağında kızıllaştırılır) ve "alabaşlı *tourin*" (ince kıyılan turp lahanası, eritilmiş domuz yağında kavrulur) hazırlanır.

Périgord'da bu çorbaya ezilmiş bir diş sarmısak ve biraz domates püresi ya da taze domates eklenir.

ALICE VAYSSOUZE'UN TARİFİ

düğün tourin'*i*

"Kıyılmış iri bir soğanı ve iri dilimlere ayrılmış altı domatesi eritilmiş domuz ya da kaz yağında esmerleştirin. 1,25 litre sıcak su ekleyin. Bol tuz ve karabiber serpin. Sebzeler piştiğinde elekten geçirin. Elde ettiğiniz çorbaya bir kaşık şehriye ve küçük kızarmış krutonlar ekleyin. Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra yeniden karabiber serperek servis yapın."

Périgord tourin'*i*

150 gr ince kıyılmış soğanı bir tavada kaz yağıyla sarartın. Üzerine dolu bir kaşık un serpin, iki diş dövülmüş sarmısak ekleyin ve birkaç kaşık kaynar suyla ıslatarak topaklanmasını engellemek için karıştırın. Çekirdekleri çıkarılmış iki iri domatesi iki litre et bulyonun içinde pişirin, süzün ve ezdikten sonra tekrar et bulyona koyun. Tavadaki "kavurmayı" ekleyin ve harlı ateş üzerinde kaynatarak 45 dakika pişirin. Servis edeceğiniz zaman, çorbayı et bulyonla karıştırdığınız iki yumurta sarısıyla yoğunlaştırın. Dibine ince köy ekmeği dilimleri koyduğunuz bir çorba kâsesine dökerek servis edin.

tournebride Hizmetçilerin ve misafirlerin atlarının barınması için, bir şatonun ya da kır malikânesinin yakınında kurulan küçük otele ya da hana verilen çok eski ad.

tournedos *bkz.* sığır filetosu

touron Badem, bal, yumurta akı ve şekerden yapılan, çeşitli renklerde ve kokularda olabilen, İspanyol kökenli şekerleme. İçinde şamfıstığı, ceviz ya da kuru meyveler de bulunabilir.

- İspanyol Jijona *turrón*'u, dövülmüş badem, bal ve şeker bazlıdır. İçine ceviz, fındık ve çamfıstığı, bazen de kişniş ve tarçın katılır. Dilimler halinde kesilecek olan bir kalıp biçiminde sunulur.
- Tipik bir Noel şekerlemesi olan, aynı biçimde ama bütün badem bazlı Alicante *turrón*'u daha kıtırdır.

Bu ilk iki *touron* köken adlandırmalıdır.

- Siyah Provence nugatına benzeyen Katalan *touron*'unun içinde badem yerine fındık bulunur.
- Yalnızca kırmızı gıda boyası katılmış badem ezmesinden yapılan Bask *touron*'u, ekmek ya da kocayemişe benzeyen toplar biçimindedir. Çeşitli renklerde ve tatlarda kareleri olan bir dama tahtası biçiminde de olabilir.
- Şeker ve bal bazlı ballı Gap *touron*'u hem bademli hem fındıklıdır.

touron (pötifur) Badem ezmesi, *royale* dondurma, kıyılmış şamfıstığı ve portakal kabuğu hazlı, taze, "yusyuvarlak" pötifur.

touron *(pötifur)*

Ayıklanmış 250 gr bademi iki yumurta akıyla dövün. 200 gr toz şeker ekleyerek karışımı bir mermer üzerinde yoğurun. Üzerine iki çorba kaşığı pudra şekeri serpin ve hamuru bir buçuk cm kalınlığında açın. 100 gr şamfıstığını kıyarak 200 gr toz şeker ve yarım portakalın ince kıyılmış kabuğuyla karıştırın. 100 gr *royale*

Touraine

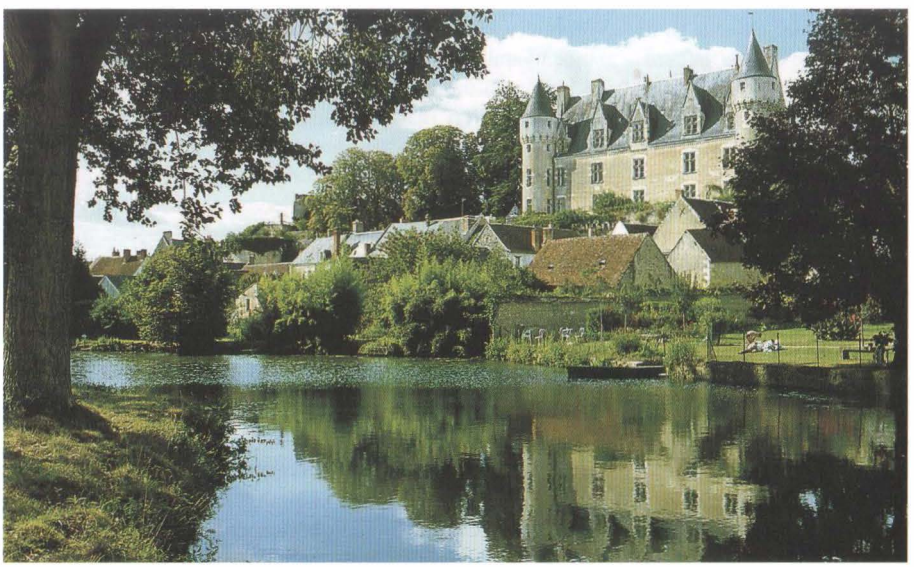
LOIRE VADİSİ'NİN İKİ TARAFINDA YER ALAN TOURAINE BÖLGESİ, TEK BİR İLİ, INDRE-ET-LOIRE'I KAPSAR. ALÇAK YAYLALARI OLAN GTINE TOURANGELLE, CHAMPEIGNE, SANTE-MAURE VE RICHELAIS, LOIRE NEHRİ'NİN VADİLERİYLE CHER, INDRE VE VIENNE'DEN AYRILIR. BU BÜYÜK DERELER, BATIDA MAINE-ET-LOIRE BÖLGESİ SINIRLARINDA BİRLEŞİRLER.

Tourain Vadisi, Anjou ile birlikte "Fransa'nın bahçesi" unvanını paylaşır. Bu sakin ve dengeli bahçe, bol miktarda güzel sebzelerle lezzetli meyveler üretir. Touraine mutfağı ününü, kaliteli ürünleri esas alan sade yemek tariflerine borçludur. Ancak, Fransız Krallık Sarayı'nın uzun süre burada kalmasının etkisiyle Val de Loire'da av etleriyle hazırlanan pateler ya da Richelieu usulü tavuk etli jambonlar gibi görkemli bazı çeşnilerin geleneği de kendini gösterir.

Sebzeciliğin gelişmiş olması, yeşil fasulye, hindiba, kereviz, havuç, marul, pırasa gibi sebzelerle Tours'un yabani enginarı, Montlouis'nin kuşkonmazı gibi ünlü ürünlerin yetişmesine katkıda bulunur. Bu sebzeler, çoğu zaman krema ve gravyer peyniriyle hazırlanan Montlouis kuşkonmazı ya da mantarla hazırlanan yabani enginarda olduğu gibi fırında peynirle gratine olarak pişirilir. Kekikli taze bakla ya da kuşkonmaz filizi, enginar tabanı, kereviz, yeşil fasulye ve mantarla hazırlanan ve üstüne koku vermesi amacıyla ceviz yağı dökülen salata gibi Touraine'e özgü yemeklerin çoğunda taze ot (maydanoz, adaçayı, kekik, frenkmaydanozu) kullanımı bu yemeklere özgün bir hava verir. Bölgede sebzeler gibi bol miktarda bulunan kokulu otlar, pek çok akarsuyla beslenen bu bölgenin bir başka zenginliği olan balık yemeklerinde de kullanılır. Bunlara örnek olarak beyaz şarap ve mantarla hazırlanan, bol kokulu otlu tatlısu levreği, küçük yılanbalığı buğulaması ve kuzukulaklı ızgara tirsi verilebilir. Bu maydanoz cinsi otlar ve krema "Touraine usulü" denen yemeklerin başlıca öğesidir. Touraine bölgesinde oturanlar sığır ve dana etini tercih ederler ve bu etleri, kırmızı şaraplı dana buğulaması gibi çok eskilere dayanan tariflere göre pişirirler. Kümes hayvanları da tarhunlu besi pilici ve şalgamlı kaz yemeklerinde olduğu gibi özellikle ustaca pişirilir. Bu işin meraklıları için Touraine'in küçük çil tavuğu, kümes hayvanlarının en mükemmelidir. Gerçekten de çil tavuğunun eti olağanüstü lezzetlidir ve en incelikli yemek tariflerine uygundur. Çoğu zaman krema ve Vouvray ya da Montlouis şarabıyla hazırlanır. Bir horozla siyah ve mavi parıltılı tüyleri olan bir yabani tavuğun çiftleşmesinden elde edilen çil tavuğu fazla iri olmaz, altı ay kadar beslendikten sonra kral sofralarına layık bir yiyecek haline gelir ve ona, yemekte, mutlaka domalan refakat eder.

Bir çeşit poğaça olan sade hamurişleri *fouace*'lara gelince: 16. yüzyılda Rabelais kişisel olarak tariflerini şöyle vermiştir: "Çok ince öğütülmüş un ile yumurta sarısı, tereyağ, iyi safran, güzel baharatlar ve su." Haçlılar'ın 11. ve 12. yüzyıllarda Şam'dan getirdikleri ve Val de Loire iklimine büyük bir uyum gösteren ünlü Tours pırasalarıysa yabani adatavşan ve domuz kızartmasında garnitür oldukları

Küçük bir kasabaya ve sakin bir dereye egemen bir tepede bulunan etkileyici Montrésor Şatosu: Touraine'e özgü letafet ve uyumun görünüşü.





Villandry Şatosu'nun Rönesans stili düzenlenen bahçelerinde kabakgiller ile şifalı bitkilerin bir arada bulunduğu bir sebze bahçesi de vardır.

gibi şekerlemelerde de iç malzemesi olarak kullanılırlar.

ÇORBA VE SEBZELER

Touraine usulü çorba
Touraine usulü çorba, içine az miktar domuz yağı konularak yeşil sebzeleri değerlendirmekte mükemmel sonuç verir.

Mantarlar, yeşil sebzeler
Sebzeler dolma olarak ya da kendi başlarına yemek olarak hazırlanır. Mantarsa jambonlu dolma, otlu (marul, ıspanak, pazı, kuzukulağı) böreklerde harç malzemesi olarak kullanılır.

BALIKLAR

Tirsi, yılanbalığı, tatlısu levreği, turnabalığı ve taşemen balığı
Tatlısu balıkları hayal gücü çalıştırılarak hazırlanır: Salamuraya yatırılmış, ızgara edilmiş ya da kızartılmış tirsi balığı, Chinon şarabıyla hazırlanan yılanbalığı yahnisi, kuzukulaklı levrek dolması, yabani sarmısaklı tereyağda ya da yeşil sosla (ıspanak ve tereli) pişirilen turna balığı ile ceviz yağında sote edildikten sonra kırmızı şarapta hafif ateşte yavaş yavaş pişirilen taşemen balığı bu yaratıcılığa güzel örnekler olur.

Rillon*, *rillette* ve *andouillette
Şarküteri ürünlerinde Touraine bölgesinin yeteneği çok bilgece hazırlanan bir üçleme ile ifade edilebilir. Bunlar, *rillon*, *rillette* ve *andouillette*'tir. Balzac'ın (1799-1850) "kahverengi reçel" dediği ve Tours şehri ile Vouvray'in sahiplenmekte çekiştikleri *rillette*'ler domuz eti esaslı ve kavrulmuş soğan rengindedir. *Rillon*'larsa aralarında domuz yağı parçalarının da bulunduğu küçük et parçaları biçimindedir. Genelde küçük sosislere verilen bir ad olan *andouillette* ise bu türün Fransa'daki en iyilerinden biridir, dana gömleği, işkembe ve domuz bağırsağından yapılır. Ağzının tadını bilenler *andouillette*'i 24 saat üzüm küspesi üzerinde yatırdıktan sonra fırında mantar, soğan ve yabani sarmısakla pişirerek yerler.

Sote ya da kavurma piliç, ördek palazı
Bölgenin ünlü olduğunu tek kümes hayvanı çil tavuğu değildir. Beçtavuğu ve "Touraine cinsi" denilen hindi de çok tanınmıştır. Vouvrey şarabında sote edilen piliç, kızartılmış cevizle hazırlanan ördek palazı, jambon ve mantarlı piliç kavurması geleneksel yemek tarifleridir.

PEYNİRLER

Touraine peynirlerinin en ünlüsü Touraine yaylalarının küçük bir yerleşim biriminin adını taşır: *Sainte-Maure*. Bu peynir, ince ve maviye çalan bir kabuğu olan silindir biçimli bir keçi peyniridir. İçi beyazdır ve çoğu zaman içinden boydan boya bir saman çöpü geçer. Bu çöp peynirin, kalıptan çıkarılırken biçimini korumasını sağlar. Touraine bölgesinin diğer keçi peynirleri *ligueil*, *loche*, *saint-loup* ve bazen inek sütüyle karıştırılarak hazırlanan *chouzé*'dir.

TATLILAR

***Cassemuseau*, Tours nugası**
Çoğu zaman ekmek hamuru ya da yufka esaslı olan Touraine bölgesi hamurişleri oldukça sade tariflere göre yapılır. Ancak bu sadelik onların bileşimine giren meyvelerin çeşitliliği ve kalitesiyle dengelenir. Gerçekten de Loire tepelerinin yemeklik beyaz üzümü, Williams armudu, *passecressant* adı verilen bir cins kış armudu, *golden* cinsi elma ve *reinette* denen bir cins kokulu ve benekli elma, erik - özellikle *reine-claude* türü - ve çilek çok çeşitli pasta üretiminde kullanılır. *Cassemuseau* ya da *cassemusse* denen tatlı, içine taze peynir ve meyve konulan yufkalı ya da içine erik doldurulan hamurişi bir tatlıdır. Bu tatlı çeşitlerini, arpayla birlikte kaynatılan şekerden oluşan arpa şekeri, bademli krokan, ceviz şekerlemeleri, badem kurabiyesi, geleneksel Tours nugası, badem kremalı ve meyve şekerlemeli pastalar tamamlar.

ŞARAPLAR

Touraine bölgesi şarapları dört büyük sınıfa ayrılır. Bourgueil ve Chinon'da tanenli ama içimi hoş kırmızı şaraplar üretilir. Vouvray'da hasat yılına ve bağlara göre çok çeşitli sek ya da likörlü beyaz şaraplar üretilirken Montlouis'de de Vouvray'dakilere benzer beyaz şaraplar söz konusu olur. Touraine şaraplarının nitelikleri, daha çok hemen içilmesi gereken hafif kırmızı şaraplar ve sek beyaz şaraplar olarak belirlenir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR
◆◆◆
Dana eti *quenelle*
QUENELLE

ANA YEMEKLER
◆◆◆
Kuzukulaklı tirsi
TİRSİ
Değirmen turnabalığı
TURNABALIĞI
Tarhunotlu piliç
BESİ PİLİCİ
Ördek dodine
DODINE
Kuzu *fricassée*
FRICASSÉE
Boudin blanc
BOUDIN BLANC

SEBZELER
◆◆◆
Hafif ateşte pişmiş yağda marul
MARUL

TATLILAR
◆◆◆
Blanc-manger
BLANC-MANGER
Fouace
FOUACE

dondurma ve iki bütün yumurta ekleyin. Spatulayla iyice karıştırın. Badem ezmesi yufkasının üzerine bu karışımı eşit bir biçimde yaydıktan sonra daireler ya da halkalar biçiminde parçalara ayırın. *Touron*'ları tereyağlı ve unlu bir tepsi üzerine yerleştirerek etüvde ya da fırının girişinde, çok hafif ısıda kurutun.

tourtière Genellikle bir ya da birkaç kasap eti ve yabani av hayvanı etiyle hazırlanan, bazen patates de katılan, çok çeşitli bir geleneksel Québec yemeği.

Saguenay tourtière'i

350 gr hafif ateşte pişirmelik sığır etini ve 225 gr domuz omzunu, bir cm'lik kenarları olan küpler halinde doğrayarak kıyılmış domuz yağı ve bir tatlı kaşığı ince doğranmış soğanla karıştırın. Tuz ve karabiber serpin. Bir gece buzdolabında bekletin. 400 gr soyulmuş ve küp halinde doğranmış patatesi ete ekleyin. 250 gr un, beş gr maya mantarı, beş gr tuz, beş cl su ve beş cl sütle bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız bu hamurla üç litrelik bir turta kalıbının tabanını kaplayın. Et karışımını koyarak üzerini kapayacak kadar su ekleyin. Aynı hamurdan bir yufkayla üzerini örtün. Önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat, pişirdikten sonra 30° C'de bir buçuk saat daha pişirin. *Sablé* bir karışım elde etmek için kuru malzemeleri 175 gr bitkisel yağla karıştırın. Ortasını çukurlaştırarak sıvıyı dökün. Hamuru yoğurun ve kullanmadan önce birkaç saat buzdolabında dinlendirin.

toy *Otididae* familyasından, günümüzde çok az bulunan, göçmen bir kuş. Kanada'da "akbaş" adı verilen bu kuş, eskiden çok aranan bir av hayvanıydı ama günümüzde Fransa'da avlanması yasaklanmıştır. Büyük toy, bazen Champagne'da, kışın, göç sırasında hâlâ görülür. Daha minik olan küçük toysa, sıkı koruma altındadır. Toy eskiden, kaz ve ördek gibi pişirilirdi.

toygar [tarlakuşu] *Alaudidae* familyasından, birçok türü bulunan (örneğin tepeli çayırkuşu ve tarlakuşu), ince lezzette bir ete sahip, küçük bir kuş. Toygarlara mutfakta "semiz çayırkuşu" adı verilir. Eğer fırında kızartılmış ya da *en caisse* olarak hazırlanmışsa, kişi başına 2-4 toygar gerekir ama Grimod de La Reynière'e göre (*Almanac des Gourmands* [Yemekseverlerin Almanağı]) bunlar, "ağzı doldurmaktan çok temizlemeye uygun olan küçük bir kürdan demetidir".

Toygarlar özellikle patelerde kullanılırlar. Ancak *à la bonne femme*, *en caisse*, *à l'Lucullus* ve *à la minute* olarak da hazırlanabilirler.

Paté pantin biçimindeki Pithiviers patesi yüzyıllardan beri meşhurdur. Rivayete göre, Orléans Ormanı'nda soyulduktan sonra serbest bırakılan IX. Charles, onunla paylaştıkları nefis toygar patesinin nereden geldiğini söylemeleri şartıyla, saldırganlarının canını bağışlayacağına söz vermiştir: Bir Pithiviers pastacısı olan Margeolet'nin, diğer adıyla Provenchère'in, ünü böyle yayılmıştır.

en croûte *toygar*

Toygarları sırtlarından yararak kemiklerini çıkarın. Tuz ve karabiber serpin. İçlerini, ortasına koyduğunuz bir kaz ya da ördek ciğeri ve bir domalanla zenginleştirilmiş bir graten harcıyla doldurun. Kuşları kapayın. Tereyağ sürdüğünüz bir sote tenceresine sıkışık olarak yan yana dizin. Eritilmiş tereyağ dökerek çok sıcak (250° C) fırında 9-10 dakika pişirin. Yuvarlak bir ekmeğin içini oyun ve ince bir tereyağ tabakasıyla kaplayarak fırında kızartın. Kızardıktan sonra dibine kalın bir graten harcı tabakası koyun. Toygarları süzerek kabuğun içine yerleştirin. Fırında 7-8 dakika daha tutarak pişirmeyi tamamlayın. Bu sırada toygarların suyuna Madeira şarabı ekleyerek yoğunlaştırın. Bu sosla kuşların üzerini kaplayın.

toygar şişi

Toygarların içine tuz, karabiber serpin. Kuşlara derli toplu bir biçim vermek için ayaklarını ve kanatlarını gövdeleri üzerine uzatarak toplayın. Etrafını küçük bir domuz yağı dilimiyle sarın ya da daha iyisi, eritilmiş tereyağla ıslattıktan sonra iple sarın. Kuşları şişe takın ve barbeküde ya da dikey bir ızgarada, dışları yanmadan içlerinin pişebilmesi için ateşe yeterli uzaklıkta tutarak ızgarada pişirin.

trabzonhurması *Ebenaceae* familyasından, Avrupa'da 19. yüzyılda yetiştirilmeye başlanan, Doğu kökenli bir ağacın, trabzonhurması ağacının (Japoncada *kaki*) meyvesi. Trabzonhurması (ya da *kaki*, *caque* inciri, Japon kayısısı) turuncu bir domatese benzer. Yine turuncu olan oldukça yumuşak eti, türlere göre 1-8 çekirdek içerir ve tatlı-ekşi bir tada sahiptir. 100 gr'ında 64 Kcal bulunan trabzonhurması, potasyum (200 mg) ve C vitamini (7-22 mg) açısından oldukça zengindir. Fransız piyasalarında Aralık ve Ocak'ta bulunabilen, İtalya, İspanya ve Orta Doğu'dan ithal edilen trabzonhurması, iyice olgunlaştıktan sonra tüketilmelidir. Eti tatlı kaşığıyla oyularak yenir. Bu meyveden kompostolar, reçeller, sorbeler yapılır.

Train Bleu (Le) Paris'te, Lyon garında bulunan restoran. 1950 yılında yıkıcıların kazmaları altında yok olma tehlikesi yaşayan *Le Train Bleu*, 1972 yılında tarihi anıt sınıfına sokuldu. PLM (Paris, Lyon, Marsilya) şirketi tarafından 1900 Evrensel Sergisi için inşa edilmişti. Ününü, dönemin en büyük sanatçıları tarafından gerçekleştirilen ve şirketin ulaşım sağladığı yerleri gösteren istisnai dekorundan alır. Bina, 1968 yılında tamamen yenilendi. Resimleri ve altın yaldızlı süslemeleri aslına uygun olarak restore edildi.

tranche [tranş] Eskiden "yağlı dilim" adı verilen, sığır butunun alt kısmına karşılık gelen parça. *Tranche* genellikle üç kısma ayrılır: Fırında kızartılmak ya da ızgara yapmak üzere kullanılan yağsız et parçaları ama aynı zamanda da şiş, *carpaccio* ve Burgonya fondüsü

için parçalar sağlayan *mouvant*, yassı ve yuvarlak *tranche*'lar.

tranche napolitaine *Bombe* dondurmasından ve sıradan dondurmadan yapılan, pliseli (kıvrımlı) kâğıttan bir kapta sunulan glaze bisküvi dilimi. Bu hafif yiyeceğin daha yaygın olan bir çeşidi vardır: Değişik renklerde ve tatlarda üç dondurma katmanı (çikolata, çilek, vanilya) dikdörtgen biçiminde kalıplanır ve kalın dilimlere ayrılır. 19. yüzyıl başında, Napolili dondurmacıların (örneğin birçok dondurmalı bisküvinin yaratıcısı olan Tortoni) Paris'teki hakimiyetini hatırlatır.

tranchelard Sıcak ya da soğuk domuz yağını ve kızarmış etleri (örneğin butlar) ince dilimlere ayırmak için kullanılan, çok uzun (17-35 cm), esnek ve sivri bıçak. Bu bıçak aynı zamanda bazı büyük hamurişi parçalarını kesmek için de kullanılır.

traŋ *bkz.* tranche

trappiste Yalnızca Trappe tarikatından keşişler tarafından üretilen, yüksek mayalanma düzeyine sahip bir bira türü. Altı bira fabrikası bu adlandırmayı kullanma hakkına sahiptir: Fransa'da Chimay, Orval, Rochefort ile Belçika'da Westmalle ve Westvleteren, bir de Hollanda'da Koningshoeven. Normalden iki, hatta üç kat daha fazla mayalandırılan *trappiste* biralarının tat ve aromatik nitelikleri öyle yüksektir ki, en iyi Belçika ve Hollanda biraları olarak kabul edilirler.

trappiste (peynir) Keşişler tarafından (örneğin Trappe tarikatlarında ve bazı Belçika manastırlarında [Orval]) üretilen çeşitli peynirlere verilen tür adı. Bu peynirler, yapılmış oldukları manastırın adını taşırlar. Adın arkasında "... *trappiste*'i" ibaresi bulunabilir. İnek sütünden üretilen (% 40-45 yağlı maddeler) bu peynirler, çoğunlukla az ya da çok geniş ve kalın tekerler biçimindedir.

- Harcı pişirilmeden preslenen ve kabuğu yıkanan Belval (Picardie) *trappiste*'i yumuşak bir lezzete sahiptir.
- Yine harcı preslenen ve kabuğu yıkanan, Briquebec (Manche) *trappiste*'i hafif bir mahzen kokusu ve az belirgin lezzetiyle diğerlerinden ayrılır.
- Aynı biçimde üretilen Cîteaux (Burgonya) *trappiste*'i daha meyveli bir lezzete sahiptir.
- Fildişi sarısı, küçük delikli bir harcı olan Échourgnac (Périgord) *trappiste*'inin yumuşak bir tadı ve hoş bir kokusu vardır.
- Entrammes (Maine) *trappiste*'i meyve kokuludur.
- *Trappisten*, bazen koyun ya da keçi sütü karıştırılmış inek sütünden yapılan, az ya da çok arıtılmış, soluk sarı harçlı, yumuşak lezzetli, aynı zamanda Bosna ve Macaristan'da da üretilen bir Avusturya peyniridir.

travers Domuz göğsünün üst kısmına karşılık gelen parça (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Uzun, yassı ve dar biçimli *travers* kaslardan, yağdan (az ya da çok) ve kaburgaların orta kısmından oluşur. Tuzlanmış olarak satılır. Güveçlere ve lahana yemeğine katılır. Aynı zamanda, baharat ve soya sosu içinde marine edildikten sonra ızgarada pişirilir (*spare ribs*), tatlı-ekşi sosla hazırlanır ve Çin usulü *laqué* edilir.

Tremolières (Jean) Fransız biyoloji bilgini (Paris 1913-aynı yer 1976). Paris, Bichat Hastanesi'nde bakım ve beslenme araştırmaları birimini kuran Tremolières, yazılarında (bazıları Dr. Jouvenroux takma adıyla yayımlanmıştır) ve makalelerinde ruhun öneminden, gıdaların içerdiği "duygusal güçten" söz eder. Son kitabı *Partager le Pain* (1976) düşüncelerinin özeti sayılabilir: Basit birer gıda maddesi olan yiyeceklerin simgesel değeri, onları değişik davranışların destekçisi haline getirir. Özellikle aile hayatının temel eylemlerinden biri olan birlikte yemek, toplumsal hayatın temelini oluşturur.

tremper *bkz.* Soğuk suya daldırma

trévise İtalya kökenli yabani bir tür olan Treviso ya da Verona hindibasının Fransa'daki yaygın adı (Bkz *Hindibalar Çizelgesi*, HİNDİBA). "Toparlak" ve gevrek, beyaz çizgili, kırmızı ve küçük göbeklerinin ekşi, karabiberli ve asitli bir tadı vardır.

Bu tür, genellikle diğer "küçük salatalarla" karıştırılarak hazırlanır: Bostan hindibası göbeği, kıvırcık hindiba ya da frenksalatası. Cevizyağlı bir *vinaigrette*'le çok iyi gider ve örneğin güveçlere, turtalara ve patelerin yanında sunulur.

tricholome Beyaz ya da pembe yapraklı, ayağına yakın gilâfı olmayan, birçok çeşidi olan, etli ve dayanıklı bir mantar (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR) türü.

İlkbahardan sonbaharın sonuna kadar yetişen *tricholome*'ların çoğu yenebilir. En lezzetlileri beyaz ya da açık sarı olan Saint-Georges *tricholome*'u ya da keçimantarı ve mor-kahverengi olan mavi ayaklı *tricholome*'dur. İkisi de yumurta mantarları gibi hazırlanır, hatta çiğ bile yenilebilir. Piştikten sonra lezzeti pek ince olan gri-kahverengi *tricholome agrégé*, menekşe tadındaki *tricholome équestre* ya da *jaunet*, pembemsi beyaz *colombette tricholome*, topraklı *tricholome* ya da küçük gri de kayda değerdir.

triclinium Üç divanın, masanın üç kenarına paralel olarak yerleştirildiği, dördüncü kenarınsa servisi kolaylaştırmak amacıyla boş bırakıldığı Eski Romalılar'a özgü yemek salonu. Her divanda üç misafir yer alırdı. Zengin soyluların evlerinde üç *triclinium* bulunurdu: Biri yaz, ikincisi kış ve sonuncusu da ilkbahar ve sonbahar için.

trifle *Tafia* ile ıslatılmış ve "pastane" cinsi kremayla kaplanmış deniz bisküvileriyle (peksimet), 16. yüzyı-

lın sonlarında İngiliz denizcileri tarafından hazırlanan bir tatlı. 19. yüzyılda *trifle*, üzerine çilek reçeli sürülen, parçalara ayrılan ve *xérès*'le ıslatıldıktan sonra İngiliz kreması ve krem şantiyiyle kaplanarak son olarak her tarafı kavrulmuş bademe bulanan bir Savoie bisküvisi halini almıştır. Supanglezin, bu tariften türediği söylenir.

Trimalcion İS 1. yüzyılda yaşayan Latin yazar Petronius tarafından, hovarda bir gencin serseriliklerinin gerçekçi bir resmi olan *Satiricon* adlı kitabında çizilen karakterin adı. Trimalcion, özel hayatına ve özellikle de sofrasına gösterişçi bir lüks düşkünlüğünün etkilerini yayan bir sonradan görmedir. Arkadaşlarına ve kibar fahişelere, Fransız kahraman Pantagruel'e yaraşır bir ziyafet verir. O dönemin yeni zengin ve sözüm ona gurme Romalılar'ının abartılı karikatürü sayılabilir.

tripe (à la) Dilimlere ayrılan ve tereyağda öldürülmüş soğanlar katılmış kalın bir beşamelle kaplanan lop yumurta yemeğine verilen ad. Berry mutfağındaysa bu ad, daha önceden hafif ateşte pişirilmiş soğanlı ve kokulu otlu bir beyaz şarap sosunda haşlanan yumurtalara verilir.

► Tarif: LOP YUMURTA

triple-sec Alkolle karıştırılmış suda bekletildikten sonra, portakal kabuklarının damıtılmasıyla elde edilen likör. % 40 Vol. olarak tüketilen *triple-sec*, buz küpleriyle ya da kırık buzla servis edilebilir. Kokteyl yapımında ve sorbeleri, meyve salatalarını vb kokulandırmada kullanılır.

trois-frèreres (üç kardeş) On dokuzuncu yüzyılda ünlü Parisli pastacılar olan üç kardeş Julien'ler tarafından yaratılan ve hâlâ burgulu iri bir taç biçimli özel bir kalıpta pişirilen pasta. Glaze edildikten sonra meyvelerle süslenen bir türü (toz badem, şeker, yumurta ve çırpılmış krema temelli ve portakal aromalı) de vardır.

Karamelize edilerek üzeri sütlü ya da armutlu bir kaplamayla örtülmüş üç fındıktan oluşan bir çikolatalı şekerlemeye de "üç kardeş" adı verilir.

trois-frères

250 gr *sablé* hamuru hazırlayın. Fırını 200° C'ye ısıtın. Isıya dayanıklı bir çanağa yedi iri yumurtayı bütün olarak kırın ve bunları, ateşin üzerinde, bir benmari içinde 250 gr toz şekerle çırpın. Karışım iyice köpürünce içine, 225 gr pirinç unu, 200 gr erimiş tereyağ ve bir bardak *marasquin* likörünü ya da romu bir kerede dökün. Homojen bir hale gelene kadar karıştırdıktan sonra bol tereyağ sürdüğünüz bir kalıba dökün. *Sablé* hamurunu dört mm kalınlığında ve kalıbınkinden biraz daha geniş çapta bir daire biçiminde açın. Tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş bir sac üzerine koyun. Karışımı ve hamuru aynı anda fırına verin ve birincisini 45, ikincisini 20 dakika pişirin. Fırından alarak kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Taç biçiminde kalıplanmış olan pastayı, *sablé* hamurunun üzerine koyun. Bol kayısıyla kaplayın ve üzerine ayıklanmış ve kıyılmış badem serpin. Baklava biçiminde kesilmiş melekotu şekerlemesiyle süsleyin.

Trois-Maures (Les) On dördüncü yüzyıldan başlayarak aynı adı taşıyan sokakta yer alan, mahzeninde kralın şaraphanesinden gelen şaraplar bulunan taverna. Geleneğe göre tavernalar, kralın bütün şarabı satılmadan, şaraptan başka bir şey satamıyordu. Sokak ve taverna 1850 yılında yok oldu. Han, Jersey istiridyeleriyle hâlâ ünlüdür.

Troigros (Jean ve Pierre) Roanne'da (Loire) restoran işleten iki Fransız aşçı. Chalon-sur-Saône'da *café* işlettikten sonra Roanne'daki küçük *Hôtel de la Gare*'ın sahibi olan Jean-Baptiste Troisgros'un bu iki oğlu, çıraklık dönemlerini Paris'te *Lucas-Carton*'da geçirdikten sonra, Viyana'ya, Fernand Point'in yanına gittiler. 1954 yılında, aile otelinde çalışmaya başladıktan sonra, buranın yönetimini üstlendiler. Yükselişleri hiç sona ermedi (Michelin'den 1955'te bir yıldız, 1965'te iki yıldız, 1968'de üç yıldız aldılar). Mutfakları geçmiş yüzyılların köy kokusunu taşıyan tarifleri taşır. İki kardeş, ev yemeklerini mükemmelleştirmeyi başarmıştır. Pierre (1928, Chalon doğumlu) etler üzerine uzmanken Jean (1983 yılında ortadan kaybolan iki yaş büyük ağabeyi), şarapları tanır. En önemli yemeklerini ikisi birlikte yaratmıştır.

Trompier (Marcel) Fransız lokantacı (Cillié-Morgon 1907-1984). Bir aşçının oğlu olan Trompier, Paris'e 1947 yılında geldi ve kapanmasından sonra bile gerçek bir eğitim kurumu olarak kalan, Flaman ahşap işleriyle süslü *La Marée* restoranını açtı. *Compagnons du Beaujolais*'nin kurucularından olan Trompier, Fransız mutfağının yılmaz savunucularından biri olarak anılır. Oğlu Eric, günümüzde onun yolundan gitmektedir.

tropézienne Pişirildikten sonra tadı romla belirginleştirilmiş bir *mousseline* kremasıyla doldurulan ve üzerine pudra şekeri serpilen *brioche* hamurundan bir yuvarlak pasta. Saint-Tropez'ye ait olan bu spesiyalite, günümüzde bütün Fransa'da tanınmaktadır.

troquet İçecek satış yeri ("içkili kahve" olan bistro ile eşanlamlı popüler sözcük). "Perakende şarap satıcısı" anlamına gelen *mastroquet* kelimesinin kısaltılmış halidir.

trou normand (normandiyalı deliği) "Hazmettirici" bir etki yaratmak ve diğer yemeklerden önce iştah açmak amacıyla, bol yiyecek bulunan bir yemeğin ortasında küçük bir bardak *eau-de-vie* (*calvados* olduğu kadar konyak, *kirsch* ya da meyve rakısı) içerek gerçekleştirilen Fransız sofra âdeti. Günümüzde genellikle kendisine uygun bir *eau-de-vie* ile ıslatılmış bir meyveli sorbeden oluşur: Portakal ve konyak, ananas

ve *kirsch*, armut ve armut rakısı, limon, votka vb.

trouville Balık bulyonda pişirildikten sonra kabukları ayıklanan ve *salpicon* halinde doğrandıktan sonra ince kıyılarak tereyağda sote edilmiş mantarlar, istiridyeler ve midyeler (haşlanmış ve temizlenmiş) ile domalan dilimleriyle karıştırılan bir ıstakoz yemeğine verilen ad. Bu karışım, Normandiya soslu bir *risotto* çemberinin ortasına yerleştirilir. Son olarak, hepsi hafif bir Mornay sosuyla kaplanarak üzerine rendelenmiş peynir serpilir ve *salamander*'de glaze edilir.

tsarine (à la) [çar usulü] Kremalı salatalık parçacıklarıyla süslenen bir haşlanmış kümes hayvanı yemeğine ya da tereyağda buğulama salatalıklarla süslenen ve kırmızı biberle acılaştırılmış Mornay sosuyla kaplanan haşlanmış yassı balıklara (dilbalığı ya da dilbalığı filetosu, çivisiz kalkanbalığı) verilen ad.

Bu adlandırma aynı zamanda, klasik Rus mutfağından daha doğrudan ilham almış olan başka yiyecekleri de kapsar: Bir kereviz jülyeniyle süslenen dağtavuğu ve kereviz kreması, dağtavuğu püresiyle doldurulmuş, kremalı ve mantarlı sosla kaplanmış tarteletler üzerine yerleştirilen suda yumurtalar, beyaz şarapta haşlanan, kıyılmış *vésiga* ve havyarla süslenen balık yumurtaları.

tuile Şeker, ayıklanmış ya da toz badem, yumurta ve undan yapılan, Roma kiremitleri biçiminde bükülen, kendine has biçimini bir merdane üzerine sarılarak soğutulmasından alan ince ve kuru pötifur. Küçük daireler biçiminde hazırlanan ve *meringue*'i ile ikişer ikişer yapıştırıldıktan sonra kurutulan yassı *tuile*'ler de (*mignons*) hazırlanabilir.

tuile

200 gr toz şekeri, bir paket şekerli vanilyayı, 125 gr elenmiş unu, 4-5 yumurtayı ve küçük bir tutam tuzu çırpma aletiyle karıştırın. İçine 150 gr erimiş tereyağ ile 150 gr ayıklanmış badem katın. Bir tepside fırçayla tereyağ sürdükten sonra üzerine küçük bir kaşıkla, birbirlerinden iyice ayrı hamur parçacıkları dökün. Bu parçacıkları, soğuk suda ıslattığınız bir çatalın tersiyle hafifçe yayın. Önceden 275° C'ye ısıttığınız fırında yaklaşık dört dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz daireleri tepsiden sökün. Sıcakken, bir merdanenin ya da temiz bir şişenin üzerine sarın ve soğumaya bırakın.

tulipe Tereyağ, pudra şekeri, un ve yumurta akından oluşan hafif bir hamurişi. Hamur, bir kaşık ya da bir palet yardımıyla ilk önce daire biçiminde yayılır, daha sonra sıcak fırında pişirilir. Hâlâ ılık olan hamurun esnekliği sayesinde, *brioche* kalıplarına konan hamura lale (Fransızca'da *tulipe*) biçimi verilebilir. *Tulipe*'ler, krem şantiyiyle süslenerek ya da bazı dondurmalı tatlıların yanında, soğuk ve gevrek halde servis edilir. Kuru bir yerde saklanmaları gerekir.

► Tarif: FRENKÜZÜMÜ

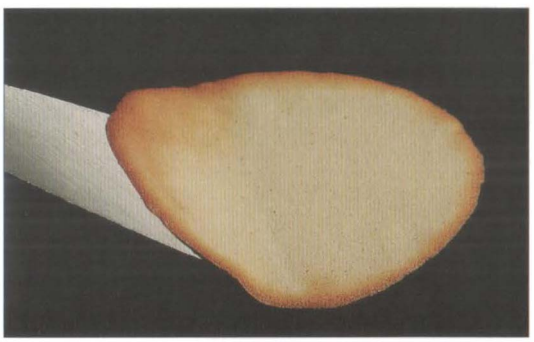
Tunus Tunus mutfağı diğer Magrip ülkelerinin mutfağıyla benzer özellikler gösterir. Misafirperverlik geleneğinin gereği olarak tabaklar her zaman bol kepçe doldurulur ve kokulu baharatlarla (örneğin bir Magrip sosu olan *harissa* ile) çeşnilendirilir.

■ **Çorba ve yahniler.** Fas ve Cezayir'de olduğu gibi çorbalar (*brudu*) çoğu zaman çok kokuludur ve sebze, tahıl, et ya da balıkla zenginleştirilir. Etler (özellikle koyun ve sığır) ve kümes hayvanları yahni olarak (limonlu rezeneyle erikli koyun ya da tavşan yahnisi), şişte (kebap) ya da kıyılıp köfte olarak yenir. Sebzeler yavaş ateşte türlü olarak -yumurtalı olursa o zaman buna "şakşuka" denir- et suyunda pişirilir ya da bir cins ordövr olan *kemia*'da olduğu gibi marine edilir. *Kemia*, *trid* denilen içi doldurulmuş kreplerle birlikte, salata olarak servis edilir.

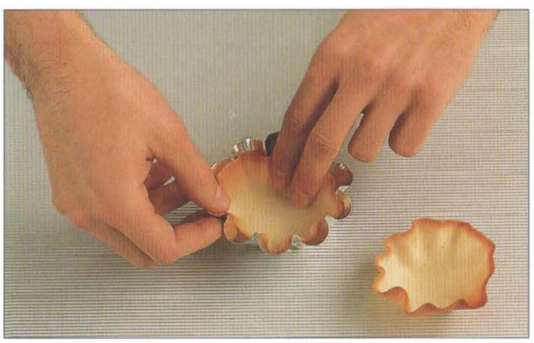
Ulusal yemekleri kuskustur. İrmik, sebzeler (havuç, kabak, nohut, kereviz, domates vb), koyun eti, tavşan eti, keklik palazı, tavuk ya da balıkla sunulur. Sebze ve etin yerini badem, antepfıstığı ve ceviz alabilir. Bu durumda irmik, süt ve şekerle hazırlanır ve bereketli bir tatlı oluşturur.

Tatlı olarak bal ve şurup esaslı, çok tatlı olan ve ince yufkadan yapılan hamurişleri çok zengindir. Bu tatlılar yemek sanatının önemli bir bölümünü oluşturur. İçine yumurta ve et doldurulmuş böreklerine *malsuga* adı verilir. Yemek sonlarında her zaman geleneksel naneli çay içilir.

Tulipe'*in hazırlanışı*



1. *Bir spatula yardımıyla, hamuru çabucak sökün.*



2. *Küçük* brioche *kalıplarına koyarak laleler oluşturun.*

Turbigo Kuzu böbreklerinin ikiye kesildiği, sote edildiği, ızgara *chipolata*'lar ve sote mantarlarla süslendiği, beyaz şaraplı deglazaj ve domatesli donuk sosla kaplandığı yemeğin adı.

turfanda Normal olgunluk mevsimlerinden önce piyasaya çıkan bahçe ürünleri. Genellikle pahalı, mevsiminde ya da geç kalan meyve ve sebzelerden bazen daha az lezzetli olan, normal üretim zamanı dışında yetiştirilmiş bu ürünler, sera ve koruma altında sebze ve meyve yetiştirme yöntemleriyle yetiştirilmesi zor bahçe ürünlerinin (bezelye, kuşkonmaz vb) elde edilebildiğinden beri vardır.

turinois İçine şeker, tereyağ ve rendelenmiş çikolata katılmış bir kestane püresinden yapılan ve *kirsch*'le koku verilen çiğ bir pasta. *Turinois*, Torinolu anlamına gelir. Bu püre, dibi kâğıtla kaplanmış, tereyağlı kare bir kalıba dökülerek iyice sıkıştırılır. Birkaç saat soğutulduktan sonra kalıptan çıkarılır ve dilimler halinde kesilir.

Kirsch'li kestane püresiyle süslendikten sonra kayısıyla kaplanan ve üzerine kıyılmış şamfıstığı serpilen, şekerli hamurdan, kare biçimli, taze bir pötifura da *turinois* ya da *turin* (Torino) adı verilir.

turnabalığı *Esocidae* familyasından, uzun başlı, çenesi yüzlerce küçük çentikli dişle dolu bir tatlısu balığı (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK). 40 cm (bu sınırın altındakilerin avlanması yasaktır) -70 cm boyundaki turnabalığı yeşil ya da kahverengi alacalıdır, gümüş rengi bir karnı vardır. Loire ve Bugey turnabalıkları -nehirlerde yaşayanlar her zaman göllerdekilerden daha lezzetlidir- etlerinin bolluğu, sıkılığı, beyaz ve lezzetli oluşuyla beğenilir.

Büyük turnabalığı ya da kuzey turnabalığı, Kanada'da çok yaygındır ve daha da büyük olan *maskinongé* en çok beğenilen turnabalığı türüdür.

Beyaz tereyağlı klasik hazırlama biçimi dışında, beyaz ya da kırmızı şarapla, *à la juive*, kızartma, *à l'escabèche*, hatta domuz etiyle yahni olarak da hazırlanabilir.

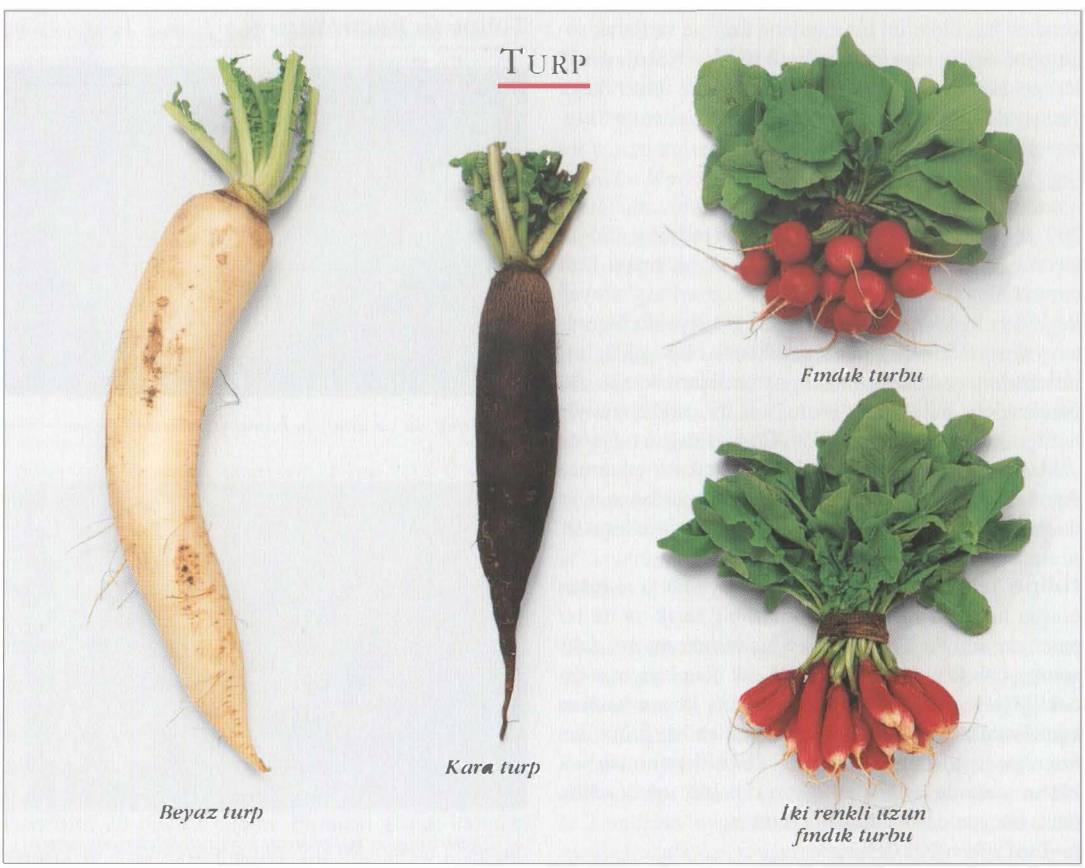
beyaz tereyağlı turnabalığı

Turnabalığının içini temizleyin, yıkadıktan sonra yüzgeçlerini ve kuyruğunu kesin. Bir balık tenceresinde balık bulyon hazırlayın. Yaklaşık yarım saat pişirin ve soğumaya bırakın. Turnabalığını bulyonun içine atarak 12-20 dakika düşük ısıda pişirdikten sonra ateşten alın. Beyaz tereyağı hazırlayın. Turnabalığını içine koyun. Uzun bir tabağa yerleştirerek üzerine beyaz tereyağı dökün ya da taze maydanoz yaprakları ekleyerek soslukta servis edin.

ANDRÉ GUILLOT'UN TARİFİ

değirmen turnabalığı

"700-800 gr'lık üç turnabalığının pullarını te-



mizleyin, sakallarını koparın, içini temizleyin, kafasını kesin ve yıkayın. Dilimlere ayırarak tuz ve biber atın. Önce süte, ardından una bulayın. Balığı, 200 gr tereyağı ve bir kaşık sıvıyağla hafif ateşte sote ederek pişirin. Başka bir yerde ince doğranmış dört orta boy soğanı tereyağda kavurun. Dilimler renk aldığında soğanları, beş cl sirkeleşmiş beyaz şarapla ekleyin. Yarısını buharlaştırın. Tuz, karabiber atın ve konuk başına iki krutonla servis edin."

godiveau lyonnais *ya da* à la lyonnaise *turnabalığı harcı* → GODIVEAU

Nantua soslu turnabalığı güveç → ÇÖMLEK KEBABI

FERNAND POINT'IN TARİFİ

sirkeli turnabalığı

"Yaklaşık bir buçuk kiloluk bir turnabalığının filetolarını çıkarın, tuz ve karabiber attıktan sonra una bulayın. *À la menuière* pişirin ve pişirdikten sonra, bekletmeden sirkeleşmiş beyaz şarap ekleyin. Suyunun yoğunlaşmasını bekleyin. Üç çorba kaşığı yoğun soğuk krema katarak az miktarda beşamel sosuyla yoğunlaştırın. Filetoların üzerinin sosla kaplanmasına dikkat edin. İnce kıyılmış maydanoz yapraklarını üzerine serperek servis edin."

turnabalığı quenelle, à la lyonnaise *turnabalığı* quenelle, mousseline *turnabalığı* quenelle, *Nandron turnabalığı* quenelle, *Nantua* quenelle → QUENELLE

turp *Drusicaceae* familyasından, lahana ve şalgam gibi, kökleri yenebilen bir bostan bitkisi. Boyları, biçimleri ve renkleri çeşitli olabilen turplar (Bkz. Tablo), genellikle ordövr olarak çiğ tüketilir. Üç bin yıldan uzun bir süredir Çin'de yetiştirilen, eski Yunan ve Romalılar tarafından da bilinen ve sevilen turp, Fransa'da ancak 16. yüzyıldan sonra yetiştirilmiştir. Enerji bakımından fakir (100 gr'da 20 Kcal), su açısından çok zengindir. Mineral tuzlar (özellikle kükürt, demir ve iyot) ve vitaminler (örneğin C vitamini) içerir.

■ **Kullanılışı.** Taze olan pembe turplar soyulmaz, kökleri ve neredeyse bütün yaprakları kesildikten sonra bol suyla yıkanır ve iyice süzülür. Taze tereyağ ve tuzla, sade olarak servis edilir. Biraz iri olan pembe turplar ince dilimler halinde doğranarak tercihen salatalarda kullanılır. Bu iri turplar aynı zamanda, küçük taze şalgamlar gibi de hazırlanabilirler.

Turp yaprakları bir patates çorbasına ya da ıspanak ya da kuzu kulağı püresine de katılabilir.

Küçük pembe turptan çok daha acı bir tadı olan kara turp da, soyulduktan, dilimlere ayrıldıktan ve istenirse suda bekletildikten sonra tuzla sade olarak yenebilir. Kereviz gibi *rémoulade* olarak ya da yoğurtlu ve yabani sarmısaklı bir sosla salataya konularak da hazırlanabilir.

turp lahanası *bkz.* alabaş

turque (à la) [Alaturka] Doğu mutfağından esinlenerek Batı'da hazırlanan yemeklere verilen ad. Bunlara örnek olarak pilav verilebilir: Pilav, ortada bir garnitürle taç halinde yerleştirilir ya da tepside yumurta, omlet ya da sote patıcanla kuzu *noisette*'i eşliğinde kü-

Farklı turp türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm	Sunum
İri köklü tür				
Kara turp (Paris'in uzun kış turpu)	Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Yvelines	Eyl.-Arl.	İriden çok iriye kadar, 10-15 cm, siyah	Tek tek
Pembe, beyaz ya da mor (*ostergruss*)	Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Yvelines	Eyl.-Arl	İri, 10-15 cm, pembe, beyaz ya da mor	Tek tek
Kırmızı (*neckarruhm*)	Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Yvelines	Eyl.-Arl	İriden çok iriye kadar, 10-15 cm, kırmızı	Tek tek
İki renkli uzun fındık turbu				
Fluo, clipo, salto, bamba, patricia, pernot, polka vb.	Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Yvelines, Finistère, Bouches-du-Rhône	Bütün yıl	4-12 cm, pembeden parlak kırmızıya kadar, beyaz uç	Demet halinde
Fındık turbu				
Jolly, rondar, tinto	Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Yvelines, Finistère, Bouches-du-Rhône	Bütün yıl	2,5-10 cm, bütünü kıpkırmızı	Demet halinde

çük kek kalıplarıyla biçimlendirilir. Bu adlandırma özellikle, kıyılmış koyun eti, pilav ve *duxelle*'lerle doldurulan, fırında domatesli bir soğan fondüsüyle pişirilen bir kanatlı ciğeri (sote edilir, içine ince kesilmiş soğan ve domatesli doruk sos katılır) yemeği için kullanılır. *À la Turque* sebze dolmaları, tavada pişirilmiş bir kuzu *carré*'si ya da sırt etine eşlik edebilir. Alaturka terimi Türkçe'de, klasik Türk yemeklerine verilen ada dönüşmüştür.

► Tarifler: KUZU, KAHVE [İÇECEK]

turşu Aromalı sirkede saklanan, sebze ya da meyveden (ya da ikisinin karışımı) yapılan bir Anglosakson çeşnisi. Hint kökenli olan turşu, Madras ya da Bombay *achard*'ına benzer ama İngilizler bunların daha az acılı olması için tarifi değiştirmiştir. Kavanozlara doldurulan turşular, aynı zamanda sirkeli meyveler gibi evlerde de yapılır ve aynı biçimde kullanılır: Soğuk etlerin, yahnilerin ve bulamaçların yanında, aperitifte çerez ya da çeşitli ordövrlerde malzeme olarak.

■ **Hazırlanılışı.** Sebzeler ilk önce salamuraya ya da suya yatırılır, sonra durulanır, kavanozlara konduktan sonra üzerleri baharatlı sirkeyle kaplanır ya da kokulu otlarla birlikte sirkede pişirilir. Meyveler, sirkenin içlerine iyice işlemesi için, genellikle hafifçe pişirilirler. Lop yumurtanın ve cevizin de turşusu yapılır.

Baharatlar tadı belirginleştirdikleri gibi yiyeceklerin saklanmasında da rol oynar. Klasik yöntem, bir litre sirke için bir tarçın çubuğu, bir tatlı kaşığı karanfil, iki tatlı kaşığı dört-baharat, bir tatlı kaşığı karabiber, bir tatlı kaşığı hardal tanesi ve 2-3 defne yaprağı kullanmaktır. Sıvı, kaynama sınırına gelene kadar ısıtılır. Üç gün dinlendirilir ve süzgeçten geçirildikten sonra soğuk olarak sebzelerin (bunlar gevrek kalmalıdır) ya da sıcak olarak meyvelerin (bunlar daha yumuşak olur) üzerine dökülür. Karışık turşular da hazırlanabilir (*mixed pickles*). Ayrıca bkz. KARIŞIK TURŞU.

Kanada'da turşuya *marinade* adı verilirken, ABD'de tek başına kullanılan *pickles* kelimesi, yalnızca hıyar turşusu anlamına gelir.

MARYE CAMERON SMITH'İN *KONSERVENİN BÜYÜK KİTABI*'NDAKİ (DESSAIN ET TOLRA YAYINLARI) TARİFİ

karnabahar ve domates turşusu

"Bir toprak kap içine, küçük demetlere ayırdığınız iki orta boy ve diri karnabaharı, iri dilimlere ayrılmış 700 gr diri domatesi, kabaca kıyılmış dört soğan ile kıyılmış bir salatalığı katmanlar halinde dizin. Her katmanın üzerine eşit miktarda tuz serpin (toplam 200 gr). Sebzelerin tamamen suyun altında kalmalarını sağlayacak biçimde, gereken miktarda soğuk su dökün. Alüminyum folyoyla ağzını kapayarak 24 saat serin bir yerde bekletin. Ertesi gün sebzeleri büyük bir süzgece koyun ve tuz fazlalığını almak için akarsu altında iyice durulayın. Süzün ve sebzeleri büyük bir kaserole koyun. Üzerine bir tatlı kaşığı hardal tozu, bir tatlı kaşığı zencefil ile bir tatlı kaşığı karabiber serperek 250 gr ham şeker ve bir tatlı kaşığı sert baharat ekleyin. Ardından 70 cl beyaz şarap sirkesi katın. Kaserolü orta ısıdaki ateşe koyun ve kaynayana kadar sık sık karıştırın. Ateşi kısarak 15-20 dakika daha karıştırmaya devam ederek pişirin. Sebzeler biraz yumuşayınca (ama bir bıçak saplandığında hâlâ diri olmalılar) kaserolü ateşten alarak sebzeleri kavanozlara koyun. Kavanozların tamamen dolması için yeterli miktarda sirke dökmeyi unutmayın. Tarifte verilen oranlar, serin, kuru ve karanlık bir ortamda saklayabileceğiniz üç kilo turşu için geçerlidir."

turşuluk salatalık [kornişon] Küçük meyveleri sirkede salamuralanmak ve çeşni olarak kullanılmak üzere toplanan, kabakgiller familyasından salatalık türü (Bkz. *Salatalıklar ve Turşuluk Salatalıklar Tablosu*, SALATALIK). Turşuluk salatalıklar tipik bir Fransız üretimidir (özellikle Güneybatı Fransa, Sologne, Vendée ve Burgonya'nın kuzeyinde). Haziran'dan Eylül'e kadar toplanır.

• PARİS'İN KÜÇÜK YEŞİLİ. Tırtıklı ve düzgün, açık yeşil, ince ve kıtır kıtır olan bu tür beş cm uzunluğundayken toplanır.

• MEAUX İNCESİ. Daha az tırtıklı, daha uzun, daha koyu ve daha sulu olan bu tür, sanayiciler tarafından çok kullanılır.

• MASSY YEŞİLİ. Oldukça tırtıklı ve çok yeşildir. Rus usulü ve tatlı-ekşi salatalık turşuları için kullanılması tavsiye edilir.

Piyasada, daha düzgün ve daha verimli olan yeni türler de belirmeye başlamıştır.

Salatalıklar yıkanır, fırçalanıp temizlendikten sonra salamuraya yatırılır (ya da ahşaptan ve tuz serpilmiş fıçılara konulur). Salamuradan sonra tuzları alınır, yıkanır, ağartılır ve alkol sirkesiyle üzerleri örtülür. Sonra süzülür ve sonunda cam (ya da kumtoprağından) kavanozlara yerleştirilir ve her üreticinin kendine has olan tarifi doğrultusunda aroma katılan sirkeyle üzerleri kaplanır. En lezzetlileri beyaz şarap sirkesiyle hazırlananlardır. Günümüzde yapılan pastörize etme işlemi sayesinde, daha uzun süre saklanabilmektedirler.

Yabancı ülkelerin spesiyalitelerini de bulmak mümkündür: Rus (*malossol*), Polonya ya da Alman usulü salatalık turşusu gibi. Daha iri, pürüzsüz kabuklu, tatlı-ekşi olarak hazırlanan bu tür, çok daha az asitli ve daha yumuşaktır. Yapıldıkları ülkelerde çeşniden çok sebze olarak tüketilirler.

Salatalık turşusu, Fransız mutfağında soğuk etlere ve bulamaçlara, patelere, güveçlere, şarküteri ürünlerine ve jöleli yemeklere eşlik eder. Bazı soslara (acı, *à la charcutère*, kıyılmış, *ravigote*, *gribiche*, *réforme* vb) katılır ve karışık salatalarda kullanılır.

sirkeli salatalık turşusu, sıcak

Turşuluk salatalıkları pürtüklü bir bezle ovduktan son-

ra toprak bir kaba koyun, iri tuz ekleyin ve karıştırın. 24 saat bekletin. 24 saatin sonunda, kaptan çıkararak teker teker hepsini silin. Toprak bir kaba koyarak üzerlerini örtecek kadar kaynatılmış "turşuluk" beyaz sirke ekleyin. 12 saat salamuralayın. Sirkeyi boşaltın. İçine üç litre kaynatılmış sirke başına yarım litre taze sirke ekleyin. Kaynatana kadar ısıtın ve kaynar haldeyken salatalıkların üzerine dökün. Aynı işlemi ertesi gün tekrarlayın. Tamamen soğumaya bırakın. Kavanozları kaynar sudan geçirin ve kurulayın. İçlerine, seçtiğiniz hoş kokulu otları (defne yaprağı parçaları, kekik sapları, haşlanmış, soğutulmuş ve kurutulmuş küçük tarhun dalları, karanfil ve isterseniz kavanoz başına 1-2 küçük acı biber) aralara yerleştirerek salatalık katmanlarını koyun ve sirkeyle üzerini örtün. Mantar bir kapakla kavanozların ağızlarını kapayarak serin bir yere koyun.

sirkeli salatalık turşusu, soğuk

Salatalıkları, sirkeli salatalık turşusunun sıcak hazırlanış tarifindeki gibi hazırlayın ve tuzda bekletin. Daha sonra salatalıkları sirkeli suda yıkayın, hepsini tek tek silin ve kavanozlara koyun. Soyulmuş küçük beyaz soğanlar, defne yaprağı parçacıkları, kekik sapları, haşlanmış, soğutulmuş ve kurutulmuş tarhun dalları, 2-3 karanfil, 1-2 diş sarmısak, bir küçük acı biber, birkaç karabiber ile kişniş tanesi ekleyin. Üzerlerini beyaz sirkeyle örtün. Kavanozların ağızlarını mantardan kapaklarla sıkıca kapayarak serin bir yere alın. Bu salatalık turşuları 5-6 hafta sonunda tüketilebilir ama zamanla daha lezzetli olur (bir yıla kadar).

turta Yuvarlak biçimli tuzlu ya da tatlı hamurişi. Turta, bir tuzlu ve kokulu malzeme ya da bir meyve ve krema karışımıyla süslenen, *brisée* ya da yufka hamurundan yapılan bir tabandır. Üzeri, kapağını oluşturan, aynı hamurdan başka bir yufka tabakasıyla kaplıdır. Bazı ara sıcak turtalarının kapağı yoktur: Yüksek kenarlı bu turtalara "iri köy *brioche*'u turtası" adı da verilir.

Paté en croûte ve İngiliz *pie*'larına benzeyen turtalar, günümüzde köy mutfaklarına ya da bölgesel mutfaklara ait kabul edilir.

Eskiden, klasik başlangıç ya da ara sıcak olarak önemli rol oynarlardı. 17. yüzyıla kadar çok moda olan domalanlı, istiridyeli, güvercinli, ciğer ezmeli, *beatille*'li, *godiveau*'lu vb turtalar, yerini daha hafif olan *vol-au-vent*'lara, *croûte* ve *timbale*'lere bırakmıştır.

Fransız taşralarının birçok turta spesiyalitesi vardır: Poitiers turtası (tavuk, tavşan ve domuz göğsü köftesi), somonlu Brioude turtası, şekerli ve kuru üzümlü Nice pazı turtası, Biterroise turta (koyun yağı, ham şeker, limon kabuğu ve kavun kabuğu şekerlemesi) ile rokforlu ve *laguiole*'lü Rouergue turtası. Meyveli turtalar arasındaysa, Berry *poirat*'sı, Bourbon *picanchagne*'i, Valbon *ruifard*'ı ve Languedoc *croustade*'ı sayılabilir.

TUZLU TURTALAR

JEAN ve PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

Barbaria ördekli turta

"Bir Barbaria ördeğinin kemiklerini titizlikle çıkarın. Filetoları küçük dilimler halinde kesin ve 50 gr domalanı ince ince doğrayın. Hepsini 20 cl armanyak, tuz ve çekilmemiş karabiberle çeşnileyin. Birkaç saat bekletin. Yarım kilo domuz gerdanını, ördek butları etini ve domalan kırpıntılarını ince ince kıyarak çeşnileyin. Hepsini, 100 gr küçük küpler halinde kesilmiş ciğer ezmesiyle iyice karıştırın. 200 gr pate hamurunu, 24 cm çapında bir daire halinde açın. Kapağı yapıştırabilmek için kenarlarda üç cm bırakarak harcın yarısını koyun ve üzerine ördek ve domalan dilimlerini dizin. Harcın geri kalanını da en üste koyun ve 250 gr'lık ikinci bir yufka hamuruyla hepsinin üzerini kapayın. Kenarları parmaklarınızla biçimlendirin, alt ve üst hamuru birbirine yapıştırın ve kıvrımlar halinde katlayın. Tepesinde bir baca açın, çırpılmış yumurta sarısı sürün ve önceden 190° C'ye ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin. Servis edeceğiniz zaman, çok yoğun olan ördek pişirme suyundan birkaç kaşık alarak bacadan içeri dökün."

Périgourdine ardıçkuşu turtası

Ardıçkuşlarının kemiklerini titizlikle çıkarın. Her birinin içine, bir parça domalan eklenmiş bir ciğer ezmesi parçası kattığınız ceviz büyüklüğünde graten harcı koyun. Madeira şaraplı bir pişirme suyu içinde, hafif ateşte yarı yarıya pişirin. Soğuduktan sonra domalan dilimleriyle kaplı bir köfte harcı tabakası sürülmüş olan ince taban hamuru üzerine koyun. Kuşları hafif bir graten harcı tabakasıyla kaplayın. Tamamının üzerine ikinci bir ince yufka örtün ve kenarları birleştirin. Kapağı, küçük, ince hamur parçalarıyla süsleyin. Bir baca açın, yumurta sarısı sürün. Önceden 180° C'ye ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirin. Servis edeceğiniz zaman, Madeira şaraplı pişme suyuyla hazırladığınız *salmis* sosundan birkaç kaşık alarak delikten içeri dökün.

Périgourdine domalan turtası

4-5 cm derinliğindeki bir turta kalıbına taban hamurunu yayın. Tuz, karabiber ve dört baharat serpilmiş ve konyakla ıslatılmış çiğ bir ciğer ezmesi tabakasını dibe yerleştirin (tabanı, kenarlarda bir buçuk cm kalacak biçimde kaplayın). Üzerine, fırçalanmış ve soyulmuş, tuz, karabiber ve dört baharat serpilmiş ve konyakla ıslatılmış, bütün haldeki domalanları koyun ve domalanların da üzerine, tuz ve karabiber ekilmiş, küçük ciğer ezmesi dilimlerini dizin. Turtayı ince bir yufkayla örterek bu yufkayı tabanın kenarlarıyla birleştirin. Kapağı, küçük hamurdan motiflerle süsleyin. Ortaya bir baca açın. Yumurta sarısı sürün ve önceden 200° C'ye

ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirin. Piştikten sonra Madeira şarabı ve domalan esansıyla kokulandırılarak yoğunlaştırılmış donuk sostan birkaç kaşık alarak bacadan içeri dökün. Bu turta, çok sıcak ya da tamamen soğutulmuş olarak servis edilir.

ŞEKERLİ TURTALAR

akçaağaç şerbetli turta

10 cl akçaağaç şerbetini, biraz suyla beş dakika kaynatın. Önce soğuk suda eritilmiş üç kaşık mısır nişastası, ardından da 50 gr tereyağ ekleyin. Bir turta kabını *brisée* hamurla kaplayın. Ilıttığınız karışımı, turta tabanının üzerine dökün. Kıyılmış bademler ekleyin. Oldukça ince bir hamur kapakla üzerini örtün ve etrafını sıkıştırarak yapıştırın. Bir baca açarak önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin.

Béarn usulü turtalar

Yarım kilo tereyağı eriterek bir güvece koyduğunuz 100 gr bira mayasının üzerine dökün. Hepsini çabuk çabuk karıştırın. Bu karışıma yarım kilo toz şeker, 12 yumurta, küçük bir bardak rom, ince rendelenmiş iki limon kabuğu ile bir tutam tuz ekleyin. Bu kremaya, orta kıvamda bir hamur elde edecek kadar un katın ve 24 saat mayalanmaya bırakın. Hamuru bezeler halinde bölün. Bu bezeleri tereyağ sürülmüş kalıplara koyarak önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin.

Engadine *cevizli turta*

Bir gün önceden, 175 gr yumuşatılmış tereyağ, 25 gr şeker, bir tutam tuz, rendelenmiş bir limon kabuğu ve 275 gr unla bir *sablé* hamuru hazırlayın. Serin bir yerde dinlenmeye bırakın. Hamuru dört mm kalınlığında açın ve 24 cm çapında bir daire hazırlayın. 150 gr şekeri karamelize edin, 20 cl krema katarak soğutun ve bir çorba kaşığı bal ekleyerek kaynayana kadar bekleyin. Ateşten alarak 150 gr kabaca kıyılmış ceviz içi ekleyin. Bu karışımı soğumaya bırakın ve hamur tabanının üzerine yayın. Kalan hamurdan açtığınız bir başka daireyle üzerini örtün, kenarlarına çatalla süslemeler yapın ve yumurta sarısı sürün. Önceden 180° C'ye ısıttığınız fırında bir saat pişirin.

MONT-BRY'NİN TARİFİ

kayısılı turta

"Bir taban hamuru hazırlayarak ortası hafifçe ıslatılmış turta kalıbına yerleştirin. İstediğiniz büyüklükte ama yuvarlak olmasına dikkat edin. Ortasına delik açın ve kenarlarını ıslattıktan sonra etrafına yufka hamurundan hazırladığınız üç cm genişliğinde ve bir cm kalınlığında bir bantı yerleştirin. Turtayı tart gibi süsleyin ama meyvelerin kenardaki banda değmemesine dikkat edin (meyveler, pişerken hamurun düzenli bir biçimde kabarmasını engeller). Bu bantın üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve bir bıçağın ucuyla üzerine hafifçe dokunarak düzgün çizgiler çizin. Turtayı orta ısıdaki fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. 40 dakika sonra (pişmesine beş dakika kala) üzerine pudra şekeri serpin ki, yeniden fırınlandığında bu şeker eriyip turtaya cilalı görünümü versin."

kirsch'li *Zoug turtası*

24 cm çapında fındıklı iki *meringue* tabanı hazırlayın. Birinci tabana, *kirsch*'le koku verilmiş ve hafifçe pembeleştirilmiş 150 gr tereyağlı krema yayarak üzerine üç cm kalınlığında bir *génoise* koyun. 10 cl su, 100 gr şeker ve 10 cl *kirsch*'le hazırladığınız bir şurupla iyice ıslatın. 100 gr tereyağlı kremayla kapladıktan sonra ikinci *meringue* tabanını bunun üzerine koyun. Turtayı 150 gr tereyağlı kremayla, tamamen maskeleyin. Pudra şekeri serpin ve kenarlarını ayıklanmış, ince uzun doğranmış ve kavrulmuş bademlerle süsleyin. Pudra şekeri serpilmiş yüzeyinde baklavalar çizin.

pazı yapraklı turta

100 gr İzmir üzümünü *eau-de-vie*'ye yatırın. Yarım kilo un, bir tutam tuz, 60 gr şeker, bir paket Alsace bira mayası, bir yumurta sarısı, 20 cl sıvıyağ ve birkaç kaşık çok soğuk suyla bir hamur hazırlayın. Dinlenmeye bırakın. Yarım kilo pazı yaprağını tuzsuz kaynar suda ağartıktan sonra bir bezle iyice silin. Kabaca kıyın. İki ekşi elma soyun, ince dilimler halinde keserek üzerlerine limon suyu dökün. İki kuru inciri dörde bölün. Bir *macaron*'u ufalayın. Bütün bu malzemeleri üzümlerle, iki bütün yumurtayla, biraz rendelenmiş limon kabuğuyla ve yaklaşık 40 gr çamfıstığıyla karıştırın. 27 cm çapında bir turta kalıbını yağlayın. Hamurun yarısıyla turta kalıbının dibini kaplayarak üzerine garnitürü yayın. Üç çorba kaşığı frenküzümü jölesiyle maskeleyin. Hamurun diğer yarısıyla bunların üzerini örtün ve iki hamuru birbirine tutturmak amacıyla, etrafını parmaklarınızla sıkıştırarak birleştirin. Bir baca açın ve önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 30-40 dakika pişirin. Pudra şekeri serpin ve sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

turta kalıbı Az yükseklikte, hafiften dışa doğru genişleyen, yivli ya da düz kenarları olan, çeşitli çaplarda yuvarlak kalıp. Dibi bazen devingen olabilen turta kalıbı, pişme kabının içinde servis yapılan tart, turta ya da *pie*'ların pişirildiği klasik kalıplardan biraz daha derin bir tart kalıbıdır.

turunç *Rutaceae* familyasından, turunç ağacının, Güney Fransa'nın bazı bölgelerinde yetiştirilen meyvesi. Pürtüklü yeşil bir kabuğu olan bu ekşi portakal, özellikle marmelat, jöle ve reçel yapımında kullanılır. Turunç çiçeğinden, portakalağacı çiçeği suyu elde edilir. Turunçların kalın kabuklarının barındırdığı bol kokulu özdek, *curaçao*, Cointreau ve Grand Marnier üretiminde damıtılarak kullanılır. Ördek ya da acı portakal sosuyla kaplanmış tavada ördek palazı, geleneksel olarak turunçla hazırlanır.

▶ Tarifler: ÖRDEK PALAZI, YABAN ÖRDEĞİ

turunçgil kabuğu Bütün turunçgillerde bulunan renkli ve kokulu dış kabuk. Bu kabuk, bunu derinin beyazımsı ve acı kısmından (beyaz kabuk) ayırmaya yarayan özel bir turunçgil bıçağıyla ya da *econome* bıçakla soyulur.

İnce bir jülyen ya da küçük parçalar halinde doğranan turunçgil kabuğu, kremalar, pasta hamurlarını ya da ara sıcaklara aroma katmak için kullanılır. Aynı zamanda şeker ya da sirkeyle (çömlek kebaplarını kokulandırmak için) şekerleme ve turşusu da yapılabilir. Turunçgil kabukları rendelenmiş ya da şeker parçalarıyla ovulmuş olarak da kullanılır. Şekerleme yapılan, bazen de çikolatayla kaplanan portakal kabuklarına *oranjet* adı verilir.

kabuk şekerlemeli Malta portakalları salatası
→ MEYVE SALATASI

sirkede şekerleme yapılmış limon kabukları
Üç limonun kabuklarını ince ince soyarak jülyen doğrayın ve içinde kaynar su bulunan bir kaserole atın. 10-15 dakika ağır ağır kaynatın. Jülyeni süzün, kaserolü temizleyin ve bir silme çorba kaşığı şeker ve bir bardak sirkeyle birlikte kabukları tekrar içine koyun. Hiç sıvı kalmayana kadar, çok hafif ateşte yoğunlaştırdıktan sonra jülyeni oluşan karamele bulayın.

turunçgiller [narenciye] *Citrus* türü meyveler (bergamot, turunç, ağaç kavunu, limon, yeşil limon, klementin, tatlı limon, mandalina, tatlı portakal, greyfrut, *pomelo*), bu tür (*citrange*, *tangerine*) ve komşu türlerden (kanıkat) melez meyveler.

Asya kökenli olan turunçgiller (Fransızca'daki *agrume* kelimesi, Latince *acrumen*'den, yani "ekşi tat"tan türemiştir), özellikle Akdeniz ülkelerinde (İsrail, Yunanistan, Fas, İspanya, İtalya), ABD'de (Florida, California) ve Güney Amerika'da yaygınlaşmıştır. C vitamini ve potasyum açısından zengin olan bu meyvelerin az ya da çok ekşi bir tadı vardır.

■ **Kullanımı.** Turunçgiller çoğunlukla sade yenir. Bazı tariflerde, turunçgiller etlerin ya da kümes hayvanı etlerinin (domuz, ördek) yanında kullanılır.

Turunçgiller, pasta ve şekerleme (özellikle ağaç kavunu ve bergamot, meyve şekerlemeleri, reçeller ve bonbon şekerleri) yapımında olduğu kadar damıtılarak da (*curaçao*) kullanılır. Meyve suyu (doğal ya da konsantre) endüstrisinde de birinci derecede önemli bir yer işgal eder.

Çok sayıda turunçgil yan ürünü, gıda endüstrisinde önemli bir rol oynar: Kabuktan çıkarılan aromatik esansiyel yağlar, kabuğun beyaz kısmından elde edilen pektin, turunç çiçeklerinden elde edilen portakalağacı çiçeği suyu, çekirdek yağları vb.

turunçgillerin beyaz kabuğu Turunçgillerin kabuğu ve eti arasındaki küçük, beyazımsı deri. Bu beyaz kabuk acıdır ve daima dikkatle soyulması gerekir.

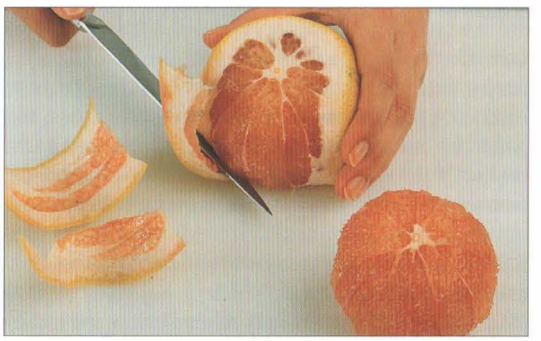
tutam [çimdik] Başparmak ve işaret parmağı arasına alınabilen, toz, küçücük taneler ya da minicik parçacıklar halindeki bir maddenin çok az olan miktarı. Tariflerde "tutam" olarak geçen miktar 3-5 gr arasındadır.

Bazı malzemeler için başka kelimeler kullanılır. "Uç" (bıçağın ucu) sözcüğü bazen tutamla aynı anlamdadır ama kast edilen miktar genellikle biraz daha fazladır. Daima çok az miktarda kullanılan safran için, safranın çoğu zaman paketlendiği minicik torbanın içeriğine karşılık gelen "ölçü" sözcüğü kullanılır. Çoğunlukla "bir damla" yağ, "bir döküm" sirke, "bir miktar" muskat denir.

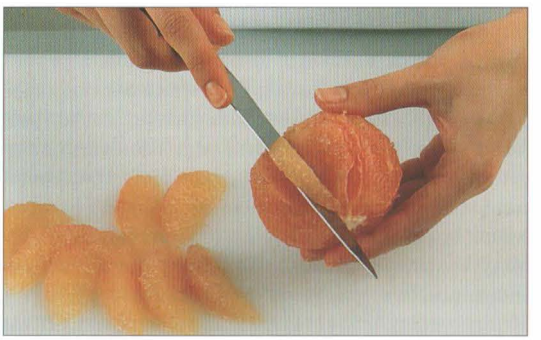
tutti frutti Birçok meyve aromasının ya da karışık, şekerleme yapılmış, haşlanmış ya da taze meyvenin bir arada kullanıldığı, genellikle küçük parçalar halinde kesilen çeşitli tatlıları nitelendiren sıfat. Bütün dünyada değişmeden kullanılan bu deyim, "bütün meyveler" anlamına gelen iki İtalyanca sözcükten oluşur. *Tutti frutti* kuplar, küp küp doğranmış ve *kirsch*'e yatırılmış meyve şekerlemeleriyle süslenen, meyveli dondurma toplarından oluşur.

Tutti frutti aynı zamanda, küp küp kesilen bir meyve (şekerleme halinde ya da haşlanmış) tabakasıyla kaplanmış şekerli hamurdan yapılan bir pastadır. Kayısıyla kaplandıktan sonra glaze edilir ve bitirmek için

Bir narenciyeyi soymak ve kesmek



1. *Meyveyi dikine tutun (resimde bir greyfrut) ve bir şef bıçağını yukarıdan aşağı doğru kaydırarak ve meyvenin kıvrımını izleyerek, kabuğu ve beyaz kabuğu soyun.*



2. *Çeperi yerinden çıkarmak için, bıçağı bir dilim boyunca kaydırın. Diğer taraf içinde aynı uygulamayı gerçekleştirin.*

üzerine bol miktarda kıyılmış badem ya da portakal kabuğu şekerlemesi parçaları serpilir.

tuz Çeşni ve saklama malzemesi olarak kullanılan, acı bir tada sahip, kristalleşmiş, ufalanabilen kokusuz madde. Saf haldeki sodyum klorürden oluşan tuz, doğada bol bulunur. İki gruba ayrılır: Buharlaşma (m^3 başına 30 kilo) ile deniz suyundan elde edilen deniz tuzu ve kristaller halinde toprakta bulunan kaya tuzu.

Organizma için kesinlikle gerekli olan tuz, hücrelerin ozmoz basıncını düzenlemeye yarar. İnsan organizmasının günlük tuz ihtiyacı yaklaşık beş gr'dır ve Batı ülkelerinde çok zengin olan beslenme biçimi, bu ihtiyacı fazlasıyla karşılar. Bazen uç noktalara varan tuz fazlalığı (20 gr'a kadar), ciddi rahatsızlıklara yol açabilir.

■ **Tarihçesi.** İlkçağ'dan beri tuz, değerli bir yiyecektir ve büyük çapta ticarette kullanılan ilk mallardan biri olmuştur. Yahudiler'de, kurban törenlerine ve şölenlere eşlik ederdi. Romalılar'da balığı, zeytinleri, peyniri ve eti saklamak için kullanılırdı. Ayrıca askerlerin aylıklarının bir kısmı tuzla ödenirdi. Ortaçağ'da "tuz yolları", Fransa'da (özellikle Saintonge'dan sonra) olduğu kadar, kurutulmuş ve tuzlanmış balığın beslenmenin temeli olduğu İskandinavya'da da güçlü ticari ilişkilere konu olmuştur. Tuz kantarcıları loncaları, 13. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Tuz, uzun süren rezervler oluşturabilmek için mutlaka gerekli olduğundan ve üretim yerleri kolaylıkla gözetim altında tutulabildiğinden, birçok hükümet tuza, tahsili güvenli vergiler koymuştur. 16. yüzyılda ortaya çıkan ve 1790'da yasaklanan tuz vergisi, yurttaşları her yıl "kralın ambarı"ndan sabitlenmiş bir fiyata, tüketmeseler bile, belli bir miktarda tuz satın almaya zorluyordu.

■ **Sunuluş biçimleri.** Vazgeçilmez bir besin çeşnisi olan tuz, günümüzde tarımsal besinler (konserveler, tuzlanmış yiyecekler, tuzlu balıklar, şarküteri ürünleri, peynir yapımı) endüstrilerinde kullanılan temel bir hammaddedir. Üç biçimde satışa sunulur:

• İRİ TUZ. Rafine (yani suda eritildikten sonra buharlaşma yoluyla topraklı maddelerden ve nem kapıp bozulan tuzlardan -potas ve magnezyumlu tuzlar- arındırılmış) olan ya da olmayan bu tuz, endüstriyel alanda ya da bazı hazırlık işlemlerinde (iri tuzlu sığır eti, temizlenecek sebzeler, tencerede iri tuzla pişirilen bir kümes hayvanı bulyon) kullanılır. Gri renkteki rafine edilmemiş tuz daha zengindir ve yemekler için özellikle uygundur.

• MUTFAK TUZU. Küçük kristaller halindeki bu tuz, pişmekte olan yemeklere tuz katmakta kullanılır. Kendini nemden koruyacak olan kapaklı bir kutunun içinde, el altında bulundurulması gerekir.

• İNCE TUZ. Daima rafine edilmiş olan, "sofra tuzu" adı da verilen bu tuz, bir tuzluk içerisinde sofra çeşnisi olarak, hamurişlerinde, çeşnilemeleri ve sosları bitirmek için kullanılır. Çok fazla nemlenmesini önlemek amacıyla, içine oranı asla % 2'yi geçmemesi gereken çeşitli maddeler (magnezyum karbonat, sodyum siliko-alüminat vb) katılır.

■ **Kullanılışı.** Tuz açısından en zengin olan besinler peynir, endüstriyel yemekler, av eti, şarküteri ürünleri, füme etler ve salamuralanmış balıklardır. Tuzun başlıca işlevi, tadı geliştirmek, lezzeti artırmak ve iştah açmaktır. Bazı tuzlar özel biçimlerde kullanılır.

- İnce tuzun kurutulmuş ve toz haline getirilmiş kerevizle karıştırılmasıyla elde edilen kereviz tuzu, kokteyllerde domates suyunu ve başka sebze sularını çeşnilemeye yarar. Diğer yandan pişme sularına ve konsomelere tat katması için de kullanılır.
- Yabani kerevizin kurutulmuş ve toz haline getirilmiş kökleriyle ince tuzun karışımından elde edilen, kereviz tuzundan daha keskin olan yabani kereviz tuzu, özellikle Almanya'da, çorbalarda ve soslarda kullanılır.
- İki kilo ince tuz, 200 gr çekilmiş beyaz biber ve 200 gr çeşitli baharatın karışımıyla elde edilen baharatlı tuz, harçları, pateleri ve çömlek kebaplarını çeşniler.
- Yumuşatıcı tuz, içine % 2-3 oranında, papayadan çıkarılan *papaïne* katılan normal tuzdur. Etleri yumuşatmak için, yalnızca evlerde kullanılır.
- İyotlu tuz, sodyum iyodür katılmış ince tuzdur ve sofra tuzu olarak satılır.
- Rejim tuzu, sodyum klorürü kısmi olarak ya da tamamen alınmış bir tuzdur. Normal tuzun bütün işlevlerini görür.
- Nitritli tuz, şarküteri ürünleri ve konserve yapımında kullanılan bir koruyucudur. Nitritli tuz, içine bir sodyum nitrat ya da potasyum ve sodyum nitrit (en çok % 10) karışımı eklenmiş tuzdur.
- Bir Amerikan çeşnisi olan *hickory* tuzu, deniz tuzuyla toz haline getirilmiş füme *hickory* talaşının karıştırılmasıyla elde edilir. Hafif bir fındık tadına sahip olan bu tuz, barbeküler için kullanılır.

Sodyum glutamata "Çin tuzu" ve *nuoc-mâm*'a "balık tuzu" adı verilir.

tuz kutusu Kanatlı bir kapağı olan, tahta ya da fayanstan kap. Ocağın yakınında duvara asılır ve el altında tuz bulundurmaya yarar.

tuzlama Özellikle domuz ve bazı balıklara uygulanan, bazen tütsüleme ve kurutmayla birlikte yapılan saklama amaçlı işler. Romalılar tarafından yaygın olarak kullanılan bu çok eski teknik, Ortaçağ'da çok büyük bir gelişme göstermiştir. Günümüzde kuru tuzla tuzlama ya da salamura, belli besinlere uygulanır.

• HAMSİ. Balıklar temizlendikten sonra 6-8 ay boyunca tuza yatırılır.

• RİNGA, ÇAÇABALIĞI, SOMON, YILANBALIĞI. Balıklar tuzla ya da salamurayla tuzlandıktan sonra tütsülenir.

• MORİNA BALIĞI. Balıkların içi açılıp düz bir yere konduktan sonra kılçıkları çıkarılır. Kılçıklar temizlendikten sonra etin beyazlığını koruyan kükürtlü anitrit katkılı tuz tabakalarının aralarına sıralanır. Tuzlama en az 30 gün sürer.

• JAMBON. Çiğ jambonlar ve *bacon*'lar nitritli kuru tuzla ovulur (bu uygulama bazen nitritli salamura şı-

rınga edilerek tamamlanır) ve tuzlama sandıklarına dizilir. Su sızıntıları, aşırı doymuş bir salamura oluşturur. Bu salamuranın içindeki et parçalarının yerleri 10-15 günde bir değiştirilir. Tuzlama 40-60 gün sürer. Pişmiş jambonlar fıçılara konur ve salamurayla kaplanarak 30-40 gün boyunca, 3-5° C arasında bekletilir. Sığır eti ve dil de tuzlanabilir.

• MEYVE VE SEBZELER. Tuzlama yöntemi bazen taze fasulyelere, ince aromatik otlara ama en önemlisi lahana turşusuna, yerfıstıklarına, bademlere, cevizlere ve fındıklara uygulanır.

• PEYNİRLER. Tuzlama, peynir üretiminde kullanılan önemli bir işlemdir. Elle pudralanan yumuşak peynir etlerinin suyunun alınmasını hızlandırır ve salamuraya yatırılan pişmiş ya da pişmemiş sıkılmış etlerin kabuklarının oluşmasını sağlar. Tuzlama ne kadar çok tekrar edilirse, kabuk o kadar kalınlaşır ve sertleşir. Bazı taze peynirler çeşitli oranlarda tuzlanır (yarı-tuzlu) ya da hafif bir salamurada bekletilir (Akdeniz ülkelerindeki keçi ya da koyun peynirleri).

tuzlama Bir besini uzun süre saklamak amacıyla tuzlama işlemi. Aynı sözcük genişletilerek, kuru tuzla ya da salamurayla tuzlanan besinin kendisi (et ya da balık) için de (balık tuzlama) kullanılır.

tuzlama domuz eti *bkz.* petit-salé

tuzlama sandığı Domuz etinin tuzlanması için kullanılan kap. Eskiden tahtadan büyük bir gerdel olan tuzlama sandığı, günümüzde çimento, kum toprağı ya da plastikten yapılan bir teknedir.

tuzlu Mutfak tuzunun ağza temasıyla hissedilen özel tadı nitelemek için kullanılan sıfat. Tuzlu tat, şekerli, acı ve ekşiyle birlikte, dört ana tattan biridir.

Tuzlanmamış besinlerde bir tat hissetmek zordur. Zaten tuz, büyük ihtimalle bilinen en eski çeşnidir. Ayrıca çok uzun zamandır, etleri ve balıkları saklamada kullanılmaktadır. (Bkz. TUZLAMA).

tuzluk İnce tuzu sofrada sunmak için kullanılan küçük kap. İlk tuzluklar, içi boşaltılmış basit ekmek parçalarıydı. Daha sonra kuyumcu işi, gümüş tuzluklar ortaya çıktı. Barındırdıkları malzeme o kadar değerliydi ki, bazen kilit altında tutulurlardı.

tuzluluk oranı Bir sıvının (şarap ya da su) içerdiği tuz miktarı. Tuzluluk, su şişelerinin etiketlerinde belirtilir.

tuzlusu kereviti İtalyan sularında avlanan, kabukları temizlenerek ya da bütün haliyle kullanılan, fırında pişirilen, kızartılan ya da sarmısakla sote edilen bir kabuklu. Şişte, bazen jambon dilimlerine sarılarak ya da başka deniz ürünleriyle yahnide hazırlanır. Aynı zamanda haşlanarak, limonlu bir *vinaigrette* sosuyla soğuk olarak da servis edilebilir. Kızartılan *scampi fritti*'ler en çok bilinenleridir.

tuzunu alma Salamura edilerek saklanan bazı besinleri, içerdiği tuzdan kısmen ya da tamamen arındırma işlemi. Tuzunu alma, akar halde olan ya da olmayan soğuk suya besin maddesini yatırmakla gerçekleştirilir. Bu su, tuzu ağır ağır eritir ve en sonunda tuz, kabın dibinde birikir. Bu durumda, morina balığını kullanmadan bir gün önce suya yatırmak ve suyu birkaç kez değiştirmek gerekir. Kurutulmuş morina balığı birkaç gün suda bekletilmelidir. Tuzlanmış ön kol eti, kuzu gerdanı ve jambonsa haşlanmadan birkaç saat önce suya yatırılmalıdır. Tuzlanmış göğüs içinden kesilen küçük domuz yağı parçalarının tuzu ağartılarak alınır. Bir mutfak özdeyişi "saklama tuzu, çeşnileme tuzu değildir" der. Bunun anlamı, besin maddesinin tuzunu az almaktansa, fazlasıyla alıp sonradan tuzlamanın daha yerinde olduğudur.

tüketici dernekleri Tüketicilerin haklarını savunmaya yönelik dernek. Bu hareket, İkinci Dünya Savaşı sonrasında ABD'de, Consumer's Union'ın kurulmasıyla ortaya çıktı. Hızla tarım ve gıda sanayi de konuya dahil edildi.

Ürünlerin sağlık açısından nitelikleri, bileşenlerine ilişkin kesin bilgiler, doğru fiyat ve abartısız reklam, Fransa'da oldukça geç kurulan (Büyük Britanya'dan sonra Almanya ve kuzey ülkelerinde kurulmuştur) tüketici derneklerinin başlıca talepleridir.

1968 yılında, Fransız kamu güçleri, halkı bilgilendiren ve bir dergide yayımlanan karşılaştırmalı deneyler gerçekleştiren bir Ulusal Tüketim Enstitüsü kurmuştur.

Değişik tüketici dernekleri ya da federasyonları bulunan Belçika, İsviçre ve Kanada'da da benzer yayınlar yapılmaktadır.

Türkiye'deki çeşitli tüketici dernekleri, yaptıkları çalışmalarla tüketicilerin bilinçlendirilmesinde azımsanamayacak ilerlemeler sağlamıştır.

tülbent Et ve sebze özütleri, jöleler, yoğun soslar ya da meyve pürelerini elemek için kullanılan fazla sık dokunmamış kumaş. Ürün, destek arasına gerilmiş ince ya da kalın bir tülbentten spatulayla geçirilir ya da kumaşın içine doldurularak iki ucundan bağlanarak ters yönden çıkması sağlanır. Bu kumaş eski zamanlarda yele kılından, yünden, ipekten ya da iplikten dokunuyor, elemek, kepeğini ayırmak ya da filtre etmek için kullanılıyordu. Günümüzde daha çok yün, pamuk ya da naylon ipliklerden üretilmekte ve özellikle jöleler ve meyve şuruplarının yapımı aşamasında, *blanchet* olarak adlandırıldığı şekerleme sanayinde kullanılmaktadır.

türban Taç biçiminde sunulan bazı yemeklerin dizilis tarzı. Bu terim aynı zamanda, harç, *salpicon* vb bazlı hazırlanan, bir taç oluşturmak amacıyla kenarlı bir kalıpta pişirilen bir yemeği nitelemek için de kulla-

nılır: Balık, kabuklular, kümes hayvanları, pirinç, av eti türbanları gibi. *Mousse*'lar ve dondurmalı kremalar da türban biçiminde kalıplanabilir.
▶ Tarif: TABAN

türbinden geçirme Dondurmalı ya da sorbeli bir yiyeceği sertleşene kadar soğukta tutma. Bu işlem, dondurucuda ya da dondurma türbininde gerçekleştirilir.

Türkiye Avrupa ile Doğu'nun tam ortasında olan Türk mutfağı, eşit paylarla Müslüman, Musevi, Ortodoks ve Hıristiyan mutfaklarından etkilenmiş ama kendisi de Rus, Yunan, Magrip ve Ortadoğu ülkeleri gibi pekçok ülkenin mutfağını etkilemiştir.

Fransa'da da kahve ve tatlıları bir tarafa, pilav, kuzu şiş, patlıcan dolması ya da kuru incir gibi Türkiye kökenli çok sayıda çeşni yüzyıllardır bilinmektedir. Mezenin, kebabın ve böreğin de Türkler'e özgü olduğu ortadadır. Helva, baklava, kadayıf, lokum gibi imgelerle dolu bütün tatlı adları da Türkler'den gelir.

On dokuzuncu yüzyılın sonunda İstanbul, gece ve gündüz yemek yenilen ve seyyar satıcıların sokaklarda pilav-nohut, kuzu şiş, ciğer, beyaz peynir, ızgara balık, çay, kahve, salep, dondurma, kurabiye, kavun, karpuz sattığı bir şehir olarak tarif edilirdi. Bugün bu hava, kalaylı bakırdan yuvarlak kocaman tencerelerin içinde yavaş ateşte gün boyu yahni ve çorbaların pişirildiği ve kuzu şişlerle, yağıyla pırıl pırıl parlayan döner kebabın hazırlandığı küçük halk lokantalarında bulunabilir.

■ **Çeşitli giriş yemekleri.** Türk mutfağının ordövr ve küçük giriş yemekleri (mezeler) ile özgünleştiği söylenebilir. Çorba dışında (etli ya da sebzeli çorba) cacık, pirinç, çamfıstığı, soğan, kuru üzüm ve baharatla hazırlanan midye dolma, jöle halinde koyun paçası, kurutulmuş ve baharatlandırılmış sığır eti olan pastırma ve bütün bir dolma serisi (asma yaprağı ya da lahana dolması) tadılan çeşniler arasındadır.

En çok sevilen balıklar arasında çoğu zaman buğulaması yapılan, patlıcanlı ve ballı bir sosla sunulan yılan balığı, mercan, uskumru, sardalya, ton ve kalkan sayılabilir. Önceden sütte tuzu alınmış ve üstüne kabuğu soyulmuş bademler serpilmiş, şekersiz kremalı ve bademli bir sosla sunulan morina balığı filetosu da çok sevilir.

■ **Etler.** Koyun ve kuzu eti kraldır. Koyun eti neredeyse her yemekte bulunur ve çeşitli biçimlerde kullanılır. Bunlara örnek olarak dikey bir şiş üzerine et ve yağ tabakalarının kocaman bir öreke gibi üst üste konulması ve bu şişin ateş karşısında dönmesi ve pişen kısımlardan ince dilimler kesilmesi olarak tanımlayabileceğimiz döner kebap, kuşbaşı kesilmiş kızartılmış koyun kolu parçalarının içine konduğu ince kıyılmış soğan, pirinç ve et suyuyla yapılan acem pilavı, kuşbaşı but eti ve yağıyla koyun kuyruğunun şişte ızgara edilip bir patlıcan püresiyle birlikte sunulduğu hünkârbeğendi, sıcak ya da soğuk yenen, içine kabak özü, soğan ve rendelenmiş peynir katılmış kıymayla yapılan köfte ile eti önceden soğan ve limon suyuna yatırılan ve çoğu zaman kabuğu soyulmuş badem ve ekşi kremayla sunulan şişe geçirilmiş kuşbaşı etten oluşan şiş kebap verilebilir. Oğlak eti, tavuk eti (Kafkasya usulü baharatlı ve cevizli bir sosla sunulan çerkes tavuğu) ve özellikle köftede kullanılan sığır eti de sevilir ve kullanılır.

■ **Güneşin sebzeleri.** İmambayıldı ve musakka için mutlaka gerekli olan patlıcan, Türk mutfağının en önde gelen sebzesi olsa da, Türk yemek tariflerinde kabak, biber dolması (çoğu zaman soğuk olarak da yenir), bamya, lahana, ıspanak, taze fasulye de yer alır. Bu yemekler çoğu zaman haşlama ya da tereyağlı olarak pişirildikten sonra et suyu ve zeytinyağı karıştırılmış limon suyu içinde havanda dövülmüş ançuezli sos gibi baharlı soslarla sunulur.

Bulgur ve pirinç mutfağın ana öğelerindendir. Bulgur dolma içi ve çorbalarda kullanılırken pirinç, kuru üzüm, çamfıstığı ya da bademle çeşni verilen ünlü pilavın hazırlanmasında kullanılır.

■ **Tatlılar ve içecekler.** Bütün Doğu ülkelerinde olduğu gibi çok şekerli olan tatlıların dışında, bazen yemeğin sonunda nohut, pirinç, buğday, süt, şeker, kuru meyvelerle hazırlanan ve gülsuyu ya da portakal çiçeği suyuyla kokulandırılan ve bir cins puding diyebileceğimiz aşure de sunulabilir. Gül yaprakları reçel yapımında olduğu gibi lokum üretiminde de -koku vermesi için- kullanılır.

Ulusal içecek olarak, bir Türk'ün günde ortalama 10 fincan içtiği kahve önde gelse de bir çeşit *anisette* olan ve bir yudum içki, bir yudum soğuk su alınarak içilen ve bu arada mezelerden atıştırılan rakıyı da söylemeden geçmemelidir.

türlü Kırmızı et ve kümes hayvanları etini, geniş anlamıyla, bazı sebzeleri, hatta ton balığını pişirme biçimi. Malzemeler kendi suları ve aromalı bitkilerle haşlanarak pişer. Türlü anlamında kullanılan Fransızca *daube* sözcüğü, yanında başka bir sıfat yoksa, Fransa'nın orta kesimlerindeki birçok köyde çok rağbet gören, şarap içinde kısık ateşte pişirilmiş sığır eti yemeğini tanımlar.

Türkiye'de ise türlü, birden çok sebzeyi etli ya da etsiz olarak bir arada piflirerek yap›lan yemektir. Eskiden, sebze çeflidinin artt› › yaz aylar›nda daha çok yap›l›rd›. Taze fasulye, kabak, patl›can, bamya, havuç ve domatesle yap›lan›na yaz türlüsü, kereviz, p›rasa, havuç ve patatesle yap›lan›naysa k›fl türlüsü ad› verilirdi. Güveçte yap›lan› da çömlek kebab› olarak tan›n›r.
▶ Tarifler: HİNDİ ve HİNDİ PALAZI, HURMA LAHANASI, RAVIOLE, TON, YANAK

tütsüleme Et ve balıkları saklamak amacıyla, bunları kısa ya da uzun bir süre, bir odun ateşinin dumanına maruz bırakarak uygulanan çok eski bir yöntem. Füme etme, besinlerin kurumasını sağlar, yüzeylerine antiseptik maddelerin konmasına yol açar ve daha koyu bir renk verir.

Bu işlem genellikle et salamuralandıktan sonra uy-

gulanır. Etler tütsüleme odasında birkaç hafta tutulur. Kullanılan odunun sert ve kuru, hatta kokulu olması gerekir ama asla reçineli olmamalıdır.

Füme etme özellikle bazı domuz eti parçalarını (omurga, *bacon* için filetolar, jambon, ön kol eti, göğüs), şarküteri ürünlerini (domuz sosisi, sosis ve sucuk), kanatlı etlerini (kaz, çiğ ya da pişmiş tavuk, pişmiş hindi kızartması), birkaç av hayvanı etini (sülün, yabandomuzu) ve bazı balıkları (yılanbalığı, mersin balığı, *haddock*, ringa balığı, somon vb) saklamak için kullanılır. Önceden daima tuzlama ya da salamuralama uygulanır.

İki tekniği vardır. Soğuk füme etmede (30° C'den az), ürün (et ve sakatatlar, balık) ağır ağır yanan bir odun ya da odun talaşı ateşine tabi tutulur. Sıcak füme etmede (özellikle sosisler), ürün önce 55°-60° C'deki sıcak ve nemli bir hava akımı altında buğulandıktan sonra 50°-55° C'de yoğun dumandan geçirilir. Pişirme işlemi aynı yerde yapıldığında, ısı yavaş yavaş 75°-80° C'ye çıkarılır.

İşlem 20 dakika ile birkaç gün sürebilir. En çok kullanılan odunlar gürgen ve kestane ağacıdır. Bunların yanında aromatik esanslar da (funda, defne, biberiye, adaçayı) kullanılır. Savoie'da bazı sosisler çam odununda füme edilir. Brötanya'da jambon füme edilirken dikenli katırtırnağı kullanılır. Endülüs'te *chorizo*, Sicilya'da koyun peyniri fümesinde kullanılan ardıç ağacıyla füme edilir. ABD'de, çok kokulu bir tür ceviz ağacı olan *hickory* bol kullanılır.

Tütsüleme yöntemi birçok bölgede uygulanır: Franche-Comté'de *brésil* (sığır eti), Güney Amerika'da *charqui* (sığır, koyun ya da lama), İsviçre'de *Bündnërfleisch* ya da *grisons* eti (az yağlı sığır), Türkiye'de pastırma (koyun butu ya da omzu) elde edilir. Bu yöntem teoride yalnızca etleri kapsasa da yağlı balıklara da uygulanır. Bunu, kurutulmuş teke derisinden bir tulum içerisinde şarap saklama eylemi olan İspanyol tütsülemesiyle karıştırmamak gerekir.

tütünbalığı Yanyüzergiller familyasından, soğuk ve derin sularda yaşayan, Terra Nueva, Grönland ve Büyük Okyanus'ta bulunan, yassı bir deniz balığı. Boyu dört metreye, ağırlığı 300 kiloya varabilir. Yağsız ve ince eti çok az kılçıklıdır ve birçok tarifte kullanılır. Taze, dondurulmuş, tuzlanmış ya da tütsülenmiş olarak satıldığı kuzey ülkelerinde ve Kanada'da çok beğenilir. Tütünbalığı, Fransız piyasasında oldukça nadir bulunur.

tüylerini yolma Bir kümes hayvanını ya da av kuşunu tüylerinden arındırma işlemi. Kuyruktan başa doğru ilerleyerek, deriyi yırtmamak için dikkatlice uygulanır. Kuş, etinin sertleşmesi için buzdolabına konmuşsa (özellikle küçük kuşlar), tüylerini yolmak kolaylaşır. Bu işlemin ardından yapılan tütsüleme işlemi yumuşak tüyleri yok eder. Hâlâ direnen küçük tüy "tüpleri" ise, bir mutfak bıçağının ucuyla temizlenir.

tvarog Süzülmüş ve elekten geçirilmiş beyaz peynir, yumuşatılmış tereyağ (ya da ekşi krema) ve çırpılmış yumurtalarla hazırlanan, bol tuz ve karabiber serpilen bir Rus harcı. Ordövr olarak soğuk servis edilen küçük pateler bu harçla doldurulur.

tyrolienne (à la) [Tirol usulü] Kızartılmış soğan dilimleri ve domates sosuyla (ya da doğranmış domates) süslenen küçük kasap eti parçalarına, tavuğa, ızgara böbreklere, kayısı ya da suda yumurtaya, fırında pişmiş çivisiz kalkanbalığına verilen ad. *À la tyrolienne* sos, tereyağ yerine sıvıyağla kabartılmış, domatesli bir Béarn sosudur.

▶ Tarif: PİLİÇ

U Ü

Ude (Louis-Eustache) Antonin Carême ile aynı dönemde (18. yüzyılın sonu-19. yüzyılın başı) yaşayan, Fransız mutfak sanatını İngiltere'ye taşıyan ilk aşçılardan sayılan Fransız aşçı. XVI. Louis'nin mutfak şefi, ardından da Prenses Laetitia Bonaparte'ın *maître d'hôtel*'i olduktan sonra Lord Sefton'un, ardından York Dükü'nün aşçısı olarak çalıştı. Son olarak, Londra *Saint James' Club*'ın yöneticiliğini üstlendi. Louis-Eustache Ude, emekli olduktan sonra *The French Cook or The Art of Cookery Developed in All Its Various Branches* (1813-1833 yılları arasında defalarca tekrar basılmıştır) adlı kitabı yazdı. Kitabı, mönülerin seçimi konusunda öneriler, anekdotlar ve "birçok yeni Fransız yemek tarifi" içeren, "zarif ve ucuz akşam yemekleri" organize etmeye yönelik bir "pratik ve iyi yemek pişirme kılavuzu"dur.

ufalanır duruma getirme *Brisée* ya da *sablé* hamurunda kullanılmak üzere hazırlanmış malzemeler karışımını ufalanır hale getirme işlemi. Bu işlem, önce parmak uçlarıyla, ardından da karışımdan küçük miktarlar alıp el ayasıyla ovarak gerçekleştirilir. Su ve yumurtalar eklendikten sonra hamur beze haline getirilir ve dinlendirilir.

Şekerle kaplanmış meyvelerin yapımında kullanılan bu uygulama, 121° C'de pişmiş şekeri, kavrulmuş kuru meyvelerin üzerine döktükten sonra "ovmak" için karıştırarak da uygulanır. Şeker kumlu hale geldiğinde, meyveleri daha iyi kaplar.

Ukrayna Ukrayna mutfağı *galouchki* (yumurtalı, ilik gibi kocaman köfteler), iç malzemesi olarak pirinç ve mantar konulan lahana dolması, *nakypliak* (buharda pişirilmiş lahanalı bir cins sufle) ve *lekchyna* (ıspanak ya da cevizle çeşnilendirilmiş yumurtalı erişte) gibi yemekleriyle Alman mutfağına çok benzer. Ülkenin tahıl üretimi açısından zenginliğini, çok katkılı beyaz bir ekmek olan *kalatch*, ekşimsi bir hamur cinsi olan küçük *balabouchki*'ler ve karabuğdaydan hazırlanan bulgurla yapılan *kacha* esaslı sayısız çeşnilik malzeme simgeler. Geleneksel Noel yemeği haşhaş tanesi ya da kuru meyve katılmış irmikten yapılan, *koutia* adı verilen bir pastadır.

■ **Şaraplar.** Floksera, geniş bağların yer aldığı bu ülkede, 1860'lı yıllarda büyük hasara neden olmuş ve bağlar, önce melez bağ çubuklarından, daha sonra da soylu bağ çubuklarıyla yavaş yavaş yeniden oluşturulmuştur. Üretimi bugün, üç büyük bölge aralarında paylaşır:

- Kırımda, Champagne bölgesi usulüyle beş farklı tipte üretilen (en sertten tatlı şaraba kadar) *le krim* şarabı pek nitelikli değildir. Buna karşılık küçük miktarda *grenache* tipi bağ çubuklarından üretilen ve Midi bölgesinin Fransız şaraplarını hatırlatan, genelde yemek sonrası içilen şaraplarla kırmızı şaraplar fena değildir.
- Kırım'ın kuzeydoğusunda, Nokolayev-Kherson'da, yemek sonrası şarapları üretilir.
- Moldavya sınırına yakın Odessa yöresindeyse yemek sonrası içilecek şaraplarla köpüklü şaraplar üretilir.

ullucus *Chenopodiacee* familyasından, Bolivya ve Peru'da yenebilir yumruları için yetiştirilen, pancara benzer, And Dağları'na özgü bir bitki. *Ullucus*, patatesin yerine kullanılması için Avrupa'da yetiştirilmeye çalışılmış ancak başarılı olunamamıştır.

un Buğday ya da başka bir tahılın tanelerinin (mısır, pirinç, karabuğday, çavdar) ya da bazı unlu bitkilerin (kestane, mercimek, nohut) öğütülmesiyle elde edilen ürün.

■ **Üretimi.** Fransa'da en çok kullanılan tahıl olan buğdayın öğütülmesi, dövme ve eleme (ya da unu kepeğinden ayırma) işlemleriyle gerçekleştirilir. Tanecikler dövülmeden önce kalburlanır, taşlarından arındırılır, ayıklanır, temizlenir ve yabancı taneciklerden ayrılır, bazen de yıkanır. Bu işlem eskiden değirmenlerde, değirmen taşıyla yapılırdı. Günümüzdeyse çoğunlukla büyük un fabrikalarında, önce yivli, ardından düz ve giderek birbirine yakınlaşan silindirler yardımıyla yapılır: Başka bir deyişle tanecikler, artık dövülmek yerine ezilmektedir. Ancak bu "ezme" işlemi, buğdayın proteinler ve mineral tuzlar gibi temel unsurlarını yok eder.

Bir unun kalitesi öncelikle dokunarak anlaşılır. "Yuvarlak" unlar biraz pütürlü ve kurudur. "Yassı" un-

lar daha yumuşak ve daha "tozlu"dur: Parmakların üzerinde ince bir toz bırakır.

■ **Kalitesi.** Un, ekmekçilikte, pasta yapımında ve mutfakta kullanılır. Değirmencilikte unlar birbirlerinden ayrılır: "Tozlu" un (çok beyaz, irmik ve kepeklerden arındırıldıktan sonraki ilk öğütmeyle elde edilir), "birinci" un (hâlâ beyazdır, irmiklerden elde edilir), ardından rengi giderek koyulaşan "ikinci", "üçüncü" ve "dördüncü" un (düşük unlar).

Piyasada bulunan çeşitli kalitelerdeki unlar, özel kullanımlar için uygundur.

• ORTALAMA ADİ UN. Hafiften grimsidir, az kabarır ve protein açısından oldukça fakirdir. Basit hamurişleri (taban, pate hamuru) için uygundur.

• PASTANE UNU. Adi una göre glüten açısından daha zengin bir buğdaydan yapılır, protein oranı daha yüksektir. Daha çok kabarır ve nem oranı daha düşüktür. Kekler, *génoise*'lar, *quatre-quart*'lar için uygundur.

• YÜKSEK KALİTELİ UN. Birinci sınıf bir buğdaydan elde edilir. Çok saftır, az nemlidir ve topaklanmaz. Bu, "bulgur" unu (adi olandan iki kat fazla kabarır), "akışkan" ya da "elenmiş" un (daha az ezilmiş buğday taneciklerinden yapılan bu un, sosları yoğunlaştırmak, *waffle* ve krep yapmak için uygundur) ya da "pasta" unu (kabartma tozu içerir) olabilir.

• TAM UN Buğdayın kepek ve cücüğüyle birlikte öğütülmesiyle elde edilir. Evlerde "eski usul" ekmek pişirilmesinde kullanılır.

• SÜTLÜ UN. İçinde glütenin eriyen bir maddeye dönüştüğü özel bir ekmek ya da bisküviden elde edilir. Bu un, süt eklendikten sonra ince bir toz haline getirilir, havası alınarak yoğunlaştırılır ve içine hafif şeker katılır. Küçük çocukların biberonla verilen yiyeceklerinin hazırlanması için idealdir.

▶ Tarif: TİRİT

un salçası *bkz.* roux

un serpme Hamurun yapışmasını önlemek için tezgâhın üzerine ya da bir kalıba birkaç tutam un atma işlemi. Fırıncılıkta bu terim, "flöraj unu" adı verilen özel bir çavdar unuyla, kulpsuz kamış sepetleri (kumaşla kaplanmış hasırdan kalıp) pudralamak anlamına gelir.

unlama Bir besini unla kaplama ya da bir kalıba ya da mutfak tezgâhına un serpme işlemi. Bir besin kızartılmadan ya da sote edilmeden önce unlanır, daha sonra fazla unun dökülmesi için parmaklarla yüzeye hafifçe vurulur. Bu işlem asla önceden yapılmaz çünkü unun kuru kalması gerekir. İngiliz usulü pane etmeden önce de malzemeler unlanır. Son olarak, bir et ya da kümes hayvanı eti sotesi sarartıldıktan sonra, suyu katılmadan önce unlanır (Bkz. SERPME).

Hamurun yapışmasını engellemek için, hamuru açmadan ya da yoğurmadan önce, bir mermer ya da hamur tahtası da unlanır. Fırçayla arıtılmış tereyağ sürülen bazı kalıp ve hamur tablaları, akışkan bir hamur dökülmeden ya da içine hamur serilmeden önce, kalıptan çıkarmayı kolaylaştırmak (ya da pişirmenin başında akışkan hamurun tabla üzerine yayılmasını sınırlandırmak) için unlanır.

unlu bitkiler Baklagiller familyasından, un elde edilebilen besinsel bitkileri (bakla, fasulye, mercimek, bezelye) niteleyen tür adı. Bu bitkiler, kuru sebzeler (ama bu, kök nişastalarının tersine zorunlu değildir), patates gibi bazı yumrular ya da kestane gibi meyveler olabilir. Azot açısından en zengin bitkisel besinler olan unlu bitkiler, vejetaryen mutfaklarda önemli rol oynarlar. Fransa'da da, bütün endüstriyelleşen ülkelerde olduğu gibi, unlu bitkilerin tüketimi çok azalmış, buna paralel olarak et ürünlerinin tüketimi artmıştır. Unlu bitkilerin tüketim oranı, Akdeniz Havzası'nda (İspanya ve Magrip'te nohut ve bakla), Güney Amerika'da (kırmızı ve siyah fasulye) ve özellikle Hindistan'da yüksektir.

unlu gıdalar Buğday unu ve su bazlı, genellikle yumurta katılan mayasız hamura veriler genel ad. Değişik biçimler verilen, açılan ya da haddeden geçirilen bu hamurlar, bazen aroma katıldıktan sonra uzun süre saklanabilmek için kurutulur ("taze" denilen hamurların aksine). Suda pişmeye, çorbaya katılmaya, gratine edilmeye, içi doldurulmaya ve ısıtılmaya hazır halde satılırlar.

Çin'de Antik Çağ'dan beri üretilen unlu gıdaların 13. yüzyıl sonunda Marco Polo tarafından keşfedildiği söylenir. Unlu gıdaların ayrıca, aynı dönemde İtalya'da, hatta Fransa'da bilindiği de düşünülmektedir. 16. yüzyılda Catherine de Médicis tarafından gündeme getirilen unlu yiyecekler, Provence ve Alsace'ta büyük bir hızla popüler olmuş, ardından Orta Avrupa ve Almanya'yı ele geçirmiştir. Bütün Fransa'ya yayılması ancak İmparatorluk Dönemi'nde, 19. yüzyıl başında gerçekleşmiş ancak yıllar boyu makarna ve şehriyeyle sınırlı kalmıştır.

■ **Üretimi.** Unlu gıdaların üretimi basit bir prensip üzerine dayanır: Durum buğdayından çıkarılan un, daha sonra % 32 nem oranına ulaşacak biçimde içme suyuyla nemlendirilir. Suyun bir kısmı yerine taze yumurta da kullanılabilir. Elde edilen ürün basınç altında haddeden geçirilir (istenilen sonuca bağlı olarak değişik biçimlerde) ve doğranır. Kurutma sonrasında nem oranı % 12,5'u aşmamalıdır. Elde edilen unlu gıdalar daha sonra, karton kutularda ya da şeffaf paketler içinde ambalajlanır.

Yüksek kalitedeki unlu gıdalar iyi kurutulmuş, dümdüz ve yüzeyi düzgün olmalı, beyaz leke içermemeli, şeffafa yakın olmalı ve sarı üzerinde fildişi yansımalar içermelidir. Pişirirken hacminin dört katına ulaşmalıdır.

Ortalama bir porsiyon (60 gr kuru ya da 180 gr pişmiş) unlu gıda çeşnisiz 239 Kcal içerir ve önemli bir bitkisel protein katkısı sağlar. Taze tereyağ, domates sosu ve peynirlerle (ya da karbonhidratlar, lipidler ve vitaminlerle) mükemmel dengede bir yemek oluşturur.

■ **Klasik ve özel unlu gıdalar.** Unlu gıdalar, bileşenlerinin oranlarına göre ayrılır.

• KLASİK UNLU GIDALAR. Yalnızca durum buğdayı ve su içerir. Yüksek kalitedekiler tercih edilmelidir. Bunlar şeffafa yakın, amber rengidir. Lezzetleri formata göre değişir: Kıvrımlı, kelebek, uzun makarnalar ya da *tagliatelle* aynı buğdayla hazırlanır ama çeşnisi dışında bile lezzetleri farklıdır. Klasik hamurlar arasında, genellikle çorbalık hamurlar, uzun hamurlar ve kısa hamurlar sayılabilir.

• YUMURTALI UNLU GIDALAR. Karışımın kilosu başına 3-8 yumurta içeren bu unlu gıdalar özellikle Paris ve Alsace'ta sevilir.

• GLÜTENLİ UNLU GIDALAR. Glütenden gelen en az % 20 azotlu maddeler içerirler ve karbonhidrat (% 75'e karşılık % 56,5) oranları düşüktür.

• SÜTLÜ UNLU GIDALAR. 100 gr hamurda en az bir buçuk gr sütten gelen kuru özüt içerirler.

• SEBZELİ ya da AROMALI UNLU GIDALAR. Üretim aşamasında kıyılmış sebze (genellikle ıspanak), bir aromalı madde ya da bir özsu (örneğin domates özsuyu) eklenir. Her türlü yapay boya kullanımı yasaktır.

• DOLGULU UNLU GIDALAR. Konserve olarak, havası alınmış paketlerde, dondurulmuş ya da yarı-konserve olarak satılırlar.

■ **Onlarca çeşit.** Çoğunluğu İtalya kökenli olan unlu gıdaları, dört büyük aile olarak sınıflandırabiliriz:

• ÇORBALIK UNLU GIDALAR. Çok küçük ve çok değişik biçimlerde olabilen bu hamurlar *anellini* (bazen kenarı dantelli küçük halkalar), *conchigliette* (küçük kabuklar), *linguine* (küçük tanecikler), *pennini* (tüyler), *risoni* (pirinç taneleri), *stelline* (yıldızlar), küçük harfler biçimindeki unlu gıdaları ve şehriyeleri kapsar.

• PİŞİRMELİK UNLU GIDALAR. Sayıları daha fazladır. Kimisi yassı, az ya da çok geniş (*tagliatelle, fettucine*), kimisi yuvarlak (spagetti ve daha ince olan *fedelini*'ler), kimisi çukur, kimisi dik (*macaronis*, *rigatoni*, *penne*) ya da eğimli (kabuklar) ya da yine yuva (*pappardelle*), kelebek (*farfalle*), helezon (*eliche*) biçimindedir.

• GRATENLİK ya da FIRINDA PİŞİRMELİK UNLU GIDALAR. Önceden haşlanmış olan bu hamurlar lazanyalar (düz ve kenarları kıvrımlı), *tortiglioni*'ler (kıvrımları çizgili), büyük *macaronis*'ler (*bucatini*), *conchiglie*'ler ve *cravatinne*'leri (kravat düğümü) vb kapsar.

• DOLDURMALIK UNLU GIDALAR. En yaygın olanları *cannelloni* ve raviolilerdir. İtalyanlar aynı *zamanda agnolotti* (küçük pabuçlar), *cappelletti* (küçük şapkalar), *lumache* (büyük kabuklar), *manicotti* (eğik kesilmiş uçları çizgili büyük *cannelloni*), *tortellini* ve *tortelloni*'leri (büyük ve küçük) vb de tanıtmıştır.

■ **Hamurların servis edilmesi.** Unlu gıdalar için hazırlanan soslar çok çeşitlidir. Az ya da çok yoğun olabilen bu karışımlar genellikle domates bazlıdır. Bazen jambon, kıyma, deniz ürünleri, peynir, ançuez, kümes hayvanları beyaz eti, mantarlar, ince kıyılmış sebzeler, *langue écarlate* vb de eklenebilir. *Bolognaise* ve *Milanaise* soslar en geleneksel olanlarıdır. Unlu gıdalar güveç kabında, graten olarak, salatada, haşlanmış yumurtayla, midyeyle, bezelyeyle vb de servis edilebilir. Kullanılan harçlar kıyma, beşamelli ıspanak, kümes hayvanları ciğeri, peynir ve bitkisel otlar, sosis, mantarlar vb içerebilir. Bu yemekler İtalya'da başlangıç olarak sunulurken Fransa'da, yemek yanında ya da ana yemek olarak servis edilir.

hamurlar: Pişirme

Hamurları, litre başına bir çorba kaşığı tuz içeren, isteğe göre bir kaşık sıvıyağ ya da kristal sirke katılan bol miktarda (250 gr hamur için iki litre) kaynar suya atın. Yavaş yavaş karıştırarak harlı ateş üzerinde pişirin. Zaman zaman tadarak fazla pişmemesine dikkat edin. *Al dente* oldukları anda süzün ve hemen çeşni katın. "Beklemeleri" gerekiyorsa, süzün ve bir çorba kaşığı sıvıyağ karıştırarak sıcak saklayın. Kullanacağınız zaman iki dakika daha kaynar suya atın, tekrar süzün ve kullanın.

Bolonez makarna timbalc'i → TIMBALE
taze makarnalı yabani tavşan sırtı yahnisi → YAHNİ [AV HAYVANI]

unlu yiyecekler Un bazlı yemekler ya da tatlılara verilen genel ad. *Floute, gnocchi, knepfle, Knödel*, balık köfteleri vb gibi, özellikle İtalyan, Avusturya, Alman ve Alsace mutfağında yoğun olarak bulunan ve ana yemek olarak sunulan hamurişi yemeklerin tamamı genellikle bu adla tanımlanır. Mısır unu (mısır unu çorbası, *migue*, *polenta*) ile kök nişasta (lapa, tirit) bazlı yemekler ve irmik bazlı tatlılar da unlu gıdalar arasında sayılır. Ancak pastane işleri ve krepler ayrı değerlendirilir.

unsuz çikolatalı bisküvi Yumurta, şeker ve eritilmiş çikolatadan oluşan, istenirse kakao tozu, badem ezmesi ve tereyağla zenginleştirilen bisküvi. Sade ya da ara sıcak olarak servis edilir. Orta ısıdaki fırında pişirilir. Oldukça yaş ve çok yumuşak kıvamıyla diğerlerinden ayrılır.

Uruguay *bkz.* Paraguay ve Uruguay

uskumru *Scombridaea* familyasından, Atlas Okyanusu'nda, bütün Kuzey Amerika sahillerinde ve Avrupa'da, Kuzey Denizi'nde ve Akdeniz'de yaşayan bir balık.

Uskumru, yazın yüzeyde, kışınsa derinlerde olmak üzere bütün yıl avlanabilse de, en çok tutulabildiği zaman aralığı sahillere yaklaştığı Mart-Kasım arasıdır. Uskumrular, yumurtlamaları nedeniyle her yıl belli yerlerde ve belli zamanlarda ortaya çıkan büyük sürüler halinde gezerler.

Fransa'da çok sevilen *lisette* adı verilen küçük uskumrular Manche'ten, özellikle de Dieppe'ten gelir. "Olta" uskumruları, buzda bekletilen "sürtme ağı" uskumrularından daima daha taze ve daha lezzetlidir.

Bol ve ucuz olan uskumru, iğ biçiminde, sırtı ve yanları çelik mavisi ya da koyu yeşil çizgili, karnı altın rengi yansımalı gümüşi olan çok güzel bir balıktır. Yeni avlandığında, gözleri parlak, madeni yansımalı ve çok serttir.

Uskumru yarı-yağlı bir balıktır (% 6-8 oranında lipit içerir, yumurtlamadan önce biraz daha yağlı, yumurtlamadan sonra daha az yağlı olur). Birçok biçimde hazırlanabilir: Izgara (klasik olarak uskumru için hazırlanan bir frenküzümü püresi eşliğinde), uskumru dolması, Provence usulü, beyaz şaraplı, çorba (*cotriade*) ya da poşe olarak hazırlanır ve hardallı, domatesli ve kremalı bir sosla servis yapılır. 1885 yılına doğru, Boulonnais'lerin aklına beyaz şarapla ve aromalı bitkilerle salamura içinde, kutularda sterilize edilmiş uskumru filetolarını satışa sunma fikri gelmiştir. Bu üretim biçimi daha sonra Bretagne'da da yaygınlaşmıştır. Çeşitli biçimlerde aromalanmış başka uskumru filetosu konserveleri de bulunur.

Boulonnaise uskumru

Midyeleri temizledikten sonra biraz sirkeyle yüksek ateşte kabukların açılmasını sağlayın. Midyelerin süzülmüş suyunu ekleyerek tereyağlı bir sos hazırlayın. Uskumruları temizleyin, büyük parçalar halinde doğrayın ve 10 dakika boyunca bol sirkeli bir balık bulyonda haşlayın. Balık parçalarını süzün, pullarını temizleyin ve uzun bir tepsiye yerleştirin. Sıcak tutun. Midyeleri kabuklarından çıkararak uskumruların etrafına dizin. Hepsini tereyağlı sosla kaplayın.

Dijon usulü uskumru filetosu

Dört büyük uskumrunun filetolarını ayırın.Tuz ve karabiber ekerek beyaz hardalla sıvayın. İki soğanı soyun ve ince ince doğrayın. Bunları iki çorba kaşığı sıvıyağla bir kaserolde pembeleştirin. Bir kaşık un serpin ve karıştırın. Bir bardak et bulyon ya da balık fümesi ve bir bardak sek beyaz şarap dökün, iyice karıştırdıktan sonra bir garnitür demeti ekleyin ve 8-10 dakika pişirin. Fırına dayanıklı bir kaba tereyağ sürün, içine filetoları koyarak üzerine sosu dökün. Ateşte kaynayana kadar bekleyin. Kaynadıktan sonra, önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. Uskumru filetolarını süzerek bir servis tepsisine dizin. Garnitür demetini çıkarıp atın, biraz hardal ekleyin ve çeşnisini ayarlayın. Sosu filetoların üzerine döktükten sonra limon dilimleri ve küçük maydanoz yaprağı demetleriyle süsleyin.

PARİS'TE PALAIS-ROYAL'DEKİ *PIERRE* RESTORANININ TARİFİ

elma şaraplı uskumru

"Uskumruları ayıklayın ve yıkayın. İçlerine ve dışlarına bol tuz ve karabiber serpin. Bir tencerenin dibine ince doğranmış soğan ve *pommes-fruit*'ler koyun, üzerlerine uskumruları yerleştirin. Üzerini kapayacak kadar elma şarabı dökün. Beş cl elma şarabı sirkesi ekleyin ve kaynayana kadar bekleyin. Beş dakika kısık ateşte kaynattıktan sonra tencerede soğumaya bırakın. Balık filetolarını ayırın, etraflarına tereyağda sarartılmış iri patates dilimleri koyarak bir tepsiye dizin. Yoğunlaştırdığınız ve ılıttığınız pişirme suyunu üzerine dökün. Karabiber değirmeni ile bir tur atarak ve ince ince doğranmış taze sarmısak ekleyerek tamamlayın."

DANIEL BOUCHÉ'NİN *GİZLİ MUTFAĞA DAVET*'TEKİ TARİFİ

frambuazlı uskumru

"10 cl suda 200 gr frambuazı pişirin. İlk kaynama belirtilerinde hemen ateşten alarak elekten geçirin. Acı olan beyaz kabuğu almamaya dikkat ederek bir limonun kabuğunu soyun. Kabuğu ince jülyen halinde kesin, bir kaserole koyun ve üzerini suyla kaplayın. Kaynayana kadar bekleyin. Kaynadıktan sonra soğuk su altında soğutarak süzün. Limonun kabuğunu ve suyunu frambuaz püresine ekleyin, biraz tuz ve bir tatlı kaşığı ufalanmış beyaz biber katın. Fırına dayanıklı bir kaba dört orta boy uskumrunun filetolarını dizin ve üzerini bu püreyle tamamen kapayın. Önceden 280° C'ye ısıttığınız fırında beş dakika pişirin. Balıkları çıkararak soğumaya bırakın ve 24 saat buzdolabında bekletin."

uykuluk [timus] Göğsün girişinde, soluk borusunun önünde bulunan bir bez -timus- tarafından oluşturulan, dana, kuzu ve oğlağın kırmızı sakatatı. Yetişkin hayvanlarda yok olan uykuluk, uzun kısım olan gırtlaktan (yenmez) ile yuvarlak ve lezzetli kısım olan lop etten oluşur (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Kuzu ve dana uykulukları tavada, ağır ateşte, fırında, ızgarada, haşlanarak, şişte, graten ve yufka hamurunda, *beignet* biçiminde vb pişirilir. Talaş kebabı ve *vol-au-vent* için yahni ve garnitürlerde de kullanılır.

kuzu ya da dana uykuluğu: Hazırlanışı

Uykulukları en az beş saat soğuk suda bekletin. Su temiz olana kadar ara sıra suyu değiştirin. Daha sonra uykulukları bir kaserole koyarak üzerlerini kaplayacak kadar tuzlu soğuk su ekleyin. Kaynadıktan sonra süzün, soğuk su altında soğutun ve bezle silin. Lifleri temizleyerek uykulukları ayıklayın. İki bez arasında baskı yapacak biçimde bir saat beklettikten sonra tarifiniz doğrultusunda hazırlayın.

beyaz et suyuyla hafif ateşte pişirilmiş dana uykuluğu

Hazırladığınız uykulukları, tereyağ sürülmüş, dibine ince doğranmış domuz yağı derisi, soğan ve havuç yerleştirilmiş bir sote tenceresine koyun. Tuz, karabiber ve bir garnitür demeti ekleyin. Üstü kapalı olarak kısık ateşte pişirmeye başlayın ve ardından birkaç kaşık sade et bulyonla ıslatın. Önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında, yine üstü kapalı olarak ve sık sık et bul-

yon ekleyerek 25-35 dakika pişirin. İsterseniz uykulukları üstü açık olarak ve pişirme suyunun yağlı kısmıyla ıslatarak 5-6 dakika sıcak fırında bırakarak glaze edebilirsiniz.

kısık ateşte pişmiş dana uykuluk paupiette → PAUPIETTE
dana timuslu beignet → BEIGNET
dana uykuluklu bouchée → BOUCHÉE [TUZLU]
dana uykuluğu apatesi → PATE

esmer et suyuyla hafif ateşte pişirilmiş dana uykuluğu
Hazırladığınız uykulukları, tereyağ sürülmüş, dibine ince doğranmış domuz yağı derisi, soğan ve havuç yerleştirilmiş bir sote tenceresine koyun. Tuz, karabiber ve bir garnitür demeti ekleyin. 10 dakika üstü kapalı olarak hafif ateşte pişirdikten sonra birkaç kaşık esmer dana eti suyu (ya da bir çorba kaşığı domates salçası karıştırdığınız bulyonla) ve birkaç kaşık beyaz şarapla ıslatın. *À glace* yoğunlaştırın. Beyaz et suyuyla hafif ateşte pişirilmiş dana uykuluğunda olduğu gibi -ama biraz daha fazla- glaze edin.

Financière *dana uykuluğu*
Domalanlardan ve kırmızı dilden incecik çubuklar doğrayarak, hazırladığınız dana uykuluklarına batırın. Hafif ateşte esmer et suyuyla pişirin. Yufka hamurundan hazırlanmış *croustade*'ların içine koyarak *financière* garnitürüyle maskeleyin.

kuzu uykulukla doldurulmuş kuzumantarları → KUZUMANTARI
kuzu ya da dana uykuluk şiş → ŞİŞ (KEBAP)

hafif ateşte pişirilmiş Nantua dana uykuluğu
Dana uykuluklarını, beyaz et suyuyla hafif ateşte pişirin. İçlerini üçte iki oranında oyun. Eti küçük küpler halinde keserek küp kesilmiş ve Nantua sosuyla yoğunlaştırılmış tatlısu ıstakozu kuyruklarıyla karıştırın. Alman sosuyla kapladıktan sonra üzerlerine ekmek kırıntısı serperek fırında hafifçe glaze edin. Dana uykuluklarını bir tepsi içine, krutonlar üzerine yerleştirin. Çok küçük Nantua *bouchée*'leriyle ve domalan dilimleriyle süsleyin. Tatlısu ıstakozu kremasıyla tamamlanmış *suprême* sosla servis yapın.

Régence usulü dana uykuluğu
Dana uykulukları, bütün zarları ve küçük yağ birikintilerini temizleyerek hazırlayın. Domalan küpleri sapladıktan sonra hafif ateşte beyaz et suyuyla pişirin. Kümes hayvanı etinden büyük köfteler hazırlayın. İnce ciğer ezmesi dilimlerini tereyağda sote edin. İyice yoğunlaşmış uykuluğun pişirme suyuyla bir Alman sosu hazırlayın. Uykulukları sıcak bir tepsiye dizin, etraflarına köfteleri ve ciğer ezmesi dilimlerini koyun. Tereyağdan geçirilmiş domalan dilimleriyle süsleyerek sosla kaplayın.

uyluk eti Büyük av hayvanlarının, (karaca, geyik) "uyluk" adı da verilen butu. Uyluk etinin içine, sinirleri alındıktan sonra genellikle küçük domuz yağı parçaları gömülür. Bu et bazen marine edilir, bazen de fırında kızartılır. Kereviz ya da kestane püresi, orman mantarı kavurması ve frenküzümü jölesi, uyluk eti yanında kullanılan klasik garnitürlerdir.

"Uyluk eti" terimi aynı zamanda dişi ya da erkek hindi butu için de kullanılır.

uyluk içi eti Sığır butunun alt kısmında, lop etin arkasında bulunan et parçası. Achille kirişine (ya da kıkırdağına) bağlı kaslardan oluşan uyluk içi eti, mafsal arkasının bir kısmını sarar. Yakın bir zamana kadar uyluk içi etine "sinirli sığır butu parçası" ya da "sarmısak dişi" adı verilirdi. Hafif ateşte pişirilerek ya da *bourguignon* olarak sebzeli sığır haşlamalarında ya da temizlendikten ve orta kası alındıktan sonra biftek olarak kullanılır.

uzo Aperitif olarak, saf ya da su katılarak gün boyu içilebilen, anason ve beyaz alkol bazlı, geleneksel Yunan rakısı.

uzun içki *bkz.* long drink

uzunkanat ton Uskumrugiller familyasından, Fransa'da, özellikle de Gaskonya Körfezi'nde avlanan Atlas Okyanusu'na özgü küçük ton balığı (Bkz. *Ton Balıkları Tablosu*, TON). Etinin soluk renkli olması nedeniyle "beyaz ton" da denen bu balık bir metre boyundadır, ancak bir buçuk metreye kadar uzayanları görülür. Bretagne'da tüketilen küçük ton, ançuez batırılarak, beyaz şarapta domates, soğan ve sarmısakla pişirilerek ve kapariyle servis ed ilerek tüketilir. En kaliteli konserve tonlar bu balıktan yapılır ve filetosu çok değerlidir. Ayrıca bkz. TON

uzunlevrek *Percidae* familyasından, akarsularda ve göllerde yaşayan, tatlısu levreğine benzeyen, boyu bir metre ve ağırlığı 15 kiloya varabilen büyük bir balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK). Sırtı koyu renk çizgili gri-yeşildir, solungaç yarıklarında ve anal yüzgecinde, ayıklanması zor olan dikenler vardır. Hafif ve "uçuşmaya" eğilimli pulları zor temizlenir. İnce, diri ve beyaz olan az kılçıklı eti, turnabalığı ya da tatlısu levreğininki gibi hazırlanır. Orta Avrupa kökenli olan uzunlevrek, en çok Doubs ve Saône nehirlerinde ve getirildiği gölcüklerde avlanır. Kanada'daki *doré*, uzunlevreğin yakın bir kuzenidir.

BÉZARDS'DAKİ *LES TEMPLIERS* RESTORANININ TARİFİ
kerevizli ve şaraplı Loire uzunlevreği
"400 gr kereviz, bir pırasa, bir havuç, iki yabani sarmısak ve bir kereviz dalını ayıkladıktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Kerevizi 20 dakika tuz ve karabiberli sütte pişirin ve püre

presinden geçirin. İçine 100 gr *crème double* karıştırarak bir kenara koyun. Diğer sebzeleri, bir uzunlevrek kılçığıyla birlikte, tereyağda kızartın. Bir garnitür demeti ve bir litre kırmızı şarap ekleyin. 20 dakika pişirin ve ince süzgeçten geçirin. 40 cl'lik bir sos elde etmek için yoğunlaştırın ve karıştırmayı kesmeden azar azar 100 gr tereyağ ekleyerek çeşnileyin. 160 gr'lık dört uzunlevrek filetosunu, 10 cl zeytinyağıyla, her bir tarafı üç dakika kızaracak biçimde, tavada pişirin. Tabakların dibini püreyle kaplayın ve üzerlerine filetoları koyarak sosla kaplayın."

tatlısu ıstakozlu uzunlevrek timbale'*i ve dondurulmuş balkabağı kreması* → TIMBALE

yaban enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu

Beş diş sarmısağı, yarım demet maydanozu ve iki kekik dalını ince kıyın. İki limon sıkın. Hepsini 15 cl zeytinyağıyla karıştırdıktan sonra içine 150 gr'lık dört uzunlevrek dilimi koyun. 2-3 saat serin bir yerde marine edin. 300 gr küçük soğanı soyarak kenarları 3-4 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Limonlu ve tuzlu kaynar suda bir saat pişirin. Süzün ve renk almasına izin vermeden tereyağda kavurun ve sıcak tutun. Balığı marinadından çıkararak ızgarada pişirin. Yağı ısıtın ve 25-30 dakika üstü kapalı olarak dinlendirin. Tabakların dibine yaban enginarlarını koyun, üzerlerine uzunlevrek dilimlerini dizin ve glaze soğanları da ekledikten sonra hepsini sosla kaplayın.

yumurta mantarlı uzunlevrekli salata → SALATA

uzunmorina Mezgitgiller familyasından, "jülyen" olarak da adlandırılan, morina balığına yakın iki balık için kullanılan ad (Bkz. *Tuzlusu Balıkları Tablosu*, BALIK). Kuzey Denizi'nde yaygın, büyük olan uzunmorinanın boyu bir buçuk metreye varabilir. Akdeniz kökenli, küçük olan uzunmorinaysa 90 cm'yi aşmaz. Çok uzun vücutlu, zeytinimsi gri ve gümüşi yanal bir çizgisi olan uzunmorina, fileto olarak satılır ve mezgit filetoları gibi pişirilir.

üretim yılı (şarapta) Bir şarabın üretildiği yıl. Hava şartları, nemli geçen yıllarda daha bol üretilen, kurak yıllarda daha şekerli olan üzümleri fazlasıyla etkilediğinden, şaraplar her yıl aynı niteliklere sahip değildir. Hasat yılı, yalnızca "belli bir bölgede üretilen yüksek nitelikli şaraplar" (AOC, VDQS, bölge şarapları) için belirtilir. Bazı önemli "büyük yıllar", şarap meraklılarının belleklerinde silinmeyen hatıralar bırakmıştır: 1921, 1929, 1947, 1949, 1953, 1955, 1957, 1959, 1961, 1985, 1990.

ürün standardı Bir ürün için gerekli niteliklerin bütününü, bu niteliklerin deneme ya da analiz yöntemlerini ve kabul sınırlarını belirten referans belgesi. Ürün standardı Fransa'da, Afnor'un sorumluluğu altında, üretici ya da üreticiler, dağıtımcılar, alıcılar, tüketiciler, teknik kurumlar, araştırma kurumları ve kamu erki ile birlikte ve onları da kapsayacak biçimde belirlenir. Bu standard Belçika'da Benor'a, Kanada'da CSA'ya, İsviçre'deyse SNV'ye bağlıdır.

Tarımsal besinler alanında belirlenen ilk ürün standartları, baharatlar, aromalar ve meyve sularıyla ilgilidir. Bu standartlar, ulusal ve uluslararası ticareti kolaylaştırmak için kullanılmaktadır.

üst üste bindirme Bir yemeğin malzemelerini (dilim, parça vb), kısmi olarak birbirlerinin üzerine binmelerini sağlayarak yerleştirme işlemi. Uzun bir tepsideki malzemeler sırayla ya da beşli kümeler halinde, yuvarlak tepsidekilerse taç biçiminde yerleştirilir.

üstünü kapama Bir yemeğin üzeri kapatılarak pişirilmesi gerektiğinde tencerenin üzerine bir kapak kapama işlemi. Bazı sebzeler (örneğin karnabahar) için kapak yerine yağlı kâğıt kullanılabilir. Bu durum yiyeceklerin kurumasını ve soğuma sırasında üzerinde bir tabaka oluşmasını (örneğin pastane kremalarında) önler.

Bazı yemeklerin (türlüler, pateler, güveçler) pişirilmesi, hava almaz bir kap içinde gerçekleştirilmelidir. Kapağın geçirmezliği bir hamur şeridiyle (Bkz. SIVAMA HARCI) güçlendirilebilir.

üveyik [yaban güvercini] Üveyiklerin Pirene derbentlerinden yaptıkları göç geçişleri sırasında, geleneksel ağ avları düzenlenir. Avrupa ve Türkiye'ye yaz aylarında gelen üveyikler, kışın Afrika'nın tropikal bölgelerine göçerler. Üveyik, besi güvercini gibi hazırlanır ama daha lezzetli olan eti, hayvan gençken daha yumuşaktır. Yahni ya da fırında kızarmış, ızgara, kanlı ya da kavurma olarak pişirilir.

Üveyik ya da *tourte*'un soyu, Kuzey Amerika'da tamamen tükenmiştir. Tipik bir Québec yemeği olan *tourtière*'in, üveyikten geldiğini iddia edenler vardır.

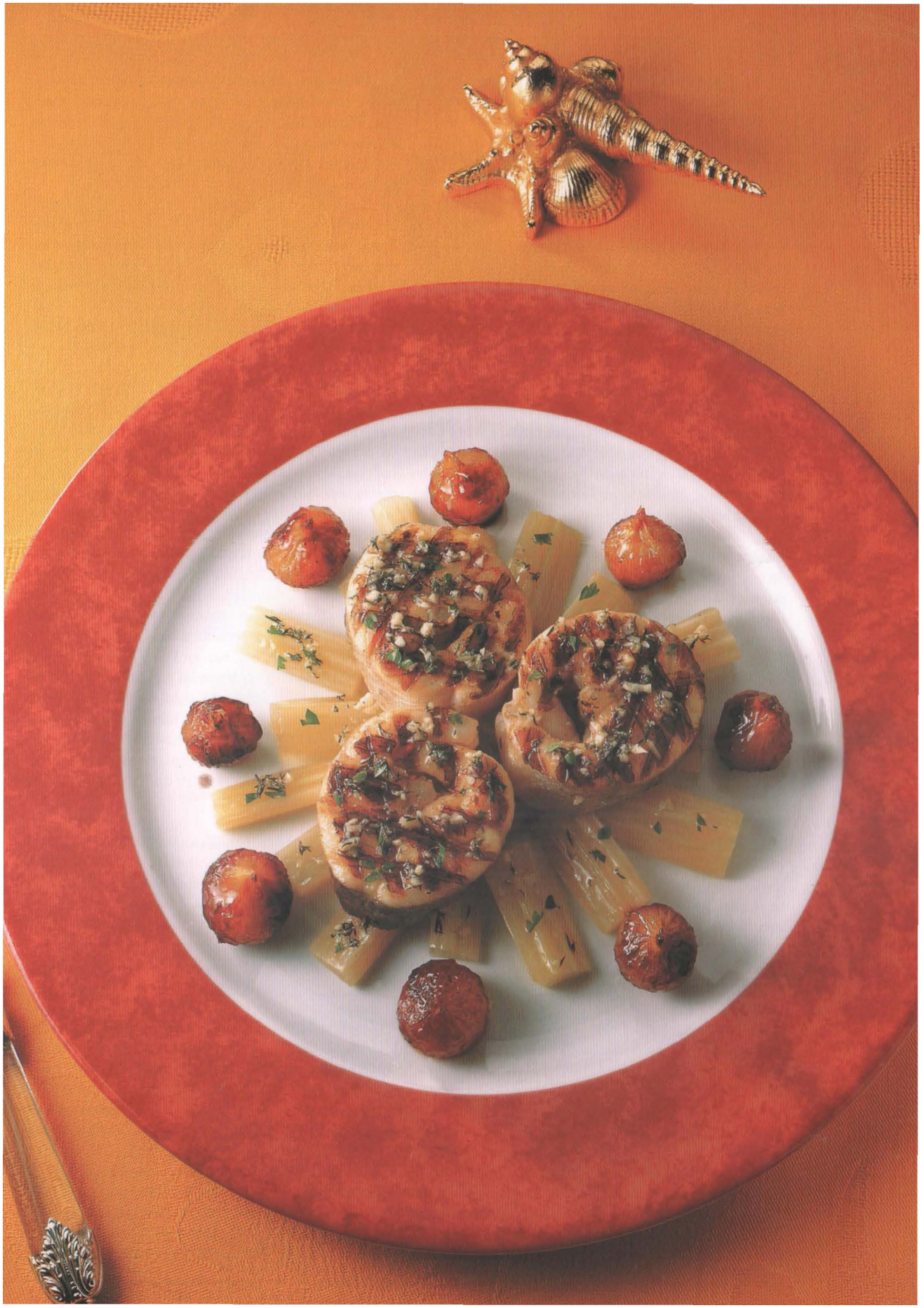
ANDRÉ DAGUİN'İN TARİFİ

çift soslu sote üveyik

"Bir üveyiğin kemiklerini çıkarın, butları göğüsten ayırın. İki sote tenceresine ikişer çorba kaşığı kaz yağı koyun. Birinde göğsü kanlı kalmasını sağlayarak, diğerindeyse butları pembeleştirerek pişirin. Artık ve fazla yağları alın. Bir tatlı kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı kavurduktan sonra bir bardak Madeira şarabı ekleyin.

▶

Yaban enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu



Yoğunlaştırın ve bir bardak üveyik eti suyu ile bir tatlı kaşığı domalan suyu katın. Bu karışımı ikiye bölün. Bir tanesine bir kaşık taze krema ekleyerek göğsü kaplayın. Sosun geri kalanını butların üzerine dökün."

üvez *Rosaceae* familyasından, üvezağacının meyvesi. Yeşilimsi ya da kırmızımtrak küçük armutlara benzeyen ve ilk donlardan sonra toplanan üvezler, olgunlaştıklarında etli ve tatlı olur. Bu durumda lezzet açısından aştıkları muşmula ve alıçlar gibi çiğ yenirler. Fransa'nın batısında bu meyveden, elma şarabını hatırlatan mayalanmış bir içecek (*cormé*) yapılır. Türkiye'de 11 kadar üvez türü yetişir.

üzerini çizme Bir bıçağın ucu ya da bir çatalın dişleriyle, yumurta sarısıyla kaplanmış ve pişmeye hazır bir hamurişinin üzerine süslemeler çizme işlemi. Genellikle baklava biçimli olan yapraklı *galette*'lerin, gül biçimindeki *pithiviers*'lerin ve bademli *sablé*'lerin, kroketlerin ve bisküvilerin üzerine çapraz ya da paralel çizgiler konulur.

üzüm Asmanın meyvesi. Yuvarlak ya da uzun, az ya da çok iri, açık (soluk yeşil ya da sarı, bazen altın sarısı) ya da koyu (mavimsiye kaçan mor) renk bir kabukla kaplı taneler taşıyan sapın oluşturduğu bir salkım biçimindedir. Bu tanelerin şekerli bir suyu ve çekirdekleri (1-4 tane) vardır. "Beyaz" ya da "siyah" olabilen üzüm, en çok şarap yapımında kullanılır (Bkz. ŞARAP). Meyve olarak sofrada sunulan, pastacılıkta ya da mutfakta kullanılan ve kuru üzüm üretimine ayrılan türleri de vardır.

■ **Tarihçesi.** İlkçağ'ın başından beri asmanın meyvelerinden mayalı bir içecek yapılırdı. Mısır'da Osiris'e ve eski Yunan'da Dionisos'a beslenen inanç, bu kültürün ve şarap yapımının ne kadar eski olduğunu kanıtlamaktadır. Eski Yunanlar ve aynı biçimde üzüm taneciklerini kurutmayı bilen Romalılar'dan sonra, fıçının mucitleri olan Galyalılar da bağcılığa öncelik vermişlerdi. Daha sonra, şarap yapımı yavaş yavaş keşişler tarafından geliştirildi. Sofra üzümü ve kuru üzüm sofralarda daima var olmuştur.

Enerji verici (100 gr'da 81 Kcal), su ve şeker (100 gr'da 18 gr) açısından zengin, besleyici ve serinletici olan üzüm, yeterli oranda potasyum ve demir, vitamin ve oligoelementler içerir.

■ **Kullanılışı.** Sofralık üzüm (Bkz. Tablo) satın alındığında temiz ve olgun olmalıdır. Tanelerinin sağlam ve gevrek olması, salkımın üzerinde çok sıkışık olmaması, sert, aynı büyüklükte, aynı renklerde ve hâlâ buğulu (üzüm yeni toplandığında üzerini örten balmumumsu madde) olması gerekir.

Yenmeden önce üzüm, hafif limonlu ya da sirkeli bir suda titizlikle yıkanmalı, ardından da silinmelidir. Sofrada tatlı olarak, bir sepete dizilerek, sade ya da başka mevsim meyveleriyle birlikte, istenirse küçük salkımlar kesmek için kullanılabilecek özel bir makas eşliğinde sunulur.

Üzüm aynı zamanda, mutfakta ve hamurişi yapımında da kullanılır. Taze üzüm, dana ya da ördek ciğerine, kızarmış bıldırcınlara ve ardıçkuşuna, hatta beyaz domuz sosisine çok yakışır. Özellikle ince kıyılmış kümes hayvanı etli karışık salatalara ve meyve salatalarına üzüm taneleri eklenir.

Son olarak üzüm, tart ve *flan*, reçel (örneğin üzüm pekmezi), meyve suyu ve pilavlı yemeklerin hazırlanılışında kullanılır. Bunun yanında üzüm çekirdeklerinden, yağ asitleri açısından çok zengin (Bkz. *Sıvıyağlar Tablosu*, SIVIYAĞ) ve kolesterol oranını artırmadığı için meşhur olan bir yağ elde edilir.

▶ Tarifler: GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI, İNCİR, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ, TART, ÜZÜM PEKMEZİ

üzüm kaynatıcı Fransa'da yalnızca kendi bağ bozumundan gelen şarapları, elma şaraplarını, armut şaraplarını, *marc*'larını ya da şarap tortularını damıtan ya da damıttıran mal sahibi, çiftçi, çiftlik kiracısı ya da bağcı anlamına gelen terim. 1916'ya kadar üreticiler ve damıtıcılar "üzüm kaynatıcı" adı altında bir tutulurdu. Günümüzde bu ad yalnızca üreticiler için kullanılır, damıtıcılarsa"gezici kaynatıcılar" olarak adlandırılır.

Resmi adları "imbik kiralayıcıları" olan damıtıcılar, makinelerini getirip hünerlerini gösterirler. İmbiklerini, üreticilerin ürünlerini getirdikleri, "genel atölye" adı verilen bir yere kurarlar. Ücretleri, elde edilen alkolün litresi üzerinden hesaplanır.

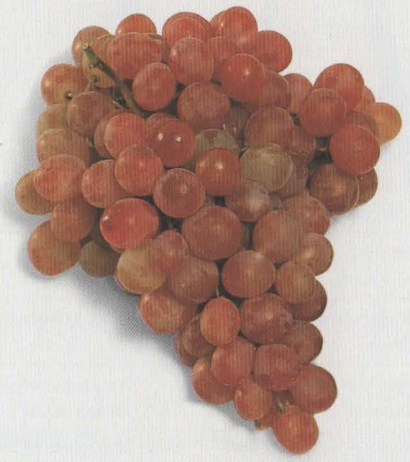
Üzüm kaynatıcıları, her yıl kendi kişisel tüketimleri için, bütün vergilerden muaf tutulan 10 litre saf alkol damıttırabilmelerini sağlayan bir "ayrıcalığa" da sahiptirler. Ancak bu köy usulü rakılar, daha sonra ortadan kalkacaktır: 1960'ta çıkarılan bir kararname, yeni muafiyetlerin tahsis edilmesini yasaklamıştır: "Ayrıcalıklar" artık miras yoluyla ya da doğrudan doğruya başka birisine aktarılamaz.

üzüm pekmezi Çeşitli meyve dilimleriyle hafif ateşte kaynatılarak pişirilen sıkılmış üzüm bazlı (hatta bazen tatlı şarap bazlı) şeker katkısız reçel. Üzüm pekmezi, meyve püresi gibi, en çok ekmeğe sürülerek yenir. Bir reçele göre daha kısa süre saklanabilir. İsviçre'de kullanılan "üzüm pekmezi" deyimi, pişirme sonucu yoğunlaşmış bir elma ya da armut suyunu da niteler.

Burgonya üzüm pekmezi

Çok şekerli, beyaz ya da siyah üzümler seçin. Taneleri salkımlardan ayırarak yalnızca en sağlıklı olanlarını kullanın. Taneleri, hafif ateş üzerindeki bir reçel tenceresine koyarak tahta bir kaşıkla ezin. Elekten geçirdikten sonra suyunu bir güvece koyun. Bu suyun yarısını tekrar tencereye dökün ve köpüğünü titizlikle alarak yüksek ateşte pişirin. Üzüm suyu kabardıkça, yeniden üzüm suyu ekleyin. Karıştırmayı kesmeden, su kabardıkça yenisini eklemeyi sürdürün. Şıra yarı yarıya yoğunlaştığında, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince dilimler halinde doğranmış meyvelerle (armut, ayva, elma, şeftali, kavun vb) biraz şeker ekleyin. Bu

ÜZÜMLER



Cardinal



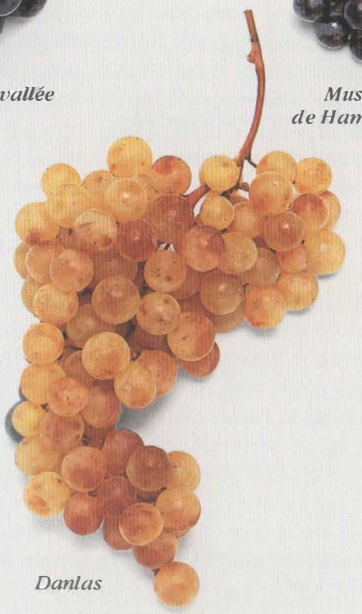
Alphonse lavallée



Muscat de Hambourg



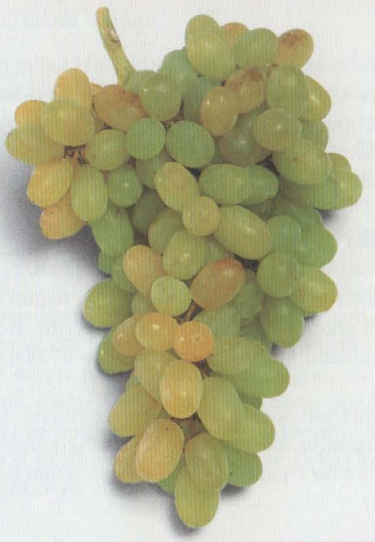
Chasselas de Moissac



Danlas



Italia



Sultani/Thompson çekirdeksiz

Çeşitli sofralık üzüm türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Sarı ya da altın sarısı beyaz üzümler				
Aledo	İspanya	Kas.-Oc.	İri, uzun, beyaz, altın sarısı taneler, orta kalınlıkta kabuk	Biraz kokulu
Chasselas	Languedoc-Roussillon, Orta Pireneler	Ağst. ortası Ekim sonu	Küçükten orta boya kadar, yuvarlak, altın sarısı taneler, ince kabuk, çok sayıda çekirdek	Sulu, şekerli
Chasselas de Moissac (AOC)	Tarn-et-Garonne, Lot	Ağst. sonu Ekim sonu	Küçükten orta boya kadar yuvarlak taneler, ince kabuk, sert	Sulu, şekerli
Danlas	Orta Pireneler, Provence	Ağst. ortası Eyl. sonu	İri, yuvarlak, sarı taneler, orta kalınlıkta kabuk	Biraz kokulu
İtalya	İtalya (Sicilya), Orta Pireneler, Provence	Eyl.-Arl.	Çok iri, zeytin biçiminde, sarı-yeşil, altın sarısı taneler	Az ya da oldukça misk kokulu
Çekirdeksiz / Sultaniye	Şili	Şub.-May.	İri, uzun, yeşil-sarı taneler, orta kalınlıkta kabuk, çekirdeksiz	Biraz kokulu
Siyah ya da mor taneli üzümler				
Alphonse lavallée ya da ribier	Provence, Languedoc, Orta Pireneler	Ağst. sonu Kas. başı	İri, yuvarlak, siyah taneler, kalın kabuk	Kıtır kıtır
	Şili, Güney Afrika	Mart-Nis.		
Cardinal	Languedoc-Roussillon, Provence	Ağst.	İri, morumsu kırmızı, yuvarlak taneler, kalın kabuk	Sulu, şekerli
Lival	Provence	Ağst.	İri, yuvarlak, siyah taneler, kalın kabuk	Sert
Moscatel ya da pembe misket üzümü	Şili	Şub.-May.	Orta boy zeytin biçiminde, pembeden kırmızıya kadar varan taneler, biraz kalın kabuk	Şekerli
Hamburg misket üzümü	Provence, Languedoc, Orta Pireneler	Ağst. sonu Kas. başı	Orta boy, biraz uzun, siyah taneler, ince kabuk	Misk kokulu
Muscat du Ventoux (AOC)	Vaucluse	Ağst. sonu Kas. başı	Biraz uzun, mavi-siyah taneler, ince kabuk	Misk kokulu
Ribol	Provence, Orta Pireneler	Ekim-Arl.	İri, zeytin biçiminde, siyah taneler, kalın kabuk	Kıtır kıtır

meyvelerin ağırlığı, en az üzümlerinki kadar olmalıdır. Oldukça koyu bir kıvama (üzüm pekmezi başparmak ve işaret parmağı arasına alınır. Parmaklar ayrıldığında aralarında yapışkan bir ip oluşur) gelene kadar pişirin. İsterseniz elekten geçirin ve küçük kaplara koyun.

üzümlü çörek Kuru üzümlerle zenginleştirilen, spiral biçiminde dürülen, yumurta sarısı sürülen ve tepsi üzerinde pişirilen, kabarmış hamur silindir. Üzümlü çöreğe "salyangoz" adı da verilir. Beyaz fondanla kaplandığında "İsviçre *brioche*'u" olarak adlandırılır.

Fransa'nın kuzeyinde, kuru üzümlerle süslenmiş yufka hamurundan yapılan, 9x9 cm'lik kareler halinde kesilen ve bir *vienoiserie* ürünü olan "üzüm karesi" hazırlanır.

üzümlü çörek

15 gr ekmek mayasını üç çorba kaşığı süt ve üç çorba kaşığı unla karıştırın. Üzerine üç çorba kaşığı un serptikten sonra nemli bir yerde yarım saat kabarmaya bırakın. Bir güvece 300 gr un koyun, önce mayayı, ardından da 30 gr toz şeker, üç yumurta ve altı gr ince tuzu ekleyin. Esnekleşmesi için hamuru tezgâhın üzerine vurarak beş dakika yoğurun. Üç kaşık süt ekleyerek iyice karıştırın. 150 gr tereyağı bir spatulayla yumuşatarak hamurun içine katın. Önceden ılık suda şişirdiğiniz ve süzdüğünüz 100 gr kuşüzümünü hamura ekleyin. Biraz daha yoğurduktan sonra ılık bir yerde bir saat dinlendirin. Hamuru silindirler oluşturacak biçimde ayırın. Bu silindirleri sarmal biçiminde dürün ve yarım saat hava akımlarından korunaklı bir yerde, bir pasta sacının üzerinde kabarmaya bırakın. Çöreklere yumurta sarısı sürdükten sonra üzerlerine şeker serpin ve önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk servis edin.

V W X

vacherin Dondurma ve şantiyi sürülen bir *meringue* tacından oluşan çok soğuk, hafif bir tatlı. Biçimi ve rengi aynı adı taşıyan peyniri hatırlattığı için bu adı almıştır.

dondurmalı vacherin

Sekiz cm uzunluğunda iki Fransız *meringue*'in kabuğunu sarmal biçiminde hazırlayın. Önceden 120° C'ye ısıttığınız fırında yarım saat pişirdikten sonra ısıyı 90° C'ye düşürerek yarım saat daha pişirin. Tamamen soğumasını bekleyin. Sekiz cm yüksekliğinde bir kelepçenin içine ilk *meringue*'i koyun ve kelepçesini yerleştirerek beşte dört oranında dondurma, sorbe ya da dondurmalı krema ya da bunlardan ikisinin karışımıyla süsleyin. Bunu, ikinci *meringue* yuvarlağıyla kapadıktan sonra üzerine şantiyi sürün. Buzdolabında en az bir saat sertleştirdikten sonra kalıptan çıkarın. *Vacherin*'in kenarlarını, geniş yivli bir krema torbasıyla sıktığınız şantiyiyle ayrılan, yapışık ve ayrı *meringue* kabuklarıyla süsleyin. Üzerini şantiyiden güllerle ve isterseniz çikolata, taze ya da şekerleme meyve parçaları ya da bir İngiliz kremasıyla süsleyin. Servis etmeden en az bir saat önce *vacherin*'i buzdolabına koyun.

GASTON LENÔTRE'UN TARİFİ

ince mokalı vacherin

"Bir kartonun üzerine, 20 cm çapında ve beş cm yüksekliğinde bir *flan* kelepçesi koyun. Dibini pişmiş *succès* sosuyla kaplayarak en az 20 dakika derin dondurucuya kaldırın: Bu, süsleyeceğiniz kalıptır. Mokalı bir dondurma hazırlayın. 50 gr kaliteli, kahve çekirdeğini kabaca ezerek 100 gr toz şeker kattığınız yarım litre sütün içine koyun. Hepsi kaynadıktan sonra ateşten alarak kaserolün üstünü kapayın, 10 dakika dinlendirin. Karışımı ince bir süzgeçten geçirin ve kaserolü tekrar ateşe koyun. Bir kâsenin içinde altı yumurta sarısı ve 110 gr toz şekeri ortalama hızda, bir dakika çırpın. Karışım beyazlaşıp köpürdüğünde, kaynar kahveyle aroma kattığınız sütü çırparak dökün. Ardından hepsini kaserole aktarın ve hafif ateşe koyun, pıhtılaşmayı engellemek için tahta bir spatulayla devamlı karıştırın. Krema kaşığı kapladığı zaman (83° C'dedir), kaserolü ateşten alın, karıştırmayı kesmeyin. Çeyrek litre taze krema ekleyin ve karışımı bir dondurma kabına koyarak sertleşmesini bekleyin. Likörde bekletilmiş 20 kahve çekirdeğini de titiz bir biçimde katarak, elde ettiğiniz dondurmayla kalıbı doldurun. Yüzeyini bir paletle düzelttikten sonra tekrar derin dondurucuya koyun ve üç saat sertleşmesini bekleyin. Servis tepsisini, *vacherin*'i içine koymadan yarım saat önce glaze edin. Süslemek için 20 cl taze koyu krema, dört çorba kaşığı süt, dört çorba kaşığı pudra şekeri ve bir silme tatlı kaşığı hazır (*instant*) kahveyle bir şantiyi kreması hazırlayın. Bu şantiyiyi, düz bir krema torbasına koyun. Önce *vacherin*'in etrafını dikey krema bantlarıyla çevirin, daha sonra üstüne sekiz sarmal çizerek (her davetlinin dilimini belirlemek için) süsleyin. Ortaya bir gül yapın. Her sarmalın içine likörde bekletilmiş bir kahve çekirdeği koyarak servis edene kadar derin dondurucuda bekletin."

RAYMOND THUILLIER'NİN TARİFİ

kestaneli dondurmalı vacherin

"Sekiz yumurta akını çırparak kar haline getirin. İçine spatulayla yarım kilo şeker karıştırın, bir tepsinin üzerine sarmal biçiminde yayın ve çok hafif ısıdaki fırında pişirin. Soğumaya bırakın. 400 gr soyulmuş kestaneyi, sütün içinde 40 dakika pişirin, süzün ve püre haline getirin. Soğuyan kestane püresine bir bardak rom ve çırpılarak kar haline getirilmiş üç yumurta akı, 30 gr erimiş tereyağ ve kabaca doğranmış üç kestane şekeri katın. Dört saat derin dondurucuda sertleşmesini bekleyin. Bu karışımı *meringue*'in üzerine yayarak şantiyi ve birkaç kestane şekeriyle süsleyin."

vacherin (peynir) İnek sütünden (%45-50 yağlı maddeler) üretilen, Franche-Comté, Savoie ya da İsviç-

re'ye özgü, harcı yumuşak, kabuğu yıkanmış, çeşitli peynirlere verilen genel ad.
- Yüksek Doubs bölgesinin AOC belgeli *mont-d'or* ya da *vacherin*'i,15-30 cm çapında ve 3-5 cm kalınlığında yassı bir silindir biçimindedir. Bir kutu içinde ve ladin ağacı kabuğuna sarılı olarak satılır (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Tatlı, kaymakımsı, balsamlı bir tadı vardır. Bazen neredeyse sıvı olan yumuşak harcı, kabuğu temizlendikten sonra kaşıkla yenir. *Mont-d'or* piyasada yalnızca Eylül'den Mart'a kadar bulunur.
- *Abondance vacherin*'i, 25 cm çapında ve dört cm kalınlığında, kalın bir *galette* biçimindedir. Bir ladin ağacı kabuğuna sarılı olarak, dibine yapıştığı bir kutuya yerleştirilir, ağızda eriyen ya da akıcı harcı tatlımsıdır.
- İsviçre'nin Fribourg kantonunda yapılan Fribourg *vacherin*'i, 40 cm çapında ve 7-8 cm kalınlığında küçük bir tekerlek biçimindedir (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Daha çok *Abondance tomme*'una benzer. Esnek eti hafif bir reçine kokusuna ve biraz ekşimsi bir tada sahiptir. Özellikle Fribourg fondüsü hazırlamak için kullanılır.
- Vaud kantonunun *mont-d'or vacherin*'i, ısıtılmış sütten üretilme yöntemiyle, Fransız *mont-d'or*'undan farklıdır (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Kırmızımtrak kabuğunun altında, tatlı ve kaymakımsı bir harcı vardır.

vacqueyras Güney Côtes du Rhône'a özgü, yapılı ve çok güçlü, AOC belgeli kırmızı, beyaz ya da roze şarap (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

Valencia usulü *bkz.* valencienne (à la)

valencienne (à la) [Valencia usulü] İspanyol mutfağından esinlenilerek, küp biçiminde kesilmiş biber ve pişmemiş jambon ve bazen de soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış domateslerle süslenen ve etle pişirilen "Valencia usulü" pilava verilen ad. Bu pilav, doruk soslu deglazeja bulanan kuzu *noisette*'i, dana filetosu ya da kümes hayvanları etlerine eşlik eder.

valenciennes (à la) Fransa'nın kuzeyine özgü yemeklere verilen ad. Özellikle kuru erik ve kuru üzümlü tavşan ve dil (ciğer ezmesi püresiyle maskelenmiş füme dil dilimleri) için kullanılır.

valençay Keçi sütünden (%45 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, doğal kabuklu, AOC belgeli Berry peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Valençay*, tabanı sekiz cm ve kalınlığı 6-7 cm olan kesik bir piramit biçimindedir. Fındık tadına ve hafif bir küf kokusuna sahiptir.

Valois *Anna* patates ile ince kıyılmış enginar tabanlarından yapılan, tereyağda sote edilerek, bazen de içi doldurulmuş zeytinler eklenerek hazırlanan, tavada pişirilmiş ya da sote edilmiş kümes hayvanları etleri ya da küçük kasap eti parçaları eşliğinde kullanılan bir garnitür. Sos, beyaz şarabın ve tereyağlı dana suyunun deglaze edilmesiyle elde edilir.

Et glazesi eklenen bir Béarn sosuna da *valois* adı verilir.

valpolicella İtalya'nın kuzeydoğusuna özgü, kadife gibi, belirgin bir tadı ve hoş bir kokusu olan, % 10-13 Vol. oranında alkol içeren, DOC belgeli bir kırmızı şarap. Yakut renginde ve kokulu olan *valpolicella*, Veneto bölgesinin en iyi şarabıdır. Hafif, fazla keskin olmayan *valpolicella* şarabı, ilk yılında karafta içilir, daha zengin olan üstün niteliklisi 18 ay fıçıda saklandıktan sonra şişelenir ve beş yıl içinde içilmesi gerekir. Bir şeker tortusu içeriyorsa, *frizzante* (hafif kabarcıklı) adını alır.

vanilin Vanilya çubuklarının aromatik maddesi. Vanilin, vanilya çubuklarının üzerinde beyazımsı bir tuzlaşma oluşturarak kristalleşir. Asetik asit ve potasyum permanganatın ya da bunlara benzer başka oksitleyicilerin, karanfil ağacından çıkarılan *eugénol*'le bileştirilmesiyle endüstriyel olarak hazırlanan vanilin, renksiz kristaller biçimindedir. Hamurişlerinde, şekerleme ve çikolata yapımında kullanılır.

vanilya *Orchidaceae* familyasından, günümüzde Antiller, Madagaskar ve Komor Adaları'nda da yetiştirilen ve tırmanıcı bir bitki olan vanilya sarmaşığının Meksika kökenli meyvesi. Tam olgunlaşmadan toplanan ve kaynar suya batırıldıktan sonra koyu kahverengi bir renk alana kadar kurutulan ya da örtülerin altında güneşe serilen vanilya, ince ve uzun çubuklar halindedir. Üstü, vanilyaya kendisine has kokusunu ve tadını veren, vanilin kristallerinden oluşan bir maddeyle kaplıdır.

■ **Kullanımı.** Meksika vanilyası (*ley* ya da *leg*) en beğenilen vanilyadır. Bunu Hint Okyanusu'nda üretilenler (Burbon vanilyası) ve Guyana, Gouadeloupe, Reunion, Tahiti vb kökenli olanlar takip eder.

Vanilya farklı biçimlerde satılır.
- Çubuklar: Taze ve bütün olarak, küçük cam kutularda satılır.
- Toz vanilya: Koyu kahverengi bir ürün veren kurutulmuş ve öğütülmüş meyveler, saf ya da şeker katılarak satışa sunulur.
- Özüt: Alkolde bekletildikten sonra süzülerek ya da bir şeker şurubunda demlenerek elde edilen, az ya da çok yoğun, sıvı ya da kuru olan bu tür, küçük şişelere konur.
- Vanilyalı şeker: Kuru vanilya özütü ve sakaroz karışımından elde edilen bu şeker, en az % 10 vanilya içerir.

Vanilya kremaları, bisküvi hamurlarını, dondurmaları, kompostoları, haşlanmış meyveleri, ara sıcakları vb kokulandırmak için özellikle pasta, şekerleme ve çikolata yapımında kullanılır. Damıtma işlemlerinde de rol oynadıkları gibi *punch*'ları, sıcak çikolata ve şaraplar ile *sangria*'ları da kokulandırır. Mutfakta, içi-

ne birazcık vanilya katılan balık çorbalarının, midye suyunun ya da bazı beyaz etlerin, hatta bir sebze kremasının tadı belirginleşir.

► Tarifler: BÂTON, BAVAROIS, FUDGE, MERINGUE, MİLFÖY, SUFLE, ŞEKER

varieniki Süzülmüş taze peynir, tereyağ ve çırpılarak kaynar suda haşlanmış yumurtalardan oluşan, karabiberli ve muskatlı bir karışımla doldurulduktan sonra başlangıç olarak ekşi krema ya da erimiş tereyağla servis edilen iri Rus mantısı. İçi, buharda pişirilmiş bir soğan kıyması, sığır eti ve maydanozlu beşamelle yoğunlaştırılmış böbrek yağıyla doldurulan Litvanya *varieniki*'si de aynı biçimde pişirilir.

Vatel (Fritz Karl Watel, lakabı: Vatel) İsviçre kökenli *maître d'hôtel* (Paris 1635-Chantilly 1671). *Foquet*'nin mali idarecisi yanında çalışmaya başladıktan sonra *Chantilly*'ye geçti. Anlatılanlara göre aşçılık görevi üstlendi ama aslında organizasyon, satın alma, eksiklerin tamamlanması ve "yemek" ile ilgili her şeyden ve şatonun idari hizmetlerinden sorumluydu.

Nisan 1671'de, Condé Prensi, XIV. Louis şerefine üç bin kişilik bir ziyafet organize etme görevini ona verdi. Davet Perşembe akşamı başladı. Avdan sonra, geç saatte yenen yemeğe "beklenenden çok konuk gelmesi" nedeniyle bazı masalara kızarmış et verilemedi. Gece boyunca atılan havai fişekler gökyüzünün bulutlu olması nedeniyle boşa gitti. Madam de Sévigné'nin 26 Nisan tarihli mektubuna göre, olaylar Vatel'in şerefinin lekelenmesine neden oldu. Vatel, Cuma günü şafakta, gündüz sofrası için "akın akın" konuk geldiğini ama yalnızca iki adamının görevi başında bulunduğunu öğrendiğinde "Bu utançla yaşayamam" diyerek odasına kapandı ve balık arabaları şatonun parmaklıklarını aştığı anda kılıcıyla intihar etti. Vatel, yakın tarihlerde Gèrard Depardieau'nun oynadığı bir filme de konu olmuştur.

vatoz *Scyliorhinidae* familyasından, soğuk ve ılıman sularda yaşayan, birçok türü bulunan kıkırdaklı, genellikle büyük olan bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Vatoz, yatay olarak yassı, gövdesi pulsuz, karın üzerindeki yüzgeçleri nedeniyle "kanatlarda" genişleyen, uzun ve ince bir kuyruğu bulunan bir tür balıktır. Gri-kahverengi renkli tarafından, kısa bir somağın üzerinde iki küçük gözü ve karın tarafında, sivri ve kesici dişler içeren geniş bir ağzı vardır. Kılçığı yoktur ve kıkırdaksı destek yapısı kolay çıkarılır.

■ **Türleri.** Vatozlar dış görünümleriyle kolaylıkla tanınır.

- Avrupa kıyılarında en çok bilinen ve en lezzetli olan vatoz, açık renkli lekelerle bezelidir (0,70-1,20 m). Sırtına, kanatlarına, bazen de karnına yayılmış, boynuz gibi, kıkırdaksı topakçıklar taşır.
- Kelebek vatozun (maksimum bir metre) kanatlarında göz biçiminde iki lekesi vardır.
- Puanlı vatoz kenarlara doğru silikleşen büyük siyah noktalara sahiptir.
- Cepli vatoz, siyah ya da gri renkli ve sivri yüzlüdür (boyu iki metreyi ve ağırlığı 100 kiloyu aşabilir). Dikenli (ya da *chagrine*) ve yıldızlı vatoz da oldukça lezzetlidir.

Düz, *chapucin*, *brunette*, *mêlée* gibi daha az lezzetli türleri de vardır. *Pastenague*, *nourine*, *torpille*, *aigle* ve *chimère* vatozlar da yenebilir.

Kanada'da, en iyi iki tür, Grönland'ın batısında, Hudson Körfezi'nde ve denizci köylerinde avlanan dikenli vatoz (1,20 m) ile Saint-Laurent halicinde sık görülen ve daha küçük olan düz vatozdur.

■ **Kullanımları.** Bir vatozun derisi yapışkan bir tabakayla kaplıdır. Bu tabaka hayvanın ölümünden sonraki 10 saat içinde yeniden oluşabildiğinden hayvanın tazeliği üzeri bir bezle silinerek ve bu tabakanın yeniden oluşumu gözlenerek ölçülebilir. Vatoz genellikle, temizlenmiş ve dilimlenmiş olarak satılır. Kanatları bütün olarak bırakılır. Pembe-beyaz olan eti, yağsız ve kalitelidir. Kullanım öncesinde defalarca yıkanması gerekir. Kalın kabuğunu soymak gerekir. Ciğeri ve "yanakları" vatoz sevenler için aranan parçalardır.

Geleneksel olarak *beurre noisette* ile sunulan vatoz, *Hollandaise* sos, otlu sirke sosuyla *à la meunière* ya da kızartma olarak (özellikle küçük vatozlar), graten ya da beşamel sosla pişirilir (özellikle pırasa beyazlarıyla *à la bretonne*).

beurre noisette'te vatoz

Vatozu, kanatlarını bütün bırakarak dilimleyin. Balık bulyon ya da sirke ve tuz eklenmiş suda haşlayın. Kaynatın, köpüğünü alın ve 5-7 dakika pişmeye bırakın. Bir *beurre noisette* hazırlayın. Vatozu süzerek sıcak bir tabağa alın. Üzerine limon suyu dökün. Kapari ve birkaç parça düz maydanoz yaprağı serptikten sonra *beurre noisette*'le kaplayın. (Bkz. 1121. sayfadaki fotoğraf)

JACQUES LE DIVELLEC'İN TARİFİ

elma şarabı sirkeli vatoz ciğerleri

"Bir balık bulyon içinde 400 gr vatoz ciğerini beş dakika hafif hafif kaynatın. Bulyon içinde soğumaya bırakın. Dört sert elmayı (tercihen *cox's orange*) soyun. İçlerini boşaltın, dilimleyin ve kısık ateş üzerinde bir tavada, 15-20 gr tereyağla pişirin. Tuz ve karabiber atın. Ciğerleri dilimleyerek tereyağda kavurun. Süzün ve sıcak bir tabağa dizin. Pişirme yağını aldığınız tavaya iki çorba kaşığı elma şarabı sirkesi koyarak kaynatın ve ciğer dilimlerinin üzerine dökün. Çevresine elma dilimlerini dizin ve kıyılmış frenksoğanı serpin."

kızarmış küçük vatozlar

Çok küçük, temizlenmiş vatozlar seçin. Üzerlerine soğuk süt dökerek bir saat dinlendirin. Süzün, una bulayarak kızgın yağa (180° C) atın. Yağı süzdükten sonra fazlasını emdirin. İnce tuz serpin ve süslü kesilmiş yarım limon halkalarıyla servis tabağına dizin.

vatoz ciğerli beignet → BEIGNET
vatoz salatası → SALATA

vatruşka Genellikle üzerine çapraz hamur parçaları koyulan ve piştikten sonra şeker serpilen, beyaz peynirli (*tvarog*) bir Rus pastası. Rus mutfağında, *vatruşki* adı verilen, içi beyaz peynirli tuzlu bir karışımla doldurularak normal *brioche* hamurundan yapılan *bouchée*'ler de hazırlanır.

PARİS'TEKİ *DOMINIQUE* RESTORANININ TARİFİ
vatruşka
"Küçük küpler halinde kestiğiniz meyve şekerlemesini, beş cl konyak, armanyak ya da romda bekletin. Hamuru hazırlayın: Bir salata tabağında üç yumurta sarısını ve 200 gr toz şekeri köpürene kadar çırptıktan sonra içine 125 gr yumuşatılmış tereyağ, bir tutam tuz ve şekerli vanilya katın. İyice karıştırın. Önce yarım limon ve yarım portakal kabuğu, ardından da iki dolu kaşık taze krema ekleyin. Son olarak, 350 gr elenmiş unu bir kerede içine dökün. Hamuru beze haline getirin ve yaklaşık bir saat buzdolabında bekletin. Unlu tezgâhın üzerinde, 3-4 mm kalınlığında bir daire biçiminde açın. Bir saç üzerine, 28 cm çapında tereyağ sürülmüş yağlı kâğıdı yayarak üzerine hamuru koyun. Arta kalan parçaları beze haline getirin. Hamurun dibinde bir çatalla delikler açarak önceden 200° C'ye ısıttığınız fırında 12-15 dakika *à blanc* pişirin. Hamur soğurken garnitürü hazırlayın. 100 gr tereyağı merhem kıvamına getirin. 200 gr şekeri azar azar, üç yumurta sarısını teker teker ekleyin ve beyazlaşana kadar çırpın. İyice süzülmüş yarım kilo beyaz peyniri yavaş yavaş içine katın. Karıştırın. 200 gr taze krema, 30 gr nişasta ve sonra da şekerleme yapılmış meyveleri ekleyin. Son anda, çırpılarak kar haline getirilmiş bir yumurta akını karıştırın. Karışımı, soğumuş olan tart tabanının üzerine dökün ve yüzeyini eşitleyin. Hamurun geri kalanını dikdörtgen biçiminde, 2-3 cm kalınlığında açarak dar bantçıklar halinde kesin. Uçlarını pastanın kenarına sabitleyerek, pastanın üzerine çaprazlar halinde yerleştirin. Garnitürün ve bantçıkların üzerine yumurta sürün. 200° C'de fırına verin ve 60-70 dakika pişmeye bırakın. Altın sarısı vatruşkayı çıkarın. Üzerine pudra şekeri serptikten sonra soğumaya bırakın."

veau de mer Tuna balığı gibi alt kısmı ya da dilimleri satılan *taupe*'un (Bkz. Bu madde) ticari adı.

Veau-qui-tete (Le) Chatelet yakınlarında, Sébastopol Bulvarı'nın yıkımı sırasında yok olan, 16. yüzyıla tarihlenen taverna. İşletme, özellikle 19. yüzyıl başında, Birinci İmparatorluk Dönemi'nde, "altın yaldızlı salonlardaki en iyi" koyun paçaları ve "domalan batırılmış" yılanbalıklarıyla ünlüydü. Sahibi bir gün, La Joaillerie Sokağı'nda, yanı başına, aynı adı taşıyan başka bir taverna daha açıldığını gördü ancak ikinci işletme, bir süre sonra adını *Veau-qui-mange* olarak değiştirmek zorunda kaldı.

veine Yağlı *veine* (alt kısım) ve yağsız *veine* (üst kısım) olarak ayrılan, sığır gerdanı parçası. Bu bölümden ağır ateşte pişirmeye uygun parçalar kesilir (türlü. *carbonade*, *boeuf à la mode*).

vejetalizm Tahılları, kuru ya da taze sebzeleri, meyveleri ve bitkisel yağları temel alan ve felsefi nedenlerle, bal da dahil olmak üzere her türlü hayvansal besini reddeden beslenme biçimi. Bu rejimde kalsiyum (temel olarak süt ürünleri tarafından sağlanır) kesinlikle yoktur. Sebzelerin, tahılların ve baklagillerin sağladığı demir, etteki demiri sağlamadığından organizma tarafından iyi kullanılamaz. Son olarak, vücuda sağlanan karoten, tamamen reddedilen tereyağ, karaciğer ve yumurta sarısının içerdiği A vitamini ihtiyacını karşılayamaz.

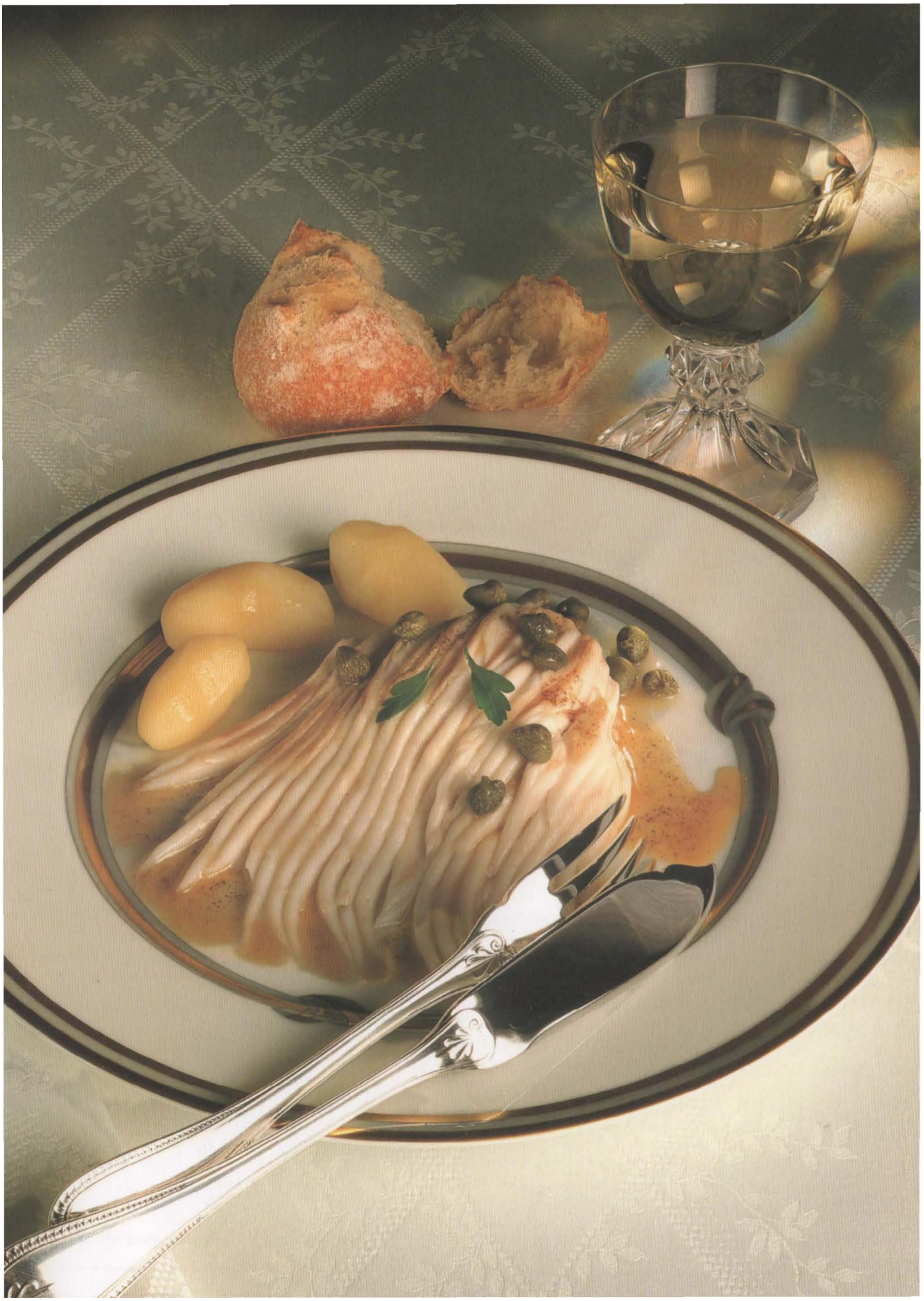
Farklı vejetaryen akımları içerisinde, besinler arasında çeşitli sınıflandırmalar ve birleştirmeler bulunur ama bütün bu beslenme biçimleri, vücutta eksikliklere ve özellikle bir protein dengesizliğine yol açar.

vejetaryenlik Bazı besinleri tamamen saf dışı bırakan beslenme biçimi: Lakto-vejetaryenlikte et, balık, yumurta, ovo-vejetaryenlikte et, balık, süt ürünleri, pesko-vejetaryenlikte et, süt ürünleri ve yumurta, pollo-vejetaryenlikte et (kümes hayvanları eti hariç), süt ürünleri ve yumurta. Ayrıca vejetaryenler az işlenmiş besinlere öncelik verirler (örneğin bütün haldeki tahıllar ve tahıl ekmeği). Belli bir gastronomiyi reddetmeyen vejetaryenlik (vejetaryenlere hitap eden çok sayıda restoran vardır), besinsel dengeyle uyuşur çünkü hayvansal yan ürünler biyolojik değeri yüksek proteinler sağlar. Ayrıca süt ve peynir yeterli miktarda kalsiyum içerir. Bu tür vejetaryenliğin bir diğer avantajı da, doymuş lipit fazlalığına yol açmamasıdır.

velours Konsomesine haşlanmış tapyoka eklenerek yoğun ve kadifemsi (Fransızca adı buradan gelir) bir kıvama getirilen Crécy çorbasına (havuçlu) verilen ad.

velouté Ana malzemesi (sebze, et, balık, kabuklu) yoğunlaştırılmış bir sıvı (yağlı ya da yağsız) içinde pişirildikten sonra bütün olarak tülbentten geçirilerek terbiye (yumurta sarısı, krema ve tereyağ) edilen ve ar-

▶
Beurre noissette *'te vatoz*
Tarifi için 1119. sayfaya bakınız



dından son garnitürü (jülyen kesilmiş beyaz kanatlı eti, tatlısu ıstakozu kuyruğu, kuşkonmaz uçları) eklenen çorba. Bu tür çorbalar, adlarını pürüzsüz görünümlerine ve yağ gibi kıvamlarına borçludur (*velouté*, Fransızca'da "kadifemsi" anlamına gelir).

av hayvanı eti, et ya da kümes hayvanları eti velouté*'si*

Beyaz bir un salçası hazırlayın ve bunu seçtiğiniz etten hazırladığınız çok keskin bir litre konsomeyle ıslatın. Bu eti tereyağ içinde pembeleştirdikten sonra *velouté*'ye ekleyerek yavaş yavaş ve uzun süre pişirin. Hepsini karıştırın ve tülbentte süzün: Kıvamının koyu olması gerekir. Tekrar hafifçe kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra üç yumurta sarısı ve 10 cl taze kremayla kaynatmadan yoğunlaştırın. Ateşten alarak ceviz büyüklüğünde taze tereyağ ekleyin. Servis edeceğiniz sırada, seçtiğiniz etten küp küp ya da jülyen doğrayıp ekleyin ve birkaç frenkmaydanozu yaprağını üzerine serpin.

LIONEL JOUNAULT'NUN TARİFİ

avokadolu soğuk velouté

"Soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış küçük bir salatalığın etinden, bir Paris kaşığı yardımıyla toplar çıkarın. Hızlı bir biçimde kaynar suda ağartın. Kıpkırmızı ve sert bir domatesi kaynar suya attıktan sonra soyun. Etini küçücük küpler halinde doğrayın. Üç avokadonun her birini ikiye bölün, çekirdeklerini atın ve kaşıkla bütün etini çıkarın. Bir limonun suyu, dört çorba kaşığı taze krema ve 10 cl süt eklediğiniz avokado etini mikserden geçirin. Tuz ve *Cayenne* biberi ekleyerek buzdolabında soğumaya bırakın. *Velouté*'yi dört kâseye bölüştürün. Küçük salatalık toplarını ve domates küplerini garnitür olarak üzerlerine ekleyin. Çok ince kıyılmış nane yapraklarıyla (altı tane) süsleyin. Çok soğuk servis yapın."

balık velouté*'si*

Beyaz bir un salçası hazırlayın ve titizlikle temizlenmiş ve tülbentten geçirilmiş bir litre balık fümesiyle ıslatın. Seçtiğiniz balığın kılçıklarını ayıkladıktan sonra, bunu *velouté*'nin içinde ağır ağır pişirin. Hepsini karıştırarak tülbentten geçirin. Hafifçe kaynayana kadar bekleyin. Üç yumurta sarısı ve 10 cl taze kremayla kaynatmadan yoğunlaştırın. Tekrar tülbentten geçirin. Ateşten alarak ceviz büyüklüğünde tereyağ ekleyin. Servis edeceğiniz sırada, seçtiğiniz balıktan küp küp ya da jülyen doğrayıp ekleyin ve üzerine birkaç frenkmaydanozu yaprağı serpin.

enginar velouté*'si*

40 gr tereyağ ve 40 gr un ile beyaz bir un salçası hazırlayarak 80 cl tavuk eti konsomesiyle ıslatın. Sekiz küçük enginar tabanını ağartın, dilimleyin ve 40 gr tereyağ içinde, buharda, 20 dakika pişirin. Konsomeye katarak kaynatın ve sebzeler dağılana kadar pişirin. Daha sonra karışımın tamamen pürüzsüz olması için tamamını mikserden geçirin ve istediğiniz kıvamı vermek için biraz konsome katarak sulandırın. Üç yumurta sarısını 10 cl taze kremayla karıştırın ve ateş üzerine koymadan, çorbayı bu karışımla yoğunlaştırın. Son olarak, 60 gr parça halinde tereyağı çırparak ekleyin.

kabuklu hayvan velouté*'si*

Bir litre balık *velouté*'si hazırlayın. Seçtiğiniz kabuklu deniz mahsullerini çok ince bir sebze *mirepoix*'sıyla tereyağda sote edin. Konyakla flambe ettikten sonra beyaz şarapla ıslatın. Tuz, karabiber ve baharatlarla çeşnileyin. 20 dakika pişirin. Kabukluları, pişme sularıyla birlikte havanda dövün. Bu püreyi balık *velouté*'sine ekleyerek birkaç dakika hafif ateşte pişirin. Tülbentten geçirin ve yeniden hafifçe kaynayana kadar bekleyin. Üç yumurta sarısı ve 20 cl taze kremayla kaynatmadan yoğunlaştırın. Çeşnisini kontrol edin ve kabuklulardan elde ettiğiniz kırmızı kremayı, ateşten aldığınız tencereye ekleyin. Servis edeceğiniz zaman, seçtiğiniz kabukluları küp küp kesip ekleyin ve üzerine birkaç frenkmaydanozu yaprağı serpin.

kuşkonmaz velouté*'si*

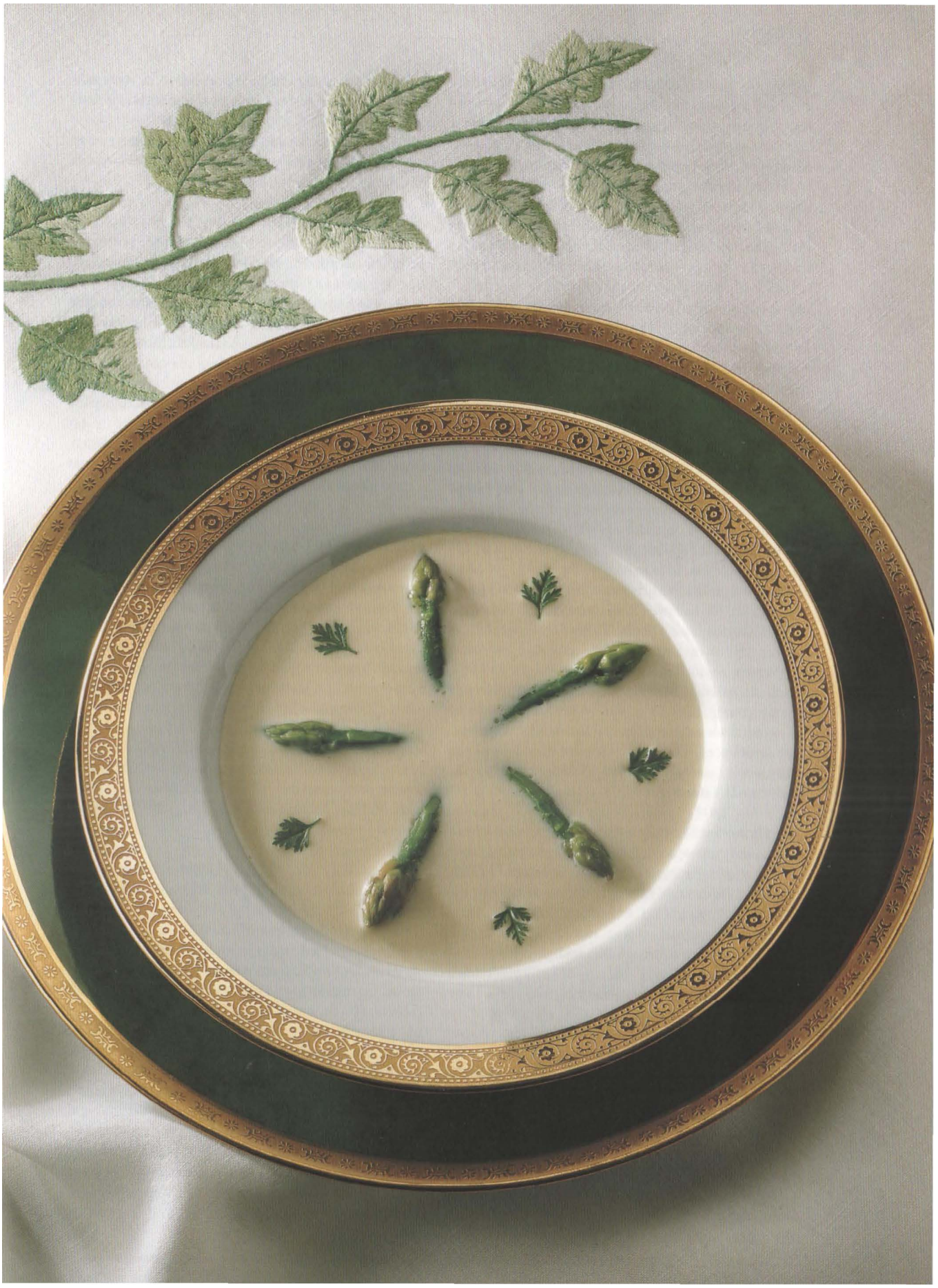
80 cl tavuk konsomesi hazırlayın. 400 gr temizlenmiş kuşkonmazı iri parçalar halinde doğrayıp beş dakika kaynar suda ağarttıktan sonra süzün ve 40 gr tereyağ içinde, buharda, 10 dakika pişirin. Lifli kısımlardan arındırmak için süzün ve püreyi *velouté*'ye ekleyin. Enginar *velouté*'sinde olduğu gibi tamamlayın. (Bkz. fotoğraf)

velouté (sos) Beyaz pişme suyuyla (dana ya da tavuk) ya da bir balık fümesiyle yapılan ve beyaz ya da sarı bir un salçasıyla yoğunlaştırılan "ana" soslar sınıfına dahil edilen beyaz sos. *Velouté*, ek malzemeler doğrultusunda, birçok türemiş sosun temeli olarak kullanılır. Dana *velouté*'sine "etli beyaz sos", balık *velouté*'sine "etsiz *velouté*" de denir.

venaco Keçi ya da koyun sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen harcı yumuşak ve doğal kabuğu kazınmış, Venacı ve Corte'ye özgü, yalnızca küçük imalathanelerde üretilen Korsika peyniri. *Venaco*, kenarları 13, kalınlığı altı cm'lik bir küp biçimindedir. Güçlü, bazen de acı bir tadı vardır.

Vendée Poitou'nun kıyı boyunca uzanan yüzü olan Vendée, iç bölgelerin gelenekleriyle denizin zenginliklerini birleştiren bir mutfağa sahiptir. Bir hayvancılık

▶ *Kuşkonmaz* velouté*'si*



yöresi olan Vendée'de, özellikle sığır sürüleri önemlidir. Tahıl ve sebze ekimi de yapılır. Ünlü yeşil lahanaları ya da *mogette* denilen beyaz fasulyesi çoğu zaman kremayla pişirilir, et suyunda bakla ezmesi ve *chouée* adı verilen, suda haşlanıp süzülmüş ve tereyağda pişirilmiş yeşil lahana yemeği ya da elmalı tereyağlı lahanası çok ünlüdür. Marais ve Challans à Beauvoir-sur-Mer'deki deniz suyu kanallarında ünlü ördekler yetiştirilir. Dere ve küçük göllerinden balık yahnisi için yılanbalıkları ve Luçonne usulü pişirilen kurbağalar (sirkeli suda pişirilip sonra tereyağda kızartılır ve kızartılmış sarmısak dişleriyle servis edilir) temin edilir. Salyangozlarsa rezene ile ızgarada ya da kaynar suda pişirildikten sonra, patatesle birlikte, beyaz bir sosta hafif ateşte yeniden kaynatılır. Tavşan eti çok makbuldür. Özellikle tavşan ezmesi (güveçte pişirilen kat kat yabani ada tavşanı filetosu ile soğanlı ve yabani sarmısaklı tavşan kıyması) ve La Roche-sur Yon yöresinin özel bir yemeği olan Vendée usulü tavşan çok beğenilen iki yemektir. Domuzdan, domuz kelleli türlü ve Vendée usulü ciğer (domuz sakatatı ve kıyılmış domuz yağına, kan eklendikten sonra yavaş ateşte uzun süre pişirilir) yapılır.

Balıklara ve deniz ürünlerine gelince, *cotriade*, *chaudrée* ya da *mouclade* denilen özel balık yemeklerinden morina balığı ve istridye çorbasına kadar uzanan değişik bir liste verilebilir. Ayrıca Yeu Adası'nın langustları, Sables-d'Olonne'un sardalyası ve Aiguillon-sur-Mer'in midyeleri gerçekten övgüye layıktır.

Vendée peynirleri, hamurişleri ve Poitou'nun tatlılarıyla da ünlüdür. Bunlara Vendée usulü yağlı ve yumurtalı çöreği, *alize pâquaude* ve *botteral* denilen hamurişlerini, bir nevi boğaça olan *fouace*'ı, bir cins yoğurt diyebileceğimiz *caillebotte*'u ve Marais usulü bir cins pastayı (karamelize olmuş bir kabuk altında sütlü yumurta) da katmak gerekir.

vendôme İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, kabuğu doğal olarak mavimsi (bleu) ya da işlenmiş Orléans peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 11 cm çapında ve üç buçuk cm kalınlığında bir teker biçimindedir. Giderek nadirleşen bu peynir, meyve kokuludur (bu özellik, mavi olandan çok kül rengi olan için geçerlidir).

Venedik usulü *bkz.*vénitenne (à la)

Venezuela Venezuela mutfağı Güney Amerika'nın en tatlı mutfağıdır. Bu mutfakta kuru fasulye önemli bir yere sahiptir. Geleneksel yahnileri olan *sancocho*, sığır eti, işkembe ya da balıkla hafif ateşte pişirilir ya da pirinç ya da mısırla karıştırılır. Tencere yemeklerinin çoğu zaman vazgeçilmez bir harcı da kocaman yeşil muzlardır.

Arepas bütün yemeklerle birlikte yenir. Meksikalılar'ın *tortillas*'ına benzese de nitelikleri farklı bir mısır unuyla hazırlanır. Noel'de yedikleri tipik yemekleri *hayaca*, içi et ya da balık, yumurta, zeytin, kuru üzüm, badem ve baharatla doldurulan ve muz yaprakları içinde pişirilen bir cins mısır unundan yapılmış kreptir.

Venezuelalılar'ın en çok sevdiği tatlı papaya reçelidir. Ancak muz gibi, papaya da tuzlu yemeklerde de kullanılır.

vénitienne (à la) [Venedik usulü] Alman sosu (ya da beyaz şarap sosu) katılmış bir sirke ve tarhun karışımının yoğunlaştırılmasıyla elde edilen, yeşil tereyağ eklenen, süzülen ve bitkisel otlarla çeşnilenen *vénitienne* soslu dilbalığı filetosu haşlamasına, tereyağda sote edilmiş deniz yılanbalığı parçalarına, haşlanmış kümes hayvanları etine, kayısı ya da suda yumurtaya verilen ad.

Balık için bu sos, bitkisel otlar ve kıyılmış kapari eklenen bir Normandiya sosu da olabilir.

ventadour İlik ve domalan dilimleriyle süslenen, *Chateaubriand* sosu eşliğinde bir enginar ve *pommes cocotte* püresiyle servis edilen sığır filetosu ya da kuzu *noisette*'inin adı.

ventréche Tuzlandıktan sonra sarılan (ve bazen kurutulan ve sade olarak satışa sunulan) domuz göğüs etine verilen ad. Güneybatı Fransa'ya özgü bir spesiyalitedir. Kemiklerinden ve derisinden tamamen arındırılan göğüs, yaklaşık 10 gün boyunca tuzlanır, yıkanır ve süzülüp buharda pişirilir. Üzerine iri dövülmüş karabiber serpilerek sarılır, selülozlu barsak içinde biçimlendirildikten sonra 1-4 hafta boyunca kurutulur. *Ventrèche*, tuzlu göğsün bütün kullanım biçimleri için uygundur.

verdier İçi ciğer ezmesiyle doldurulan ve eritilmiş bir soğan tabanı üzerinde gratine edilen, domalan eklenmiş parmesanlı bir beşamelle kaplanan ve yaratılması *Maison Dorée*'nin ilk sahibine mal edilen bir lop yumurta yemeği.

vermut İtalya'da, 17. yüzyılda üretilmeye başlanan ve günümüzde bütün dünyada iki çeşit (Fransız vermutu ve daha az sek olan İtalyan vermutu) olarak üretilen şarap bazlı bir aperitif içkisi.

Beyaz ya da kırmızı vermut, şarap, şeker şurubu ya da üzüm şırası (şarap *eau-de-vie*'si eklenen mayalanmamış üzüm suyu) alkol ve aromatik bitkilerden (absent, çörtük, kınakına, ardıç, karanfil, papatya, portakal kabuğu, bazen de gül yaprağı) yapılır. Ancak her marka kendi üretim sırrını saklar.

Vermut, frape olarak, genellikle buzla, bazen de bir limon ya da portakal dilimiyle ya da maden suyuyla sulandırılmış olarak servis edilir. *Dry Martini* ya da *Americano* gibi çok sayıda kokteyle de katılabilir.

Vermut mutfakta harçlara tat katmak, tavada pişirilmiş kümes hayvanları etini deglaze etmek ya da kabuklu deniz mahsullerini pişirmek için kullanılır.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

Vernon Üzerinde kuşkonmaz uçları, patates püresiyle içi doldurulmuş şalgamlar ve içi boşaltılarak tereyağlı bezelyeler doldurulmuş *pommes fruit*'ler bulunan enginar tabanlarıyla süslenen, sote edilmiş küçük kasaplık et parçaları yemeğine verilen ad.

Véron (Louis Désiré) Fransız doktor ve gazeteci (Paris 1798-aynı yer 1867). Kibar semtlerde doktorluk yaptıktan sonra edebi dergilerde yöneticilik yaptı, eleştiri yazıları yazdı. Daha sonra Paris Operası'na müdür oldu. En son, siyasi gazeteci olarak, Louis-Napoléon'u ve imparatorluğu destekleyen *Constitutionnel*'in başına getirildi. L. D. Véron, önce Rivoli Sokağı'ndaki, ardından Auteuil'deki dairesinde verdiği görkemli ziyafetlerle gastronomi tarihinde önemli bir rol oynadı. Bu sofranın ünü, özellikle Véron'un şef aşçısı Sophie'nin yeteneğinden kaynaklanıyordu. Zeytinli ördek ile fasulyeli butun ününün hepsini aştığı söylenir.

Klasik mutfakta, pane ya da ızgara balıklar için hazırlanan, otlarla koku verilen ve dana bulyon ya da füme eklenen bir Normandiya sosuna da Véron adı verilir.

► Tarifler: ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI, SOS

vert (au) Mevsime göre değişen büyük miktarda otla pişirilen Flaman yılanbalığı yemeği. Genellikle aralarında frenkmaydanozu, limon kokulu otlar, tereotu, ıspanak, tarhun, taze nane, beyaz ısırganotu, kuzukulağı, aptesbozanotu, adaçayı da olan 15 kadar ot kullanılır. (Yemeğin adı, Fransızca'da bu yüzden "yeşil" anlamına gelir.)

Vert sos, ot püresi eklenen bir mayonezdir. Eskiden daha çok salata sosu olarak kullanılıyordu. Modern tarifi, önce III. Napolyon'un eski aşçısı, ardından da Paris'teki *Le Doyen* restoranının (ki bu sos özellikle deniz alabalığı eşliğinde, bu restoranın spesiyalitesi haline gelmiştir) başaşçısı olan Balvay tarafından hazırlanmıştır.

Vert tereyağ ise, kıyılmış bitkisel otlar katılarak hazırlanan bir çeşnili tereyağdır.

► Tarif: YILANBALIĞI

vert-cuit Kullanılacak ya da servis edilecek, neredeyse çiğ ya da çok az pişmiş bir malzemenin pişme düzeyine verilen ad. Kanlı ördek ve çulluk, *vert-cuit* pişirilen yemeklere örnek olarak verilebilir.

vert-pré Kızarmış patates ve tereotu demetleriyle süslenen ve *maître d'hôtel* tereyağ (et parçasının üzerine dilim halinde konur ya da yumuşatılarak bir soslukta sunulur) eşliğinde servis edilen ızgara etlere verilen ad.

Bu terim aynı zamanda, tereyağla yoğunlaştırılmış bir bezelye, kuşkonmaz ucu ve taze fasulye karışımıyla süslenen beyaz etlere, ördek *palazına*, yufkadan hazırlanan *bouchée*'lere vb de verilir. Yeşil sosla kaplanmış bir kanatlı eti ya da balık da *vert-pré* olarak nitelendirilir.

► Tarifler: CROUSTADE, CHOU, SIĞIR

verveine du Velay İlk olarak 1853'te 33 bitki karıştırılarak hazırlanan, 20 gün şarap *eau-de-vie*'sinde bekletilerek yeniden damıtılan Auvergne'e özgü bir likör. Alkol, damıtıldıktan sonra, meşeden bir fıçıda sekiz ay eskitilir ve bu sürenin sonunda şeker ve balla tatlandırılır. Yeşil *verveine*'in alkol oranı % 50 Vol., sarınınkiyse % 40 Vol.'dür. Sade olarak buzla ya da kokteyllere katılarak içilir.

Véry Meuse kökenli bir garson tarafından önce Tuileries'de, ardından 1808 yılında Palais-Royal'in kemerleri altında, Beaujolais galerilerinde, *Véfour*'un yanında işletilen Paris restoranı. Güzel Madam Véry, 1840 yılına kadar başkentin en ünlülerinden biri olan ve ordövrler ve tatlılar dışında 127 farklı yemek sunan bu işletmenin başarısına yabancı değildir. Editörü Balzac'a burada görkemli bir yemek hazırlatmış, mönünün Ostende istiridyeleri, besi koyunu kotlet, şalgamlı ördek, keklik palazı kızartma, Normandiya dilbalığı, meyveler, şarap ve likörlerden oluşmasını sağlamıştır. 1840'lı yıllarda, *Véry*'nin modası geçmiş ve sabit fiyatlı mütevazı bir restoran haline gelmiştir.

vezirparmağı Bir hamur tatlısı. Kadıngöbeği (Bkz. Bu madde) hamuruyla aynı biçimde hazırlanarak aynı usulde pişirilir ve şerbetlenir. Tek fark, hamurun halka yerine parmak biçiminde kesilmesidir.

Viard On dokuzuncu yüzyılda yaşayan, *Cuisinier Impérial, ou l'Art de Faire la Cuisine et la Patisserie pour toutes les Fortunes, avec la Manière de Servir une Table depuis Vingt jusqu'à Soixante Couverts* (İmparatorluk Aşçısı ya da Her Bütçeye Uygun Yemek ve Pasta Yapma Sanatıyla Yirmi Kişilikten Altmış Kişiliğe Masa Servisi Yapma Yöntemi, 1806) yazarı. Bu "lezzet adamı"nın "kılavuzu", siyasi koşullara göre değişen adlar altında en az 32 kez tekrar basılmıştır: 1817 yılında, Restorasyon Dönemi'nde Kraliyet Aşçısı'na dönüşürken (Pierhugue tarafından yazılan şaraplarla ilgili bir bölümle birlikte), 1852 yılındaki 22. baskısı *Cuisinier National de la Ville et de la Campagne* (Ulusal Köy ve Kent Aşçısı) adını taşır. Yazar olarak Viard, Fouret ve Délan adları görülür. 1853 yılında, kitap *Le Cuisinier Impérial de la Ville et de la Campagne* (İmparatorluk Köy ve Kent Aşçısı) adını alırken, Bernardi tarafından 200 yeni madde eklenmiştir.

Vicaire (Gabriel) Fransız şair (Belfort 1848-Paris 1900). 1884 yılında yayımlanan *Les Emaux Bressans* adlı bir derlemede, yaşadığı şehir olan, mutfağıyla ünlü Bresse'in özelliklerini yansıtır. Gastronomi makalelerine de imza atmıştır.

Vicaire (Georges) Fransız bilgin (Paris 1853-Chantilly 1921). Şair Gabriel Vicaire'in kuzeni olan ve *Manuel de l'Amateur de Livres au XIX. Siècle* (sekiz cilt)

adlı kitap ile Balzac üzerine bir incelemenin yazarı olan Vicaire, özellikle, gastronomiyle ve mutfakla ilgili, matbaanın başlangıcından 1890 yılına kadar yayımlanmış 2500 kitabın bulunduğu değerli Gastronomi Kütüphanesi (1890) koleksiyonuyla tanınır.

Vichy Hafif ateşte, pişme suyunu tamamen çekene kadar pişirilen (şeker ve sodyum karbonat ya da "Vichy tuzu" ile) dilimlenmiş havuç yemeğine verilen ad. Taze tereyağ ve maydanozla servis edilen *vichy* (ya da Vichy usulü) havuçlar, dana suyu deglazesiyle kaplanmış dana pirzolası ve sote tavuğa çok yakışır.
► Tarif: HAVUÇ

vichyssoise Taze kremayla yoğunlaştırılarak soğuk servis edilen, ince doğranmış taze sarmısakla süslenen pırasa ve patates çorbası. Sözcüğün anlamı genişletilmiş ve değişik bir sebze (örneğin kabak) ve patates bazlı soğuk çorbalar için de kullanılmaya başlanmıştır.

vichyssoise
250 gr pırasanın beyazını ince ince doğrayın. 250 gr soyulmuş patatesi dörder dilime ayırın. Pırasaları 50 gr tereyağ içinde, üstü kapalı olarak renklendirmeden öldürün, patatesleri de katarak iyice karıştırın. 1,75 litre su, tuz ve karabiber ekleyin. İçine küçük bir garnitür demeti atın ve kaynamaya başladıktan sonra 30-40 dakika pişirin. Pırasaları mikserde püre haline getirin. Süzdüğünüz patatesleri de çabucak aynı gereçten geçirerek hepsini tencereye boşaltın. En az 20 cl taze krema ekleyin ve düzenli bir biçimde karıştırarak kaynamasını bekleyin. Çorba soğuduktan sonra bir saat buzdolabında bekletin. Üzerlerine ince doğranmış taze sarmısak serperek, konsome kâselerinde servis edin.

Victoria İngiltere ve İrlanda kraliçesi Victoria'ya (1819-1901) ithaf edilen, malzemelerin zenginliği ve hazırlıklarda gösterilen özenle diğerlerinden ayrılan birçok yemek ve sosa verilen ad. *Victoria barquette*'leri ve *bouchée*'leri, *Victoria* dilbalığı filetoları, *Victoria* suda ve kayısı yumurta ya da doldurulmuş *Victoria* omletinin ortak yanı, içlerinde küp küp kesilmiş ve farklı biçimlerde terbiye edilmiş ıstakoz ve domalan bulunmasıdır. Mantarlı ve domalanlı *Victoria* balık tabanı, Nantua sosuyla kaplandıktan sonra domalan dilimleriyle süslenir. Karışık *Victoria* salatasının içinde küp biçiminde kesilmiş salatalıklar ve tatlısu ıstakozları, ince doğranmış kereviz, ince doğranmış enginar tabanı ve patates, domalan jülyeni ve pembe mayonez çeşnisi bulunur. *Victoria* garnitürü (sote edilmiş, *Madeira* şaraplı ya da *porto*'lu deglazeyle ve yoğunlaştırılmış dana bulyonla kaplanmış küçük kasaplık et parçaları için) mantar püresiyle doldurularak gratine edilmiş küçük domateslerden ve dörde bölünerek tereyağda, buharda pişirilmiş enginar tabanlarından yapılır. *Victoria* soslaı, haşlanmış balık (ıstakoz kreması ve küp kesilmiş ıstakoz ve domalan ile beyaz şaraplı sos) ya da av etine (*porto*, frenküzümü jölesi, portakal suyu ve baharatlarla tatlandırılan *espagnol*) eşlik eder.

Victoria dondurması, çilekli dondurmayla kaplanmış bir meyveli dondurmadır. *Victoria cake*'se, kiraz şekerlemelerinin kuru üzümler yerine kullanıldığı, baharat ve şeker açısından zengin bir çeşit *plum-cake*'tir.

videler Garnitürün akmasını engelleyici kıvrık bir kenar oluşturmak amacıyla, hamuru dışarıdan içe doğru azar azar katlayıp yukarı kaldırarak yuvarlanın etrafına yüksek bir kenar biçimi verme işlemi. *Flan* kelepçesinde pişirilen bir tartın, bir turtanın (üst kapağını taban hamuruyla birleştirmek için) ya da elmalı turtanın kenarları kaldırılır.

viennoise (à la) [Viyana usulü] İngiliz usulü pane edilmiş, kıyılmış lop yumurta (akı ve sarısı ayrı olarak), kızartılmış maydanoz ve kapariyle servis edilen dana eti dilimlerine, kümes hayvanları filetolarına ya da balıklara verilen ad. Yanında *beurre noisette* de sunulur. Bu yemek, otantik *Wiener Schnitzel*'in (Tam karşılığı "Viyana dilimi"dir. Dana ya da sığır dilimi olabilir.) Fransız usulü yorumudur. *Wiener Schnitzel* pane edildikten sonra erimiş domuz yağında pişirilir, bir limon dilimiyle süslenir ve bir patates salatası ya da yeşil salata ve kızarmış patates ya da patates püresi eşliğinde sunulur.

İngiliz usulü pane ve sote edilmiş ya da kızartılmış civcivlere ya da tavuk parçalarına da "Viyana usulü" adı verilir.

Büyük kasaplık et parçaları için kullanılan Viyana usulü garnitür, ıspanak saplarıyla süslenen, haşlanmış kereviz ve İngiliz usulü patates eşliğinde servis edilen kızarmış erişte *croustade*'larından oluşur.
► Tarifler: BEIGNET, ÇİKOLATA (İÇECEK), DANA, KAHVE (İÇECEK), KLÖSSE, KROKET, NOQUE

viennoiserie *Galette*, bisküvi, *sablé* vb gibi hamur işleri ve ekmek dışındaki fırın ve hamurişlerinin tamamına verilen ad. *Viennoiserie* geleneksel olarak kruasanları, sütlü ekmekleri, üzümlü çörekleri, *brioche*'ları, çikolatalı çörekleri, yani mayalı hamur ya da yufka hamurundan ürünleri kapsar.

Vietnam Vietnam mutfağı her ne kadar Hint ve Fransız mutfaklarının etkisinde kalsa da, ülkenin uygarlığına, coğrafyasına ve köylü geleneklerine bağlı özgünlüğünü de korur.

■ **Pirinç krallığı.** Ovalarda geniş bir biçimde ekilen pirinç, büyük önemi nedeniyle (insanların en önemli be-

►

Vietnam. Hanoi'de bir sokak.
Bu satıcı sokaktaki insanlara kıtır kıtır kızartılmış ördek satmaya çalışıyor.



sinidir) tanrılara ve atalara sunulan beş armağandan birini oluşturur. Yanında başka bir malzemeyle birlikte kullanılan nişasta ya da uzun ve kokulu pirinç (kuzey bölgelerinin özelliği olan *gao tam thom*), Avrupalılar'ın yemek masasında yediği ekmeğin rolünü üstlenir. Yemeklerle birlikte yenilebildiği gibi pirinç ekmeği, çeşitli hamurişleri (erişte ya da şehriye) ve ünlü *galette*'lerin yapımında kullanılır. *Galette*'ler ıslatıldıktan sonra üzerlerine bir tabaka kaplanır. Çiğ olarak yenebildikleri gibi, kızartılarak da tüketilebilirler. Vietnamlılar yemek tabaklarını her zaman zevkli bir biçimde hazırlama ve sunma eğilimindedir. Yemeklerini sarmısak, yaban mersini, fesleğen, taze sarmısak, limon kabuğu, kişniş, yabani sarmısak, zencefil, nane, soğan, pireotu, biber, kurutulmuş acı biber gibi baharat, ot ve çeşnilerle kokulandırırlar. Ayrıca karides esaslı *mam tôm*, *tuong*, *nuoc tuong* ve özellikle her yemekte kullanılan salamura balık ve tuzdan hareketle yapılan *nuoc-mâm* gibi sosları da kullanırlar. Kullandıkları tuzlar, içindeki azot miktarına göre çeşitli kalitelere ayrılır.

■ **Pek çok yemekten oluşan sofralar.** Bütün Güneydoğu Asya'da aynı sofrada birçok yemeği sunma alışkanlığı ortak bir gelenektir. Geleneğin bir diğer öğesi de çorbadır. Hanoi çorbası olan *pho*, en tanınan çorbadır, sebzeler ve kuşbaşı sığır ya da tavuk etiyle hazırlanır. Ancak halk arasında en çok sevilen çorba pirinç ve sade suyla yapılan ve gün boyu içilen *chao*'dur. Çorbalarla -özellikle tavuklu olanlarla- birlikte çoğu zaman marul, soya, nane, kişniş ve taze sarımsaktan oluşan bir salata yenir. Hafifçe kızartılan (*sao*) ya da yahni olarak pişirilen (*ca bung*) sebzeler (patlıcan, mantar, kabak, su sarmaşığı, domates), tek başına ya da başka yemeklerle birlikte yenir.

■ **Balıklar ve etler.** Balığa, kabuklulara ve yumuşakçalara etten daha çok rastlanır. Bunlar genellikle buğulama olarak ve *kho* tekniğine göre pişirilir. *Kho* usulü pişirme, tuz, *nuoc-mâm* sosu ve yakılmış şekerle ağır ağır pişirme demektir. Domuzun beslenmede önemli bir yeri vardır. Sığır, her şeyden önce bir iş hayvanı olarak düşünülür. Domuz kolu ve jambon, *gio lua* denilen tipik bir yemeğin esasını oluşturur. Söz konusu yemek, taze muz yaprakları içine sarıldıktan sonra suda pişirilen bir et ezmesidir. Kuşbaşı kesilerek özellikle ziyafetlerde aperitif olarak sunulur. Domuz eti kızartılmadan önce kıyma yapılır, çok ince dilimler haline getirilir ya da kuşbaşı kesilir. Kokulu otlar ve baharat içeren bir salamuraya yatırıldıktan sonra barbeküde ızgara olarak da yenebilir. Sığır ve tavuk etine de çeşitli pişirme yöntemleri uygulanır. Sığır ya da tavuğun bazı parçaları gibi daha sert olan etler de zencefillenip hafif ateşte saatlerce pişirilir (*dim*).

Et, balık, deniz ürünleri ve sebzeler ziyafetlere mahsus bir yemekte birleştirilir. *Nhung dâm* denilen ve bir cins fondü olan bu yemekte yağın yerini sirkenin aldığı bir kaptaki sıvının içine bütün bunlar batırılıp yenilir.

■ **Meyveler ve tatlılar.** İklim gibi meyveler de çeşit çeşittir: Kayısı, ananas, muz, *durian*, hintarmudu, trabzonhurması, *litchi*, mandalina, mangustan, mango, turunç, papaya, şeftali, *ramboutan*, sıtmaağacı yemişi olan *sapote*. Meyveler, tatlıların da asıl maddesidir ve tuzlu yemeklere de çeşni vermekte kullanılırlar. Birçok pasta pirinç unu esaslıdır (*banh deo*, içine lotus kreması konmuş *banh côm*). Mısır ya da lotuslu şekerli bir tarife göre yapılan *che* ve soyalı pastalar da çok sevilir.

■ **İçecekler.** En yaygın içecek çaydır. Ancak Vietnamlılar, besinlerin piştikleri sudan yapılan ve *canh* dedikleri içeceği de büyük ölçüde tüketirler. Alkol oranı % 50-60 olan ve ülkede üretilen tek alkollü içkiyse *ruou dê*'dir.

vieux pané İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak kabuğu yıkanmış bir peynir. *Vieux pané*, 2,2 kilo ağırlığında, yassı ve ince bir kare biçimindedir. Oldukça yeni bir peynir olan *vieux pané*, endüstriyel olarak üretilir ve belirgin bir toprak kokusu vardır.

vigneronne (à la) [bağcı usulü] Üzüm, bağ ya da sonbahar ürünleriyle ilgisi olan yemeklere verilen ad. Ceviz yağlı *à la vigneronne* salatada, karahindiba (bazen de frenksalatası) ve kızartılmış küçük domuz yağı parçaları birlikte kullanılır. Tadı, sıcak tavayı deglaze etmek için dökülen az miktarda sirkeyle belirginleştirilir.

À la vigneronne küçük kuşlar, genellikle kulplu tencerede üzüm taneleriyle pişirilir.

À la vigneronne salyangozlarsa kabuklarından çıkarılır, sarmısak ve yabani sarmısaklarla sote edilir. Taze sarmısak katılmış kızartma hamuruna sarılarak kızartılır.

▶ Tarifler: JÉSUS, KEKLİK PALAZI ve KEKLİK, KOMPOSTO

vignot *bkz.* bigorneau

villageoise (à la) [kasaba usulü] *Villageoise* bir sosla (buharda pişirilmiş soğanların, dana [ya da kümes hayvanları eti] suyunun ve mantarların pişme suyunun katıldığı, süzülmüş, yumurta sarısıyla yoğunlaştırılmış ve tereyağ katılmış bir beşamel ya da yumurta sarısı ve kremayla yoğunlaştırılarak tereyağ katılmış *soubisé* sulu *velouté*) sunulan haşlanmış beyaz etlere ya da kümes hayvanları etlerine verilen ad. İçine makarna katılan pırasa konsomeleri de çoğunlukla *villageoise* olarak nitelendirilir.

Villeroi "Villeroi usulü" olarak adlandırılan çeşitli malzemeleri kaplamaya yarayan bir sos. Bu malzemeler, yumurta ve ekmek içiyle pane edilerek bol yağda kızartılır. Bu biçimde pişirilen sakatat şişleri, deniz ürünleri şişleri, iri balık dilimleri, dana uykuluğu, tavuk parçaları ya da koyun pirzolaları, domates, *diable*, avcı, mantar vb soslarıyla servis edilir. *Villeroi* sosu, beyaz pişirme suyu ve mantarların pişme suyu eklenen, yoğunlaştırılan ve istenirse domalan esansı, do-

mates püresi, soğan ya da domalan, kıyılmış mantar ya da *mirepoix* katılarak tamamlanan bir çeşit salçadır.
▶ Tarifler: SOS, ŞİŞ (KEBAP), ŞİŞ (PANE)

vin d'honneur Bir kişi ya da olayın şerefine birkaç kadeh içmek amacıyla çevre sakinlerini, hatırı sayılır kimseleri ve vatandaşları bir araya toplama. Günümüzde, özellikle Fransa taşrasında ve kırsal bölgelerde hâlâ yaygın olarak uygulanır. Bu kokteyllerde, genellikle o yörenin şarapları içilir. Dijon Belediyesi'nin toplantıları için, piskoposluk kurulu üyesi Mösyö Kir, özel bir aperitif içkisi yaratmıştır. Bu içki hâlâ onun adıyla anılmaktadır.

vin de paille Özellikle Jura'da ve Cotes du Rhône'un kuzeyinde üretilen tatlı bir şarap. Kurutulmuş üzümlerin şaraplaştırılmasından elde edilir. Eskiden üzümler bir saman tabakası üzerinde kurutulurdu (şarabın adı buradan gelir). Günümüzde, üzüm taneleri sularının bir kısmını kaybedene ve içlerindeki şeker yoğunlaşana kadar, salkımlar halinde 2-3 ay boyunca, kuru ve havadar bir yere asılır. Bakır renginden yakut sarısına kadar uzanan renkleriyle *vin de paille*'lerin tatları, meyve şekerlemelerine benzer, uyumlu ve yuvarlaktır.

vin de palme [hurma şarabı] Mayalandığı sırada doğal olarak % 15-18 Vol. alkol oranına ulaşabilen palmiyenin özsuyundan elde edilen içecek. Mayalanma, ısının etkisi altında, özsuyun toplanmasıyla başlar. Birkaç saat sonra, tadı üzümünkini hatırlatan, çok hafif kabarcıklı bir sıvı ortaya çıkar.

vin doux naturel [doğal tatlı şarap] Şeker açısından başlangıçtaki zenginliği şıra litresi başına 252 gr'dan yüksek olan üzümlerle hazırlanan şarap. Mayalandığı sırada alkol eklenerek mayalanması durdurulur. Böylece şekerin bir kısmı tutulmuş olur. Bu yöntem, AOC belgeli Banyuls, Maury ve Rivesaltes şarapları ile Baume-de-Venise ile Frontignan misket şaraplarını hazırlamakta kullanılır.

vin gris [gri şarap] Kara üzümlere beyaz şarap üretiminin işlemi -üzümü mayalandırmadan, anında sıkma- uygulanarak elde edilen çok açık renkli roze şarap. "Grilerin grisi", "kara" olarak sınıflandırılan ama kabuğu az renkli olan *grenache*, *cinsault* ve *carignan* gibi bağ çubuklarından elde edilir. Lorraine'de (*côtes-du-toul*) ve Alsace'ta (*Schillerwein*) geleneksel olan gri şarap, aynı zamanda Hérault'da (*golfe de lion*), Provence'ta (*Var*) ve Fas'ta da (*Boulaouane*) hazırlanan bir spesiyalitedir.

vin jaune [sarı şarap] Jura'ya, özellikle de Château-Chalon'a özgü, AOC belgeli şarap. Yalnızca *savagnin* bağ çubukları ekilen bağlarda, üzümün tamamen olgunlaşmış olması (en az % 12 Vol. oranında) ve üzüm suyunun dalında yoğunlaşması için ancak Kasım'ın ilk 15 gününde bağ bozumu yapılır.

İkinci yılın ilkbaharında, şarap meşe fıçılara konur Bu fıçılar asla tamamen doldurulmaz: Böylece şarap düzenli ve devamlı bir biçimde oksitlenmiş olur. Fıçıda en az altı yıl bırakılır. Bu süre, yönetmeliklerle belirlenmiştir.

Bu süre içinde şarabın üzerinde beyaz İspanyol şarabının küfüne benzer bir maya mantarı tabakası oluşur. Bu özel uygulama, % 16 Vol. oranında alkollü, hafif ballı bir ceviz ve erik tadında, harika bir sarı renge sahip olan değerli bir şarap verir. En iyi ürünler, ağızda "tavuskuşu kuyruğu" etkisi yapar. Sarı şarap 1-2 yüzyıl boyunca gayet iyi saklanabilir. Oda sıcaklığında içilen tek beyaz şaraptır. Mutfakta, özellikle Franche-Comté'nin en değerli gastronomik yemeği olan sarı şaraplı horoz için kullanılır.
▶ Tarif: BESİ PİLİCİ

vinaigrette Asitli (sirke ya da limon) ve yağlı (sıvıyağ ya da taze krema) maddeler ile karabiber ve tuzun değişken karışımıyla hazırlanan, emülsiyon hale getirilmiş soğuk sos. İçine, sarımsak, hamsi, kapari, salatalık turşusu, yabani sarımsak, ince bitkisel otlar, hardal, lop yumurta, soğan vb gibi çeşitli malzemeler de katılabilir. Bazen ılık servis edilen *vinaigrette*, yeşil salataları ve çeşitli soğuk yemekleri çeşniler: Sebzeler, soğuk etler ve balık suyunda pişmiş balıklar vb. Tipik bir Fransız sosu olarak kabul edilir (Anglosakson ülkelerde *french dressing* adı verilir).

ceviz yağlı sirkeli sosta haşlanmış hindi palazı
→ HİNDİ ve HİNDİ PALAZI

RAYMOND OLIVIER'NİN TARİFİ
vinaigrette *sos*
"Bir kâsede, bir çorba kaşığı sirkede, az miktarda tuz erittikten (tuz, yağın içinde erimez) sonra üç çorba kaşığı sıvıyağ ve karabiber ekleyin. İyice karıştırın. Sirke yerine, limon, portakal, greyfrut suyu gibi başka bir asitli malzeme de kullanabilirsiniz. Karışımın yarısı limon suyu, yarısı yağ olmalıdır. Yağın yerine taze krema kullanabilirsiniz."

Vincent Çiğ yeşilliklere, etlere ve soğuk balıklara eşlik eden, ince doğranmış ya da püre halinde aromatik otlar ve kıyılmış lop yumurta eklenen bir mayonez.

vinho verde Minho ve Douro nehirlerinin arasında bulunan bir bağcı tarafından üretilen, beyaz ya da kırmızı Portekiz şarabı. *Vinho verde*'nin az alkollü (% 9 Vol.) ve çok ekşi olması için, üzümler olgunlaşmadan toplanır. Beyazlar sek ve hafif, kırmızılarsa tanen açısından zengin ve daha alkollüdür.

Virginia kekliği *Phasianidae* familyasından, Kuzey Amerika kökenli ve Tropikal Afrika'nın bazı bölgelerinde çok yaygın olan bir tür keklik. Fransa'ya son

yıllarda getirilen Virginia kekliği, avlanması serbest olan türler listesinde yer alır. Kısa bir süredir de yetiştirilmektedir. Bıldırcına benzer ve onun gibi hazırlanır.

Viroflay Bir ıspanak yemeği. *Viroflay*, ıspanak püresinden yapılan, ağartılmış yapraklara sarıldıktan sonra Mornay sosuyla kaplanan ve fırında gratine edilen *subric*'lerden oluşur. Ispanak *subric*'leri ayrıca, yoğunlaştırılmış et bulyonla ıslatılan ve sote enginar tabanları ve *pommes chateau*'larla servis edilen fırında kızartılmış büyük kasap eti parçaları için hazırlanan *Viroflay* garnitüründe de kullanılır.

visitandine Zengin hamurlu, yuvarlak ya da dolu *barquette* biçimli küçük pasta. Bazen piştikten sonra kayısı eklenir ve *kirsch*'li fondanla glaze edilir.

visitandine

Yarım kilo toz şeker ile yarım kilo toz bademi karıştırın. 150 gr elenmiş un ekledikten sonra karışımı iyice karartarak azar azar önce 12 yumurta akını, sonra da 750 gr çok az ılık, eritilmiş tereyağı katın. Karışımı tamamlamak için karbeyazı çırpılmış, çok soğuk dört yumurta akı koyun. *Barquette* kalıplarına tereyağ sürerek iri kaygan uçlu bir krema torbası yardımıyla, karışımı bu kalıplara azar azar dağıtın. Önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında pastaların dışı sararıp içleri yumuşayana kadar pişirin.

viski İskoçya kökenli az ya da çok maltlaştırılmış (İngilizler *whisky*, İrlandalılar *whiskey* yazar), tahıl tanesi *eau-de-vie*'si. İrlanda viskisi, çavdar viskisi ya da burbon denilen Amerikan viskisinden farklıdır (Bkz. Tablo).

• İSKOÇ VİSKİSİ (SCOTCH WHISKY). Arpa mayalandıktan sonra içinde İskoçya turbası yanan bir ocak üzerinde kurutulur. Bu turbanın isi, alkole, kendine has olan aromasını verir. Arpa daha sonra öğütülür, suda eritilir ve zanaatsal yöntemler kullanılarak iki aşamada damıtılır. Böylece "malt *whisky*" elde edilir. Bu viski tek damıtılma sonucu elde edilirse "*single* malt", çeşitli malt *whisky*'lerin karışımı olduğunda da "*vatted* malt" adını alır. Sürekli artan talep, üreticileri malt viskisi ve tahıl viskisi karışımı olan *blended whisky* piyasasını geliştirmeye itmiştir. Son derece yaygın olan bu

Değişik türde viskilerin özellikleri

Tür	Köken	Üretim	Yıllanma	Aroma
Kanada viskisi	Kanada	Mısır, çavdar, buğday ya da arpa, iki damıtma	≥ 3 yıl	Az ya da çok hafif
Tahıl tanesi viskisi ya da *patent still whisky*	Nova Scotia	Çavdar, mısır, malt (% 10-20), iki damıtma	≥ 3 yıl	Keskin
İrlanda viskisi	İrlanda	Turbalanmamış maltlaştırılmış arpa (bazen buğday, çavdar ya da mısırla), üç damıtma	≥ 3 yıl, 8-15 yıla kadar	Meyve kokulu maltlaştırılmış
İskoç viskisi (Malt viskisi)				
Highlands maltları	Kuzey İskoçya	Maltlaştırılmış arpa, bazen turbalanmış, iki damıtma	≥ 3 yıl	Hafif, meyve kokudan tuzluya kadar ve turbalı
Lowlands maltları	Güney İskoçya	Maltlaştırılmış arpa, bazen turbalanmış, iki damıtma	≥ 3 yıl	Hafif, meyve kokulu
Islay maltları	Islay Adası	Maltlaştırılmış arpa, bazen turbalanmış, iki damıtma	≥ 3 yıl	Turbalı, çok kokulu
Campbeltown maltları	Kintyre Yarımadası	Maltlaştırılmış arpa, bazen turbalı	≥ 3 yıl	Çok kokulu
Amerikan viskisi				
Burbon viskisi	Kentucky	≥ % 51 mısır tanesi, maltlaştırılmış arpa, iki damıtma	≥2 yıl (kömürleştirilmiş fıçılarda)	Ağızda keskin olmayan ama kuvvetli
Mısır viskisi	ABD	Tahıl karışımı (≥ % 80 mısır), iki damıtma	Kısıtlama yoktur (kömürleştirilmemiş fıçılarda)	Çok kuvvetli
Çavdar viskisi	Pensilvanya, Maryland	Tahıl karışımı (≥ % 51 çavdar), bir ya da bir kaç damıtma	≥ 2 yıl	Kuvvetli
Tennessee whiskey	Tennessee	Tahıl karışımı, iki damıtma	≥ 2 yıl	Çok kokulu, belirgin yanık tahta tadı

viski çeşidi, 10 kadar büyük markayla bütün dünyada hâkim duruma gelmiştir. Ancak Fransa'da, *pure* saf maltın tüketimi net bir biçimde artış göstermektedir.

• İRLANDA VİSKİSİ (IRISH WHISKEY). İrlanda viskisi çok uzun zamandır aile ölçeğinde üretilip, aile içinde tüketilmektedir. Yapımında arpanın yanında buğday ve çavdar da kullanılan bu viski, turbada kurutulmaz. Üç kere damıtılır ve İskoç viskisi gibi, tüketime sunulmadan önce çeşitli bileşimlere maruz bırakılır.

• KANADA VİSKİSİ (CANADIAN WHISKY). Bu Kanada tahıl içkisi, değişik adlar altında, az ya da çok hafif tatlarda olabilir. Diğer viskilerde olduğu gibi maltlaştırılmış arpanın etkisiyle mayalanmaya bırakılan lapalarda çavdar oranı yüksektir.

• CORN WHISKEY. En az % 80 mısır içeren bir tahıl karışımından elde edilen, Amerikan tahıl tanesi viskisidir.

• BURBON (BOURBON WHISKEY). Kentucky kökenli bu çok yaygın Amerikan viskisi, yakılmış meşe fıçılarda en az iki yıl yıllandırılan mısır (en az % 51), çavdar ve maltlaştırılmış arpa karışımından yapılır.

• ÇAVDAR VİSKİSİ (RYE WHISKEY). Çavdardan elde edilen (en az % 51), Amerikan tahıl alkolüdür.

Viski genellikle aperitif ya da hazmettirici olarak, buzla, sek ya da su ya da maden suyuyla içilir. İskoçlar viskiyi, yanında bir bardak suyla içerler. Viski ayrıca, *Whisky Collins*, *Whisky Sour* ve *Bourbon Sour* gibi çok sayıda kokteylin de hazırlanmasında kullanılır (Bkz. IRISH COFFEE). Mutfakta da çeşitli tariflerde yer alan (özellikle et ya da deniz ürünleri bazındaki yemeklerde) viskinin bazı meraklıları, alazlama işlemi için bunu konyak ya da armanyak yerine kullanmayı tercih ederler.

▶ Tarifler: KARİDES, KÜÇÜK SİYAH TARAK

vitamin Besinlerde bulunan ve içlerindeki besleyici maddelerin (lipit, protit ve karbonhidrat) iyi kullanımı için gerekli olan organik madde. Vücut için gerekli olan vitamin miktarları çok düşüktür (mikrogramdan miligrama) ama mümkünse her gün mutlaka sağlanmalıdır (vitaminlerin çoğu vücut tarafından stoklanmaz). Vitamin eksiklikleri tehlikeli olabilir ama beslenme çeşitli ve dengeliyse nadiren görülür.

Vitamin kavramı ancak 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Java'nın bir hapishanesinde, Eijckmann adlı bir doktor, beriberinin (B vitamini eksikliğinden ileri gelen bir hastalık) yalnızca beyaz pirinç yiyen hastalarda ortaya çıktığını saptamıştır. Bu da onun, esmer pirincin koruyucu bir etken içerdiği sonucuna varmasına yol açmıştır. 1911 yılında izole edilen bu etkene "vitamin" (hayat için gerekli olan aminler) adı verilmiş ama daha sonradan bütün vitaminlerin, aminlerin biyokimyasal formülüne sahip olmadıkları keşfedilmiştir. Bu bilim üzerinde sağlanan hâkimiyet, salgın hastalık olarak değerlendirilen (iskorbüt, beriberi, *pellegra*) birçok hastalığın, aslında eksikliklere dayanan hastalıklar ya da doğrudan vitaminsizlik olduğunun öğrenilmesini sağlamıştır.

Özelliklerine ve koruma koşullarına göre bir harfle nitelenen vitaminler, iki gruba ayrılır:

- Suda eriyen vitaminler (C, PP ve B) meyvelerde, sebzelerde ve etlerde bulunur ancak besin maddesi suya yatırıldığında ya da piştiğinde, bu vitaminler suya geçer. Bu durumda, bu besinin pişme suyunu mümkün olduğunca, kullanmak faydalı olur.
- Yağda eriyen vitaminler (A, D, E ve K) özellikle et, süt, süt ürünleri ve yağlı besinlerde bulunur.

vitroseramik tabla ya da **ocak** Klasik ya da halojen, kıvrımlı türde bir rezistansa ya da indüklemeli (ısı, manyetik bir alan tarafından yaratılır) bir tablaya sahip olan pişirme tablası ya da ocağı. Bu aygıt, ısının neden olduğu şokları engellemek amacıyla, seramikli silis macunundan yapılır. Yüzeyi tamamen düz ve pürüzsüzdür. Bu tablayı çizmemesi için, pişirmede kullanılan gereçlerin dibinin de düz olması gerekir. Ayrıca bkz. PİŞİRME TEZGÂHI.

vivaneau Antiller'e ve Afrika'ya özgü, mercan balığına yakın tropikal bir balık. Ağırlığı iki kiloya kadar varan gürbüz *vivaneau*'nun sivri bir burunla biten ve canlı renkler taşıyan üçgen bir kafası vardır. İnce ve sert eti, yeşil limon ve baharat salamuralarına pek yakışır ama bu balık, hindistancevizi sütünde ya da yalnızca ızgara olarak da hazırlanır.

viveur [zevk düşkünü] Özellikle 19. yüzyılda kullanılan, Fransızca'da "yiyip içip gününü gün eden" ya da "eğlence düşkünü" anlamına gelen sıfat. Bu sıfat, oldukça zengin ve baharatlı olan çeşitli yemekler için de kullanılmıştır: *Viveur* çorbası, *Cayenne* biberiyle tatlandırılan, bir kereviz jülyeniyle süslenen ve ayrıca kırmızı biberli peynirli *diablotin*'lerle servis edilen tavuk konsomesidir. Aynı zamanda şalgam suyuyla renklendirilebilir ve küçük tavuk köfteleri de katılabilir. *Viveur* omletiyse, kereviz, enginar tabanı ve küçük küpler halinde kesilmiş sığır etiyle bezenir.

Viyana usulü *bkz.* viennoise (à la)

voandzeia Kelebekçiçekligiller familyasından, *voandzou bambara* ya da "yerfıstığı bezelyesi" adı da verilen bir fasulye. Sarı bir diş olan meyvesi, yenebilen ve azotlu maddeler açısından çok zengin olan toparlak tanecikler içerir. Bu fasulye, Tropikal Afrika'da besinsel ve ekonomik açıdan önemli bir rol oynar çünkü en besleyici bitkisel ürünlerden biridir (100 g'da 367 Kcal). Tropikal Amerika'ya da getirilmiştir.

Voisin Paris'te, Saint-Honoré Sokağı'nda bulunan, 1850-1930 yılları arasında başkentin en iyilerinden biri kabul edilen restoran. Başlangıçtaki müdürü Bellanger, mahzenini ünlü Burgonya şaraplarıyla doldurdu. Prusyalılar'ın işgali altındaki Paris'te, *Jardin d'Acclimatation*'daki hayvanların en iyi parçalarından oluşan 1870 Noel yemeği mönüsü çok ünlüdür: Fil konsome-

si, kanguru yahnisi, karaca soslu kurt butu, domalanlı antilop güveç vb. Braquessac adlı bir Bordeaux'lu tarafından devralınan işletme ününü, mutfakta, domatesli *béarnaise* başta olmak üzere birçok yemekle tanınan Şef Choron sayesinde korumayı başarmıştır. Alphonse Daudet, Goncourt Kardeşler, Émile Zola gibi yazarlar ve Galler Prensi de bu işletmenin müdavimlerindendi. *Voisin* adı, hâlâ jölede domalanlı ördek palazı filetoları yemeğiyle anılır.
▶ Tarif: ÖRDEK

vol-au-vent Hamurdan bir kapağı olan, içi piştikten sonra doldurulan, yufka hamurundan 15-20 cm çapında yuvarlak taban. *Vol-au-vent* piştikten sonra, bir sosla yoğunlaştırılan çeşitli garnitürlerle doldurulur: Bénédictine usulü, mantarlı beşamelli, ıstakoz dilimli, dilbalığı filetolu, ince doğranmış tavuk filetolu, *financière*, deniz mahsullü, Nantua usulü, tavuk ya da dana köfteli, kraliçe usulü, dana uykuluklu, somonlu, Toulouse usulü vb. Küp küp kesilmiş ana malzemeyle tamamlanan bir kabuklu ya da tavuk, hatta av eti püresi ya da küçük jambon küplerinin katıldığı, domates salçasıyla yoğunlaştırılmış spagettiler de kullanılabilir.

financière vol-au-vent
50 gr dana uykuluğunu ağartın. Soğuk suya tutarak soğutun ve bezle silin. Deriyi çıkardıktan sonra büyük küpler halinde doğrayın. 200 gr kümes hayvanları etinden yapılmış köfteyi orta büyüklükte küpler halinde kesin. 12 horoz böbreğini ağartarak tereyağda iki dakika pişirin, tuz ve karabiberle çeşnileyin. 300 gr dilimlenmiş mantarı tavada kavurun ve süzün. Aynı tavada, tuz ve karabiber eklemiş olduğunuz dana uykuluğunu iki dakika sote edin. Bunları mantarlarla birlikte bir kenara koyun. Tavayı 10 cl *Madeira* şarabıyla deglaze edin. Hafifçe yoğunlaştırarak uykulukla mantarları katın. Kapağını kapayarak 3-4 dakika hafif ateşte pişirin. 40 gr tereyağ, 40 gr un ve 50 cl tavuk bulyonda sarı bir un salçası hazırlayın. Tuz, karabiber, muskat, bir küçük kutu kıyılmış domalan parçası ile suyunu ve 10 cl *Madeira* şarabı ekleyin. Ağır ağır 10 dakika pişirin. Bir tencereye uykuluğu, mantarlar ile sularını, köfte küplerini, horoz böbreklerini ve kabukları temizlenmiş 12 tatlı su ıstakozunu koyun. Sosu üzerine dökerek 4-5 dakika hafif ateşte pişmeye bırakın. Servis edeceğiniz zaman ateşten alın. 10 cl koyu krema içinde erittiğiniz bir yumurta sarısını karıştırarak ekleyin. Tabanları doldurun ve üzerlerini şapkalarla kapayın. (Bkz. fotoğraf)

vol-au-vent *tabanı* → TABAN

volière (en) On dokuzuncu yüzyıla kadar kullanılan, kuş tüylü av hayvanları (özellikle sülün ve çulluk) etlerinin çok süslü sunuluş biçimine verilen ad. Pişmiş olan kuşun üzerine, tahta çubuklar yardımıyla kafa, kuyruk ve açılmış durumdaki kanatlar takılır.

volnay Üretildiği topraktan gelme özel tadının kalitesiyle meşhur olan, frambuaz ve menekşe aromalı, AOC belgeli, Côte de Beaune'a özgü kırmızı şarap. Hayranlık uyandırıcı ilk yıl ürünlerine (*clos-des-chênes*, *champan*, *clos-des-ducs*, *cailleret*, *santenot*, *taillepied*) sahip olan *Volnay*, soy, incelik ve güzel kokuyu bir arada sunan ve 10 yıla kadar iyileşmeye devam eden şaraplar sağlar (Bkz. BURGONYA).

vosne-romaneé Kuvvetli olmasına rağmen ince ve içimi hoş, olağanüstü bir esneklik ve saflıkta, Côte de Nuits'ye özgü, AOC belgeli, dünyanın en büyük kırmızı şaraplarından biri (Bkz. BURGONYA).

votka Polonya kökenli olan ve Rusya'da ve Baltık ülkelerinde de üretilen, tahıl tanesi, patates ya da pancar alkolü. Votkanın tadı, çok uzun süren damıtılma işleminin ardından düzeltilir. Sade votkanın çok az tadı ve kokusu vardır. Özellikle % 32,5-49 Vol. oranında olan alkolünün yaptığı "kamçı" etkisi için sevilir. Rus ve Polonya kökenli, çeşitli marka votkalara, bitkiler, yapraklar ya da meyve taneleriyle koku ve tat katılır. Polonya'da, içine "bizon otu" adı verilen buğdayımsı bir bitkinin yatırıldığı *zubrowka* hazırlanır.

Eskiden Polonyalılar'ın yemekten önce, yemek sırasında ve yemekten sonra sade içtikleri geleneksel bir içki olan votka, Rus milli içkisi haline gelmekle kalmamış, özellikle havyar, füme balık vs ile tüketilen uluslararası bir içki olmuştur. Votka aynı zamanda, tatlısu ıstakozlarını alazlamak, bir dana sote ya da yağlı bir kümes hayvanları etinin pişme suyunu deglaze ederek kokulandırmak, bir ara sıcak omletini alazlamak ya da bir sorbe hazırlamak için de kullanılır. Batı'daki votka modası, Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra, kokteyllerin öncelikli bir malzemesi haline geldiği ABD'de başlamıştır. Hazmettirici olarak ya da maden suyu katılarak da içilebilir. Domates suyuna katılabilir (*bloody mary*).
▶ Tarif: KOKTEYL

vouvray Dingin, kabarcıklı ya da köpüklü, serin ve meyve kokulu, Val de Loire'a özgü AOC belgeli beyaz şarap.

Vuillemot (Denis-Joseph) Fransız aşçı (Crépy-en-Valois 1811-Saint-Cloud 1876). *Maître d'hôtel*'in oğlu ve torunu. *Véry*'de geçirdiği çıraklık döneminden sonra Antonin Carême'in öğrencisi oldu. Daha sonra önce Crépy, ardından da Compiègne'de kendi hesabına bir restoran işletti. Sonunda Paris'teki Madeleine Meydanı'nda *Restaurant de France*'ın yönetimini aldı ve kariyerini Saint-Cloud'daki *Hôtel de la Tête-Noire*'da tamamladı. Alexandre Dumas'nın dostu olan Vuillemot,

▶

Financière vol-au-vent



Dumas'nın *Grand Dictionnaire de la Cuisine* (Büyük Mutfak Sözlüğü, 1873) adlı kitabındaki tariflerde teknik danışman olarak çalıştı. Rusya'dan dönüşünde Dumas için hazırladığı şölen, tamamı romancıyı ve eserlerini hatırlatan adlar taşıyan yeni yaratılmış yemekleriyle ününü korumayı başardı: Buckingham ve Mohikanlar çorbası, II. Henri usulü alabalık, Porthos usulü ıstakoz, Monte-Cristo usulü sığır fileto, Kraliçe Margot usulü *bouchée*, Dame de Monsoreau usulü dondurma, Dumas salatası, Gorenflot usulü pasta, Kraliçe Christine kreması vb.

Waldorf Taze ceviz içleri serpiştirilmiş *reinette* elma ve kereviz küplerinden yapılan, akıcı bir mayonezle çeşnilenen bir karışık salata. Bazen içine muz dilimleri de katılır.

Bu ad aynı zamanda, salamuralandıktan sonra unlanarak ızgarada pişirilen, üzerine erimiş tereyağ dökülen ve fırında pişirilmiş küçük patatesler ve bir Amerikan mayonezi eşliğinde servis edilen bir deniz yılanbalığı filetosu yemeği için de kullanılır.

Walewska (à la) Fümeyle haşlanan, uzunlamasına ikiye kesilmiş ya da dilimlenmiş küçük ıstakoz kuyrukları ve domalan dilimleriyle süslenen, kabuklu deniz mahsulü kremasıyla tamamlanarak fırında glaze edilen Mornay sosuyla kaplanan bir balık yemeğine verilen ad.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

wapiti Özellikle Batı Kanada'da avlanan, Avrupa geyiğine yakın, büyük bir Amerikan geyik türü. Bütün tüylü av hayvanları gibi hazırlanır.

Washington Haşlanmış ya da hafif ateşte pişirilmiş kümes hayvanları etleri için kullanılan ve fazla yoğunlaştırılmış bir krema katılan suda pişmiş mısır tanelerinden yapılan bir garnitür.

Bu ad aynı zamanda, konsomede pişirilmiş bir beyaz kereviz jülyeni, *Madeira* şarabıyla buharda pişirilmiş bir domalan jülyeni ve kareler halinde kesilerek *Madeira* şarabı ve dana bulyonla buharda pişirilmiş dana yanağı derisi garnitürüyle süslenen bir "küçük kazan" yemeğine de verilir.

waterfish Balıklar için kullanılan İngiliz ya da Hollanda sosu. Sıcak *waterfish* sosu (özellikle turnabalığı ve tatlısu levreği için) yoğunlaştırılan, balık suyuyla ıslatıldıktan sonra tekrar yoğunlaştırılan, hollandez eklenen ve ardından maydanozla süslenen, sebze jülyenli beyaz şaraptan oluşur.

Soğuk *waterfish* sosu, eşlik ettiği balığın suyuyla hazırlanan, bir sebze, kırmızı biber, salatalık turşusu ve kapari jülyeni eklenen bir jöledir. Balık, bu jöleyle kaplandıktan sonra hamsi dilimleriyle süslenir ve *rémoulade* sosla servis yapılır.

▶ Tarif: SOS

Waters (Alice) 1950'li yıllarda doğan "Fransız Kültürü" diplomalı Alice Waters, 1972 yılında, aynı zamanda lokanta işleten bir şarap tüccarıyla evlendi ve Berkeley'de, Marcel Pagnol'un anısına, bir Akdeniz mutfağı restoranı olan *Chez Panisse*'i açtı. Waters'ın tek kuralı, sistematik olarak istisnai ürünler aramaktı. Bunun için de çevresine biyolojik üreticilik prensiplerine saygı gösteren hayvan yetiştiricileri ve sebzecileri topladı. Gelen mallara ve ürünlerin kalitesine göre her gün tek bir mönü çıkarmaktadır.

waterzoï Aromatik otlu balık eti suyuyla, maydanoz kökleri ve sebzelerle pişirilen Kuzey Denizi balıkları ve yılanbalığıyla hazırlanan bir Flaman mutfağı yemeği. *Waterzoï* (ya da *waterzooi*) aynı zamanda, Gand'da, parçalar halinde kesilmiş kümes hayvanları etiyle de hazırlanır.

somon ve turnabalığı waterzoï'si

200 gr yapraklı kerevizi jülyen doğrayın. Bir tencereye tereyağ sürerek dibini kaplayın. Tuz ve karabiber attıktan sonra dört adaçayı yaprağıyla zenginleştirilmiş bir garnitür demeti ekleyin. İki kilo somon ve turnabalığını, üstünü kaplayacak biçimde balık fümesiyle (ya da balık bulyonla) ıslatın ve parça halinde 100 gr tereyağ ekleyin. Kapağı kapayın, yarım saat ağır ağır pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Balıkları temizleyin ve iri parçalara ayırarak, tekrar soğumuş olan pişme suyuna koyun. Gerekirse biraz balık bulyon ekleyin. Kapağı yarı kapalı tutun. Kaynadıktan sonra 20 dakika haşlayın. Balıkları süzün. Garnitür demetini çıkarıp atın ve pişme suyuna biraz ezilmiş etimek karıştırın. Sosu koyulaştırdıktan sonra balıkları içinde ısıtın. Yanında tereyağlı kızarmış ekmeklerle birlikte tencerede servis edin.

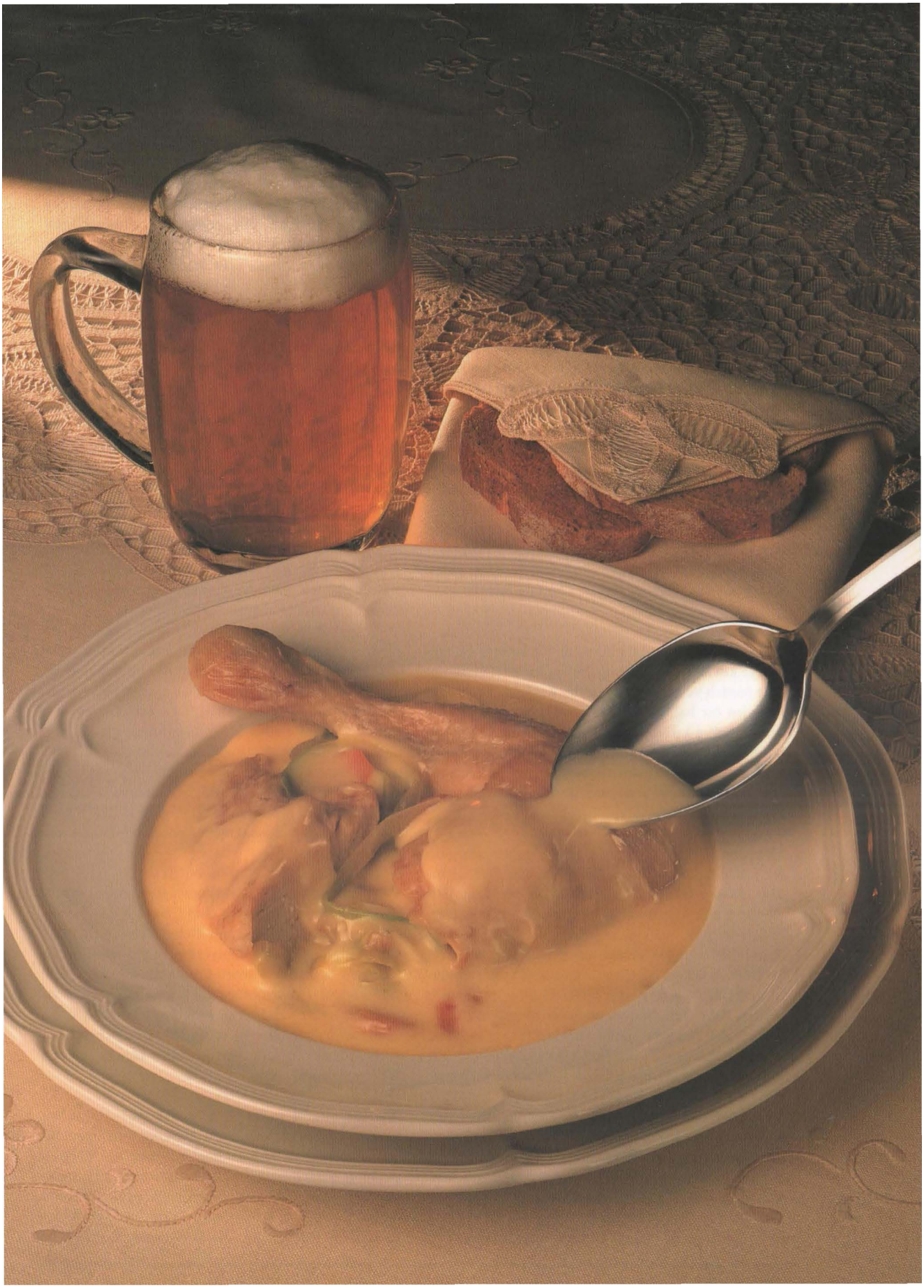
tavuk waterzoï'si

İçine iki karanfil batırılmış bir soğan, bir garnitür demeti, bir kereviz sapı ve lif lif ayrılmış bir pırasa ile kokulandırdığınız beyaz pişirme suyunda, bütün bir tavuğu yaklaşık 40 dakika haşlayın. Bir jülyen hazırlayarak biraz tavuk bulyonla bir tencerede pişirin. Tavuğu sekiz parça halinde kesin ve jülyenin üzerine koyun. Üstünü kaplayacak kadar et suyu ekleyerek yarım saat daha pişirin. Tavuk parçalarını süzün. Tencereye 20 cl koyu krema ekleyin ve sosa güzel bir kıvam verecek biçimde yoğunlaştırın. Çeşnisini ayarlayın. Tavuğu tekrar pişme suyuna koyun ve yanında tereyağlı kızarmış ekmeklerle birlikte tencerede servis yapın.

Weber 1865 yılında, Paris Royale Sokağı'nda açı-

▶

Tavuk waterzoï'si



lan ve 1898 yılında bir "Amerikan barı"yla büyütülen *café*-restoran. *Welsh rarebit*, York jambonu, soğuk sığır eti, burada yaratıldığı söylenen İngiliz tabağı ve *whisky and soda* servisi vardı. 1935 yılına kadar "şık" bir restoran olarak kabul edilen işletme, hem küçük *haute couture* dünyası hem de *Maxim's*'in müdavimleri tarafından sık sık ziyaret edilen bir terasa sahipti. 1961 yılında kapılarını kapadı.

Weisslacker İnek sütünden (% 30-40 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, kabuğu yıkanmış Alman peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Weisslacker*, ağırlığı 125 gr'la iki kilo arasında değişen bir küp ya da küçük bir teker biçimindedir. Metalik kâğıda sarılı olarak satılır. Belirgin bir tadı vardır ve geleneksel olarak çavdar ekmeği ve *Doppelbock* birasıyla servis edilir.

welsh rarebit Hardal ve karabiberle birlikte sarı İngiliz birasında eritilmiş *cheshire* (ya da çedar) sürülen bir kızarmış tost ekmeğinden oluşan İngiliz spesiyalitesi. Garnitürü eklenen tost ekmeği ızgaradan geçirilir ve çok sıcak servis edilir. İngiltere'de (burada ekmek, ince dana böbreği yağıyla kızartılır) *welsh rarebit*, sabah ya da akşam, yemek aralarında açlığı gidermek için yenir. Yanında mutlaka bira ile tüketilir.

welsh rarebit

250 gr *cheshire*'ı ince dilimler halinde keserek bir tencereye koyun. 20 cl *pale ale* birası, bir tatlı kaşığı İngiliz hardalı ve karabiber ekleyin. Karışımı akışkan ve homojen bir hal alana kadar karıştırarak ısıtın. Dört tost ekmeğini kızartarak üzerlerine tereyağ sürün. Her birini, yine tereyağ sürdüğünüz tek kişilik fırın kaplarına koyun ve üzerlerini peynirli karışımla kaplayın. Önceden 260° C'ye ısıttığınız fırında 3-4 dakika pişirin. Çok sıcak servis edin.

Wepler 1891 yılında, Paris Clichy Meydanı'nda, giderek sönen ününden yararlanmayı umduğu *Père Lathuile*'e oldukça yakın bir konumda açılan *brasserie*. 1906 yılında sahibi, Duval bulyonları formülünü kullanmaya başladı. *Wepler*, 1930 yılında tekrar bir *brasserie*'ye dönüştü. "Hüzünlü ve donuk akvaryum" (René Crevel, 1900-1935) dekoru bir Çigan orkestrasıyla canlandırılınca Amerikalı yazar Henry Miller (1891-1980) buraya yerleşti. Asla yenilenmeyen bir fincan kremalı kahve bedeli karşılığı *brasserie*'nin mektup kâğıtlarını, zarflarını, mürekkebini ve mürekkepli kalemini kullanıyordu: "Bütün bunlar bedava! Bunu yalnızca Paris'te bulabilirsiniz."

Winterthur *Victoria* ıstakozu gibi hazırlanan ama içi küp biçiminde kesilmiş kıskaçsız ıstakoz ve kabukları çıkarılmış karides kuyruklarıyla doldurulan, ardından bir karides sosuyla kaplanan ve glaze edilen bir kıskaçsız ıstakoz yemeğine verilen ad.

Wladimir Belle Époque Dönemi'nden kalma değişik yemeklere verilen ad. *Wladimir* kalkanbalığı ya da dilbalığı haşlanıp domates püresi ve haşlanmış *clovisse*'lerin katıldığı bir beyaz şarap sosuyla kaplandıktan sonra fırında glaze edilir. *Wladimir* usulü küçük kasap eti parçaları, sote edilip buharda pişirilmiş salatalık çubukları ve sote edilmiş kabak küpleriyle süslendikten sonra ekşi kremayla deglaze edilmiş pişirme suyu ile soslanır ve kırmızı pul biber ve rendelenmiş *raifort*'la çeşnilenir. *Wladimir* usulü tavada yumurta, aynalı yumurta olarak pişirildikten sonra üzerine parmesan serpilir ve domalan küpleri ve kuşkonmaz uçlarıyla süslenir.

wok Dibi bombeli, hafif konik, iki kulpu olan, sapsız, dökme demir tava. Özellikle soteleri, rostoları, kızartmaları, hatta çorbaları hazırlamak için, Çin mutfağında çok kullanılır. *Wok*'un temel avantajı, Çin'de yaygın olan küçük parçalar halinde kesilmiş besinleri pişirme alışkanlığına uygun olarak, malzemeleri yüksek ateşte yağı fazla emmeden çabuk çabuk karıştırmaya imkân vermesidir.

Worcestershire sauce Tarifi 19. yüzyılda, Worcester Kontluğu asıllı Sir Marcus Sandys tarafından Hindistan'da icat edilen bir İngiliz sosu. Sir Marcus Sandys ülkesine geri döndüğünde, Lea ve Perrins adlı baharatçılardan, sevmeyi öğrendiği Hint baharatlarına yakın bir sos hazırlamalarını istedi.

Worcestershire sauce, malt sirkesi, melas, şeker, yabani sarmısak, sarmısak, demirhindi, karanfil, ançuez esansı ve baharatlardan oluşur. Acı bir tadı olan bu sos, yahnilerin, çorbaların, harçların, *vinaigrette*'lerin, *diable* ya da domates sosunun, Tatar bifteğinin ve egzotik yemeklerin tadını belirginleştirmek için kullanılır. Ayrıca, *Bloody Mary* gibi kokteyllere ve domates suyuna tat ve koku katar. *Worcestershire sauce*'un bazı çeşitleri soya sosu içerir. Bu, ünlü Londra baharatçısı *Fortnum and Mason* tarafından gerçek "*Worcestershire* sosu" olduğu öne sürülen *Lord Sandys*' sosu için de geçerlidir.

Wynants (Pierre) İki savaş arasında kurulan ve mütevazı bir Brüksel *bistro*'su olan *Comme Chez Soi*'nın sahiplerinin oğlu ve torunu Belçikalı aşçı (Brüksel 1939). Pierre Wynants, kariyerine 16 yaşında Brüksel *Savoy*'da başladıktan sonra Fransa'da, *Grand Véfour* ve Paris'te *La Tour d'Argent*'da devam etti. 1973 yılında, *Comme Chez Soi*'nın yönetimini üstlenerek, yeteneği sayesinde, altı yıl sonra Michelin'den üçüncü yıldızı almayı başardı. Des Flandres kokulu mutfağı Wallone izinden yoksun değildir.

Xavier Ararot ya da pirinç unuyla yoğunlaştırılan, basit *royale* ya da kanatlı eti küpleriyle süslenen bir krema çorbası ya da konsomeye verilen ad. *Madeira* şarabıyla tatlandırılabilir, küçük tuzlu krep dilimleriyle süslenebilir ya da saçak yumurtayla servis edilebilir.

xérès Endülüs'te, Jerez de la Frontera, el Puerto de

Santa María ve Sanlúcar de Barrameda arasındaki üçgende üretilen, kendi ülkesinde *jerez*, İngilizce'de *sherry* adı verilen çok meşhur İspanyol şarabı.

■ **Üretimi.** *Xérès*, alkol derecesi *eau-de-vie* katılımıyla artırılan, mayalanması durdurulan bir şaraptır. Mayalanma, *bodegas* adı verilen havadar mahzenlerde yapılır. Önce çok hareketli, daha sonra dingin olan bu mayalandırma üç ay sürer. Fıçılar üç ayın sonunda, iki kategoriye ayrılır: Sek ve hafif, *fino* tür şarap verecek olan, içlerinde bir küf (flor) tabakası oluşan fıçılardaki şarapların mayalanmaları, % 15,5'e kadar *eau-de-vie* eklenerek durdurulur. İçlerinde hiç flor oluşmayanlarsa, % 18 oranında alkollenir ve bunlar daha renkli, daha kuvvetli olan, bazen daha tatlı olmaları için içlerine biraz *pedro jimenez* (sıkılmadan önce üzümleri güneşte kurutulduğu için çok siyah ve şekerli bir şarap veren bağ çubuğu) eklenen *amontillado* ya da *oloroso* türünde şaraplar verir.

Xérès daha sonra, *solera* ve *criadera* adlı, kendine has bir yöntemle yıllandırılır: Sıra sıra dizilmiş, genellikle üst üste istiflenmiş, kapasitelerinin altıda beşi kadar doldurulmuş ve çeşitli yaşlarda şaraplar içeren fıçılara konur. Alttaki sırada (*solera*) en çok yıllanan şarap vardır. Bu en eski şarap alınıp şişelere her doldurulduğunda, hemen üstündeki sırada (*criadera*) bulunan şaraptan da aynı miktarda alınarak alt sırada eksilen şarabın yerine konur. Bu ikinci sırada eksilen şarap da, bir üstündeki *criadera*'nın şarabıyla tamamlanır vb. Böylece eski şaraplar, yeni şarapları "eğitir". Bu durumda bu şaraplara asla yıl rakamı konmaz çünkü bunlar daima farklı yılların karışımlarından oluşur.

Fino tazeyken içilir ve şişede yıllandırılmaz. Oysa, fındık tadındaki *amontillado* ve aperitif için de çok uygun olan *oloroso* gibi *xérès*'ler uzun yıllar saklanabilir. *Manzanilla*, Guadalquivir Irmağı'nın ağzında, Sanlúcar de Barrameda'da hazırlanan bir *fino*'dur. Okyanus dalgalarının serpintisinin, bu şaraba incelik ve canlılıkla, iyotlu bir koku ve tat verdiği söylenir.

xylopia Anonagiller familyasından bir Afrika ağacı. Bu ağacın bütün çeşitleri, "Gine biberi" adı altında çeşni olarak kullanılan ve gerçek karabiberden daha kaba bir tada sahip, kokusu hem zencefili hem de zerdeçalı hatırlatan çok aromatik meyve tanecikleri verir.

Y

ya-lane Çin kökenli bir ağaç. Goncaları açılmadan önce toplanır ve lezzetli bir çeşni haline gelmesi için sirkeye yatırılır. Kurutulan çiçekler, pilavda baharat olarak kullanılır.

yaban domuzu *Suidae* familyasından, evcil domuzla aynı soydan gelen ve İlkçağ'dan beri avlanan (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI) yabani domuz. Genç yaban domuzlarının eti ince bir tada sahiptir. Bu tat, yaşları ilerledikçe belirginleşir ve yetişkin yaşta çok keskin bir hal alır. Yaban domuzları, günümüzde çiftliklerde yetiştirildiğinden, eti yıl boyunca tüketilebilir.

İÖ 1. yüzyılda, Latin şair Horatius, yaban domuzunu asil ve yüksek nitelik taşıyan lezzetli bir yemek olarak anardı. Ortaçağ ve daha sonraki yüzyıllar boyunca yaban domuzu eti, özellikle "sıcak soslu yaban domuzu kuyrukları" (*Ménagier de Paris* [yakl. 1393]), domuz kellesi, kol yahnisi, domuzun alt yarısının kızartması ve pateleri rağbet görmeye devam etmiştir.

■ **Seçimi.** Altı aylıktan küçük olan yaban domuzuna "fesek" adı verilir. Üç aylığa kadar kürkü açık renktir ve başından kuyruğuna kadar uzanan koyu renk çizgileri vardır ("tüylü" olarak nitelendirilir). Avlanması yasaktır. Altı aylıktan bir yaşına kadar, rengi nedeniyle "kızıl hayvan" adını alır, 1-2 yaşındaykense "seçkin hayvan" olarak nitelendirilir. Bu dönemde eti çok lezzetli olur. Daha sonra siyah tüyleri çıkar. Yaban domuzu iki yaşına geldiğinde *ragot* adını alır, üç yaşında "üçüncü yıl", dört yaşında "dörtlük", daha yaşlandığında "tam domuz" ve nihayet yaşı geçtiğinde de "münzevi" ya da "keşiş" adlarını alır. 30 yaşına kadar yaşayabilir. Sekiz yaşındaki erkek yaban domuzunun eti sert ve keskin de olsa, tüketilebilir. Yavrunun hafif eti olduğu gibi kullanılır. Kızıl ve seçkin hayvanları, 2-3 saat kırmızı şarapta marine etmek gereklidir. Daha yaşlı hayvanlar için, bu salamura 5-8 saat arasında uzatılmalıdır ve bu durumda uzun pişirme süreleri kaçınılmaz hale gelir.

■ **Kullanılışı.** Kızartma dışında (fesek hariç), domuz yemeği tariflerinin çoğu yaban domuzuna da uygundur. Marine edilmiş ya da edilmemiş pirzolalar tavada pişirilir, yumuşak bölümlerden parçalar kesilip et ya da balık dilimleri gibi de hazırlanabilir. But ya da jambon, kuru üzüm, kuru erik ya da portakal kabukları katılarak marinadıyla tatlı-ekşi olarak hafif ateşte pişirilebilir. Fesek filetosu domuz yağına bulanarak kızartılır. Önceden hafifçe kızartılan yaban domuzu filetosu kavurma olarak hazırlanabilir ve marinadıyla birlikte, domuz derilerinin üzerinde hafif ateşte pişirilebilir. İyi et parçaları, hemen her zaman yahni olarak hazırlanır. Fesek eti kıyılarak, kuru üzümlerle etli börek ya da *pie* olarak da pişirilebilir.

ayva soslu yaban domuzu parçası → BÜYÜK SIRT ETİ ya da AV HAYVANI

yaban domuzu kellesi

Kaynar suya batırılmış, temizlenmiş ve 4-5 gün marine edilmiş dört domuz dilini et suyunda pişirin. Yaklaşık beş kiloluk bir kelleyi tütsüleyin, güzelce temizleyin ve deriyi yırtmadan kemikleri tamamen çıkarın. Kulakları kenara ayırarak deriye yapışan dili ve etli parçaları da çıkarın. Yağsız et parçalarını düzgün küpler halinde kestikten sonra dil ve kellenin derisiyle birlikte, beş havuç, dört kıyılmış soğan, kekik, defne, tuz, karabiber ve bir tatlı kaşığı dört baharatla 10 saat dinlenmeye bırakın. Yaban domuzu dilini, pişmiş domuz dillerini, yarım kilo kırmızı dili, 750 gr butu, bir kilo beyaz eti (kemikleri temizlenmiş, pişirilmeye hazır ve sinirleri alınmış) ve yarım kilo domuz yağını, kenarı iki cm'lik küpler halinde doğrayın. Soyulmuş ve büyük küpler halinde kesilmiş 400 gr domalan, 150 gr ayıklanmış şamfıstığı ve yaban domuzu kellesinden çıkarılan yağsız et parçalarını ekleyin. Konyak, tuz, karabiber ve yarım tatlı kaşığı dört baharat koyarak iki saat bekletin. Bu karışıma dört buçuk kilo ince domuz harcı ve dört bütün yumurta ekleyerek hepsini iyice karıştırın. Kellenin derisini, dış bölümü alta gelecek biçimde bir bezin (soğuk suyla ıslatılmış ve sıkılmış) üzerine serin, harcı derinin ortasına koyun ve deriyi, harcı kapayacak biçimde üstüne katlayın. Kelleyi, burun kısmına doğru incelterek beze sarın ve iple sıkıca bağlayın. Bunu, kellenin kemikleri ve diğer artıklarının, beyaz etin iskeleti ve artıklarının bulunduğu jölenin içinde dört buçuk saat hafif ateşte pişirin. Pişirme sü-

resinin bitmesine bir saat kala kulakları da katın. Kelleyi ve kulakları süzün. Kelleyi yarım saat dinlendirdikten sonra bezden çıkarın. Bezi yıkayın ve iyice sıkın. Kelleyi yeniden beze sarın ve yine biçimini korumaya özen göstererek (ipi bağlamaya burun tarafından başlayın) geniş bir kurdela yardımıyla sıkın. En az 12 saat soğumaya bırakın. Daha sonra bezi açın ve süngerle silin. Daha önceden *chaud-froid* bir esmer sosla ya da erimiş et glazesiyle kapladığınız iki kulağı, ince tahta çubuklarla yerlerine sabitleyin. Bir ızgara üzerine yerleştirdiğiniz kellenin tümünü aynı sosla kaplayın ve yaban domuzunun iki savunma dişini yerlerine yerleştirin, gözlerin yerine pişmiş yumurta akı ve domalan koyun. Kelleyi büyük bir tepsiye yerleştirerek domalan ve şamfıstıklarıyla süsledikten sonra jöleyle parlatın. Buzdolabında soğutun.

yaban domuzu yavrusu *bkz.* fesek

yaban eriği *Rosaceae* familyasından, bütün Fransa'da yaygın, "dağ eriği" ya da "kara diken" adı da verilen, dikenli bir çalı olan yaban eriği ağacının meyvesi. Yaban eriği, küçücük bir mavi eriğe benzer. Sert etli, yeşilimsi, sulu ve çok ekşidir. Yalnızca ilk don günlerinden sonra tüketilebilir. Yaban eriğinden reçeller, jöleler, bir likör (Anjou'da), bir *ratafia* ve özellikle çok rağbet gören bir rakı (Alsace, Franche-Comté ve Burgonya'da) yapılır.

yaban güvercini *bkz.* üveyik

yaban havucu *Apiaceae* familyasından Çin kökenli bir bitki. Tekesakalı gibi hazırlanan ak tozlu ve şekerli kökleri için, geçmişte yaygın olarak yetiştirilmiş ancak veriminin düşük olması nedeniyle tekesakalına ağırlık verilmiştir.

yaban horozu *Tetraonidae* familyasından bir tüylü av hayvanı. Erkek hindi büyüklüğündeki yetişkin erkek sekiz kiloya kadar ulaşabilir. Fransa'da avı kesin kurallara bağlıdır. Kuzey ve Orta Avrupa'nın soğuk bölgelerinde ve dağlarında, Fransa'daysa Ardennes, Vosges, Pireneler'de yaşar. Reçineli çalılıklarla beslendiğinden etinde belirgin bir reçine kokusu vardır. Mutfakta, Alpler'in küçük yaban horozu ya da kayıntavuğu tercih edilir. Sülünden daha beyaz ve daha lezzetli olan eti sülün gibi pişirilir.

Kanada'da birçok değişik yaban horozuna rastlanır.

yaban karanfili *bkz.* miskotu

yaban keçisi Boynuzlugiller familyasından, Avrupa ve Asya dağlarında yaşayan bir keçi türü. Geçmişte, İtalya ve İsviçre'de bol miktarda bulunan yaban keçileri Fransız Alpleri'nde neredeyse kaybolduğundan İsviçre'den yeni yaban keçileri getirildi. Günümüzde sayıları üç bine ulaşmıştır. Pireneler'de henüz aynı gelişme sağlanamadı.

yaban maydanozu *Apiaceae* familyasından, "kara maydanoz" da denen otsu bir bitki. Yaban maydanozu, yapraklı kereviz gibi yenen genç filizleri için bir zamanlar Fransa'nın güneyinde yetiştirilirdi. "Geniş sukerevizi" ve "büyük Makedonya maydanozu" olarak da adlandırılan bu bitki, biraz acımsıdır, güçlü bir aromatik kokuya ve kerevizinkine yakın bir tada sahiptir.

yaban mersini Fundagiller familyasından, soğuk ve dağlık bölgelerde yetişen bir fundalık ve orman ağaççığının kırmızı meyve tanesi. Çok ekşi ve C vitamini ile pektin açısından zengin olan yaban mersini, özellikle İskandinavya ve Almanya'da, diğer bir çeşidi olan *canneberge* Kuzey Amerika'da tüketilir.

■ **Kullanılışı.** Yaban mersini komposto ve şekerli jöle yapımında olduğu gibi, tuzlu yemeklere eşlik eden soslarda ve çeşnilerde de kullanılır. Örneğin Danimarka'da Noel akşamı yenen kaz, kırmızı lahana ve bir yaban mersini kompostosuyla sunulur.

Yaban mersini, doğal haliyle av hayvanı etleri ile haşlama etlere eşlik eder ve dondurulmuş *mousse*'larla (*Kissel*) pudinglerin hazırlanmasında kullanılır.

▶ Tarifler: KOMPOSTO, SOS

yaban ördeği Evcil ördeğin elde edilmesine olanak sağlayan su kuşu. Fransa'da en yaygın tür olan yeşilbaş en büyük boyutta olanıdır (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). Erkek ördek, kahverengi ve beyazlarında göze çarpan, yeşil ve gri tüylere sahiptir, dişiyse kahverengidir. Ekim'den Mart'a kadar yerleşik olan yeşilbaş, ancak çok soğuk olduğu takdirde güneye iner. Günümüzde çiftliklerde yeşilbaş yetiştirilmektedir ve büyük şehirlerin sulak bölgelerinde de sık sık görülmektedir.

Gastronomi alanında başka yaban ördekleri de meşhurdur: Yayvan gagalı topalak, kanatlarının uçları kahverengi olan gri ve beyaz *chipeau* (Doğu'da), daha az rağbet gören ıslıkçı (daha küçüktür, kıyılarda yaşar) ve *pilet*. Alkuşaklı ve testeregagalı ördekler koruma altında alınmıştır.

Yaban ördeklerinin genellikle yalnızca butları ve filetoları yenir (yani iki kişi için bir kuş gerekir). Bu av hayvanı asla olgunlaştırılmaz, nefis eti daima taze tüketilmelidir. En gençleri ve yumuşak etlileri şişte ızgara edilir ya da fırında kızartılır, daha yaşlı olanlarsa yahni olarak hazırlanır. Evcil ördeklerin hazırlanış biçimleri yaban ördeğine de uygulanabilir.

chambertin'li yaban ördeği

Bir ördeği pembe kalmasını sağlayarak fırında ya da tavada kızarttıktan sonra (çok sıcak [yaklaşık 275° C] fırında 18-20 dakika ya da harlı ateşte) servis tepsisine yerleştirin. Deglazaj suyunu eklediğiniz *chambertin* sosunu üzerine dökün. Mantarlarla ya da domalan dilimleriyle süsleyin.

PARİS'TEKİ *AU PETIT MONTMORENCY*'DEN DANIEL BOUCHÉ'NİN TARİFİ

"Memnun Cornille" ördeği

"İki yaban ördeğinin sakatatlarını (kanat uçları, boyun ve küçük parçalar halinde kesilmiş taşlıklar) az miktarda yağla bir tencerede kavurun. Fındık rengi olduğunda, ince ince kıyılmış büyük bir soğan ve bir havuç ekledikten sonra kapağını kapayarak hepsini ağır ateşte 15 dakika pişirin. İçine bir litre et bulyon ya da su ve 200 gr taze krema katın, hafifçe tuzlayın ve 45 dakika kaynatın. Kaynattıktan sonra küçük parçalar halinde kesilmiş 100 gr çikolata koyarak 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Bu arada, 300 gr kırık *Maussane* zeytininin tuzunu alın. İki ördeği, pembe kalmalarını sağlayarak fırında kızartın. Piştiklerinde kesin, kemiklerini çıkarın ve tadını güçlendirmek için kemikleri sosun dibine ekleyin. Ördek parçalarını fırına dayanıklı bir tepsiye dizerek üstünü alüminyum folyoyla kapayın ve sıcak tutun. Yemek suyunu ince bir süzgeçten geçirin, içine dilimler halinde kesilmiş çekirdeksiz zeytinleri de katarak yeniden ateşe koyun ve çeşnisini ayarlayın. Sos yeniden kaynamaya başlayınca içine 100 gr tereyağı ekleyerek ördek parçalarını bununla kaplayın."

porto'lu *yaban ördeği*

Daha önceden 250° C'ye ısıttığınız fırında bir ördeği 20 dakika pişirin. Butları ayırın ve geri kalanını sıcak tutun. Butları hafifçe çizerek üzerlerine tuz ve karabiber ekin. Üstlerine ağartılmış tereyağ sürerek ızgarada pişirin. Pişirme tepsisinin içine 15 cl kırmızı *porto* koyun ve yarı yarıya yoğunlaştırın. Göğüs filetolarını ince uzun et dilimleri halinde keserek uzun, ısıtılmış bir tepsiye dizin ve ızgarada pişmiş olan butları ekleyin, sıcak tutun. İskeleti döverek ufalayın. Yoğunlaştırılmış *porto*'dan dökerek suyunu çıkarın ve çırpmaya devam ederek bu suya küçük parçacıklar halinde 50 gr tereyağ katın. Sosu etin üzerine dökün.

PLUMEREY'NİN TARİFİ

turunçlu yaban ördeği filetosu

"İki yaban ördeğinin kursaklarını butlarından ayırın. Az miktarda iri tuz, iri dövülmüş karabiber, maydanoz, kekik, defne, kıyılmış yabani sarmısaklar, limon suyu ve çeyrek bardak sıvı yağ koyun. Bu çeşnilerin içinde ördekleri sık sık çevirin. Bunları sarmadan, çeşniyle ıslatarak şişe dizin. Sertleştiklerini hissettiğiniz anda şişten çıkarın. Bir sote tenceresinde ceviz büyüklüğünde av eti glazesi ve bir o kadar da tereyağı eritin, yarım limonun suyunu da kattıktan sonra filetoları ayırarak buna ekleyin. Dizdikten sonra bir turunç sosuyla süsleyin."

PARİS'TEKİ *LAPÉROUSE* RESTORANININ TARİFİ

yeşil biberli yeşilbaş

"Yaklaşık 1,4 kiloluk bir yeşilbaşın içine ve dışına tuz ve karabiber serperek bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine üç çorba kaşığı sıvıyağ dökerek orta ısıdaki (yaklaşık 200° C) fırında yarım saat pişirin. Piştikten sonra, ördeğin sıcak kalması için tepsinin üstünü alüminyum folyoyla kapayın. İki güzel yeşil elma soyun, ikiye bölün, çekirdekleri ve ortadaki eşeleğini çıkararak yaklaşık 10 dakika, orta sıcaklıktaki fırında pişirin. Sos için bir tencereye sekiz cl beyaz şarap ile iki cl armanyak koyarak yaklaşık üçte ikisi azalacak biçimde yoğunlaştırın. Bir kutu yeşil biberin suyunu ve altı cl et bulyon (ördek ya da başka bir kümes hayvanının etinden) ekleyerek 2-3 dakika koyulaşmaya bırakın. 20 cl taze krema ekleyin, hafifçe tuzlayın ve sosu koyulaşıncaya kadar pişirin. Çeşnisini ayarlayın ve son anda iki cl *porto* ile 15 gr yeşil biber tanesi ekleyin. Yeşilbaş filetolarını keserek servis tabağına yerleştirin. Sosu üzerlerine dökerek elma dilimleriyle süsleyin."

yaban sarmısağı (yabani sarmısak) *bkz.* soğancık

yaban üzümü *Dioschoraceae* familyasından, "dövülen kadınların otu" ve "kara asma" olarak da adlandırılan, Avrupa'da yaygın, dayanıklı bir ot. Beyaz soğanlı, oldukça hacimli kahverengi yumruları yenilebilir. Ancak kırmızı ve parlak olan meyve tanecikleri zehirlidir.

yabani enginar *Asteraceae* familyasından, enginar gibi -tatları benzeşir- yenilebilir bir bitki. Sonbaharın sonlarına doğru ve kışın bulunabilen Lyonnais yabani enginarı meşhurdur. Eskiden, Fransa'nın güneyinde, yabani enginar pişirmek Noel sofraları geleneğiydi. Tours'da graten olarak hazırlanır. Satın alırken, yabani enginarların kabuklarının -*cardes*- oldukça sert, kaymakımsı beyaz bir renkte, geniş ve etli olmasına dikkat edilmelidir. Yapraklı kısımları ve kökün üst tarafıyla satılan yabani enginarlar, tuzlu soğuk suda birkaç gün saklanabilir. Yabani enginar özellikle yağda kızartılmış ve *à la moelle* olarak tercih edilse de, sirke ve zeytinyağıyla soğuk olarak da tüketilebilir. Kendi suyuyla, tereyağla, beşamel sosuyla, kremayla, ince doğranmış aromatik otlar vb ile sık sık beyaz ya da kırmızı etlere eşlik eder.

yabani enginar: Pişirilişi

Sert kabuklarını kestiğiniz yabani enginarların gövdelerini temizleyin. Yumuşak dalları koparın, ayıklayın ve sekiz cm'lik parçalar halinde doğradıktan sonra kararmamaları için üzerlerine limon sıkın. Ortalarını dörde bölün. Hepsini kaynar suya atın. Su, tekrar hafifçe kaynayınca üstünü kapayarak ağır ateşte iki saat pişirin.

à la moelle *yabani enginar*
Ağarttığınız yabani enginarları süzerek bir sebze tabağına yerleştirin. Yuvarlak dilimlere ayrılmış orta bölüm ile tuzlu suda haşlanmış ince ilik dilimleri kullanarak süsleyin. Krema sosuyla kaplayın ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirin

yaban enginarlı sığır tecine → TECİNE
yaban enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu → UZUNLEVREK

yabani havuç *Apiaceae* familyasından, sarımtırak, koni biçiminde, yumuşak ve şekerli olan kökü sebze gibi tüketilen bir bitki. Yabani havuç, eski Yunanlar tarafından yetiştirilirdi. Ortaçağ ile Rönesans döneminde hayli rağbet görmüştür. Sonbaharda ve kış aylarında toplanan, yeterince enerji verici (100 gr'da 74 Kcal), potasyum ve C vitamini açısından zengin olan yabani havuç, şalgamın mutfaktaki bütün işlevlerini görür, hatta çoğu zaman bundan daha lezzetlidir. Aynı zamanda havuç gibi de pişirilebilir.

yabani kereviz İran kökenli olan ve kokusu nedeniyle "dağ su kerevizi" adı da verilen, maydanozgiller familyasından hoş kokulu bir bitki (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Fransa'da çok az kullanılmasına rağmen yapraklarını ve tanelerini salatalara, çorbalara ve et yemeklerine hoş koku vermesi için kullanan İngilizler ve Almanlar tarafından beğenilir. Yaprakların ağartılan sapları salata olarak yenir, kavrulduğunda melekotunu hatırlatır. Kökler de salata olarak tüketilir, kurutulup öğütüldüğündeyse çeşni olarak kullanılabilir.

yabani tavşan Tavşangiller familyasından, tavşan gibi "beyaz" yerine "kara" etli olarak nitelendirilen tüylü bir av hayvanı (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). Erkeğine Fransa'da *bouquin*, dişiye *hase* adı verilir. Sayıları -av nedeniyle- büyük ölçüde azalmıştır. Yeniden çoğalmalarının maliyetiyse yüksektir çünkü serbest bırakılan hayvanların yalnızca % 10-20'si hayatta kalabilmektedir -o da, yalnızca birkaç ay. (Ayrıca bkz. TAVŞAN)

En iyi yabani tavşanlar Beauce, Champagne, Brie, Normandiya ve aynı zamanda Gaskonya ile Périgord ("kraliyet usulü" adı verilen en meşhur yabani tavşan yemeği Périgord kökenlidir) bölgelerinde avlanabilir. Bu tavşanların boyları Québec'te daha küçüktür ve kışın avlanırlar. Özellikle *cipâte* ve turta hazırlamada kullanılır. Yabani tavşan etinin 100 gr'ında yaklaşık 132 Kcal bulunur.

■ **Kullanılışı.** Yabani tavşan yaşına göre değişik biçimlerde hazırlanır. "Göcen" (2-4 aylık, bir buçuk kilo) fırında kızartılır, "dörtte üçlük" (o yılın yabani tavşanı) 2,5-3 kilo ağırlığındadır ve alt kısımlarının (*râble*) kızartması ve sotesi güzel olur. *Capucin* (bir yaşından sonra) 4-5 kilo, bazen daha da ağır olur ve çoğunlukla yahni olarak hazırlanır. Mutfağa en uygun olan, o yılın yabani tavşanıdır. Daha yaşlı olduğunda, çoğunlukla kavurma ya da güveç olarak hazırlanır.

48 saat içinde bozulabilen yabani tavşan olgunlaştırılmaz. Yahniler için keskin bir kırmızı şarap marinadı uygundur. Diğer yandan, yabani tavşan filetoları, butları ve lop etleri kesilip ayrılarak özel hazırlanış biçimlerinde kullanılabilir. Kirazlı yabani tavşan bir Alman spesiyalitesidir.

à la périgourdine *sıcak tavşan* ballottine → BALLOTTINE

Cabessal *yabani tavşan*
Bir gün önceden tavşanın derisini yüzerek içini boşaltın. Ciğeriyle kanını bir kenara koyun. Hayvanı, kırmızı şarap, sıvıyağ, kıyılmış havuç, soğan ve yabani sarmısak, kekik, defne, bir karanfil, tuz ve karabiberle marine edin. Yarım kilo dana butu dilimi, 250 gr domuz butu, 250 gr taze domuz eti, iki diş sarmısak ve iki yabani sarmısağı ince ince kıydıktan sonra tuz ve karabiber ekleyerek bir harç hazırlayın ve bir yumurtayla yoğunlaştırın. Yabani tavşanı bezle silin. İçini harçla doldurduktan sonra açık kalan yeri dikin. Domuz yağına bulayın. Etrafına ip sarın ve biraz kaz yağı, birkaç küçük domuz yağı parçası ve küçük soğanlarla, yuvarlak bir turta kabında hafif ateşte pişirin. Üzerine küçük bir bardak *eau-de-vie* ve bir şişe çok kaliteli bir beyaz ya da kırmızı şarap dökün. Kaz yağıyla hazırladığınız un salçası ekleyin. Turta kabının üstünü kapayarak 4-5 saat boyunca hafif ateşte pişmeye bırakın. Pişme süresinin dörtte üçü geçtiğinde, içine bir diş sarmısak ile dövülmüş ciğeri ve bir kaşık sirke kattığınız kanı ekleyin. İpleri çıkararak domuz yağlarını ve kemikleri temizleyin. Yabani tavşanı, oldukça yoğunlaşmış olan sosuna kızarmış ekmek krutonları da ekleyerek sunun.

ALAIN DUTOURNIER'NİN TARİFİ
çikolatalı yabani tavşan
"Güzel bir yabani tavşan alarak derisini yüzün, alt kısmını ve butlarını ayırdıktan sonra tuz, karabiber ekleyin ve üzerine biraz muskatla, ezilmiş ardıç serperek üç gün boyunca yağın içinde bekletin. Gövdeyi, ön uzuvları ve sakatatları ufalayın. İki şişe Madiran şarabını kapağı kapalı olarak ağır ağır yoğunlaştırın. İki soğan, iki havuç ve bir pırasayı *mirepoix* olarak doğrayarak beş diş sarmısak ekleyin ve biraz kurutulmuş domuz *ventrèche*'iyle yüksek ateşte kavurun. Yoğunlaşan şarapla deglaze edin. Kekik, defne, rendelenmiş muskat, karabiber, ince kıyılmış zencefil, tarçın, 1-2 karanfil ekleyin. Bu marinadı üç gün soğukta tutun. Bu süre dolunca içine eti ve kemikleri koyarak dört saat ağır ağır pişirin. Sosu süzüp yağını aldıktan sonra 50 gr acı çikolata ve 80 gr ham tereyağla yoğunlaştırın. Yarım limonun suyuyla kaynatılmadan ısıtılmış beş cl kümes hayvanı kanı ekleyin. Bir tencere-

de alt kısmı ve butları tereyağda "kan damlalı" (*à la gouttesang*) olarak pişirin. Etleri kesip sosla kapladıktan sonra tereyağ ve baharatlarla sote edilmiş armutlarla birlikte servis edin."

kestaneli tavşan mousse → MOUSSE

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

Senatör Couteau'nun Poitou usulü kraliyet tavşanı
"Yarım kilo barsak zarını suya yatırın. Bir tencereye üç şişe kırmızı şarap koyarak kaynatın, flambe edin ve ateşten alın. 10 diş sarmısağı soyun. Büyük bir havuç ile büyük bir soğanı *mirepoix* olarak kesin. Parçalar halinde kesilmiş üç kiloluk bir yabani tavşanın ciğerini, yüreğini ve böbreklerini alt kısmı olmaksızın, soyulmuş 10 yabani sarmısak ve sarmısak dişlerinin yarısıyla çok ince bir kıyma haline getirin. Buzdolabında, ağzı sıkıca kapalı bir kapta saklayın. Dört ardıç tanesini ufalayın. Yabani tavşan eti parçalarını tuz, karabiber, dört küçük tutam kekik ve ardıçla çeşniledikten sonra her birini ince bir domuz yağı diliminin içine sarın. Bunları da, suyunu süzdüğünüz barsak zarına sarın ve bir kürdanla tutturun. Büyük bir tepsiye doğranmış havuç ve soğan ile güzel bir garnitür demeti, 10 soyulmuş yabani sarmısak ve sarmısak dişlerinin geri kalanını koyun. Et parçalarını da tepsiye dizin. Tuz ve karabiberle çeşnileyip tütsülenmiş kırmızı şarapla ıslattıktan sonra üstünü örtün ve önceden 170° C'ye ısıttığınız fırında altı saat pişirin. Et parçalarını kemiklerinden tamamen arındırın. Etle yabani sarmısakları ve sarmısak dişlerini başka bir tencereye alarak kenara koyun. Pişirme suyunu bir tencerenin üzerinde süzgeçten geçirin ve bütün suyun çıkabilmesi içini iyice sıkın. Soğumaya bırakın ve yağını alın. Kıymayı bir salata kâsesine koyun. İçine bir kepçe soğuk pişirme suyundan katıp çırpın. Bir kepçe daha ekleyerek tekrar çırpın ve ardından bunu pişirme suyunun bulunduğu tencereye dökün. Hafif ateşe koyarak bir saat ağır ağır kaynatın. Sosu, iyice sıkarak ince bir süzgeçten geçirin ve yüzeye çıkan pislikleri temizleyerek 15 dakika yoğunlaştırın. Sosun 40 cl'sini küçük bir tencereye koyun. Kan ile krema karışımını ekleyin. Sosun geri kalanını eti beklettiğiniz tencereye dökün ve üstü kapalı olarak ağır ağır ısıtın. Sosu da ısıtın. Biraz konyak dökerek çeşnisini ayarlayın. Yabani tavşan etini tencereden çıkarın. Bir tepsiye dizdikten sonra sosla kaplayın."

tavşan pate → PATE
yabani tavşan yahnisi, Fransız usulü yabani tavşan yahnisi, taze makarnalı yabani tavşan sırtı yahnisi → YAHNİ

yabanenginarı yaprağı Yabanenginarının, halk arasında yalnızca "yabanenginarı" olarak adlandırılan yenebilir kısmı. Yabanenginarı yaprakları, Provence ve Rhône Vadisi'nde sevilen bir sebzedir. Suda ya da beyaz pişirme suyunda haşlandıktan sonra çok belirgin olmayan lezzetini artırmak için domates sosu ya da bol baharatlı beyaz sosla pişirilir.

yabankekiği (Latincesi *Thymus serpyllum*) Tadı, normal kekiğinkinden daha az belirgindir ama aynı işlevleri görür (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Provence mutfağında (burada yabankekiğine *farigoule* ya da *farigoulette* adı verilir) yabankekiği geleneksel olarak alabalığın, koyun ve tavşan etinin tadını güçlendirmek için kullanılır.

yabanturpu Yıllık bir bitki. Kökeni olan Doğu Avrupa'da kendiliğinden yetişir (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Yabanturpu, Doğu ve Kuzey mutfaklarının (İskandinavya, Alsace, Rusya, Almanya) geleneksel çeşnisidir. C vitamini açısından çok zengindir. İskorbüt hastalığına iyi gelmesi nedeniyle, uzun zaman, genelde denizciler tarafından tüketilmiştir.

■ **Kullanılışı.** Beyaz soğanlı, acı ve yakıcı bir tadı olan, keskin kokulu, silindir biçimli, uzun, gri ya da sarımtırak kökü, rendelenerek (yıkanıp soyulduktan sonra) sade olarak ya da taze ya da ekşi kremayla ya da süte batırılmış ekmek içiyle yumuşatılmış bir halde tüketilir. Yuvarlak dilimler halinde kesilmiş olarak da kullanılır. Haşlanmış, hafif ateşte pişmiş ya da soğuk etlere (sığır ve domuz), balıklara (ringa balığı ve füme somon balığı), haşlama sosislere, patates salatalarına vb çeşni katmakta kullanılır. Soslarda (soğuk ya da sıcak) ve zeytinyağlı, sirkeli salata soslarında, çeşnili hardallarda ve tereyağlarında kullanılan yabanturbundan bazı sirkeli konservelerin hazırlanmasında da yararlanılır.
► Tarifler: SOS

yağ Mutfakta ya da hamurişlerinde pişirme yağı, çeşni, temel ya da ek harç ya da saklama malzemesi olarak kullanılan besinsel yağlı maddelere verilen genel ad.

• KATI YAĞLI MADDELER. Bunlar, en üstün, "asil" yağ kabul edilen ama kızartmalara uygun olmayan tereyağ, yüksek derecede sıcaklıklara uygun olan margarin ve bitkisel yağları kapsar.

Yine katı olan hayvansal yağlar arasında, özellikle erimiş ya da erimemiş domuz yağı daha çok pişirme yağı olarak kullanılır. Dana yağı birçok mutfak harcı ve çeşni için malzeme yerine geçer. İngiltere'de rağbet gören sığır ve koyun böbreği yağının daha sınırlı bir kullanımı vardır. Bölgesel önem taşıyan kaz yağı, kavurmalar, yahniler, soteler ve ızgaralar için uygundur.

• SIVI YAĞLI MADDELER. Özellikle yerfıstığından, zeytinden, cevizden, kolzadan, haşhaştan, susamdan vb'den elde edilen sıvıyağları kapsar.

Bu yağlar, pişirme yağı (ısıya dayanıklı olanlar özellikle kızartmalar için kullanılır), çeşni ya da saklama malzemesi olarak kullanılır.

Son olarak taze krema, özellikle harç ve çeşni görevi görür.

■ **Seçimi.** Bazı yağlar yalnızca pişirilerek (erimiş domuz yağı, bitkisel katı kızartma yağı), bazıları pişirilerek ya da çiğ (tereyağ, sıvıyağlar) kullanılır. Bazılarıysa hiçbir biçimde pişirilemez (ceviz ya da badem yağı).

Yağın seçimi, tabii ki öncelikle tadına (ceviz yağı, kaz yağı, taze tereyağ, pişirilen yemeğe kendilerine has bir tat katarlar) ama aynı zamanda da yağların bozulmasına yol açan ısı derecesine bağlıdır (tereyağ için 130° C'den, yerfıstığı yağı için 220° C'ye kadar).

Bazı yağlı maddeler belirli ağız tadı geleneklerine bağlıdır: Afrika'da *karite* yağı, Asya'da susam yağı, Kuzey Afrika'da *smeun*, Hindistan'da *ghee*, İngiltere'de sığır böbreği yağı. Yağlar ayrıca bazı besinlerin önemli bileşim maddelerindendir (Bkz. LİPİTLER).

Mutfakta, hazırlanan yemekler ete dayanan unsurlar içeriyorsa bunlara "etli", balık ya da sebze ağırlıklıysa "etsiz" adı verilir.

yağ asitleri Çoğunluğu, bir gliserol molekülü ve üç yağ asidini birleştiren trigliseritler olan lipitlerin temel maddesi.

Aralarında birleşip birleşememe özelliklerine göre ayrılan yaklaşık 20 yağ asiti vardır: Doymuş (birleşmeleri imkânsız) ya da doymamış (tekli-doymamışların bir çift birleşimde, çoklu doymamışların birkaç çift birleşimde yer aldıkları kabul edilir).

Yağ asitleri, lipitlerin ve kolesterolün iyi bir biçimde kullanılmasını sağlar. Doymuş olanlar genellikle etlerde, domuz ürünlerinde, peynirlerde, tereyağda ve hayvan kökenli yağlarda bulunur. Tekli-doymamışlar özellikle yerfıstığı ve zeytinyağlarında, çoklu-doymamışlarsa mısır, ayçiçeği, üzüm çekirdeği, soya ve kolza (bu son ikisi için ısıtılmaması gereken linolenik asit söz konusudur) yağlarında bulunur.

yağ sütü Kremanın yayıkla çalkalanmasından sonra kalan, beyaz ve ekşi içecek. Azot ve laktoz açısından zengin, lipitler açısından fakir olan bu içecek bütün kuzey ülkelerinde yaygın olarak içilmektedir. Fransa'da, gıda sanayinde (fırın ve hamurişleri, tatlılar ve soğuk kremalar) emülsifiyan olarak kullanılmaktadır. Bazı peynirlerin üretiminde de yağ sütünden yararlanılır.

yağ ve köpük alma Yavaş bir kaynama sırasında et bulyonun ya da sosun hoş olmayan bir köpük oluşturarak yüzeyde toplanan bütün pisliklerini temizleme işlemi.

Yağ ve köpük alma işlemi bir kaşıkla, kevgirle ya da küçük bir kepçeyle yapılır. Pişme süresi boyunca sık sık tekrar edilmelidir (glazeler ve donuk soslar için).

yağda yumurta Bol kızartma yağının içine ya da sıvıyağ, tereyağ, kaz yağı ya da kızgın domuz yağı içeren bir tavaya yumurta kırılmasıyla hazırlanan yemek.

yağda yumurta: Pişirilişi

Yumurtaları ayrı ayrı fincanlara kırın. Küçük bir tavada yağı kızdırın ve her yumurtayı dikkatlice yağa atın. Birkaç saniye kızarttıktan sonra, tahta bir spatulayla yumurtanın sarısını akıyla kaplarken bir yandan da yumurtayı tavanın kenarına doğru getirin ve doğal biçimini vermek için tavanın dibinde yuvarlayın. Bir dakika pişirip ateşten alın ve bir bez ya da emici kâğıt üzerine koyarak fazla yağını alın. İnce tuz serpin.

yağda bamboche *yumurta*

Sıcak bir sebze salatasını kremayla yoğunlaştırın ve bir tepsiye taç biçiminde koyun. Tepsinin ortasını kızarmış morina balığı dilimleriyle süsleyin. Sebze salatasının tacı üzerine yağda pişirilen yumurtaları dizin.

yağını alma Bir ürün, yemek ya da pişirme kabının fazla yağını alma işlemi.

Çiğ ya da pişmiş etin yağı, küçük bir kasap bıçağının ya da sıcak sıvıların yağı küçük bir kepçe ya da kaşığın, yağları donmuş soğuk sıvıların yağıysa bir kevgirin (ince bir süzgeçten de geçirilebilir) yardımıyla alınır.

Sıcak et suyu durulduktan sonra, yüzeyine emici bir kâğıt koyularak yağın alınması tamamlanabilir.

Bir sote tenceresinde, tavada ya da tepside yemek pişirdikten sonra, kabın yağı deglazaj yapılarak pişmiş yağların alınmasıyla temizlenir.

yağlama Besinlerin pişirme sırasında yapışmalarını önlemek ve kalıptan çıkarmayı kolaylaştırmak amacıyla bir pasta tepsisini, kelepçeyi ya da bir kalıbı yağlı bir maddeyle sıvama işlemi.

yağlar Büyük oranda lipit içeren, mutfak harcı, pişirme yağı, saklama malzemesi ve ayrıca besin olarak da kullanılan maddeler. Yağlar, özellikle fiziksel etken olarak kullanılır: Dokuları ve yapıları sayesinde besinlerin yanmadan pişmesini sağlar, yoğunlaştırmayı ve emülsiyonlaştırmayı kolaylaştırır ve kavurma yöntemiyle saklamaya yarar. Yağlar, ayrıca besin maddeleridir (kakao ya da yerfıstığı yağı, sürmelik tereyağ, salata yağı ya da domuz yağı).

Yağlar özellikle hayvansal (bazı hayvanların yağından ve sütünden elde edilen) ve bitkisel (yağlı tohum ve meyvelerden elde edilen) olarak iki büyük gruba ayrılır. Bu yağlar, organizmaya lipitler dışında, başlıca yağ asitleri -doymuş ve çoklu-doymamış- ve vitaminleri, özellikle de A vitaminini (en çok tereyağda) sağlar. Hepsi yüksek kalorilidir (100 gr'da 700-900 Kcal) ve yüksek ısıda yakılmaları halinde zehirli olurlar. Bazıları çiğ kullanılmazken (erimiş domuz yağı, böbrek yağı), bazılarıysa ısıtılamaz (ceviz yağı).

Fransa'da en çok kullanılan dört yağ türü, dört böl-

genin gastronomisine karşılık gelir: Tereyağ (kuzey, batı), erimiş domuz yağı (doğu, orta Fransa), zeytinyağı (güneydoğu) ve kaz yağı (güneybatı). Dünya genelinde değişik yağlar kullanılır: İspanya'da kızartma yağı, İskandinav ülkelerinde tereyağ ve krema, Afrika'da *karité* yağı, Hindistan'da *ghee*, Doğu'da erimiş domuz yağı ile susam yağı, İngiltere'de sığır böbreği yağı vb.

Bazı yağlar neredeyse tamamen yok olmuş (şalgam yağı), bazılarıysa yeni ortaya çıkmıştır (bitkisel margarinler, parafin yağı). Gastronomi açısından, taze tereyağ ve ilk sıkım zeytinyağı "en iyi yağ"lar olarak değerlendirilir. Beslenme alanında kaydedilen gelişmeler, soğuk çeşni olarak kullanılan, çoklu-doymamış yağ asitleri açısından zengin, yeni ürünlerin (ayçiçeği, mısır, soya, kolza yağı vb) ortaya çıkarılmasını sağlamıştır.

yağlı Yüksek oranda lipit (ya da yağ asidi) içeren besinleri ya da bunların bileşim maddelerini niteleyen sözcük. Yağlı maddeler (sıvıyağlar için % 100, tereyağ için % 82 lipit) dışında başka besinler de, doğal olarak ya da hazırlanış biçimleri nedeniyle yağlı olurlar. Esas olarak söz konusu edilen besinler, şarküteri ürünleri, yağlı yemişler (cevizler için % 60 lipit), etler, peynirler, yumurta sarısı, çikolata ve hamurişleridir.

Bu sıfat bazı besinleri sınıflandırmaya da yarar. Yağlı bir peynir % 50-60 oranında yağlı madde içerir (bu oran kuru bir parça üzerinden hesaplanmıştır). Etlerin ve balıkların yağ oranları değişir: Morina balığı, mercan balığı, av eti, pisibalığı, dilbalığı için % 5'ten az, ringa balığı, uskumru, kalkanbalığı ve kümes hayvanları için % 5-10, kuzu, ördek, domuz, ton balığı, dana için % 10-15, içinde yağ bencikleri bulunan et parçaları için daha yüksek.

► Tarifler: ÇORBA, KREMALI ÇORBA, MARUL, MIREPOIX, PİRİNÇ, REZENE, SOS, YAPRAKLI KEREVİZ

yağlı tohumlar Yağlı maddeler (% 40-60) ve bitkisel proteinler açısından zengin meyvelere, tohumlara ve bitkilere (badem, yerfıstığı, fındık, ceviz, zeytin ve şamfıstığı, yalancı safran tohumu, kolza, haşhaş, susam, soya, ayçiçeği vb) verilen genel ad. Yağı çıkarılan (yağlı) tohumlar, yağ üretiminde hammadde olarak kullanılmaları dışında, mutfakta ve gastronomide de önemli bir yer tutar. Bazıları bir aperitifle birlikte çiğ, kavrulmuş ya da tuzlanmış bir halde çerez olarak sunulur ve mutfakta, özellikle egzotik yemeklerde kullanılır. Bütün yağlı maddeler gibi, yeşil sebzeler ve salatalarla iyi giden yağ çıkarılan bitkiler de, vejetaryen rejimlerin temel unsurlarıdır. Sık sık meyve salatalarında, kompostolarda, pastalarda vb kullanılır.

yağlık Bazen bir tuzluk, karabiberlik ve hardallığın da eşlik ettiği, biri yağ, diğeri sirke ya da limon suyu için ayrılan iki şişenin, bir kaide üzerinde bulunduğu mutfak gereci. Yağlık, günümüzde çoğunlukla, salataların çeşnilerini tamamlamak için müşterilerin kullandığı bir restoran masası aksesuarıdır.

yağmurkuşu *Charadriidae* familyasından, uzun bacaklı, göçmen bir kuş. Değişik türleri, kışı Batı Avrupa'da ve avlanmalarının yasak olduğu Amerika'da geçirir. Ortaçağ'dan beri rağbet görmektedir. Gümüş rengi yağmurkuşu, kıyılardaki çamurluk bölgelerde yaşar. En çok aranan altın rengi yağmurkuşuysa sürülmüş topraklara yerleşir. Bazı meraklıların içi boşaltılmamış olarak tercih ettikleri bu değerli av hayvanı, çulluk gibi hazırlanır. En yaygın pişirme biçimi fırında kızartmadır. Yumurtaları kızkuşununkilerle aynı işlevi görür.

yağsız Lipit açısından doğal olarak fakir olan besin maddelerini niteleyen sözcük. Balıklar (turnabalığı, mezgit, *lieu*, vatoz, dilbalığı, kalkan vb) ve bazı yağsız etlerin (at, ciğer, tavuk) yağ oranı % 5'ten azdır. Bazı yağsız etlerse (dana ve tavşan) % 5-10 oranında yağ içerir. Fransa'daki yönetmeliklere göre, "yağsız" ibaresi, peynir (% 20'den az yağ oranı), kıyma (% 7'den az), kakao vb ürünlerin etiketlerinde yer alabilir.

yağsız çorba Bu terim, Fransa'da, günümüzde anlamı "kötü yahni", düşük nitelikli ve hafif çorba anlamında kullanılsa da, Ortaçağ'da bir dizi çorba, yemek ya da sosu nitelerdi.

yahni Düzgün parçalar halinde kesilmiş, genellikle hoş kokulu bir garnitürle birlikte, yoğunlaştırılmış bir sıvının içinde esmer sosla ya da katkısız pişirilen et, kümes hayvanı eti, av eti, balık ya da sebzeyle hazırlanan yemeğe verilen ad.

Günümüzde iki çeşit yahni vardır: Esmer yahni ve beyaz yahni. "Esmer" yahnide, et yağlı bir madde içinde kızartıldıktan sonra üzerine un serpilir, ısıtılır ve et bulyonla, terbiye edilmemiş sosla (*fond clair*) ya da suyla (hatta yahni "serpme" değilse yoğunlaştırılmış sosla) ıslatılır. "Beyaz" bir yahnideyse (piliç ya da tavşan yahnisi gibi), serpilmeden ve ıslatılmadan önce, et renklendirilmeden sertleştirilir. İngiliz usulü yahnide de et kızartılmaz ama yoğunlaştırma işlemi yemeğe katılan patateslerle yapılır (*Irish stew*).

Etler ikinci kategori etler arasından seçilir (*bourguignon*, sığırın omuz eti, sığırın kol kemiği üzerindeki ince et, flanşe, dana mafsal arkası eti, kıkırdak, gerdan, omuz, koyun göğsünün üst kısmı, göğüs, kümes hayvanı artık parçaları, domuz sırtı, domuz mafsal arkası, domuz ön kolu). Yahni olarak hazırlanan balıkların, pişme sırasında dağılmamaları için oldukça sert etli olmaları gerekir. Sebzelerse önceden kızartılır ve genellikle kendi sularının içinde, aromalı bitkilerle ve çoğu zaman ince kıyılmış domateslerle pişirilir.

"Yahni" adı aynı zamanda, bir balık ya da bir kümes hayvanının hazırlanmasını tamamlamak, çırpılmış yumurtaları süslemek ya da bir omletin üzerini kaplamak vb için yapılan ya da bir ekmeğe, bir turtaya ya da bir böreğe konulan yoğunlaştırılmış garnitüre de verilir. Bu yahniler tatlısu ıstakozu kuyruğu, horoz böbreği ve ibiği, kuşkonmaz başı, domalan, mantar,

dana uykuluğu, dana omuriliği ve hatta salyangoz ya da deniz mahsulleri gibi malzemelerle hazırlanır.

baharlık sebze yahnisi

Büyük bir tencereyi bol tereyağla sıvayın. Taze sebzeleri soyup ayıklayın: 250 gr küçük havuç, 250 gr küçük şalgam, 12 küçük arpacık soğanı, 250 gr çok küçük patates, iki göbek salata ve 250 gr çok ince taze fasulye. 250 gr bezelyenin badıcını ayıklayın. 2-3 enginar göbeğini çevirerek limonlayın. Çok beyaz bir karnabaharın yarısını küçücük demetler halinde parçalayın. Tencerenin içine havuçları, taze fasulyeyi, dörde kesilmiş enginar tabanlarını ve arpacık soğanlarını koyun. Üstünü kapayacak kadar tavuk eti suyu ekleyerek kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sekiz dakika sonra içine şalgamları, patatesleri, bezelyeyi, karnabaharı ve göbek salatalarını katın. 20 dakika daha pişirmeye devam edin. Sebzeleri süzerek bir sebze tabağına yerleştirin. Pişirme suyunu yoğunlaştırın. Devamlı çırparak, 50 gr tereyağı ekleyin ve bunu sebzelerin üzerine dökün.

buharda pişmiş içi doldurulmuş piliç, brokkoli yahnisiyle → PİLİÇ

enginar yahnisi → ENGİNAR

kabuklu deniz mahsulleri yahnisi

Kabuklu deniz mahsullerini kaynar suya atın. Daha sonra parçalar halinde ayırın (karides ve küçük ıstakozları bütün bırakın) ve tencerede, kızarana kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpin, kıyılmış yabani sarmısakları ekleyin. Üstünü kapayarak 8-10 dakika buğulanmaya bırakın. Krema sosuyla ya da beyaz şarapla yoğunlaştırın, servis edeceğiniz zaman ıstakoz (ya da çoğunlukta olan kabuklu deniz mahsulü) yağını ekleyin. Üzerine ince ince kesilmiş aromatik otlar serperek pilavla servis edin.

meşruiyetçiler (loyalists) yahnisi

700 gr kuzu etini kenarları iki cm'lik küpler halinde kesin. Unladıktan sonra tuz ve karabiberle çeşnileyin. 75 gr dilimlenmiş soğan katarak eti, biraz sıvıyağda kavurun. Bir litre su ekleyin ve üstünü kapayarak bir buçuk saat pişirin. Pişirme süresinin yarısına gelince içine, küp biçiminde kesilmiş 250 gr havuç ve 250 gr şalgam ekleyin. 20 dakika sonra küp biçiminde kesilmiş 250 gr patates katın. Üzerine ince kesilmiş maydanoz serperek servis edin.

napoliten yahni

Karabibere ve ufalanmış mercanköşk yapraklarına bulanmış yarım cm kalınlığında çiğ jambon çubukçuklarını, iki kilo sığır ya da domuz etine gömün. Eti bağlayıp tencerede her tarafını kızartttıktan sonra çıkarın ve sıcak tutun. Aynı yağın içinde ayıklanmış ve küp biçiminde doğranmış iki havucu, iki büyük soğanı ve iki kereviz dalını, sarımtırak kahverengi bir bulamaç elde edene kadar bir kekik dalıyla ağır ağır kızartın. Eti tencereye geri koyun, yeniden orta ateşte pişirmeye başlayın ve 20 cl kırmızı şarapla yavaş yavaş ıslatın. Pişirme suyunun içinde iki kaşık domates salçası eritin. Bu ilk parti eridikten sonra, ikinci bir iki kaşık daha eritin ve 400 gr salça koyana kadar böylece devam edin. Birkaç kepçe hafif et bulyonla yoğunluğunu azaltın. Üstünü kapayın ve sosun çok koyulaşmaması için arada bir et bulyon ekleyerek ağır ağır pişirin. Bu yahni makarna ve pilav bazlı birçok napoliten hazırlanış biçimine eşlik eder.

Québec usulü paça yahnisi

Üç kilo domuz paçasını parçalara ayırarak ağartın. Süzün. Paçaları dört litre su, 125 gr küp biçiminde kesilmiş soğan, bir karanfil, bir tutam tarçın ve tuz, karabiberle bir kazana koyarak üç saat pişirin. Pişme süresinin bitmesine 20 dakika kala içine yarım kilo soyulmuş patates ekleyin. Pişince, paçaları ve sebzeleri çıkarın, et suyunu süzgeçten geçirin. Etin iplerini çözün. Biraz suyla karıştırdığınız dört çorba kaşığı unu et suyuna katarak yarım saat pişirin. Paça parçalarını ve patatesleri sosa koyun. Kaynayıncaya kadar pişirin ve bekletmeden servis edin.

yahni [av hayvanı] Kırmızı şarapla hazırlanan ve yemeğe yumuşaklığını ve rengini verecek biçimde hayvanın kanıyla (yerine domuz kanı da kullanılabilir) yoğunlaştırılan tüylü av hayvanı (*Garenne* tavşanı, yabani tavşan, karaca, fesek) yahnisi. Hazırlanışında, genellikle arpacık soğanları ve küçük domuz yağı parçaları da kullanılır.

"Yahni" sözcüğünün anlamı genişletilmiş ve avlanan bazı kabuklular (ıstakoz), balıklar (ton balığı), ya da soslu yumuşakçalarla (Dinard'da, denizkulağı yahnisi kırmızı şarapla, soğanla ve küçük domuz yağı parçalarıyla hazırlanır) yapılan yemeklere de aynı ad verilmiştir.

Kırsal bölgelerde kaz sakatatları yahnisi de yapılır (güneybatıda kaz sakatatları, kırmızı şarapla ıslatılmış un salçasının içinde soğanla ve portakal kabuklarıyla pişirilir).

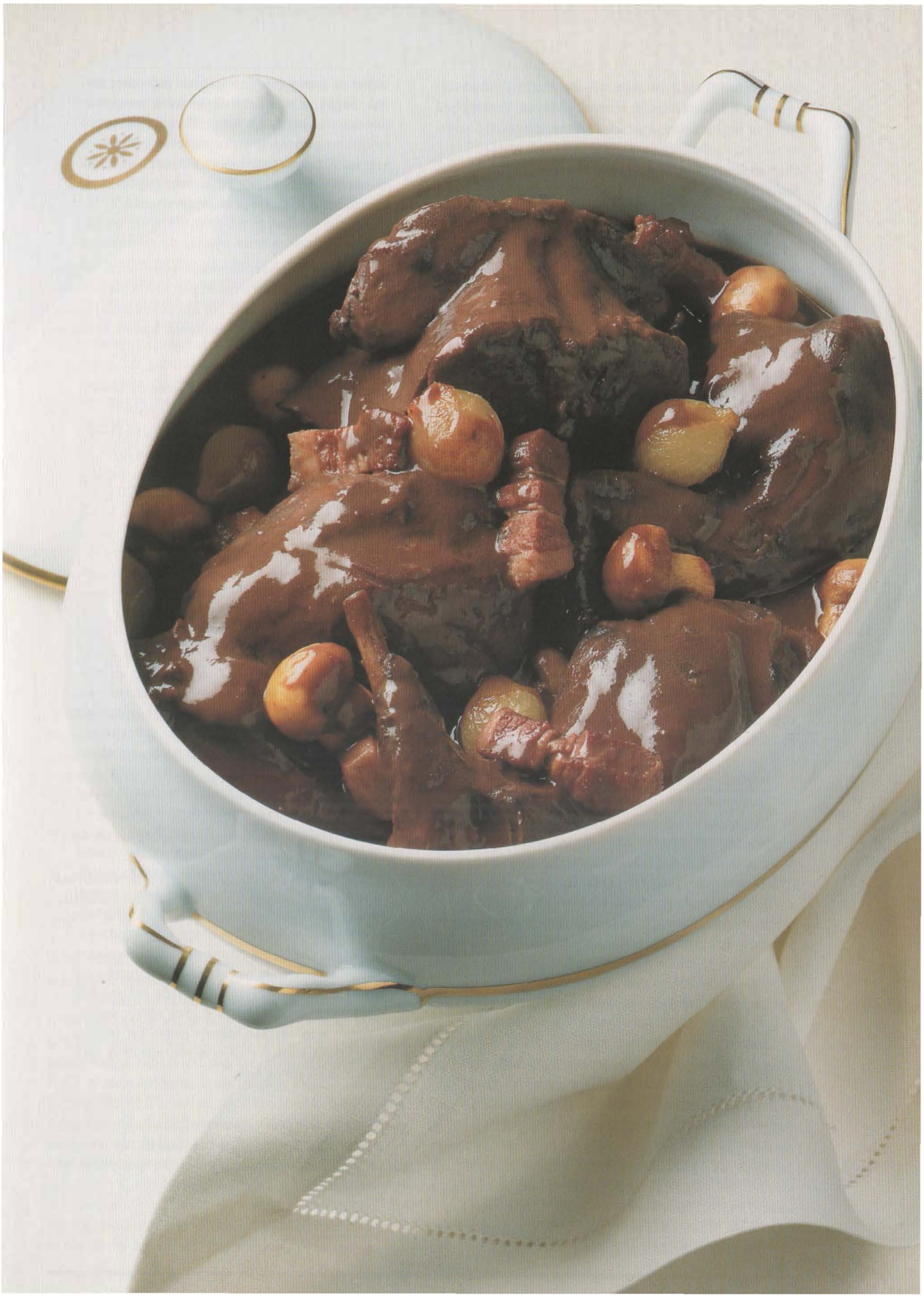
yabani tavşan yahnisi: Hazırlanışı

Yabani tavşanın derisini yüzün ve kanını titizlikle akıtarak içini boşaltın. Bu kanı, safrası temizlenmiş olan ciğerle bir kenara koyun. Bir çorba kaşığı sirke ekleyin. Butları ve ön ayakları gövdeden ayırın. Her butu ikiye kesin (bunu bir satırla ve elinizden geldiğince kemikleri parçalamadan yapın) ve hayvanın gövdesini dört parçaya ayırın. Bütün parçaları tuz, karabiber, kekik ve toz halinde defne ekleyerek bir tepsiye koyun.

▶

Fransız usulü yabani tavşan yahnisi

Tarifi için 1148. sayfaya bakınız



İnce kıyılmış büyük bir soğan, 3-4 çorba kaşığı sıvıyağ ve en az bir çorba kaşığı konyak ekleyin. Yemeği pişirmeye başlamadan önce 24 saat marine edin.

Fransız usulü yabani tavşan yahnisi

Genel yöntemi izleyerek yabani tavşanı ve marinadını hazırlayın. 200 gr etsiz domuz yağını küçücük parçalar halinde kesin, beş dakika kaynar suda ağartıp süzün ve bir tavada 40 gr tereyağla kızartın. Tekrar süzün. Daha sonra aynı yağın içinde, her biri dörde bölünmüş iki büyük soğanı kavurun, iki çorba kaşığı un serpin ve tahta bir kaşıkla karıştırarak sarartın. Bu un salçasına süzülmüş et parçalarını ekleyerek karıştırmaya devam edin (küçük domuz yağı parçalarını ekledikten hemen sonra, etler tereyağda da sertleştirilebilir). Bir garnitür demeti ve bir diş dövülmüş sarmısak ekleyerek et parçalarının üstünü kırmızı şarapla kaplayın. Tavanın üstünü kapayarak 45 dakika ağır ateşte pişirin. Bu sırada 24 mantar başı hazırlayarak tereyağda kavurun. Et parçaları piştiğinde süzün ve bir tencereye koyun. Domuz yağı parçacıklarını ve mantarları ekleyin. Marinadı tavaya dökün, tavşan etinin suyuyla iyice karıştırın. Daha sonra hepsini tenceredeki et parçalarının üzerine dökün. Üzerini kapayarak 200° C'de fırına verin ve yaklaşık bir saat (pişirme süresi hayvanın yaşına göre değişir) pişmeye bırakın. Bu ikinci pişirme sırasında, glaze edilmiş 24 soğan hazırlayın. Üçgen kestiğiniz ekmek parçalarını tereyağda kızartın. Pişme süresinin bitmesine beş dakika kala ciğeri dilimleyerek tencereye ekleyin. Kana 2-3 çorba kaşığı taze krema karıştırıp sosu yoğunlaştırın. Yahniyi çukur bir servis tabağına koyarak soğan ve ekmek krutonlarıyla süsleyin. (Bkz. 1147. sayfadaki fotoğraf)

ROGER VERGÉ'NİN TARİFİ

ıstakoz yahnisi

"Bir ıstakozu altı parçaya ayırın, kıskaçlarının kabuklarını çıkarın. Mercanı ve iskeletin yağlı kısımlarını ayırın. Etlere tuz, karabiber serperek iki çorba kaşığı kızgın yağda kavurun. Süzün ve sıcak tutun. Tencereyi tekrar ateşe koyun. 25 gr tereyağ, 2-3 kıyılmış yabani sarmısak ve küp biçiminde kesilmiş yarım havuç ekleyin. Karıştırın. Istakoz parçaları ile dört çorba kaşığı konyak ekleyerek flambe edin. Bunları bir şişe kırmızı *Bourgogne*'un dörtte üçüyle ıslatın ve bir garnitür demetiyle tamamlayın. Tuz ve karabiber serpin. Hafif ateşte üstü kapalı olarak 15 dakika pişirin. Yaklaşık 20 adet arpacık soğanını soyun. Tuz, ceviz büyüklüğünde tereyağ ve bir tutam toz şeker katarak bunları bir tencereye koyun. Üzerlerini tam kaplayacak kadar su ekleyin. Sararmaları için suyunu tamamen çekmesini bekleyin. Bir tavaya çok taze mantarlar koyarak tereyağda kavurun ve süzün. Bir kâsede 50 gr tereyağ, bir kaşık un ve kabuklunun mercanını bir çatalla ezerek karıştırın. Pişme suyunu yarı yarıya yoğunlaştırırken bir yandan da ıstakozun kabuklarını temizleyin. Etleri çukur tabaklara koyun. Soğan ve mantarları eşit olarak paylaştırarak tamamlayın. Sıcak tutun. Pişme suyu yarıya indiğinde, iyice karışmasını sağlamak için çırparak içine tereyağ-un-mercan karışımını katın. Çeşnisini ayarlayın, ince bir elekten geçirin ve ıstakozu sosla kaplayarak sıcak servis edin."

karaca yahnisi

Karacanın kolundan, gerdanından, göğsünden ve gerdanının üst bölümünden ayrılan parçalarla yabani tavşan yahnisi gibi hazırlanır. Eğer elinizde karacanın kanı yoksa, şarküterilerin sattığı domuz kanını da kullanabilirsiniz.

PARİS'TEKİ *LAPÉROUSE* RESTORANININ TARİFİ

taze makarnalı yabani tavşan sırtı yahnisi

"Üç havuç ve bir soğanı soyarak küp biçiminde doğrayın. İki yabani sarmısağı soyun ve kıyın. İki diş sarmısağı da soyarak dövün. Yabani tavşanın ön tarafından kabaca iki parça keserek 20 gr tereyağla bir tencerede kavurun, soğan ve havuç küplerini ekledikten sonra yaklaşık 10 dakika kavurmaya devam edin. Üstüne, 10 cl şarap sirkesi ve yarım litre kırmızı şarap ile sarmısakları ve yabani sarmısakları ekleyin. Hafifçe tuz ve karabiber serptikten sonra kaynayana kadar ateşte tutun. Bir garnitür demeti ekleyerek iki saat ağır ağır kaynatın. Arada bir köpüğünü almayı unutmayın. Sebzeleri ayrı bir yere alın ve mikserden geçirin. Tenceredekilerin kalanını ince süzgeçten geçirin. Bütün özsuların çıkması için iyice sıkın. Mikserden geçirdiğiniz sebzeleri pişirme suyuna katarak tekrar ateşe koyun ve yarım saat hafif ateşte pişirin. Bir kez daha ince süzgeçten geçirerek soğumaya bırakın ve yüzeye çıkıp donan yağı alabilmek için buzdolabına koyun (yaklaşık altı saat). Buzdolabından çıkardıktan sonra tekrar ateşe koyarak beş dakika yoğunlaşmaya bırakın. Ateşten aldıktan sonra, çırparak önce küçük bir kavanoz yabani tavşan kanı (yoksa domuz kanı), ardından da 50 gr tereyağ ile tuz ve karabiber ekleyin. Sosu, son anda bir tatlı kaşığı yaban mersiniyle tamamlayın. Yabani tavşanın sırt bölümünün iki parçasına da tuz ve karabiber serpin. Bir tavada sıvı yağ kızdırın ve sırtları çevirerek yüksek ateşte pişirin. Tavşanı ince dilimler halinde kesin. Bir tepsiye dizin, sosla kaplayın ve *al dente* pişirilmiş taze makarna ile servis edin."

yaban domuzu yavrusu (fesek) yahnisi

Av hayvanının kolundan, gerdanından, sırtından ve göğsünden alınan parçalarla yabani tavşan yahnisi gibi hazırlanır.

PAUL HAEBERLIN'İN TARİFİ

yabani tavşan yahnisi

"Kanı ve ciğeri kenara koyarak güzel bir yabani tavşanın derisini yüzün. Tavşanı parçalar halinde doğrayın. Bir gece boyunca, altıya kesilmiş üç soğan, dilimlenmiş bir havuç ve bir kekik dalıyla marine edin. Parçaların üzerini tam kaplayacak kadar kırmızı şarap ekleyin. Ertesi sabah bunları süzgeçten geçirin. Bir fincan sıvıyağ ve 40 gr tereyağı bir tavada kızdırarak et parçalarının iki tarafını ve marinadın katı malzemelerini (soğan ve havuç) kızartın. Parçaları bir tencereye koyup üzerlerine un serpin. İyice kavurduktan sonra üzerine marinadın şarabı ile biraz konyak ve bir kaşık domates salçası ekleyin. İçine, kabuklarıyla ezilmiş iki diş sarmısak, bir garnitür demeti ve ezilmiş bir defne yaprağının dörtte birini de katın. Tuz, karabiber serpin. İyice karıştırın ve iki saat hafif ateşte pişirin. 20 arpacık soğanını, bir tatlı kaşığı toz şeker kattığınız az miktarda suda ayrıca pişirin. 250 gr mantarı dörder dilim halinde keserek tereyağda kavurun. 150 gr füme ya da tuzlu domuz yağını küp biçiminde kesip ağarttıktan sonra bir tavada kızartın. Yabani tavşan piştiğinde parçaları bir tepsiye dizin ve sıcak tutun. Tavşanın ciğerini kıyıp kanla karıştırın ve bunu, sosa katarak hepsini kaynatın. Sosu ince bir süzgeçten geçirin. Arpacık soğanları, mantarlar ve domuz eti parçacıklarından oluşan garnitürü sosa ekleyin. Çeşnisini ayarladıktan sonra sosu tavşanın üzerine dökün."

Yahuda'nın kulakları Grup halinde yaşlı kütüklerde biten, siyahımsı, kulak memesi biçimli, yarı jelatinsi, yarı kıkırdakımsı bir tür mantar. Salatalarda çiğ olarak yenir. Çin restoranlarında "kara mantar" olarak bilinir.

Yahudi baklası *bkz.* acı bakla

Yahudi mutfağı Yahudi takvimindeki bayramların atalardan bilindiği gibi kutlanmasına ve Şabat'a (Yahudiler'in dinlenme ve dua günü olan Cumartesi günleri) sıkı sıkıya bağlı olan Yahudi gastronomisi. Ancak, diasporadaki bütün ülkelerin spesiyalitelerini de kendi mutfağına dahil etmiştir.

Düşünülenin aksine, Kaşrut (Bkz. KAŞER) kuralları bu mutfağın çeşitliliğini sınırlamaz. Hatta, ürünlerin çok taze olmasını garanti eder. Gelenekler çok açık ve nettir: Doğu Yahudileri'nin kızarttığı, Avrupa Yahudileri'nin içini doldurarak hazırladığı balık, Cuma günleri pişirilir ve Cumartesi günleri tüketilir. Bütünlük ve ölümün sembolü olan yumurta, birçok bayram yemeğinde yer alır. Bal, "Vaat edilmiş topraklar"ı hatırlatır. Örgülü ekmek ya da *hallah*, fedakârlık ekmeklerini çağrıştırır. Çoğu zaman oruçların (yıl içerisinde en az üç gün) ardından şatafatlı yemekler gelir, çünkü din yemek düşkünlüğüne ve sarhoşluğa karşı gelse de, sofra zevklerini kınamaz.

Sefarad (Akdeniz ülkelerinden olan Yahudiler) ve Aşkenazlar'ın (Orta Avrupa Yahudileri) gastronomisi ortak bir kaynaktan beslenir.

Böylece, Sefaradlar'ın *tfina*'sı ve Aşkenazlar'ın *çulend*'i (bir fırına gönderilerek ya da bütün gece evde haşlama olarak pişirilen bir tür sebzeli sığır eti yahnisi) için uygulanan pişirme yöntemi, dinin ateş yakmayı yasakladığı Cumartesi günleri, bu yemeklerin sıcak yenmesini sağlar. Ayrıca yerel tarifler ve ürünler, tatları derinden etkilemiştir.

Kuzey Afrika Yahudiler'i kuskusu severek tüketir. İran Yahudiler'i *gipa*'yı (pilavla doldurulmuş sığır midesi) ve pilavı çok sever. Aşkenazlar ise patatesi, pudingleri (*kugel*), makarnayı (*lokshen*, suda makarna ya da *kreplach*, etle doldurulmuş makarna) ve Rus ya da Avusturya yemeklerini (*bora*, *strudel*, *torten*) tercih eder.

Yahudi mutfağı genel anlamda, özellikle ara sıcaklar ve tatlı-tuzlu karışımlarında kızartmaya öncelik verir: Sazan dolması, şekerli ve etli soğan (bu yemek Sefarad düğünlerinde sunulur) ya da Fas *pastelas*'ı (et, bal ve sebzelerle doldurulmuş makarna kızartması).

1948'de İsrail devletinin kurulmasıyla birlikte bu ülkede özgün bir gastronomi gelişmiştir. Gelen her göçmen dalgası, damak tadı geleneklerini koruma eğilimi gösterse de, günlük hayatta yenilen yemekler oldukça sadedir. Çiğ sebze ve meyveler (özellikle salatalık ve avokado), süt ürünleri ve turunçgiller en önemli yere sahip olan yiyeceklerdir.

İsrailliler, Ortadoğulu komşularıyla çok yaygın bazı spesiyaliteleri de paylaşırlar: Sebze püreleri, baharatlı köfte vb. Büyük miktarda hindi ve ördek yetiştirirler. Hatta bu iki hayvandan yeni bir tür bile elde etmişlerdir. Ciğer ezmesi de ihraç ederler.

yak [Tibet öküzü] Evcilleştirildiği Orta Asya yaylalarında yaşayan, uzun tüylü ve iri gövdeli bir gevişgetiren. Yük hayvanı olarak kullanılan yaktan et ve süt de elde edilir. Yak eti genellikle, kızgın tereyağdan geçirilen ya da bambular üzerinde ızgara edilen ince dilimler halinde pişirilir. Daha büyük olan parçalar -eğer hayvan yaşlıysa- marine edildikten sonra haşlanır. Bazen et, kemikleriyle birlikte kurutulur ve çorbalara ve bulamaçlara katılan iri toz taneleri haline getirilir. Tibetliler yak sütüyle, küp biçimli, çok sert küçük peynirler ve acılaşmış olarak tükettikleri bir tereyağ hazırlar.

yakitori Odun kömürü közleri üzerinde pişirilen, Japon kümes hayvanı eti şişi. Terim, Japonca *yaki* (ızgarada pişirilmiş) ve *tori* (piliç) sözcüklerinden gelir. Çoğunlukla taze sarmısak, mantarlar, bazen bıldırcın yumurtaları, biber ya da ginkgo ceviziyle çeşnilenen ciğer parçaları, tavuk eti ve tavuk eti köfteleri kullanılır. Bunlar bambudan yapılmış ince şişlere dörderli beşerli gruplar halinde geçirilir. Garnitürleri tamamlandıktan sonra *teriyaki* adı verilen bir sosa (sake, soya sosu, şeker ve zencefil) batırılarak 4-5 dakika pişirilir.

yakma Aşırı ısının etkisi altında, bir gıdanın tüketilemeyecek bir hale gelene kadar kararmasına yol açan işlem.

Un ve yağ çok yavaş karıştırılırsa karışımda yağ yüzeye çıkar. Bu durumda hamura "yanık" adı verilir (oda sıcaklığı çok yüksekse, *brioche* hamurunda da aynı şey meydana gelir).

Yumurta sarıları toz şekerle karıştırılmadan bırakıldığında, kremalara ve hamura iyice karışmayan, canlı sarı, küçük parçacıkların ortaya çıktığı görülür: Buna, yumurta sarıları "yandı" denir.

Yakup'un asası İçi pasta kremasıyla doldurulmuş ve şekerle glaze edilmiş küçük boyda ekler pastasına verilen ad. Bu pastaya aynı zamanda "karolin" de denir.

yalancı safran [aspir] Bileşikgiller familyasından, eczacılıkta ve renklendirici olarak da mutfakta kullanılan, Güney Fransa'da yetiştirilen ve yağı çıkarılan, Doğu kökenli bir bitki. Tohumları kolesterol oranı düşük bir yağ verir. Bu yağ, doymamış yağ oranı düşük olduğundan perhiz yemeklerine çok uygundur. Çiçeklerinin yaprakları bazen safran yerine kullanılır (İngilizler buna "kırmızı safran" derler) ancak tadı daha acıdır. Özellikle pilav yemeklerini renklendirmeye ve çeşnilemeye yarar. Jamaika'da yalancı safran, acı biber ve karanfille karıştırılarak baharat olarak kullanılır. Türkiye'deki üretimi düşüktür.

yaldızlı pisibalığı Yanyüzergiller familyasından, Atlas Okyanusu ile Manche ve Kuzey denizlerinde bol, Akdeniz'deyse az miktarda bulunan yassı bir balık. Ayrıca bkz. PİSİBALIĞI.

Eşkenar dörtgen biçimindeki pisibalığı, 25-65 cm boyundadır. Parlak turuncu lekeler içeren gri-kahverengi gözleri başının sağ yanında bulunur. Kör yüzü sedefli gridir. Oldukça etli ve eti görece lezzetli olan bu balık fazla pahalı değildir. Dilbalığı ya da çivisiz kalkan balığı gibi hazırlanır. Özellikle kızartılır, ızgarada, *à la bonne femme* ve hatta *à la Dugléré* pişirilir. *Café Anglais*'nin şefi, geleneğe göre yarattığı yemek için bu balığı kullanır (dilbalığına da uyarlanır).

Kanada'da bu balığın beş türü bulunur: Çok tüketilen Kanada pisibalığı, gri pisibalığı, sarı kuyruklu kumbalığı, kırmızı pisibalığı ve yaz *cardeau*'su.

yanak Kasaplık hayvanlarda alt çenenin etli bölümü (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Yanak (özellikle sığırınki), haşlamak, közlemek ya da yahni hazırlamak için iyi bir parçadır. Yumuşak, hafiften jelatinimsi ve özel bir lezzeti vardır. Bazı balıkların yanağı (özellikle lota balığı ve vatoz) çok lezzetli bir lokma oluşturur.

sığır yanağı kavurması

Bir gün önceden, artık parçaları ve yağını temizleyerek 2-4 sığır yanağı hazırlayın. Büyük parçalar halinde kesin. Tuz, karabiber, üç çorba kaşığı zeytinyağı, bir bardak sek beyaz şarap, kekik ve defneyle, üstü kapalı olarak, toprak bir çömleğin içinde 12 saat marine edin. Dört havucu küçük küpler halinde doğrayın. Küçücük parçalar halinde kesilmiş 300 gr tuzlu göğsü üç dakika ağartın ve hızla soğutun. 300 gr yeşil zeytinin çekirdeklerini çıkarın ve üç dakika ağartın. Bir kavurma tenceresinde 50 gr tereyağ eritin. Süzdüğünüz ya da bezle sildiğiniz eti, havuçları, küçük et parçacıklarını ve zeytinleri tencerede kavurun. Üzerine ılık marinadı, 75 cl beyaz şarap, dövülmüş dört diş sarmısak ile soyulmuş ve her biri dörde bölünmüş altı soğan koyun. Kaynadıktan sonra 15 dakika daha kaynatmaya devam edin. Daha sonra kavurma tenceresinin kapağını kapayarak en az üç saat çok hafif ateşte pişirin.

yapay tatlandırıcı *bkz.* tatlandırıcı

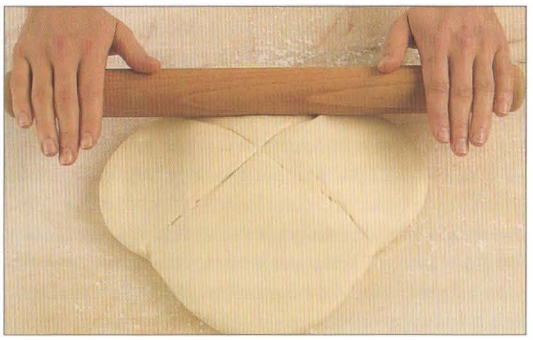
yapraklama [milföy yufkası hazırlama] Yufkanın hazırlanılış süreci. Yapraklama, hamura "döndürerek açma" yöntemini uygulayarak (yani hamuru kendi üzerine katlayarak, birçok kez oklavayla açarak ve bir yandan da her işlem arasında dinlenmeye bırakarak) tereyağ katıp yoğurma işlemidir. Hamur ne kadar çok açılırsa (sekiz kereye kadar) "yaprakçıklar" o kadar şişer ve sayıları artar. Bu yöntemle yapılan hamurişlerine de "yapraklama" (milföy yufkası hazırlama) adı verilir.

■ **Tarihçesi.** Yapraklı yufka (milföy yufkası), bunu sıvıyağla hazırlayan eski Yunanlar ve Araplar tarafından kullanılırdı. Bu hamuru Fransa'ya ve Avusturya'ya getirenler Haçlılar'dır. Robert d'Amiens'in bir belgesinde (1311) "yapraklı pastalar"dan söz edilmiştir. Aynı dönemde Cahors şehrinde sıvıyağlı bir yapraklı yufka spesiyalitesi yaratılmış ve bu uzun süre korunmuştur. Yapraklı hamurdan yapılan küçük çiçekler, daha 15. yüzyılda Toskana büyük dükünün sarayında, ıspanak yemeklerini süslemek için kullanılmıştır. İş hayatına pastacı çırağı olarak başlayan "Lorraine'li" lakaplı ressam Claude Gellée, uzun süre milföy yufkasının "mucidi" olarak kabul edilmiştir. Antonin Carême'in *Kraliyet Pastacısı*'nda övgüyle bahsettiği Condé Prensi'nin pastacılığını yapan Feuillet (Fransızca'da "yaprakçık" anlamına gelir), bu yaratıcılık unvanını Claude Gellée'nin elinden almaya çalışmıştır.

■ **Kullanılışı.** Ne amaçla kullanılırsa kullanılsın, neredeyse hiçbir zaman şeker eklenmeyen, hafif, altın sarısı ve gevrek yapraklı bu hamura çoğu zaman harç katılır, garnitür eklenir ya da üzeri kaplanır. Kullanım biçimleri mutfakta (*allumette*'ler, küçük tartlar, çiçekçikler, *paillette*'ler, pateler, *beignet*'ler, turtalar, etli *bouchée*'ler) ve hamurişi yapımında (*barquette*'ler, kornetler, *dartoi*'lar, *galette*'ler, milföyler, *pithivier*'ler, tartlar, tarteletler) çok çeşitlidir. Açma sayısına ve kullanılan yağlı maddeye (tereyağ, tereyağla zenginleştirilmiş özel margarin, eritilmiş domuz yağı, kaz yağı ya da sıvıyağ) göre, birçok biçimde hazırlanması mümkündür. Yumurta sarısı, şeker ya da rom eklenebilir (*à la Viennoise feuilleté*).

Ters yapraklama yöntemi, bir tarafta tereyağ ve

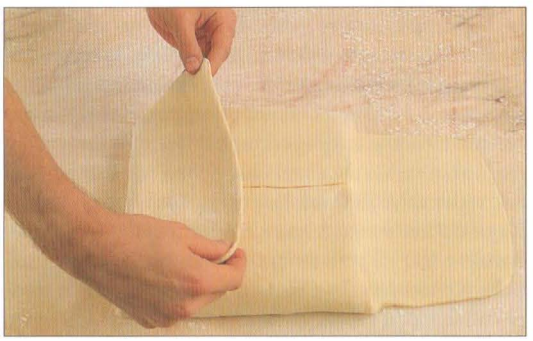
Yapraklamanın yapılması



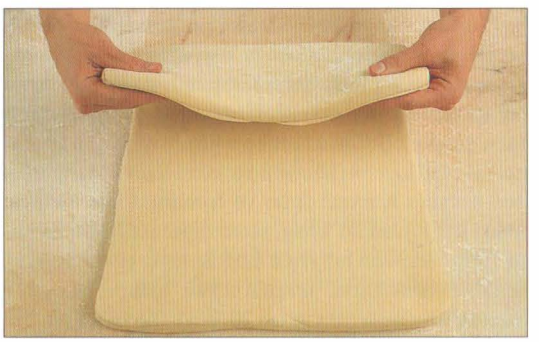
1. *Katlı hamuru, ortasında bir kalınlık bırakarak daire biçiminde açın ve ortasına bir çarpı koyun.*



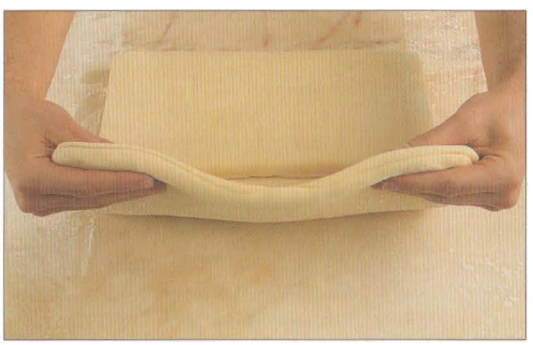
2. *Düzgün köşeli dört dil oluşturarak hamuru yayın ve hamurun ortasına tereyağ koyun.*



3. *Düzgün köşeli bir kare oluşturacak biçimde hamur dillerini tereyağın üzerine örtün.*



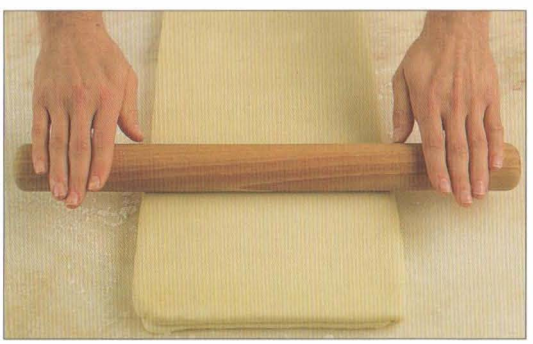
4. *Hamuru dikdörtgen olarak açın ve birinci katı kapayın.*



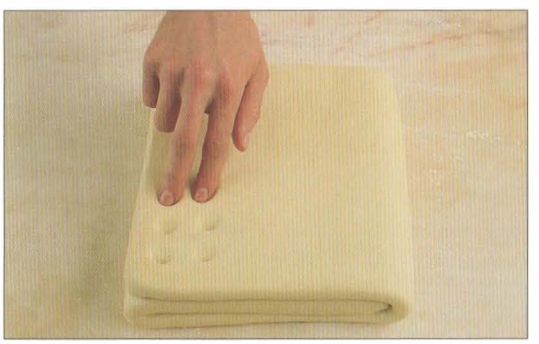
5. *Bir zarf kapar gibi ikinci katı da diğer katın üzerine örtün.*



6. *Hamuru 90° döndürün ve tekrar katlamak için tekrar yayın.*



7. *Hamuru "döndürerek açma" adı verilen işlemi, her defasında bir işaret koyarak iki kez daha tekrarlayın.*



8. *Hamuru sararak dinlenmeye bırakın. Koyduğunuz işaretler kaç kez açtığınızı hatırlamanızı sağlayacaktır.*

unun bir kısmını karıştırarak, diğer tarafta klasik bir milföy hamuru hazırlayıp bunu tereyağ-un karışımına karıştırarak ve normal bir milföy gibi yoğurarak uygulanır. Bu yöntem ağızda kolayca eriyen ve daha kolay ufalanan bir kıvam elde etmeye yarar.

Yufkanın kenarları kesildikten sonra geri kalan hamura "yarı-yapraklama" denir. Bu artıklar yoğrulmadan birbirine yapıştırılır, oklavayla açılır ve *barquette* ya da tarteletlere taban olarak döşenir ya da çiçekçikler ve başka süs unsurları yapmak için kullanılır.

milföy yufkası: Hazırlanışı

Tezgâhın üzerine yarım kilo unu ortası çukur olarak koyun. 10 gr ince tuz serpin ve ortasına 25 cl soğuk su dökün. Elinizi içten dışa doğru döndürerek topaklar oluşmadan suyun una ağır ağır nüfuz etmesini sağlayın. Bu katlı hamuru homojenleştirmek için hızlıca karıştırarak beze haline getirin, bir tabağa koyun ve serin bir yerde yarım saat dinlendirin. Tahta bir spatulayla yarım kilo tereyağı yumuşatın (tam olarak hamurla aynı kıvamda olması gerekir). Tezgâhı hafifçe unlayın ve 20 cm'lik kenarları olan kare bir hamur açın. Kenarlara kadar gitmeden tereyağı hamura sürün ve hamuru dörde katlayın (önce karşıt olan iki kenar, sonra diğer ikisi). Bu hamuru 15 dakika serin bir yerde (soğuk değil, çünkü tereyağ sertleşir) dinlendirin. Tezgâhı tekrar hafifçe unlayarak hamuru üzerine koyun ve eni 20, boyu 60 cm'lik bir dikdörtgen biçiminde, her tarafın kalınlığı aynı olarak açın. Dikdörtgeni üçe katlayın: Buna birinci "tur" adı verilir. Hamuru 90° döndürün ve oklavayı katlara nazaran dikey kalacak biçimde tutarak, bir önceki dikdörtgen boyunda tekrar yavaş yavaş açın. Hamuru yine üçe katlayın ve 15 dakika dinlendirin. Her defasında hamuru 15 dakika dinlendirerek ve yaptığınız işlem sayısını hatırlamak için hamura parmak ucunuzla bir işaret koyarak, bu işlemi (açın, döndürün, katlayın) dört kez daha tekrarlayın. Altıncı turda hamuru iki tarafa doğru uzatın. Bu durumdayken milföy yufkasına "altı turlu" adı verilir.

yapraklı hamurda pavurya → PAVURYA
yufkalı piroşki → PİROŞKİ

yapraklı hamur *bkz.* feuilletée

yapraklı kereviz Yeşil yapraklı, beyaz ve etli kabuklu, taze olduğunda parlak ve ufalanan ve oldukça ağır bir gövdesi olan bir çeşit kereviz. Çok kolay sindirilebilen ve az kalori içeren (100 gr'da 20 Kcal) yapraklı kereviz, sodyum klorür açısından zengindir. Ayrıca bkz. KEREVİZ.

■ **Kullanılışı.** Yapraklı kereviz, sap dipleri soğuk ve tuzlu suya yatırılırsa, günlerce taze olarak saklanabilir (buzdolabında kurur). Kabukları çiğ (sade tuzla ya da salatalarda) ya da pişmiş olarak tüketilir. Taze ya da kurutulmuş yaprakları salatalara, çorbalara, soslara, et sularına ve pişirme soslarına çeşni olarak kullanılır. Kereviz konservede de satın alınabilir (kereviz göbeği ve garnitür olarak dilimlenmiş, sade). Dondurulmaya uygundur.

yapraklı kereviz: Hazırlanışı

Dışları sert olan kabukları, yeşil dalları ve yaprakları ayıklayarak atın. Gövdenin tabanını kesin ve kenarları 20 cm'ye indirin.

• ÇİĞ TÜKETİM. Kabukları birbirlerinden ayırın, yıkayın ve sinirlerden arındırın.

• PİŞMİŞ TÜKETİM. Kısalan gövdeyi kabukları açarak soğuk suda yıkayın. Sinirlerden arındırdıktan sonra durulayın. 10 dakika kaynar tuzlu suda ağartın. Süzün, içini tuzlayın ve kenarları demetçikler halinde bağlayın. Yapraklı kereviz beşamel sosuyla, graten olarak, kendi suyuyla ve ilikle pişirilebilir. Püre haline getirilerek çorbalara ve haşlanmış ya da közlenmiş kümes hayvanı eti için kullanılan bir İngiliz sosuna katılır.

haşlanmış kereviz (yağlı ya da yağsız)

Kereviz gövdelerini bir bez üzerine dizin ve tuz ve karabiber serpmek için hafifçe içlerini açın. Büyüklüklerine göre 2-3 gövdelik demetler haline getirin. Bir tencerenin tabanına tereyağ sürerek doğranmış domuz derisi, soğan ve havuçla kaplayın. Sebzelerin üstünü örtecek kadar az yağlı tavuk bulyon ya da et bulyon koyun. Kaynadıktan sonra ateşten alın ve üstünü kapayarak önceden 180° C'ye ısıttığınız fırında bir buçuk saat pişirin. Kerevizleri etsiz hazırlamak için domuz derilerini kullanmayın ve sos ya da et bulyon yerine su koyun.

kereviz püreli çorba → ÇORBA
kereviz ya da tarhunotu esanslı konsome → KONSOME
kerevizli piliç → BESİ PİLİÇİ
kerevizli ve şaraplı Loire uzunlevreği → UZUNLEVREK

kremalı kereviz

Bir kereviz sapının yapraklarını ağartın ve uzunlamasına ikiye bölün. Tereyağ sürdüğünüz bir tencereye yerleştirin. Bol tuz ve karabiber ekin. Hafif bulyonla üstünü kaplayın (etsiz bir yemek için yalnızca su kullanın). Kaynadıktan sonra ateşten alın ve üzerini kapayarak fırında bir saat pişirin. Kerevizleri süzün, iki katına çıkarmak için katlayın ve bir sebze tabağına dizin. Pişme suyunu süzün, yağını alın, yoğunlaştırın ve beş cl beşamel ekleyin. 20 cl koyu krema katarak yarı yarıya yoğunlaştırın. Bir kaşık tereyağ ekleyin, karıştırın ve süzün. Kerevizleri sosla kaplayın.

Milano usulü yapraklı kereviz

Bir kereviz gövdesinin yapraklarını ayıklayın, kesin ve 10 dakika kaynar suda pişirin. Bir graten tepsisine tereyağ sürün. Kerevizin yarısını tepsiye koyarak üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Tekrar bir kat kerevizle kaplayın ve üzerine, yine peynir serpin. Üzerinde erimiş tereyağ gezdirin ve daha önceden 260° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin. Servis edeceğiniz zaman, üzerine birkaç kaşık *beurre noisette* ekleyin.

yarma Pişme ısısının ete daha çabuk nüfuz etmesini sağlamak amacıyla, bir balığı ya da içine bir garnitür

koymak amacıyla kesilmiş bir kasap etini ya da kümes hayvanı eti *suprême*'ini hafifçe yarma işlemi.

yasemin Zeytingiller familyasından bir ağaççığın bol kokulu çiçeği. Uzakdoğu'da *sambak* yasemin çaylara koku verir ve "Çin yasemini" pastalarda ve hatta yemeklerde kullanılır. Yasemin, Avrupa'da en çok koku ve güzellik malzemeleri yapımında kullanılır.

yaslama Aynı tabak üzerine, aynı türden iki parçayı, sırt sırta yaslayarak yerleştirme tarzı. Özellikle kümes hayvanları ve tüylü av etleri, bu özel süslemeyle sunulur. Eski çağ mutfağında kasap etleri ve balıklar için bu sunum yaygındır.

yassa Yeşil limon suyunda ve bol baharatlı bir çeşni içinde marine edildikten sonra ızgarada pişirilen ve marinadıyla soslanan parçalar halinde kesilmiş koyun, tavuk ya da balık bazlı bir Senegal yemeği. *Yassa*, pilav ya da darı eşliğinde sunulur.

tavuk yassa

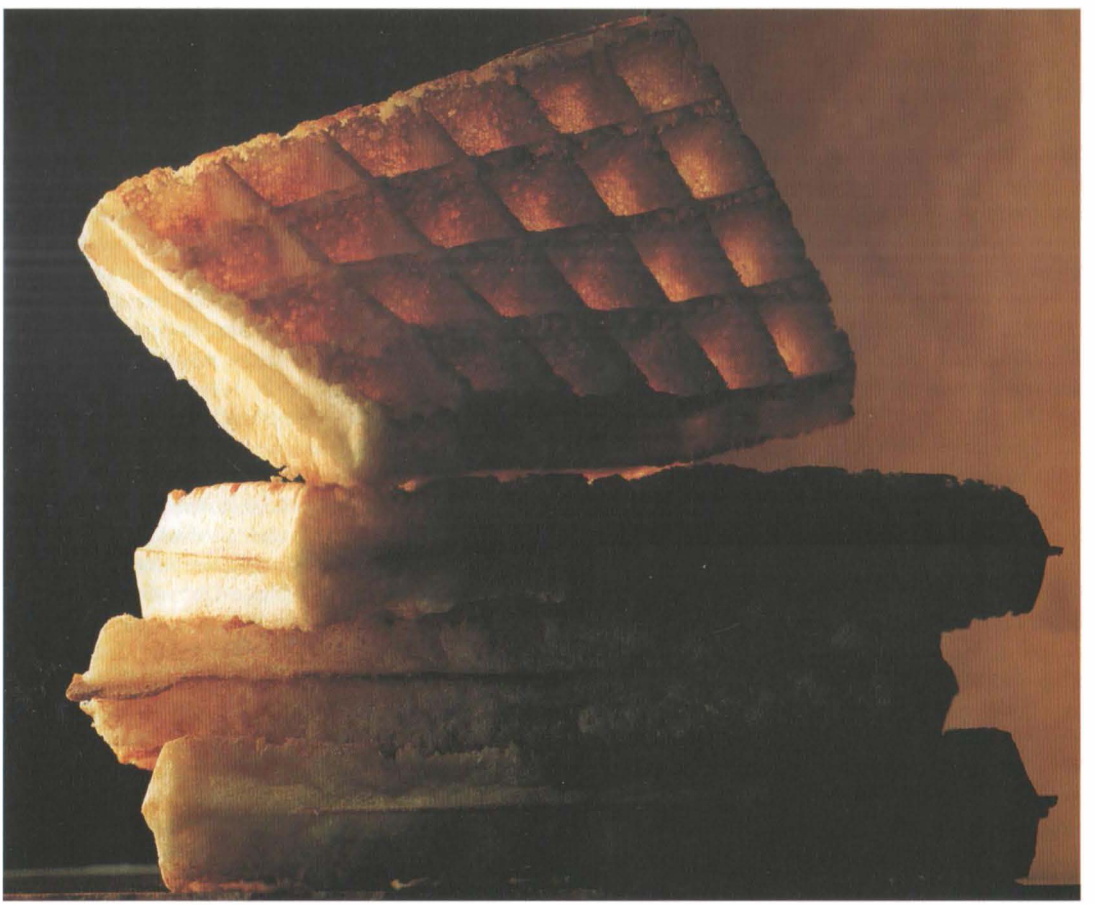
Bir gün (ya da en az iki saat) önceden bir tavuğu 4-6 parçaya bölerek üç yeşil limonun suyunda, doğranmış yarım kırmızı acı biber, bir çorba kaşığı yerfıstığı yağı, ince kıyılmış üç soğan, tuz ve karabiberle marine edin. Tavuk parçalarını süzün ve her tarafı eşit kızaracak biçimde, tercihen köz üzerinde ızgarada pişirin. Daha sonra marinadın soğanlarını süzerek bir tavada az miktarda yağ ile kavurun. Bunları marinadla ve iki çorba kaşığı suyla ıslatın. Tavuk parçalarını ekleyin. Tencerenin üstünü kapayın ve 25 dakika hafif ateşte pişirin. Sosa bulanmış tavuğu çok sıcak olarak, bir *à la créole* pilav tacının ortasında servis edin.

yassı çörek [*gaufre*, waffle] Kullanılan kalıba göre biçimi değişen, petekli, ince ve hafif bir hamurişi. Yassı çörek hamuru, tereyağ, şeker, yumurta ve su ya da sütten yapılır ve çoğunlukla kokulandırılır. Az ya da çok akıcı olan bu hamur fırında pişirilmez. Daha önceden ısıtılmış olan çörek kalıbına dökülür, kalıbın kapakları kapatılarak ateşe konur.

Eski Yunanlar sıcak madeni kapaklar arasında çok ince pastalar pişirirlerdi: *Obelios*. Bu pişirme yöntemi Ortaçağ'da da kullanıldı. Kâğıt helvacıları, yassı ya da kornet biçiminde sarılmış çeşit çeşit kâğıt helvası ya-

Gevrek yassı çörek

Hâlâ sıcacık, yalnızca üzerlerine pudra şekeri serpilmesini bekliyorlar.



pıyorlardı. Bir zanaatkârın aklına iki pişirme kapağı döverek üzerlerine bal peteklerinin desenlerini yapmak gelince, kâğıt helva yassı çöreğe dönüştü.

Yağda kızartılan börekler ve krepler gibi, yassı çörekler de kırsal kesimin beslenmesinde en yaygın yiyeceklerden biri haline geldi. Bugün, hâlâ, her bölgenin kendine özgü yassı çörek tarifi vardır. Bunlardan bazıları tuzlu olabilir. Yassı çörekler, krepler gibi sokakta ya da panayırlarda satılmaya devam etmektedir. Eskiden bütün bayramlarda, kermeslerde ve halka özgü bütün toplantılarda satılırdı. Bu gelenek özellikle Kuzey Fransa'nın ve Flandres'ın taşrasında sürdürülmektedir.

Yassı çörekler genellikle üzerine şeker serpilerek, çırpılmış krema ya da reçel eşliğinde sıcak yenir. İçleri de doldurulabilir.

yassı çörek: Hazırlanışı

Bir toprak çömleğe yarım kilo elenmiş un, bir paket kimyasal maya, 10 gr tuz, 30-40 gr toz şeker, 150 gr eritilmiş ve soğutulmuş tereyağ, beş çırpılmış yumurta ve 80 cl süt (hafif olması için daha fazla süt konabilir) koyun. Akıcı ve tamamen pürüzsüz bir hamur elde etmek için iyice karıştırın. En az bir saat dinlendirin. Çörek kalıbını ısıtın ve yağlayın. Hamurdan küçük bir kepçe alarak açık kalıbın bir tarafına döküp kapayın. Daha sonra hamuru, kalıbın iki bölümüne de yayılması için ters çevirin. İki tarafı da pişirin. Kalıbı açarak çöreği çıkarın ve üzerine pudra şekeri serpin.

yassılaştırma *bkz.* döverek inceltme

yatırma Rayihasının içlerine nüfuz etmesini sağlamak amacıyla çiğ, kurutulmuş ya da kavrulmuş malzemeleri bir sıvıda (alkol, likör, tatlı-ekşi karışım, şurup, şarap) bekletme işlemi. Bu işlem, özellikle meyvelere uygulanır. Etler, balıklar ya da sebzeler için daha çok "marine etme" terimi kullanılır.

Meyveler, az ya da çok sulandırıldığında ya da şekerli bir alkole yatırıldığında sıvı, meyvenin etine nüfuz eder. Bunun yanında meyvenin bitki suyuyla koku ve tat özelliklerinin bir kısmı da alkole geçer.

Marmelat hazırlamak için meyveler, içinde piştikleri şekere yatırılır.

yavşanotu Sıracaotugiller familyasından, yenilebilen birçok türü olan, ılıman bölgelerde yaygın bir bitki. Eczacılıkta kullanılan "Avrupa çayı" lakaplı, bu bitki, 18. yüzyıldan sonra çaya alternatif olarak gösterilmiştir. *Beccalonga* yavşanotu ya da diğer adıyla "at teresi" (ki bu çoğu zaman tereyle karıştırılır) salatalarda çiğ olarak ya da ıspanak gibi pişirilerek sunulur.

yayık Tereyağ üretmek amacıyla içinde krema dövülen alet. Geleneksel yayık, yatay bir eksen çevresinde dönen, Hint meşesinden yapılmış bir çeşit fıçıdır. İç yüze sabitlenmiş olan bişekler (yayık kolu) "çalkantıyı" kolaylaştırır (eski Fransızca'da kullanılan *barate* sözcüğü, İskandinav dillerindeki *baratta*, yani "savaş, çarpışma" sözcüğünden türemiştir). Paslanmaz çelikten olan modern endüstriyel yayıklar "kesintisizdir". Dövücü ve karıştırıcılarla donatılan bu yayıkların ısıları 10-13° C arasında tutulur ve dönme hızları dakikada 25-50 turdur.

yelve Sutavuğugiller familyasından, nemli çayırlarda (katırtırnağı yelvesi) ya da bataklıklarda (su yelvesi) yaşayan, av hayvanı olarak oldukça değerli olan, uzun bacaklı, küçük bir kuş. Türü tükenmeye başlasa da, en çok rağbet göreni hâlâ katırtırnağı yelvesidir. Büyüklüğü ve bıldırcınların göçleri üzerinde kendisine mal edilen etki nedeniyle, Fransa'da bu kuşa "bıldırcınların kralı" adı verilmiştir. Mutfakta bıldırcın gibi hazırlanır. Türkiye'de bol miktarda bulunur. Ayrıca bkz. ORTOLAN.

yelve kuşu *bkz.* ortolan

yemek Her gün belli saatlerde tüketilen besinlere verilen ad. Günün başlıca üç yemeği kahvaltı (*breakfast*, *brunch*), öğle yemeği ve akşam yemeğidir. Bazen gün içinde başka hafif yemekler de yenir: Ayakta çabucak atıştırılan yemekler, ikindi kahvaltısı, çay zamanı, gece yemeği ve acıkıldığında yenilen takviye yemekler. Günümüzde toplumsal hayatın bazı olayları, özel olarak düzenlenen yemeklerle kutlanır: Büyük yemek, soğuk büfe, *lunch*. Otlar üzerinde yenen yemek bir "piknik"tir. Dini bayramlar, geleneksel yemekler içeren bir yemekle belirginleştirilir (Noel, Paskalya, Ramazan Bayramı vb).

yemek hazırlama Bir yemeğin hazırlanmasına katkıda bulunan çeşitli mutfak işlemlerinin bütününe verilen ad.

yemek hazırlıkları Bir yiyeceği hazırlamak ya da bir yemeği pişirmek için kullanılan değişik malzemelerin toplamı. Malzeme sayısı, pastacılıkta daha yüksektir.

► Tarifler: ŞARLOT, MAINTENON, MATIGNON

yemek kitabı Gastronomik tarifler ya da incelemeler derlemesi. Batı'da, mutfakla ilgili yazı yazma geleneği, yalnızca bazı parçaları bize kadar ulaşan Arkhestratos'un (İÖ 4. yüzyıl) eserine dayanır. Bize, Roma Antik Çağı'ndan, yalnızca İS 6. yüzyıldan kalma bir karma tarif derlemesi ulaşmıştır. Bu derlemenin birçok kopyası, İS 1. yüzyılın meşhur Epikurosçusu Apicius imzalı Karolenj Dönemi'ne kadar elden ele geçmiştir. Gerçek anlamda "yeni bir mutfak" göstermek isteyen ilk tarif derlemeleriyle birlikte geleneğin yeniden doğuşuna tanık olmak için, 13. yüzyılın ikinci yarısını beklemek gerekmiştir.

■ **Doğuşu.** On dördüncü ve 15. yüzyıllarda, birçok yemek kitabı ortaya çıkmıştır. Bunlar rulolar (az sayıda nüsha) ya da kodeksler halinde sunulmuş, en lüksleri

parşömen, diğerleriyse, yavaş yavaş hâkimiyeti ele geçirecek, kullanışlığı ve düşük fiyatı sayesinde bu tür edebiyatın yayılmasını sağlayacak olan kâğıt üzerine yazılmıştır.

Ortaçağ'daki yemek kitapları genellikle bilimsel amaçlı eserler içinde yer alıyordu. Bu eserlerde, mutfakla ilgili yazılar, tıp, astroloji, tarımbilim gibi çok çeşitli konularla birlikte ele alınıyordu. Bunlar genellikle, o zamana kadar kulaktan kulağa aktarılmış tariflerin yazıya uyarlanması ya da daha eski tarif derlemelerinin bir toplamasıydı. Buna rağmen, büyük mutfak ustaları, kayda değer başarılar elde eden yemekler türetiyorlardı.

Basılan ilk yemek kitabı (1473) olan Platina'nın *De Honesta Voluptate*'sinin mutfakla ilgili kısmını oluşturan Usta Martino'nun *Libro de Arte Coquinaria*'sı için bu yorum geçerlidir örneğin. Aynı şey, büyük ihtimalle daha eski olmasına rağmen Guillaume Tirel'e, diğer adıyla Taillevent'a mal edilen *Viandier* için de geçerlidir. Taillevent önce V. Charles'ın, ardından da VI. Charles'ın aşçılığını yapmış, maaşı durmadan artırılmış ve yüzyıllar boyunca yüksek mertebe saygınlık görmüştür. Böylece basılan ilk Fransız yemek kitabı *Le Viandier*, büyük aşçıların imzasını taşıyan yemek kitaplarının zengin soyunu başlatmıştır.

■ **Gelişimi.** Taillevent'dan ve özellikle *Cuisinier François* (Fransız Aşçısı, 1651) adlı eseriyle Batı dünyasında Fransız mutfak sanatının hâkimiyetinin başlamasını sağlayan *La Varenne*'den beri bütün büyük aşçılar, yazılı bir eser bırakmıştır. Bunlara örnek olarak Pierre de Lune'ün *Cuisinier*'si (Aşçı, 1656), L. S. R. imzalı *L'Art de Bien Troiter* (Ağırlama Sanatı (1674), Massialot'nun *Le Cuisinier Royal et Bourgeoise*'ı (Kraliyet ve Burjuva Aşçı, 1691), bir de sofra servisini ve ev ekonomisini ayrıntılı olarak açıklayan Audigier'nin *Damak Subayları Okulu* (1662) ile *Düzenli Ev*'i (1692) sayılabilir.

On sekizinci yüzyılda yeni metinlerin gelişimine tanık olunmuştur: Vincent La Chapelle'in *Çağdaş Aşçı*'sı (İngilizce'si 1733, Fransızca'sı 1735), Marin'e mal edilen *Comus'un Lütufları ya da Sofra Zevkleri* (1739), Menon'un *Burjuva Aşçı*'sı (1746) ve *Saray Erkânının Yemekleri* (1755). Belli konularda daha çok uzmanlaşmış olan başka eserler de büyük başarılar elde etmiştir: Louis Lémery'nin *Besinler Kitabı* (1702), başlığına rağmen bölgesel mutfakları ele almayan *Gaskonya Aşçısı* (1740), tariflerin moda olan havalar eşliğinde müziğe uyarlandığı Lebas'ın *Neşeli Şölen*'i (1738), Gilliers'nin *Fransız Cannaméliste*'i (1751) ve Émery'nin *Sofra Glazelerini Hazırlama Sanatı* (1768).

Fransız İhtilali'nin demokratik soluğu mutfaklara kadar girmiştir. Bayan Mérigot adlı Parisli bir kitapçı, 1794'te *Cumhuriyetçi Aşçı*'yı yazmış ve yayımlamıştır. Bunu, bir yıl sonra, yine bir kitapçı olan Jannet'nin *Küçük Tutumlu Aşçı*'sı izlemiştir. Jannet, 1796 yılında *Şekerlemenin El Kitabı ya da Aşçım Isabeau'nun Gün Işığına Çıkan Yetenekleri*'ni yayımlayacaktır (bu kitapta Menon'dan esinlenmiştir).

■ **Devrim.** Fransız mutfağı sanatının büyük yenilikçileri, 19. yüzyılın ilk onyıllarından sonra ortaya çıkmıştır: *İmparatorluk Aşçısı* (1810) ile *Viard* ve en önemlisi, eserleri mutfakta olduğu kadar hamurişleri yapımında da esas olarak alınan Antonin Carême: *Parisli Kraliyet Pastacısı* (1815), *Paris Aşçısı* (1828) ve Plumerey tarafından bitirilen eseri, *On Dokuzuncu Yüzyılda Fransız Mutfağı Sanatı* (1843-1844).

On dokuzuncu yüzyıl aynı zamanda restoran aşçılarının da ortaya çıktığı dönemdir. Bunların bazıları, *Aşçılık Sanatı*'nı (1814) yazan Beauvilliers gibi kalem kâğıda sarılmışlardır. Bu restoranlara, kendileri de birer edebiyat adamı olan gurmeler gitmektedir: Berchoux (*Gastronomi*, 1801), Grimod de La Reynière (*Yemek Düşkünlerinin Almanağı*, 1803-1812 arası), Cadet de Gassicourt (*Manant-Ville'in Akşam Yemekleri*, 1809), Colnet (*Şehirde Akşam Yemeği Yeme Sanatı*, 1810) ve Cussy Markisi (*Mutfak Sanatı*, 1835).

O zamandan beri gastronomi ve mutfak sanatı, özellikle baba Alexandre Dumas'nın (*Büyük Mutfak Sözlüğü*, 1873) parladığı bir edebiyat ve Charles Moncelet (*Yemek Düşkünlerinin Almanağı*, 1863-1870 ve *Şairane Aşçı*) ya da Baron Brisse (*La Liberté* gazetesinde yayımlanan 366 mönü) ile birlikte bir gazetecilik türü haline gelmiştir.

Büyük ustalar, dönemlerinde mutfak sanatının icra edilişinin ve öğrenilişinin sadık bir yansıması olan teorik ve pratik kılavuz kitaplar yayımlamaya devam etmişlerdir: Urbain Dubois (*Klasik Mutfak*, 1856), Jules Gouffé (*Yemek Kitabı*, 1867) ve Garlin.

Yemek kitabı, kısa bir süre içinde sonsuz çeşitli bir tür haline gelmiştir. "Aşçıların kralı ve kralların aşçısı" Auguste Escoffier, profesyoneller için hâlâ temel bir kaynak olan ünlü eseri *Mutfak Rehberi*'ni (Philéas Gilbert ve Émile Fétu ile birlikte) 1903'te yayımlayarak 20. yüzyılın başına damgasını vurmuştur.

Escoffier'nin ardından bütün büyük aşçılar er ya da geç kalemi ellerine almışlardır. Bu, medya kendilerine ilgi gösterdiği için daha da kolayca gerçekleşmiştir: Artık aşçılar tariflerini yalnızca geleneksel kitaplar (renkli resimli) içinde değil, aynı zamanda uzmanlaşmış dergilerde, dergi sütunlarında, radyo dalgaları aracılığıyla ve televizyonda da sunabiliyorlar. Diğer yandan, Curnonsky tarafından yolu açılmış yeni bir tür olan günlük gazetelerin gurme yazıları, olağanüstü bir gelişim göstermiştir: Okuyucular, dinleyiciler ve izleyiciler, gastronominin tarihi, bölgesel ya da egzotik yemek tarifleri, beslenmenin ve genel anlamda mutfak sanatının gelişimi hakkında kendilerinde bir tutku keşfetmiştir. Bu da, ansiklopedilerden "yazı dizilerine", eski baskıların yeniden yayımlanmasından diyet el kitaplarına kadar uzanan zengin ve çeşitli bir üretim oluşmasına yol açmıştır.

Türkiye'de bas›m öncesi dönemden kalma yemek kitab› azd›r. O zamanlar yemek, daha çok sözlü kültürün bir ö esi durumundayd› ve ev içinde ya da usta-ç›rak iliflkisiyle aktar›lan bir bilgi alan›yd›. Ancak, bas›l› ilk yemek kitab› Melceü't- Tabbahin'den (Bkz. Bu

madde) bu yana yaz›l› kültürün bir ö esi olmay› giderek geniflleyen biçimde sürdürmektedir. Say›sal olarak ifade edersek, ilk yemek kitab›n›n bas›ld› › 1844'ten 1928'e kadar geçen dönemde tekrar bas›mlarla 36 yemek kitab› bas›lm›flken, bu say› 1928-1988 döneminde 400 dolay›nda, 1989-2005 aras›nda ise 300'e yak›nd›r. Baflka bir dökümle ilk dönemde iki buçuk y›la bir kitap, ikinci dönemde, yani 60 y›lda, y›lda 6.6 kitap, son dönemde ise y›lda ortalama 20 yemek kitab› yay›mlanm›fl demektir.

yemek listesi Bir restoranda bulunan bütün yemeklerin sıralandığı ve yemeklerini seçmeleri için müşterilere sunulan belge. El yazısı ya da basılı malzemeden ve bazıları süslü olan bu kartlar genellikle bir ya da birden fazla ana yemek, tavsiyeler, günün yemeği, mevsimlik ya da yerel yemekler içerir. Servis sırasına göre soğuk başlangıçlar, sıcak başlangıçlar, balıklar, etler, garnitürler ve tatlılar sıralanır. Tatlılar için özel bir kart da hazırlanabilir.

Günümüzde bu kartlar eskiden olduğundan daha kısa ve çok daha iyi düzenlenmiştir. Bu durum, işletmelerin daha da uzmanlaştığının kanıtıdır.

Şarap listesiyse, değişik seçenekler sunar. Bazen büyük üretim bölgelerine göre sınıflanan yüksek kalitede şaraplarla zenginleştirilir. (Ayrıca bkz. MÖNÜ)

yemek masası Genellikle, bir ya da birden çok ayak üzerinde duran, yemeklerin ve yemek için gerekli malzemelerin konduğu düz bir yüzeyden oluşan mobilya ve bu mobilyaların üzerindekilere verilen genel ad.

■ **Tarihi.** On yedinci yüzyıl başında, sofra takımlarının yaygınlaşması bir süsleme ihtiyacını da yanında getirdi. Klasik tabağa biçimi nedeniyle "kardinal şapkası" deniyordu. Çatal iki dişliydi ve nadiren kullanılıyordu. En çok kullanılan obje olan ibrik kalaydandı. Masanın üzerinde çok yaygın bir içecek olan bitki suyunun testisi ve kalaydan yapılma el şamdanı dururdu.

On yedinci yüzyıl sonunda, gümüş görünümlü eşyalar ortaya çıktı. Tabak günümüzdeki "kenarlı" halini aldı. Çatallar dört dişli hale geldi ama bıçak hâlâ sofra takımları arasındaki yerini almamıştı. Su bardağı yaygınlaştı. Yeni objeler ortaya çıktı: Şekerlik, rafadan yumurta yemek için yumurtalık ve tuzluk.

Régénce Dönemi'nde (1715-23) ve XV. Louis'nin hükümdarlığı altında (1715-74) gümüş zirveye yerleşti. Dekor karmaşıklaştı. Sofranın üçlüsü bir araya geldi. Ayaklı ve dallı büyük şamdanlar kullanılmaya başlandı. Çukur tabak ortaya çıktı. Daha ince camlar kullanılır oldu. Kahve ve çikolata modası kahve fincanları ve demliğini de beraberinde getirdi.

On sekizinci ve 19. yüzyıllarda, Antik dekor yerini Rokay üslubuna bıraktı. Ağır gümüş ya da kalay tabakların yerini porselen aldı. Gümüş ya da altın kaplama metal (pompon) icat edildi.

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında, III. Napolyon döneminde, dekorasyon çılgınlığı doruk noktasına ulaştıysa da yüzyıl sonunda bir tepki kendini gösterdi: Zarafet yeniden önem kazandı ve biçimler sadeleşti. Çok geçmeden, 1900 yılında Van de Velde'yle ve 1920'li yıllarda Puiforcat ile iki büyük *art nouveau* dönemi yaşandı. Bu dönemi, Tiffany ve İskandinav stilleri izledi.

Bundan sonra gelişim sadeleşme yönünde oldu ve günümüzde gastronomi, sofra süslemelerinin önüne geçti.

yemek tabanı Eskiden çok yaygın olmasına rağmen, günümüzde çok nadir rastlanan sunuş unsuru. Bununla birlikte hâlâ klasik olan bir yemek tabanı çeşidi, pilavı, yumurtalara ya da küçük et parçalarına eşlik etmesi için küçük kek kalıplarında biçimlendirerek yapılır.

Süsleme amaçlı kullanıldığı eski mutfaklarda, etler, kümes hayvanları etleri ve balıklar, az ya da çok uğraşılmış tabanlar üzerinde sunulurdu. Katlı pastalarda olduğu gibi, mimari, hayvan hikâyeleri ve flora, esin kaynaklarıydı. Örneğin Antonin Carême (1783-1833), ardında birçok taban deseni bırakmıştır.

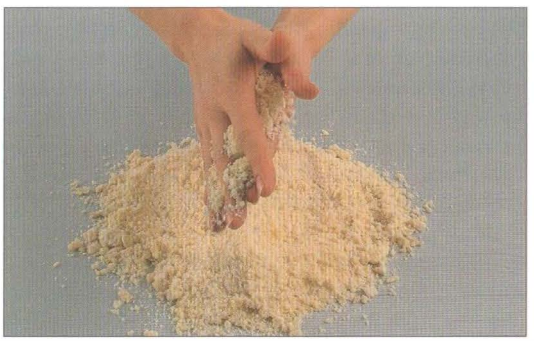
yemek ve **pastane hamurları** Biraz tuz katıldığında mayasız ekmek ve gıda hamurları, maya katıldığındaysa ekmek hamuru elde edilen, un ve su bazlı karışımlara verilen genel ad. Hamurlar (ki bazıları mayalanmıştır), mutfakta ve özellikle hamurişleri yapımında yağlı bir madde, yumurta, süt ve bazen de şeker ve tamamlayıcı çeşitli malzemelerle zenginleştirilir.

Hamur, bir sos, garnitür doldurulacak bir kabuk, kapanan bir zarf, katlanan bir cep, içi doldurulabilen ya da üstü kaplanabilen bir yemek, az ya da çok akıcı bir kaplayıcı madde, yumuşak, sert, kuru ya da hafif bir pasta için bir malzeme olarak kullanılabilir. İşlevine göre, içerdiği sıvı oranına bağlı olarak, kıvamı az ya da çok yumuşak ya da akışkandır.

■ **Bileşimi.** Bütün hamurlar -şekerli pasta hamurları da dahil olmak üzere- tuz içerir. Buna karşılık, tuzlu yenmek için hazırlanan hamurlara asla şeker konmaz.

- Bütün hamurların temeli olan un, ürünün tutmasını sağlayan nişastayla yüklü glüten ihtiva eder. Su (ya da süt) nişastaya karışır, tuzu ve şekeri eriterek maya mantarlarının faaliyete geçmelerini sağlar (kabarma etkisi bazen bira kullanarak da elde edilir). Miktarı değişen ve farklı biçimlerde hamura katılan yağlı madde, hamura kıvamını verir. Şekerle çırpılırsa, yağlı madde hafifler.
- Yumurta, yağlı maddelerin emülsiyonunu kolaylaştırır ve hamurun pişirildikten sonraki dayanıklılığını artırır. Çırpılmış yumurta akları, hamurlara büyük bir hafiflik verir, yumurta sarısı sarartma için de kullanılır.
- Sert bir kıvamı olan tereyağın unla karışması ya da bir hamur parçası içinde erimesi için yumuşak olması gerekir.
- Kimyasal maya mantarı ve un, iyice karışabilmeleri için birlikte elekten geçirilir. Kuru maya mantarının

Sablé *hamurunun hazırlanışı*



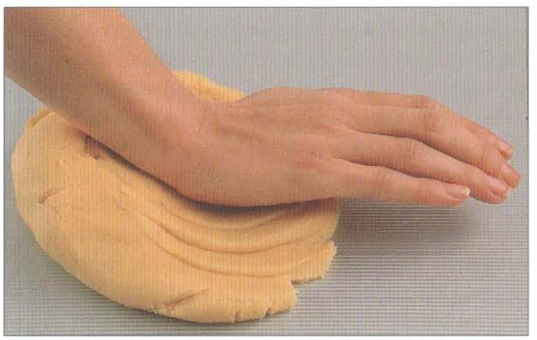
1. *Bütün tereyağ parçalarını, unla kaplanacak biçimde hafifçe karıştırın. Parmaklarınızı ayırarak,* sablé*'yi elde etmek için tereyağ parçalarını ezin ve yuvarlayın.*



2. Sablé*'nin içinde bir çukur açarak içine bütün bir yumurta, su, şeker ve bir tutam tuz atın. Tek elinizle karıştırın.*



3. *Parmaklarınızın uçlarıyla,* sablé*'yi yavaşça ortadaki malzemelerle karıştırın. Elinizin ayasıyla yoğurmadan ezin. Hamur topları oluşturarak hafifçe unlayın.*



4. *Hamur toplarını bir kerede, elinizin ayasıyla yoğurun.* Sablé *hamur kullanıma hazırdır.*

suyla karıştırılması gerekir.

Yapılan işleme göre (yoğurma, açma, döndürerek açma, çırpma, kurutma, dövme, dinlendirme süresi ya da "kabarma") kabarmış, kuru ya da yumuşak (ya da akıtma) hamur elde edilir. Temel tariflerin kesin kurallarla yazılması ve bunların ayrıntılara uyularak uygulanması, hamurların başarılı bir biçimde yapılmasını sağlar.

■ **Pişirilmesi.** Hamurların büyük çoğunluğu, malzemeler az ya da çok hızlı bir biçimde (*sablé* hamurunda olduğu gibi, bazen malzemeler birbirine tamamen karıştırılmaz) karıştırılarak soğuk hazırlanır ama bazıları ısı katkısıyla birkaç etapta yapılır: Ateş üzerinde kaynar suya konduktan sonra suyla fırına verilir ya da *chou* hamurunda olduğu gibi yağda kızartılır. Aynı hamur, kullanılacağı yere göre farklı biçimlerde pişirilebilir: Fırına verilen ya da kızgın yağa daldırılan *brioche*, suda poşe edilen, fırında pişirilen ya da kızartılan *chou* hamuru, fırında ya da yağda pişirilen yufka.

Pişirme biçiminin önemi çok büyüktür. Hamuru fırına verme zamanı geldiğinde, fırının istenen ısıya ulaşmış olması için, önceden ısıtılması gerekir.

• MAYALI HAMURLAR. İçlerine maya ya da maya mantarı katılan *baba* keki, çörek, *kouglof*, ekmek ve *savarin* hamurları gaz oluşumu nedeniyle kabarırlar. Bisküvi, *génoise* ve *meringue* hamurlarıysa, yalnızca ısının, şekerle çırpılan yumurta sarılarının ya da çırpılarak kabartılan yumurta aklarının içinde kalan hava üzerindeki etkisiyle kabarırlar. Fırında, yağa daldırıldığında ya da poşe edildiğinde şişen *chou* hamuru da kabaran bir hamur olarak sınıflandırılır. Hazırlananlara şişkin ve yumuşak bir görüntü kazandıran kabartıcı maddeler ya da çırpılmış yumurta akı, kızartma hamurlarına da eklenir.

• KURU HAMURLAR. Un, yağlı maddeler, tuz ve bir yoğunlaştırıcıdan oluşurlar. Kuru ve hafif olan, çabucak hazırlanan ve kullanılmadan önce dinlendirilen *brisé* hamur (ya da taban hamuru), tabanların, patelerin, tartların, turtaların vb klasik temelidir. Narin hamurişlerinde kullanılan *sablé* hamuru kolayca ufalanır. Kuru pasta ya da son anda garnitürü eklenecek olan, uzun süre saklanabilen pasta tabanları için kullanılır. Son olarak yağlı maddeler açısından daha zengin olan milföy yufka hamurunun işlenmesi daha uzun sürer. Ancak bu hamur, önceden hazırlanabilir. Mutfakta olduğu kadar hamurişi yapımında da çok çeşitli kullanım biçimleri vardır.

• YUMUŞAK HAMURLAR. İçerdikleri malzemeler doğrultusunda kuru hamurlardan ya da kabaran hamurlardan türemiştir. Savoy bisküvileri, kekler ve *madeleine*'ler çırpılmış yumurta ya da maya mantarı içerir: Hamurun düzenli bir biçimde pişmesi ve kabarması

gerekir. Bisküvi ve kuru pasta hamurları olduğu gibi, yassı çörek ve krep hamurları da bu kategoriye girer.

Bütün hamurlara, sıvı unsurun buharlaşmasından sonra kıvamını veren şey ısıdır: Taban için kuru, *génoise* için yumuşak, milföy yufka hamuru için gevrek, krep için esnek, *chou* ya da *brioche* için hafif vb.

Günümüzde, özellikle milföy yufka hamuru ve *brisé* hamur, parça ya da yufka biçiminde dondurulmuş olarak piyasada bulunmaktadır.

à l'ancienne *hamurda haşlanmış jambon* → JAMBON
beignet *hamuru* → BEIGNET
bisküvi hamuru → BİSKÜVİ

brisé *hamur*
250 gr unu eleyin. Bir tutam tuz, 20 gr şeker (ihtiyaca göre) ekleyerek ortasına bir çukur açın. Çukura, 125 gr tereyağ ile çırpılmış bir yumurta ekleyerek iki çorba kaşığı çok soğuk su katın ve bu malzemeleri elinizden geldiğince çabuk yoğurun. İyi karışmamış tereyağ parçaları kalsa bile, hamuru beze biçimine getirin. Alüminyum folyoya sarıp buzdolabında bir saat dinlendirin. Hamuru tekrar yoğurun ve hafifçe unlamış olduğunuz tezgâhın üzerinde, kullanacağınız biçim doğrultusunda bir kalınlık belirleyerek açın. *Brisé* hamur, aynı malzemeler kullanılarak, elektrikli bir aletle de hazırlanabilir. Bu durumda açılması daha kolay olur.

cannelloni *hamuru* → CANNELLONI
chou *hamurları* → CHOU
ekmek hamuru → EKMEK
génoise *hamuru* → GÉNOİSE
horoz patesi → HOROZ
ince brioche *hamuru*→ BRIOCHE

NANTES'TAKİ *TORIGAÏ* RESTORANININ TARİFİ
Japon kızartma hamuru
"250 gr unu ve bir tatlı kaşığı mısır nişastasını karıştırın. Üzerine bir yumurta sarısı ve bir tatlı kaşığı sake ekleyin. 200-250 gr buzlu suyu, bir çatal yardımıyla, hamuru elinizden geldiğince az yoğurarak içine karıştırın."

kızartma hamuru
Bir toprak çömleğe, ortası çukurlaştırılmış 250 gr un, çukurun içine de iki bütün yumurta, beş gr ince tuz ve 25 cl bira koyun. Pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde etmek için iyice karıştırın. Yüzeye çok ince bir tabaka oluşturacak biçimde sıvıyağ dökerek serin bir yerde bir saat dinlenmeye bırakın. Hamuru kullanacağınız sırada, karbeyazı çırpılmış iki yumurta akını ve bir tutam tuzu bir spatulayla içine karıştırın.

krep hamurları → KREP
manqué *hamuru* → MANQUÉ
pâte à paté, *erimiş domuz yağlı* pâte à paté → PATE
pizza hamuru → PİZZA
Romlu baba → BABA KEKİ

sablé *hamur*
250 gr unu ve merhem kıvamında 125 gr tereyağla çabuk çabuk karıştırarak ortası çukur bir biçimde koyun. Bir bütün yumurta, 125 gr toz şeker ve bir tatlı kaşığı toz vanilya ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde etmek için bütün malzemeleri çabuk karıştırın. Beze haline getirerek serin bir yerde bir saat dinlendirin.

savarin *hamuru* → SAVARIN

taban hamuru
250 gr elenmiş unu ortası çukur bir biçimde koyun. Çukurun içine, beş gr tuz ve yumuşatılarak parçalara ayrılmış 125 gr tereyağ ekleyin. Malzemeleri toparlamaya başlayın ve iki çorba kaşığı su katın. Hamuru 2-3 kez yoğurarak beze haline getirin, bir bezle örtün ve serin bir yerde iki saat bekletin. 250 gr elenmiş un, 125-150 gr tereyağ, bir yumurta, iki çorba kaşığı su, 25 gr şeker ve beş gr tuzla, "zengin" bir taban hamuru hazırlanabilir.

yaprak hamur → YAPRAKLAMA
yassı çörek → YASSI ÇÖREK

yemek yapma Tüketilebilir ve iştah açıcı nitelikleri olan besinleri hazırlama işlemi. Mutfaktaki hazırlama teknikleri (soyma, doğrama, hazırlama vb) ve değişik pişirme yöntemleri, ham ürünlerin pişirilmiş yemekler haline getirilmesini sağlar. Son işlemler, çeşnileme, süsleme vb yemeklerin değer kazanmasına katkıda bulunur. Bu işlemler, çoğu zaman belli bir zaman alır: Bir ızgara ya da çiğ meyve-sebze tabağı "pişirilmiş" olarak kabul edilmez.

"Pişirilmiş yemekler" deyimi, endüstriyel ya da zanaatsal olarak hazırlanmış ve soğukta (dondurulmuş, çok düşük ısıda şoklanarak dondurulmuş), kavanozda ya da konserve kutusunda (yahni, kavurma, işkembe ve özellikle soslu yemekler) saklanan gıdaları da içerir.

yemlik balıklar Kıyı boyları ile nehir ağızlarında çok yaygın olan ve kızartması yapılan değişik türlerden küçük balıklara verilen ad.

yengeç Sert, büyük bir bağanın altında bulunan küçük karnıyla diğerlerinden ayırt edilebilen 10 ayaklı kabuklu bir hayvan. (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Beş çift ayağın, türlere göre değişen bir önemi vardır, ancak ilk çift daima güçlü kıskaçlarla donatılmıştır (deniz örümceğinde bunlar daha az gelişmiştir).

Fransa'da dört başlıca tür tüketilir: Dikenli ve öne doğru sivri bir bağası olan deniz örümceği (yaklaşık 20 cm çapında), çok gelişmiş bir çift kıskacı olan ve daha geniş, Avrupa'ya özgü büyük yengeç (bkz. PAVURYA) (45 cm'lik bir boya ve beş kiloluk bir ağırlığa varabilir), çok daha küçük olan yeşil yengeç (çingene yengeci) ya da kuduz yengeç (8-10 cm) ile bağası ne-

redeyse kare ve ayakları perdeli olan çağanoz (dört cm). Bütün bu türler, kayalık ya da taşlık yerleri tercih eden Avrupa'ya özgü yengeç (pavurya) dışında, kıyılık ve otlak bölgelerde yaşarlar.

Kanada'da bilinen iki yengeç türü vardır: En çok konserve olarak hazırlanan dev yengeç ve etinin narinliği nedeniyle çok rağbet gören kar yengeci.

■ **Kullanılışı.** Yengeç eti narin ve incedir. Bununla birlikte, bacaklarının kabuklarının temizlenmesi uzun sürer ve titizlik ister. Ciğer ve etle bağanın arasında kalan ve kaymak kıvamında olan madde ("sarı"), tereyağ sürülmüş çavdar ekmeğine sürüldüğünde çok beğenilir. Bazı balıkçıların pişirilmiş olarak sattığı yengeçlerin ağır ve içi dolu olması ya da mümkünse canlı satın alınmaları gerekir. Yalnızca pavuryanın dolması yapılabilir.

Yengeçler, mayonez de konulan bir deniz ürünleri tepsisinde, özel penseler, iki dişli ince çatallar ve yemekten sonra parmak çalkalamak için kullanılan taslarla sunulur. Küçük yengeçler çorbalarda, ezme çorbalarında, et ve sebze özütlerinde kullanılır. Piyasada, konserve haline getirilmiş sade yengeç de bulunabilir (et kırpıntısı ya da parçaları).

Brötanya usulü yengeç

Canlı yengeçleri, kaynayan, limonlu ya da sirkeli balık et bulyona atın. 8-10 dakika pişirdikten sonra süzün ve soğumaya bırakın. Bacak ve kıskaçları gövdelerden ayırın ve bağaların içindekileri çıkarın. Bağaları iyice temizleyin. Çıkardığınız kısımları ikiye bölün. Temizlediğiniz bağaların içine koyarak etrafına ayak ve kıskaçları dizin. Maydanoz ya da marul yapraklarıyla süsleyin. Mayonezle servis edin.

et suyunda yengeç (pavurya)

Büyük bir soğanla dört domatesi soyun. Domatesleri rendeleyin. İki büyük diş sarımsağı ayıklayın ve dövün. Tuzlu kaynar suya iki pavurya atın. Üç dakika pişirdikten sonra kıskaç ve bacakları ayırarak bağanın içindekileri çıkarın. Bağayı ve bacakları (içleri dolu olarak) ufalayın ve 30 gr erimiş domuz yağı ya da iki çorba kaşığı sıvıyağ içinde, soğanla birlikte kavurun. Domatesleri, büyük bir tutam toz zencefil, bir ölçek safran, bir tutam Cayenne biberi, sarmısak ve bir kekik dalı ekleyin. Bol bol balık, et ya da tavuk eti suyu kattıktan sonra üstünü kapayarak çok hafif ateşte iki saat pişirin. Biraz yoğun bir sos elde etmek için iyice sıkarak süzgeçten geçirin. Çeşnisini ayarlayın. Kıskaçları ufalayın ve içini boşaltın ve bağadan çıkardığınız eti dörde bölün. Hepsini tavada, domuz yağı ya da sıvıyağ içinde kavurun. Üzerine sosu dökerek tekrar kaynatın ve kaynayınca 5-6 dakika pişirin. Ayrıca hazırlamış olduğunuz *à la créole* pilav eşliğinde, bir çorba kâsesinde servis edin.

Martinik usulü yengeç dolması

Dört orta boy pavuryayı iyice temizleyin ve balık bulyonda pişirin. Bir fincan süt ve bir kâse bayatlamış ekmek içini karıştırın. Üç güzel domuz butu dilimini ve ayıkladığınız 5-6 yabani sarmısağı kıyın. Yabani sarmısakları sıvıyağda ya da tereyağda sarartın. Bir küçük demet maydanozu ve 3-4 diş sarmısağı birlikte kıyarak yabani sarmısaklara katın ve karıştırın. Ufalanmış yengeç etini, büyük bir tutam Cayenne biberini, sütünü sıktığınız ekmek içini ve domuz butu kıymasını ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra ısıtın. Çeşnisini ayarlayın: Harcın acılı olması gerekir. İki yumurta sarısını iki çorba kaşığı beyaz romla karıştırın ve harcı, bununla yoğunlaştırdıktan sonra bağalar arasında bölüştürün. Üzerine sarı ekmek kırıntısı serpiştirin, erimiş tereyağ gezdirin ve fırında ağır ağır gratine edin.

yengeç kokteyli → KOKTEYL (ORDÖVR)
yengeç ya da karidesli tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
yengeçli avokado dolması → AVOKADO
yengeçli (karidesli, ıstakozlu ya da langustlu) aspik → ASPİK
yengeçli sufle → SUFLE

yeni mutfak *bkz.* nouvelle cuisine

Yeni Zelanda Yeni Zelanda mutfağı, büyük bir bölümü adanın ürünleri olan koyun eti, sebze, tropikal meyveler (özellikle kivi), süt ürünleri, balık ve kabuklu deniz mahsülleri ile büyükbaş yabani av hayvanlarına dayanan, basit ve kırsal kökenli bir mutfaktır. Kokulu otlarla çeşnilendirilmiş ızgara ve yahniler, Yeni Zelanda masalarının süsüdür ve mutfak meşguliyetinin esasını oluşturur. Kivi bütün yemeklere girer: Yemeklerden sonra tatlı olarak taze ya da meyve salatası olarak yendiği gibi, turta ve pastaların içine de, hatta bazı normal tuzlu yemeklerde de kullanılır.

■ **Şaraplar.** Yeni Zelanda'da şarapçılık 19. yüzyıla kadar giden bir geçmişe sahiptir. İlk zamanlar tatlı şaraplar ya da *sherry* cinsi içeceklerle sınırlı olan üretimi, 1950-60 arası büyük bir atılım gerçekleştirmiştir. Bağlar belli başlı iki adada bulunur: Kuzeydeki ada üzerinde, Auckland, Hawke's Bay ve Poverty Bay bölgelerinde kuzeye dönük güneşli bazı yamaçlar ile düz alanlarda bağlar vardır. Buralarda iklim serin ve bol yağmurludur. Güneydeki adada Marlborough, Canterbury ve Nelson bölgelerinde tatlı yamaçlara ve düz alanlara bağlar dikilmiştir. Bu topraklarda iklim kuzeydeki adadan daha serindir ama yağmurlar aynıdır, ayrıca buralarda sıcak ve kuru kuzeybatı rüzgârları eser.

Yeni Zelanda'da kırmızı ve beyaz şarap üretilir. *Cabarnet-sauvignon, gamay, pinot noir* ve *merlot* bağ çubuklarından elde edilen kırmızı şaraplar çoğu zaman oldukça ekşidir. Beyaz şaraplarsa, ülke şaraplarının tipik niteliği olan iyi bir asitlilik oranına sahiptir. Hoş şaraplardır. *Chardonnay, chenin blanc, sauvignon* ve *müller-thurgau* bağ çubuklarından üretilirler.

Yakın zamanlarda Marlborough bölgesinde Fransa'daki Champagne yöresinin usulleriyle üretilen köpüklü şaraplar da görülmeye başlamıştır.

Yeni Zelanda şarapları dört coğrafi bölge esası üzerine sınıflandırılmış ve kaydedilmiş bir adlandırma sistemine göre tasnif edilirler. Adlarını, kökenlerinin belirtildiği bağ çubuklarından alırlar.

yeniden ısıtma Pişmiş ama soğumuş ya da soğutulmuş bir besini yenebilir sıcaklığa getirme işlemi. Yeniden ısıtma bir "ısıtıcı", yani yiyeceklerin (örneğin sebzeler) süzgeçle birlikte birkaç saniye için batırıldığı tuzlu ya da tuzsuz kaynar su yardımıyla gerçekleştirilebilir. Genellikle benmaride, ateş üzerinde ya da klasik ya da mikrodalga fırında yapılır.

Yemek bazen, servis tabağında ya da pişirme kabında, düşük sıcaklıktaki fırına (graten, köfteler için) ya da yağ eklenerek kısık (kapağı kapalı olarak) ya da harlı ateş (sote) üzerinde ocağa konur.

Uzun pişirilen bazı yemeklerin yeniden ısıtılması daha kolaydır. Bunlar tercihen bir, hatta iki gün önceden hazırlanır (*bourguignon*, hafif ateşte pişen yemekler, kavurmalar vb).

yeniden pişirme Pişmiş şekerin içine, şurubu "çiğleştiren" az ya da çok sulu bir meyve konduğunda, bir yemeği, reçeli, jölc ya da marmelatı istenilen sonucu verene kadar pişirmeye devam etme işlemi.

Kesilmiş süt serumunun içindeki kazeini ısı aracılığıyla harekete geçirerek elde edilen yağ oranı düşük peynirlere de "yeniden pişirilmiş" adı verilir. Cancoillote *metton*'u ve *ricotta*, yeniden pişirilmiş peynirlerdir.

yenmeyen kısımlar (hayvanda) Hayvanın beşte birini oluşturan ve tüketilemeyen parçalara (boynuzlar, salgı bezleri, deri, tüyler vb) verilen kasapçılık terimi. Bölgeye göre bu beşte birlik kısım, tüketilebilir sakatatlar ve sanayide dönüştürülecek kısımlar, iç organlar ve sakatatlar ya da işlenebilir kısımlarını da kapsayabilir. Mezbahanın alt ürünleri kabul edilir.

yerelması Bileşikgiller familyasından, pişirildiğinde sebze olarak yenilebilen ve damıtmada kullanılan yumruları için yetiştirilen, dayanıklı bir bitki. Kuzey Amerika kökenli olan yerelması, Fransa'ya, 17. yüzyılın başında Samuel de Champlain tarafından getirildi. Günümüzde en çok Avrupa ülkelerinde tarımı yapılır. Çok besleyicidir, fosfor ve potasyum açısından zengindir. Soyulması hayli zor olan, yamuk yumuk ve dallı budaklı yumruları vardır. Eti oldukça serttir ve tadı enginara benzer. Suda, buharda ya da tereyağda buğulama tarzında pişirilir. Kremayla, beşamelle, maydanoz serpilerek ya da salata, *fritot*, püre ya da sufle olarak hazırlanır.

à l' anglaise *yerelması*
Yerelmalarını soyun ve her birini dörde bölün. Büyüklerse diş diş doğrayın. Kaynar suda beş dakika ağartın, ardından bir bezle silin. Üstleri kapalı olarak hafif ateşte tereyağla yarım saat pişirin. Üzerine birkaç kaşık beşamel ya da yoğun taze krema koyun ve yaklaşık 10 dakika pişirin. İnce kıyılmış frenkmaydanozu ve tarhunotu serperek, örneğin dana eti yanında garnitür olarak servis edin.

fındıklı kudüsenginarı salatası → SALATA
yerelmalı domuz kızartma → DOMUZ
yerelmalı ve domalanlı kazcığeri pastası → PASTA

yerfıstığı Yağ çıkarılan tohumları için yetiştirilen (Bkz. *Sıvıyağlar Tablosu*, SIVIYAĞ), *fabaceae* familyasından bir sıcak bölge bitkisi. Güney Amerika kökenli olan yerfıstığı, Afrika'ya Portekizli köle tüccarları tarafından 16. yüzyılda getirilmiş ve sömürgecilik dönemlerinden başlayarak bol bol yetiştirilmiştir. Aynı zamanda Hindistan'da ve ABD'de de yetiştirilir. Bir kabuğun içinde, "fıstık" (Batı dillerine *cacahouète* olarak giren sözcük, Aztek kökenlidir) ya da daha nadiren "toprak fıstığı" adı verilen 2-4 tanecik bulunur.

■ **Kullanılışı.** Kökeni olan Güney Amerika'da ve Afrika'da, yerfıstığı hâlâ yiyecek olarak kullanılan bir bitkidir: Ezme haline getirilen ya da kavrulan tanecikler, soslara ve yahnilere eşlik eder. Mısır'da yerfıstığından pastalar yapılır.

Yerfıstığı, özellikle yağ çıkarılan bir bitki haline gelmiştir. Yerfıstığı yağı en yaygınlarıdır, çünkü dayanıklıdır ve yüksek ısıları kaldırabilir. Aynı zamanda, nötr olan tadı çeşni olarak kullanılmaya çok uygundur. Diğer yandan, konservecilikte ve margarin yapımında önemli bir rol oynar. Çiğ yerfıstığı yüksek derecede enerji verir (100 gr'da 560 Kcal).

Kavrularak tuzlanan yerfıstıkları (fıstık) çerez olarak sunulur. Salatalarda çamfıstığı, pastalardaysa badem ya da şamfıstığı yerine iyi gider. ABD'de, yerfıstığı tanelerinden ekmek üzerine sürülen, çok besleyici bir "ezme" yapılır (*peanut butter*).

yermantarı *bkz.* domalan

yeşil limon Limona yakın bir turunçgil. Limondan daha küçük, daha yuvarlak, daha kokulu, daha sulu, canlı yeşil kabuklu ve çok ekşi etlidir (Bkz. MİSKETLİMONU). Tropikal ülkelerde (Fildişi Sahili, Brezilya, Antiller) yetiştirilen yeşil limon, Kreol ve Brezilya mutfaklarında bol kullanılır (balık ya da et yahnileri, salamuralanmış tavuk, reçeller, sorbeler, *punç*'lar ve kokteyller).

Kabuğu, sarı limonunki gibi kullanılır. Toz şeker ya da rom bulunan bir şişede uzun süre saklanabilir. Kabukla ovulan şekerler, çayı, kremaları ve sütü kokulandırmak için sıkıca kapalı kavanozlarda saklanır.

► Tarifler: MEYVE SALATASI, SUFLE

yeşil sazan Sazangiller familyasından, küçük göllerde ve sakin akarsularda yaşayan bir balık. 15-30 cm uzunluğunda, bodur yeşil sazanın ağzının her iki tarafında biber bıyığı vardır. Zeytin yeşilinden kırmızımsı kahverengiye kadar giden küçücük pulları, kalın bir sümüksü maddeyle kaplıdır. Berrak suda avlananların

eti çok lezzetlidir, üstelik çok fazla kılçığı da yoktur. Ancak, yeşil sazan balığı çamurlu suları da sever (kışın kendini çamura gömer) ve bu da tadından hissedilir. Sık sık balık yahnilerine malzeme olur. Ayrıca kızartılabilir ya da tavada *à la meunière* pişirilebilir.

yeşilbaş Ördekgiller familyasından, giderek daha evcilleşen ve büyük şehirlerde bile rastlamanın kolaylaştığı göçmen yaban ördeği (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI).

Yetişkin erkek (*malart*) çok renkli tüylere sahiptir: Kafası ve boynu mavi yansımalarıyla koyu yeşildir ve boynunun başlangıcında çoğu zaman beyaz bir halka bulunur. Sırtı madeni mavi, gerdanı kızıl ve karnı grimsi beyazdır, kanatları küllü mavidir.

Daha küçük olan dişinin (*bourre*) tüyleri, yavrular (*halbran*) gibi açık ya da koyu bejdir.

Yeşilbaş da, ördek ya da yaban ördeği gibi hazırlanır (Bkz. ÖRDEK, YABAN ÖRDEĞİ).

► Tarif: YABAN ÖRDEĞİ

yeşillik Salatayı ya da yeşil otlar karışımını niteleyen terim. Kıyılmış yeşillik özellikle harçlarda ya da pürelerde kullanılır. Frenksoğanı, kıyılmış haşlanmış yumurta, frenkmaydanozu, tarhun ve ince kesilmiş maydanoz eklenen sirkeli zeytinyağı sosunaysa "yeşillikçik" adı verilir.

yıkama Besinleri, istenirse sirke de katılan soğuk suya daldırarak pisliklerinden (kum, toprak, böcek vb) arındırma işlemi. Yüzeyleri çoğu zaman kirlenmiş olan toprak ürünleri, özellikle çiğ yenecekse, suda, birkaç kere titizlikle yıkanmalıdır. Özellikle kıvırcık salatanın birkaç defa yıkanması gerekir ama bu dikkatlice yapılmalıdır çünkü salata çok hassastır. Çok narin olan bazı besinler (toplanan mantarlar, frambuazlar) yalnızca bezle silinir.

yılan Türlerinin büyük çoğunluğu, zehirli olsun ya da olmasın yenebilir olan, çok uzun bedenli bir sürüngen: Güney Amerika'da *boa*, Afrika'da piton, Asya'da kobra, Meksika'da çıngıraklı yılan, Fransa'da karayılan ve engerek gibi. Fransa'da 18. yüzyıla kadar, engerek bazlı yemekler çok rağbet görürdü. O dönemin tarifleri önerilerle dolup taşar: Yarılır ve boşaltılır, otlarla pişirilir, horoz yemeklerine harç olarak konur, haşlanır, jölede saklanır, bir yağ üretmek için kullanılır. 17. yüzyılın sonunda XIV. Louis, engereklerin satışını doktorlar ve eczacılarla sınırlandırarak düzenlemiştir. Banliyölerin ucuz lokantalarında, "çit yılanbalığı" adı altında hazırlanmaya devam edilen karayılansa, günümüzde, diğer yılan türleriyle birlikte, engerekler gibi koruma altına alınmıştır.

yılanbalığı Yılanbalığıgiller familyasından, 50 cm (erkek) ile bir metre (dişi) uzunluğunda, yapışkan derili, yılan biçimli bir balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK).

Yılanbalıklarının hepsi Bermuda yakınındaki Sargasso Denizi'nde çoğalır. Larvalar (*leptosefal*) 2-3 yıl boyunca deniz akıntıları tarafından Amerika ya da Avrupa kıyılarına doğru sürüklenir. Yılanbalıklarının hepsi dişi doğar, bazıları sonradan cinsiyet değiştirir.

Yalnızca dişiler haliçlere girer. O sırada şeffaf ve 6-9 cm boyundadırlar. Bunlar, Nantes'ta olduğu kadar La Rochelle'de, Bordeaux'da ve Bask bölgesinde meşhur kızartmaları yapılan yavru yılanbalıklarıdır.

Kurtulan larvalar ırmaklarda büyür ve renk değiştirirler. "Sarı" yılanbalığının önce kahverengi olan sırtı sonra yeşilimsi olur ve karnı da sarımtıraktır ancak daha sonra gümüş beyazına döner. Sargasso Denizi'ne yumurtlamaya gitmek üzere akıntıdan aşağı indikleri (bunlara "gümüşi" ya da "akıntı" yılanbalığı adı verilir) dönemde avlanan yılanbalıkları en çok rağbet görenlerdir.

Canlı satılan yılanbalığı son anda temizlenmelidir (çabuk çürür ve kesik üzerindeki çiğ kan, zehirli olabilir).

Yılanbalığının eti çok yağlıdır ama lezzetli ve azot açısından zengindir. Omurgaya yapışık olan kılçıklar, oldukça kolay temizlenir.

■ **Kullanılışı.** Eski Romalılar'ın gözünde lezzetli bir yemek olan yılanbalığı, Ortaçağ'da da bol tüketilirdi. Hâlâ birçok bölgesel tarifte yer alır. Füme yılanbalığı, İskandinavya ve Kuzey Almanya'da çok değerlidir. Siyaha yakın, parlak bir derisi olması gerekir ve çavdar ekmeğiyle limon eşliğinde ordövr olarak sunulur. Yılanbalığı, tavada kızartma, ızgara ya da buğulama, salamura ve özellikle *au vert* olarak hazırlandığı Belçika'da da çok sevilir. Québec'te yılanbalığı avı önemli bir etkinliktir. Bazı yerlerde hâlâ, akarsu ağızlarına kurulan özel dalyanlarla avlanır. Saint-Laurent'ın kıyılarında dalyanların direkleri, manzaranın bir parçası haline gelmiştir. Yılanbalığı canlı olduğu gibi, fileto, füme, salamuralanmış, jöleli ya da konserve olarak da satılır.

yılanbalığı: Hazırlanışı

Yılanbalığını bir bezle tutun ve başını sert bir zemine vurarak öldürün. Boynunun etrafına kaygan bir düğüm takarak asın. İpin etrafındaki bütün deriyi yarın. Deriyi gövdeden biraz sıyırın ve bir bez yardımıyla hızlı bir biçimde aşağı çekin. Karnında açacağınız küçük bir yarıktan balığın içini boşaltın. Başını ve kuyruğunun ucunu kesin. Yıkayın ve bezle silin. Yılanbalığı parçalara ayrılarak çabucak kızartılabilir. Deri kabarır ve kolayca çıkarılır. Balığın fazla yağları böylece temizlenmiş olur.

à l'anglaise *şişte yılanbalığı*

İçi temizlenmiş bir yılanbalığını düzgün parçalara ayırın. Sıvıyağ, limon suyu, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz içinde bir saat marine edin. Parçaları süzerek una bulayın ve *à l'anglaise* pane edin. Aralarına biraz yağlı *bacon* dilimleri koyarak şişe dizin. Hafif ateşte ızgarada pişirin. Uzun bir tepsiye koyarak ta-

ze maydanozla süsleyin ve etrafına, kenarları süslü kesilmiş yarım limon dilimleri dizin. Bir tartar sosuyla birlikte sunun.

à la bourguignonne *sıcak yılanbalığı* ballottine → BALLOTTINE

à la meunière *yılanbalığı yahnisi* → BALIK YAHNİSİ

à la Provençale *yılanbalığı*
Soyulmuş ve kıyılmış iki kaşık soğanı zeytinyağında kavurun. Orta boy bir yılanbalığını düzgün parçalar halinde kestikten sonra parçaları, kıyılmış soğanın içinde sertleştirin. Tuz, karabiber ve ince doğranmış dört domates, bir garnitür demeti ve bir diş soyulmuş ve ezilmiş sarmısak ekleyin. İçine 10 cl sek beyaz şarap dökün. 25-30 dakika üstü kapalı olarak hafif ateşte pişirin ve servis etmeden 10 dakika önce, bir düzine çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin ekleyin. *Timbale* biçiminde dizin ve kıyılmış maydanoz serpin.

au vert *yılanbalığı*
Bir buçuk kilo küçük yılanbalığını temizleyin ve her birini uzunlamasına dörde bölün. Bir tavada, parçaları 150 gr tereyağla sertleştirin. 100 gr ıspanak ve 100 gr kuzukulağı yaprağını yıkayarak kıyın ve tavaya ekleyin, hafif ateşte öldürün. İçine, 30 cl sek beyaz şarap, bir garnitür demeti, iki çorba kaşığı maydanoz, bir tatlı kaşığı tarhun ve bir tatlı kaşığı kıyılmış adaçayı katın. Bol çeşniyle ve 10 dakika hafif ateşte pişirin. Bir dilim bayatlamış tost ekmeğini tereyağda kızartın. İki çorba kaşığı limon suyuyla karıştırdığınız 2-3 yumurta sarısını tavaya koyarak kaynatmadan yoğunlaştırın. Yılanbalığı parçalarını kanapelerin üzerlerine koyup sosla kaplayın. *Au vert* yılanbalıkları kanapeler üzerine yerleştirilmeden, soğuk olarak da sunulabilir.

PIERRE ROMEYER'NİN TARİFİ
Chambord *soslu yılanbalığı, tereyağlı makarnacıklar*
"Bir mutfak robotunun içinde yarım kilo sert buğday irmiğini, üç bütün yumurtayı, üç yumurta sarısını, beş cl zeytinyağını, tuzu ve karabiberi birkaç dakika karıştırın. Yedi buçuk cl su katarak homojenleşene kadar karıştırmaya devam edin. Dinlenmeye bırakın ve küçük makarnacıklar elde etmek için makarna makinesinden geçirin. 100 gr havuç, 100 gr kereviz, 100 gr pırasa ve 100 gr soğanı ayıklayıp *brunoise* olarak doğrayın, 25 gr tereyağda suyunu çektirene kadar pişirin. 1,8 kilo yılanbalığını temizleyin ve düzgün parçalara ayırın. 25 gr tereyağla bir tavada sertleştirin. İki diş soyulmuş ve kıyılmış sarmısak, bir garnitür demeti ve 50 cl kırmızı şarap ekleyin. 15-20 dakika pişirdikten sonra parçaları çıkarın. Pişirme suyuna 50 cl balık fümesi ve 25 gr domates salçası ekleyip yoğunlaştırın. Parçaları sosa geri koyun, 25 gr tereyağ ekleyin ve çeşnisini ayarlayın. Kıyılmış maydanoz serperek tuzlu suda pişirdiğiniz ve hafif sıvıyağla tereyağ eklediğiniz makarnacıklar eşliğinde servis edin."

füme yılanbalıklı kanapeler → KANAPE

Québec usulü poşe yılanbalığı
1,750 kilo yılanbalığını temizleyin ve düzgün parçalara ayırın. 70 cl su, 15 cl sirke ve 120 gr ayıklanmış ve kıyılmış soğan ekleyerek parçaları bir tencereye koyun. 10 dakika pişirin. Pişirme suyunu atın ve et parçalarını sıcak suda durulayın. 60 cl su, tuz, beş gr kıyılmış maydanoz, 15 gr soyulmuş ve kıyılmış yabani sarmısak ve 50 gr tereyağla birlikte parçaları tekrar tencereye koyun. Yaklaşık 15 dakika pişirin. 60 gr tereyağ ve 80 gr unu bir spatulayla karıştırın. Balığı çıkarın. Balık etinin suyunu tereyağ karışımıyla yoğunlaştırın. 10 cl limon suyu, birkaç damla *Worcestershire* sosu ve 15 cl krema ekleyin. Yılanbalığını bir tepsiye koyarak sosla kaplayın. Fransa'da buna yakın bir tarifle, uygun olmasa da geleneksel olarak "balık eti suyunda" adı verilen bir yılanbalığı hazırlanır.

yılanbalığı patesi ya da eel pie → PATE

yılanelması *bkz.* ananas

yıldız meyvesi *Exalidée* familyasından, Antiller, Endonezya ve Brezilya'da yetiştirilen yıldız ağacının meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Altın sarısı, uzun, çıkıntılı dilim kabarıklığıyla belirginleşen yıldız meyvesinin sulu ve ekşi bir eti vardır. Tazeyken dilimlenerek, tatlı için krema ve şeker katılarak ya da avokado gibi sirkeli zeytinyağı sosu eklenerek tüketilir.

yıllandırma Bir şarabın, organoleptik niteliklerini iyileştirmek amacıyla saklanması işlemi. Bu kontrollü olgunlaşma, havadaki oksijenle olan temas az ya da çok engellenerek gerçekleştirilebilir. Bu durum, Burgonya, Bordeaux ve bazen de Côtes-du-Rhône tipi, klasik beyaz ve kırmızı şaraplar için geçerlidir. Olgunlaşma, havadaki oksijenle sürekli bir temasla da elde edilebilir: Bu da, VDN'ler ve sarı şaraplar için geçerlidir. Çok uzun bir yıllandırma, şarabın niteliğine zarar veren bir maderizasyona yol açar.

yiyecek Bir yemek sırasında sunulan değişik yemeklere verilen genel ad.
- Ana yemek en zengin ya da en özenle hazırlanmış olandır. Genellikle bir garnitürün eşlik ettiği bir kırmızı et, bir kümes ya da av hayvanı eti ya da balıktır. Mönünün tamamını bu yemek belirler.
- Tek yemek genellikle bölgesel niteliktedir. Ana yemek yerine sunulur: Bu, garnitürlü lahana yemeği, büyük *aïoli*, kuskus vb için geçerlidir.
- Günün yemeği (ya da garnitürlü yemek), elindeki malzemelere ve mevsime göre restoranın aşçısı tara-

fından belirlenir ve ana yemek olarak sunulur.
"Yemek" sözcüğü, aynı zamanda spesiyalite, bölgesel bir tarif ve yemeğin içindekilerle de eşanlamlıdır.

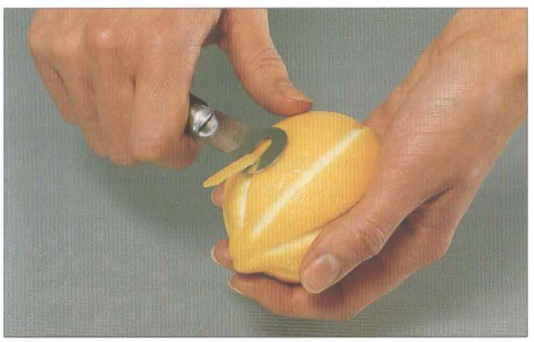
yiv açmak Bir sebzenin (havuç, mantar) ya da bir meyvenin (limon, portakal) yüzeyine, yiv açıcı bir alet (ya da yiv bıçağı), hatta bir mutfak bıçağı yardımıyla, paralel ve az derinlikte, "V" biçiminde oluk-çuklar kazıma işlemi. Bir pürenin ya da bir kremanın yüzeyinde de bir spatula ya da bir çatalla yiv açılabilir.

Dişli bir hamur bıçağıyla kesilen yufkalara "yivli" adı verilir. Dişli duylara, "yivli" duy denir.

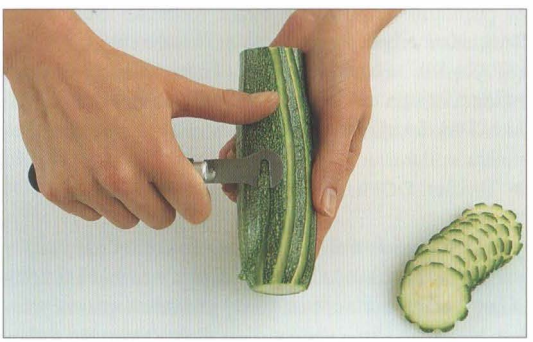
yoğunlaştırma Bir sıvıya (krema, çorba, sos) kıvam verme amaçlı yapılan işlem. "Terbiye" de denir.

Kullanılan malzemeye ve ısı derecesine göre değişen farklı yoğunlaştırma türleri vardır.
- Nişastayla (ararot, un, mısır ya da patates nişastası, pirinç, mısır ya da arpa kreması) yoğunlaştırma, ısıda dengelenen bir kıvam oluşmasını sağlar. Yoğunlaştırıcı madde, kaynayan sıvıya soğuk dökülür ve ateş üzerindeki sıvı koyulaşırken devamlı karıştırılır. Ararotla yapılan yoğunlaştırma özellikle hafif olur.
- Yumurta sarısı, kan, krema ya da ciğerle yoğunlaştırma emülsiyonlaştırmaya dayanır ve genellikle yahni, şaraplı horoz, kanlı ördek ya da dana yahnisine eşlik edecek bir sosun ya da bir çorbanın hazırlanması ya da kıvam alması amacıyla kullanılır. Bu malzemeler asla kaynatılmamalıdır.
- Un salçası (tereyağda pişirilmiş un ya da nişasta) bazındaki yoğunlaştırıcı maddeler, soğuk un salçası üzerine kaynar yoğunlaştırıcı sıvıyı dökmekle elde edilir. Kaynayana kadar çırpma aletiyle karıştırılır ve kaynadıktan sonra birkaç dakika pişirilir (Bkz. BEŞAMEL, VÉLOUTÉ). "Kuru" adı verilen aynı türdeki yoğunlaştırmada, yağlı bir madde içerisinde hafif kavrulmuş olan malzemelere un serpilir ve sonra pişirme suyu eklenir (Bkz. YAHNİ, SERPME).
- Yumurta ve un karışımıyla yapılan, istenirse kaynar sıvıya başka malzemeler de katılan yoğunlaştırma usulü, pasta kremasını örnek alır.
- Son yoğunlaştırmalar daha az pişirilir ve son anda gerçekleştirilir: Çırpılmış krema, krem şantiyinin bitirilmesini sağlar. Tereyağla yoğunlaştırma soslara da uygulanır (Bkz. KABARTMA). İki yöntemde de sıvının kaynamaması gerekir. Yoğunlaştırılacak olan sıvıya, spatulayla karıştırılmış tereyağ parçaları da konur.

Yiv açmak



Bir limonda yiv açmak. *Limonu bir elinizde tutarak diğer elinizle birbirine yakın yivler açın.*



Bir kabakta yiv açmak. *Kabağın uçlarını kestikten sonra üzerinde düzgün bir biçimde yivler açın.*

yoğunlaştırma Bir yemeğe, hazırlandıktan sonra, daha fazla kıvam kazandırma işlemi. Hazırlanan besin doğrultusunda farklı yöntem ve malzemeler kullanılır. Bir çorba kremalı olacaksa koyu krema, *velouté* olacaksa yumurta sarısı ve kremayla yoğunlaştırılır. Bir sos beyaz olacaksa beyaz un salçasıyla, esmer olacaksa esmer un salçasıyla yoğunlaştırılır.

yoğunluğunu azaltma Bir şeker şurubuna, reçele ya da karamele, yumuşak bir kıvam vermek için gerekli olan su miktarını azar azar ekleyip karıştırarak pişme ısısını düşürme işlemi.

yoğunluğunu azaltma [sulandırma] Fazla yoğunlaşmış ya da koyulaşmış bir yemeğe, sosa vb bir sıvı ekleme işlemi. Bu işlem hazırlanan yiyeceği daha akışkan yapsa da lezzetini azaltır.

yoğunluk Belli bir hacimdeki maddenin kütlesiyle aynı hacimdeki su kütlesinin dört derece sıcaklıktaki kütlesi arasındaki oran.

Besinsel sıvıların yoğunluğunun ölçülmesi önemli olabilir: Özellikle şarap ve bira yapımında, elma şarabı üretiminde, yağ (sıvıyağ, margarin) endüstrisinde, süt (yağlı madde oranı) ve şarküteri salamuraları üretiminde.

Şeker yoğunluğunun ölçümü (özellikle reçel, bonbon şekeri ve şekerleme üretiminde) yoğunluk derecesi (Bkz. Bu madde) değil, yoğunlukla yapılmaktadır. Bunu hesaplamak için, sıvının içine az ya da çok batan, kerteli çubuklu, yüzen bir şurupölçer kullanılır.

yoğunluk derecesi Şekerli sıvıların, şerbet ölçeği yardımıyla değerlendirilen eski yoğunluk ölçüsü. 1

Y. D.*	Y.**	Y. D.	Y.	Y. D.	Y.
5 =	1,0359	16 =	1,1247	27 =	1,2301
6 =	1,0434	17 =	1,1335	28 =	1,2407
7 =	1,0509	18 =	1,1425	29 =	1,2515
8 =	1,0587	19 =	1,1515	30 =	1,2624
9 =	1,0665	20 =	1,1609	31 =	1,2736
10 =	1,0745	21 =	1,1699	32 =	1,2850
11 =	1,0825	22 =	1,1799	33 =	1,2964
12 =	1,0907	23 =	1,1896	34 =	1,3082
13 =	1,0989	24 =	1,1995	35 =	1,3199
14 =	1,1074	25 =	1,2095	36 =	1,3319
15 =	1,1159	26 =	1,2197		

* *Y. D.: Yoğunluk derecesi*
** *Y.: Yoğunluk*

Ocak 1962 tarihinde, bütün ölçü aletleri yoğunluğa göre derecelendirildi. Eski derecelerle yoğunluk dereceleri arasındaki ilişki tabloda verilmiştir.

yoğurma Bir hamuru mermer tezgâh üzerinde el ayasıyla ezerek ve katlayarak karıştırma işlemi. Yoğurma işlemi, bir karışımı oluşturan malzemeleri iyice birbirine karıştırmak ve elastik olmayan homojen bir hamur elde etmek için gerçekleştirilir. Tereyağ, yumurta ve suyun yavaş yavaş eklenen unla karıştırılması söz konusu olduğunda karışım önce parçalara ayrılır, ardından yoğrulur (buna da "yoğurma" denir). Küçük parçalar daha sonra bir araya getirilerek tek bir beze oluşturulur.

Malzemeleri iyice karıştırmak, pürüzsüz ve homojen bir hamur elde etmek amacıyla elle, bir mikser ya da çırpıcıyla, unu bir ya da birkaç malzemeyle birlikte karma işlemi de yoğurmadır.

yoğurt İki süt mayasının (Louis Pasteur'ün asistanı olan Rus biyologu Meçnikof tarafından bulunan *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii sp. bulgaricum*) etkileşime girmesiyle elde edilen mayalanmış süte verilen ad. Kesilmiş süt görünümünde ve değişik yoğunluklarda olabilen yoğurt hafif ekşi ve az dayanıklıdır. Balkanlar'da, Türkiye'de ve Asya'da yüzyıllardır üretilen ve tüketilen yoğurt, I. François'nın saltanatı sırasında Fransa'da geçici olarak ortaya çıkmıştır: Bizanslı bir Yahudi doktor, kralın barsak rahatsızlıklarını yoğurtla tedavi etmiş ama hazırlanış sırrını da yanında Doğu'ya geri götürmüştür.

"Yoğurt" sözcüğü ve ürünün kendisi, Fransa'da gerçek anlamda 1920'lerde yaygınlaşmıştır. Bunun nedeni, savaş nedeniyle kaçan Yunanlar'ın ve Gürcüler'in Fransa'ya gelmeleri, açtıkları restoranlarda yoğurt sunarak bu tadı yaygınlaştırmaları ya da kısıtlı bir müşteri kitlesi için zanaatsal olarak yoğurt üretmeleri, daha sonraysa mahalle sütçüleri için çakıl toprağından küçük kaplarda yoğurt üretmeleridir. Marcel Aymé, *Alçak Ev*'de (1935), "yoğurt" sözcüğünü hâlâ açıklanması gereken bir terim olarak değerlendirmektedir: "Bir sabah, adam yoğurt kaplarını diziyordu. Bu, bir tür kesilmiş süttü ama oldukça meşhur olmasına rağmen, yazımı hâlâ kesinleşmemişti."

■ **Hazırlanılışı.** Yoğurdu "Bulgar tadı" olarak pazarlayan reklamlara rağmen gerçek tarif, Batı'da tanınandan çok değişik olan bir Türk icadıdır: İnek, koyun ya da manda sütü (erbabına göre, bunların verdiği ürün daha yoğun ve daha lezzetli olur) uzun uzun kaynatıldıktan sonra (suyunun % 30'unu yitirene kadar) bir tuluma ya da toprak bir küpe konarak doğal olarak mayalanmaya bırakılır. Günümüzde endüstriyel olarak ve büyük miktarlarda üretilen yoğurt (her gün birkaç milyon kap), elektrikli bir yoğurt makinesiyle ya da ısı kaçırmaz bir kapla ve bir termometreyle de hazırlanabilir.

■ **Diyet Bilgileri.** Yoğurdun hafif laksatif bir etkisi vardır ve hazmı kolaydır. Barsak yüzeyini yeniler. Enerjisi azdır (kullanılan süte göre 100 gr'da 44-70 Kcal ve 0,2-1,5 gr lipit), protitler, mineral tuzlar (kalsiyum, fosfor) ve B1, B2 ve PP vitaminlerini içerir.

Günümüzde Fransız piyasasında şu adlarla bulunmaktadır: Sade yoğurt (az ya çok koyu kıvamda), bazen şekerli, az yağlı yoğurt (0,2 gr yağlı maddeler), "Bulgar tadı" yoğurt (mayalandırma fıçılarına yatırılarak maya katıldıktan sonra karıştırılan, krema kıvamında bir yoğurt), aromalı (bazen renklendirilmiş) yoğurt ve meyveli yoğurt (karıştırıldıktan sonra meyve parçaları, reçel vb eklenen).

Yoğurt, bifidüsle mayalandırılan ve yoğurt kaplarında sunulan sütlerle rekabete girmiştir.

Yoğurtlar, Avrupa'da özellikle şeker, bal, reçel, taze ya da kuru meyveler eklenerek, tatlı olarak ya da kahvaltıda tüketilir. Soğuk ya da glaze edilmiş ara sıcaklar ve serinletici içecekler hazırlanmasında da kullanılır.

Aşçılar da, soğuk soslara baz olarak taze krema yerine geçebilen yoğurdun niteliklerini keşfetmişlerdir. Bu durumda, pişmesi gerekiyorsa (özellikle çorbalar, yahniler, gratenler, harçlar vb) yoğurt, biraz nişastayla dayanıklı hale getirilir.

Asya'da ve Doğu'daysa yoğurt geleneksel olarak birçok biçimde kullanılır. Her şeyden önce, biraz suyla çırpılarak yapılan bir buzlu içecektir. Suriyeliler, Türkler ve Afganlar, yoğurdu et ve sebzeleri pişirmek, çiğ yeşillik salatalarına çeşni katmak (ince kıyılmış bitkisel otlarla tatlandırılan Hint *raita*'sı ya da salatalıklı Türk cacığı) ve çorba ve şiş etler için sos hazırlamakta kullanırlar.

► Tarifler: DOMUZ, KALIP DONDURMA, SALATA

yoğurt makinesi Yoğurdun evde üretilmesini sağlayan aygıt. Bir termostat tarafından çalıştırılan elektrikli direnç, maya katılan, cam ya da seramik kaplarda yalıtkan bir kapak altına yerleştirilen sütü, istenen ısıya ulaştırır. Bazı durumlarda ısıtma yavaş ve süreklidir. Diğerlerindeyse oldukça hızlı bir biçimde gerçekleşir (yakla-

şık bir saat). Bittiğinde, zaman sayacı ısınmayı durdurur ve ısı ağır ağır düşerken mayalanma gerçekleşir (5-6 saat). Bazı aletlerde ısı ve ısınma süresi ayarlanabilir. Bu da kıvamı, yani yoğurdun tadını değiştirmeye yarar.

York usulü *bkz.* yorkaise (à la)

yorkaise (à la) [York usulü] York jambonu katılan yumurta yemeklerine verilen ad. *À la Yorkaise* soğuk yumurtalar haşlanır, frenkmaydanozu ve tarhunla süslenerek küçük ve kalın jambon dilimleri üzerine dizilir ve sonra, Madeira şaraplı jöleyle üzerleri kaplanır. Kızartılmış *à la Yorkaise* yumurtalar, haşlanmış yumurtalarla hazırlanır: Yumurtalar ikiye kesilir ve sarıları çıkarılarak ufalanır. Ufalanan bu sarılara, beşamelle yoğunlaştırılmış çok küçük jambon küpleri eklenir. Hazırlanan sarılar, akların içindeki yerlerine geri konur ve yumurtalar pane edilip yağda kızartıldıktan sonra bir domates sosuyla servis edilir.

Yorkshire pudding Yumurta, un ve sütten oluşan, fırında, eşlik ettiği sığır kızartmasının yağı içinde pişen bir İngiliz spesiyalitesi. Bu kızartma hamurunun pişmesi için fırının çok sıcak olması gerekir. Et piştikten ve sıcak olarak saklanmak üzere bırakıldıktan sonra, yağının bir kısmı alınır, ısı biraz artırılır ve alınan yağla sıvanmış bir tepsiye dökülen *Yorkshire pudding*, yarım saatliğine fırına verilir. Bir Pazar günü yemeği olan *Yorkshire pudding* adlandırması, sığır eti dışında, bu yiyeceğin suyunu ve pudingi, fırında kızartılmış patatesleri ve yabanturplu sosu da kapsar.

Yorkshire pudding

İki yumurtayı ve yarım tatlı kaşığı tuzu çırpın. Çırpmaya devam ederek içine 150 gr un katın. İnce bir ip halinde dökerek çeyrek litre süt ekleyin ve karışım köpürene kadar çırpmaya devam edin. Bir saat buzdolabına koyun. Bir fırın tepsisinin içinde iki çorba kaşığı fırında sığır kızartması yağını (ya da eritilmiş domuz yağı) iyice kızdırın. Hamuru bir kez daha çırptıktan sonra tepsiye dökün. Önceden 210° C'ye ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda ısıyı 200° C'ye düşürün ve bir 15 dakika daha pişirin. Çok sıcak servis edin.

Yorkshire sosu *Porto*, portakal kabuğu, baharat ve frenküzümü jölesi bazlı, hafif ateşte pişirilmiş domuz butu, fırında kızartılmış ya da hafif ateşte pişirilmiş ördek yavrusuyla sunulan, İngiliz mutfağına özgü klasik bir sos.

► Tarif: SOS

yufka Kullanılışına (tart, pate, yufkalı hamurişi) uygun bir kalınlık vermek için, unlanmış mutfak tezgâhı -tercihen mermerden- üzerinde bir oklava yardımıyla açılan hamura verilen ad.

"Yufka" sözcüğü aynı zamanda, üzerine bir garnitür konulacak olan (marmelat, krema), dikine kesilmiş bir *génoise* ya da bir bisküvi dilimi için de kullanılır.

yulaf Buğdaygiller familyasından, güçlendirici ve enerji verici nitelikleri nedeniyle insanların beslenmek için kullandıkları, Avrupa kökenli bir tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL).

Romalılar tarafından yetiştirilen, Germenler ve Galyalılar tarafından bol bol lapa olarak tüketilen yulaf, 19. yüzyıla kadar, günümüzde hâlâ bu geleneği sürdüren İskoçya, İskandinavya, Almanya ve Brötanya'nın temel besinlerinden biriydi. Protein, yağlı maddeler, mineral unsurlar ve vitaminler açısından çok zengin olduğundan, soğuk ve nemli iklimlere uyum sağlar.

Yulaf özellikle, çorba ve tatlı ya da tuzlu lapalar hazırlamada ve bazı ekmeklerin yapımında kullanılır. Bu tahıl ezmesi çoğunlukla kahvaltıda süt eşliğinde tüketilir. Özellikle Anglosakson ülkelerde, bisküvi ve *galette* üretiminde rol oynar. ABD'de, *quaker*'ların evde pasta yapımında bol kullanılır (Bkz. MÜSLİ, PORRIDGE).

yumru köklü kereviz Olgunlaştığında, 800 gr'la bir kilo ağırlığında olan az ya da çok beyaz renkli kökü için Fransa'nın kuzeyinde ve Paris bölgesinde yetiştirilen bir kereviz türü. Yaprakları olmaksızın satılan kereviz, ağır ve sert bir yumru oluşturmalıdır. Çok kolay hazmedilen, 100 gr'ında 44 Kcal bulunan, fosfor ve sodyum klorürü açısından zengin olan yumru köklü kereviz, çiğ ya da pişmiş tüketilir. Rendelenmiş ve sirkeyle aroma katılmış olarak konserve halinde de satılır.

yumru köklü kereviz: Hazırlanışı

Yumru köklü kerevizi bir patates gibi soyduktan sonra yıkayın ve limonlayın.

• ÇİĞ HALİYLE TÜKETİM. Rendeleyin. Kararmaması için üzerine limon sıkın. Hardal, zeytinyağı ve baharatla ya da zeytinyağı ve sirkeyle çeşnileyin. İsterseniz aroma da katabilirsiniz.

• PİŞMİŞ HALİYLE TÜKETİM. Parçalar halinde keserek tuzlu kaynar suda beş dakika ağartın. Pişmiş kerevizi, hafif ateşte pişirilmiş, suyunda pişmiş, buğulama ya da *julienne* yapılmış bir garnitür olarak kullanabilirsiniz. En ince lezzetli hazırlanış biçimi püre ve kremalı çorbadır.

julienne *kereviz*

Bir yumru köklü kerevizi soyarak büyük *julienne*'ler halinde doğrayın. Kaynar suda üç dakika ağarttıktan sonra soğuk suyla soğutun ve süzün. Bir parça tereyağ ve çok az toz şekerle birlikte bir tavaya koyun. Üstünü kapayın ve 15 dakika hafif ateşte buğulayın. Üzerine ince kıyılmış bitkisel otlar serpin.

kereviz remuladı

Bir büyük kerevizi soyun ve kararmaması için üzerine

limon sıkın. Büyük delikli bir rendeyle rendeleyin. Tuzlu kaynar suda iki dakika ağartın, süzün ve hemen soğuk su altında soğutun. Bezle dikkatlice silin. *Rémoulade* sosu ekleyin. İsterseniz, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

köy usulü kereviz dolması

Küçük kerevizleri ikiye bölerek tuzlu kaynar suda ağartın. İçlerini bir cm kalınlığında bir çeper bırakarak oyun. Çıkardığınız etleri küçük küpler halinde doğrayın. Aynı miktarda, tereyağda öldürülmüş havuç ve soğan küpleri ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Yarım kerevizlerin içlerini bu karışımla doldurun. Tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizdikten sonra üzerine rendelenmiş gravyer peyniri ile fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları serpin. Tepsiye yarım bardak et ya da tavuk suyu dökerek önceden 220° C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin.

yumurta Bir embriyon hücresi ve besinsel rezervler içeren, bir kabuk tarafından korunan organik cisim. Yumurtalar, çok sayıda hayvan türünün, özellikle kuşların dişileri tarafından yumurtlanır. Başka bir açıklama olmaksızın yalnızca "yumurta" sözcüğü kullanıldığında, genellikle tavuk yumurtası kast edilir. Piyasaya sürülen diğer yumurtalar, zorunlu olarak hayvan türünün tanımıyla satılır: Bıldırcın, ördek, kaz, yağmurkuşu, kızkuşu yumurtası vb. Devekuşu ya da timsah yumurtaları nadir bulunan egzotik ürünlerdir.

■ **Tarihçesi.** Yumurta, besleyici nitelikleri ve kullanım biçimlerinin çeşitliliği sayesinde, dünyanın bütün bölgelerinde, ilk çağlardan beri, insanların beslenmelerinde önemli rol oynamıştır. Daima ayinler ve geleneklerle özdeşleştirilmiştir. Örneğin Ortaçağ'da, tüketimi çok yaygındı ve Antik Roma'da olduğu gibi, kötü ruhların içine saklanmaması için, kabuğu tabağın içinde ezilirdi. Yumurta, Büyük Perhiz sırasında "etli" sayıldığı için yasaktır. Bu nedenle, Kutsal Cumartesi'lerde duayla kutsanır ve Paskalya'da bol tüketilir. O dönemlerde yumurtanın sarısına *poyra*, akınaysa *aubun* adı verilirdi.

■ **Yapısı.** 60 gr'lık bir tavuk yumurtasının kabuğu yedi gr ağırlığındadır. Kireçli ve gözenekli kabuğun, en yuvarlak ucunda "hava bölmesi" adı verilen ve yumurta bayatladıkça hacmi artan bir boşluk olan zar vardır (yumurta ne kadar bayat olursa, su dolu bir tencerede o kadar yüzeyde kalır). Yarı saydam bir su ve albümin kitlesi olan yumurta akı (35 gr), yumurtanın % 14 oranındaki protitlerinin yarısını içerir. Yumurtanın sarısı (18 gr), embriyon hücresi (eğer yumurta döllendiyse belli olur ama yenilmesini engellemez), protitlerin geri kalanını ve bütün lipitleri, özellikle lesitini (fosforlu yağlar) içerir. Sarıda, aynı zamanda demir, kükürt ve A, B, D ve E vitaminleri de bulunur. Yumurta tamamen dengeli ve besleyici bir besindir. Nispeten az enerji verir (100 gr'da 76 Kcal), çünkü şeker açısından fakirdir ancak yine de insan vücudu için gerekli olan bütün aminoasitleri içerir. Çok yağlı maddelerle birlikte hazırlanmamışsa, kolayca hazmedilir.

■ **Türler ve nitelikler.** Kızıl yumurtalar, beyaz yumurtalara göre ne daha lezzetli, ne daha "doğal"dır. Beyaz yumurta genellikle daha küçük ve daha hassastır ama kabuğu ince ve hafif saydam olduğu için, ışığa tutup bakması daha kolaydır. Çiftlik yumurtası (bazen kirli olur), besi çiftliği yumurtasından daha iyi değildir, embriyon hücresi olmayan besi çiftliği yumurtası daha iyi saklanabilir. Sarının renginin, yumurtanın kalitesiyle hiçbir ilgisi yoktur ve büyük ihtimalle bir döllenme başlangıcının belirtisi olan, akındaki ya da sarıdaki muhtemel kan izleri kaliteyi etkilemez.

"Ekstra taze" bir yumurta, buzdolabının en az soğuk olan bölümünde, sivri ucu aşağıda ve kabuğu yıkanmamış (kokuların içine sinmemesi için) olarak en fazla üç hafta saklanabilir. Pişmiş yumurta soyulmamış olarak dört, soyulduğundaysa iki gün saklanır. Çiğ yumurta sarısı 24 saat saklanabilir. Çiğ yumurta akıysa, başka malzemelerle de hazırlanmış olsa 6-12 saat taze kalır. Son olarak taze, kırılmış ve çırpılmış yumurtalar, özel kaplara konarak dondurulabilir.

"Günlük yumurta", "ince kabuk yumurta" ya da "çiftlik yumurtası" adlandırmalarının hiçbir yasal değeri yoktur. Buna karşılık, kullanıma hazır duruma getirilmiş yumurtaların satışı, kesin kurallara tabidir. Fransa'da kullanılan "Ekstra" ibaresi (kırmızı bir bant üzerinde beyaz ambalaj damgası), saklanabilmesi için hiçbir işlemden geçirilmeyen yumurtaların, 11 günlükten taze olduğunu garantiler. Mağazada bulundurulusunun yedinci günü, "ekstra" bantının çıkarılması ve yumurtaların önce A, ardından B ve C kategorilerine (perakende satışta hemen hemen yalnızca A kategorisi bulunur) geçirilmesi gerekir.

Yumurtalar ağırlıklarına göre no 7'den (45 gr'dan az) no 1'e (70 gr ve üstü) kadar çaplarla sınıflandırılır. Tariflerde örnek alınan en yaygın çaplar no 4 (55-60 gr) ve no 3'tür (60-65 gr).

■ **Kullanılışı.** Yumurta çok sayıda endüstride, özellikle makarna, dondurma, bisküvi ve hamurişi üretiminde ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Mutfakta ve hamurişi yapımında kullanılış biçimleri çok çeşitlidir. Büyük miktarda taban hamurunda ve şekerli sütte ya da *eggnog* (şeker ve sütle birlikte, bir alkolün ya da bir likör şarabının içinde çırpılan bütün bir yumurta ya da yumurta sarısıyla hazırlanan, rendelenmiş muskat ceviziyle servis edilen sıcak ya da soğuk kokteyl) vb ürünlerin hazırlanışında rol oynar.

Çok çeşitli biçimlerde (çırpılmış, sahanda, rafadan, lop, dilimli, yağda, kayısı, *moulé*, tepside, poşe, tava, omlet vb) ve her türlü garnitürle pişirilen yumurta tek başına da önemli bir besindir.

yumurta mantarı Yapraklı ve kozalaklı ağaçların bulunduğu ormanlarda, Haziran-Ekim arasında toplanan, huni biçimli, *chanterelle* adıyla da bilinen, yenebilir bir mantar türü (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Şapkasının alt yüzünde genellikle yaprakçıklar yoktur, düzdür ya da az ya da çok etli kıvrımlar görü-

lür. En çok tanınan ve en lezzetli yumurta mantarı, etli, kısa saplı, kalın ve tamamı yumurta sarısı olan "horoz ibiği"dir.

Diğer iki türü de gastronomide son derece rağbet görür: *Chanterelle en tube* ve *chanterelle jaunatre*. Her ikisi de dolgun, uzunca, az etli ama çok kokulu mantarlardır. Çam ormanlarında grup halinde yetişirler.

Sote edilen yumurta mantarı omletlere ve haşlama etlere katılabildiği gibi tavşan ya da dana etinin yanında sunulabilir ya da otlu bitkiler içeren sirkede marine edildikten sonra çiğ yenebilir. Dikkatle temizlenmelidir. Daha küçük ve daha temiz olanlar yalnızca fırçalanmalı, diğerleri hızlıca suya tutularak emici bir kâğıt üzerinde süzülmeye bırakılmalıdır.

► Tarif: SALATA

yumurta sarısı sürme Gerektiğinde su ya da süt de katılarak, çırpılmış yumurta sarısını fırçayla bir hamura sürme işlemi. Bu işlem, hamur piştikten sonra, parlak bir kabuk elde edilmesini sağlar. Yufka hamurlarına, tart ve *pie*'lara, *brioche*'lara, *chou* hamurlarına ve taban patelerine bütün yumurta ya da yalnızca sarısı sürülür. Bisküvilere, kanapelere ve kuru pastalaraysa yumurta ve karamel, şekerli süt ya da ballı su sürülür.

yumurta sosu *bkz.* **egg sauce**

Yumurta sarısı sürme



1. Galette'in önce ortasına, sonra etrafına çırpılmış bütün yumurtayı sürün.



2. Bir fırça yardımıyla, fazla yumurtayı kenarlardan ortaya doğru yayın.

yumurtalık Rafadan yenilen yumurta için dayanak görevi gören ayaklı küçük kadeh. Asorti bir fincan tabağına ya da normal tabağın içine konulur.

"Yumurtalık" aynı zamanda, yumurtaları rafadan pişirmek için kaynar suya batırmaya yarayan bir mutfak aletinin de adıdır.

yumuşakçalar Yumuşak bedeni çoğunlukla bir kabuk tarafından korunan deniz ya da daha nadiren kara hayvanı. Çiftçenetliler ya da yassısolungaçlılar, iki çenetli, eklemli bir kabuğa sahipken (tarak, istiridye, midye, deniz tarağı), karındanayaklıların sarmal (*bigorneau, buccin*, salyangoz), yassı (deniz kulağı) ya da konik (koni kabuklu salyangoz) kabukları vardır. Canlı olarak satılırlar. Üçüncü yumuşakçalar grubu, kabukları olmayan (kalamar, ahtapot, mürekkepbalığı) kafadanbacaklılardan oluşur. Bunlar, balıklar gibi, taze ve buz içinde satılırlar.

yumuşatma (eti) Eti daha yumuşak hale getirme işlemi. Günümüzde "yumuşatıcı" malzemelerin kullanılması yasak olsa da et, birçok teknikle yumuşatılabilir: Düşük sıcaklıkta (0-2°C arasında) bekletilerek "olgunlaştırılır", bir et tokmağıyla dövülerek inceltilir, birkaç saat bir marinad ya da salamura sıvısında bekletilir ya da içine domuz yağı parçaları sokulur (Bkz. DOMUZ YAĞI PARÇALARI GÖMME) ve son çare olarak da uzun süre pişirilir.

yumuşatma (hamuru) Bir hamuru ya da hazırlanmış bir besini, uygun bir sıvı ya da madde (et suyu, süt, çırpılmış yumurta) ekleyerek yumuşatma işlemi.

yumuşatma (yemeği) Bir yemeğe biraz su, süt, taze krema, şeker vb ekleyerek ya da pişirme süresini uzatarak acılığını, burukluğunu, ekşiliğini, asitini ya da çeşni fazlalığını giderme işlemi. Bir tutam şeker, domates püresini yumuşatır. Bir sos, deglazaj için kullanılan şarabın kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla yumuşatılır.

Yunan usulü *bkz.* **grecque (à la)**

Yunanistan Yunan mutfağı, kokulu otlar, zeytinyağı ve limonla ayrı bir tat kazandırılan balık, koyun eti ve Akdeniz sebzelerinin bol kullanılmasıyla tanınan bir mutfaktır. Doğu mutfağının etkisi, uzo içerek atıştırılan meze yeme alışkanlığı, yanında soğuk suyla servis edilen Türk kahvesi ile yağlı ve şekerli tatlılarda kendini belli eder.

■ **Etler ve balıklar.** Kuzeyde göreceli olarak daha bol olan koyun eti, yumurtalı ve limon sulu bir sos içinde, kokulu otlar ve pırasayla hazırlanan yahni, şiş (*suvlaki*) ve baharatlı kıymadan yapılan köfte (*keftedes*) olarak tüketilir. Et güneyde daha nadirdir ve kuzu ciğeri, böbreği ve uykuluğunun yine kuzu barsağına sarılmasıyla yapılan kokoreç gibi tipik yemeklerde sakatat kullanılır.

Balık her yerde boldur. Çoğu zaman zeytinyağına bulanarak ızgara edilir ve limon dilimleriyle birlikte sunulur ya da kokulu otlarla (anason, kişniş, rezene) fırında pişirilir. Balık yumurtalarıysa ünlü tarama yapımında kullanılır. Midye baharatlı bir sosla yenirken et, sarmısakla kurutulur (pastırma). Limon, yumurtalı, limon sulu ve pirinçli bir et suyu olan *avgolemono*'dan yahni garnitürlerine, hatta şekerli tatlılara (yumurtalı kremalar ve irmikli pastalar) kadar her yemekte kullanılır.

■ **Sebzeler.** Sebze yemeklerinde Yunan mutfağı gerçekten özgün bir mutfaktır. Özellikle musakka için vazgeçilmez olan patlıcan, dolma ya da güveçte peynirli olarak hazırlanabildiği gibi, *tarato* adı verilen patlıcan salatasında da püre olarak tüketilir. Bu salata soğuk olarak sunulur, biber, yoğurt ve sirkeyle hazırlanır. Balkabağı, koyun kıyması katılmış otlu İtalyan usulü permasanlı pirinçle (*risotto*) doldurulur. Enginarın "Atina usulü" adı verilen dolmasının yanında asma yaprağı ve lahanadan yapılan dolmalar da vardır. Sebzeler "Yunan usulü" turşu yapılır. Ispanaklı bir börek olan *pitta*, yoğurtla yenir. *Caciki* ise hıyar, yoğurt ve sarmısakla yapılan bildiğimiz cacıktır.

■ **Süt ürünleri.** Süt ürünlerinin, bütün Balkanlar'da olduğu gibi Yunan beslenmesinde de önemli bir yeri vardır. Keçi ve koyun sütünden yapılan Yunan peynirleri çok çeşitli ve iyi kalitedir. *Agrafau*, *kefalotri* (çok tuzlu) ya da *skiros* peynirlerinde olduğu gibi bazıları sert peynirlerdir. Taze yenilen *kasseri* (kaşar) ve *feta* (en tanınmış peynirdir, terbiye edilmiş ya da edilmemiş olarak yenir) gibi peynirlerse yumuşaktır. Bu arada *kopanisti* denilen küflü peyniri de unutmamak gerekir. Bu peynirler çoğu zaman dolma içi, rendelenmiş peynirle fırın güveci ya da sos yapımında kullanılır. *Börekakia* denilen, bildiğimiz sebzeli, etli, balıklı böreklerin içine de otlarla karıştırılarak *feta* peyniri konur. Beyaz peynirler, çeşitli otlar, soğan ve ekşi kremayla çeşnilendirilir. Domates ve hıyar salatasının içine de küçük küpler halinde tuzlu taze peynir ve siyah zeytin konur.

■ **Şaraplar.** Eski çağlarda, Akdeniz dünyasında en ünlü şaraplar Yunan şaraplarıydı. Yunanistan'da bağcılık hâlâ çok yaygın olsa da üretilen üzümler, meyve ya da kuru üzüm olarak tüketilir. Özellikle Korinthos'un kuru üzümleri ünlüdür. Yine de, yöresel olarak çok orijinal bir şarap olan *retsina* (Bkz. Bu madde) ya da reçineli şarap üretilmektedir. Yemekten sonra içilecek şaraplar arasında en ünlüsü olan ve artık üretilmeyen Sisam Adası'nın *muscat* şarabı, yüksek alkollüdür (% 18). Patras'ın *mavrodafne* şarabı da iyidir. Bir tür tatlı şarap olan ve bütün ülkede üretilen *monemvasia* ise bazen çok mükemmel olabilir.

yuvada Fırında kızartılan, patates kızartması ya da gofret yuvalarına yerleştirilen küçük kuşlara verilen ad. Bunlar bazen poşe kirazlar ve küçük maydanoz ya da tereotu demetçikleriyle süslenir. İçi oyulmuş domateslerin içine ya da krema torbası biçiminde *Montpellier* tereyağı üzerine yerleştirildikten sonra kıyılmış jöle ve tereotuyla süslenen kayısı ya da suda yumurtalara da aynı ad verilir.

▶ Tarif: DOMATES

yuvarlak patates [dauphine (patates)] Püre haline getirildikten sonra lahana ezmesi eklenen ve köfte biçimi verildikten sonra bol kızgın yağda kızartılan bir patates yemeği. *Dauphine* patatesler ızgara ya da kızartma et ya da av etlerinin yanında sunulur. Özellikle kroket yapılmak istendiğinde, rendelenmiş peynir ya da Bayonne jambonuyla zenginleştirilir (Bkz. LORETTE).

▶ Tarif: PATATES

yüksek basınçta saklama Yirminci yüzyılın başında, ABD'de geliştirilen ve besinleri 5-30 dakika boyunca 3500-6000 bar (1 bar = 1 kg/cm2) arasında basınca maruz bırakma yoluyla uygulanan koruma yöntemi. Yüksek basınçta tutulan ürünler (meyve suları, yoğurtlar, süt ürünleri) Japonya'da piyasaya sürülmüştür. Bu ürünlerin hijyenik nitelikleri yükseltilmiştir. Tat ile vitamin değerleri neredeyse hiç zarar görmemektedir.

yürek Kasaplık hayvanların kırmızı sakatatı (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). 300 kiloluk bir sığırın yüreği yaklaşık 2,8 kilo ağırlığındadır, 100 kiloluk bir dananınki yaklaşık 900 gr ve 18 kiloluk bir kuzununki de 130 gr'dır.

Satın alırken, yüreğin canlı kırmızı ve sert olmasına dikkat edilmelidir. Hâlâ içerdiği sert liflerden ve kan pıhtılarından arındırılınca, yağsız ve düşük fiyatı olan bu kas, gastronomik bir ünü olmamasına rağmen çok lezzetli olabilir.

Sığır yüreği fırında kızartılarak, hafif ateşte pişirilerek ya da içi bir harçla doldurularak yenebilir. Küpler halinde kesilerek ızgara şiş de yapılabilir (Peru'da yaygın bir yemek olan *anticucho*'da olduğu gibi).

Daha yumuşak olan düve (henüz doğurmamış inek) yüreği daha çok sevilir.

En lezzetlisi, yine fırında kızartılarak ya da dilimler halinde tavada pişirilen dana yüreğidir.

Domuz, kuzu ve koyun yürekleri daha çok yahnilerde kullanılır.

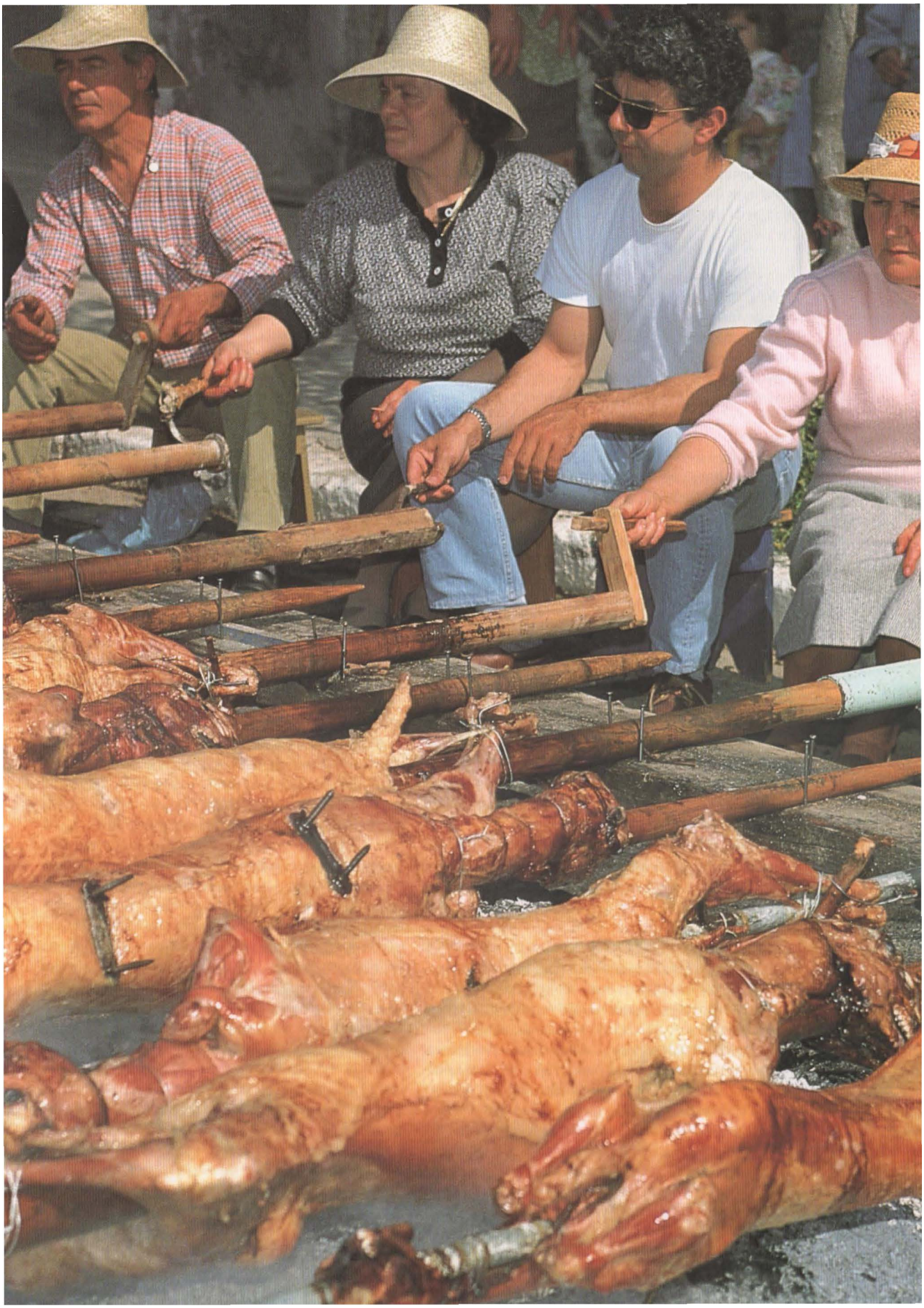
Kümes hayvanları yürekleri şişte ızgarada pişirilir, kıyılarak güveçlerde kullanılır ya da yalnızca tereyağda sertleştirilerek salatalara eklenir.

à l'anglaise *kuzu yüreği*

Yürekleri temizleyin ve kalın dilimler halinde doğra-

▶

Yunanistan. Delfi yakınları.
Paskalya kuzuları uzun odun çubuklara geçirilmiş kızartılıyor.



yın. Kestiğiniz bu dilimlere tuz, karabiber ve un serpin ve tavada yüksek ateşte tereyağla pişirin. Sıcak servis tepsisine dizin. Biraz Madeira şarabı ve Harvey sosuyla tavayı deglaze edin. Sosu yüreklerin üzerine dökün. İnce kıyılmış maydanoz serpin. (İngiltere'de takım sakatatların bütünü, karaciğer, yürek, dalak ve akciğer bu tarzda hazırlanır. Dalak ve akciğer önceden ağartılır.)

à la Bonne femme *tencerede dana yüreği*
Yüreği temizleyin, tuz ve karabiber serpin ve bir tencerede tereyağda hafifçe kavurun. Yüreği tencereden çıkarın. Ağartılmış küçük domuz yağı parçalarını kavurun, küçük soğanlar ekleyin. Yüreği tencereye geri koyun, etrafına küçük patatesler yerleştirin, kapağı kapayın ve hafif ateşte yarım saat pişirin. Çeşnisini ayarlayın.

dana yüreği dolması
Yüreği temizleyin. Kan pıhtılarını da temizlemek için içini açarak ince bir harçla (ya da mantar harcıyla) doldurun. Yüreği bir domuz barsağı zarına sarın. Bir tencerenin dibini havuç, soğan ve domates *mirepoix*'sıyla kapladıktan sonra üzerine çeşnilenmiş yüreği ve tereyağ parçacıkları koyun, garnitür demetini ekleyin. Kapağını kapayarak önceden 150° C'ye ısıttığınız fırında bir saat pişirin. Pişirme süresinin yarısına geldiğinizde beyaz şarap ekleyin. Sık sık beyaz şarapla ıslatmaya devam edin. Yüreği çıkarın ve sıcak tutun. Yoğunlaşmış olan pişirme suyunu tencereye dökerek üçte bir oranında yoğunlaştırın ve süzün. Suyu dananın üzerine dökerek servis edin.

dana yüreği sotesi
Yüreği temizleyin ve ince dilimler halinde doğrayın. Tuz ve karabiber serpin. Bir tavada, yüksek ateşte köpüren tereyağla sote ettikten sonra süzün ve sıcak tutun. Aynı tereyağda, dilimlenmiş mantarları kavurun ve yürek dilimlerine ekleyin. Tavayı Madeira şarabıyla deglaze edin, yoğunlaştırın ve bir çorba kaşığı tereyağ ekledikten sonra sosu yemeğin üzerine dökün.

ızgara şiş dana yüreği
Yüreği temizledikten sonra iri küpler halinde doğrayın. Küçük mantarları da temizleyin. Yüreği ve mantarları, zeytinyağı, limon suyu, sarmısak, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber karışımında marine edin. Küp biçiminde doğranmış yürek parçalarının aralarına mantarları da koyarak şişe dizin. Her şişi, sonuna bir kiraz domates ya da *olivette* domates koyarak bitirin. Yüksek ateşte iyice pişirin.

RAYMOND OLIVER'IN TARİFİ

sığır yüreği yahnisi
"Bir sığır yüreğini ikiye bölün ve soğuk suya batırarak kanını ve sinirlerini temizleyin. Yıkayın, silin. Yüreği büyük küpler halinde doğradıktan sonra tuz, karabiber, kekik, defne, karanfil ve sirkeyle en az altı saat marine edin. Süzdüğünüz parçaları, 20 gr tereyağ ve küp kesilmiş 100 gr domuz göğsü yağıyla bir tencerede kavurun. 15 küçük soğan ekleyerek sarartın. Üzerine bir çorba kaşığı un serpin ve tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra üzerlerini örtecek miktarda iyi bir kırmızı şarap dökün. Tuz ve karabiber serpin ve bir garnitür demeti ile bir diş sarmısak ekleyin. Üç saat hafif ateşte ağır ağır pişirin. Pişme süresinin bitimine yarım saat kala, birkaç küçük domuz yağı parçası ve yaklaşık 15 adet mantar (mümkünse yabani) ekleyin. Garnitür demetini çıkarın ve çok sıcak servis edin."

yüz yaş yumurtası Çinliler'in kireç, çamur, güherçile, kokulu otlar ve pirinç samanından oluşan bir lapaya sardıkları ve böylece "sonsuz"a kadar saklanabilen ördek yumurtasına verilen ad. Üçüncü aydan sonra tüketilebilir ama eskidikçe tadı güzelleşir. Kılıflarından çıkarıldığında siyah ve parlak olan yumurtalar, sade ya da zencefil ya da salatalık dilimleri ya da kavrulmuş tavuk taşlığı parçaları eşliğinde soğuk yenir.

yüzgecini temizleme Çiğ bir balığın yüzgeçlerini makasla kesme işlemi. Bu işlem, sardalya ya da istiridye gibi çok küçük olanlar dışında bütün balıklara uygulanır. Bütün olarak servis yapılan yassı balıkların (çivisiz kalkanbalığı, dilbalığı, kalkan) yüzgeç olarak kullandıkları "sakallar" da (kıkırdak) aynı biçimde kesilir. Suda pişirilmiş yumurtanın sunuşunu mükemmelleştirmek amacıyla, düzensiz bir biçimde pıhtılaşan akının iplikçiklerini kesme işlemi için de aynı terim kullanılır.

yüzme "Bir hayvanın (tüylü av hayvanı, tavşan) derisini çıkarmak" anlamına gelen sözcük. Deniz yılanbalığı ya da yılanbalığı gibi bir balık için "derisini sıyırma" terimi kullanılır.

Son olarak, "bir jambonu yüzmek", üzerinde kalan deriyi ayıklamak demektir.

Z

zahter *Labitae* familyasından, Güney Avrupa kökenli, aroması hem nane hem kekiği hatırlatan aromalı bir bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR).
- Bir yıl yaşayan, mat kül yeşili yapraklı kekik, mutfakta sevilerek kullanılır.
- Yaprakları daha dar ve sert olan, köylerde "eşek biberi" olarak anılan yabani kekik ya da dağ kekiği, özellikle keçi ya da koyun peynirlerine ve bazı marinadlara çeşni olarak katılır.

Zahter, kuru sebzelerin pişirilmesinde tercih edilen aromalı bir bitkidir. Taze olduğunda köy usulü salatalara, dana eti ızgarasına, kızarmış tavşana ve domuz pirzolaya katılır. Kurutulduğunda bezelye, yahniler ya da çorbalar, hatta harçlar ve hamurlara da çeşni olur.
► Tarif: BEÇTAVUĞU

zakuski Soğuk ve sıcak olabilen, ana yemek dışında votkayla servis edilen, çeşitli küçük Rus yemeklerine verilen ad. Hâlâ çok canlı olan bu gelenek, Rus misafirperverliğine dayanır: Evin hanımı ana yemeği hazırlarken, beklenmeyen misafirler de, "zakuski masası"nın çevresinde oyalanırlar.

Eksiksiz bir zakuski masası şunları kapsar: Tereyağ sürülmüş esmer ekmek üzerinde havyar ve füme balık yumurtaları, içi boşaltılmış, *choucroute* ve füme kaz dilimleriyle doldurulmuş çavdar ekmeği, üzerleri çeşitli ezmelerle kaplanmış piroşkiler, marine edilmiş ya da füme balıklar (somon, yılanbalığı, mersin balığı), köfteler, ringa balığı patesi, yumurta dolmaları, balık ya da tavuk bazlı salatalar, bitkisel otlar serpilmiş pancar ve patatesler, tatlı-ekşi büyük salatalık turşusu, pancar, marine edilmiş bardakeriği ve mantar. Bütün bunların yanında çeşitli ekmekler (çoğunlukla kimyonla kokulandırılmış çavdar ekmeği, soğanlı ve haşhaşlı ekmek) de bulunur. Zakuskiler, herkesin seçimini yapabilmesi için, bir büfe ya da tepsiler üzerine yerleştirilir.

zampone Modena kökenli bir İtalyan spesiyalitesi. *Zampone*, kemikleri temizlenen, içi doldurulduktan sonra buğulanan, pişirmeye hazır ya da pişirilmiş olarak satılan ve sıcak servis edilen bir domuz paçasıdır.

zampone

Bir *zampone*'yi üç saat soğuk suda bekletin. Deriyi iyice kazıyın ve her tarafını bir dikiş iğnesiyle delin. İnce bir beze sararak iki ucunu ve ortasını iple bağlayın. Bir kazana koyun ve üzerini soğuk suyla kaplayın. Kaynadıktan sonra üç saat haşlanmaya bırakın. Patates ya da mercimek püresi, ıspanak ya da haşlanmış lahana eşliğinde sıcak servis edin.

zar Değişik hayvan türlerinin kalınbarsağında bulanan, şeffaflık düzeyi değişen, ince ve esnek bir membrandan oluşan körbarsak. En önemlisi olan sığır barsak zarı, değişik şarküteri ürünlerinin (bazı salamlar, *andouillette* ve *boudin*, *écarlate*, *mortadella* vb) hazırlanması sırasında dış kabuk görevi görür.

zargana *Belonidae* familyasından bir tuzlusu balığı. Boyu, kendisine "çulluk balığı" ve Brötanya'da da *aiguillette* adı verilmesine yol açan sivri ağzıyla oldukça uzundur. Sırtı yeşilimsi mavi, karnıysa beyazımtırak olan zarganının boyu 80 cm'ye, ağırlığı da bir buçuk kiloya kadar ulaşabilir. Tadı, özellikle ilkbaharda yüksek niteliktedir. Yılanbalığı gibi hazırlanır ve kızartma olarak da tüketilir.

zarzuela İspanyol balık ve deniz ürünleri (*mariscos*) yahnisi. Bu spesiyalite, her türlü deniz mahsulünü (kalamar, deniz kereviti, büyük karides, böcek, midye, deniz tarağı vb) olduğu kadar, parçalar halinde kesilmiş kaya balıklarını da içerir. İçine bir ıstakoz ya da bir kıskaçsız ıstakoz ile tarak da katılabilir. Pişirme suyuna, ince kesilmiş füme jambon, rendelenmiş domates, toz badem, defne, safran, maydanoz ve karabiber katılan sarmısakla birlikte zeytinyağında kavrulmuş soğanlar ve biberler eklenir. Islatma işlemi, beyaz şarap ve limon suyuyla tamamlanır.

Zarzuela, yağda kızartılmış küçük ekmek parçaları eşliğinde, pişirildiği tencerede servis edilir. Katalan mutfağının simgesel yemeklerinden biridir.

zencefil Zencefilgiller familyasından, Hint ve Ma-

lezya kökenli, sıcak ülkelerde yetiştirilen bir bitki. Acı bir tadı olan aromatik yumrusu, şeker içinde bekletilerek taze ya da toz halinde kullanılır (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Ortaçağ'da çok rağbet gören zencefilden, Taillevent'ın (14. yüzyıl) kretonlara, *dodine*'lere, etli yemeklere ve çorbalara koku vermek için kattığı "zencefil tozu" da elde edilmekteydi.

Avrupa'da, günümüzde, yalnızca pasta ve şekerleme (özellikle Alsace, Hollanda ve İngiltere'de bisküvi, bonbon şekeri, reçel, pasta) yapımında ve içecekleri kokulandırmada kullanılan zencefil, Doğu mutfağında önemli bir baharat olarak yerini korumuştur. Hindistan ve Pakistan'da etlere, soslu balıklara, pilava, sebze pürelerine ve çaya koku vermekte, körinin tadını artırmaktadır.

Çin'de ve özellikle Japonya'da, zencefil taze ve ince kıyılmış olarak balık bulyonlarda, marinad ve çorbalarda sevilerek kullanılır. Balıkları ve balina filetolarını süslemek amacıyla en çok seçilen baharattır. Yemekler arasında çiğ olarak bile yenir. Zencefil, bütün Güneydoğu Asya'da, şekerde bekletilerek hazırlanan şekerlemeler arasında en yaygın olanıdır.

▶ Tarif: BİSKÜVİ

zenginleştirilmiş İçine önemli miktarda özbesinin, vitaminin ya da mineralin katıldığı bir besin maddesini nitelemek için kullanılan terim. Burada söz konusu olan besinler temel olarak karbonhidrat, lipit ya da protit (sporculara, beslenme bozukluğu olan ya da kaza geçirmiş kişilere yönelik) ağırlıklı besinlerdir. Günümüzde Fransa'da "... ile zenginleştirilmiştir" ibaresinin konması yasak olmasına rağmen sütler, yoğurtlar, mısır gevrekleri ve meyve sularında, bazen, vitaminler ve mineral tuzlarla "tamamlanmış", "takviye edilmiş" ya da bunlardan "garanti verilen oranlarda kullanılarak üretilmiş" denmektedir.

(Bkz. KATKI YAPMA).

zéphyr Hafiflikleri ve köpüğümsü ve ince kıvamlarıyla ayırt edilen, tuzlu ya da tatlı, sıcak ya da soğuk, çeşitli yiyeceklere verilen ad. Genelde söz konusu olan bir sufledir. Yağsız dana etini, kümes hayvanları etini, balık filetolarını ya da deniz mahsullerini, önce tereyağ ve yumurta sarısıyla, ardından da taze krema ya da karbeyazı çırpılmış yumurta akıyla yoğurarak hazırlanan köftelere, *mousse*'lara ya da küçük kalıplarda hazırlanan pastalara da *zéphyr* denir.

Antiller usulü *zéphyr*, çevresi *meringue* kabuklarıyla kaplanmış vanilyalı ve romlu dondurma topluyla yapılan ve çikolatalı bir *sabayon* eşliğinde sunulan ara sıcaklardır.

Fonds à succès ya da *à progrès* ile yapılan, *pralin*'li tereyağ kreması ya da kahveli kremayla maskelenen, üst üste konduktan sonra fondanla glaze edilen küçük pastalara da *zéphyr* adı verilir.

MARIE-LOUISE CORDILLO'NUN (FLAMMARION YAYINEVİ) TARİFİ

deniz ürünleri zéphyr

"İki litre midyeyi dikkatlice yıkayın ve ağızlarını açın. 300 gr gri karidesin kabuklarını ayıklayın. Altı midye ve 12 karidesi kenara ayırın. Kalan midye ve karidesleri ince kıyın. 60 gr tereyağ ve 75 gr unu yarım litre soğuk sütle karıştırarak hafif ateşte kaynayana kadar karıştırıp bir sufle yapın. Önce beş yumurta sarısını, ardından da kıydığınız deniz ürünlerini ekleyin. Karbeyazı çırpılmış yumurta aklarını dikkatlice karışıma ekleyerek yedirin. 20 cm çapında bir sufle tepsisine tereyağ sürün. Tepsi yüksekliğinin dörtte üçüne kadar doldurması gereken karışımı tepsiye dökün. Tepsiyi sallayarak karışımın eşit biçimde dağılmasını sağlayın. Orta ısıdaki fırında, özellikle üst tarafı pişecek biçimde pişirin. Bu sırada, ayırdığınız bütün haldeki midye ve karidesleri, yarım yumurta sarısı ve 30 gr rendelenmiş gravyer peynirine bulayın. Sufle pişmek üzereyken, ayrılan midye ve karidesleri -biraz rendelenmiş peynir de eklediğiniz- üzerine dökün (Bu işlem, suflenin inmemesi için çok çabuk yapılmalıdır). Çok sıcak fırında kızartın ve bekletmeden servis edin."

zerdali *Rosaceae* familyasından zerdali ağacının, eskiden özellikle Tourraine'de rağbet gören, şeftali ve kayısıya benzeyen meyvesi. Zerdalinin pürtüklü bir kabuğu ve ağızda eriyen, ekşimsi bir eti vardır. Yazar Honoré de Balzac'a göre 19. yüzyılda, zerdali reçelinin hiçbir rakibi yoktu.

zerde Bir tür pelte. Farsça sarı anlamına gelen "zerde" sözcüğü, bileşiminde safran kullanıldığından tatlıya ad olmuştur.

zerde

125 gr pirinci, bir buçuk litre su ve 300 gr şekerle haşlayın. Bir fincan su içinde ıslatıp ezdiğiniz iki tutam safranı, suyuyla birlikte tencereye atarak karıştırın. Yarım fincan suda eritilmiş bir çorba kaşığı ararotu da ekleyerek yaklaşık yarım saat orta ateşte pişirin. Koyulaşınca kâselere bölün. Üzerini nar, kuru üzüm ve fıstıkla süsleyin. Safran pahalı olduğundan yerine zerdeçal kullanılabilir. Anadolu'da düğün tatlısı olarak yaygındır.

zerdeçal Zencefilgiller familyasından, baharat ya da gıda boyası olarak kullanılan, en beğenilen çeşidi Bengal'den gelen, tropikal bölgelerden otsu bir bitki. Zerdeçaldan süt ürünlerine, şekerlemelere, meşrubatlara ve hardallara renk veren kukumin (E 100) elde edilir. Safrandan daha ekşi ama bir o kadar da renkli olan toz haline getirilmiş zerdeçal köksapı, körinin yapılmasında da kullanılır.

Zerdeçal, pilavın, kuru sebzelerin, acı sosların, balık ve kabuklu yemeklerinin hazırlanışında, özellikle Güneydoğu Asya ve Hindistan'da kullanılır.

Farklı çeşitlerdeki zeytinlerin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görüntü
Yeşil zeytinler			
Lucques	Languedoc	Eyl.	Uzun, hafifçe içe bombeli, biraz yamru yumru, dolgun, gevrek
Pikolin	Gard, Korsika, Bouches-du-Rhône	Ekim	Yeşil, pürüzsüz, dolgun, gevrek
Salonenque	Bouches-du-Rhône	Eyl.	Armut biçiminde, yamru yumru
Siyah zeytinler			
Cailletier ya da "Nice zeytini"	Alpes-Maritimes	Tem.	Kahverengi-kırmızı ya da siyah, küçük, uzun, dolgun
Tanche ya da (AOC) "Nyons zeytini"	Nyons Bölgesi ve Baronnies	Arl.-Oc.	Kahverengi-siyah buruşuk, yumuşak

zevk düşkünü *bkz.* viveur

zeytin Zeytingiller familyasından zeytin ağacının meyvesi. Yumurta biçiminde ve küçük boydaki zeytinin (Bkz. Tablo) olgunlaştıkça önce mor, sonra kırmızı, en son da siyaha dönüşen hafif yeşil bir kabuğu vardır. İğ biçimli bir çekirdeğin etrafında bulunan dolgun eti, yağ üretiminde kullanılırken meyvenin tamamı çekirdeği çıkarılmış ve içi doldurulmuş bir halde, baharat, harç ya da meze olarak mutfakta kullanılır.

Doğu kökenli olan zeytin ağacının özelliği, sıra dışı denebilecek kadar uzun ömürlü olmasıdır. Tarihi, kutsal kitaplara uzanan dönemlerden beri ayrıcalıklı yurdu olan Akdeniz Havzası'nın tarihine bağlıdır.

Günümüzde dünya zeytin üretiminin % 93'ü yağ üretiminde kullanılmakta, gerisi sofra zeytinlerinin hazırlanışına ayrılmaktadır (yeşil zeytinler için özellikle İspanya ve siyah zeytinler için Yunanistan). Hayli enerji verici olan zeytin (100 gr'da 150-200 Kcal arası), potasyum, kalsiyum ve vitamin açısından da zengindir. Sofra zeytinleri başlıca iki gruba ayrılır:

- Olgunlaşmadan önce (Fransa'da Ekim ayı) toplanan yeşil zeytinler (Gard, Korsika ve Bouches-du-Rhône'un *pikolin*'i, Herault ve Aude'un *luque*'u, Bouches-du-Rhônes'un *salonenque*'i), yakıcı bir soda sıvısı içinde bekletilerek ekşilikleri alındıktan sonra yıkanarak salamuralanır.
- Olgunlaşmaları tamamen bitince toplanan (Fransa'da Aralık-Ocak ayları) ve ekşilikleri alınmayan siyah zeytinler, salamuralandıktan sonra istenirse yağa konur. En iyi Fransız zeytinleri arasından Drôme'un ve Vaucluse'ün *Nyons*'unu -ya da *tanche*- (AOC) ve Nice'in *cailletier*'sini özellikle belirtmek gerekir. Baux Vadisi'nin siyah zeytini de AOC'ye sahiptir. Diğer taraftan başka hazırlanış biçimleri de görülür.
- *Cachado* adı verilen kırık zeytinler (yeşil), neredeyse yalnızca Baux Vadisi'nde (AOC) hazırlanır ama saklanma süresi çok kısadır.
- Sulu zeytinlerin ekşiliği, yalnızca, tekrar tekrar suya konularak alınabilir. Bu zeytinler, güzel bir meyve tadına sahip olsalar da daima biraz ekşi kalırlar. Bunlardan başka, aperitif için tamamen hazır hale getirilmiş, çeşitli biçimlerde doldurulmuş yeşil zeytinler de vardır. Şarap (Yunanistan'da *Calamata*) sirkesinde bekletilmiş siyah zeytinler, yağ ve sirke katılmış bir salamurada hazırlanır.
- Kuru tuzlu siyah zeytinler, aralarında tuz katmanları bulunan sıralar halinde yerleştirilir. Ekşili hoş bir meyve tadına sahiptirler. Saklanma süreleri kısadır.
- Yıkanan ve güneşte kurutulan Fas siyah zeytinleri, kuru tuzla hafifçe tuzlandıktan sonra yağ ile torba ya da fıçılara doldurulur.
- Sofra zeytinleri, birçok Akdeniz ordövründe ve yemeğinde (Yunan mezeleri, İspanyol *tapas*'ları, Nice ve Provence usulü çeşnilikler, *tapenade*'lar, pizzalar vb) kullanılırlar. Özellikle "pikolin"ler çerez olarak sunulur ama ister sade ister doldurulmuş olsunlar, mutfakta da önemli bir rol oynarlar.

L. REY-BILLETON'UN TARİFİ

pikolin usulü zeytin

"Dolgun yeşil zeytinler seçin. Bir leğenin içinde bir kilo sodayı 10 litre suyla karıştırarak içine beş kilo zeytin atın. Tahta bir kaşıkla karıştırın ve zeytinlerin çekirdekleri etten kolayca ayrılıncaya kadar birkaç saat bekletin. Bu sürenin sonunda zeytinleri alarak çekirdeklerini çıkarın, bol suyla durulayın. Yedi gün boyunca, her gün suyunu değiştirerek, içi temiz su dolu bir küpte bekletin. Dokuzuncu gün zeytinleri süzün, durulayın ve tekrar küpe doldurun. 10 litre suya bir kilo tuz, altı defne yaprağı, aynı miktarda rezene dalı, kurutulmuş bir portakal kabuğu ve 50 gr kişniş katarak kaynatın. Sıvıyı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra zeytinlerin üzerine dökün. Servis etmeden önce zeytinleri sekiz gün küpte bekletin."

zeytinli lahana şarlotu → ŞARLOT

zeytinyağlı bisküvi Tereyağ yerine zeytinyağı kullanılarak hazırlanan yumuşak İtalyan bisküvisi. Çok

hoş bir tadı olan bu bisküvi, çoğunlukla baş yemekle tatlı arasında yenen hafif yemeklerde kullanılır. Ayrıca, meyveli ya da çikolatalı pasta olarak da tüketilir.

zeytinyağlı salamura *bkz.* escabèche

zımba Yufkayı hızlı ve düzgün olarak, çeşitli biçim ve boyutlarda (mekik, küçük kurabiye, *vol-au-vent*) kesmeye yarayan, beyaz demirden ya da paslanmaz çelikten yapılan yuvarlak, yarım çember biçiminde, oval ya da üçgen, düz ya da tırtıklı alet. Sütunlu zımba, yüksek kenarlı, giderek azalan çapları olan, birbirlerine geçmiş bir zımbalar takımından oluşan silindir biçimli bir kutudur.

zinfandel ABD'de, özellikle California'da hayli yaygın olan, beyaz sulu, siyah bir bağ çubuğu. *Zinfandel*, sekten tatlıya varan, hafif ve şık beyaz şaraplar, kokulu pembe şaraplar ile yoğun ve tanenli kırmızı şaraplar (bunlar çoğunlukla *syrah* ile özdeşleştirilir) verir.

zingara Kırmızı biber ve domates kullanılan bir sos ve garnitüre verilen ad. *Zingara* sosu, jambon, *langue écarlate* ve mantar eklendikten sonra kırmızı biberle tatlandırılan bir domates sosuyla bir donuk sos karışımıdır. Aynı malzemelerin kullanıldığı garnitür, kırmızı biber serpilen, domates soslu ve Madeira şaraplı deglazajla soslanan dana eti dilimleri ile tavuk sote için kullanılır.

▶ Tarif: SOS

Zola (Émile) Fransız romancı (Paris 1840-aynı yer 1902). Baba tarafından İtalyan kökenli olan Zola, Aix'de geçirdiği çocukluğundan Akdeniz, Provence ve Piémont yemeklerinin lezzetini hatırlar.

Londra'da karşılaştığı Auguste Escoffier (1846-1935) "Grasse usulü lahana dolmasını gerçek bir kült" haline getirdiğini dile getirdi. Zola, üzerine zeytinyağı gezdirilmiş ızgara sardalyaları, Provence usulü süt kuzusu *blanquette*'i de çok severdi, bizzat itiraf etmiştir: "Deniz ürünleri türlüsü, karabiberli bir mutfak, kabuklular ve ölçüsüzce yediğim bir sürü abur cubur beni kendimden geçirebilir."

Lüks yiyeceklere sosyal başarıya ilişkin sembolik bir değer atfeden Zola, bazen bir sonradan görme gibi davranmış ve gösterişli akşam yemekleri ısmarlamıştır. Bunlar, romanlarında olduğu gibi, "Burjuvazinin haz düşkünlüğünü" kınamak için midir? Zola eserlerinde, *Nana*'daki şık gece yemeklerinden *Germinal*'deki mütevazı yemeklere, büyük bulvarlardaki moda Paris restoranlarından banliyölerdeki kır meyhanelerine, dönemin Paris'inin yiyeceklerle ilgili panoramasını sunmuştur.

zuppa inglese *bkz.* supanglez

Ekler

Pratik Gastronomi

Kapasiteler ve sığalar 2
Pişirme fırınları 3
Saklama ve dondurma materyalleri 4
Gıda tabloları 5
Lif, C vitamini, demir, magnezyum açısından en zengin gıdalar . 9
Fransa'nın büyük şarapları 11
Gastronomi ve Şarap Dernekleri 19
Şeflerin ve restoranların adresleri ile kitaptaki tariflerin adları 25

Bibliyografya 30

Tarifler dizini 39

Tabloları olan maddeler 55
Kişi başına porsiyonlar 55
Teşekkürler 56
Resimler ve çizimler 58

PRATİK GASTRONOMİ

KAPASİTELER ve SIĞALAR

Bu tablo, elinizin altında kesin ölçüm yapabileceğiniz aletler yoksa, herhangi bir tarifi uygulamak için ihtiyaç duyacağınız içerik maddelerinin kapasitesini ve ağırlığını yaklaşık olarak değerlendirme olanağı sağlayacaktır. Aşağıda Kanada'daki eşdeğerlerine ilişkin de bir hatırlatma bulacaksınız.

	KAPASİTELER	KAPASİTELER	AĞIRLIKLAR
1 kahve kaşığı	0,5 cl	5 cm^3	5 gr (tuz, şeker, tapyoka), 3 gr (nişasta)
1 tatlı kaşığı	1 cl	10 cm^3	
1 çorba kaşığı	1,5 cl	15 cm^3	5 gr (rende peynir), 8 gr (kako, kahve, ekmek kırıntısı), 15 gr (toz şeker, un, pirinç, irmik, tereyağ, taze krema)
1 moka fincanı	8-9 cl	80-90 cm^3	
1 kahve fincanı	10 cl	100 cm^3	
1 çay fincanı	12-15 cl	120-150 cm^3	
1 yemek kâsesi	20-25 cl	200-250 cm^3	
1 tas	35 cl	350 cm^3	300 gr un, 425 gr toz şeker, 440 gr kuru sebze, 470 gr pirinç
1 çorba kâsesi	25-30 cl	250-300 cm^3	Yaklaşık 250 gr
1 likör bardağı	2,5-3 cl	25-30 cm^3	
1 Madeira bardağı	5-6 cl	50-60 cm^3	
1 Bordeaux bardağı	10-15 cl	100-150 cm^3	
1 su (ya da hardal) bardağı	20-25 cl	200-250 cm^3	100 gr (un, kahve), 140 gr (kristal ya da kesme şeker), 160 gr (*coquillette*), 180 gr (kuru mercimek), 200 gr (pirinç, toz şeker, taze krema)
1 şişe şarap	75 cl	750 cm^3	

AĞIRLIK: İmparatorluk dönemi ve metrik ölçülerin denkliği (Kanada)

1 oz	30 gr
1/4 lb	125 gr
1/3 lb	150 gr
1/2 lb	250 gr
3/4 lb	375 gr
1 lb	500 gr

KAPASİTELER: İmparatorluk dönemi ve metrik ölçülerin denkliği (Kanada)

5 ml	0,5 cl	2/3 fincan	15 cl
15 ml	1,5 cl	3/4 fincan	17,5 cl
1/4 fincan	5 cl	4/5 fincan	20 cl
1/3 fincan	7,5 cl	1 fincan	25 cl
1/2 fincan	12,5 cl		

PIŞIRME FIRINLARI

İster gazlı, ister elektrikli olsun fırınlar en hızlılarına kadar her türlü pişirmeye olanak sağlamaktadır. Profesyonel aygıtlar günümüzde son derece sofistikedir.

GELENEKSEL ELEKTRİKLİ FIRINLAR

Termostat °C	*Sıcaklık*	*Kullanım*
1 (40-60)	Ilığa yakın	*Meringue*'ler
2 (60-80)	Ilık	*Macaron*'lar
3 (80-100)	Çok hafif sıcak	*Flan*'lar, kremalar
4 (100-130)	Hafif sıcak	*Sablé*'ler, bisküviler, ısıtılacak yemekler, yahniler
5 (130-160)	Makul sıcak	Pateler, *flan*'lar, sufleler
6 (160-190)	Orta sıcak	*Clafouti*'ler, *flan*'lar, *chou*'lar
7 (190-220)	Oldukça sıcak	*Feuilleté*'ler, *brioche*'lar, beyaz etler, balıklar, kümes hayvanları
8 (220-250)	Sıcak	Kırmızı etler
9 (250-280)	Çok sıcak	Izgaralar, gratenler
10 (280-310)	Harlı	Gratenler, "ateşe gösterme"

MİKRODALGA FIRINLAR

500 W, 600 W ve 700 W	Çözme, ısıtma, pişirme

PROFESYONEL FIRINLAR ve OCAKLAR

Tip	*Mutfak*	*Pastane*	*Uyarılar (özel kullanımlar)*
Ocaklar			
"Ateşe gösterme" ocağı	X	X	Gazlı ya da elektrikli
"Harlı ateş" ocağı	X		Gazlı
Isısı ayarlanabilen ocak	X	X	Gazlı ya da elektrikli
Hafif ateşte pişirme plakalı ocak	X	X (gazlıysa)	
Çift servisli ocaklar (birçok model)	X	X	Gazlı ve elektrikli. Sağlam, yoğun kullanım için.
Fırınlar			
Buharda pişirici, (basınçsız ya da düşük basınçlı ya da yüksek basınçlı, çok işlevli)	X		Gazlı ya da elektrikli. Bütün gıda maddeleri için (pastane ürünleri hariç) çok iyi pişirme
Yüksek devridaimli fırın (hava püskürtmeli ve doğrudan ısıtıcılı fırınlar)	X	X	Gazlı ya da elektrikli. Yoğun servis, özellikle pastane ürünleri için uygun pişirme
Havalandırmalı ve çoklu pişirilicili fırın	X	X	Elektrikli. Düşük sıcaklıkta, havasız ortamda pişirme
Üst üste yerleştirilmiş pastane fırınları		X	Elektrikli. Büyük ve küçük parçaların aynı anda pişirilmesi
Üst üste yerleştirilmiş kızartma fırınları	X	X	Gazlı ya da elektrikli. Büyük ve küçük miktarlarınaynı anda ve değişik sıcaklıklarda pişirilmesi

SAKLAMA ve DONDURMA MATERYALLERİ

Buzdolabı, freezer, dondurucu, soğutuculu dolap ya da soğuk oda, bütün bu aygıtlar gıda maddelerinin saklanmasına ya da dondurulmasına olanak sağlamaktadır. Etkileri sıcaklıklarına bağlıdır.

YAYGIN MATERYAL

Sınıf	*Sıcaklıklar*	*Depolama süresi*
Yıldızsız		Önceden *freezer*'da dondurulmuşsa: 24 saat
*	– 6° C	Önceden dondurulmuşsa (dondurmalar hariç): 1 hafta
**	– 12° C	Öncewden dondurulmuşsa: 2 hafta-1 ay, dondurmalar: Birkaç saat
***	– 18° C	Önceden dondurulmuşsa: Son kullanma tarihine kadar
****	– 20° C	Dondurulacak taze ürünler

PROFESYONEL MATERYAL

Tip	*Sıcaklıklar*	*Kapasiteler*	*Kullanım*
Soğutuculu dolaplar	1-6° C	Değişken	Her türlü
Demonte edilebilir soğutuculu dolaplar		1 500 lt 270 kg	Dolaplar, bölme ve kafesli kasa, küçük ve orta boy restoranlar için
Demonte edilemeyen soğutuculu dolaplar		1 500 lt 270 kg	Taze gıda maddelerinin saklanması ve depolanması
Şaryolu soğutuculu dolaplar		Yaklaşık 2 500 lt	Ziyafetler, kokteyller, resepsiyonlar üzerine uzmanlaşmış kuruluşlar
Soğuk odalar	– 20° C (negatif soğuk), 0-8° C (pozitif soğuk)	2 -20 m^3 (ve daha fazla)	
Duvarla kaplanmış soğuk odalar		Değişken (200 m^3'e kadar)	
Prefabrike soğuk odalar			
Dondurucular	– 20 ile – 30° C	Değişken	
Dondurma-saklama dolabı		Değişken yaklaşık 1 300 lt	Her türlü restoran
Dondurucu kasa		Çok değişken 300-600 lt ve fazlası	Her türlü restoran
Düşük ısıda çabuk dondurma mutfaklar			Yaklaşık 2 600 lt Kolektif -saklama dolabı
Hızlı soğutma birimi		Yaklaşık 20-150 kg	Merkezi mutfaklar, hazır yemek satıcıları, pastaneler vb.
Hızlı dondurma birimi			

GIDA TABLOLARI

Gıda maddeleri, sindirim sırasında ince barsakta küçük parçalara ayrılır ve bu parçalardan her biri organizmada bir ya da birçok fonksiyona sahiptir.
Bunlar arasında:

- Proteinler: Kaslar ve organların yapısında işleyişinde kullanılır.
- Karbonhidratlar: Kaslar ve organlar tarafından kolaylıkla kullanılabilir enerji verici yakıttır.
- Yağlar: Kaslar ve organlar için yapı elemanı ve enerji verici yakıt olarak kullanılır; vücut yağı olarak kolaylıkla depolanır.
- Alkol: Gerekli değildir; organizma tarafından doğrudan yakılır.

Gıdalarda bulunan kullanılabilir enerji ölçü birimi olan kaloriler proteinlerde, karbonhidratlarda, yağlarda ve alkolde bulunur ve gram başına sırasıyla 4, 4, 9 ve 7 kalori sağlar. Günlük kalori alımlarının %50 ila 55'i karbonhidratlardan, %30 ila 35'i yağlardan, %10 ila 15'i proteinlerden gelir.

Lifler barsak geçişinin düzenlenmesinde ve iştah kontrolünde önemlidir.

Vitaminler (C vitamini gibi) ve mineraller (demir ve magnezyum gibi) organizmanın birçok fonksiyonunda gerekli role sahiptir.

Değerler tüketime hazır gıdalar (örneğin hamurlar ya da kuru sebzeler için piştikten sonra) için verilmiştir.

• *100 gram gıda için.*

	Protein •	Karbonhidrat •	Lipit •	Kalori •
ETLER				
Kuzu				
Izgara kotlet	23	0	16	234
Yağı alın., kızartıl. omuz eti	19	0	12	185
Kızarmış but	25	0	13	217
Sığır				
Izgara biftek	28	0	4	148
Izgara antrikot	24	0	12	203
Izgara *faux-filet*	28	0	6	166
Pişmiş sığır haşlama	29	0	14	240
Kızarmış rozbif	28	0	4	148
% 5'lik *steak* kıyma	21	0	5	129
% 10'luk *steak* kıyma	20	0	10	171
% 15'lik *steak* kıyma	18	0	15	204
% 20'lik *steak* kıyma	17	0	20	251
At	21	0	3	107
Tavşan ve piliç	29	0	10	216
Domuz				
Pişmiş kotlet	29	0	25	340
Kızarmış sırt eti	21	0	30	357
Pişmiş yağsız fileto	29	0	5	158
Pişmiş kebap	29	0	25	320
Hafif ateşte pişmiş *travers*	29	0	30	389
Dana				
Kaburga	21	0	3	112
Eskalop	31	0	3	151
Kızarmış fileto	29	0	4	155
Kebap	29	0	14	238

	Protein •	Karbonhidrat •	Lipit •	Kalori •
Sakatat				
Beyin	12	0	12	156
Yürek	27	0	6	160
Dana karaciğeri	25	2	6	163
Kümes hayvan. karaciğeri	21	3	11	194
Sığır dili	24	0	18	258
Dana uykuluk	18	0	4	106
Böbrek	25	0	7	164
Av hayvanı				
Kızarmış ördek	25	0	10	188
Kızarmış karaca	35	0	6	197
Kızarmış sülün	32	0	9	214
Yaban domuzu	21	0	2	103
Şarküteri				
Andouillette	20	0	8	152
Pişmiş füme *bacon*	26	0	31	388
Boudin blanc	11	1	27	290
Boudin noir	11	2	33	345
Fromage de Tête	23	0	13	207
Bayonne ya da Parma jambonu	23	0	13	206
Yağı alınmış pişmiş jambon	30	0	5	167
Füme jambon	21	0	28	331
Mortadella	15	1	29	329
Pâté de campagne	13	2	30	332
Frankfurt sosisi	14	2	24	283
Sade sosis	26	2	41	479

	Protein *	Karbonhidrat *	Lipit *	Kalori *
BALIKLAR				
Deniz balıkları				
Ançuez (konserve)	22	0	13	206
Pisibalığı	19	0	2	94
Barlam balığı	17	0	1	79
Küçük morina balığı	23	0	1	99
Tütünbalığı	20	0	4	111
Kızarmış ringa balığı	23	0	15	233
Füme ringa balığı	22	0	14	210
Izgara ringa balığı	22	0	12	197
Lieu noir	20	0	1	87
Kumdilbalığı, dilbalığı	21	0	1	91
Uskumru	22	0	12	191
Mezgit	21	0	1	92
Morina balığı, taze mor. b.	18	0	1	80
Kızarmış balık kroket	14	0	10	186
Pane balık	14	0	11	210
Vatoz	20	0	1	89
Sardalye (konserve)	23	0	13	203
Ton (Sade konserve)	27	0	2	121
Yağda ton (konserve)	20	0	12	188
Buharda ton balığı	23	0	4	128
Kalkan	16	0	2	88
Tatlısu balıkları				
Yılanbalığı	21	0	14	203
Turnabalığı	22	0	1	94
Sazan balığı	20	0	6	135
Fenerbalığı	18	0	1	77
Somon füme	22	0	7	146
Buharda somon	20	0	12	188
Alabalık	23	0	4	128
KABUKLULAR, BÖCEKLER, YUMUŞAKÇALAR				
Bigorneau (bir tür midye)	26	5	1	135
Kalamar	16	2	1	83
Havyar	25	4	14	270
Tarak	23	0	1	106
Yengeç (pişmiş et)	20	0	5	127
Yengeç (konserve)	20	1	2	97
Karides	24	0	2	112
Istakoz	20	1	2	96
İstiridye	9	5	2	68
Langustin	12	29	18	323
Midye	20	3	3	118
Şişbalık	14	3	5	114
YUMURTALAR	13	1	11	153
SÜT ÜRÜNLERİ				
% 20 MG Beyaz peynir	9	4	3	79
% 40 MG Beyaz peynir	8	3	8	116
Yarım yağlı süt	3	4	2	45
Yağı alınmış süt	3	5	0	33
Tam süt	3	5	4	62
Milk-shake	3	19	2	103
% 40 MG *petit-suisse*	10	3	10	141
Aromalı yoğurt	5	14	1	85
Meyveli yoğurt	5	18	3	115
Tam sütten yapılmış yoğurt	4	4	4	64
Yağsız yoğurt	4	4	0	38
Doğal yoğurt	4	5	1	49
PEYNİRLER				
Pişmiş harçlı, emmental, comté tipi	29	0	28-31	370-400
Erimiş harçlı	18	3	22	281
Yumuşak harçlı, brie, camembert, munster tipi	17-23	0	21-29	280-330
Küflü harçlı, bleu rokfor tipi	20	0	29-32	340-370
Pişirilmeden preslenmiş harçlı, gouda, cantal, reblochon tipi	23-25	0	25-30	300-350
Keçi, yumuşak harçlı	11	1	18	206
NİŞASTALILAR				
Patates				
Fırında	3	25	0	111
Haşlama	1	20	0	84
Cips	6	49	35	541
Kızarmış	4	33	14	270
Tapyoka (çiğ)	1	94	0	381
Kuru sebzeler				
Beyaz fasulye	7	17	1	100
Kırmızı fasulye	8	11	1	80
Mercimek	8	17	1	102
Bezelye	5	11	1	65
Aynk bezelye	8	22	0	123
Nohut	8	22	3	143

	Protein *	Karbonhidrat *	Lipit *	Kalori *
TAHIL KÖKENLİ ÜRÜNLER				
Bulgur (kırılmış buğday)	4	22	0,5	105
Buğday unu	10	79	1	365
Mısır	4	23	2	128
Yumurtalı hamurlar	4	23	2	123
Hamurlar	4	24	0	115
Beyaz pirinç	3	31	0	138
Sade pirinç	3	29	1	132
İrmik	6	36	0	170
FIRIN ÜRÜNLERİ				
Kruasan (sade ya da tereyağlı)	8	57	17	413
Brioche	7	54	8	302
Baget	8	58	1	274
Biscotte	10	79	4	392
Sütlü ekmek	9	53	6	302
Tam ekmek	8	49	2	244
Baharatlı ekmek	7	68	4	336
Kabuksuz ekmek	8	54	3	271
TAZE SEBZELER				
Kuşkonmaz, pancar, brokkoli, havuç, Brüksel lahanası, ıspanak, rezene, pırasa	0	7	0	30
Patlıcan, pazı, mantar, kırmızı lahana, yeşil lahana, tereotu, hindiba, yeşil fasulye, şalgam, soğan, dolmalık biber, balkabağı, turp, kıvırcık salata, domates	0	5	0	10
Kereviz, hıyar, kabak, marul	0	2	0	10
Enginar, konserve bambu, konserve soya filizi	0	10	0	40
MEYVELER				
Taze				
Kayısı, frenküzümü, çilek, frambuaz, passiflora, portakal, papaya, greyfrut	0	10	0	40
Taze ananas, taze incir, nektarin, şeftali, armut, elma, erik	0	12	0	50
Muz, şerbette ananas, konserve liçi, konserve elma kompostosu	0	20	0	80
Kiraz, nar, liçi, mango, *mirabelle* (bir tür erik), yaban mersini, üzüm	0	15	0	60
Limon, ayva, frenküzümü, kavun, karpuz	0	7	0	30
Kuru erik, konserve meyve salatası	0	40	0	160
Ravent	0	5	0	20
Yağlılar				
Avokado	2	3	22	220
Siyah zeytin	2	4	30	294
Yeşil zeytin	1	0	13	117
Yağı çıkarılanlar				
Bademler, yerfıstığı, ceviz, şamfıstığı, susam tohumu	20	10	50	580
Fındıklar, hindistancevizi	3-8	4-7	36	370
Kuru meyveler				
Kayısı, muz, hurma, incir	0	65	0	260
ŞEKERLİ GIDALAR				
Bonbon	0	9	0	396
Krokanlı çikolata	5	65	30	550
Sütlü çikolata	8	59	32	557
Reçel	0	69	0	278
Kestane ezmesi	4	60	3	279
Crêpe suzette	6	36	16	307
Gaufre	6	44	10	299
Sütlü dondurma	4	25	7	173
Şekerli süt konsantresi	8	56	9	338
Meringue	5	90	0	403
Bal	0	76	0	305
Badem ezmesi	9	52	24	460
Meyve ezmesi	1	56	0	228
Pop-corn	8	57	30	534
Şekerli toz kakao	6	80	6	398
Sorbe	1	26	1	112
Beyaz şeker	0	99	0	396
Pembe şeker	0	95	0	380
BİSKÜVİLER				
Aperatif (tuzlu bisküvi)	9	76	2	448
Madeleine'ler	6	44	11	299
Pötibörler	7	74	8	397
Çikolata kaplılar	5	69	21	471

	Protein *	Karbonhidrat *	Lipit *	Kalori *
PASTALAR				
Meyve şekerlemeli kek	5	58	13	354
Ekler (kahveli ya da çikolatalı)	6	23	12	226
Quatre-quarts	6	53	26	464
Elmalı tart	2	28	8	180
KAHVALTILIK TAHILLAR				
Corn-flakes	9	85	2	368
Yulaflı gevrekler	14	68	7	384
Şekersiz müsli	9	62	8	356
Buğday patlaklı tip	15	79	1	385
Pirinç patlaklı tip	6	90	1	416

	Protein *	Karbonhidrat *	Lipit *	Kalori *
YAĞLI MADDELER				
Geleneksel tereyağ	1	0	83	751
% 40 MG diyet tereyağ	7	2	42	411
% 20 MG taze krema	2	3	21	212
% 30 MG taze krema	3	4	30	298
Krem şantiyi	2	10	31	331
Sıvıyağ (zeytin, ayçiçek, kolza, mısır vb)	0	0	100	900
Parafin yağı	0	0	0	0
Geleneksel margarin	0	0	84	753
% 40 MG diyet margarin	1	1	42	378
Geleneksel mayonez	1	1	78	710
Diyet mayonez	1	12	39	396

	Protein *	Karbonhidrat *	Lipit *	Kalori *
İÇECEKLER				
Şekerli içecekler				
Ananas suyu	0	13	0	54
Limon suyu	0	9	0	27
Portakal suyu (taze ya da konserve)	1	10	0	47
Greyfrut suyu	0	9	0	37
Elma suyu	0	11	0	46
Üzüm suyu	1	16	0	66
Domates suyu	1	4	0	20
Limonata ya da taze meyve aromalı içecekler	0	12	0	48
Kolalı soda	0	11	0	42
Meyveli soda	0	11	0	44
Sulandırılmış meyve şerbeti	0	8	0	32
Kalorisiz içecekler				
Light içecek	0	0	0	0
Kahve, çay, şekersiz bitki çayı	0	0	0	0
Su, maden suyu	0	0	0	0

	Protein *	Karbonhidrat *	Lipit *	Kalori *	Alkol*
ALKOLLÜ İÇECEKLER					
Şekerli içecekler					
Siyah bira	0	3	0	37	4
Export bira	0	5	0	68	6
Sofra birası (% 3 alkollü)	0	3	0	32	3
Brendi, *cherry*	0	30	0	330	30
Elma şarabı	0	3	0	38	4
Likör	0	29	0	263	21
Beyaz şarap (% 11 alkollü)	0	2	0	70	9
Tatlı şarap (*porto, muscat*)	0	14	0	184	15
Köpüklü şürüp	0	1	0	73	10
Şekersiz içecekler					
Konyak, armanyak	0	0	0	243	35
Eau-de-vie	0	0	0	252	36
Cin	0	0	0	265	38
Pastis (anason aromalı likör)	0	0	0	285	40
Rom	0	0	0	233	33
Kırmızı şarap (% 11 alkollü)	0	0	0	63	9
Viski	0	0	0	252	36

Lif açısından en zengin gıdalar (gr/100 gr)

(Sebzeler, hamurlar ve pirinç için. Lif oranı 100 gr pişmiş ürün için verilmiştir.)

Sebzeler	
Brüksel lahanası	5 gr
Karnabahar, kırmızı lahana, yeşil fasulye, brokkoli, havuç	3 gr
Mısır, patates, ıspanak, kuşkonmaz	2 gr
Kabak, domates, yeşil salata	1 gr
Kuru sebzeler	
Nohut	9 gr
Beyaz, kırmızı fasuyle	8 gr
Mercimek	8 gr
Börülce	6 gr
Bezelye	4 gr
Tahıl kökenli ürünler	
İşlenmiş kepek	47
Kahvaltılık kepekli ürünler / *corn-flakes*	29-1,6 gr
Yulaf gevrekleri, müsli	7-10 gr
Tam un (buğday, çavdar) / beyaz un	10-15 gr / 4 gr
Tam hamur / normal hamur	3 gr / 1 gr
Tam pirinç / beyaz pirinç	2 gr / 1 gr
Tam ekmek / beyaz ekmek	5-6 gr / 3 gr
Meyveler	
Taze meyveler	1-3 gr ve frenküzümü için 7 gr'a kadar
Kuru meyveler (kayısı, erik, incir, üzüm)	5-15 gr
Nişastalı meyve	5-15 gr

* Kaynak: *Gıdalar Genel Repertuarı*, 2. baskı, Tec ve Doc, Lavoisier / INRA, 1995

C vitamini açısından en zengin gıdalar (mg /100 gr)

Bir yetişkin için önerilen günlük miktar 60 mg düzeyindedir.

Taze frenküzümü, taze maydanoz, konserve *goava*, çiğ dolmalık biber, kara turp, pişmiş dolmalık biber, çiğ brokkoli	100-200 mg
Kivi, pişmiş brokkoli, Brüksel lahanası, frenksoğanı, tereotu, çilek, liçi, hafif ateşte pişmiş dana uykuluk, çiğ kırmızı lahana, kahvaltılık zenginleştirilmiş tahıllar, portakal, taze limon, çiğ karnabahar, taze portakal suyu	50-100 mg
Taze mango, misketlimonu, *clémentine*, freküzümü, zenginleştirilmiş mısır taneleri, pastörize portakal suyu, taze greyfrut saya, pişmiş karnabar, frenksalatası, taze frenk maydanozu, taze limon suyu, greyfrut, yeşil salata, ısıyla işlenmiş Brüksel lahanası, karahindiba, pişmiş kırmızı lahana, sarmısak, pastörize greyfrut suyu, pişmiş kuzukulağı, frambuaz, kavun, türlü, dana ciğeri, pastörize portakal nektarı, turp	25-50 mg

* Kaynak: *Gıdalar Genel Repertuarı*, 2. baskı, Tec ve Doc, Lavoisier / INRA, 1995

Demir açısından en zengin gıdalar (mg /100gr)

Bir yetişkin için önerilen günlük miktar yetişkin erkekte10-15 mg, yetişkin kadında 20-30 mg (âdet dönemleri nedeniyle daha yüksek ihtiyaç) düzeyindedir. Hayvansal kaynaklı gıdalardaki (etler, deniz ürünleri) demir bitkisel kaynaklı olanlara oranla daha iyi sindirilir: % 15'e karşı % 5.

Pişmiş *boudin noir*	22 mg
Kızarmış güvercin eti	20 mg
Kahvaltılık kepekli tahıllar	15 mg
Pişmiş kuzu ciğeri, çiğ deniz tarağı, sığilli midye ya da deniz tarağı	14 mg
pişmiş *bigorneau*	13 mg
Toz kakao	12,5 mg
Tavşan yahni	10,5 mg
Pişmiş kümes hayvanları ciğeri	10,4 mg
Sürmelik kümes hayvanları ciğeri ezmesi	9,2 mg
Pişmiş böbrek, soya unu	9 mg
Kızarmış sülün eti	8,5 mg
Kuru mercimek, buğday	8 mg
Pişmiş midye	7,9 mg
Pişmiş düve ciğeri, pişmiş sığır yüreği	7,5 mg
Kuru beyaz fasulye, kavrulmuş şamfıstığı	7 mg
Kahvaltılık çikolatalı tahıllar, zenginleştirilmiş pirinç patlağı, kaz ciğeri, ayçiçeği	6,4 mg
Pişmiş dana ciğeri, çiğ istiridye, zenginleştirilmiş mısır taneleri	6 mg

* Kaynak: *Gıdalar Genel Repertuarı*, 2. baskı, Tec ve Doc, Lavoisier / INRA, 1995

Magnezyum açısından en zengin gıdalar (mg /100 gr)

Bir yetişkin için önerilen günlük miktar 350 mg düzeyindedir.

Toz kakao	520 mg
Ayçiçeği tohumu	387 mg
Kahvaltılık kepekli tahıllar	340 mg
Pişmiş *bigorneau*	300 mg
Soya unu	256 mg
Tuzlu *cajou* fıstığı, badem, buğday, pişmiş denizsalyangozu ya da *buccin* (bir deniz kabuklusu), salyangoz	250 mg
Yerfıstığı, kuru beyaz fasulye, yerfıstığı ezmesi	180 mg
Kavrulmuş fındık, ceviz, şamfıstığı	160 mg
Kara buğday unu, yulaf ezmesi	150 mg
Çiğ tam pirinç, kahvaltılık buğday patlağı, tam buğday	140 mg
Tam buğday unu, badem ezmesi	125 mg
Krokanlı çikolata, bulyon tableti, yağsız süt tozu	112 mg
Yarım yağlı süt tozu	105 mg
Tuzlu tahıllar ve kuru üzüm karışımı müsli	103 mg
Toz şekerli maltlı içecek, kuru mercimek	100 mg
Tam yağlı süt tozu, çavdar unu, pişmiş kuzukulağı, pişmiş pazı	85 mg
Tam ekmek	81 mg

* Kaynak: *Gıdalar Genel Repertuarı*, 2. baskı, Tec ve Doc, Lavoisier / INRA, 1995

FRANSA'NIN BÜYÜK ŞARAPLARI*

*Les Vins'den alınmıştır, Doktor Gérard Debuigne'in şarap seçmeleri (Larousse, Paris, 1996)

Bordeaux Bölgesi Cru'ları

Médoc cru'larının sınıflandırması

1855 sınıflandırması

1855 tarihli resmi sınıflandırma oluşturulduğu günden beri kullanımdadır. Ama 21 Haziran 1973 tarihli kararnameyle, Médoc premier cru'ları için yeni bir sınıflandırma yürürlüğe girmiştir. Bu kararnameyle, alfabetik sırayla sınıflandırılan premier cru'lar mouton-rothschild'ları da kendi seviyesine kabul etmiştir.1855 yılında deuxième cru, troisième cru, quatrième cru ve cinquième cru olarak sınıflandırılan diğer cru'lar için, herhangi bir değişiklik söz konusu olmamıştır: Bu cru'lar alfabetik ya da coğrafi sırayla değil, değer sırasına göre listelenmiştir.

PREMIER CRU ŞARAPLAR

Château	*Bölge*
Château lafite-rothschild	Pauillac
Château latour	Pauillac
Château margaux	Margaux
Château mouton-rothschild	Pauillac

DEUXIÈME CRU ŞARAPLAR

Château	*Bölge*
Château rausan-ségla	Margaux
Château rauzan-gassies	Margaux
Château léoville-las-cases	Saint-Julien
Château léoville-poyferré	Saint-Julien
Château léoville-barton	Saint-Julien
Château durfort-vivens	Margaux
Château lascombes	Margaux
Château gruaud-larose	Saint-Julien
Château brane-cantenac	Cantenac-Margaux
Château pichon-longueville-baron	Pauillac
Château pichon-longueville-comtesse-de-lalande,	Pauillac
Château ducru-beaucaillou	Saint-Julien
Château cos-d'estournel	Saint-Estèphe
Château montrose	Saint-Estèphe

TROISIÈME CRU ŞARAPLAR

Château	*Bölge*
Château giscous	Labarde-Margaux
Château kirwan	Cantenac-Margaux
Château d'issan	Cantenac-Margaux
Château lagrange	Saint-Julien
Château langoa-barton	Saint-Julien
Château malescot-saint-exupéry	Margaux
Château cantenac-brown	Cantenac-Margaux
Château palmer	Cantenac-Margaux
Château la-lagune	Ludon
Château desmirail	Margaux
Château calon-ségur	Saint-Estèphe
Château ferrière	Margaux
Château marquis-d'alesme-becker	Margaux
Château boyd-cantenac	Cantenac-Margaux

QUATRIÈME CRU ŞARAPLAR

Château	*Bölge*
Château saint-pierre	Saint-Julien
Château branaire-ducru	Saint-Julien
Château talbot	Saint-Julien
Château duhart-milon-rothschild	Pauillac
Château pouget	Cantenac-Margaux
Château la-tour-carnet	Saint-Laurent
Château lafon-rochet	Saint-Estèphe
Château beychevelle	Saint-Julien
Château prieuré-lichine	Cantenac-Margaux
Château marquis-de-terme	Margaux

CINQUIÈME CRU ŞARAPLAR

Château	*Bölge*
Château pontet-canet	Pauillac
Château batailley	Pauillac
Château grand-puy-lacoste	Pauillac
Château grand-puy-ducasse	Pauillac
Château haut-bataille	Pauillac
Château lynch-bages	Pauillac
Château lynch-moussas	Pauillac
Château dauzac	Labarde-Margaux
Château d'armailhacq (ex-mouton-baron-philippe)	Pauillac
Château du-tertre	Arsac-Margaux
Château haut-bages-libéral	Pauillac
Château pédesclaux	Pauillac
Château belgrave	Saint-Laurent
Château de-camensac	Saint-Laurent
Château cos-labory	Saint-Estèphe
Château clerc-milon	Pauillac
Château croizet-bages	Pauillac
Château cantemerle	Macau

Sauternes ve Barsac *Cru*'larının Sınıflandırması

Sauternes *cru*'ları da 1855 yılında, Médoc *cru*'larıyla aynı zamanda resmi olarak sınıflandırılmıştır.

***PREMIER CRU SUPÉRIEUR* ŞARAPLAR**

Château	*Bölge*
Yquem	Sauternes

***PREMIER CRU* ŞARAPLAR**

Château	*Bölge*
La tour-blanche	Bommes
Lafaurie-peyraguey	Bommes
Clos-haut-peyraguey	Bommes
Rayne-vigneau	Bommes
Suduiraut	Preignac
Coutet	Barsac
Climens	Barsac
Guiraud	Sauternes
Rieussec	Fargues
Rabaud-sigalas	Bommes
Rabaud-promis	Bommes

***DEUXIÈME CRU* ŞARAPLAR**

Château	*Bölge*
Myrat	Barsac
Doisy-daëne	Barsac
Doisy-védrines	Barsac
Arche	Sauternes
Filhot	Sauternes
Broustet	Barsac
Nairac	Barsac
Caillou	Barsac
Suau	Barsac
de Malle	Preignac
Romer	Fargues
Lamothe	Sauternes

Graves *Cru*'larının Sınıflandırması

Graves şatoları, 1855 yılında yapılan sınıflandırmada, *médoc*'larla birlikte premier *cru* olarak sınıflandırılan *château-haut-brion* dışında göz ardı edilmiştir. 1953 yılında, Institut National des Appellations d'Origine (INAO) Graves *cru*'larına bir resmi sınıflandırma getirmiş, bu sınıflandırma 16 Şubat 1959 tarihli bir kararnameyle onaylanmıştır.

1855'DE SINIFLANDIRILAN *PREMIER CRU*

Château	*Bölge*
Haut-brion	Pessac

GRAVES BEYAZLARI

1959'DA SINIFLANDIRILAN *CRU* ŞARAPLARI

Château	*Bölge*
Bouscaut	Cadaujac
Domaine de Chevalier	Léognan
Carbonnieux	Léognan
Malartic-lagraviére	Léognan
Olivier	Léognan
Latour-martillac	Martillac
Laville-haut-brion	Talence
Couhins	Villenave-d'ornon

GRAVES KIRMIZILARI

1959'DA SINIFLANDIRILAN *CRU* ŞARAPLARI

Château	*Bölge*
Bouscaut	Cadaujac
Haut-bailly	Léognan
Domaine de Chevalier	Léognan
Carbonnieux	Léognan
Fieuzal	Léognan
Malartic-lagraviére	Léognan
Olivier	Léognan
Latour-martillac	Martillac
Smith-haut-lafitte	Martillac
Pape clément	Pessac
La mission-haut-brion	Talence
Latour-haut-brion	Talence

Saint-Émilion *Cru*'larının Sınıflandırılması

Saint-Emilion şaraplarının resmi sınıflandırmaya kavuşması için 1855 sınıflandırmasından sonra bir yüzyıl beklemek gerekmiştir. Üreticilerin anlaşması ve INAO'nun onaylamasından sonra, 7 Ekim 1954 tarihli kararname cru'ları kalitelerine ve ünlerine göre sınıflandırılmıştır: Saint-Emilion, Saint-Emilion *Grand Cru*, Saint-Emilion *Grand Cru Classé*, Saint-Emilion *Premier Grand Cru Classé*. Saint-Emilion *cru*'larının bu sınıflandırması Tarım Bakanlığı'nın 17 Kasım 1969 tarihli Bakanlık kararıyla resmen onaylanmıştır. 11 Ocak 1984 tarihli kararname yalnızca iki adlandırmayı saklı tutmuştur: Saint-Emilion ve Saint-Emilion *Grand Cru*.
"*Grand Cru*" adlandırmasının içinde, kesin kriterlere dayanan bir sınıflandırma yapılarak "*premier grand cru classé*" ve "*grands crus classé*" şaraplar ayrılmıştır. 23 Mayıs 1986 tarihli karar Saint-Emilion *grand cru*'larının sınıflandırmasını resmileştirmiştir: On bir *premier grand cru classé* (iki *premier grand cru*, "A" grubu ve dokuz *premier grand cru* "B" grubu olarak sınıflanmıştır) ve altmış üç *grand cru*. İşte listesi:

SAINTS-ÉMILION PREMIER CRU ŞARAPLARI

A Sınıfı	*B Sınıfı*	
Ausone	Angélus (l')	Clos-fourtet
Cheval-blanc	Beauséjour (bécot)	Figeac
	Beauséjour (duffau-lagarosse)	Gaffelière (la)
	Belair	Magdelaine
	Canon	Pavie
		Trottevieille

SAINTS-ÉMILION GRANDS CRUS CLASSÉS ŞARAPLAR

Arrosée (l')	Dominique (la)	Pavie-decesse
Balestard-la-tonnelle	Faurie-de-souchard	Pavie-macquin
Bellevue	Fonplégade	Pavillon-cadet
Bergat	Fonroque	Petit-faurie-de-soutard
Berliquet	Franc-mayne	Prieuré (le)
Cadet-piola	Grand-barrail-lamarzelle figeac	Ripeau
Canon-la-gaffelière	Grand-corbin	Sansonnet
Cap-de-mourlin	Grand-corbin-despagne	Saint-georges-côte-pavie
Châtelet (le)	Grand-mayne	Serre (la)
Chauvin	Grand-pontet	Soutard
Clos-des-jacobins	Guadet-saint-julien	Tertre-daugay
Clos-la-madeleine	Haut-corbin	Tour-du-pin-figeac (la) (Giraud-Belivier)
Clos-de-l'oratoire	Haut-sarpe	Tour-du-pin-figeac (la) (Moueix)
Clos-saint-martin	Lamarzelle	Tour-figeac (la)
Clotte (la)	Laniote	Trimoulet
Clusière (la)	Larcis-ducasse	Troplong-mondot
Corbin	Larmande	Villemaurine
Corbin-michotte	Laroze	Yon-figeac
Couvent-des-jacobins	Matras	
Croque-michotte	Mauvezin	
Curé-bon-la-madeleine	Moulin-du-cadet	
Dassault		

Pomerol *Cru*'ları

Pomerol şaraplarının resmi sınıflandırması bulunmamaktadır.
Ama yarı resmi olarak, Pétrus'u istisna olarak sınıflandırma geleneği bulunmaktadır.
Aşağıdaki liste belli başlı *cru*'lar alfabetik sırayla sunulmuştur.

İSTİSNAİ *CRU*

Pétrus

BELLİ BAŞLI *CRU*'LAR

Beauregard
Bel-air
Bourgneuf
Certan-de-may
Certan-giraud
Château-guillot
Château-monregard-lacroix
Clinet
Clos-beauregard
Clos-de-l'église-clinet
Clos-des-templiers
Clos-du-clocher
Clos-haut-mazeyres
Clos-l'église
Clos-les-grands-champs
Clos-rené
De-sales
Domaine-de-cantereau
Domaine-de-haut-pignon
Domaine-de-haut-trop-chaud
Domaine-de-l'église
Ferrand
Franc-maillet
Gazin
Gombaude-guillot
Gouprie
Gratte-cap
Haut-maillet
Hautes-rouzes
La cabane
La commanderie
La conseillante
La croix
La croix-de-gay
La croix-saint-georges
La croix-taillefer
Lafleur
Lafleur-gazin
Lafleur-pétrus
Lagrange
La pointe
Latour-à-pomerol
La violette
Le caillou
Le gay
L'enclos
Le pin
L'évangile
Mazeyres
Moulinet
Nénin
Petit-village
Pignon-de-gay
Plince
Rouget
Taillefer
Thibéaud-maillet
Trotanoy
Vieux-château-certan
Vieux-château-trop-chaud
Vraye-croix-de-gay

Burgonya Bağları

Burgonya bağlarını Bordeaux bölgesi şatoları kadar kesin olarak sınıflandırmak mümkün değildir. Aslında Côte-d'Or'da, Chablis'te, bağların büyük çoğunluğu farklı kişilere aittir (örneğin altmışından fazlasında yalnızca *clos-de-vougeot* ünlüdür). Modern kontrollü köken adlandırması sisteminden çok önce, "Beaune Bölgesi Tarım Komitesi" tarafından, 1861 yılında yayınlanan son derece ciddi ve eksiksiz bir çalışmayla *cru*'lar sınırlandırılmış ve sınıflandırılmıştır.
Aşağıdaki liste tabii ki oldukça eksiktir: Côte de Nuits bölgesi için resmi olarak tanınmış 419 *climat* (mevki) ve Côte de Beaune için iki *climat* b ulunmaktadır! Bir amatörün karşılaşabileceği *climat* adları, eksperlerin büyük çoğunluğu tarafından az çok kabul edilen bir sırayla sunulmuştur. *Grand cru*'lar, örneğin Musigny, büyük harflerle yazılmıştır.

CÔTE DE NUITS

Bölgeler	Climat'*lar*
CHAMBOLLE MUSIGNY	MUSIGNY
	BONNES-MARES *(bir kısım)*
	Les amoureuses
	Les charmes
	Les cras
	Les baudes
	Les plantes
	Les horniques
	Les hauts-doix
	La colombe-d'orveau
	Les groseilles
	Les fuées
	Les chatelots
	Les gruenchers
	Les lavrottes
	Derrière-la grange
	Les noirots
	Les sentiers
	Les fousselottes
	Aux beaux-bruns
	Les combettes
	Aux combottes
FIXIN	Clos-de-la-perrière
	Les hervelets
	Clos-du-chapitre
	Les arvelets
	Clos-napoléon
	Les meix-sas
GEVREY-CHAMBERTIN	CHAMBERTIN *(istinai cru)*
	CHAMBERTIN-CLOS DE-BÈZE *(istinai cru)*
	LATRICIÈRES-CHAMBERTIN
	MAZOYÈRES-CHAMBERTIN
	CHARMES-CHAMBERTIN
	MAZIS-CHAMBERTIN
	RUCHOTTES-CHAMBERTIN
	GRIOTTE-CHAMBERTIN
	CHAPELLE-CHAMBERTIN
	Clos-saint-jacques
	Varoilles
	Aux combottes
	Bel-air
	Les cazetiers
	Combe-au-moine
	Poissenot
	Étournelles
	Lavaut
	Les goulots
	Champeaux
	La perrière
	Cherbaudes
	Les corbeaux
	Issarts
	Clos-prieur *(partie supérieure)*
	Le fonteny
	Champonnet
	Au closeau
	Craipillot
	Champitennois (ou petite-chapelle)
	En ergot
	Clos-du-chapitre
MOREY-SAINT-DENIS	BONNES-MARES *(bir kısım)*
	CLOS-DE-LA-ROCHE
	CLOS-SAINT-DENIS
	CLOS-DE-TART
	CLOS-DES-LAMBRAYS
	Les ruchots
	Les sorbets
	Clos-sorbet
	Les millandes
	Le clos-des-ormes *(bir kısım)*
	Monts-luisants
	Meix-rentiers
	Les bouchots
	Clos-bussière
	Aux charmes
	Les charnières
	Calouères
	Côte-rôtie
	Maison-brûlée
	Les mauchamps
	Les froichots
	Les fernières
	Les genévrières
	Chabiots
	Les chaffots
	Les chénevery *(bir kısım)*
	Aux cheseaux
	La riotte
	Les gruenchers
	Clos-baulet
	Les faconnières
NUITS-SAINT-GEORGES	Les saint-georges
	Les vaucrains
	Les cailles
	Les porrets
	Les pruliers
	Les hauts-pruliers

Bölgeler	Climat'*lar*
	Aux boudots
	Aux murgers
	La richemone
	Les procès
	La roncière
	La perrière
	Les chabœufs
	Aux cras
	Rue-de-chaux
	Aux chaignots
	Aux thorey
	Aux rousselots
	Aux vignes-rondes
	Les poulettes
	Les vallerots
	Aux champs-perdrix
	En la perrière-noblet
	Aux crots
	Aux damodes
	Les argillats

Bölgeler	Climat'*lar*
	En la chaîne-corteau
	Aux argillats
sur Prémeaux	Clos-de-la-maréchale
	Clos-les-arlots
	Clos-des-forêts
	Clos-des-corvées
	Les didiers
	Les corvées-paget
	Le clos-saint-marc
	Clos-des-argillières
	Clos-des-grandes-vignes
	Aux perdrix
VOSNE-ROMANÉE (ve FLAGEY-ÉCHEZEAUX)	ROMANÉE-CONTI
	RICHEBOURG

Bölgeler	Climat'*lar*
	LA TÂCHE
	ROMANÉE
	ROMANÉE-SAINT-VIVANT
	GRANDS-ÉCHEZEAUX
	ÉCHEZEAUX
	Les malconsorts
	Les gaudichots
	La grande-rue
	Les beaux-monts
	Les suchots
	Clos-des-réas
	Aux brûlées
	Aux petits-monts
	Aux reignots
	La chaume
VOUGEOT	CLOS-VOUGEOT
	Le clos-blanc-vougeot
	Les petits-vougeots
	Les cras

CÔTE DE BEAUNE

Bölgeler	Climat'*lar*
ALOXE-CORTON (Ladoix ve parcelles de Pernand-Vergelesses)	CORTON
	CORTON-CHARLEMAGNE - CHARLEMAGNE
	CORTON-BRESSANDES
	CORTON-CLOS-DU-ROI
	CORTON-RENARDES
	Les vergennes-corton
	Le rognet-corton
	Clos-de-corton
	Les chaumes
	Les fièvres
	Les meix
	La vigne-au-saint
	Les languettes
	Les petits-vercots
	Boulmeau
	Les grèves
	Les pougets
	Clos-boulmeau
	Les perrières
	Les brunettes
	Les sallières
	Les guérets
	Les chaillots
	Les maréchaudes
	Les genévrières
	Les fournières

Bölgeler	Climat'*lar*
	Les combes
	La boulotte
	Les paulands
	Les planchets
	Les vercots
	Suchot
	Les valozières
AUXEY-DURESSES	Les duresses
	Les bas-des-duresses
	Reugne
	Climat-du-val (ou clos-du-val)
	Les bretterins
	Les écusseaux
	Les grands-champs
BEAUNE	Les grèves
	Fèves
	Clos-des-mouches
	Les bressandes
	Les marconnets
	Clos-du-roi
	Sur-les-grèves
	Les cras
	Clos-de-la-mousse
	Les teurons
	Champimonts
	En l'orme
	En genêt
	Les perrières
	À l'écu

Bölgeler	Climat'*lar*
	Aux coucherias
	Les boucherottes
	Les toussaints
	Les cent-vignes
	Les chouacheux
	Les vignes-franches
	Les sizies
	Tiélandry
	Pertuisots
	Les aigrots
	Les avaux
	Les bas-des-seurons
	Les reversées
	Les seurey
	Montée-rouge
	La mignotte
	Les montrevenots
	Les blanches-fleurs
	Les épenottes
	Les chilènes
	Chaume-gaufriot
CHASSAGNE-MONTRACHET	MONTRACHET *(bir kısım)*
	BÂTARD-MONTRACHET *(bir kısım)*
	CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET
	Les grandes-ruchottes
	Les ruchottes

Bölgeler	Climat'*lar*
	Morgeot
	Les caillerets
	Les boudriottes
	Clos-de-la-boudriotte
	La maltroie
	Clos-saint-jean
	Les-champs-gain
	La romanée
	Les chaumées
	Les macherelles
	Les vergers
	Les brussonnes
	Les chénevottes
	En remilly
	Dent-de-chien
	Vide-bourse
	Blanchet-dessus
	Bois-de-chassagne
	La grande montagne
MEURSAULT	Perrières et clos-des-perrières
	Les charmes-dessus
	Les charmes-dessous
	Les genévrières-dessus
	Les genévrières-dessous
	La goutte-d'or
	Le porusot
	Les bouchères
	Les petures
	Les cras
	Les caillerets
	Les santenots-blancs
	Les santenots-du-milieu
sur Blagny :	La jennelotte
	La pièce-sous-le-bois
	Sous-le-dos-d'âne
MONTHÉLIE	Sur-la-velle
	Les vignes-rondes
	Le meix-bataille
	Les riottes
	La taupine
	Le château-gaillard
	Le cas-rougeot
	Le clos-gauthey
	Les champs-fulliot
	Duresse
PERNAND-VERGELESSES	Île-des-vergelesses
	Les basses-vergelesses
	Creux-de-la-Net
	Les fichots
	En caradeux
POMMARD	Les rugiens-bas
	Les rugiens-hauts
	Les épenots
	Les petits-épenots
	Clos-de-la-commaraine
	Le clos-blanc
	Les arvelets
	Les charmots
	Les argillières
	Les pézerolles
	Les boucherottes
	Les saussiles
	Les croix-noires
	Les chaponnières
	Les fremiers
	Les bertins
	Les jarollières
	Les poutures
	Le clos-micot
	Clos-du-verger
	Derrière-saint-jean
	La platière
	La refène
	Les chanlins-bas
	Les combes-dessus
	La chanière
PULIGNY-MONTRACHET	MONTRACHET *(bir kısım)*
	BÂTARD-MONTRACHET *(bir kısım)*
	CHEVALIER-MONTRACHET
	BIENVENUE-BÂTARD-MONTRACHET
	Les pucelles
	Le cailleret
	Les combettes
	Les chalumeaux
	Les folatières
	Clavoillens
	Le champ-canet
	Le refert
	Sous-le-puits
	Garenne
	Hameau-de-blagny
SAINT-AUBIN	Derrière-la-tour
	En créot
	Bas-de-vermarain
	Les champlots
	Sur-gamay
	La chatenière
	Les murgers-des-dents-de-chien
	En remilly
	Les combes
	Le charmois
	Village
	Les dastets
	Derrière-chez-édouard
	Le puits
	Sur-le-sentier-du-clou
	Les frionnes
SANTENAY	Les gravières
	La comme
	Clos-de-tavanne
	Beauregard
	Beaurepaire
	La maladière
	Le passe-temps
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE	Aux vergelesses
	Les marconnets
	La dominode
	Jarrons
	Les lavières
	Guettes
	Gravains
	Talmettes
	Charnières
	Aux clous
	Fourneaux
	Aux serpentières
	Les hauts-marconnets
	Les hauts-tarrons
	Redrescuts
	Les narbantons
	Petits-godeaux
	Aux petits-liards
	Aux grands-liards
	Les rouvrettes
VOLNAY	Les caillerets
	Les caillerets-dessus
	Les champans
	Clos-des-ducs
	Les mitans
	Les brouillards
	L'ormeau
	Les angles

Bölgeler	Climat'*lar*	*Bölgeler*	Climat'*lar*	*Bölgeler*	Climat'*lar*
	Les pointes-d'angle		Les chevrets		La barre
	Les fremiets		Le clos-des-chênes		La bousse-d'or

CÔTE CHALONNAISE

Bölgeler	Climat'*lar*	*Bölgeler*	Climat'*lar*	*Bölgeler*	Climat'*lar*
GIVRY	Clos-saint-pierre		Les clouseaux		Le varignus
	Clos-saint-paul		Les carlins		Les thilles
	Clos-salomon		Le breuil		La vigne-devant
	Clos-du-cellier-aux-moines		Les champs-de-coignée		La corvée
			Les burnins		Les vignes-dessous
MERCUREY	Clos-du-roi		Les montcuchots		Les marcques
	Les voyens		Les jardins		La thi
	Les fourneaux		Les pandars		Les mâles
	Les montaigus		Les beauchamps		La condemine
	Clos-marcilly		Les crets		Les vignes-longues
			La mouillère		Les vignes-blanches
MONTAGNY	Les saint-morille		Les bassets		Cornevent
	Le clou		Les bonnevaux		
	Les vignes-derrière		Le mont-laurent	RULLY	Vauvry
	Les resses		Les pasquiers		Mont-palais
	Les perthuis		Les coères		Meix-caillet
	Les gouresses		Les thillonnés		Les pierres
	Les bordes		Les chandits		La bressande
	Les las		Les chazelles		Champ-clou
	Clos-chaudron		Le vieux-château		La renarde
	Les combes		Les vignes-du-puits		Pillot
	Sous-les-roches		Les bouchots		Cloux
	Les pidans		Les vignes-sur-le-clou		Raclot
	La grande-pièce		Les vignes-couland		Raboursay
	Les saintes-catages		Les trouffières		Écloseaux
	Les vignes-saint-pierre		Les vignes-du-soleil		Marisson
	Les chacolets		Les morais		La fosse
	Les garchères		Les perrières		Chapitre
	Les champs-tozeau		Le pallye		Préau
	Les charmelottes				Moulesne
					Margoty
					Grésigny

CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU

Blanchot
Bougros
Les clos
Grenouilles
Preuses
Valmur
Vaudésir

CHABLIS PREMIER CRU

(arrêté du 12 mars 1986)
Mont-de-milieu
Montée-de-tonnerre
Chapelot
Pied-d'aloup
Côte-de-bréchain
Fourchaume
Vaupulent
Côte-de-fontenay
L'homme-mort
Vaulorent
Vaillons
Chatains
Sécher
Beugnons
Vaucoupin
Vosgros
Vaugiraut
Les fourneaux
Morein
Côte-des-prés-girots
Les lys
Mélinots
Roncières
Les épinottes
Montmains
Forêts
Buteaux
Côte-de-léchet
Beauroy
Troesmes
Côte-de-savant
Vau-ligneau
Vau-de-vey
Vaux-ragons
Côte-de-vaubarousse
Berdiot
Chaume-de-talvat
Côte-de-jouan [1]
Les beauregards
Côte-de-cuissy

1. 9 Aralık 1987 tarihli kararla, *Les Landes et Verfuts* olarak anılan mevkinin adı *Côte-de-Jouan* olarak değiştirilmiştir.

GASTRONOMİ ve ŞARAP DERNEKLERİ

Gastronomi ve şarap dernekleri (Bkz. DERNEKLER VE BİRLİKLER), bir *cru*'yu korumak ve kalitesini artırmak amacıyla, bu cru'nun degustasyonu çevresinde oluşturulmuş derneklerdir. Ortaçağ'dan miras kalan bu derneklerin sayısı son yıllarda Fransa'da ve çok sayıda ülkede (Almanya, Belçika, İsviçre vb.) önemli ölçüde artmıştır.

Bu kitapta söz konusu derneklerin tam listesini vermek mümkün değildir: Sayıları gerçek anlamda yüksektir. Dolayısıyla aşağıda yer alan liste sınırlayıcı olmayan bir seçkiden oluşmaktadır. Baskıya verilme tarihinde geçerli olan bu bilgiler zaman içinde değişiklik gösterebilir. Bu konuda affınıza sığınıyoruz. Ulusal ve uluslararası derneklerin, Avrupa derneklerinin iletişim bilgileri her amatöre istediği araştırmayı bizza yapma olanağı sağlayacaktır.

Avrupa Gastronomi ve Şarap Federasyonu

Académie internationale de la gastronomie
34, rue Chaptal
92300 Levallois-Perret

"Europa Gastronomia" Fédération européenne Délégation du Benelux
10, rue Saint-Sébastien
b-1300 Wavre, Belçika

Fédération européenne des Confréries « Europa Gastronomia »
Siège social: Hôtel de ville
79000 Niort

Musée des Confréries européennes Monmousseau
73, rue de Vierzon
41400 Montrichard

Fransız Gastronomi ve Şarap Federasyonu

Académie culinaire de France
45, rue Saint-Roch
75001 Paris

Académie des gastronomes
23, rue d'Artois
75008 Paris

Académie nationale de cuisine
8, rue Duhamel
69227 Lyon

Amis de Curnonsky
75866 Paris

Association Amicale des Amateurs d'Authentiques Andouillettes (AAAAA)
4, quai de l'Écluse
78290 Croissy-sur-Seine

Chaîne des Rôtisseurs
7, rue d'Aumale
75019 Paris

Chevaliers du taste-fromage
60, boulevard de Clichy
75018 Paris

Club des Cent
31, rue de Penthièvre
75008 Paris

Club Prosper Montagné
45, rue Saint-Roch
75001 Paris

Confrérie des chevaliers de Saint-Antoine
9, rue Bachaumont
75002 Paris

Fédération française des Confréries gastronomiques, vineuses et Arts de la table
Siège social: Hôtel de ville de Niort
79000 Niort

Guilde des fromagers, Confrérie de Saint-Uguzon
10, rue Philibert-Papillon
21100 Dijon

Ordre national des Gourmets dégustateurs
7, rue d'Aumale
75009 Paris

Toques blanches lyonnaises
309, rue Duguesclin
69007 Lyon

Fransız Yerel Gastronomi Dernekleri

ALSACE

Confrérie de l'asperge d'Alsace Maison de haute Alsace
81, rue Vauban
68300 Village-Neuf

Confrérie de la choucroute
9, rue de Bâle
68480 Bettlach

Confrérie du Haut-Kœnigsbourg
67600 Orschwiller

Saint-Julien des hosteliers de la Haute-Bruche
Hostellerie du Champ-du-Feu 150,
"La Serva"
67130 Belmont

ANJOU

Commanderie de France des Talmeliers du bon pain
50, boulevard du Doyenné
49006 Angers

Rillauds d'Anjou et de Brissac
49320 Brissac-Quincé

Tables gourmandes de l'Anjou
MIN d'Angers
49000 Angers

ARDENNES

Jambon sec d'Ardennes
1, rue du Stade
08150 Renwez

AUVERGNE

Bourbonnaise des Léchoux de la fameuse pompe aux grattons
1, rue de la Rivière
03460 Villeneuve-sur-Allier

Gourmandins et Gourmandines des fromages
5, rue de Marmilhat
63100 Clermont-Ferrand

BASK (ÜLKESİ)

Chevaliers de l'Operne
Agence Beuquet
Javaquinto, square d'Ixelles
64200 Biarritz

Chipiron de Bidart
64210 Bidart

Confrérie du jambon de Bayonne
24, rue Aristide-Briand
64100 Bayonne

BORDELAIS

Confrérie de la tête de veau
Hôtel de ville
33600 Pessac

Ortolan Dou Bénarit
Place Aristide-Briand
40400 Tartas

BURGONYA

Amicale des Confréries gastronomiques de Bourgogne
25, chemin des Cent-Écus
21000 Dijon

Confrérie des chevaliers de la pochouse
Hostellerie bourguignonne
71350 Verdun-sur-le-Doubs

Ordre du collier de l'escargot de Bourgogne
Clos - Au Soleil levant -
21200 Beaune

Poulardiers de Bresse
70, rue des Dôdanes
71500 Louhans

BRETAGNE

Académie culinaire de la coquille Saint-Jacques
6, rue Émile-Loubet
44300 Nantes

Chevaliers de l'huître de Bretagne
8, rue des Orfèvres
56000 Vannes

Confrérie de la saucisse au muscadet du pays nantais
Le moulin du Pé
44430 Le Loroux-Bottereau

Confrérie des chevaliers de la coquille Saint-Jacques
22046 Saint-Brieuc Cedex 2

Confrérie des hît'es de la baie de Cancale
Hôtel de ville
35260 Cancale

Coquille Saint-Jacques - Côte d'Émeraude
Route de Cancale
35350 Saint-Méloir-des-Ondes

Grand Ordre de la Frigousse
4, quai de Richemont
35000 Rennes

Marée de Quimper en Cornouaille
10 bis, quai de Steir
29000 Quimper

Marron de Redon
10, avenue de la Gare
35600 Redon

Ordre des dignitaires de l'étiquette
21, rue Painlevé
44000 Nantes

Saucisse au muscadet
10, allée du Cerny
44850 Le Cellier

CHAMPAGNE

Compagnie de la madeleine de Commercy
31, rue Heurteblze
55200 Commercy

Gousteurs de groseilles ducales et tastepépineuses
12, rue Mozart
52200 Saint-Dizier

CHARENTES

Chevaliers de la tartine
56, fief de Montamer
La Noue
17740 Sainte-Marie-de-Ré

Galants de la verte marennes
29, rue Bellevue-Avallon
17530 Arvert

DAUPHINÉ

Ordre des abeilleurs de France
Mairie de Taulignon
26770 Taulignon

FRANCHE-COMTÉ

Confrérie des taste-cancoillotte de Franche-Comté
70300 Luxeuil-les-Bains

GASKONYA

Académie des dames du floc de Gascogne
Rue des Vignerons
32800 Eauze

Ordre de la poule farcie
7, rue du Brésidou
82200 Moissac

Paloumayres
Mairie
40430 Luxey

ÎLE-DE-FRANCE

Brie de Melun
19, rue Paul-Doumer
77000 Melun

Compagnons de l'asperge d'Argenteuil
8 ter, Sente de la Tourfine
95220 Herblay

Compagnons de Saint-Grégoire
165, rue de l'Allée verte
Le Gros Bois
91330 Yerres

Compagnons du brie de Meaux
Office de tourisme
2, rue Saint-Remy
77100 Meaux

LANGUEDOC

Association "L'Art dans les métiers de la bouche"
9, rue Gambetta
34200 Sète

Carotte de Blagnac
Hôtel de ville
31700 Blagnac

Chevaliers de l'assiette
Domaine de Saint-Aunès
34270 Saint-Mathieu-de-Tréviers

Confrérie de l'anguille
Hôtel-restaurant Le Tahiti
11430 Gruissan-Plage

Confrérie du cassoulet de Castelnaudary
Le Haut Moulin
11150 Villepinte

Confrérie pacifique et souveraine des tasto-monjetos du Comminges
17, place Valentin-Abeille
31210 Montréjeau

Gentes dames de Vatel
140, rue Vatel
30913 Nîmes

LIMOUSIN

Goûteux de cul noir et de madeleine
13, place de la Nation
87500 Saint-Yrieix-la-Perche

LORRAINE

Friands de l'escargot de Gerbéviller
54830 Gerbéviller

Macaron et bergamote de Nancy
5, rue Saint-Nicolas
54000 Nancy

Potée portoise
7, rue de la Belle-Sauce
54210 Saint-Nicolas-de-Port

LYONNAIS

Confrérie de la raie
Restaurant Le Pasteur
83, quai Perrache
69002 Lyon

NORD

Compagnons du boudin noir
Restaurant du Boudin Noir
02200 Villeneuve-Saint-Germain

Confrérie de l'andouillette de Cambrai
Maison espagnole de Cambrai
59406 Cambrai

Gastronomes picards
9, rue de Noyon
80000 Amiens

Hareng côtier de la région de Berck-sur-Mer
Restaurant Chez Mireille
32, chemin Gentil
62600 Berck-Plage

NORMANDİYA

Chevaliers du hareng et de la coquille Saint-Jacques
Restaurant du Port
99, quai Henri-IV
76200 Dieppe

Chevaliers du livarot
8, place Pasteur
14140 Livarot

Chevaliers du pont-l'évêque
7, rue du Long-Clos
14130 Pont-l'Évêque

Confrérie de gastronomie normande de la tripière d'or
1, rue Picard
14111 Louvigny

Confrérie des chevaliers des rillettes sarthoises
72600 Mamers

Confrérie des chevaliers du goûte-boudin
61400 Mortagne-au-Perche

Confrérie des goustiers de Falaise
Hôtel de ville
14700 Falaise

Confrérie gastronomique de la tripière fertoise
12 bis, rue Wilfrid-Challemer
61600 La Ferté-Macé

Ordre des Canardiers
Office de tourisme
25, place de la Cathédrale
76000 Rouen

Toques normandes
Rue du 8-Mai
50570 Marigny

PAYS NIÇOIS

Ordre des chevaliers de Provence
63, rue Barberis
06300 Nice

PÉRIGORD

Académie gastronomique du Périgord noir
24200 Madrazes

Commanderie du pâté de Périgueux
Hôtel de ville
24000 Périgueux

Maistres de la truffe et du foie gras du Périgord
Mairie
24800 Thiviers

POITOU

Goustes-chèvre de France
79401 Saint-Maixent-l'École

Mangeux de Lumas
La Garette-de-Sansais
79270 Frontenay-Rohan

Raballée Dau Mighot et les Dames de l'angélique (la)
Mairie
79340 Ménigoute

Tire-Douzils
Château de la Mare
86380 Marigny-Brizay

Tourteau fromager (le)
5, place du Marché
79340 Ménigoute

PROVENCE

Association des maîtres restaurateurs
Chambre de commerce et d'industrie
Service tourisme et hôtellerie
190, place Coullet
83700 Saint-Raphaël

Chevaliers de l'olivado de Provence
Les Terrassonnes
83440 Tourettes

Chevaliers de l'ordre du melon de Cavaillon
340, avenue René-Coty
84300 Cavaillon

Commanderie du rameau d'argent
La Goélette
Avenue de l'Infanterie-de-Marine
83057 Toulon

Union provençale pour la restauration
8, rue Saint-Adrien
13008 Marseille

SAVOIE

Confrérie du Sarto
Route du Lac
73470 Novalaise

SOLOGNE

Chevaliers du goûte-andouille de Jargeau
7, rue Guinotte
45150 Jargeau

Commanderie cassis et Berry
8, rue de la Poste
36110 Vineuil

Confrérie du pithiviers
2, rue des Forges
45300 Pithiviers

Grande Table du Fuzelien
3, rue de la Mairie
41600 Nouan-le-Fuzelier

La Faisanderie
Office de tourisme
Place de Gaulle
45600 Sully-sur-Loire

Mangeux d'asperges de Sologne
10, rue de la Forêt
41120 Seur

Tables gourmandes du Berry
24, place Gambetta
36028 Chateauroux

TOURAINE

Commanderie des fromages de Sainte-Maure-de-Touraine
3, rue de la Manse
37800 Noyant-de-Touraine

Confrérie des macarons de Cormery
Syndicat d'initiative
Rue Nationale
37320 Cormery

Confrérie gastronomique du Val de Claise "le Coussin d'Amour"
Mairie
37350 Le Grand-Pressigny

La Marmite d'or
5, allée de la Basse-Chevalerie
37170 Chambray-lès-Tours

Ordre du Poêlon
118, avenue George-Sand
37700 La Ville-aux-Dames

Templerie des fleure-truffes et gouste-foie gras de Touraine
37800 Sainte-Maure-de-Touraine

VENDÉE

Confrérie du canard de Challans
Impasse du Général-Collineau
85300 Challans

VOSGES

Ordre du taste-quiche
17, avenue Foch-Clos Saint Georges
88500 Mirecourt

Taste-cuisses de grenouille
de Vittel
309, division Leclerc
88200 Vittel

Fransız Bölge Şarap Federasyonları

ALSACE

Confrérie de la Corne d'Ottrott
14 A, rue Principale
67530 Ottrott

ANJOU

Commanderie du taste-saumur
Office de tourisme
49000 Saumur

**Confrérie
des fins goustiers d'Anjou**
Musée de la Vigne et du Vin
Saint-Lambert-du-Lattay
49190 Rochefort-sur-Loire

Sacavins d'Anjou
73, rue Plantagenêt
49100 Angers

AUVERGNE

**Confrérie de l'ordre
du Vieux Pressoir**
42370 Saint-Haon-le-Châtel

BASK (ÜLKESİ)

Viguiers royaux du Jurançon
51, avenue Henri-IV
64290 Gan

BERRY

**Confrérie
Saint-Paul-de-Vignoux-sous-les-Aix**
Le Colombier
18110 Vignoux-sous-les-Aix

BORDELAIS

**Bon Temps de Médoc
et des Graves**
Maison du vin
La Verrerie
33250 Pauillac

Compagnons du bordeaux
Château Faure Haut Normand
33141 Saillans

**Grand conseil du vin
de Bordeaux**
1, cours du 30-Juillet
33000 Bordeaux

Jurade de Saint-Émilion
Rue Guadet
33330 Saint-Émilion

BURGONYA

Chevaliers du taste-vin
1, rue de Chaux
21700 Nuits-Saint-Georges

Confrères des Trois-Ceps
Mairie
89530 Saint-Bris-le-Vineux

Confrérie des baillis de Pouilly
14, rue Clerget
58000 Nevers

**Confrérie des vignerons
de Saint-Vincent-de-Mâcon**
520, avenue De Lattre-de-Tassigny
71000 Mâcon

Piliers chablisiens
32, rue de Chichée
89800 Chablis

BRETAGNE

Ordre des chevaliers bretvins
8, rue Ferréol-Bolo
44100 Nantes

CHAMPAGNE

**Compagnons
de l'outillage champagne**
5, rue des Gravières
51500 Rilly-la-Montagne

**Gousteurs de vins
des Côtes de Meuse**
55210 Viéville-sous-les-Côtes

**Ordre des coteaux de
Champagne**
39, rue Talleyrand
51100 Reims

CHARENTES

Confrérie des alambics charentais
18, rue La Rochefoucauld
16100 Cognac

Franc-Pineau comité du pineau
112, avenue Victor-Hugo
16100 Cognac

DAUPHINÉ

**Commanderie
des Côtes du Rhône**
Château de Suze-la-Rousse
26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux

**Compagnons de la clairette de
Die**
34, rue Chastel
26150 Die

FRANCHE-COMTÉ

Disciples de Ponum
44, Grande-Rue
39230 Sellières

**Nobles vins du Jura
et du Comté**
165, chemin des Petits-Quarts
39000 Lons-le-Saulnier

GASKONYA

**Compagnie
des mousquetaires
d'Armagnac**
B.P. 123
2001 Auch Cedex

Chevaliers de Tursans
Syndicat des vins de Tursans
40320 Geaune

ÎLE-DE-FRANCE

Clos de Clamart
Mairie
92140 Clamart

**Compagnons
des coteaux champenois**
20 ter, avenue D.-Casanova
91360 Villemoisson-sur-Orge

**Confrérie
des maistres goustiers
de Joinville-le-Pont**
15 bis, rue Vautier
94340 Joinville-le-Pont

Échansons de France
Caveaux des échansons
Rue des Eaux
75016 Paris

**Goustes-cidre
Île-de-France-Champagne**
94303 Vincennes

**Ordre des taste-whisky écossais
France**
119, avenue de Paris
94160 Saint-Mandé

**République
de Montmartre**
6, rue Hermel
75018 Paris

Taste-cidre de Normandie
11 bis, boulevard Jules-Sandeau
75116 Paris

LANGUEDOC

**Compagnie de la Côte du
Rhône gardoise**
5, rue Cristales
30200 Bagnols-sur-Cèze

Consuls de Septimanie
Rue Émile-Eudes
11100 Narbonne

Duc de Joyeuses
46, rue Pierre-Puget
11000 Carcassonne

**Maîtres vignerons
de Cascatel**
Le Château, Cascatel-Corbières
11360 Durban-Corbières

**Ordre de la dive
bouteille de Gaillac**
81602 Gaillac

Vins du pays du Gard
Avenue de la République
30190 Moussac-Saint-Chaptes

LORRAINE

Consulat de la mirabelle de Lorraine
54200 Villacourt

NORD

Amis de la bière
433, rue de la Gare
59170 Croix

Croix Confrérie internationale de Saint-Vincent
17, chemin de Ghesles
59700 Marcq-en-Barœul

Confrérie du Sabre d'or
8, rue du 11-Novembre
60300 Apremont

NORMANDİYA

Chevaliers du trou normand
La Vauvetière
61120 Vimoutiers

Grand ordre des Calvados
Rue Aldonse-Blanchard
14340 Bonnebosq

PÉRIGORD

Confrérie du vin de Cahors
C.C.I du Lot
BP 79
46002 Cahors

Consuls de la vinée de Bergerac
2, place du Docteur-Cayla
24100 Bergerac

Diamant noir et du vin de Cahors
Chemin du Plantier
24200 Sarlat

POITOU

Humes Piot du Loudunois
11, rue des Quatre-Croix

86200 Loudun

Raballée Dau Mighot et les dames de l'angélique (la)
Mairie
79340 Ménigoute

Tire-douzils
Château de la Mare
86380 Marigny-Brizay

PROVENCE

Commandeurs de Tavel
Impasse des Oliviers
Quartier Grès
84450 Saint-Saturnin-lès-Avignon

Confrérie des vignerons de Beaumes-de-Venise
Domaine Pigeade
84190 Beaumes-de-Venise

Échansonnerie des papes
Domaine de Beauregard
84230 Chateauneuf-du-Pape

Échansons du Vidauban
Quartier de l'Estrée
83550 Vidauban

Maistres vignerons de Vacqueyras et Compagnons du troubadour provençal Raimbaut La Riaille
84190 Vacqueyras

ROUSSILLON

Tasteurs du Roussillon
4, rue Francisco-Ferrer
66600 Rivesaltes

Seigneurs de commande majeure de Roussillon
19, avenue de Grande-Bretagne
66000 Perpignan

SOLOGNE

Compagnons du Grand Gousier
Mairie
41150 Onzain

Hospitaliers curieux et courtois Saint-Bacchus
81, avenue Rollinat
36200 Argenton-sur-Creuse

TOURAINE

Chevaliers de la Chantepleure
Mairie
37210 Vouvray

Commanderie de la dive bouteille de Bourgueil et de Saint-Nicolas
Mairie
37140 Bourgueil

Confrérie des goûteux de bernache vouvrillons
37210 Vouvray

Entonneurs rabelaisiens
37500 Chinon

VENDÉE

Compagnons du Pressoir
Mairie
85320 Rosnay

Fiefs vendéens
19, rue de la Prée
85320 Mareuil-sur-Lay

VOSGES

Tireurs de bière
25, rue Neuves-Granges
88000 Épinal-Saint-Laurent

Belçika Gastronomi ve Şarap Dernekleri

Confrérie des Bergots de Florennes
Rue des Ministères 21
5620 Florennes

Confrérie des chevaliers de l'ordre des escargots de Betonval
Chaussée de Wavre 102
5240 Wange

Confrérie Crassé Djopte d'Houffalize
Rue Sainte-Anne 22
B 6660 Houffalize

Confrérie des échansons val d'Hain
Rue des Verts-Pacages 5
1457 Tourinnes Saint-Lambert

Confrérie des Magneux d'Mat'Ouffet
Rue Cuvelier 166 F
B 4590 Ouffet

Confrérie des maîtres brasseurs et distillateurs de Wallonie
10, rue des Sorbiers
5101 Erpent Namur

Confrérie des Sossons d'Orvaulx
4, avenue de Beaulieu
1160 Brüksel

Confrérie du Stofe
1, venelle de Terlonval
1300 Wavre

Confrérie wallonne
15, rue Saint-Pierre
B 6510 Morlanweils

Connétablerie de Belgique de l'Ordre hospitalier curieux et courtois des chevaliers de Saint-Bacchus
Chaussée Boondaël GB3
B 1050 Brüksel

Fédération des confréries du Benelux
16, rue Saint-Sébastien
B 1300 Wavre

Grands Gousiers de Beaumont
Rue du Vivier 1
B 6500 Beaumont

Ordre des gentes dames de la tarte aux macarons de Ciney
Rue L. Étienne 11
B 5590 Ciney

Kanada Gastronomi ve Şarap Dernekleri

Amies de Curnonsky
19, rue Bretagne
Saint-Lambert J4S 1A3

Amies de Lucullus
1645, croissant Kénogami
Duvernay H7E 3E3

Amis d'Escoffier
6095, boulevard Gouin-Ouest
Montréal H4J 1E7

Amitiés gastronomiques internationales
314, rue du Ruisseau
Longueuil J4H 3Y1

Chevaliers de la Table ronde
33, côte Sainte-Catherine bur. 2404
Outremont H2V 2A1

Commanderie des cordons bleus
942, avenue Hartland
Outremont H2V 2Y1

Commanderie des Costes du Rhône
207-7744 rue Sherbrooke-Est
Montréal H1L 1A1

Confrérie de la chaîne des rôtisseurs
CP 686
R.R.4
Sutton JOZ 1K0

Confrérie des fines fourchettes
110-2540, boulevard Daniel Johnson
Laval H7T 253

Confrérie des vignerons de Saint-Vincent
537, Terrasse Germaine
Sainte-Dorothée H7X 2R6

Connétablerie du Canada de l'Ordre hospitalier curieux et courtois des chevaliers de Saint-Bacchus
207, promenade des Îles
Chomedy Laval H7W 4Z9

International Wine and Food Society
5044, rue Ponsard
Montréal H3W 2A7

Ordre de Bon Temps de Champlain et Pontgravé
500, place d'Armes, suite 2200
Montréal H2X 3S3

Ordre des fournisseurs de la bonne table
91, rue Léonie
Saint-Sauveur des Monts J0R 1R5

Ordre illustre des chevaliers de la méduse
1100-1981, avenue McGill College
Montréal H3A 3C1

Prosper Montagné
1155, boulevard René-Lévesque o.
bur. 3900
Montréal H3B 3V2

İsviçre Gastronomi ve Şarap Dernekleri

Fédération suisse des Confréries bachiques et gastronomiques
Case postale 1380
2001 Neuchâtel

Noble Confrérie des olifants du bas lac
Belleroche 16
2000 Neuchâtel

Confrérie du Guillon
30, chemin de Pierrefleur
1004 Lausanne

Ordre de la Channe
Case postale 668
1951 Sion

Compagnie des Vignolants du vignoble neuchâtelois
Case postale 1164
2001 Neuchâtel

Lüksemburg Gastronomi ve Şarap Dernekleri

Ordre de la cerpette de Saint-Cunibert
Sd DTB Bridimus
B.P. 298 Luxembourg

ŞEFLERİN VE RESTORANLARIN ADRESLERİ İLE KİTAPTAKİ TARİFLERİNİN ADLARI

Aigle Noir (Hôtel de l')

27, Place Napoléon-Bonaparte
77300 Fontainebleau
Parma jambonlu güveçte yaban adatavşanı rillette

Al Diwan
30, Avenue Georges-V
75008 Paris
Humus
Şamfıstıklı baklava

Alloin (René)
René Alloin
8, place Amiral-Muselier
13008 Marseille
Denizkestanesi çorbası

Ambassade d'Auvergne (l')
22, rue du Grenier-Saint-Lazare
75003 Paris
Falettes

Anahi
49, Rue Volta
75003 Paris
Empanada
Mısır graten

Arabian (Ghislaine)
Pavillon Ledoyen'in eski şefi
Paris
Kuru erikli göcen
Potjevfleisch

Auberge des Templiers (l')
Les Bézards
45290 Boismorand
Acı çikolatalı sufle
Karaca nuazet ve kestaneli hiber sosu
Kerevizli ve şaraplı Loire uzunlevreği

Banyols (Didier)
Les Sources de Caudalie *Sources*
Château Smith-Haut-Lafitte
33650 Martillac
À la catalane *beçtavuğu*
Aïoli
Morina aïoli*'si*

Bardet (Jean)
57, Rue Groison
37100 Tours
Beuchelle à la tourangelle

Barthélemy (Roland), peynirci
51, Rue de Grenelle
75007 Paris
Domalanlı brie

Baumann (Guy-Pierre)
Maison Kammerzel
16, Place de la Cathédrale
67000 Strasbourg
Balıklı choucroute

Berilley (Bernard)
La Trinquelinette
89630 Quarré-les-Tombes
Kırmızı meyveler jölesi

Berzane (Philippe)
Hôtel d'Angleterre
17, Quai du Mont-Blanc
Cenevre - İsviçre
Zencefilli bisküviler

Besson (André)
Laloux
250, Avenue des Pins-Est
Montréal - Kanada
Frenksoganlı tereyağda alabalık madalyonlar
Têtes de violon *ve* Matane *karidesleri salatası*

Besson (Gérard)
5, Rue Coq-Héron
75001 Paris
Tarhunotlu jöleyle sığır kuyruğu güveç

Blanc (Georges)
01540 Vonnas
Crêpes vonnassiennes de la mère Blanc
Çikolatalı tart
Ekşi soslu tart
Haşlanmış genç horoz ve balkabaklı graten kızartma
Istakoz ve havyarlı tatlısu ıstakozu panaché
Kısık ateşte pişmiş dana uykuluk paupiette
Kuzumantarlı sırt eti filetoları
Marine somon
Sarmısaklı tereyağlı tatlısu ıstakozu ızgarası

Bocuse (Paul)
69660 Collonges-au-Mont-d'Or
À la lyonnaise *enginarlar*
Balkabağı çorbası
Bresse Halloween kümes hayvanı
Ispanaklar: Hazırlama
Kabuk şekerlemeli Malta portakalları salatası
Kara domalanlı çorba
Mercimekli kavurma
Patates kabuklu barbun
Sülün yahnisi

Bourgeois-Baique (Élisabeth)
Le Mas Tourteron
Chemin de Saint-Blaise-
Les Imberts
84220 Gordes
Gülyağlı taze somonlu milföy
Lahanalı gelincikbalığı crépinette
Tapenade*'li ters göcen tartı*

Boyer (Gérard)
64, Boulevard Henry-Vasnier
51100 Reims
Bröton ıstakozu salatası
Gömlekte, şampanya sosunda, sebze krokanlı kalkan
Köy usulü düz istiridyeler
Piliç konsomesinde kaz ciğerli ravioliler

Boyjoonauth (Mesh)
Poste de Flacq
Maurice (île)
Füme marlin*'li palmiye kaplı milföy*

Braun (Philippe)
Laurent
41, Avenue Gabriel
75008 Paris
Domalanlı ve kerevizli ördek ciğeri
İlkbahar soğanlarıyla pişmiş kremalı marul çorbası
Patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası
Vitello tonnato

Bruneau (Michel), cuisinier normand
La Bourride
15-17, Rue du Vaugueux
14000 Caen
Coen usulü işkembe
Elma şaraplı karides

Cagna (Jacques)
14, Rue des Grands-Augustins
75006 Paris
Kanlı ördek
Patatesli salyangozlar

Castaing (Paule)
20 Bis, Rue Godefroy
69006 Lyon
Charles-Vanel yahnisi

Cerf (le)
30, Rue du Général-de-Gaulle
67520 Marlenheim
Ballı mürver çiçekli beignet
Kırmızı lahanalı domuz mafsal arkasız eti

Chanrion (Jean)
214, Avenue du Maine
75014 Paris
À la ficelle *sığır eti*

Chibois (Jacques)
48, Rue Henri-Dunant
06130 Grasse
Provence usulü küçük farci*'ler*

Chocolaterie royale (la)
53, Rue Royale
45000 Orléans
Ayva ezmesi

Cirino (Bruno)
Le Jardin du Royal Monceau
37, Avenue Hoche
75008 Paris

Kalamar dolmaları

Clerc (François)
La Vieille Fontaine
8, Avenue Grétry
78600 Maisons-Lafitte
Tabanda kurbağa marinière

Constant (Christian)
Le Violon d'Ingres
135, Rue Saint-Dominique
75007 Paris
Ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler

Constant (Christian),
chocolatier
37, Rue d'Assas
75006 Paris
Ballı ve çamfıstıklı sorbe
Brioche vendéenne
Çikolatalı tart
Kakaolu ve üzümlü sorbe
Romlu ve kestane şekerli sabayon
Sonia Rykiel tartı

Coscuella (Maurice)
32160 Plaisance-du-Gers
Kaz kalbi papillotte

Coutanceau (Richard)
Plage de la Concurrence
17000 La Rochelle
Cagouille à la charentaise

Crémaillère (la)
53, Avenue de Paris
19100 Brive-la-Gaillarde
À la sarladaise *patates*

Cussac (Christophe)
5, Boulevard du Général-Leclerc
06310 Beaulieu-sur-mer
À la chablisienne *jambon*
Andoullette à la chablisienne

Daguin (André)
22, Rue d'Anjou
75008 Paris
Buharda pişmiş kalkan dilimleri
Buharda sebzeli dana étouffé
Çift soslu dana üveyik
Domalanlı dondurma
Istakoz ve tarak papillote
Kaz ciğerli omlet
Ördek ciğerli somon şişi
Pacherenc*'li ördek ciğeri*
Yeşil pırasalı az pişmiş ördek göğsü
Yoğurtlu kalıp dondurma

De Angeli (Alicia Gironella)
Centro Cultural Veracruzano Miguel Angel de Quevedo 687
Coyocan - Mexico 04320 D.F.
À la mexicaine *yumuşak hindi*

Dominique
19, Rue Bréa
75006 Paris
Vatruşka

Drouant
18, Rue Gaillon
75002 Paris
Drouant *dilbalığı filetoları*

Drouelle (Gilbert)
L'Auberge d'Ergal
78760 Jouars-Pontchartrain
Altın yataklı izgara dülgerbalığı

Ducasse (Alain)
Restaurant Alain Ducasse
59, Avenue Raymond-Poincaré
75016 Paris
Estofinado

Ducloux (Jean)
1, Rue A.-Thibaudet
71700 Tournus
En chemise *sarmısak taneli piliç sote*
Kümes hayvanları ciğeri patesi
Pâté en croûte "pavé du roy"

Ducrest (Guy)
1, Rue Frémicourt
75015 Paris
Des vendengeurs *patates pastası*
Tante Marie dilbalıkları

Dutournier (Alain)
14, Rue de Castiglione
75001 Paris
Abignades
Çikolatalı yabani tavşan
Garbure
Kudüsenginarlı ve domalanlı kaz ciğeri pastası
Lahana yaprağından milföyde ikili barbun
Midyeli glaze çorba-??

Faugeron (Henri)
Faugeron
52, Rue de Longchamp
75016 Paris
Corrèze cevizli salata üzerinde crottins de Chavignol*'ler*
Domalan püreli, Fugeron rafadan yumurta

Fellini
58, Rue de
La Croix-Nivert
75015 Paris
Ahtapot salatası
Anasonlu bisküviler

Fleury (Jean)
Le Nord
18, Rue Neuve
69002 Lyon
Kabuk şekerlemeli Malta portakalları salatası
Mercimekli kavurma
Sülün yahnisi

Fouquet's
99, Avenue des Champs-Élysées
75008 Paris
Jöleli suda yumurta

Fournier (Bernard)
Le Petit Colombier
42, Rue des Acacias
75017 Paris
Yaban domuzu yahnisi

Gale (Simon),
chef cuisinier du *Bertie's*,
Hôtel Baltimore
88 Bis, Avenue Kléber
75016 Paris
Vanilyalı fudge

Girardet (Fredy)
Chemin de la Roselière
Féchy - İsviçre
Girardet *barbun filetosu*
Hindibalı tarak cassolette

Gleize (Pierre et Jany)
La Bonne Étape
Chemin du Lac
04160 Château-Arnoux
Cantadour kızılcabuğday köy usulü çorba
Lavanta balı ve limonlu ördek palazı
Meyan köklü macaron*'lar*
Otlu ravioli

Grand Véfour (le)
17, Rue de Beaujolais
75001 Paris
Bademli ve narenciye jöleli pirinç
Beaufort*'lu sığır eti ve enginar, hardallı haşlanmış yumurta*

Guérard (Michel)
Les Prés d'Eugénie
40320 Eugénie-les-Bains
Gourmande *salata*

Guy Savoy
18, Rue Troyon
75017 Paris
Buzda yüzen istiridyeler
Denizkestaneli crosne
Frambuaz özütlü vanilyalı milföy
Kırmızı biberli tereyağlı fenerbalığı madalyon
Maxim's patatesler
Salamura yabani sarmısakla izgara fenerbalığı

Haeberlin (Marc)
L'Auberge de l'Ill
68970 Illhaeusern
Ballı, baharatlı, çavdar ekmekli ve kuru kış meyveli şarlot

Haeberlin (Paul et Jean-Pierre)
68970 Illhaeusern
Auberge de l'Ill *somon sufle*
Fırında tekesakalı
Kayısılı sos
Peynirli ve suda yumurtalı sufle

Haeberlin (Paul)
68970 Illhaeusern
Kurbağalı çorba
Porto*'lu sülün*
Romanov keklik pirzola

Harry's Bar de Venise
San Marco 1323
30194 Venedik-İtalya
Carpaccio

Hermé (Pierre)
19, Rue Brey
75017 Paris

Fraisier
Paris-brest
Savarin *hamuru*

Isabal (Maurice)
Ithurria
64250 Ainhoa
À la koskera *barlam balığı bifteği*

Jeffroy (Patrick)
11, Rue Bon-Voyage
22780 Plounérin
Çiftlik elma şaraplı köy göceni

Jeunet (André et Jean-Paul)
Jeunet
9, Rue de l'Hôtel-de-Ville
39600 Arbois
Jésus à la vigneronne
Sarı şaraplı ve kuzu mantarlı pilic but

Jounault (Lionel)
Royal Monceau'nun eski şefi
Casablanca (Fas)
Avokadolu soğuk velouté

Jourdan (Daniel)
Hostellerie de la Fuste
04210 Valensole
Jean Giono'nun à la nage *alabalıkları*
Salatada pembe etli alabalıklar

Jouteux (Jean-Jacques)
Le Provençal
2, Avenue Denis-Séméria
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
Deniz ürünleri türlüsü

Lacombe (Jean-Paul)
1, Rue Pleney
69001 Lyon
Taze keçi peynirli ve pırasalı güveç

Lampréia (les frères)
49, Avenue Émile Zola
75015 Paris
Raventli tartlar
Petit Plat à la provençale *domatesler*

Lapérouse
51, Quai des Grands-Augustins
75006 Paris
Colette ördek palazı
Lapérouse sufle
Taze makarnalı yabani tavşan sırtı yahnisi
Yeşil biberli yeşilbaş

Lasserre
17, Avenue Franklin-Roosevelt
75008 Paris
Élysée Lasserre'in timbale*'leri*
İlikli steak charolais
Kabuklular ve salpicon *garnitürle dilbalığı sufle*
Lasserre portakallı ördek
Mylène flambe krepleri
Portakal şekerlemesi jülyenli mandalinalar
Saint-Jacques de Montcalm balkabaklı çorba

Le Divellec (Jacques)
107, Rue de l'Université
75007 Paris
Elma şarabı sirkeli vatoz ciğerleri
Patatesli kikla
Tartare *ton balığı*

Legras (Claude)
Le Parc des Eaux-Vives
82, Quai Gustav-Ador
Cenevre - İsviçre
Aligoté *ve taze otlu göl balıkları* nage

Lemaire (Simone), aşçı
Le Bourg
03270 Busset
Limon sabayon'lu çilek graten
Tereyağlı pırasayla kalkan parçaları

Lenôtre (Gaston)
44, Rue d'Auteuil
75016 Paris
İnce mokalı vacherin

Loiseau (Bernard)
La Côte d'Or
2, Rue d'Argentine
21210 Saulieu
Hafif ve sıcak elmalı tart
Kırmızı şaraplı armut ve karaca nuazet kızartması
Sarmısak püreli ve maydanoz soslu kurbağa

Maison du Chocolat (la)
225, Rue du Faubourg-Saint-Honoré
75008 Paris
Bacchus
Kestaneli ve çikolatalı pasta

Marais Cage (le)
8, Rue de Beauce
75003 Paris
Martinik usulü féroce-*ti*
Sömürge usulü balık bulyon

Maxim's
3, Rue Royale
75008 Paris
Belle Otéro kuzu sırt eti

Meneau (Marc)
89450 Saint-Père-sous-Vézelay
Ciğerli beignet (cromesquis)
Portakallı tereyağlı en buisson *kuşkonmazlar*

Meulien (Jean-Marie)
279, Rue du Pic-de-l'Ours
Saint-Jean-de-Cannes
83600 Fréjus
Ceviz suyunda dana böbreği
Tayland otlu langust

Michel Chabran
29, Avenue du 45e-Parallèle
26600 Pont-de-l'Isère
Kivi salçalı, taze ananaslı üç tatin

Michel Rubod
47, Rue Jean-Jacques-Rousseau
03600 Commentry
Yedi saatte koyun but

Millésimes (les)
25, Rue de l'Église
21220 Gevrey-Chambertin
Chambertin usulü horoz

Minchelli (Jean et Paul)
Paul Minchelli
54, Boulevard de La Tour-Maubourg
75007 Paris
Çiğ sardalyalı güveç
Çiğ taraklar
Elma dilimleriyle kral çipura buğulama
Elmalı dilbalığı filetoları
Havuçlu ılık somon eskaloplar
İki biberli çiğ somon eskaloplar
Pırasalı kalkan
Pistou *soslu morina balığı dilimleri*
Portakallı istakoz sote
Ré Adası'nın sıcak istiridyeleri

Mioche (Michel)
43, Avenue Pierre-Curie
63400 Chamalières
Clermont-Ferrand
Melekotlu Bretagne istakozu

Navarro (Barbara)
1, Rue Léon-Delhomme
75015 Paris
Cadılar Bayramı (Halloween) balkabağı pastası

Orsi (Pierre)
3, Place Kléber
69006 Lyon
Macaroni graten

Pacaud (Bernard)
9, Place des Vosges
75004 Paris
Barbunlu şarlot
Lahanalı keklik salatası

Paineau (Georges)
13, Rue Saint-Michel
56230 Questembert
Şalgam mousse

Parra (Christian)
L'Auberge de la Galupe
64240 Urt
Boudin noir béarnais
Kırmızı şaraplı, ördek biftekli raviole
Piperade
Yeşil soslu cocochas

Passard (Alain)
84, Rue de Varenne
75007 Paris
Baharatlı sade halvacı kabağı sote
Çikolatalı milföy

Passédat (Gérald)
Le Petit Nice
Anse de Maldormé
13007 Marseille
Pistou*'da* carpaccio *olarak süt kuzusu*

Peignaud (Michel)
8, Quai Jacques-de-Thézac
29770 Audieme
Yeşil börülceli morina balığı steak

Pierre Au Palais Royal
10, Rue de Richelieu
75001 Paris
Ballı glaze nugat
Elma şaraplı uskumru

Pierre Mauduit traiteur
54, Rue du Faubourg-Saint-Denis
75010 Paris
Armutlu şarlot
Çikolatalı şarlot

Poujauran (Jean-Luc)
20, Rue Jean-Nicot
75007 Paris
Galette des Rois

Pré Catelan (le)
Bois de Boulogne
Route de Suresnes
75016 Paris
Hindistancevizi-safranlı dondurma
Tayland fesleğenli langustinli esmer risotto

Pyrénées (les)
19, Place du Général-de-Gaulle
64220 Saint-Jean-Pied-de-Port
Morina doldurulmş pimientos del piquillo

Ravet (Bernard)
L'Ermitage
Vuffleur-le-Château
1134 İsviçre
Antepfıstıklı armutlu gratinée
Yeşil kuşkonmazlı ve kuzumantarlı Alp alabalığı

Riguidel (la Maison)
Boulangerie-pâtisserie
38, Rue Port-Maria
56170 Quiberon
Brôton galette*'leri*

Robuchon (Joël)
67, Boulevard du Général-Martial-Valin
75015 Paris
À la cassonnade *karamelize krema*
Domalanlı ve kestaneli ıstakoz güveç
Havyarlı somon füme kızartma
İle-de-France hafif ateşte pişmiş domuz kellesi
Karnabahar kremalı havyar jölesi
Otlu pastoral salata
Patatesli tart
Senatör Couteau'nun Pistou usulü kraliyet tavşanı
Susam tanecikli dilbalığı tava
Şalgam ve patates püresi

Roellinger (Olivier)
Les Maisons de Bricourt
1, Rue Du Guesclin
35260 Cancale
À l'américaine *ıstakoz*
À la cancalaise *denizkulakları*
Chutney
İstiridye sütlü çorba ve karabuğdaylı sandviç ekmeği

Romeyer (Pierre)
109 Groenendaalsesteenuteg
1560 Hoeilaart - Belçika
Chambord usulü yılanbalığı, tereyağlı makarnacıklar

Rostang (Michel)
20, Rue Rennequin
75017 Paris
Beyaz Bordeaux*'lu şaraplı armut kızartma*
Denizkestanesi kabuğunda küçük hindıcın yumurtaları

Rostang (Philippe)
La Bonne Auberge
N 7
06600 Antibes
Dauphine usulü piliç

Senderens (Alain)
9, Place de la Madeleine
75008 Paris
Archestrate *avokado salatası*
Elma şarabında pişmiş şalgam dolması
Kızartma incir ve kırmızı meyveler jölesi
Pinacolada *soslu ananaslı* beignet
Vatoz salatası

Souvereyns (Roger)
Scholteshif
130 Kerkstraat
3512 Stevoort - Belçika
Ayva soslu yaban domuzu parçası

Theurel (Michel)
38, Boulevard Waterloo
Brüksel - Belçika
Istakoz etli donuk soslu ıstakozlu ince ravioliler

Thorel (Jacques)
L'Auberge bretonne
2, Place Du Guesclin
56130 La Roche-Bernard
Baharatlı ve havuçlu ton balığı dilimi

Tour d'Argent (la)
15, Quai de la Tournelle
75005 Paris
Charpini *armutlar*
Des Tournelles nuazet
Maskelenmiş, Almaviva suda yumurta
Tour d'Argent ördek palazı
Wanamaker *armutları*

Tournadre (Gilles)
9, Quai de la Bourse
76000 Rouen
Şalgam turşusu ve elma şaraplı ördek

Troisgros (Jean et Pierre)
Place de la Gare
42300 Roanne
Alex-Humbert patatesli beçtavuğu
Ardıç yemişli ardıç mousse*'u*
Barbarla ördekli turta
Ceviz yağlı sirkeli sosta haşlanmış bindi palazı
Çiftlik tavşanı güveç
Elma oyunu
Kestaneli sufle
Mére Carles patatesler
Omlet sufle
Taze kremalı ve rasteau*'lu erik kuruları*

Valluet (Daniel)
5, Impasse du Baou
06310 Beaulieu-sur-Mer
Yeşil limonlu sufle

Vandenhende (Francis)
6, Rue Pierre-Demours
75017 Paris
Kestaneli şarlot

Vedel (Pierre)
19, Rue Duranton
75015 Paris
Sardalye graten

Vergé (Roger)
Le Moulin de Mougins
Notre-Dame-de-Vie
06250 Mougins
Croûte*'ta tuzlu piliç*
Domalanlı kabak çiçekleri
Fasulyeli ve kuzu paçalı kuzu blanquette
Istakoz yahnisi
Limonlu dana filemiyon
Marul yaprakları üzerinde benekli levrek filetoları
Patlıcan dolması

Versini (Olympe)
48, Rue Saint-Georges
75009 Paris
Kekikli dilbalığı
Kremalı çikolatalı truffe
Limonlu tart
Midye şişi
Sebzeli langustin kızartma

Veyrat (Marc)
L'Auberge de l'Éridan
13, vieille route des Pensières
74290 Veyrier-du-Lac
Pimpiolet*'li kuzu gerdanı*

Vié (Gérard)
1, Boulevard de la Reine
78000 Versailles
Au chambertin sığır etli fondanlar
Domuz yağlı ve havyarlı patates galette
Küçük taze şalgamlarla salata
Sauterne *füme*li *hubarda pişmiş ördek ciğeri*
Tarak salatası
Yumurta mantarlı uzunlevrekli salata

Vigato (Jean-Pierre)
Apicius
122, Avenue de Villiers
75017 Paris
Ballı dondurma
Blanc-manger
Colbert mezgit kızartma
Çiğ somon, yağda patates
Domuz kulağı kavurmalı salata
Muzlu gevrek choco
Soğuk taze morina

Vrinat (Jean-Claude) ve Deligne (Claude)
15, Rue Lamennais

75008 Paris
Nantua soslu turnabalığı güveç

Wally le Saharien
36, Rue Rodier
75009 Paris
Güvercinli pastilla

Westermann (Viviane ve Antoine)
4, Parc de l'Orangerie
67000 Strasbourg
Annemin usulünde doldurulmuş ve kızartılmış kaz

Wynants (Pierre)
Comme chez soi
23, Place Rouppe
Brüksel - Belçika
À la lambic *ve* à la bruxellois choesels
Otlu fenerbalığı

BIBLIYOGRAFYA

Paragrafın başında farklı bir ibare yoksa eserler, yazarlarına göre alfabetik olarak dizilmiştir.

Mutfak sanatı

Referans eserler

Yayımlanma sırasına göre

Viard (A.), *Le Cuisinier Impérial* (Paris, 1806).

Beauvilliers (Antoine), *L'Art du Cuisinier* (Paris, 1814).

Audot (Louis Eustache), *La Cuisinière de la Campagne et de la Ville* (Audot, Paris, 1818).

Carême (Antonin), *Le Cuisinier Parisien* (Paris, 1828) ; *L'Art de la Cuisine Française au xixe Siècle* (3 cilt, Paris, 1833-1835 ; cilt 4 ve 5, 1843-1844, Plumerey tarafından; Kerangué ve Pollès tarafından tekrar baskı, Paris, 1981).

Dubois (Urbain) ve **Bernard** (Émile), *La Cuisine Classique [...] Appliquée au Service à la Russe* (Paris, 1856).

Grandi (Ferdinando), *Les Nouveautés de la Gastronomie Princière* (Paris, 1866).

Gouffé (Jules), *Le Livre de Cuisine* (Paris, 1867).

Dubois (Urbain), *La Cuisine Artistique* (Paris, 1870) ; *École des Cuisinières* (Paris, 1887) ; *Nouvelle Cuisine Bourgeoise Pour la Ville et Pour la Campagne* (Paris, 1888).

Dumas (Alexandre), *Grand Dictionnaire de Cuisine* (Paris, 1873; Veyrier, Paris, 1978).

Garlin (Gustave), *Le Cuisinier Moderne ou les Secrets de l'Art Culinaire* (Paris, 1887).

Colombié (Auguste), *Traité Pratique de Cuisine Bourgeoise...* (Paris, 1893).

Dagouret (Pierre), *Abrégé de Cuisine (1 200 recettes) avec Vocabulaire en Quatre Langues* (Paris, 1900 ; Flammarion, 1975).

Montagné (Prosper) ve Salles (Prosper), *La Grande Cuisine Illustrée* (Monaco, 1900).

Richardin (Edmond), *La Cuisine Française du xixe au xxe Siècle [...]* (Paris, 1910).

Ali-Bab (adıyla tanınan Henri Babinsky), *Gastronomie Pratique, Études Culinaires, Suivies du Traitement de l'Obésité des Gourmands* (2. baskı, Flammarion, Paris, 1912 ; eksiksiz baskı, 1975).

Montagné (Prosper), *La Cuisine Bonne et Pas Chère* (Paris, 1919) ; *Le Grand Livre de Cuisine* (Paris, 1928) ; *Cuisine avec et Sans Ticket* (Paris, 1941).

Nignon (Édouard), *L'Heptaméron des Gourmets* (Paris, 1919) ; *les Plaisirs de la Table* (Paris, 1926).

Escoffier (Auguste), *Le Guide Culinaire, Aide-Mémoire de Cuisine Pratique avec la Collaboration de MM. Philéas Gilbert et Émile Fetu* (Paris, 1921) ; *Ma Cuisine*, 2 500 recettes (Paris, 1934).

Pomiane (Édouard de), *Le Code de la Bonne Chère* (Paris, 1925 ; 1952 ; *Le Livre de Poche Pratique*, n°4 842) ; *La Cuisine en Six Leçons* (Paris, 1927) ; *La Cuisine Pour la Femme du Monde* (Paris, 1934) ; *Le Carnet d'Anna* (1938) ; *Cuisine et Restrictions* (Paris, 1940) ; *Radio Cuisine : Première et Deuxième Série* (Albin Michel, Paris, 1949) ; *La Cuisine en 10 Minutes* (Calmann-Lévy, 1969).

Reboux (Paul), *Plats Nouveaux ! 300 Recettes Inédites ou Singulières ; Essai de Gastronomie Moderne* (Paris, 1927) ; *Plats du Jour* (Paris, 1930).

Saint-Ange (Mme Ébrard), *Le Livre de Cuisine* (Paris, 1927) ; *La Cuisine de Madame Saint-Ange* (Larousse, Paris, 1958), yeniden gözden geçirilmiş.

Joyant (Maurice), *La Cuisine de Monsieur Momo* (Paris, 1930).

Pellaprat (Henri-Paul), *L'Art Culinaire Moderne* (1935) ; *La Cuisine Familiale et Pratique* (Flammarion, Paris, 1955) ; *Le Pellaprat du xxe Siècle* (René Kramer, Lausanne, 1969).

Curnonsky ve Croze (Austin de), *Le Trésor gastronomique de la France* (Delagrave, Paris, 1953).

Oliver (Raymond), *Ma Cuisine* (Bordas, Paris, 1965 ; yeniden gözden geçirilmiş ve düzeltilmiş baskı, 1981) ; *Cuisine Pour mes Amis* (Albin Michel, Paris, yeni baskı, 1976).

Point (Fernand), *Ma Gastronomie* (Flammarion, Paris, 1969).

Dumaine (Alexandre), *Ma Cuisine* (Pensée Moderne Yayınları, Paris, 1972).

Denis, *La Cuisine de Denis* (Robert Laffont, Paris, 1975).

Oliver (Michel), *Mes Premières Recettes* (Rocher Yayınları, Monaco, 1982) ; *Mes Nouvelles Recettes à la Télé* (Plon, Paris, 1982).

Bocuse (Paul), *La Cuisine du Marché* (Flammarion, Paris, 1976) ; *Bocuse Dans Votre Cuisine* (Flammarion, Paris, 1982).

Guillot (André), *La Grande Cuisine Bourgeoise* (Flammarion, Paris, 1976).

Brazier (Eugénie), *Les Secrets de la Mère Brazier* (Solar, Paris, 1977; 2. baskı, Solar 1992).

Guérard (Michel), *La Cuisine Gourmande* (Robert Laffont, Paris, 1977).

Sylvestre (Jacques) ve Planche (Jean), *Les Bases de la Cuisine* (Lanore, Paris, 1977).

Troisgros (Jean et Pierre), *Cuisiniers à Roanne* (Robert Laffont, Paris, 1977) ; *Les Petits Plats des Troigros* [Pierre et Michel] (Robert Laffont, Paris, 1977).

Blanc (Georges), *Ma cuisine des Saisons* (Robert Laffont, 1984).

Olympe (olarak bilinen Dominique Nahmias), *La Cuisine d'Ève et d'Olympe* (Mengès, Paris, 1980) ; *La Cuisine d'Olympe* (Mengès, Paris, 1982) ; *Ma Cuisine de A à Z : Mes 200 Recettes Secrètes.* (Albin Michel, Paris, 1991).

Chapel (Alain), *La Cuisine, C'Est Beaucoup Plus Que des Recettes* (Robert Laffont, Paris, 1980).

Daguin (André), *Le Nouveau Cuisinier Gascon* (Stock, Paris, 1981).

Senderens (Alain et Éventhia), *La Cuisine Réussie* (J.-C. Lattès, Paris, 1981) ; *La Grande Cuisine à Petits Prix* (Robert Laffont, Paris, 1984).

Haeberlin (Paul et Jean-Pierre), *Les Recettes de l'Auberge de l'Ill* (Flammarion, Paris, 1982).

Meurville (Élisabeth de), *La Cuisine Française : Vos 200 Plats Préférés* (Montalba, Paris, 1985) ; *La Cuisine des Chefs Chez Eux* (Carré, Paris, 1993) ; *La France Gourmande à Domicile* [Michel Creignou ile] (Hachette, Paris, 1995).

Vergé (Roger), *Les Fêtes de Mon Moulin* (Flammarion, Paris, 1986).

Bras (Michel), Boudier (Alain) ve Millau (Christian), *Le Livre de Michel Bras* (Rouergue Yayınları, Rodez, 1991).

Scotto (Kızkardeşler) ve Hubert-Baré (Annie), *L'Héritage de la Cuisine Française* (Hachette, Paris, 1992).

Loiseau (Bernard) ve Gilbert (Gérard), *Trucs, Astuces et Tours de Main* (Hachette, Paris, 1993).

This (Hervé), *Les Secrets de la Casserole* (Belin, Paris, 1993) ; *Révélations Gastronomiques* (1995).

Robuchon (Joël), *Le Carnet de Route d'un Compagnon Cuisinier* [É. de Meurville ile] (Payot, Paris, 1995); *Le Meilleur et le Plus Simple de la France* (Laffont, 1996) ; *L'Atelier de Joël Robuchon* (Hachette, 1996).

Derenne (Jean-Philippe), *L'Amateur de cuisine* (Stock, 1996).

Fransa dışı mutfaklar

Dubois (Urbain), *Cuisine de tous les Pays : Études Cosmopolites* (Paris, 1868).

Fielding (Michael), *La Cuisine des Provinces de France* (1968-1974) ; *La Cuisine Viennoise* (1969) ; *La Cuisine Italienne* (1969) ; *La Cuisine Russe* (1969-1971) ; *La Cuisine d'Espagne et du Portugal* (1969-1973); *La Cuisine de l'Inde* (1969-1973) ; *La Cuisine Américaine* (1969-1974) ; *La Cuisine Scandinave* (1969-1974) ; *la Cuisine à Travers le Monde* (Time-Life, Amsterdam, 1969-1979) ; *La Cuisine Allemande* (1970) ;

La Cuisine du Moyen-Orient (1970) ; *La Cuisine Japonaise* (1970-1973) ; *La Cuisine des îles Britanniques* (1970-1974) ; *La Cuisine Latino-Américaine* (1970-1974).
Vence (Céline) ve **Vie** (Blandine), *Les Cuisines du Monde* (1980).
Cuisines du Monde *(les)* (Larousse, Paris, 1993).

AFRİKA

Bennani-Smires (Latifa), *La Cuisine Marocaine* (Madras, 1980).
Bouksani (Mme), *Gastronomie Algérienne* (Jeffal Yayınları, Rouiba, 1982).
Hal (Fatéma), *Les Saveurs et les Gestes : Cuisines et Traditions du Maroc*. Préface de Tahar Ben Jelloun (Stock, Paris, 1995).
Isnard (Léon), *La Gastronomie Africaine* (Paris, 1930) ; *Afrique Gourmande, ou "L'Encyclopédie Culinaire de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc"* (Oran, v. 1930).
Karsenty (Irène et Lucienne), *Cuisine Pied-Noir* (Denoël, Paris, 1974).
Obeida (Kadidja), *253 Recettes de Cuisine Algérienne* (Jacques Grancher, Paris, 1983 ; yeni baskı, 1991).
Toussaint-Samat (Maguelonne), *La Cuisine Rustique d'Afrique Noire ; Madagascar* (Robert Morel, Forcalquier, 1971).

AMERİKA

Beaulieu (Mireille), *Les Meilleures Recettes du Québec* (La Presse Yayınları, Montréal, 1974).
Da Mathilde, *325 recettes de cuisine créole* (Jacques Grancher, Paris, 1975).
Del Paso (Socorro ve Fernando), *Douceur et Passion de la Cuisine Mexicaine : 151 Recettes, 46 Menus* (Aube Yayınları, Paris, 1991).
Simmons (Amelia), *American Cookery* (New York, 1822).

ASYA

Ghanooparvar (M.R.), *Persian Cuisine* (Mazda Publishers, Lexington, Kentucky, 1982).
Khawam (René), *La Cuisine Arabe* (Albin Michel, Paris, 1970).
Lecourt (H.), *La Cuisine Chinoise* (Pékin, 1925).
Mordelet (Alain), *Cuisine des Palais d'Orient* (Aube Yayınları, Paris, 1994).
Mukherjee (Danielle), *La Cuisine Indienne Facile et Bon Marché* (Guy Authier, Paris, 1978).
Rabiha, *La Bonne Cuisine Turque* (Istanbul, 1925 ; *fac-similé* Morcrette, Luzarches, s.d.).
Rao (Nguyen Ngoc), *La Cuisine Chinoise à l'Usage des Français* (Denoël, Paris, 1980).

AVRUPA

Artusi (Pellegrino), *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* (Firenze, 1910 ; Garzanti, Milano, 1970 et 1975 ; Einaudi, Turin, 1974) ; *La Bible de la Cuisine Italienne*.
Carnacina (Luigi) et Veronelli (Luigi), *Manger à l'Italienne* (Flammarion, Paris, 1965).
Cougnet (Alberto), *L'Arte Cucinaria in Italia* (Milano, 1910).
Domingo (Xavier), *Le Goût de l'Espagne* (Flammarion, Paris, 1992).
Gundel (Karoly), *La Cuisine Hongroise de Károly Gundel* (Corvina Kiadó, Budapeşte, 1956 ; 6. baskı, 1981).
Ianco (Ana), *175 Recettes de Cuisine Roumaine* (Jacques Grancher, Paris, 1990).
Jaroszová (Petra), *Les Délices de Bohême* (Aube Yayınları, Paris, 1990).
Kohl (Hannelore), *Un voyage Gourmand à Travers l'Allemagne* (Fallois Yayınları, 1996).
Koranyi ve **Szinder** (Lad.), *Livre de la Bonne Chère, Contenant Toutes les Spécialités Gastronomiques de la Cuisine Hongroise* (Macaristan, Budapeşte, 1938).
Monod (Louis), *La Cuisine Florentine* (Lucerne, 1914 ; yeniden baskı, Morcrette, Luzarches).
Muro (Angel), *Diccionario General de Cocina* (Madrid, 1892).
Petit (A.), *La Gastronomie en Russie, "Par A. Petit, Chef de Cuisine de Son Excellence le Comte Panine"* (Paris, 1860).
Pomiane (Édouard de), *Cuisine Juive, Ghettos Modernes* (Paris, 1929).
Roukhomovsky (Suzanne), *Gastronomie Juive : Cuisine et Pâtisserie de Russie, d'Alsace, de Roumanie et d'Orient* (Paris, 1929; yeniden gözden geçirilmiş baskı, 1968).
Tchekoff (M. V.), *La Cuisine Russe* (Jean-Pierre Taillandier, Paris, 1987).
Vigliardi-Paravia (Leda), *Je Mange et J'Aime ça. Les 100 Meilleures Recettes du Terroir Italien* (Assouline Yayınları, 1994).
Wirkowski (Eugeniusz), *la Cuisine des Juifs polonais* (Interpress, Varşova, 1988).
Witwitcka (H.) ve Soskine (S.), *La Cuisine Russe Classique* (Albin Michel, Paris, 1968 ; yeni baskı, 1978).

Fransa'nın bölge mutfakları

Amicale des cuisiniers et pâtissiers auvergnats de Paris, *Cuisine d'Auvergne* (Denoël, Paris, 1979).
Auricoste de Lazarque (Ernest), *La Cuisine messine* (Metz, 1927).
Barberousse (Michel), *La Normandie : Inventaire Culinaire Régional* (Hachette, Paris, 1974).
Baumgartner (Marguerite), *La Cuisinière du Haut-Rhin...*, Almanca çevirisi (Mulhouse, 1829 ; ikinci kısım, 1833 ; her ikisinin tıpkıbasımı : Morcrette, Luzarches).
Benoît (Félix) et Clos-Jouve (Henri), *La Cuisine Lyonnaise* (Solar, Paris, 1972).
Besson (Joséphine), *La Mère Besson : Ma Cuisine Provençale* (Albin Michel, Paris, 1977).
Blanc (Honoré), *Les Rayoles, le Mortier et la Sauce de Noix...* (Paris, 1824).
Ceccaldi (Marie), *Cuisine de Corse* (Denoël, Paris, 1980).
Clément (Marie-Christine et Didier) ve Martin (André), *Sologne Gourmande : Le Cahier Secret de Silvine* (Albin Michel, Paris, 1992).
CNAC, *L'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France* (Albin Michel, Paris) : *Nord, Pas-de-Calais* (1992) ; *Île-de-France* (1993) ; *Bourgogne* (1993) ; *Franche-Comté* (1993) ; *Pays de Loire* (1993) ; *Poitou-Charentes* (1994) ; *Bretagne* (1994) ; *Rhône-Alpes* (1995) ; *Provence-Alpes-Côte d'Azur* (1995) ; *Midi-Pyrénées* (1996).
Contour (Alfred), *Le Cuisinier Bourguignon* (Beaune, 1901 Jeanne Laffitte, Marsilya, 1978).
Croze (Austin de), *Les Plats Régionaux de France* (Paris, 1926 ; Morcrette, Paris, 1977).
Curnonsky ve **Rouff** (Marcel), *La France Gastronomique, Guide des Merveilles Culinaires et des Bonnes Auberges Françaises*, 18 cilt. (Rouff Yay., Paris, 1921-25) : 1. cilt : *Le Périgord* (1921) ; 2. cilt : *Anjou* (1921) ; 3. cilt : *Normandiya* (1921) ; 4. cilt : *La Bresse, le Bugey, le Pays de Gex* (1921) ; 5. cilt : *L'Alsace* (1921) ; 6. cilt : *Paris* (1921) ; 7. cilt : *La Touraine* (1922) ; 8. cilt : *Le Béarn* (1922) ; 9. cilt : *La Provence* (1922) ; 10. cilt ; *Burgonya* (1923) ; 11. cilt : *Bretanya* (1923) ; 12. cilt : *La Savoie* (1923) ; 13. cilt : *Bordeaux* (1924) ; 14. cilt : *Paris çevresi* (1924) ; 15. cilt : *Aunis-Saintonge* (1924) ; 16. cilt : *Poitou-Vendée* (1924) ; 17. cilt : *Lyon* (1925) ; vol. 18 : *Le Maine et le Perche* (1925).
Durand (Charles), *Le Cuisinier Durand* (Nîmes, 1830 ; gözden geçirilmiş 8. baskı, Nîmes, 1863) ; bu tarihten başlayarak birçok kez yeniden basılmıştır.
Escudier (Jean-Noël), *La Véritable Cuisine Provençale et Niçoise ; Nouvelle Édition Revue et Augmentée d'Un Choix de Recettes de Cuisine Languedocienne et de Cuisine Corse...* (Ed.: Provencia, Toulon, 1964 ; 1972).
Gaertner (Robert) ve **Frederick** (Pierre), *La Cuisine Alsacienne* (Flammarion, Paris, 1979).
Karsenty (Irène), *Cuisine de Savoie* (Denoël, Paris, 1981).
Lallemand (Roger), *La Vraie Cuisine du Bourbonnais* (1967) ; *La Vraie Cuisine du Nivernais et du Morvan* (Lanore-Laurens, Paris, 1967) ; *La Vraie Cuisine du Berry et de l'Orléanais* (Quartier latin, La Rochelle, 1968) ; *La Vraie Cuisine de l'Anjou et de la Touraine* (1969) ; *La Vraie Cuisine de l'Auvergne et du Limousin* (1970) ; *La Vraie Cuisine de la Bretagne* (1971) ; *La Vraie Cuisine de Normandie* (1972) ; *La Vraie Cuisine de l'Artois, de la*

Flandre et de la Picardie (1973) ; *La Vraie Cuisine de la Champagne* (1974) ; *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France* (1975) ; *La Vraie Cuisine de l'Alsace* (1976) ; *La Vraie Cuisine de la Lorraine* (1977) ; *La Vraie Cuisine de la Bourgogne* ; *La Vraie Cuisine du Lyonnais et de la Bresse*.

La Mazille, *La Bonne Cuisine du Périgord* (Flammarion, Paris, 1929); sürekli yeniden basılmıştır.

Montagné (Prosper), *Le Festin Occitan* (1929).

Morand (Simone), *Gastronomie Bretonne d'Hier et d'Aujourd'Hui* (Flammarion, Paris, 1965) ; *Gastronomie Normande d'Hier et d'Aujourd'Hui* (Flammarion, Paris, 1970).

Palay (Simin), *La Cuisine du Pays : Armagnac, Béarn, Bigorre, Landes, Pays Basque ; 500 Recettes* (Pau, 1936).

Philippe-Levatois (Jeanne), *Cuisine du Poitou et de Vendée* (Marais Yayınlan, Nenet, 1968) ; *Cuisine Traditionnelle de Poitou et de Vendée* (Le Bouquiniste, Poitiers, 1976).

Reboul (J.-B.), *La Cuisine Provençale* (Marsilya, 1895).

Rivoyre (Éliane ve Jacquotte de), *Cuisine Landaise* (Denoël, Paris, 1980).

Robaglia (Suzanne), *Margaridou, Journal et Recettes d'Une Cuisinière au Pays d'Auvergne* (CREER, Nonette, 1935 ; yeni baskı, "Troisgros'lar tarafından verilen tariflerle", 1977).

Robuchon (Joël), *Recettes du Terroir d'Hier* (Lattès, Paris, 1994).

Schneider (Tony et Jean-Louis) et Brison (Danièle), *La Cuisine Alsacienne : 60 Recettes de l'Arsenal ;* Toni Ungerer'in ilüstrasyonu (Bueb et Reumaux, Strasbourg, 1985).

Six grands cuisiniers de Bourgogne (les), *Recettes d'Hier et d'Aujourd'Hui* (J.-C. Lattès, Paris, 1982).

Sloimovici (A.), *Ethnocuisine de la Bourgogne* (Cornarin, 1973).

Tendret (Lucien), *La Table au Pays de Brillat-Savarin* (Belley, 1892).

Varille (Mathieu), *La Cuisine Lyonnaise* (Lyon, 1928).

Vidal (Dr Charles), *Nostra Cozina* (Toulouse, 1930) ; en occitan.

Vincenot (famille), *Cuisine de Bourgogne* (Denoël, Paris, 1977).

Özel tarifler

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

EDEBİ MUTFAK

Joyant (Maurice), *La Cuisine de Toulouse-Lautrec et Maurice Joyant* (Edita, Lausanne, 1966).

Courtine (Robert J.), *Le Cabier de Recettes de Madame Maigret* (Robert Laffont, Paris, 1974) ; *Balzac à Table* (Robert Laffont, Paris, 1976) ; *Zola à table* (Robert Laffont, Paris, 1978).

Sand (Christiane), **Lubin** (Georges), **Clément** (Marie-Christine ve Didier) ve **Martin** (André), *À la Table de George Sand* (Flammarion, Paris, 1987).

Clément (Marie-Christine ve Didier) ve **Martin** (André), *Colette Gourmande* (Albin Michel, Paris, 1990).

Vázquez Montalbán (Manuel), *Les Recettes de Carvalbo* (Christian Bourgois, Paris, 1996).

ŞARAPLI YEMEK KİTAPLARI

Brunet (Raymond) ve **Pellaprat** (Henri-Paul), *La Cuisine au Vin* (Paris, 1936).

Derys (Gaston), *Les Plats au Vin* (Paris, 1937).

Desmur (Jean) ve **Clos-Jouve** (Henri), *La Cuisine de Bacchus* (Solar, Paris, 1974).

Blanc (Georges), *De la vigne à l'Assiette* (Hachette, Paris, 1995).

DENİZ ÜRÜNLERİ KİTAPLARI

Caillat (A.), *150 Manières d'Accommoder les Sardines* (Marseille, 1898 ; tıpkıbasım, Morcrette, Luzarches).

Escoffier (A.), *La Morue ; 82 Recettes pour l'Accommoder* (Paris, 1929).

Le Divelec (Jacques) ve **Vence** (Céline), *La Cuisine de la Mer* (Robert Laffont, Paris, 1982).

Le Duc, *Crustacés, Poissons et Coquillages* (J.-C. Lattès, Paris, 1977).

Pellaprat (Henri-Paul), *Le Poisson Dans la Cuisine Française* (Flammarion, Paris, 1972).

TOPRAK ÜRÜNLERİ KİTAPLARI

Androuet (Pierre), *La Cuisine au Fromage : 800 Recettes du Monde Entier* (Stock, Paris, 1978).

Bocuse (Paul) ve **Perrier** (Louis), *Le Gibier* (Flammarion, Paris, 1973).

Cuisine de Nos Pères (la), l'Art d'Accommoder le Gibier Suivant les Principes de Vatel et des Grands Officiers de Bouche : 200 Recettes... (Paris, 1885). *Cuisinière Républicaine (la), Qui Enseigne la Manière Simple d'Accommoder les Pommes de Terre...* (Paris, 1794 ; yeniden baskı, Morcrette, 1976).

Dubois (Urbain), *La Cuisine d'Aujourd'hui : "École des Jeunes Cuisiniers ; Service des Déjeuners, Service des Dîners, 250 Manières de Préparer les Œufs"* (Paris, 1889).

Petit Cuisinier Économe (le), avec [...] le Traitement et l'Apprêt des Pommes de Terre..., 2. cilt (Paris, 1796).

Ramain (Paul), *Mycogastronomie* (Les Bibliophiles gastronomes, Paris, 1953).

YEMEK TİPLERİ

Gouffé (Jules), *Le Livre des Soupes et des Potages Contenant Plus de 400 Recettes de Potages Français et Étrangers* (Paris, 1875).

Jolly (Martine), *À nous les Bonnes Soupes* (Albin Michel, Paris, 1994).

Recette de la fondue vaudoise (Imp. Kohler, Lausanne, 1945).

Wernert (J.), *Hors-d'Œuvre et Savouries* (1926).

TATLI, DONDURMA VE REÇEL KİTAPLARI

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Bastiment de receptes... (Lyon, 1541).

Manière de faire toutes confitures [la], (Paris, 1550).

Nostre-Dame (Michel de, dit Nostradamus), *Excellent et Moult Utile Opuscule [...] de Plusieurs Exquises Recettes, [...] la Manière et Façon de Faire Confitures de Plusieurs Sortes, Tant en Miel que Sucre et Vin Cuit* (Lyon, 1555 ; P. Hazan, Paris, 1962).

Pratique de Faire Toutes Confitures (la), "Condiments, Distillations d'Eaux Odoriférantes et Plusieurs Autres Recettes Très Utiles ; avec la Vertu et Propriété du Vinaigre..." (Lyon, 1558 ; tıpkıbasım Klincksieck, Paris, 1992).

Bonnefons (Nicolas de), *Le Jardinier Français, [...] avec la Manière de Conserver les Fruits et Faire Toutes Sortes de Confitures, Conserves et Massepains...* (Paris, 1651).

Confiturier François [le] (Paris, 1660).

Massialot, *Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs et les Fruits ; avec la Manière de Bien Ordonner un Dessert* (Paris, 1692).

Gilliers (Joseph), *Le Cannaméliste Français* (Nancy, 1751).

Menon, *La Science du Maître d'Hôtel Confiseur* (Paris, 1749).

Emy, *L'Art de Bien Faire les Glaces d'Office* (Paris, 1768).

Utrecht-Freidel (M^me^), *L'Art du Confiseur* (Paris, 1801).

Carême (Antonin), *.Le Pâtissier Royal Parisien [...] suivi [...] d'Une Revue Critique des Grands Bals de 1810 et 1811* (Paris, 1815) ; *Le Pâtissier Pittoresque...* (Paris, 1815 ; fazlasıyla genişletilmiş 3. baskı, 1842).

Lacam (P.), *Le Nouveau Pâtissier-Glacier Français et Étranger* (Paris, 1856); *Le Glacier Classique et Artistique en France et en Italie* (Paris, 1893) ; *Le Mémorial des Glaces [...] Renfermant 3 000 Recettes...* (Paris, 1902).

Gouffé (Jules), *Le Livre de Pâtisserie* (Paris, 1873).

Hermé (Pierre), *Secrets Gourmands* (Larousse, Paris, 1955) ; *La Maison du Chocolat* [Sylvie Girard ile] (Robert Laffont, Paris, 1992).

Dubois (Urbain), *Le Grand Livre des Pâtissiers et des Confiseurs* (Paris, 1883) ; *La Pâtisserie d'Aujourd'Hui* (Paris, 1894).

Darenne (E.) et Duval (E.), *Traité de Pâtisserie Moderne. Guide du Pâtissier-Traiteur ;* 1957'de P. Paillon tarafından güncellenmiş, 1965'te M. Leduby ve H. Raimbault tarafından tamamen gözden geçirilmiştir (Flammarion, Paris, 1974).

Pasquet (Ernest), *La Pâtisserie familiale* (Flammarion, Paris, 1974).

Lenôtre (Gaston), *Faites Votre Pâtisserie Comme Lenôtre* (Flammarion, Parls, 1975) ; *Faites vos Glaces et Votre Confiserie Comme Lenôtre* (Flammarion, Paris, 1978) ; *Desserts*

Traditionnnels de France (Paris, 1992). *100 meilleurs Desserts [les]* (Larousse, Paris, 1977).
Vitalis (Marc), *Les Bases de la Pâtisserie, Confiserie, Glacerie* (J. Lanore, Paris, 1977).
Vielfaure (Nicole) ve Beauviala (Anne-Christine), *Fêtes, Coutumes et Gâteaux* (Christine Bonneton, Le Puy, 1981).
Perrier-Robert (Anne-Marie), *Les Friandises et Leurs Secrets* (Larousse, Paris, 1986). *Pâtisseries et Desserts* (Larousse, Paris, 1991).
Clément (Marie-Christine et Didier), *Les Délices des Petites Filles Modèles* (Albin Michel, Paris, 1995).

Gastronomi

Yıllıklar ve Süreli Yayınlar
Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Gazetin du Comestible [le] (Paris, Aralık 1767 ve Şubat 1778 arası 12 sayı) ; lüks ürünlerin tarifleri.
Grimod de La Reynière (Alexandre, Balthasar Laurent), *Almanach des Gourmands*... (8 cilt, Maradan, Paris, 1803 à 1808 ; Chaumerot, Paris, 1810 et 1812).
Journal des Gourmands et des Belles ou l'Épicurien Français (Paris, 1806).
Périgord (A. B. de) [Horace Raisson'un takma adlarından biri], *Nouvel Almanach des Gourmands*... (Paris, 1825-1826 et 1827).
Gastronome Français (le) ou l'Art de Bien Vivre, Par les Anciens Auteurs du Journal des Gourmands (Paris, 1828).
Journal des Gourmands, "Moniteur de la Table, à l'Usage des Gens du Monde..." (Paris, 1847-1848).
Monselet (Charles), *Almanach des Gourmands* (Paris, 1862-1863) ; *Le Double Almanach Gourmand... 1866 için* (Paris, 1865) ; *Le Triple Almanach Gourmand... 1867 için,* (Paris, 1866) ; *L'Almanach Gourmand 1868, 1869, 1870 için* (Paris, 1867, 1868, 1869). *Art Culinaire [l'],* (Paris, 1883-1939). *Pot-au-feu (le), Journal de Cuisine Pratique et d'Économie Domestique* (Paris, 1893-1940). *Revue Culinaire [la],* (Paris, 1920-...); *Almanach de Cocagne Pour l'an 1920 ; Dédié aux Vrais Gourmands et aux Francs-Buveurs* (Paris, 1920); 1921-1922 için de bulunmaktadır, Bertrand Guégan. *Petits Propos Culinaires* (Prospect Books, Londra, 1978-...) ; İngilizce olarak.

Bölgesel gastronomi kitapları ve rehber kitaplar

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Blanc du Fugeret (Honoré), *Le Guide des Dîneurs, ou Statistique des Principaux Restaurants de Paris*... (Paris, 1814).
Briffault (Eugène), *Paris à Table* (Paris, 1846).
Luchet (Auguste), *Paris-Guide* (Paris, 1867).
Garlin (Gustave), *Cuisine Ancienne ; Promenade Autour des Quais* (Paris, 1893).
Fulbert-Dumonteil, *La France Gourmande* (Paris, 1906).
Cousin (Jules Alexis Paul), *Voyages Gastronomiques au Pays de France : Le Lyonnais et le Sud-Est* (Lyon, 1924).
Grancher (Marcel) ve Curnonsky, *Lyon, Capitale de la Gastronomie* (Lyon, 1935).
Clos-Jouve (Henri), *Le Promeneur Lettré et Gastronome en Bourgogne, de Dijon à Lyon* (Arniot-Dumont, Paris, 1951).
Arbellot (Simon), *Guide Gastronomique de la France* (R.C.P. Yayınları, Paris, 1953).
Curnonsky, *Cuisine et Vins de France* (Larousse, Paris, 1953).
Clos-Jouve (Henri), *Carnet de Croûte* (Magnard, Paris, 1963).
Gault (Henri) ve **Millau** (Christian), *Guide Gourmand de la France* (Hachette, Paris, 1970) ; *Le Guide de Paris* (Paris, 1979).

Sözlükler ve ansiklopediler

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Aulagnier (A.F.), *Dictionnaire des Substances Alimentaires Indigènes et Exotiques et de Leurs Propriétés* (Paris, 1830).
Favre (Joseph), *Dictionnaire Universel de la Cuisine* (Paris, 1883-1890).
Montagné (Prosper), *Larousse Gastronomique* (1ère éd. Paris, 1938).
Dictionnaire de l'Académie des Gastronomes (Prisma Yayınları, Paris, 1962).
Woutaz (Fernand), *Le Grand Livre des Sociétés et Confréries Gastronomiques de France* (Dominique Halévy, Paris, 1973).
Clément (Jean-Michel), *Dictionnaire des Industries Alimentaires* (Masson, Paris, 1978).
Cuisine succès (Larousse, Paris, 1991).

Gurme edebiyatı

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Saint-Amant, *Les Œuvres du Sieur de Saint-Amant* (Paris, 1629).
Villiers (Claude Deschamps, sieur de), *Les Costeaux ou les Marquis Friands, Comédie* (Paris, 1665).
Desalleurs (Roland P., comte), *Lettres d'Un Pâtissier Anglais au Nouveau Cuisinier Français* (Paris, 1739 ; Stephen Mennell tarafından yeniden baskı, University of Exeter, 1981).
Meusnier de Querlon (Anne-Gabriel), *Les Soupers de Daphné* (Paris, 1740).
Manuel de la Friandise (le), ou les Talents de ma Cuisinière Isabeau mis en Lumière... ; par l'auteur du *Petit Cuisinier Économe* (Paris, 1796).
Berchoux (Joseph), *La Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table* (Paris, 1801 ; Jean-Robert Pitte tarafından yeniden basılmıştır, Glénat, Grenoble, 1989).
Monselet (Charles), *La Cuisine Poétique* (Paris, 1859) ; *Lettres Gourmandes* (Paris, 1877) ; *Les Mois Gastronomiques* (Paris, 1880) ; *Gastronomie, Récits de Table* (Paris, 1880) ; *Poésies Complètes* (Paris, 1880).
Rouff (Marcel), *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, Gourmet* (Paris, 1920 ; yakın zamanda yeniden basılmıştır).
Daudet (Léon), *Paris Vécu : Rive Droite, Rive Gauche* (Paris, 1930).
Colette (Sidonie Gabrielle), *Prisons et Paradis* (Paris, 1933).
Grancher (Marcel), *Le Charcutier de Mâchonville* (1942) ; *Cinquante ans à Table : Souvenirs Gastronomiques* (Cannes, 1953).
Arbellot (Simon), *Un Gastronome se Penche Sur Son Passé* (éd. du Vieux Colombier, Paris, 1955).
Curnonsky, *Souvenirs Littéraires et Gastronomiques* (Albin Michel, Paris, 1958).
Coquet (James de), *Propos de Table* (Hachette, Paris, 1964).
Desmur (Jean) ve **Courtine** (Robert J.), *Anthologie de la Littérature Gastronomique* (Trévise Yayınları, Paris, 1970) ; *Anthologie de la Poésie Gourmande* (Trévise Yayınları, Paris, 1970).
Amunategui (Francis), *Gastronomiquement Vôtre* (Solar, Paris, 1971).
Maillard (J.) et Hinous (P.), *Histoires de Tables* (Flammarion, Paris, 1989).

Gastronomik denemeler

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Cadet de Gassicourt (Charles Louis), *Cours Gastronomique ou les Dîners de Manant-ville*... (Paris, 1806).
Brillat-Savarin (Jean Anthelme), *Physiologie du Goût ou Méditations de Gastronomie Transcendante*... (Paris, 1826).
Raisson (Horace), *Code Gourmand : Manuel Complet de Gastronomie*... (Paris, 1827).
Balzac (Honoré de), *Le Gastronome Français ou l'Art de Bien Vivre* (1828); *La Physiologie Gastronomique* (1830); *Traité des Excitants Modernes* (1836).
Cousin (Maurice), *Néophysiologie du Goût* (Paris, 1839).
Taihade (Laurent), *Petit Bréviaire de la Gourmandise* (Paris, 1919).
Pomiane (Édouard de), *Bien Manger Pour Bien Vivre : Essai de Gastronomie Théorique* (Paris, 1922) ; *Réflexes et Réflexions Devant la Nappe* (Paris, 1940).
Croze (Austin de), *La Psychologie de la Table* (Paris, 1928).
Nignon (Édouard), *Éloge de la Cuisine Française* (Paris, 1933).

Ombiaux (Maurice des), *L'Amphitryon d'Aujourd'hui* (Paris, 1936) ; *Traité de la Table* (Sfelt, Paris, 1947).
Reboux (Paul), *Le Nouveau Savoir-Manger* (Paris, 1941).
Amunategui (Francis), *L'Art des Mets ou Traité des Plaisirs de la Table* (Fayard, Paris, 1959) ; *Le Plaisir des Mets* (Au fil d'Ariane, Paris, 1964).
Delteil (Joseph), *La Cuisine Paléolitbique* (Robert Morel, Forcalquier, 1964).
Courtine (Robert J.), *L'assassin est à Votre Table* (La Table Ronde, Paris, 1969) ; *Le Grand Jeu de la Cuisine* (Larousse, Paris, 1980).
Dumay (Raymond), *De la Gastronomie* (Stock, Paris, 1969) ; *Du silex au Barbecue* (Julliard, Paris, 1971).
Blake (Anthony) ve **Crewe** (Quentin), *Les Grands Chefs* (le Fanal, Paris, 1979).
Coffe (Jean-Pierre), *Le Vrai Vivre* (Le Pré-aux-Clercs, 1989).

Tarihi gastronomi denemeleri

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Gilbert (Philéas), *L'Alimentation et la Technique Culinaire à Travers les Siècles* (Paris, 1928).
Revel (Jean-François), *Un Festin en Paroles : Histoire Littéraire de la Sensibilité Gastronomique de l'Antiquité à Nos Jours* (Jean-Jacques Pauvert, Paris, 1979 ; Plon, Paris, 1995).
Capatti (Alberto), *Le Goût du Nouveau* (Albin Michel, Paris, 1989).
Pitte (Jean-Robert), *Gastronomie Française : Histoire et Géographie d'Une Passion* (Fayard, Paris, 1991).
Flandrin (Jean-Louis), *Chronique de Platine : Pour une Gastronomie Historique* (Odile Jacob, Paris, 1992).

Tarih

BİBLİYOGRAFYALAR

Yayımlanma kronolojik sırasına göre

Vicaire (Georges), *Bibliographie Gastronomique, Depuis le Commencement de l'Imprimerie Jusqu'en 1890* (Paris, 1890 ; tıpkıbasım, The Holland Press, Londra, 1978).
Oxford (Arnold Whitaker), *Notes from a Collector's Catalogue ; with a Bibliography of English Cookery Books* (Londra, 1909).
Bitting (Katherine Golden), *Gastronomic Bibliography* (San Francisco, 1939 ; Ann Arbor 1971 ; ve Londra, 1981).
Lambert (Carole, éd.), *Du Manuscrit à la Table : Essais sur la Cuisine au Moyen Âge et Répertoire des Manuscrits Médiévaux Contenant des Recettes Culinaires* (Champion-Slatkine, Paris, 1992).
Teuteberg (Hans J., éd.), *European Food History : A Research Review* (Leicester University Press, Leicester, 1992).
Et Coquatur Ponando*... *Cultura Della Cucina e della Tavola in Europa tra Medioevo ed età Moderna (Prato, 1996).

GENEL KITAPLAR

Barrau (Jacques), *Les Hommes et Leurs Aliments* (Temps actuels, 1983).
Cuisine et la Table (la) : *5 000 Ans de Gastronomie* (*L'Histoire*, numéro spécial, n° 85, 1986).
Flandrin (Jean-Louis) ve Montanari (Massimo), *Histoire de l'Alimentation* (Fayard, Paris, 1996).
Food et foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment (Harwood Academic Publishers, 1985-...).
Hémardinquer (Jean-Jacques, éd.), *Pour une Histoire de l'Alimentation* (A. Colin, Paris, 1970).

DÖNEMLERE GÖRE

Amouretti (Marie-Claire), *Le Pain et l'Huile Dans la Grèce Antique, de l'Araire au Moulin* (Paris, 1986).
André (Jacques), *L'Alimentation et la Cuisine à Rome* (Les Belles Lettres, Paris, 1981).
Blanc (Nicole) ve Nercessian (Anne), *La Cuisine Romaine Antique* (Glénat, Grenoble, 1992).
Détienne (Marcel) ve Vernant (Jean-Pierre), *La Cuisine du Sacrifice en Pays Grec* (Gallimard, Paris, 1979).
Margolin (Jean-Claude) ve **Sauzet** (Robert) (éd.), *Pratiques et Discours Alimentaires à la Renaissance* (Maisonneuve et Larose, Paris, 1982).
Nourritures (*Médiévales*, n° 5 , Kasım 1983, PUV, Saint-Denis).
Qualité de la vie au xviii^e siècle (la), (Revue, Marsilya, n°109, 1977).

ÜLKELERE GÖRE

Benporat (Claudio), *Storia della Gastronomia Italiana* (Mursia, Milano, 1990).
Drummond (sir Jack Cecil) ve **Wilbraham** (Anne), *The Englishman's Food : A History of Five Centuries of English Diet* (Jonathan Cape, Londra, 1939 ; 1955 ; ve 1973).
Faccioli (Emilio), *L'Arte de la Cucina in Italia* (Einaudi, Torino, 1987).
Franklin (Alfred), *La Vie privée d'Autrefois* (5 cilt : *La Cuisine*, 1888; *Les Repas*, 1889 ; *Variétés Gastronomiques*, 1891 ; *Le Café, le thé et le chocolat*, 1893 ; *La Vie à Paris sous Louis XIV*, 1898 (Paris, 1888-1898).
Gillet (Philippe), *Par Mets et Par Vins : Voyages et Gastronomies en Europe, xvi^e et xviii^e Siècles* (Payot, Paris, 1985).
Legrand d'Aussy (Pierre Jean Baptiste), *Histoire de la vie Privée des Français Depuis l'Origine de la Nation Jusqu'à nos Jours* (Paris, 1782; genişletilmiş 2. baskı, Paris, 1815).
Mennell (Stephen), *Français et Anglais à Table, du Moyen Âge à nos Jours* (Flammarion, Paris, 1987).
Mitchell (B. R.), *European Historical Statistics, 1750-1975* (Macmillan, Londra, 2. baskı, 1981).
Montanari (Massimo), *La Faim et l'Abondance : Histoire de l'Alimentation en Europe* (Le Seuil, Paris, 1995).
Smith (R. E. F.) ve **Christian** (David), *Bread et Salt : A Social Economic History of Food and Drink in Russia* (Cambridge University Press, Cambridge, 1984).
Stouff (Louis), *La Table Provençale : Boire et Manger à la Fin du Moyen Âge* (Aix-en-Provence, 1996).
Wheaton (Barbara K.), *L'Office et la Bouche*, trad. par B.Vierne (Calmann-Lévy, Paris, 1984).
Wyczanski (Andrzej), *La Consommation Alimentaire en Pologne aux xvi^e et xvii^e Siècles* (Publications de la Sorbonne, Paris, 1985).

KONULARA GÖRE

(Gıdalar ve İçecekler, Ev Ekonomisi ve Sofra Sanatları listelerine de bakınız.)

Aron (Jean-Paul), *Le Mangeur du xix^e Siècle* (Robert Laffont, Paris, 1973).
Art culinaire au xix^e siècle (l'), Antonin Carême, *Délégation à l'action artistique de la ville de Paris* (Paris, 1984).
Gilbert (Philéas), *L'Alimentation et la Technique Culinaire à Travers les Siècles* (Paris, 1928).
Girard (Sylvie), *Histoire des Objets de Cuisine et de Gourmandise* (Jacques Grancher, Paris, 1991).
Huetz de Lemps (Alain) ve **Pitte** (Robert), [éd], *Les Restaurants Dans le Monde et à Travers les Âges* (Glénat, Grenoble, 1990).
Lespinasse (R. de), *Histoire Générale de Paris : Les Métiers et Corporations de la Ville... ;* 1. cilt : *Métiers de l'Alimentation* (Paris, 1886).
Papin (Denys), *La Manière d'Amollir les os, et de Faire Cuire Toutes Sortes de Viandes en Fort Peu de Temps et à Peu de Frais ; avec une Description de la Machine Dont il se Faut Servir Pour cet Effet...* (Paris, 1682 ; genişletilmiş 2. baskı, 1688).
Rival (Ned), *Grimod de la Reynière, le Gourmand Gentilhomme* (Le Pré-aux-Clercs, Paris, 1983).
Tellier (Charles), *Histoire d'Une Invention Moderne, le Frigorifique* (Paris, 1910).

KÜÇÜK GASTRONOMİ TARİHLERİ

Bourgeat (Jacques), *Les Plaisirs de la Table en France, des Gaulois à Nos Jours* (Hachette, Paris, 1963).
Castelot (André), *L'Histoire à Table* (Perrin, Paris, 1972).
Gottschalk (Alfred), *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie Depuis la Préhistoire Jusqu'à Nos Jours* (Hippocrate, Paris, 1948).
Guy (C.), *Histoire de la Cuisine Française* (Les Productions de Paris, 1962).
Moulin (Léo), *L'Europe à Table* (Elsevier-Séquoia, Paris, 1975).
Ombiaux (Maurice des), *L'Art de*

Manger et Son Histoire (Paris, 1928).
Reboux (Paul), *Petite Histoire de la Gastronomie à Travers les Âges* (Corbeil, 1930).

Eski tarifler
Kronolojik sırayla

ANTİK MUTFAK
Apicius, *L'Art Culinaire ;* metin düzeltme, çeviri ve yorumlar Jacques André'ye aittir (Les Belles Lettres, Paris, 1974).
Athénée, *Banquet des Sages* (Déipnosophistai), Lefebvre de Villebrune'ün çevirisi (Paris, 1789-1791).

ORTAÇAĞ VE MODERN ÇAĞ
Alman mutfağı
Hayer (Gerold), *Das Buch von Ütter Spise : Abbildungen zur Überlieferung des Ältesten Deutschen Kochbuches* (Göppingen, 1976).
Kuchenmaisterey (s.l.n.d. J.Zeninger, v. 1480 ; Zentralantiquariat der deutschen Demokratischen Republik, Leipzig, 1978).
Bock (Hieronymus), *Deutsche Speiszkammer* (Strasbourg, 1550).
Rumpolt (M.), *Ein new Kochbuch in Druckgegeben* (1581 ; tıpkıbasım, Leipzig, 1977).

İngiltere
Austin (Thomas), *Two Fifteenth-Century Cookery Books* (Early English Text Society, O. S. 91, Londra, 1888; 1964).
Hieatt (Constance B.), *An Ordinance of Pottage* (Londra, 1988).
Hieatt (Constance B.) et Butler (Sharon), *Curye on Inglysch : English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century* [including the Forme of Curyl (Early English Text Society, SS. 8, Londra, 1985).
Warner (Richard), *Antiquitates Culinariae or Curious Tracts Relating to the Culinary Affairs of the Old English* (Londra, 1791 ; tıpkıbasım, Prospect Books, Londra, 1981).
A. W., *A Book of Cookerye* (Londra, 1591 ; *fac-similé* Theatrum Orbis Terrarum, Amsterdam, 1976).
Murrell (J.), *A New Booke of Cookerye* (Londra, 1615; tıpkıbasım Theatrum Orbis Terrarum tarafından, Amsterdam, 1972).
W. M., *The Complete Cook and A Queens Delight* (Prospect Books, Londra, 1984) ; ilk kez 1655yılında, *The Queens Closet Opened* adlı bir üçleme olarak yayımlanmıştır.
Lamb (Patrick), *Royal Cookery or the Complete Court Cook* (Londra, 1710).
Glasse (Hannah), *The Art of Cookery Made Plain and Easy* (Londra, 1747; tıpkıbasım, Prospect Books, Londra, 1983).
Briggs (E.), *The English Art of Cookery* (Londra, 1788).

Danimarka
Grewe (Rudolf), *"An Early 13th Century Northern-European Cookbook"*, pp. 27-45 de *Current Research in Culinary History :* Sources, Topics, and Methods (Boston, 1986).

Flandre ve Hollanda
Nuyttens (Francine), *Bloemlezing uit een Vijftiende eeuws Kookboek* (Anvers, 1985).
Jansen-Sieben (Ria) ve **Winter** (Johanna Maria von), *De Keuken van de Late Middeleeuwen : Een kookboek uit de 16de eeuw...* (Uitgeverij Bert Bakker, Amsterdam, 1989).
Lancelot de Casteau, *Ouverture de Cuisine* (Liège, 1604 ; De Schutter tarafından tıpkıbasım, Anvers/Brüksel 1983).

Fransa ve Savoie
Aebischer (Paul), *"Un Manuscrit Valaisan du Viandier Attribué à Taillevent"*, *Vallesia*, n° 8 (1953), pp. 73-100.
Lambert (Carole), *Le Recueil de Riom...* (*Le Moyen Français*, n° 20, Montréal, 1987). *Ménagier de Paris (le), "Traité de Morale et d'Économie Domestique, Composé v. 1393 par un Bourgeois Parisien"* (Baron Jérôme Pichon'un edisyonuyla, Paris, 1846 ; Luzarches'ta Daniel Morcrette tarafından yeniden basılmıştır ; Georgina E. Brereton ve Janet Ferrier Yayınları, Oxford, 1981).
Pichon (Baron Jérôme) ve Vicaire (Georges), [yay.], *Le Viandier de Guillaume Tirel :* Sylvie Martinet tarafından genişletilmiş ve yeniden düzenlenmiş baskı (Slatkine Reprint, Cenevre, 1967).
Scully (Terence), *The Viandier of Taillevent : An Edition of All Extant Manuscripts* (Ottav, 1988) ; *"Du Fait de Cuisine par Maistre Chiquart, 1420 "*, pp. 101-231 de *Vallesia*, n° 15, 1985).
Sacchi (Bartolomeo), *Platine en Françoys [...]* birçok doktor, özellikle de Monpellier yakınlarındaki Saint-Maurice Manastırı Rahibi Desdier Christol tarafından genişletilmiştir (Lyon, 1505) ; 16. yüzyılda birkaç başka baskı. *Livre Fort Excellent de Cuisine* (Paris, 1542).
La Varenne (olarak bilinen François Pierre), *Le Cuisinier François* (Paris, 1651).
Bonnefons (Nicolas de), *Les Délices de la Campagne* (Paris, 1654).
Lune (Pierre de), *Le Cuisinier* (Paris, 1656). *École des Ragousts (l'), ou le Chef-d'œuvre du Cuisinier, du Patissier, et du Confiturier...* (Lyon, 1668). *L. S. R., l'Art de bien traiter...* (Paris, 1674).
Massialot, *Le Cuisinier Royal et Bourgeois...* (Paris, 1691 ; fac-similé René Dessagne, Limoges, 1980) ; *Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois* (Paris, 1712).
La Chapelle (Vincent), *Le Cuisinier Moderne* (4 cilt, La Haye, 1735).
Marin (François), *Les Dons de Comus ou les Délices de la Table...* (Paris, 1739) ; *Suite des Dons de Comus, ou l'Art de la Cuisine Réduit en Pratique* (3 cilt, Paris, 1742).
***Cuisinier Gascon** [le]* (Amsterdam, 1740 ; tıpkıbasım, Morcrette, Luzarches, 1976).
Menon, *Nouveau Traité de la Cuisine* (Paris, 1742) ; *La Cuisinière Bourgeoise, Suivie de l'Office à l'Usage de Tous Ceux qui se Mêlent de Dépenses de Maison* (Paris, 1746 ; birçok baskı ; Alice Peeters'in önsözüyle tıpkıbasım, Messidor/Temps Actuels, Paris, 1981) ; *La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier...* (Paris, 1749 ; 5 yeniden baskı; tıpkıbasım: Gutenberg reprint, Paris, 1982) ; *La Nouvelle Cuisine avec de Nouveaux dessins de Tables et 24 Menus...* (Paris, 1742 ; et 1751) ; *Les Soupers de la Cour...* (Paris, 1755).

İtalya
Faccioli (Emilio), *L'Arte della Cucina in Italia* (Einaudi, Torino, 1987 ; Einaudi Tascabili, 1992).
Messisbugo (Christofaro di), *Libro Novo Nel Qual s'Insegna a far d'Ogni Sorte di Vivande Secondo la Diversità de i Tempi...* (Venedik, 1552; tıpkıbasım: Forni, Bologne, 1980).
Platina (Bartolomeo Sacchi), *De Honesta Voluptate ac Valetudine* (Venedik, 1475).
Scappi (Bartolomeo), *Opera di B. Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio Quinto* (Venedik, 1570 ; *fac-similé* Forni, Bologne, 1981).

İber Yarımadası
Grewe (Rudolf), *Libre de Sent Sovi. Receptari de Cuina ; a Cura de Rudolf Grewe* (Editorial Barcino, Barcelona, 1979).
Manuppella (Giacinto) ve **Dias Arnaut** (Salvador), *O "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal* (Coimbra, 1967).
Robert (Mestre), *Llibre de Doctrina Fera Ben Servir : De Tallar y Del Art de Coch* (Barcelona, 1520 ; 4. baskı 1578 ; yeni baskı Veronika Leimgruber tarafından, Libre del Coch. Tractat de cuina medieval. (Curial Edicions Catalanes, Barcelona, 1982).
Nola (Ruperto de), *Libro de Cozina* [Ed.: Carmen Iranzo, Kastilya dili versiyonu 1525] (Taurus, Madrid, 1969 ; rééd. 1982).
Martínez Montiño (Francisco), *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria y Conserveria...* (Madrid, 1611 ; tıpkıbasım, Tusquets editores, Barcelona, 1982).
Altamiras (Juan), *Nuevo Arte de Cocina* (Barcelone, 1758 ; *fac-similé*, Ediciones Histórico-artística, La Borriana, 1986).

İsviçre
Bolens (Lucie), *Élixirs et Merveilles.* Manuscrit inédit sur la cuisine bourge-

oise en Suisse romande à la fin du XVIII[e] siècle. (Zoé Yayınları, Cenevre, 1984).
Cuisinière genevoise (la)... (Cenevre, 1817 ; tıpkıbasım: Slatkine, Cenevre, 1987).

SEÇİLMİŞ PARÇALAR ve UYARLANMIŞ TARİFLER
Académie Platine, *Le Banquet du Bourgeois* (Livraison, Paris, 1981).
Bolens (Lucie), *La Cuisine Andalouse, un Art de Vivre XI[e]-XIII[e] Siècles* (Albin Michel, Paris, 1990). *Cent Recettes pour Manger à l'ancienne* (Association contre le cancer, Brüksel, 1991).
Hieatt (Constance) ve **Butler** (Sharon), *Pleyn Delit, Medieval Cookery for Modern Cooks* (University of Toronto Press, 1976; 2. baskı, 1996, Brenda Thaon'un Fransızca çevirisiyle "*Pain, vin et venaison*" başlığı altında (Aurore Yayınları, Montréal, 1977).
Redon (Odile), **Sabban** (Françoise) ve Serventi (Silvano), *La Gastronomie au Moyen Âge : 150 Recettes de France et d'Italie* (Stock, Paris, 1991).

Gıdalar ve içecekler

TAHILLAR, EKMEKLER, HAMURİŞLERİ, PATATESLER
Contre Marco Polo: Une Histoire Comparée des Pâtes Alimentaires (*Médiévales*, n° 16-17, Presses Universitaire de Vincennes, Saint-Denis, 1989).
Desportes (Françoise), *Le Pain au Moyen Âge* (Olivier Orban, Paris, 1987).
Devroey (Jean-Pierre) ve **Van Mol** (Jean-Jacques), éds., *L'Épeautre* (Triticum spelta) : *Histoire et Ethnologie* (Éd. Dire, Treignes, 1989).
Kaplan (Steven L.), *Le Meilleur Pain du Monde : Les Boulangers de Paris au XVIII[e] Siécle* (Fayard, Paris, 1996). *Légumes, pâtes et Riz* (Larousse, Paris, 1992).
Parmentier (Antoine Augustin), *Le Parfait Boulanger*... (Paris, 1773); *Traité sur la Culture et Les Usages des Pommes de Terre* (Paris, 1789).
Poilâne (Lionel), *Guide de l'Amateur de Pain* (Robert Laffont, Paris, 1981).
Robuchon (Joël), *Le Meilleur et le Plus Simple de la Pomme de Terre : 100 Recettes* [Dr Pierre Sabatier ile] (Robert Laffont, Paris, 1994).

DİĞER BİTKİSEL GIDALAR
Bois (D.), *Les Plantes Alimentaires Chez Tous les Peuples et à Travers les Âges : Histoire, Utilisation, Culture. Phanérogames légumiéres* (P. Lechevalier, Paris, 1927).
Boisver (Clotilde), *Les Jardins de la Mer : Du Bon Usage des Algues* (Terre vivante, Paris, 1988).
Candolle (A. de), *Origine des Plantes Cultivées* (Paris, 1883 ; yeniden baskı: Jeanne Laffitte, Marsilya, 1984).
Holt (Géraldine), *Les Fines Herbes* (Hatier, Paris, 1992).
Leclerc (Henri), *Les Légumes de France* (Masson, Paris, 1977).
Maurizio (Dr A.), *Histoire de l'Alimentation Végétale Depuis la Préhistoire Jusqu'à nos Jours* (Payot, Paris, 1932).
Meiller (Daniel) ve Vannier (Paul), éds., *Le Grand Livre des Fruits et Légumes : Histoire, Culture et Usage* (La Manufacture, Besançon, 1991).
Moynier (M.), *De la Truffe*... (Paris, 1835).
Paulet, *Traité des Champignons*..., 2 cilt in-4° (Paris, 1793).
Pons (Jacques), *Le Traité des Melons* (Lyon, 1583).
Roques (Joseph), *Histoire des Champignons Comestibles et Vénéneux* (Paris, 1832 ; genişletilmiş 2. baskı, Paris, 1841).

BAHARATLAR, TUZ, ŞEKER, BAL
Danrigal (Françoise) ve Huyghens (Claude), *Le Miel* (Nathan, Paris, 1989).
Landry (Robert), *Guide Culinaire des Épices, Aromates et Condiments* (Marabout Yayınları, Verviers, 1978). *Sucre et le Sel [le]*, (*JATBA*, Etnobiyolojik çalışmalar, 35. cilt, özel sayı, 1988).

SÜT ÜRÜNLERİ, BALIKLAR, ETLER, KÜMES HAYVANLARI
Androuet (Pierre), *Guide du Fromage* (Stock, Paris, 1971). *Animal Dans l'Alimentation Humaine (l') : Les Critères de Choix* (*Anthropozoologica*, numéro spécial, 1988).
Davidson (Alan), *Poissons de la Méditerranée* (Solar, 1981).
Découpe et le Partage du Corps à Travers le Temps et l'Espace (la) (*Anthropozoologica*, 1987).
Delort (Robert), *Les Animaux ont Une Histoire* (Le Seuil, Paris, 1984).
Lindon (Raymond), *Le Livre de l'Amateur de Fromage* (Robert Laffont, Paris, 1961).
Méchin (Colette), *Bêtes à Manger : Usages Alimentaires des Français* (Presses universitaires, Nancy, 1992). *Poissons, Coquillages et Crustacés* (Larousse, Paris, 1992).
Poplin (François, éd.), *Le Dindon* (*Ethnozootechnie* n° 49, Société d'ethnozootechnie, Paris, 1992).
Serventi (Silvano), *La Grande Histoire du Foie Gras* (Flammarion, Paris, 1993).
Valeri (Renée), *Le Confit et Son Rôle Dans l'Alimentation Traditionnelle du Sud-ouest de la France* (Liber Läromedel, Lund, 1977). *Viandes et volailles* (Larousse, Paris, 1991).

ŞARAP
Arnoux, *Dissertation sur la Situation de Bourgogne* (1723).
Chaptal (Jean Antoine), *L'Art de Faire le Vin* (Paris, 1802).
Jullien (André), *Topographie de Tous les Vignobles Connus*... Paris, 1816 ; 5. baskı, 1866 ; yeniden baskı: Champion-Slatkine, Paris-Cenevre, 1985).
Franck (William), *Traité sur les Vins du Médoc et les Autres vins Rouges du Département de la Gironde* (Bordeaux, 1824).
Guyot (Jules), *Étude des Vignobles de France* (Masson, Paris, 1863).
Pasteur (Louis), *Études sur le Vin, Ses Maladies, Causes qui les Provoquent, Procédés Nouveaux pour le Conserver et le Vieillir* (Paris, 1873).
Arbellot (Simon), *Tel Plat, Tel Vin* (Amphora, Paris, 1963).
Woutaz (Fernand), *Le Grand Livre des Confréries des Vins de France* (Dominique Halévy, Paris, 1971).
Dion (Roger), *Histoire de la Vigne et du Vin en France* (Flammarion, 1977).
Johnson (Hugh), *Guide de Poche du Vin* (Robert Laffont, Paris, 1977'den beri her yıl).
Faith (Nicholas), *Château Margaux ;* préface d'Émile Peynaud (Fernand Nathan, Paris, 1980).
Peynaud (Émile), *Le Goût du Vin* (Dunod, 1983) ; *Œnologue Dans le Siècle : Entretiens avec Michel Guillard* (La Table Ronde, Paris, 1995).
Amateur de Bordeaux (l'), üç ayda bir yayımlanan dergi, yeni seri (Paris, 1983-...).
Rouge et le blanc (le), üç ayda bir yayımlanan dergi (Paris, 1983-...).
Vins et Vignobles de France (Larousse/Savour Club, Paris, 1987).
Lachiver (Marcel), *Vins, Vigne, Vignerons : Histoire du Vignoble Français* (Fayard, Paris, 1988). *Vigne et le Vin [la]* (La Manufacture, Lyon, 1988).
Fournier (Dominique) ve **D'Onofrio** (Salvatore), [éd.], *Le Ferment Divin* (Maison des sciences de l'homme, Paris, 1991).
Parker (Robert), *Guide Parker des Vins de France* (3. baskı, Solar, Paris, 1994).
Larousse des Vins (Larousse, Paris, 1994).
ABC des Vins (Larousse, Paris, 1995).
Creignou (Michel), *Vigneron du Médoc* [Philippe Courrian ile] (Payot, Paris, 1996).

DİĞER İÇECEKLER
Paulmier (Julien de), *Traité du Vin et du Sidre* (Caen, 1589).
Dufour (Philippe Sylvestre), *Traités Nouveaux et Curieux du Café, du Thé et du Chocolat* (Lyon, 1685).
Blégny (Nicolas), *Le Bon Usage du Thé, du Café et du Chocolat*... (Lyon, 1687).
Dejean (Antoine), *Traité Raisonné de la Distillation*... (Paris, 1753).
Cadet de Vaux (Antoine Alexis), *Dissertation sur le Café*... (Paris, 1807).
Iatca (Michel), *Guide International de*

la Bière (André Balland, Paris, 1970).
Corran (Harry Stanley), *A History of Brewing* (Newton Abbot, 1975).
Sallé (Jacques ve Bernard), *Le Larousse des Alcools* (Paris, 1982) ; *Le Larousse des Cocktails* (Paris, 1983).
Perrier-Robert (Anne-Marie) ve **Mbaye** (Aline), *La Bière* (Larousse, Paris, 1988).
Weill (Alain), *Les Cocktails* [Hervé Chayette ile] (Nathan, Paris, 1988).
Grand Livre de l'Eau [le], (La Manufacture, Paris, 1990).
Bailleux (Nathalie), **Bizeul** (Hervé), **Feltwell** (John) ve **Kopp** (Régine), *Le Livre du Chocolat* (Flammarion, Paris, 1995).

Ev ekonomisi ve sofra sanatları

AGRONOMİ ve EV EKONOMİSİ

Estienne (Charles) ve **Liébaut** (Jean), *L'Agriculture et la Maison Rustique* (Lyon, 1578) ; birçok yeniden baskı.
Dawson (Thomas), *The Good Huswifes Jewell*... (2 bölüm, Londra, 1596 ve 1597; Theatrum Orbis tarafından bir ciltlik yeniden baskı, Terrarum, Amsterdam, 1977).
Serres (Olivier de), *Le Théâtre d'Agriculture et Ménage des Champs* (Paris, 1600) ; birçok yeniden baskı.
La Quintinie (Jean de), *Instructions pour les Jardins Fruitiers et Potagers* (Paris, 1730 ; éd., 1690).
Liger (Louis), *Économie Générale de la Campagne ou Nouvelle Maison Rustique* (Paris, 1700).
Bradley (R.), *The Country Housewife et Lady's Director*... (6. baskı, Londra, 1736).
Alletz (Pons Augustin), *l'Agronome ou Dictionnaire Portatif du Cultivateur* (Paris, 1760).
Albert (B.), *Manuel Complet d'Économie Domestique, Contenant la Cuisine, la Charcuterie, la Grosse Pâtisserie et la Pâtisserie Fine*... (Paris, 1812).
Michaux (Marceline), *La Cuisine de la Ferme* (Librairie Agricole de la Maison rustique, 1867).
Davidson (Caroline), *A Woman's Work is Never Done : A History of Housework in the British Isles, 1650-1950* (Chatto et Windus, Londra, 1982).

ŞARKÜTERİ ve KONSERVELER

Appert (Nicolas), *L'Art de Conserver, Pendant Plusieurs Années, Toutes les Substances Animales et Végétales* (Paris, 1810) [1811 ve 1813'te tekrar basılmıştır : *Le Livre de Tous les Ménages*].
Parfait Charcutier [le]... (Paris, 1815).
Dronne (Louis François), *Charcuterie Ancienne et Moderne*... (Paris, 1869).
Gouffé (Jules), *Le Livre des Conserves*... (Paris, 1869).
Michel (F.), *La Conserve de Ménage* (Flammarion, Paris, 1932).
Cameron Smith (Marye), *Le Livre Complet de la Conserve* (Dessain et Tolra, Paris, 1977).

SOFRA ÂDETLERİ

Érasme (Désiré), *De Civilitate Morum Puerilium* (1530) [Fransızca'ya çeviri: Alcide Bonneau, Paris, 1877 : *La Civilité*, Philippe Ariès'in önsözüyle yeniden baskı, Paris, 1977].
Traité de la Civilité Nouvellement Dressée d'un Manière Méthodique et Suivant les Règles de l'Usage Vivant (Lyon, 1685).
Elias (Norbert), *La Civilisation des Mœurs* (Fransızca çevirisi : Nathan, Paris, 1969).
Marchese (P.), *L'Invenzione Della Forchetta* (1989).
Moulin (Léo), *Les Liturgies de la Table* (1989).
Marenco (Claudine), *Manières de Table, Modèles de Mœurs, XVII^e-XX^e Siècles* (Éd. de l'E. N. S.-Cachan, Cachan, 1992).
Aurell (Martin), **Dumoulin** (Olivier) ve **Thelamon** (Françoise) [éd.], *La Sociabilité à Table : Commensalité et Convivialité à Travers les Âges* (Publications de l'Université de Rouen, 1992).
Aymard (Maurice), **Grignon** (Claude), **Sabban** (Françoise) [éd.], *Le Temps de Manger : Alimentation, Emploi du Temps et Rythmes Sociaux* (Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1993).

SOFRA SANATLARI

Lune (Pierre de), *Le Nouveau et Parfait Maistre d'Hôtel [...] ; Ensemble un Nouveau Cuisinier à l'Espagnole*... (Paris, 1662). *École Parfaite des Officiers de Bouche, Contenant Le Vray Maistre-d'Hostel, Le Grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier Royal, Le Confiturier Royal, Le Cuisinier Royal, Et Le Patissier Royal* (Paris, 1662 ; 15 yeniden baskı).
Audiger, *La Maison Réglée et l'Art de Diriger la Maison d'un Grand Seigneur*... (Paris, 1692).
Menon, *Le Manuel des Officiers de Bouche*... (Paris, 1759).
Grimod de La Reynière (Alexandre, Balthasar Laurent), *Manuel des Amphitryons*... (Paris, 1808).
Carême (Antonin), *Le Maître d'Hôtel Français : "Traité des Menus à Servir à Paris, à Saint-Pétersbourg, à Londres et à Vienne"* (Paris, 1822).
Bernardi (T.), *Le Glacier Royal*... (Paris, 1844) ; *L'Écuyer Tranchant ou l'Art de Découper et Servir à Table*... (Paris, 1845).
Escoffier (Auguste), *Le Livre des Menus*... (Flammarion, Paris, 1912).
Carnevali (Oreste) ve **Read** (Jean B.), *Comment Découper et Désosser Viandes, Volailles, Poissons* (Stanké, Montréal-Paris, 1981).
Denéchaud (Karly), *Le Nouvel Art de Recevoir Chez Soi*... (Alta/J.-C. Lattès Yayınları, Paris, 1981).
Ost (H.), *L'Art et la Table* (Neuchâtel, 1982).

Diyet ve beşeri bilimler

ESKİ DİYET

Galien (Claude), *Des Choses Nutritives* Avukat Jehan Massé tarafından çevrilmiş üç cilt (Paris, 1552).
École de Salerne (l'), Fransızca'ya çeviri).
Pisanelli (Baldassare), *Traicté de la Nature des Viandes et du Boire*... (Arras, 1596).
Duchesne (Joseph, sieur de la Violette), *Le Pourtraict de la Santé*... (Paris, 1605). *Thresor de Santé ou Mesnage de la vie Humaine [le]*... (Lyon, 1607).
Lemery (Louis), *Le Traité des Aliments*... (Paris, 1702 ; genişletilmiş 2. baskı, 1705; Jacques-Jean Bruhier tarafından düzeltilmiş ve genişletilmiş 3. baskı, 2 cilt, 1755).
Andry (Nicolas), *Le Régime du Careme Considéré par Rapport à la Nature du Corps et des Alimens* (Paris, 1710).
Briand, *Dictionnaire des Aliments, Vins et Liqueurs, Leurs Qualités, Leurs Effets, Relativement aux Différents Âges et aux Différents Tempéraments*... (Paris, 1750).
Lombard (L.-M.), *Le Cuisinier et le Médecin et le Médecin et le Cuisinier*... (Paris, 1855).

GÜNÜMÜZ DİYETİ ve BESLENME

Apfeldorfer (Gérard), *Traité de l'Alimentation et du Corps* (Flammarion, Paris, 1994).
Bérard (Léone) ve **Creff** (Albert-François), *Gastronomie de la Diététique* (Robert Laffont, Paris, 1979).
Dupin (Henri), *L'Alimentation des Français : Évolution et Problèmes Nutritionnels* (E. S. F. Yayınlan, Paris, 1978).
Fricker (Dr Jacques), *La Cuisine du Bien Maigrir* (éd. Odile Jacob, Paris, 1994) ; *Le Nouveau Guide du Bien Maigrir* (éd. Odile Jacob, Paris, 1996).
Gayelord Hauser, *Cuisine de Santé* (Denoël, Paris, 1953).
Guérard (Michel), *La Grande Cuisine Minceur* (Robert Laffont, Paris, 1976 ; *Le Livre de Poche pratique*, n° 7735) ; *Minceur Exquise : 150 Recettes pour Maigrir en se Régalant* (Robert Laffont, Paris, 1989).
Guillot (André), *La Vraie Cuisine Légère* (Flammarion, Paris, 1981).
Hubert (Annie), *Pourquoi les Eskimos n'ont pas de Cholestérol*... (First Yayınlan, Paris, 1995).

PSİKOLOJİ ve PSİKANALİZ

Apfeldorfer (Gérard), *Je Mange Donc je Suis : Surpoids et Troubles du Comportement Alimentaire* (Payot, Paris, 1991).
Cappon (Daniel), *Eating, Loving and Dying : A Psychology of Appetites* (University of Toronto Press, Toronto, 1973).
Chiva (Matty), *Le Doux et l'Amer : Sensation Gustative, Émotion et*

Communication Chez le Jeune Enfant (PUF, Paris, 1985).
Logue (Alexandra Woods), *Psychology of Eating and Drinking* (New York, 1986).

ETNOLOJİ VE SOSYOLOJİ

Bourdieu (Pierre), *La Distinction* (Minuit Yayınları, Paris, 1979).
Driver (Christopher), *The British at Table 1940-1980* (Chatto ve Windus, Londra, 1983).
Fischler (Claude, éd.), *La Nourriture : pour une Anthropologie Bioculturelle de l'Alimentation* (*Communications*, n° 31, Le Seuil, Paris, 1979) ; *L'Homnivore* (Odile Jacob Yayınları, Paris, 1990). *Manger Magique : Aliments Sorciers, Croyances Comestibles* (*Autrement* n° 149, Paris, 1994).
Goody (Jack), *Cuisines, Cuisine et Classes*, Fransızca'ya çeviri (Centre Georges-Pompidou, Paris, 1984). *Identité Alimentaire et Altérité Culturelle* (Neuchâtel Kolokyumu Tutanakları, 12-13 Kasım 1984, Neuchâtel Üniversitesi, 1985).
Moulin (Léo), *L'Europe à Table : Introduction à une Psychosociologie des Pratiques Alimentaires en Occident* (Elsevier-Sequoia, Paris-Brüksel, 1975).
Piault (Fabrice, éd.), *Nourritures : Plaisirs et Angoisses de la Fourchette* (*Autrement* n° 108, Paris, 1989) ; *Le Mangeur : Menus, Mots et Maux* (*Autrement* n° 138, Paris, 1993).
Simoons (Frederick J.), *Eat Not This Flesh : Food Avoidance in the Old World* (University of Wisconsin Press, Madison, 1961).
Verdier (Yvonne), *Façons de Dire, Façons de Faire : La Laveuse, la Couturière, la Cuisinière* (Gallimard, Paris, 1979).
Wilson (C. A.), *Food and Drink in Britain* (Londra, 1973).

TARİFLER DİZİNİ

À blanc kanatlı suprême'i, **SUPRÊME**
À blanc pişirilen flan tabanı: Hazırlanışı, **TABAN**
À brun piliç ballottine, **BALLOTTINE**
À brun piliç sote, **PİLİÇ**
À l'agenaise ördek, **ÖRDEK**
À l'albigeoise doldurulmuş kuzu omzu, **KUZU**
À l'allemande choucroute salatası, **SALATA**
À l'allemande sirkeli kirazlar, **KİRAZ**
À l'alsacienne choucroute, **LAHANA TURŞUSU**
À l'alsacienne domuz kaburgası, **DOMUZ**
À l'alsacienne kaz, **KAZ**
À l'alsacienne noque'lar, **NOQUE**
À l'alsacienne sığır dili, **DİL**
À l'américaine avokado dolması, **AVOKADO**
À l'américaine fenerbalığı, **FENERBALIĞI**
À l'américaine ıstakoz madalyonlu balık kıymasından bordür, **BORDÜR**
À l'américaine ıstakoz, **ISTAKOZ**
À l'américaine puding, **PUDİNG**
À l'ancienne dana feuilleton, **FEUILLETON**
À l'ancienne hafif ateşte pişmiş sığır eti, **SİĞIR**
À l'ancienne hamurda haşlanmış jambon, **JAMBON**
À l'ancienne sazan köftesi, **SAZAN**
À l'ancienne talmouse'lar, **TALMOUSE**
À l'andalouse kalamarlar, **KALAMAR**
À l'angelus hafif ateşte pişmiş kalkan filetoları, **KALKAN**
À l'anglaise bademli puding, **PUDİNG**
À l'anglaise bezelye, **BEZELYE**
À l'anglaise Brüksel lahanası, **BRÜKSEL LAHANASI**
À l'anglaise but haşlama, **KUZU**
À l'anglaise dana ciğeri, **KARACİĞER**
À l'anglaise doldurulmuş dana omzu, **DANA**
À l'anglaise elmalı puding (apple puding), **PUDİNG**
À l'anglaise ıstakoz şişi, **ŞİŞ (KEBAP)**
À l'anglaise kızartılmış dana beyni, **BEYİN**
À l'anglaise kuzu böbreği, **BÖBREK**
À l'anglaise kuzu yüreği, **YÜREK**
À l'anglaise mantar, **KÜLTÜR MANTARI**
À l'anglaise piliç çorbası, **ÇORBA**
À l'anglaise şişte yılanbalığı, **YILANBALIĞI**
À l'anglaise yerelması, **YERELMASI**
À l'antiboise çırpılmış yumurta graten, **ÇIRPILMIŞ YUMURTA**
À l'anversoise dana dilimleri, **DANA DİLİMİ**
À l'anversoise kuzu kotlet, **KUZU**
À l'ardennaise ekmek kabuğu üzerinde ardıçkuşları, **ARDIÇKUŞU**
À l'ariégeoise koyun göğüs, **KOÇ ve KOYUN ETİ**
À l'écossaise kayısı yumurtalar, **KAYISI YUMURTA**
À l'imbrucciata beignet, **BEIGNET**
À l'impériale konsome, **KONSOME**
À l'indienne taze morina, **MORİNA BALIĞI**
À l'indienne ya da à l'orientale pirinç, **PİRİNÇ**
À l'indienne yabani pirinç, **PİRİNÇ**
À l'iranienne pirinç, **PİRİNÇ**
À l'itailenne bisküvi, **BİSKÜVİ**
À l'itailenne çamfıstıklı sos, **SOS**
À l'itailenne pazı, **PAZI**
À l'italienne patlıcan dolmaları, **PATLICAN**
À l'italienne sığır kıyma, **KIYMA**
À l'occitane dana kelle, **BAŞ (KELLE)**
À l'occitane fasulye estouffat, **ESTOUFFAT**
À la "Gomes de Sa" morina balığı, **MORİNA BALIĞI**
À la barigoule enginarlar, **ENGİNAR**
À la basquiaise kalamar sote, **KALAMAR**
À la bayonnaise kanapeler, **KANAPE**
À la bénédictine bouchée, **BOUCHÉE** (tuzlu)
À la bénédictine morina balığı, **MORİNA BALIĞI**
À la bohémienne piliç sote, **PİLİÇ**
À la bonne femme ardıçkuşu, **ARDIÇKUŞU**
À la bonne femme bezelye, **BEZELYE**
À la bonne femme çivisiz kalkanbalığı, **ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI**
À la bonne femme sıcak domates dolması, **DOMATES**
À la bonne femme tencerede dana yüreği, **YÜREK**
À la bordelaise flan, **FLAN**
À la bordelaise hafif ateşte pişmiş but, **KUZU**
À la bordelaise kuzu gerdanı, **KUZU**
À la bordelaise sote dana böbreği, **BÖBREK**
À la bordelaise taşemen balığı patesi, **PATE**
À la Boston istiridye, **İSTİRİDYE**
À la boulangère barlam balığı, **BARLAM BALIĞI**
À la boulangère but, **KUZU**
À la bouquetière kızarmış sığır kaburgası, **SIĞIR**
À la bourgeoise hafif ateşte pişmiş faux-filet, **SIĞIR**
À la bourgeoise kavurma hindi palazı, **HİNDİ ve HİNDİ PALAZI**
À la bourgeoise sığır işkembesi, **SIĞIR İŞKEMBESİ**
À la bourgoignonne alabalıklar, **ALABALIK**
À la bourguignonne antrikot tava, **SIĞIR**
À la bourguignonne flambe kirazlar, **KİRAZ**
À la bourguignonne kırmızı fasulyeler, **KIRMIZI FASULYE**
À la bourguignonne sıcak yılanbalığı ballottine, **BALLOTTINE**
À la bretonne enginarlar, **ENGİNAR**
À la Brimont mersinbalığı, **MERSİNBALIĞI**
À la calabraise macaroni'ler, **MACARONI**
À la cancalaise denizkulakları, **DENİZKULAĞI**
À la cancalaise dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
À la canotière balık yahnisi, **BALIK YAHNİSİ**
À la cassonnade karamelize krema, **CRÈME BRÜLÉE ya da KARAMELİZE KREMA**
À la catalane beçtavuğu, **BEÇTAVUĞU**
À la catalane patlıcan dolmaları, **PATLICAN**
À la catalane sosisler, **SOSİS**
À la Catalane yumurta tava, **SAHANDA YUMURTA**
À la cévenole pannequet, **PANNEQUET**
À la chablisienne jambon, **JAMBON**
À la chanoinesse beyin suflesi, **SUFLE**
À la chasseur dana tendron, **DANA**
À la chimay lop yumurta, **LOP YUMURTA**
À la chinoise kümes hayvanları salatası, **SALATA**
À la chinoise sazan, **SAZAN**
À la coque keklik, **KEKLİK ve KEKLİK PALAZI**
À la coque kurbağa marinière, **MARINIÈRE**
À la créole çivisiz kalkanbalığı filetoları, **ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI**
À la créole dana ciğeri, **KARACİĞER**
À la créole gratine muzlar, **MUZ**
À la créole kabak, **KABAK**
À la créole körili lota balığı, **KÖRİ**
À la créole morina balığı, **MORİNA BALIĞI**
À la créole pannequet, **PANNEQUET**
À la créole pirinç bordür, **BORDÜR**
À la créole pirinç, **PİRİNÇ**
À la Custine dana paçası, **PAÇA**
À la Custine hafif ateşte pişme dana kaburga, **DANA**
À la danoise kirazlı flan, **FLAN**
À la Denis istiridyeli bouchée, **BOUCHÉE** (tuzlu)
À la diable enginarlar, **ENGİNAR**
À la diable ızgara dana kulakları, **KULAK**
À la diable ringa balığı, **RİNGA BALIĞI**
À la diable tabanlar, **TABAN**
À la Diane soğuk çulluk, **ÇULLUK**
À la dieppoise çivisiz kalkanbalığı, **ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI**
À la dieppoise dilbalıkları, **DİLBALI-**

ĞI
À la duchesse patatesli croustade, CROUSTADE
À la duxelle sos, SOS
À la duxelles barlam balığı dilimleri, BARLAM BALIĞI
À la fermière rissole'ler, RISSOLE
À la ficelle sığır eti, SIĞIR
À la flamande hafif ateşte pişmiş taze morina balığı, MORİNA BALIĞI
À la flamande kırmızı lahana, TOP LAHANA
À la flamande kuşkonmaz, KUŞKONMAZ
À la florentine beignet, BEIGNET
À la florentine dana ciğer sote, KARACİĞER
À la florentine enginar tabanları, ENGİNAR
À la florentine flan, FLAN
À la florentine kayısı yumurtalar, KAYISI YUMURTA
À la florentine somon kotletler, SOMON
À la française bezelye, BEZELYE
À la française blini, BLINI
À la française ekmekli puding, PUDİNG
À la Frascati sığır filetosu, SIĞIR
À la grecque marine balıklar, BALIK
À la hongroise domuz patesi, PATE
À la hongroise mersin balığı fricandeau, FRICANDEAU
À la hongroise sığır eti haşlaması, SIĞIR
À la juive sazan, SAZAN
À la koskera barlam balığı bifteği, BARLAM BALIĞI
À la lambic ve à la bruxellois choesels, CHOESELS
À la landaise kaz kavurması, KAVURMA
À la landaise patates, PATATES
À la languedocienne jambonlu bezelye, BEZELYE
À la languedocienne kuzu gerdanı, KUZU
À la languedocienne sosis, SOSİS
À la liégeoise ardıçkuşları, ARDIÇKUŞU
À la limousine kırmızı lahana, TOP LAHANA
À la livonienne tabanlar, TABAN
À la livornaise morina balığı, MORİNA BALIĞI
À la lorraine düz omlet, OMLET
À la lyonnaise antrikot tava, SIĞIR
À la lyonnaise dana ciğeri, KARACİĞER
À la lyonnaise enginarlar, ENGİNAR
À la lyonnaise morina balığı, MORİNA BALIĞI
À la lyonnaise sığır işkembesi, SIĞIR İŞKEMBESİ
À la lyonnaise turnabalığı quenelle, QUENELLE
À la madrilène konsome, KONSOME
À la maltaise çilekler, ÇİLEK
À la marinara risotto, RISOTTO
À la martinique dikenkabağı, DİKENKABAĞI
À la matignon sığır filetosu, SIĞIR
À la mentonnaise kabak, KABAK
À la meunière beyin, BEYİN
À la meunière çipura, ÇİPURA
À la meunière dilbalıkları, DİLBALIĞI
À la meunière yılanbalığı yahnisi, BALIK YAHNİSİ
À la mexicaine yumuşak hindi, HİNDİ ve HİNDİ PALAZI
À la milanaise dana kaburga pane, DANA
À la milanaise ekmek kırıntısı, EKMEK KIRINTISI
À la milanaise osso-buco, OSSO-BUCO
À la Milanaise sığır işkembesi çorbası, ÇORBA
À la minute güvercin palazı, GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI
À la mirepoix hafif ateşte pişmiş dana kulakları, KULAK
À la mode sığır eti, SIĞIR
À la moelle yabani enginar, YABANİ ENGİNAR
À la Montmorency pirinç bordür, BORDÜR
À la Mornay sıcak balık coquille, COQUILLE
À la nage fesleğenli barbunlar, BARBUN
À la nage taraklar, TARAK
À la nage tatlısu ıstakozu, TATLISU ISTAKOZU
À la Nantua chou, CHOU
À la napolitaine macaroni'ler, MACARONI
À la neuchâteloise bondelle filetoları, BONDELLE
À la Newburg ıstakoz, ISTAKOZ
À la niçoise güvercin, GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI
À la niçoise kuzu gerdanı, KUZU
À la normande dilbalığı bordür, BORDÜR
À la normande dilbalığı, DİLBALIĞI
À la normande şekerli omlet, OMLET
À la panetière dilbalığı filetoları, DİLBALIĞI
À la parisienne glaze somon, SOMON
À la parisienne kanapeler, KANAPE
À la parisienne oublie'ler, OUBLIE
À la parisienne petite-marmite, PETITE-MARMITE
À la parisienne piliç, BESİ PİLİCİ
À la parisienne sürpriz chartreuse, CHARTREUSE
À la paysanne çorba, ÇORBA
À la paysanne dana kaburgası güveç, DANA
À la paysanne dilbalığı, DİLBALIĞI
À la pékinoise Çin lahanası, ÇİN LAHANASI
À la périgourdine çulluk yahnisi, ÇULLUK
À la périgourdine domalanlı piliç, BESİ PİLİCİ
À la périgourdine jölede doldurulmuş bıldırcın, BILDIRCIN
À la périgourdine sıcak tavşan ballottine, BALLOTTINE
À la piémontaise dana kaburgası, DANA
À la piémontaise dolmalık biberler, DOLMALIK BİBER
À la piémontaise risotto chipolatas, CHIPOLATA
À la polenta ardıçkuşları, ARDIÇKUŞU
À la polonaise karnabahar, KARNABAHAR
À la polonaise kuşkonmazlar, KUŞKONMAZ
À la portugaise dilbalığı, DİLBALIĞI
À la poulette koyun paçası, PAÇA
À la poulette midyeler, MİDYE
À la provençale ahtapot, AHTAPOT
À la provençale balkabağı graten, GRATEN
À la provençale benekli levrek, BENEKLİ LEVREK
À la provençale dana kaburgası sote, DANA
À la provençale dana kelle, BAŞ [KELLE]
À la provençale dana mafsal arkası, MAFSAL ARKASI
À la provençale karpuz, KARPUZ
À la provençale kayısı yumurtalar, KAYISI YUMURTA
À la provençale morina balığı, MORİNA BALIĞI
À la Provençale yılanbalığı, YILANBALIĞI
À la québecoise elma croustade, ELMA
À la reine doldurulmuş domatesler, DOMATES
À la reine konsome, KONSOME
À la Riche dilbalığı filetoları, DİLBALIĞI
À la romaine bıldırcın, BILDIRCIN
À la romaine çırpılmış yumurta, ÇIRPILMIŞ YUMURTA
À la romaine ıspanaklı pain, PAIN DE CUISINE
À la rouennaise doldurulmuş ördek, ÖRDEK
À la rouennaise sahanda tereyağlı yumurta, SAHANDA TEREYAĞLI YUMURTA
À la russe krepler, KREP
À la Sainte-Menehould ızgara sığır kuyruğu, KUYRUK
À la sarladaise patates, PATATES
À la Saulieu dana ciğer, KARACİĞER
À la scandinave pancar salatası, SALATA
À la sichuanaise Çin lahanası, ÇİN LAHANASI
À la silésienne hamsi filetoları, HAMSİ
À la suédoise ançuezli salata, SALATA
À la suédoise hamsi fileto, HAMSİ
À la tartare dana paçası, PAÇA
À la toscana beignet, BEIGNET
À la toulousaine patlıcan graten, PATLICAN
À la tripe yumurtalar, LOP YUMURTA
À la turque kuzu nuazet, KUZU
À la tyrolienne ızgara piliç, PİLİÇ
À la viennoise biftek, DANA
À la viennoise Klösse, KLÖSSE
À la viennoise kroketler, KROKET
À la viennoise noque'lar, NOQUE

À la voironnaise sığır işkembesi, SIĞIR İŞKEMBESİ
À la Walewska dilbalığı filetolan, DİLBALIĞI
À la zurichoise ince dana dilimleri, DANA
À Maintenon karışım, MAINTENON
À succès taban, PASTA TABANI
Abignades, ABIGNADES
Acı baklalı çorba, ÇORBA
Acı çikolatalı sufle, SUFLE
Açık kahverengi et suyu, KOYU SOSLU ET SUYU
Agnès Sorel tarteletleri, TARTELET
Agnès Sorel'in timbale'leri, TIMBALE
Ahtapot salatası, SALATA
Aïgo boulido, AÏGO BOULIDO
Aïoli, AÏOLI
Aïoli, SOS
Ak hindiba haşlama, AK HİNDİBA
Akçaağaç şerbetli turta, TURTA
Akçaağaçlı Brome Gölü ördeği kızartması, ÖRDEK
Alaattin'in kayısı yumurtaları, KAYISI YUMURTA
Albigeoise çorba, ÇORBA
Albufera fileto, SIĞIR
Albufera piliç, BESİ BİLİCİ
Albufera sos, SOS
Alcazar pastası, PASTA
Alex-Humbert patatesli beçtavuğu, BEÇTAVUĞU
Alexandra pastası, PASTA
Alexandra, KOKTEYL
Ali-Bab salata, SALATA
Ali-Bab'in portakallı pezizaları, PEZİZA
Aligot, ALIGOT
Aligoté ve taze otlu göl balıklan nage, NAGE
Alkolsüz pinacolatta, KOKTEYL
Alman usulü kirazlı tart (Kirschkuchen), TART
Alman usulü maquereau frenküzümlü tart, TART
Alsace kruasanı, ALSACE KRUASANI
Alsace tartı, TART
Alsace usulü çayüzümlü tart, TART
Altı sebzeli kokteyl, KOKTEYL
Altın yataklı ızgara dülgerbalığı, DÜLGERBALIĞI
Altınmantarlı ve fındıklı çorba, ÇORBA
Amandines à la duchesse, AMANDİNE
Ambassadrice sufle, SUFLE
Amélie'nin kayısı yumurtaları, KAYISI YUMURTA
Americano, KOKTEYL
Amerikan harcı, HARÇ
Amerikan salatası, SALATA
Ananas şişi, ŞİŞ (PANE)
Ananaslı chutney, HİNT TURŞUSU
Ananaslı kuzu but kızartması, KUZU
Ananaslı ördek, ÖRDEK
Ananaslı ve romlu à la créole piliç, PİLİÇ
Anasonlu bisküviler, BİSKÜVİ
Anchoyade, SOS
Ançuezli barquette, BARQUETTE
Ançuezli brioche, BRIOCHE
Ançuezli dartois, DARTOIS
Ançuezli kanapeler, KANAPE
Ançuezli pannequet, PANNEQUET
Ançuezli tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Andouillette ızgara, ANDOUILLETTE
Andouillettes à la chablisienne, ANDOUILLETTE
Andouillettes à la lyonnaise, ANDOUILLETTE
Andouillettes à la tourangelle, ANDOUILLETTE
Anna patates, PATATES
Annemin usulünde doldurulmuş ve kızartılmış kaz, KAZ
Antepfıstıklı armutlu gratinée, GRATİNÉE
Antepfıstıklı koyun omzu, OMUZ
Antepfıstıklı taze domuz bacağı, DOMUZ
Anticosti karaca filetoları, KARACA
Antiller kokteyli, KOKTEYL
Apple crumble, CRUMBLE
Apple pie, PIE
Ara sıcaklar için durulaştırılmış balık jelatini, SUDA ERİTİLMİŞ JELATİN
Arabella fizz, KOKTEYL
Arap kahvesi, KAHVE (içecek)
Ararotlu çorba, ÇORBA
Arbolade, ARBOLADE
Arc-en-ciel, KOKTEYL
Archestrate avokado salatası, SALATA
Ardıç yemişli ardıç mousse'u, MOUSSE
Argenteuil çırpılmış yumurta, ÇIRPILMIŞ YUMURTA
Arkhestrate avokado salatası, SALATA
Armanyaklı çulluk sote, ÇULLUK
Armenonville dilbalıkları, DİLBALIĞI
Armutlu flaugnarde, FLAUGNARDE
Armutlu sorbe, SORBE
Armutlu şarlot, ŞARLOT
Arşidük kalıp dondurma, KALIP DONDURMA
Asma yaprağında bıldırcın, BILDIRCIN
Aspik: Hazırlama, ASPİK
Atlas Okyanusu somon suprême, SOMON
Au blanc dana gömleği, DANA GÖMLEĞİ
Au bleu alabalıklar, ALABALIK
Au chambertin (Burgonya şaraplı) çivisiz kalkanbalığı, ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI
Au chambertin sığır etli fondanlar, SIĞIR
Au vert yılanbalığı, YILANBALIĞI
Auberge de l'Ill" somon sufle, SOMON
Aurore sos, SOS
Av eti püresi, PÜRE
Av eti sosu, SOS
Av eti suyu, KOYU SOSLU ET SUYU
Av etleri için karaca sosu, SOS
Av etli sade konsome, KONSOME
Av hayvanı eti, et ya da kanatlı eti velouté'si, VELOUTÉ
Avokadolu soğuk velouté, VELOUTÉ
Ayıklanmış bademler, BADEM
Aynalı yumurta: Pişirme, AYNALI YUMURTA
Ayrık bezelye: Pişirme, AYRIK BEZELYE
Ayva ezmesi, MEYVE EZMESİ
Ayva soslu yaban domuzu parçası, BÜYÜK SIRT ETİ ya da AV HAYVANI PARÇASI
Ayvalı fesek pirzolası, FESEK
Babylas sakatat, SAKATAT
Bacardi, KOKTEYL
Bacchus, ÇİKOLATA
Bacon'lı erik kurusu, ERİK KURUSU
Badem ezmesi (Fransız usulü), BADEM EZMESİ
Badem ezmesi dolgulu kiraz şekerlemeleri, KİRAZ
Badem ezmesi, BADEM EZMESİ (ekeri)
Bademli alabalıklar, ALABALIK
Bademli financier'lar, FINANCIER
Bademli krepler, KREP
Bademli kruasanlar, KRUASAN
Bademli tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Bademli ve narenciye jöleli pirinç, PİRİNÇ
Bademli yumurta, BİSKÜVİ
Baekenofe, BAEKENOFE
Bağcı usulü keklikler, KEKLİK ve KEKLİK PALAZI
Baharatlı domates suyu, KOKTEYL
Baharatlı ekmek, BALLI BAHARATLI ÇAVDAR EKMEĞİ
Baharatlı sade helvacı kabağı sote, HELVACI KABAĞI
Baharatlı ve havuçlu ton balığı dilimi, TON BALIĞI
Baharlık sebze yahnisi, YAHNİ
Baklalı domuz gerdanı, DOMUZ
Bal sirkeli ördek göğüs eti şeritleri, ÖRDEK
Bâle leckerli'si, LECKERLİ
Balık blaff, BALIK
Balık bulyonda ıstakoz, ISTAKOZ
Balık fumet'si, FUMET
Balık glaze, MUTFAK GLAZESİ
Balık için harç, HARÇ
Balık meurette, MEURETTE
Balık mousse, MOUSSE
Balık mousseline harç, HARÇ
Balık pain, PAIN DE CUISINE
Balık velouté'si, VELOUTÉ
Balık yumurtalı barquette, BARQUETTE
Balık yumurtalı bouchée, BOUCHÉE (tuzlu)
Balık yumurtalı kanapeler, KANAPE
Balık yumurtalı somon füme kornetleri, KORNET
Balık yumurtalı tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Balıklar için bourguignonne sos, SOS
Balıklar ve av etleri için kahverengi chaud-froid sos, SOS
Balıklı aspik, ASPİK
Balıklı choucroute, LAHANA TURŞUSU
Balıklı kuskus, KUSKUS
Balıklı salpicon, SALPICON
Balkabağı çorbası, ÇORBA
Balkabağı graten, BALKABAKLARI
Ballı dondurma, DONDURMA
Ballı glaze nugat, NUGAT
Ballı mürver çiçekli beignet, BEIGNET
Ballı ve çamfıstıklı sorbe, SORBE

Ballı ve kiraz şekerlemeli kek, **KEK**
Ballı ve tuzlu tereyağlı reinette elmalar, **ELMA**
Ballı, baharatlı, çavdar ekmekli ve kuru kış meyveli şarlot, **ŞARLOT**
Bar-sur-Aube kroketleri, **KROKET** (pasta)
Barbaria ördekli turta, **TURTA**
Barbunlu şarlot, **ŞARLOT**
Basit chou hamuru: Hazırlama, **CHOU**
Bavarois à la cévenole, **BAVAROIS**
Bavarois à la créole, **BAVAROIS**
Bavarois à la normande, **BAVAROIS**
Bavyera usulü glaze ananas, **ANANAS**
Béarn usulü taş mantarı, **TAŞ MANTARI**
Béarn usulü turtalar, **TURTA**
Béarnaise sos, **SOS**
Beaufort'lu sığır eti ve enginar, hardallı haşlanmış yumurta, **ÇÖMLEK KEBABI**
Beauharnais kümes hayvanları madalyonlar, **KÜMES HAYVANLARI**
Beauharnais muzlar, **MUZ**
Beauharnais pembe etli alabalık, **ALABALIK**
Beauvilliers sarık tabanları, **TABAN**
Beignet hamuru: Hazırlama, **BEIGNET**
Beignet'de kızarmış krema, **PASTA KREMALARI**
Belle Otéro kuzu sırt eti, **KUZU**
Benekli levrek: Hazırlama, **BENEKLİ LEVREK**
Bérangère sahanda tereyağlı yumurta, **SAHANDA TEREYAĞLI YUMURTA**
Bercy sos, **SOS**
Bercy tereyağı, **ÇEŞNİLİ TEREYAĞ**
Bernis yumurtalar, **KAYISI YUMURTA**
Beş baharatlı domuz omuz eti, **DOMUZ**
Beş meyveli kokteyl, **KOKTEYL**
Beşamel sos, **SOS**
Beşamelli pazı, **PAZI**
Beşamelli taze mısır, **MISIR**
Between the sheet, **KOKTEYL**
Beuchelle à la tourangelle, **BEUCHELLE**
Beurre blanc, **BEURRE BLANC**
Beurre noisette'li Spätzles, **SPÄTZLES**
Beurre noisette'te vatoz, **VATOZ**
Beyaz balık jölesi, **MUTFAK JÖLESİ**
Beyaz biberli ve pırasa yeşilli ördek ciğeri, **KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ**
Beyaz Bordeaux şaraplı armut kızartma, **ARMUT**
Beyaz bordolu ve şekerleme yapılmış limonlu kanatlı suprême'i, **SUPRÊME**
Beyaz dana eti suyu, **KOYU SOSLU ET SUYU**
Beyaz et suyuyla hafif ateşte pişirilmiş dana uykuluğu, **UYKULUK**
Beyaz fasulyeli domuz ön kol eti, **DOMUZ**
Beyaz kümes hayvanları eti suyu, **KOYU SOSLU ET SUYU**
Beyaz mantar suyu, **KÜLTÜR MANTARI**
Beyaz roux, **ROUX**
Beyaz sakatatlar, yumurtalar ve kümes hayvanları için beyaz chaud-froid sos, **SOS**
Beyaz soslu piliç, **BESİ PİLİCİ**
Beyaz şaraplı mezgit, **MEZGİT**
Beyaz tereyağlı turnabalığı, **TURNABALIĞI**
Beyazlı kadın şeftalileri, **ŞEFTALİ**
Beyin püresi, **PÜRE**
Beyin: Hazırlama, **BEYİN**
Beyinli beignet, **BEIGNET**
Bıldırcın kızartma, **BILDIRCIN**
Biber dolması, **DOLMALIK BİBER**
Biber püresi, **PÜRE**
Biber sosu, **SOS**
Biberli levrek tacı, **TAÇ**
Biberli sıvıyağ, **SIVIYAĞ**
Biberli steak, **SIĞIR**
Biberli tereyağ, **ÇEŞNİLİ TEREYAĞ**
Bigos, **BIGOS**
Bir dondurma kalıbının içini kaplamak: Yöntem, **KALIP DONDURMA**
Bir kalıbı karamelleştirme, **KARAMELLEŞTİRME**
Biralı çorba, **ÇORBA**
Biralı piliç, **PİLİÇ**
Biralı sazan, **SAZAN**
Bireweck, **BIREWECK**
Bisküvi hamuru: Hazırlama, **BİSKÜVİ**
Bitkisel otlar garnitürlü omlet, **OMLET**
Bitkisel otların kurutulması, **KURUTARAK SAKLAMA**
Bitkisel otlu kurbağa bacakları, **KURBAĞA**
Bizet konsome, **KONSOME**
Black velvet, **KOKTEYL**
Blanc-manger, **BLANC-MANGER**
Blanquette: Hazırlama, **BALANQUETTE**
Bloody mary, **KOKTEYL**
Blue lagoon, **KOKTEYL**
Bœuf bourguignon (Burgonya usulü sığır eti), **SIĞIR**
Bœuf stroganov, **SIĞIR**
Boivin piliç sote, **PİLİÇ**
Bollito misto alla piemontese, **BOLLITO MISTO**
Bolognaise sos, **SOS**
Bolognaise soslu lazanya, **LAZANYA**
Bolonez makarna timbale'i, **TIMBALE**
Bonne femme sakatat, **SAKATAT**
Bontemps sos, **SOS**
Bordeaux kroketleri, **KROKET**
Bordeaux usulü "gateaux des Rois", **GÂTEAU DES ROIS**
Bordeaux usulü şetali, **ŞEFTALİ**
Bordeaux usulü taş mantarı, **TAŞ MANTARI**
Bordeaux usulü taşemen, **TAŞEMEN**
Bordeaux usulü tatlısu ıstakozu, **TATLISU ISTAKOZU**
Bordelaise sos, **SOS**
Bostancı usulü sahanda yumurta, **SAHANDA YUMURTA**
Bottereau, **BOTTEREAU**
Boudin antillais, **BOUDIN ANTILLAIS**
Boudin blanc, **BOUDIN BLANC**
Boudin noir à la normande, **BOUDIN NOIR**
Boudin noir béarnais, **BOUDIN NOIR**
Boulangère patates, **PATATES**
Boulonnaise uskumru, **USKUMRU**
Bourdaloue armutlu tart, **ARMUT**
Bourdaloue kalıp dondurma, **KALIP DONDURMA**
Bourdaloue kayısısı, **KAYISI**
Böbrek şişi, **ŞİŞ** (**KEBAP**)
Brandebourg sığırı, **SIĞIR**
Brayaude omlet, **OMLET**
Bread sos, **SOS**
Bresse Halloween kümes hayvanı, **KÜMES HAYVANLARI**
Bricelets vaudois, **BRICELET**
Brillat-Savarin çulluk sote, **ÇULLUK**
Brillat-Savarin dana kürek lop eti, **DANA**
Brillat-Savarin hindi palazı poupeton, **POUPETON**
Brillat-Savarin kayısı yumurtaları, **KAYISI YUMURTA**
Brillat-Savarin konsome, krep dilimleriyle, **KONSOME**
Brillat-Savarin tabanı, **TABAN**
Brillat-Savarin timbale'i, **TIMBALE**
Brimont'un kayısı yumurtaları, **KAYISI YUMURTA**
Brioch'ta ciğer, **KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ**
Brioche bordelaise, **BRIOCHE**
Brioche parisienne, **BRIOCHE**
Brioche polonaise, **BRIOCHE**
Brioche praluline, **BRIOCHE**
Brioche vendéenne, **BRIOCHE**
Brioche'tan Fransız tostu, **FRANSIZ TOSTU**
Brisé hamur, **YEMEK ve PASTANE HAMURLARI**
Bronx, **KOKTEYL**
Broufado, **BROUFADO**
Brötanya usulü yengeç, **YENGEÇ**
Bröton galette'lan, **BİSKÜVİ**
Bröton ıstakozu salatası, **SALATA**
Bröton sos, **SOS**
Brüksel lahanası graten, **BRÜKSEL LAHANASI**
Brüksel lahanası püresi, **BRÜKSEL LAHANASI**
Brüksel lahanası sotesi, **BRÜKSEL LAHANASI**
Bugne lyonnaises, **BUGNE**
Buharda pişmiş içi doldurulmuş piliç, brokkoli yahnisiyle, **PİLİÇ**
Buharda pişmiş kalkan dilimleri, **KALKAN**
Buharda pişmiş maydanozlu gourilo'lar, **HİNDİBA**
Buharda sebzeli dana étouffé, **BUHARDA** (pi irme)
Bullshut, **KOKTEYL**
Bun, **BUN**
Burgonya üzüm pekmezi, **ÜZÜM PEKMEZİ**
Buzda yüzen istiridyeler, **İSTİRİDYE**
Buzlu çay, **ÇAY**
Buzlu kahve, **KAHVE** (içecek)
Buzlu ördek ciğeri, **KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ**
Büyük kırmızı et parçaları ve av etleri için çiğ marinad, **MARİNAD**
Büyük kırmızı et parçaları ve av etleri için pişmiş marinad, **MARİNAD**
Büyük Perhiz kayısı yumurtaları,

KAYISI YUMURTA
Cabécou'lu incir paketleri, üzümlü yeşil fasulye salatası, İNCİR
Cabessal yabani tavşan, YABANİ TAVŞAN
Cacık, CACIK
Cadılar Bayramı (Halloween) balkabağı pastası, PASTA
Cagouille à la charentaise, SALYANGOZ
Caillebottes poitevines, CAILLEBOTTE
Caillettes ardéchoises, CAILLETTE
Caldeirada, CALDEIRADA
Callas kuzu sırt eti, KUZU
Calvados'lu sorbe, SORBE
Cambridge sos, SOS
Cannelé, CANNELÉ
Cannelloni hamuru: Hazırlama, CANNELLONI
Cantadour kızılcabuğday köy usulü çorba, KIZILCABUĞDAY
Caponata, CAPONATA
Capucin, CAPUCIN
Capucine glaze puding, PUDİNG
Carbonade à la flamande, CARBONADE
Carbonara salata, SALATA
Cardinal ıstakoz, ISTAKOZ
Carolines à la hollandaise, CAROLINE
Carpaccio, CARPACCIO
Casimir dana dilimleri, DANA DİLİMİ
Cauchoise tartı, TART
Cenova keki, CENOVA KEKİ
Ceviz suyunda dana böbreği, BÖBREK
Ceviz yağlı sirkeli sosta haşlanmış hindi palazı, HİNDİ ve HİNDİ PALAZI
Cevizli ve ballı tarteletler, TARTELET
Cevizli ve rokforlu diablotin, DIABLOTIN
Cevizli ya da fındıklı taban, PASTA TABANI
Cezayir kasbah'i, ÇAY
Chambertin usulü horoz, HOROZ
Chambertin'li glaze somon kotletler, SOMON
Chambertin'li yaban ördeği, YABAN ÖRDEĞİ
Chambord usulü yılanbalığı, tereyağlı makarnacıklar, YILANBALIĞI
Champagne flip, KOKTEYL
Champigny pastası, PASTA
Charles-Vanel yahnisi, BALIK YAHNİSİ
Charpini armut, ARMUT
Chasseur piliç sote, PİLİÇ
Chasseur sakatat, SAKATAT
Chasseur sos, SOS
Chateubriand kalıp dondurma, KALIP DONDURMA
Chateubriand sos, SOS
Chaud-froid piliç, CHAUD-FROID
Chaud-froid somon, CHAUD-FROID
Chaud-froid sülün, CHAUD-FROID
Chaudrée gaspésienne, CHAUDRÉE
Chaudrée saintongeaise, CHAUDRÉE
Chausson de Paul Reboux, CHAUSSON
Chausson: Hazırlama, CHAUSSON
Chavette kümes hayvanları flan'ı, FLAN
Cherry blossom, KOKTEYL
Chiboust krema, PASTA KREMALARI
Chicken-pie, PIE
Chivry tereyağ, TEREYAĞ
Chocolat viennois, ÇİKOLATA (içecek)
Chop suey sebzeler, SEBZE
Choron sos, SOS
Chou vert-pré, CHOU
Chutney, HİNT TURŞUSU
Ciğer harcı, HARÇ
Ciğerli beignet (cromesquis), BEIGNET
Cinq-Mars bıldırcın yemeği, BILDIRCIN
Civciv kızartma, CİVCİV
Clafoutis, CLAFOUTIS
Clamart enginarlar, ENGİNAR
Clamart piliç, BESİ BİLİCİ
Cocabana, KOKTEYL
Cock-a-leeckie, COCK-A-LEECKIE
Coen usulü işkembe, İŞKEMBE
Colbert mezgit kızartma, MEZGİT
Colbert sos (ya da Colbert tereyağ), SOS
Colette ördek palazı, ÖRDEK PALAZI
Condé çorba, ÇORBA
Condé krepleri, KREP
Contadour kızılcabuğdayıyla köy usulü çorba, KIZILCABUĞDAY
Conversation, CONVERSATION
Coquibus tavşan, TAVŞAN
Corrèze cevizli salata üzerinde kızartılmış crottins de Chavignol'ler, CROTTIN DE CHAVIGNOL
Cotignac, COTIGNAC
Cotriade, COTRIADE
Cousinette, COUSINETTE
Crécy çorba, ÇORBA
Crécy enginarlar, ENGİNAR
Crème anglaise collée, TATLI KREMALARI
Crème anglaise: Hazırlama, TATLI KREMALARI
Crème plombières, PASTA KREMALARI
Crème renversée, TATLI KREMALARI
Crêpes vonnassiennes de la mère Blanc, PATATES
Cromesqui: Hazırlama, CROMESQUI
Cromesquis à la bonne femme, CROMESQUI
Cromesquis à la florentine, CROMESQUI
Crosne: Hazırlama, CROSNE
Croustade Mountrouge, CROUSTADE
Croustades vert-pré, CROUSTADE
Croûte'ta tuzlu piliç, PİLİÇ
Cumberland sos, SOS
Çamfıstıklı kruasanlar, KRUASAN
Çaylı sorbe, SORBE
Çeşnili tereyağ: Hazırlama, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Çırpılmış krema, TAZE KREMA
Çırpılmış yumurta: Pişirme, ÇIRPILMIŞ YUMURTA
Çift soslu sote üveyik, ÜVEYİK
Çiftlik elma şaraplı köy göceni, TAVŞAN
Çiftlik tavşanı güveç, ÇÖMLEK KEBABI
Çiğ kaz ciğeri: Hazırlama, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
Çiğ sardalyalı güveç, ÇÖMLEK KEBABI
Çiğ sebze salatası, SALATA
Çiğ somon, yağda patates, SOMON
Çiğ şeftalili sos, TATLI SOSU
Çiğ taraklar, TARAK
Çikolata ve vanilya şeritleri kaplı bavarois, BAVAROIS
Çikolatalı chou, CHOU
Çikolatalı dondurma, DONDURMA
Çikolatalı eklerler, EKLER
Çikolatalı glazaj, ÇİKOLATA
Çikolatalı marquise, MARQUISE
Çikolatalı milföy, MİLFÖY
Çikolatalı mousse, MOUSSE
Çikolatalı pasta, PASTA
Çikolatalı profiterol, PROFİTEROL
Çikolatalı sert karamelalar, KARAMELA
Çikolatalı sos, TATLI SOSU
Çikolatalı şarlot, ŞARLOT
Çikolatalı tart, TART
Çikolatalı tart, TART
Çikolatalı yabani tavşan, YABANİ TAVŞAN
Çilek Condé, ÇİLEK
Çilek ezmesi, MEYVE EZMESİ
Çilek kompostosu, KOMPOSTO
Çilek reçeli, REÇEL
Çilek şurubu, ŞURUP
Çilekli buzlu mousse glaze, MOUSSE
Çilekli cassate, CASSATE
Çilekli ravent, RAVENT
Çilekli şarlot, ŞARLOT
Çilekli tart, TART
Çilekli ya da frambuazlı sufle, SUFLE
Çin çayı, ÇAY
Çivisiz kalkanbalığı cardinal, ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI
Çivisiz kalkanbalığı chérubin, ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI
Çivisiz kalkanbalığı: Hazırlama, ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI
Çorbalık pannequet, PANNEQUET
Çulluk salmis'i, SALMIS
Çulluk: Hazırlama, ÇULLUK
Daiquiri, KOKTEYL
Dana beyin sepeti, BEYİN
Dana beyni salatası, SALATA
Dana bulyon ya da beyaz dana suyu, BULYON
Dana ciğer kızartması, KARACİĞER
Dana eti quenelle, QUENELLE
Dana gömlek kızartması, DANA GÖMLEĞİ
Dana omuriliği kızartması, DANA OMURİLİĞİ
Dana omuriliği: Hazırlama, DANA OMURİLİĞİ
Dana paçası: Pişirme, PAÇA
Dana uykuluğu patesi, PATE
Dana uykuluk beignet, BEIGNET
Dana uykuluklu bouchée, BOUCHÉE (tuzlu)
Dana ve jambonlu pâté en croûte, PATE
Dana ya da kümes hayvanları ciğeri püresi, PÜRE

Dana yüreği dolması, **YÜREK**
Dana yüreği sotesi, **YÜREK**
Darılı tartelet, **TARTELET**
Darphin patates, **PATATES**
Dartois à la frangipane, **DARTOIS**
Daumont dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
Dauphine usulü piliç, **BESİ BİLİCİ**
De Commercy madeleine'leri, **MADELEINE**
De tours rillette, **RILLETTE**
Déguisé erik kuruları, **ERİK KURUSU**
Değirmen turnabalığı, **TURNABALIĞI**
Değişik etler için sıradan kahverengi chaud-froid sos, **SOS**
Délice au citron, **DÉLICE ya da DÉLICIEUX**
Délices aux fraises, **DÉLICE ya da DÉLICIEUX**
Délices aux noix, **DÉLICE ya da DÉLICIEUX**
Délicieux surprise, **DÉLICE ya da DÉLICIEUX**
Demi-deuil salata, **SALATA**
Demidof piliç, **BESİ BİLİCİ**
Deniskestanesi sosu, **SOS**
Deniz balıkları için balık bulyon, **BALIK BULYON**
Deniz mahsulleri salatası, **SALATA**
Deniz mahsullü bouchée, **BOUCHÉE** (tuzlu)
Deniz mahsullü zéphyr, **ZÉPHYR**
Deniz taraklı (clam chowder) çorba, **ÇORBA**
Deniz ürünleri dartois, **DARTOIS**
Deniz ürünleri şişi, **ŞİŞ** (KEBAP)
Deniz ürünleri türlüsü, **DENİZ ÜRÜNLERİ TÜRLÜSÜ**
Denizkestaneli crosne, **CROSNE**
Denizkestanesi çorbası, **ÇORBA**
Denizkestanesi kabuğunda küçük bıldırcın yumurtaları, **RAFADAN YUMURTA**
Des chartreux krepleri, **KREP**
Des Tourtelles nuazetler, **KUZU**
Des vendengeurs patates pastası, **PATATES**
Diable sos, **SOS**
Diable soslu à l'américaine ızgara piliç, **PİLİÇ**
Diable soslu yemekler, **DIABLE**
Diane omlet, **OMLET**
Dijon usulü uskumru filetosu, **USKUMRU**
Dijonnaise sos, **SOS**
Dil: Hazırlanışı, **DİL**
Dilbalığı: Hazırlanışı, **DİLBALIĞI**
Diplomat dilbalığı, **DİLBALIĞI**
Diplomate au bavarois, **DIPLOMATE**
Diplomate kalıp dondurma, **KALIP DONDURMA**
Dişbudak likörü, **DİŞBUDAK**
Doldurulmuş dana kelle, **BAŞ** [KELLE]
Doldurulmuş kaz boynu, **KAZ**
Doldurulmuş limonlar, **LİMON**
Doldurulmuş süt kuzusu, **KUZU**
Domalan esansı, **ESANS**
Domalan püreli, Faugeron rafadan yumurta, **RAFADAN YUMURTA**
Domalan sulu chartreuse likörlü kaz ciğeri ve güvercin, **GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI**
Domalanlı brie, **BRIE**
Domalanlı çırpılmış yumurta, **ÇIRPILMIŞ YUMURTA**
Domalanlı çulluk kızartma, **ÇULLUK**
Domalanlı dondurma, **DONDURMA**
Domalanlı hindi palazı, **HİNDİ ve HİNDİ PALAZI**
Domalanlı kabak çiçekleri, **KABAK**
Domalanlı kaz ciğeri patesi, **PATE**
Domalanlı sos, **SOS**
Domalanlı ve kerevizli ördek ciğeri, **KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ**
Domalanlı ve kestaneli ıstakoz güveç, **ISTAKOZ**
Domates dolması: Hazırlama, **DOMATES**
Domates fondü, **SEBZE FONDÜ**
Domates püreli buharda pişmiş dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
Domates püreli çorba, **ÇORBA**
Domates püresi (çeşni), **ET, SEBZE ve MEYVE PÜRESİ**
Domates soslu Orly somon filetoları, **ORLY**
Domates sosu, **SOS**
Domates sufle, **DOMATES**
Domatesli fasulye, **EKOSE FASULYE**
Domatesli sorbe, **SORBE**
Domuz crépinette, **CRÉPİNETTE**
Domuz kulağı kavurmalı salata, **SALATA**
Domuz paçası: Pişirme, **PAÇA**
Domuz yağı dilimli hindiba salatası, **SALATA**
Domuz yağı dilimli karahindiba salatası, **SALATA**
Domuz yağlı ekmek, **EKMEK**
Domuz yağlı ve havyarlı patates galette, **PATATES**
Dondurmalı greyfrutlar, **GREYFRUT**
Dondurmalı parfe, **PARFE**
Dondurmalı vacherin, **VACHERIN**
Dondurulmuş kremalı omlet, **OMLET**
Dondurulmuş kuşkonmazlar, **KUŞKONMAZ**
Donut, **DONUT**
Doria kalıp dondurma, **KALIP DONDURMA**
Douillon, **DOUILLON**
Drouant dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
Dry, **KOKTEYL**
Du Barry çorba, **ÇORBA**
Du Barry kremalı çorba, **KREMALI ÇORBA**
Du Barry omlet, **OMLET**
Du Barry salata, **SALATA**
Du Bugey doldurulmuş dana kulakları, **KULAK**
Dugléré dilbalığı, **DİLBALIĞI**
Dut reçeli, **REÇEL**
Duxelle'li şalgam dolması, **ŞALGAM**
Düğün tourin'i, **TOURIN**
Düşes kalıp dondurma, **KALIP DONDURMA**
Düşesler (pötifur), **DÜŞES**
Eau-de-vie'de erik, **ERİK**
Eau-de-vie'li kayısı şekerlemeleri, **KAYISI**
Eau-de-vie'li kirazlar, **KİRAZ**
Egg sos, **SOS**
Egzotik meyveli sorbe, **SORBE**
Ekmek hamuru: Hazırlama, **EKMEK**
Ekmek kırıntılı croustade, **CROUSTADE**
Ekmekli tirit, **TİRİT**
Ekşi soslu somon dilimleri, **SOMON**
Ekşi-tatlı sos, **SOS**
Elhamra kalıp dondurması, **KALIP DONDURMA**
Elma dilimleriyle kral çipura buğulama, **ÇİPURA**
Elma ezmesi, **MEYVE EZMESİ**
Elma marmelatı, **MARMELAT**
Elma oyunu, **ELMA**
Elma sufleleri, **ELMA**
Elma şarabı kupu, **KUP** (içecek)
Elma şarabı sirkeli vatoz ciğerleri, **VATOZ**
Elma şarabında pişmiş şalgam dolması, **ŞALGAM**
Elma şaraplı karides, **KARİDES**
Elma şaraplı uskumru, **USKUMRU**
Elmaların ve armutların kurutulması, **KURUTARAK SAKLAMA**
Elmalı beignet, **BEIGNET**
Elmalı dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
Elmalı flamusse, **FLAMUSSE**
Elmalı ördek ciğeri dilimleri, **KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ**
Elmalı sos, **SOS**
Elmalı strudel, **STRUDEL**
Elmalı ya d erikli chausson, **CHAUSSON**
Élysée Lasserre'in timbale'leri, **TİMBALE**
Empanada, **EMPANADA**
En ballon (ya da en musette) koyun omzu, **KOÇ ve KOYUN ETİ**
En barbouille piliç, **PİLİÇ**
En beignet bademli küçük chou'lar, **CHOU**
En brioche sığır filetosu, **SIĞIR**
En chartreuse œufs moulé'ler, **ŒUF MOULÉ**
En chasseur kuzu (ya da dana) sote, **SOTE**
En chemise sarmısak taneli piliç sote, **PİLİÇ**
En chevreuil at kebabı, **AT**
En crapaudine güvercin: Hazırlama, **CRAPAUDINE**
En croustade keklik, **KEKLİK ve KEKLİK PALAZI**
En croûte somon, **SOMON**
En croûte toygar, **TOYGAR**
En tortue dana kelle, **BAŞ** [KELLE]
Enchaud, **ENCHAUD**
Engadine cevizli turta, **TURTA**
Enginar velouté'si, **VELOUTÉ**
Enginar yahnisi, **ENGİNAR**
Enginar: Hazırlama, **ENGİNAR**
Enginarlı ravioli, **RAVİOLİ**
Erik kompostosu, **KOMPOSTO**
Erik kurulu göcen, **TAVŞAN**
Erik kurulu, çay ve bademli kuzu, **KUZU**
Erik marmelatı, **MARMELAT**
Erikli diplomate, **DIPLOMATE**
Erikli komposto, **KOMPOSTO**
Erimiş domuz yağlı pâté à pâté, **PATE**
Erişteli, domalanlı ve ciğerli dana tendron, **DANA**
Escabèche usulü sardalya, **ESCABÈCHE**

Eski usul arpa şekeri, **ARPA ŞEKERİ**
Eski usul kaserolde pilav, **TENCERE [KASEROL] YEMEĞİ**
Esmer et suyuyla hafif ateşte pişirilmiş dana uykuluğu, **UYKULUK**
Estofinado, **ESTOFİNADO**
Et glaze, **MUTFAK GLAZESİ**
Et jölesi, **MUTFAK JÖLESİ**
Et sulu tekesakalı, **TEKESAKALI**
Et suyunda yengeç (pavurya), **YENGEÇ**
Etli Alman sosu, **SOS**
Etli cannelloni, **CANNELLONI**
Etli kuru fasulye, **ETLİ KURU FASULYE**
Etli kuskus, **KUSKUS**
Etli mirepoix, **MIREPOIX**
Etsiz Alman sosu, **SOS**
Etsiz mirepoix, **MIREPOIX**
Etüvde pişmiş kremalı taze morina, **MORİNA BALIĞI**
Ev yapımı" kınakına, **KINAKINA**
Falettes, **FALETTE**
Far breton, **FAR BRETON**
Farci, **FARCI**
Fassolada çorba, **ÇORBA**
Fasulye ve kuzu paçalı kuzu blanquette, **BLANQUETTE**
Fava, **FAVA**
Feijoada, **FEIJOADA**
Féroce martiniquais, **AVOKADO**
Fesleğenli dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
Fesleğenli sıvıyağ, **SIVIYAĞ**
Feuilletée: Hazırlanışı, **YAPRAKLAMA**
Fındık tereyağ, **TEREYAĞ**
Fındıklı kudüsenginarı salatası, **SALATA**
Fırın sütlaç, **FIRIN SÜTLAÇ**
Fırında ayva, **AYVA**
Fırında benekli kırlangıç balığı, **BENEKLİ KIRLANGIÇ BALIĞI**
Fırında rezeneli barbun, **BARBUN**
Fırında taş mantan, **TAŞ MANTARI**
Fırında tekesakalı, **TEKESAKALI**
Filizlendirilmiş buğday, **BUĞDAY**
Financère sos, **SOS**
Financière dana uykuluğu, **UYKULUK**
Financière vol-au-vent, **VOL-AU-VENT**
Flambe muzlar, **MUZ**
Flambe omlet, **OMLET**
Floransa usulü minestrone, **MINESTRONE**
Florette konsome, **KONSOME**
Fondanlı glaze, **FONDAN**
Fondü valaisane, **FONDÜ**
Fouace, **FOUACE**
Foyot dana kaburgası, **DANA**
Foyot sos, **SOS**
Fraisier, **FRAISIER**
Frambuaz mousse'unda incirler, **İNCİR**
Frambuaz özütlü vanilyalı milföy, **MİLFÖY**
Frambuazlı armut ve şeftali salatası, **MEYVE SALATASI**
Frambuazlı barquette, **BARQUETTE**
Frambuazlı dondurmalı sufle, **SOUFFLÉ GLACÉ**
Frambuazlı sorbe, **SORBE**
Frambuazlı uskumru, **USKUMRU**
Frangipane denilen badem kreması: Hazırlama, **PASTA KREMALARI**
Fransız meringue'si, **MERINGUE**
Fransız usulü yabani tavşan yahnisi, **YAHNİ [AV HAYVANI]**
Frenkmaydanozu esansı, **ESANS**
Frenksoğanlı tereyağda alabalık madalyonlar, **ALABALIK**
Frenküzümlü dondurmalı şarlot, **ŞARLOT**
Frenküzümlü sorbe, **SORBE**
Frenküzümlü sos, **TATLI SOSU**
Frenküzümü şurubu, **ŞURUP**
Fricassée de mer au sabayon de bellet, **FRICASSÉE**
Fricassée de poularde cardinal La Balue, **FRICASSÉE**
Fromage blanc'lı tart, **TART**
Füme kaz etli küçük-gri profiteroller, **SALYANGOZ**
Füme marlin'li palmiye kaplı milföy, **PALMİYE**
Füme yılanbalıklı kanapeler, **KANAPE**
Galette de plomb, **GALETTE**
Galette des rois, **GALETTE**
Galicien, **GALICIEN**
Ganache krema, **GANACHE**
Garbure, **GARBURE**
Garnitür olarak mantarlar, **KÜLTÜR MANTARI**
Garnitürler için horoz böbreği, **BÖBREK**
Garnitürlü pilav, **PİLAV**
Garnitürlü timbale tabanı: Hazırlanışı, **TABAN**
Gateau marbré, **PASTA**
Genevoise sos, **SOS**
Génoise hamuru: Hazırlama, **GÉNOISE**
Germiny çorbası, **ÇORBA**
Girardet barbun filetosu, **BARBUN**
Glace royale, **ŞEKER**
Glaze hamurlu baton'lar, **BÂTON ya da BÂTONET**
Glaze havuç, **HAVUÇ**
Glaze portakal dilimleri, **PORTAKAL**
Glazeli allumette, **ALLUMETTE**
Gnocchi à la parisienne, **GNOCCHI**
Gnocchi à la romaine, **GNOCCHI**
Godard sos, **SOS**
Godiveau lyonnais ya da à la lyonnaise tumabalığı harcı, **GODIVEAU**
Gofret hollandaises, **GOFRET**
Gogue, **GOGUE**
Gougère, **GOUGÈRE**
Gourmande salata, **SALATA**
Goyère, **GOYÈRE**
Gömlekte barbun, **BARBUN**
Gömlekte bıldırcın, **BILDIRCIN**
Gömlekte rouen ördeği, **ÖRDEK**
Gömlekte, şampanya sosunda, sebze krokanlı kalkan, **KALKAN**
Grand veneur karaca sırt eti, **KARACA**
Grand veneur sos, **SOS**
Grand-duc doldurulmuş hindi, **GRAND-DUC**
Grand-mère antrikot, **SIĞIR**
Granité, **GRANİTÉ**
Graten domuz kulakları, **KULAK**
Graten harcı, **HARÇ**
Gratin dauphinois, **GRATEN**
Gratinée çorba, **GRATINÉE**
Gribiche sos (soğuk ballı sos), **SOS**
Grimaldi elmalı flan, **FLAN**
Grisons çorba, **ÇORBA**
Gulaş, **GULAŞ**
Güllüç, **GÜLLAÇ**
Gülyağlı taze somonlu milföy, **MİLFÖY**
Güveçte çayırkuşu patesi, **PATE**
Güvercin çevirme: Hazırlama, **GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI**
Güvercin yahnisi, **GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI**
Güvercinli pastilla, **PASTILLA**
Güveyfeneri şurubu, **ŞURUP**
Hafif ateşte içi doldurulmuş hindi palazı kanatları, **HİNDİ ve HİNDİ PALAZI**
Hafif ateşte pişirilmiş Nantua dana uykuluğu, **UYKULUK**
Hafif ateşte pişmiş à la gardine sığır eti, **SIĞIR**
Hafif ateşte pişmiş çivisiz kalkanbalığı, **ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI**
Hafif ateşte pişmiş dana filetosu, **DANA**
Hafif ateşte pişmiş doldurulmuş dana göğsü, **DANA**
Hafif ateşte pişmiş domuz kulakları, **KULAK**
Hafif ateşte pişmiş jambon, **JAMBON**
Hafif ateşte pişmiş kuzu ballottine, **BALLOTTINE**
Hafif ateşte pişmiş kuzu omuz eti ve garnitürleri, **KUZU**
Hafif ateşte pişmiş lahana, **TOP LAHANA**
Hafif ateşte pişmiş pırasa, **PIRASA**
Hafif ateşte pişmiş porte-maillot sığır eti, **SIĞIR**
Hafif ateşte pişmiş yağda marul, **MARUL**
Hafif ve sıcak elmalı tart, **TART**
Hamsi kızartma, **HAMSİ**
Hamsi marine, **HAMSİ**
Hamurlar: Pişirme, **UNLU GIDALAR**
Hardal sosu, **SOS**
Hardal tanecikli dana böbreği, **BÖBREK**
Haşlama domuz kulaklan, **KULAK**
Haşlanmış genç horoz ve balkabaklı graten kızartma, **GENÇ HOROZ**
Haşlanmış kereviz (yağlı ya da yağsız), **YAPRAKLI KEREVİZ**
Havuç püresi, **PÜRE**
Havuçlu ılık somon eskaloplar, **SOMON**
Havyarlı levrek filetosu, **LEVREK**
Havyarlı somon füme kızartma, **HAVYAR**
Hawai kremalı kuplar, **KUP**
Hermitage mezgit, **MEZGİT**
Hindi palazı kızartması, **HİNDİ ve HİNDİ PALAZI**
Hindibalı tarak cassolette, **CASSOLETTE**
Hindistancevizli-safranlı dondurma, **SAFRAN**
Hint sosu, **SOS**
Hint usulü haddock, **HADDOCK**
Hollandaise sos, **HOLLANDAISE**
Hollandez sos, **SOS**
Horoz ibikleri: Hazırlama, **HOROZ**

İBİĞİ
Horoz patesi, HOROZ
Hôtelier tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Humus, HUMUS
Hurma lahanası kavurma, HURMA LAHANASI
Ilık mercimek salatası, SALATA
Ilık servis edilen kuşkonmazlar, KUŞKONMAZ
Ispanak graten, ISPANAK
Ispanak salatası, SALATA
Ispanak subric'leri, SUBRIC
Ispanaklar: Hazırlama, ISPANAK
Ispanaklı cervelas dolması, CERVELAS
Ispanaklı gratine krepler, KREP
Istakoz etli donuk soslu ıstakozlu ince ravioleler, RAVIOLE
Istakoz ızgarası, ISTAKOZ
Istakoz ve havyarlı tatlısu ıstakozu panaché, PANACHÉ
Istakoz ve tarak papillote, PAPILLOTE
Istakoz yahnisi, YAHNİ (AV HAYVANI)
Izgara balık yumurtaları, BALIK YUMURTASI
Izgara balıklar için enstantane marinad, MARİNAD
Izgara benekli levrek, BENEKLİ LEVREK
Izgara dana arka kısım eti, DANA
Izgara sosisler, SOSİS
Izgara şiş dana yüreği, YÜREK
Izgara taş mantarı başlan, TAŞ MANTARI
Izgara taş mantarı, TAŞ MANTARI
Izgaralar için hardal sosu, SOS
Île-de-France hafif ateşte pişmiş domuz kellesi, BAŞ (KELLE)
İçi doldurulmuş mantarlar, KÜLTÜR MANTARI
İçi doldurulmuş patatesler, PATATES
İçi kiraz dolgulu kabarık beignet'ler, BEIGNET
İhtiyar bağcı kompostosu, KOMPOSTO
İki biberli çiğ somon eskaloplar, SOMON
İki meyveli şarlot, ŞARLOT
İlikli sos, SOS
İlikli steak charolais, SIĞIR
İlikli tabanlar, TABAN
İlkbahar risotto'su, RISOTTO
İlkbahar soğanlarıyla pişmiş kremalı marul çorbası, KREMALI ÇORBA
İmambayıldı", PATLICAN
İnce brioche hamuru, BRIOCHE
İnce mokalı vacherin, VACHERIN
İnce sosis eti ya da ince domuz harcı, SOSİS ETİ
İncirli (figue violette) ve beyaz üzümlü güvercin, GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI
İngiliz usulü à la diable sos, SOS
İrlanda kahvesi: Irish coffee, KAHVE (içecek)
İrmik helvası, İRMİK HELVASI
İrmikli puding, PUDİNG
İspanya soğanlı chutney, HİNT TURŞUSU
İspanyol sos, SOS
İstanbul pilavı, PİLAV
İstiridye sütlü çorba ve kara buğdaylı sandviç ekmeği, İSTİRİDYE
İstiridye şişi, ŞİŞ (PANE)
İstiridyeli beignet, BEIGNET
İstiridyeli çorba, ÇORBA
İstiridyeli piliç sote, PİLİÇ
İstiridyeli sos, SOS
İsviçre meringue'si, MERINGUE
İşkembe, İŞKEMBE
İtalyan meringue'si, MERINGUE
Jamaika kupları, KUP
Jambonlu ak hindiba, AK HİNDİBA
Jambonlu krepler, KREP
Jambonlu soğuk mousse, MOUSSE
Jambonlu ve dana (ya da kümes hayvanları)etli aspik, ASPİK
Japon kızartma hamuru, YEMEK ve PASTANE HAMURLARI
Java kahvesi: Moka, KAHVE (içecek)
Jean Giano'nun à la nage alabalıkları, ALABALIK
Jean-Cocteau usulü doldurulmuş beçtavuğu, BEÇTAVUĞU
Jésus à la vigneronne, JÉSUS
Joinville armutlar, ARMUT
Joinville dilbalığı filetolan, DİLBALIĞI
Jölede dana kaburgası, DANA
Jölede doldurulmuş keklik, KEKLİK ve KEKLİK PALAZI
Jölede sığır filetosu, SIĞIR
Jöleli suda yumurta, SUDA YUMURTA
Jöleli sülün ballottine, BALLOTTİNE
Julienne kereviz, YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ
Jübile kirazları, KİRAZ
Jülyen doğranmış sebzelerle çipura filetoları, ÇİPURA
Kabak dolması, KABAK
Kabak püresi, PÜRE
Kabak tatlısı, KABAK TATLISI
Kabak: Hazırlama, KABAK
Kabuk şekerlemeli Malta portakalları salatası, MEYVE SALATASI
Kabuklu deniz mahsulleri yahnisi, YAHNİ
Kabuklu hayvan velouté'si, VELOUTÉ
Kabuklular ve salpicon garnitürle dilbalığı sufle, DİLBALIĞI
Kadıngöbeği, KADINGÖBEĞİ
Kafkas usulü piroşki, PİROŞKİ
Kâğıtta domalan ve kaz ciğeri ezmesi, DOMALAN
Kahve esansı, ESANS
Kahveli Chiboust kremalı chou, CHOU
Kahveli chou, CHOU
Kahveli dacquoise, DACQUOISE
Kahveli eklerler, EKLER
Kahveli progrès, PROGRÈS
Kahveli sert karamelalar, KARAMELA
Kahveli ve fine champagne'lı dondurma, DONDURMA
Kahveli ya da çikolatalı tarteletler, TARTELET
Kahverengi dana eti suyu, KOYU SOSLU ET SUYU
Kahverengi roux, ROUX
Kakaolu ve üzümlü sorbe, SORBE
Kalamar dolmaları, KALAMAR
Kalın tuzlu sığır eti ya da sığır haşlama, SIĞIR
Kalıp dondurma karışımı: Hazırlama, KALIP DONDURMA
Kanada usulü viskili ızgara küçük siyah tarak ve sote istiridye, KÜÇÜK SİYAH TARAK
Kanapeler: Hazırlama, KANAPE
Kanlı ördek, ÖRDEK
Kaplama karameli (başka bir tarif), KARAMEL
Kaplama karameli, KARAMEL
Kaplumbağa sosu, SOS
Kara domalanlı çorba, ÇORBA
Kara orman pastası, KARA ORMAN
Karabuğdaylı krep hamuru: Hazırlama, KREP
Karaca eti için pişmiş marinad, MARİNAD
Karaca fileminyon, KARACA
Karaca nuazet ve kestaneli biber sosu, KARACA
Karaca yahnisi, YAHNİ (AV HAYVANI)
Karacausulü kızarmış kuzu butu, KUZU
Karamel sosu, KARAMEL
Karamelalı sos, TATLI SOSU
Karamelize armut-elma kompostosu, KOMPOSTO
Karamelli dondurma, DONDURMA
Karamelli île flottante, İLE FLOTTANTE
Karamelli pirinç pastası, PİRİNÇ PASTASI
Karbeyazı yumurtalar: Pişirme, KARBEYAZI YUMURTALAR
Kardinal sos, SOS
Kardinal tabanlar, TABAN
Karides harcı, HARÇ
Karides kokteyl, KOKTEYL (ordövr)
Karides püresi, PÜRE
Karidesli (ıstakozlu, langustlu) kanapeler, KANAPE
Karidesli bouchée, BOUCHÉE (tuzlu)
Karidesli çırpılmış yumurta, ÇIRPILMIŞ YUMURTA
Karidesli greyfrutlar, GREYFRUT
Karidesli palmiye kalpleri, PALMİYE
Karnabahar graten, KARNABAHAR
Karnabahar kremalı havyar jölesi, MUTFAK JÖLESİ
Karnabahar ve domates turşusu, TURŞU
Katkısız taze mısır, MISIR
Kavun frappe, KAVUN
Kavun reçeli, REÇEL
Kayısı ezmesi, MEYVE EZMESİ
Kayısı kompostosu, KOMPOSTO
Kayısı reçeli dartois, DARTOIS
Kayısı reçeli, REÇEL
Kayısı yumurta: Pişirme, KAYISI YUMURTA
Kayısılı barquette, BARQUETTE
Kayısılı bouchée, BOUCHÉE (tatlı)
Kayısılı dondurma, DONDURMA
Kayısılı jalousie, JALOUSIE
Kayısılı kroketler, KROKET
Kayısılı pannequet, PANNEQUET
Kayısılı sos, TATLI SOSU
Kayısılı tart, TART
Kayısılı turta, TURTA
Kaz ciğeri mousse'lu chou, CHOU
Kaz ciğeri püresi, PÜRE
Kaz ciğerli aspik, ASPİK
Kaz ciğerli omlet, OMLET
Kaz ciğerli ve pinot noir'lı jölesi, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
Kaz kalbi papillote, PAPILLOTE

Kaz kavurması, KAVURMA
Kaz rillette, RILLETTE
Kaz yağlı domalan konservesi, DOMALAN
Kek, KEK
Kekikli dilbalığı, DİLBALIĞI
Kekikli krutonlar, KRUTON
Kekikli küçük Richelieu beçtavukları, BEÇTAVUĞU
Keklik palazı chartreuse, CHARTREUSE
Kendi suyunda pazı, PAZI
Kereviz püreli çorba, ÇORBA
Kereviz remuladı, YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ
Kereviz ya da tarhunotlu esanslı konsome, KONSOME
Kerevizli piliç, BESİ PİLİCİ
Kerevizli ve şaraplı Loire uzunlevreği, UZUNLEVREK
Kerevizli, kereviz saplı, krem havyarlı gougère, GOUGÈRE
Kesede Marius Vettard piliç, BESİ PİLİCİ
Keshy yena, ÉDAM
Kestane doldurulmuş hindi palazı kızartması, HİNDİ ve HİNDİ PALAZI
Kestane kompostosu, KOMPOSTO
Kestane kroketler, KROKET
Kestane mantarlı koyun paçalı fricassée, FRICASSÉE
Kestane reçeli, REÇEL
Kestaneli barquette, BARQUETTE
Kestaneli croquembouche, CROQUEMBOUCHE
Kestaneli dondurmalı vacherin, VACHERIN
Kestaneli Mont-Bry suflesi, SUFLE
Kestaneli Noel kütüğü pastası, NOEL KÜTÜĞÜ PASTASI
Kestaneli sufle, SUFLE
Kestaneli şarlot, ŞARLOT
Kestaneli tavşan mousse, MOUSSE
Kestaneli ve çikolatalı pasta, KESTANE ŞEKERİ
Keşkül, KEŞKÜL
Kırağılanmış limonlar, LİMON
Kırağılı mandalinalar, MANDALİNA
Kırağılı portakal, PORTAKAL
Kırk diş sarmısaklı kızarmış kuzu butu, KUZU
Kırlangıç yuvası konsome, KONSOME
Kırmızı biberli tereyağlı fenerbalığı madalyon, FENERBALIĞI
Kırmızı domates reçeli, REÇEL
Kırmızı et, av eti ya da kümes hayvanları etinden pain, PAIN DE CUISINE
Kırmızı etler ve kümes hayvanları için burguignonne sos, SOS
Kırmızı lahana salatası, SALATA
Kırmızı lahanalı domuz mafsal arkası eti, DOMUZ
Kırmızı meyveler jölesi, MEYVELİ JÖLE
Kırmızı meyveli ve şantiyili savarin, SAVARIN
Kırmızı şaraplı armut ve karaca nuazet kızartması, KARACA
Kırmızı şaraplı balık jölesi, MUTFAK JÖLESİ
Kırmızı şaraplı dana sote, SOTE
Kırmızı şaraplı, ördek biftekli raviole, RAVIOLE
Kısık ateşte pişmiş dana uykuluk paupiette, PAUPIETTE
Kısık ateşte pişmiş hindi palazı butları, HİNDİ ve HİNDİ PALAZI
Kıyılmış malzemeler sosu, SOS
Kızarmış alabalık, ALABALIK
Kızarmış koçyumurtaları, KOÇYUMURTASI
Kızarmış küçük vatozlar, VATOZ
Kızarmış maydanoz, MAYDANOZ
Kızarmış patates, PATATES
Kızarmış taze morina balığı, MORİNA BALIĞI
Kızartma hamuru, YEMEK ve PASTANE HAMURLARI
Kızartma incir ve kırmızı meyveler özütü, İNCİR
Kimyonlu batonet'ler, BÂTON ya da BÂTONET
Kimyonlu patlıcan, PATLICAN
Kiraz ezmesi, MEYVE EZMESİ
Kiraz kompostosu, KOMPOSTO
Kiraz özsuyu, ÖZSU
Kiraz şurubu, ŞURUP
Kirazlı bıldırcın, BILDIRCIN
Kirazlı çorba, ÇORBA
Kirazlı krepler, KREP
Kirsch'li ve marasquin'li fruits rafraîchis, FRUITS RAFRAÎCHIS
Kirsch'li Zoug turtası, TURTA
Kivi ezmeli, taze ananaslı üç tatin, TART
Klasik macaronlar, MACARON
Klasik madeleine'ler, MADELEINE
Klasik mayonez, MAYONEZ
Kléber Haedens usulü beyaz kum midyesi, BEYAZ KUM MİDYESİ
Klüp sandviç, SANDVİÇ
Knepfles, KNEPFLES
Koçyumurtası: Hazırlama, KOÇYUMURTASI
Koruk sulu pazı graten, GRATEN
Koruk suyunda ringa balığı yumurtaları, BALIK YUMURTASI
Kouglof, KOUGLOF
Kouign-amann, KOUIGN-AMANN
Koyu mayonez, MAYONEZ
Koyun halicot, KOÇ ve KOYUN ETİ
Koyun navarin, NAVARIN
Koyunlu çorba (broth koyunu), ÇORBA
Köfte, KÖFTE
Körili kuzu, KÖRİ
Körili tavuk, KÖRİ
Köy usulü düz istiridyeler, İSTİRİDYE
Köy usulü kereviz dolması, YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ
Köy usulü şaraplı horoz, HOROZ
Kraliçe Pédauque omleti, OMLET
Kraliçe Pédauque salatası, SALATA
Kraliçe usulü bouchée, KRALİÇE USULÜ BOUCHÉE
Kraliçe usulü tabanlar, TABAN
Krem karamel, TATLI KREMALARI
Krem şantiyi: Hazırlanışı, TAZE KREMA
Krem şantiyili chou, CHOU
Krem şantiyili şarlot, ŞARLOT
Kremalı ak hindiba chiffonade, CHIFFONADE
Kremalı arpa çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı bavarois: Hazırlama, BAVAROIS
Kremalı beyaz fasulye, EKOSE FASULYE
Kremalı brokkoli, BROKKOLİ
Kremalı çikolatalı truffe, ÇİKOLATALI TRUFFE
Kremalı çorba: Temel yöntem, KREMALI ÇORBA
Kremalı çulluk yahnisi, ÇULLUK
Kremalı enginar çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı godiveau, GODIVEAU
Kremalı hindiba chiffonnade, CHIFFONNADE
Kremalı hindiba çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı karides çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı kereviz, YAPRAKLI KEREVİZ
Kremalı koçyumurtası, KOÇYUMURTASI
Kremalı kuzumantarları, KUZUMANTARI
Kremalı kümes hayvanları çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı mantar çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı patlıcan, PATLICAN
Kremalı pazı, PAZI
Kremalı pırasa çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı salatalıklar, SALATALIK
Kremalı sote taze morina, MORİNA BALIĞI
Kremalı tarhunotu çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı turp ya da Violetta çorbası, KREMALI ÇORBA
Kremalı ve frenksoğanlı soğuk domates dolmaları, DOMATES
Kremalı ve kuzu mantarlı piliç, BESİ PİLİCİ
Kremalı yağlı pirinç çorbası, KREMALI ÇORBA
Krep suzette, KREP
Kudüsenginarlı domuz kızartması, DOMUZ
Kudüsenginarlı ve domalanlı kaz ciğeri pastası, PASTA
Kurbağalar: Hazırlama, KURBAĞA
Kurbağalı çorba, ÇORBA
Kurbağalı fritot, FRITOT
Kuru fasulye, KURU FASULYE
Kuru fasulye: Pişirme, KURU FASULYE
Kuru incir kompostosu, KOMPOSTO
Kuskus: Taneciklerin hazırlanması, KUSKUS
Kuşkonmaz graten, KUŞKONMAZ
Kuşkonmaz royale, ROYALE
Kuşkonmaz velouté'si, VELOUTÉ
Kuşkonmaz: Suda pişirme, KUŞKONMAZ
Kuşkonmazlar: Hazırlama, KUŞKONMAZ
Kuşkonmazlı aspik, ASPİK
Kuzu épigramme, ÉPIGRAMME
Kuzu fricassée, FRICASSÉE
Kuzu navarin, NAVARIN
Kuzu uykulukla doldurulmuş kuzumantarları, KUZUMANTARI

Kuzu ya da dana uykuluğu: Hazırlanışı, UYKULUK
Kuzu ya da dana uykuluk şişi, ŞİŞ (KEBAP)
Kuzukulağı chiffonnade, CHIFFONNADE
Kuzukulağı konservesi, KUZUKULAĞI
Kuzukulağı püresi, PÜRE
Kuzukulaklı dana fricandeau, FRICANDEAU
Kuzukulaklı sos, SOS
Kuzukulaklı tirsi, TİRSİ
Kuzulu ilkbahar tajine'i, TAJİNE
Kuzumantarlı aromatik sos, SOS
Kuzumantarlı ıstakoz aumonière, KUZUMANTARI
Kuzumantarlı sırt eti filetolan, SIĞIR
Kuzumantarlı sot-l'y-laisse, KÜMES HAYVANLARI
Küçük başlangıç timbale'leri, TİMBALE
Küçük doğranmış sonbahar sebzeleriyle dana jölesi güveç, ÇÖMLEK KEBABI
Küçük taze şalgamlarla salata, SALATA
Kültür mantarlan: Hazırlama, KÜLTÜR MANTARI
Kümes hayvanı ciğerli sufle, SUFLE
Kümes hayvanı etli sufle, SUFLE
Kümes hayvanları akciğeri pastası, PASTA
Kümes hayvanları ciğeri patesi, PATE
Kümes hayvanlan ciğerli fritot, FRITOT
Kümes hayvanlan etiyle feuilleté, FEUILLETÉ
Kümes hayvanları galantine, GALANTİNE
Kümes hayvanları harcı, HARÇ
Kümes hayvanları için beyaz chaud-froid sos, SOS
Kümes hayvanları jambonnette, JAMBONNETTE
Kümes hayvanları karaciğeri croustade'ları, CROUSTADE
Kümes hayvanları pâté pantin, PÂTÉ PANTİN
Kümes hayvanları püresi royale, ROYALE
Kümes hayvanları ya da av eti glaze, MUTFAK GLAZESİ
Künefe, KÜNEFE
La Varenne sosu, SOS
Lahana dolması, TOP LAHANA
Lahana paupiette, PAUPİETTE
Lahana yaprağından milföyde ilikli barbun, BARBUN
Lahanalı gelincikbalığı crépinette, CRÉPİNETTE
Lahanalı keklik salatası, SALATA
Lahanalı keklik, KEKLİK ve KEKLİK PALAZI
Lahanalı sülün, SÜLÜN
Lalede kırmızı frenküzümü, FRENKÜZÜMÜ
Langustinli beignet, BEİGNET
Lapérouse sufle, SUFLE
Lasserre portakallı ördek, ÖRDEK
Lavanta balı ve limonlu ördek palazı, ÖRDEK PALAZI
Le prélat" pasta, PASTA
Léa'nın kızarmış butu, KUZU
Lemon curd, LEMON CURD
Lemon squash, KOKTEYL
Léopold konsome, KONSOME
Liège kahvesi, LİÈGE KAHVESİ
Limon kekikli küçük siyah tarak nage, NAGE
Limon mousse, MOUSSE
Limon reçeli, REÇEL
Limon sabayon'lu çilek graten, GRATEN
Limon şekerlemeleri, LİMON
Limon turşulu kral çipura, ÇİPURA
Limonata, KOKTEYL
Limonlu dana fileminyon, DANA
Limonlu flan meringué, FLAN
Limonlu krema, TATLI KREMALARI
Limonlu manqué , MANQUÉ
Limonlu piliç, PİLİÇ
Limonlu sardalya filetoları graten, GRATEN
Limonlu sebzeli achar, ACHAR
Limonlu sorbe, SORBE
Limonlu sufle, LİMON
Limonlu tart, TART
Limonlu tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Linzertorte, LİNZERTORTE
Longchamp çorba, ÇORBA
Lop yumurta: Pişirme, LOP YUMURTA
Lorraine güveci, GÜVEÇ
Lorraine kişi, KİŞ
Lorraine usulü sahanda yumurta, SAHANDA YUMURTA
Louis Olivier usulü sahanda yumurta, SAHANDA YUMURTA
Lucullus macaroni'ler, MACARONİ
Lucullus sıcak su çulluğu, PATE
Lüksemburg usulü süt domuzu jölesi, DOMUZ
Lyon usulü sucuklu brioche, SUCUK
Lyonnaise sos, SOS
Macar sosu, SOS
Macar usulü karaciğer köfteli çorba, ÇORBA
Macar usulü taş mantarı, TAŞ MANTARI
Macaroni graten, GRATEN
Madeira ya da porto sos, DONUK SOS
Magnonnaise, MAYONEZ
Maître d'hôtel morina filetoları, MORİNA BALIĞI
Maître d'hotel tereyağ, TEREYAĞ
Maka, KOKTEYL
Maltais, MALTAİS
Mandalinalı pasta, MANDALİNA
Mangolu ördek, ÖRDEK
Mangolu sorbe, SORBE
Manhattan, KOKTEYL
Manqué hamuru: Hazırlama, MANQUÉ
Manqué pasta, PASTA
Mantar esansı, ESANS
Mantarlı barquette, BARQUETTE
Mantarlı bouchée, BOUCHÉE (tuzlu)
Mantarlı duxelles, DUXELLES
Mantarlı harç, HARÇ
Mantarlı krepler, KREP
Maraş dondurması, MARAŞ DONDURMASI
Marco Polo dilbalığı filetolan, DİLBALIĞI
Marengo usulü dana sote, SOTE
Margarita, KOKTEYL
Marguery dilbalığı filetoları, DİLBALIĞI
Marignan, MARİGNAN
Marine edilmiş ringa balıklan, RİNGA BALIĞI
Marine istrongiloz, İSTRONGİLOZ
Marine levrek, somon ve tarak lop eti, TARAK
Marine sığır filetolan şişi, ŞİŞ (KEBAP)
Marine somon, SOMON
Marinière midyeler, MİDYE
Marinière sos, SOS
Markiz" denilen kaplamalı kirazlar, KİRAZ
Marsilya deniz ürünleri türlüsü, DENİZ ÜRÜNLERİ TÜRLÜSÜ
Martinik usulü yengeç dolması, YENGEÇ
Marul püresi, PÜRE
Marul yapraklan üzerinde benekli levrek filetolan, BENEKLİ LEVREK
Maryland kızarmış piliç, PİLİÇ
Maskelenmiş Almaviva suda yumurta, SUDA YUMURTA
Massena sırt eti filetoları, SIĞIR
Massenet çırpılmış yumurta, ÇIRPILMIŞ YUMURTA
Matafan bisontin, MATAFAN ya da MATEFAİM
Matefaim savoyard, MATAFAN ya da MATEFAİM
Matelote sos, SOS
Matignon: Karışım, MATİGNON
Maxim's patatesler, PATATES
Maydanozlu kızarmış kuzu butu, KUZU
Melaslı tire, TİRE
Melekotlu bretagne ıstakozu, ISTAKOZ
Melekotu şekerlemesi, MELEKOTU
Memnun Cornille" ördeği, YABAN ÖRDEĞİ
Menekşeli sufle, SUFLE
Menemen, MENEMEN
Mercimek püresi, PÜRE
Mercimekli kavurma, DOMUZ
Mère Carles patatesler, PATATES
Meringue'li limon tartı, TART
Merveille'ler, MERVEİLLE
Meşruiyetçiler (loyalists) yahnisi, YAHNİ
Meşvi, MEŞVİ
Metz usulü me'gin'li tart, TART
Meurette yumurta, SUDA YUMURTA
Meyanköklü macaron'lar, MACARON
Meyve şekerlemeli diplomate, DİPLOMATE
Meyve şekerlemeli kızarmış krema, PASTA KREMALARI
Meyveli bavarois, BAVAROİS
Meyveli brioche, BRİOCHE
Meyveli dondurma, DONDURMA
Meyveli irmikli bordür, BORDÜR
Meyveli punch, KOKTEYL
Mısır graten, GRATEN
Midye şişi, ŞİŞ (KEBAP)
Midye şişi, ŞİŞ (PANE)
Midye tava, MİDYE
Midye yetiştiricisinin mouclade'i, MOUCLADE

Midyeli soğuk çorba, ÇORBA
Milano sablé'si, SABLÉ
Milano usulü tatlısu hanisi filetosu, TATLISU HANİSİ
Milano usulü yapraklı kereviz, YAPRAKLI KEREVİZ
Millas lapa, MILLAS
Mincepie, MINCEPIE
Mirabeau antrikot, SIĞIR
Mirepoix'lı kümes hayvanı ciğeri şişi, ŞİŞ (PANE)
Mister callaghan, KOKTEYL
Moka pasta, PASTA
Monselet doldurulmuş bıldırcın, BILDIRCIN
Monselet kalıp dondurma, KALIP DONDURMA
Monselet keklikler, KEKLİK ve KEKLİK PALAZI
Mont-blanc, MONT-BLANC
Mont-Bry meunière dilbalığı, DİLBALIĞI
Montfermeil salatası, SALATA
Montmorency kalıp dondurma, KALIP DONDURMA
Montmorency pastası, PASTA
Montmorency usulü taç tabanlar, TABAN
Montpellier oreillette'leri, OREILLETTE
Montpellier tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Montpensier pasta, PASTA
Montrouge kroketler, KROKET
Morina aïoli'si, AÏOLI
Morina balığı acra'sı, ACRA
Morina balığı kroket, KROKET
Morina balığı: Tuzunu giderme ve haşlama, MORİNA BALIĞI
Morinalı doldurulmuş pimientos del piquillo, BİBER
Mornay dilbalığı filetolan, DİLBALIĞI
Mornay sosu, SOS
Mousseline harç, HARÇ
Mousseline patates (ya da patates püresi), PATATES
Mousseline sos, SOS
Mousseline turnabalığı quenelle, QUENELLE
Mozzarellalı domatesler, DOMATES
Muffin, MUFFIN
Musakka, MUSAKKA
Muskatlı küçük tartlar, TART
Muz sufle, MUZ
Muz yaprağında capitaine, CAPITAINE
Muzlu beignet, BEIGNET
Muzlu gevrek choco, MUZ
Muzlu sufle, SUFLE
Mücver, MÜCVER
Mürver özü, MÜRVER
Mylène flambe krepleri, KREP
Nandron turnabalığı quenelle, QUENELLE
Naneli çay, ÇAY
Naneli sos, SOS
Nannette beignet'ler, BEIGNET
Nantes ekmekleri, NANTES EKMEĞİ
Nantua piliç, BESİ BİLİCİ
Nantua quenelle, QUENELLE
Nantua somon biftekleri, SOMON
Nantua sos, SOS
Nantua soslu turnabalığı güveç, ÇÖMLEK KEBABI
Nantua tatlısu ıstakozu timbale'i, TIMBALE
Napolitain taban, PASTA TABANI
Napoliten pizza, PİZZA
Napoliten yahni, YAHNİ
Nègre en chemise, NÈGRE EN CHEMISE
Negroni, KOKTEYL
Nesselrode konsome, KONSOME
Nesselrode puding, PUDİNG
Nîmes usulü brandade, BRANDADE
Nice usulü şiş, ŞİŞ (PANE)
Niçoise salata, SALATA
Ninon langustinleri, LANGUSTİN
Noel pudingi, PUDİNG
Nohut chorizo, NOHUT
Normandiya krepleri, KREP
Normandiya sosu, SOS
Normandiya usulü elma tacı, TAÇ
Normandiya usulü sülün, SÜLÜN
Norveç usulü omlet, NORVEÇ USULÜ OMLET
Œufs moulé: Hazırlama, ŒUF MOULÉ
Olympos" domalanlı sebze güveç, ÇÖMLEK KEBABI
Omlet sufle, OMLET
Omurilik etli dana kıymasından ya da à la cervelle danadan bordür, BORDÜR
Orangine, PORTAKAL
Orfoz ceviche, ORFOZ
Orloff dana, DANA
Otlu bulyon, BULYON
Otlu fenerbalığı madalyon, FENERBALIĞI
Otlu pastoral salata, SALATA
Otlu ravioli, RAVİOLİ
Otlu sirke, SİRKE
Otlu ve domatesli gnocchi, GNOCCHI
Oyonnade, OYONNADE
Ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
Ördek ciğerli somon şişi, ŞİŞ (KEBAP)
Ördek dodine, DODINE
Ördek palazı ballottine, BALLOTTİNE
Ördek palazı güveç, ÇÖMLEK KEBABI
Ördek ya da kaz ciğerli mousse, MOUSSE
Pacherenc'li ördek ciğeri, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
Paella, PAELLA
Paillard dilbalığı paupiette, PAUPIETTE
Palets de dames, PALET
Palmier, PALMIER
Paluze, PALUZE
Pan-bagnat, PAN-BAGNAT
Pancarlı soğuk çorba, ÇORBA
Pane ve kızartma pannequet, PANNEQUET
Panettone, PANETTONE
Paris kruasanları: Hazırlama, KRUASAN
Paris-brest, PARIS-BREST
Parisien, PARISIEN
Parma jambonlu güveçte yaban adatavşanı rillette, RİLLETTE
Parmentier kıyma, KIYMA
Parmesanlı polenta, POLENTA
Pascaline, PASCALINE
Passifloralı sorbe, SORBE
Pasta kremalı savarin, SAVARIN
Pasta kreması: Hazırlama, PASTA KREMALARI
Pastırma: Hazırlanması, PASTIRMA
Pastis bourrit, PASTIS (pasta)
Patates kabuklu barbun, BARBUN
Patates kroketler, KROKET
Patates püresi, PÜRE
Patates subric'leri, SUBRIC
Patates sufle, PATATES
Patatesli galette, GALETTE
Patatesli kikla, KİKLA
Patatesli salyangozlar, SALYANGOZ
Patatesli sufle, SUFLE
Patatesli tart, TART
Patatesli tirit, TİRİT
Patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası, SALATA
Pâté à pâté: Hazırlama, PATE
Pâté en croûte "pavé du roy", PATE
Pate ve güveç malzemeleri için çiğ marinad, MARİNAD
Patlıcan dolması, PATLICAN
Patlıcan havyar, PATLICAN
Patlıcan papeton, PAPETON
Patlıcan rougail, ROUGAIL
Patlıcan sote, PATLICAN
Patlıcan sufle, PATLICAN
Patlıcan: Hazırlama, PATLICAN
Patlıcanlı beignet, BEIGNET
Patlıcanlı kuzu (ya da dana sote), SOTE
Patlıcanlı sığır kıyma graten, KIYMA
Pazı yapraklı turta, TURTA
Pazı: Hazırlama, PAZI
Pekan cevizli tart, TART
Pepita konsome, KONSOME
Péribonka peynirli domuz kellesi, DOMUZ
Péribonka peynirli kelle, BAŞ
Périgord noir'lı mique, MIQUE
Périgord tourin'i, TOURIN
Périgourdine ardıçkuşu turtası, TURTA
Périgourdine domalan turtası, TURTA
Périgueux sos, SOS
Périgueux soslu av eti suflesi, SUFLE
Perlé tabanı, PASTA TABANI
Peşmelba (péches melba), ŞEFTALİ
Pet-de-nonne'lar, PET-DE-NONNE
Petit Plat à la provençale domatesler, DOMATES
Petit-duc ızgara bıldırcın, BILDIRCIN
Petites galettes orangines, GALETTE
Peynir kroket, KROKET
Peynirli barquette, BARQUETTE
Peynirli Belçika fondüsü, FONDÜ
Peynirli chou, CHOU
Peynirli diablotin, DIABLOTIN
Peynirli kruasanlar, KRUASAN
Peynirli pannequet, PANNEQUET
Peynirli tourteau, PEYNİRLİ TOURTEAU
Peynirli ve suda yumurtalı sufle, SUFLE
Pflutters, PFLUTTERS
Pırasa fondülü ve ilikli kalkan filetoları, KALKAN

Pırasa fondüsünde dilbalığı, **DİLBALIĞI**
Pırasa graten, **PIRASA**
Pırasalı flamiche, **FLAMICHE ya da FLAMIQUE**
Pırasalı kalkan, **KALKAN**
Pırasalı papet vaudois, **PAPET**
Pırasalı ve patatesli çorba, **ÇORBA**
Pieds et paquets de la Pomme, **PIEDS ET PAQUETS**
Piemonte fondüsü, **FONDÜ**
Piemonte usulü domalan sote, **SOTE**
Piemonte usulü küçük timbale'ler, **TIMBALE**
Piemonte usulü şiş, **ŞİŞ (PANE)**
Pikolin usulü zeytin, **ZEYTİN**
Pilavlı ara sıcak subric'leri, **SUBRIC**
Piliç konsomesinde kaz ciğerli ravioliler, **RAVİOLİ**
Piliç sakatatlı en soso mısır, **MISIR**
Piliç sosu, **SOS**
Piliç: Hazırlama, **PİLİÇ**
Piliçli jambalaya, **JAMBALAYA**
Pilleverjus domuz kaburgası, **DOMUZ**
Pimpiolet'li kuzu gerdanı, **KUZU**
Pinacolada soslu ananaslı beignet, **BEIGNET**
Piperade, **PIPERADE**
Pirinç pilavı, **PİRİNÇ**
Pirinçli puding, **PUDİNG**
Pirinçli tart, **TART**
Pissaladière, **PISSALADIÈRE**
Pissik" kurutulmuş alabalık, **ALABALIK**
Pistou çorbası, **ÇORBA**
Pistou soslu morina balığı dilimleri, **MORİNA BALİĞİ**
Pistou'da carpaccio olarak süt kuzusu eti, **KUZU**
Pişmiş marul chiffonnade, **CHIFFONNADE**
Pişmiş şeftalili sosu, **TATLI SOSU**
Pithiviers, **PITHIVIERS**
Pizza hamuru: Hazırlama, **PİZZA**
Plum-cake, **PLUM-CAKE**
Pochouse, **POCHOUSE**
Pojarski dana kaburgası, **DANA**
Pojarski somon kotletler, **SOMON**
Polonya usulü tekesakalı, **TEKESAKALI**
Pommes dauphine, **PATATES**
Pommes duchesse: Hazırlama, **PATATES**
Pompadour pirinç pavé, **PAVÉ**
Pompadour rissole'ler, **RISSOLE**
Pompe de Noël, **POMPE**
Pont-neuf patates, **PATATES**
Pont-neuf'ler, **PONT-NEUF**
Porée charentaise, **PORÉE**
Porridge, **PORRIDGE**
Portakal çiçeği şekeri, **ŞEKER**
Portakal kabuğu şekerlemesi, **PORTAKAL**
Portakal marmelatı, **MARMELAT**
Portakal reçeli, **REÇEL**
Portakal sulu sülün filetosu, **SÜLÜN**
Portakal şekerlemesi jülyenli mandalinalar, **MANDALİNA**
Portakal şurubu, **ŞURUP**
Portakallı gimblette, **GIMBLETTE**
Portakallı havuç salatası, **SALATA**
Portakallı ıstakoz sote, **ISTAKOZ**
Portakallı mousseline bisküvi, **BİSKÜVİ**
Portakallı Rouen ördeği filetoları, **ÖRDEK**
Portakallı tereyağlı en buisson kuşkonmazlar, **KUŞKONMAZ**
Portaklı tatlı, **PORTAKAL**
Portföyde ızgara dana kaburgası, **DANA**
Porto'lu sülün, **SÜLÜN**
Porto'lu yaban ördeği, **YABAN ÖRDEĞİ**
Potjevfleisch, **POTJEVFLEISCH**
Poule au pot à l béarnaise, **POULE AU POT**
Prairie oyster, **KOKTEYL**
Prens Albert sığır filetosu, **SIĞIR**
Prenses konsome, **KONSOME**
Profiterollü konsome, **KONSOME**
Provence usulü küçük farci'ler, **FARCI**
Provence usulü taş mantarı, **TAŞ MANTARI**
Provence usulü ton balığı türlüsü, **TON BALIĞI**
Punch marquise, **KOKTEYL**
Pussy foot, **KOKTEYL**
Quatre-quarts, **QUATRE-QUARTS**
Québec usulü paça yahnisi, **YAHNİ**
Québec usulü poşe yılanbalığı, **YILANBALIĞI**
Rachel salatası, **SALATA**
Rachel suda yumurta, **SUDA YUMURTA**
Rafadan ya da haşlanmış yumurtalar için tarhunlu sos, **SOS**
Rafadanyumurta: Pişirme, **RAFADAN YUMURTA**
Ratatouille niçoise, **RATATOUILLE**
Ravent reçeli, **REÇEL**
Raventli dülgerbalığı, **DÜLGERBALIĞI**
Raventli komposto, **KOMPOSTO**
Raventli pie, **PIE**
Raventli tartlar, **TART**
Ravigote sos (sirkeli sarmısaklı sos), **SOS**
Ravioli: Harcı, **RAVİOLİ**
Ravioli: Hazırlama ve pişirme, **RAVİOLİ**
Ré Adası'nın sıcak istiridyeleri, **İSTİRİDYE**
Régencu usulü dana uykuluğu, **UYKULUK**
Reine Pédauque jölesinde jambon, **JAMBON**
Reine-claude reçeli, **REÇEL**
Rémoulade sos, **SOS**
Ren şaraplı bichof, **BICHOF**
Revani, **REVANİ**
Réveillantes dişi hindi butları, **HİNDİ ve HİNDİ PALAZI**
Rezenede çipura, **ÇİPURA**
Riche çulluk, **ÇULLUK**
Richelieu sosu, SOS
Rillons, **RILLONS**
Ringa balığı: Hazırlama, **RİNGA BALIĞI**
Risotto: Hazırlama, **RISOTTO**
Rissole'ler: Hazırlama, **RISSOLE**
Robert sos, **SOS**
Rokfor peynirli crumpet'ler, **CRUMPET**
Rokfor peynirli tereyağ, **ÇEŞNİLİ TEREYAĞ**
Rokforlu erik kurulan, **ERİK KURUSU**
Rokforlu krepler, **KREP**
Rokforlu ya da fourme d'Ambert'li salata, **SALATA**
Roma pogne'u, **POGNE**
Romanov keklik pirzola, **KEKLİK ve KEKLİK PALAZI**
Romlu baba, **BABA KEKİ**
Romlu ve kestane şekerli sabayon, **SABAYON**
Rose, **KOKTEYL**
Rossini piliç, **BESİ PİLİÇİ**
Rossini sırt eti filetoları, **SIĞIR**
Rothschild suflesi, **SUFLE**
Rouen ördeği suflesi (ya ra Rouen ördeği palazı suflesi), **SUFLE**
Rouennaise sos, **SOS**
Royale sos, **SOS**
Rozbif: Hazırlama, **ROZBİF**
Rulo bisküvi, **BİSKÜVİ**
Rus salatası, **RUS SALATASI**
Rus sigarası, **CIGARETTE**
Sablé hamur, **YEMEK ve PASTANE HAMURLARI**
Sablé tabanı, **PASTA TABANI**
Sachertorte, **SACHERTORTE**
Sade balık konsomesi, **KONSOME**
Sade beyaz konsome, **KONSOME**
Sade kümes hayvanları konsomesi, **KONSOME**
Sade omlet: Pişirme, **OMLET**
Sade piliç sote, **PİLİÇ**
Sade pirinç, **PİRİNÇ**
Safranlı ayı ıstakozu şişi, **AYI ISTAKOZU**
Safranlı rouille, **SOS**
Safranlı ve gülsulu dondurma, **SAFRAN**
Sagan çırpılmış yumurta, **ÇIRPILMIŞ YUMURTA**
Saguenoy tourtière'i, **TOURTIÈRE**
Sahanda tereyağlı yumurta: Pişirme, **SAHANDA TEREYAĞLI YUMURTA**
Sahanda yumurta: Pişirme, **SAHANDA YUMURTA**
Saint-Genix brioche'u, **BRIOCHE**
Saint-Germain çorba, **ÇORBA**
Saint-Honoré, **SAINT-HONORÉ**
Saint-Hubert konsome, **KONSOME**
Saint-Jacques cevizli taze morina parmentier, **MORİNA BALIĞI**
Saint-Jacques de Montcalm balkabaklı çorba, **ÇORBA**
Saint-James kupu, **KUP** (içecek)
Saint-Malo sos, **SOS**
Sainte-Menehould hindi palazı kanatları, **HİNDİ ve HİNDİ PALAZI**
Sainte-Menehould sığır paupiette, **PAUPIETTE**
Sakatat bulyonu, **BULYON**
Salamura yabani sarmısakla ızgara fenerbalığı, **FENERBALIĞI**
Salatada pembe etli alabalıklar, **ALABALIK**
Salatalık dolmaları, **SALATALIK**
Salatalıklar: Sıcak tarifler için hazırlama, **SALATALIK**
Salatalıklar: Soğuk tarifler için hazırlama, **SALATALIK**
Salatalıklı çorba, **ÇORBA**
Salatalıklı ve domatesli kokteyl, **KOKTEYL**

Salpicon à l'américaine, SALPICON
Salpicon à la bohémienne, SALPICON
Salpicon à la cancalaise, SALPICON
Salpicon à la cervelle, SALPICON
Salpicon à la royale, SALPICON
Salpicon à la viande, SALPICON
Salpicon chasseur, SALPICON
Salpicon Cussy, SALPICON
Salpicon de crêtes de coq, SALPICON
Salyangoz bulyonu, BULYON
Salyangoz için tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Salyangozlar: Hazırlama, SALYANGOZ
Sanit-Michel-des-Saints avcı pudingi, PUDİNG
Sanite-Menehould sos, SOS
Sardalaise sos, SOS
Sardalya graten, SARDALYA
Sarı roux, ROUX
Sarı şaraplı ve kuzu mantarlı piliç but, BESİ PİLİÇİ
Sarmısak püreli ve maydanoz soslu kurbağa, KURBAĞA
Sarmısak püresi, PÜRE
Sarmısaklı kuzu ciğeri, KARACİĞER
Sarmısaklı sıvıyağ, SIVIYAĞ
Sarmısaklı tereyağ, ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Sarmısaklı tereyağlı tatlısu ıstakozu ızgarası, TATLISU ISTAKOZU
Sarmısaklı ve kabak çiçekli bulyonda lota balığı piccata, PICCATA
Sault bölgesinin incili arpası, ARPA
Sauterne fümeli buharda pişmiş ördek ciğeri, KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
Savarin armutlar, ARMUT
Savarin hamuru: Hazırlama, SAVARIN
Sazan usulü kızartma dilbalığı filetoları, DİLBALIĞI
Scotch pudding, PUDİNG
Sebze şarlotu, ŞARLOT
Sebze yahnisi için harç, HARÇ
Sebzelerin kurutulması, KURUTARAK SAKLAMA
Sebzeli bulyon, BULYON
Sebzeli kuskus, KUSKUS
Sebzeli langustin kızartma, LANGUSTİN
Sebzeli sığır haşlama, SEBZELİ SIĞIR HAŞLAMA
SenatörCouteau'nun Poitou usulü kraliyet tavşanı, YABANİ TAVŞAN
Sète usulü bourride, BOURRIDE
Sevilla gaspacho'su, GASPACHO
Sıcak Endülüs sosu, SOS
Sıcak marine edilmiş taş mantarı, TAŞ MANTARI
Sıcak raifort sosu (Albert sosu da denir), SOS
Sıcak servis edilen kuşkonmazlar, KUŞKONMAZ
Sıcak waterfish sos, SOS
Sıcak-soğuk piliç ballottine, BALLOTTINE
Sığır bulyonu ya da "marmite de bœuf", BULYON
Sığır estouffade, ESTOUFFADE
Sığır eti kavurması, SIĞIR
Sığır eti salatası, SALATA
Sığır kroket, KROKET
Sığır kuyruklu çorba, ÇORBA
Sığır kuyruklu hochepot, HOCHEPOT
Sığır yanağı kavurması, YANAK
Sığır yüreği yahnisi, YÜREK
Sıvıyağda marine edilmiş ringa balığı filetoları, RİNGA BALIĞI
Side car, KOKTEYL
Simone suflesi, SUFLE
Sirkede şekerleme yapılmış limon kabukları, TURUNÇGİL KABUĞU
Sirkeli ceviz, CEVİZ
Sirkeli kavun kabuğu, KAVUN
Sirkeli piliç sote, PİLİÇ
Sirkeli salatalık turşusu, sıcak, TURŞULUK SALATALIK
Sirkeli salatalık turşusu, soğuk, TURŞULUK SALATALIK
Sirkeli turnabalığı, TURNABALIĞI
Sobronade, SOBRONADE
Socca, SOCCA
Sofra tipi chou hamuru: Hazırlama, CHOU
Soğan dolması, SOĞAN
Soğanlı çorba, ÇORBA
Soğanlı sığır eti yahnisi, SIĞIR
Soğanlı tart, TART
Soğuk ançuez püresi, PÜRE
Soğuk balıklar için hardal sosu, SOS
Soğuk Endülüs sosu, SOS
Soğuk ıstakoz coquille, COQUILLE
Soğuk Rus sosu, SOS
Soğuk şarlot karışımı: Hazırlama, ŞARLOT
Soğuk şarlot: Temel yöntem, ŞARLOT
Soğuk taze morina, MORİNA BALIĞI
Soğuk waterfish sosu, SOS
Soissonnais püre çorba, ÇORBA
Solferino çorba, ÇORBA
Solferino sos, SOS
Solilemme, SOLILEMME
Somon balıklı sufle, SUFLE
Somon fümeli aspik, ASPİK
Somon fümeli kanapeler, KANAPE
Somon pate, PATE
Somon püre, PÜRE
Somon ve turnabalığı waterzoï'si, WATERZOÏ.
Somonlu kulibiyak, KULİBİYAK
Sonia Rykiel tartı, TART
Sorel Adalan gibelotte'u, GIBELOTTE
Sosis eti, SOSİS ETİ
Sote edilmiş karaca pirzolaları, KARACA
Sou-fassum, SOU-FASSUM
Soubise enginar tabanları, ENGİNAR
Soubise püre, PÜRE
Soubise sos, SOS
Souvarov pötifurlar, PÖTİFUR
Soya sosu, SOYA SOSU
Sömürge mutfağı usulü camgöz touffé, CAMGÖZ KÖPEKBALIĞI
Sömürge usulü balık bulyon, BALIK BULYON
Sömürge usulü glaze ananas, ANANAS
Spaghetti all'amatriciana, SPAGETTİ
Spaghetti alla botarga, SPAGETTİ
Spaghetti alla carbonara, SPAGETTİ
Spatulayla ezilmiş tereyağ, TEREYAĞ
Spéculos, SPÉCULOS
Spoutnik, KOKTEYL
Steak and kidney pie, STEAK AND KIDNEY PIE
Steak tartare, SIĞIR
Sterilize domalan konservesi, DOMALAN
Suda badem ezmeleri, BADEM EZMESİ
Suda yumurta: Pişirme, SUDA YUMURTA
Suprême sos, SOS
Suprême soslu pirinçli piliç, BESİ PİLİÇİ
Suprême: Hazırlanışı, SUPRÊME
Susam tanecikli dilbalığı tava, DİLBALIĞI
Sülün yahnisi, SÜLÜN
Sülün: Hazırlanışı, SÜLÜN
Sürpriz ananas, ANANAS
Sütlü balık bulyon, BALIK BULYON
Sütlü ekmek, SÜTLÜ EKMEK
Sütlü pirinç, PİRİNÇ
Sütlü tapyoka, TAPYOKA
Sütlü tirit çorbası, ÇORBA
Sütlü ve baharatlı Hint çayı, ÇAY
Sütlü yumurta, SÜTLÜ YUMURTA
Şakşuka (Antalya'dan bir tarif), ŞAKŞUKA
Şalgam choucroute'u, ŞALGAM
Şalgam graten, ŞALGAM
Şalgam turşusu ve elma şaraplı ördek, ÖRDEK
Şalgam ve patates püresi, PÜRE
Şalgamlı dişi hindi sakatatı, SAKATAT
Şalgamlı kurutulmuş morina balığı suflesi, SUFLE
Şalgamlı mousse, MOUSSE
Şamfıstıklı baklava, BAKLAVA
Şampanya kokteyli, KOKTEYL
Şampanyalı çulluk, ÇULLUK
Şampanyalı domalan, DOMALAN
Şampanyalı jölede piliç, BESİ PİLİÇİ
Şantiyili piliç, BESİ PİLİÇİ
Şarap tüccarı usulü tereyağ, TEREYAĞ
Şaraplı armutlar, ARMUT
Şaraplı balık bulyon, BALIK BULYON
Şaraplı İsviçre tartı, TART
Şaraplı salça içinde dana beyni, BEYİN
Şeftali kompostosu, KOMPOSTO
Şeftali kompostosu, ŞEFTALİ
Şekerli krep hamuru, Hazırlama, KREP
Şekerli sos, ŞEKER
Şerbette tereyağlı krema, PASTA KREMALARI
Şişte tereyağ, TEREYAĞ
Şurupta kayısı, KAYISI
Taban hamuru, YEMEK ve PASTANE HAMURLARI
Taban: Hazırlanışı, TABAN
Tam kokteyl, KOKTEYL
Tante Marie dilbalıkları, DİLBALIĞI
Tapenade'lı ters gögcen tartı, TART
Tapenade, TAPENADE
Tarak feuilleté, FEUILLETÉ
Tarak salatası, SALATA
Tarak şiş ve ıstakoz à la Villeroi, ŞİŞ (KEBAP)
Tarçın şekeri, ŞEKER

Tarçınlı at kebabı, **AT**
Tarçınlı ve karanfilli sıcak şarap, **SICAK ŞARAP**
Tarhana çorbası (Edirne usulü), **TARHANA**
Tarhunlu sirke, **SİRKE**
Tarhunotlu jöleyle sığır kuyruğu güveç, **ÇÖMLEK KEBABI**
Tarhunotlu piliç, **BESİ PİLİCİ**
Tartare sos, **SOS**
Tartare ton balığı, **TARTARE**
Taskebabı (Ev Kadını'ndan), **TASKEBABI**
Tatin tartı, **TART**
Tatlı patatesli pasta, **PASTA**
Tatlı-ekşi fesek butu, **FESEK**
Tatlılar için irmik, **İRMİK**
Tatlısu balıkları için balık bulyon, **BALIK BULYON**
Tatlısu ıstakozlu uzunlevrek timbale'i ve dondurulmuş balkabağı kreması, **TİMBALE**
Tatlısu ıstakozu buisson, **BUISSON**
Tatlısu ıstakozu çorbası, **DENİZ KABUKLULARI ÇORBASI**
Tatlısu ıstakozu sos, **SOS**
Tavşan crépinette, **CRÉPINETTE**
Tavşan pate, **PATE**
Tavşanlı cipaille, **CIPAILLE ya da CIPATE**
Tavuk cominée, **COMINÉE**
Tavuk waterzoï'si, **WATERZOÏ**
Tavuk yassa, **YASSA**
Tayland fesleğenli langustinli esmer risotto, **RISOTTO**
Tayland otlu langust, **LANGUST**
Taze arpacık soğanlarıyla hafif ateşte pişmiş but, **BUT**
Taze bakla püresi, **PÜRE**
Taze baklalı açivades salatası, **SALATA**
Taze domates özü, **DOMATES**
Taze fasulye: Konserve, **TAZE FASULYE**
Taze fasulye: Pişirilmesi, **TAZE FASULYE**
Taze fasulyeli çorba (Bounenschlupp), **ÇORBA**
Taze keçi peynirli ve pırasalı güveç, **ÇÖMLEK KEBABI**
Taze kestaneler: Kabuğunu soyma, **KESTANE**
Taze kremalı ve rasteau'lu erik kuruları, **ERİK KURUSU**
Taze makarnalı yabani tavşan sırtı yahnisi, **YAHNİ** [AV HAYVANI]
Taze mısır kebap, **MISIR**
Taze üzümlü tart, **TART**
Tekesakalı: Hazırlama ve pişirme, **TEKESAKALI**
Tekesakallı beignet, **BEIGNET**
Tepside dilbalığı, **DİLBALIĞI**
Tepside sardalya, **SARDALYA**
Tepside tirsi, **TİRSİ**
Terbiyeli dana eti suyu, **KOYU SOSLU ET SUYU**
Tereotlu tereyağ, **ÇEŞNİLİ TEREYAĞ**
Tereyağda mantar, **KÜLTÜR MANTARI**
Tereyağda pazı, **PAZI**
Tereyağda pişmiş enginar tabanı, **ENGİNAR**
Tereyağlı çikolatalı truffe'lar, **ÇİKOLATALI TRUFFE**
Tereyağlı İngiliz kreması, **PASTA KREMALARI**
Tereyağlı pırasayla kalkan parçaları, **KALKAN**
Tereyağlı sos, **SOS**
Tereyağlı ve kremalı kuşkonmaz uçları, **KUŞKONMAZ**
Tereyağlı ve yumurtalı langues-de-chat, **LANGUE-DE-CHAT**
Tereyağlı ya da kremalı Brüksel lahanaları, **BRÜKSEL LAHANASI**
Tereyağlı ya da kremalı sebze macédoine, **MACÉDOINE**
Tereyağlı yumuşak karamelalar, **KARAMELA**
Têtes de violon ve Matane karidesleri salatası, **SALATA**
Tirsi: Hazırlanışı, **TİRSİ**
Tonlu soğuk domates dolmaları, **DOMATES**
Toparlak beignet, **BEIGNET**
Toprak kapta taş mantarı, **TAŞ MANTARI**
Torbada bıldırcın dolması, **BILDIRCIN**
Toscana usulü allumette, **ALLUMETTE**
Toulousaine salatası, **SALATA**
Tour d'Argent ördek palazı, **ÖRDEK PALAZI**
Touron (pötiför), **TOURON** (pötiför)
Toygar şişi, **TOYGAR**
Trois-frères, **TROIS-FRÈRES**
Troisgros kuzukulaklı somon eskaloplar, **SOMON**
Tuile, **TUILE**
Turnabalığı quenelle: Hazırlama, **QUENELLE**
Turunç sosu, **SOS**
Turunçlu ördek palazı, **ÖRDEK PALAZI**
Turunçlu yaban ördeği filetosu, **YABAN ÖRDEĞİ**
Tuzlu bouchée: Hazırlama, **BOUCHÉE** (tuzlu)
Tuzlu krep hamuru: Hazırlama, **KREP**
Tuzlu rulo göğüs eti, **DOMUZ**
Tuzlu sufle: Hazırlama, **SUFLE**
Türk kahvesi, **KAHVE** (içecek)
Türk usulü etli kuru fasulye, **ETLİ KURU FASULYE**
Türk usulü güveç, **GÜVEÇ**
Türk usulü işkembe, **İŞKEMBE**
Türk usulü köfte, **KÖFTE**
Türk usulü kuru fasulye, **ETLİ KURU FASULYE**
Türk usulü künefe, **KÜNEFE**
Ukrayna borçu, **BORÇ**
Unlu tirit, **TİRİT**
Uzés usulü karaca butu, **KARACA**
Üç saatte karaca butu, **KARACA**
Üzümlü brioche rulosu, **BRIOCHE**
Üzümlü çörek, **ÜZÜMLÜ ÇÖREK**
Üzümlü havuç, **HAVUÇ**
Üzümlü ve domalanlı soğuk ciğer dilimleri, **KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ**
Vanilya glazeli baton'lar, **BÂTON ya da BÂTONET**
Vanilyalı egzotik meyveli meringue, **MERINGUE**
Vanilyalı fudge, **FUDGE**
Vanilyalı sufle, **SUFLE**
Vanilyalı şeker, **ŞEKER**
Vatoz ciğerli beignet, **BEIGNET**
Vatoz salatası, **SALATA**
Vatruşka, **VATRUŞKA**
Vermutlu dilbalığı filetoları, **DİLBALIĞI**
Véron soslu çivisiz kalkanbalığı filetoları, **ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI**
Véron sosu, **SOS**
Vichy havuçları, **HAVUÇ**
Vichyssoise, **VICHYSSOISE**
Vierge sos, **SOS**
Villeroi sos, **SOS**
Villeroi soslu kuzu beyni şişi, **ŞİŞ** (PANE)
Vinaigrette sos, **VINAIGRETTE**
Visitandine, **VISITANDINE**
Viskili karides sote, **KARİDES**
Vitello tonnato, **DANA**
Viyana kahvesi, **KAHVE** (içecek)
Viyana usulü beignet, **BEIGNET**
Voisin ördek, **ÖRDEK**
Vol-au-vent tabanı: Hazırlanışı, **TABAN**
Vosgienne ormanında yetişmiş" küçük domuz güveç, **DOMUZ**
Votka-fizz, **KOKTEYL**
Wanamaker armutları, **ARMUT**
Welsh rarebit, **WELSH RAREBIT**
Xérès sirkesinde soğan püreli ardıçkuşları, **ARDIÇKUŞU**
Yaban domuzu kellesi, **YABAN DOMUZU**
Yaban domuzu yavrusu (fesek) yahnisi, **YAHNİ** [AV HAYVANI]
Yaban enginarlı sığır tajine'i, **TECİNE**
Yaban enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu, **UZUNLEVREK**
Yabani enginar: Pişirilişi, **YABANİ ENGİNAR**
Yabani enginarlı uzunlevrek ızgarası, zeytinyağlı ve limonlu, **UZUNLEVREK**
Yabani sarmısak sirkeli güvercin çevirme, **GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI**
Yabani sarmısaklı böğür ortası parçası, **SIĞIR**
Yabani sarmısaklı onglet tava, **SIĞIR**
Yabani tavşan yahnisi: Hazırlanışı, **YAHNİ** [AV HAYVANI]
Yabanmersinli komposto, **KOMPOSTO**
Yabanmersinli sos (cranberry sos), **SOS**
Yağda bamboche yumurta, **YAĞDA YUMURTA**
Yağda pişmiş rezene, **REZENE**
Yağda pişmiş yumurta ve kuşkonmazlı barquette, **BARQUETTE**
Yağda yumurta: Pişirilişi, **YAĞDA YUMURTA**
Yağlı godiveau ya da glazeli dana harcı, **GODIVEAU**
Yağlı pirinç, **PİRİNÇ**
Yağlı tirit çorbası, **ÇORBA**
Yahni bulyonunun durulaştırılması, **DURULAŞTIRMA**
Yalancı dolma, **DOLMA**
Yapraklı hamur pavurya, **PAVURYA**
Yapraklı kereviz: Hazırlanışı, **YAPRAKLI KEREVİZ**

Yasemin mannelatı, **MARMELAT**
Yassı çörek: Hazırlanışı, **YASSI ÇÖREK**
Yatakta sıcak domates dolmaları, **DOMATES**
Yedi saatte koyun butu, **KOÇ ve KOYUN ETİ**
Yemeklik muzlu piliç sote, **PİLİÇ**
Yengeç kokteyli, **KOKTEYL** (ordövr)
Yengeçli (karidesli, ıstakozlu ya da langustlu) aspik, **ASPİK**
Yengeçli avokado dolması, **AVOKADO**
Yengeçli sufle, **SUFLE**
Yengeçli ya da karidesli tereyağ, **ÇEŞNİLİ TEREYAĞ**
Yerfıstıklı keklik, **KEKLİK ve KEKLİK PALAZI**
Yeşil biberli yeşilbaş, **YABAN ÖRDEĞİ**
Yeşil börülceli morina balığı steak, **MORİNA BALIĞI**
Yeşil domates reçeli, **REÇEL**
Yeşil fasulye salatası, **SALATA**
Yeşil kuşkonmazlı ve kuzu mantarlı Alp alabalığı, **ALP ALABALIĞI**
Yeşil limonlu egzotik salata, **MEYVE SALATASI**
Yeşil limonlu sufle, **SUFLE**
Yeşil pırasalı az pişmiş ördek göğsü, **ÖRDEK**
Yeşil soslu cocochas, **COCOCHAS**
Yeşillikli antrikot, **SIĞIR**
Yılanbalığı patesi ya da eel pie, **PATE**
Yılanbalığı: Hazırlanışı, **YILANBALIĞI**
Yoğurtlu kalıp dondurma, **KALIP DONDURMA**
Yoğurtlu salatalık salatası, **SALATA**
Yorkshire pudding, **YORKSHIRE PUDDING**
Yorkshire sos, **SOS**
Yorkshire usulü küçük kekler, **KEK**
Yufkalı piroşki, **PİROŞKİ**
Yumru kökli kereviz: Hazırlanışı, **YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ**
Yumurta dilimleri: Pişirilişi, **SAÇAK YUMURTA**
Yumurta mantarlı uzunlevrekli salata, **SALATA**
Yumurtalı ve peynirli krepler, **KREP**
Yumuşak macaron'lar, **MACARON**
Zampone, **ZAMPONE**
Zencefilli bisküviler, **BİSKÜVİ**
Zerde, **ZERDE**
Zeytinli lahana şarlotu, **ŞARLOT**
Zingara sos, **SOS**

TABLOLARI OLAN MADDELER

ANDOUILLE
ANDOUILLETTE
ARMUT
AV HAYVANLARI
AYI ÜZÜMÜ
BADEM
BAL
BALIK YUMURTASI
BİBER (bitki)
BİBER (baharat)
BİTKİSEL YAĞLAR
BLEU
BOUDIN
BRIE
CEVİZ
CHORIZO
CLÉMENTINE
ÇİKOLATA
ÇİLEK
ÇİPURA
DANA
DENİZ BİTKİLERİ
DENİZ KABUKLULARI
DİLBALIĞI
DOLMALIK BİBER
DOMATES
DOMUZ
EKMEK
EKMEK
ELMA
ENGİNAR
ERİK
FASULYE
FINDIK
GIDA KATKI MADDELERİ
GREYFRUT
HARDAL
HAVUÇ
HAVYAR
HİNDİBA
İSTİRİDYE
JAMBON
KABAK
KABUKLULAR
KAHVE
KAVUN
KAVURMALAR
KAYISI
KEREVİZ
KİRAZ
KOKTEYL
KURU ÜZÜM
KUŞKONMAZ
KUZU
KÜMES HAYVANLARI
LAHANA
LANGUST
LİMON
MANDALİNA
MARUL
MERCİMEK
MUZ
NEKTARİN VE DURAKI
PANCAR
PATATES
PATE
PATLICAN
PEYNİR
PİŞİRME BİÇİMLERİ
PORTAKAL
ROM
SAKATAT
SALATALIK
SARMISAK
SIĞIR
SİRKE
SOĞAN
SOĞANCIK
SOMON
SOS
SOSİS
SUCUK
SÜT
ŞEFTALİ
ŞEKER
TAHIL
TAŞ MANTARI
TAZE KREMA
TEREOTU
TEREYAĞ
TON
TURP
VİSKİ
ZEYTİN

KİŞİ BAŞINA PORSİYONLAR

Bu liste öngörülen tabak sayısına göre kullanılacak malzeme miktarının hesaplanmasına olanak sağlamak üzere verilmiştir.

Malzeme	Net ağırlık (gr)
Balıklar ve kabuklular	
Balık	150 180
Istakoz (brüt ağırlık)	400
Langust (brüt ağırlık)	250
Kemikli etler	
Kuzu	250
Sığır	250
Koç ve koyun eti	250
Domuz	250
Dana	250
Kemiksiz etler	
Kuzu	175
Sığır	170
Koç ve koyun eti	175
Domuz	170
Dana	170
Sığır fileto	200
Sığır eti dilimi	200
Dana ciğeri	150
Sığır ve dana dili	200
Uykuluk (2 kişilik)	300
Dana böbrek (2 kişilik)	300
Kemiksiz dana kelle	250
Kümes ve av hayvanları	
Ördek (brüt)	400
Kaz (brüt)	400
Piliç (brüt)	300
Kaz ya da ördek ciğeri	80-100
Yabani tavşan (brüt)	300-350
Tavşan (brüt)	250-300
Taze sebzeler	
Kuşkonmazlar	400
Havuçlar	150
Ispanak	350
Taze fasulye	250
Bezelye	250
Patates	200
Salata	200
Kuru sebzeler	
Fasulyeler	50
Mercimek	60
Nohut	60
Pateler ve pirinç	
Unlu gıdalar	50
Pirinç	40

	Kişi başına miktar
Çorba	250 cl
Sos	5 cl
Çırpılmış yumurta ve omletler	3

Hamurişleri

Tariflerde kullanılan malzemelerin çeşitliliği tam ağırlıkların verilmesini olanaksız hale getirmektedir. Kişi başına 50-60 gr baz alınabilir; pişirme sırasındaki kayıp görece düşüktür.

Teşekkürler

YAYINA HAZIRLAYANLAR, KATKILARINDAN DOLAYI AŞAĞIDAKİLERE TEŞEKKÜRÜ BORÇ BİLİR:

ADBS (Association des Professionnels de l'Information et de la Documentation), 25, rue Tillier 75012 Paris – **AFCOFEL** (Association Française des Comités Économiques Fruits et Légumes), 4 bis, rue de Cléry 75002 Paris – **Güney Afrika Cumhuriyeti Büyükelçiliği** 59, quai d'Orsay 75007 Paris – **Belçika Büyükelçiliği** 9, rue de Tilsitt, 75017 Paris – **Kanada Büyükelçiliği**, service des affaires agricoles, 35, avenue Montaigne 75008 Paris – **Kamboçya Büyükelçiliği** 4, rue Adolphe-Yvon 75016 Paris – **İsviçre Büyükelçiliği** 142, rue de Grenelle 75007 Paris – **ANPN** (Association Nationale des Producteurs de Poisettes), BP 14, 47290 Cancon – **APIMEDIA BP** 22, 74371 Pringy cedex – **APRIFEL** (Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes Frais), 115, rue du Faubourg-Poissonnière 75009 Paris – **Association Nationale des Producteurs de Petits Fruits** 40, rue du Séminaire 94616 Rungis – **CEDUS** (Centre d'Études et de Documentation du Sucre), 30, rue de Lübeck 75016 Paris – **Centre d'Information des Viandes** 64, rue Taitbout 75009 Paris – **Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle** 89, rue d'Amsterdam 75008 Paris – **Centre Français du Commerce Extérieur** 10, avenue d'Iéna 75783 Cedex 16 – **Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viande**. École Nationale Vétérinaire 94700 Maisons-Alfort – **Chambre des Eaux Minérales** 10, rue de la Trémoille 75008 Paris – **Chambre Syndicale des Détaillants de la Triperie** 111, rue Aubrac 94150 Rungis – **CHASYCA** (Chambre Syndicale des Industries Avicoles), 20, rue de l'Arcade 75008 Paris – **CIDIL** (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières), 34, rue de Saint-Pétersbourg 75382 Paris cedex 08 – **CIFOG** (Comité National Interprofessionnel des Palmipèdes à foie gras), 44, rue d'Alésia 75014 Paris – **CING** (Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble) « Les Colombières » 38160 Chatte – **CIRAD-CA BP** 5035, 34032 Montpellier cedex 01 – **CNBF** (Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française), 27, avenue d'Eylau 75782 Paris cedex 16 – **CNIPT** (Comité National d'Information sur la Pomme de Terre), 21, rue de Madrid 75008 Paris – **Comité Économique Agricole de Fruits et Légumes Midi-Pyrénées** 11, avenue de Fondeyre 31200 Toulouse – **Comité Économique Agricole de l'Olivier, Comité Technique de l'Olivier et UGOPHOF** (Union des Groupements d'Oléiculteurs Producteurs d'Huile d'Olive de France), Maison des Agriculteurs, 22, avenue H.-Pontier 13626 Aix-en-Provence cedex 01 – **Comité National de la Conchyliculture** 55, rue des Petits-Champs 75001 Paris – **Confédération Française de l'Gviculture** 28, rue du Rocher 75008 Paris – **CTIFL** (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes), 22, rue Bergère 75009 Paris – **CTIFL Balandran BP** 32, 30123 Bellegarde – **CTIFL-CFEL** 82000 Montauban – **DALT** 40, rue de Clisson 75013 Paris – **Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture** 78, rue de Varenne 75007 Paris – **Domaine Apicole** 26, rue Lavoir 36500 Chézelles – **École d'horticulture du Breuil Route de la ferme** 75012 Bois de Vincennes – **Épicerie hongroise** 11, rue de Sévigné 75003 Paris – **Espace Antibes** 3, rue du Faubourg-Saint-Honoré 75008 Paris – **Espace Gard** 53, avenue Franklin-Roosevelt 75008 Paris – **Espace Hérault** 8, rue de la Harpe 75005 Paris – **FCO** (Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi), 49, avenue de la Grande-Armée 75116 Paris – **FEDEPOM** (Fédération Française des Syndicats de Négociants en Pommes de Terre et Légumes en Gros), 2, rue de Viarmes, Bourse du commerce 75040 Paris cedex 01 – **FFIFL** (Fédération Française des Importateurs de Fruits et Légumes), 3, rue de la Corderie 94616 Rungis – **Fédération des Industries Charcutières** 3, rue Anatole-de-la-Forge 75017 Paris – **Fédération des Industries Condimentaires de France** 8, rue Isly 75008 Paris – **FIOM** (Fonds d'Intervention et d'Organisation des Marchés des Produits de la Pêche Maritime et des Cultures Marines), 11, boulevard de Sébastopol 75001 Paris – **FNCAN** (Fédération Nationale des Coopératives Apicoles Françaises), 49, avenue de la Grande-Armée 75116 Paris – **Fédération Nationale du Légume sec** 273, Bourse du Commerce 75040 Paris cedex 01 – **FNOSAD** (Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Agricoles Départementales), 41, rue Pennety 75017 Paris – **Fédération Nationale Porcine Maison de l'Élevage**, 149, rue de Bercy 75595 Paris cedex 12 – **FNPF** (Fédération Nationale des Producteurs de Fruits), 4 bis, rue de Cléry 75002 Paris – **FNPL** (Fédération Nationale des Producteurs de Légumes), 4 bis, rue de Cléry 75002 Paris – **Fédération Nationale des Producteurs de Palmipèdes à Foie Gras** 28, rue du Rocher 75008 Paris – **FENARUM** (Fédération Nationale des Producteurs de Rhum), 4, rue Arsène-Houssaye 75008 Paris – **FNPTC** (Fédération Nationale des Producteurs de Pommes de Terre de Consommation), 23, rue de Madrid 75008 Paris – **FDPO** (Fédération des Professionnels de l'Œuf), 1, rue de la Corderie BP 384, 94596 Rungis cedex – **Hanafousa** 4, passage de la Petite-Boucherie 75006 Paris – **Ifremer**. Centre de Brest BP 70, 29280 Plouzanz – **INAO** (Institut National des Appellations d'Origine), 138, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris – **INBP** (Institut National de la Boulangerie Française), 5, rue d'Herbouville 76042 Rouen cedex – **INRA** (Institut National de Recherches Agronomiques), Domaine de Saint-Paul, site Agro Parc 81914 Avignon cedex 9 – **INRA** Domaine de la Grande Ferrade BP 81, 33883 Villeneuve d'Ornon cedex – **INRA** 49070 Beaucouré – **Institut International du Fromage**, Monsieur Jean Garsuault, 19, rue Pierre-Loti, 92340 Bourg-la-Reine – **Institut Musulman de la Mosquée de Paris** 2, place du Puits-de-l'Ermite 75005 Paris – **Institut National de la Boulangerie Française Paris cedex** 16 – **Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec**, 401, rue Rigaud, Montréal (Québec) – **INTERFEL** (Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais), 115, rue du Faubourg-Poissonnière 75009 Paris – **ITAVI** (Institut technique d'aviculture), 4, rue de la Bienfaisance 75008 Paris –

Izraël (Épicerie du Monde), 30, rue François-Miron 75004 Paris – **Laboratoire des Grands Moulins de Paris** 75013 Paris – **La Côte-d'Or**, relais et châteaux 21210 Saulieu – **La Maison du Blini** 36, rue Marcel-Bourgogne 95140 Garges-lès-Gonesse – **L'Asie à votre table** 30, rue Gabriel-Péri 93310 le Pré-Saint-Gervais – **Le Dôme** 4, rue Delambre 75014 Paris – **Maison des Alpes-Dauphiné** 2, place André-Malraux 75001 Paris – **Maison de l'Alsace** 39, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris – **Maison de l'Auvergne** 194 bis, rue de Rivoli 75001 Paris – **Maison de l'Aveyron** 46, rue Berger 75001 Paris – **Maison de la Bretagne** 17, rue de l'Arrivée 75015 Paris – **Maison du Danemark** 142, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris – **Maison de la Franche-Comté** 2, boulevard de la Madeleine 75009 Paris – **Maison de la Grande-Bretagne** 19, rue des Mathurins 75008 Paris – **Maison du Limousin** 30, rue Caumartin 75009 Paris – **Maison de la Lozère** 4, rue Hautefeuille 75006 Paris – **Maison de la Morvandelle** 25, rue Saint-Maur 75011 Paris – **Maison du Nord-Pas-de-Calais** 25, rue Bleue 75009 Paris – **Maison des Pyrénées** 15, rue Saint-Augustin 75002 Paris – **Maison de la Savoie** 31, avenue de l'Opéra 75001 Paris – **Maison des Sciences de l'Homme** 54, boulevard Raspail 75006 Paris – MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec), Madame Suzanne Leclerc, 201, boulevard Crémazie est, Montréal (Québec) – **Muséum National d'Histoire Naturelle** 57, rue Cuvier 75005 Paris – **Noura** 27, avenue Marceau 75116 Paris – **Office Commercial de l'Ambassade d'Espagne** 49,51, avenue George-V 75008 Paris – **Office National de la Chasse** 85 bis, avenue de Wagram 75017 Paris – OPIDA (Office pour l'Information et la Documentation en Agriculture), Centre agricole 61370 Échanffour – **Le Pacifico** 50, boulevard du Montparnasse 75015 Paris – **Paolo Petrini** 9, rue d'Argenteuil 75001 Paris – **Paris-Dakar** 95, rue du Faubourg-Saint-Martin 75010 Paris – **Pomona** 21, rue du Pont-Neuf 75039 Paris cedex 01 – RESAGRI (Réseau de documentation agricole), 78, rue de Varenne 75700 Paris – SCAF (Société Centrale d'Aviculture de France), 34, rue de Lille 75007 Paris – SNNADE (Syndicat National des Négociants en Ails, Oignons et Échalotes), 2, rue Viarmes, Bourse du commerce 75040 Paris cedex 1 – SNPE (Syndicat National des Transformateurs de Poivres, Épices, Aromates et Vanille), SNFV (Syndicat National des Fabricants de Vinaigres), FICF (Fédération des Industries Condimentaires de France), 8, rue de l'Isly 75008 Paris – **Société mutualiste des cuisiniers** 45, rue Saint-Roch 75001 Paris – **Société Scientifique de l'Hygiène Alimentaire** 16, rue de l'Estrapade 75005 Paris – SOCOFRAM 17, rue d'Avignon 94150 Rungis – Spécialités Antillaises 16, boulevard de Belleville 75020 Paris – SPMF (Syndicat des Producteurs des Miels de France), 6, place de l'Église 71130 Gueugnon – STUBLI 10, rue Poncelet 75017 Paris – **Syndicat de la Confiserie**, Alliance 7. 194, rue de Rivoli 75001 Paris – **Syndicat des Eaux de Source** 11, rue de la Jarry 94300 Vincennes – **Syndicat des Fabricants de Condiments** 75008 Paris – **Syndicat National de l'Agriculture** 5, rue de Copenhague 75008 Paris – **Syndicat National des Volaillers Détaillants** 92, rue de Prouvaires 94585 Rungis – **Syndicat des Restaurateurs** 4, rue de Gramont 75002 Paris – **Télémaque** 15, rue Roger 75014 Paris – UNAF (Union Nationale de l'Agriculture Française), 26, rue de Tournelles 75004 Paris – UNCAVI (Union Nationale des Coopératives Agricoles), 28, rue du Rocher 75008 Paris – UNFD (Union Nationale des Syndicats de Détaillants en Fruits, Légumes et Primeurs), 115, rue du Faubourg-Poissonnière 75009 Paris – **Woolloonooloo** 36, boulevard Henri-IV 75004 Paris.

ÇİZİM EKİBİ İŞBİRLİKLERİNDEN DOLAYI TEŞEKKÜRÜ BORÇ BİLİR:

À la mine d'argent 108, rue du Bac 75007 Paris – Agnès Comar 7, avenue George-V 75008 Paris – **Apilco** 17 bis, rue de Paradis 75010 Paris – **Atelier Le Tallec** 93/95 avenue Daumesnil 75012 Paris – **Au Bain-Marie** 8, rue Boissy-d'Anglas 75008 Paris – **Bernardaud** 11, rue Royale 75008 Paris – **Boussac** 27, rue du Mail 75002 Paris – **Christofle** 9, rue Royale 75008 Paris – **Constance Maupin** 11, rue du **Docteur-Goujon** 75012 Paris – **Dîners en ville** 27, rue de Varenne 75007 Paris – **Dior** 30, avenue Montaigne 75008 Paris – **Édouard Rambaud** 15, rue Barbette 75003 Paris – **Étain du manoir** 32, rue de Paradis 75010 Paris – **Étamine** 63, rue du Bac 75007 Paris – **Georg Jensen** 239, rue Saint-Honoré 75008 Paris – **Haviland Village royal** 25, rue Royale 75008 Paris – **Importissimo** 101, rue Henry-Dunant 92700 Colombes – **Jacquart français**, grands magasins – **Jean-Louis Coquet** 11, rue Royale 75008 Paris – **Josée Houel**, grands magasins – **La Maison de Renata** 2, boulevard Raspail 75007 Paris – **La Manufacture royale** 11, rue Royale 75008 Paris – **Lalique** 11, rue Royale 75008 Paris – **Le Grand filles et fils** 1, rue de la Banque 75002 Paris – **Lenox**, grands magasins – **Macassar** 100, rue de Rennes 75006 Paris – **Maison de famille** 29, rue Saint-Sulpice 75006 Paris – **Manuel Canovas** 30, avenue George-V 75008 Paris – **Mariages Frères** 30 et 32, rue du Bourg-Tibourg 75004 Paris – **Mokuba** 18, rue Montmartre 75001 Paris – **Muriel Grateau** 132, galerie de Valois 75001 Paris – **Musée du thé** 30 et 32, rue du Bourg-Tibourg 75004 Paris – **Noël** 1, avenue Pierre-Ier-de-Serbie 75016 Paris – **Odiot** 7, place de la Madeleine 75008 Paris – **Peter** rue Boissy-d'Anglas 75008 Paris – **Point à la ligne** 67, avenue Victor Hugo 75016 Paris – **Porcelaine de Sologne**, grands magasins – **Porthault** 18, avenue Montaigne 75008 Paris – **Puiforcat** 2, avenue Matignon 75008 Paris – **Raynaud**, grands magasins – **Royal Copenhagen** 234, rue Saint-Honoré 75008 Paris – **Saint-Hilaire** 10, rue Boissy-d'Anglas 75008 Paris – **Saint-Louis** 23, avenue Franklin-Roosevelt 75008 Paris – **Siècle** 24, rue du Bac 75007 Paris – **Tissus Frey** 47, rue des Petits-Champs 75002 Paris – **Tissus Verel de Belval**, büyük mağazalar.

Larousse özellikle de Charvet 71, avenue du Docteur-Valois 38500 Voiron ; Dampoux 20, rue Mouton-Duvernet 75014 Paris ; Dehillerin 18, rue Coquillière 75001 Paris ; Fauchon 26, place de la Madeleine 75008 Paris kuruluşlarına teşekkür etmektedir.

Resimler ve Çizimler

Larousse fotoğraflarının sahipleri: **Pierre Cabanne** ve **Corinne Ryman** ; çizerler : Coco Jobard, Chantal Guillemain. **Jean-Daniel Sudres** ; çizerler : Ana Torontegui, Chantal Guillemain. **Jean-Jacques Magis** ; stilistler : Juliette Bordat, Myriam Gaze, Catherine Madani. **Studiaphot** ; çizer: Isabelle Dreyfus. **Studio Vézelay** ; çizer: Isabelle Dreyfus. **Jean-Louis Bloch-Lainé** ; çizerler : Myriam Gaze, Sylva Villerot.

Editör fotoğrafların gerçekleştirilmesinde yardım eden kişilere özellikle teşekkür etmek istemektedir: **Jean-Michel Bédier** (†), şef aşçı; **Christophe Bligny, Serge Cailleau**, Au Bell Viandier, Académie de la Viande'ın (Et Akademisi) kurucu üyesi; **Michel Cliche**, mutfak eğitmeni, • Le Cordon Bleu • Okulu; **Pierre Julien**, şef aşçı, La Table d'Antan ; **Thierry Gilg**, Fauchon pasta şefi; **Francis Grandjean**, mutfak teknoloji ustası; **Michel Maincent**, Paris Jean Drouant Otelcilik Okulu mutfak sorumlusu.

Larousse aynı zamanda aşağıdaki kuruluşlar ve restoranlara da teşekkürü borç bilmektedir: **Fauchon**, Paris ; **Jean-Luc Figueras, Barselona, İspanya; La Maison du Chocolat**, Paris ; **Laloux**, Montréal, Québec ; **Le Nord**, Lyon ; **Les Prés d'Eugénie**, Eugénie-les-Bains ; **Lasserre**, Paris ; **Joël Robuchon**, Paris ; **Le Scholteshof**, Stevoort, Belçika.

Amiard H. – BELÇİKA; **Barde J. - L.** – AUVERGNE - FİNLANDİYA, GASKONYA, LANGUEDOC, PÉRIGORD, ROUSSILLON; **Bloch - Lainé J. - L.**: GÜMÜŞ TAKIMLAR, REÇEL, KRUASAN, YASSI ÇÖREK, DONDURMA (TATLI), KALIP, HAMURİŞLERİ, PÉRIGORD, ÇAY (İÇECEK); **Bocuse P.**: ÇORBA; **Cabanne P. ve Ryman C.** – *Coll. Larousse*: ANANAS, BABA KEKİ, BENEKLİ LEVREK, BİSKÜVİ, DENİZ KABUKLULARI ÇORBASI, DENİZ ÜRÜNLERİ TÜRLÜSÜ, BNIOCHE, KALAMAR, ÖRDEK, ETLİ KURU FASULYE, LAHANA TURŞUSU, LİMON, YAHNİ [AV HAYVANI], KONSOME, HOROZ, TATLI KREMALARI, KREP, ÇİPURA, DÉLICE VE DÉLICIEUX, HİNDİ VE HİNDİ PALAZI, DİPLOMATE, TATLISU ISTAKOZU, OMUZ, FEUILLETÉ, İNCİR, KARA ORMAN, FRENKÜZÜMÜ [KIRMIZI], ISTAKOZ, LINZERTORTE, MOUSSE, NAGE, NAVARIN, KARBEYAZI YUMURTALAR, FRANSIZ TOSTU [CİCİ PAPA], GÜVERCİN VE GÜVERCİN PALAZI, RAVENT, SAFRAN; **Coataner H.** – FRANCHE - COMTÉ; **c.t.i.f.l**: ARMUT, poire Guyot; **czap** – *Coll. Larousse*: BILDIRCIN; **Daniel de Nève** – KUŞKONMAZ; **De Wilde P.** – *Hoa - Qui*: BREZİLYA; **Doug A.** – *Fotogram - Stone*: KAHVE (İÇECEK); **Eshraghi I.** – ÇİN; **Fleurent C.** – **Freeman M.** – *ANA*: İTALYA; **Gérard J. - C.** – KORSİKA, NORD VE PICARDIE; **Gotin M.** – TOURAINE; **Guillard J.** – ANJOU, BURGONYA, CHAMPAGNE, LANGUEDOC, NORMANDİYA, SAVOIE, SİCİLYA VE SARDİNYA; **Guillard M.** – BORDELAIS VE LANDES, KORSİKA, GASKONYA, TOURAINE; **Gyssels H.** – pp. TADIM, NORD VE PICARDIE; **Hussenot P.** – SIĞIR, KAZ YA DA ÖRDEK CİĞERİ, GRATINÉE; **Inra**: p. NORD VE PICARDIE; **Kiefer H.** – *Madame Figaro*: PİRİNÇ; **Le Bot A.** – BASK ÜLKESİ; **Lerault** D. – BASK ÜLKESİ; **Magis J. - J.** – *Coll. Larousse*: CROUSTADE, SALYANGOZ, KOUGLOF, KESTANE, SEBZELİ SIĞIR HAŞLAMA, PİLİÇ, QUENELLE [FRANSIZ KÖFTELERİ], BÖBREK, SALATA, UZUNLEVREK, SUCUK, BÜYÜK SIRT ETİ YA DA AV HAYVANI, DİLBALIĞI, SORBE, SUPRÊME, TART, TON BALIĞI, DANA, VELOUTÉ, VOL - AU - VENT; **Magis J. - J.** – *La Photothèque culinaire*: BİRA, GENÇ HOROZ, ŞARLOT, TARAK, SÜLÜN, PASTA, İSTİRİDYE, LANGUSTİN, MİLFÖY, KUZUMANTARI, PORTAKAL, BARBUN, SOMON, KALKAN; **Mazin R.**: ALSACE, AUVERGNE, FIRIN VE FIRINCILIK, NORMANDİYA, PROVENCE, SOSOLGNE ve ORLÉANAIS, TAYLAND; **Mendel G.** – *Rapho*: MADAGASKAR; **Miller G.** – *Coll. Larousse*: CAPITIANE, VATOZ, TECİNE, WATERZOÏ; **Neele D.** – *Fotogram - Stone*: DANİMARKA; **Overseas** – *Coll. Larousse*: TART; **Overseas** – *La Photothèque culinaire*: ÇÖMLEK KEBABI; **Pratt - Pries** – FRANCHE - COMTÉ, PÉRIGORD; **Quéméré E.** – BRETAGNE; **Richer** – *Hoa - Qui*: FAS; **Rivière - Lecœur A.** – BURGONYA; **Sappa C.** – *Rapho p.*: İSPANYA; **Sarramon** – *Pix*: KOLOMBİYA; **Senechal C.** – İSVİÇRE; **Sierpinski J.**: SAVOIE; **Sioen G.** – *Rapho*: KARA AFRİKA, HİNDİSTAN VE PAKİSTAN; **Studiaphot** – *Coll. Larousse*: KAYISI, KUZU, ENGİNAR, KUŞKORMAZ, PATLICAN, DOMUZ YAĞI DİLİMİ, SIĞIR, ŞİŞE, BROKKOLİ, YİV AÇMAK, HAVUÇ, KEREVİZ, KİRAZ, KARACA, HİNDİBA, LAHANA, LİMON, SALATALIK [HIYAR], COQUILLE, KABAK, KABUKLULAR, SOĞANCIK [YABAN SARMISAĞI], ÇİLEK, MEYVE, FASULYE, OTLAR, MARUL, SEBZE, MERCİMEK, KAVUN, NEKTARİN VE DURAKI, CEVİZ, SOĞAN, PORTAKAL, GREYFRUT, ŞEFTALİ, ARMUT, BALIK, DOLMALIK BİBER, ELMA, PATATES, DOMUZ, ERİK, TURP, ÜZÜM, DOMATES, DANA, KADEH VE ÜRETİCİLİĞİ; **Studio Vézelay** – *Coll. Larousse*: TURUNÇGİLLER, ENGİNAR, KAYISI KESESİ, BALLOTTINE [BOHÇA], BÉARNAISE, BEURRE BLANC, SIĞIR, KALIP DONDURMA, BOUCHÉE [TUZLU], DİKME, YİV AÇMAK, KARAMEL, GERDAN, HAVYAR, KENAR SÜSÜ, ÇİKOLATA, ÇİZME [KESME], DURULAŞTIRMA, TARAK, KABURGA, SIKMA, CRAPAUDINE (EN), YUMURTA SARISI SÜRME OYMA, İÇİNİ DOLDURMA, YAPRAKLAMA, TABAN DÖŞEME, BUT, ŞEKERLİ SOSLA KAPLAMA, SÜS HALİNE GETİRME, HOLLANDAISE (SOS), ISTAKOZ, LAPİN, MERINGUE, SOYMA, MİDYE, ERİŞTE, SUDA YUMURTA, KARBEYAZI YUMURTALAR, PANE YAPMA, PAPILLOTE, SÜZME, YEMEK VE PASTANE HAMURLARI, BEÇTAVUĞU, BALIK, PİLİÇ, QUENELLE [FRANSIZ KÖFTELERİ], SABAYON, BÜYÜK SIRT ETİ YA D AV HAYVANI, SOUFFLEÉ GLACÉ, ŞEKER, SEBZELERİ DOĞRALA BİÇİMLERİ, DÖNDÜRME, DOMALANLAMA, TULIPE; **Sudres J. - D.** – *Coll. Larousse*: ÇİKOLATA, BUT, MAFSAL ARKASI, FENER-

BALIĞI, MANDALİNA, BALIK YAHNİSİ, MERINGUE, PARIS - BREST, ŞEFTALİ, KEKLİK VE KEKLİK PALAZI, ELMA, RAVİOLİ, PAVURYA; **Sudres J. - D.** – BORDELAIS VE LANDES, CHAMPAGNE; **Sudres J. - D.**: ÎLE - DE - FRANCE VE PARİS, LYONNAİS VE BRESNE, ROUSSILLON; **Tessier Y.** – *Reflexion*: KANADA; **Travert Y.** – MISIR, YUNANİSTAN; **Tulane M.** – *Rapho*: PORTEKİZ; **Valentin E.** – *Hoa - Qui*: p. PROVENCE; **Weyl L.** – *Ask Images*: VİETNAM; **Wheeler N.** – MEKSİKA.

Haritalar: ALMANYA; ALSACE; AVUSTRALYA; BEAUJOLAIS; BORDELAIS VE LANDES; BURGONYA; CHAMPAGNE; İSPANYA; AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ; İTALYA; İSVİÇRE: European Map Graphics, Palimpseste, Marie - Thérèse Ménager.
Çizimler: KUZU; SIĞIR; DOMUZ; DANA: Nicole Ho - Laigret.
Gömlek çizimleri: Studio Michel Delporte.

LAROUSSE gastronomique

LAROUSSE GASTRONOMIQUE İÇİN BÜYÜKLER KONUŞUYOR:

Yalnız Fransız mutfağı için değil, yemek pişirmenin genelinde en önemli ve en güvenilir bilgi kaynağım olmuştur. **-Julia Child**

Fransız mutfağının gerçek sözlüğü. Bir şefe tek kitap için izin verilseydi, o kitap *Larousse Gastronomique* olurdu. **- Mario Batali.**

Larousse Gastronomique'im ilk kitaplarımdandır. Haftalarca yatakta bir soruya cevap ararken dört başka soruyla karşılaştım. **- James Peterson**

Sözlükle öğreten dilbilgisi öğretmeni gibi, aşçıları da kavramlar için *Larousse Gastronomique*'e yönlendiririm. **-Charlie Trotter**

Larousse Gastronomique standardı koyar. Başka yerde bulamadıklarım için ona başvururum. **-Sheila Lukins**

Üç yıllık çırak eğitimim sonunda *Larousse Gastronomique* armağan edilmişti. O günden beri her gün kullandım. **- André Soltner**

En sevdiğim başucu kitabı. Hep güvendim. **-Nick Malgieri**

Webster sözlüğü kıskançlıktan öl! Gerçek sözlük bu işte! **- Ming Tsai**

1176 sayfa ansiklopedi ve 64 sayfa özel ekler... Dört yüzü günümüz büyük şeflerinden olmak üzere üç bini aşkın yemek tarifi... Dört bini aşkın terim, tanım, teknik, tarih, kültür ve her türlü gıdayı içeren ansiklopedi maddesi... Olağanüstü güzellikte 600'ü aşkın fotoğraf ve tablo...

Günümüz gurmelerinin tümünü mutlu edecek kitap!

ISBN 975-329-527-8
9 789753 295277

OĞLAK
GÜZEL
KİTAPLAR