LAROUSSE gastronomique

A – K



DÜNYANIN EN BÜYÜK MUTFAK ANSİKLOPEDİSİ

OĞLAK
GÜZEL
KİTAPLAR

LAROUSSE
gastronomique

A-K

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 - 526 - X

ÖNSÖZ

Tarihi ve kültürü olmadan gastronomi, rastlantısal ve sınırları belirsiz bir sanattır. Sofra zevkleri sanatı, sürekli gelişme göstermektedir ve *Larousse Gastronomique*'in bu son baskısı Prosper Montagné'nin 1938 yılında başladığı yapının üzerine bir taş daha ekliyor. Ansiklopedik sözlük niteliğindeki bu eser, yemekseverlerin, gurmelerin ve profesyonellerin başvuru kitabı olarak sürekli kalmayı amaçlıyor.

Mutfak, kökleri olmadan ruhsuz sayılır. Geçmiş, mutfak sanatının ayrılmaz bir parçasıdır. İlham verir, esin kaynağıdır, kendini aşmaya teşvik eder. Öyle ki, günümüz aşçılarının becerileri, Guillaume Tirel'den Gouffé'ye, Carême'den Alexandre Dumaine'e, Fransız Mutfağı'nın tarihini biçimlendirenlere çok şey borçludur. Mutfağın tarihini anlatmak, bir medeniyetin yapı taşlarını oluşturarak mutfağı geliştiren insanlardan söz etmektir. Anlık bir haz yaratan, kısa sürede tüketilen bir sanat olarak mutfak, zamanın süzgecinden geçen bir beceriyi geçmişten günümüze taşır.

Yine de mutfak, müzik ya da resim gibi donuk bir sanat değildir. Mutfağın evrimi devam etmekte bu da çalışmaların yeniden elden geçirilmesi ihtiyacını doğurmaktadır. Ortaçağ yemeklerini ya da XIV. Louis'nin sofrasına servis edilen yemekleri sevebilir miyiz? Hiç sanmıyoruz. Bütün ifade biçimleri gibi mutfak da bir dönemin tercihlerini yansıtır, çağdaşlarının zevklerini takip eder ve bazen de biraz önüne geçer. Otuz yıldan beri iki aşçı kuşağı, daha kesin ölçülerle hazırlanmış yemekler, daha önce görülmemiş ve yeni heyecanlara kaynak olacak tat karışımları arayışıyla, mutfak sanatını geliştirmiştir. Baştan sona yenilenen elinizdeki son baskı, zevklerdeki ve hassasiyetlerdeki bu değişime büyük ölçüde tanıklık etmektedir.

Larousse Gastronomique hem geçmişe bakan hem de geleceğe açılım sağlayan yapısıyla bir çifte yönelimi yansıtmaktadır. Aykırı ve geçici modalardan uzak durmakta, yaratıcılığı frenleyen katılıktan kaçınmakta ama bir yandan da onu başvuru kitabı haline getiren kesinlik ve gerçekliklerin peşinden koşmaktadır. Çok zengin ilüstrasyonlar içeren bu çalışma, güzel ve nitelikli yemeklerin hem akla hem duyulara hitap etmesini sağlıyor.

Bu gerçeklik arayışında, aşçıları, yazarları ve gastronomları biraraya getiren, Joël Robuchon'un başkanlık ettiği bir Gastronomi Komitesi kuruldu. Tarihteki gerçek kaynakları araştırmak, yerleşmiş yanlış düşünceleri silmek ama aynı zamanda da günümüz mutfağının yeni eğilimlerini dahil etmek, büyük bir titizlikle çalışan bu komitenin sayısız toplantısının hedeflerini oluşturdu. Bu kesin ve eksiksiz kültür eseri yalnızca meraklılara, yemek düşkünlerine, mutfak tutkunlarına değil, mutfak profesyonellerine de sesleniyor. Ayrıca, mutfak ve gastronominin, keşif ve hazzın patikalarını açan eğitici sanatlar olduğunu da ortaya koyuyor.

Temel bilgiler içeren bu gastronomi referans kitabı, size göz gezdirme, danışma, yeni tarifler deneme ve aynı zamanda da bilgilenme ve hayal kurma olanağı sağlıyor. *Larousse Gastronomique*, 3000 tarifiyle farklı akımların hepsini ele almaktadır. Yerel yemekler, görkemli Fransız geleneği, günümüz yaratımları, ama aynı zamanda da yabancı mutfakların büyük klasikleri dışında her tarif bir tarih, bir bölge, bir ülkeyi anlatır, hatta bazen şaşırtıcı bilgiler ve egzotizm sunar.

Yeni *Larousse Gastronomique*, dört bini aşan ansiklopedi maddesiyle mutfak ve gastronomi dünyasını tanımlıyor. Tarihi, ürünleri, tarifleri oluşturan malzemeleri, onlarsız mutfak sanatının eksik kalacağı şarapları ve *eau-de-vie*'leri ve tabii beslenmede git gide daha çok pay sahibi olan diyet ürünleri ve yeni teknikleri ele alıyor.

Bu kapsamlı çalışmanın arka planında, gastronomiyi doğuran mutfağın, yemek yeme hazzına dayandığını unutmayalım. Bu son baskının, bu hazza ulaşılması için gerekli kültür ve referansları sağlaması dileğiyle!

Gastronomi Komitesi

TÜRKÇE YAYINCININ SUNUŞU

Dünya mutfak literatürünün en önemli kitabını elinizde tutuyorsunuz. Sizi kutluyoruz.

Dört bin maddelik bu büyük ansiklopedinin Türkçe yayınında gözetilen bazı temelleri ve özellikleri de aktarmak isteriz.

Bilindiği gibi dünya mutfak literatürüne, Fransızca sözcükler, terimler hatta uzun birer cümle olabilecek Fransızca yemek adları hâkimdir ve bunlar, bütün dünyanın önemli restoranlarında neredeyse standartlaşmıştır.

Bu yüzden, uluslararası yemek adları ile ülkemizde bilinmeyen, tanınmayan ve üretilmeyen bitki ve hayvan adlarının orijinalleri korundu. Bu kelimeler eğer Türkçeleşmiş bir yabancı ada da sahipse madde bu adda verildi ya da bu addan yabancı adına gönderme yapıldı.

Ansiklopediye girmiş ünlü Türk yemek maddelerinin yeniden ve genişletilerek yazıldığını, ayrıca ansiklopedide olmayan az sayıda önemli Türk yemek madde ve tarifleri ile tarihi biyografilerin de eklendiğini söylemeliyiz. (Bitki ve hayvan maddeleri de, Türkiye'yle ilgili küçük eklerle yerelleştirildi.) Gerektiği yerlerde, okuyucunun farklı adlarla da arayabileceği maddeler için de bol gönderme yapıldı.

Bütün bu yaptıklarımızda ölçütümüz, "uluslararası yemek tarifleri içeren bir büyük kaynağı Türkçe'de yayımlamak" oldu. Biz *Larousse Gastronomique*'i Türkçe olarak yayımlıyorduk.

1. Daha fazla Türkçeleştirme de yapabilirdik. Ama o zaman uluslararası mönülerde rastlayacağımız yemekleri tanınmaz hale getirecektik. Buna hakkımız yoktu. (Buna rağmen, sözlüklerde açıkça karşılığı verilen az sayıda madde başını, genel tutumumuzun aksine Türkçe bıraktık. Bu maddelerdeki tariflerin bile bizim tariflerimizden hayli farklı oldukları görülecektir.)

2. Daha fazla Türk yemeği tarifi de koyabilirdik. Ancak sayısız lezzetli yemeğe sahip ülkemizin hem bazı yemeklerine haksızlık yapmış olacaktık hem de zaten yeteri kadar hacimli olan bir "Batı Mutfağı" kitabının formatını bozmuş olacaktık. (Kaldı ki, böyle bir kitabı alacak olan okurlarımızın her birinin elinde, Türk mutfağının ünlü yemek kitaplarının zaten bulundurduklarını da varsaydık.)

Ansiklopedideki maddeleri sıralarken (özellikle ülke ve kişilere dayanan yemek pişirme usullerinin adlarının başında bol rastlayacağınız) *"à"*, *"à l' "*, *"à la"* gibi tanımlıkları maddenin sonuna attık (*" en "* ve *" au "* gibi tanımlıklar için de aynı uygulama yapıldı). Ansiklopedide madde ararken buna dikkat edilmelidir.

Sonuçta, bütün okurlarımızın, artık dünya mönülerinde görecekleri bütün önemli yemek ve içecek adlarını, terim ve kavramları ile bunların tariflerini içeren temel bir klasik kitaba sahip olacaklarını (ve artık bu kitapla birlikte yemek kültürlerinin çıtasını hayli yükselteceklerini) umduğumuz bir kitap yayımlamış olduk.

Herkese afiyet olsun.
Raşit Çavaş

GASTRONOMİ KOMİTESİ

Başkan
Joël Robuchon

Gastronomi Komitesi Üyeleri
Michel Creignou
Gazeteci
Jean Delaveyne (†)
Şef, Le Camélia restoranının kurucusu
Éric Frachon
Président d'honneur S.A. *Eaux Minérales, Évian, Onursal Başkan*
Michel Guérard
Şef, Les Prés d'Eugénie *restoranı, Eugénie-les-Bains*
Pierre Hermé
Pastacı-Çikolatacı, Paris
Robert Linxe
La Maison du Chocolat *'nın kurucusu, Paris ve New York*
Élisabeth de Meurville
Gazeteci
Georges Pouvel
Mutfak eğitmeni, gastronomi alanında teknik danışman
Jean-François Revel
Yazar
Pierre Troisgros
Şef, Pierre Troisgros *Restoranı, Roanne*
Alain Weill

TÜRKÇE BASKIYI HAZIRLAYANLAR

Yayın Yönetmeni
Raşit Çavaş *yayıncı*

Çevirmenler
Birsel Uzma *çeviri grubu başkanı*
Heval Bucak *çevirmen,* Eray Canberk *şair ve çevirmen,* Erol Üyepazarcı *çevirmen ve araştırmacı yazar*

Danışmanlar
Nuri Akbayar *bibliyografya ve biyografi uzmanı,* Deniz Gürsoy *yemek kitapları yazarı,*
Senay Haznedaroğlu *yemek kitapları yayıncısı,* Nazlı Pişkin *çevirmen ve yemek kitapları editörü,*
Rekin Teksoy *çevirmen, yazar, ansiklopedi yöneticisi*

Yayın Yönetmen Yardımcısı
Çağrı Sert *redaktör*

Grafik uygulama
Deniz Dalkıran *grafiker*

Yazarlar

Marie-Paule Bernardin
Belge araştırmacısı

Geneviève Beullac
Redaktör

Jean Billaut
Maison de la Boucherie

Christophe Blingy
Ecole de Paris des Métiers de la Table (Paris Sofra Meslekleri Okulu)

Thierry Borghèse
Rekabet, Tüketim ve Sahteciliğin Önlenmesi Müdürlüğü Müfettişi

Francis Boucher
Çikolatacı, şekerlemeci CET

Pascal Champagne
Lutetia Oteli barmeni, Fransa Barmenler Derneği

Frédéric Chesneau
İdari ateşe

Marcel Cottenceau
Fransa'nın en iyi işçisi, Ecole Supérieure des charcutiers-traiteurs (Şarkütericiler-Hazır yemekçiler Yüksek Okulu) eski müdürü

Robert Courtine
Marco-Polo Ödülü başkanı

Philippe Debatte
Union Nationale des Producteurs de Jus de Fruits (Ulusal Meyve Suyu Üreticileri Birliği) genel sekreteri

Bertrand Debatte
Auchamps merkez fırını

Jean Dehillerin
P.D.G. S.A. E. Dehillerin (mutfak malzemeleri)

Gilbert Delos
Gazeteci, yazar

Christian Flacelière
Gazeteci

Jean-Louis Flandrin
Paris-VIII Üniversitesi'nin fahri profesörü, E.H.E.S.S. (Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales/Sosyal Bilimler Yüksek Okulu) Müdürü

André Fourel
Ekonomi doktoru

Dominique Franceschi
Gazeteci

Jacques Fricker
Beslenme uzmanı, tıp doktoru

Jean-Pierre Gabriel
Gazeteci

Thièrry Gaudillère
Bourgogne Aujourd'hui yayın müdürü

Ismène Giachetti
C.N.R.S. araştırmalar müdürü

Sylvie Girard
Gastronomi yazarı

Catherine Goavec-Bouvard
B.G. Conseil tarımsal gıdalar ekonomisi danışmanı

Jo Goldenberg
Restoran sahibi

Catherine Gomy
AFNOR, tarımsal gıdalar sertifikasyon sorumlusu

Bruno Goussault
CREA (Centre de Recherches et d'Etudes pour l'Alimentation/ Beslenme Araştırmaları ve Çalışmaları Merkezi) Bilim Müdürü

Jacques Guinberteau
Mantarbilimci, INRA (Institut National de la Recherche Agronomique/Ulusal Agronomi Araştırmaları Enstitüsü) çalışmalar mühendisi

Joseph Hossenlopp
Cemagref araştırmalar müdürü

Françoise Kayler
Gastronomi eleştirmeni

Jacques Lacoursière
Yazar

Josette Le Reun-Gaudicheau
Deniz ürünleri üreticisi

Paul Maindiaux
Tarım Bakanlığı, geliştirme servisi

Laurent Mairet
Şarap uzmanı

Jukka Mannerkorpi
Gastronomi makaleleri yazarı

Pascal Orain
Bertie's restoranı sorumlusu

Philippe Pilliot
Fransa baharatçılar federasyonu genel sekreteri, aylık dergi Le Nouvel Epicier'nin redaktörü

Jean-Claude Ribault
Le Monde, gastronomi makaleleri yazarı

Isabelle Richard
ès lettres lisans sahibi

Michel Rigo
Ulusal meyveli Eaux-de-Vie'ler Federasyonu genel temsilcisi

Françoise Sabban
Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales (Sosyal Bilimler Yüksek Okulu) konferans uzmanı

Jacques Sallé
Gazeteci

Jean-Louis Taillebaud
Paris, Vendôme Meydanı, Ritz Oteli'ndeki Ritz-Escoffier'nin (Fransız Gastronomi Okulu) mutfak şefi

Claude Vifian
Şef aşçı ve Lozan Otelcilik Okulu profesörü

Leda Vigliardi Paravia
Yazar, gazeteci

Jean-Marc Wolff
Paris Otelcilik Okulu

Rémy Yverneau
Ulusal kremacılar-peynirciler federasyonu genel sekreteri

Katkıda bulunanlar:
Bay Senejoux dışında Evelyne Brochard, Pierre Chavot, Thérèse de Cherisey, Jacqueline Delpech, Odette Dénommée, Sylvie Ferrando, Marie-Claude Germain, Sylvie Hauel, Marie-Thérèse Ménager, Laurence Passerieux, Maud Verdier.

A

abignades Hayvan kanıyla hazırlanan, Landes yöresine özgü kaz midesinden yapılan bir tür "işkembe" çorbası. *Abignade*'lar (ya da *abegnade*'lar), önceden kaz yağına batırılmış kızartmış ekmekler üzerindeyse, yalnızca Chalosse yöresinde yenir.

ALAIN DUTORNIER'NİN TARİFİ

abignades

"Bir gün önceden altı kaz işkembesinin yağlarını ayırın. 15 cm'lik parçalara bölün ve bastırarak içlerini temizleyin. Makasla uzunlamasına yarın ve akarsu altında kalın tuz taneleriyle ovarak temizleyin. Parçaları üçe bölün ve 24 saat boyunca su, sirke, tuz ve şeker karışımı içinde soğuk bir yerde bekletin. Ertesi gün durulayın, renginin açılmasını bekleyin ve süzün. 150 gr kurutulmuş karın yağından küçük dilimler kesin, altı kazdan kalan eti alın ve uykuluğu kuyruk sokumundan içeri sokun. Yemeğe katılacak küçük domuz yağı parçalarını bir tencereye alın, üzerine kesilmiş et ve işkembe parçalarını koyun. Kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış iki baş soğan, kalın dilimler biçiminde dilimlenmiş pırasa ve bir adet pişmiş, kemikleri ayıklanmış ve dilimlenmiş domuz ayağını ekleyin. İki şişe *madiran* ve bir litre beyaz kümes hayvanı eti suyu ekleyin. Bir garnitür demeti ve dört diş kabuklarıyla birlikte dövülmüş sarmısak ekleyin. Tuz ve biber katın. Kaynatın ve birkaç kez köpüğünü alın. Kapağını kapayın ve altı saat boyunca hafif ateşte pişirin. Servis yapacağınız zaman, 10 cl soğuk taze hayvan kanıyla yoğunlaştırın, eski bir armanyak liköründen az miktarda koyarak kokulandırın ve ekleyeceğiniz küçük bir miktar güzel bir sirkeyle lezzet katın."

abondance Fazla miktarda suyla karıştırılmış şarap. Eskiden Fransa'da kolejlilerin ve hasat kaldıranların geleneksel içkisiydi.

abondance (peynir) Pişmemiş inek sütünden (en az % 48 yağlı) hazırlanan bu *AOC Savoyard* peynirin harcı yarı-pişmiş halde preslenir ve kabuğu tuzla ovulur. 16. yüzyıldan bu yana üretilen *abondance* (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR) ilk üretildiği vadinin ve Doğu'nun *pie rouge* ırkından seçilen süt ineklerinin ırk adını taşımaktadır. 8-9 cm kalınlığındaki yarım tekerlek biçiminde olan bu peynirin rengi toprak rengi ile kahverengi arasında, ağırlığı ise 7-12 kilo arasındadır. Tadında keskin bir fındık tadı seçilir. Dağ otlaklarından elde edilen sütlerle hazırlanan *abondance*'lar en iyileridir.

aboukir Bir şarlot kalıbı içinde pişirildikten sonra yatay olarak dilimlenen ve arasına kestaneli krema sürülen bir pasta. Pastanın üzeri kahveli fondanla kaplandıktan sonra kabukları soyulmuş şamfıstığıyla süslenir.

aboukir (bademli) Yeşil ya da pembe badem ezmesinin içine, bir kısmı dışarıda kalacak ya da tamamen gömülecek biçimde, kabuğu soyulmuş bir badem batırılarak, tamamının üzerinin bir daldırma şişi yardımıyla (karamela ya da büyük parçalar halinde ateşe tutulmuş şekerle) kaplanması sonucu elde edilen küçük pasta. Geleneksel olarak sade ya da süslü kâğıt külahlarda sunulur.

abricot-pays Antiller'e özgü, küçük bir kavun büyüklüğünde meyve. *Abricot-pays*, içinde kayısı sözcüğü geçen adına rağmen, kayısıya yalnızca etinin rengiyle benzer, ancak kayısıya oranla daha sıkıdır. Eti, üzerindeki kalın kabuktan ve daha sert olan beyaz kısımlarından arındırıldığında, şeker, sorbe ve meyve suyu hazırlamakta kullanılır.

ABS Akrilonitril, bütadien ve strienden oluşan termoplastik malzeme. Ahşap (pelesenk ya da kara tahta) görünümü sunan ve biçimlendirilmesi kolay olan *ABS*, dayanıklı bıçak kulpları üretilmesine olanak sağlar.

absent Antik Çağ'dan bu yana uyarıcı ve ateş düşürücü etkileri bilinen bir alkaloit içeren aromatik bitki-

den (pelinotu, acı pelin) elde edilen, yüksek miktarda anasonlu içecek. 18. yüzyılda, bir Fransız doktoru, pelinotu, anason, rezene ve çördükotundan hareketle, alkol oranı % 60-70 olan yeşil renkli bir likör hazırlamış ve tarifini, 1797 yılında piyasaya sürecek olan Henri Louis Pernod'ya satmıştır.

Şairlerin verdiği tanımıyla "yeşil esin perisi", 19. yüzyıl sonunda hayli popüler olmuştur. Delikli küçük bir kaşığı bir bardağın üzerinde tutup, içine bir şeker parçası konmakta, içki bu şekerin üzerine boşaltılarak doldurulmakta, üzerine de su eklenmekteydi. Bu içkinin sinir sistemi üzerinde dramatik sonuçları olan, gerçek bir uyuşturucu olduğu anlaşılmış, 16 Mart 1915 tarihinden sonra, Fransa'da üretimi ve satışı yasaklanmıştır.

1951 yılından sonra bu içkinin, sayısız anasonlu benzerleri ortaya çıkmıştır.

achar Malezya kökenli bu terim Reunion, Hindistan, Endonezya ve Antiller'de yaygın olarak kullanılan bir çeşniyi (belki bir tür turşuyu) tanımlamaktadır. Sirkeli ve genellikle de şekerli olan bir sosta bekletilmiş, kıyılmış ya da doğranmış sebze ya da meyve ya da hem sebze hem meyveden oluşan bu karışım Avrupa'ya 18. yüzyıl sonunda İngilizler tarafından getirilmiştir. Egzotik *achar*'lar, bir cins hurma ağacının tomurcuklarından ya da kıyılmış bambu parçalarından oluşmaktadır. Fransa'da kapari, mantar, karnabahar, limon, kornişon, hurma, küçük kavunlar, soğan, portakal, biber, balkabağı temelli olabilmektedir. Kanada'da, soğuk etlerle ve geleneksel olarak da, yabani tadını korumak için sossuz olarak servis edilen tüylü av hayvanları etinin yanında sunulmaktadır.

limonlu sebzeli achar

Çok ince kabuklu limonları dörde bölün ve çekirdeklerini ayıklayın. Havuç, çekirdekleri çıkarılmış biber ve salatalığı yaklaşık dört santimetrelik ince dilimler halinde, ince taze fasulye ve lahana yapraklarını ise küçük küçük doğrayın. Karnabaharları küçük çiçekler halinde ayırın. Limonları ve sebzeleri birbirlerinden ayrı olarak kalın taneli tuzla ovduktan sonra bekletin. On iki saatin sonunda, limonları yıkayın ve 24 saat süreyle, suyu birçok kez değiştirerek soğuk suda bekletin. Ardından yumuşayana kadar kaynatın. Süzün ve kurutun. Otuz altı saatin sonunda sebzeleri de süzün ve kurutun. Soğanı ve taze zencefili önce elektrikli mutfak doğrayıcısından, ardından mikserden geçirin. Cayenne biberi, sirke ve safran ekledikten sonra sızma zeytinyağı ekleyin. Bir kavanozun içine limon ve sebze parçalarını koyun, üzerini aroma kattığınız zeytinyağıyla kaplayın. Kapayın ve tadını çıkaracağınız ana kadar soğuk bir yerde bekletin.

Achard (Franz Karl) Alman kimyacı (Berlin 1753-Kunern, Silezya 1821), Nantes Fermanı'nın yürürlükten kaldırılmasından sonra göç eden Fransız kökenli bir ailenin çocuğu. Şekerkamışı yerine başka bir bitkiden şeker elde etmek için yapılan araştırmaları sürdürerek 1796'da şekerpancarının özütlenmesinin (ekstraksiyon) ilk sınai yöntemini açıkladı.

Fransa Enstitüsü'nün ilgi göstermeyeceği bu buluş, Prusya Kralı III. Friedrich Wilhelm'den destek aldı. İmparator 1802'de Silezya'da bir şeker fabrikası kurmak için Achard'a parasal yardımda bulundu. Şeker, o döneme göre pahalıya mal olduğu için girişim başarısızlıkla sonuçlandı ve kimyacı yoksulluk içinde öldü.

acı Asıl olarak dilde hissedilen, bazen pek de hoş olmayan, keskin ve buruk bir tadı ifade eden bir sıfat. Acı bir yiyeceği ağzına alan çocuk hemen tükürür. Acıyı tolere etmek ve sevmek için biraz da öğrenmek ve alışmak gerekir.

Bazı acı bitkiler mutfakta kullanılır: Acıbadem, hindiba, zencefil, defne, portakal, ravent vb. Acılıkları demleme ya da damıtma sonucu ortaya çıkan şu bitkiler ise özellikle de içki üretiminde kullanılır: Absent (pelinotu), papatya, kantaron, centiyan, şerbetçiotu, kınakına vb.

Acı portakal ve değişik aromatik bitkilerle hazırlanan uyarıcı ve aperatif bir içkiye de Fransızca'da "acı" anlamında "amer" adı verilir. (Bkz. ACI LİKÖR)

acı bakla [Yahudi baklası] Québec'in değişik spesiyalitelerinde yer alan büyük yeşil Québec (çoğunlukla Kuzey Amerika) baklası. Saguenay bölgesinde, geleneksel acı bakla çorbası hazırlanır. Baklalar üç saat boyunca tuzlu domuz yağı dilimleri, soğanlar, tuzlu otlar (salamura bitkisel otlar karışımı) ve arpayla pişirilir. Akdeniz yörelerinde de bulunan bu bitkinin Türkiye'de kaynatılarak yenen meyvesine "termiye" adı verilir.

► **Tarif :** ÇORBA

acı likör [bitter] Alkollü ya da alkolsüz, lezzeti acı, aromalı bir içecek. (İngilizce'deki *bitter* sıfatı, Almanca'da da "acı" anlamına gelmektedir.) Acı likörlerin çoğunluğu İtalya'dan (Campari, Ferner-Branca) gelmektedir. Şarap ya da alkol bazlı olanlar genellikle centiyan ve portakal kabuğu kokuludur.

acıağaç *Sinarubacae* familyasından, geleneksel olarak aperatif ve tonik hazırlanmasında kullanılan tropikal Amerikan çalısı. Günümüzde acı-tatlı acıağaç özü (*bitter*) gazlı içeceklere koku verilmesinde kullanılır.

acılaşmış Genellikle kalıcı ama hoş olmayan, insanın burnunu (ileri derecede mayalanmanın verdiği koku) ya da dilini (aşırı acılık) tahriş eden bir hissi tanımlayan sıfattır. Çok uzun süre ya da yanlış koşullarda füme edilmiş bir şarküteri ürünü, bir tost ya da yanmış bir parça et ya da bozulmaya başlamış bir yoğurt acı/acılaşmış bulunabilir.

acılaşmış (yağda) Fazla taze olmayan, kokusu sertleşmiş, tadı oksitlenmeye bağlı olarak acılaşmış yağlı

madde ya da besinler. Acılaşma süreci ışık, sıcaklık ve metal izleriyle hız kazanır. Yeterince ağartılmamış bir sıvıyağ acılaşabilir: Bu duruma, bir miktar şeker eklendikten sonra şişenin ağzına hava girişi sağlayacak bir kapak takılarak çare bulunabilir. Tereyağ ya da domuz yağının acılığını gidermek için sodyum bikarbonatla yoğurmak, süzülmeye bırakmak ve bol bol durulamak gerekir.

acra Baharatlı sebze ve balık pürelerinin yağda kızartılacak börek hamuruyla karıştırılarak köfte haline getirilmesiyle hazırlanan tuzlu yiyecek. Sıcakken ordövr olarak ya da punçla birlikte çerez olarak sunulur.

Bütün Antil Adaları'nda çok popüler olan *acra*'lar (*accras, akras* ya da *akkras*) aynı zamanda "marinadlar", "yağlı bonbonlar", Jamaika'da *stamp and go* Porto Riko'daysa *surullitos* olarak da anılır. Genellikle morina balığıyla hazırlanır ama küçük balıklarla, uskumru, tatlısu ıstakozu, *fruit à pain*, patlıcan, palmiye kalbi, Karayip lahanası, helvacı kabağı vb ile de hazırlanabilir.

morina balığı acra'sı

Yarım kilo tuzlu morina balığını 24 saat süreyle birkaç kez suyunu değiştirerek soğuk su içinde bekletin. 200 gr un, bir tutam tuz ve çok az suyla hazırlanan *beignet* hamurunu da bir saat dinlendirin. Tuzundan arındırılmış morina balığını, içinde soğuk su olan bir tencerenin içinde ateşin üzerine koyun ve on dakika boyunca bir defne yaprağıyla hafifçe poşe edin. Süzün, derisini kazıyarak, iki çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve Cayenne biberiyle karıştırın. İki diş kabukları ayıklanmış yaban sarımsağı ile 4-5 diş taze sarımsağı haşlayın ve morina balığının içine katın. 2-3 yumurtayı kar gibi olana kadar çırpın ve karışıma dikkatle yedirin. Sıvıyağı kızdırın. Hamurla karıştırarak hazırladığınız harçtan tatlı kaşığıyla alıp sıcak kızartma yağının içine bırakın. Altın rengi alana kadar kızartın, arkasını çevirin. Çıkarınca tekrar süzün ve sıcak servis edin.

açık kırmızı şarap *bkz.* clairet

açivades Kumlu ya da çamurlu zeminlerde yaşayan üç dört santimetre boyunda küçük kabuklu (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Eşit boydaki iki kabuğunda çok belirgin 26 köşe vardır ve fındık büyüklüğünde bir et ve küçük bir mercan barındırır. Kabuklar kuma tutunur. Kullanmadan önce deniz suyunda ya da bol tuzlu suda 12 saat bekleterek kumunu çökeltmek gerekir. Litre ya da kilo olarak satılan bu kabuklular çiğ olarak yenebildiği gibi, midye gibi de pişirilir.

adaçayı Ballıbabagiller familyasından, keskin ve acı tatlı yaprakları yağlı besinlere (şarküteri ürünleri, domuz eti, yılanbalığı, harçlar), bazı peynirlere (İngiliz *derby* gibi) ve değişik içeceklere ve aromalı sirkelere çeşni olarak katılan ve demlenerek içilen, ılıman bölgelerin aromalı bitkisi (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR).

- Büyük adaçayı [tıbbi adaçayı] ya da *s. officinalis*, uzunlamasına, kalın ve tüylü, kül yeşili yapraklara sahiptir.
- Küçük Provence adaçayının küçük ve daha beyaz yaprakları daha belirgin kokusuyla daha çok rağbet görür.
- Katalonya adaçayı daha da küçüktür.
- Kabarcıklı ve tüylü yapraklı bir tür adaçayı da İtalyan vermutu hazırlanmasında kullanılır. Eski dönemlerde *beignet*'lere koku verilmesinde de faydalanılırdı.

Fransa'da, en çok da Provence'ta adaçayı beyaz etler, özellikle de domuzun beyaz eti ve sebze çorbalarında kullanılır.

İtalya'daki rolü daha da önemlidir: *Piccata, saltimbocca, paupiette* ve pirinçli *minestrone*'de kokusundan yararlanılır. Flamanlar ve Britanyalılar adaçayını soğanla birlikte birçok kümes hayvanının doldurulduğu harca ve soslara ekler. Almanlar jambonu, bazı sosisleri ve bazen de birayı adaçayıyla kokulandırır. Balkanlar'da ve Ortadoğu'da adaçayı koyun çevirmeye katılır. Çinliler ise çaylarına koku vermekte kullanır. Türkiye'de, sağlıklı bir sıcak içecek olarak kullanılır.

advocaat Hollanda kökenli yumuşak bir likör. Çırpılmış yumurta sarısı, şeker ve alkolden hazırlanır ve ardışla kokulandırılır. *Advocaat*, bir porto bardağında ya da yanında kaşığıyla büyük bir bardak içinde üzerine çırpılmış krema konularak ve aperatif olarak içilir.

ægle Sedefotugiller familyasından, Doğu Hint Adaları kökenli tropikal bir ağaç. Orta boy portakallara benzeyen meyveleri yoğun kokuludur. Hintliler kabukları çok sert olan bu meyveyi köze gömerek pişirdikten, sonra şeker ekerek yerler. Aynı zamanda reçeli de yapılır.

AFNOR Fransa'da standartlaştırma işlerini yürüten Association Française de Normalisation'nun kısaltması. 1926'da özel olarak kurulan ve 1943'te kamu yararına, dernek olarak tanınan örgüt. Fransa'daki standartlaştırma çalışmalarını bir merkezde topladı ve düzenledi. Her yıl yeni ya da gözden geçirilmiş 1600 kadar standartlaştırmayı yayımlamaktadır. Kurumda, 1994 yılı itibariyle, 16 bin kadar belli başlı standartlaştırma (terimler, ölçüler ve tartılar vb), deneme ve ayrıştırma standartlaştırmaları, nitelik belirlemeler ve işlemlerle ilgili standartlaştırmalar, örgütleme ve hizmet standartlaştırması bulunmaktadır.

NF (Normes Françaises/Fransız Standartları) damgası, bir ürünün standartlara uygun olduğunun AFNOR tarafından belgelendiği anlamına gelir. Özellikle ev araç ve gereçlerinde, elektrikli eşyada NF damgası aranır. 1994'ten beri tarımsal beslenme ürünlerine ve hizmetlere de uygulanmaktadır.

AFNOR, Avrupa düzeyinde CEN (Comité Européen de Normalisation / Avrupa Standartlaştırma Kuru-

lu) ve uluslararası düzeyde de ISO (Organisation Internationale de Normalisation / Uluslararası Standartlaştırma Örgütü) çalışmalarına katılmaktadır. Standartlaştırma işiyle Kanada'da Kanada Standartlar Kurumu, Belçika'da ise Benor (Institut Belge de Normalisation / Belçika Standartlar Enstitüsü) uğraşır.

africaine (à l') **[Afrika usulü]** Oval kesilip tavada kızartılmış patatesler ve bakla boyutunda kesilmiş, sıvıyağda sote edilmiş ya da buharda pişirilmiş iki sebzeden (salatalık, patlıcan ya da dolmalık kabak) oluşan bir garnitür tarzı. Yumuşayana kadar haşlanmış gül goncaları (Tunus'taki gibi) ya da ıtırlı bitkilerle (kekik, defne, kimyon, karanfil ve kişniş arasından seçilen üçlü karışım) koku verilen, kızartılmış büyük koyun parçaları yanında verilir.

Afrika usulü *bkz.* africaine (à l')

agar-agar "Japon *mousse*" ya da "Seylan *mousse*" olarak da bilinen şekerli ve helmeli bir madde. Hint Okyanusu ile Büyük Okyanus'ta bol miktarda bulunan kızılsuyosunlarından elde edilen *agar-agar*, değişik renklerde, düzleştirilmiş küçük yassı şeritler ya da topak ya da toz olarak da bulunmaktadır.

Hafif ateş üzerinde suda eritildiğinde çözülmekte, kaynadıkça yoğunlaşmakta, sonrasında da soğudukça koyu kıvamlı pelte halini almaktadır. Japonlar bu malzemeyi çorbalarında kullanır. Gıda sanayinde (dondurulmuş yemekler, soğuk kremalar, soslar ve çeşitli konservelerde) önemli kullanım alanlarına sahiptir.

agave Nergisgiller familyasından, Meksika kökenli, etli yapraklı, büyük bir bitki. Bol miktardaki şekerli suyu, Latin Amerika'da, mayalandırma yoluyla çok beğenilen içkiler yapımında kullanılır. Örneğin, elma şarabına benzeyen *pulque*, acıbadem tadı olan, ilk damıtma ürünü *mescal* ile ikinci damıtma ürünü tekila gibi.

Agnès Sorel Asıl olarak kültür mantarları, kümes hayvanlarının beyaz eti ve dillerinden hazırlanan ve yanında sunulacağı yemeğe (omlet, kızartılmış ya da hafif ateşte pişirilmiş dana eti, *suprême de volaille*) göre çeşitlendirilen bir garnitür adı. Garnitür, Agnès Sorel kreması (yoğun sıvı) içinde *Julienne* doğranmış sebzelerden oluşmaktadır.

Kral VII. Charles'ın gözdesi (bir Fransa kralının ilk resmi metresi) olan Agnès Sorel'in hayli rağbet gören bir sofrası vardı ve adını da birçok yemeğe vermişti: "VII. Charles'ın dikkatini çekmek ve elinde tutmak için dönemin en iyi aşçılarını işe aldı. Mutfağa bizzat inmekten kaçınmazdı. Yarattığı iki yemek, gelecek kuşaklara kaldı: Çulluk yahnisi ve küçük *timbale*'ler." (Christian Guy, *Un Historie de la Cuisine Française* (Fransız Mutfağı Tarihi), *Les Productions de Paris*).

► **Tarifler:** TARTELET, TIMBALE

agraz (Kastilya dilinde "koruk suyu") Magrip'te ve İspanya'da badem, koruk suyu ve şekerle hazırlanan içecek. Ekşi-tatlı *agraz* büyük sorbe bardaklarında, genellikle üzerine *kirsch* dökülerek sunulur.

aguardiente İspanyolca konuşan ülkelere özgü bir içki. Asmanın yetiştirildiği bölgelerin (Arjantin, Şili) adını taşıyan, şıradan ya da küspeden yapılan *aguardiente*, şekerkamışı melasının damıtılmasıyla da (Orta Amerika) elde edilebilir. Bazen anasonla kokulandırılır.

ağaççileği *bkz.* frambuaz

ağaçkavunu Çin kökenli bir narenciye. Limon ağacına benzeyen ağaç kavunu ağacının aynı adlı meyvesidir. Fransa'da, asıl olarak Côte d'Azur ve Korsika'da yetişmektedir. Limondan daha büyük ve hafif armut biçimli olan ağaçkavunu, pastanecilikte (kekler, bisküviler, pudingler, reçeller vb), şekerleme yapımında kullanılan kalın ve üzeri pütürlü bir kabuğa sahiptir. Osmanlı döneminde tanınmış bir ilaç hammaddesiydi.

ağartma Üç işlemi tanımlayan terim.
- Çiğ besinleri katkısız, tuzlu ya da sirkeli kaynar suya tabi tuttuktan sonra soğutma, süzme ya da yalnızca süzüp asıl pişirme işlemine geçme. Bu ağartma işleminin farklı amaçları vardır: Sıkılaştırma, arıtma, fazla tuzunu giderme, ekşiliğini alma, kabuklarının soyulmasını kolaylaştırma, sebzelerin hacmini düşürme gibi. Bazı durumlarda, malzemeler soğuk suya atıldıktan sonra kaynamaya bırakılır: Patates, domuz yağı parçaları, önceden temizlenmiş kümes hayvanları sakatatı, kümes hayvanları eti, et ve kemik, pirinç (örneğin pirincin nişastasını azaltmak ve sütlaç pişirmeyi kolaylaştırmak için). Diğer durumlarda, doğrudan kaynar suya atılırlar: Yeşil lahana ve özellikle de marul.
- Bir çırpıcı yardımıyla, yumurta sarısı ve toz şeker karışımını, açık renkli bir köpük haline gelene kadar hızlı hızlı çırpma.
- Renk değişimi olmadan pişirme sağlamak için patatesleri daha önce kullanılmamış kızartma yağına atma. Kıtırlaşma ve altın renk, daha yüksek sıcaklıktaki, ikinci kızartma sırasında ortaya çıkar.

ağır ateşte pişirme Bir yemeğin malzemelerini (soğanlar, tavşan eti parçaları) bir yahni ya da marmelat halinde birbirine karışana kadar biraz sıvı ekleyerek ya da eklemeden ağır ateşte pişmeye bırakma (Bkz. CAPITOLADE).

ağırlıklar ve ölçüler Yemek tariflerinde belirtilen, 1 Ocak 1840 tarihinde Fransa'da kabul edilen ölçü sistemine göre, kilo, gram, litre, santilitre vb olarak hesaplanan malzemenin miktarı. Mutfak uygulamalarında, bu ölçülere paralel olarak ve aynı anda, yaygın olarak kullanılan araçların kapasitesinden oluşan ölçü birimleri de kullanılır.

■ **Eski Fransız Sistemi** On dokuzuncu yüzyıla kadar, ağırlıklar ve ölçüler büyük çeşitlilik gösteriyordu.

En sık kullanılan ölçüler, tahıllar ve tuz için *boisseau* (12,5 litre), sıvılar için *chopine* (yaklaşık yarım litre), bir gramın yirmide biri olan *grain*, bir *once*'un sekizde biri olan *gros* (3,924 gr), bir *boisseau*'nun on altıda biri olan *litron* (0,813 litre), Paris'te sekiz ama Lyon'da on iki *once* (0,489 kg) olan *livre*, bölgelere göre çok değişken (Lyon'da 52 litre, Paris'te 51 litre) olan, kuru maddeler için kullanılan *minot*, sıvılar ve tanecikli ürünler için *muid* (Paris'te şarap için 274 litre ve buğday için 1,873 litre), Paris'te eski *livre*'in on altıda biri değerinde olan, aynı zamanda da 24-33 gr'lık eski bir ağırlığa eşdeğer olan *once* (30,594 gr) - 19. yüzyıl başında Carême ve çağdaşları tarafından bu şekilde benimsenerek, beş once 153 gr kabul edilmiştir-özellikle de yulaf için *picotin* (üç litre), sıvılar için *pinte* (Paris'te 0,93 litre), *quateron* (çeyrek *livre* ya da yüzün dörtte biri, yani Paris'te 26 ve bazen başka yerlerde 32), *once*'un yirmide biri ya da 24 tanenin eşdeğeri *scrupule* (1.137 gr), 12 *boisseau* buğday (150 litre) ya da 24 *boisseau* yulaf (300 litre) eşdeğeri *setier*.

Kamu çalışanı olan ölçü görevlileri özellikle de sarmısak, kestane, tahıllar, sıvıyağ, muşmula, fındık, soğan, elma, tuz ve tabii odun ve kömür alışverişinde ölçü araçlarıyla ölçülen miktarlara uyulmasını sağlamakla yükümlüydü.

■ **Anglosakson Sistemi** Büyük Britanya, ABD ve Avustralya'da, yaygın olarak kullanılan ağırlık ve ölçü birimleri, metre sisteminden farklı bir sisteme göre ayarlanıyordu.

Kanada'da, metre sistemine dayanan uluslararası bir sistem (SI) 1980 yılından bu yana yürürlüktedir. Bununla birlikte, malzemeleri tartmaktansa hacmini ölçmek yönündeki Anglosakson alışkanlığı korunmuştur: Bir çorba kaşığı (15 ml) üç çay kaşığına (beş ml), sekiz çorba kaşığı bir fincana (227 ml) ve dört fincansa 900 ml'ye ve Amerikan *"quart"*ına eşittir.

Günümüz ülkelerinin çoğunda standart sistem olarak kabul edilen metre sistemi (metrik sistem) Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki değişmeler sonrası Türkiye'de de uygulanmaya başlamıştır.

ağızda dağılan Genellikle dişler arasında kolaylıkla parçalanan etler için kullanılan bir tanım. Sözcük, kesilmesi ve çiğnenmesi kolay sebzelere de uygundur. Şarap için kullanıldığında, asiditesinin yeterli olmadığı ve bu nedenle de uzun süre saklanamayacağı anlamına gelir.

ahtapot *Octopoda* takımından, Fransızca'da *pouple* ve *pieuvre* adlarıyla da anılan, kafadan ayaklı bir deniz yumuşakçası. (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Seksen santime kadar uzayabilen ahtapot, köşeli bir ağza ve iki sıra vantuzla donatılmış eşit boyda sekiz kola sahiptir. Oldukça lezzetli olan eti, önce uzun süre dövülmeli, kaynar suda ağartıldıktan sonra ister ıstakoz gibi ister dilimlenip kızartılarak ister *à la provençale* pişirilerek safranlı pirinçle servis edilir.

à la provençale *ahtapot*

Bir ahtapotu yıkayın. Gözlerini ve ağzını çıkarın. Akarsu altında uzun süre temizleyin. Süzün ve etini yumuşatmak için uzun süre dövün. Kollarını ve gövdesini aynı uzunlukta dilimlere bölün. Bulyonda ağartın. Süzün ve bir tencere içinde kıyılmış soğanla birlikte kavurun. Tuz ve karabiber atın. Kabukları soyulduktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küp biçiminde doğranmış dört elma ekleyin. Birkaç dakika kısık ateşte pişirin. Yarım şişe *dry* beyaz şarapla ve aynı miktarda soğuk suyla ıslatın. Bir garnitür demeti ve dövülmüş bir diş sarmısak ekleyin. Kapağını kapayarak en az bir saat pişirin. Kıyılmış maydanoz serperek, *timbale* gibi servis edin.

ahtapot salatası → SALATA

ahududu *bkz.* frambuaz

aïda Mornay sosu ve ıspanak içinde paprika eklenmesi sonucu *"à la florentine"* adını alarak farklılaşan, kalkan ya da çivisiz kalkanbalığı filetolarından hazırlanan bir balık yemeği.

aïgo boulido Kaynamış su (adını, *"bouïdo"* ya da *"bullido"* olarak da yazılabilen kaynar sudan alır) ve sarmısakla hazırlanan bir Provence çorbası.

"Aïgo boulido sauvo lo vito" ("Sarmısak çorbası hayat kurtarır") deyişinden de anlaşılabileceği gibi, Provence'a özgü en eski geleneksel yemeklerden biri.

---

aïgo boulido

Bir litre su kaynatılır. Bir tatlı kaşığı tuz ve altı diş dövülmüş sarmısak eklenir. On dakika kadar kaynamaya bırakıldıktan sonra bir sap adaçayı (mümkünse taze), çeyrek yaprak defne ve bir küçük sap kekik eklenir. Tencere ateşten alınır ve birkaç dakika dinlendirilir. İçindeki otlar çıkarılır ve bir yumurtayla terbiye edilir. Zeytinyağıyla ıslatılmış köy ekmeği dilimleri üzerine boşaltılır. Çorbaya kaynatılmış yumurta da eklenebilir. Bu çorbaya çekirdekleri çıkarılmış ve soyulmuş iki domates, bir küçük sap rezene, bir tutam safran, bir parça kurutulmuş portakal kabuğu ve ince dilimler halinde doğranmış dört patates de eklenebilir.

aiguebelle 1137 yılında, Cisterne tarikatından rahipler tarafından kurulan ve 1815 yılından sonra ise Trappe tarikatından rahiplerin yaşadığı, Montélimar yakınlarındaki bir manastır. Burada yaşayan keşişlerin değişik bitkilerle hazırladığı Aiguebelle likörü, şurupları ve meyve püreleriyle tanınır.

aiguillette [ince et dilimi] Kümes hayvanlarının ve tüylü av hayvanlarının her iki göğüs kemiğinin yanından çıkarılan dar ve uzun et dilimi. Geniş anlamıyla ai-

guillette, ince bir et dilimidir.

Kasaplık hayvanlarda *aiguillette*, *romsteck*'le birleşen uzun piramit biçimli bir parça olan "*aiguillette baronne*" (uyluk) ve *romsteck*'in dış kısmında yer alan "*aiguillette de romsteck*" (ince *romsteck* parçası) diye ikiye ayrılır (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR).

▶ Tarifler: ÖRDEK, SIĞIR

aillée Ekmek kırıntıları, sarmısakla birlikte dövülmüş ve bulyon içine katılmış bademle hazırlanan bir çeşni. Bu karışım, 13. yüzyılda, dokuz *aillée* satıcısının bulunduğu Paris'te yaratılmıştır.

aïoli Adı, içeriğinde yer alan (Bkz. *Soslar Tablosu*, SOS) "*ail*" (sarmısak) ve "*oli*" (Provence'a özgü bir sıvıyağ) sözcüklerinden oluşan, Provence'a özgü mayonezli bir sos. *Aïoli*, balık türlüsü, katı yumurta, salata, salyangoz ya da soğuk et ya da balıkla birlikte sunulur. Ama yılda iki ya da üç kez hazırlanan *grand aïoli*'den söz edildiğinde, sos çevresine pişmiş morina balığı, haşlanmış sığır ya da koyun eti, suda haşlanmış sebzeler, salyangoz ve katı yumurta dizilen bir bayram yemeği anlaşılır.

MARTILLAC'TA, *LES SOURCES DE CAUDALIE*'DEN DIDIER BANYOLS'ÜN TARİFLERİ

aïoli

"Soyulmamış bir baş sarmısak fırında pişirilir (yaklaşık 20 dakika). Kabukları soyulur ve ezilerek püre haline getirilir. Tuz, biber eklenerek, 15 cl zeytinyağı ve 15 cl yerfıstığı yağıyla mayonez gibi çırpılır."

morina aïoli'si

"600 gr patates, kabukları soyulmadan tuzlu suda haşlanır. 100 gr *aïoli* ile terbiye hazırlamak için pişirme suyunun bir kısmı saklanır. Patateslerin üzerine *aïoli* sosu dökülür ve ince doğranmış maydanoz serpilir. Bir kilo tuzlu morina balığı su ve süt karışımı içinde pişirilir. Balık tabaklara konulur ve üzeri patatesle kaplanır."

aisy cendré Çiğ inek sütünden (en az % 45 yağlı maddeler) hazırlanan, yumuşak harçlı, kabuğu yıkanmış bir Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Côte-d'Or'da, Montbard bölgesi çiftliklerinde üretilen on cm çapındaki, 3-6 cm kalınlığındaki bu tekerlek biçimli peynir, 250-500 gr ağırlığındadır. Toprağın güçlü tadını peynire veren, bağ çubukları küllerinden bir tabaka altında arıtılmasıdır.

ak hindiba Yaprakları sıkı ve beyaz, bir hindiba kökünün karanlık bir ortamda yetiştirilmesiyle elde edilen, uzun, sıkı ve düzgün bir kök yumrusu oluşturan kış sebzesi (Bkz. *Hindibalar Tablosu*, HİNDİBA). Belçika'da "*chicon*" ya da "*witloff*" (Flamanca'da "beyaz yaprak"), Almanya'da "Brüksel hindibası" ve Büyük Britanya'da "Belçika hindibası" olarak adlandırılan bu hindiba türünün (*endive*) sindirimi kolaydır ve kalorisi düşüktür (100 gr'da 20 Kcal). Su açısından zengin olan bu hindiba potasyum, C, B1, B2, PP vitaminleri ve A provitaminleri sağlar. Ekim ve Mayıs ayları arasında bulunabilir ve Fransa'nın kuzeyi, Belçika ve Hollanda'dan gelir.

■ **Kullanımları**. *Endive* türü hindibaların yıpranmış yaprakları ayıklanır, hızlıca sudan geçirilir çünkü su yaprakları acılaştırır. Kurulanır. Acılığın yoğunlaştığı alt kısım kesilir ama ağartılmaz.

Bu sebze salatada (kış salatasına giren turp, pişmiş peynir, ceviz, elma, portakal ve greyfurt dilimleri gibi değişik malzemeler ve sirkeli sosla birlikte) çiğ olarak yenir. Ayrıca birçok farklı biçimde pişirilir: Beşamel sosla kaplanır, kavrulmuş tereyağ ya da kahverengi dana suyu sökülür, soğuk tereyağla servis edilir ve bitkisel otlarla gratine edilir ya da püre haline getirilir. Kızartmalar ve kümes hayvanlarıyla birlikte yenir. Hafif ateşte pişirilebilir, *en chiffonade* ya da *en fritot* hazırlanabilir. Son olarak, ana yemek olarak pişirilir: Buharda pişirildikten sonra jambonun içine sarılır ve üzerine portolu ve kuru üzümlü sos dökülür ya da içi doldurularak gratine edilir. Ayrıca bkz. HİNDİBA

ak hindiba haşlama

Bir kilo ak hindibayı temizleyin ve yıkayın. 30 gr tereyağ, bir tutam tuz, dörtte bir limonun suyu ve beş cl suyla bir tencereye koyun. Kapağını kapayarak harlı ateşte kaynattıktan sonra altını kısın ve 35 dakika pişirin.

jambonlu ak hindiba

Ak hindibaları haşlayın. Çok koyu bir beşamel (her ak hindiba için 2-4 çorba kaşığı sos) hazırlayın ve gravyer (yarım litre sos için 60 gr) ekleyin. Bir graten kabına tereyağ sürün. Ak hindibaları süzün. Her birini ayrı ayrı Paris jambonu dilimlerine sarın.

kremalı hindiba çorbası → KREMALI ÇORBA
kremalı ak hindiba chiffonade → CHIFFONADE

akasya Yalancı akasya ya da sahte akasyaya (kelebekçiçekligiller familyasından) verilen yaygın ad. Aslında akasya, başka bir bitki türüdür. Mayıs ayında salkımlar halinde açan çiçekleri böreklere yakışır, salataları süsler ve ev yapımı likörlerde kullanılır.

▶ **Tarif:** RATAFIA

akciğer Bazı kasaplık hayvanların akciğeri. Sığır, dana, koyun ya da domuz akciğerleri günümüzde genellikle kedi ve köpeklerin tüketimine ayrılmıştır. Bir zamanlar yahni ya da güveç olarak, *à la poulette* ya da *à la persillade* tüketilirdi.

akçaağaç *Aceraceae* familyasından, ılıman iklimlere özgü bir ağaç. Bir türü olan şekerli akçaağaç, Kuzey Amerika'nın batısında ve özellikle de Québec'te (akçaağaç toplam üretiminin % 70'i) yetişir. Ağaç gövdele-

rinin ilkbaharda çizilmesi sonucu toplanan renksiz özsuyu, kaynatılarak hacminin 30-40 katı yoğunlaştırılır ve pişirme süresine bağlı olarak şeffaf ve altın renkli, ot kokulu bir şurup ya da parçalar (kesme şeker) ya da granül formunda sunulan saf şeker elde edilmesine olanak sağlar. Akçaağaç ilk insanların neredeyse tek şeker kaynağı olmuştur. Akçaağaç şurubu halk arasında gitgide daha çok beğenilmiştir. Günümüzde kreplerin ya da dondurmaların üzerine dökülür, *mousse*'lar ya da suflelere koku vermekte kullanılır. "*Tire d'érable*" hazırlamak için şurup pişirme suyundan bir miktar alınır ve çırpılarak ağartılmış yumurta akının üzerine dökülerek ıslak bir karamel oluşturulur. Yoğunlaştırılan akçaağaç şurubu çırpıldıktan sonra aniden soğutularak "akçaağaç kaymağı" elde edilebilir. Akçaağaç şurubu türevi çok sayıda ürün vardır: Aperitifler, hazmettirici içkiler, jöleler, bonbonlar vb. "Saf akçaağaç" ibaresinin kullanımı kesin kontrol altındadır.

► **Tarif:** TURTA

Akdeniz bölgesi Yemek kültürü açısından Akdeniz Bölgesi'nin batı kesimi Ege Bölgesi'nin, doğu kesimi ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin etkisi altında kalmıştır. Bolu'da zeytinyağı egemenken Doğu'nun karakterini kebaplar belirler. Her türlü sebzenin yetiştiği iki büyük ovaya (Antalya ve Çukurova) sahip bölgenin sebze yemekleri de zengindir. Ayrıca susamdan elde edilen tahinin salatalarda kullanımı da bölgeye özgüdür. Uzun bir kıyı şeridine sahip olmasına rağmen deniz ürünleri ikinci üçüncü derecede tercih edilen yiyeceklerdendir. Daha dağlık olan Batı kesiminde yöresel adlandırmayla "davar" denilen keçi eti, Doğu'da ise koyun eti yaygın olarak tüketilir. Doğuda, hayvanın iç organlarından yapılan ve "sakatat" denilen yemekler de (kelle-paça, bumbar, şirden, cartlak kebabı gibi) çok sevilir. Bütün Anadolu'da ortak olan çorba, hamur işleri, pirinç ve bulgur pilavı çeşitleri, tatlılar da yaygındır.

akdiken Avrupa'nın derin vadilerinde sık görülen, *Rosaceae* familyasından dikenli bir ağaççık. Yaprakları ve çiçekli dalları, kalp üzerindeki teskin edici etkisi nedeniyle, kaynatılarak bitki çayı olarak içilmektedir. Fransa ve İspanya'nın orta kesimlerinde çok yaygın olarak bulunan, alıç ağacınınkine benzeyen kırmızı, etli meyveleri biraz ekşimsi tadıyla jöle ve reçel yapımında da kullanılır. Türkiye'nin Kuzey Anadolu dağlarında da yetişir.

akıtma Pişirildikten sonra soğutulan bir tabanın içine, ortasına açılan delikten (işlemi kolaylaştırmak için rulo yapılan bir bristol kâğıt delikten içeri sokulur), ılık ve donmaya hazır bir parfümlü jöle akıtılma işlemi. Tabanın ortasında pişirme sonrasında ortaya çıkan boşluk hamurun kıvamını iyileştirir ve dilimlenmesini kolaylaştırır.

akide şekeri Türk şekerlemelerinin en eski türlerinden. İlk kez 15. yüzyılda Osmanlı sarayında yapıldığı sanılan, şeker adını Yeniçeriler'in üç ayda bir dağıtılan aylıkları için yapılan ve Ulûfe divanı denilen tören sırasında sunulmasından almıştır. Yeniçeriler'in şekeri kabul etmeleri akidenin yani yönetime olan inançlarının, bağlılıklarının sürdüğü anlamına gelirdi. Aksi tavır ise hoşnutsuzluk gösterisi demekti. Belgelerden 16. Yüzyılda İstanbul'da halk için de üretildiğini gördüğümüz bu sert şeker, 17. yüzyılda yaygınlaşan mevlid okutma töreninin bir parçası olarak halka mal oldu. 19. yüzyıl başında nişastanın bulunmasıyla terkibinin değiştiği sanılan bu sert şekerleme İstanbul'da yeni bir şekercilik geleneği yaratan Hacı Bekir'in elinde ağdanın mermer tezgâhlarda parmak kalınlığında çubuk haline getirilip değişik biçimlerde doğranmasıyla "Hacı Bekir kesimi" denen tür ortaya çıktı. En yaygın olarak sade, tarçınlı, limonlu, fındıklı, fıstıklı ve susamlı çeşitleri bilinen akide şekeri yemeklerden sonra hazmettirici olarak da kullanım alanı bulmuştu. Günümüzde varlığını büyük ölçüde mevlid geleneğine bağlı olarak sürdürmektedir.

akşam yemeği *bkz.* diner

aktarma Pişirme kabındaki (tava, kaserol, tencere) yemeği soğumaya bırakmak ya da saklamak için başka bir kaba (kâse, saklama kabı, tepsi) aktarma işlemi.

Lokantacılıkta ise, çalışma süresince kullanılan bütün araçların çalışma alanından ya da ocaktan kaldırılması, düzenlemelerin bozulması anlamına gelir.

al dente Makarnaların pişme derecesini anlatan bir İtalyan deyimi (Fransızca karşılığı: "*à la dent*"). Makarnalar hâlâ dişe gelecek dirilikteyken ateşten alınmalı ve süzülmelidir. Aynı terim, kıtır kıtır servis yapılan bazı sebzeler (örn: taze fasulye) için de kullanılır.

alabalık *Salmonidae* familyasından, balıkçılar tarafından çok aranan, akarsu ve göl balığı (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, ALABALIK). Etobur olan bu balık, eti çok lezzetli olduğundan çiftliklerde önemli miktarda yetiştirilir.

- "Nehir alabalığı" ya da "yabani alabalık" denilen *fario*, yetiştirilen alabalıkların % 5'ini temsil ederken, *alevin*'ler doğal ortamlarına çok kolay geri dönebilir. *Fario* çok büyük bir ağız, altın yaldızlı renk, gövdenin üst kısmındaki lekelerle ayırt edilir. Yetiştiği yer, cinsiyet ve yaşa bağlı olarak az ya da çok renkli olan bu balığın uzunluğu 60 santimetreye kadar ulaşabilir.
- Göllerde ve bazı hızlı akışlı sularda yaşayan göl alabalığının uzunluğu bir metreye kadar ulaşabilir. Kabuklular açısından zengin bir beslenme rejiminden geliyorsa eti pembe renk alır. O zaman "pembe etli alabalık" olarak adlandırılır.
- Deniz alabalığı Manche'a dökülen nehirlerde de yaşar ve denize iner. Sonbaharda nehirlere geri döner.
- *Fario* alabalık, göl alabalığı ya da deniz alabalığının avı Fransa'da izne tabidir ve bu balıklar yalnızca özel tüketim için avlanabilir.
- ABD'den ithal edilen (açık sularda yaşayan) bir tür-

den gelen gökkuşağı alabalık, Fransa'da önemli miktarda organize havuz yetiştiriciliğine konu olmaktadır. Bu alabalık gümüş renkli, bazen karın bölgesinde morumsu bir bant görülen, yüzgeçleri dahil bütün gövdesinde lekeler taşıyan bir balıktır.

Gökkuşağı alabalık Kanada'da yabani bir balık olarak çok yaygındır ve yetiştiriciliği de yapılır. Yaygın olarak tüketilen diğer türler, yanlış bir tanımlamayla "benekli alabalık" ya da "pembe etli alabalık" olarak adlandırılan tatlısu alabalığı, pembe eti çok lezzetli olan deniz alabalığı, *touladi* ya da gri alabalık, kuzeyde avlanan tatlısu sombalığı, Kuzeybatı bölgelerindeki izole göllerde yaşayan belirgin kekik kokusuyla çok güzel bir balık olan sombalığıdır.

Türkiye'deki alabalıklara "dere alası", "göl alası", "dağ alası", "deniz alası" gibi adlar verilir. Çıldır ve Abant göllerinde, Aras Nehri'nde ve bazı Karadeniz'e dökülen bazı ırmaklarda alabalık türleri vardır. Türkiye'deki en önemli üretim balıklarındandır.

■ **Yetiştirilmesi.** Günümüzde Fransa'da, on yıllık üretimleri 10-20 bin ton arasında değişen 700 civarında alabalık yetiştiriciliği yapan işletme vardır. Alabalık, suni döllenme ilkesinin 15. yüzyıldan beri başarıyla uygulandığı ilk balıktır (o dönemde *fario* üretiliyordu). Birkaç balıkçı tarafından bilinen ve gizli tutulan bu yöntem 1842 yılında iki Vosges'lu tarafından yeniden keşfedildi. 20. yüzyılın başında alabalık yetiştiriciliği, gökkuşağı türünün ithaliyle fazlasıyla genişledi.

Seçilen dişi yumurtaları üzerine damızlık erkeklerin yumurtaları akıtılarak oksijen açısından zengin bir suda, sabit sıcaklıkta bekletilir. Bu balık yavruları daha sonra havuzlara yerleştirilir. Büyüme sırasında yapılan seçimlerle boy açısından homojen gruplar oluşturulur. Yaklaşık beş aylık bir yavru altı cm boyundadır ve alabalık formunu almaya başlamıştır. 6-16 cm uzunluğuna (40-80 gr) ulaşan yavruya *truitelle* adı verilir, 18 ay ve iki yıl arasında 28 cm (150-300 gr) uzunlukla *truite-portion* olur. Bundan sonra daha on yıl yaşayabilir ve yalnızca üretim için seçilenlerde görüldüğü gibi 6-8 kiloya ulaşabilir.

Yetiştirilen alabalığın beslenmesi (balık ve soya unları) dikkatle kontrol edilir. "Semirtmek" için aşırı beslemek yasaktır. Ayrıca, alabalığın dolaşabileceği alana ihtiyacı vardır, aksi takdirde ölür.

Piyasada bütün ya da temizlenmiş filetolar halinde füme alabalık da bulunur. Özellikle de Norveç'teki fiyortlarda yetiştirilen pembe etli alabalıklar füme edilmeye, dondurulmaya ya da konserve yapılmaya uygundur.

■ **Kullanımları.** Fransa'daki birçok köyde alabalık, yeni avlanmış yabani alabalıklarla daha lezzetli olan *à la meunière* ve *au bleu* pişirme dışında, birçok eski ve lezzetli tarife göre tüketilir.

Auvergne'de domuz yağıyla ve kıyılmış sarmısakla tava yapılır. *À la montdorienne* (ekmek kırıntısı, krema, bitkisel otlar, mantarlar) doldurulur, fümesi hazırlandıktan sonra kremalı sosla kaplanır ya da fileto halinde haşlanarak kremada pişirilmiş jülyen doğranmış lahana üzerinde servis edilir. *À la d'Ussel* alabalık haşlandıktan bir gün sonra ekmek kırıntısına bulanarak gratine edilir.

Güneybatıda alabalık (*"trouéte"* ya da *"truchet"*) kızartılır ya da taşmantarıyla birlikte beyaz şarap içinde kısık ateşte pişirilir. Ördek ciğeriyle birlikte kıyılan mezgit etiyle doldurularak gömlekte pişirilebilir. *Périgord*'un flambe alabalıkları eritilmiş tereyağla servis edilir.

Savoie'da, *au bleu, à la meunière* (Annecy Gölü spesiyalitesi), balık bulyonda (dondurulmuş kremalı sosla servis edilir) ve doldurularak *à l'apremont* pişirilir.

Korsika'da (nehir avcılığı merkezi Corte'da) aromalı bitkilerle ve kırmızı şarapla güveçte pişirilir.

Normandiya'da alabalık, *à la mode de Vire* domuz yağında tava yapılır, elma şarabında (*aux Andelys*) ya da patates dilimleri, bitkisel otlar, krema ve *calvados*'la birlikte gömlekte pişirilir. Alabalıkla, sıcak bir pate (Rouen piskoposlarının geleneksel yemeği) de hazırlanır.

Doğu Fransa'da, *à la beauvaisienne* alabalık, karabiber taneleriyle donatıldıktan sonra kızartılır ve "*caprice de Buffon*" olarak adlandırılan *à la montbardoise* alabalık ıspanak ve yabani sarımsakla sarmalandıktan sonra bulyonda pişirilir. *À la lorraine* alabalık patesi muskat cevizi ve bitkisel otlarla dövülen filetolara kıyılmış kuzu mantarı eklenmesi ve garnitür olarak bütün filetolar sunulmasıyla hazırlanır.

Büyük bir aşçı olan Jean Giono, klasik mutfağın tipik bir yemeği olan ama gastronomların bir kısmı tarafından küçümsenen bademli alabalığa karşı çıkmıştır: "Asla tereyağ ya da badem kullanılmaz, bu yemek değildir [...]. Kimse, *Au bleu* alabalık dışında alabalık pişirmeyi bilmiyor."

Önyargılara rağmen çiftlik alabalığı, lokantacılıkta birçok karmaşık ya da basit, sıcak ya da soğuk yemeğe malzeme olur ve bütün aşçılar bu balığı pişirirken kendi hayalgüçlerini kullanır.

On dokuzuncu yüzyılın en başında Laguipière, imparatora zeytinyağı ve limonda marine ettikten sonra ızgara yaptığı alabalıkları, yanında muskat ceviziyle baharat kattığı *maître d'hôtel* sosla servis eder.

Fernand Point, mantarlar, domalanlar, havuç ve kerevizle birlikte, balık bulyonda pişirdikten sonra portoyla ıslatarak fırına sürer. Tereyağla koyulaştırılmış pişirme suyuyla servis eder.

Klasik olarak, balık bulyonda haşlanır ve *hollandaise* sos eşliğinde servis edilir, kırmızı şarapta *à la bourguignonne* pişirilir, *à la Colbert* kızartılır ya da değişik süslemelerle jöle içinde soğuk servis edilir. Ayrıca somon tariflerine de uygundur.

à la bourguignonne *alabalıklar*

Dört alabalığı yıkayın, kurulayın, içine ve dışına tuz ve karabiber serpin. 250 gr yıkanmış mantar, bir havuç ve bir soğanı ince kıyarak tereyağda kavurun. Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına yayın. Alabalıkları üzerine yerleştirin. Bir garnitür demeti ekleyin ve üzerini kap-

layacak kadar kırmızı Burgonya şarabıyla ıslatın. Ateşte kaynatın. Üzerini kapayın ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin. On iki küçük soğanı glaze edin. Alabalıkları süzün, ısıtılmış bir servis tabağına dizin ve soğanlarla süsleyin. Sıcak tutun. Pişirme suyunu süzgeçten geçirin. Bir çorba kaşığı tereyağla yoğunlaştırın ve 2-3 dakika daha ateşe koyun. İki çorba kaşığı soğuk tereyağ ekleyerek çırpın ve alabalıkların üzerine dökün.

au bleu *alabalıklar*
150 gr'lık alabalıkları sudan çıkarın. Başlarına vurarak öldürün. İçlerini boşaltın ve hızlıca yıkayıp kurulayın. Üzerine sirke dökün. Henüz üzeri kıpırdamaya başlamış bol sirkeli bir balık bulyonun içine atın. Hafif fokurdatarak 6-7 dakika pişirin. Süzün ve bir peçete üzerine alın. Taze maydanozla süsleyin ve yanında erimiş tereyağ ya da *hollandaise* sosla servis edin.

bademli alabalıklar
Yaklaşık 250 gr'lık dört alabalığı yıkayın ve kurulayın. Tuz, karabiber serpin ve una bulayın. 50 gr tereyağı büyük oval bir tavada ısıtın ve alabalıkların iki yüzünü kızarttıktan sonra, arada bir kez öteki yüzünü çevirerek 10-12 dakika pişmeye bırakın. Dövülmüş bademi bir tavada ya da fırında yağ eklemeden kavurun ve alabalıklara ekleyin. Alabalıklar piştiğinde süzün ve bir servis tabağına aktarın. Üzerine iki çorba kaşığı limon suyu gezdirin ve kıyılmış maydanoz serpin. Sıcak tutun. Tavaya 20 gr tereyağ ve bir çorba kaşığı sirke koyun, ısıtın ve bademlerle birlikte alabalıkların üzerine dökün.

Beauharnais *pembe etli alabalık*
Yaklaşık 900 gr pembe etli alabalığı, tereyağda kavrulmuş dört çorba kaşığı *mirepoix* (sebze, otlar ve yağ karışımı) karıştırılmış 250 gr kremalı mezgit harcıyla doldurun. Tereyağ sürülmüş bir balık tenceresine yerleştirin. Yarı yüksekliğe kadar beyaz şaraplı balık fümeyle ıslatın ve önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Alabalığı süzün ve bir servis tabağına yerleştirin. Tereyağda pişmiş fındık patatesler ve buharda pişmiş ve *béarnaise* sosla doldurulmuş küçük enginar tabanlarıyla süsleyin. Alabalığın pişirme suyunu süzgeçten geçirin, ateşte yoğunlaştırın ve tereyağla karıştırarak yanında servis edin.

ANDRÉ BESSON'UN TARİFİ

frenksoğanlı tereyağda alabalık madalyonlar
"100 gr ıspanağı bir dakika ağartın. Soğuk suyla durulayın, iyice sıkın ve çok ince kıyın. 150 gr kabukları ayıklanmış küçük siyah tarak, ıspanak, beş çorba kaşığı *crème fleurette* ve üç çorba kaşığı beyaz şarabı mutfak robotunda karıştırın. Tuz ve karabiber katın. Altı büyük alabalık filetosunu bu karışıma batırın ve kendi üzerine sararak rulo yapın. Her bir rulonun çevresine bir parça alüminyum kâğıt sarın ve uçlarını iyice kapayın. 8-10 dakika buharda pişirin. Bir tencerede 12,5 cl beyaz şarapla çok ince kıyılmış bir yabani sarmısağı yoğunlaştırın. Çok küçük parçalar halinde doğranmış 250 gr çok soğuk tereyağ ekleyerek hızla karıştırın. 20 sap ince kıyılmış frenksoğanı ekleyin. Bu karışımı tabaklara dağıtın ve üzerine madalyon biçiminde doğranmış alabalık rulolarını yerleştirin. Gevrek pişmiş mevsim sebzeleriyle süsleyin."

DANIEL JOURDAN'IN TARİFİ

Jean Giono'nun à la nage *alabalıkları*
"Alabalıkları kafaslarına bir darbe vurarak öldürün, içlerini boşaltın, içlerini açmadan ve yıkamadan hızlıca temizleyin. Bir kaba bir bardak sirke, tuz ve karabiber koyun. Alabalıkları içine atarak defalarca çevirin ve 15 dakika marine edin. Büyük bir tencerede az miktarda sirke ısıtın, beş bardak su içine karıştırılmış bir bardak Bordeaux zeytinyağı ekleyin. Yuvarlak doğranmış bir havuç, bir pırasa ve bir soğan, bir küçük kereviz sapı, üç diş dövülmüş sarmısak, beş dövülmüş ardıç yemişi, bir tutam kekik, tuz, karabiber ve bir düzine kadar rezene tanesi katın. Harlı ateşte on dakika kaynatarak suyunu tamamen çektirin (yaklaşık bir cm kalmalıdır). Alabalıkları da tencereye ekleyin. Kapağını kapayın, kaynatın ve harlı ateşte bir dakika, kısık ateşte dört dakika pişirin."

kızarmış alabalık
Küçük alabalıkları yıkayın, içlerini boşaltın, kurulayın. Tuz, karabiber serpin ve una bulayın. Kızgın yağda hafif kızartın, süzün ve bir peçete üzerine dizin. Yeşil salata ve limon yuvarlaklarıyla servis edin.

"Pissik" *kurutulmuş alabalık*
180 gr'lık üç alabalığı temizleyin, içini boşaltın ve yıkayın. Kafalarını kesin. Balıkları karnından yararak orta kemiği çıkarın. İki filetonun deriye yapışık kalmasına dikkat edin. Kalan kılçıkları da temizleyin. Kenara bir cm uzaktan eşkenar dörtgen biçiminde kesikler atın. Eti keserken deriyi kesmemeye dikkat edin. Tuz ve karabiber serpin. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika kurutun. Oda sıcaklığında, ağzı sıkıca kapatılmış bez torbalarda saklayın ve çerez olarak servis edin.

DANIEL JOURDAN'IN TARİFİ

salatada pembe etli alabalıklar
"Yemekten bir gün önce dört pembe etli alabalığı yıkayın ve filetolarını çıkarın. İnce dilimler halinde doğrayın, porselen bir tabağın üzerine yayın, tuz, karabiber serpin ve zeytinyağıyla ıslatın. Arka yüzlerini çevirin ve işlemi tekrarlayın. Soğuk bir ortamda, gece boyu marine olmaya bırakın. Yemek günü, küçük enginarları sert kalacak biçimde pişirin. İyice ol-

gunlaşmış iki avokadonun kabuğunu soyun. Konuk başına üç bıldırcın yumurtası pişirin. Portakal kabuğu ve zencefili çok ince jülyen doğrayın. Bol aromalı bir balık bulyon içinde kişi başına üç tatlısu ıstakozu pişirin. Çiğ alabalık filetolarını servis tabaklarına yelpaze biçiminde dizin. Tatlısu ıstakozlarının kabuklarını soyarak yelpazenin altına yerleştirin.Yukarıya doğru avokado dilimleri, enginar dilimleri ve bıldırcın yumurtalarıyla devam edin. Jülyen doğranmış portakalı ve zencefili serpin. Az miktarda limon suyu ve zeytinyağı dökün. Sonbaharda garnitürünü, ısırgan yaprakları, alabalık filetolarıyla birlikte marine edilmiş taşmantarı başları, küçük kırmızı bayırturpu mekikleri, gevrek taze fasulyeler, enginar tabanları, haşlanmış bıldırcın yumurtaları ve jülyen doğranmış portakal kabuğu ve taze zencefille oluşturun."

alabaş [turp lahanası] Portakal büyüklüğünde, top biçiminde, sapı şişkin ve etli yenebilir bir lahana türü (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA). Olgunlaşmadan önce gevrek ve az besleyici olan alabaş, şalgam ya da dal kereviz gibi tüketilir.

alageyik *Cervidae* familyasından, ılıman bölgelerde yaşayan, altı aylığa kadar Fransa'da *"raon"*, sonrasında bir yaşa kadar *"hère"* olarak adlandırılan küçük gevişgetiren hayvan. Erkeği üçüncü boynuz değişiminde yetişkin kabul edilir. Yabani lezzetiyle tanen açısından zengin olan eti, pişirilmeden yüksek alkollü şarapla marine edilmelidir. Geyikle aynı yöntemlerle pişirilir. Dişi ve genç alageyiklerin, lezzeti daha az belirgin olan eti kızartılabilir. Québec'te, özellikle de Montréal'in doğusunda bulunan Estrie'de, etini satmak amacıyla alageyik yetiştiriciliği yapılır. Alageyiğin ana yurdu Türkiye'nin Ege ve Akdeniz ormanlarıdır.

alakok *bkz.* rafadan

alakok yumurta *bkz.* rafadan yumurta

alaturka *bkz.* Turque (à la)

alazlama Temizlemeyi bitirmek için bir kümes hayvanını alevden geçirme ya da tadını belirginleştirmek amacıyla bir yemeği alkolle ıslatma ve üzerinde ateş yakma işlemi.

Alazlama, bir kümes hayvanını hazırlamanın ilk aşamasıdır: Kanatları, ardından da ayakları ve boynu gergin tutarak, bir brülör yardımıyla çabucak alevden geçirmekten ibarettir. Tüy yolma işlemini tamamlayan bu işlemin amacı, hayvanı kalan tüylerinden ve yumuşak tüylerinden arındırmaktır (Bkz. AYIKLAMA).

Pişmekte olan tuzlu bir yemeğin alazlanması, önceden ısıtılmış bir alkolü (konyak, armanyak, *calvados*, rom, viski) yemeğin üzerine dökmek ve bekletmeden, ateşe vermekten ibarettir. Bu işlem ya deglazajdan ya da yemeğe su katmadan önce gerçekleştirilir. Restoranlarda, müşterinin önünde, özel bir ısıtıcı üzerinde yapılan romlu, *Grand Marnier*'li vb alazlama işlemleri, daha çok krep ve omlet gibi ara sıcaklara uygulanır.

Albert Kraliçe Victoria'nın eşi ve Saksonya-Coburg-Gotha Prensi Albert'e adanan, İngiliz mutfağına özgü bir sos adı. Rendelenmiş bayırturpuyla ve ekmek içiyle yoğunlaştırıldıktan sonra taze krema ve yumurta sarısı eklenen bir beyaz konsomeden yola çıkarak hazırlanır. Son olarak, sirke ya da limon suyuyla inceltilmiş hardal eklenir. Bu sıcak sos, hafif ateşte pişirilmiş sığır eti parçaları ve bazı "haşlanmış" etlerin yanında sunulur.

Albert adı, aynı zamanda, 1930'lu yıllarda Paris'teki ünlü *Maxim's* restoranının mutfak şefi Albert Blazer'e adanan bir taban sosuna da verilmiştir.
▶ **Tarif:** SOS

Albigeois usulü *bkz.* albigeoise (à l')

albigeoise (à l') [Albigeoise usulü] Geleneksel olarak, hem büyük hem küçük et parçaları yanında sunulan, pişmiş domates ve patates kroketten oluşan bir garnitür.

Bu tanım Güneybatı Fransa'ya özel ürünler içeren yemekler için de kullanılır.
▶ **Tarifler:** ÇORBA, KUZU

albufera (d') 19. yüzyıl başlarında, Fransız aşçı Antonin Carême tarafından Dük d'Albufera'ya (öbür adıyla Mareşal Suchet'ye) (İngilizler karşısında bir zafer elde ettiği, İspanya'daki Valencia yakınlarındaki bir lagünün adından), adanan değişik yemeklerin adı.
▶ **Tarifler:** PİLİÇ, SIĞIR

alcazar Tatlı bir hamur tabanın kayısı marmeladıyla kaplanıp, üzerine *"financier"* hamuru kapatılmasıyla oluşturulan bir pastacılık ürünü. Üstü badem ezmesi ve kayısı marmeladıyla süslenen bu pasta, 2-3 gün saklanabilir.
▶ **Tarif :** PASTA

aldehit Primer alkolün oksitlenmesiyle elde edilen organik bileşiklerin toplu adı. Aldehit, "hidrojenini yitirmiş alkol" anlamına gelir. Aldehitler, bazı süt ürünlerine, özellikle de yoğurda lezzet katar.

ale Mayalanma düzeyi yüksek olan geleneksel İngiliz biralarının genel adı. Keskin ve susuzluk giderici tadıyla, soluk amber rengi *pale ale* fazla köpüklüdür. Daha az alkollü olan No 1 (*bitter*, acı) belirgin şerbetçiotu tadında ve bakır rengindedir. Kahverengi renkli, daha yumuşak içimli *brown ale* ise karamel tadındadır.

Alexandra Farklı nitelikteki çok sayıda yemeğe (kümes hayvanları konsomesi, ince sebze dilimleriyle süslenmiş *Parmentier* çorbası, dilbalığı filetosu, bıldırcın

yahnisi, sığırın sırt orta kısmından alınan kızartma et dilimleri) bu ad verilir. Sosla örtülen bu yemeklere *Alexandra* adının verilme nedeni, hepsinin ayrıca bir kat domalanla ve sos beyazsa kuşkonmaz saplarıyla, kahverengiyse dörtte birlik enginar kalpleriyle kaplanmasıdır.

alexandra (kokteyl) Eşit miktarlarda duble krema, beyaz kakao kreması ve konyaktan (bazı barmenler konyak yerine cin kullanır ve kokteyl *alexander*'a dönüşür) oluşan, fazla tatlı bir kokteyl. Yemeklerden sonra, *afterdinner* (Bkz. KOKTEYL) olarak sunulur.

algérienne (à l') [Cezayir usulü] Şişe kapağı boyutlarında patates kroket ve çekirdekleri çıkarılarak ya da çıkarılmadan ezilen domatesin, yağ filetosuyla etüvde pişirilmesiyle oluşturulan bir garnitür. Hem kalın hem ince et parçalarıyla (kıyma ya da sebzeyle sarılmış ince et dilimleri) ve tavuk soteyle sunulur.

alginat Kahverengi su yosunları, özellikle de Avrupa kıyılarında çok sayıda bulunan laminaryalardan çıkarılan bir gıda katkı maddesi (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ). Alginat, pastane kremaları ve enstantane soslar gibi değişik tarımsal besin ürünlerinde, etlerde ve şarküteri kıvamlaştırıcı, pelteleştirici ve kararlılaştırıcı olarak kullanılır.

alıç Dağlarda yetişen, *Rosaceae* familyasından, üvezağacının bir türü olan alıçağacının meyvesi. Küçük bir kiraz boyutunda olan alıç meyvesi, sonbaharda yetişir ve ekşimsi bir tadı vardır. Aşırı olgunlaşmış alıçlar, reçel ve jöle yapımında, ayrıca ev yapımı likörlerde kullanılır. Anadolu'nun hemen her tarafında yaygındır.

ali-bab Henry Babinsky'nin (Paris 1855-aynı yer 1931) takma adı. aBu maden mühendisi 1907 yılında *Gastronomie Pratique* (Pratik Gastronomi) adında bir kitap yayımladı. İçinde altın ve elmas bulunan yataklarla ilgili araştırmalar için bütün dünyada yaptığı mesleki geziler sırasında çok sayıda yemek tarifi derledi ve yol arkadaşlarına bu tariflerle yemekler pişirdi. Kitabı eklemelerle birçok kereler yeniden basıldı. Bunların dışında yemek düşkünlerinde şişmanlık konusunda ilginç bir kitap çıkardı (1923). İçinde mizah eksik olmayan, belgelerle yüklü bu kitap, tarihsel ve gastronomik açıdan çok yararlı olmakla birlikte "uygulama" açısından artık geçersizdir. "Ali-Bab" adı çeşni maddelerine verilmiştir.

► **Tarif :** PEZİZE, SALATA

aligot Patates, sarmısak ve *cantal* ya da *laguiole* peyniriyle pişirilen bir Auvergne yöresi yemeği. Peynir inceltilmemelidir. Taze "Savoie peyniri" de (en iyisi Planèze'den gelir) kullanılabilir. *Aligot*'nun başarılı olması için, peyniri patatese, "püre" haline gelinceye kadar iyice yedirmek gerekir.

Tatlı *aligot* da hazırlanabilir: Güveç kabına boşaltılır, üzeri romla ıslatılır ve yakarak servis yapılır.

MARINETTE'İN TARİFİ

aligot

"Bir kilo patatesten püre hazırlanır. Bir ya da iki diş dövülmüş sarmısak, bir çorba kaşığı eritilmiş domuz yağı ile püreyi yumuşatmaya yetecek kadar süt eklenir. 600 gr taze *laguiole* peyniri ince ince doğranır. Püre benmariye konur ve tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak peynir eklenir. Püre homojen, yumuşak ve akıcı hale geldiğinde, *aligot* pişmiş demektir. Spatulayla servis yapılır."

aligoté Aynı adlı bağ çubuğundan elde edilen, gündelik beyaz Burgonya şarabı. Taze ve hafif olan bu şarap, özellikle de aperitif olarak içilen beyaz frenküzümü şarabının üretilmesinde kullanılır.

► Tarif: NAGE

alkol Şekerli maddelerin mayalandırma sonrasında damıtılmasından doğan bir içecek. Ortaçağ'da alkol, uzun ömür iksiri olarak kabul edilmekte ["*eau-de-vie*" (hayat suyu) terimi buradan gelmektedir] ve tedavi amaçlı kullanımlara ayrılmaktaydı. 15. yüzyıl sonuna doğru "içilecek alkol" haline dönüştü ve koku vermek amacıyla her türlü değişik bitkiyle birlikte kullanılmaya başlandı. Son olarak, rektifikasyonun (saf alkol tadını yok eden ve alkolü daha saf, daha sert, rayiha ve incelik almaya yatkın hale getiren ikinci damıtma işlemi) keşfi, alkolü günlük tüketim ürünü haline getirdi.

Bir içeceğin alkol oranı uzun süre dereceyle ölçüldü. Avrupa'nın büyük bir kısmında, bir sıvının içindeki alkol oranı "% Vol." biçiminde ifade edilir.

■ **Kullanımları.** Aşçıları ve gurmeleri yalnızca, maya mantarı ve diğer çok değişik elementlerin etkisiyle mayalandırılarak elde edilen tüketime yönelik "etil" alkoller ilgilendirmektedir. Yola çıkılan ürün iyiyse, içecek ikinci kez damıtılmaz ve içki hazırlanır.

Meyveler (üzüm, armut, elma, çekirdekli meyveler, olgunlaşınca kendiliğinden açılmayan ağaç meyveleri vb) şarap dışında, elma ve armut şarabı, bazı *eau-de-vie*'ler, bazı likörler (armanyak, *calvados*, konyak) ve beyaz alkollerin (frambuaz, kirş, erik rakıları vb) üretilmesine olanak sağlar.

Tahıllar ve hububat da (pirinç, arpa, buğday, çavdar, mısır vb) çok kullanılmakta (bira, cin, viski, votka vb için), köklerden (esas olarak patates ve pancar) ve egzotik bitkilerden (palmiye, mil, şekerkamışı, *agave*) rom, tekila ve yerel olarak tüketilen değişik alkollü içkiler üretilmektedir.

Alkol, meyve konserveleri için gerekli antiseptik özelliklere sahiptir. Kalorisi yüksektir (gramda yedi Kcal) çünkü sindirilebilir şeker içermektedir. Kandaki oranı litrede 0,50 gr'ı aştığında toksik hale gelir.

Mutfakta ve pastanecilikte alkol, dondurmalarda, sorbelerde ve suflelerde kullanıldığı gibi, mutfağa özgü bazı işlemlerde de ihtiyaç haline gelir: Buzun çözülmesi, flambe etme, ıslatma, marine etme vb.

alkol oranı Alkollü karışımların saf alkol oranının 20° C sıcaklıktaki ölçüsü. Etiket üzerinde bulunması zorunlu "% Vol." sembolüyle ifade edilir.

alkolat *bkz.* kokulu alkol

alkollü içkide meyve Bir tür rakı olan *eau-de-vie*'de (ya da başka bir alkollü içkide) saklanan, aralarında kiraz likörü içinde alacakiraz, konyak içinde üzüm, *marc* içinde vişne, portakal likörü içinde mandalina, armanyak içinde erik ve *calvados*'ta küçük armutların da bulunduğu konserve meyveler. Meyve salataları ya da dondurmalı kuplara lezzet katan bu meyveler, şekerlemecilikte (kaplama meyveler) kullanılır ve kahveden sonra sindirim kolaylaştırıcı olarak sunulur.

allemande (à l') [Alman usulü av eti] Alman sosunun da kullanıldığı, Alman mutfağından esinlenerek geliştirilen bir av eti işleme biçimi. Bu biçimde, karacanın butu ya da sırt kısmı, tavşanın sırtı ya da kızartılmış bütün tavşan, marine edilmiş sebzeler üzerinde sunulur. Marinaj suyu, krema ve sirke eklenir.
► **Tarifler:** KİRAZ, SALATA, TART

allemande *bkz.* Alman sosu

allumette Değişik biçimlerde süslenen, yaprak hamurdan hazırlanan ve fırında pişirilen uzun, kuru pastalar.

Hamur tuzluysa, sıcak başlangıçlar garnitürün ana malzemesi (peynir, ançuez, kümes hayvanları eti, balık ya da sebze ezmesi, baharatlar vb) iki hamur parçasının arasına konur. Hamur tatlıysa, glazeli *allumette* söz konusudur. Bu, Lacam'a göre, İsviçre kökenli Dinard adlı bir pastacı tarafından yaratılmış tek kişilik küçük bir pastadır ve kâşifi tarafından *Planta* adıyla, "süsleme glazesi"yle servis edilmektedir.

Allumette patates ise, çok ince dilimler halinde doğranarak kızartılmış patateslere denir (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES).

glazeli allumette
Yufka dört mm kalınlıkta açılır. Sekiz cm genişliğinde bantlar halinde kesilir. Üzerine ince bir tabaka "glaze *royal*" sürülür. Bu bantlar da 2,5-3 cm genişliğinde parçalara ayrılır ve hepsi bir pasta tepsisine yerleştirilir. Fırında, glazesi krema rengi alana kadar (yaklaşık on dakika) pişirilir.

Toscana usulü allumette
Yufka beş mm kalınlığında açılarak, sekiz cm genişliğinde bantlar halinde kesilir. Küp biçiminde kesilmiş pişmiş jambon ve kümes hayvanı eti parçalarıyla eşit porsiyonlar halinde karıştırılır. Baharat ve bir miktar ince doğranmış domalan eklenir. Üzeri yufka bantlarıyla tamamen örtülür. Çok az beşamel sos gezdirilir, rendelenmiş parmesan serpilir ve 12-15 dakika süreyle önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında pişirilir.

Alman sosu [allemande] Dana ya da kümes hayvanlarından elde edilen et suyuyla (bu durumda sakatatlar, kümes hayvanları, sebzeler ve yumurtalarla birlikte sunulur) ya da balık füme ya da mantarla (balık üzerinde servis edilir) hazırlanan beyaz sos. İki temel ürün de Fransız kökenli olmakla birlikte, İspanya'da da kahverengi bir sosa aynı ad verilmektedir.
► **Tarif:** SOS

Alman usulü av eti *bkz.* Allemande (à l')

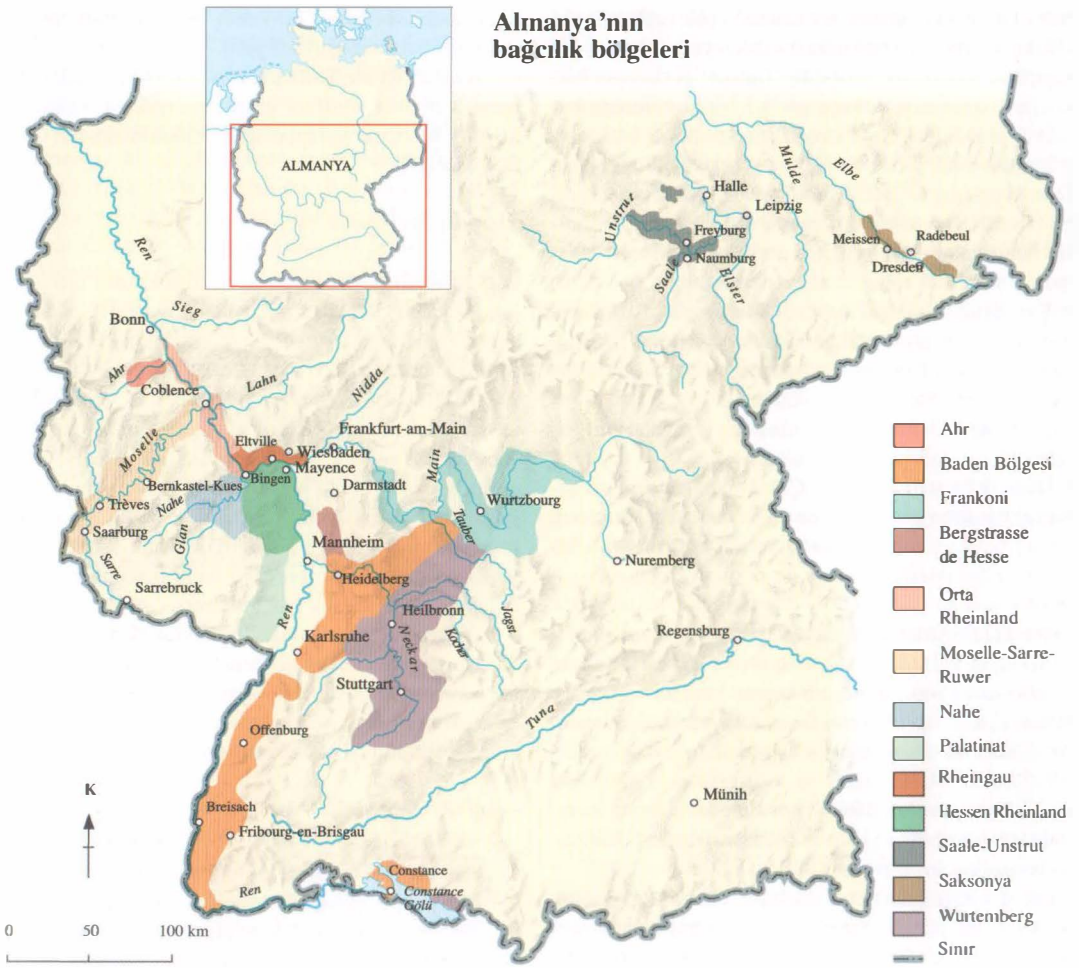
Almanya Çok çeşitli olarak bilinen Alman mutfağı, sanıldığından da zengindir. Hollanda, İskandinavya ve Polonya etkilerinin birbirine karıştığı nemli ve soğuk kuzeyde, kıvamlı çorbalar, füme etler ve balıklar sevilir. "Bira-çavdar ekmeği-jambon" üçlüsünün göklere çıkarıldığı merkezde, yahniler, taze sebzeler ve Slav pastacılık ürünleri sevilmektedir. Güneyde, özellikle de av etinin kral olduğu şarap toprakları sayılan Baden ve Rheinland bölgelerindeki mutfak daha hafiftir. Bavyera'da, etler ve hamurişleri baskındır.

Alman mutfağı eski bir gelenekten gelmektedir: Elmalı kaz dolması ve armutlu tavşan Charlemagne dönemine tarihlenen tariflerdir. Her devlette, prenslik sarayları, genellikle Fransız aşçılarının hizmetlerinden yararlanarak yüksek gastronomik zevkler yaratmıştır. En bilineni, patates ve ekşi elmalardan yapılan püre üzerine ızgara sosis konulan *Himmel und Erde* ("gökyüzü ve yeryüzü") olan birçok köy yemeği de çok sevilmektedir.

Bu mutfağın özelliği, kirazlı çorba ya da Hamburg yılanbalığı çorbası (havuç, bezelye, kuşkonmaz, erik kurusu ve kuru kayısıyla yapılır), Kara Ormanlar karaca eti (sarmısak elma karışımıyla hazırlanır) gibi tatlı-tuzlu karışımlardır.
■ **Şarküteri.** Souabe, Vestfalya ve Bavyera çok beğenilen jambonları açısından zenginken, Holstein ve Saksonya'nın soğuk ya da sıcak tüketilen sosis ürün yelpazesi oldukça şaşırtıcıdır: Sürülmelik (ciğerli, paprikalı, füme domuz etli), ızgaralık (füme ya da özellikle de Nuremberg'de ot karışımlı), haşlamalık (az ya da çok baharatlı), özellikle de çok lezzetli beyaz *Weisswurst* (dana eti, sığır eti ve maydanozlu) ya da ağızda dağılan, sulu, tombul *Bockwurst* ve tabii ki, her fırsatta küçük bir ekmek parçası ve hardalla tükettiğimiz *Frankfurter*'in yanında *cervelas*'ları, et köftelerini ve domuz sucuklarını da unutmamak gerekir.

Süt ürünleri ve ekmek de çok çeşitlidir: *Quark* (çok tüketilen bir beyaz peynir) soğan, paprika ya da bitkisel otlar karışımıdır. Sert peynirler gibi, eritilmiş peynirler de füme yapılabilir ya da jambon katkılı olabilir.

Ekmek çok değişik görünümlerde sunulur: Tam buğday, has buğday ya da çavdar ekmekleri keten tohumu, susam ya da kimyonla kokulandırılır (*Pumper-*



nickel, *Knäckebrot*, *Vollkornbrot*, üç tohumlu ekmek).

■ **Etler ve balıklar.** Et yemekleri her yerde bir numaradır. İki tür çeşni kullanılır: Yabanturpu ve soğan. Tencere yemeği ya da yahni, genellikle oldukça baharatlı olarak pişirilir ve genellikle ekşi krema kullanılır: Berlin usulü domuz diz arkası eti haşlama, dört et tipini içeren geleneksel yahni (sığır, koyun, domuz ve dana) *Pichelsteiner Fleisch*, tuzlanmış lahana yatağında Kassel usulü füme domuzun sırt eti. Bunun yanında, kornişonla tatlandırılmış acı soslu sığır köfteleri, kaparili köfteler, Labskaus ve Berlin ya da Hamburg usulü kıyılmış et (Birleşik Devletler'e göçle birlikte "*hamburger*" haline gelmiştir) sayılabilir.

Kümes hayvanları da önemli bir yere sahiptir. Özellikle de Münih Bira Festivali sırasında binlercesi çevrilen ya da Berlin'de kuşkonmaz ve mantarlarla yahnisi yapılan piliç çok sevilir. Bazı üretim bölgelerinden gelenler özellikle gözdedir: Hamburg pilici (beyaz şarap, mantar ve istiridye ya da midyeyle yahnisi yapılır) ve "civciv"i (körpe ve lezzetli etlere sahip küçük piliçler) de, füme yapmak için beyaz etleri çıkarılan Pomeranya kazı kadar aranılan hayvanlardır.

Av etlerinden, Ren sülünü dolması ya da mantarlı karaca kaburga gibi ağır yemekler hazırlanır. Deniz balıkları, özellikle de sayısız yemek çeşidine konu olan ringa balığı (füme, marine, kızartma, soslu, bayırturplu, hardallı, biralı, *rollmops* olarak) ve kalkan kuzey bölgelerinde çok önemlidir. Kabuklular ve istiridyeler sık kullanılırken, yılanbalığı, Ren somonu, Moselle turnası ve Kara Ormanlar alabalığı (ızgara olarak) da unutulmamalıdır.

■ **Sebzeler, meyveler ve tatlılar.** Sebze alanında patates gibi lahana da (beyaz, kırmızı ya da yeşil, marine, çiğ, salatada ya da tuzlanmış olarak) neredeyse her yerde bulunur ve Almanlar bu sebzeleri benzersiz bir dehanın ürünü olan yemeklere dönüştürürler: Sos ya da garnitür olarak sunulan püre, kroket, krepler ama özellikle de köfteler (*Klösse* ve *Knödel*). Bazı bölgeler taze sebzeleriyle ünlüdür: Küçük *Teltow* (Berlin) şalgamları, Vestfalya'nın yeşil ve beyaz fasulyeleri, Leipzig sebze salatası (bezelye, havuç ve kuşkonmaz) ya da Brunswick kuşkonmazları. Alman meyve bahçeleri elmaları, kirazları ve genellikle kurumaya bırakılan ya da ekşitatlı konservesi hazırlanan bardakerikleriyle bilinir. Yabani meyve jöleleri ve beyaz alkolleri mükemmeldir.

Pastacılık Viyana kadar prestijli değildir, *Kondito-*

reien günlerinde günün her saatinde çok rağbet görür. Pastaneler de *Bierstuben* (bira satılan yerler) kadar çok sayıdadır ve sık ziyaret edilir. Tart ve içi dolgulu bisküviler repertuarı oldukça geniştir ve Nuremberg baharatlı ekmekleri, Noel klasiklerinden Lübeck bademli kurabiyeleri, Dresden meyve şekerli *Stollen*'ı, Kara Orman pastası ve Berlin'in *Baumkuchen*'i (ağaç kütüğü biçimli devasa pasta) unutulmamalıdır. Evde üretilen hamurişlerinde tarçın, kuru meyveler, limon ve badem gibi haşhaş tohumu da çok kullanılır.

■ **Şaraplar.** Almanya'nın kuzeyde olması, üzümlerin zor olgunlaşmasını açıklamaktadır. Bununla birlikte, bazı yıllar yaz hayli güneşli geçmekte ve bazı bağlarda o yılın rekoltesi iyi olmaktadır.

Alman bağcılık mevzuatına göre, şarap üretimi yapılan 11 ayrı bölge belirlenmiştir.

• AHR-ORTA RHEINLAND: Çok beğenilen kırmızı şaraplar (*spätburgunder* ve *portugeiser* bağ çubukları), *grand* beyaz şaraplar (*rieslig* ve *müller-thurgau*), bir Weissherbst spesiyalitesi olan çok meyveli bir roze şarap.

• MOSELLE-SARRE-RUWER: Çok akışkan (bazen *Auslese* ile aynı kalitede olan *riesling*) ya da daha yaygın (*müller-thurgau*) muhteşem beyaz şaraplar ve birkaç kırmızı şarap (*spätburgunder-pinot noir*, ünlü Burgonya, Alsace ve Champagne bağ çubukları).

• RHEINGAU: Ülkenin en iyileri (*riesling*) arasında yer alan beyaz şaraplar, özellikle de Schloss Johannisberg.

• NAHE: Sert beyaz şaraplar (*riesling, müller-thurgau, weissburgunder, sylvaner*).

• HESSEN-RHEINLAND: Genellikle çok yüksek kalitede ve fazla pahalı olmayan beyaz şaraplar (*müller-thurgau, sylvaner, kerner, scheurebe, bacchus, riesling, faberrede, portugeiser*).

• PALATINAT: Bazen fazla aromalı (*gewueztraminer, pinot blanc*) rustik beyaz şaraplar (*müller-thurgau, riesling, kerner*), meyveli kırmızı şaraplar (*dornfelder*).

• BERGSTRASSE-HESSEN: Oldukça nadir bulunan *grand* beyaz şaraplar (*riesling, müller-thurgau, sylvaner*).

• FRANCONIE: Yerel beyaz şaraplar (*sylvaner, pinots, riesling, müller-thurgau*) ve birkaç kırmızı şarap.

• SAALE-UNSTRUT VE SAKSONYA: Pek bilinmeyen *dry* beyaz şaraplar (esas olarak *müller-thurgau*).

• BADEN: Beyaz şaraplar (*müller-thurgau, spätburgunder, rülander, riesling, pinot blanc, sylvaner*).

• WUTEMBERG: Kahvelerde çok rağbet gören, rozeye yakın hafif kırmızı şaraplar (*trollinger, schwarzriesling, kerner, müller-thurgau* ve en iyisi *lemberger*).

Alman şarapları bu iş için fazla pahalı olduğundan, yabancı şaraplardan hareketle hazırlanan *dry* bir köpüklü şarap olan *sekt*'i de unutmamak gerekir.

aloxe-corton Fransa'da Beaune kıyısında, ünlü Corton tepesinin eteklerinde, Burgonya komününe bağlı, beyaz şarap olarak *corton charlemagne*, kırmızı şarap olarak ise *les renardes, le clos du roi, les bressandes* "*Grand Cru*"larıyla tanınan bir yöre. En iyi kırmızı şarapların büyük bir kısmı "*corton*" adını taşır ve ardından üretici bağın adı gelir.

Komün içinde kullanılan "*aloxe-corton*" adlandırması, var olan sınıflara girmeyen, yüksek kalitedeki kırmızı ve beyaz şaraplar için kullanılmaktadır (Bkz. BURGONYA).

aloyau *bkz.* boşluk

alp alabalığı Gittikçe nadirleştiği Fransa'nın (Alpler, Pireneler), İskoçya'nın, İrlanda'nın ve Kanada'nın soğuk göllerinde yaşayan, somona yakın, *Salmonidae* familyasından balık (Bkz. *Tatlısu Balıkları Tablosu*, BALIK). Büyük ve oldukça bodurdur. Çok geniş bir ağzı, yuvarlak solgun lekeleri olan gri-yeşil bir sırtı vardır. Ağırlığı sekiz kiloya varabilir. Tatlısu balıklarının en ince lezzete sahip olanlarından biridir. Alp alabalığı, somon alabalığının hazırlandığı bütün biçimlerde pişirilebilir. İngilizler bu balığı, küçük kumtaşından kaplarda sunulan bir tereyağlı balık macunu olan *potted char*'ı hazırlamak için kullanır.

"Çeşme somonu" da, 19. yüzyılın sonunda Kanada'dan getirilen ve orada "benekli alabalık" adı verilen bir sombalığıdır. Alp alabalığından daha küçük, tamamen gri-yeşil, sırtı ve yanları açık renk çizgili olan bu balığın etinin ince bir lezzeti vardır.

VUFFLEUR-LE-CHÂTEAU'DAKİ *L'ERMITAGE*'DAN BERNARD RAVET'NİN TARİFİ

yeşil kuşkonmazlı ve kuzu mantarlı Alp alabalığı

"24 yeşil kuşkonmazı ayıklayın ve uçlarını beş cm kesin. Bunları *al dente* pişirin. 40 kuzu mantarının ayaklarını şapkaya beş mm kalacak biçimde koparın, ardından mantarları dikine ikiye kesin. Yıkayın ve süzün. Yarım kiloluk iki sombalığının kırpık ve kılçıklarını ve bir çorba kaşığı soğan, bir çorba kaşığı havuç ve bir çorba kaşığı yapraklı kerevizden oluşan bir *brunoise*'ı 50 gr tereyağ içinde terletin. 40 cl beyaz şarap, bir kekik dalı, bir defne yaprağı, kuzu mantarı kırpıklarını ve 100 gr frenkmaydanozu sapı ekleyin, hafifçe tuzlayın ve yalnızca 10 cl füme kalana kadar 20 dakika pişirin. Bunu filtreden geçirin. Bir tavada 30 gr tereyağ ısıtın, içine ince kıyılmış bir soğancık, ardından da kuzu mantarlarını ve beş cl beyaz şarap katın. Sık sık karıştırarak kısık ateşte üstü kapalı olarak üç dakika pişirin. 28 güzel yarım kuzu kulağını kenara ayırın ve diğerlerini ince ince kıyın. 12 yeşil pırasa yaprağını ağartın, suda serinletin, süzün ve kenara koyun. Bunları 20 cm uzunluğunda ince bantlar halinde doğrayın. Alabalık filetolarını derileri alta gelecek biçimde iki streç film arasına koyun ve yassılaştırın. Üstteki streç filmi alın, tuz ve karabiber serpin ve kıyılmış kuzu mantarlarını iki filetonun üzerine yayın. Üzerlerine diğer iki filetoyu koyun. Böylece yeniden oluşan balığı altı eşit parçaya ayırın. Her küçük parçayı iki pırasa ban-

tıyla sarın. Beş yumurta sarısını bir *cul-de-poule*'e koyarak benmaride pişirin. Ilık alabalık fümesini 10 cl beyaz şarap dökerek çırpın. *Sabayon* sertleştiğinde, içine 75 gr arındırılmış tereyağ, iki çorba kaşığı frenkmaydanozu kırpığı, tuz, karabiber ve bir döküm limon suyu ekleyin. Sıcak tutun. Oval bir fırın tepsisine 10 cl beyaz şarap, 20 gr tereyağ, bir kıyılmış soğancık ve kekik koyun. Önceden ısıttığınız (225° C) fırına verin. Alabalıkların derili olan taraflarına tuz ve karabiber serpin. Bunları tereyağda sarartın, ardından tepsiye koyun ve sık sık sulayarak iki ya da üç dakika pişirin. Kuşkonmazları dikine ikiye ayırın ve kuzu mantarlarıyla birlikte bir tavaya tereyağ koyarak ısıtın. *Sabayon*'a sombalıklarının pişme suyunu ekleyin. Tabakların diplerini frenkmaydanozlu *sabayon*'la kaplayın, balık parçalarını ortaya koyun ve kuşkonmaz ve kuzu mantarlarını yıldız biçiminde yayın. Taze frenkmaydanozu kırpıklarıyla süsleyin."

Alsace *bkz.* **24.-25.-26. sayfalar**

Alsace kruasanı Alsace'ta çok popüler olan, toz haline getirilmiş ve yumurta akı ya da şekerle yoğunlaştırılmış kurutulmuş meyvelerle doldurulmuş bir spesiyalite.

Alsace kruasanı

Kruasan hamurunu hazırlayın ve kesin. Yarım kilo toz şeker, 30° C'lik on gr şurup (yoğunluk: 1,2736) ve 200 gr fındık parçaları ile yeni dövülmüş ham badem ve fındığı karıştırın. Hamur parçalarının içlerine bu karışımdan koyun. Rulo haline getirin. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin ve beyaz fondanla glaze edin. Ilık servis edin.

Alsace usulü *bkz.* alsacienne (à l')

alsacienne (à l') [Alsace usulü] Lahana turşusu, jambon, tuzlu göğüs eti, Strasbourg sosisleri vb ile hazırlanan bir garnitür. Kızartılmış ya da hafif ateşte pişirilmiş domuz eti, sülün tava, hafif ateşte pişirilmiş ördek ve kaz eti yanında sunulur. Aynı zamanda, bir çeşit talaş kebabına, kaz ciğeri de katılan tencerede ya da güveçte pişirilmiş mantarlı et yemeklerine ve yumurtalı bir malzemeyle kaplanmış meyveli tartlara da "*à l'alsacienne*" denir.
▶ **Tarifler:** ALSACE KRUASANI, DİL, DOMUZ, KAZ, LAHANA TURŞUSU, NOQUE, TART

alt kaburgalar Sığırın ön kısmından elde edilen kasap eti parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu,* SIĞIR). Kemikler çıkarılmış olarak satılan alt kaburgalarla, çok lezzetli sebzeli haşlamalar, hafif ateşte pişirilmiş et yemekleri ya da şaraplı yahniler hazırlanır. Özellikle de ön kısımdan (kaburgalar arası bulunarak) dilimler halinde ayrıldığında, biraz küçük olmakla birlikte en az kaburga ortası eti kadar lezzetli bir et elde edilir.

alt parça Ayakta duran bir hayvanın alt kısmında kalan kasaplık etlere verilen genel ad. Bu terim, bir küçümseme ifade etmez. Ağır ateşte uzun sürede pişirilmesi gereken (hafif ateşte pişirme ya da haşlama) parçalar için kullanılır. Fileto ve diğer "üst parça"lar (kızartma ya da ızgaralık) gibi "seçkin" kabul edilmeyen parçalarla karıştırılmamalıdır. Sığır "alt parça"ları arasında diz arkası, flanşe (böğür etinden hazırlanan biftek), haşlamalık fileto, göğüs, pirzola, dana "alt parça"ları arasında diz arkası, flanşe, kıkırdak ve göğüs, koyun ve domuz "alt parça"ları arasında diz arkası ve göğüs eti sayılabilir. Ağır ateşte pişirilen güveçler (hafif ateşte pişirilen yemekler, yahniler, sebzeli haşlamalar, kavurmalar, şaraplı yahniler, koyun yahnileri) belli bir yağ ve kıkırdak oranına sahip olan alt parçalarla çok daha, güzel çok daha lezzetlidir.

Sığırgillerin gövdesi üzerinde, ağır ateşte pişirilecek parçalar (daha ekonomik olanlar) tüketilebilir et miktarının yarısını temsil etmektedir.

altın Sofra takımlarındaki kullanımı, süsleme parçaları ve kaplamalarla (altın kaplama) sınırlı olan değerli metal. Öte yandan, altının yemeklerde kullanıldığı da olmuştur. Ortaçağ'da, pateler ve çevirmesi yapılan kuşlar ince altın varaklara sarılırdı. Günümüzde hâlâ, çikolatalar çok ince bir altın tabakasıyla kaplanarak süslenir. Özellikle de Rotschild suflesine koku veren Dantzig liköründe çok küçük altın parçacıkları yüzmektedir. Türkiye'de Altın Likörü adıyla satılan ve Tekel üretimi olan likörün içinde de altın varak parçacıkları vardır. Öte yandan altın, şekerlemelerin, pastane süslerinin, pestillerin ve şarküteride, barsaklar, öd keseleri ve diğer kaplamaların yüzeyine renk vermek için kullanılabilen bir gıda katkı maddesidir (E 175).

altın kaplama gümüş Altın süslemeli (gümüş karışımı metal üzerine elektrolizle uygulanan altın) ya da altın kaplamalı (ince bir altın tabakası kaplı masif gümüş) olarak bulunan, kuyumculukta çok kullanılan metaller birleşimi. Büyük kuyumcular tarafından altın kaplama gümüş tabaklar, çatal bıçak takımları ve servis parçaları üretilmiş ama bunlar küçük kahve ya da moka takımları dışında pratikte kullanılmamıştır.

altın yumurta mantarı *bkz.* Sezar mantarı

altınmantar Romalı imparatorların çok beğendiği, Antik Çağ'dan beri yenebilen en güzel mantarlardan biri kabul edilen, Sezar Mantarı (Bkz. SEZAR MANTARI) da denilen bir mantar. Altınmantar lezzetli olduğu kadar da az bulunur. Sarı-portakal renkli başlığı ve özellikle de yaprakları ve altın sarısı sapı gerçek altınmantarını, üzerinde beyaz lekeler bulunan kırmızı şapkalı zehirli sahte altınmantardan ayırma olanağı sağlar. Ayrıca bkz. SEZAR MANTARI.
▶ **Tarif:** ÇORBA

◆◆◆

Alsace

DOĞUDA ALMANYA SINIRINI ÇİZEN REN NEHRİ İLE SINIRLANAN ALSACE, İKİ İLDEN OLUŞMAKTADIR: BAS-RHIN VE İSVİÇRE'NİN HEMEN YANINDAKİ HAUT-RHIN. BATIDA, ETEKLERİNDEKİ BAĞLARIYLA ÜNLÜ DES VOSGES DAĞLARI'NIN DOĞU YAMACI YÜKSELMEKTEDİR. ORTA KISIMDA, REN NEHRİ BOYUNCA UZANAN VERİMLİ BİR OVA YER ALMAKTADIR.

Alsace mutfağı, Doğu Avrupa ve Yahudi toplumunun, aynı zamanda da çok yakındaki Almanya'nın etkileriyle zenginleşmiş güçlü bir köy geleneği üzerine dayanır. Yemeklerin yanında her zaman Alsace'lılar kadar sert ve kaliteli şaraplar ya da bira tüketilir...

Misafirperverlik geleneği bölgenin sembolü olan yemekte ortaya çıkmaktadır: Değişik garnitürlerle (şarküteri ürünleri, kümes hayvanları, av hayvanları, balık, sebzeler, baharatlar ve çeşniler) süslenen lahana turşusu (*choucroute*).

Lahana turşusunun ruhu, ardıç tanecikleri ve tuz içinde bekletilen lahanadır. Alsace'taki kral sebze, beyaz (*quintal*) ya da kırmızı lahana ya da alabaş, birçok yemekte yer almaktadır. Bunlar dışında patates gerek tek başına (*quenelle*, galeta, *knepfles*, *floutes*) ya da *baekenofe* gibi eşsiz yemeklerin yanında sunulmaktadır. Soğanlar da vazgeçilmezdir ve özellikle de *ziwelküche* (soğanlı bir tart) yemeğinde garnitür olarak kullanılır.

Lahana turşusundan (*choucroute*) söz eden, şarküteriden de etmelidir. Alsace, 200'den fazla şarküteri spesiyalitesine sahiptir: Sosisler (ünlü *knacks*'lar), sürülmelik sosisler (*mettwurst*), domuz yağı, domuz fileto ve geniş bir füme ürünler yelpazesi. Baharatlar ve çeşnilerden yemeklerde en çok kullanılanlar: Kimyon, bayırturpu, ardıç ve hardal (yalnızca beyaz taneciklerden imal edilir). Güneybatınınkilerle rekabet edebilecek düzeydeki Strasbourg *foie gras*'ları çok yüksek bir kaliteye ulaşmıştır. Kaz ciğeri ve kaz eti bayram mönülerinin ayrılmaz parçasıdır. Bol miktarda bulunan kaliteli av etleri lahana ve kırmızı meyvelerle hazırlanır. Bu bölgede nehir balıkları da fazla rağbet görür: Yahni (yeşil sazan balığı, çapakbalığı, yılanbalığı), buğulama ve kızartma (küçük sazan) ya da yalnızca *au bleu* (alabalık). Alsace'lı aşçılar, bu yemeklerin yanında genellikle özel ekmekler ya da *spätzles* gibi unlu mamuller hazırlar.

Son olarak taze, kuru ya da konserve, bütün ya da marmelat halindeki meyveler (elma, erik, kiraz) birçok tatlının bileşiminde yer almakta ve aynı zamanda da çok sayıda likör ve yerel içkinin (*mirabelle*, *kirsch*, *williamine*...) yapımında kullanılmaktadır.

Resimde görülen Colmar evinin ön cephesi. Alsace mimarisinin tipik bir örneğidir. Çiçekler ve eski tabelalar pitoresk görünüme katkıda bulunmaktadır.



ÇORBALAR

İlik parçacıklı konsome, sakatat çorbası

Çorbalar hem öğle hem akşam yemeğinde bulunmakta, bazen, ilik parçacıklı konsome için olduğu gibi tek ya da ana yemek olarak sunulmaktadır. Kaz sakatatlı çorbada boyun, kanat ve taşlık, sebzeler ve pirinç bulunmakta, hardal ve karanfille kokulandırılmaktadır.

BAŞLANGIÇLAR

Eierkückas*, *flammenküc-



Bu eski oymalı fiçi, Colmar'daki Unterlinden Müzesi'nde korunmaktadır.

Ne, zewelewaï

Bierkäckas ya da "yumurta pastası", taze krema açısından zengin bir hamurla yapılmış bir tür kreptir.

Flammenküche ya da "alevli pasta" geleneksel olarak fırıncılar tarafından hazırlanır. İnce dilinerek kavrulmuş soğan, taze krema karışımıyla donatılmış dikdörtgen bir ekmek hamurudur. Üzerine tavada soyle bir çevrilmiş domuz göğüs eti dilimleri konularak, hafifçe sıvıyağ gezdirilir. *Flammenküche* beyaz peynir, krema ve yumurta sarısının üzerine soğan ve domuz eti dilimleri konularak da hazırlanabilir. *Munster* peyniriyle çok lezzetli olan bu yemek, çok sıcak bir fırında çok hızlı olarak pişirilir.

Bir soğanlı tart olan *zewelewaï* de sıcak servis edilmelidir. Bir turta kalıbında, ince bir tart hamuru üzerine ince ince doğranarak tereyağı ve eritilmiş domuz yağında kavrularak üzerine taze krema ve tuz, biber ve hardal katılmış soğanlar yayılır.

BALIKLAR

***Riesling* peynirli balık yahnisi**

Bu yemek nehir balıklarının çok çeşitli olduğunu ortaya koyar: Turna balığı, yeşil sazan balığı ya da tatlısu levreği, küçük sazan ya da alabalık ve yılanbalığı bir arada bulunmaktadır. Füme yapmak için başlar ve kuyruklar korunurken, parçalar yabansarmısağıyla kokulandırıldıktan sonra, *riesling* ve füme peynirle pişirilir. Tereyağda kızartılmış krutonlarla sıcak olarak servis edilen balık yahnisi, tarhunotlu bir sosla kaplanarak yenir.

ETLER

Domuz: Alsace usulü turta

Domuz sakatatları ya da parçaları mutfağa fazlasıyla girmiştir. Turtaların ve yahnilerin temel malzemesidir. Alsace usulü turta, *riesling* ya da *sylvaner* içinde marine edilmiş dana ve küçük domuz filetolarından ince dilimlerle doldurulmuş bir turtadır.

Kanatlılar: *foie gras* doldurulmuş kaz boynu

Kaz hafif ateşte pişirilir, kızartılır ya da kestane, *reinette* elma ya da patates doldurularak yahni yapılır. *Foie gras* doldurulmuş kaz boynu, Alsace gastronomisinin süslerinden biri olarak kalmıştır. İç malzemesi, kıyma haline getirilmiş domuzun sırt eti ve dananın omuz etinden, taze kaz ciğerinden, domalan ve konyaktan oluşur.

Av eti: Yabanmersinli karaca dizi

Karaca eti, kırmızı şarap, sebzeler, sarmısak ve garnitür buketinden oluşan bir karışım içinde bir ile üç gün marine edildikten sonra eşsiz bir tat alır. Konyak ya da *kirsch* ile flambe edilen pişmiş et, yaban mersinleriyle sunulur.

PEYNİRLER

Munster

Köken kontrollü adlandırmadan yararlanan *munster-géromé*, adını Munster ve Gérardmer şehirlerinden almaktadır. İçi yumuşak, kabuğu düzleştirilmiş, parlak olan bu peynirin belirgin, baharatlı bir kokusu vardır ve *munster* turtası gibi tipik yemeklerin kokulandırılmasında kullanılır. En iyi peynirler, büyük çiftlikler - "*marcairie*"ler- tarafından üretilmektedir.

HAMURİŞLERİ

Bettelman*, *bretzel

Bettelman "dilenci" anlamına gelir. Kabuğu rendelenerek kullanılan ve kesilmiş sütten yapılmış bir ekmek söz konusudur. Vanilya karıştırılarak hafif ateşte kaynatılmış süt içinde ıslatılmış ekmek içi ezilir ve şeker, yumurta sarısı, konserve portakal dilimleri, vişne, *kirsch*, tarçın, karlı yumurta eklenir. Tamamı yağlanmış bir kalıba boşaltıldıktan sonra, üzerine ekmek kabuğu kırıntıları ve fındık serpilir.

Bretzel, fırın-pastanelerin amblemi haline gelmiştir. Hamur kaynar suda haşlandıktan ve üzerine kalın tuz tanecikleri ve kimyon ekildikten sonra fırında pişirilir. *Bretzel*, yanında iyi bir sarı birayla aperatif olarak sunulur.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Kurbağalı çorba
ÇORBA

Biralı çorba
ÇORBA

Kırmızı lahana salatası
SALATA

Kaz ciğeri ve *pinot noir*'lı jölesi
KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

ANA YEMEKLER

◆◆◆

À l'alsacienne choucroute
LAHANA TURŞUSU

Baekenofe
BAEKENOFE

Biralı sazan
SAZAN

***Au bleu* alabalıklar**
ALABALIK

SEBZELER, GARNİTÜRLER

◆◆◆

Şalgam *choucroute*'u
ŞALGAM

Knepfles KNEPFLES

***À l'alsacienne noque*'lar**
NOQUE

Pflutters PFLUTTERS

Beurre noisette*'li *Spätzles
SPÄTZLES

TATLILAR

◆◆◆

Alsace kruasanı
ALSACE KRUASANI

Bireweck
BIREWECK

Kouglof
KOUGLOF

Alsace tartı
TART

Elmalı *strudel*
STRUDEL

→



Büyük bağ çubukları bulunan bağlarda üzümler elle toplanır.



Alsace'ın bağcılık yapılan kasabaları

◆◆◆

Şaraplar

Alsace bağları iki önemli ürünüyle farklılaşır: Ürettikleri şaraplar genellikle güçlü bir aromaya sahip muhteşem beyaz şaraplardır ve bağ çubuklarının adıyla satılırlar: *Riesling, gewurtraminer* gibi...

BÖLGELER, BAĞ ÇUBUKLARI, ADLANDIRMALAR

Bağlar Mulhouse ve Strasbourg arasındaki yüzlerce kilometrelik alana neredeyse aralıksız yayılmıştır. Yukarı Rhin ilinin kuzey kesiminde, Almanya sınırında da birkaç parsel bulunmaktadır (Wissembourg bağları). Buradaki bölge de çok önemlidir. Toprak karışımının ve iklimin -yazlar sıcak ve kurak, sonbaharlar uzun ve yumuşak, kışlar soğuksun derece elverişli olması en az 50 AOC *Grand Cru* yetiştiren bir bölgenin zenginliğini ve çeşitliliğini açıklamaktadır. Bağ çubukları iki gruba ayrılır: Yaygın bağ çubukları ve seçkin bağ çubukları.

En önemlileri arasında şüphesiz meyve aromalı, tadına doyulmaz *sylvaner*'ler, taze ve hoş kokulu *pinot blanc*, *le chasselas* ve son olarak da yok olmaya yüz tutan *auxerrois* sayılabilir. Bu bağ çubuklarından elde edilen üzümlerin karışımı, hafif ve içimi kolay *edelzwicker*'i ortaya çıkarmaktadır. Alsace'ı önemli kılan seçkin bağ çubuklarıdır. İçlerinden en prestij sahibi olanı, çiçek kokusu ve mineraller sunan ve asitli ve yoğun tat arasında güzel bir denge sağlayan *riesling*'dir. *Pinot gris* ("*tokay-pinot gris*" adı da verilir) mükemmel eskitilen, keskin tatta, yüksek kalitedeki şaraplar, *muscat* ise misket üzümlerinin mükemmel aromasını taşıyan sek beyaz şaraplar sağlamaktadır. Son olarak *gewurztraminer*, şarabın seçkinliğini ve içim kolaylığını artıran kompleks bir meyve ve baharat aroması sunan şaraplar sağlamaktadır. Kırmızı Alsace şarabı için kullanılan tek bağ çubuğu olan *pinot noir* bazen meyveli ve hoş kokulu, bazense keskin tatlıdır, güzel eskitilebilir ve çok güzel kiraz kokar.

İyi geçen yıllarda, seçkin Alsace bağ çubukları aşırı olgunlaşmış halde de toplanır. Bu durumda "geç bağbozumu" ya da "seçkin taneciklerin seleksiyonu" gerçekleştirilir. Bu adlandırmalar, özellikle de üzümlerin şeker oranıyla ilgili olarak, çok sıkı üretim koşullarına tabidir. *Gewurztraminer*, *riesling*, *pinot blanc* ve *muscat* "geç bağbozumu" ya da "seçkin tanecik seleksiyonu" Alsace bağcılığının en iyi ifadesi sayılabilir.

KÖPÜKLÜ ŞARAP

Alsace şarapları da bütün diğer köpüklü şaraplar gibi kökeni kontrollü adlandırma sınıfında yer alan, *champenoise* yöntemine göre şaraplaştırılan bir şaraptır. Köpüklü şaraplar beyaz, bazen de rozedir ve *pinot blanc*'dan elde edilmektedir.

altıntop *bkz.* greyfrut

alüminyum Mutfak ve konservecilik ekipmanlarında yaygın olarak kullanılan, hafif ve esnek beyaz metal. İyi bir iletken olan, ısıyı istenildiği gibi yayan alüminyum, düşük ağırlıklı olması nedeniyle, büyük boyutlu araç gereçlerin (benmari, balık tavası, kuskus tenceresi vb) üretimine olanak sağlar. Alüminyum tava ya da büyüklü küçüklü tencerelerde, pişirilen malzeme sıvı ve yağlı maddeler açısından fakirse, dibe yapışma eğilimi gösterir. Bu kusur, kabın iç yüzeyi sertleştirilerek (anodize alüminyum) ve özellikle de yapışmayı önleyici bir kaplama (Bkz. PTFE) uygulanarak giderilir.

Alüminyum tabakalar ise, ambalajlarda ve dondurma işlemleri için kullanılır. İçini göstermeyen, su, yağ ve gaz geçirmeyen bu "mutfak" alüminyumu çok yüksek sıcaklıklara (kızartılarak pişirme) bile mükemmel dayanıklılık gösterir ve soğuğun içine işlemesine izin verir. Lamine alüminyum, dondurucudan doğrudan fırına aktarılabilecek, tek kullanımlık fırın tabakları, kapaklı ya da kapaksız turta kapları üretilmesinde de kullanılır.

amandine Badem bazlı yumuşak hamurişi. *Amandine* deyince, yumurta, şeker, toz badem, un ve erimiş tereyağla hazırlanan, romla kokulandırılan ve üzerine dövülmüş badem serpilen bir tart ya da tartelet akla gelir. Pişirildikten sonra üzerine kayısı dizilir ve alacakiraz şekerlemeleriyle süslenir.

Yine klasik sayılabilecek bir başka tarife göre yumurta sarısı, vanilya, toz badem, un, çırpılmış yumurta akı ve tereyağla şekerli bisküvi hamuru hazırlanır. Karışım bir *savarin* kalıbına dökülür ve pişirdikten sonra beyaz fondanla glaze edilir.

amandines à la duchesse

150 gr un, 80 gr yumuşak tereyağ, 45 gr toz şeker, bir tutam tuz. bir yumurta sarısı ve iki cl suyla bir hamur hazırlayın, beze haline getirin ve buzdolabına koyun. 100 gr yumuşamış tereyağ çırpın ve çırpmaya devam ederek 100 gr toz şeker ve sırayla iki yumurta ekleyin. Daha sonra 100 gr toz badem, ardından da 50 gr patates nişastası katın. İyice karıştırın. On cl *kirsch* ekleyin. Fırını 200° C'ye ısıtın. Soğuttuğunuz hamuru merdaneyle iki mm incelikte açın ve bir kalıp yardımıyla sekiz daire kesin. Bunları yağlanmış sekiz tartelet kalıbına koyun ve çatalla diplerini delin. Şurup içindeki 300 gr frenküzümünü kalıplara bölün, üzerini badem kremasıyla kaplayın. Fırında 20 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarmadan önce *amandine*'lerin tam olarak soğumasını bekleyin. 100 gr frenküzümü jölesini kaynatmadan ısıtın ve *amandine*'lerin üzerine dökün. Birkaç şuruplu frenküzümüyle süsleyin ve soğuk bir yerde saklayın.

yağda kızarmış börek olarak küçük, lahanalı

amandine → LAHANA

amaretto Badem çekirdeği içi ve aromatik özütlerden hareketle üretilen, acıbadem tadında (adını da İtalyanca "*amaro*", yani "acı" sözcüğünden almaktadır) bir İtalyan likörü. Pastanecilikte, hamurişlerine koku verilmesinde kullanılır.

ambalaj gazı *bkz.* püskürtücü gaz ve ambalaj gazı

ambassadeur ya da **ambassadrice** Klasik "büyük" mutfakta tercih edilen tipik sunum biçimleriyle ön plana çıkan yemeklerin genel adı. Bu garnitür, büyük parçalar için, *duxelle* mantarı karıştırılmış enginar ezmesi fonunda, gül yaprakları biçiminde dizilmiş ve altın rengi alana kadar fırınlanmış *pomme duchesse* biçiminde hazırlanır. Yanında rendelenmiş yabanturpu ayrı olarak sunulur. *Ambassadeur* çorbası taze bezelyeden hazırlanır.

▶ Tarif: SUFLE

ambre Pralinli *mousseline* ve karamelize fındıkla zenginleştirilmiş çikolatalı *mousseline* kremasıyla hazırlanan bir pasta. İki *mousseline*, bir çikolatalı bisküvi üzerine sırayla yerleştirilir, üzeri çift renkli bir glazeyle kaplanır ve damla çikolatalarla süslenir. Boyutlarına göre kare ya da dikdörtgen olan *ambre*, 1986 yılında Fransız pastacı Lucien Peltier tarafından yaratıldığı andan başlayarak bir klasik haline gelmiştir.

ambrozia Yunan mitolojisinde, tanrılara ölümsüzlük veren yiyecek. *Ambrozia*'nın içeriği açısından fazla açıklama vermeyen eski metinler, kendisinin katı, nektarinin ise sıvı olduğunun anlaşılmasına olanak sağlamaktadır. Bu gizemli yiyeceğin tadı şair Ibicus tarafından "baldan dokuz kat daha tatlı" olarak tanımlanmıştır.

"*Ambrozia*" adı, *Larousse Ménager*'de tarifi verilen bir aperatif likör (On litre eskitilmiş alkol içine 80 gr kişniş, 20 gr karanfil ve 20 gr yeşil anason konularak bir ay bekletilir. Çökeltilir, filtre edilir, ardından beş litre beyaz şarap ve son olarak da altı litre su içinde eritilmiş beş kilo şekerden oluşan bir şurup eklenir) de verilmiştir.

Meksika'da yetişen *ambrozia* çiçeklerinin ve yapraklarının kaynatılması sonucu elde edilen acı ve sert ama güçlü bir içeceğe de *ambroisia* adı verilir.

americaine (à l') [Amerikan usulü] Birleşik Devletler'de çalıştıktan sonra 1860 yılına doğru Paris'e yerleşen ve Peters adıyla tanınan Fransız şef Pierre Fraisse tarafından yaratılmış klasik bir kabuklu hayvanlar, daha özel olarak ise ıstakoz yemeği.

Bu terim, ıstakoz kuyruğu dilimleri ve Amerikan sosu içeren balık garnitürleri için kullanılabildiği gibi yumurta ve kümes hayvanları ya da kızartılmış et (tavuk, antrikot, böbrekler vb) yemekleri için de kullanılır. Bu son durumda garnitür domates ve *bacon* da içerir.

Istakozu tanımlamak için kullanılan "à l'américa-

ine" terimi hayli tartışma konusu olmuş, "à l'armoricaine" olarak da kullanılmıştır.

▶ Tarifler: AVOKADO, BORDÜR, COQUELET, DOLMA İÇİ, ISTAKOZ, LOTA BALIĞI, TAVUK, PUDİNG, SALATA, SALPİCON

Amerika Birleşik Devletleri Amerikan mutfağını, "*fast-food*" ve "*snack-bar*" nitelikleriyle sınırlamak bu mutfağa haksızlık olur. Avrupa'dan gelen öncülerin getirdikleri mutfak kültürünü, daha sonraki İtalyan, Çin, Afrika, Yahudi vb yemek kültürleri etkileyerek zenginleştirmiş, ancak, yemeklerde kullanılan bazı harç malzemeleri Amerikan gelenekleri içinde çok sağlam yerlerini hep korumuştur.

Mısır, bu geleneksel malzemelerin en iyi örneklerinden biridir: Patlamış mısır (*pop corn*) ya da erimiş tereyağ sürülmüş olarak (*corn on the cob*) tüketildiği gibi haşlanmış mısır olarak da pişirilir (*hominy grits*) ve *succotash* denilen yemekte fasulyeyle karıştırılır. New Mexico eyaletinde mısır unu "*tortilla*" hazırlamakta, ekmek ve pasta yapımında kullanılır. Balkabağı da aynı biçimde yaygındır. Çorba, tart, pasta ve püre olarak yenilir. Pirince gelince, New Orleans'ın ünlü "*jambalaya*"sının, adalar halkının kullandığı birçok çeşniliğin, *dirty rice*'ın (sakatatlı pirinç yemeği) ve *hoppin' john*'un (pirinç, jambon ve hint bezelyesi) ana maddesidir.

■ **Türlüler ve kızartmalar.** *Western* filmlerinde ellerinde tencere ve tavalarıyla, yüzlerce kez öncü Amerikan kadınlarının geleneksel görüntüleri gösterilmemiş midir? Gerçekten de Amerikan mutfağında tencerede ve tavada pişirilen türlü ve kızartmaların çok sayıda örneklerine rastlarız. Bunlara örnek olarak New-England'ın *boiled dinner*'i (sebzeli sığır haşlaması), Boston'un *baked beans*'i (domatesli az tuzlu kuru fasulye), Texas'ın "*chili con carne*" adlı tipik yemeği, Philadelphia'nın *pepperpot*'u (çok biberli), Kentucky'nin *burgoo*'su (etli ve sebzeli yulaf çorbası) ve adalar halkının yani Kreoller'in *gumbo*'su (etli ve deniz mahsüllü yahni) verilebilir. Bu arada özellikle balık esaslı (*chowders*) ya da meyveli (sıcak ya da soğuk) çorbaları da unutmamak gerekir. Bütün bu yemekler geleneksel tencerede hafif ateşte pişirilir. Tavaya gelince: Doğal olarak onda da, *bacon* ve yumurta, morina kroketleri (*codballs*), *fanny dodies* (deniz tarağı) ve *hang-town fry* (istridye ve yumurta) kızartılır.

Barbekü ve *planked meat* (meşe bir tahta ya da servis tepsisi yerine kullanılan bir *hickory* üzerinde fırında et ya da balık pişirme) geleneği, köy mutfaklarına her zaman duyulan özlemi gösterir. Balıklar, deniz ürünleri, etler (büyük pirzolalar olan *spareribs*, hamburger ve ünlü *T-bone steaks*) açık havada ızgarada pişirilir.

Bayram günlerinin ve Şükran Günü'nün (*Thanksgiving*) klasik yemekleri ise gelenekselleşmiştir: Mısır ekmeğiyle yenen ve yabani mersin, bir cins portakal sosu, içinde karanfiller olan jambon ve viskiyle servis edilen hindi ya da *fried chicken* (kızarmış piliç) ve *pecan pie* (*pecan* cevizli turta).

Günümüz Amerikan mutfağının iki belirgin çeşniliği vardır: *Cesar* salatası gibi (marul, haşlanmış yumurta, kızartılmış ekmek parçacıkları, hamsi ve parmesan peyniri) karışık salatalar ve deniz ürünlerine lezzet katan koyu soslardan oluşan bir "dip" çeşitliliği (beyaz peynirli, taraklı, tonlu, kerevizli, avokadolu vb). *Spreads* denen daha da koyu soslar ise sandviçlerde kullanılır.

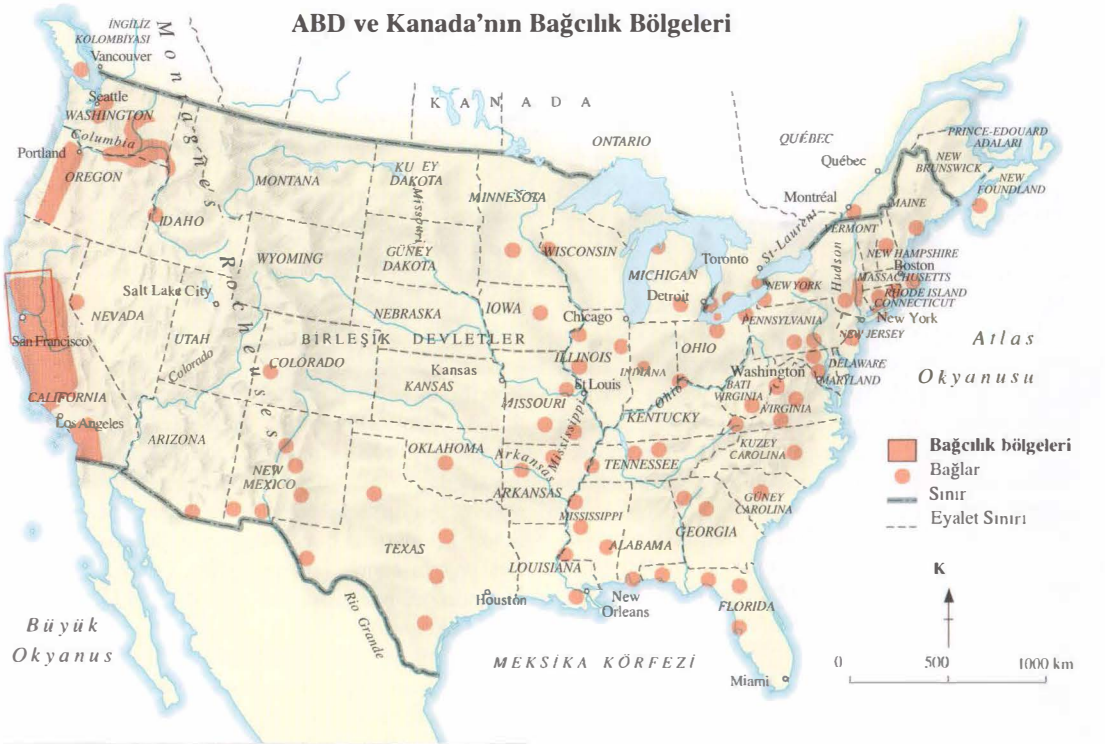
■ **Pastacılık.** Hâlâ *home-made* (ev yapımı) geleneği üzerine kuruludur. Tipik örnekleri arasına küçük ekmekleri (*buns* ve *rolls*), bisküvileri (*cookies*, *brownies*), bir cins krep olan "*pancake*"i, *doughnuts* (kızartma çörekleri) ve *apple pandowdy* (elmalı turta), *pound cake* (bir cins kek), *strawberry short-cake* (çilekli kek), *upside down cake* (ananaslı pasta), *lemon chiffon pie* (limonlu hafif bir tart), *gingerbread* (baharatlı ekmek), *Brown Betty* (elmalı puding) ve *cheesecake* (kuru bisküvi içi ve beyaz peynirli) gibi bütün pasta ve ara yemek çeşitlerini sokabiliriz. Bu arada yemek sonrası yenilen dondurmalı tatlılar ile "*sundae*", "*banana split*" ve çeşitli kokulu dondurmalı sufleleri de unutmamak gerekir.

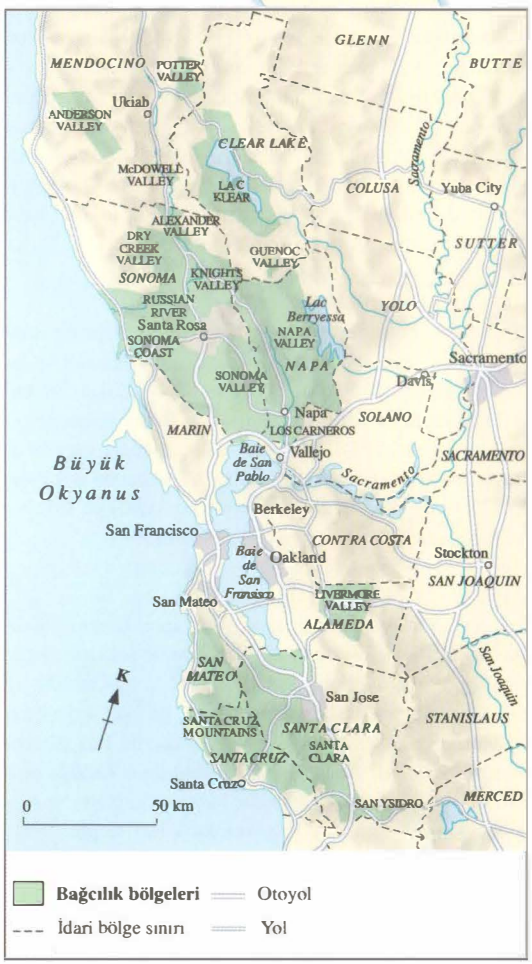
■ **Yöresel Yemekler.** New England, anavatanın, çorba, kızartma ve turtalarının anısını korumaktadır. Deniz ürünleri (tarak, ıstakoz, morina) çok miktarda tüketilir. Pennsylvania ve Wisconsin'de Alman gelenekleri, salamura etleri, süt ürünleriyle ve ekşili tatlılı mutfağıyla egemendir. Minnesota'da İskandinav etkisi görülür (burada *smörgasbord*, ringa balığı ve Danimarka türü pastalar revaçtadır). Michigan'da Hollanda etkisi hissedilir (yassı çörek ve türlüler). Oklahoma'da ise Kızılderili mutfağı, *squaw bread* ve füme et olan *jerky* ile hâlâ canlılığını korur. Bütün Orta Amerika'da göl ve akarsu kaynaklarından fazlasıyla yararlanılır. Güneyde Louisiana'da Fransız etkisi özellikle pastalarda görülür. Florida'da kamlumbağa, yengeç ve karides yemekleri pişirilirken, Virginia, jambonları ve piliçleriyle ünlüdür. Güneybatı, İspanyol ve Meksika etkisi altındadır (pirinçli piliç, *tamale*, *picadillo* ve *tacos*). Batı kıyılarında, California'da deniz ürünleri kraldır ve meyve üretimi çok boldur. Oregon, bütün ülkeyi av etiyle beslerken, Washington eyaleti somon ve kerevitleriyle tanınır.

■ **Şaraplar.** Amerika Birleşik Devletleri'nde ülkede tüketilen şarabın % 85'i üretilir, bunun da % 90'ı California'dan gelir. Bağcılık 16. yüzyıl başlarında Cortés tarafından bu topraklara getirilmiş, ancak 19. yüzyılın ikinci yarısında California ABD'nin bir eyaleti olunca gelişebilmiştir.

Bugün iki büyük bağcılık bölgesi vardır. Göreceli olarak daha soğuk olan kuzey bölgesinde bazen mükemmel olabilen sofra şarapları, daha sıcak olan iç vadilerdeyse tatlı şaraplar ve çok alkollü likörler üretilir ama genel olarak bütün bu şaraplar hayli düşük kaliteli şaraplardır.

Çok iyi örgütlenmiş ve dikkati çekecek kadar makineleşmiş California bağları üç cins sofra şarabını ticari olarak pazara sunar: *Thompson seedless* gibi sıra





üzümlerden elde edilen çok sıradan şaraplar ile *chardonnay* ve *pinot noire*'ın "California *bourgogne*"unu içeren ama bu iki bağ çubuğunun yüzdeleri hiçbir kuralla belirlenmeyen ve "California *chablis*"si denen bağ çubuğundan kısmen yararlanan, bu nedenle de Avrupa şaraplarının adlarını taşıyan ama "istemeden ataları olan" bu Avrupa şaraplarıyla hiçbir biçimde rekabet edemeyecek olan daha iyi kalite şaraplar ve üçüncü olarak da, hazırlanmalarında içlerine en az % 85 oranında giren bağ çubuklarının *-gamay* (kırmızı), *grenache* (roze), *riesling* (beyaz)- adını taşıdıklarından *varietal wines* denilen bazan Avrupa bağlarıyla kıyaslanabilecek bağların ürünü olan saf şaraplar.

Aperatifler ya da yemekten sonra içilen likörler, ilke olarak şarap üretim yönteminden yararlandıkları Avrupa içkilerinin adlarını taşırlar ama *xérès*, porto, tokay ve diğer adları taşıyan bu içkilerin özgün ürünlerle hiç ilgisi yoktur. Buna karşın *champagne* yöntemiyle elde edilen köpüklü şaraplar genelde kalitelidir, özellikle iyi bir ürün elde edildiğinde söz konusu olan bu duruma da nadiren rastlanır.

Amerikan salatası *bkz.* Rus salatası

Amerikan usulü *bkz.* americaine (à l')

amerikaneriği Antiller ve Orta Amerika'da yetiştirilen, *Rosaceae* familyasından bir ağaççığın meyvesi. Kabuğu türüne göre sarı, beyaz, kırmızı ya da menekşe rengi olabilir. Eti beyaz, yumuşak, hafif kekremsidir ve yenebilir bir çekirdek içerir.

Hindistancevizi eriği, koyların eriği ya da pamukerik adı da verilen Amerikan eriği çiğ olarak yenir ya da şeker ya da sirke içinde konserve olarak saklanır.

amfora Çift kulplu (Yunanca terim "iki yandan taşınan" anlamına geliyor), dibi ve karnı geniş bir kap biçimi. Antik Çağ'da katı ya da sıvı gıda maddeleri, özellikle de yağ ve şarap taşımakta kullanılmıştır.

aminoasit Bazik bir aminoasit grubu. Yirmi kadar doğal aminoasit bilinmektedir. İnsan vücudu, ihtiyaç duyduğunda bazı aminoasitleri, gerekli olan ve besinlerle alınması gereken sekiz aminoasit (izolösin, lösin, lisin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan ve valin) dışındakileri sentezleme kapasitesine sahiptir. Tek bir aminoasitin eksik olması organizmanın, bu aminoasite bağlanması gereken protein temelli elementleri kullanmasını engeller.

Proteinlerin biyolojik değeri aminoasitler açısından iyi bir dengeye sahip olmasına bağlıdır. Hayvansal ürünlerde, bitkisel ürünlere oranla daha yüksektir. Yumurtalarda, dağılım gerçekten idealdir ama örneğin bazı unlar lisin açısından zenginleştirilmelidir.

Metionin gibi bazı aminoasitler ise sanayide üretilmektedir.

amiral (à l') [amiral usulü] İçerik maddeleri aşağıdakiler arasından seçilen bir balık (pişmiş dilbalığı ya da dilbalığı filetoları, kalkan dolması, hafif ateşte pişmiş somon) garnitürüdür: Kızarmış istiridye ve midye, ıstakoz kuyruğu ya da ayıklanmış ıstakoz, kesilmiş mantar başları, domalan dilimleri. Garnitür daha sonra Nantua sosuyla kaplanır.

▶ Tarifler: KONSOME

amiral usulü *bkz.* amiral

amphitryon *bkz.* davet sahibi

Amphoux (Madame Amphoux diye tanınır.) 19. yüzyılda damıtma (imbikten çekme) işiyle uğraşan Fransız kadın. Martinik'te bir damıtımevi vardı. Ürettiği vanilya, çay, kahve, kakao vb likörleri "Liqueurs des Iles" markasını taşır ve kendi adıyla da anılırdı. Bu likörler Konsüllük ve İmparatorluk dönemlerinde çok tutulurdu.

Amunategui (Francis) Fransız gastronomi yazarı (Santiago, Şili 1898-Paris 1972). Alman işgali sonrasında ünlenen restoranlarla ilgili haberlere ayrılmış ilk sütunlardan birinin yer aldığı *Aux Écoutes* (Kulağı Kirişte) adlı dergide yazı yazmak için 1947'de mühendislik mesleğini bıraktı. *L'Art des Mets* (Yemek Sanatı, 1959), *Le Plaisir des Mets* (Yeme Zevki, 1964) ve *Gastronomiquement Vôtre* (Ağzınıza Layık, 1971) adlı kitapları yayımladı. *Académie des Psychologues du Goût* (Lezzetin Psikologları Akademisi) üyesi oldu ve küçük domuz sucuğunu beğenip öven AAAAA'yı kurdu.

amyant Bir zamanlar termik izolasyon malzemesi olarak ya da filtre yapımında kullanılan, lifli görünümlü, doğal kalsiyum ve magnezyum silikat.

Amyant özellikle de ısı kaçırmayan fırınlar, yanmaz eldivenler, ekmek kızartma makineleri üretiminde kullanılmıştır. Liflerin solunmasının kansere neden olduğu anlaşıldığından bu yana, mutfak malzemelerinin üretiminde kullanımından vazgeçilmiştir.

ananas *Bromeliaceae* familyasından, 1- 2,5 kilo ağırlığındaki kokulu meyvesi, üzeri bir tutam yeşil yaprakla kaplanmış iri bir çam kozalağına benzeyen tropikal bir bitki (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Baklava biçimi pullarla kaplı kabuğu açık sarı, sulu bir eti gizlemektedir.

On dokuzuncu yüzyılda, Jean de Léry tarafından Brezilya'da keşfedilen ananas, önce İngiltere'ye, ardından da Fransa'ya getirilmiştir. Serada olgunlaştırılan ilk ananaslar 1733 yılında XV. Louis'ye sunulmuştur.

On dokuzuncu yüzyıl başlarında hâlâ nadir olan bu meyve, Antiller'e, Afrika'ya ve Asya'ya mükemmel uyum sağlamıştır. Bugün Fransa pazarında her mevsim yaygın olarak bulunmaktadır. Şeker ve vitamin açısından zengin olan taze ananasın 100 gr'ında 51 Kcal bulunmaktadır.

■ **Kullanımları.** Ananas şekerli ve tuzlu tatlarla uyum sağladığından yağlı etlere (Antiller'e özgü yemekler, sömürgelere ve Asya'ya özgü domuz ve ördek yemekleri), hatta kabuklularla hazırlanan kokteyllere çok yakışmaktadır. Özellikle de konserveleri tatlılarda ve ara sıcaklarda yaygın olarak kullanılır.

Taze ananas buzdolabının soğuğuna dayanmamaktadır. Olduğu gibi servis yapıldığında, uzunlamasına kesilerek doğranması tercih edilir çünkü alt kısımları daha tatlıdır. Özellikle de orta kısımlarda, yuvarlak dilimlerden kaçınılır. Etli kısım kabuktaki baklava dilimlerine göre de kesilebilir.

Bavyera usulü glaze ananas

Yaprakları çok taze, düzgün biçimli büyükçe bir ananas seçilir. Taç kısmının 1,5 cm altından kesilir ve bu kısım bir kenarda saklanır. Kenarda yaklaşık bir cm kalınlığında bir kısım bırakarak, et kısmı dikkatle çıkarılır. Ananasın içi, Bavyera usulü ananasa ek olarak beyaz romda bekletilmiş ananas *salpicon* ile doldurulur. Soğuk tüketilir. İçi doldurulmuş kabuğun üzerine kesilen kısım kapak olarak yerleştirilir.

sömürge usulü glaze ananas

Bir ananasın üst kısmını kesin ve yapraklarının pörsümemesi için iyice sararak soğuk bir yerde saklayın. Ananas kabuğunu dondurucuya koymamaya dikkat edin ve etli kısımdan ananaslı buz hazırlayın. Karışık meyve salatasını romda bekletin. Buz tuttuğunda, iki buz tabakası arasına karışık meyve salatasını dağıtarak kabuğu doldurun. Kestiğiniz kısmı üzerine koyarak kapayın ve tekrar dondurucuya koyun. Üzerine kırık buz serpin.

▶

Taze sütlü sürpriz ananas

Tarifi için 32. sayfaya bakınız



ananas şişi → ŞİŞ (PANE)
ananaslı chutney → HİNT TURŞUSU
ananaslı kuzu but kızartması → KUZU
ananaslı ördek → ÖRDEK
ananaslı ve romlu à la crèole *piliç* → PİLİÇ
kivi salçalı, taze ananaslı tiç tatin → TART
pinacolata *soslu ananaslı* beignet → BEIGNET

sürpriz ananas
Bir ananasın içini oyun ama kabuğu delmemeye özen gösterin. Et kısmına düzenli çizikler çizin ve 100 gr şekerli irmik ve beş cl rom içinde iki saat bekletin. 65 cl sütü ikiye yarılmış bir çubuk vanilyayla kaynatın. Büyük bir salata kâsesi içinde bir tam yumurta ile üç yumurta sarısı ve 100 gr şekerli irmiği çırpın. Karışım beyaz ve köpüklü bir görünüm aldığında, içine 60 gr un katın ve pürüzsüz bir püre elde edene kadar karıştırın. Bunu da sıcak süt üzerine boşaltın ama yumurta sarılarının pişerek katı parçacıklar oluşmasını önlemek için işlemi çok yavaş bir biçimde, hızlı hızlı çırparak gerçekleştirin. Ateşi kısın ve krema yoğunlaşana kadar karıştırmaya devam edin. Sonra ateşten alın ve ananası beklettiğiniz suyu ekleyin. Kremayı buzdolabında soğumaya bıraktıktan sonra ananas parçalarını, çırpılıp kar haline getirilmiş üç yumurta akını ve on cl taze kremayı ekleyin. İyice karıştırın. Karışıma bol ananas ekleyin, kâselere ayırın ve servis edileceği ana kadar buzdolabında saklayın.

anason Doğu (Hindistan, Mısır) kökenli, (kutsal bir bitki olarak kabul edildiği) Eski Çin'de de bilinen ve Romalılar tarafından da beğenilen, *Apiaceae* familyasından aromatik bir bitki. Avrupa'da, yeşil anason çok erken dönemlerde fırıncılıkta (*bretzel, fougasse, Knäckebrot*) ve bisküvilerle pastaların (özellikle de baharatlı ekmek ve sufle) kokulandırılmasında kullanılmıştır.

Anason aynı zamanda şekercilikte (Flavigny drajeleri) ve damıtma işlemlerinde (*pastis, anisette*) kullanılır. Yaprakları, kıyılmış parçaları marine sebzeler, salatalar ve güney ülkelerine özgü balık çorbalarında (ANIS ÉTOILÉ [Bkz. ÇİN ANASONU], YALANCI ANASON [Bkz. DEREOTU]) yer almaktadır.
▶ Tarifler: BİSKÜVİ, ŞEKER

ancienne (à l') [eski usul] İster piliç ya da tavşan ister et yahnisi olsun, garnitüründe kültür mantarları ve küçük soğanlar bulunan yemeklere denir (Bkz. BONNE FEMME).

Burjuva mutfağına özgü bu terim hafif ateşte pişirilen bazı yemekler için de kullanılır. Bazı yemeklere "*à l'ancienne*" denmesinin nedeniyse, basit yemekler (yumurta) grubuna dahil olsalar bile, belli malzemeler (domalan, eskiden yaygın olarak kullanılan, horozibiği denilen süs çiçekleri) ya da dekor (pirinçten kaide) gibi, artık pek bilinmeyen eski bir repertuara ait olmalarıdır [Bkz. BÉATILLE, TURTA].
▶ Tarifler: ARPA ŞEKERİ, CASSEROLE, FEUILLETON, JAMBON, MUSKA BÖREĞİ, SAZAN BALIĞI, SIĞIR

ançuez *bkz.* hamsi

andalouse (à l') [Andalucia (Endülüs) usulü] Dolmalık biber (kızartılmış ya da sote), domates (yarıya bölünüp ya da küp biçiminde doğranıp hafif ateşte pişirilmiş, sote edilmiş), pirinç (pilav ya da biberli risotto), kızartılmış patlıcan dilimleri, bazen *chipolata* ya da dilbalığı filetoları bazlı garnitürlere verilen genel ad.
▶ Tarifler: KALAMAR, SOS

Andalocia usulü *bkz.* andalouse (à l')

andouille [domuz sosisi] Esas olarak domuz barsağı ama aynı zamanda dana, koyun, at barsağıyla da hazırlanan, genellikle hayvanın diğer kısımlarının da (gerdan, göğüs, kelle ya da kalp) eklendiği, siyah boyalı pişmiş şarküteri ürünü (Bkz. Tablo). *Pantagruel*'de, Rabelais, *andouille*'den dönemin en çok tercih edilen yemeklerinden biri olarak sözetmekte ve "Andoyle'lerin Quaresmeprenant'a karşı savaşı"nda anlatmaktadır.

Tariflerin çıktığı bölgenin adını taşıyan birçok şarküteri ürünü günümüzde "*andouille*" adı altında toplanmıştır. Bunlardan en ünlüleri Vire ve Guémené'ye ait olanlardır. *Andouille*, ince yuvarlak dilimler halinde kesilerek, ordövrlerde soğuk olarak ya da patatesle birlikte sıcak olarak yenir.

andouillette [ince barsaktan domuz sucuğu] Domuz barsağından (*chaudin*) yapılan, genellikle domuz midesi ve dananın yağlı karın zarı eklenen, bulyon ya da süt içinde ön pişirmeye tabi tutulduktan sonra barsak içine doldurulan pişmiş şarküteri ürünü. Birçok bölgede üretilen ve 10-15 santimetre uzunluğunda porsiyonlar halinde satılan andouillette (Bkz. Tablo), bazen ekmek kırıntısı, jöle ya da erimiş domuz yağı kaplanmış olarak hazırlanır. Izgara ya da tava yapılarak, geleneksek olarak hardalla yenir. Soğuk dilimler halinde de tüketilir. F. Amunategui tarafından kurulan gastronomi derneği AAAAA (Otantik Andouillette Amatörleri Dostluk Derneği) geleneği savunmaktadır.

andouillette *ızgara*
Andouillette'i iki taraftan çizin. Orta kısmının da ısınabilmesi için, kısık ateşli ızgarada, tercihen közde pişirin.

TONNERRE'DEKİ, *L'ABDAYE SAINT-MICHEL*'DEN (SARL) CHRISTOPHE CUSSAC'IN TARİFİ

andouillettes à la chablisienne
"Bir bakır tavada ya da tencerede bir küçük kaşık domuz yağını eritin. Dört 'ip gibi doğranmış' ve çeşni katılmış *andouillette*'i iyice kızartın. Tavadan alın ve yağın fazlasını süzün. Bir tavada yarım diş kabukları soyulmuş ve kıyılmış yabani sarmısakla 10 cl *chablis* şarabını çevirin. Karışımı yoğunlaştırın ve bir küçük kaşık Dijon hardalı ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve kaynatmayı durdurun. Sıcak servis edin."

Değişik *andouille* (domuz sosisi) türlerinin özellikleri

Ad	Köken	Tanım	Tat
Bretagne domuz sosisi	Bretagne	İşkembe (min. % 30), gerdan ya da göğüs (maks.% 5) içeren Vire domuz sosisi tipi	Baharatlı, bazen biraz yağlı
Cambrai domuz sosisi	Cambrésis	Sığır kalınbarsağı içinde domuz barsağına sarılan, aromalı (tuz, karabiber, adaçayı...), açık renkli domuz sosisi	Aromalı
Domuz derili domuz sosisi	Güneybatı Fransa	Üçte biri işkembe, domuz midesi ve yüksek oranda domuz derisi içeren sosis	Gevrek, sıklıkla füme, bol baharatlı
Guémené domuz sosisi	Morbihan (Guémené-sur-Scorff)	Koyu kahve renkli, üst üste geçirilmiş domuz işkembesinde, bazen soğuk füme edilmiş, et suyunda pişirilmiş, uçları bağlanarak kurutulmuş domuz sosisi	Kaliteli, sıklıkla oldukça tuzlu ve füme
Jargeau domuz sosisi	Loiret (Jargeau)	Üçte biri domuz göğüs, üçte ikisi domuz omuz etinden, bazen füme sosis	Tombul sosisler
Yerel domuz sosisi	Bütün Fransa	Domuz kellesi ve kalbi, bazen derisi içeren Vire tipi domuz sosisi	Vire'e yakın
Rem domuz sosisi	Ardennes	Köy tipi, açık renkli, işkembe ve tuzlu domuz eti içeren, baharatlı domuz sosisi	Baharatlı
Kırmızı domuz sosisi ya da *sabardin*	Loire	Domuz barsağı, midesi, göğsü, kalbi ve gerdanı içeren, kırmızı şarapla aroma katılmış, pişirmeden önce işkembeye sarılmış kalın sosis	Güçlü şarap kokulu
Etli domuz sosisi	Massif Central	Yağsız omuz eti, kıyılmış domuz işkembesi ve domuz yağının sarılarak pişirildiği kalın sosis	Oldukça yağsız, füme değil
Vire domuz sosisi	Bütün Fransa	Yağları alınmış, sıklıkla önceden pişirilmiş, füme, bağlanarak pişirilmiş, bazen boyanmış barsakta domuz sosisi	Geleneksel Vire'e yakın
Geleneksel Vire domuz sosisi ya da hakiki Vire domuz sosisi	Calvados (Vire ve çevresi)	Kalınbarsak, domuz eti ve yağsız domuz midesinin kesilerek doğal barsak içine doldurulması, soğuk füme edilmesi (gürgen ağacında), bağlanması ve suda ya da et suyunda pişirilmesiyle hazarlanan silindir (25-30 cm uzunluğunda ve 4-6 cm çapında) biçimli domuz sosisi	Sade, sıklıkla uzun süren füme yapma işleminin izini taşıyan
Medoc domuz sosisi	Médoc	Açık renkli, füme olmayan, domuz midesinin çeşni katılarak rulo yapıldığı domuz sosisi	Oldukça baharatlı

Değişik *andouillette* (ince barsaktan domuz sucuğu) türlerinin özellikleri

Ad	Köken	Tanım	Tat
Andouillette de Cambrai	Cambrésis	Önceden pişirilmiş yağlı dana karın zarıyla birlikte, domuz ya da sığır barsağına sarılmış, aromalı (maydanoz, yaban sarmısağı ya da soğan) bulyonda pişirilmiş, porsiyonlara bölünmüş (kesilmiş ya da bağlanmış)	Aromalara bağlı
Andouillette de Jargeau	Loiret	Önceden pişirilmiş domuz *chaudin* ve yağsız domuz eti (% 20-40) içerir	*Andouillette* ve sosis arası
Andouillette lyonnaise	Rhône	Yağlı dana karın zarı ve bazen de bir parça domuz ve dana mide içerir	Oldukça tatlı
Andouillette du Périgord	Périgord	Domuz *chaudin* ve mide, bazen derisi kazınmış boyun eti (% 10-15) içerir	Hafif gevrek
Andouillette provençale	Provence	Ağartılmış domuz *chaudin*, mide ve ince barsak, derisi kazınmış boyun eti (en çok % 15), dilimler halinde kesilmiş porsiyonlara ayrılmış ve pane edilmiş	Baharatlı (sarmısak, maydonoz...)
Andouillette à la rouennaise	Aşağı Normandiya	Yarı domuz barsağı (mide içermez) yarı dana karın zarı	Hafif keskin
Andouillette de Troyes	Bütün Fransa	Silindir (12-15 cm uzunluğunda ve 3-4 cm çapında) biçimli saf domuz: *chaudin* ve mide, dilimler halinde kesilmiş ya da baştan ve uçtan bağlanmış	Saf domuz kokulu

andouillettes à la lyonnaise
Andouillette'leri bazı yerlerinden delin. Tereyağda kabukları soyulup yuvarlak doğranmış soğanları renk almalarına izin vermeyecek ölçüde kavurun. *Andouillette*'leri başka bir tavada erimiş domuz yağıyla kızartın. Pişirme işleminin bitmesine beş dakika kala soğanları ekleyin. Tavaya sirke dökün (iki porsiyon *andouillette* için bir çorba kaşığı), kıyılmış maydanoz serpin ve pişirme suyuyla birlikte sıcak servis edin.

CHARLES BARRIER'NİN TARİFİ

andouillette à la tourangelle
"Touraine mahzenlerinden gelen 100 gr mantarı temizleyin ve oldukça kalın dilimler halinde doğrayın. Üç diş yabani sarmısağı soyun ve doğrayın. 30 gr tereyağ ile birlikte bir fırın kabına koyun ve fırında renk almayacak kadar bekletin. Üzerine çiğ mantarları, daha da üste çizilmiş iki *andouillette* koyun. Beş cl *dry vouvray* ile ıslatın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırına sürün ve beyaz şarabın neredeyse tamamı buharlaşana kadar pişirin. Mantarlar pişmiş olmalıdır. Beş cl taze krema ekleyin ve bir dakika kaynamaya bırakın. Pişirme kabı içinde, yanında karabiber değirmeniyle birlikte servis edin."

angelot *Pont-l'évêque*, *livarot* ve doğal *neufchâtel* gibi birçok değişik Normandiya peynirinin genel adı (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Guillaume de Lorris, 1230-1235 yıllarında *Roman de la Rose* adlı kitabında bu terimi kullanmaya başlamıştır. Bu ad, peynirlerin üretiminin yapıldığı Auge bölgesinde de referans olarak verilecektir.

anglaise (à l') [İngiliz usulü] Değişik biçimlerde pişirilen sebzeler, etler ya da balıklara verilen ad.
• *À L'ANGLAISE* SEBZE. Suda pişirilir ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek, eritilmiş ya da soğuk tereyağla, aromalı otlar sosuyla vb servis edilir.
• *À L'ANGLAISE* ETLER ve KÜMES HAYVANLARI. Haşlanır, bulyonda ya da beyaz sosta pişirilir. Duruma göre, sebzeler de aynı anda ya da ayrı bir yerde su ya da buharda pişirilir.
• *À L'ANGLAISE* PANE BALIKLAR ve ET PARÇALARI. Sote ya da kızartma yapılarak pişirilir.
• *À L'ANGLAISE* IZGARA BALIK. Büyük olan balıklar dilimlenir, küçük olan balıklar temizlenir. Eritilmiş tereyağ ya da sıvıyağ içinde kızartılır (balık eti nazikse önce una bulanır). Eritilmiş tereyağ ya da *maitre d'hôtel* tereyağla birlikte servis edilir.
• "*À L'ANGLAISE*" İNGİLİZ MUTFAĞI YEMEKLERİ. Soslar, başlangıçlar, paylar ve yumurtayla hazırlanan yemekler söz konusudur.
• "*ANGLAISE*" DENİLEN KREMA. Klasik mutfağın temel yiyeceklerindendir.
► Tarifler: ANGUILLE, BAŞLANGIÇ KREMALARI, BEZELYE, BÖBREK, BROCHETTE, CERVELLE, ÇORBA, DANA, KARACİĞER, KUDÜSENGİNARI, KUZU, PANE HARCI, PARİS MANTARI, PUDİNG, SOMON, SOS, YÜREK

Angola bezelyesi Asya kökenli olmakla birlikte Afrika, Antiller ve Güneydoğu Asya'da da yetiştirilen sebzegillerden bir tohum (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Biraz yassı olan bu tohum, diğer 4-7 tohumla birlikte yer aldığı bir çubuk içinde çalı tipinde ağaççıklarda yetişir. "*Ambrevade* bezelyesi", "*cajan* bezelyesi", "koru bezelyesi", "*gandules*" vb adlarla da anılan açık yeşil ya da koyu kırmızı renkli Angola bezelyesi, Avrupa'ya özgü kılçığı ayıklanan bezelyeler gibi tüketilir: Taze olarak salataya, çorbaya ya da garnitürlere katılır. Kurusu da (çok daha besleyicidir) pürelerde ya da soslarda kullanılır. *Beignet* ve pastaların yapımında kullanılan unu da hazırlanır.

Angola fasulyesi Uzakdoğu kökenli, küçük yeşil, sarı ya da kahverengi tanecikli fasulye türü. En çok, ordövrlerde veya egzotik karışık salatalarda yan sebze olarak, çiğ veya ağartılmış tanecikler biçiminde tüketilir. Bu fasulyeler Doğu ürünleri satan dükkânlarda konserve ya da taze olarak bulunur.

angostura [angostura bitters] Güney Amerika'daki küçük bir ağacın kabuğundan çıkarılan süt ve rom karışımı bazlı yoğun bir aromatik acı. Uyarıcı ve ateş düşürücü özellikleri bulunmaktadır. İlk kez 19. yüzyıl başlarında, Bolívar ordusundan bir cerrah tarafından tropikal iklimin etkileriyle savaşmak üzere *Angostura*'da (Bugünkü Ciudad Bolívar, Venezuella), kullanılmıştır. Trinidad Adası'nda üretilen kızıl-kahve renkli, % 44,7 Vol. alkol oranına sahip *angostura*, özellikle de birkaç damla olarak eklendiği kokteyllerin kokulandırılmasında, ayrıca pastacılıkta da kullanılır.

anisette Alkol, su, şeker, kokulu alkol ve yeşil anason taneleri karışımından elde edilen sanayi üretimi likör. Fransa'da, özellikle de şeffaf ya da değişik tonlardaki *anis*'lerle karıştırılmaması gereken (az ya da çok meyankökü içeren) Bordeaux *anisette*'i (Marie Brizard) ünlüdür. *Anisette*'ler diğer ürünlerden (*anis*, *pastis*) daha şekerlidir.

Anis'ler az ya da çok suyla, bazen az miktarda nar şurubuyla ("*tomate*") ya da yumuşamasına neden olan naneyle ("*perroquet*") içilir (Bkz. PASTİS, RAKI, SAMBUCA, UZO).

Anjou *bkz.* 36.-37. sayfalar

Anna patates Aşçı Adolphe Dugléré tarafından yaratılan ve İkinci İmparatorluk güzellerinden Anna Deslions'a atfedilen bir patates yemeği (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES). Patatesler yuvarlak olarak değil de, jülyen doğrandıklarında, yemeğe "*pommes Annette*" adı verilir.
► Tarif: PATATES

anona [yılanelması] *Anonaceae* familyasından, Peru kökenli olan ama değişik tropikal ülkelerde yetişen bir ağacın meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). *Corossol*, *cachiman* (sığır yüreği de denir), *pomme-cannelle* ve *A. cherimola* adı verilen birçok türü vardır. *Cherimola*, Fransa'da "*anona*" adıyla bilinir.

Yakındoğu, Orta Amerika ve Güney İspanya'dan ithal edilen ve Ekim-Şubat ayları arasında satılan *anona*, portakal boyutlarında, üzeri kabartılı, tam olgun olduğunda yeşil-siyahımsı, kahverenkli bir meyvedir. İkiye kesilerek soğuk servis yapılır, beyaz ve sulu olan etini yemeden önce küçük bir kaşık yardımıyla siyah çekirdekleri ayrılır. Ekşili-tatlı bir tadı vardır, gül kokuludur. Sorbelerde ve meyve salatalarında da kullanılır.

antepfıstığı *bkz.* şamfıstığı

Antibes usulü *bkz.* antiboise (à l')

antiboise (à l') [Antibes usulü] Antibes şehrine özgü Provence usulü mutfağın değişik yemekleri bu biçimde tanımlanır. Örneğin: *Nonnat rissolé*, dövülmüş sarmısak ve kıyılmış maydanozla birlikte fırında yumurta. Çırpılıp yağda pişirilmiş yumurta graten ve sote edilmiş kabakla sıvıyağda eritilerek pişirilmiş domates karışımının kat kat dizildiği bir yemek çeşidi. Ançüez filetoları, ton balığı parçaları ve ufalanmış ekmek kırıntılarının sarmısakla karıştırılıp, üzeri domatesle süslenerek fırında pişirildiği bir yemek ya da soğuk domates dolması.

► Tarif: YAĞDA YUMURTA

Antik Roma mutfağı Antik Roma vatandaşları, gastronominin, Yunan ve Anadolu halklarının gastronomisini devam ettiren, yeni yöntemler ve yabancı malzemeler benimseyen öncüleri oldu. Hep söylenen Roma orjileri imajı yanıltıcıdır. Birinci asırda Petronius, Juvenalis ve Martialis bazı görkemli şölenleri ayrıntılarıyla anlatsa da bunun nedeni bu şölenlerin istisnai olmasıdır. Flamankuşu dili, deve topuğu, kestaneli yediuyuklayanlar, ardıçlı yabandomuzu ve diğer çılgınlıklar sıradan olmaktan uzaktır.

■ **Mütevazı başlangıçlar**. Latin gastronomisi çok hızlı gelişti. Tiber Vadisi'nde hayvan yetiştiriciliği ve tarım uzun süredir uygulanıyordu. Nehir ağzında buharlaşma yoluyla elde edilen tuzun ticarete girişiyle Yunan kolonileri ve Etrüsk arasında yeni ticari ilişkiler kuruldu.

Tarihin başlangıcında Romalılar'ın başlıca besini *pulmentum*, yani bazen sütle karıştırılmış bir tür darı, çavdar ya da nohut lapasıydı. Ekmek pişirme yöntemlerindeki gelişmelerle, İÖ 1. yüzyılda Roma'da ilk fırıncılar ortaya çıktı. Diğer temel besin maddeleri de koyun peyniri, haşlanmış koyun eti, lahana, yabanenginarı ve baklaydı.

Meyveler de önemli bir yere sahipti: Elmalar Antik Yunan'dan çok daha yaygındı. Ermenistan'dan getirilen kayısı ve İran'dan gelen şeftali de satılıyordu ama çok pahalıydı. Kiraz ağaçlarının getirilmesi Lucullus (İÖ 117-57) dönemine tarihlenir. Bol miktarda incir ağacı vardı. Afrika'dan hurma ithal ediliyordu. Kavun, Cantalupo yakınlarında yetiştirilmeye başlandı.

III. Antiokhos Megas'ın (İÖ 189) bozguna uğramasından sonra Romalılar Anadolu'ya girerek Helenleşen Doğu'nun Yunan saraylarının aşırı rafine tatlarını keşfetmeye başladılar.

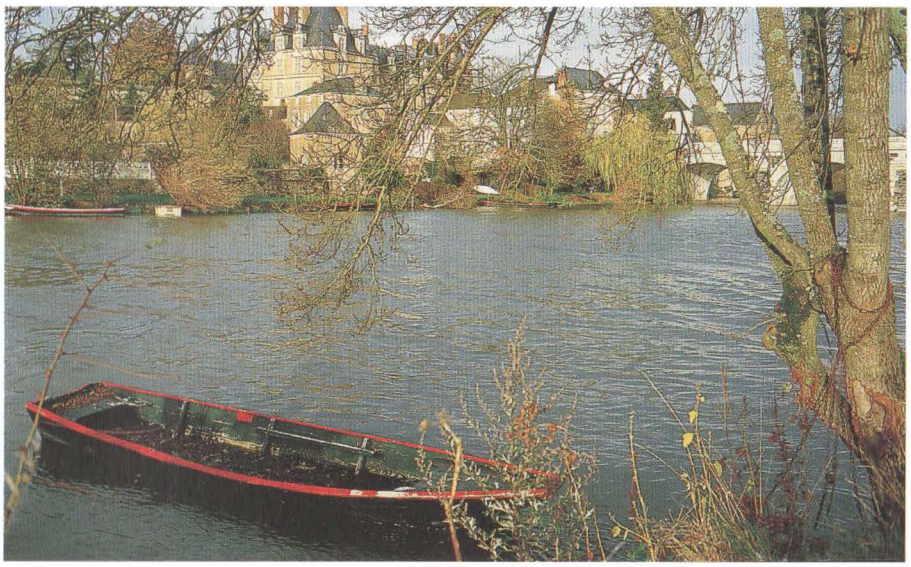
■ **Bolluk çağı.** Roma, vatandaşlarının zevklerini ve ihtiyaçlarını tatmin etmek için, en ünlüsü Traianus döneminde (53-117) kurulan büyük antrepolar ve pazarlar sayesinde daha karmaşık bir besin maddesi üretme ve dağıtma sistemi kurdu. Buralarda Mısır buğdayı, İspanyol zeytinyağı, Asya baharatları, Galya jambonları, sayısız deniz balığı ve genellikle canlı balık havuzlarında yetiştirilmiş tatlısu balıkları, çok sayıda kabuklu, özellikle de istiridyeler (Sergius Orata parklarda yetiştirilmelerini hayal eden ilk kişi oldu) bulunuyordu. Romalılar ciğerlerini fazla büyütmek için kazları incirle beslemeyi de akıl etti.

Hali vakti yerindeki vatandaşlar bol miktarda et tüketiyordu. Domuzu koyuna tercih ediyor ve özellikle de istiridye ve küçük kuşlarla doldurulmuş, bir kenarı kızartılmış, yulaf, şarap ve yağa batırılan diğer yüzü kaynar suda haşlanan "*à la troyenne*" domuzu çok seviyordu. Çok sayıda yemek tarifi yazan Apicius (İÖ 25) bala bulandıktan sonra incir ve defne yaprakları üzerinde pişirilen taze jambon öneriyordu. Kümes hayvanları da beğeniliyordu: İğdiş edilmiş genç horozlar, beç tavukları, evcil güvercinler, yabani ördekler, kazlar vb.

Oldukça baharatlı soslar mayalandırılmış balık bazlı bir çeşni olan *garum* içeriyordu. Şekeri bilmeyen Romalılar, tatlılarını bal ya da üzüm şurubuyla hazırlıyordu. Son olarak, özellikle de dişi koyun sütüyle bir düzine peynir hazırlıyorlardı.

Grand cru'lar. Büyük şarap amatörleri olan Romalılar şarabı taze ve suyla karıştırarak içmeyi tercih ediyordu. Çok düşük maliyetlerle birçok çeşit üretirlerdi: Sarı şarap (*passum*), ballı şarap (*mulsum*), seferdeki askerler tarafından tüketilen susuzluk giderici sulu sirke (*posca*), suni şaraplar (absentli, güllü, mor) ve meyve şarapları. Özellikle de Campania'dan *grand cru*'ları topluyorlardı. Uzun süre yıllandırılan beyaz ya da kırmızı *falerne* en ünlüsüydü. Bu kaliteli şaraplar amforalarda saklanır ve sofraya getirilmeden önce daha şeffaf hale getirmek için filtreden geçirilirdi. Genellikle tanrılar adına yere şarap dökülen dinsel törenlerde sunulan şarap, birçok dini gelenekte yer alıyor ve gerçek şarap şölenleri verilmesine de neden oluyordu.

Antik Yunan mutfağı Eski Yunan mutfağı fazla bilinmez, çünkü Roma mutfağının aksine, herhangi bir tarif günümüze ulaşmamıştır. Bununla birlikte, 3. yüzyıla kadar yaşayan Mısır'ın mirasını devralan Atina, *Diner des Savants* (Bilgelerin Akşam Yemeği) adlı eserde, özellikle de ünlü Arkhestratos (İÖ 4. yüzyıl or-



Sarthe'ın döküldüğü Le Loir kıyısında Durtal'ın şatosu bulunmaktadır. Loir Nehri, Anjou içinden sakin sakin kıvrılarak akmaktadır.

FRANSA BÖLGELERİ

•••

Anjou

ANJOU, MAINE-ET-LOIRE İLİNİ İÇİNE ALIR. ÇOK SAYIDA AKARSUYUN KESİŞME YERİNDE BULUNAN BÖLGE, BATIDA BOCAGE VE DOĞUDA LOIRE VADİSİYLE BİÇİMLENMEKTEDİR. BATIDA ANJOU NOIR, DOĞUDA ROYAUME DE L'ARDOISE VE ANJOU BLANC YUMUŞAK VE BEYAZ KİREÇ KAYAÇLARIN VE AYNI YUMUŞAK İKLİMİN HÂKİM OLDUĞU BU TOPRAKLARDA YAN YANA KOMŞUDURLAR.

Anjou, "dinginliği" şair Bellay (1522-1560) tarafından şiirlere aktarılan bir dengeler ülkesidir. Belirgin kontrastlar içermeyen mutfağı da rafinedir. "*À l'angevine*" [Anjou usulü] yemeklerin hepsi "köşeleri yuvarlamak" amacıyla kullanılan bol miktarda kremayla süslenir... Çok miktarda suyla sulanan Anjou toprakları hem değişik sebzeler (lahanadan "*piochon*"a, yeşil fasulye, turp, kuşkonmaz ve soğana) hem de kaliteli meyveler (çilekler, sarı erik ve en ünlüleri yeşil erik "*reine-claude*" olan diğer erikler ve *belle-angevine* ya da *doyenné-du-comice* türü armutlar) üretmesi sayesinde "Fransa'nın bahçesi" adını hak etmiştir. Bu bölge toprakları "tüf" adı verilen özel bir kayaçtan oluşmaktadır. Bu kayaçların içinde, özellikle de "*à l'angevine*" yemeklerde çok sık bulunan Paris mantarlarının yetiştirildiği sayısız mahzen kazılmıştır. Maine ve Loire ırmaklarından tutulan balıklar yaratıcılığı kamçılamıştır: Derekayası, bıyıklı balık ve özellikle de turnabalığı ve yılanbalığı, beyaz tereyağında şiş ve haşlama (kırmızı şarap, kuru erik, likör, fındık yağı, mantarlı yılanbalığı yahnisi) gibi ünlü yemeklerin temel malzemesidir.

Mancelle ırkı ve benzeri sığırlar ile bölgenin, dana sokum etinden yapılan başka bir tipik yemeğini sağlayan danalar birinci kalite kasaplık etleri oluşturur. Domuza gelince, çok beğenilen şarküteri ürünlerine temel oluşturmaktadır: Jambon, sosis, domuz kavurması ve özellikle de *gogue*'lar - bir tür kalın sucuk- ve son derece rafine ünlü *rillaud* ve *rillon*'lar. Sakatata dayanan yemekler de bu bölgenin tanınmış özelliklerindendir: *Andouillette* (ince barsaktan domuz sosisi), *piquerette* (kırmızı şaraba yatırılmış sığır işkembesi) ya da jöle içinde sığır dili.

Kümes hayvanları Anjou'ya, *à l'angevine* piliç ya da tavuk yahni gibi spesiyaliteler kazandırmıştır.

Anjou, tatlılarının kalitesiyle de tanınmaktadır: *Guigne* ya da *grotte* bağ çubuklarıyla hazırlanan bölge şaraplarıyla yenilen *beignet*'ler (yağda kızarmış börekler) (*bottereaux*), tartlar, hamur üzerinde ya da şarapta pişirilmiş meyveler yanı sıra badem kurabiyeleri ve reçeller de unutulmamalıdır.

ÇORBALAR

Şaraplı ekmek çorbası, yılanbalığı çorbası

Geleneksel bir tarif olan şaraplı ekmek çorbası, kırmızı şaraba batırılmış ekmek kırıntılarıyla hazırlanır ve soğuk olarak servis edilir. Daha meşakkatli bir yemek olan yılanbalığı çorbası, yılanbalığı parçaları, kuzukulağı, yumurta sarısı, krema ve krutonlarla hazırlanır.

BALIKLAR

Yılanbalığı patesi, *à la saumoroise* uzunlevrek

Yılanbalığı çok sayıda

yemeğin bileşiminde yer almaktadır. Yılanbalığı patesi hazırlamak için, dilimlenen yılanbalığı ağartıldıktan sonra, bir kalıba bir tabaka yılanbalığı, bir tabaka katı yumurta biçiminde dizilir. Hepsinin üzerine muskat rendesi ekilir, beyaz şarapla ıslatılır ve tereyağı parçaları konur. Üzerine bir yufka kapatılır. Pişirildikten sonra, servis yapılacağı anda üzerine fazla yoğun olmayan domuk sos dökülür. Bu pate hem sıcak hem soğuk yenir.

À la saumuroise uzunlevrek, Saumur şarabıyla pişirilir ve tatlısu ıstakozu, kuşkonmaz uçları ve mantarlarla birlikte kullanılır.

ETLER

Domuz: ***Rillaud***
Anjou'nun unutulmaz şarküteri spesiyalitesi olan *rillaud*'lar genç bir domuzun göğüs (ya da omuz) etinden kesilmiş büyük küplerdir. Etin derisi üzerindedir. Parçaların arasında küçük domuz yağı parçaları konur, tuz ekilir ve erimiş domuz yağında ağır ateşte pişirilir. *Rillaud*'lar sıcak ya da yeşil salatayla soğuk olarak servis edilir.

İnek: Dana **sokumu**
Yumurta bölümü alınarak, beyaz Anjou şarabı, *marc* likörü ve bulyonla ıslatılan domuz derisi yatağında ağır ateşte pişirilir. Soğan püresi, kremalı kuzu mantarı, enginar kalbi ya da küçük taze sebzelerle servis edilir.

Kümes hayvanları: Hindi kanatları, doldurulmuş ördek palazı, piliç. Kümes hayvanlarının kalitesi yemek çeşitliliğiyle yarışır. Hindi kanatları kemikleri çıkarıldıktan sonra domuz filemiyon, soğuk domuz yağı dilimleri, kümes hayvanları ciğeri ya da *foie gras*, kestane ve isteğe bağlı olarak, ızgara *boudin*, domuz paçası ya da domuz kavurmayla birlikte pişirilir. Gövdesindeki ana kemik çıkarılan ördek palazı, yaban sarmısağı, domuz eti, domuz yağı dilimleri, *foie gras*, ördek ciğeri, pişmiş kestaneler, domuz kavurması ve bölgeye özgü *marc* likörüyle pişirilir. Domuz yağında, havuçlar ve soğanlarla birlikte pişirilir ve yanında bütün kestaneler ya da kestane püresiyle sunulur. Ünlü *à l'angevine* piliç yemeği için, piliç ikiye kesildikten sonra sek beyaz Anjou şarabıyla ve kümes hayvanları bulyon, domates püre, yaban sarmısağı, soğan, sarmısak, mantarlar ve kremayla pişirilir.

TATLILAR

***Crémet*, *millière*, *fouée*, bisküviler, armut ağacı**
Leziz ama hafif olan Angers ya da Saumur *crémet*lerinde, taze peynirlere, çırpılarak beyazlatılmış yumurtalar ve çırpılmış krema eklenir. Bu yoğun karışım, dondurulmuş krema yayılmış kaplarda soğuk servis edilir. *Crémet*ler taze krema, şeker ve çilekle sunulur.

Millière, çok eskiden beri yenilen bir tür sütlaçtır. Soğuk tereyağla kaplanan ekmek hamurundan galetalardan ibaret olan *fouée* ise, *guillaret*lere (küçük krokanlı hamur işi) çok benzer.

Bisküviler çok çeşitlidir: Sable bisküvisi, bademli kroket, anasonlu bisküvi, fındık topları. Armut ağacı ise, hamura sarılarak pişirilen ve üzerine frenküzümü şurubu dökülen bir tür tatlıdır.

ŞARAPLAR

Anjou ve Saumurois
Touraine ile Nantes'ın ünlü bağlık bölgesi Anjou arasında toprağın çeşitliliğinden gelen sonsuz sayıda üzüm cinsi üretilmektedir. Bölgenin üzümlerinin büyük çoğunluğu Anjou ve Saumur adları altında gruplanmıştır. Anjou, özellikle de Layon Nehri çevresinde üretilen *grand* beyaz şaraplarla ünlüdür. Saumorois kırmızı şarapları ve köpüklü şaraplarıyla tanınmaktadır.

Anjou'nun *grand* beyaz şarapları, yıla göre sek şaraplar, köpüklü şaraplar ya da şarap likörleri yapımında kullanılan *chenin* bağ çubuğundan gelmektedir. *Coteaux-du-layon* ise en iyi tadını seçkin ve yüksek kaliteli bir şarap olan *quarts-de-chaume* ve meyve özünün yoğun olduğu aromatik bir şarap olan birinci sınıf *bonnezeau* ile ortaya koymaktadır.

Hemen yanındaki Loire'ın kuzey yakasında, *roche-aux-moines* ve *coulée-de-serrant* bağ çubuklarıyla üretilen *savennières* şarabıyla sertlik, yoğunluk ve tazelik arasında bambaşka bir denge oluşturulmuştur.

Doğu'da, Saumoroise çeşit çeşit şaraplar, *cabernet* ya da *gamay* bazlı yoğun ve zengin aromalı kırmızılar ve *chenin* bazlı beyazlar üretmektedir. Saumur çevresindeki 36 komün bu üretimle ilgilenmektedir. Saumur, *champenoise* yöntemiyle elde edilen ve Loire boyunca uzanan tüf mağaralarındaki mahzenlerde saklanan köpüklü şarapların da başkentidir. "Saumur" adıyla satılan bu köpüklü şaraplar meyveli tatları ve yüksek kaliteleriyle dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, bu bölgenin yıldızı, *cabernet franc* ya da *breton* bağ çubuğundan hareketle hazırlanan *saumur-champigny* olarak kalmaktadır. Saint-Cyr-en-Bourg ve Champigny yakınlarındaki dokuz komünde üretilen meyveli, hafif ve canlı bu kırmızı şarap büyük bir başarı kazanmıştır.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇ

◆◆◆

Kremalı tarhunotu çorbası
KREMALI ÇORBA

YEMEKLER

◆◆◆

Beyaz tereyağlı turnabalığı
TURNABALIĞI

Kuzukulaklı tirsi
TİRSİ

Hafif ateşte pişmiş dana filetosu
DANA

Gogues
GOGUE

Hafif ateşte pişmiş jambon
JAMBON

Pilleverjus domuz kaburgası
DOMUZ

TATLILAR

◆◆◆

Bottereau
BOTTEREAU

Fouace
FOUACE

Armutlu sorbe
SORBE

Kayısı ezmesi
MEYVE EZMESİ

tası) üzerine bazı bilgiler sunmaktadır.

Sicilya asıllı olan Arkhestratos, Büyük Yunan'da -rafine bir uygarlığın merkezi- yaşayan zengin bir armatör, aydın bir adam, gezgin bir gastronomdu. On dokuzuncu yüzyılda yaşayan Anthelme Brillat-Savarin'e benziyordu. Bütün Yunan ülkesini baştan sona gezdi, yerel ürünler -özellikle de bu adalar ülkesinde bölgeye özgü türleri olan balıklar- ve en iyi pişirme biçimleri hakkında notlar aldı.

Daha o zamanda zeytinyağında pişirilen ton ve küçük yılanbalığından söz ediyordu. (Mitolojiye göre, Akıl Tanrıçası olan Athena, Atina'ya bu toprakların meyvesi olan, barış sembolü zeytini hediye etmiştir.)

Eskiler, bazı yemeklerde de kullanılan taze peyniri yağ yerine kullanıyordu. Arkhestratos'un çağdaşı şair Aristophanes'e inanırsak, köylerin askerleri "peynir ve soğan"dı.

Aynı dönemde, etlerin pişirilmesi konusunda (özellikle de çok beğenilen tavşan ve ardıçkuşu) yoğun tartışmalar yaşanmıştı. Kimileri kızartmadan önce haşlamak gerektiğini savunuyor, kimileri doğrudan kızartmayı tercih ediyordu. Yunanlılar, bir eti doğrudan kızartmayı barbar bir yöntem olarak görüyordu.

Fırıncılığın gelişmesi de Antik Yunan dönemine dayanır: Atina'da, yetmiş iki çeşit ekmek pişiriliyordu. Daha sonraki yüzyıllarda da, Roma fırıncılarının neredeyse tamamı Yunanlı'ydı.

Yunan kahvaltısı saf şaraba batırılmış ekmekten oluşuyordu (suyla birlikte tek yemek). Öğleye doğru ayaküstü bir şeyler atıştırılıyor ve genellikle öğleden sonra, akşam yemeğini beklemek için hafif bir şeyler yeniyordu. Çok geç yenen günün tek yemeği arkadaş toplantılarına sahne oluyor, büyük ihtimalle ardından uzun süren, genellikle bol miktarda içilen eğlenceler başlıyordu.

Hamurişleri, günümüzde Akdeniz havzasında bulduklarımızdan farklı değildi: Bal, sıvıyağ ve unla hazırlanan, badem, hurma, haşhaş tohumu, ceviz, fıstık gibi aromalı malzemeler eklenen düz galetalar ve yağda kızartılmış tatlı böreklerin üzeri genellikle susam tanecikleriyle süsleniyor ve beyaz peynir ve tatlı şarapla servis ediliyordu.

antillaise (à l') [Antiller usulü] Genellikle, domateste pişirilmiş küçük doğranmış sebzelerden oluşan bir fondüyle kaplanmış pirinç eşliğinde ama bazen de ananas ya da muzla birlikte servis edilen, balık, kabuklular ve kanatlı hayvanlarla hazırlanan çok sayıda yemek çeşidinin genel adı. *À l'antillaise* tatlılarda egzotik meyvelerle rom ya da vanilya birlikte kullanılır. Sömürge usulü yemeklere çok yakındır.

Antiller salatalığı Oval formlu meyvesi, Hint kestanesi gibi yoğun pürtüklü olan, Antiller'e özgü bir salatalık çeşidi. Aynı zamanda "*anguirie*" adı da verilen Antiller salatalığı, salata olarak ya da sirke içinde bekletilmiş olarak tüketilir.

Antiller usulü *bkz.* antillaise (à l')

antilop *Bovidae* familyasından otçul bir memeli. Eti Avrupa geyikgillerinin etine benzer ama daha serttir ve bazen de daha keskin bir tada sahiptir. Özellikle de Afrika'da, boyutları koyunla at arasında değişen yüzden fazla antilop türü vardır. Yerli halklar bazen marine ettikleri ya da güneşte beklettikleri antilop etini kızartma, kısık ateşte pişirme ya da haşlama yoluyla tüketmişlerdir. Küçük boyutlu bir antilop olan ceylanın gözde olan eti, keçi eti gibi pişirilir.

antioksidan Bir besinin bozulmasına neden olabilecek oksitlenme olgusunu önlemek için kullanılan bir katkı maddesi. En yaygını konsantre sütler, biralar, şuruplar, limonatalar ve tuzlanmış yiyeceklerde kullanılan askorbik asit ya da C vitaminidir (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ).

antipasto Yemeklerden önce soğuk tüketilen bir İtalyan ordövrü. Terim, İtalyanca *pasto*, "yemek", Latince ön ek *ante*, "ön" sözcüklerinin birleşmesiyle oluşmuştur. *Antipasto*, incirli ya da kavunlu Parma jambonu ya da bir dağ fondüsü (beyaz domalanla aroma katılmış, süt ya da yumurta eklenmiş eritilmiş peynir sosu ve çeşnilerle sunulan çiğ sebze ve meyveler) olabilir ama daha çok, aperatifle birlikte çerez olarak ya da yemeğin başında pateler yerine sunulan bol ve renkli çeşitlerden oluşur. *Antipasto*'lar yağlı malzemeler ile marine edilmiş sebze ve balıklar, limonlu deniz ürünleri, zeytin, özel şarküteri ürünleri, taş mantarı salatası, enginar vb içerir. Rakı mezeleri de *antipasto* sayılır.

antrikot Sığırın arka sırt bölgesinden, eskiden olduğu gibi "kaburgalar arasından" değil, kaburgaların üzerinden kemiklerden sıyrılarak çıkarılan sığır eti parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Antrikot genellikle yağ parçaları içerir, dolayısıyla suludur. Izgara ya da tava yapılarak tüketilir. Kaburgaların alt kısmından da antrikot çıkarılır. Aynı yöntemlerle pişirilir ama daha serttir. Antrikot, biçiminin bozulmaması ve lezzetini koruması için yaklaşık bir buçuk cm kalınlığında kesilir. Yağları kısmen alınır ve pişirme sırasında büzülmesini engellemek üzere çevreye dizilir. Antrikot en ince kısımdan çıkarıldığında "lop antrikot" olarak adlandırılır.

▶ Tarif: SIĞIR

antrikot filetosu Antrikotun en kalın ve en homojen orta kısmından çıkarılan, özellikle gevrek kaslardan oluşan sığır eti parçası. Bu sözcük aynı parçadan kesilen dilimler için de kullanılır.

Anvers usulü *bkz.* anversoise (à l')

anversoise (à l') [Anvers usulü] Asıl olarak taze şerbetçiotu filizleri (ya da sürgünleri), tereyağ ve krema-

nın etüvden geçirilmesiyle hazırlanan bir garnitürün adı. Yumurtalar (rafadan, haşlanmış ya da sahanda) için hazırlanan bu garnitür, bazen kızartılmış kontrfile, dana eti dilimleri vb yanında patatesle (İngiliz usulü ya da kızartılmış) birlikte sunulur. Şerbetçiotu sürgünleri, tarteletler ya da enginar yataklar üzerine de dizilir.

► Tarifler: DANA ESKALOP (DİLİMİ), KUZU

AOC *bkz.* köken kontrollü adlandırma

aperitif Öğle ya da akşam yemeğini beklerken tüketilen içecek. Adı, iştah "açmak" ya da "uyarmak" anlamına gelen Latince *aperire* sözcüğünden gelmektedir. Tarih boyunca çok sayıda bitki bu nitelikte kabul edilmiştir. Eski çağlarda da "aperitif" adı verilen içecekler üretilmiş ama bunlar gastronomik olmaktan çok tedavi amaçlı kullanılmış, masaya oturmadan önce tüketilmemiştir.

Romalılar ballı şaraba düşkündü. Ortaçağ'da otlu ve baharatlı şarapların yararına inanılıyordu. Daha sonra tarçın ve şekerle kaynatılmış şarap (*hypocras*), vermutlar, amerler ve tatlı şaraplar ortaya çıktı.

20. yüzyıldan başlayarak yemeklerden önce alkollü içecekler tüketme alışkanlığı yayıldı. "Aperitif" sözcüğü, 1888 yılından sonra, özel bir terim olarak kullanılmaya başlandı. Günümüz aperitifleri şarap (vermut, kınakına) ya da alkol (anason, *amer* (Bkz. ACI), *americano*, centiyan), likörlü şaraplar, meyve brendisi ve likör (kokteyl, viski) bazlı içeceklerdir.

apertizasyon Kâşifi Nicolas Appert'in adını taşıyan, uzun süreli (birkaç aydan birkaç yıla) bir saklama tekniği. Bir besin maddesinin, su geçirmez metal, cam ya da plastik bir ambalaj içinde, 100° C'nin üzerine ısıtılarak steril hale getirilmesinden ibarettir. Sterilleştirme ölçüleri (zaman/sıcaklık) ilgili besin kategorilerine (sebzeler, meyveler, etli ürünler, balıklar vb) göre sanayiciler tarafından belirlenmiştir. Apertizasyon her türlü mikroorganizmayı ve toksinlerini yok eder ve besleyicilik düzeyleri son yıllarda iyice artırılmış olan ürünlerin oda sıcaklığında saklanmasına olanak sağlar. Bununla birlikte, bazen lezzette hafif bir değişmeye de neden olur. Apertizasyona uğramış ürünlerin ambalajında SKT (Son Kullanma Tarihi) mutlaka kayıtlıdır ve bir kez açıldıklarında hızla tüketilmeleri gerekir.

Apicius Güzel ve seçkin yemek zevkleriyle tanınmış üç Romalı'nın adı. İÖ 138-78 yıllarında yaşayan Sulla'nın çağdaşı olan ilki yalnızca oburluğuyla tanınır. İS 2. yüzyılda yaşamış üçüncüsü taze istiridyeleri konserveleme yöntemini bulduğu için ödüllendirilmiştir. En ünlüleri olan ikincisi İS 14-35 yılları arasında imparator olan Tiberius zamanında yaşamıştır. Yemek tariflerini içeren ve yüzyıllar boyu temel kitap olarak kalan *De re Coquinaria Libri Decem* (Mutfağın On Kitabı) adlı kitabın yazarıydı ve Roma imparatorluk mutfağındaki uygulamalarla ilgili bütün bilgimizin kaynağıdır.

appenzell İnek sütünden üretilmiş (% 50 yağlı maddeler), sıkıştırılan harcı pişirilen ve kabuğu fırçalanan bir İsviçre peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Appenzell* kantonu kökenli olan bu peynir, az sayıda mercimek büyüklüğünde delikler içeren 6-12 kiloluk tekerlekler biçiminde sunulur. Keskin olmayan meyveli tadıyla yemek sonunda tüketilir. *Chäshappen* adlı (eritilmiş peynir, süt, un, maya ve yumurtayla hazırlanır), önce haşlanıp sonra kızartılan bir spesiyalitenin hazırlanmasında da kullanılır. Bu spesiyalite, yağı süzdürülerek, salata yanında servis edilir.

Appert (Nicolas) Fransız mucit. (Châlons-sur-Marne 1749-Massy 1841). Yemek yapma işini hancı olan babasının yanında öğrendi. Deux-Ponts Dükü'nün hizmetine girdi. Sonra Prenses Forbach'ın mutfak görevlisi oldu. 1780'de Paris'te, Lombards Sokağı'nda kendi hesabına şekercilik yapmaya başladı. Direktuvar Yönetimi, orduya ayrılmış yiyeceklerin konserve edilme işlemi konusunda yapılacak bir buluş için 12 bin franklık bir ödül koyunca Appert kendi adıyla anılan sterilize etme yöntemini ortaya koydu: "*Appertisation*" (Apertizasyon). 1810'da, herkesin bol bol yararlanabileceği bir kitap olan *L'Art de Conserver Pendant Plusieurs Années Toutes les Substances Animales et Végétales* (Bütün Hayvansal ve Bitkisel Maddeleri Uzun Yıllar Koruma Sanatı) adlı çalışmasını yayımladı. Kitap ayrıca 1811 ve 1813 yıllarında *Livre de Tous les Ménages* (Bütün Ev İşlerinin Kitabı) adıyla tekrar basıldı. İmparatorluk çökünce Appert'in de durumu kötüleşti. Yine de yeni buluşlar yapmayı sürdürdü ama yoksulluk içinde öldü.

aptesbozanotu *Rosaceae* familyasından, kenarı kıvrımlı yaprakları salatalığı hatırlatan, dayanıklı aromatik ot (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Körpe ve gevrek küçük aptesbozanotu -en sevilen türü- diğer bitkisel otlarla birlikte salatalarda, omletlerde, soğuk soslarda, marinadlarda ya da çorbalarda kullanılır. Yeşil soslu yılanbalığı yemeğinde kullanılan otlar karışımında da yer alır.

aquvait Aromalı maddeler (anason, köri, kimyon, rezene) eklenen, Avrupa'nın kuzeyinde, özellikle de İskandinavya'da 15. yy'dan beri üretilip tüketilen bir içki. Adı, Latince *aqua vitae* (hayat suyu) sözcüğünden gelmektedir. Yaklaşık % 45 Vol. oranında alkol içerir ve *dry* olarak, tek atışlık kadehlerde tüketilir.

araignée Sığırın kalça kemiğinin oval deliğinin iki yanını kaplayan kasları. Bu kaslar adını aldığı örümceğin (*arachnida*) ağı ya da perdeli ayaklar gibi yayılan aponevrotik lifler ağı biçiminde bulunmaktadır (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). *Araignée*, "kasaplık" denilen küçük bir parçadır. Özsuyu bol olan bu parçanın ızgarası çok beğenilir.

arak Doğu ülkelerinde tüketilen, genellikle anason aromalı, çok güçlü bir alkollü içki. Adı, Arapça *arak*,

"su", "özsu" sözcüğünden gelmektedir. Hurmanın (Mısır, Ortadoğu), üzüm taneciklerinin (Yunanistan), palmiye özsuyunun (Hindistan) ya da şekerkamışı suyunun (Cava) damıtılmasıyla elde edilir.

ararot *Marantaceae* familyasındaki bazı tropikal bitkilerin köksaplarından elde edilen bir kök nişastası. İngilizce "oklu kök" [*arrow-root*] anlamına gelen bu sözcük, Kızılderililer'in ok yaralanmalarına karşı bu köksapların özsuyunu sürmelerinden ve tedavi edici özelliklerine inanmalarından gelmektedir. İnce, parlak, sindirilmesi kolay ve nişasta açısından zengin olan bu fekül, sosları ve çorbaları, bazen puding ve tatlıları koyulaştırmakta ya da bulyon ve ara sıcakların hazırlanmasında kullanılır. Türkiye'de de, bir zamanlar çocuk maması yapımında kullanılmıştır.
► Tarifler: ÇORBA, TERBİYE

Arbellot de Vaqueur (Simon) Fransız gazeteci, romancı ve tarihçi (Limoges 1897-Saint-Sulpice-d'Excideuil 1965). Académie des Gastronames (Gastronomlar Akademisi) üyesi. Belle Époque'un son tanıklarından biriydi. *J'ai vu Mourir le Boulevard* (Bulvar'ın Öldüğünü Gördüm) ve *Un Gastronome se Penche sur son Passé* (Bir Gastronom Geçmişine Eğiliyor) başlıklı kitapların dışında *Tel Plat, Tel Vin* (Böyle Yemeğe Böyle Şarap, 1963) kitabına ve 1965'te ustası ve arkadaşı Curnonsky'nin hayat hikâyesine imza attı. Özellikle *Cuisine et Vins de France*'takiler (Fransa Mutfağı ve Şarapları) başta olmak üzere çok sayıda günlük yazılar bıraktı ve kendisini, Paris'teki boğazına düşkünlerin hayatını anlatıp betimlemeye adadı.

arbois İki büyük bağcılık bölgesinden biri olan Franco-Comptoise (diğeri Chateau-Chalon) ürünü olan, kalitesi kabul edilmiş, kırmızı, roze, beyaz ve köpüklü AOC şarap. Arbois şaraplarına saygınlık kazandırmak için iki kişi büyük çaba göstermiştir. Önce gastronom Anthelme Brillat-Savarin, ardından da 1822 yılında Dole'da doğan kimyacı Louis Pasteur, şarap yapımıyla ilgili çalışmalarını bu bölgede başlatmış, ardından bütün dünyada ses getirmişlerdir (Bkz. FRANCHE-COMTÉ).

arbolade Ortaçağ'dan 17. yüzyıl sonuna kadar yapılan tatlı ya da tuzlu omlet. *Ménagier de Paris*'nin (1393) *arboulastre*'ı, üzerine rende peynir serpilmiş otlu (kıyılmış ve karıştırılmış halde su kerevizi, pazı, ıspanak, marul, nane, adaçayı ve tarhun) omlettir.

La Varenne'in *Le Cuisinier Français*'de (1651) tarifini verdiği *arbolade* tatlı bir ara sıcaktır.

PIERRE FRANÇOIS DE LA VARENNE'İN TARİFİ
arbolade
"Bir parça tereyağı eritin ve krema, yumurta sarısı, armut suyu, şeker ve çok çok az tuzu ekleyerek birlikte pişirin. Çiçek sularıyla tatlandırın ve yeşil halde (az pişmiş) servis edin."

ardennaise (à l') [Ardenne usulü] İçinde ardıç (içkisi ya da meyve biçiminde) bulunan, birçok av hayvanı, tüylü (ardıçkuşu) ya da postlu (marine tavşan, yaban domuzu) hayvan etinden hazırlanan çok sayıda et yemeğinin genel adı.
► Tarif: ARDIÇ KUŞU

Ardenne usulü *bkz.* ardennaise (à l')

Ardennes Fransa'nın kuzeydoğusunda bir il. Sert iklimli bu ormanlık bölgede, av hayvanları kraldır ve gastronomiye hâkimdir: Karaca ve yaban domuzu (pate, kızartma, güveç ve turta), tavşan (yahni, pate ya da güveç) ve ardıç kuşu (adaçayı ya da ardıç içkisiyle pişirilmiş). Nehir balıkları bol miktardadır ve birçok farklı tarzda hazırlanır: Alabalık ve turna balığı içlerine domuz yağı ve havuç parçaları batırılarak sos içinde fırında pişirilirken, yılanbalığından balık yahnisi yapılır, küçük balıklar kızartılarak sunulur. Tavşan ya da kümes hayvanlarından yapılan jambonlar ekmekler içinde ya da sebzeye sarılmış olarak tüketilir.

Etler ve balıklar hindiba türleri, havuç, kırmızı lahana yanında, pişmiş elma, patates güveç biçiminde hazırlanır. *Mollet des Ardennes* (bir tür *brioche*) pastası, bisküviler ve şekerlemeler de çeşitlidir: Galet, baharatlı küçük çörekler, baharatlı ekmekler. *Norberte* (küçük erik) reçelini de unutmamak gerekir.

ardıç *Cupressaceae* familyasından, siyaha çalan yemişleri, biberli tadı ve hafif reçineli yapısıyla mutfakta ve likör sanayinde kullanılan ağaç ve çalı türü. Ardıç meyvesi Avrupa mutfağında bütün ya da kırılmış olarak av eti yemeklerinde, marine etlerde ve balık bulyonlarda, domuz yemeklerinde ve *choucroute*'ta beğenilerek kullanılır.

Ardıçtan özellikle de Kuzey Fransa'da kullanılan yoğun aromalı bir *eau-de-vie* hazırlanır (Fransızca'da *genièvre*, Flamanca'da *genever* ve *schiedam*, Belçika'da *péquet*). Hollanda'da arpa, çavdar ve mısırla hazırlanan bu likör, aromalı bitkilerle (anason, kişniş, kimyon, ardıç) damıtılır ve % 38-43 Vol. alkol oranında olması sağlanır.

İngiliz cini, bazı *schnaps*lar ve *aquavit* hazırlanırken de ardıç meyvesi eklenir. Bazı İskandinav biralarının kokulandırılmasında da kullanılır.
► Tarif: MOUSSE

ardıçkuşu Ötücükuşlar takımının *Turdidae* familyasından bazı kuşların ortak adı. Fransa'da, bir düzine kadar türü vardır. Sonbahar ve kış aylarında lezzetli etleri nedeniyle avlanan bu kuşların kokusu beslenmelerine (ardıç yemişi, tohumlar, üzüm vb) bağlı olarak değişir. Üç türü özellikle iyi tanınır: Müzisyen ardıç en nazik olanıdır, daha büyük olan *draine* etinin biraz acılaşmasına neden olan ökseotunu yer, daha küçük olan *mauvis* de çok rağbet görür. Kuzey Avrupa'dan ithal edilen ardıçkuşları daha az lezzetlidir.

Kanada'da, zararlı böcekleri yedikleri için koruma

altındaki değişik ardıçkuşlarının avlanması yasaktır. Ardıçkuşunun bazı türleri Türkiye'nin kuzey kesimindeki ormanlarda ürer, kimi türleri ise yalnızca göç zamanları görülür.

Ardıçkuşları bıldırcın gibi pişirilir. Birçok yerel spesiyalitede, özellikle de patelerde ve güveçlerde yer alır. Genellikle ardıç meyvesiyle birlikte pişirilir.

à la bonne femme *ardıçkuşu*

Ardıçkuşlarının tüylerini yolun, içini temizleyin ve yuvarlak bir biçim verecek biçimde bağlayın. Bir tencerede tereyağda kızartın. Çok küçük domuz yağı parçaları ekleyin ve 25-30 dakika pişirin. Küçük ekmek parçalarını tereyağda kızartın. Son anda tencereye ekleyin. Ardıçkuşlarının üzerine az miktarda konyak ve pişirme suyunu dökün. Tencerede servis edin.

à la liégeoise *ardıçkuşları*

Ardıçkuşlarının tüylerini yolun ama içini boşaltmayın. Tütsüleyin. Gözlerini ve taşlığını çıkarın. Bacaklarını çapraz tutarak bağlayın. Bir tencerede tereyağ ısıtın. Ardıçkuşlarının her yanını eşit ölçüde kızartın, üzerlerini kapayın ve 20-25 dakika kısık ateşte pişirin. On ardıç meyvesini iyice dövün ve tencereye ekleyin. Karıştırın. Kabuklarını kestiğiniz yarım ekmek dilimlerini tereyağda kızarttıktan sonra ardıçkuşlarının üzerine yerleştirin ve sıcak tutun. Tencereyi az miktarda bulyonla kaplayın ve yoğunlaştırın. Ardıçkuşlarının üzerine dökün ve servis edin.

à la polenta *ardıçkuşları*

Peynirli polenta hazırlayın ve yuvarlak bir kızartma tepsisine üç santimetre kalınlığında dökün. Ardıçkuşlarını, önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Islattığınız bir kaşığın tersiyle polentaya ardıçkuşu sayısı kadar delik açın ve üzerlerine rendelenmiş peynir serpin. Her boşluğa bir kuş koyun. Az miktarda tereyağ gezdirin. 12-15 dakika fırına verin. Ardıçkuşlarını beyaz şarap eklenmiş pişirme suyuyla ıslatın.

à l'ardennaise *ekmek kabuğu üzerine ardıçkuşları*

Domuz derisini suda bekletin. Süzün ve kurulayın. Ardıçkuşlarını sırtından açın, omurgalarını, kaburgalarını ve göğüs kemiğini çıkarın. Kuşların içine tuz, karabiber ve çok az miktarda Cayenne biberi serpin. Her kuşun içine, kaz ciğeri ve domalan dilimleri, dövülmüş ardıç meyvesi tanecikleri, tuz ve biberden oluşan bir harçtan az miktarda koyun. Kuşları yeniden kapayın ve tek tek domuz derilerine sarın. Bir tencerede kuşların kemikleriyle, ince doğranmış bir havuç ve soğanı kavurun. Kuşları da yan yana sıkıştırarak tencereye yerleştirin. Üzerlerine eritilmiş tereyağ dökün ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Yuvarlak bir ekmeğin içini boşaltın, tereyağ sürün ve fırında kızartın. Graten harcından sürün ve tekrar fırına verin. Ardıç kuşlarını süzün, derilerini çıkarın, ekmeğin içine dizin ve sıcak tutun. tencereyi 20 cl *xérès* (beyaz İspanyol şarabı) ve 35 cl donuk sosla kaplayın ve yoğunlaştırın. Birkaç dilim domalanı tereyağda çevirin ve sosa ekleyin. Servis edeceğiniz anda ardıçkuşlarının üzerine gezdirin.

Périgourdine *ardıçkuşu turtası* → TURTA

PARİS'TEKİ *AU PETIT MONTMORENCY*'DEN DANIEL BOUCHÉ'NİN TARİFİ

xérès sirkesinde soğan püreli ardıç kuşları

"Sekiz ardıçkuşunun tüylerini yolun ve içlerini temizleyin. Boyun ve kanatları füme hazırlamak için ayırın: 100 gr soğan ve 100 gr havucun kabuklarını soyun ve doğrayın. Bir tencerede bir kahve kaşığı sıvıyağ kızdırın ve kemiklerle artık parçaları soğan, havuçlar, iki ardıç meyvesi ve bir garnitür demetiyle kavurun. On dakika kadar pişmeye bırakın. Pişirme suyunun yağını alın ve çeyrek litre su, on gr tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin. Yarım saat boyunca kısık ateşte pişirin ve elekten geçirin. Soğan püresi hazırlayın: Yarım kilo soğanın kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın. 50 gr tereyağı bir tencerede eritin ve soğanları ekleyin. Kapağını kapayın ve beş dakika kısık ateşte pişirdikten sonra, 100 gr taze krema, elekten geçirilmiş füme ve 10 cl *xérès* sirkesi ekleyin. Yarım saat kısık ateşte pişmeye bırakın. Çeşnilerini ayarlayın ve ince bir püre elde etmek için bir elektrikli aletten geçirin. Kuşlara hafif tuz serpin ve sekiz dakika süreyle sıcak fırında (260° C) pişirin. Fırından çıkardıktan sonra, birkaç damla ardıç içkisi damlatın. Ardıçkuşlarını ikiye bölün. Bir tabağa tereyağ sürün, yarım kuşları yerleştirin ve soğan püresini üzerine dökün. Beş dakika daha fırına verin."

argenteuil Sosunda ya da garnitüründe kuşkonmaz (püre ya da parçacık olarak) bulunmasıyla tanımlanan yemeklere verilen genel ad. Fransa'nın Val d'Oise ilindeki Argenteuil şehri, 17. yüzyıldan beri kuşkonmaz yetiştiriciliğiyle tanınmaktadır (Les Compagnons de l'Asperge d'Argenteuil, "Argenteuil Kuşkonmazları Dostları" adı verilen bir dernek hâlâ varlığını sürdürmektedir). Bu ad genellikle "beyaz" yemeklere verilir: Haşlanmış ya da rafadan yumurta, dilbalığı ya da dilbalığı filetoları, haşlanmış tavuk.

▶ Tarifler: ÇIRPILMIŞ YUMURTA

arıtma Bir peynirin (taze ve eritme peynirler dışında) üretiminin, peynirin kuruyacağı, kabuğunun oluşacağı ve dokusunun, aromasının, tadının oturacağı son evresi. Büyük bir beceri gerektiren arıtma işlemi, büyük ya da küçük ama havalandırılan, belli bir sıcaklıkta ve nem oranında tutulan, bazen bir bakteri florasının bulundurulduğu mahzenlerde (ya da ayrıı koşulları sağlayan başka bir mekânda) gerçekleştirilen nazik bir operasyondur.

Peynir, arıtma sırasında, ortamda bulunan ve har-

cına katılan mikroorganizmaların etkisiyle gelişim kaydeder. Peynirlerin büyük çoğunluğu için, olgunlaşma süreci kabuktan merkeze doğru gerçekleşir. *Danablu*'ların büyük çoğunluğunda ise, aksine, içten dışa gelişir. Her peynir özel işlemlerden geçer: Kabuğun fırçalanması ya da yıkanması, yatırma, düzenli olarak çevirme, külle, otla vb kaplama. Aylarca sürebilen bu arıtma işlemi sonucunda peynir "*fait à coeur*" ya da "*à point*" diye tanımlanır. Arıtma işleminin gereğinden fazla sürdürülmesi hoş olmayan tatlara neden olur.

Sosisler ve jambonlar da arıtılır: Kararlılıklarını, lezzetlerini ve aromalarını sağlayan bir olgunlaşma ve kurutma dönemine tabi tutulurlar.

arıtma *bkz.* rafine etme

Ariege usulü *bkz.* Ariegeoise (à l')

ariegeoise (à l') [Ariege usulü] Güneybatı Fransa'ya özgü, hepsi aynı biçimde işlenmiş, özellikle de tavuk ve kemikleri ayıklanmış koyun göğüs etine dayanan değişik yemeklerin adı. Kümes hayvanları eti, yeşil lahana yaprakları, tuzlanmış domuz eti parçaları ve patatesle birlikte bir tencerede haşlanır.
▶ Tarifler: KOYUN

Arjantin Bu büyük ülke, İspanyol sömürgesi olduğu dönemden kalma mutfak geleneklerini korumamıştır. Ekonominin temelde hayvancılığa dayanması nedeniyle Arjantinliler çok miktarda et tüketmektedir. Dolayısıyla gastronomik farklılıklar yalnızca pişirme biçimlerine dayanır. Özellikle çok beğenilen sığır etinin büyük bir kısmı kızartma (*asados*) ya da ızgara (*churrascos*) olarak, yanında kırmızı fasulye, pirinç, mısır ya da İtalyan sömürgecilerden kalma bir mirasla bağlantılı olarak taze ekmekle tüketilir.

Çok basit olan bu pişirme tarzlarının yanında, balkabağı ve mısır koçanlarıyla pişirilmiş sığır haşlama ya da marine edilmiş sığır etinin sebze ve katı yumurtayla doldurularak, kızartıldıktan sonra başlangıç olarak soğuk halde servis edildiği *matambre* ("açlık bastırıcı") ya da *carbonara criolla* (balkabağı kabuğunda hafif ateşte pişirilen yahni) sayılabilir.

Arjantin aynı zamanda, bölgesinde çok beğenilen *tafi* (bir tip *cantal*) gibi peynirler ve Güney Amerika'ya özgü çok bilinen bir spesiyalite olan *dulche de leche* (şekerli ve aromalı yoğunlaştırılmış süt) üreticisidir.
■ **Şaraplar**. Arjantin'deki bağcılık, misyonerler tarafından, 1557 yılında, Santiago del Estero yakınlarında başlatılmıştır. Bağcılık zaman içinde çok büyük bir önem kazanmıştır. Arjantin bugün Güney Amerika kıtasının en büyük şarap üreticisidir ve kişi başına şarap tüketiminde dünyada dördüncü sırada yer almaktadır.

Günümüzde bağcılık büyük ölçekli bir sanayi olarak yönetilmekte ve bağlar geniş parseller halinde yayılmaktadır.

Bağların büyük bir kısmı Mendoza Bölgesi'nde, And Sıradağları'nın eteklerinde, eriyen karların sürekli bir sulama sağladığı topraklarda yer almaktadır. Daha kuzeyde bulunan San Juan Bölgesi ülkenin ikinci büyük üretim bölgesidir. Esas olarak sıradan şaraplar üretiminde kullanılan yerel bağ çubuğu *criolla*, yerini bu bölgede daha yoğun ve güçlü şaraplar veren, Bordelais'nin ünlü bağ çubuğu *malbec*'e bırakmaktadır. Yakın zamanlarda ekilmeye başlanan *cabarnet-sauvignon* ve *cabarnet franc*, kaliteli kırmızı şarapların geleceğini kurtaracak gibi görünmektedir.

Buna karşılık, beyaz şaraplar dikkate değer değildir, çünkü sıcak ve kuru iklim en önemli niteliklerine zarar vermektedir: Tazelik ve meyve kokusu. Beyaz şaraplar, *chenin*, *pedro ximénez*, *sauvignon*, *sémillon* ve *riesling* gibi bağ çubuklarından hareketle üretilmektedir. Rio Negro Bölgesi köpüklü şarapların üretilmesine uygun üzümler sunmaktadır. Moët et Chandon, Piper-Heidsieck et Mumm gibi birçok şampanya firması bu üretimin büyük kısmını paylaşmaktadır.

Mevzuata göre sıradan şaraplar (*comunes*) Rioja, San Luis, Catamaca, Cordoba, Jujuy ve Salta gibi, geldikleri bölgelerin adıyla, *no comues* olanlar ise *finos*, *reservas* ve *reservados* olarak sınıflanmaktadır.

arkebüz (İlk ateşli silahlardan olan "arkebüz"ün ardından.) Ateşli silahlarla yaralanma durumunda tedavi edici özelliklere sahip olduğu düşünülen eski bir içecek. "Arkebüz suyu" (ya da "*arquebusade*") tarifi, 19. yüzyılda, Hermitage Manastırı'nın (Loire) papazlarından biri tarafından yapılmıştır. Arkebüz, kokteyllerde kullanıldığı gibi, özellikle de Savoie'da, sindirim kolaylaştırıcı olarak içilmektedir.

Arkhestratos İÖ 4. yüzyılda yaşamış Gela (Sicilya) kökenli Yunanlı şair, yorulmak bilmez gezgin ve gastronom. *Gastrologie*, *Déipnologie* ya da *Hédypathie* diye de anılan *Gastronomia* adlı uzun şiiri yazdı. Athenaios, Arkhestratos'tan bazı parçaları kendi derlemesine almış ve ancak böylece bu parçalar günümüze kadar gelebilmiştir. Sözü geçen parçalar güzel ve iyi yemek seçmesini bilen bir meraklının tavsiyeler silsilesi gibidir.
▶ Tarif: SALATA

arlequin [artıklar] Restoranlardan ve malikânelerden toplandıktan sonra, ayıklanıp süslenerek, bazı pazarlarda ve ucuz meyhanelerde yeniden satışa sunulan yemek artıkları.

Arles usulü *bkz.* arlésienne (à l')

arlésienne (à l') Esas olarak, sarmısakla tatlandırılmış domates (dilimlenerek ya da rendelenerek sote edilmiş), zeytinyağında kızartılmış patlıcan dilimleri, bazen de etüvde pişmiş dolmalık kabak ve unlanarak kızartılmış soğan yuvarlaklarından oluşan bir garnitür.
▶ TARİF: ÇIRPILMIŞ YUMURTA, DİLBALIĞI, SALATA, SALYANGOZ.

armanyak Köken kontrollü üretim (IGP) tanımlamasından yararlanan, Gaskonya'nın belli bir bölgesinde (esas olarak Gers ilinde ama aynı zamanda Landes ve Lot-et-Garonne'da bulunan) üretilen bir likör şarabı. Armanyak, aromasını birçok av eti yemeğine, soslara ve suflelere vermekte ama aynı zamanda ince çeperli göbekli bardaklarda keyifle içilmektedir.

■ **Üretim bölgeleri.** En önemli üretim bölgesi (toplamın yarısı) olan Aşağı Armagnac (batıda Gabarret çevresinde, La Bastide-d'Armagnac, Cazaubon, Eauze et Nogaro, Villeneuve-de-Marsan ve Aire-sur-l'Adour'a kadar) son derece kaliteli ve özel bir rayihaya sahip, likörler arasında en iyilerden kabul edilebilecek armanyaklar üretmektedir. Ténarèze, bu bölgeyi doğudan (Nérac çevresi, Condom, Vic-Ferensac, Aignan) tamamlamakta ve güçlü bir kokuya sahip, içimi yumuşak likörler üretmektedir (% 40).

Daha doğuda ve güneyde, Mirande, Auch ve Lectoure çevresinde uzanan Yukarı Armagnac, daha az özellikli likörleriyle, genel üretime % 5 oranında katılmaktadır.

On yedinci yüzyılda doğan armanyak, beyaz şarapların (*picpoul, saint-émilion, juraçon* ve özellikle de *colombard*) sürekli akım, daha nadir olarak ise tekrarlamalı damıtma yöntemiyle imbiklerle damıtılmaktadır. Başlangıçta şeffaf olan taze likör, meşe fıçılarda eskimeye bırakılır, renk ve aromasını alması beklenir. Ardından doğrudan ya da diğer armanyaklarla (karışımın yaşı, en genç olana göre bildirilir) karıştırılarak piyasaya sürülür. Armanyak genellikle "*basquiases*" adı verilen yassı şişelerde satılır.

■ **Mevzuat**. Armanyağın yaşını tanımlamak için çok sayıda adlandırma kullanılmaktadır: "Monopole", "selection", "trois étoiles" ahşap fıçılarda en az bir yıl, en çok üç yıl eskitilmiş ürünleri tanımlamaktadır. "VO" (*Very Old*), "VSOP" (*Very Superior Old Pale*) ve "*réserve*" en az dört yıllık eskitmeye işaret etmektedir. "*Extra*", "*Napoléon*", "*vielle réserve*" ve "*hors d'âge*" beş yılın üzerinde bir eskitmeyi garanti etmektedir. Yirmi yılın üzerindeki ürünler de bulunabilmektedir.

▶ Tarif: ÇULLUK

armenonville Paris'teki *Bois de Boulogne* restoranının adını taşınan bir garnitür. En azından kremalı Anna elmaları ile domalandan oluşmakta, kuzu ve dana fileto, tavuk sote ya da haşlama, yağda ya da haşlama yumurtanın yanında sunulmaktadır. Malzemeler konyağa ya da Madeira şarabına batırıldıktan sonra ılık sos içine yerleştirilir. Bu ad, bir dilbalığı ya da dilbalığı filetosu yemeği için de kullanılır.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

Armorica usulü *bkz.* armoricaine (à l')

armoricaine (à l') [Armorica usulü] Sarmısak, domates ve zeytinyağı bazlı, kabuklular için hazırlanan bir sos. Galya'nın kuzeybatı uzantısının (Bretagne) Keltçe adına rağmen, Bretagne'la herhangi bir ilgisi yoktur. Aslında, son yüzyılda, ABD'den yeni dönen güney kökenli (sarmısak, domates ve zeytinyağının kullanılması da böylece anlam kazanmaktadır) bir şef tarafından Paris'te yaratılmış "*à l'américaine*" (Amerikan usulü) bir sostur.

armut *Rosaceae* familyasından bir meyve ağacı ve bu ağacın, uzunlamasına, dip kısmı şişkin meyvesi. Sarı, bronz, kırmızı ya da yeşil kabuğu altında beyaz, ağızda eriyen, ince ya da hafif tanecikli, ortasında çekirdekler barındıran bir eti vardır. Anadolu kökenli olan armut ağacı tarih öncesi çağda kendiliğinden yetişiyordu. Yunanlılar tarafından bilinen armut, özellikle de çiğ, pişmiş ya da güneşte kurutulmuş olarak tüketen ve mayalı bir içki yapımında kullanan Romalılar tarafından çok beğenilirdi. Günümüzde, ilerleyen seçim yöntemleri sayesinde, çok sayıda türü (Bkz. Tablo) bulunmaktadır. 100 gr'ında 61 Kcal bulunan armutta çeşitli vitaminler (C, B1, B2, PP) ve potasyum vardır.

Türkiye'de armut yetiştiriciliği elmadan sonra ikincidir. En yaygın armut çeşitleri akça armut, Hacı Hamza armudu, Mustafabey armudu, Tokat armudu, Göksulu armudu ve kışlık Ankara armududur.

■ **Kullanımları**. Çok beğenilen ama kırılgan bir sofra meyvesi olan armut, bıçakla soyulur ve tatlı çatalıyla yenir. Çiğ armut çabuk bozulur: Meyve salatasına ya da bordüre konacağı zaman üzerine limon sıkılır.

Pişirilecek özel türleri günümüzde bulunmamaktadır. Yine de bazen Fransa'daki köy pazarlarında da bulunabilen "Papaz" ve "*Belle-angevine*" armudu pişirilince lezzete kavuşmaktadır.

Rafine lezzetli çok sayıda armut tatlısı vardır: Şarlot, soğuk ya da glaze meyve halkaları, *mousse*'lar, sufleler, değişik kaplamalar ve garnitürlerle tartlar ve turtalar, kompostolar, reçeller, glazeler, şarapta haşlanmış armutlar ve sorbeler tatlı ürün serisini tamamlar. Armutlar kümes hayvanları ve av etleri yanında sunulduğu gibi, ordövr olarak da hazırlanır. Özellikle de kompostolarda ve tuzlu yemeklerin yanında kuru halde kullanılır.

Şurup içindeki armut konserveler, *eau-de-vie* ve bir likör yapımında da kullanılan *williams* armuduyla hazırlanır. *Eau-de-vie* (bazen "*williamine*" olarak anılır) çakıltaşı bir kap ya da şişe içinde birkaç ay yıllandırıldıktan sonra meyvenin lezzetine yakın muhteşem bir aroma geliştirir ve bu aroma içim sırasında kırık buzla iyice canlandırılır. Likör, sulandırılan *eau-de-vie*'ye tat katılması ya da distilasyon ve maserasyon karışımının eklenmesiyle hazırlanır.

antepfıstıklı armutlu gratinée → GRATINÉE
armutlu flaugnarde → FLAUGNARDE
armutlu sorbe → SORBE
armutlu şarlot → ŞARLOT

MICHEL ROSTANG'IN TARİFİ
beyaz Bordeaux şaraplı armut kızartma

Değişik armut türlerinin özellikleri

Türü	Kökeni	Dönem	Görünüm	Lezzet
Yaz armutları				
Jules guyot	Güneydoğu Fransa	Temmuz yarısı-Eylül	Oldukça büyük, kabuğu açık yeşil ile limon sarısı, eti fildişi rengi, sulu	Oldukça kaliteli, lezzetli
Williams	Güneydoğu Fransa	Eylül-Ekim	Büyük, basık, kabuğu pürüzsüz, parlak, sarı eti sulu	Kaliteli, şekerli hafif ekşi, ağızda eriyen
	Güney yarıküre	Mart-Nisan		
Sonbahar armutları				
Alexandrine	Güneydoğu Fransa Güneybatı Fransa	Ekim-Aralık	Orta boy, kabuğu hafif altın sarısı, eti sıkı	Kaliteli, şekerli hafif kokulu
Beurré hardy	Val-de-loire, güneybatı Fransa, Île-de-France	Eylül-Aralık	Orta ile büyük boyda sarı-yeşil bronz kalın kabuklu, eti sulu	şekerli, kokulu
	Güney yarıküre	Mart-Nisan		
Louise-bonne d'Avranches	Güneydoğu Fransa	Eylül yarısı -Aralık	Orta boyda, orta kısmı biraz şiş, kabuğu pürüzsüz, sarı-yeşil, şiş kısımları hafif pembe, eti hafif sulu	Hafif ekşi
Packam's triumph	Güneydoğu Fransa	Ekim-Ocak	Büyük, kabarcıklı, kabuğu açık sarı, eti sulu	Ekşi
	Güney yarıküre	Mart-Temmuz		
Conférence	Val-de-loire, kuzey ve güneydoğu Fransa, Île-de-France, Belçika, Hollanda	Ekim-Nisan	Uzunlamasına, kabuğu kalın, açık sarı, kızıl lekeli, mermer görünümlü, eti sulu	Kokulu, kaliteli, hafif ekşimsi
Doyenné du Comice	Île-de-France, Val-de-loire, güneydoğu Fransa	Ekim-Şubat	Büyük, koni biçimli, kabarcıklı, kabuğu yeşilimsi sarı, eti sulu	Çok kaliteli, ağızda eriyen, şekerli, hafif ekşi
	Güney yarıküre	Nisan-Mayıs		
Kış armutları				
Général leclerc	Val-de-Loire, güneydoğu Fransa	Ekim-Mart	Büyük, sıklıkla düzensiz, yeşilimsi sarı ile bronz	Kokulu
Passe-crassane	Fransa, İtalya	Aralık-Nisan	Büyük, kabuğu kalın, bronz sarısı, eti çok sulu	Ağızda eriyen, hafif ekşimsi

"Bir litre süt, 150 gr fındık ezmesi, 150 gr toz şeker ve altı yumurta sarısıyla fındıklı glaze hazırlayın. Dokuz Comice armudunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ikiye bölün. Bir tavaya 200 gr tereyağ ve 300 gr şeker koyun. Karamel oluştuğunda armutlara ekleyin. Ardından bir şişe beyaz Bordeaux şarabı ekleyin ve meyveler gevrekleşene kadar pişirin. Üzerini glaze ederek servis edin."

Bourdaloue armutlu tart

Tereyağ sürülmüş bir tart kalıbını kenarları biraz yükselterek ince bir hamurla kaplayın. Badem kreması sürün. İnce kıyılmış şuruplu armut dizin. Önceden 190° C'ye ısılmış fırında yarım saat pişirin. Soğumaya bırakın. Kayısılı kaplama malzemesiyle kaplayın.

PARİS'TEKİ, *LA TOUR D'ARGENT* RESTORANININ TARİFİ

Charpini armut

"125 gr pudra şekerini altı yumurta sarısıyla çırpın. 40 gr un ekleyin. İki vanilya çubuğunu yararak yarım litre sütün içinde kaynatın. Yarım litre iyice çırpılmış yoğun tatlı krema ekleyin. Bir kabın dibine bu karışımı yayın. Üzerine kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve bol vanilyalı bir şurupta haşlanmış on tane yarım armudu dizin. Malzemenin kalanıyla üzerini kaplayın. Toz şeker serpin ve fırında karamelize edin. Soğuk servis edin."

frambuazlı armut ve şeftali salatası

→ MEYVE SALATASI

Joinville armutlar

22 cm çapındaki *à savarin* kalıbına karamel sürün. Bir litre sütü yarım çubuk vanilyayla kaynatın. Bir tencereye 12 yumurta ve 200 gr toz şeker koyun. Bir yan-

dan çırparken bir yandan da kaynar sütü yavaş yavaş ekleyin. Elekten geçirin ve karamelize kalıba dökün. Kalıbı yarı yüksekliğe kadar su dolu pastane tepsisine yerleştirin. Su titreşmeye başlayana kadar ateşte ısıtın. Ardından 200° C'ye ısıtılmış fırına sürün ve 20 dakika pişirin (krema sertleşmelidir). Bir servis tabağına boşaltmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Büyük bir kutu şurup içinde armut konservesini süzün. Kısık ateşte, 200 gr kayısı marmeladını eritin ve 10 cl *kirsch* ya da armut *eau-de-vie*'si ekleyin. 20 cl yoğun taze krema, 3-4 cl soğuk süt, 50 gr pudra şekeri ve bir paket şekerli vanilyayla bir krem şanti hazırlayın. Armutları ince dilimler halinde doğrayın ve kremanın üzerine dizin. Şantiyiyi kenarı kıvrımlı bir uç takılmış krema poşeti içine doldurun ve armutların üzerini süsleyin. Kayısı sosunu sosluğa koyarak servis edin.

karamelize armut-elma kompostosu → KOMPOSTO
kırmızı şaraplı armut ve karaca mazet kızartması → KARACA

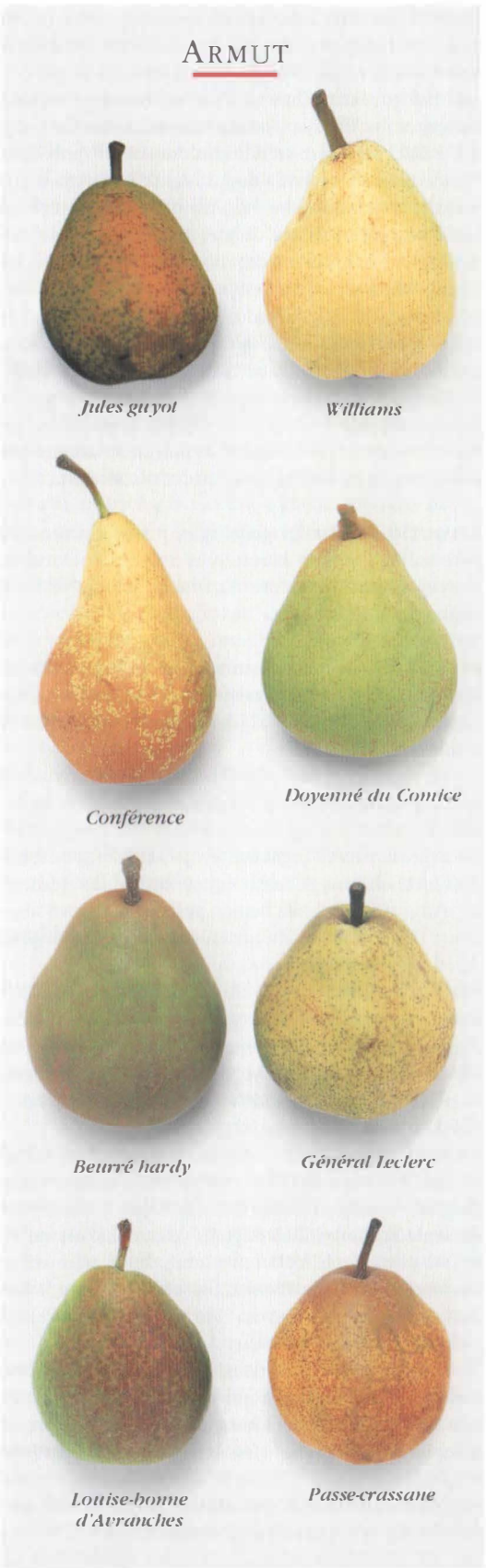
savarin armutlar
12 armudu soyun, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve içlerini az miktarda tereyağla karıştırılmış rokforla doldurun. Bir tepsiye dizin ve 30 cl yoğun taze kremayla kaplayın. Paprika serpin. Ordövr olarak, çok soğuk servis edin.

HERVÉ RUMEN'IN TARİFİ

şaraplı armutlar
"Sekiz büyük *williams* ya da *passe-crassane* armudun kabuklarını soyun, saplarını koruyun ve limon sıkın. Büyük bir kap içine koyduğunuz kabukların üzerine bir litre tanenli kırmızı şarap (*côtes-du-rhône* ya da *madiran*), 100 gr bal, 150 gr ham şeker, önceden ağartılmış bir limon kabuğu rendesi, az miktarda beyaz biber, birkaç kişniş tanesi, bir tutam muskat ve üç adet ikiye ayrılmış vanilya çubuğu ekleyin. Kısık ateşte kaynatın. On dakika sonra armutları sapları üstte duracak biçimde ekleyin. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve 24 saat buzdolabına kaldırın. Üzerini jelleştirilmiş meyve suyuyla kaplayarak servis edin."

PARİS'TEKİ, *LA TOUR D'ARGENT* RESTORANININ TARİFİ

Wanamaker armutları
"Altı çay pastasını dilimleyin. Tereyağ sürülmüş bir tepsiye hafif aralıklı dizin. Üzerlerine *kirsch* dökün ve az miktarda frenküzümü jölesiyle karıştırılmış armut marmeladıyla kaplayın. Her dilimin üzerine vanilyalı şurupta pişmiş yarım armut yerleştirin. Vanilyalı sufle karışımı hazırlayın ve armutların üzerini kaplayın. Fırında kızartın. İsteğe göre, *kirsch'li sabayon*'la servis edin.



armut şarabı Taze armut suyundan elma şarabı gibi hazırlanan mayalı içki. Armut şarabı Fransa'nın batısına (Normandiya, Bretagne, Maine) özgü çok eski bir içecektir. Elma şarabından daha az tüketilen bu içecek hafif beyaz şaraba benzer. Armutlar yıkanır, ezilir, üstü açık fıçılara doldurulur ve preslenir. Elde edilen su fıçılarda doğal olarak (oldukça hızlı) mayalandırıldıktan sonra şişelenir. Yoğunluğuna bağlı olarak, armut şarabı dingin, kabarcıklı ya da köpüklüdür. Genellikle belli bir koku ve mayhoşluk verdiği elma şarabıyla karıştırılır. Auge ve Domfrontais bölgesi AOC *calvados*'larının hazırlanmasında armut şarabı kullanılmasına izin verilir. Yoğunluğuna bağlı olarak durgun, kabarcıklı ya da köpüklü olabilir. Genellikle elma şarabıyla karıştırılır ve bu şaraba kokusu dışında belli oranda ekşilik katar. Auge ve Domfrontais AOC *calvados*'larının hazırlanmasında armut şarabı kullanılmasına izin verilmektedir.

armutlu pasta İçi genellikle, pişirildikten sonra püre haline getirilen kurutulmuş armutla doldurulan, tereyağlı mayalı hamurla hazırlanan İsviçre'ye özgü yoğun bir hamurişi.

aroma Bir gıda maddesinin, koku doğrudan burunla hissedilirken, retronazal yolla (ağzın içinden geçtikten sonra burunla) algılanan koku verici etken maddesi.

Aroma, kimyasal olarak, koku alma duyusunu uyarma özelliğine sahip bir molekül ya da bir moleküller grubudur.

Ağızda ısınan, çiğnenen ve çalkalanan gıda maddesi birbirinden çok farklı uçucu moleküller serbestler. Ama aroma ağızda hemen gelişmeyebilir ve algılanışı farklı olabilir. Bu nedenle de baş, orta ve geride etkili aromalardan söz edilir.

• DOĞAL AROMALAR. Bitkilerden çıkarılırlar: Meyveler, nane, vanilya, turunçgillerin kabukları vb. Arıtma -mikroorganizmaların kendiliğinden hareketlerini teşvik eder-, tütsüleme ya da alkolde bekletme gibi bazı işlemler gıda maddelerinin doğal olarak sahip oldukları aromaları zenginleştirir.

• YAPAY AROMALAR. Gıda sanayi tarafından yaratılmışlardır. Kimyasal (ama vanilya ya da nanede olduğu gibi, formülleri doğal aromalara çok yakındır) ya da sentetik (formülleri doğada yoktur, likörlerde ve eritme peynirlerde kullanılan amil asetat, muz kokusu, margarinlerde kullanılan diasetil ve meyve kokuları sayesinde şekerlemecilikte rağbet gören valerianatlar gibi) olanları vardır.

Aromalar katkı maddesi olarak kabul edilmez. Dolayısıyla kullanımları gıda katkılarıyla aynı kurallara tabi değildir. Buna karşılık, aromalı alkoller ve şuruplar için "*fantasie*" (fantazi), diğer gıda maddeleri için "*arôme naturel*" (doğal aroma) "*arôme naturel renforcé*" (takviyeli doğal aroma) ya da "*arôme artificiel*" (yapay aroma) ibareleri zorunludur.

aromalandırılmış şarap "Şarap bazlı aperitif" olarak da adlandırılır. Bu terim vermutlar, acı aromalı şaraplar, yumurta aromalı şaraplar vb için kullanılır. Hacmin % 75'i şarap olmalı, alkol oranı % 14,5 ile 22 arasında değişmelidir.

aromalı bitkiler Değişik kısımları kullanılabilen bir bitkiden gelen ve çeşni olarak kullanılabilen koku verici madde (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR).

- Yapraklar (fesleğen, frenkmaydanozu, tarhunotu, mercanköşk, nane, maydanoz).
- Çiçekler (gebreotu, latinçiçeği).
- Tohumlar (dereotu, anason, karamankimyonu, kişniş, hardal).
- Meyveler (ardıç, biber).
- Kökler (yabanturpu).
- Saplar (melekotu, bücür sarmısak, rezene, kekik, yaban kekiği).
- Yumrular (sarmısak, yaban sarmısağı, soğan).

Bazı sebzeler de (havuç, kereviz, pırasa, yaban havucu) aromatik rol üstlenirler. Aromalı bitkiler, daha çok egzotik kökenli (tembul, hardal, karabiber, safran, vanilya vb) olan baharatlardan ayrılmaktadır. Bu son sayılan baharatlar kaçınılmaz olarak aromalı olmakla birlikte, aynı zamanda çok keskin tatlara sahip olabilmektedir, oysa aromalı bitkiler esas olarak kokuları için kullanılmaktadır.

Baharat katmak "tat vermek" anlamına gelirken, aroma katmak "kokulandırmak" anlamına gelmektedir (Bkz. BAHARATLAR).

■ **Kullanımları**. Aromalı bitkilerin besleyici değeri yoktur ama tazı tat ve aroma uyumları (fesleğen ve domates, kekik ve koyun eti, tarhunotu ve tavuk eti vb) gözetilerek doğrudan ya da sirkeler, aromalı yağlar, hardal, çeşniler, baharatlı balık suları, marine etme, füme etme ve ıslatma işlemlerinde kullanılan sıvılar içinde kullanıldıklarından, mutfak için mutlak gerekli malzemelerdir. Alkollü ya da alkolsüz içecekler sanayi ve şekercilikte de yaygın olarak kullanılmaktadırlar.

Aromalı bitkiler taze ya da buzdolabında, dondurucuda saklanarak ya da kurutularak kullanılabilmektedir. Kurutulan bitkiler, kuru kalabilecekleri, ağızları sıkı sıkıya kapatılmış, ışık geçirmez kaplarda bütün ya da toz halde saklanmaktadır.

▶ Tarif: SOS

aromatik bileşenler Şaraba bukesini veren, şarap içindeki uçucu moleküller. Gaz halindeyken, doğrudan burun yoluyla (koku) ya da geniz yoluyla (tat) duyulurlar. Aromatik bileşenler genellikle üç kategoriye ayrılır: Bağ çubuğunun kimlik kartında yer alan birincil aromalar, alkolün mayalandırılması sırasında ortaya çıkan ikincil aromalar, "yıllandırma aromaları" ya da "oksidoredüksiyon aromaları" da denilen üçüncül aromalar.

Şaraplar da aromalarına göre ayrıca sınıflandırılır: Çiçek aromalı, taze meyve aromalı, kuru meyve

aromalı, bitkisel aromalı, *boisé* kokulu, hayvansal kokulu, baharat aromalı, balsamik (katran, kâfur) aromalı, kimyasal (iyot, sirke...) aromalı, organik (kahve, karamel, yerfıstığı, füme...) aromalı gibi.

aromatik garnitür Sebzeler, aromalı bitkiler ve çeşniler bazlı, yemeklerin, özellikle de uzun pişirimli yemeklerin lezzetini ve kokusunu artırmak için kullanılan karışım. Duruma göre, sarımsak, ardıç meyvesi, garnitür demeti, havuç, kereviz, belki karanfil batırılmış bir soğan, pırasa, maydanoz sapları vb içerir. Servisten önce yemeğin içinden çıkarılır.

arômes Çok keskin bir tat almasını sağlayan üzüm likörü ya da beyaz şarap içinde arıtılan, *rigotte* ya da *pélardon* tarzı bir Lyon peyniri.

arpa Çok uzun süreden beri yetiştirilen, glüten açısından fakir olduğundan güçlükle ekmek yapılabilen tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL). Günümüzde arpa tüketimi eski zamanlarda olduğu gibi malt ve bira üretimiyle sınırlı kalmaktadır. Mutfakta, "incili" arpa, yani kabukları ayıklanmış ve değirmenden geçirilerek küçük yuvarlak inci taneleri biçiminc getirilmiş arpa kullanılır. Çorbalar ve lapaların yapımında kullanılır ve aynı zamanda yahniler ve çorbalara (sığır kuyruk ya da İngiliz *scotch broth*) garnitür olarak katılır

arpalı krema → KREMALI ÇORBA

ALAIN SOLIVERES'IN TARİFİ

Sault bölgesinin incili arpası

"On cl zeytinyağında üç kıyılmış yabani sarmısak ve küçük parçalar halinde doğranmış bir sığır kemiği iliğini hafif kavurun. 240 gr incili arpa ekleyin. İyice karıştırın. Yirmi cl beyaz şarap katın, biraz buharlaştırın ve 12 dakika boyunca, kademeli olarak bir buçuk litre piliç bulyon katarak pişirin. Bir kıyılmış *cébette*, 20 gr ezilmiş domalan ve 40 gr yeni rendelenmiş parmesan ekleyin. Ateşten aldıktan sonra, son anda, bir çorba kaşığı çırpılmış krema katın. İnce Guérande tuzu ve değirmende çekilmiş karabiber serpin. Bu *risotto*'ya sakatatlar, taşmantarları, tatlısu ıstakozları, kurbağalar, mürekkep balıkları da eklenebilir."

arpa şekeri Pişmiş şekerden yapılan çok eski bonbon. Bu aslında bir sıcak şeker şurubu ve bonbona renk veren kaynatılmış arpa karışımından yapılırdı. III. Napolyon'un düşkün olmasından dolayı, 1850'den sonra İkinci İmparatorluk döneminde yeniden moda olan arpa şekeri, birkaç su şehrinin (örneğin Cauterets, Évian, Plombières, Vichy) spesiyalitesi haline gelmiştir.

Günümüzde arpasız pişirilmiş, çeşitli biçimlerde kokulandırılmış, hap yapma aletinde yuvarlak çubuklar halinde biçimlendirilmiş ya da preste kesilmiş şekerden bir bonbondur.

Tours'da üretilen arpa şekeri, elma ya da kiraz kokuludur. Kehribar renginde ve üzerinde bir haç işareti bulunan kalp biçimindeki Moret arpa şekeri, 1638'de Moret-sur-Loing (Seine-et-Marne) Manastırı rahibeleri tarafından yaratılmıştır. Fransız İhtilali'nden sonra şehrin laik bir şekerlemecisine satılan tarifi sır olarak saklanmıştır. Nancy bergamutu, Vosges "graniti" ve Saint-Benoît-sur-Loire'ın ballı pastili de (keşiş çömezi biçiminde) arpa şekerindendir.

eski usul arpa şekeri

Beş litre su katılmış 250 gr ayıklanmış arpayı beş saat boyunca hafif ateşte pişirin. Bu hafif ve beyaz jöleyi süzün ve durulaştırın. Bir kilo sufle olarak pişirilmiş şeker ekleyin ve biraz daha pişirin, ardından yağlanmış bir mermer üzerine dökün. Arpa şekeri soğumaya başlar başlamaz bunu küçük çubuklar halinde parçalara ayırın ve çubukları burun.

arşidük Belle Époque dönemine dayanan, Avusturya-Macaristan mutfağından esinlenilerek oluşturulmuş yemeklerin adı. Yumurta, dilbalığı ve kümes hayvanları soğan ve paprikayla pişirilir ve *Hongroise* sosla kaplanır. Suyu (duruma göre balık fümeli ya da donuk soslu) konyak, viski, Madeira şarabı ya da portoyla kokulandırılır.

▶ Tarif: KALIP DONDURMA

Artagnan (d') *Béarnaise* soslu taşmantarı, küçük doğranmış domatesler ve patates kroketle hazırlanan bir garnitür. Kanatlıların ve etlerin yanında sunulur.

artıklar *bkz.* arlequin

Artois (d') Daha sonra X. Charles adını alan Kont d'Artois'nın anısına, beyaz fasulye çorbası ve kuzu çevirme yanında sunulan, patates ve bezelycyle doldurulmuş ve Madeira sosuyla servis edilen küçük böreklerden oluşan bir garnitür.

Artusi (Pellegrino) İtalyan bankacı, edebiyatçı ve gastronom (Formimpopoli 1820-Floransa 1911), *La Scienza in Cucina e l'Arte Mangiar Bene* (Mutfak Bilimi ve İyi Yemek Yeme Sanatı) adlı kitabın yazarı. 1891'de kendi parasıyla bastırdığı bu çalışma 14 baskı yaparak İtalya'da görülmemiş bir başarı kazandı. "Artusi", 790 yemek tarifiyle birlikte her zaman için İtalyan mutfağının büyük klasiğidir ve ayrıca her zaman zevkle okunmuştur. Üslubunun özgünlüğü teknik kesinlik, edebi oyunlar, eğitici sağlık koruma bilgisi ve etnografik ya da tarihsel tanıklıklarla ortaya çıkar.

asa fœtida Doğu'da yetişen, *Apiaceae* familyasından bir bitkinin kökünden çıkarılan reçine. Çeşni olarak kullanıldığı İran, Hindistan ve Afganistan'da, ku-

rutulup ufalanarak, toz halinde satılır. Günümüzde, çok keskin tadı ve belirgin sarımsak kokusu nedeniyle Avrupa'da rağbet görmemektedir (Almanlar bu çeşniye *Teufelsdreck*, "şeytan pisliği" adını vermişlerdir). Roma döneminde de fazla tüketilmemiş ama daha sonraları ilaç özelliği olan bir ürün olarak kabul edilmiştir.

asiago İnek sütünden üretilen (% 48 yağlı maddeler), harcı yarı-sert halde preslenen ve kabuğu fırçalanan bir İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Bir zamanlar Asiago'da (Vicence'e bağlı) koyun sütüyle de üretilen bu peynir, hafif keskin bir tada sahiptir ve 7-10 kiloluk tekerler halinde bulunur. Arıtma düzeyine bağlı olarak (1-6 ay) taze, orta tazelikte ya da eski (bu durumda rendelenebilir) olarak tüketilir.

asit Bir kimyasal işlev ve tat özelliğini ifade eden terim.

■ **Kimya**. Kimyacılar için, bir madde, suyla çözeltileri hazırlandığında hidrojen iyonları bırakırsa asittir. Asitlik düzeyi, ölçeği 0 (çok asit) ile 14 (çok alkalin) arasında değişen hidrojen potansiyeli (pH) biçiminde tanımlanır, saf su 23° C'de nötrdür ve pH'ı yedidir.

Bazı besinler, (sülfürik asit gibi, "güçlü" denilen mineral asitlere oranla) "zayıf" denilen organik asitler barındırır: Meyvelerde sitrik ve malik asit, peynirlerde, et ve balıkta fosforik asit, şarapta tartrik asit. Ayrıca, formülleri asit işlevi gösteren asimile edilebilir maddeler içermektedirler: Askorbik asit, amino asit, yağlı asitler gibi.

■ **Gastronomi.** Gastronomlara göre asit, yani "ekşi", tatla ilgili bir özelliktir: Tatlı, acı ve tuzlu ile birlikte dört temel tattan biridir. Ama ağzımız bir malzemenin pH'ını gerçek anlamda ölçmez çünkü tükrük, serbestlediği H+ iyonlarını az ya da çok miktarda emer ve böylece "tampon etkisi" sağlar. Sonuç olarak, dili ve ağzı kaplayan papillalar üzerinde ekşi bir tat oluşur.

Ham, asitli ya da tam olgunlaşmamış (koruk suyu atalarımız tarafından kullanılmış bir çeşnidir) malzemelere de ekşi (Almanca'da *sauer*, İngilizce'de *sour*) denir.

■ **Kullanımları.** Asitli ve asit eklenen (asetik asit ya da sirke) ürünler daha uzun süre saklanabilir çünkü mikroorganizmalar pH düşük olduğunda daha zor çoğalır. C vitamini de daha kolay korunur.

Limon suyunda olduğu gibi zayıf asitler avokado, muz, hindibalar, enginar kalpleri, elmar ve patatesin oksitlenme sonucu kararmasını engeller. Asitler protein koagülasyonuna yardım eder. İşte bu nedenle de balık suyu ve yahnilerin pişirme suyuna bir parça sirke ya da limon suyu eklenir.

Asitleşme bir bozulma olgusudur: Laktoz, laktik asite dönüştüğünde süt "ekşidi" denir. Mutfakta, bazen "ekşi" kremaya da ihtiyaç duyulabilir: Bu krema, taze kremaya birkaç damla limon ekleyerek elde edilir.

asitleştirme Limon suyu, sirke ya da koruk suyu ekleyerek bir karışımı daha asitli, ekşi ya da acı hale getirme ("acılaştırma" da denir).

asmakabağı *Cucurbitaceae* familyasından, değişik bitkilerin meyvelerinin tür adı. Tatlı asmakabağı Amerika ve Afrika'da bulunan tırmanıcı bir bitkiden gelmektedir. Beyaz ve lezzetli eti çiğ olarak salatalarda, fırında pişmiş ya da haşlanmış, hatta domuz eti ve ince doğranmış sebzeler yanında kavurma olarak (Martinik) ya da sığır yanında köri katılarak (Sri Lanka) yenir. Japonya'da, bazı türlerinin etli kısmı kurutulur ve ince dilimler halinde kesilerek çorbalarda garnitür olarak kullanılır. Asmakabağı kurutma sırasında sertleşir ve odunsu bir nitelik kazanır. İçi boşaltıldığında su kabı, küçük taslar gibi mutfak eşyaları üretiminde kullanılabilir.

Güney Amerika'da, asmakabağı etinden elde edilen sıvıyla sevilen bir şurup hazırlanır.

aspartam Çok yüksek şeker tadına (sakaroza oranla 180-200 kat) ve düşük kalori değerine (gr'da dört Kcal) sahip yapay tatlandırıcı. Diğerleri arasında tadı normal şekere en çok benzeyendir. Hiçbir zararı olmaması ve ağızda başka bir tat bırakmaması binlerce düşük kalorili yiyeceğin bileşenlerinden biri haline dönüşmesine neden olmuştur. Buna karşılık, ısıda kararlılığı düşüktür. (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ.)

aspik Pişirilmiş ve soğutulmuş (et, kanatlı hayvanların eti, kaz ciğeri, balık, kabuklular, sebzeler, hatta meyveler) malzemelerin aroma katılmış, kalıplanmış ve süslenmiş bir jöle içine alınarak terbiye edilmesi yöntemi.

Batı dillerindeki "*aspic*" terimi, bir yılanı tanımlayan Latince *aspis* sözcüğünden gelmektedir. Aynı zamanda üzerinde sevilen bir sürüngenin temsil edildiği bir kalkana da aynı ad verilir. Benzerlikten yararlanılarak, bazı spiral mutfak kalıplarına da bu ad verilmiştir.

Günümüzde, aspikler kenarı düz (*charlotte* kalıbı, savarin kalıbı [çoğunluğu için], *ramequin, dariole* [tek kişilik kalıp]), girintili çıkıntılı ya da süslü kalıplarda hazırlanır.

Aspik hazırlamak için kullanılan jöle (et, kanatlılar, balık ya da meyveler için pektin bazlı) ana malzemenin (kanatlılardan hazırlanmış et dilimleri, dilbalığı filetosu, *foie gras en médaillon*, ince doğranmış taze sebzeler, dilimlenmiş meyveler vb) doğasına göre seçilir. Bu jöle porto, Madeira şarabı, marsala ya da *xérès* ile kokulandırılır.

aspik: Hazırlama

Seçilen kalıbı iyice soğuması için buzdolabında beklettikten sonra, iyice soğumuş ama donmamış aspik jöleyi içine boşaltın. Jölenin alt kısmının ve kenarlarının düzgün çıkmasını sağlamak için hızla ters çevirin. Ardından jölenin katılaşması için soğuk bir yere koyun

ama sertleşmesine izin vermeyin. Alt kısmına ve çevresine istediğiniz süsleme elemanlarını yerleştirin. Ana yemeğe göre gerçekleştirilen bu süslemeler basit, aşağıda sayılanlar arasından seçilen az sayıda malzemeyle yapılmalıdır: Domalan dilimleri, yuvarlak kesilmiş katı yumurta, jambon dilimleri, *langue écarlate* (sos), tarhunotu yaprakları, füme somon vb. (Bu işlem sırasında, jölenin kalıptan çıkarıldıktan sonraki görünümünü düşünmek gerekir.) Bu biçimde süslediğiniz kalıbı jöleyle bütünleşmesini sağlamak üzere tekrar buzdolabına koyun. Kalıbı temel malzemeyle doldurun, iyice sıkıştırın, ardından üzerini jöleyle eşit yüksekliğe getirin. Bu malzeme ister arasına konulan jöleyle soğutulacak olan tabakalar halinde ister tek seferde boşaltılır ve üzeri tek bir jöle tabakasıyla kaplanır. Sonra içi doldurulan kalıp servis edileceği ana kadar buzdolabına konur. Aspikin kalıptan çıkarılması kalıbın birkaç saniye süreyle kaynar suya batırılmasıyla gerçekleştirilir. Soğuk bir tabak üzerine ters çevrilir, servise sunulmadan önce kısa bir süre buzdolabında bekletilir.

balıklı aspik
Yengeçli aspik gibi hazırlanır ama kabuklular yerine balık filetoları ya da yuvarlak dilimleri yerleştirilir ve yengeç ezmesi yerine balık ezmesi kullanılır.

jambonlu ve dana (ya da kümes hayvanları) etli aspik
Aromalı bir jöle hazırlayın. Kalıbın dibini ve çevresini kaplayın. York jambonunu ve dana (ya da kümes hayvanları) etini ince dilimler halinde yerleştirin. Orta kısmına jambon ezmesi ve pişmiş küçük sebze parçaları yerleştirin. Gerisini jöleyle doldurun. Buzdolabında katılaştırın. Servis edeceğiniz an kalıptan çıkarın.

kaz ciğerli aspik
Madeira şarabı ya da *xérès* ile aromalandırılmış bir jöle hazırlayın. Kalıbın dibini ve çevresini kaplayın. Kaz ciğeri ve domalandilimleri döşeyin. Kalıbı yarı katılaşmış jöleyle doldurun ve buzdolabının en soğuk bölmesine kaldırın. Servis edeceğiniz an kalıptan çıkarın.

kuşkonmazlı aspik
Ramequin kalıbının dibi ve çeperleri jöleyle kaplanır. Haşlanmış kuşkonmazlar, kalıp çevresine, uçları kalıp yüksekliğine gelecek biçimde dik olarak, başları aşağıda yerleştirilir. Birbirlerine iyice sıkıştırılır. İçi kaz ciğeri püresiyle doldurulur. Üzeri jöleyle kaplanır ve kalıptan çıkarıp servise sunmadan önce birkaç saat buzdolabında tutulur.

somon füme li aspik
Aromalı bir jöle hazırlayın. Kalıbın dibini ve çevresini kaplayın. Somon füme dilimleri üzerine Rus salatası boşaltın ve yuvarlayın. Bir tabaka garnitürlü somon füme, bir tabaka somon ezmesi biçiminde sıralayın. Üstünü jöleyle kapayın. Buzdolabında katılaştırın ve kalıptan çıkarın.

yengeçli (karidesli, ıstakozlu ya da langustlu) aspik
Yarım kilo beyaz balık dilimleri, 30 cl *dry* beyaz şarap, iki kuru karanfil batırılmış bir baş soğan, bir garnitür demeti, bir küçük ot demeti ve beş ya da altı karabiber tanesiyle balık füme (balık suyu) hazırlayın. Tuz atmayın. Bir litre su ekleyin, kapağını kapayın, kaynatın ve yarım saat süreyle hafif ateşte pişirin. İki katı yumurta pişirin, soğutun ve kabuklarını soyun. Balık fümeyi süzgeçten geçirin. Ilımaya bırakın. İki yaprak jelatini yumuşatmak için bir parçasını kullanın. Üç yumurtanın akını çırpın ve fümenin kalan kısmının üzerine karışımı çırpmaya devam ederek ekleyin. Yumuşamış jelatini katın ve karıştırın. Çırpmaya devam ederek kaynatın. Ardından ateşten alın ve on dakika dinlendirin. Sonra fümeyi ince bir tülbentten geçirerek süzün ve soğumaya bırakın. Katı yumurtaları ve üç küçük domatesi çok ince dilimler halinde doğrayın. Birkaç tarhunotunu yıkayın ve kurulayın. Kalıbı jöleyle kaplayın ve bu jölenin üzerine ince kesilmiş domates ve katı yumurta yuvarlaklarını ve tarhunotu yapraklarını dizin. Bu süslemenin üzerine de bir parça jöle dökün ve katılaşması için buzdolabına koyun. Istakoz ya da böcekli aspik için, kuyruklarını dilim dilim doğrayın ve kıskaçlarını ve ayaklarının kabuklarını soyun. Yengeçli aspik için, kıskaçların ve ayakların kabuklarını soyun ve gövde etini çıkarın. Karidesli aspik için tamamen soyulmuş karidesleri kullanın. Her üçünde de, kabukluları kalıbın içine dizin ve üzerini yengeç ezmesiyle doldurup sıkıştırın. Jölenin kalanını da boşaltın ve beş ya da altı saat buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarıp, kuşkonmaz ya da marul yapraklarıyla süslenmiş bir tabakta servis edin.

aspir *bkz.* yalancı safran

asti Piemonte kökenli İtalyan şarabı. Torino'nun güneyinde bulunan Asti şehri, çok beğenilen kırmızı şaraplarıyla, aynı zamanda da *moscatello* denilen bir tür *muscat* beyaz şarabıyla ünlü, çok önemli bir bağcılık bölgesinin merkezidir.

Bu şarapların önemli bir kısmı, mükemmel bir meyve tadını korumasına olanak sağlayacak biçimde, ilk mayalandırma sonrasında köpüklü şarap haline dönüştürülür. *Astispumante* adıyla satılan bu mükemmel köpüklü *muscat*, bütün dünyada beğenilir.

aşçıbaşı Fransa'da aşçıbaşı mönü içeriğinin, mönü kartlarının, sunum tarzlarının tasarımının ve teknik dosyaların oluşturulmasını sağlar. Yemeklerin maliyet bedelini belirler. Malzeme alımıyla ilgilenir. Yönettiği mutfağın personeli tarafından gerçekleştirilen yemeklerin kalitesinden de sorumludur. Mutfak personelinin ve kendi bilgisini aktardığı yardımcısının eğitimini üstlenir. Son olarak da, mutfakla restoran ya da otelin diğer servislerinin ilişkilerini yürütür.

Daha Ortaçağ'da, saray mutfağının şefleri önemli kişiler kabul edilir, çok büyük bütçeler yönetirlerdi. Fransa'da Ancien Régime Dönemi'nde, yemek servi-

sinden her zaman soylu kişiler sorumlu olmuştur. Mutfaktan sorumlu olan aşçı subay kabul edilirdi. Aşçılar da soylular gibi kılıç taşır, bir çoğuna soyluluk unvanı verilirdi.

Osmanlılar'da bir mutfakta görevli aşçıların şefi. Başaşçı da denir. Türkiye'de Osmanlı döneminde bir hanenin (evin, konağın, sarayın) büyüklüğü yani orada yaşayan insan sayısı mutfağında kaç erkek aşçı çalıştığıyla ölçülürdü. Büyük sayılabilmek için en az dört aşçı ve bir aşçıbaşı bulunması gerekliydi. Kadınların yemek pişirdiği haneler dikkate bile alınmazdı. Saray mutfağında ise 100'den fazla aşçı çalıştığı için bir uzmanlaşma oluşmuş, aşçıbaşı yalnızca yemeklerden sorumlu tutulmuş, Helvahane ayrı olarak çalışmış, onun başındakine helvacıbaşı denmiştir. Konaklar ve saraylar dönemi kapandıktan sonra aşçıbaşılık yalnız büyük lokantalara ve giderek de büyük otel mutfaklarına özgü bir unvan halini almıştır.

aşçılık ve günümüz Fransız aşçıları "Lezzet, düşünceler, görgü, içtenlik." Ritz'den Guy Legay'a atfedilen bu slogan aslında Taillevent ya da Antonin Carême'e de ait olabilirdi. Asıl değişen mutfağın mitolojisidir. Bir zamanlar az sayıda ayrıcalıklı insana, büyük otellerin müşterilerine ya da zengin evlerinin konuklarına özel olan bu "dokuzuncu sanat" artık çok daha geniş bir kitleye ulaşıyor. Otomobilin, turizmin ve iş dünyasının gelişmesi bunda büyük rol oynadı. Amatör gastronomlar kırsalı keşfetti ve yetenekli aşçılar eski tarifleri yaşadıkları bölgelerin ürünlerine uyarlamayı başardı.

Usta aşçılar ve şefler daha büyük bir ün kazanarak ilgi odağı oldu. Her türlü sanat gibi mutfak da kendi kutsal kişilerini, başyapıtlarını, taklitlerini ve fason ürünlerini yarattı. Günümüzün büyük aşçıları büyük işletmelerin başındadır ve *Oustau de Baumanière*'den Raymond Thuillier'nin de dediği gibi, halkıyla kesintisiz temas halinde olan "mutluluk tacirleri" olmak zorundadır. Günümüz aşçıları çok açık yüreklidir ve önerilerde bulunmak konusunda cimrilik etmez. Hatta çok sayıda yemek kitabı yayımlamaktan ve kendi tariflerini medya aracılığıyla aktarmaktan kaçınmazlar. Bu alandaki öncü, uzmanı olduğu zarafet dolu bilimi, Langon şivesi ve becerikli el hareketleriyle ortaya koyduğu yemek programlarıyla televizyonu ilk kullanan Paris *Grand Véfour*'dan Raymond Olivier (Langon 1909-1990) olmuştur.

■ **Efsanevi şefler ve yükselen nesil.** Meşaleyi aileden alan ya da almayan ünlü şefler mesleklerini her zaman ebeveynlerinin ya da ünlü bir aşçının yanında öğrenmiş ve kendi adlarına ortaya çıkmadan önce deneyim kazanmışlardır. *Maxim's*'den Alex Humbert, *Lucas Carton*'dan Gaston Richard ya da Viyana'daki *La Pyramide*'den Fernand Point de aynı süreçten geçmiştir. Bu ustalar eksiksiz bir aşçılar sınıfı oluşturmuştur: Collonges'te Paul Bocuse, Mougins'te Roger Vergé, Illhaeusern'de Haeberlin Kardeşler, Roanne'da Troisgros Kardeşler. Bazı büyük işletmeler ikinci, üçüncü, hatta dördüncü kuşak tarafından devralınmıştır: Roanne'da Michel Troisgros, Valence'da Alain Pic, Illhaeusern'de Paul Haeberlin, Chagny'de Jacques Lameloise, Baux-de-Provence'da Jean-André Charial.

Yeni aşçı-patronlar ortaya çıkmıştır: Hepsi Paris'te olmak üzere, *Lucas Carton*'da Joël Robuchon, Guy Savoy, Alain Senderens, *Carré des Feuillants*'da Alain Dutournier, *Vivarois*'da Jacques Peyrot. Kırsal kesim de geri kalmamıştır: *Moulin de Mougins*'de Roger Vergé, Vonnas'ta Georges Blanc, Saulieu'deki *La Côte d'Or*'da Berbard Loiseau, Saint-Père-sous-Vézelay'daki *L'Espérance*'ta Marc Meneau, Saint-Étienne, ardından da Paris'te Pierre Gagnaire, Strasbourg'da Antoine Westermann, yine aynı şehirde, *Crocodile*'de Emile Joung, Auch'ta André Daguin, Eugénie-les-Bains'te Michel Guérard, Raymon Olivier'nin aile ocağı Langon'daki *Lion d'Or*'da Claude Darroze, önce Monaco'daki *Hôtel de Paris*'de ardından Paris'te Alain Ducasse, Languiole'de Michel Bras, Cancale'da Olivier Roellinger, Annecy Gölü kıyısındaki *L'Auberge de L'Éridan*'da Marc Veyrat.

Bazı şefler yeteneklerini yurtdışında göstermeyi seçerek, tarih, coğrafya ve kültürlere göre yön bulan uzun süreli bir geleneği devam ettirmiştir. Büyük Britanya ilk hedef ülke olmuştur. Aşçıların göçü, Nantes Fermanı'nın iptaliyle Protestanlar'ın sürgüne zorlanmasıyla başlamıştır (1685).

Bu ülkedeki çağdaş öncüler, 1967 yılında Londra'da ilk işletmelerini açarak yalnızca yemek sunan lokantalara yönelimi başlatan Albert ve Michel Roux olmuştur. Albert, Londra Mayfair'deki *Gavroche*'u, Michel ise Berkshire Bray'deki *Waterside Inn*'i yönetmiştir. İkisi de meşaleyi oğullarına devretmiştir. Pierre Koffmann Londra'daki *Tante Claire*'de Gaskonya aksanının yankılanmasını sağlamış, Raymond Blanc, Oxfordshire Great Milton'daki *Manoir aux Quatre Saisons*'unda eşsiz başarı sağlamıştır.

Londra saraylarında çalışanlar da unutulmamalıdır: *Connaught*'da Michel Bourdin, buradaki halefi Mr. Dunas, *Carlton Tower*'daki bilge ve gizemli Bernard Gaume, uzun süre Dorchester'da kalan ve günümüzde Piccadilly'deki özel klübünü işleten Anton Mossiman, *Intercontinental Hotel*'deki Peter Kromberg ve Park Lane'daki *Grosvenor House Hotel*'deki *Nico*'da Nico Ladenis. Bütün bu aşçılar genç İngilizler'e yeteneklerini geliştirme olanağı sağlamıştır: Berkshire Shinfield'deki *Ortolan*'dan John Burton Race'den söz etmek yeterli olacaktır.

Fransızca konuşulan bazı ülkeler özellikle ön plana çıkmaktadır: Crissier'deki Fredy Girardet ve Cully'deki *L'Auberge du Raisin*'deki Adolph Lockbergen ile İsviçre, Brüksel'deki *Comme Chez Soi*'daki Pierre Wynants ve Bruge'deki *De Karmeleit*'deki Alain Chapel'in öğrencisi Gert Van Hecke ile Belçika.

Yeni Dünya da birçok büyük şef tarafından fethedilmiştir: Philadelphia'daki *Bec Fin*'de Georges Perrier, Washington'daki *Watergate*'de Jean-Louis Paladin, New York'taki *Boulud*'da Daniel Boulud.

■ **Kadınlar ve aşçılar.** Yerel gastronomiler ve burjuva gastronomisinde baskın yere sahip olan kadınların, mutfakta profesyonel olarak rol alması uzun süre kabul edilmemiştir. Zaman içinde kadınlar mutfağa girmiş, kimseden şikâyet gelmemiştir. Kadınlar, en ünlü öğrencisi Paul Bocuse olan "Mère Blanc" ve "Mère Brasier" tarafından hayranlık uyandıracak biçimde temsil edilen "Lyonlu Analar"a layık olmayı başarmıştır. Paris'teki *La Vieille*'den Andrienne Biasin kendisine başka bir ad verilmesini kabul etmemiştir. Condrieu'deki *Beau Rivage*'dan Madam Castaing, Nantua köfteleriyle ün kazanmış, Marsilya'daki *Paladin*'den Suzanne Caglia en büyük "Marsilyalı Analar"dan biri olmuştur.

Günümüzde, yeteneğiyle ünlü, *Ledoyen*'i işleten Ghislaine Arabian, Forbach'tan Egloff Kardeşler ve Paris'ten Olympe Versini gibi genç kadınlar kendini göstermektedir. Daha çok sayıda olmayışlarına üzülmeliyiz.

aşure İslâm dünyasına özgü bir tatlı. Kökeni konusunda çok farklı görüşler vardır. Musevilikte benzeri olduğu gibi Cahiliye dönemi Araplarında da aşure geleneği vardı. Bunu Nuh peygamberin tufandan kurtulmasına kadar götürenler de çıkmıştır. Bugün ise Hicri kameri takvimin ilk ayı olan Muharrem'in 10. günü (Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edildiği gün) pişirilen bir tatlıdır. Adı da Arapça on anlamındaki "*aşr*"dan gelir. Şiiler ve Türkiye'de Aleviler tarafından özel törenlerle anılan bu günde hazırlanan aşurenin içinde yer alanlar ve pişirme tarzı yöresel farklılıklar gösterse de ortak özellikleri şunlardır: Suda ıslatılıp bekletilen kabuğu çıkarılmış buğday, nohut, pirinç, kuru fasulye birlikte pişirilir. Buna eklenen kaynatılmış şekerli suya kuru meyveler (üzüm, incir, kayısı gibi) atılarak, gülsuyu, zencefil gibi kokulandırıcılar katıldıktan sonra bir taşım daha kaynatılır. Soğuduktan sonra üstü ceviz içi, badem içi, fındık içi, nar tanesi gibi çerez ve meyvelerle süslenerek servise hazırlanır. Osmanlı döneminde tekkelerde özel törenlerle büyük kazanlarda pişirilip dağıtılması yaygın olduğu gibi bugün yılın her ayında muhallebiciler de yenilebilen bir tatlıdır.

at *Equidae* familyasından, yüzyıllar boyu taşımacılıkta ve tarım işlerinde kullanılan, evcil bir hayvan. Eti 19. yüzyılda Batı'da kasap eti haline gelmiştir. Fransa'da "Hippophagique" adı verilen özel kasaplarda (ilki 1864 yılında Nancy'de açıldı) ucuza satılmaya başlanmıştır.

Yasalarla yasaklanmış olan at eti tüketimi, 1811 yılında yayımlanan bir kararnameyle yasallaşmış, uzun süre polemiklere neden olmuştur. At eti her zaman sınırlı miktarda tüketilmiştir: 1993 yılında, yılda kişi başına düşen et tüketim miktarı sığır eti olarak 23 kilo iken, at eti olarak 0,7 kilo olmuştur.

■ **Irklar**. Atlar, binek atları (saf kan, İngiliz-Arap, tırıs), yük atları (Ardennais, Percheron, Bröton, Boulonnais) olarak ırklara ayrılır. Katır, bir eşekle bir kısrağın, "*Bardot*" ise aygırla bir eşeğin çiftleştirilmesiyle ortaya çıkar. Midilli, boyutları küçük olan bir attır. Dişi taylara Fransa'da "*pouliche*", iğdiş edilmiş aygıra "*hongre*" adı verilir.

Fransa, kendi üretimi dışında, özellikle de Kuzey Amerika, Orta Avrupa ve Doğu Avrupa'dan at ithal etmektedir.

■ **Kullanımları.** At eti sığır etinden daha yumuşaktır. Buna karşılık, havayla temas halinde daha çabuk bozulur. Sunumu ve saklanması çok daha fazla özen ister.

Çabuk bozulması, olgunlaştırılmadan, taze (kesimi takip eden 2-4 gün içinde), hatta çiğ (otantik tatar bifteği) tüketilmesini gerektirmektedir. Böylece hayvanların tüberküloza ya da tenyaya yakalanma ihtimali ortadan kaldırılır. Parçaların büyük çoğunluğu hızlı pişirmeye (biftek ya da çevirme) uygundur. At eti, *cervelas*, *mortadelle* ve kuru sosisler (Arles sosisi) gibi şarküteri ürünlerinin bazılarında, domuz yağıyla karıştırılarak, bazen de yağsız olarak kullanılır.

Québec'te at eti tüketimine çok geç başlanmıştır. Günümüzde bu et, kolesterol ve hormonları tolere edemeyen kişiler tarafından sığır etine mükemmel bir alternatif kabul edilir. Fransa'da yerel pazarlarda taze olarak satılan et, bir süredir özel kasaplarda da bulunmaktadır.

en chevreuil *at kebabı*

Büyük bir at *romsteck*'i (yaklaşık bir buçuk kilo) bağlayın. Yarım litre *dry* beyaz şarap, yarım bardak şarap sirkesi, üç ya da dört çorba kaşığı yerfıstığı ya da ayçiçeği yağı, kabukları soyulmuş ve doğranmış çok büyük bir soğan ve bir havuç, kabukları soyulmuş ve dövülmüş iki diş sarmısak, bir parça kıyılmış maydanoz, bir dal kekik, kabaca parçalanmış bir defne yaprağı, iki ya da üç karanfil taneciği ve tane karabiberi karıştırın. Eti bu marinadın içine koyun ve iki üç kere çevirerek en az 36 saat bekletin. Pişirmeden önce eti süzün, tuz ve biber ekledikten sonra üzerine eritilmiş tereyağ sürün. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında, kilo başına 25 dakika sayarak sıradan bir et gibi pişirin. Fırından çıkarın ve bir servis tabağında sıcak olarak tutun. Pişirme tabağına marinadı dökün, buharlaştırarak koyulaştırın, süzgeçten geçirin. Tereyağda sote edilmiş patates ve yabanmersinli sosla ya da hafif bir kestane püresiyle servis edin.

ROBERT COURTINE'IN TARİFİ

tarçınlı at kebabı

"İki tarçın çubuğunu parçalara bölün. Üç diş sarmısakla birlikte, bir buçuk kilo kızartmalık at etinin içine batırın. Bir kulplu tencerede bir çorba kaşığı tereyağ ve iki kaşık zeytinyağını kızdırın. At etini, renk alana kadar kızartın. İnce dilinmiş iki soğan, yuvarlak doğranmış bir havuç, büyük parçalar halinde doğranmış iki dal kereviz, bir garnitür buketi, kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış iki domates, bir küçük kırmızı biber ekleyin. Tuz ve biber atın.

Kapağını kapamadan, on dakika hafif ateşte pişirin. Eti 25 dakika fırında pişirin. Tarçın parçalarını çıkardıktan sonra, sosu dökün. *À la créole* pirinç, *polenta* ya da sebze püresiyle (kereviz, ayrık bezelye) süsleyebilirsiniz."

ateş etkisi Bir yiyeceğin biraz fazla canlı bir ateşe (kızartma sırasında) ya da çok yoğun ve çok sıcak bir malzemeye (pastanecilikte) ani teması sonucu ortaya çıkan kızarma, kararma ya da bir tür bozulma (örn: sertleşme) durumu. "Ateş etkisi"nden kaçınmak için, kapların üzeri tereyağ sürülmüş sülfürlü kâğıtla kaplanır.

Aynı tanımlama lokantacılıkta, bütün ocakların yandığı, mutfak personelinin her üyesinin görev başında olduğu, mutfaktaki ve salondaki servisin olabildiğince çabuk sağlanması gerektiği, etkinliğin en yoğun olduğu dönemleri tanımlamak için kullanılır.

ateşe dayanıklı cam Değişik pişirme ve servis araçlarının üretiminde kullanılan, termik ve mekanik darbelere dirençli materyal. Ani sıcaklık değişikliklerine dayanabilmesi için, çok iyi bir ısı iletkeni olmak yanında genleşme katsayısı düşük olmalı ve büyük bir elastikliğe sahip olmalıdır. Genellikle oldukça kalın ve şeffaftır.

Athenaios Yunanlı yazar ve dilbilgici. İ.S. üçüncü yüzyılda Aşağı Mısır'da Naukratis'te doğdu. Bir derleme olan *Deipnosophistai* (Bilginler Şöleni) adlı çalışması, Eski Yunan'daki günlük ve kültürel hayat konusunda bir bilgi kaynağıdır.

athénienne (à l') [Atina usulü] Zeytinyağı ve soğan ezmesiyle hazırlanan ve genellikle patlıcanla (kızartılmış, sote edilmiş ya da pişirilmiş), domatesle (sote ya da pişirilmiş), biberle (sote ya da pişirilmiş) hazırlanan ve Yunan usulü pirinç pilavıyla sunulan değişik yemeklere (kümes hayvanları, kuzu şiş) verilen ad.

atık *bkz.* kırpıntı

atıştırmalıklar Genellikle ekmek, peynir ve şarküteri ürünlerinden oluşan, hızlı ve kolay tüketilen yiyecek. Gündelik dilde, "bir şeyler atıştırmak" (ya da daha argoda "otlanmak"), "ayaküstü bir şeyler yemek" dediğimiz, ekmeğin ucundan bir dilim koparıp, domuz kavurması, sosis ya da *camembert* peyniriyle yemek atıştırmak anlamında kullanılır.

Geleneksel bir atıştırmalık yemek büyük ün kazanmıştır: *Mâchon lyonnais.*

Fransızca'da "atıştırmalık" anlamına gelen "*casse-croûte*" sözcüğü, başlangıçta, dişleri olmayan yaşlıların ekmek somununu kırmak için kullandığı bir aleti tanımlamak için kullanılıyordu.

Atina usulü *bkz.* Athenienne (à l')

Atlas Okyanusu levreği *Anarhichadidae* familyasından, genellikle levrekle karıştırılan ve Akdeniz'de "köpek yayını" olarak adlandırılan bir balık. 1,2-1,5 metre boyunda bulunan bu balık, uzun gövdesi, güçlü kafası, yuvarlak somağı ve çok büyük ve çıkıntılı köpek dişleriyle ayırt edilir. Atlas Okyanusu levreği, İngiltere'den Grönland'a, soğuk ve yaklaşık 450 metrelik derin sularda yaşar. Uzun morina balığına yakın olan eti mezgitle aynı biçimde pişirilir.

Atlas Okyanusu tütünbalığı Atlas Okyanusu'nun soğuk ve derin sularında yaşayan, yanyüzergiller familyasından yassı deniz balığı. Uzunluğu iki metreye, ağırlığı 150 kiloya kadar ulaşır. Son derece yağsız olan eti kalkana benzer. Fransa'da, özellikle de çivisiz kalkan balığı gibi pişirilen ya da ızgara edilen dilimler halinde tüketilir. Daha küçük olan siyah tütünbalığı (50-70 cm arası) kılçıksız beyaz bir ete sahiptir ve genellikle taze ya da dondurulmuş filetolar biçiminde sunulur.

attereau Domuz ciğeri ile gerdanından yapılan kıymanın, özellikle de Burgonya usulü hazırlanan krep hamuruyla kaplanmasıyla hazırlanır. Büyük köfteler halinde hazırlanan *attereau*, düz bir toprak kap üzerine yan yana dizilerek fırında pişirilir ve soğuk yenir.

attriau Domuz ciğeri, dana eti, ince doğranmış sebzeler ve soğanla hazırlanan bir karışımın yassı köfteler oluşturarak hazırlandığı bir yiyecek türü (Bkz. *Pateler Tablosu*, PATE). Tavada pişirilen bu dayanıklı başlangıç yiyeceği birçok kırsal kesimde yaygındır. İsviçre'nin Fransızca konuşulan kesiminde bu sözcük "*atriau*" olarak yazılır.

aubrac Yoğun lezzetli mükemmel bir kırmızı et sağlayan, Massif Central'in güneyindeki kırlarda yaşayan bir sığır ırkı (Bkz. *Sığır Irkları Tablosu*, SIĞIR).

Aumale (d') Louis-Philippe'in dördüncü oğlu ve Aumale Dükü, Henri d'Orléans'ın mutfaklarının şefine borçlu olduğumuz doldurulmuş ve hafif ateşte pişirilmiş bir piliç yemeği. Özel olarak hazırlanan garnitürü, tereyağında pişirilmiş değişik doğranmış salatalıklar yanında kabuklular ve içi boşaltılarak küp biçiminde doğranmış dil ve Madeira sosuyla yoğunlaştırılmış kaz ciğeriyle kaplanmış yarım soğanlardan oluşur.

Aumale usulü yağda pişirilmiş yumurtaysa, kabaca dilimlenmiş domates ve Madeira şarabı eklenerek sote edilen böbrek dilimleri eklenmiş bir yumurta yemeğidir.

aurore Domates sosu ya da domates püresi eklenen yemeklere verilen ad. *Aurore* sosu, üzerini kapladığı yemeklerin adını belirler.
▶ Tarif: SOS

auslese En iyi rekoltenin elde edildiği yıllarda, seçkin bağ çubuklarından, geç hasatta elde edilen üzümlerle hazırlanan Alman ve Avusturya şarapları katego-

risi. Şeker oranı çok yüksek olan bu şaraplar *dry* (*trocken*) ya da daha şekerli (*halbtrocken*, *süss*) olabilir.

Ausonius Latin şair (Burdigala [Bordeaux] 310'a doğru-aynı yer 395'e doğru). Gelecekte imparator olacak Gratianus'un öğretmeniydi. İdiller'inin biri Mosella" (Moselle Nehri) adını taşır ve şiirde hem nehir hem de bu nehirde tutulan balıklar anlatılır. 379'da konsül olan Ausonius, 383'te Saint-Émilion yakınlarında bir yerde köşesine çekildi. "Bordeaux'lular, her kim ki yaşamak ile içki içmeyi bir tutar, mutludur!" diye yazıyordu. Elde ettiği şarabın anısı, yaşamış olduğu yörede canlılığını korumaktadır. İstiridye yetiştiriciliği konusunda da bir inceleme bırakmıştır.

autrichienne (à l') [Avusturya usulü] Paprikayla ve bazen de rezene ya da ekşi kremayla hazırlanan soğan fondü yardımıyla çeşnilendirilen değişik yemeklere verilen ad.

auvergnate (à l') Auvergne ürünleriyle gerçekleştirilen çok sayıda yemeğin adı. Bu yemeklerde, tuzlanmış domuz eti, domuz yağı ve jambon (tencere yemeklerinde, lahana dolmada ve mercimekli ve patatesli yemeklerde), *bleu* (çorba için) ve *cantal* (*aligot* ve taze peynirli *truffade* için) gibi peynirler vardır.

Auvergne ve Rouergue *bkz.* 54.-55. sayfalar.

Auxey-Duresses Beaune kıyısında, Meursault yakınlarında yer alan, kırmızı ve beyaz şaraplar üreten bağları barındıran bir Burgonya kasabası (Bkz. BURGONYA).

av eti Büyük, tüylü av hayvanlarının (geyik, karaca, alageyik, yaban domuzu vb) yenebilen eti. Tavşan ve Garenne tavşanı "adi av eti"ni oluşturur. "Çeyrek" ya da "kalça", genellikle geyiğin ya da alageyiğin marine edildikten ya da bekletildikten sonra kızartması yapılan bir butudur.

"Av eti" sosları değişik tüylü hayvan etlerine eşlik eder. [En klasik sos, taze krema ve frenküzümü jölesi eklenen biber sosudur.]

▶ Tarifler: MARİNAD, SOS

av hayvanı Avlanabilen yabani hayvanların tamamı (Bkz. Tablo). Av hayvanı, asırlar boyu beslenmenin temelini oluşturmuştur. Günümüzde, sanayileşmiş ülkelerde, ikinci derecedeki aksesuar yemeklere baz oluşturur. Spor haline gelen av, prestijini hâlâ korumaktadır. Fransa'da her 30 km^2'ye bir avcı düşer. Küçük av hayvanlarının (keklik palazı, sülün, tavşan) sayısı, tarım uygulamaları ve avlanmanın sonucu olarak dramatik ölçüde azalmıştır. Daha iyi korunan büyük av hayvanları daha boldur. Çok nadir bulunan bazı hayvanların avı yasaklanmıştır.

Kanada'daki Québec'te, her yıl bir milyon kişi (her altı kişiden biri) av izni için başvuruda bulunmaktadır. Küçük av hayvanları için verilen izin, tavşan ve köstebek, dağtavuğu ve ormanhorozunu kapsamaktadır. Büyük av hayvanları için verilen izin, Virginia geyiği, ayı ve Kanada rengeyiği (ilk ikisinde yalnızca erkekler) için geçerlidir. Göçmen kuşlar Amerika kıtasındaki devletler (Kanada, Birleşik Devletler ve Meksika) arasında yapılan bir anlaşmaya göre avlanır. Aşırı sayıda bulunan Kanada rengeyiği dışındaki av ürünleri satılamaz. Buna karşılık, av hayvanları yetiştirilmesine izin verilmektedir. Çitlerle çevrili bölgelerde yaşayan Amerika antilobu, alageyik, yaban domuzu ve Sibirya ve Kuzey Amerika'ya özgü *wapiti* geyiği yıl boyu avlanabilir.

Avrupa'da, av hayvanı her zaman rağbet görmekte ve yüksek gastronomik değeri olan yemekler sağlamaktadır. Bununla birlikte, av dönemleri boyunca bile pazarda yalnızca yetiştirme çiftlikleri ürünleri (bıldırcın, sülün) ya da ihracat ürünleri bulunmaktadır.

■ ***Kıllı ve tüylü hayvanlar.*** İki av hayvanı kategorisi vardır: Kıllı av hayvanları ve tüylü av hayvanları.

Birinci grubu oluşturan büyük av hayvanları dağ keçisi, geyik, yabani keçi, alageyik, Pireneler'e özgü bir dağ keçisi, yabani koyun ve yaban domuzunu ("av eti" ya da "kara et" genel adı altında gruplanan) kapsarken, küçük av hayvanları tavşan ve yaban adatavşanını kapsamaktadır.

Tüylü av hayvanları dağlarda ya da ovalarda avlanan kuşlardan (kınalı keklik, çulluk, dağ horozu, sülün, dağtavuğu, çalıhorozu, kartavuğu, keklik palazı, sutavuğu, yaban güvercini) oluşur, "Ufak" av hayvanları (toygar, incirkuşu, ardıçkuşu, karatavuk, yelvekuşu) özel bir kategoride, suda yaşayan av hayvanları (deniz çulluğu, yabani ördek, kervançulluğu, yabani kaz, sutavuğu, bağırtlak, kızkuşu) ayrı bir kategoride değerlendirilir.

Bir Orta Asya geleneği ve besin kaynağı olan avcılık Türkler'de de çok yaygındır. Daha önceleri başıboş yapılan avcılık 1937'den bu yana ağır bir disiplin altındadır. Günümüz Türkiye'sinde avcılık, deniz, göl ve ırmaklarda balıkçılık, sulak yerlerde, ormanlarda uçar-kaçar avcılık olarak yapılmaktadır. Av eti, yöreden yöreye değişen bir yemek kültürü oluşturmuştur.

■ ***Sert ve çok lezzetli bir et.*** Avlanan hayvanın hayat şartları ve beslenme koşulları etin dokusunu ve lezzetini belirler ve ete yaşla birlikte vurgulanan kokulu ve güçlü bir aroma verir. Av etleri kasap hayvanlarınınkinden daha yoğun, daha renkli, yağ açısından daha fakir ama protein açısından daha zengindir. Sindirimi zor kabul edilir ve makul ölçüde tüketilmelidir.

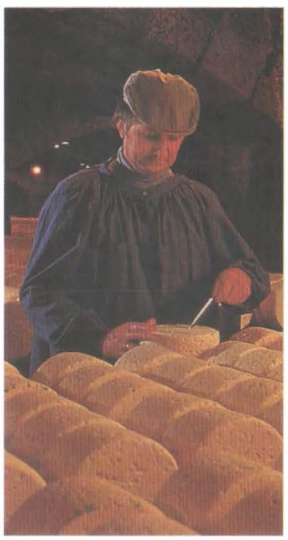
Av etini pişirmeden önce mutlaka dinlendirmek gerekir. Böylece etin, daha gevrek ve lezzetli kılan bir olgunlaşma düzeyine ulaşması sağlanır (Bkz. DİNLENDİRME).

Av eti dinlendirilmemişse hemen temizlenmeli, soğuk ve loş bir yere asılmalı -kıllı hayvanlar için ön ayaklardan, tüylü hayvanlar için baştan- ya da soğuk odaya konmalıdır. Tüyleri ya da derisi, kullanılmadan önce yolunmalı ve soyulmalıdır. Ardıçkuşu ve çulluk

•••

Auvergne ve Rouergue

AUVERGNE VE ROUERGUE, DES PUYS SIRALARINDAN LA LIMAGE ÇUKURUNA FRANSA'NIN COĞRAFİ KALBİNİ OLUŞTURUR. VELAY, VIVARAIS VE CÉVENNES (CANTAL VE PUY-DE-DÔME'UN İLLERİ) DE ESKİ AUVERGNE'E BAĞLIDIR. GÜNEYDE ROUERGUE (AVEYRON) VE GÉVAUDAN (LOZÈRE) YER ALIR.



Roklör peyniri, koslarda otlayan koyunların sütlerinden, doğal kavlarda arıtılarak üretilir.

Birbirinden çok farklı ve çok çeşitli üretimlerin yapıldığı bu bölge, sağlıklı, temiz ve gastronom yazar Curnonsky'ye (1872-1956) göre "doğru tatta" bir mutfağa sahiptir. En büyük özelliği, sıklıkla *"à la cévenole"* olarak adlandırılan, *cantal* (*aligot*), kestane ya da lahana içeren yemekleridir. Auvergne toprakları verimlidir. *Farci* olarak hazırlanan ya da hafif ateşte pişirilen lahana, patates ve IGP'den yararlanan Puy fasulyesi gibi mükemmel sebzeler yetiştirilir. Kestane türlerini de unutmamak gerekir. Limagne meyve bahçeleri, büyük bir kısmı şekerlemelere dönüştürülen güzel meyveler sağlar. Orman bölgelerinden çayüzümü ve frambuaz elde edilir. Centiyan ve mineçiçeği Velay'da çok beğenilen likörlerin üretilmesine olanak sağlar. Günümüzde av hayvanlarına oldukça nadir rastlansa da, mercimekli keklik güveç ya da Auvergne usulü tavşan hâlâ hazırlanabilmektedir. Auvergne domuzlarından, dolayısıyla da yüksek kaliteli şarküteri ürünlerinden övgüyle söz edilir: Kuru ve füme jambonlar, kuru sosisler, köy sosisleri, *boudin*, *friton*, ordövr olarak sunulan et ya da balık ve bağlanıp hafif ateşte pişirilen koyun barsağı gibi. Hayvancılık sayesinde, özellikle de Salers sığırlarından mükemmel kasaplık etler elde edilir. Son olarak, bütün ülkede tanınan maden suları Volvic, Vichy ve Saint-Yorre, La Bourboule ve Mont-Dore'dan gelir.

ÇORBALAR

Lahana çorbası, *oulade* ve *cousinat*

Lahana çorbası Auvergne'de başka yerlerde olduğundan daha önemlidir. Sosis etiyle doldurulmuş bir lahananın testi içinde pişirildiği *soupe au farci* ve et suyunda pişirilmiş lahana yapraklarıyla hazırlanmış *farci* burada icat edilmiştir.

Lahana, domuz yağı ve sebzeyle pişirilen *oulade*, adını içinde pişirildiği bir tür bakır tencereden (*oule*) alır. Kereviz, soğan ve beyaz biberle tatlandırılan kestaneli bir çorba olan *cousinat* da daha az lezzetli değildir.

BALIKLAR

Somonlu turta ve *stoficado*

Günümüzde fazla kalmasa da, küçük sazan, yeşil sazan ve yılanbalığı gibi tatlısu balıkları yahni olarak çok lezzetlidir. Alabalıklar *au bleu* ya da *à la meunière* pişirilir. Pavin Gölü'nden avlanan tatlısu levrekleri mantarla doldurulur ve beyaz şarapta pişirilir. Allier somonu mantar, krema ve bitkisel otlarla turta olarak hazırlandığı Brioude'a kadar çıkar. Villefranche-de-Rouergue ve Decazeville'de, morina balığı patatesle birlikte haşlandıktan sonra çok sıcak fındık yağı, tereyağ, sarımsak, maydanoz, çırpılmış çiğ yumurta ve taze kremayla püre haline getirilirse *stoficado* adını alır.

ETLER

Domuz: *Mourtayrol*, *picaussel* ve *pounti*

Özellikle Paskalya için hazırlanan muhteşem bir bayram yemeği olan *mourtayrol*, jambon, sığır ve tavuk eti ile birçok sebze ve özellikle de safranın bir araya geldiği bir haşlama yemeğidir. Bayat ekmek dilimleri döşenmiş bir tencerenin içinde çok hafif ateşte pişirilen bu yemeğe *"mortier"* adı da verilir.

*Picaussel*e gelince, bu kulplu bir tencere içinde yeşillikler, domuz yağı, jambon ve aromalı bitkilerle birlikte pişirilen kuşbaşı domuz eti yemeğidir. Domuz merkezli yemekler arasında, domuz yağı, soğan ve pazıyla pişirilen, istenildiği durumda kuru erik ve üzümle zenginleştirilen kuşbaşı domuz eti yemeği olan rustik turta, *pounti* de sayılabilir.

Sığır: *Coufidou*

Sığır eti sıklıkla sığır kuyruğu ya da sığır işkembe yahnisi olarak ama özellikle de sığır etinin kırmızı şarap ve *marc* içinde, patates, havuç ve soğanla birlikte hafif ateşte pişirilmesinden ibaret

olan *coufidou* olarak sunulur.

Koyun: ***Gigot brayaude***
Sarmısakla pişirilen bu geleneksel koyun butu yemeği için, et patatesle birlikte beyaz şarapta pişirilir, kırmızı fasulye, arpacık soğan ve kaşlanmış lahanayla birlikte servis edilir. Bölgedeki başka yemekler için de kullanılan bu yemek adı, Galyalıların "*braies*" (potur) sözcüğünden gelmektedir.

Kanatlılar: ***Alicot***
Kanatlılarla ilgili spesiyaliteler de (bazıları kırmızı etiketlidir) dikkate değerdir: Kuzu mantarlı civciv ya da torbada tavuk, ördek yahni ya da *boudin noir* haşlama ve *querelle de clocher* ve şarapta horoz. Ama, *aligot* ile karıştırılmaması gereken, bölgenin amblemi haline gelmiş olan *alicot* yemeği, kaz, dişi hindi ya da diğer kanatlıların sakatatlarının tasmantarı ve kestaneyle pişirilmesiyle hazırlanır.

PEYNİRLER

Truffades* ve *gâtis
Peynirler, Auvergne ürünlerinin süsü gibidir: *Bleu d'Auvergne*, *bleu de Laqueuille*, *bleu de Thiézac*, *fourme d'Ambert*, rokfor (maydanozlu harç), *cantal*, *languiole*, *murol*, *saint-nectaire* ve *salers* (pişirilmeden ezilmiş harç), *gaperon* (yumuşak harç). Bütün bu peynirler birçok tarife, özellikle de *cantal*, domuz yağı ve sarmısağı birleştiren, kızartılmış uzun ve kalın galetalar olan *truffade'a* (adını bir zamanlar köylerde patates yerine kullanılan "*truffe*" ya da "*troufle*" sözcüğünden almaktadır), esin kaynağı olmuştur. Peynir ve tatlı arasında sunulan *gâtis de Floirac*, *cantal* ve rokfor doldurulmuş küçük böreklerdir.

HAMURİŞLERİ

Picoussel*, *pompe* ve *flônes
Meyveli tatlılar olarak, yani armutla süslenmiş karabuğdaylı bir tart olan *picoussel de Mur-de-Barrez* ya da Paskalya ve Noel'de Riom elmalarıyla yapılan bir elmalı turta olan *pompe* sayılabilir. Daha sofistike olan *flônes rouergats* (kesilmiş koyun sütünden elde edilen kremayla süslenen tarteletler), *Vic-sur-Cère* tartı (krema, yoğunlaştırılmış süt, şeker ve yumurta), *Mauriac* krokanları (bal, fındık ve rom) ve mineçiçekli sufle omlet bu panoramayı tamamlar.

ŞARAPLAR

Çok miktarda üretilmeyen *53 VDQS côtes-d'auvergne* tanımlamalı bağ çubuğundan, bu bölgenin şarapları, özellikle de *chanturgue*, *châteauguay* ve *médargues* gibi kırmızı şaraplar elde edilmektedir. *Corent* ve *boudes* rozedir. Rouergue'de, Estaing şarapları ve *entraygues-et-du-fel VDQS* olarak sınıflandırılmıştır. *Marcillac* şarapları AOC'dir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Cevizli ve rokforlu *diablotin*
DIABLOTIN

Ilık mercimek salatası
SALATA

***Brayaude* omlet**
OMLET

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Aligot
ALIGOT

Lahana dolması
TOP LAHANA

Domuz *crépinette*
CRÉPINETTE

Falettes
FALETTE

Yedi saatte koyun butu
KOÇ veKOYUN ETİ

Hafif ateşte pişmiş doldurulmuş dana göğsü
DANA

SEBZELER

◆◆◆

Armutlu *flaugnarde*
FLAUGNARDE

Pompe de Noël
POMPE



Auvergne'de, puys *adını taşıyan eski volkanlar -fotoğrafta kuzey zinciri görülüyor- saflıklarıyla ünlü çok sayıda doğal kaynak barındırır.*

Satılan değişik av hayvanlarının özellikleri

Adı	Köken	Dönem	Ağırlık	Görünüm
Kıllı av hayvanı				
Kızıl geyik ya da asil geyik *(Cervus elaphus)*	Avrupa	Eylül-Şubat sonu (Fransa), Eylül-Aralık (İsviçre, Belçika)	100-220 kg	Kahverengi-kırmızı kürk (yaz), kahverengi-gri (kış)
Karaca *(Capreolus capreolus)*	Avrupa, Asya	1 Haziran-Şubat sonu	20-25 kg	Kızıl kürk (yaz), gri kürk (kış)
Yaban adatavşanı *(Oryctolagus cuniculus)*	Bütün dünya	Eylül sonu, Mart ortası	1,2-2 kg	Gri-kızıl sırt, beyaz karın
Avrupa tavşanı ya da tavşan *(Lepus europaeus)*	Avrupa, Asya Amerika, Okyanusya	Eylül-Şubat sonu	3-5 kg	Kahverengi-gri ile sarı-kızıl kürk, üstü siyah, altı beyaz kuyruk, uçları siyah uzun kulaklar
Yabandomuzları				
Kızıl yabandomuzu (5 ay-ergen), fesek	Avrupa, Asya, Kuzey	Ağustos ortası, Şubat sonu	15-60 kg	Kızıl kürk
Sürü yabandomuzu (ergen)	Avrupa		60-80 kg	Koyu renk kürk
Erkek yabandomuzu (2-3 yaş)			80-100 kg	Koyu renk kürk
Üç yaş yabandomuzu (3-4 yaş)			100-110 kg	Koyu renk kürk
Dört yaş yabandomuzu (4-5 yaş)			110-120 kg	Koyu renk kürk
Beş yaş üstü yabandomuzu (> 5 yaş)			120-250 kg	Koyu renk kürk
Tüylü av hayvanları				
Yeşilbaş (yaban ördeği) *(Anas platyrhynchos)*	Avrupa	Ağustos-Şubat	0,8-1,2 kg	Kahverengi ve beyazlı (erkek) ya da kahverengili (dişi) yeşil ve gri tüyler
Sülün *(Phasianus colchicus)*	Fransa, Kuzey Amerika, Asya	Kasım-Şubat	1,2-1,5 kg	Parlak yansımaları olan (erkek) ya da bej-kahverengi (dişi) kızıl kahve tüyler, çok uzun kuyruk
Büyük sülün *(Syrmaticus reevesii)*	Kuzey ve Orta Çin İngiltere Fransa	Eylül- Şubat sonu	1,4-1,6 kg	Kahverengi-altın rengi tüyler, siyah çizgili baş, kahverengi ve altın rengi gövde (erkek) ya da koyulu açıklı (dişi) daha donuk renk (dişi), uzun kuyruk (1,80 m'ye kadar), siyah çizgili kahverengi ve beyaz
Tahtalı güvercin *(Columba palumbus)*	Avrupa	Eylül-Şubat	0,6 kg	Gri-mavi tüyler, boynunun kenarları ve kanatları beyaz çizgili
Çil Keklik *(Perdix perdix)*	Kuzey yarıküre	Eylül sonu, Aralık sonu	0,36 kg	Gri-kahverengi üzerine sarı benekler, gri-mavi ayaklar ve gaga
Kızıl keklik *(Alectoris rufa)*	Güneybatı Avrupa	Eylül sonu, Aralık sonu	0,35-0,6 kg	Koyu gri tüyler, kahverengi kızıl sırt, beyaz göğüs, kırmızı ayaklar ve gaga

gibi bazı kuşların içi temizlenmez: Sindirim sistemleri güçlü bir aroma veren bir pateye dönüşür ve etin yanında sunulan kanepelerin üzerine sürülür.

Piyasada satılan av hayvanları olgunlaştırılmış haldedir. Satın alırken, "taze" (olgunlaştırılmamış) ve genç (kuşun gagası kıvrılabilmelidir) olanların seçilmesi yerinde olur. Protidler açısından zengin olan av hayvanı "zorlanmamış" ve "sürpriz yapılarak" yakalanmışsa daha sağlıklıdır çünkü kovalanarak yakalanan hayvanların eti ürik asit yüklüdür.

■ ***Av eti mutfağı.*** Büyük av hayvanlarının parçalanması ve hazırlanma biçimleri kasap hayvanlarıyla aynıdır. Bununla birlikte, av hayvanı genellikle marine edilir: Kaburga, but ve sırt eti, gerdan, omuz ve göğüs yahni olarak ya da güveçte pişirilir, kotlet ve nuazetler sote ya da ızgara edilir.

Şekerli bir katkı (meyveler), baharatlı bir sosla sunulan kara etin belirgin lezzetinin değerinin artırılmasında yararlıdır. Tüylü av hayvanları kümes hayvanları gibi pişirilir.

Güveçler ve pateler av eti mutfağını tamamlar ("tavşandan" ya da "yaban domuzundan" denmesi için yemeğin % 20'sinin av etinden oluşması yeterlidir).

► Tarifler: KONSOME, KOYU SOSLU ET SUYU, PAIN DE CUISINE, PÜRE, SOS, VELOUTÉ

Avice (Jean) Fransız pastacı. 19. yüzyıl başlarında yaşadı. Paris'in en iyi pastacısı Bailly'nin başustası oldu. Ünlü siyasetçi Talleyrand müşterisiydi. Yetiştirdiği genç Antonin Carême, ünlü olduktan sonra ustasını "Pâte à choux'nun ustası, ünlü Avice" diye selamladı. Genel kanıya göre, bir çeşit şekerli çörek olan "madlen"in yaratıcısıdır.

avokado Güney Amerika kökenli, defnegiller familyasından tropikal bir ağaç ve bu ağacın armut biçimli ya da yuvarlak meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Kabartılı ya da düz ve parlak kabuğu koyu yeşil ya da yeşilimsi kahverengidir. Soluk yeşil eti, büyükçe, tombul ve sert bir çekirdeğin (bıçak ucuyla kolaylıkla ayrılabilen) çevresini sarmaktadır. Tereyağ kıvamındadır (Tereyağ ağacı olarak da bilinir) ve hafif fındık tadı hissettirmektedir.

Avokado, ele yumuşak geliyorsa olgun demektir. Bu durumda buzdolabının alt raflarında saklanabilir. Sertse birkaç gün, gazete kâğıdına sarılırsa biraz daha az süreyle olgunlaşmaya bırakılmalıdır. Yağlı maddeler, A vitamini ve potasyum açısından zengindir (100 g'da 240 Kcal).

■ **Kullanımı**. Avokado ikiye kesilip sos dökülerek ya da birçok garnitürle birlikte ordövr olarak sunulur. Çok sayıda salata, soğuk mus ve suflenin içinde yer alır. Havayla temas halinde kararır. Dolayısıyla son anda hazırlanması gerekir.

Avokadoyla hazırlanan en çok yiyeceğin bulunduğu ülke İsrail'dir. Meksika'da da çok popülerdir: *Guacamole* (karabiber ve değişik baharatlarla birlikte ezilmiş avokado) *tortilla*lar ve *petit pain*'lerin yanında sunulur. Martinik'te, "*féroce*"un ana malzemesidir. Bütün Güney Amerika'da, çorbaları ve yahnileri süsler. Afrika'da, yaprakları kabarcıklı ve hafif alkollü bir içeçek olan *babine*'in hazırlanmasında kullanılır.

à l'américaine *avokado dolması*

Avokadoyu ikiye bölün. Parizyen kaşığıyla etini kabuğundan ayırın. Etli kısmın üzerine ve kabuğun içine limon, tuz ve karabiber dökün. Taze ya da konserve ananası küçük küpler halinde doğrayın. Soya filizlerini haşlayın ve soğutun. Ananasla soyaya hafif ve iyice çırpılmış bir mayonez karıştırdıktan sonra ince avokado dilimlerini ekleyin. Avokado kabuğunun içini kubbe biçiminde doldurun ve bir yuvarlak domates dilimiyle süsleyin. Kıyılmış maydanoz serpin. Servise sunulacağı ana kadar buzdolabında tutun.

Archestrate avokado salatası → SALATA
avokadolu soğuk velouté → VELOUTÉ

PARİS'TEKİ, LE *MARAIS-CAGE* RESTORANININ TARİFİ

féroce martiniquais

"Bir mutfak robotu içinde bir diş sarmısak ve kabukları soyulmuş bir büyük soğan, iki çorba kaşığı kıyzılmış maydanoz, bir kahve kaşığı kuş üzümünü karıştırarak çok ince bir harç hazırlayın. 250 gr suda haşlanmış ve ufalanmış morina balığı eti ekleyip iyice karıştırın. Bir çorba kaşığı manyoka unu ve on cl yerfıstığı yağı ekleyin. Avokadoların kabuğunu soyun ve etini püre haline getirdikten sonra içine iki tutam Cayenne biberi, bir çorba kaşığı manyoka unu ve lime lime edilmiş morina balığı eti ekleyin. Çatalla 2-3 dakika ezerek karıştırın. *Féroce*'un havayla temas edip kararmaması için hemen servis edin."

yengeçli avokado dolması

Cayenne biberiyle çeşnilendirilmiş hardalı fazla, bir mayonez hazırlayın. Yengecin (taze, konserve kutuda ya da dondurulmuş) kabuklarını çıkarın ve etini lime lime ayırın. Avokadoları açın. Parizyen kaşığıyla etini kabuğundan ayırın. Düzgün küpler halinde doğrayın. Kabuğun içine ve meyvenin etli kısmına tuz, biber, limon ekleyin. Mayonez ve yengeç etiyle avokado parçalarını dikkatle karıştırdıktan sonra, kabuğu kubbe biçiminde doldurun. Krema torbası aracılığıyla domatesli mayonez sıkarak süsleyin. Üzerine paprika serpin.

Avustralya Bu ülkenin mutfağı, İngiliz ve Danimarkalı sömürgecilerin getirdiği beslenme alışkanlıklarıyla ürünlerinden derinden etkilenmiştir. Birçok halk yemeğinde (*kangaroo tail soup* [kanguru kuyruğu çorbası], *kangaroo fillet in szechwan crust* [yufka içinde kanguru filetosu]) yeri olan kanguru günümüzde koruma altındadır.

Avustralyalılar çok miktarda sığır eti, özellikle de barbeküde ızgara edilen koyun eti, karanfil ve ardıçla kokulandırılan koyun jambonu tüketir. Ananas ve şarapla marine edildikten sonra fırında kızartılmış Sydney civcivleri hayli orijinaldir. Bol miktarda bulunan tavşan dışında, kabuklular ve değişik yöntemlerle pişirilen balıklar çok yaygındır. *Chérimole* ve *passiflora* gibi meyveler ve sebzeler çok miktarda yetiştirilmektedir.

■ **Şaraplar.** Tarihçiler Sydney'de, ilk bağ çubuğunun dikimini 26 Ocak 1788 tarihi olarak bildirdiğine göre, Avustralya bağcılık kültürü çok eski değildir. Günümüzde bağcılık alanları hem büyük bağlardan hem de kendi kendilerine üzüm şarap üreten ya da ürünlerini büyük kavlara satan küçük "dönümlük bağlar"dan oluşmaktadır.

İkinci Dünya Savaşı'ndan önce, bağlardan yalnızca tatlı şaraplar -Avustralya "*sherry*"si 1925 yılına kadar İngiltere'de çok beğenilmekteydi- üretiliyordu ama bağcılığın gelişmesiyle mükemmel sofra şarapları üretilme olanağı bulunmuştur.

Ülkenin güney kesimi Akdeniz ülkelerininkine benzer, bağcılık için çok uygun bir iklime sahiptir. Kuzey çok daha sıcaktır.

• GÜNEY YENİ-GALLER. Sydney yakınlarındaki ünlü Hunter Vadisi, *chardonnay*'le ve özellikle de *semillon*'la üretilen ve bu bağ çubuğu ile ilgili olarak dün-

yanın en iyileri arasında yer alan beyaz şaraplar, kadifemsi ve çok aromatik kırmızı şaraplar (*Shiraz-Rhône* şarap üreticilerinin çok tanınmış *syrah* ve *cabernet-sauvignon*) sağlamaktadır. Mudgee ve Murrumbidgee daha yaygın olarak bulunan ama kıvamlı şaraplar üretmektedir.

• VICTORIA. Sıcaklığın (yüksekten serine) çok değişken olduğu bu bölgede, Murray Nehri Vadisi, yüksek kaliteli mayalı şaraplar ve fıçılarda satılan çok miktarda beyaz şarap üretmektedir. Bölgenin kalan kısmında da oldukça iyi kalitede olan ve kaliteleri artmaya devam eden şaraplar üretilmektedir (esas olarak *pinot noir* ve *chardonnay*).

• ORTA AVUSTRALYA. Barossa Vadisi, *shiraz* bağ çubuklarının kara üzümleriyle hazırlanan, çok aranılan şaraplar üretmektedir. Clare Vadisi, Almanya ya da Avusturya'dakilerden çok farklı, tipik beyaz şarapların temelinde yer alan *reisling*'lere ayrılmıştır. Diğer bölgeler de önemli randımanlar (*shiraz*, *cabernet-sauvignon*) sağlamaktadır.

• BATI AVUSTRALYA. Swan Vadisi 1960 yılına kadar bağcılık alanında tekel olmaya devam etmiştir. Yüzölçümleri çok azalmakla birlikte, hâlâ ünlü Houghton White Burgundy (yurtdışında "Houghton Supreme" adıyla tanınır) şarabını üretmektedir.

Günümüzde, kalite kaygısı üreticileri üretimlerinin kalitelerini artırmak üzere siyah üzüm bağ çubukları kullanmaya yönlendirmektedir.

Avusturya Avusturya mutfağı bir ulusal mutfaktan çok, tarihinde iz bırakmış çok sayıda halkın (Almanlar, İtalyanlar ve Macarlar) mutfak geleneklerinin bir sentezi sayılabilir. Lahana, sebze yemekleri ve şarküteri olduğu gibi, soğuk ezmeler (haşhaş tanecikli), soğan ve paprika lezzeti (çünkü gulaş da bir Avusturya yemeğidir) de hâkimdir. Gastronomi, Viyana'da, İmparatorluk Dönemi şatafatının devam ettirildiği *Hôtel Sacher*, *Pâtisserie Demel*, eski kahveler (*Hewelka*, *Landtmann*), geleneksel kaleler ve Viyana'nın en eski pazarları olan Naschmarkt'da önemsenir.

■ **Büyük klasikler.** Nehirlerin bolluğu dikkate değer balık yemeklerine esin kaynağı olmuştur: Alabalık *au bleu*, turna *farci*, sazan kızartma (Noel kutlamalarının geleneksel yemekleri), rezeneli tatlısu ıstakozu kuyruğu.

Birçok varyantı olan, salatalarla ve yahni biçiminde sunulan *tafelspitz* (tel tel ayrılana kadar kaynatılmış et), aşçıların gururuyken, yurtdışında en çok tanınan yemek, sığır, domuz ya da inek etinden hazırlanabilen *escalope viennoise*'dır (*Wiener Schnitzel*). Kümes hayvanları, özellikle de tavuk (çevirme, pane ya da kızartma, domuz yağlı, ekşi kremalı, paprika ya da lahanalı) da gözdedir.

■ **Yerel yemekler.** Küçük geleneksel lokantalarda (Gasthof ya da Heuriger), en güzel şaraplar eşliğinde, tavşan çevirme, kırmızı lahanalı kaz, domuz köftesi, gulaş, kapalı krepler (*Palatschinken*), Carinthie ravioliler (*Nudln*), soğanlı ve kimyonlu sığır eti (*Zwiebelfleisch*), Stryrie baharatlı yahnileri balkabağı çekirdeği yağı dökülmüş salataların tadı çıkarılır. Çorbalar ve yahniler hayli klasiktir: Patatesli ve mantarlı, ekmekli *Knödel* ya da ciğer eşliğinde. Tyrol, şarküterileriyle ünlüdür. Lahana turşusu, domuz yağlı köfte ve soğanlı inek ciğeri kadar yaygındır. *Nockerln* ise, İtalyan *gnocchis*'inin (bu sözcük aynı zamanda Salzburge'a özgü bir tatlı sufleyi tanımlar) Avusturya versiyonudur.

■ **Hamurişleri.** Avusturya her şeyden önce, üzeri çırpılmış kremayla kaplı kahvelerin (*Schlagobers*) sunulduğu bir pastaneler ülkesidir. Üç büyük klasik -*Sachetorte*, *Strudel* ve *Linzetorte*- kuru meyveli ya da haşhaş kremalı çörekleri, *meringue*'leri, meyve şekerlemeleri, kiraz kaplı tartları, *Kaiserschmarrn* (kalın ve şekerli bir krep), *Krapfen*'ler (çörekler), *Zwetschenknödel*'ler (çekirdekleri çıkarılarak, hamurla kaplanmış ve kızartılmış erik kurusu), *Tascherln*'ler ve *Buchteln*'leri (rulo yapılıp reçele bulanarak fırınlanmış hamurişi) unutturulmamalıdır.

■ **Şaraplar.** Avusturya şarapları, ülke sınırlarını son birkaç yılda aşmasına rağmen, Romalılar dönemine dayanan bir bağcılık geleneğinden gelmektedir.

Bağlar ülkenin bir ucunda, Viyana yakınlarındadır. En büyük bağcılık bölgesi olan Weinviertel şehrin kuzeyindedir. Diğerleri olan Carnuntum ve Thermenregion, Tuna boyunca uzanır. En ünlü bağ daha güneydeki Burgenland'dır.

Avusturya, hafif ve meyve aromalı beyaz şaraplarıyla tanınır. En özgünleri yerel bir bağ çubuğu olan Grüner Veltliner'dan elde edilmektedir. Diğerleri, *riesling*, *pinot blanc*, *müller-thurgau*, *rülander ve traminer* ile Alman komşularınkilere benzemektedir. En beğenilen şaraplar arasında yer alan likörümsü Ruster Ausruch, Burgenland'da üretilen Macar *tokay*'ına benzemektedir.

Bu beyaz şaraplardan bazıları, Almanya'da olduğu gibi, geç bağ bozumlarından ve özel taneciklerin (*auslese*) seçilmesinden ya da ayakla ezilen üzümlerden (*eiswein*) elde edilmektedir. Bağlardan, kalitesi daha düşük birkaç kırmızı şarap (*pinot noir*, *lamberder*, *portugieser*...) üretilmektedir.

Avusturya usulü *bkz.* Autrichienne (à l')

ayak (patte) Kanada'da bu sözcük domuz ayağı için kullanılır. Québec'in tipik yemeği olan "*patte*" adlı yahnisinin özelliği ise kavrulmuş unla terbiye edilmesidir.

► Tarif: YAHNİ

ayçiçeği *Compositae* familyasından, Meksika ve Peru kökenli, "*hélianthe*" ya da "günebakan" olarak da adlandırılan, günümüzde Fransa da dahil olmak üzere birçok ülkede yetiştirilen yağı çıkarılan bitki.

Taneciklerinden çıkarılan yağı, diyet uzmanları tarafından tavsiye edilen esansiyel yağlardan çok yüksek oranda barındırır (Bkz. *Sıvıyağlar Tablosu*, SIVI-YAĞ). Emülsiyonlaştırıcı gücünün yüksek olması sa-



yesinde, mayonezli karışımlara çok uygundur.

Sotelere, kızartmalara çeşni katılmasında kullanılır ama 170° C'den daha yüksek sıcaklığa dayanmaz. Işığa çok hassastır, dolayısıyla her zaman ışık geçirmez bir kapta saklanmalıdır.

Rusya ve Polonya'da yüksek enerji sağlayan ayçiçeği içi kurutularak, çerez olarak da tüketilir. Türk mutfağında da geniş bir yeri olan ayçiçeği yağının üretimi için bu bitki, en çok Trakya'da ekilir.

ayçöreği Doğuya özgü, iki ayrı hamurdan hazırlanan bir hamurişi. Bir yanda kabukları soyulduktan sonra dövülmüş badem, şeker, tereyağ ve portakal çiçeği suyuyla bir harç hazırlanır ve parmak kalınlığında küçük sosisler şeklinde rulo yapılır. Diğer yanda, çok yumuşak ve esnek bir hamur hazırlanarak iki üç santimetre kalınlığında açılır. Bu hamurdan 10-12 santimetre genişliğinde kare parçalar kesilir. Her parçanın üzerine bademli rulolardan biri diyagonal olarak yerleştirilerek hamurla birlikte tekrar rulo yapılır. Hazırlanan parça ay biçimine getirilir. Ayçörekleri, düşük ısıdaki fırında pişirilir ve üzerine toz şeker serpilir.

ayı ıstakozu Kıskaçsız ıstakoza yakın, kahverengi ya da yeşilimtrak gövdeli, güçlü kuyruklu, eti çok ince bir lezzete sahip olan, kayalık zemin kabuklusu (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). İki türü vardır: Boyu 45 cm'ye, ağırlığı iki kiloya varabilen büyük tuzlu su kereviti (yalnızca Akdeniz'de) ve 7-10 cm boyundaki küçük deniz ürünü. Ayı ıstakozlarının kıskaçları yoktur ve bir tanesi palet biçiminde olan iki çift antene sahiptir. Yumurtaları soslara eklenebilir.

safranlı ayı ıstakozu şişi

Küçük ayı ıstakozlarını yıkayın ve bezle silin. Safran, zeytinyağı, limon suyu, kıyılmış sarımsak, ince doğranmış maydanoz, ufalanmış kekik, tuz ve karabiberden oluşan bir karışım içerisinde en az yarım saat bek-

letin. Kabukluları şişlere dizin ve yüksek ateşte ızgara yapın.

ayıklama Meyveleri ve sebzeleri yenmeyecek kısımlarından kurtarma. Ayıklama her zaman soymak anlamına gelmez: Salata, enginar, lahana ve turp sapları, kökleri, kenarları, pörsümüş yaprakları ayrılarak ayıklanır. Bezelyelerin "içi ayıklanır". Taze fasulyelerin "kılçığı alınır". Domateslerin ve bademlerin kabuğu soyulur. Bazı ürünler ise özel işlemler gerektirir: Kestanelerin "kabuğu çizilir", kuşkonmazların sapı soyulur, *crosne*'lar "elenir", enginarların tüyleri yolunur vb.

Ayıklama elle, bir bıçak ya da başka bir alet yardımıyla yapılır. Lokantacılıkta, özellikle de çok miktarda patatesin soyulması gibi işlemler için bir elektrikli soyucu (elle soymada % 25 olan atıkları % 5'e indirir) kullanılmaktadır ama "gözlerini" ayıklamak için bütün patateslerin yeniden elden geçirilmesi gerekir. Ayıklama sonucu ortaya çıkan parçalar her zaman atılmaz: Lahana kenarları çorbalar için saklanır, salatalık kabukları kokteyl bardaklarının kenarlarını süslemekte kullanılır, ayıklanan domalan parçaları (ya da sapları) adına yakışmaz çünkü mantarın kendisi kadar değerlidir.

Sözcüğün anlamı genişletilirse, bir pilici "ayıklamak" derisine saplanıp kalmış olan bütün tüy uçlarını temizlemek anlamına bile gelir. Ayrıca bkz. TEMİZLEME

ayıklama (taze fasulye) İki ucu kırılan taze fasulyeleri ucuna en yakın yerden baş ve işaret parmağı arasında tutup bastırarak muhtemel kılçıkları çıkarma. Bademleri ya da antepfıstıklarını ayıklamak, uygun bir bıçak ya da özel bir alet yardımıyla uzunlamasına ince dilimler halinde kesmektir. Kelimenin geniş anlamıyla, kümes hayvanlarının beyaz eti ya da ördeklerden çıkarılan ince et dilimleri de ayıklanır.

Bazı şefler aynı terimi, pırasayı ince lifler halinde doğramak anlamında da kullanır (Taillevent "*eschevelez*" diyordu). Yemek anlamında, Fransızca ayıklama [*effiler*] sözcüğünden türetilen "*effilochée*", ana malzemesi sinirli bir et ya da balık eti olan yemeğin adıdır (kedi balığı *effilochée*, kaz eti *effilochée* gibi.)

ayıüzümü Avrupa ve Amerika'nın kuzey bölgelerinde yetişen, meyveleri bezelye büyüklüğünde, mavi ile mor, ekşimsi bir tadı olan küçük yabani ağaççık. Büyük salkımlar halinde yetişen değişik türleri de vardır. Düşük enerji (100 gr için 16 Kcal) veren yaban mersini ya da "ayıüzümü", C ve B vitaminleri açısından zengindir. Tartlar, dondurmalar, sorbeler dışında kompostolar, reçeller, jöleler, şuruplar ve likörler hazırlanmasına da olanak sağlar.

▶ Tarif: TART

aynalı yumurta Piştikten sonra sütsü bir görünüm alan beyazı ve ayna gibi görüntü yansıtmasına neden olan şeffaf bir tabakayla kaplanan sarısıyla, fırında pişirilen yumurta.

aynalı yumurta: Pişirme

Bir fırın yumurta kabının dibine tereyağ sürün. Bir ya da iki yumurta kırın. Sarıların üzerine az miktarda eritilmiş tereyağ dökün. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırına sürerek istenilen katılık düzeyinde pişirin. Beyaz kısımlar parlak kalmalı, sarıların üzerinde bir tür şeffaf vernik oluşmalıdır.

aynısafa *Compositae* familyasından, bir zamanlar tereyağlara renk vermek için kullanılan taçyaprakları, geleneksel olarak Jersey yılanbalıklı çorba (lahana, pırasa ve bezelyeli) gibi bazı yemekleri zenginleştirmekte kullanılmakta, yeşil salatalara çeşni olarak katılmakta ve bir sirkeye aroma vermektedir.

ayran Türkiye'de genel olarak yoğurdun sulandırılmasıyla elde edilen geleneksel bir içecek. Aynı anlamda yayıkta çalkalanarak yağı alınan süt ya da yoğurt için de kullanılmıştır. ABD ve Kanada'da ise mayalanması ise kaymağı alınmış süte belli bakterilerin katılmasıyla elde edilir. Bu yolla elde edilen kültür ayranı doğal ayrandan daha yoğundur. Türkiye'de hâlâ çok yaygın bir içecek olan ayrın, ayrıca içine ekmek doğranıp soğuk çorba gibi yenir, sıcak çorbalara katılır (yayla çorbası gibi), kaynatılıp çökelek yapılır. Ayran yalnız taze yoğurttan değil "kurut" denilen torba yoğurdundan, süzme yoğurttan da yapılır. İyi bir ayran için yoğurt önce çırpılmalı sonra azar azar su eklenerek çırpma işi sürdürülmelidir. Yoğunluğu yoğurdun niteliğine ve katılan su miktarına göre değişir.

ayrık bezelye Yarıküre biçimli, soluk yeşil, tam olgunlaşmadan toplanan bezelye taneciklerinden elde edilen küçük sebze. Yazın toplanan bezelyeler kabukları soyulduktan sonra ikiye ayrılır ve genellikle glaze edilir. Yüksek enerji sağlayan (100 gr'da 351 Kcal) bu bezelyeler karbonhidrat, protid, fosfor ve potasyum açısından zengindir. Çorbaların ve pürelerin hazırlanmasında kullanılır ve tanecik halindeyken, kemikli jambonların yanında servis edilir. Ayrıca bkz. BEZELYE.

ayrık bezelye: Pişirme

O yılın ayrık bezelyelerini, bir buçuk saat soğuk suda bekletin. Islatma suyunu atın ve bezelyeleri, yarım kilo bezelye için iki litre soğuk su bulunan bir tencere içine koyun. Küp biçiminde doğranmış bir havuç, bir kereviz sapı, bir pırasa beyazı ve bir soğan ekleyin. Pırasa yeşili, yeşil marul yaprakları açısından zengin bir garnitür demeti ve jambon parçası ekleyin. Kısık ateşte kaynatın, tuz ve karabiber attıktan sonra kapağını kapayın ve iki buçuk saat pişirin. Garnitür demeti ve jambon parçasını çıkarın.

Ayşe Fahriye Yemek kitabı yazarı ilk Türk kadını. Hayatı üstüne herhangi bir bilgiye rastlanmamıştır. İlk kez 1882'de basılan *Ev Kadını* başlıklı yemek kitabıyla adını duyurdu. Bu kitapta 900'e yakın yemek, tatlı,

Değişik ayıüzümü türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm	Lezzet
Yabani ayıüzümleri				
Kırmızı ayıüzümü	İskandinavya, Fransa	Tem.-Ekim	Küçük, kırılgan, canlı kırmızı	Ekşimsi
Bodur mavi kantaron	Kanada	Tem.-Ağst.	Orta boy, sıkı, açık mavi ya da siyah	Ekşimsi
Yabani ayıüzümü	Orta Avrupa, Fransa	Tem.-Eyl.	Küçük, kırılgan, koyu mavi-siyah	Ekşimsi, tanen açısından zengin, çok kokulu
Kültür ayıüzümleri				
Cannebergе ya da Amerikan ayıüzümü	ABD	Ekim	Büyük, yuvarlak ya da oval, çok sıkı, kırmızı-kahverengi	Ekşimsi
Ağaç ayıüzümü	ABD, Almanya, Fransa	Haz. yarısı Ağst. sonu	Orta boy ile büyük, sıkı, sulu, açık mavi ya da siyah	Şekerli ya da ekşimsi, tipik

hamur işi, reçel, şurup, turşu, salamura ve konserve tarifi vardır. Eser 1890'da ve 1907'de aynı adla 1892'de ise *Ev Hanımı* adıyla olmak üzere dört kez basılmıştır.

ayva *Rosaceae* familyasından bir ağaç ve bu ağacın meyvesi. Yuvarlak ya da armut biçimli olan ayva sarı renklidir. Olgunlaşınca çok ince tüycüklerle kaplanır. Güçlü bir kokusu vardır. Eti sert, çiğken kekremsi, tanen ve pektin açısından zengindir.

Ayva Fransa'da sonbaharda pazarlara çıkar. Kalorisi düşüktür (100 gr'da 33 Kcal). Günümüzde şeker katılarak kompostolar ve jöleler, ev yapımı likörler ve meyve pürelerinin hazırlanmasında kullanılır. Doğu'da tuzlanarak, dolmalık biber gibi doldurularak, türlü ve yahnilerin içinde, hatta kızartılmış kümes hayvanı (bıldırcın, piliç) etlerinin yanında yenir.

İran ve Türkiye kökenli olan, (içini boşaltıp balla dolduran ve hamurla kaplayarak pişiren) Eski Yunan halkı tarafından çok beğenilen ayva ya da "Sidonya armudu" Fransa'da asırlardır bilinmektedir. Yalnızca mutfakta da kullanılmaz (çekirdeklerinden parfümeride ve tıpta da yaralanılır).

Türkiye'de üretimin tamamı iç pazarda tüketilir. Ayva tatlısı çok bilinen bir tatlı çeşididir.

ayva ezmesi → MEYVE EZMESİ

ayva soslu yaban domuzu parçası → BÜYÜK SIRT ETİ YA DA AV HAYVANI PARÇASI

ayvalı fesek pirzolası → FESEK [YABAN DOMUZU YAVRUSU]

cotignac → COTIGNAC

fırında ayva

Bir fırın kabına tereyağ sürün. İyice olgunlaşmış dört ayvanın kabuklarını soyun, elma oyacağıyla, ayvayı bölmeden çekirdeklerini çıkarın. 10 cl taze kremayla 65 gr pudra şekerini karıştırın ve açtığınız delikten içeri dökün. Meyvelerin üzerine 130 gr pudra şekeri serpin. 220° C'lik fırına sürün ve saldığı suyu üzerine dökmeyi ihmal etmeden 30-35 dakika pişirin.

azaltma Bazı çok sulu sebzelerin hacminin, bazen bütün olarak (ıspanak), bazen doğranarak (kuzukulağı *chiffonnade*, ince kıyılmış soğanlar), kısık ateş üzerinde ya da yağda pişirilerek azaltılması. Isının etkisiyle sularının tamamını ya da bir kısmını bırakan bu bitkiler, bu su içinde boyanmadan pişer.

"Glazeye dönüşme" pişirme suyunun (et suyu, bitki suyu, deglazaj) şerbet kıvamına gelene kadar buharlaştırılarak azaltılmasıdır.



B

ba-ta-clan Havanda dövülmüş taze bademlere yumurtaların tek tek eklenmesi, ardından şeker, rom ve son olarak da un katılmasıyla hazırlanan bir pasta. Altı düz, kenarları süslü bir kalıpta pişirilen *ba-ta-clan* vanilya aromalı bir fondanla kaplanır.

Adını 19. yüzyıl sonunda Paris'te çok ünlü olan bir çalgılı kahveden alır. Tarifi pastacı Lacam'a atfedilir.

baba keki Zaman zaman kuru üzüm de eklenen kabartma tozlu hamurun, pişirdikten sonra romlu (ya da *kirsch*'li) şerbetle ıslatılmasıyla hazırlanan bir pasta. Baba keki, Lorraine'e sürgüne gönderilen Polonya Kralı Stanislas Leszczynski'nin (1677-1766) yemeğe düşkünlüğü sayesinde yaratılmıştır: *Kouglof*'u (bir tür Alsace pastası) fazla kuru bulan kral, romla ıslatılmasını istemiş ve *Bin Bir Gece Masalları*'nın tutkulu okuyucusu olarak, bu yiyeceğe masallardaki en sevdiği kahraman olan Ali Baba'nın adını vermiştir. Pasta, Nancy Sarayı'nda hayli beğenilmiştir.

Bir dönem sarayda kalan pastacı Stohrer, tarifi mükemmelleştirmiş ve bunu "*baba*" adıyla, Paris'te, Montorgueil Sokağı'ndaki işletmesinin spesiyalitesi haline getirmiştir. 1850 yılına doğru, diğer pastacılar da babadan esinlenerek Bordeaux'da "*fribourg*"u, Paris'te "*brillat-savarin*" (sonra savarin adını almıştır) ve "*gorenflot*"u yaratmışlardır.

romlu baba

Hamur için: 100 gr kuru üzüm, 30 cl rom, 100 gr yumuşatılmış tereyağ, on gr pasta mayası, iki çorba kaşığı ılık su, 250 gr elenmiş un, 25 gr şeker, dört yumurta, tuz.

Şerbet için: Bir litre su, yarım kilo şeker, bir limon kabuğu, bir portakal kabuğu, bir vanilya, on cl kahverengi zirai rom.

Kuru üzümleri bir gün önceden romla ıslatın. Mayayı ılık suyla sulandırın. Unun ortasında bir çukur oluşturun. Ortaya şeker, tuz ve iki tam yumurtayı ve mayayı koyun. Karışımı elastik hale gelene kadar tahta spatulayla karıştırdıktan sonra bir yumurta daha ekleyin. Karıştırın, bir başka yumurta daha ekleyip tekrar karıştırın. Son olarak tereyağ ekleyin. Hamuru mükemmel kıvama gelene kadar karıştırdıktan sonra ıslatılmış kuru üzümleri katın. 16 baba kalıbının içini 50 gr eritilmiş tereyağla yağlayın. Hamuru 16 küçük bezeye ayırın ve kalıplara yerleştirin. Kalıpları sıcak bir yere (en az 30° C) yerleştirin. Fırını önceden 200° C'ye ısıtın. Hamur iki katına çıktığında, kalıpları fırına koyun ve 15-20 dakika süreyle pişirin. Kekleri hemen kalıplardan çıkarıp bir ızgaranın üzerine koyun ve soğumaya bırakın. Şerbeti hazırlayın. 1,120 yoğunluğa ulaştığında ateşten alın. Rom ekleyin. Baba keklerini hava kabarcıkları çıkmaz hale gelene kadar kaynar şurubun içinde bekletip süzün ve çukur bir tabağa koyun. Kekler biraz soğuduğunda, tekrar tekrar üzerine dökeceğiniz şurubu toplayın ve baba keklerinin üzerine kahverengi zirai rom dökün.

◄
Vanilyalı İngiliz kremasıyla, romlu baba keki

baca Buharın çıkışını kolaylaştırmak amacıyla tabanlı bir patenin, turtanın ya da *pie*'ın hamurdan örtüsünde fırına verilmeden önce açılan küçük delik. Bacaya genellikle yatay olarak yerleştirilen *bristol*'den bir tüp ya da küçük madeni bir uç takılır. Böylece piştikten sonra istenilirse bacadan içeri sıvı jöle ya da taze krema dökülebilir. Bu tüp ya da uç servis yapmadan önce çıkarılır.

Bacchus mahmuzları *bkz.* Éperons Bachqiues

Bacchus [Baküs] Roma mitolojisinde bağ ve şarap tanrısı, Yunan tanrılarından Dionysos'un Roma'daki karşılığı. Bitkilere (ucunda bir çam kozalağı olan, sarmaşık ve asma yapraklarıyla çevrili bir asayla sembolize edilir) egemendir. Bağcılığın da "babası" sayılır, çünkü insanlara asma yetiştirmeyi ve şarap yapmayı o öğretmiştir. Verimliliğin cisimleşmesi olarak, genellikle bir teke ya da boğayla sembolize edilen üreme tanrısı haline dönüşmüştür.

bacon [domuz pastırması] Genellikle ince dilimler halinde sunulan ve kızartılarak ya da ızgara yapılarak, genellikle yumurtayla yenen yağsız füme domuz göğsü (Bkz. BREAKFAST). Fransa'da, tuzlanmış olarak, kurutularak, buharda pişirilerek ya da füme edilerek uzun vadede tüketilir.

▶ Tarif: ERİK KURUSU

badem *Rosaceae* familyasından badem ağacının meyvesi. Geniş anlamıyla, kayısı benzeri meyvelerin ortasında bulunan her türlü sert taneciğe de badem denir. Yumurta biçimli, yeşil, yüzeyi kadifemsi olan badem, odunumsu sert kabuğu (*amandon*) içinde "badem" adı verilen bir ya da iki tanecik içeren bir tür cevizdir (Bkz.Tablo).

Romalılar döneminde "Yunan cevizi" adıyla bilinen bu Asya kökenli kuruyemiş, Ortaçağ'da, hem çorbalar hem çok şekerli yemekler hazırlamak için sık kullanılmıştır (Bkz. BLANC-MANGER).

■ **Kullanımları.** Yeşil badem (çağla badem olarak da anılır), Haziran ve Temmuz aylarında tam olgunlaşmadan toplanan, görünümü körpe ve sütlü olan, çok güzel lezzetli bir meyvedir. Mevsimin ilk taze ve tatlı bademleri de yeşil bademler gibi tatlılara lezzet katmakta kullanılır. Kurutulan (tam, uzunlamasına kırılmış, dövülmüş, ezme ya da krema) bademler birçok pasta, bisküvi, bonbon ve şekerlemede yer alır. Balık (alabalık), et (piliç, güvercin) ve değişik yemeklerde (kuskus, dolmalar, çeşnili tereyağlar) kullanılır. Yiyeceğin içine katılmadan önce genellikle kavrulur.

Kurutulmuş bademler büyük miktarda tüketildiğinde az da olsa zehirlidir çünkü siyanhidrik asit içerir. Yine de bu tür bademler, çok özel bir aromaya sahip oldukları için pastacılıkta ve şekerlemecilikte düşük dozda kullanılır.

ayıklanmış bademler

Kuru bademleri bir süzgece koyun. İçinde kaynar su bulunan bir tencerenin içine daldırdıktan sonra tencereyi ateşten alın. Kabukları parmakla kolayca soyulmaya başladığında bademleri süzün, hemen soyun ve soğuk suya atın. Bademlerin kalan kısmını da küçük miktarlarda alarak aynı işlemi tekrarlayın. Süzün, kurulayın ve bir tavada çok hafif ateşte kurutun (sararmamalılar). Hava almayan bir kutuda ya da sıkı kapanan bir kavanozda, ışık almayan bir yerde saklayın.

à l'anglaise *bademli puding* → PUDİNG
badem ezmesi → BADEM EZMESİ
badem ezmesi kaplamalı kiraz şekerlemeleri → KİRAZ
badem yağı → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
bademli yumurta → BİSKÜVİ
bademli krepler → KREP
bademli kruasanlar → KRUASAN
frangipane *denilen badem kreması* → PASTA KREMALARI
kuru erik, *çay ve bademli kuzu* → KUZU

badem ezmesi Ezilmiş badem içi, şeker ve yumurta akı bazlı, boya ve aroma katılmış ve değişik biçimler verilmiş, genellikle şeker ya da pralinle kaplanmış küçük şekerleme.

Badem ezmesi ilk olarak Saint-Ursule mezhebinden Katolik din adamları tarafından bulunmuştur. Devrim Dönemi'nde dağılan bu mezhepten din adamları şehirde bir pastane açmıştır. On dokuzuncu yüzyıl ortalarında, ünlü Issoudun badem ezmeleri Rusya Sarayı'na, Tuileries'ye ve hatta Vatikan'a (III. Napoléon ve IX. Papa badem ezmesi düşkünüydü) kadar girmiş-

Değişik badem türlerinin özellikleri

Tür	Geldiği yer	Dönem	Sert kabuk görünümü	Lezzet
Aï	Provence	Eylül ortası-sonu	Kahverengi, geniş çizgili	Çok belirgin
California bademleri (*non pareil, California ne plus, mission, carmel*)	California	Ağustos Ekim	Değişken	Avrupa bademlerine göre daha az belirgin
Ferraduel	Provence, Korsika	Eylül ortası-sonu	Geniş, sivri, orta kalınlıkta	Fazla kokulu
Ferragnès	Provence, Korsika	Eylül ortası-sonu	Açık renkli, hafif bombeli	Hoş, çok belirgin
Ferrastar	Provence, Korsika	Eylül sonu	Düz, kırışık	Misk kokulu
Lauranne	Provence, Korsika	Eylül başı-ortası	Pürüzsüz, düzenli hafif damarlı	Dengeli
Marcona	İspanya	Eylül sonu	Şiş, yuvarlak oldukça kalın	Keskin, hafif acı, az yağlı
Planeta	İspanya	Eylül sonu	Düz, ince ve açık renk kabuklu	Çok tipik

tir. Balzac, *La Rabouilleuse* adlı eserinde Issoudun'da geçen olaylarda badem ezmesine övgüler düzmüştür.

Badem ezmesi bazlı, boya katılan ve meyve, sebze ve değişik biçimler verilerek Aix-en-Provence bölgesinde, hatta Kastilya, Sicilya ve Almanya'da bir spesiyalite oluşturan küçük şekerlemelere de badem ezmesi (marzipan) adı verilir.

badem ezmesi (Fransız usulü)

250 gr tatlı badem ile 2-3 acı bademi kabuklarını soyduktan sonra, ara sıra az miktarda soğuk suyla ıslatarak havanda dövün. Yarım kilo pudra şekeri, bir tutam vanilya ve birkaç damla portakal çiçeği suyuyla birlikte bir tencereye alın. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Harcı tekrar havana alın ve yeniden dövün. Bir mermer üzerine koyun ve küçük bir tutam ince elekten geçirilmiş ince şekerle iyice ezerek karıştırın. İki santimetre kalınlıkta açın. Mayasız ekmek üzerine yerleştirin ve kalıpla kesin. Sülfürlü kâğıt konmuş bir tepsiye dizin ve çok düşük sıcaklıktaki (1200 C) fırında kurumaya bırakın.

CONFITURIER ROYAL'İN (KRALİYET ŞEKERLEMECİSİ) TARİFİ

sade badem ezmeleri

"Yaklaşık 1,5 kilo tatlı bademi sıcak suda bekletin ve kabuklarını soyun. Süzün ve kurulayın. Mermer bir havana aktarın ve dövün. Ara sıra yumurta akı ekleyerek yağ kıvamına gelmesini engelleyin. İyice dövüldüklerinde, hafif ısıttığınız yaklaşık bir buçuk kilo toz şekerin içine katın. Spatulayla tencerenin dibinde ve kenarlarında iyice ezerek karıştırın. Tencereye yapışmamasına özen gösterin. Karışımın elinize yapışmayacak kıvama gelmesini sağlayın. Tencereyi ateşten alın ve pudra şekeri serptiğiniz bir tezgâha dökün. Üzerine ve altına pudra şekeri serpin ve soğumaya bırakın. İstediğiniz kalınlıkta açın ve kalıplarla kesin. Parmağınızın ucuyla hafif bombe yapmalarını sağlayın. Bir pişirme kâğıdı üzerine yerleştirin. Tek taraftan ısı vererek pişirin. Ardından diğer yüzünü çevirin. Çubuk, oval, yuvarlak, kenarı kıvrımlı, kalp biçiminde vb türleri yapılabilir."

badem ezmesi (şekeri) Kavrulmuş, kabuğu soyulmuş ve kurutulmuş tatlı bademlerin incecik dövülerek, eşit miktarda toz şeker ve az miktarda glikoz şurubu eklenmesiyle hazırlanan şekerleme ürünü.

■ **Kullanımları**. Genellikle beyaz alkolle aroma verilerek bonbonlar ya da çikolatalı lokmaların içini doldurmakta kullanılan badem ezmesi, *calisson*, *aboukir*, bademli pasta ya da marzipanın ana malzemesidir.

Pastanecilikte, özellikle de birçok pastayı süslemek ya da üzerini kaplamak (*buche*, *génoise*, tek kişilik pasta, *entremets*) için kullanılır. Fondan badem ezmesi (şeker oranı daha düşüktür) vanilyalı, limonlu, portakallı, çilekli, antepfıstıklı, kahveli ya da çikolatalı olarak hazırlanır ve beyaz, pembe, açık yeşil, kahverengi ya da sarı renklerde kullanılır. Pastalar ve pötifurların üzerini kaplamak için granüllü badem ezmesi de hazırlanır. Son olarak, pötifur olarak sunulan kuru meyvelerin (dut, erik kurusu) içini doldurmakta kullanılır. En yoğun badem ezmesi "*Lübeck*" adı verilen badem ezmesidir.

badem ezmesi

250 gr tatlı bademi soyun ve çok ince dövün. Yağının çıkmaması için ayırdığınız küçük miktarları havana alın. Yarım kilo toz şekerle 50 gr glikozu 15 cl suda "hafif fokurdamaya" başlayana kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alın ve bademleri içine katın. Tahta bir kaşıkla granüllü bir karışım elde edene kadar hızla karıştırın. Soğumaya bırakın. Elinizle küçük parçalar koparak esnekleşene kadar yoğurarak biçimlendirin.

badem ezmesi dolgulu kiraz şekerlemeleri → KİRAZ

badem sütü Dövülmüş bademle hazırlanan sıvı malzeme. Bademin soyulup dövülmesi sonrasında jelatin eklenerek hazırlanan badem sütü, meyve ve dondurmayla tamamlanarak servis edilen soğuk tatlılar ya da dondurmalı kuplar için kullanılır.

Klasik pastanecilikte, badem sütü (*lait d'amande*), badem ezmesi, şeker ve yumurta esaslı yuvarlak pastadır. Pişirdikten sonra kayısı ezmesi sürülen bu pasta, kayısılı badem ezmesi ve beyaz glazeyle kaplanır. Çevresi dövülmüş ve kavrulmuş bademle süslenir.

badem şekeri [draje] Pürüzsüz, sert, beyaz ya da renkli bir şeker tabakasıyla kaplanmış bademle ("çekirdek" de denir) hazırlanan şekerleme. Bademin yerini fındık, yerfıstığı, nugat, badem ezmesi, çikolata ya da likör alabilir.

■ **Tarihi**. Balla kaplanmış badem Yunanlılar ve Romalılar tarafından da çok beğenilen bir şekerlemeydi. Bugünkü anlamıyla drajeye ilk olarak 1220 yılında Verdun şehri arşivlerinde rastlandı. O dönemde, eczacılar (şekerlemecilerle benzer işler yapan) bazı baharatları (anason, kişniş, rezene) balla kaplıyor ve nefes kokusunu gidermek ya da sindirimi kolaylaştırmak üzere tüketilen bu ürünlere "salon baharatları" adını veriyordu. İlk gerçek drajeler, şekerkamışı Avrupa'ya girdikten sonra ortaya çıktı. Orta kısmında bir badem, balkabağı ya da salatalık parçası bulunan drajelerin üzeri sertleştirilmiş şekerle kaplanıyordu. 1660 yılında Colbert, Verdun'da çok "büyük bir draje ticareti" yapıldığını kaydediyordu. Drajeler özellikle de kraliyet vaftiz törenlerinde dağıtılıyordu. Günümüzde bu şehir "drajeler şehri" olmayı sürdürmektedir. Çikolatadan yapılan, yakılabilen bir fitille donatılan "Verdun top mermisi" patlayarak drajelerin yayılmasına neden olmakta ve dans partilerinde aksesuar olarak kullanılmaktadır.

1850 yılına kadar, draje üretimi küçük işletmelerde, bademlerin düzgün bir şeker tabakasıyla kaplanmasını sağlamak üzere elle döndürülen havada asılı

havuzlarda elle üretilmekteydi. 1850 yılında ilk mekanik türbin icat edildi. Bu dönemden itibaren üretim yöntemi gitgide mükemmelleşti (şekerli şerbetin basınç altında çekirdeklerin üzerine püskürtülmesi ve hava üfleyerek kurutulması).

■ **Drajeler gamı.** Bademli, fındıklı ya da yerfıstıklı, nugatlı ya da içi dolgulu drajelerin üretim yöntemi aynıdır. Yalnızca malzeme değişir. En çok rağbet gören bademler İtalyan (yassı ve düzgün *avolas*'lar) ve hafif bombeli, daha az düzgün İspanyol (*planetas*) bademleridir. Türbine konan bademler Arap zamkı ve şeker karışımıyla üç kez ıslatıldıktan sonra kurutulur ve yoğunlaştırılmış şeker şerbetiyle kaplanır, ardından ağartılır (nişasta eklenmiş bir şeker şerbetinde), düzleştirilir ve genellikle boyanır.

Çikolatalı, nugatlı, fondanlı, badem ezmeli ya da likörlü drajeler çekirdek üzerine akıtma ya da kalıplama yoluyla hazırlanır. En çok bilinen spesiyaliteler "Provence zeytinleri", "çakıltaşları" ve değişik "yassı taşlar", likörlü yumurtalar ve Flavigny anasonlarıdır.

"Gümüş inciler", bir şekerin üzerini jelatin bazlı bir solüsyonun ardından saf gümüşle kaplayarak elde edilir.

Fasulye ya da bezelye (Arpajon fasulyesi, Soissons fasulyesi) formundaki gevrek drajeler ("soğuk draje" ya da "Julienne draje" de denir) açık renkli ya da çırpılmış, pişmiş şeker üzerine sulandırılmış glikoz, ardından da toz şeker kaplanmasıyla hazırlanır.

badem şekeri Bir bademin çevresinin karamelize şekerle kaplanmasıyla hazırlanan bonbon. Tombul görünümü üretiminde kullanılan "kumlama" tekniğine bağlıdır: Bademler önce düşük glikoz oranına sahip şerbet içinde büyük parçalar halinde ısıtılır (145° C). Bunun üzerine çekirdek üzerinde şeker kristalleri oluşur. Ardından defalarca şerbetle kaplanır. Son kaplama renkli ve aromalı olduğundan, pembe, çikolata ya da kahve kokulu bej ya da kahverengi pralinler elde edilir. Bonbon en son "silinir" ya da "şekerle kaplanır".

Fransızca'sı *praline* olan (benzer yazılan *pralin*'le karıştırılmamalıdır) olan badem şekeri, kâşifi Plessis-Praslin Kontu César de Choiseul'ün çeşnicibaşısı Lassagne'ın buraya yerleştiği 1630 yılından beri Montargis spesiyalitesidir. Anlatılanlara göre Lassagne, karamel artıklarını bademle karıştıran aşçı yamağını görünce, parçalanmamış bademleri şekerle kaplamayı düşünmüştür. Bu şekerleme ona büyük bir başarı getirmiş ve XIII. Louis ve XIV. Louis'nin elçisi Mareşal Plessis-Praslin'in bazı diplomatik başarılarına katkıda bulunmuştur.

Bu spesiyalite Fransa'nın başka şehirlerinde, özellikle de Aigueperse (sert şekerle kaplı bademler) ve Bavres-l'Abbaye'de (kornet biçiminde satılan pralinler) bulunur. Pralinler *brioche* ya da sufleleri süslemekte de kullanılır.

Son olarak badem şekeri, bakır bir döner kısım içeren seyyar arabalarda açık havada pişirilen önemli bir fuar şekerlemesine dönüşmüştür.

▶ Tarif: BRIOCHE

bademli şurup Portakal çiçeği kokusu katılan, şeker ve badem sütü bazlı içecek. Su katılarak servis edilir. Başlangıçta, adını aldığı arpa (*Orge*) suyuyla hazırlanıyordu.

badıcı ayıklanan fasulye *bkz.* ekose fasulye

baekenofe Değişik etlerle hazırlanmış Alsace yahnisi. Sabahları tarlalara giden köylüler eşlerinin hazırladığı güveci, üzerini ekmek hamuruyla kapayıp, ekmekleri pişirdikten sonra fırınında (*ofen*) pişirmesi (*baeken*) için köyün fırınına bırakırdı. Alsace'ta hâlâ hazırlanan *baekenofe*, fırında sabit ısıda, uzun süre pişirme gerektirmektedir.

baekenofe

Yarım kilo koyun omuz eti, yarım kilo domuz omuz eti ve yarım kilo sığır etini bir gün önceden büyük küpler halinde doğrayın. Çukur bir tabak içinde, yarım litre beyaz Alsace şarabı, kabukları soyulup ince dilimler biçiminde doğranmış bir büyük soğan, kabukları soyulduktan sonra üzerine iki ya da üç karanfil tanesi batırılmış bir soğan, iki diş dövülmüş sarmısak, bir garnitür demeti, biraz tuz ve karabiberle marine edin. Ertesi gün, bir kilo patates ve 250 gr soğanın kabuklarını soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir tencereye erimiş domuz yağı koyduktan sonra, bir kat patates, bir kat karışık et, bir kat soğan dizin. Tencere dolana kadar aynı sırayla devam edin. En üste patates dizin. Garnitür demeti ve üzerinde karanfil taneleri bulunan soğanı çıkardıktan sonra, diğer karışımı da tencereye boşaltın. Sıvı, son tabakaya kadar örtmelidir. Örtmüyorsa su ekleyin. Tencerenin kapağını kapayın ve önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında dört saat pişirin.

bagnes İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler), harcı sıkıştırılarak pişirilmiş ve kabuğu fırçalanmış İsviçre peyniri (Valais'deki Bagnes Vadisi) (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Dokunulduğunda sıkı olmakla birlikte elastik de olan bu peynir, yaklaşık yedi kiloluk basık tekerlekler biçiminde sunulmaktadır. Meyveli tadı sofralarda sevilerek yer almasını sağlar. Özellikle de fondü hazırlamakta kullanılmasıyla tanınır. Bazı peynirseverler bu peyniri daha güçlü bir lezzetle, yani normalden daha uzun süreyle (üç yerine altı ay) arıtılmış haliyle tercih ederler.

bagration Antonin Carême tarafından, Ağustos 1819'da Rusya'ya dönüşünde hizmetine girdiği Bagration Prensesi'ne adanmış tariflerden esinlenilerek hazırlanmış değişik yemeklerin adı. Bu yemeklerden bazıları makarnalar, Rus salatası, kümes hayvanları eti püresi ya da domalan ve *langue écarlate* sosuyla benzerliklere sahiptir. Bununla birlikte, garnitürlerde orijinal tariflere oranla değişiklikler ve basitleştirmeler yapılmıştır.

bağ çubuğu [sepaj] Bağ bitki çeşitlerini bağcılar bağ

çubuğu olarak, botanikçiler ise "*cultivar*" olarak tanımlamaktadır. Bütün bağ çubuklarının atası, bundan 20 milyon yıl önce ortaya çıkan *Vitacea* familyasından tırmanıcı bir bitki olan *vitis vinifera* türüdür. Günümüzde bilinen birçok bağ çubuğu, zaman içinde toprak ve iklim koşullarına göre seçilmiştir: Beş binden fazla asma türü bulunmaktadır ama Fransa'da yalnızca 50 tanesi üretilmektedir. Fideden yetiştirilebildikleri gibi, çelikleme, daldırma ya da aşılama yoluyla da üretilebilmektedir.

Her bağcılık bölgesinde, bağların özelliklerini belirleyen bağ çubukları seçilir: Ulusal Köken Tanım Enstitüsü (INAO), her türün adını oluşturan bağ çubuğunu belirlemiştir. Bir şarap genellikle birçok bağ çubuğundan hareketle hazırlanır: Örneğin kırmızı bordo şarabı *cabernet franc*, *cabernet-sauvignon* ve *merlot* ile üretilmekte, kırmızı *châteauneuf-du-pape* 13 farklı bağ çubuğundan oluşabilmektedir. Buna karşılık, kırmızı Burgonya şarabı yalnızca *pinot*'yla, *beaujolais* ise yalnızca *gamay*'la hazırlanmaktadır. Alsace'ta, şaraplar üretildiği bağ çubuğunun adını (*sylvaner*, *riesling*, *gewurztraminer* vb) taşır. Diğer Fransız bağlarının ürünleri her bölgeye özel geleneklere göre adlandırılır. Languedoc-Roussillon gibi bazı bölgelerde, birkaç yıldan beri, "bağ çubuğu şarapları" geliştirilmektedir: Bunlar, adı etiket üzerinde yer alan tek bir bağ çubuğundan hazırlanan şaraplardır. Bu şaraplar genellikle "yerel şaraplar" olarak anılır ve "sofra şarabı" teriminin yerini almaya adaydır. Bu bağ çubuklarının büyük çoğunluğu evrenseldir ve dünyanın bütün bağcılık bölgelerinde yerel iklime uygunlaştırılmaktadır.

bağbozumu Bir bağın üzümleri en olgun safhaya geldiğinde ve salkımları en yüksek şeker oranına ulaştığında gerçekleştirilen hasat. Fransa'da, bağbozumunun başlama (Ağustos sonu ile Aralık) ve sonlanma tarihi valilik emriyle belirlenir, dolayısıyla da bir bölgeden diğerine, bir komünden diğerine, hazırlanacak şarabın tipine göre değişir. Günümüzde bağbozumu araçları, mevsimlik işçiler olan geleneksel "kesiciler"in yerini almaktadır. Yalnızca ünlü AOC şarapları üzümlerin elle toplanması ve seçilmesini gerektirir.

Bağbozumu Anadolu'da bir şenlik olarak da algılanır ve çok eski bir geçmişi vardır. Günümüz Anadolu'sunda bağbozumu Ekim sonu-Kasım başı arasında yapılır.

bağbozumu bildirisi Fransa'da, Feodal dönemde, her komünde, bağ bozumunun başlama tarihini belirleyen kararnameye verilen ad. Bu tarih, üzümlerin görünümü, taneciklerin tadı ve bazı yerel geleneklere göre (örneğin Burgonya'da, "leylakların açmasından yüz gün sonra") belirlenmekteydi. Tellaller aracılığıyla ilan edilen bu kamu bildirisi, bağ sahiplerinin üzümleri olgunlaşmadan önce toplamasını önleyerek kaliteli şaraplar elde etmeyi amaçlamaktaydı. Senyörün yetkisindeki bu bildiri (ekin biçme zamanı, hasat zamanı vb için başka bildiriler de yapılmaktadır) isyanlara da neden olmuştu.

bağcı usulü *bkz.* vignoronne (à la)

bağırtlak Ördekgiller familyasından, birçok türü avlanan küçük boyutlu bir yabani ördek. En yaygın olanları, Fransa'da yıl boyu bulunabilen, uzun mesafeler göç etmeyen kış bağırtlağı ve Afrika'dan gelen yaz bağırtlağıdır. Zarif, alacalı ve oraklı bağırtlaklara da rastlanır. Kesintili uçuşu sayesinde yeşilbaştan daha zor avlanan bağırtlak, aynı tariflerle pişirilir. Biraz kahverengi ve acımsı, son derece kaliteli olan eti rağbet görür.

Kuzey Amerika'da yeşil kanatlı bağırtlak ve mavi kanatlı bağırtlak 11 bin kilometre kat ettikten sonra kuzeye yerleşir, kışları güneyde geçirir, mevsiminde avlanan ördekler arasında sayılır.

bağlama Bir kümes ya da av hayvanı gibi bedeni tüylü hayvanların bacaklarını, pişirmeyi kolaylaştırmak ve sunumu güzelleştirmek amacıyla bir kızartma ipiyle bağlama (Bkz. DİKME).

baharat Değişik oranlarda koku ve keskinliğe sahip, özel lezzetiyle yemeklerin çeşnilendirilmesinde kullanılan bitkisel aromatik maddelerin genel adı. Baharatlar aromalı bitki maddelerinden, kokusundan çok lezzetiyle ön plana çıkmasıyla ayrılır.

■ **Tarihi**. Baharatların büyük çoğunluğu Doğu'dan gelir. Doğu'dan Avrupa'ya ilk gelen baharat Hint karabiberidir ve asırlar boyu çok az bulunan ve çok pahalı bir baharat olma özelliğini korumuştur. Romalılar zencefili çok sevmiş, yemeklerini her zaman bol baharatlı yapmıştır. Ortaçağ mutfağını da baharatlar belirlemiştir.

Baharatların Avrupa'ya girişi Bizanslılar'la olmuştur. Arap istilalarıyla kesintiye uğrasa da, gelenekler-deki yerini almıştır. Baharatlar besinlerin çeşnili soslar içinde uzun süre korunmasında, etlerdeki kokuların saklanmasında, uzun süre pişirildiğinde tadı azalan yiyeceklere lezzet katılmasında kullanılmıştır.

On ikinci yüzyıldaki Haçlı Seferleri sayesinde, bilinen baharat çeşidi de artmış (14. yüzyılın başında 288 çeşit), "Baharat Yolu"nun denetim altına alınması sert rekabetlere neden olmuştur. Venedik, dağıtımda tekel olmayı neredeyse başarmış ve başka hammaddeler bulma kaygısıyla, 16. yüzyılda "büyük keşif" seyahatlerine girişilmiştir.

İngiliz ve Hollandalı şirketlerin ticarete girmesiyle, baharatlar gitgide daha kolay ulaşılır, dolayısıyla daha ucuz hale gelmiştir. Yine de uzun süre değerlerini korumuşlardır. Dönem dönem baharatlara özel vergiler, harçlar ya da gümrük vergileri konmuştur. Fransızca'da baharatlar anlamına gelen "*épices*" sözcüğü, Ancien Régime sırasında hâkimin önüne çıkıp şikâyette bulunan kişileri, özellikle de kazananları tanımlamak için de kullanılmıştır. Daha sonraları "*épices*" emeği karşılığı hâkime ödenen zorunlu bir harç haline dönüşmüştür. Bu uygulamaya Devrim'le birlikte son verilmiştir.

■ **Mutfak ve baharatlar.** Baharat sözcüğü, ilk zamanlarda özel bir kokusu olan şekerler için de kullanılmıştır. O dönemde "salon baharatları" (reçeller ve meyve şekerlemeleri, rezeneli ve anasonlu drajeler, badem ezmeleri, nugatlar) ve "mutfak baharatları" diye ayrım yapılıyordu. Mutfak baharatları arasında günümüzde baharat olarak kabul edilmeyen (süt, bal, şeker), kullanımdan kalkan (amber, *garingal*, misk) ve adı değişen (lavanta yerine *espic*, kakule yerine cennet tohumu deniyordu) ürünler yer alıyordu.

On dördüncü yüzyılda Taillevent, *Viandier* adlı çalışmasında, gerekli bulduğu baharatların listesini vermiştir: "Zencefil, tarçın, cennet tohumu, uzun karabiber ve yuvarlak karabiber, nardin, tarçın çiçeği, safran, ceviz, inci çiçeği, defne, *garingal*, sakız, *lores*, kimyon, şeker, badem, sarmısak, soğan, taze sarmısak, yabani sarmısak." Bunlara "yeşillik verecek baharatlar" (maydanoz, *salmonde*, kuzukulağı, asma yaprağı, frenküzümü yaprağı, yeşil buğday) ve "ıslatmalık baharatlar"ı (beyaz şarap, koruk suyu, sirke, yağlı bulyon, inek sütü, badem sütü) eklemiştir.

Taillevent, daha modern "toz" bileşimlerden söz etmiş ama bileşimlerini açıklamamıştır. Ortaçağ'da ve 17. yüzyıla kadar, "baharatların çekilmesiyle" hazırlanan tozlar (bileşenlerin keskinlik oranına bağlı olarak "sert" tozlar ve "yumuşak" tozlar diye ayrılıyordu) kullanılmıştır.

Antonin Carême, baharatların kötü kullanılmasını, iyi yemeğin baş düşmanlarından biri olarak görmüş, *Mémoires*'da, gelecekte Büyük Britanya naibi olacak IV. George'un mutfağına gelmeden önce mutfağın "prensin günler ve geceler boyu süren ağrılar çekmesine neden olacak kadar sert ve aromalı" olduğunu belirtmiştir.

Bununla birlikte, baharatlar genellikle rafine ve seçkinci mutfağın markası kabul edilmektedir. Flaubert'in *Pécuchet*'sinde baharatların "bedeni ateşe verebileceği" endişesini dile getirmesi üzerine Baudelaire bunların "yemeklere asalet kattığı" cevabını vermiştir: "Kişiliksiz etler, yavan balıklar"ı aşağılamakta, "doğanın eczacılık bilimini mutfağın yardımına" çağırmaktadır. "Biberler, İngiliz tozları, sömürgelerin safranlı sosları, egzotik karışımlar" ona yemeklere zarafet vermek için gerekli görünmektedir.

■ **Kullanımları.** Günümüz Avrupa'sında baharat, eskiye oranla çok daha makul ölçülerde kullanılır. Çeşnilendirme yiyeceklere göre yapılır: Marinadlara karanfil ve karabiber taneleri, şaraplı soslara muskat ve tarçın, deniz ürünleri türlüsü ve *paella*'ya safran, bisküvilere kimyon ve anason, av etlerine zencefil ve kişniş vb. Bunlar, İspanya ve Latin Amerika biberi ve Macaristan'ın *paprika*'sı dışında, eskilere oranla çok daha yumuşaktır. Baharatlar özellikle de tanecik ya da toz olarak, paketlerde ya da şişelerde satılır. Belli ölçüde havayla birlikte bulunacağı büyük kaplarda saklanmaları önerilir (Bkz. BALLI BAHARATLI ÇAVDAR EKMEĞİ, BEŞ BAHARAT, DÖRT BAHARAT).

Dünyanın diğer kısmında oldukça eskilere dayanan mutfak geleneği bazen baharatlara çok daha önemli bir rol biçmektedir. Yemeklerin Fransız gastronomisindeki soslar kadar karmaşık olduğu Hindistan'da durum böyledir. Çin'de, son derece kesin kurallara göre seçimler yapılarak, bol miktarda baharat kullanılır: Özellikle de anason, kişniş, zencefil, kurutulmuş biber ve susamdan yararlanılır. Antiller ve Afrika mutfakları Avrupa'da bilinmeyen baharatlar (çiçekler, tohumlar ve kökler, aynı zamanda kurutulmuş böcekler ve balıklar) kullanır. Arap ülkelerinde çok tuzlu, çok acı ve çok tatlı yiyecekler, safran ve gülsuyu, karabiber ve kırmızı biber sevilmektedir. Osmanlılar'da ilkin pahalı olduğu için yalnızca saray mutfağında kullanılan baharatlar, devletin Akdeniz'e egemen olmasıyla yaygınlaştı. Koku ve lezzetin yanı sıra iştah açıcı ve sindirimi kolaylaştırıcı olduğu gerekçesiyle tüketimi arttı. Günümüz Türk mutfağı, baharatın bol (özellikle karabiber) kullanıldığı bir mutfaktır.

► Tarifler: BALKABAĞI, ÇAY, KOKTEYL, TON

baharat kutusu *bkz.* erzak kutusu

bahut Yüksekliği genişliğinden daha fazla, kapaksız, "baklacık" adı verilen iki özel kulpu olan, teneke, paslanmaz çelik ya da alüminyumdan üretilmiş silindir kap. Restoranlarda, pişmiş besinlerin, sosların, kremaların ve daha sonra kullanılmak üzere önceden hazırlanan değişik malzemelerin saklanması için kullanılır.

Baileys Taze krema, eski İrlanda viskileri, çikolata ve değişik aromatik özütlerin karışımından oluşan bir içki. Bu likör 1974 yılında İrlanda'da doğmuş, 1980 yılından sonra ABD'de satılmaya başlanmıştır, iki yıl sonra da hayli beğenildiği Fransa'ya getirilmiştir. Soğutulduktan sonra, buz gibi soğutulmuş tadımlık bardaklarda sunulur.

baiser Genellikle tereyağlı krema ya da glaze bileşimiyle birbirine yapıştırılan iki hafif kuru pastadan oluşan pötifur. Kelimenin Fransızca'sı "öpüşme, buse" anlamı da taşır.

Ayrıca, fırıncılıkta, bir ekmeğin fırına sürüldüğünde yanındaki ekmekle temas halinde olduğu için renksiz kalan ve daha az pişen kısımları için de Fransızca'da "*beisure*" sözcüğü kullanılır.

bakır İnsan organizmasında çok az miktarda bulunan, demir emilimini ve taşınmasını, kollajen ve elastin sentezini, melanin üretimini kolaylaştıran oligoelement. Tahıllardan, yeşil sebzelerden, karaciğer, çikolata, kabuklular ve deniz böceklerinden alınır. Bazı mikroorganizmaların gelişimini teşvik ederek mayalandırma sürecine dahil olur. Aynı biçimde, pişmiş halde preslenen peynirlerde boşluklar ("delikler" denir) oluşmasında da katkıda bulunur.

bakır (metal) Geleneksel olarak bazı özel mutfak aletlerinin yapımında kullanılan kırmızı renkli metal. Mükemmel bir ısı iletkeni olması avantajdır. Ancak, ne-

min etkisiyle çok kısa sürede gri-yeşil bir renk alarak C vitaminini yok etmesi (bakır çalığı) zehirlenme riski yarttığından bakır malzemelerin içleri, düzenli olarak yenileme gerektiren saf kalay tabakasıyla kaplanır.

Bütün bu olumsuzlukları gidermek için, son 10 yıl içinde, bilamine paslanmaz bakır malzemeler kullanılması yaygınlaşmıştır. Bu, bir bakır tabakasıyla bir tabaka *Inox* tabakasının sıcağın etkisi altında ezilerek kaynak yapılması sonucu elde edilen, son derece dirençli ve bakımı kolay bir alaşımdır. Tereyağ ya da zeytinyağıyla hazırlanan yemekler, soslar ve ağır ateşte uzun süre pişen yemekler için bu tür pişirme gereçleri idealdir.

bakkal Geniş bir besin ürünleri yelpazesini barındıran ve satışa sunan esnaf ve onun dükkânı. Şeker, un, kahve, çay, tuz, pirinç, mayalar, bisküviler, peksimetler ve çikolata gibi gündelik temel ürünlere, taze ya da konserve meyveler ve sebzeler, içecekler, süt ürünleri, hatta egzotik yiyecekler ve diyet ürünleri eklenir. Önceden paketlenmiş ürünlerin ortaya çıkması ve saklama yöntemlerinin çeşitlilik kazanması bakkalları çok farklı besin ürünlerinin satıldığı bir mağaza haline getirmiştir.

■ **Tarihi.** Batı'da bir zamanlar çok önemli ve çok kullanılan bir işletme olan bakkallar, baharat satıcılarını, reçelcileri, mum üreticilerini ve eczacıları bir araya getiriyordu. Bu kişiler ağırlık ve ölçü kontrolü tekelini de ellerinde tutuyordu. Dolayısıyla baharat ve şaraplardan, gül suyu, tıbbi preparatlar, balmumu, şeker ve bala kadar her türlü malzemeyi satıyorlardı. On beşinci yüzyılda, bakkallarla eczaneler ayrıldılar. Ardından ilaçlar, şekerleme ürünleri ve mumlar ayrı mekânlarda satılmaya başlandı. Bakkallık yapmak isteyen herkes Fransa'da kralın ve kilisenin önünde yemin etmek zorundaydı. On sekizinci yüzyılın ilk yarısında, bakkallar parfüm, meyve suyu, likörler, kavrulmamış kahve ve çay yaprakları, kuru sebzeler (üçte birini sebze ve meyve haline götürme zorunluluğu vardır), jambon ve domuz eti (perakende değil, ton olarak) satma izni elde etti. Temmuz Monarşisi (1830-1848) döneminde bakkal tutucu küçük burjuvanın sembolü olan bir karikatür karakter haline dönüştü.

■ **Gelişimi.** Eski zamanlarda bakkal sattığı ürünleri kendisi paketliyor (kuru sebzeler, şekerleme ürünleri, şekerli ekmekler, talep üzerine kavrulmuş kahveler vb), paketlerin üzerinde üretici ya da dağıtıcı adı bulunmuyordu. Bu dönemde satıcı ve tüketici arasında, büyük bir perakende satışla sonuçlanan çok güçlü ilişkiler kuruluydu. Alışveriş genellikle günlük olarak yapılırdı. Geleneksel ticaret zaman içinde yerini kişilerin ürünleri (paketli ya da kiloyla satılan açık ürünler, standart etiketleme) bizzat seçtikleri mağazalara ve "lüks" ürünlerin bulunduğu, zor bulunan, yabancı ya da egzotik ürünlerin, yüksek kaliteli şarküteri ürünler, peynirler vb bulunan butik mağazalara bıraktı.

Türkiye'de bakkallık, (Arapça "*bakl*", sebze) kelimenin kökenindeki gibi bazı sebzeleri de satan ve ülke çapında yaygın küçük bir esnaftır. Süpermarketlerin giderek yaygınlaşmasıyla sayıları giderek azalmışsa da "market"e dönüşerek varlıklarını korumaktadırlar.

bakla Fasulye gibi, baklagiller familyasından ve yenebilen büyük tohumları için yetiştirilen bir yıllık otsu bitki. İran ve Afrika kökenli olan bakla, Antik Çağ'ın ilk dönemlerinden beri Akdeniz havzasında, özellikle de Mısır'da tanınmış ve tüketilmiştir.

Eskiler baklayı, Saturnus onuruna yapılan şenliklerde, şenliğin kralını belirlemek için yapılan seçimlerde marka yerine kullanıyordu: Kralların galetasına konan bakla da bu geleneği sürdürmeye yönelikti.

■ **Kullanımları.** Protidler ve vitaminler açısından özellikle zengin olan bakla bütün sebzelerin en besleyicisidir (taze baklada 100 gr'da 64 Kcal).

Güneydoğu ve güneybatı bölgelerinde yetiştirildiği Fransa'da, bir zamanlar çok miktarda tüketilirdi. Fasulyeden önce, *cassoulet*'nin ana sebzesiydi. Doğu ve Kuzey Afrika'da hâlâ temel besinlerden biridir.

Güney bölgelerinin taze baklası pazara Mayıs ve Haziran aylarında çıkar ve yaz boyu varlığını sürdürür. Sade tuzla pişmiş, "kabukları soyulduktan" sonra (üzerindeki beyaz elastik tabaka çıkarılarak) kaynar suda pişmiş olarak yenir. Türkiye'de bakla hemen her yerde tarla ya da bahçe ürünü olarak yetiştirilir.

Yıl boyu bulunabilen kuru baklalar daha fazla kalori içerir (100 gr'da 343 Kcal). Pişmeden önce, yaklaşık 12 saat suda bekletilmeleri gerekir.

En klasik bakla yemeği, İspanyollar'ın en "gastronomik" yemeğinde domuza eşlik eden bakla püresidir: Bu yemek, Asturias'ın *boudin*, *chorizo*, domuz ön kol eti ve beyaz lahana içeren bir tür bakla *cassoulet* olan *fabada*'sıdır.

Amerika'ya yerleşen ilk Avrupalılar daha çok yerlilerin yetiştirdiği sebzeleri tüketiyordu. O dönemden, küçük beyaz fasulyeler ya da daha büyük fasulyeler, hatta kırmızı fasulyelerle hazırlanan domuz yağlı bakla geleneksel bir yemek olarak varlığını sürdürdü. Bu yemek için, suda bekletilen baklalar sonra haşlanır. Toprak bir tencereye alınır ve üzeri tuzlu domuz yağı dilimleri ve pişirme suyuyla kaplanır. Çeşni katılır ve melas ve kuru hardal karışımı eklenir. Düşük ısıdaki fırında yaklaşık 6-10 saat kapağı kapalı olarak pişirilir. Pişme işlemi sona ermeden yarım saat önce, domuz yağı dilimlerinin kızarabilmesi için kapağı açılır (Bkz. ACI BAKLA).

Türk mutfağında kullanılan baklalar, sakız baklası, sultani bakla, Bayrampaşa baklası, arşın baklası gibi türlerdir. Tazesinden zeytinyağlı bakla yapılır. Taze iç bakla erişte pişirilir. Kuru iç bakladan yapılan fava ise önemli bir mezedir.

▶ Tarifler: PÜRE, SALATA

baklagiller Tanecikler halinde meyveler (baklalar, fasulyeler, bezelyeler vb) içeren bitki. Aynı sözcük soya ve yerfıstığı için de kullanılır. Baklagillerin özelliği yüksek enerji düzeyidir (100 gr'da ortalama 330

Kcal). Protein ve karbonhidrat (nişasta) oranları oldukça yüksek olmakla birlikte, tuz ve yağlı maddeler açısından fakirdir. Soya ve yerfıstığı tanecikleri lipid açısından zengindir.

baklava Çok ince açılmış yufka katlarından oluşan hamurişi. Ortadoğu mutfaklarında yaygın bir tatlı türüdür. En az 25 kat yufkayla yapılır. 40-50 katlısı tercih edilir. On katta bir ince dövülmüş Şam fıstığı, ceviz, badem içi serpilir. Kaymak konulması da yaygındır. İçine döşendiği tepsi "baklava dilimi" denilen eşkenar dörtgün tarzında küçük ya da büyük biçimde kesildikten sonra üstüne kızgın tereyağı dökülüp fırınlanır. Kızarmış tepsiye soğuk şeker şerbeti ağır ağır gezdirilerek dökülür. Şeker öncesi dönemde şerbet olarak sulandırılmış bal ya da pekmez kullanıldığı gibi nişastanın bulunmasından sonra yufkaların birbirine yapışmaması için araya nişasta da serpilmektedir. Eski yemek kitaplarında elliye yakın türü sayılan baklava özellikle düğün ve bayram tatlısı olarak törensel bir anlama sahiptir. Günümüzde de yaygın bir tüketim alanı olan baklava hem ticari olarak üretilmekte hem de evlerde yapılmaya devam edilmektedir. Piyasaya egemen olan türler ise büyük ölçüde Gaziantep yöresine özgü baklavalardır.

PARİS'TEKİ, *AL DIWAN* RESTORANININ TARİFİ

şamfıstıklı baklava

"600 gr un, 25 gr tuz ve sert ama elastik bir hamur elde etmek için gerektiği kadar suyu karıştırın. Aynı büyüklükte 12 bezeye ayırın. İlk bezeyi elinizle ezin. Yapışmasını önlemek için bir tutam mısır nişastası serpin. Üzerine ikinci bezeyi koyun ve elinizle ezip bir tutam mısır nişastası serpin. Aynı işlemi diğer on bezeyle de tekrarlayın. Böylece 12 tabakadan oluşan bir hamur elde edersiniz. Bu hamuru bir merdane yardımıyla ezmeden, yırtmadan, kenarlarından çekerek açın ve yaklaşık 30 cm'lik bir daire haline getirin. Üzerine bir bez örtün ve bir saat dinlendirin. Sonra ilk yufka yaprağını alın, çevirin ve üzerine bir tutam mısır nişastası serpin. Diğer yapraklarla da aynı işlemi yapın ve her iki tarafının da mısır nişastasıyla kaplanmasını sağlayarak tekrar üst üste yığın. Bir mermer tezgâh üzerine birkaç tutam mısır nişastası serpin ve hamuru ellerinizle ezerek 50 cm çapında, 3-4 cm kalınlığında bir hamur elde edin. Üst kısım alttan çok genişlerse, diğer taraftan çalışmak için tersini çevirin. Daha sonra, 80 cm çapında bir daire elde etmek için oklavayla çalışın. Oklavayı hamurun ortasına yerleştirin. Altı yaprağı da nişasta serperek oklavaya sarın ve masanın üzerinde açın. İkinci bir oklavayla diğer altı yaprağa da aynı işlemi uygulayın. Sonunda son derece ince 12 yufka yaprağı elde edin. Kabukları çıkarılmış Şam fıstıklarını dövün. Hamuru 70 cm çapındaki bir tepsiye yerleştirin. Kenarların yaklaşık 20 cm aşması gerekir. Bu kenar kısımlarını kesin. Hamuru 4-6 eşkenar dörtgene kesin. İkiye (altı yaprak) ayırın. Üzerine fıstık döküp diğer yarıyla (altı yaprak) kapayın. Eşkenar dörtgenlerin kenarını bastırarak yapıştırın. Bir buçuk kilo tereyağ eritin ve hamurun üzerine yavaş yavaş dökün. Yarım saat bekletin. Önceden 175° C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Baklavaları çıkarın ve soğumaya bırakın. Yedi ölçü şeker, iki ölçü su ve iki çorba kaşığı portakal çiçeği esansını beş dakika ağır ateşte pişirin. Bu sıcak şerbeti baklavaların üzerine gezdirin. Soğumaya bırakın."

Baküs *bkz.* Bacchus

bal Arıların kovanlarda çiçek nektarlarından ürettikleri yenebilir şekerli madde (Bkz.Tablo).

Mevsime göre, elde edildiği çiçeğe ve hasat zamanına bağlı olarak bal % 17-20 su, % 76-80 şeker (temel olarak glikoz ve meyve şekeri, az miktarda sakaroz), düşük oranda karbonhidratlar (reçineler, dekstrin ve albüminli maddeler), asitler, proteinler, mineral tuzlar (özellikle de kalsiyum, magnezyum, fosfor, potasyum) ve koyu renklilerde daha yüksek oranda olmak üzere çok az miktarda vitamin içerir. Enerji değeri şekerin üzerindedir ama daha iyi tolere edilir. Bal şekeri, organizma tarafından mükemmel düzeyde sindirilir.

"Bal", bal peteklerinin santrifüjden geçirilmesiyle elde edilen malzemenin filtre edilmesi ve saflaştırılmasıyla elde edilir: Bu, "akışkan" baldır. Elde edildiği çiçeğin (lavanta balı, akasya balı, çam balı vb), coğrafi alanın (dağ balı, ova balı) ya da bölgenin (Auvergne balı, Alsace balı vb) adını taşır. Korsika balları ve Des Vognes'in çam balı AOC sahibidir.

Fransa'da, çoğunluğu Kanada (beyaz yonca), Macaristan (akasya) ve Romanya (ıhlamur, nane, akasya ve ayçiçek) ve İspanya (biberiye, portakal ya da özellikle kokulu okaliptus) balları gibi yabancı ballar da bulunur. Türkiye bal üretimi sağlayan arıcılık için en uygun iklim ve bitki örtüsüne sahiptir. Ancak ileri arıcılık teknolojisi yeterince uygulanamadığından bal verimi düşüktür. Ülkemizde Ege Bölgesi, en çok bal üretilen bölgedir.

Öte yandan, yaygın olarak tüketilen "birçok çiçekten" elde edilen ballarla tek bir türden (genellikle baskın olarak tek bir çiçekten çünkü kaliteli şaraplar elde etmek üzere uygulanan sabit karışımlar ballar için de geçerlidir) elde edilen ballar birbirinden ayrılır. Kıvamı (akıcı, yoğun ya da kristalize) ve rengi, arıların özlerini aldığı çiçeklere göre değişir. Tabii ki tadı da çiçeğe bağlıdır.

Antik Çağ'da bal, tanrıların yiyeceğiydi. Hem besin olarak kullanılır hem de adak olarak sunulurdu. Zenginlik ve refah sembolüydü. *Kitab-ı Mukaddes*'te, Vaat Edilmiş Topraklar "süt ve balın" aktığı bir diyardı. Ortaçağ'da bal, hâlâ değerli bir besin maddesi ve bir ilaçtı. Tatlı ve tuzlu yiyeceklere (ballı domuz, sos içinde yediuyuklayan, bal şerbeti ve ballı şarap, baha-

Değişik bal türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Tanım	Özellikler
Akasya	Bütün Fransa, Macaristan	Haz.	Akıcı, sarı şeffaf, tatlı	Barsak düzenleyici
Fundalık	Landes, Sologne, Massif Central	Ağst.-Eyl.	Jelatinimsi, kahverengi kızıl-sarı, kekin tatlı	Diüretik, güç verici barsak dezenfektanı
Kestane	Bütün Fransa	Haz.	Yoğun, koyu sarı	Dinamojenik
Okaliptus	İspanya	Haz.-Ağst. Arlk.	Akıcı, amber rengi, çok aromalı	Bronş temizleyici
Lavanta	Provence	Tem.	Sarı, aromalı	Spazm çözücü, sedatif
Portakal çiçeği	İspanya, Fas	Nis.-May.	Hamur kıvamında, soluk renkli	Spazm çözücü, sedatif
Rododendron	Pireneler	Tem.-Ağst.	Açık renk, çiçeksi, lezzetli	
Kuşdili balı	Güney, İspanya	Mart-Nis.	Beyaz, zengin parfümlü keskin	Hepatik ve dijestif uyarıcı
Çam	Vosges, Jura, Lyonnais Dağları	Tem.-Ağst.	Akıcı, koyu kahverengi ya da yeşilimsi	Spazm çözücü
Kekik	Provence	Tem.	Açık renkli, parfümlü	Spazm çözücü
Ihlamur	Bütün Fransa	Haz.	Açık sarı, tatlı	Sedatif
Ayçiçek	Bütün Fransa	Tem.-Ağst.	Hamur kıvamında, altın sarısı	Ateş düşürücü
Karışık çiçek balı	Bütün Fransa	Nis.-Eyl.	Parlak, sarı, tatlı	Oligo-elementler açısından çok zengin
Beyaz yonca	Bütün Fransa	Haz.-Tem	Kemamsı, fildişi beyazı	Enerji verici

ratlı ekmek) tat vermek üzere ya da çeşni katmak için kullanılırdı. Günümüzde şekerlemecilik alanına hâkimdir: Başta baharatlı ekmek olmak üzere, tabanlar, baharatlı çörekler, bisküviler, kroketler, Doğu usulü pastalar, nugatlar, bonbonlar, şekerler, meyve ezmelerinde kullanılır. *Grog*'lar, yumurta sarısı ve şekerli sütle hazırlanan içeceklerde ve likörlerde de kullanılır ve yüksek kalitedeki şarküteri ürünlerinde güherçilenin yerini alır.

Son olarak bal, özellikle de Kuzey Afrika (kuskus, doldurulmuş güvercin, kuzu çevirme, erik kurulu piliç türlüsü), ABD (Virginia jambonu) ve Çin (ördek) mutfaklarında da önemli bir yere sahiptir.

► Tarifler: BALLI BAHARATLI ÇAVDAR EKMEĞİ, DONDURMA, ELMA, KEK, ÖRDEK, ÖRDEK PALAZI, SORBE, TARTELET

bal şerbeti Bal ve su temelli içecek. Yunanlılar (arılarda ölümsüzlük sembolü görürlerdi) tarafından çok beğenilen, Romalılar tarafından yaygın olarak tüketilen, Keltler, Saksonlar, Galyalılar ve İskandinavlar (*met* adıyla) tarafından bira kadar çok içilen bal şerbeti, Ortaçağ'da, hatta 18. yüzyılda tüketilmeye devam edilmiş, sonrasında bira ve şarap karşısında hızla gerilemiştir.

Britanya'da "*couchen*" adını taşır ve bazen *mead* adıyla anıldığı İngiltere'de olduğu gibi elma suyu (ya da üzüm suyu) eklenerek tüketilir. Gatinais'de ve Orléanais'de de üretiliyordu. Günümüzde Polonya ve Rusya'da yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir.

Tatlı bir ballı su olan sade bal şerbeti, su ve bal karışımıyken, şaraplı bal şerbeti (% 13-15) muskat tadıyla daha güçlüdür. Karışım ısıtılır, köpüğü alınır ve soğutularak çökeltilir, tüketmeden önce haftalarca mayalanmaya bırakılır. Mayalandırma süreci bazen beyaz şarap, bira mayası, en çok da bal eklenerek gerçekleştirilir. Çok kaliteli ve kokulu bir bal seçilmelidir. Bal şerbeti damıtılarak bir *eau-de-vie* de elde edilir.

baldırıkara Aromalı ve helmeli yaprakları göğüs yumuşatıcı şurupların hazırlanmasında kullanılan bir eğreltiotu çeşidi. Şurubu bir zamanlar sıcak içeceklerin, özellikle de *bavarois*'nın tatlandırılmasında kullanılıyordu. Portekiz'de, özellikle de Lizbon'da çok tüketilen *capilè* içkisi baldırıkara şurubu, limon kabuğu rendesi ve soğuk suyla hazırlanmaktadır.

balığın filetosunu çıkarma Satın alındıktan sonra pulları kazınan bir balığın filetolarını çıkarma işlemine verilen ad. Bu işlem ("filetaj") balık kesme tahtası üzerinde, "dilbalığı filetosu bıçağı" adı verilen özel bir bıçak yardımıyla gerçekleştirilir.

Yuvarlak bir balığın filetolarını çıkarmak



1. *Balığı kesmek: Sırt, karın ve yan yüzgeçlerini kesin. Balığı yatırın. Bir kalkan kesme bıçağıyla sırt yüzgecinin üzerinden bir kesik atın.*



2. *Bıçağı orta kılçığa sıkıca bastırarak dikkatle filetoyu ayırın.*



3. *Balığın kuyruğu sizin tarafınıza gelecek biçimde yerleştirin. Bıçağı orta kılçığa paralel tutun ve kuyruktan yukarı doğru yavaş yavaş keserek filetoyu çıkarın.*

balık Sularda yaşayan, genellikle üzeri pullarla kaplı, solungaçları yardımıyla soluk alan ve yüzgeçleriyle hareket eden omurgalı hayvan. Günümüzde çok benzeşmez bir grup oluşturan 30 binden fazla türü bilinir. Çoğunluğu denizlerin ve okyanusların farklı derinliklerinde yaşar. Tatlısu balıklarının sayısı daha azdır, içlerinden bazıları (yılanbalığı, somon) varoluşlarının bir kısmını denizde geçirir.

Balıklar önce iskeletlerinin kıkırdaksı (köpekbalığı, camgöz, vatoz) ya da kemiksi (çoğunluğu) oluşuna, ardından da beden formlarına göre ayrılır: Kafası uzun balıklar, dikey ya da yatay olarak yassı (yassı balıklar) balıklar ya da uzunlamasına ve yılansı balıklar. Yüzgeç sayısı ve formu, ağız genişliği, dişleri, dikenleri, bıyıklarının varlığı, derilerinin kalınlığı, yan çizgisinin varlığı, pigmentasyon da ayırt edilmeleri için gözetilen özelliklerdir.

■ **Seçim.** Satın alınırken üç unsura dikkat edilir: Mevsim, tazelik ve atık oranı.

• MEVSİM. Günümüzde Afrika ya da kuzey kıyılarında avlanan balıkları neredeyse yıl boyu bulmak mümkündür. Bununla birlikte, daha lezzetli ve daha az masraflı olmaları nedeniyle yakın denizlerde mevsiminde avlanan balıkların seçilmesi önerilir.

• TAZELİK. Balığın, sudan çıktığı andan itibaren azalmaya başlayan en önemli özelliğidir. Bununla birlikte, nakliye ve soğutma araçları günümüzde avlanan balıkları avlandıkları yerlerden çok uzaklarda bile tam kıvamında tüketme olanağı sağlar.

Soğukta tutma (Romalılar tarafından da kullanılırdı), kurutma (özellikle de ringa ve morina balığı için), füme yapma (somon) ya da kasa ya da fıçılara doldurmadan ibaret olan saklama teknikleri oldukça eskidir. Bununla birlikte, kutu konserveler sayesinde genişleyen tüketim olanakları, dondurulmuş ürünler sayesinde iyice artmıştır.

• ATIK ORANI. Bütün olarak satın alınan bir balık % 30-60 oranında, kafası ve yüzgeçleri koparılmış bir balık % 15-25 oranında, dilimlenmiş bir balık % 10 oranında atık içerir. Balık filetolarından atık çıkmaz. Bu rakamlar satın alma anında önem kazanır.

■ **Beslenme.** Balıkların hepsi protein dışında fosfor, magnezyum, bakır, demir, iyot, B vitamini açısından zengindir. "Yağlı" denilen balıklar A ve D vitaminleri de içerir.

Balıklar yumurtlama dönemi sonrasında azalan zayıf ya da orta düzeyde lipid oranına sahiptir. Balıklar arasında en yağlı olan yılanbalığı (% 25 lipid) koyun ya da domuz etinden daha yağlı değildir.

Sayıları fazla olmayan "yağsız" balıklar *gadidae*, *pleuronectidae*, mercan, benekli kırlangıçbalığı, barbunya ve vatoz familyalarında (% 0,5-4 lipid) toplanır.

"Yarı yağlı" balıklar ("yağsız" bir etten daha düşük olmak üzere, % 4-10 lipid) sardalyeleri, uskumruları, köpekbalıkları ve alabalıkları kapsar.

Oldukça çok sayıdaki "yağlı" balıklar tonlar (% 13), somonlar (% 8-12), mürenler ve taşemen balıklarını (% 13-17) kapsar.

■ **Yemekleri.** Deniz ya da nehir balıkları sıcak ya da soğuk olarak değişik biçimlerde pişirilir ve değişik harçlar, garnitürler, soslar, karışık tereyağlar ve değişik sebzelerle (hatta meyvelerle) sunulur.

Balık pişirmek nazik bir iştir çünkü yeterince pişmeli (kılçığı "pembeleşmeli" ve yapışkanlığını yitirmeli) ama fazla da pişmemelidir (bu durumda parçalanır ve kurur).

Kuru ya da nemli (balık bulyonda, suda...) ortamda, kızartılarak, buharda ya da gömlekte pişirilebilir.

Bir balığı temizlemek ve filetolarını çıkarmak



1. *Kuyruk üzerindeki siyah deriyi çizin ve derisini kuyruktan başa doğru çekerek ayırın. Dil balığının tersini çevirin ve beyaz deriyi de aynı biçimde ayırın. Balığı temizleyin ve yıkayın.*



2. *Yeniden döndürün. Bir fileto bıçağının ucuyla başın çevresini keserek filetoların bağlantılarını dikkatle ayırın. Orta kılçık boyunca kesik atın.*



3. *Bıçağı orta kılçık ve fileto arasına kaydırın ve bıçağı kılçığa dayayarak sert bir hareketle filetoyu yırtmadan kaldırın.*



4. *Diğer filetolar için de aynı işlemi tekrarlayın. Kanlı ve siyah kısımları, kalan sakatları kesin. Akar su altında yıkayın ve dikkatle kurulayın.*

Çiğ balık düşkünleri de vardır ama balık mutlaka taze olmalı ve usta bir el tarafından işlenmelidir (bazen "yeterince işlenmemiş", yalnızca limon suyunda marine edilmiş olabilir).

Amatör Balık Gastronomları Derneği, balık tüketiminin artırılmasına çalışmaktadır çünkü Fransa bu alanda bazı ülkelerdeki (Akdeniz Havzası, Japonya, İskandinavya) kadar önemli bir yere sahip değildir. Genel anlamda, "perhiz günleri" pratiğinin azalmasından beri geçmiştekine oranla daha az balık tüketilmektedir.

Günümüzde dilbalığı, alabalık, lota balığı, somon, kalkan, çivisiz kalkan balığı ve mezgit hem çok sayıda hem en gastronomikdeğeri yüksek yemeklere konu olmaktadır. Bazı balıklar, özellikle de nehir balıkları az bulunurken (turnabalığı, Alp alabalığı, tirsi, beybalığı), bazıları mutfakta az tüketilmektedir (yılanbalığı, mersinbalığı). Bazı balıklar (barbunya, levrek, mercan) yeniden gözde olmaya başlamıştır. En popüler balıklar arasında sardalye, mezgit ya da barlambalığı, morina balığı, uskumru ve ringa balığı yer alır.

Afrika ve Amerika kıyılarından gelen egzotik türler pazarda gitgide daha çok bulunmaktadır.

aligoté *ve taze otlu göl balıkları* nage → NAGE

à l'américaine *istakoz madalyonlu balık kıymasından bordür* → BORDÜR

à la grecque *marine balıklar*

100 gr soğanı ince kıyarak 15 cl zeytinyağında kavurun, 15 cl beyaz şarap, 15 cl su ve bir limonun suyunu katın. İki jülyen doğranmış sivribiber, bir diş kabuğu soyulmadan ezilmiş sarmısak, bir garnitür demeti, dört gr tuz ve karabiber ekleyin. 15 dakika kaynatın. Sonra yarım kilo barbunya ya da sardalye üzerine dökün, soğumaya bırakın ve soğuk bir yere kaldırın.

à la Mornay *sıcak balık* coquille → COQUILLE

ara sıcaklar *için durulaştırılmış balık jelatini* → SUDA ERİTİLMİŞ JELATİN

balıklı aspik → ASPİK

ROBERT COURTINE'İN TARİFİ

balık blaff

"Bir kilo beyaz etli balığın (*vivaneau, grand-gueule*, yeşil sazan balığı) pullarını kazıyın ve içini temizleyin. Limon sıkın. Durulayın ve ikiye bölün. 45 dakika süreyle az miktarda su, üç limonun suyu, tuz ve küçük kırmızı biber parçaları içinde marine edin. Bir garnitür demeti oluşturun

Deniz Balıkları



Pisibalığı



Barbun



Adi mazak



Kalkan

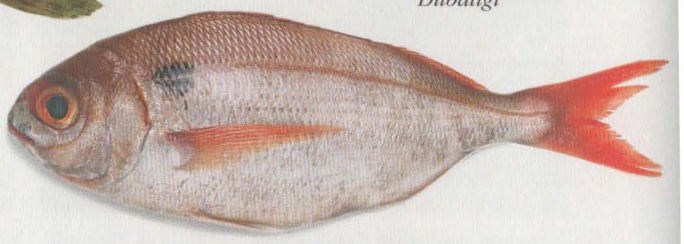


Senegal barbunu

Çivisiz kalkan



Dilbalığı



Mandagöz mercan



Kırma mercan



Kum dilbalığı



Benekli levrek



Sardalya



Lipsoz



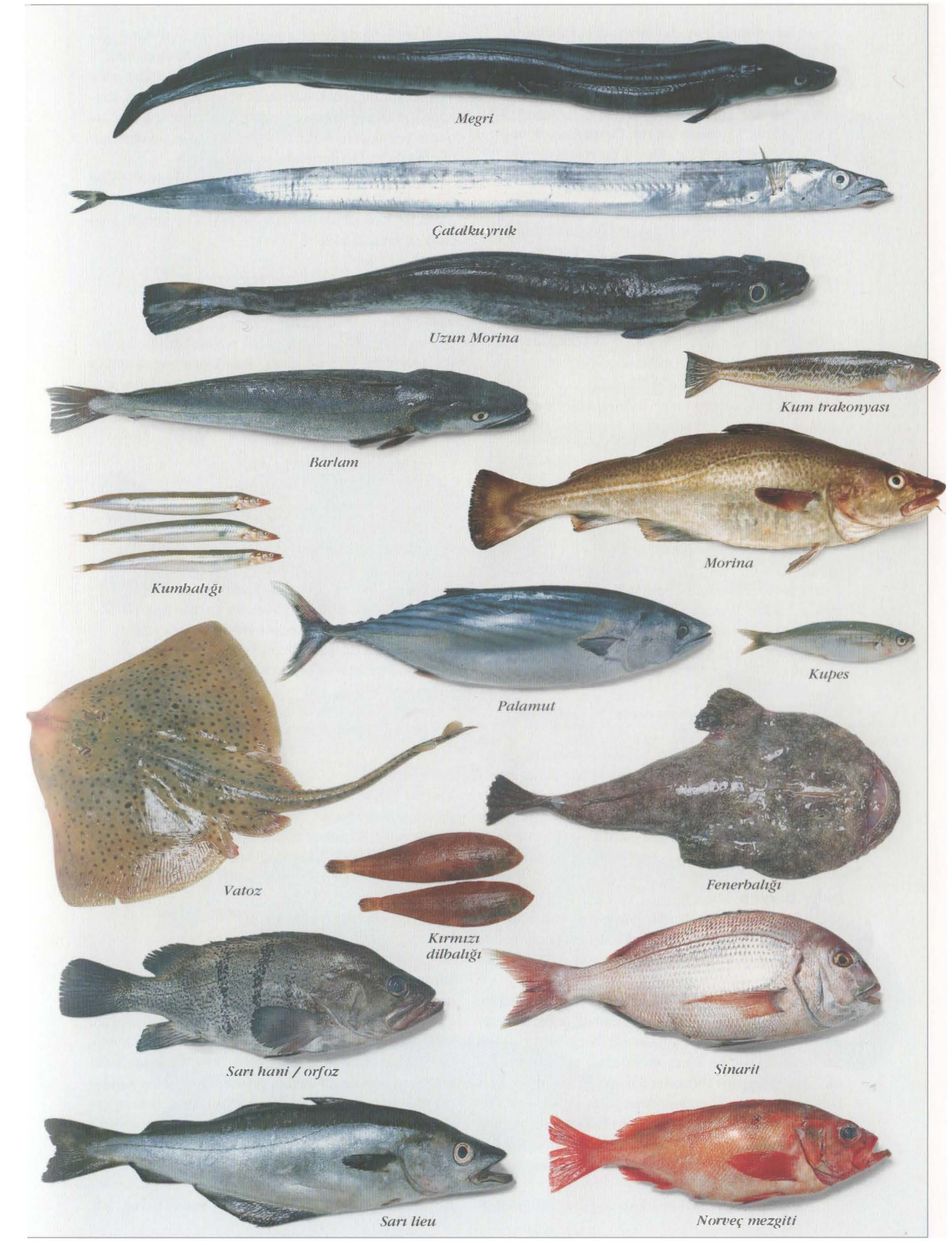
Hamsi



Çipura



Dülgerbalığı


Megri
Çatalkuyruk
Uzun Morina
Kum trakonyası
Barlam
Morina
Kumbalığı
Palamut
Kupes
Vatoz
Fenerbalığı
Kırmızı dilbalığı
Sarı hani / orfoz
Sinarit
Sarı lieu
Norveç mezgiti

ve bir soğanla beş diş sarmısağın kabuklarını soyun. Hepsini bir litre kaynar su bulunan bir tencereye aktarın ve sarmısakları tahta kaşık yardımıyla ezin. İki çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin ve kaynatın. Ardından balıkları koyun. Kapağını kapayarak 15 dakika pişirin. Bir tencereye beş limonun suyunu sıkın. Bir diş sarmısağı az miktarda yağla ezin ve bunları da tencereye ekleyin. Pişirme suyu içinde, yanında tatlı patatesler ya da hintyerelmalarıyla servis edin."

balık fumet'*si* → FUMET
balık glaze → MUTFAK GLAZESİ
balık meurette → MEURETTE
balık mousse → MOUSSE
balık müslin harcı, balık için harç → HARÇ
balık pain → PAIN DE CUISINE
balık velouté'*si* → VELOUTÉ
balıklar için bourguignonne *sos, balıklar ve av etleri için kahverengi sıcak-soğuk sos, soğuk balıklar için hardallı sos* → SOS
balıklı kuskus → KUSKUS
balıklı choucroute → LAHANA TURŞUSU
balıklı salpicon → SALPICON
beyaz balık jölesi, kırmızı şaraplı balık jölesi → MUTFAK JÖLESİ
fricassée de mer au sabayon de bellet → FRICASSÉE
ızgara balık yumurtaları → BALIK YUMURTASI
ızgara balıklar için enstantane marinad → MARİNAD
sade balık konsomesi → KONSOME
tatlısu balıkları için balık bulyon, deniz balıkları için balık bulyon → BALIK BULYON

balık arabası *bkz.* chasse-marée

balık bifteği Büyük çiğ bir balıktan (barlam balığı, somon, ton), enine yatay olarak kesilen kalın dilim. *Gastronomlar Akademisi Sözlüğü*, ince ya da yuvarlak dilimler için "döşeme parçası" tanımını önermektedir. Biftekler ve bu parçalar buğulama yapılır, hafif ateşte pişirilir ya da ızgara yapılır. "Döşeme parçaları" sote de yapılabilir.

balık bulyon Temelde balık ve kabuklular, hatta beyaz sakatatları pişirmek için kullanılan, baharatlar ve aroma, bazen sirke ya da şarap eklenen kaynatılmış sıvı.

Piyasada kullanımı kolay (yalnızca suda eritilen), liyofilize bulyonlar bulunur.

■ **Balık bulyonlar.** Bulyon tamamen soğutulmalıdır. Pişirme bir balık tenceresinde ya da büyük bir tencerede yapılabilir. Büyük parçalar bir beze sarılır. Balık bulyon balığın daha sonra aktarılacağı (fokurdama balık etine zarar verir) bir kaba dökülür. Kaynamaya başladıktan sonra hafif cızırdayarak pişmesi sağlanır. Pişmiş et sıkı ama yumuşak olmalıdır (albümin orta kılçığa kadar etkili olur). Yalnızca canlı kabuklular kabukları çıkarılmadan kaynar suya atılır ve kaynamaya yakın bir noktada pişirilir.

Balık bulyon yeterli miktarda değilse, balığın üzeri bir bezle ya da kereviz yapraklarıyla kaplanarak yüzeyin kuruması engellenir. Asla soğuk su eklenmez.

Pişirmeden sonra, sıcak servis edilen balıklar iyice süzülür ve bir tabak üzerinde, geleneksel olarak haşlanmış patatesle servis edilirken, sos ayrı bir kapta sunulur. Soğuk servis edilen balıklar pişirme suyunda soğutulmalıdır. Derileri daha sonra soyulur.

Prensip olarak, balık bulyon asla atılmaz. Filtre edilir, bir çorba ya da beyaz sos yapımında kullanılır. Steril bir kavanozda saklanır ve başka bir yemek pişirilirken faydalanılır.

balık bulyonda ıstakoz → ISTAKOZ

deniz balıkları için balık bulyon

İçi temizlenmiş bir balığı kendi boyutunda düz bir kaba yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar soğuk su koyun. Birkaç yuvarlak limon dilimi ve kalın deniz tuzu (litrede 15 gr) ekleyin. Kaynatın ve istenilen pişme düzeyine gelene kadar kısık ateşte pişirin.

PARİS'TEKİ *LE MARAIS CAGE* RESTORANININ TARİFİ

à la creole *balık bulyon*

"Altı düz bir yuvarlak tepsiye ya da kaba, ısıtılmadan, on cl zeytinyağı ve bir garnitür demeti koyun. İki ya da üç kuşdili biber, üç adet kabukları soyulmuş ve ince kıyılmış soğan, bir kutu domates suyu ve püresi, bir çorba kaşığı salça ve bir tutam toz şeker ekleyin. Harlı ateşte, üç dakika karıştırarak pişirin. Kalın tuz atın. 75 cl su ile ıslatın ve ara sıra karıştırarak yarım saat pişirin. Kişi başına üç parça balık (camgöz köpekbalığı, vivaneau, çipura) ekleyin ve kapağını kapayarak kısık ateşte 25 dakika pişirin."

sütlü balık bulyon

Yarı süt yarı su karışımına tuz (litreye 15 gr) atın ve pişirilecek malzemenin üstünü örtecek kadarını kullanın. Birkaç yuvarlak limon dilimi ekleyin. Bu tip balık bulyonlar özellikle de çivisiz kalkanbalığı ya da kalkanbalığı gibi yassı balıkların ya da *haddock* ya da morina gibi füme balıkların (bu durumda tuz eklemeyin) pişirilmesinde kullanılır.

şaraplı balık bulyon

Bir tencereye iki buçuk litre su, 50 cl yerel ya da bilinen bir üzümden üretilme *dry* beyaz şarap, 50 gr yuvarlak dilimlenmiş havuç, 50 gr ince doğranmış soğan, bir dal kekik, çeyrek defne yaprağı, istenirse bir küçük kereviz sapı ve bir dal maydanoz, 30 gr kalın tuz ekleyin. Kaynatın ve 20 dakika pişirin. On gr tane karabiber ekleyin ve on dakika dinlendirin. İnce elekten geçirin. Bu balık bulyon, kabuklular ve balıkların pişirilmesinde kullanılır.

tatlısu balıkları için balık bulyon

Bir tencereye 300 gr yuvarlak dilimlenmiş havuç, 200

Tatlısu Balıkları



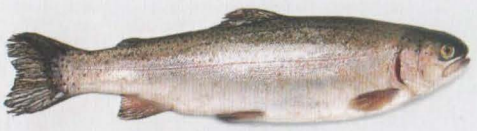
Somon



Uzun levrek



Sazan



Alabalık



Alp alabalığı



Tatlısu hanisi



Turna



Yılanbalığı



Tirsi

gr ince kıyılmış soğan, üç litre su, 30 gr tuz ve bir garnitür demeti (bir dal kekik, yarım yaprak defne ve üç dal maydanoz) koyun. Kaynatmaya başlayın ve 20 dakika pişirin. Bir düzine karabiber tanesi ve 25 cl sirke ekleyin. 10 dakika bekleyin ve ince elekten geçirin.

"tuzlu sulu" balık bulyon
Litreye 15 gr tuz ekleyerek su kaynatın. Balık bulyonların en kolayı olan tuzlu sulu bulyona genellikle aroma katılmaz. İsterseniz kekik ve defne ekleyebilirsiniz.

balık tenceresi İki sapı, bir ızgarası ve bir kapağı bulunan, uzunlamasına, kenarları dik ve yüksek pişirme kabı. Balık tenceresi ya da somon tenceresi (alüminyum, paslanmaz çelik ya da içi kalaylı bakır) büyük balıkları (barlam, somon, tumabalığı vb) parçalamadan balık bulyon hazırlamakta kullanılır. Izgarası balığı parçalamadan çıkarma olanağı sağlar. Kalkan tenceresiyse büyük yassı balıkları pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır.

balık yahnisi Kırmızı ya da beyaz şarap ve aromalı bitkilerle hazırlanan balık (genellikle yılanbalığı, sazan, küçük tumabalığı, alabalık, tirsibalığı, bıyıklı balık gibi tatlısu balıkları) yemeği. Balık yahnisi Loire ve Rhône bölgelerinde, Languedoc ve Aquitaine'de, Hendaye'ye kadar yaygın olarak kullanılan bir tariftir. Değişik bölgesel tarifler daha da lezzetlidir: *Bouilleture, catigot, meurette, pochouse.* Normandiya kıyılarının tipik yemeği olan, kalkan, benekli kırlangıçbalığı, deniz yılanbalığı, çivisiz kalkan balığı vb balıklarla hazırlanan bir deniz balıkları yahnisi de bilinir. Calvados'ta flambe edilen balık, elma şarabı ve tereyağ karışımına eklenen tatlısu ıstakozu, midye ve istiridyelerle birlikte pişirilir.

Geniş anlamıyla, beyin, dana sote ve katı pişirilmiş ya da kayısı yumurtalarla da benzer bir yahni pişirilir. Yahnilerin garnitürü genellikle arpacık soğan, mantar ve domuz yağı parçaları, bazen bulyonda pişmiş tatlısu ıstakozu ve kızartılmış krutonlardan oluşur.

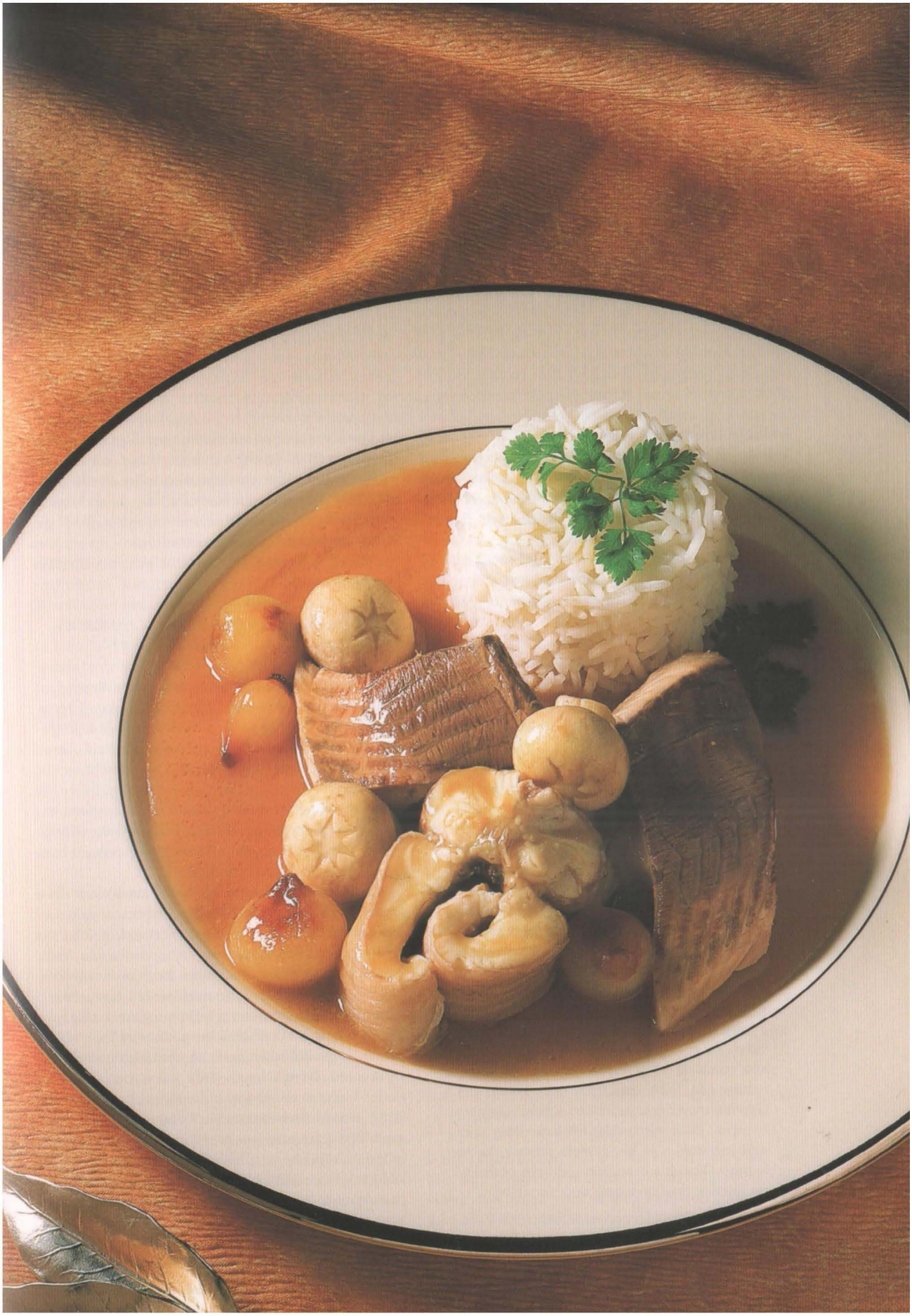
à la canotière *balık yahnisi*
Bir tavayı yağlayın ve 150 gr ince kıyılmış soğan ve dört diş ezilmiş sarmısağı yayın. Bir buçuk kilo akarsu balığını (sazan, yılanbalığı vb) büyük dilimler halinde üzerine dizin ve bir garnitür demeti koyun. Yarım litre *dry* beyaz şarap ve yarım litre balık fümeyle ıslatın. Kaynatın. Beş cl konyak ekleyin ve flambe edin. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 25 dakika pişirin. Balık parçalarını süzün. Başka bir tavaya alın. 125 gr pişmiş küçük mantarlar ve 125 gr glaze edilmiş arpacık soğan ekleyin. Balıkların pişirme suyunun üçte ikisini buharlaştırana kadar pişirin ve 150 gr tereyağ ekleyin. Bununla balığı ıslatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Yahniyi büyük yuvarlak, çukur bir kaba alın. İsteğe bağlı olarak, balık bulyonda pişmiş ıstakoz etiyle süsleyerek, yanında pirinçle servis edin.

à la meunière *yılanbalığı yahnisi*
Bir kilo yılanbalığının pullarını kazıyın ve dilimleyin. 60 gr tereyağda şöyle bir çevirdikten sonra bir bardak *marc* kullanarak flambe edin. Kabukları soyulmuş ve ince doğranmış iki soğan, bir kereviz sapı ve bir havuç ekleyin. Bir litre kırmızı şarapla ıslatın. Tuz atın ve bir garnitür demeti, bir diş kabukları soyulmuş ve dövülmüş sarmısak, bir karanfil tanesi, 4-5 karabiber tanesi ve tuz katın. Kaynama noktasına getirin ve 20 dakika kısık ateşte pişirin. 24 arpacık soğanını glaze edin ve sıcak tutun. Ardından 250 gr mantarı tereyağda kavurun. Yılanbalığı dilimleri piştiğinde süzün ve sıcak tutun. Pişirme suyunu mikserden geçirin ve bir çorba kaşığı tereyağla terbiye edin. Balığı da sosun içine koyun ve mantarları ekleyin. Kısık ateşte beş dakika pişirin. On iki küçük kruton hazırlayın. Yahniyi çukur bir kaba aktarın. Glaze ettiğiniz soğanları ekleyin ve krutonlarla süsleyin. Servis anında 20 kadar küçük ağartılmış ve tereyağda kavrulmuş domuz yağı parçası ekleyebilirsiniz.

PAULE CASTAING'İN TARİFİ

Charles-Vanel yahnisi
"İki buçuk kilo Rhône yılanbalığını avlayın, pullarını kazıyın, temizleyin ve dilimleyin. Soğan, pırasa beyazı, kereviz, havuç ve sarmısağı küçük küçük doğrayın. Zeytinyağında hafif kavurun. İki litre kaliteli kırmızı şarapla ıslatın. Yılanbalığının başlarını ve artık parçalarını, bir garnitür demeti ve mümkünse tatlısu balığının kılçıklarından birkaç tane ekleyerek kısık ateşte 25 dakika iyice pişirin. Bu balık suyunu elekten geçirerek yılanbalığı dilimlerinin üzerine dökün. Tuz, karabiber atın ve on dakika yüksek ısıda pişirin. Yılanbalığı dilimlerini çıkarın. Bir tabağa dizin ve sıcak tutun. Pişirme suyunu yarıya inene kadar pişirin. Pişmiş ve glaze edilmiş arpacık soğanları, ızgara edilmiş domuz yağı parçaları ve mantar başlarıyla bir garnitür hazırlayın. Sıcak tutun. Dibi kalın bir tencerede, daha önce kullandığınız şaraptan iki büyük bardağı iyice buharlaştırın. Yılanbalığı sosunu da üzerine ekleyin. 50 gr tereyağ ve tuzları giderildikten sonra ezilerek püre haline getirilmiş üç ançuez filetosuyla terbiye edin. Sosu kaynamasına izin vermeyecek biçimde iyice karıştırın. Yılanbalığı dilimlerinin üzerine dökün ve garnitürü çevresine yayın. Kızarmış ve hafif sarmısak sürülmüş krutonlar ve tatlısu ıstakozu etiyle servis edin."

sığır yüreği yahni → YÜREK
yahni sosu → SOS



Değişik balık yumurtalarının özellikleri

Adı	Kökeni	Görünümü	Sunumu
Taze morina yumurtaları	Danimarka, İzlanda	Sarı, füme olabilir	Kesede
Mersin balığı yumurtaları ya da havyar*	Rusya, İran	Koyu gri ile siyah küçük ile büyük	Kutuda
Şişbalık yumurtaları	İzlanda	Siyah, kırmızı ile uçuk pembe (doğal)	Kavanozda
Kefal yumurtaları ya da *poutargue*	Tunus, Sicilya Yunanistan, Moritanya	Sarı, kurutulmuş	Balmumu kaplama kesede
Somon yumurtaları	Norveç, Alaska, Rusya Kanada, Danimarka, Fransa	Kırmızı-portakal, oldukça büyük	Kavanozda
Alabalık yumurtaları	Fransa, İspanya, Danimarka	Pembe-Portakal	Kavanozda

* *Havyarlar tablosuna bakınız.* HAVYAR.

balık yumurtası Erkek balıkların genital salgı bezlerinden salgılanan, fosfor açısından zengin beyaz ve yumuşak kesecik. Balık yumurtaları, balıklar "dolu" olduğunda tüketilir. Yağda ya da füme olarak da saklanabilir. Özellikle de ringa balığı, küçük sazan (Brillat-Savarin'in omlet garnitürü olarak favorisi) ve uskumru yumurtaları kullanılır. Balık bulyonda haşlanan ya da *à la meunière* pişirilen yumurtalar sıcak ordövr olarak servis edilir. Balık yanında da sunulabilir.

balık yumurtalı barquette → BARQUETTE
balık yumurtalı kanepeler → KANAPE
balık yumurtalı bouchée → BOUCHÉE [TUZLU]
balık yumurtalı tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

JOEL ROBUCHON'UN TARİFİ

koruk suyunda ringa balığı yumurtaları

"Yarım kilo ringa balığı yumurtasını bir saat boyunca on cl beyaz alkol sirkesi eklenmiş soğuk suda bekletin. Daha sonra küçük kan keseciğini temizleyin. Süzün. Emici bir kâğıtla dikkatle kurulayın, tuz ve taze çekilmiş karabiber atın. Una bulayın. Fazla kısımları elemek için sallayın. Beş ya da altı yerinden ince bir iğneyle delerek çatlamasını engelleyin. Bir tavada 40 gr tereyağ ve beş cl zeytinyağını ısıtın ve balık yumurtalarını yavaşça tavaya bırakın. Her yanını üç ya da dört dakika hafifçe kızartın. Başka bir tavada 80 gr tereyağ ısıtın ve 80 gr kültür mantarı ile 80 gr ekşi elma dilimlerini dört dakika süreyle kavurun. 80 gr küçük doğranmış domates, bir dakika sonra da 50 gr kapari ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Balık yumurtalarını bir tabağa alın. Üzerine maydanoz yaprakları serpin. Garnitürü yayın. Balık yumurtalarının kızartıldığı tavadaki yağı dökün ve beş cl elma şarabı sirkesiyle beş cl koruk suyunu ısıtın. Bu sosu tabakların üzerine dökün ve çok sıcak servis edin."

balık yumurtası Deniz ya da akarsu balıklarının, mutfakta çok kullanılan lezzetli yumurtalarına verilen genel ad. Taze morina balığı ya da yumurtaları preslendikten ya da füme edildikten sonra kanape, *barquette* ve tost (Bkz. TARAMA) hazırlanmasında kullanılır.

Kefal ya da ton yumurtaları *poutargue* adlı geleneksel bir yemeğin yapımında kullanılır. Yarı konserve olarak satılan somon yumurtaları, aynı şişbalık gibi, havyar (mersin balığı) yerine satılır.

"Balık yumurtası", bütün balıklar için kullanılan genel bir terimdir.

balık yumurtalı somon füme kornetleri → KORNET

ızgara balık yumurtaları

Balık yumurtalarına tuz ve karabiber atın. Sıvıyağ ve limon dökerek yarım saat dinlenmeye bırakın. Üzerlerine ısıtılmış tereyağ gezdirerek düşük sıcaklıkta ızgara edin ya da kısık ateşte tereyağlı tavada kızartın. Çavdar ekmeği, tereyağ ve limonla servis edin.

balina Gün geçtikçe daha sıkı koruma önlemleri alınmasına rağmen, dünyanın bazı bölgelerinde (Büyük Kuzey Denizi, Japonya) yağı ve eti için avlanan balinagillerden büyük deniz memelisi.

Balinanın hâlâ Avrupa kıyılarına, özellikle de Gaskonya Körfezi'ne uğradığı Ortaçağ boyunca, yağı (aydınlatmada kullanılan) ve Büyük Perhiz'de yenilen bir "balık" olarak kabul edilen eti için avlanıyordu. Yağı, Paskalya döneminde fakirlerin başlıca besiniyken, kuyruğu ve dili en sevilen yemekleri oluşturuyordu.

Fazla kırmızı, protein açısından sığırdan daha zengin olan balina eti, Eskimolar tarafından kurutulmuş olarak, Norveçliler tarafındansa ateşte kızartılarak tüketiliyordu. İzlanda mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olan balina yağı dilimleri, sirke içinde konserve olarak saklanmaktadır. Balina eti Japonya'da, zencefille çiğ olarak ya da marine edilmiş halde çok miktarda tüketilmektedir. Yağı ince dilimler halinde kesilerek, *sake* ile birlikte aperitif olarak yenmekte ve çok sayıda konservenin yapımında kullanılmaktadır.

balkabağı *Cucurbitaceae* familyasından, hayvanların beslenmesinde de kullanılan portakal renkli büyük

kabak. Mutfakta kullanılan, daha şekerli ve sulu ete sahip kabağa da balkabağı adı verilir (Bkz. HELVACI-KABAĞI).

Balkabağı çorbalara, pürelere, turtalara ya da tartlara yakışır. Özellikle de çocukların kılık değiştirip başlarına süslü balkabakları geçirerek şeker toplamak için kapı kapı dolaştığı Cadılar Bayramı (31 Ekim) sırasında Kanada ve ABD'in yıldızı haline gelir.

► Tarif: POTAGE

balkabakları *Cucurbitaceae* familyasından, etli ve sulu, farklı kalınlıkta kabukları bulunan, Asya, Afrika ve Amerika'nın tropikal bölgeleri kökenli değişik sebzelerin cins adı. Balkabaklarının çoğunluğunun kabuğu ve eti sarı ya da kırmızıdır. Kışları tüketilir (çorbalar, gratenler, püreler, sufleler, bazı tatlılar, tartlar). Yeşil ve uzun olan dolmalık kabak bir yaz sebzesidir ama günümüzde yıl boyu bulunmaktadır. İspanyol enginarı da denilen kabak türlerinin, enginara benzeyen bir tadı vardır. En küçükleri sirke içinde konserve yapılır. Armut biçimli bir tür kabak olan *"chayote"* özellikle Antiller'de tüketilir. Bazı balkabakları yalnızca dekoratif amaçlı kullanılır. Kış kabağı ve misk kokulu kabaklar denilen türleri (bunlar daha az dayanır) balkabaklarından daha uzun, daha hacimli, daha yavan ve daha suludur ama aynı yolla tüketilir.

Kanada'da, *spagetti* balkabağından çıkarılan uzun ve ince liflerle hamur hazırlanır. Küçük balkabakları fırında tereyağ ve akağaç şurubuyla pişirilir. Balkabağı çekirdekleri kaynatıldıktan sonra fırında kavrulur.

balkabağı graten

Büyük bir balkabağının kabuklarını soyun. Orta boy dilimlere bölün ve 4-5 dakika tuzlu suda bekletin. Süzün ve kurulayın. Tereyağ sürülmüş graten kabına yayın ve üzerine rendelenmiş peynir serpin. Eritilmiş tereyağ gezdirin ve orta ısıdaki fırında gratine edin. Aralara ince dilimlenmiş soğan parçaları da konulabilir.

ballı baharatlı çavdar ekmeği Un, bal ve aromalı bitkiler bazlı, mayalı hamurdan ekmek. Eski zamanlarda bilinen tek tatlandırıcı malzeme olan bal eklenmiş ekmek ve galeta yapımı çok eskilere dayanır.

■ **Tarihi.** Avrupa, 11. yüzyıldaki Haçlı Seferleri sayesinde baharatlı ekmekle tanışmıştır. Pithiviers'e sürgüne gönderilen Ermeni Piskoposu Aziz Gregorius tarafından getirildiği iddia edilmektedir. Böyle olmasa bile, baharatlı ekmek yapımı bugünkü Hollanda, İngiltere, Almanya, Belçika, Fransa ve İtalya'nın bulunduğu topraklara o dönemde yayılmıştır.

Reims'te kurulan "baharatlı ekmek" loncası 1596 yılında IV. Henri tarafından resmen tanınmıştır. Bu şehir baskın rolünü Devrim dönemine kadar sürdürmüş, daha sonraları, yerel üretimin yeni bir ticaretin doğmasına neden olduğu Dijon bayrak yarışını devralmıştır.

Ballı baharatlı çavdar ekmeği, bir zamanlar fuar yiyeceği kabul edilirdi. Paris'te, 19. yüzyılda Foire du Trône adını alan Baharatlı Ekmek Fuarı, bugün Saint-Antoine Hastanesi'nin bulunduğu yerdeki bir manastırda 11. yüzyılda başlatılmıştı. Keşişler bu fuarlarda küçük domuzlar ve diğer hayvanlar formunda hazırladıkları kendi üretimlerini satıyordu. Baharatlı ekmek, asırlar boyu, klasik somun ve yuvarlak dışında, değişik ülkelerde değişik formlar almıştır. Mitolojiden ya da gündelik hayattan biçimler kullanılarak hazırlanmıştır. Balla birlikte "baharatlar" da, Almanya'da ***Pfefferkuchen*** ("biberli ekmek") ve İngiltere'de *gingerbread* ("zencefilli ekmek") adını alan baharatlı ekmeğin temel özelliği olarak kalmıştır.

■ **Üretimi.** Günümüzde Fransa'da iki tip baharatlı ekmek bulunur: Buğday unu ve yumurta sarısıyla yapılan Dijon baharatlı ekmeği ve çavdar unuyla yapılan *couque*. Karışık unla üretilen *demi-couque* ya da *couque batarde*, özellikle de büyük somun ekmekler için kullanılır. Sanayi üretiminde, balın bir kısmı ya da tamamı yerine tatlandırıcı maddeler kullanılır ve aroma olarak yapay esanslara başvurulur. Bunun yanında üretim hâlâ geleneksel yöntemlere dayanmaktadır: Un ve tatlandırıcı maddelerin karıştırılmasıyla elde edilen "ana hamur" yaklaşık bir ay süreyle kuru ve soğuk bir ortamda dinlendirilir. Ardından kabartma tozu ve aromalar eklenerek biçim verilir. Üzerine süt ve yumurta karışımı sürülerek fırında pişirilir. Günümüzde somunlar ayrı ayrı paketlenmektedir. Lüks baharatlı ekmekler kalp ya da değişik biçimlerde kesilmektedir.

Temel olarak ikindi vakti ya da bayramlarda (özellikle de Belçika ve Almanya'da) tatlı olarak tüketilen baharatlı ekmek, mutfakta bir sos, bir yahni ya da haşlama et yanında, özellikle de biralı bir tarif söz konusuysa kullanılır.

baharatlı ekmek

Yarım kilo balı kabarcıklar oluşana kadar ısıtın. Üzerinde oluşan köpüğü alın. Bir kaba yarım kilo elenmiş un koyun. Ortasını açın ve balı buraya boşaltın. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Yaptığınız bezenin üzerini bir bezle örtün ve bir saat dinlenmeye bırakın. Sonra 12 gr kimyasal maya, on gr anason tohumu, bir büyük tutam tarçın, aynı miktarda toz karanfil, yarım kaşık limon ya da portakal kabuğu rendesi katarak iyice yoğurun. Tereyağ sürülmüş bir kek ya da *à manqué* kalıbına boşaltın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Üzerine fırçayla çok şekerli ya da kaynatılarak yoğunlaştırılmış süt sürün ve birkaç saniye daha fırına koyun.

ballı baharatlı ekmek ve kuru kış meyveli şarlot
→ ŞARLOT

ballottine [bohça] Kümes hayvanları, et, tüylü av hayvanları, balık ile hazırlanan, sıcak ya da soğuk jöle olarak sunulan bir yiyecek. Etin kemikleri çıkarılır, kıyılır, bir bez (ya da kümes hayvanları derisi) içinde rulo yapılarak bağlandıktan sonra hafif ateşte pişirilir ya da haşlanır (Bkz. GALANTINE).

à brun *piliç* ballottine

Bir pilicin ayaklarını ve kanat uçlarını kesin. Kemiklerini çıkarmak için sırtın ortasından yarmaya başlayarak boyundan kuyruk sokumuna kadar kesin. Küçük keskin bir bıçak yardımıyla eti iskeletten ayırın. But ve kanat kemiklerini dikkatle çıkarın. Pilici düz bir tepsi üzerine yayın. Göğüs filetolarını, kanat ve butları alın. Hepsini dilimleyin. Eşit miktarda kümes hayvanı eti ve ince kıyılmış domuz ve dana (her biri yaklaşık 250 gr) etiyle 100 gr York jambonu, iki yumurta, on cl konyak, büyük bir tutam dörtlü baharat, tuz ve karabiberle bir harç hazırlayın. Daha sonra, aşağıda tarifi verilen hafif ateşte pişirilen kuzu *ballottine* ile aynı işlemleri uygulayın. Aynı *ballottine*'i, harca kaz ciğeri ve domalan da ekleyerek, hindi, güvercin ya da beçtavuğuyla da hazırlayabilirsiniz.

à la bourguignonne *sıcak yılanbalığı* ballottine

Godiveau lyonnais ya da mezgit ve yılanbalığını harç haline getirin. Kırmızı şaraplı bol baharatlı balık suyunda haşlayın. Süzün ve sıcak kalmasını sağlayın. Pişirme suyuyla Burgonya sosu hazırlayın ve üzerine dökün.

à la périgourdine *sıcak tavşan* ballottine

Bir trokar ve genç bir *garenne* tavşanının tüylerini yolun, kemiklerini çıkarın. Genç tavşanın etini kıyın. Diğerini ince domuz yağı dilimleriyle kaplanmış ince bir bez üzerine yayın. Üzerine tuz ve baharat serpin, konyak dökün (kemiklerini çıkarmadan önce de marine edilebilir). Adatavşanı yavrusunun eti ve kıyılmış domalanlarla zenginleştirdiğiniz harcınızı üzerine yayın. Bu harcın da üzerine bir sıra uyluk üzerinden alınmış ve tereyağda sertleştirilmiş tavşan eti dilimleri, bir sıra kaz ciğeri ve domalan dilimleri yerleştirin. Bu malzemelerin tamamına tuz ve karabiber ekip konyak dökmeyi unutmayın. En üste bir tabaka daha harç dökün. Tavşanı *ballottine* haline getirin ve bağlayın. Madeira şarabı, dana diz arkası eti, kemikler ve tavşanın ve adatavşanı yavrusunun artan parçaları ve aroma katarak bir garnitürle hazırladığınız sos içinde hafif ateşte bir buçuk saat pişirin. *Ballottine*'i süzerek alın ve çözün. Fırında glaze edin ve uzun bir tabağın üzerine yerleştirin. Süzgeçten geçirilmiş ve yoğunlaştırılmış pişirme suyunu üzerine dökün. Domalan dilimleriyle süsleyin.

hafif ateşte pişmiş kuzu ballottine

Bir kuzunun omuz etinin kemiklerini çıkarın. Bir demet maydanozu ve iki diş sarmısağı ince ince kıyın. Kabuklarını çıkardığınız üç büyük soğanı kıyın ve 20 gr tereyağ içinde kavurun. Yarım kilo sosis harcı, sarmısak-maydanoz karışımı ve soğanları karıştırın. Tuz ve biber atın. Hepsini iyice harmanlayın. Omuz etini tepsinin üzerine yerleştirin. Hazırladığınız harcı üzerine yayın, hepsini rulo yapın ve bağlayın. Kabukları kazınmış 125 gr havucu, kabukları soyulmuş üç soğanı, bir dal kerevizi ve 100 gr jambonu küp küp doğrayın. Bir tencere içinde 25 gr tereyağ eritin. Küp doğradığınız malzemeyi içine atın. Küçük bir dal kekik ekleyin. Ardından eti yerleştirerek renk alana kadar pişirin. 20 cl *dry* beyaz şarap, 20 cl bulyon ya da et suyu, bir garnitür demeti, tuz ve biber ekleyin. Kaynatın ve kapağını kapayarak beş dakika daha pişirin. Omuzu malzemelerin içinde döndürün, tencerenin kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Garnitür buketini çıkarın. *Ballottine*'in iplerini çözün ve sıcak servis yapın. Aynı yemeği dana ya da domuzla da hazırlayabilirsiniz.

ANTONIN CARÊME'IN TARİFİ

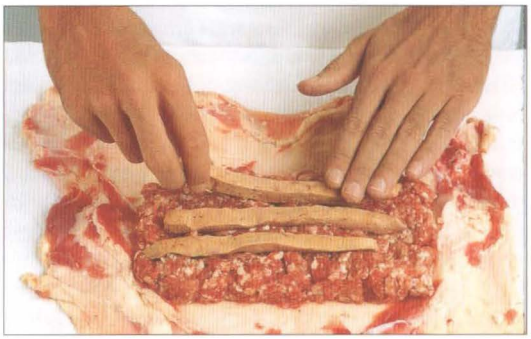
jöleli sülün ballottine

"Bir Strasbourg kazciğeri alın. Temizleyin ve ağartın. İki yarıyı dört fileto haline getirin. Bu filetolardan ikisini, artık parçalar ve bir kırmızı keklik palazı ve eşit miktarda domuz eti yağıyla dövün. Tuz ve bol baharat ekleyin. İki yumurta sarısı ve tereyağda kavrulmuş bitkisel otları içine katın. Bu harcı elekten geçirin. Bir sülünün kemiklerini özenle temizleyin ve yıkayın. Bir peçete üzerine koyun ve tuz ve bol baharat serpin. Harcın yarısının üzerine yerleştirdiğiniz sülünün de üzerine, aralarında yalnızca ikiye bölünmüş domalanlar bulunan üç kaz ciğeri filetosu koyun. Gerekli bulursanız tuz ve baharat ekleyin. Harcın kalanını üzerine örtün. En tepeye yine ciğer ve domalan parçalarını koyarak harcın üzerini kapayın. Sülünü eski haline getirin. Bir bezle sarın. Bağlayın ve Madeira şarabı içine koyduğunuz kemikler, sülün ve keklik palazının kalan parçalarıyla hazırladığınız koyu bir jöle içinde pişirin. *Ballottine*'i hafif sıkıştırarak soğutun. Jöleyle glaze edin."

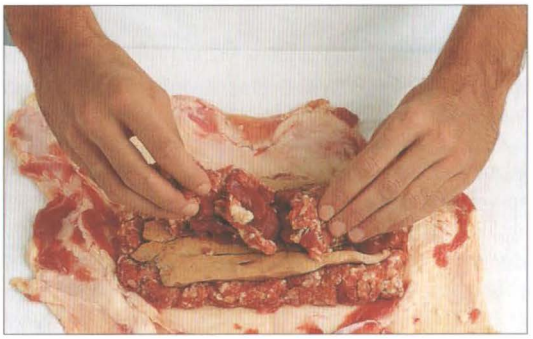
ördek palazı ballottine

Yaklaşık iki buçuk kiloluk bir ördek palazının kemiklerini çıkarın. Bütün etini ayıklayın ve atık parçaları saklayın. Etin sinirlerini alın. Filetolar halinde dilimleyin ve geri kalan parçaları eşit miktarda taze domuz yağı ve onun yarısı kadar yağsız dana etiyle birlikte kıyın. Hepsini dört yumurta sarısı ekleyerek mikserden geçirin. Tuz, karabiber ve dörtlü baharat karışımı (zencefil, muskat, karanfil, beyaz biber) ekleyin. Bu harca 150 gr'lık büyük dilimler halinde kesilmiş ve tereyağda çevrilmiş taze kaz ciğeri, domalan ve ince dilimlenmiş filetolar ekleyin. İki kaşık konyak katarak iyice karıştırın. İnce bir bezi ıslatın ve sıkın. Bir masanın üzerine yayın. Üzerine iyice gerdirilmiş ördek derisini yerleştirin. Harcı üzerine düzgünce yayın. *Ballottine* biçiminde rulo yapın. İki ucunu ve ortasını bağlayın. Tencerede, küp doğranmış malzemeler, artık parçalar, şarap, bulyon (bir buçuk litre) ve aromalı bitkilerle bir saat 20 dakika pişirin. *Ballottine*'i süzün, çözün, bir servis tabağı üzerine alın ve seçtiğiniz garnitürle çevreleyin. Yoğunlaştırılmış ve süzgeçten geçirilmiş pişirme suyunu kaşık kaşık üzerine dökün ve kalanını ayrıca servis yapın. Soğuk *ballottine* için, daha fazla kaz ciğeri (en az 200 gr) eklemek gerekir. *Ballottine* pişirildikten sonra çözülür, aynı bezle iyice sıkıştırılarak

Ördek palazı ballottine'*i hazırlamak*



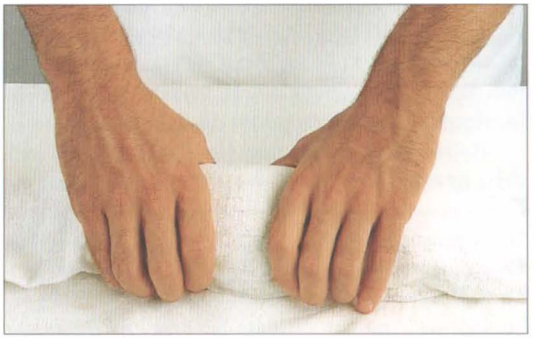
1. *Düz bir yere ördek derisini yayın. Üzerini harçla kaplayın ve uzunlamasına ya da yuvarlak kaz ciğeri dilimleri ekleyin.*



2. *Ördek filetoları dilimleri karıştırdığınız harçtan bir kat daha koyun.*



3. *Bezi ve ördek derisini tutun ve deriyle kaplayacağınız harcın üzerine kapayın.*



4. *Bezi rulo yapın ve harcın eşit yayılabilmesi için ballottine'e düzgün bir biçim verin.*



5. *Ballottine'i kapamak için bezin uçlarını bükün ve bağlayın.*



6. *Ballottine'i orta kısmından başlayarak, eşit aralıklarla, fazla sıkmadan bağlayın.*

tekrar bağlanır ve bu basınç altında soğumaya bırakılır. Servis etmeden önce jöleyle parlaklık verilir.

chaud-froid *piliç* ballottine
Jöleyle servis edilecek gibi bir *ballottine* hazırlayın ama üzerine sıcak-soğuk sos dökün.

balon Kabuğu gevrek ve kırılgan, "çiçek" unuyla (Bkz. UN) hazırlanmış, top biçiminde porsiyonluk *petit pain.*

balthazar 1880 yılından beri kutlanan muhteşem bir şölenle, büyük bir şampanya şişesini tanımlayan sözcük.

Her iki anlamıyla da *Eski Ahit*'ten bir sahneye göndermede yapmaktadır: Babil'in son kralı olan Balthazar, halkının ileri gelenlerinden bin kişiye bir ziyafet verir ve bu ziyafette babası Nabukadnezar'ın Kudüs'teki Kutsal Tapınak'tan çaldığı kutsal vazolarla şarap servisi yaptırır. Aynı gece, kutsal eşyalara yapılan bu saygısızlık Tanrı'nın eliyle cezalandırılır.

"Balthazar" sözcüğü bir şöleni tanımladığında ironik bir anlam taşımaktadır. Buna karşılık, 16 normal şampanya şişesinin içeriğini alan bir şampanya şişesi

olarak kullanılmaya devam etmektedir. En büyük boyu olan ve 20 şişe alanlara "Nabukadnezar" denir.

Balzac (Honoré de) Fransız yazar (Tours 1799-Paris 1850). *Comédie Humaine'in* (*İnsanlık Güldürüsü*) yazarı, yaratma süreci içinde eve kapanıp kahve üstüne kahve içiyor ve yalnızca meyvelerle besleniyordu. Ama dış dünyaya çıktığında da Pantagruel örneği iştahı yeniden şahlanıyordu.

Balzac romanlarında gratenli bıldırcın ve (soğanlı, domuz yağlı, sirkeli) sığır yahnisi yapmakta usta olan romanının kahramanı kuzen Pons gibi, akı ve sarısı ayrı ayrı çırpılarak yapılan bir omleti yeğleyen *La Rabouilleuse*'deki Rouget Baba gibi ve başarılı bir akşam yemeği için altı kişiden fazla davetli olması gerektiğinin altını çizen *Antikacı Dükkânı*'nındaki Pamier gibi ağzının tadını bilen birçok kahramanı anlatır.

Yazar, 1830'ların Paris'indeki ünlü sofraları sık sık dekor olarak kullanır. Yazar için taşra mutfağı daima daha değerli gibidir. Çünkü oranın yemekleri "iyi incelenmiş, üzerine uzun uzun düşünülmüştür."

Balzac yemek meraklılarıyla ilgili, önsözünü yazdığı, imzasını koymadığı bir derleme yayımladı *Le Gastronome François ou l'Art de Bien Vivre* (Fransız Gastronom ya da İyi Yaşama Sanatı, 1828). 1830'da *Physiologie Gastronomique*'i çıkardı. *Traité des Excitants Modernes*'i (Yeni Uyarıcılar Risalesi, 1833) yayımladı ve Anthelm Brillant-Savarin'in *Physiologie du Goût* (Lezzetin Fizyolojisi) adlı kitabın yeni baskısına bir ek yazdı. (1839).

bamboche (en) Yağda yumurtanın yanında sunulan kızarmış morina balığı yemeğinin adı. İtalyanca *bamboccio*, "kukla" sözcüğünden gelen *en bamboche*, balık parçalarının kızartma yağı içindeki sıçrayışlarına bir anıştırma olabilir.
▶Tarif. YAĞDA YUMURTA

bambu *Poaceae* familyasından, tropikal Asya'nın tamamında yaygın olarak bulunan, genç, körpe ve hafif kırılgan olan filizleri sebze olarak tüketilen bir bitki. Japonlar oldukça nişastalı olan bambu tohumlarını severek tüketirken, yaprakları Vietnam ve Çin'de buharla pişirilen yemeklerde kullanılmaktadır. Kamboçya'da, kıyma halindeki etlerin pişirilmesi için bambu kamışlarından yararlanılır.

Avrupa'da, kurutulmuş ya da soğan ya da sirke içinde konserve halde bambu filizleri bulunabilmektedir. 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra Türkiye'ye de girmiştir. Çok miktarda su içeren filizler düşük kalorili ama B vitamini ve fosfor açısından zengindir.

Çin ve Asya'nın tamamında hayli popüler bambu sapları ve filizleri, sap ve yaprak olarak ayrılarak birçok ordövrde ve çorbada kullanılır. İnce ince kıyılan ve haşlanan, sote edilen ya da hafif ateşte pişirilen bambu, etlerin ve balıkların yanında sunulmaktadır. Japonya'da özellikle de ilkbahar sebzesidir: *Sukiyaki* hazırlanması için mutlaka gereklidir. Bambu filizleri, ev yemeklerinde ve çay töreni sırasında yenen rafine yiyecekler içinde yıl boyu yerini alır.

bamya *Malvaceae* familyasından, yenebilir bir bitki (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Tropikal iklim bitkisi olan bamyanın bir akrabası da "hatmi"dir. Türlerine göre, yaprak olarak (Gine kuzukulağı) ya da meyve olarak tüketilir. Meyve formunda farklılaşan türün birçok çeşidi vardır. Uzunlamasına çıkıntılı çizgiler içeren bamya bazen uzun (6-12 cm) bazen kısa ve tombuldur (3-4 cm). Türkiye'de taze olarak tüketilen çeşitleri, Balıkesir bamyası ile Sultani bamyasıdır. Amasya bamyası daha çok kurutularak saklanır.

Kalsiyum, fosfor, demir ve C vitamini açısından zengin olan bamyanın 100 gr'ında 40 Kcal vardır. Tam olgunlaşmadan önce, yeşil haliyle, gevrek ve etliyken, tohumları tüketilir (iyice olgunlaşan tohumlarından kahveye benzeyen bir içecek yapılır). Gine kuzukulağı da mineral açısından zengindir ama daha az enerji verir (100 gr'da 23 Kcal).

Bamya, Fransa'da egzotik ürünler satan mağazalarda yıl boyu taze olarak bulunur. Kurutulmuş ya da katkısız konserve olarak da satılır. Temizlenip yıkandıktan sonra, tereyağda kavrulur, domuz yağıyla hafif ateşte ya da kremalı pişirilir, püresi yapılır, yeşil limonla, buharda, pirinçle vb pişirilir. Türlülere, *foutou* ve sömürge usulü sebze yemeklerine katılır. Mısır'da koyun eti ve ABD'de piliç yanında sunulur.

banana split ABD'de yaratılan, ana malzemesi uzunlamasına ikiye yarılmış (*split*, İngilizce'de "yarık" anlamına gelmektedir) bir muz olan dondurmalı kup. Muz, üç top dondurma (tek çeşit ya da farklı çeşitlerden: Vanilyalı, çikolatalı, çilekli) üzerine yerleştirilir. Üzeri çikolatalı sosla kaplanarak, çırpılmış krema ve kiraz şekerlemeleriyle süslenir. Çikolata yerine çilek özütü, süsleme olarak kırık badem ya da dövülmüş fındık ya da her iki yana *meringue* parçaları konulabilir.

bandol Fransa'nın Bandol yöresinde, Toulon ve La Ciotat arasında bulunan küçük Provence limanında üretilen, % 50 *mourvèdre* bağ çubuğundan elde edilen, tadı belirgin, yüksek kaliteli bir AOC şarap (Bkz. PROVENCE).

banker usulü *bkz.* banquière (à la)

banon Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) elde edilen, harcı yumuşak, kabuğu doğal bir Provence peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Yukarı Provence'taki bir köyün adını taşır ve rafyayla bağlanmış kahverengi kestane ağacı yaprakları içine sarılan, 7-9 cm çapındaki küçük bir silindir formunda hazırlanır. *Banon*'a yakın bir başka peynir, küçük ve ince kekik dallarıyla aromatize edilir ve bu aromatik bitkiye Provence'ta verilen adla, *pèbre d'aïe* ("eşek biberi") olarak bilinir.

banquière (à la) [banker usulü] Kümes hayvanları eti ve dana uykuluk yanında sunulan, kümes hayvanları etinden hazırlanmış köfteler, mantarlar ve domalan dilimleriyle hazırlanmış "zengin" (adı da buradan gelmektedir) bir garnitürdür. Püreler, tencere yemekleri ve etli börekler bu sosla sunulur.

banyuls Adını üretildiği topraklar (Banyuls, Cerbère, Collioure ve Port-Vendres) olan Roussillon'un dört komününden birinden alan, doğal tatlı Fransız AOC şarabı. Üretildiği *grenache noir* bağ çubuğuyla dolu bağlar, kuzey rüzgârlarına açık kıyılarda ve çalışmanın özellikle zor olduğu çok kurak topraklarda yer alır.

Banyuls'un mayalanmasına alkolle ara verildiğinden, üzüm aromasını ve mayalandırma sürecinin ne kadar erken kesildiğine bağlı olarak da, şekerinin bir kısmını korumaktadır. Kökeni kontrollü ürün ibaresini taşıması için, rekolte yılı tamamlanmadan önce işleme tabi tutulması ve şarabın bir sonraki yılın 1 Eylül'üne kadar şarapevinde kalması gerekmektedir.

*"Grand cru banyuls"*un piyasaya sürülmeden önce en az 30 ay süreyle tahta fıçılarda eskitilmesi gerekmektedir. Litrede 54 gr doğal şeker içermesi durumunda "sek" (ya da *"dry"* ya da "brüt") olarak nitelenir.

bar Prensip olarak bir tezgâh önünde ayakta (ya da yüksek bir tabure üzerine oturarak), bir ayak bakır ya da tahta bir bara (İngilizce *bar*, yani bir tür boru) dayanarak içki içilen yer.

"Amerikan bar" ya da yaygın Fransızca adıyla *"bar américain"* geleneği Paris'te, 1910'lu yıllarda doğmuş ve iki savaş arasında, kokteyl modasıyla birlikte gelişmiştir. Canlı müzik olan (*piano-bar*), tanınmış kişilerin gittiği bazı barlar ünlü olmuştur. Bunun üzerine bazen siyasi, güncel ya da sanat olayları çerçevesinde kullanılmışlardır.

Mahalle barlarının Fransa'daki büyük çoğunluğu, gün boyu alkollü ya da alkolsüz içeceklerin ve birkaç çeşit yemeğin tüketilebildiği *"cafés-bars"* ya da *"bars-cafés-tabacs"* biçiminde adlandırılmaktadır.

barakuda *Sphyrenidae* familyasından, bazen "sahte turna" adıyla satıldığı Afrika kıyılarında yaygın olarak bulunan bir tropikal deniz balığı. Tamamı uzun bir beden, uzun ve geniş bir kafa ve sivri bir burna sahip birçok türü bulunmaktadır. En çok bilineni bir metre uzunluğu aşmayan, iki yanında yaldızlı bir bant bulunan küçük barakudadır. Fransız pazarlarında taze olarak bulunur ve pişirilmesi kolay olan muhteşem eti ızgara olarak ya da *en carpaccio* tüketilir.

barbadine Güney Amerika kökenli, Antiller'e 19. yüzyıl başında gelen, çarkıfelekler familyasından tırmanıcı bir bitki.

Barbadine'in oval biçimli meyveleri 25 cm uzunluğundadır. Ham halde sebze olarak kullanılır. Olgunlaştıklarında sararır. Beyaz renkli, ekşi eti içecekler, reçeller ve sorbeler hazırlanmasında kullanılır. Kabuğuyla bir jöle de hazırlanır. Çok olgun olan meyveleri, eti üzerine Madeira şarabı dökülerek küçük bir kaşık yardımıyla yenebilir.

barbaresco *Barolo*'ya benzeyen ama daha hafif olan *nebbiolo* bağ çubuğundan elde edilen, Piemonte bölgesinin kırmızı İtalyan şarabı. Barbaresco ve Neive komünlerinden gelmektedir ve meyveli tadı ve yüksek kalitesiyle tanınır.

barbekü Etin ya da balığın ızgara ya da şiş yapılmasına yönelik, genellikle odun kömürü kullanılan, açık havada pişirme sistemi.

Közde pişirme, bilinen en eski pişirme yöntemidir. Amerikan kökenli olan barbekünün kullanılmaya başlanması Batı'nın keşfiyle bağlantılıdır. Günümüzde bu pişirme yöntemi ABD'nin güney ve güneybatı eyaletlerinin simgesi gibidir ve bazen yeme alışkanlıklarında ciddi bir orana ulaşır: Çok kalın et dilimleri ya da bütün halindeki hayvanlar, yere kazılmış çukurlar üzerine yerleştirilen son derece dirençli ızgaralar üzerinde pişirilir ve kırmızı fasulye ve mısırla birlikte yenir.

Barbekü özellikle de Amerikan aile hayatının bir parçasıdır. Hamburgerler, tavuk parçaları, sosisler ve biftekler barbeküde pişirilen temel malzemelerdir ama balık, istiridye ve ıstakoz da aynı biçimde pişirilebilir.

Bir başka barbekü geleneği de son birkaç yıldır Japonya'dan gelmiştir: ***Hibachi*** ya da masa barbeküsü. Bu küçük, yuvarlak döküm ocağın üzerinde, konuğun önceden kesip hazırlanmış malzemeler ya da şişleri kendi elleriyle pişirdiği bir ızgara bulunmaktadır.

■ **Malzeme.** Bütün açık havada pişirme araçları, Fransa'da Afnor tarafından belirlenen standartlara uygun olmak zorundadır.

Barbekülerin boyutları bahçede, terasta ya da masada kullanılacak oluşuna göre değişir. Ocak kısmı ya dökümden (biçimi bozulmayan ama ağır ve kırılabilir) ya da sacdan (bunun biraz kalın olması gerekmektedir) olabilir. Bazıları ayaklıdır. Dikdörtgen ya da daire biçimli ızgarası çeliktendir ve genellikle yüksekliği ayarlanabilir.

Yakıt olarak genellikle odun kömürü kullanılır. Közün ısı verme oranını uzatan arıtılmış kömürler tercih edilir. Bütangazla, hatta güneş enerjisiyle ısıtılan lav taşlarıyla çalışan barbeküler de vardır.

Değişik aksesuarlar barbekünün kullanımını kolaylaştırır: Ateş çekeceği, maşalar, mutfak eldiveni, uzun saplı kaşık ve çatal, balık şişi, şişler vb.

■ **Pişirme.** Barbeküde her şeyin ızgarası ya da kebabı yapılabilir ama dana eti ile balıkları pişirmek nazik bir iştir. Alüminyum kâğıt kullanılarak bazı sebzeler (patates), hatta meyveler (muzlar) de pişirilebilir. Mısır, biber, domates, büyük başlı mantarlar zeytinyağı ya da eritilmiş tereyağa batırıldıktan sonra doğrudan ızgara üzerine konularak pişirilebilir. Bazı etler marine edildiğinde daha lezzetli olur.

Pişirmeye başlamak için, odun kömürünün yanıp bitmesi ve köz haline dönüşmesi beklenir.

• KEBAP. Etler destek üzerine dengeli olarak yerleştirildikten sonra, köze iyice yaklaştırılır ve ateşin üzerine yerleştirildiğinde özsuyunun akmasını engelleyecek bir kabuk oluşturulur.
• IZGARA. Balıkların ve etlerin üzerine, sıcak ızgara metaline yapışmalarını engellemek için sıvıyağ sürülür. Balıkların içi temizlenmeli ama pulları ayıklanmamalıdır (et çok yumuşak kalabilir). Piliçler ikiye ayrılır, içi boşaltılır ve pişirmeden önce dövülerek inceltilir. Büyük karidesler ve istiridyeler (kabuklu) doğrudan ızgara üzerine konur.
• KÜÇÜK ŞİŞ. Malzemeler yağlanır ve en kırılgan olanları (örneğin kabuklular) çok ince bir domuz yağı dilimiyle sarılır.

Yanlarında sunulan soslara gelince: Barbeküde soslar, ızgaralar ve şaraplı fondülerle geleneksel olarak sunulanlarla aynıdır (biberli, *béarnaise*, *tartare*).

barbera Piemonte'de yüksek miktarlarda üretilen bir kırmızı şaraba adını veren İtalyan bağ çubuğu. *Barbera*, koyu renkli ve oldukça yoğundur. Taze içilir ve şişedeyken, şaraba bir kırmızı şarap için beklenmedik bir sallık veren ikinci bir mayalanma dönemi geçirebilir.

barbun *Mullidae* familyasından, Antik Çağ'dan beri sevilerek tüketilen ama çok kırılgan birbirine çok yakın iki balığın cins adı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Yağsız eti (100 gr'da 80 Kcal), protidler, iyot, demir ve fosfor açısından zengindir. Orta boylu (maksimum 40 cm), basık, bazı türlerinde biraz kemerli yüzü, kafatasının tepesindeki iki küçük gözü ve alt dudağındaki uzun bıyığı bulunan barbunlar özellikle de renkleriyle tanınır.
-Kayalık barbununun (Tekir) (özellikle de Vendée ve Cherbourg bölgesinde avlanır) eti daha naziktir ve üzerinde altın rengi çizgiler olan, ilk sırt yüzgeci siyah lekeli ve gözlerinin altında iki kabuk bulunan canlı kırmızı bir balıktır.
-Deniz barbunu (Arcachon, Provence, Korsika ve Tunus'ta avlanır) kahverengi-kırmızı renklidir ve üzerinde zeytin yeşili yansımalar, gözlerinin altında üç pul bulunur.
■ **Kullanımları.** Çok taze, renkli ve sert etli çok küçük barbunların içini temizlemek gerekmez, "deniz çulluğu" adını da bu özelliğinden alır. Ciğerleri içinde bırakılır. Silindikten ve tuzları giderildikten sonra ızgarada pişirilir. Daha kuru etli barbunlar kızartılabilir yada tavada pişirilebilir. Orta boy olanları ızgara yapılır ya da gömlekte pişirilir (sos yapımında kullanılabilecek ciğerleriyle birlikte). Büyük barbunlar fırında, gömlekte ya da aromalı bitkiler yatağında, tereyağlı ya da zeytinyağlı pişirilir.

RAYMOND THUILLIER'NİN TARİFİ

à la nage fesleğenli barbunlar

"Yemeği hazırlayacağınız günden bir ya da iki gün önce sosu hazırlayın: 20 taze fesleğen yaprağı, beş tarhunotu yaprağı ve beş sap maydanozu ince ince kıyın, bir domatesi soyun ve kıyın. Hepsini az miktarda sarmısakla çeyrek litre birinci kalite zeytinyağı içinde bekletin. Birkaç damla *Xérès*, tuz ve karabiber ekleyin. Yemeği hazırlayacağınız gün, barbunları haşlamak için bir *nage* hazırlayın ve yarım saat pişirin. Her biri 180-200 gr olan dört barbunun pullarını kazıyın ama içini temizlemeyin. Her balığın üzerine bir dilim portakal, bir dilim limon ve bir defne yaprağı yerleştirin. Bu haliyle bir alüminyum kâğıt parçasına sarın. Bu durumdaki barbunları *nage*'ın içine atın ve 10 dakika pişmeye bırakın. Balık sert kalmalı ve biçimini korumalıdır. Sosla servis edin."

barbunlu şarlot → ŞARLOT

fırında rezeneli barbun

Sıvıyağda 25 gr kıyılmış soğanı kavurduktan sonra bir çorba kaşığı ince kıyılmış rezene ekleyin. Bir barbunu temizleyin, sırtını çizin, tuz ve karabiber serpin. Orta boy bir fırın kabına tereyağ sürün, hazırladığınız soğanlı karışımı yayın ve barbunu üzerine yerleştirin. Ekmek kırıntısı serpin, az miktarda zeytinyağı gezdirin ve önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Servis anında üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve az miktarda limon suyu gezdirin.

FREDLY GIRARDET'NİN TARİFİ

Girardet barbun filetosu

"200 gr'lık dört barbunun filetolarını çıkarın. Ciğerlerini ayırın. Kılçıkları ve kafaları iki kıyılmış yabani sarmısak ve biberiyeyle 30 gr tereyağ içinde iki dakika kavurun. Bir bardak beyaz şarap ve bir bardak su ekleyin, beş dakika pişirin. Bu fümeyi elekten geçirin ve yarısını çektirin. 25 cl krema ekleyin ve yoğunlaşmaya bırakın. Kıyılmış haldeki ciğerleri, 20 gr tereyağ, tuz, karabiber ve yarım limon suyu katın. Bir tavayı yağ koymadan ısıtın. Filetoları derisi alta gelecek biçimde tavaya dizin ve 45 saniye sonunda ters tarafını çevirerek, beyaz yüzünü de 30 saniye kızartın. Sosu sıcak bir tabağa dökün ve filetoları da üzerine yerleştirin."

gömlekte barbun

İçi temizlenmemiş sekiz küçük barbunu yıkayın. Süte batırılmış beş altı ekmek dilimini ufaladıktan sonra kıyılmış maydanoz ve dört kaşık ançuez yağı ekleyerek bir harç hazırlayın. Balıklara tuz ve karabiber serptikten sonra bu karışımla doldurun, zeytinyağına batırın

▶

Lahana yaprağından milföyde ilikli barbun

Alain Dutournier'nin Tarifi

Tarifi için 88. sayfaya bakınız



ve bir saat buzdolabında bekletin. Sülfürlü kâğıttan kestiğiniz dikdörtgenlere sıvıyağ sürün ve barbunları yerleştirdikten sonra zarf gibi kapayın. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

ALAIN DUTOURNIER'NİN TARİFİ

lahana yaprağından milföyde ilikli barbun

"120-150 gr'lık 12 barbunun pullarını kazıyın, içini temizleyin ve ciğerlerini bir kenara ayırın. Filetolarını kaldırın. Bir pens yardımıyla kılçıklarını, yüzgeçlerini ve solungaçlarını çıkarın. Kafalar ve kılçıklarla bir füme hazırlayın. Bir baş sarmısağı soyun ve *en brunoise* doğrayın. Kaynatın, soğuk suya tutun, süzün ve fırında hafif kuruttuktan sonra ceviz büyüklüğünde tereyağ, az miktarda şeker ve tuzla karamelleştirin. İki yeşil lahana yaprağını ağartın ve soğutun. Süzün ve sekiz cm çapında 30 daire elde edecek biçimde kesin. Sapları kullanmamaya dikkat edin. Barbun filetolarını iki üç parçaya ayırın. 150 gr ağartılmış sığır iliğini ince ince kıyın. Her lahana yaprağının üzerine bir parça balık ve bir dilim ilik koyun. Çeşni atın. Milföy başına dört ya da beş tabaka düşünün. Oluşturduğunuz 6-8 porsiyonu 10 dakika buharda pişirin. Balıkların ciğerlerini beş cl zeytinyağı ve az miktarda ilikle kavurun. Fümeyle ıslatın, çeşnisini ayarlayın, 50 gr tereyağ ekleyin ve son anda mikserden geçirin. Kıyılmış maydanoz katın. Milföyü tabakların ortasına yerleştirin. Hazırladığınız suyu çevresine gezdirin. Bir tutam deniz tuzu ve *mignonette* biber serpin. Üzerine hazırladığınız sarmısaklardan atın." (Bkz. 87. sayfadaki Fotoğraf).

PAUL BOCUSE'UN TARİFİ

patates kabuklu barbun

"300 gr'lık dört barbunun içini boşaltın ve temizleyin. Filetolarını kaldırın ve ortadaki kılçığı çıkarın. Balıkları yumurta sarısına bulayın. 400 gr patatesi soyun, her biri 50 cm'lik parçalar oluşturarak çok ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve ağartılmış tereyağa batırın. Balığın kuyruğundan kafasına doğru dizin. Bir saat buzdolabında bekletin. 24 cl beyaz şarap, 24 cl Noilly ve 80 gr kıyılmış yabani sarmısağı pişirerek yoğunlaştırın. 40 cl taze krema katın. Buharlaştırarak iyice koyulaştırın ve tuz, karabiber ve ince kıyılmış fesleğenle çeşni katın. Mikserden geçirin ve dört havuç ve dört kabakla hazırladığınız küçük bir *brunoise*'ı katın. Yapışmaz bir tavada 12 cl zeytinyağı ısıtın ve filetoları patatesli yüzü üzerine yerleştirerek 6-8 dakika pişirin. Dört tabağa sos döktükten sonra kabuklu barbunları yerleştirin."

Bardet (André) Fransız aşçı-lokantacı (La Flèche 1916-aynı yer 1994). Québec mutfağının gelişimine fazlasıyla emeği geçti. On beş yaşında, Paris'te *Prunier*'de çırak olarak işe başladı. 1954'te yine Paris'te *Auberge Sarthoise*'ı açtı. Burası Micheline Ödülü aldı. Sonra 1959'da Montréal'de, başkentin Fransız mutfağı haline gelecek olan *Chez Bardet*'yi açtı.

Yalnızca günlük ürünlerle çalışan Bardet işini ustaca yaparak Fransız geleneğine bağlı kaldı. Bu büyük sos ustası eskileri kullanmaya özen gösterdiği gibi bazı özel ürünlerin de yaratıcısıdır. Benzersiz mahzeni nicelik bakımından olduğu kadar şişelerinin seçkinliği bakımından da öne çıkar.

barigoule (à la) [enginar oturtma] İçi doldurularak hafif ateşte pişirilen enginarlara verilen ad. Fransızca'da enginar oturtma anlamına gelen "*barigoule*" sözcüğü, aynı zamanda sütlü mantarlar türünden bir mantara kırsal kesimde verilen addır. Eski dönemlerde köylerde enginar, mantarlar gibi sapları kesilerek, zeytinyağına bulanır ve ızgara edilirdi. Daha sonraları enginarların içlerini doldurmak için jambonlu ve kıyılmış mantarlı bir harç hazırlandı.

▶ Tarif: ENGİNAR

barlam balığı Mezgitgiller familyasından, uzun ve silindir biçimli, tekir balığına benzeyen bir düzine türü bulunan, iki sırt yüzgeciyle bir anal yüzgeci bulunan deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Kanada'da, barlam balığına benzer "*merluches*" adı verilen benzer bir balık bulunur. Barlam balığının uzunluğu bir metreye kadar ulaşabilir (bu durumda yaklaşık dört kilodur). Gri renkli sırtında yaldızlı parıltılar görülürken, karnı beyazdır. Küçük boy barlam balıkları genellikle "*merluchon*" adıyla anılır. Atlas Okyanusu'nun batı kıyılarında avlanan gümüş renkli küçük bir barlam balığı özellikle lezzetlidir.

Barlam balığı klasik burjuva mutfağının birçok tarifinde (soğuk mayonezli barlam balığı, Bercy barlam balığı filetoları, *à la florentine* vb) kullanılır ve restoran mönülerinde sık görülür.

"Barlam balığı" tanımı, türün resmi adı da belirtilmek kaydıyla, başka beyaz etli tombul deniz balıkları için de kullanılır.

Birçok tarifte "*colin*" adıyla geçen barlam balığı yağsız (% 1 lipid), az kılçığı olduğu ve kolaylıkla çıkarılabildiği için çok beğenilen bir balıktır.

Avı zor olduğu için Fransa'da her zaman yüksek fiyatla satılır. Orta boy barlam balıkları bütün (% 40 atık içerir), parça ya da dilim (sırasıyla % 25 ve % 10 atık içerir) olarak satılır. Kıkırdaklı yapısı nedeniyle kafası balık çorbalarına kıvam verir.

Barlam balığı, özellikle de balık bulyon içinde kısa tutulmalı ve iyi takip edilmelidir. Etinin dağılma riski vardır. Hem sıcak (dondurulmuş krema, Normandiya ya da kapari soslarıyla ve *Mornay* sosuyla graten olarak) hem de soğuk (mayonezli, yeşil soslu, sirke soslu) birçok tarifi vardır. Genel anlamda, bütün taze morina tarifleri barlam balığı için de uygulanabilir.

AINHOA'DAKİ, *ITHURRIA* OTEL-RESTORANDAN MAURICE ISABAL'IN TARİFİ

à la koskera *barlam balığı bifteği*

"Dört barlam balığı bifteğini una bulayın. Yapışmaz bir tavada, iki çorba kaşığı zeytinyağı içinde kızartın. Tavaya ince kıyılmış iki diş sarmısak atın. Yarı pişmişken bir bardak beyaz şarap, bir bardak kuşkonmaz suyu, 100 gr suda pişmiş bezelye, 200 gr deniz tarağı ve yarım kuru kırmızı biber ekleyin. Pişirmeyi kapağını kapayarak tamamlayın. Bol miktarda maydanoz atın ve çeşnisini ayarlayın. Bir toprak kaba aktarın. Kuşkonmaz uçları ve iki katı yumurtadan kesilmiş dilimlerle süsleyin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin."

à la boulangère barlam balığı

Balığın orta kısmından alınmış bir kiloluk bir parçaya tuz ve karabiber dökün. Bir graten kabına tereyağ sürün. Barlam balığını ortasına yerleştirin ve üzerine eritilmiş tereyağ dökün. 750 gr patates ile 200 gr soğanı soyun ve çok ince yuvarlaklar halinde dilimleyin. Balığın çevresine dizin. Tuz, karabiber atın. Kekik ve toz defne serpin. 30 gr eritilmiş tereyağ gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında, pişirme suyuyla sık sık ıslatarak, 30-35 dakika pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve pişirme kabında servis edin.

à la duxelles *barlam balığı dilimleri*

Yarım kilo kültür mantarları ile iki yabani sarmısağı temizleyin ve kıyın. Bir çorba kaşığı limon suyu katın ve karıştırın. 20 gr tereyağ ısıtın, kıyılmış malzemeleri ekleyin ve beş dakika harlı ateşte pişirin. Bir graten kabını tereyağla sıvayın. *Duxelle* mantarlarla kaplayın ve üzerlerine dört dilim barlam balığı yerleştirin. Bir bardak beyaz şarap ve bir bardak balık bulyonla ıslatın. Otuz gr parçalara ayrılmış tereyağ, tuz, karabiber ve bir garnitür demeti koyun. Defalarca pişirme suyuyla ıslatarak, önceden 245° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Dilimleri süzdürün ve sıcak tutun. Pişirme suyunu buharlaştırarak yoğunlaştırın. Barlam balıklarını da kaba koyun, üzerine krema dökün ve beş dakika daha pişirin.

barmen Bir bar tezgâhının ardında hazırladığı, bazen bir aşçının yeni bir yemek yaratması gibi bizzat yarattığı içecekleri sunan kokteyller uzmanı. Geleneksel olarak ilk adlarıyla tanınan ünlü barmenler, kendilerini Roma'dan Londra'ya, Monte-Carlo'dan Biarritz'e ve Paris'e götüren uluslararası kariyerlere sahiptir.

En iyi barmenlik eğitimi zaman içinde alınandır çünkü deneyim eskilerin önerileriyle zenginleşir. Barların ve barmenlerin ruhu da böyle kuşaktan kuşağa aktarılıp devam eder: Kaliteli bir hizmet, müşterilerle samimi temas ve büyük bir gizlilik önemlidir çünkü barmenler genellikle değerli sırdaşlardır.

barolo Barolo kasabası çevresinde, Piemonte tepelerinde üretilen kırmızı İtalyan şarabı. *Nebbiolo* bağ çubuğundan üretilen Barolo, oldukça güçlü bir tada sahiptir ve şişelenmeden önce tahta fıçılarda eskitilir. Koyu rengiyle bazı *côtes-du-rhône*'ları hatırlatır.

baron Koyunun ya da kuzunun iki arka butu ile sırt uzantısını kapsayan parçası. Aynı terim sığır için kullanıldığında, mutfakta pişirilemeyecek çok büyük bir parçayı tanımlamaktadır.

Fırında ya da şiş olarak, yanında sebzeyle (hindiba, taze fasulye, börülce, patates), üzerine pişirme suyu gezdirilerek pişirilen kuzu *baron*, Fransız mutfağında en sevilen parçalardan biridir.

Bir gün, İngiliz Kralı VIII. Henry, şiş kebap yapılmış çiftli sığır filetosundan çok etkilenerek bu yemeğin adını *Sir Loin, Baron of Beef* koymuştur: *Messire dos, seigneur du boeuf* (modern İngilizce'de sığır filetosu ve oğlak gövdesinin alt kısmından çıkarılan filetoya hâlâ *sirloin* denir).

Fransız Akademisi, 1952 yılında, "*bas-rond*" sözcüğünü kullanıma sunmak istemiş ama geleneksel yazım biçimini koruyan kasaplar ve restoran sahiplerinin protestosuyla karşılaşmıştır.

barquette Üzerine tuzlu ya da şekerli değişik garnitürler yerleştirmek için hazırlanmış, oval biçimli küçük taban. (*Barquette*, yemeğe göre boş olarak pişirildikten sonra üzerine garnitür yerleştirilebilir ya da garnitürleriyle birlikte pişirilebilir.) Tuzluysa ordövrlerde ya da başlangıç olarak, soğuk ya da sıcak sunulur. Şekerliyse ve meyve ya da kremayla donatıldıysa bir hamurişidir.

TUZLU *BARQUETTE*'LER

ançuezli barquette

Ançuezlerin tuzunu giderin ve filetolar haline getirin. Mantarları dilimleyin ve kabuğu soyularak doğranmış soğanla birlikte tereyağda sote edin, bir miktar beşamel sosuyla yoğunlaştırın. Küçük küçük doğranmış ekmekleri kızartın. Ançuez filetolarını dilimleyin ve beşamele garnitür olarak ekleyin. Boş olarak pişirilmiş *barquette*'i bu karışımla doldurun, üzerine ekmek kırıntılarını serpin ve birkaç dakika fırına verin.

balık yumurtalı barquette

Balık yumurtalarını poşe edin. Mantarları yıkayın, dilimleyin ve sote edin. Beşamel sos hazırlayın. *Barquette*'lerin dibini mantarla doldurun. Her birine bir parça balık yumurtası koyun. Üzerini beşamelle kaplayın, rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

mantarlı barquette

Yumurtaları çırpıp yağda pişirin ve *duxelle* mantarlarını doğrayın. Boş olarak pişirilmiş *barquette*'lerin üzerine bir tabaka yumurta bir tabaka *duxelle* mantarı yayın. Önceden küçük küçük doğrayıp kızarttığınız ek-

mek parçalarını üzerine serpin. Birkaç dakika sıcak fırında bekletin.

peynirli barquette
Mantarları ince ince doğrayın ve tereyağda çevirin. Beşamel sos hazırlayın. İçine önce gravyer, sonra sote ettiğiniz mantarları ekleyin. *Barquette*'leri bu karışımla doldurun. Üzerine ufalanmış ekmek kabuğu serpin, eritilmiş tereyağ dökün ve sıcak fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

yağda pişmiş yumurta ve kuşkonmazlı barquette
Yumurtaları çırpıp yağda pişirin. Kuşkonmaz uçlarını (ya da gövdenin bir kısmını) hazırlayın. *Barquette*'lerin üzerini yumurtayla doldurun. Kuşkonmaz uçlarıyla süsleyin. Üzerine eritilmiş tereyağ dökerek fırında ısıtın.

ŞEKERLİ *BARQUETTE*'LER

frambuazlı barquette
Barquette hamurunu boş olarak pişirin. Soğumaya bırakın. Dibine bir parça pastane kreması yayın. Üzerine frambuazları dizin. Frenküzümü (ya da frambuaz) jölesi hazırlayın ve meyveleri üzerine dökün.

kayısılı barquette
On beş parça için, 250 gr elenmiş un, beş gr tuz, on gr şeker, bir yumurta sarısı, 125 gr tereyağ ve yaklaşık on cl suyla bir hamur hazırlayın. Üç ya da dört mm açın. Kenarı süslü oval bir kalıpla kesin. *Barquette* kalıplarına yerleştirin. Dibini delin, hafif toz şeker serpin. Kayısıların çekirdeklerini çıkarın ve dörde bölün. Bunları *barquette*'in içine, kabuğu aşağı bakacak biçimde, uzunlamasına yerleştirin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarın ve bir ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Her *barquette*'in üzerini elekten geçirilmiş kayısı marmelatıyla kaplayın ve kabukları soyulup ikiye ayrılmış bademlerle süsleyin.

kestaneli barquette
Barquette hamurunu boş olarak pişirin ve kestane kremasıyla doldurun. Krema torbasına konmuş krem şantiyiyle ve renkli şekerlerle ya da biri kahveli diğeri çikolatalı dondurma öbekleri arasında krema kubbesiyle süsleyin. İnce bir vanilyalı tereyağlı krema tabakasıyla örtün.

Barsac Genellikle beyaz bordo şaraplarından çok daha az likörsü olan, yoğun aromalı, yumuşak şaraplara adını veren bir Bordelaise bölgesi komünü. Bkz. BORDELAIS.

barsak Bazı şarküteri ürünlerinin korunması için zar olarak kullanılan hayvan barsağı. Yapay barsaklar (hayvan liflerinden) ve sentetik barsaklar da vardır. En küçük (*menu*) barsaklar ince barsaktan, en kalınlar ise kalın barsaktan elde edilir. Sığırlardan *menu* (sosis, *cervelas*), *baudruche* (domuz sosisi), kalın barsak (sosis, salam) elde edilir. Koyundan *menu* (*chipolatas*, *menguez*), *baudruche*, sağ kalın barsak, zarlar, domuzdan *menu* (*boudin noir*, kuru sosis), mide, *chaudin* (ev sosisi), *robe* (*andouillette*, *cervelas*, *saucisson*), zarlar (*rosette*), domuz kalın barsağı *andouille* ve *andouillette* elde edilir.

barsak zarı Kasaplık hayvanların barsaklarının çevresini saran, "tuvalet" olarak da adlandırılan, damarlı ve yağlı ince zar. Bu terim özellikle domuz için kullanılır. Şarküteri ürünlerinde, esnekleştirmek ve kolay biçimlendirebilmek için suda bekletilen barsak zarı, *crépinette* [yassı sucuk] hazırlamak için sucuk etiyle doldurmak ve bir güveç ya da patenin üzerini kaplamak için kullanılır. Birçok yemeğin malzemeleri arasında yer alır. Kıyma halindeki malzemenin (bıldırcın eti, kuzu kaburga, lahana dolması, kaz ciğeri, kıyılmış dana ciğeri, soğuk etler, ardıçkuşu, tavşan ya da paça pişirirken) pişirme işlemi sırasında dağılmasını önler.

barsakları çıkarma Bir kasaplık hayvanın, bir kümes hayvanının, bir balığın, bir av hayvanının barsaklarını -sakatat- elle ya da mekanik olarak çıkarma.

bas de carré Boynu ve açığa çıkarılmış kaburgaların tamamını (parçalanmadan) kapsayan dana eti parçası. *Bas de carré* genellikle, rulo yapılarak, domuz yağına bulanarak ve bağlanarak kebabı yapılmak üzere, kemikleri çıkarılarak satılır. Küçük parçalara kesilerek yahniler ya da soteler için de kullanılır. Kemiklerin çıkarılmadığı durumda, "kaburgalar ayrılarak" satılır. Gerdandan biraz daha yumuşak, ilk kaburgalardan ya da filetodan biraz daha ucuzdur.

Bask ülkesi *bkz.* 92.-93. sayfalar.

Bask usulü *bkz.* basquaise (à la)

basquaise (à la) [Bask usulü] Domates, dolmalık biber, sarmısak ve genellikle de Bayonne jambonuyla yapılan değişik yemeklerin adı. Bayonne jambonu, sote edilmiş taşmantarı ve *Anna* elmalarıyla, kalın et dilimleri yanında sunulan *basquaise* garnitürü içinde kullanılır.
► Tarifler: KALAMAR, PATATES

bastılar Kuşbaşı etle ya da kıymayla birlikte pişirilen sebze yemekleri. Adını, tencereye yerleştirme biçiminden alır. En alta et, üstüne sebze, tekrar et ve sebze düzeniyle tencereye konur, su eklenerek pişirilir. Bugün en yaygın olarak patlıcan, kabak ve fasulyeyle yapılmaktaysa da eski yemek kitaplarında, patates, enginar, taze bakla, bamya, asma kabağı, bezelye, lahana, pırasa bastısı tarifleri yer almaktadır.

baston ekmek *Baget* (250 gr) ve *ficelle* (125 gr)

arasında, yaklaşık 200 gr'lık ince uzun ekmek. Baston ekmek genellikle özel bir hamurdan (eski usul baston ekmek, köy usulü baston ekmek) yapılırken, *baget* her zaman beyaz hamurdan hazırlanır.

baş [kelle] Bir kasap hayvanının, bazı bölgeleri özellikle sevilen sakatatı (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT).

- Temizlenen ve boynuzları çıkarılan büyük sığırların başından yağsız ve çok lezzetli yanaklar, dil ve beyin elde edilir. Sığır somağı tuzlama yapılır, pişirilir ve *à la vinaigrette* yenir.
- Dana kelle, sıcak suya batırıldıktan sonra tüyleri yolunarak tüketilen deri, dil ve beyin içerir. Bütün ya da yarım olarak pişirilebilir, kemikleri çıkarıldıktan sonra rulo yapılır. Eski mutfakta her zaman çok önemli bir yere sahip olmuş, çok sayıda sıcak ya da soğuk yemek hazırlanmasında kullanılmıştır. İçi doldurularak, gratine edilerek, kızartılarak pişirilir. Bir zamanlar çok prestijli bir yemek olan geleneksel *"en tortue"*de kullanılır. Bazı bölgelerde, özellikle de Fransa'nın orta kesimlerinde ve güneybatısında beğenilen bir yemektir.
- Koyun ya da kuzu kelle, Afrika ve Doğu Avrupa'nın bazı bölgelerinde, Fransa ve Magrip mutfağında bütün olarak kızartılır. Beyin, yanaklar ve dil çıkarılır, yanaklar ve dil tek bir parça halinde kullanılır.
- Domuz kellesinden birçok şarküteri ürünü, özellikle de dil ve kulakların eklenebildiği kelle peyniri (ya da kelle pate) hazırlanır: Tuzlanarak, kemikleri çıkarıldıktan sonra düzgün parçalara kesilerek pişirilebilir, köfte halinde ya da preslenerek sunulabilir. Maydanozlu kelle, büyük parçalara kesildikten sonra maydanoz, sarmısak ve yabani sarmısak eklenerek hazırlanır. Domuz kelle sarması, kemikleri çıkarıldıktan sonra tuzlanan kellenin bir harçla doldurulmasıyla oluşturulur.

Türkiye'de bütün olarak kasaplarda satılır, ayıklanmış biçimiyse işkembeci dükkânlarında yenebilir. Baş beyinli ya da beyinsiz olarak pişirilir, ayrıca ayıklanmış eti paça etiyle birlikte kelle-paça çorbasında da kullanılır.

BORMES-LES-MIMOSAS'TAKİ *LE JARDIN DE PERLEFLEURS* RESTORANININ TARİFİ

à la provençale *dana kelle*

"Bir dana dilini yıkayın ve büyük yuvarlak dilimler halinde kesin. Kemikleri çıkarılmış bir dana kelleyi büyük küpler halinde doğrayın. Eti bir saat soğuk suda bekletin. Suyu defalarca değiştirin. Dil, kelle, 200 gr tuzlanmış domuz eti, yedi diş sarmısak, bir büyük tutam kıyılmış maydanoz, karabiber, bir kahve kaşığı dolusu kalın tuz, dört adet dilimlenmiş kuşdili biber, beş defne yaprağı, üç büyük soğan ve ince kıyılmış üç pırasanın beyazı, az miktarda muskat cevizi, altı karanfil, 15 cm kurutulmuş portakal kabuğu ve on adet çok olgun ve doğranmış domatesi bir rondoya koyun. 75 cl Provence beyaz şarabı ve on cl Vermut ekleyin. Kaynatın. Üzerini kaplayacak kadar su koyun ve iki saat pişirin. Çeşnisini ayarlayın. Servis etmeden önce, portakal kabuğunu ve defne yapraklarını çıkarın."

à l'occitane *dana kelle*

Yağları temizlenmiş yarım kelleyi sekiz eşit parçaya bölün ve dille birlikte katkısız pişirin. Kelle yarısını aromalı bir bulyonda haşlayın. Fırına sürülebilecek bir tepsiye erimiş tereyağda kavrulmuş ve son anda az miktarda sarmısak eklenmiş üç çorba kaşığı kıyılmış soğan koyun. Dana kelle parçalarıyla dil ve beyin dilimlerini de üzerine yerleştirin. Çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytinler, iki domates (kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış ve sıvıyağda sote edilmiş) ve iki katı yumurtadan kestiğiniz kalın yuvarlak dilimler dizin. Tuz ve karabiber atın. Dana kellenin üzerine altı kaşık zeytinyağı ve yarım limonun suyunu dökün. Kıyılmış maydanoz serpin. Kapağını kapayarak benmaride pişirin. Servis anında, dana kelleyi pişirme sosuyla ıslatın.

doldurulmuş dana kelle

İkiye kesilmiş bir dana kelleyi katkısız pişirin. Bir kalıp yardımıyla yağsız kesimlerden 6-8 cm çapında et yuvarlakları kesin. Bir krema torbasıyla et yuvarlaklarının üzerine kuru *duxelle* mantarları, kıyılmış katı yumurta ve maydanoz katılmış kremalı ve *à la panade* dana harcı koyun. Yuvarlakları tereyağ sürülmüş bir graten kabına dizin ve beyaz et suyuyla ıslatın. Ekmek kırıntıları serpin, erimiş tereyağ dökün ve kabı yarı yarıya sıcak suyla kaplı bir tepsinin üzerine koyarak düşük ateşte gratine edin. Yanında acı sos, biberli sos, tartar sosu, *ravigote* ya da *béarnaise* sosla servis edin.

en tortue *dana kelle*

Bir dana kellesini katkısız pişirin. Ayrı bir yerde dili ve uykulukları pişirin. Bütün etleri doğrayın ve pişirme suları içinde sıcak tutun. Bir *tortue* sos hazırlayın. 250 gr dilimlenmiş mantarı tereyağda renk almasına izin vermeden terletin. Çekirdekleri çıkarılmış 150 gr yeşil zeytini üç ya da dört dakika ağartın, dilimleyin. 7-8 salatalığı da aynı biçimde doğrayın. Sosu süzgeçten geçirin ve salatalıklar, zeytinler ve mantarları ekleyin. Hepsini karıştırarak ısıtın. Çeşnisini bir tutam *Cayenne* biberiyle zenginleştirin. Kelle, beyin ve dil parçalarını pişirme suyundan çıkarın. Sosu üzerine dökün. Dana harcı köfteleri ve tereyağda kızartılmış krutonlarla süsleyin.

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

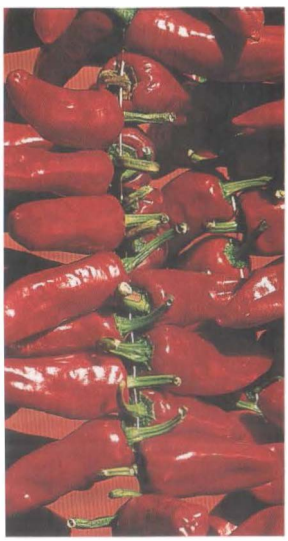
İle-de-France hafif ateşte pişmiş domuz kelle

"Tütsülenmiş ve ikiye bölünmüş bir domuz kellesini kulaklar ve dille birlikte bir tencere içinde soğuk suya koyun. Bir tutam tuz atarak kaynatın. Üç dakika süreyle kaynatırken köpüğünü alın. Etleri soğuk suyla ağartın ve süzün. Üç havuç, üç

•••

Bask ülkesi

PİRENE DAĞLARI'NIN BATI UCUNDA YER ALAN VE ATLAS OKYANUSU'NA AÇILAN, BİR BÖLÜMÜ FRANSA'DA BİR BÖLÜMÜ İSPANYA'DA KALAN BASK BÖLGESİNDE, FRANSA TOPRAKLARINDA ÜÇ İL VARDIR: LA SOULE, LE LABOURD VE AŞAĞI NAVARRE. PEK BÜYÜK OLMAYAN BASK BÖLGESİ, LE BÉARN İLE BİRLİKTE PYRÉNÉES-ATLANTIQUES İLİNİ OLUŞTURUR.



Kokulu ve az acı olan Espelette *biberleri beyaz badanalı duvarların üstünde çiçek demetleri gibi asılarak kurutulurlar. Bu biberler Bask mutfağının lezzetinin sihrini açıklayan malzemelerdir.*

Bask yöresi bütün zenginliğiyle, özgün olan bir kültürün izlerini taşıyan gerçek bir mutfak hüviyetine sahiptir. Bayonne jambonu, Espelette biberi, koyun peyniri, Biscaye Körfezi'nin tonbalığı, Adour ve Nivelle'in yılanbalığı yavrusu ile çikolatası çok tanınmıştır. Ancak Bask mutfağı asıl özgünlüğünü, özellikle "Bask usulü" denilen hazırlama yöntemlerinin renkliliğine borçludur. Bu hazırlama yöntemindeki çeşnilendirmede domates, biber, sarmısak ve soğan, jambonla ya da jambonsuz başrolü oynar. Bu maddeler, en tanınmışı Espelette'te yetişen biberle birlikte bütün yemeklerde bulunur. Biber, yemeklerde, taze ya da kurutulmuş, kırmızı ya da yeşil, toz ya da kıyılmış olarak, haşlanmış ya da dolma olarak, püre yapılmış ya da sirkeli olarak, baharat ve kokulu otların yerini tutar, hatta hazırlanma aşamasında jambonlara bile katılır. Biber hiç kuşkusuz büyük bir Bask özgün yemeği olan "*piperade*"da da bulunur. Bu yemek bir cins tatlı yeşil biber fondüsüdür ve haşlanmış yumurta ya da omletle birlikte, tavada kızartılmış jambon dilimleri ya da kuşbaşı tavuk ya da ton balığı parçalarıyla birlikte yenir.

Çok sık kullanılan bir diğer sebze de lahanadır. Çorba, fırın güveç ya da yanında garnitür olarak sosis ve domuzyağıyla birlikte yahni olarak pişirilir. Yılın ilk yetişen lahanalarının yeni sürgünleri olan ve " *brotte*" denilen bölümleri de çok sevilir.

Bu kırsal kökenli mutfakta tahılların geleneksel bir yeri vardır. Mısır hâlâ "*la méture*" (mısır ekmeği) gibi eski yemek tariflerinde varsa da yerini yavaş yavaş pirince terk etmektedir. Pirinç, dolmalarda (biber dolması) ya da domuzyağı, çok biberli bir İspanyol sosisi olan "*chorizo*", biber, soğan ve domates salçasıyla birlikte hazırlanan ünlü "*riz gachucha*" adlı yemekte kullanılır. Et çoğu zaman yahni ya da ızgara olarak pişirilir. Geleneksel yemeklerin ana malzemesi koyun ve kuzu etidir. Bunlara örnek olarak biberli ve domatesli "*Chilindron* kuzusu"nu, sırt dolmasını, "*Tripotcha*" denilen biberli koyun sucuğunu ve ızgara koyun eti olan "*ziki-ro*"yu gösterebiliriz. Domuz etinden her şeyden önce ünlü Bayonne jambonları yapılır. Bunun yanında biberli ve sarmısaklı küçük sosisler olan "*louquenkas*" ve "*ventrèche*" gibi özgün şarküteri ürünleri de üretilir

Bask mutfağı doğal olarak denize de yönelmiştir. İçine sarmısak sokulmuş, ızgara edilen ya da tencerede hafif ateşte pişirilen kırmızı ya da beyaz ton, balık yemeklerinin en tanınmışıdır. Onu "*Biscaye* usulü" hazırlanmış ya da çorba olarak morina balığı, "*koskera* usulü" tencerede sebzelerle birlikte pişirilen barlam balığı takip eder. Kabuklu deniz hayvanları (böcek, yengeç ya da deniz örümceği) ya doğal haliyle ya da dolma olarak yenilir. Kalamar ise beyaz şarapta kendi suyunda yavaş yavaş pişirilir. Bask yöresinin peynirleri çok değildir ama, Pireneler'in "*ossau-iraty*" gibi (köken kontrollü) koyun peynirleri mükemmeldir.

Çoğu mısır esaslı olan, "*morokil*" gibi turta ve şekerli haşlamaları, "*kruxpetus*" gibi galeta ve börekler-den oluşan tatlıları, köy kökenlidir. Bask pastacılığının şaheseri ise içine Itxassou kirazı konulan ünlü Bask pastasıdır. Bask yöresinde mükemmel çikolatalar (Bayonne) ve bademli pastalar da yapılır.

ÇORBALAR

Sarmısaklı çorba, *elzekeriya*, lahanalı çorba, *ttoro*

Çorba, Bask mutfak geleneklerinin bir parçasıdır. Sarmısaklı *elzekeriya* çorbasında lahana, soğan, fasulye, sarmısak ve sirke bir aradadır. Beyaz lahana çorbasına "*salda*" denir. Ama en ünlü çorba Saint-Jean-de-Luz balıkçılarının çorbası olan "*ttoro*"dur. Çok çeşidi vardır. En basiti morina balığı ve sebzeyle yapılır. En zengini ise kırlangıç balığı, deniz yılanbalığı, gelincik balığı ve bir barlam balığı

başıyla midye, böcek ve küçük ıstakozlarla pişirilen, içine çeşitli kokulu otlar ve acı biber konulanıdır. Bu çorba Biarritz'de beyaz etli balıklar ve kuzukulağı ile yumurtalı olarak yapılır.

BALIKLAR VE DENİZ ÜRÜNLERİ

***Besugo, marmitako* ve jambonlu alabalık**
Balık yemeği tarifleri sarmısak ve biber katkılı çoğu zaman sade ama mezgit yanağı "*cococha*" ya da yılanbalığı yavrusu "*pibale*" gibi özgün yemeklerdir. Bunların arasında bazıları, bir Noel yemeği olan ve soğan, sarmısak ve biberle fırında pişirilen mercan balığı gibi daha gelenekselleşmiştir. Bu balık yemeğine "*besuga*" denir. *Marmitako* ise patatesli, domatesli, biber ve sarmısaklı bir ton balığı yahnisidir. Jambonlu alabalık tavada pişirilir. Temizlenen, una bulanan ve tuzu biberi serpilen balık tavada kızartılır, sarmısak ve sirkeli jambonla birlikte sunulur, üzerine maydanoz serpilir.

ETLER

***Hachua, gras-double* (sığır işkembesi), dana kolu**
En tipik Bask et yemeği sığır ya da dana kuşbaşının kızartılıp soğan ve biberle hafif ateşte pişmesiyle elde edilen "*hachua*"dır. Sığır eti ançuezle birlikte kavurma olarak kırmızı şarapta pişirildiği gibi biberli yahnisi de yapılır.

Bask usulü sığır işkembesi, domuz yağlı, kokulu otlu ve beyaz şaraplıdır ve erimiş domuz yağında kızartılmış biberle sunulur.

Dana kolu dolmasında, kol, Bayonne jambonuyla sarılıp tencerede arpacık soğanıyla hafif ateşte pişirilir ve pirinçle servis yapılır.

Kümes hayvanları: Bask pilici.
İşte Bask yemek tariflerinin en bilineni! Daha önceden soğanla kızartılan kuşbaşı piliç etleri, tencerede hafif ateşte domates, biber, Bayonne jambonu ile hafif ateşte pişirilir, sarmısak ve kırmızı biber eklenir. Yanında doğal beyaz pirinç bulunur.

PASTACILIK

***Catalambroca*, koka**
Catalambroca, geleneksel olarak düğünlerde yapılan ünlü bir pastadır. Un, yumurta, şeker esaslıdır ve badem, portakal kabuğu ve bazen de romla kokulandırılır. Üzerine koni biçimli bir kalıp geçirilmiş düşey bir şiş üzerinde pişirilir. Hamur bu şişin üzerine küçük küçük akıtılır ve her hamur tabakası kendinden öncekine yapışır ve sonunda pasta biçimlenir. *Koka* ise basit bir tarife göre, meyveli ya da meyvesiz yapılan sıradan bir pastadır. Meyve olarak genellikle kiraz ve erik kullanılır.

ŞARAP VE LİKÖRLER

Irouléguy*, *Izarra
Bask yöresinin tek kontrollü bağ ürünü olan *irouléguy*, ilke olarak "*tannat*" bağ çubuğundan üretilirse de "*cabarnet franc*" ve "*cabarnet-sauvignon*" bağ çubuklarının da kullanıldığı olur. Üretimin üçte ikisi kırmızı şaraptır, roze şaraplar çoksa da beyaz şarap nadirdir.

Taklit edilemez tadını çok karmaşık olan hazırlama yönteminden alan *izarra* bir likördür. Bu likör hazırlanırken bitkiler alkolde damıtılır, meyveler *armagnac* ve akasya balı içine yatırılır, safranla kaynatılır. Yeşil *izarra* için en azından 48, sarı *izarra* için 32 bitki gereklidir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR
◆◆◆
Cousinette
COUSINETTE

Morina doldurulmuş *pimientos del piquillo*
BİBER

ANA YEMEKLER
◆◆◆
À la basquaise
kalamar sote
KALAMAR

Kalamar dolmaları
KALAMAR

Yeşil soslu *cocochas*
COCOSHAS

À la koskera
barlam balığı bifteği
BARLAM BALIĞI

En ballon
(ya da *en musette*)
koyun omzu
KOÇ ve KOYUN ETİ

SEBZELER
◆◆◆
Piperade
PIPERADE

Biber dolması
DOLMALIK BİBER

TATLILAR
◆◆◆

Çikolatalı pasta
PASTA

Tereyağlı çikolatalı *truffe*'lar
ÇİKOLATALI TRUFFE



Bölgenin içlerindeki Espelette köyü, bütünüyle Bask özelliklerini taşıyan kırmızı pancurlu yüksek tavanlı beyaz evlerin hâlâ varlığını koruduğu bir yerleşim merkezidir.

orta boy soğan, beş yabani sarmısak, iki büyük yeşil pırasa, iki kereviz sapı ve iki diş sarmısağı yıkayın ve kabuklarını soyun. Sarmısakları bütün olarak korurken diğerlerini büyük *mirepoix* olarak doğrayın. Yüz gr zencefil kökünü ince yuvarlaklar halinde kesin. Büyük bir rondoda bir litre sıvıyağı ısıtın. Domuz kelle, kulaklar ve dili içinde çevirdikten sonra sebzeleri de kızartın. Yüz gr domates konsantresi ekleyin, ateşi biraz kısın ve bir garnitür demeti, iki defne yaprağı ve bir dal biberiye ekleyin. En son iki çorba kaşığı dolusu toz kişniş, bir çorba kaşığı dolusu toz küçük hindistancevizi, iki çorba kaşığı silme dolu tane beyaz biber, üç çorba kaşığı ardıç yemişi ve iki çorba kaşığı kişniş tanesi katın. Dört litre kümes hayvanları eti suyuyla ıslatın. Ateşte kaynattıktan sonra önceden 280° C'ye ısıtılmış fırında, arada sırada pişirme suyuyla ıslatarak üç saat pişirin. Bir tavaya 12 yeni soyulmuş havuç ve kabukları, bir ceviz büyüklüğünde tereyağ ile bir tutam şekerle tuz koyun. Üzerini suyla kaplayın ve gevrekleşene kadar pişirin. Glaze edin ve bir yere ayırın. On iki yeni soyulmuş şalgam ve kabukları, 12 yeni soyulmuş soğan ve kabukları, 12 yeni soyulmuş ve havuç boyutunda doğranmış kerevize de aynı işlemleri uygulayın. Tuzlu kaynar suda ayrı ayrı iki enginar tabanı, 12 soyulmuş yeşil kuşkonmaz, 100 gr ayıklanmış gurman bezelye ve 100 gr ayıklanmış ekstra ince taze fasulyeyi haşlayın. 100 gr ekose baklayı ağartın, kabuğunu soyun, suda pişirin ve soğutun. İyice yıkanmış küçük yumurta mantarlarıyla ince kıyılmış bir yabani sarmısağı 100 gr tereyağda bir dakika kavurun. Etleri çıkarın ve küçük bir kaşık yardımıyla kellenin kemiklerini çıkarın. Damağın üzerini kaplayan zarı soyun. Dili soyun. Yarım kelleleri parçalara, dili ve kulakları dilimlere ayırın. Bütün etleri toplayın. Pişirme suyunu süzgeçten geçirin, 15 dakika süreyle pişirerek yoğunlaştırın. 30 gr kıyılmış domalan ekleyin ve 50 gr tereyağla kavurun. Bu sosu da etlere katın. Hepsini bir tabağa alın ve üzerine sebzeleri yayın."

Péribonka *peynirli kelle* → DOMUZ

Başkan Adolphe Clerc'in Takkesi Tabanlı bir pate. L. Tendret tarafından *La Table au Pays de Brillat-Savarin*'de (Brillat-Savarin'in Memleketinde Sofra) tarifi verilen, Belley şehrinin tabanlı üç patesinden biridir. Soğuk servis yapılan bu yemek, yaban tavşanından, çulluktan, kızıl keklik palazından, ardıçkuşundan, siyah domalandan ve kaz ciğerinden yapılır. Orijinal tarifi, Brillat-Savarin'in annesi (1755-1826) tarafından, yerel mahkemenin başkanı olan yargıç Adolphe Clerc'in kâğıtları arasında bulunmuştur. Bu patenin biçimi, yargıçların takkelerini hatırlatmaktadır (Bkz. OREILLER DE LA BELLE AURORE).

başlangıç [entrée] Klasik mutfak düzenlemesinde, bir mönüdeki, ordövrden (ya da çorbadan) ve balıktan (ya da yerini tutan yiyeceklerden) sonra üçüncü sırada yer alan, dolayısıyla kızartma etten önce gelen ana yemek. Büyük bir akşam yemeği davetinde başlangıç, soslu sıcak bir yiyecek ya da soğuk bir yemektir. Etli ekmekler, *timbale*'ler ve basit patelere "karma" başlangıçlar denir. Çeşitli başlangıç yemekleri sunulduğunda, belirgin biçimde farklı olmaları gerekir.

Günümüzde genel eğilim yemeklerin basitleştirilmesi ve sayılarının azaltılmasıdır. Mönü genellikle, bir ordövr, çorba ya da bazen bir başlangıç yemeğinden sonra gelen bir ana yemeği takiben salata, peynir ve tatlı olarak düzenlenir. Ortaçağ'da, başlangıçlar arasında kavun kabuğu turşusu, ıstakozlu turtalar, *andouillette*'ler, *godiveau'lar*, peynir turtaları vb de bulunurdu.

Günümüzde balıklar, deniz ürünleri, havyar, kaz ciğeri, pateler ve unlu ürünler (küçük hamur lokmaları, makarnalar, spagettiler, ravioliler, balık köfteleri), tuzlu hamur işleri (lokmalar, etli ekmekler, sıcak pateler, kişler, tuzlu tartlar, *timbale*'ler, turtalar ve etli börekler), yumurtalı yemekler ya da sufleler, hatta sebzeleri (enginar, kuşkonmaz) kapsar. Soğuk şarküteri ürünleri, çiğ yenen meyve ve sebzeler, kavun, marine ya da zeytinyağlı balıklar, turplar, karışık salatalar vb ordövrler alanında olduğu gibi başlangıçlar arasında da yer alır.

bataklık sukerevizi Kerevizin de geldiği *Apiaceae* familyasından yabani bir bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Yunanlar ve Romalılar da bu çeşniyi kullanırdı. Bataklık sukerevizi salatalara eklenebilir. Aperitif şurupların ve kaynatılmış bitki sularının bileşiminde de yer alır.

batelière (à la) Poşe kültür mantarları, glaze arpacık soğanları, yağda yumurta ve kabukları soğulmuş tatlısu ıstakozundan oluşan bir balık garnitürü. Bu yemek *barquette*'e -adını da buradan alır- küp biçiminde doğranmış ıstakoz kuyruğuyla midye üzerine dilbalığı filetolarının dizilmesi ve üzerlerinin beyaz şarap ile bitkisel otlardan hazırlanan bir sosla kaplanmasıyla hazırlanır. *À la batelière* uskumru ise, yalnızca ızgara yapılır ve ayrıca hazırlanan bir yeşil sosla sunulur.

batırma Bazı etlerin yüzeyine, yemeğe göre belirlenen boyutlarda kesilmiş domuz yağı parçaları batırma işlemi. Batırma işlemi bir alet yardımıyla gerçekleştirilir. Domuz yağı parçalarının bir kısmının dışarıda kalmasına izin verilir. Böylece pişirme sırasında ısının etkisiyle eriyen yağ, et parçasını aralıksız ıslatacaktır. İşte bu nedenle yağ parçaları üst kısma yerleştirilmeli ve pişirme suyunun dışında kalmalıdır.

Bazı etlere diş ya da parça halinde sarmısak da batırılır. Soğanlara da karanfil "batırılır".

Sade hamurdan açılmış yufkaya garnitür eklemeden ya da sade pişirmeden önce batırma işlemi uygulamak, bir çatal ya da delici rulo [*pique-vite*] yardımıy-

la pişirme sırasında şişmemesi için küçük düzenli delikler açmak anlamına gelir. Haşlanacak ya da tavada kızartılacak sosisler ve *boudin*'lere de derilerinin çatlamaması için önceden çatal batırılır.

bâton ya da **bâtonet** Uzun, hamur yapraklarından ya da badem hamurundan hazırlanan, kuru pasta kategorisine giren küçük bir hamurişi. Ara sıcakların yanında sunulur ve büfelerin çeşitleri arasında yer alır. Mutfakta "*batonet*" biçiminde doğranan sebzeler az ya da çok uzun paralel yüzleri tanımlar.

glaze hamurlu baton'*lar*
Bir hamuru üç mm'ye inceltin. Sekiz cm genişliğinde şeritlere bölün. Üzerlerine *glace royale* sürün. Bu bantları da uzunlamasına ikiye bölün. Yağlanmış bir tepsiye yerleştirin ve önceden 200° ile 210° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

kimyonlu batonet'*ler*
Az şekerli bir taban hamuru hazırlayın. Üzerine kimyon serperek merdaneyle inceltin ve küçük *batonet*'ler biçiminde kesin. Rulo yapın ve yağlanmış bir fırın kabına dizin. Üzerlerine yumurta sürün ve önceden 240° C'ye ısıtılmış bir fırında on dakika pişirin.

vanilya glazeli baton'*lar*
250 gr badem tozu ve 250 gr şekeri karıştırdıktan sonra karışımı üç yumurta sarısıyla yoğunlaştırın. Bir kahve kaşığı toz vanilyayla kokulandırın. Bir tezgâhı yağlayın. Hamuru merdaneyle bir cm kalınlığında açın. Hamuru vanilya kokulu *glace royale* tabakasıyla kaplayın. İki cm genişliğinde ve on cm uzunluğunda dilimler haline getirin. Bir fırın tepsisine tereyağ sürün, un serpin ve *baton*'ları yerleştirin. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırına koyun ve on dakika pişirin.

batonaj Dibe çöken ince şarap tortularını yukarı çıkarmak için, dev şarap fıçıları içindeki şarap içeriğini bir *baton* (çubuk) yardımıyla karıştırma tekniği. Böylece şarap daha fazla yoğunlaşır ve keskinlik kazanır. Bu uygulama, en iyi beyaz şarapların yapımı arayışlarında geliştirilmiştir.

Baudelaire (Charles) Fransız şair (Paris 1821-aynı yer 1867). Şiirle olduğu kadar düzyazıyla da "şarabın derin zevk ve sevinci"nin şarkısını söyledi. Yemek konusuna gelince, Baudelaire, yemeğin "pürisik asitin kuvveti ile eterin uçucu hafifliği"ni birleştirip, duyguları alevlendirmeye özgü, cinsel istek uyandırıcı olmasını istemişti.

baumkuchen Şişte pişirilmiş içi boş pasta. Avusturya kökenli olan bu garip pasta 19. yüzyılda Lüksemburglular'ın aile kutlamalarının ayrılmaz parçası haline gelmiştir. Genellikle kakule ve limon kabuğu rendesi, vanilya ve rom gibi baharatlarla kokulandırılan bir tür bisküvi hamuruyla hazırlanır. Hazırlanan sıvı harç genellikle gaz ya da elektrikli açık tezgâhlar çevresine sarılı koni biçimli bir ruloya tabakalar halinde dökülür. Bu tabakalar pişme sonrasında görülebilir ve pastaya kesilmiş bir ağaç kütüğü görünümü verir. Pastanın adı da buradan gelmektedir (sözlük anlamı "ağaç pastası"). *Baumkuchen* yumuşak olmalı ve dikey yerleştirilip süslenmelidir. Bir metre yüksekliğe kadar çıkabilir.

bavarois (Sözlük anlamı: Bavyeralı) İngiliz kreması ya da jelatinle yoğunlaştırılmış bir püreye çırpılmış krema ve İtalyan *meringue* kreması eklenip kalıba konmasıyla hazırlanan bir yiyecek. Yemek kitaplarında *bavarois*, çok yakın bir yemek olan *moscovite*'le karıştırılır. Günümüzdeki birçok pasta değişik aromalar verilen *bavarois* içermekte ve böylece daha hafif olmaları sağlanmaktadır.

Şeritli *bavarois*'lar, yan yana uygulanan değişik renk ve kokularda malzemelerle kaplanmaktadır.

kremalı bavarois: *Hazırlama*
35 cl yoğun taze krema ve 15 cl sütü buzdolabına koyun. 10-14 gr jelatini soğuk suda yumuşatın. 65 cl sütü bir vanilyayla kaynatın. Sekiz yumurta sarısını 250 gr toz şeker ve bir tutam tuzla çırpın. Karışım mükemmel bir homojenliğe kavuştuğunda sütü (vanilyalı) ekleyin ve iyice karıştırın. Jelatini ekleyin ve yeniden karıştırın. Hafif ateşte, aralıksız karıştırın ve kaşığı tutacak yoğunluğa gelene kadar kaynamasına izin vermeyin. Sonra karışımı bir tas içine boşaltın ve ara sıra karıştırmaya devam ederek soğumaya bırakın. Taze krema ve soğuk sütü elle çırpın. Krema çırpıcıya yapışmaya başladığında 50 gr toz şeker ekleyin ve soğumuş olan karışıma ekleyin. Bir *bavarois* (ya da *savarin*) kalıbının içine tatlı badem yağı sürün. Kalıbı kenar hizasında doldurun. Üzerini kükürtlenmiş kâğıtla kapayın ve en az iki saat buzdolabında bekletin. *Bavarois*'yı kalıptan çıkarmak için kalıbın dibini sıcak suya koyun. Kalıbın kenarını açın, üzerine bir servis tabağı kapayın ve hepsini birden aniden ters çevirin. *Bavarois*'ya koku vermek için kahve, çikolata, limon ya da portakal suyu, likör (iki kahve kaşığı kadar), pralin vb kullanılabilir.

bavarois à la cévenole
Bir kremalı *bavarois*'ya, eşit miktarda, *kirsch* ile kokulandırılmış kestane şekeri püresi ekleyin. Yuvarlak bir kalıbın içine tatlı badem yağı sürün ve üzerine hazırladığınız karışımı yayın. Buzdolabında katılaşmasını bekledikten sonra, düz bir servis tabağına çıkarın. Krema torbasıyla krem şantiyi sıkın ve yarım kestane şekerleriyle süsleyin.

bavarois à la créole
Bir kalıbın içine tatlı badem yağı sürün. Kalıbı sırasıyla bir tabaka rom kokulu kremalı *bavarois*, bir tabaka ananaslı *bavarois*, aralarına ise romda bekletilmiş muz dilimleri yerleştirerek doldurun. Buzdolabının buzluk

kısmında üç saat bekleterek katılaştırın. *Bavarois*'yı düz yuvarlak bir tabağın üzerine çıkarın ve krema torbasıyla krem şantiyi sıkarak ve dövülmüş Şamfıstığı ile süsleyin.

bavarois à la normande
Bir *bavarois* kalıbını çifte damıtılmış elma konyağıyla (*calvados*) kokulandırılmış bir kremalı *bavarois* tabakasıyla kaplayın. Bir elma marmeladı hazırlayın ve içine suda yumuşatılmış jelatin katın. Soğuk yoğun kremayı süt ve şekerle çırpın. Elma marmeladı ve çırpılmış kremayı karıştırın. Kalıbı doldurun. Bundan sonra kremalı *bavarois*'daki işlemleri tekrarlayın.

çikolata ve vanilya şeritleri kaplı bavarois
Az aromalı bir *bavarois* karışımı hazırlayıp çırpılmış krema eklemeden önce iki eşit parçaya ayırın. 50 gr çikolatayı ısıyla yumuşatın ve ayırdığınız parçalardan birine ekleyin. Karıştırın. Her iki parçaya ayrı ayrı çırpılmış krema ekleyin. Bir kalıba tatlı badem yağı sürün. İki ayrı malzemeyi sırayla kat kat yerleştirin. Her bir katı, öncekinin katılaştığından emin olduğunuzda dökmeye özen gösterin.

meyveli bavarois
30 gr jelatini soğuk suda yumuşatın. 50 cl şurup (yoğunluk: 1,2624) ısıtın ve erimiş jelatini katın. Bir tasta soğumaya bırakın. Üç limonun suyunu sıkın ve tastaki karışıma ekleyin. Ardından 50 cl meyve püresi (kayısı, ananas, frenküzümü, çilek, frambuaz vb) ekleyin. Elinizle 35 cl yoğun taze krema ve 15 cl soğuk sütü çırpın. Krema çırpıcıyı tutmaya başladığında, 50 gr şeker katın. Kremalı *bavarois* ile aynı işlemleri tekrarlayın. Üzerini her zaman bir meyve (kokuyla aynı) sosuyla kaplayın.

bayat Taze sayılmayacak ama sertleşmemiş fırın ürünleri, özellikle de ekmekler için kullanılan terim. Bazı yemekler için somun ekmek ve *brioche* hafif bayatlatılır. Mayalı köy ekmeği de iki ya da üç gün sonra daha iyidir.

Etin bayatlaması daha kolay ağızda dağılmasına ve daha lezzetli olmasına neden olur.

bayırturpu Aynı familyadan çeşitli bitkilerin su bakımından zengin yuvarlak kökü. Mutfaktaki kullanılış biçimleri uzun şalgamla aynıdır (alabaş, şalgam, sarı şalgam vb). Ayrıca bkz. YABANTURPU

bazine Maya eklenen ve içine yağ konmuş kaynar suda pişirilen irmik hamuru. Arap ülkelerinde, bu haşlama hamur, Ramazan ayı boyunca sabahları tüketilen geleneksel bir yiyecektir. Sabah gün doğmadan önce, yanında tereyağ, bal ve limon suyu verilir.

Bazine, gündelik mutfağın da bir parçasıdır: Üzerine balık çorbası dökülerek ya da kuru üzüm ve sote edilmiş et parçalarıyla yenir. İrmik hamuru, kümes hayvanları bulyonu katılarak mayasız olarak da hazırlanır. Yanında haşlanmış yumurta verilir ya da bulyon içinde pişirilecek toplar olarak biçimlendirilir.

béarn Béarn yöresi mutfağı, güney Fransa mutfağı kadar Bask bölgesinin de etkilediği zengin ve sağlam bir mutfaktır. Gaskonyalılar'ın ve Kral IV. Henri'nin tartışmasız en özel yemekleri, çömlekte pişirilen tavuk ile çok koyu bir çorba olan "*garbure*"dür. Bu çorbaya kaz ve domuz eti parçacıkları konulur. Bu iki yemek müstesna bir lezzeti simgeler. Hafif ateşte pişirilen ve incelikli bir biçimde hazırlanan pazı ve havuçlu çorbalar yanında bir çeşit soğan çorbası olan "*ouillat*" da çok tanınmıştır.

Yöresel mutfakta av etleri ve balıklar kadar çok özel bir lezzeti olan koyun ve sığır eti de kullanılır. Ağzının tadını bilenler özellikle kuzu budu ile Oscau ya da Barèges sığırının kavurmasını da beğenirler. Bu arada jambon ve sosis cinsi şarküteri ürünleri ile Oloron'un domuz sucuğu ve Orthez'in ciğer ezmelerini de unutmamak gerekir.

Yörede mısır unundan yapılan "*broye*" ya da "*millas*" denilen pastalar, anasonlu pastalar ya da erikli poğaçalar, kaz yağlı yufkalar gibi güçlü üstlüklerle yemek bitirilirken, yemek sırasında bölgenin sert şarapları içilir. Bu şarapların en ünlüleri Jurançon, Pacherenc-du-vic-bihl ve Madiran adlarıyla tanınır.

béarnaise Çırpılmış yumurta sarılarının, alkollü ya da tarhunotlu sirke içine karıştırılarak, kıyılmış tarhunotu ve tereyağ eklenen koyu sos.

Özellikle de ızgara et ve balık yanında sunulur. Başka malzemeler eklenmesiyle farklı soslar (*arlésienne*, *Choron*, *Foyot*, *paloise*, *tyrolienne*, *Valois*) elde edilir. Katılaşan *béarnaise*'i kıvamına getirmek için küçük bir kaşık sıcak su (sos soğuksa) ya da soğuk su (sos sıcaksa) eklenir.

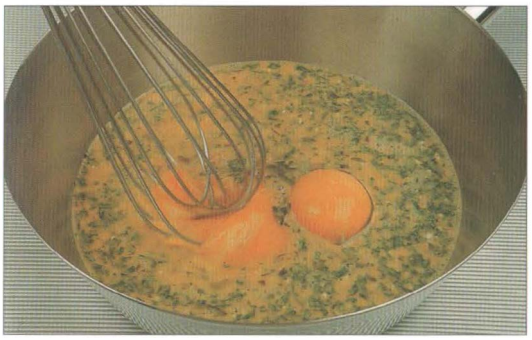
Bazı yemeklere "*à la béarnaise*" denmesinin nedeni bu sosla birlikte sunulmalarından değil, bu yemeklerin Béarn mutfağından esinlenilmiş olmasındandır.
► Tarifler: BOUDIN NOIR, POULE AU POT, SOS, TAŞ MANTARI, TURTA

beatrix Buharda pişirilmiş kuzu mantarı, kabuğu soyulmuş küçük havuçlar, dörtte bir kesilerek sote edilmiş enginar kalpleri ve kızartılmış ya da haşlanmış taze patatesler içeren, büyük et parçaları yanında sunulan bahara özgü bir garnitür.

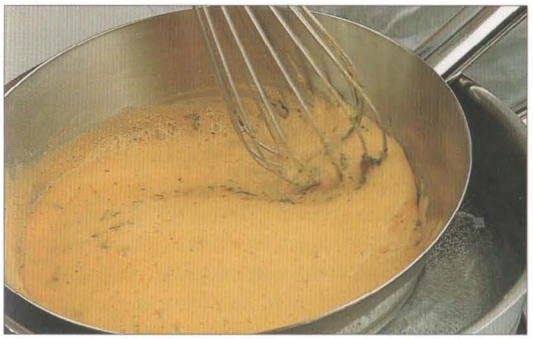
Bu adlandırma, hafif bir mayonezle karıştırıldıktan sonra üzeri domalan dilimleriyle süslenen beyaz kümes hayvanları eti, patates ve kuşkonmaz salatası için de kullanılır.

Beaucaire Provence mutfağını hatırlatan yemeklere ya da içinde kereviz bulunan değişik yemeklere (karışık salata, çorba, yılanbalığı) verilen ad. Kereviz, Noel günü geceyarısı yenen geleneksel bir salatada *à Beaucaire* (dal kereviz ve jülyen doğranmış kereviz, hindibalar, jambon ve ekşi elmalar, kenarlarda pancar ve patates) yer alır.

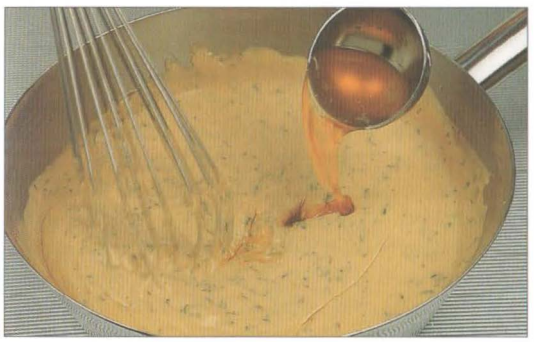
Béarnaise *hazırlamak*



1. *Bir tava içinde, ince kıyılmış yabansarmısağı, sirke, iri dövülmüş karabiber ve kıyılmış tarhunotunu yoğunlaştırın. Nemli kalmasına dikkat edin.*



2. *Karışımı soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını ekleyin ve çırparak iyice karıştırın. Sürekli çırparak 60-65° C'ye soğutun.*



3. *Ateşten alın. Çırpılarak ağartılmış tereyağ ekleyin ve çökelmeye bırakın. Sosu ince bir süzgeçten ya da tülbentten geçirin ve az miktarda kıyılmış tarhunotu ekleyin.*

Beaucaire çorbası lahana, pırasa ve kerevizden (tereyağda suyu çıkarılan ve fesleğen ve mercanköşkle kokulandırılan beyaz et bazlı bir sosla ıslatılan) oluşur. Tam arpa ve tavuk ciğeri dilimleriyle süslenir ve peynir rendesiyle servis edilir.

Beaucaire usulü yılanbalığına gelince, balığın kılçıkları çıkarılır, balık harcıyla süslenir, yaban sarmısağı, soğan ve mantar yatağına yatırılır ve az miktarda beyaz şarap ve konyakla hafif ateşte pişirilir.

beaufort Çiğ inek sütünden (% 48 yağlı maddeler) hazırlanan, pişirildikten sonra harcı sıkıştırılan ve kabuğu doğal olarak fırçalanmış gibi görünen AOC peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Deliksizdir ama yer yer birkaç "iplik" (ince yatay yarıklar) içerir. 35-75 cm çapında, 11-16 cm kalınlığında, 20-70 kiloluk içbükey tekerler biçimde bulunur. Özel meyveli tadı, Savoie'daki Maurienne, Beaufortin, Tarentaise bölgelerinde otlayan *tarine* ırkı ineklerin sütünden gelmektedir.

"*Haute montagne*" ("Yüksek dağlardan") ibaresiyle satılan *beaufort*, Albertville, Saint-Jean-de-Maurianne ve Bonneville bölgelerindeki değişik komünlerde, serin ve nemli mahzenlerde altı ay süreyle dinlendirilmektedir.

En iyi *beaufort* peynirleri, ineklerin dağ otlaklarında otladığı "yüz günler" (Haziran-Eylül arası) döneminde üretilir.

Beauharnais Küçük et parçaları, mantar dilimleri ve sote edilmiş ya da buharda pişirilmiş enginar parçalarıyla hazırlanan bir garnitür.

Enginar yatağı üzerinde rafadan yumurtayla hazırlanan bir yemeğe de "*Beauharnais*" adı verilir.

"*Beauharnais*" adı verilen başka bir şekerli yiyecek ise (muz ve rom bazlı) Napoléon'un ilk eşinin sömürgelerde doğmuş olmasına doğrudan gönderme yapar.

▶ Tarifler: ALABALIK, KÜMES HAYVANLARI, MUZ

Beaujolais Kırmızı şaraplarıyla ünlü Bourgogne'un güneyinde bulunan bağcılık bölgesi. Şarap konusundaki şöhretinin asıl kaynağı, her yıl Kasım ayında pazara sunulan ve "*Beaujolais primeur* [turfanda]" denilen kırmızı şaraptır.

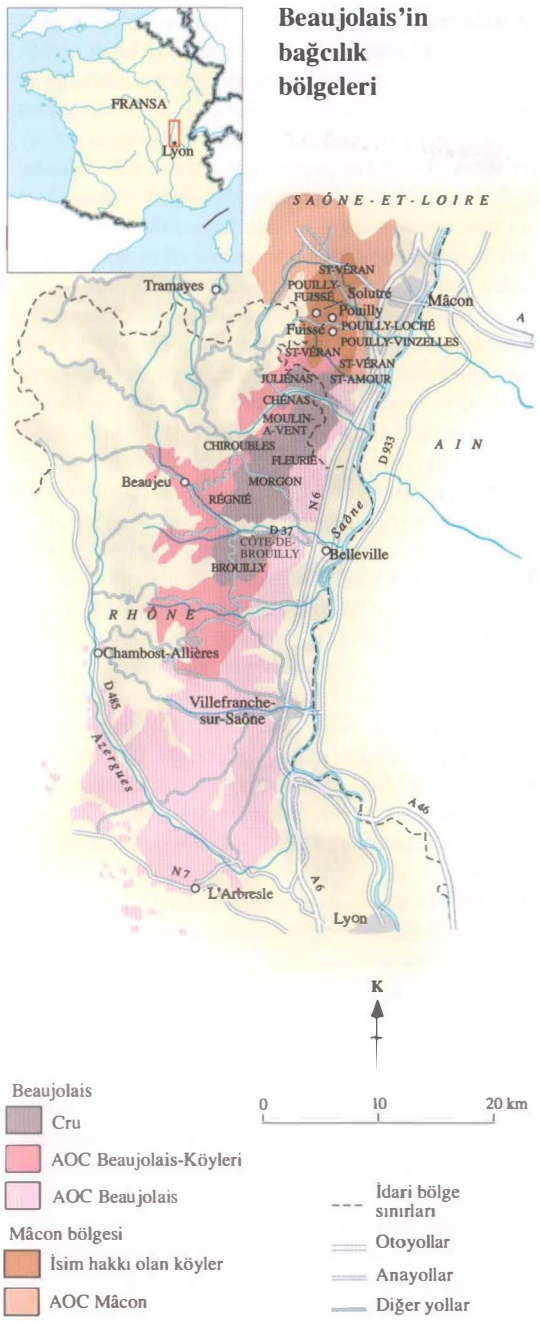
Çok eski dönemlerde bağbozumundan birkaç hafta sonra Lyon'un geleneksel meyhanelerinde içilmeye başlanan bu genç, hafif ve meyve aromalı şaraba karşı duyulan hayranlık, günümüzde bütün büyük Avrupa şehirlerinde hatta Japonya'da sürmektedir.

Beaujolais adı bir Ortaçağ şehri olan Beaujeu'den gelmektedir ama günümüzde Villefranche-sur-Saône ve Belleville bu şarapların asıl üretim merkezleridir.

■ **Bağcılık yöreleri ve bağ çubukları.** Beaujolais şaraplarının yetiştiği bölge Mâcon'un güneyinden Lyon şehrinin banliyölerine kadar uzanır. Doğuda Saône vadisiyle sınırlanır. Bağlar tepe eteklerinden, bu tepelerin ormanlık üst bölümlerine kadar uzanarak 22 bin hektar bir alana yayılır. Genellikle sıcak ve kuru bir iklimin hüküm sürdüğü bu yörede, doğu rüzgârlarına karşı söz konusu tepelerle korunan bağlar 500 metre rakıma kadar çıkar.

Bölgenin jeolojik açıdan çeşitliliği yöreden yöreye hassas farklılıklara neden olur.

Villefranche–sur–Saône ve Azergues vadisi arasındaki Aşağı Beaujolais bölgesi killi ve kil-kalker karışımı tortul topraklar olup "turfanda şaraplar"a çok uygundur.



Villefranche'ın kuzeyi olan Yukarı Beaujolais, uzun süre saklanacak şarapların yöresidir. Tepeciklerin eteklerindeki toprak killi olup "külümsü" bir görünüm arz eder. Bunlar "Chirouble" ya da "Fleurie" yörelerindeki topraklardır. Şistli kayaçlar ise "Morgon" yöresindeki ağır topraklardır.

Brouilly'de toprak daha taşlık olup metal oksitler ve kalker kalıntıları içerir. Moulin-à-vent civarındaki arazi ise manganez bakımından zengindir.

Bu kadar değişik olmasına karşın bu bölgede neredeyse yalnızca "*gamay*" denilen bağ çubukları ekilir (% 98). Beyaz suyu olan kara üzümlü bir cins *gamay* asmasından üzüm salkımları don tehlikesinden dolayı erken toplanır. Aslında don olsa bile bu asma dondan sonra da yeniden bitebilir.

■ **Şarap üretimi ve şaraplar.** Hoş kokulu ve sulu *gamay* tipi bağ çubukları, özellikle Beaujolais tipi şarap üretimine göre hazırlanmış bir teknikle işlenmeye uygundur. Bu bölgede gerçekten de "Beaujolais yöntemi" denilen biçimde makineyle bağbozumu yapılmaksızın bir bütün olarak elle koparılan üzüm salkımlarından yararlanılır ve karbonik mayalandırmanın yöresel bir çeşidi uygulanır.

Bu bütün halindeki salkımlar bir maya fıçısına yerleştirilir ve sonra fıçı kapatılır. Ortaya çıkan karbon gazı mayalanan üzüm tanelerinin üst bölümünde yoğunlaşır, bu durum süreci yavaşlatır ve bir antiseptik gibi etki yapar. Üstteki salkımlar alttakileri ezer ve mayalanma fıçının dibinde toplanan suda gerçekleşir. Bu ilk aşama bittikten sonra, üzümler preste ezilir ve uygun maya ve ısı denetimi altında yeniden mayalanmaya başlarlar. Bu teknik renk ve kokunun en üst düzeyde çıkarılmasını sağlar. "Turfanda şaraplar" için mayalanma süresi en az zamana indirilir.

Bunun aksine hemen içilmeyecek şaraplarda mayalanma süresi daha uzundur ve daha yüksek sıcaklıklarda yapılır, tanenin yoğunlaşması kolaylaştırılır. Böylece bazı yıllarda şarap kış aylarının sonlarına kadar fıçılarda yavaş yavaş mayalanır, sonra bütün ilkbahar ve yaz aylarında fıçıda dinlendirilir ve ertesi yılın Eylül ayında şişelenir.

Alkol derecesi daha yüksek ise, bu ürünün yetiştiği bölgenin bütünü "AOC *beaujolais*" ya da "en iyi *beaujolais*" denme hakkını kazanır.

AOC *beaujolais* köyleri, Beaujolais yöresinin kuzey kısmını kapsar ve 39 yerleşme birimini içerir. Bu kadar değişik yöreden geldiklerinden bu biçimde gruplandırılan şaraplar çok değişik niteliktedir: Genellikle uzun süre saklanamazlar ve bir ya da iki yıl içinde tüketilirler.

Uzun süre saklanabilen şaraplar, Beaujolais bölgesinin kuzeyinde Saône Vadisi'ne hâkim dağlar üzerindeki bağlardan elde edilir. Bu yöredeki köylerden yalnızca onu şaraplarına adlarını verme hakkına sahiptir: Brouilly, Chenas, Chiroubles, Côtes-de-Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié ve Saint-Amour. Bu köylerdeki şaraplar *beaujolais* adıyla ünlenen gerçek şaraplardır.

beaujolais (şarap) Hafif, susuzluk giderici, oldukça meyveli, genellikle kırmızı olan, taze ve soğuk olarak içilen bir şarap. En elverişli bölge, Beaujolais'nin granitli topraklarıdır (Bkz. BEAUJOLAIS).

beaujolais üzümü [chénas] Yüksek kaliteli, tatlı, gül aromalı, menekşe renkli bir üzüm üretilmesini sağlayan granitli topraklarda yetişen Beaujolais üzümü (Bkz. BEAUJOLAIS).

beaujolais-villages Beaujolais'den daha yoğun ve daha alkollü meyveli şarap (Bkz. BEAUJOLAIS).

Beaune Eskiden Bourgogne düklerinin oturdukları Beaune kıyısının merkezinde bulunan ve şehirdeki düşkünler yurdunun yıllık şarap satışlarıyla ünlü şehir.

Beaune Düşkünler Yurdu, 1443'te yöredeki hastalara şifa vermek için, Bourgogne'lu üst yönetici Nicolas Rolin ve karısı Guigone de Salin tarafından yaptırılmıştır.

Bu hayır kurumuna, bugün 43 hektarlık bir alanı kaplayan ve çok ünlü şarapların üretildiği (*aloxe-corton, savigny-lès-beaune, beaune, pommard, monthélie, auxey-duresses, mersault*) çok sayıda bağ alanı yüzyıllar boyunca bağışlanmıştır.

Üretilen şaraplar her yıl düşkünler yurdunun şarap mahzenlerinde toplanır ama bu kurum tarafından dağıtımı yapılmaz, dünyanın hayır kurumları yararına yapılan en önemli satışlarından biri olarak Kasım ayının üçüncü pazarı açık artırmayla satılır.

Beauvilliers Ünlü kraliyet aşçısının onuruna hafif ateşte pişirilmiş büyük et parçaları yanında sunulmak üzere, tereyağda pişirilmiş tekesakalı, içi oyulmuş küçük domatesler, beyin ezme ve ıspanaklı *cromesquis* ile hazırlanan garnitür. Yanında sunulan, hafif ateşte pişmiş yoğun sos.

▶ Tarif: TABAN

beauvilliers (pasta) Dövülmüş badem ve tereyağla karıştırılmış şeker, yumurta ve bol miktarda unla (has buğday ve pirinç) hazırlanan çok yoğun bir pasta. *Beauvilliers*, pişirildikten sonra, daha iyi saklanması için alüminyum kâğıtla kaplanır: "Yolculuk pastası" adı verilen en eski pastalardan biridir.

Başka bir yolculuk bisküvisi olan *bonvalet* de, ünlü pastacı ve lokantacının adını taşımaktadır.

Beauvilliers (Antoine) Fransız aşçı (Paris 1754-aynı yer 1817). Richelieu Sokağı'nda, Paris'in ilk lokantaya benzer lokantası olacak olan *La Grande Taverne de Londres*'u 1782 yılında kurarak işe başladı. Öylesine başarılı oldu ki Devrim'den hemen önce, Valois du Palais-Royal geçidinde kendi adıyla bir başka lokanta açtı. Terreur Dönemi'nde kısa bir sarsıntı geçirdikten sonra ünü imparatorluk ve Restorasyan dönemlerinde de sürdü ve ancak lokanta 1825'te kapılarını kapamak zorunda kaldı. Provence kontunun başaşçılığını yapmış olduğundan Beauvilliers müşterilerini belinde kılıç, sırtında "resmi üniforma"yla karşılardı. 1814'te *L'Art de Cuisinier* (Aşçılık Sanatı) adlı kitabı yazdı ve Antonin Carême ile birlikte *Cuisine Ordinaire* (Bildiğimiz Mutfak) adlı kitabın yazımına katıldı.

Béchameil (Louis de) Fransız maliyeci (1630-1703). Orléans Dükü'nün malikânesinin ve ayrıca Bretagne kral denetçisi olan Béchameil (Nointel Markisi) XIV. Louis'nin sofracıbaşılığını da yaptı.

Kendi adını taşıyan ama bozularak *"béchamel"* (beşamel) olarak yazılan sosu icat ettiği konusunda pek kesin bilgiler yoktur. Bu sosa "beşamel sosu" ya da yalnızca "beşamel" denir. Saray mutfağında çalışan bir aşçının, bulduğu eski bir tariften yararlanarak sosu yaptığı ve Béchameil'e sunmuş olduğu da düşünülebilir.

beçtavuğu *Numididae* familyasından, hâlâ bazı yabani türleri bulunan Afrika kökenli bir kümes hayvanı (Bkz. *Kümes Hayvanları ve Tavşanlar Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Beçtavuğu, "Numidie tavuğu" ya da "Carthage tavuğu" adıyla tanıyan ve severek tüketen Romalılar döneminden beri bilinmektedir. Günümüzde, üretimin sanayileşmesi ve suni yemlerin yaygınlaşmasıyla yıl boyu bulunabilen bir kümes hayvanı haline gelmiştir. Fransa, bazı durumlarda kökenini, besleme biçimini ve yetiştirme süresini garanti eden kırmızı etiket taşıyan dişi ve erkek beçtavuğu üretiminde dünya lideridir. "Çiftlik" terimi, "açık havada" (kafeslerde değil) üretilen tavuklara özeldir. Etinin gevrek ve lezzetli olmasını sağlamak amacıyla, beçtavuğu gençken tüketilir. Çevirmesi yapılır ya da sülün ve ördek yavruları, hatta piliç gibi pişirilir. Yetişkin beçtavukları, bohça malzemeleriyle yahni ya da "doldurulmuş" olarak pişirilir.

MARTILLAC'TA, *LES SOURCES DE CAUDALIE*'DEN DIDIER BANYOLS'ÜN TARİFİ

à la catalane beçtavuğu

"Kabukları soyulup ortaları çıkarılmış 30 diş sarmısağı bir dakika süreyle ağartın. Üç limonun kabuğunu soyun. İkisini çeyreklik dilimlere üçüncüsünü yuvarlak dilimlere bölün. Bir dakika ağartın. Üzerine birkaç ince dilim domuz yağı bağlanmış bir beçtavuğunu çevirerek kızartın. Parçalara ayırın. Pişirme kabını on cl *rancio* ya da *dry banyuls* ile deglaze edin. Hayvanın ezilmiş gövdesini ekleyin ve 20 cl dana eti suyu koyun. On dakika kaynatın. Özsuyunu bırakması için gövdeye biraz bastırarak ince elekten geçirin. Bu sosu sarmısakların ve limonların üzerine dökün. Birkaç dakika ateşe tutun. Tuz ve karabiber atın. Tavuk parçalarını sosun içine aktarın ve on dakika kısık ateşte ısıtın. Haşlanmış ya da fırında pişmiş küçük patateslerle ya da pirinçle servis edin."

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

Alex-Humbert patatesli beçtavuğu

"750 gr patatesi *Alex-Humbert* stili hazırlayın: İnce ince dilimleyin, 12 saat soğuk suda bekletiktikten sonra süzün ve tuz, karabiber attığınız 150 gr tereyağ içinde yaklaşık 20 dakika pişirin. Yağın fazlasını alın ve kızartmak için fırına sürün. Başka bir yerde, bir buçuk kiloluk iki beçtavuğunun beyaz etlerini göğüs kemiği hizasından ayırın. Tuz ve karabiber atın. 100 gr

tereyağı bir tencerede ısıtın ve tavuk filetolarının iki tarafını (toplam sekiz dakika) kızartın. Tencereye dört kıyılmış yabani sarmısak ekleyin. Birkaç saniye bekledikten sonra 50 gr ufalanmış ve kalın elekten geçirilmiş ekmeği ekleyerek pişirme suyundaki tereyağı emmesini sağlayın. Hafif kızarmaya bıraktıktan sonra, dört cl şarap sirkesi, altı kıyılmış fesleğen yaprağı ekleyerek ateşten alın. Dört sıcak tabağın her birine iki kaşık esmer sos dökün. Tam ortalarına tereyağlı patatesleri dizin ve beş altı dilim beyaz tavuk etiyle kaplayın. Üzerine taze çekilmiş karabiber ve az miktarda tuz serpin. Son olarak ekmek kırıntısı-fesleğen-yabani sarmısak karışımından serpin ve hemen servis edin."

RAYMOND OLIVER'İN TARİFİ

Jean-Cocteau *usulü doldurulmuş beçtavuğu*

"Bir kiloluk bir beçtavuğunun içini boşaltın ve ciğeriyle kursağını ayırın. 100 gr ufalanmış ekmeği sütle ıslatın. Sıkın. Bir çiğ yumurta, bir kıyılmış katı yumurta, tuz, karabiber, muskat, tarçın, kıyılmış tarhunotu, frenksoğanı, maydanoz, ardından yine kıyılmış kursak ve ciğer katın. Bu harçla tavuğun içini doldurun. Dışına hafif tuz ve karabiber serpin. Dikin ve bağlayın. Yarı tereyağ yarı sıvıyağ içeren bir tencereye koyun. Beçtavuğu altın rengi almaya başladığında tencereden çıkarın ve bir tabağa aktarın. Üzerine yarım bardak ısıtılmış konyak dökün ve flambe edin. Bu arada tencereye büyük parçalar halinde doğranmış üç havuç ve üç soğan, ardından ezilmiş iki diş sarmısak ekleyin. Bir süre piştikten sonra beçtavuğunu geri koyun. Bir bardak beyaz şarap ve yarım bardak konyakla ıslatın. Yarım bardak su ekleyin. Tencerenin kapağını kapayın ve 45 dakika pişirin. Dört *boudin blanc* ve dört *boudin noir*'ı bir çatalla delin, bir çorba kaşığı sıvıyağla birlikte fırına sürün ve kızartın. Dört elmayı soyun, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve bir tavada az miktarda tereyağla kızartın. Hafif tuz atın. Beçtavuğu piştiğinde parçalara ayırın ve sıcak bir tabağa dizin. Elekten geçirdiğiniz pişirme suyunu üzerine dökün. İnce kıyılmış bitkisel otları üzerine serpin ve çevresine ızgara edilmiş *boudin* ve dörde bölünmüş elma dilimlerini dizerek süsleyin."

PARİS'TEKİ *LASSERE* RESTORANININ TARİFİ

kekikli küçük Richelieu *beçtavukları*

"60 gr ördek ciğerini harlı ateşte sote edin. Süzün ve yağını ayırın. 50 gr kıyılmış soğan ve 70 gr kıyılmış mantarı tereyağ ve kaz yağında pişirin. 70 gr soyulmuş ve küçük dilimlenmiş havucu ağartın ve ekleyin. Pişirdikten sonra ayırın. Mutfak robotunda 200 gr domuz göğüs eti, 20 gr füme göğüs eti ve 150 gr dana etini bir fesleğen yaprağı ve yarım baş sarmısakla kıyın. Bu karışımı yağı çıkması için kısık ateşte pişirin. Hafif renk aldığında, fazla yağı alın, sebze *brunoise*, 30 gr dilimlenmiş Bayonne jambonu ekleyin ve yoğun bir beşamelle terbiye edin. Üç beçtavuğunu tütsüleyin. Bacaklarını, kanatlarını ve boynunu kesin. Boynunu keserken bir miktar deri parçasını, dikilebilecek biçimde uzun bırakmaya dikkat edin. Bütün kemiklerini çıkarın. Kalan parçaları sos hazırlamak için saklayın. Tavuk gövdelerini altı büyük kültür mantarıyla karıştırdığınız harçla doldurun. Birleştirin ve sıcak fırında az miktarda yerfıstığı yağıyla kızartın. Hafif renk aldıklarında, 80 gr un ekleyin. On dakika daha fırına sürün. 20 cl portoyla deglaze edin. İki litre terbiye edilmemiş dana eti suyuyla ıslatın ve kaynatın. Beş gr zencefil, bir demet kekik, bir adet dilimlenmiş pırasa ve küp doğranmış bir kereviz sapı, bir defne yaprağı ve yarım baş sarmısak ekleyin. Bir saat pişirin. Sosu ince elekten geçirin. Üçte bire inene kadar pişirin. 40 gr tereyağ katın ve çeşnisini ayarlayın. Beçtavuklarını 40 gr tereyağ ve az miktarda sıvıyağla, önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Yarım kümes hayvanlarını tabaklara alın ve yanına harç koyun. Çevresini tereyağda sote edilmiş istiridye mantarıyla sarın. Üzerine ince kıyılmış frenksoğanı serpin."

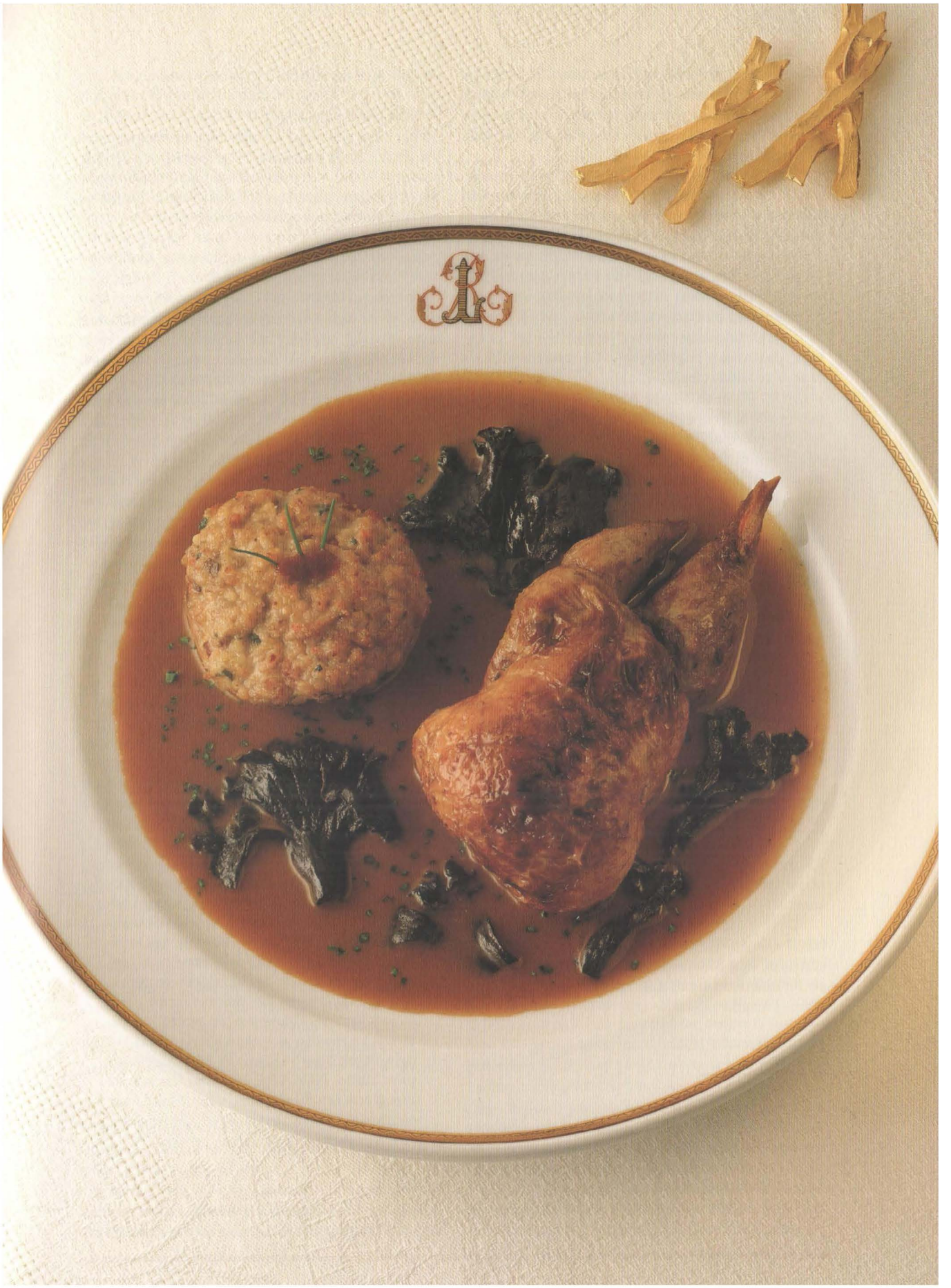
beigli Hafif bir kekle yapılan, taze ceviz içi ya da haşhaş tanecikleriyle süslenen bir Macar pastası. Bu tipik spesiyalite özellikle de Noel'de ve Paskalya'da hazırlanır.

beigne Büyük bir kızartma tavasında pişirilen, genellikle halka biçiminde kabartılmış hamur (un, yumurta, süt ve tereyağ) bazlı geleneksel Québéc hamurişi. İçi boş *beigne* ya da *croquignole* lahanalı hamurla da hazırlanır. "*Beigne*" terimi, Kuzey Amerika *fast-food*'unun önemli bir kısmını oluşturan, sanayi üretimi, şeker glazeli *donut*'lar (*doughnut*) için de kullanılır.

beignet Sıvıyağda kızartılan, içi boş ya da çiğ ya da pişmiş bir malzemeyle dolu hamurdan oluşan yiyecek. Bileşimine göre ordövr, başlangıç ya da *entremets* olarak, sıcak, hatta çok sıcakken, üzerine ince tuz ya da şeker serpilerek servis edilir. Kullanılan hamur kaplanacak malzemenin doğasına göre farklılık gösterir. Kızartma yağı her zaman bol miktarda olmalıdır çünkü

▶

Kekikli küçük Richelieu
beçtavukları
Lassere *Restoranının Tarifi*



kızartmanın başında dibe çöken malzemeler sıcaklığın etkisiyle hafifleyerek ve hamurun şişmesiyle yüzeye yükselir. Pişirmenin yarısında böreklerin tersi çevrilir. *Beignet* ilkesi basittir ama lezzeti ve formu malzemeye göre büyük çeşitlilik gösterir.

• KIZARTMA HAMURUNDAN BEIGNET. Su açısından zengin bazı maddelerin kızartılabilmesi için üzerinin kaplanması gerekir. Basit bir unlama ya da İngiliz panesi söz konusu olabilir. *Beignet* elde etmek için kızartma hamuru mutlaka gereklidir. Tuzlu ya da tatlı *beignet*'ler birçok çiğ (küçük küçük doğrandıktan sonra hızlıca pişirilen) ya da pişmiş (marine edilmiş ya da edilmemiş) malzemeyle hazırlanır.

Çiçekli (menekşe, mürver, leylak) *beignet*'ler Ortaçağ'da özellikle beğeniliyordu. Günümüzde yalnızca akasya ve kabak çiçeği kullanılır.

• *CHOU* HAMURUNDAN *BEIGNET*. *Chou* hamuru, tuzlu ya da tatlı olmasına bağlı olarak, daha sonra "sufle" adı verilen ordövr ya da *entremets beignet*'ler hazırlanmasına olanak sağlar. Tuzlu *chou* hamuruna peynir rendesi, jambon parçaları, kuruyemişler vb eklenebilir, şekerli olanlardan *pets-de-nonne*'lar hazırlanır.

• SIRADAN *BRIOCHE* HAMURUNDAN *BEIGNET*. "*Viennois*" ya da "*dauphine*" adı verilir. İçi reçelle doldurulduktan sonra kızgın yağa atılan hamur yuvarlaklarından oluşur. İyice şişen ve kızaran *beignet*'lerin üzerine toz şeker serpilir.

• ÇÖREK HAMURUNDAN *BEIGNET*'LER. Değişik formlarda (yıldız, mekik, kalp, gül) uzun saplı bir çörek hamurunda kalıplanır. Bu *beignet*'ler sade yenebildiği gibi içi dolgulu olarak da sunulur.

Beignet'ler en eski yerel *entremets* sayılır. Bazı bayramlarda özel aromalı bir hamurdan yapılır: Lyon usulü *bugne*, Montpellier usulü *oreillette*, Berry usulü *beugnon*, Auvergne usulü *bigne*, Strasbourg usulü *roussette*, Anjou usulü *tourtisseau*, Nantes usulü *botterau* vb.

beignet *hamuru*

250 gr un, üç yumurta sarısı, beş gr ince tuz, 25 cl bira, bir kahve kaşığı sıvıyağ, üç yumurta akı, 30 gr şeker.

Derin bir kaba unu eleyin. Yumurta sarıları, tuz ve birayı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. İnce bir tabaka sıvıyağla kaplayın ve yaklaşık bir saat dinlendirin. Kullanacağınız anda, iyice çırpılmış yumurta aklarını katın.

TUZLU *BEIGNET*'LER

à la florentine beignet

Bir ıspanak püresi hazırlayın ve ateş üzerinde tahta spatulayla çevirerek iyice kurutun. 250 gr ya da 20 cl koyu beşamelle karıştırın. 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri katın ve tamamen soğumaya bırakın. Karışımı 15 porsiyona bölün. Un üzerinde rulo yapın ve kızartma hamuruna batırın. 180° C'ye ısıtılmış kızartma yağına atın. Kızartın. Süzün, emici kâğıt üzerinde suyunu alın, ince tuz serpin ve sıcak servis edin.

à la toscane beignet

300 gr *chou* hamuruna az miktarda rendelenmiş muskat cevizi, 50 gr parmesan, 50 gr pişmiş ve küp doğranmış jambon ve az miktarda kıyılmış domalan katın. Top biçiminde yuvarlayın. Kızgın yağda pişirin ve başlangıç olarak çok sıcak servis edin.

beignet *de kızarmış krema* → PASTA KREMALARI

beyinli beignet

Kuzu ya da dana beyinleri bulyonda haşlayın. Dilimleyin. Sıvıyağ, kıyılmış maydanoz ve limon suyuyla marine edin. Kızartma hamuruna batırın ve patlıcanlı börekle aynı işlemleri yapın. (Önceden sade pişirilmiş dananın yağlı karın zarı ve omuriliği de aynı biçimde hazırlanır.)

MARC MENEAU'NUN TARİFİ

ciğerli beignet (cromesquis)

"Bir gün önceden *Villeroy* sosu hazırlayın. Harlı ateş üzerindeki bir tencerede 25 cl kırmızı portoyu iki taşım kaynatarak yoğunlaştırın. 75 cl sıvı krema ekleyin ve hafif kabarcıklar halinde pişmeye bırakın. Sekiz jelatin yaprağını soğuk su içinde dört beş dakika bekleterek yumuşatın ve süzün. Ateşten aldığınız tencereye jelatinlerle 100 gr pişmiş ve püre haline getirilmiş ciğer karıştırın. Tuz ve biber ekleyin. Buzdolabına kaldırın. 20 cm'e 15 cm'lik çukur bir kabı streç filmle kaplayın ve *Villeroy* sosunun yarısını yarım cm kalınlığında yayın. Buzdolabında 20 dakika katılaşmaya bırakın. Üzerine küçük parçalar halinde doğranmış 100 gr ciğer ve 20 gr kıyılmış domalan serpin. *Villeroy* sosunun kalanını dökün ve bütün gece buzdolabında bırakın. Ertesi gün, sos tabakasını tezgâhın üzerine çevirin. Ucu suya batırılmış bir bıçak yardımıyla bir kenarı bir buçuk cm'lik küpler kesin: Bunlara *cromesquis* denir. 25 gr un içinde yuvarlayın ve un fazlasını gidermek için sallayın. Üç yumurtayı çırpın. *Cromesquis*'leri yumurtaya batırdıktan sonra 100 gr ekmek kırıntısında yuvarlayın. İki kez pane etmek için işlemi baştan tekrarlayın. Servis edeceğiniz zaman, harlı ateş üzerindeki bir tencere içinde 75 cl sıvıyağı kızdırın. *Cromesquis*'leri buzdolabından çıkarın ve yeniden ince ekmek kırıntılarına bulayın. İkişer ikişer yağa atın ve iki üç dakika pişirin. Süzün. Emici kâğıt üzerinde kurutun ve kapağı açık fırın içinde sıcak tutun. Hepsi hazır olduğunda hemen servis edin. Çiğnemeden, dille damağa bastırarak yemek gerekir."

dana uykuluklu beignet

Ağartılmış dana uykulukları temizleyin ve üzerine bastırarak soğumaya bırakın. Una bulayın, hafif bir kı-

zartma hamuruna batırın ve 180° C'deki kızartma yağına atın. İki tarafını da kızartın, süzün ve suyunu akıtın. Çeyrek limon dilimleri ve domates fondüsü ya da otlu mayonezle servis edin.

istiridyeli beignet
İstiridyeleri kendi sularında haşlayın, pişirme suyu içinde soğumaya bırakın, süzün ve suyunu akıtın. Yarım saat sıvıyağ, limon suyu, tuz ve biber karışımında beklettikten sonra kızartma hamuruna batırın. Kızgın yağa atın ve iyice şişmelerini bekleyin. Süzün, emici kâğıt üzerinde yağını alın. Tuz serperek ve çeyrek limon dilimleriyle servis edin.

langustinli beignet
12 orta boy langustinin kabuklarını çıkarın. Yarım saat süreyle üç çorba kaşığı zeytinyağı, bir buçuk çorba kaşığı limon suyu, bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, bir diş soyulmuş ve dövülmüş sarmısak, bir kahve kaşığı Provence otları, tuz, karabiber ve az miktarda *Cayenne* biberi karışımı içinde bekletin. Kızartma hamuru hazırlayın. Langustin etlerini içine batırın ve kızartma yağına atın. Süzün, emici kâğıt üzerinde fazla yağını alın, biçimli kesilmiş yarım limon dilimleri ve *tartare* sosla servis edin.

patlıcanlı beignet
Patlıcanları soyun, yuvarlak dilimler halinde doğrayın, bir saat sıvıyağ, limonsuyu, kıyılmış maydanoz, tuz ve biberle marine edin. Ezin. Çatalla ya da mikserle katı pişmiş yumurta sarıları, az miktarda tereyağ ve kıyılmış maydanozu karıştırın. Patlıcanlı karışıma ekleyin. Tamamını rulo haline getirin. Kızartma hamuruna batırın. Kızgın yağa atın. Bir peçete üzerine çıkarın. (Brokoli, yaban enginarı, kereviz, kabak, karnabahar, kabak çiçeği, tekesakalı, domates, kudüsenginarı ve sülükdalla da aynı işlem yapılır.)

tekesakallı beignet
Pişmiş tekesakallarını (taze, yeterince sertse konserve) doğrayın. Kurulayın, una bulayın, kızartma hamuruna batırın. Patlıcanlı *beignet* ile aynı işlemleri tekrarlayın.

toparlak beignet
250 gr şekersiz *chou* hamuru hazırlayın. Bir kaşık yardımıyla bu hamuru ceviz büyüklüğünde toplar haline getirin. Kızgın yağa atın ve altın rengi alana kadar pişirin. Süzün, çeşni atın ve bir peçete üzerine dizin. Toparlak börekler ançuez, peynir, soğan aromalı olabilir.

vatoz ciğerli beignet
Vatoz ciğerini altı dakika balık bulyonda haşlayın, süzün ve soğumaya bırakın. Bir kızartma hamuru hazırlayın. Ciğeri dilimlere bölün. Tuz, biber, sıvıyağ ve az miktarda limon suyuyla yarım saat ile bir saat arasında marine edin. Dilimleri süzün, hamura batırın ve kızartma yağına (180° C) atın. Süzün, yağını akıtın, ince tuz serpin ve kenarı süslü kesilmiş yarım limon dilimleriyle servis edin.

ŞEKERLİ *BEIGNET*'LER

à l'imbrucciata beignet
Yarım kilo unu derin bir kaba eleyin. Üç yumurta, bir tutam tuz, bir küçük paket kimyasal maya ve iki çorba kaşığı zeytinyağı katın. Bir tas su ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Üzerine bir bez örtün ve oda sıcaklığında üç saat dinlendirin. Taze bir *broccio*'yu dilimleyin. Üzerini hamurla kaplayın ve kızgın yağa atın. Süzün ve pudra şekeri serpin.

MARLENHEIM'DAKİ, *LE CERF* RESTORANININ TARİFİ

ballı mürver çiçekli beignet
"250 gr unu derin bir kaba eleyin. Beş gr tuz, 20 gr şekeri dört yumurta sarısı katın ve ağır ağır 33 cl bira ekleyerek pütürsüz bir karışım elde edin. Çok karıştırmayın. Soğuk bir yerde bir saat dinlendirin. Kızartma yağını 180° C'ye ısıtın. Dört yumurta akını karbeyaz yumurta biçiminde çırpın ve karışıma iyice yedirin. Bu hamura 24 mürver salkımını sapından tutarak daldırın. Hamur fazlasını gidermek için parmaklarınızın arasında döndürün ve başları aşağı gelecek biçimde kızartın. Emici kâğıt üzerinde süzülmeye bırakın. Üzerlerine pudra şekeri serptikten sonra az miktarda akasya balı dökün. Burbonlu vanilyalı dondurmayla sıcak servis edin."

elmalı beignet
Bir elma oyacağıyla elmaların içini boşaltın, kabuklarını soyun ve dört mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Limon sıkın ve yarım saat süreyle konyakta ya da *calvados*'ta bekletin. Süzün, kızartma hamuruna batırın ve kızgın yağa atın. Çıkarın ve kurulayın. Pudra şekeri serpin.

en beignet *bademli küçük* chou'*lar* → CHOU

içi kiraz dolgulu kabarık beignet'*ler*
Kirazların saplarını koparın, çekirdeklerini çıkarın ve şerbette pişirin. Süzün ve şerbeti tahta spatulaya yapışır hale gelene kadar yoğunlaştırın. *Kirsch* ile koku verin. Kirazları yoğunlaşan şerbetin içine koyarak üzerlerini kaplayın. *Chou* hamurundan *beignet* hamuru -*pets-de-nonne*- hazırlayın. Sıcakken arasını açın ve kirazları koyun. Bir kup ya da komposto kabına koyarak üzerine pudra şekeri serpin.

muzlu beignet
Muzları soyun ve uzunlamasına doğrayın. Bir saat süreyle şeker eklenmiş romda bekletin. Kızartma hamuruna batırın ve kızgın yağa atın. Süzün, suyunu akıtın, pudra şekeri serpin ve bir peçetenin üzerinde servis edin.

Nanncttc beignet'ler
Bayat bir *brioche* ekmeği yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir pastane kreması hazırlayın ve *kirsche*'te ya da romda bekletilmiş meyve şekerlemesi parçaları karıştırın. *Brioche* dilimlerine bu karışımdan az bir miktar sürün ve ikişer ikişer yapıştırın. Az miktarda *eau-de-vie* ile kokulandırılmış şerbetle ıslatın. Kızartma yağına atın ve ananaslı *beignet*'lerle aynı işlemleri tekrarlayın.

ALAIN SENDERENS'IN TARİFİ

pinacolada *soslu ananaslı* beignet
"Çeyrek litre bira, 200 gr un, 15-20 gr ekmek mayası ve bir tutam tuzla bir kızartma hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında bir saat dinlendirin. Yarım ananasın kabuğunu soyun, dilimleyin ve üçe bölün. Her parçayı emici kâğıt üzerinde ayrı ayrı kurulayın. Derin bir tasta 25-50 gr şekeri altı yumurta sarısıyla bembeyaz olana kadar çırpın. Çeyrek litre ananas ve çeyrek litre sıcak hindistancevizi sütü ekleyin. Bu *pinacolada*'yı İngiliz kreması gibi pişirin. Beş cl rom katın ve soğumaya bırakın. Yarım litre ananası 150-300 gr 30° C'lik şurupla [1,2624] (yarım kilo şeker için yarım litre su) karıştırarak bir sorbe hazırlayın. Çırpın. Ananas parçalarını kızartma hamuruna batırdıktan sonra kızgın yağa atın. Bir çubuğa batırarak şekerli glazeye daldırın. Tabaklara *pinacolada* dökün. Ortaya bir top sorbe yerleştirin ve börekleri çevresine dizin."

Viyana usulü beignet
Yarım kilo unu eleyin ve dörtte birini bir kaba koyun. Ortasına 20 gr ekmek mayası yerleştirin, az miktarda sütle eritin ve yoğururken biraz yumuşak bir hamur elde edecek kadar su ekleyin. Bu mayayı top haline getirin, üzerine bir haç çizin, bir tencereye koyun, kapağını kapayın ve ılık bir yerde bekletin. Unun kalan kısmını tezgâhın üzerine dökün. Tam ortasına dört yumurta ve iki kaşık ılık su koyun. İyice yoğurun. 25 gr şeker ve 15 gr tuzu az miktarda suda eritin ve hamura katın. 200 gr tereyağı yumuşatın ve onu da katın. İki yumurtayı arka arkaya cklcyin vc bu arada karıştırmayı bırakmayın. Hamuru defalarca kopararak iyice yoğurun ve tezgâhın üzerine yayın. Mayayı ortasına koyun ve iyice karışmasını sağlayın. Bu hamuru bir tencereye alın, üzerini bir bezle örtün ve ılık bir yerde beş altı saat dinlendirin. Yeniden yoğurun ve biraz daha dinlendirin. Sonrasında ikiye bölün ve yarım cm kalınlığında açın. Birinin üzerine düzenli aralıklarla kayısı reçeli öbekleri koyun. Hamurun kenarlarını suyla ıslatın ve ikinci hamuru üzerine kapayın. Kenarlara bastırın ve beş cm çapında bir kalıpla kesin. Bir tepsinin üzerine bir bez serin, un serpin, börekleri üzerine dizin ve yarım saat kabarmaya bırakın. Kızgın (180° C) yağa atın. Şiştiklerinde ve kızardıklarında diğer tarafını çevirin. Süzün, bir peçete üzerine alın ve pudra şekeri serpin.

bekletme *bkz.* dinlendirme

Bel Paese İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) hazırlanan İtalyan peyniri. Lombardiya'da endüstriyel olarak üretilen *Bel Paese*, 20 cm çapındaki tekerlekler biçiminde, alüminyum kâğıt içinde satılır. Yumuşak ve kıvamlı bir sarı krema halindeki *Bel Paese* (İtalyanca'da "güzel ülke"), bütün dünyada beğeniyle yenmektedir.

Belçika Etkili iki kültür arasında kalmış olan Belçika, her şeyden önce iyi yaşamayı ve iyi yemek yemeyi sevenlerin ülkesidir.

Belçikalılar iştahlı olduklarını itiraf ederler ve en incelikli yemekler kadar en sade yemekleri de severek yerler. Genellikle Lyon şehrinden daha çok uluslararası yıldız değerlendirmesini kazanmış lokantanın bulunduğu söylenen Brüksel aynı zamanda bir çelişkiler şehridir. Her yerde bulunan küçük dükkânlarda kızarmış patates, midye tava, badem şekeri ve şekerli çörekler satılır.

■ **Geleneksel yemekler.** Bu küçük ülkede yöresel yemeklerle ev yemekleri pek çoktur (Dinant usulü *flamiche* [bir cins çörek], Brabançonne usulü *al djote turtası*, Wallon usulü şekerli ve tarçınlı pasta, Liége usulü ardıç içkisi, Anvers usulü iksir).

Ama bu arada Belçika mutfağının "*hochepot*", "*waterzoi*" ve "*vogel zonder*" (tam çevirisi "kafası kesilmiş kuşlar" demektir) gibi geleneksel önemli yemekleri de vardır.

Sebze yemeklerinde patates ve bir tür hindiba olan "*witloof*" en çok kullanılan malzemedir. Bu arada kuşkonmazı, şerbetçiotu filizini ve özellikle en iyi lokantalarda özel olarak değerlendirilen zor bulunan zahire çeşitlerini ve Brüksellahanasını da unutmamak gerekir.

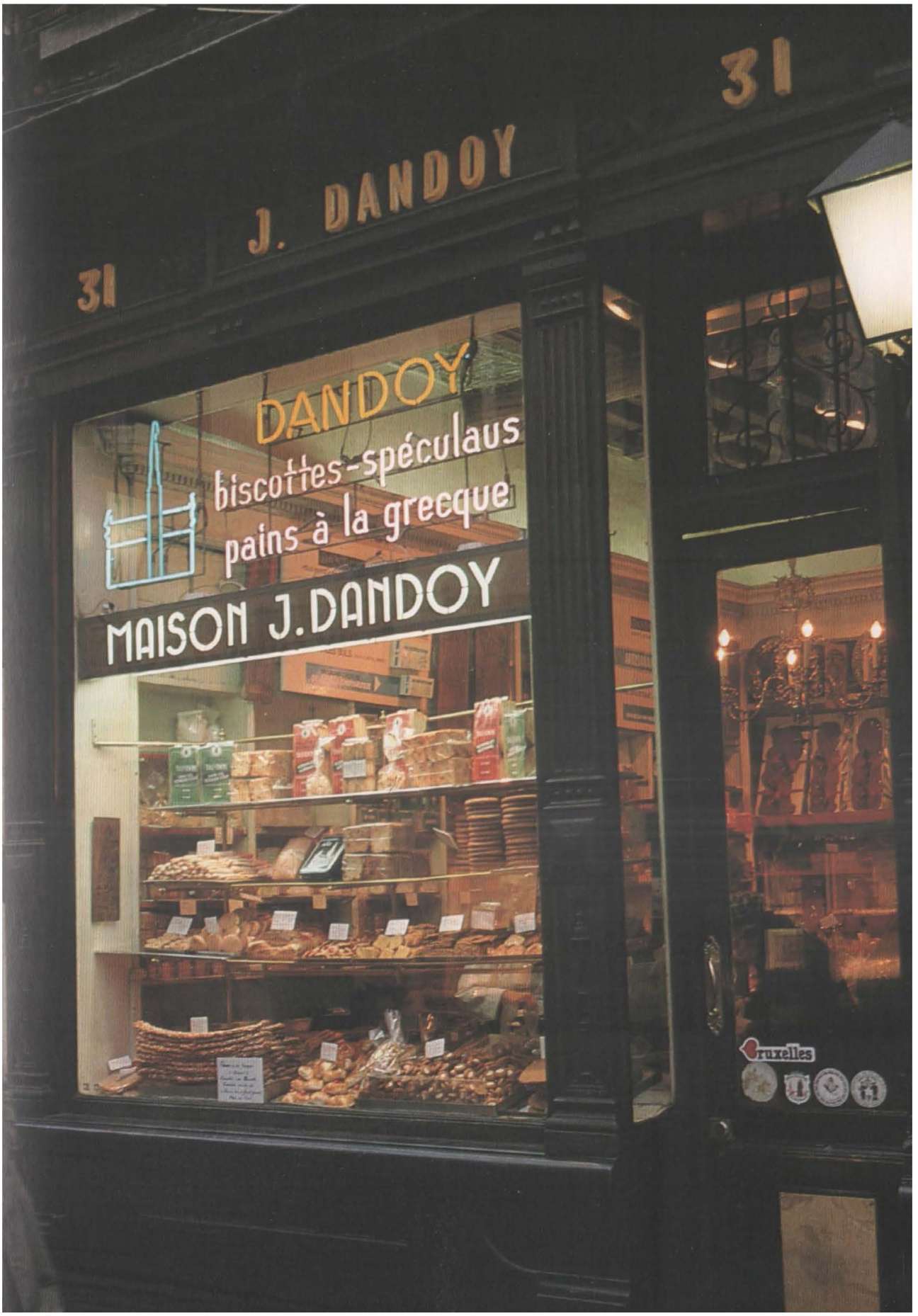
Balıklar da tercih edilen gıda maddeleri arasındadır. Özellikle yılanbalığı (taze olduğu kadar ezme [pate], yahni ya da kızartma olarak), yağlı kâğıtta ızgara ya da beyaz şarapla mezgit ve her türlü pişirilmiş ringa balığı en çok beğenilen balık cinsleridir.

■ **Yabancı etkiler.** Tarihsel gelişmeler yemek sanatında da izlerini bırakmıştır. Bunun iki tipik örneği 16. yüzyıl İspanyol mutfağından esinlenen çeşniler olan "*escabèche*" usulü balık ve Visé usulü kazdır (kaz çömlekte pişirilir, sonra kuşbaşı parçalar halinde doğranır, ufalanmış ekmek kabuğuna bulanıp kızartılır, sarmısak ve kremalı bir sosla servis yapılır).

Flamanlar'ın kümes hayvanlarını satmak için götürdükleri Lugdunum (Lyon) pazarlarında Roma İmparatorluğu zamanından beri satılan ünlü Ardenne

▶

Belçika. Brüksel bisküvi sanayi
Gurmelere, spéculos, biscotte'ler, ballı baharatlı çavdar ekmekleri, kuru pastalar sunar.


31
J. DANDOY
31
DANDOY
biscottes-spéculaus
pains à la grecque
MAISON J.DANDOY
Bruxelles

jambonlarına gelince, muhtemelen bir Galya-Roma reçetesinden esinlenerek üretilmiştir.

■ **Pastacılık.** Ülkede diğer yemek sanatları kadar pastacılık da gelişmiştir: Namur ve Brüksel'in çörekleri, Verviers'nin nöbet şekerli, yağlı ve yumurtalı çöreği, Gand'ın kuru üzümlü kurabiyeleri, "*speculos*"ları ve "*moque*"ları, bademli ve baharatlı ekmekleri ve Dinant'ın ünlü "*flamiche*"i, erimiş tereyağlı "*ruisselante*"ı.

■ **Biracılık.** Faal olan 120 bira fabrikasıyla Belçika, özellikle değişik zevklere hitap eden bir bira ülkesidir.

Her şeye karşın, filizlenmemiş buğday ve maltın kendiliğinden fermentasyonuyla üretilen kekremsi tatta ve kuvvetli bir bira olan "*gueuze*" en çok yeğlenen biradır. Uzun yıllar dinlendirildikten sonra satışa sunulur. Brüksel yöresindeki bir mantar mayası kullanılarak kışın hazırlanan köpüksüz bir biradır. "*Kriek*" ve "ahududulu" denilen cinsleri ise aynı biranın bir kiraz ya da ahududu tabakası üzerinden geçirilmesiyle elde edilir.

İlk kez üretildiği dini yönetim bölgelerinin adlarını taşıyan (Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle ve West-Vieteren) Trappe tarikatı keşişlerinin üretimi olan biraları, çoğu zaman pek nitelikli olmayan "La Leffe" ve "La Maredsous" gibi biralarla karıştırılmamak gerekir. Bunların dışında sarı, kızıl ve koyu kahverengi ve hepsi de çok ilginç olan başka biralar da vardır.

Bira, Belçika'da mutfakta yemek hazırlanırken, bazen Fransız şaraplarıyla rekabet ederek birçok özel yemeğin hazırlanmasında kullanılır. Örneğin kömür ateşinde yapılan ızgaralarda, erikli tavşan yahnisinde, "*gueuze*"lu şişte, biralı dil balığı filetosunda ya da Trappe tarikatı keşişleri usulü dana yemeğinde bira tercih edilir.

Belçika birası [lambic] Yalnızca Belçika'da, Brüksel'in güneyinde üretilen az alkollü bir bira. Arpa maltı ve çiğ has buğdaydan hazırlanan, taze olmayan şerbetçiotuyla aroma verilen Belçika birası spontane mayalandırmayla üretilen tek biradır ve yalnızca kışları üretilir. Geleneksel kahvelerde basınçlı aletlerle doldurularak tüketilir. Ham şeker eklendiğinde, şişe olarak satılan "faro" elde edilir. Belçika birası gaz ve *kriek* eklenerek de sunulur.

► Tarif: CHOESELS

Belle-Hélène 1864 yılına doğru, Offenbach'ın ünlü operetine gönderme olarak, Grands Boulevards restoranlarının birçok aşçısı tarafından çok sayıda yemeğe verilen ad.

"*Belle-Hélène* ızgara dana filetosu", patates, tereotu buketi ve *béarnaise* dolu enginar sosuyla süslenir. "*Belle-Hélène* sote tavuk eti"nde, *suprême* kuşkonmaz uçları kroket üzerine dizilir ve üzeri domalan dilimleriyle kaplanır. "*Belle-Hélène* sote edilmiş büyük et parçaları", ızgara mantarla çevrelenir, kaba dilimlenmiş domates, tereyağda kavrulmuş bezelyeler, biçim verilmiş ve glaze edilmiş havuçlar ve patates kroketle sunulur. Son olarak, "*Belle-Hélène* tatlıları", şuruba batırılmış, süzülmüş, vanilyalı dondurma üzerine yerleştirilmiş ve üzerine sıcak çikolata sosu dökülmüş meyvelerdir (klasik olarak *Williams* armutları).

bellet Var Vadisi'ne hâkim tepelerden gelen, tatlı kırmızılar, hafif rozeler ve çok taze kokulu, güçlü beyazları bulunan Nice şarabı (Bkz. PROVENCE).

bellevue (en) Kabuklular, balık ya da kümes hayvanları etlerinin jöleyle parlatılarak soğuk sunulduğu değişik yemeklerin adı.

En bellevue'de, ıstakoz ve kıskaçsız ıstakoz eti madalyon biçiminde kesilerek süslenir ve parlatılarak sunulur (Bkz. PARISIENNE [À la]).

Bu tarzda, küçük kuşların (çulluk, bıldırcın, ardıç) kemikleri çıkarılır, doldurulur, av eti sosuyla haşlanır, soğutulur, kahverengi sıcak-soğuk sosla kaplanarak, süslenir ve jöleyle parlatılır.

benmari Bir sosu, çorbayı ya da malzemeyi sıcak tutmak, bazı malzemeleri yanma riskiyle karşılaşmadan eritmek ya da yiyecekleri kaynar su sıcaklığında pişirmek için kullanılan yöntem. Prensibi, içinde malzemenin bulunduğu kabı, kaynar suyun bulunduğu daha büyük bir kabın içine yerleştirmeye dayanır. Her durumda, suyun çok fazla kaynamasını engellemek gerekir çünkü sıçrayarak yiyeceğe karışması mümkündür. Bu terim aynı zamanda, kullanılan kabı da belirtir. Aşçılar çorba benmarisi, sos benmarisi vb kullanır.

Bénédictine % 43 Vol. alkol oranlı, amber sarısı, bitki kökenli likör. Tarifi Aziz Benoit tarikatından bir İtalyan rahibe atfedilen, 1863 yılında Büyük İskender adıyla anılan bir tüccar tarafından tekrar keşfedilen çok eski bir iksirin türevidir. Bu tüccar, formülü tekrar hayata geçirmiş ve *Bénédictine* adını verdiği likörü piyasaya sürmüş, şişesinin üzerine Benoit tarikatı rahiplerinin simgesi olan "D.O.M." *(Deo Optimo Maximo)* ibaresini koymuştur.

Bénédictine'in üretim süreci üç yıla yayılır. 27 farklı bitkinin (çördükotu, melisa, melekotu, kişniş, karanfil, muskat cevizi, çay, mürrisafi vb) kullanıldığı bu likör, beş temel karışımdan hazırlanır. Bunlar ayrı ayrı yıllandırıldıktan sonra karıştırılır, şeker ve balla tatlandırılır ve son olarak safranla renklendirilir.

bénédictine (à la) İçinde morina balığı püresi ve patates ya da morina balığı ezmesi bulunan değişik yemeklerin adı. Morina balığı geleneksel olarak Büyük Perhiz yemeğidir. Yemeğin "Bénédictine manastırı" göndermesi pek doğrulanmamıştır. Bu yemeklerin çoğu domalanla zenginleştirilir.

► Tarifler: BOUCHÉE [TUZLU], MORİNA BALIĞI

benekli kırlangıçbalığı *Triglidae* ailesinden, Avrupa kıyılarında yaygın çok sayıda balığa verilen ad (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*'nda *"adi melek"*, BALIK). Fransızca'daki "*grondin*" adı, sudan çıktıkları an-

da çıkardıkları sesten gelir.

Bütün benekli kırlangıçbalıkları silindir biçimli bir bedene, iğ biçimli bir kuyruğa ve kalın kemiklerle donatılmış büyük bir kafaya, uzun bir somağa ve geniş bir ağza sahiptir. 20-60 cm uzunluğunda, 100 gr ile 1,2 kilo ağırlığında olabilen bu balıklar özellikle de renkleriyle farklılaşır: *Grondin-perlon,* kırmızı üzerine yeşilimsi mermer desenleri içerir, *grondin-gris*, gri-kahverengidir, adi mazak (*grondin rouge* ya da *rouget grondin*) ve *grondin-lyre* (ya da *rouget camus*) karınları daha açık renk olmak kaydıyla kızıl ve kırmızı arasındadır. Yağsız, beyaz, sıkı, bazen yavan etleri, protidler, iyot ve fosfor açısından zengindir. Özellikle de buğulama olarak, çorbada ve deniz ürünleri türlüsünde, iyice temizlenerek ve yüzgeçleri kesilerek kullanılır. Fırında pişirilebilir, hatta ızgarası yapılabilir ama iyi korunması gerekir çünkü kırılgan olan derisi çok yüksek ısıya dayanmaz.

fırında benekli kırlangıçbalığı

Her biri yaklaşık 400 gr ağırlığındaki iki büyük benekli kırlangıçbalığı seçin, içini temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Orta kılçıktan başlayarak sırtına üç verev çizik atın ve içine birkaç damla limon damlatın. Bir graten kabına tereyağ sürün. İki büyük soğan, iki diş yabani sarmısak ve bir küçük diş sarmısağı kıyarak üzerine yayın ve kıyılmış maydanoz serpin. Balıkları tabağa yerleştirin ve üzerine 20 cl beyaz şarap ve 50 gr erimiş tereyağ dökün. Tuz ve karabiber, az miktarda da kekik serpin. Yuvarlak kesilmiş limon dilimlerini balıkların üzerine dizin. Bir defne yaprağını parçalayıp tabağa dağıtın. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında, pişirme suyunu birkaç kez üzerinde gezdirerek 20 dakika pişirin. Servis edileceği anda, dört çorba kaşığı ısıtılmış *pastis*le flambe edilebilir.

benekli levrek [levrek semenderi] Hanigiller familyasından, özellikle de geldiği yere göre "köpek yayını" olarak da adlandırılan Akdeniz'de avlanan bir deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Hareketli suları ve kayalık ortamları seven, 35-80 cm uzunluğunda, açgözlü bir leşçidir. Görece az bulunur, bu nedenle pahalıdır. Roma çağından beri beğenilen eti ince ve sıkı, çok yağsız ve lezzetli, az kılçıklıdır. Lezzetli yemekler hazırlanmasına olanak sağlar.

benekli levrek: hazırlama

Solungaç yarıklarından ve karnın alt kısmında açılan küçük bir delikten balığın barsaklarını çıkarın. Poşe yapılacaksa, kuyruktan kafaya doğru pullarını kazıyın, çünkü pullar eti fazla kırılganlaştırmaktadır. Yıkayın ve kurulayın. Izgara için, sırttaki etli bölüme çizikler atın.

à la provençale *benekli levrek*

Bir domates fondüsü hazırlayın, sebze püresiyle karıştırın. 400 gr benekli levreği temizleyin, yıkayın, kurulayın. Tuz, biber serpin. Una bulayın ve bir tavada zeytinyağında kızartın. Düz bir tepsiye bir miktar sebze püresi koyun. Üzerine benekli levrekleri yerleştirin ve tekrar sebze püresiyle kaplayın. Taze ekmek kırıntısı serpin, biraz sıvıyağ dökün ve önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında kızartın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve pişirme kabı içinde sıcak sıcak servis yapın.

ızgara benekli levrek

Maksimum bir kiloluk bir benekli levreği temizleyin. Üzerine tuzlu ve biberli zeytinyağı sürün. Pişirme sırasında parçalanma riski olmadan çevirebilmek için, çiftli ızgara içinde hafif ateşte pişirin. Güneyde, küçük benekli levrekler köz üzerine konan kuru rezene dalları üzerinde pişirilir ve rezene kokusu alması sağlanır. Ançuezli tereyağ ya da *maître d'hôtel* tereyağıyla servis yapılır.

ROGER VERGÉ'NİN TARİFİ

marul yaprakları üzerinde benekli levrek filetoları

"Bir buçuk kiloluk bir benekli levreğin içini ve pullarını temizleyin. Filetolar halinde kesin ve derisini soyun. Her filetoyu ikiye bölün, tuz ve biber atın. Un serpin. Bir tava içinde 10 gr tereyağ ve az miktarda zeytinyağını kızdırın. Parçaların her yüzünü bir dakika kızartın ve ateşten alın. İki litre tuzlu suyu kaynatın. İki ya da üç marulun yapraklarını suya batırın ve süzgeçli kepçeyle hemen geri çekin. Soğuk suya tutun ve süzün. Marul göbeklerini aynı kaynama suyuna atın ve beş dakika bekletin. Soğuk suya tutun ve süzün. Dikey olarak ikiye yarın ve hafifçe bastırarak düzleştirin. Marul yapraklarını bir peçete üzerinde kurutun ve filetoların üzerine sarın. Bir fırın kabını yağlayın, kıyılmış yaban sarmısağı serpin ve düzleştirdiğiniz marul göbeklerini yayın. Bu yatak üzerine marul sarılmış fileto parçalarını dağıtın. Beş cl *dry* beyaz şarap ve aynı miktarda vermutla ıslatın. Orta sıcaklıktaki (yaklaşık 180° C) fırında 12 dakika pişirin. Sonra filetoları ve marul göbeklerini süzdürün, önceden ısıtılmış bir servis tabağı üzerine dizin. Pişirme suyunu bir tencereye dökün ve iki çorba kaşığı kalana kadar canlı ateşte yoğunlaştırın. Bir tas içinde üç çorba kaşığı kremayla bir yumurta sarısını karıştırın ve bunu da tencerenin içine ekleyin. Kaynayana kadar çırpıcıyla dövün. Ateşten çekin ve 60 gr küçük parçalara bölünmüş tereyağ ekleyin. Tuz ve biber katın. Filetoların üzerine dökün ve servis yapın." (Bkz. 109. sayfadaki fotoğraf).

Bénichon (La) Ekim ayının ikinci Pazar'ı, sürüler dağlara döndüğünde, yaz işlerinin sona erişi için kutlanan, Fribourg Kantonu'na (İsviçre) özgü büyük halk bayramı. Başlangıçta Bénichon, bir kilisenin kuruluş yıldönümüne atfediliyordu. Günümüzde, halk baloları ve özellikle de büyük yemekli eğlencelere verilen bir addır.

bénincase Kabakgiller familyasından, meyvesi balkabağına benzeyen bir Uzakdoğu bitkisi. Biraz hıyara benzeyen tadı sayesinde Güneydoğu Asya'da ve Çin'de çok beğenilen bir sebzedir. *Bénincase*, suda pişirilir ve sirkede saklanır.

Berchoux (Joseph) Fransız avukat (Saint-Symphorien-de-Lay 1765-Marcigny 1839). Berchoux'nun adı 1801'de yayımlanan *Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table* (Gastronomi ya da Kır İnsanının Sofrası) başlıklı, büyük başarı kazanmış ve dört şarkıdan oluşan uzun bir şiirle anılır.

Yazarın bütün felsefesi şu dizelere yansımıştır: "Bir şiir asla bir akşam yemeğine değmez" ve "Akşam yemeği yiyen bir beyefendiyi hiçbir biçimde rahatsız etmeye kalkışmamalıdır". Fransız söz dağarına "gastronomi" kelimesini sokan Berchoux'dur. Hiç ortak yanı olmayan birçok yemek tarifi ona adanılmıştır.

Bercy Şarap ve yaban sarmısağı bazlı değişik yemeklerin adı. Uzun süre Avrupa'nın en geniş şarap pazarının bulunduğu Paris'teki Bercy mahallesi, 1820 yılından itibaren sayıları artan küçük çevre lokantalarda şarap sosuyla pişirilen yemeklere adını vermiştir. Bu lokantalarda şarap eklenen kızartmalar, balık yahnileri ve ızgaralar (ünlü "Bercy antrikotu" gibi) yenmekteydi.

▶ Tarif: ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

bergamot Özellikle de Korsika'daki Calabre'de ve Çin'de yetiştirilen, turunçgiller ailesinden, bergamot ağacı ve bu ağacın meyvesi. Küçük sarı bir portakala benzeyen, ekşi bir meyve olan bergamot, parfümeride ve şekerleme sanayinde kullanılan öz yağı çıkarılan bir kabuğa sahiptir. Kabuğu pastacılıkta da kullanılır. Türkiye'de, Akdeniz Bölgesi'nde, özellikle Antalya dolaylarında az da olsa yetişir.

Bergamot, aynı zamanda doğal bergamot esansıyla aroma verilen, bal rengi, kare biçimli bir şekerdir. 1850 yılından beri Nancy şehrinin spesiyalitesi olan bu şeker, Fransa'da etiket sahibi ilk şekercilik ürünüdür.

Bergamot, ayrıca, yuvarlağa yakın, kabuğu sarıya çalan, eti yapışkan, çok şekerli ve kokulu bir tür armuttur.

Bergerac Dordogne yöresinde idari birim. Ortaçağ'dan bu yana bağları ve beyaz şaraplarının kalitesiyle ünlüdür. Bu yörede kırmızı ve bazı roze şaraplar da üretilir. (Bkz. PÉRIGORD)

berlingot (Fransız akide şekeri) Dört yüzlü, şeffaf ve opak bantlarla çizgili, aromalı şekerli bonbon (genellikle naneli, bazense meyveli).

Bugünkü formülü XVI. Louis döneminde, Bayan Couet tarafından bulunmuş ve sonraki kuşaklara aktarılmıştır. 1851 yılında, Carpentras'ta, Gustave Eysséric aynı formülü alıp, aroma olarak Vaucluse'da yetiştirilen biberli bir nancyi kullanmıştır. Berlingot'ya, meyve şekerlemelerinin hazırlanmasında kullanılan şekerli şurupları kullanarak bu şehrin özel tadını veren de odur. Nantes (1780'den beri), Saint-Quentin ve Caen *Berlingot*'suyla da tanınır.

Üretimi, şeffaf şeker bantlarıyla çırpılmış şeker bantlarının birbirini takip ettiği kesintisiz bir ağın içine, aromalı ve boyalı karamelize şeker saklanmasıyla gerçekleştirilir. Şeker daha sonra uzatılır, ardından bir akide şekeri makinesi (dört döner bıçaklı makine) ya da çemberli pres içinde boyutları ayarlanır.

Daha geniş anlamda, bu sözcük, dört yüzlü, karton biçimli bir süt ambalajını da tanımlar. Ayrıca bkz. AKİDE ŞEKERİ.

Bernis (Pierre de) Fransız diplomat (Saint-Marcel-d'Ardèche 1715-Roma 1794). Madam Pompadour'un koruduğu Bernis önce kardinal, Venedik'e büyükelçi, sonunda da Roma'da papalık büyükelçisi oldu. Her bulunduğu yörede Fransız mutfağının canla başla temsilciliğini yaptı. Aşçılar, kuşkonmaz karıştırılarak yapılan çeşitli yumurtalı yemeklere Bernis'in adını vermişlerdi.

▶ Tarif: KAYISI, YUMURTA

Berny Dövülmüş bademle pane edildikten sonra kızartılan patatesten oluşan bir yemek. Aynı adla anılan bir garnitür de, bu kroketler dışında mercimek püresi dolu tarteletler içerir. Berny, av eti yanında sunulur.

berrichonne (à la) [Berry usulü] Berry bölgesi yemeklerine verilen ad. *À la berrichone*, garnitürle süslenen büyük et parçaları, hafif ateşte pişirilmiş yeşil lahanalar (başka malzemelerle birlikte ya da değil), haşlanmış kestaneler, küçük glaze soğanlar ve yağsız domuz eti dilimleriyle sunulur. *À la berrichonne* piliç yahnisi, taze havuçla birlikte servis edilir. *À la berrichonne* patates, soğan ve domuz yağı dilimleriyle pişirilir.

Berry Berry mutfağı, en tipik et yemeklerinin de ortaya koyduğu gibi, domuz, kümes hayvanları ve özellikle de koyun yetiştiriciliğinden etkilenmiştir: *À la sept-heure*, hafif ateşte pişmiş but, *saupiquet*, *sagourne*, Paskalya patesi (domuzlu ve katı yumurtalı), *sanguette*, hindi *noir* kebap, piliç ezmesi gibi. Bu eski Fransız kırsalı gastronomisinin özelliği, lezzetlerin basitliği ve ağır ateşte pişirilen yemeklerinin köy havasında oluşudur.

Çorba ve güveç ("*grignaude*" adı verilen kebaplar) sebze yemekleri, "*Tartouffes*" (patates) ve balkabağıyla (pastalarda da kullanılır) önemli bir yere sahiptir. Kestaneler ve doğadan toplanan mantarlar çok kullanılmaktadır.

▶

Marul yaprakları üzerinde benekli levrek filetoları

Roger Vergé'nin tarifi. 107. sayfada



Nehir balıklarının bol olması küçük sazanlı (buğulama), taşemen balıklı ve somonlu (hafif ateşte pişirilmiş) tariflere esin kaynağı olmuştur.

Adlandırılmış (*châteaumeillant*, *reuilly*, *sancerre*, *quincy*, *ménetou-salon*) ve kır kokulu şaraplar üreten bu bağcılık bölgesi mutfakta geniş bir kullanıma sahiptir: Kırmızı şaraplı yumurta, kavurmalar ve balık yahnileri gibi

Peynirlerin büyük çoğunluğu (*valençay*, *pouligny*, *chavignol*, *selles-sur-cher*, *levroux*) keçi peyniridir.

Meyve ağaçları -kiraz (*kirsch* üretimi), armut, ceviz ve fındık ağacı- üretimi tatlılarda (armut tatlısı, kabak tatlısı, *sanciaux*, *beignets*) ve *lichounerie*'lerde (şekerlemeler) meyve bulunmasını (Forestines de Bourges [fındıklı], badem ezmesi, arpa şekerleri ve krokanlar) açıklar.

Berry usulü *bkz.* berrichonne (à la)

berudge Üzerinde menekşe rengi dalgalanmalar görülen küçük kırmızı erik. Esas olarak damıtılmaya yönelik olarak üretilen bu meyve çok lezzetli bir *eau-de-vie* sağlar.

béryx *Berycidea* familyasından, kırmızı-portakal renkli bir balık. Boyu yaklaşık 35 cm olanlarına "uzun *béryx*", gövdesi daha kalın ve boyu 40 cm'ye ulaşanlara "adi *béryx*" adı verilir. Atlas Okyanusu'nun kuzeyinde, İrlanda ve Norveç'te, 600 metre derinlikte avlanır ve esas olarak fileto olarak, nadiren de bütün olarak, taze ya da dondurulmuş ve "kızıl mercan" adıyla satılır. Eti çok beğenilir.

besi koyunu Fransa'da tuz ve iyotla ıslanan denize yakın otlaklarda yetiştirilen ve yetiştirileceği bölge, mevzuatlarda kesin olarak tanımlanmış olan besi koyunu ya da kuzusu. Besi koyununun eti özel bir tada sahiptir ve çok kaliteli bir et sağlar.

besi pilici Cinsel olgunluğa kavuşmayacak biçimde loş bir mekânda ve kafes içinde ("besi kafesi" denir) büyütülen genç tavuk (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Bu yöntemle, "ağır" ırklardan (Bresse, Le Mans) gevrek ve oldukça beyaz etli, çok lezzetli, yağlı türler elde edilmesine olanak sağlanır. İğdiş edilmiş genç horozlar gibi "gerçek" piliç de nadir bulunur. Dişi ya da erkek, 1,8 kilo ağırlığındaki küçük kümes hayvanına piliç denir. Bresse'li bazı yetiştiriciler hâlâ geleneksel yollarla piliç yetiştirir. Mısır, tahıllar ve sütle beslenen bu piliçler yağlandırılmak üzere besiye çekilmeden önce serbest dolaşır ve köken kontrollü adlandırma (AOC) ibaresinden faydalanır.

■ **Kullanımları.** Besi piliçleri genellikle çevirme, hafif ateşte pişirme, tava, haşlama olarak yenir. Bütün yağları eriyeceğinden sote edilmez, ızgarası yapılmaz.

Genellikle domalanla ve kendi ciğeriyle pişirilir ve sıcak ya da soğuk servis edilir. Bu kümes hayvanı, bayramlar fırsat bilinerek hazırlanan güzel bir parçadır. Hafif ateşte pişirildiğinde fazla su koymaktan kaçınılır. Haşlandığında, beyaz sos ya da aromalı bir bulyonla pişirilir. Ciğeri bazen ayrı ayrı pişirilir. Kursağı, boynu, başı ve ayakları bulyon hazırlanmasında kullanılır.

à la parisienne *piliç*

Bir pilicin göğüs kemiğini üstten çıkarın. İçini yarım kilo kremalı harçla ya da ince harçla doldurun, deliği dikin ve dana sosu içinde haşlayın. Süzün ve soğumaya bırakın. Göğüsteki beyaz etlerini çıkarın. İçteki harcı çıkarın ve parçalayın. 400 gr soğuk kümes hayvanları *mousse*'u ekleyin. Bu karışımı pilicin içine koyun ve göğsü eski haline getirecek biçimde şişkinleştirin. Üzerine soğuk-sıcak sos dökün. *Langue écarlate* sosa domalanları katarak pilicin üzerine dökün. Jöleyle parlaklaştırın. Servis tabağına yerleştirin. Küçük *à dariole* kalıpları içine mayonezle karıştırılmış küp doğranmış sebzeler yerleştirin. Soğuk bir yere kaldırın. Ardından kalıptan çıkararak servis tabağını süsleyin. Her birinin üzerine bir domalan dilimi koyun. Parçalanmış jöle parçalarıyla süsleyin.

DE PLUMERY'NİN TARİFİ

à la périgourdine *domalanlı piliç*

"Bir pilicin tüylerini yolduktan ve içini temizledikten sonra, iki büyük domalanı yıkayın ve soyun. Güvercin yumurtası biçiminde parçalara ayırın. Artıkları ayırın ve kıyın. Yarım litre kümes hayvanları yağıyla ve aynı miktarda taze domuz yağıyla karıştırın. Kısık ateşte eritin ve ezerek elekten geçirin. Bu yağı bir tencereye alın. Domalanları, tuz, karabiber, baharatlar (dört baharat), yarım defne yaprağı, bir küçük dal kekik, az miktarda rendelenmiş muskat, kıyılmış domalan artıklarını da katarak kapağını kapayın ve çeyrek saat pişirin. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Pilicin içini doldurun ve delik kısımları iyice dikin. Pilici bir tencereye alın. Sakladığınız domalan kabuklarını da üzerine dökün. Pilici üç dört saat soğuk bir yerde bekletin. Servis edeceğiniz gün, domalan kabuklarını alın, bir soğan, bir havuç ve maydanoz dallarıyla tereyağda kavurun. Pilici bir tepsiye alın. Üzerini ince dilinmiş domuz yağıyla kaplayın. Üzerine sebzeleri ve domalanları yayın. Bol miktarda yağlanmış kâğıtla sarın. Şişe geçirin ve sık sık pişirme suyuyla ıslatarak bir buçuk saat pişirin. Servisten beş dakika önce, pilici açın. Güzel bir renk almasını sağlayın. Şişten çıkarın ve *Périgueux* sosla servis edin."

albufera *piliç*

Beyaz bir sosta pirinci yarı yarıya pişirin. Domalan ve ciğer ekleyin. Bir pilicin içini doldurun ve beyaz sos içinde pişirin. Bir tabağa alın. Çevresini *Albufera* garnitürle (*langue écarlate* sos, dilimlenmiş ve sote edilmiş mantarlar ve dana uykuluk) çevreleyin. Üzerine *Albufera* sos dökün.

beyaz soslu piliç ("beyaz piliç" de denir)
Bir pilici bir saat 15 dakika ile bir saat 45 dakika kadar beyaz sosta haşlayın. Bacakları elle koparılacak hale gelmelidir. Pişirme suyu bir tas kalana kadar pişirin. Aynı miktarda Alman sosu ekleyin. Pilicin üzerine yayın ve *à l'indienne* pirinç ve bulyonda pişmiş havuçlarla servis edin.

clamart *piliç*
Bir pilicin içini temizleyin ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında tereyağda pişirin. Bir kilo bezelyeyi beş dakika süreyle *à la française* pişirin. Pilicin çevresine yayın, üzerini kapayın ve pişirmeyi fırında tamamlayın.

ANTIBES'TEKİ, *LA BONNE AUBERGE*'DEN PHILIPPE ROSTANG'IN TARİFİ

dauphine *usulü piliç*
"Güzel bir Bresse pilicini temizleyin. İçine tuz ve karabiber attıktan sonra küçük küçük doğranmış 100 gr ciğer ve az miktarda kıyılmış domalanla doldurun. Dikin ve bir torbaya koyarak içine tuz ve karabiber, beş cl konyak ve aynı miktarda Madeira şarabı koyun ve hava almayacak biçimde kapayın. Sakatatlı kümes hayvanları eti suyu hazırlayın ve bir tencereye aktarın. Torbadaki pilici de bu tencereye koyun ve kaynatın. 45 dakika pişirin. Torbayı delmemeye dikkat ederek çıkarın. Bağını çözün ve pişme suyunu bir tasa alarak pilici çıkarın. Pilicin içindekileri çıkarın ve elekten geçirin. Pilici kesin ve sıcak bir tabağa yerleştirin. Pişirme suyunu elekten geçirdiğiniz malzemelerle karıştırın ve bir soslukta ayrıca servis edin."

demidof *piliç*
Bir pilici, üçte biri köfte harcı üçte ikisi graten harcıyla oluşturulmuş bir karışımla doldurun. 125 gr kırmızı havuç, 50 gr kereviz sapı, 25 gr ince kıyılmış soğan, bir defne yaprağı, bir sap kekik, bir tutam tuz ve bir tutam şekerle bir karışım hazırlayın. Sebzeleri tereyağda kavurun ve 10 cl Madeira şarabıyla ıslatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Pilici fırına sürün, kızarmaya bırakın. Üzerini bu karışımla kapladıktan sonra domuz derisiyle sarın, bağlayın ve hafif ateşte pişirin. Servis tabağına alın, çevresini tereyağda pişmiş enginar tabanlarıyla ve sebze fondüsüyle süsleyin.

à brun soslu piliç ballotine. *chaud-froid piliç* ballotine → BALLOTINE

kerevizli piliç
Bir pilici tereyağ koyduğunuz bir tencere içinde 45 dakika pişirin. Kerevizin kabuklarını soyun. Büyük parçalar halinde jülyen doğrayın. Üç dakika ağartın. Soğutun ve süzün. Bu jülyeni tencereye ekleyin ve 15 dakika daha pişirin. Tavuğu sıcak bir servis tabağına alın. Elekten geçirdiğiniz pişirme suyunu üzerine dökün. Kerevizleri çevresine dizin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

FERNAND POINT'İN TARİFİ

kesede Marius Vettard piliç
"1,7-1,8 kilo ağırlığındaki bir Bresse pilicini tütsüleyin ve içini temizleyin. Beyazlığını koruması için soğuk suda dört saat bekletin. Bu süre boyunca bir domuz mesane torbasını da suda bekletin. Piliç ciğerini 150 gr taze domalan, 250 gr ciğer ve bir tam yumurtayla karıştırın. Tuz, karabiber atın ve az miktarda *fine champagne* katın. Pilicin içini bu karışımla doldurun ve dikin. Pilici kesenin içine bağlama noktası sırtta olacak biçimde yerleştirin. İki büyük tutam tuz, bir tutam karabiber, bir bardak Madeira şarabı ve bir bardak *fine champagne* ekleyin. Keseyi iyice sıkıştırdığınız iki kıskaçla kapayın ve farklı noktalardan bir düzine delik açarak patlamasını engelleyin. Bulyon içinde, kısık ateşte bir buçuk saat pişirin ve kese içinde, yanında patates, havuç, şalgam ve pırasa beyazıyla (ya da pilav) servis edin. Keseyi pilicin sırt kısmından delerek son anda açın. Yanında hafif bir Burgonya şarabı önerilir."

ALAIN CHAPEL'İN TARİFİ

kremalı ve kuzu mantarlı piliç
"Beş çorba kaşığı tereyağı bir tavada ısıtın ve çiğken sekiz parçaya ayrılmış Bresse pilicini harlı ateşte çevirin. Sertleştiklerinde, renk almalarını beklemeden yarım litre *dry* beyaz şarapla ıslatın ve şarap neredeyse tamamen buharlaşana kadar pişirin. İyice yıkanmış, süzülmüş ve kurulanmış bir kilo kuzu mantarı ekleyin. Bir litre yoğun krema katın ve 35 dakika kısık ateşte pişirin. Et ve mantar parçalarını çıkarın ve sıcak servis tabağına yerleştirin. Pişirme suyunu yarım litre sıvıya kadar azaltın. Bir yumurta sarısını çırparak ekleyin ve ısıtın ama kaynatmayın. Bu sosu etlerin üzerine yayın."

Fricassée de poularde cardinal La Balue → FRICASSÉE

Nantua *piliç*
Pilici beyaz et suyunda haşlayın. Boş pişmiş *barquette*'ler, tatlısu ıstakozu eti ve ıstakoz yağıyla bir yahni hazırlayın. Pilicin pişirme suyuyla bir *suprême* sos hazırlayın ve tatlısu ıstakozu yağı (25 cl sos için bir çorba kaşığı yağ) katın. *Barquette*'leri ıstakoz etiyle doldurun. Pilici bir servis tabağına alın. Çevresini *barquette*'lerle sarın ve üzerlerini ıstakoz yağlı *suprême* sosla kaplayın.

piliç konsomesinde kaz ciğerli raviolileri → RAVİOLİ

rossini *piliç*
Taban hamurundan tarteletleri boş pişirin. 1,8 kilo pi-

lici tava yapın ve sıcak bir servis tabağına alın. Konuk başına iki dilim domalanı tereyağda sote edin. Her bir tabana bir dilim ciğer ve iki dilim domalan koyun. Üzerine Madeira şarabıyla ve domalan fümeli donuk sosla karıştırdığınız pişirme suyunu dökün ve çevresine doldurulmuş tarteletleri dizin.

ARBOIS'DAKİ *JEAN-PAUL JEUNET* RESTORANININ TARİFİ

sarı şaraplı ve kuzu mantarlı piliç but

"100 gr kuru kuzu mantarını bir saat soğuk suda bekletin. Daha sonra akan su altında defalarca yıkayın. Tuzlu kaynar suya atın ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Süzün ve bir kenara ayırın. 1,4 kiloluk bir pilicin butlarını, kanatlarını ve beyaz etlerini parçalara ayırın. Kemiklerini çıkarın ve çeşni katın. 200 gr beyaz et, bir tutam kuzu mantarı, iki çorba kaşığı taze krema ve yarım kıyılmış yabani sarmısakla bir harç hazırlayın. Tuz, karabiber atın ve mikserden geçirin. Dört parça pilicin içine koyun, rulo yapın ve bağlayın. Tavada 50 gr tereyağla çevirin ama renk almasına izin vermeyin. Kapağını kapayın ve önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarın. 25 cl sarı şarapla glaze edin. Kuzu mantarlarının kalanına, 50 cl taze krema ve yarım kıyılmış yabani sarmısak katın. Çok kısık ateşte on dakika pişirerek suyunu çektirin. Sosu yoğunlaştırmak için piliç parçalarını çıkarın. Bağlarını çözün ve tava içinde bütün halde ya da tabaklarda dilimlenmiş olarak servis edin. Sosu üzerine dökün ve yanında bir çorba kaşığı kıyılmış ot ve 50 gr tereyağ katılmış 150 gr pirinçle (*basmati, thai* ya da *Camargue*) servis edin."

suprême *soslu pirinçli piliç*

Pilicin deliklerini diktikten sonra beyaz sos içinde 40 dakika pişirin. 250 gr pirinci beş dakika ağarttıktan sonra süzün, soğutun ve yeniden süzün. Yarı pişmiş pilici süzün. Suyunu elekten geçirdikten sonra pilici yeniden tencereye koyun. Süzdüğünüz pirinci de ekleyin ve tavuk suyuyla ıslatın. 30 gr tereyağ ekleyin ve kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Pişirme suyunun kalanıyla bir *suprême* sos hazırlayın. Pilici sıcak bir tabağa alın. Sosun bir kısmını üzerine dökün. Çevresini pirinçle kaplayın. Sosun kalanını bir soslukta ayrıca servis edin.

şampanyalı jölede piliç

1,750 kiloluk bir pilicin içine ve dışına tuz ve karabiber atın ve bir tencere içinde tereyağda çevirin. Küçük küpler halinde doğranmış aromalı sebzelerden oluşan bir garnitür ve bir garnitür demeti ekleyin. Tencerenin kapağını kapayın ve önceden 225° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Pişirme sırasında pilicin dört yanını çevirerek her yanının pişmesini sağlayın. Kapağını kaldırın. Yarım küçük şişe şampanya ekleyin. Karıştırın ve pişirmeyi kapağı açık olarak tamamlayın. Hazır tavuk tozu ve şampanyanın kalanıyla sıvı bir jöle hazırlayın. Pilicin pişirme suyunu elekten geçirin ve jöleye ekleyin. Pilici tamamen soğumaya bırakın. Parçalara ayırın ve servis tabağına dizin. Buzdolabında dondurduğunuz jöleyi henüz şurup kıvamındayken pilicin üzerine dökün.

şantiyili piliç

Pirinci katkısız (küçük bir tencerede) pişirin. Domalan parçaları ve ciğer dilimleriyle karıştırın. Pilicin içine doldurun. Açıklığı mutfak ipiyle dikin ve tencerede tereyağda çevirin. Renk almasına izin vermeyin. Tuz, karabiber atın. Kapağını kapayın ve bir saat pişirin. Domalanları portoyla pişirin. Ciğerleri tereyağda kavurun. Pilici süzün. Bir servis tabağına alın ve sıcak tutun. Çevresine domalan ve ciğer dilimlerini yayın. Kümes hayvanları *velouté* pişirme suyunu yarı yarıya buharlaşana kadar pişirin ve iki kaşık çırpılmış kremayla karıştırın. Bu sosu pilicin üzerine dökün.

tarhunotlu piliç

Bir pilici temizleyin ve tarhunotuyla doldurun. Deliği dikin. Üzerini yarım limonla ovun, göğüs ve sırt kısmına ince bir domuz yağı dilimi koyarak bağlayın. Bir tencereye koyarak, yarı yüksekliğe gelene kadar beyaz et sosu ve küçük bir demet tarhunotu ekleyin. Kapağını kapayın. Bir saat pişirin. Pilici süzün. Bağını çözün. Domuz yağlarını ve tarhunotunu ayırın. Ağartılmış tarhunotu yapraklarıyla süsleyin ve bir servis tabağında sıcak tutun. Pişirme suyunu az miktarda ararot ya da yumuşak tereyağla terbiye edin. Elekten geçirin ve iki çorba kaşığı kıyılmış taze tarhunotu ekleyin. Bu sostan az miktarda alarak pilicin üzerine dökün ve kalanını bir sosluğa aktarın.

besin değeri Bir besinin karbonhidratlar, protidler, lipidler, vitaminler ve mineraller açısından objektif olarak değerlendirildiği besleyici niteliklerinin tamamı.

Daha sübjektif olarak, besinler duygusal bir besleyici değere de sahiptir. Neden oldukları duygulara göre de sınıflandırılır: Besleyici, ısı verici, sakinleştirici, uyarıcı ya da "sağlığa yararlı" gibi.

Besset (Jules) Albi'li Fransız yazar (1813-1893). *Art Culinaire* (Mutfak Sanatı) adlı kitabıyla büyük bir başarı kazandı. Académie de Cuisine (Mutfak Akademisi) tarafından şeref diplomasıyla ödüllendirildi. Hem profesyonellere hem amatörlere seslenen kitabıyla döneminde özellikleri pek fazla bilinmeyen zeytinyağının kullanımına geniş bir alan açtı.

beş baharat Çin anasonu, karanfil, rezene, tarçın ve karabiberden oluşan bir Çin baharat karışımı. Toz haline getirilen, soya sosu ve glutamatla sulandırılan beş baharat, kızartılacak ya da sote edilecek etlere ve kümes hayvanlarına katılır.

► Tarif: DOMUZ

beşamel Un ve sütle hazırlanan, yumuşak krema gibi kadifemsi bir dokuya sahip olan beyaz sos. Adını, Marki de Béchameil'e borçludur. Yumurtalı yemeklerde, sebze yemeklerinde, garnitürlü kabuklularda ve gratenlerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Başka malzemeler eklenmesiyle değişik soslar da hazırlanır (Bkz. AURORE, MORNAY, SOUBISE).
► Tarifler: MISIR, PAZI, SOS

beşinci gam Taze ya da ambalajlanmış (buzdolabında birkaç gün saklanabilen) olarak satılan pişmiş yemekleri yüksek sıcaklıkta (oda sıcaklığında saklanabilir hale getirmek üzere pastörize edilen sebzeler ve bazı karışık yemekler) ya da gerekli sıcaklıkta (etler ve balıklar için 85° C'nin altında) işleme tabi tutma. Zaman ve sıcaklık oranı belirleyicidir. Hijyen güvenliği, etiket üzerinde belirtilen saklama süresince soğuk zincirin (0 ve 3°C arası) korunmasına bağlıdır.

beşinci kısım Bir kasaplık hayvanın gövdesinin (iki önde ve iki arkada olmak üzere dört ayrı bölüme ayrılabilen) parçası olmayan diğer elemanların tamamı. Beşinci kısım, kırmızı ve beyaz parçaları, kelle, paça, ciğer gibi sakatatları kapsar.

bêtise İlk üretimi 1850 yılına kadar uzanan, nane kokulu ve yakılmış şekerden üretilmiş bonbon. Cambrai'deki Afchain firması uzun süre kendini *bêtise*'lerin "tek bulucusu" ilan etse de, bu şekerin ilk kez ne zaman ortaya çıktığı tam olarak bilinmemektedir.

Bir çırağın malzeme miktarlarını (şeker, glikoz ve nane) şaşırarak bu şekerin bulunmasını sağladığı da anlatılır. Belki de hamurun içine hava üflenmesi bir şekerlemecinin dehasının sonucudur. Bu bonbona opak görünümünü korumakla birlikte hafiflik sağlayan, henüz sıcak olan şekerin içinde mikroskopik baloncuklar oluşturulmasıdır.

Cambrai spesiyalitesi olmayı sürdüren *bêtise*'ler Valencia'da "*sottise*" adıyla taklit edilmiştir.

beuchelle 20. yüzyıl başında, Edouard Nignon tarafından yaratılan, dananın böbreği ile uykuluğuna, mantar (kuzu mantarı, taşmantarı, *shiitake*), krema ve terayağ eklenmesiyle hazırlanan *à la tourangelle* turta.

JEAN BARDET'NİN TARİFİ

beuchelle à la tourangelle

"Bir gün önceden yaklaşık 200 gr ağırlığındaki bir dana uykuluğunu buzdolabında, soğuk su içine koyunuz. Aynı gün, süzüp, temizleyin ve çevresini saran sinirlerle yağları ayırdıktan sonra, kurulayın. Orta boy bir havuç ve orta boy bir soğanın kabuklarını soyun. Bir dal kerevizi temizleyin ve hepsini ince dilimleyin. Bir tava içinde, iki çorba kaşığı sıvıyağ ve bir parça tereyağ kızdırın. Dana uykuluğuna tuz ve biber attıktan sonra her iki yüzünü renk alana kadar kızartın ve çıkarıp süzün. Sebze dilimlerini tavaya atıp sularını bırakıp çekmelerini sağlayın. Bir tutam kekik, yarım defne yaprağı, bir diş kabuğuyla birlikte ezilmiş sarmısak ve dana uykuluğu ekleyip karıştırın. 10 cl *dry* beyaz şarap (*vouvray*) ve 20 cl tavuk bulyon ekleyin. Tuz ve biber atıp, kapağı kapalı olarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Dana uykuluğunu süzerek çıkarın. İki tabak arasında sıcak kalmasını sağlayın. Pişirme suyunu küçük bir sahana alın. Ateşin üzerine koyduktan sonra 20 cl yoğun taze krema koyun ve yoğun bir sos haline gelene kadar buharlaştırın. Son olarak porsiyon başına bir fındık büyüklüğünde tereyağ ekledikten sonra uykuluğu da ekleyin. Az miktarda dövülmüş sarmısak katın. *Shiitake* mantarlarının saplarını ayırın ve özenle silin. Şapka kısımlarını üç mm'lik dilimler halinde doğrayın. Tereyağ, köpürttüğünüz tavada tuz ve biber atarak kızartın. Tavadan alın ve tencereye ekleyin. Dana böbreğinin yağ ve sinirlerini alın ve üç mm'lik dilimler halinde doğrayın. Bir tavaya fındık büyüklüğünde tereyağ koyun, köpürmeye başladığında böbrek dilimlerini atın, tuz ve biber ekleyin. Tek tek çevirip, tekrar tuz ve biber atın. Çok geçmeden ateşten alın. Dana uykuluğunu da üç mm'lik dilimler halinde doğrayın. Uykuluk ve böbrek dilimlerini uygun biçimde dizin ve üzerine *shiitake* sosunu dökün."

beurre blanc Tereyağ eklenen sirkeli ve yabani sarmısaklı koyu sos. Turnabalığı ve tirsibalığının klasik eşidir. Nantes ve Anjou bölgeleri arasında bu ünlü sosun gerçek babası olduklarına dair tartışmalar vardır. Nantes'li, Clémence adında bir aşçının efendisi Marki de Goulaine'in yakaladığı turnabalığının yanında servis etmek için bir *béarnese* sos hazırlamaya çalıştığı ama yumurta koymayı unuttuğu anlatılır. Sonuç bir başarı hikâyesi olmuştur. Clémence daha sonraları, Nantes yakınlarındaki Chebuette'de küçük bir restoran açmıştır. "Mère Michel" Paris'te, Rennequin Sokağı'ndaki ünlü restoranını açmadan önce, *beurre blanc*'ın sırrını burada öğrenmiştir.

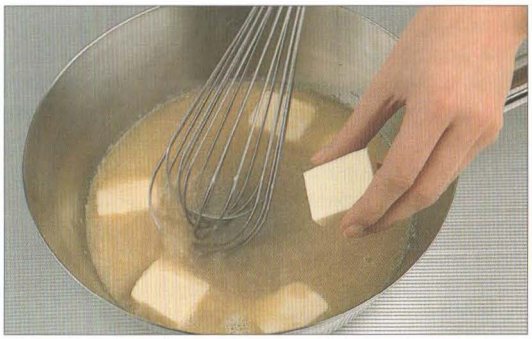
beurre blanc

Beş ya da altı diş yabani sarmısağın kabuğunu soyun ve ince ince kıyın. Çeyrek litre şarap sirkesi, üçte bir litre balık bulyon ve çekilmiş karabiberle birlikte bir tencereye koyun. Üçte ikisinin buharlaşmasını bekleyin. 250 gr çok soğuk, tercihen yarı-tuzlu tereyağı küçük parçalar halinde kesin. Tencereyi ateşten alın, yağı tek seferde içine katın ve pürüzsüz ve köpüksüz bir karışım elde edene kadar bir el çırpıcısıyla hızla çırpın. Tuz ve biber atın. (Bir çorba kaşığı duble krema eklenerek bu karışım stabilize edilirse, buna da "*beurre nantais*" denir.)

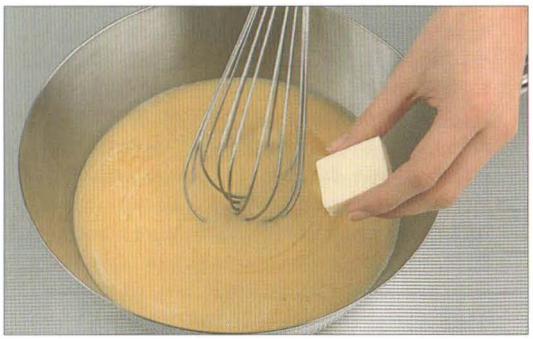
Beurre blanc'ın hazırlanması



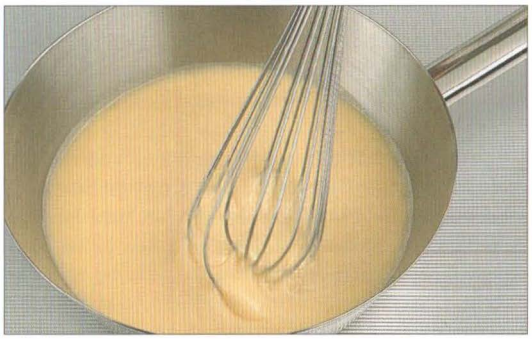
1. İnce ince doğranmış yabansarmısaklarını çok hafif ateşte, beyaz sirke ve bulyon içinde eritin.



2. Ateşten alın, bir yandan çırparak parçalara bölünmüş çok soğuk tereyağ ekleyin.



3. Yağ pürüzsüz, köpüksüz bir karışım haline gelene kadar karıştırmaya devam edin.



4. Geniş bir hareketle hızla karıştırarak beurre blanc'ı *tamamlayın.*

beyaz tereyağlı turnabalığı → TURNABALIĞI

beurre de gascogne Eritilmiş, tuz, biber ve sarmısak ezmesi eklenmiş dana yağı karışımı. Tereyağ içermediği için adına pek de uygun olmayan bu çeşni, ızgaralar, pane yemeklerle ve *à l'anglaise* sebzeler yanında sunulur.

beyaz et [kümes hayvanlarında] Pişirilmiş ve parçalanmış bir kümes hayvanının göğüs kemiğine tutunan beyaz et parçası. Kemik içermeyen beyaz et, kanat altında uzunlamasına uzanır. Domalanla hazırlandığında, sıcak-soğuk ya da sos kaplı olarak servis edilir ve "*suprême*" adını alır. Kümes hayvanlarının beyaz eti özelikle de ince dilimlenmiş ve de lif lif ayrılmış olarak kullanılır.

beyaz kum midyesi Deniz tarağı ve siğilli midyeler gibi kumlu zeminlerde yaşayan ve mutfakta bunlarla aynı biçimde hazırlanan, *Veneriae* familyasından deniz kabuklusu (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Kahverengi büyük kabukları (6-10 cm) pürüzsüz ve parlaktır, görünüşleri cilalı gibidir ve üzerlerinde koyu renkli parlak çizgiler vardır.

JULLIARD YAYINLARININ *ÇAKMAKTAŞINDAN BARBEKÜYE* KİTABINDA R. DUMAY TARAFINDAN VERİLEN TARİF

Kléber Haedens usulü beyaz kum midyesi

"Beyaz kum midyelerini bir tencereye koyarak buharda kabuklarının açılmalarını sağlayın. Etlerini çıkarın. Tereyağ koyduğunuz bir tencerede ince kıyılmış soğancıkları ve ekmek içini beş dakika hafif ateşte pişirin, içine küp küp kesilmiş beyaz kum midyelerini de ekleyin. Tuz, karabiber ve iki ya da üç kaşık taze krema katın, kaynatmayın. Ateşten alın ve bir sarmısak ve maydanoz kıymasıyla iyice karıştırın. Bununla kabukların içini doldurun. Fırına verin ve sararana kadar pişmeye bırakın. Çok sıcak servis yapın."

beyaz pişirme suyu Limon suyu (miktarlar çok yüksekse beyaz sirke) eklenmiş su ve un karışımı.

beyaz şarap Mayalandırma öncesi renklendirme etken maddesi olarak kullanılan, kabukları soyulduktan sonra ezilerek hazırlanan beyaz ya da kırmızı üzümlerden hareketle üretilen şarap. En önemli *dry* beyaz şaraplardan biri Burgonya'da yetiştirilen *chardonnay* bağ çubuğundan elde edilmektedir. *Chenin blanc* ve *sémillon* da, üzümün olgunluk derecesi ve isteğe bağlı (*botyris cinerea* ile) bozulma sonucu elde edilen üzüm suyunun yoğunluğuna bağlı olarak az ya da çok *dry*

kabul edilen şaraplar verir. *Rielsing* ve *gewurztraminer* için de aynı durum söz konusudur.

Bazı siyah üzümler de (*pinot noir*, *meunier*) şampanyada baz olarak kullanılan mükemmel beyaz şaraplar sağlar.

beyaz üzümden beyaz şarap *Chardonnay*, *sauvignon*, *chenin blanc* gibi beyaz üzümlerden elde edilen beyaz şaraplara verilen ad.

beyin Kasaplık hayvanların beyni. İnsanlara hastalık bulaşması endişesiyle, sığır ve koyun beyinlerinin tüketimi Fransa'da yasaklanmıştır (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Kırmızı sakatatlar arasında yer alan beyin, fosfor, protein ve vitamin açısından çok zengindir.

Yeni pembeleşmiş kuzu beyni (100 gr) en lezzetli olanıdır. Daha renkli olan dana beyni (300-350 gr) yakın bir tada sahiptir. Domuz beyni mutfakta daha az kullanılır.

Beyinler genellikle buharda pişirilir ya da *vol-au-vent* gibi garnitürlerin ya da içi dolgulu ekmeklerin bileşiminde yer alır. Ayrıca bkz. BEYİN SALATASI.

beyin: hazırlama
Beyni soğuk su altında yıkadıktan sonra üzerindeki zarı ve çevresini saran kan damarlarını çıkarın. Bir saat kadar sirkeli suda bekletin ve tekrar yıkayın. İstenirse tuzlu suda beyazlatılıp, bol baharatlı bulyon içinde hafif ateşte ya da tereyağ ya da sıvıyağda doğrudan kızartılarak pişirilebilir.

à la meunière beyin
Kuzu ya da dana beynini yıkayın ve durulayın. (Kuzu beynini bütün olarak bırakın, dana beynini dilimlere ayırın.) Tuz, biber atın ve una bulayın. Bir tavada yağı kızdırın, beyinleri renk alana kadar kızartın. Bir tabağa dizin, üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve limon suyu dökün. Bir tavaya az miktarda tereyağ koyun, kahverengileşmesini (*beurre noisette*) bekleyin ve beynin üzerine dökün.

à la Villeroi *kuzu beyni şişi* → ŞİŞ (PANE)

à l'anglaise *kızartılmış dana beyni*
Bir dana beynini temizleyin ve on dakika bol baharatlı suda pişirin. Soğuk su altında soğutun. Suyunu süzün. Yuvarlak dilimler halinde kesin ve yarım saat süreyle bir çorba kaşığı sıvıyağ, limon suyu, kıyılmış maydanoz, tuz ve biberle marine edin. Ardından *à l'anglaise* pane edin, kızartın ve kızartılmış maydanozla peçete üzerinde servis edin.

beyin püre → PÜRE
beyinli beignet → BEIGNET
à la chanoinesse *beyinli sufle* → SUFLE
dana beyni salatası → SALATA

dana beyin sepeti
Bir dana beynini oldukça aromalı bir bulyonda pişirin. Bastırarak süzün ve soğumaya bırakın. İnce yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Zeytinyağı, çok az miktarda kıyılmış sarmısak, limon suyu, tuz ve biber içinde ıslatın. Üç büyük domatesi iyice yıkayın, sapını çıkarın ve kurulayın. Yukarıdan itibaren üçte ikilik kısmına dikey yarıklar açın ve her bir yarığa bir dilim beyin yerleştirin. Yanında *anchoyade* sosla servis edin.

omurilik etli dana kıymasından ya da à la cervelle *danadan bordür* → BORDÜR
Salpicon à la cervelle → SALPICON

şaraplı salça içinde dana beyni
Bir dana beynini yıkayın ve hazırlayın. Bir havuç ve bir büyük soğanın kabuğunu soyun ve ince ince doğrayın, bir garnitür buketiyle birlikte bir tavanın içine alın. Bir diş dövülmüş sarmısak, tuz ve biber ekleyin. 20-30 cl kırmızı Burgonya şarabıyla ve bir çorba kaşığı Burgonya *marc*'ıyla ıslatın. Yarım saat hafif ateşte pişirin. Küçük krutonları tereyağda kızartın. Beyni şaraplı sosun içine atın ve çok kısık ateşte haşlayın. Ardından süzün, bir servis tabağına alın ve sıcak tutun. Pişirme suyunu yumuşatılmış tereyağla yoğunlaştırın ve beynin üzerine dökün. Kızarttığınız krutonlarla süsleyin.

beyin salatası Küçükbaş ya da büyükbaş kasaplık hayvanların beyinlerinden yapılır. Haşlanan beyin dilim dilim kesilerek üstüne limon suyu ve zeytinyağının çırpılmasıyla elde edilen sos dökülür. Mevsimine göre domates ya da yeşil salatayla birlikte de servis edilir.

beze Bir hamurişinin hazırlanmasında kullanılan malzeme ya da hamur parçası. Örneğin, *vacherin* üretmek için bir "kremalı beze" hazırlanır. "Bisküvi bezeleri" arasında bazıları sıcak (*génoise*), bazıları soğuk (rulo bisküvi, Savoie bisküvisi) işlenir.

bezelye Baklagiller familyasından küçük bir bitkinin yeşil renkli ama yenmeyen badıcından çıkarılan yeşil yuvarlak tohum. Her badıçta 3-8 bezelye vardır. Her zaman pişirilerek yenir.

Antik Çağ'dan beri beğenilerek tüketilen bezelye, 17. yüzyılda Fransa'da, Audiger'nin İtalya'dan saraya taze bezelye getirmesiyle özellikle rağbet görmüştür.

Günümüzde, kuzeybatı ve Paris havzasından gelen bezelye üretiminin büyük bir çoğunluğu konserve yapılmakta, dondurulmakta ve yıl boyu tüketilmektedir.

Kabuğu soyularak yenen ve çok daha lezzetli olan küçük taze bezelyeler Mayıs-Temmuz ayları arasında pazarlarda bulunur. Genellikle güneybatı ve güneydoğu bölgelerinden gelir. Kışın İspanya'dan ithal edilir.

"Düz" denilen turfanda bezelyeler (*petit provençal*, *douce Provence*, *Obéron*, *auréole* vb) ve daha büyük ve daha şekerli "kırışık" bezelyeler (*merveille de*

Kelvédon, orféo, aquilon vb) türler arasında yer alır.

■ **Kullanımları**. 100 gr'ında 92 Kcal olan (16 gr karbonhidrat) bezelye fosfor, potasyum ve vitamin açısından zengindir.

Satın alınırken, badıçların pürüzsüz ve parlak yeşil olmasına, taneciklerin fazla büyük ve çatlak olmamasına, gevrek olmasına, un kıvamında olmamasına dikkat edilmelidir. Bazı aşçılar badıçların 12 saatten fazla bekletilmemesini önerir. Bu süre aşıldığında, bezelyenin ayıklanması ve tereyağla karıştırılması (bir litre tanecik için 125 gr) ve soğuk bir yerde saklanması gerektiği söylenir.

Bezelyenin kabuğu elle kolaylıkla soyulabilir. Yıkanmaları gerekmez. İster kaynar suyla ister tereyağla ya da domuz yağıyla pişirilir. Küçük havuçlar (*à la fermière*) ekleyerek, naneyle koku verilebilir. Etlerin ve kümes hayvanlarının lezzetli ve klasik yandaşı olan bezelye genellikle kuşkonmaz uçları ya da enginar tabanı, *à la jardinière* sebzeler ya da *macédoine*'la sunulur. Püresi ya da çorbası yapılabilir ve çorbalara katılabilir. Soğuk olduklarında karışık salatalara ve sebze güvece katılır.

Fransa'da en çok tüketilen konserve olan bezelye, en kalitelilerden seçilir. Dondurulmuş bezelyeler taze gibi pişirilir.

Türkiye'de de yetiştirilen bezelye, çeşitli yemeklerde ya da son zamanlarda garnitür olarak kullanılır. Arak bezelyesi, kırık bezelye, kokulu bezelye, sultani bezelye gibi yerel adlara sahip olan bezelyeden kuşbaşı etle etli bezelye de yapılır.

à la bonne femme *bezelye*

Domuz göğüs yağından 125 gr'ı küçük parçalar halinde doğrayın. Ağartın, soğutun ve tereyağda hafif kavurun. 12 arpacık soğanı ekleyerek kavurun. Hepsini tavadan alın. Pişirme suyuna bir büyük kaşık un atın ve tahta bir kaşıkla karıştırarak kısa bir süre kavurun. 30 cl bol baharatlı beyaz et suyu ekleyerek beş dakika daha kaynattıktan sonra 800 gr ayıklanmış taze bezelyeyi ekleyin. Soğanları, domuz yağlarını ve bir garnitür demetini de katarak kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.

à la française *bezelye*

Bir tencereye 800 gr ayıklanmış taze bezelye, büyükçe doğranmış bir marul, 12 arpacık soğanı, frenkmaydanozuyla zenginleştirilmiş bir garnitür demeti, küçük parçalara kesilmiş 75 gr tereyağ, bir kahve kaşığı tuz, iki kahve kaşığı şeker ve yarım bardak soğuk su koyun. Kapağını kapayarak kısık ateşte kaynatın ve kaynadıktan sonra yaklaşık 15 dakika pişirin. Garnitür demetini çıkarın. Bir çorba kaşığı soğuk tereyağ ekledikten sonra servis tenceresine alın.

à la languedocienne *jambonlu bezelye*

Bir tencereye koyduğunuz kaz yağına dörde bölünmüş bir orta boy soğan ve 125 gr füme edilmemiş yağsız jambonu koyun. Üzerine bir çorba kaşığı un serpin ve karıştırın. 800 gr ayıklanmış taze bezelye ekleyin. 30 cl beyaz et suyuyla ıslatın. Tuz ve bir çorba kaşığı toz şeker atın. Bir garnitür demeti ekleyin. Kapağı kapalı olarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Garnitür demetini çıkarın ve servis tenceresine alın.

à l'anglaise *bezelye*

Bezelyeleri ayıklayın, yıkayın ve tuzlu kaynar suya atın. Kapağı açık olarak pişirin. Süzün ve bir servis kabına alın. Üzerine kıyılmış nane serpin ve yanında ayrıca soğuk tereyağla servis edin. Pişirme suyuna birkaç taze nane yaprağı koyarak aroma verilebilir.

bhujia Haşlanmış nohut ezmesi bazlı bir hamur içinde kızartılan sebzeli (patates, patlıcan, karnabahar, soğan) Hint böreği.

bıçak Bir sap ve kesici ağızdan oluşan kesici alet. Bir uzantısı (ya da kuyruğu) sapın içine girer ve sap bileziğiyle tutturulur. Sap ve ağız arasında, bıçak düz konduğunda yüzeyin masaya dokunmasını engelleyecek biçimde dengede durmasını sağlayan çıkıntılı bir kısım bulunur. Bıçağın sap bileziği yoksa, söz konusu çıkıntı sapı oluşturan iki tabaka (yanlar) arasında sabit olarak tutturulur. Paslanmaz çelik yaygınlaşmadan önce bıçak ağzı, yalnızca meyve ve balıklar (gümüş) için çelikten yapılıyordu. Bununla birlikte, mutfak bıçakları arasında karbonlu çelik daha iyi kullanılmakta ve paslanmadan daha uzun süre dayanmaktadır.

■ **Sofra bıçakları.** Bıçağın atası biçimlendirilmiş çakmaktaşıdır. İlk bıçak ağızları bronzdan, sonrakilerse demirdendi. On altıncı yüzyılın sonuna kadar bıçak, hem kesmeye hem yemek yemeye hem de ekmek dilimlemeye yarıyordu. Ayrıca herkesin kemerinde taşıdığı kişisel bir eşyaydı. İlk yuvarlak uçlu bıçaklar 1630 yılına doğru ortaya çıktı. Bu dönemde görgü kuralları bıçak ucuyla diş karıştırmayı yasakladı. On yedinci yüzyılda, sofra bıçakları kullanıma bağlı olarak farklılaşmaya başladı. Günümüzde et bıçağı, balık bıçağı, peynir bıçağı (çift uçlu) ve pasta bıçakları klasik sofra takımının bir parçasıdır.

Her konuğa bir büyük bıçak (ya da sofra bıçağı), bazen bir *lame-steak* bıçak (tırtıklı, dişli ya da özellikle kesici) ve yemeğe göre değişik formlardaki küçük bıçaklar (greyfrut bıçağı, balık bıçağı, peynir bıçağı, meyve bıçağı, tatlı bıçağı) verilir. Tereyağ servisi için tasarlanmış sürme bıçağı ucu yuvarlak, ağzı bilenmemiş bıçaklardır. Ekmek bıçağı tırtıklıdır.

■ **Mutfak bıçakları**. Bir müzisyenin enstrümanı gibi, bir şefin bıçakları da kendisine özeldir: Ağırlıkları, dengeleri ve formları belirleyici rol oynar. Klasik takımlar şu parçaları içerir: "Kasap" bıçağı (kemikleri çıkarmak için küçük, kısa ağızlı, sapa yakın kısımda geniş ve ucu sivri, dilimlemek için uzun ağızlı, geniş ve sivri), dövme bıçağıyla birlikte "mutfak" bıçağı (kemikleri yarmak, parçalamak, etleri kesmek için ağır, dayanıklı ve kalın), dilbalığı fileto bıçağı (uzun ve esnek ağızlı, ucu sivri), jambon bıçağı (uzun ve esnek ağızlı, ucu yuvarlak, tek parça, dişli ya da tırtıklı), "şef" bıçağı (dilimlemek, soymak ve kıymak için çok

geniş ve sert ağızlı, ucu sivri), ince işler bıçağı (meyve ve sebzeleri soymak ve her türlü küçük işi yapmak için daha küçük, çok fazla kullanılan, çok geniş olmayan, ucu sivri), doğrama bıçağı (sebzeler için özel olarak tasarlanmış), dilimleme bıçağı (çok uzun, ağzı esnek, ucu sivri). Dönercilerin kullandığı hayli uzun olabilen döner bıçağı da bunlardandır.

Evlerdeki mutfaklarda genellikle elektrikli olabilen bir kesme bıçağı, bir dilimleme bıçağı, iki ince işler bıçağı, bir parçalama bıçağı, bir jambon bıçağı, bir de dilbalığı fileto bıçağına ihtiyaç duyulur.

Bu bıçak takımını çeşitli küçük aletler tamamlar: Sebze ve meyveleri soymak için bir soyma bıçağı (ya da "ekonomik" bıçak), domates bıçağı (çok ince tırtıkları olan), ıstakoz bıçağı (ucu sivri, kısa ve kalın, kılıflı), turunçgiller bıçağı, oyma bıçağı, kazıma bıçağı.

Pastanecilikte, marmelat sürmek için sürme bıçağı (uzun, yuvarlak uçlu), tartlar ve krepleri kaldırmak için palet-bıçak (esnek ve kesici olmayan), bisküviler, kekler ve *brioche*'ları dilimlemek için testere-bıçak.

■ **Profesyonel bıçaklar.** Birçok bıçak, mutfak ve kasap profesyonellerine yöneliktir: Satır (kemikleri parçalamak için, çok kalın dikdörtgen ağızlı), yarma bıçakları (özellikle de koyun ve domuz omuriliğini ve kaburgalarını parçalara ayırmak için geniş ağızlı, ince ve yuvarlak), domuz yağı dilimleri ve parçaları için bıçak (kalınlığı ayarlamak üzere gevşetilebilen vidalarla donatılmış), et bıçağı (kıyılan eti, sosis etini kaldırmak için spatula biçiminde), "şövalye" denilen sinir alma bıçağı, kızartmalık patates ya da jülyen doğrama bıçağı (düzenli aralıklarla küçük dikey ağızları bulunan), soğan bıçağı (göz yaşarmasını engellemek üzere, uç kısmında şeffaf plastik bölmesi bulunan), balık bıçağı (ağzı girintili çıkıntılı), somon füme bıçağı (uzun ve esnek ağzı tırtıklı), salam bıçağı (testere ağızlı ve sapı ağza göre açılı), dondurulmuş ürünler bıçağı (ağzı kalın ve bir ya da iki yanı düzensiz dişlerle donatılmış).

bıldırcın *Phasianidae* familyasından, kekliğe benzeyen küçük göçmen bir kuş. Kanada'daki yabanıl eşdeğeri "Virginia kekliği" adını taşımaktadır. Uzakdoğu kökenli bu tür, artık kümes hayvanı gibi yetiştirilmektedir (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Çok narin ve lezzetli olan "*caille de fusil*" sonbaharda yağlı ve tombul olduğundan bekletilmeden yenmelidir. Daha az kokulu ama oldukça kaliteli bir ete sahip olan, yakalandıktan sonra yağlandırılmış bıldırcınla aynı biçimde hazırlanır. İçi boşaltılan ve üzeri domuz yağına bulanan 150-200 gr'lık bıldırcınlar çevrilerek kızartılır (özellikle şişte), ızgara yapılır, içi doldurulur ve bir kanepe üzerinde sunulur. Soğuk-sıcak patesi ya da güveci de yapılabilir. *Mirabelle* eriği boyutundaki, sarı-yeşil renkli, üzerinde kahverengi lekeler bulunan bıldırcın yumurtaları katı pişmiş, sahanda ya da kayısı olarak sunulabilir.

à la périgourdine *jölede doldurulmuş bıldırcın*
Bıldırcınları hazırlayın ve ince dilimlenmiş kaz ya da ördek ciğerli harcı ekleyerek doldurun. Biçimlendirin ve ayrı ayrı müslinlere sarın. Madeira şarabıyla hazırlanmış et jölesi içinde 20-25 dakika haşlayın. Jöle içinde soğumaya bırakın. Jöle donmadan önce bıldırcınları süzdürerek alın, müslinleri çözün ve bıldırcınların üzerini temizleyin. Jöleyi ağarttıktan sonra bıldırcınları jöleyle kaplayın. Servis edileceği ana kadar buzdolabına koyun.

à la romaine *bıldırcın*
On iki küçük soğanın kabuklarını soyun ve ince kıyın. 100 gr pişmiş jambonu ince dilimleyin. Pişirilecek bir kilo bezelye elde edilecek kadar bezelye ayıklayın. Soğanları ve jambonu 30 gr tereyağda kavurun. Bezelyelere bir tutam tuz, bir tutam şeker ve bir garnitür buketi ekleyin. Kapağını kapayın ve 20 dakika hafif ateşte pişirin. Sekiz bıldırcını temizleyin, başka bir tencerede, harlı ateşte, tereyağda çevirin. Sebzeleri ekleyin, kapağını kapayın ve önceden ısıtılmış 230° C'lik fırında 20 dakika pişirin. Pişirme kabında servis edin.

asma yaprağında bıldırcın
Dört büyük taze asma yaprağını yıkayın ve kurulayın. (Konserveyse, bol suyla durulayın, silin ve saplarını koparın.) Dört bıldırcının içini boşaltın, tuz ve biber atın. Göğüs ve bacaklarını bol bol yağlayın. Her bıldırcının göğsü üzerine bir asma yaprağı koyarak kenarlarını aşağı kıvırın. Bıldırcın ve yaprağın üzerinden iki ince dilim domuz yağı sarın ve bağlayın. Bunların da üzerini geniş bir alüminyum kâğıt parçasıyla sarın. 20 dakika sıcak fırında ya da odun ateşi közünde ya da 15 dakika şişte pişirin. Çıkardığınız kuşları domuz yağı dilimlerini ayırarak, uzunlamasına ikiye keserek , yanında cips ve tereotuyla ya da şişte kızartılmış mantarlarla servis edin. (Bkz. 119. sayfadaki fotoğraf)

bıldırcın kızartma
Bıldırcınları bir asma yaprağına sardıktan sonra ince bir dilim domuz yağıyla sarın. Bağlayın ve harlı ateşte şişte ya da fırında 15-20 dakika pişirin. Hazırladığınız kanepeler üzerine dizin. Tereotu ve dörtte bir dilimlenmiş limonla süsleyin ve deglaze pişirme suyunu ayrıca servis edin.

Cinq-Mars *bıldırcın yemeği*
Bıldırcınların tüylerini yolun, içini boşaltın ve tütsüleyin. Havuç, soğan ve dal kerevizle jülyen sebzeler hazırlayın. Bunları tereyağda çevirin, tuz ve biber atın. Bıldırcınları da tereyağda renk alana kadar çevirin, tuz ve biber attıktan sonra üzerine jülyen sebzelerin yarısını, iki ya da üç çorba kaşığı *xérès* (beyaz İspanyol şarabı) ekleyerek, kapağını kapayın ve önceden ısıtılmış 275°C fırında on dakika pişirin. Bıldırcınları alın, bir tavaya ya da tencereye yerleştirin. Üzerine jülyen doğranmış mantarları (mümkünse yabani), domalanları ve saplarını serpin. Kalan jülyen sebzeleri dökün, pişirme suyunu, iki çorba kaşığı konyak ve birkaç fındık büyüklüğünde tereyağ ekleyin. Tencerenin kapağını ka-

payın ve sulandırılmış unla sıvayın. Tencereyi bir benmariye koyun, ateşte kaynattıktan sonra, tamamını 210° C'ye düşürülmüş fırına koyun ve yarım saat daha pişirin. Tencereyi çıkarın ve çok sıcak servis edin.

denizkestanesi kabuğunda küçük bıldırcın yumurtaları → RAFADAN YUMURTA

ESKİ BİR TARİF

gömlekte bıldırcın

"Domuz barsaklarını yıkayın. Bıldırcınları graten harcıyla doldurun, tuz ve biber atın, küçük birer parça barsak içine ayrı ayrı yerleştirin. Uçlarını bağlayın. Bıldırcınları kaynar durumdaki açık renk sosa atın. Yirmi dakika kadar haşlanmalarını bekleyin. Süzün, bıldırcınları barsaktan çıkarın, sosu yoğunlaştırın ve bıldırcınların üzerine dökün. Sos yerine, iyice aroma katılmış ve yoğunlaştırılmış kümes hayvanları konsomesi de kullanılabilir."

Monselet *doldurulmuş bıldırcın*

Bıldırcınların tüylerini yolun, içini boşaltın ve kemiklerinin yarısını çıkarın. İçini domalan ve kazciğeri *salpicon* ile doldurun. Birer parça müsline sarın ve artık kemikler ve artık parçalarla hazırlanmış Madeira şaraplı et suyunda 15 dakika haşlayın. Kuşları süzün, müslini çıkarın ve dilimledikten sonra tereyağda kavrulmuş enginar tabanları, yatak mantarları ve kalın domalan dilimlerinden oluşan bir garnitürle birlikte toprak bir kaba koyun. Pişirme suyunu elekten geçirin, eşit miktarda yoğun taze krema katın ve yoğunlaştırın. Bıldırcınların üzerine dökün. Kapağını kapayın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin. Pişirme kabında servis edin.

Petit-duc *ızgara bıldırcın*

Eritilmiş tereyağa ve ekmek kırıntılarına bulanmış bıldırcınları ızgara yapın. *Anna* patatesleri üzerine dizin. Her bir bıldırcının üzerine büyük bir ızgara mantar koyun. Üzerine yoğunlaştırılmış Madeira şarabı ve tereyağ eklenmiş av eti fümeden birkaç kaşık dökün.

torbada bıldırcın dolması

Sekiz bıldırcının tüylerini yolun, içini boşaltın ve kemiklerini çıkarın. 175 gr graten harcı, üç ya da dört kıyılmış tavuk ciğeri ve bir çorba kaşığı ince doğranmış domalan ekleyin. Her bir bıldırcını bu harcın sekizde biriyle doldurun. Bıldırcınları biçimlendirin. Bir yağlı kâğıt şeridiyle çevreleyin. Yağlanmış bir tencerenin içine sıkıştırarak yerleştirin. Üzerlerine az miktarda eritilmiş tereyağ, tuz ve biber dökün. Önceden 250° C'ye ısıtılmış bir fırında 18-20 dakika, üzeri kapalı olarak pişirin. Bıldırcınları pişirme kabından çıkarın, kâğıtlarını alın ve oval kâğıt torbalar içine koyun. Madeira şarabıyla inceltilmiş pişirme suyunu üzerlerine dökün. Torbaları beş dakika fırına sürün ve bir servis tabağına alın. Aynı yöntemle *à l'italienne* torbada bıldırcın (İtalyan sosuyla), *Lamballe* bıldırcın (kremayla bağlanmış jülyen mantarlar ve domalanlar üzerinde), *Lucullus* bıldırcın (kaz ya da ördek ciğeriyle ve domalan parçaları garnitürüyle), *à la mirepoix* bıldırcın (*à la mirepoix* sebze fondüsü eklenmiş pişirme suyuyla kaplanmış), *Mont-Bry* bıldırcın (domalanlı kümes hayvanları harcıyla süslenerek, şampanyayla inceltilmiş pişirme suyuyla ıslatılarak, horoz ibiği ve böbreği yanında), *à la Périgueux* bıldırcın (domalan dilimleri ile süslenmiş ve *Périgueux* sosuyla ıslatılmış), *à la Strasbourgeoise* bıldırcın (Strasbourg kaz ya da ördek ciğeriyle birlikte) vb yapılabilir.

kirazlı bıldırcın

Bir kilo kirazın saplarını koparın, çekirdeklerini çıkarın. 250 gr şeker ve on cl suyla bir tencereye koyun, sekiz on dakika haşladıktan sonra üç çorba kaşığı frenküzümü jölesi ekleyip, beş dakika daha pişirin. Bıldırcınları kızartın. Piştiklerinde, kirazları ve pişirme suyundan bir miktar ekleyin ve ısıtın. Bıldırcınları çevreleri vişnelerle süslenmiş olarak servis edin.

biarritz usulü *bkz.* biarrote (à la)

biarrote (à la) [Biarritz usulü] *Pommes duchesse* üzerine yerleştirilmiş ve ızgara taşmantarlarıyla çevrelenmiş küçük et parçaları. Aynı tanım, beyaz şarapla sote edilmiş bir tavuk yemeği için de kullanılır.

biber Domates ve patlıcan gibi *Solanacea* familyasından, Cristophe Colomb tarafından Amerika'da keşfedilen meyveleri, sebze ya da baharat olarak kullanılan ve botanikçiler tarafından 16. yüzyılda tanımlanan bir bitki. Daha sonra bütün dünyada yetiştirilmeye başlanmıştır.

■ **Türleri.** Birçok biber türü (Bkz. Tablo) vardır. Kimi taze, kimi kurutulmuş olarak satılır. Dolmalık biber, taze sebze olarak satılan tatlı bir biberdir (Bkz. *Dolmalık Biberler Tablosu*, DOLMALIK BİBER). Paprika, kurutulmuş ya da toz olarak satılan kırmızı biberdir. Biber, C vitamini açısından zengindir. Keskin tadı tatlıdan çok acıya değişiklik gösterir. Çok acılarına "zehir gibi" denir. Biber, aynı zamanda, hem bitkinin hem meyvenin hem taneciğin hem de onlardan çıkarılan baharat ve çeşninin genel adıdır.

Özellikle Meksika'da biberler çok çeşitlidir (Bu tat, yemeklere de yansır): *Ancho* (kalp biçiminde, aromalı ve tatlı), *chipotle* (koni biçimli, kiremit rengi ve çok acı), *pequin* (parlak kırmızı, küçük ve çok acı, kuru olarak kullanılır), *malagueta* (Bahia kökenli, çok sert ve çok acı) ve *poblano* (koyu yeşil, oldukça büyük ve kokulu).

Antiller'de biberler, görüntülerine göre adlandırılır:

▶

Asma yaprağında bıldırcın

Tarifi için 117. sayfaya bakınız



Değişik bahçe biberi türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Tanım	Sunum	Lezzet
Cayenne biberi	Brezilya, Meksika	Küçük kırmızı biber	Toz	Güçlü
Espelette biberi	Bask ülkesi	Orta boy, kırmızı	Bütün, toz ya da ezme	Acı
Habanero biberi	Meksika	Küçük, yuvarlak, sarı ila canlı kırmızı	Kuru	Çok güçlü
Kuş biberi	Brezilya, Guyana, Meksika	Küçük, 2-4 cm, kırmızı ya da yeşil	Taze ya da kuru	Güçlü
Kırmızı biber	Tropikal Amerika	Küçük ile büyük çok sivri	Kuru	Tatlı
Yeşil biber ya da bahçe biberi	Güney Fransa	Uzun ya da kısa hacimli	Taze ya da sirke içinde turşu	Tatlı

Zozio biber ("papağan dili"), fener biber ya da genellikle çok acı olan yedi-kısa-kabarcık biber. Anadolu'da biber dolması, biber salçası, biber turşusu terimleri çeşitli kullanım alanlarını gösterir. Kökeninin Amerika olmasına karşın Anadolu'nun hemen her yerinde yetişir ve Türk mutfağının da ayrılmaz bir parçasıdır.

■ **Kullanımları.** Fransa'da biber uzun süre başka baharatlarla karıştırılmış ve Bask bölgesi dışında kullanımı sınırlı kalmıştır. Meksika'da, bütün yahniler ve bütün soslar (*moles*) acıdır. *Chile*, özellikle de Angola fasulyesi (Bkz. CHILI CON CARNE), avokado, meyveler ve hatta peynirlerde çeşni olarak kullanılır. Kuzey Afrika'da *harissa*, kuskus ve birçok başka yemeğin çeşnisidir.

Hintliler'in körili baharatlarının çoğu biber içerirken, Çinliler'in *öt*'ü tuz ve sıvıyağ katılan ve birçok yemeğin yanında sunulan bir kırmızı biber püresidir. Son olarak Amerikan *tabasco*, tuz ve sirkeyle ezilen kuşbiberi karışımı olarak kırmızı etlere ve bazı kokteyllere katılır.

biber püresi → PÜRE
biberli sıvıyağ → SIVIYAĞ
biberli tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT'TAKİ *LES PYRENEES* RESTORANININ TARİFİ

morinalı doldurulmuş pimientos del piquillo

"300 gr morina balığını 24 saat önceden soğuk suya bırakarak tuzunu giderin. İki soğanın kabuğunu soyun ve kıyın. Üç diş sarmısağın kabuğunu soyun ve kıyın. Hepsini küçük bir tencerede iki cl zeytinyağıyla yarım saat pişirin. Morina balığını kılçık bırakmamaya dikkat ederek parçalayın. Soğan ve sarmısakla bir dakika pişirin. Ateşten alın ve 80 gr ufalanmış ekmek ekleyin. Çeşnisini kontrol edin ve ayarlayın. Bir kenara ayırın. Bu harçla 12 *pimientos del piquillo*'yu doldurun. Bunlar dışındaki üç *pimientos*'u beş dakika 15 cl *crème fleurette* içinde pişirin. Hepsini karıştırın ve ince elekten geçirin. Tuz ve bir tutam şeker atın. Bir yumurtayı beş cl soğuk sütle çırpın. *Pimientos*'u una ve yumurtaya bulayarak sekiz cl zeytinyağı bulunan tavada çift yönlü kızartın. Servis tabağına biber harcından dökün (kalanını soslukta servis edin). İçi doldurulmuş *pimientos*'u üzerine dizin ve maydanozla süsleyin. Çok sıcak servis edin."

biber [baharat] Karabibergiller familyasından, Hindistan, Cava ve Sonde Adaları kökenli, çiçekleri önce yeşil, sonra kırmızı ve en sonunda kahverengi olduktan sonra kararan, kuruyan ve toplandıktan sonra pörsüyen yemiş salkımları veren biber bitkisinin baharat olarak kullanılan meyvesi.

■ **Türleri.** Fransa'da yalnızca *piper nigrum*'un tohumu yasal olarak "biber" adıyla anılabilir.

- Karabiber, henüz kırmızıyken toplanan ve kurutulan bütün biberdir, çok acıdır.
- Yeşil biber, olgunlaşmadan önce toplanır, kurutularak, sirke içinde ya da salamura olarak satılır. Kokusu daha az acı, daha meyvelidir.
- Beyaz biber çok olgunken toplanır ve tuzlu su içinde bekletildikten sonra kabuğundan ayrılır. Daha az acıdır ve özellikle de beyaz sosları çeşnilendirmeye uygundur. Dövüldüğünde "*mignonnette*" (iri dövülmüş karabiber) adını alır ve diğer biberlerle karıştırılabilir.
- Gri biber, karabiber ve beyaz biber karışımıdır.

Biber adı altında satılan diğer baharatlar bir sıfatla birlikte olmak zorundadır. Bunlar arasında tadı hem zencefil hem zerdeçala benzeyen "Gine biberi", yine biber ailesinden ama başka bir tür olan çok acı "uzun" biber, "küçük" biber ya da "*poivrette*" yani çöreotu, son olarak "pembe" biber ya da küçük Güney Amerika ağacı olan *schinus molle*'ün hafif acı lezzetli bir çekirdeği olan "Amerikan" biberi (aromalı ve dekoratif olan bu biber "yeni mutfak"da özellikle beğeni kazanmıştır) sayılabilir.

Biber tane olarak ya da çekilmiş halde satılabilir. Özelliklerini korumak için ihtiyaç oldukça çekilmesi tercih edilmelidir. En iyi türleri genellikle ihraç edildiği limanın adını taşır: Tellicherry (Hindistan) beyaz biberi, Kampong (Sonde Adası) karabiberi, Magalore (Madras) karabiberi, Saigon karabiberi, Singapur karabiberi vb.

Değişik biber [baharat] tiplerinin ve bibere yakın türlerin özellikleri

Tipler	Bitki	Köken	Görünüm	Lezzet
Biberler				
Beyaz biber, akbiber	Karabiber ağacı	Hindistan, Brezilya, Endonezya Malezya, İtalya	Çok olgun (kırmızı) toplanan yemiş, tuzlu suda bekletilir, kabuğu ayıklanır, kurutulur, toz ya da tane olarak satılır	Oldukça acı
Karabiber	Karabiber ağacı	Hindistan, Brezilya, Endonezya Malezya,	Olgunlaşmadan toplanan siyah yemiş kurudukça kararır ve yüzeyi kırışır, toz ya da tane olarak satılır	Acı
Yeşilbiber	*Poivrier noir*	Hindistan, Brezilya Endonezya Malezya,	Olgunlaşmadan toplanan yeşil yemiş taze (yerinde), salamura ya da kuru olarak satılır	Acı, meyveli
Bibere yakın türler				
Jamaika biberi	Mersin-biber	Jamaika	Yeşil toplanan kara yemiş güneşte kurutulur	Çok belirgin
"Pembe" biber ya da Amerikan (California) biberi	*Shinus molle*	Güney Amerika	Koyu pembe ile kırmızı yemiş	Biraz acı, aromalı
Sichuan (siçuan) biberi ya da *fagara*	Dikenli dişbudak	Çin	Koyu renkli, oldukça büyük kurutulmuş, çatlamış yemiş	Acı, çiçeksi

■ **Tarihi.** Tarihin en eski zamanlarından beri biber en popüler ve dünyada en yaygın baharattır. Uzun süreden beri Hindistan'da ve Çin'de kullanılan biber, Büyük İskender tarafından İÖ 4. yüzyılda Roma'ya getirilmiştir. Roma'da biber, ardıçla karıştırılarak kullanılırdı. İÖ 1. yüzyılda Apicius tarafından lapaların yavanlığını gidermek ve dinlendirilmiş etlerin fazla güçlü aromasını saklamak için kullanılan biber, 14. yüzyılda Taillevent'de de önemli bir rol oynamaya başladı.

Ortaçağ'da, biber az bulunan pahalı bir baharat haline gelmiş ve vergi ödemelerinde ya da mal alımlarında para yerine bile kullanılmıştır. Büyük kâşifler, bazen yalnızca baharat bulmak amacıyla yolculuklara çıkmışlardır. Asırlar geçtikçe biber modası yayılmış ve diğer baharatlardan ayrılarak tuz kadar yaygın kullanılır hale gelmiştir. Fort-de-France'ın başındaki Lyonlu Pierre Poivre, 1770 yılında Burbon Adası'nda (bugün, Reunion) o güne kadar yalnızca Asya'da yetiştirilen biber yetiştiriciliğini başlatmıştır. Günümüzde Avrupa'nın yıllık biber tüketimi kişi başına yaklaşık 100 gr'dır.

Biber acı tadını esansiyel yağlara, acı reçinesine ve kristalsi bir madde olan piperine borçludur. İştah açar ve sindirimi kolaylaştırır. Mineral tuzlar açısından zengin olan biber yüksek dozlarda uyarıcı ve rahatsız edici olabilir.

■ **Kullanımları.** Birçok yemek, adını ve özelliğini biberden alır: Biber sosu, biberli *steak*, Alman *Pfefferkuchen* (baharatlı ekmek, tam çevirisi "biberli pasta) ya da Hollanda'ya özgü *pepper pot* (çok baharatlı, soğanlı koyun yahnisi).

Biber en çok kullanılan, sıcak ve soğuk bütün tuzlu yiyeceklere katılan baharattır. Çekilmemiş taneciler halindeyken balık bulyonlara, marinadlara ve sirkeli konservelere koku verir. Kırıldığında, ızgaralara, bazı çiğ yenen sebzelere, harçlara ve köfte karışımlarına katılır. Taze çekildiğinde salatalar ve yemeklere eklenir.

Yeşil biber, özellikle de ördek tava, balık güveç ve avokado salatasında kullanılır.

► Tarifler: KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ, ÖRDEK, SIĞIR, SOMON, YABAN ÖRDEĞİ

biberiye *Labiacae* familyasından, yaz kış dökülmeyen üzeri koyu yeşil, altı beyazımsı, yaprakları taze ya da kurutulmuş halde çeşni olarak kullanılan Akdeniz Bölgesi kökenli aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR)

Bu yapraklar çok acı bir lezzete ve güçlü bir aromatik kokuya sahiptir. Bir marinad, bir yahni, bir av eti yemeği ya da bir ızgaraya koku vermek için çok az miktarı yeterli olur. Biberiye dana eti, domatesli soslar ve fırında pişirilen balıklara özellikle yakışır. Kuzey Avrupa'da, sosis etine, süt domuzuna ve kuzu çevirmeye katılır. Çiçekleri salatalarda kullanılabilir. Üzeri şekerle kaplanarak süs olarak kullanılır. Son olarak, bir Narbonne spesiyalitesi olan biberiye balı, en çok aranan ballardan biridir.

biberli Aromalı bir tatla birlikte hafif acı bir lezzeti tanımlayan sıfat. "Biberli" denilen nane ya da bazı *bolet* mantarlar için kullanılır. Ağızdaki tat tolere edilebilir kaldığı sürece "biberli bir tadı var" denilir.

bichof Şarap, narenciyeler ve baharatlarla hazırlanan, sıcak ya da buzlu servis edilen eski bir içecek. Günümüzde *bichof*'un yerini *sangria* ve meyveli kokteyller almıştır.

Ren *şaraplı* bichof

Ateşte 30 cl su, 250 gr toz şeker, bir portakalın ve bir limonun kabuğu, iki karanfil taneciği ve bir çubuk tarçını pişirin. 75 cl Ren şarabı ekleyin. Sıvının yüzeyinde hafif bir beyaz köpük oluşana kadar ısıtın. Çin eleğinden geçirin. Testiyle ya da büyük bir punç kabıyla servis edin.

biçimleme Pişirme öncesinde son halini vermek üzere, bir et ya da harcı bir file, bir barsak ya da kalıba koyma. İşlem, biçim bozukluğu ve ağırlık kaybına uğramadan süzme, buharda pişirme, kurutma, füme yapma olanağı sağlar.

biçimlendirme Bir yemeğe, genellikle pişirme öncesinde son formunu verme. Mayalı bir hamuru kalıba yerleştirmeden önce biçimlendirme, bir balık ya da et yemeğini, içini doldurarak, pane yaparak ya da üzerini kaplayarak pişirme de aynı biçimde tanımlanır.

"Biçimlendirme", bir *à génoise* hamuru ya da emülsiyon halindeki bir sos için, hamur kalıba konmaya hazır olduğunda ve sos pişmeye yaklaştığında da kullanılan bir terimdir.

biçimlendirme *bkz.* döndürme

bifidus Anne sütüyle beslenen çocukların barsaklarında bulunan özel bir bakteri olan *bifidobacterium*'a Fransa'da halk arasında verilen ad. Bu laktik maya, laktobakteriler ailesine aittir. Tek başına ya da başka bakterilerle birlikte, yeni süt ürünlerinin elde edilmesine olanak sağlar: Mayalı süt, yoğurt (Bkz. YOĞURT) ya da sağlık için faydalı *bifidus*'lu peynirler gibi.

biftek Izgarada ya da tavada pişirilen, 100-200 gr ağırlığında olabilen, fazla kalın olmayan sığır eti -at eti de olabilir- dilimi. Kısaltılmış İngilizce adıyla *steak* olarak da adlandırılır. Filetolar, *faux-filet*, *romsteck* ve *aiguillette* (ince uzun kesilmiş et dilimleri) en çok tercih edilen bifteklerdir (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Omuz altındaki parçadan, merlan ve puvardan elde edilen biftekler, ağ kısmı kadar gevrektir. Dana filetosunun alt kısmı, kuyruk, kol kemiği üzerindeki ince et, yan kısımlar özellikle "lezzetli"yken, el ve ayak etleri az pişmiş tercih edilir.

Bignon (Louis) Fransız lokantacı (Hérisson 1816-Mavau 1905). Paris'te önce *Café d'Orsay*'da sonra da *Café de Foy*'da garson olarak işe başladı. Bu kafenin sahibi oldu. 1847'de kafeyi kardeşine bıraktıktan sonra *Café Riche*'i yönetmeye başladı. Burayı Paris'in ilk sofralarından biri haline getirdi. Bağcılık ve tarımcılıkla da uğraştı. Fransa Çiftçiler Birliği'nin kurucu üyesi oldu. Légion d'honneur alan ilk lokantacıdır.

bigorneau [vignot] Karındanbacaklılar familyasından, Normandiya ve Bröton kıyılarında toplanan, iki üç cm boyundaki küçük yumuşakça (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Kahverengi ya da siyah yuvarlak kabuğunun üzerinde ince ve düzgün çizgiler vardır.

Bigorneau, solungaç kapağı çıkarılarak, tuzlu suda beş dakika haşlandıktan sonra yanında çavdar ekmeği ve tuzlu tereyağla soğuk olarak yenir. (Çengelli bir bıçak yardımıyla kabuğundan parçalanmadan çıkarılmalıdır, aksi takdirde çok uzun süre pişirilmesi gerekeceğinden parçalanır.) Salatası da yapılır. Bölgelere göre "*vignot*" (ya da "*vigneau*"), "*brelin*", "*littorine*", "deniz salyangozu" ya da "*guignette*" adını alır.

bigos Tuzlanmış lahana ve pişmiş etle hazırlanan, "avcı yahnisi" de denilen bir Polonya yemeği. *Bigos*, ızgara yapılmış küçük sosislerle servis edilir. Çorbadan önce sunulur.

bigos

Dört kilo tuzlanmış çiğ lahanayı, suyunu defalarca değiştirerek yıkayın. Küçük bir tencereye koyun ve üzerini örtecek kadar soğuk su ekleyin. Kaynatın. Dört elmanın kabuğunu soyun, dördc bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Üzerlerine limon sıkın. İki büyük soğanın kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Lahanaları süzün, elmaları ve soğanları ekleyin. Dört çorba kaşığı erimiş domuz yağını bir tencerede kızdırın ve kalın bir dilim lahananın üzerine bir tabaka pişmiş et (ördek, sığır, jambon, kuzu, tuzlanmış domuz eti, hatta keçi eti) dilimleri dizin. Tencereyi aynı sırayla doldurun. Bazı katlara az miktarda erimiş domuz yağı gezdirin. Malzemenin üzerine gelecek kadar bulyon doldurun, kapağını kapayın ve hafif ateşte bir buçuk saat pişirin. Sonra pişirme suyuyla bir *roux blanc* hazırlayın. *Bigos*'un üzerine dökün ve yarım saat daha pişirin.

bileği 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.

billurlaşmış [kristalize] **şeker** Saflaştırılmış ve kristalize edilmiş bir şekeri niteleyen sıfat (Bkz. *Şekerler Tablosu*, ŞEKER). Billurlaşmış şeker, beyaz ya da esmer, düzgün olmayan, yoğun ve sıcak bir şeker şurubunun keten ya da pamuktan bir ip üzerinde ağır ağır kristalize edilmesinden elde edilen kristaller biçimindedir.

Şampanyanın, rakılı meyvelerin ve ev yapımı likörlerin hazırlanılışında kullanılır. Şekerleme yapımında billurlaşmış şeker içerisine fondanlar, biçimlendirilmiş meyveler, badem ezmeleri vb konulur. Bunlara şekerleme de denir.

Billurlaştırılmış şeker, bir kilo şeker ve 40 cl suyla hazırlanır. Bir dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Şekerlenecek olan unsurlar bir *candissoire* içinde bir ızgara üzerine konulur, bunun üzeri bir başka ızga-



▲ ***Biralar. Her zevke göre bir renk.*** *Sarı (solda), kızıl, siyah (sağda): Meraklılarının tercihleri ayrı ayrıdır.*

rayla örtülür ve unsurları tamamen kaplamak için şeker üzerlerine dökülür. Bunlar yağlı kâğıt altında korunur, şurubu almadan ve bir tabaka kristalize şeker elde etmeden önce on iki saat dinlendirilir.

billy by Beyaz şarap, soğan, maydanoz, kereviz, füme balıkla pişirilen ve midyelerle hazırlanan bir çorba. Midye ve parmesan parçalarıyla birlikte, sıcak ya da soğuk olarak, taze kremayla terbiye edilerek sunulur.

Billy adındaki midye düşkünü bir müdavimin talebi üzerine, *Maxim's* restoranlarının şefi Barthe tarafından yaratıldığı söylenmektedir. Diğer kaynaklara göre, *billy by* ya da *bilibi*, 1944 çıkarması sırasında, adı Bill olan bir Amerikalı subay tarafından verilen bir veda yemeği sırasında Normandiya'da doğduğu, çorbanın adının "*Billy, bye bye*" sözcüklerinin "*billy by*" haline dönüşmesinden geldiği de ileri sürülmektedir.

bira Çimlendirilmiş tahıllardan (esas olarak da arpadan), şerbetçiotu eklenen şekerli şıranın mayalandırılmasıyla elde edilen alkollü içki.

Fransız ve Belçika yasaları belli miktarda mısır ve pirinç eklenmesine izin verirken, Almanya, bu alanda bir "saflık yasası" (1516 tarihli) getirerek bu uygulamayı yasaklamıştır.

■ **Tarihi.** Bira dünyanın en yaygın ve bilinen en eski içeceğidir. MÖ 8000 yılında, tahılların mayalandırılmasıyla hazırlanan bir içkinin ilk izleri Kudüs'te (Ürdün) bulunmuştur.

Mezopotamyalılar ve Mısırlılar, Antik Çağ'ın en büyük "bira" tüketicileriydi. Bu halklar birayı ılık içerdi. Arpa ekmeğini suda bekletip, kimyon, mersin, zencefil ve balla aromatize edilen hurma suyu içinde mayalandırarak üretirlerdi.

Galyalılar, Keltler ve Saksonlar şerbetçiotu içermeyen *cervoise*'ı (*cervesa*) üretiyordu. Şerbetçiotu, 13. yüzyılda Bavyeralı keşişler sayesinde kullanılmaya başlandı. Avrupa'da bira üretiminin çok eski oluşu (özellikle de kuzeyde ve doğuda, bu sırada Fransa da dahil olmak üzere bütün güney şarabı keşfetmektedir) ve bütün dünyaya yayılması hammaddelerinin değerli oluşuna bağlıdır: Saf su, kaliteli arpa (Moravya ve Alsace en iyi "*cru*"ları üretmekteydi) ve yüksek kaliteli şerbetçiotu.

■ **Üretimi.** Arpa, nişasta açısından zengin ama maya bulunan ortamda doğal olarak mayalanmayan (patates

ya da üzümde bulunan şekerin aksine) bir tahıldır. Dolayısıyla, arpayı birçok işlemden geçirip bir şıra elde etmek gerekmektedir.

• MALTLAŞTIRMA. Tanecikler suda bekletilir, çimlendirilir ve kurutulur (turayaj), ısıtılır ve dövülür.

• BİRA YAPMA. Bu malt öğütüldükten sonra sıcak suyla karıştırılır. Enzimleri nişasta şekeri serbestler. Bundan sonra şıra kaynayana kadar ısıtılır, biraya acımsı tadını ve aromasının bir kısmını veren şerbetçiotu eklenir. Soğuduktan sonra bira mayası eklenir.

Mayalandırma üç çeşit bira elde edilmesine olanak sağlar:

- Düşük mayalandırma (7-8° C'de yedi gün), bozulabilen, malt ve şerbetçiotu aromasının baskın olduğu en yaygın biraların (*pils* ya da *lager*) elde edilmesini sağlar.
- Yüksek mayalandırma (14-25° C'de üç gün), daha meyveli, daha karmaşık aromalı biraların elde edilmesini sağlar. Bunlar Belçika'nın *trapist* ya da *d'abbaye* biraları, Kuzey Fransa'nın *garde* biraları, İngilizler'in *ale* ve *stout*'ları ve Almanlar'ın Weissenbier ve Altbier'leridir.
- Kendiliğinden mayalandırma (fıçılar içinde haftalarca, hatta aylarca), Brüksel, Belçika bölgelerinde *lambic* ve *gueuze* elde etmek için hâlâ uygulanan arkaik bir tekniktir (bira mayası eklenmez).

Genç bir bira ("yeşil bira" da denir), mayalandırmadan sonra iki ile üç haftadan birkaç aya kadar uzayabilen bir olgunlaştırma dönemine tabi tutulur. Sonrasında süzülür ve paketlenir (şişeler, kutular ya da fıçılar) ve genellikle pastörize edilir.

■ **Rengi ve derecesi.** İmalat süresinden bağımsız olan rengi karamel açığa çıkaran maltın az ya da çok ısıtılmasına bağlıdır. Malt biraya kahverengi bir renk ve özel bir tat verir. Az ya da çok açıklıktaki sarı biralar acılıklarına göre ayırdedilir.

Biranın derecesi, mayalanma öncesindeki malt içeriğinin (Plato derecesi) yüzdelik oranı olarak ifade edilen bir orandır. Kesin alkol oranı, bu rakamın üçte biri ya da dörtte biridir: "Sofra biraları" için % 2-3 Vol., "lüks" biralar için % 4-5 Vol., "spesiyal" biralar için % 5-7 Vol.

Bira, mayalandırılamayan şeker (düşük kalorili "*light*" biralarda kaldırılan), azotlu maddeler, mineral tuzlar ve vitaminler içerir. Bir litre birada yaklaşık 500 Kcal vardır.

■ **Fransız biraları ve yabancı biralar.** İmalat tipi ve yerel gelenekler, birçok bira stilinin oluşmasını sağlamıştır.

- Fransa'daki üretimin büyük bir kısmını, Alsace-Lorraine'de (Mützig, Kronenbourg, Kanterbraü, Heineken) ve kuzeyde (33 Export, Pelforth) endüstriyel olarak üretilen düşük mayalandırmalı sarı biralar oluşturur. Tatları oldukça nötr olan bu biralar, susuzluk gidermek için tüketilir. Spesiyal biralar (1664, Gold, Old Lager) daha yoğun bir aroma ve daha yüksek bir alkol derecesine sahiptir.

Bu endüstrilerin yanında, çok daha tipik biralar üreten küçük *brasserie*'lerin biraları bulunmakta ve bunlar gelişmektedir: Fransa'nın kuzey bölgelerinin *garde* biraları (Jenlain, Ch'ti, Trois Monts, Epi de Facon vb) ile Alsace'ın spesiyal biraları (Schützenberger, Adelshoffen, Météor vb).

- En geniş seçenekleri Belçika sunar: Klasik *pils* (Stella, Jupiter, Maës) biraların yanında, özel bir asiditeye sahip *lambic* ve *gueuze* (en ünlüsü Mort Subite) biralar ile meyveli varyantları (*kriek*, frambuaz), genellikle çok güçlü ve aromalı olan *trapist* (hepsi keşişler tarafından hazırlanmaktadır) ve manastır biraları, has buğday ve baharat bazlı susuzluk giderici beyaz biralar, yüksek mayalandırılmış yoğun biralar (Duvel, Martin's, De Koninck) ve meşe fıçıda iki yıl yıllandırılan Rodenbach gibi kırmızı biralar.
- Büyük Britanya'daki *pub*'larda, çok çeşitli aromalar sunan, fıçıda yeniden mayalandırılan geleneksel *ale* biralar (Bass, Burton, Newcastle, Fuller's, Youngs) keşfedilmiştir. Şişelendiğinde bazen birkaç yıl dayanan *stout* ve *porter* biralar da (Thomas Hardy) bulunmaktadır. İrlanda'da, Guinness ve Murphy's ile, orta düzeyde alkollü, acı tatlı, tamamen siyah *stout* biralar yaygınlaşmıştır.
- Almanya'da, ülkenin dört bir yanındaki yüzlerce *brasserie*'de üretilen acı sarı biralar daha orijinal başka tipleri unutturmamalıdır: Bavyera'nın içimi kolay ve tatlı Münih'i, yüksek mayalandırmalı Altbier (Cologne, Düsseldorf), Bavyera ve Berlin'in has buğday bazlı Weissenbier'i, Bamberg'in füme birası.
- İsviçre'de, en çok Alman stili (Hürlimann, Feldschlösschen) yaygınsa da, çok eski alkolsüz biralar ve yılda bir kez, Saint-Nicolas Günü'nde hazırlanan dünyanın en sert birası olan Samichlaus (% 14 Vol.) da bulunmaktadır.
- En otantik *pils* (Pilsen Urquell, Staropramen) biraları, yüksek miktarda arpa, şerbetçiotuyla elde edilen, özel kimyasal karışlı bir suyla hazırlanır ve Çek Cumhuriyeti'nden gelmektedir. Bugün bütün dünyada taklitleri yapılmaktadır.
- Kanada'da, büyük Amerikan gruplarının (Molson, Labatt) yanında, şarkıcı Robert Charlebois ile işbirliği yapan Unibroue ("Fin du Monde") gibi küçük biracılar ortaya çıkmıştır.

Düşük mayalandırmalı sarı biranın tartışmasız lider olduğu dünyanın kalan kısmında, Danimarka (Carlsberg, Tuborg) ya da Hollanda (Amstel) biralarının kalitesi ve acılığı beğenilmekte, bunun yanında yüksek kalitedeki Japon biraları (Sapporo, Kirin) da rağbet görmektedir.

Az aromalı ve acı olmayan hafif biraların (Budweiser, Miller) hâkim olduğu ABD'de, birkaç yıldan beri yüksek kalitedeki küçük biracıların biraları (San Francisco Steam Beer, Samuel Adams, Brooklyn, Chicago Legacy) gelişmektedir.

■ **Kullanımları.** Bira bir sofra içkisidir. Aynı zamanda, belli bir yumuşaklık ve acılık verdiği çok sayıda kokteylin ve yemeğin (çorbalar, küçük sazan gibi balıklar, yahniler ve güveçler) hazırlanmasında da kulla-

nılır. Aynı zamanda bazı peynirlerin (*gouda, maroilles*), kreplerin ve *beignet*'lerin hamurunda bira mayası yerine kullanılır.

■ **Degustasyon.** Bira birçok faktöre göre değerlendirilir: Tanenler ve şerbetçiotundan gelen acılığı (asla çok acı olmamalıdır), iyi işlenmiş ve filtre edilmiş olduğunu kanıtlayan duruluğu ve şeffaflığı ve son olarak da, dengeli ve kıvamlı olması gereken köpüğü (Almanlar köpüğü "çiçek" olarak adlandırır), gövdesi, kaparcıkları ve tabii ki tadı.

Bira, yemekler dışında, bilenlerin saygı gösterdiği bir törensellikle içilir. Sarı bira 7-9°C'de sunulur: Tadını tam olarak çıkarabilmek için asla aşırı soğuk içilmemelidir. Siyah bira oda sıcaklığında içilir. Şişeler dik saklanmalıdır. Açıldıklarında, kısa süre içinde tüketilmelidir.

Ayaklı şişman bira bardakları ve silindir biçimli maşrapalar günlük bira tüketimine uygundur. Köpüklü biralar lale biçimli ya da flüt bardaklarda zevkle içilir. Kum taşından yapılma bira bardakları Alman biralarının soğukluğunu korur. Kapasite açısından şöyle sıralanabilir: *Bock* (12,5 cl), *demi* (25 cl), *distingué* (50 cl), *parfait* (bir litre), *sérieux* (iki litre) ve *formidable* (üç litre). Alman bira bardakları genellikle 33 cl kapasitelidir.

Biranın keyfini çıkarmak için, köpük oluşmasını sağlayacak biçimde önce bardağın dibine doğru dökülür, ardından bardak hafif yan yatırılarak aşırı köpük oluşması engellenir ve son olarak bardak dik tutulur ve "köpüklü bira" elde edilmiş olur.

► Tarifler: ÇORBA, SAZAN

bira bardağı Genellikle 12,5 cl kapasiteli, kulplu cam bira bardağı.

Fransa ve Belçika'da, bira bardağı anlamına gelen "*bière bock*" aynı zamanda orta yoğunlukta, hafif bir biradır. Buna karşılık, Anglosakson ülkelerinde ve Almanya'da, çok sert, genellikle esmer bir biradır. Aşağı Saksonya'daki Einbeck şehri kökenli Bockbier, bir dönemde Bavyera'dan ihraç edilmiştir. Bavyeralılar *Einbeck* sözcüğünü "*Oanbock*" olarak telaffuz etmiş, buradan "*bouc*" adı doğmuştur. "*Bouc*" sözcüğünün Türkçe karşılığı olan "teke"nin resmi daha sonra şişelerin üzerinde de yer almıştır. "*Double bock*" adı, özellikle de Bavyera'da alkolü daha yüksek bir birayı tanımlar.

bira kupası Özellikle de bira içmek için kullanılan saplı, silindir biçimli büyük maşrapa. Bira kupası kumtaşı, seramik, kalın cam, bazen de kalaydan olabilir. Yanında bir kapak da bulunabilir.

Genellikle 33 cl kapasitesindedir ama 50 cl'lik, bir litrelik, hatta iki litrelik bira kupaları da vardır. 20 cl'lik kristal ya da kesme cam viski bardakları da bazen kupa anlamına gelen "*chope*" sözcüğüyle anılır.

bira şişesi Bir metal üzengiyle sabitlenen, kauçuk contayla donatılmış porselen bir kapağı bulunan, geleneksel bira şişesi. Günümüzde hem bu kapağın yerini bir kapakçık almış hem de teneke kutular yaygınlaşmıştır.

birahane *bkz.* brasserie

birbiri üzerine yerleştirme Malzemeleri, bir çatının kiremitleri gibi, birbirlerini kısmen örtecek biçimde dizme. Bu yöntem sayesinde, jöleyle tutturulmuş domalan dilimleriyle, bazı soğuk parçaların üzerleri süslenmiş olur.

birbirine tutturma İki yufkanın uçlarını ya da aynı yufkanın üst üste katlanan kenarlarını su ya da çırpılmış yumurtayla ıslatarak iki parmak arasında hafif sıkarak yapıştırma ve pişme sırasında açılmamasını sağlama. Bu işlem özellikle de turtalar, kabuk hamurları, *chausson*'lar, *rissole*'ler ve *timbale*'lerle ilgilidir.

Bircher-Benner (Maximilian Oscar) İsviçreli beslenme uzmanı (Aarau 1867-Zurich 1939). Kendi adını taşıyan beslenme rejiminin yaratıcısıdır. Bu rejimin en bilinen öğesi "*müesli*"dir. Bircher-Benner, kliniğindeki hastalara sıkı bir vejetaryen beslenme tarzını uyguluyordu.

Perhizdeki hastalara pişmiş yiyecekler ve et suyu verildiği bir dönemde Bircher-Benner, sağlığa kavuşmak ve sağlıklı yaşamayı sürdürmek için meyve ve sebze (bununla birlikte süt ürünleri ve yumurtayı dışlamaksızın) yemenin gerekliliği konusunda ısrar ediyordu. Yöntemi bütün dünyada önemli bir başarı kazandı.

Birdseye (Clarence) Amerikalı işadamı ve mucit (New York 1886-aynı yer 1956). 1920'de Labrador'a yaptığı bir gezi sırasında, Eskimolar'ın tuttukları balıkları açık havada bıraktıklarını, balıkların hızla donduğunu ve böylece aylar boyunca yenebilir durumda kaldıklarını gözlemledi. ABD'ye dönüşünde mekanik yolla hızlı dondurma tekniğini uygulamaya koymayı başardı. 1929 büyük iktisadi bunalımı sırasında buluşunu ve adını, bir yiyecek firmasına satmak zorunda kaldı.

bireweck "Meyveli ekmek" de denen, *kirsch* kokulandırılmış harca taze ve kuru meyveler ve meyve şekerlemeleri katılmasıyla hazırlanan bir tür Alsace pastası. Genellikle küçük toplar halinde biçimlendirilen *bireweck*, tek bir büyük parça olarak pişirilerek, dilimler halinde de tüketilebilir.

bireweck

50 gr armut, 250 gr elma, 250 gr şeftali, 250 gr kuru incir ve 250 gr kuru eriğin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın. Bir kilo elenmiş un ile meyvelerin pişirme suyundan az bir miktar içinde eritilmiş 30 gr fırın mayasını karıştırın. Hamuru iki saat kabarmaya bırakın. Bu süre içinde 100 gr ağaç kavunu ve 50 gr

melekotunu küçük dilimler halinde doğrayın. Hamur kabardığında ortasını yarın. Dilimlediğiniz meyveler dışında, 250 gr Malaga üzümü, kabukları soyulmuş 125 gr fındık, 125 gr badem, 125 gr taze ceviz içi, 50 gr ağartılmış ve jülyen doğranmış portakal kabuğu, 125 gr çekirdekleri çıkarılmış hurma ve yukarıda belirtilen, pişirilip süzdürülmüş diğer meyveleri katın. Karıştırın. 20 cl *kirsch* katarak iyice karıştırın. Hamuru 200 gr'lık (otuzda biri) porsiyonlara bölün. Küçük ekmekler gibi biçimlendirin ve üzerini suyla düzgünleştirin. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırına koyun ve yaklaşık bir saat 45 dakika pişirin.

biryani *bkz.* Hint pilavı

biscôme Luzern'de (İsviçre), 6 Aralık günü kutlanan Saint-Nicolas Günü'nde geleneksel olarak yenen bir baharatlı ekmek.

Kutlamanın en önemli anı, büyük bir geçit alayının şehri boydan boya geçmesidir. Saint-Nicolas'nın önünde yürüyen iki habercinin sırtında ağzına kadar *biscôme* dolu birer küfe vardır ve bu pederler aynı zamanda, yıl boyu uslu durmamış çocukları cezalandırmakla görevlidir.

biscotte Un, su, tuz ve maya bazlı, daha sonra daha kolay kızartılmak amacıyla şekerle ve sıkılık sağlayan yağlı maddelerle zenginleştirilmiş özel bir ekmek dilimi.

Esas olarak karbonhidrat (% 75-80) sağlayan *biscotte*'lar 100 gr'da 420 Kcal içerir.

Bu endüstriyel ekmek Fransızlar'ın yaygın tüketim ürünlerindendir ama Alman *Zwieback* ya da benzeri yuvarlak Hollanda tost ekmeği gibi bazı yabancı spesiyaliteler de *biscotte*'tan türetilmiştir. Önce kalıpta pişirilen ekmek daha sonra dilimlenir ve sertleştiğinde fırında pişirilerek altın rengi alması sağlanır. Kıtır kıtır ve ince gözenekli olmalıdır.

İlk zamanlarda Brüksel şehrinde küçük dükkânlarda satılan bir spesiyalite olan *biscotte*, lüks bir ürün, bir diyet ürünü kabul ediliyordu. Günümüzdeyse kahvaltıda ve yemeklerde yaygın olarak tüketilir. Bileşimi rejimlere göre değişiklik gösterir (tuzsuz, gluten ya da kepek açısından zenginleştirilmiş). Modern *biscotte* sanayi pazara, yağlı maddeler ve şeker oranı daha düşük ince uzun "ızgara ekmekler" ve fırında pişmiş kahvaltılık ekmekler sunmuştur.

Biscotte'lar bazen süte batırıldıktan sonra bir harca katılır ya da kırıntı haline getirilerek kaplamalarda kullanılır.

Bise (Marius) Fransız lokantacı (Annecy 1894-Talloires 1969). Annecy Gölü'ndeki teknelerde metrdotellik yapan babası 1902 yılında göl kıyısındaki Talloires'da küçük bir restoran satın aldı. Sonradan *le Petit Chalet* adıyla tanınan restoranda kızartma, *lavaret* (alabalık) ve tatlısu sombalığı veriliyordu. Bir gün Paul Cézanne yediği yemeğin hesabını bir tablosuyla ödemek istemiş, isteği kabul edilmemiştir.

Marius, Birinci Dünya Savaşı'nın ertesinde, Paris'teki öğreniminden döndükten sonra, babasının yerine geçti. Mutfağı, çok iyi bir aşçı olan eşi Marguerite'in eline bıraktı. 1928'de *le Petit Chalet* büyüdü ve *La Petit Auberge* adıyla seçkin bir lokanta haline geldi. Burası "Auberge du Père Bise" (Bise Baba'nın Hanı) adıyla da bilinir.

bisküvi Genellikle kimyasal maya ya da kar gibi çırpılmış yumurta aklarıyla enerjisi azaltılmış hamurişi. İlk başlarda, özel bir unlu hamurla hazırlanmış, çok sert, az miktarda kabartılmış, iyice pişirilmiş, uzun süre saklanmaya yönelik değişik formlarda yiyeceklere bisküvi denirdi. En ünlüleri arasında *génoise*, Savoy bisküvisi, rulo bisküvi, *manqué* ve *quatre-quarts* olmak üzere, birçok bisküvi türü vardır.

Bu hamurişi genellikle bademle zenginleştirilir, limon kabuğu, vanilya, likör vb ile kokulandırılır ve reçel ya da tereyağlı kremayla süslenir.

Günümüzde bisküvi, bisküvi sanayinin bir ürünüdür, yani tatlı ya da tuzlu, yüksek kalorili (100 gr'ı 420 ile 510 Kcal) bir kuru pastadır.

Prensip olarak, adından da (Fransızca'da iki kere pişirilmiş anlamına gelir) anlaşıldığı gibi, iki kez pişirilmesi gerekir. Ekmekten daha karmaşık bir pişirme sistemi gerektirir.

■ **Tarihi.** Bisküvinin ilk ortaya çıkış tarihi bilinmese de, Romalılar, Venedik orduları ve Türkler tarafından (peksimet olarak) yendiği bilinmektedir. Asırlar boyu askerlerin ve denizcilerin başlıca yiyeceği olmuştur. Bisküvi uzun yolculuğa çıkanlar için özel bir ekmek niteliği kazanmıştır. Uzun ve yorucu bir işe başlamadan önce kullanılan "bisküvisiz yola çıkılmaz" deyimi de buradan gelmektedir. Chateaubriand gezi anılarında şöyle yazar: "Hâlâ yapayalnızdım, geceleri bir tas bisküvi, biraz şeker ve limonla geçiriyordum."

On dokuzuncu yüzyıla kadar "nöbet" ya da "seyahat" bisküvilerinden söz edildi. Bisküvi üreten pastaneler, *beauvilliers* ve *bonvalet* gibi uzun süre saklanabilen ürünlerini kalaylı kâğıtla sarıyorlardı.

Fransa'da, bisküvi üretimi XIV. Louis yönetiminde (1634-1715) başladı. 1894 yılında, asker bisküvisi (ya da taş ekmek) nişasta, şeker, su, azotlu maddeler, kemik ve selüloz karışımından oluşan savaş ekmeğinin yerini aldı. "Asker bisküvisi" tanımı ancak, sefere çıkan askerlere ekmek dağıtılmaya başlanmasıyla ortadan kalktı.

Bir dönemde et suyu içeren "hayvansal" bisküviler üretildi. İkinci Dünya Savaşı döneminde okullarda dağıtılan vitaminli bisküviler ortaya çıktı.

Günümüzde bazı diyet ya da rejim ürünleri vita-

▶

Frenküzümü ve frambuaz şurubu eklenmiş, portakallı, müslin bisküvi.

Tarifi için 128. sayfaya bakınız



minler açısından zenginleştirilmiş, değişik aromalarda bisküviler olarak sunulmaktadır.

bisküvi hamuru: hazırlama

Yarım kilo toz şeker, 25 gr vanilya, on yumurtanın sarısı, 125 gr elenmiş un, 125 gr mısır unu, on yumurtanın akı, bir tutam tuz.

Derin bir kap içinde, şeker, vanilya ve yumurta sarılarını spatulayla iyice karıştırın. Başka bir kapta, yumurta aklarını bir tutam tuzla kar gibi olana kadar çırpın. Karışıma katın. Un ve mısır unu ekleyin. (250 gr toz şeker, sekiz yumurta, 125 gr elenmiş un ve bir tutam tuzla daha basit bir hamur da hazırlanabilir.)

à l'italienne *bisküvi*

Derin bir kap içinde, yarım kilo toz şeker, 10 gr vanilya ve 10 yumurta sarısını spatulayla karıştırın. Başka bir kapta, yumurta aklarıyla bir tutam tuzu kar gibi çırpın ve diğer karışıma iyice karıştırın. Hızlı bir biçimde eleyerek 125 gr un ve 125 gr nişasta ekleyin. Bir *charlotte* kalıbını önce yağlayın, ardından toz şeker ve nişasta serpin. Karışımı içine boşaltın. Kalıbın üçte ikisi dolmalıdır. Önceden 175° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

PARİS'TEKİ *FELLINI* RESTORANININ TARİFİ

anasonlu bisküviler

"600 gr elenmiş unla 350 gr şeker, beş gr sodyum bikarbonat, beş yumurta, 200 gr ayıklanmış badem ve 50 gr yeşil anasonu karıştırın. Hamuru hafif yağlanmış pastane tablası üzerine yayın ve önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında birkaç dakika pişirin. Parçalara bölün ve kurutmak üzere tekrar fırına sürün. Bu bisküviler çok sert olmalıdır."

bademli yumurta

Bir bisküvi hamuruna, iki yumurta akı içine katılmış 200 gr ayıklanmış ve dövülmüş badem (ve istenirse dört ya da beş acıbadem), birkaç damla portakal çiçeği suyu katın. Bir bisküvi kalıbını yağlayın, toz şeker serpin. Hamuru kalıbın üçte ikisini dolduracak biçimde boşaltın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Bir ızgaranın üzerinde kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Bisküviyi eşit kalınlıkta üç daireye bölün. Alt dairenin üzerine kayısı marmeladı, orta dairenin üzerine frambuaz jölesi sürün. Hepsini üst üste yerleştirin. En üstünü ve çevresini önce kayısı marmeladıyla ardından vanilya kokulu fondanla kaplayın ve üzerini dövülmüş bademle süsleyin.

QUIBERON'DAKİ *LA MAISON RIGUIDEL*'İN TARİFİ

Bröton galetaları

"Derin bir kap içinde, bir yumurta sarısı ve üç tam yumurtayı 600 gr tarçın katılmış şekerle karıştırın. Oda sıcaklığında tutulmuş ve parçalara bölünmüş, 750 gr yarı tuzlu Bröton tereyağı ekleyin ve homojen bir karışım elde edene kadar uzun uzun karıştırın. Bu işlem sırasında, bir parça zirai esmer rom, vanilya özütü ve bergamot yağı ekleyin. Bir kilo has buğday ununu ve bir tutam kimyasal mayayı eleyin ve tereyağlı karışıma eklemeye başlayın. Sonunda tamamını unlanmış bir bez üzerine dökün. Zaman zaman unladığınız bez yardımıyla üç dakika kadar ezin. Hamuru gece boyunca aynı bezin içinde, soğuk bir ortamda bekletin. Buzdolabına koymayın, çünkü buzdolabının soğuğu tereyağı katılaştırır. Ertesi gün, hamuru yaklaşık yarım kiloluk beş baton haline getirin, yassılaştırarak bir tart tepsisi içine koyun, üzerine az miktarda sütle çırpılmış yumurta sürün ve birkaç çatal darbesiyle süsleyin. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika, rengini ve kokusunu takip ederek pişirin."

portakallı müslin bisküvi

Bir bisküvi hamuru hazırlayın. Bir *charlotte* kalıbını yağlayın (ağartılmış, sıcak tereyağla) ve bol pudra şekeri serpin. Hamuru kalıba dökün. Kalıbın üçte ikisi dolmalıdır. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Bir ızgaranın üzerinde kalıptan çıkarın ve ılımaya bırakın. Bisküviyi eşit kalınlıkta iki daireye bölün. Alt dairenin üzerine biraz *curaçao* dökün ve kalın bir portakal marmeladı tabakasıyla kaplayın. İkinci daireyi üzerine kapayın. *Curaçao*'yla hafifçe kokulandırılmış fondanla kaplayın. Portakal kabuğu şekerlemeleriyle süslemeler yapın ve frenküzümü ve frambuaz şurubuyla servis edin (Bkz. 127. sayfadaki fotoğraf).

rulo bisküvi

Temel tarifin yarısını uygulayarak bir bisküvi hamuru hazırlayın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt döşeyin ve ağartılmış tereyağ sürün. Hamuru metal bir spatula yardımıyla düzgün bir biçimde yayarak bir cm kalınlığına getirin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin: Bisküvinin üzeri kabarmaya yeni başlamış olmalıdır. Bu arada 100 gr şeker ve 10 cl suyla bir şerbet hazırlayın ve bir kahve kaşığı rom ekleyin. Kabukları soyulmuş 125 gr bademi hafifçe kavurun. Bisküvileri fırından çıkarın, bir mutfak bezi üzerine çevirin ve üzerlerine şerbet dökün, isteğe göre kayısı marmeladı ya da frambuaz jölesi sürün. Bezin de yardımıyla rulo yapın. İki ucunu verev kesin. Tamamının üzerine kayısı marmeladı sürüp kavurduğunuz bademlerle süsleyin.

PHILIPPE BERZANE'IN TARİFİ

zencefilli bisküviler

"110 gr erimiş tereyağı ve 110 gr şekeri ağartın. 110 gr *golden* şurup (şekerkamışı şurubu), 110 gr un ve dört gr zencefil ekleyin. İyice karıştırın. Hamuru bir tepsi üzerine aralıklı küçük parçalar halinde yerleştirin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında yedi sekiz dakika pişirin. Bisküvileri çıkarın ve küçük bir sopanın çevresinde sararak yuvarlayın."

bisküvi endüstrisi İngiliz kökenli endüstriyel kuru pasta ve bisküvi üretimi (Bkz. İNGİLİZ BİSKÜVİSİ). Çok aktif bir nitelik kazanan bisküvi endüstrisi eski tarifelerden esinlenerek değişik unlar, bitkisel yağlar ("saf tereyağlı" spesiyaliteler dışında) şeker (sakaroz dışında glukoz ve maltoz), nişasta, süt, yumurta, kabartma tozu kullanmaktadır. Üretim endüstrisi tamamen otomatikleşmiştir. Bununla birlikte Fransa'da, bazı bölgesel spesiyaliteler (kroket, *macaron*, anasonlu kurabiye, *bretzel*) hâlâ elle üretilmektedir.

Tuzlu ya da şekerli değişik bisküviler, hamurlarının bileşimine göre üç sınıfa ayrılmaktadır:

• SERT ya da YARI-SERT HAMURLULAR. Pötibör bisküviler, sabah ve ikindi kahvaltısında yenen bisküviler (kremalı ya da kremasız), *sable*ler ve galetalar, bütün krakerler, tuzlu ve aromalı aperitif bisküvileri kapsar. En çok tüketilen bu bisküviler yaklaşık % 70 un içerir. Yumurta katkıları yoktur.

• YUMUŞAK HAMURLULAR. Kuru (*boudoir*, *cigarette*, *tuile*, *palet*, kedidili, palmiye) ya da yumuşak (kaşık bisküviler, *nonnette*, madlen, *macaron*, *rocher*, pötifur, *congolais*, *croquignoles*) bisküviler hazırlanmasına olanak sağlarlar.

• SIVI HAMURLULAR. Gofretler bu hamurlarla hazırlanır. Bu bisküvilerin sıvı (su ya da süt) oranı çok fazla, yağlı maddeler ve un oranı oldukça düşüktür.

■ **Kullanımları.** Bisküviler ve kuru pastalar genellikle yanında bir içecek, bir tatlı ya da dondurmayla tüketilir ve bu yiyeceğe göre seçilir. İçlerinden bazıları pasta yapımında da (*charlotte*, moka vb) kullanılır. Bu bisküviler Anglosakson ve Kuzey Avrupa ülkelerinde daha çok tüketilir.

bisque *bkz.* deniz kabukluları çorbası

bitirme Son bir çeşni ekleme, yoğunluğunu artırma, süsleme vb aracılığıyla bir yemeğe son halini verme. Bazı çorbalar frenkmaydanozu yaprakları serpilerek, soğuk tereyağ ya da taze krema eklenerek "bitirilir". Bir yahni genellikle kanla terbiye edilerek "bitirilir". Üzerine *Mornay* sosu dökülen bir yemek, ızgarada glaze edilerek "bitirilir".

bitiştirme Üst üste yerleştirilmiş yufkalardan oluşan bazı hamurişlerinin bitişme çizgilerini birleştirerek yapıştırma. Krema yardımıyla gerçekleştirilen bu işlem daha iyi sunum ya da glazaj amacıyla düz bir yüzey ya da çeper elde edilmeye yöneliktir.

bitki çayı Sade olarak ya da az miktarda şekerle sıcak tüketilen kurutulmuş ot ya da demlenmiş bitki çayı.

Bu içecekler arasında uyarıcı ve sedatif olan yeşil anason, sinirağrıları, migrenler ve ateşli ağrılara karşı etkili papatya, diğerleri arasında astımı da yatıştıran gelincik, öksürüğü kesen (öksürüğe karşı yatıştırıcı etkili) sarmaşık, bazı spazmlara ve uykusuzluğa karşı etkili mercanköşk, baş dönmesine, çarpıntıya, migrene ve uyku bozukluklarına karşı etkili oğulotu, gerginlik verici ve uyarıcı nane, terlemeyi artıran, diüretik, grip ve romatizmalara karşı etkili tekesakalı, karaciğer için yararlı biberiye, gerginlik sağlayıcı ve sindirimi kolaylaştırıcı adaçayı, öksürüğü dindirici ve sarhoşluğu giderici (Linné'ye göre) yabankekiği, antiseptik, solunum yolları ve mideye iyi gelen kekik, antispazmatik ve terlemeyi artırıcı ıhlamur, sindirimi kolaylaştırıcı mineçiçeği ve öksürüğü kesen, balgam söktürücü ve diüretik menekşe sayılabilir.

bitkisel yağlar Bazı bitkilerden çıkarılan yağların teknik adı. Genellikle "yağ" olarak anılan bitkisel yağların büyük çoğunluğu hurma lahanadan, büyük hindistancevizi içinden ve *karite*'den çıkarılır. (Bu terim zeytinyağı, ayçiçek yağı vb yağları tanımlamak için sözcüğün genel anlamıyla da kullanılır.) Birçok Afrika ve doğu ülkesinin geleneksel yağı olan bitkisel yağlar Avrupa'da çok yaygın olan Végétaline (% 90 büyük hindistancevizi içi yağı ve % 10 hurma lahana yağı) gibi ürünlerin üretilmesinde kullanılır.

Genellikle balmumu kıvamında, beyaz, dikdörtgen kalıp formunda hazırlanır. Erime noktası hayvansal yağlardan düşüktür. Sıvıyağlar gibi, yüksek sıcaklıkları tolere eder ve daha kolay hazmedilir kıldığı kızartmalarda da kullanılabilir.

bitter *bkz.* acı likör

biyolojik tarım Sentetik kimyasal maddelerin kullanılmadığı tarımsal üretim biçimi. 10 Mart 1981 tarihinde Fransa'da çıkarılan bir yasayla tanınan ve yönetmeliklerle düzenlenen biyolojik tarım (Kanada ve İsviçre'de henüz yasa çıkarılmamıştır), 1991 yılından başlayarak evreler halinde kesinleştirilen bir Avrupa Mevzuatı konusudur.

Günümüzde "biyolojik" tanımlaması, içeriğinin en az % 95'i biyolojik tarım kökenli olan, dönüştürülmüş ya da dönüştürülmemiş bitkisel ürünlere özeldir (bu oran % 50'yi aştığında, bu ibarenin kullanılmasına, içerik maddelerinin belirtilmesi kaydıyla izin verilmektedir). Bunların ardından, Fransız yasalarında zaten yer alan hayvansal ürünler gelecektir. Biyolojik tarım birkaç ana prensibe dayanır:

- Organik maddeler (gübre, çürümüş maddelerden yapılmış gübre, yeşil gübre) ve doğal mineraller (kaya tozu, odun külü) sayesinde verimlileştirme.
- Zor bitkilerle (tahıllar, çapa gerektiren bitkiler) toprağı zenginleştiren bitkileri (sebzegiller) nöbetleşe dikerek ekim rotasyonu oluşturma.
- Toprağın yapısını bozmayacak biçimde toprağın yüzeyini sürme.
- Asalak mantarları yok etmek için artık bırakmayan ilaçlar ve bitkisel bazlı böcek öldürücü ilaçlar kullanma.

Biyolojik ürünlerin besleyicilik açısından üstün olduğunu tartışmasız olarak kanıtlamak mümkün değilse de, içlerinden bir çoğu çok iyi vitamin ve kuru madde oranına, mükemmel bir şeker ve asidite dengesine ve daha iyi bir tada sahiptir. Çoğunluğu tehlikeli çökeltiler içermez ve çevrenin korunmasına katkıda

bulunur. Bununla birlikte, görece daha pahalıdır.

Fransa'da ve Fransızca konuşulan ülkelerde biyolojik ürünler, beslenmeye ayrılan bütçenin % 0,5'ini temsil etmektedir. Bu ürünler özel mağazalardan, çiftliklerden, ya da biyolojik kooperatiflerden satın alınmaktadır.

biyoteknoloji Bir organik maddeyi bir ya da daha çok başka organik maddeye dönüştürmek için canlı mikroorganizmalar kullanma tekniklerinin tamamı. Bu yöntem bira, ekmek, peynir, lahana turşusunun ya da şarabın mayalandırılması gibi doğal olabilir.

Günümüzde, biyoteknoloji daha çok genetik dehaya dayanır. Böylece yeşil toplanmak yerine dalında kızaran ama yumuşamayan domatesler (geni modifiye edilmiştir) yetiştirilebilmektedir. Aynı biçimde, bitkilerin (kolza, mısır, soya vb) zirai özelliklerinin değiştirilmesi dış etkenlere daha dirençli olmalarını sağlamaktadır. STB (sığır somatropini) adı verilen bir büyüme hormonuyla ineklerin süt üretimi artırılmaktadır.

Bütün biyoteknoloji yöntemleri, kamu yetkilileri ve tüketici dernekleri tarafından geniş anlamda denetim altında tutulur.

Bizans usulü *bkz.* Byzantine (à la)

bizon *Bovidae* familyasından, Kuzey Amerika'nın geniş ovalarının büyük, yabani gevişgetiren hayvanı. Kızılderililer (etini, yağını, derisini, boynuzlarını vb kullanırlar) için bolluk ve refahın simgesi olan bizon, 19. yy sonundan itibaren sistematik katliamlara hedef olmuştur. Türün yok olmasını engellemek amacıyla oluşturulan doğal parklarda toplanmış bazı sürüler bugün hâlâ varlığını sürdürmektedir. Bazı çiftliklerde ise, kasaplık hayvan olarak kullanılmaya yönelik bizonlar yetiştirilmektedir.

■ **Kullanımları.** Yağsız ve sulu olan bizon eti özel bir tada sahiptir. Özellikle de ABD'in batısında ve Kanada'da tüketilir. Hörgücü ve dili en çok tercih edilen kısımlarıdır. Ön ayaklarında et bulunmayan bizon, daha etli bir cins elde edilmek amacıyla inekle çiftleştirilmiştir: *Beefalo.*

Eski çağlarda, Kızılderililer ve melezler kuruttukları bizon etini toz haline getirdikten sonra, ilik, yağ ve kuruyemişlerle karıştırırlardı ve bunları sıkıştırıp son derece besleyici olan *pemmican*'ı hazırlarlardı.

Günümüzde Fransa'da, çevresi özenle kapatılmış parklarda bin kadar Amerikan bizonu yaşamaktadır. Kanada ve Polonya'dan da bizon eti ithal edilir. Genellikle sığır eti, bazen de av eti gibi işlenir.

blagny Meursault ve Puligny-Montrachet komünlerinde üretilen, Beaune kıyısının kırmızı AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

blanc (à) Sosun içine batma riski olan bir malzemeyi ya da pişirme suyuna direnemeyen nazik meyveleri koymak amacıyla hazırlanan, boş bir kabuğun pişirilme biçimine verilen ad. Aynı zamanda renk vermeden pişirme anlamına da gelir.

► Tarifler: SOS, SUPRÊME, TABAN, UYKULUK

blanc (au) Özellikle de kümes hayvanlarının ya da dana etinin, su ya da unlu bir bulyon (Bkz. BEYAZ PİŞİRME SUYU) ya da koyu beyaz et suyu içinde pişirilmesi biçimi.

► Tarifler: DANA GÖMLEĞİ, BULYON, KOYU SOSLU ET SUYU, PİLİÇ, PİRİNÇ

Blanc (Georges) Fransız aşçı (Boung-en-Bresse 1943). Büyük büyükbabası 1872'de Ain'de Vonnas'da panayır alanına yakın bir han açmıştı. Oğlu Adolphe 1902'de karısı Élise ile buraya yerleşti. Élise yemek pişirmedeki ustalığıyla Blanc Ana olarak ad yaptı. Curnonsky 1933'te onun için "dünyanın en ünlü aşçı kadını" diye yazar. Blanc Ana ertesi yıl yerini büyük oğlu Jean ile eşi Paulette'e bıraktı. Daha sonra aile mutfağını Georges yönetmeye başladı ve 1981 yılında üçüncü Michelin Yıldızı Ödülü'nü aldı.

blanc-manger En eski tatlılardan sayılan, bir tür bademli jöle. Ortaçağ'da bu sözcük, iğdiş edilmiş horoz ve dana etinin didilmesiyle elde edilen beyaz etten hazırlanan bir jöle ya da bal ve bademli bir tatlıyı tanımlamak için kullanılırdı.

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

blanc-manger

"On jelatin yaprağını soğuk su içinde yumuşatın. Isıtılmış bir litre badem sütü içine koyun. Soğumaya bırakın. Enine dilimlenmiş 100 gr ananas ve 100 gr çilek, kıyılmış on nane yaprağı karıştırın. Bir litre spatulayla çırpılmış taze krema ekleyin. Tek kişilik küçük *savarin* kalıplarına doldurun ve iki-üç saat buzdolabında bekletin. *Blanc-manger*'leri kalıplarından tabaklara alın. Ortasına kayısı, çevresine frambuaz şurubu dökün. Nane yaprakları, meyve ve soyulmuş bademlerle süsleyin."

blanche Belli bir nişasta, hatta yulaf miktarı içeren bir bira için kullanılan sıfat. Az alkollü ve ekşimsi olan *blanche* ("beyaz") bira susuzluk giderici bir aperitiftir. Belçika'da, özellikle de Brabant'da bulanıktır çünkü filtre edilmez ve aroma katılır. Almanya'da, çoğunluğu filtre edilen *Weissenbier*'ler Bavyera'dan ve Berlin'den gelir.

blanquette Beyaz et (dana, kümes hayvanları, tavşan, kuzu olabilir), balıklar, hatta sebzelerle hazırlanan, beyaz et suyu ya da yalnızca suyla ve aromatik garnitürlerle pişirilen bir yemek.

blanquette: *Hazırlama*

Eti ya da balıkları yaklaşık beş cm'lik küpler halinde doğrayın. Tereyağda renk almalarını beklemeden çevi-

rin. Koyu beyaz et suyu ya da bulyon kıvamına gelene kadar su koyun, tuz ve biber atın, harlı ateşte köpürmesini bekleyin. Üzerine bir karanfil batırılmış bir ya da iki kabukları soyulmuş soğan, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş bir ya da iki orta boy havuç ve bir garnitür demeti ekleyin. Orta ateşte pişirin (gelincik balığı için 15 dakika, kümes hayvanları için 45 dakika, dana için bir saat 15 dakika). Parçaları süzün, temizleyin, küçük soğanlar ve *au blanc* pişirilmiş mantarlarla kızdırılmış bir tavaya koyun. Pişirme suyunu son anda krema ve yumurta sarısıyla koyulaştırın. Limon suyuyla biraz ekşilik verin. Bir tasa koyun, üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve kalp biçiminde kesilip tereyağda kızartılan krutonlarla süsleyin. *À la créole* pirinç garnitürüyle servis edin.

ROGER VERGÉ'NİN TARİFİ

fasulye ve kuzu paçalı kuzu blanquette

"Bir kuzunun omuz etini büyük küpler halinde doğrayın. Soğuk suya bırakın ve suyunu bir ya da iki kez değiştirerek 12 saat buzdolabında bekletin. 12 saat suda beklettiğiniz fasulyeleri (isteğe göre, börülce, *coco*, *lingot*, *parnier*) üzerine karanfil batırılmış bir soğan, dört tam havuç, bir pırasa ve bir garnitür buketiyle birlikte bir tencereye koyun. Sık sık köpüğünü alarak pişirin ve 15 dakika sonra tuz atın. Üç kuzu paçasını limonla ovun. On dakika kaynar suda ağartın. Soğuk suya tutarak soğutun ve ayıklayın. Hepsini birden yaklaşık iki saat kaynar limonlu suda, bir çorba kaşığı kavrulmuş un (pişirme suyu), iki havuç, bir soğan, bir garnitür buketi ve tane karabiberle pişirin. Kuzu parçalarını süzün. Soğuk suda pişmeye bırakın. Bir küp dana bulyon, iki havuç, bir soğan, bir garnitür buketi, tane karabiber ve biraz tuz ekleyin. Paçalar piştiğinde, süzün, kemiklerini ayırın, eti dilimleyin. Kuzu eti parçalarını da süzün, bir servis tabağına dizin, pişirme suyunu bir litre kalana kadar buharlaştırın. Başka bir yerde, 30 cl duble kremayla üç çorba kaşığı Dijon hardalı ve dört yumurta sarısını karıştırın. Yoğunlaştırdığınız pişirme suyunu elekten geçirdikten sonra bu karışımın üzerine ekleyin. Hafif ateşte sürekli karıştırarak yavaş yavaş ısıtın. Tuz ve karabiber atın. Kaynar kaynamaz ateşten alın ve kuzu dilimlerinin üzerine dökün. Börülceleri süzün, paça etleriyle birlikte *blanquette*'e karıştırın."

blanquette de limoux Carcasonne yakınlarındaki Limoux şehri çevresinde, Aude ilinde üretilen köpüklü beyaz AOC şarabı (Bkz. LANGUEDOC).

Blayais Gironde Irmağı'nın sağ kıyısında, Médoc'un karşısındaki bağcılık yapılan bölge. "Côtes-de-blayes" olarak adlandırılan ve ayrıca birinci kalite "*côtes-de-blayes*" denilen şaraplarıyla tanınmıştır. (Bkz. BORDELAIS)

blender Bazı kokteyllerin içerik maddelerinin karıştırılmasına olanak sağlayan elektrikli alet. Barmen kırık buz, içerik maddeleri (genellikle meyve parçaları), seçilen alkolü ve meyve sularını bu aletin içine doldurur. İstediği yoğunluğa bağlı olarak düşük ya da yüksek hızda çalıştırır. Bu yolla elde edilen kokteyl daha homojen olur ve üzerindeki hafif köpük içimi daha keyifli hale getirir.

bleu Özellikle de Auvergne, Savoie ve Jura'da üretilen, inek sütünden hazırlanan, yumuşak harçlı, maydanozlu peynirlerin cins adı. *Bleu*'ler dişi koyun sütünden yapılır ve bu özelliğinin etikette belirtilmesi zorunludur.

Tamamı aynı ilkeye göre üretilir. Harç küpler halinde kesilir, süzülür ve kalıplanır. Koagülasyon ya da daha çok kalıplama sırasında mavi damarcıklar oluşmasını sağlayan bir mantar olan *Penicillium glaucum* sporları katılır (*Termignon bleu*'sü hariç). Kalıplanmış peynir daha sonra tuzlanır ve *penicillium*'un gelişmesine elverişli ortam hazırlamak için uzun iğnelerle delinir ve nemli mahzende, kuru ortamda belli bir süre arıtılır.

İyi bir *bleu*, fildişi ya da krema renkli, sıkı ama esnek bir harca ve genellikle fırçalanan, doğal bir kabuğa sahiptir.

İçi küflü peynirlere Fransa dışından, Fransız ve İngiliz peynirlerinin Amerikan taklitlerini saymazsak, İtalya'dan *gorgonzola*, Danimarka'dan *danablu*, Norveç'ten *gammelost*, Almanya'dan *edelpilz*, Büyük Britanya'dan *stilton*, *blue cheshire* ve *blue cheddar* gibi örnekler verilebilir.

■ **Kullanımları.** *Bleu*'ler, tatlarının daha iyi anlaşılabilmesi için, yemek sonunda, tek başına ya da diğer peynirlerle birlikte sunulur. Genellikle kanepelerde garnitür (tereyağ, dövülmüş ceviz, kereviz vb ile birlikte) olarak kullanılır. Karma salataların, yerel çorbaların ve fondülerin beğenilen bir parçasıdır. Bazı et yemeklerinde (kıyılmış biftek, *paupiette*, tavşan) çeşni olarak, suflelerde, yufka böreklerinde ya da ekmeklerde de kullanılır.

bleu (au) [pişirme] *bkz.* mavileştirerek pişirme

blini Nişasta ve karabuğday unu içeren, mayayla kabartılan, yoğun, tuzlu küçük bir krep. Rus mutfağında *blini*'ler ekşi krema ve eritilmiş peynirlerle birlikte, havyar ya da füme balık yanında ordörv olarak sunulur. Dibi kalın, kenarları yüksek, özel bir küçük tava içinde pişirilir. Birçok *blini* çeşidi vardır: Pirinç kremalı (bulgur unu ve pirinç unu karışımıyla), yumurtalı (klasik hamura kıyılmış katı yumurta eklenir), irmikli ve sütlü (karabuğday ve su yerine), havuçlu *blini*'lere bu katkı maddeleri püre olarak eklenir.

à la française *blini*

20 gr fırın mayasını ve 50 gr elenmiş buğday ununu yarım litre süt içinde eritin ve ılık bir yerde 20 dakika kabarmaya bırakın. 250 gr elenmiş un, dört yumurta

sarısı, 30 cl ılık süt ve bir büyük tutam tuz ekleyin. Fazla ezmeden iyice karıştırın. Son anda dört çırpılmış yumurta akı ve on cl çırpılmış krema ekleyin. Hamuru yaklaşık bir saat boyunca dinlendirin. *Blini*'leri küçük bir tavada tereyağla pişirin.

blonde (sarı bira) Rengi nedeniyle bu sıfatı alan, dünyada en yaygın "*pils*" tipi bira. Genellikle düşük mayalandırmayla hazırlanır, dolayısıyla hafiftir ve fazlasıyla susuzluk gidericidir. Yüksek mayalandırmayla hazırlanan *blonde* biralar da vardır. Alkolsüz olabildiği gibi, % 12 Vol. alkollü (Démon birası) olanları da vardır. Kalite işareti olan parlaklığı, ısıdan ve ışıktan uzak saklandığında garantilidir.

blonde d'Aquitaine *Garonne*, *Quercy*, *Pirene* adında üç ana soya ayrılmış sığır cinsi (Bkz. *Sığır Irkları Tablosu*, SIĞIR). 1980 yılından itibaren, özellikle de Pays de la Loire ve Poitou-Charentes bölgelerinde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Tek renkli olan bu hayvanlar güçlü kasları ve beden ağırlıklarının çok yüksek oluşuyla farklılaşır. Etleri dokusunun yüksek kalitesi nedeniyle çok beğenilir.

Bloody Mary Domates suyu, votka, limon suyu ve çeşnilerden (Worcestershire sosu, *tabasco*, kereviz tuzu) oluşan ve buzla servis edilen *long drink* kokteyl (Bkz. KOKTEYL).

Bocuse (Paul) Fransız aşçı (Collonges-au-Mont-d'Or 1926). 1765'ten beri Saône kıyılarına yerleşmiş bir lokantacılar soyundan gelmektedir. Collonges'da babası Georges Bocuse *Hôtel-Restaurant du Pont*'u satın almıştı. Genç Paul, çıraklık yıllarını Viyana'da Fernand Point'ın yanında, sonra da Paris'te *Lucas-Carton*'da ve *Lapérouse*'da geçirdi. 1942'de Lyon'daki bir kuruluşta işe başladı. Sonunda 1959'da aile restoranına döndü. Burayı yemek meraklılarının uğrak yeri yapmayı başardı. Yöresinin mutfağına yenilikler getirmekle birlikte yeni anlayışlardan da suzak durdu. Yabancı ülkelerde yaptığı konuşmalarla ve yemekle ilgili kurslarla Fransız mutfağının elçilerinden biri oldu.

Bœuf à la Mode [Le] (Modaya Uyan İnek) Marsilyalı iki kardeş tarafından 1792'de Paris'te Palais-Royal yanında açılan restoran. Direktuvar (1795-1799) dönemi sırasında Tissot tarafından satın alındı. Tissot burayı kendi güneyli mutfağının adını duyuran kibar ve aranan bir yer haline getirdi. "Modaya Uyan İnek" anlamına gelen bir ad taşıyan restoranın yeni tabelasında yer alan "şık ama züppece" giydirilmiş inek resmi buranın tanınmasında etkili oldu. Restorasyon (1814-1830) döneminde Tissot tabeladaki ineği "günün modasına uygun" olarak giydirmişti: Bir şal ve *bridli* şapka. Restoran 1936 yılında kapandı. Kuruluşun anı defterinde Berthe Bovy ile Pierre Fresnay'in imzasını taşıyan hoş bir değerlendirme vardır: "Ey İnek, senin mutfağını karşındaki kuruluşun mutfağından daha çok seviyorum, daha az inek çünkü..." *Bœuf à la Mode*'un karşısında Théâtre-Français (Fransız Tiyatrosu) vardı.

bohça *bkz.* ballottine

bohémienne (à la) Değişik yemeklere (rafadan yumurta, *salpicon*) katıldığı gibi, yumurta sarısı ve yabani sarmısaklı sirkeli sıvıyağ karışımın yoğunlaştırılmasını sağlayan beşamel bazlı, soğuk yiyeceklerin yanında sunulan bir sos.

À la bohémienne sote pilice gelince, içerik malzemeleriyle (sarmısak, rezene, karabiber, domates), *boumanio* ("*bohémienne*") adlı bir köy yemeğine ya da Nice usulü bir zeytinyağlı yemeğe benzer. *À la bohémienne* kuzu etinin yanında garnitür olarak, küp doğranmış domates ve kızartılmış soğan halkalarıyla doğal pirinç yer alır.
▶ Tarifler: PİLİÇ, SALPICON

bol Yarım daire biçiminde, değişik kapasitelerde, kulpsuz kap. Kahvaltıda kullanılanlar bir aile klasiğidir. Bulyon ya da soğan çorbası için kullanılanlar kulpludur ve fırına konabilmesi için ısıya dayanıklı porselenden yapılır. Çok daha büyük olan ve yanında büyük bir kepçe ya da süslü küçük taslar bulunan punç bolü, punç, *sangria*, sıcak şarap vb koymaya yöneliktir.

Uzakdoğu'da her boyda çok çeşitli ve bol bulunur: Pirinç, çorba, sos, salata, tek kişilik yemekler ve tabii ki çay için.

bolée *bkz.* elma şarabı fincanı

bolet Şapkasının altındaki küçük tüplerle (halk arasında "tüy" denir) tanınabilen, ağaçların diplerinde yaşayan (kökmantarı türleri) orman mantarı (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Sapı genellikle tombuldur. Birçok türü satılmaktadır, bunlardan en bilineni taşmantarıdır.

Bolivya Peru ile birlikte patatesin vatanı olan ülke. Bolivya üç yüzden fazla patates çeşidi üretmekle övünür.

Bolivya'da öncelikle, pelte haline getirilmiş, sonra kurutulmuş, çok hafif ve pişirilmeden önce ıslatılan patatesler (*churios*) çok sevilerek yenir. Biberli çorbaları ve açık havada pişirilen küçük kızartma balıkları dışında Bolivya mutfağının bir özel yemeği daha vardır. Bu da, *conejo estirado* denilen ve iyice gerdirilerek pişirilen ve böylece eti olağanüstü yumuşak olan bir tavşan yemeğidir.

bollito misto İtalya'nın orta kesimlerine özgü çorba. Etler bulyon içinde, soğan, havuç ve kereviz kabuklarıyla birlikte uzun süre pişirilir. Eklenen sebzeler (havuçlar, şalgamlar, dal kerevizler vb) daha sonra az miktarda bulyonda pişirilir ve süzgeçten geçirilir.

bollito misto alla piemontese
Soğuk su dolu bir tencereye etleri temizlenmiş ya da temizlenmemiş yarım kilo kaburga, yarım kilo sığır kuyruk eti ve yarım kilo sığır butu parçası koyun. Ağır

ateşte, sık sık köpüklerini alarak kaynatın. Kabukları soyulmuş iki soğan, üç yıkanmış dal kereviz, üç diş kabuğu soyulmuş sarmısak, beş dal yassı maydanoz, bir dal biberiye, on karabiber tanesi ve bir parça deniz tuzu ekleyin. Kapağını kapayın ve 1-1,5 saat pişirin. Parçalar piştikçe çıkarın. Bir başka tencerede, bir dana dilini pişirin, dikkatle dış zarını soyun ve bir kenarda bekletin. *Cotechino*'yu (haşlamalık sosis) deldikten sonra bir parça bulyon içinde pişirin. Son olarak bir dana kellesi ve bir dana ayağını, bir soğan ve bir dal kerevizle kokulandırılmış su içinde pişirin. Çok sıcak haldeki etleri, küçük soğanlar, Verona hardalı (elma püresi biçiminde bir tür hardal) ve Crémone hardalıyla (çok acı bir hardallı şurup içinde pişirilen birçok meyveyle hazırlanır) hazırlanan bir tür geleneksel sosla (yeşil, kırmızı ve *pearà*) bir tepsi üzerinde servis edin.

Bologna usulü *bkz.* bolognaise (à la)

bolognaise (à la) [Bologna usulü] İtalyan, özellikle de Bolonya mutfağından esinlenerek hazırlanan, sebze ve sığır eti bazlı yoğun bir sosla birlikte sunulan değişik yemeklere denir. İtalya'da, makarnalarla kullanılan "*bolognaise*" [bolonez] sos, Fransızca "*ragout*" (yahni) sözcüğünün biçim değiştirmiş hali olan *ragù* adıyla da anılmaktadır.

▶ Tarifler: LAZANYA, SOS, TIMBALE

bolonez *bkz.* bolognaise (à la)

bombe glacée *bkz.* kalıp dondurma

bonbon Şeker bazlı, emilerek ya da kıtır kıtır yenilen bir şekercilik ürünü.

■ **Tarihi.** Eski insanlar da şeker yapıyordu ama gerçek bonbon, 12. yy'da, Haçlı Seferleri sırasında Doğu'dan getirilen şekerkamışıyla ortaya çıktı. 14. yüzyıl badem ve meyve ezmelerinin, elma şekerinin, şekerlemelerin, badem kurabiyesinin çağı oldu. Sindirimi kolaylaştırmak için yemek sonunda yenilen şeker kaplı "*épices de chambre*" (salon baharatı) tüketimi fazlasıyla arttı. Drajeler ve pralinler, Rönesans döneminde ortaya çıktı ve I. François ve IV. Henri tarafından modaya dönüştürüldü. Bonbon halka yayılsa da, şehirlerle sınırlı kaldı. 17. ve 18. yüzyıllarda Paris şekercileri zengin burjuvaların buluşma yeri haline geldi. Glazeli kestane şekerleri, meyveli yumuşak yassı şekerler, meyve şekerlemeleri ve emme şekerlerinin sayıları arttı. Son olarak, şekerpancarı şekerinin ortaya çıkmasıyla, bonbonlar herkese ulaştı ve hayal gücünü zorlayan adlarla son derece çeşitlendi.

On dokuzuncu yüzyıl sonuna doğru ilk bonbon fabrikaları kuruldu. Günümüzde bonbon, şekerciliğin yerel geleneklerin büyük rol oynadığı önemli bir koludur. Kullanılan başlıca hammaddeler şeker, glukoz şurubu, süt (tam ya da yağı alınmış), Arap zamkı, bademler ve fındıklar, bitkisel yağlar, meyveler, bal ve tereyağdır. Yapay aroma katma, ekşilik ve renk vermeye yasal olarak izin verilmektedir (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ). Günümüzde üretilen başlıca şekerleme ürünleri arasında, şekerli bonbonlar ilk sırada yer alır. Daha sonra sakızlar, çiğnemelik şekerler, karameller ve *toffee*'ler, meyveli şekerler ve meyve macunları, drajeler ve jelleştirilmiş ürünler, meyankökü şekerleri, fondanlar ve kâğıtlı şekerler, likörlü bonbonlar ve nişasta jeli bazlı bonbonlar gelir.

■ **Üretimi.** Klasik bonbon üretim yöntemi bir miktar sakaroz ve glukozu pişirerek boya katmaktır. Daha sonra, kısmen soğutulduktan sonra biçim verilen (içi dolu bonbonlar için) ya da akıtma yapılan (dolgulu bonbonlar için) bir harç oluşturulur.

• DOLU BONBONLAR. Akide şekerleri, meyveli ekşi şekerler, ballı, bitkili, gelincikli, arpa şekerli, elma şekerli, naneli vb şekerleri kapsamaktadır. Hap yapma aletinin (yuvarlak bonbonlar için) iki silindiri arasında ya da bir presle biçimlendirilir. *Rock*, üzerinde değişik renklerdeki şeker parçaları ve bantlarının bir araya getirilmesiyle elde edilen meyve, çiçek, harf vb desenleri görülen silindir biçimli bonbonlardır.

• DOLGULU BONBONLAR. Farklı bileşimlerdeki harçların üzerinin pişmiş şekerle kaplanmasıyla oluşturulur. Bu yumuşak ya da sıvı harç, meyve ezmesi, pralin, kahveli, likörlü, ballı vb bir karışım olabilir.

Aromanın doğası bir bonbonun kalitesinde çok önemli rol oynar: "Saf meyve dolgulu" bir bonbon, belirtilen tek bir meyvenin özünü içerir. "Meyve dolgulu" ise, değişik meyvelerin özünü ve doğal aroma içerir. "Meyve aroması dolgulu" ise, doğal ya da güçlendirilmiş aroma eklenen bir şuruptan oluşmaktadır.

Diğer pişmiş şeker çeşitleri arasında, tabaka bonbonlar (bir kat şeker, bir kat pralin biçiminde), burgulu şeker, Vosges balı (aroma katkılı) vb sayılabilir.

Bir başka bonbon kategorisi de fondanlardır (çikolatalı bonbonlar ve lokmalar). Ayrıca kâğıtlı şekerler, likörlü bonbonlar (devedikeni, kahve çekirdekleri, likörlü yumurtalar vb) ve nişasta jeli bazlı bonbonlar (renkli ve aromalı, genellikle kiloyla satılan fantazi ürünler) da bulunmaktadır.

bondard Aynı zamanda *bondart*, *bonde* ya da *bondon* olarak da anılan ve inek sütünden hazırlanan çok sayıda Normandiya peynirine verilen ad.

bondelle Alabalıkgillerden, ortalama 25 cm boyunda, Neuchâtel ve Constance göllerinde avlanan tatlısu balığı. Füme *bondelle* filetoları, ordövr olarak sevilerek yenir.

à la neuchâteloise bondelle *filetoları*

Derisi çıkarılmış 800 gr *bondelle* filetosunu yıkayın ve kurulayın. İki yüzüne de limon sıkın, tuz ve karabiber serpin. Rulo biçiminde sarın ve tereyağ sürülmüş bir tepsinin üzerine dizin. 40 cl roze Neuchâtel şarabıyla ıslatın. Ağzını kapayın ve hafif ateşte haşlayın. Sıcak saklayın. Pişirme suyunu buharlaştırarak koyulaştırın.

Ateşten aldıktan sonra iki yumurta sarısı ve on cl kremayla terbiye edin. Az miktarda limon suyu ve 20 gr rendelenmiş balkabağı ekleyin. Tuz ve biberini ayarlayın ve filetoların üzerine dökün.

bondon de Neufchâtel İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu küflü Normandiya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Bray bölgesinin en önemli ticaret kenti kökenli olan bu peynir 4-6 cm çapında ve 6-8 cm kalınlığında bir kalıp halinde satılır ve küflü ve tuzlu bir lezzeti vardır.

bonne femme (à la) [ev kadını usulü] Genellikle pişirme kabı içinde sunulan, aile içinde ya da köylerde yaygın ("ev tipi" ve "köy işi" tanımlarıyla da anılır) bazı tencere yemekleri için kullanılan tanımlama.

Bonnefons (Nicolas de) On yedinci yüzyılda yaşamış Fransız yazar. XIV. Louis'nin sarayında oda hizmetkârıydı. 1651'de *Le Jardinier Français* (Fransız Bahçıvan) ve 1654'te *Les Délices de la Campagne* (Kırın Zevkleri) adlı kitapları yayımladı. Bu son kitap henüz Ortaçağ anlayışının etkisi altında bulunan mutfak sanatının tarihinde bir dönemeci işaret eder. Bonnefons, yemek pişirmede temizliği, yemek listelerinde çeşitliliği ve özellikle yalınlığı salık verir.

Bonnefoy 1860'lı yıllarda bir Paris restoranının hazırladığının ardından, bazı balıklar ve à *la meunière* hazırlanmış balık filetolarıyla birlikte sunulan sosa verilen ad. Bu sosta, beyaz şarapla ıslatılan yaban sarmısağının yoğunlaştırılmasıyla elde edilen *bordelaise* sosu söz konusudur.

bonnes-mares Chambolle ve Morey-Saint-Denis komünlerinde üretilen, Côtes de Nuits'nin en büyük *grand cru*'larından biri olan, kırmızı Burgonya AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

bonnet d'évêque Yukarı dikildiğinde sivri bir külaha benzemesi nedeniyle, bazı kümes hayvanları, özellikle de hindinin kuyruk çıkıntısına verilen ad. Fransızca'da "papaz takkesi" anlamına gelen bu terim, kuyruk çıkıntısı biçiminde katlanan sofra peçeteleri için de kullanılır.

bonnezeaux *Chein blanc* bağ çubuğundan elde edilen, aromatik, sert ve ciddi, yumuşak ve likörsü beyaz Anjou AOC şarabı (Bkz. ANJOU).

bontemps Elma şarabı ve hardalla hazırlanan, ızgara et ve kümes hayvanları eti yanında sunulan bir sos.
► Tarif: SOS

borazan mantarı Az ya da çok koyu gri renkte, yazın ve sonbaharda yetişen, huni ya da külah biçiminde bir mantar olan *craterelle*'in ya da bolluk boynuzunun kullanılagelen adı (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Pek lezzetli olan borazan mantarı, yumurta mantarı gibi hazırlanır, kurutularak da muhafaza edilebilir. Günümüzde piyasada bol bol bulunabilen bu mantar, yalnızca doğadan toplanmaktadır çünkü tarımına henüz hâkim olunamamıştır.

borç Rusya'da olduğu kadar Polonya'da da yaygın olan, 1920'li yıllarda, Rus göçmenlerin gelişiyle dünyada fazlasıyla yaygınlaşan, Doğu Avrupa'ya özgü bir çorba. Türkiye'de de bazı Rus lokantalarında pişirilip sunulmaktadır.

İçeriği duruma göre daha az ya da daha çok zengin olan bu popüler yemeğin sayısız varyantı vardır. En önemli içerik maddesi ona rengini veren pancardır. Pancar yanında değişik miktarlarda eklenen başka sebzeler de bulunur.

Klasik formül, sebzeli sığır haşlaması bazlıdır. Borç geleneksel olarak ekşi kremayla servis edilir ve isteğe bağlı olarak dilimlenmiş et parçaları da katılır.

Pişmiş eti başka bir amaçla kullanmak üzere bulyon içinde saklayarak, pancar, mantar ve beyaz fasulyeli (Polonya'ya özgü tipik borç) çorbanın içilmesi daha yaygın bir durumdur. Balıklı borç, ıspanak ve kuzukulağıyla hazırlanan "yeşil" borç ve domuz sırt eti (ya da sığır kuyruk eti) kullanılan borç da bulunmaktadır.

MADAM WITWICKA İLE S. SOSKINE'İN TARİFİ

Ukrayna borçu

"Kabukları soyulup kıyılmış iki soğanı ve 200 gr dilimlenmiş çiğ pancarı erimiş domuz yağında kavurun. Hafif ateşte pişmeye bırakın. Bir kilo sığır kaburgasını iki buçuk litre suda kaynatın. Köpüğünü alın. İnce ince dilimlenmiş ve sirkeli suda bekletilmiş yarım kilo beyaz lahana, üç havuç, ince doğranmış bir dal maydanoz ve birkaç dal kereviz ile pancarları ve soğanları ekleyin. Tuz atın. Çok az su içinde dört olgun domatesi pişirin, elekten geçirin, çorbaya ekleyin ve iki saat pişirin. Daha sonra dörde bölünmüş birkaç patates ekleyin. Eritilmiş domuz yağında un kavurun, az miktarda bulyonla karıştırın, borçun içine dökün ve iki kaşık kıyılmış rezene ekleyin. "Ukrayna usulü" bu borç taze krema dökülerek, kulplu bir çorba kâsesinde, iki çorba kaşığı arasında ezilen bir diş sarmısak katılarak, küçük domuz parçaları katılmış has buğdaylı *kacha*, et, pirinç ve lahanalı piroşki ile birlikte sunulur."

Bordeaux şarabı Bazı bağ çubukları dünya çapında tanınan Gironde ilinde üretilen, kırmızı, roze, *clairet* (sek ya da likörsü) ya da köpüklü şarap (Bkz. BORDELAIS).

Bordeaux usulü *bkz.* bordelaise (à la)

Bordelais ve Landes *bkz.* 136.-139. sayfalar.

bordelaise (à la) [Bordeaux usulü] İlik ve yabani sar-

misak, özellikle de şaraplı sos (balıklar ve beyaz etler için beyaz şarap ve kırmızı etler için kırmızı şarap) gibi ortak malzemeleri bulunan, değişik malzemeler (yumurtalar, balıklar, kabuklular, böbrekler, antrikotlar vb) bazlı yemek usülleri.

► Tarifler: BÖBREK, BRIOCHE, FLAN, KROKET, KUZU, PATE, SOS, ŞEFTALİ, TAŞEMEN BALIĞI, TAŞMANTARI, TATLISU ISTAKOZU

bordür Sunumu güzelleştirmek ya da bazı yemekleri desteklemek için bir tabağın kenarına, taç biçiminde düzenlenmiş bir yemeğin çevresine dizilen, dilimlenmiş ya da biçim verilerek kesilmiş garnitür. Kullanılan malzemeler her zaman yanında sunulacakları yemekle aynı sıcaklıkta olur.

Tek ya da birden çok malzemeyle hazırlanan bordür, yemeğin sıcak ya da soğuk, şekerli ya da tuzlu oluşuna göre değişiklik gösterir.

- Sıcak yemekler için: Pirinç, irmik, köfte harcı, *à la duchesse* patates.
- Soğuk yemekler için: Katı yumurtalar, jöle (üçgen, ay biçimli, küp biçimli vb kesilmiş), domates (yuvarlak ya da uzunlamasına dilimler), limonlar ve portakallar (kenarları hiçimlendirilmiş ya da düz, ince yarım - dilimler).
- Tatlılar için: Kalıplanmış kremalar, *à l'impératrice* pirinç, toz şeker.

Kalıplanmış bordürler hazırlamak için, özellikle de yuvarlak, kenarı tırtıklı ya da biçimli kalıplar ya da *savarin* kalıbı kullanılır.

Garnitür malzemelerini koymak için tabağın ortasına yerleştirilen, bazen küçük biçimlerle süslü, metal daire ya da ovallere de "bordür" ya da "*bords-de-plat*" adı verilir.

TUZLU BORDÜRLER

à la normande *dilbalığı bordür*

Kremalı halık kıyması hazırlayın. Yağlanmış bir bordür kalıbına doldurun. Benmariye koyarak fırında düşük ısıda pişirin ve bir tabak üzerine çıkarın. Orta kısmına Normandiya sosuyla koyulaştırılmış bir deniz ürünleri yahnisi, ardından da kızartılmış istringiloz koyun. Dilbalığı filetolarını beyaz şarapta haşlayın, ikiye katlayın, kenara dizin. İstiridyeleri haşlayın, her filetonun üzerine bir istiridye koyun. Domalan dilimleriyle süsleyin. Çevresine balık bulyon içinde pişmiş ve eti çıkarılmış tatlısu ıstakozu dizin.

à l'américaine *ıstakoz madalyonlu balık kıymasından bordür*

Mezgit kıyması hazırlayın. Yağlanmış bir bordür ya da *savarin* kalıbına sıkıştırarak doldurun. Benmariye koyarak fırında düşük ısıda pişirin. Sonra üzerini örtün ve yarım saat, söndürdüğünüz fırında bekleterek "oturmasını" sağlayın. Isıtılmış bir tabağa çıkarın ve orta kısmını *à l'américaine* ıstakoz madalyonlarıyla doldurun.

omurilik etli dana kıymasından ya da à la cervelle *danadan bordür*

Dana kıyması hazırlayın. Yağlanmış bir bordür ya da *savarin* kalıbına sıkıştırarak doldurun. Benmariye koyarak fırında düşük ısıda pişirin. Sonra üzerini örtün ve yarım saat söndürdüğünüz fırında bekletin. Omuriliği ya da dana ya da *à la poulette* dana beynini hazırlayın. Bordürü bir tabağa çıkarın, ortasına omurilik etini ya da *à la poulette* beynini koyun. Üzerine kıyılmış maydanoz ekin. Kenarı mantarlarla süsleyin. Üzerine piliç sosu dökün.

TATLI BORDÜRLER

à la créole *pirinç bordür*

Çok koyu bir sütlaç hazırlayın. Bir bordür kalıbına sıkıştırarak doldurun. Düşük ısıdaki fırına verin. Düz bir tabak üstünde kalıptan çıkarın. 16 yarım dilim ananası vanilyalı şerbet içinde haşlayın. Bordürün ortasına yerleştirin. Kiraz ve melekotu parçaları ya da ağaç kavunu şekerlemeleriyle süsleyin. Fırında hafif ısıtarak ya da çok soğuk durumda, romla kokulandırılmış kayısı sosuyla servis edin.

à la Montmorency *pirinç bordür*

Kirsch'li bir pastane kreması hazırlayın. Montmorency kirazlarını nemli bir bezle iyice silin, çekirdeklerini çıkarın ve şerbette haşlayın. Bordürün ortasını bir sıra taze krema bir sıra kirazla doldurun. En üstte bir kiraz kubbesi oluşturun. Ezilmiş badem kurabiyesi serpin. Eritilmiş tereyağ dökün ve önceden 275-300° C'ye ısıtılmış fırında birkaç dakika pişirin. *Kirsch* kokulu kirazlı sosla birlikte servis edin.

meyveli irmikli bordür

Meyve şekerlemelerini küp biçiminde doğrayarak süt ve irmik ekleyin. Bir bordür kabına yerleştirin. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında birkaç dakika pişirin. Bordür kalıbını boşaltın. Ortasını meyve, yarım meyveler ya da vanilyalı şerbette haşlanmış meyve küpleriyle süsleyin. Fırında birkaç dakika ısıtın. Servis etmeden önce, kenarına rom ya da *kirsch* ile kokulandırılmış çok sıcak meyve sosu dökün.

bostan hindibası Genellikle ortası sararan (kenarı sarı beyaz yaprakları), kıtır kıtır, belli ölçüde kıvrımlı yapraklarıyla bir hindiba türü.

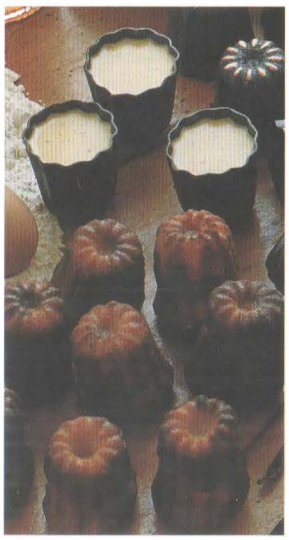
Bostan hindibası (Bkz. *Hindibalar Tablosu*, HİNDİBA) özellikle de yeşil salata içinde çiğ olarak, hardal ya da yabani sarmısaklı bir sosla, bazen domates ya da ağartılmış taze fasulyeyle birlikte yenir. Kış salatası içinde ceviz ve kuru üzümle de tüketilir. Ayrıca hindiba ya da ıspanak gibi de pişirilebilir.

bostancı usulü *bkz.* maraîchère (à la)

boşluk [aloyau] Sığırın belinden kalçalarına, kuyruksokumu kemiğine kadar uzanan büyük parça (Bkz. *Sı-*

Bordelais ve Landes

FRANSA'NIN GÜNEYBATISINDA BULUNAN BORDELAIS VE LANDES, AQUINATINE'İN BİR BÖLÜMÜNÜ OLUŞTURUR. GIRONDE İLİNİ KAPSAYAN BORDELAIS, BİR BAĞCILIK MERKEZİDİR. DAHA GÜNEYDE BULUNAN LANDES İSE BİR TARAFTAN ATLAS OKYANUSU KIYISINDAKİ KUMULLARI VE DİĞER TARAFTAN İÇ BÖLÜMLERİNDE BÜYÜK ÇAM ORMANLARIYLA BİLİNİR.



Bordelais'ye özgü küçük bir pasta olan "cannelé" kıtır kıtır ince bir tabaka altında vanilya kokulu yumuşak bir içeriği saklar.

Bordelais yemek gelenekleri arasında çok şaraplarıyla tanınmıştır. Buna rağmen bölge mutfağı bütün zenginliklerini değerlendirmesini bilir ve Bordeaux şehrinin incelikli yemekleriyle Landes'ın kırsal kesiminin basit ama lezzetli yemeklerini birleştirir. Ancak, doğal olarak, "Bordelais usulü" denilen ünlü yemeklerde şarap başrolü oynar. "Bordeaux usulü" denince akla antrkot, taş mantarı, böcek ya da taşemen balığıyla hazırlanan yemekler gelir. Yemeklerin tarifleri farklı olsa da öküz iliği, şarap ve yabani sarmısak, Bordelais mutfağının bütün yemeklerinde kullanılır. Bu yörenin toprak örtüsünün büyük bir bölümünü oluşturan bol yapraklı ve kozalaklı ormanlarda bol miktarda domalan bulunur. "Landes usulü" denilen yemeklerde domalan jambon ve kaz ciğeriyle birlikte kullanılır.Domalan, çoğu zaman yemek listesinde tek başına ya da et ya da tavukla birlikte sunulur. Kaz ve ördekten bu etlerin kavurması, kaz ciğeri ve kaz yağı elde edilir. Etlere gelince Pauillac'ın kuzusu, Bazas ve Chalosse'un sığırı özellikle ünlüdür. Domuzdan da Landes'a özgü jambonlar ve *gratton* denilen şarküteri ürünleri yapılır.

Çok ünlü avcılar olan Bordeaux ve Landes sakinleri avladıkları üveyik, çulluk gibi büyük ve ardıçkuşu, karatavuk ve meşhur yelve kuşu gibi küçük kuşlarla kızartma ya da av eti yahnisi hazırlamakla ünlenmişlerdir. Bu av etlerini fırında pişirdikleri gibi şiş olarak da yerler.

Atlas Okyanusu'na kıyısı olan bölge deniz ürünleri bakımından zengindir. Bunların başında Arcachon havzasının istridyeleri gelir ama Landes sahilinin midye, sardalya, kefal, mercan ya da torikleri de önemlidir.

Tatlısu balıklarını, özellikle alabalığı da unutmamak gerekir. Landes, alabalık çiftlikleri bakımından Fransa'nın önde gelen yörelerindendir. Çok lezzetli ama o kadar da kılçıklı bir balık olan tirsi içine kuzukulağı doldurulup pişirilince lezzetli olur. Bu balık yavaş ateşte ızgara yapılıp fındık ağacı yaprakları üstünde de sunulur. Ağzının tadını bilenler yılan balığı yavrusunu da çok beğenirler ama onun mevsimi çok kısadır.

Bordelais ve Landes mutfağının inceliğinin diğer bir kanıtını bu bölgeye özgü hamur işlerinde görürüz. Bunların başında Saint-Émilion'un badem kurabiyesi ve Bordeaux'nun *cannelé*'si gelir. Bordelais geleneğinde özellikle belli günlerde yapılan meyve şekerlemeli bir cins çörek olan *tortillon* da çok tanınmıştır. Landes'a özgü bir tatlı olan *dacquoise*, üstünde tereyağı kreması olan bademli hafif bir pastadır.

ÇORBALAR

Tourin, chaudeau
Bağbozumunun yapılacağı ilk gün yemeğe *tourin* denilen çorbayla başlanır. Sarmısak, azıcık sirke katılmış yumurtayla hazırlanan ve içine ekmek doğranan bu soğan çorbası başlı başına özel bir yemektir. Sarmısaksız olarak süt ve kremayla da yapılabilir. Daha kırsal nitelikli olan *chadeau* ise yarısı tavuk suyu yarısı beyaz şarap katılmış yumurta akından oluşur, içine baharat ve kokulu otlar konur. Bu iki çorbaya kaz sakatatıyla yapılan bildiğimiz tavuk suyu çorbasını da katmak gerekir.

KABUKLULAR ve YUMUŞAKÇALAR

İstridye, midye, salyangoz
Çok orijinal olan bir tarife göre Arcachon istridyeleri ızgarada pişirilmiş bir cins yassı sucuk olan *crépinette*'le birlikte yenir, bazen buna mantar da eklenir ve bunlarla birlikte Entre-deux-Mers'in beyaz şarabı içilir. *Crépinette* yerine ızgara sosis, kaz ciğeri ezmesi ya da *gratton* denilen başka bir şarküteri ürünü de kullanılabilir. Bordelais midyelerine gelince normal soğanlı bir salçayla birlikte pişirildiklerinde çok lezzetli olurlar. Bir diğer Bordelais yemeği olan *caudéran* (bir

semtin adı) usulü salyangozda, salyangozlar jambon, yabani sarmısak ve bildiğimiz sarmısak ile beyaz şarapta yavaş ateşte pişirilir.

ETLER

Domuz: Sebzeli haşlama, Landes usulü omlet, *"tricandille"*

Kol ve sırt etinden yapılan ve içine lahana, şalgam ve pırasa konulan sebzeli haşlama kırsal mutfağın geleneksel bir yemeğidir. Bu yemek gibi Landes usulü omlet de jambon sarmısak ve maydanozla ya da kaz yağında kızartılmış patates, jambon, soğan ve yine maydanozla yapılır. Kabuğuyla haşlanmış patatesin yanında ızgara edilmiş domuz işkembesi olan *tricandille* de sevilen bir yemektir.

Kuzu, koyun: But, *"amauguette"*

Pauillac yöresinin kuzusunun butu kızartılır, üstüne maydanozlu ekmek içi sürülür ve kızartma patates ya da ince dilimler halinde domalanla servis edilir. Sauternes yöresinde kuzu eti iyi bir şarapla yahni olarak pişirilir. Landes *amauguette*'i denilen yemek ise bir güveç içinde kokulu otlarla birlikte kaynatılan koyun işkembe ve paçasından oluşur.

Amauguête diye de yazılan *amauguette* adı, *amaugué* sözcüğünden gelir ve bölgenin yazarı Simin Palay'a (1874-1965) göre "eski çobanların deriden yapılmış yayıklarına" verilen addır.

***"à la fanchette"* dana**

Bu Bordelais tarifine göre salamura edilmiş hafif ateşte pişirilmiş uzun dana eti parçaları içlerine yumurta kırılmış ekmek içi, domuz yağı, yabani sarmısak ve maydanozdan oluşan bir tabaka kaplanır.

Kaz: *"Abignade"*, *"sanquette"*

Landes'da, kaz ya da ördek sakatatının hayvanın kanıyla birlikte hafif ateşte soğan, sarmısak ve şarapla yavaş yavaş pişmesiyle elde edilen yemeğe *abignade* denilir. Bu yemek münhasıran Chalosse'da yapılır ve kazyağında kızartılmış ekmek üzerinde halka halka kesilmiş limonla yenir. Aynı anlayışla hazırlanan *sanquette* ise tencereye konulan yeni kesilmiş bir kümes hayvanının kanı içine yüksük biçiminde kesilmiş jambonlar, kıyılmış soğan ve ince doğranmış otlarla hazırlanır.

PASTALAR

Niniche*, *fanchonette*, *cruchade*, *tourtière*, *pastis

Bordelaise pastaları genellikle küçüktür. *Niniche*, çikolatalı ve ballı bir reçeldir. *Fanchonette* limonlu hafif bir pastadır ve içine badem konulmuş ince yufkalardan oluşur. "Bordelaise tacı" denilen tatlı limonlu, portakallı, portakal çiçekli ve içine *armagnac* dökülmüş bir hamurdan yapılır ve ağaç kavunu ya da kavun şekerlemesi dilimleriyle süslenir.

Landes'da *cruchade* küçük bir bisküvidir. Ünlü Landes *tourtière*'iyse çıtır çıtır ve kızarmış yufkadan yapılır, *armagnac* ile kokulandırılır ve üstü çok ince elma dilimleriyle süslenir ve daima sıcak yenir. Landes *pastis*'i ise portakal çiçeği ya da limonla kokulandırılmış bir çörek olup aileler için önemli olan günlerin vazgeçilmez bir yiyeceğidir. Tek başına ya da *crème anglaise* hatta reçelle birlikte de sunulur.

→



YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

***À la bordelaise* flan**
FLAN

Bordeaux usulü tatlısu ıstakozu
TATLISU ISTAKOZU

Sauterne fümeli buharda pişmiş ördek ciğeri
KAZ YA DA ÖRDEK CİĞERİ

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Tepside tirsi,
TİRSİ

Bordeaux usulü taşemen
TAŞEMEN

***À la landaise* patates**
PATATES

SEBZELER

◆◆◆

Bordeaux usulü taş mantarı
TAŞ MANTARI

***À la landaise* patates**
PATATES

TATLILAR

◆◆◆

Klasik *macaron*'lar
MACARON

Cannelé
CANNELÉ

Bordeaux kroketleri
KROKET

Bordeaux usulü *"gâteau des Rois"*
GÂTEAU DES ROIS

***Brioche* bordelaise**
BRIOCHE

Pastis bourrit PASTIS (PASTA)

İhtiyar bağcı kompostosu
KOMPOSTO

Kahveli *dacquoise*
DACQUOISE

Rönesans döneminde inşa edilmiş ve 18. yüzyılda yenilenmiş Yquem Şatosu en itibarlı Sauterne şaraplarının üretildiği bir bağın ortasındadır.



Médoc'ta bağ budanması.

◆◆◆

Şaraplar

Bordeaux, bütün dünyada tanınan bir addır ve aynı zamanda bir cins şarabı da tanımlar. Gironde iline özgü bu bağlar, Galya-Roma döneminde doğan, Ortaçağ'da olgunlaşan ve 19. yüzyıldan başlayarak uluslararası bir üne kavuşan uzun bir geçmişe sahiptir. Gerek kırmızı gerek beyaz şarap olsun, bütün Bordeaux şarapları, üretildikleri bölgelerin niteliklerini ve üreticilerin ustalığını aksettirirler.

BÖLGELER, ADLANDIRMALAR, BAĞ ÇUBUKLARI

Bordelais bağları bugün için 115 bin hektara yakın bir araziyi kapsar ve köken kontrollü 57 tescil edilmiş adlandırma söz konusudur. Gironde ve Garonne ırmaklarının sol yakası kuzeyde Médoc ile başlar ve Les Graves yöresiyle devam eder. Bu yöre Pessac-Léognan ve Sauternes diye adlandılan bağcılık alanlarını kapsar. Dordogne ve Garonne arasındaki Entre-deux-mers, kırmızı ve beyaz şarap bölge tanımlamalarını birleştirir ama bu yörede özellikle "*bordeaux* şarabı" ve "iyi kalite *bordeaux*" üretilir. İlin doğusunda, Libournais'de, Saint-Émilion, Pomerol ve Fronsac adı verilen bağcılık yöreleri toplanır. Charente yakınında Blayais ve Bourgeais en iyi kırmızı şaraplarla bazı şarap türlerini üretir. Bordeaux şaraplarının kişiliği ve özgünlüğü, üzümlerin toplanması ve bağ çubuklarının iyi karışımıyla çok ilişkilidir. Bunun sonucu kırmızı şaraplar sağlam yapıları ve tanenlerini *cabernet-sauvignon* bağ çubuklarından, taze meyve kokularını ve hoş içimliliklerini *cabernet-franc* diye adlandırılan bağ çubuklarından, yumuşaklık ve hoş kokuyu *merlot* bağ çubuklarından alırlar. Bunlara bazen küçük *verdot* ve *malbec* denilen bağ çubukları da ilave edilir. Beyaz şaraplarda ise bağcılar hoş koku ve üstün nitelik için *sémillon*, güçlülük için *sauvignon* ve hoş içim için *muscadelle* denilen bağ çubuklarını tercih ederler.

ŞARAPLAR

Médoc

Médoc'un nitelikli kırmızı şarapları, belirgin özellikleri olan ve bölgede egemen olan *cabernet-sauvignon* bağ çubuğunun verdiği bilinen kaliteleri gösteren şaraplardır. Sağlam, tanenli ve saklanıp yaşlandırmaya uygundur. Gironde ve Garonne ırmakları boyunca her bağcılık yöresinin toprak nitelikleri Médoc şaraplarında kendini farklılıklar olarak gösterir.

Saint-Estèphe. Bu adla tanımlanan şaraplar, üzüm ürünleri olarak beş sınıfa ayrılan mükemmel şaraplardır, özellikle bozulmayan renkleri, tanen zenginlikleri ve güçlü yapılarıyla tanınırlar.

Pauillac. Bir derenin ayırdığı iki yayla üzerinde üretilen Pauillac şarapları, sert, yoğun, sağlam yapılı ve güçlü olabildikleri gibi, yumuşak, az yoğun ve soylu da olabilirler. Üzüm ürününe göre 18 ayrı adlandırma yapılır, bunların üçü "birinci sınıf" itibarlı kategorilerdir: Lafite-Rothschild, Latour ve Mouton-Rothschild.

Saint-Julien. Médoc'un en homojen sınıfı olan Saint-Julien kırmızı şarapları özlü, uyumlu ve hoş içimli olup Pauillac şaraplarının gücü ile Margaux şaraplarının hoş içimi arasındaki bütün farklılıkları barındırır.

Margaux. Médoc'un en güney bölgesi olan yörede yumuşak, içimi kolay ve farklı şaraplar üretilir. Bunlar saklanıp yaşlandırmaya çok uygundur. Margaux, özellikle aynı adı taşıyan birinci sınıf üzüm ürünü elde edilen mükemmel arazili ünlü şatosu sayesinde uluslararası bir şöhrete sahiptir. Bu adlandırma 1855'te sınıflandırılan üzüm ürünlerinin üçte birini kapsar.

Graves

Bordeaux'dan Langon'a Garonne Irmağı'nın sol yakasında yayılan Graves'in geniş ürün yelpazesinde dolgun ve iyi cins kırmızı şaraplar yanında *"graves supérieur"* denilen yumuşak içimli beyaz şaraplar da üretilir. Eskiden Graves bölgesine bağlı olan Pessac-Léognan adlandırması bağımsızlığını kazanmış, en iyi bölgeleri yeniden bir araya getirerek, özellikle Le Château Haut-Brion ile birinci sınıf bir *bordeaux* üreticisi olmuştur. 1959'dan beri şaraplarının nitelikleriyle tanınan sınıflandırılmış üzümleriyle Graves yöresinde yeni bir düzenleme vardır.

Sauternais

Zengin, şeffaf, bal baharat ve egzotik meyve kokuları duyulan Sauternais'nin likör şarapları (bir Barsac adlandırmasını da içerirler) çok olgunlaşmış, hatta bazen "soylu çürükler"le kaplı üzümlerden üretilir. Sauternes şaraplarını zengin ve güçlü diye tanımlarsak Barsac şarabını daha zarif ve kolay içimli diye tarif edebiliriz.

Entre-deux-mers

Bu geniş bağcılık yöresi daha çok "*bordeaux*" ya da "*bordeaux supérieur*" denilen kırmızı şarapları üretse de *sauvignon* ve *sémillon* adı verilen bağ çubuklarıyla "*entre-deux-mers*" diye tanınan sek beyaz şaraplar da üretir. Garonne Irmağı'na hâkim tepelerde Sainte-croix-du-mont, Loupiac ve Cadillac diye adlandırılan yörelerde yumuşak içimli ve meyve kokulu şaraplar üretilirken Bordeaux şehrinin yakınlarında bu bağcılık yöresinin en mükemmel kırmızı şarapları hazırlanır.

Libournais

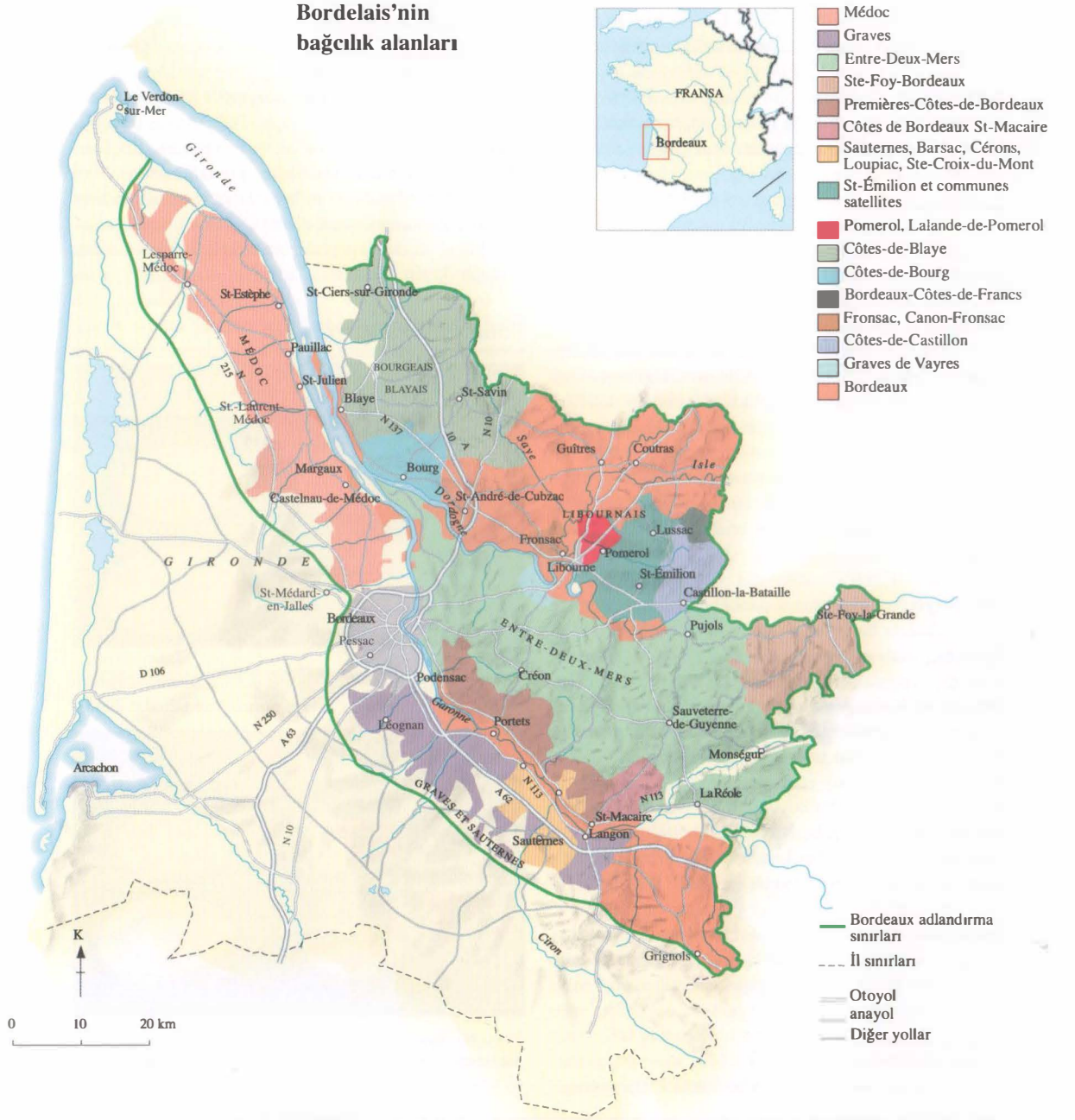
Dordogne Irmağı'nın üzerindeki Libournais, çok itibarlı bir ad olan Saint-Émilion adını taşıyan yumuşacık ve büyüleyici şarapları veren *merlot* bağ çubuklarıyla tanınmıştır. Bu bağcılık yöresi düzenli olarak gözden geçirilen bir sınıflamaya tabidir. Bu sınıflama içinde Château Ausone, Château Cheval-blanc, Château Canon, Château Pavie gibi 13 birinci sınıf üzüm ile ayrıca sınıflandırılmış 63 üzüm bulunur. Bu yörede toprağın doğasına göre farklı niteliklerde bazen güçlü ve sağlam yapılı, bazen yumuşak

içimli ve daha kırılgan şaraplar üretilir Saint-Émilion şarapları çok bilinen ve saygın adlı kendine bağlı şarap cinsleriyle de tanınmıştır: Lussac-saint-émilion, Montagne-saint-émilion, Puisseguin-saint-émilion ve Sain-Georges-saint-émilion.

Pomerol. Topu topu 757 hektarlık toprakları üzerinde bu küçük bağcılık merkezinde Bordeaux şaraplarının en pahalısı olan Château Petrus gibi en iyi şaraplar üretilir. Pomerol şarapları, çok cazip şaraplar olup iyi cins bir koku ve renkle birlikte yumuşaklık ve içim zevki verirler.

Fronsadais. Fronsadais bağları *fronsac* denilen bağ çubuklarıyla diğer yörelerden hiç geri kalmaz ve sağlam kişilikli, yoğun, yapılı ve tanenli şaraplar üretirler. Aynı yörede kullanılan *canon-fronsac* bağ çubuklarıyla da daha güçlü şaraplar elde edilir.

Blayais-Bourgeais
Charente sınırı yakınında Blayais ve Bourgeais bağları, Gironde Irmağı'nın sağ yakasındaki tepelerdedir. Bourgeais iki bölgeden daha küçük olanı ise de özellikle Bourg limanının çevresinde bağcılık çok yoğundur. Côtes-de-Bourg adlandırması, meyve kokulu, sağlam ve saklanıp yaşlandırmaya uygun kırmızı şaraplarıyla daha tutarlı gözükür. Blayais ise beyaz şaraplarla ilgili Côtes-de-Blaye ve beyaz ya da kırmızı şaraplarla ilgili Premières Côtes-de-Blaye sınıflanmalarına ayrılır. Bu sınıflamaya giren üzüm ürünleri gittikçe terk edilmektedir.



ğır Kesim Tablosu, SIĞIR). Fileto, *faux-filet* (ya da kontrfile), *romsteck* ve filetoluk parçanın alt kısmından oluşur. Fransızca'daki *"Aloyau"* sözcüğü, feodal hukukta senyörlerin payı olan *allodial*'den gelmektedir (bu da sığırın "asil" parçası olmasını sağlar). Fransızca'da çayırkuşu anlamına gelen *"alouette"* ile tek bağlantısı, bu kuş gibi şişte çevrilerek kızartılmasıdır.
► Tarif: SIĞIR

Botherel (Marie, Vicomte de) Fransız iktisatçı ve siyaset adamı (La Chapelle-du-Lou 1790-Dinan 1859). 1839'da Paris ile yöresi arasında çalışacak "omnibüs restoranlar" yapmayı düşündü. Bunlara sıcak ve soğuk yemekler sağlamak amacıyla çok büyük mutfaklar yapmak için büyük paralar harcadı. Mutfakların boyutları ve çağdaşlığı bütün Paris halkını hayran bıraktı ama Botherel'in girişimi başarısızlıkla sonuçlandı.

bottereau Charentes'te ve Anjou'da Büyük Perhiz'in üçüncü Perşembe'si hazırlanan, hem sıcak hem de soğuk yenebilen, geometrik biçimler verilmiş *beignet*.

bottereau

400 gr un, bir tutam tuz, iki çorba kaşığı toz şeker, iki omletlik çırpılmış yumurta, iki çorba kaşığı rom ve on cl çok az ılıtılmış süt içinde yumuşatılmış 20 gr fırın mayasını karıştırın. Hamuru iyice yoğurun ve merdaneyle beş mm kalınlığında açın. Yüzeyine küçük parçalara kesilmiş 125 gr tereyağ dağıtın. Hamuru ikiye katlayın ve merdaneyle düzgün bir biçimde açın ve tereyağı iyice yedirene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Bir beze hazırlayın, ezin ve tekrar beze yapın. Üç mm kalınlığında açın. Bir kalıpla eşkenar dörtgenler ve daireler kesin, çok kızgın yağ içine atın, süzdürerek çıkarın, emici bir kâğıt üzerine koyun ve üzerine pudra şekeri serpin.

botvinya Rus mutfağının, pancar yaprakları, ıspanak ve kuzukulağı bazlı, salatalık ya da füme balıkla süslenen ekşi-tatlı soğuk çorbası.

boucane Karayip yerlileri tarafından dumanda kurutulan et. Günümüzde bu kelime, açık havada yapılan, Kreol mutfağına has bir yemek için kullanılır. Yemek, ördek ve yabani kuş etleriyle, soğan ve baharatlarla doldurulmuş, bütün bir koyundur. Toprakta kazılan büyük bir çukurun içine konur ve odun kömürüyle ısıtılır. Ardından çok sıcak olan kumla ve közlerle üzeri kaplanır ve bunların altında yaklaşık iki saat pişirilir.

bouchée (tatlı) Kaşık bisküvisi hamurundan pişirilen ve içi oyulduktan sonra pasta kreması ya da reçelle doldurulan ve ikişer ikişer yapıştırılarak üzeri renkli fondanla kaplanan pötifur.

kayısılı bouchée

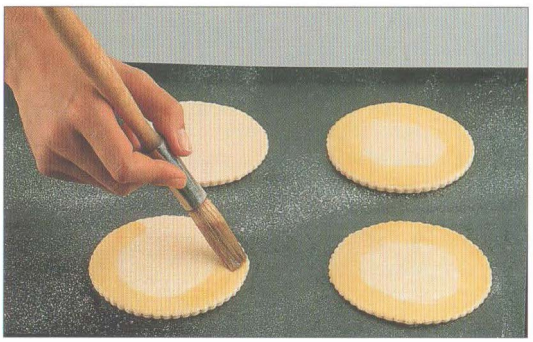
Kısık bir ateş üzerindeki derin bir kapta 250 gr toz şekerle sekiz yumurtayı çırpın. Köpüklendiğinde ve beyaz bir renk aldığında 200 gr elenmiş un ve bir küçük bardak rom katılmış 200 gr erimiş tereyağ karıştırın. Bu hamurun dörtte üçünü küçük *croustade* kalıplarına dağıtın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Bir ızgara üzerine çıkarın ve soğumaya bırakın. Hamurları iki parçaya ayırın. Birinin üzerine romlu kayısıyı yayın ve diğer parçayı üzerine yerleştirin. Kayısı marmeladını yoğunlaştırın, romla koku verin ve *bouchée*'lerin üzerine ve çevresine sürün. Dövülmüş ve kavrulmuş badem ve bir kiraz şekerlemesiyle süsleyin.

bouchée (tuzlu) Tek lokmada (Fransızca b*ouchée*) yenen, yufka hamurundan hazırlanan yuvarlak bir taban üzerine değişik garnitürlerle hazırlanan tek kişilik küçük başlangıç.

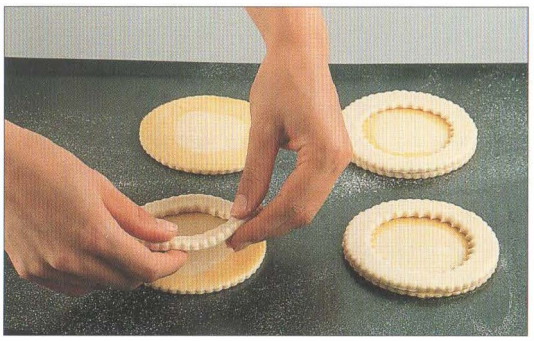
tuzlu bouchée*: hazırlama*

Un sürülmüş bir tezgâh üzerinde yufka hamurunu yaklaşık beş mm kalınlığında açın. Bir pastane tepsisini nemli bir bezle silin. Yuvarlak ve kenarı girintili çıkıntılı, sekiz on cm çapında bir kalıpla daireler kesin ve yarısını, biraz keskin olan kenarları pişerken ayrılmasın diye tersini çevirerek dizin. Çırpılmış yumurta sürün. Sekiz on cm çapındaki bir kalıpla aynı hamurdan halkalar kesin. Dairelerin üzerine yerleştirin. Yarım

Bouchée'*ler hazırlamak*



1. *Kalıpla taban hamurunu kesin ve tersini çevirin. Fırçayla çırpılmamış yumurta sarısı sürün.*



2. *Halka biçiminde kestiğiniz ikinci parçayı ilkinin üzerine yerleştirin ve yanlara taşırmadan çırpılmış yumurta sürün.*

saat dinlendirin. Ardından tepsiyi önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Sivri bir bıçağın ucuyla her bir *bouchée*'nin kapağını dikkatle ayırın ve içinde kalan yumuşak hamur fazlasını keserek çıkarın. *Bouchée*'leri seçilen bir garnitürle doldurun.

à la bénédictine bouchée
Morina balığı ezmesine dilimlenmiş domalanları ekleyin. Yufka hamurundan küçük *bouchée*'lerin içine koyun. Her bir *bouchée*'yi bir domalan dilimiyle süsleyin. Fırına sürün.

ŞEF DENİS'İN TARİFİ

à la Denis *istiridyeli* bouchée
"Yufka hamurundan kesilmiş 3-4 cm çapındaki *bouchée*'leri ısıtın. Her taban üzerine önce kare biçiminde kesilmiş soğuk kaz ciğeri parçaları sonra da bir çiğ istiridye koyarak hemen servis edin. Yeni çekilmiş beyaz biber serpin."

balık yumurtalı bouchée
Balık yumurtalarını bol baharatlı balık bulyon içinde hafif haşlayın. Süzün ve krema ya da *velouté*'yle karıştırın. Küçük *bouchée*'lerin üzerine koyun ve büyük pembe karideslerle süsleyin.

dana uykuluklu bouchée
Küçük yufka hamurundan tabanların üzerine, hafif ateşte pişirilmiş küçük dana uykuluk parçalarını, pişirme suyuyla hazırlanmış hafif *velouté* ve kremayla karıştırarak dağıtın.

deniz mahsullü bouchée
Deniz ürünleri yahnisi hazırlayın. Sıcak tabanların üzerine koyun, kapaklarını yerleştirin ve hemen servis edin.

karidesli bouchée
Tabanların üzerine karides sosla karıştırılmış karides eti yahnisi koyun.

mantarlı bouchée
Küçük tabanların üzerine kremalı morina balığı ezmesi ya da kremalı sos içine katılmış kültür mantarları *salpicon* koyun.

bouchère (à la) [kasap usulü] Ortak noktaları ilik garnitürü olan çok sayıda yemeğin adı.

Bu tanımlama aynı zamanda sıvıyağ, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoza yatırıldıktan sonra 15 dakika boyunca ızgara edilen ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilmiş mevsim meyveleriyle süslenen dana kaburgaları için de kullanılır.

bouchon Lyon'da, bu şehre özgü iki gastronomi geleneğini ("*Mâchon*" et [atıştırmalık] ve "*pot*" [*beaujolais* degustasyonuna yönelik 45 cl'lik şişe]) sürdüren küçük bistro.

Eski Fransızca'daki *bousche*, (tampon olarak kullanılan ot, saman ya da yaprak yığını) sözcüğünden gelen bu terim, arabacıların susuzluğunu gidermek ve yemek yemeden önce atlarını doyurmak için durdukları hanları tanımlar.

boudin antillais (Antiller sucuğu) Üretildiği bölgede "domuz *boudin*" olarak adlandırılan, ızgara, erimiş domuz yağında tava ya da yalnızca haşlanmış olarak yenilen, kreol mutfağı spesiyalitesi.

Boudin antillais, (Bkz. Tablo) genellikle punç ile aperitif olarak tüketilir. Harcı oldukça yumuşaktır. *Boudin* içeriğini barsağın bir ucundan emdirerek çıkarmak mümkündür.

boudin antillais
Bir buçuk litre soğuk domuz kanına pıhtılaşmayı önlemek için iki çorba kaşığı sirke katın. 250 gr ekmeği ufalayın ve yarım bardak sütle ıslatın. Domuz barsaklarını temizleyin ve fırçalayın, tersini çevirin, yıkayın, kurulayın, limon suyuyla ovalayın, tekrar çevirin. 250 gr soğanı ince ince doğrayın, 100 gr erimiş domuz yağı içinde 7-8 dakika kavurun. Ekmek kırıntısı ile kanı mikserden geçirin ve süzdüğünüz soğanlarla bir tencerede karıştırın. Dört beş diş sarmısağı ve bir küçük kuşbiberini dövün. Yirmi kadar frenksoğanını doğrayın. Tencereye sarmısak, biber ve frenksoğanını ekleyin. Ardından tuz, karabiber ve bir çorba kaşığı un katın. Tamamını elle ya da tahta spatulayla iyice karıştırın, tadına bakın ve baharatları istediğiniz gibi ayarlayın: Karışım fazla baharatlı olmalıdır. Barsağın bir tarafını düğümleyin. Bir huni yardımıyla barsağı doldurun, açık olan uçtan düğüme doğru iterek sıkıştırın. *Boudin* yaklaşık on cm'e ulaştığında, barsağı birkaç kez çevirerek kapayın. Diğer *boudin*'leri de aynı biçimde hazırlayın. Hepsini birden aroma (frenksoğanı, defne, biberler ve *bois d'Inde*) katılmış kaynar suya daldırın ve 15 dakika süreyle, kaynamaya yakın bir sıcaklıkta haşlanmaya bırakın. Süzün ve soğumaya bırakın.

boudin blanc Çok ince çekilmiş beyaz et, domuz ya da dana yağı, bazen balık, krema, yumurta, un (ya da ekmek kırıntıları) ve baharat karışımının barsaklara doldurulmasıyla hazırlanan şarküteri ürünü (Bkz. Boudin*'ler Tablosu*, BOUDIN ANTILLAIS).

boudin blanc
Bir pilicin derisini çıkarın, kemiklerini ayıklayın ve etini 250 gr York jambonuyla birlikte kıyma makinesinde çekin. 150 gr taze ekmek kırıntısı ve çok az miktarda süt ekleyin ve ateş üzerinde ezerek karıştırın. 400 gr kültür mantarı, yarım limonun suyu ve ince kıyılmış dört diş yabani sarmısakla *duxelle blonde* hazırlayın. İyice kuruduğunda, soğumaya bırakın. Ekmek-süt karışımı, piliç ve jambon kıyması, *duxelle*, iki yumurta sarısı, 100 gr badem tozu, 20 cl yoğun taze krema, bir bardak Madeira ya da Xérès şarabı, bir büyük tutam paprika, tuz, karabiber, bir tutam *Cayenne* biberi, iki

çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, bir büyük tutam toz kekik ve küçük bir kutu domalanı iyice karıştırın. İki yumurta akını iyice çırpın ve karışıma ekleyin. Daha sonra barsakları, *boudin antillais* için hazırlar gibi hazırlayın. Aynı yöntemle haşladıktan sonra soğumaya bırakın.

boudin noir Baharat katılmış domuz kanı ve domuz yağı bazlı, barsaklara doldurulan, "metre"yle ya da uçları kapalı porsiyonlar halinde satılan şarküteri ürünü. *Boudin noir*, güneybatıda (özellikle Béarn'da), kavanozda ya da kutuda, porsiyonlara bölünmemiş halde de satılır. Fransa'da, şarküteri sayısı kadar *boudin noir* sayısı vardır (Bkz. Boudin*'ler Tablosu*, BOUDIN ANTILLAIS).

boudin noir à la normande

750 gr ekşi elmayı soyun, ince dilimler halinde kesin, üzerlerine limon sıkın, renk alana kadar tereyağda çevirin. Bir kilo haşlanmış *boudin noir*'ı düzgün dilimler halinde kesin ve tereyağda kızarmaya bırakın. Elmaları da ekleyin ve kısa bir süre soteleyin. Sıcak servis edin.

URT'TAKİ, *L'AUBERGE DE LA GALUPE*'TAN CHRISTIAN PARRA'NIN TARİFİ

boudin noir béarnaise

"Kıydığınız bir kilo *goula*'yı (gerdan) yarım saat hafif ateşte pişirin. Bir kilo soğanın ve 250 gr sarmısağın kabuklarını soyun ve 40 gr kıyılmış kekik ve bir demet kıyılmış maydanoz ekleyin. Bir buçuk saat pişirin. Yarım domuz kellesini bir kilo pırasa, yarım kilo karanfil batırılmış soğan, dört kırmızı biber ve yarım kilo havuçla hafif ateşte pişirin. Sonra kellenin etlerini ayıklayın ve etle pırasaları kıyma haline getirip bir tepsiye alın. Tuz ve biberini ayarladıktan sonra dörtlü baharat serpin. Beş litre kan ekleyin. İyice karıştırın. Kutulara ya da kavanozlara doldurarak iki saat sterilize edin. Soğuk ya da dilimleyerek ızgara edilmiş olarak servis edin."

Bougon Keçi sütünden (% 46 yağlı maddeler) hazırlanan yumuşak harçlı, kabuğu küf kokulu peynir. Yalnızca La Mothe-Bougon Kooperatifi tarafından üretilen *bougon* kutuda, 11 cm çapında ve iki buçuk cm kalınlığında, 250 gr ağırlığında bir tekerlek olarak satılır. Tadı, keçi sütünün en kaliteli dönemi olan Mayıs ve Eylül ayları arasında çok daha güzeldir.

Bouillon On dokuzuncu yüzyılda kurulan, sabit fiyatlı, ucuz restoran (Bkz. DUVAL). Başlangıçta sığır çorbası ile kendi çorbasını sunuyordu. Bol ama ucuza verilen bu mönü, daha sonra birkaç yemekle zenginleştirildi. Paris'te, 1900'deki dekoruyla, yerde talaş, Thonet mobilyaları ve mor mürekkeple yazılı mönü kartıyla hâlâ varlığını sürdüren Boulant ya da Chartier gibi yüksek kapasiteli çok sayıda restoran zinciri açıldı.

boukha ya da **boukhra** Tunus'ta üretilen ve bütün Kuzey Afrika'da sindirimi kolaylaştırmak için içilen yaklaşık % 36 Vol. alkollü incir likörü. Özellikle de Türkiye'den ithal edilen incirlerin kurutulduktan sonra mayalanmaya bırakılması ve son olarak da sütunlu imbikte damıtılmasıyla hazırlanır.

Boulanger Rue des Poulies'de (bugün Rue du Louvre'da) kurulan Paris kahvecisi ve başkentin ilk "lokantacı"sı. Soslar, yemekler ve yahniler satabilen Aşçılar Loncası'na üye olmadığından, müşterilerine içecekler dışında yalnızca "restoran bulyonları" sunma hakkına sahipti. 1765 yılında bir gün, beyaz sosla koyun paçası servisi yaptıktan sonra aşçılara karşı davasını kazandı çünkü kurul, koyun paçasının yahni sayılmayacağına karar verdi. Başarı elde edilmişti ve soyluluk simgesi olan kılıcı amblem seçen Boulanger, mönüsüne, kümes hayvanları tuzlamayı da ekledi.

boulangère (à la) [fırıncı usulü] Patates, ince kıyılmış ve genellikle tereyağda kavrulan soğan garnitürüyle fırında (ilk zamanlar mahalle fırınlarında) pişirilen büyük et parçalarına, özellikle de kuzu eti parçalarına verilen ad.

▶ Tarifler: BARLAM BALIĞI, KUZU, PATATES

boule de Bâle İnce çekilmiş domuz eti ve domuz yağı karışımının sentetik düz barsaklar içine doldurulmasıyla hazırlanan kısa ve şişman küçük sosis. Isıda hafif füme edilen *boule de Bâle*, 70-75° C'de kavrulduktan sonra hızla soğutulur. Ekmek ve hardalla soğuk olarak, salatalarda, ızgara ya da çiğ olarak yenir.

boulette *bkz.* köfte

boulette d'Avesnes İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler), taze *maroille*, maydanoz, tarhunotu ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bir peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Kırmızımsı kabuğu, arıtma işlemi sırasında birayla yıkanır. Thiérache'ın spesiyalitesi olan *boulette d'Avesnes*, elle biçimlendirilerek, dibi sekiz cm çapında ve on cm kalınlığında ucu sivri bir armut biçimine sokulur. Çok güçlü ve keskin bir tadı vardır.

bouquet 5-10 cm boyunda, çiğ olduğunda gri pembe, pişmiş olduğunda kırmızı bir eti olan, çalıkaridesi olarak tanınan karides (Bkz. *Deniz Kabukluları Tablosu*, KABUKLULAR). Britanya'da ve Vendée'de hayli rağbet gören *bouquet*, "*chevrette*" adıyla da tanınır.

bouquetière (à la) Kümes hayvanları etleri ya da dana filetosu çevresine renkli "buketler" halinde dizilen sebzelerden oluşan bir garnitür. Bu terim aynı za-

Değişik "*boudin*"lerin özellikleri

Adı	Köken	Tanım	Lezzet
***Boudin blanc*'lar**			
Boudin blanc catalan	Doğu Pireneler	Beyaz-gri, yumurta açısından zengin, nişastalı ürün içermeyen şişman sosis	Ot kokulu
Boudin blanc classique	Bütün Fransa	Beyaz at ve domuz, dana ya da kümes hayvanları yağı, süt ve yumurta, domuz barsağı içine doldurulur, porsiyonlara ayrılır (12-15 cm)	Eşsiz, bazen domalan aromalı
Boudin blanc havrais	Normandiya	Domuz eti (yağsız), süt, yumurta, ekmek kırıntısı, fekül ya da pirinç unu içeren açık sarı	Biraz yağlı, sıklıkla az baharatlı
Boudin blanc de pays ya da *malsat*	Güneybatı	Domuz göğsü, yumurtalı tirit, sığır barsağına doldurulur (35-40 mm)	Fazlasıyla ot kokulu
Boudin à la Richelieu	Bütün Fransa	Domuz barsağı içinde, kümes hayvanları eti, bazen küçük toplar halinde doğranmış dornalanlar	Yumuşak, bazen domalanlı
Boudin blanc de Rethel	Ardenne'ler	Yağsız et ve domuz yağı dilimleri, süt, yumurta ile, nişastalı ürünler içermeyen klasik	Yumuşak ve lezzetli
Bougnette de Castres	Tarn	Yarım ölçü domuz göğüs eti ve yarım ölçü tirit, barsak içine doldurulur, fırında pişirilir	Ot kokulu
Coudenou	Tarn	Yarım ölçü kıyılmış domuz derisi, yarım ölçü yumurtalı tirit barsağa doldurulur ve suda haşlanır	Biraz kıtır kıtır, baharatlı
***Boudins noir*'lar**			
Bloedpens	Kuzey Belçika	Domuz sakatatı ve domuz yağı dilimleri kalın barsağa ya da atın ince barsağına doldurulur	Oldukça yağlı
Boudin antillais ya da *boudin créole*	Bütün Fransa	Pütürsüz "harçlı", tek biçimli, yoğun, domuz kanı, ekmek kırıntısı, süt, taze sarımsak, taze biber içeren kangal *boudin*	Çok tipik, oldukça biberli
Boudin audois	Aude	Kelle (%40), boyun, domuz derisi, paça ve domuz kanı	Kıtır kıtır
Boudin d'Auvergne	Auvergne	Domuz sütü ve kellesi, derisi çıkarılmadan pişirilir	Yumuşak ve değişken
Boudin de Bourgogne	Burgonya	Taze süt ve pirinçli	Çok yumuşak
Boudin de langue ya da *Zungenwurst*	Alsace	Domuz ya da sığır dili, domuz ya da dana ince barsağına doldurulur	Dil lezzetli (belirgin) ve yumuşak
Boudin de Lyon	Rhône	Çiğ soğan, krema, pancar ya da ıspanakla	Çok belirgin soğan tatlı
Boudin noir de S.-Romain	Havre bölgesi	Domuz kanı, çiğ soğanlar, krema (%10)	Çok yumuşak
Boudin de Paris	Île-de-France	Üç ölçü domuz kanı, üç ölçü domuz yağı, üç ölçü çiğ soğanla süt ve/veya kremayla domuz barsağına doldurulur (30-35 mm)	Yumuşak, az ya da çok baharatlı
Boudin du Poitou	Poitou-Charentes	Yağsız domuz eti, ıspanak, krema, yumurta, süt, şeker, irmik ya da ekmek kırıntıları	Hafif, yumuşak, ot kokulu
Boudin de Strasbourg ya da *boudin alsacien*	Alsace	Pişmiş domuz derisi ve süte batırılmış ekmek (10 %), soğuk füme	Özellikle füme ve kıtır kıtır
Boudin du Sud-Ouest ya da *galabart*	Bordeaux bölgesi	Tam domuz kellesi (dil ve derisiyle), akciğerler, yürek kıyılır ve pişirilir, yağ ve bazen ekmek kırıntısı eklenir (belirtilir)	Çok tipik, kıtır kıtır, az yağlı
Boutifar ya da *boutifaron*	Roussillon	Ekmek kırıntısız, kırmızı biberli *galabart*	Güçlü
Coutançais	Manche	Domuz kalın barsağında kan (% 35), çiğ soğan (30 %), yağla şişman *boudin*	Oldukça yağlı, soğan tadı belirgin
Gogue d'Anjou	Anjou	Pişmiş soğan, domuz eti ve yağı, ıspanak pancarla şişman *boudin*	Sebze, ot kokulu
Saucisson noir ya da *Schwarzwurst*	Alsace	Füme et, domuz kanı, domuz derisi, kulaklar, kemikleri çıkarılmış kelle ve paça, ince dilimlenmiş domuz yağı ve sığır barsağı	Füme olma özelliği belirgin

manda beşamel sosla terbiye edilmiş sebze ve meyve salatası için de kullanılır.
▶ Tarif: SIĞIR

bourdaloue Paris'te, Bourdaloue Sokağı'nda bulunan Belle Epoque dönemi pastanelerinden birinin yarattığı, haşlanmış Williams armutlarının vanilyalı *frangipane* kremasına bulandıktan sonra, ezilmiş badem kurabiyesiyle kaplanarak fırına sürüllmesiyle hazırlanan bir tatlı. *Bourdaloue* tartı, bir tart hamuru üzerine aynı garnitürle hazırlanır. İrmik ya da pirinçle pişirilen *bourdaloue*, başka meyvelerle (kayısı, şeftali, ananas vb) de yapılır. "*Bombe bourdaloue*" ise rakıyla kokulandırılır.
▶ Tarifler: KAYISI

Bourgeais Bordeau yöresinde (Bordelais), "*côtes-de-bourg*" adı altında kırmızı ve beyaz şarap üretilen ve Gironde halicinin sağ yakasında, Médoc'un karşısında yer alan bölge (Bkz. BORDELAIS).

bourgeoise (à la) [burjuva usulü] Hazır yemekler içermeyen ev mutfağına özgü hafif ateşte pişmiş et yemekleri. Bourgeoise garnitürü, buket halinde dizilmiş havuçlardan, küçük soğanlardan ve domuz yağı parçalarından oluşur.
▶ Tarifler: HİNDİ ve HİNDİ PALAZI, SIĞIR, SIĞIR İŞKEMBESİ

bourgueil Hem güçlü, tanenli ve iyi yıllandırılan kırmızı şarap hem de meyveli ve gür tatlı roze şarap üretilen *cabernet franc* bağ çubuğundan elde edilen Touraine AOC şarabı (Bkz. TOURAINE).

bourguignonne (à la) [Burgonya usulü] Kırmızı şarapla pişirilen, en bilineni "*bourguignon* sığır" olan değişik yemeklerin adı. Genellikle aynı adı taşıyan ve küçük soğanlar, kültür mantarları ve domuz yağı parçalarıyla hazırlanan bir garnitürle birlikte sunulur.

Aynı terim Burgonya bölgesi mutfağından esinlenerek hazırlanan yemekler (şaraplı salça, salyangoz, güveç) için de kullanılır.
▶ Tarifler: ALABALIK, BALLOTTİNE, KİRAZ, KIRMIZI FASULYE, SALYANGOZ, SIĞIR, SOS

bourride Tipik Provence balık çorbası. Bulyon pişirme işleminin sonunda elekten geçirilir ve *aïoli* ile terbiye edilir. Sète'in otantik *bourride*'i, fener balığıyla pişirilir. Sète dışındaki bölgelerde bazen mezgit, köpek yayını, kefal, dülgerbalığı karıştırılır.

Sète *usulü* bourride
Bir kilo fenerbalığını kuyruğunu derisini soyduktan sonra dilimleyin. Bir litre su ve bir litre beyaz şarap karışımında, doğranmış bir pırasa beyazı, iki soğan ve iki havuç, soyulmuş ve kıyılmış iki diş sarmısak, bir garnitür demeti, az miktarda kuru portakal kabuğu, tuz ve karabiberle harlı ateş üzerinde kaynatın. Balık parçalarını birer dilim bayat ekmek içeren tabaklara dağıtın. Üzerine hafif safran serpin. Balık bulyonu elekten ya da tülbentten geçirin. Yarısını harlı ateş üzerinde çektirin ve ateşten aldıktan sonra *aïoli*'yle terbiye edin. Bu sosu balığın üzerine dökün.

boutefas Kabaca çekilmiş domuz etiyle yağının, bir koyun barsağı içine doldurulmasıyla hazırlanan, İsviçre'de çok beğenilen, *vaudoise* kökenli büyük sosis. Lahana turşusu ve kış sebzeleri yanında sunulmak üzere uzun uzun ve dikkatle haşlanır.

boutifar Et, yağ parçaları ve kandan oluşan, Katalonya'ya özgü kalın bir *boudin noir*. *Boutifar*, sekiz on cm çapındadır ve soğuk olarak yenir (Bkz. BOUDIN NOIR).

bouton-de-culotte Keçi sütünden (% 40-45 yağlı maddeler) yapılan, harcı yumuşak, kabuğu gri-kahve, kuru ve kırılgan halde tüketilen bir peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Büyük bir lokma boyutunda, basık bir koni formundaki bu peynir, güçlü ve keskin bir kokuya sahiptir ve Beaujolais şaraplarıyla birlikte yenir.

Bouzy Adını dingin ve kaliteli, meyve aromalı kırmızı şaraba veren Reims Dağı Komünü (Bkz. CHAMPAGNE).

boynuz Bir hazırlama kabının çeperlerine yapışıp kalan hamur, krema ya da malzeme kalıntılarını toplamak için kullanılan, avuç içi boyutlarında, oval ya da yarım daire biçimli bir mutfak aleti.

boyotu Ortadoğu kökenli, kelebekçiçekligiller familyasından, aromatik bitki. Baklagil, boyu eninden uzun, yassı, acı ve helmeli tanecikler barındıran uzunlamasına dişlere sahiptir. Kurutulan yaprakları oldukça kokuludur. Türkiye, Arabistan ve Hindistan'da birçok çeşninin karışımında yer alır.

Eski zamanlarda Magrip ülkelerinde kadınlar kilo almak amacıyla her gün boyotu, zeytinyağı ve toz şeker karışımı yerdi.

Günümüzde, Doğu'da, bu aromalı bitki yalnızca turşuluk sirkede ve salatalık turşusunda kullanılır. Pastırma üretimi sırasında boyotu tohumu, çemen karışımına % 50 oranında eklenir. Çemenotu olarak da bilinir.

boyun [kanatlılarda] Kasaplık kümes hayvanlarının gerdan bölümü (Bkz. BOYUN)

Ördek ve kaz boynu dolması, Fransa'nın güneybatısına özgü bir spesiyalitedir. Boyun kemikleri dikkatle çıkarıldıktan sonra derinin bir ucu yüzülür ve kümes hayvanı ile domuz eti karışımına biraz kaz ciğeri, armanyak ve domalan suyu karıştırılarak elde edilen harçla doldurulur. Pişirme, kaz yağı ve ördek yağıyla gerçekleştirilir. Doldurulmuş boyun, *Périgueux* sosuyla sunulur, soğuk ya da sıcak olarak tüketilir.

boyun ya da **gerdan** Hayvanların boyun bölgesinden oluşan et parçası (Bkz. *Et Kesim Tabloları*, DANA, DOMUZ, KUZU ve SIĞIR). Fransa'daki mevzuata göre boyun ve gerdan kelimeleri yalnızca sığır, dana ve koyun için kullanılmaktadır. Boyunda yedi servikal omur vardır.

Sığırda, yağsız damarlar, yağlı damarlar ve boyun kökünden oluşur. Mutfakta, özellikle de ağır pişirilen yemeklerde kullanılır: Haşlamalar, yahniler, soteler, (bazen domuz yağlı) *bœuf mode* ve güveçler.

Danada, boyun neredeyse her zaman kemikleri çıkarılmış olarak satılır ve kızartmalarda ("tavada"), soteler, yahnilerde kullanılır.

Koyun ve kuzuda, kemikleri çıkarılmadan sote olarak ve koyun yahnilerine kullanılır. Domuzda gerdana "*échine*" denir.

Kümes hayvanlarında, boyun, sakatatın bir parçasıdır. Kaz ve ördekte ise boyun, doldurma harçlarına katılır

▶ Tarif: DOMUZ

bozulma Doğal dönüşümler geçiren bazı gıda maddeleri için kullanılan terim. Örneğin meyveler tam olgunluğa ulaştıktan sonra bozulmaya başlar, bozulan süte "ekşi" denir.

Şarap için "bozulma", rengini bulanıklaştıran ve çürüme kokusuyla ekşi bir tat veren bir hastalıktır.

böbrek Kasaplık bir hayvanın böbreğinden oluşan sakatat (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Sığır ve dana böbrek çok sayıda loptan oluşurken, domuz ve koyun kuru fasulye biçiminde tek bir parçadır.

Genç hayvanların (kuzu, düve, dana) böbrekleri daha lezzetlidir. Domuzun böbreği daha yavandır. Son olarak *steak* and *kidney pie* (Bkz. Bu madde) için kullanılan sığır ve koyun böbreği daha serttir. Pişirmeden önce hızlıca kaynar suya batırılıp süzülmesi önerilir.

Herhangi bir yemek hazırlanmadan önce, böbreğin çevresini saran şeffaf zar (pişme sırasında sıkıştırmaması için), sinirler ve ortadaki yağ çıkarılır. Izgara edilen, sote ya da şiş olarak hazırlanan böbrekler gevrek kalması için pembe bırakılır. Dana böbrekler yavaş yavaş eriyen dış yağ tabakası içinde kızartıldığında özellikle lezzet kazanır. Altın rengi alır almaz servis edilir. Bütün halde ya da dilimlenerek pişirilir. Horoz böbrekleri çok az bulunmakla birlikte, klasik garnitürler içinde ibik gibi kullanılır.

à la bordelaise *sote dana böbreği*

Tuzlu suda iki kaşık dolusu sığır iliğini haşlayın, süzün, sıcak tutun. Böbreği küçük parçalar halinde doğrayın, tuz ve karabiber atarak çok sıcak tereyağda karıştırarak kızartın. Süzün ve sıcak saklayın. Bir tabağı on cl beyaz şarapla deglaze edin. Bir çorba kaşığı dolusu ince kıyılmış yabani sarmısak ekleyin ve yoğunlaştırın. 25 cl dana eti suyu ya da bulyonla ıslatın. Böbreğin bıraktığı suyu da ekleyerek yarı yarıya azalmasını bekleyin. Çeşnisini ayarlayın. Böbrekleri sosun içine koyun. Kaynamasına izin vermeyin. İliği ekleyerek karıştırın. *Timbale* biçiminde dizin ve üzerine maydanoz serpin.

à l'anglaise *kuzu böbreği*

Böbreklerin zarlarını soyun ve ikiye yarın ama birbirinden ayırmayın. Ortadaki yağını ve beyaz kısmını çıkarın. Her bir yarıyı şişe geçirin. Tuz, karabiber atın. önce erimiş tereyağa, sonra yeni ufalanmış ekmek kırıntılarına bulayın. Her bir yüzünü harlı ateşte üç dakika kızartın ve uzun bir tabağa koyarak yanında ızgarada pişmiş *bacon* dilimleri, tuzlu suda haşlanmış küçük taze patatesler ve taze tereotuyla servis edin. Her yarım böbrek üzerine fındık büyüklüğünde *maitre d'hotel* tereyağ koyun.

böbrek şişi → ŞİŞ

PARİS'TEKİ, *LE MÉRIDIEN*'DEN
JEAN-MARIE MEULIEN'IN TARİFİ

ceviz suyunda dana böbreği

"Yarım kilo *coco de Paimpol*, bir soğan, bir havuç ve bir dilim yarı tuzlu domuz göğüs etini pişirin. Bir dana ayağıyla hafif ateşte pişmiş et suyu hazırlayın ve 25 cl beyaz şarap, bir litre kahverengi et suyu ve 50 cl beyaz et suyuyla pişirin. Kemiklerini çıkarın, kıyın ve yoğunlaştırın. 250 gr taze ceviz içini soyun ve ağartın. Lime lime parçaladığınız ayak etini, *coco* ve bir demet kıyılmış maydanozla karıştırın. Üç dana böbreğin yağını ve sinirlerini alın. Dilimlemeyin. Hazırladığınız harcı ortasına koyun ve streç filmle *ballottine* biçiminde rulo yapın. Soğumaya bırakın. Her böbrekten altı kalın dilim kesin. Tuz ve karabiber serpin. Cevizlerin bir kısmını dövün ve 300 gr ufalanmış ekmeğe karıştırın. Böbrek dilimlerini *à l'anglaise* pane ettikten sonra ekmek kırıntıları ve cevize bulayın. Bir tavada, kızgın yağda kızartın.

garnitürler için horoz böbreği

125 gr beyaz ve sert horoz böbreklerini defalarca yıkayın. On cl su, bir tutam tuz, 25 gr tereyağ ve birkaç damla limonla birlikte küçük bir tencereye alın. Harlı ateşe koyun. Kaynamaya başlar başlamaz ateşi kısın ve kapağını kapayarak 10-12 dakika kaynatın. Fokur fokur kaynamasını engelleyin. Uzun süre süzün ve tarife göre kullanın.

hardal tanecikli dana böbreği

Açık renkli büyük bir böbrek seçin. Bir büyük yabani sarmısağı ince ince kıyın ve 20 cl *dry* beyaz şarap, bir defne yaprağı ve bir sap kekikle bir tavaya koyun. Kısık ateşte yarısını buharlaştırın. Beş cl kahverengi dana suyu ve iki cl sıvı krema dökün. Koyu bir kıvam alana kadar yoğunlaştırın. Ateşten alın. Bir kahve kaşığı Dijon hardalı ekleyin. Sosu elekten geçirin ve bir kaşık *Meaux* hardalı katın. Çeşnisini ayarlayın. Üzeri-

ne tereyağ dökün ve benmariye koyun. Böbreğin bütün yağlarını alın ve beyaz kısımlarını almak için uzunlamasına ikiye bölün. Verev kalın dilimler halinde doğrayın. Tuz, karabiber attıktan sonra çok kızgın yağda iki dakika iki tarafını kızartın. Süzgece alın ve on dakika kanının süzülmesini bekleyin. Sıcak sosa atın ama kaynatmayın. Tabaklara aktarın ve üzerine kıyılmış frenksoğanı serpin. Taze erişte, tereyağlı ıspanak, graten *dauphinois* ya da patates galetalarıyla servis edin.

böcek *bkz.* langust

böğürtlen *Rosaceae* familyasından, "yabani dut" ya da "*muron*" olarak adlandırılan meyveleri reçel, marmelat, komposto ve şurup yapımında kullanılan dikenli ağaççık. Kanada'da, beğenilen birçok böğürtlen türü yetişir. Meyveler tartlar, pudingler, ızgara et, kaz ve hindi sosları için kullanılır. Kümes hayvanları harçlarının bileşiminde de yer alır. Çok zengin bir demir ve C vitamini kaynağıdır. Türkiye'de yol ve hendeklerde çok rastlanan bir çit bitkisidir. Meyveli içki yapımında da kullanılır.

börek Özel olarak açılan ya da hazır olarak satın alınan yufka katları arasına konan malzemeyle yapılan hamur işi yiyecek. Türk mutfağında birçok çeşidi vardır. Bunlar hamurun biçimine göre içine konan malzemeye göre, pişirme tekniğine göre (fırında, yağda kızartılarak ya da saç üzerinde) farklı adlar alır. En yaygın malzeme peynir, kıyma, ıspanak ve patatestir. Ama başka sebzeler yanında beyinli, tavuklu, kuşbaşı etli türleri de vardır. Fırında pişirilenlere genellikle tepsi böreği denirken, kızartmaların başlıcaları puf, muska ve sigara börekleridir. Çiğ börekse sac üstünde pişirilir. Özellikli bir börek türü ise kalınca açılmış yufkanın tepsiye yerleştirmeden önce suda haşlanmasıyla yapılan su böreğidir.

börkenek Gevişgetirenlerin midesinde, işkembe ve kırkbayır arasında yer alan ve işkembe çorbasının bileşimine giren ikinci boşluk. Midenin diğer kısımları gibi börkenek de içi boşaltıldıktan sonra haşlanır, kazınır, her türlü kiri giderilir ve yemek haline getirilmeden önce akan su altında iyice yıkanır.

Kuzu börkeneği özellikle de "işkembe çorbaları"nın bileşiminde yer almaktadır.

Bragance Sığır sırt eti ya da kuzu *noisette* yanında sunulan, patates kroket ve haşlanmış küçük domateslerle hazırlanan ve üzerine *béarnaise* sos dökülen bir garnitür. 1910 Devrimi'ne kadar hüküm süren son Portekiz hanedanlığının adını taşımaktadır.

Bragance adı, ayrıca, ikiye kesilerek portakal likörü şurubuna yatırılan yuvarlak bademli kuru pastayla hazırlanan bir tatlı için de kullanılır. Alt tabaka üzerine, portakal likörü, tereyağ ve kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi eklenen İngiliz kreması sürülür. Oluşturulan pastanın üzeri de bu kremayla kaplanır ve portakal kabuğu şekerlemeleriyle süslenir.

Brancas Beyaz et ve kümes hayvanları etinden küçük parçalar yanında sunulan, *Anna* patatesler ve marul yapraklarının kremaya yatırılmasıyla hazırlanan bir garnitür. Bu sözcük, bir çivisiz kalkanbalığı yemeği ile konsomeyi tanımlamak için de kullanılır.

brandade Zeytinyağı ve sütle emülsiyon haline getirilen morina balığı eti püresi. Bu Languedoc ve Provence spesiyalitesi, sarmısaklı (Nîmes'te) ya da sarmısaksız (Marsilya ya da Toulon'da) krutonlarla birlikte servis edilir.

Ev mutfağında, geleneksel olmasa da, ekonomik nedenlerle patates püresiyle karıştırılarak tüketilir.

Adolphe Thiers, morina balığı ezmesine düşkünlüğüyle tanınıyordu. Arkadaşı olan tarihçi Mignet'in Nîmes'den kavanozlar içinde gönderdiği ezmeleri kütüphanesinde yalnız başına tüketiyordu.

Nîmes usulü brandade

Bir kilo morina balığını suyunu defalarca değiştirerek tuzlarından arındırın. Doğrayın ve sekiz dakika, kısık ateş üzerine haşlayın. Süzün, derisini soyun, kılçıklarını çıkarın ve didikleyin. Kalın ve düz tabanlı bir tencereyi harlı ateş üzerine koyun ve içinde 20 cl zeytinyağı kızdırın. Morina balığının etlerini koyun ve ateşi kısarak tahta bir kaşıkla karıştırmaya başlayın. Et ince bir hamur haline geldiğinde tencereyi ateşten alın ve karıştırmaya ara vermeden, azar azar 40-50 cl zeytinyağı, ardından da 25 cl kaynamış süt (ya da taze krema) katın. Tuz ve beyaz biberle çeşni verin. Homojen beyaz hamur patates püresi kıvamında olmalıdır. Brandade'e, bir toprak kaba ya da çukur bir tabağa kubbe biçiminde dökün. Ortasına üçgen biçiminde kesilmiş ve zeytinyağında kızartılmış sarmısaklı krutonlar yerleştirin.

brasserie [birahane] Bira tüketilen işletme. 1850 yılından önce bu sözcük, bu içeceğin üretildiği fabrika anlamında kullanılıyordu. Günümüzde birahaneler, günün her saatinde ve gece geç saatlere kadar bira servisi yapıldığı için, "*café-restaurant*"larla karıştırılmaktadır. Çünkü fıçı bira, garnitürlü lahana turşusu, midye tabağı ve Alsace şaraplarının değişmez ürünler olduğu *brasserie*'lerde klasik restoranların her türlü sıcak ve soğuk yemeğiyle sunulur.

Tipik bir *brasserie*, Bavyera'ya özgüdür. En eskilerinden biri 1589 yılında Münih'te kurulmuş ve günümüze kadar varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Paris'te, 1870 Savaşı sonrasında *brasserie* modasını yayan Alsace ve Lorraine'li göçmenler olmuştur. Bu dönemde

▶

Hardal tanecikli dana böbreği

Tarifi için 145. sayfaya bakınız



kurulan iki *brasserie*, başkentin büyük kahveleri gibi süslenmiş, şık mekânlar haline gelmiştir.

1870 ve 1940 yılları arasında, yazarlar, sanatçılar, gazeteciler ve siyasetçiler *brasserie*'lerden vazgeçemez olmuştur. Tartışmak, içmek, yazmak ve bir şeyler atıştırmak için hep buralarda toplanmışlardır. Artık var olmayan işletmeler arasında, *Brasserie Pousset* yazarların ve gazetecilerin, Martyrs Sokağı'ndaki ise sanatçıların buluşma yeri olmuştur. Son birkaç yıldır, biraya olan ilginin artması birçok kahve ve *brasserie*'yi Fransız biraları ve yabancı biralarda uzmanlaşmaya itmiştir: *Bars Belges* ve *Académies de la Bière* gibi bazı işletmeler, şarküteri ürünleri, peynir, hatta midyeyle sunulan üç yüze yakın bira markası sunmaya başlamıştır.

bread sauce Süt, ekmek kırıntısı, kıyılmış soğan ve karanfil tanecikleri bazlı, tüylü av hayvanları ve kümes hayvanları eti çevirmeleri yanında sunulan beyaz İngiliz sosu (Bkz. SOS). Genellikle *bread crumbs*'la (tereyağlı *dore* ekmek kabuğu) birlikte sunulur.

breakfast İngiliz usulü kahvaltı. 19. yüzyılda ortaya çıkan bu kahvaltı türü soğuk et, bira, pate ve peynirden oluşuyor, özellikle de erkekleri ilgilendiriyordu. Ailevi bağları sıkılaştırma kaygısı güdülen Viktorya Dönemi toplumunda kahvaltı günün en önemli öğünü haline geldi. Malzemeler (jambon, soğuk et peltesi, omlet, sığır dili, *kedgeree*, hatta kızarmış keklik, çay, ardından meyveler ve kompostolar, bal ve değişik bisküviler) ne kadar bolsa *breakfast* da o kadar uzun sürüyordu.

Günümüzde yataktan kalkıldığında önce bir fincan çay (ya da kahve) içilir ve meyve suları, tahıllar (lapa ya da *corn flakes*), *bacon*'lı sahanda yumurta ya da ızgara sosis, bazen tütsülenmiş ringa balığından (ızgara ya da buğulama) oluşan *breakfast*'a geçilir. Her zaman tereyağlı ve portakal marmelatlı tostla birlikte sunulan *breakfast*'ta çay (ya da kahve) genellikle sütle sunulur. Bazen *scone*, *oatcake* (yulaflı galeta), *bun* ve yumuşak ekmekle tamamlanır. Bölgelerin kendine özgü gelenekleri vardır: Galler ülkesinde ayranlı yulaf lapası, Lancashire'da *boudin* ızgara. Almanlar, İskandinavlar ve Hollandalılar tarafından geniş ölçüde benimsenen, eskisi kadar zengin olmayan İngiliz *breakfast*'ı "kontinental" (*à la française*) kahvaltıya oranla daha besleyicidir (Bkz. BRUNCH, KAHVALTI).

Brébant-Vachette Paris'teki Poissonnière Bulvarı'nda, İkinci İmparatorluk döneminde ünlenen restoran. 1780 yılında kuruldu. Birçok kereler sahip değiştirdi. Vachette (yazar Eugène Chavette'in babası) tarafından değişik biçime sokuldu. Sonra lokantacı ve sanat meraklısı Paul Brébant tarafından yönetildi. Zola, Daudet, Flaubert gibi yazarların bir araya geldiği *Bœuf nature* akşam yemekleri, ticaret ve sanayinin edebiyatla yan yana olduğu *Bixio* akşam yemekleri ve nihayet, Sainte-Beuve'ün canlılık kazandırdığı *Magny* akşam yemekleri bu büyük birahanede yeniyordu. Bu müşteriler, toplantılarını *Brébant*'ta yapmak üzere restoranı terk ettiler.

Bréhan Bakla ezmesi, *Hollandaise* sosa batırılmış karnabahar buketi ve maydanozla karıştırılmış patates katılmış enginar göbeklerinden oluşan, büyük et parçaları yanında sunulan garnitür.

brendi Anglosakson ülkelerinde likörü tanımlayan İngilizce sözcük ("yakmak", *to brand* fiilinden *brandy*). Brendi terimi tek başına kullanıldığında likör şarabı anlamına gelir. Bir meyve adıyla birlikte kullanıldığında, bu meyveden çıkarılan alkollü ya da alkol eklenen likörü tanımlamaktadır. Brendi, *marc*, elma likörü vb de olabilir (*applejack*, Amerikan "*calvados*" gibi).

bressane (à la) [Bresse usulü] Bresse pilicinin ağırlıklı yere sahip olduğu çok sayıda yemeğin adı: Kaz ciğeri ve mantarlarla (genellikle deri altına saklanan domalan dilimleri) doldurulmuş hafif ateşte pişirilmiş ya da tavada kızartılmış piliç, kümes hayvanlarının karaciğeriyle hazırlanmış turta, yufkalı yiyecekler ve karışık salatalar bunlardandır.

▶ Tarif: SALATA

Bresse usulü *bkz.* bressane (à la)

brestois Brest spesiyalitesi, *à génoise* harca soyulmuş ve dövülmüş badem, limon esansı ve portakal likörü eklenmesiyle hazırlanan, yoğun ve uzun süre dayanan bir pasta. *Brioche* kalıplarında pişirilen *brestois*, ızgara üzerinde soğutulduktan sonra içinde günlerce saklanabileceği alüminyum kâğıtlara sarılır. Pasta *à manqué* kalıpta da pişirilebilir. Bu durumda ortadan ikiye bölünür, kayısı marmeladıyla doldurulur, üzerine kayısı konur ve parçalanmış, kavrulmuş ya da kavrulmamış bademle süslenir.

Bretagne *bkz.* 150.-151. sayfalar.

breton Değişik renklerde süslü fondanlarla glaze edilmiş bademli bisküvilerin üst üste yerleştirilmesiyle hazırlanır. Eskiden büyük büfelerde dekor olarak kullanılırdı. Bröton pastasıysa, oldukça kalın, yarı tuzlu tereyağ ve yumurta sarısıyla zenginleştirilmiş, üzerine yumurta sürülmüş, üzerine çarpı işareti çizilmiş yuvarlak bir bisküvidir.

▶ Tarifler: BİSKÜVİ, FAR BRETON

bretonne (à la) [Bröton usulü] Bretagne'ın ünlü bir üreticisi olduğu ve koyun ve kuzuya (but, omuz) çok yakışan beyaz fasulyenin tam ya da püre halde kullanıldığı değişik yemeklerin adı. Yumurtaların (rafadan, haşlanmış ya da sahanda) üzerine dökülen sos ve sebzeler, *velouté* ve kremayla *à la bretonne* hazırlanan balık filetoları gibi.

▶ Tarifler: ENGİNAR, ISTAKOZ, SALATA, SOS, YENGEÇ

bretzel Birayla birlikte yenen, krokanlı Alsace -ve Almanya- hamurişi. Sıkıştırılmamış düğüm biçimli olan *bretzel*, üzerine kalın tuz ve kimyon tanecikleri serpilerek fırında pişirilir. Başlangıçta, bir harcı çevreleyen bir halka gibi yapılıyordu ama bu biçim fazla kırılgan olduğundan, bugünkü görünümü geliştirildi.

Brezilya Portekiz'in hayli etkisi altında kalan Brezilya mutfağı, Güney Amerika'nın en bol çeşitli ve en incelikli mutfaklarından biridir. Yerliler bu mutfağı manyok unu, kakao, tatlı patates, yerfıstığı, siyahlar ise hint patatesi, muz, hindistancevizi ve palmiye yağı (*dende*) ile zenginleştirmişlerdir. Ulusal yemek ise, geleneksel olarak *batida*'dan (şekerkamışı rakısı ve yeşil limonlu bir kokteyl) önce yenilen "*feijoada*"dır (az tuzlu et ve siyah fasulye esaslı bir yahni).

Kuzeydoğu'da balık ve özellikle *fritada de mariscos* (midye, istridye ve kızartılmış hamurla sıvalı yengeç parçaları) içinde deniz ürünleri, ayrıca iri karidesler, köfte halinde ya da kızartılmış kırmızı fasulyeli *vatapa* için de hindistancevizi fazla tüketilir. Hindistancevizi, *xinxin de galinha* (manyoklu ve yerfıstıklı tavuk yahnisi) içinde de bulunur.

Bu bölgenin hamur işleri ve pastaları da çok ünlüdür. Hoş kokulu kreması, hindistancevizli, erikli, şekerle çırpılmış yumurta sarılı ve ilginç adları olan (melek yanağı, genç kız tükrüğü, kaynana gözü) pastaları da unutulmamalıdır.

Brezilya'nın merkezindeyse Arjantin'de olduğu gibi, tipik yemek *churrasco*'dur (ızgara et) ve kokulu, tatlı bir meyve olan "*goyave*" reçeliyle taze peynir her zaman yenilir.

Güney Brezilya'da mutfak daha doyurucudur: Sakatat ve işkembe yahnisi, içi meyveyle doldurulmuş kümes hayvanları ve özellikle en çok yenilen yemeği oluşturan manyoklu, domuz yağlı bir cins siyah fasulye püresi.

Tropikal meyvelere gelince, çok çeşitlidir ve bütün ülkede tüketilir. (Bkz. 153. sayfadaki fotoğraf)

Brezilya cevizi Mersingiller familyasından, Brezilya ve Paraguay kökenli, çok sert kabuğu kestane renkli uzun meyve (Bkz. *Ceviz ve Fındıklar Tablosu*, CEVİZ). Beyaz, yağlı ve çok besleyici bademi, aynı biçimde kullanıldığı hindistancevizine benzer bir lezzete sahiptir.

bricelet Çıkıntıları çok değişken, kare ya da yuvarlak "*bricelet* tavası"nda pişirilen, çok ince bir İsviçre çöreği. İsviçre'nin her bölgesinin farklı yoğunlukta *bricelet* hamurları vardır. Genellikle şekerli olan bu çörekler, dondurmaların, kremaların ya da kahvenin yanında sunulur. Tuzlu, çekilmiş kimyon tanecikleri ya da peynir içeren varyantları aperitif olarak yenir. Hamur ancak birkaç saniye pişirilir. *Bricelet* hemen rulo yapılır ya da dörde katlanır. Kornet biçimi de verilebilir. Bu durumda hafif şekerli çırpılmış kremayla doldurulabilir.

bricelets vaudois

60 gr tereyağı 100 gr şekerle köpürtün. Bir tam yumurta, bir yumurtanın sarısı, 25 cl taze krema ve bir tutam tuz ekleyin. Bir limonun kabuğunu rendeleyin, karıştırın, ardından 200 gr elenmiş un ekleyin. Hamuru hızlı hızlı karıştırdıktan sonra, bir kepçe ya da kaşık yardımıyla küçük parçalar halinde tavaya dökün. İstediğiniz kalınlığa göre üstüne bastırın.

brick İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) hazırlanan Amerikan peyniri. İlgi çekici yanı, ABD'deki peynirlerin büyük çoğunluğunun ithal edilmiş Avrupa ürünleri ya da taklitleri olmasıdır (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Elastik ve deliklidir. Tatlı tadı çedarı hatırlatır ama daha güçlüdür. *Brick*, 25 cm uzunluğunda, 12,5 cm genişliğinde ve yedi cm kalınlığında bir blok olarak satılır. Sandviçlerin, kanepelerin, hamburgerlerin vb hazırlanmasında kullanılır.

bricquebec İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) hazırlanan, harcı pişmemiş halde preslenen, kabuğu yıkanan peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). İlk kez Bricquebec (Cotentin) Manastırı keşişleri tarafından üretilen *brickquebec*, 22 cm çapında ve dört cm kalınlığında düz bir teker halinde satılır. Tatlı ve hoş mahzen kokulu olan *bricquebec*, her mevsim muhteşemdir.

brie İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler), İle-de-France kökenli, içi yumuşak, kabuğu meyve kokulu, beyaz tüylü, kırmızı pigmentli bir peynir (Bkz. *Tablo ve Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Brie*, değişik çaplarda bir daire olarak, genellikle hasır bir süzgeç üzerinde satılır. Açık sarı, saman rengi ya da altın rengi olan harcı meyveli bir tada sahiptir.

■ **Tarihi.** *Brie*, Rueil-en-Brie Manastırı'nda var olduğuna göre, Charlemagne döneminden beri varlığını sürdürmektedir. 12. yüzyılda, Philippe Auguste, sarayındaki kadınlara *brie* sunmuş, 15. yüzyılda ise Charles d'Orléans bir madrigalde *brie*'den söz etmiştir.

Büyük Condé Prensi, Rocroi zaferini (1643) kutlamak için *brie* servisi yaptırmıştır. Kraliçe Marie Leszczenska için hazırlanan ünlü lokmalar, arıtılmamış taze *brie* bazlıdır.

Diplomat ve bilgili bir gastronom olan Talleyrand, Viyana Kongresi (1814-1815) sırasında organize edilen bir degustasyon yemeği sırasında *brie*'nin "peynirlerin kralı" ilan edilmesi için çaba göstermiştir.

■ **Kullanımları.** *Brie*, yemeğin sonunda sunulur ama *bouché*'ler, kroketler ve kanepeler hazırlanmasında da kullanılır. Bir zamanlar, turta hamurları (*brie* bazlı *brioche*'un etimolojisini açıklayan Alexandre Dumas, *brioche*'u da eklemektedir) hazırlamakta da kullanılıyordu.

Günümüzde *brie*, çiftlikler değil, süt ürünleri sanayii tarafından üretilmektedir. Dört çeşit *brie* bilinir: Meaux ve Melun (köken kontrollü adlandırmayla ko-



Daha sonra mezat yoluyla satılacak avlanmış taze balıkları getiren sürtme ağlarıyla donanmış balıkçı teknesi. Finistère'de Guilvinec limanına giriyor.

FRANSA BÖLGELERI

◆◆◆

Bretagne

BRETAGNE, MARAIS DE DOL'DAN LÉON'A, CORNOUAILLE'DEN VANNETAIS'YE KADAR UZANAN KIYI BÖLÜMÜ (L'ARMOR) VE GENİŞ FUNDALIKLARI, ORMANLARI, YAYLALARIYLA İÇ BÖLÜMÜ (L'ARGOAT), BUGÜN İÇİN CÔTES-D'ARMOR, FINISTÈRE, MORBIHAN, LOIRE-ATLANTIQUE VE ILLE-ET-VILAINE GİBİ BEŞ İDARİ BÖLÜMDEN OLUŞAN BRETAGNE'IN İKI GÖRÜNTÜSÜNÜ OLUŞTURUR.

Kanaatkâr ve doğal olan Bröton mutfağı, ürünlerinin zenginliğine bağlı olarak kuvvetli bir kişiliğe sahiptir. Bu ürünler arasında Janzé'nin pilicini, Guéméné'nin "***andouille***" denilen domuz sucuğunu, Cancale Körfezi'nin istridyelerini, yağlı sardalyasını, tuzlu tereyağını, Fouesnant'ın elma şarabını (*cidre*), Challans'ın ördeğini, Plougastel'in çileğini, Guérande'ın tuzunu sayabiliriz. Bu arada İç Bretagne'da Fransa'daki domuzların yarısının, piliçlerin dörtte üçünün ve hemen hemen süt ineklerinin üçte birinin yetiştirildiğini de unutmayalım. Bretagne'ın kıyı bölümü Armor, "yaldızlı kemer" adını taşıyorsa bu, bölgede yetişen havuç, şalgam, frenk salatası, patates, bezelye ve enginar gibi sebzelerin nitelik ve çokluğundan ileri gelir. Bu arada "koca yassı burunlu" denilen ünlü enginar, Bröton enginarlarının simgesidir. Léon'da asırlardır karnabahar yetiştirilir ve "*roscovite* usulü" olarak pişirilir. Bretagne ayrıca beyaz fasulyesiyle de ünlüdür, özellikle içine hiçbir şey katılmaksızın ya da butla pişirilen "*cocos paimpolais*" denilen türü çok tanınmıştır. En iyi butlar az tuzlu kuzu butlarıdır. Pirzola ve omuz etleri de mükemmeldir. Dana eti özellikle bayram günlerinin yemeklerinde kullanılır (yuvarlak dilimlerde kesilmiş dana butu olan "*rouelle*" ya da "*fricandeau*" denilen ve sofraya ilk gelen et yemeği). Dana sakatatı da çok sevilir. Domuza gelince neredeyse bütün yemeklerde vardır. Gerçekten de domuz yağı pek çok yemekte kullanılır ama özellikle lahana, patates ve soğanlı yemeklerde vazgeçilmez bir maddedir. Özel imalathaneler "*boudin*" denilen ve bazen tiritte ve lahana yemeğinde de tat versin diye kullanılan bir siyah domuz sucuğu yanında Guéméné'nin ünlü domuz sucuğu "*andouille*" ile Bretagne'a özgü hamur işlerini de üretirler. Bu arada deniz ürünleri de özellikle dikkate değer. Kıyı ve açık deniz balıkçılığı yanında istridye ve midye yetiştirme çiftlikleri de vardır. Elma şaraplı karides, yenilebilir bir yumuşakça cinsi olan "*palourde*" dolması, tavada sardalya, kaya tuzlu barbun, beyaz şarapta uskumru basit ama lezzetli bir mutfağın kanıtlarıdır. Deniz mahsulleri tepsisi, istridye, özellikle de "*belon*" denilen çok lezzetli bir cinsi, deniz ürünlerinden yapılan yemeklerin yıldızı ise de muhteşem mavi ıstakozdan mütevazı "*bigorneau*" denilen midyeye kadar Bretagne, ıstakoz, yengeç ve böcek olarak bütün kabuklu ve kavkılı deniz hayvanlarına rastlanan bir bölgedir. Midyeler soğanlı salçalı, fırın güveç, çorba olarak ya da Bröton sosuyla pişirilir. En çok tüketilen balıklardan morina ve yılanbalığı çoğu zaman her yemek menüsünde bulunur. Fırında güveç, çorba ya da yahni olarak yenir. Balıkçı teknelerinde dönüş sırasında pişirilen bu balık-

ların yemeğine "*cotriade*" adı verilir. Tuzlu ya da şekerli olarak hazırlanan ve aralarına garnitür olarak değişik malzemeler konulan has buğday ya da karabuğday unundan yapılan kreplerinin ünü bölge sınırlarını aşmıştır. Tereyağ ve şeker bakımından zengin bir ürün olan "*kouing-aman*" ile "*far*" denilen bir cins erikli pasta ve gevrek bisküvi olan "*craquelin*"leri bölge pastacılığının tanınan ürünleridir. Özellikle çilek ve elma Bretagne'ın en önemli meyveleridir ve bölgede çok eski dönemlerden beri üretilmektedir.

ÇORBALAR VE SEBZELER

Mitonnée*, karabuğday çorbası, *godaille
Geleneksel çorbalar faslında sütlü *mitonnée*'yi ve karabuğday çorbasını saymak gerekir. Eski zamanlarda içine bazen kuru meyveler ve domuz yağı da konulan etsuları da hazırlanırdı. Brötonların balık çorbası hazırlamakta usta olduğu bilinir ve her yöre Douarnenez sardalya çorbası, Lorient usulü "*godaille*" (otlar, kokulu bitkiler, sirke ve bayat ekmekle balık başlarından yapılan çorba), midyeli, otlu ve patatesli Saint-Jacut çorbası, kuzukulaklı ve domatesli Morbihan usulü çorba ve safranlı Cornouaille usulü çorba gibi kendi özgün çorbalarına sahiptir.

"*En darée*" ya da "*en bardatte*" lahana ile "*patatez frikez*" ve "sosis" denilen patates yemekleri
Çorbada ve tencere yemeklerinde kullanılan yeşil lahana, özellikle "*en darée*" denilen usulde yani yalnızca az tuzlu tereyağda pişirildiğinde çok lezzetli olur. Daha karmaşık bir lahana yemeği ise "*en bardatte*" usulü denilen **tavşan eti ya** da domuz kıymasıyla yapılan lahana dolmasıdır. Trébeurden'de domuz yağı ve soğanla pişirilen ve sonra ezilip erimiş tereyağı ile karıştırılan patatese "patatez frikez" denilir. Bu patates püresi köfte gibi biçimlendirilip çeşitli otlarla lezzetlendirilir ve yumurtaya bulanıp yağda kızartılırsa o zaman "sosis" adı verilir.

BALIKLAR

Morina, ringa balığı, ton balığı ve yılanbalığı
Sardalya, mercan balığı, uskumru ve gelincik balığı yenilirse de özellikle morina balığı, Bretagne mutfak kültüründe başat bir yere sahiptir ve bin tarzda değerlendirilir (fırında güveç, beyaz şarapla, çorba olarak, katı yumurtalı ve sütlü, ıspanaklı vb). Morina balığı gibi ringa balığı da hardallı ızgara, ton balığı erikli yahni, Cancale Körfezi'nin çivisiz kalkanbalığı ile Ploermel'in yılanbalığı fırında güveç ya da ızgara olarak hazırlanır.

ETLER

Domuz ve şartüteri: *Kig ha fars*, *choten*, *porché*
Domuz yağı birçok yemek tarifinde vardır. Bu yemeklerin en eskisi "*kig ha fars*" tır (bez bir torba içinde irmik ve sebzelerle pişirilen domuz yağı). Domuz kellesinden hareketle yapılan "*choten*" de sevilen bir yemektir. "*Le casse de Rennes*" ya da "*le porché de Dol*" denilen yemekte ise çeşitli sakatat bulunur (domuz kelle ve paçası, dana paçası, iç yağıyla birlikte dana gömleği, kazınmış domuz derisi ve koku veren bitkiler). Nantes şehrinde domuzun göğüs kısmı krema, hardal ve *muscadet* şarabıyla fırında kızartılır, domuz paçaları ise lahana ve kestane ile pişirilir. Aynı biçimde Morlaix'de kemik suyuyla pişirilen jambon ve elmalı domuz sağrısı da sevilen yemeklerdendir. Bu arada iki krep arasında pişirilen jambon dilimi olan ve "*biguenée nantaise*" denilen yine Nantes şehrine özgü yemek ile elma şaraplı Saint-Malo ve beyaz şaraplı Vannes şehri işkembesini de söylemeden geçmeyelim.

Sığır, kuzu ve dana: Yahni ve kızartmalar
Bretagne'da yapılan yahniler çok özgündür. Örneğin Brest şehrinde yahni karabuğday püresiyle birlikte sunulur. "Nantes usulü" denilen kızartma ya da ızgaralarda garnitür olarak küçük şalgamlar, bezelye ve taze patates kullanılır.

Kümes ve av hayvanları: Ördek, piliç ve tavşan
Bu alanda gastronomik olarak üç yıldız alacak yemekler şalgam ve bezelyeyle pişirilen Nantes usulü ördek, beyaz şarapla pişirilen ve garnitür olarak erikle birlikte sunulan Rennes usulü besi pilici ve ızgara olarak hazırlanan Janzé usulü piliçtir. Bu arada *muscadet* şarabıyla pişirilen tavşan ve enginarlı piliçten de söz etmek gerekir. Kestaneli yabani adatavşanı ve elma şaraplı yabani ördek de özel av yemekleri arasına girer.

PEYNİRLER VE TATLILAR

Nantes'ın "*curé*" peynirinden Rennes'in "*mingaux*" peynirine
Süt ürünleri konusunda Bretagne özellikle tuzlu ve az tuzlu tereyağlarıyla tanınır. Yine de bölgede üretilen peynirler arasında Nantes'ın "*curé*" peyniri, Saint-Paulin peyniri, "*entrammes*" denilen peynir ile Rennes'de üretilen "*mingaux*" peyniri (taze peynir) dikkate değer.

Pastacılık ve "*chouchen*"
Yemek sonrası yenilen tatlılar olarak, limon ve tarçınla tatlandırılan içine elma marmeladı konulmuş yufkalardan oluşan kocaman bir pasta olan "*chaud le chocart*" tadılabilir. Diğer pastalar arasında portakal çiçekli pasta, bademli "*bigouden*", karabuğday unu, süt ve rom kullanılarak yapılan "*pouloudig*", bergamot kokulu Sainte-Anne-d'Auray pastası, Saint-Briac-sur-Mer'in taze incirli pastası söylenebilir. İçecek olarak, meyvelerle kokulandırılmış Bröton usulü bal şerbeti "*chochen*" içilebilir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

İstiridye sütlü çorba ve kara buğdaylı sandviç ekmeği İSTİRİDYE

Bretagne usulü yengeç YENGEÇ

Balık bulyonda ıstakoz ISTAKOZ

Jambonlu krepler KREP

ANA YEMEKLER

Cotriade COTRIADE

À la cancalaise denizkulakları DENİZKULAĞI

SEBZELER

À la bretonne enginarlar ENGİNAR

TATLILAR

Bröton *galette*'ları BİSKÜVİ

Far breton FAR BRETON

Kouign-amann KOUIGN-AMANN

Nantes ekmekleri NANTES EKMEĞİ

Ballı ve tuzlu tereyağlı *reinette* elmalar ELMA

Değişik *brie*'lerin özellikleri

Ad	Dönem	Çap kalınlık	Arıtma süresi
Coulommiers *brie*'si	Ekim Nisan	25 cm 3 cm	1 ay
Brie de Meaux (AOC)	Mayıs Ekim	35-37 cm 2,5 cm	1 ay
Brie de Melun (AOC)	Haziran Ekim	27-28 cm 3 cm	≥ 1 ay
Montereau *brie*'si	Mayıs Ekim	18 cm 2,5 cm	1-2 ay

runmaktadır), Montereau ve Coulommiers (Bkz. Tablo).

ROLAND BARTHÉLEMY'NİN TARİFİ

domalanlı brie

"Bir Brie de Meaux'nün kabuğunu spatula yardımıyla dikkatle soyun. 50 gr haşlanmış domalan ya da domalan dilimlerinin üzerine yayın ve 250 gr *mascarpone*'la kaplayın. Buzdolabında en az 12 saat bekletin. Peyniri ikiye kesin ve iki yarıyı üst üste koyun. İnce dilimler halinde servis yapın."

brignole eriği kurusu Fransa'nın Var Bölgesi'nde, yetiştiği şehrin adını taşıyan siyah erik türü. Çekirdeği çıkarılarak kurutulduktan sonra bölgenin geleneksel hamurişlerinde kullanılır. Açık sarı bir renk alınca, "*pistole*" adı verilir.

brik Çok ince hamurlu, yağsız koyun kıymasının soğan ve naneyle pişirilerek üzerine dökülmesi ve en üste yumurta kırılmasıyla hazırlanan bir tür Tunus krepi. *Brik* daha sonra katlanır, bir tavada kızgın yağda kızartılır. Esnek olan hamuru, suyla karıştırılan irmikle hazırlanır. Daha sonra özel bir teknikle zeytinyağında pişirilir. Hazırlayan kişi elini soğuk suya batırdıktan sonra hamuru bir çember hareketiyle tavaya yayar. Bir bıçak ucuyla, hamurun ucu, delmemeye dikkat edilerek kaldırılır ve kuru bir bezin üzerine konur. Bununla birlikte, hazır satılan *brik* yufkaları da bulunabilmektedir.

brillat-savarin İnek sütünden (% 75 yağlı maddeler), harcı üçlü kremalı ve kabuğu meyve kokulu Normandiya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Üç buçuk cm kalınlığında çok değişken çaplarda daire biçimindedir. Tatlıdır ve krema kokusu taşır.

Brillat-Savarin (Jean-Anthelme) Fransız yargıç ve gastronom (Belley 1755-Saint-Denis 1826). Gençliği, ağız tadının ne olduğunu öğrendiği Bugey'de geçti. Halalarından biri Savarin soyadını taşıyordu. Bu hala, kendi soyadını da taşıması şartıyla servetini Jean-Anthelm'e vasiyet edince bu soyadını da kendi soyadına ekledi.

Hukuk öğrenimini Dijon'da yaptıktan sonra genç bir avukat olarak Kurucu Meclis üyeliğine seçildi. Daha sonra Ain Hukuk Mahkemesi başkanı, belediye başkanı ve ulusal muhafız komutanı oldu. Girondenler'in iktidardan düşmesi üzerine İsviçre'ye sürgüne gitmek zorunda kaldı.

■ **Fransa'ya dönüş.** Brillat-Savarin buradan ABD'ye gitti. Orada Fransızca dersleri vererek ve keman çalarak hayatını kazandı. Amerika'da hindiyi, "*welsh rarebit*"i keşfetti, Boston'da bir Fransız aşçıbaşıya yumurta çırpma sanatını öğretti. "Kaz kavurması"nı, *corn beef*'i (tuzlanmış inek) ve *punch*'ı beğendi. 1796'da Fransa'ya dönmesine izin çıktı ama mallarına da el kondu. Yine de, 1800'de, ölünceye kadar sürdüreceği yargıtay üyeliği görevine atandı.

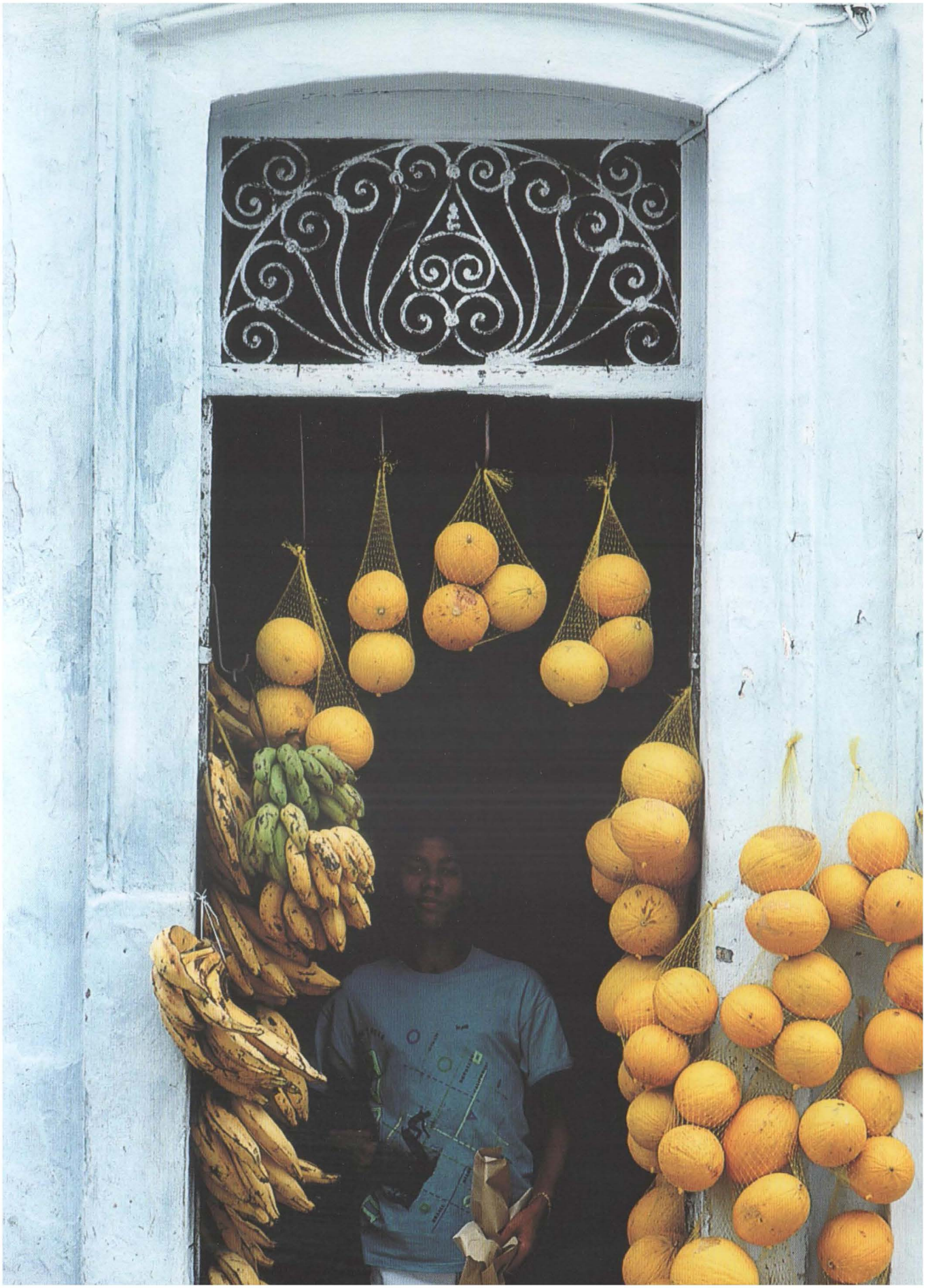
Bekâr olarak yaşayan Brillat-Savarin, kendini arkeolojiye, astronomiye, kimyaya ve özellikle de iyi restoranları değerlendirerek ve sık sık evine çağırdığı kalabalık dostlarına kendi eliyle yemek pişirerek gastronomiye adadı. 8 Aralık 1825'te, ölümünden iki ay önce, yazar adı olmaksızın yayımladığı ve kendisini ünlü kılacak olan kitabı çıkardı: *Physiologie du Goût* (Lezzetin Fizyolojisi) ya da *Méditations de Gastronomie Transcendante, Ouvrage Théorique, Historique et à L'ordre du Jour, Dedié aux Gastronomes Parisiens par un Professeur, Membre de Plusieurs Sociétés Littéraires et Savantes* (Birçok Edebiyat ve Bilim Dernekleri Üyesi Bir Profesör Tarafından Parisli Gastronomlara Adanmış Kuramsal, Tarihsel ve Güncel Çalışma, Üstün Gastronomi Üzerine Derin Düşünceler).

■ **Gastronomi Üzerine Derin Düşünceler.** Bu çalışma hemen başarıya ulaştı. Brillat-Savarin'in tek isteği kimyaya, fiziğe, hekimliğe ve anatomiye başvurarak mutfak sanatını gerçek bilim sırasına sokmaktı. Yazar böyle bir işe girişirken üç çeşit (belirtisiz, yapay ve dayanılmaz) susuzluk hali belirler, (yiyecekteki lezzet güzelliği için) yiyeceğin "yenebilirliğinden" söz eder, insanın yemek yeme sırasında dilinin üç hareketini keşfeder (spikasyon, dönüp dolanma ve verisiyon) ve tat almanın "düzeneğinin" en ileri derecede bir ayrıştırmasına girişir.

Zayıflık ve oburluk, perhizin etkisi, oruç, bitkinlik ve ölüm konusunda söylev çeker! Didaktik kafa yapısı onu ele aldığı (yemek yeme, tat alma gibi) konuyu sonuçlardan nedenlere giderek kesin bir bilim olarak ortaya koymaya yöneltir. Brillat-Savarin'de sayısız anekdotlar anlatan, boğazına düşkünün savunuculuğunu yapan başka bir yan da vardır. Kitabı tekrar tekrar basılmıştır. Kitap aydın ve gönençli, geçmişe saygılı ve ilerleme hayranı, iyi yaşamaya ve görgü kurallarına

▶

Brezilya. Salvador de Bahia
Sarı kavunlar, sarı ve yeşil muzlar ve beyaz turunçlar resimdeki kapıyı süslüyor.
(Maddesi için 149. sayfaya bakınız)



düşkün bir burjuvazinin eğitilmesi bakımından tam zamanında ortaya çıkmıştır.

Kitabının en iyi sayfaları Brillat-Savarin'in bazı yiyecekler ve tertiplerle ilgili gözlemlerini içeren sayfalardır: Sebzeli sığır haşlama ve haşlama, kümes hayvanları ve av hayvanları, domalanlar, şeker, kahve, çikolata. *Histoire Philosophique de la Cuisine* (Mutfağın Felsefe Tarihi) adlı, ateşin bulunmasından başlayıp XVI. Louis dönemi sonuna kadar gelen eseri ise aynı zamanda derin ve mizahidir. Kitap 1810-1820 arasındaki Paris restoranlarını hatırlatmayla son bulur.

Brillat-Savarin adı birçok tartelet pişirme biçimi ile kaz (ördek) ciğeri ve domalan *salpicon*'undan yapılmış bir omlet ya da *krustad* garnitürüne verilmiştir. Ana maddesi kuşkonmaz filizleri olan ve aynı adı taşıyan bir başka rafadan yumurtalı garnitür için de kullanılır.

▶ Tarifler: ÇULLUK, DANA, KONSOME, TASAN, POUPETON, KAYISI YUMURTA, TIMBALE

brimont Klasik mutfakta, bir zamanlar âdet olduğu üzere, bir aşçının soylu efendisine adadığı, dekoratif yemeklere verilen ad.

▶ Tarifler: MERSİNBALIĞI, KAYISI YUMURTA, SALATA

brindamour Dişi koyun sütünden (% 45 yağlı maddeler), harcı yumuşak, kabuğu kekik türleriyle kaplanmış Korsika peyniri. *Brindamour*, 600-800 gr'lık, açıları yuvarlatılmış büyük bir kare halinde satılır. "Maki çiçeği" olarak da bilinen bu peynir, tatlı ve kokuludur.

brioche Kalınlığı kullanılan tereyağın ve yumurtaların oranına bağlı olarak değişen, hafif, kabartılmış hamurişi. Bu hamur, un, maya, su ya da süt, şeker ya da tuz, yumurta ve tereyağ karışımından oluşmaktadır. *Brioche* değişik biçimlerde hazırlanır. En çok bilinen "parizyen" *brioche*, büyükçe bir bezenin üzerine daha küçük bir başkasının yerleştirilmesiyle gerçekleştirilir. Nanterre *brioche*'ları kenarları çok belirgin paralelkenarlar biçiminde hazırlanır. Yüksek ve silindir biçimli *brioche mousseline* daha büyük bir özen gerektirir.

Brioche, en yaygın bölgesel hamur işlerinden biridir: Normandiya'nın akıtma *brioche*'u (*fallue*), Saint-Genix'in pralinli *brioche*'u, Rois de Bordeaux pastası (*tortillon*), Vendée düğün pastası (130 cm çapına ulaşabilir), fındık, kuru üzüm ve kuru armutlu *brioche vosgienne*, beyaz peynir ve gravyerli *Gannat brioche*, *fouace*, *pompe*, *couque* ve *Dunkerque koeckbotteram*'ı *cramique*, Korsika'nın *campanilis*'i ve Béarne'in *pastis*'i.

■ **Kullanımları.** *Brioche* tatlı olarak ya da çay yanında yenebilir ama mutfakta da sayısız kullanımı vardır. Sıradan bir *brioche*, kulibiyak ve hamur yatağında sığır filetosu yanında keyifle yenir. *Brioche mousseline* ise kaz ciğeri, sosis, Lyon *cervelas*'ının üzerine kapatılır. *Rissoles* de *brioche* hamurundan yapılır ama fritözde kızartılır. Tek kişilik *brioche*'lar, arasıcak ve sıcaklar arasında sunulan değişik tatlı ve tuzlu yiyecekler için taban olarak kullanılır.

ince brioche *hamuru*

400 gr tereyağ, yarım kilo un, 50 gr toz şeker, yedi yumurta, 14 gr fırın mayası, iki kahve kaşığı toz tuz çiçeği

Bir robot içinde un, fırın mayası ve şekeri karıştırın. Dört yumurtayı ve tuzu katın. Daha sonra robotu orta hıza ayarlayın ve diğer üç yumurtayı da tek tek ekleyin. Hamur çeperden ayrılma kıvamına geldiğinde, parça parça doğradığınız tereyağı ekleyin ve hamur yapışmaz hale gelene kadar yoğurun. Bir kapak alın, üzerini streç film tabakasıyla kapayın ve iki üç saat sıcak bir ortamda (22° C) "kabarmaya" (iki katına çıkana kadar) bırakın. İlk hacmine dönene kadar parmaklarınızla bastırın, üzerini kapayın ve ikinci bir kabartma süreci için bir saat ile bir saat 15 dakika süreyle buzdolabına kaldırın. Yeniden bastırın. Hamuru yayın, biçimlendirin, son bir kez kabartın ve pişirin. *Brioche commune* hamuru da aynı tarzda hazırlanır ama 175 gr tereyağ kullanılır.

ançuezli brioche

Şekersiz *brioche commune* hamuruyla, küçük ve kenarı süslü kalıplarda *brioche à tête*'ler hazırlayın. Bunları pişirdikten sonra tamamen soğumaya bırakın. Üzerlerini alüminyum tabakasıyla kaplayın ve bir saat buzdolabına koyun. Sonra tepelerini çıkarıp dikkatle içlerini boşaltın ve çıkardığınız parçayı ufalayın. Bu kırıntılara aynı hacimde yumuşatılmış ançuezli tereyağı ekleyin. *Brioche*'ları bu karışımla doldurun ve başlıklarını yerine yerleştirin. Servis edeceğiniz zamana kadar soğuk bir yerde bekletin. Karışım, çırpılmış krema eklenerek hafifletilebilir.

brioche bordelaise

300 gr *brioche* hamurunu açarak (ince ya da *commune*) kalın bir daire biçimi verin. 65 gr meyve şekerlemesini ince ince kıyın ve üzerine yayın. Hamurun kenarlarını merkezde toplayarak bir beze oluşturun. Yağlanmış fırın tepsisine koyun ve on dakika dinlenmeye bırakın. Parmaklarınızla bir delik açın ve hamuru çevreden çekiştirerek genişletin. Delik yaklaşık on cm çapına geldiğinde, bir buçuk saat dinlenmeye bırakın. Bir yumurtayı çatalla dövün ve hamurun çevresinde oluşan taç formuna sürün. 30 gr kesme şekeri mutfak bezinin içine yerleştirin ve merdaneyle ezin. Nemli bir makas yardımıyla taç kısmının yüzeyine beş mm derinliğinde eğik çentikler atın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında en az yarım saat pişirdikten sonra fırından çıkarın ve bütün haldeki meyve şekerlemeleriyle ve ufalanmış şekerle süsleyin.

▶

Kayısı yatağında meyveli brioche

Tarifi için 156. sayfaya bakınız



brioche parisienne
280 gr *brioche* hamurunu ana parçayı oluşturacak 240 gr, başlık kısmını oluşturacak 40 gr'lık iki beze yapın. Büyük parçayı unladığınız elinizle yuvarlayarak tam bir yuvarlak olmasını sağlayın. Kenarları yağlanmış yarım litrelik bir kalıba koyun. Küçük hamura armut biçimi verin. Büyük hamurun tepesini delin ve küçüğün sivri kısmını bu deliğe sokup hafifçe bastırın. Oda sıcaklığında bir buçuk saat bekleterek hacminin iki katına çıkmasını sağlayın. Nemli makaslar yardımıyla büyük bezeye, kenardan ortaya küçük çizikler atın ve çırpılmış yumurta sürün. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin ve ılıdığında kalıptan çıkarın.

brioche polonaise
Yaklaşık 800 gr'lık *brioche à tête* hazırlayın. 200 gr meyve şekerlemesini küp küp doğrayın ve *kirsch* içinde bekletin. Bir yerde, 200 gr şeker, 25 cl su ve bir bardak *kirsch* likörüyle bir şurup, başka bir yerde ise 60 gr un, dört yumurta sarısı, 100 gr toz şeker, bir paket vanilya ve yarım litre sütle pastane kreması hazırlayın. Kremaya 40 gr tereyağ ekleyin. Karıştırdıktan sonra süzdüğünüz meyve parçalarını katın. *Brioche*'u, tepe kısmını çıkardıktan sonra enine dilimleyin. Her dilime şurup dökün ve kalın bir tabaka meyve kreması sürün. *Brioche*'u tekrar bir araya getirin ve tepe kısmını yerleştirin. Dört yumurta akına 60 gr toz şeker ekleyerek iyice çırpın. *Brioche*'un üzerine sürdükten sonra, üzerine soğuk pudra şekeri ekin (maksimum iki çorba kaşığı) dövülmüş badem serpin (yaklaşık 100 gr) ve beş dakika boyunca, önceden 260° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Servis yapmadan önce iyice soğumasını ekleyin.

AUGUSTE PRALUS'UN TARİFİ

brioche praline
"Bir mutfak robotuna yarım kilo un, on gr deniz tuzu, 20 gr bira mayası ve 20 gr şeker koyun. Robotu çalıştırın ve beş yumurtayla 20 cl su ekleyin. Beş on dakika karıştırdıktan sonra 250 gr parçalanmış tereyağ ekleyin. Bir gece buzdolabında bekletin. Hamuru üç eşit parçaya bölün ve 30 cm çapında yufkalar halinde açın. Ortalarına 200 gr pralin parçaları koyun. yufkaları zarf gibi katlayın. Hamur açar gibi üzerlerinde iki tur merdane gezdirin. Sonra köşeleri katlayın ve bir beze haline getirin. 60° C'de, bir saat süreyle kabarmaya bıraktıktan sonra, önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin."

ÇİKOLATACI CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

brioche vendéenne
"250 gr 'tip 55' unu büyük bir kaba boşaltın. 50 gr ekmek mayası, on gr bira mayası, 50 gr toz şeker, altı gr tuz, üç yumurta, 125 gr yumuşatılmış tereyağ ve biraz rom ekleyin. Tamamını homojen ve 'esnek' (çok elastik) bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini, örneğin bir plastik parçasıyla sıkıca örterek soğuk bir ortamda bir gece 'kabarmaya' bırakın. Saç örgüleri ya da *brioche*'lar hazırlayıp bir kek kalıbına yan yana dizin. En az bir saat 'ısınmasını' bekleyin. Bir fırçayla üzerlerini yaldızlayın (bir parça sütle karıştırılmış yumurta sürün). Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında bir süre pişirdikten sonra, *brioche*'ların üzeri kızarınca ısıyı 180° C'ye düşürün ve tam pişene kadar bu ısıda tutun."

brioche'*ta ciğer* → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
En brioche *sığır filetosu* → SIĞIR
Lyon usulü sucuklu brioche → SUCUK

meyveli brioche
Frangipane ve *brioche* hamuru hazırlayın. Mevsim meyvelerini (erik ve kayısı ya da şeftali ve armut ya da erik ve armut) büyük parçalar halinde kesin, şeker ve limon suyuyla birlikte meyve liköründe bekletin. Kenarları fazla yüksek olmayan bir kalıbı yağlayın ve *brioche* hamurunu yerleştirin. *Frangipane*'ın dibini süsleyin. Meyveleri süzün, kalıba koyun. *Brioche* hamuruyla örtün. Kenarlarını kapayın ve bir saat kabarmaya bırakın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve fırında pişirin. Üzerine soğuk şeker serpin ve sıcak servis edin (Bkz. 155. sayfadaki fotoğraf).

üzümlü brioche *rulosu*
70 gr kuru üzümü dört çorba kaşığı *à soupe de rhum* içinde şişmeye bırakın. 22 cm'lik *à génoise* kalıbını yağlayın. 140 gr *brioche* hamurunu açarak içine yerleştirin. Üzerine üç mm kalınlığında pastane kreması koyun. Merdaneyle 160 gr hamuru 12 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda bir dikdörtgen biçimde açın. Bu dikdörtgeni de pastane kremasıyla kapladıktan sonra, süzdürdüğünüz üzümleri üzerine yayın. Dikdörtgeni 20 cm uzunluğunda bir rulo oluşturacak biçimde yuvarlayın ve eşit kalınlıklarda altı dilime kesin. Bu dilimleri hazırladığınız kalıbın içine yan yatırarak yerleştirin ve iki saat boyunca ılık bir yerde kabarmaya bırakın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin. *Brioche*'u çıkarın ve vanilyalı ya da romlu şurupla ıslatın. Ilıdığında kalıptan çıkarın. Soğuduğunda, iki çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş 60 gr pudra şekeriyle hazırlanmış şurubu fırçayla üzerine sürün.

Saint-Genix brioche'*u*
Yarım kilo mayayı üç çeyrek su bardağı portakal çiçeği suyuyla karıştırın. On gr tuz ve dört yumurtayı tek tek ekleyin. 600 gr un kattıktan sonra diğer dört yumurtayı tek tek ekleyin. 300 gr şekeri iki seferde katın. Hamur yapışmaz hale geldiğinde, 350 gr yumuşatılmış tereyağ ekleyin. Hepsini iyice karıştırın. Hamurla bezeler hazırlayın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün. Her birinin üzerine birkaç kırmızı pralin batırdıktan sonra önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

brique du Forez ve **brique du Livradois** Keçi sütünden ya da keçi ve inek sütünden (% 40-45 yağlı maddeler) yapılan, harcı yumuşak, kabuğu doğal, 250-400 gr'lık bir tuğla formunda satılan bir Auvergne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Brique du Forez*, Mayıs ve Ekim ayları arasında özellikle lezzetli bir tada sahiptir.

Brisse (Baron Leon) Fransız gazeteci (Gémenos 1813-Fontenay-aux-Roses 1876). Orman idaresindeki görevinden ayrıldıktan sonra gastronomiyle ilgili günlükler yazmaya başladı ve *La Liberté* adlı gazetede her gün farklı bir mönü yayımlamayı önerdi. Bu tarifler 1868'de *Trois Cent Soixante-Six Menus du Baron Brisse* (Baron Brisse'in Üç Yüz Atmış Altı Mönüsü) adıyla derlendi. Brisse, *Recettes à L'Usage des Ménages Bourgeois et des Petits Ménages* (1868) gibi başka kitaplar da yayımladı. Brisse yemek yapmasını bilmemekle sık sık suçlandı ve tarifleri çoğu zaman uçuk tariflerdi. Ancak, kaz (ördek) ciğeri ve *garburo*'lu çömlek kebabının hazırlanmasını çok güzel tarif ettiği de unutulmamalı.

Adı, büyük parça et için soğanlı tavuk (kümes hayvanları) dolması ve zeytinli tarteletten meydana gelen bir garnitüre verilmiştir.

Bristol Kızartılmış büyük et parçaları (sığır ya da kuzu), kuzu nuazet ve sırt eti yanında sunulan bir garnitür. Küçük kızarmış kroketler, tereyağlı börülce ve oval kesilerek tereyağda kızartılmış patateslerden oluşan bu garnitürün adını, aynı ada sahip Paris'teki büyük otelden aldığına şüphe yoktur.

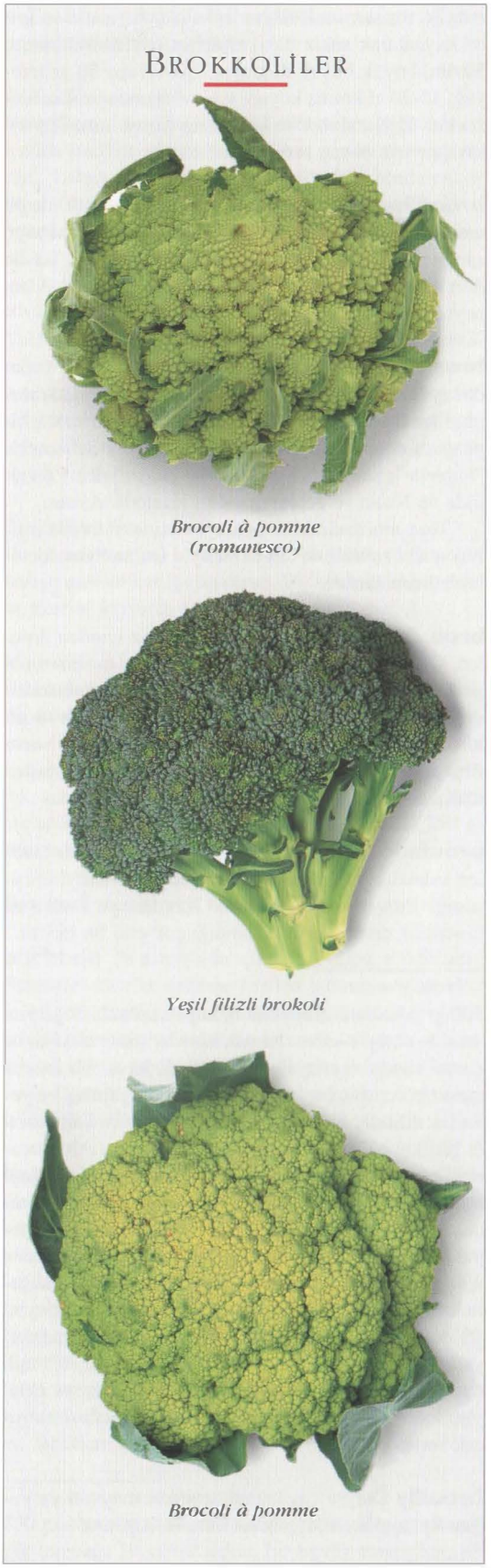
broccio Koyun, keçi sütünün (% 40 yağlı maddeler) soğuk laktoserumundan hareketle üretilen, soğuk tüketilen bir AOC Korsika peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Broccio* kışın ve ilkbaharda, küçük kalıplar halinde suda bekletildikten sonra yenir. Tuzlandıktan sonra, kuru çirişotu yapraklarına sarılarak soğuk bir yerde arıtılabilir. Birçok Korsika yemeğinin, sebze harçlarının ve hamurişinin (*imbrucciata*, *fiadone*, dolgulu galetalar) bileşiminde yer almaktadır.

brokkoli Turpgiller familyasından, yaklaşık 15 cm uzunluğundaki etli çiçeksi filizleri için yetiştirilen bir karnabahar türü (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA). Anayurdu Akdeniz'in doğusu ve Anadolu'dur. İki ana tipi vardır: *Romanesco* (İtalya'da çok yaygındır) ve yeşil filizli brokkoli (en çok bulunan türdür). Sapları ve buketleri (çiçekleri ayrılmış) kuşkonmaz ya da et yanında tüketilir.

buharda piliç farsi, brokkoli yahnisi → PİLİÇ

kremalı brokkoli

Bir kilo brokkoliyi, kalın saplarını ayırıp, yalnızca buketlerini koruyarak özenle yıkayın. İki litre tuz, dövül-



Brocoli à pomme (romanesco)

Yeşil filizli brokoli

Brocoli à pomme

müş iki diş sarmısak eklenmiş kaynar suya atın ve iyice kaynatarak sekiz dakika pişirin. Hafif yumuşatın. Süzün, büyük büyük doğrayın. Bir tavaya 50 gr tereyağ, 15-20 cl krema koyun, renk aldığında brokkolileri ekleyin. Karabiber ve bir miktar da tuz atın. Beş dakika çevirin. Sıcak servis edin.

broodkaas Pastörize inek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı yarı sert preslenen, kabuğu sarı ya da kırmızı parafinli Hollanda peyniri. İki ile dört kiloluk somunlar halinde satılan *broodkaas*, *édam* peynirinin bütün özelliklerini taşır.

brosme Kuzeybatı İskoçya, kuzey Avrupa ve Kanada kıyılarında, 150-450 metre derinlikte yaşayan, mezgitgiller familyasından kemikli bir balık. Sırtta tek bir yüzgeci olma özelliğine sahip bu balığa Boulogne'da "*loquette*", Saint-Malo'da "*pousse-morue*" denir. Özellikle de Nisan ve Temmuz ayları arasında avlanır.

Taze morinanınkine benzeyen eti aynı tarzda pişirilir ama özellikle de "*torsk*" adıyla anılan füme filetolar halinde satılır.

brou de noix Yeşil ya da taze ceviz içinden üretilen, Quercy, Dauphiné ile Fransa'nın orta kesimlerinin geleneksel likörü. Henüz gevrek olan ceviz kabuklarının içi boşaltılır, ezilir, tarçın ve muskat eklenir ve alkol içine yatırılır. Şeker şurubu karıştırıldıktan sonra filtreden geçirilir. *Brou de noix*, sindirimi kolaylaştırmak için içilir.

broufado Marine edilmiş sığır etinin, aromalı bitkiler, salatalık ya da kapari ve ançuez filetolarıyla pişirildiği Provence spesiyalitesi. Kavurmaya benzeyen *broufado*, denizcilerin kullandığı çok eski bir tariftir.

broufado

800 gr sığır butunu beş cm'lik küpler halinde doğrayın. 24 saat süreyle yarım bardak kırmızı şarap sirkesi, üç çorba kaşığı zeytinyağı, bir bardak likör, bir büyük garnitür demeti, bir büyük kabukları soyulmuş ve yuvarlak dilimler halinde doğranmış soğan ve karabiberle birlikte soğuk bir ortamda marine edin. Altı ançuezin tuzunu giderin. Kabukları soyulmuş ve ince doğranmış bir büyük soğan, ardından marinad ve bir bardak şarapla (beyaz ya da kırmızı) birlikte bir tencereye koyun. Kaynatın. Kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Birkaç arpacık soğanı ve yuvarlak dilimlenmiş üç dört salatalık ekleyin. 15 dakika daha pişirin. Tuzları giderilmiş ançuezleri yıkayın, filetolarını çıkarın, parçalara bölün, bir tatlı kaşığı eritilmiş tereyağla karıştırın ve tencereye ekleyin. İyice karıştırın ve *robe de champs* patateslerle sıcak servis edin.

brouilly Dut ve çayüzümü aromalı, meyveli ve yoğun Beaujolias AOC şarabı (Bkz. BEAUJOLAIS).

brousse *Brousse du Rove* için dişi koyun sütü, *brousse de la Vésubie* için keçi sütü (% 45 yağlı maddeler) kullanılarak üretilen ve taze tüketilen bir Provence peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR).

Beyaz, tatlı ve krema kıvamında, kabuksuz olan *brousse*, suyu süzdürülerek sertleştirilir ve sonbahardan ilkbahar başına kadar hazırlanır. Şeker ve taze krema ya da meyveler ya da sirkeli zeytinyağı salçası, bitkisel otlar, kıyılmış sarmısak ve soğan karışımıyla tüketilir.

brownie Adını (İngilizce *brown*'dan) kahverengi oluşundan alan, Kuzey Amerika'nın geleneksel pastası. *Brownie*, Pecan cevizi katılan çikolatalı bisküvinin tepside fırına sürülmesiyle hazırlanır. Yüksek şeker ve yağ oranı *brownie*'ye özel bir doku sağlar: Üst kısmı hafif kıtır, içi yumuşaktır. Kare biçiminde kesilir ve genellikle yanında soğuk kremayla servis edilir.

Bröton usulü *bkz.* bretonne (à la)

brûlot Başka içeceğin içine eklendikten sonra içim öncesinde ya da bir yemeğe (örneğin *flambe omlet*) eklenmeden önce flambe edilen bir tür likör.

Brûlot gündelik kullanımda, likköre batırılan ve kahveye atmadan önce bir fincanın üzerine yerleştirilen kaşık içinde yakılan bir parça şekeri tanımlamaktadır.

"*Café-brûlot*", Louisiana'nın tipik içeceğidir. Şeker, tarçın, üzerine karanfil saplanmış bir portakal ve limon kabuğunun romla ısıtılmasıyla hazırlanır. Şeker eridiğinde, karışım üzerine sıcak kahve eklenir ve elde edilen sıvı filtre edildikten sonra ısıtılmış fincanlara boşaltılır. İtalya'da ise, kahve çekirdekleri üzerine flambe rakı boşaltılmasıyla hazırlanan bir içecektir.

brunch Hem sabah kahvaltısı hem öğle yemeği yerine geçen, İngilizce'deki *breakfast* ve *lunch* sözcüklerinin birleştirilmesiyle oluşturulan Amerika kökenli öğün. *Brunch*, genellikle Pazar günleri, sabah on ve öğle arasında düzenlenir. Mönüde geleneksel *à l'anglaise* kahvaltı malzemelerinin yanı sıra soğuk yiyecekler yer alır: *Bacon*'lı ya da çırpılıp yağda pişirilmiş yumurta, *cornflakes* ve süt ürünleri, meyve ve yeşil sebze salataları, marmelatlı ya da akağaç şuruplu *pancake*'ler, *milk-shake*'ler, meyve suları, çay ve kahve, hatta paylar ve şarküteri ürünleri. Davet sahibi genellikle üzümlü ekmek, mısırlı ekmek ya da *french toast* da hazırlar.

Bruneau (Jean-Pierre) Belçikalı aşçı (Namur 1935). Brüksel lokantacılığının önemli aşçılarındandır. Bütün dünya mutfaklarından, özellikle de Asya mutfağından yararlanarak yöresinin ürünlerinden yemekler yapmaktadır.

brunoise Sebzelerin bir kenarı 1-2 mm olacak biçimde küçük küçük doğranmasıyla ve bu işlem sonu-

cunda farklı sebze (havuç, şalgam, kereviz vb) karışımı ya da tek bir sebzeden belli bir miktar elde edilmesiyle oluşan yemek harcı. Genellikle tereyağda pişirilen *brunoise*, çorbalarda, soslarda ve dolmalarda garnitür olarak kullanılır ve bazı yiyecek ya da yemeklere (tatlısu ıstakozu, *osso buco* vb) aroma sağlar.

Brunoise genellikle hazırlanır hazırlanmaz kullanılır ama nemli bir bez altında birkaç dakika saklanabilir.

► Tarif: KONSOME

bruxelloise (à la) [Brüksel usulü] Buharda pişmiş Brüksel lahanası, hafif ateşte pişmiş hindiba ve oval kesilip tavada kızartılmış pateteslerle hazırlanan, sote ya da kızartılmış küçük ve büyük etler yanında sunulan bir garnitür. "*À la bruxelloise*" yumurta yemekleri ise, isteğe göre Brüksel lahanasıyla ya da hindibayla süslenir.

► Tarif: CHOESELS

Bruyère (Serge) Québec'li Fransız aşçı (Baint-Galmier 1951-Québec 1994). Paul Bocuse'ün ve Jean ile Pierre Troisgros kardeşlerin yanında aşçılığı öğrendi. 1976'da Montréal'e göçtü. Dört yıl sonra da Québec'te *À la Table de Serge Bruyère* adlı restoranı açtı. 1988'de bir Amerikan ajansı burayı bütün dünyada "yılın en iyi sofrası" olarak değerlendirdi. Québec'in "yeni mutfağı"nın başında gelen Serge Bruyère, Fransız gastronomisinin bu yeni yönelimi ile Québec'e özgü ürünleri kusursuz bir biçimde birleştirmeyi başardı.

Brüksel lahanası Yapraklarının koltuğundan çıkan ve sebze olarak yenen tomurcukları için yetiştirilen, turpgiller familyasından bir bitki.

İtalya kökenli olmakla birlikte, en çok kuzey ülkesinde (Belçika'da 1200 yıllarından bu yana) yetiştirilen Brüksel lahanaları kükürt, potasyum ve vitaminler açısından zengindir. 100 gr'ında 54 Kcal bulunur.

Kaynar suda haşlanan (ağartıldıktan sonra) Brüksel lahanaları özellikle de etler (tereyağlı, kremalı, beyaz soslu) yanında sunulur. Graten ve püre olarak da hazırlanır. Hafif ateşte pişirildiklerinde, domuz eti dilimleri ve kestaneyle karıştırılır. Salatada soğuk olarak da servis edilebilir. *Bruxelloise* ve *brabaçonne* garnitürler için mutlaka gereklidir.

Brüksel lahanaları (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA) taze satılır. Konserveleri de (doğal olarak sterilize edilmiş ya da ön pişirmeden geçirilmiş olarak, alüminyum paketlerde) bulunur. Dondurulmaya çok uygundur. En yeşil ve en sert olanları seçilmelidir. Sapı ve çevresindeki bir iki yaprak kesilir ve sirkeli suyla yıkanır.

à l'anglaise *Brüksel lahanası*

Lahanaları tuzlu kaynar suya atın. Kapağı açık olarak, fokur fokur kaynatarak yarım saat pişirdikten sonra süzün ve bir sebze tabağına alın. Yanında soğuk tereyağla servis edin. Lahanalar büyükse, pişirme işlemine geçmeden önce ağartın.

Brüksel lahanası graten

Yeterli çeşni koymaya dikkat ederek tereyağlı lahana hazırlayın. Bir graten kabının her yerine tereyağ sürün. Lahanaları dağıtın ve üzerlerine rendelenmiş peynir serpin. Az miktarda erimiş tereyağ gezdirin ve önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında on dakika gratine edin.

Brüksel lahanası püresi

Yaklaşık 35 dakika pişirerek tereyağlı Brüksel lahanası hazırlayın. Hepsini bir sebze değirmeninden geçirin. Karıştırarak kurutun. Hacminin dörtte biri kadar patates püresi ve taze krema (bir litre püre için bir cl) ekleyin. Tuz, karabiber ekerek, beyaz et yanında, sıcak servis edin.

Brüksel lahanası sotesi

Bir tavada tereyağ kızdırın. Suda haşlanmış lahanaları tavaya atın ve hafifçe kavurun. Bir sebze tabağına alın ve üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

tereyağlı ya da kremalı Brüksel lahanaları

Lahanaları tuzlu kaynar suya atın ve kapağı açık halde, fokur fokur kaynatarak pişirin. Biraz sert kalmalarına dikkat edin. Süzün. Bir tavada tereyağı kızdırın. Lahanaları içine atın. Çeşni ekleyin. Kapağını kapayarak, sebzeler iyice pişene kadar bırakın. Pişirme işlemi tamamlanmadan az önce üzerine taze krema (750 gr lahana için bir cl) dökülebilir.

Brüksel usulü *bkz.* Bruxelloise (à la)

buchteln Avusturya'da çok beğenilen erikli tatlı. *Buchteln*, kareler halinde kesilen hamurun içine erik reçeli, beyaz peynir ya da dövülmüş fındık koyularak ikiye katlanması ve sıcak bir ortamda kabarmaya bırakılarak düşük sıcaklıktaki fırında pişirilmesiyle hazırlanır. Pişer pişmez erik kompostosu ya da *crème anglaise* eşliğinde servis edilir.

bugne Geleneksel olarak bayram günlerinde, özellikle de Mardi Gras'da tüketilen ve Lyonlular'a özgü büyük börek (karnaval böreği).

Ortaçağ'da, "tava işi yemek satan aşçılar", Arles'dan Dijon'a, açık havada *bugne* satıyorlardı. Başlangıçta *bugne* hamuru un, su, bira mayası ve portakal çiçeğinden oluşuyordu. Kutsal Çarşamba'ya kadar "etli yemek yapma" izni çıkınca, süt, tereyağ ve yumurtayla zenginleştirildi. Böylece *bugne*'lar gerçek birer hamur işi haline dönüştü. Şeritler halinde kesilen *bugne*, sıcakken daha lezzetlidir.

bugne lyonnaises

250 gr elenmiş undan bir kubbe yapın. Beş gr yumuşak tereyağ, 30 gr toz şeker, bir büyük tutam tuz, iki

omletlik çırpılmış yumurta ve bir bardak rom, likör ya da portakal çiçeği suyu katın. İyice karıştırın ve uzun uzun yoğurun. Sonra bir beze yapın ve beş altı saat soğuk ortamda dinlenmeye bırakın. Hamuru beş mm kalınlığında açın. On cm uzunluğunda ve dört cm genişliğinde şeritler kesin. Tam ortada beş cm'lik bir yarık açın ve hamurun bir ucunu buradan geçirin: Böylece bir tür "düğüm" elde edin. *Bugne*'ları kızgın yağda birer kez çevirerek kızartın ve fazla yağını süzdürmek için emici bir kâğıt üzerine koyun ve üzerlerine pudra şekeri serpin.

buğday Buğdaygiller familyasından, taneleri un ve irmik yapımında kullanılan ama aynı zamanda pişirilerek, filizlendirilerek, kırılarak vb yollarla da tüketilen, evlerde yıl boyu kullanılan tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL). Buğday taneleri çift kabukludur. Tohum, kabukludur, kepek adı verilen sert ve sıkı tüylerle kaplıdır. Tohum kısmı azot ve yağ açısından zengindir. Fosfor, kalsiyum ve diğer mineral tuzlarla, çok sayıda vitamin de içerir.

■ **Tarihi.** Buğday, neolitik (İÖ 9000-4000 yıllar) çağdan beri yetiştirilmektedir. Önceleri peksimet ve lapa olarak tüketiliyordu. Mısırlılar, Yunanlar ve Romalılar tarafından ekmek yapımında kullanıldı. Özellikle de kuzey ve batı Avrupa'da ekmek yapılarak tüketildi. Günümüzde diyet kaygıları, bu doğal besine eski rolünü geri kazandırmıştır.

■ **Kullanımları.** Buğday ekmek, bisküvi ve diğer hamur işleri hazırlanan unun bileşiminde bulunmaktadır. Aynı zamanda bazı yemeklerin ve mayalı içkilerin üretiminde de kullanılır. Islatılan tanecikler lapa, köfte, kroket, bisküvi vb hazırlanmasına olanak sağlar. Filizlendirilmiş buğday amino asitler, mineral tuzlar ve özellikle de C vitamini açısından çok zengindir (Bkz. BULGUR, PILPIL).

• Sert buğday kırılır ve hamura dayalı besinler ile kuskus üretmek için toz haline getirilir.

• Gevrek buğday (makarnalık buğday, durum buğdayı) ekmek haline getirilmek üzere çekilir, kepeğinin bir kısmı da içindeyse, "tam buğday" olarak adlandırılır.

• Fransızca'daki "*Blé noire*" (karabuğday) terimi, Gine buğdayı, *sorgho* ya da *gros mil*, Türk buğdayı, mısır anlamında da kullanılır.

filizlendirilmiş buğday

Buğday tanelerini düz bir bekletin ve 24 saat suda bekletin. Durulayın ve 24 saat daha kaba koyun ama su eklemeyin. Bununla birlikte kurumamasını sağlayın. Yeniden yıkayın. Taneciklerde küçük beyaz bir nokta (filiz) oluşacaktır. Aynı gün kullanıma hazır hale gelir. Sade olarak ya da kurutularak ve değirmende çekildikten sonra besinlere katılarak (çorbalar, salatalar) tüketilir.

buğday-çavdar karışımı Birlikte ekilen ve hasat edilen, unu değişik bölgelerde ekmek yapımında kullanılan çavdar ve sert buğday karışımı. Fransa'da, bu karışımdan hazırlanan ekmek özellikle de Centre, Lot ve Alpler'de yaygındır. Britanya'da, Douarnenez'de, aynı ekmek buğday ve karabuğday (ya da arpa) karışımıyla üretilir.

buharda (pişirme) Özellikle de Çin'de binlerce yıldır uygulanan, modern mutfakta yeniden keşfedilen çok eski bir pişirme yöntemi (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME).

Buharda pişirmenin belirleyici unsuru işleme tabi tutulan ürünlerin mükemmel kalitede olmasıdır çünkü en ufak bir şüpheli aroma bu yöntemde iyice belirginleşir.

Klasik yöntem, bir pişirme kabına hacminin dörtte biri ya da daha azı kadar aromalı bulyon konduktan sonra pişirilecek malzemeyi kaynayan sıvıyla aynı düzlemde bir ızgara ya da sepet içine yerleştirmek, genellikle kabın kapağını kapayarak kısık ateşte, buharın etkisiyle pişmeye bırakmaktır. Yiyecekler, ıslatılmadan, kendi buharıyla da pişirilebilir.

Bu pişirme tarzında ısı, etlerin yağını eritir ve suya dökülmesini sağlar. Öte yandan besinler vitaminlerini ve kolay çözünen minerallerini korur. Buna karşılık, pişirme süresi uzundur ve birlikte sunulan soslar önemli bir rol oynar.

buharda pişmiş kalkan dilimleri → KALKAN

buharda pişmiş içi doldurulmuş piliç, brokkoli yahnisiyle → PİLİÇ

ANDRÉ DAGUIN'IN TARİFİ

buharda sebzeli dana étouffé

"Kalın tabanlı bir tencereye 24 parça jelatinsi dana omuz, kabukları soyulmuş ve biçimlendirilmiş 18 küçük havuç, yıkanmış ve iki cm uzunluğunda parçalara bölünmüş 18 pırasa beyazı, aynı miktarda zeytinyağlı şalgam ve kabuğu soyulmuş 18 küçük soğan koyun. Kapağını kapayın. Yağ katmadan ve ıslatmadan kısık ateşte pişirin. 20 dakikanın sonunda şalgamları çıkarın, tuz atın ve sıcak tutun. On dakika sonra, pırasa beyazlarını çıkarın ve tuz serpin. Yine on dakika sonra, havuç ve soğanlara aynı işlemi uygulayın. Danayı 20 dakika daha pişirin. 15 cl beyaz şarapla ıslatın ve neredeyse suyunu tamamen çekene kadar pişirin. 50 cl *crème fleurette* ekleyerek 10 dakika pişirin. Sebzeleri ilave edin ve son bir kez daha kaynatın. Bir tabağa aktarın ve servis edin."

domates püreli buharda pişmiş dilbalığı filetoları → DİLBALIĞI

Sauterne fümeli buharda pişmiş ördek ciğeri → KAZ ve ÖRDEK CİĞERİ

buisson Günümüzde hâlâ tatlısu ıstakozları için kullanılan, geleneksel olarak sebzeler için (kuşkonmaz) yaygın olarak uygulanan bir düzenleme biçimi. Sözcük, ist-

ringiloz kızartması ve kubbe biçiminde düzenlenmiş, yağda kızartılmış ve kızarmış maydanoz garnitürüyle süslenmiş dilbalığı şeritleri için de kullanılır.

portakallı tereyağlı en buisson *kuşkonmazlar*
→ KUŞKONMAZ

tatlısu ıstakozu buisson
Tatlısu ıstakozlarını suda pişirdikten sonra süzün. Yuvarlak bir servis tabağı üzerine kornet biçiminde katladığınız peçeteyi, altını sabit duracak biçimde kıvırarak koyun. Tatlısu ıstakozlarını, iki kıskacı kuyruğun üzerine gelecek biçimde tutturun. Peçetenin üzerine, kuyruk havada yerleştirin.

buke *bkz.* rayiha [buke]

Bulgaristan Bulgar mutfağı esas olarak Türkler tarafından oluşturulmuştur. Türkler, egemenlikleri süresince (14. yüzyıldan başlayarak) rakıyla birlikte meze (yaprak dolması, zeytin, salamura mantar gibi azar azar yenilen yemekler) ve helva zevkini onlara da aşılamışlardır. Yemeklerde asıl katkı malzemesi olan yoğurt, yahnilerde, *ghivetch* (güveç içinde ağır ateşte çeşitli baharat, yumurta ve yoğurtla pişirilen et ve sebzeler) içinde ve tarator (kıyılmış ceviz ve yoğurtla karıştırılmış hıyar) gibi soğuk yemeklerde sevilerek kullanılır.

Özellikle halkın çok sevdiği bir yemek, çok kuvvetli bir gıda olan kuzu sakatatı ya da işkembeli tavuk çorbasıdır. Bu arada kuru ve tuzlu et (pastırma), *kebabcha* (şişte sucuk) ve peynirli ya da sebzeli dürümler de çok sevilir. *Sirene*, çok tanınmış bir koyun peyniridir.

■ **Şaraplar.** Bulgar bağcılığı göreceli olarak yenidir. Oysa eski Bulgaristan olan Trakya'da üç bin yıldır bağlar vardır.

Şarap üretimi döviz elde etmek kaygısıyla ihracat yapmayı amaçlayan komünist rejim sırasında gerçekten gelişmiştir. Bugün Bulgaristan'da şarap üretiminde iyi kalite ürün üretmek için gerçek bir istek vardır. Oysa Sovyet Rusya etkisi altında kalan hükümet, alkol tüketimini sınırlamak için 1984'ten sonra bağların yarısını sökmüştü.

Bazı yerel bağ çubukları (özellikle güneyde kullanılan *mavrud* ya da Yunan sınırı yakınında güneybatıda *melnik*) mükemmel kırmızı şaraplar verir. Bununla birlikte bağlık alanların dörtte üçünde bütün dünyanın tanıyıp bildiği *cabarnet-sauvignon*, *merlot*, *pinot-noir*, *gamay* ve *chardonnet* gibi bağ çubukları ekilidir ve günümüzde çok iyi kalitede şaraplar vermektedir. Bugün için üzüm ekimi ve şarapçılık az ya da çok gelişmiş tarım sanayii komplekslerince yapılmaktadır. Çoğu zaman *rkatsiteli* denilen bağ çubuklarından elde edilen ve eski yöntemlerle ısı kontrolü olmaksızın üretilen beyaz şaraplar pek ilginç değildir.

bulgur Türkiye'de kaynatılıp kurutulduktan sonra kabuğu alınarak dövülmüş, kırılmış buğdaya verilen addır. Halk mutfağının ekmekten sonra en yaygın yiyeceğidir. En çok çorbası ve pilavı yapılır. Ayrıca Güneydoğu Anadolu'da ve Doğu anadolu'nun bazı yörelerinde yapılan içli köftede, daha ince kırılmışı çiğköftede kullanılır. Domatesle suluca pişirilmiş bulgur pilavı üstüne yoğurt dökülerek yapılan "bulgurlu aş" da Doğu Anadolu'da yaygın bir yemektir.

Batıda yapılan bulgur ekmeği ya da *Viennois* ekmek hoş bir fındıksı kokuya sahiptir. Britanya bulguru kırılmış yulaftan yapılır. Paris bulguru kabukları çıkarılmış buğdaydan üretilir. Arpa bulguruna genellikle "incili arpa" denir.

bulyon [et suyu] Bazı yemekleri pişirmek ve soslar, çorbalar hazırlamak için (su yerine) kullanılan, et ya da sebzelerin haşlanmasıyla elde edilen sıvı. Günümüzde suda çözünen özütler, sıvı ya da katı malzemeler bulunmaktadır.

"Amerikan yemek suyu", "Şişede bulyon" ya da "sığır çayı" (*beef tea*) da denilen Amerikan bulyonu et ve sebze parçalarını, su katmadan, hava almayacak biçimde kapanan özel bir kap içinde, benmaride pişirmeye dayanan bir Anglosakson yemeğidir. Böylece, besin değeri çok yüksek bir konsantre su elde edilir.

Anglosakson ülkelerinde, genellikle Avustralya'da hazırlanan koyun eti özütünden ibaret olan *mutton* esansı da tüketilir. Ayrıca bkz. BALIK BULYON

dana bulyon ya da beyaz dana suyu
Etlerin (diz, alt parça ve artık parçalar) yağlarını, kemiklerini ayıklayın ve bağlayın. Kemikleri iyice dövün. Hepsini bir tencereye koyun ve üstünü kapayacak kadar su dökün. Kaynatın, köpüğünü ve yağını alın. Pırasa, havuç, kereviz sapları, üzerine iki karanfil batırılmış bir soğan ve bir garnitür demeti ekleyin. İki buçuk saat süreyle hafif ateşte, kapağı açık halde pişirin. Çin eleğiyle süzün. Bu beyaz su dana *velouté*, dana suyu ve sosları, sebzeli kremalı çorbaların hazırlanması, bazı sebzelerin pişirilmesinde kullanılır.

1884 KODEKS'İ TARİFİ

otlu bulyon
"40 gr taze kuzukulağı yaprakları, 20 gr taze marul yaprakları, on gr taze frenkmaydanozu yaprakları, iki gr deniz tuzu, beş gr tereyağ, bir litre su. Yaprakların hepsini yıkayın, iyice pişirin, tuz ve tereyağ ekleyin. Servis edin. Bu formül hâlâ geçerlidir. Pazı ya da ıspanak yaprakları da eklenebilir. Servis sırasında üzerine maydanoz ve limon suyu dökülebilir."

sakatat bulyonu
İki tavuk sakatatını iki litre soğuk suya koyun ve kaynatın. Dört orta boy havuç, iki şalgam, üç pırasanın beyaz kısmı, iki dal kereviz ve küçük bir parça yaban havucunun kabuklarını soyun ve doğrayın. Bulyonun köpüğünü alın ve sebzelerle üzerine karanfil batırılmış iki

baş soğan, bir garnitür demeti, iki diş dövülmüş sarmısak, tuz ve karabiberi ekleyin. Yaklaşık bir buçuk saat hafif ateşte kaynatın. Servis yapacağınız zaman, sakatatların kemiklerini çıkarın ve etleri bulyona ekleyin. Yarım limon suyu ve ince kıyılmış maydanoz katın. Tuzunu biberini ayarlayın. Yunan usulü tarife göre, bulyona iki tutam pirinç atın ve bir yumurta sarısı ya da omletlik çırpılmış bir tam yumurtayla terbiye yapın.

ESKİ BİR TARİF

salyangoz bulyonu

"36 salyangozu hazırlayın. Kabuklarını çıkarın ve üç litre suyla birlikte bir tencereye koyun. 400 gr dana kellesi, bir adet yıkanıp dörde bölünmüş marul, bir tutam semizotu yaprağı ve biraz tuz ekleyin. Isıtın, köpüklerini alın. İyice kaynadığında, ateşi suyun yüzeyi ancak kıpırdayacak ölçüde kısın ve iki saat pişirin. Tuzunu biberini ayarlayın ve elekten geçirin."

sebzeli bulyon

Bir tencere içine pırasa, havuç, kereviz sapları, genellikle de şalgam ve domates ve bir küçük dal maydanoz koyun. Köpüğünü alarak 40 dakika kaynatın. Sebzeleri ezmeden süzün.

sığır bulyonu ya da "marmite de bœuf"

Sığır etinin (kol kemiği üzerindeki ince et, but, rosto eti, kaburga eti vb) yağlarını kesin, kemiklerini çıkarın. Kemikleri ufalayın. Bütün bu parçaları bir tencerede toplayın ve üstünü kaplayacak kadar su koyun. Tuz atın. Kaynatın, üstte toplanan yağları ve köpüğü alın. İkiye kesilmiş soğanları yağsız kavurun. Tencereye bu soğanlarla birlikte, pırasa, havuç, dal kereviz, sarmısak, bir garnitür demeti ve karanfil ekleyin. Kapağını kapayarak üç buçuk saat hafif ateşte pişirin. Süzün. Bu "*marmite de bœuf*" özellikle de konsome hazırlanmasına olanak sağlar.

yengeç bulyonu → YENGEÇ

bumbar Küçükbaş ve büyükbaş kasaplık hayvanların kalınbarsağına Türkiye'de verilen ad. Temizlenmiş bumbar içine ciğer kıyması, rendelenmiş soğan, pirinç ve baharat konarak yapılan dolması eski bir yemektir. Suda haşlanan bumbar dolması soğuduktan sonra dilimlenip yumurtaya bulanarak kızartılır.

bun Büyük Britanya'da kahvaltıda ya da çay saatinde sunulan, mayalı hamurlu, kuru üzümlü yuvarlak *petit pain*. Bir zamanlar Kutsal Cuma Günü yenen bir hamurişiydi. Paskalya döneminde hâlâ yenmektedir. *Bun*'ların içi yarılıp tereyağ sürülerek, erimiş tereyağla sıcak servis edildiğinde *bath buns* adını alır. *Cross buns* ise, pişirildikten sonra üzerinden haç biçiminde yarılarak pate şeritleri ya da portakal kabuğu şekerlemesi parçalarıyla doldurulmuş haline denir. Kullanılan pate genellikle tarçın aromalıdır.

bun

25 gr fırıncı mayasını büyük bir kap içinde bir tas sütle inceltin. Oda sıcaklığında bekletin. Bir yumurtayı bir kahve kaşığı ince tuzla çırpın. Yıkanmış bir limonun kabuğunu rendeleyin, yarım litre süt, 125 gr yumuşatılmış tereyağ, 100 gr şeker ve 125 gr kuru üzümle bir tavaya koyun. İyice karıştırın. Çırpılmış yumurtayı, ardından mayayı ve 650 gr un ekleyin. Esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamur iki katına çıkana kadar beş saat dinlendirin. Bundan sonra mandalina büyüklüğünde bezeler hazırlayın. Büyük metal bir kutuyu yağlayın. Hamur bezelerini içine koyun. Üzerlerine de tereyağ dökün. Kapayın ve beş saat şişmeye bırakın. Sonra bezeleri bir fırın tepsisine alın ve hava akımından uzak bir dolap içine koyun. *Bun*'ları önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çıkarmadan birkaç dakika önce, bir tas sütle bir çorba kaşığı şekeri karıştırın ve *bun*'ların üzerine dökün.

burbon ABD'de, ilk viskilerin üretildiği Kentucky Kontluğu'nun adını taşıyan Amerikan hububat likörü (Bkz. *Viskiler Tablosu*, VİSKİ). Burbon özellikle de değişik oranlarda çavdar ve arpa eklenen mısırın damıtılmasıyla üretilir.

Burgonya *bkz.* 164.-167. sayfalar

Burgonya fondüsü Uzun bir çatala batırılmış küçük sığır eti küplerinin kızgın yağ kaplı bir fondü kabı ya da tavaya daldırılarak değişik soslarla servis edilmesinden oluşan yemek.

Burgonya usulü *bkz.* bourguignonne (à la)

burjuva usulü *bkz.* bourgeoise (à la)

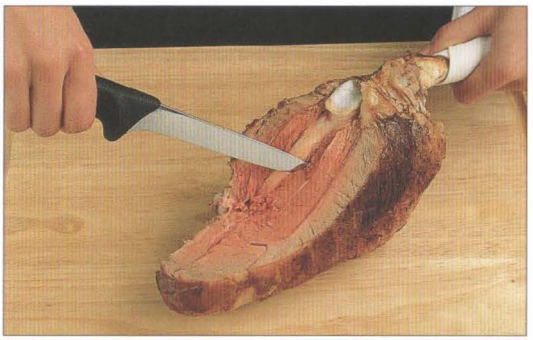
buruk Ağızda oluşan pütürlülük (aynı etimolojik kökenden) hissini tanımlayan sıfat. Bu sözcük pütürlü bir dokuyu ifade etmekte ve aynı zamanda dokunmaya (buruşturma), tat almaya ait (ekşilik) ve sert, yoğun ve daha çok kalıcı bir aromatik özelliği birlikte tanımlamaktadır. Örneğin yeşil biber buruk olabilir. Tanecikli yapı ve şeker eksikliği mükemmel biçimde hissedilir. Ağız, tükrük salgılamayı başaramıyormuş gibi kurur. Fazla tanenli kırmızı şarap için de aynı durum söz konusudur.

buruk tat Mukozaların yüzeyinin kasılmasıyla bağlantılı olarak ağızda oluşan kamaşma hissini tanımlayan sıfat. Bu hissi, yeterince olgunlaşmamış Trabzon hurması ya da fazla beklemiş bir peynir gibi ağız kuruluğu takip ettiğinde keyif kaçırıcı hale gelebilir. Buna karşılık, erik, taze muşmula ya da Bordeaux şaraplarıyla olduğu gibi hafif düzeyde kaldığında doğal görünür.

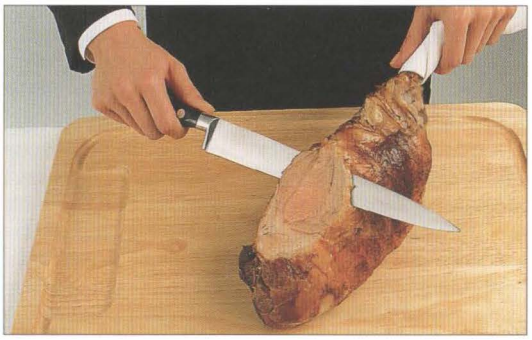
Bir butu parçalamak



1. *Butu sapından tutun. Büyük bir bıçakla kemiğin çevresini dönerek fareyi kesin. Çıkarın ve ayırın.*



2. *Butu ters çevirerek koyun ve kemiğe paralel ince dilimler halinde kesmeye başlayın.*



3. *İnce ağızlı bir bıçakla femuru etten ayırın. Eti daha kolay kesebilmek için femuru çıkarın.*



4. *Butu çevirin. Kemiğe dik filetolar hazırlayın. Bazı profesyoneller, fareyi çıkardıktan sonra, önce filetoları çıkarmayı tercih eder.*

busecca Çok sayıda değişik malzemeden (sebzeler, domates, dana işkembe ya da gerdan) oluşan ve çok sayıda çeşitlemeleri olan, Lombardiya geleneklerinin etkisiyle ortaya çıkan Tessin (İsviçre) çorbası.

Busecca mercanköşk, adaçayı ve taze fesleğenle kokulandırılır ve her zaman peynir rendesiyle servis edilir.

but [koyunda] Koyun ya da kuzunun butundan ve sırt uzantısından oluşan kasaplık koyun eti parçası. "Kısa" but, sırt uzantısını kapsamaz (Bkz. *Kuzu Kesim Tablosu*, KUZU).

■ **Kullanımları.** İki parça ayrı ayrı pişirilebilir: Bağlanmış tam buttan kebap yapılabilirken, kısa but ızgara, kebap, haşlama, hafif ateşte pişme, hatta güveç olarak pişirilebilir. En iyisi, her zaman yağlı maddeler eklenmeden yapılan çevirmedir. Yağsız bir but sıvıyağa batırılabilir. Önceden marine edilen but fırında pişirilince av eti tadını alarak "avcı butu"na dönüşür.

Sarmısak batırılarak kebap yapılan ve börülceyle birlikte sunulan but, aile toplantılarının ve özel davetlerin geleneksel yemeğidir. Bununla birlikte, başka but yemekleri de vardır: Beyaz şaraplı, domuz yağlı ve soğanlı, ardıç yemişli ve kırmızı lahana eşliğinde, nane soslu, tatlı soslu, Türk usulü şişte, kavurma olarak, ünlü "yedi saatte but" (Bkz. KUZU) ve kendi suyunda pişmiş. But, *aïoli* ya da jöleyle birlikte soğuk olarak da sunulur.

"But sapı", üzeri sarılan uzun kemik çıkıntısıdır. "But sapı"na kesme işlemi sırasında tutma olanağı sağlayan bir alet takılır. Büyük bir ceviz boyutundaki iliksi parça olan "fare" de bu kemik üzerinde bulunur. Sözcüğün geniş anlamıyla, hindi ya da tavuğun butunun ve butun alt kısmının bağlanmasıyla elde edilen ve kebabı yapılacak ya da hafif ateşte pişirilecek parçaya da but denir. But teriminin Fransızca'sı (*gigot*), gelincikbalığı (domates ve beyaz şarapla pişirilen) için de kullanılır.

ALAIN CHAPEL'İN TARİFİ

taze arpacık soğanlarıyla hafif ateşte pişmiş but

"Bir butu 25 dakika fırında pişirin ve süzün. Tenceredeki yağı değiştirin ve üzerine şeker serpilmiş bir kilo taze arpacık soğan koyun. Soğanların üzerine butu yerleştirin ve fırına sürün. Soğanlar iyice eriyince, iki adet kabuğu soyulmuş ve sekize bölünmüş domates ve iki bardak beyaz şarap ekleyin. Pişirme işlemini, butu iyice glaze etmek için çevirerek, ara sıra yoğun sığır eti bulyonuyla ıslatarak tamamlayın. Butu süzün ve dilimleyin. Tabaklara dağıtın. Soğanları tereyağla terbiye edin ve dilimlerin üzerine yayın."

FRANSA BÖLGELERİ

◆◆◆

Burgonya

MERKEZÎ FRANSA'NIN ORTA KESİMİNDE BULUNAN GENİŞ BURGONYA BÖLGESİ, KUZEYDEN GÜNEYE DÖRT İLİ KAPSAR: LYONNE, CÔTE D'OR, NIÈVRE VE SAÔNE-ET-LOIRE. BATIDA LE MORVAN İLİ DE BÖLGE İÇİNDEDİR VE GÜNEYE DOĞRU LA BRESSE VE LE LYONNAIS BÖLGELERİNE AÇILIR. GEÇİŞ ARAZİSİ OLAN BÖLGEDE YAN YANA ÇOK DEĞİŞİK YÖRELER BULUNUR.

Burgonya düklerinin debdebeli dönemlerinden beri çok ünlenmiş şaraplar üreten bu bölge, her zaman Fransız mutfak sanatının merkezinde bir yer işgal etmiştir. Kelimenin tam anlamıyla nitelikli ürünler bakımından zengin bir bölgedir. Bu ürünlere Charolais'nin sığırlarını, Bresse'in kümes hayvanlarını, Morvan'ın jambon ve av etlerini, Saône'un balıklarını ve salyangozlarını örnek olarak gösterebiliriz. Bölgede pişirilen bütün yemekler, çok iyi bilindiği üzere ister kırmızı ister beyaz olsun mutlaka şarapla çeşnilendirilir. Şarap, vazgeçilmez küçük beyaz soğan, domuzyağı ve mantarla bütünleşen ve "Burgonya usulü" denilen yemek hazırlama yönteminin ana öğesidir. Bu usulle pişirilen yemeklere örnek olarak verebileceğimiz "Burgonya usulü" sığır eti, şaraplı yavaş ateşte pişirilen yahnilere model olmuştur. Her şeye karşın bölgesel mutfağın gerçek özgün yemeği muhtemelen la *meurette*'tir. Bir çeşit kırmızı şaraplı balık yahnisi olan bu yemek "Burgonya usulü" sığır etinin malzemeleriyle pişirilir ama bunlara ek olarak yumurta, balık eti, tavuk eti ve sakatat da kullanılır.

Kırsal alanın gelenekleri-nden olan mısır unu çorbası *gaude*, bugün pek yapılmasa da peynirli ve lahanalı bir turta olan *gougère*, her zaman giriş yemeği olarak hazırlanır. Seralar ve sebze bahçelerinde çok çeşitli ve yeterli miktarda sebze yetiştirilir. Özellikle Nièvre'in domates ve havucu, Meursault'nun kuşkonmazı, Auxonne'un soğanı meşhurdur. Ormanlık alanlardan mantar ve daha az miktarda da olsa *truffe* denilen domalan mantarı elde edilir. Burgonya'nın ve Morvan'ın şarküteri ürünleri esas olarak Chagny'nin *judru* ve *rosette* denilen kül renkli sucukları ile Mont de Céne'in *galet* denilen sosislerine dayanırsa da jambon ve *andouille* ya da *andouillette* denilen domuz sucukları da üretilir. Maydonozlu jambon, Dijon şehrinin en ünlü özgün ürünlerinden biridir. *Charolais*'ye gelince, bu en üst kalitede bir sığır etidir. Yabani sarımsaklı sığır pirzolası ya da kızartılmış *charolais* filetosu lezzetiyle ağızları sulandırır. Şaraplı horozda olduğu gibi kümes hayvanlarının yemek olarak hazırlanması bölgenin bağcılık geleneklerini yansıtır. Morvan'da piliç çiğ jambon ve patatesle pişirilir.

Av eti ürünleri de ünlüdür. Burgonya bölgesinde orman ve bağlar iç içedir, av etleri şarap ve/veya üzümle pişirilir.

Balık avlama olanakları da çok sayıda yemek tarifinin doğmasına neden olmuştur. *La meurette* ve *la pouchouse* Burgonya bölgesinin en tipik iki balık yemeğidir. Börek ya da *quiche* olarak hazırlanan tatlısu ıstakozu ve kremayla yahnisi yapılan kurbağa, tıpkı içine tereyağlı sarımsak ve maydanoz doldurulan Burgonya salyangozu "koca beyaz" gibi bölgenin sürüp giden özgün yemekleridir.

Hardal, frenküzümü likörü ve baharatlı ekmek Dijon'a özgüyse de uzun zamandan beri Fransız mutfak sanatının vazgeçilmez öğeleri olmuşlardır. Elmalı bir cins pasta olan *flamusse* ve olgun üzüm ve diğer meyvelerle yapılan bir reçel olan *raisiné* Burgonya bölgesinin kırsal yörelerinin tatlılarıdır.



Côte Chalonnais'de bulunan ve arazisinde rully, mercurey *ya da* montagny *adlarıyla anılan birinci sınıf bazı şarapların üretildiği Rully Şatosu*

SEBZELER VE SOSLAR

Sebzeler çoğu zaman, domuz sucuklu güveçte fasulye, domuz yağlı kıyılmış lahana, kremalı şalgam, pırasa yahnisi ya da içine bir parça hardal konulmuş kremalı sirkeli marul gibi insanın hayalini çalıştıracak biçimde hazırlanır. Burgonya mutfağı soslarının, Chablis sosu (Chablis şarabıyla), Dijon sosu (hardalla), Nièvre sosu (beyaz şarap ve sarmı-



Dijon hardalı, yukarıda görülen Maille Ticarethanesi'nin ürettiği devasa hardal çömleklerinin de ortaya çıkmasına neden olmuştur.

sakla), Mâcon sosu (küçük soğan ve maydanoz gibi otlarla) ve Morvan sosu (jambonla) gibi sayısız farklı çeşitleri vardır.

BALIKLAR

Sazan, yılanbalığı, turna balığı
Sazan balığının içi *gougère*'li hamurla doldurularak dolma yapılır ve altına yabani sarmısak serilip beyaz şarapla pişirilir ya da kırmızı şarapla ve soğanla hafif ateşte hazırlanır. Sebze suyunda pişirilen yılanbalığı uzun parçalara bölünür, kızartılır ve hardallı bir mayonezle sunulur. Yağlı turna balığı kızartılır ya da hafif ateşte pişirilir ya da balık köftesi yapmakta kullanılır.

ETLER

Burgonya usulü türlü, *beursaude, saupiquet*
Burgonya usulü türlüde bol miktarda kürek kemiği civarının etleri, diz kapağı arkasının etleri ve domuz yağı gibi şarküteri için kullanılan etler kullanılır ve mevsim sebzeleriyle hafif ateşte yavaş yavaş pişirilir. Kırsal alan yemeği olan *beursaude*, domuzun deri altı yağının pişirilmesinden arta kalanlarla hazırlanır omlet ve salatalarda garnitür olarak kullanılır. Morvan ya da Amognes yöresinin özgün yemeği olan *saupiquet*'nin tarihi 16. yüzyıla kadar dayanır ve üzerine şaraplı bir sos ve yabani sarmısak, biber, yabani ardıç ve tarhun otu konularak tavada kızartılan kalın ve çiğ jambon dilimleridir.

Charolais sığırı filetosu, sakatatlar
Kaliteli bir etle en basit yemek tarifleri bile her zaman lezzetli olur. Bu bağlamda kuzu mantarlı Charolais sığır filetosu, şaraplı hafif bir sos ve yalnızca ızgara edilmiş kuzu mantarıyla sunulan tavada kızartılmış sığır parçasıdır. Kırmızı şarapta pişirilen sığır yüreği ya da "bağcı usulü" küçük domuz yağı parçalarıyla pişirilen sığır kuyruğu gibi sakatat yemekleri de çok itinayla hazırlanır.

KÜMES VE AV HAYVANLARI

Burgonya usulü besi pilici ve Piron usulü tavşan
Burgonya usulü besi pilici, domuz yağı ve havuçla buğulama olarak pişirilir. Piron usulü tavşan ise (Piron, 18. yüzyılın ünlü bir gastronomudur) içine domuz yağı sokularak ve salamuraya yatırılarak hazırlanır ve kremalı bir sosla sunulur.

PEYNİRLER

Büyük şarap üreticisi olan bu bölgede peynir de üretilir. Bu peynirler arasında, çok ünlü Burgonya kırmızı şarabı *chambertin* ile çok iyi giden *époisse*, keskin bir lezzete meraklı olanlar için *soumain-train* ve *saint-florentin* ve *aisy cendré*, daha yumuşak peynirler olarak Burgonya keçi peynirleri, bazen üzüm posası içinde muhafaza edilen *chaource* ve *cîteau*, *pierre-qui-vire* ve bir lokmalık parçalar halinde hazırlanan küçük *bouton-de-culotte* gibi eskiden keşişlerin yaptığı peynirler en ünlüleridir.

TATLILAR

Şekerlemeler, "*tartouillat*", "*cacou*", "*rigodon*"
Burgonya bölgesinde çok sayıda yörenin adı bir tatlıyla birlikte anılır. Tournus'nün *corniotte* denen tatlısı, Dijon'un frenküzümü likörlü tatlısı olan *cassissine*, Chalon-sur-Saône'un *cabache* adlı tatlısı, Nevers'in koz helvasına benzeyen tatlıları ya da Flavigny'nin anason şekeri bu saptamamıza örnek olarak gösterilebilir. Bunların yanında daha kırsal alana özgü geleneksel tatlılar da vardır. Bunlara örnek olarak meyveli ya da meyvesiz olarak yapılan, lahana yaprakları içinde fırında pişirilen krep hamuru *tartouillat*'yı, siyah kirazlı, süt ve yumurtayla yapılıp fırında pişirilen bir cins meyveli pasta olan *cacou*'yu ve bir başka tatlı olan *rigodon*'u verebiliriz.
Bölgede bol meyve yetiştirilir. Özellikle ünlü kiraz rakısı *kir*'in bileşimine de giren kiraz, kuşkirazı ve frenküzümü çok boldur.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR
◆◆◆

Gougère
GOUGÈRE

***Meurette* yumurta,**
SUDA YUMURTA

ANA YEMEKLER
◆◆◆

Balık *meurette*
MEURETTE

Pochouse
POCHOUSE

À la bourguignonne* sıcak yılan balığı *ballotine
BALLOTINE

***Au chambertin* (Burgonya şaraplı) çivisiz kalkanbalığı**
ÇİVİSİZ KALKAN BALIĞI

Chambertin usulü horoz
HOROZ

***Bœuf bourguignon* (Burgonya usulü sığır eti)**
SIĞIR

***À la Saulieu* dana ciğer**
KARACİĞER

***À la chablisienne* jambon**
JAMBON

SEBZELER
◆◆◆

***À la bourguignonne* kırmızı fasulyeler**
KIRMIZI FASULYE

***Des vendengeurs* patates pastası**
PATATES

TATLILAR
◆◆◆

Baharatlı ekmek
BALLI BAHARATLI ÇAVDAR EKMEĞİ

Elmalı *flamusse*
FLAMUSSE

***À la bourguignonne* flambe kiraz**
KİRAZ

Burgonya üzüm pekmezi
ÜZÜM PEKMEZİ

→



Dezize-lès-Maranges'da, Bernard Bachelet arazisinde şarap mahzenleri

◆◆◆

Şaraplar

Burgonya'nın tanınmış bağları Yonne, Saône-et-Loire, Rhône ve Côte-d'Or illerinde geniş arazilere yayılır. Galyalılar'dan beri, önce Ortaçağ'da manastır keşişleri sonra Burgonya dükleri tarafından teşvik edilen bağcılık, gelişimini yüzyıllar boyunca aksatmadan sürdürmüştür. Bugün, iklim koşullarının ve toprağın çeşitliliği yanında bağların küçük parseller halinde bölünmesi çok farklı nitelikleri olan bir şarap mozayiğinin oluşmasını sağlamıştır.

BÖLGELER VE BAĞ ÇUBUKLARI

Burgonya bölgesi kuzeyden güneye beş bağcılık yöresine ayrılır: Chablis ve Yonne, Côte d'Or, Hautes Côtes, Côte chalonnaise, Mâconnais. Bu bölgelerde genellikle kırmızı şarap için *"pinot noir"* ve beyaz şarap için *"Chardonnay"* bağ çubukları ekilir.

Chablis ve Yonne bölgesi

Chablis şarapları Chablis şehri ve yöresindeki 19 yerleşim biriminden gelir. Chardonnay bağ çubukları kışları şiddetli yazları sıcak bir kara iklimde ürün verir. Chablis şaraplarının dört sınıfı vardır: Köy *chablis*'i, küçük *chablis*, birinci sınıf *chablis* ve *"grand cru"* denilen nitelikli *chablis*. Bu sonuncuların sayısı yedidir.

Bellibaşlı sınıflandırmaya konu olan Yonne şarapları, kırmızı ya da beyaz Burgonya şaraplarıdır ve üretildikleri köyün ismiyle anılır. Côte-d'Auxerre şarapları, Saint-Bris-le-Vineux, Auxerre ve civarlarındaki birkaç köyün şaraplarını kapsar. Vézelay'de kırmızı ve beyaz şarap üretilir. Le sauvignon de Saint-Bris şarabı, Burgonya'da dikilen tek *"sauvignon blanc"* bağ çubuklarından elde edilen bir beyaz şaraptır. Yonne'da hazırlanan Burgonya *"crémant"* şarabı kırmızı, beyaz ya da roze olabilir.

Côte d'Or bölgesi

Bağlar, ova ile ormanlık dağlar arasındaki tepeler üzerindedir. Zengin katmanlar biçiminde oluşmuş toprak altı olağanüstü nitelikte şarap üretmeye uygundur.

Côte de nuits yöresi. Bağlar Dijon'un güneyinden Corgoloin'a 22 km kalıncaya kadar devam eder. Hemen, hemen yalnızca *"pinot noir"* bağ çubukları ekilmiştir. Her kasaba ya da yerleşim biriminin bir standardı (AOC) vardır. Côte de nuits yöresinin standartları belirlenmiş birinci kalite beş şarabı vardır. Gevrey-Chambertin'in ise dokuz *"grand cru"* ve 28 birinci kalite şarabı bulunur. Muhteşem *chambolle-musigny* ise birçok birinci kalite şarap yanında iki *"grand cru"* şarap da sunar. Bu *"grand cru"* şaraplar güçlü *bonne mare* ve daha rafine bir şarap olan ***musigny***'dir.

Les clos-de-vougeot şaraplarının güçlü ve zengin bir lezzeti vardır, neredeyse tatlı gibidirler. Flagey-Échezeaux şaraplarına gelince, bunların arasında *"grand cru"* kapsamına giren *échezeaux* şarapları da bulunur. Vosne-Romanée şaraplarının baharat tadında zengin birinci kalite şarapları yanında altı *"grand cru"* sınıfına giren şarabı bulunur. En tanınanları *richebourg* ve *romanée-conti*'dir.

Nuits-Saint-Georges'un kuzeyinde birinci kalite şaraplar kokulu ve zengindir. Şehrin güneyinde üretilenler ise çok aromatik ve sağlam bünyeli şaraplardır.

Côte de Beaune yöresi. Bağlar 25 km uzunluğunda bir alana yayılır ve yirmi kadar kasabanın her birinin kendi standartları (AOC) vardır. Şaraplar genellikle *"pinot noir"* bağ çubuklarından elde edilen kırmızı şaraptır. Kırmızı şarapların bu egemenliği *"chardonnay"* bağ çubuklarından elde edilen *"grand cru"* beyaz şaraplarıyla ünlü Meursault ve Puligny-Montrachet kasabalarında biter ama biraz daha aşağıda yeniden başlar. Pernand-Vergelesse birinci kalite kırmızı, Vergelesse Adası beyaz şaraplarıyla ünlüdür. Aloxe-Corton'un iki *"grand cru"* şarabı vardır. Bunların ilki olan *corton* çok hoş kokulu bir kırmızı şaraptır. İkincisi *corton-charlemagne* fındık tadında, baharatlı ve seçkin bir kokusu olan beyaz bir şaraptır. Savigny-lès-Beaune'nun birinci kalite kırmızı şarapları çekici aromaları ve canlı ve meyve çeşnili tatlarıyla belirginleşir. Pommard yöresi yalnızca ünlü birinci kalite kırmızı şaraplar üretir (*épenot, clos de la commeraine* gibi). Volnay'in birinci kalite kırmızı şarapları çok zariftir. Monthélie'nin kırmızı şarapları kokulu, kişilikli ve sağlam şaraplardır. Auxey-Duresse'de üretilen birinci kalite kırmızı şaraplar bazan ahududu gibi kokar. En iyi beyaz şaraplarsa kızartılmış ekmek ya da fındık lezzetindedir. Saint-Romain'in beyaz şarapları taze olarak, kırmızılarıysa bekletilerek içilir. Meursault'da güçlü ve dayanıklı bir aromaya sahip çok sayıda birinci sınıf şarap vardır. Blagny kırmızı şarap üretirken Puligny-Montrachet beyaz şarapta yoğunlaşmıştır ve çok sayıda birinci kalite ve beş de *"grand cru"* üretilir. Chassagne- Montrachet yöresi Puligny ile *"grand cru"* montrachet şaraplarını paylaşır.

Santenay'de cheilly-lès-marange gibi birçok birinci sınıf ve saklamaya uygun şarap hazırlanmaktadır.

Les Hautes Côtes bölgesi

Côte-d'Or'un batısında ormanlarla kaplı bir yöredeki bağlarda *chardonnay, aligoté* ve *pinot noir* bağ çubukları ekilir. Burada *bourgognes-hautes-côtes de nuits* ya da *bourgogne-hautes-côtes- de beaune* şarapları adı altında bir sınıflama yapılmaktadır. Bu sınıflama içine Saône-et-Loire köyleri de dahildir.

Côte Chalonnaise bölgesi

Burada bağcılık kalker ve marnlı topraklarda ve iyi işlenmiş sarp yamaçlarda yapılır. Bu bölgenin şarapları genel standartlar yanında *bourgogone-côte chalonnaise* sınıflaması (AOC) gibi Burgonya bölgesine özgü standartlara da sahiptirler. Daha çok üretilen kırmızı şaraplar *pinot noir* ya da *gamay (bourgogne passetoutgrain)* bağ çubuklarından

elde edilir. *Chardonnay* bağ çubuklarından elde edilen beyaz şaraplarsa canlı ve rahat içimlidir. Beş kasaba şaraplarında adlarını kullanma hakkına sahiptir. Bouzeron *"aligoté"*leri ile ünlüdür. Rully'nin 19 birinci kalite şarabı kırmızıdır ama bu yörede daha çok beyaz şarap üretilir. Mercurey'de, Givry gibi kırmızı şarap üretimi ağır basarken Montagny'de yalnızca beyaz şarap üretilir.

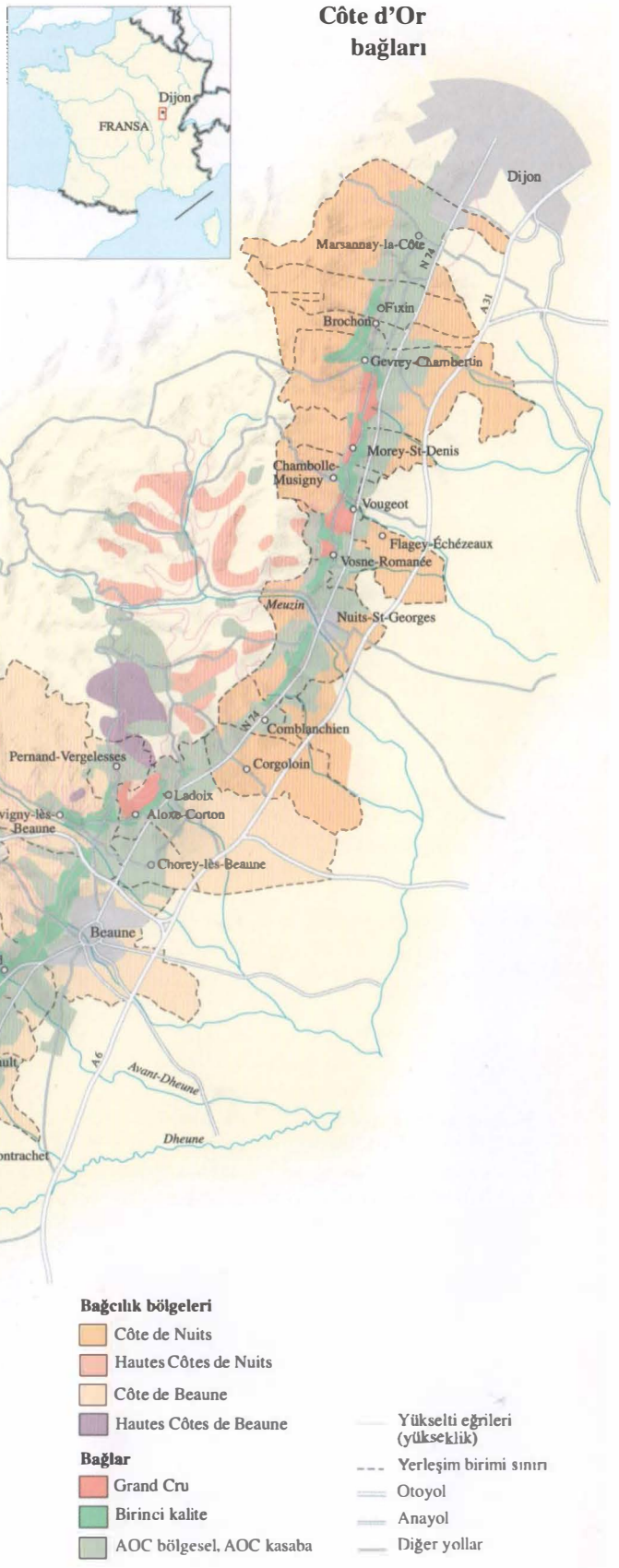
Le Maconnais bölgesi

Daha güneyde olduğundan iklimi pek sert değildir, toprak altı *gamay* ve *chardonnay* bağ çubuklarına uygundur ve bağcılığa en elverişli tepeler güneyde toplanmıştır.

Bu bölgede "AOC *mâcon superieur*" sınıflaması altında kırmızı ve beyaz şarap üretilir. Dört şişeden üçü beyazdır. Kırmızı şaraplar bazan pinot noir bağ çubuklarından üretilir ve *"bourgogne"* etiketini ya da *"passetoutgrain"* etiketini taşırsa da büyük bölümü *gamay* bağ çubuklarından elde edilen üzümle yapılır. Bölgenin beyaz şaraplarıysa *le pouilly-fuissé* ve *le saint-véran* gibi ünlü isimleriyle tanınır.

BÖLGESEL SINIFLAMALAR

Burgonya bölgesinin şaraplarına "Burgonya şarapları" adı verilmiştir. Şişe etiketlerinde bağ çubuklarının adı da zikredilebilir. Sıradan Burgonya şarapları bölgenin her yerinden gelir. Kırmızı şarap için *gamay* bağ çubuklarına izin verilmiştir. *Aligoté* bağ çubuklarına da izin vardır. Burgonya *aligoté* şarabı sek beyaz şaraptır. "Burgonya *passetoutgrain*" şarabı *gamay* bağ çubuğu ile en az üçte biri *pinot noir* bağ çubuğundan gelen üzümlerle yapılan kırmızı şaraptır. Côte-d'Or bölgesinin ve diğer bölgelerin belli başlı kasabalarının kendilerine özgü standartları (AOC) vardır. Buna rağmen genel AOC standartları ile bölgesel standartlar her zaman örtüşmez. Bundan ayrı olarak aynı yerleşim bölgesindeki bazı bağların kasabalara özgü AOC hakkı yoktur ama Burgonya bölgesi ya da cinsleri belirleyen standartları vardır. Eğer bağlar Côte-d'or ve Chablis'de olduğu gibi birinci sınıf ya da "grand cru" statüsüne sahipse şişe etiketlerinde kasaba adını, bağın adını ve *premier cru* ya da *"grand cru"* olup olmadıklarını belirtmek zorundadırlar.



buvette [büfe] Kamuya açık bir yerde kurulan içecek satış yeri. Dondurmalar, sandviçler ya da şekerlemeler de bulunabilir.

Fransa'da Ancien Régime'de "*buvette*" terimi, adliyelerde bulunan, hâkimler ve avukatların duruşma aralarında hafif içkiler içip dinlendikleri, küçük bir barı da bulunan bir salonu tanımlamaktaydı. Aynı sözcük *"Buvette de l'Assemblée Nationale"* sözcüğünde de korunmuştur.

Bir terminal merkezde, su içmeye ("içmeler"e) gidilen yeri de ifade eder. Her zaman bir dinlenme (konserler, şezlongda dinlenme, iskambil oyunları) yeridir.

buz kovası *bkz.* kova

buzurat Ortadoğu'da tüketilen, kurutulup kavrulduktan sonra ezilen kavun çekirdeklerinin ince bez torbacıklar içinde suda bekletilerek sıkılmasıyla hazırlanan serinletici bir içecek. Bu yolla elde edilen sıvı şekerlidir ve soğuk olarak servis yapılır.

büfe Bir resepsiyonda, konuklar için hazırlanmış içeceklerin, tatlı ve tuzlu yiyeceklerin bulunduğu, üzeri örtülü büyük masa (Bkz. KOKTEYL, LUNCH).

• TUZLU YİYECEKLER. Genellikle "lokma" boyutunda sunulur (bununla birlikte, klasik büfede soğuk et peltesi, balık ezmeleri, sıcak-soğuk kırmızı et ve kümes hayvanı etleri, yumurta jöleleri de yer alır).

- Ekmek içinin ya da çavdar ekmeğinin geometrik olarak kesilmesi, garnitürler eklenerek süslenmesiyle hazırlanan kanapeler ve sandviçler.
- İçi dolgulu minyatür *petit pain*'ler.
- Üzerlerine kürdan saplanan ve "kirpi" tarzında sunulan peynir küpleri, zeytinler, jambonlar vb.
- Mayonezli ve hardal, zeytinyağı ve baharat karışımı bir sos içindeki soğuk malzemelerle süslü tarteletler ve *barquette*'ler.
- Çavdar ekmeğinden hazırlanan, aromalı püreler, dövülmüş ceviziçi, peynir, jambon vb ile süslenen *pain-surprise*'ler (sürpriz ekmekler).
- Değişik garnitürlerle sıcak tostlar.
- Sıcak sunulan küçük tuzlu malzemeler: Pizza, kiş, allumette, ançuezli lokma, peynir, *pruneaux au bacon*, tuzlu hamur işleri, kokteyl sosisler, tuzlu börek.

• TATLI YİYECEKLER. Çok çeşitli olan tatlılar, yine küçük porsiyonlar halinde, aynı anda servis edilir.

- Tarteletler ve *barquette*'ler.
- *Petits choux*, milföy, dolgulu bisküviler, tek porsiyonluk kremalı moka kekler.
- Glazeli pötifur, kabuğu soyulmuş meyveler.
- Meyve sepetleri, meyve salataları, krem karamel.

Köy büfesi daha az klasiktir. Kesin kuralları yoktur. Çiğ ya da pişmiş jambonlar, şarküteri ve soğuk et çeşitleri yanında çok sayıda çeşni yer alır. Doğranmış çiğ sebzeler soğuk soslarla sunulur. Değişik karışık salatalar peynir tepsilerinin yanına yerleştirilir. İçecekler (şarap, bira) genellikle küçük fıçılarla ikram edilir. Meyve sepetleri ve tartlarla birlikte köy ve çavdar ekmeği çeşitleri büfeyi tamamlar.

büfe *bkz.* buvette

büyük sırt eti ya da **av hayvanı parçası** [selle] İki parça et ya da büyük bir ev hayvanı etinin adı. Birbirinden ayrılmamış iki filetodan oluşan *selle anglaise* (koyun ve kuzu) (Bkz. *Kuzu Kesim Tablosu*, KUZU), budun (*selle* kısmını içermediğinde "kısaltılmış" denir) uzantı parçası. Her ikisi de bütün olarak kızartılır ya da küçük parçalara bölünerek ızgara ya da haşlama olarak yenir.

Selle anglaise, Fransız yazar Charles Monselet'ye (1825-1888) şu sözcükleri esinlemiştir:

> "Çık seni barındıran koyunun içinden,
> Doğ bir Béarnais püresi üzerinde."

Belle Otéro *kuzu sırt eti*. Callas *kuzu* sırt eti, pistou'*da*
carpaccio *olarak süt kuzusu eti* → KUZU
grand veneur *karaca sırt eti* → KARACA

ROGER SOUVEREYNS'İN TARİFİ

ayva soslu yaban domuzu parçası

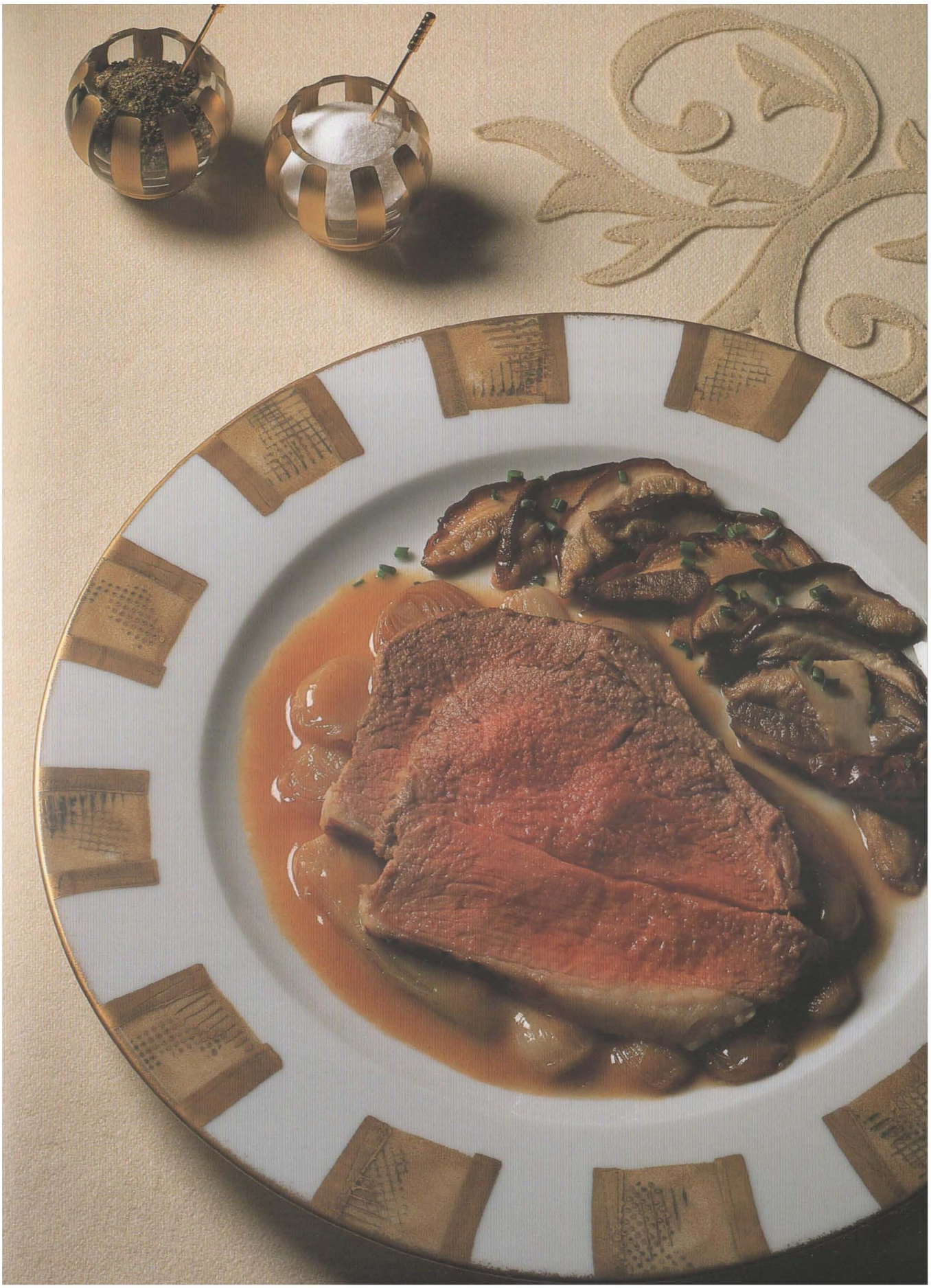
"100 gr şekerle iki büyük ayvayı bir litre suda pişirin. *Al dente* kalmasını sağlayın. Ayvaların kabuğunu soyun ve içini boşaltın. 100 gr mercimeği konsomede, küp biçiminde doğranmış 200 gr kerevizi sebze suyunda ve dilimlenmiş büyük bir kırmızı turpu kümes hayvanları suyunda haşlayın. Bir yaban domuzu parçasını 50 gr kaz yağı içinde, sık sık üzerini ıslatarak, fırında pişirin. Pişirmenin yarısında sebzeleri de ekleyin. Eti çıkarın. Ayvaların pişirme suyu, bir litre kahverengi yaban domuzu suyu ve bir kahve kaşığı ayva jölesini beşte dördü buharlaşana kadar yoğunlaştırın. İnce elekten geçirin ve 30 gr tereyağla karıştırın. Dörde bölünmüş ayvaları 20 gr tereyağda karamelize etmek içi ince toz şeker de ekleyerek kızartın. Mercimek, kereviz ve turpları ayrıca ısıtın. Tabakların çevresine bu garnitürden koyduktan sonra iki dörtte bir dilim ayva, yaban domuzu dilimleri koyun ve üzerini sosla kaplayın."

büyük kepçe Pişirme sırasında bir yemeği pişirme suyuyla ya da sosla ıslatmaya ya da sıvı almaya yarayan uzun saplı bir kap ya da kepçe.

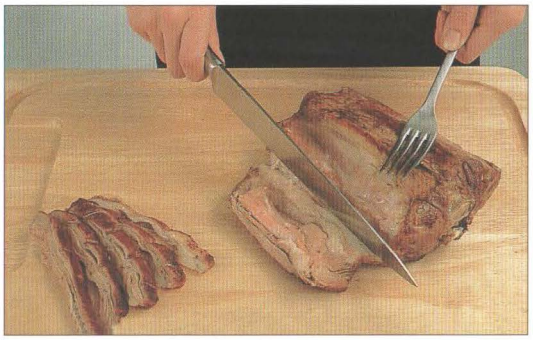
Peynircilik sanayinde, kesilmiş sütü kalıplara dökmek için kullanılan büyük kepçeye Fransızca'da "*poc-*

▶

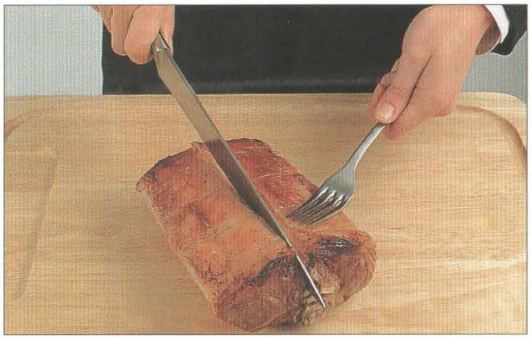
Taze arpacık soğanlarıyla hafif ateşte pişmiş but
Alain Chapel'in tarifi



Pişmiş kuzu selle*'in kesilmesi*



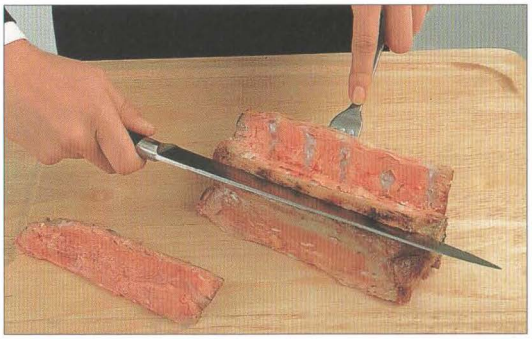
1. *Enine tutarak ince dilimler halinde doğrayın. Bıçağı kemiğe dayayarak omurilik boyunca kesin. Eti kemikten ayırın.*



2. *Birinci dilimi verev kesin. Kalan kısmı bıçağın eğimini değiştirerek doğrayın. Son dilim yatay kesilmelidir.*



3. *Dilimleri kemikten ayırın. Parçayı çevirin ve omurganın diğer kısmından dilimler kesmeye başlayın.*



4. *Parçayı çevirin ve omurganın altında kalan filetoları kesin. Servis etmeden önce inceltin.*

he" denir.

büyük mus [Kanada geyiği] Geyikgiller familyasından, Amerika çıkışlı bir geyik. Çabuk üreyen bu iri hayvan, geyikle birlikte Kanada'da en çok avlanan av hayvanıdır. Eti satılmaz. Genellikle sonbahar döneminde aile toplantılarında yendiği görülür. Eti, geyikle aynı biçimde pişirilir. Yanında bol baharatlı bir sos ve yabani yemişler kompostosu sunulur

Büyük Perhiz Katolikler'e göre, Paskalya öncesi dönemde yapılması öngörülen 40 günlük oruç dönemi (Pazar günleri yemeğe izin verilir). Başlangıçta çok sert kuralları olan Büyük Perhiz'de et, yağ, yumurta yemek yasaktı. Dolayısıyla yalnızca sebzeler tüketiliyor, onlar da katkısız yeniyordu. Sonunda bazı düzenlemelere gidildi. Papazlar sınıfına bağışta bulunularak, fazla aşırıya kaçmadan, tereyağ ve yumurta, balık yerine kunduz gibi av etleri yeme izni alındı. Mutfakta, sığırla yapılan yemekler yerini küçük sazan etine bıraktı. Hamurişlerinde krokanlar, gevrekler, çörekler, ballı unlu pastalar ve bademli muhallebiye dönüldü.

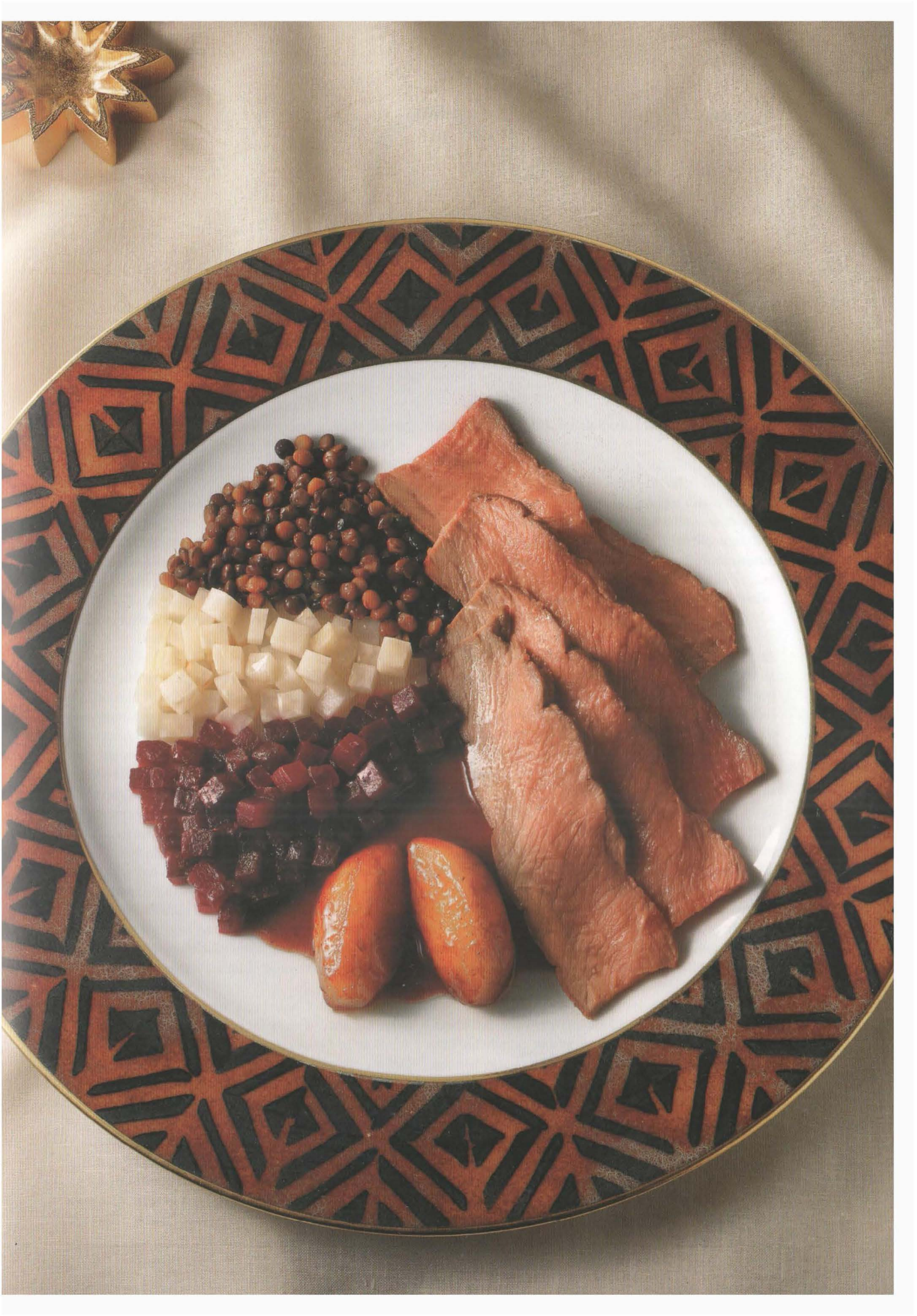
Perhiz kuralı, aşçıların hayal gücünü kullanmasına neden oldu. Böylece haftalar boyu masalardan eksik olmayan morina balığı, en çok yemek çeşidine sahip balıklardan biri haline geldi.

byzantin (à la) (Bizans usulü) Kırmızı et, özellikle de dana eti için hazırlanan bir garnitür: Fırında pişmiş sarı patates *krustad*'ları, ezilmiş (püre) karnabahar, içi mantarlı "düksel" doldurulmuş ve yeşillik üzerinde fırında hafif ateşte pişirilmiş yarım marullar.

Aynı garnitüre "bizontin usulü" de denir. Bu deyim Besançon adından kaynaklanabilir.

▶ Tarifler: MATAFAN ya da MATEFAIM

▶
Ayva soslu yaban domuzu parçası
Roger Souvereyns'in tarifi 168. sayfada



C

cabardès Carcassonne'un kuzeyinde, Aude ilinde, Minervois'ya bitişik bir bağlık bölgede üretilen kaliteli ve bukeli kırmızı ve roze şarap (Bkz. LANGUEDOC).

cabécou Quercy ve Rouergue'de, keçi sütünden üretilen (% 45 yağlı maddeler), içi yumuşak, kabuğu doğal peynirlerin tür adı. *Cabécou*, yumuşaklık düzeyi değişen, fındıksı bir tadı olan, küçük yuvarlak bir kalıp halinde hazırlanır. Rocamadour'da üretilen *cabécou* yaklaşık 30 gr ağırlığında basık bir tekerlek biçimindedir ve köken kontrollü adlandırma ibaresi taşımaktadır.

cabernet franc Fransa'da 27 bin hektarlık alanda yetiştirilen, Bordeaux kökenli bir bağ çubuğu. Bölgelere göre *bouchet*, *carbouet* ya da *plant des sables* (Bordeaux'da), *bouchy* (Pireneler'de), *breton* ya da *véron* (Val de Loire) adıyla bilinir. Pek hacimli olmayan seyrek salkımları, çürümeye daha az dirençli olmalarına neden olan ince bir sap üzerinde mavi-siyah taneciklerden oluşmaktadır.

Cabernet franc, genellikle *cabernet-sauvignon*, *merlot* ve *malbec* ile birlikte, Bordeux'nun AOC kırmızı şaraplarının büyük çoğunluğunun üretiminde kullanılmaktadır.

Yalnızca Val de Loire'da şarabı yapılır (*chinon*, *bourgueil*, *saint-nicolas-de-bourgeil*, *saumur-champigny*) ve oldukça hızlı içilmesi gereken frambuaz aromalı, menekşe renkli şaraplar sağlar.

cabernet-sauvignon Bordeaux kökenli bir bağ çubuğu. Fransa'nın en seçkinlerinden olan bu üzüm Fransa'da 31 bin hektardan (randıman 40 hl/ha ile sınırlıdır) fazla alan üzerinde yetiştirilmektedir. Bu bağ çubuğu en iyi, fakir ve kuru topraklarda yetiştirilebilmektedir. Fazla hacimli olmayan salkımlar kalın kabuklu, gevrek küçük kara taneciklerden oluşmaktadır.

Bordeau'da üretilen AOC kırmızı şarapların üretiminde önemli oranlarda kullanılır. Koyu renkli, tanenli, menekşe ve biber aromalı, optimum tadına ulaşması için yıllarca fıçılarda yıllandırılması gereken şaraplar sağlar. Başka üzümlerle karıştırılmadan üretildiğinde, genç olduğunda içilemeyen, buruk bir şarap ortaya çıkar.

cachat Dişi koyun ya da keçi sütünden üretilen (% 45 yağlı maddeler), içi gevrek, kabuğu doğal Provence peyniri. *Cachat*, küçük beyaz bir silindir biçiminde ya da yumuşak halde sunulur. Tatlıdır ve Ventoux Dağı'na özgü sert peynirlerin üretiminde baz oluşturur. Toprak bir kabın içine, üzerine likör, karabiber ve dağ kekiği dökülen tabakalar halinde döşenir ve çok belirgin bir tada kavuşur.

cacık Yoğurdun içine hıyar ya da marul doğranarak yapılan bir tür salata. Türkiye'de yaygın olarak bilinir. Üstüne zeytinyağı dökülmesi ve/veya nane serpilmesi de özelliklerindendir. Ayrıca Anadolu'da yöresel otlarla, koruk suyuyla, hatta mantarla yapılan türleri de vardır. Kıvam yoğurda su katılarak ayarlanabildiği gibi dövülmüş sarımsak da isteğe göre eklenir.

caciocavallo [kaşkaval] İnek sütünden (% 44 yağlı maddeler) üretilen, sıkıştırılan harcı örgü haline getirilen, doğal kabuğu soluk sarı renk alan İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Küçük bir şişkin kısım üzerinde daha büyük bir yumru biçiminde hazırlanan *caciocavallo* 3-4 kilo ağırlığındadır. Çok belirgin, hatta bazen acımsı bir tadı vardır. Yemeklerin sonunda sunulur. Bir yıla kadar ulaşabilecek uzun bir arıtma dönemi sonunda sertleştiğinde rendelenerek de kullanılır.

cadillac Aşırı olgunlaşmış halde toplanan üzümlerden hazırlanan, tatlılar ya da kaz ciğeri eşliğinde ya da aperitif olarak tüketilen, Bordeaux'nun likörsü beyaz AOC şarabı (Bkz. BORDELAIS).

Cadran Bleu (Le) (Mavi Kadran) 1773'te Paris'te Temple Bulvarı'nda kafe-restoran olarak açıldı. Bastille'in alınışı sırasında yıkıma uğradı (1789). Daha sonra 10 Ağustos 1792 ayaklanmasını hazırlayanların toplandığı yer haline geldi. Konsüllük ve İmparatorluk dönemlerinde düğünlerin yapıldığı ve şölenlerin veril-

diği yer olarak iyice tanındı. Restoranda ayrıca gizli hazırlık işleri için özel bölmeler açıldı. 1848'deki karışıklık günlerinde bir topçu bataryası tarafından topa tutuldu. Sonunda 1860'ta kapanıp gitti.

café Genellikle hızlı hazırlanan birkaç basit yemekle (*croque-monsieur*, sandviçler, garnitürlü salatalar, İngiliz tabağı) birlikte içeceklerin (kahve dışında bira, şarap, aperatifler ve meyve suları) sunulduğu işletme.

Dünyanın ilk *café* anlamında kahvehanesi, 1550 yılında İstanbul'da açılmıştır (Ayrıca bkz. KAHVEHANE). Paris'te, 1672 yılında, Pascal adlı bir Ermeni, Saint-Germain Fuarı'nda bir çadır kurarak fincanla kahve satar ama başarısı geçici olur.

■ **Paris *café*'leri:** *Palais-Royal*, *Grands Boulevards*, *Rive Gauche* ve "*Bournats*". Modern anlamıyla ilk *café* 1686 yılında bir İtalyan tarafından açılan *Procope*'tur. 1696 yılında "limonatacılar ve *eau-de-vie* satıcıları" loncası kurulur.

Çok geçmeden, bu işletmelerin geniş ölçüde kullanıldığı yeni bir hayat tarzı gelişir: İnsanlar gazetelerini buralarda okur, satranç ve iskambil oynar, fikir alışverişinde bulunur, sigara içer. Direniş ruhu da burada filizlenir. "Müdavim" *café*'leri lirik sanatçılar, bürokratlar ya da yazarlardan oluşan müşteri kitlesini paylaşır.

On yedinci ve özellikle de 18. yüzyıllarda *café*, edebiyat ve edebi eleştirilerin potası haline gelir: La Fontaine, Crébillon, Fontenelle, ansiklopediciler *café*'lerin başmüdavimleridir.

Palais-Royal'in kemerleri altındaki *café*'ler ("Devrim'in revakları") büyük bir modaya dönüşür. Bir yandan siyaset tartışmaları yapılır, ilk söylevler burada atılırken diğer yandan yüksek sınıf ve ünlüler burada buluşur.

Devrim kargaşası sona erdikten sonra, 19. yüzyılın başında, kır kahvehaneleri, şarkıcılı kahvehaneler ve keyif bahçeleri açılır. "*Le Retour des Bourbons*" siyasi kahvehaneler modasını geri getirir. Romantikler *Palais-Royal*'i terk eder, edebi dünya daha çok çay servisi yapılan salonlara kayar.

Daha sonra, *Les Grands Boulevards* başkentin çekim merkezi haline geldiği sırada, kalabalıkları çeken dondurmacılar ve lokantalardır. *Café* daha çok bir klüp, bir dernek halini alır ve o dönemin sanatçıları ve şarkıcıları, yazarları, *dandy*'leri, genç kızları ve erkekleri teraslarda buluşmaya başlar. Sol yakanın *café*'leri önem kazanır. Burası yazarların, şairlerin ve entelektüellerin mekânıdır.

1900'lü yıllarda, sanatçıların akınına uğrayan bu kez Montmartre *café*'leridir. Daha sonraki dönemlerde, Montparnasse ün kazanır. Paris'in *café* geleneği günümüze kadar varlığını sürdürmüştür.

Başlangıçtan son yüzyıla, şarap ve kömür satıcıları ("*bougnats*"), "köşebaşı kahvehanesi" bütün mahallelerde güçlü bir "*petit noir*", "*ballon de rouge*" ya da çinko sandalyeler üzerinde içilen *pastis*, iskambil partileri ve alttan gelen makine sesleri fonunda "tüccar kahvehanesi" söyleşileri geleneği gelişmiştir. Bu, Paris'te olduğu gibi kırsal kesimde de iyice köklenmiş bir "*café*-bar-tütün satıcısı" kalıbının imajıdır.

■ **Avrupa kahvehaneleri.** Ermeni Pascal'ın göç ettiği İngiltere'de kahvehaneler önceleri alkole karşı bir kale görünümü çizmiş, 17. yüzyılın sonunda, partilerin halk toplantısı yaptıkları yerler haline dönüşmüştür. Bira üreticileri sendikası kahvehanelere haklı olarak karşı çıkmıştır. Günümüzde *coffee-shop* kahve ve çay dışında sodalı içecekler satan küçük bir sandviç evidir.

Almanya'da kahvehaneler, yazarların ve "kültürlü" kesimin yoğunlaştığı Hambourg, Berlin ve özellikle de Leipzig'e yerleşmiştir. Berlin'de *café* şarkılı kabare geleneğini diriltmiştir. Almanlar kahveyi bol miktarda hamurişiyle tükettiğinden kahve bira içen erkeklerin değil bir "kadın" içeceği haline gelmiştir.

Avusturya'da, Viyana'da kahvehaneler, 1683 yılında Türkler'in bıraktığı 500 çuval dolusu kahvenin istilacılara karşı kazanılan zaferin başkahramanı olan Kolschitzky'ye miras kalmasıyla başlamıştır. Kolschitzky'nin Türk kahvesini Viyana kahvesine (filtre edildikten sonra balla koku verilen ve krema eklenerek) çevirdiği kahve, kruasanlarla yenmeye başlanmıştır.

Viyanalılar kahvehaneleri her zaman evin ve büronun bir uzantısı olarak görmüştür: Sabahları gazetelerini okumak, öğleleri işlerini gözden geçirmek, akşamları tartışmalar yapmak, birileriyle buluşmak, bilardo oynamak için uzun saatlerini buralarda geçirmelerini sağlamaktadır. *Café-concert* de Viyana'da doğmuştur.

Tenteleri, kısık ışıkları ve içecekleriyle geleneği sürdüren büyük Viyana kahvehaneleri arasında Landtmann, Hewelka (edebi ve sanatsal gelenek) ve gerçek bir milli kurum olan Sacher sayılabilir. Hem çay salonu hem siyasi ve edebi çevrelerin buluşma yeri olma özelliği gösteren aynı büyük kahvehane tasarımı Lizbon ve Budapeşte'de de görülür.

İtalya'da, özellikle de çok erken bir dönemde bugünkü dekoruna kavuşan "*boutique de café*"nin bulunduğu Venedik'te 17. yüzyıldan beri (Fransa'da açılmadan önce) kahvehanelere rastlanır. En ünlüleri 18. yüzyılda açılmıştır: Roma'daki Greco ve özellikle de Saint Marco Meydanı'nın kemerleri altında düzenlediği halk konserleriyle Venedik'teki Florian ve birçok şık salon.

Café Anglais (İngiliz Kafesi) 1802'de Paris'te, İtalyan Bulvarı'nda açılan kafe. Burada İngiliz usulü "çatallı et ızgara" veriliyordu (Bkz. CAFÉ HARDY). Müşterileri önceleri arabacılardan ve hizmetçilerden oluşuyordu. 1822'de yeni sahibi Paul Chevreuil burayı ızgara ve tavasıyla ünlenecek olan yeni bir restoran haline getirdi.

Ancak *Café Anglais*'nin yemeklerinin daha fazla üne erişmesi ve ticaret dünyasından kişilerle bütün Paris'in kibar ve varlıklı kimselerinin uğrağı haline gelmesi Adolphe Dugléré (1805-84) sayesinde oldu.

Kuruluş 1913'te yıkıldı. Mahzeni ve anı değerindeki tahta kısımları, son sahibinin kızıyla evlenmiş olan ve *La Tour d'Argent*'ın sahibi André Terrail tarafından satın alındı.

Café d'Orsay On dokuzuncu yüzyılın başlarında Paris'te Orsay Rıhtımı (günümüzde Anatole-France Rıhtımı) ile Bac Sokağı'nın oluşturduğu köşede açıldı. Buraya o zaman Orsay "Sarayı"nın arazisinde bulunan bir kışlanın subayları gelirdi. Musset ve Barbey d'Aurevilly gibi edebiyatçılar da buraya sürekli gelenler arasındaydı. Daha sonra 1870'li yılların ortalarında ünlü bir restoran olmadan önce Komün'ün merkez komitesi üyelerinin genel karargâhı halindeydi.

Café de Foy 1725'e doğru Paris'te, Palais Royal'de Montpensier geçidinin kemerleri altında açıldı. Dondurmaları ve şerbetleriyle ün yaptı. 13 Temmuz 1789'da Camille Desmoulins'in kalabalığa nutuk çektiği yer olarak tarihi bir nitelik kazandı. Bir Jacobin'lerin, bir Muscadin'lerin karargâhı olarak el değiştirdi. Her el değiştirmede içinde ardıç yakılıp tütsülenerek arıtılırdı. Burada pipo içmenin her zaman yasak olduğunu da söylemek gerekir. 1820'den sonra burası birdenbire bir uğrak yeri haline geldi. 1863'te satışa çıkarıldıysa da alan olmadı.

Café de la Paix (Barış Kafesi) 1862'de Paris'te, Capucines Bulvarı'nda Grande Hôtel'in girişinde Garnier tarafından dekore edilerek açıldı. Belle Époque Dönemi'nde snobların yeriydi. Buraya havagazıyla aydınlatılan salonlarda "çatallı et ızgara" (Bkz. CAFÉ HARDY) yemek ya da operadan çıkıldıktan sonra çorba içmek, otelin ünlü aşçılarının (20. yüzyılın başındaki Nignon ve Escoffier gibi) yaptıkları yemekleri tatmak için gelinirdi. Massenet, Zola ve Maupassant, sonra Truman, Leclerc, Callas ve Chagall gibi ünlüler *Café de la Paix*'nin sürekli müşterileriydiler. Burası uluslararası sanat ve kibarlar âleminin buluşma yeriydi.

Café de Madrid Paris'te Montmartre Bulvarı'ndaki kuruluş. *Café des Variétés*'nin sahibi *Boulevard* gazetesine abone olmayı reddedince karşısındaki *Café de Madrid* 1861'den başlayarak beklenmedik bir ilgi gördü.

Müşterilerin bir bölümü gazeteye destek için bu kafeye gitmeye başladılar. Daha önce burada İmparatorluk yönetimine karşı olanlar toplanmaktaydı. Gambetta, Henri de Rochefort, Baudelaire, Villiers de L'Isle-Adam, Monselet ve geleceğin 1871 Komünü üyeleri sürekli müşteri oldular. Gülmece yazarı Alphonse Allais de Madrid'in müdavimi oldu.

Café de Paris 1822'de Paris'te, Italiens Bulvarı'nda açılan ve 1856'da kapanana kadar "Kibarlık mabedi" olarak bilinen kuruluş. *Dandy*'ler ve Musset, Balzac, Dumas, Gautier ve Véron gibi yazarlarla ahbaplık eden kibar hanımların sık sık gittikleri gözde bir mekândı ve Parislilik'i belgeleyen bir yerdi. Mutfağı şaşırtıcı ve heyecan vericiydi ama gece hayatına kapalıydı. Mülk sahibi Hertford Markizi, yılın her mevsiminde işletmenin saat altıda kapılarını kapamasını kira sözleşmesinde şart koşmuştu.

Bir o kadar tanınmış, kibar ve pahalı başka bir *Café de Paris*, başkentteki Opéra Sokağı'nda 1878'den 1953'e kadar varlığını sürdürmüştür. On dokuzuncu yüzyılın sonunda Goncourt'ların, dostları ve geleceğin VII. Eduard'ı Galler Prensi'nin uğrağı olan bu mekân yaratılarıyla belleklerden silinmeyen ünlü aşçılarıyla da tanınmıştır.

Café des Aveugles (Körler Kafesi) Fransız Devrimi sırasında Paris'te, *Palais-Royal*'de *Lemblin* adlı kafenin bodrum katında açıldı. Başlangıçta Cumhuriyetçiler'in (*sans-culottes*) uğrak yeriydi. Kafede bulunan bir levhada şunlar yazılıydı: "Burada vatandaş unvanı taşımakla övünülür, senli benli konuşulur, tütün içilir."

Kafede biri kadın olmak üzere beş körden oluşan bir orkestra ateşli akşamlara canlılık katıyordu. Çalgıcıların sefahat sahnelerini elbette göremediklerini söylemeye gerek yok. Bu coşkulu küçük kahvehane 1867'de kapılarını kapadı.

Café des Variétés 1807'de Paris'te, Montmartre Bulvarı'nda açıldı. Variétés (Varyeteler) Tiyatrosu'nun oyuncularının buluştuğu bir yerdi. Gece geç saatlerde kapanıyordu. Villiers de L'Isle-Adam, Daudet, Murger, Baudelaire, Banville gibi gece hayatını seven ünlüler buraya soğan çorbası içmeye gelirdi. 1860'larda kapandı.

Café du Caveau ("*Caveau*", küçük mahzen, sanatçılar kahvesi, taşlamalı şarkıların söylendiği kabare.) 1784'te Paris'te, *Palais-Royal*'de, Beaujolais Geçidi'nde açıldı. Sahne sanatçılarının ve müzisyenlerin geldiği bir yerdi. Özellikle kremalı ve çikolatalı kahve servisi yapılırdı. "La Rotonde" olarak adlandırılan sütunlu küçük bir mekânda Bonaparte'ın yiyip içtiği masa yer alıyordu. *Café du Caveau*, etkinliğini 1880'li yılların ortalarına kadar sürdürdü.

Café Hardy 1799'da Paris'te, Italiens Bulvarı'nda açıldı. 1804'ten sonra, Madam Hardy'nin "çatallı et ızgara" vermeye başlamasıyla üne kavuştu. Ne var ki çok da pahalı bir yerdi. Müşteriler bir tezgâhın üstündeki etlerden yemek istediklerini seçiyorlar, sonra sofracıbaşı seçilen ete bir çatal saplıyor ve eti, beyaz mermerden bir ocağın içinde yer alan bir gümüş ızgarada kızarttırıyordu.

Cambacérès (Bkz. Bu madde) bir gün "Hardy" (Hardi) ile "*hardi*" (yürekli) ve "*riche*" (zengin) sözcükleriyle bir sözcük oyunu yaparak şöyle demişti: "Hardy'ye gidebilmek için pek zengin (*riche*) ve Riche'e (bulvardaki öteki ünlü kafe) gidebilmek için pek yürekli (*hardi*) olmak gerekir."

Mekân 1836'ya doğru kötüledi. Dört yıl sonra ye-

rine *La Maison Dorée* yapılmak üzere ortadan kaldırıldı.

Café Napolitain Paris'te Capucines Bulvarı 1 numarada açıldı. 1870'ten 1910'a kadar dondurmaları ve şerbetleriyle ün yaptı. Zarif taraçası Parisli seçkin kişilerin ve Courteline, Catulle Mendès, Barbey d'Aurevilly, Lucien Guitry, Jean Lorrain, Laurent Tailhade gibi bazı yazar ve sanatçıların sık sık uğradıkları bir yerdi.

Café Turc 1780'de Paris'te, Temple Bulvarı'nda açıldı. İçi tümüyle "alaturka" döşenmiş ve bezenmişti. Işıklandırılmış kameriyeler, tonoz çardaklar ve iki yanı gürgen dikili yollar her akşam bulvar boyunca bahçelerin içinde boy gösteriyordu. Burada ünlü bir orkestra kadril parçaları çalıyordu. *Café Turc*, değişime uğrayan bulvarda varlığını sürdüremedi.

cahors Kireçli yaylalarda kurulu bağlardan elde edilen, çok sağlam yapılı ve renkli, Fransa'nın güneybatı'sının kırmızı AOC şarabı.

caillebotte Saintonge ve Poitou'da keçi sütünden üretilen (yağlı maddeler oranı değişkendir), Aunis ve Saintonge'a özgü, gevrek bir inek sütü peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Değişik ağırlıklarda ve biçimlerde bulunabilen *caillebotte*, çiftliklerde üretilir. Süt, bir tutam yabani enginar çiçeği (*chardonnette*) atılarak koyulaştırılır. Süzmek için içinde bekletildiği sepetlere "*jonchée*" adı verilir.

caillebottes poitevines

Bir tutam yabani enginar çiçeğini çok az miktarda suda 5-6 saat bekletin. Karışımı bir litre taze süte katın ve kesilme oluşana kadar bekleyin. Elde edilen kütleyi karelere bölün ve hafif ateşte kaynayana kadar pişirin. Parçalar birbirinden ayrılıp kesilmiş süt suyunda yüzmeye başladığında pişmiş demektir. Süt suyunu alıp, yerine soğuk süt ekleyerek soğumaya bırakın. Üzerine taze krema dökün, isterseniz şeker serpin.

caillette Domuz kıyması ile yeşillikler karışımı temelli, fırında pişirilen ve soğuk ya da yeniden ısıtılarak yenen bir tür yassı sucuk (Bkz. *Pateler Tablosu*, PATE). Ardèche, *caillette*'lerin babası olduğunu iddia eder ama Fransa'nın bütün güneybatısında yaygındır. Kullanılan baharatlar ve yan katkılar bölgelere, hatta köylere göre değişir: Pierlatte'ın domalanlı *caillette*'i, Soyans'ın ıspanaklı *caillette*'i, Charbeuil'in yeşil sebzeli *caillette*'i (1967 yılında, Taste-Caillette Şövalyeleri Derneği'nde yaratılan), Valence'in domuz ciğerli ve pazılı *caillette*'i, Puget-Théniers'in *à la pugétoise* domuz ciğerli *caillette*'i gibi. *Cornouailles caillette*'i ise, hardallı bir sos ve patates püresiyle birlikte sunulur.

"*Caillette*" sözcüğü dana ya da oğlak midesinin son odacığı için de kullanılır. Bu kısım kurutulduktan sonra bazı peynirlerin üretimi sırasında mayalandırma için kullanılır.

caillettes ardéchoises [Ardèche caillette'i]

250 gr pazı yaprağıyla, aynı miktarda ıspanağı ve büyük bir tutam karahindiba, ısırgan ve gelinciği ağartın. Süzün ve kıyın. Başka bir yerde 250 gr domuz ciğeri ve aynı miktarda akciğerle bir parça domuz yağından kıyma hazırlayın. Erimiş domuz yağında kıyılmış bir soğanı kavurun. Et, otlar ve bir diş sarımsak ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Karıştırarak beş dakika pişirin. Bu harçla mandalina büyüklüğünde sekiz köfte yapın. Üzerlerini domuz barsağı zarıyla kaplayın ve birbirlerine bitişik biçimde toprak bir kaba dizin. Her bir *caillette* üzerine bir dilim domuz yağı koyun ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin. Soğumaya bırakın. *Caillette*'ler üzeri erimiş domuz yağı kaplı toprak kaplarda saklanır. Sıcak olarak ya da karahindiba salatasıyla soğuk olarak servis edilir.

caisse ve **caissette** Bir yemek ya da pastane-şekerci ürünü. Fransızca'da "*caisse*" ya da "*caissette*", tuzlu yiyecekler, sıcak ordövrler ya da ufak tefek başlangıç yemekleridir. Değişik malzemelerden küçük yuvarlak ya da oval kaplarda sunulur.

Pötifurlar ve bazı şekerci ya da hamurişleri, katlanmış kâğıt kutularda (*caissette*) sunulur. *Wassy* kutuları (*caisse*) bademli pastalarla hazırlanan ve Champagne'nın en beğenilen şekerleme ürünlerinden biridir.

"*Caisse*" sözcüğü aynı zamanda bazı mutfak araçları için de kullanılır: *À génoise* kap (ya da kalıp), kuşkonmaz pişirme kabı, benmarili kap gibi.

▶ Tarif: BARBUN

cajou cevizi Sakızağacıgiller familyasında, güney Amerika kökenli, 16. yüzyılda Hindistan'a getirilen amerikanelması ağacının meyvesi (Bkz. *Cevizler ve Fındıklar Tablosu*, CEVİZ). Cajou cevizi ya da maun ağacı cevizi, krema beyazı renginde ve böbrek formunda düz bir badem içerir. Kavrulan ceviz yüksek enerji sağlar (100 gr'da 612 Kcal), yağlı maddeler ve fosfor açısından zengindir. Avrupa'da, kurutulmuş, kavrulmuş ya da tuzlanmış olarak yenir. Hint mutfağındaysa çok sayıda yemeğe katılır: Körili kuzu, sığır eti yahnisi, karidesli pilav, sebze garnitür, kümes hayvanları harcı, pasta ve bisküvi.

cajou elması Sakızağacıgiller familyasından, *cajou* cevizi de üreten amerikanelması ağacının yemiş sapının dibinde bulunan armut biçimli çıkıntı (beyaz bir badem içerir). *Cajou* elması, olgunlaşınca, tercihen şekerle yenir çünkü biraz mayhoş bir tadı vardır. Brezilya'da (artık daha az tanınmaktadır) reçelleri, jöleleri, kompostoları ve içecekleri ve hatta likör şarabı ve sirkesi yapılır.

caldeirada Yumuşakçaların ya da balıkların beyaz şarapta pişirilmesiyle hazırlanan, zeytinyağında kızartılmış ekmek dilimleri üzerine dökülen yoğun bir Portekiz bulyonu.

caldeirada
Bir adet ince kıyılmış soğanla çeyrek kıyılmış sivribiber, iki adet kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış küçük domates, yarım kahve kaşığı dövülmüş sarmısak, tuz ve taze çekilmiş karabiberi karıştırın. 12 öküz yüreği ile beş cl zeytinyağını bir tencere içine koyun, yarıya kadar sebze suyu koyun, 400 gr derisi soyulmuş, yüzgeçleri kesilmiş balık dilimi ve 300 gr temizlenmiş ve ince dilimlenmiş kalamar ekleyin. Kalan kısmını sebzelerle doldurun. 20 cl beyaz şarap dökün ve kaynamaya bırakın. Tencerenin kapağını kapayın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bir tavada beş cl zeytinyağını kızdırın ve dört dilim çavdar ekmeğinin iki tarafını da kızartın. Ekmekleri emici bir kâğıt üzerine alın. Her bir tabağa bir dilim ekmek dağıtın. Üzerine bir kepçe bulyon dökün. Bulyonun da üzerini balıklar, öküz yürekleri ve kalamarlarla süsleyin. En üste kıyılmış maydanoz serpin.

caldo verde Patates ve yeşil lahanayla zeytinyağında hazırlanan, sarmısaklı sosis dilimleriyle süslenen, mısır ekmeği ve kırmızı şarapla sunulan geleneksel Portekiz yemeği. Yemekte kullanılan koyu yeşil renkli ve çok kokulu kıvırcık Portekiz lahanasının çok ince kıyılması gerekmektedir.

calisson Aix-en-Provence'ın spesiyalitesi olan, elde üretilen, mekik biçimli çok eski bir şekerleme. *Calisson*'lar genellikle ayıklanmış badem ve meyve şekerlemeleri (kavunla az miktarda portakal) karışımına portakal çiçeği şurubu ve suyu eklenmesiyle hazırlanır. Bu karışım mayasız ekmekten bir taban üzerine yerleştirilir ve üzeri *glace royal* ile kaplanır.

calvados Çok eski bir geleneğe göre damıtılan Normandiya elma şarabı likörü. En iyi *calvados*'lar bir yıllık ya da daha eski elma şaraplarıyla hazırlanır.

■ **Üretimi.** Damıtma işlemi özellikle de Mart-Nisan ve Ağustos-Eylül'de gerçekleştirilir. Köken kontrollü *calvados*'lar Auge bölgesinde, çift ısıtmalı geleneksel imbiklerde üretilir.

Calvados, meşe fıçılarda uzun süre (en az bir yıl) eskitilmesi gereken % 72 Vol. oranında alkollü ekşi ve sert likördür. Genellikle *"trois étoiles"* ya da *"trois pommes"* (fıçılarda iki yıl yıllandırma), *"vieux"* ya da *"réserve"* (üç yıl), "VO" ya da *"vieille réserve"* (dört yıl), "VSOP" (beş yıl), *"extra"*, *"Napoléon"*, *"hors d'âge"* ya da *"âge inconnu"* (beş yıldan fazla) ibareleriyle satılır.

■ **Kullanımları.** Kesin kurallara tabi olan *calvados*, Fransa'nın yurtdışında çok beğenilen önemli alkollü ürünlerinden biri haline gelmiştir (ABD'de *apple jack* ve Büyük Britanya'da *apple brandy*). Yıllandırıldıktan sonra lale biçimli bardakta sindirimi kolaylaştırıcı olarak içilir. Normanlar ve Bretonlar *"café calva"*yı beğenerek tüketir. Likör, kahve yanında sunulur ya da boşalan ama henüz sıcak olan fincana dökülür (Bkz. TROU NORMAND).

Calvados yemeklerde ve pastanecilikte, özellikle de Normandiya spesiyaliteleriyle (kremalı piliç ya da but, elmalı tatlılar, omletler ve flambe krepler) kullanılır.

▶ Tarifler: ELMA, SORBE

Cambacérés [Jean-Jacques Régis de] Fransız hukukçu, siyaset adamı ve gastronom (Montpellier 1754-Paris 1824). Çeşitli önemli görevlerde mesleğini başarıyla sürdürdü ve yemek konusunda da yetkili biri olarak tanındı. Talleyrand'ınkiyle birlikte sofrası, Paris'in en şatafatlısı olarak biliniyordu. Yemekleri kendi seçiyor ve yemek zevki yasa yerine geçiyordu.

Cambacérès'e, çeşnicibaşısı ve devamlı sofra arkadaşı olan Aigrefeuille Markisi her zaman için eşlik etmişti. Cambacérès 1805'ten başlayarak Grimod de La Reynière'in "Tadıcılar Seçici Kurulu"na başkanlık etti. Boğazına düşkün biriydi. Napoléon'un yerine seçkin davetlilerini kabul etmekle görevliydi. XVIII. Louis'nin sürgünden dönmesine izin vermesinin ardından yetmiş yaşındayken beyin kanamasından öldü. Hazırlanması oldukça uğraş isteyen şu üç yemek Cambacérès'in adını taşır: Kümes hayvanlarından, güvercin ve ıstakozdan yapılmış terbiyeli çorba (aynı malzemeden yapılan köftelerle garnilenerek), makarna ve kaz ya da ördek ciğerinden talaş kebabı, ıstakozlu ve mantarlı pembe etli alabalık yemeği.

Cambridge İngiliz mutfağının ançuez, yumurta sarısı ve hardal bazlı, soğuk etlerin yanında sunulan sosuna verilen ad.

▶ Tarif: SOS

camembert İnek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu küflü, pas rengi lekeler içeren beyaz renkli, 11 cm çapında ve üç cm kalınlığında peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR).

Camembert, Devrim döneminde, Marie Harel adındaki Normandiyalı bir çiftçi kadın tarafından yaratılmıştır. Sakladığı direnişçi bir rahip ona Fransız peynirleri üretmenin sırlarını öğretmiştir. Çiftçi çok geçmeden bildiklerini kendi ürettiklerine uygulamaya başlamış ve mükemmele ulaşmıştır. Daha sonra kızı bayrağı devralmış ve peynire adını veren Camembert'e yerleşmiştir. III. Napoléon yönetime geçtiğinde, peynirini tatmış, mükemmel bulmuş ve adını *"camembert"* koymuştur. Başarıya çok yaklaşılmıştır ama *camembert* yola dayanmamaktadır. On dokuzuncu yüzyıl sonlarına doğru, bir Ridelli, peynirin en iyi biçimde saklanmasına olanak sağlayan tahta silindir kutuyu icat etmiştir.

■ **Üretimi.** *Camembert*'ler neredeyse hiçbir zaman çiftliklerde üretilmemiş ama her zaman mükemmel süt ürünleri arasında yer almıştır. En iyi peynirler, çiğ sütün sıkıştırılması, kepçeyle biçimlendirilmesi, süzülüp tuzlanması, bir süre bekletildikten sonra kalıptan çıka-

rılarak arıtmaya konmasıyla (mahzende kuru halde bir ay) üretilir. Kabuk doğal olarak oluşur. Peynir, portakal kabuğu gibi düzensiz biçimlerde süslü, biraz bombeli kabuğunu gösteren parşömen kâğıdı içine saklanır. Kokusu keskin ve meyvelidir. Yapısı esnektir. Buna, "kalbi yumuşak" da denir. Akıcı olmamalıdır. Orta kısmı sarıdır ama asla "alçı renginde" değildir.

Sanayi ürünü *camembert*'ler köpüğü alınmış pastörize süte pastörize krema eklenmesiyle üretilir. Kaliteleri değişmez. Daha uzun süre saklanır çünkü süzme işlemi hızlandırılır ve mekanik olarak kalıplanır. Ağustos 1983'ten itibaren, köken kontrollü adlandırmaya sahip "*camembert de Normandie*" (Normandiya *camambert*'i) beş Normandiya ilinde (Calvados, Eure, Manche, Orne, Seine-Maritime) "üretilen, kokulandırılan, arıtılan ve paketlenen" süt peynirleridir.

Camembert, orta kalitede olduğunda, kabuğu soyulup tereyağla karıştırılarak kanepeler, sufleler, kroketler hazırlanabilir.

Camerani [Barthélemy-André] İtalyan asıllı tiyatro oyuncusu ve gastronom (Ferrara 1735'e doğru-Paris 1816). Meslek hayatı 1767'de Fransa'da başladı. Aynı zamanda Favart ve Feydeau tiyatrolarının yöneticiliğini yaptı. Ne var ki özellikle oburluğuyla ün kazandı. Grimod de La Reynière'in "Tadıcılar Seçici Kurulu" üyesiydi. Esas malzemeleri makarna ve (elektriğin çok büyük bir yenilik olduğu o dönemde) elektrikle öldürülen kümes hayvanları olan ve kendi adıyla anılan bir çorba yaptı.

Klasik mutfakta Camerani adı, kümes hayvanları ve dana uykuluk haşlamaları için bir garnitürü akla getirir. Bu garnitür, üstüne ince mantar tabakaları ve horoz ibiği biçiminde kesilmiş dil konmuş kaz ya da ördek ciğeri ezmesiyle doldurulmuş küçük tartaletlerden ve İtalyan usulü makarnadan, hepsi bol sosla koyulaştırılarak yapılır.

camgöz Çeşitli köpekbalığı türlerine halk arasında verilen ad. *Triakidae* familyasından olanlar da bunlardandır. *Squalidae* familyasından, 90-120 cm boyunda, iki metre uzunluğa ve 60 kilodan fazla ağırlığa ulaşabilen camgözün, kanat biçimindeki göğüs yüzgeçleri vatoza benzemesine neden olur. Ilıman Avrupa kıyılarında ve tropikal denizlerde yaygın çok sayıda türü vardır. Pürtüklü derisi, gri lekeli yeşil-kahve sırtı, krem rengi bir karnı vardır. Vatoz kadar lezzetli olmasa da, oldukça beğenilen eti aynı tarzda pişirilir.

Scyliorhinidae familyasından küçük boy camgözlerin ise iki türü vardır: 40-60 cm boyunda, üzerinde çok sayıda kahverengi lekesi olan, gri renkli *petite rousette* ya da *saumonette* ve 120 cm boya kadar ulaşabilen, daha kızıl renkli, daha geniş ama daha az sayıda lekeli, daha nadir bulunan *grande rousette*. Tamamı, kafası kesilerek satılır.

Uzun gövdeli, küçük yuvarlak yüzgeçli ve yassı kafalı bu kıkırdaklı balıkların kılçığı yoktur. Çıkarılması kolay bir orta kemiğe sahiptirler. Neredeyse hiç atık çıkarmayan bu ucuz balık, lota ya da vatoz gibi çok sayıda tarife göre pişirilir.

camgöz köpekbalığı Uzun gövdesi, sivri burnu ve karna dönük hilal biçimli ağzıyla farklılaşan kıkırdaklı balık. *Petit roussette*'den (Fransa'da yaygın olarak tüketilir) 18 metre uzunluğa kadar ulaşabilen *requin-baleine*'e kadar çok sayıda türü bulunur. Sömürge ülkeleri mutfağında camgöz eti, çorbada ve yahnide kullanılır. Çin mutfağında yüzgeçler çok rağbet gören bir çorbada kullanılır. Avrupa gibi Kuzey Amerika'da da hepsine toplu olarak "deniz köpekbalıkları" adı verilen *émissole*, *milandre* ve *aiguillat* gibi orta boylu köpekbalıkları kafası kesilip temizlendikten sonra "*saumonette*" adıyla satılır. Camgöz gibi pişirilir.

sömürge mutfağı usulü camgöz touffé

Küçük bir camgöz köpekbalığının etini dilimleyin ve iki limon suyu, tuz, karabiber, kırmızı biber ve Hint biberi karıştırılmış suyun içinde saatlerce bekletin. Bir tencerede ince kıyılmış iki soğan ve 4-5 yabani sarmısağı üç soyulmuş domatesle kavurun. Tuz, bol karabiber, iki sivribiber, üç diş sarmısak ve bir garnitür demeti ekleyin. Camgöz köpekbalığı parçalarını süzün ve bu aromalı bitkiler yatağında kapağı kapalı olarak pişirin. Yeşil limon suyu, kıyılmış maydanoz ve dövülmüş sarmısakla servis edin. Yanında *à la créole* pirinç pilavı ve kırmızı fasulye sunun.

canard á la presse Méchenet adlı Rouen'lı bir aşçı tarafından 19. yüzyıl başında bulunmuş bir tarif. Söz konusu aşçı başarısının büyük bir kısmını, övgüleriyle Paris'te ünlü olmasını sağlayan Dük de Chartres'a borçludur.

Ünlü aşçı Frédéric, *La Tour d'Argent* restoranını devraldığında, 1890 yılına doğru, işletmesinin spesiyalitesi yapmayı umduğu "*canards à la presse*"leri numaralandırmayı hayal etti. 1996 yılı sonunda, milyonuncuya ulaşılmıştı. Bu ördeklerden biri o sırada Galler Prensi olan VII. Edward'a (1890 yılında, 328 numaralı), biri Théodore Roosevelt'e (33 642 numaralı), biri Kraliçe Elisabeth'e (185 387 numaralı) ve bir başkası da Charlie Chaplin'e (253 652 numaralı) vb sunuldu.

Canard à la presse yemeği ördek şefi tarafından, "ördek tiyatrosu"nda, müşterinin gözü önünde hazırlanır. Çiğ olarak kesilen ördek dilimleri bir masa ocağında kırmızı şaraplı bir sos içine alınır. Ördeğin butları, ızgara yapılarak servis edilecek olan butları dışındaki kısmı, özel vidalı bir presle preslenir. Elde edilen et suyuna konyak eklenerek tereyağ içinde pişirilir ve sos içinde pişen ince et dilimleri üzerine dökülür.

cancalaise (à la) [Cancale usulü] Genelde, *cancale* istiridyelerini içeren çok sayıda balıklı yemeğin adı. *À la cancalaise* mezgit, dilbalığı ya da çivisiz kalkan balığı haşlanmış istiridyelerle ve karideslerle süslenir ve tamamının üzerine Normandiya sosu (Cancale şehri,

Bretagne'dadır) ya da beyaz şarap dökülür.

À la cancalaise tapyokalı balık konsomesi haşlanmış istiridyeleri süslemek için kullanılır. Bazen jülyen doğranmış dilbalığı filetoları ya da turnabalığı köfteleri de eklenir.

▶ Tarifler: DENİZKULAĞI, DİLBALIĞI, SALPICON

Cancale usulü *bkz.* cancalaise (à la)

cancoillotte Uzun süre arıtılan, fındık boyutlarındaki çok kokulu sert tanecikler halinde sunulan, yağlı inek sütünden üretilmiş, "*metton*" bazlı Franche-Comté spesiyalitesi. *Metton, cancoillotte* üretimi için kullanılan tuzlu su ve taze tereyağ karışımıdır. *Cancoillotte* açık sarı renkli, meyveli bir tadı olan, beyaz şarapla kokulandırılan ve ılık sunulan homojen bir patedir.

Lüksemburg'da *Kach Kéis* adıyla anılan *cancoillotte*, aynı tarzda hazırlanır ama şarap kullanılmaz. Genellikle bir ot karışımıyla aroma katılır ve ekmek üzerine sürülerek ya da patates yanında tüketilir.

candissoire Hafif geniş, kenarları fazla yüksek olmayan, tenekeden yapılma düz ve dikdörtgen alet. Dibi kalaylı demir tellerden çıkarılabilir bir ızgarayla donatılmıştır. *Candissoire*, malzemelerin (meyveler, yeni pişmiş pötifurlar) eritilmiş şekerle glaze edildikten sonra soğumaya bırakılmasında kullanılır. Alkole batırılmış küçük hamurişlerini (özellikle de tek kişilik baba kekleri) süzmeye de yarar.

canneberge Fundagiller familyasından, Kuzey Amerika'nın turba bataklıklarında kendiliğinden yetişen, ekşimsi lezzetli küçük kırmızı yemiş. Yabanmersinine benzeyen Québec *canneberg*'i (burada "*atoca*" olarak adlandırılır), Kanada'nın Atlas Okyanusu kıyısındaki kırsal alanları ("*pomme-de-pré*" [çayır elması]) ve hâlâ hindi kızartmada kullanıldığı ABD'de (*cranberry*) mutfak geleneklerinde yer alır. Ağaçlık olmayan alanlarda yetiştirilmesi İngiliz sömürgeleri (18. yüzyıl ortaları) dönemine dayanır. Ekimde yaşanan hasadı pitoresk bir gösteridir: Bölge sular altında bırakılır ve yerde kırmızı bir halı oluşturan küçük kırmızı yemişler daha sonra aspirasyon yoluyla toplanır. Ayrıca bkz. YABANMERSİNİ.

cannelé Un ve sütten yapılan, vanilyayla koku verilen küçük bir Bordeaux pastası. Koni biçiminde, kahverengi renkli bu pasta, geleneksel olarak "*cannelé* kalıpları"nda pişirilir ve kıtır kıtır kabuğu ve rom ve vanilya kokulu içi arasında muhteşem bir tezat sunar.

FRÉDÉRICK E. GRASSER'NİN TARİFİ

cannelé

"İki çubuk vanilyayı yarın, küçük bir bıçak yardımıyla içini kazıyın ve taneciklerle kabuğu yarım litre süt içine koyarak kaynatın. En az sekiz dakika bekletin. Ardından kabukları çıkarın. Ayrı bir yerde 250 gr toz şeker ve 100 gr 'tip 45' unu elekten geçirin. 50 gr tereyağı bir sahanda eritin. Soğumaya bırakın. Derin bir kap içinde iki tam yumurta ile iki yumurta sarısını çırpın. Karıştırmayı sürdürerek toz şeker, rom, tereyağ, un ve son olarak da soğuk süt ekleyin. Üzerini kapayın ve buzdolabında 24 saat bekletin. (4° C'de dört gün saklayabilir, azar azar pişirebilirsiniz çünkü *cannelé* piştiği gün yenmelidir. Her kullanım öncesinde hamuru iyice karıştırın ve iki dakika çırpın.) *À cannelé* kalıplarını buzdolabında beklettikten sonra fırça yardımıyla tereyağ sürün. Bir cm kalınlığında hamurla doldurduktan sonra önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Hâlâ sıcak olan *cannelé*'leri kalıptan çıkarın, bir ızgara üzerinde soğumaya bırakın, oda sıcaklığında servis edin."

canneloni Adını bir İtalyan spesiyalitesinden alan (İtalyanca'da *cannelloni* sözcüğü "kalın boru" anlamına gelir) hamurlar. Sert buğday unundan hazırlanan bu dikdörtgen hamur parçaları suda haşlandıktan sonra, ortasına fındık büyüklüğünde etli bir harç konur ve silindir biçiminde yuvarlanır. *Canneloni*'ler genellikle domates, beşamel ya da parmesan sosla birlikte gratine edilir. İçi doldurulmaya hazır kurutulmuş *cannelloni*'ler de satılmaktadır.

cannelloni *hamuru: Hazırlama*

200 gr elenmiş unla, büyük bir tutam tuz, iki çırpılmış yumurta, esnek ve pürüzsüz hamur elde edecek kadar su ekleyin. Beze biçiminde yuvarlayın. Nemli bir beze sarın ve en az bir saat serin bir yerde bekletin. Bir tezgâha un serpin ve hamuru merdaneyle yaklaşık üç mm kalınlıkta açın. Bir kesme rulosu yardımıyla altı cm genişliğinde ve sekiz cm uzunluğunda parçalar kesin. Bir saat kurutun. Büyük bir tencere içinde bol miktarda tuzlu su kaynatın. Hamur dikdörtgenleri suya atın ve yaklaşık dört dakika pişirin. Süzdükten sonra soğuk suya atın. Yeniden süzün ve nemli bir bez üzerine yayın.

etli cannelloni

600 gr dana etini küp biçiminde doğranmış havuç, soğan ve kerevizle birlikte zeytinyağında kavurun. Eti kıyma haline getirin, bir yumurta, 60 gr rendelenmiş parmesan, beş dal kıyılmış maydanoz, iki dilim sütte pişmiş ekmek, tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat ekleyin. Yoğurun. Hamurların içine bu harçtan koyun. Rulo yapın ve tereyağ sürdüğünüz bir tepsi üzerine yerleştirin. Üzerine *bolognaise* sos ile az miktarda beşamel sos dökün ve fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları koyun. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

canole Rochehouart (Yukarı Viyana) spesiyalitesi, altın renkli bir kuru pasta. Bulunuş hikâyesi 1371 yılına uzanır: Yüzyıl Savaşı sırasında, kuşatmaya alınan

halk, Guesclin tarafından kurtarılır ve İngiliz kampını yağma ederler. Burada buldukları has buğday ve taze yumurtayla bu küçük pastaları hazırlar, adını da düşman birliklerinin yüzbaşısı Sir Robert Cannoles'e (ya da Knolles) atfederek *canole* koyarlar.

canotiere (à la) Haşlanan nehir balıklarının üzerine *bâtard* sos dökülmesiyle hazırlanan balık yemeklerine, balık yahnilerine ve bir graten kabı içinde balık *mousse*'la süslenerek, beyaz şarap içinde (dövülmüş yaban sarımsağı, ince dilimlenmiş mantarlar ve limon suyuyla) pişirilmesi ve üzerine kızartılmış ekmek kırıntıları serpilmesiyle hazırlanan küçük sazan yemeği. Pişirme suyunun buharlaştırılarak yoğunlaştırılmasıyla elde edilen sos tereyağla karıştırılır.
▶ Tarif: BALIK YAHNİSİ

cantal ya da **fourme de cantal** İnek sütünden (en az % 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu doğal ve fırçalanmış olan AOC Auvergne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 35-45 cm çapında ve 35-40 cm kalınlığında, 35-45 kilo ağırlığında bir silindir biçiminde satılır.

Arıtma süresine bağlı olarak fildişi renginde ve ince tanecikli olan *cantal*, esnektir, tatlı ve fındıksı bir kokusu vardır ya da hafif sert ve çok kokuludur. Köken kontrollü adlandırmadan yararlanması, üretim alanını (Cantal ili, Tulle, Ussel, Brioude, Clermont-Ferrand, Issoire bölgeleri) sınırlandırmaktadır.

Sütlü mantardan *cantal*, yıl boyu üretilir. Çiftlik *cantal*'ı Cantal Dağları'nın küçük peynir imalathanelerinden gelir. Bu nedenle de yazın ve sonbaharda daha lezzetlidir. Üreticiler üç ay arıtır. Çok kalın olan kabuğu kahverengi lekeler oluşturarak harç içine göçer. Bu aşamada çok ekşi bir lezzeti vardır. Yemeklerden sonra hafif ve meyveli bir şarapla sunulan *cantal*, gratenlerde, ekmeklerde, çorbalarda ve suflelerde, aynı zamanda bölgelerin tipik yemeklerinde (*aligot*, *patranque*, *truffade*) kullanılır.

cantonaise (à la) [Kanton usulü] Tanecikleri birbirinden tek tek ayrılacak biçimde pişirilen bir pirinç yemeği. Pişirilen doğal pirinç birkaç saat bekletilir. Bu süre içinde birkaç kez kapağı açılarak havalandırılır. Tuz atılmış erimiş domuz yağında füme domuz yağı dilimleri, ince dilimlenmiş kereviz sapları ve karidesler kavrulduktan sonra, pirinç eklenir ve sıcakken yumurta kırılır, pişene kadar hafifçe karıştırılır. Yemek, yengeç eti, deniz ürünleri, bambu filizleri ve bezelye de içerebilir. Çeşni olarak soya sosu ve pirinç alkolü eklenebilir.

capilotade Daha önceden pişirilmiş et artıklarının (kümes hayvanı, sığır ya da dana), iplikler haline gelene kadar yeniden hafif ateşte pişirilmesiyle hazırlanan yahni. Bu tarif eskiden daha çok kullanılırdı. Halk dilinde "tas kebabı halinde" deyimi küçük parçalar ya da bulamaç halinde anlamına gelir ve mutfakta hâlâ kullanılır.

capitaine Bazen "büyük domuz yavrusu" olarak da anılan, Batı Afrika haliçlerine ve nehirlerine süzülen, levreğe yakın bir deniz balığı. Yaklaşık 50 cm uzunluğundaki bu balığın eti pembe beyazdır, kolay kaybolmayan çok özel bir tadı olan bu et pişerken dağılmaz. Buharda, somon gibi tek yanlı olarak ızgara yapılarak, kâğıtta ve değişik otlar ve limonla *en tartare* pişirilir. Senegal'de *tié bou diené* adlı spesiyalitede kullanılır.

muz yaprağında capitaine

Dört orta boy muz yaprağını yıkayın, orta sinirini çıkardıktan sonra yumuşatmak için kaynar suya batırıp çıkarın. Yayın ve her birinin üzerine bir *capitaine* filetosu koyun. İki domatesi birkaç saniye kaynar suya batırın, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Bir soğanın kabuklarını soyun ve büyük büyük doğrayın. *Capitaine* filetolarına tuz ve karabiber serpin. Domatesleri ve soğanı üzerine yayın. Muz yapraklarını katlayarak gömlekler oluşturun ve zeytin çubuklarıyla kapayın. Yarım saat süreyle kuskus tenceresinde ya da büyük bir tencereye bir sepet içinde yerleştirerek buharda pişirin. Yanında *gombo* sosla servis edin.

caponata İnce ince dilimlenmiş ve zeytinyağında kızartılmış patlıcan, dal kereviz ve domates bazlı bir Sicilya spesiyalitesi. Değişik çeşnilerle hazırlanan *caponata*, ordövr olarak soğuk sunulur.

caponata

Dört patlıcanı yıkayın. Enine dilimleyin ve zeytinyağında kızartın. Yağdan çıkarın ve süzün. Çok ince dilimlenmiş bir soğanı başka bir kapta zeytinyağında kavurun ve yarım kilo domates sosu ekleyin. Başka bir kapta, çok şekerli sirke içinde 100 gr kadar soğuk suda durulanmış tuzlama kapariyi, çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytinleri ve büyük parçalara ayrılmış enginar göbeğini ağır ateşte pişirin. *Al dente* olduklarında, domates sosunun içine atın ve on dakika pişirin. Ateşi iyice kısın ve patlıcanları ekleyerek 15 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Buzdolabına kaldırın. Ertesi gün, kuşbaşı doğranmış katı yumurtalar, ton yumurtası, kuşbaşı doğranarak haşlanmış küçük ahtapotlar, zeytinyağlı sardalye, deniz ürünleri ve kıyılmış maydanozla kaplayarak servis edin.

capucin Gravyerli *à choux* hamurla hazırlanan ve sıcak servis edilen tuzlu tartelet.

capucin

200 gr un, 100 gr iyice yumuşatılmış tereyağ, bir büyük tutam tuz ve 3-4 çorba kaşığı soğuk suyla bir hamur hazırlayın. Sekiz tartelet kalıbına yayın. Başka bir yerde çeyrek litre su, 50 gr tereyağ, bir büyük tutam

▶ *Muz yaprağında* capitaine



tuz, 125 gr unla *à choux* hamur hazırlayın. Üç tam yumurtayı tek tek ekleyin, en son 75 gr rendelenmiş gravyer peyniri katın. Gravyer peynirli *à choux* hamurdan bezeler hazırlayıp her bir tarteletin üzerine koyun ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak servis edin.

carbonade Kızartılmış sığır dilimlerinin, daha sonra soğan ve birayla pişirilmesine dayanan bir Flaman spesiyalitesi. Domuz ızgaralara (filetonun alt kısmından ya da omurga üzerinden) ve Midi bölgesinde hazırlanan bazı kırmızı şaraplı sığır eti kavurmalarına da *carbonade* (ya da *carbonnade*) adı verilir (Bkz. KÖMÜRDE IZGARA).

carbonade à la flamande

250 gr soğanı ince ince kıyın. 750 gr sığır kuyruk etini ya da rostoyu ince dilimler halinde doğrayın, 40 gr erimiş domuz yağıyla tavada kavurun ve süzün. Soğanları da aynı yağ içinde kavurun. Et ve soğan dilimlerini küçük bir tencere içine kat kat yerleştirin. Her kata tuz ve karabiber serpin. Bir garnitür demeti ekleyin. Tavaya 60 cl bira ve yarım bardak sığır bulyon koyun. 25 gr tereyağ ve 25 gr unla kahverengi sos hazırlayıp yarım kahve kaşığı ham şeker ekleyin. İsteğe göre çeşni katın. Bu karışımı tencerenin üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapayın ve çok ağır ateşte iki buçuk saat pişmeye bırakın. Pişme kabında servis edin.

cardine *Scotophalmidea* familyasından, ayırt edici özellikleri gözlerinin aynı tarafta olması, ağzının büyüklüğü ve tel gibi uzun yüzgeçleri olan balık türü. 20-50 cm uzunluğundaki *cardine*'in rengi gridir, üzerinde kahverengi ya da pembe benekleri ve çok belirgin yanal çizgileri vardır. Özellikle de Fransa kıyılarında ve "*cardeau d'été*" adıyla anıldığı Kanada kıyılarında avlanmaktadır. Kalın, sıkı ve beyaz eti kılçıklarından kolay ayrılır. Bu yağsız balıkla birçok yemek hazırlanmakta, filetoları dilbalığı gibi işlenmektedir.

Carême (Marie-Antoine, "Antonin Carême" denir) Fransız aşçı ve pastacı (Paris 1784-aynı yer 1833). Kalabalık ve yoksul bir ailenin çocuğuydu. On yaşındayken kendini sokakta buldu. Maine kapısında berbat bir aşçı onu yanına aldı. Mutfak işleri konusunda ilk bilgilerini orada öğrendi. On altı yaşında Vivienne Sokağı'nda, Paris'in en iyi pastacılarından biri olan Bailly'nin yanına çırak olarak girdi. Bailly öğrenimi konusunda ona yardımcı oldu. Carême, kendisine yol gösteren, kendisini yüreklendiren ve işinin ehli olan Jean Avice ile karşılaştı. Yetenekli ve çalışkan delikanlı hemen dikkati çekti ve hizmetine girmesi için Talleyrand'dan öneri aldı.

■ **Dönemin büyüklerinin hizmetinde.** Carême iki yıl boyunca Talleyrand'ın mutfağını yönetti. Geleceğin IV. George'u olan İngiltere naip prensine de hizmet etti. Çar I. Aleksandr'ın yanına gönderildi. Rusya'dan borç çorbası ve kulibiyak gibi bazı klasik yemekleri öğrenerek döndü. Daha sonra Viyana Sarayı'nda, İngiltere büyükelçiliğinde, Prenses Bagration'un yanında, Lord Steward'ın yanında çalıştı. Hayatının son yıllarını Rothschild Baronu'nun yanında geçirdi. Carême "dehasının alevi ve ızgara ocaklarının ateşiyle kavrulmuş olarak" (Laurent Tailhade) kırk dokuz yaşındayken öldü ve düşünü gerçekleştiremedi: "Yaşadığımız çağda mesleğimin bütün halleri konusunda bir kitap yayımlamak."

Carême'in yazdığı kitaplar şunlardır: *Le Pâtissier Pittoresque* (Pitoresk Pasta Kitabı, 1815), *Le Maître d'Hôtel Français* (Fransız Metrdotel, 1822), *Le Pâtissier Royal Parisien* (Paris'in Krallara Yaraşır Pasta Kitabı, 1825). Özellikle de beş ciltlik *L'Art de la Cuisine au XIX^e siècle* (19. Yüzyılda Mutfak Sanatı, 1833) (Son iki cildi öğrencisi Plumerey'in kaleminden çıkmıştır). Bu eserler imparatorların, kralların ve prenslerin masasına davet eder (bu şatafatlı mutfağı düşleyen okuru).

■ **Carême'in katkısı.** Carême, Consulat'dan gelen yeni aristokrasinin lükse ve etikete can attığını anlamıştı. Bu yüzden, yeni toplumun seçkini için hazırlanmış tarifleri aynı zamanda göz alıcı ve incelikli olarak ortaya koydu. Formüllerinin bazıları, özellikle soslarla ilgili olanlar her zaman için ününü korur. Bunun dışında büyük Fransız mutfağının gerçek kurucusu olarak bu mutfağı Fransa'nın itibarının hizmetine verdi. Bu durum ayrıntılarla da ilgilenmesine engel olmadı: Bazı mutfak gereçlerinin yeniden çizimini yaptı, şekeri eritmek için kullanılan küçük tavaların biçimini değiştirdi, kalıplar tasarladı ve aşçıların külahlarının biçimleri konusuyla bile ilgilendi. Etli böreğin ve iri hafif pastaların mucidi sayılır. Benzersiz bir pastacı olmasına karşılık sosları ve çorbalarıyla da tanınan biri oldu (186 Fransız, 103'de yabancı çeşit vardır *L'Art de Cuisine*'de). Adı tariflerle ve şerefine adlandırılan çeşni çeşitleriyle birlikte anılır.

▶ Tarif: KAYISI YUMURTA

caricole *Bigorneau*'nun (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI) Brüksel'deki adı. Kerevizle güçlü bir aroma katılan balık bulyon içinde *caricole* pişirilmesi ve satışı üzerine geniş bir gelenek oluşmuştur: Sokaklarda seyyar satıcılar ürünlerini el arabalarına yerleştirdikleri büyük renkli kaplarda sergiler, karındanbacaklı deniz kabuklularının etini çıkararak satarlar.

Carignan (à la) Kuzu nuazet ve omurilik çevresinin etinin sote edilerek, Anna patatesler (küçük tarteletler halinde) üzerine dizilmesiyle ve portolu domatesli dana suyu sosuyla kaplanmasıyla hazırlanan bir yemeğe verilen ad. Garnitürde tereyağlı kuşkonmaz uçları ve *à duchesse* hazırlanmış, pane edilerek kızartılmış, içi boşaltılarak kaz ciğeri püresiyle doldurulmuş yumurtaya da aynı ad verilir.

Bu sözcük soğuk bir tatlıyı da tanımlar: Haşlanmış, içi boşaltılmış, çikolatalı dondurmayla doldurulmuş armut, şeftali ya da elmaların Cenova yufkası

üzerine yerleştirilerek vanilyalı fondanla kaplanmasıyla hazırlanan bir tatlı.

carmelite (à la) Sıcak-soğuk sos dökülen, domalan dilimleriyle süslendikten sonra üzerine tatlısu ıstakozu kreması ve tatlısu ıstakozu kuyrukları yerleştirilen soğuk kümes hayvanları süpremi.

Bu adlandırma, bir pişmiş taban üzerine yerleştirilip, kalıplanmış kremayla süslenen ve üzerine beyaz şaraplı sos dökülen yumurtalar (rafadan ya da haşlanmış) için de kullanılır.

Carmen Başlıca özelliği domates, sivribiber ve genellikle de oldukça baharatlı bir "*à l'espagnole*" çeşni ya da garnitür içermesi olan değişik yemeklerin (konsome, yumurtalar, dilbalığı filetoları) adı.

Carmen salatası haşlanmış pirinç, verev dilimlenmiş beyaz piliç eti, uzunlamasına kesilmiş kırmızı biberler ve bezelyeye hardallı sirke ve dövülmüş yabani sarmısak katılmasıyla hazırlanır.

caroline *À choux* tuzlu hamurun minyatür ekler haline getirilerek fırında pişirilmesinden sonra ister peynirli ya da jambonlu bir karışım, ister havyar ya da somon, kaz ciğeri doldurulmasıyla hazırlanan bir yiyecek. Sıcak ya da soğuk servis edilen *caroline*'ler (ya da "*Karoly*" eklerler) büfelerin çeşnilerinden biridir.

Caroline, aynı zamanda *à choux* hamurlu, yine minyatür ekler haline getirilerek, doğal ya da parfümlü pastane kremasıyla doldurulduktan sonra, pişmiş şekerli ya da çikolatalı *miroir* sosu ile glaze edilen bir pötifurdur.

carolines à la hollandaise

Şekersiz *à choux* hamuru hazırlayın. Yaklaşık dört cm uzunluğunda küçük eklerleri bir tepsi üzerine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden 190° C'ye ısıtılmış bir fırında pişirin ve soğumaya bırakın. Bir düzine *caroline* için, dört ringa balığı filetosunun tuzlarını giderin, temizleyin, kurulayın. İki katı yumurtanın sarısı ve 80 gr tereyağla havanda dövün ya da mikserden geçirin. Bir kaşık kıyılmış frenksoğanı ile bir kaşık kıyılmış maydanoz ekleyin. Eklerlerin bir kenarını dikkatlice yarın ve bir sıkma torbası yardımıyla hazırladığınız harcı içlerine doldurun. *Caroline*'lerin üzerine eritilmiş tereyağ gezdirin ve katı yumurta sarısı parçaları ve kıyılmış maydanoz serpin. Servis etmeden önce soğutun.

carpaccio Hafif bir mayonezle soğuk sunulan, çok ince dilimlenmiş çiğ sığır eti filetolarından oluşan bir İtalyan ordövrü. Bu yemek 1950 yılında Venedik'teki *Harry's Bar*'da (Paris'teki aynı adlı Amerikan barıyla bağlantısı yoktur) doğmuştur. Rönesans döneminin Venedikli ressamı Vittore Carpaccio'ya atfedilmiştir.

VENEDİK'TEKİ *HARRY'S BAR*'IN TARİFİ

carpaccio

"1,3 kiloluk gevrek bir filetoluk et parçasının yağlarını, sinirlerini ve kemiklerini çıkarın ve tam bir silindir haline getirin. Buzdolabına koyun. İyice sertleştiğinde, çok keskin bir bıçak yardımıyla çok ince dilimler halinde doğrayın. Dilimleri tabaklara dizin, hafif tuz atın ve en az beş dakika buzdolabına koyun. 20 cl mayonezle 1-2 kahve kaşığı *Worcestershire* sosunu ve bir kahve kaşığı limon suyunu karıştırın. Tuz ve beyaz karabiber ekleyin. Bu sosu dekoratif motifler yaparak et dilimlerinin üzerine dökün."

pistou'da *carpaccio* olarak süt kuzusu eti → KUZU

carraghénane Yoğunlaştırıcı, stabilize edici ve jöleleştirici özellikleri için gıda sanayinde çok kullanılan kırmızı deniz yosunu özütü katkı maddesi (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ). *Carraghénane* süt, şarküteri, et ürünleri, hazır yemekler, *surimi* ve yağlı maddelerin yerini aldıkları enerjisi azaltılmış yemeklerde kullanılır.

Carré [Ferdinand] Fransız mühendis (Moislains, Somme 1824-Pommeuse, Seine-et-Marne 1900). 1859'dan başlayarak ilk soğutucuları üretti. Bunlardan biri aynı yıl Marsilya'da Velten birahanesine yerleştirildi. 1877'de Almanya'ya, İngiltere'ye ve ABD'ye makine ihraç eden bir firma kurduktan sonra mühendis Tellier'nin 1856 tarihli denemesini tekrarladı: Bir geminin (Paraguay) ambarını soğuk hava deposu haline getirerek Buenos Aires'e gönderdi. Dönüşte Arjantin'den et yüklü olarak kalkan gemi Senegal kıyılarında karaya oturdu. İki aylık bir gecikmeye rağmen gemideki etler hiç bozulmadan Havre'a ulaştı ve bu başarı bir şölenle kutlandı.

carré de L'Est Pastörize inek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu meyve kokulu, endüstriyel olarak üretildiği Champagne ve Lorraine kökenli bir peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Carré de l'Est*, bir kenarı 8-10 cm, yüksekliği 2,5-3 cm olan kutularda satılır. Tatlı ve yumuşak bir tadı vardır.

"*Carré*" sözcüğü tek başına, Bray ve Auge bölgelerine özgü Normandiya peynirleri için de kullanılır.

Casanova de Seingalt [Giovanni Giacomo] Çapkınlıklarıyla tanınan İtalyan serüvenci (Venedik 1725-Dux, Bohemya 1789). Zamanının gelenek ve göreneklerini dikkatle inceledi. Sofra görgüsüyle ilgili konular ve kendi yemek zevkleri *Anılar*'ında büyük bir yer tutar. İki çapkınlık serüveni arasında ünlü patelerden, Rhône kıyılarının ender beyaz hermitajından ve Grenoble'un liköründen, Cenova'nın taşmantarlarından ya da Leipzig'in toygar şişlerinden tatmaktan geri kalmazdı. Ünlü afrodizyaklarının büyük bir bölümü domalanlardan, istiridyelerden, şampanya ve marasken (ekşi kiraz) liköründen oluşuyordu.

cassate Bir tabaka vanilyalı dondurma ve bir tabaka meyveli dondurmayla kaplanmış yarım daire biçimli bir kalıbın içine bombe dondurmasıyla hazırlanan İtalyan kökenli dondurmalı bir tatlı. Bazı bölgelerde *ricotta*, çikolata parçaları ve meyve şekerlemeleri eklenir.

çilekli cassate

Yarım litre çilekli dondurma, yarım litre vanilyalı dondurma ve dört likör içinde bekletilmiş küp biçiminde kesilmiş meyve şekerlemeleri eklenmiş krem şantiyi hazırlayın. Vanilyalı dondurmayı yarım daire biçimli bir kalıba yayın, üzerini kremayla kaplayın ve donması için buzdolabına koyun. Üzerini çilekli dondurmayla kaplayın, iyice sıkıştırın, düzleştirin ve hepsini buzdolabına sürün.

cassolette Ateşe dayanıklı porselen, ısıya dayanıklı cam ya da metalden üretilmiş, sıcak başlangıçlar hazırlamak ve sunmak ya da bazı soğuk ordövrler ve tatlıları sunmak için kullanılan, kulplu ya da kısa saplı küçük kap. Bu sözcük aynı zamanda, değişik bileşenlere sahip bir yemek için de kullanılır: Tuzlu *cassolette*'ler için beyaz ya da kahverengi sos içinde hazırlanan değişik salçalı et yemekleri ve yahniler (dana uykuluk, kümes hayvanları kuşbaşı, balık *mousse* vb), kremalar, aromalı bulyonlar, pişmiş meyveler (tatlı *cassolette*'ler için).

FREDY GIRARDET'NİN TARİFİ

hindibalı tarak cassolette

"Bir kilo hindibayı bir cm'lik dilimlere bölün. Yıkayın, süzün, limon sıkın. Tuz ve karabiber serpin. İki kaşık yerfıstığı yağı ekleyin ve tereyağda 7-8 dakika sote edin. Tarakların kabuklarını çıkarın ve temizleyin. Tavaya atın. Tuz, karabiber ve Cayenne biberi serpin. Renk alana kadar çevirin (üç ya da dört dakika) az pişmiş halde kalmalarını sağlayın. Bir tabağa hindibaları dizerek tarakları üzerine alın. Beş cl porto şarabının üçte ikisinin buharlaşmasını sağlayın. Bir limon suyu ve 50 gr parçalara kesilmiş tereyağ ekleyin. Emülsiyon haline getirin. Çok ince kesilmiş limon kabuğu ekleyin. Tarakların üzerine dökün ve servis edin."

cassoulet *bkz.* etli kuru fasulye

castiglione İkinci İmparatorluk dönemindeki yemekleri süsleme eğiliminden miras kalan, klasik mutfağa özgü bazı yemeklere (etler, balıklar) verilen ad. Küçük et parçaları sote edildikten sonra, tereyağda sote edilmiş yuvarlak patlıcan dilimleri üzerine yayılır ve üzerine haşlanmış ilik parçaları dökülerek, kızartılıp gratine edilmiş büyük mantar başlarıyla süslenir. Dilbalığı ya da balık filetoları (yıldızlıpisibalığı, mezgit vb) beyaz şarapta bekletildikten sonra mantarlar, buharda pişmiş ıstakoz dilimleri ve patatesle donatılır.

castillane (à la) [Kastilya usulü] Sote edilen, zeytinyağında pişmiş küp biçimli domateslerin üzerine yayılan (bazen tarteletler içine yerleştirilen ve et parçalarının yanına konan) ve yanında patates kroket ile kızarmış soğan halkalarıyla servis edilen kuzu omurga çevresi eti ya da nuazet. Sos, domatesli dana suyunun eritilmesiyle elde edilir.

catalane (à la) [Katalan usulü] Genellikle İspanyol mutfağından esinlenilerek hazırlanan değişik garnitürler (Katalan deniz ürünleri, balıkları ve sarmısağının lezzetiyle özellikle tercih edilmektedir).

À la catalane sote piliç (ya da sote kuzu ya da dana) badem ve limon şekerlemeleriyle süslenir.

Büyük et parçaları zeytinyağında sote edilmiş patlıcan ve pilavla birlikte sunulur.

Izgara kuzu omurilik çevresi eti ve nuazet enginarlı koyu bir sos üzerine konur ve çevresi ızgara domateslerle süslenir.

▶ Tarifler: BEÇ TAVUĞU, PATLICAN, SAHANDA YUMURTA, SOSİS

catering *bkz.* siparişle çalışan aşçı

cauchoise (à la) [Caux usulü] Caux'ya özgü çok sayıda yemeğe, özellikle de aromalı bitkilerle beyaz şarapta marine edilen ve hardal eklenmiş taze krema katılan et suyunun buharlaştırılarak yoğunlaştırılması sonucu elde edilen sos dökülerek servis edilen tavşanın sırt etine verilen ad. Bu yemek tereyağda sote edilen *reinette* elmalarıyla birlikte yenir.

Bu terim aynı zamanda elma şarabı içinde hafif ateşte pişirilen ve üzerine yoğunlaştırılmış tereyağ eklenen bir sos dökülen, tatlısu ıstakozuyla süslenen dilbalığı yemeği için de kullanılır.

Yuvarlak dilimlenmiş patatesle, ince dilimlenmiş kereviz saplarını ve jülyen doğranmış pişmiş jambonu bir araya getiren, taze krema, elma şarabı sirkesi ve frenkmaydanozuyla hazırlanan bir sosla çeşnilendirilen bir salataya da "*cauchoise* salatası" adı verilir.

▶ Tarif: TART

Caux usulü *bkz.* cauchoise (à la)

Caveau (Le) (Küçük Mahzen) Paris'te, 1729'da Piron, Collé, Gallet ve oğul Crébillon tarafından kurulan, edebiyatla, içkiyle ve yemekle ilgili dernek. Yönetmeliğinde, tartışmalarda görgü kurallarına uymayan her üyenin su içmek zorunda olduğu özellikle belirtiliyordu. 1757'de kapanan dernek, 1796'da yeniden açıldı ve sonra Caveau Moderne adıyla birçok yıl *Journal des Gourmands et des Belles*'i yayımladı. 1834'te son olarak Caveau adını aldı.

Cavour Ünlü İtalyan devlet adamı Kont Cavour (1810-51) anısına, Piemonte mutfağından esinlenilen iki garnitür. Bunlardan biri dana eti dilimleriyle ya da uykuluğuyla ilgilidir: Malzemeler sote edildikten son-

ra yoğunlaştırılmış et suyuyla deglaze edilir ve polenta çubukları üzerine dizilir. Çevreleri ızgara edilen *cèpe* mantarları ile kümes hayvanları ciğeri ezmesi ve beyaz domalan dilimleriyle süslenir. Büyük et parçaları için hazırlanan ve "*Cavour*" adı verilen diğer garnitür, irmikli kroketler ve *ravioli*'den oluşur.

Célestine Mantar ve kabuğu soyulmuş domateslerle sote edildikten sonra konyakla flambe edilen, beyaz şarapla ve yoğun et sosuyla ıslatıldıktan sonra, dövülmüş sarmısak ve ince kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilen bir piliç yemeği.

Bu tanımlama aynı zamanda tapyokayla yoğunlaştırılan ve jülyen doğranmış bitkisel otlar (ya da domalan) katılmış tuzlu kreplerle süslenmiş, haşlanmış kümes hayvanları etli ve frenkmaydanozlu konsome için de kullanılır.

cendré [isli peynirler] Burgonya (*aisy cendré*, % 45 yağlı maddeler) (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR), Brie (*mormant, blennes*), Orléanais ve Beauce (*olivet, vendôme, voves*), Ardennes ve Champagne'da (*cendrés d'Argonne, des Riceys, de Roctroi*, % 30 yağlı maddeler) inek sütünden üretilen içi yumuşak, kabuğu doğal isli değişik peynirlere verilen ad. Silindir biçimli isli peynirler isli tahta fıçılarda ya da testilerde olgunlaştırılır.

Cenova keki Tereyağ ve dövülmüş badem açısından zengin bisküvi hamurundan üretilen, büyükçe bir hamurişi. *Génoise*'la karıştırılmamalıdır. Çırpılmış yumurta akları katılması ya da katılmamasına bağlı olarak hafif ya da ağır olan Cenova kekinin hamuru, kenarı kıvrımlı, yuvarlak ve alçak özel bir kalıpta pişirilir.

Cenova keki

125 gr tereyağ 150 gr toz şekerle iyice karıştırın. Karışımı beyazlatmak için çırpın ve 100 gr toz badem ekleyin. Tek tek üç yumurta, 40 gr mısır nişastası, ardından da bir tutam tuz katın. İyice karıştırın. Küçük bir bardak likörle koku verin. Bir Cenova keki kalıbına tereyağ sürün. Dibine yağlanmış sülfürlü kâğıt döşeyin ve hamuru boşaltın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Sıcakken kalıptan çıkarın ve kâğıdı alın.

centiyan [kantaron] Centiyangiller familyasından, kökü kınakına gibi kullanılabilen, Avrupa dağlarının (özellikle de Jura ve Alpler) bitkisi. Büyük ya da sarı centiyan (*gentiana lutea*) dağlılar için gerçek bir hazineydi. Günümüzde, aperitif ve sindirim kolaylaştırıcı olarak kullanılır: Centiyan esansı çok sayıda aperitifin oluşumunda yer alan acı bir toniktir. Anadolu'da mavi kantaron da yetişir. Anadolu halk hekimliğinde önemli miktarda kullanılır.

cérons Kuzey Sauternais'de, çevresi farklı topraklarla kuşatılmış bir bölgeden gelen, dokusu ve kalitesiyle beğenilen, likörsü, beyaz AOC şarabı.

cervelas Bir miktar domuz yağı içeren sosis harcından yapılan, bazen füme, karabiber ya da sarmısak katılan, pişmiş ya da çiğ satılan kısa şişman sosisler (Bkz. *Sosisler Tablosu*, SOSİS). Bir zamanlar *cervelas*'ın bileşiminde, adını aldığı beyin de bulunuyordu. "Yemeklik sosis" de denilen *cervelas*'ın büyük çoğunluğu sebzelerle birlikte pişirilir.

Strasbourg *cervelas*'ı, kırmızı boyalı barsak içinde, 6-8 cm'lik parçalar halinde satılır. Salataya, kızartılarak ya da soğuk halde konur ve soğanlı sirkeyle çeşnilendirilir. Saf domuz etinden yapılan, yüksek kaliteli Lyon *cervelas*'ı domalanla ya da yerfıstığıyla pişirilir. Pişmeye hazır, çiğ olarak satılır ve sıcak servis edilir.

Bir zamanlar Reims spesiyalitesi olan balıklı *cervelas* da vardı. Turnabalığı, patates, tereyağ ve yumurtayla birlikte Büyük Perhiz için hazırlanan balıklı *cervelas* haşlanarak yenirdi. Günümüzde birçok balık ve deniz ürünüyle hazırlanmaktadır.

Ispanaklı cervelas *dolması*

Taze (bir buçuk kilo) ya da dondurulmuş (800 gr) ıspanağı tuzlu suda pişirin. Soğuk su dolu bir kaba dört *cervelas* koyun ve tıkırdayana kadar pişirin ama patlamamaları için kaynatmayın. Ispanakları süzün ve presleyin. 30 gr tereyağla birlikte tekrar ısıtın. Altı yumurtayı tuz, karabiberle çırpın ve bir büyük kaşık taze krema ekleyerek 20 gr tereyağda pişirin. Ispanakları servis tabağına yayın. *Cervelas*'ı süzün, üçte ikilik kısmını uzunlamasına yarın ve içlerini yumurtalı karışımla doldurun. Ispanakların üzerine yerleştirin.

cervelle de canut Geleneksel olarak, gündüz davetlerindeki ordövrlerde sunulan taze Lyon peyniri. Çok yumuşak olmayan, "*claqueret*" de denilen, tuzlu ve karabiberli, içine bitkisel otlarla birlikte kıyılmış yabansarmısağı, sarmısak, taze krema, beyaz şarap ve zeytinyağı da eklenen beyaz bir peynirdir.

cerveza *bkz.* cervoise

cervoise [cerveza] Biranın atası sayılan, Galyalılar tarafından mayalandırılmış, arpayla ya da başka bir tahılla (yulaf, çavdar, bazen buğday) hazırlanan ve değişik baharatlarla aromatize edilen alkollü bir içecek. *Cervoise*'ın olgunlaştırılması başlangıçta toprak anforalarda yapılıyordu. Daha sonra bu anforalar yerini Galya buluşu olan fıçılara bıraktı.

İberya ülkelerinde, *cerveza* ve *cerveja* sözcükleri bira anlamına gelmektedir.

cévenole (à la) Ardèche spesiyalitesi olan, kestane içeren tatlı ya da tuzlu çok sayıda yemeğin adı. Püre, yahni, tam, haşlanmış vb kestaneler kızartma ya da hafif ateşte pişmiş etlerin (domuz kaburga, koyun, dana uykuluk, sığır fileto, tüylü av etleri) yanında sunulur.
▶ Tarifler: BAVAROIS, PANNEQUET

Başlıca ceviz türlerinin özellikleri

Türleri	Kökeni	Kabuğunun görünümü	Ceviz içinin görünümü	Tadı
Amerikanlar				
Ashley	Californiya	Orta ile büyük boy, yumurta biçimli, ince	Oldukça açık renkli, çıkarılması kolay	Oldukça belirgin
Chandler	Californiya	Büyük boy, boyu eninden uzun, çok ince	Çok açık renkli, çıkarılması kolay	Çok belirgin
Eureka	Californiya	Büyük boy, elips formunda, oldukça ince	Sarı renkli, çıkarılması kolay	Belirgin
Hartley	Californiya	Büyük boy, koni formunda, oldukça ince	Açık sarı renkli, çıkarılması çok kolay	Belirgin
Payne	Californiya	Orta ile büyük boy, yumurta biçimli, ince	Açık sarı renkli, çıkarılması çok kolay	Belirgin
Serr	Californiya	Orta ile büyük boy, yumurta biçimli ile uzunlamasına, ince	Açık sarı renkli, çıkarılması çok kolay	Belirgin
Vina	Californiya	Orta ile küçük boy, koni biçimli, çok ince	Oldukça açık renkli, çıkarılması kolay	Az belirgin
Fransızlar				
Corne	Dordogne, Corrèze	Orta boy, elips formunda kalın	Açık sarı renkli, çıkarılması oldukça kolay	Çok yüksek kaliteli
Fernor	Bütün Fransa	Orta ile büyük boy, elips formunda, orta kalınlıkta	Çok açık renkli, çıkarılması kolay	Belirgin, yüksek kaliteli
Franquette	Bütün Fransa	Orta ile büyük boy, elips formunda, orta kalınlıkta	Açık sarı renkli, çıkarılması kolay	Belirgin, yüksek kaliteli
Grandjean	Dordogne	Küçük boy, dikdörtgen formunda, kısa orta kalınlıkta	Açık sarı renkli, çıkarılması çok kolay	Belirgin
Grosvert	Dordogne	Küçük boy, küre formunda	Sarı renkli, çıkarılması kolay	Oldukça belirgin
Lara	Bütün Fransa	Büyük boy, küre formunda oldukça ince	Genellikle sarı renkli, çıkarılması çok kolay	Az belirgin
Marbot	Lot, Corrèze	Çok büyük boy, orta kalınlıkta	Genellikle sarı renkli, koyulaşma eğilimli, çıkarılması kolay	Az belirgin
Mayette	Isère	Çok büyük boy, altı düz, orta kalınlıkta	Açık sarı renkli, çıkarılması kolay	Çok belirgin, çok yüksek kaliteli
Parisienne	Isère	Büyük boy, dikdörtgen formunda, orta kalınlıkta	Genellikle sarı renkli, bazen damarlı, çıkarılması kolay	Belirgin
İtalyanlar				
Feltrina	Piemonte, Lombardiya, Abruzzi	Orta boy, boyu eninden uzun, ince, gevrek	Oldukça açık renkli, çıkarılması oldukça kolay	Hoş
Sorrento	Campania	Orta boy, elips formunda, ince	Sarı renkli, çıkarılması oldukça kolay	Hoş

Kaynak: INRA, Bordeaux

ceviche Limon suyu içinde marine edilen ve *lime* (Bkz. MİSKETLİMONU [LIME]) dilimleri, çiğ soğan yuvarlakları, domates ve haşlanmış mısır koçanlarıyla servis edilen, Peru mutfağına özgü çiğ balık bazlı tipik bir yemek. ("*Cebiche*" de denir.)
▶ Tarif: ORFOZ [SARI HANİ]

ceviz Cevizgiller familyasından, ceviz ağacı ve bu ağacın üzeri yeşil bir odunsu kılıfla (gövek ya da tetir) kaplı meyvesi. Ceviz (Bkz. Tablo), içinde beynin yarıkürelerine benzeyen iki kısımdan oluşan taze ceviz içini barındıran sert bir kabuktan oluşur. Ceviz içi cevizin ağırlığının % 35-50'sini oluşturur, üzerindeki açık ya da koyu sarı zar gibi kabuk soyularak taze olarak tüketilir. *Grenoble* cevizi AOC ibaresi taşır.

İnce kabuklu bazı türleri elle kırılır ama çoğunluğu ceviz kıracağı gerektirir.

■ **Kullanımları.** Fransa'da Eylül ortasından Toussa-



int'e (Kasım ayında yapılan Katolik yortusu), göveğinden mekanik olarak ayrılan ceviz taze olarak satılır (toplandıktan sonra sekiz gün içinde tüketilmeli, soğuk bir yerde saklanmalı ama lezzetini kaybetmemesi için asla buzdolabına konulmamalıdır. Anadolu'da bir kış meyvesidir). Ekim başında gövek kendiliğinden ayrıldığında kurutulmuş olarak satılır. Enerjisi çok yüksek (100 gr'da 650 Kcal) olan ceviz doymamış yağ asitleri ve protidler, fosfor ve B ile D vitaminleri açısından çok zengindir.

Ceviz çok sayıda hamurişinde malzeme ya da süsleme aracı olarak kullanılır. Mutfakta salatalarda, et ya da balık yemeklerinde yaygın bir kullanıma sahiptir. Türkiye'de kuruyemişçilerde satılır ya da pestil sucuğu yapımında kullanılır. Ayrıca dövülerek, baklava ve tel kadayıf gibi tatlıların arasına ya da üstüne de serpilir.

Soslara, pate ya da tart harçlarına, karışık tereyağa katılır. Koruk suyu ya da sirkeyle saklanır. Gövekindeki ceviz ve ceviz ağacı yaprağı *ratafia* ve likörlerin ("ceviz tetiri"), aromalı şarapların hazırlanmasında kullanılır. Son derece meyveli bir tadı olan ceviz yağı salatalara lezzet katar.

cevizli ve ballı tarteletler → TARTELET
cevizli ve rokforlu diablotin → DIABLOTIN [PEYNİRLİ ÇITIR]
cevizli ya da fındıklı taban → PASTA TABANI
corrèze *cevizli salata üzerinde kızartılmış* crottins de Chavignol'*ler* → CROTTIN DE CHAVIGNOL
délices aux noix → DÉLICE ya da DÉLICIEUX
engadine *cevizli turta* → TURTA
ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

sirkeli ceviz

Göveklerinden ayrılmamış büyük cevizler seçin. Silin ve birçok yerine derin delikler açın. Üç gün süreyle litrede 100 gr tuz bulunan bir suda bekletin. Aynı su içinde birkaç dakika kaynatın ve üç gün daha bekletin. Bu işlemi her kaynatma arasında üç gün olacak biçimde üç kere tekrarlayın. Cevizleri süzün, hava almayan kavanozlara yerleştirin. Beş litre sirkeyi 15 dakika süreyle 80 gr karabiber taneleri, 35 gr dört baharat, 35 gr karanfil, 35 gr küçük hindistancevizi ve 40 gr dövülmüş zencefil köküyle kaynatın. Cevizlerin üzerini örtecek biçimde kavanozlara dağıtın. Kavanozların kapaklarını kapayın ve soğuk bir yere kaldırın. Soğuk etler ve jambonla servis edin.

Cezayir Cezayir gastronomisi, ülkenin tarihine olduğu kadar coğrafyasına da tanıklık eder. Bu "Afrika kırsalı", Tunus ve Fas gibi, İlkçağ'da Roma İmparatorluğu'nun kileri rolünü üstlendikten sonra, Türkler'in

etkisiyle hamurişlerini sevmeyi öğrenmiş, özellikle de domuzun kasap hayvanı olarak tüketilmesinin yasaklanmasıyla, orucu ve bayram geleneklerine gösterilen saygıyla dini gelenekleri Müslümanlar'ınkiyle örtüşen Yahudiler'in etkisine maruz kalmıştır. Sonraki dönemlerdeki Fransız varlığı, eskilerden gelen "tatlı mutfağı"nı olduğu gibi şehirlerdeki gastronomiyi de belirlemiştir.

■ **Etler ve sebzeler.** Cezayir mutfağı çok zengin, çok renkli, basit ve karmaşık baharatlarla özel olarak acı katılarak çeşnilendirilmiş yemeklerden oluşmaktadır. Son derece yoğun olan çorbalar, sebzeler ya da tahıllarla eti (çorbada koyun kaburga) bir arada kullanır. Yemeklerin bileşimi genellikle dini zorunluluklara bağlı olarak belirlenir: Yanında taze bakla ve kuru üzümle birlikte sunulan etsiz kuskus yemeği *mesfuf*, Ramazan boyunca her sahurda yenir. Yahudiler'in Sebt Günü'nün tipik yemeği olan, yaklaşık 24 saat hafif ateşte pişirilen buğdaylı *tfina*, geleneksel *tfina*'nın bir versiyonudur ama yumurta ve patates kullanılmadan buğdayla pişirilir.

Milli yemek olan kuskus, geleneksel olarak *simun* (bir tür saflaştırılmış tereyağ) ile yapılır. Koyun, kuzu, sığır eti ile yapılan değişik varyantları sebzeyle (havuç, kereviz, dolmalık kabak, bezelye, nohut, balkabağı, şalgam), kuru üzüm, katı yumurta vb ve bulyonla (*marga*) hazırlanır. Güney Sahra'da, kuskusta et suyu ya da sebze bulunmaz. Diğer spesiyaliteler olan *tecine* çeşitleri et ya da kümes hayvanları, sebzeler ve hatta genellikle karışık meyvelerle hazırlanır.

Et genellikle şiş (kebap) olarak, yanında bulyonda pişirilmiş ya da zeytinyağlı sebzelerle sunulur.

■ **Tatlılar.** Bir tür yufka olan *dioul* tuzlu hamurişlerini hazırlamak için olduğu gibi, şerbet ve balla hazırlanan, bütün Akdeniz havzasında rastlanan baklava gibi tatlılar hazırlanmasında da kullanılır. "Gırtlak dinlendiren" anlamına gelen "*Rahatü'l-hulkum*" [lokum] çok şekerli ve elastik bir şekerlemedir.

■ **Şaraplar**. Cezayir'de, 19. yüzyılın sonuna kadar, şarabı yasaklayan *Kur'an* hükümlerine uyularak yalnızca kuru üzüm üretilmiştir. Büyük şehirlerde filokseranın neden olduğu yıkımlar (1865 yılında Amerikan asmalarıyla gelmiştir) sömürgelerde yaşayan Fransızlar'ı Cezayir şaraplarını üretmeye cesaretlendirmiştir. İkinci Dünya Savaşı'nın arefesinde, bağcılık 400 bin hektarla en geniş alanlara yayılmıştır. Bunun üzerine, Languedoc ve Roussillon şaraplarını iyileştirmek için ihraç edilen yüksek dereceli *coupage* şarapları ortaya çıkmıştır.

Cezayir, 1963 yılında bağımsızlığını kazanmasından sonra, yeni pazarlar bulmak (özellikle de eski Doğu bloku rejimleriyle imtiyaz anlaşmaları imzalamıştır) ve kaliteli şaraplar üretmek zorunda kalmıştır. Bağları IGP, garanti (VAOG) ya da basit (VAO) sınıflarına ayırarak sınıflayan Bağcılık ve Şarap Enstitüsü (IVV) kurulmuştur.

En iyi Cezayir şarapları Oran (*coteaux-de-mascara* ve *coteaux-de-tlemcen*) ve Alger (*miliana, médéa, dahra, mostaganem*) yakınlarındaki kıyı bölgelerinden gelmektedir.

Yüksek nitelikli ve belirgin rayihalı kırmızı şaraplar *carignan, cinsault, grenache, mourvèdre, pinot, syrah* ve *morrastel* bağ çubuklarından üretilirken, daha az tanınan ama çok yüksek nitelikli ve meyve kokulu beyaz şaraplar *clairette, listan, macabeo* ve *ugni blanc*'a dayanmaktadır. Tamamı yüksek alkollüdür (çoğunluğu en az % 12,5 Vol. titrelidir). Kuzey Afrika mutfağı, özellikle de kuskus ve koyun eti ile birlikte, soğuk (beyaz ve rozeler için 7-8° C, kırmızılar için 13-14° C) olarak servis edilir.

Cezayir usulü *bkz.* algérienne (à l')

cezve Kahve pişirmede ya da kahve servisinde kullanılan, silindir biçimli, uzun saplı mutfak aracı. Fransa'da kahvenin gelişiyle birlikte tanınan cezve, 18. yüzyılda XV. Louis yönetimi altında yaygın olarak kullanılmaya başlandı. O dönemde ispirtolu ocakla birlikte kullanılıyordu. Uzun süre yalnızca iki modeli vardı: Demlik (kahve ısıtılacak bölmede bulunur) ve 1850 yılından sonra ortaya çıkan, kahvenin filtre edildiği, ateşe dayanıklı toprak kapta pişirildiği "büyükanne cezvesi" tipi *à la Dubelloy* cezve. İki savaş arasında başka bir prensip yayıldı. Isıya dayanıklı iki cam kap ("*Cona*" tipi) üst üste yerleştirilerek ispirtolu ocakla ısıtılıyordu: Isının etkisiyle aşağıdaki bölmedeki su yukarı bölmedeki kahvenin içinden geçerek tekrar aşağı iniyordu ve bu olay iki üç kez tekrarlanıyordu. Su ve kahvenin ayrı bölmelerde doğrudan ateş üzerine konulduğu başka modellerin çıkması için 1950'li yılları ve İtalyan etkisini beklemek gerekti. Aynı zamanda özel filtre kâğıtları olan ve pistonlu filtreli kahve makineleri ortaya çıktı (Bkz. KAHVE MAKİNESİ).

Kahvenin çok ince çekilmesi ilkesini koruyan elektrikli kahve makineleri, basınçla (*espresso*) ya da filtreyle (damla damla, buharlı) çalışıyordu. Bazıları suyun farklı hızlarda geçişini ayarlayarak infüzyon gücünü belirleme olanağı sağlıyordu.

Çok farklı malzemelerden yapılabilen servis cezvesi, metal çaydanlıklar içeren elektrikli kahve makinelerinin çıkışından beri, otel servisleri dışında fazla kullanılmamaya başlanmıştır.

chabichou du poitou Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu doğal, eskidikçe mavi ya da gri renk alan, küçük AOC Poitou peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Yaklaşık 100 gr ağırlığındaki küçük bir koni biçiminde satılır. Çiftlik üretimleri paketsiz, sanayi ürünleri kâğıt ambalajdadır. Taze ya da arıtılmış olarak tüketilir. Sert olmamakla birlikte sıkıdır. Oldukça belirgin bir tadı ve güçlü keçi sütü kokusu vardır.

chablis Tonnerre ve Auxerre arasındaki mükemmel güneş alan tepelik bölgelerde üretilen, dünya çapında ünlü *chardonnay* bağ çubuğundan elde edilen, *dry* ve

diri Burgonya beyaz AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

chaleuth Yahudi mutfağına özgü, özellikle de Orta Avrupa'da yaygın, örgü ya da taç biçimli ekmek. Özellikle de Cuma ve Cumartesi akşamları arasında, ekmeğin kesilemeyeceği Sebt boyunca tüketilir (çünkü *chaleuth* kolay koparılır). Ekmek kırıntısı, ince elma dilimleri, yumurta ve şekerle hazırlanır, rom, kuru üzüm ve tarçınla koku verildikten sonra yağlanmış bir kalıp içinde fırında pişirilir ve ılık olarak servis edilir. Başka bir versiyonunda elma dilimleri şeker ve tarçınla kalıpta pişirilir ama bu kez iki hamur arasına yayılır ve üzerine küçük yağ parçaları konur.

Chalon usulü *bkz.* Chalonnaise (à la)

chalonnaise (à la) [Chalon usulü] Çok yaygın olmayan, *sûpreme* sos içinde böbrek ve horoz ibiği, mantar ve domalan dilimleriyle hazırlanan bir garnitür. Kümes hayvanı etleri ve dana uykuluk yanında sunulan bu garnitürün adı, Chalon-sur-Saône şehrinden gelmektedir.

chambarand Çiğ inek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi hafifçe preslenmiş, doğal kabuğu yıkanmış bir Dauphiné peyniri. Chambarand Manastırı rahipleri tarafından hazırlanan bu peynir, sekiz cm çapında ve 160 gr ağırlığında bir tekerlek olarak satılır. Düz ve dalgalı renkli bu peynir tatlı ve kremamsı bir tada sahiptir.

chambertin Güzel bir etek ve çok özel kokular sunan en ünlü kırmızı AOC Burgonya şarabı. I. Napoléon'un en sevdiği şaraptır (Bkz. BURGONYA).
► Tarifler: ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI, HOROZ, SIĞIR, SOMON, YABAN ÖRDEĞİ

chambolle-musigny Aynı zamanda *bonnes-mares*'i üreten, Côte de Nuits'nin çok beğenilen bağlarından gelen, yüksek kaliteli, bukeli ve hoş kokulu AOC Burgonya şarabı (Bkz. BURGONYA).

Chambord Besleyiciliği yüksek, özenle hazırlanan, büyük balıkların (küçük sazan, somon, dilbalığı) bölünmeden pişirildiği klasik bir yemeğe verilen ad.

Balık doldurulur ya da kırmızı şarapta hafif ateşte pişirilir. Garnitürü balık köftesi, dilbalığı fileto, balık yumurtası sote, mantar başları, zeytinyağında çevrilmiş domalanlar ve balık bulyonda tatlısu ıstakozunun yanında sunulur.
► Tarif: YILANBALIĞI

Champagne *bkz. 190.-192* sayfalar

Champaigne yöntemi Şampanyanın hazırlanmasını sağlayan işlemlerin bütünü. Öncelikle izin verilen üç bağ çubuğuyla baz oluşturacak şarap ya da cuvée hazırlanır: *Pinot noir*, *pinot meunier* ve *chardonnay*. Sıkma işlemi (geleneksel olarak dört ton üzüm), yaklaşık 20 hektolitrelik üzüm suyu olan tek seferde mayalandırılan şarabı ve ikinci sıkımı ya da birinci kesimi (410 litre) vermesi için bölümlere ayrılır. Ardından bu şıralar klasik yöntemle şaraplaştırılır. Daha sonra beş ya da altı atmosferlik bir basınca yol açacak olan bir karbonik gaz çıktısı yaratmak için fıçıdan şarap çekilir. Şarabın içine çekim likörü (şeker ve maya karışımı) katılarak şişelere konulur: "Köpük tutma" Ardından, sıkmayı (tortuyu gidermek için) gerçekleştirmeden önce, sıra üzerine koymak ve tortuyu ağız seviyesine getirmek için uygulanan çalkalama işlemi gelir. Az ya da çok *dry* bir şampanya elde etmek amacıyla gerçekleştirilen eşitleme ya da bir çıkış likörü (değişen miktarlarda eski şarap, konyak esansı ve şeker karışımı) ekleme işlemiyle tamamlanır. Ayrıca bkz. ŞAMPANYA.

Champeaux 1800'de Paris'te Bourse Alanı'nda Champeaux tarafından açılan ve borsacılarla iş adamları tarafından doyurucu yemekleri ve hızlı hizmeti nedeniyle özellikle yeğlenen restoran. Söz konusu müşterileri kuruluşun kış bahçesinden de yararlanabiliyordu. *Champeaux*, 1903 yılında ilk Goncourt Ödülü'nün verildiği yer oldu. Goncourt Akademisi'nin üyeleri, Grand Hôtel'i terk ettikten sonra ve *Drouant*'a gitmeden önce bir süre burada toplandılar. Restoran 1908 yılında kapandı.

champigny Aralarına kayısı marmeladı doldurulmuş yufkalarla hazırlanan dikdörtgen hamurişi.

Champvallon Bir tabaka soğan ve bir tabaka patates arasında fırında pişirilen koyun kaburgası yemeğine verilen ad.

Bu klasik yemek XIV. Louis dönemine uzanır. Adını, kralın oburluğundan yararlanarak. bir süre Markiz de Maintenon'un (gömlekte kotlet de onun adını taşır) yerini alan metreslerinden birine borçludur.

chanfaïna Kızartılmış koyun ciğeri dilimlerinin toprak bir kaba istiflenmesi ve üstünün, zeytinyağında dövülmüş sarmısak ve çekilmiş tatlı karabiberle kızartılmış domatesle kaplanmasıyla hazırlanan Antiller mutfağına özgü bir yemek.

İspanya'da *chanfaïna* (ya da *xanfaina*), Katalonya'ya özgü, soğan, sivribiber ve çok küçük doğranmış değişik taze sebzelerin kızgın sıvıyağda, taze nane, maydanoz, kimyon ve karabiberle pişirilmesiyle hazırlanan bir sostur. Bu sos kümes hayvanları, beyaz etler ya da ıstakoz parçaları yanında sunulur.

chanoinesse (à la) [Rahibe usulü] Ancien Régime döneminde rahip ve rahibelere borçlu olunduğu düşünülen çok özel bir mutfak titizliğine bağlı olarak, değişik yemeklerin adı (Aynı dönemde "piskopos hayatı", "piskopos gibi yağlı" deyimleri de kullanılırdı). *À la chanoinesse* piliç haşlanır ve süprem sos içinde tatlısu

Champagne

L'ÎLE DE FRANCE BÖLGESİNİN YANINDA BULUNAN CHAMPAGNE, ÜÇ İLDEN OLUŞUR: AUBE, MARNE VE LANGRES İLE BASSIGNY YAYLALARININ BULUNDUĞU YUKARI MARNE. KİREÇLİ DENİLEN HATTA DÜNE KADAR TOZLU TOPRAKLI OLAN ARA CHAMPAGNE YÖRESİ, BATIDAKİ CHAMPAGNE BAĞLARINI, SÜT HAYVANCILIĞININ GELİŞTİĞİ DOĞUDAKİ NEMLİ CHAMPAGNE YÖRESİNDEN AYIRIR.



İkinci mayalanma sırasında, şarap şişelerini çevirmekle sorumlu işçi -bu resimde bir Taittinger şarap mahzeninde- şişedeki çökeltileri şişe tıpasının karşısına getirmek amacıyla sürekli ve düzgün bir biçimde şarap şişelerini döndürmekte.

Champagne'da eski mutfak gelenekleriyle adları hatırlanan şehirler birbiri ardınca sıralanır. Bunlara örnek olarak "*andouillette*" denilen domuz sucuklarıyla ünlü Troyes'u, sirkesi ve hardalıyla meşhur olduğu kadar bisküvi ya da jambonlarıyla ünlü Reims'i, domuz paçası çok tanınmış olan Sainte-Menehould ya da peynirleri çok bilinen Chaource ve Langres'ı sayabiliriz. Bu arada Champagne yöresinin mutfak kültüründe, bölgenin en belli başlı ürünü olan şampanya, çoğu zaman çok etkili olsa ve "Champagne usulü" denilen ve şampanya ya da köpüksüz şarapla pişirilen yemek tariflerini içerse de, her zaman yöresel mutfağın bir simgesi olamaz. Örneğin türlü, domuz yağlı kara hindibalı salata, içinde patates, soğan, beyaz ve kırmızı lahana da bulunan kızarmış soğanlı sıcak salata gibi yemeklerde kırsal alanın etkisi açıktır. Champagne bölgesinin en özgün çizgilerini taşıyan yemeklerden biri olan Sainte-Menhould usulü denilen paça yemeğinde yalnızca domuz paçası değil, genellikle koyun boynu, sığır dili ve kuyruğu, koyun paçası gibi diğer sakatat, hatta kedibalığı kanadı bile bulunur. Bütün bu yiyecekler bir et suyu içinde pişirilir, sonra soğutulur, peksimet ununa bulanıp kızartılır, hardal ve geleneksel bir garnitür olan bezelye püresiyle sunulur.

Günlük mutfak listelerinde domuz mutlaka bulunur. Özellikle adaçaylı domuz kolu, katırtırnağı odununda islendirilmiş Ardenne'in domuz jambonu, Reims jambonu, beyaz renkte bir cins domuz sucuğu olan ve "*boudin*" denilen sucuk ile ünlü "*andouillette*" denilen küçük sucuklar çok tanınır. Bölgenin besi tavukları çok ünlüdür. "Domuz yavrusu derili" denilen ve tavukla kazınmış domuz derisinin yavaş ateşte birlikte pişirildiği yemek gibi özgün tariflere girer. Marne usulü tavuk yemeğindeyse tereyağ ve patates vardır. Balıklar da Champagne yöresinin bütün mutfaklarında çeşitli yemek tariflerine kaynak olmuştur. Champagne şaraplarıyla (köpüklü ya da köpüksüz) pişirilen balık yemekleri 18. yüzyıldan bu yana bilinir. Şampanyalı istiridye ise artık klasik bir yemek olmuştur. Köpüksüz beyaz şarapta hafif ateşte pişirilen turna balığı ise bir bayram sofrası yemeğidir. Ne yazık ki Marne'da bütün talepleri karşılayacak kadar turna balığı artık yakalanamıyor.

Bisküvi ve reçel üretimi pastacılığa göre çok daha çeşitlidir. Reims'in pembe bisküvileri yöresel bir marka olmuştur ama kurabiyeleri, kroketleri, "*nonnette*" denilen baharatlı küçük çörekleri, baharatlı ekmekleri, vanilyalı batonları, "*massepain*" denilen bademli kurabiyeleri ve "*madeleine*" olarak bilinen şekerli çörekleri de unutmamak gerekir.

ÇORBA VE SEBZELER

Çorba, türlü ile "*joute*" ve "*bayenne*"

Çorba bu bölgede çok sevilir. Çoğu zaman süt ya da taze krema katılan baklalı, kuru fasulyeli ya da kuzukulaklı çorbalarla şampanya küspesiyle kokulandırılmış soğanlı çorba yörenin en ünlü çorbalarıdır.

Champagne yöresinin geleneksel bağbozumu yemeği olan besleyici türlüsündeyse kuru fasulye yanında bol miktarda taze sebze bulunur. Türlüye konulan etler ise jambon dilimleri, domuz yağı, küçük sosisler ve isli jambondur. "*Joute*" denilen domuz yağlı lahana köftesi ve "*bayenne*" ya da "*baillinе*" denilen kıyılmış soğan, sarmısak, tuz ve karabiberle suya ya da şaraba salınıp fırında pişirilen kabukları soyulmamış halka halka patatesten oluşan yemeklerde de kırsal alanın etkisi görülür.

BALIKLAR, KABUKLULAR

Balıkçı yahnisi, turna,tatlısu ıstakozu ya da böcek, "*petit gris*" denilen salyangoz

"*Matelote*" da denilen beyaz ya da kırmızı şaraplı balıkçı yahnisi, yılan balığı, küçük turna balığı, sazan yavrusu, küçük çapan balığı ya da yeşil sazan balığı ile bol kokulu otlar gerektirir. Yörelere göre bu yemeğin tarifi değişir. En özgün tarifler arasında Rice şaraplı turna balığı filetosu, patates, yumurta ve tereyağ ile sunulan

turna sucuğu bulunur. Reims'in turna dolması ise bugünlerde pek geçerliliği olmayan bir yemektir. Tatlısu ıstakozu ya da böcek, bugün pek nadir bulunsa da her zaman çok sevilir ve et suyunda pişirilir. Böcekle bir Reims özgün yemeği olan "kraliçe usulü ekmek" demek olan "*le pain à la reine*" de yapılır. "*Petit-gris*" denilen salyangozlar ise bu yörede kremayla hazırlanır.

ETLER

Domuz eti ve şarküteri
Sert bir kabuk altında "*paté*" olarak hazırlanan yiyecekler Champagne yöresinde çok yaygın olup domuz, dana ve tavuk eti gibi çok karışık kıymalarla hazırlanır. Geleneksel olarak 11 Kasım Saint-Martin Günü'nde üst kabuğu kızartılmış kaz *paté*lerinden oluşan ve "*ouyette*" denilen küçük lokma halinde "*paté*"ler yenir. Champagne usulü denilen içlerle "*crépinette*" adı verilen yassı küçük sucuklar ve rosto yapılır. "*Creton*"lu yani domuz yağlı turta da yörenin karakteristik bir yemeğidir.

Sığır, kuzu ve dana
Champagne mutfağında basit bir et kızartması çok karmaşık hazırlıkları gerektirir. Troyes usulü yelpaze biçimli sığır eti (dilim halinde fırında pişirilir), salamuraya yatırılmış sığır butu, tencerede pişirilen ve üstüne peynir konularak fırınlanan dana eskalobu buna örnektir. Sakatat çok sevilir. Reims usulü içi doldurulmuş koyun paçası ya da taze kremalı dana böbrek ve uykuluğu sakatat yemeklerinin tanınan iki türüdür.

Kümes ve av hayvanları
Kümes hayvanlarından yapılan yemeklerde her zaman şarap kullanılır. Reims Dağı'nın ünlü bir kırmızı şarabı olan "*bouzy*", şaraplı horoz ya da tavşan yahnisi hazırlamada, şampanya ise besi tavuğu ve yaban tavşanıyla birlikte kullanılır. Garenne tavşanı ise beyaz şarapta soğan ve Ardenne jambonuyla pişirilir.

PEYNİRLER

14. yüzyıldan bu yana tanınan *Chaource* peyniri hoş kokulu ve yumuşak kabuğu altında kendi de yumuşak bir peynirdir. Aynı yörede külde hazırlanan "*barberey*" ve "*évry-le-châtel*" peynirleri de vardır. Küllü peynirlere Champagne yöresinde "*rocroi*" ve "*ricey*" adlı peynirlerde olduğu gibi çok rastlanır. "*L'igny*" peyniri Trappist rahiplerinin bulduğu bir peynir olup "*le langres*" adı verilen peynir ise sarı-portakal rengi bir kabuğu olan çok lezzetli bir diğer peynirdir. Bunun güçlü tadı "*époisse*" peynirini hatırlatır.

PASTALAR

***Dariole*, *tantimolle* ve turtalar**
Reims şehri tatlılarıyla ünlüdür. Pembe bisküvi denilen meşhur bisküvileri yanında, Reims'liler Aziz-Rémi Günü'nde (1 Ekim) pastacı kremasıyla süslenmiş kırılmış bisküviden yapılan bir cins küçük turta olan "*dariole*"ları özellikle tüketirler. Tatlı listelerinde "*tantimolle*" dedikleri krepleri "*quemeu*"lü denilen sütlü bir cins küçük pasta olan turtaları, pirinçli turta, "*la soupe dorée*" adı verilen içinde tencerede kızartılmış yumurtaların bulunduğu bir cins ekmek, erikli turtalar ve yöresel şarapla hazırlanmış yumurta sarısı, şeker ve şarabın birlikte çalkalanmasıyla elde edilen ve "*sabayon*" adıyla bilinen Champagne usulü krema gibi kokulu kremalar da bulunur.

→

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Köy usulü düz istiridyeler
İSTİRİDYE

Boudin blanc
BOUDIN BLANC

Tavşan *crépinette*
CREPINETTE

***Fromage blanc*'lı tart**
TART

ANA YEMEKLER

◆◆◆

***À la meunière* yılanbalığı yahnisi**
BALIK YAHNİSİ

Şampanyalı jölede piliç
BESİ PİLİCİ

***À l'ardennaise* ekmek kabuğu üzerine ardıçkuşları**
ARDIÇKUŞU

Yaban domuzu kellesi
YABAN DOMUZU

Sainte-Menehould sığır *paupiette*
PAUPIETTE

***Andouillette* ızgara**
ANDOUILLETTE

TATLILAR

◆◆◆

***Bar-sur-Aube* kroketleri**
KROKET

Pirinçli tart
TART



Büyük çoğunlukla "pinot noir" denilen bağ çubuklarının ekili olduğu Montagne de Reims yöresinin bağlarına bakan Ville-Dommange Kilisesi.

◆◆◆

Şaraplar

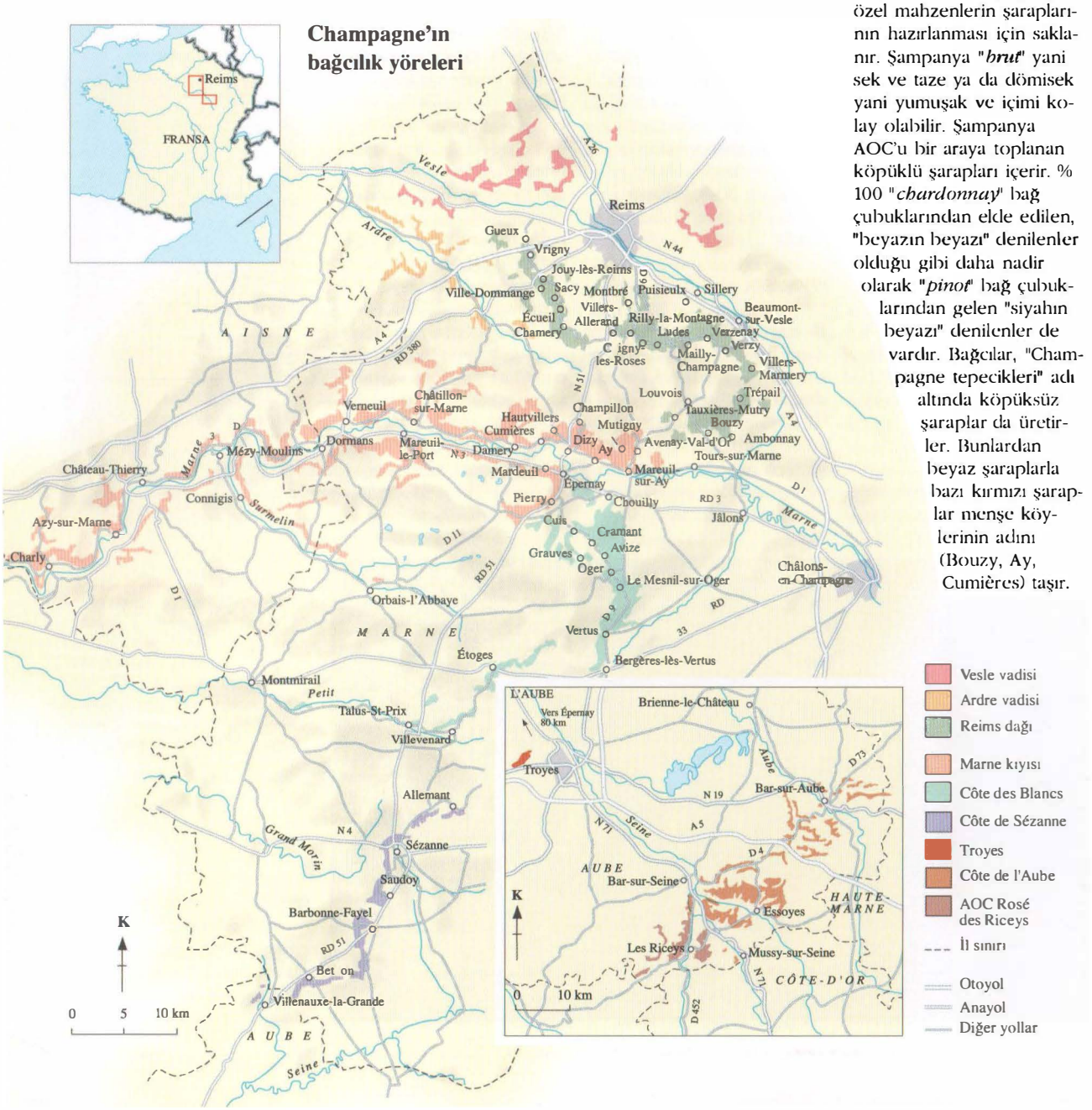
Champagne yöresinin şarabı bugün tanındığı biçimiyle nitelikli bir şarap olmadan önce uzun bir evrim yaşamıştır. Ancak 17. yüzyılda şarap hazırlanmasındaki yöntemlere dom Pérignon bir düzenleme getirebilmiştir. Böylece şarapların kralı, bütün kutlamaların şarabı şampanya doğmuştur.

BÖLGELER, BAĞ ÇUBUKLARI

34 bin hektar araziye yayılmış Champagne yöresi bağları özelliğini toprağını oluşturan tebeşir tabakasından alır. Engebeler ve akarsular dört belli başlı bölgeyi tanımlamamıza izin verir: Montagne de Reims, Épernay yakınındaki beyaz şarap yöresi, Marne Vadisi ve Aube bağları. Her bağ bölgesi, toprağın niteliğini ifade eden bir ürün tasnifine göre sınıflandırılır. Böylece sıradan şarapların % 100'ü "*grand cru*" denilen adlandırmaya hak kazanırken % 90 ile 99'u "*premier cru*" denilen sınıflanmaya girer. Toprak ve sergileme, bir araya gelmeleri şampanyayı oluşturacak olan bağ çubuklarının seçimlerini belirler. Bu bağlamda "chardonnay" bağ çubukları incelik ve içim zevkini, "*pinot noir*" bağ çubukları güç ve sağlam bünyeyi ve "*pinot meunier*" bağ çubukları meyve kokusu ve lezzeti sağlarlar.

YÖNTEMLER

İlkbahardan itibaren, şaraplar ikinci mayalanma için toplanır ve şişelenir. Şarapların toplanmasıyla, her üretici kendisinin şöhretini sağlayan, bağ çubukları ve üretim yılları belli şaraplar üzerinde oynayarak kendi "yılı belirli olmayan" mahzeninde, kendi yöntemiyle üretim yapar. Gerçekten de şampanyanın yıllara göre belirlenmesi ancak çok iyi ürün alınan yıllarda yapılır. Çoğu zaman en iyi şaraplar özel mahzenlerin şaraplarının hazırlanması için saklanır. Şampanya "*brut*" yani sek ve taze ya da dömisek yani yumuşak ve içimi kolay olabilir. Şampanya AOC'u bir araya toplanan köpüklü şarapları içerir. % 100 "*chardonnay*" bağ çubuklarından elde edilen, "beyazın beyazı" denilenler olduğu gibi daha nadir olarak "*pinot*" bağ çubuklarından gelen "siyahın beyazı" denilenler de vardır. Bağcılar, "Champagne tepecikleri" adı altında köpüksüz şaraplar da üretirler. Bunlardan beyaz şaraplarla bazı kırmızı şaraplar menşe köylerinin adını (Bouzy, Ay, Cumières) taşır.



ıstakozu özütüyle yoğunlaştırılan tatlısu ıstakozu kuyruğuyla donatılan tarteletlerle çevrilir. Tatlısu ıstakozu özütü kremalı çorbada ve aynı adı taşıyan *velouté*'de de bulunur. Dana uykuluk ve çırpılıp yağda pişirilmiş ya da haşlanmış yumurtalar ise, kremalı küçük havuçlar ve domalanla süslendikten sonra, üzerine *xérès* şarabı katılmış dana eti sulu sos dökülerek sunulur.
► Tarif: SUFLE

Chantecler Istakoz ve kıskaçsız ıstakozla hazırlanan değişik yemeklere verilen ad. Kabuklular uzunlamasına ikiye bölünür. Üzerlerine köri sosu dökülür ve tereyağda çevrilir. Daha sonra et dilimlenir ve pirinç yatağına yerleştirildikten sonra üzerinde köriyle kokulandırılmış, mantar, karides ve horoz ibiği katılmış Nantua sos dökülür ve gratine edilir.

Aynı adlı başka bir yemek: Nuazet ve omurilik çevresi eti tereyağda çevrilerek, üzerine jülyen doğranmış domalan katılmış portolu sos dökülür ve horoz ibiği batırılmış kuzu böbreği yanında ve kuşkonmaz uçları tarteletleriyle sunulur.

chanterelle Huni biçimli başlığı dilimler halinde çizgili olmayan ama alt kısma doğru plilerle kıvrımlanan bir tür orman mantarı türü. En çok beğenilen türü *chanterelle commun* ya da yumurta mantarıdır (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Bütün türlerinin çok hoş bir kokusu vardır ama ağır ağır pişirilmelidir çünkü harlı ateşte sote edildiğinde sertleşir. Özellikle de et ya da omlet garnitürü olarak kullanılır.

chaource İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu küflü bir AOC Champaigne ve Burgonya bölgesi peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Chaource*, 12 cm çapında ve altı cm kalınlığında, yaklaşık 600 gr'lık (daha küçükleri de vardır) bir silindir biçiminde satılır. Bir kâğıt bantla çevrelenmiş olarak satılan *chaource*, yağ gibi yumuşak ve oldukça beyazdır. Süt tadı ve oldukça meyveli bir kokusu vardır.

Chapel [Alain] Fransız aşçı (Lyon 1937-91). Babası Roger, 1938'de Mionnay'de (Ain), 32 yıl sonra Alain Chapel'in restoranı diye tanınan gösterişsiz, sıradan bir han olan *La Mère Charles*'ı satın almıştı. Genç Alain Chapel çıraklık yıllarını önce Jean Vignard'ın Lyon'daki *Chez Juliette*'inde, sonra da Fernand Point'nın Viyana'daki *La Pyramide*'inde geçirdi. 1960'tan 1967'ye kadar "Fransa turu"nu gerçekleştirdi ve 1972'de "Fransa'nın en iyi iş yapanı" seçildi. Önce babasıyla birlikte, sonra kendi başına çalıştı. 1973'te Michelin üçüncü yıldızı'nı aldı.

charcutière (à la) [şarküteri usulü] İçine jülyen biçiminde kesilmiş kornişonlar eklenen bir Robert sosu (soğan ve beyaz şarap) biçimindeki *à la charcutière* bir sosla servis yapılan ve şarküteri ürünü içeren yemeklere (özellikle sote edilmiş domuz kaburgaları - yaygın olarak "*à la charcutière* kaburga" adı verilen- ama aynı zamanda fırında domuz gerdanı, yassı sucuk, *cromesqui*) verilen ad. Suda ya da kayısı şarküteri usulü yumurtalar sote edilmiş bir yassı sucuk üzerine dizilir ve yoğunlaştırılmış şarküteri sosuyla kaplanır.

chardonnay Burgonya kökenli, yetiştirildiği bölgeye bağlı olarak farklı adlarla bulunan, en kaliteliler arasında yer alan bir beyaz bağ çubuğu: Jura'da *melon blanc*, Yonne'da *roussot*, Côte-d'Or'da *noirien blanc*, Marne'da *épinette*, Alsace'ta *weiss klevner*, *weiss edler* ve *weiss silber*. Montrachet, Meursault, Corton-charlemagne, Chablis ve Pouilly-fuissé gibi çok beğenilen altın sarısı renkli beyaz Burgonya şarapları ve Blancs d'Epernay kıyısının mükemmel şampanyalarını sağlayan amber sarısı tanecikli yoğun salkımlar taşır. Chardonnay dünyanın birçok bağcılık bölgesine mükemmel uyum sağlar.

charentes Çekiciliği özellikle ürettiği ürünlerin kalitesinden gelen Charentes idari bölgesi, Angoumois, Aunis ve Saintonge gibi eski illeri kapsar. Denizden midye, istiridye gibi kavkılılar, kabuklu deniz hayvanları ve balık sağlanır. Bunlarla değişik, kırsal alanlara özgü ya da uzun bir çaba harcanarak yapılan yemekleri çok iyi bilinir. Bu yemeklere örnek olarak çorbası yapılarak ya da "*mouclade*" denen tarzda sunulan istiridye ve midyeyi, içine ekmek içi, sarmısak ve kıyılmış maydanoz doldurulan deniz çakısını ("*cagouilles*" ya da salyangoz gibi), "*palourde*", "yeşil *sourdon*", "*casseron*" (küçük supya), kızartma olarak yenilen ve "*raiteau*" denilen yumuşakçayla hazırlanan yemekleri verebiliriz. Her ne kadar Angoulême'in dar boğazlarında akan Touvre Irmağı artık Clément Marot'nun anlattığı gibi "tabanı alabalıklarla döşeli, kıyıları yılanbalığı ve kerevitlerle dolu" değilse de her çeşit tatlısu balığıyla hazırlanan yemekleri de ünlüdür.

İyi kalite sığır ve koyun eti ve sakatatı, Charentes usulü kavurma, Saintonge usulü dana eti ve dana başı, Angoulême usulü işkembe hazırlanmasında kullanılır. Şarküteri ürünleri de niteliklidir. Her çeşit av hayvanı boldur ve frenküzümü peltesiyle sunulan tavşan yahnisi ya da av kuşlarıyla hazırlanan yahni gibi özgün yemekler yapılır.

Aunis'in nohutu, Marais'nin baklası, fasulye ve barbunya, turp, lahana, çeşitli mantarlar gibi sebzeleri mükemmeldir. Saintonge'un şeftalisi, Saint-Porchaire'in elmaları ve yemeklik beyaz üzümü üreticilerinin yüz akıdır.

Bütün bu nitelikli ürünleri, özellikle güveçte pişirmek için bölgede Normandiya'nın en iyi tereyağlarıyla karşılaştırılabilecek ve köken kontrollü bir tereyağ üretilir. İster keçi (*oléron*) ister inek (*ruffec*) olsun peynirleri de ihmal edilemez. Bu arada lor peyniri (*la jonchée*) ile bir çeşit yoğurt olan "*caillebotte*"u da unutmamak gerekir.

Tatlıları arasında, "*merveille*" denilen bir cins çöreği, reçelli "*cruchade*"ı, peynirli pastayı, çikolatalı

küçük turtaları, bademli ve meyve reçelli turtayı, melekotu likörünü sayabiliriz.

Kırmızı şarapları çok sıradan şaraplardır, beyaz şaraplarıysa özellikle konyak üretiminde kullanılır (Bkz. KONYAK, PINEAU DES CHARENTES).

charlotte *bkz.* şarlot

charmoula Biber ve baharat (*rasü' l-hanut*, defne, kurutulmuş gül goncaları), sirke, bal ve kuru üzüm, bazen havuç, kereviz ve ince kıyılmış yabani sarmısak eklenerek pişirilen bir soğan yahnisi bazlı yoğun ekşitatlı sos.

Sıcak ya da soğuk yenen *charmoula* ızgara etler, özellikle de deve ve av etleri yanında sunulur. Marine balık (palamut, ton, dülgerbalığı) yemeklerinin üzerine dökülür, süzülen balık unlanır ve kızartılır, böylece birkaç gün saklanabilir.

charolais Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler), içi yumuşak, kabuğu doğal pişmiş Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Yaklaşık 200 gr ağırlığında olan *charolais*, beş santimetre çapında ve sekiz santimetre kalınlığında bir silindir biçiminde satılan, yerel keçi peyniridir. Olgunlaştırma düzeyine göre belirginleşen fındıksı kokusuyla, Nisan ve Aralık ayları arasında en iyi lezzete sahiptir ve çok lezzetli bir keçi peyniri olarak bilinir.

charolaise Görece daha ağır, eti uzun süre saklanan, gövdesi daha az yağlı olan kasaplık hayvanlar sağlayan bir sığır ırkı (Bkz. *Sığır Irkları Tablosu*, SIĞIR). Hem Fransa'da hem başka ülkelerde, *charolaise* ırkı genellikle diğer ırklarla melezleştirilerek kullanılır.

Lokantacılıkla, "*pavé de charolais*", ızgara edilerek yenen kalın bir sığır eti parçasıdır.

Bu terim eski zamanlarda, dirseğin üst kısmındaki tendonlar ile kaslardan oluşan ve sebzeli sığır haşlamada kullanılan bir et parçasıydı. Bu parçayı elde etmek için kullanılan kesim yöntemi günümüzde artık kullanılmamaktadır.

▶ Tarif: SIĞIR

chartres (à la) Tarhunotu içeren değişik yumurta ya da et yemeklerinin adı. Kuzu kaburgalar tarhunotuyla hafif ateşte pişirilir ve tarhunotlu et suyuyla kaplanır. Dana filetosu ve nuazet sote edildikten sonra, tarhunotlu et suyu deglaze edilerek üzerine dökülür ve ağartılmış tarhunotu yapraklarıyla sunulur.

À la Chartres yumurtalar katı olarak ya da kalıp içinde pişirildikten sonra üzerine sıcak-soğuk tarhunotlu sos dökülerek, tarhunotu yaprakları ve jölesi ile kaplanır ve bir tost ekmeği üzerinde tarhunotlu ve tarhunotu yapraklı yoğunlaştırılmış et suyuyla servis edilir.

chartreuse Sebzeler, özellikle de hafif ateşte pişirilmiş lahanayla ve etler ya da av etlerinin renk renk katmanlar oluşturacak biçimde üst kubbe biçiminde kalıplanmasıyla hazırlanan bir yemek. *Chartreuse*, benmaride pişirildikten sonra dağıtılır ve servis yapılır. Büyük aşçı Antonin Carême bu yemeği "başlangıçların kraliçesi" olarak tanımlıyordu. Bir zamanlar *chartreuse*, yalnızca sebze içeriyordu. Adını, Bruno tarikatı keşişlerinin benimsediği vejetaryen rejimden almıştı. Günümüzde genellikle, "*en chartreuse* keklik" olarak da adlandırılan lahanalı keklik yemeğine de denir.

En chartreuse yumurtalarsa, hafif ateşte pişirilmiş lahana ve diğer sebzelerle sunulur.

Lahana yerine kuzukulağı ile koku ve ekşilik verilmiş marulla pişirilen balık (örn: Ton) *chartreuse*'ler de gerçekleştirilebilir.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

à la parisienne *sürpriz* chartreuse

"Sekiz büyük yuvarlak domalanı közleyin ya da şampanyada pişirin. Soğuduklarında kabuklarını soyun ve dokuz milimetre kalınlığında uzunlamasına dilimlere bölün. Daha sonra, yüz kadar tatlısu ıstakozu kuyruğu dilimiyle (havuç dilimleri de konulabilir) birlikte tereyağ sürdüğünüz bir kalıbın dibine dizin. Domalan dilimlerini de tatlısu ıstakozu dilimlerinin üzerine Yunan usulü bordür oluşturacak biçimde dizin. Önceden tereyağda çevirdiğiniz ve daha sonra uygun biçimde doğradığınız ince tavuk filetolarını da ekleyin. Bordürün en üstüne, aşağıdaki Yunan usulü bordür ile paralellik oluşturacak bir başka tatlısu ıstakozu tacı oluşturun. Daha sonra domalan artıklarını kıyın, kalıbın dibine serpin. Küçük bir parmak kalınlığında kümes hayvanları köfte harcı yayın ve üzerini Yunan usulü bordür ile kaplayın. Dibi ve çevresi böyle doldurulan kalıbın ortasını kümes hayvanları eti (kemikleri çıkarılmış parçalardan), dana ya da kuzu uykuluk ya da av eti filetolarıyla yapılmış yahni, *à la financière* ya da *à la Toulouse* yahniyle doldurun. Kalıbı üst kısmında altı milimetrelik (1,35 cm) bir kısım kalana kadar yahniyle doldurun. Ardından tereyağ sürdüğünüz yuvarlak bir kâğıt üzerine harç dökerek, altı milimetre kalınlığında ve beş parmak (13,5 cm) çapında bir kapak oluşturun. Bu kapağı garnitürün üzerine koyun (harç altta kalsın). Böylece garnitürün her tarafı harçla kaplanmış olsun. Kâğıdı çıkarmak için üzerine, yalnızca bir saniye süreyle ısıtılmış bir kapak koyarak kâğıttaki tereyağın erimesini, kâğıdın kolaylıkla ayrılmasını sağlayın. Bıçağınızın ucuyla yüzeyi düzleştirin. Böylece tamamladığınız *chartreuse*'ün üzerini tereyağ sürdüğünüz yuvarlak bir kâğıtla kaplayın ve bir buçuk saat boyunca benmariye yerleştirin. Servise hazır olduğunda kalıptan çıkararak servis tabağına aktarın. Üzerini aşağıdaki gibi kaplayın: Üzerine, kenara yakın bir yere beyaz mantarlardan oluşturduğunuz bir buket, ortalarınaysa hilal biçiminde

kestiğiniz *à la Conti* sekiz madalyon filetoyla (yahninin doğasına göre kümes hayvanları eti ya da av etinden) önceden hazırladığınız güzel bir gülü yerleştirin. Tam ortaya güzel bir mantar koyun. İsteğe bağlı olarak glaze de edebilirsiniz ama ben Yunan usulü domalan bordürle karışan kümes hayvanları beyaz eti glaze edilmeden çok güzel bir etki yarattığı için, sade servis etmeyi tercih ediyorum."

domalan sulu chartreuse *likörlü kaz ciğeri ve güvercin* → GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI

ŞEF DENIS'İN TARİFİ

keklik palazı chartreuse

"Öncelikle lahanayı kaz yağı ve büyükçe bir keklik palazıyla hafif ateşte pişirin. Şalgamları ve havuçları, kalınlığı 4-5 mm, bir kenarı 1,5 cm olan kareler halinde doğrayın. Dana köfte harcı hazırlayın. Küçük yuvarlak bir kalıp, mümkünse kenarı oldukça yüksek Anna patates kalıbını alın. Altını ve çevresini dama tahtası biçiminde şalgam ve havuç dilimleriyle süsleyin. Kabın üçte bir yüksekliğini hafif kuru bırakılmış lahanalarla doldurun. Haşlanarak pişirilmiş (en az iki saat) yarı tuzlu domuz yağı parçası yerleştirin. Kızartılmış bir (ya da iki) kekliği parçalara ayırın ve kalıba ekleyin. Üzerini lahanayla kaplayın. Kalıp tam olarak dolmalıdır. Üzerini kapayın ve benmariye yerleştirerek, orta sıcaklıktaki fırında 30-40 dakika pişirin. Fırından çıkarın. Ağır ağır soğumaya bırakın ve kalıptan çıkararak bir servis tabağına aktarın."

œufs moulés en chartreuse → OEUF MOULÉ

Chartreuse (likör) Grande-Chartreuse ormanlarında, Grenoble yakınlarındaki Voiron'da, Chartreux Tarikatı keşişleri tarafından bulunan çok eski bir tarife göre değişik bitkilerden hazırlanan bir likör. İlk formüle 1735 yılında ulaşıldı. Deşifre edildikten sonra ilaç gibi kullanılan bir iksir hazırlandı. 1789 yılında tarikat dağıtıldı. Formül bir süre ortadan kayboldu. İmparatorluk Dönemi'nde, tarifin bir kopyası tesadüfen İçişleri Bakanlığı arşivine gönderildi.

Kimsenin ne olduğunu anlamadığı bu tozlu belge reddedildi ve manastıra geri gönderildi. 1885 yılında, keşişler iksiri yeniden üretmeye başladı. Bir yandan da bir "yeşil likör" hazırladılar.

Günümüzde *chartreuse*'ler, % 71 Vol. alkol oranında bir "bitkisel iksir", % 55 Vol. alkol oranındaki bir *chartreuse* ve daha tatlı olan % 40.Vol. alkol oranındaki sarı *chartreuse* (1840 yılında yaratıldı) olarak üretilir. İspanya'daki ikinci sürgün dönemlerinde (1903-1929 arası) keşişler, Tarragone likörlerini üreterek bu adla sattılar.

Chartreuse 'ün bileşimi hâlâ bir sırdır ama melisa, çördükotu, melekotu yaprakları, kabuk tarçın, küçük hindistancevizi kabuğu ve rengini veren safran içerdiği bilinmektedir.

chassagne-montrachet Côte de Beaune'un, üç büyük bağ çubuğunu ve 18 *premier cru*'yu gruplayan kırmızı ve beyaz AOC şarabı. Beyazlar sek, güçlü bukeli, yumuşak ve ağızda uzun süre kalıcıdır. Diğer Côtes-de-beaune şaraplarından daha sert ve daha yoğun olan kırmızılar bazı *côtes-de-nuits* şaraplarını hatırlatır (Bkz. BURGONYA).

chasse-marée [balık arabası] 13. yüzyıldan beri, Normandiya ve Picardie kıyılarından gelen deniz balıklarını, özellikle de istiridyeleri, büyük bir tüketim merkezi olan başkent Paris'e, Balık Hali'ne mümkün olduğunca çabuk ulaştırmada kullanılan nakliyat aracı. Balık arabalarının yollarda geçiş önceliği vardı. Atlarının boynuna asılı çanlardan, yaklaştıkları anlaşılırdı. "Deniz taşımacıları" tarafından getirilenlere "av istiridyeleri" denirdi. Buna karşılık daha ucuza satılan "nehir istiridyeleri", Seine'de yol alan gemilerle gönderilirdi.

chasseur Geleneksel olarak yağsız domuz etiyle domuz yağından hazırlanan ama ince çekilmiş sığır kıyması ve domuz yağıyla da hazırlanabilen küçük (250 gr'dan az) katkısız sosisler. Hızlı kuruyan, soğukta füme edilen *chasseur* (ya da *chasseur* sosisi) altın renkli iştah açıcı bir görünüme sahiptir.

chasseur (yemek) Mantar, yaban sarmısağı, beyaz şarap ve domates sosuyla sunulan, sote et (böbrek, madalyon ya da yuvarlak et dilimleri, dana kaburga ama özellikle de piliç) yemeklerine denir. Aynı sos, yanında sote edilmiş kümes hayvanları ciğeriyle, haşlanmış ya da sahanda yumurtaların yanına da yakışır ve bir omletin içine de konulabilir.

Klasik mutfakta, av eti püresinin yer aldığı değişik yemeklere de (çorba, lokmalar, kiremitte yumurta) "*chasseur*" adı verilir.

▶ Tarifler: DANA, PİLİÇ, SAKATAT, SALPICON, SOS, SOTE

château Adı genellikle yanıltıcı olan, şarap üretiminde uzmanlaşmış Bordeaux işletmesi. Burada söz konusu olan, görkemli bir ev değil, çevresi bağlık alanlarla çevrili güzel bir köy evidir.

Burgonya iklimi gibi, *château* da şarabını bölgenin tek bir bağından elde ettiği üzümlerle üretir ve bu şarap genellikle *millesime*'dir. Bölgedeki kayıtlara geçmiş iki binden fazla *château*'nun yalnızca iki yüzü resmi sınıflandırmalara girmiştir.

"*Château*" sözcüğünün ardından bir ad geldiğinde, Bordeaux'ya özgü bir şarap markası anlamına gelmektedir.

château (yemek) Varil biçiminde hazırlanmış ve tereyağda pişirilmiş, çiğ ya da genellikle küçük domuz ya-

ğı parçaları içeren açık renk sos içindeki (önceden ağartılmadan) patates yemeği (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES). *Pommes château, Béarnaise* sos içindeki ızgara *chauteaubriand*'ın geleneksel garnitürünü oluşturur. Birçok garnitür (*maraîchère, Orloff, Richelieu* vb) içinde yer alır.

château-ausone Saint-Émilion'un ilk 12 *grand cru*'sundan biri olan yüksek nitelikli, içimi kolay kırmızı Bordeaux şarabı. Geleneğe göre Latin şair Ausonius'un 4. yüzyılda yaşadığı villanın yerinde bulunan bağlardan elde edilen şaraba denir.

château-chalon Jura'nın, *clavelin* adı verilen 62 cl'lik şişelerde satılan, altın yaldızlı amber rengi, son derece prestijli sarı AOC şarabı (Bkz. FRANCHE-COMTÉ).

château-cheval-blanc Saint-Émilion'un 12 *grand cru*'sundan biri olan kırmızı Bordeau şarabı. "Pomerol" adlandırmalı bölgeye çok yakın olan bağlar, Bordeaux'nun üç büyük bölgesinin toprağının ve bağ çubuklarının özelliklerini taşır (Bkz. BORDELAIS).

château-d'Yquem Dünyanın en iyi likörsü beyaz şarabı olarak kabul edilen ve "soylu olgunlaşma" adı verilen dönemini tamamladığında, tane tane toplanan üzümlerden elde edilen Sauterne Komünü'nün beyaz Bordeaux şarabı (Bkz. BORDELAIS).

château-grillet Rhône Vadisi'ne özgü, eşsiz bukeli, çok kaliteli bir beyaz AOC şarap. Köken kontrollü adlandırmadan yararlanan en küçük (iki buçuk hektar) bağdır (Bkz. LYONNAIS).

château-haut-brion Nadir kalitede bukesiyle, tananlı ve etli, kırmızı Bordeaux şarabı. 1855 sınıflandırmasında "*premier cru*" ibaresi taşıyan tek sert şarap olarak, Bordeaux'nun en yaşlı şaraplarından biridir (arşivler 16. yüzyıla kadar dayanmaktadır). *Château haut-brion*, az miktarda kaliteli, *dry* beyaz şarap da üretir (Bkz. BORDELAIS).

château-lafite-rothschild Yukarı Médoc'ta, Pauillac köyüne yakın küçük bir tepe üzerindeki bir bağ tarafından üretilen, 1855 sınıflamasında ilk dört Médoc *premier cru*'sundan biri olan, aynı zamanda hem yumuşak hem sıkı, son derece aristokratik bir kırmızı Bordeaux şarabı (Bkz. BORDELAIS).

château-latour Pauillac köyüne yakın, toprağı özellikle kuru ve çakıllı küçük bir tepe üzerindeki bir bağ tarafından üretilen, ilk dört Médoc *premier cru*'sundan biri olarak sınıflandırılan, eşsiz bukesiyle, mükemmel bir kırmızı Bordeaux şarabı (Bkz. BORDELAIS).

château-margaux Bordeaux'nun ilk *grand cru*'su olarak sınıflanan, içimi son derece kolay, istisnai, kadifemsi ve ahenkli, kaliteli ve soylu şarap (Bkz. BORDELAIS).

château-mouton-rothschild Her yılın etiketinde farklı bir tanınmış sanatçının resmi bulunan, 1973 yılından beri Médoc'un ilk dört Médoc *premier cru*'sundan biri olarak kabul edilen, dünya çapında beğenilen kırmızı Bordeaux şarabı (Bkz. BORDELAIS).

château-pétrus Mücevheri olduğu Pomerol komününde üretilen, domalan kokulu, bukeli, muhteşem bir kırmızı Bordeaux şarabı (Bkz. BORDELAIS).

chateaubriand [Şatobriyan] Filetodan kesilen üç cm kalınlığındaki son derece gevrek sığır eti dilimi. *Chateaubriand* ızgara yapıldıktan ya da tavada kızartıldıktan sonra bir sosla (en klasiği *Béarnaise* sostur) servis edilir.

"*Château*" sözcüğü lokantacılıkta, aynı boyutlarda bir etin *pommes château* ile *chateaubriand* gibi servis edilmesi durumunda kullanılır.

Eskiden *chateaubriand* sığır filetosundan yapılıyor, beyaz şarap ve donuk sos içinde ıslatılan yabani sarmısağa tereyağ, tarhunotu ve limon suyu eklenerek ve buharlaştırılarak yoğunlaştırılmış sos içinde servis ediliyordu.

châteauneuf-du-pape Papa'nın Avignon'daki yazlık evinin yakınlarındaki kıraç topraklar üzerine kurulu bir bağda üretilen, Güney Rhône Vadisi'nin kırmızı AOC şarabı (zaten mükemmel olan beyaz, orta düzeyde üretilmektedir).

châtelaine (à la) [Şato sahibesi usulü] Garnitürü oldukça basit bazı yiyecekler olan değişik yemeklere denir. Yumurtalı yemekler için, *à la châtelaine* garnitür kestane, etler içinse enginar tabanı kullanılır. Büyük et parçaları yanında, Soubise kestane püresi doldurulan enginar tabanı gratine edilir ve hafif ateşte pişirilmiş marullar ve *pommes noisettes* ile birlikte sunulur. Beyaz sos içinde bekletilmiş ve sote edilmiş küçük et parçaları yanında, buharda pişirilerek, *pommes noisettes* ile birlikte sunulur.

Enginar tabanları dörde bölünerek tereyağda sote edildikten sonra, soyulmuş küçük domatesler, hafif ateşte pişirilmiş kereviz kalbi ve *pommes château* ile birlikte sunulabilir.

chauchat Tam ya da fileto halinde, haşlanmış ve pişirme suyuyla hazırlanmış bir beşamelle kaplanmış, yumurta sarısı ve tereyağla terbiye edilmiş bir balık (dilbalığı, çivisiz kalkan balığı, mezgit) yemeği. Garnitür, suda pişmiş patates yuvarlaklarından basit bir bordürdür.

chaud-froid [sıcak-soğuk] Sıcak hazırlanan ama soğuk sunulan yemeğe denir. *Chaud-froid*, parçaları soğutulduktan ve kahverengi ya da beyaz sosla kaplan-

dıktan sonra jöleyle parlaklık verilen bir kırmızı et, kümes hayvanı eti, balık ya da av hayvanı eti olabilir.

Büyük Perhiz döneminde *chaud-froid* yemekler fazlasıyla basitleştirilmiş ama lezzetlerini korumuş ve fazlasıyla dekoratif nitelik kazanmışlardır.

Chaud-froid sosla kaplanmış kümes hayvanları ya da av eti parçaları domalan dilimleri, yuvarlak dilimlenmiş katı pişmiş yumurta, *langue écarlate* sosu vb ile donatıldıktan sonra, az miktarda jelatin içeren, dolayısıyla çok daha ince olan son derece şeffaf bir jöleyle parlatılır.

Yüzler Kulubü üyesi bankacı François Brocard bu sözcüğün etimolojisi üzerine çok derin bir araştırma yapmıştır. 1855 yılında, Pompei harabelerinde bulunan bir vazonun üzerinde *calidus frigidus* sözcükleri okunmuş, bu durum sözcüğün Roma kökenli olduğunu kanıtlama ihtimali doğurmuştur. 1759 yılında, Mareşal de Luxembourg, 1774 yılında kraliyet aşçılarının tatlı şefi olan bir Chaufroix sayesinde bu yemeği keşfetmiştir.

Chaud-froid tarifleri, 19. yüzyıl başlarında, Alexandre Grimond de La Reynière, Antoine Beauvilliers ve Antonin Carême tarafından herkese sunulmuştur. Bununla birlikte, yüzyıl sonunda birkaç burjuva mutfağı kitabında sözleri edilir olmuştur. Sonuçta bu terimin kökeni belirsiz kalmıştır.

beyaz sakatatlar, yumurtalar ve kümes hayvanları için beyaz chaud-froid *sos, kümes hayvanları için beyaz* chaud-froid *sos, değişik etler için sıradan kahverengi* chaud-froid *sos, balıklar ve av etleri için kahverengi* chaud-froid *sos* → SOS

chaud-froid *piliç* ballottine → BALLOTTINE [BOHÇA]

chaud-froid *piliç*

1,8-2 kiloluk bir pilicin içini temizleyin, tütsüleyin ve bağlayın. Bir adet ikiye yarılmış dana ayağı ve yarım kilo tavuk kanadı ucunu ayrı sularda üç dakika ağartın. Soğutun ve süzün. İki soğan, iki diş sarımsak, üç havuç ve yarım kırmızı dolmalık biberi soyup temizleyin. Üç beyaz pırasayı iyice yıkayın. Her soğana iki karanfil saplayın. Sarmısakları bıçakla ezin. Dana ayağı, kanat ve piliç sakatatlarını suya koyun. Kaynatın, köpüğünü alın ve sebzelerle birlikte, bir garnitür demeti, beş karabiber tanesi ve tuz ekleyin. Bir saat hafif ateşte kaynatın. Etleri çıkarın ve pilici koyun, bir saat daha hafif ateşte kaynatın. Pilicin derisini çıkarın ve filtre ettiğiniz bulyon içinde soğumaya bırakın. Üç jelatin yaprağını şişene kadar soğuk suda bekletin. Yarım demet tarhunotunu bulyonun içine atın ve bulyonu 40 cl'ye inene kadar buharlaştırın. Jelatini de ekleyin. Bir yandan karıştırarak 30 cl sıvı krema, ardından bir yumurtanın sarısı ve yarım limon suyu katın. Bir servis tabağına bu sostan ince bir tabaka yayın ve donması için tabağı buzdolabına koyun. Pilici sekiz parçaya bölün ve butların üst kemiklerini çıkarın. Piliç parçalarını tek tek soğuyan sosa batırın ve alüminyum kâğıt üzerine konmuş bir ızgaranın üzerine yerleştirin ve yarım saat buzdolabında bekletin. Daha sonra ikinci ve üçüncü kez *chaud-froid* sosla kaplayın ve her işlem arasında buzdolabında bekletin. Çamfıstığı ve birkaç tarhunotu yaprağıyla süsleyin. Beş altı saat soğuk bir ortamda bekletin ve çok ince doğranmış taze fasulye salatası ya da bol çeşnili semizotu salatasıyla servis edin (Bkz. 199. sayfadaki fotoğraf).

chaud-froid *somon*

Somon parçalarını (ya da dilimlerini) *chaud-froid* sos olarak kullanacağınız bol aroma katılmış balık füme içinde kısık ateşte haşlayın. Dilimler piştiğinde (biraz sert kalmalılar) füme içinde soğumaya bırakın. Sonra bir ızgara üzerinde süzün. Elekten geçirdiğiniz fümeyle *chaud-froid* sos hazırlayın ve somon dilimlerini aralarda buzdolabına yerleştirerek üçer kez sosla kaplayın. Son uygulamadan sonra, domalan dilimleriyle (ya da siyah zeytinle) ve ince yeşil dolmalık biber dilimleriyle süsleyin. Üzerini çok hafif bir jöleyle parlatın.

chaud-froid *sülün*

Bir sülünü tencerenin içinde hafif pembe kalacak kadar pişirin. Dört ya da altı parçaya bölün. Derisini çıkarın ve tamamen soğumaya bırakın. Yaklaşık bir saat buzdolabına koyun. Av eti suyunu domalan esansıyla aromatize ederek bir *chaud-froid* sos ve Madeira şarabıyla aromatize edilmiş bir jöle hazırlayın. Soğuyan et parçalarını bir ızgaranın üzerine yerleştirin. *Chaud-froid* sosla kapladıktan sonra, diğer işlemlere geçmeden önce tekrar buzdolabına koyun. Süsleme malzemelerini (domalan parçaları, tarhunotu yaprakları, ince doğranmış havuç ya da yeşil biber, ince doğranmış katı haşlanmış yumurta vb) hazırlayın. Sülün parçalarını süslemeden önce her malzemeyi tek tek jöleye batırın. Parlatma işlemini bitirmek için kalan jöleyi sülün parçalarının üzerine dökün ve hepsini buzdolabına kaldırın. Ardından servis tabağına alın ve kıyılmış jöle parçalarıyla donatın.

chaudin Değişik şarküteri ürünlerini kaplamak için kullanılan, domuzun kalın barsağının bir bölümü. *Chaudin*, domuzun ince barsağıyla karıştırılarak *andouille* ve *andouillette* hazırlanmasında kullanılır.

chaudrée Küçük vatozlar, dilbalıkları, küçük mürekkep balıkları, bazen yılanbalığı parçaları, benekli kırlangıçbalıkları vb gibi balıkların, misket şarabı, tereyağ, kekik, defne yaprağı, az miktarda sarmısakla pişirildikten sonra, dilbalığı gibi sert balıklarla bir tencereye alınmasıyla hazırlanan Vendée ve Saintonge kökenli balık çorbası.

"*Chaudrée de Fouras*", ayrı sunulan balıklar çıkarıldıktan sonra bulyonun köy ekmeği dilimi üzerine dökülmesiyle servis edilir: Bu antik balık çorbası bütün Charente kıyısına yayılmıştır.

Boulon kıyısının "*caudière*"i ve Berck'in "*caudrée*"si kuzey kıyılarının birbirine çok benzeyen çorbalarıdır.

Kanada'nın Fransızca konuşulan bölgelerinde bu

sözcük balık ve deniz ürünleri bazlı, soğan, kereviz ve patates eklenen, *chaudrée de myes* (New England'ın *clam chowder*'ının eşdeğeri) gibi yoğun bir çorbadır.

chaudrée gaspésienne

125 gr ince dilimlenmiş tuzlu domuz yağını doğrayın. Bir tencerede hafif ateşte hafifçe kızartın. Üzerine tabakalar halinde 200 gr kurutulmuş morina balığı, 200 gr kurutulmuş morina balığı yanak eti, 250 gr verev dilimlenmiş patates ve 125 gr kıyılmış soğan yerleştirin. Tuz ve karabiber attıktan sonra üzerini örtecek kadar suyla 45 dakika hafif ateşte pişirin. Çok sıcak servis edin.

chaudrée saintongeaise

50 gr tereyağda 100 gr soyulmuş ve kıyılmış sarmısak, iki soyulmuş ve kıyılmış yabani sarmısak, kıyılmış düz maydanoz ile tarhunotu ve karabiberi kavurun. Yarım litre beyaz şarap ve yarım litre balık özü ve bir garnitür demeti ekleyin. Bir saat pişirin. Büyük bir tava içinde, sertliklerine göre, 200 gr dilimlenmiş deniz yılanbalığı, 200 gr küçük vatozlar, 200 gr dilbalığı, 200 gr çivisiz kalkanbalığı ya da yıldızlı pisibalığı, 200 gr küçük mürekkep balıkları (*casseron*) ve 200 gr kıskaçsız ıstakozu zeytinyağında kızartın. Pişirme işlemini balık özünde, yine aynı sırayla 3-4 dakika tutarak tamamlayın. Sonunda önceden ısıtılmış 160° C'lık fırına sürün. Pişirme suyunu 200 gr tereyağla yoğunlaştırın. Hafif tereyağ ve sarmısak sürülerek fırında kızartılmış küçük krutonlarla servis edin.

chausson Bir hamurun daire biçiminde açılarak ortasında meyve harcından bir garnitür, geleneksel olarak elma garnitürü konularak ikiye katlanmasından meydana gelen ve ılık ya da soğuk servis edilen bir yiyecek.

Chausson'lar tuzlu da olabilir. Küp biçiminde doğranmış değişik garnitürlerle (balık, kümes hayvanları eti, av hayvanları eti, jambon, mantarlar vb) ordövr ya da başlangıç olarak, çok sıcak servis edilir (Bkz. EMPANADA, RISSOLE).

chausson: *hazırlama*

Bir yufka hamurunu üç mm kalınlıkta açın. 5-15 cm çapında daireler kesin. Dairenin bir yarısına kenarlara gelmeyecek biçimde oldukça kuru bir garnitür koyun. Hamurun diğer boş kısmını katlayın ve kenarlarına bastırarak yapıştırın. Bıçağın ucuyla şekiller yapın ve yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında pişirin.

chausson de Paul Reboux

İki bardak un, 100 gr tereyağ, 15 gr tuz ve esneklik verecek kadar suyla bir hamur hazırlayın. Bir süre yoğurun ve iki saat dinlendirin. Bir merdane yardımıyla bir cm kalınlıkta açın. Bir bardak ya da tas yardımıyla daireler kesin. Her birinin ortasına çekirdekleri çıkarılmış ve şekerde yuvarlanmış kiraz koyun. *Chausson*'ları ikiye katlayın ve kenarlarını yapıştırın. Kızgın yağda kızartın. Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

elmalı ya da erikli chausson

250 gr çekirdekleri çıkarılmış kuru eriği ılık suda ve 50 gr kuşüzümünü bir bardak romda bekletin. Bir tencere içine kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş dört elma, yarım bardak su ve 50 gr toz şeker koyun. 20 dakika pişirdikten sonra sebze değirmeninden geçirin. Karışımı suyu süzdürülmüş üzümle birlikte bir tencereye koyun ve 30 gr tereyağda, hafif ateşte pişirerek suyunu giderin. Süzdüğünüz erik kurularını başka bir kapta 10 cl açık çay, 50 gr şeker ve bir limon kabuğu rendesiyle karıştırdıktan sonra 10 dakika süreyle hafif ateşte pişirerek değirmenden geçirin. Bu karışımı da hafif ateşte ağzı açık olarak kurutun. Fırını 225° C'ye ısıtın. Hamuru unlu bir zemin üzerinde merdaneyle açın. Her biri 15 cm çapında sekiz daire kesin ve hafif çekiştirerek uzatın. Kenarlarını çırpılmış yumurtaya batırılmış fırçayla ıslatın ve bir yarısına birbirine karıştırmadığınız elma ve erik karışımından koyun. Hamuru katlayın ve kenarlarına bastırarak yapıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dizdikten sonra üzerine çırpılmış yumurta sürün. Hamurun üzerine baklava dilimi biçiminde çizikler atın. Yaklaşık 25 dakika fırında tuttuktan sonra çıkarın ve üzerine pudra şekeri serperek ılık ya da soğuk servis edin.

chausson au pruneaux Erik kurusu kremasıyla doldurulmuş tatlı hamurdan yapılan Viyana usulü tatlı. Gevrek olan bu tatlının içi dolgulu bisküviye benzer. Viyana tatlıları ve bisküvi tarihine yarı yolda giren *chausson au prueaux*, erik kurusu üreten bütün bölgelerde yaygındır.

chausson napolitain Meyve şekerlemeleri ya da küp biçiminde doğranmış meyve şekerlemeleriyle zenginleştirilmiş pastane kreması ile badem ezmesi karışımıyla (Napolitain kreması) doldurulan Viyana usulü tatlıların genel adı. Hepsi aynı ilkeye dayanan, genellikle çörek hamuruyla yapılan çok sayıda çeşidi vardır.

cheesecake En beğenilen tarifi New York'a özgü geleneksel Yahudi tarifi olan, beyaz peynirle hazırlanan bir Amerikan pastası. Sıkıştırılmış kremaya benzeyen *cheesecake* için, öncelikle kırıntı halinde ufalanmış kuru bisküvilerin tereyağ ve şekerle karıştırılmasıyla bir hamur hazırlanır. Bu hamur bir tart kalıbına yayıldıktan sonra üzerine, *cream cheese* (ABD'de üretilen yoğun bir beyaz peynir), yumurta ve şeker karışımı dökülür. Fırında pişirildikten sonra, soğutulur

▶

Chaud-froid *piliç, semizotu ve roka salatasıyla*

Tarifi için 197. sayfaya bakınız



ve kalıptan çıkarılır. Bu pasta genellikle üzeri taze meyvelerle süslenerek ya da kırmızı meyvelerden yapılma bir sos akıtılarak servis edilir.

cheilly-les-maranges Côte-d'Or'un güneyinden gelen ve genellikle *"côte-de-beaune"* ya da başka yerel şaraplarla karıştırılarak *"côtes-de-beaune-village"* adıyla satılan, beyaz ya da kırmızı Burgonya AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

chemise (en) *bkz.* gömlekte

chénas *bkz.* Beaujolais üzümü

chenin blanc *Plant d'Anjou, blanc d'Anjou, plan de Brézé, pinet d'Anjou, pinot de la Loire, d'Anjou* ve *de Savennières* adıyla da anılan Anjou kökenli bir bağ çubuğu. *Chenin blanc*, orta büyüklükte, altın sarısı, gevrek, yoğun etli ve şekerli, sulu taneciklere sahip, oldukça yoğun salkımlardan oluşur. Aralarında *coteaux-du-Layon, coteaux-de-Samour, bonnezeaux* ve *quarts-de-chaume*'un da bulunduğu tatlı şaraplar üretilmesine olanak sağlar. *Chenin blanc, coteaux-de-la-Loire* ve *savennières* kuru ve özlü şaraplarının ve Tourrine'in köpüklü şaraplarının üretilmesinde de kullanılır. Bu bağ çubuğu dünyanın başka bağcılık bölgelerine çok iyi uyum sağlar.

cherry brandy Çekirdekleriyle birlikte ezilmiş kiraz püresinin alkolde bekletilmesiyle elde edilen kiraz likörü. İngiliz kökenli olan tatlı, hafif şurubumsu, yakut kırmızısı *cherry* (İngilizce "kiraz") ya da *cherry brandy* sindirimi kolaylaştırıcı olarak içilir (Bkz. SHERRY).

Günümüzde iki tip kirazla hazırlanır: Koyu renkli ve şekerli *guigne* ve daha asitli ve daha kokulu *griotte* kirazları. *Cherry marasquin*'e ve *guignolet*'ye yakındır.

cheshire İnek sütünden üretilen (% 45 yağlı maddeler), pişirilmeden preslenen, portakal rengine boyanan ve doğal kabuğu yağlanan İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 35-40 cm kalınlığında, 22-40 kilo ağırlığında bir silindir biçiminde satılmaktadır.

Cheshire Kontluğu kökenli olan *cheshire*, en eski İngiliz peyniridir. Az baharatlı bir tadı vardır. Uzun süre arıtıldığında (iki yıla kadar) daha belirgin bir tada ulaşır. Bu özel tat, ineklerin otladığı otlaklardaki tuz birikintilerine bağlıdır.

Üç çeşidi vardır: Kırmızı (en çok bilinen), beyaz ve mavi (oldukça nadir).

Geleneksel (ekmeğin üzerine peynir konmasıyla hazırlanan) *welsh rarebit*'in hazırlanması için mutlaka gereklidir.

chester Fransa ve Belçika'da, İngiliz *cheshire* ve çedar peynirlerine İkinci Dünya Savaşı sonrasında Castres'de uygulanmaya başlayan çedarlaştırma ilkesine göre üretilen aynı tip Fransız peynirlerine verilen ad (Bkz. CHESHIRE, ÇEDAR).

cheval (à) Izgarada pişirilmiş küçük sığır eti (*steak*, hamburger, antrikot) parçaları üzerine bir ya da iki tane, tavada pişmiş yumurta eklenmesine verilen ad. *"Anges à cheval"* (İngilizce'deki *angels on horseback*'in tam çevirisi) tanımıysa, ızgarada pişirildikten sonra bir dilim domuz yağı bulunan tostun içine yerleştirilen istiridye için kullanılır.

chevalière (à la) Çok zahmetli, dekoratif iki ayrı yemeğe verilen ortak ad. Biri dilbalığıyla, diğeri yumurtalarla hazırlanır. Dilbalığı filetoları haşlanır, tatlısu ıstakozu eti ile hazırlanmış balık harcı üzerine dizilir ve çevresi midyeler, haşlanmış mantarlar ve *sauce américaine*'e bulanmış tatlısu ıstakozu kuyruğuyla süslenir. Yumurtalarsa, *velouté* içinde mantar, böbrek ve horoz ibiği içeren bir garnitürle servis edilir.

cheverny Bazen köy yöntemleriyle işlenen, VDQS etiketli, meyveli kırmızı ya da taze roze, Val de Loire şarabı (Bkz. TOURAINE).

Chevet [Germain Charles] Fransız lokantacı ve yiyecek satıcısı. (?-Paris 1832). Chevet, Paris'te Palais-Royal'de bir dükkân açtı ve İmparatorluk döneminde ünlenen bir aşçılar hanedanı kurdu. Grimod de La Reynière, Balzac, Rossini ve Brillat-Savarin gibi ünlülerin sık sık uğradığı ve av etlerinden, kaz ya da ördek ciğerinden, balıklardan, kabuklu deniz hayvanlarından hazırlanan yemekler, pateler yapılan lokantası uluslararası bir ün kazandı. Kendinden sonra gelenlerde aynı ünü korudular. 1844'te, Paris'te ünlü olan bir başka aşçının kızı olan Heriette Félicité Corcellet, bir Chevet ailesi üyesiyle evlendi.

chevret Keçi sütünden ya da yarı yarıya keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu doğal ve mavimsi, Alp Dağları'na özgü bir peynir. 150-200 gr ağırlığında bir kare ya da dikdörtgen biçimlidir. Çok güzel, fındıksı bir kır kokusu taşır.

chevreuil (en) Av eti gibi pişirilen ve sunulan kasaplık etlere verilen ad. Kuzu omurilik çevresi eti ve nuazet, marine edildikten sonra süzülür, tereyağda sote edilir ve bir biberli sos ve kestane püresiyle servis edilir. Küçük sığır filetoları, at eti kızartmaları ve koyun butu *"en chevreuil"* hazırlanır (temizlenir, tütsülenir, marine edilir ve kızartılır, av eti için kullanılan soslarla servis edilir).

chevreuil (sos) *"En chevreuil"* pişirilen av eti ya da etlerin yanında sunulmak üzere hazırlanan İngiliz mutfağına özgü bir sos (*roebuck sauce*).
▶ Tarif: SOS

Chevreuse Klasik mutfağın değişik yemeklerinin genel adı. Kuzu nuazet ve omurilik çevresi eti için kul-

lanılan *Chevreuse* garnitürü, *pommes noisettes* ve *duxelle* mantarı garnitürlü enginar tabanı üzerinde tereyağlı domalan dilimlerini bir araya getirir. Et parçaları Madeira şaraplı ve donuk soslu sosa batırılır. *Chevreuse velouté*, krema haline getirilen kümes hayvanları eti frenkmaydanozu yaprakları eklenerek hazırlanır. *Cheuvreuse* omlet, tereyağda kavrulmuş kıyılmış soğanlı frenkmaydanozu ve ağartılmış frenkmaydanozu karışımıyla doldurulur. *Chevreuse* yumurta ise, fırın tepsisinde, üzerine rendelenmiş peynir serpilerek, çevresi bol taze fasulye püresiyle sarılarak pişirilir. Sebzelerin kullanılması bu yemeklerin adını açıklamaktadır çünkü Chevreuse Vadisi 18. yüzyıldan bu yana sebze yetiştiriciliğiyle tanınmaktadır.

chevrotin des Aravis Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı sıkıştırılmış, kabuğu doğal yıkanmış Savoie peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Dağ evlerinde üretilen *chevrotin des Aravis* 12 cm çapında, dört cm kalınlığında, 500-700 gr ağırlığında, küçük bir silindir biçimindedir. Çok aromalı olan tadını, keçilerin yediği dağ çiçeklerine borçludur.

chèvroton du Bourbonnais Keçi sütünden üretilen (% 45 yağlı maddeler), içi yumuşak ve doğal kabuklu bir Bourbonnais peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 6-8 santimetre çapında ve 5-6 santimetre kalınlığında, ucu kesik küçük bir koni biçiminde sunulur. Bu peynirin kremamsı ve fındıksı bir lezzeti vardır.

chianti Toscana'da üretilen, genç içilen, sıradan kalitede olanları sepet kaplı uzun şişelerde (*fiasco*), en iyi *cru*'lardan hazırlanan Bordeaux tipi olanları ise *millesime* şişelerde satılan İtalyan şarabı.

En iyi *cru*'lardan üretilen *chianti classico*'lar Floransa ve Siena arasındaki çok dar bir bölgeden gelir: Altın yaldızlı zemin üzerinde siyah bir horoz içeren damgasından tanınır. "*Toléré*" olarak tanımlanan diğerleri, farklı miktarlarda katılımı olan altı bölgeden gelen çok daha kapsamlı bir üretimdir.

Chiboust On dokuzuncu yüzyılda Paris'teki Saint Honoré Sokağı'nda kurulan pastane. 1846 yılında bulunduğu semti ve fırıncılar ve pastanecilerin kutsal patronunu aynı anda onurlandıran Saint-Honoré'yi yarattı.

Bu pastanın yanında sunulması geleneksel hale gelen *chiboust* kreması, genellikle vanilyayla kokulandırılan, krema makinesiyle ısıtılarak hafifletilen bir pasta kremasıdır.

► Tarifler: CHOU, PASTA KREMALARI

chicha Latin Amerika'da, özellikle de Peru'da tüketilen alkollü bir içki. Kadınların ayakları altında tekrar tekrar ezdiği ve et parçalarıyla mayalandırdığı mısır taneleriyle hazırlanır. Bu sert alkollü içki, halk arasında yaygındır.

chicon İlk kez 1848 yılında Brüksel pazarında görülen bir Belçika hindibası. "*Chicon*"lar -*chicorée witloof*'un yenebilir kısmı- Belçika'da çok rağbet gören kış sebzeleri arasında yer almaktadır. En ünlü ulusal yemeklerden biri de *chicon* gratendir.

chiffonnade Değişik kalınlıklarda doğranmış kuzukulağı, hindiba ya da marul yapraklarından oluşan bir yiyecek. "*En chiffonnade*" doğrama, bir kesme tahtası üzerine yerleştirilmiş yeşil yaprakların jülyen doğranması anlamına gelir. *Chiffonnade* çiğ olarak yenebildiği gibi, tereyağda pişirildikten sonra bulyon, süt ya da kremayla ıslatılarak garnitür olarak (özellikle de bir çorba için) kullanılabilir.

kremalı hindiba chiffonnade

Hindibaları temizleyin. Köke yakın kesimdeki küçük koni biçimli acı kısmını kesin. Suda bekletmeden yıkayın. İyice kurulayın ve bir santimetre genişliğinde dilimler halinde doğrayın. Bir tavada tereyağ (bir kilo sebze için 40-50 gr) eritin. Hindibaları ekleyin ve karıştırın. Yarım kahve kaşığı şeker, iki çorba kaşığı limon suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Kapağını kapayın ve 30-35 dakika hafif ateşte pişmeye bırakın. 10-15 cl krema ekleyin ve kapağı açık olarak harlı ateşte ısıtın. Çok sıcak servis edin.

kuzukulağı chiffonnade

Kuzukulağı yapraklarını koparın. Sert dip kısımlarını kesin. Yıkayın ve kurulayın. Dilimleyin. Bir tencerede tereyağ eritin (200 gr yaprak için 30 gr tereyağ). Kuzukulağını ekleyin. Kapağın üçte ikisini kapayın ve kısık ateşte, bıraktığı su tamamen buharlaşana kadar pişirin. *Chiffonnade* bu haliyle garnitür olarak kullanılabilir ve koyu kremayla ıslatılarak yoğunlaştırılabilir. "Karma" *chiffonnade*, kuzukulağı ve marul karışımından hazırlanır.

pişmiş marul chiffonnade

Marulun dip kısmını kesin ve dıştaki büyük yaprakları koparın. Kalan yaprakları yıkayın, kurulayın ve dilimleyin. Bir tavada tereyağ eritin (yarım kilo yaprak için 40 gr) ve dilimleri tavaya atarak tuzlayın. Kısık ateşte, kapağı açık olarak, bıraktığı su tamamen buharlaşana kadar pişirin. İki çorba kaşığı yoğun krema ekleyin ve ısıtın.

chili con carne İnce doğranmış soğanlarla pişirilen ve toz karabiber ve kimyonla çeşnilendirilen sığır kıymalı yahni. Pişirme sırasında tencereye eklenen kırmızı fasulyelerle servis edilir.

Texas'ın ilk sakinlerinin mutfağının tipik yemeği olan *chili con carne*, Meksika mutfağından esinlenilmiştir (İspanyolca'daki *chile con carne* terimi "biberli et" anlamına gelmektedir). Bu yemek, ABD'de çok popülerdir.

chimay Chimay Prensesi'ne (daha önce Madam Tallien) adanmış değişik yemeklerin adı. Chimay pilici içi

dolduruldukdan sonra tereyağda tava yapılarak, üzerine et suyu dökülür ve erişte ve kuşkonmaz ucu buketleriyle servis edilir. Gratine edilmiş mantarlı *à la chimay* katı (ya da çırpılarak tavada pişirilmiş) yumurtalar, bu yemeklerden en tanınmış olanıdır.
► Tarif: LOP YUMURTA

chinchard *Carangidae* familyasından, 40-50 cm uzunluğunda, sırt kısmı gri-mavi, karın bölgesi gümüş rengi, kemiksi bir tabakayla kaplı bir yanal çizgisi bulunan, baş bölgesi pürüzsüz, kalanı dikenli bir deniz balığı. Ilıman denizlerde çok yaygın, yaz ve sonbahar aylarında bol bulunan *chinchard* ("*saurel*" de denir) uskumru gibi pişirilir ve balık çorbası yapmaya çok uygundur. Sade ya da domates sosunda konserveleri de yapılır.

chinon Ailesi şehir surlarının eteklerindeki bir bağı işleten, 16. yüzyıl yazarı Rabelais'nin çok beğendiği ve övdüğü, Loire'ın kırmızı, roze ve beyaz AOC şarabı. (Bkz. TOURAINE).

Chinon usulü *bkz.* chinonaise (à la)

chinonaise (à la) [Chinon usulü] Maydanozlu patates ve küçük yeşil lahana yumruları içeren, sosis etiyle birlikte hafif ateşte pişirilen, büyük et parçaları yanında sunulan klasik bir garnitür.

Chinon bölgesinde, fındık yağında kızartılmış tavşan ve taşemen balığına da "*à la chinonaise*" denir.

chipolata Orta kalınlıkta kıyılmış sosis etinin doğal koyun barsağına doldurulmasıyla hazırlanan, yaklaşık iki santimetre çapındaki pişmemiş küçük sosis (Bkz. *Sosisler Tablosu*, SOSİS). *Chipolata*'lar tava ya da ızgara olarak yenir.

à la piémontaise risotto chipolatas

Risotto hazırlayın ama daha pişirmeye başlarken, yarısı kadar ağartılmış ve kıyılmış yeşil lahana karıştırın. Malzemeyi *savarin* kalıbına koyduktan sonra, bir servis tabağına aktarın ve sıcak tutun. Altı *chipolata*'ya küçük delikler açtıktan sonra, tereyağda hızlıca kızartın. Bir bardak beyaz şarap ekleyin ve pişirme işlemini tavanın üzerini yarı örterek tamamlayın. En son aşamada birkaç dilim domalan ekleyin. *Chipolata*'ları *risotto*'nun yanına dizin. Sote ettiğiniz tavaya yarım bardak yoğun konsome koyun ve yarı yarıya yoğunlaştırdıktan sonra sosislerin üzerine dökün.

chipolata (à la) Hafif ateşte pişmiş av etleri, kümes hayvanları, kasaplık hayvan eti ve yumurta yanında sunulan bir garnitür. Haşlanmış kestaneler, glaze edilmiş arpacık soğanları ve küçük havuçlar, sote edilmiş mantarlar ve ağartılmış ve kızartılmış domuz eti dilimleriyle kızartılmış *chipolata*'ları bir araya getirir. Bu garnitür bazen iyice yoğunlaştırılmış Madeira sosuyla karıştırılır.

Bu tanım, klasik mutfakta, domuz böbreği, kıyma ve küçük sosisler bazlı bir puding için de kullanılır.

chique İçi badem dolu, nane, anason ya da limon kokulu, mat, pişmiş şekerden yapılma büyükçe bir bonbon adı. Montluçon ve Allauch *chique*'leri (Bouches-du-Rhône) özellikle ünlüdür.

chiroubles Bölge şaraplarının çekiciliğini ve şehvetliliğini simgeleyen, incelik ve zarafet dolu Beaujolais AOC cru'su.

chivry Bazı ordövrlerin yanında sunulan, bitkisel otlar içeren karışık tereyağın (Bkz. TEREYAĞ) adı. Balıkların (bu durumda balık fümeyle gerçekleştirilir), haşlanmış kümes hayvanlarının ve çırpılarak yağda pişirilmiş ya da haşlanmış yumurtaların (kümes hayvanları *velouté*'la hazırlanır) yanında sunulan "*chivry*" adlı bir sosa koku vermekte de kullanılır.
► Tarif: TEREYAĞ

chelodnik Birçok Slav ülkesinin ortak spesiyalitesi olan, adı Lehçe'de "susuzluk giderici" anlamına gelen, Polonya kökenli bir yiyecek. Kuzukulağı, pancar yaprakları ve salatalık ezmesi bazlı bu soğuk çorba bazen buğday unuyla koyulaştırılır, rezene ve tarhunotuyla kokulandırılır ve katı yumurta dilimleri, tatlısu ıstakozu kuyruğu ve taze salatalık dilimleri gibi değişik malzemelerle de süslenebilir.

choesels Adı Valon lehçesinde "boğa taşağı" anlamına gelen Belçika mutfağı spesiyalitesi. *Choesel*'ler genellikle sığır pankreasından yapılır, soğan ve birayla ağır ateşte pişirilen etler ile değişik sakatatlardan oluşan bir yahniye adını verir.

BRÜKSEL'DEKİ *COMME CHEZ SOI*'DAN, PIERRE WYNANTS'IN TARİFİ

à la lambic ve à la bruxellois choesels

"1,2 kilo kültür mantarını 150 gr tereyağda kızartın. Çeşni katın ve 75 cl kümes hayvanları koyu sosuyla ıslatın. Bir kenara ayırın. 150 gr kızartılmış sığır yağını ısıtın, 400 gr *'bijoux de famille'*, üç adet ikiye bölünmüş dana paçası, yarım kilo düve uykuluk ve iki adet dilimlenmiş sığır kuyruğu ekleyin. Hafif tuz atın ve kapağını kapayarak 45 dakika pişmeye bırakın. Yarım kilo kabukları soyulup doğranmış beyaz soğan ve bir kilo parçalanmış dana göğüs eti ekleyin. Yarım saat pişirin. Yarım kilo kalın dilimlenmiş sığır böbreği ekleyin. Sertleşmelerinden sonra bir buçuk litre *lambic* katın. Dört dal kekik, dört defne yaprağı, ikiye bölünmüş bir baş sarmısak, 100 gr domates püresi, üç küçük tutam dört-baharat, altı dövülmüş ardıç yemişi tanesi ve bir tutam Cayenne biberi ekleyin. Kapağı kapalı olarak yarım saat pişirin. Yarım kilo pankreas ile mantarların pişirme suyunu da katın. 20 dakika pişirdikten sonra, dana paçaları

Farklı *chorizo*'ların özellikleri

Adı	Kökeni	Görünümü	Kullanımı
İspanyol *chorizo* (*cantimpalo, pamplona, samora, burgos*)	İspanya	Değişik çap ve formlarda, özellikle de *pimenton*'a bağlı olarak koyu kırmızı renkli, kurutulmuş, bazen de füme olarak	Ordövr, aperitif olarak soğuk ya da *cocido, paella* ya da omlet içinde sıcak
Fransız *chorizo* (İspanyol *chorizo* türevi)	Bütün Fransa	Sosis formunda (yaklaşık iki cm kesitli), domuz barsağına doldurulmuş, U biçiminde kıvrılmış, 15 cm uzunluğunda, biber ve paprika nedeniyle kırmızı renkli	Başlangıç ya da aperitif olarak ve kanepeler üzerine soğuk, güney ülkeleri spesiyalitelerinde sıcak

dışındaki etleri çıkarın. 15 dakika daha pişirin. Etleri büyük parçalara bölün, mantarlar ve ayrı bir yerde haşlandıktan sonra kıyılmış sığır lop etleriyle birlikte sosa geri koyun. Kabuklu pişirilmiş küçük pateslerle servis edin."

choiseul Haşlanmış dilbalığı ya da dilbalığı filetoları üzerine, jülyen doğranmış beyaz domalan dilimlerinin eklendiği beyaz şarap sosu dökülmüş bir yemeğin adı.

Choisy Marul içeren değişik yemeklerin adı. Kasaplık et parçaları yanında sunulan *choisy* garnitürü, hafif ateşte pişmiş "*pommes chateau*" ile marulu birleştirir. *Choisy* omlet, kremalı marul *chiffonade*'la doldurulur ve çevresine kremalı sos dökülür. *Choisy* dilbalığı haşlanır, üzerine beyaz şarap sosu dökülür ve jülyen doğranmış marul ve mantarlarla süslenir. *Choisy* çorba, kremalı marul çorbasıdır.

chop suey Çin mutfağının, genellikle önceki yemeklerin artıklarından oluşturulan ve genellikle tek tabaklık yemeği.

chorizo Bazen taze, genellikle kurutulmuş olarak satılan, biber, paprika ve sarmısakla çeşnilendirilen, domuz barsağına doldurulmuş ve kendi üzerine kıvrılmış uzun bir sosis (Bkz. Tablo). Değişik tarifleri vardır: Saf domuz etinden, domuz ve sığır etinden, bazen at, eşek ve katır etinden hazırlanır.

İspanyol kökenli olan ve *pimenton* (İspanyol paprika çeşidi) ile çeşnilendirilmiş *chorizo* hem çiğ hem pişmiş olarak tüketilir. Özellikle de *cocido* ve *paella* bileşiminde yer alır.

Choron Fransız aşçı. 19. yüzyıl sonları. Caen kökenli. Voisin adlı ünlü restoranın şefi oldu. Sübyeleştirilmiş sıcak bir sosa ve sote edilmiş kuş başı etler için bir garnitüre (küçük patatesler ve bezelye ya da tereyağlı kuşkonmaz uçları ile garnilenmiş enginarla) adını verdi.

► Tarif: SOS

chou Soğuk yenen, genellikle bir krema ya da garnitürle süslenen, çifte pişirilmiş bir hamurdan hazırlanan, küçük pastane suflesi. Pastanecilikte "*chou*"lar, değişik malzemelerle doldurulmuş ve glaze edilmiş, taze pötifur çeşitlerini oluşturan gevrek börek ve çörekler olarak ya da tuzlu bir malzemeyle donatılarak ordövr olarak sunulur. Mutfakta geniş bir kullanım alanı olan "sofra tipi" denilen, özellikle de *pommes dauphine*, *goncchis* vb gibi yemeklerin malzemeleri arasında yer alan bir hamurla hazırlanır.

basit chou *hamuru: hazırlama*

Bir litre su, 300 gr tereyağ, yarım kilo elenmiş un, on gr tuz, 50 gr şeker, 16 yumurta.

Sofra tipi chou hamuruyla aynı teknikle hazırlanır ama bu şekerli hamur pasta tipi ürünler için kullanılır.

sofra tipi chou *hamuru: hazırlama*

Bir litre su, 250 gr tereyağ, on gr tuz, bir tutam muskat rendesi, 600 gr elenmiş un, 14-15 yumurta.

Bir tencereye su, tereyağ, tuz ve muskatı koyun. Kaynattıktan sonra ateşten alın. Tahta bir spatulayla karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş unu katın. Tekrar ateşin üzerine alın ve iyice koyulaşana ve tencerenin çeperine yapışmayacak kıvama gelene kadar hızlı hızlı karıştırın. Ateşten alın ve yumurtaları ikişer ikişer ekleyin. Bu süreçte de hızla karıştırmaya devam edin.

TUZLU *CHOU*'LAR

à la Nantua chou

Soğutulmuş küçük *chou*'ları soğuk tatlısu ıstakozu *mousse*'uyla doldurun. Servis anına kadar soğuk tutun ve sıcak Nantua sosuyla servis edin.

chou vert-pré

Küçük *chou*'ları bezelye, taze fasulye ve kuşkonmaz uçlarının kremayla karıştırılmasıyla hazırlanan yoğun bir püreyle doldurun.

kaz ciğeri mousse'lu chou

Kaz ciğeri *mousse*'una aynı miktarda çırpılmış krema ekleyin. Bir düzine kadar soğutulmuş *chou*'yu doldurun ve servis anına kadar soğuk tutun.

peynirli chou

30 gr tereyağ, 30 gr un ve 30 cl sütle bir beşamel hazırlayın ve 75 gr gravyer ya da *chester* peyniri (ya da 50 gr parmesan) rendesi, az miktarda muskat rendesi, tuz ve karabiberi karıştırın. Ilımaya bırakın. Bir düzi-

ne kadar *chou*'yu bu karışımla doldurun. Alüminyum kâğıt altında, bir fırında 160° C'de ısıtın. (Peynir miktarını yarıya indirip, ince dilimlenmiş 75 gr jambon eklenebilir.)

TATLI *CHOU*'LAR

çikolatalı chou
Bir pastane kremasına çikolatayla koku verin. 200 gr fondan ve iki çorba kaşığı suda eritilmiş 50 gr kakaoyla bir fondan hazırlayın. Kahveli garnitür ile yapılan işlemleri tekrarlayın.

en beignet *bademli küçük* chou'*lar*
50 gr dövülmüş bademi bir tepsinin üzerine serpin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında renk alana kadar pişirin. Yarım kilo *chou* hamuruyla karıştırın. Bir yağı 175° C'ye ısıtın. Kahve kaşığıyla bir miktar hamur alın ve başka bir kaşık yardımıyla kızartma yağının içine kaydırın. Piştiğinde kendi kendine dönecektir (yaklaşık altı dakikada). *Beignet*'leri -20 kadar- yapışmamaları için iki kez pişirin. Emici bir kâğıt üzerine alın ve üzerlerine bol miktarda pudra şekeri serperek sıcak servis edin. Yanında meyve (kayısı, kiraz, frambuaz vb) sosu da sunulabilir.

kahveli Chiboust *kremalı* chou
Bir düzinelik *chou* hamuru hazırlayın. Bunları bezeler halinde tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizin ve üzerlerine dövülmüş badem serpin. Fırında pişirin. Soğumaya bıraktıktan sonra kahve aromalı *Chiboust* kremasıyla süsleyin. Kremanın yoğunlaşması için buzdolabına koyun.

kahveli chou
Bir pastane kreması hazırlayın ve eriyebilir kahve özütüyle koku verin. 200 gr fondan hazırlayın. Kahve özütü ve iki kaşık suda eritilmiş kahveyle koku verdikten sonra, ısıtarak akıcı bir fondan elde edin. *Chou*'ları kremayla doldurun. Üst kısmını fondana batırın ve soğumaya bırakın.

krem şantiyili chou
Bir *chou* hamuru hazırlayın ve 15 mm çapında düz uçla donatılmış bir krema poşetine koyun. Yağlanmış bir pastane tepsisi üzerine, her biri bir çorba kaşığı hamurdan oluşacak on oval *chou* (kuğu gövdesi biçiminde) oluşturun. Torbanın ucunu çıkarın ve 4-5 mm çapında bir uç takın. Tepsinin üzerine 4-5 cm uzunluğunda on "S" (boyunları oluşturacak) dökün. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında, "S"leri 15 dakika, gövdeleri 18-20 dakika pişirin. Bu süre zarfında krem şantiyiyi hazırlayın. Derin bir kap içine 40 cl çok soğuk krema, on cl soğuk süt ve bir paket vanilya koyun. Çırpmaya başlayın. Krema yoğunlaşmaya başladığında 40 gr toz şeker ekleyin ve çırpmaya devam edin. Kremayı buzdolabına kaldırın. Fırını söndürdükten sonra, kapağını açın ve *chou*'ları fırının içinde soğumaya bırakın. *Chou*'ların üst kısmını bir kapak gibi kesin ve bunları da uzunlamasına ikiye bölün (kuğunun kanatları olacak). Büyük boy tırtıklı uç taktığınız krema poşetine krem şantiyiyi koyun ve her *chou*'nun içini kubbe biçiminde doldurun. Her bir *chou*'nun bir ucuna "S" biçimli hamuru batırın. İki yana da kanatları yerleştirin. Üzerine bol miktarda pudra şekeri serpin.

choucroute *bkz.* lahana turşusu

choum Mayalandırılmış pirincin damıtılmasıyla elde edilen, Çin'de ve Güneydoğu Asya'da tüketilen bir alkol. *Choum,* bazen çiçek ya da meyve esanslarıyla da kokulandırılır.

chouquette Kalın toz şeker taneciklerinin serpildiği, içi doldurulmamış küçük *chou*. Basit *chou* hamuruyla hazırlanan *chouquette*'ler fırınlarda ve pastanelerde kiloyla satılır.

christmas cake *bkz.* noel pastası

christmas pudding *bkz.* noel pudingi

chtchi [çi] Rus mutfağına özgü, hafif ateşte pişirilmiş lahana turşusu bazlı, içinde sığır göğüs eti (önceden ağartılmış), haşlanmış ördek (ya da tavuk) eti, tuzlu domuz yağı ve füme sosis bulunan keskin tatlı bir bulyonla hazırlanan yoğun çorba. *Chtchi* (ya da *tschy* ya da *stschy*) çorba tenceresinde, ekşi kremayla (*smitane*) ve kıyılmış rezene ve maydanoz yapraklarıyla servis edilir.

Yeşil sebzeli (enginar, kuzukulağı, ısırgan) *chtchi* de hazırlanır.

churros Buğday unu, su ve tuzla yoğrulan bir hamurun rulo yapıldıktan ya da kendi üzerine katlandıktan sonra kızgın yağda kızartılmasıyla hazırlanan ince uzun İspanyol *beignet*'si. Kahvaltıda, şeker katılarak tüketilir.

chutney *bkz.* Hint turşusu

ciabata ya da **chapata** Kuzey İtalya'da, özellikle de Lombardia'da çok popüler bir ekmek. *Ciabata* ("kızak"), adını düz dikdörtgen formundan alır. Yüksek nem oranına sahip olan ve uzun süre mayalandırılan hamuru, genellikle üzerine un serpilen ince, pürüzsüz bir kabuk altında, yoğun zeytinyağı kokulu yumuşak, seyrek bir hamur elde edilmesini sağlar.

cicipapa *bkz.* Fransız tostu

cigarette Bir tepsi üzerine daire biçiminde dizilen kedidili bisküvisi hamuruyla hazırlanan, "Rus sigarası" da denilen, boru formunda kuru pasta. Fırından çıkan hamur daireleri ılık ve biçimlendirilebilir durumdayken, bir tahta çubuk üzerine sarılır.

Rus sigarası

Bir pastane tepsisine tereyağ sürün. Bir fırını 180° C'ye ısıtın. Benmaride 100 gr tereyağ eritin. Dört yumurta akını bir tutam tuz katarak yoğun beyaz bir karışım haline gelene kadar çırpın. Bir tencerede 90 gr un, 160 gr toz şeker, bir paket vanilya ve eritilmiş tereyağ karıştırın. Yumurta aklarını da yavaş yavaş ekleyin. Hamuru tepsi üzerine çok ince bir tabaka halinde yayın ve sekiz santimetre çapında ince daireler kesin. Bunları fırında on dakika kadar pişirin. Yeni kızarmaya başladıklarında çıkarın. Kendi üzerlerine sarıp rulo yapın. Tam olarak soğumalarını bekleyin ve metal bir kutu içinde saklayın.

cin Anglosakson ülkelerinde tahıllardan (genellikle mısır, arpa ya da çavdar) üretilen *eau-de-vie*. Cin, değişik bitkisel aromalarla, özellikle de ardıç yemişiyle aromalandırılır. İlk İngiliz damıtıcılar (17. yüzyıl sonu) Hollanda'ya özgü, ihracatı yasaklanan ardıç likörü *genever*'in tadını ve görüntüsünü taklit etmeye çalışmıştır.

Cin *dry* olarak, kırık ya da kalıp buzla içilir. Aynı zamanda çok sayıda kokteylin ve serinletici içeceğin temeli sayılır. Bunlardan en yaygını cin, limon suyu, şeker ve soda karışımı olan *cin-fizz*'dir.

▶ Tarif: KOKTEYL

cinghalaise (à la) Yalnızca köri içermesi, Sri Lanka (Seylan) çağrışımı yapan, sıvıyağ ve küp biçiminde doğranmış bitkisel otlarla çeşnilendirilmiş sirkeye benzeyen bir *cinghalaise* sosu yanında sunulan soğuk balık ya da beyaz etlere verilen ad.

cioppino Deniz ürünlerinin bol olduğu bir bölgede çok popüler olan bir California yemeği. Sarmısak, domates ve beyaz şarapla pişirilen, beyaz etli balıklar, büyük karidesler, deniz tarakları ve midyelerden oluşan bir yahni söz konusudur.

cipaille ya da **cipate** Değişik garnitürler içeren, sert hamurlu bir yufkayla kaplanan ve siyah dökümden kalın bir kap içinde fırına sürülerek saatlerce pişirilen Québec [Kanada] yemeği.

Bir zamanlar adını aldığı (İngilizce'de *sea-pie)* bir balık turtası olduğu iddia edilir. Bazı bölgelerde altı-hamur olarak da adlandırılır çünkü altı yufkadan hazırlanır. Geleneksel olarak tavşan ve keklik palazından olmak üzere, altı çeşit etin patesiyle hazırlananlar da vardır.

Kalabalık aileler için uygun olan bu yemek artık yalnızca bayramlarda pişirilmektedir.

Altı hamur tabakasından oluşan, küçük meyveler (frambuaz, mavi kantaron, çayüzümü) içeren *cipaille*, derin bir tart kalıbında pişirilir.

tavşanlı cipaille

325 gr un, yedi gr kimyasal maya, yedi gr tuz, 85 gr yağ, on cl süt ve on cl suyla bir tart hamuru hazırlayın. Bir tencerenin dibine çok ince dilimlenmiş 30 gr tuzlu domuz yağı döşeyin ve küp biçiminde doğranmış tavuk göğsü, 175 gr tavşan eti, 125 gr kıyılmış domuz eti ve 250 gr kıyılmış soğan ekleyin. İsteğe göre seçilmiş baharatlar, tuz, karabiber serpin ve üzerini küp biçiminde doğranmış 300 gr patatesle kaplayın. En üste bir hamur tabakası daha yerleştirin. Eşit miktarda et ve soğan koyun. Üçte iki yüksekliğe kadar su koyun ve en üste bir hamur tabakası daha yerleştirin. Turtanın ortasına küçük bir delik delerek buhar çıkmasını sağlayın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında, üzeri kapalı olarak iki saat pişirin ve fırını 130° C'ye düşürerek iki saat daha pişirmeye devam edin.

cips Genellikle endüstriyel olarak hazırlanan ve paketlerde satılan, tuzlu, kızartılmış, ince ve yuvarlak patates dilimleri. Cipsler aperitif olarak ya da ızgara ve kızartma etlerin yanında sunulur (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu,* PATATES).

cîteaux İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu yıkanan Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu,* PEYNİR). Cîteaux (Côte-d'Or) Manastırı keşişleri tarafından üretilen bu peynir, 18 cm çapında, dört cm kalınlığında, yaklaşık bir kiloluk tekerler halinde satılır. *Cîteaux, saint-paulin*'e benzer ama çok daha meyveli bir tadı vardır.

citronelle *bkz.* limonotu

civciv Tavuğun yumurtadan çıktıktan sonra, yaşamının ilk günlerinde (hâlâ ince tüylerle kaplıyken) henüz yenemeyecek kadar zayıf olan yavrusu. Bununla birlikte mutfakta, 250-300 gr ağırlıktaki, eti olgunlaşmış ve çok lezzetli genç piliçlere de "civciv" denir (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu,* KÜMES HAYVANLARI). Özellikle güvercinle aynı biçimde pişirilir. Biraz daha büyük ve şişman ama aynı ölçüde gevrek olan genç tavuklar da aynı tarzda işlenir.

civciv kızartma

Bir civcivi dörde bölün. İki çorba kaşığı sıvıyağla bir çorba kaşığı limon suyu, tuz, karabiber, az miktarda Cayenne biberi, bir diş ince kıyılmış sarmısak, bir çorba kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz ve istenirse, yarım kahve kaşığı toz zencefili karıştırın. Et parçalarını yarım saat süreyle bu karışımla marine edin. Süzün, *à l'anglaise* pane edin. 13-15 dakika kızgın (180° C) yağda kızartın. Süzün, emici bir kâğıt üzerine alın, ince tuz serpin ve limon parçalarıyla servis edin.

cizvit çayı *bkz.* maté

cizvit pastası *bkz.* jésuite

clafoutis Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına dizilen siyah kirazlar üzerine oldukça yoğun bir krep hamuru dökülerek hazırlanan Limousin yöresine özgü bir tatlı. Üzerine pudra şekeri serpilerek, ılık olarak servis edilir. İlke olarak kirazların çekirdekleri çıkarılmaz çünkü pişerken verdikleri aromadan yararlanılır. Meyveler yalnızca yıkanır ve sapları koparılır. Fransız Akademisi tarafından önce "bir tür meyveli turta" olarak tanımlanmış, Limousinliler'in itirazları sonucu bu tanım "siyah kirazlı pasta" olarak değiştirilmiştir. Bununla birlikte, kırmızı kiraz ya da diğer meyvelerle hazırlanan birçok çeşidi vardır.

clafoutis

Yarım kilo siyah kirazın saplarını koparın. Üzerine 50 gr toz şeker serpin ve en az yarım saat dinlenmeye bırakın. Bir turta kabına tereyağ sürün ve kirazları dizin. 125 gr unu bir kaba eleyin. Bir tutam tuz ve 50 gr toz şeker, ardından omletlik çırpılmış üç yumurta ekleyin ve karıştırın. Son olarak 30 cl süt ekleyerek yeniden karıştırın. Bu karışımı kirazların üzerine dökün ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Ilımaya bırakın. Ilıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.

clairet [açık kırmızı şarap] Rengi, pembe olmasa da oldukça açık bir kırmızı olan kırmızı şarap. Taze ve genç içildiğinde yumuşak ve meyveli olan *clairet* tam olgunlaşmış, fazla ekşi olmayan üzümlerden üretilir ve kısa süre (2-4 gün) mayalandırılır.

Bir zamanlar *clairet*, beyaz ve kırmızı şarapla hazırlanan açık kırmızı bir karışımdı. "*Clairet*" sözcüğü, Anglosaksonlar tarafından kırmızı Bordeaux şarabını tanımlamak için kullanılan "*claret*" teriminin türevidir. İngiltere'ye Bordeaux şarabı ithal edilmeye başlandığında, İngilizler aynı yılın şarabı olan hafif ve açık renkli kırmızı şarapları tercih ediyordu. Günümüzde "*claret*" terimi yaşına bakılmaksızın bütün kırmızı Bordeaux şarapları için kullanılır (Bkz. BORDELAIS).

clairette Güney bölgelerinde yetiştirilen beyaz üzüm çubuğu. *Clairette* üçüncü yılında 15 Ekim civarında, yani referans olarak kullanılan *classelas*'dan 4-5,5 hafta sonra olgunluğa ulaşır ve suyun az olduğu topraklara iyi uyum sağlar. Genellikle *muscat*'la birlikte birçok Güney şarabının hazırlanmasında kullanılır. Bu şaraplardan üçü köken kontrollü adlandırmadan yararlanır.

Drôme'da üretilen "*clairette de Die*", iki yöntemle hazırlanabilen köpüklü şaraptır: *Clairette* bağ çubuğundan elde edilen "*crémant de Die*" için köy yöntemi, *muscat* (en az % 75) ve *clairette* üzümleri karışımından oluşan sınırlı miktarda şıranın fıçılarda mayalandırıldıktan sonra şişelendiği geleneksel "*Die*" yöntemi. Clairette de Bellegarde ve Clairette de Languedoc yalnızca *clairette* bağ çubuklarından üretilen *dry* şaraplardır.

Clamart Tam ya da püre haldeki bezelyeler içeren değişik yiyeceklere verilen ad. (Clamart şehri bir zamanlar, günümüze ulaşamamış büyük taneli bezelye yetiştiriciliğiyle tanınırdı.) Bir çorbaya (ezilen taze bezelyelerden hazırlanan ve kızartılmış krutonlarla servis edilen bir çorba) ya da haşlamaya (bezelye taneleriyle hazırlanan), kremalı bezelye ezmesi garnitürüyle sunulan yufkalı lokmalara, kümes hayvanları yahnisi ve taze bezelyelerle ya da *Clamart* garnitürüyle sunulan dana sote ya da uykuluğa da aynı ad verilir.

Clamart garnitürü, küçükbaş kasaplık hayvanlar için hazırlanan, tereyağda pişmiş bezelyelerle doldurulan tarteletlere ya da enginarlara denir. Büyükbaş kasaplık hayvanlar için "*pommes chateaux*" da eklenir.
▶ Tarifler: BESİ PİLİCİ, ENGİNAR

claquebitou Çiğ keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler), taze hamurlu, yoğrularak yumuşatılmış, sarmısak, maydanoz ve bitkisel otlarla aroma verilmiş Bourguignon peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Değişik biçim ve ağırlıklardaki *claquebitou*, güçlü bir kokuya ve "*goutaillon*" zamanı (Bourguignon şivesiyle) beğenilerek tüketilmesine olanak sağlayan bir lezzete sahiptir.

Clarence Tek ortak noktaları köri kokulu Mornay ya da Newburg sosu olan çeşitli balık ve kabuklular yemeklerinin adı.

Clarence somon kotlet, somon dilimleri döşendikten sonra üzeri somon ve ıstakoz musla kaplanan bir kotlet kalıbının pişirme sonrasında aynı mustan bir kaide üzerine boşaltılması ve çevresinin mantar ve karides garnitürüyle süslenmesiyle hazırlanır. Sos ayrı servis edilir.

Haşlanmış dilbalığı filetoları, *pomme duchesse* tabakası üzerine yayıldıktan sonra sosla kaplanır ve domalan dilimleriyle süslenir.

Aynı sözcük, *à la violette* dondurma garnitürleriyle süslenmiş bir top ananaslı dondurmaya da denir.

Clause ya da **Clouse** (Jean Pierre) Fransız pastacı (Dieuze, Moselle, 1757-Strasbourg 1828). Döneminde uğraş alanı yalnızca tatlıyla sınırlı değildi. Her çeşit pateler, turta ve öteki tuzlu ya da tatlı tartlar ilgili alanına giriyordu. Strasbourg'da Mésange Sokağı'ndaki yerinde Clause kaz ya da ördek ciğerli bulamaçlı pateleriyle ünlendi. Kaz ve ördek ciğeri üzerine kurulan Alsace sanayinin ortaya çıkışında en etkin rol oynayanlardan biri oldu. Bu sanayi efsanesi Clause'un buluş yapmış biri sayılmasına da yol açtı.

clémentine [klemantin] Sedefotugiller familyasından, Rahip Clément tarafından 1902 yılında, Cezayir'de keşfedilen, mandalina ve bir tür turunç ağacı olan *bigaradier*'nin doğal olarak melezlenmesi sonucu ortaya çıkan *clémentinier* ağacının meyvesi. Bu narenciye başka ülkelerde fazla tanınmayan bir Fransız spesiyalitesidir. Portakal renkli küçük bir küre biçimli *clé-*

Değişik *clémentine* türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm
Bekria	Fas	Eylül sonu-Ekim sonu	Küçük, yeşil, portakal rengi çizgili, çekirdeksiz
Korsika *clémentine*'i	Korsika	Kasım-Şubat başı	Küçük, kırmızı-portakal renkli, çekirdeksiz, iki yapraklı
Montréal *clémentine*'i	İspanya	Ekim	Çok çekirdekli
Adi *clémentine*	Fas, İspanya	Ekim-Aralık sonu	Orta-büyük boyutlu, koyu portakal rengi kabuklu, az sayıda çekirdekli
Fines	İspanya-Korsika	Ekim sonu-Ocak sonu	Küçük-orta boyutlu
Nules, orogval	İspanya	Kasım-Şubat	Orta-büyük boyutlu, kızıl kabuklu, birkaç çekirdekli

mentine serttir. Kabuğunun altında ekşi ve sulu bir eti vardır (Bkz. Tablo). C vitamini açısından zengindir ve serin bir yerde uzun süre saklanabilir.

■ **Kullanımları.** *Clémentine* çiğ yendiği gibi, şekerleme ya da likör yapımında da kullanılır. Suyuyla sorbeler ve içecekler hazırlanır. Pastanecilikte ve şekerlemecilikte portakalla aynı koşullarda kullanılır. Likörü yapılır ve mutfakta turunç gibi kullanılır. İngilizler turşusunu (sirke ve baharatlarla) yapar.

Clermont Merkezi Clermont-Ferrand olan, tipik Auvergne yemeklerinin kestane ve lahana içeren çok sayıda yemeğine verilen ad.

Büyük et parçaları yanında sunulan Clermont garnitürü, yeşil lahana *paupiette* ile kızartılmış patatesi bir araya getirir. Et pişirme suyu içinde, hafif ateşte pişirildiyse de, et suyuyla ya da donuk sosla deglaze edilir. Küçük et parçaları için hazırlanan garnitürse kızartılmış çeyrek enginar parçaları, kestane püresiyle pişirilmiş soğanlar ve Madeira şarabı içerir. Romlu ve kestane püreli soğuk bir başlangıç olan *bavarois Clermont*'ta da kestane vardır.

climat Burgonya bağcılık bölgesinin genellikle *premier* ya da *grand cru* üreten bir parseline verilen yaygın ad.

clitopile petite-prune Aynı zamanda "*meunier*" ya da "*mousseron*" adıyla da anılan, çok rağbet gören gri beyaz küçük mantar. Nişastalı, güzel kokulu gevrek eti hızlı pişer. Aroması, lezzetsiz mantar yemeklerine koku vermek için kullanılır. Kurutulduğunda, çeşni olarak kullanılır. Toplanırken çok dikkat edilmesi gerekir çünkü çok zehirli türlerle karıştırılabilir.

clos-de-vougeot Burgonya *climat*'larının en ünlülerinden biri olan, Nuits kıyılarının sınıflandırmaya giren *grand cru*'su. Yetiştiği bağ bölümlere ayrılmış, kenarları duvarlarla çevrilmiştir. Etli, lezzetli, oldukça yapılı, ağızda uzun süre kalan ve kokusu fazlasıyla kalıcı muhteşem kırmızı şaraplar sağlar (Bkz. BURGONYA).

Clos-des-morillons Paris'in 15. bölgesinde, eskiden Morillons Sokağı'nın büyük mezbahasının yükseldiği alanda, Georges-Brassens Meydanı'nın teraslarındaki birkaç bağdan elde edilen Paris şarabı. Bağbozumu (yaklaşık 600 şişe sağlayan) bütün mahalle halkı ve çok sayıdaki meraklı için çok keyifli bir bayrama dönüşmektedir.

Clos-Jouve (Henri Belin, Henri Clos-Jouve denir) Fransız gastronomi köşe yazarı (Lyon 1908-Paris 1981). Marcel Grancher ile birlikte Rabelais Akademisi'nin kurucularındandır. En İyi Fıçı Kupası'nı (ki başta "*beaujolais*" olmak üzere, ülkenin en iyi şaraplarını üreten kuruluşları ödüllendirir) ve Fransa'nın en iyi *sommelier* yarışmasını canlandıran kimsedir. Yazılarında hararetle ve şiirli bir dille yerel mutfaklardan söz etmiştir (*Le Promeneur Lettré et Gastronome en Bourgogne*, 1951, *Carnet des Croûtes*, 1963).

Closerie des Lilas 1900'lü yıllarda Paris'te, Montparnasse'ta bir café-restoran. Kuruluşun adı, Observatoire Caddesi'nde tam karşısında bulunan bir açık hava kahvesinden kaynaklanır.

Önce *Prado d'été* olarak biliniyordu ve burada öğrenci eğlentileri yapılıyordu. Sonra Grande Chaumière'in Bullier adındaki garsonu burayı satın alıp leylaklar altında söz konusu yeri açtı.

Bullier'nin açık hava kahvesi yıkılmaya yüz tutunca bugünkü restoran *Closerie des Lilas* adıyla açıldı. Paul Fort, André Salmon, Alfred Jarry, sonra da Francis Carco, Charles Cros, Gide, Picasso, Braque, Lenin, Troçki gibi edebiyatçılar, ressamlar ve aydınların devam ettiği Closerie, iki dünya savaşı arasında, Montparnasse'ın gece hayatını sevenlerin buluştuğu yerlerden biri oldu. Amerikalı yazar Ernest Hemingway de buranın müdavimlerindendi.

clovisse Bütün Fransa kıyıları boyunca, sığ ve kumluk alanlarda yaşayan bir kabuklu. En çok sekiz santimetre uzunluğunda, oval biçimli olan *clovisse,* tırmıkla ya da kepçeyle toplanır. Çok narin bir eti vardır ve çiğ ya da dolma olarak tüketilir (Bkz. DENİZ TARAĞI).

Cocagne (ülkesi) Her şeyin bol bulunduğu, insanların çalışmaksızın mutlu yaşadıkları hayali ülke. Cocagne Ülkesi efsanesi (Almanya ve İtalya'da da rastlanmaktadır) özellikle Flaman geleneklerinde görülmüş ve kıtlık korkusunun çok sık yaşandığı dönemlerde ortaya çıkmıştır.

Efsaneye göre şanslı seçilmiş kişi, Cocagne Ülkesi'ne karabuğday unundan bir dağ içinde kazılmış bir tünelden geçerek gelir. Orada sırtındaki bir bıçakla yürüyen kızartılmış bir domuz, üstü hamurişleri ve pastalarla dolu bir masa, sosislerden yapılmış çitler, ağzının içine düşen kızarmış güvercinler vb bulur.

Bundan esinlenerek eskiden cömertçe herkese açık olan ve zengin bir biçimde donatılmış bir masaya "*cocagne*" denirdi. On yedinci yüzyılda Napoli'de Cocagne (Cuccagna) geleneksel bir bayramdı ve bu fırsattan yararlanarak bir alana barış ve şenlik alameti olarak çeşitli erzak yığılırdı.

cochon Fransızca'da domuza verilen adlardan biri. Köylerde hayvanların kesildiği (genellikle Noel öncesi ya da karnavallarda) ve tuzlama yiyeceklerin ve şarküteri ürünlerinin hazırlandığı geleneksel bayramlar ve eğlencelerde yenilen domuzlar için de bu kelime kullanılır. Etin bu biçimde aniden bollaşması bile eski zamanlarda ziyafetle sonuçlanırdı: "Domuz yemeği" ya da "kutsal domuz yemeği" ya da "domuz ziyafeti". Kesim yapılan günün akşamından, ertesi Pazar'a kadar yalnızca domuz eti yenirdi. *Boudin* pişirme suyuyla çorbalar pişirilirdi. Ayrıca bkz. DOMUZ.

cochonnaille Şarküteriye, Fransa'da halk arasında verilen, bolluk fikrine dayanan, hem komik hem ironik ad.

Köylülerin gözünde kasabalıların eğlencelerine ait olan sosisler, *galantine*'ler, jambonlar, pateler ve diğer *andouille*'lerden oluşan çeşitleriyle ünlü kırsal kesim büfeleri.

cocido Sebzeli sığır haşlaması. Bir İspanyol yemeği olan *Cocido*, Kastilya kökenlidir. Madrid'de, uzun süre pişirilen ve arka arkaya sunulan üç yemekten oluşur. Önce elekten geçirilip şehriyeyle zenginleştirilen bulyon, geleneksel olarak beyaz şarapla sunulur. Ardından hafif ateşte et suyuyla pişmiş nohut ve patates, havuç ve lahana gibi sebzeler (pişirme suyuna son anda eklenen) servis edilir. Son olarak et tabağı gelir: Sığır eti parçaları, *chorizo*, tuzlanmış domuz eti, domuz omurga çevresi eti, tavuk ve et köftesi (bazen yerel jambon kemiği [*serrano*], *boudin* ve soğuk domuz eti). Sebzeler ve etler kırmızı şarapla sunulur. Hepsinin yanında gevrek ekmek verilir.

Pişirilmesi kolay, içeriği zengin ya da basit (tek bir domuz yağı dilimiyle pişirilmiş basit bir nohut yemeği de olabilir), besleyici bir yemek olan *cocido* bütün İspanya'da ve Portekiz'de ana yemek kabul edilir.

Katalan usulü *cocido* (aynı anda servis edilen üç yemek: Kuru fasulye ve bazen pirinç, yerel sosis ve *boutifar*, sığır kuyruğu), Endülüs usulü *cocido* (daha hafif ve sivribiber, nane, safran ve taze fasulyeli), Galiçya usulü *cocido* (domuz eti, yapraklarıyla birlikte şalgam, domuz yağı dilimi ve çeşitli kuru fasulyeler) gibi çok sayıda çeşidi vardır.

cock-a-leeckie Adı "horoz ve pırasa" anlamına gelen bir İskoç yemeği. Tavuk ve pırasa bazlı, arpayla koyulaştırılan bu yoğun çorba, geleneksel olarak kâsenin dibinde erik kurusuyla servis edilir.

Bu yemeğin kümes hayvanları konsomesi, pırasa ve piliç bazlı çok daha rafine bir varyantı vardır.

cock-a-leeckie

Bir kümes hayvanları konsomesi hazırlayın. Pırasa beyazlarını (bir litre konsome için 200 gr) jülyen doğrayın. 20 gr tereyağda, kısık ateşte 15 dakika kavurun. Konsome için kullandığınız pilicin beyaz etlerini jülyen doğrayın. Pırasa ve piliçleri konsomeye katın.

Coco *bkz.* meyankökü şerbeti

cocochas Bask dilinde, barlambalığının çenesinin alt kısmı ya da gerdanı. *Cocochas* pişirmek için büyük bir balık seçmek gerekir.

URT'DAKİ *L'AUBERGE DE LA GALUPE*'DAN CHRISTIAN PARRA'NIN TARİFİ

yeşil soslu cocochas

"Bir tencerede, bir kilo temizlenmiş midyeyle on cl beyaz şarabı pişirin. Midyeleri salata için saklayın ve pişirme suyunu filtreden geçirin. Bir toprak kapta (İspanyol *cazuela* idealdir) kısık ateş üzerine aldıktan sonra, 10 cl zeytinyağı, ince kıyılmış 30 gr soğan ve 10 gr sarmısak koyun ve 15 dakika pişirin. Midyelerin pişirme suyunu ekleyin ve kabın dibinde bir santimetreye inene kadar pişirin. Beş gr kıyılmış maydanoz ve 40 *cocochas* ekleyin. Hafif sallayarak 3-4 dakika pişirin. Su, kaynamalı ve kendiliğinden yoğunlaşmalıdır. Tuzunu ayarlayın (midyelerin suyu zaten tuzludur) ve az miktarda çekilmiş kırımızı biber ekleyin. Hemen servis edin."

cœur de Neufchâtel İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu küflü, beyaz ve tüylü Normandiya peyniri. *Cœur de Neufchâtel*, 160-300 gr ağırlığında bir tekerlek olarak satılır. Burukluk veren, meyveli bir tadı vardır.

coignarde Yoğun ve koyu renkli bir kütle oluşana kadar elma ya da armut suyu içinde uzun uzun pişirilen ayva parçalarıyla hazırlanan, İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesine özgü bir tür reçel. *Coignarde*, sade olarak ya da "*robe de chambre*" patatesler üzerinde tüketilir. Pastalara da katılır.

Cointreau Angevins Adolphe Cointreau ve Jean-

Edouard Cointreau'nun "triple sek" adı verilen özel bir yönteme göre acı portakal kabuklarını likörde bekleterek bir içecek hazırlamayı hayal ettikleri 1849 yılında üretilen acı portakal kabuğu likörü.

Cointreau, Akdeniz kıyılarının tatlı portakallarıyla da hazırlanır. Kabuklar bir gece likörde bekletildikten sonra damıtılarak % 80 alkollü bir karışım elde edilir. Bu karışım yeniden distile edilir ve elde edilen portakal alkolü, yağların ve ağır aromatik esansların ayrılmasıyla yeni bir alkollü sıvı elde edilmesine olanak sağlar. Bu sıvıya şeker, saf alkol ve su eklenerek % 40 alkol oranına getirilir. Buzla içildiği bir bardakta servis edilen *Cointreau*, birçok kokteylde de (*margarita*, *side car* vb) kullanılır.

Colbert Kılçıkları çıkarıldıktan sonra à *l'anglaise* pane edilerek kızartılan ve karışık tereyağla (*maître d'hôtel* ya da *colbert*) sunulan bir balık yemeğine verilen ad. *Colbert* tereyağ yalnızca ızgara etler ve balıklar, kızartılmış istiridyeler ve rafadan yumurtalar yanında sunulur. *Colbert* sosuysa, hem sebzeler hem ızgara et ve balık yanında sunulur. Son olarak, *Colbert* adı, bir kümes hayvanları konsomesi (küçük sebzeler ve haşlanmış yumurta parçaları garnitürüyle), bir yumurta yemeği ve bir kayısılı tatlı için de kullanılır.
▶ Tarifler: DİLBALIĞI, KAYISI YUMURTA, MARUL, SOS

colcannon Patates ve yeşil lahana püresine tereyağ ve süt katıldıktan sonra, kıyılmış taze sarmısak, maydanoz ve sivribiberle karıştırılan çok popüler bir İrlanda yemeği.

colère (en) Bütün olarak kızartılan, ısıtılmış bir tabağa kuyruğu dişlerinin arasına kaydırılarak yerleştirilen, kızartılmış maydanoz ve dörtte bir parçalara kesilmiş limonla süslenen ve soslukta domates sosuyla servis edilen bir mezgit yemeğine verilen ad.
▶ Tarif: MEZGİT

Colette [Sidonie Gabrielle] Fransız kadın yazar (Saint-Souveur-en-Puisaye 1873-Paris 1954). Bourgogne ile Nivernais'nin sınırlarında büyüdü. İçinde kırsal yerlere ve doğa varlıklarına karşı sürekli bir sevgi taşımış ve sofra zevkini anlatıp betimlemekte eşsiz bir başarı göstermiştir. Roman ve hikâyelerinde, küçük bir yaban domuzunu tasmasından tutarak Lot'ta nasıl domalan topladığını anlatır, sayfaların akışı içinde külde piliç pişirme gibi ilginç tarifler verir. Duyuların yakaladığı zevklere karşı her zaman dikkat kesilen bir yazardır.

Güney'de aperitif olarak içilen portakal şarabı çoğu zaman "Colette şarabı" adıyla anılır.

Colisée (Le) Paris'te, günümüzdeki Champs-Élysée kavşağı yakınında 1770'te inşa edilen geniş eğlence ve yemek kuruluşu. Binlerce kişi alan bu yerde dört kafe, dans salonları, bir havuz, satış bölmeleri, sabit fiyatlı bir restoran ve iç bahçeler vardı. Bu "eğlence yerleri bütünü" kesin biçimini almadan önce hızla ilgi odağı oldu. Marie-Antoinette iki kez buraya geldi. Ancak çok geniş olan ve kötü yönetilen *Le Colisée* battı ve adını bir sokağa bırakarak 1780'de ortadan kalktı.

collioure *Banyuls* ile aynı topraklarda üretilen, oldukça kaliteli, keskin tatlı Roussillon'un kırmızı ve roze AOC şarabı. Öncelikle *grenache noir* bağ çubuğundan elde edilen *collioure*, fıçılarda olgunlaştırılan, meyveli, sek, keskin tatlı, kaliteli bir şaraptır. Satılabilmesi için rekolteyi izleyen Temmuz ayının beklenmesi gerekir (Bkz. ROUSSILLON)

collybia Orta büyüklükte, bazıları çok küçük, yapraklı yapıda, yumuşak dokulu, çürüyebilen çok sayıda mantar türünün cins adı. Günümüzde *collybia* (ya da *flammulina*) *velutipes* adı verilen kadife ayaklı *collybie* mutfakta çok işe yarar, onun da yalnızca tepe kısmı kullanılır. Uzakdoğu'da çok uzun süredir bilinen, yetiştirilen ve tüketilen bu mantarlar vitaminler, fosfor ve potasyum açısından zengindir.

colrave İsviçre'nin Fransızca konuşulan bazı bölgelerinde, top lahanayı tanımlamak için kullanılan ad. Düz, yuvarlak ve dışbükey, yeşile çalan beyaz, koyu yeşil ve mavi-mor renkli çeşitleri vardır.

cominée Ortaçağ'da, o dönemde çorbalara, kümes hayvanlarına ve balık etlerine katılan kimyon baharatını barındıran yemeklere verilen ad.

On altıncı yüzyılın ikinci yarısında, Taillevent'in *Viandier*'inde bademli (kabuğu soyulmuş badem, zencefil ve kimyon eklenen koruk sulu kümes hayvanları *velouté*) dağ tavuğu ve mersinbalığı (parçalanarak kimyon ve bademle birlikte suda pişmiş) *cominée* tarifi verir.

ESKİ TARİF

tavuk cominée

"Tavuk *cominée* hazırlamak istiyorsanız, tavukları alın ve şarap ile suda pişirin. İyice kaynatın ve yağını alın. Tavukları sudan çıkarın. Yumurta sarılarını bir kapta çırpın ve bulyona katın (pişirme suyuna) ve kimyon da atarak hepsini bir araya getirin."

commodore Haşlanarak pişirilmiş büyük et parçaları için hazırlanan, küçük havuçlar, karides, karides yağlı mezgit eti köfteleri ve *à la Villeroi* midyeleri bir araya getiren, ıstakoz yağlı Normandiya sosuyla donatılan çok meşakkatli bir garnitüre verilen ad.

Balık bazlı *commodore* konsome, son olarak doğranmış haşlanmış deniztarakları ve konsomede pişmiş domates içeren ararot ile karıştırılır.

comté İnek sütünden (en az % 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirildikten sonra preslenen, kabuğu doğal fırçalanan (altın sarısı ve kahverengi arası) AOC Franche-Comté peyniri. "*Gruyère de Comté*" olarak da

bilinen *comté* (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR) dağ şalelerinde ya da ilk kez 13. yüzyılda kurulan ortak atölyeler biçimindeki "*fruitière*"lerde üretildi. Altı düz, üstü hafif bombeli, 40-70 cm çapında, 9-13 cm kalınlığında, 35-40 kilo ağırlığında parçalar halinde satılır. Üzerine yapıştırılan yeşil plakaya köken kontrollü adlandırma ibaresi yanında üretildiği ay da kaydedilir. Fildişi ile açık sarı arasında olan harcı fazla kokulu değildir. Meyveli bir tadı, güçlü ama keskin olmayan bir bukesi vardır. *Comté*, yemek sonunda servis edilir ve mutfakta rendelenmiş ya da dilimlenmiş (*beignet*, kanape, taban, fondü, graten, karışık salata, sufle vb) olarak yaygın bir kullanımı vardır.

concorde Patates püresi, yeni biçimlendirilip glaze edilmiş havuç ve tereyağda kavrulmuş bezelyeden oluşan, büyük etlerin yanında sunulan bir garnitüre verilen ad.

condé ya da **Condé** On yedinci yüzyılda yaşamış bir Fransız Prensi olan Grand Condé'ye ve vârislerine, bu aileye çok bağlı olan aşçıları tarafından hazırlanan değişik yemeklere verilen ad. Tuzlu olan yemeklerin özelliği kırmızı fasulye püresi içermeleridir.

Aynı ad, pirinç ve poşe meyveler bazlı soğuk başlangıçlara da denir. Klasik mutfakta, kayısı ve *kirsch* sosu dökülmüş, kiraz ve meyve şekerlemeleriyle süslenmiş pirinç pastasının çevresine taç biçiminde dizilen şuruplu kayısılara denir. Bu temel tarif üzerinden, sütlü pirinç pastası ve meyveli sos sabit kalmak kaydıyla, ananas, şeftali, çilek vb kullanılarak çok sayıda üretilebilir.

Condé adı, "*appareil à condé*" ya da "*condé*" olarak adlandırılan bir bademli *glace royale* tabakasıyla kaplı yufkalı küçük pastalar için de kullanılır.

▶ Tarifler: ÇİLEK, ÇORBA, KREP

Condrieu Az miktarda üretilen ama çok beğenildiği için Fransa'nın bütün önemli davetlerinde bulunan, köken kontrollü adlandırma ibaresi taşıyan, Rhône Vadisi beyaz şarabı (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

confire Bazı besinleri, ister kendi yağlarında ağır ateşte pişirerek (domuz, kaz, ördek kavurma) ister şekerle kaplayıp şerbete batırarak (şekerleme, meyve konserveleri) ya da alkol (alkolde kiraz, erik kurusu), sirke (kapari, turşular, salatalık turşusu) ya da ekşi-tatlı karışım (*chutneys*) içinde kavanozlara yerleştirerek uzun süre saklamak üzere hazırlamaya verilen ad.

congolais Yumurta (akı ya da sarısı ya da her ikisi birden), hindistancevizi rendesi, toz şeker ve sütle hazırlanan, sıcak fırında pişirilen pötifur ya da lokma. "Hindistancevizli kaya" olarak da adlandırılır.

constantia On yedinci yüzyılın sonunda Cap yakınlarında ilk bağ çubuğunun dikildiği en eski Güney Afrika bağının ürettiği şarap. On dokuzuncu yüzyılda İngiltere ve Fransa'da "*vin de Constance*" adıyla hayli beğenilen, Bordeaux'ya özgü *muscadelle* bağ çubuğundan elde edilen, hafif misk kokulu bu likör şarabı günümüzde çok az miktarda üretilmektedir.

conti Klasik mutfağın mercimek içeren değişik yemeklerine verilen ad. Kızartılmış *conti* etler için garnitür, ince dilimler halinde sunulan yağsız domuz eti yanında haşlanmış mercimek ezmesidir. *Conti* garnitür için, kızartılmış elmalar yanında sunulan kroketler, mercimek ezmesinden hazırlanır. *Conti* tabak üzerinde yumurtalar için, mercimek ezmesi bordür olarak kullanılır. *Conti* çorbada, bulyona katılır ve krutonlarla birlikte taze tereyağda kavrulur.

contiser Kümes ve av hayvanları ya da balık (özellikle dilbalığı) filetoları üzerine küçük yığınlar halinde domalan dilimleri ya da *langue écarlate* sos yerleştirme. Çiğ filetolar üzerine düzenli aralıklarla küçük kesikler atılır ve yapışması için yumurta akına batırılan dekorlar bu kesiklerden içeri sokulur.

conversation Yufka hamuruyla hazırlanan, üzeri *glace royale* kullanılarak glaze edilen ve çapraz hamur şeritleriyle süslenen, bademli hamurişi. On sekizinci yüzyılın sonunda doğan bu ürün adını, Madam d'Epinay'ın o dönemde çok moda olan *Les Conversations d'Émilie* adlı eserine (1774) borçludur.

conversation

Üç yumurtanın sarısıyla akını ayırın. 150 gr tereyağı tahta spatulayla ezerek krema haline getirin. İçine 150 gr toz şeker, ardından da üç yumurtanın sarısını teker teker katın. İyice karıştırdıktan sonra 175 gr badem tozu katın. Karıştırın. 50 gr nişasta ve bir paket vanilya ekleyin. 400 gr hamuru üç bezeye ayırın (ikisi eşit, biri daha küçük olsun). İlk iki bezeyi merdaneyle açın. Açtığınız yufkalardan birini tereyağ sürülmüş sekiz tartelet kalıbının dibine döşeyin. Üzerlerine bademli kremayı düzenli olarak yayın. Üstten yarım santimetre boşluk kalmasına dikkat edin. Kalıbın boş kalan kısmını suyla ıslatın. Kalıpları yan yana yerleştirin ve açtığınız ikinci hamurla üzerini kapayın. Üzerlerinden merdaneyi geçirin ve kalıpların hamuru kesmesini sağlayın. İki yumurtanın akını ağartana kadar çırptıktan sonra 250 gr toz şeker ekleyin ve bu karışımı glaze etmek istediğiniz *conversation*'ların üzerine sürün. Kalan hamuru inceltin ve üç milimetre genişliğinde şeritler kesin. Bu şeritleri en üste baklava dilimleri oluşturacak biçimde yerleştirin. 15 dakika dinlenmeye bırakın. Önceden 180-190°C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Soğuk servis edin.

cookie Bir tepsi üzerinde fırında pişirilen, şekerli, tek kişilik, küçük, Amerikan kurabiyesi. *Cookie*'ler genellikle *sablé* hamuruna çikolata parçaları, zencefil, fındık, *Pecan* cevizi gibi malzemeler katılmasıyla hazırlanır.

copeaux Küçük borular biçimindeki hafif hamurişi. Ayrıca, bir tablet çikolata üzerinden bıçağın ucuyla sıyrılarak çıkarılan ya da eritilmiş çikolatayı mermer üzerine akıttıktan sonra sertleştiğinde kazıyarak elde edilen çikolatadan süslemeler -Kara Orman pastasının tipik süslemesi- de aynı adla anılır.

coppa Kemikleri çıkarılmış ve parçalanmış domuz sırt etinin tuzlandıktan sonra, kırmızı şarap ve sarmısakla marine edilmesi ve barsağa doldurulmasıyla hazırlanan İtalyan (Tessin) ya da Korsika şarküteri ürünü. *Coppa* kurutulur ama çok sertleştirilmez. Oldukça yağlı, aromalı ve lezzetlidir. İnce dilimler halinde kesilerek tüketilir. *Bacon* gibi de kullanılır.

coprinus Çan biçimindeki başı aşağı kıvrılarak toprak rengi tüycükleri kapayan, yaprakçıklı mantar. Gençken toplanmalı ve birkaç saat içinde tüketilmelidir. *Coprinus* türlerinin hepsi kısa ömürlüdür, çok çabuk bozulur. *Coprinus* türleri suda haşlanarak ya da çok az miktarda sarmısakla tereyağda ya da sıvıyağda sote edilerek yenir. Zehirli maddeler oluşmasına neden olduğundan, asla alkol eklenmemelidir.

coque (pasta) Güney Fransa'da, Paskalya için "*gâteau des Rois*" olarak ya da ailelerin özel günlerinde hazırlanan, meyve şekerlemeleriyle doldurulmuş *brioche*. Limoux'nunki ağaçkavunlu, Aveyron'unki ağaçkavunu ve romludur, ağaçkavunuyla kokulandırılır.

coque (yemek) Pötifurun ya da pastaların yapımında kullanılan, içi kremayla doldurulan küçük hamurişi. Pötifur kabuklar meyve marmeladı, tereyağlı krema ya da kestaneli kremayla birbirine yapıştırıldıktan sonra fondanla glaze edilir. İçi doldurulacak olanlarsa pralinli krema, krem şantiyi ya da glazeyle yapıştırılır.

coquelet Günümüzde Fransa'da yenmesi moda olan, yaklaşık 500-600 gr ağırlığındaki genç horoz. Daha yeni olgunlaşan eti oldukça lezzetlidir (750-900 gr'lık kümes hayvanlarının eti daha yavandır). *Coquelet* kızartma, ızgara ya da pane yapıldıktan sonra kızartılarak, baharatlı (limon, yeşil biber) bir sosla sunulur. Parçalara ayrılmaz, ortadan uzunlamasına ikiye bölünür.

coquette Lapinagiller familyasından, Norveç'ten Senegal'e, Akdeniz de dahil olmak üzere birçok kıyıda avlanan bir balık. "Labros balığı" olarak da adlandırılan *coquette* 40 cm boyundadır ve 20 yıl yaşayabilir. Küçük kabuklularla ve yumuşakçalarla beslendiği yosunluk alanlarda ya da laminarya tarlalarında yaşar. Britanya'da, soğan yatağı üzerinde fırına sürülerek pişirilir.

coquille Üzeri uygun bir garnitürle süslenmiş, tarağın kabuğu içine ya da aynı tip bir tabağa yerleştirilmiş bir *salpicon*, püre ya da *ragoût* (tek ya da birçok malzemeden). *Coquille* genellikle gratine ya da glaze edilir ve ordövr olarak ya da küçük bir başlangıç yemeği olarak sıcak servis edilir ama soğuk da yenebilir.

Sıcak yemekler gamı geniştir: *À la duxelles* dana omurilik, soslu beyin, karidesli çivisiz kalkan balığı, tatlısu ıstakozu kuyruğu ya da kahverengi tereyağlı vatoz, *à la diable* istiridye, ıspanaklı balık yumurtası, domates soslu et, ince dilimlenmiş kümes hayvanları eti, midye, kuzu uykuluk, balık parçaları vb.

Soğuk *coquille*'ler genellikle soğuk sos içinde kabuklular ya da mayonezli balık parçaları, somon, karides, ıstakoz dilimleri ya da istiridyedir. Genellikle marul *chiffonnade* üzerinde, mayonez, yuvarlak limon dilimleri, siyah zeytinler vb ile süslenir. (Hazırlanması için bkz. 213. sayfadaki resimler)

à la Mornay *sıcak balık* coquille

Pişmiş balık artıklarını (kişi başı 100 gr) 30 cl *Mornay* sosla ve bir demet kıyılmış maydanozla karıştırın. İstediğiniz çeşnileri katın. Kabukların içine koyun. Üzerlerine rendelenmiş gravyer peyniri serpin. Fındık büyüklüğünde tereyağ koyun ve önceden 260° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

soğuk ıstakoz coquille

Sirkeli soslu marul *chiffonnade* hazırlayın. Tarakların içine dağıtın. Balık bulyon içinde haşlanmış ıstakoz etini *salpicon* sos içine koyun ve sirke ekleyin. Üzerini marul *chiffonnade* ile kaplayın. Kıyılmış maydanoz frenkmaydanozu serpin. Her kabuğa iki ıstakoz dilimi dağıtın. Süslü bir uç taktığınız krema torbasına mayonez doldurarak, üzerine mayonez sıkın. Çok küçük marul kalpleri ve dörde bölünmüş yumurta parçalarıyla süsleyin.

Corazza 1787 yılında, Kraliyet Sarayı'nın Montpensier Galerisi'nin kemerleri altında açılan Paris'in ilk kahveci ve dondurmacısı. Yine Mösyö Le Noir'a ait olan *Café de Foy* ve *Corazza*, Alexandre Grimond de La Reynière'e göre "Paris'in en güzel limonatacılarından biri" olan eşi tarafından işletiliyordu.

Özellikle de *marasquin*'li sorbeler ve *panaché*'ler (limonata ve bira karışımı içki) sunuluyordu. Bu işletme, sonraki yüzyıl başında X. Charles'ın eski bir *maître d'hôtel*'i tarafından satın alınarak restorana dönüştürüldü. Bu restoran da 1915 yılına kadar varlığını sürdürdü.

Corbières Aude Vadisi, Akdeniz ve kendisini Roussillon'dan ayıran doğal bir engebeyle sınırlanan geniş bağlık yöre. Bu yörede güçlü ve yüksek nitelikli kırmızı şaraplar, meyve kokulu ve leziz roze şaraplar, güçlü ve zarif bazı cins beyaz şaraplar üretilir (bak: LANGUEDOC).

Corcellet İmparatorluk döneminde, Palais-Royal'deki Beaujolais geçidindeki ünlü yiyecek satıcısı. Alexandre Grimod de La Reynière, alışveriş yaptığı bu kuruluşa

Itinéraire Gourmand'ında övgüler düzer: "Strasbourg'un kaz ya da ördek ciğeri ezmelerinin, Toulouse'un ördek ciğerinin, Rouen'ın danasının, Pithiviers'in semiz toygarlarının, Chartres'ın besi piliçlerinin ve av kuşlarının, Périgueux'nün keklikllerinin... burada bulunduğunu bilmek insanı nasıl da mutlu eder... Onlar Paris'e gelerek tercih edilenler katına çıkarır kendilerini. Üstelik bunlar Nérac'ın güveçleriyle, Lyon'un *mortadella*'larıyla, Arles'ın sosisleriyle, Troyes'un küçük dilleriyle, M. Prévost'nun *galantin*'leriyle ve memleketin lezzetli öteki yiyecekleriyle birlikte tanış olarak boy gösterirler..." 19. yüzyılın sonunda *Corcellet* kuruluşu, Opera Caddesi'ne taşınmak üzere Palais-Royal'den ayrıldı. Günümüzde Victor-Hugo Caddesi'ndedir ve el değiştirmiştir. Palais-Royal'deki mağazanın kurucusunun son kuşak torunlarından biri de Paris'te uzak ülkelerin bilinmedik ürünlerini satan özel bir mağaza da açmıştır.

cordial Susuzluk giderici, canlılık verici, "kalbe iyi gelen" anlamında, genellikle alkollü, aromatik, genellikle tatlı içecek. Fransa'da bu sözcük özellikle de "ev yapımı" denilen bazı karışımlar (sular, kremalar ve değişik likörler) için kullanılırken, Anglosakson ülkelerinde, özel bir aromayla zenginleştirilmiş bir içeceği tanımlamak için, "likör" ya da brendinin eşanlamlısı gibi kullanılır.

cordon-bleu 1578 yılında III. Henri tarafından kurulan Chevaliers du Saint-Esprit'nin amblemi olarak kullanılan geniş mavi kurdele. Aynı tanım daha sonraları yüksek kalitelerle donatılmış kişiler, ardından da eşi benzeri bulunmayan aşçılar için kullanılmaya başlanmıştır. Süvarilerin eğerindeki kurdeleyle aşçıların mavi önlüğünün şeritleri arasında benzerlik kurulmuş olması muhtemeldir.

corégone Kanada'da, tatlı sularda yaşayan, yağsız ve beyaz etli birçok balık türünün cins adı. ABD'de olduğu gibi yalnızca "beyaz balık" olarak da adlandırılan bu balıklar, daha çok çorbalarda ve başka yemekler içinde kullanılır. Füme eti çok lezzetlidir. Salamura yapılarak saklanan yumurtaları ordövr olarak sunulur. *Corégone*, az bulunan iki Avrupa balığının, Leman Gölü'nde yaşayan *féra* ve Bourget Gölü'nde yaşayan *lavaret*'nin yakın akrabasıdır.

cornas Massif Central sıradağları üzerinde, Valence'ın tam karşısında, Rhône'un sağ kıyısında *syrah* bağ çubuğundan üretilen, keskin ve yoğun kokulu kırmızı şarap (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

corned-beef Amerikan kökenli, sığır eti kutu konservesi. *Corned-beef*, önceden pişirilmiş ve sığır eti yağı ve jölesi eklenmiş tuzlu sığır eti parçaları karışımıdır. Askerler orduda dağıtılan bu sığır konservesini kendi aralarında "*singe*" (maymun) olarak adlandırırdı. Günümüzde *corned-beef*, salatada soğuk olarak ya da yahni olarak yenir.

cornish pasty Büyük Britanya'da Cornouailles Kontluğu kökenli, hamur taban üzerinde küçük turta. *Pasty*'leriyle yer altına inen kalay işçilerinin hem hamur hem et açısından zengin geleneksel yemeği. Hamur un, püre, tereyağ, su, maya ve tuzdan oluşur. Kare biçiminde açılan hamurun üzerine kuzu eti kıyması, soğan ve patatesle hazırlanan bir harç konur. Karelerin uçları birleştirilir, yapıştırılır ve sütle çırpılmış yumurta sürülerek sıcak fırında pişirilir. *Cornish pasty*, üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak servis edilir.

corsé Koyu kahveye Fransa'da verilen ad. Aynı sıfat, güçlü yapılı, polifenoller açısından zengin bir şarap için de kullanılır.

corton-charlemagne Neredeyse tamamı Aloxe-Corton komününde üretilen, Beaune kıyısının *grand cru*'su, beyaz şarap (Bkz. BURGONYA).

costières-de-nîmes Nîmes'in güneyinde üretilen AOC şarap. Canlı ve dengeli beyaz şaraplar, yuvarlak ve kaygan rozeler ve yüksek kaliteli kırmızılardan oluşur. (Bkz. LANGUEDOC).

Côte chalonnaise Côte d'Or'un doğal uzantısı içinde bulunan ve Bourgogne bölgesinin en iyileri arasında yer alan bağlık yöre. (Bkz. BURGONYA).

côte-de-beaune Côte-d'Or ilinin güneyinde üretilen (şüphesiz bölgenin en iyileri arasında yer alan) kırmızı ve beyaz şaraplar (Bkz. BURGONYA).

côte-de-brouilly Brouilly Dağı'nın güney eteğinde yer alan bağlardan elde edilen, en az tanınmış Beaujolais şarabı (Bkz. BEAUJOLAIS).

côte-de-nuits En iyi *cru*'ları prestijli "*climat*"larının adını taşıyan, dünya çapında ünlü, çoğunlukla kırmızı Burgonya şarabı (Bkz. BURGONYA).

côte-roannaise Roanne yakınlarında, Loire'ın iki kıyısında üretilen, köken kontrollü adlandırma ibaresi taşıyan, taze ve hafif, kırmızı ve roze şarap (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

coteaux-champenois "*Champagne*" adıyla üretilen ama şampanyaya dönüştürülmeyen, köken kontrollü adlandırma ibaresi taşıyan, beyaz, kırmızı ve roze şarap (Bkz. ŞAMPANYA).

coteaux-d'aix Aix-en-Provence yakınlarında üretilen, köken kontrollü adlandırma ibaresi taşıyan, kırmızı, beyaz ve özellikle de roze şarap (Bkz. PROVENCE).

coteaux-de-l'aubance Loire nehrinin Aubance kıyılarında üretilen, köken kontrollü adlandırma ibaresi taşıyan, bal ve çiçek aromalı Val de Loire beyaz şarabı (Bkz. ANJOU).

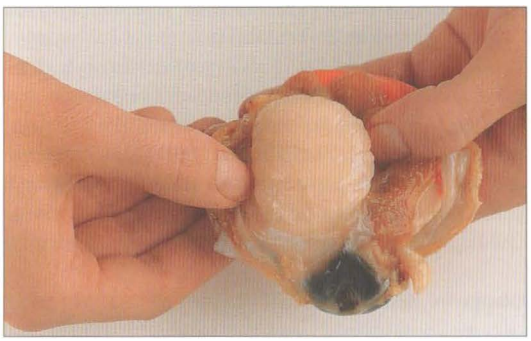
Bir tarağın temizlenmesi (bakınız, 211. sayfadaki coquille maddesi)



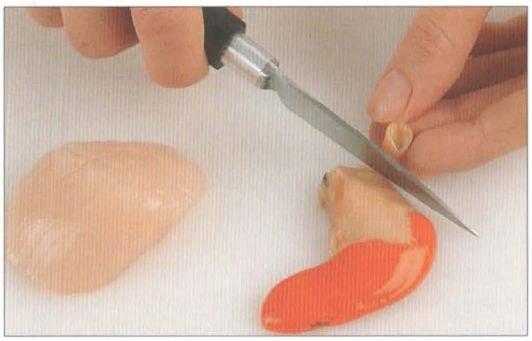
1. *Tarağı birleşme yeri karşınıza gelecek pozisyonda yerleştirin. Dayanıklı bir bıçağın ucunu tutucu kas seviyesinden iki kabuğun arasına kaydırın. Bıçağı kabuk boyunca kaydırarak kası kesin.*



2. *Dikkatle açtığınız kabukluyu kumlarını gidermek için suya tutun. Bir çorba kaşığı yardımıyla etini ayırın.*



3. *Başparmaklarınızla tutucu kasa ve dış zara bastırarak uzantıları ve kara keseciği ayırın.*



4. *Mercanın vantuzunu çekin ve kesin. Birkaç dakika soğuk suda bekletin.*

coteaux-du-languedoc Aude, Gard ve özellikle de Hérault'da üretilen, kırmızı, roze ve beyaz AOC şarap (Bkz. LANGUEDOC).

coteaux-du-Layon *Chenin blanc*'dan elde edilen, ayva, bal ve beyaz çiçekler aromalı, tatlılık ve ekşilik arasında mükemmel bir denge sunan, Anjou'nun AOC şarabı (Bkz. ANJOU).

cotechino Çorbalara yönelik hazırlanan, kurutulmayan, füme yapılmayan, bol çeşnili, taze ve çiğ yenen İtalyan sosisi.

côtelette composée Kemikleri çıkarılıp kıyılmış etten, bazen de balığın sos içinde yoğunlaştırılmasından oluşan yiyecek. Pirzola gibi biçimlendirildikten, genellikle pane edildikten sonra tereyağda kızartılır. Yumurta *côtelette* de, dilimlenmiş katı yumurtaların yoğunlaştırılmış ve yumurta sarısı eklenmiş beşamel sosuna bulanmasıyla hazırlanır. *À l'anglaise* paneler, tereyağda pişirilir ya da kızartılır. Mantar, jambon ya da *langue écarlate* sos eklenebilir.

côtes-de-provence Nice ve Marsilya arasında üretilen, taze ve genç içilen, kırmızı, beyaz ve özellikle de roze şarap (Bkz. PROVENCE).

côtes-du-frontonnais Tarn taraçalarında üretilen, roze ve özellikle de kırmızı AOC şarap. Daha hafif ve meyveli olan kırmızılar, *négrette* bağ çubuğunun üzümlerini içerdiklerinde daha güçlü ve tanenli olur. (Bkz. LANGUEDOC).

côtes-du-jura Jura'nın eteklerinde üretilen ve köken kontrollü adlandırma ibaresi taşıyan kırmızı, roze ve beyaz şarap.

côtes-du-luberon Yukarı Provence'ta üretilen kırmızı, roze ve beyaz şarap (Bkz. PROVENCE).

côtes-du-rhône Rhône Vadisi'nde, Lyon ve Avignon arasında üretilen, kaliteli ve ışıltılı kırmızı, roze ve beyaz şarap (en ünlüleri köken kontrollü adlandırma ibaresiyle satılır). Belli sayıda komünde, kırmızı *cru*'lar için *côtes-du-roussillon-villages* ibaresinden faydalanır (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

côtes-du-rhône-village Gard, Vaucluse ve özellikle de Drôme'da üretilen, kırmızı, roze ve beyaz AOC şarap (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

côtes-du-roussillon Akdeniz'den Doğu Pirene'lerdeki Canigou Sıradağları'na kadar uzanan bir bölgede üretilen, keskin kırmızı, meyveli roze ve beyaz şarap (Bkz. ROUSSILLON).

côtes-du-ventoux Ventoux Dağı'nın çorak ve güneşli yamaçlarında üretilen, köken kontrollü adlandırma ibaresinden faydalanan, özellikle de yumuşak ve meyveli kırmızı, roze ve beyaz AOC şarap. (Bkz. PROVENCE)

cotignac İnce tahtadan küçük yuvarlak kutulara konulan, bir parça glikoz eklenmiş, çok şekerli ve şeffaf bir tür ayva reçeli. Kızılımsı rengi meyvelerin kuruma sırasındaki doğal oksitlenmesinden gelir. Kökeni çok eskilere dayanan bu popüler şekerleme, Orléans'da bir spesiyaliteye dönüşmüştür.

cotignac

Ayvaları yıkayın ve kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra bir parça tülbent içine bağlayarak düğümleyin. Meyveleri dörde bölün. Çok az suyla (bir kilo meyve için yarım bardak su) ve çekirdeklerle birlikte bir tencereye koyun. Çatalla ezilebilir hale gelene kadar kısık ateşte pişirin. Çekirdeklerin bulunduğu tülbenti üzerine bastırdıktan sonra çıkarın. Meyvenin püre haline getirdiğiniz etini tartın, yarım kilo meyve püresi için 400 gr şekerle birlikte bir tencereye alın. Spatulayla karıştırarak, soğuk bir yüzey üzerine damlatılan marmelat yayılmaz hale gelene kadar pişirin. Bir tepsiyi yağlayın. Marmelatı düzgün bir tabaka halinde yayın ve kurumaya bırakın. Kuruduktan sonra kareler halinde kesin ve toz şekere bulayın.

cotriade Tereyağ ya da erimiş domuz yağı, soğan ve patatesle hazırlanan Breton kıyılarına has balık çorbası. Eski zamanlarda balıkların pişirildiği küçük kazanların altına atılan tahta parçaları, "çırpı demeti [Fransızca'da *cotret*]" üzerinde pişirilirdi. Daha değerli balıklar (kalkan, dilbalığı) satışa ayrıldığında, *bouillabaisse* gibi *cotriade* da, çok bulunan balıklarla hazırlanırdı.

cotriade

Dörde böldüğünüz üç büyük soğanı büyük bir tencere içinde 25 gr tereyağ ya da erimiş domuz yağıyla kavurun. Üç litre su koyun. Kabukları soyulduktan sonra dörde bölünmüş altı patates ekleyin. Kekik, defne ve diğer aromatik bitkilerle kokulandırın. Kaynatın ve 15 dakika pişirin. Bir buçuk kilo dilimlenmiş balık (yağlı balıkların toplam ağırlığın dörtte birini aşmamasına dikkat ederek, sardalye, uskumru, dülgerbalığı, fenerbalığı, barlam, deniz yılanbalığı, benekli kırlangıçbalığı, barbun, bir ya da iki büyük balık kafası) ekleyin. Yaklaşık on dakika pişirmeye devam edin. Bulyonu ekmek dilimleri üzerine dökün ve balık ve patatesleri ayrıca servis edin. Bir soslukla sirkeli sos da sunun.

cottage cheese İnek sütünden (% 4-8 yağlı maddeler) üretilen, taze harçlı İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu,* PEYNİR). Değişik biçim ve boyutlarda bulunan *cottage cheese*, az ya da çok tanecikli yumuşak bir peynirdir. Dünyanın birçok ülkesinde, özellikle de tatlılar ve hamurişlerinin bileşiminde yer aldığı ABD'de bulunur.

cougnou İki ucu kabarık ve yuvarlak, oval biçimli Belçika Noel pastası. *Cougnou* (ya da *cougnole* ya da *coquille*) süt ve yumurta içeren, tereyağ ve şekerle zenginleştirilmiş mayalı bir hamurla hazırlanır. Tam ortasına şeker ya da kremadan Çocuk İsa figürü yerleştirilir.

coulemelle Garikoniye familyasından, ormanlarda ve yeşillik alanlarda yetişen lepista (Bkz. Bu madde) adlı, çok özel bir lezzete sahip bir mantarın yaygın adı (Latince *columella*, "tepecik"). Bu mantar kızartılarak, sote edilerek ya da ızgara yapılarak yenilebildiği gibi, salataya çiğ olarak da katılabilir.

coulommiers İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu küflü Briard peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu,* PEYNİR). *Coulommiers*, 13 santimetre çapında, üç santimetre kalınlığında, yaklaşık yarım kilo ağırlığında tekerler halinde satılır. Oldukça yağlı bir yapısı, belirgin bir toprak tadı vardır.

coup *bkz.* kadeh

coupage Genellikle tek bir üzüm türünden hazırlanan, genellikle şarabı iyileştirmek ve dengesini sağlamak için satıcısı tarafından üretilen, değişik rekolteler ve bölgelerden şarap karışımı.

Coupole (La) 1927'de Paris'te, Montparnasse Bulvarı'nda açılan restoran, bar ve birahane. "Montparos" denilen ve "Ruche" (Arı Kovanı) ressamları, "Six" (Altılar) topluluğu müzisyenleri, siyasal sürgünler ve henüz Fransa'da tanınmamış yabancı şair ve sanatçılar (Foujita, Hemingway, Picasso, Eisenstein gibi) bir sadık müşteriler çekirdeği oluşturdular. *Dôme* (açılışı 1910) ve *Sélect* (1923) gibi *La Coupole*'ü de kendilerine buluşma yeri yaptılar. Buraya caz dinlemeye de gelinirdi. *La Coupole*'un dekorasyonu 1988'de onarıldı ve özgün biçimine getirildi.

couque Kahvaltıda ya da çay yanında sunulan, ikiye bölündükten sonra üzerine tereyağ sürülerek ılık yenen bir Flaman pastası. *Couque*'lar kuşüzümleri katılmış *brioche* hamurundan, baharatlı ekmek hamurundan (Verviers spesiyalitesi) ya da yufka hamurundan (üzeri glazeli) hazırlanabilir. Belçika'daki Dinan'ınkiler çok beğenilir.

courbine *Sciaenidae* familyasından, Akdeniz'de ve Atlas Okyanusu'nda (Gaskonya Körfezi) çok bol bulunan, levreğe benzeyen ve "*maigre*" adıyla da bilinen balık. *Courbine* yaklaşık bir metre boyundadır, iki

metreye kadar ulaşanları vardır. Eti lezzetlidir ve levrek gibi pişirilir.

Courchamps (Pierre Marie Jean, Kontu) Fransız yazar ve gastronom (Saint-Servan-Saint-Malo 1783-Paris 1849). Bir "edebiyat serüvencisi"ydi. 1839'da ortak bir çalışmayla *Néophysiologie du Goût ou Dictionnaire Générale de la Cuisine Française Ancienne et Moderne* (Lezzetin Neofizyolojisi ya da Eski ve Modern Fransız Mutfağının Genel Sözlüğü) adlı eseri yayımladı. Söz konusu çalışma anekdotlar, portreler, mutfakla ilgili "sırlar" ve tartışmasız yargılar bakımından zengin bir kitaptır.

couscoussier Üst üste konulan iki kısımdan oluşan alüminyum ya da paslanmaz çelikten kap.

Alt kısım iki yanında kulpu olan bombeli bir tencere formundadır. İçine sebze ya da et bulyonu (ya da yalnızca su) konur. *Keskès* adı verilen üst kısmına, buharda pişecek tahıllar ya da yiyecekler konur. *Couscoussier*'in üzeri bazen buhar çıkması için deliklerle donatılmış bir kapakla kapatılır.

Eski zamanlarda Magrip ülkelerinde *couscoussier*, üzerinde delikler olan ve bulgur pişirilen basit bir toprak kaptan oluşuyordu. Su ya da bulyonla dolu sıradan bir tencerenin üzerine yerleştiriliyordu.

cousinette Yeşil sebze yaprakları temelli, içinde ekmek dilimleri bulunan tabaklara boşaltılan Béarn çorbası.

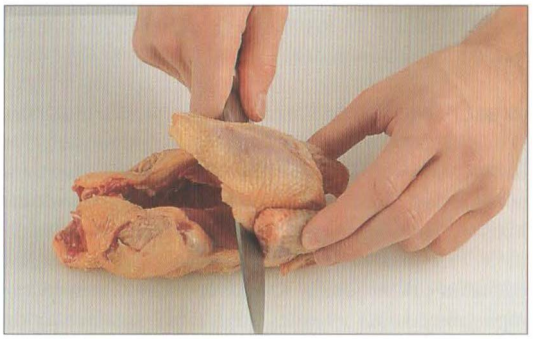
cousinette

150 gr ıspanak, 150 gr pazı, 150 gr marul, 50 gr kuzukulağı yaprağı ve küçük bir tutam yabani ebegümeci yaprağını yıkayın. Çok ince dilimledikten sonra 50 gr tereyağda ya da eritilmiş kaz yağında hafifçe kavurun. Kapağını kapayın ve on dakika kendi suyuyla pişirin. Bir buçuk litre su ya da daha iyisi bulyon (kümes hayvanları), isterseniz 250 gr ince dilimlenmiş patates ekleyin. Pişirmeyi yarım saat daha sürdürün. Servis edeceğiniz anda, çeşnilerini katın, bir parça soğuk tereyağ ekleyin. Çorbayı, fırında kurutulmuş ince ekmek dilimleri üzerine boşaltın.

cozido *Chorizo*, lahana, havuç, nohut, beyaz fasulye, domuz kulağı ve *boudin noir* (kıyılmış et ve süte batırılmış ekmek kırıntıları) ya da *boudin blanc* (kıyılmış et ve çok miktarda hayvansal yağ) benzeri bir şarküteri ürünüyle hazırlanan bir tür sebzeli sığır haşlama. Şehriye eklenen bulyon, çorba olarak da içilir. Portekiz ve İspanya spesiyalitesidir.

crapaudine (en) Küçük bir piliç ya da civcivin, özellikle de güvecini hazırlama biçimi. Ortadan ikiye yarılan kümes hayvanı yassılaştırılır ("kurbağa gibi"). Pane yapılarak ızgarada pişirildiğinde lezzetini korur çünkü özsuyu içinde yoğunlaşır. Genellikle küçük bir domalan yuvarlağı üzerinde iki yuvarlak yumurta akı, tereotu buketleri ve *maître d'hôtel* tereyağ, *diable* sos ya da Robert sosla birlikte sunulur.

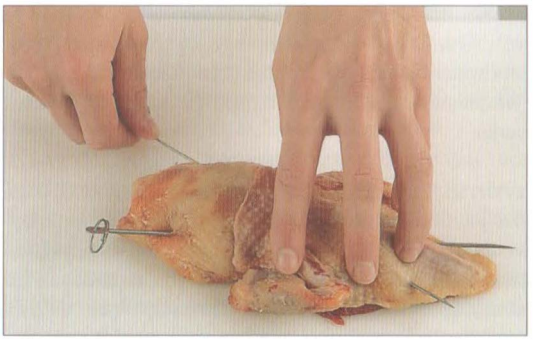
en crapaudine *kümes hayvanları hazırlama*



1. Kümes hayvanının kanadını bacağını toparlayın. Göğüs kemiğinin üzerindeki bir noktadan başlayarak, küçük yağlı damar çizgisi üzerinden kanat eklemlerine kadar kesin.



2. Kümes hayvanının sırtını çevirin ve düzleştirmek için tokaçla dövün.



3. Kümes hayvanını düz tutabilmek için iki küçük şişi çapraz geçirin.

en crapaudine *güvercin: hazırlama*

Bir güvercinin içini özenle temizleyin ve kalan tüy parçalarını yok etmek için alevde alazlayın. Bacaklarını ve kanat uçlarını ilk eklemlerden kesin. Kümes hayvanlarını göğüs kemiği üzerine yerleştirin ve omurganın bir kenarından geçerek, boyundan kuyruksokumuna kadar kesin. İki yana ayırın ve kümes hayvanını

dümdüz açın. Boyun yakınlarındaki küçük kemiği kesin. Omurgayı çıkarın ve kaburgaları bıçağın ucuyla ayırın. Butların alt kısmında deride bir delik açın ve butun alt kısmını bu deliklere sokun.

craterellus Ormanlarda yaygın olarak bulunan, *"corne-d'abondance"* ve *"trompette-de-la-mort"* (ya da *"trompette-des-morts"* [borazan mantarı]) olarak da adlandırılan, füme rengi ya da siyah, huni biçimli bir mantar (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR. Az etli, hafif sert ama fazlasıyla parfümlü olan *craterellus* mutfakta çok beğenilir. Kıyılarak soslara (kırmızı şaraplı biber sosu) eklenir. Daha tatsız mantarlara tat vermek için kullanılır.

Borazan mantarları kolay kurur. Toz haline getirilerek çeşni olarak da kullanılır.

Crécy Havuç içeren çok sayıda yemeğe verilen ad. Genellikle püre olarak kullanılır. Ayrıca (*Crécy* püresi bir çorba hazırlanmasında kullanıldığı gibi, değişik yemekler yanında garnitür olarak servis edilir: Haşlanmış yumurta, omlet, dilbalığı filetoları vb), başka biçimlerde de yararlanılabilir: *Crécy* konsomede küp biçiminde doğranmış, *Crécy* dana filetoda biçim verilmiş ve glaze edilmiş havuçlar yer alır.

▶ Tarifler: ÇORBA, ENGİNAR

crémant Az köpüklü Champagne şarabı. Şampanyalardan daha az şeker içerir ve tadını daha iyi korur. Crémant'da üretilenler en iyileridir. Başka bağcılık bölgelerinde de *"crémant"* adı altında köpüklü şaraplar üretilir: *Crémant-d'alsace*, *crémant-de-bourgogne*, *crémant-de-die*, *crémant-de-limoux*, *crémant-de-loire* ve *crémant-de-jura* günümüzde köken kontrollü adlandırma ibaresi taşımaktadır. İçlerinden bazıları, iyice şaraplaştırıldığında, mükemmel bir kalite-fiyat oranı sunar.

crème Yüksek oranda şeker (litrede en az 250 gr, frenküzümü kremaları için litrede 400 gr) içeren meyve likörü. Bu terim genellikle, içindeki meyvenin, katılan kokunun ya da likörün özelliğini tanımlayan bir sözcükle birlikte kullanılır. *Crème*'ler çok değişik malzemelerin meyveler, bitkiler ya da çiçekler *eau-de-vie* (şekerli şerbet eklenen) içinde bekletilmesiyle elde edilir. Genellikle küçük bardaklarda hazmettirici olarak içilir, bazı kokteyllere katılır ve bazen de buz ve suyla karıştırılarak aperitif olarak servis edilir.

crème brûlée ya da **karamelize krema** Yumurta sarısı ve süt ya da krema karışımından oluşan, genellikle aroma katıldıktan sonra fırına sürülerek katılaştırılan krema. Glaze edilerek ve karamelize edilmiş kahverengi ham şekerle kaplanır.

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

à la cassonnade *karamelize krema*

"Bir vanilya çubuğunu uzunlamasına ikiye yarın ve bıçak ucu yardımıyla içindeki küçük tanecikleri alın. Bir salata kabına üç yumurta sarısını 60 gr toz şekerle birlikte koyun ve çırpıcıyla iyice karıştırın. Yavaş yavaş 30 cl crème fleurette ekleyin ve hızla çırpmaya başlayarak 5 cl süt katın. İnce elekten geçirin. Karışımı küçük porselen kaplara dağıtın ve önceden 90° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Tamamen soğumaya bırakın ve bir saat buzdolabına kaldırın. Üzerlerine 100 gr ham şeker serpin. Çok sıcak ızgaranın altına koyun. Servis öncesinde yarım saat soğukta bekletin."

créole (à la) [Kreol usulü] Antiller mutfağından esinlenilmiş, tatlı ve tuzlu çok sayıda yemeğe verilen ad. Bu adlandırma daha çok, etler, kümes hayvanları, balıklar ve kabuklular yanında, domates, biber, soğan vb eşliğinde sunulan bir pirincin pişirme biçimine (bol suda haşlanıp süzdürüldükten sonra tereyağlı bir kap üzerinde fırında kurutulur) denir. *À la créole* tatlıların özelliği rom, ananas, vanilya ya da muz içermeleridir.

Oldukça yaygın olan bu adlandırma *"à l'antillaise"*, "adalar usulü" hatta "Burbon" yemeklerin adlandırmalarıyla karışır.

▶ Tarifler: ANANAS, BALIK BULYON, BAVAROIS, BORDÜR, CAMGÖZ KÖPEKBALIĞI, ÇİVİSİZ KALKANBALIĞI, KABAK, KARACİĞER, KÖRİ, MORİNA BALIĞI, MUZ, PANNEQUET, PİLİÇ, PİRİNÇ

créole mutfağı *bkz.* Kreol mutfağı

crêperie Bretagne'ın, yöresel yemekleriyle tanınan restoranları. Siparişe göre tuzlu ya da tatlı ve çeşitli biçimlerde garnilenmiş has buğdaydan kreplerde ve karabuğdaydan galetalarda üstüne yoktur. *Créperie*'ler (krepçiler) günümüzde her yerde, hatta kıyılardan çok uzaklarda bile vardır. Bunlarda elma şarabı mutlaka bulunur ve ızgara sardalye gibi Bretagne'a özgü başka bazı özel yiyeceklere de rastlanır.

crépinette Genellikle sosis etiyle yapılan, bazen kıyılmış maydanoz eklenen ve domuz barsağına sarılan küçük yassı sosis (Bkz. *Sosisler Tablosu*, SOSİS).

Crépinette, kuzu, dana ya da kümes hayvanları etiyle de hazırlanabilir. Bir et ve mantar sosu, Paris sosu ya da yabani ürünler sosuyla hazırlanır, bazen domalan katılır, beyaz ya da kahverengi sosla yoğunlaştırılır, önce ince bir iç malzemesiyle kaplanır ve domuz barsağıyla sarılır. *Crépinette*'ler erimiş domuz yağına batırıldıktan sonra beyaz ekmek kırıntılarına bulanır ve ızgara edilir, tavada kızartılır ya da fırında pişirilir. Yanında patates püresi, mercimek ya da fırın patatesle sunulur. Domalan eklendiyse, *Périgueux* sosu, avcı sosu, domuz eti ya da kümes hayvanları eti içeriyorsa *charcutière* sosuyla servis edilir. Gironde'da tava yapıldıktan sonra, Arcachon havzası istiridyeleri ve beyaz şarapla sunulur.

Domalanlı domuz paçası ve bol baharatlı domuz

kıyması bazlı küçük *crépinette*'lere "*pieds de Cendrillon*" adı verilir. Eski zamanlarda bu tip sosisler tereyağlı kâğıt gömlek içinde köz altında pişirilirdi.

domuz crépinette

İnce kıyılmış domuz etini ya da sosis harcını kıyılmış bitkisel otlarla yoğurun ve konyakla kokulandırın. 100 gr'lık parçalara ayırın. Her bir parçayı, soğuk suda bekletildikten sonra kurulanmış dikdörtgen domuz barsağı parçasına sarın. *À l'anglaise* pane edin ya da taze ekmek kırıntılarına bulayın. Erimiş tereyağla ıslatarak hafif ateşte ızgara edin. Yanında patates püresi ya da tereyağda kavrulmuş yeşil sebzelerle servis edin.

GORDES'DEKİ *LE MAS TOURTERON*'DAN ELISABETH BOURGEOIS-BAIQUE'IN TARİFİ

lahanalı gelincikbalığı crépinette

"Yeşil lahana yapraklarını ağartın, tuzlu suda hızlıca pişirin. Dipteki sert kısımlarını kesin. Gelincikbalığını dilimleyin. Bir tepsiye tereyağ sürün. Kıyılmış yabani sarmısak serpin, gelincikbalığı dilimlerini dizin. Beyaz şarapla (yarı yüksekliğe kadar) ıslatın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış bir fırında balık *al dente* kalacak ölçüde pişirin. Yabani mantarları kuşbaşı doğrayın. Bir *crépinette* için, üç lahana yaprağını üst üste yerleştirdikten sonra üzerine bir parça kuşbaşı mantar, bir balık dilimi ekleyip sarın. *Crépinette*'leri tereyağlı tepsiye dizin. Yaklaşık on dakika harlı ateşte pişirin. Oldukça keskin bir Amerikan sosla servis edin."

tavşan crépinette

Yaklaşık bir buçuk kiloluk bir tavşanı çiğken parçalayın. Sırt ve but kemiklerini çıkarın. Hafif tuz ve karabiber atın. Sırt etini üç parçaya ayırın. Bir domuz barsağını suya bastırın. Bir ya da iki yabani sarmısağın kabuklarını soyun ve 250 gr kültür mantarını temizleyin. Bir küçük demet maydanoz ve 400 gr füme göğüs etiyle birlikte kıyın. Karabiber atın ve az miktarda kekik ve toz defne, bir çorba kaşığı konyak ya da *marc* ekleyin. İyice karıştırın. Bir tavada bir parça tereyağ eritin. Tavşan parçalarını bu harçla kaplayın ve üstten kapayın. Domuz barsağını süzün. Bir tezgâh üzerine dikkatle yayın ve beşe bölün. Tavşan parçalarını üzerlerine yerleştirerek rulo yapın ve az miktarda yağlanmış bir tepsiye dizin. Üzerlerine de bir miktar eritilmiş tereyağ gezdirin ve önceden 275-300° C'ye ısıtılmış fırına sürün. Diğer tarafını da kızartmak için çevirin ve fırını 220° C'ye düşürün. Yarım saat daha pişirmeye devam edin.

crépy Léman Gölü'nün Fransız kıyısında üretilen, köken kontrollü adlandırmadan faydalanan, *chasselas* kaynaklı Savoie şarabı (Bkz. SAVOIE).

créton Domuz kavurmasına benzeyen, Québec (Kanada) şarküteri ürünü. *Créton*'lar, karanfil batırılmış bir soğan ve bir garnitür demetiyle suda pişirilen domuzun omuz eti ve derialtı yağından hazırlanır. Et daha sonra kıyılarak kendi suyuyla hafif ateşte pişirilmeye devam edilir.

cretonnée de pois Haşlanmış bezelyelerden hazırlanan pürenin, erimiş domuz yağında kavrulması ve içine süte batırılmış ekmek kırıntıları, safran, zencefil ve en son da pişmiş kümes hayvanları eti eklenmesiyle hazırlanan Ortaçağ'a özgü bir yemek. Bu yemekler son olarak yumurta sarısıyla terbiye edilir ve ince dilimlenmiş kümes hayvanları beyaz etiyle süslenerek servis edilirdi.

creusois 1994 yılında, Creuse ili Pastaneciler Sendikası tarafından yaratılan bir pasta. *Financier*'ye yakın olan *creusois*, çok yumuşak bir fındıklı (badem içermez) bisküviyle hazırlanan yuvarlak ve oldukça yassı bir pastadır ve uzun süre dayanır.

cromesqui Tek malzemeli ya da karışık sebze parçalarıyla hazırlanan, yoğun sos ve yumurta sarılarıyla yoğunlaştırılan, Polonya kökenli sıcak ordövr. Küp biçiminde doğranan sebzeler ister una bulanır ister ince bir tuzlu kreple (bazen *crépine* ile) kaplanır ve *beignet* hamuruna batırılarak kızartılır. *Cromesquis*'le, emici bir kâğıt ya da peçete üzerinde sıcak servis edilir. Şekerli olduklarında tatlı olarak sunulur.

cromesqui: *hazırlama*

À L'ANCIENNE. Yağlı ya da yağsız kroket malzemeleri hazırladıktan sonra soğumaya bırakılır ve 60-70 gr'lık porsiyonlara bölünür. Her porsiyon, ince açılmış *à pommes duchesse* hamuruna, ardından da çok ince tuzlu krep hamuruna sarılır.

À LA FRANÇAISE. Kroket malzemeleri unlanır ve dikdörtgen ya da yuvarlak biçim verilir.

À LA POLONAISE. Porsiyonlar çok geniş ve çok ince tuzlu kreplere sarılır.

À LA RUSSE. Porsiyonlar domuz barsağı parçalarına sarılır.

Cromesqui'leri tek tek kızartma hamurunun içine daldırın ve kızgın yağa atın. İyice kızardıklarında süzün, emici bir kâğıt üzerine çıkardıktan sonra tuz serpin. Bir peçete üzerine dizin ve kızarmış maydanoz yapraklarıyla süsleyin. Temel malzemeden yapılma bir sosla servis edin.

cromesquis à la bonne femme

Yarım kilo sığır etini suda pişirin ve bulyonu içinde bekletin. İki çorba kaşığı kıyılmış soğanı bir çorba kaşığı tereyağ ya da erimiş domuz yağında kavurun. Üzerine bir çorba kaşığı un serpin ve kavurmaya devam edin. Sığırın pişirme suyundan 20 cl ekleyin, iyice karıştırın ve kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sığır etini çok küçük parçalara bölün ve sosa katın. Yeniden ısıtın ve tamamen soğumaya bırakın. Hazırladığınız karışımı 60-70 gr'lık porsiyonlara ayırın. Un içinde

yuvarladıktan sonra kızartma hamuruna batırın. İlk tarifteki işlemleri tekrarlayarak tamamlayın.

cromesquis à la florentine
İyice koyulaştırılmış bir beşamel ve rendelenmiş parmesana, tereyağda pişmiş ve kısık ateşte suyu giderilmiş ıspanak ekleyin. Karışımı çok ince tuzlu kreplerin içine yerleştirin. Kızartma hamuruna bulayın ve pişirin.

croque-au-sel (à la) Yalnızca tuz serpilerek, bazen yanında soğuk tereyağla, çiğ servis edilen sebzelere verilen genel ad. Taze enginarlar, turplar, baklalar, domatesler, salatalıklar çok tazeyken böyle yenir. Roger Lamazère ve birçok gurmeye göre, taze domalanları da yemenin en güzel yoludur.

croque-monsieur Tereyağ sürülmüş iki dilim ekmek arasına, gravyer peyniri dilimleri ve bir dilim yağsız jambon konularak hazırlanan sıcak sandviç. *Croque-monsieur*'nün iki tarafı tavada tereyağla ya da ızgarada kızartılır. Üzerine gravyer peynirli beşamel dökülebilir ya da gratine edilebilir. Jambon yerine kümes hayvanları beyaz eti, gravyer yerine *gouda* konabilir, hatta bir dilim domates ya da ananas eklenebilir. *À cheval* tabakta yumurtayla servis edilen *croque-monsieur* ise "*croque-madame*" adını alır.

İlk *croque-monsieur*, 1910 yılında, Paris'te, Boulevard des Capucins'deki bir kafede sunulmuştur. Kafeler, *brasserie*'ler ve *snacks*'lerin tipik yiyeceklerinden olan *croque-monsieur*, bir başlangıç ya da sıcak ordövr olarak kabul edilir.

croquembouche Küçük pastane ya da şekerleme malzemeleriyle hazırlanan, koni biçimli, üzeri şeker şuruplu bir glazajla gevrekleştirilen (adını buradan alır) kabartılmış hamurişi. *Croquembouche* genellikle nugat bir kaide üzerinde hazırlanır. Malzeme iyice oturduğunda alttan çekilerek çıkarılan ve yine "*croquembouche*" adı verilen bir koni kalıp çevresine, bütün parçalar üst üste sabitlenerek üzeri karamelle sertleştirilir.

Büfelerin, evlilik ya da ilk komünyon kutlamalarının geleneksel yiyeceğidir.

Klasik *croquembouche*, istenirse içi kremayla (pastane ya da diğer) doldurulabilen ve bol şekerli şerbet içine batırılan küçük *chou*'lardan oluşur. Biçimlendirilen ya da glaze edilen meyveler, küçük halkalar, badem ezmesi harcı, *meringue* kreması, nugattan da yapılır. Süslemeler çeşitlidir.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ
kestaneli croquembouche
"60 büyük kestaneyi kebap yapın, kabuklarını soyun, ateşten renk alan kısımlarını temizleyin, kahverengi kırık şekerin pişirilmesiyle hazırlanmış eriyik içinde tek tek glaze edin ve yedi parmak çapında, beş parmak yüksekliğinde yuvarlak bir kalıba dizin. *Croquembouche*, servis edileceği anda monte edilmelidir çünkü kestanelerin nemi şekeri kısa sürede yumuşatarak sertliğini ve parlaklığını bozar."

crosne Ballıbabagiller familyasından, kök yumruları tüketilen bir bitki. Japonya kökenli olan ince ve narin *crosne*'lar, tekesakalı ya da enginarı hatırlatan bir tada sahiptir. Temizletilen ve ağartılan *crosne*'lar kızartılır, tereyağda ya da kudüsenginarı gibi pişirilir.

crosne: *hazırlama*
Crosne'ları bir tutam kalın tuzla birlikte büyük bir bez parçasına sarın ve üzerindeki kabuğu çıkarmak için hızla sallayın. Yıkayın ve kabuğun kalan kısımlarını da koparın. Tuzlu suyla ağartın. Daha sonra kapağı kapalı bir tencerede, tereyağla pişirin. Renk almasını beklemeden ateşten alın. Garnitür gibi servis edin. Kremayla, aromalı otlar ya da kendi suyuyla servis edilebilir.

GUY SAVOY'NIN TARİFİ
denizkestaneli crosne
"150 gr *crosne*'u yıkayın, süzün. Bir tencereye koyun ve üstünü kaplayacak kadar su ekleyin. 20 gr tereyağ ve tuz atın. Su buharlaşana kadar pişirin ve sıcak saklayın. Mikserde iki denizkestanesinin etini ve 130 gr tereyağı çırparak pürüzsüz, homojen bir karışım elde edin. 16 denizkestanesini kendi suyunda pişirin. Kalan suyu bir kaşık taze kremayla karıştırın ve yavaş yavaş denizkestaneli tereyağa katın. Karabiberle yarım limonun suyunu ekleyin ve elekten geçirin. Süzdüğünüz denizkestanelerini *crosne*'larla birlikte tabaklara dağıtın ve üzerine sos dökün. İsterseniz yanına tereyağda sote ettiğiniz ıspanak yaprakları da koyabilirsiniz."

crottin de Chavignol ya da **chavignol** Keçi sütünden (en az % 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu doğal, beyaz, mavi ya da kahverengi küf lekeleri içeren AOC Sancerre peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Yaklaşık 60 gr ağırlığında küçük bezeler formunda satılır. Dört hafta, hatta bazen üç haftada olgunlaştırılır: Bu durumda gevrekleşir ve tadı belirginleşir. Taze de tüketilir. Bu durumda daha tatlı ve oldukça beyaz olur. Chavignol, yemek sonunda yenir ama bazı sufleler, salatalar vb içine de katılır.

HENRI FAUGERON'UN TARİFİ
Corrèze cevizli salata üzerinde kızartılmış crottin de Chavignol'*ler*
"İyice arıtılmış altı *crottins de Chavignol*'ü bir tepsiye dizin ve önceden 275-300° C'ye ısıtılmış fırında üç ya da dört dakika pişirin. İlk yağları erimelidir. Altı dilim köy ekmeğini tereyağ sürerek kızartın. Küçük peynirleri üzerine di-

zin ve şarap sirkesi dökülmüş, 60 gr taze ceviz içi serpilmiş yeşil salata (isteğe göre) yanında servis edin."

croustade Taban hamuru, yufka, içi oyulmuş ekmek, *pommes duchesse* hamuru, irmik ya da pirincin kızartılarak ya da fırında ısıtılarak uygun bir yoğun sos içinde, servis anında *salpicon* sosu, sebze yahnisi ya da püreyle servis edildiği değişik boyutlardaki küçük yiyecekler.

Güney ülkeleri kökenli *croustade*'lar sıcak haliyle ordövr olarak servis edilir. Klasik mutfağın garnitürleri arasında da yer alır.

à la duchesse patatesli croustade
À la duchesse patatesi yağlanmış bir tepsiye dört beş santimetre yüksekliğe kadar yayın. Tamamen soğumasını bekleyin. Bu harcı yedi santimetre çapında yuvarlak parçalar halinde kesin. *À l'anglaise* pane edin. Üzerlerine kenardan bir santimetre kalacak biçimde, üç dört santimetre derinliğinde bir kesik atın. Kızgın (180° C) yağda kızartın. Süzün ve emici bir kâğıt üzerine alın. Kapakları çıkarın. Tabanını ve kenarda bir santimetre bırakacak biçimde içini oyun. İçini etli börek garnitürüyle doldurun.

à la québecoise *elma* croustade → ELMA

croustade Mountrouge
Kıyılmış yabani sarmısak ve limon suyuyla ince kıyılmış mantarları kavurun. Tuz, karabiber ve muskat rendesi katın. Yoğun krema ekleyin ve iyice yoğunlaştırın. Sade pişmiş *croustade*'lara yayın. Üzerlerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin. (Bkz. 221. sayfadaki fotoğraf)

croustades vert-pré
À pommes duchesses malzemesiyle *croustade*'lar hazırlayın. Eşit miktarda taze fasulye parçaları, bezelye ve kuşkonmaz ucunu tereyağda çevirin. *Croustade*'ları bu karışımla doldurun.

ekmek kırıntılı croustade
Yuvarlak ya da kare bayat ekmekleri beş altı santimetre kalınlığında dilimlere bölün. Bıçağınızın ucuyla üzerine dört beş santimetre derinliğinde dairevi bir kesik atın. Çok sıcak yağda (180° C) kızartın, süzün. Kapağı (kesiğin içinde kalan) çıkarın ve içindeki kırıntıları boşaltın. *Croustade*'ları ince bir harç (garnitür) tabakasıyla doldurun. Beş ya da altı dakika sıcak fırına sürün. Lokma, *timbale* ve etli börekler için önerilen garnitürlerle doldurun.

en croustade *keklik* → KEKLİK ve KEKLİK PALAZI

kümes hayvanları karaciğeri croustade'*ları*
Taban hamurundan *croustade*'ları sade pişirin. Kümes hayvanı karaciğerini temizleyin, loplarını ayırın, tuz ve karabiber serpin, çok sıcak tereyağda sote ettikten sonra süzün. Tereyağda, kıyılmış küçük bir diş yabani sarmısak, temizlenmiş ve kıyılmış kültür mantarlarıyla kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Boş *croustade*'ları fırında ısıtın. Mantar ve karaciğerleri yeterli miktarda Madeira sosuyla karıştırın. Isınana kadar ateşe koyun. *Croustade*'ları bu karışımla doldurun ve isterseniz, üzerini Madeira şarabında haşlanmış domalan dilimleriyle süsleyerek çok sıcak servis edin.

Croze [Austin de] Fransız yazar (Lyon 1866-aynı yer 1937). Folklor uzmanı ve gastronom. 1923 ve 1924'te Sonbahar Salonu Bölgesel Günleri'ne öncülük etti. Yöresel yemek tariflerinin ve bölgesel ürünlerin korunmasına ve yayılmasına katkıda bulundu. İçinde yemek ve yemekle ilgili 1400 özel bilgi barındıran *Les Plats Régionaux de France* (Bölgesel Fransız Yemekleri, 1928) adlı temel eseri her zaman için başvurulan geleneksel bir mirastır.

crozes-hermitage Ünlü *hermitage* şaraplarının üretildiği bağların yakınlarında üretilen kırmızı ve beyaz AOC şarap (Bkz. RHÔNE ŞARAPLARI).

crozets Un, patates püresi, yumurta, su ve ceviz yağı karışımıyla hazırlanan Dauphin köftesi. *Crozet*'ler haşlanır, süzülür, bir graten kabına dizilir, üzerine parçalanmış *fromage bleu* ya da rendelenmiş gravyer serpilir, erimiş domuz yağı dökülür ve fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Noel arefesinin geleneksel yemeğidir.

cru Özel bir karakteri olan kaliteli şaraplar, Burgonya bağı ya da bağlarının bir parselidir ("*climat*" olarak da adlandırılır). En iyi "*cru*"lar "*grand cru*" ya da "*premier cru*" olarak adlandırılır.

Aynı sözcük, belli bir bölgeden elde edilen bir Bordeux şarabı için de kullanılır ("*chateaux* olarak da anılır). 1855 yılında kesinleştirilen resmi sınıflandırmada en iyi şaraplar "*grands premiers crus*" (ya da "*premiers grands crus*") olarak tanımlanmış, diğer "*cru*"lar hak ettikleri değere göre bir ile beş arasında sınıflandırılmıştır.

cru bourgeois Médoc bölgesinin bazı şaraplarını tanımlayan terim. Bu adlandırma 1978 tarihlidir. Bir "*cru bourgeois*", yedi hektarın üzerindeki bir bağdan elde edilmek, bir "*cru grand bourgeois*" meşe fıçıda yıllandırılmak, bir "*cru grand bourgeois exceptionnel*" yukarı Médoc'dan ele edilmek ve şatoda şişelenmek zorundadır.

Cru bourgeois şaraplar iki cins adı (*médoc* ve *haut-médoc*) ve altı komün adıyla (*saint-estèphe*, *pauillac*, *saint-julien*, *moulis*, *listrac* ve *margaux*) tanımlanır.

cruchade Güneybatıda geleneksel olarak hazırlanan, su ya da süt içinde pişirilen mısır unuyla hazırlanan yoğun bir çorba. Béarn'da, *cruchade* soğutulduktan sonra, düzgün dilimlere bölünür ve kızartılır. *Cruchade de Saintonge*, reçelle servis edilen kızartılmış mısır galetalarıdır. *Cruchade des Landes*, kızartılmış tuzlu ya da tatlı küçük bisküvilerdir.

crudité Genellikle ince dilimlenmiş, rendelenmiş ya da çubuk biçiminde kesilmiş, yanında soğuk soslarla servis edilen çiğ sebze ya da meyvelere verilen ad. *Crudité*'ler küçük enginarlar, avokado dilimleri, limonlu muz yuvarlakları, kereviz sapları, dal kereviz, mantarlar, karnabahar, kırmızı lahana, salatalık, rezene, taze bakla, portakal, greyfurt ve elma dilimleri, dolmalık biber, turp, domates ve pişmiş pancarı içerir. Malzemeler, yanındaki karışık salatanın aksine, genellikle değişik soslarla servis edilir. *Crudité* tabağı mayonezli katı yumurta da içerebilir.
▶ Tarif: SALATA

crumble Hamur parçalarıyla kaplanmış elmalarla hazırlanan İngiliz spesiyalitesi.

PASCAL ORAIN'İN TARİFİ
apple crumble
"150 gr unu derin bir kaba eleyin. 150 gr tereyağ ve 150 gr pudra şekeri ekleyin. Hamur, ekmek kırıntılarına benzeyene kadar karıştırın. Bir buçuk kilo elmanın kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Dörde bölün. Bir fırın kabına dizin ve hamuru üzerine akıtın. Önceden 210° C'ye ısıtılmış bir fırında yarım saat pişirin. Yanında *crème anglaise* ya da yoğun taze krema ile servis edin."

crumpet Yedi cm çapındaki bir tart kabında pişirilen, sünger yapılı, tatlı ya da tuzlu küçük kalın krep. İngiltere'de, *crumpet*'ler çay saatinde ya da kahvaltıda, eritilmiş tereyağ ya da portakal marmeladıyla birlikte ılık olarak servis edilir.

rokfor peynirli crumpet'*ler*
250 gr rokfor peyniri ve 250 gr çedarı mikserden geçirin. İki buçuk cl beşamel katın. Tuz, karabiber ve bir kahve kaşığı hardal ekleyin. Benmaride eritin. Bu fondüyü küçük kalın krepler üzerine yayın. Rulo yapın. Üzerlerine fırçayla yağ sürün. Fırına sürün ve yaklaşık bir santimetre kalınlığında dilimler halinde doğrayın.

Cuba libre Anglosakson ve Latin ülkelerinde yaygın olarak tüketilen, *highballs*'lar (Bkz. KOKTEYL) grubundan uzun içimli bir kokteyl. *Cuba libre, Bacardi*, rom ve *Coca-Cola*'yla hazırlanır ve çok az miktarda *Angostura* damlatılmış bir dilim limonla servis edilir.

cuchaule Çok ince çekilmiş un, tereyağ ve sütle hazırlanan, çok az miktarda şeker katılan, safranla kokulandırılan Freiburg kökenli bir İsviçre ekmeği. Damalı olan üst kısmı yumurtayla renklendirilir. *Cuchaule*'e tereyağ ve Bénichon (Bkz. Bu madde) hardalı sürülür ve kahvaltıda ya da aperitif olarak beyaz şarapla tüketilir.

cuisse-dames *Kirsch* kokulu, armut biçimli, bir tür küçük İsviçre *beignet*'si. Romandie'de, hamur ruloları bol kızgın yağda kızartılır ve şişen hamur ortadan uzunlamasına yarılır. Ajoie'da, *cuisse-dames*'a *pieds-de-biche* (geyik ayağı) adı verilir.

cul-de-poule Yumurta akını çırpmakta kullanılan yarım küre biçimli kap. Bir zamanlar kalaysız bakırdan olan bu kaplar günümüzde paslanmaz çelikten, hatta plastikten üretilir. Değişik pastane karışımlarının hazırlanmasında da kullanılabilir.

cultivateur Oldukça büyük doğranmış, tuzlu domuz göğsüyle pişirilen, yoğun olmayan bir çorba adı. Çorbanın "lokanta" versiyonu sebzeler ve domuz yağı dilimleri içerir. Küçük parçalar halinde doğranmış yağsız domuz göğüs etiyle, genellikle ince köy ekmeği dilimleri üzerinde servis edilir.

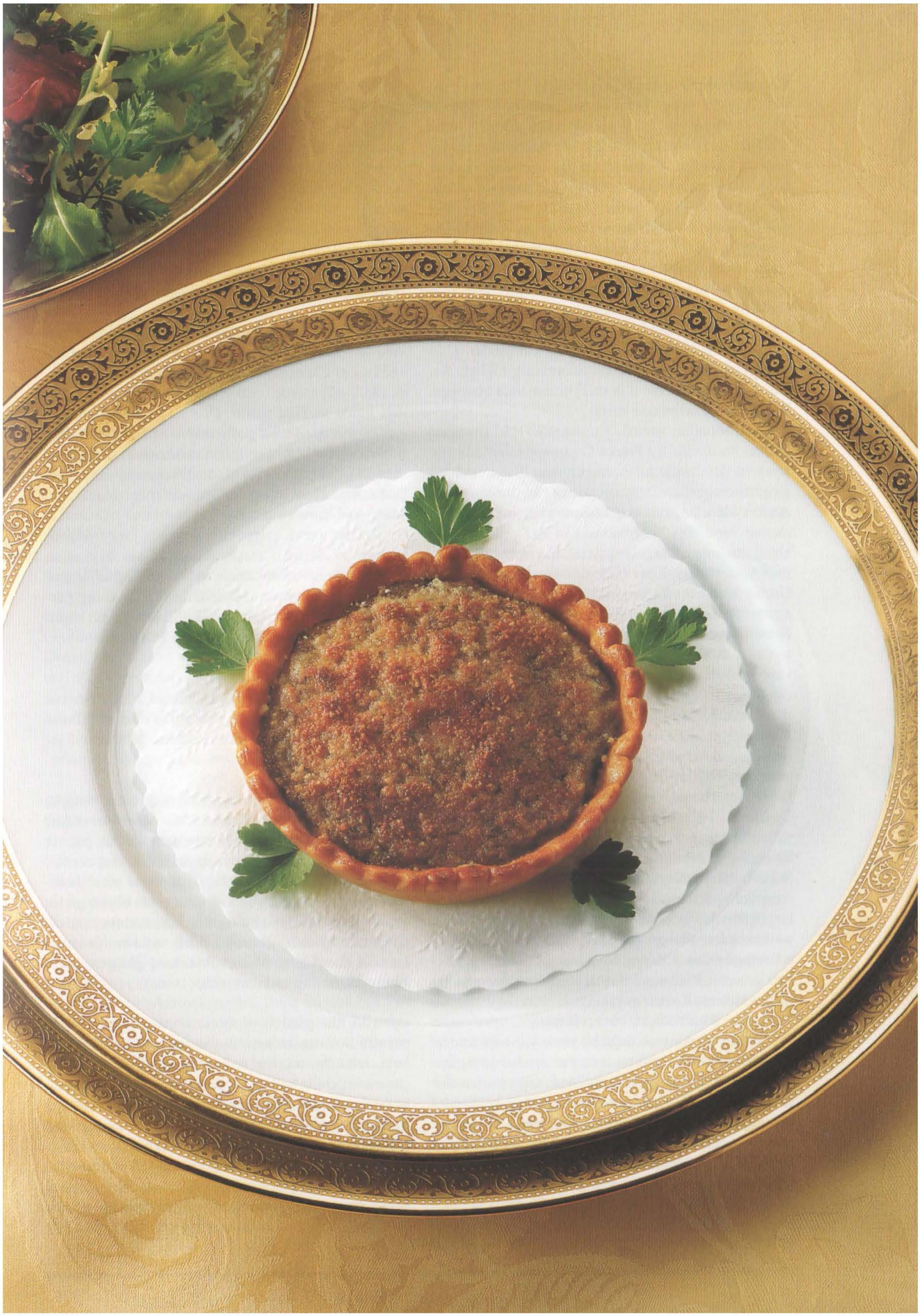
Cumberland (sos) İngiliz mutfağına özgü, porto, portakal ve limon suyu, hardal, frenküzümü jölesi ve yaban sarmısağı karışımı tatlı-ekşi soğuk sos. *Cumberland* sosu, av etleri, jambon ve koyun etiyle sunulur.
▶ Tarif: SOS

curaçao İlk olarak Hollandalılar tarafından, Hollanda Antilleri'ndeki Curaçao Adası üzerinde yetişen meyvelerin (özellikle de turunçgiller) kabuğundan üretilen portakal likörü. Popüler hale gelen likör, bütün dünyada, damıtarak içki üreten çok sayıda firma tarafından üretilmiştir. Yoğun aromalı bu likör, sindirimi kolaylaştırıcı olarak tüketilir.

Curaçao, suflelere ve soğutulmuş meyvelere aroma vermek, bisküvileri ve pandispanyaları ıslatmak ve krep Suzette hazırlamak için kullanılır. Mutfakta (portakallı ördek) ve birçok kokteylin hazırlanmasında da yararlanılır.

curé nantais İnek sütünden (% 40 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu yıkanmış Vendée peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu,* PEYNİR). *Curé nantais* 180-200 gr ağırlığında, köşeleri yuvarlanmış bir küp biçiminde sunulur. Sert olan peynirin keskin bir tadı vardır.

▶
Croustade Mountrouge *ve* mesclun *salatası*
Tarifi için 219. sayfaya bakınız



Curnonsky [Maurice Edmond Sailland, "Curnansky" denir] Fransız yazar, gazeteci ve gastronom (Angers 1872-Paris 1956). Edebiyat öğrenimi görmek üzere 1891'de Paris'e geldi. Kısa bir süre sonra hayatını kalemiyle kazanmaya karar verdi. Bir takma ad ararken, o sırada Fransa-Rusya dostluğu söz konusu olduğu için Alphonse Allais "Neden olmasın '*sky*'?" diye öneride bulundu. Bu öneri hemen Latince'ye çevrildi: *Cur* ("neden"), *non* ("olmasın"). Curnonsky çeşitli gazetelerde çalıştı. Colette'in ilk eşi ve birçok romanın ve oyunun yazarı Willy'nin "zenci"lerinden biri oldu özellikle. Willy'nin öteki zencisi olan dostu Toulet ile Perdiccas takma adıyla başarılı birçok eser (*Demi-Veuve*, *Métier d'Amant*) yazdı. Bu çalışmalar Curnonsky'nin yayın dünyasında tanınmasını sağladı. Kalemini fantezist Dranem'in ve aynı zamanda Montpensier dükünün hizmetine verdi.

■ **Gastronomlar prensi.** Curnonsky, 1921'de dostu Marcel Rouffe ile "La France Gastronomique" adını taşıyan ve yirmi sekiz kitapçıktan oluşan diziyi yazmaya girişerek sonunda edebiyatçı yeteneğini, birikimini ve Angers'lilere özgü müthiş iştahını gastronominin hizmetine verdi. İki "gastronomad"ın (bu yeni sözcüğü kendi türetmiştir) bu Fransa gezisi memleket yemeklerinin lezzet zenginliğini binlerce okura tanıttı. *Le Bon Gîte et La Bonne Table* dergisi 1927 yılında "Gastronomlar Prensi"ni seçmek için halk oylaması yapınca da birincilik tacı Curnonsky'nin başına kondu.

1,85'lik boyu ve 120 kiloluk ağırlığıyla onun "sevimli yuvarlaklığı", uğramadan edemediği *Maxim's* kadar *Weber*'de ya da *Closerie des Lilas*'da müthiş bir iştahın anısı olarak kaldı. *Les Recettes de Provinces de France* (Fransa Taşralarından Yemek Tarifleri), *Le Trésor Gastronomique de la France* (Fransa'nın Gastronomik Zenginliği,1933, Austin de Croze ile birlikte) ve *Les Fines Gueules de France* (Fransa'nın Boğazına Düşkünleri,1935, Pierre Andrieu ile birlikte) adlı eserleri ona borçluyuz. Ayrıca Gastronomlar Akademisi'nin kuruculuğunu ve ilk başkanlığını yaptı (1930). Brillat-Savarin tarzı özdeyişleri bir çırpıda ortaya atıyordu. Ama Paris'teki bazı büyük restoranların yapaylıklarına karşı çıkmak için burjuva ve taşra mutfağının itibarını yeniden kazandırmaya çalışmaktan da geri kalmadı.

■ **Bretagne'dan inzivaya.** Curnonsky, İkinci Dünya Savaşı sırasında Riec-sur-Belon'da, "keşfettikleri"nden biri olan Mélanie Rouat'nın yanında kendine sığınacak bir yer buldu. Rouat küçük bir hotel-restoran işletiyordu. Curnonsky üne kavuşturduğu bu yerde yazmayı sürdürdü. Vatandaşlarının yarı mutfak, yarı siyasal görüş açısından farklılığını şöyle belirtir: "Aşırı sağ yalnızca diplomatik şölenlerin mutfağını kabullenir. Sağ, geleneksel aile mutfağını, eski likörleri ve hafif ateşte pişmiş yemekleri sever. Merkez, bölgeciliğe değer verir ve restoranlara gider. Sol, ayaküstü bir şeyler atıştırmakla (omlet jambon dilimi) yetinir ama gastronomadlık eder, aşırı sol ise egzotizm amatörlerini bir araya getirir."

Curnonsky, 1950'lerin başında Paris'e döndü. Ölümüne kadar (3. kattan bir pencereden düşüp öldü) rakipsiz bir şöhretin tadını çıkardı. 12 Ekim 1952'de 80. yaşını kutlamak için, 1946'da kurduğu *Cuisine et Vins de France* adlı derginin ve Robert Courtine'in öncülüğünde, Île-de-France'ın seksen lokantacısı, "Prens"in lokantalarında oturmayı âdet edindiği yere, üzerinde şu sözler yazan bakır birer plaket astılar: "Burası Gastronomların Seçilmiş Prensi, Fransız Mutfağının Savunucusu ve Yüz Akı, bu kuruluşun Şeref Konuğu Maurice Edmond Sailland Curnonsky'nin yeridir."

Cussy (Louis, Cussy Markisi) İmparatorluk döneminde vali ve tanınmış gastronom (Coutances 1766-Paris 1837). *Les Classiques de la Table* (Sofranın Klasikleri, 1843) adlı eserde "tarihsel gastronomi" üzerine yazdığı ilginç sayfalar vardır. *Quelques Corrections Acceptées par M. Brillat-Savarin* (M. Brillat-Savarin Tarafından Kabul Görmüş Bazı Düzeltmeler) adlı bir yazıda XV. özdeyiş'in yeni bir düzenlemesini verir: "Aşçı olunur, kebapçı doğulur" yerine "Aşçı olunur, kebapçı olunur, sosçu doğulur".

Aşçılar öteki çeşnilikler arasında, sote edilmiş kuşbaşı ya da hafif ateşte pişmiş kümes hayvanları (mantar püresi doldurulmuş ve gratine edilmiş, üzerine horoz böbreği ve domalan dilimleri konmuş, porto ya da Maideira şaraplı sosla örtülmüş enginar başları) için bir garnitürü Cussy'ye ithaf etmişlerdir.

▶ Tarif: SALPICON

cuvée Tek ya da birkaç fıçıdan alınan, aynı tür üzümden ve aynı hasattan elde edilen şarap miktarı. "*Cuvée* başı" ya da "ilk *cuvée*" gibi ifadeler o yılın en iyi şaraplarını tanımlar.

Cyr (Renaud) Québec'li aşçı (Saint-Quentin, Nouveau-Brunswick 1931). Montréal'de Meslekler Okulu'nda okuduktan sonra, Fransa'da ve daha çok da Bordeaux bölgesinde staj yaptı. Memleketine dönünce, geleneksel Fransız mutfağını tümüyle yerel ürünlerle zenginleştirerek yeniledi. "Az şeyle büyük şeyler yapma" isteğinin doğruluğunu kanıtlamaya çalıştı. Günümüz Québec gastronomisine adlarını yazdıran Laurent Therrion ve Marcel Bouchard gibi genç aşçıların yetişmesine katkıları oldu.

cyrniki Rus gastronomisinin de parçası olan, beyaz peynirli Polonya kroketi. Beyaz peynir önce yumurtalarla, ardından un, tuz ve karabiberle karıştırılır. Biçimlendirilebilir bu harç, daha sonra ezilerek sıkıştırılır ve iki santimetre kalınlığında ve beş santimetre genişliğinde kareler ya da üçgenler halinde kesilir, una bulanır ve tereyağda kızartılır. *Cyrniki* (ya da *cierniki*), yanında ekşi kremayla sıcak ordövr olarak tüketilir. Haşlanarak, eritilmiş tereyağla da yenir. Rendelenmiş peynir ve tereyağla *timbale* olarak da sunulabilir.

Ç

çabuk soğutma Ağartılmış ya da suda pişirilmiş bir yiyeceği kısa sürede soğutmak için, üzerine soğuk su akıtma. Bir tatlı, bir meyve salatası ya da bir kremayı soğuk servis edebilmek amacıyla buzdolabına kaldırmak için de aynı tanım kullanılır. Ayrıca bkz. HIZLI SOĞUTMA

çaçabalığı *Clupeidae* familyasından, sardalyeye benzeyen, sırtı mavi-yeşil ve karın bölgesi gümüş renkli küçük balık. 12-15 cm boyundaki çaçabalığı özellikle de Baltık Denizi, Kuzey Denizi ve Manche Denizi'nde avlanır ama Atlas Okyanusu'nda ve Britanya'da da görülür. Türkiye'de ise daha çok Karadeniz kıyılarında bulunur. Taze çaçabalıkları genellikle kızartılarak yenir. Çoğunluğu füme olarak, konservede ya da marinad içinde satılır. İskandinav mutfağında (gratenler, kanepeler, salatalar) çok kullanılır.

çağanoz [çalpara] *Portunidae* familyasından, Atlas Okyanusu ve Manche Denizi kıyılarında özellikle yaygın, ön kıskaçlarının ucu geniş ve düz kahverengi küçük yengeç (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Türkiye'nin bütün kıyılarında bulunur. Yan yan yürümesiyle ünlü olan bu pavurya, "çingene pavuryası" ya da "çingene yengeci" olarak da bilinir. Kısa ve sert tüylerle kaplı olan ve "yünlü yengeç", "yüzücü yengeç", "kiraz yengeci" ya da Britanya'daki gibi "keçi" adlarıyla da anılan çağanoz, yaklaşık 10 santimetre boyundadır. Kabuğunu çıkarmak zordur. Buna karşılık çok kaliteli ve lezzetli bir eti vardır. Balık bulyonda (10 dakika) pişirilir. Deniz kabukluları çorbası ya da *coulis* sosa eklendiğinde çok beğenilen bir lezzet yaratır.

çakıl toprağından kap [grés] Mat, yoğun ve sert toprak kap. Yaygın olarak kullanılanları, yapıldığı camlaştırılabilir kilin rengine bağlı olarak kahverengi, kırmızı, sarı ya da gridir. Kil ve feldispat karışımından yapılan ince kaplar genellikle emaye edilir (Alsace *grès*'i). Bu kap, köy usulü yemeklerin pişirilmesinde ya da yiyeceklerin saklanmasında kullanılır.

çalpara *bkz.* çağanoz

çalıhorozu Tavukgiller familyasından, dağtavuğuna yakın, kayın ağacı tomurcuklarıyla, ardıç yemişiyle ve yabanmersiniyle beslenen İskoç kartavuğunun bir başka adı.

Bol miktarda bulunduğu İngiltere ve İskoçya'da çok rağbet gören (bu av hayvanı Fransa'da hiç bilinmemektedir) çalıhorozu dinlendirilmeden, süte yatırıldıktan sonra yaşına göre kebabı yapılarak, hafif ateşte pişirilerek, pate ya da güveç olarak pişirilir. "Şanlı On İki" (12 Ağustos, Büyük Britanya'da çalıhorozu avının başladığı gün) önemli bir ulusal gündür.

çamça balığı Sazangiller familyasından, genellikle yosunlu tatlı sularda yaşayan küçük balık. 30 cm uzunluğa kadar ulaşabilen çamça balığının sırtı yeşilimsi kahverengi, karnı gümüş rengidir. Özellikle de kızartması yapılır ve tadı derekayasına benzer.

çamfıstığı Akdeniz bölgesinde yetişen çamgiller familyasından fıstık çamının çam kozalağından elde edilen, boyu eninden daha uzun küçük tohum. Sert bir kabukla çevrelenen çamfıstığı kozalağın sert pulları arasında bulunur. Yüksek enerji (100 gr'da 670 Kcal) sağlayan çamfıstığı lipidler (kolaylıkla çıkarılır) ve karbonhidratlar açısından zengindir. Tadı bademe benzer ama çok daha baharatlı ve reçinelidir.

■ **Kullanımları**. Bazen soyulup diğer kuru meyvelerle karıştırılarak çiğ olarak yenir. Genellikle tavada kavrulur ve hamur işlerinde (bisküvi, kuru pasta, badem kurabiyesi) ya da yemeklerde kullanılır. Hindistan'da ve dolma harçlarına katıldığı Türkiye'de pirince katılır. Kümes hayvanlarının doldurulduğu harçlara eklenir. Lübnan'da koyun köftesine konur. İtalya'da, pateler, balık köfteleri, omletler ya da tavuk sote yanında sunulan soslarda (özellikle de *pesto*) kullanılır. Provence'ta, şarküteri ürünlerinde, pazılı turtada ve zeytinyağlı çiğ sebze ve meyve salatalarında yer alır. Balla ezilerek elde edilen macunu kuvvet verici olarak kullanılır.

▶ Tarifler: KRUASAN, SORBE, SOS

çanak Özellikle de kremalar ve süt ürünleri için kullanılan, pervazsız ve ayaksız, fazla derin olmayan yuvarlak kap. Genellikle çakıl toprağından, seramikten ya da ısıya dayanıklı camdan üretilir.

çapakbalığı Sazangiller familyasından, küçük sazanlar gibi hafif ateşte ve buharda pişirmeye uygun tatlısu balığı. 30-60 cm boyundaki çapakbalığı, yeşilimsi kahverengi bir sırta, altın yaldızlı yansımaları olan gri bir karna sahiptir. Yalnızca büyük çapakbalıkları pişirilir. Çamur tadını gidermek için soğuk suyla iyice yıkamak gerekir. Türkiye'nin Marmara Bölgesi'ndeki akarsularda bol bulunur.

çapati Ekmek yerine yenen küçük Hint krepi ya da pidesi. Dişi manda sütünden tereyağda pişirilen çapati hafif şişirilir ve gevretilir. Daha yumuşak olanların içine bazen zencefil ve kimyonlu ıspanak harcı konur.

çatal İki, üç ya da dört dişli bir formda, masada, mutfakta ya da serviste kullanılan bir araç. 13. yüzyılda Orta Asya'da kullanılmaktaydı. 1574 yılında, Venedik Sarayı sofralarında rastladığı çatalı Fransa'ya sokan III. Henri'dir. Kral bu aracı, modaya uygun biçimde çok sert kolalanmış yüksek yakaların üzerinden ağza yiyecek taşımak için çok pratik bulmuştur. Anadolu'da "dirgen", "yaba-kaşık" gibi adlar almıştır. Topkapı Sarayı Müzesi'nde değerli madenlerden yapılmış çatallar vardır.

Masada çatal kullanımı çok daha eskilere dayanır ama o zamanlar çatal bir kuyum eşyasıydı. Genellikle sapı katlanabilir biçimde üretilen çatallar bir sandığa kaldırılmakta ve kişisel bir eşya kabul edilmekteydi. Ayrıca mutfakta, tencerelerdeki yiyecekleri yakalamak ya da çevirme yapılacak yiyecekleri batırmak için büyük çatallar kullanır. Zaman içinde üç, ardından da dört dişli çatallar üretildi.

Günümüzde yalnızca, mutfakta etlere batırmak için kullanılan uzun ve ince, düz ya da hafif eğri iki dişi olan çevirme çatalı dışında iki dişli çatal yoktur. Masa çatalları da çeşitlenmiştir. Bazı servis çatalları yanında bir kaşıkla (salata takımı) ya da bıçakla (kesim servisi) sunulurken, sofra çatalları, balık ya da meyve çatallarının boyutları en küçük pasta çatalına kadar çeşitlilik gösterir.

Belli kullanımlara yönelik özel çatallar da vardır: Salyangoz, istiridye, kabuklular (bazen "küret" de denir) ya da fondü çatalları.

çatalkuyruk [sabre] *Trichiuridae* familyasından, şerit gibi yassı, 1,10 metre boya ulaşabilen, Akdeniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Parlak derisinde pullar barındırmaz. Çok sayıda dişi vardır. "Gümüş", kılıç ya da "jartiyer" adlarıyla da anılan çatalkuyruk, genellikle dilimlenerek satılır ve özellikle de balık çorbalarına uygun sıkı bir eti vardır.

çavalye Kabukluların, özellikle de istiridyelerin sergilenmesine ve taşınmasına yönelik, çelik (eskiden hasır) uzun sepet. Bir zamanlar av eti ve balık göndermek için de kullanılırdı. Bu sözcük sepetin içeriğini tanımlardı.

çavdar Anadolu ve Türkistan kökenli, Avrupa'da ilk kez Demir Çağı'ndan önce görülmüş ve özellikle de kuzey bölgelerinde (Rusya üretimde dünya birincisidir), dağlık alanlarda ve fakir topraklarda yetiştirilen has buğdaya yakın dayanıklı bir tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL). Protein açısından diğer tahıllardan daha fakir olan çavdar bol miktarda fosfor, kükürt, demir ve B vitamini içerir. 100 gr'ında 335 Kcal vardır.

■ **Kullanımları.** Gri renkli çavdar unu yüksek miktarda nişasta, az miktarda gluten içerir ve ekmek yapıldığında zor kabarır. Genellikle buğday unuyla karıştırılır ("buğday-çavdar karışımı" oluştururlar) ve uzun süre saklanabilen sert esmer ekmek hazırlanır. Gerçek çavdar ekmeği biraz ekşi tatlıdır, küçük bezeler ya da *petit pain*'ler biçiminde hazırlanır ve istiridye ve deniz mahsulleriyle sunulur. Çavdar unu baharatlı ekmek ve bazı pastaların, Rus ve İskandinav *croute* hamurlarının yapımında kullanılır. Çavdar ezmeleri *Birchermuësli*'nin bileşenlerindendir. Son olarak, çavdar bazlı bir *eau-de-vie* de hazırlanır.

çavdar viskisi Özellikle de Pennsylvania'da, Maryland ve Kanada'da üretilen ve tüketilen Amerikan viskisi (Bkz. *Viskiler Tablosu*, VİSKİ). *Rye*, maltlaştırılmamış çavdar ve arpa ya da çavdar maltından hazırlanır. Skoç ya da burbona göre daha genç içilir ve daha keskin bir tadı vardır.

çay [içecek] Çaygiller familyasından yaprakları hiç dökülmeyen bir Asya bitkisi olan çayın kurutulmuş yapraklarıyla hazırlanan, bütün dünyada sudan sonra en çok tüketilen içecek haşlanmış bitki suyu.

Çay bitkisinin Çin ve Hindistan'a özgü iki türü, "bahçe" olarak adlandırılan sayısız "*cru*"su vardır. İklim, toprak, rakım ve yönelim çayın kalitesi, rengi, kokusu ve lezzeti üzerinde etkili olur. En iyi ürünler iki bin metre rakımda yetiştirilir ve ilkbaharda toplanır.

Eskiden yalnızca Çin'de yetiştirilen çay, daha sonra Japonya, Hindistan, ardından da bütün Asya ve Ortadoğu ülkeleriyle Rusya'ya yayıldı. İçecek Avrupa'ya 17. yüzyılda Hollandalılar tarafından getirildi. Ardından Fransızlar ve çayı "ulusal" içeceği haline getiren İngilizler tarafından keşfedildi. Önceleri şifalı bir bitki kabul edilen çay yavaş yavaş aristokratlar arasında modaya dönüştü ve ardından da bütün dünyada tüketilir oldu. Çin'de ve özellikle de Japonya'daki çay seremonisiyle (*kaiseki*), çay kültürü sosyal hayat, sanat, din ve felsefede iz bıraktı.

■ **Üretim.** Günümüzde başlıca çay üreticileri sırasıyla Hindistan, Sri Lanka, Çin, Japonya, Endonezya, Doğu Afrika, Latin Amerika ve Rusya'dır. Çay, yüksek rakımlı bölgelerde yıl boyu toplanır. Yabani çay bitkisi 10 metreye kadar uzayabilir ama özel olarak yetiştiri-



▲

Assam (Hindistan'ın kuzeybatısı) çayı

19. yüzyıla ait bu kalaylı çay kutusunun yanında, kiraz ağacından bir çay kaşığı bulunur.

len bitkiler zeminden 1,2 metrede tutularak "toplama tablaları" oluşturulur. Her sapın ucundaki yapraklar (*pekoe*, Çince'de *pa ko*, "meyve tüyü") toplanır. İstenen kaliteye göre ardından gelen yapraklara geçilir. Yapraklar ne kadar ince ve gençse çay o kadar iyi olur.

Azalan kaliteye göre, genellikle *orange pekoe* (filizin ucu portakal-sarıdır), *pekoe* (daha kısa ve filizsiz yapraklar), *pekoe souchong* (daha da kısa, daha kaba ve daha yaşlı yapraklar) ve *souchong* (topaklar halinde yuvarlanmış daha da yaşlı yapraklar) olarak adlandırılır. Doğal olarak kırılan yapraklar, önüne *broken* tanımı getirilerek aynı tanımlarla satılır.

Piyasada *blended* denilen değişik kökenlerden gelen kokusuz klasik çaylar bulunur. Ayrıca poşet çaylar (kâğıt ya da kumaş), hazır çay tozları, liyofilize çaylar, teinsiz ya da kokulu çaylar bulunur. Çayın maruz bırakıldığı kurutma yöntemine göre mayalandırılmamış, toplandıktan hemen sonra kavrulmuş, sert ve acı ama açık renkli bir çay sağlayan yeşil çayla, en yaygın olan, mayalandırılan ve kurutulan siyah çay birbirinden ayrılır. *Oolong* ara kalitededir.

■ **Yeşil çay.** Bu çay, Çin ve Japon spesiyalitesidir. Yapraklar aniden ısıya maruz bırakılır. Çinliler ve Müslümanlar (mayalı çay yasaktır) tarafından beğenilir. Üç çeşit yeşil çay sayılabilir:

- Çin'de *Chao chen* olarak adlandırılan *gunpowder* ("top barutu"), küçük tohumlara benzeyen rulo biçimli taneciklere sahiptir ("kalın top barutu" *tychen* ya da daha büyük tanecikli "emperyal çay" türleri bulunur).
- Naneli Tunus çayı susuzluk giderir.
- *Shincha* adı verilen Japon çayı çok renkli bir çay sağlar.

■ **Siyah çay.** Beş işlemden geçer: Kurutma (yaprağın nemi alınır ve yumuşatılır), kıvırma (yaprak hücreleri kırılarak bileşiklerini serbest bırakır ve karışmalarını sağlar), nemli mayalandırma (90° C'de 20 dakika) ve kalite derecelerine göre seçim.

- Seylan çayları sert ama basit lezzetli, her saatte içilebilecek oldukça güçlü haşlanmış çaylar sağlar. En iyi türleri *orange pekoe finest* (özel lezzetli, amber renkli bir içecek oluşturan, tercihen öğleden sonra ve sütsüz içilen çok kokulu büyük yapraklar), *flowery pekoe* (haşlama sırasında iyice açılarak, damakta keskin ve sıcak bir lezzet bırakan, limonla çok yakışan kıvrılmış yapraklar), *uva highland* (büyük yapraklardan gelen,

sütsüz içilmesi gereken "*grand cru*"), *broken orange pekoe fine* (tercihen kahvaltıda ve sütle içilmesi gereken keskin kokulu çay) ve *high grown* (çok kokulu, sabahları mükemmel olan renkli çay).

- Hint çayları özellikle kokuludur. En prestijlileri olan *darjeeling* (meyveli, arka planda bal tadı veren, hamurişlerine çok yakışan ve lezzeti "bahçe"sine göre, *selimbong*, *sington*, *jungpana* vb oluşuna göre değişen çay), *assam* (damakta keskin ve sıcak bir tat bırakan, az miktarda sütle içilebilen, uçları altın renkli küçük kırık yapraklarla hazırlanan çay) ve büyük yapraklı, badem tatlı, kahvaltıya yakışan hafif bir çay veren *bengale*.

- Çin çayları hafif çikolatalı tadıyla keskin lezzetli ve uyarıcı *yunnan* ya da "çayların mokası" (uçları altın renkli yapraklar), kokulu, tein oranı düşük, akşam için tavsiye edilen *caravane*, sindirim kolaylaştırıcı özellikleriyle *keemun*, Doğu mutfağıyla iyi giden yasemin li büyük mandrini kapsar.

- Çin çayları, öğleden sonra için tavsiye edilen *imperial souchong* (yasemin çiçekleriyle karışık genç ve gevrek yapraklar), öncekinden daha çok içilen *lansang souchong* ("beyaz uçlar"la karışık geniş büyük yapraklar) ve çok belirgin füme kokusuyla *tarry souchong*'u (geniş yapraklar) kapsar.

■ ***Oolong.*** Bu Tayvan çayı, yarı mayalandırılmış yapraklardan oluşur. Kalitesi mevsime (yazın toplanan yapraklar en iyisidir) göre değişir. Sekiz kalitede (*choicest*'den *common*'a) sınıflandığı ABD'de rağbet görür. Büyük bütün yapraklara sahip olma özelliği gösteren en iyisi (*grand oolong fancy*), tercihen sütsüz içilen belirgin kestane tadına sahip bir infüzyon verir. Diğer türleri bal kokuludur.

■ **Kokulu çaylar.** Bu çaylara çiçekler ya da meyvelerle aroma verilir. En ünlüsü olan *earl grey*, 19. yüzyılda, füme olmayan bir Çin çayına bergamot özütü eklemeyi hayal eden Grey Kontu tarafından oluşturulmuştur. Gürcistan çayı narenciye ve çiçek aromalıdır. Kayısı, tarçın, frambuaz, *fruit de Passion (passiflora)*, zencefil, dut, hindistancevizi, greyfrut, elma, vanilya vb değişik kokulu çaylar üretilmesine olanak sağlar.

■ **Diyete uygun.** Kalorisiz ve sodyumsuz bir içecek olan çay, Antik Çağ'dan bu yana bazı özellikleriyle bilinir: Kafeiniyle (ya da teiniyle) sinir sistemini uyarır, peklik verici tanenlerle sindirimi kolaylaştırır, kan dolaşımını aktif hale getirir, kalbi destekler (teofilin sayesinde) ve diüretik etkinlikte bulunur. Manganez, iyot ve bakır açısından zengindir.

Işıktan ve nemden uzakta, metal bir kutunun içinde saklanır. 18 aydan uzun dayanmaz (Çin çayları üç yıla kadar saklanabilir). Kiloyla da satılan çayın poşetlerde olanı tercih edilir.

Bazen Cizvit çayı ya da Paraguay çayı, Saint-Germain çayı ya da sağlık (barsak çalıştırıcı) çayı, İsviçre çayı (yaralara merhem olarak uygulanan) ve kıyılmış sığır eti bulyonu olan sığır çayı (*beef tea*) gibi aslında çay olmayan birçok haşlanmış bitki vb de "çay" adıyla anılır.

■ **Klasik hazırlama biçimi.** Özel bir gelenek, felsefe ya da ayin söz konusu değilse, çay hazırlanırken birkaç basit kurala uyulur.

- Kullanılan su olabildiğince az kireçli olmalı, demir (fincanda tanenlerin çökelmesine neden olur) ve deterjan içermemelidir. Kaynak suyu yoksa, hafif bir mineral suyu tercih edilir ve asla önceden kaynatılmış bir su kullanılmaz.

- Çaydanlık, yapraklar konduğu anda nemli ve sıcak olabilmesi için buhara tutulur. Her fincan için bir kahve kaşığı, "çay bardağı" için daha az çay konur. En iyi çay, mümkün olan en az yaprakla yapılandır.

- Yapraklar üzerine dökülen su ancak kaynamış (95° C) olmalıdır. Çok kaynamış sudan kaçınılmalıdır.

- Haşlama süresi, yaprakların bütün ya da *broken* olmasına bağlı olarak 3-5 dakikadır. Bunun ötesinde daha fazla aroma elde edilmezken, tanenler dağılır ve çayın tadını daha acı ve daha koyu hale getirir.

- Yapraklar çıkarılır ve fincandaki haşlanmış çay kaşıkla karıştırılır.

■ **Orijinal hazırlama biçimleri.** Çay tüketimi ülkelere göre değişik geleneklere tabidir.

- Oldukça koyu ve sert olan Rus çayı bardaklara dökülür. Bazen ağıza bir parça sert şeker alarak ve çay bu şekerden süzülerek içilir. Semaverde kaynar su bulunduğundan her an hazırlanabilen bu içecek, geleneksel olarak bütün misafirlere ikram edilir.

- Çin çayı, ince porselenden yapılma kulpsuz küçük taslarda servis edilir. Doğal, bazen bergamot ya da yasemin aromalı olanları tercih edilir ve yemekler dışında gün boyu içilir.

- Vietnam çayı aroma ve ısıyı koruyan kapaklı fincanlarda servis edilir.

- Naneyle ve bol şekerle hazırlanan Arap çayı küçük cam bardaklarda içilir.

- Japon usulü çay en küçük bir ayrıntısına kadar kurallara bağlanmış ve yılların deneyimini gerektiren gerçek bir seremoni konusudur.

---

buzlu çay

Yeşil çaya taze nane yaprakları ekleyerek bir çay hazırlayın. Çayı süzgeçten geçirin, bir karafa boşaltın, az miktarda şeker atarak soğumaya bırakın. Ardından en az bir saat süreyle buzdolabında bekletin. Son anda litre başına dört çorba kaşığı rom katarak çok soğuk servis edin.

Cezayir kasbah'ı

Bir çorba kaşığı yeşil çay, bir çorba kaşığı nane yaprağı ve 75 cl suyla çay hazırlayın. 100-150 gr kesme şekeri tek tek atın. Erimeye bırakın. Susuzluk giderici bu içecek çok sert ve çok şekerli olmalıdır. Çok sıcak servis edin ve mümkünse her bardağın içine servis anında taze bir nane yaprağı atın.

çaylı sorbe → SORBE

Çin çayı

Bir litre suyu emaye bir çaydanlıkta fokurdayana kadar kaynatın. Bir bardak kadarını demliğe (pişmiş toprak ya da porselenden) aktarın. Buhar vermek için sallayın ve bu suyu atın. Demliğin içine iki kahve kaşığı siyah çay koyun ve üzerini kaynar suyla doldurun. Kapağını kapayın. İki dakika sonra, çayı kokusunu çıkarmak için büyük bir tasa aktarın ve hemen demliğe geri aktarın. İki dakika daha beklettikten sonra servis edin.

kuru erik, çay ve bademli kuzu → KUZU

naneli çay
40 cl kaynar suyu iki tatlı kaşığı yeşil çay ve nane yaprağı karışımı üzerine dökün. Çok geçmeden bir kahve kaşığı ya da daha fazla toz şeker ekleyin çünkü bu çay çok şekerli içilir. 2-3 dakika beklettikten sonra süzerek çok sıcak servis edin.

sütlü ve baharatlı Hint çayı
Bir tencereye yarım litre süt, bir parça tarçın, iki karanfil ve iki diş dövülmüş kakule ve bir parça kabukları soyulmuş ve kıyılmış taze zencefil koyun. Kaynatın. Bir buçuk çorba kaşığı çay ve yeterince toz şeker katın. Bir ya da iki dakika kaynatın. Kapağını kapayın. Ateşi söndürün ve en az 7-8 dakika çökelmeye bırakın. Süzgeçten geçirerek çok sıcak servis edin.

çay partisi Çayla birlikte alınan ve özellikle de öğleden sonra servis edilen, genellikle hamurişlerinden oluşan hafif yemek (Bkz. ÇAY SALONU). Kelimenin geniş anlamıyla, bu hafif yemeğin sunulduğu toplantıya da denir. İngilizler *five o'clock tea* konusunda usta olarak bilinmekle birlikte, özellikle de kuzeyde, akşam yemeğinin yerini soğuk et, balık, salatalar, güveçler ve meyveler, tereyağlı *petit pain*, tostlar, galeteler vb ile birlikte servis edilen çayın aldığı köylerde *high tea* (ya da *meat tea*) de yaygındır.

Şehirlerde, özellikle de kadınlar arasında yayılan "beş çayı" modası 1830 yılında Bedford Düşesi tarafından başlatılır ve kendine özgü ayrıntılı görgü kurallarıyla birlikte yayılır.

İngiliz çayı bazen küçük tuzlu kanepeler, özellikle de *scone*'lar, *muffin*'ler, *crumpet*'ler, *bun*'lar, kekler, zencefilli ekmekler, *short-bread* ile birlikte reçeller, marmelatlar, *lemon curd* vb içerir.

çay salonu Öğleden sonra ya da öğle yemeği niyetine çay, çikolata, kahve, alkolsüz içecekler, pastalar ve bazen de bazı tuzlu ya da yumurtalı hamur işleri, salatalar, sandviçler, *croque-monsieur* vb sunulan işletme. Büyük Britanya, Almanya, Avusturya ve Belçika'da çay salonları alışkanlığı Fransa'dakinden çok daha yaygındır ve servis sabahın erken saatlerinde başlar.

çaydanlık Çay pişirmeye ve servis etmeye yarayan, bir ibik, bir kulp ve sapla donatılmış ortası tombul kap. Boyutuna göre tek kişilik ya da birkaç fincanlık çay için kullanılır.

Değişik malzemelerden yapılır: Porselen, seramik, toprak, metal vb. Meraklıları için, içi sırlanmamış, genellikle çok ince (İngiliz metali dışında) kırmızı toprak ya da porselen çaydanlıklar, yanında şık ve uyumlu ama ateşe dayanmayan fincanlar ve servis takımlarıyla satılır. Çayın daha iyi olması için çaydanlığın ovulmaması, yalnızca soğuk suyla durulanması gerekir. Yeni çaydanlıkların birkaç gün koyu çayla dolu bekletilmesi önerilir.

On dokuzuncu yüzyılda bir yenilik ortaya çıktı: Çay yapraklarının dökülmesini engellemek amacıyla ibriğin dibine ince bir kafes ya da küçük delikler içeren bir malzeme yerleştirilir. Bununla birlikte daha küçük tanecikler için bir çay süzgeci kullanılması mutlaka tavsiye edilir.

Bazı modellerde, çaydanlığın ağzına uygun bir iç süzgeç de bulunur. Çay yaprakları bu süzgece konur, sıcak su yaprakların üzerinden dökülür.

çayırmantarı Zaman geçtikçe kahverengiye dönen kızıl çizgileri bulunan mantar türlerinin genel adı. *Psalliote* (Bkz. Bu madde) da denir. Ormanlarda ve çayırlıklarda yetişen bu mantar, genellikle yukarıda bir halkası bulunan bir sapa sahiptir. Çoğunluğu yenebilmekte ve yetiştirilebilmektedir. En iyi örnekleri *Agaricus bisporus*, yatak mantarı ve kültür mantarıdır.

Çayırmantarlarının sınıflandırılması çok karmaşıktır ama havayla oksitlendiklerinde etinin aldığı renge göre iki büyük gruba ayrılabilir: Kızaranlar ve pembeleşenler (kır mantarı ya da çayır pembesi) ile sararanlar (orman mantarı ya da *boule-de-neige*). Hepsi mükemmeldir.

çedar İnek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı preslenen ve kabuğu bir yağ tabakası altında doğal İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 35-40 cm çapında, aynı kalınlıkta, 27-35 kg ağırlığında tekerlekler ya da bazen 450 gr'lık topaklar halinde satılır (Kraliçe Victoria'ya, 1840 yılındaki evlilik yıldönümünde yarım tonluk dev bir çedar hediye edilmişti).

Somerset Kontluğu'ndaki Cheddar bucağı kökenli olan bu peynir, bütün Anglosakson ülkelerinde endüstriyel olarak üretilir (bu durumda portakal renklidir). ABD'de *daisy longhorn, flat* ya da *twin* adlarıyla satılır. Kanada'da, *store* ya da *bulk* adıyla satılır ve üretim yöntemi İngiltere'ye ihracat yapılacak olanlarda değişiklik gösterir. Fındıksı, oldukça baharatlı, ne tatlı ne ekşi bir tadı vardır. Olgunlaştırıldığında (kuru mahzende iki yıla kadar), harcı üzerinde koyu mermer tonları oluşur ve *blue cheddar* adını alır.

Kahvaltıda ve tuzlu bisküvilerin malzemeleri arasında yer alır. Peynirli ekmekler, karışık salatalar, kanepeler, hamburgerler vb hazırlanırken kullanılır. Yemek sonunda, Madeira şarabı, porto, *sherry*, *lager* bira eşliğinde sunulur.

çedarlaştırma Başta çedar olmak üzere, *cantal*'lar da dahil çok sayıda peynirin üretim süreci. Çedarlaştırma, küçük tanecikler yok olana kadar maya eklenen ve basınca maruz bırakılan *caillé*'nin sıkıştırılması işlemidir. Mekanik presleme yöntemiyle süzülmeden önce 38° C'de hafifçe pişirilir.

çekirdeğini çıkarma (meyve ve sebzelerin) Bazı meyve ve sebzelerin çekirdeklerini çıkarma. Kabuğu soyulmuş bir domatesin çekirdekleri küçük bir kaşıkla, bir üzüm tanesinin çekirdeği bir iğneyle ya da kancayla çıkarılır.

çekirdek Bazı meyvelerin, içinde bademsi bir iç bulunan orta kısmı. Bazı çekirdeklerin içlerinin (özellikle de kayısı ve kiraz) suda kaynatılması değişik likör, *eau-de-vie* ve *ratafia*'lar elde edilmesine olanak sağlar. Kiraz çekirdeği bazlı ünlü *"noyau de Poissy" dry* olarak ya da suyla karıştırılarak içilir ve dondurmalar, sorbeler ve soğuk meyvelere koku vermek, değişik kokteyller hazırlamakta kullanılır.

çekirdek çıkarıcı Bazı meyvelerin çekirdeğini (esas olarak kiraz ve zeytin) etine zarar vermeden çıkarmaya yönelik bir tür pense. Bir kolunun sonunda delikli bir çanak, diğerinde de meyvenin içine gömülüp çekirdeği itecek bir uzantı bulunur.

çekirge Çekirgeler familyasından, özellikle de Afrika ve Asya'nın çöl bölgelerinde yaşayan sıçrayıcı bir böcek. Çekirgeler bu bölgelerin gastronomisinde önemli bir rol oynar. Özellikle de iki türü yenebilir: Yeşil kanatlı, karın bölgesi gümüş renkli küçük bir türü ile başı ve ayakları kırmızı olan daha büyük tür, çekirgeler kızartılarak, ızgara yapılarak ya da kaynatılarak yenir. Kurutulduktan sonra toz haline getirilerek ya da patesi hazırlanarak çeşni olarak da kullanılır.

çelik Bazı bıçak ağızlarının ve değişik mutfak araçlarının (etin içine domuz yağı sokmakta kullanılan şiş, tirbuşon, elma oyacağı) üretilmesinde kullanılan demir ve karbon karışımından, çok dayanıklı bir metal. Bununla birlikte paslanma gibi bir sakıncası vardır ve zaman içinde yerini paslanmaz çeliğe bırakmıştır.

■ **Çelik sac.** İyi bir iletkendir, ısıyı çok iyi emer. Tavalar, pastane tepsileri ve bazı kızartma kaplarında siyah ve mat olanları, tencere ve sahanlarda emaye olanları (bunlar sac kalınsa dayanıklıdır) tercih edilmektedir.

■ **Paslanmaz çelik.** Krom ve çelik, bazı üst kalitelileri için de nikel karışımıdır. Bıçak ağızlarında % 13, tabaklarda % 16, tencereler, sahanlar ve pişirme araçlarında % 18 krom vardır.

Paslanmaz çelik (ürünler) paslanmaz ve asitlerden ya da alkalilerden etkilenmez. Kireç ya da koku tutmaz. Temizliği çok kolaydır. Yeterli kalınlıkta olduğunda (tencereler için 0,8-2 mm), darbelere ve aşırı ısınmaya dayanır ama ısı iletkenliği iyi değildir. Ayrıca, ısıyı iyi dağıtmaz ve malzemeler yapışabilir.

Bunlara çare bulmak isteyen üreticiler "sandviç" (iki paslanmaz çelik tabakası arasında bakır ya da alüminyum), trimetal (yumuşak çelikten "dağıtıcı öz" çevresinde iki paslanmaz çelik tabakası), bakır elektroliti tabakalı vb tabanlar geliştirmiştir.

çerez Aperitif olarak sunulan küçük tuzlu yiyecekler. Toplantının özel ya da resmi olmasına bağlı olarak, çerezler (Fransa'da bazı lüks restoranlarda *"amuse-bouche"* adı verilir) bir ya da iki lokmada yenebilen sıcak ya da soğuk ordövrler mönüsünde yer alan geniş bir yelpazeyi kapsar: İçi dolgulu ya da dolgusuz zeytinler, tuzlu yerfıstığı ve badem, *cajou* cevizi, küçük pizzalar ve küçük kişler, lahana dolması, tuzlu *allumette*'ler, ince doğranıp baharatlanmış çiğ sebzeler (Bkz. KANAPE, MEZE, TAPAS, ZAKUSKİ).

çeşni Besinlerin ve pişirilen yemeklerin doğal lezzetini güçlendirmek, iştah artırmak, sindirimi kolaylaştırmak ve bazı besinlerin uzun süre saklanmasını sağlamak için kullanılan gıda maddesi. "Çeşni", baharatlar, aromalı bitkiler, soslar, meyveler ve az ya da çok işlemden geçmiş değişik karışımlar için kullanılan bir cins adıdır. Çeşni katma, bir yemeği pişirirken içine bu maddelerden eklemektir. Çeşni, yaratılan lezzete göre, eşlik edecek bir malzeme (salatalık turşusu, sirke içinde bekletilmiş meyveler, ketçap, hardal), katkı maddesi (karışık baharatlar, bitkisel otlar, kurutulmuş meyveler, domalanlar) ya da dayanıklılık ajanı (yağ, tuz, şeker, sirke) olarak seçilir.

Besinlere çeşni katma alışkanlığı da çeşniler kadar eskidir. Başlangıçta yalnızca dayanıklılık sağlama aracıydı (Roma mutfağındaki çok baharatlı soslar, Ortaçağ'da güherçile ve koruk suyu içinde). Çeşnilerin büyük çoğunluğu bitkisel kaynaklıdır (aromalı bitkiler, baharatlar, kurutulmuş ya da şekerleme yapılmış meyveler, aromalı sebzeler). Vietnam'a özgü *nuoc-mâm*, Filipinler'e özgü *nam pla thaï* ya da *patis* gibi bazıları kurutulduktan sonra ezilen balık ve kabuklular bazlıdır.

Çeşniler, işlenmemiş, çiğ, işlemlerden geçirilerek, değişik formlarda kullanılabilir. Kullanımları bir ülkeden diğerine değişen beslenme alışkanlıklarına bağlıdır. Anglosaksonlar çok miktarda şişelenmiş sos ve çeşni tüketir (salatalar, soğuk etler, şarküteri ürünleri ve çorbalarla kullanılmak üzere). Doğu ve kuzey ülkelerinde, ekşi-tatlı sos çeşni sanatının temel malzemesidir. Meksika'da, kakao çok kullanılan bir çeşnidir. Son olarak, doğal renklendiriciler (karamel, pancar suyu, ıspanak yeşili), esanslar ve özütler (ançuez, anason, badem vb), şaraplar ve alkoller, bazı çiçekler ve peynirler (*bleus*, gravyer, *mozzarella*, parmesan) unutulmamalıdır.

çeşni katma Bir yiyeceğin tadını artırma, özel bir lezzet katma ya da içindeki değişik malzemelerin tatlarını korumasını sağlamak amacıyla çeşitli malzemeler (baharatlar, tuz, biber, aromalı bitkiler, çeşniler, yağ

ya da sirke) katma. Çeşni katma ince bir sanattır, çünkü temel malzemelerin çok iyi tanınmasını ve eklenecek malzemeyle ortaya çıkacak tadın bilinmesini gerektirir.

Eski çağlarda, Fransızca'da "*assaisonner*" yani çeşni katma fiili, aslında bir meyvenin doğru "*saison*"a, yani mevsime kadar olgunlaşmaya bırakılmasını ifade etmek için kullanılırdı.

çeşnici [tadımcı] Bir yiyecek ya da içeceğin kalitesini değerlendiren uzman (Bkz. TADIM). Özellikle de şarap alanında, eğitimli bir insan damağının yerini alacak herhangi bir araç söz konusu değildir. Paris'te, tarihi Güzel Philippe'e kadar uzanan ve mahkemeler ya da resmi dairelerin talebi üzerine şarap tatmakla görevli olan bir simsarlar-gurmeler-deliciler ("deliciler" adı, bir zamanlar numune almak için meşe fıçıların "delinmesi"nden gelir) şirketi bulunur. Gıda sanayi de çeşnicilere ya da tadıcılara başvurur. Kahve, tereyağ, kaz ciğeri, sıvıyağlar *panel*'lerde test edilir. İngilizce *panel* sözcüğü çeşnicilerin birbirleriyle tartıştığı grup toplantılarıdır.

çeşnicibaşı Fransa'da, Ancien Régime döneminde, kral, prensler ve yüksek kademeden insanların tüketeceği yiyecek ve içecekleri, zehirlenme riskine karşı önceden tadarak deneyen görevli.

On yedinci yüzyıla kadar, bu tatma işlemi, kralın çeşnicibaşı tarafından, bazen doğrudan kendisi tadarak, bazen zehirle temas halinde renk değiştiren bir nesne dokundurarak gerçekleştiriliyordu. Kralın yemekten sonra ellerini sileceği ıslak beze, özel bir odada kilitli tutulan sofra takımlarına bile ekmek parçaları sürülüp yeniyor ve "tatma" yapılıyordu.

İçeceklerin tadılma süreci çok daha karmaşıktı. Kral bir davete katıldığında, deneme işlerini davet sahibi üstleniyordu. Hükümdarın buna izin vermesi de özel bir lütuf sayılıyordu.

Bu görevin Osmanlı sarayında da yapıldığı varsayılmaktadır.

çeşnili tereyağ Sıcak ya da soğukken değişik aromalar ve malzemeler katılan tereyağ. Bu yolla, değişik renkler ve tatlarda yiyecekler elde edilir. Soğuk olarak, ızgara etler ve balıkların yanında sunulur, *allumette* ve kanapeler hazırlanmasında kullanılır vb. Sıcak olarak, özellikle de bazı soslara lezzet katar.

Hazırlanan, rulo haline getirilen ve sülfürlü ya da alüminyum kâğıda sarılan tereyağlar, günlerce buzdolabında bekletilir. Daha sonra iki cm kalınlığında yuvarlak dilimler haline getirilir.

- Çiğ malzemeler içeren karışık soğuk tereyağ: Çiğ malzemeler süzülür, temizlenir, haşlanır, kıyılır, rendelenir ya da püre haline getirilir ve yumuşamış tereyağa karıştırılır.
- Pişmiş malzemeler içeren karışık soğuk tereyağ: Pişirilen, suyu alınan ve soğutulan malzemeler yumuşamış tereyağa karıştırılır.
- Sıcak karışık tereyağ: Kabukluların kabukları ezilir ve benmaride eritilen tereyağa eklenir, köpürtülür, filtre edilir ve katılaştırılır.

çeşnili tereyağ: Hazırlama

Amaçlanan bileşim ne olursa olsun, önce tereyağı tahta spatula yardımıyla ezerek yumuşatmak gerekir. Bir elektrikli alet de kullanılabilir ama bunun için belli bir miktarda tereyağ kullanmak gerekir. Aşağıdaki tariflerde yer alan malzemeler 250 gr tereyağ oluşturmak üzere hesaplanmıştır.

ançüezli tereyağ

125 gr ançüezin tuzunu iyice temizleyin. Filetolarını çıkarın ve havan ya da mikserde püre haline getirin. Çeşni katın, limon lifleri ekleyin ve iyice yumuşamış tereyağa karıştırın. Bu tereyağ lokmaların, kanapelerin, ordövrlerin hazırlanmasında kullanılır ve ızgara balıklar ve etler ya da soğuk beyaz etler yanında servis edilir.

bademli tereyağ

125 gr tatlı bademi soyun ve havanda ya da mikserde bir çorba kaşığı suyla birlikte döverek ezme haline getirin. Yumuşatılmış tereyağla karıştırın ve filtreden geçirin. Bu tereyağ, pötifur ve pastalarda kullanılır.

balık yumurtalı tereyağ

150 gr haşlanmış ringa balığı yumurtası ya da küçük sazan yumurtasını elekte ezerek ya da mikserde püre haline getirin, soğutun ve süzün. Yumuşatılmış tereyağa tuz ve karabiberle birlikte katın. Bu tereyağ, ızgara ya da haşlama etler yanında sunulacak bazı yağsız sosların hazırlanmasında kullanılır.

Bercy *tereyağı*

300 gr verev kesilmiş sığır iliğini tuzlu suda haşlayın ve süzdürün. 20 cl *dry* beyaz şarap içinde bir çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı ekleyin ve yarısını buharlaştırarak yoğunlaştırın, soğutun. Tereyağı yumuşatın ve soğuttuğunuz sosa ekleyin. İlik, bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, yarım limon suyu, sekiz gr ince tuz ve bolca yeni çekilmiş karabiberi de karıştırın. Bu tereyağ ızgara etler ya da balıkların üzerine sürülür.

biberli tereyağ

Büyük bir yeşil ya da kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarın, ince dilimler halinde kesin ve kısık ateşte tereyağda, püre haline getirilebilecek yumuşaklığa gelene kadar pişirin. Yumuşatılmış tereyağa ekleyin. Tuz, karabiber, bir tutam Cayenne biberi ekleyin ve elekten geçirerek ezin. Bu tereyağ bazı sosları tamamlamakta ya da ordövrlerde garnitür olarak kullanılır.

Colbert sos (ya da Colbert tereyağ) → SOS

hôtelier *tereyağ*

Yumuşatılmış tereyağa iki çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, yarım limonun suyu ve 100 gr *duxelle* mantarı ekleyin. Bu tereyağ ızgara et ve balıkla birlikte sunulur.

kırmızı biberli tereyağlı fenerbalığı madalyon → FENERBALIĞI

limonlu tereyağ
Bir limonun kabuğunu soyun, mümkün olduğunca ince kıyın ve yumuşatılmış tereyağın içine, bir miktar limon suyu, tuz ve karabiberle birlikte katın. Bu tereyağ soğuk ordövrlerde kullanılır.

Montpellier *tereyağı*
10 gr düz maydanoz yaprağı, 10 gr frenkmaydanozu yaprağı, 10 gr tereotu yaprağı, 10 gr tarhunotu yaprağı, 10 dal frenksoğanı, 10 gr ıspanak yaprağı ve 20 gr yabani sarmısağı yıkayın ve tuzlu suda ağartın. Soğutun, kurulayın. Hepsini bir salatalık turşusu, bir kahve kaşığı kapari, bir adet tuzu giderilmiş ançuez filetosu, bir küçük diş sarmısak ve bir katı yumurtanın sarısıyla birlikte mikserden geçirin. Yumuşatılmış tereyağa tuz ve bol karabiberle birlikte ekleyin. Bu tereyağ, soğuk servis edilen büyük balıklar yanında sunulur. Bazen daha yumuşak olması için bir çiğ yumurtanın sarısı ve sekiz cl zeytinyağı eklenir.

portakallı tereyağlı en buisson
kuşkonmazlar → KUŞKONMAZ

rokfor peynirli tereyağ
150 gr rokfor peynirini bir çorba kaşığı konyak ya da rakıyla ve istenirse bir tatlı kaşığı beyaz hardalla püre haline getirin. Yumuşatılmış tereyağa katın. Bu tereyağ kanepeler, lokmalar, yufkalı yiyeceklerde garnitür olarak ya da çiğ sebzelerin yanında sunulur.

salyangoz için tereyağ
25 gr salyangoz ve iki çorba kaşığı maydanozu kıyın. Üç diş kabukları soyulmuş sarmısağı ezin. Yumuşatılmış tereyağa beş gr tuz ve bir gr karabiberle birlikte katın.

sarmısaklı tereyağ
100 gr sarmısağın kabuklarını soyun ve 7-8 dakika ağartın. Kurulayın, püre haline getirin. İyice yumuşatılmış tereyağa ekleyin. Sarmısaklı tereyağ bazı soslarını tamamlar ve soğuk ordövrlerin garnitürlerini mükemmelleştirir. Yabani sarmısaklı tereyağ ve bayırturplu tereyağ da aynı biçimde hazırlanır.

sarmısaklı tereyağlı tatlısu ıstakozu ızgarası → TATLISU ISTAKOZU
Tayland otlu langust → LANGUST

tereotlu tereyağ
150 gr tereotu yaprağını ağartın, soğutun, kurulayın ve ince bir püre haline getirin. Yumuşatılmış tereyağa ekleyin. Tuz ve karabiber katın. Bu tereyağ esas olarak kanepeler ve sandviçlerde garnitür olarak kullanılır. Tarhunotlu tereyağ da aynı biçimde hazırlanır.

yengeçli ya da karidesli tereyağ
250 gr kabukları çıkarılmış karides ya da yengeç etini (balık bulyonda pişirilmiş ve kabukları soyulmuş) havanda ya da mikserde harç haline getirin. Yumuşatılmış tereyağa ekleyin. Bu tereyağ kanepeler, ordövrler ya da soğuk balıklar için garnitür olarak ve balıkların ve kabukluların soslarına katılmak için kullanılır. Istakozlu tereyağ da yumuşak etleri, ıstakoz eti parçaları ve yumurtayla birlikte aynı biçimde hazırlanır.

çevirme Kızartılmakta olan bir parçayı, kızartma işlemi süresince, her bir yüzü, sırayla sıcaklık kaynağına dönecek biçimde çevirme.

çevirme *bkz.* döndürme

çılbır Bir yumurta yemeği. Kaynayan sirkeli suya kırılan yumurta pişince tabağa alınır, üstüne yoğurt dökülür ve üzerine salçalı, biberli kızgın yağ gezdirilir. Türk mutfağının en yaygın yumurta yemeğidir.

çırpıcı Çırpmak, karıştırmak ve emülsiyon haline getirmek için döner aksesuarlarla donatılmış aygıt. Basit çırpıcı mekanik olabilir. Yumurtanın akını kar haline getirmek için kullanılan bir tür aygıttır. Günümüzde çırpıcı genellikle, birçok hızda (maksimum üç, yumurta akları için hızlı, kremalar, mayonez, *velouté*'ler ve çorbalar için orta, soslar, mus püreler ve hafif lapalar için yavaş) elektrikli bir alettir (çırpıcı-mikser). Plastik ya da metal aksesuarları çeşitlidir:
- Yumurta akını kar haline getirmek ve şantiyiyi çırpmak için kapalı halkalar biçiminde metal tel çırpıcılar.
- Emülsiyon halindeki soslar, mayonez için kapalı dikdörtgen oluşturan metal tel çırpıcılar.
- Oldukça sıvı pateleri karıştırmak, tereyağı krem haline getirmek için spiral ya da çengelli çırpıcılar.
- Püreler, *velouté*'ler, lapalar için döner bıçaklar.

Çırpıcı genellikle mutfak robotunun bir parçasını oluşturur. Ayrıca *bkz.* MIKSER

çırpılmış yumurta Hafifçe çırpılarak karıştırılan (sarının delinmesi ve hafif karıştırılması yeterlidir) ve kısık ateşte tereyağda pişirilen yumurta. Bu yumurta sade olarak ya da değişik malzemelerle servis edilir.

çırpılmış yumurta: Pişirme
Bir tava ya da kalın dipli bir sahana tereyağ sürün. Karışacak kadar çırpılmış yumurtaları ekleyin. Üzerine ince tuz ve taze çekilmiş karabiber atın. Kısık ateşte ya da benmaride, tahta bir spatulayla sürekli karıştırarak pişirin. Yumurtalar krema kıvamı aldığında ateşten alın, birkaç fındık büyüklüğünde soğuk tereyağ katın ve karıştırın.

à l'antiboise *çırpılmış yumurta graten*
Dolmalık kabak yuvarlaklarını zeytinyağında sote edin ve çok yoğun bir domates fondü hazırlayın. Çırpılmış yumurta pişirin ve bir graten kabına bir kat yumurta bir kat kabak ve domates fondüsü biçiminde yerleştirin. En sona yumurta koyun. Rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve çok sıcak fırında gratine edin.

à la romaine *çırpılmış yumurta*
750 gr ıspanağı yıkayın ve tereyağda kavurun. Sekiz yumurtadan çırpılmış yumurta hazırlayın ve 50 gr rendelenmiş parmesan peyniri ekleyerek pişirin. Bir graten kabını yağlayın. Yağda saklanmış sekiz ançuez fileto sunu küçük parçalara bölün ve ıspanaklara ekleyerek tabağa yayın. Yumurtaları üzerine aktarın ve 30-40 gr rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve gratine edin. Üzeri kızarınca servis edin.

argenteuil *çırpılmış yumurta*
Çırpılmış yumurtaya tuzlu suda yarı piştikten sonra tereyağda kavrulmuş kuşkonmaz uçlarını katın. Çevresine tereyağda kızartılmış üçgen krutonlar yerleştirin. Kremalı bir sosla birlikte servis edin.

domalanlı çırpılmış yumurta
Çırpılmış yumurta pişirin. Taze domalanları dilimleyin ya da jülyen doğrayın ve tereyağda kavurun. Yumurtaları ekleyin ve bir servis tabağına aktarın. Domalan dilimleri ve tereyağda kızartılmış krutonlarla süsleyin.

karidesli çırpılmış yumurta
Çırpılmış yumurtaya kabuğu çıkarılmış ve tereyağda kavrulmuş birkaç karidesin etini karıştırın. Bir servis tabağına alın. Ortasına, kabuğundan çıkarıldıktan sonra tereyağda kavrulmuş ya da karides sosuyla karıştırılmış karidesleri koyun. Tereyağda kızartılmış krutonlar ya da karides sosu kordonuyla süsleyin. *Nantua* sosu kullanılarak, tatlısu ıstakozuyla aynı işlemler yapılabilir.

Massenet *çırpılmış yumurta*
Yeşil kuşkonmaz uçlarını tereyağda pişirin. Enginar tabanlarını suda ya da buharda pişirin. Tabanları dilimleyin ve tereyağda kızartın. Enginar tabanlarını eklediğiniz çırpılmış yumurtayı pişirin ve kuşkonmaz uçlarıyla süsleyin. Küçük kaz ciğeri ve domalan dilimleri ekleyin.

Sagan *çırpılmış yumurta*
Bir dana beynini temizleyin ve haşlayın. Süzün ve soğutun. Dört dilim halinde kesin. Una bulayın. Tereyağda sote edin ve bir kenara ayırın. Aynı tereyağda dört domalan dilimini ısıtın. Sekiz yumurta ve 50 gr rendelenmiş parmesan peyniriyle çırpılmış yumurta hazırlayın. Servis tabağına alın ve üzerine önce beyin dilimlerini, sonra domalan dilimlerini dizin. Soslukta limonlu erimiş tereyağla birlikte servis edin.

çırpma [kar haline getirme] Yoğunluğunu, görünümünü ya da rengini değiştirmek için bir malzeme ya da karışımı hızla karıştırma. Bir mayalı hamur hazırlamak için, tezgâh üzerinde elle ezerek yoğrulur. Yumurtaları kar haline getirmek için, bir tas içinde çırpıcıyla çırpılır. Sahana dökmeden önce bir omlet de çatalla çırpılır.

çırpma aleti Kalaylı demir ya da paslanmaz çelik tellerin eğrilerek birbiri içinden geçtiği ve bir sapta toplandığı mutfak aygıtı.
• BEYAZLAR İÇİN ÇIRPICI. Esnek telleri bir sap bileziği yardımıyla tahta bir sapa sabitlenen kısa ve yuvarlak çırpıcı. Yumurta aklarını köpürtmeye yarar. Patates püresi yapmak, yumurta sarılarını şekerle çırpmak (özellikle *sabayon* için) ve taze kremayı çırpmak için kullanılır.
• SOSLAR İÇİN ÇIRPICI. Daha sert telleri metal bir sap içinde toplanan, daha uzun çırpıcı, tereyağlı sosları kabartmak ya da karışım haline getirmek, kremaları ve değişik malzemeleri taneciklerini yok etmek üzere karıştırmakta kullanılır. Günümüzde el çırpıcısı yerine genellikle çelik ya da plastik çırpıcılarla donatılmış elektrikli çırpıcı kullanılır.

çi *bkz.* chtchi

çiçek Her zaman ve her yerde olduğu gibi gastronomide de önemli bir rol oynayan, uzun bitkilerin üreme organı.
■ **Kullanımları**. Avrupa'da çiçekler, özellikle de aromalı içeceklerde ve likör (kokulu yapışkanotundan şarap, mürver çiçeğinden elma şarabı, çördükotundan şurup, karanfil likörü) üretiminde kullanılır. Bununla birlikte, bazı çok bilinen baharatlar ve çeşniler de çiçektir: Karanfil, kapari, sirkede latinçiçeği, kuru lavanta çiçekleri ve elbette portakal çiçeği.

Çiçekler çorbalara, pişirmenin son aşamasında eklenir. Salatalarda daha çok dekoratif amaçla kullanılır. Diğer malzemelerle uyumlu renkteki hodan, latinçiçeği, hanımeli, gelincik, menekşe son anda eklenir, demet ya da taç biçiminde yerleştirilir. Son anda eklenmesinin nedeni sirkenin çiçeğin rengini bozmasıdır.

İçlerinden bazıları, özellikle de akasya, balkabağı, mürver, yasemin çiçekleri *beignet* içinde pişirilir. Balkabağı, dolmalık kabak ve birçok kabak çeşidinin çiçeklerinin dolması yapılır ve omletlerde kullanılır.

Karışık tereyağlar yasemin, portakal, limon çiçeğinin taçyaprakları ya da sarmısakla çeşnilendirilir. Nane çiçeği balığa uygundur, yasemin ve ıhlamur çiçekleri dolma içlerine karıştırılır.

Aromalı içecek hazırlamakta ya da buharda pişirilen yemeklerde de çiçekler kullanılır. Yabani menekşeler sığır etine, kekik çiçekleri dana etine, adaçayı çiçekleri domuz etine, nane ve kekik çiçekleriyse kuzu etine yakışır.

Şekerlemecilik sektöründe de çiçeklerden sık yararlanılır: Gülsuyu, jölesi, reçeli, kristalleştirilmiş taçyaprakları, pralinli portakal ağacı çiçekleri, kristalleştirilmiş menekşeler (aynı zamanda mimoza, unutmabeni çiçeği, çuhaçiçeği) vb.

Doğu'da, kurutulmuş gül goncaları çeşni olarak kullanılır. Gül yapraklarından reçel hazırlanır. Özellikle de Uzakdoğu'da, çiçekler doğrudan yemek malzemesi olarak kullanılır: Soslar ve bulyonlarla terbiye edilmiş kümes hayvanları eti ve balıklarla, kasımpatı ya da manolya, yasemin ve kuşburnu çiçekleri salatası.

▶ Tarifler: BEIGNET, KABAK

çiçekçi usulü *bkz.* fleuriste (à la)

çiçeklenme (küflenme) Bazı peynirlerin yüzeyinde gelişen küflere verilen ad. Özellikle de peynirin (*brie*, *camembert*) yüzeyini beyaz ve hafif tüylü bir duruma getiren, "köpürten" ardından da "çiçeklendiren" bu süreç, *Penicillium candidum* eklenerek mayalandırılan inek sütünden üretilen yumuşak peynirlerde görülür. Doğal kabuklu keçi peynirlerinde kendiliğinden "çiçeklenme" oluşur.

çift saplı kapaklı tencere Yarım tencere yüksekliğinde, alüminyumdan, paslanmaz çelikten, emaye kaplı saçtan ya da dökümden, iki kulplu kapaklı tencere. Fransızca'da "her şeyi yapar" anlamına gelen adından da anlaşılacağı gibi yemeği, suda ya da kendi suyunda pişirmeye yöneliktir ve ağır olduğunda, kapağı iyice kapatılırsa, kısık ateşte pişirilen yemeklere de uygundur.

çiklet *bkz.* sakız

çikolata Ana malzeme olarak kakao ve şeker karışımından oluşan, süt, bal ve kurutulmuş meyveler eklenebilen besin maddesi.

■ **Tarihi.** İspanyol keşfi sırasında Aztekler kakao çekirdeklerini bir içecek hazırlama ve bazı yemeklere koku verme amacıyla kullanıyordu. Kakao taneciklerini kavuruyor ve dövüyor, manyoka unu ya da nişasta ve değişik baharatlarla karıştırarak çikolata yapıyorlardı. Sonra bal ve şeker, tarçın, hatta bazen amber ve misk eklemeye başladılar. Çikolata tüketimi Avrupa'da 16. yüzyılda yayılmakla birlikte belli bir elit tabakayla sınırlı kaldı. İlk Fransız çikolata fabrikası, *Chocolaterie Royale*, 1776 yılında Bayonne'da kuruldu. İspanya ve Paris'e çikolata gönderiyordu.

On dokuzuncu yüzyıl başında, buharlı gemilerin gelişmesiyle, günümüze kadar varlığını sürdüren, bugün Avrupa'nın en önemlileri olan aile işletmeleri kuruldu: 1815 yılında Hollanda'da Van Houten (1828 yılında C. J. Van Houten çözündürme yöntemini keşfetti), 1824 yılında Fransız Jean-Antoine Menier, İngiliz Cadbury ve Rowntree, İsviçreli Suchard, Nestlé, Lindt ve Kohler.

Değişik çikolata tanımlarının özellikleri

Tanımı	Toplam kuru malzemede kakao %'si
Çikolata	≥ 35 %
"Acı", "siyah", "pastane" ya da "*supérieur*" olarak tanımlanan çikolata, *bitter* çikolata	≥ 43 %
Ev tipi çikolata	≥ 30 %
Sütlü çikolata	≥ 25 %
"*Supérieur* sütlü" ya da "*extrafin*" çikolata	≥ 30 %
Gianduja fındığı içeren, "fındıklı" çikolata	≥ 32 %
Bademli fondan içeren "bademli" çikolata	≥ 43 %
Pirinç patlakları içeren "pirinç patlaklı" çikolata	≥ 35 %
	Kakao yağı %'si
Koyu renkli kaplama çikolatası	≥ 31 %
Sütlü kaplama çikolatası	≥ 31 %
Beyaz çikolata	≥ 20 %

Fransa'daki çikolata tüketimi kişi başına yılda 6,9 kilodur.

■ **Çikolata ve diyet.** Tıp, çikolatanın ateş, göğüs ya da mide ağrısına karşı kullanılabilecek bir içecek olduğunu çok erken fark etti.

Kakao, kodekse 1758 yılında girdi ve 18. ve 19. yüzyıl şekercileri gönüllü eczacılar gibi çalıştı. Yalnızca şeker ve kakao içeren bir karışım için kullanılan "sağlık çikolatası" deyimi 20. yüzyıl başına kadar kullanılmaya devam etti.

Çikolata büyük bir besin değerine sahiptir çünkü çok küçük bir hacmi bile çok besleyicidir: 100 gr'ı 500 Kcal sağlar.

Çikolata, süt katkısına bağlı olarak % 55-62 glusid, % 30 lipid ve % 2-9 protein yanında kalsiyum, magnezyum, demir, fosfor ve özellikle de potasyum içerir.

■ **Çikolatalı ürünler.** 1973 yılına ait bir Avrupa yönergesinin yerini alan 13 Temmuz 1976 tarihli kararname kakao ve çikolata ürünlerini tanımlamaktadır (Bkz. Tablo).

• TOZ KAKAO. Şekerli ya da şekersiz toz kakaolara daha çözünür olmalarını sağlayacak bir alkalinleştirici eklenir.

• "TOZ ÇİKOLATA". En az % 32 kakao içeren bir şeker ve kakao karışımıdır. Başka maddeleri, özellikle de un içerdiklerinde, "kakao bazlı kahvaltı karışımı" adıyla anılır.

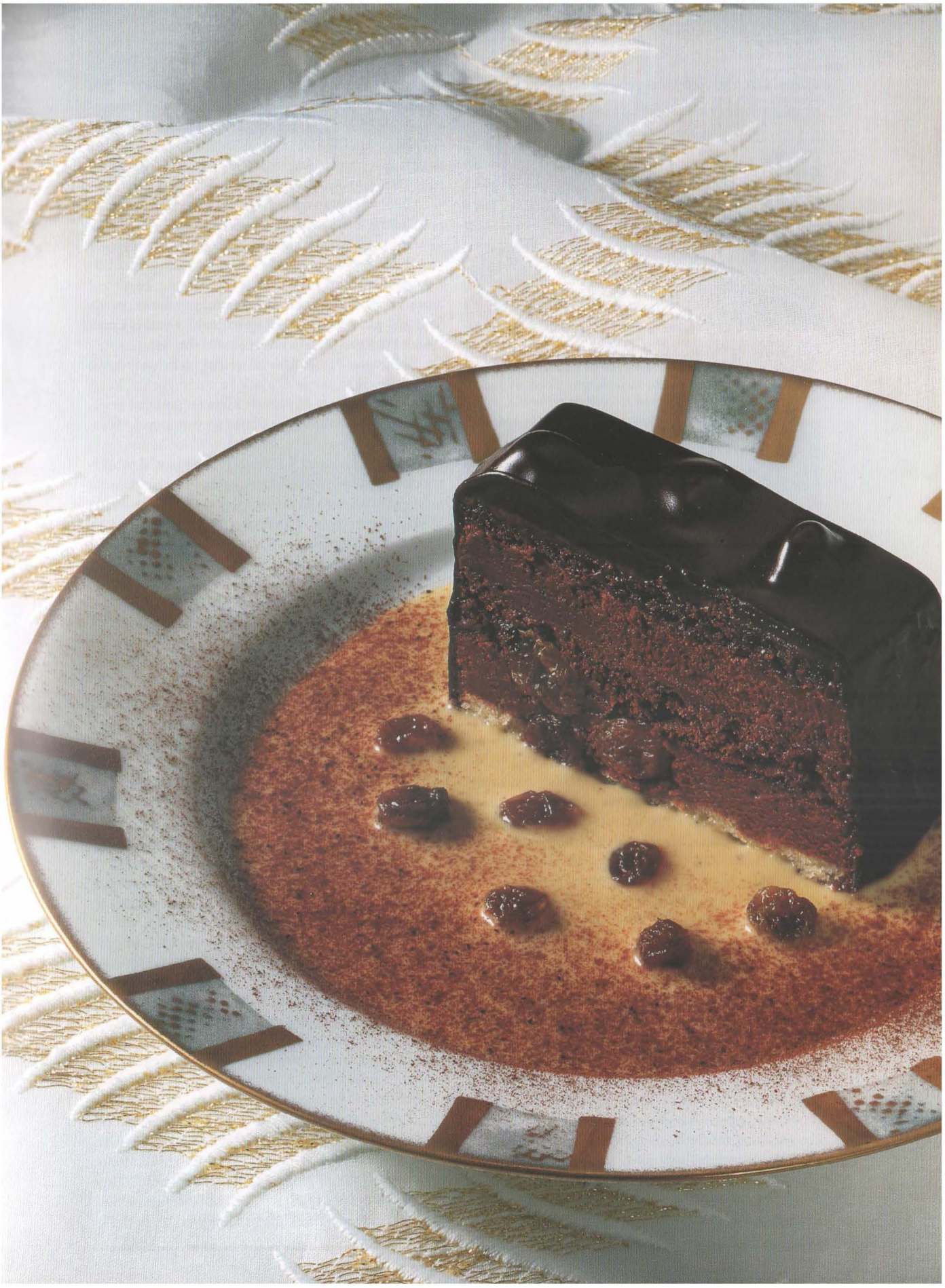
• "KAPLAMA ÇİKOLATASI". Kaplama çikolatası erime

▶

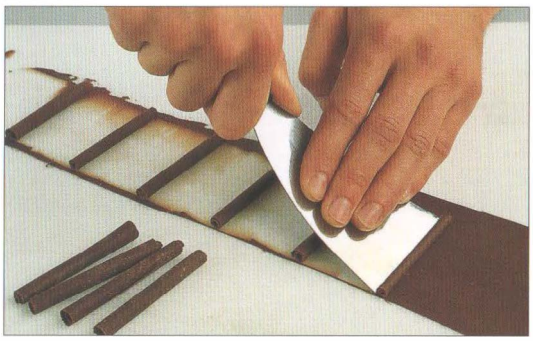
Bacchus

La Maison du Chocola'nın tarifi

Tarifi için 234. sayfaya bakınız



Çikolata ruloları ve yongaları



Çikolata ruloları. *Bir spatula yardımıyla, erittiğiniz çikolatayı mermer üzerine ince bir tabaka halinde yayın. Soğuduğunda, sıyrama için kullandığınız metal spatula yardımıyla dikkatle kazıyarak rulolar hazırlayın.*



Çikolata yongaları. *Bir spatula yardımıyla, erittiğiniz çikolatayı mermer üzerine ince bir tabaka halinde yayın. Düzgün eşkenar dörtgenler halinde kesin. İnce ağızlı bir bıçağı yan tutup, ağız kısmına tersten bastırarak çikolata yongaları oluşturun.*

noktasını düşürmek amacıyla daha yüksek oranda tereyağ içerir. Katı ya da sıvı olarak satılır. Özellikle de kalıplama ya da her türlü pastane ve şekerleme ürününün üzerini kaplama amaçlı kullanılır.

• TABLETLER, BATONLAR ya da ÇİKOLATALI BARLAR. % 40'a kadar başka malzemeler (süt, badem, fındık, pirinç patlakları vb) içerebilirler.

• ÇİKOLATALI ŞEKERLEMELER ya da "ÇİKOLATALI BONBON". Genellikle çikolata kaplamalı ya da içi dolgulu ürünler söz konusudur: Fondan, badem ezmesi, *pralin*, nugat, kiraz likörü vb.

■ **Çikolatanın kalitesi.** Kakao çekirdeklerinden başlamak üzere kullanılan hammaddenin kalitesine ve değişik üretim aşamalarında gösterilen özene bağlıdır: Kakao çekirdeklerinin kavrulması ve ezilmesi, karıştırma (kakao/şeker ve genellikle süt karışımının ezilerek karıştırılması). Çikolata ne kadar çok kakao yağı içerirse, o kadar gevşek ve yumuşak olur, ne kadar çok şeker içerirse o kadar tatlı olur. Nemden uzakta, yaklaşık 18° C'de aylarca saklanabilir.

Pastalar ve tatlılar için kakao oranı yüksek (toz ya da tablet) çikolatalar seçilir. Aroma, şekersiz kakao eklenerek artırılabilir. Özel kullanımlarda (kaplama, fondan, süsleme, glaze etme) "kaplama" tipi özel bir çikolata kullanılır. Çikolatalı pastaların temel malzemesi genellikle bir bisküvi, pandispanya ya da pasta kekidir. Çikolata, özellikle de eklerler, *chou*'lar ve kaplama sosları için pastane kremalarına ya da tereyağa da katılır (Bkz. GANACHE).

Çikolata dondurmalar ve dondurmalı kremalar (kaplama için de kullanılır), pişirilen ya da kalıplarda dondurulan kremalar için temel koku verici malzemedir. Değişik *charlotte*, sufle ve *mousse*'ların hazırlanmasında kullanılır.

Son olarak, bisküvi sanayinde, doldurma ya da kaplama malzemesi olarak işlev görür. Bunlara örnek olarak çikolatalı *petit-pain*'ler sayılabilir.

Şekerleme ve çikolata endüstrisi birbirine çok yakındır: *Bouchée*, bonbon, *truffe* ve *crotte*, *rocher*, karamel ve *toffee*, üzeri kaplamalı kiraz ve portakal çeşitleri, Nisan Bir balıkları ve Paskalya yumurtası çikolatalar.

Çikolatanın en az kullanıldığı alan mutfaktır. Aztekler tarafından yaygın olarak kullanılmıştır. Meksika mutfağının en önemli yemeği *mole poblano de guajolote*'dir (biber ve susam katkılı çikolatalı hindi yahnisi). Baron Brisse, daha 1869 yılında, çikolatalı ördek sunmuştur. İspanya'da, iki soslu yemekte acı çikolata kullanılmaktadır: Aragon spesiyaliteleri, dana dili ve kıskaçsız ıstakoz. Son olarak, Sicilya'da, çok popüler bir çikolatalı tavşan yahnisi tarifi bilinmektedir.

acı çikolatalı sufle → SUFLE

PARİS'TEKİ *LA MAISON DU CHOCOLAT*'NIN TARİFİ

Bacchus

"48 saat önceden 75 gr İzmir ya da California üzümünü suyunu defalarca değiştirerek ılık suda yıkayın. Dört dakika suda bekletin. Süzün ve yapışmayan bir tencereye koyun. Tencereyi ateşin üzerine koyun ve üzümler iyice ısınana kadar spatulayla çevirin. Üzerlerine küçük bir bardak rom dökün. Tencereyi çevirerek flambe edin. Tanecikler hafif renk aldığında, tencereyi ateşten alın, kapağını kapayın ve üzümleri şişmeye bırakın. Altı yumurta akı, 100 gr toz badem ve 100 gr pudra şekeriyle bir harç hazırlayın. Ayrıca bir çikolatalı *génoise* ya da *ganache* hazırlayın. *Génois*'ı, bir bardak su, bir bardak şeker ve az miktarda romla hazırladığınız bir şerbetle ıslatın. Üzümleri *ganache*'a katın ve üçte birini ayırın. Pastayı bir tabaka çikolatalı *génoise*, bir tabaka yumurta aklı bisküvi, bir tabaka üzümlü *ganache*, bir tabaka *génoise*, bir tabaka *ganache* ve son olarak da ikinci bir tabaka yumurta aklı bisküviyle oluşturun. Üzerini *ganache*'ın kalanıyla kaplayın. Buzdolabına koyun. Üzerini romda flambe edilmiş birkaç üzüm tanesiyle süsleyin." (Bkz. 233. sayfadaki fotoğraf)

çikolatalı chou → CHOU
çikolatalı dondurma → DONDURMA
çikolatalı eklerler → EKLER
çikolatalı şarlot → ŞARLOT
çikolata ve vanilya şeritleri kaplı bavarois → BAVAROIS

çikolatalı glazaj
100 gr pudra şekerini elekten geçirin. 125 gr yemeklik çikolatayı tahta bir spatulayla çevirerek benmaride eritin. Pudra şekerini yavaş yavaş serperek ekleyin. Ardından küçük parçalar halinde kesilmiş 60 gr yumuşak tereyağı katın. Karışım homojenleşene kadar karıştırmaya devam edin. Beş kaşık soğuk suyu azar azar ekleyin. Bu glazaj malzemesi ılıkken kullanılır.

çikolatalı marquise → MARQUISE
çikolatalı milföy → MİLFÖY
çikolatalı mousse → MOUSSE
çikolatalı pasta → PASTA
çikolatalı profiterol → PROFİTEROL
çikolatalı sert karamelalar → KARAMELA
çikolatalı sos → TATLI SOSU
çikolatalı tart → TART
çikolatalı yabani tavşan → YABANİ TAVŞAN
kahveli ya da çikolatalı tarteletler → TARTELET
kestaneli ve çikolatalı pasta → KESTANE ŞEKERİ
kremalı çikolatalı truffe, *tereyağlı çikolatalı* truffe'*lar* → ÇİKOLATALI TRUFFE
muzlu gevrek choco → MUZ

çikolata (içecek) Çikolata ya da kakaonun süt ya da suda çözündürülmesiyle elde edilen soğuk ya da sıcak içecek. Aztekler kavurduktan sonra dövdükleri, suya karıştırdıktan sonra karabiber, kırmızı biber, vanilya, roku kattıkları kakao çekirdekleriyle son derece baharatlı bir içecek hazırlıyorlardı. İspanyol kâşifler bu yoğun ve acı içecekten hoşlanmadılar. Bu egzotik ürünü güzelleştiren Cizvitler oldu.

■ **Hızlı bir yayılma.** Son olarak, Régence döneminde, ardından da XV. Louis hükümdarlığı altında çikolata, en azından yüksek sosyetede tam olarak benimsendi.

Çikolatanın en çok içildiği Avusturya, İspanya ve Fransa gibi ülkelerde, toz kakao ticaretinin yaygınlaşmasıyla bu ürün 19. yüzyılda halkın bütün tabakalarına yayıldı.

Günümüzde, hazır ürünler sayesinde, çikolata hızlı hazırlanan bir ürün haline gelmiştir. Yine de, "gerçek" sıcak çikolatanın daha lezzetli olması için Brillat-Savarin'in de tavsiye ettiği gibi, bir gün önceden hazırlanması gerekir.

chocolat viennois
200 gr çikolatayı bir fincan sütle birlikte benmaride eritin. On dakika karıştırarak fokurdatın. Dörtte üç litre süte bir çorba kaşığı şeker ekleyerek ısıtın ve bir kâseye alarak beş dakika çırpın. 80 gr şantiyi halinde taze krema ekleyin ve karıştırmaya devam ederken 30 gr toz şeker ve bir paket şekerli vanilya katın. Çikolatayı fincanlara dağıtın ve üzerini şantiyi kubbesiyle kaplayın.

çikolata cezvesi Genellikle ucu kesik koni biçiminde, orta kısmı geniş, bir ağzı ve ahşap bir sapı bulunan yüksekçe kap. Çikolata cezvesi, çikolatanın fincanlara dökmeden hemen önce köpürtülmesine imkân sağlayacak bir çırpıcı ("köpürtücü") sokulacak bir deliği olan bir kapağa sahiptir.

çikolata fondü Benmaride eritilen çikolatanın, masa ocağında sıvı halde tutulması ve konukların içine *génoise*, bisküvi ya da *brioche* parçaları, taze meyveler, meyve şekerlemeleri vb batırmasıyla hazırlanan tatlı. Çikolata genellikle süt ve suyla hafifletilir.

çikolatalı bouchée Çikolata bazlı ya da çikolata kaplanan tatlı (Ayrıca Bkz. ÇİKOLATALI TRUFFE, ROCHER).

• DOLGULU *BOUCHÉE*. Çok çeşitli olan bu *bouchée*'ler, bir iç malzemenin (renkli ve kokulu, pralinli fondan, badem ezmesi, yumuşak karamel, nugat, likör, likörlü meyve, değişik çikolatalı yağlı iç malzemesi, meyve püresi vb) kakao yağı açısından zengin, sıcakken çok akışkan bir çikolatalı kaplama malzemesiyle kaplanmaya hazırlanır.

• KALIPLANMIŞ *BOUCHÉE*. Çok ince bir tabaka oluşturmak üzere akışkan çikolatalar kalıba dökülür dökülmez kalıp çevrilerek kenarlarına yayılır. Bu muhteşem kalıba iç malzemesi yerleştirilerek üzeri ince bir çikolata tabakasıyla kaplanır.

çikolatalı truffe Tereyağ ya da krema, şeker ve bazen de yumurtayla birlikte eritildikten sonra koku (kahve, tarçın, konyak, rom, vanilya, viski vb) katılan eritilmiş çikolata bazlı, toplar haline getirildikten sonra üzeri çikolatayla kaplanan ya da toz kakao üzerinde döndürülen tatlı yiyecek. Çok kısa süre saklanabilen çikolatalı *truffe*'lar geleneksel olarak Noel zamanı ikram edilir. Kahveyle iyi gider. *Muscadine*'ler, çikolataya batırıldıktan sonra üzeri pudra şekeriyle kaplanmış uzunlamasına çikolatalı *truffe*'lardır.

Chambéry şehrinin spesiyalitesi olan *truffe de Chambéry* (ya da *truffette de Chambéry*), çikolata, fondan ve tereyağla karıştırıldıktan sonra toz kakao ve şeker karışımına ya da rendelenmiş çikolataya bulanan çikolata ve pralin karışımı bazlıdır.

OLYMPE VERSINI'NİN TARİFİ

kremalı çikolatalı truffe
"300 gr acı çikolata ve 75 gr saf kakaoyu yarım fincan sert kahvenin içinde, çok kısık ateş üzerindeki benmaride eritin. İyice karıştırın. 250 gr taze kremayı iyice ısıtın ve ilk kaynama belirtileriyle birlikte çikolatalı harcı da ekleyin. Ateşten alın ve birkaç saat soğuk bir yerde

bekletin. Bir krema torbasıyla küçük toplar hazırlayın. Topları alüminyum kâğıt üzerine dizin ve bir buçuk saat buzdolabında bekletin. Daha sonra saf toz kakao üzerinde yuvarlayın."

tereyağlı çikolatalı truffe'*lar*
Yirmi kadar *truffe* hazırlamak için, 250 gr çikolatayı bir çorba kaşığı sütle birlikte benmaride eritin. Karışım pürüzsüzleştiğinde, küçük parçalar halinde doğranmış 100 gr tereyağ katın ve iyice karıştırın. Ardından iki yumurta sarısı, daha sonra da beş cl taze krema ve 125 gr pudra şekeri katın. 24 saat buzdolabında bekletin. Küçük bir kaşıkla harç alın ve bir mermer zemin üzerine elinizin ayasıyla hızlıca *truffe* biçimi verin. Ceviz büyüklüğünde toplar oluşturun. Tek tek, 50 gr şekersiz toz kakao içeren bir kabın içine atın ve tamamen kakaoyla kaplanmalarını sağlamak için kabı çalkalayın. Soğuk bir yerde saklayın.

çil *bkz.* dağ tavuğu

çilek Gülgiller familyasından tırmanıcı bir bitki olan çilek fidanının değişik kırmızı tonlarında, koni ya da yürek biçimli meyvesi.

Canlılık verici, uyarıcı, az şekerli bir meyve olan çilek 100 gr'da 40 Kcal, mineral tuzlar ve vitaminler (C, B, PP) içerir. Çok nazik bir meyve olduğundan buzdolabında bile çok kısa süreyle saklanabilir.

■ **Tarihi.** Çilek, tedavi edici özelliklerinden dolayı rağbet gördüğü Romalılar devrinden beri bilinir. Ortaçağ'ın simyacıları tarafından içecek haline getirilen çilek, 18. yüzyılda, Fontenelle tarafından ömrü uzattığı için tavsiye edildi. (Fontenelle, 100 yaşında öldü.) On üçüncü yüzyıla kadar yalnızca yabani çilek ya da orman çileği biliniyordu. Kültürü, daha büyük çilek türleri elde edilmesine ve mevsiminin daha uzun olmasına imkân sağladı. XIV. Louis'nin bahçıvanı olan Jean de La Quintinie, Versailles Sarayı'nın seralarında bile çilek yetiştirdi. Asıl önemli adım, 18. yüzyıl başında, Virjinya çileğinin Avrupa'ya gelişi, Antoine Amédée Frézier adlı bir kâşifin Şili'den yeni fidanları getirmesiyle atıldı.

■ **Kullanımları.** Mart (İspanya'dan gelir) ayından sonra Fransa pazarında bulunan çilek, Mayıs ve Haziran aylarında çıkan ve bazen Kasım ayına kadar devam eden Fransız üretimleriyle (Bkz. 238. sayfadaki tablo) mevsimini tamamlar. Kışın bile, güney yarıküreden, İsrail'den gelen ürünler sayesinde çilek bulunabilmektedir. Tatlılarda, sade olarak, şekerle, taze krema ya da krem şantiyiyle, şarapta, şampanyada ya da *kirsch*'te bekletilerek, dondurmalı kuplarda ya da meyve salatalarında yenen çilek, *bavarois*, dondurma, mus, sufle ve tartların yapımında da kullanılmaktadır. Son olarak reçeli ve kompostosu en güzel kokulu çeşitlere olanak sağlamaktadır.

à la maltaise *çilekler*
Malta portakallarını ikiye kesin ve içini oyun. Dibini hafif düzleştirerek, sabit durmalarını sağlayın ve buzdolabında koyun. İyice soğuduklarında, portakal içini sıkın ve elde ettiğiniz suyu elekten geçirin. Çok küçük ve kokulu çilekleri yıkayın, peçeteyle kurulayın, saplarını koparın. Portakal suyuna şeker ve az miktarda *curaçao* ya da *Cointreau* ekleyin. Çileklerin üzerine dökün ve buzdolabına kaldırın. Servis edeceğiniz anda, çilekleri portakal kabuklarının içine doldurun ve çevresine kırık buz serpin.

çilek Condé
Şekerli, vanilyalı ve yumurta sarılarıyla yoğunlaştırılmış sütle bir pirinç bordür hazırlayın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde yarım saat pişirdikten sonra soğumaya bırakın ve bir servis tabağına çıkarın. Büyük çilekleri yıkayın, süzün, saplarını koparın ve ikiye ayırın. Yarısına şeker atın, *eau-de-vie* dökerek ıslatın ve en az bir saat soğuk bir ortamda bekletin. Diğer yarısını dörtte bir oranında frambuazla birlikte ezin. Limon suyu ve az miktarda toz şeker ekleyerek karışımın ekşi olmamasını sağlayın. Bütün çilekleri süzerek bordürün ortasına yerleştirin ve yanına meyve püresini koyun.

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
délices aux fraises → DÉLICE ya da DÉLICIEUX
limon sabayon'*lu çilek graten* → GRATEN

çimdik *bkz.* tutam

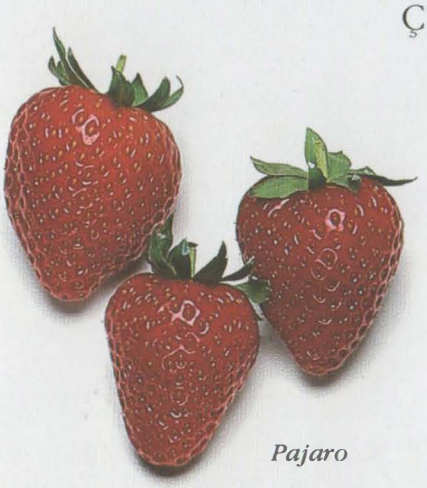
Çin Mutfak ve beslenme Çin'de filozoflar, yazarlar ve imparatorlar için her zaman bir tartışma ve düşünme konusu olmuştur. Felsefe, din ve beslenme arasında sıkı bir ilişki vardır ve felsefe ile din, beslenme geleneklerini göz önüne alır ve ona uygun davranır.

Çin mutfak sanatının bir diğer temel niteliği de zıtlıklarla elde edilen uyumdur. Bu bağlamda kıtır kıtır olan bir yemeği köpüklü yumuşak bir yemek izler, baharatlı bir yemeğin yanına tatlı bir garnitür konulur.

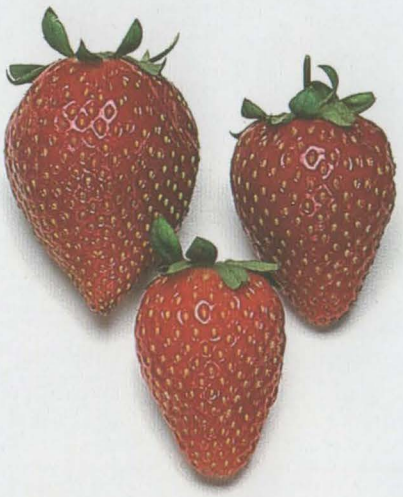
Bu mutfağın özgünlüğü ve inceliği, aynı yemekte dört esas tadın (ekşi, tuzlu, acı, tatlı) karışımıyla ifade edilir.

■ **Çılgınlık ve gizem.** Çinliler'in yüzyıllardan beri mutfağa verdikleri aşırı önem (Lao Tzu (Laozi), Çin İmparatorluğu'nu yönetme sanatını küçük bir balığı kızartma sanatıyla karşılaştırarak açıklamıştı), Çin mutfak sanatını gittikçe daha karmaşık bir hale getirmiş ve bu durum Batılılar'ın gözünde onu biraz ürkütücü bir gizeme dönüştürmüştür. Gerçekten de Çin

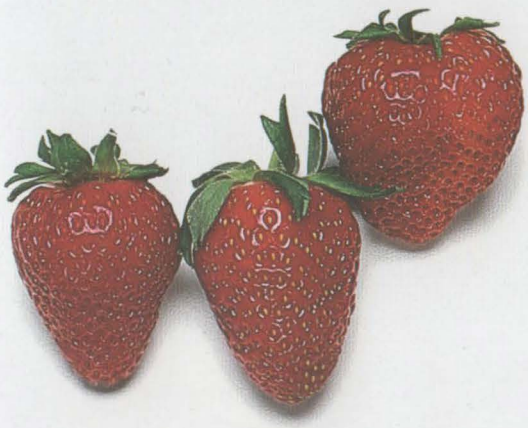
ÇİLEKLER



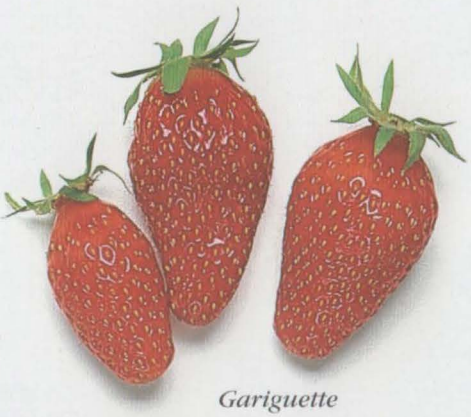
Pajaro



Chandler



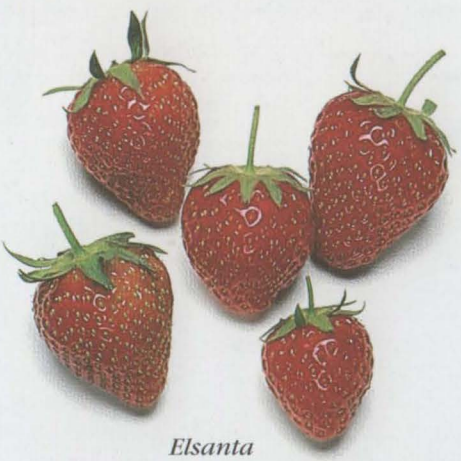
Selva



Gariguette



Orman çileği



Elsanta

Başlıca çilek türlerinin özellikleri

Türü	Köken	Dönem	Görünüm
Konik			
Belrubi	Bütün Fransa	Mayıs-Haziran,	Oldukça büyük, lal rengi
Cigoulette	Provence	Mart sonu-May. ortası	Kan kırmızısı, gevrek, dengeli, tatlı
Cireine	Saumurois, Sologne, Lot-et-Garonne, g.batı Fransa	Nis. sonu-Haz. ortası	Uzunlamasına, çok düzgün çeperli, alev kırmızısı, kokulu, şekerli
Mara des bois	Dordogne, Sologne, Rhône-Alpes	Tem.-Kas.	Küçük, düzensiz çeperli, koyu kırmızı, yabani meyve kokulu, ekşimsi
Maraline	Rhône, Ardèche, Isère, Drôme	May. ortası-Haz. sonu	Orta boy, kırmızı-portakal rengi canlı kırmızı arası, yumuşak
Seascape	Dordogne	Tem.-Kas.	Büyük, düzensiz çeperli, kiremit kırmızısı lal rengi arası, sulu
Valeta	Rhône-Alpes, Aquitaine, Bretagne	May. ortası-Tem. başı	Büyük, lal rengi, sert, çok az ekşi
Kalp biçimli			
Ciflorette	Val de Loire, Lot-et-Garonne, Provence, Rhône-Alpes	Mart başı-Haz. sonu	Uzunlamasına, oval biçimli, soluk kırmızı, çiçek kokulu, şekeri dengeli
Cigaline	Saumurois, Sologne, güneydoğu Fransa	Nis. başı-Haz. başı	İki uçlu konik, alev kırmızısı, yabani meyve kokulu, çok şekerli
Darselect	Bütün Fransa	May. başı-Haz. sonu	Etli, lal rengi, sulu kokulu
Elsanta	Bütün Fransa	Nis. ortası-Haz. sonu	Büyük, düzgün çeperli, canlı kırmızı, kokulu, şekerli, hafif ekşi
Gariguette	Aquitaine, Gard, Val de Loire, Bretagne, Orta Pireneler	Nis. başı-Haz. başı	Orta boy, düzgün çeperli, uzunlamasına, kırmızı-açık portakal rengi, sulu şekerli, ekşimsi
Pajaro	Provence, Aquitaine	Mart sonu-May. sonu	Oldukça büyük, düzgün çeperli, koyu kırmızı, çok şekerli
Yuvarlak			
Darline	Bretagne	May. sonu-Tem. ortası	Büyük, uzun ve oval, portakal kırmızısı ve açık kiremit arası
Üçgen			
Chandler	Val de Loire	Nis. ortası/sonu-May. sonu	Oldukça büyük, düzensiz çeperli, uzunlamasına, lal rengi
Selva	Aquitaine, Val de Loire	Tem.-Kas.	Orta-büyük, oldukça düzensiz çeperli, kiremit kırmızısı, oldukça kokulu, şekerli
Orman çileği	Bütün Fransa	Haz.-Eyl.	Küçük, düzensiz çeperli, tipik lezzette

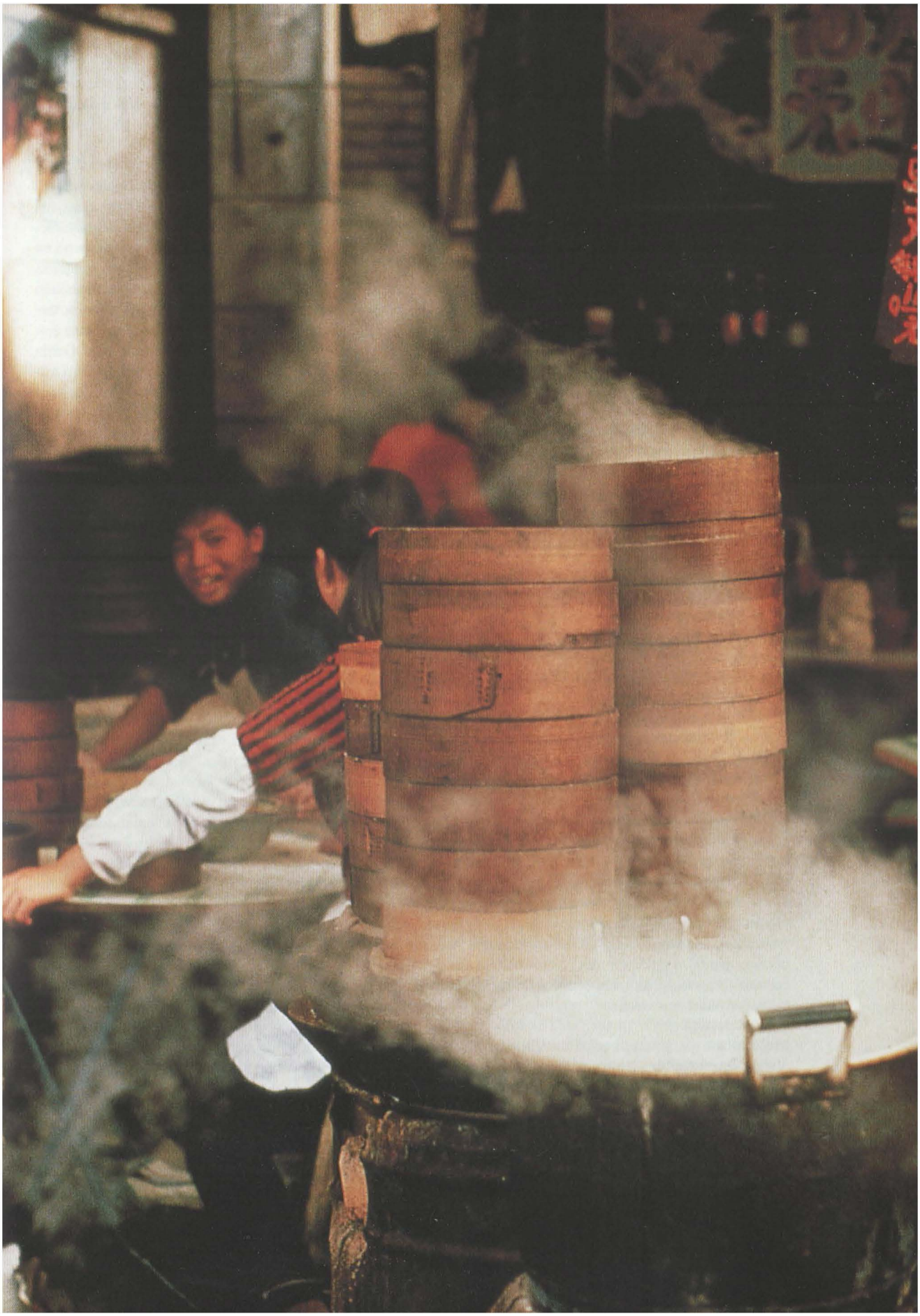
mutfak sanatında perhiz yemeklerinden afrodizyak yemek tariflerine kadar (köpekbalığı yüzgeci, güvercin yuvası, kaplan kemiği, yüzyıllık yumurta) geniş bir yelpazede yemekler bulunur.

Geleneksel Çin yemek tarifleri, ayının avuç içi, sazan balığı dudağı, gergedanın koltuk altı ya da kurbağa midesiyle pişirilen büyük mandarin geleneklerini yansıtır. Bu yemekler tıbbi niteliklerini gizemli özellikleriyle pekiştirir ve lezzet, koku ve rengi bir araya getirirler.

■ **Ana ilkeler.** Yemek pişirme yöntemini, Çin'de eksikliği çok duyulan yakacak malzeme noksanlığı belirlemiştir. Aşçılar malzemenin niteliğine göre yemek listesindeki bütün besinleri bir biçimde kesmeyi (kü-

▶

Çin. Fuzhou'da bir sokak.
Bütün ülkede olduğu gibi burada da, açık havada buharda pişirilen yemekler tadılabilir.



çük küpler, ince şeritler, kuşbaşı, kibrit çöpü gibi, rondela olarak, pirinç tanesi gibi) öngörürler. Bu kesme işlemi yemeklerin daha hızlı pişmesini ve ayrıca bütün çeşni ve baharatın besinlerin içine iyice sinmesini sağlar ve böylece çok dekoratif bir sunum ortaya çıkar.

En çok kullanılan pişirme yöntemi, besinlerin sularını ve tatlarını en iyi biçimde koruyan "sote" etmedir. Çok çeşidi olan çorbalar geleneksel olarak yüksek ateşte pişirilir ve garnitür olarak hiçbir zaman hamurişi kullanılmaz. Çoğu zaman soslarla kullanılan et suları asla koyu değildir. Özellikle yemeğin sanatkârane sunumu çok önemlidir çünkü yemek misafire cazip gelmelidir.

■ **Günlük mutfak ve bölgesel yemek tarifleri.** Çin sofrasında önce soğuk sonra sıcak yemekler yenilir, sonunda hafif bir çorba içilir ve bazen de bir tatlı yenilir. Törensel bir sofrada ise çorba koyu olur, örneğin Pekin ördeği gibi büyük bir ziyafet yemeği hazırlanır, sonra hafif bir et suyu içilir ve mutlaka tatlı olur.

Pirincin her yemekle birlikte olması zorunlu değildir. Pirinç kuzeyde daha az yetiştiğinden güneye göre daha az kullanılır. Güneyde buharda pişirilmiş küçük ekmekler, Orta Çin'in buğday unundan yapılan krepplerinin yerini alır.

Pirinç, masaya herkese ayrı kâselerde yemek başlarken konulur, görgü kurallarına göre yemeğin sonunda bu kâselere yeniden pirinç konulur ama nazik olan kişiler bu pirince ellerini sürmez. Bu pirinç yenilirse "hâlâ açım" anlamı çıkar. Sofrada çay içilmez, pirinç ya da hintdarısı şarabı hatta bira içilir.

Kuzey bölgelerinde yemekler hafif ateşte uzun süre pişirilir, ancak hafif ve baharatlı olması şartıyla kızartma da yapılır. Pekin'in, ekşi-tatlı soslu domuz köftesi, zencefilli sığır sotesi, sekiz incili pirinç pastası gibi tanınmış özgün yemekleri çok eski tariflere göre yapılır. Doğu bölgesinde "kırmızı mutfağı" tanımlamada kullanılan soya sosu egemendir. Onunla birçok deniz ürünü, çorba, börek ve krep hazırlanır, bu arada güvercin yuvası çorbası çok tipik bir yemektir. Batı ve orta Çin'de balık kurutulmuş olarak tüketilir, yemeklerde bol miktarda mantar kullanılır ve meyve şekerlemesi yapılır (*kumquat*). Güney Çin'de ise mutfakta, köpek yayınbalığı dolması, yengeçli börek, istridye soslu *abalon*, pirinç erişteli karides, köpekbalığı yengeci çorbası gibi balık ve kabuklu deniz hayvanlarından yapılan yemekler egemendir.

■ **Mutfak malzemeleri.** Her yerde ana besin maddeleri özellikle de yumurta çok tüketilir. Yumurta taze olarak "yüzyıllık" denilen biçimde haşlama ya da yağda kırılmış olarak yenildiği gibi ördek yumurtalarında olduğu biçimde tuzlanmış ya da önce haşlanıp sonra soğan ve et suyuyla hafif ateşte pişirilerek de yenilir. Pirinç, soya ve buğdaydan yapılan erişte ve şehriyelerin pek çok çeşidi vardır. Sebzeler her zaman niteliklerine ve tatlarına uygun olarak hazırlanır ve çoğu zaman buharda pişirilir. Hiçbir zaman çiğ yenmeyen kabuklular ve tatlısu balıkları daima buğulama yapılır. Yemekten sonra yenmek için meyveler yeterli ve çeşitlidir (*liçi* denilen, çam cinsi bir ağacın meyvesi, buna benzeyen egzotik bir meyve olan *longane*, mango, papaya). Sofrada bu meyvelerle birlikte bademli tuzlu çörekler, susamlı börekler bulunur. Bu soğuklar çayla da yenilir.

Çin yemek tariflerinin büyük çoğunluğunda Batılılar'ın da bildiği besin maddeleri kullanılır ama yine de Çin'e özgü olan malzemeler de vardır. Bunlara örnek olarak sebze olarak kullanılan siyah, kokulu ya da "çöp gibi" mantarları, leylak çiçeğini (kurutulmuş sarı ve hafifçe şekerli bir sebze), soyayı (tane, filiz, yağ, sos olarak), nilüferi (tohum, yaprak, kök olarak), kırmızı hurmayı, algleri, su kestanesini, Çin lahanasını, bambu filizlerini, muz çiçeğini verebiliriz. Deniz ürünleri arasında *abalon*, kurutulan ve salatalara küçük parçalar halinde konulan denizanası, tütsülenmiş yılanbalığı, balıkların yüzme kesesi de tipik Çin mutfak malzemeleridir. Tatlısu balıkları arasında turna ve sazan özellikle çok beğenilir.

Nişastalık pirinç ya da kokulu pirinç gibi çok sayıda pirinç çeşidi vardır. Pirinçle galeta da yapılır. Baharat, kokulu bitkiler ve çeşniler Çin mutfağının vazgeçilmez öğeleridir. Süt ve süt ürünleri ise çok nadirdir.

Herkesin bildiği gibi en çok kullanılan içecek çaydır ama ziyafet sofralarında hiçbir zaman bulunmaz. Çayın yanında soya sütü ve susam tanelerinden yapılan şurup ya da *ginseng* de çok içilir. Yemeklerde çeşni verici olarak da kullanılan pirinç alkolü ya da "sarı şarap" ılık olarak sunulur. En tanınmış beyaz alkol ise hintdarısı ve taze gül yapraklarından çekilen *mei kuei lu*'dur. Sofrada yemek aralarında içilir.

■ **Görgü kuralları ve sofra gelenekleri.** Normal yemeklerde sofraya konulan takımlar bir tas içinde bir kâse, çubuklar ve bir kaşıktır. Tören sofralarında bunlara bir içki kâsesi, bir çay bardağı ve ikinci bir kâse eklenir. Yağlı bir yemek ya da elle yenilen bir yemekten sonra sıcak ve güzel kokulu peçeteler dolaştırmak âdettir. Bir aile sofrasında (Çince'de bu "yatay bir durum"dur) bütün yemekler aynı zamanda masaya konulur. Törensel yemeklerde ise (bu, "düşey bir durum"dur) bir düzineden yirmiye uzanan yemekler, sıcaklıklarına göre birbirini izleyerek sunulur. Masada onur yeri güneyde ve yemek salonunun kapısının karşısında olup misafirlerin en yaşlısına verilir. Geleneksel olarak kadınlar ve erkekler masanın bir köşesinde birbirinden ayrı olarak oturur.

Çin anasonu Mangogiller familyasından, meyvesine "yıldızlı anason" (Bkz. ANASON) adı verilen, Uzakdoğu kökenli bir ağaççık. Sekiz uçlu bir yıldız biçimli meyvesi, biraz biberli, anason lezzetli tanecikler içerir. Avrupa'ya, Rönesans döneminde İngilizler tarafından getirilen Çin anasonu, özellikle de suda bekletilerek ve bazı likörlerde (*anisette*) kullanılır. Bazı kuzey ülkelerindeyse, pastane ve bisküvi ürünlerinde kullanılır.

Doğu mutfağında, yaygın kullanılan bir baharattır. Çin'de, özellikle de yağlı etlere lezzet olarak katılır

(domuz, ördek) ve bazen çayları kokulandırmakta kullanılır. Hindistan'da, baharat karışımlarına katılır. Nefese güzel koku vermek için de çiğnenir.

Çin fondüsü Uzakdoğu'ya 14. yüzyılda Moğollar tarafından sokulan, başlangıçta koyunla hazırlanan geleneksel yemek. Günümüzde Burgonya fondüsüyle aynı ilkeye göre, sığır ve domuz eti şeritleri, ince dilimler halinde doğranmış kümes hayvanları eti, balık köfteleri vb, fondü kabına sabitlenen odun kömürü ocağında, çok kısık ateşte, piliç bulyon içinde pişirilerek hazırlanır. Bu yemeğin yanında, çok ince dilimlenmiş taze sebzeler, fasulye püresi ve pirinç şehriyesi, soya, zencefil ve susam yağı bazlı soslar sunulur.

Bir bayram yemeği kabul edildiği Vietnam'da bu fondü, sığır eti, karides ve balık etinin hindistancevizi sütünde pişirilmesiyle hazırlanır ve karidesli ve tatlı-ekşi çeşnili sosla servis edilir. Bazen tarak eti ve kalamar şeritleri de eklenir.

Çin lahanası Avrupa pazarında Haziran ve Mart ayları arasında pak choï ve gibi iki türünün bulunabildiği, Çin'de yetiştirilen lahana (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, ve *Resimli Lahanalar Tablosu,* LAHANA). Tuzlu, sirkeli ya da şekerli konserveleri de bulunur.

• ÇİN MARULU. Çok ince doğranarak salatada çiğ halde ya da haşlanarak, kendi özsuyuyla ya da tatlı-ekşi sosla pişirilerek tüketilir.

• PAK-CHOÏ. Dal kereviz gibi pişirilir. Çin mutfağında, yine çok ince doğranarak sote edilmiş ya da hafif ateşte pişmiş lahana domuz eti, balık ve kabukluların yanında, çeşniden çok gerçek bir sebze olarak sunulur.

à la pékinoise *Çin lahanası*

Bir Çin lahanasının dış yapraklarını koparın ve orta kısmını 10 santimetrelik parçalar halinde doğrayın. Çok ince jambon dilimlerini de aynı boyutta kesin. Beş altı taze soğanı saplarıyla birlikte doğrayın. Bir tavada iki çorba kaşığı yağı kızdırın, lahana parçalarını ekleyerek harlı ateşte iki üç dakika kavurun. Buharda pişirmek için tasarlanmış özel bir sepete taze soğanlar ve az miktarda tuzla birlikte koyun ve yarım saat pişirin. Jambon ve lahanayı karıştırın ve yine buharda 4-5 dakika ısıtın. Hepsini birlikte servis edin.

à la sichuanaise *Çin lahanası*

Bir Çin lahanasını temizleyin ve yaklaşık üç santimetrelik parçalar halinde doğrayın. Yıkayın, ağartın, soğutun, süzün. Bir tavada üç çorba kaşığı sıvıyağı kızdırın. Bir diş sarmısağı kıydıktan sonra yağda kızartın. Lahanalarla, az miktarda Sichuan biberi ve tuz ekleyin. İyice karıştırarak bir dakika pişirin. Sonra bir kahve kaşığı *marc* ve bir kahve kaşığı pudra şekeri ekleyin. Hızlıca karıştırarak bir dakika pişirin. İstediğiniz diğer çeşnileri katın ve sıcak servis edin.

Çin portakalı Çok yoğun bir şerbet içinde bekletildikten sonra süzülen ve glaze edilen küçük acı portakal. Çin portakalı reçeli için kullanılan meyveler, Sicilya'da yabani olarak yetişen Çin kökenli bir narenciye ağacından gelir. Çin portakalı genellikle yeşildir çünkü reçel için en iyi kıvamında olduğu zamanda, olgunlaşma öncesinde toplanır. "Sarı" Çin portakalı olgunken toplanır. "Kırmızı" Çin portakalı, renk almış sarı Çin portakalıdır.

Çin usulü ördek Ördeği tatlı-ekşi "parlatma sosuyla" kaplayarak kızartmaya ve küçük parçalar haline getirerek sıcak ya da soğuk sunmaya dayanan, Çin mutfağının geleneksel yiyeceği.

■ **Hazırlanışı.** Sos, soya sosu, beş-baharat, sıvı bal, sıvıyağ, sarmısak, sirke, un, zencefil, glutamat, kırmızı gıda boyası, pirinç alkolü, biber yağı ve kimyasal maya karışımından oluşmaktadır. (Şurupsu, baharatlı *hoisin* sosla da değiştirilebilir.)

Ördeğin içi boşaltılır, birçok yerine yılanbalığı parçaları batırılır ve bir gece boyunca sos içinde marine edilir. Daha sonra üzerine bir fırça yardımıyla sos sürülür ve kurumaya bırakılır. Altın renkli, gevrek bir deri oluşturmanın mutlak koşulu olarak, bu işlem defalarca tekrarlanır. Daha sonra şişte çevrilerek pişirilen ördek, defalarca kendi suyuyla ve parlatma sosuyla kaplanmalıdır. Yemeğin başarısı ördeğin sosu emme düzeyine bağlıdır. Kümes hayvanı, lifleri yönünde, dikine küçük parçalara bölünür ve taze marul yaprakları ve tatlı-ekşi soslu pırasa ya da salatalık turşusuyla sunulur. Çin usulü ördek, Çin ve Uzakdoğu'daki sokak satıcıları ve küçük restoranlarda onlu parçalar halinde satılır.

çinko Hücre yenilenmesi, protein sentezi, karbonhidrattan hareketle enerji üretimi ve serbest radikaller ve alkolün detoksifikasyonu gibi birçok fizyolojik süreçte önemli rol oynayan bir oligo-element. Aynı zamanda insülin gibi birçok hormon için gerekli olan çinko, büyüme, kemik metabolizması, cildin durumu, enfeksiyonlardan korunma, cinsel gelişim, tatların değerlendirilmesi, renklerin görülmesi ve sinir hücrelerinin büyümesi süreçlerine de dahil olur. Çinko açısından en zengin gıda maddeleri etler (özellikle de kırmızı), balıklar, deniz ürünleri, tahıllar ve kuru sebzelerdir.

çipura *Sparidae* familyasından, "deniz çapakbalığı" olarak da adlandırılan, altın gümüş yansımalar sunan bir deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Bu balığı çok seven eskiler bol baharatlı soslarla pişiriyor, meyveler yanında servis ediyordu. Çipuralar yağsız (100 gr'da 80 Kcal) ama magnezyum açısından zengin balıklardır.

• KRAL ÇİPURA (ya da hakiki çipura). Akdeniz'de ve Gaskonya Körfezi'nde avlanır. Çiftliklerde de yetiştirilir. 30-50 cm boyundadır ve ağırlıkları üç kiloya kadar ulaşanları görülür. Pulları gümüş renklidir. Gözlerinin ortasında altın renkli bir haç işareti taşır. Ne kadar tazeyse o kadar parlak görünür. Son derece beyaz, kaliteli, sıkı ve lezzetli olan eti mükemmeldir.

• PEMBE ÇİPURA. Özellikle de Atlas Okyanusu'ndan gelir ve yaklaşık üç kilo çeker. Pembe yüzgeçleri ve solungaç yarıklarının yakınındaki siyah bir leke dışında altın renklidir. Daha az sıkı ve daha kuru olan eti lezzetlidir.

• GRİ ÇİPURA. Gri renklidir ve renk yansımaları yoktur. Yaklaşık 20-40 cm uzunluğunda ve 300 gr ile iki kilo ağırlığındadır. Diğer çipuralara göre daha az kaliteli bir eti vardır ama çok yaygın olduğundan, daha ucuz olma avantajı sunar.

Taze çipuralar bütün olarak, içi temizlenerek satılır. Çok sayıda, geniş ve yapışkan pulları vardır. Dondurulmuş filetoları da bulunur. Çipuralar ızgara, kızartma, buğulama ya da buharda pişmiş halde yenir. Akdeniz ülkelerinde, kızartılır, şişte pişirilir ve nohut ya da fasulyeyle birlikte servis edilir. Muhteşem bir *sashimi* balığıdır.

à la meunière *çipura*

Küçük boydaki (hiçbiri 600 gr'ı aşmasın) çipuraların pullarını temizleyin, içlerini boşaltın ve çizin. Tuz, karabiber atın ve una bulayın. Fazlaları dökmek için hafif sallayın. Bir tavada tereyağ ısıtın ve balıkların iki yüzünü kızartın. Süzün. Uzun bir tabak üzerine alın. Kıyılmış maydanoz serpin. Limon suyu dökün ve sıcak tutun. Pişirme tavasına az miktarda tereyağ ekleyin, renginin dönmesini bekleyin (*beurre noisette*) ve köpük köpükken balıkların üzerine dökün. Hemen servis edin.

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

elma dilimleriyle kral çipura buğulama

"800 gr'lık bir çipuranın pullarını kazıyın. İçini temizleyin ama ciğerini ayırın ve yıkayın. Üç yabani sarmısağın, bir küçük rezene soğanının ve bir soğanın kabuklarını soyun. Hepsini kıyın. İki diş sarmısağı gömlek içinde ezin. Yeşil bir limonun kabuğunu ağartın. Limonu yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir ızgara kabına kurutulmuş rezeneleri ve rezene soğanının üçte ikisini yayın. Yabani sarmısak, soğan, sarmısak, limon kabuğu ve maydanoz sapları ekleyin. Çeyrek litre balık füme, bir kaşık zeytinyağı ve iki kaşık beyaz romla ıslatın. Kaynatmaya başlatın. Balığın bir yüzünü üç yerinden çizin ve solungaçlarına limon dilimleri ve rezenenin kalan kısmını doldurun. Bir elmayı soyun ve sekize bölün. Çipurayı sebzelerin üzerine yerleştirin ve çevresini elmalar ve ciğerle sarın. Üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber dökün. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Çipurayı, elmalar ve rezene yapraklarını bir tabağa alın. Pişirme suyunu elekten geçirin ve harlı ateşte yoğunlaştırın. Sosluğa dökün ve servis edin."

jülyen doğranmış sebzelerle çipura filetoları

Yaklaşık 1,8 kiloluk bir çipuranın filetolarını çıkarın. İki beyaz pırasa, kabukları soyulmuş dört kereviz sapı, yarım rezene soğanı ve iki taze şalgamı jülyen doğrayın. Yağlanmış bir graten kabına yayın. Filetolara tuz ve karabiber dökün, ikiye katlayın ve bir tabağa alın. Üzerine taze krema ve limon suyu dökün. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında üzerini alüminyum kağıtla kapayarak pişirin.

limon turşulu kral çipura

Bir büyük çipuranın pullarını kazıyın ve içini temizleyin. Sırtına hafif çizikler atın. Bir graten kabını yağlayın. Yağda saklanmış sekiz dilim limonu yayın. Balığı yerleştirin. Tuz ve karabiber atın. Bir küçük tutam kişniş serpin. Altı dilim limon turşusu daha koyun. İki çorba kaşığı limon suyu ve birkaç kaşık zeytinyağı dökün. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında, defalarca pişirme suyuyla ıslatarak yarım saat pişirin (Bkz. Fotoğraf).

▶ *Limon turşulu kral çipura*

Değişik çipura ve mercan türlerinin özellikleri

Cins	Köken	Dönem	Görünüm	Etin özellikleri
Kral çipura	Akdeniz, Gaskonya Körfezi	May.-Ekim	Gözlerinin ortasında altın renkli haç, gri pullar, solungaçların yanında siyah leke	Nazik, sıkı, kokulu
	Çiftlik	Yıl boyu	Gözlerinin ortasında altın renkli haç, gri pullar, solungaçların yanında siyah leke	Nazik, sıkı, kokulu ama biraz daha az yabanıl
Gri çipura, sarıgöz ya da bozcamgöz	Manche Denizi, Atlas okyanusu	Yıl boyu	Gümüşi gri	Beyaz, nazik, yağsız, fazla sıkı değil
Mandagöz mercan	Gaskonya Körfezi, Afrika	Yıl boyu	Kırmızı kahverengi, solungaçların üzerinden başlayarak böğür boyunca uzanan siyah leke	Oldukça sıkı, kokulu
Kırma mercan	Akdeniz	Eyl.-Kas.	Koyu pembe, karın yüzgeçlerinin altında kırmızı leke	Beyaz, sıkı, oldukça lezzetli



rezenede çipura
Yaklaşık bir buçuk kilo ağırlığındaki bir çipuranın pullarını temizleyin. Solungaçlarını kullanarak içini boşaltın, yıkayın, kurulayın. Sırtından, ana kılçığın iki yanından açın. Baş ve kuyruk seviyesinden keserek kılçığı çıkarın. Ufalanmış ekmek kırıntılarını 250 gr sütle ıslatın. Ezdikten sonra iki çorba kaşığı *pastis*, bir çorba kaşığı limon suyu, az miktarda defne ve kıyılmış kekik ekleyin. Balığı bu harçla doldurun ve *ballottine* gibi bağlayın. Bir graten kabını yağlayın. İki kıyılmış yabani sarımsak serpin. Balığın üzerine yayın. Beyaz şarapla (ya da şarap füme karışımıyla) üçte bir yüksekliğe kadar ıslatın. Üzerine zeytinyağı dökün ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında, ara sıra üzerini ıslatarak yarım saat pişirin. Balığı pişirme sırasında bir parça alüminyum kâğıtla kurumaktan koruyun.

çitari balığı Mezgitgiller ailesinden, biri Akdeniz'de diğeri Manche ve Gaskonya Körfezi'nde yaşayan iki türü bulunan deniz balığı. Küçük (en çok 15 cm) boylu bu balık sırt yüzgeçlerinin birbirinden çok mesafeli oluşuyla ayırt edilir. Çitari balığı oldukça tombul, sırt kısmı kahverengi-sarı, böğrü gümüş rengi ve karnı beyaz gövdeli, büyük kafalı olmasıyla tanınır. Kolay bozulan kırılgan eti özellikle de balık çorbalarında kullanılır.

Québec'teki çitari balıkları istringiloz benzeyen gümüş rengi küçük balıklardır. Mayıs ayındaki yumurtlama dönemlerinde Saint-Laurent Körfezi'nin plajlarına büyük sürüler halinde gelirler: Önce dişiler yumurtlar, birkaç gün sonra gelen erkekler bu yumurtaları döller. Çitari balığı kamp ateşi üzerinde ya da tavada olduğu gibi kızartılarak yenir.

çivisiz kalkanbalığı 30-75 cm boyunda, 1-2 kilo ağırlığında bir deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Bedeninin üst kısmı pürüzsüz, küçük sedefli lekeler bulunan gri ya da beyaz renkte, altı ise krem beyazıdır. Çivisiz kalkanbalığı Atlas Okyanusu'nun kumlu zemininde avlanır. Giderek az bulunmaya başlamıştır. Kalkana benzetilen bu balığın eti narin, yağsız, beyaz ve besleyicidir.

Özellikle de kırmızı ve beyaz şarapla, şampanya ve elma şarabıyla, değişik tarzlarda pişirilebilir. Parçalamadan ızgara ya da çevirme yapmaya uygundur. Haşlandığında, her türlü karides, midye, istiridye ya da ıstakoz garnitürüyle yakışır. Soğuk olduğunda, değişik soslarla sunulur.

çivisiz kalkanbalığı: Hazırlama
Balığın başının altındaki içe basık kısmı enine keserek içini temizleyin. Pullarını, çapağını temizleyin ve akan su altında yıkayın. Balık bütün olarak hafif ateşte pişirilecek ya da haşlanacaksa, bu basık kısımdan ortaya kadar bir çizik atın. Dikkatle filetoları orta kılçıktan ayırın ve kılçığı iki ya da üç yerinden kırarak pişme sırasında etin biçiminin bozulmamasını sağlayın. Filetoları hazırlamak için içi temizlenmiş, pulları kazınmış ve yıkanmış balığı içe basık kısmı aşağı gelecek biçimde yerleştirin. Tam ortasına uzun bir çizik atın: Düz bir bıçağı buradan içeri kaydırın ve filetoların altından geçirerek kanırtın. Kafa (kafanın çevresini dolaşarak) ve kuyruk seviyesinden dolaşarak ayrılmasını sağlayın. Balığı çevirin ve aynı işlemi diğer yüzde de tekrarlayın. Filetoların derisini dilbalığı fileto bıçağıyla çıkarın.

à la bonne femme *çivisiz kalkanbalığı*
Balığı temizleyin. Ateşe dayanıklı geniş bir kaba tereyağ sürün, kıyılmış yabani sarımsak ve maydanozla 250 gr yıkanarak dilimlenmiş kültür mantarı serpin. Balığı üzerine yerleştirin. 10 cl *dry* beyaz şarap ve 10 cl balık fümeyle ıslatın. Üzerine fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları atın. Kaynayana kadar ateşte tuttuktan sonra, önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Bu süre içinde 2-3 kez pişirme suyuyla üzerini ıslatın. Pişirme sonunda balığın kurumasını önlemek için üzerini alüminyum kâğıtla kaplayın.

à la créole *çivisiz kalkanbalığı filetoları*
Bir çivisiz kalkanbalığının filetolarını çıkarın, temizleyin ve üzerine tuz, karabiber ve bir tutam Cayenne biberi serpin. Una bulayın ve tavada, sıvıyağda kızartın. Üzerlerine limon suyu dökün ve ısıtılmış bir servis tabağına alın. Tavaya kıyılmış sarımsak ve maydanoz karışımı (altı fileto için bir çorba kaşığı) atın, kavurun ve üzerlerine birkaç damla karabiber aromalı zeytinyağı damlatın. Balığın üzerini bu sosla kaplayın. Sıvıyağda çevrilmiş yarım domatesler, pilav ve zeytinyağında pişmiş dolmalık biber dilimleriyle süsleyin.

à la dieppoise *çivisiz kalkanbalığı*
Yarım litre balık suyu özü hazırlayın. Bir kilo midyeyi yıkayın ve *à la marinière* pişirin. 25 gr tereyağ, 25 gr un ile bir beyaz sos hazırlayın ve üzerine balık özüyle birlikte midyelerin pişirme suyundan 10 cl dökün. Bir çorba kaşığı temizlenmiş ve kabaca doğranmış mantar (ya da mantar sapı) ve bir garnitür demeti ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve 20-25 dakika hafif ateşte pişirin. Midyelerin kabuklarını ayıklayın ve pişirme suyunun kalan kısmında kaynatmadan sıcak tutun. Yaklaşık 750 gr'lık temizlenmiş bir çivisiz kalkanbalığını tuzlayın. Bir tepsiye tereyağ sürün, balığı içine yerleştirin ve üzerine 15 cl beyaz şarap dökün (kapağını kapamak şart değildir). Kaynayana kadar ateş üzerinde tuttuktan sonra, önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Bu süre içinde 3-4 kez pişirme suyuyla üzerini ıslatın. İki yumurta sarısını ılıyan beyaz sosun bir kısmıyla karıştırın. Sosun kalan kısmını 60 gr kabukları çıkarılmış karides ve pişirme suyuna katın. Ateş üzerinde iyice karıştırın ve yumurta sarılı kısmı da ekleyin. Bu sosu balığın üzerine dökün ve sıcak servis edin.

au chambertin *(Burgonya şaraplı) çivisiz kalkanbalığı*
Bütün haldeki balığı temizleyin. 24 küçük yıkanmış

mantarla çevreleyin. Eşit miktarda balık özü ve *chambertin*'i karıştırın. Balığın üzerini kaplayacak miktarda dökün. Hafif ateşte pişirin. Balığı, beyaz kısmı yukarı gelecek biçimde, bir servis tabağına yerleştirin. Çevresini mantarlarla kaplayın. Fırında tutarak sıcak kalmasını sağlayın. Pişirme suyunu buharlaştırarak yoğunlaştırın. Bir büyük çorba kaşığı tereyağ katarak kısık ateşte pişirmeye devam edin. 50 gr soğuk tereyağ katarak elekten geçirin. Balığın derisini çıkarın ve üzerini sosla kaplayın. "*À la burguignonne*" glaze küçük soğanlar da garnitür olarak eklenebilir.

çivisiz kalkanbalığı cardinal
Balığı temizleyin, içini açın, tuz ve karabiber attıktan sonra tereyağda kızartılmış ıstakoz püresiyle doldurun. Balığı, üzerini ancak kaplayacak miktarda beyaz şarapta haşlayın. Süzün ve bir servis tabağının üzerine yerleştirin. Tatlısu ıstakozu madalyonlarıyla süsleyin, *cardinal* sos dökün ve üzerine ıstakoz parçaları serpiştirin.

çivisiz kalkanbalığı chérubin
Bir çivisiz kalkanbalığını temizleyerek hafif ateşte pişirin. Çevresine iyice yoğunlaştırılmış domates fondü kümeleri, aralarına da büyük dilimler halinde kesilmiş domalan buketleri koyun. Jülyen doğradığınız kırmızı dolmalık biberi tereyağda pişirin. Pişirme suyunu filtre edin. Glaze haline getirin ve jülyen biberlerle birlikte bir *hollandaise* sosa ekleyin. Balığın üzerini bu sosla kaplayarak yüksek ısılı fırında glaze edin.

hafif ateşte pişmiş çivisiz kalkanbalığı
Bütün bir balığı temizleyin. İnce kıyılmış birkaç havuç, kabukları soyulmuş bir ya da iki soğan, yıkanmış bir kerevizi ince doğrayın ve tereyağda kavurun. Birkaç maydanoz sapı, kekik ve defne yaprağı ekleyin. Bir kalkan tepsisini tereyağla yağlayın ve üzerine sebze sosu sürün. Balığı ızgara üzerine yerleştirin ve üzerini kaplayacak kadar soğutulmuş balık füme ekleyerek ıslatın. Kaynayana kadar ateşte tuttuktan sonra önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Bu süre içinde birkaç kez pişirme suyuyla üzerini ıslatın. Balığı süzdürerek çıkarın. Derisini soyun. Filetoları ayırın. Orta kılçığı çıkardıktan sonra filetoları geri kapayın. Kemiği çıkarılmış balığı tereyağ dökülmüş servis tabağının üzerine beyaz kısmı yukarı gelecek biçimde yerleştirin. Pişirme suyunu hafif ateşte yoğunlaştırın ve tereyağ katın. Balığın üzerini bu sosla kaplayın. Eşit miktarda yoğunlaştırılmış balık özü ve şarap karışımıyla ıslatabilirsiniz.

Véron *soslu çivisiz kalkanbalığı filetoları*
Çivisiz kalkanbalığı filetolarını uzunlamasına ikiye bölün. Üzerlerine tuz, karabiber atın. Tereyağlı ekmek kırıntılarıyla pane yapın. Üzerine eritilmiş tereyağ dökerek hafif ateşte ızgarada pişirin. Sıcak bir servis tabağına alarak, üzerini *Véron* sosuyla kaplayın.

çizerek yarma Çok sivri bir bıçak yardımıyla az ya da çok derin bir yarık oluşturma. Bir balığın karnı çizilerek ayrılır ve içi temizlenir. Bir but çizilerek yarılır ve içine bir diş sarmısak sokulur, meyveninse kabuğu soyulur ya da kesilir (Bkz. ÇİZMEK).

Yarığın derinliği hedefe bağlıdır: Izgara ya da kızartma yapılacak balıkların pişmesini kolaylaştırmak ya da domalan dilimlerini bir yiyeceğin içine yerleştirmek (Bkz. CONTISER) gibi.

çizgili orkinos Tonbalıkları familyasından, boyu 1,2 metreye ulaşan ve bu durumda 25 kilo çeken, Akdeniz'de, tropikal denizlerde ve Gaskonya Körfezi'nde yaşayan, karnı çizgili balığın standart adı (Bkz. *Ton Balıkları Tablosu*, TON). Yemekleri tonla aynıdır.

çizme [kesme] Keskin bir bıçak yardımıyla, bir meyvenin kabuğuna ya da yüzeyine çok derin olmayan bir çizik atmak: Fırında pişirilecek elmanın çevresine (iki uca eşit uzaklıkta) bir çizik atarak pişerken çatlamasını engellemek, kabuklarını çıkarmayı kolaylaştırmak için kestaneleri çizmek gibi. Bir meyvenin kabuğunu çizmek, içinin boşaltılması için de uygulanan bir yöntemdir: Öte yandan bir kavun (öncelikle tepe kısmının çevresi kesilerek koparılacak bir başlık oluşturulur) ve grey-

Çizme [kesme]



Bir balığı çizme. *Karın bölgesine ulaşmayacak biçimde çok derin olmayan, paralel küçük çizikler oluşturma.*



Sebzeleri kesme [kıyma]. *Bir elle tutulan sebzelerin kıvrılan parmakların ucundan kalan kısmını, diğer elde tutulan bıçakla doğrama. Doğrama bıçağının ağzı her zaman dışa doğru eğik olmalıdır.*

frut için kesme işlemi eti kabuktan ayırmak üzere uygulanır. Domatesteyse (sap kısmından ya da tam karşılığından) kesilerek ayrılan kısım sayesinde içi boşaltılabilir.

Son olarak, *vol-au-vent*'ı ya da *bouchée*'yi çizmek, bir kalıp ya da bıçak yardımıyla kap çevresini belirlemektir.

Ayrıca yuvarlak bir balığın (özellikle de uskumru) ya da bir *andouillette*'in yüzeyinde fazla derin olmayan dik kesikler açma da çizme sayılır. Bu işlem pişirme sürecini hızlandırır ve çeşnilerin içeri girmesini sağlar. Sebzeleri "kıymak" terimiyse, çok küçük parçalar ve çok ince dilimler halinde doğramaya denir.

çok acı [keskin] Aşırı acı bir yiyeceği tanımlamak için kullanılan sıfat. Ağızda agresif bir tat uyandıran gazlı içecekler için ise "keskin" sıfatı kullanılır. Limon ya da sirke de keskin bir tada sahiptir. Bozulmuş bir meyve ya da şarap için de aynı tanımlamada bulunulabilir. Uzun süre olgunlaştırılan peynir ya da hardalda ise bu terim bir kaliteyi gösterebilir.

çorba Özellikle akşam yemeklerinde, yemeğin başında, çukur kaplarda, genellikle sıcak olarak sunulan yiyecektir. Başlangıçta çorba, bir dilim ekmek üzerine dökülen bulyon, şarap, bir sos ya da sıvı bir yemekti.

Günümüzdeyse elekten geçirilmeyen ya da terbiye edilmeyen, genellikle ekmek, pateler, pirinçle yoğunlaştırılan, et ya da balık ve sebzelerin garnitür olarak kullanıldığı bir sıvı yemektir. Fransızca'daki "*soupe*" sözcüğü "*potage*" sözcüğünün eşanlamlısıdır.

Bütün ülkelerde çorba Antik Çağ'dan beri tüketilen geleneksel bir yemektir. 18. yüzyıla doğru, "*soupe*" sözcüğü yerini, Fransa'da olduğu kadar yurtdışında da sayısız varyantı olan, genellikle bölgesel bir yiyeceği tanımlayan "*potage*" sözcüğüne bırakır.

Koyun kuyruk yağı ve kaburga etinin parçalanarak sıvıyağda soğan ve domatesle kavrulması, kabak, sarmısak, kekik ve defne eklenmesi, bol miktarda su, beyaz fasulye ya da nohut katılarak, kırmızı biber, karabiber ve safranla çeşnilendirilmesiyle hazırlanan Arap mutfağına özgü yoğun bir çorba da vardır. Bu çorba servis edilmeden önce makarna, şehriye ya da kuru meyveler eklenir. Balkan mutfağında, Yugoslav *corba* ve Romen ve Bulgar *ciorba* ile benzer yemeklere rastlanır.

Albigeoise *çorba*
Tuzlu su dolu bir tencere içinde kaburga (sığır), dana ayak, bir parça domuz kavurma ve haşlamalık sosisi, sebze olarak lahana, havuç, şalgam, pırasa ve patatesle kaynatın. Altı kişilik çorba için bir diş sarmısağı bütün olarak ekleyin. Kaz dilimleri kavurmasını tereyağda çevirin ve çorbaya katın.

acı baklalı çorba
75 gr dilimlenmiş domuz yağını bir tencerede çevirdikten sonra 30 gr kıyılmış soğanı da içinde kavurun. 125 gr küçük doğranmış sığır eti, 100 gr kabuğu soyulmuş acı bakla ve 30 gr arpa ekleyin. 1,5 litre suyla ıslatın. Tuz, karabiber ve mercanköşk katın. Bir saat bir buçuk saat arası kaynatın. Küçük doğranmış 120 gr havuç, 100 gr şalgam, 20 gr kereviz, ince kıyılmış beş gr pazı yaprağı, beş gr marul yaprağı, küp küp doğranmış 75 gr patates ve kıyılmış 20 gr sarı bakla ekleyin. Yarım saat daha pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz ve yabani sarmısak dökerek servis edin.

à la milanaise *sığır işkembesi çorbası*
Yarım kilo ağartılmış, soğutulmuş ve süzülmüş dana işkembesini jülyen doğrayın. Bir tencerede küçük doğranmış 100 gr domuz yağı içinde, ince kıyılmış bir orta boy soğan ve bir pırasa beyazını kavurun. Jülyen doğranmış işkembeleri ekleyin ve orta harlı ateşte birkaç dakika kavurun. Bir kaşık un serpin. İki litre bulyon ya da suyla ıslatın. Kaynatın. Orta boy bir lahananın kalbini küçük parçalara bölerek altı dakika süreyle kaynar suda ağartın ve süzün. İki çok olgun domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Lahana bulyona domatesler, beş çorba kaşığı bezelye ve birkaç parça brokoli ekleyin. Tuz, karabiber atın ve bir buçuk saat harlı ateşte pişirin. Çok sıcak servis edin.

à l'anglaise *piliç çorbası*
Bir tencereye orta boy bir piliç koyun ve 1,75 litre sade bulyonla ıslatın. Kaynatın. Köpüğünü alın, tuz atın, bir karanfil tanesi batırılmış bir soğan, bir garnitür demeti, bir kereviz sapı ve 100 gr pirinç ekleyin. Piliç eti kemikten ayrılana kadar kısık ateşte pişirin. Pilici süzün ve etini küçük parçalara ayırın. Garnitür demeti ve soğanı çıkarın. Eti tekrar tencereye koyun. 15 cl *brunoise* sos ekleyin ve kaynatın. Çok sıcak servis edin.

PAUL BOCUSE'ÜN TARİFİ

balkabağı çorbası

"800 gr olgun balkabağını soyun ve bir kenarı üç santimetrelik küpler halinde doğrayın. 200 gr patatesi soyun, yıkayın ve yine küp biçiminde doğrayın. İki pırasayı yıkayın ve ince doğrayın. Bir tavada, pırasaları 15 gr tereyağla kavurun. Sularını bıraktıkları sırada balkabaklarını ve patatesleri ekleyin ve üzerini kaplayacak kadar su koyun. Tuz attıktan sonra kapağını kapayarak 20 dakika pişirin. 10 cl taze krema ekleyin. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Blender'dan geçirin. Az miktarda yeni çekilmiş karabiber ve muskat rendesiyle çeşnisini ayarlayın. 15 gr tereyağda 60 gr krutonu kızartın. 10 cl çorba kreması ekleyin. Yeniden karıştırın ve sıcak servis edin. Yanında krutonlar ve rendelenmiş 80 gr gravyer peyniri sunun."

biralı çorba
Bir tencere içine iki litre tavuk bulyon, 30 cl Dortmund birası ve 250 gr bayat ekmek kırıntısı ekleyin. Tuz ve karabiber attıktan sonra kapağını kapayarak ya-

rım saat kısık ateşte pişirin. Mikserden geçirin. Az miktarda rende muskat ve 10 cl taze krema ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve sıcak servis edin.

Contadour *kızılca buğdaylı köy çorbası* → KIZILCA BUĞDAY

MARSİLYA'DAKİ, *RENE ALLOUIN* RESTORANININ TARİFİ

denizkestanesi çorbası

"İki kilo kaya balığı ve yeşil küçük yengeçleri temizleyin. Balıkları 5-6 cm kalınlığında dilimlere ayırın. 50 gr tereyağ ve 70 gr unla bir terbiye hazırlayın. Bir tencereye 15 cl zeytinyağı koyun. Bir pırasa beyazı, bir küçük rezene soğanı ve bir kereviz sapını temizleyin ve kıyın. Bir baş sarmısağın kabuklarını soyun ve dövün. İki ya da üç soğanın kabuklarını soyun ve ince kıyın. Hepsini fazla sıcak olmayan bir sıvıyağa koyun ve kısık ateşte, üç dal maydanozla birlikte kavurun. Sonra balıkları ve yengeçleri ekleyerek olabildiğince ısıtın. Bir dal kekik, üç defne yaprağı, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış beş domates ve 100 gr domates konsantresi ekleyin. Yaklaşık 10 dakika suyunu çekmeye bırakın. Önce *roux*, ardından bir şişe beyaz şarap koyun ve suyla (4 litre) tamamlayın. Kaynatın. Tuz ve karabiber ekledikten sonra kapağını kapayarak orta harlı ateşte (ya da önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında) en az bir saat pişirin. Sonra malzemelerin tamamını *blender*'dan geçirin. İki düzine denizkestanesi (su ve etleri), 30 cl taze krema ve 100 gr tatlısu ıstakozu yağı katarak yeniden kaynatın. Beş dakika kaynamaya bırakın ve hepsini birden ince elekten geçirin."

deniz taraklı (clam chowder) *çorba*

100 gr tuzlu domuz yağı, bir orta boy soğan, iki kereviz sapı, bir kırmızı dolmalık biber ve bir yeşil dolmalık biberi doğrayın. Domuz yağını üç dakika ağarttıktan sonra soğutun, süzün ve bir tencere içinde tereyağda çevirin ama renk almasına izin vermeyin. Sebzeleri ekleyin. Bir çorba kaşığı un serpin ve iki dakika karıştırarak pişirin. 1,5 litre bulyonla ıslatın ve kaynatın. Üç adet deniz tarağını sıcak fırına koyarak kabuklarını açın. İçini çıkarın, temizleyin, artıkları kıyın ve içindeki suyla birlikte 20 cl suyla bir tencereye alın. 15 dakika pişirin. Süzgeçten geçirin ve bu bulyonu çorbaya ekleyin. Kaynatın. Deniz taraklarını tencereye ekleyin ve yeniden kaynatarak kapağını kapayın ve ateşten alın. 30 cl yoğun kremayı ısıtın. Çorbaya bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, 100 gr tereyağ ve sıcak kremayı da karıştırın.

fassolada çorba

Bir bulyon içinde kuru fasulye, kereviz ve havuçları domates püresi ve iki çorba kaşığı zeytinyağıyla uzun uzun pişirin. Yanında, Yunanistan'da olduğu gibi, sardalye ve taze soğan servis edin.

istiridye sütlü çorba ve kara buğdaylı sandviç ekmeği → İSTİRİDYE

BOCUSE À LA CARTE KİTABINDAKİ (FLAMMARION YAY.) PAUL BOCUSE'UN TARİFİ

kara domalanlı çorba

"Dört kaşık Noilly Prat ve 75 cl yağlı kümes hayvanları konsomesini ısıya dayanıklı dört çorba kâsesine dağıtın. 50 gr'lık dört kara domalanı ince dilimler halinde doğrayarak yine eşit dağıtın. 200 gr doğranmış ciğer, 100 gr çok küçük doğranmış ve tereyağda kavrulmuş havuç, soğan, kereviz ve mantar karışımı ve 10 gr pişmiş kümes hayvanları beyaz etini de dağıtın. Tuz ve karabiber atın. Her tasın üzerine milföy hamurundan kestiğiniz yuvarlakları yerleştirin ve kenarlarına iyice bastırın. Çırpılmış yumurta sarısı sürün ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin. (Bkz. 249. sayfadaki fotoğraf)

kirazlı çorba

Köy ekmeğinden kestiğiniz kare dilimlere tereyağ sürün. Üzerlerine un serpin ve iki tarafını tereyağda kızartın. Çekirdekleri çıkarılmış kirazları eşit oranlarda kırmızı şarap ve su karışımında ısıtın. Az miktarda tuz, karabiber ve şeker atın. Tabaklara dağıttığınız ekmeklerin üzerine dökün.

Macar usulü karaciğer köfteli çorba

15 gr erimiş domuz yağında ince dilimlere kesilmiş 150 gr dana ya da kümes hayvanı ciğerini harlı ateş üzerinde kızartın. Tuz ve karabiber atın. 50 gr ince kıyılmış soğanı ayrıca kavurun. Hepsini birlikte mikserden geçirin. Bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, bir bütün yumurta, 50 gr tereyağ, tuz, karabiber, bir kahve kaşığı paprika ve bir büyük tutam rende muskat ekleyin. Bu karışımı küçük köfteler halinde yuvarlayın ve bir bulyonda 15 dakika haşlayın. 1,5 litre kümes hayvanları konsome hazırlayın ve köfteleri de katarak servis edin.

ALAIN DU TURNIER'NİN TARİFİ

midyeli soğuk çorba

"Bir kırmızı dolmalık biberi fırına sürdükten sonra kabuğunu soyun. İki litre midyeyi yıkayın ve harlı ateş üzerine yarım litre beyaz şarapla iki dakika ısıtarak kabuklarını açmalarını sağlayın. İçlerini çıkarın. Pişirme suyunu saklayın. Bir salatalığın kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın, verev dilimleyin ve tuzla karıştırın. Yarım demet turpu yuvarlak dilimleyin. Yarım kilo baklayı ayıklayın ve zarlarını soyun. Tercihen yabani beş baş mantarı küçük küçük doğrayın ve üzerlerine limon sıkın. Bir dolmalık biberin yarısını ince uzun dilimlere diğer yarısını

küçük parçalara bölün. Altı soyulmuş domates, uzunlamasına biber dilimleri, midyelerin pişirme suyu, iki çorba kaşığı zeytinyağı, az miktarda İngiliz sosu ve 10 damla tabasco'yu mikserden geçirin. Bu karışıma küçük biber parçaları ve sebze yuvarlaklarını, baklaları ve midyeleri ekleyin. Çeşnisini ayarlayın. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra servis edin.

pırasalı ve patatesli çorba
12 pırasanın yeşil kısımlarını kesin ve solgun kısımlarını atın. Dört büyük patatesi soyun ve portakal gibi dilimleyin. Pırasanın yeşillerini ince dilimleyin ve 30 gr tereyağda kavurun. 1,5 litre kaynar suyla ıslatın. Kaynattıktan sonra patatesleri ekleyin. Tuz, karabiber atın ve kapağını kapayarak kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirin. Sebzeleri *blender*'dan geçirin, çorba kâsesine boşaltın, üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve fırında kurutulmuş küçük ekmek dilimleriyle birlikte sıcak servis edin.

pistou *çorbası*
250 gr taze fasulyenin saplarını koparın ve kılçıklarını alın. İki ya da üç dolmalık kabağı dilimleyin. İki havucun ve bir şalgamın kabuklarını soyun. Ayrı ayrı küçük parçalar halinde doğrayın. Taze fasulyeleri ve havuçları bir garnitür demetiyle birlikte tuz ve karabiber attığınız 2,5 litre soğuk suya koyun ve kaynatın. 15 dakika pişirdikten sonra, dolmalık kabakları ve şalgamı ekleyin. 15 dakika daha pişirin. Ardından 200 gr arpa şehriye katın ve 10 dakika daha pişirin. Havanda iki çok olgun domatesin içini, beş diş kabukları soyulmuş sarmısak, üç dört çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen ve 75 gr rendelenmiş parmesanı dövün ve dört kaşık zeytinyağıyla yavaş yavaş karıştırın. Kaynamakta olan çorbanın içine boşalttıktan sonra ateşten alın ve sıcak servis edin.

soğanlı çorba
250 gr tereyağda ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Pişmeye yakın, henüz *al dente* sayılırken 25 gr un serpin. Tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika daha pişirdikten sonra iki litre beyaz et konsomesi ekleyin. İki çorba kaşığı porto ya da Madeira şarabıyla aroma verin. Yarım saat pişirin. Bir çorba kâsesinde fırında kurutulmuş ince bir dilim ekmek üzerine boşaltın.

sütlü tirit çorbası
250 gr bayat somun ekmeğinin kabuklarını çıkarın ve bir litre kaynar sütle ıslatarak 15 dakika süreyle kaynamaya bırakın. Mikserden geçirin ve tuz atın. Bu tirite şeker atılabilir, muskat serpilebilir ya da taze kremayla birlikte çırpılmış yumurta sarısı eklenebilir.

taze fasulyeli çorba (Bounenschlupp)
750 gr yeşil fasulyeyi yıkayın ve kılçıklarını alın. 1,5 cm'lik verev dilimler halinde doğrayın. Bir demet kekikle birlikte kaynamakta olan iki litre sebze bulyona atın ve 25 dakika pişirin. Salçalı un yapın ve bulyonla yumuşatın. Elekten geçirin ve çorbaya ekleyin. Bir çorba kaşığı sirke katın ve 15 dakika daha pişirin. Yarım kilo patatesi soyun ve bir kenarı bir cm'lik küpler halinde doğrayın. Çorbanın içinde 20 dakika pişirin. Domuz yağı dilimleri ve haşlanmış sosislerle birlikte servis edin.

yağlı tirit çorbası
250 gr bayat somun ekmeğinin kabuklarını çıkarın ve ufalayın. Yarım kilo domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Bir büyük soğanın kabuğunu soyun ve kıyın. İki çorba kaşığı sıvıyağı bir tencerede ısıtın ve soğanları kavurduktan sonra domatesleri ekleyin ve kapağını kapayarak beş dakika pişirin. Bir litre bulyonla ıslatın. Bir tutam toz yabani mercanköşk ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve pişirmeyi yarım saat daha sürdürün. Ekmek kabuklarının üzerine yarım litre bulyon dökün. Ardından çorbaya ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Hepsini elekten (ya da mikserden) geçirin ve üzerine kıyılmış otlar serperek çok sıcak servis edin.

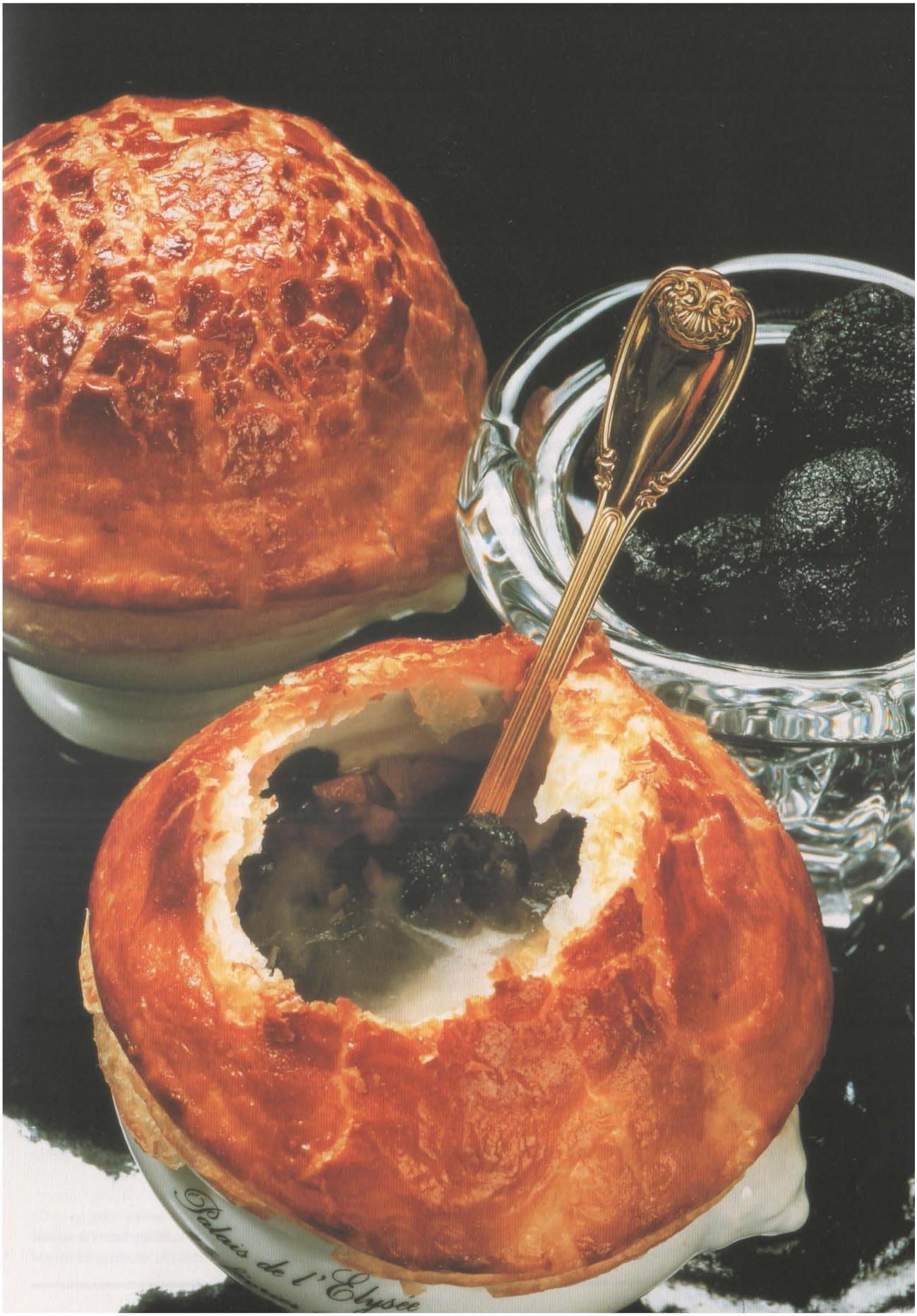
Çorbalar bileşimlerine göre iki büyük gruba ayrılır:
- "Seyrek" çorbalar: Et ve kümes hayvanları eti, balık ya da kabuklular bulyonundan ve konsomesinden, bazen az miktarda tapyoka ya da nişastayla terbiye edilen ve genellikle bir garnitür eklenen çorbalardır.
- "Yoğun" (kremalı, tereyağlı, ararotlu, pirinç kremalı, tapyoka'lı, *roux*'lu, sebzeli ya da yumurta sarılı) çorbalar: Püreli çorbalar (temel sebzeye göre Parmentier, Saint-Germain, Soissonnais, Crécy ve Esav), et ve sebze özütleri, kabuklular bazlı deniz kabukluları çorbaları (Bkz. Bu maddeler), kremalar, velouté'ler, terbiyeli konsomeler, genellikle bölgesel özellikler taşıyan çorbalar (Bkz. Bu madde) ve parçacıklı, yani *blender*'dan geçirilmemiş çorbalar.

çorbalık pannequet → PANNEQUET

SEYREK ÇORBALAR

koyunlu çorba (broth'lu koyun eti)
Bir havuç, bir şalgam, iki pırasa beyazı, bir kereviz sapı ve bir soğanı küp biçiminde doğrayın. Bu sebzeleri tereyağda kavurun. İki litre beyaz konsome ekleyin. 300 gr koyun göğüs ve gerdan eti, ardından da 100 gr ağartılmış arpa katın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Etlerin kemiklerini çıkarın ve parçalayın. Ardından tekrar çorbanın içine koyun ve tekrar ısıtın. Servis edeceğiniz anda üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

▶
Kara domalanlı çorba
Paul Bocuse'ün tarifi 247. sayfada


Palais de l'Elysée

sığır kuyruklu çorba

Bir buçuk kilo bol ilikli dana kemiğini büyük bir tencereye koyun ve dört litre su ekleyerek yedi sekiz saat kısık ateşte pişirin. Sıvıyı süzün. Üç havuç, iki pırasa ve iki soğanı, kabuklarını soyup doğradıktan sonra tencereye ekleyin. 1,5 kg küçük parçalar halinde doğranmış dana kuyruğu koyun ve üzerini kapayarak önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. 2,5 litre dana eti suyuyla ıslatın. Tuz, karabiber atın ve üç dört saat kısık ateşte pişirin. Elekten geçirin. Tamamen soğuduğunda yağını alın. Üç litre tereyağda pişmiş *brunoise* (havuç, kereviz ve şalgam) hazırlayın ve yarım litre bulyon ekleyerek iyice yoğunlaşana kadar pişirin. Bulyonu ısıtın ve konsome kaplarına boşaltın. Her kaba sığır kuyruğu parçaları, biraz *brunoise* ve bir kaşık Xérès koyun.

YOĞUNLAŞTIRILMIŞ SEYREK ÇORBALAR

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

ararotlu çorba

"Kurallara uygun bir konsome hazırlayın. Bir kâse içinde 10 tatlı kaşığı ararotu soğuk konsomeyle karıştırarak pürüzsüz ve yoğun bir karışım elde edin. Ardından yavaş yavaş konsomenin kalanını ekleyin ve çorbayı tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynama başladığında yarım saat kısık ateşte pişirin ama ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin."

Germiny *çorbası*

300 gr kuzukulağını yıkayın, *chiffonade* doğrayın ve tereyağda kavurun. Bir buçuk litre sığır ya da kümes hayvanları konsomeyle ıslatın. 4-6 yumurta sarısını 30-50 cl taze krema ile karıştırın. Konsome spatulaya yapışmaya başlayana kadar çorbaya ekleyin. Çorbanın kaynamasına izin vermeyin. Bir çorba kaşığı frenkmaydanozu ekleyin ve fırında kurutulmuş flüt ekmek dilimleriyle servis edin.

KREMALI ÇORBALAR

DR PAUL RAMAIN'İN TARİFİ

altınmantarlı ve fındıklı çorba

"625 gr altınmantarı (ya da Sezar mantarı) parçalar halinde doğrayın. Altı küçük marulu (*laitue pommé*) yıkayın ve salata için doğrar gibi doğrayarak bir tatlı kaşığı pudra şekeriyle birlikte istediğiniz baharatları katın. Bir tencerede erittiğiniz 75 gr tereyağ üzerine marul yaprakları ve altınmantarlarını atın. Kapağını kapayarak otuz dakika kısık ateşte pişirin. Bir dana diz arkası eti, dörde bölünmüş bir büyük soğan, iki litre su, bir litre süt, önceden bir dakika kaynatılmış altı çorba kaşığı pirinç ekleyin. Hafif tuz atın ve bir çorba kaşığı kurutulmuş *marasme d'Oréade* tozu katın. Orta harlı ateşte iki saat pişirin. Pişen eti çıkarın ve çorbayı ince elekten geçirin. Tekrar kısık ateşe alın. Sonunda bir avuç kabukları soyularak dövülmüş fındık ve 75 gr tereyağ ekleyin. Bu karışımı ince metal elekten geçirerek sıcak bir çorba tenceresine aktarın. Üç yumurta sarısı, 125 gr taze krema karıştırın. Üzerine çorbayı çırparak ekleyin. Çok sıcak servis edin."

Grisons *çorba*

50 gr inci arpayı suda ıslatın. İki havuç ve bir parça kereviz sapını soyun ve ince ince doğrayın. Bir tam pırasayı yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bu sebzeleri bir tencerede bir parça tereyağla kavurun. Bir litre bulyonla ıslatın. Suyu kımıldamaya başladığında arpaları ıslattığınız suyla birlikte aktarın. Bir soğana bir defne yaprağı ve bir karanfil tanesi batırın. 100 gr domuz fümeyle birlikte tencereye ekleyin. Kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Eti küçük küpler halinde doğrayın ve çorbaya katın. Servis edeceğiniz zaman 10 cl kremaya karıştırdığınız bir yumurta sarısıyla yoğunlaştırın. Ateşten aldıktan sonra hızla karıştırın. Üzerine kıyılmış frenksoğanı serpin.

istiridyeli çorba

24 istiridyeyi açın, etini ayırın ve bir tavaya koyarak üzerine tülbentten geçirilmiş sularını ekleyin. 20 cl beyaz şarapla üzerlerini kapayacak kadar ıslatın. Isıtın ve ilk kıpırtılarda ateşten alın. Köpüğünü atın, 20 cl krema, üç kaşık ezilmiş kraker ve 100 gr küçük parçalara kesilmiş tereyağ ekleyin. Tuz ve karabiber, bir tutam Cayenne biberi karıştırın. Çorba tenceresinde servis edin.

PAUL HAEBERLIN'İN TARİFİ

kurbağalı çorba

"Dört büyük yaban sarmısağının kabuklarını soyun ve kıyın. 50 gr tereyağla kavurun. 36 kurbağa bacağı ekleyin. Çeyrek litre *riesling* ve bir litre kümes hayvanları eti suyu ekleyin. Tuz, karabiber katın ve on dakika pişmeye bırakın. Kurbağa bacaklarını çıkarın ve kemiklerini ayırın. Bir demet tereotunu temizleyin ve kıyın. 50 gr tereyağı bir tencerede eritin. Kıyılmış tereotunu atın, beş dakika kısık ateşte pişirin ve kurbağa pişirme suyuyla ıslatın. Bir kaşık tereyağ ekleyin ve on beş dakika kadar kaynamaya bırakın. Hepsini önce mikserden ardından elekten geçirin. Çeyrek litre krema ve üç yumurta sarısını karıştırdıktan sonra çırparak çorbaya ekleyin. Kaynamasına izin vermeyin. Kurbağa bacaklarını da ekleyerek kıyılmış frenksoğanı serpin. Çorbayı da üzerine dökün."

Saint-Jacques de Montcalm *balkabaklı çorba*

45 gr tereyağda, 80 gr soğan ve 80 gr kereviz sapını kavurun. Azar azar 20 gr un ekleyin ve sürekli karıştı-

rarak birkaç dakika pişirin. 25 cl piliç bulyon, 25 cl süt ekleyin ve karıştırmaya devam ederek kaynatın. Bir tutam paprika ve bir tutam muskat, tuz ve karabiber atın. Bir litre balkabağı püresi ekleyin. Kısık ateşte ısıtın ama kaynamasına izin vermeyin. Pişirilerek küçük parçalar haline getirilmiş *bacon* ve birkaç kızarmış ekmek krutonla servis edin.

salatalıklı soğuk çorba
Çok büyük bir salatalığı soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Bir düzine kadar arpacık soğanının kabuklarını soyun ve dörde bölün. Sebzeleri kıyın. Bu kıyılmış sebzeleri aynı miktarda yağsız beyaz peynir, tuz ve karabiberle mikserden geçirin: Elde edilen püre bol baharatlı olmalıdır. Buzdolabına kaldırın. Servisten önce biraz yoğun bir kıvam alana kadar soğuk su ekleyin. Üzerine kıyılmış frenksoğanı ve maydanoz serpin.

PÜRE ÇORBALAR

à la paysanne *çorba*
200 gr havuç, 100 gr şalgam, 75 gr pırasa beyazı, bir soğan ve iki kereviz sapını soyun ve büyük büyük doğrayın. Bu sebzeleri 40 gr tereyağla birlikte bir tencereye aktarın ve kapağını kapayarak pişirin. 1,5 litre suyla ıslatın ve kaynatın. Küçük küpler halinde doğranmış 100 gr lahanayı ağartın, süzün ve tencereye aktarın. Bir saat kısık ateşte pişirdikten sonra, 100 gr küçük dilimlenmiş patates ve bir tas bezelye ekleyin. 25 dakika daha pişirin. Ekmeği fırında kurutun. Servis anında 30 gr tereyağ ekleyin. Üzerine kıyılmış frenksoğanı serpin ve kurutulmuş ekmekle servis edin.

Condé *çorba*
Kırmızı fasulyeleri çok az tuzla pişirin ve ince bir püre haline getirin. Sıvı bir çorba elde edecek miktarda kümes hayvanları bulyon ekleyin. Soğuk tereyağla yoğunlaştırın ve isteğe göre yanında tereyağ ya da zeytinyağında kızartılmış küçük krutonlarla birlikte çok sıcak servis edin.

Crécy *çorba*
Yarım kilo çok taze havucun kabuğunu soyun ve ince yuvarlak dilimler halinde doğrayarak 50 gr tereyağda kavurun. İki kaşık ince kıyılmış soğan, bir tutam tuz ve yarım kahve kaşığı şeker ekleyin. Bir litre sığır ya da kümes hayvanları bulyonla ıslatın. Kaynayınca 100 gr pirinç katın. Kapağını kapayarak 20 dakika kısık ateşte pişirin. Sebzeleri önce *blender*'dan, ardından elekten ya da tülbentten geçirin. Birkaç kaşık konsome ekleyin. Isıtın ve 30 gr tereyağ katın. Tereyağda kızartılmış krutonlarla servis edin.

domates püreli çorba
50 gr soğanı soyun ve kıyın. 30 gr tereyağda kavurun. 750 gr kıyılmış domates, bir diş dövülmüş sarmısak, bir küçük garnitür demeti, tuz ve karabiber ekleyin. 20 dakika süreyle kısık ateşte pişirdikten sonra 100 gr pirinç ekleyin ve karıştırın. Garnitür demetini çıkarın. Hepsini elektrikli bir aletle püre haline getirdikten sonra tencereye alın ve bir yandan çırparak küçük parçalara kesilmiş 50 gr tereyağ karıştırın. Kıyılmış maydanoz ya da fesleğen serpin. Sarmısakla ovulmuş ve zeytinyağında kızartılmış küçük krutonlarla servis edin.

Du Barry *çorba*
Bir karnabahar tuzlu suda haşlayın, mikserden geçirin. Ağırlığının dörtte biri kadar patates püresi karıştırın. Karışımı konsome ya da sütle iyice yumuşatın. 20 cl taze krema ve istenirse az miktarda tereyağ ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

kereviz püreli çorba
Yarım kilo dal kerevizi soyun ve ince kıyarak 50 gr tereyağda pişirin. Püre haline getirin ve bir tencereye aktararak 1,75 litre kümes hayvanları bulyon ve 250 gr dörde bölünmüş nişastalı patates ekleyin. Kaynatın ve yarım saat pişirin. Püreyi *blender*'dan geçirin. Bulyonla karıştırarak istediğiniz kıvama getirin. Çeşnisini ayarlayın. Servis anında küçük parçalara kesilmiş 50 gr tereyağ karıştırın.

Longchamp *çorba*
Kuzukulağını çok ince doğrayın ve kapağı kapalı bir tencerede tereyağla pişirin. Üç çorba kaşığını bir litre bezelye püresine karıştırın. Yarım litre şehriyeli konsome katın ve iyice karıştırın. Tekrar ısıtın ve üzerine kıyılmış frenkmaydanozu serpin.

Saint-Germain *çorba*
Bir tencereye 750 gr kabukları çıkarılmış bezelye, bir marul göbeği, 12 taze soğan, frenksoğanıyla zenginleştirilmiş bir garnitür demeti, 50 gr tereyağ, dokuz gr tuz ve bir çorba kaşığı toz şeker koyun. Bir tas soğuk su ekleyerek kaynatın ve 30-35 dakika kısık ateşte pişirin. Garnitür demetini çıkarın ve karışımı elekten geçirin. Az miktarda konsome ya da sıcak suyla karıştırarak istenilen kıvama getirin ve tekrar ısıtın. Çırparak 25 gr tereyağ karıştırın ve kıyılmış bitkisel otlar serperek servis edin."

Soissonnais *püre çorba*
350 gr kuru beyaz fasulyeyi en az 12 saat suda bekletin. 1,5 litre soğuk suyla birlikte bir tencereye alın ve kaynatın. Üzerine iki adet karanfil saplanmış bir soğan, bir kabukları soğulmuş ve dilimlenmiş havuç, bir garnitür demeti ve 75 gr yarı tuzlu, ağartılmış, küçük parçalara bölünerek tereyağda kızartılmış domuz göğüs eti ekleyin. Kapağını kapayın, kaynatın ve fasulyeler kolaylıkla ezilebilir kıvama gelene kadar pişirin. Garnitür demetini ve soğanı çıkarın. Sebzeleri pişirme suyuyla birlikte *blender*'dan geçirin. Püreyi tencereye akın. Bulyon ya da konsome ekleyerek çeşnisini ayar-

layın ve kaynatın. Bir yandan çırparak 50 gr tereyağ karıştırın. Tereyağda kızartılmış küçük krutonlarla servis edin.

Solferino *çorba*
100 gr pırasa beyazı ve 100 gr havucu ince doğrayarak 30 gr tereyağla 15 dakika pişirin. Bir *parisienne* kaşıkla büyük bir patatesten yirmi kadar top çıkarın, tuzlu kaynar suya atın ve 15 dakika pişirin. Bir kenara ayırın. 750 gr domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Pişmiş sebzelere ekleyin. Bir garnitür demeti ve bir diş sarmısak katın. Tuz, karabiber atarak kapağı kapalı halde 15 dakika pişirin. 1,5 litre bulyonla ıslatın. 250 gr kabukları soyularak doğranmış patates ekleyin. Otuz dakika pişirin. Garnitür demetini çıkarın. Sebzeleri ve pişirme suyunu *blender*'dan geçirin. İstenildiği kadar bulyon katarak tekrar ısıtın. Ateşten aldıktan sonra küçük parçalara kesilmiş 60-80 gr tereyağ, ardından da patates toplarını karıştırın. Servis anında kıyılmış frenksoğanı serpin.

YOĞUN ÇORBA

pancarlı soğuk çorba
Bir kilo küçük çiğ pancarı iyice yıkayın ve tuzlu suda hafif pişirin. Bir limon suyu ekleyerek soğumaya bırakın. 3-4 yumurtayı altı düz küçük bir kap içinde benmaride pişirin. Birkaç taze soğanı saplarıyla birlikte yıkayın ve kıyın. Soğuyan pancarları soyun ve ince jülyen doğrayın. Yumurta beyazlarını küçük parçalar halinde *à la russe* doğrayın. Jülyen doğranmış pancarları, yumurta aklarını, salatalık turşusu, kıyılmış soğanlar, bir büyük tutam şeker ve 15-20 cl yoğun taze krema katın. İyice karıştırın ve buzdolabına kaldırın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

çorba ekmeği Flüt ekmekten (uzun ve ince ekmek) kesilen beş santimetre kalınlığındaki dilimlerin kısmen içi boşaltılarak uzunlamasına ikiye bölünmesiyle elde edilen, fırında kurutulduktan sonra, sade ya da değişik garnitürler ve karışımlarla kullanılan ekmek parçaları. Çorba ekmekleri genellikle, az ya da çok yoğun çorbalar yanında ayrıca servis edilir.

"À l'ancienne" çorba ekmekleri, tenceredeki sebzelere (kıyılmış ya da elekten geçirilmiş) bulanarak gratine edilir. "Güveç ekmekleri" güveçte pişirilen sebzeli sığır haşlamanın yağıyla ıslatılır ve fırında kızartılır. Küçük parçalar halinde doğranmış sebzelerle hazırlanmış güvecin bulyonu, rendelenmiş gravyer ve içi boşaltılmış flüt ekmek dilimlerinin fırına verilmesine "güveç ekmekleri konsomesi" denir. Oldukça lezzetli olan *"croûtes diablotins"* yoğunlaştırılmış beşamelle kaplanır, üzerine rendelenmiş peynir ve bir tutam Cayenne biberi serpildikten sonra gratine edilir. Ayrıca sunulur. Sade çorba ekmeklerine "kruton" (kızartılmış, sarmısak katkılı ya da sarmısaksız) da denir. Ayrıca bkz. KROTON.

çorba kâsesi Çukur, geniş ve derin, iki sapı bulunan, çorba servisi için kullanılan kap. Genellikle kepçenin geçebileceği bir girintisi bulunan kapağı, çorbanın sıcak tutulmasını sağlar. Özellikle de köylerde geleneksel olan, *bisque* ve *veloúte*'ler gibi rafine yemekler için de kullanılan çorba kâseleri, bazen kuyum eşyaları gibi ince porselenden yapılırdı. Yoğun, kıvamlı, katı parçacıklar içeren yerel çorbalar daha çok seramik, vernikli cam, ısıya dayanıklı porselen vb kaplarda tutulur.

çökeltilerden arındırma Bulanık bir sıvıyı bir süre dinlendirdikten sonra dibe çöken pisliklerden arındırmak üzere başka bir kaba boşaltma.

Arıtılan tereyağ (eritilip köpüğü alındıktan sonra), bir bulyon, bir koyu sos, kullanım sonrasında bir kızartma yağı çökelmeye bırakılır.

Pişmiş bir et, bir sos içinde ya da bir sos kabından çıkarılarak çökeltilerinden arındırılır. Bir yemeğin pişirme suyu aromasını veren garnitüründen arındırılmak için elekten geçirilir ve genellikle yoğunlaştırıldıktan sonra bir sos hazırlanmasında kullanılır. Sonrasında et ve sos, son bir kez bütünleşmeleri için birlikte ısıtılır.

Bazen bir şarap bir karafa aktarılarak, gençse aromalarının gelişmesi, yıllandırılmışsa bu süreçte oluşan parçacıklardan arındırılması sağlanır. Bununla birlikte, bu işlem bazı durumlarda, özellikle de yaşlı şaraplarda istenmeyen sonuçlar veren şiddetli bir oksidasyona neden olabilir.

çömlek Tebeşir toprağı ve önceden pişirilerek dövülmüş toprak eklenen kil ve kum hamurunun döner tezgâhta biçimlendirilerek kurutulması ve yüksek sıcaklıkta pişirilmesiyle oluşturulan pişirmeye yönelik seramik.

çömlek kebabı Kenarları düz ve oldukça yüksek, sapları ya da kulpları bulunan, kenar çıkıntısı içine yerleşen bir kapakla kapanan, dikdörtgen, oval ya da yuvarlak kaba çömlek denir. İçinde pişirilen yemeğe de güveç (*"terrine"*) adı verilir.

Süt ya da krema koymak, bir harcı karıştırmak, akıcılık düzeyi farklı hamurlar hazırlamak, bir besini bir sıvıda bekletmek vb için kullanılan kesik koni biçimli, çakıl toprağından yapılma, kenarları oldukça evaze, bazen bir ibiği bulunan kaplara da "güveç" denir.

Çömlek aynı zamanda, marine edilmiş ringa balığı filetoları, *à la grecque* mantar vb sunulan basit bir servis aracıdır.

■ **Hazırlama.** Çok sayıda ve çeşitli güveç (çömlek kebabı) hazırlanabilir. Genellikle karışık et bazlı olan bu yemekler, balık, deniz mahsulleri, hatta sebzeyle de yapılabilir. Soğuk başlangıç olarak, yanında salatalık turşusu, sirkede soğan, kiraz domatesler ya da ekşi tatlı üzümle servis edilir. Balık ve sebze güveçlere (ılık da servis edilebilirler) sos da konur. Balık ve sebze güveçler genellikle pişmiş malzemelerle yapılır ve jöle

olarak dondurulur ya da *mousse* haline getirilerek benmaride pişirilir.

Etli güveçlerin büyük çoğunluğu, yemeğe adını veren malzemeyle karışık olarak belli miktarda domuz eti (yağlı ve yağsız), bazen dana eti içerir. Malzemeler farklı miktarlarda ve farklı boyutlarda doğranmış olarak kullanılır. Malzemelerin alkole yatırılması gibi çeşnileme yöntemleri de önemli bir rol oynar. Örneğin av mevsimi olan sonbahar yemekleri mantarlarla, kuruyemişlerle (ceviz, badem), aromalı bitkilerle (kekik, defne, ardıç) vb çeşnilendirilir.

Fırında, benmari içinde, kapağı kapalı halde pişirilen güveçler genellikle köy yemekleridir. Nérac güveci (kızıl keklik palazı, kümes hayvanları ciğeri, jambon ve domalan), ciğer, karaca, Garenne tavşanı güveci ya da ardıç yemişli ardıçkuşu gibi yüksek gastronomi ürünleri de önemlidir. Günümüzde şefler balık ve kabuklularla yapılan güveçlere büyük önem verir: Küçük sebzelerle tatlısu ıstakozu güveçleri, lipsoz balığı güveç, barbun ya da lota güveç, turnabalığı güveç vb.

Taze krema ya da meyveli sosla servis edilen jöle halindeki meyve bazlı tatlılar da güveçte hazırlanabilir.

PARİS'TEKİ, *LE GRAND VEFOUR* RESTORANININ TARİFİ

beaufort'*lu sığır eti ve enginar, hardallı haşlanmış yumurta*

"30 x 10 cm'lik bir güveç kabını 40 ince dilim *pancetta*'yla kaplayın. Yarım kilo *beaufort*'u ezin ve 25 cl süt, altı yumurta sarısı, 25 cl krema ve 10 cl *crépy* ile karıştırın. Karışımın üçte birini kabın dibine yayın. Üzerine üç pişmiş enginar tabanı yerleştirin. Hafif bastırın. Karışımın üçte birlik kısmını daha koyun. Üç pişmiş enginar tabanı daha yerleştirin ve karışımın kalan kısmını boşaltın. Üzerini alüminyum bir kâğıtla kapayın. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde bir saat 15 dakika pişirin. En az 12 saat soğuk bir ortamda bekletin. 30 cl dana suyunu ısıtın ve 40 gr hardal ekleyin. On yumurtayı kıpırdayan suda haşlayın. Semizotu ya da frenksalatası döşenmiş, güveçten bir parça konulmuş her tabağa bir ılık haşlanmış yumurta koyun ve üzerini hardal sosuyla kaplayın."

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

çiftlik tavşanı güveç

"Bir tavşanı temizleyin ve kemiklerini çıkarın. Sırtını, fileminyonları, butun en eti kısımlarını ve 100 gr çiğ mantarı şerit halinde doğrayın. Üç cl konyak, üç gr karabiber ve üç gr karışık baharat içinde marine edin. Domuz yağında önce tavşan ciğerini, ardından kalan etleri kızartın. Bunları soğumaya bırakın ve 400 gr domuz etiyle birlikte kıyın. 15 gr tuz ve dört gr karabiber ekledikten sonra iyice karıştırın. Bir güvecin içine çok ince domuz yağı dilimleri yayın ve dibine ve kenarlara hazırladığınız harçtan bir tabaka sürün. Bir tabaka tavşan ve jambon dilimleri, bir tabaka harç ve güveç doldurun. En üste bir tabaka harç yayın. Bir domuz yağı dilimiyle üzerini kaplayın. Bir tutam kekik serpin ve bir defne yaprağı yerleştirin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde en az bir saat 45 dakika pişirin. Güveci çıkarın ve üzerine bir ağırlık yerleştirerek basınç altında bekletin. 24 saat soğuk bir yerde dinlendirin."

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

çiğ sardalyeli güveç

"Çok taze olmasına dikkat edeceğiniz 24 orta boy sardalyenin kafalarını koparın, orta kılçığı çıkarın. Derisini kurulayın. Filetolarını yıkayın. İç eti, emici bir kâğıtla kurulayın ve düz bir bıçakla mümkün olan bütün kılçıkları temizleyin. Bir portakalın kabuklarını rendeleyin. Yarım defne yaprağını çok küçük parçalara bölün. Dört taze soğanı ince kıyın. Bir güvece sekiz cl zeytinyağı dökün ve birkaç damla konyak, dört karanfil, soğanların üçte biri, portakal kabukları ve az miktarda taze çekilmiş karabiber koyun. Sardalye filetolarını birinin başı diğerinin kuyruğuna gelecek biçimde dizin. Aynı biçimde bir tabaka daha dizin ve son olarak aynı malzemelerle bitirin. Bir ya da iki saat soğuk bir yerde bekletin. Tereyağlı kızarmış ekmekle servis edin."

güveçte çayırkuşu patesi → PATE

küçük doğranmış sonbahar sebzeleriyle dana jölesi güveç

40 gr bezelyeyi ayıklayın ve bol tuzlu suda haşlayın. Soğuk suyla ağartarak rengini korumasını sağlayın. 250 gr taze havucun kabuğunu kazıyın ve ince dilimleyerek tuzlu suda haşlayın. Dört küçük dolmalık kabağı yuvarlak dilimleyin. Yıkayın ama kabuklarını soymayın. Bol tuzlu suda pişirin. Yarım kilo sığır küreğinin lop etini bir bulyon içinde iyice yumuşayana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Etin yarısını kalın ve düzgün şeritler halinde, diğer yarısını küp ya da dikdörtgenler halinde doğrayın. Filtre ettiğiniz pişirme bulyonuyla bir jöle hazırlayın. Dikdörtgen biçimli *à flan* kalıbının dibini bol miktarda melekotu yapraklarıyla kaplayın. Üzerine değişik sebzelerden bir tabaka dizin. Sonra güveci sırayla et ve sebze tabakalarıyla doldurun. Ara sıra karabiber atın. Birkaç yaprak melekotu atın. Güvecin içine soğumuş ama donmamış jöleden akıtın. Birkaç saat buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarın ve çok soğuk servis edin (Bkz. Fotoğraf).

JEAN-CLAUDE VRINAT ile CLAUDE DELIGNE'IN TARİFİ

Nantua *soslu turnabalığı güveç*

"Bir buçuk kiloluk bir turnabalığının filetolarını

çıkarın ve derisini soyun. Balığın karın bölgesinden çıkan eti önce dar dilimler, ardından küpler halinde doğrayın. 100 gr un, 40 gr tereyağ ve üç yumurta sarısını 20 cl sıcak sütle karıştırın. Ateş üzerinde tahta spatulayla ezerek karıştırmaya devam edin. Ardından elde ettiğiniz bu *frangipane*'ı tereyağ sürülmüş bir tepsiye yayın ve soğumaya bırakın. 100 gr kültür mantarını ve 4-5 büyük yabani sarmısağı yıkayın ve ince kıyın. Turnabalığı parçalarını tavada tereyağla kavurun. Ardından mantarları ekleyin ve kızartın. Yabani sarmısakları ekleyin ama renk almalarına izin vermeyin. Bir süzgeç yardımıyla bütün malzemeleri çıkarın ve tavayı 10 cl *dry* beyaz şarapla deglaze edin. Çıkardığınız malzemeleri ve 20 gr kıyılmış maydanozu tavaya koyun. Ateşten alın. Turnabalığının kalan etini çok ince kıyın ya da ezin. Tuz ve bol karabiber atın. Soğuyan *frangipane*'ı küçük parçalara bölerek ekleyin. Üç yumurta akını çırpmadan katın. Hepsini karıştırarak 2-3 kez ince elekten geçirin. Bundan sonra 35 cl yoğun krema ekleyin ve iyice karıştırın. Turnabalığı-mantar karışımını da katın. Fırını 175° C'ye ısıtın. Bir pate çömleğine tereyağ sürün ve karışımı içine yayın. Kapağını kapayın ve benmariye yerleştirin. Ateş üzerinde kaynamasını sağladıktan sonra fırına sürün ve yaklaşık bir buçuk saat ağır ağır pişirin. Pişirme kabının içinde, üzerine Nantua sos dökerek servis edin."

JEAN ve PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

"Olympos" *domalanlı sebze güveç*

"Bol miktarda tuzlu suda 250 gr taze fasulye, 300 gr bezelye ve 300 gr taze bütün havucu ayrı ayrı pişirin. 60 gr domalanı iyice yıkayın. Altı enginar tabanını tereyağda çevirdikten sonra üzerini kaplayacak kadar su koyun ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bir karıştırıcının haznesine 250 gr domuz eti, 12 cl yerfıstığı yağı, bir limonun suyu ve bir yumurtanın sarısını koyun. Eti kıyın ve yavaş yavaş limon suyu, sıvıyağ ve bir kaşık domalan suyuyla karıştırın. Sekiz ince füme domuz yağını 22x12x6 cm'lik bir güveç kabının tabanına yayın. Havuçlar, enginarlar, domalanlar, taze fasulyeler ve bezelyelerle, her tabakayı bir harç yatağıyla ayırarak doldurun. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde yarım saat pişirin. Sekiz saat buzdolabına kaldırın ve yanında zeytinyağı ve şarap sirkesiyle çeşnilendirilmiş çiğ domates sosuyla servis edin."

ördek palazı güveç

Bir kilo 250 gr'lık bir ördeğin kemiklerini filetolarına zarar vermeden çıkarın. Filetoları şeritler halinde doğrayın. 300 gr domuz yağını da aynı biçimde doğrayın. Bu etlere derin bir kapta tuz, karabiber, yarım kahve kaşığı dört baharat, dört çorba kaşığı konyak, bir kıyılmış defne yaprağı ve bir küçük dal taze kekik yaprağı karıştırın. 24 saat soğuk bir ortamda marine olmaya bırakın. Ördeğin kalanını da buzdolabına koyun. Soğuk suda beklettiğiniz domuz işkembesini süzün ve kurulayın. 250 gr kültür mantarı, 2-3 yabani sarmısağı ince ince kıyıp tuz ve karabiberle karıştırın. 350 gr soğuk domuz göğüs etini, bir soğan, ördeğin doğranmamış etlerini ve bir portakalın ağartılmış kabuğunu kıyın. Hepsini iki yumurta, tuz ve karabiberle karıştırın. Marinad alkolünü de katarak iyice iç içe geçmelerini sağlayın. Güvecin dibine işkembeyi gerin. Harcın yarısını düzgün bir tabaka halinde yayın. Ördek ve domuz yağı şeritleriyle kaplayın. Ardından harcın kalanını yayın. İşkembeyi üzerine doğru kapayarak fazlasını kesin. En üste bir defne yaprağı ve iki küçük dal taze kekik koyduktan sonra güvecin kapağını kapayın. Güveci bir benmariye yerleştirin. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat pişirin. Ilımaya bırakın. Kapağını çıkarın ve soğumaya bırakın.

Parma *jambonlu güveçte yaban adatavşanı*
rillette → RILLETTES

pate ve güveç malzemeleri için çiğ
marinad → MARİNAD

GÉRARD BESSON'UN TARİFİ

tarhunotlu jöleyle sığır kuyruğu güveç

"Bir buçuk kiloluk bir sığır kuyruğunun yağını ayıklayın ve temizleyin. Üçe bölün. 24 saat süreyle, iki büyük havuç, bir soğan, yarım demet yabani sarmısakla birlikte, *syrah* bazlı bir litre kırmızı şarap içinde marine edin. Sığır etini yüksek bir tencere içine koyun. Yarım dana ayağı, kaynatıldıktan sonra filtre edilen marinadı ekleyin. Üzerini kapayacak kadar suyla ıslatın. Tuz atın ve kaynatın. Her beş dakikada bir köpüğünü alın ve tarhunotları, bir küçük kereviz, üç pırasanın beyazı, bir diş sarmısak, 150 gr taze fasulye, bir demet taze soğan ve bir garnitür demeti ekleyin. Bir buçuk saat kısık ateşte pişirin. Pişen sebzeleri zamanı geldikçe çıkarın. Kuyruğu da çıkarın ve kemiklerini ayıklayın. Pişirme suyunu filtre edin, yarısı buharlaşana kadar pişirin ve 10 cl kırmızı porto ve önceden soğuk suda bekletilmiş altı jelatin yaprağı katın. Yeniden filtre edin. Sebzeleri bir güvecin dibine yayın. Üzerine jöle dökün. Sonra et parçaları yayın. Aynı işlemi güveci doldurana kadar tekrarlayın ve en üste et ve jöle tabakası yerleştirin. Tarhunotu yaprakları serpin. Servisten altı saat önce buzdolabına kaldırın."

▶

Küçük doğranmış sonbahar sebzeleriyle dana jölesi güveç

Tarif için 253. sayfaya bakınız



JEAN-PAUL LACOMBE'UN TARİFİ

taze keçi peynirli ve pırasalı güveç

"1,3 kiloluk pırasa demetini yıkayın ve bağlayın. Tuzlu kaynar suda pişirin. Güvece sığacak boyda kesin. Buzlu suda hızla soğutun ve pres altında iki saat soğumaya bırakın. 200 gr domatesi soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Zeytinyağı ve kıyılmış frenksoğanı ve frenkmaydanozuyla çeşnilendirin. 50 cl hazır bulyonu ısıtın ve içinde daha önce soğuk suda bekletilmiş 10 jelatin yaprağını eritin. Soğumaya bırakın. Güveci streç tabakasıyla kaplayın. Bir miktar jöleyi yayın. Kenarlarına pırasanın sırayla bir beyaz bir yeşil parçalarından dizin. Bir tabaka domates yayın ve tam ortasına beş küçük taze keçi peyniri yerleştirin. Bir tabaka jöle, bir tabaka domatesle devam ederek, güveci pırasanın kalanı ve jöleyle doldurun. Sıvının fazlasını dökmek için üzerine bastırın. 24 saat buzdolabında bekletin. Bir tabak üzerine çıkarın ve kesin. Dilimlerin üzerine sirkeli sos dökün. Birkaç dilim taze domates, kıyılmış frenkmaydanozu ve frenksoğanıyla süsleyin."

toprak kapta taş mantarı → TAŞ MANTARI

çöreotu Düğünçiçeğigiller familyasından, tohumları eskiden çeşni olarak kullanılan birçok bitkinin adı. Aynı zamanda "*cumin noir*", "*poivrette*" ya da "*toute-épice*" olarak da adlandırılan aromalı çöreotu tohumları acı bir tada sahiptir ve biber yerine de kullanılabilir. Şam çöreotu ya da "*cheveux-de-Vénus*" Doğu'da ekmeklerin ve kuru pastaların üzerine serpilir.

çörtük *Labiacae* familyasından, Akdeniz havzası kökenli, tadı acı, kokusu güçlü, biraz kekremsi, Antik Çağ'da ve Ortaçağ'da çorbalara ve harçlara koku vermek için yaygın olarak kullanılan aromalı bir bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Günümüzde özellikle de likörlerin (Chartreuse) üretiminde kullanılır.

Genç yaprakları demlenerek, değişik yağlı balıklar için çeşni olarak ya da harçlara koku vermek amacıyla, bazı şarküteri ürünlerinde, hatta salatalarda ya da meyve kompostolarında kullanılır ve ilginç bir tat kazandırır. Anadolu'da halk hekimliğinde de kullanılır.

çövenotu *Cargophyllaceae* familyasından, Atlas Okyanusu, Manche Denizi ve Norveç'e kadar uzanan bölge kıyılarında ve Camargue'da yetişen, tuzlu bir özsuyu olan, küçük etli bitki (Bkz. *Deniz Bitkileri Tablosu*, DENİZ BİTKİLERİ). Çövenotu ya da "tuzlu boynuz", Temmuz ortasında toplanır: Gevrek ve yeşil olan uçları salatada yenir ya da taze fasulye gibi pişirilir. Sirkeli konserveleri salatalık turşusu gibi çeşni olarak kullanılır. % 15-25 oranında suponin içeren kökleri Türkiye'de tahin helvası yapımında kullanılır.

çubuk Sıcak bir tabak ya da çok özel bir tabağı sunmak için kullanılan, üzeri motiflerle (horoz, kabuklular, tavşan, balık, yaban domuzu vb) süslü metal çubuk. Bu çubuklar genellikle yelpaze biçiminde dizilir.

çubuklar [chop-sticks] Uzakdoğu'da, tabaklardaki ya da tek kişilik çanaklardaki besinleri alıp, genellikle sosa batırdıktan sonra ağza götürmekte kullanılan tahta (ya da görünümünde, bazı restoranlarda plastik) çubuklar. (Çorba için bile kaşık kullanılmaz: Herhangi bir sıvı gibi tastan içilir.) Çin görgü kurallarına göre, çubukları ortasından tutmak gerekir. Çok yukarıdan tutmak kibir işaretidir, çok aşağıdan tutmaksa zarafet eksikliğini gösterir.

Yemek pişirme sırasında, malzemeleri ayırmak, pişirme sırasında karıştırmak ya da başka bir kaba aktarmak için daha uzun çubuklar kullanılır.

çuhaçiçeği Çuhaçiçeğigiller familyasından, koruluklarda ve ormanlarda yetişen, genellikle sarı olan çiçekleri ilkbaharda ortaya çıkan bir bitki.

Çuhaçiçeğinin genç yaprakları salatalarda yenebilir. Çiçekleri bazı soğuk yemeklerin süslenmesinde ya da sakinleştirici içecekler hazırlanmasında kullanılır. Aynı zamanda değişik çiçekli yemek tariflerinde yer alır. Bunlardan biri de, pişirme tamamlanmadan yarım saat önce eklendiği dana çevirmedir.

çukur Bir mermer tezgâh ya da tepsi üzerine ya da derin bir kap içine ortası çukur kalacak biçimde yığılan una verilen ad. Bu çukura ya da "kuyu"ya, hamurun bileşiminde yer alacak değişik malzemeler konur. Söz konusu malzeme parmak ucuyla azar azar alınarak una katılır.

çulluk Çullukgiller familyasından, uzun ve esnek gagalı, kısa bacaklı, 60 cm boyunda bir göçmen kuş. Çok beğenilen bir av hayvanı olan çulluk, Mart-Nisan ve Ekim-Kasım'da (en yağlı ve en sıkı olduğu dönem) avlanır. Oldukça nadirdir ve ayırt etmesi güçtür. Çünkü tüyleri ölü yaprak rengindedir. Gastronomide uzun süreden beri beğeniyle tüketilmekle birlikte, Fransa'da satışı yasaktır.

Klasik mutfakta, 4-8 gün bekletildikten sonra, av eti yahnisi, güveç ya da *mousse* olarak tüketiliyordu. Günümüz yemeklerinde, taze olarak tercih ediliyor ve genellikle içi boşaltılmadan çevrilerek pişiriliyor. Ayrıca bkz. SU ÇULLUĞU.

çulluk: Hazırlama

Kümes hayvanları ve diğer tüylü av hayvanlarının aksine, çulluk dikilmez, bağlanır. Sivri gagası iki bacağının arasından geçirilir ve bacakları kaldırılarak birbirine bağlanır. Gözlerinin çıkarılması, midesi dışında içinin boşaltılmaması âdettir. Barsakları pişirildikten sonra bir kanapeye sürülerek yenir.

LEOPOLD MOURIER'NİN TARİFİ

à la Diane *soğuk çulluk*

"Çulluğu kanlı kalacak ölçüde çevirin. Filetoları çıkarın. Gövdeden çıkan etleri, kaz ciğeri ve fındık büyüklüğünde tereyağ, hardal ve kaliteli bir şampanyayla dövün. Elekten geçirin, bol miktarda çeşni katın. Bu harcın üzerine şampanyada bekletilmiş büyük domalan dilimlerini çiğ olarak dizin. Çulluğu yeniden oluşturun. Dilimleri harca bulanmış domalan dilimleriyle yapıştırın ve üzerine çok yoğun bir av eti jölesi dökün. Servis etmeden önce iyice soğutun (buzdolabında)."

à la périgourdine *çulluk yalnisi*

Bir çulluğun içini kıyılmış barsak, kaz ciğeri ve verev dilimlenmiş domalan, tuz, karabiber, dörtlü baharat ve bir miktar armanyakla hazırlanan harçla doldurun. Kuşu bağlayın, bir tencere içinde tereyağda çevirin, çeşni atın. Küçük bir bardak armanyak likörüyle ıslatarak önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında, kapağı kapalı olarak 15-18 dakika pişirin. Tencereden çıkarın ve çok az miktarda av eti özü ya da bulyonla flambe edin. Tekrar ısıtın ve birkaç küçük domalan ekleyerek pişirme kabı içinde servis edin.

armanyaklı çulluk sote

Çulluğu bir tencerede 10-12 dakika pişirin. Parçalara ayırın ve tereyağ sürülmüş alçak bir tencere ya da kaba piramit biçiminde yerleştirin. Kapağını kapayın ve kaynatmadan sıcak tutun. Çulluğun pişirme suyuna küçük bir bardak flambe armanyak (ya da kaliteli şampanya, *calvados*, viski vb) katın. Barsakları kıyın, gövdeden çıkan etleri ve artık parçaları presten geçirin ve karışıma presleme sonucu elde edilen suyla bir çorba kaşığı av özü ve az miktarda limon suyu ekleyin. Cayenne biberi atın. Bu karışımı çulluğun üzerine dökün. Hafif ateşte, kaynatmadan ısıtın.

Brillat-Savarin *çulluk sote*

Çulluğu tencerede pişirin. Parçalara ayırın ve bir turta tabanının (boş pişirilmiş taban) üzerine dizin. Çulluğu pişirme suyuna eklenen domalan ve kaz ciğeri parçaları ve donuk sosla süsleyin. Kuzu ya da dana uykuluk ve sote mantar karışımı da eklenebilir.

çulluk salmis'*i* → SALMIS

domalanlı çulluk kızartma

Kümes hayvanları harcıyla tereyağda çevrilmiş domalan dilimlerini karıştırın. İçi boşaltılmış bir çulluğun içini doldurun. Deri ve et arasına birkaç dilim domalanı kaydırın. Bağlayın ve 48 saat soğuk bir ortamda bekletin. Sonra üzerini tereyağ sürülmüş sülfürlü kâğıtla kaplayın, bağlayın. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin. Bir ekmek dilimini kızartın. Üzerine barsak ezmesini sürün ve çulluğu yerleştirin. Pişirme suyunu az miktarda konyak ya da armanyakla karıştırdıktan sonra çulluğun üzerine dökün.

kremalı çulluk yalnisi

Bir çulluğu yukarıdaki tarife göre hazırlayın. Üzerine bir miktar konyak, armanyak ya da *calvados* ve birkaç kaşık taze krema dökün. Sıcak fırına sürün ve ısınmaya bırakın.

Riche *çulluk*

Bir tas graten harcı hazırlayın. Bir çulluğu bağlayın ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Çulluğun üzerine yerleştirilebileceği boyutta bir ekmek parçasını kızartın ve graten harcını üzerine dökün. Bir kaliteli şampanya likörünü ısıtın, yakın ve hemen pişirme kabına dökün. 30 gr tereyağda püre haline getirilmiş kaz ciğeri ekleyin. Homojenleştirmek üzere iyice karıştırın. Çulluğu kanape üzerine yerleştirin ve yoğun sosla kaplayın.

şampanyalı çulluk

Çullukları tencerede ya da güveçte pişirin. Parçalara ayırın ve servis tabağında sıcak tutun. Gövdeyi iyice presleyin ve mümkün olduğunca ezin. Artık parçaları (barsaklar, ciğerler, yürek vb) ince ince kıyın. Pişirme tabağını şampanyayla ıslatın. Üzerine preste elde ettiğiniz ve elekten geçirdiğiniz sıvıyı dökün. Artık parçalarla oluşturduğunuz kıymayı yayın. Az miktarda limon suyuna Cayenne biberi ekleyin. Çullukların üzerine dökün ve sıcak servis edin.

çütre balığı *Balistidae* familyasından, eşkenar dörtgen biçiminde, gövdesi yassı, sıcak denizler balığı. Romalılar'ın kullandığı bir savaş aracından gelen adı, sırtında tehlike anında dikilen sırt dikenleri olmasına bağlıdır. Özellikle de, az çok benzer bir tada sahip olduğu ton balığı gibi işlenen Akdeniz çütre balığı (Nice'te "*fanfre*" denir) ünlüdür. Ege ve Marmara'da da görülür.

D

dacquoise Aralarında değişik kokularda tereyağlı kremalar bulunan 2-3 daire biçiminde bademli pandispanya (genellikle fındık, hindistancevizi, şamfıstığı da içeren) tabakasından oluşan, üzeri pudra şekeri kaplı, "*Palois*" olarak da adlandırılan (Dax bölgesi sakinlerine *Dacquois*, Pau bölgesi sakinlerine *Palois* denir) güneybatı kökenli bir pasta. *Dacquoise*'ın tabanı pandispanya ve bisküvi arası başarılı bir varyanttır.

Dacquoise'ın tabanına belli bir gevreklik vermek için kremalar, *mousse*'lar, *ganache* ya da *bavarois*'lar da katılır.

kahveli dacquoise

Sekiz yumurtanın akını bir tutam tuzla çırpın. Köpürmeye başladıklarında 200 gr toz şeker ve iki paket şekerli vanilyayı yavaş yavaş ekleyin. Çok yoğun beyaz bir karışım elde edene kadar çırpın. Parlak bir görünüm almalarını sağlayın. 150 gr toz badem ve 80 gr soyulup dövülmüş fındık ekleyin ve tahta bir spatulayla karıştırmayı sürdürün ama çırpmayın. Bir fırını 170° C'ye ısıtın. 22 santimetre çapındaki üç tart kalıbını tereyağla yağlayın ve yine tereyağ sürülmüş bir tepsiye koyduktan sonra hazırladığınız harcı bu üç dairenin içine dağıtın. 20 dakika pişirin. 250 gr toz şeker, bir cl su, sekiz yumurtanın sarısı, 250 gr tereyağ ve bir çorba kaşığı kahve esansıyla bir kahveli tereyağlı krema hazırlayın. Hamurları kalıplardan çıkarın ve soğumaya bırakın. 100 gr soyulmuş bademi fırında kavurun. Tereyağlı kremayı süslü uçlu bir krema torbasına koyun ve iki hamur yuvarlağını kalın bir tabakayla kaplayın. Bunları üst üste koyun ve en üste boş olan daireyi yerleştirin. Bunun da üzerine kavurduğunuz bademleri ve pudra şekeri serpin.

dacquoise bisküvisi Özelikle de yumurta akı, toz şeker ve pudra şekeri karışımından oluşan, düz badem kurabiyesi (*macaron gerbet*) gibi içi kuru, dışı yumuşak bir bisküvi. Geleneksel olarak bademle zenginleştirilen bu bisküviye, hindistancevizi ya da baharatlar da katılabilir. Günümüzde, özellikle de tatlı *mousse*'lara taban olarak kullanılmaktadır.

dağ keçisi Avrupa'nın yüksek dağlarının yabani memelisi (Pirene Dağları'ndaki için bkz: PİRENELER DAĞ KEÇİSİ). Çok beğenilen eti gevrektir ve özellikle de genç hayvanlarda (üç yaşın altında) çok güçlü olmamakla birlikte belirgin bir tadı vardır. Oldukça güç olan dağ keçisi avına, Fransa'da yalnızca bazı şartlar dahilinde izin verilir ve satışı yasaktır. Yaşlı hayvanların etleri marine edilmelidir. Keçi etiyle aynı tarzda pişirilir.

dağ tavuğu [fındık tavuğu, çil] *Tetraonidae* familyasından, tüylü av hayvanı. "Çil" ya da "fındık tavuğu" olarak da adlandırılan dağ tavuğu, Fransa'da çok nadir bulunmaya başlamıştır. Yalnızca Les Vosges, Jura, Alpler ve Pirene'lerin bazı bölgelerinde yaşamaktadır. Avrasya'nın ılıman bölgelerinde çok görülür. Bu lezzetli av hayvanı dinlendirilmeden keklik palazı gibi pişirilir. Dağ tavuğu çam tohumlarıyla beslendiğinden eti, sütte bekletildiğinde reçineli bir tat alır.

İskoçya'da *grouse* adıyla anılır. Alpler kartavuğu da bir beyaz dağ tavuğudur. Kanada'da, belirgin ölçüde daha büyük olan tepeli dağ tavuğu bu topraklarda yaşayan en lezzetli tüylü av hayvanıdır.

daikon Uzakdoğu'da yaygın olarak yetiştirilen, "Japon turpu" ya da "Satsuma turpu" da denilen, turpa benzer yenilebilir bir bitki. Beyaz tombul ve etli kökünün boyu bir metreye ulaşabilir, ağırlığı kilolarla ifade edilebilir. Japonya'da, salatalara konmak üzere dilimlere ya da şeritlere bölünmüş ya da özellikle de balık yanında sunulmak üzere rendelenmiş halde çiğ olarak satılır. *Daikon* (ya da *dai-co*) pişirildiğinde şalgam gibi kullanılır (özellikle de incecik doğranarak çorbalara katılır). Tuzlanarak turşusu kurulur.

daïquiri Rom ve yeşil limonla hazırlanan, az miktarda şeker şurubu eklenen, genellikle soğutulmuş bir bardakta sunulan ve gazlı suyla seyreltilebilen bir kokteyl (Bkz. KOKTEYL).

dal Her türlü bezelye ve fasulye için kullanılabilen, Hintçe'de "baklagiller" anlamına gelen genel terim.

Hindistan, Pakistan ve Sri Lanka mutfağında vejetaryen yemekler ağırlıklı olduğundan *dal* ağırlıklı bir yere sahiptir çünkü ana protein kaynağıdır.

■ **Kullanımları.** Üç *dal* çok yaygındır. *Mung dal* (Antiller'e özgü altın renkli fasulye ya da kamış bezelye), yeşil, kahverengi ya da kırmızı taneciklere sahiptir. Taze haliyle çiğ olarak salataya eklenir, tereyağda sote edilir (*ghee*), pirinçle karıştırılır, yahnilerde pişmiş balık ya da ete eklenir, sosları yoğunlaştırmak ve çeşni hazırlamak için püresi yapılır. *Urid dal* kara taneciklidir. Kurutulur, toz haline getirilir, galetalarda ve çorbalarda kullanılır. *Maisur dal* (küçük pembe mercimek) pişirilerek yumuşatılır ve özellikle *beignet* hazırlamakta kullanılır.

En basit *dal* yemeği zerdeçal, rendelenmiş zencefil ve biber (ya da kimyon ve kişniş) eklenerek suda pişirilir ve hardal tanecikleriyle baharatlandırılmış soğan püresiyle servis edilir. Bu karışıma genellikle pirinç ya da patates ve dövülmüş badem de eklenir.

daldırma şişi Bir tahta sap üzerine monte edilmiş, paslanmaz çelik bir çubuktan oluşan, spiral, halka ya da iki üç çatallı mızrak biçiminde sona eren küçük pastane aracı. Daldırma şişi (ya da halkası) bir *bonbon*'u fondan ya da erimiş çikolata içine daldırarak kaplama yapmak ya da bir pötifur ya da çabuğu soyulmuş meyveyi pişmiş şekere daldırıp glaze etmek için kullanılır.

damacana 50 litreye kadar sıvı alabilen cam ya da toprak büyük şişe. Genellikle hasırla çevrelenmiş olan damacana geleneksel olarak şarap ve ispirto nakledilmesinde kullanılıyordu. Bordeaux'da bir damacana yaklaşık iki buçuk litredir (*magnum* ve *duble magnum* arası). Bu bölgenin İngiltere'yle yakın ilişkiler içinde olması, sözcüğün Fransızca karşılığı olan "*dame-jeanne*"ın İngilizce'de deformasyona uğrayarak *demijohn*'a dönüşmesini açıklamaktadır.

damak Kasaplık hayvanların ağız boşluğunun üst kısmındaki kırmızı sakatatlar sınıfına giren etli membran. On dokuzuncu yüzyıla kadar rağbet gören sığır (bazen de koyun) damağı temizlenir, ağartılır ve soğutulur, parçalara ayrıldıktan sonra kızartma, graten, *à la lyonnaise* vb olarak tüketilirdi. Günümüzde bazen sığır kellesinin bir parçası olarak yenir.

dame blanche Beyaz ve soluk renklerin hâkim olduğu değişik tatlıların adı. Özellikle de çırpılmış kremayla servis edilen vanilyalı dondurma ve bu dondurmayla yenen bir çikolatalı sosa denir. Bu sosa şurup ve alkol içinde bekletilmiş meyveler de eklenebilir.

Dame blanche, içi krema ve meyve şekerlemeleri doldurulmuş, İtalyan kremasıyla kaplanmış, limon ve bademli dondurmalı "yüzer adalara" da denir.

▶ Tarif: ŞEFTALİ

damıtma Bir sıvının, uçucu bileşenlerinden ayırmak ve tekrar yoğunlaştırmak üzere ısıya tutulması. Damıtma, alkollü içkilerin üretiminde temel işlemdir. Alkol sudan daha hafif olduğundan, sudan daha düşük bir sıcaklıkta buharlaşır. Alkollü bir sıvı, iki içerik maddesinin kaynama noktalarının ortasında bir sıcaklığa ısıtıldığında, çıkan buhar toplanır ve tekrar soğutularak alkol oranı daha yüksek bir sıvı elde edilir.

Şarapların ve mayalandırılmış şıraların imbikte damıtılmasıyla alkollü içecekler gamı elde edilir. Araplar tarafından icat edilen bu yöntem, Ortaçağ'da simyacılar ve doktorlar tarafından kullanılmıştır.

Modern anlamıyla damıtma 1800 yılında, İngiliz kimyacı Adam'ın ikinci kez damıtarak arıtmayı keşfetmesiyle doğmuştur. Uygulanan bu yeniden arıtma işlemi alkolün kötü tadını olduğu gibi, iyi tadını da yok etmekte, yeniden aromalı maddeler (özellikle de cin, votka ve tahıl likörlerinde) eklenmesini gerektirmektedir.

Damıtma uzun süre evlerde ve küçük işletmelerde uygulanan bir sanat olarak kaldı. Sonunda, alkol tüketimini önemli bir gelir kaynağı olarak gören ülkelerin hükümetleri, kişilere ait imbiklerin kullanımını ve üretimini yasakladı ya da mevzuata bağladı ve toplu damıtma işlemlerine oldukça yüksek vergiler koydu (Bkz. ÜZÜM KAYNATICI).

damier Pralinli tereyağlı kremayla doldurulan ve kaplanan, rom parfümlü bir *génoise*'la hazırlanan pasta.

damkoruğu *Crassulacae* familyasından, enginara benzeyen, gül yaprakları biçiminde dizilmiş etli yapraklarıyla yağlı bir bitki. Büyük damkoruğu ya da boz enginar da diğer enginarlar gibi hazırlanır. Küçük damkoruğu (ya da sarı zırnık ya da *trique-madame* olarak da bilinir) da yenebilir: Kesilen yaprakları salataya katılır.

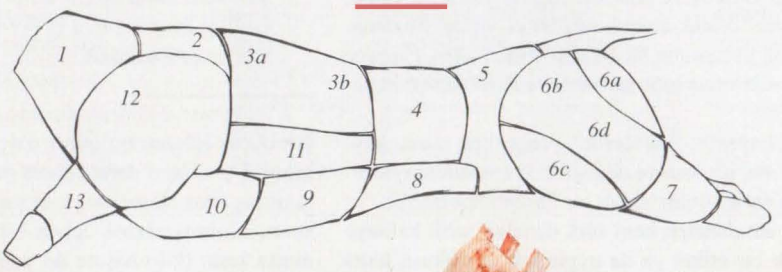
damlalık Bir şişenin üzerine sabitlenen, çok sert, çok yoğun ya da yalnızca "birkaç damla" kullanılacak içeceklerin dozunu ayarlama imkânı sağlayan aygıt.

Dampfnudel Almanya ve Alsace'a özgü bir tatlı. *Dampfnudel*, fırında pişmiş, komposto, şurup içinde meyveler, reçel ya da vanilyalı kremayla servis edilen, üzerine pudra şekeri ve tarçın serpilmiş mayalı hamur yuvarlaklarından oluşur. *Dampfnudel*'lerin içi romlu kayısı marmelatıyla doldurularak ikiye katlandığı ve küçük patikler biçiminde servis edildiği de görülür. İlk zamanlarda, tatlı yapılmıyor, yeşil salatayla servis ediliyordu.

dana Kesim sırasında genellikle altı aydan küçük (bu sırada 135 kilo ağırlığındadır), besin değeri sığırınkiyle tamı tamına aynı olan açık renkli ete sahip küçük inek.

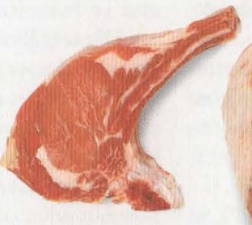
■ **Üretimi**. Dananın değişik özellikleri hayvanın beslenmesine bağlı olarak ortaya çıkar.

DANA (PARİS USULÜ) KESİM TABLOSU





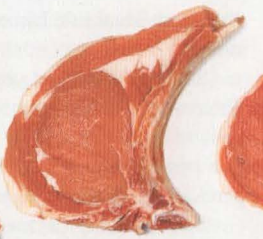
Boyun (Gerdan) (1)



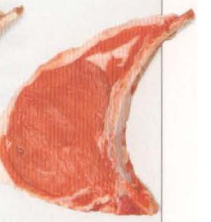
Kaburga (2)



İlk beş kaburga parçası (3)



İkinci kaburga (3a)



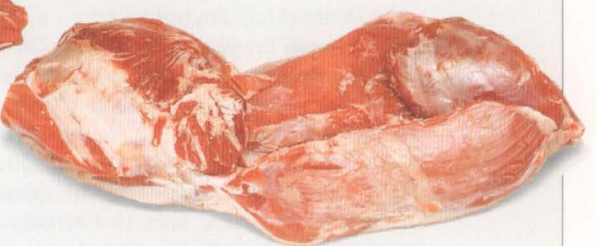
Birinci kaburga (3b)



Sırt (4)



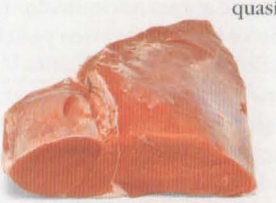
Fileto (4 ve 5)



Butun alt kısmı ve quasi (5, 6a ve 6b)



Küreğin lop eti (6c)



Butun alt kısmından dana dilimi (6b)



Arka bacak mafsal arkası (7)



Küreğin lop eti (6d)



lop etten bifteklik parça(6d)



Omuz (12)



Flanşe (8)



Tendron (9)



Göğüs (10)



Göğsün üst kısmı (11)



Ön mafsal arkası (13)

-"Anne altında" yetiştirilen dana, annesinin sütüyle, gerekirse diğer ineklerden alınan sütle desteklenerek büyütülür. Gevrek ve lezzetli, yağları yumuşak olmayan, "beyaz" olarak tanımlanan bir et sağlar. Bu danalar Fransız üretiminin % 10'unu temsil eder. *Corrèze* ve *Lot-et-Garonne* ince tanecikli ve hafif pembe et verir.

-Özel atölyelerde, "sürülerde" yetiştirilen dana, kaymağı alınmış süt tozu ve değişik katkı maddeleriyle elde edilen anne sütüne yakın bir karışımla beslenir.

Hem süt danaları hem sürü danaları sabit kaliteye yönelerek bir etiket ya da uygunluk sertifikası, hatta Aveyron, Ségala ve Limousin danası gibi IGP almaktadır.

Saint-Étienne ve Lyon danaları geleneksel üretim yöntemleri ve bölgesel tüketim alışkanlıklarına göre yetiştirilir. 8-12 aylık ve 13-20 aylık genç sığırlar, sığıra benzeyen ama kendine özgü tariflerle pişirilmesi gereken renkli bir et sağlar.

Sütten kesilip çayıra salınan dana (*"broutard"*), 8-12 aylıkken kesilir ve genellikle ihracata yöneliktir.

Normandiya gibi bazı bölgelerde, "son dönemlerinde" danaya günde 12 yumurta yedirerek ağızda sarı bir renk oluşması sağlanır: *"Palais royal"* (kraliyet damağı) sahibi olduğu söylenir.

■ **Hazırlama.** En yaygın uygulama olan "Parizyen" dana kesimine göre aşağıdaki parçalar çıkarılır: Yumurta, küreğin lop eti, butun alt ve üst kısımları, arka sırt, fileto ve kaburgalardan ızgaralık ya da tavalık parçalar çıkarılır. Diğer parçalar omuz, göğüs, tendron, flanşe, kaburga üstü, gerdan ve diz arkasıdır (Bkz. *Tablo*). Ciğer, uykuluk, böbrekler ve omurilik, kelle, beyin, dil, paça ve yağlı karın zarıyla dananın sakatatları kasaplarda en çok aranan sakatatlardır. Dana paça sosların, türlülerin ve kısık ateşte pişen yemeklerin hazırlanmasında ayrıcalıklı bir role sahiptir.

En klasik dana yemekleri biftek tava, ızgara, ağır ateşte pişmiş haşlama ve kaburga tava ya da güveç, *paupiette* ("başsız kuş" da denir), *fricandeau*, hafif ateşte pişmiş tendron, *blanquette* ve sotedir. Garnitürler belirgin lezzetler içerir: Mantarlar, bitkisel otlar, soğan, kuzukulağı, *Soubise* püre. Patlıcan, ıspanak ya da domates beyaz ete yakışırken, genellikle krema, alkol ya da peynirle birlikte kullanılır. Geçmişte, Grimod de La Reynière'in adlandırmasıyla bu "mutfak bukalemunu" için sayısız ünlü tarif yaratıldı. Bunlar arasında özellikle de doldurulmuş göğüs, sürpriz kaburgalar, *brésolle*, *Orloff* dana sırt eti, *feuilleton* ve Marengo sote sayılabilir.

Özellikle de sakatatlar söz konusu olduğunda, bölgesel repertuarlar da daha az zengin değildir: *Casse de Rennes*, dana gömlek graten, Burgonya usulü dana akciğer, Sainte-Menehould usulü dana kelle. Fransa dışındaki ülkelerde, özellikle de İtalya'da çok çeşitli dana eti yemeğine rastlanır: *Osso-buco*, *piccata*, *saltimbocca*, tonlu dana vb. Macarlar'ın paprikalı *pörkölt*'ünü, *Wiener schnitzel* (pane edilmiş biftek) ve *veal and ham pie* (dana ve jambonlu *pie*) unutulmamalıdır.

à l'ancienne *dana* feuilleton → FEUILLETON

à l'anglaise *dana ciğeri*, à la créole *dana ciğeri*, à la lyonnaise *dana ciğeri*, *dana ciğer kızartma*, à la Saulieu *dana ciğer*, à la florentine *dana ciğer sote* → KARACİĞER

à l'anglaise *doldurulmuş dana omzu*

Bir buçuk kiloluk bir omuz parçasının kemiklerini çıkarın. Üçte birini dana böbrek ya da sığır eti kıyması, kıyılmış dana eti meme ya da yağı ve süte batırıldıktan sonra sıkılmış ekmek içiyle bir harç hazırlayın. Yumurta katın (kilo başına iki yumurta). Tuz, karabiber atın ve homojenleştirmek için iyice yoğurun. Omuz etini bir tezgâhın üzerine koyun. Tuz, karabiber atın ve harcı üzerine yaydıktan sonra rulo yapın, bağlayın. İsteğe göre, kuzu omuz gibi hafif ateşte pişirin ya da sık sık üzerini ıslatarak ızgara yapın. Yoğunlaştırılmış pişirme suyuyla servis edin. Hafif ateşte pişmiş domuz yağı dilimleri, kavrulmuş lahana ve haşlanmış patatesle servis edin.

à l'anglaise *kızartılmış dana beyni*, *dana beyin sepeti*, *şaraplı salça içinde dana beyni* → BEYİN

à la bonne femme *tencerede dana yüreği*, *dana yüreği dolması*, *dana yüreği sotesi* → YÜREK

à la chasseur *dana tendron*

Dört tendronu 30 gr tereyağ içeren bir tavada her tarafını 10 dakika kızartarak pişirin. Süzün ve sıcak tutun. Tavaya 200 gr temizlenmiş ve ince doğranmış mantar koyun. Kızartın ve beş cl bulyon, beş cl beyaz şarap ve beş cl domates sosu ekleyin. İki kıyılmış yabani sarmısak katın. Yarısı buharlaşana kadar pişirin. Mantarları ve sosu etin üzerine dökün. İnce kıyılmış bitkisel otlar serpin ve çok sıcak servis edin.

à la Custine *dana paçası*, à la tartare *dana paça* → PAÇA

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

à la Custine *hafif ateşte pişme dana kaburga*

"Dana kaburgasını hafif ateşte pişirin. Silme dolu bir kaşık *duxelle* sosla kaplayın. Önce sosa, sonra yumurtaya bulayarak tereyağda kızartın ve hafif bir domates sosuyla servis edin."

à la diable *ızgara dana kulakları*, à la mirepoix *hafif ateşte pişmiş dana kulakları*, du Bugey *doldurulmuş dana kulakları* → KULAK

à la milanaise *dana kaburga pane*

Altı dana kaburgasını döverek inceltin, tuz ve karabiber atın. İki yumurtayı omletlik çırpın, tuz ve karabiber katın. Kaburgaları yumurtaya batırdıktan sonra ekmek kırıntılarının üzerine koyun, hafif bastırarak içine geçmesini sağlayın. 150 gr ağartılmış tereyağ içinde, üstte altın renkli kalın bir kabuk oluşacak ölçüde kızartın. Tavadaki tereyağdan bir kaşık ve birkaç düz maydanoz yaprağıyla birlikte servis edin.

Değişik dana türlerinin özellikleri

Ad	Beslenme	Köken	Kesim özellikleri	Tat
Anne yanında yetiştirilen dana	Anneden sağılan süt	Limousin, Périgord	4-6 aylık, 100-140 kg, gevrek, açık, pembe et	Kaliteli, yumuşak
Tamamen sütle yetiştirilen dana	Kovada süt	Massif Central, Midi-Pyrénées, güneybatı	4-6 aylık, 100-140 kg, gevrek, açık, pembe et,	Kaliteli, yumuşak
Dana	Süt tozu bazlı	Bütün Fransa	4-6 aylık, 100-150 kg, gevrek, pembe et	Kaliteli, yumuşak

à la paysanne *dana kaburgası güveç*
En paysanne doğranmış dört havuç, iki soğan, iki pırasa beyazı, bir şalgam ve dört kereviz sapıyla bir fondü hazırlayın. Hepsini 30 gr tereyağda pişirin. Bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. İki patatesi kabuğuyla birlikte küçük küçük doğrayın ve 20 gr tereyağ ve iki çorba kaşığı sıvıyağ karışımında sote edin. 200 gr füme göğüs etini ince dilimler halinde doğrayın ve tereyağda kızartın. Hepsini bir araya getirin. Dört dana kaburgasını güveçte, tereyağda pişirin. Garnitürü ekleyin. Tuz, karabiber serpin ve hepsini birlikte ısıtın.

à la piémontaise *dana kaburgası*
Dört dana kaburgasına tuz ve karabiber serpin. Una, çırpılmış yumurtaya ve rendelenmiş parmesan peyniri eklenmiş (bir fincan karışım için 40 gr parmesan peyniri) taze ekmek kırıntılarına bulayın. Ağartılmış 40 gr tereyağda kısık ateşte pişirin. *À la piémontaise risotto* (200 gr pirinçle hazırlanmış) ve iyice yoğunlaştırılmış domates fondüyle servis edin.

à la provençale *dana kaburgası sote*
Bir sarmısaklı domates sosu ve *duxelle* mantarla doldurulduktan sonra gratine edilen küçük yuvarlak domatesler hazırlayın. Dana kaburgaları harlı ateş üzerinde zeytinyağında kızartın. Tuz, karabiber atın ve kapağını kapayarak suyunu çekmesini sağlayın. Suyunu çektikten sonra 15 dakika daha pişirin. Kaburgaları süzün ve servis tabağına alarak çevresine doldurulmuş domatesleri dizin. Kapağı aralık fırında sıcak tutun. Tavanın yağını boşaltın. Domates sosu ve yarım bardak beyaz şarap ekleyerek iyice karıştırın ve harlı ateş üzerinde yarısının buharlaşmasını sağlayın. Bu sosu kaburgaların üzerine dökün ve kıyılmış maydanoz ya da fesleğen serperek çok sıcak servis edin.

à la provençale *dana mafsal arkası* → MAFSAL ARKASI

à la viennoise *biftek*
Dört dana bifteğini iyice dövün ve iki tarafına tuz atın. Bir tabağa dört çorba kaşığı un, az miktarda tuz, bir başka kaba çırpılmış iki yumurta, üçüncü bir kaba 25 cl ekmek kırıntısı koyun. Bir tavada altı çorba kaşığı domuz yağı eritin. Etleri tek tek, önce una, ardından çırpılmış yumurtaya batırın ve son olarak da ekmek kırıntılarına bulayın. Her iki yüzün eşit ölçüde kaplanmasını sağlayın. Kızgın domuz yağına koyun ve her bir yüzünü sekiz dakika pişirerek iyice kızarmış halde servis edin.

à la zurichoise *ince dana dilimleri*
İnce kesilmiş 400 gr dana lop etini (kürek üzerinden) ve 200 gr böbreği harlı ateşte sote edin. Tuz, karabiber atın ve sıcak saklayın. 30 gr kıyılmış yabani sarmısağı tereyağda çevirin. 150 gr ince doğranmış kültür mantarları ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve on cl *dry* beyaz şarapla deglaze ederek birkaç dakika pişirin. Mantarları çıkarın. 20 cl taze krema ve beş cl donuk sos dökün. Sosu yoğunlaştırın. Eti ve mantarları da içine koyarak hızlıca ısıtın. Bir tabağa alın ve üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

au blanc *dana gömleği, dana gömlek kızartması* → DANA GÖMLEĞİ

beyaz dana eti suyu, kahverengi dana eti suyu, terbiyeli dana eti suyu → KOYU SOSLU ET SUYU

ALEXANDRE DUMAINE'İN TARİFİ

Brillat-Savarin dana kürek lop eti
"Bir bütün dana kürek lop etini döverek yassılaştırın, kemiklerini çıkarın ve ayrık kısımlarını dikin. Üç yabani sarmısağı kıyın. 100 gr kuzu mantarını kremayla pişirin. Etin üzerine bir cm kalınlığında bir tabaka kıyılmış yabani sarmısakla karıştırılmış graten harcını yayın. Kuzu mantarlarını serptikten sonra tam ortaya 200 gr ördek ciğeri yerleştirin. Dana etini rulo yaparak sıkıca bağlayın. Domuz yağı parçaları batırdıktan sonra tereyağda hafifçe kızartın ve *mirepoix* üzerinde tencereye yerleştirin. *Dry* beyaz şarap ve sığır bulyonla ıslatın. Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış domatesler ve bir garnitür demeti de koyun. Tuz ve karabiber atın. Kapağını kapayın ve iki saat kısık ateşte pişirin. Eti çıkarın. Pişirme suyunu pişirerek yoğunlaştırın ve ince elekten geçirin. Eti dilimleyerek, servis etmeden önce üzerine bir miktar dökün. Sosun kalanını soslukta, ıspanak yaprakları ve kremalı kuzu mantarından oluşan bir garnitürle birlikte servis edin."

ceviz suyunda dana böbreği, à la bordelaise *sote dana böbreği*, *hardal tanecikli dana böbreği* → BÖBREK
dana bulyon ya da beyaz dana suyu → BULYON
dana eti quenelle → QUENELLE
dana uykuluklu beignet → BEIGNET
dana uykuluğu patesi, *dana ve jambonlu* paté en croûte → PATE
doldurulmuş dana kelle, à l'occitane *dana kellesi*, à la provençale *dana kellesi*, en tortue *dana kelle* → BAŞ [KELLE]

Invitation à La Cuisine Buissonnière'den Daniel Bouché'nin tarifi

erişteli, domalanlı ve ciğerli dana tendron

"150 gr havuç, 75 gr soğan ve 30 gr kerevizle bir *brunoise* hazırlayın. Bir tencerede 30 gr tereyağ ısıtın ve *brunoise*'ı içine katın. 10 dakika pişirin ve yarım kahve kaşığı kekik, aynı miktarda biberiye, kabukları soyulmuş bir domates ve 150 gr taze krema koyun. Karıştırın. 10 cl beyaz şarap ve 50 cl suyla bir kahve kaşığı deniz tuzu ve bir tutam karabiber ekleyin. Yeniden kaynatın ve birkaç dakika pişirin. 280 gr'lık dört dana tendronun çift tarafını az miktarda sıvıyağ içinde iyice kızartın. Çukur bir fırın kabına koyun ve sosu da üzerine dökün. Kapağını kapayın ve önceden ısıtılmış 180° C'ye ısıtılmış bir fırında bir buçuk saat pişirin. Kabı çıkarın ve sıcak saklayın. Yarım kilo taze erişteyi beş cl sıvıyağ eklenmiş dört litre kaynar suda pişirin. Bir tencere içine 50 gr taze krema, on cl domalan suyu, birer tutam tuz ve karabiber koyun. Kaynatın ve süzdüğünüz erişteleri üzerine dökün. 100 gr ince doğranmış domalanı da katarak iyice karıştırın. Erişteleri ısıtmak için çevirin. Servis edeceğiniz zaman 300 gr dilimlenmiş ördek ciğeri ekleyin. Tendronlarla birlikte servis edin."

Foyot *dana kaburgası*

Chapelure rendelenmiş 20 gr bayat ekmek parçası, 30 gr gravyer peyniri rendesi ve 20 gr tereyağla yoğun bir pate hazırlayın. Büyük bir dana kaburgasına (yaklaşık 250 gr) tuz ve karabiber serpin, una bulayın ve düşük sıcaklıktaki fırında 20 gr tereyağla birlikte pişirin. Pişirme işleminin yarısında tersini çevirin ve üzerini peynirli pateyle kaplayın. Pişirme kabına içi ekmek kırıntısı, maydanoz ve tereyağ karışımıyla doldurulmuş küçük bir domates koyun. Pişirme işlemini hafif eritilmiş tereyağla ıslatarak tamamlayın. Kaburgayı ve domatesi süzerek bir servis tabağına alın. Pişirme suyuna bir kıyılmış yabani sarmısak ekleyin. Yarım bardak *dry* beyaz şarap ve yarım bardak bulyonla deglaze edin. Yarısının buharlaşmasını bekleyin. 10 gr tereyağla yoğunlaştırarak dana kaburganın üzerini kaplayın.

hafif ateşte pişmiş dana filetosu

100 gr filetoyu temizleyin ve domuz yağı parçaları batırın. Bir tencereye yağ koyun, yağı alınmış domuz derisini içine atın. Bir büyük havucu ve bir orta boy soğanı soyun ve ince ince doğrayın. Tereyağda, fileto artıklarıyla birlikte kavurun. Bu malzemeleri domuz derisinin üzerine yayın. Üzerine filetoları koyun. Kapağını kapayın ve 15 dakika pişmeye bırakın. 20 cl beyaz şarapla ıslatın ve suyunu çekmesini bekleyin. Sonra filetoların üçte biri kalınlığında bulyonla ıslatın ve harlı ateşte kaynatın. Kapağını kapayın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında, üç dört kez üzerini ıslatarak 40 dakika pişirin. Isıya dayanıklı bir servis tabağına alın. Pişirme suyunu süzgeçten geçirerek bir kısmını üzerine dökün ve fırına verin. Pişirme tenceresindeki konsomeyi deglaze edin, ince elekten geçirin, yağını alın. Filetoların üzerine dökün. Tekesakalıyla birlikte servis edin. (Bkz. Fotoğraf)

hafif ateşte pişmiş doldurulmuş dana göğsü

Kemikleri çıkarılmış dana göğüs etini enine kesin. İçine tuz ve karabiber atın. 400 gr süte batırılmış ve sıkılmış bayat ekmek kırıntısı, iki diş sarmısak ve bir demet kıyılmış maydanoz, 250 gr *duxelle* mantar, iki yumurta sarısı, kıyıldıktan sonra tereyağda kavrulmuş 100 gr soğan ve iki yabani sarmısak, tuz, karabiber ve az miktarda *Cayenne* biberiyle bir harç hazırlayın. Açtığınız kesiğin içine doldurun ve dikin. Bir tencereye tereyağ koyun. Dibini ve kenarını yarı yüksekliğe kadar yağı kazınmış domuz derisiyle kaplayın. Bir havuç, bir pırasa beyazı, üç kereviz sapı ve bir soğanı küçük parçalar halinde doğrayın ve hepsini 25 gr tereyağda 10 dakika pişirdikten sonra domuz derisinin üzerine yayın. Göğüs etini 30 gr tereyağda kızarttıktan sonra sebze fondüsü yayılan tencerenin içine yerleştirin. Yarım kemikleri ve küçük küçük doğranmış, çıkarılmış dana paçası, iki çorba kaşığı doğranmış domates, 20 cl *dry* beyaz şarap ve aynı miktarda bulyon ekleyin. Kapağını kapayın ve ateş üzerinde kaynattıktan sonra, önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir saat 50 dakika pişirin. Göğsü süzün. Pişirme suyunun yağını alın. Süzgeçten geçirin. Üçte biri buharlaşana kadar pişirin ve etin üzerine dökün. Tereyağda pişmiş ıspanak yaprakları ya da hafif ateşte pişmiş enginar kalpleriyle servis edin.

ızgara dana arka kısım eti

Dananın arka kısım etinin kemiklerini çıkarın ama böbreği ayırmayın ve filetonun arka kısmını filetoyu kaplayabilecek biçimde uzun bırakın. Böbreği yağlarından arındırın ve bir cm kalınlıkta kalmasını sağlayın. Etin içte kalacak kısmına tuz ve karabiber serpin ve rulo yaparak bağlayın. Tuz ve karabiber serpin. Büyük bir tencerede tereyağ ısıtın ve etin her tarafını kızartın. Tencerenin kapağını kapayın ve önceden 200°

▶ *Hafif ateşte pişmiş dana filetosu*



C'ye ısıtılmış fırına sürün. Küçük taze soğanların kabuklarını soyun ve tereyağda kızartın. Etin pişmesinden beş dakika önce soğanları da tencereye ekleyin. Eti süzün ve bir servis tabağına alarak sıcak tutun. Pişirme kabını bir bardak bulyon ve bir bardak beyaz şarapla deglaze ederek yarısını buharlaştırın. Bir sosluk içinde, küçük soğanlarla birlikte ayrıca servis edin.

jambonlu ve dana (ya da kümes hayvanları) etli aspik → ASPİK

jölede dana kaburgası
Kaburgaları temizleyin ve küçük domuz yağı parçaları batırın. Hafif ateşte pişirdikten sonra eti süzün ve basınç altında soğutun. Pişirme suyunu süzgeçten geçirin ve hafif soğumaya bırakın. Kaburgaları, henüz jöle haline gelmemiş bu soğuk et suyuyla kaplayın ve yuvarlak bir kaba alın. Soğumaya bırakın. Porto ya da *xérès* şarabında kruton jölesiyle süsleyerek servis edin.

kısık ateşte pişmiş dana uykuluk paupiette → PAUPIETTE

kuzu ya da dana uykuluğu şiş → ŞİŞ (KEBAP)

kuzu ya da dana uykuluğu: Hazırlanışı, beyaz et suyuyla hafif ateşte pişmiş dana uykuluğu, esmer et suyuyla hafif ateşte pişmiş dana uykuluğu, hafif ateşte pişmiş Nantua dana uykuluğu, financière *dana uykuluğu,* Régence *usulü dana uykuluğu* → UYKULUK

kuzukulaklı dana fricandeau → FRICANDEAU

ROGER VERGÉ'NİN TARİFİ

limonlu dana fileminyon
"Yarım limonun kabuğunu jülyen doğrayın ve altı çorba kaşığı soğuk suyla birlikte bir tencereye koyun. Kaynattıktan sonra süzün ve soğuk suya tutun. Jülyeni bir kaşık su ve yarım kaşık şekerle birlikte bir tencereye koyun. Suyu buharlaşana kadar pişirin ve bir kenara ayırın. Bir tavada 20 gr tereyağ ısıtın. Fokurdamaya başladığında her biri 75 gr ağırlığındaki dört fileminyonu her iki tarafına tuz ve karabiber serptikten sonra tavaya atın. Her bir yüzünü beş dakika pişirdikten sonra bir tabağın üzerinde sıcak tutun. Tavanın yağını dökün ve dört kaşık *dry* beyaz şarapla deglaze ederek, bir çorba kaşığı sıvı kalana kadar pişirin. Bu sırada 40 gr tereyağ ekleyin ve karıştırın. Bir kaşık kıyılmış maydanoz koyun. Fileminyonları iki sıcak tabağa yerleştirin. Pişirme suyundan hazırladığınız sosla üzerlerini kaplayın. Her filetonun üzerine kabuğu soyulmuş bir limon dilimi ve bir tutam şekerde kavrulmuş kabuk rendesi ekleyerek servis edin."

Marengo usulü dana sote, kırmızı şaraplı dana sote → SOTE

omurilik etli dana kıymasından ya da à la cervelle *danadan bordür* → BORDÜR

Orloff *dana*
Dana sırt etini temizleyin ve bağlayın. Üzerine erimiş tereyağ sürün ve ince tuz ve karabiber serperek çeşni katın. Aromalı bir garnitür (havuç ve ince doğranmış soğan, domates, kereviz sapı, dövülmüş sarmısak ve garnitür demeti) üzerinde fazla renk almasına izin vermeden tavada kızartın. Kapağını kapayarak, önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Beyaz şarap, az miktarda açık renkli dana eti suyu ekleyin ve 30-40 dakika daha pişirin. Eti çıkarın. Bir alüminyum kâğıda sarın ve sıcak saklayın. Pişirme suyunu ince elekten geçirin. Yağını alın. Çeşnisini ayarlayın ve sıcak saklayın. Yoğun bir *Soubise* sosu hazırlayın. Bir *Mornay* sosu oluşturduktan sonra *Soubise* sosla karıştırın. Bir santimetre kalınlığındaki bir bıçağı omurgalara gelene kadar saplayarak filetoları çıkarın. Eti dilimleyin. Filetoları çıkardıktan sonra çiftli boşluğun dibini *Soubise* ve *Mornay* sosları karışımıyla (bazı profesyoneller az miktarda mantar püresi de ekler) kaplayın. Sırayla dilimleri de sosa bulayın. Bir domalan dilimiyle süsleyin. Dilimleri kesilmeden önceki haliyle birleştirin. *Soubise-Mornay* sosunun kalanını da oluşturulan parçanın üzerine dökün. Rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve ızgarada ya da çok sıcak bir fırında gratine edin. Tavadaki pişirme suyunu ayrıca servis edin.

Pojarski *dana kaburgası*
Bir dana kaburganın kemiğini çıkarın ve bir kenara ayırın. Eti tartın ve ince ince kıyın. Eşit miktarda süte batırıldıktan sonra sıkılmış bayat ekmek kırıntısı, az miktarda kıyılmış maydanoz ve ağırlığının üçte biri kadar tereyağ ekleyin. Tuz, karabiber ve bir tutam rendelenmiş muskat katın. Homojen bir karışım elde etmek üzere iyice karıştırın. Kaburga kemiğinin üzerini kazıyın ve beş dakika süreyle kaynar suya atın. Soğutun ve kurulayın. Hazırladığınız harcı bu kemik üzerine bastırarak yayın ve tekrar kaburga biçimine getirerek yarım saat kurumaya bırakın. Üzerini unlayın ve ağartılmış tereyağda 15 dakika pişirin. Kaburgayı bir tabağa alın. Üzerini süslü kesilmiş bir limon dilimiyle süsleyin. Az miktarda tereyağ gezdirin ve tereyağda kavrulmuş bir sebzeyle servis edin.

portföyde ızgara dana kaburgası
Domuz barsak zarını iki saat soğuk suda bekletin. Kare biçiminde kesilmiş dana kaburga lop etini yarın ve içine tuz ve karabiber serpin. İyice inceltilmiş *duxelle* mantarla ya da *langue écarlate* sosla ve tereyağda pişirildikten sonra çok yoğun bir beşamelle terbiye edilmiş mantarla kaplayın. İki yanına bir parça domuz barsak zarı koyarak sarın ve düşük sıcaklıkta ızgara edin. Yanında tereyağda ıspanakla servis edin.

PARİS'TEKİ, *LAURENT* RESTORANINDAN PHILIPPE BRAUN'UN TARİFİ

vitello tonnato

"İki kiloluk dana arka kısım etinin kemiklerini çıkarın. Kızartma yapacak gibi bağlayın. Kemikleri kırın ve saklayın. Ete tuz ve karabiber serpin. Bir tavaya üç cl zeytinyağı koyarak her yüzü kızartın. Kırılmış kemikleri bir kaba koyun. Üzerine kızarmış eti yerleştirin ve 50 gr parçalara kesilmiş tereyağ atarak önceden 220-230° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Pişirme sona ermeden 10 dakika önce *mirepoix* doğranmış bir havuç ve bir soğan ve gömlek içinde iki diş sarmısak ekleyin. Eti bir ızgara üzerine alarak tekrar çeşnileyin ve soğumaya bırakın. Pişirme suyunun yağını yarı yarıya aldıktan sonra 10 cl beyaz şarap ve 20 cl suyla deglaze edin. Yoğunlaştırın ve ince elekten geçirin. Bir kenarda saklayın. 150 gr sade pişmiş ton balığı, tuzu ve kılçığı alınmış üç Collioure ançuezini, 40 gr süzülmüş kapariyi, iki çorba kaşığı pişirme suyunu, 400 gr üzüm çekirdeği yağlı mayonezli bir limonun suyunu, tuz, karabiber ve istenirse beş cl kümes hayvanları konsomesini karıştırın. Etin bağını çözün. Kuruyan kısımları kesin ve 2-3 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri üst üste bindirerek gül gibi dizin. Tonlu sosu dökün. Düz maydanoz yaprakları ve 30 gr kapariyi serpin. Yanında dörde bölünmüş, zeytinyağı ve limon suyu dökülmüş göbek marulun ortasıyla servis edin."

yağlı godiveau *ya da glazeli dana harcı* → GODIVEAU

dana dilimi [escalope, eskalop] İnce dana eti dilimi. Sığır küreğinin top etinden (Bkz. *Dana Kesim Tablosu*, DANA) alınan dana dilimi gevrek ve yağsızdır. Sığır küreğinin üst kısmında, omuzdan ve yumurtadan alınan dana dilimi daha sert ve daha sinirlidir. *Saltimbocca* olarak hazırlanan küçük İtalyan *scaloppine*'ler filetodan alınır. Sözcüğün Batı'daki geniş anlamıyla "*escalope*" (dilim), büyük bir balığın (özellikle de somon) filetosundan ya da ıstakozun etinden çıkarılan düzgün kesilmiş dilimler için de kullanılır.

Dana dilimleri oval ve düzgün biçimlidir. Dövülerek yassılaştırılır, pişirme sırasında küçülmemeleri için bir kenarı çizilir, tava yapılır ya da sote edilir. Biraz kuru ve lezzetsiz olduklarından genellikle sosla, kremayla ve mantarla pişirilir. Klasik bir pişirme biçimi de pane (*à la milanaise* ya da *à la viennoise*) yapmaktır. Hamur işlerinde de kullanılır. İnce jambon ya da domuz omuz eti dilimlerine de "*escalope*" denir. Son olarak, danayla aynı biçimde pişirilen, hindinin göğüs etinden çıkarılmış eskaloplar bulunur.

à l'anversoise *dana dilimleri*
Yuvarlak bir ekmekten bir santimetre kalınlığında dilimler kesin ve ızgarada kızartın. Küçük taze patatesleri tereyağda kızartın. Krema ve şerbetçiotuyla karıştırın. Yuvarlak dana dilimlerini döverek yassılaştırın. Tuz ve karabiber atın. Una bulayın ve tereyağda kızartın. Süzün. Sıcakken krutonlar üzerine yerleştirin. Ayrı tavaya az miktarda beyaz şarap ya da bira ve az miktarda yoğun konsome ekleyin ve iyice yoğunlaştırın. Bu sosu dana dilimlerinin üzerine dökün ve patateslerle kremayı ekleyin.

à la viennoise *biftek* → DANA

Casimir *dana dilimleri*
Dana dilimleriyle eşit sayıdaki enginar tabanını tereyağda pişirin. Dört çorba kaşığı jülyen doğranmış havuç ve az miktarda jülyen doğranmış domalanı ayrı ayrı pişirin. Dana dilimlerini fileto biçiminde kesin. Döverek yassılaştırın. Tuz, karabiber ve paprika serpin. Pişme işleminin yarısında bir çorba kaşığı kıyılmış soğan ekleyerek tereyağda sote edin. Enginarları servis tabağına alın. Üzerlerine birer dilim et koyun ve jülyen doğranmış havuçlarla süsleyin. Pişirme suyuna krema katın ve yoğunlaştırın. Sosu etlerin üzerine yayın. Jülyen doğranmış domalanlarla süsleyin.

elmalı ördek ciğeri dilimleri, üzümlü ve domalanlı soğuk ciğer dilimleri → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
iki biberli çiğ somon eskaloplar, Troisgros
kuzukulaklı somon eskaloplar → SOMON

dana filetosu Sığırgillerin düz karın kaslarını tanımlayan kasap terimi (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Dana filetosu oldukça sıkı uzun liflerden oluşmaktadır. Lezzetli ve sulu biftekler elde edilmesini sağlar. Böğür etinden elde edilen fileto, genellikle daha az gevrektir. Haşlamalık fileto, haşlamalar ve kavurmalar için uygundur. Resmi adlandırmaları yoktur.

dana gömleği Dananın açılan, yıkanan, yağları ayıklanan, ağartılan ve sıcak suda yıkanan -bu bir zamanlar kullanılan "boyunluk"lar gibi bürümcük görüntü sağlar- ince barsağı (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Dana gömleği bazı *andouillette*'lerin yapımında tek başına ya da diğer malzemelerle takviye edilerek kullanılır. Bazen işkembe çorbasında kullanılır. Bulyon hazırlamak amacıyla kare parçalar halinde dilimlenerek kaynatıldığında, *ravigote* sosla soğuk olarak ya da işkembe gibi işlenerek sıcak olarak (*à la lyonnaise*, *à la poulette*) yenir. *À la reine* lokmaların garnitüründe de yer alır.

au blanc *dana gömleği*
Sığır ya da dananın karın yağını soğuk suda yıkayın. Küçük parçalara ayırın. Dana gömleğini yıkayın ve sıkı sıkı bağlayın. Unu soğuk suda çözündürün (her litre için silme dolu bir çorba kaşığı un), elekten geçirin ve bir tencereye aktarın. Altı gr tuz ve her litre için bir çorba kaşığı sirke, üzerine iki karanfil batırılmış bir soğan, bir garnitür demeti ve yağ parçalarını ekleyin. Kaynatın. Gömleği de içine atarak en az bir buçuk saat pişirin.

dana gömlek kızartması

Haşlanmış dana gömleğini kare parçalara ayırın. Tuz ve karabiber atın. Yumurta ve ekmek kırıntısıyla pane edin. Bol yağda kızartın. Bir tabağa alın ve kızarmış maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyin. Yanında bir *diable* ya da acı sosla servis edin.

dana omuriliği Kasaplarda satılan sakatatlar arasında yer alan dana omuriliği. İnsanlara hastalık bulaştırma şüphesi nedeniyle, sığır ve koyun omuriliğinin tüketimi yasaktır (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT).

Dana omurilikleri, dana beyin gibi pişirilir ve tüketilir. Küçük parçalar halinde bölündüğünde, içinde et pişirilen ekmek ya da yufkalar içinde, talaş kebabında, turtalarda ve etli böreklerde kullanılır ya da bazı karışık salatalara katılır.

dana omuriliği: Hazırlama
Dana omuriliklerini soğuk suda bekletin, zarlarını çıkarın, yıkayın, dana bulyon içinde haşlayın ve soğumaya bırakın.

dana omuriliği kızartması
Dana omurilikleri limon suyu eklenmiş zeytinyağı, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber karışımında bekletin. Süzün, kızartmalık hamur içine yerleştirin ve kızgın kızartma yağının içine atın. Süzdürün, emici bir kâğıt üzerine koyun, ince tuz ve kızartılmış maydanoz serpin. Bol baharatlı domates sosuyla servis edin.

omurilik etli dana kıymasından ya da à la cervelle *danadan bordür* → BORDÜR

danablu İnek sütünden (% 50-60 yağlı maddeler) üretilen, içi mavi, kabuğu beyazımsı Danimarka peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Danablu* genellikle 2,5-3 kiloluk tekerlekler halinde satılır ama farklı biçimlerde de bulunabilir. Mavi peynirler arasında en ünlüsüdür. Birinci Dünya Savaşı'ndan önce yaratılan bu peynir güçlü ve biraz acı bir lezzete sahiptir.

Danicheff Jülyen doğranmış ve beyaz sosta pişmiş enginar tabanları, çiğ mantarlar ve ince dilimlenmiş patates yuvarlaklarıyla kavrulmuş dal kereviz ve kuşkonmaz uçlarının bir arada bulunduğu karışık salatanın adı. Sıvı mayonezle çeşnilendirilen salata katı yumurta, domalan ve karides etiyle süslenir.

Danimarka Her zaman sağlam ve bol kepçe olan Danimarka mutfağı, krema ve tereyağ bakımından zengindir. Ringa balığı, domuz eti ve patates bu mutfağın ana ürünleridir.

■ **Balık ve et.** Danimarka'da ringa balığının altmışa yakın yemeği vardır: Salamurası, sirkeli turşusu, baharlı soslusu, tavada kızartılmışı vb. Ringa balığı ünlü "Nordik yemekler"de somon, yılan balığı, balık yumurtası ve bayırturplu kremayla her zaman birliktedir.

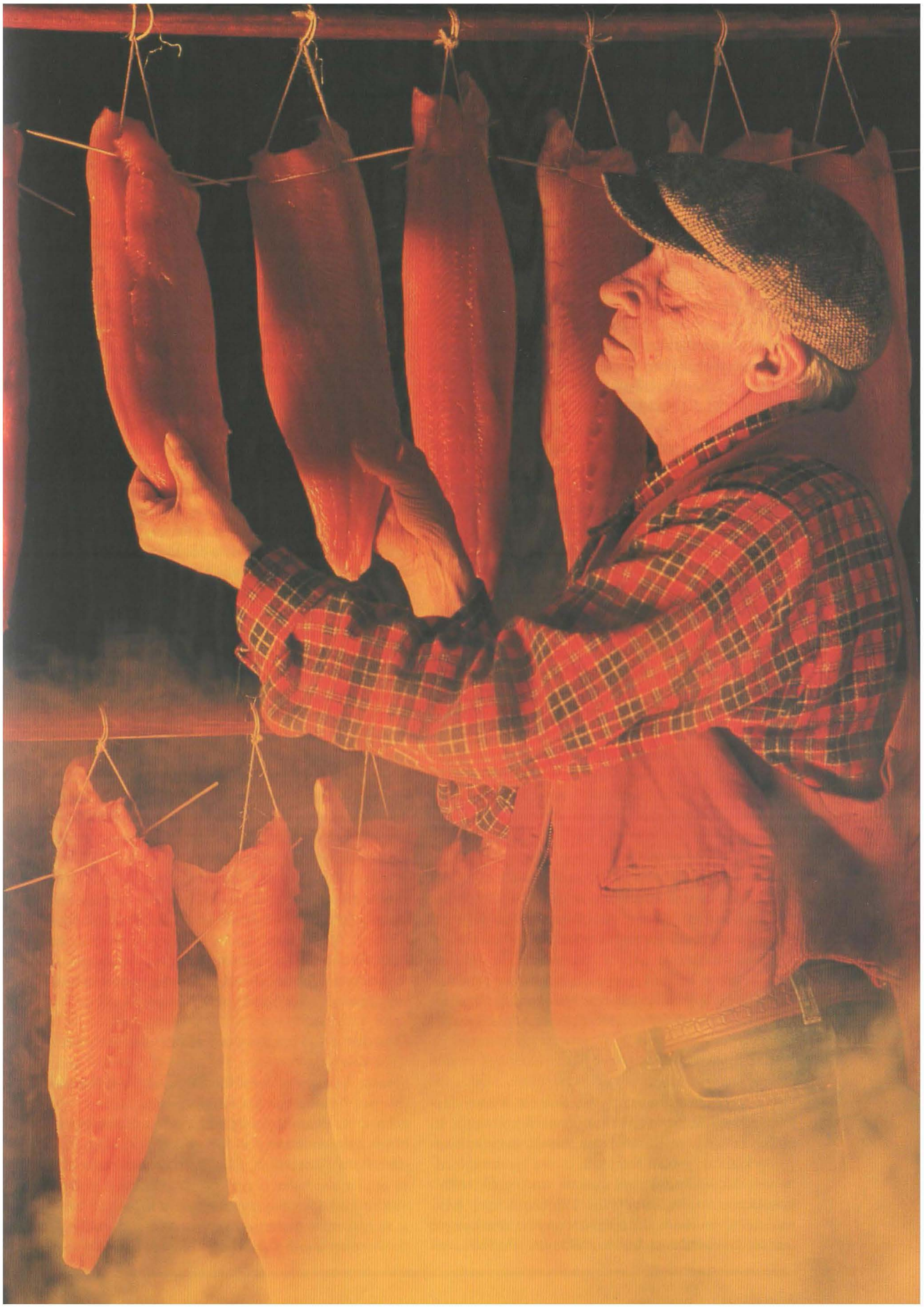
Et, yahnilik kızartmalık ya da kıyma olarak hazırlanır. İçine erik ve elma doldurulmuş domuz sırtı, çıtır çıtır kızarmış üstündeki derisiyle domuz kızartması ve *hakkebiff* (kahverengi sosuyla soğanlı biftek kıyması) tanınmış et yemekleridir. Kümes hayvanları bayramlarda yenilen yemeklerde kullanılır, maydanozlu piliç dolması, ördek ya da kaz kızartması bunlara örnektir. Et yemekleriyle yenilen sebzeler olarak çoğu zaman karamelize edilen patates ve hafif ateşte pişirilen göbekli lahana ya da haşlandıktan sonra kıyılıp üzerine krema dökülmüş lahana kullanılır.

■ **Büfeler.** Danimarkalılar öğle yemeklerini ulusal özellikli yemeklerden oluşan soğuk büfe olarak yerler. Bu büfelerdeki yemeklerin başlıcaları şunlardır: *Frikadeller* (yumurtalı ve soğanlı kıymadan yapılan köfte), kaz ciğeri dilimleri, karides ve hıyar salatası, jambon ya da yılan balıklı omlet, beyinli börek, domuz kızartması. Bütün bu yemeklerle birlikte her zaman, esmer ya da siyah bir ekmek olan ve isteğe göre çeşitli maddelerle zenginleştirilen tereyağlı *smörrebröd* yenilir. En tanınmış kanapelerinden biri, çavdar ekmeği üzerine bir dilim kaz ciğeri, bir dilim domuz yağı, bir dilim domates, bir dilim jöle ve hepsinin üstüne konulan kıyılmış bayırturpundan oluşur ve adı da çok ünlü bir masal yazarının adıdır: Hans Christian Andersen.

Bütün İskandinav ülkelerinde Azize Lucie Günü olan 13 Aralık'ta başlayan Noel kutlamaları, içine elma ve erik doldurulmuş kaz ya da ördek dolmasıyla çırpılmış kremalı bir cins sütlaç yemek için bir masa çevresinde toplanmaya neden olur. Fransa'daki kral pastalarının içinde bir bakla saklanması gibi bu sütlacın içine de bir badem saklanır.

■ **Tatlılar.** Bu alanda kırmızı meyveler ve elmanın yeri çok önemlidir. Kirazlı pasta, meyveleri puding, *roedgroed* (erimiş ve yakılmış tereyağla karıştırılmış ve üzerine çırpılmış krema dökülmüş ekmek kabuğu kaplı elma kompostosundan yapılan pasta) en tanınmış tatlılardır. Bazı hamurişi tatlılar da halk tarafından çok tutulur. Bunlara örnek olarak yufkadan yapılan ve üstü kaplanan kocaman, Fransızlar'ın "*chausson*" (patik) dedikleri pastalar ile kat kat bademli hamurdan oluşan ve üstü meyve reçelleri ve şekerle yumurta akının birlikte çırpılmışı olan bir tabakayla kaplanıp süslenen devasa bir pasta olan *kransekange*'yi gösterebiliriz. Bunun dışında Danimarkalılar evlerinde *brune kager* (baharatlı, bademli ve şekerli) gibi kuru pastalar, baharatlı ekmekler ve tereyağlı ve gevrek küçük pastalar da hazırlarlar.

▶
Danimarka. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan somonlar
Fotoğraftaki adam, düzenli olarak balıkların tütsülenme düzeyini denetliyor.



Dão Portekiz'deki 20 bin hektar bağlık alanın bulunduğu büyük yöre. Dão'da özellikle tanenli kırmızı şarap üretilir. Bu şarapların en iyileri 200-500 metre yükseklikteki tepeciklerden gelir. Bu bağların bazıları Bourgognes'daki bağlara benzer üzüm verecek biçimde ıslah edilmiştir.

darblay Jülyen doğranmış sebzeler eklenmiş, yumurta sarısı ve kremayla terbiye edildikten sonra frenkmaydanozuyla çeşnilendirilmiş *Parmentier* çorbasının adı.
▶ Tarif: ÇORBA

darı "Küçük darı"lar ile hintdarısı gibi "büyük darılar"ı oluşturan birçok türe verilen ortak ad: Adi darı Afrika ve Asya ülkelerinin beslenmesinde önemli bir rol oynar (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL). Magnezyum, demir, manganez ile A ve B vitamini açısından zengin olan darı tane, ezme ya da un olarak satılır. İki katı hacimde sıvıyla yaklaşık 20 dakika pişirilir. Şef André Guillot, *Vraie Cuisine Légère* (Gerçek Hafif Mutfak) adlı kitabında "Tereyağ katılır, çeşni eklenir ve *savarin* kalıbında kalıplanır. Pirinçle aynı garnitürlere uygundur" diyerek bir pişirme biçimini tarif eder.
▶ Tarif: TARTELET

Darphin İnce çubuklar halinde doğranan ve önce tavada, ardından fırında pişirilerek iki yüzü altın renkli ama içi yumuşak, kalın bir galetaya verilen ad (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES).
▶ Tarif: PATATES

dartois Arasında tatlı ya da tuzlu bir garnitür barındıran iki hamur tabakasından oluşan sıcak ordövr ya da hamurişi.

TUZLU *DARTOIS*

ançuezli dartois
Bir yufka açın ve balık harcı hazırlayın. Hamuru eşit boy ve kalınlıkta iki dikdörtgen şerit halinde kesin. Ançuezli tereyağlı karışımı tabakalardan birinin çevresinde bir santimetrelik boşluk bırakarak yerleştirin. Sıvıyağda kızartılmış ançuez filetolarını da ekleyin. Üzerini tekrar harçla kaplayın. İkinci hamur tabakasını da üzerin koyun. Kenarlarına iyice bastırarak yapıştırın. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

deniz ürünleri dartois
400 gr yufka hamuru hazırlayın. Sekiz kıskaçsız ıstakozu bulyonda beş dakika haşlayın. Sekiz tarağı 10 ml beyaz şarap ve 15 ml krema, bir diş kabukları soyulup kıyılmış yabani sarımsak, tuz ve karabiberle altı yedi dakika haşlayın. Kıskaçsız ıstakozları süzün, kabuklarını soyun, dilimleyin. Tarakların içini çıkarın, süzün ve dilimleyin. 50 gr kabukları çıkarılmış ve tereyağda kavrulmuş karidesi ekleyin. *Calvados* ve *marc*'la flambe edin. Tarakların pişirme suyunu bir büyük kaşık yumuşatılmış tereyağla yoğunlaştırın. Daha sonra ançuezli *dartois* ile aynı işlemleri uygulayın.

TATLI *DARTOIS*'LAR

dartois à la frangipane
Yarım kilo yufka hamurunu bir saat buzdolabında bekletin. *Frangipane* hazırlayın: 100 gr tereyağı tahta spatulayla yumuşatın. Derin bir kap içine iki yumurta sarısıyla 125 gr toz badem, 125 gr toz şeker, bir paket şekerli vanilya ve yumuşatılmış tereyağ ekleyin ve iyice karıştırın. Hamuru 25 cm uzunluğunda ve 15 cm genişliğinde iki dikdörtgen halinde açın. Sonrasında kayısılı *dartois* ile aynı işlemleri tekrarlayın.

kayısı reçelli dartois
Yarım kilo yufka hamurunu bir saat buzdolabında bekletin. İki bezeye ayırın ve 15 cm genişliğinde ve 25 cm uzunluğunda, üç mm kalınlığında iki dikdörtgen halinde açın. Dikdörtgenlerden birini bir tepsiye koyun ve içini kayısı reçeliyle (400 gr) doldurun. İkinci dikdörtgeni de üzerine yerleştirin ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin. Beş dakika karamelize edin ve tercihen ılık servis edin.

Dartois ya da **d'Artois** Gelecekte X. Charles olacak Artois Kontu'na adanmış değişik yemeklerin adı. Büyük et parçaları yanında sunulmak üzere hazırlanan *dartois* garnitürü, biçimlendirilmiş ve glaze edilmiş havuçlar ve şalgamlar, hafif ateşte pişirilmiş kereviz kalpleri ve kızartılmış patateslerle hazırlanır ve etlerin çevresine buket biçiminde dizilir. *Dartois* krema, içinde jülyen doğranmış sebzeler bulunan beyaz fasulye püresidir. Koyunun sırtının alt ucundan kesilmiş etiyle hazırlanan kuzu *dartois*, patates ve bezelyeyle çevrelenir ve Madeira sosuyla servis edilir.

dashi Japon mutfağında çok kullanılan, değişik aromalar katılmış (*shiitake*'ler ya da küçük kurutulmuş balıklar), kurutulmuş konbu (yosunlar) ve palamut bazlı bir bulyon. *Dashi* tatlı da olabilir. Tatlı-ekşi soslu yemekler için hazırlandığında içine sake, sos ya da soya ezmesi ya da ince kıyılmış sebzeler katılır.

Daudet (Léon) Fransız yazar ve gazeteci (Paris 1867-Saint-Rémy-de-Provence 1942). 1907 yılından sonra Fransız Akademisi üyesi olan Daudet, bu dönemden itibaren, birlikte hareket ettiği Charles Maures, yola gelmez bir polemikçi olmanın dışında döneminin en büyük gastronomlarından biri haline geldi. Léon Daudet, *Paris Vécu* adlı dergide Paris hayatını restoranlar ve aşçılar üzerinden değerlendirdi. *Humanité* ve *Action Française*'de çalışan gazetecilerin soğanlı et yahnisi ve tuzlanmış domuz eti karşısında sıraya girdiği *La Grille* restoranının müdavimiydi. Aynı zamanda, dostu

Babinsky ile kaz ciğerinin yanında sunulacak "hafif absent püskürtülmüş" hindiba salatasının erdemleri üzerine tartıştıkları *La Tour d'Argent*'ın da müdavimiydi. Az pişmiş ördeği kesen Frédéric üzerine yaptığı tasvir ün kazanmıştır. *Weber*'de, üzüm ya da armut sipariş eden "devasa bir paltoya sarınmış yavru geyik bakışlı bir genç"i, Marcel Proust'u anlattı. Goncourt Akademisi'nin kurucu üyesi olan Daudet, 1903 yılında, ilk Goncourt Ödülü'nün kendisine verildiği bir öğle yemeği organize etti. Bu ilk öğle yemeği daveti *Grand Hôtel*'de, daha sonrakiler Champeaux'da, *Café de Paris*'de, sonra da *Drouant*'da verildi. Daudet ölümüne kadar bütün mönüleri kıskançlık içeren bir özenle hazırladı. Aynı zamanda Lyon (ve tabii "Lyon'un üçüncü kaynağı" Beaujolais) ve Provence mutfaklarının sözcüsüydü.

"Bütün hastalıkların en iyi tedavisi iyi bir beslenmedir" ilkesine kesin olarak inanan Daudet, onun için "müziğin Beethoven'i, şiirin Baudelaire'i ve resmin Rembrant'ı" olan, en sevdiği aşçı "Madam Génot" (Rue de la Banque) gibi biriyle karşılaştığında lirik bir ozana dönüşürdü.

Daumont (à la) Özellikle de hafif ateşte pişmiş balıklar (tirsibalığı, somon, kalkan) yanında sunulmak üzere hazırlanan, Restorasyon Dönemi'ne tarihlenen (ve şüphesiz Aumont Dükü'ne adanan), çok zengin bir garnitürün adı. Balık köfteleri, domalan dilimleri, Nantua karidesi kuyrukları, kültür mantarları ve pane edilmiş ve kızartılmış balık yumurtalarıyla hazırlanır.

Günümüzde bu adlandırma basit balık yemekleri, *Nantua* sosuyla birlikte sunulan rafadan ya da haşlanmış yumurtalı bir yemeğe de denir.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

dauphin Fransız Hainault'sunda, inek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu yıkanmış peynir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Değişik biçimlerde (baget, topak, yarımay, kalkan, balık) bulunur. *Dauphin* harcı *maroilles* peyniriyle aynıdır ama maydanoz, tarhunotu, biber ve karanfil de barındırdığından daha baharatlı bir tadı vardır.

On yedinci yüzyıl sonunda, XIV. Louis hükümdarlığı döneminde yaratılan *dauphin*, Maroilles arabacılarını Belçika Hainaut'sundan gelen her arabadan Cambrai'da *dauphin* yararına alınan aşar vergisinden muaf tutması nedeniyle krala adanmıştır.

Dauphiné *bkz.* Sayfa 272-273

dauphine (à la) Yuvarlak (*dauphine*) patates (örneğin dal kereviz ya da patlıcan) gibi işlenen sebzelere denir. Elde edilen püre çok sulu olduğunda (özellikle de balkabakları), fırında kurutulur.

"*À la dauphine*" et parçaları, yuvarlak patates garnitürüyle sunulur.

▶ Tarif: RİSSOLE

dauphine [patates] *bkz.* yuvarlak patates

dauphinoise (à la) Patates gratenli bir yemeğe verilen ad (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES). "Gerçek" *à la dauphinoise* graten ("dört dağlar yöresi"ne, Lans-en-Vercors, Villard-de-Lans, Autrans ve Sassenage'a ait olan) ne peynir ne süt ne de yumurta içerir, sarmısakla ovulmuş ve tereyağ sürülmüş bir kaba dizilen "yuvarlak" kesilmiş sarı patatesler ve taze kremayla hazırlanır. Bununla birlikte, "graten *dauphinois*", genellikle bir yumurta, süt, krema karışımının patates yuvarlakları üzerine yayıldıktan sonra peynir rendesi serpilmesiyle hazırlanır. "Graten *savoyard*" ise bir tabaka patates dilimleri, bir tabaka rende *beaufort* peyniri ve fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları, hepsinin üzerine de bulyonla pişirilir.

▶ Tarifler: BESİ PİLİCİ, GRATEN

davet sahibi Masasında misafir ağırlayan kişi. Grimond de La Reynière, *Manuel des Amphitryons* (1808) adlı eserinde gurmelerin nezaket kurallarını tanımlayan ilk kişilerden biri oldu. Ona göre davet sahibi nazik ve cömert olmalı, organizasyon yeteneği bulunmalı, iyi bir aşçı ve özellikle de "hakiki bir gurme" olmalıydı.

Auguste Michel, 10. yüzyılda yazdığı *Manuel des Amphitryons* ve *Maurice des Ombiaux Amphitryon d'Aujourd'hui* (1936) adlı eserlerinde günün yemek kurallarını ortaya koymuştur. Bu terim artık kullanılmamakla birlikte, Brillat-Savarin'in bir sözü baki kalmıştır: "Birini ağırlamak, sizin çatınız altında olduğu süre boyunca içini mutlulukla doldurmaktır."

de fructu Ortaçağ'da bir davet için evini açan ve her katılımcının masraf payını ödediği harcamalar (giderler, servis vb) toplamı. Bu terim, Latince bir adli terimden gelir: *Curare de fructu*, "masrafları üstlenmek".

Bu sözcüğün başka bir anlamı da, 17. yüzyılda seçkinler arasında yayılan Noel arefesinde rahipler sınıfını ağırlama geleneğine dayanır: Akşam duasından sonra verilen, Piskoposluk Kurulu üyelerinin öğleden sonra okuduğu ilahilerin ilk sözcükleriyle (*de fructu ventris tu*, "iç organlarının meyvesi") adlandırılan yemek.

défarde Kuzu ayağı ve paçalarının bulyon içinde havuç, soğan, pırasa, defne ve karanfil taneleriyle pişirildikten sonra beyaz şarap ve domates kokulu, bazen kapari ve az miktarda sirke katılarak fırına sürülmesiyle hazırlanan, özellikle de Die'ye ve Crest'e özgü bir Dauphiné spesiyalitesi.

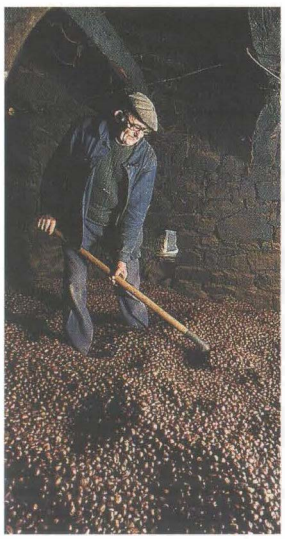
Défarde (*delfarde* olarak da yazılır), kıyılmış sarmısak ve maydanozla servis edilir.

defne *Lauraceae* familyasından, Akdeniz Bölgesi'ne özgü, yapraklarını hiç dökmeyen, hafif acı yaprakları çeşni olarak kullanılan ağaç (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Mutfakta kullanılan defne yaprakları,

◆◆◆

Dauphiné

DAUPHINÉ, DRÔME (NYONS, VALENCE), ISÈRE (GRENOBLE) VE YUKARI ALP (GAP) İLLERİNİ KAPSAR. BATIDA RHÔNE, DOĞUDA ALP DAĞLARI'NIN İLK BÖLÜMÜ SINIRLARINI OLUŞTURURKEN, BARONNIES İLE MIDI BÖLGESİNE AÇILIR. RHÔNE'UN DİĞER YAKASINDA VIVARAIS, ESAS OLARAK ARDÈCHE İLİYLE (PRIVAS) İLİŞKİLİDİR.



Vivarais'de kolay kurutulabilmeleri için, düzenli aralıklarla yapılan kestanelerin karıştırılması işi. Bu meyve uzun süre bölgede beslenmenin ana gıda maddesiydi.

Dağların sert iklimiyle Rhône Irmağı'nı çevreleyen güneş içindeki vadilerin arasında kalan bu bölgenin coğrafi farklılıkları ürünlerinin çeşitliliğini de açıklar. Kuzeyden güneye inek ve koyun başta olmak üzere hayvancılık yapılır, alabalık ve kerevit tutulur, av hayvanları avlanır. Bu arada da mantar üretilir, zeytin ve badem ağaçları yetiştirilir ve bağcılık yapılır. Chartreuse likörüyle, Diois köpüklü beyaz şarabıyla ünlüdür. Vivarais'nin dar vadilerine çıktığımızda kestaneler ülkesine girilir, Grenoble'da ise bir köken kontrollü adlandırmayla korunan ceviz üretilir. Meyve bahçelerinin kapladığı bu bölgede güney güneşinin altında kiraz, kayısı, şeftali, elma ve armutlar olgunlaşırken Aşağı Grésivaudan vadisi ceviz ağaçlarıyla kaplıdır.

Dauphiné mutfağı her şeyden önce kırsal alan özelliklidir. Bunun nedeni hiç şüphesiz kışların çok sert geçmesi ve "burada olanla yapmak" yani bölgede yetişen sebze ve süt ürünleriyle yetinmek zorunluluğudur. Bu yüzden, patates, pazı, yabani enginar ve kabak tercihen güveçte pişirilir. Bu tür pişirmenin en tanınmış örneği uzun süre fırında pişirilen kremalı ve patatesli Dauphiois'dır. Yumurta ve maydanoz, tere gibi otlarla çeşni kazandırılan sebzelerle yapılan, Oise usulü dolma da, tıpkı sebzeli pateler, otlu "*tourton*"lar, Royans'ın *"raviole"*'ü, içine maydanoz, gravyer peyniri ve taze Saint-Marcellin peyniri doldurulmuş bohça biçimli hamur işleri gibi güveç usulü yemeklere örnek teşkil eder. Kerevit de her zaman güveçte hazırlanır. Bu ev yemeği tarifi bugün lüks lokantaların yemeklerinden biri olmuştur. Bu arada bugün kerevit artık bol olarak bulunmuyorsa da içinde yüzlerce derenin bulunduğu Ardèche'te alabalık, inci balığı ve turna balığı bol bol tutulur.

Bölgenin geleneksel yemek pişirme yöntemlerinden biri de kavurmadır. Sığır, koyun ve kuzu eti birlikte ya da ayrı ayrı çeşitli sebzeler, zeytin ya da ançuez, hatta domuzyağıyla birlikte hafif ateşte uzun süre pişirilir. Şarküteri ürünleri ve ünlü sığır işkembesi ve şirdeni gibi sakatat da sevilir. Crémieu'nün hindi palazı, Drôme'un Beçtavuğu palazı gibi nitelikli kümes hayvanları ünlüdür. Hava torbasında besi pilici, kerevitli piliç gibi yemek tarifleri şaşırtıcı lezzetlerdir. Ardèche aynı zamanda bir av yöresidir ve bölgede av etlerini en iyi pişirme sanatı gelişmiştir. Dauphiné ve Vivarais'de insan kendisine, bir çeşit büyük tatlı çörek olan "*pogne*" ve Grenoble'un cevizli pastası gibi tatlılarla bunların yanında bölgenin likörlerinden biriyle örneğin ünlü *chartreuse* ya da *génépi* ile bir ziyafet çekebilir.

ÇORBALAR VE SEBZELER

Tullins çorbası, *"cousinat"*
Çok çeşitli sebzeler ve kemikli dana eti suyundan yapılan Tullins çorbası gibi çorbalar hafif ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır. Zengin Dauphiné çorbası ise dana eti suyuna, soğan, pırasa, havuç, domates, beyaz fasulye, kuzu kulağı, pazı, taze krema ve tereyağ konularak hazırlanır. Pirinçli, kekikli, lahanalı, soğanlı ya da peynirli çorbalar da vardır. Bu arada kestaneli, elmalı ve erikli bir Ardèche çorbası olan *"cousinat"*'yı unutmamak gerekir.

Pounti, crozet
Bölge mutfağında patates çok kullanılır. Patates sirkeyle ve sarmısakla kızartılır, domuzyağlı ve peynirli turtası yapılır, galeta gibi hazırlanır, sütle ezilerek *"pounti"* denilen biçimde ya da *"riole"* ya da *"crozet"* denilen peynirli patates köftesi olarak, haşlanmış ya da güveçte peynirle gratine edilerek tüketilir.

BALIKLAR

Çeşitli tatlısu balıklarının büyük kısmı buğulama olarak ya da beyaz şarapla pişirilir ama balık köftesi ve suflesiyle Rhône Irmağı balıkçılarının yılanbalığı, alabalık ve bıyıklı balık ile yaptıkları beyaz şaraplı balık yahnisini de saymak gerekir. Rhône balık çorbasına

gelince, bu çorba da balık, kerevit, domates, mantar, beyaz şarap, domuzyağı ve kapari karışıktır ve ançuezli tereyağda kızartılmış ekmek parçalarıyla sunulur.

ETLER, SAKATAT VE ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ

Kavurma, gemici ızgarası, Besançon erikli dana
Dauphiné ya da Vivarais usulü kavurma çok lezzetlidir. İnce dilimler halindeki sığır etinin soğan, sarmısak ve havanda dövülmüş ançuez ile *"estouffade"* denilen bir çeşit kavurmasına ise gemici ızgarası denilir. Besançon erikli dana yemeği ise içine domuzyağı ve ançuez sokulmuş dana pirzolasının soğan ve çeşitli kokulu otlarla kızartılarak hazırlanmasına verilen addır.

"*Deffarde*", domuz paçası, koyun işkembesi
Sakatat çok kullanılır. Crest şehrine özgü bir yemek olan *"deffarde"* güveçte kuzu paçası ve işkembesinden, beyaz şarap, domates ve kokulu otlarla birlikte yapılan bir yahnidir. Domuz paçası kemikleri temizlenip içi doldurularak yassı sucuk hâline getirilip beyaz şarapla pişirilir. Koyun işkembesi ise bohça gibi sarılıp patates, domuzyağı ve soğanla kısık ateşte ağır ağır pişirilir.

İnce ve kalın sucuk ve sosisler
Şarküteri ürünleri içinde iri kıyılmış etle yapılan kalın köy sucukları, Serre-Chevalier'nin lahanalı ince sucuğu ya da rezeneli sucuğu çok tanınmıştır. "*Sabodet*" ise kelle eti, dil ve domuz etinden yapılan kalın bir sucuktur.

KÜMES VE AV HAYVANLARI

Piliç ya doğrudan kızartılarak ya da sarmısakla sote edilerek yenilir. Kümes hayvanları ufak tefek olup beyaz şarap ve kuzu mantarı ile pişirilir. Av hayvanlarının bolluğu çok sayıda yemek tarifinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yaban domuzu ya yahni olarak ya da domuz kellesi olarak pişirilir. Yabani domuz yavrularından çok lezzetli pirzola yapılır. Tavşan ve adatavşanıyla tavşan yavrusu *"confit"*'si denilen yemekle zeytinli güveç yapılır.

PEYNİRLER

Vivarais'nin belirli standartlara uyarak üretilen *picodon*, *rogeret* ve *pélardon* peynirleri yanında Savoi'nın peynirlerine benzeyen *tomme*, bugünlerde inek sütünden yapılan Saint-Marcellin peyniri, Sassenage'ın mavi peyniri, Vercors'un maydanozlu peynirini sayabiliriz.

TATLILAR

Şekerlemecilik, Valence'ın *"ruifard"*, *"couve"* ve *"suisse"*'i
Bölgenin şekerlemeleri arasında Sahune'ün erik kurusu şekerlemesi, Gap'ın ballı *"touron"*'u, Privas'ın dondurmalı kestanesi ve kestane kreması ve Montélmar'ın cevizli koz helvası sayılabilir. Valbonnais'nin *"ruifard"*'ı elma, armut ve ayvalı bir turta, *"poutraing"* ise üzerine erik ezmesi sürülmüş basit bir ekmek dilimidir. Crest'in *"couve"*'u kuluçkada bir tavuk gibi kesilmiş bir galeta, Valence'in *"suisse"*'i ise çocukların yaptığı insan resimlerine benzeyen bisküvilere verilen addır.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Caillettes ardéchoises [Ardèche *caillette*'i]
CAILLETTE

***À la coque* keklik**
KEKLİK VE KEKLİK PALAZI

Otlu *ravioli*
RAVİOLİ

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Sarmısaklı tereyağlı tatlısu ıstakozu ızgarası
TATLISU ISTAKOZU

Dauphiné usulü piliç
BESİ PİLİÇİ

Kirazlı bıldırcın
BILDIRCIN

***À la bonne femme* ardıçkuşu**
ARDIÇKUŞU

***À la voironnaise* sığır işkembesi**
SIĞIR İŞKEMBESİ

SEBZELER

◆◆◆

Gratin dauphinois
GRA'TEN

Fırında taşmantarı
TAŞMANTARI

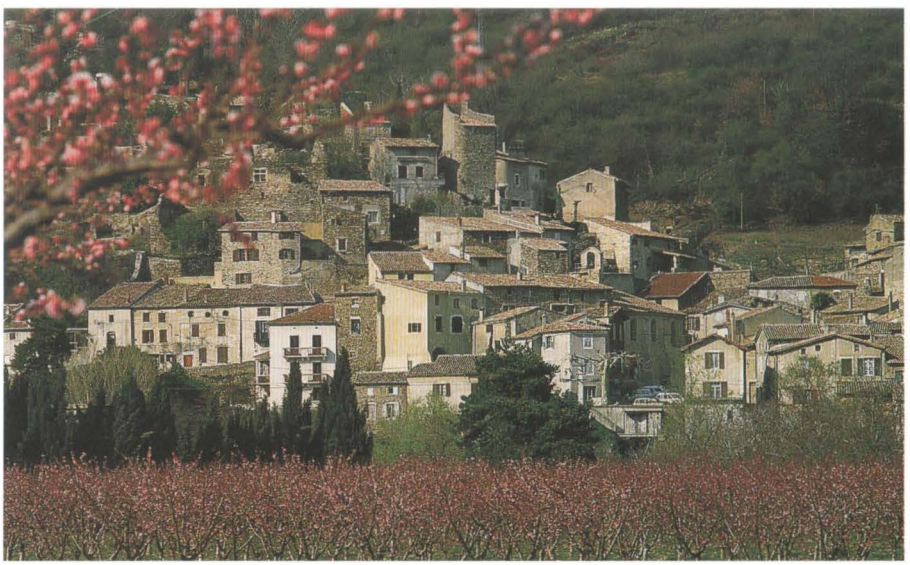
TATLILAR

◆◆◆

Mont-blanc
MONT-BLANC

Roma *pogne*'u
POGNE

Délices aux noix
DÉLICE ya da DÉLICIEUX



Sırtını dağa dayamış ve meyve bahçeleriyle çevrili Beaucbastel, Rhône Irmağı boyunca uzanan yola yakın sevimli küçük köylerden biridir.

aynı zamanda asil defne ya da Antik Çağ'da şairler ve zafer kazanan askerlerin başına taç yapılan Apollon defnesi olarak da bilinir.

Defne en yaygın aromalı bitkilerden biridir. Garnitür demetinde her zaman bir defne yaprağı bulunur. Taze ya da kurutulmuş, tam ya da parçalanmış olarak kullanılan yaprakları yahniler, balık bulyonlar, pateler, güveçler ve tencere yemeklerine baharat olarak kullanılır.

Fransızca'da *laurier* adıyla anılan defnenin, beyaz çiçekli ve küçük kırmızı meyveli, yaprakları siyanhidrik asit içeren "*laurier-cerise*" (taflan, karayemiş) ve bir süs bitkisi olan "*laurier-rose*" (zakkum) ile karıştırılmaması gerekir.

Türkiye'de kıyı bölgelerinde yetişir ve önemli bir ihraç kalemidir.

deglaze etme Yemeklerde kullanılan bir sıvı yardımıyla (şarap, Madeira şarabı, konsome, koyu et suyu, taze krema, sirke), bir sos ya da et suyu elde etmek üzere, kızartma, sote etme ya da fırında pişirme amacıyla kullanılan kabın içinde kalan özsuya kıvam verme.

Kapta kalan bu özsu, ısının da etkisiyle kabın dibinde karamelize olur. Pişmiş malzemeler (av eti, madalyon, büyük et parçaları, balık, tavuk, dana fileto) alındıktan sonra pişirme suyunun yağında kahverengi parçacıklar kaldıysa, kabı birkaç dakika ateşte bırakırken bu parçacıkları "yakalama", ardından karışımın yağını giderme (pişmiş yağı alma), deglaze etme işlemini bundan sonra gerçekleştirmek gerekir.

Söz konusu işlem sıvıyı (genellikle çok az miktarda) ateş üzerindeki bir kaba dökmek ve sıvı içeriğinin erimesini, pişmesini ve renk almasını bekledikten sonra, istenilen yoğunluğa ulaşana kadar karıştırarak pişirmekten ibarettir. Bu işlem sırasında, şaraplar asitliğini kaybeder. İşleme bazen flambe edilerek başlanır.

Sıvı iyice yoğunlaştığında, bir miktar et suyu (açık ya da yoğun), bir bulyon, bir füme vb ile ıslatılarak et suyu ya da sos elde edilir.

Geriye çeşnisini ayarlamak ve sıcak tutularak bekletilen yemeğin üzerine dökmeden önce ince bir elekten geçirmek kalır.

dégraissis Bir bulyon, bir sos, sos içinde ya da hafif ateşte pişirilen bir yemekten alınan ya da kızartılmış ya da sote edilmiş et parçasından ayıklanan yağlar.

Bir zamanlar ayrılan, filtre edilen ve yağ kavanozunda saklanan *dégraissis* sebzelerin pişirilmesinde kullanılırdı. Artık, diyet ve hijyen açısından çok önerilmeyen bu "ekonomik yağ" kullanılmamaktadır.

degüstasyon *bkz.* tadım

değirmen Katı bir besin maddesini toz haline getirme amacıyla kullanılan manuel ya da elektrikli araç.

Manivelalı kahve değirmeni kullanımdan kalkmış, yerini bıçaklı elektrikli değirmene bırakmıştır. Bu araç bile tahtını taneleri ısıtmayan öğütücülü elektrikli değirmene devretmek üzeredir (bir kahve değirmenini zaman zaman bayat ekmek öğüterek temizlemek gerekir).

Tahta, cam ya da plastikten yapılan karabiber değirmeni ve kalın tuz değirmeni dişli, tekerlekli ya da değirmen taşlı, manivelayla ya da kapağın dönüş hareketiyle çalışan mekanik öğütücülerdir.

Manivelalı, değiştirilebilir ızgaralı sebze değirmeni, özellikle de nişastalı püreler için elektrikli aletlere tercih edilir. Genellikle çorbalar ve kompostolar hazırlanmasında kullanılır.

Delage (Gérard) Québec'li gastronom (Nominingue 1912-Montréal 1991). Hukuk öğrenimi gördükten sonra, 1952 yılında, büyük çoğunluğu Amerikan metropolüne yerleşmiş Avrupalı şeflerden oluşan Société des Amis d'Escoffier'de New York (New York Escoffier Dostları Derneği) üyesi oldu.

Bundan sonra, büyük Fransız mutfağı ve Fransız şaraplarını Kanada'ya tanıtmak için çok sayıda gastronomi ve şarap derneği kurdu. Québec Turizm ve Otelcilik Enstitüsü'nün belli başlı öncülerinden biriydi. Alkollü içkilerle ilgili yasa reformunda çalıştı. 1972 yılında, Montréal'de düzenlenen Uluslararası Gastronomi Kongresi'nin başkanı ve organizatörü oldu.

Gloutons et Gourmets adlı kitabın yazarı olarak, "otelcilik ve turizm alanlarında yüksek öğrenime devam edebilmeleri ya da mutfak ve içecekler sanatını mükemmelleştirebilmeleri" için otelcilik okulları mezunlarına burs veren bir vakıf kurdu.

Delaveyne (Jean) Fransız aşçı (Marolles-en-Hurepoix 1919-Paris 1996). Pastacı yamağı olarak acemilik dönemini Orsay Sarayı'nda geçirdikten sonra, 1935 yılında aynı sarayda aşçı yamağı oldu. Farklı dönemlerde, değişik otellerde şef olarak çalıştığı İngiltere'de kaldı ve 1957 yılında, Bougival'de, kısa sürede dünyanın dört bir yanında ünlü olmasını sağladığı *Camélia* adlı mütevazı hana yerleşti.

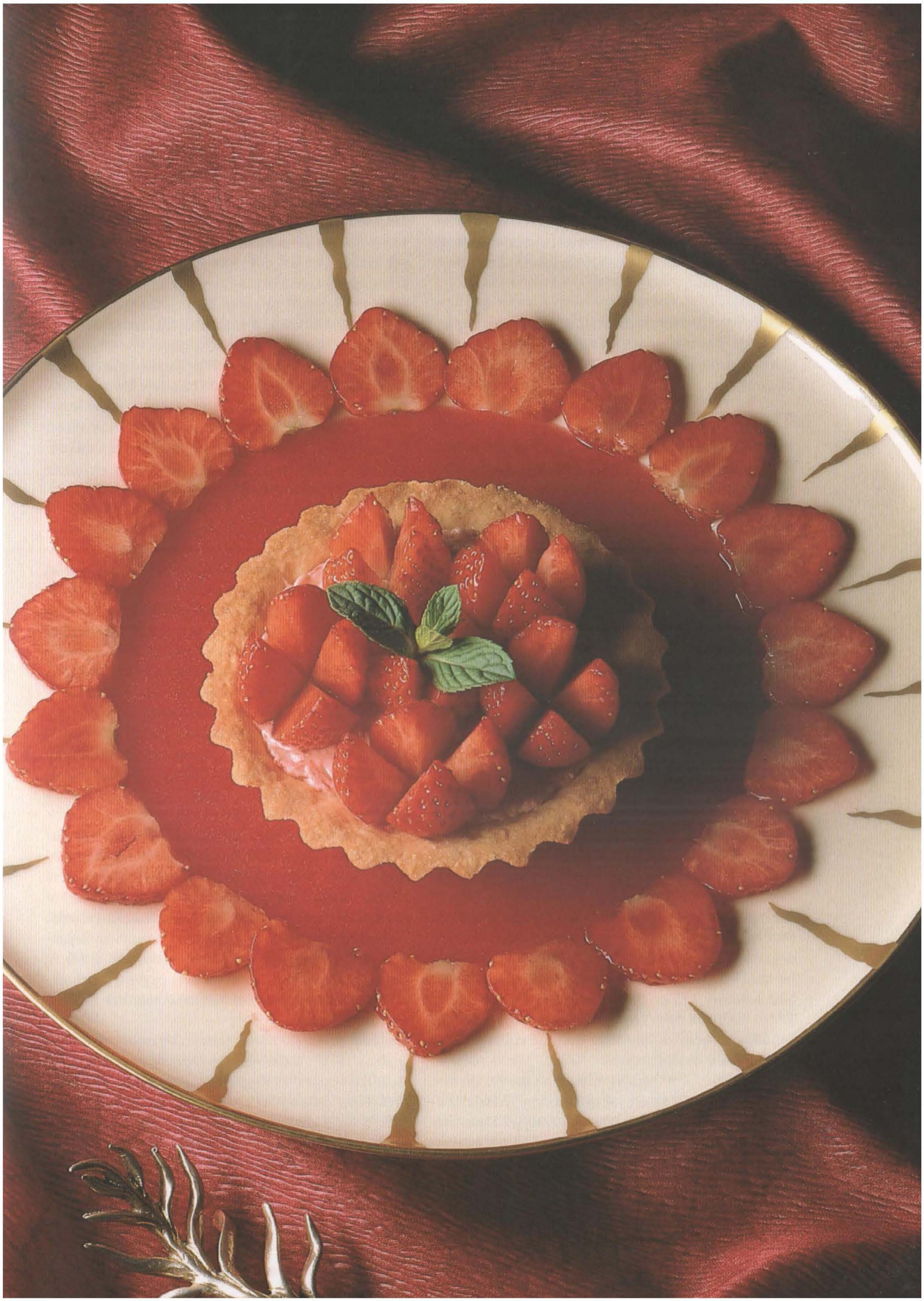
Çok önemli bir mantar uzmanı, parlak bir pedagog olan Joël Robuchon'a göre, bir nesil aşçının yolunu açan bir "armoni kâşifi"dir. Büyük bir basitlik gözlenen yemekleri ona saygınlık sağladı. 1963 yılında birinci, 1972 yılında ikinci Michelin yıldızını aldı. 1985 yılında lokantacılık etkinliklerini bırakarak kendini danışmanlık etkinliklerine verdi.

Delessert (Benjamin) Fransız sanayici ve maliyeci (Lyon 1773-Paris 1847). 1801 yılında, Paris'in Passy semtinde bir şeker rafinerisi kuran Delessert, 1812 yılında şeker pancarından şeker üretme yöntemini geliş-

▶

Délices aux fraises, frenküzümlü akıtma

Tarifi için 276. sayfaya bakınız



tirdi (Bkz. ACHARD, MARGGRAF). Bizzat tesisleri ziyarete gelen I. Napoléon, kıta ablukasını artırarak, Antiller'den gelen şekerkamışının ithal edilmesini önlemek amacıyla İngiliz'lere kıtanın limanları üzerinden, ticaret yapmayı yasaklayarak bu keşfin önemini anladığını gösterdi. Bu nedenle Delessert'e önemli mali araçlar sağladı ve ülkenin kuzeyindeki geniş topraklarını şekerpancarı üretimine ayırdı.

Benjamin Delessert buna paralel olarak siyasete de atıldı ve Fransa'nın ilk emekli sandıklarından birinin kurucusu oldu.

délice ya da **délicieux** Batı'da pastaneler tarafından kendi yarattıkları değişik tatlılara, pastalara ve küçük şekerlemelere verilen adın önüne gelen fantezi adlandırmalar.

délice au citron

100 gr tereyağı benmaride yavaşça eritin. 250 gr unla bir paket kimyasal mayayı karıştırdıktan sonra, erittiğiniz tereyağ, dört yumurta, 200 gr toz şeker, bir limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu, 100 gr küçük küçük doğranmış meyve şekerlemesini ekleyin. Tamamen pürüzsüz ve homojen bir karışım elde edene kadar iyice karıştırın. Bu harcı 25 cm çapındaki bir à *manqué* kalıbına boşaltın ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. 125 gr toz şeker, harlı ateşte (120° C) beş ml su, dört yumurta sarısı ve 125 gr tereyağla pişirin ve içine limon kabuğu rendesi ve suyunu katın. Pasta piştiğinde (parmakla dokunulduğunda yumuşak olmalıdır), kalıptan bir ızgara üzerine çıkarın, tamamen soğuyana kadar bekleyin ve üç daire biçiminde kesin. Her bir daireyi limonlu şekerli şerbetle ıslatın. İki dairenin üzerine, metal bir spatula yardımıyla kalın bir tabaka limonlu tereyağ sürün. İki tabakayı üst üste yerleştirin ve son tabakanın üzerini bol pudra şekeriyle süsledikten sonra, servis edeceğiniz ana kadar soğuk bir yerde saklayın. Buzdolabına koymayın.

délices aux fraises

125 gr unu bir yumurta, 50 gr toz şeker, bir tutam tuz, bir çorba kaşığı su ve 50 gr küçük parçalar halinde doğranmış tereyağla, tamamen pürüzsüz ve homojen bir karışım elde edene kadar iyice karıştırın. Buzdolabına kaldırın. 175 gr çileği yıkayın ve bir saat, 60 gr şekere yatırarak bekletin. Hamuru merdaneyle üç mm kalınlığında açın ve altı daire kesin. Bunları tereyağ sürülmüş altı tart kalıbına alın. Dibini çatalla delerek, önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin. Bir spatulayla 130 gr tereyağı yumuşatın. Çilekleri süzün, elekten geçirin ve bu tereyağa ekleyin. Tarteletleri bu garnitürle doldurun ve 175 gr yıkanmış taze çilekle süsleyin. (Bkz. 275. sayfadaki fotoğraf)

délices aux noix

125 gr unla 60 gr yumuşatılmış tereyağı spatulayla karıştırın. Bir yumurta, bir çorba kaşığı su, 40 gr toz şeker ve bir tutam tuz ekleyin. Karışım pürüzsüz hale geldiğinde, beze halinde yuvarlayın ve buzdolabına kaldırın. 70 gr tereyağı yumuşatın. İçine 70 gr toz şeker ve bir yumurta, ardından 70 gr toz badem ve son olarak da 30 gr nişasta ekleyin, iyice karıştırın. Hamuru iki mm kalınlığında açın. Sekiz tartelet kalıbına yerleştirin. Diplerini delin ve bademli kremayla kaplayın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. 125 gr toz şekeri, harlı ateşte (120° C) beş ml su, dört yumurta sarısı ve 125 gr tereyağla pişirin ve içine bir kahve kaşığı kahve özütü ekleyerek koku verin. 100 gr taze ceviz içini dövün ve bu kremaya katın. Tarteletleri soğumaya bırakın. Kalıplardan çıkarın ve bu tereyağlı kremayla üzerlerine kubbe yapın. Yarım saat soğuk bir ortamda bekletin. 250 gr fondanı yaklaşık 32° C'ye ısıtın, birkaç damla kahve özütüyle koku verin ve kolay yayılabilmesi için çok az miktarda su ekleyin. Krema kubbelerini hamur kısmına kadar fondana batırın ve metal bir spatula yardımıyla yüzeye eşit miktarda dağıtın. Her birinin üzerine bir ceviz içi koyun ve servis edeceğiniz ana kadar soğuk bir ortamda saklayın.

délicieux surprise

130 gr küçük parçalara ayrılmış tereyağı benmaride, kısık ateşte eritin. Bir çorba kaşığı taze krema, 20 gr tereyağ, bir çorba kaşığı süt ve bir portakal kabuğu rendesi ekleyin. Benmaride sıcak tutun. Bir büyük *brioche*'u altı kalın dilime bölün. Hepsini bir tabağa dizin ve üzerlerine on ml rom dökün. Üç armudu soyun ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra dilimleyerek *brioche* dilimlerinin üzerine dizin. 15 ml taze kremayı bir çorba kaşığı soğuk sütle çırpın ve 60 gr toz şekeri yavaş yavaş ekleyin. Üzerine armut konmuş *brioche* dilimlerinin üzerini çırpılmış krema kubbeleriyle donatın ve bunların da üzerini sıcak çikolata sosuyla kaplayın.

Delikatessen On sekizinci yüzyıl sonunda, Almanya'da, "*délicats*" ürünleri tanımlamak için seçilen sözcük. Günümüzde aynı sözcük, Cermen ülkelerinde ve ABD'de, lüks ürünler satan özel bakkal ve şarküteri karışımı dükkânları tanımlamak için kullanılır. Bu dükkânlarda Alman şarküteri ürünleri, yabancı spesiyaliteler, kaliteli şaraplar ve içkiler, şekerleme ürünleri, çerezler, egzotik meyveler, yabancı peynirler, tatlı-ekşi konserveler, baharatlı ekmekler, çikolatalar satılır.

Delteil (Joseph) Fransız yazar (Villar-en-Val 1894-Grabels 1978). Uzun süre Paris edebiyat çevrelerinde yaşadıktan sonra, 1930 yılında Languedoc'a, ön cephesinde Konfiçyüs'un "azla yetinmek" sözünün kazınmış olduğu bir evde inzivaya çekildi. Lirik ve göz alıcı eserlerinden ayrılan, "doğal mutfak", başka bir deyişle "ilkel mutfak" tariflerinden seçmelerden oluşan *Cuisine Paléolitique* (Robert Morel, 1964) adlı kitabında birkaç aforizma ve sağduyulu öneri sundu: "Çevrilerek pişirilecek ete şiş geçirmeyin, kanı akar", "Jambon: Kırk gün tuz, kırk gün askı, kırk günde yemek" ve pi-

şirme süreleriyle ilgili birkaç hızlı formül: "Domuz eti atın en ağır yürüyüşüyle, sığır eti tırıs giderek, av eti dörtnala."

demi-deuil Beyaz ve siyah malzemelerin birlikte kullanıldığı bir yemeğe verilen ad. Klasik olarak, "beyaz" ürünler (kabuklular, haşlanmış yumurta, patates salatası, beyaz sosta pişmiş dana uykuluğu, haşlanmış kümes hayvanları eti) yayılır ve üzeri domalan dilimleri ya da jülyeniyle süslenerek *suprême* sosla kaplanır.

Demi-deuil piliç, özellikle de *Mère Filloux* versiyonuyla Lyon mutfağının en önemli yemeklerinden biridir: Kümes hayvanının içi ince doğranmış domalanla doldurulur, eti ve derisi arasına domalan dilimleri kaydırılır ve haşlanarak, pişirme suyunda pişirilen sebzelerle ve elekten geçirilen pişirme suyuyla kaplanarak servis edilir.

▶ Tarif: SALATA

demi-sel Pastörize inek sütünden (% 40 yağlı maddeler) hazırlanan, en az % 2 tuzlu taze peynir. 1872 yılında Normandiya'da yaratılan *demi-sel*, endüstriyel olarak üretilir ve alüminyum kâğıda sarılan küçük kareler biçiminde satılır. Hafif tatlıdır ve süt kokusu vardır. *Demi-sel*, sürülerek yenebilir. Özellikle de kanepelerde kullanılmak üzere bitkisel otlar, paprika ya da biberle karıştırılır.

Demidof İmparator I. Napoléon'un yeğeni, Prenses Mathilde'in kocası Prens Anatole Demidof'a ve bu piliç yemeği tarifinin yaratıldığı *La Maison Dorée*'nin müdavimlerinden İkinci İmparatorluk'un ünlü sefahat düşkünlerinden birine adanan değişik yemeklerin adı.

Aynı ad, havuç, şalgam, domalan, bezelye ve bitkisel otlar içeren köftelerle hazırlanan bir kümes hayvanları konsomesine ve ciğer ezmesiyle süslenen horoz ibiklerinin *Villeroy* sosuyla kaplanarak *à l'anglaise* pane edilerek kızartıldığı bir yemeğe de verilir. Sülün tava, piliç ve dana uykuluk sote de, horoz ibiği biçiminde dilimlenmiş sebzeler ve domalanlarla pişirilir, üzerine süzgeçten geçirilen ve yoğunlaştırılan pişirme sosu dökülür.

▶ Tarif: BESİ PİLİCİ

demir Kırmızı kan hücreleri hemoglobininin temel elementi. Normal şartlarda günde 10-15 mg düzeyinde olan demir ihtiyacı, hamile kadınlarda (günde 20-30 mg) ve çocuklarda çok daha yüksektir.

Demir açısından en zengin besinler sakatatlar ve etler (kolay emilme sağlayan), kabuklular, yağı çıkarılan meyveler, yumurta sarısı, kuru sebzeler, bazı yeşil sebzeler (ıspanak, maydanoz) ve ekmektir. Süt ürünleri, peynirler, meyveler ve sebzeler çok az demir içerir. Kahve, çay, meyveler, şarap, bira demir emilim kapasitesini azaltır. Demir fazlası da, eksikliği kadar sağlığa zararlıdır.

demirhindi *Cesalpiniacae* familyasından, Doğu Afrika kökenli bir ağaç ve bu ağacın meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Antiller, Hindistan, Afrika ve Güneydoğu Asya'da bilinen demirhindi 10-15 cm uzunluğunda, iki cm genişliğinde, birkaç sert tohum içeren hem ekşi hem tatlı bir et barındıran kahverengi bir badık biçimindedir. Özellikle de reçeller, sorbeler, *chutney*'ler, içecekler ve çeşniler hazırlanmasında kullanılır. Hindistan'da, kurutulan eti baharat karışımlarının önemli bir parçasıdır. Salatalara, bulyonlara ve kuru sebze pürelerine katılır. Taze demirhindi suyu çiğ yenen meyve ve sebzelere dökülür. Çin'de, bazı ekşi-tatlı çorbalara konserve demirhindi katılır. Eskiden, yazın serinletici olarak içilen demirhindi şerbeti, bugün yalnızca İstanbul'da bir-iki tatlıcıda satılmaktadır.

demleme Aromalı bir madde üzerine kaynar sıvı dökerek ya da aromalı bir maddeyi kaynar suda bekleterek aromasını sıvıya geçirmesini bekleme işlemi. Çay ve "demlemelik" bitkiler dışında, domalan yaprakları beyaz şarapta (soslara aroma vermek için kullanılacak bir "esans" elde etmek için), vanilya sütte, tarçın ve karanfil tanecikleri kırmızı şarapta bekletilir. Akşam yemekleri sonrasında sindirim kolaylaştırıcı özellikleri nedeniyle tüketilen çok sayıda demlenen bitki de vardır.

Denis (Lahana Denis olarak da bilinir) Fransız aşçı ve lokantacı (Bordeaux 1909-İspanya 1981). Paris'te *Chez Denis* restoranını açan Denis, keşifçi, şatafatlı ve mükemmeliyetçi gastronomiyi savundu. Tutkusu nedeniyle mutfakla ilgilenen bu kültür adamı, "meslek eğitimi olmaması" nedeniyle kendisini eleştiren şeflere şöyle cevap verdi: "Büyük restoranlarda sekiz kuşağın mirasını yedim, iyi mutfak nedir bilirim." Bir Bresse tavuğu *suprême*. Chambertin usulü sıcak-soğuk yelvekuşu, *à la serviette* taze domalan ve 1945 *château-latour* için servet ödeme kapasitesine sahip günümüz gurmeleri gibi, o da sonunda iflas ederek restoranını kapadı. Teknik temellerin, el marifetlerinin ve temel tariflerin basit bir dille, kesin ayrıntılarla ve anlaşılabilecek biçimde anlatıldığı *La Cuisine de Denis* (Laffont, 1975) adlı kitabı yayımladı.

▶ Tarif: BOUCHÉE [TUZLU]

deniz bademi *Glycymeridae* familyasından, kumlu zeminlerde yaşayan, yaklaşık beş cm boyundaki yassı solungaçlı küçük yumuşakça (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Ortadan yayılan çizgileriyle kabuğu krem üzerine kahverengi lekelidir. Birleşme çizgisinde çok sayıda küçük paralel diş görülmektedir. Deniz bademi limonla, çiğ olarak ama aynı zamanda da istiridye gibi hazırlanarak yenir.

deniz bitkileri Deniz ortamında yaşayan bitkilere verilen genel ad. Çöğenotu, kıyı çizgisindeki *Infeodae*

Değişik deniz bitkileri ve yenebilir yosunların özellikleri

Ortak adı	Bilimsel adı	Habitat	Dönem	Tanım
Supérieures bitkiler				
Çövenotu	*Salicornia sp.*	Tuzlu balıklar, deniz serpintisi alanları, istiridye havuzları kıyıları	May.-Eyl	Kirli yeşil, küçük silindir biçimli dallar
Esmer yosunlar				
Deniz fasulyesi ya da deniz makarnası	*Himanthalia elongata*	Dalgalara maruz kalan zeminler	May.-Ekim	3-10 m uzunluğunda, kahverengi, çok uzun kıvrımlı saplar
Laminarya ya da Konbu *breton*	*Laminaria digitata*	Düz deniz kıyıları	May.-Ekim	1-4 m uzunluğunda, sarı renkli, hafif düz, parmak biçimli
Konbu *royal*	*Laminaria saccharina*	Çakıl taşlı zeminler	Şub.-Haz	2-3 m uzunluğunda, loplu, belirgin kesitleri olan, kestane rengi-yeşil yapraklar
Wakame ya da *wakamé*	*Undaria pinnatifida*	Yalnızca kültür	Bütün yıl	2-3 m uzunluğunda, loplu belirgin kesitleri olan, kestane rengi-yeşil yapraklar
Kırmızı yosunlar				
Dulse	*Palmaria palmata*	Laminarya sapları ve kayalıklar üzerinde üstbitken olarak	Mart sonu-Tem., Ekim-Arl. ortası	50 cm uzunluğuna kadar, yuvarlak, parmak biçimli, hafif yassı, kırmızı yapraklar
Liken ya da *pioca*	*Chondrus crispus*	Gelgitin güçlü olduğu deniz kıyıları seviyesindeki kayalıklar	May.-Ekim	10-20 cm uzunluğunda, sedefli kırmızı (mavi, yeşil ya da kahverengi), çok biçimli, kenarları dalgalı tutam
Nori ya da kırmızı marul	*Porphyra umbilicalis*	Kayalık kıyılar	May.-Haz. Eyl.-Arl.	60 cm uzunluğunda, sedefli esnek yapraklar (ya da dallar)
Yeşil yosunlar				
Deniz marulu	*Ulva sp.*	Alçak su birikintileri	Mart sonu-Eyl. sonu	İnce yeşil yapraklar

familyasından bütün bitkiler deniz bitkileridir. Çok sayıdaki yenebilir yosunlar da bunlara eklenebilir. Heterojen bir botanik grubu oluşturur, dört büyük aileye ayrılırlar. Bu ailelerden yalnızca üçü doğrudan tüketilebilir (Bkz. Tablo): Esmer, kırmızı, yeşil yosunlar (kara bitkilerinin yaşam kaynağı). Dördüncü aile mavi yosunlardan oluşur. Fransa'da, bir düzine kadar yosunu doğrudan, salamura, kurutulmuş ya da konserve olarak, deniz sebzesi, çeşni ya da süsleme niyetine kullanılır.

deniz çakısı *bkz.* sulina

deniz elması [deniz limonu ağacı] *Olocacae* familyasından, oldukça ekşi olan meyvesi yenebilen küçük tropikal ağaççık.

deniz kabukluları çorbası [bisque] Beyaz şarap ve konyakla tat verilen, taze krema eklenen, çorba olarak sunulan çeşnili kabuklular sosu. Ana malzemenin eti, garnitür için küp biçiminde doğranır ve kabuk, ilk pürenin hazırlanmasında kullanılır.

Orijinal sözcük olan "*bisque*", 17. yüzyıldan bu yana yalnızca mutfak terimi olarak kullanılmaktadır. Başlangıçta mantar, dana uykuluğu, horoz ibiği, enginar tabanı ve ayrı pişirilmiş, elenmiş ve yoğunlaştırılmış koyun özüyle karıştırılmış güvercin palazı çorbası için kullanılırdı. Bu yemek 25 Ağustos 1690 tarihinde, Saint-Louis için XIV. Louis'nin kabul ettiği Bakan Louvois tarafından sunulmuştur.

tatlısu ıstakozu çorbası

Beş ya da altı çorba kaşığı sebze, ot ve yağ karışımını 40 gr tereyağda eritin. 1,25 litre konsome (ya da balık özü) hazırlayın. 75 gr kırık pirinci yarım litre konsomede pişirin. 18 tatlısu ıstakozunu temizleyin ve yıkayın. Karışıma tuz, yeni çekilmiş karabiber, güzel bir garnitür demeti ekleyin ve kızarana kadar sote edin. Üç çorba kaşığı konyağı küçük bir kapta ısıtın, kaynar

▶

Kızarmış krutonlu tatlısu ıstakozu çorbası



haldeyken ıstakozların üzerine dökün ve flambe edin. 10 cl *dry* beyaz şarap ekleyin ve üçte ikisini çekene kadar pişirin. 15 cl konsomeyle ıslatın. 10 dakika süreyle hafif ateşte pişmeye bırakın. Soğuyan ıstakozların kabuğunu çıkarın. Eti küçük dilimler halinde doğrayın ve garnitür için ayırın. Havanda (ya da bir mutfak robotunda) kabukları, pişmiş pirinci ve ıstakozun pişirme suyunu öğütün. Tamamını iyice bastırarak çok ince bir elekten geçirin. Bu püreyi konsomenin kalanıyla birlikte bir tencereye koyun ve 5-6 dakika kaynatın. Servis edeceğiniz anda üzerine, az miktarda Cayenne biberi, 15 cl taze krema ekledikten sonra, tek seferde küçük parçalara bölünmüş 60 gr tereyağ dökün. Çorbayı karıştırın. Istakoz eti dilimlerini ekleyerek sıcak servis edin.

deniz limonu ağacı *bkz.* deniz elması

deniz mahsulleri Deniz yumuşakçaları (*bigorneau*, deniz salyangozu, istiridye, midye), kabuklu hayvanlar (deniz tarağı, sığilli midye), kabuklular (deniz örümceği, karides, langustin, yengeç) ve küçük boyutlu yenebilir deniz hayvanlarının (denizkestanesi) tamamına verilen ad. Bu tanım özellikle de kırık buz ve denizyosunu üzerinde, yanında tereyağ ve çavdar ekmeğiyle ordövr olarak sunulan çeşitler için kullanılır.

Mükemmel bir deniz mahsulleri tabağı, kişi başına altı düz istiridye, altı çukur istiridye, iki ayrı deniz tarağı türünden üçer tane, üç *palourde*, birkaç midye ve *pétoncle*, altı *bigorneau* ve dört deniz salyangozu, dört kırmızı karides ya da 10 gri karides, iki langustin ve mümkünse iki yengeç ve birkaç denizkestanesi içermelidir.

Birbirine uygun lezzetlerdeki deniz mahsulleri birçok yemekte (lokma, içi dolgulu omlet, *risotto* vb) kullanılır. Bazen yengeç ve tarak da eklenir.
▶ Tarifler: BOUCHÉE [TUZLU], DARTOIS, ŞİŞ (KEBAP), ZEFİR

deniz örümceği *Majidae* familyasından, kabukları dikenli, ince ve tüylü ayaklı, uzun kıskaçlı bir yengecin yaygın adı (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Fransa'da, 20 cm'yi aşmadığı Atlas Okyanusu kıyılarında çok yaygınken, ailenin Japonya kıyılarında yaşayan dev olanları 40 cm'lik bir gövdeye ve yaklaşık üç metre yayılım alanına sahiptir. Bazıları tarafından bütün kabuklular arasında en yüksek nitelikli olanı kabul edilen deniz örümceği, bol baharatlı deniz ürünleri bulyonu hazırlanmasında kullanılır ve geleneksel olarak, deniz ürünleri tabağında, mayonezle birlikte, soğuk olarak servis edilir.

deniz tarağı *Veneridae* familyasından, biri 5-10 cm uzunluğunda, çok ince ve belirgin değirmi çizgileri olan (*clam*), diğeri 3-5 cm uzunluğunda (*palourde*) iki kabuklu türü. (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI).

Fransa'ya 1917 yılında Amerikalılar tarafından getirilen büyük deniz tarakları kumlu zeminlerde, nehir ağızlarında, özellikle de ABD ve Kanada kıyılarında ve Charente'de avlanır. Çiğ yenir ya da istiridye gibi ya da "*à la commodore*" pişirilir.

Clam chowder, New England'da çok popüler olan, soğan ve deniz taraklarıyla hazırlanan, domuz yağı dilimleriyle süslenen bir çorbadır. *Clambake* ise ABD kıyılarının tipik piknik yemeğidir: Deniz tarakları ve diğer kabuklular, bir denizyosunu tabakası altında, ısıtılan taşlar üzerinde pişirilir.

Özellikle de Atlas Okyanusu ve Manche kıyılarında ve bir de ("*clovisse*" olarak adlandırıldığı) Akdeniz'de yaşayan küçük deniz tarağının ise Kanada'da, çoğunluğu Hint Okyanusu'ndan gelen birçok türü vardır. Ortası bombeli, açık sarı ile koyu gri, kahverengi lekeleri bulunan, üzerinde biri parıltılı diğeri özekdeş ve kenara paralel, belirgin ve çıplak gözle görülebilen iki seri çok ince çizgi barındıran bir kabuğa sahiptir. Deniztarakları deniz ürünleri tabağı üzerinde çiğ olarak ya da midye gibi dolması yapılarak yenir.
▶ Tarif: ÇORBA

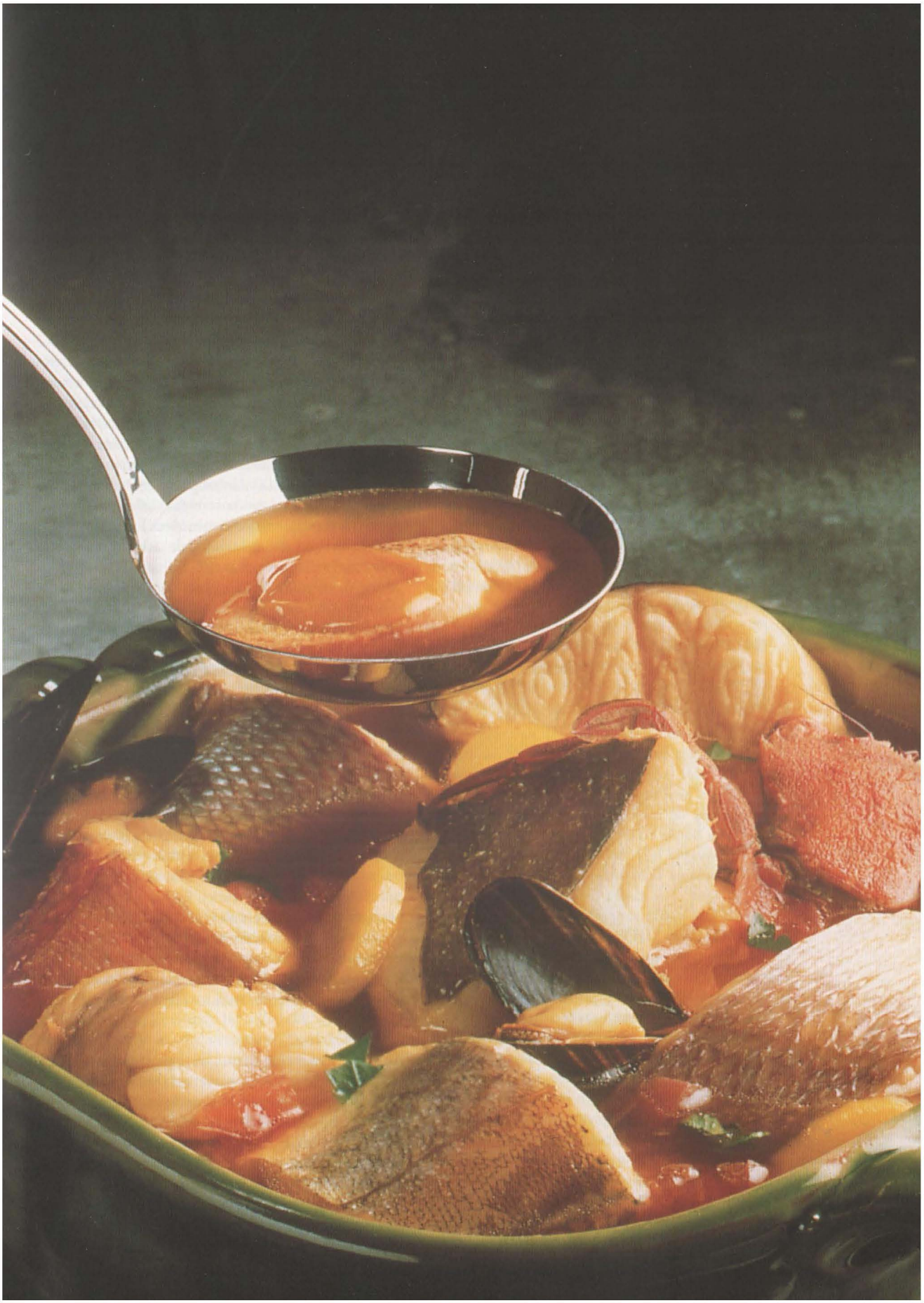
deniz teresi Deniz kıyısında, kayalıkların yarıklarında ya da taşlık arazilerde yetişen, *Apiaceae* familyasından dayanıklı bir bitki. Etli, iyot bakımından zengin yaprakları, çorbaların ve salataların tatlarını belirginleştirmeye yarar. Bunlar özellikle, soğuk ordövrleri çeşnilemek için, salatalık turşusu gibi sirke içine yatırılarak kullanılır. Semizotu gibi tereyağla da pişirilebilir.

deniz ürünleri Pazarda satılan deniz balıkları, kabukluları ve deniz mahsullerinin tamamı. Fransa'da, Ortaçağ'dan beri Paris'e her gün taze deniz ürünleri gelir. On üçüncü yüzyılda Saint Louis, Manche ve Kuzey denizlerinden başkente kadar gelen balıkları pazarlamak için hale iki bina eklenmişti. Daha sonra burası balık haline dönüştürüldü. Taze balıkların taşınması için özel bir araba kullanılıyordu (Bkz. CHASSE-MARÉE). Deniz ürünlerinin kıyılarda çokça satıldığı Anadolu'nun balıkçılıkla geçinen her önemli yerleşiminde de, günlük taze ürünlerin satıldığı bir balık hali ya da satış yeri bulunur.

deniz ürünleri türlüsü Provence'a, özellikle de Marsilya mutfağına özgü, birçok çeşidi bulunan, haşlanmış ve aroma katılmış balık yemeği.

Başlangıçta, balık avı dönüşünde balıkçılar tarafından, sahilde yaktıkları bir odun ateşi üzerine kondurulan tencerede pişirilen bu türlü, yalnızca bu yemekte kullanılan lipsoz balığı (otantik türlü için mutlaka gereklidir) gibi pazarda satılamayan balıklardan oluş-

▶
Krutonlar ve rouille sosuyla
Marsilya deniz ürünleri türlüsü
Tarif için 282. sayfaya bakınız



maktaydı. Genellikle birkaç kabuklu ve böcek de eklenirdi: Ayı ıstakozu, midyeler, küçük yengeçler (kıskaçsız ıstakoz şehirlere özgü bir malzemedir). Zeytinyağı dışında, biber ve safranla koku verilen yemeğe, bir parça da kurutulmuş portakal kabuğu katılırdı.

Gerçek deniz ürünleri türlüsü, pişmeye yakın içine atılan kıyıdan tutulan kayabalıklarıyla (sürtme ağına takılanlardan daha lezzetlidir) hazırlanmalıdır. Balık ve bulyon ayrı ayrı servis edilir. Bulyon kurutulmuş ekmek dilimleri üzerine dökülür. Marsilya'da bu yemek için "*marette*" adı verilen özel bir ekmek kullanılır.

Deniz ürünleri türlüsünün yanında sarmısakla ovulmuş krutonlar, *sauce rouille*, parmesan peyniri ve hatta kurutulmuş domates ve roka salatası sunulur. Provence mutfağında buna benzer balık çorbaları da bulunur. Deniz ürünleri türlüsünün patatesle (ayrı pişirilmiş) birlikte sunulduğu Martigues'te, "kara" türlü (mürekkep balığı ve mürekkebiyle) hazırlanır.

Sardalye ve morina balığıyla hazırlanan deniz ürünleri türlüsü gibi, *bourride sétoise* ve *revesset toulonnais* de ünlüdür. Bazen bulyona beyaz şarap da eklenir. Fransa'nın değişik kıyı bölgelerinin benzer balık çorbaları vardır: *Bouillinada roussillonnaise, cotriade bretonne, chaudrée charentaise* (Amerikan *chowder*'a adını vermiştir), *marmite dieppoise*, Flaman *waterzoï* ya da Bask'a özgü *ttoro*.

SAINT-JEAN-CAP-FERRAT'DAKİ *LE PROVENÇAL*'DAN JEAN-JACQUES JOUTEAUX'NUN TARİFİ

deniz ürünleri türlüsü

"Yarım kiloluk bir *chapon*'un (bir tür lipsoz balığı) filetolarını, iki küçük benekli kırlangıçbalığı, iki zargana balığı, dört küçük deniz yılanbalığı, bir *lipsoz* balığı, yarım kiloluk bir *saint-pierre* balığını temizleyin. Kabukları soğulmuş ve doğranmış üç mor soğanı, fesleğen, kıyılmış kişniş ve dörde bölünmüş on küçük domatesle zeytinyağda beş dakika çevirin. Küçük bir kutu domates konsantresi ve dövülmüş balık kılçığı katın. Tuz, beyaz biber ve safran katın. Yarım kilo küçük yengeçler ekleyin. Beş litre su içinde yarım saat kaynatın. Bir *pagnol*'ü (küçük baget) ikiye açın, sarmısak sürün, küçük krutonlar halinde doğrayın, üzerlerinde zeytinyağı gezdirin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında kızartın. Patatesli *rouille* sosu hazırlayın. Balıkların pişirme suyundan iki kepçe alarak 250 gr patatesi içinde pişirin. Süzün ve ezin. Pişirme suyunu süzün. Mikserden geçirin ve bu ezmeyi püreye katın. Yarım litre zeytinyağıyla karıştırarak bir tür mayonez hazırlayın. Kırılmış kılçıkları, sebzeleri ve garnitürleri mikserde ezin. Basınç uygulayarak ince elekten geçirin. Yayvan bir fırın kabına balık filetolarını dizerek üzerine tuz, beyaz biber ve bir tutam toz Çin anasonu ekin. Dört büyük çağanoz (bir tür çağanoz) ve önceden safranlı suda yarı pişirilmiş bir kilo patates parçalarını ekleyin. Üzerini çeyrek litre çorbayla kaplayın. 20-30 dakika sıcak fırına sürün. Servis yapmadan üç dakika önce 400 gr İspanya midyesi ekleyin. "

Marsilya deniz ürünleri türlüsü

Değişik balıkları (deniz yılanbalığı, dülger balığı, benekli kırlangıç balığı, gelincik balığı, lipsoz balığı, *saint-pierre*) temizleyin, barsaklarını çıkarın ve kafalarını koparın. Uzun parçalara bölün. 10 cl sıvıyağda kabukları soğulmuş ve gerektiği gibi doğranmış bir soğan, bir diş sarmısak, iki pırasa ve üç dal kerevizi kavurun. Tuz ve biber atın. Balık kafaları ve parçalarını ekleyin. Üstünü örtecek kadar su koyun, kaynatın ve 20 dakika hafif ateşte pişirin. Karışımı elekten geçirin ve pişirme suyu elde etmek için ezin. Üç domatesi doğrayıp ezin. Bir tencere içinde, doğranmış bir soğan, iki diş sarmısak ve bir baş rezeneyi yağda kavurun. Domates ve garnitür demetini bulyonun içine boşaltın. Lipsoz balığını, ardından da benekli kırlangıç balığı, gelincik balığı, deniz yılanbalığı, dülger balığı, kabukları çıkarılmış on çağanoz ve birkaç lif safran ekleyin. Sekiz dakika canlı ateşte pişirin. Sonra *saint-pierre* ile mezgiti ekleyin. 5-6 dakika pişirin. Bir ekmek dilimini bulyonla ıslatın ve ezin. Üç diş sarmısak ve bir kıyılmış kırmızı biberle karıştırın. Bir yumurta sarısı ve mayonez gibi çırparak 25 cl zeytinyağı ekleyin. Bir bageti yuvarlak dilimler halinde kesin, fırında kızartın. Balıkları ve çağanozları büyük bir tabağa dizin, bulyonu bir çorba tenceresine koyun ve *rouille* sosu ve krutonlarla servis yapın (Bkz. 281. sayfadaki fotoğraf).

deniz yılanbalığı (mığrı) *Congridae* familyasından, Manche Denizi ile Atlas Okyanusu'nda yaygın olan, Britanya'da *sili mor*, Gaskonya'da *orratza* olarak adlandırılan bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Akdeniz'de *fiéla* ya da *fela* adıyla da bulunur. Genellikle çıplak, kahverengimsi gri, gözle görülür pullar içermeyen gövdesi nedeniyle "deniz yılanbalığı" olarak adlandırılan bu balık 5-15 kilo ağırlığındadır (bazen 30 kiloya kadar çıkabilir). Etobur olduğundan çenesi geniş ve sağlam dişlerle doludur. Yıl boyu tam olarak ya da dilimlenmiş halde satılır. Sıkı ama biraz yavan olan eti çorbalar ve yahniler için uygundur. Gövdenin ortasından başa kadar olan kısmından alınan (kuyruk kısmına göre daha az kılçık içeren) dilimler kızartılabilir.

deniz yumurtası Canlı sarı organları torba biçimli bir "gömlek"le çevrili olan, Akdeniz sularının çok ilkel deniz hayvanı. Morumsu kahverengi, iri bir incire benzer. Kendisine takılan "deniz inciri" lakabı da buradan gelir (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). İki deliğe sahiptir ve yosunlara tutunarak yaşar. İyot ve manganez açısından zengin olan deniz yumurtası, denizkestanesi gibi çiğ yenir.

deniz zeytini *bkz.* olive de mer

denizkestanesi "Denizkestanesi" ya da "denizkirpisi" olarak adlandırılan dikenlerle kaplı deniz omurgalısı (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). Kireçtaşı tabakalarından oluşan küre biçimli bir bağa olan kabuğu, hareket edebilen dikenler içerir ve sindirim sistemi, hareket ettirici organlar ("ayaklar" kabuğun dışına çıkar) ve cinsel salgı bezlerini barındırır. Beş adet olan bu sarı ya da portakal rengi bezler yenilebilir kısmı ("*corail*") oluşturur.

Birçok denizkestanesi türü vardır. Avrupa'da tüketilen görece daha yassı ve 6-8 cm uzunluğunda (yeşilimsi kahverengi ya da mor renkli) bir türdür. Denizkestanesinin daha çok Akdeniz kıyılarında toplandığı Fransa'da ve Britanya'da Mayıs ve Eylül ayları arasında avlanması ve satışı yasaktır.

■ **Kullanımları.** Taze denizkestaneleri sert dikenlere ve çok sıkı bir ağız deliğine sahiptir. Ağzını çevreleyen yumuşak kısımdan sivri makaslarla (eldiven kullanılarak) açılır. Yarıya kadar batırılarak çepeçevre kesilir ve dışarı çıkarıldıktan sonra sindirim sistemi atılır. İyotlu bir tadı vardır. Denizkestanesi çiğ olarak, üzerine sos dökülerek, parçalar ya da püre halinde soslara, suflelere, çırpılarak pişirilmiş yumurtalara ya da omletlere katılarak, balıklar ya da deniz mahsullerinin yanında, *croute*'larda garnitür olarak vb tüketilir. Denizkestanesi sosu, Provence'ta deniz balıklarının yanında sunulan yoğun bir sostur. Denizkestaneli çorba da yapılır.

► Tarifler: CROSNE, ÇORBA, LANGUSTİN, RAFADAN [ALAKOK] YUMURTA, SOS

denizkırlangıcı *Bramidae* familyasından, Fransa'da "*grande castagnole*" adı da verilen, Atlas Okyanusu kıyılarında "denizkırlangıcı", Akdeniz kıyılarında "*castagnola*" adıyla satılan, Hint Okyanusu ile Büyük Okyanus'ta da yaşayan balık. Denizkırlangıcı, gövdesi oval, gri-siyah, kuyruk yüzgeci siyah ve V biçiminde oyulmuş az bulunur bir balıktır. Mükemmel eti genellikle fileto olarak yenir.

denizkulağı *Haliotidae* familyasından, kabuğu işlemeli, hafif içe çökük ve yuvarlak, "denizkulağı" adını almasına neden olacak ölçüde kulağa benzeyen karındanbacaklı canlı (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Kabuğun kenarında bir seri delik vardır, içi sedefli, dışı kırmızımsı kahverengidir. Denizkulağı 8-12 cm boyundadır. Kaslı kısımları yenebilir. Kabuğundan koparıldıktan sonra temizlenir ve yumuşatmak için dövülür. Taze sebzelerle birlikte tencerede ya da dana eskalop gibi tavada pişirilen beyaz ve lezzetli bir eti vardır.

Manche kıyılarında (hafif ateşte pişirilen Jersey "küçük denizkulakları") olduğu kadar Akdeniz kıyılarında (sarmısakla sote edilen "Saint-Pierre denizkulakları") da rağbet görür. Avını belirleyen kısıtlamalar vardır. Özellikle de profesyoneller lisans almak zorundadır. Kuzey Amerika'da, batı kıyısında bulunur. Gevrek eti nedeniyle en çok rağbet gören Pasifik denizkulağıdır.

CANCALE'DEKİ, *LES MAISONS DE BRICOURT*'DAN OLIVIER ROELLINGER'İN TARİFİ

à la cancalaise *denizkulakları*

"Sekiz büyük ya da 12 orta boy canlı denizkulağını 48 saat önceden buzdolabına yerleştirerek bekletin. Henüz soğukken kabuklarını çıkarın, çapaklarını temizleyin, her türlü siyah lekeyi temizlemek üzere akar suyun altına tutun. Nemli bir bezin üzerinde 24 saat daha buzdolabında bekletin. Pişirmeden önce yumuşak hareketlerle ovun. İyice yıkanmış ve kurutulmuş denizkulaklarını 100 gr tereyağda kızartın. Kabukları soyularak kıyılmış bir yabani sarmısak, yuvarlak dilimlenmiş bir havuç, yıkanmış ve ince dilimlenmiş üç mantar, beş cl *coteaux-du-layon*, ardından bir diş fırında pişmiş sarmısak, yarım demet maydanozun sapları ve iki çorba kaşığı kıyılmış ve kurutulmuş *nori* (bir denizyosunu) ekleyin. 10 cl kümes hayvanları bulyonla ıslatın. Bir saat kısık ateşte pişirdikten sonra ince elekten geçirin. Bu denizkulağı fümeye çok kokuludur. Tuzlu kaynar suda dört büyük taze lahana yaprağını ağartın. Süzün ve bir kenarda saklayın. 25 cl sıvıyağı bir tencerede kızdırın ve 20 küçük maydanoz dalını hızlıca kızartın. Çıkarın, emici kâğıt üzerinde süzün ve bir kenara ayırın. Denizkulağı fümeyi yeniden ısıtın ve 50 gr tereyağla yoğunlaştırın. Denizkulağı etinin iki yüzünü iki dakika kızartın. Etin gevşemesi için 15 dakika bekletin. Tavayı pişirme suyu ve iki cl elma şarabı sirkesiyle deglaze edin. İnce bir elekten geçirerek filtre edin. Lahana yapraklarını fındık büyüklüğünde tereyağ ve az miktarda suyla ısıtın. Her tabağa büyükçe bir yaprak koyun. Yaprağın üzerine iki ya da üç ince dilimlenmiş ama eski biçimine getirilmiş denizkulağını yerleştirin. Kıyılmış taze maydanoz serpin. Denizkulağı pişirme suyunu üzerine dökün ve birkaç dal kızarmış maydanozla süsleyin."

denizkülahı [patella] 3-7 cm çapında, koni biçimli kalın kabuğu dışta soluk gri, içte sarı-portakal rengi olan, *Patellidae* familyasından bir deniz yumuşakçası (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Denizkülahı, Atlas Okyanusu kıyılarındaki (bu bölgede "Çin şapkası", "*patella*" ya da "*bernicle*" olarak da adlandırılır) kayaların üzerinde bol miktarda bulunur. Akdeniz denizkülahıya da *arapède*'in kabuğunun içi sedefli mavidir. Bu yumuşakçalar, üzerine limon ya da sirke dökülerek çiğ olarak yenir ya da az miktarda tereyağda kızartılır. Kıyıldığında da dolgu malzemesi olarak kullanılır.

denizsalyangozu *Buccinidae* familyasından, koni biçimli, sivri, Manche ve Atlas Okyanusu kıyılarında çok yaygın bir derin deniz karındanbacaklısı (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). "*Ran*" ya da "*buccin*" olarak da adlandırılır. Akdeniz kıyılarında "dikenli kask" adını alır. Çok büyük değildir. Tuzlu suda, sekiz on dakikada pişer (sertleştirilmemelidir). Tereyağlı ekmek ve istenirse mayonezle yenir.

dent (à la) *bkz.* al dente

dent de loup Tabağın çevresine, ucu dışarı bakacak biçimde bordür olarak yerleştirilen, dekor ya da garnitür olarak kullanılan üçgen kruton.

Sıcak yemekler yanında sunulan *dent de loup*, kızarmış ekmek dilimlerinden kesilir ya da yufkadan hazırlanarak fırında pişirilir. Soğuk yemekler için kullanılacaksa, jöle şeritlerinden kesilir.

Krokanlı bisküvilere de "*dents de loup*" adı verilir. İçlerinden uzun, iki ucu sivri olanları limon ve likör (özellikle de Alsace'ta) kokuludur. Ayçöreği biçiminde olanların üzerine kimyon ya da anason serpilir.

Derby 1900'lü yıllarda, o dönemde Monte Carlo'daki *Hôtel de Paris*'nin mutfaklarını yöneten Şef Giroix tarafından yaratılan ve Fransız mutfağı amatörlerinden, büyük bir İngiliz ailesinin üyelerinden birine adanan bir piliç yemeğinin adı.

Derby piliç, içi pirinç ve kaz ciğeriyle doldurulduktan sonra kızartılarak, portoda deglaze edilen pişirme suyu üzerine dökülerek, portoda pişirilen domalanlar ve tereyağda sote edilmiş kaz ciğeri dilimleriyle birlikte servis edilir.

Derby *velouté*, haşlanmış pirinç, kaz ciğeri dilimleri ve kıyılmış domalanlarla süslenen, körili soğan ve pirinç kremasıdır.

derby (peynir) İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, Derbyshire kökenli, harcı pişirilmeden preslenen ve doğal yağlı kabuğuyla çedara çok benzeyen bir İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Derby* değişik boyutlarda (5-15 kilo) tekerlekler olarak satılır. Olgunlaştırma süresi genellikle iki ay sürer. Daha keskin bir tadı olan eski *derby*, on ay süreyle olgunlaştırılır. *Derby*'nin içi bazen yeşil mermer rengindedir çünkü kıyılmış adaçayı yaprakları ya da koku ve renk sağlayan adaçayı esansı karıştırılır. Noel spesiyalitesi sayılan *sage derby porto*, Madeira şarabı ya da *sherry* yanında yenir.

dere kayası *Cyprinidae* familyasından, koca kafalı, kalın dudaklı, eti oldukça lezzetli küçük nehir balığı. Bir zamanlar çok bol olan derekayası, Seine ya da Marne nehirleri kıyısındaki kızartma deniz mahsulleri üzerine uzmanlaşmış meyhanelerin ve kır kahvelerinin ün kazanmasını sağladı.

Dere kayasının içi temizlenmeli, kurulanmalı (ama yıkanmamalı), süte ya da biraya yatırılmalı, ardından süzülerek, tuz ve karabiber atıldıktan sonra una bulanmalı ve kızgın yağda kızartılmalıdır. Üzerleri kızarır kızarmaz süzülmeli, ince tuz serpilerek limonla birlikte ordövr olarak sunulmalıdır. (Biraz büyüklerse, iki aşamada kızartılır. Önce fazla kızgın olmayan yağda pişirilir, ardından kızgın yağa alınarak yüzeyi altın rengi alana kadar beklenir.)

Fransızca'da dere kayasına *goujon* denir. Dilbalığı filetolarının verev kesilerek dilimlenmesi, kızartılması ve dere kayası gibi servis edilmesi ya da garnitür olarak kullanılması durumunda "*goujonnette*" sözcüğü kullanılır.

Asya'nın kuzeyi ile Avrupa'daki berrak tatlı sularda yaşar.

dere pisisi Yanyüzergiller familyasından, bazen haliçlere kadar sızan yassı deniz balığı. Bu balık, yaklaşık 30 cm uzunluğunda, gri-kahverengi ya da bir yanı yeşilimsi bir gövdeye sahiptir. Sırt yüzgeçleri ve anal yüzgeçlerin dibi dikenli yumrularla doludur. Gövdenin diğer yüzü beyazdır ve kuyruğa doğru lekeler görülür. Gözleri aynı yüzündedir. Pisibalığı gibi pişirilir ama eti daha lezzetlidir.

dereotu Maydanozgiller familyasından, Doğu kökenli, Avrupa'ya Antik Çağ'da "sahte anason" ya da "rezene melezi" adıyla giren aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Dereotu, Roma'da dirimselliğin sembolüydü. Tohumları bütün Magrip mutfağında (etlerle), Doğu ülkelerinde ve özellikle de *dill* adıyla bilindiği İskandinavya ülkelerinde somon ve tatlısu ıstakozlarına aroma katmak için kullanılır. Dereotu sirkelere, karışık turşulara, salatalık turşularına ve bazı yemeklere koku verir.

derialtı yağı Domuzun karnında bulunan ve böbreklerin üzerini kaplayan yağ birikintisi. Eritilen derialtı yağı, mükemmel bir yağ elde edilmesini sağlar. Özellikle de *boudin* ve *rillette*'lerin hazırlanmasında kullanılır.

Lorraine'de, derialtı yağının kısık ateşte eritilmesi sonrasında tencerede kalan küçük kuru parçalar (*chons*), karahindiba salatası ve gri şarapla birlikte sunulan büyük gevrek bir galeta yapımında kullanılan bir hamura katılır.

derin dondurucu Dondurulmuş ürünlerin saklanmasında (12 aya kadar) kullanılan ama dondurma işlemine olanak sağlamayan soğutucu dolap.

derisini soyma Kabuklarından ayıklanan bakla taneciklerinin derisini (ya da "gömleğini") soyma. Bu sözcük, "robdöşambr" içinde pişirilen patateslerin ya da kaynar suya tutulmuş domateslerin kabuğunu soyma anlamında da kullanılabilir.

dernekler ve birlikler Ortak noktaları gelenekle-

re bağlılık, meslektaşlar arası dayanışma, yerel spesiyalitelerin tanıtılması kaygısı, lezzet keyfi olan gastronom ve şarap amatörleri grupları. Alsace şaraplarını ünlü eden Confrérie Saint-Etienne gibi bazı meslektaş örgütleri Ortaçağ'a dayanır ve 14. yüzyıla kadar varlığını sürdürür. Türkiye'deki Mutfak Dostları Derneği (internet ortamında yer alan birkaç şarap ya da yemek konulu tartışma gruplarını dışarıda bırakırsak) bu alandaki tek ciddi kuruluştur.

■ **Şarap dernekleri.** Eski *Bacchus* toplumlarının ve Ortaçağ gruplarının devamı olan bu dernekler şarapların kalitesi ve doğru üretilmesi ve tanıtılmasıyla ilgilenmeyi amaçlamıştır. *Sacavins d'Anjou*'nun (1905) ve *des Chevaliers du Tastevin*'in tanınmışlığı örnek kabul edilmiştir. Des Chevaliers du Tastevin, 1934 yılında bir akşam yemeğinde Nuits-Saint-Georges'de bir araya gelmiştir. O günden sonra bol bol içki içilen törensi toplantıları şarkılarla başlamış, Clos de Vougeot şatosunun "*disnées*"leriyle devam etmiş, Burgonya şaraplarının yayılmasında büyük rol oynamıştır. Dernek yurtdışına, ABD'ye kadar yayılmıştır.

• BORDELAIS. 1949 yılında, ekonomik durgunluktan sıyrılmak isteyen Médoc'lu üreticiler, *des Tastevins* modelini uygulayarak bir Bordeaux Şarapları Akademisi ve büyük bir dernek kurmayı hayal etmiştir: *La Commanderie du Bontemps de Médoc et des Graves*. Yazarlar ve sanatçılar, yöneticiler, tüccarlar ve üniversiteden kişiler açılış törenine şarap tortusu renginde uzun kadife cüppelerle katılmıştır. Dernek her yılın Haziran ayında, Çiçekler Bayramı'nı ve Eylül ayında bağbozumunu kutlamak için bir araya gelmiştir.

Bu parlak örneği birçok Bordeaux amatörü izlemiştir. Bu derneklerden Büyük Bordeaux Konseyi'ne bağlı olan birçoğu, geçmişten esinlenmiş, adlarını bölgenin tarihinden ya da orada yaşayan tarihi kişiliklerden almışlardır: *Jurade* (eski belediye meclisi), *hospitaliers* (Kudüs'teki des Hospitaliers de Saint-Jean'ın şerefine) ya da *gentilshommes*.

• BURGONYA. Bu bölge şaraplarını keyifli toplantılarla kutlamaktadır. *Les Chevaliers du Tastevin* yıl içinde, özellikle de Hospices de Beaune şaraplarının satışa sunulduğu gün ve kutlamaların aralıksız sürdüğü 22 Ocak Saint-Vincent Günü fırsatıyla birçok gösteri düzenlemektedir. Diğerleri de geri kalmaz: Yüce Tanrı'ya şarap tattıran kutsal kişiyi başkan kabul eden *Confrérie Saint-Vincent de Mâcon*, her yıl Kasım ayı sonunda "Saint-Cochon Günü"nü kutlayan *Piliers Chablisiens* ve 11 Kasım tarihinde Sauvignon Bayramı'nı düzenleyen *Confrères des Trois-Ceps*.

• PAYS DE LOIRE. Loire bölgesinde, özellikle de François Rabelais'nin vatanı olan Chinon'da birçok şarap derneği ortaya çıkmıştır: Yılda iki kez Vouvray'daki "Bonne Dame" mahzenlerinde buluşan *Les Chevaliers de la Chantepleure*, Chinon'daki *"Cave peinte"*de toplanan *Les Entonneurs Rabelais*, III. Henri stili kadife şapkalar takan *Les Fins Goustiers d'Anjou... La Confrérie des Baillis de Pouilly* bu şehrin şaraplarını tanıtmak için çalışmakta, Nantes'deki Ducs de Bretagne Şatosu'nda yerleşik *Des Chevaliers Bretvins* ve dört köşeli şapkalarıyla *Les Sacavins d'Anjou, muscadet* ve *gros-plant* içmektedir. Diğer bölgelerdeki gibi, bunlar da koyu renkli kostümler giyerler.

• GÜNEYBATI ve GÜNEY YÖRELERİ. Güneybatı da övünülecek kişilere ve geleneklere sahiptir ve derneklerinin adları neredeyse bir tarih dersidir. Çok büyükler (Béarne bereleri ve işlemeli yakalar takan *Les Viguiers Royaux du Jurançon, Les Chevaliers de Tursan, Les Confrères du Vin de Cahors* ya da *Les Consuls de la Vinée de Bergerac*) yanında, *Les Mousquetaires d'Armagnac, La Confrèrie de la Raballée dau Mignot* ve *Les Dames de l'Angélique, Franc-Pineau, Comité du Pineau* ve takkeler ve yeşil mantolar giyen *La Confrèrie des Alambics Charentais* gibi küçük dernekler de vardır.

Midi şaraplarının Galya'nın en eskileri olduğu bilinir. Antik Çağ'a dayanan bu tarihten, *Les Consuls de Septimanie* (Narbonne'lu) ya da önlük ve kırmızı-altın yaldız işlemeli siyah kadife bereleriyle *Les Echansons du Vidauban*'larda Latin etkileri geçmiştir. Châteauneuf-du-Pape'daki *Les Echansons des Papes* derneği amblem olarak şarapevini açan büyük bir bronz anahtarı seçerken, *Les Commandeurs de Tavel* siyah kadife yakalı kırmızı cüppeleriyle Gard rozesini onurlandırmaktadır. İspanya etkisi, Roussillon ve des Corbières'e yaklaştıkça ışıldamaktadır: Örneğin, kapüşonlu Katalan kostümleriyle *Les Seigneurs de Commande Majeure de Roussillon*.

■ **Gastronomi dernekleri.** Gastronomi dernekleri de şarap derneklerinden daha az sayıda ya da çeşitte değildir. Genellikle bölgesel bir ürünü (peynir, şarküteri ürünü, hamurişi vb) tanıtmak için kurulan bu dernekler, genellikle meslekten gelen mutfak ve beslenme uzmanlarını ya da gurmeleri bir araya getirmektedir.

Gazeteci Louis Forest'in fikir vermesiyle kurulan ünlü *Club des Cent*, gastronomik olduğu kadar sportif amaçlara da sahiptir: Tüzüğe göre "boğazına düşkün olmakla birlikte en az kırk kilometre yürüyebilen gurmeleri" kabul etmektedir. 1928 yılında gazeteci Curnonsky tarafından Edouard de Pomiane, Maurice Maeterlinck, Paul Reboux ve Polignac Markisi ile birlikte kurulan, Fransız Akademisi'ne esin kaynağı olan Gastronomlar Akademisi 40 üyeye sahiptir.

Bu akademilerin ilklerinden olan ve 1883 yılında Joseph Favre tarafından kurulan Mutfak Akademisi ilk mutfak okulunun temellerini attı. Bu model taklit edildi: *Bourg-en-Bresse'deki l'Académie Granet, l'Académie des Chroniqueurs de Table, Les Maitres Cuisiniers de France, Les Pouladiers de Bresse, Le Club Prosper-Montagné*. Dünya Gurmeler Örgütü'ne bağlı *La Chaine des Rôtisseurs*'e gelince, bu dernek daha çok "doğruluğu ve açıklığıyla eşsiz ve gerektiği gibi olan Fransız mutfağının sembolü", şişin kullanımıyla ilgilenmektedir.

Eski bir Fransız geleneği olan şarküteri de, kırsal kesimde birçok derneğin kurulmasına neden olmuştur. Bunlardan bazıları *andouille* (domuz sosisi) bilimini

tartışmaktadır: *La Docte et Gourmande Confrèrie des Taste-Andouilles du Val-d'Anjol, La Confrèrie du Goute-Andouille de Jargeau*, yalnızca beş üyesi olduğundan içlerinde en kapalısı kabul edilen *L'Association Amicale des Amateurs d'Authentiques Andouillettes* (AAAAA). Domuz ürünleri konusunda Batı yöreleri, *La Confrèrie des Chevaliers du Goûte-Boudin de Mortagne-au-Perche, La Confrèrie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises* ve *La Confrèrie de Gastronomie Normande la Tripière d'Or* dernekleriyle ön planda yer alır. Paris'teki, beyaz ceketli, mavi üzerine siyah bereli *Les Chevaliers de Saint Antoine* derneği üyeleri domuzun bütün sırlarına vakıfken, Bask bölgesinde *La Confrèrie du Jambon de Bayonne* kurulmuştur.

Peynir alanında, özellikle de altın şeritli yeşil kostümleriyle *Les Chevaliers du Taste-Fromage* ve menekşe rengi kostümleriyle *Faste-Fromage* sayılabilir.

Neredeyse bütün mutfak spesiyaliteleri kendine özel bir derneğin doğmasına neden olmuştur: *Confrèrie du Cassoulet de Castelnaudry, Ordre du Collier de l'Escargot de Bourgogne, Ordre du Taste-Quichei Confrèrie des Chevaliers de la Pochouse, Confrèrie des Taste-Cancoillotte de Franche-Comté, Les Maistres de la Truffe et du Foie Gras du Périgord, Compagnie de la Madeleine de Commercy.* İstiridyeler, *Les Galants de la Verte-Marennes* üyelerinden meraklılara sahipken, sebze tutkunları da *Les Tastos Mounjetos du Comminges, Les Mangeux d'Esparges de Sologne* ve *Les Compagnos de l'Asperge d'Argenteuil* derneklerinde toplanmıştır...

Derval Dana filetosu ve kuzu nuazet için tereyağda sote edilmiş enginar parçaları bazlı bir sebze garnitürünün adı.

Des Essarts (Denis Déchanet olarak da bilinir) Fransız komedyen (Langres 1737-Barèges 1793). Vekilharç olduktan sonra, tiyatro tutkusuna kapıldı. Doymak bilmeyen iştahı ve dillere destan oburluğu ve fazlasıyla iri yapısı nedeniyle verilen para babası ve köylü rollerini yorumladı. Çağdaşları, aforizmaları ("iyi mutfak saf bir bilincin gübresidir") ya da mutfakla ilgili, "bıtların suçüstü yakalanmış bir yalancı gibi bekletilip kıvama getirilmesi, genç bir Alman gibi kızartılması ve bir Karayipli gibi kanlı kalması gerekir" türü değerlendirmelerinin de kanıtladığı gibi neşe ve lirizm yansıttığının altını çizdi. Tedavi gördüğü kaplıca şehrinde beyin kanamasından öldü.

Désaugiers (Marc Antoine) Fransız şarkıcı ve şair (Fréjus 1772-Paris 1827). Birçok yemek müziğinin yazarı olan Désaugliers, Baküsçü Edebiyat ve Gastronomi Derneği *Caveau Moderne*'in sekreteri oldu. Felsefesi mezar kitabesi formunda kaleme aldığı şu mısralarda özetlemiştir:

"İsterim ki ölüm yakalasın beni
Büyük bir ziyafetin ortasında
Sofra örtüsünün altına,
Dört büyük tabağın arasına gömsünler beni,
Mezarımın üstüne
Şu kısa yazıyı yazsınlar:
Sindirim güçlüğünden ölen
İlk şair burada yatıyor."

descar Büyük et parçaları için, tereyağda pişirilen enginar tabanlarıyla hazırlanan, dilimlenmiş kümes hayvanları beyaz eti ve patates kroketle birlikte sunulan bir garnitür adı. Bu adlandırma 19. yüzyıl başında, o dönemde XVII. Louis'nin metrdoteli olan Des Cars Dükü onuruna verilmiştir. Bu ünlü gurme sindirim güçlüğünden hayatını kaybetmiştir.

Deux Magots (Les) Paris'te, Saint-Germain-des-Prés semtinde, rakibi *Café de Flore*'un yakınındaki edebiyatçılar kahvesi. 1873 yılına kadar aynı yerde bulunan bir kitapçı dükkânının adını taşır. *Deux Magots de la Chine* de, o dönemde başarı kazanmış bir tiyatro piyesinin adıdır. Yerini bir butiğe bırakan kahvenin tabelasını orta sütuna dayanmış duran iki Çin heykelini korurdu. İşletme önceleri "sol kanattan entelektüellerin" *Mercure de France*'tan arkadaşlarıyla buluştukları bir mekân, ardından Giraudoux, Breton, Sartre, Simone de Beauvoir vb gibi ünlülerin buluşma yeri haline gelmişti.

dev Meksika ıspanağı Kuzukulağı ve ıspanak arası bir tada sahip, bu sebzeler gibi pişirilen, bir Meksika ağaççığının yapraklarına verilen ad.

deve Devegiller familyasından, sırtında tek ya da çift hörgüç bulunan geviş getiren bir hayvan. Eti genç olduğunda dananınki kadar gevrektir. Butu haşlanarak, köfte yapılarak ya da parçalanmadan marine edilerek pişirilir. Kalbi ve işkembeleri de yenir. Moğolistan'da, hörgüç yağı çok kullanılan bir yağ yapımında kullanılır. Son olarak, dişi deve sütü, besleyici ve son derece dengelidir. Paris'te, 1870 işgali sırasında, Noel yemeğinde *Voisin* restoranının mönüsüne katılmıştır.

devekuşu *Struthionidea* familyasından, artık Avrupa'da da yetiştirilen ve 13-14 aylıkken kesilen, yaklaşık 100 kilo çeken, Afrika'nın uzun boylu (iki buçuk metreye kadar) koşucu kuşu. Yonca, ot ve tahılla beslenmesi etine özel bir tat ve belirgin bir gevreklik verir. Kırmızı etlerden olan devekuşu eti mutfağa çok uygundur.

Mükemmel lezzetteki yumurtaları 19. yüzyılda moda olmuştur. Ortalama bir buçuk kilo çeken her bir yumurta 8-10 konuk için omlet hazırlanmasına olanak sağlamaktadır.

Türkiye'ye de giren devekuşu eti, süpermarketlerde bile işlenmiş olarak satılabilen bir sanayi ürününe dönüşmüştür.

diable (à la) [şeytan usulü] Temizlenmiş, çeşni katılmış, bazıları hardala bulanmış, pane edilmiş, ızgara edilerek *diable* ya da *à la diable* denilen acı bir sosla

servis edilen sığır, kümes hayvanları, balık, böcek, sakatat vb eti.

İngiliz mutfağında, *devilled* ("şeytansı") olarak adlandırılan bu yemekler çok yaygındır. *À la diable* piliç ya da güvercin, sırttan ikiye yarılır, dövülerek düzleştirilir, çeşni katılır, ızgarada pişirildikten sonra ekmek kırıntılarıyla pane edilerek kızartılır, tabii *diable* sosla servis edilir.

à la diable *enginarlar* → ENGİNAR
à la diable *ızgara dana kulakları* → KULAK
à la diable *ringa balığı* → RİNGA BALIĞI
à la diable *tabanlar* → TABAN
diable *sos, İngiliz usulü* à la diable *sos* → SOS

A. SUZANNE'IN TARİFİ

diable *soslu yemekler*

"İngiltere'de, kümes ya da av hayvanlarının artık parçaları, kızartılan etlerin kemikleri parçalara bölünür ve bir miktar et ve yağ eklenir. Bu artıklar, bir kaşık İngiliz hardalı ve iki kaşık zeytinyağı içinde eritilmiş aynı miktarda bitkisel otlu hardal, iki yumurta sarısı, bir kahve kaşığı Worcester sosu, tuz, ançuez ezmesi ve bir kahve kaşığının üçte biri kadar Cayenne biberi karışımına bulanır. Harlı ateşte ızgara edilir ve renk alması beklenir. Üzerine et suyu dökülerek çok sıcak servis edilir."

diablotin [peynirli çıtır] İsteğe göre yoğunlaştırılmış beşamelle kaplanabilen, rendelenmiş peynire bulandıktan sonra fırında gratine edilen, çorbalar ve konsomeler yanında servis edilen çok ince yuvarlak ekmek dilimi. Rokfor ile hazırlanan *diablotin* çerez olarak da servis edilir. Bu terim eski mutfakta *crème frite* ile hazırlanan küçük bir *beignet* için kullanılıyordu.

Diablotin aynı zamanda kokteyl hazırlanması sırasında baharatları ölçmekte kullanılan küçük bir kaşıktır.

ceviz li ve rokforlu diablotin

İnce uzun fırın ekmeğinden 5-6 mm kalınlığında yuvarlak dilimler kesin. Eşit miktarda tereyağ ve rokforu karıştırın. Ceviz içlerini ince kıyın ve karışıma ekleyin (75 gr karışıma bir çorba kaşığı). Ekmeklerin üzerine dizin ve önceden 275° C'ye ısıtılmış fırına sürün.

peynirli diablotin

İnce uzun fırın ekmeğinden 5-6 mm kalınlığında yuvarlak dilimler kesin. Üzerlerine tereyağ sürün ve rendelenmiş peynir (eriyen *beaufort, comté, emmental* ya da erimeyen parmesan peyniri) serpin ya da ince bir tabaka peynirle (*édam,* gravyer) kaplayın. Fırın ızgarasında yüksek ısıda gratine edin.

diabolo Genellikle nane ya da turunç şerbetine eklenen limonatadan oluşan, susuzluk giderici alkolsüz içecek.

Diane usulü *bkz.* diane (à la)

diane (à la) [Diane usulü] Av etiyle ilgili olarak hazırlandığı ya da av eti de kullanıldığı için, avcı av tanrıçası Diana'ya adanmış yemeklere denir. *À la Diane* av eti parçaları sote edildikten sonra üzerine *Diane* sos (çırpılmış kremaya biber eklendikten sonra domalan katılan) dökülerek, kestane püresi ve av eti harcı sürülmüş krutonlarla servis edilir. *À la Diane* bıldırcınlar, donuk domates sos içinde hafif ateşte pişirildikten sonra, küçük *quenelle*'ler ve pişmiş marullar, horoz ibiği ve böbreğiyle süslenir. Rafadan yumurta garnitürlü av eti püresi ya da avcı sos içinde ya da portolu kremalı çorba yanında servis edilen mantarlı *barquette*'ler söz konusu olabilir. Aynı zamanda değişik garnitür versiyonlarıyla av eti konsomesine de denir.
▶ Tarifler: ÇULLUK, OMLET

Dieppe usulü *bkz.* dieppoise (à la)

dieppoise (à la) [Dieppe usulü] Adını Dieppe Limanı'na borçlu bir balık yemeği. Alexandre Dumas, 1872 yılında yayımlanan *Grand Dictionnaire de Cuisine* (Büyük Mutfak Sözlüğü) adlı eserinde, "En iyi dilbalığı gri keten rengi olandır, o da Dieppe sularında bulunur" diyordu. Tam ya da fileto halindeki dilbalıkları, mezgitler ya da çivisiz kalkan balıkları beyaz şarapla pişirilir, midyeler ve karideslerle (ve genellikle mantarlarla) süslenir ve balığın ve midyelerin pişirme suyuyla hazırlanan beyaz şaraplı sosla servis edilir. Bu yemek turnabalığına ve hatta enginara da yakışır. *Dieppoise* garnitür (beyaz şarapta midyeler, karides kuyrukları ve mantarlar) lokmalar, *barquette*'ler, salata ve *velouté* için de kullanılır.

Bir Normandiya spesiyalitesi olan beyaz şarapta marine edilmiş uskumrular ve ringa balıkları da *à la dieppoise* olarak adlandırılır.
▶ Tarifler: ÇİVİSİZ KALKAN BALIĞI, DİLBALIĞI

digestif *bkz.* hazmettirici içkiler

Dijon usulü *bkz.* dijonnaise (à la)

dijonnaise (à la) [Dijon usulü] Dijon şehrinin bir spesiyalitesini içeren yemeklere verilen genel ad. Bu spesiyalite, tatlı yiyecekler için frenküzümü, tuzlu yiyecekler içinse, özellikle ızgara ya da soğuk etler için kullanılan soğuk soslardaki hardal olabilir.
▶ Tarifler: SOS, USKUMRU

dikdörtgen tencere Köşeleri hafifçe yuvarlanmış, gerektiğinde içe geçen, hatta bazen havası alınarak gerçekleştirilecek pişirmelerde suyu alabilecek kadar çukurlaşan bir kapağı olan, kulplu, dikdörtgen pişirme aracı.

Alüminyum ya da kalaylı bakırdan yapılan bu tencere, restoranlarda hafif ateşte uzun süre pişirilecek yemekler için kullanılır. Evlerde yerini döküm tencereler almıştır.

Bir zamanlar topraktan yapılan bu tip tencereler doğrudan köz üzerine konur, istikrarlı bir pişirme için kapağı sıkı sıkı kapatılırdı.

Fransızca'daki adı olan *braisière*, aynı zamanda, havuç, soğan, sarmısak ve aromalı bitkilerle ağır ateşte uzun süre pişirilen, önceden "kırılmış" dana ve sığır kemikleriyle hazırlanan kahverengi bir koyu et suyunu (önemli kahverengi sosların hazırlanmasında kullanılır) da tanımlamaktadır.

dikenkabağı Kabakgiller familyasından, Antiller'de *"brionne"* ya da *"christophine"*, Madagaskar ve Polinezya'da "*chouchoute*" adı verilen, sebze olarak tüketilen tırmanıcı bir kabak türü (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Genç filizlerinin kuşkonmaz gibi yendiği Meksika kökenli olan bu kabak türü tropikal ülkelerde ve Magrip'de yetiştirilmektedir. Düşük kalorilidir (100 gr'da 12 Kcal). Uzun süre dayanır.

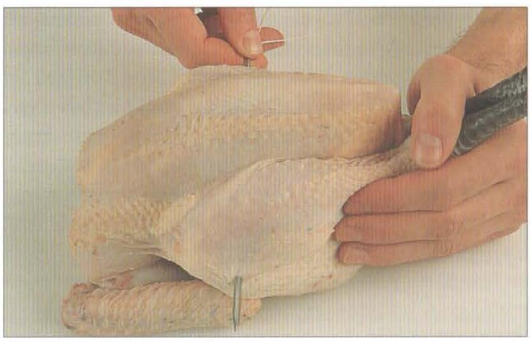
Yeşil ya da beyaz renkli büyük bir armuda benzer. Üzeri pürtüklüdür. Uzunlamasına derin çizgiler, belirgin girinti çıkıntılara sahiptir. Beyaz, sıkı, homojen ve fazla belirgin bir tadı olmayan eti tatlıdır ve su açısından zengindir. Tamamen olgunlaşmadan önce çiğ olarak salatada, orta kısmı çıkarıldıktan sonra püre yapılarak ya da ince ince dilimlenerek tüketilebilir. İyice olgunlaştığında, tohum belirginleşmeye başladığında, püre haline getirilir ve *acra*'lar, çok ince gratenler ve baharatlı yemeklerde kullanılır. "*Mange-mêle*" (domuz yağı dilimleri ve hindistancevizi sütü) için mutlak gereklidir.

à la martinique *dikenkabağı*

Kabakları tuzlu suda beş dakika pişirin ve suyunu almak için bir beze sarıp sıkın. Ekmeği süte batırın ve sebzenin etiyle karıştırın. Kabuğunu soyduğunuz ve ince ince doğradığınız yeşil soğanları tereyağda kavurun. Ekmek ve kabak karışımına katın. Tuz, karabiber ekleyin ve graten kabına yayın. Üzerini düzleştirin. Zeytinyağı dökün. Ekmek kırıntıları serpin ve fırında ısıtın. Sıcak servis edin.

dikiş iğnesi 15-30 cm uzunluğunda ve 1-3 mm kalınlığında, bir ucu sivri, diğer ucunda bir delik olan ve mutfakta kullanılan paslanmaz çelik iğne. Bir kümes hayvanının ya da tüylü av hayvanının bir ya da iki ip parçasıyla dikilmesinde kullanılır. Mutfak dikiş iğneleri farklı büyüklüklerde malzemeler bulunan bir kutu içinde satılır.

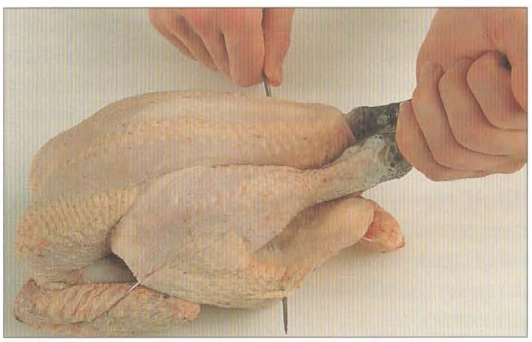
Kızartılacak kümes hayvanını dikme



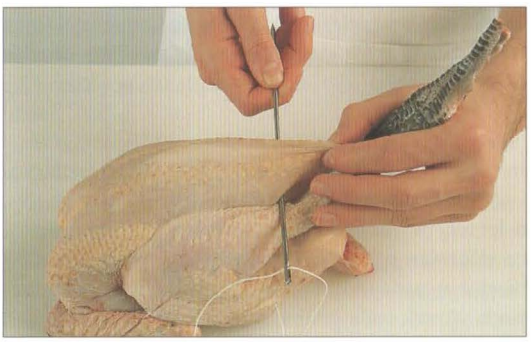
1. *Kümes hayvanını bacaklarını solda tutarak sırtüstü yatırın. Bir dikiş iğnesi yardımıyla dikiş ipini, piliç budunun alt kısmı ile uyluk yağlarından geçirin. Düğüm atmaya yetecek miktarda ip bırakmaya dikkat edin.*



2. *Bacakların solda tutmaya devam ederek, hayvanı döndürün. Boyun derisini sırta doğru döndürün. Kanadı geçtikten sonra, boyun derisini de tutturun ve omurganın altından geçin. Diğer kanadı da aşın, ipi çekin ve ilk düğümü atın.*



3. *Kümes hayvanını tekrar bacakları solda kalacak biçimde tutun. İpi uyluk yağının altından geçirip, omurganın üzerinden öteki tarafa geçirin.*



4. *Ayakların üzerinden geçerek göğsü delin. İpi çekin, ikinci düğümü attıktan sonra fazlalıkları kesin.*

dikme Bir mutfak dikiş iğnesi aracılığıyla, bir ya da iki kızartma ipini bir kümes hayvanının (ya da tüylü bir av hayvanın) bedeninden geçirerek, pişirme öncesinde, ayak ve kanatları bedene sabitleme işlemi. Bu işlem, hayvanın hazırlanması ve şişe geçirmek üzere bacak ve kanatlarının toparlanması sonrasında gerçekleştirilir. İpler sunumdan önce çıkarılacak ve böylece, bacakların altında kalan kısımların pişme düzeyinin incelenmesi sağlanacaktır.

• KIZARTILACAK KÜMES HAYVANLARININ DİKİLMESİ (Bkz. fotoğraflar)

• "BAŞLANGIÇ" OLARAK SUNULAN KÜMES HAYVANLARINI DİKME. Kümes hayvanı hafif ateşte pişirilecek, haşlanacak ya da bütün halde kızartılacaksa (yani birçok kez elle işleme tabi tutulacaksa), bazı dekoratif sunumlar için, hayvanın ayakları sırt derisinde açılan küçük bir deliğe sokulur.

dil Bir kasaplık hayvanın kellesinden elde edilen yenebilir etli organ. Dil, sakatatlar arasında sınıflanır (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Sığır dili temizlendikten sonra iki kilodan fazla çeker. Dana dili (en iyisi), domuz ya da koyun dili (150 gr) birçok farklı biçimde pişirilir: Buharda pişirme, haşlama, sos içinde, *beignet*'de, graten olarak ya da sirkeli sosla soğuk olarak.

Romalılar pembe flamankuşunun dilini severek tüketirdi. Ortaçağ'da, karatavuk dilinden pate hazırlanırdı. Tartar sosla servis edilen kızarmış morina balığı dilleri ise tipik bir Kanada yemeğidir.

dil: Hazırlanışı

Dili 12 saat süreyle iki üç kez değiştirdiğiniz bol miktarda soğuk suda bekletin. Yağlı kısımlarını keserek temizleyin ve haşlayın. Deriyi alttan keserek üste doğru kaldırın ve uca doğru çekerek çıkarın. Yıkayın ve kurulayın. Tuzladıktan sonra tekrar 24 saat soğuk suda bekletin. Yeniden yıkayın ve kurulayın.

à l'alsacienne *sığır dili*

Dili yarı bulyon içinde pişirin (bir buçuk saat). Bir parça ağartılmış domuz göğüs yağıyla *à l'alsacienne choucroute* hazırlayın. Kapaklı bir tencereye füme domuz yağı dilimleri dizin ve garnitürüyle birlikte *choucroute*'u ve domuz yağını boşaltın. Dili ortasına koyun. Tencerenin kapağını kapayın ve bir saat daha pişirin. Ayrı kaplarda patates ve birkaç Strasbourg sosisi haşlayın. *Choucroute*'u bir tabağa yayın. Dil ve domuz yağı parçalarını ince ince dilimledikten sonra *choucroute*'un üzerine yerleştirin ve çevresini patates ve sosislerle çevirin.

dilbalığı *Soleidae* familyasından, neredeyse çok düzgün bir oval biçiminde, gözleri sağda, kahverengi ya da grimsi yüzünde bulunan, kör yüzü krema beyazı olan yassı deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Fransa'da satışa sunulan bir dilbalığının Manche, Kuzey Denizi ve Gaskonya Körfezi'nde 20 cm'den uzun olması gerekir. Akdeniz'de yaşayanlar 24 cm'den uzundur ve 60 cm'e kadar görülebilir. Ağırlıkları 180-200 gr ile bir kilo arasındadır. *Solea solea* ya da Dover dilbalığı olarak bilinen türü Anadolu kıyılarında da bol bulunur.

Dilbalığı Romalı gastronomlar tarafından tercih edilen bir balıktı. Eski mutfakta, "kavurma" (tuzda marine edildikten sonra), buğulama, kızartma, pate, çorba, güveç ya da ızgara olarak tüketiliyordu. Özellikle de XIV. Louis döneminde, 17. yüzyıl sonunda, "kraliyet yemeği" haline geldi. Dilbalığı filetoları, Markiz de Pompadour'a adanmış uzun sürede hazırlanan yemeklere konu oldu. On dokuzuncu yüzyılda, başta Adolphe Dugléré ve Nicolas Marguery olmak üzere bütün büyük şefler yeteneklerini dilbalığı üzerinde kanıtladılar.

Derinlerde avlanan dilbalıkları genellikle kıyılardakinden, soğuk sulardakilerse sıcak sulardakinden çok daha lezzetlidir.

Bunlar yağsız (% 1 lipit), görece çok atıklı (% 50) balıklardır. Az kılçıklı olmasına rağmen küçük, dik ve sivri kılçıklarla donatılmış bir yüzgeçle çepeçevre sarılır.

■ **Kullanımları.** Dilbalığı, hem klasik mutfakta hem ev yemekleri arasında en çok sayıda yemek tarifine konu olan balıktır. Küçük dilbalıkları kızartılır, orta boy ya da "porsiyonluk dilbalıkları" (220-250 gr) ızgarada tava yapılır, büyüklerse balık bulyonda haşlanır, içi doldurulur ve fırında pişirilir ya da buğulama yapılır. *En paupiette* sarılan ya da düz bırakılan filetolar haşlandıktan sonra bazen sosla servis edilir, bazen pane edilerek kızartılır.

dilbalığı: Hazırlanışı

Balığı bir peçeteyle kuyruk yüzgecinden tutun ve siyah derisini tam yüzgecin üzerinden verev kesmeye başlayın. Yavaşça deriyi kaldırın ve peçeteyle tutarak sert bir hareketle kafaya doğru çekin. Böylece deriyi koparın ve beyaz yüzünü döndürerek deriyi kafadan kuyruğa doğru çekin. Makasla yan yüzgeçleri filetoların dibinden kesin. Filetoları çıkarmak için, bir "dilbalığı fileto" bıçağıyla orta kılçığın iki yanından kılçıklara kadar kesin. Daha sonra bıçakla orta kılçıktan kenarlara doğru keserek dört fileto çıkarın. Son olarak filetoları temizleyin ve hafif döverek yassıltın. Akan su altında yıkayın.

à la cancalaise *dilbalığı filetoları*

Altı dilbalığı filetosu çıkarın. 12 istiridyeyi haşlayın. Filetoları katlayın ve istiridyelerin pişirme suyunun katıldığı bol baharatlı bir balık füme içinde haşlayın. Süzün ve bir tabak üzerine daire biçiminde dizin. Tam ortasına kabukları çıkarılmış karidesler yerleştirin. Her bir filetonun üzerine iki istiridye koyun. Yoğunlaştırılmış pişirme suyunun eklendiği beyaz şaraplı sosla kaplayın.

à la dieppoise *dilbalıkları*

Değişik dilbalığı türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm
Kırmızı dilbalığı (*Céteau*)	Atlas okyanusu, Hint okyanusu	May.-Eyl	Küçük, uzun, kafaya yakın S biçimli yanal çizgi, göze yakın sırt yüzgeci
Dilbalığı	Manche Denizi, Kuzey Denizi, Atlas Okyanusu, Akdeniz	Bütün yıl	Düzgün, çok gelişmiş göğüs yüzgeci, uçlarda siyah leke
Sülün dilbalığı	Atlas Okyanusu, Akdeniz, Adriyatik Denizi	Nis.-Tem.	Portakal renkli, koyu renk çizgili, siyah lekeli sırt ve kuyruk yüzgeci
Kutup dilbalığı ya da sarı dilbalığı	Atlas Okyanusu, Kuzey Denizi	Bütün yıl	Küçük, açık renkli, sarıya yakın
Senegal dilbalığı	Atlas Okyanusu	Bütün yıl	Siyah göğüs yüzgeci, beyaz-gri çizgili

Her biri 350 gr ağırlığındaki dört dilbalığını on cl beyaz şarap, ve on cl tuz ve karabiber çeşnili balık füme karışımı içinde pişirin. Sıcak saklayın. 100 gr kültür mantarını sade pişirin. 100 gr karidesi tuzlu suda pişirin, kabuklarını soyun, sıcak saklayın. Yarım litre midyeyi bir demet garnitürle birlikte harlı ateşe tutun ve kabuklarını çıkarın, sıcak saklayın. 40 gr tereyağ ve 40 gr unla bir sos hazırlayın. Dilbalıklarını yoğunlaştırdığınız balık pişirme suyu, elekten geçirdiğiniz midye pişirme suyu ve mantar pişirme suyuyla ıslatın. 10 cl krema ve 25 gr tereyağ katın. Dilbalıklarını bir servis tabağına koyun ve çevresini karidesler, midyeler ve mantarlarla süsleyin. Beyaz şaraplı sosu da çok sıcakken üzerine dökün. (Bkz. fotoğraf)

à la meunière *dilbalıkları*
Dört adet porsiyonluk (250-300 gr) dilbalığını temizleyin, yıkayın ve içini boşaltın. Karabiber serpin ve hafif una bulayın. Oval bir tavada 75-100 gr ağartılmış tereyağ ve bir çorba kaşığı sıvıyağ ısıtın. Dilbalıklarının her bir yüzünü 6-7 dakika kızartın. Süzün ve sıcak bir tabağa alın. Yaklaşık 75 gr tereyağı küçük bir sahanda bir limonun suyuyla ısıtın ve balığın üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz serpin.

à la normande *dilbalığı*
Dört istiridyeyi haşlayın ve temizleyin. Beyaz şarap içinde kabukları çıkarılmış 12 midye, 25 gr karides ve dört mantarı pişirin. Ayrıca altı dilim domalan pişirin. Dört dere kayası (ya da istringiloz) ve eşkenar dörtgen biçiminde doğranmış krutonları kızartın. Dört temizlenmiş tatlısu ıstakozunu balık bulyonda haşlayın. 400 gr'lık bir dilbalığını temizleyin, içini yarın, bir tarafının derisini yüzün ve filetoları hafifçe ayırın. Orta kılçığı pişirmeden önce, daha sonra kolayca çıkarabilmek için ikiye ya da üçe kırın. Balığı çok az miktarda beyaz şaraplı balık füme ve midye, istiridye ve mantarların pişirme suyunda pişirin. Süzün ve emici bir kâğıt üzerinde kurutun. Orta kılçığı çıkarın. Bir tabak üzerine koyun. Üzerine ve çevresine garnitür yayın ve dilbalığını pişirdiğiniz fümeyle hazırladığınız Normandiya sosuyla kaplayın.

à la normande *dilbalığı bordür* → BORDÜR

à la panetière *dilbalığı filetoları*
Büyük yuvarlak bir ekmeğin üstünü kesin ve dörtte üçünü oyun. İçine tereyağ sürün ve fırında kızartın. Dilbalığı filetolarına tuz ve karabiber serpin, ikiye katlayın, una bulayın ve tereyağda kızartın. Kremalı mantar yahnisi hazırlayın. Filetoları süzerek ekmeğin içine halka biçiminde dizin. Ortalarına mantar yahnisini koyun ve hepsini birden fırında dört dakika ısıtın.

à la paysanne *dilbalığı*
Bir havuç, bir soğan, bir sap kereviz ve küçük bir pırasanın beyazını küçük küçük doğrayın, üzerine tuz ve bir tutam şeker serperek kısık ateşte tereyağda pişirin. Sebzelerin üzerini kaplayacak kadar ılık su koyun. Yarım çorba kaşığı verev dilimlenmiş taze fasulye ve aynı miktarda taze bezelye ekleyin. Pişirme işlemini, bütün sebzeler bir arada, suyun üçte biri kalana kadar sürdürün. 300 gr'lık temizlenmiş dilbalığını tereyağ sürülmüş oval bir kaba yerleştirin. Tuz, karabiber serpin ve sebzelerle pişirme suyunu üzerine dökün. Fırına sürün. Pişirme suyunun büyük bir kısmını alın ve bir tavada, hızla çırparak iki kaşık tereyağ ekleyin ve yoğunlaştırın. Bu sosu dilbalığının üzerine dökün. Yüksek sıcaklıktaki fırında glaze edin ve hemen servis edin.

à la portugaise *dilbalığı*
Fırına sürülebilecek bir tepsiye az miktarda tereyağ sürün ve sarmısak aromalı yoğun bir domates fondüsüyle kaplayın. Yaklaşık 750 gr ağırlığında bir dilbalığını temizleyin, tuz ve karabiber atın ve tepsiye yatırın. Üzerine iki çorba kaşığı zeytinyağı, bir çorba kaşığı limon suyu ve iki çorba kaşığı balık füme gezdirin. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında, ara sıra pişirme suyuyla ıslatarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Üzerine ekmek kırıntısı serpin ve ısıyı artırarak gratine edin. Kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

▶
À la diéppoise *dilbalığı*



à la Riche *dilbalığı filetoları*
25 cl Normandiya sosu hazırlayın. İçine iki çorba kaşığı ıstakoz yağı, bir çorba kaşığı kıyılmış domalan parçaları, az miktarda Cayenne biberi ve iki çorba kaşığı konyak karıştırın. Sıcak tutun. 400 gr'lık küçük bir ıstakozu bol baharatlı ve aromalı bir balık bulyon içinde pişirin, süzün, kabuklarını çıkarın ve etlerini küp küp doğrayın. Sekiz dilbalığı filetosunu ikiye katlayın ve balık füme içinde beş dakika haşlayın. Süzün ve ısıtılmış bir servis tabağına türban biçiminde dizin. Ortasına ıstakoz parçalarını koyun ve sıcak *Riche* sosla kaplayın.

à la Walewska *dilbalığı filetoları*
Çok az miktarda balık füme içinde, ikiye katlanmamış dilbalığı filetolarını beş dakika süreyle pişirin. Fırına sürebileceğiniz uzun bir kaba koyun. Her bir filetonun üzerine bir dilim ıstakoz ya da kıskaçsız ıstakoz eti (balık bulyonda pişmiş) ve bir dilim çiğ domalan yerleştirin. İsteğe göre ıstakoz ya da kıskaçsız ıstakoz yağı (15 cl sos için bir çorba kaşığı yağ) eklenmiş *Mornay* sosuyla kaplayın. Önceden 300° C'ye ısıtılmış fırında glaze edin.

Armenonville *dilbalıkları*
Anna pateteslerle bir galeta hazırlayın. İki büyük dilbalığını temizleyin. Az miktarda balık füme içinde çok kısa süre pişirin. Dilbalıklarının pişirme suyuyla beyaz şaraplı sos hazırlayın. Taş mantarlarını jülyen doğrayın ve kapağını kapadığınız bir tencere içinde tereyağda pişirin. Sosa ekleyin. Patatesleri bir tabağa alın. Dilbalıklarını üzerine koyduktan sonra sosla kaplayın ve hemen servis edin.

Daumont *dilbalığı filetoları*
Nantua tatlısu ıstakozu eti *salpicon* hazırlayın (sekiz çorba kaşığı). İki büyük dilbalığının filetolarını çıkarın. 400 gr ince mezgit harcı hazırlayın ve 50 gr tatlısu ıstakozu yağı karıştırın. Her yarı filetoyu bu harcın sekizde biriyle kaplayın ve boş kısmın üzerine katlayın. Bir graten kabına tereyağ sürün, filetoları yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar balık fümeyle ıslatın ve kısık ateşte pişirin. Sekiz büyük mantar başını tereyağda kavurun ve *salpicon*'a katın. Filetoları süzerek alın ve her mantarın üzerine bir tane koyun. Normandiya sosuyla kaplayın.

diplomat dilbalığı
Büyük bir dilbalığını temizleyin. Orta kılçık seviyesinden çizin ve ortadan kenarlara doğru keserek filetolarını ayırın. Orta kılçığı kafa ve kuyruk tarafından keserek filetoları çıkarın. 125 gr kremalı mezgit harcı hazırlayın ve bir tatlı kaşığı dolusu domalan *salpicon* karıştırın. Bu harcı filetoların altına koyun. Üzerini kaplamayacak miktarda balık füme içinde kısık ateşte pişirin. Süzün, yan kılçıkları çıkarın, bir servis tabağına dizin, çevresini ıstakoz *salpicon*'la sarın ve sıcak tutun. Dilbalığının pişirme suyuyla hazırladığınız *diplomate* sosu da üzerine dökün.

JACQUES MANIERE'İN TARİFİ

domates püreli buharda pişmiş dilbalığı filetoları
"Bir kuskus makinesi sepetine 6-7 dal fesleğen, ikiye katlanmış dört dilbalığı filetosu koyun. Tuz ve karabiber atın. Alt hazneye az miktarda su koyun, kaynatın ve kapalı olarak yaklaşık sekiz dakika pişirin. Dilbalığı filetolarını sıcak koruyun. Bir yumurtayı üç dakika süreyle sirkeli suda haşlayın. Bir tencere içine alarak zeytinyağında, kıyılmış gri sarmısakla birlikte hafif kızartın. Ateşten alın. Haşlanmış ve ezilmiş yumurta, az miktarda hardal, bir limonun suyu, tuz ve karabiber, ince kıyılmış fesleğen yaprakları ekleyin. Kısık ateşin üzerine koyun ve çırpın. Çırpmayı bırakmadan 100 gr zeytinyağı katarak *Hollandaise* sos gibi bitirin. Üç domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küpler halinde doğrayarak katın. Bir çorba kaşığı kıyılmış frenkmaydanozu karıştırın. Dilbalığı filetolarını iki tabağa dağıtın ve üzerlerini bu sosla kaplayın."

PARİS'TEKİ, *DROUANT* RESTORANININ TARİFİ

Drouant *dilbalığı filetoları*
"İyice temizlediğiniz dilbalığı filetolarını tereyağ sürülmüş bir kaba dizin. Tuz, karabiber, ince kıyılmış yabani sarmısak serpin ve üzerini kaplayacak kadar beyaz şarap ve midye pişirme suyuyla ıslatın. Kapağını kapayarak yedi dakika fırına sürün. Filetoları süzerek çıkarın ve pişirme suyunu yarı yarıya azalacak kadar pişirin. Eşit miktarda taze krema ekleyin ve ateşten alarak 100 gr tereyağ ve aynı miktarda Amerikan sos katın. Elekten geçirin. Filetoları bu sosla kaplayın. Kısa bir süre fırına sürün. Ayıklanmış midyeler ve karideslerle çevreleyerek servis edin."

Dugléré *dilbalığı*
Bir fırın kabına tereyağ sürün. Bir büyük soğan, bir ya da iki yabani sarmısak ve bir diş sarmısağın kabuklarını soyun ve bir demet maydanozla birlikte kıyın. Dört domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Bütün bu malzemeleri fırın kabının içine yayın. Üzerine bir dal kekik ve yarım defne yaprağı koyun. Çok büyük bir dilbalığını temizleyin ve dilimleyin. Tabağa dizin. Üzerine birkaç parça fındık büyüklüğünde tereyağ atın. 20 cl *dry* beyaz şarapla ıslatın. Üzerini alüminyum kâğıtla kaplayın. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra 220° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Dilimleri süzün ve uzun bir tabak üzerine dilbalığının biçimini vererek yerleştirin. Kekik ve defneyi çıkarın. Pişirme suyuna iki çorba kaşığı yağsız *velouté* katarak üçte birini çekmesini bekleyin. 50 gr taze tereyağla karıştırın. Balığın üzerine dökün ve kıyılmış maydanoz serpin.

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

elmalı dilbalığı filetoları

"600 gr'lık iki dilbalığının filetolarını çıkarın. Atıklarıyla bir füme hazırlayın ve 25 cl'sini ayırın. Bir tavada üç çorba kaşığı taze kremayı fümenin yarısıyla kaynatın. Üç çorba kaşığı taze krema, az miktarda taze çekilmiş karabiber ve bir tutam tuz katın. Orta harlı ateşte altı dakika pişirerek yarısını buharlaştırın. İki ekşi elmanın kabuklarını soyun ve ince ince dilimleyin. Birkaç saniye için sosun içine koyun. Bir tutam paprika ve üç tutam muskat atın. Elma dilimlerini çıkarın ve bir servis tabağına dizin. Sıcak tutun. Başka bir tavaya fümenin kalanını koyun ve dilbalığı filetolarını iki dakika haşlayın. Bir spatula yardımıyla çıkarırken iyice süzün ve tabağın ortasına yerleştirin. Sosu da üzerine dökün."

fesleğenli dilbalığı filetoları

Bir fırın kabına ince kıyılmış dört yabani sarmısak, bir çorba kaşığı fesleğen ve bir çorba kaşığı zeytinyağı karışımını dökün. Üzerine, her biri 750 gr ağırlığında, tuz ve karabiber serpilmiş dilbalıklarını yerleştirin. Yarım bardak balık füme ve aynı miktarda beyaz şarapla ıslatın. Üzerini alüminyum kâğıtla kapayın. Harlı ateş üzerinde kaynattıktan sonra önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin. Filetoları süzün ve iki tabak arasında sıcak saklayın. Pişirme suyunu üçte bire inene kadar pişirin. Küçük parçalara kesilmiş 120 gr tereyağ katın. Çeşnisini ayarlayın ve yarım limonun suyunu ekleyin. Bir domatesi soyun ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra dilimleyerek 30 saniye kaynar suya atın. Domatesi filetoların üzerine koyun ve kıyılmış fesleğen serpilmiş sosla kaplayın.

Joinville *dilbalığı filetoları*

250 gr mantarı temizleyin. Dilimleyin. Üzerine limon sıktıktan sonra, kısık ateş üzerinde, tereyağda pişirin. Bir domalanı çok küçük parçalar halinde doğrayın. Sekiz dilbalığı filetosunu, atıklarından hazırlanmış bir füme içinde altı dakika haşlayın. Süzerek çıkarın. Sekiz çok iri karidesi tuzlu kaynar suda dört dakika pişirin. Balık füme ve mantarların pişirme suyuyla 30 cl Normandiya sosu hazırlayın. Bu sosa bir çorba kaşığı tatlısu ıstakozu yağı karıştırın. 100 gr kabukları ayıklanmış karides etini mantar ve domalan parçalarıyla karıştırın. Az miktarda sos katın. Dilbalığı filetolarını yuvarlak bir tabağa sarık biçiminde dizin. Sekiz karidesin kabuklarını çıkarın ve her birini bir filetoya saplayın. Garnitürü tabağın ortasına koyun. Üzerine sos dökün.

PARİS'TEKİ, *LASSERRE* RESTORANININ TARİFİ

kabuklular ve salpicon *garnitürle dilbalığı sufle*

"Istakoz eti ve mantarları küp biçiminde doğrayarak ayrı ayrı pişirin. Birbirlerine karıştırın ve Madeira şarabıyla deglaze edin. Hepsini yoğunlaştırılmış Amerikan sos içine koyarak 10 cl *crème double* katın. Soğumaya bırakın. Dört dilbalığının kara derisini soyun. Kılçıklarını çıkarın ama kuyruk seviyesinde küçük bir parça bırakın. İçini hazırladığınız garnitürle doldurun, *à l'anglaise* pane edin ve kısık ateş üzerinde tereyağda pişirin. Bir çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı tereyağda pişirin ve *dry* beyaz şarapla ıslattıktan sonra yarısını çekmesini sağlayın. Aynı miktarda balık füme ekleyin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz katın. 50 gr yumuşak tereyağla karıştırarak on dakika pişirin. Sosun köpüğünü aldıktan sonra 30 gr tereyağ daha katın. İnce elekten geçirin. Her tabağın dibine dökün. Üzerine dilbalıklarını yerleştirin ve frenkmaydanozu yaprakları, ince kıyılmış dereotu ve frenksoğanı serpin."

OLYMPE VERSINI'NİN TARİFİ

kekikli dilbalığı

"Porsiyonluk bir dilbalığını tavada tereyağda her bir yüzünü iki dakika tutarak kızartın. Tuz ve karabiber atın. Yarım kahve kaşığı ufalanmış kekik ve dörtte bir bardak beyaz şarap ekleyin. 30 saniye pişirin ve balığı alın. Beyaz şarabın yarısı buharlaşana kadar bekledikten sonra iki çorba kaşığı krema ve kabuğu soyulmuş bir limon dilimi ekleyin. Sos yoğunlaşana kadar kaynatın ve balığın üzerini bu sosla kaplayın. Buharda pişmiş çok küçük dolmalık kabaklarla süsleyin."

MARINETTE'İN TARİFİ

Marco Polo dilbalığı filetoları

"Tarhunotu, rezene ve bir kereviz sapını kabaca doğrayın. Istakoz ya da kıskaçsız ıstakoz kabuklarını kırın ve bir tavaya koyun. Konyakla flambe edin ve dört büyük dilbalığının atıklarını ekleyin. 30 cl beyaz şarapla ıslatın ve çok kısık ateşte suyunu çekmeye bırakın. Bir tencere içine 50 gr tereyağ, yarım kıyılmış yabani sarmısak ve soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış yarım domates koyun. 20 cl şampanyayla ıslatın. Tuz ve karabiber atın. Dilbalığı filetolarını 5-6 dakika haşlayın. Kabukları pişirdiğiniz suyunu önce elekten sonra tülbentten geçirin. 100 gr tereyağ ekleyin. Çırparak iki yumurta sarısı ve on cl taze krema katın. Filetoları iyice yoğunlaşan pişirme suyuyla servis edin. Istakoz sosunu ayrıca sunun."

Marguery *dilbalığı filetoları*

Her biri 800 gr'lık iki büyük dilbalığının filetolarını çıkarın. Kılçıkları ve atıklarıyla, 50 cl beyaz şarap, az miktarda ince kıyılmış soğan, bir tutam kekik, çeyrek defne yaprağı ve bir dal maydanoz ekleyerek bir balık füme hazırlayın. 15 dakika kaynatın. Bir litre midyeyi beyaz şarapta pişirin, kabuklarını çıkarın ve temizleyin. Pişirme suyunu fümeye katın. Karideslerin kabuk-

larını ayıklayın. Sosu hazırlarken hepsini sıcak tutun. Tuz, karabiber attıktan sonra derisi içte kalacak biçimde "*en portfeuille*" katladığınız dilbalığı filetolarını, tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizin. Üzerlerine birkaç kaşık füme gezdirin ve tereyağ sürülmüş bir kâğıtla kapayın. Hafif pişirdikten sonra süzerek alın ve oval bir tabağa dizin. Fümeye dilbalıklarının pişme suyunu ekledikten sonra elekten geçirin ve üçte ikisi buharlaşana kadar pişirin. 20 cl'ye indirin ve ateşten aldıktan sonra 20 cl yoğun taze krema karıştırın. Sosu kısık ateşte *hollandaise* sos gibi çırparak ısıtın ve 100 gr hafif yumuşamış tereyağ katın. Tuz ve karabiber ekleyin. Midyeleri ve karidesleri de koyduktan sonra birkaç damla limon karıştırarak filetoların ve garnitürlerin üzerine dökün. Çok sıcak fırında glaze edin.

PHILÉAS GILBERT'İN TARİFİ

Mont-Bry meunière *dilbalığı*

"Öncelikle 200 gr çok ince erişte hazırlayın. Altı domatesi sıcak suya batırın ve kabuklarını soyun. Bütün suyunu ve çekirdeklerini yok edecek biçimde sıkın ve kabuğu soyularak kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş orta boy bir soğanla karıştırın. Bir tutam tuz, bir tutam toz şeker ve çok az miktarda dövülmüş sarmısak katın. Kapağını kapayarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Başka bir yerde, her biri 300 gr ağırlığında üç dilbalığını temizleyin. Filetoları orta kılçıktan çıkarın (önceden soyduğunuz kahverengi deri tarafından). Dilbalığına tuz ve karabiber serpin, una bulayın ve ağartılmış tereyağ bulunan bir tavada iki tarafını iyice kızartın. Başka bir tavada beş altı çorba kaşığı ağartılmış tereyağ ısıtın. Erişteleri içine atın ve hafif gevrekleşene kadar kavurun. Dilbalıklarını uzun sıcak bir tabağa alın. Üzerlerine az miktarda limon suyu gezdirin. Az miktarda kıyılmış maydanoz serpin. Çevresine domatesleri yayın ve erişteleri tabağın iki yanına yığın. Dilbalıklarının üzerine ateşin üzerinde renk almasını sağladığınız tereyağı dökün ve hâlâ köpüklüyken sofraya servis edin."

Mornay *dilbalığı filetoları*

Dilbalığı filetolarına tuz ve karabiber serptikten sonra tereyağ sürülmüş bir kaba dizin. Az miktarda balık fümeyle ıslatın ve fırında 7-8 dakika pişirin. Süzerek alın. Bir graten kabına yağ sürün. Dilbalığı filetolarını dizin. Üzerini *Mornay* sosla kaplayın. Rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Ağartılmış tereyağ dökün ve 275° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

Paillard *dilbalığı* paupiette → PAUPIETTE

ALAIN CHAPEL'İN TARİFİ

pırasa fondüsünde dilbalığı

"Taze pırasaları 10 gr tereyağ, az miktarda su ve bir tutam tuzla pişirin. Sık sık karıştırarak suyunu çekmesini sağlayın. Bol miktarda krema ekleyin ve sos kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Suyosunu yatağında fırında pişirdiğiniz dilbalıklarının çevresine beyaz buketler biçiminde yerleştirin."

sazan usulü kızartma dilbalığı filetoları

Büyük bir dilbalığının filetolarını yaklaşık iki cm genişliğinde şeritler halinde doğrayın. Bunları tuzlu süte batırın, süzün, una bulayın ve kızgın yağda (180° C) kızartın. Süzün ve ince tuz serptikten sonra peçete serilmiş bir tabağa alın. Kızartılmış maydanoz ve süslü kesilmiş yarım limon dilimleriyle süsleyin.

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

susam tanecikli dilbalığı tava

"300 gr'lık dört dilbalığını pullarını kazıdığınız beyaz derisini koruyarak temizleyin. Orta kılçık seviyesinden uzunlamasına ikiye ayırın. Her yarım dilbalığı parçasını kuyruktan sekiz, kafadan bir santimetre mesafeden keserek eşit parçalar elde edin. Soğuk bir yerde saklayın. İki portakalın kabuğunu çok küçük küpler halinde doğrayın. Ağartın, soğutun, süzün, kurutun ve bir kenarda saklayın. 80 gr susam taneciğini bir fırın kabına koyun. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında kavurun. Büyük bir 'BF 15' patatesi sekiz büyük bisküvi biçiminde doğrayın. Yıkayın ve on saniye süreyle tuzsuz kaynar suya attıktan sonra kurulayın. Kızgın yağda (180° C) kızartın. Tuz serpin. Dilbalığı parçalarına da tuz ve karabiber serpin. Hafif una bulayın ve 50 gr tereyağ içeren bir tavada kızartın. Çıkarın, filetolarını ayırın ve dilimleri eski haline getirin. Bir tavada 30 gr tereyağ ısıtın. Fındık rengi aldığında dört cl limon suyu, portakal kabukları ve susam taneciklerini ekleyin. Her tabak üzerine iki parça patates ve iki balık dilimi koyarak üzerini çok sıcak sosla kaplayın."

GUY DUCREST'İN TARİFİ

Tante Marie *dilbalıkları*

"Dört büyük dilbalığının kafasını kesin ve beyaz derisini soyarak temizleyin. 400 gr beyaz kültür mantarını yıkayın ve kıyın. Kıyılmış iki yabani sarmısağı ceviz büyüklüğünde tereyağda kavurun. Limon suyu kattığınız mantar dilimlerini ve on cl taze krema ekleyin. Suyunu çekmesini bekleyin. Bol çeşni katın. Kıyılmış iki ayrı yabani sarmısağı bir balık kabının içinde ceviz büyüklüğünde tereyağla kavurun. Dilbalıklarını derisi soyulmuş kısım aşağı gelecek biçimde üzerine yerleştirin. 40 cl balık füme ve 30 cl kremayla ıslatın. Tuz ve karabiber serpin. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında 5-10 dakika pişirin. Bir tabağa aktarın. Dilbalıklarının kılçıklarını alın. Üstteki iki filetoyu çıkarın ve orta kılçığı ayırın. Çıkardığınız birbiriyle bağlantılı iki fi-

letoyu mantarlarla birlikte diğerlerinin üzerine geri koyun. Dilbalıklarını fırına sürülecek bir kaba aktarın. Pişirme suyunu çektirin ve bu sosu tülbentten geçirin. Yarım limon suyu ve az miktarda konyakla karıştırın. Son anda on cl iyi çırpılmış *crème fleurette* katın. Dilbalıklarının üzerine dökün ve balıkları fırında gratine edin."

tepside dilbalığı

Dilbalığını içini dolduracak gibi açın. Açtığınız delikten içeri tuz ve karabiber çeşnili tereyağdan bir çorba kaşığı kaydırın. Balığı tereyağ sürülmüş bir graten kabına alın. Üzerini kaplayacak kadar, az miktarda limon suyu eklenmiş balık füme koyun ve fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları serpin. 250° C'de fırına sürün ve dört beş kez pişirme suyuyla ıslatarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişirme suyu şurup kıvamına geldiğinde, yüzeyini glaze ederek bitirin. Pişirme kabında servis edin.

LOUIS OUTHIER'NİN TARİFİ

vermutlu dilbalığı filetoları

"Tereyağ koyduğunuz bir tavaya dilbalığı filetolarını koyun. On cl balık füme ve aynı miktarda vermutla ıslatın. Kısık ateşte on dakika pişirin. Balık filetolarını çıkarın ve sıcak tutun. 125 gr dilimlenmiş mantar başını tereyağda, tuz, karabiber ve limon suyuyla birlikte, harlı ateşte dört dakika pişirin. Pişirme suyunu elekten geçirin. Mantarların pişirme suyunu iki çorba kaşığı kalana kadar yoğunlaştırın. Aynı işlemi balıkların pişirme suyuna da uygulayın. İki suyu birbirine iyice karıştırın. 40 cl yoğun krema katın ve kaynatın. Ateşten aldıktan sonra bir yandan çırparak bir yandan üç yumurta sarısı ekleyin. Karıştırarak ısıtın ama kaynamasına izin vermeyin. Dilbalığı filetolarının üzerine mantarları yaydıktan sonra sosu dökün."

dilimleme Bir et parçasını, büyük bir balığın filetosunu, ıstakoz etini ya da bazı sebzeleri (mantar başı, enginar tabanı) ince ya da kalın verev dilimlere ayırma.

dilimleyici Sıcak ya da soğuk etleri, jambon ya da sosisleri, bazen sebze ve ekmekleri dilimlemek amacıyla kullanılan, manuel ya da elektrikli profesyonel kesme aleti.

dîner (akşam yemeği) Modern anlamıyla akşam yemeği, Fransa'da Ancien Régime'in sonuna kadarki dönemde ise, sabah ya da gün ortası yemeği. Başlangıçta bu sözcük sabah ayininden sonra yenilen yemeğe denirdi. İlk zamanlar sabah yediye doğru, sonraları dokuzda ya da onda yenmeye başlandı. Genellikle domuz yağı, yumurta ve balıktan oluşan "*dîner*" akşamüzeri beş civarında yenilen "*souper*" ile birlikte günün iki ana yemeğinden birini oluşturuyordu. Ortaçağ'da, Salerne Tıp Okulu "Saat beşte kalkış, dokuzda *dîner*, beşte *souper*, dokuzda yatak, insanı doksanına kadar yaşatır" diyordu.

Dîner saati giderek daha geçe kaydı. Her gün kiliseye gitme geleneği azalmıştı. Bunun üzerine sabah kalkınca hafif bir şeyler atıştırma (o dönemde buna "*dejeuner*" [öğle yemeği] deniyordu, "*petit-dejeuner*" [kahvaltı] sözcüğü henüz benimsenmemişti) alışkanlığı yayıldı. Furetière'in de anlattığı gibi, XIII. Louis ve XIV. Louis hükümdarlıklarında, öğle saatinde yenen yemeğe *dîner* deniyordu: "İnsanları saat on bir ve on iki arasında görmemiz uygun olur, çünkü daha sonrasında masada rahatsız edebiliriz. [...] Beleşçiler, onları da yemeğe davet etmek zorunda kalmamız için tam on ikide, *dîner* vaktinden hemen önce gelip, saati on bir sandıklarını söylerler. Bunlara 'öğle şeytanları' da denir. Öğle vakti hırsızları da vardır, bunlar tabakların masaya konduğu anda gelip evden bir şeyler araklar."

On sekizinci yüzyılda, *dîner* saat 14'e kaydırıldı ama *souper* hâlâ günün ana yemeğiydi. Devrim dönemindeyse öğleden sonranın sonlarına yerleşti, artık *souper* şehre inilerek yeniyor, akşam dışarıda geçiriliyordu. Alışkanlıkların daha az değiştiği kırsal kesimde, akşam yemeğine uzun süre *souper* dendi.

Günümüzde *dîner*, yani akşam yemeği akşam sekiz civarında, kuzey ülkelerinde biraz daha geç, Akdeniz ülkelerinde biraz daha erken yenir. Alexandre Dumas akşam yemeğini "ancak ruhu olan insanlar tarafından layığıyla tamamlanacak önemli bir gündelik etkinliktir, çünkü akşam yemeğinde yemek yemek yeterli değildir. [...] Huzur dolu bir neşe ve gizlilik dolu sohbetler de gerekir. Sözcükler sofra şarabının yakut rengi yansımalarıyla ışıldamalı, tatlıların muhteşem lezzetini içine çekmeli ve kahveyle gerçek bir derinliğe kavuşmalıdır" diye tanımlar.

dini bayram yemekleri Fransa'da genellikle dini bir bayram ya da kırsal kesimde hayatın ritmini belirleyen olaylar (bağbozumu, hasat vb) için geleneksel olarak hazırlanan yemekler ve hamur işleri listesi. Bu yiyeceklerin iki ortak noktası vardır: Gündelik kısıtlı ya da az çeşitli yiyeceklerden farklılık sağlayacak istisnai bir besin değeri ve özellikle de büyülü ya da sembolik bir anlam.

Türkiye'de dini bayramlara özgü yemek türleri yoktur. Ancak bayram sofralarında tatlı (özellikle hamur tatlıları) bulunması yaygın bir gelenektir. Kurban Bayramı'nda kurban etininin üçte ikisinin dağıtılması dinsel zorunluluk olduğundan hemen her evde etli yemekler yapılır. Kutsal sayılan kandil günlerinde irmik ya da un helvası pişirilip dağıtılması da gelenek olmuştur.

dinlendirme [bekletme] Bir hamurun kendi gelişimini tamamlaması için soğuk bir yerde bekletilmesi. Bu dinlendirme süresi (bir saat ya da daha fazla) hamurun hazırlanması ya da kullanılması öncesinde gereklidir: Bezeler, bir beze ya da plastik bir gıda kâğıdı-

na sarılır ve buzdolabında ya da soğuk bir ortamda, hava akımından uzakta dinlendirilir.

dinlendirme (et) Bir av etini, etini yumuşatmak ve olgunlaşma sürecinde ortaya çıkan özel bir kokuya kavuşmasını sağlamak üzere değişik sürelerle (sekiz güne kadar, hatta bazılarına göre daha da uzun) soğuk bir ortamda bekletme işlemi.

Bu koku, dokuları istila ederek proteinleri çözen, uzun vadede toksik hale gelen maddeler serbestlenmesini sağlayan barsak mikroorganizmaları tarafından üretilir. Bu nedenle dinlendirilmiş bir et kolay sindirilmez.

Karnından yaralanan ya da kurşunla dokuları zedelenen bir av hayvanı dinlendirmemelidir çünkü çürür.

Çulluk ve bazı kuşların iç organları çıkarılmaz. Buna karşılık, büyük av hayvanlarının (geyik, yaban domuzu) içi mümkün olduğunca çabuk temizlenmelidir. Bu tür etler genellikle çok kısa (1-3 gün) dinlendirilir. Tüylü bir av etini dinlendirme işlemi kuşu bir tülbente ya da beze sararak, soğuk bir ortamda, mümkünse hava akımına maruz kalacak biçimde asmaktan ibarettir.

Uzun süre dinlendirilebilen çulluğu, ördek, sülün ve keklik palazı izler. Küçük kuşlar genellikle *"à la pointe de fusil"* (daha namlunun ucunda) yenir. Tüylü av hayvanları 2-4 gün "bayatlamaya" bırakılır.

On altıncı yüzyıl yazarlarından Michel de Montaigne'in dediği gibi "koku değişince" dinlendirmeye devam edilmez. Anthelme Brillat-Savarin, Charles Monselet'den "her oturumda ceplerinde dinlendirmeye yatırdığı av hayvanlarının kokusuyla meslektaşlarını rahatsız eden sevimli yargıç" diye söz eder.

Günümüzde, uzun süreli bir dinlendirme, gastronomik bir kalite olarak kabul edilmez.

Dinocheau İkinci İmparatorluk döneminde yazarların ve sanatçıların müdavimi olduğu bir Paris restoranı. IX. Bölge'de, Bréda Sokağı'nda bulunan bu "kabare", *Au Petit Rocher* ("Grand" *Le Rocher de Cancale*'a gönderme olarak, çünkü buranın gastronomi uzmanları daha mütevazıydı) adını aldı ama müşteri kitlesi keyifli bir söylenişi olan patronunun adını benimsedi. İşletme, 1870 yılından sonra, arabacıların ve semt sakinlerinin gittiği basit bir semt lokantasına dönüşmüştür.

diplomate Tam adı *"pudding à la diplomate"* olan bir tatlı. Biri pişmiş, diğeri soğukta dondurulmuş iki türü vardır.

İlkinde, süte batırılmış *brioche* tabakaları arasında meyve şekerlemeleri ve kayısı marmeladı konduktan sonra üzeri çiğ İngiliz kremasıyla kaplanır. Benmaride pişirilen bu *diplomate* kalıptan çıkarıldıktan sonra, yanında İngiliz kreması, meyve özütü ya da çikolatalı sosla servis edilir.

Daha yaygın olan ikinci versiyonda, bir kalıp içine, rom ya da *kirsch* kokulu şerbete batırılmış *à la cuillère* bisküviler, meyve şekerlemeleri, kayısı marmeladı ve bir *bavarois* (ya da yumurtalı krema) üst üste yerleştirilir. Buzdolabında bekletildikten sonra, kalıptan çıkarılır ve üzeri meyve özütü ya da İngiliz kreması kaplanarak servis edilir.

Tek kişilik *diplomate*'lar meyve şekerlemeli krema, kayısı marmeladı ile kaplandıktan sonra fondanla glaze edilen ve alacakiraz şekerlemesiyle süslenen *barquette*'lerdir.

İçinde meyve şekerlemeleri bulunan kalıp dondurmaya da *"diplomate"* adı verilir.

diplomate au bavarois

50 gr İzmir üzümünü yıkayın. 10 cl suyu 100 gr toz şekerle kaynatın ve üzümleri bu şerbetin içine atın. Üzümleri süzün ve şerbeti bir kenara ayırın. 50 gr küçük doğranmış meyve şekerlemesini beş cl rom içinde bekletin. Üç jelatin yaprağını bir tas içinde soğuk suya batırın. Yarım litre sütü, yarım çubuk ikiye ayrılmış vanilyayla kaynatın. Dört yumurta sarısını 125 gr toz şekerle beyazlaşana kadar çırpın. Kaynattığınız sütü yavaş yavaş üzerine dökerken tahta spatulayla karıştırın. Bu karışımı bir tencereye alın ve hafif ateşte yoğunlaştırın. Karışım kaşığa yapışmaya başladığında, jelatini bir peçete üzerinde süzerek kremaya katın ve hepsini elekten geçirin. Bu *bavarois*'yı tamamen soğumaya bırakın. 20 cl taze kremayı bir çorba kaşığı soğuk sütle çırparak şantiyi elde edin ve bunu da soğuyan ama henüz sıvı halde olan *bavarois*'ya ekleyin. Bir *charlotte* kalıbını yağlayın. Meyve şekerlemelerini romlu üzüm şurubuna atın ve 200 gr *à la cuillère* bisküviyi de ekleyin. Kalıbın dibine birkaç meyve şekerlemesi atın, üzerlerini bir tabaka *bavarois*'yla ardından da bir tabaka ıslatılmış bisküviyle kaplayın. Birkaç meyve şekerlemesi daha serpin ve az miktarda kayısı marmeladı dökün. Kalıbı aynı sırayla devam ederek doldurun. En az iki saat buzdolabında bekletin. Ateşte kayısı marmeladını eritin ve beş cl rom ekleyin. *Diplomate*'ın üzerini kaplayın.

diplomate *kalıp dondurma* → KALIP DONDURMA

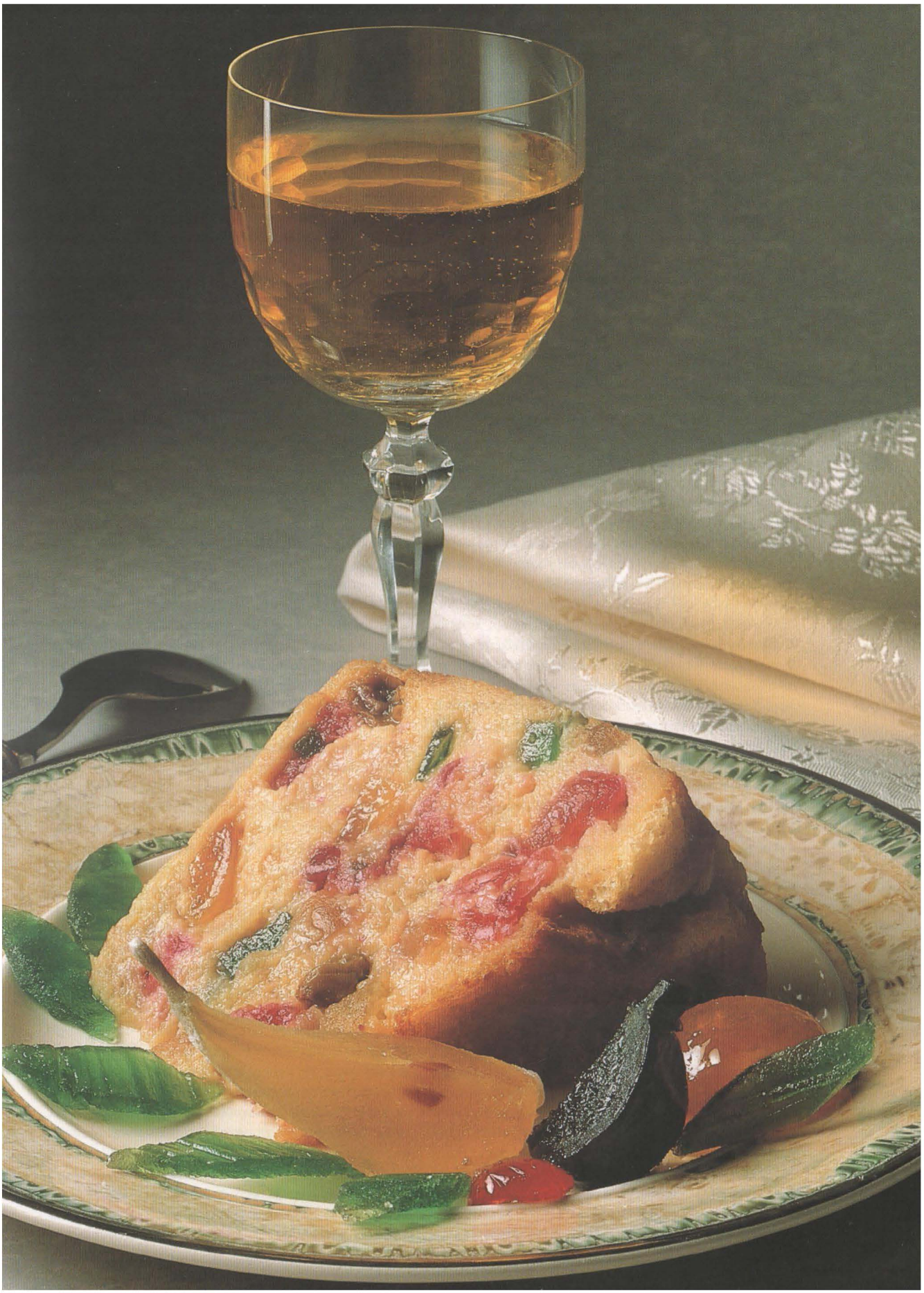
erikli diplomate

200 gr Agen eriğini açık çay içinde 24 saat bekletin ve bu sıvıyı bir tasa alarak içine 50 gr toz şeker karıştırın. Çok hafif fokurdatarak 15 dakika pişirin. Bir başka tasta iki yumurta sarısıyla 40 gr toz şeker, bir paket şekerli vanilya ve bir çorba kaşığı mısır nişastasını karıştırın. Yavaş yavaş çeyrek litre soğuk süt ekleyin ve bir tencereye alarak çok kısık ateşte kaynayana kadar karıştırın. Sonra ılımaya bırakın. Erikleri süzün, çekirdeklerini çıkarın ve şerbetlerine bir bardak rom ya da

▶

Meyve şekerlemeli diplomate

Tarifi için 298. sayfaya bakınız



kirsch ekleyin. Bu şerbete tek tek 28 *à la cuillère* bisküvisi batırın ve yağladığınız bir *charlotte* kalıbının dibine döşeyin (bisküvilerin bombeli yüzü kalıba bakacak). Kalıbı sırasıyla krema, erik ve bisküvi tabakalarıyla doldurun ve bisküvi tabakasıyla tamamlayın. Kalıbı buzdolabına koyun. Servis edeceğiniz zaman çıkararak, romlu ya da *kirsch*'li İngiliz kremasıyla servis edin.

meyve şekerlemeli diplomate
100 gr meyve şekerlemesini büyük büyük doğrayın. Bir tas içine 80 gr kuru üzüm koyun ve 10 cl rom içinde bekletin. Yarım kiloluk bir *brioche*'u dilimleyin. Kabuk kısımlarını kesin, tereyağ sürün ve sac üzerinde fırına sürerek hafif kızartın. Bir buçuk litrelik bir *charlotte* kabına tereyağ sürün ve pudra şekeri serpin. En dibe bir tabaka ekmek koyun ve üzerini süzdüğünüz meyvelerle kaplayın. Kalıbı bu sırayla doldurun. Bir tasta 200 gr toz şekerle 10 cl süt ve bir paket şekerli vanilyayı karıştırın. Çatalla çırptığınız altı yumurtayı ve üzümleri ıslatmakta kullandığınız romu ekleyin. Bu karışımı, ekmeklerin emmesine dikkat ederek kalıbın üzerine dökün. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında, benmaride bir saat pişirin. Benmarideki suyun sıçramamasına dikkat edin. Tam olarak soğuttuktan sonra kalıptan çıkarın ve 30 gr doğranmamış meyve şekerlemesiyle süsleyin. (Bkz. 297. sayfadaki fotoğraf)

diplomate (à la) Hızlı pişirilmekle birlikte rafine bir lezzet sunan domalanlı (*salpicon*'da) ve ıstakozlu (tereyağda ve *salpicon*'da) yemeklere verilen ad.

Diplomate sos ıstakozlu tereyağ, domalan ve kıyılmış ıstakoz eti eklenen Normandiya sosu bazlıdır.

Domalan esansı ve kıyılmış domalan eklenen *diplomate* sosuna da "*sauce riche*" (zengin sos) adı verilir.

Bu soslar yüksek kalite balıklar (*Saint-pierre*, dilbalığı, kalkan) yanında sunulur.
► Tarif: DİLBALIĞI

dişbudak Zeytingiller familyasından, yaprakları ev yapımı bir mayalı içki olan dişbudak likörü üretmekte kullanılan ya da çay gibi içilen ılıman bölgelere özgü bir ağaç. Ağacın yeşil meyveleri sirkeye yatırılır ve kapari gibi kullanılır.

dişbudak likörü
İki litre su içinde 50 gr dişbudak yaprağı ve on portakalın ince dilimlenmiş kabuğunu yarım saat kaynatın. İnce elekten geçirin. Üç kilo toz şekeri bu infüzyon içinde eritin ve 50 gr sitrik asit ekleyin. 50 litrelik bir fıçıya aktarın. 30 gr mayayı iki kaşık karamel içinde eritin ve fıçıya ekleyin. Üzerini suyla doldurun. Sekiz gün mayalanmaya bırakın. Şişeleyin.

dişi ördek Ördeğin erkeğinden daha küçük ama daha semiz olan dişi ördek. Eti daha kaliteli ve daha lezzetli olduğundan, çevirmeler için tercih edilir.

Kabuğu yeşilimsi beyaz olan dişi ördek yumurtası 80-120 gr ağırlığındadır. Uzakdoğu'da çok rağbet gören bu yumurtalar katı pişmiş olarak ya da yemeklerin içinde tüketilir çünkü içinde mikroorganizmalar barındırır. Ayrıca bkz. ÖRDEK ve ÖRDEK PALAZI.

Divan Le Peletier 1837 yılında, Paris'te, Le Peletier Sokağı'nda, Lefèvre adlı bir limonatacı tarafından kurulan Café du Divan'ın braserisi. O dönemde aynı sokakta bulunan Opera'nın yakınındaki işletme sanatçılar ve yazarlardan oluşan bir müşteri kitlesine sahipti. Honoré de Balzac ve Paul Gavarni burada Alfred de Musset (apsentli bira düşkünü), Jean-Louis Meissonier, Honoré Daumier ve Henri Monnier ile buluşuyordu. Dönemin bir köşe yazarı Le Divan'ı "19. yüzyılın Procope'u, Belles Lettres'in kulisi" ilan etmişti. İşletmenin birası dışında, hayal gücünü yansıtan adlar verilmiş tatlı likörleri de seviliyordu: "Aşk Parfesi" ya da "Crinoline", "Alma" ya da "Sivastopol", hatta "İmparatorluk Ligi" ya da "Banni'ye Dönüş". İşletme 1859 yılında kapandı.

diyet Sağlığın en iyi düzeyde tutulmasına olanak sağlayan besin hijyeni kurallarının tamamı. Tüketilen ürünlerin besin değerini inceler, kötü beslenme sonucu ortaya çıkan hastalıkların tanısını belirler ve değişik tüketici kategorilerinin alması gereken günlük besin paylarını hesaplar. Bu bilim yalnızca rejimlerle değil, beslenmenin psikolojik, hatta sosyolojik yanlarıyla da ilgilenir. Ayrıca, tamamen mutfakla ilgili sorulara da, besinlerin nitelikleri, hazırlanma biçimleri ve pişirmenin besin değeri üzerindeki etkilerini araştırmasıyla yabancı sayılmaz. Özel rejimler için (kalp hastalıkları, diabet, obezite vb) daha çok "diyet tedavisi"nden söz edilmelidir. Ayrıca bkz. ÖZEL DİYET.

diyet uzmanı Teknik ve paramedikal eğitim almış, diyet bilimi ve besin bilgisi uzmanı. Hastane ortamında (yiyeceklerin hazırlanması, denetimi, rejimlerin açıklanması) ve toplu yaşama alanlarında (özellikle de okullarda mönülerin hazırlanması, tavsiyelerde bulunulması, eğitim verilmesi) ve sanayide (diyet ürünlerinin bulunması) çalışırlar. Bir diyet uzmanı aynı zamanda anketler hazırlamak, beslenme bozukluklarını tedavi etmek için danışmanlık yapmak ve medyaya bilgilendirici yayınlar hazırlamakla sorumludur (Bkz. BESLENME UZMANI).

diyet ürünleri Bazı tüketici kategorilerine (küçük yaştaki çocuklar, hamile kadınlar, ileri yaştaki kişiler, sporcular) ya da hastalara (obezler, diabetliler, kardiyo-vasküler hastalıklara yakalanmış kişiler) özel beslenme ihtiyaçlarına cevap veren endüstriyel yiyecekler.

Diyet ve rejim ürünleri Fransa'da 23 Ocak 1975 tarihli kararnameye ve bileşim, üretim ve satış şartları, etiketleme ve reklam konularını mevzuata bağlayan ekleriyle yönetilmektedir. Yasaların diyet ürünler ko-

nusundaki Avrupa Yönergeleri'ne göre hazırlandığı Belçika'da bu ürünler, 18 Şubat 1991 ve 3 Mart 1992 tarihli kraliyet kararnamelerine tabidir. Kanada'da, besinler ve ilaçların üzerinde Mevzuat Hükümleri'nin kaydedilmesi zorunludur. İsviçre'de, beslenme ürünleriyle ilgili 1 Mart 1995 tarihli kararname geçerlidir.

Başlıca diyet ürünleri kategorileri, sodyum oranı düşük rejimler (tuzsuz *biscotte*'lar), hipoglusidikler (tatlandırıcılar), hipokalorikler (kalori oranı düşük yemekler), protid, lipid, esansiyel yağlar ya da trigliseridlerin sınırlı oranda ya da kesin miktarda alınmasını gerektiren rejimlerle ilgilidir. Aynı zamanda vitamin, amino asit ya da magnezyum oranı kesin belirlenmiş ürünler ve efor ve büyüme amaçlı kullanılan diyet ürünleri de bulunmaktadır.

dodine Ortaçağ mutfağından klasik bir sos. Taillevent, üç *dodine* tarifi verir: Beyaz *dodine*, kırmızı *dodine* ve koruk sulu *dodine*. Izgarada pişirilen kümes hayvanının yağı, versiyona göre koruk suyu, yakut rengi şarap, hatta sütle glaze edilir. Bu yöntemle elde edilen sos ızgara ekmekle yoğunlaştırılır ve maydanoz ve değişik baharatlarla aromalandırılır. Platine'in 1602 tarihli *L'Honneste Volupté* adlı kitabı, özellikle de kümes hayvanları ciğerinin de katıldığı daha ayrıntılı ve daha karmaşık bir tarif verir.

Günümüzde, büyük davetler için hazırlanan "*à la dodine*" ördek (ya da "Beç tavuğu *dodine*") kızartıldıktan sonra parçalanır ve kanat uçlarıyla butları ayrılır. Gövde havuç ve soğan (ya da mantarlar), şarap, baharatlar ve pişirme suyuyla esmerleştirilir. Tamamı elekten geçirilir. Daha sonra çiğ karaciğer ve lime lime edilmiş etler eklenir, taze krema eklenerek yoğunlaştırıldıktan sonra sıcak bir tabak üzerine dizilmiş parçalar üzerine dökülür.

Ördek *dodine*, Aquitaine'de, Burgonya'daki le Morvan'da ve Touraine'de beğenilen bir spesiyalitedir.

"*Dodine*" sözcüğü, belki de semiz anlamına gelen "*dodu*" sıfatına benzerliğinden başka bir anlama kaymıştır: Aynı zamanda *ballottine* için de kullanılır.

ördek dodine

Bir ördeğin derisine zarar vermeden ve göğüs filetolarını kesmeden kemiklerini çıkarın. Derisini etinden ayırın. Filetoları *aiguillette* biçiminde kesin ve 24 saat iki çorba kaşığı konyak, bir tutam dört baharat, tuz ve karabiber içinde bekletin. Zarar vermeden ayırdığınız domuz barsak zarını soğuk suya yatırın. Ördek etinin kalanını 250 gr domuz yağı, 250 gr yağsız domuz eti, 250 gr dana eti, 250 gr kültür mantarı, 50 gr toz badem ve bir küçük maydanoz demetiyle birlikte kıyın. Bu karışımı iki çorba kaşığı domalan kabuğu, bir yumurta, tuz ve karabiberle karıştırın. Bir tavada bu karışımdan fındık büyüklüğünde kızartarak tadına bakın ve baharat miktarını buna göre ayarlayın. Ördek derisini tezgâh üzerine koyarak gerin ve karışımın yarısını içine yayın, *aiguillette*'leri düzgün bir biçimde dizin ve harcın kalanını da üste yayın. Derisini kuyruk ve boyun kısmından ortaya doğru katlayın ve rulo yapın. Domuz barsağını süzün ve tezgâh üzerine yayın. *Dodine*'i üzerine koyarak sarın. Fazla kısmı kesin. Hazırladığınız rulonun iki ucunu sıkıca bağlayın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir buçuk saat ya da bir saat 45 dakika pişirin. Pişirme sürecinde birkaç kez az miktarda beyaz şarapla ıslatın. Üzerine bastırıldığında çıkan su şeffaf olmalıdır. İpleri ve erimeden kalmış barsak parçalarını çıkarın. Pişirme suyunun yağını alın ve iki kaşık porto ve birkaç kaşık bulyon ekleyin, yarısı buharlaşana kadar pişirin. *Dodine*'i dilimletin ve çevresine tereotu dizerek, sosla birlikte servis edin. Yeşil ya da karışık salatayla soğuk da servis edilebilir.

doğal esans *bkz.* esansiyel yağ

doğal tatlı şarap *bkz.* vin doux naturel

doğrama (kırma) Bir gıda maddesini büyük ya da küçük boyutlarda kıyma ya da ezme. Soyulan ve çekirdekleri çıkarılan domatesin eti doğranır. Maydanoz, frenkmaydanozu ve tarhunotu bir doğrama tahtası üzerinde hızlı bıçak darbeleriyle doğranır. Kasap etleri, kümes hayvanları ya da av etlerinin kemikleri ve balık kılçıkları kırılarak bir et suyu ya da füme hazırlanır.

Doğranan sivribiberin tanecikleri patlatılarak "beyaz biber" elde edilir.

Son olarak, buz büyük ya da küçük parçalara kırılarak, örneğin kavun *frappé* ya da soğuk havyar, sunulan kabın altına döşenir.

doğrama tahtası Kesilecek etlerin parçalanmak üzere konulduğu düz, masif bir tahta blok. Bir zamanlar üç tahta ayak üzerine yerleştirilirdi. Günümüzde ise sabit bir şasi içine gömülür.

Doğu Anadolu Bölgesi Anadolu yarımadasının yüksek platolarla ve dağlarla kaplı en geniş kesimini oluşturan bölge, bir tarım ve hayvancılık alanıdır. Meyvecilik belirli vadilerde ve ovalarda gelişmiştir. Sebze tarımıysa yakın zamanlara kadar çok düşük düzeydeydi. Uzun ve ağır geçen kışlarıyla ünlü yörede mutfak kültürü de doğal koşullarla zorunlu bir uyum içindedir. Doğu Anadolu mutfağının temelini et yemekleri ile tahıllar ve hamurişi yiyecekler oluşturur. Ayrıca süt ve yoğurt gibi hayvansal ürünler de önemlidir. Yağ olarak içyağı, kuyruk yağı gibi doğrudan yağlar ile tereyağ gibi dolaylı hayvansal yağlar kullanılır. Zeytinyağı, ayçiçek yağı gibi bitkisel yağlara salatalar dışında pek rastlanmaz. Etli yemekleri ayva, erik gibi meyvelerle pişirmek bazı yörelerde rastlanan ilginç bir özelliktir. Her türlü çorbanın yaygın görüldüğü bölgede bulgur ve pirinç pilavları da temel yiyeceklerdendir. Arasına şekerle kavrulmuş un konulan yağlı hamurdan yapılan "kete" de bölgeye özgü bir yiyecektir.

doku ajanı (etken madde) Bazı yiyeceklere belli bir yapı ve yoğunluk vermek için kullanılan kıvam verici

Değişik dolmalık biber tiplerinin özellikleri

Tipler	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Kare ya da kısa dolmalık biber	Güneydoğu ve güneybatı Fr., Hollanda	Haz.-Kas.	Yeşil, kırmızı, portakal rengi sarı ya da eflatun, bazen mermerimsi	Tatlı ve kokulu
	İspanya, İsrail	Kas.-Tem.		
Baş dolmalık biber	Güneydoğu, güneybatı Fr.	Haz.-Kas.	Yeşil (genellikle) kırmızı ya da sarı	Tatlı
	İspanya	Kas.-Haz.		
Uzun dolmalık biber	Güneydoğu, güneybatı Fr.	Tem.-Kas.	Geniş, olgunken yeşil ya da kırmızı, bazen mermerimsi	Tatlı
	İspanya	Kas.-Tem.		
Des Landes uzun dolmalık biber	Güneybatı Fr.	Tem.-Kas.	Uzun, çok dar, genellikle yeşil	Çok tatlı
Pimiento del Piquillo de Lodosa	İspanya (Navarra)	Eyl.-Kas.	Küçük, kırmızı, üçgen	Biraz keskin, çok belirgin

etken madde. Doku ajanları (E400-E499), ürünün fiziksel (yoğunluk, sıvılık, akışkanlık) ve bunlara bağlı tatsal (yumuşak, yağımsı, kremalı vb) özelliklerini etkiler (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ).

doldurma Tuzlu ya da şekerli bir yiyeceğin içini pişmiş ya da çiğ malzemelerle doldurma. Doldurulmuş omlet düz pişirilir, katlandıktan sonra önce içi doldurulur. Doldurulmuş krepler reçel ya da kremayla maskelenir, ardından *pannequet* olarak katlanır ya da dürülür. Pasta yapımında bisküviler, *chou*'lar, eklerler ve *génoise*'lar, tereyağlı ya da bademli kremayla, pasta kremasıyla ya da meyve parçacıklarıyla doldurulur. Soğuk ordövr olarak sunulan küçük ekmekler, püre ya da *mousse* haline getirilmiş her türlü tuzlu malzemeyle doldurulabilir.

dolma Asma yaprağı ya da domates ve dolmalık biber, patlıcan, kabak gibi sebzelerin içine pirinç ve süt kuzusu eti karışımından oluşan bir harç konularak sarılması ve zeytinyağı ve limonla hafif ateşte pişirilmesiyle hazırlanan Türk ve Yunan mutfağına özgü yemek. Dolmalar genellikle ordövr olarak soğuk servis edilir.

Lahana yaprağı, incir yaprağı, hatta fındık ağacı yaprağıyla da dolma yapılabilir.

yalancı dolma

Altmış kadar büyük, düzgün asma yaprağını en çok iki dakika sıcak suda ağartın. Soğuk suya tuttuktan sonra kurutun. 125 gr pirinci yağla yarı yarıya pişirin. 400 gr soğanın kabuklarını soyun ve ince ince kıyarak zeytinyağında kavurun, renk almalarını beklemeden ateşten alın. 250 gr kuzu etini kıyma yapın ve tavada kavurun. Son olarak, bir çorba kaşığı taze naneyi kıyın. Bütün bu malzemeleri karıştırarak yoğurun. Asma yapraklarını tek tek yayın, üzerine hazırladığınız harçtan bir miktar koyun, önce üst kısmını, sonra iki yanını ortaya doğru kıvırarak rulo yapın. Bir mutfak ipiyle bağlayın. Bir tavayı yağlayın. Dolmaları iyice sıkıştırarak tavaya dizin. Üzerlerine dört çorba kaşığı yağ, iki limonun suyunu ve bir bardak bulyon dökün. Bir çorba kaşığı kişniş ekleyin. Kapağını kapayın ve yarım saat hafif ateşte pişirin. Dolmaları süzerek alın ve iplikleri sökmeden önce tamamen soğumalarını bekleyin.

dolma içi *bkz.* harç

dolmalık biber Patlıcangiller familyasından, çiğ ya da pişmiş (Bkz. Tablo) sebze olarak kullanılan, otsu bir bitkinin tatlı biber türevi meyvesi. Değişik renklerde olabilen diğer dolmalık biberlerden büyüklüğüyle ayrılır. Mutfakta yaygın olarak kullanılması Akdeniz yemeklerinin klasik mutfak repertuarına girişine bağlıdır. Düşük kalorilidir (100 gr'da 22 Kcal) ama C vitamini açısından zengindir.

■ **Kullanımları.** Dolmalık biberlerin satın alınırken parlak olması gerekir. Çekirdekleri çıkarılarak, bazen soyularak (fırına sürüldükten sonra) ve genellikle içi doldurularak tüketilir. Aynı zamanda salatalara, marine edilmiş çeşnilere ve *caponata*, *gaspacho*, *piperade* ve zeytinyağlılarda da kullanılır. Jambon, tavşan, koyun, piliç ve tonla olduğu gibi yumurta ve pirinçle de çok yakışan dolmalık biberler *à l'andalouse*, *à la basquaise*, *à la mexicaine*, *à la portugaise*, *à la turque* vb yemeklerde yer alır.

à la piémontaise *dolmalık biberler*

Dolmalık biberleri közleyin, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde doğrayın. Peynirli *risotto* hazırlayın. Bir graten kabına tereyağ sürün ve sırayla biber ve *risotto* tabakalarıyla doldurun. En sona biber tabakası gelmesine dikkat edin. Rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Erimiş tereyağı gezdirin ve fırında düşük sıcaklıkta gratine edin.

biber dolması

12 küçük yeşil dolmalık biberin saplarını çıkarın. Çekirdeklerini boşaltın ve beş dakika tuzlu kaynar suda ağartın. İki tutam çok taze kuzukulağı yaprağı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış dört domates, üç İspanya soğanı, üç yeşil dolmalık biber ve bir küçük dal re-

DOLMALIK BİBERLER



Sarı kare ya da kısa dolmalık biber



Yeşil kare ya da kısa dolmalık biber



Kırmızı kare ya da kısa dolmalık biber



Portakal renkli kare ya da kısa dolmalık biber



Uzun dolmalık biber



Des Landes uzun dolmalık biber



Baş dolmalık biber

zeneyle bir harç hazırlayın. Bir tencerede iki çorba kaşığı zeytinyağını kızdırın ve hazırladığınız karışımı birkaç dakika pişirin. Sıvı kısmını ayırmak için elekten geçirin. Dolmalık biberleri, eşit miktarda pirinçle karıştırdığınız harçla doldurun. Bir tencereye yağ dökün ve dolmaları yan yana yerleştirin. Yarı yüksekliğe kadar açık domates sosu, az miktarda limon suyu ve 20 cl zeytinyağı ekleyin. Kapağını kapayarak 25 dakika pişirin. Dolmalık biberleri pişirme suyuyla birlikte derin bir kaba aktarın. Sıcak servis edin ya da soğumaya bırakın ve bir saat sonra ordövr olarak sunulmak üzere buzdolabına kaldırın.

biberli levrek tacı → TAÇ
kırmızı biberli tereyağlı fenerbalığı madalyon → FENERBALIĞI

domalan [keme] Bazı ağaçlarla, özellikle meşelerle ama aynı zamanda kestane, fındık ve kayın ağaçlarıyla da ortak yaşama halinde olan, yeraltı mantarı (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Çok aranan bir besin olan domalan düzensiz bir biçimde yuvarlı, değişik büyüklüklerde, siyah ya da koyu kahverengi, bazen de gri ya da beyazdır. En çok kireçli ya da killi-kireçli arazilerde, toprak yüzeyine yakın derinliklerde (30 cm'den az) bulunur. Fransız domalanlıklarının (özellikle güneybatı ve güneydoğu Fransa) üretimi, 20. yüzyılın başından beri çok düşmüştür. 1914'ten önce, yalnızca Périgord'da yılda 1800 ton domalan toplanıyordu. Günümüzde bütün Fransa'da 200 ton toplanmaktadır. Metodik domalan tarımı hâlâ inandırıcı sonuçlar vermemiştir.

■ **Tarihçesi.** Domalan İlkçağ'dan beri bilinmektedir. Mısırlılar domalanı kaz yağıyla kaplı olarak ve ızgarada pişirerek yerlerdi. Eski Yunanlılar ve Romalılar domalanı en çok tedaviye dayalı ve afrodizyak özellikleriyle tanırlardı, ki bu inanç 19. yüzyılda hâlâ devam ediyordu. Ama 18. yüzyılın başlarına kadar domalanın kökeni bir sırdı ve bunun, doğaüstü müdahaleler sonucu ortaya çıktığı hayal edilirdi. Bu yüzden Ortaçağ boyunca bunun şeytan işi olduğu sık sık vurgulandı ve domalan unutuldu. Ardından 16. yüzyılda Rönesans döneminde yeniden rağbet gördü, yine düşüşe uğradı, sonra XIV. Louis'nin aşçılarının dikkatini çekti. O zamandan sonra, hâkimiyeti giderek kesinleşti. 1711'de Fransız botanikçisi Claude Joseph Geoffroy'nın "*Végétetion de la Truffe* (Domalanın Yetiştirilmesi)" adlı incelemesi sayesinde, bu yumru kesinlikle bir mantar olarak sınıflandırıldı.

Türkiye'de, orta ve güneydoğu Anadolu'da yetişir ve besin olarak yörede tüketilir.

■ **Toplanması.** Domalanları burunsalık takılmış domuzlara aratma yöntemi 17. yüzyılda yaygındı. Günümüzde, az ya da çok değer biçilen türleri bulunan bu mantarların toplanması, daima, mantarın kokusuna karşı hassas bir hayvanın (domuz ya da köpek) yardımıyla gerçekleşir. Hayvanı tasmayla tutan "oymacı" onu adım adım izler ve hayvan yeri kazmaya başlar başlamaz, değerli siyah yumruları topraktan çıkarır. Sonra, arkasında hiçbir iz bırakmamak için kazdığı toprağı eski haline getirir. Diğer domalanları olgunlaşmaya bırakmak ve muhtemel "kaçak domalan avcılarının" dikkatini çekmemek gerekir.

■ **Türleri.** 32'si Avrupa'da olmak üzere, 70 domalan türü bulunmaktadır.

-Siyah Périgord domalanı en değerlisidir: İlk donlardan sonra olgunlaşan bu türün beyazımsı damarlı siyah bir eti ve keskin bir kokusu vardır. Özellikle Tricastin, Vaucluse, Lot, Quercy ve Gard'da bulunur ama ünlenmesini sağlayan saygın adını muhafaza etmiştir.

-Beyaz damarlı koyu kahverengi olan yaz ya da Saint-Jean domalanı, Champagne ve Burgonya'nın gri domalanı, siyah damarlı kahverengi olan Alsace ve Vaucluse domalanlarının kokusu, *terfez* (Kuzey Afrika'da Atlaslar'da yetişen "kar beyazı" domalanı) gibi daha hafiftir.

-Piemonte'nin beyaz domalanı özel bir itibar görür. Özellikle Alba bölgesinden gelenlerin narin kokuları vardır ve mevsimleri Ekim ile Aralık ayları arasındadır. Mutfakta en çok horoza, danaya, bazen de ıstakoza eşlik eder. Asti içerisinde pişirilip, parmesan peyniri serpilerek ve limonlu zeytinyağı sosuyla çeşnilenerek de tüketilir. Spagettilere ya da soğuk servis yapılan sebzelere katılan tereyağlı, kremalı, sarmısaklı ve hamsili bir sosta da kullanılır. Son olarak da çiğ, rendelenmiş ya da ince dilimler halinde doğranmış olarak, ızgara etlere, tavuğa, *agnolotti* ya da *risotto*'ya garnitür olarak konulur.

■ **Kullanılışı.** İyi nitelikte bir siyah domalan, yuvarlak ve bütün olmalıdır. Değerinin tamamına olgunlaştıktan sonra kavuşur. Ender ve fiyatının yüksek oluşu nedeniyle, mutfakta kullanımı eskiye nazaran daha sınırlı olsa da, itibarı zarar görmemiştir ve kendisine maledilen üstünlük sıfatları, neredeyse mitik olan değerini kanıtlamaktadır: "Mutfağın pırlantası" (Anthelme Brillat-Savarin), "peri elması" (George Sand), "kara kraliçe" (Émile Goudeau), "fakir toprakların mücevheri" (Colette), "siyah inci" (Fulbert Dumonteil), "gastronomların *sacrum sacrorum*'u" (Alexandre Dumas). Fiyatı ise yazar Jean-Louis Vaudoyer'ye şöyle dedirtmiştir: "İki çeşit domalan yiyicisi vardır: Biri domalanların pahalı olduğu için lezzetli olduklarını, diğeriyse lezzetli oldukları için pahalı olduğunu düşünür."

Domalan mutfakta çiğ ya da pişmiş olarak, değişik biçimlerde kesilerek, suyu çıkarılarak, füme ya da özüt olarak, hatta yalnızca kokusu için kullanılır. Av hayvanı etleri, etler, kümes hayvanı etleri, pateler, harçlar, domuz sucukları, yumurtalı yemekler ve "zengin" salatalarla birlikte kullanılarak yer aldığı tarifler, en başta Périgueux usulü yemekler olmak üzere pek şatafatlı adlar taşır. Gerçek domalanseverler, bunu bütün ve taze olarak, ya taze tereyağla ya da salatada çiğ ya da beyaz şarapla ya da şampanyayla buğulanmış ya da külde pişmiş, hatta yapraklı hamur içinde tercih ederler.

■ **Konservesi.** Günümüzde domalanlar soyulmuş ya da fırçalanmış olarak, olgun ve bütün halleriyle kon-

servede de satılmaktadır. Bunlar "üstün nitelikli" (sert etli, siyah, büyüklükleri ve renkleri birbirinin aynı), "ekstra" (sert etli, az ya da çok siyah, düzensiz boyut ve renklerde) ya da "1. Tercih" (az ya da çok sert etli, bazen açık renkli, biçimleri düzgün olmayan ve bazen berelenmiş) olabilirler. Aynı zamanda domalan "parçaları" (en az beş mm kalınlığında, az ya da çok koyu renkte, % 2'ye varan katışıklıkla), "kırpıntıları" (maksimum % 20 kırık parça ile, değişik renklerde ve % 3'e varan katışıklıkla) ve "kırık parçaları" da (% 5'e varan katışıklıkla) bulunabilir.

beyaz bordolu ve şekerleme yapılmış limonlu kanatlı suprême`*i* → SUPRÊME
domalan esansı → ESANS
domalan püreli, Faugeron *rafadan yumurta* → RAFADAN YUMURTA
domalanlı brie → BRIE
domalanlı çırpılmış yumurta → ÇIRPILMIŞ YUMURTA
domalanlı dondurma → DONDURMA
domalanlı kabak çiçekleri → KABAK
domalanlı kaz ciğeri patesi → PATE
domalanlı sos → SOS
domalanlı ve kerevizli ördek ciğeri → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
erişteli, domalanlı ve ciğerli dana tendron → DANA

JEAN-CLAUDE FERRERO'NUN TARİFİ

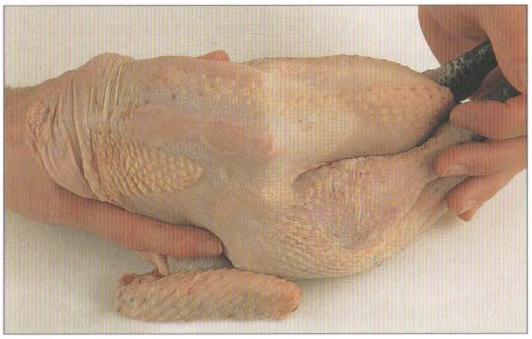
kâğıtta domalan ve kaz ciğeri ezmesi
"30x30 cm'lik kare bir alüminyum folyonun parlak yüzüne fındık büyüklüğünde tereyağı koyun. Üzerine bir domalan koyun. Bir çimdik tuz serpin. Kâğıdı kayısı kesesi biçiminde, sıkıştırmadan iyice kapayın. Daha önceden ısıttığınız fırında (200° C) yedi dakika pişirin. Kâğıdı üst tarafından başlayarak açın, suyunu bir tabağa boşaltarak domalanı da içine koyun. Kaz ciğeri ezmesiyle ve zeytinyağı sürdüğünüz kızarmış ekmeklerle sıcak servis yapın."

kara domalanlı çorba → ÇORBA

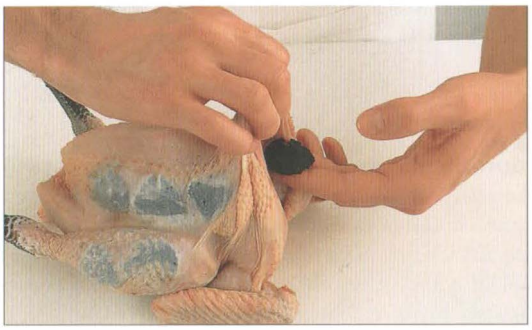
kaz yağlı domalan konservesi
Bir kavurmada olduğu gibi Madeira şaraplı haşlama yerine erimiş kaz yağı kullanarak, domalanları sterilize domalanlardaki gibi (aşağıda) hazırlayın ve pişirin. Ağzını sıkıca kapayın, serin yerde saklayın. Kırpıntıları aromalı bitki olarak kullanmak için saklayın.

kudüsen*ginarlı ve domalanlı kazciğeri pastası* → PASTA
*"*Olympos*" domalanlı, sebzeli çömlek kebabı* → ÇÖMLEK KEBABI
patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası → SALATA
périgourdine *domalan turtası* → TURTA
Piemonte usulü domalan sote → SOTE

Bir kanatlının domalanlanması



1- *Boyundan başlayıp butların üst ve alt kısımlarına doğru ilerleyerek deriyi etten ayırın.*



2- *Domalan dilimlerini arıtılmış tereyağdan geçirin, bir bıçağın ucuna yerleştirin ve derinin altına doğru itin.*

sterilize domalan konservesi
Domalanları ılık suya yatırın, ardından soğuk su altında iyice yıkayarak fırçalayın ve kırpıntıları bir kenara koyarak soyun. Ardından delik ve kıvrımların içinde bulunan bütün topraklı kısımları bir bıçağın ucuyla temizleyin. Dört baharat ve karabiber kattığınız ince tuzu üzerlerine serpin, iki saat bekletin. Madeira şarabı kaynatın ve bir çimdik tuzla birlikte domalan kırpıntılarını buna ekleyin, kabı sıkıca kapayın ve soğumaya bırakın, ardından süzün. Domalanları kavanozlara koyun ve üstlerini pişirdiğiniz kırpıntılarla kaplayın. Kavanozları kapayın ve sterilize edin. Kavanozları kuru ve ışık almayan bir yere koymadan önce, iyice soğumalarını bekleyin.

PLUMEREY'NİN TARİFİ

şampanyalı domalan
"Bulabildiğiniz en büyük domalanlardan, yuvarlak ve pürüzsüz, sert ve güzel siyah bir renkte olanlarını seçerek bir buçuk kilo alın. İki ya da üç kez suyu değiştirerek titizlikle fırçalayın. İyice süzdükten sonra, domuz yağıyla sıvadığınız bir tencereye koyun ve üzerlerini domuz yağıyla kaplayın. Tuzunu aldığınız yarım kilo domuz butunu, bir o kadar da dana butunu ve taze domuz yağını büyük küpler halinde kesin.

İnce doğranmış havuçlar ve soğanlar, maydanoz dalları, biraz kekik, defne, fesleğen, bir diş sarmısağın yarısı, iki karanfil kattıktan sonra tereyağda pişirmeye başlayın, çok az tuz, beyaz biber, rendelenmiş muskat ve baharatla çeşnileyin. Bu malzemeler hafifçe renklenmeye başlayınca, içine iki şişe köpüklü *Champagne* şarabı koyun (en iyisi *ay*'dır). Pişirmeye devam edin, köpüğünü alın ve yoğunlaştırmadan odun kömürü ocağının köşesinde ağır ağır pişirin. Pişirme suyunu domalanlara eklemek için sıkarak süzün, servis yapmadan bir saat önce domalanları pişirmeye başlayın. 45 dakika boyunca ağır ağır kaynatın, ateşten alın ve kaynatmadan çok sıcak kalmalarını sağlayın. Servis yapacağınız zaman süzün, gümüş bir tepsiye yaydığınız katlı havlunun üzerine dizin. Çok sıcak kalmaları için üzerine kapak koyun."

üzümlü ve domalanlı soğuk ciğer dilimleri → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

domalanlama Az ya da çok iri domalan dilimleri katarak, bir yiyeceğe bu mantarın tadını ve kokusunu vermek. Domalan cklenen yiyecekler özellikle kaz ya da ördek ciğerleri, harçlar, *salpicon*'lar ve karışık yahnilerdir. Etin ve derinin arasına domalan dilimleri yerleştirerek, bir besi pilicine de domalan katılabilir.
▶ Tarifler: BESİ PİLİCİ, ÇULLUK, HİNDİ ve HİNDİ PALAZI

domates Patlıcangiller familyasından, "domates" bitkisinin, soslar ya da turşu yapımında kullanılan, çiğ ya da pişmiş halde tüketilen kırmızı meyveleri için yetiştirilen bir yıllık bitki. Su açısından çok zengin olan domates (Bkz. Tablo) düşük enerji (100 gr'da 23 Kcal) verirken, bol miktarda C, A ve B vitamini sağlar. Aperitif, diüretik, laksatif ve susuzluk giderici olan domates hafif ekşidir.

Peru kökenli olan ve 16. yüzyılda ilk kez İspanya'ya getirilen domatesin uzun süre zehirli olduğuna inanılırdı ve 18. yüzyıla kadar bir süs bitkisi olarak kaldı. "Sebze-meyve" olarak erdemleri keşfedildiğinde, İspanya'da, Napoli Krallığı'nda, İtalya'nın kuzeyinde, Fransa'nın güneyinde ve Korsika'da dikimine başlandı. Paris bölgesi ve kuzeyin keşfi 1790'dan sonra oldu. Türkiye'de de özellikle Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde yoğun olarak üretilmektedir.

■ **Kullanımları.** Taze domatesler sert, etli, parlak, kırışıksız, çatlaksız, tercihen tek renkli olmalıdır. Hafif yeşil olan domatesler sıcak bir yerde kısa sürede kızarır.

Avrupa'da Bask, İberya, İtalya, Languedoc, Provence ve doğu bölgeleri mutfaklarının ayrılmaz parçasıdır ve yavaş yavaş, Macaristan'dan İngiltere'ye bütün Avrupa'ya yayılmıştır.

Domates püresi, doğranmış ya da dilimlenmiş domates birçok yemek suyunun ayrılmaz parçasıdır, garnitürlerde yer alır, pişirilir (özellikle de dolma olarak) ya da çiğ olarak salatalara katılır, soğuk yemeklerde süs olarak kullanılır. *Caponata*, şakşuka, türlü, *gaspacho*, graten, pizza, zeytinyağlılar ve daha birçok tarifte mutlaka gereklidir. Keskin çeşnilere (sarmısak, yabani sarmısak, fesleğen, tarhunotu, hatta kimyon) çok yakışırken, zeytinyağı, sivribiber ve patlıcanla olan birlikteliği artık klasik olmuştur. Ton, morina balığı, sardalye ve barbunya balığına olduğu gibi, sığır, dana, piliç eti ve yumurtalara da yakışır. Sirkeli sos (küçük yuvarlaklar için), turşular (kırmızı ya da yeşil) ve hatta sorbe için kullanılır.

domates dolması: Hazırlama
Orta büyüklükte, düzgün biçimli, olgun ama sert domatesler seçin. Sap kısmından kapağını kesin ve çıkarın. Küçük bir kaşıkla derisini delmeden çekirdeklerini çıkarın ve suyunu akıtmak için hafifçe sıkın. Harç koyabilmek için içini oyun. Hafif tuz atın ve süzülme süreci sona erene kadar bir bezin üzerine ters çevirin. Fırına sürülebilecek bir tepsiye dizin ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin. Yeniden süzün ve içini, hazırladığınız dolma harcıyla doldurun.

à la bonne femme *sıcak domates dolması*
250 gr ince çekilmiş sosislik et, 75 gr tereyağda kavrulmuş soğan, iki çorba kaşığı taze ekmek kırıntısı, bir çorba kaşığı silme dolu kıyılmış maydanoz ve soyulduktan sonra dövülmüş bir diş sarmısak, tuz ve karabiberi karıştırın. Sekiz domatesi bu karışımla doldurun. Üzerine ekmek kırıntısı serpin. Az miktarda sıvıyağ ya da ağartılmış tereyağ dökün ve 220° C'ye ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin.

à la reine *doldurulmuş domatesler*
Eti sert büyük yuvarlak domateslerin kapağını kesin. Çekirdeklerini çıkarın ve derisini delmeden içini oyun. Beyaz et suyunda haşlanmış kümes hayvanları etinden doğranmış küp parçalar ve tereyağda pişmiş mantarlardan eşit miktarda karıştırarak birkaç dilim domalan ve az miktarda çok yoğun *velouté*'yle bir harç hazırlayın. Domateslerin içini doldurun ve tereyağ sürülmüş bir graten kabına dizin. Üzerine taze ekmek kırıntısı serpin. Ağartılmış tereyağ gezdirin ve 240° C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin.

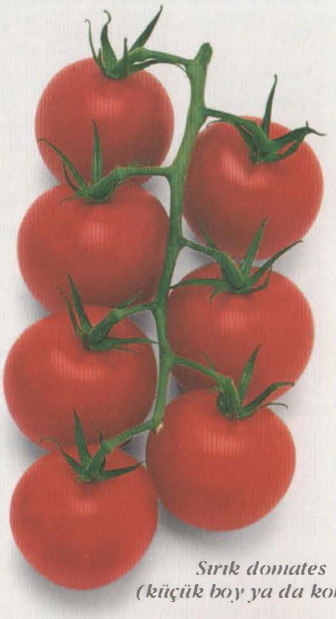
domates fondü → SEBZE FONDÜ
domates püreli buharda pişmiş dilbalığı filetoları → DİLBALIĞI
domates püreli çorba → ÇORBA
domates püresi (çeşni) → ET, SEBZE ve MEYVE PÜRESİ
domates soslu Orly *somon filetoları* → ORLY
domates sosu → SOS

domates sufle
Sert ve düzgün biçimli domateslerin içini derilerini delmeden oyun. İçlerine zeytinyağı ya da ağartılmış tereyağ akıtarak önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Domates sufle karışımıyla ağzına kadar doldurun. Üzerini düzeltin.

DOMATESLER



Sırık domates (orta boy)



Sırık domates (küçük boy ya da kokteyl)



Yıldız domates (orta boy



Yıldız domates (büyük)



Sivri domates (zeytin)

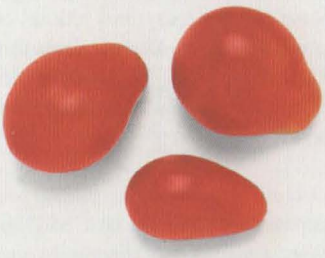


Armut biçimli kiraz domatesler (sarı)





Yuvarlak domatesler



Armut biçimli kiraz domatesler (kırmızı)



Kiraz domatesler (orta boy)



Kiraz domatesler (küçük)

Değişik domates türlerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Yuvarlak tip domatesler	Languedoc-Roussillon, Provence, Bretagne, Pays de Loire, Aquitaine	Mart-Kas.	Büyük ya da orta boydan küçüğe, iyice kırmızı	Az çok kokulu
	Fas	Ekim ortası-Nis. ortası		
	Belçika, Hollanda, İspanya	Eyl.-Tem.		
Yıldız ya da kabartılı tip	Güneydoğu	Arl.-Ağst.	Büyük, etli, hafif yassı	Sulu, etli
	Güneybatı	Mart-Ekim		
	Belçika, Hollanda	Mart-Ekim		
Sivri (zeytin)	Güneydoğu, güneybatı	Nis.-Ekim	Küçük, uzunlamasına ya da ovale yakın, sert, parlak kırmızı	Kokulu
	Sicilya, İtalya, İspanya	May.-Ağst.		
	Fas	Kas.-Nis.		
Sırık domates	Sicilya, Fransa, Hollanda	Bütün yıl	Küçük ile orta boy, kırmızı, kaygan	Köy kokulu
Kiraz domatesler	Fransa	Mart-Kas.	Çok küçük, yuvarlak, kırmızı ya da armut biçimli sarı ya da kırmızı	Mayhoş, kokulu, şekerli
	Hollanda	Mart-Kas.		
	Fas, İspanya, İsrail	Ekim-Nis.		

Rendelenmiş parmesan peyniri serpin ve 200° C'de 15 dakika daha pişirin.

domatesli fasulye → EKOSE FASULYE
domatesli sorbe → SORBE
karnabahar ve domates turşusu → TURŞU
kırmızı domates reçeli, yeşil domates reçeli → REÇEL

kremalı ve frenksoğanlı soğuk domates dolmaları
20 cl yoğun taze krema ve iki çorba kaşığı kıyılmış frenksoğanı, iki ya da üç diş çok ince kıyılmış sarmısak, iki çorba kaşığı sirke ya da limon suyunu (ya da ikisinin eşit miktarlardaki karışımı) karıştırın. Tuz, karabiber ve çok az miktarda Cayenne biberi katın. Altı domatesin içini oyun. Hafif tuz ve karabiber serpin ve en az yarım saat süzülmeye bırakın. Hazırladığınız karışımla içini doldurun, kapaklarını üzerine koyarak bir saat buzdolabında bekletin.

mozzarellalı domatesler
Dört domatesi yıkayın, soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. 200 gr mozzarellayı ince dilimler halinde kesin. Domatesleri dört tabağa dağıtın ve üzerlerine peynir dilimlerini yerleştirin. Tuz ve karabiber atın. Kıyılmış taze fesleğen serpin. Birkaç damla sirke, ardından çok az miktarda zeytinyağı gezdirin. Oda sıcaklığında servis edin.

otlu ve domatesli gnocchi → GNOCCHI

LAMPRÉIA KARDEŞLER'İN TARİFİ

Petit Plat à la provençale *domatesler*
"12 cl *extra-vierge* zeytinyağını bir graten kabına dökün ve üzerine eşit olarak bir çorba kaşığı pudra şekeri serpin. İki tutam kekik, iki sap biberiye, bir çorba kaşığı dövülmüş kişniş, bir diş dövülmüş sarmısak, tuz ve taze çekilmiş karabiber atın. Bir buçuk kilo orta boy domatesi yıkayın, sapını çıkarın ve ikiye kesin. Kesik kısmı aşağı gelecek biçimde tepsine yerleştirin. 12 cl zeytinyağıyla ıslatın. Bir çorba kaşığı pudra şekeri daha serperek 120° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Bir çorba kaşığı kıyılmış taze kişnişle süsleyerek sıcak servis edin."

salatalıklı ve domatesli kokteyl, baharatlı domates suyu → KOKTEYL

taze domates özü
İyice olgunlaşmış ve tamamen sağlıklı domatesleri yıkayın. Doğrayın ve çiğ haliyle elekten geçirin. Özünü bir tencereye koyun ve beş dakika kaynatın. Tülbentten geçirin ve bezin içinde kalan yoğun eti alın.

tonlu soğuk domates dolmaları
Eşit miktarda pilavlık pirinçle ton balığı parçalarını karıştırın. Dört kaşık pirinç-balık karışımı için bir çorba kaşığı dolusu mayonez, kıyılmış bitkisel otlar ve limon kabuğu rendesi katın. Domateslerin içini doldurun. Her bir domatesin içine bir siyah zeytin koyarak buzdolabına kaldırın. Küçük maydanoz demetleriyle süsleyerek servis edin.

yatakta sıcak domates dolmaları
Dolmalık domatesleri yukarıda tarif edildiği gibi hazırlayın ve fırında pişirin. Her domatesin içine bir yumurta kırın. Tuz ve az miktarda karabiber serpin. Kü-

çük bir parça tereyağ atın ve önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında altı dakika pişirin.

domuz *Suidae* familyasından, eti için yetiştirilen etçil-otçul memeli. Fransızca'da erkeğine *"verrat"*, dişisine "*truie*", küçüğüne yaşına göre "*goret*", "*porcelet*", "*nourraine*" ya da "*courreur*" adı verilir (Bkz. COCHON, SÜT DOMUZU). Domuzun atası yaban domuzudur. İnsanın can yoldaşı olmaya başlayınca yerleşim bölgelerinin kıyılarında artıklarla beslenmeye başlamıştır. Birçok bölgede ve İslamiyet'te domuz etinin pis olduğu fikri de buradan gelmektedir. Ortaçağ'dan beri, bol miktarda yiyecek elde edilmesini sağlayan domuzun kesilmesi Batı'da geleneksel bir bayram haline dönüştürülmüştür.

■ **Seçim.** Bir zamanlar domuzların bacakları daha uzundu. Patates ya da kestaneyle beslenerek yağlanır, 10-12 aylıkken kesilirlerdi. Günümüzde bacakları kısadır ve daha çok et verir. Tahıl bazlı bir beslenmeyle altı ay besiye çekilen domuzlar 100-110 kilo çeker. Limousin, Normandiya, Sarthe ya da Vendée domuzu gibi bazı domuzlar kırmızı etiketten faydalanır.

Domuz bütün dünyada en çok tüketilen ettir. Ulusal üretimin üçte birini batı bölgelerinden karşılayan Fransa'da da aynı durum geçerlidir.

Kaliteli bir domuzun eti pembe ve sıkıdır, aşırı nemli değildir. Kuzeyde ve doğuda, en çok beyaza yakın renktekiler rağbet görür. Başka yerlerde daha pembe olanlar tercih edilir. Şarküteride, çok su tutan daha renkli etler önceliklidir. Fransa'da, domuz gövdesinin üçte ikisi 400 farklı şarküteri ürününe dönüştürülür.

Taze et, kısık ateşte pişirilir ve hafif pembeyken tüketilirse lezzetini ve yumuşaklığını korur. Kavurma, tuzlama ya da füme olarak saklanır. Eski bir atasözünün de dediği gibi "domuzun her şeyi iyidir".

■ **Kesim ve parçalar.** Hayvan öldürüldükten sonra domuzun derisi, iç organları (sakatat) çıkarılır ve kellesi ayrılır, ikiye bölünür. Her gövde yarısından kıymalık göğüs eti (Paris kesimine göre) ve but seviyesinden (domuz paçası), arka but (jambon) ve ayrıca işlenen omuz eti elde edilir. Özellikle de domuzun sırt parçası (böğür ya da alt kısım) taze satılır.

- Sırt parçası çevirme yapılır ya da kısık ateşte pişirilir. Filetodan daha az kuru olduğundan tencere yemeği olarak da pişirilir. Izgara ya da tava yapılacak parçalar ve şiş yapılacak küpler de sağlar.
- Kaburga üstü parçası ve fileto ortası kemiklerinden ayrılarak ya da ayrılmadan sulu ve lezzetli kızartma yapılacak parçalara dönüşür. Izgara ya da tava için de güzel etler elde edilir. Bunlar yağsız ve hafif kuru parçalardır.
- Fileto ucu ortasından daha az kurudur ve kızartılarak pişirilir.
- Fileminyon filetonun orta kısmıdır. Ayrıldığında lezzetli ve gevrek bir "nuazet" elde edilmesini sağlar.
- Açıkça görülen kas lifleriyle ızgaralık parçalar çok lezzetli olmakla birlikte az miktardadır.
- Jambon bazen taze satılır. Kalın dilimler halinde keserek ızgara yapılabilir ya da şişe uygun kesilebilir. Bulyonda, fırında ya da kısık ateşte pişirilebilir.
- Ön kol genellikle kemiğiyle birlikte kısık ateşte pişirilir. Dolmalık harçlara uygun ince kıyma elde edilir. Kızartılabilir (bağlanmadan) ya da sote edilebilir. Son olarak, genellikle güveç ya da *choucroute* için çeşni olarak kullanılır.
- *Travers* (orta parça) kaburgaların bir kısmını içerir. Bir zamanlar kavurma olarak tüketilirdi. Günümüzde kızartma (*spare-ribs*) ya da *à la chinoise* "yağlama" yöntemiyle pişirilir.

Deriyi soyduktan sonra değişik kalınlıklarda domuz yağı dilimleri hazırlamak için *bardière* (domuz derisi ve yağı) alınır.

■ **Mutfak ve gastronomi.** Fransa'da domuz, Galyalılar zamanından beri sevilerek tüketilmektedir. Halka özgü bir et olarak kabul edilmiştir. Domuzu "ansiklopedik bir hayvan, hakiki bir ayaklı yemek" olarak gören Grimod de La Reynière "imtiyazlı sofralar için kızartma et" olmaya uygun bulmuyor, süt domuzuyla ilgilenmeyi tercih ediyordu.

Domuz istenirse meyvelerle ya da sebze püresiyle de tüketilir. Genellikle yeşil biber, hardal, soğan kızartması, karabiberli salçalı sos, sarmısak, hatta rokforlu sosla çeşnilendirilir. Kuru sebzelerden garnitürler doyurucu kış yemeklerine olanak sağlarken, aromalı otlar (özellikle adaçayı) kızartmalar ve ızgaralara koku verir.

Birçok yerel tencere yemeğinin temel malzemesi olan domuz yabancı mutfaklara da esin kaynağı olmuştur. Batı'da yoğun olarak hem pişirme eti hem de şarküteri ürünü olarak kullanılmakla birlikte, Türkiye'de de yeni yeni domuz üretim çiftlikleri kurulmaya başlamıştır.

à l'alsacienne *domuz kaburgası*

Domuzun ilk beş kaburgasını kapsayan parçasına tuz ve karabiber atın. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında

Değişik domuz türlerinin özellikleri

Ad	Yetiştirme yeri	Köken	Kesim özellikleri	Tat
Çiftlik domuzu*	Kafes	Bütün Fransa	6 aylık, 80 kg, pembe et	Hafif
Açık havada yetiştirilmiş çiftlik domuzu	Açık alan	Bütün Fransa	6 aylık, 80 kg, pembe et	Hafif
Domuz	Bina	Bütün Fransa	5 aylık, 70 kg, pembe et	Belirsiz

** Beslenme rejimi en az % 70 tahıllardan oluşan çiftlik domuzları kırmızı etiket taşır.*

kilo başına 40 dakika sayarak ve yarı zamanda tersini çevirerek pişirin. Domuz yağı ve sosis garnitürler ve hafif ateşte *choucroute* pişirin. Eti süzün ve *choucroute*'un ortasına yerleştirin. 15 dakika daha pişirin. Domuz yağını düzgün üçgenler halinde doğrayın ve kaburga kemiklerini ayırın. Sosisler ve suda haşlanmış patateslerle birlikte *choucroute*'un üzerine dizin.

à la hongroise *domuz pateси* → PATE

antepfıstıklı taze domuz bacağı
Domuz bacağını (ya da taze butu) 24 saat beyaz Bordeaux şaraplı bir marinad içinde bekletin. 750 gr kuru eriği ılık beyaz Bordeaux şarabında bekletin. Bacağa sarmısak ve kabukları soyulmuş antepfıstıklarını batırın. Bir tencereye koyun ve üç bardak marinad ekleyin. Kapağını kapayarak orta harlı ateşte üç saat pişirin. Süzdüğünüz erikleri ekledikten sonra 45 dakika daha pişirerek çok sıcak servis edin.

baklalı domuz gerdanı
Bir kilo füme domuz gerdanını (*jadd*), et fazla tuzluysa iki üç kez suyunu değiştirerek 12 saat soğuk suda bekletin. Domuz etini bir tencereye alın ve üzerini soğuk suyla kaplayın. Kaynatın ve köpüğünü alın. Bir pırasa, bir havuç, bir soğan, bir parça kereviz, bir defne yaprağı, altı karabiber tanesi, üç adet karanfil ve 20 cl *rivaner* ekleyin. Kapağını kapayarak iki üç saat pişirin. Bir tencerede 50 gr tereyağla ve iki çorba kaşığı unu kavurun. Diğer tenceredeki bulyondan ekleyerek bir sos hazırlayın. Bir kilo baklayı birkaç dal kekikle pişirin. Dilimlediğiniz eti yanında baklalar ve haşlanmış patates dilimleriyle servis edin.

beş baharatlı domuz omuz eti
Bir havanda iki diş sarmısak ve iki yabani sarmısağı bir tatlı kaşığı şeker, aynı miktarda *Nuoc-Mâm* ve soya sosu, bir kahve kaşığı beş baharat ve az miktarda karabiberle dövün. Domuz omuz etini gerdanıyla birlikte kızarttıktan sonra baharat karışımını ekleyin. Kapağını kapayın ve orta harlı ateşte yarım saat pişirin. İlk 15 dakikanın sonunda etin tersini çevirin. Kapağını açarak suyunu çekmesini bekleyin. Eti kendi pişirme suyunda rulo yapın, çıkarın, dilimleyin. Bir tabağa dizin ve pişirme suyunu da üzerine dökün.

beyaz fasulyeli domuz ön kol eti
Yarı tuzlu bir domuz ön kol etini suyunu bir kez değiştirerek soğuk suda bekletin ve tuzunu giderin. Süzün, sarmısak parçaları batırın ve bir tencereye koyun. Bol miktarda soğuk su, bir garnitür demeti koyun ve iki saat kısık ateşte pişirin. Beyaz kuru ya da taze fasulyeleri (ya da mercimek) pişirin. Pişirme işlemi tamamlanmadan yarım saat önce, eti süzün ve fasulyeleri ekleyin. Çeşnisini ayarlayın ve kapağını kapayarak pişirmeye devam edin.

de tours rillette → RILLETTE

domuz crépinette → CRÉPINETTE
domuz paçası: Pişirme → PAÇA
haşlama domuz kulakları, hafif ateşte pişmiş domuz kulakları, graten domuz kulakları → KULAK
İle-de-France hafif ateşte pişmiş domuz kellesi → BAŞ [KELLE]
ince sosis eti ya da ince domuz harcı → SOSİS ETİ

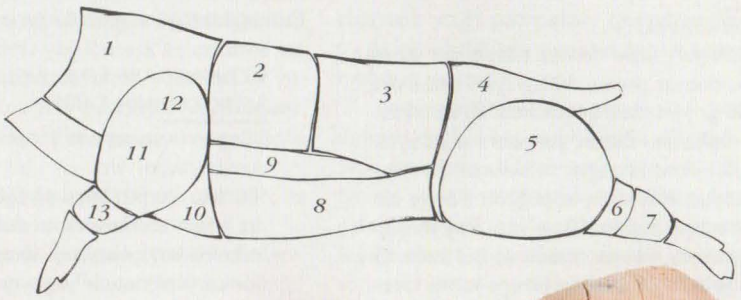
MARLENHEIM'DAKİ, *LE CERF* RESTORANI'NIN TARİFİ

kırmızı lahanalı domuz mafsal arkası eti
"İki kiloluk bir kırmızı lahananın yapraklarını ayırın. En dıştaki büyükleri attıktan sonra ince jülyen doğrayın. Yaprakları tuzlu kaynar suda ağartın. Süzün ama soğumadan 10 cl kırmızı şarap sirkesiyle ıslatarak renk değiştirmelerini sağlayın. Kabukları soyulmuş ve ince doğranmış iki soğanı 50 gr kaz, ördek ya da erimiş domuz yağında kavurun. Ardından lahanayı, 75 cl *pinot noir*, bir adet karanfil batırılmış bir soğan, dört adet kabukları soyulmuş, içi boşaltılmış ve dörde bölünmüş *reinette* elma, 300 gr kabukları soyulmuş kestane, bir garnitür demeti, 30 gr şeker, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini kaplayacak kadar su ya da bulyon koyun ve kısık ateşte bir buçuk saat pişirin. Döküm bir tencerede, çeşni katılmış dört parça domuz mafsal arkası etini, bir domuz kuyruğu ve ikiye kesilmiş bir domuz ayağını kızartın. Kapağını kapayın ve yarım saat pişirin. 250 gr *mirepoix* ekleyin ve pişirmeyi 15 dakika daha kapağı kapalı olarak sürdürün. Ardından kapağını açın ve 15 dakika suyunu çekmesini ve renk almasını bekleyin. Tencereyi 20 cl kırmızı şarapla iyice deglaze edin, şarabın yoğunlaşmasını bekleyin. 30 cl bulyon ve bir garnitür demeti atın ve etin üzerine sık sık pişirme suyu gezdirerek su iyice karamelleşene kadar pişirmeyi sürdürün."

kudüsen*ginarlı domuz kızartması*
750 gr kudüsenginarını soyun, büyük baklalar biçiminde parçalayın ve beş dakika ağartın. Soğutun ve süzün. Bir tencerede 20 gr erimiş domuz yağı ısıtın ve bir kilo kızartmalık domuz etini kızartın. 20 dakika sonra, kudüsenginarlarını ekleyin. Tuz, karabiber atın ve yarım saat daha pişirin.

Lüksemburg usulü süt domuzu jölesi
Bir gün önceden altı litre *elbling*, bir buçuk kilo domuz kelle, bir buçuk kilo sığır eti, dört domuz butu, altı domuz ayağı, yarım kilo domuz kulağı, iki pırasa, dört havuç, bir kereviz sapı, az miktarda maydanoz, sekiz karanfil, birkaç hardal taneciği, tuz ve konsantre bulyonu bir tencerede üç ya da dört saat pişirin. Etleri çıkarın, soğumaya bırakın ve parçalayın. Bir kenara ayırın. Bulyonu bütün gece koyulaşmaya bırakın. Yağ tabakasını alın. Bulyonu tekrar ısıtın ve bir tülbentten geçirerek arılaştırın. Yeniden etlerle birlikte kaynatın.

DOMUZ (PARİS USULÜ) KESIM TABLOSU





İlk 5 kaburgadan oluşan parça (2)



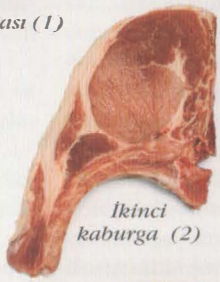
Sırt parçası (1)



Sırtın alt kısmı (3)



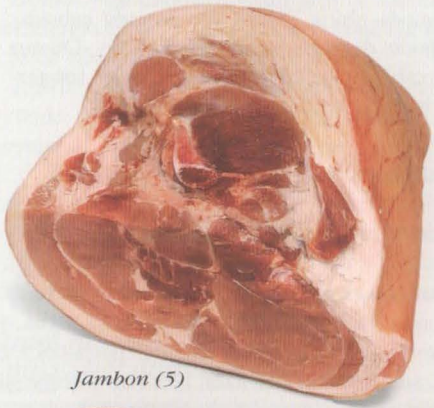
Fileminyon (3)



İkinci kaburga (2)



Kuyruk (pointe) (4)



Jambon (5)



Birinci kaburga (2)



Plat de côte (8)



Göğüs (10)



Rouelle (6)



Arka domuz parçası (7)



Travers (9)



Palette (11)



Izgaralık parça (12)



Ön domuz paçası (13)

Bir kaba aktarın. Çok soğuk servis edin.

COLLONGES'DAKİ, *PAUL BOCUSE* RESTORANINDAN, JEAN FLEURY'NİN TARİFİ

mercimekli kavurma

"Yarım kilo yarı tuzlu domuz *travers*, bir dilim yarı tuzlu domuz paçası, 400 gr yarı tuzlu sırt eti ve 200 gr yarı tuzlu göğüs etini en az iki saat suda bekletin. Bütün parçaları durulayın. İçinde çok miktarda soğuk su bulunan bir tencereye koyun. Kaynatın, köpüğünü alın ve bir saat kısık ateşte pişirin. 50 gr yeşil Puy mercimeğini ayıklayın, yıkayın, süzün ve bol suda 15 dakika pişirin. Tekrar süzerek ete katın. Üzerine iki karanfil batırılmış bir büyük soğan, iki havuç, iki pırasa, bir garnitür demeti ve birkaç karabiber tazesi ekleyin. Ara sıra köpüğünü alarak kısık ateşte 45 dakika pişirin. Bir haşlamalık sosis ekleyerek 40 dakika daha pişirin. Etleri çıkarın ve sıcak tutun. Garnitür demetini çıkarın ve mercimekleri süzün. Büyük bir tabağa alarak üzerine dilimlediğiniz etleri dizin."

patatesli ve domalanlı domuz paçası salatası

→ SALATA

Péribonka *peynirli domuz kellesi*

İki kiloluk bir domuz kellesini temizleyin ve dörde bölün. Parçaları 750 gr'lık bir domuz ayağıyla birlikte 5-6 saat tuzlu suda bekletin. Süzün, ağartın, suyla kaplayın ve kaynatın. Tuz, karabiber, bir karanfil ve bir defne yaprağıyla çeşnilendirin. Büyük büyük doğranmış 350 gr havuç ve 750 gr soğan ekleyin. Uzun süre kısık ateşte pişirin. Etleri parçalayın ve az miktarda yağı dilimleyin. Pişirme suyu içinde beş dakika daha pişirin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Kalıplara dökün. Servis etmeden önce 5-6 saat buzdolabında bekletin.

Pilleverjus *domuz kaburgası*

Dört domuz kaburgasını temizleyin ve hafif döverek yassılaştırın. Tuz ve karabiber serpin. İki tarafını erimiş domuz yağında kızartın. Sote etmek için kullandığınız kaba ince kıyılmış ve tereyağda hafif pişmiş dört kaşık soğan ile bir garnitür demeti ekleyin ve kapağını kapayarak yarım saat kısık ateşte pişirin. Jülyen doğranmış taze lahana göbeğini tereyağda kavurun. Birkaç kaşık sıcak krema ekleyin ve karıştırın. Lahanaları çukur bir tabağa alın. Üzerine kaburgaları yerleştirin ve isteğe göre haşlanmış patatesle süsleyin. Sote etmek için kullandığınız kabı bir kaşık sirke ve dört kaşık et suyuyla deglaze edin ve kaburgaların üzerine dökün.

rillons → RILLONS

tuzlu rulo göğüs eti

Arasına domuz yağı yerleştirilmiş, kendisi fazla yağlı olmayan bir domuz göğüs eti parçası seçin. Temizleyin. Dikdörtgen parçalara bölün ve içini çizin. Kıyılmış sarmısakla karıştırılmış tuzla ovduktan sonra taze kekik serpin. Kendi üzerine rulo yapın ve sıkıca sarın. Dışını emilecek kadar uzun süreyle ince tuzla ovun. Etin büyüklüğüne göre iki ya da üç parçaya kesin.

COLMAR'DAKİ, *SCHILLINGER* RESTORANININ TARİFİ

"Vosgienne ormanında yetişmiş" küçük domuz güveç

"Bir kilo domuz yassı pirzola, iki parça domuz diz arkası eti, yarım kilo domuz sırt eti, bir kilo kemikleri çıkarılmış domuz göğüs eti ve bir domuz yanak etinin yağlarının bir kısmını kesin. Etlerin her yanını bir tencerede on cl yerfıstığı yağıyla kızartın. Çıkarın. Aynı tencerede küçük küçük doğranmış 200 gr soğan, 200 gr havuç, 10 gr yabani mercankösk, 10 gr kekik, 10 gr yabani kekik, 10 gr adaçayı, 10 gr kişniş ve beş gr muskatı kavurun. 150 gr akasya balı ekleyerek 2-3 dakika daha pişirin ve 30 cl *xérès* şarabı sirkesiyle deglaze edin. Domuzu tekrar tencereye koyun ve 50 cl dana suyu ve suyla üzerini kaplayacak kadar ıslatın. Ateş üzerinde kaynattıktan sonra üzerini kapayarak önceden 300° C'ye ısıtılmış fırında bir saat 45 dakika pişirin. Eti alın ve pişirme suyunu iyice yoğunlaşmaya bırakın. Domuz parçaları soğuduğunda aynı boyutta parçalara bölün. 200 gr soğanı pişirme suyunda pişirin. Yarım kilo patatesi çubuklar halinde doğrayın ve tavada kızartın. Domuz parçalarını tabaklara dağıtın ve üzerine sos gezdirin. Kızarmış patatesle servis edin."

domuz butu *bkz.* jambon

domuz derisi *bkz.* kazınmış domuz derisi

domuz paçası [Jambonneau] Domuzun ön ya da arka butunun ya da omzunun alt kısmındaki soğuk, yarı tuzlanmış ya da füme olarak tüketilen parça (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Uzun bir pişirme süresiyle uzun süre kısık ateşte pişirilen ya da haşlanan bu parça *choucroute* ve çorbalarda kullanılır. Pişmiş şarküteri ürünü olan domuz paçası tuzlanır, aromalı bulyonda pişirildikten sonra kemikleri çıkarılır ve sıcakken bir kalıp ya da peçete yardımıyla koni biçimi verilir. Genellikle temizlendikten sonra ucundaki kemik kâğıda sarılarak servis edilir.

domuz pastırması *bkz.* bacon

domuz sosisi *bkz.* andouille

domuz yağı Domuz derisinin altındaki yağ. Domuz yağı, bazı durumlarda etle karışık olabildiğinden, etsiz (soğuk, füme ya da tuzlama yenebilir) ve etli domuz yağı olarak ayrılır. Bir zamanlar temel besin maddesi

(temelde çorbalarda) olan domuz yağı günümüzde daha çok çeşni ya da yağ rolü oynar.

Etsiz domuz yağı (ya da *ventrèche*), kasları yağ tabakalarından ayrı olan domuz göğsünden elde edilir. Domuz yağı değişik boyutlarda kesilir ve farklı yerlerde kullanılır: Yağsız etlere yağ katmak ve çevirme yapılacak etlere yağ batırmak, soteleri, yahnileri ve güveçleri pişirmek ve sebzelerle salatalara (karahindiba, hindiba) katmak gibi. Genellikle patates ve omletlerle birlikte yenen domuz yağı şişlerde (ızgaralık) de yer alır. İnce dilimlenen göğüs eti yağı birçok garnitüre ve yumurta yemeklerine katılır (Bkz. BACON).

Etli domuz yağı ya da kaplama et ve gerdan arasında yer alır. Ete yakın olan "eriyebilir domuz yağı" tabakası erimiş domuz yağı hazırlanmasında kullanılırken, yanındaki "katı domuz yağı" tabakası çevirmeler, kümes hayvanları ya da pateler için domuz yağı parçaları sağlar.

► Tarifler: PATATES, SALATA

domuz yağı dilimi Bazı etlerin, tüylü av ve kümes hayvanlarının ve hatta balıkların (tek parça olarak kızartılan) çok harlı bir ateşe maruz kalmaktan korumak için sarıldığı, domuzun yağlı kısımlarından kesilen ince domuz yağı dilimi. Bu yağ etin kurumasını engeller. Aynı zamanda sunumu güzelleştirmek için de kullanılır. Çok belirgin bir tadı olduğundan, kapladığı etin kokusunu değiştirebilir.

Domuz yağı dilimleri, yahni pişirme kaplarına ve tencerelerine, güveçlerin ve patelerin konduğu kalıpların ya da tabanların üzerine de "sıvanır".

Keklik palazı ve diğer av hayvanları dışındaki yemeklerde, sunmadan önce domuz yağı dilimi çıkarılır ("soyulur").

domuz yağı gömme şişi Pişirilecek etlere domuz yağı gömülmesinde kullanılan araç. Paslanmaz çelikten, bir ucu sivri ve diğer ucu tahta bir sapa gömülü çukur bir çataldır. Çukur kısma bir domuz yağı parçası yerleştirilir. Domuz yağı gömme şişi, et parçasına batırılır ve geri çekildiğinde domuz yağı etin içinde kalır.

Kümes hayvanlarını domuz yağı dilimiyle sarma



Kümes hayvanlarının kanatlarını sarma. *İstenilen boyutta bir domuz yağı dilimi kesin. Kümes hayvanının üzerine koyun ve Mutfak ipiyle çifte düğüm atarak yerinde kalmasını sağlayın. Üçüncü bir düğümle iyice sıkılaştırın.*

domuz yağı parçaları gömme Bir et parçasına ya da bazı balıklara yumuşak bir tat vermek üzere domuz yağı eklemek.

Domuz yağı parçaları gömme, bir gömme şişi yardımıyla değişik büyüklüklerdeki etli ya da etsiz, genellikle tuzlanmış, biberlenmiş, kıyılmış maydanoza bulanmış ya da konyakta marine edilmiş domuz yağı parçalarını değişik yerlere batırmaktan ibarettir. Aynı işlem jambon ya da dil parçalarıyla da yapılır. Parçanın sorunsuz olarak gömülebilmesi için uygulama yapılacak malzemenin sıkı (buzdolabından çıkma) olması gerekir. Lezzeti ve sunumunun (özellikle kesimde) çok daha güzelleştiği görülecektir.

Domuz yağı parçaları gömme, bir et dilimini birlikte pişirileceği bir domuz yağı diliminin içine sarmak, yani gömmek anlamında da kullanılır. Böylece yağsız etler yağla tamamlanmış olur.

domuzun alt yarısı Domuzun omurga, kaburgalar ve filetoları kapsayan boyun ve sırt bölgesi (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Aynı zamanda dananın uzunlamasına ikiye ayrılmış ilk beş yarım omurga, omurga kasları ve uzantısı olan karın kasları (kısaltılmış) için de Fransızca'da aynı terim ("*longe*") kullanılır. Oldukça geniş, ızgara ya da tava yapılabilecek ama özellikle de ateşte pişirilen kontrfileler çıkarılır. Bu durumda kemiklerden arındırılır. "*Rognonnade*" adı verilen böbrek kısmı bırakılır.

► Tarif: DANA

domuzun karın zarı Domuzun, kümes hayvanları bulyonu pişirmek için kullanılan karın zarı. Domuzun karın zarı bol tuzlu ve sirkeli suda bekletildikten sonra kullanmadan önce durulanmalı ve sıkılmalıdır. Bu zarın içinde haşlanan kümes hayvanları eti sofraya "kesede" ("gömlekte" de denir) getirilir çünkü kese yarıldığında ortalığa yayılan aroma nefistir. Soğuk servis edildiğinde, kese içinde kapalı olarak soğumaya bırakılır.

Bir zamanlar domuzun karın zarı kurutularak kap olarak kullanılırdı: İçyağı ya da erimiş domuz yağı doldurulurdu. Günümüzde bazı şarküteri ürünlerini, özellikle de *mortadella* sarmak için kullanılır. Havayla şişirilerek şarküteri ürünleriyle doldurulur.

► Tarif: BESİ PİLİCİ

domyoji age Pirinçle sarılmış kızarmış karidesler-den oluşan, yanında ince kıyılmış sivribiber ve patlıcanla ve limon dilimleriyle servis edilen tipik Japon yemeği. Doku, renk ve lezzet açısından karşıtlıkları bir araya getiren, Japon gastronomlar tarafından çok beğenilen en karakteristik yemeklerden biridir.

dondurma Bozulma ihtimali olan bir besin madde-

sini uzun süre saklamak amacıyla, sıcaklığını mümkün olduğunca hızlı bir biçimde -10 ile -18° C'ye soğutarak dondurma işlemine tabi tutma. Besin maddesinin içinde bulunan suyun hızla kristalleşmesi her türlü mikrop gelişimini kesintiye uğratır ve organoleptik ve besinsel özelliklerin korunmasını sağlar. Dondurma, soğuktan ilk kez faydalanılan yöntemdir. Çok düşük ısıda hızlı dondurmaysa, uygulanması kararnamelere bağlanmış bir sanayi yöntemidir. Dondurma işlemi genellikle evlerde gerçekleştirilir. Güvenli (soğuk zincirde kopukluk yoksa) ve kolaydır.

■ **Ürünler.** Neredeyse bütün ürünler, gerekirse hilelere başvurularak dondurulabilir. Örneğin kabuğu içinde dondurulamayan yumurtalar, kırılır ve hafif çırpıldıktan sonra dondurulur. Tek zorunluluk besinlerin ya da hazır yemeklerin gerekli soğuklukta tutulmasıdır. Etler dondurulmadan önce bir süre soğutulmalıdır. Pişirilmiş yemekler ve pastane kremaları evlerde dondurulan ürünlerin büyük bir kısmını temsil etmektedir.

■ **Hazırlama.** Her malzeme özel olarak hazırlanarak dondurulur.

• SEBZELER. Tuzlu olmayan kaynar suda hızlıca ağartılmalı (domates ve mantarlar hariç), süzülmeli, soğuk suya atılmalı, yeniden süzülerek tamamen kurutulmalıdır.

• MEYVELER. Saplar ve çekirdekler çıkarılmalı, yıkamadan özenle silinmeli, üzerlerine şeker serpilmelidir (kilo başına 100 gr).

• KÜMES HAYVANLARI. Kümes hayvanının tüyleri yolunmalı, içi boşaltılmalı, tütsülenmeli, yağları ayrılmalı, alüminyum kâğıda sarıldıktan sonra bağlanmalıdır (ya da parçalara ayrılmalıdır).

• BALIK. İçi temizlenmeli, pulları ayıklanmalı, kurutulmalı, parçalanmadan saklanacaksa alüminyum kâğıda sarılmalı ya da dilimlenerek temizlenmeli ve kurutulmalıdır.

• YUMUŞAK PEYNİRLER. Üzerleri sarılmalıdır.

• PİŞMİŞ YEMEKLER. Pişme işlemi sona ermeden 10-20 dakika önce kesilmelidir.

• HAMURİŞLERİ. Hamur sarılmalı ya da bezeler halinde ayrılıp alüminyum kalıplara konulmalıdır.

■ **Ambalaj.** Bütün bu ürünler, alüminyum kâğıtlar, "dondurulmuş ürünler için" plastik kâğıt ya da torbalar, alüminyum kalıplarla kaplanmalı ve sıvılar küp kutulara konulmalıdır. (Cam ve kalaylı çelik kesinlikle önerilmez.)

dondurma [tatlı] Şekerli ve kokulu bir karışımın dondurulmasıyla elde edilen soğuk tatlı. Bu dondurma işlemi, bir motor tarafından hareket ettirilen kürekle-rin, karışımı sürekli olarak karıştırdığı soğutuculu bir hazneden oluşan bir türbin ya da dondurma kabında gerçekleştirilir. Dondurma daha sonra genellikle kalıplanır ve dondurucuya yerleştirilir. Dondurmayı çıkarmak için kalıbı ılık suyun içine batırıp çıkarmak yeterli olur. Daha sonra taze meyveler ya da meyve şekerlemeleri krem şantiyi, likörlü kahve çekirdekleri, çikolata parçaları vb ile servis edilir.

■ **Şerbetten dondurmalı peynire.** Çinliler dondurmalı içecekleri ve tatlıları, Hıristiyanlık çağından önce bile biliyordu. Sırlarını aktardıkları Araplar, çok geçmeden buzla soğutulan şurupları, "şerbetleri" (Batı dillerindeki *sorbet* sözü buradan gelmektedir) hazırladı. Yunanlar ve Romalılar, meyve salataları ve püreleri bal ve kırık buzla karıştırarak servis ederdi. On üçüncü yüzyılda Marco Polo, Doğu'dan buz içinde soğutma yönteminin sırrını getirdi. Su ve güherçile karışımı soğutulacak malzemelerle dolu kapların üzerine dökülüyordu. Böylece İtalya'da büyük sulu dondurma modası başlamış oldu.

1533 yılında gelecekteki II. Henri ile evlenmek üzere Fransa'ya gelen Catherine de Médicis, dondurmalı tatlıları saraya soktu. Bununla birlikte Parisliler dondurmayı gerçek anlamda bir yüzyıl sonra, Franscesco Procopio adlı birinin "*Maison de Café*" adlı kafesinde tanıdı. Buraya gelenler, diğer ürünler arasında, kısa sürede çılgınlık boyutuna ulaşan dondurmaları ve sorbeleri tadabiliyordu. Procope'lu halefi Buisson, 1750 yılına doğru, her mevsim dondurma satma fikrini geliştirdi. Yıllar içinde dondurma çok daha lezzetli, çok daha zengin, çok daha besleyici bir nitelik kazandı, süt, kremalar ve yumurtayla zenginleşti. On sekizinci yüzyılın sonunda büyük "dondurmalı peynirler" modası yaşandı.

■ **Kalıp dondurmadan *ice-cream*'e.** Sonra kalıp dondurmalar ortaya çıktı. İtalyan Tortoni ve Pratti ürünlerinin kalitesiyle ün yaptı. Pratti, 1798 yılında, "dondurmalı bisküvi"yi yarattı. İkinci İmparatorluk döneminde *omlette surprise*, ardından da dondurmalı kuplar, muslar ve parfeler keşfedildi. 1822 yılındaki *Préceptoral des Menus Royaux*'nun (Kraliyet Mönüleri Kılavuzu) tariflerinden esinlenilerek daha rafine kokular hayal edildi. Yirminci yüzyılın şafağında, sokaklarda gezgin dondurma satıcıları dolaşmaya başladı. ABD, *ice-cream* sanayinde özellikle yenilikçi buluşlar ortaya koydu.

Yavaş yavaş değiştirilen eski tarifler sanayi üretiminin gerekliliklerine uyarlandı. Günümüzde, gıda jelatini, yumurta akı, *agar-agar* ve keçiboynuzu gibi sabitleyiciler kullanılmaktadır. Renk verici maddeler bonbonlarla aynıdır. Aromaların doğal olması zorunludur. Dondurmalar, Fransa'da sıkı sıkıya kurallara bağlanan bileşenlerine göre üç gruba ayrılır.

- Kremalı dondurmalar ya da dondurmalı kremalar: Bir doğal aroma ya da meyvelerle (eti ya da suyu) koku verilen süt, taze krema ve şeker karışımı.
- Yumurtalı dondurmalar: Yumurta sarısı, süt, şeker, kokular.
- Şuruplu dondurmalar: Şeker ve koku, koku meyve özütüyse su, kakao, kahve, pralin ya da vanilya gibi bir aromaysa süt.

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

ballı dondurma

"Bir litre tam süt içinde 10 gr değişik baharatı (karabiber, ardıç yemişi, karanfil, tarçın vb) eritin. On yumurta sarısını 400 gr Yonne kara balıyla beyazlayana kadar çırpın, kaynar süte katın ve 85° C'de pişirin. Soğumaya bırakın ve



▲

Renkli dondurmalar.

Bu dev kornete, kahveli, çikolatalı ve vanilyalı dondurma yerleştirilmiş.

ince elekten geçirin. Bir dondurma makinesinde yoğunlaştırın ve kalıba koyun."

çikolatalı dondurma

250 gr çikolatayı rendeleyin. Bir tencerede sekiz yumurta sarısı ve 200 gr şekeri yoğunlaşana kadar çırpın. Çikolatayı 20 cl su içinde kapağı kapalı olarak eritin. İçine bir litre kaynar süt ekleyin ve iyice karıştırın. Kaynar çikolatayı yumurta sarılarının üzerine dökün ve çok kısık ateşte yoğunlaştırın. Tencereyi ateşten alın ve dibini soğuk suya koyarak pişirmeye son verin. Tamamen soğuyana kadar karıştırmayı sürdürün. Bir dondurma makinesinde yoğunlaştırın ve kalıba koyun.

ANDRÉ DAGUIN'İN TARİFİ

domalanlı dondurma

"İyice fırçaladığınız üç güzel domalanı bir litre sütün içine koyun ve yaklaşık bir saat kaynatın. Bu süre içinde, sekiz yumurta sarısını 250 gr toz şekerle çırpın. Domalanları süzün, kurulayın, soyun. Domalan aromalı sütü şeker ve yumurta karışımına katın ve bir *crème anglaise* hazırlamak üzere pişirin. Koyulaşınca domalan artıklarını kıyarak ekleyin. Soğumaya bırakın. Bir dondurma makinesinde yoğunlaştırın. Domalanları jülyen doğrayın. Uzun bardaklara, en üste domalanlar gelecek biçimde, sırayla dondurma ve domalan tabakalarını yerleştirin."

kahveli ve fine champagne*'li dondurma*

Bir litrelik bir dondurma kalıbını derin dondurucuda soğutun. Yarım litre süt, altı yumurta sarısı ve 125 gr toz şekerle bir *crème anglaise* hazırlayın ve bir tatlı ya da çorba kaşığı hazır kahve ekleyin. Bir dondurma makinesinde yoğunlaştırın ve yaklaşık yarım saat sertleşmeye bırakın. Bir bomba dondurması karışımı hazırlayın: 20 cl su ve 250 gr toz şekerle hazırladığınız şerbeti kaynatın. Kaynar kaynamaz sekiz yumurta sarısının üzerine dökün ve soğuyana kadar elektrikli çırpıcıyla karıştırın. 25 cl çok soğuk yoğun kremayı 10 cl çok soğuk sütle çırparak şanti hazırlayın. Bu kremayı soğutulmuş yumurta sarılarına ekleyin. Beş cl *fine champagne* ile koku verin, ev buzdolabına kaldırın. Bir kahveli dondurma kalıbının dibini ve çeperini iki cm kalınlığında düzgün bir tabakayla kaplayın. Hazırladığınız bomba malzemesiyle sıkıca bastırarak doldurun. Buzdolabında dört saat bekleterek dondurun. Kalıptan çıkarın ve likörlü kahve tanecikleriyle süsleyin.

karamelli dondurma

Dokuz yumurta sarısı ve 300 gr toz şekeri beyazlaşana kadar tahta bir kaşıkla hızla çırpın. Bir litre sütü kaynatın. Dibi kalın bir tencereye 100 gr şeker koyun ve kısık ateşte karıştırarak eritin. 100 gr daha şeker ekle-

yin, çözünmesini bekleyin ve tekrar 100 gr şeker ekleyin. Elde ettiğiniz karamel altın rengi alana kadar karıştırmaya devam edin. Daha sonra bir kahve kaşığı limon suyu ya da sirke ekleyin ve ateşten alın. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederek karameli kaynar süte ekleyin. Bu karışımı da yumurta sarılarının üzerine çırparak katın ve yoğunlaşmaya bırakın. Krema kaşığı kaplamaya başladığında, tencereyi ateşten alın ve dibini soğuk suya koyarak pişirmeye son verin. Tamamen soğuyana kadar karıştırmayı sürdürün. Bir dondurma makinesinde yoğunlaştırın ve kalıba koyun.

kayısılı dondurma

İkiye bölünmüş kayısıları önce mikserden, ardından elekten geçirin ve elde ettiğiniz püreye eşit miktarda şeker şurubu (yoğunluk: 1,2850) ve karışımın her litresi için iki limon suyu (karışımın yoğunluğu: 1,1515) ekleyin. Bir dondurma makinesinde yoğunlaştırın ve kalıba koyun.

meyveli dondurma

300 gr kabukları soyulmuş tatlı bademi (ve isterseniz 10 gr acı bademi) bir havanda dövün ya da mikserden geçirin. Yavaş yavaş yarım litre süt ekleyin. Ardından 1,5 litre kaynamış *crème fleurette* ekleyin ve iyice karıştırın. Mümkün olduğunda basınç uygulayarak ince elekten geçirin. Bir tencerede 12 yumurta sarısını 300 gr toz şekerle beyazlayana kadar çırpın. Bademli sütü kaynatın ve çırpmaya devam ettiğiniz yumurta sarılarına ekleyin. Ateşte yavaş yavaş yoğunlaştırın. Ardından tencereyi ateşten alın ve dibini soğuk suya koyarak pişirmeye son verin. Tamamen soğuyana kadar karıştırmayı sürdürün. Bir dondurma makinesine alın. Soğuduğunda henüz katılaşmadan 200 gr küp şeklinde doğranmış romda bekletilmiş meyve şekerlemeleri ekleyin ve 15 cl çok soğuk sütle çırpılmış 40 cl çok yoğun krema ekleyin. Kalıba koyun ve derin dondurucuda dondurun.

dondurmalı bisküvi Sırayla dizilmiş çeşitli tatlarda dondurma tabakalarından ve bombe karışımı tabakalarından oluşan ve briket biçiminde kalıpların içine donması için konulan soğuk ara sıcak (Bkz. TRANCE NAPOLITAINE).

Dondurmalı bisküvi aynı zamanda bir bisküvi ya da *merengue* tabanından ve dondurmalı kremadan (ya da sorbeden, parfeden ya da bombe karışımından) oluşan bir pastadır. Krem şantiyilerle, meyve şekerlemeleriyle ya da şuruplu meyvelerle ya da çikolata şehriyeleriyle süslenir.

Kontes Marie bisküvisi, aynı adı taşıyan özel bir kare kalıpta, çilekli dondurmayla kaplanarak hazırlanır. İçi vanilyalı şantiyiyle doldurulur.

dondurucu En az –24° C sıcaklıkta dondurduğu besinleri –18° C sıcaklıkta 12 aya kadar saklamak için tasarlanmış, elektrikle çalışan, dolap ya da kasa biçimli soğutucu ev aygıtı.

Dört tip dondurucu vardır (Afnor'un "*quatre étoiles*" etiketini taşıyan): İki kapılı model (40-150 litre) buzdolabı ile dondurucuyu yan yana bulundurur. Dikey dolap (50-600 litre) biçimli olanı üç çekmeceye sahiptir ve minimum yer kaplar. Yatay kasa (125-600 litre) biçimli olanı daha çok yer kaplayarak eşit kapasite sunar. Kombine (dondurucu için 200-500 litre) biçim dondurucu dolap ile buzdolabını yan yana barındırır.

dondurulmuş krema *bkz.* mosseline

dondurulmuş ürün Dondurma amaçlı hazırlandıktan sonra bir dondurucuda saklanan besinlere ve yemeklere ya da soğutularak işleme tabi tutulduktan sonra satış anına kadar aşağıda verilen sınırlar dahilinde saklanan ticari ürünlere verilen ad. Dondurmalar ve dondurmalı kremalar: –20° C. Balık ürünleri ve pişmiş yemekler: –18° C. Tereyağlar ve hayvansal yağlar: –14° C. Yumurtalı ürünler, tavşan, kümes hayvanları, sakatatlar: –12° C. Etler ve diğer besinler –10° C.

Ürünlerin üzerinde dondurulma tarihinin bulunması zorunludur. İlk dondurma tarihinin ardında C harfi bulunur. Çözündürüldükten sonra belli bir işleme tabi tutulup yeniden dondurulmuşsa, belirtilen tarih, son dondurma tarihidir.

Satın alınan dondurulmuş ürünler ısı geçirmeyen kaplar içinde zaman kaybedilmeden taşınmalı ve (***) üç ya da (****) dört yıldız buzdolaplarında ya da derin dondurucuda saklanmalıdır.

■ **Kullanma biçimi.** Kendi kendimize dondurduğumuz ürünler söz konusu olduğunda, kullanmadan bir süre önce çözündürmeden kaçınılmalıdır. Kaynamakta olan tuzlu suyun içine atmak, önceden maksimum sıcaklığa ısıtılmış bir fırın ya da ızgaraya koymak, hem buzunu çözmek hem dağılmasını engellemek hem de pişirmek için yeterli olur. Dondurulmuş sebzelerin pişme süresi taze sebzelerden daha kısa, etlerinki biraz daha uzundur. Pişmiş ürünler doğrudan tencereye aktarıldıklarında ya da paketleriyle birlikte fırına sürüldüklerinde çok kısa sürede pişer. Buna karşılık, büyük et parçaları (bütün olarak kızartılmış kümes hayvanları, ıstakozlar), hamurlar, meyveler, hamurişleri ve peynirlerin çözülmesini beklemek gerekir. Bu işlem asla açık havada değil, buzdolabında (ürünün doğası ve hacmine göre 2-24 saatte) ya da fırında ("defrost" ayarına getirilmiş hava üflemeli ya da mikrodalga fırında) yapılmalıdır. Her durumda, yeniden dondurmadan kaçınılmalıdır. Ayrıca bkz. ŞOKLANMIŞ.

donuk sos Yoğun dana etli kahverengi sosun, açık renk kahverengi sos eklenerek özenle yoğunlaştırılmasıyla elde edilen sos. Katılan çeşniler ve aromalar değişik kahverengi soslar içinde (*porto* sos, Madeira sos, *Périgueux* sos) kullanımını belirler.

Madeira ya da porto *sos*

Seçtiğiniz bir şaraptan 10 cl'nin üçte ikisi buharlaşana

kadar pişirin. Bir litre donuk sos ekleyin ve birkaç dakika pişirmeye devam edin. Ateşten alın ve aynı şaraptan az miktarda ekleyerek tadını artırın.

donut Bütün Kuzey Amerika'da, özellikle de benzer hamurişleri hazırlayan Alman ve İskandinav kökenli halkların bulunduğu bölgelerde çok popüler olan mayalı hamurdan bir tür *beignet* (hamur [*dough*] bezesi [*nut*]). Genellikle halka biçimli olan, bazen içine frenküzümü doldurulan *donut*'ın üzerine pudra şekeri serpilir ve geleneksel olarak sıcak servis edilir.

donut

15 gr fırın mayasını bir bardak ılık suda çözündürün. Derin bir kaba yarım kilo elenmiş un, 100-125 gr toz şeker, bir büyük tutam tuz ve yarım kahve kaşığı rendelenmiş muskat koyun. Hepsini karıştırıp ortada bir delik açın. Burada bir çırpılmış yumurta ekleyin ve alabildiği kadar unla yoğurun. Ayrıca iki yumurtayı tek tek ekleyin. 60 gr eritilmiş tereyağ katın ve iyice yoğurun. En son ılık süt ekleyin ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru iki katına çıkana kadar oda sıcaklığında bekletin. Bir tezgâha un serpin. Hamuru merdane yardımıyla yaklaşık bir santimetre kalınlığında açtıktan sonra, bir kalıpla 6-7 cm çapında daireler kesin. Bunları kızgın yağda (180° C), şişip kızarana kadar pişirin. Süzün. Emici bir kâğıt üzerine alın. Üzerlerine pudra şekeri serpin. Akağaç şurubu ya da yabanmersini kompostosuyla servis edin.

doré Sırtındaki altın yaldızlı yansımalar nedeniyle uzunlevreğe Kanada'da verilen ad. Mavi *doré*, siyah *doré* ve mücadele içgüdüsü nedeniyle balıkçıların özellikle peşinden koştuğu sarı *doré* gibi türleri vardır. Avrupa uzunlevreğinden daha küçük olan bu balık tatlısu levreği ya da diğer sıkı etli balıklar gibi pişirilir.

doria On dokuzuncu yüzyıl sonunda *Café Anglais* müdavimi olan Cenova Prensliği ailesinden ünlü bir üyeye adanmış olması muhtemel, klasik mutfağa özgü değişik yemeklere verilen ad. Bu yemeklerden bazıları İtalyan bayrağını hatırlatan renkleriyle (pişmiş salatalık, beyaz vermut), bazılarıysa Piemonte'nin beyaz domalanını barındırmasıyla İtalya'yı çağrıştırmaktadır.
▶ Tarif: KALIP DONDURMA

douillet (père) ya da **perdouillet** On yedinci ve 18. yüzyıllarda, süt domuzuyla hazırlanan bir yemeğe verilen ad. Domuz dörde bölündükten sonra, beyaz şarap ve aromalı bitkilerle pişirilir ve limonla servis edilir. Rohan Prensi'nin başaşçısı olan Pierre de Lune, *le Cuisinier* (1654) adlı eserinde bu yemeğin tarifini vermiştir. Yemek soğuk, ılık ya da sıcak servis edilir. Ördekle de hazırlanabilir. Menon, *La Cuisinière Bourgeoise* (1742) adlı eserinde "*cochon par quartiers au père Douillet*" (Douillet Baba usulü dörtte bir domuz parçaları) yemeğinin çok daha özel bir tarifini verir: Bulyonda pişirilen hayvan, kendi jölesi içinde soğutulur ve büyük bir tabakta bütünleştirilerek, tatlısu ıstakozu etiyle süslenerek servis edilir. Dana uykuluğuyla hazırlanan, nar taneleri ve koruk suyu ile koku verilen bir sosta servis edilen bir tarif de bilinir.

douillon İçi boşaltıldıktan sonra tereyağ, şeker ve tarçın karışımıyla doldurulan ve üzeri bir parça hamurla sarıldıktan sonra fırında pişirilen bir Normandiya hamurişi.

douillon

Yarım kilo un, 350 gr yumuşak tereyağ, iki yumurta, üç çorba kaşığı süt, 20 gr toz şeker ve bir kahve kaşığı tuzu karıştırın. Hamur homojenleştiğinde bir beze yapın ve buzdolabına kaldırın. Sekiz küçük armudu soyun ve orta kısmını çıkarın. İçine fındık büyüklüğünde tereyağ atın ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında on dakika pişirin. Tamamen soğumaya bırakın. Bu sırada fırını söndürmeyin. Hamuru merdaneyle iki milimetre kalınlığında açın ve birbirine eşit sekiz kare kesin. İyice süzdüğünüz armutları bu hamur parçalarının ortasına koyun ve hamur karelerinin uçlarını biraz çekiştirerek yukarıda birleştirin. Islattığınız parmaklarınızla uçları ve bütün aralıkları birbirine yapıştırın. Bir bıçağın ucuyla hamur üzerine çizgiler çizin. İki çorba kaşığı sütle çırpılmış bir yumurtanın sarısını süzün ve fırında yarım saat pişirin. Yanında taze krema sunarak, sıcak, ılık ya da soğuk servis edin.

doum Palmiye şarabının yapılmasına imkân sağlayan Afrika palmiyesi. Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine* (Büyük Mutfak Sözlüğü, 1872) adlı eserinde şunları anlatır: "*Doum* bence baharatlı ekmeği çağrıştıran, susuzluk giderici bir meyve verir. Bir zamanlar gelişimi kutlamak isteyen Kahireli bir kadın zarif kınalı elleriyle soğuk bir *doum* sorbesi uzatmıştı bana."

Douro İspanya'dan çıkan, Ribera del Duoro gibi birçok bağcılık yapılan yöreden geçen bir ırmak. Daha sonra Portekiz'de yoluna devam eder. Duoro Vadisi, *porto* şaraplarının üretildiği yörenin beşiğidir. *Porto* şarabı Cima Cargo, Baixo Cargo ve Yukarı Douro bölgelerinde üretilir.

döküm Değişik pişirme araçları, özellikle de tencereler, ızgaralar ve tavaların üretiminde kullanılan demir ve karbon alaşımı. Ağır ve dayanıklı olan döküm, ısıyı uzun süre korur ve hafif ateşte pişirme kadar hızlı bir ızgaraya da olanak sağlar. İki tabaka renkli emayeyle kaplı, parlak siyah ya da mat döküm araçlar, ateşten ya da fırından doğruca masaya taşınma avantajı sağlamakla birlikte darbelere ve çizilmelere karşı dayanıksızdır. Demir dökümden çok daha hafif olan alüminyum döküm de mutfak malzemesi olarak çok kullanılır.

döküm (kokteylde) Bir kokteylin yapımında kullanılan alkolün, *eau-de-vie*'nin ya da likörün az olan mik-

tarı. Döküm, bir dozlama kapağıyla da ölçülebilir.

döndürerek açma Bir hamuru açmak için gerekli "dönüşleri" yapma, döndürme, merdaneyle açma, tekrar çeyrek tur döndürerek tekrar açma vb işlemleri söz konusudur. Pastacılar ve profesyonel aşçılar bu işlemi bir "pastane tezgâhı" üzerinde gerçekleştirir. Bu tezgâh, soğuk ya da soğutuculu metal bir masadır.

döndürme [biçimlendirme/çevirme/karıştırma] Keskin bir bıçak yardımıyla belirgin ve düzenli bir biçim verme amacıyla bir malzemeyi biçimlendirme. Aynı biçim verilen malzemeler aynı biçimde pişirilir. Örneğin patatesler, tarife uygun olarak top, zeytin ya da bakla biçiminde kesilir. Havuçlar ve şalgamlar buket biçiminde, salatalık içiyse bakla biçimde kesilir, mantar başları ve zeytinler (çekirdekleri çıkarılmış) süslenir.

Fırında kızarmakta olan bir parçanın her yanını eşit ölçüde kızartmak amacıyla çevirmek için "döndürme" sözcüğü kullanılır.

Bir karışımı hazırlama ya da pişirme aşamasında değirmi hareketlerle karıştırma işlemine Fransa'da "çevirme" denir.

Bir salatayı, yapraklarla çeşninin iyice karışabilmesi için salata kaşıklarıyla altüst etmeye "karıştırma" denir.

Fırıncılıkta kruasanları döndürme, hamuru katlamak ve biçim vermek anlamında kullanılır. Ekmek hamurunun ölçülmesi ve biçim verilmesi öncesinde bezeler hazırlanmasında da aynı terim kullanılır.

dördüncü gam (dördüncü seviye) Bir besini ambalajı açıldığı anda kullanıma hazır kılan saklama tekniği. Bu ambalaj su geçirmez olduğu gibi, kararmaya neden olan ve böyle işlenen gıdanın lezzetini ve dokusunu bozan mayalanmaları da engellemek üzere hava girişini önler.

Dördüncü gam ürünler, özellikle de çiğ bitkisel ürünler 3° C'de 5-7 gün arası süreyle saklanabilir.

dört baharat Genellikle çekilmiş karabiber, rendelenmiş muskat, karanfil taneleri ve toz tarçın içeren baharat karışımı. Dört baharat yahnilere, güveçlere, çömlek kebaplarına ve av eti yemeklerine uygundur.

Çörekotu tanelerinden çıkarılan, acı ve kokulu, lezzetli, 16. yüzyıla kadar önemli bir rol oynayan ve hâlâ bazı baharat karışımlarına katılan bir çeşniye de Fransa'da "*quatre-épices*" (ya da "bütün baharatlar") denir. Mısır'da, ekmek ya da hamur işlerine aroma vermek için una katılır.

dört meyve Reçel, şurup ya da komposto yapımı için kullanılan dört kırmızı yaz meyvesini -çilek, kiraz, frenküzümü ve frambuaz- tanımlamak için kullanılan terim.

döverek inceltme [yassılaştırma] Küçük bir et parçasına (antrikot, eskalop) ya da balık filetosuna pirzola tokmağıyla vurarak her yanını aynı düzeyde inceltme işlemi. Bu işlem bazı kas liflerinin kopmasını, etin daha yumuşak ve pişmesi daha kolay hale gelmesini sağlar.

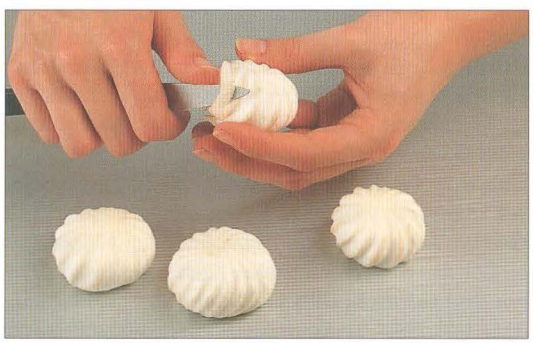
draje *bkz.* badem şekeri

drambuie Viski, yabani bal ve aromalı otlar bazlı İskoç likörü. Kırık buz üzerinde *dry* olarak ya da limon kabuğu rendesiyle kokulandırılarak içilir. Formülü, Mackinnon ailesinin mülkiyetindedir ve gizli tutulmaktadır. Avrupa'da fazla tanınmayan *drambuie*, ABD'de ve İngiltere'de çok popülerdir.

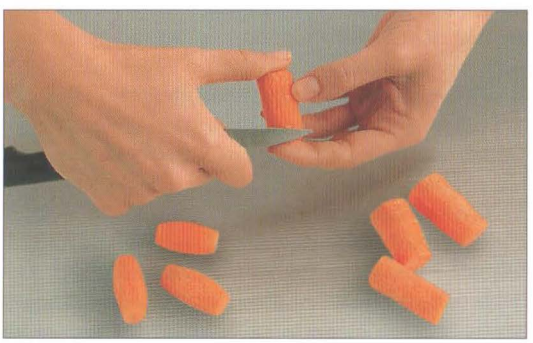
dresser *bkz.* tabağa yerleştirme

Drouant Charles Drouant tarafından, 1880 yılında, Gaillon Meydanı ve Saint-Augustin Sokağı köşesinde açılan restoran. Deniz ürünleri üzerine uzmanlaşan bu restoran Jean Ajalbert, Léon Daudet, Octave Mirbeau ve Rosny Kardeşler gibi gazeteci ve yazarlardan oluşan bir müşteri kitlesi çekti. *Drouant* büyüdü ve şarap mahzeni (özellikle de beyaz *cru*'ları) sayesinde ün ka-

Mantarları ve havuçları biçimlendirme



1. *Mantarlar. Keskin bir bıçak yardımıyla mantar başlarının kenarlarına çentikler atılarak düzenli süslemeler yapılır ve mantarlar biçimlendirilir.*



2. *Havuçlar. Keskin bir bıçak yardımıyla küçük havuçlara bakla biçimi verilerek havuçlar biçimlendirilir.*

zandı. *La Justice*'in gazetecileri haftalık akşam yemeği toplantıları, "Cuma yemekleri" düzenlemeyi düşündüğünde Jean Ajalbert, "saygın mutfağı ve bu mutfağa yakışır şarapları, ilk katta birkaç özel odası" ile Drouant'ı teklif etmişti.

Restoran edebiyat tarihine, asıl Ekim 1914'te, daha önceleri *Grand Hôtel*, *Champeaux*, *Café de Paris*'i seçen Goncourt Akademisi toplantılarını burada yapmaya karar verdiğinde geçti. Goncourt Akademisi'nden, ringa balığı delisi Huysmans, Apt reçeli ve balık çorbası düşkünü Léo Larguier, Raoul Ponchon hâlâ bulunan beyazların beyazı servisi hazırlayan ve Léon Daudet gibi çok sayıda gurme müdavimi vardı. Edmond de Goncourt'un ahdinde yemeğin konuk başına 20 frank tutması gerektiği ve akademisyenlerin bu tutarı her zaman ödediği ama ödemeyi 20 santim olarak yaptıkları yazılıdır...

Geleneğe göre mönüyü son seçilenler hazırlar ama 1907 yılında, Octave Mirbeau'nun konuklara karalahana servisi yaptırmak gibi can sıkıcı bir girişimde bulunmasından sonra, gurmenin seçiminin sekreter tarafından denetlenmesine karar verilir. O yıllar içinde belirlenen bu birkaç mönü, geleneğe göre ikinci kattaki XVI. Louis Salonu'nda, Şam işi bir masa örtüsü örtülü yuvarlak bir masada servis edilir (üzerine konukların adlarının kazındığı yaldızlı gümüş sofra takımları bir dolapta saklanmaktadır).

-1933 (ödül sahibi: *La Condition Humaine* (İnsanlık Durumu) için André Malraux): İstiridye, fırıncı usulü turnabalığı, armutlu hindi palazı çevirme, *à la bordelaise* taş mantarı, peynirler, pralinli dondurma ve meyveler.

-1954 (ödül sahibi: *Les Mandarins* (Mandarinler) için Simone de Beauvoir): İstiridye, ızgara kalkan balığı, şampanyalı Bresse tavuğu, peynirler, likörlü sufle ve meyveler.

-1981 (ödül sahibi: *Anne-Marie* için Lucien Bodard): Hazar Denizi havyarı, portolu jölede kaz ciğeri, Drouand ıstakozu, Saint-Hubert karaca bacağı, kestane ezmesi, peynirler, karanfilli ve fındıklı glazeli sufle.

▶ Tarif: DİLBALIĞI

dry [sek] Bir vermut ya da cini tanımlamak için kullanılan, "tatlı"nın tersi olarak "sek" anlamına gelen İngilizce sıfat. Kelimenin geniş anlamıyla, şeker oranı azaltılmış her türlü içeceğe ve bunların içine katıldığı kokteyle "sek" denir (Bkz. KOKTEYL). Şampanyaya uyarlandığında, "çok tatlı"nın tersi olarak, "ekstra sek" anlamında *"extra dry"* kullanılır. *"Brut"* sözcüğü de "çok sek" anlamına gelir. *Dry*, Amerikalılar tarafından sevilen çok *dry* bir kokteylin (James Bond 007'nin favorisiydi) adıdır: Bir küçük kadeh Martini *dry* ve bir ölçü cin, bir zeytin ve limon kabuğu.

Du Barry Karnabahar içeren değişik yemeklere verilen ad. Etlerin yanında sunulan *Du Barry* garnitür, oval kesilerek kızartılan patatesler ve hafif haşlanarak süzülen karnabahar karışımının *Mornay* sosu içine alınarak ve üzerine rendelenmiş peynir serpilerek fırında glaze edilmesiyle hazırlanır. Bütün bu tarifler Kontes du Barry'ye adanmıştır çünkü krema soslu karnabaharda da olduğu gibi, yeni bir yemek ya da tarife kralın gözdesinin adını vermek yaygın bir davranıştır.

▶ Tarifler: ÇORBA, KREMA, OMLET, SALATA, TABAN

Dubley Izgara edilmiş büyük mantar başları ve mantar püresiyle doldurulmuş, oval kesilip kızartılmış domateslerle süslenmiş ekmeklerden oluşan, büyük et parçalarıyla sunulan bir garnitür.

Dublin Körfezi karidesi *bkz.* langustin

Dubois (Urbain François) Fransız aşçı (Trets 1818-Nice 1901). Kariyeri Paris'te, *Tortoni*'de başladı ve *Rocher de Cancale* ve *Café Anglais*'de ama özellikle de yurtdışında, Rusya'da, Orloff Prensi ve III. Napoléon'un hizmetinde de bulunan Emile Bernard'la (Dole 1826- aynı yer 1897) birlikte I. Wilhelm'in mutfak şefliğini yürüttüğü Almanya'da devam etti. Prestijli yemeklerde *"à la russe"* servise yönelme Dubois sayesindedir. Teorik çalışmaları dikkate değerdir. En önemli eseri Emile Bernard'la birlikte yazdığı *La Cuisine Classique* (1856) adlı kitaptır ama bunun dışında *La Cuisine Artistique* (1870), *L'Ecole des Cuisinières* (1876), *La Nouvelle Cuisine Bourgeoise pour la Ville et pour la Campagne* (1878), *Le Grand Livre des Pâtissiers et des Confiseurs* (1883), *La Cuisine d'Aujourd'hui* (1889) ve *La Pâtisserie d'Aujourd'hui* (1894) da sayılabilir.

duchesse (à la) [düşes usulü] Oval kesilerek kızartılan patateslerle doldurulan, çevrelenen ya da süslenen yemeklere (haşlanmış yumurta, dana filetosu, balık-böcek vb) verilen ad.

Pastanecilikte, bu adlandırma badem içeren yiyecekler için de kullanılır.

▶ Tarifler: AMANDINE, KALIP DONDURMA

Ducloux (Jean) Fransız aşçı (Tournus 1920). Bir turşucunun torunu olan Ducloux önce Saulieu'de, Alexandre Dumaine'in mutfağında komi olarak, ardından 1935 yılında, Dijon'da, *Racouchot*'da (*Les Trois Faisans*) aşçı yamaklığı yaptı. 12 yıl sonra, Tournus'ta, geleneğin, yemek hazırlama sürecinde ürünlere saygı gösterilmesi ve temizliğin bekçisi olduğu kendi restoranı *Greuze*'ü açtı. Michelin ilk yıldızı 1949 yılında, ikinci yıldızı 1978 yılında verdi. Jean Ducloux 1987 yılında *La Cuisine Traditionnelle* adlı kitabını yayımladı.

dufü *bkz.* tofu

Dugléré (Adolphe) Fransız aşçı (Bordeaux 1805-Paris 1884). Carême'in öğrencisi, Rothschild ailesinin mutfak şefi olan Dugléré, daha sonra *Les Frères Provençaux* restoranının yönetimini devraldı ve 1866 yılında adının birlikte anıldığı *Café Anglais*'nin mutfak şefi oldu. "Meditasyona elverişli bir yalıtımdan hoşla-

nan sessiz bir sanatçı" olarak tarif edilidi. Yaratımları İkinci İmparatorluk döneminin mutfağına büyük ün kazandırdı: Germiny çorbası, Anna patates, dilbalığı ve Dugléré levrek, *à l'anglaise* sufle. Çar II. Aleksandır, Çariçe Aleksandra, Prusya Prensi I. Wilhelm ve Bismarck'ı bir araya getiren ünlü "Üç İmparator" akşam yemeğinin mönüsünü oluşturan da odur.

7 Haziran 1867'de Mutfağın Mozart'ı Adolphe Dugléré tarafından hazırlanan akşam yemeği mönüsü

ÇORBALAR
İmparatoriçe ve Fontanges

ORDÖVR
À la reine sufleler

BAHARATLI YİYECEKLER
À la venitienne dilbalığı filetoları
Kalkan balığı dilimleri graten
Bröton püreli koyun sırt eti

BAŞLANGIÇLAR
À la portugaise piliç
Sıcak bıldırcın patesi
À la parisienne kıskaçsız ıstakoz
Şaraplı sorbeler

ÇEVİRMELER
à la rouennaise ördek palazı
Kanepeler üzerinde yelvekuşları

ENTREMETS
à l'espagnole patlıcanlar
Kuşkonmaz dalları
Cassolettes princesse

TATLILAR
Bombe glacée

ŞARAPLAR
Hindistan Madeira şarabı,
Xérès,
Château-d'yquem 1847,
Château-margaux 1847,
Château--lafite 1847,
Château-latour 1846,
Chambertin 1846,
Champagne Roederer

► Tarif: DİLBALIĞI

Dumaine (Alexandre) Fransız aşçı (Digoin 1895-aynı yer 1974). On iki yaşından itibaren Paray-le-Monial Oteli'nde aşçı yamaklığı yapan Dumaine, o dönemin ünlü işletmelerinde (*Vichy* ve sonra da *Cannes Carlton*, Paris'teki *Café de Paris* ve *Louvois Otel*, Biskra'daki *Oasis Otel*) "büyük kep" olarak çalışmadan önce mesleğin basamaklarını tırmandı. 1932 yılında, Saulieu'de bir restoran açarak, eşi Jeanne'ın da yardımıyla yüksek bir gastronomi merkezine dönüştürdü. *La Côte-d'Or Oteli*, Viyana'daki *Point* ve Valence'daki *Pic* işletmeleriyle birlikte 1930 ve 1950 yılları arasındaki Provence mutfağının üç öncüsünden birini oluşturdu. Dumaine, 1964 yılında, Henry Clos-Jouve ile birlikte, anılar ve yemek tariflerinden oluşan *Ma Cuisine* adlı kitabı kaleme aldı.

Dumas (Alexandre) Fransız yazar (Villera-Cotterêts 1802-Dieppe 1870). Ünlü romancı 1869 yılında genç bir editör olan Alphonse Lemerre'in bir *Grand Dictionnaire de Cuisine* yazma teklifini kabul etti.

Dumas, bu abidevi eseri (1152 sayfa) kaleme almak için ihtiyaç duyduğu sakinliği ararken, aşçısı Marie ile birlikte Roscoff'a (Finistère) çekildi.

Eser 1870 yılının Mart ayında, ölümünden birkaç hafta önce tamamlandı ve 1872 yılında basıldı. Yazarı, bu kitabın, ölümünden sonra en parlak eseri olarak varlığını sürdüreceğinden emindi. 1882 yılında bu sözlüğün gözden geçirilmiş ve kısaltılmış bir versiyonunu yayımlayan, Antonin Carême'in öğrencisi Joseph Vuillemot'nun içten çabası takdire değerdir, ama sonuç mutfak açısından tam anlamıyla güvenilir sayılmayabilir. Ancak hatalarına, eksiklerine ve açık sözlü yargılarına rağmen eser, canlı ve eğlenceli bir stilde yazılmış, maddelerin arasına katılmış, kitabı "yemek ve iştahla ilgili romanların en lezzetlisi" (J. Arnaboldi) haline getiren bol miktarda anekdotla süslenmiştir.

Dumas aynı zamanda başkent restoranlarının en önemli müdavimlerinden biriydi: *La Maison Dorée*'de kendisine ayrılmış bir masası vardı, *Brébant-Vachette*'deki "Diners Bixio"ların, *Rocher de Cancale*'ın, çok sevdiği Jules Gouffé ile buluştuğu *Jockey Club*'ün ve dostu Vuillemot'nun onun onuruna büyük bir akşam yemeği ("*à la Porthos* ıstakoz", "Monte-Cristo sığır fileto", "Dumas usulü salata" *gorenflot* vb) daveti verdiği Madeleine Meydanı'ndaki *Restaurant de France*'ın müdavimlerindendi.

Dumas salataya çeşni katmayı onur meselesi olarak görürdü: "Bir salata kabına her iki kişi için, bir katı pişmiş yumurta sarısı koyarım. Ezme haline gelene kadar sıvıyağla karıştırırım. Bu karışıma frenkmaydanozu, ezilmiş kekik, dövülmüş ançuez, kıyılmış salatalık turşusu ve yine kıyılmış katı pişmiş yumurta akı eklerim. Tuz ve karabiber katarım. Hepsini kaliteli bir sirkeyle karıştırdıktan sonra salatayla birlikte salata kabına aktarırım. Bu sırada bir hizmetçi çağırır ve salatayı karıştırmasını söylerim. Bittiğinde, bir tutam paprika serperim. Geriye servis etmek kalır." Dumas'nın başka bir ünlü salatası da "gümüş bir bıçakla soyulmuş" ve ustanın ruh haline göre, şampanya, likör ya da badem sütüyle çeşni katılmış domalan salatasıdır.

dumpling Garnitür ya da tatlı olarak sunulan, haşlanan tuzlu ya da şekerli hamur topakları. Anglosakson mutfağında çok yaygın olan bu yiyecek, Avusturya ve Almanya'nın *Knödel* ve *Klösse*'üne çok yakındır.

Ekmek hamurundan yapılan *dumpling*'ler, eskiden, hâlâ rağbet gören Londra "*cockney*"lerinin tipik yeme-

ği olan havuçlu sığır haşlama ve bezelye püresi yanında sunulurdu. Bu yiyecek günümüzde un ve ince kıyılmış sığır yağı karışımıyla hazırlanıyor ve et bulyon içinde haşlanıyor.

Apple dumpling, mayalı hamurla hazırlanan bir tür *douillon*'dur.

Birleşik Devletler'de *dumpling*'ler un, maya, tereyağ ve sütle hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde bezeler haline getirildikten sonra sebze çorbaları, çorbalar, sığır ya da kümes hayvanları konsomeleri içinde haşlanır. Hamurlarına mısır nişastası, patates püresi, rendelenmiş peynir ya da ekmek kırıntısı eklenebilir. Hafif fokurdayan suda haşlanır ve kızartma ya da haşlama etler yanında servis edilir.

Tatlı hamurdan *dumpling*'ler meyve şurubu içinde haşlanır ve bir kompostoyla, marmelatla, eritilmiş tereyağ ya da kremayla servis edilir. Bazılarının içi meyve dolguludur.

Dunand İsviçre kökenli iki aşçının soyadı (Dunan ve Dunant olarak da yazılır). Baba, Condé Prensi'nin mutfaklarını yönetiyordu. Oğlu görevini devraldı ve 1793 yılında sürgüne gönderilen prensin peşinden gitti. On iki yıl sonra Fransa'ya geri döndü ve I. Napoléon'un emrine girdi. *Marengo* piliç tarifi ona atfedilir. 1800 yılında Fransızlar'ın Avusturyalılar karşısında zafer kazanmasının ardından Dunand, 1805 yılına kadar Condé Prensi'nin hizmetinde kaldı. Buna karşılık, masada geçirdiği zamandan vazgeçemeyen imparatorun *crépinette*'lerini çok sevdiği kesindi. Dunand, imparatorluğun yıkılışından sonra, Dük de Berry'nin hizmetine girdi. Cent-Jours döneminde Napoleon'un yanında göreve döndü ama Sainte-Hélène'e kadar peşinden gitmedi.

durakı Nektarin gibi, şeftaliye yakın bir meyve (Bkz. NEKTARİN).

Durand Paris'te, Madeleine Meydanı'nda kurulan, 1860'lı yıllarda "iyi yaşama sanatının (A. Luchet'ye göre *Le Café Riche* ve *Le Café Hardy*'den sonra) üçüncü harikası" olan, günümüze kadar varlığını sürdürememiş bir restoran. Yazarlar ve siyasetçiler, özellikle de Boulanger, France, Zola'nın (*J'accuse* adlı eserini burada yazmıştır) müdavimi olduğu Durand'da Şef Voiron, *Mornay* sosu yaratmıştır.

Durand (Charles) Fransız aşçı (Alès 1766-Nimes 1854). "Provence mutfağının Carême'i" lakabıyla bilinen Durand, Alès, Nimes ve Montpellier piskoposlarının aşçılığını yaptı. Daha sonra, 1790 yılında, önce doğduğu şehirde, ardından da 1800 yılında Nimes'te bir restoran açtı. Yerel mutfakların kendi bölgesi dışında pek tanınmadığı bir dönemde, 1830 yılında, Paris'e Morina balığı ezmesi ve güneyin değişik yemeklerini tanıtan otantik Provence tariflerini topladığı *Cuisinier Durand* adlı kitabını yayımladı.

durian *Bombacae* familyasından, Malezya kökenli, güneydoğu Asya'da, özellikle de meyvesinin çok rağbet gördüğü Vietnam ve Filipinler'de yaygın olarak yetiştirilen bir ağaç. İspanya kavunu büyüklüğünde olan ama beş kilo ağırlığa kadar ulaşabilen meyvesi, armut biçimli, sert kabuklu, yeşile çalan renktedir. Kalın dikenleri vardır. Beyaz ya da sütlü kahve renkli, büyük parlak tanecikler içeren eti kremsi ve lezzetlidir ama aşırı olgunlaştığında mide bulandırıcı bir çürük kokusu yayar.

Kabuğunda çatlamalar oluşmaya başladığında olgunlaştığı anlaşılır ve bu dönemde tüketilir. Küçük bir kaşık yardımıyla çiğ ve sade olarak yenir. Ordövr ya da tatlı olarak kabul edilir. Tohumları kestane gibi kebap yapılır. Marmeladı şeker ve taze kremayla da yenir. Cava'da, hindistancevizi sütüyle meyve püresi hazırlanır. Avrupa'ya 1975 yılına doğru gelmiştir.

Duroc İmparator Géraud Duroc'a (Pont-à-Mousson 1772-Markersdorf 1813) adanan bir yemek. Küçük et ve kümes hayvanı eti parçalarının sote edildikten sonra, yeni kızartılmış patatesler (ya da *pommes cocottes*) ve kabaca dilimlenmiş domatesler üzerine konularak üzerine aynı tavada pişirilmiş avcı sosu dökülmesiyle hazırlanır.

durulaştırma Bulanık bir maddenin rengini açma ve saydamlaştırma. Öncelikle sıvılarla (bulyonlar ve içecekler) ilgilidir ama şeker, tereyağ ve yumurta için de aynı terim kullanılır (bir yumurtanın akı sarısından, sarıdan en ufak bir iz taşımayacak biçimde ayrıldıktan sonra durulaştırılır).

• TEREYAĞIN DURULAŞTIRILMASI. Tereyağ benmaride, beyaz bir birikinti oluşturacak biçimde kesilmiş kısmı ayırmak üzere karıştırmadan eritilir.

• BULYONUN DURULAŞTIRILMASI. Ev yemeklerinde, et ya da kümes hayvanları yahnisi değişik garnitürlerle çorba olarak ya da soslar hazırlamak, güveçleri ya da hafif ateşte pişirilen yemekleri pişirmek için kullanılır. Çok sayıda kişiye yemek yapılırken ise durulaştırılır.

Durulaştırma işlemi için kıyılmış yağsız sığır eti ve yumurta akı, *en brunoise* doğranmış aromatik garnitürler kullanılır. Bulyon durulaştırma işleminde kullanılacak malzemeler, yumurta akı ile birlikte karıştırılarak kaynatılırken, sıvıdaki bütün malzemeler birbirine katışır.

Bulyonun tadı yağsız sığır etinin lezzetli olması ve eklenen aromatik malzemelere bağlıdır.

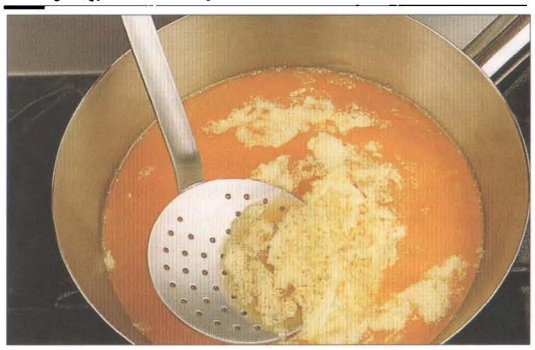
Yemeğin suyundan jöle hazırlamak istendiğinde, tamamen saydamlaştırılmasını sağlayacak bir durulaştırma işlemi gereklidir.

• ŞARABIN DURULAŞTIRILMASI. Fıçının dibine çöken katı parçacıkların giderilmesi için filtreleme işlemiyle gerçekleştirilir. Ayrıca bkz. DURULAŞTIRMA (şarap).

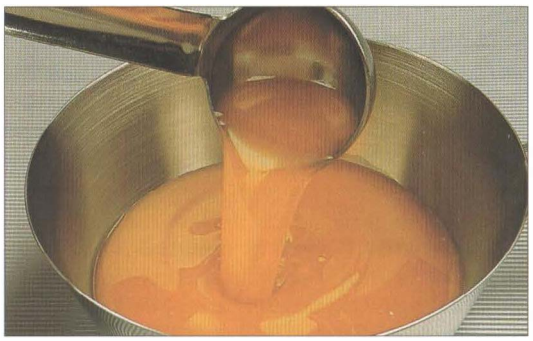
• BİRA ya da ELMA ŞARABININ DURULAŞTIRILMASI. Bira, fıçılara ya da şişelere konmadan önce, parlaklık kazandırmak üzere filtre edilir. İşlem karbon gazının kaçmaması için basınç altında gerçekleştirilir.

Elma şarabıysa presten çıktıktan hemen sonra du-

Tereyağı durulaştırma



1. *Tereyağı eriyene kadar benmaride ısıtın. Kesilen kısım dibe çöker, durulaşan kısım ortada kalır, daha hafif olan saf olmayan kısım yüzeyde kalır. Yüzeyde kalan kısım süzgeçle alınır.*



2. *Küçük bir kepçe yardımıyla, saf tereyağı dipte kalan kesilmiş kısımdan ayırın. Bu işleme tereyağı "çökeltmek" de denir.*

rulaştırılır (pektinin diastazlarla pıhtılaştırılması sonucu şeffaf hale getirilir). Daha sonra havaya maruz bırakılmadan fıçılara doldurulur.

• EV YAPIMI ŞURUPLARIN, LİKÖRLERİN ve İÇECEKLERİN DURULAŞTIRILMASI. Şuruplar, meyve ve sebze suları delikli kâğıtlar ya da tülbent aracılığıyla filtre edilir. Meyvelerin mayalandırılmasıyla elde edilen içecekler çırpılmış yumurta akıyla karıştırıldıktan sonra filtre edilir. Likörler huniye gerilmiş pamukla filtre edilir. Bazen yumurta akıyla kıvam katmak gerekir.

yalın bulyonunun durulaştırılması

750 gr yağsız sığır etini kıyın. 50 gr havuç, 100 gr yeşil pırasa, bir küçük dal kereviz, iki üç taze domatesi ince ince doğrayın. Bütün bu malzemeleri bir tencereye koyun. Bir yumurta akı ekleyin, karıştırın ve 15 dakika soğuk bir ortamda bekletin. Derin bir kap içine, yağı tamamen alınmış ve soğutulmuş 25 cl bulyon koyun. Durulaştırılacak bütün malzemeyi ekleyin ve çırpıcıyla iyice karıştırın. Spatulayla aralıksız karıştırarak hafif ateşte ısıtın. Kaynamaya başladıktan sonra spatulayı alın ve bir buçuk saat çok ağır ateşte pişirin. Sonra az miktarda kıyılmış maydanoz ve birkaç karabiber tanesi ekleyin ve çökelmeye bırakın. Bulyonu, soğuk suyla ıslatıldıktan sonra iyice sıkılan tülbentle ikinci bir kat oluşturulmuş elekte eleyin.

durulaştırma (şarap) Geleneksel şarap arıtma yöntemi. Bir koagülasyon ürünü, *grand cru*'lar için çırpılmış yumurta akı, sığır kanı, jelatin ya da seçkin şaraplar için bentonit (kil) ekleyerek var olan partiküllerin yok edilmesi sağlanır. Bir fıçı ya da tekneye katılan "durulaştırıcı" ağır ağır dibe çökerken şarabı bulanıklaştıran bütün safsızlıkları da yanında götürür. Bu işlemin ardından şarap başka fıçıya aktarılır.

Duse İtalyan tragedya ustası Eleonora Duse'nin (Vigevano 1858-Pittsburg 1924) anısına bir garnitüre verilen ad. Tereyağda kavrulmuş taze fasulye, domates (soyulmuş ve kendi suyunda pişirilmiş) ve *Parmentier* patateslerden oluşan bu garnitür büyük et parçaları yanında sunulur.

Taç biçiminde dizilmiş dilbalığı filetoları (haşlanmış, *à savarin* kalıbında pirinçle birlikte kalıplanmış) üzerine *Mornay* sosu dökülerek glaze edilmesi, tam ortasına, beyaz şaraplı sosta pişmiş karides etli garnitür konularak, ince kıyılmış domalan serpilmesiyle hazırlanan yemeğe de aynı ad verilir.

dut Dutgiller familyasından, on kadar ağaç ya da ağaççığın genel adı. Meyvesi böğürtlene benzer. Siyaha yakın kırmızı renkteki sert dutlar (karadut) Eylül-Ekim aylarında olgunlaşır. Az enerji verir (100 gr'da 37 Kcal) ama C ve B vitaminleri açısından zengindir. Komposto, reçel, dondurmalı tatlılar, jöle, likör, paylar, *ratafia*, şurup ve tartlar hazırlanmasında kullanılır. Şekerlemecilikte (içi dolgulu bonbonlar, meyveli ezmeler) kullanılır.

İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesinde Fransızca'daki *mûre* yerine "*meuron*" sözcüğü tercih edilir. Daha fazla enerji (100 gr'da 57 Kcal) ama daha az vitamin içerir. Aynı biçimlerde kullanılır.

Asıl anayurdu Asya'dır. Türkiye'nin dut üretimi, yılda 90 ton civarındadır. Bal, Şam ve yediveren dutları kurutularak da tüketilir.

► Tarif: REÇEL

Duval (Pierre Louis) Fransız kasap (Montlhéry 1811-Paris 1870). Tuileries mutfaklarının eski tedarikçisi, Paris'teki birçok kasap dükkânının sahibi olan Duval, 1860 yılında, sabit fiyatla tek çeşit yemek (sığır eti haşlama ve konsome) sunan küçük restoranlar kurma fikrini buldu. Montesquieu Sokağı'ndaki ilk "haşlama dükkânı"nı diğer on ikisi izledi. Oğlu Alexandre bu zinciri başarıyla geliştirerek inanılmaz bir servet yaptı. Mizahçıların "Haşlamanın Dedesi" adını taktıkları, Paris hayatının bu pitoresk kahramanı, hepsi beyaz tülden başörtüleri takan ve ilk kez restoranlardaki garsonların yerini alan kadın servis elemanlarının onuruna "Marche des Petites Bonnes"u kurdu.

duxelles Tereyağda pişmiş, kıyılmış kültür mantarları, soğan ve yabani sarmısaktan oluşan harç. *Duxel-*

les dolgu harcı, garnitür ya da sos malzemesi olarak kullanılır ve birçok yemeğe "*à la duxelles*" adı verilir.

à la duxelle *sos* → SOS
à la duxelles *barlam balığı dilimleri*
→ BARLAM BALIĞI
duxelle'*li şalgam dolması* → ŞALGAM

mantarlı duxelles
250 gr kültür mantarının saplarını kumlardan temizleyin, hızlıca yıkayın, kurulayın ve ince ince kıyın. Bir soğanla bir küçük yabani sarmısağı kıyın. Bir tavada ceviz büyüklüğünde tereyağı ısıtın. Soğan ve sarmısağı kavurun. Ardından mantarları ekleyin. Tuz, karabiber ve rende muskat ekleyin (*duxelles*, balık yanında sunulacaksa). Harlı ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kapağı kapalı saklayın. Garnitür olarak kullanılacaksa bir çorba kaşığı taze krema ekleyin.

düdük makarna *bkz.* maccaroni

düdüklü tencere Yiyeceklerin çok yüksek sıcaklıkta (maksimum 100° C yerine 112°-125° C arasında), sıradan bir tencereden çok daha hızlı pişirildiği hava almayan tencere.

Düdüklü tencere buharda, suda ya da bulyonda (en az miktarda) pişirmek üzere tasarlanmıştır. Zaman kazandırma, minerallerin korunması, daha az miktarda yağ kullanılması, yağların eşit oranda dağıtılması gibi avantajlar sunmaktadır. Yine de bazı sakıncaları eski tencerelerin yerini almasını engellemektedir: Etler yavan ve gevşek pişmekte, diğer malzemelerin tatları birbirine karışmaktadır.

düğün pastası *bkz.* katlı pasta

düğün yemeği *bkz.* evlilik

dülgerbalığı *Zeidae* familyasından, oval biçimli, bronz üzerine gümüş yansımalar içeren, büyük kafası, devasa ağzı ve çıkıntılı alt çenesiyle tanınan kayalık kıyıların balığı. Yüzgeçleri dikenlidir. Yalnızca sırt yüzgeci tel tel uzanır. Gövdesinin her yanında büyük siyah lekeler vardır (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). 30-50 cm uzunluğundaki dülgerbalığının ağırlığının % 40'ı et olmakla birlikte en iyi deniz balıklarından biridir: Beyaz ve sıkı eti kolaylıkla ayrılır. Çok sayıda hafif ateşte pişen, sote, gömlekte, ızgara vb tarife konu olmuştur. Kalkan ya da çivisiz kalkan balığı gibi pişirilir, balık yahnisi ve balık çorbasına katılır. İngiltere'de Fransızca *jean-doré* sözcüğünün biçim değiştirmesi sonucu *john-dory* olarak anılmaktadır. Türkiye'yi çevreleyen bütün denizlerde bulunur.

JOUARS-PONTCHARTRAIN'DEKİ, *AUBERGE D'ERGAL'DEN*, GILBERT DROUELLE'İN TARİFİ
altın yataklı ızgara dülgerbalığı
"Çok soğuk yarı tuzlu tereyağdan her biri 30 gr'lık sekiz yuvarlak dilim kesin ve iki kez pane edin. Buzdolabına yerleştirin. Bir dülgerbalığını ızgarada pişirin. Servis etmeden önce tereyağ dilimlerini dikkatle yağa bırakın. Kızardıklarında emici bir kâğıt üzerine alın ve dülgerbalığı porsiyonları üzerine dağıtın. Tabağı kızarmış maydanozlarla süsleyin."

LOUIS OUTHIER'NİN TARİFİ
raventli dülgerbalığı
"Bir buçuk kiloluk bir dülgerbalığının filetolarını yıkayın ve az miktarda tereyağda kısık ateşte her bir yüzünü bir dakika süreyle pişirin. Sıcak saklayın. Pişirme suyuna 150 gr kabukları soyulmuş ve ince, yuvarlak dilimler halinde doğranmış ravent atın. 30 saniye pişirin. 20 cl taze krema ekleyin ve yarısı buharlaşana kadar pişirin. Tuz, karabiber, bir tutam şeker ve bir tutam kıyılmış fesleğen ekleyin. Karıştırın ve balık filetolarının üzerine dökün."

düşes Başlangıç, garnitür ya da tatlı (profiterol gibi) olarak sunulan *à choux* hamurundan yiyecek. Tuzlu düşesler *mousse* ya da garnitür katkılıdır. Tatlı düşesler vanilyalı pastane kreması, krem şantiyiyle doldurulur, şekerle glaze edilir, üzerine dövülmüş Şam fıstığı ya da badem ya da toz kakao serpilir.

Aromalı tereyağlı kremayla birbirine yapıştırılan iki hamur ya da kedidili bisküvi yuvarlaklarından oluşan pötifurlara da "düşes" denir.

Düşes, ayrıca, mükemmel bir kış armudu türüdür. Armut kullanılan değişik tatlılar da aynı adla anılır.

düşesler (pötifur)
Üç pastane kalıbına tereyağ sürün, un serpin. Derin bir kapta 100 gr toz badem, 100 gr toz şeker ve 40 gr unu karıştırın. Altı yumurta akını beyaz bir renk alana kadar çırpın ve karışıma ekleyin. 40 gr eritilmiş tereyağ katın. Hamuru krema torbasına koyun ve tereyağ sürülmüş kalıplara azar azar dağıtın. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında 4-5 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız hamurları yuvarlaklara bölün. 40 gr erimiş tereyağla 200 gr pralini karıştırın ve düşesleri bu kremayla ikişer ikişer birbirine yapıştırın. Servis edeceğiniz ana kadar soğuk bir yerde bekletin.

düşes (patates) Tereyağ ve yumurta sarısı eklendikten sonra krema torbasından sıkılarak kızartılan ve etlerin yanında sunulan patates püresi. Düşes patatesler aynı zamanda dekor (bordür, *coquille*, *croustade*, *cassolette* vb) olarak da kullanılır. Pane edildikten sonra kızartılır: Kıyılmış domalanlarla zenginleştirilip, dövülmüş bademle kaplanarak yuvarlak kroketler haline getirildiklerinde *Berny* patates adını alır, kıyılmış jambonla karıştırılıp, dövülmüş şehriyeyle kaplanıp, lokma biçimine getirildiklerinde *Saint-florentin* patates halini alır.
▶ Tarif: PATATES

düşes usulü *bkz.* duchesse (à la)

düşük ısıda hızlı dondurma *bkz.* şoklama

düve Genellikle üç yaşında ya da daha yüksek yaşta, buzağılamamış dişi sığır. Düve, etinin ve sakatatlarının kalitesi nedeniyle beğenilir.

E

eau de Dantzig Ağaçkavunu kabukları, oğulotu ve küçük hindistancevizi yapraklarının alkolde bekletildikten sonra, elde edilen alkolün filtre edilmesi, şeker katılması ve küçük parçacıklar halinde altın ve gümüş yaprakları eklenmesiyle hazırlanan likör. Polonya kökenli olan "*eau d'or de Dantzig*" özellikle de 19. yüzyılda hayli beğenilmiştir (Almanca *Golswasser* adıyla). Klasik mutfakta *Rotschild* suflesinde kullanılır.

eau-de-vie Damıtma sonucu elde edilen alkollü içecek. Simyacılar alkole, Latince'de "hayat suyu" anlamına gelen *aqua vitae* adını veriyordu. Öncelikle tedavi amaçlı üretilen *eau-de-vie*, damıtma işlemindeki gelişmeler sayesinde bukesini zenginleştiren aromaların artmasıyla kısa sürede başka erdemleriyle sevildi. "*Eau-de-vie*" sözcüğü önceleri en az % 70 alkol oranına sahip olanlar için kullanılıyordu. Bugün mayalı sıvılardan damıtılarak elde edilen ürünlere denmektedir. ■ **Üretimi.** Meyvelerden beyaz *eau-de-vie*'ler elde edilir: *Kirsch*, *mirabelle*, *poire williams* vb. Şarap konyak ve armanyak, elma şarabı *calvados* (bütün "seçkin" *eau-de-vie*'ler üretildikleri bölgenin adını taşır ve köken kontrollü adlandırmadan faydalanır) üretimine olanak sağlar. Üzüm posalarından *marc* elde edilir, şekerkamışı suyuyla rom, *agave* susuyla tekila hazırlanır. Tahıllardan viskiler, burbon, cin, *aquavit*, votka (bazen patatesle) ve *schnaps* üretilir.

Eau-de-vie'lerin büyük çoğunluğunun yıllarca fıçılarda yıllandırılması gerekir. Ahşapla ortaya çıkan değişimler gençliklerinde sahip oldukları buruk ve sert karakteri yumuşatır ve aromalarının ve bukelerinin gelişmesini sağlar. Yıllandırma süreleri günümüzde ciddi kontrollere tabi tutulmaktadır. Etiket üzerinde bir eau-de-vie'nin doğası ve yaşı yıldızlarla, özel harfler ya da ibarelerle sembolize edilir (Bkz. ALKOL).

Endüstriyel olarak damıtılan *eau-de-vie*'ler bazen kokteyl ve aperitif (cin, votka, viskiler) olarak da tüketilir. Küçük işletmelerde damıtılan, daha güçlü bir aroması olan doğal *eau-de-vie*'ler daha çok hazmettirici olarak içilir. Her ikisi de mutfakta ve pastanecilikte marine etmek, flambe etmek, aroma vermek ya da lezzet katmak için kullanılır. Türk rakısı da bir tür *eau-de-vie*'dir.

▶ Tarifler: ERİK, KAYISI, KİRAZ

ebegümeci Ebegümecigiller familyasından, tarlalarda, kırlık alanlarda ve yol kenarlarında yetişen bitki. Bütün dünyaya yayılmış 20 civarında türü bulunur. Fransa'da en yaygın olan büyük ebegümeci, bir metre uzunluğa kadar ulaşabilir. Çiçekleri ve yaprakları infüzyon halinde hazırlanarak özellikle de göğüs yumuşatıcı ilaç olarak kullanılır. Dört çiçek bitki çayının bileşiminde yer alır. Körpe yaprakları Anadolu'da sebze olarak tüketilir.

écalier *bkz.* pullarını ayıklama

écarlate (à l') Canlı kırmızı bir renk almalarına neden olan güherçileli salamurada belli bir süre bekletilen domuz ya da sığır eti. Etler daha sonra suda haşlanır. Özellikle de, yanında sebzelerle sıcak ya da ordövr olarak soğuk servis edilen sığır diline denir. *À l'écarlate* denilen yemeklerin malzemelerinden ("kırmızı" sos denilen domatesli sosla birlikte) biridir ve genellikle dekor olarak kullanılır (horoz ibiği gibi biçimlendirilerek). *Pressed beef* denilen sığır göğüs eti de aynı yöntemle hazırlanır.

À l'écarlate peynir, karidesle hazırlanan, aşçı Menon'un *La Science du Mâitre d'Hôtel Cuisinier* (Aşçılık Bilimi) (1749) adlı eserinde tarifini verdiği bir tür tereyağdır ve eski mutfağın, adını rengine borçlu olan yiyeceklerinden birini oluşturur.

échaudé Fransa'da 19. yüzyıla kadar çok popüler olan hafif ve küçük hamurişi. Yumurta ve tereyağ eklenen un ve yağ karışımının kare ya da dikdörtgenler biçiminde kesilmesiyle hazırlanan *échaudé*, kaynar suda haşlanır (adını buradan alır), süzülür ve fırında kurutulur. Bir zamanlar, Büyük Perhiz döneminde tariften yumurta çıkarılıyor, tereyağ yerine de sıvıyağ kullanılıyordu.

On üçüncü yüzyılda, *échaudé*'lerin kenarları süslüydü. Daha sonra yuvarlak, üçgen ya da kalp biçimli olanları yapıldı. *Oublie*'ler gibi sokaklarda satılırlardı. Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*

(Büyük Mutfak Sözlüğü) adlı eserinde *échaudé*'leri "kuşlar ve çocuklar gibi, yetişkinler için de hazırlanan tatlı olmayan bir tür pasta" olarak tanımlar. Paris'teki Verrerie Sokağı'ndaki Favart Pastanesi tarafından 18. yüzyıl başında moda haline getirilen *échaudé*'ler kâşifini uzun süre dillerden düşürmedi.

Özellikle de Aveyron (anason kokulu) ve Batı'daki (*craquelin*'lerle birlikte) bazı küçük yerleşim alanlarında geleneksel bir ürün olarak varlığını sürdürmektedir. Mayalı hamurla da hazırlanır.

échézeaux Côte de Nuits'nin eteklerinde bulunan bağlarda üretilen sulu ve yapılı bir Burgonya AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

École de Salerne (L') Ortaçağ boyunca çok ünlü bir İtalyan tıp okulunun, muhtemelen Jean de Milan, ardından da Arnaud de Villeneuve tarafından bir araya getirilen sağlık kitabı. Defalarca tekrar gözden geçirilerek yayına hazırlanan ve içeriği artırılan bu eser, uzun süre beslenme ve tedavi nitelikli tarifler el kitabı yerine kullanıldı. 1500'lere doğru Latince'den Fransızca'ya çevrilen bu kitap akılda kalması kolay küçük şiirler biçiminde kaleme alınmıştır. Örnek:

Suda bekletilmiş rezene tohumu
Aşkla dolu bir ruhu canlandırır, tahrik eder,
Gençleşen ihtiyar ateşle uyanır,
Sağlığa yararlı tohumla
Karaciğerle akciğerin ağrısı da diner,
Barsak öfkeyle esen rüzgârla temizlenir.

écossaise (à l') [İskoç usulü] İskoç mutfağından esinlenilen bir çorbaya (*scotch mutton broth*) verilen ad. Küçük dilimlenerek haşlanmış koyun eti, haşlanmış arpa ve sebze *brunoise* eklenen açık koyun bulyonu. Bu *brunoise*, beyaz sakatatlar, yumurtalar, balık ya da haşlanmış kümes hayvanları yanında sunulan *sauce écossaise* içine de katılır. Aynı adlandırma, somon içeren değişik yemekler, özellikle de yumurta yemekleri için kullanılır.

▶ Tarif: KAYISI YUMURTA

édam İnek sütünden (günümüzde pastörize sütler kısmen yağlı olduğundan, % 30-40 yağlı maddeler) üretilen, içi yarı sert preslenmiş, kabuğu sarı ya da kırmızı (özellikle de ihracata yönelik olanlar) parafinli Hollanda peyniri. Edam Limanı (Kuzey Hollanda) kökenli olan bu peynir, 12-14 cm çapında, 1,5-1,7 kilo ağırlığında tekerler halinde satılır (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 800 gr'lık "*baby*" *édam* ve altı buçuk kiloluk "*triple*" *édam* da bulunur. Kuru mahzende 2-3 ay bekletilen, açık sarı renkli "genç" *édam* tatlı ve fındıksı bir tada sahiptir. Altı aydan sonra "yarı-pişmiş" kabul edilen *édam*'ın daha belirgin hale gelen tadı, "pişmiş" olduğunda hafif acılaşır. Bir yıllık olgunlaştırmanın sonunda toprak sarısı bir renk alır.

Hollanda'nın aşağı yukarı her yerinde, hatta Fransa ve Belçika'da üretilir. Ama otantik *édam*, kökenini belirten bir etiket taşır. Yemek sonunda servis edilir ve mutfakta da yaygın olarak kullanılır: Sandviç, *croûte*, kanepe, *croque-monsieur* ve karışık salatalarda genç ya da yarı-pişmiş *édam*, gratenler, sufleler ve tartlarda pişmiş *édam* kullanılır. Bordeaux'da, küçük küpler halinde kesilerek şarap degüstasyonlarında sunulur. Son olarak, Hollanda Antilleri'ndeki Curaçao Adası kökenli tipik bir yemek olan *keshy yena*'nın hazırlanmasında kullanılır.

keshy yena
"Genç" bir *édam* seçin. Kabuğunu üstten kesin ve peyniri bıçak yardımıyla boşaltın. Çeperi 1,5 cm kalınlıkta bırakmaya dikkat edin. Çıkardığınız peyniri küçük küçük doğrayın ve aynı biçimde doğranmış ya da kıyılmış domuz ya da sığır eti yahnisiyle karıştırın. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinler, dörde bölünmüş küçük domatesler ve ince kıyılmış soğanlar ekleyin. Boşalan kabuğun içine bu karışımı koyarak kalıplayın. Kapak yerine patates dilimleri dizin. Önceden 160° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin.

Edelpilkäse Bazen dişi koyun sütü eklenen inek sütünden (% 55 yağlı maddeler) üretilen, harcı maydanoz kokulu, mavi damarlı soluk sarı ve doğal kabuklu Alman peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR).

Bavyera Alpleri'nde üretilen bu peynir teker, kalıp ya da tek kişilik porsiyon olarak satılır. *Edelpilzkäse*, güçlü ve keskin bir tada sahiptir.

edelzwicker Taze, tatlı üzümlerin karışımından elde edilen, iyi bir kalite-fiyat oranı sunan beyaz Alsace şarabı.

Edward VII Büyük Britanya ve İrlanda Kralı (Londra 1841-aynı yer 1910). Geleceğin VII. Edward'ı henüz Galler Prensi'yken *Tout-Paris*'nin önemli kişiliklerinden biriydi. Büyük restoranlara (*Voisin, Café Hardy, Paillard*) alışkın olan bu bilgili gurme, haşlanan, istiridyeler ve kızarmış midyelerle süslenen, üzerine köriyle baharat katılmış ve karides yağıyla koyulaştırılmış şampanyalı sos dökülen Galler Prensi, kalkan balığı gibi şatafatlı yemeklere adının verildiğine tanık oldu.

Kral olduktan sonra da şatafatlı mutfak tarafından onurlandırılmaya devam etti: Beyaz şarapta haşlanmış ve *pommes duchesses* karışımından çiçeksi süslerle garnitür hazırlanan VII. Edward çivisiz kalkan balığı, istiridyeli *mousseline* sosla, kaz ciğeri, pirinç ve domalanla doldurulan, küçük kırmızı biber parçaları katılan köri sosla kaplanan VII. Edward piliç kremalı salatalıkla servis edilirken, *langue écarlate* dilimleriyle ayrılan ve domalan dilimleriyle süslenen yumuşak ya da katı pişmiş yumurta dilimleri domalan parçaları karıştırılmış bir *risotto* üzerine yerleştirilir. VII. Edward aynı zamanda, raventle doldurulmuş ve yeşil fondanla glaze edilmiş, mekik biçimli küçük bir pastadır.

Ege Bölgesi Türkiye'nin Anadolu yarımadasının Ege Denizi kıyılarından İç Anadolu'nun batıdaki yaylalarına kadar uzanan, zengin coğrafi özelliklere sahip bölgesi. Her türlü tahıl, sebze ve meyve tarımının yapıldığı verimli ovalarla kaplı bölgenin zengin kültürel geçmişi mutfağına da yansımıştır. Bunun temelinde de zeytinyağı vardır. Zeytinyağı, Ege Bölgesi'nde, diğer bölgelerle kıyaslanamayacak ölçüde yaygın olarak kullanılır. Öyle ki sıcak yemekler bile zeytinyağıyla pişirilir. Sebze tarımının gelişmişliğinin yarattığı zengin sebze yemeklerinin yanı sıra doğal olarak yetişen otlar ve yabani sebzeler de önemli bir yer tutar. Büyükbaş ve küçükbaş kasaplık hayvan etleriyle birlikte başka bölgelerde rastlanmayan bir özellik olarak av hayvanlarının etleri de bölge mutfağında kendilerine yer bulmuştur. Kümes hayvanlarının da Ege mutfağında geleneksel bir değeri vardır. Yüzlerle ifade edilebilecek zengin sebze ve et yemeği bulunan Ege'de hamurişleri sayısal olarak son sırada gelir. Ancak sebzeli börekler ve sıcak hamurişi tatlılar yine bölgeye özgüdür.

egg sauce [yumarta sosu] Katı yumurta ve tereyağla hazırlanan, özellikle de buğulama balıklar yanında sunulan, İngiliz mutfağına özgü sıcak sos.

Scotch egg sauce, püre haline getirilmiş katı yumurta sarıları ve ince kıyılmış yumurta akları katılan bir beşamel sostur. Beşamel gibi kullanılır.

► Tarif: SOS

égyptienne (à l') [Mısır usulü] Pirinç, patlıcan ve domatesin birlikte ya da ayrı ayrı yer aldığı değişik yemeklere denir. *À l'égyptienne* patlıcan, kıyılmış patlıcan içinin soğanla karıştırılarak, domatesle sote edilmesiyle hazırlanır. *À l'égyptienne* garnitür, sote edilmiş yuvarlak patlıcan dilimleri, pirinç pilavı ve domates fondüsüyle oluşturulur. *À l'égyptienne* salata, pirinç, küçük doğranmış kümes hayvanları ciğeri, jambon, mantarlar, enginar tabanı, bezelye, küp doğranmış domatesler ve kırmızı biberlerden oluşur. *À l'égyptienne* piliç hazırlamak için, soğan, mantar ve çiğ jambon sote edildikten sonra bir fırın kabına bir tabaka piliç eti, bir tabaka garnitür dizilir, üzerine domates dilimleri döşenir, son anda az miktarda dana eti sosu eklenerek ve üzeri kapatılarak fırına sürülür. *À l'égyptienne* tabakta yumurta, içi safranlı pilavla doldurulmuş yarım domateslerle servis edilir. *À l'égyptienne* çorba, tereyağda kavrulmuş pırasa ve soğanların elekten geçirilerek sütle ve pirinçle karıştırıldığı kremalı bir çorbadır. *À l'égyptienne* krema, sarı Mısır bezelyeleri bazlı, kremalı bir tahıl çorbasıdır.

► Tarif: KÜMES HAYVANLARI

egzotik mantarlar Uzakdoğu'da yetişen, özellikle de Çin ve Japon mutfağında çok kullanılan mantar çeşitleri. Avrupa'da, taze ya da kurutulmuş olarak, marine edilmiş ya da pişmiş sebze karışımları içinde bulunur.

Siyah mantar (Avrupa'da bulunan Çin restoranlarında bu mantar yerine genellikle *auriculaire oreille-de-Judas* kullanılır) ve *shiitake* salatalar, çorbalar, haşlamalar, garnitürler ve sebze sotelerde yer alır.

Kokulu Çin mantarı (*xiang xin*, "kokulu kalp") da aynı biçimde kullanılır. Çok lezzetli olan sepet mantarı her türlü çorba ve et sotenin tadını zenginleştirir.

eğreltiotu Taze tomurcukları ya da filizleri (keman "kuyruğu" ya da "başı" da denir) ilkbahar başlarında Quebéc'te ve New-Brunswick'te toplanan çiçeksiz ve tohumsuz bitki. Tohumlar üzerini kaplayan ince zardan kurtulması için sallanır ve birkaç dakika ağartılır. Soğuk olarak ya da tereyağda çevrildikten sonra üzerine limon suyu dökülerek yenir. Etler ve balıkların yanına yakışır. Bazı tropik bölgelerde yaprakları ve kök sapları yenir.

► Tarif: SALATA

ekler *À choux* hamuruyla hazırlanan, içi kremayla doldurulan ve fondanla glaze edilen küçük, uzun pasta. Krema torbasıyla tepsinin üzerine sıkılan baton biçimli hamurun boyutları pötifur, tek kişilik pasta ya da dev ekler elde etme isteğine göre ayarlanır.

Ekler, pişirildikten sonra uzunlamasına ikiye yarılır ve içi genellikle kahveli ya da çikolatalı, romlu ya da meyveli (frenküzümü, frambuaz) pastane kremasıyla doldurulur. Üzeri aynı aromaları içeren fondanla glaze edilir. Eklerler krem şantiyi, kestane püresi, şurupta bekletilmiş meyve parçacıkları ya da taze meyvelerle de yapılabilir.

çikolatalı eklerler

Kahveli ekler gibi hazırlanır. Pastane kremasına bir çorba kaşığı ham çikolata, fondana 50 gr benmaride eritilmiş çikolata eklenir.

kahveli eklerler

"125 gr un, 65 gr tereyağ, bir büyük tutam tuz, çeyrek litre su ve dört orta boy yumurtayla bir *à choux* hamuru hazırlayın. İki milimetre çapında düz uç takılmış krema torbasıyla, bir pasta tepsisi üzerine, kabardıklarında birbirlerine yapışmalarını engellemek üzere mesafeli olarak 6-7 cm uzunluğunda kalın batonlar sıkın. Bir yumurta sarısını az miktarda sütle çırpın ve eklerlerin üzerine sürün. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin ve üzerleri kızarır kızarmaz çıkarın. Eklerlerin içi yumuşak kalmalıdır. Tamamen soğumalarını bekleyin ve bir tarafından uzunlamasına ikiye yarın. Dört yumurta sarısı, 100 gr pudra şekeri ve yarım litre ılık suyla bir pastane kreması hazırlayın. Krema piştiğinde, 2-3 damla kahve özütü ekleyin. Tamamen soğumasını bekleyin. Bir krema torbasına koyun ve eklerlerin içini doldurun. 150 gr fondanı kısık ateşte çeyrek bardak su içinde erittikten sonra, bir yandan çırparak 50 gr parçalanmış tereyağ katın. İki üç damla kahve özütü ekleyin. Bu karışımla eklerlerin üzerini glaze edin ve servis etmeden önce katılaşmalarını bekleyin."

Değişik temel ekmek tariflerinin özellikleri

Tarifler	Bileşim	Kabuğun görünümü	Ekmek içinin görünümü	Tat
Esmer	Un, değişik miktarlarda kepek	Koyu renkli, tek biçimli	Koyu renkli, biraz pürtüklü, sıkı gözenekli	Hafif kepek
Beyaz	İnce nişasta	Gevrek, altın renkli	Krem rengi-beyaz, düzenli delikleri olan	Ekşi değil
Köy	Bazen çavdar unu, karışık kepekli un	Koyu renkli, kalın genellikle unlu	Büyük, düzensiz delikleri olan	Hafif ekşi
Tahıllı	Un haline getirilmiş ya da dövülmüş buğday, çavdar, kara buğday, darı, mısır vb.	Tahılları gösteren	Sıkı, dövülmüş tahıllar ve kepekle dolu	Tahıl
Tam ya da *integral*	Tohumu dışında bütün buğday taneciği	Kalın, koyu kahverengi	Koyu renkli parçacıklar içeren, açık renkli, sert, pütürlü	Has buğday, kepek
Bulgurlu	Saf beyaz un	Altın renkli	Çok beyaz, düzenli delikleri olan	Has buğday
Sütlü	Un, süt, yumurta, tereyağ, şeker, maya	Yumuşak, açık kahverengi, parlak	Sarı, gevrek, yumuşak, düzgün	Yağ, yumurta, ekşi değil
Mayalı	Doğal maya	Kalın	Düzensiz delikleri olan	Tipik, ekşi
Somun	Süt, tereyağ, şeker, yumurtayla zenginleştirilmiş	İnce, düz, koyu sarı	Yumuşak, beyaz	Yağ, yumurta
Çavdar	Çavdar unu (≥ % 65), has buyday unu	Düz, esmer, parlak	Esmer, yoğun, delikleri sıkı	Biraz acı
Kepek	Kepek unu (≥ 20 %) [kabuklu buğday]	Çizgili	Alacalı, kepekleri görünen, ince ve düzenli delikleri olan	Kepek

ekmek Un, su, tuz ve mayayla yoğrularak değişik biçimler verilen ya da kalıplanan ve fırında pişirilen yiyecek. Ekmeğe özelliğini kazandıran maya olarak kullanılan maddenin etkinliğidir.

■ **Tarihi.** Ekmeğin bulunuşu, ısıtılmış taşlar üzerinde darı ve çavdardan yapılma galetalar pişirilen ve ekşiyen bir hamur parçası sayesinde tesadüf eseri mayayı keşfeden Mısırlılar'a atfedilir.

Mısır dışına sürülen (İÖ 1250 yılına doğru) Yahudiler, Kızıldeniz'i geçişi anmak için hazırladıkları mayasız ekmek geleneği nedeniyle yanlarında maya götürmedi. Yunanlılar nişastalı, özellikle de çavdarlı ya da yulaflı ekmekleri bir tür ızgarada ya da tavada pişiriyordu. Romalılar'sa ekmeklerini kiremit ya da topraktan yapılmış ve bu malzemelerin kokusunu ekmeklere de geçiren ev fırınlarında pişiriyordu. Galyalılar yoğurdukları hamura arpa birası katıyor ve çok rağbet gören kabarmış bir ekmek elde ediyorlardı. Fırıncılık mesleği Ortaçağ'da gelişmeye başladı. Bu dönemden sonra, ekmekler inanılmaz bir çeşitlilik kazandı. On yedinci yüzyılda süt, tuz ve bira mayasıyla gerçekleştirilen yeni bir mayalama modası ortaya çıktı. Bu dönemde uzunlamasına kalıplanmış, daha özel ekmekler üretildi. Uzun süre ekmeğin kalitesi kullanılan una ve dolayısıyla da rengine bağlı kaldı: Kaliteli beyaz ekmek zenginlere, kaba esmer ekmek fakirlere özeldi. 1840 yılında, Paris'teki Avusturya Konsolosluğu'nda sekreter olan Zang adlı bir kişinin Viyana tariflerini uygulayan ilk fırını açmasıyla "Viyana" ekmeğiyle tanışıldı.

■ **Bütün dünyada ekmek.** İster mayalı ister az kabarmış olsun, buğdaydan, pirinçten, mısırdan ya da çavdardan yapılsın, değişik pişirme teknikleriyle pişirilen ekmekler dünyanın dört bir yanında bulunur: Yağda, tencerede, bazı kuzey Afrika ekmekleri gibi doğrudan kuru ateş üzerinde (ekmeklerin çoğu fırında pişer), hatta Çin'deki gibi buharda pişen ekmekler vardır.

İskandinavya'da ekmekler (genellikle çavdar ekmeği) çok çeşitlidir. Almanya kimyon ya da haşhaşla çeşnilendirilmiş, bazen *bretzels* gibi tuzlu birçok tek kişilik küçük ekmek üretir. Esmer ekmekler çavdar ve buğday karışımından yapılır. Ayrıca Graham (tam unlu ekmeğin sanayi üretimini başlatan 19. yüzyılda yaşamış bir Amerikalı beslenme uzmanı) ekmeği ve semender, kaplumbağa, saç örgüsü, güneş, keman vb biçiminde kalıplanmış tereyağlı ya da bademli beyaz ekmekler bulunabilir.

Akdeniz ülkelerinde ekmekler genellikle sıkı undan, bazen Cezayir ekmeği gibi sıvıyağla yoğrulan, oval ve uçları sivri ya da Tunus ekmeği gibi yassı ve yuvarlak çok beyaz ekmeklerdir.

İngiltere gibi ABD'de de ufalanan ekmekler bazen hafif kızartılarak yenir. Mısır unundan yapıldığı için sarı olan *corn bread* bir Amerikan spesiyalitesidir.

Rusya'da, Doğu ülkelerinin tipik ürünü olan sert ve esmer çavdar ekmeği topları bulunur.

■ **Gastronomi ve diyet.** Şarap gibi, yemeğin başından sonuna masada bulunan tek besindir. Bütün yemeklerin geleneksel eşlikçisidir.

Değişik yerel Fransız ekmek çeşitlerinin özellikleri

Spesiyaliteler	Köken	Temel tarif	Tanım
Merkez			
Cordon	Côte-d'Or	Kepekli has buğday ekmeği	Üzerinde çift yarılma çizgisi
Pain à tête	Auvergne	Köy ekmeği	Mayalandırma öncesinde merdaneyle açılmış bir hamur bezesine sarılmış
Polka	Merkez	Mayalı beyaz ekmek	Dörde bölünmüş kalın kabuk
Tourte	Massif Central	Köy ekmeği, beyaz unlu ekmek, tam, çavdar ekmeği	Yuvarlak
Korsika			
Coupiette	Korsika	Beyaz ekmek	İki bölmeli kalın kabuk
Doğu, merkez-doğu			
Couronne	Ain	Beyaz ekmek ya da köy ekmeği	Ortası delik, kabuğu fazla pişmiş
Pistolet	Doğu	Bulgurlu ekmek	Küçük, yuvarlak, yarık
Tabatière	Doubs, Jura	Mayalı ekmek	Ortasında katlama izli, yuvarlak
Kuzey			
Faluche	Kuzey	Beyaz ekmek	Yassı daire şeklinde biçimlendirilmiş, pişirilirken beyaz bırakılmış
Régence	Picardie	Beyaz ekmek	Uzunlamasına yerleştirilmiş küçük toplar
Batı, merkez-batı			
Brié	Normandiya	Mayalı somun ekmek	Hava girişini ve küllenmeyi engellemek için tahta bir tepsiyle ezilmiş
Fouace	Anjou	Bayalı ekmek	Domuz yağı parçalı, kenarı süslü paket
Fouée	Touraine	Hamur kalıntılarından	Yuvarlak, yassı
Maigret	Mayenne	Esmer ekmek	Kalın kabuklu çorba ekmeği
Pain mirau	Côtes-d'Armor	Gizli	Ortası delik beze ya da uzunlamasına sert, yoğun somun
Pain de Morlaix	Pays de Léon	Beyaz ekmek	Yoğun, yassı, ikiye katlanmış
Tourton	Vendée	Mayalı, süt, tereyağ, yumurtayla zenginleştirilmiş ekmek	Köy ekmeği görünümlü, kabuğu gevrek, biraz kırmızı beze
Güney			
Charleston	Aude, Hérault	Beyaz ekmek	Verev yapılmış
Coiffé	Doğu Pireneler	Beyaz ekmek	Yuvarlak, fazla kalın değil, dört köşeden ortaya doğru katlanmış
Couronne bordelaise	Bordeaux	Mayalı beyaz ekmek	Mayalandırma öncesinde ortası delinmiş daire
Fougasse	Provence	Mayalı ekmek	Üzeri yarıklı kalın galeta
Main provençale	Nice	Beyaz ekmek	Dört "parmak" garnitürlü
Michette	Midi	Beyaz ekmek	Çok mat renkli kabuk
Pain de Lodève	Hérault	Mayayla zenginleştirilmiş, esmer	Uzunlamasına çizgili kabuk
Porte-manteau	Haute-Garonne	Beyaz ya da esmer ekmek	Uzunlamasına, uçları yassı, üzerine kıvrık
Ravaille	Ariège	Beyaz ekmek	Peynirli ekmek
Tignolet	Bask bölgesi	Beyaz ekmek	Üzeri kabartılı
Tordu	Pireneler	Beyaz ekmek	Uzatılmış, ortası yarılmış, meşale gibi kıvrılmış
Tresse	Toulouse	Anasonlu beyaz ekmek	Saç örgüsü
Bütün Fransa			
Benoîton	Bütün Fransa	Kuşüzümlü çavdar ekmeği	Tek kişilik, genellikle uzunlamasına
Empereur	Bütün Fransa	Bulgurlu ekmek	Küçük, yuvarlak tek kişilik

Aynı zamanda mutfakta ve pastanecilikte bir içerik maddesi olarak da kullanılır. Birçok çorbada önemli rol oynar. *Savoyarde* fondüsü için mutlak gereklidir. Toz haline getirildiğinde ya da elekten geçirildiğinde pane ya da graten harcı haline gelir. Sütle ıslatıldığında tiritler, doldurma harçları ve değişik malzemelerde kullanılır. Son olarak, bazı tatlılara (puding) katılır.

"İyi" bir ekmek gevrek, güzelce kızarmış, görece kalın bir kabuğa ve yumuşak bir içe sahip olmalıdır. Çabuk bayatlama kalitesizlik, yavanlık belirtisidir.

Ekmek soğuk servis edilir, sıcak yenmez. Hatta çavdar ekmeği hafif bayatlatılır. Mayalı büyük köy ekmekleri pişirildikten bir gün sonra daha lezzetlidir. Son anda dilimlenir. Lezzetini koruyabilmesi için dilimler çok kalın olmamalıdır. Bagetler ve diğer uzun ekmeklerden küçük parçalar koparılmalıdır.

Günde tüketilen 300 gr ekmek 125 gr yavaş emilimli karbonhidrat, 25 gr bitkisel kaynaklı protid, yaklaşık iki gr lipid, mineral tuzlar (kalsiyum, magnezyum, fosfor, potasyum) sağlar ve 750 Kcal (günlük ortalama ihtiyacın üçte biri) verir. Kalori miktarı unun doğasına göre değişir.

Beslenme uzmanları "iyi" bir ekmeğin dengeli bir beslenme için mutlaka gerekli bir temel besin maddesi olduğunun kabul edilmesinde ısrarlıdır.

■ **Üretimi.** Ekmek üretimi üç ana işlem gerektirir: Yoğurma, mayalandırma ve biçimlendirerek pişirme.

• YOĞURMA. Su, maya ya da bira mayası ve unu, lezzetini artıracak bir miktar tuz katarak yoğurmaktan ibarettir. Bir zamanlar uygulanan "elle" yoğurma, yorucu ve hijyenik olmayan bir işlemdi. Günümüzde mekanik yoğurma genelleşmiştir.

"Yoğurma" 10 dakika kadar sürer. Tatlı hamurlar (fantezi ekmekler ve bazen de somunlar) % 65 su içerir. *Francala* hamuru (en çok kullanılan) % 60 ve sert ekmek (küçük ekmekler ve biçimli ekmekler) % 40-55 su içerir. Yoğurma sırasında hamura bira mayası ya da sanayi mayası katılır.

• MAYALANDIRMA. Bu doğal olgu, mayanın suyla yoğrulan una karıştırılarak elverişli sıcaklığa konmasıyla kendiliğinden meydana gelir.

Bira mayasıyla gerçekleştirilen "basit" ya da "endojen" mayalandırmayla (bir önceki partinin mayalı ekmeği yenisine eklenir) ve sanayi mayasıyla gerçekleştirilen genetik olarak kontrollü ya da "eksojen" mayalandırma (biyolojik yapılar üzerinde yetiştirilen maya mikro-organizmalarının seçimi sonucu elde edilen) birbirlerinden ayrılır.

İlkinde fırıncı bir gün yoğurduğu "şef" hamurdan ("ana" ya da "tekne kazıntısı" da denir) ertesi günün mayası olacak bir miktar ayırır. Bu maya ekmekte küçük delikler oluşmasına neden olarak ağırlığını azaltır ve organoleptik özellikler sağlar. Mayalar nemli ve sıcak hamurda karşılaştıkları şeker üzerine etki ederek sonunda mayanın kabarmasına neden olacak gaz kabarcıkları oluşturur: Bu, yoğurma kabı içinde gerçekleşen "kütlesel kabarma" evresidir. Daha sonra hamur tartılır ve biçimlendirilir, yani biçim verilerek kalıplara ya da tahta küreklere yerleştirilir. Burada "bitiş" işlemleri tamamlanır: Bu da çeşnileme aşamasıdır.

• PİŞİRME. *Fuel-oil*, gaz ya da elektrikle yapılabilir. Geleneksel pişirme yöntemi olan odun ateşinden vazgeçmeyenler de vardır.

Ekmekler fırınlama tavası ya da çok uzun kollu bir tahta kürek yardımıyla mümkün olduğunca hızla fırına sürülür. Pişer pişmez, çok sıcak ve iyice kızarmışken fırından alınır ve havalandırmalı ama hava akımı olmayan bir "terleme odası"na alınarak oda sıcaklığına gelmesi beklenir. Terleme, ekmek pişirmenin en önemli evresidir: Ekmek mağaza raflarında yerini almadan önce nemini kaybeder. Günümüz sanayi fırınlarında bütün işlemler mekaniktir.

"Yüksek kaliteli" ekmek yapımı, ufak *francala*, somun ekmekleri, taş ekmekler, fırın ekmekleri, hafif ateşte pişmiş ekmekler (peksimetlerle karıştırmamak gerekir) gibi sanayi üretimi ekmekleri kapsar.

Yeni sanayi üretimi, diyet ekmekleri ve günlerce, hatta haftalarca saklanabilen, genellikle önceden dilimlenmiş (yumurtalı ekmekler, "köy" ekmekleri, "tahıllı" ekmekler, çavdar ekmekleri, "yabancı lezzetli" ekmekler, kepek açısından zenginleştirilmiş ekmekler, tuzsuz ekmekler, glütenli ekmekler vb) ve genellikle büyük mağazalarda satılan ekmekler sağlamaktadır.

ekmek hamuru: Hazırlama

On gr fırıncı mayasını büyük bir kap içinde parçalayın ve üzerine 10 cl oda sıcaklığında su dökün. Parmaklarınızla karıştırarak eritin. 125 gr un (tip 55) ekleyin ve parmaklarınızla karıştırarak çok yumuşak bir hamur elde edin. Kabın üzerine temiz bir bez örtün ve iki saat süreyle sıcak bir ortamda bekletin. Hazırladığınız bu maya iki kat hacme ulaşmalıdır. Oda sıcaklığında 20 cl su, 10 gr tuz ve 375 gr un (tip 55) ekleyin. Elinizle karıştırarak parmağınıza yapışan kıvamda bir hamur bezesi elde edin. Hafif unlanmış bir tezgâhın üzerine koyun. Üçte birini koparın ve asıl kısmına bastırarak katın. Aynı işlemi sekiz kez tekrarlayın. Hamuru üçe katlayın çeyrek tur döndürerek masaya vurun. Bu işlemi de üç kez tekrarlayın. Beş dakika dinlendirin ve önceki işlemleri (üç kez katlama, üç kez vurma) üç kez baştan alın. Tekrar beş dakika ara verin. Hamuru unlayın. Üzeri örtülü kaba geri koyun ve iki saat ılık bir ortamda (22° C) bekletin. Hacmi iki katına çıkmalıdır. Büyük oval bir tepsiyi yağlayın. Hamuru unlu tezgâha koyun ve kalıptan daha büyük bir oval biçim verin ve bir kısmını alta katlayın. Kalıba yerleştirin. Hamur kenardan beş cm mesafede olmalıdır. Üzerini bezle örtün ve aynı yerde iki saat daha dinlendirin. Hamur iki katına çıkarak kalıbı dolduracaktır. Üzerine bir çizik çekin. 220° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

à la française *ekmekli puding* → PUDING

domuz yağlı ekmek

300 gr füme domuz yağını ince dilimler halinde keserek ızgarada pişirdikten sonra küçük parçalara bölün.

Yarım kilo kepekli buğday ununu 150 cl su ve 15 gr taze mayayla iyice yoğurun. Domuz yağı parçalarını ekleyin ve 20-22° C'de iki saat mayalanmaya bırakın. Hamuru uzunlamasına bir somun olarak biçimlendirin ve bir kiloluk bir kalıba koyun. Yeniden 20° C'de iki saat mayalanmaya bırakın. Önceden 200-220° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Kalıptan çıkarın ve iki saat dinlenmeye bırakın.

ekmekli tirit → TİRİT

ekmek dolabı Bir zamanlar özellikle de Britanya ve Provence'ta ekmek saklamak için kullanılan, duvara ya da tavana asılan, küçük tel dolap. Ekmek dolabı günümüzde bir kasa, bir çekmece, bir kesme tahtası ya da ekmeklerin korunduğu bir hazneden oluşur.

ekmek kırıntısı Mutfakta esas olarak pane ya da graten yiyecekleri hazırlamak için kullanılan, kurutularak ufalanmış ekmek kırıntısı. Aynı zamanda ekmeği "ufalayarak" yani kabuğunu rendeledikten sonra düşük sıcaklıktaki fırında kurutularak da elde edilir. "Beyaz" ekmek kırıntısı, ufalanan ekmek kırıntılarının elekten geçirilerek ızgara edilmeden kurutulmasıyla hazırlanır ve özellikle de kızartılacak parçaların pane edilmesinde kullanılır. Uzun süre dayanmaz. "Esmer" ekmek kırıntısı fırında hafif kurutulur ya da ekmek kabuğu ya da peksimetin havanda dövülmesiyle hazırlanır. Graten yapmak için uygundur. Hava geçirmeyen cam kavanozlarda saklanır.

Piyasada satılan ekmek kırıntılarının büyük çoğunluğu endüstriyel olarak üretilmektedir.

ekmek kırıntısı (kabuksuz hazırlanan) Kabuğu alınmış ekmekle hazırlanan ve ince elekten geçirilen, ufalanmış taze ekmek kırıntısı. Tek başına ya da peynirle (*à la milanaise* yemekler), sarmısak ve kıyılmış maydanozla (*persillade*) karıştırılarak kullanılır.

Ekmek kırıntısı pane edilecek yiyecekleri bulamak ya da gratine edilecek yemeklerin üzerine serpmek için kullanılır. Bazı harçların karışımında da yer alır.

à la milanaise *ekmek kırıntısı*
Pane edilecek yiyeceğe tuz ve karabiber atın. Önce una, ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak da ince elenmiş ve hacminin üçte biri oranında rendelenmiş parmesan peyniriyle karıştırılmış taze ekmek kırıntısına bulayın. Açık renkli tereyağda sote edin.

pane edilecek anglaise
Yumurtaları az miktarda sıvıyağ, ince tuz, yeni çekilmiş karabiber ve daha sıvı yapmak isteniyorsa az miktarda suyla çırpın. "*À l'anglaise*" kızartmak ya da sote etmek istediğiniz yiyecekleri (kroketler, et dilimleri, sebzeler, balık filetoları vb) önce una ve ekmek kırıntısına bulayın.

ekmek kızartma aleti Ekmek dilimlerini kızartmakta kullanılan alet. Eski modelleri, ekmekleri köz üzerinde kızartma olanağı sağlayan, hamuru gevşek olan ekmeklere köz kokusu sinmesine neden olan uzun saplı bir aletti. Kuzineler üzerinde kullanılan diğer basit modelleri ısıyı dağıtmak amacıyla da kullanılır. Metal bir ızgara ya da biri delikli iki çelik tabakasından oluşur. Bu modelleri, ekmeğe kötü bir koku veren gaz ocakları üzerinde kullanmamak yerinde olur.

Elektrikli ekmek kızartma aletleri ya da *toaster*'lar (tost makineleri) yarı otomatik (ekmeği çevirmek gerekir) ya da otomatiktir (ızgara işlemi tamamlandığında ekmekleri dışarı atar, ısı düzeyi termostatla ayarlanır).

Taze ekmek bayat ekmeğe göre daha zor kızarır ve daha zor renk alır. Kabuksuz ekmek, esmer ekmek ya da köy ekmeği söz konusu olduğunda, kızartılan ekmek zaman kaybedilmeden yenmelidir.

ekmek kileri Fransa'da Ancien Régime Dönemi'nde, "kralın çeşnicibaşısı"nın hizmetinde çalışan, temel olarak ekmek sağlamakla sorumlu önemli bir birim. On beşinci yüzyılın başında, ekmek kilerinde, bir kilercibaşı ile altı yardımcısı, altı dilimleyici uşak ("dilimleyici"leri hazırlamak için), üç "kilerci" (mobilyaları, örtüleri ve masa takımlarını taşımak için), üç taşıyıcı (ekmek dolaplarını denetim altında tutmak, ekmek "kesmek" ve sofra takımlarının bir kısmını taşımakla görevli), bir helvacı (helva hazırlamak için), bir seyis (ekmek taşıyan atlarla ilgilenmek için) ve bir çamaşırcı (örtüleri yıkamak için), beş uşak (sofra takımlarıyla ilgilenmek için) bulunurdu. Kilercibaşı fırıncılar loncasında önemli haklara sahipti. Mesleğe yeni başlayanlara işin inceliklerini öğretiyor ve bunun karşılığı belirlenmemiş olduğundan istediği ücreti alıyordu. Philippe Auguste (13. yüzyıl başı) dönemine tarihlenen kilercibaşının hakları 1711 yılında yasal olarak ortadan kaldırıldı.

ekmek mayası Mayalanmaya neden olabilecek madde. Fırıncılıkta, "mayalı" denilen ekmeklere katılan ekşi bir hamurdur. Fırıncı, mayasını her gün un ve suyla yoğurarak "tazelemek" zorundadır. Bir kısmını gün içinde kullanır, kalanını, yani "şef"i ertesi günkü çalışmayı başlatmak için saklar. Mayalı ekmekler daha yoğundur, ufalandığında kırıntılar düzensizdir, bol kokulu ve biraz ekşidir. Soslu yemekler ve şarküteri ürünleri yanında yenir. Günümüzde hazır maya kullanımı yaygınlaşmıştır.

ekmekağacı *Moracae* familyasından, 15-20 m yüksekliğinde, Sonde, Polinezya Adaları, Antiller ve Hindistan'da yetişen, yaygın adı *artocarpus* olan bir ağaç. Dama desenli koyu yeşil kabuğuyla yumurta biçimindeki meyvesi 300 gr ile üç kilo arasında bir ağırlıktadır ve sıcak bölgelerdeki temel besin maddelerinden birini oluşturur. Beyaz ve yoğun olan eti enginara benzer bir tada sahiptir. Nişasta açısından çok zengindir. Besin değeri, has buğday ekmeğine yakındır. "Ek-

mek meyvesi" ya da "orman ekmeği" soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tuzlu suda haşlanır ya da kızartılır ya da hafif ateşte pişirilir. Ayrıca tüketilebilen tohumları, neredeyse aynı tada sahip olduğu kestane gibi büyüktür.

ekmekağacı meyvesi Tropikal ekmekağacının meyvesi. Yumurta biçimli ve küçük noktalarla kaplı meyvenin ağırlığı 30 kiloya kadar ulaşabilir. Mavi, soluk yeşil, sarı ya da kahverengi kabuğu büyük çekirdekler barındıran beyaz ya da sarımsı bir etin üzerini örter. Soyulmadan önce ağartılan meyve, yahni içinde ya da ızgara edilerek yenir. Çekirdekler kestane gibi kebap yapılarak ya da püre haline getirilerek tüketilir.

ekose fasulye [badıcı ayıklanan fasulye] Baklagiller familyasından, yalnızca pişirilen tanecikleri yenen sebze.

Amerika kökenli ekose fasulye, Avrupa'ya 16. yüzyılda getirildi. Yüzyıllar geçtikçe taze fasulye gibi birçok tanecikli fasulye türü ortaya çıktı. Ekose fasulyeler çok besleyici (100 gr'da 300 Kcal), protein açısından et kadar zengin (ama daha az dengeli), mineral tuzlar ve vitaminler açısından çok zengin besinlerdir.

Badıçları içinde taze satılan fasulyeler (Bkz. *Fasuyle Tablosu*, FASULYE), Fransa'da, yahniler ve güveçlerde kullanılan *coco*'lar -Poitou ve Vendée'de *"mogettes"* olarak anılır- ve daha uzun olan *michelet*'lerden oluşur.

Ekose fasulyeler toplandıktan sonra kısa bir süre içinde taze olarak satılır. Isıdan ve nemden koruyarak kurutulması mümkündür. Taze ya da kuru, pişirildikten sonra tereyağlı, kremalı, püre ve graten olarak tüketilebilir, hatta baharatlı soslu bir salatada soğuk olarak bile tüketilebilir. Özellikle de yerel spesiyalitelerde (*à la berrichonne*, *à la charcutière*, *à la lyonnaise*, *cassoulet*, *estouffat*, *garbure* olarak çorbalarda) ya da yabancı yemeklerde *"chili con carne*, *feijoda*, *puchero*) yer alır. Hepsi füme sosis ve Toulouse sosisi yanına yakışır.

à l'occitane *fasulye* estouffat → ESTOUFFAT
beyaz fasulyeli domuz ön kol eti → DOMUZ

domatesli fasulye
Bir kilo fasulyeyi yarım kilo etsiz domuz yağıyla pişirin. Süzün. Bir tencereye koyun. Domatesli sos ekleyin. Domuz yağlarını çıkarın, dilimleyin ve tekrar tencereye koyun. 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

kremalı beyaz fasulye
Fasulyeleri haşlayın ve süzün. Bir tencere içinde, kısık ateşte neredeyse tamamen sıvı hale gelene kadar pişirin. Üzerini taze kremayla kaplayın ve yeniden ısıtın. Bir fırın tepsisine tereyağ sürün. Fasulyeleri tepsiye aktarın. Üzerine beyaz ekmek kırıntısı serpin. Eritilmiş tereyağ gezdirin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

ekstra Fransa'da, mevzuatla belirlenen koşulların daha üstünde özel nitelikleri olan ürünler için kullanılan sıfat. Özel bir etiketle (kırmızı zemin üzerine beyaz harflerle) işaretlenen "ekstra" yumurtalar diğerlerinden daha tazedir: Yumurtlamayı takip eden üç gün içinde paketlenir ve bu ibareyi yedi gün süreyle taşıyabilir. Kırmızı etiketle belirtilen "ekstra" meyveler ve sebzeler üst kalitede ürünlerdir. "Ekstra-sek" bir şampanya oldukça *dry* (gerçek anlamda *dry* şampanyalara "brüt" denir) anlamına gelir. "Ekstra-yağlı" bir peynir, % 45-60 oranında yağlı maddeler içerir ("krem" de denir). Belçika'da, yalnızca yumurtalar, sözcüğün Fransızca'daki anlamıyla "ekstra" olabilir. Kanada'da, "ekstra", özellikle büyük anlamında gelir, başka bir özellik tanımlamaz.

ekstre *bkz.* özüt

ekşi Normal olmayan (bir sos, süt ya da şarap bozulduğunda ekşi bir tat alır) ya da pek hoş olmayan (doğal haliyle yenmeyen ekşi vişne alkol içinde konserve olarak satılabilir) ekşi tadı ifade eden sıfat.

Bu sözcük ekşi tatla aromaların karışımına bağlı olarak ağızda oluşan keskin tadı tanımlamak için de kullanılır. Laktik asit süt ürünlerine, asetik asit sirkeye hoş bir ekşilik verir. Diğer aromatik moleküller "ekşilik" katarken, bazı besinlere de susuzluk giderici bir özellik sağlar (taze peynirler, yoğurt, ayran vb).

ekşi-tatlı İki karşıt tadın birleşimini ifade eden sıfat. Bu birleşim, aşçıların hâlâ yaygın olarak kullandıkları çok eski bir karışımdır. Sirke ve koruk suyu katılan bal, Roma ve güney ülkeleri mutfağında soslarda ve yahnilerde kullanılan temel malzemeler arasında yer alır.

Şarapla ya da birayla marine edilerek (etler, av hayvanları etleri, balıklar, özellikle de nehir balıkları) ya da lapa yapılan çok sayıda yemekte kuru meyveler (sosta) ya da kırmızı meyve jöleleri (yemek yanında sunmak için) kullanılır: Ekşi-tatlı, Alman, Alsace, Flaman, Yahudi, Rus ve İskandinav mutfaklarının en önemli özelliklerinden biridir.

Sirkeli meyve konserveleri (yabani sarmısak, kiraz, erik), bazıları egzotik (Antiller, Hindistan) özellikler taşıyan çeşniler (*achar*, *chutney*, tatlı hardallar) ekşi-tatlının tipik örnekleridir ve İngiliz etkisi altında Avrupa'ya yayılmıştır. Özellikle de ördek, domuz ve piliç yemeklerinde ekşi-tatlının en rafine olduğu mutfak muhtemelen Çin mutfağıdır.

► Tarifler: FESEK [YABAN DOMUZU YAVRUSU], SOS

Ekvator Ekvator mutfağı Peru mutfağına çok yakındır. En popüler yemek *ceviche*'dir. Bütün pazarlarda, "restoranlar" limon suyunda marine edilmiş bu çiğ balığı sunar. Ekvatorlular tamal, mısır unundan galetalar, muhteşem *petit-pain*'lerle sunulan karışık pateler ve renkli çorbaları sever. Fasulye, pirinç, mısır ve patates gibi, oldukça fazla sayıdaki muz birçok yemekte yer

alır. *Toussaint*, ailelerin ölmüş akrabalarının mezarları başında yiyeceği yüzlerce süslü küçük pasta hazırlaması için fırsat oluşturur.

Elagabalus Romalı İmparator (204-222). Her açıdan, özellikle de yemekle ilgili konularda aşırılıklar içermesi nedeniyle her zaman şüpheli bulunan *Histoire Auguste*'la (Augustus'un Öyküsü) ünlü olmuştur. Elagabalus, yemek tabaklarının renginin her gün değiştiği ziyafetler vermiştir. Deve ayağı, tavuskuşu dili ve horozibiğine düşkündür.

élan *Cervidae* familyasından, İskandinavya, Sibirya (burada evcilleştirme çalışmaları yapılmıştır), Kanada (*"orignal"* adıyla anılır) ve ABD'de yabani olarak yaşayan büyük gevişgetiren. Çok sayıda üreyen ve avı çok popüler olan güçlü bir hayvandır. Eti yakın olduğu geyik türleri gibi pişirilir. Ayrıca bkz. REN GEYİĞİ

elek Birbiri içine geçen iki ahşap çemberin tuttuğu gergin bir kumaş, tel ya da naylon yüzey ya da büyük ya da küçük delikli bir metal yüzeyden oluşan araç. Kumaş gerili elekler un ya da pudra şekerinin elenerek topaklarının giderilmesine ve ince bir toz elde edilmesine olanak sağlar. Metal elekler bir harç, bir meyve püresi, bir marmelat, pişmiş bir sebze, bir hamur, bir karışık tereyağ vb gibi malzemelerin ince bir yapıya kavuşturulmasına ya da pişmiş (ıspanak, patates) ya da çiğ (çilek) püre haline getirilmesine yarar. Malzemeyi elekten geçirmek için genellikle tahta bir tokmak kullanılır.

elektrikli ev aletleri Mutfak alanında göz kamaştırıcı bir gelişme gösteren, ev kullanımına yönelik elektrikli aletlerin tamamı.

1922 yılında, Fransa'daki Ulusal Araştırmalar ve Buluşlar Bürosu Müdürü Jean-Louis Breton, bilimi "kadınların yaşadıkları güçlükler nedeniyle zamanlarını çalan sayısız uğraşın" hizmetine sunma fikrini geliştirdi. Düzenlediği bir yarışmanın ardından, 1923 yılında, meslek erbaplarına ve ev kadınlarına yeni ev tipi aletleri tanıtmak için birinci ev sanatları fuarını açtı. İlk aletler mekanikti. Çok geçmeden ilk elektrikli aletler ortaya çıktı. 1929 yılı fuarında, bugünkü bulaşık makinesinin atasının yanında bir pasta tenceresi ve birkaç elektrikli ocak duruyordu. 10 yıl sonra, fuarda ızgaralar, su ısıtıcılar ve buzdolapları sergileniyordu.

1948 yılından itibaren (savaş sonrası ilk fuar) elektrikli ev aletleri göz alıcı bir gelişme gösterdi: Fransa'da, 1954 yılında, ilk mutfak robotu-mikser, 1960 yılında ilk elektrikli kıyma makinesi, soyma makinesi ve otomatik ızgara, 1962 yılında elektrikli fırınlar, 1967 yılında elektrikli bıçaklar, 1968 yılında tamamen otomatik bulaşık makinesi, 1970 yılında elektrikli fritözler ortaya çıktı.

■ **Küçük ve büyük elektrikli ev aletleri.** Küçük aletler kategorisi çırpıcılar, ısıtıcılar, kahve makineleri, santrifüj aletleri, elektrikli bıçak, krep makinesi, dilimleyici, soyucu, fritöz, pasta tenceresi, ekmek kızartma makinesi, ızgara, kıyma makinesi, mikser, değirmen ve kahve öğütücü, konserve açıcı, narenciye sıkacağı, oyucu, sorbe makinesi, yoğurt makinesi ve mutfak robotlarından oluşur. Günümüzde çok daha karmaşık aletler bulunmaktadır.

Büyük elektrikli ev aletleri, bulaşık makinesi dışında, pişirme ve soğutma aletlerini kapsar: Kuzine, pişirme tezgâhı, ızgara, ankastre fırın, mikrodalga fırın, buzdolabı ve derin dondurucu.

elektrikli ızgara Bir et ya da kümes hayvanının etinin kızartılmasında kullanılan, camlı bir ön kapısı bulunan metal bir kasadan oluşan elektrikli alet.

elektrikli tencere İçinde bir direnç barındıran gövde üzerine, çıkarılabilir ya da çıkarılamaz nitelikte bir tencerenin yerleştirildiği elektrikli pişirme kabı. Düşük güçteki dirence bir termostat kumanda eder. Yiyeceklerin yanmasını ya da dibinin tutmasını engelleyerek çok yavaş pişirme sağlar. Üstteki tencere çıkarılabilir olduğunda, elektrikli tencereye yerleştirilmeden önce etleri harlı ateşte kızarttıktan sonra elektrikli tencereyle pişirmeye devam etmek mümkün olur.

élevage Kaliteli şaraplarda, mayalandırma sonrasında daha iyi bir tat ve uzun ömürlülük sağlamak amacıyla uygulanan işlemler bütünü. Fıçıdaki şarap eksildikçe tamamlama, fıçıdan fıçıya aktarma, durulaştırma ve filtreleme işlemlerinden oluşan *élevage*, şarabın biyolojik ve psiko-kimyasal gelişimini kontrol altında tutma olanağı sağlar. Yavaş havalandırma olanağı sağlayan meşe fıçılardaki bu işlem kısa ya da uzun sürebilir: Birkaç ay (*beaujolais*, *muscadet*), bir iki yıl (*bordeaux*, *bourgognes*), sarı şaraplar için en az altı yıl.

elma *Rosaceae* familyasından, Anadolu kökenli ama tarih öncesi çağda Avrupa'da yabani olarak kendiliğinden yetişen, dünyada en çok yetiştirilen ağaçlardan biri olan elma ağacının meyvesi (Bkz. 333. sayfadaki Tablo).

Sembollerle yüklü (bilginin meyvesi, cennetin yasak meyvesi, *"pomme" de discorde*, yani sürekli anlaşmazlık konusu) eşsiz bir meyve olan elma (*pomum*, Latince'de "meyve" anlamındadır), Antik Çağ'da bütün dünyada bilinen ve sevilen bir meyvedir. Galyalılar şarabını yapmaya daha o dönemde başlar. Çok erken dönemlerde çok sayıda türü üretilir.

Günümüzde Fransa'da, ABD'de, İngiltere'de ve Almanya'da en çok tüketilen meyvedir. Yılda iki milyon tonluk üretimiyle Türkiye, önemli elma üreticileri arasında yer alır.

Kanada'da çok şekerli ve çok renkli olan *McIntosh* elması en yaygın olan türdür. Annapolis Vadileri (Yeni İskoçya), Richelieu (Québec) ve Okanagan'da (İngiliz Kolombiyası) üretilir. Türkiye'de yabancı türlerin yanı sıra Amasya, ferik, demir ve hüryemez çeşitleri üretilir.

Elmanın 100 gr'ında 52 Kcal vardır. Karbonhidrat, demir, potasyum ve vitamin açısından zengindir.

■ **Kullanımları.** Elma havalandırmalı meyve depolarında ya da soğutuculu dolaplarda saklanır. Kurutulabilir: İnce yuvarlak dilimler halinde kesilerek, düşük sıcaklıktaki fırının kapağını açık bırakarak yarım saat pişirildikten sonra fırın söndürülür ve kapağı kapatılarak 12 saat içinde bırakılır. Aynı işlem termostat önce üçe sonra dörde çıkarılarak iki kez daha tekrarlanır. Diğer saklama yöntemleri reçel, jöle ve marmelat yapmak, şurup içinde konserve hazırlamak, elma püresi ve elma şekeri üretmek dışında elma yağı ve *chutneys* gibi İngiliz spesiyaliteleridir.

Damıtılarak elde edilen (*calvados*) içecek ve elma şarabı ve elma suyu üretimi dışında elmanın pastanecilikte de çok sayıda ve çeşitli kullanımı vardır: *Beignet, chausson, charlotte, flan*, puding ve tartlar dışında iki klasiği unutmamak gerekir: Avusturya *strudel*'i ve İngiliz *apple-pie*'ı. Elma "yahnileri", *meringué*'ler, *flambé*'ler, doldurmalar, *à la bonne femme, surprise, à l'impératrice* ürünler, Bourdalouse ya da Condé, meyve salataları (*kirsch* ya da *calvados*'lu), kompostolar ya da ılık ya da çırpılmış muslar, Kanadalılar'ın yaptıkları türden yulaf unu ve tereyağlı *croustade*'lar, *cassonate* vb unutulmamalıdır. Pişmiş elma tarçın, vanilya ve limon suyuyla özellikle güzelleşir ve isteğe göre taze krema ya da kırmızı meyveli sosla yenir.

Tuzlu yemeklerde elma *boudin noir, à l'andouillette* ve domuz kızartmada yer alırken, av etleri ve kümes hayvanları etleri, hatta bazen ringa balığı kızartma ve frenküzümlü uskumru yanında şekersiz komposto olarak ya da dörde bölüp kızartılarak yer alır. Elma şarabıyla pişirilen yemeklerin yanına çok yakışır ve İngiliz *apple-sauce*'unun hazırlanmasında kullanılır. Kereviz, frenk salatası, fındık, kuru üzüm, kırmızı turp vb ile birlikte hardallı sirkeli ya da hardal, zeytinyağı ve baharat karışımıyla hazırlanan *rémoulade*'lı salatalarda da yer alır.

Taze elmaların preslenmesiyle elde edilen helmeli su, akıcı meyve jölelerinin hazırlanması için çok gereklidir, çünkü kokusunu bozmaz.

à l'anglaise *elmalı puding* (apple pudding) → PUDING

RAHİBE MONIQUE CHEVRIER'NİN, *MONIQUE CHEVRIER'NİN MUTFAĞI, TEKNİĞİ, TARİFLERİ* (MIRABEL/INVI YAY.) KİTABINDAKİ TARİFİ

à la québecoise *elma* croustade

"Bir kilo *McIntosh* elmayı soyun ve dilimleyin. En az 7,5 cm derinliği olan bir kabın dibine dizin. Üzerine 50 gr toz şeker ve bir tutam tarçın serpin. Granitür olarak, 75 gr tereyağ eritin, 125 gr ham şeker ekleyerek iyice karıştırın. 40 gr tuz ve 40 gr yulaf unuyla bir tutam un katın. Bu karışımı meyvelerin üzerine yayın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin."

apple pie → PIE

CHRISTIANE MASSIA'NIN TARİFİ

ballı ve tuzlu tereyağlı reinette *elmalar*

"Sekiz *reinette* elmayı soyun, ikiye kesin, ortasını çıkarın. 250 gr akıcı akasya balını bir tepsiye eşit olarak dağıtın. Tepsiyi harlı bir ateş üzerine koyarak balın altın rengine dönmesini bekleyin. Ateşten alın. Yarım elmaları bombeli kısmı alta gelecek biçimde tepsiye yerleştirin ve her birinin içine küçük bir fındık büyüklüğünde tuzlu tereyağ koyun. 240° C'de fırına sürün ve 10 dakika pişirin. Hemen servis yapın."

elma dilimleriyle kral çipura buğulama → ÇİPURA
elma ezmesi → MEYVE EZMESİ
elma marmeladı → MARMELAT

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

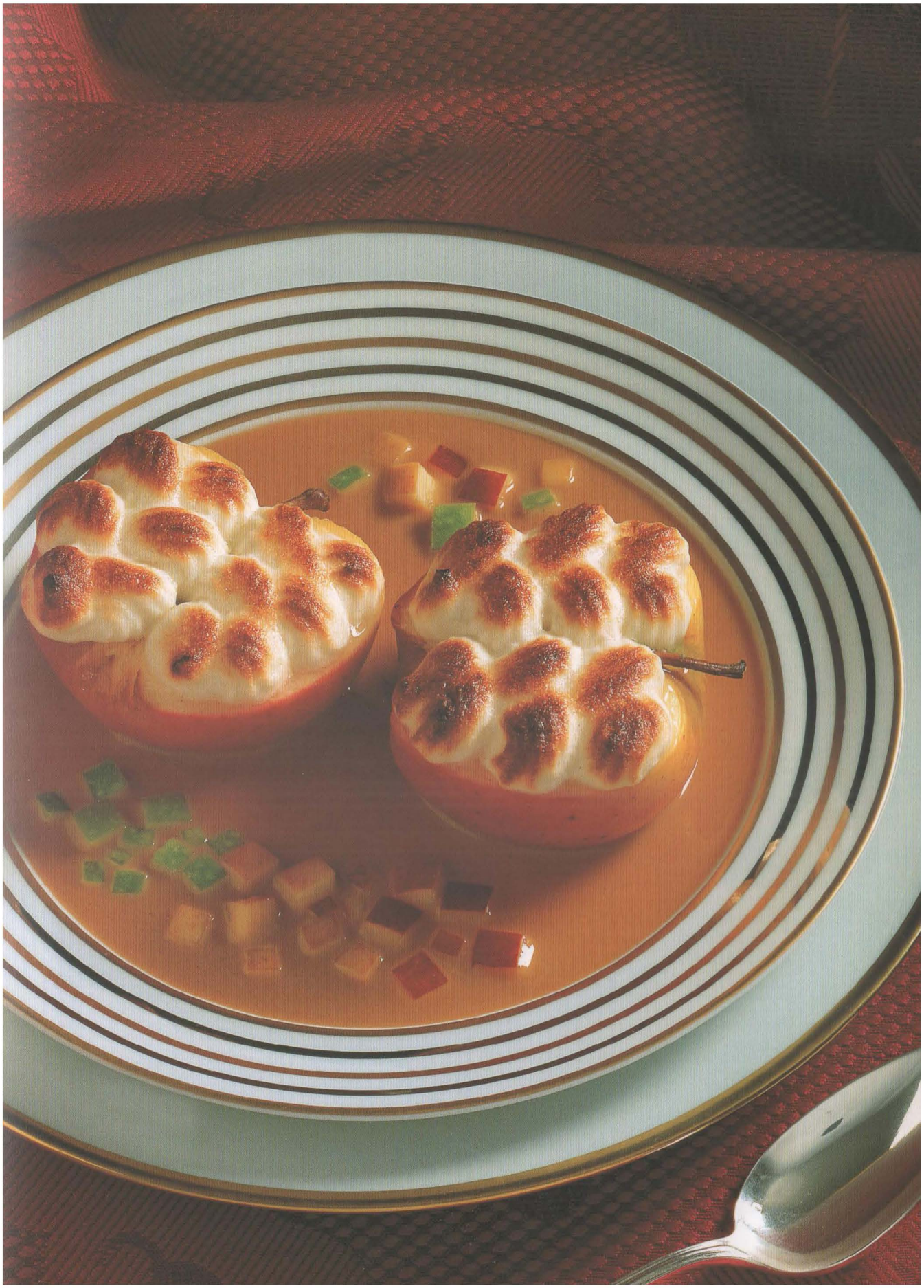
elma oyunu

"Bir gün önceden 100 gr un, 70 gr sert tereyağ, bir gr tuz, dört gr şeker, bir damla sıvıyağ ve beş cl suyu mikserde karıştırarak bir hamur hazırlayın. Makineyi şöyle bir döndürün ve hamuru çıkarın: Tereyağ parçaları görünür halde olmalıdır. Soğuk bir yerde saklayın. Hamuru açın ve bir kalıpla yaklaşık sekiz santimetre çapında 12 yuvarlak kesin. Yapışmayan bir fırın tepsisine dizin ve üzerlerine ince *granny smith* ve *golden* elmaları dilimleri yerleştirin. Erimiş tereyağ gezdirin ve toz şeker serpin. 220° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirdikten sonra her birinin tersini çevirin ve toz şeker serpin. Karamelize etmek için ızgara kısmına koyun. Üzerinde ince parlak bir tabaka oluşmasını bekleyin. Ilımasını bekledikten sonra üç tarteleti üst üste yerleştirerek servis tabağına alın. Servis edeceğiniz anda her birinin üzerine limon suyu ve az miktarda *calvados* eklediğiniz akasya balı dökün."

elma sufleleri

Sekiz büyük elmayı ikiye bölün. Ortalarını çıkardıktan sonra yarı yarıya oyun. Oyup çıkardığınız bu parçaları kapağı kapalı bir tencerede, hiç karıştırmadan beş dakika pişirin. Daha sonra 300 gr toz şeker ekleyin ve çok yoğun bir püre elde edecek biçimde ezerek suyunu çektirin. Yarım meyvelerin içine 10 cl *fine champagne* dökün. Meyve püresine de aynı miktarda ekleyin. Beş yumurtanın akını bembeyaz olana kadar çırpın ve tahta bir kaşıkla elma püresine karıştırın (hızla karıştırın ama çırpmayın). Elma yarılarını iyice yağ-

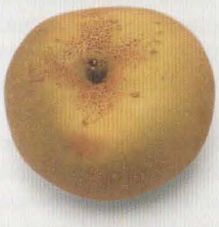
▶ *Elma sufleleri*



Başlıca elma türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
İki renkliler				
Belle de Boskoop	Kuzey	Kas.-Şub. sonu	Büyük, yumrulu, kalın kabuklu, yeşil-sarı, kırmızı dalgalı, sulu	Mayhoş, şekerli
Braeburn	Güneydoğu, güneybatı Val de Loire	Eyl.-Mart	Orta boy, kabuğu az miktarda çizgili kiremit kırmızısı, çok sert	Mayhoş
Cox's orange pippin	Kuzey, İngiltere Belçika, Hollanda	Eyl. sonu-Kas. başı	Küçük-orta boy, yeşilimsi sarı ve kırmızı, eti sarı, dokusu sert	Sulu, şekerli, hafif mayhoş
Elstar	Val de Loire, kuzey	Eyl.-Mart	Orta boy, yassı, kalın kabuklu, portakal rengi dalgalı altın sarısı, eti açık sarı, sulu	Az şekerli, çok ekşi
Fuji	Güneydoğu, güneybatı	Kas.-Haz.	Orta-büyük boy, kırmızı-yeşil kabuklu, eti altın rengi ve yeşil gölgeli krema rengi, çok sulu	Şekerli ve ekşi
Gala	Güneydoğu, güneybatı, Val de Loire	Ağst.-Şub.	Orta boy, pürüzsüz kabuklu, kırmızı gölgeli, sarı, eti krem rengi ve sarı-yeşil	Çok şekerli, az ekşi
Gloster	Midi, Val de Loire, kuzey, güneybatı	Eyl. sonu-Arl. başı	Büyük boy, sarı fon üzerinde soluk kırmızı gölgeli	Kaliteli, gevrek, şekerli, sulu
Idared	Val de Loire, kuzey	Ocak ortası-Haz. ortası	Büyük boy, kalın kabuklu, sarı fon üzerine kırmızı-portakal çizgili, eti krem rengi, beyaz, sulu	Şekerli ve ekşi, biraz tuzlu
Jonagold	Val de Loire, kuzey	Ocak ortası-Haziran ortası	Büyük-çok büyük boy, kabuğu pürüzsüz, yeşil-sarı üzerine kırmızı-portakal rengi dalgalı, eti yumuşak ve beyaz	Şekerli, az ekşi, biraz tuzlu
Jubilé (delgollune)	Val de Loire	Eyl. sonu-Ocak	Büyük boy, az miktarda sarı-yeşil çizgili parlak kırmızı, ince kabuklu	Gevrek, sulu
Melrose	Val de Loire, kuzey, Rhône-Alpes	Eyl. sonu-Mart başı	Büyük boy, kalın kabuklu, yeşil-soluk sarı fon üzerine koyu kırmızı dalgalı, eti fildişi rengi, sulu	Susuzluk giderici, şekerli ve ekşi
Reine des reinettes	Güneydoğu, güneybatı Val de Loire	Ağst. sonu-Ekim sonu	Küçük-orta boy, sert kabuklu, portakalımsı sarı kırmızı, eti krem rengi, tanecikli	Biraz şekerli, mayhoş
Beyaz				
Calville blanche	Avrupa	Ekim-Arl.	Büyük boy, koni biçimli, çok kabartılı sapı kısmı kıvrımlı, eti beyaz	Gevrek, şekerli, sulu
Gri				
Kanada'ya özgü *reinette grise*	Val de Loire, güneybatı, kuzey	Kas.-Mart	Orta-çok büyük boy, çok kalın kabuklu, kahverengi gri-altın yeşili eti sarı-yeşil, beyaz fildişi rengi, billursu	Şekerli, ekşi, yumuşak
Altın sarısı				
Golden delicious	Güneydoğu, güneybatı Val de Loire, Limousin	Bütün yıl	Odukça büyük boy, kabuğu pürüzsüz, yeşil-sarı, eti sarı, gevrek, sulu	Kaliteli, şekerli, biraz mayhoş
Reinette clochard	Val de Loire	Eyl.-Ocak	Küçük-orta boy, yeşilimsi sarı	Kaliteli
Reinette du Mans	Val de Loire	Ekim yarısı-Ocak	Küçük-orta boy, sarı	Tatlımsı
Kırmızı				
Red delicious	Güneydoğu, güneybatı	Ekim-Nis. sonu	Oldukça büyük boy, kesik koni biçimli ince kabuklu, parlak kırmızı, yakut-nar çiçeği rengi, eti sarı-yeşil ile krem rengi, sulu	Şekerli, biraz mayhoş, tatlımsı
Yeşil				
Granny smith	Güneydoğu, Midi-Pirene, Val de Loire	Ekim ortası-Nis. sonu	Orta boy, sert kabutlu, parlak, yeşil, eti parlak beyaz, sarı-yeşil ve soluk sarı, sulu	Çok ekşi, biraz şekerli

ELMALAR



Kanada'ya özgü reinette grise



Reinette clochard



Reinette du Mans



Golden delicious



Cox's orange pippin



Belle de Boskoop



Elstar



Gloster



Jonagold



Melrose



Braeburn



Gala



Jubilé



Reinette des reinettes



Calville blanch



Red delicious



Granny smith

lanmış bir fırın tepsisine dizin. İçini elma püresiyle doldurun ve üzerine 50 gr pudra şekeri serpin. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 10-12 dakika gratine edin. Mümkünse karamelli krema sosuyla hemen servis edin (Bkz. 333. sayfadaki fotoğraf).

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 da erikli chausson → CHAUSSON
Grimaldi *elmalı* flan → FLAN
hafif ve sıcak elmalı tart, Tatin *tartı* → TART
karamelize armut-elma kompostosu → KOMPOSTO
Normandiya usulü elma tacı → TAÇ

elma oyucu Ucunda sapı bulunan, metal ağızlı, oyma kalemi biçimli küçük bir alet. En ucunda üç ya da dört cm uzunluğunda bir halka yer alır. Elma oyucu, bütün olarak pişirilecek ya da yuvarlak dilimlenerek *beignet*'ye konulacak elmaların "kalbinin" (çekirdekler ve çekirdek kılıfı, eşelek) çıkarılmasında kullanılır.

elma şarabı Elma suyunun doğal yöntemlerle mayalandırılmasıyla elde edilen içecek. Elma şarabı üretimi Antik Çağ'dan beri bilinir. Charlemagne tarafından kuralları belirlendikten sonra, 12. yüzyılda, iklimi elma üretimine çok elverişli olan Normandiya ve Britanya'da yaygınlaşmış ve Galyalılar tarafından iyice geliştirilmiştir.

Calvados, Manche, Orne, Ille-et-Vilaine ve Mayenne en önemli üretim bölgeleridir. Dinan ve Fouesnant elma şarapları da çok ünlüdür. Büyük Britanya, genellikle Fransa'dakinden (Fransa'da şeker katma ve elma konsantresiyle yeniden yapılandırma yasaktır) daha yüksek alkol oranına ve daha soluk bir renge sahip elma şarapları üretmekte ve bol miktarda da tüketmektedir.

■ **Üretimi.** Elma şarabı üretim sanatı, değişik elma türlerini -yüzlercesi arasından- karıştırarak dengeli bir elma şarabı elde edilmesine dayanır. Meyveler olgunlaştıktan sonra toplanır, birkaç gün yığınlar halinde bekletilir ve parçalanarak prese gönderilir. Maya ya da şeker eklenmeden doğal yollarla gerçekleştirilen mayalandırma işlemi yaklaşık bir ay sürer. Elma şarabı, durulaştırmak amacıyla, bir ya da birkaç kez fıçıdan fıçıya aktarılır. Kalitesine ve satış biçimine bağlı olarak, istenirse filtre edilir ve başka bir bölgeye nakledilecekse pastörize edilir. Şişelenirken karbon gazıyla doyurulduğunda, hem susuzluk giderici bir içecek hem sofra şarabı olmasını sağlayan hoş kabarcıklarını ve bozulmayan meyve lezzetini kaybetmez.

■ **Mevzuat.** Fransa'daki yasalara göre "*cidre*" (elma şarabı) adı yalnızca taze elmaların (ya da taze elma ve armut karışımının) mayalandırılmasıyla elde edilen ürünlere verilir. "*Pur jus*" (saf meyve suyu) ibaresi yalnızca su eklenmeden üretilen elma şarapları için kullanılır. Elma şarabına brüt denebilmesi için en az % 5 alkol oranına sahip olması gerekir. Bu oran % 3'ün altında olduğunda, "*doux*" (tatlı) elma şarabı elde edilir. (İsviçre'de, mayalandırılmamış elma şarabına *cidre doux* [tatlı elma şarabı] denir. ABD'de *cider* sözcüğü elma suyunu, *hard cider* sözcüğüyse elma şarabını ifade etmek için kullanılır.)

"*Cidre bouché*" adlandırması, şişeleme sırasında belli bir miktar şeker çökeltisi bırakmaktan ibaret geleneksel uygulamayla gelir. Bu şeker şaraba aroma ve özel kabarcıklar verir ve şampanya gibi demir telli bir kapakla sıkıca kapatılmasını gerektirir.

Elma şarabının damıtılmasıyla elma şarabı likörü elde edilir. Bazı Normandiya bölgelerinde "*calvados contrôlé*" olarak tanımlanır (Bkz. CALVADOS).

▶ Tarifler: KARİDES, ÖRDEK, ŞALGAM TAVŞAN, USKUMRU

elma şarabı fincanı [bolée] Kulaksız, bazen kulplu, genellikle seramik ya da toprak üzeri vernik kaplama, değişik kapasitelerde, geleneksel olarak elma şarabı sunulan küçük kap. Cotentin'de "*moque*" adıyla anılır. Aynı sözcük, fincanın içerdiği ürün miktarı için de kullanılır.

elmalı tart Elma kompostosu bazlı, bazen vanilyayla aroma katılan, mayalı hamurdan bir taban üzerine aynı hamurdan parçacıklar yayılmasıyla hazırlanan dikdörtgen hamurişi. Çok sıcak fırında pişirilir.

elmalı turta İçi elma püresiyle doldurulan, elde açılmış hamurdan Viyana tatlısı. Elmalı turta üzerine karakteristik biçimini vermek üzere katlamadan önce elma püresi konulan hafif oval, yuvarlak bir hamurla hazırlanır. Fırından çıkarıldığında üzerine, güzel bir parlaklık kazanmasını sağlayan bir şurup sürülür.

émissole *Triakidae* familyasından, derinlerde yaşayan ve yazları nadiren kıyılara yaklaşan küçük köpekbalığı. Sırtında beyaz lekeleri olan türleri, benekli türleri, sırt yüzgeçlerinin üzerinde siyah bir çizgi olan türleri ve düz türleri vardır. Oldukça nadir bulunan *émissole*, "küçük somon" adıyla satılır ve özellikle de kremalı pişirildiği Normandiya'da çok rağbet gören bir eti vardır.

emmental İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler), harcı pişirilerek preslenen, sert ve kuru kabuğu fırçalanan bir Fransa (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR) ve İsviçre peyniri. Adını aldığı (*Tal* Almanca'da "vadi" anlamına gelmektedir) Emme Vadisi'nde (Berne Kantonu) doğan İsviçre *emmental*'i 80-85 cm çapında, 22 cm kalınlığında, 80-100 kilo ağırlığında dışbükey bir teker biçiminde satılır. Altında kırmızı üzerine kabartmalı "Switzerland" sözcüğü bulunan bir etiket taşır. Bütün dünyada çeşitli taklitleri üretil-

miştir. Fransa'ya, 19. yüzyıl başında, İsviçre'nin Almanca konuşulan bölgesinden göç edenler tarafından getirilmiştir. Soğuk mahzenlerde 6-12 ay arası süreyle olgunlaştırılan, her zaman sert ve yağlı, hiçbir zaman yumuşamayan ve kurumayan, sedefli sarı renkli İsviçre *emmental*'i fındık ve ceviz arası büyüklüklerde deliklere sahiptir. Meyveli, tatlı ile baharatlı bir tadı vardır.

Grand cru Fransız *emmental*'i inek sütünden (% 48 yağlı maddeler) üretilir. Savoie *emmental*'i görünümü ve lezzetiyle ona benzer. Sıcak mahzende altı hafta olgunlaştırılan bu peynirlerin her ikisi de kırmızı etiketten faydalanır. En büyük (60-130 kiloluk tekerler) ve en çok üretilen Fransız peyniridir. Mutfakta, özellikle de rendelenmiş halde yaygın olarak kullanılır.

empanada İspanya ve Güney Amerika'da, turta hamuru üzerine et ya da balık döşenerek hazırlanan turta. Bu spesiyalite Galiçya kökenlidir. Klasik *empanada* piliçli, soğanlı ve sivribiberli bir turtadır. Deniz ürünleri, sardalye, yılanbalığı ya da taşemen balığıyla da hazırlanır. Bir zamanlar ekmek hamuruyla (adını buradan alır) hazırlanan *empanada* günümüzde daha çok kızartmalık hamurlarla hazırlanır ve genellikle sıcak olarak servis edilir.

Şili'de ve Arjantin'de, *empanada*'lar daha çok küçük turta hamurları (kalıplanmamış) ya da genellikle, kenarı süslemeli küçük *chausson*'lardır. Kıyılmış et, kuru üzüm, zeytin ve soğanla süslenir, üzerlerine biber, paprika ve kimyon serpilir. Yanında şarapla, çok sıcak halde, ordövr ya da çerez olarak sunulur.

PARİS'TEKİ *ANAHI* RESTORANININ TARİFİ

empanada

"Yarım kilo yağsız sığır etini çok küçük parçalara bölün ve 100 gr kıyılmış soğan, 20 gr tatlı biber ve bir yaprak biber (*ignara*), bir kahve kaşığı kimyon ve bir diş dövülmüş sarmısakla hafif ateşte pişirin. Et piştiğinde, önceden suda bekletilmiş 30 gr kuru üzüm ve katı pişmiş ve doğranmış bir yumurta ekleyin. Bu karışımı bir tart hamurunun üzerine kümeler halinde koyun. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin ve çok sıcak servis edin."

emülsiyon Bir sıvıyı karışmayacağı başka bir sıvıya katarak elde edilen oluşum. Bir yağlı maddenin (sıvıyağ, tereyağ) küçük damlacıklar halinde sirke, su ya da limon suyu içine yayılması, hızla çırpılsa bile bir emülsifiyan madde katılmadığı sürece stabil kalmayan mat bir emülsiyon elde edilmesini sağlar. Mutfakta en çok kullanılan, hardal eklenmiş yumurta sarısıdır. Bu prensip soğuk (mayonez ve türevleri) ve sıcak (*hollandaise* sos, *mousseline* sos ve türevleri) sosların temelini oluşturur. Süt, emülsifiyan rolü oynayan albümin içeren bir serum içinde süspansiyonda bulunan kaymaktan oluşan bir emülsiyondur.

en-cas Yemek saatleri dışında bir şeyler yeme isteği ya da ihtiyacı durumunda hazırlanan, genellikle soğuk hafif yiyecek. Eski zamanlarda, özellikle de muhtemel bir yolcunun geleceği gece saatlerinde, *en-cas*'lar sehpalar üzerine dizilen peynir, meyve ve soğuk etten oluşurdu.

enchaud Kemikleri çıkarılmış, rulo yapılmış, bağlanmış ve bir kap içinde fırına sürülmüş domuz filetosundan oluşan Périgord spesiyalitesi. İçi de doldurulabilir. Soğuk servis edilen *enchaud* özellikle beğenilir.

enchaud

Domuz kaburga üstünden ya da altından elde edilen yaklaşık bir buçuk kiloluk bir parçanın kemiklerini çıkarın ve ayrı bir yerde saklayın. Eti tezgâhın üzerine yayın. Tuz, karabiber serpin. Ufalanmış kekik yayın ve sarmısak parçaları batırın. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapın, bağlayın ve soğuk bir yere kaldırın. Ertesi gün, iki kaşık erimiş domuz yağını bir tencerede ısıtın ve etin her yüzünü kızartın. Küçük bir bardak beyaz et suyu, bir dal kekik ve kemikleri ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Kapağını kapayın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında iki saat pişirin. *Enchaud* piştiğinde, süzün ve sıcak tutun. Tencereden kemikleri ve kekiği çıkarın. Pişirme suyunun yağını olabildiğince alın. Bir bardak beyaz et suyu ekleyin ve yoğunlaştırın. *Enchaud*'yu bu sosla ve sarmısakla sote edilmiş patateslerle servis edin.

Endonezya Endonezya mutfağı muhtelif garnitürler ve bir sürü baharat ve sosla birlikte yenilen pirinç yemeklerini esas alan bir mutfaktır.

En tanınmış ve Batı zevklerine göre düzenlenmiş yemeği olan *"rijsttafel"* Hollanda'da klasik olmuş bir yemektir. Bu arada tavuk, ıstakoz, çeşitli balıklar ve domates ile birlikte sunulan *"nasi goreng"* adlı yemeği de unutmamak gerekir. Yemeklerde kullanılan diğer malzemeler tavuk ve domuz eti, hintyerelması, palmiye kalbi ve deniz ürünleridir.

Endonezya mutfağında kullanılan çeşni veren bazı malzemeler ve baharatlar Avrupa'da da bilinir (sarmısak, karanfil, yabani sarmısak, defne, küçük hindistancevizi, soğan, safran ve diğerleri) ama bu mutfakta, kurutulmuş toz halindeki bazı kökler, *djerek purut* (çok hoş kokulu bir cins küçük limon) ve demirhindi gibi bazı meyveler, kırmızı biber ve *"trasi"* denilen mayalandırılmış karides ezmesi ile özellikle pirinç, sebze ve etle kullanılan *"sambal"* denilen baharat da tüketilir. Endonezya mutfağında köri gibi Hindistan'dan gelme, pirinç şehriyesi ve soya sosu gibi Çin'den gelme etkilere de rastlanır.

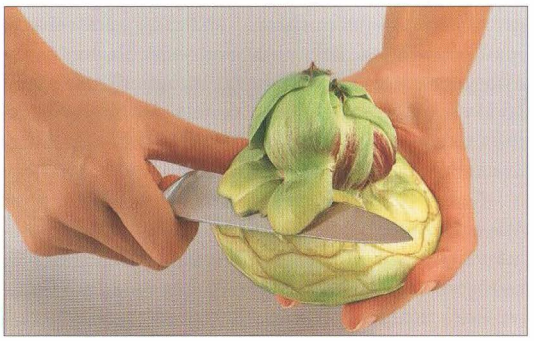
Egzotik meyveler doğal olarak ya da salata olarak yenilir. İkincisinin en bilinen örneği *rudjak* denilen meyve salatasıdır (ananas, hıyar, yeşil mango, ve *bengkuang*'dan [iri şalgam] oluşur, şeker, demirhindi, sirke ve *trasi* ile birlikte hazırlanır).

Çok bilinen özel bir yemekleri de, bir bambu çu-

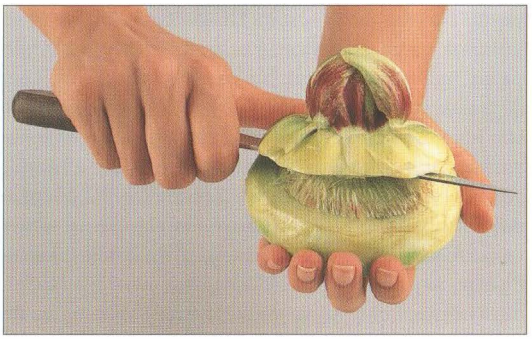
Bir enginarı hazırlamak



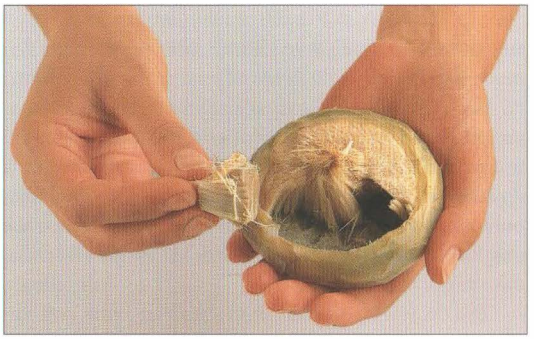
1. *Enginarın sapını kopardıktan sonra, alttaki yaprakları yok etmek için kenarını kesin. Üzerine limon sürün.*



2. *Yenebilir kısmı kalana kadar dışarıdaki büyük yaprakları kesin.*



3. *Bıçağı tüylerin hemen üzerinden kaydırın ve küçük yapraklardan oluşan koniyi kesin.*



4. *Enginar tabanı piştiğinde, parmaklarınızın ucuyla tuttuğunuz tüyleri koparın.*

buğuna geçirilip ızgarada pişirildikten sonra baharatlı bir sos içine batırılan küçük et parçalarından oluşan "*saté*" dir. Bu yemek tavuk, koyun ve domuz eti, balık, karides ve deniz ürünleriyle de hazırlanabilir.

En çok tüketilen içecekler çay, hindistancevizi sütü ve meyve sularıdır ancak mayalandırılmış bitki lifi esaslı yöresel rakı ve pirinç alkolünden üretilen ve *bromi* denilen yerel alkollü içkiler de içilir.

Endülüs usulü *bkz.* andalouse (à l)

enginar Birleşikgiller familyasından, başı ("kömeç") bir çiçeklik ("taban") üzerinde yapraklardan ("enginar yaprakları") oluşan yenilebilir bir bitki. Etli ve gevrek olan taban "tüy"leri temizlendikten sonra yenir ve yaprak dipleri de tüketilir. Sicilya kökenli olan ve İtalya mutfağında çok kullanılan enginar, Fransa'ya önceleri bitkisel ilaç olarak girmiştir. Yemeğe çok düşkün olan Catherine de Médicis Fransa'da yetiştirilmesini teşvik etmiştir. Türkiye'de en çok bayrampaşa, sakız, şıra ve darıca türleri tanınır.

Satın alırken enginarın ağır ve sert, yapraklarının kırılgan olmasına, siyah lekeler bulunmamasına ve çok sıkı olmasına (enginar bir çiçek goncasıdır, yapraklarının açılmış olması fazla olgun olduğunu, bu nedenle de sert ve fazla tüylü olacağına işaret eder) dikkat etmek gerekir. Bazı türleri dikenlidir. Bu türleri fazla sevilmez. Enginar sapı çiçek gibi suya konularak birkaç gün taze tutulabilir. Fazla enerji vermeyen (100 gr'ı 63 Kcal) enginar diüretiktir, demir ve potasyum açısından zengindir (Bkz. Tablo).

■ **Kullanımları.** Taze ve gevrek olan enginarlar graten, omlet, *beignet* olarak kullanılabilir. Tabanları üzeri doldurularak, salatalarda ya da sıcak ya da soğuk garnitür olarak kullanılabilir. Daha büyük olanları suda ya da buharda pişirildikten sonra, soğuk ya da ılık halde bütün olarak sunulur.

Enginarın ortası (doğal konserve olarak) kalp biçimindedir ve küçük enginarın yapraklarının üzeri kesilir. Garnitürler ve salataların bileşiminde yer alır.

enginar: Hazırlama

Çok keskin bir bıçakla, enginarları üçte iki yükseklikten kesin. Bol suda yıkayın. Sapını yaprakların (yaprakları kesmeyin) dibinden kesin. Sinirli kısımları sapla birlikte ayrılacaktır. Pişirme sırasında biçimi bozulmasın diye enginarları bağlayın ve beş dakika kaynar suda ağartın. Soğutun, süzün, ortadaki küçük yaprakları ve tüyleri çıkarın, tuz ve karabiber dökün.

à la barigoule *enginarlar [enginar oturtma]*

Enginarları hazırlayın ve ağartın. Her bir enginar için 80 gr mantarı temizleyin ve dilimleyin. Domuz yağını (mantarların dörtte biri oranında) ve aynı miktarda

ENGİNARLAR



Romanesco



Bretagne camus'sü



Poivrades



Provence moru



Macau



İspanya beyazı

Değişik enginar türlerinin özellikleri

Çeşit	Köken	Dönem	Görünüm
İspanya beyazı	İspanya	Eyl.-Nis.	Kömeci soluk yeşil, orta boy, konik
Hyérois beyazı ya da *macau*	Güneybatı	Nis.-Tem.	Kömeci soluk yeşil, *camus*'den daha küçük
Bretagne camus'ü	Bretagne	Nis. sonu-Kas. sonu	Kömeci yeşil, tombul, yuvarlak, sıkı, eti bol, kalın karnı dolgun
Castel	Bretagne	Nis. sonu-Kas. sonu	Kömeci soluk yeşil, konik, tabanı *camus*'den daha az etli
Küçük mor ya da *Provence moru**	Güneybatı Bretagne	Mart-Haz., Eyl.-Kas., May.-Kas.	Kömeci mor renkli, orta boy, uzun, konik, tabanı *camus*'den daha az etli
Romanesco	İtalya	Şub.-May.	Kömeci açık mor, tombul, yuvarımsı, konik

* *Genç olanlar "poivrade" adıyla anılır ve çiğ yenir.*

jambonu kıyın. Bu malzemeleri kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle karıştırın. Enginarları bu harçla doldurun, sıkıştırın, bağlayın ve beyaz şarapta, az miktarda zeytinyağıyla pişirin.

à la bretonne *enginarlar*
Kaynatılarak pişirilen enginarları pişirme suyuyla hazırlanan, taze kremayla zenginleştirilen ve tam sunum anında tereyağ eklenen beyaz sosla servis edin.

à la diable *enginarlar*
Provence enginarlarını seçin ve yapraklarını üçte iki yükseklikten kesin. Kaynar suda ağartın, süzün, orta yapraklarını ve tüyleri koparın, ekmek kırıntısı, sarmısak, kapari ve kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber harcıyla doldurun. Bir tencere içine iyice sıkıştırarak yerleştirin. Üzerine bol miktarda zeytinyağı, tuz ve karabiber dökün. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 50 dakika kapağı açık olarak ve sık sık kendi suyuyla ıslatarak pişirin. Bir tabağa alın ve pişirme suyunu da üzerine dökün.

à la florentine *enginar tabanları*
Enginar tabanlarını ve dal ıspanakları tereyağda ayrı ayrı kavurun. Her bir enginar tabanına silme dolu bir çorba kaşığı ıspanak koyun. Üzerine Mornay sosu dökün. Rendelenmiş peynir serperek, 275° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

PAUL BOCUSE'UN TARİFİ

à la lyonnaise *enginarlar*
"Orta boy, uzun ve ayrık yapraklı, yeşil ya da Provence moru enginarlar seçin. Sapını kırın, dörde bölün, yapraklarını üçte iki yükseklikten kesin ve tüylerini yolun. Kaynar su dolu bir tencereye atın ve yarı yarıya pişirin. Süzün. Bir toprak ya da ısıya dayanıklı porselen kapta eşit miktarda zeytinyağı ve tereyağ karışımını ısıtın. Kıyılmış bir soğanı bu yağda kavurun. Enginarları ekleyin. Tuz, karabiber atın ve orta harlı ateşte sebzeler renk alana kadar pişirin. Üzerine bir kaşık un ve bir bardak bulyon ekleyin. Enginarlar piştiğinde bir tabağa alın ve sıcak tutun. Enginarları çıkardığınız kaba az miktarda bulyon ekleyin ve pişirme suyunu buharlaştırarak yoğunlaştırın. Kıyılmış maydanoz, bir parça taze tereyağ ve yarım limonun suyunu ekleyin. Enginarların üzerine dökün ve servis edin."

Clamart *enginarlar*
Bir marulu yıkayın ve kıyın. 12 küçük enginarı yıkayın, kuyruğunu kırın ve büyük yapraklarını koparın. Bir tencereyi yağlayın ve enginarları yerleştirin. Yarım litre ayıklanmış taze bezelye, kıyılmış marul, tuz, bir kahve kaşığı toz şeker ve üç çorba kaşığı su koyun. Kapağını kapayın ve çok kısık ateşte pişirin. Bir çorba kaşığı taze tereyağ ekleyerek pişirme kabında servis edin.

Crécy *enginarlar*
12 çok küçük taze enginarı temizleyin ve bol tereyağlı bir tava içine dizin. 750 gr küçük havucu temizleyin ve tavaya ekleyin. Tuz ve bir tutam şeker atın. Dört kaşık suyla ıslatın, kapağını kapayın ve yaklaşık 40 dakika kısık ateşte kaynatın. Servis edeceğiniz anda bir çorba kaşığı tereyağ ekleyin.

enginar velouté'si → VELOUTÉ

MICHEL OLIVER'İN TARİFİ

enginar yahnisi
"İki kilo küçük enginarı temizleyin. Bir tencerede sıvıyağı kızdırın ve enginarları içine atın. Beş dakika boyunca karıştırarak kavurun. Üzerini kaplayacak kadar su koyun ve kapağını kapamadan 15 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Bir tavaya az miktarda sıvıyağ, enginarlarla aynı miktarda taze patates koyun. 150 gr dilimlenmiş domuz yağını ağartın ve patateslere ekleyin. Beş dakika pişirin. Süzdürün. Enginarlara ekleyin, kapağını kapayın ve karıştırmadan pişirmeye devam edin (yaklaşık 20 dakika)."

enginarlı ravioli → RAVİOLİ
kremalı enginar çorbası → KREMALI ÇORBA

Soubise *enginar tabanları*
Enginar tabanlarını ağartın ve tereyağda pişirin. *Soubise* püresiyle süsleyin. Parmesan peyniri serpin ve gratine edin.

tereyağda pişmiş enginar tabanı
Enginar tabanlarını temizleyin ve biçimlendirin. Üzerlerine limon sürün. Kararmalarını engellemek için birkaç damla limon suyu katılmış tuzlu suda 10 dakika ağartın. Süzün, bol tereyağlı bir tavaya dizin. Tuz ve karabiber serpin. Üzerine eritilmiş tereyağ dökün ve kapağını kapayarak 18-25 dakika pişirin. Piştiklerinde kızgın taze kremayla kaplayarak yarısını buharlaştırın. Çok büyük tabanları dilimleyerek servis yapın.

enginar oturtma *bkz.* barigoule (à la)

entre-deux-mers Garonne ve Dordogne nehirleri arasında kalan geniş bir bölgede üretilen sek, taze ve hafif AOC şarap (Bkz. BORDELAIS).

entrée *bkz.* başlangıç

entremets Bir zamanlar, etten sonra servis edilen yemeklerin, yani sebzeler ve "tatlı yiyeceklerin" tamamı. Ortaçağ'da, kral ve prens saraylarında, bu yemekler müzikle, jonglörlük numaralarıyla ve danslarla birlikte sunularak gerçek bir gösteri yaratılırdı.

Gündelik dilde *entremets* peynirden sonra sunulan tatlı yiyecektir. Sözcük lokantacılıkta hâlâ sebze yemekleri (mutfak ekibinde "*entremettier*"nin sorumluluğunda olan), "*entremets de cuisine*"leri (tuzlu krepler ve *beignet*'ler, kroketler, etli ekmekler, omletler, sufleler) ve son olarak da, sıcak tatlılar (*beignet*, krep, *flambé* meyve, şekerli omlet ve sufle), soğuk tatlılar (*bavarois*, pelteler, *charlotte*, komposto, *croute*, krema, sütlaç, irmik tatlısı, *flan*, meyveler, pirinçli ya da irmikli meyveler, *meringue*, karbeyazı yumurta, puding, *timbale*), dondurmalı tatlılar (dondurmalı bisküviler, kalıp dondurmalar ve muslar, dondurmalı kuplar, buzlu meyveler, parfeler, sorbeler, sufleler ve *vacherin*) gibi gruplara ayrılan "tatlılar"ı tanımlamaktadır.

■ **Tarihi.** On dördüncü yüzyılda Taillevent, *entremets* olarak, yemek boyunca kebaplar ve balıklardan önce ve sonra sunulan, tatlıların ve tuzluların birbirine karıştığı nişastalı ürünler, yağsız çorbalar, istiridye yahnisi, sütlaç, balık jölesi, içi doldurulmuş "piliç", incirli badem sütü vb saymaktadır. Büyük bir tantana ve müzikle birlikte sunulan, genellikle yalnızca dekoratif amaçlı bazı parçalar ve bazı "*de prestige*" *entremets*'ler için "derisi ve tüyleri üzerinde kuğu" gibi özel ibareler kullanılmaktaydı.

1655 yılında, Nicolas de Bonnefons, "tereyağ ve domuz yağlı bütün yumurta yemekleri, güveçte sığır butu suyu, sıcak ve soğuk tatlılar, enginar, yaban enginarı ve kereviz içeren her renkten jöleler ve pelteler" önerisinde bulunmuştur. XIV. Louis hükümdarlığında ve 19. yüzyıla kadar, *entremets*, tatlılar ve sebze yemekleri için ortak bir sözcük olarak kalmıştır.

1850'li yıllarda, ünlü Véry restoranının mönüsünde "*entremets*" başlığı altında hâlâ bütün sıcak yemekler gamıyla, mantarlı ekmek, bitkisel otlarla omlet, koruk suyunda kaynamış yumurta, İtalyan makarnası öneriliyordu. "Tatlı *entremets*" olarak ise, romlu jöleli küçük sepetler, kremalı *meringue*, reçelli omlet, kayısılı *beignet*, patlamış pirinçli omlet sunuluyordu.
▶ Tarifler: PORTAKAL, SUBRIC, SUDA ERİTİLMİŞ JELATİN

Épée de Bois (L') Bir zamanlar Paris'te, Quincampoix Sokağı'nda, 1958 yılında yıkılan bir 16. yüzyıl evinde bulunan bir taverna. İşletme 1658 yılında, geleceğin Paris Operası'nın çekirdeğini oluşturan Dans Akademisi'ni kuracak dans ve keman ustalarının toplantı yeri haline gelmiştir. 1719 yılında, yatırımcı Law, bankasını aynı sokağa taşır ve *L'Epée de Bois*, spekülatörlerin ve tefecilerin buluşma yeri olur. Son olarak kabare, *Manon Lescaut*'nun büyük bir kısmını burada yazan Abbé Prévost'un uğrak yeridir.

éperons bachiques [Bacchus mahmuzları] Rabelais tarafından, insanı içmeye teşvik eden baharatlı salam çeşitleri, *andouille*'ler ve sosisler için, atları dörtnala koşmaya zorlayan mahmuzlara gönderme niteliğinde söylenen metafor. Ortaçağ hanlarında tuzlu yiyecekler (özellikle de "*charbonnées*" [kömüre tutulmuş] adı verilen ızgara domuz yağı dilimleri) sunulması âdettendi ve bunların ardından çerezler ve soğuk ordövrler gelirdi. Bu terim artık yalnızca, bir zamanların "bedava yemek" ortamını yeniden yaşatmak için düzenlenen Bacchus onuruna verilen şölenlerde ya da toplantılarda kullanılmaktadır. "*Éperon bachique*" tanımı, Grimond de La Reynière'in "sarhoş bisküvisi" ve Saint-Amand'ın "Bacchus reçeli" olarak adlandırdığı bir peynir için de kullanılır.

épigramme Kuzunun göğüs ya da kaburgaları üzerinden alınan etinin kemikleri ayrılmış, yağları temizlenmiş büyük parçalara bölünmesiyle hazırlanan bir yemek. *Épigramme*'lar pane yapılır, genellikle aromalı otlar ve hafif hardala batırılarak kızartılır.

Bu adlandırma değişik balık (çivisiz kalkan balığı, dilbalığı) ve tüylü av hayvanı eti yemekleri için de kullanılır.

kuzu épigramme
Kuzu göğüs etini hafif ateşte ya da az miktarda beyaz et suyunda pişirin. Süzün, kemiklerini ayırın ve preste soğumaya bırakın. Aynı boyutta doğrayın ve yumurta ve ekmek kırıntısıyla pane edin. Aynı miktarda kuzu kaburgayı da pane edin. Hepsini ızgarada pişirin ya da tereyağ ya da sıvıyağda kızartın. Yuvarlak bir tabağa dizin. Kaburga uçlarını yağlı kâğıtla sarın. *Épigramme*'ların çevresine iyice yoğunlaştırılmış ve elekten

Değişik erik türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Tanım	Tat
Reines-claudes				
Reine-claude d'Althan	Güneybatı Fr.	Ağst. başı	Çok büyük, morumsu kırmızı, eti yeşilimsi sarı	Sulu, şekerli
Reine-claude de Bavay	Güneybatı Fr.	Eyl. başı	Oldukça büyük, kabuğu ve eti yeşilimsi sarı	Kokulu, şekerli
Reine-claude d'Oullins	Güneybatı ve Güneydoğu Fr.	Tem. ortası-Tem. sonu	Orta ile büyük boy, eti yeşilimsi sarı	Biraz kokulu
Yeşil ya da altın Reine-claude	Güneybatı ve Güneydoğu Fr.	Ağst. başı	orta boy, altın yeşili, eti yeşil	Kokulu, çok şekerli, sulu
Diğer evcil türler				
Mirabelle de Lorraine	Doğu Fr.	Ağst. ortası-Eyl.	Küçük, yuvarlak, sarı-portakal rengi, eti yumuşak, sarı	Çok kokulu, şekerli
Président	Güneybatı Fr.	Ağst. sonu-Eyl. başı	Büyük, uzunlamasına, morumsu kırmızı, eti hafif yeşilimsi sarı	Biraz kokulu
Quetsche	Doğu Fr.	Eyl. başı	Yumurtamsı, orta boy, mavi-siyah, kırmızı dalgalı, eti yeşilimsi sarı	Mayhoş, şekerli
Royale bleue	Güneybatı Fr.	Ağst. başı	Yuvarlak, orta ile büyük boy, mavi, eti yeşil-beyaz	Biraz kokulu
Amerikan-Japon türleri				
Allo	Güneydoğu Fr.	Haz. sonu-Tem. başı	Yuvarlak orta boy, morumsu kırmızı, eti portakal-sarı	Az kokulu
	İspanya	May.-Haz.		
Blackamber, angeleno	Güneydoğu, Güneybatı	Tem.-Eyl.	Büyük, siyah, eti beyaz	Biraz kokulu
Friar	Güneybatı Fr.	Ağst. ortası-Eyl. ortası	Çok büyük, morumsu,. eti sarı	Kokulu
Japon golden	Güneybatı ve Güneydoğu Fr.	Tem. ortası		
	İspanya	Haziran		
Santa rosa	Güneydoğu Fr.	Temmuz	Yuvarlak, koyu kırmızı	Biraz kokulu
	İspanya	Haziran		
	Güney Afrika	Ocak		

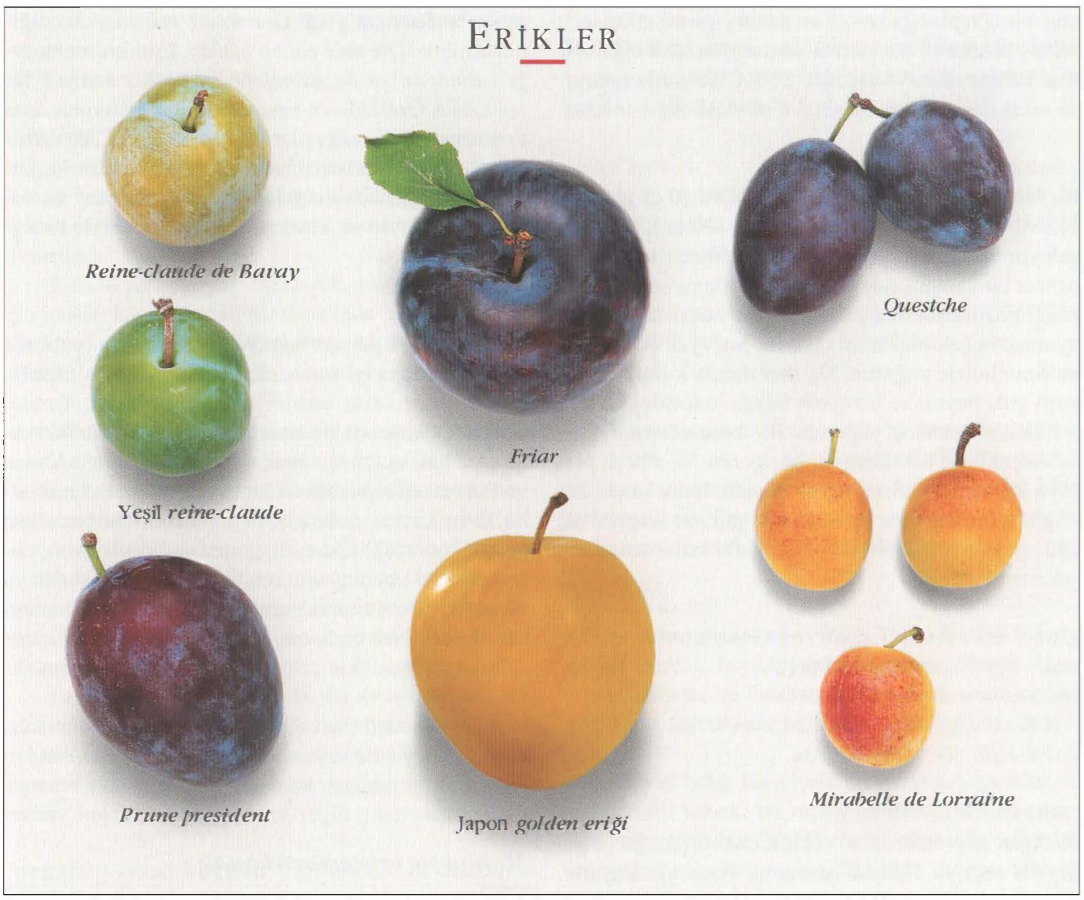
geçirilmiş pişirme suyundan birkaç kaşık gezdirin.

époisses İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu yıkanmış (önce adaçayı, ardından Burgonya *marc*'ıyla), turuncu renkli AOC Burgonya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Époisse*'lar 10 cm çapında, 3-6 cm kalınlığında, ortası hafif çökük tekerler halinde satılır. Genellikle çıplak satılan bu peynir, bazen asma yaprağına sarılır ya da kutulanır. Harcına karanfil, rezene ve karabiberle aroma verilebilir. Yumuşak ve yağlı olan bu peynir, olgunlaştırma süresine bağlı olarak açık sarı ya da sarı-kahvedir. Çok baharatlı bir tadı vardır. Brillat-Savarin tarafından "peynirlerin kralı" olarak tanımlanan *époisse*, *chambertin* ile birlikte tüketen I. Napoléon tarafından çok beğenilmiştir.

erik *Rosaceae* familyasından, erik ağacının yuvarlak ya da yumurtamsı, sarı, yeşil ya da mor meyvesi. Asya kökenli olan erik ağacı Suriye'de de yetiştiriliyordu ve Romalılar tarafından aşılanmaya başlandı. Romalılar özellikle de mürdüm eriklerini (12. yüzyıldaki Haçlı Seferleri sırasında bu ülkeden getirilen) kurutuyordu. Erik, Rönesans döneminde çok rağbet gördü (Bkz. REINE-CLAUDE). On altıncı yüzyıldan sonra birçok türü üretildi (Bkz. Tablo). 100 gr'ında 64 Kcal bulunan ve şeker, potasyum, kalsiyum ve vitamin açısından oldukça zengin olan erik iyi bir susuzluk gidericidir. Türkiye, Asya'daki erik üretiminde ikinci sıradadır.

Temmuz ve Eylül ayları arasında sofra meyvesi olarak taze yenirken, sonrasında kurutulur. *Eau-de-vie* içinde saklanır ve alkolü çıkarılır.

Bazı türleri konserveler, reçeller (*reine-claude*, *mi-*



rabelle) ya da damıtmaya (*mirabelle*) yöneliktir. Aynı zamanda tartlar, *beignet*'ler ve kompostolara da uygundur.

Quetsche'ler yağlı etlerin yanında iyi gider. Sirkede de saklanır.

eau-de-vie'*de erik*

Fazlasıyla olgun ve sağlıklı *reine-claude*'ları seçin. Büyük bir iğneyle üç dört yerinden delin ve tartın. Bir reçel tenceresinde 250 gr şeker ve meyvenin kilosu başına beş cl suyla bir şerbet hazırlayın ve kaynamasını bekleyerek iki dakika daha pişirin. Erikleri ekleyin. Eriklerin üzerinin kaplanmasını sağlamak için tenceresini iki elinizle tutarak çevirin. Daha sonra bir kepçeyle kavanozlara doldurun. Tamamen soğumasını bekleyin. Meyve alkolü ekleyin (meyvenin kilosu başına bir litre). Kavanozların kapağını kapayın. Tüketmeden önce en az üç ay bekletin.

erik marmeladı → MARMELAT

erik kurusu Uzun süre saklanabilen, kurutulmuş ya da suyu alınmış mor erik. Geleneksel yöntem güneşe yatırmaktır. Bununla birlikte, günümüzde meyveler genellikle fırında (etüvde ya da tünelde, birkaç evrede, sabit sıcaklıkta) kurutulur ya da sıcak şekerli solüsyona batırılarak suyu alınır. Yüksek enerji (100 gr'da 290 Kcal) veren erik kurusu şeker, potasyum, magnezyum ve kalsiyum açısından zengindir.

■ **Kullanımları.** Kullanmadan önce yıkanması, soğuk ya da ılık açık çay içinde bekletilmesi (en az iki saat, genellikle bir gece) gerekir. Özellikle de komposto ya da ezmeler için, doğrudan suyun ya da kırmızı şarabın içinde pişirilebilir.

Tercihen çekirdekleri çıkarılan erikler birçok hamurişinde bütün ya da marmelat biçiminde yer alır. Dondurmalar, meyve salataları ya da kompostolarında yer aldığı gibi, bir sıvı içinde ya da flambe edilerek de servis edilir. Şekerlemecilikte değişik malzemelerle doldurulur. Armanyaklı konserveleri de yapılır. Öte yandan, erik kuruları mutfakta çok beğenilen, özellikle de tavşan ve domuza çok yakışan bir çeşnidir. Gömlekte balık tariflerinde de yer alır.

Fransa'nın dışında, bazı yemeklere katılır: Erik kurulu ve tarçınlı kuzu kavurma (Cezayir), erik kurulu domuz kızartma (Danimarka ve Polonya), erik kurulu domuz yağı kızartma (Almanya), ekşi-tatlı soslu Çek sazanı. İngiliz *damson cheese* ("kuru mürdüm erikli peynir") bisküvilerle sunulan ya da tarteletlerde kullanılan çok yoğun bir marmelattır.

bacon'*lı erik kurusu*

Demi-sek Agen eriği kurularını uzunlamasına yararak çekirdeklerini çıkarın. Her birinin içine kabuğu soyul-

muş bir antepfıstığı koyun ve üzerini yarım dilim ince *bacon*'la sararak bir kürdan yardımıyla sabitleyin. Bir fırın kabına dizin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında sekiz dokuz dakika pişirin. Çok sıcak servis edin.

déguisé *erik kurulari*

Bir tencerede altı cl su, 200 gr şeker ve 20 gr glukozu 115° C'ye kadar ısıtın. Ateşten alın. 100 gr toz badem ekleyin ve tahta bir spatulayla karıştırarak toz şekere benzer bir karışım elde edin. 40 adet demi-sek erik kurusunu uzunlamasına yarın ama iki yarıyı birbirinden ayırmadan çekirdeklerini çıkarın. Soğuyan badem ezmesini elinizle yoğurun. Üç dört damla kırmızı ya da yeşil gıda boyası ve bir çorba kaşığı rom ekleyin. Düz bir zemin üzerinde yoğurun. Bir beze oluşturduktan sonra çok ince bir silindir haline getirin ve 40 eşit parçaya kesin. Her birine zeytin biçimi verin ve her bir eriğin içine kaydırarak bademin görülen kısmına üç eğik çizgi çizin. Erikleri yağlı kâğıda sarın. İsterseniz şekerle glaze edin.

elmalı ya da erikli chausson → CHAUSSON
erikli diplomate → DIPLOMATE
erikli komposto → KOMPOSTO
erik kurusu, çay ve bademli kuzu → KUZU
erik kurulu göcen → TAVŞAN

rokforlu erik kurulari

30 Agen eriği kurusunun çekirdeklerini çıkarın ve geniş bir bıçağın ağzıyla bastırarak iyice yassılaştırın. 100 gr rokfor peynirini çatalla iyice ezin. 30 fındığı dövün. Peynir, fındık, karabiber, iki çorba kaşığı yoğun taze krema ve bir çorba kaşığı portoyu karıştırın. Bu karışımdan fındık büyüklüğünde bir miktar alarak eriklerin içine koyun. Erikleri tekrar kapayın ve aperitif olarak servis etmeden önce birkaç saat buzdolabında bekletin.

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

taze kremalı ve rasteau*'lu erik kurulari*

"36 erik kurusunu bir gece yarım litre *côtes-du-rhône* ve aynı miktarda *rasteau* (Rhône bölgesinin tatlı şarabı) içinde bekletin. Ertesi gün, içinde beklediği sıvıya kalın parçalar halinde doğranmış bir limon ve bir portakal koyarak 15 dakika kısık ateşte pişirin. Üç gün pişirme suyu içinde, soğuk bir yerde bekletin. Limon ve portakal dilimlerini çıkarın ve erikleri derin kaplarda, pişirme suyundan bir miktar içinde ve üzerinde *crème double* ile servis edin."

erik pudingi Dana ya da sığır eti yağı bazlı, kuru üzüm, erik kurusu (*plum*), badem, baharatlar ve rom içeren, benmaride pişirilen ve flambe edilerek, geleneksel olarak yanında konyak ve tereyağlı sosla servis edilen tipik İngiliz şekerli yiyeceği (Bkz. NOEL PUDİNGİ).

erimiş domuz yağı Domuz eti ya da derialtı yağının eritilmesiyle elde edilen madde. Erimiş domuz yağı (*saindoux* ya da *axonge*), yumuşak ve beyaz bir maddedir. Özellikle de uzun pişirme işlemlerinde ama aynı zamanda kızartmalarda (ancak 210° C'de çözünür) ve pastanecilikte (hamurişleri, *pie*) kullanılır. Oldukça belirgin kokusu geleneksel olarak kuzey ve doğu yemekleriyle ve Auvergne spesiyaliteleriyle özdeşleşmiştir.

▶ Tarif: PATE

erişte Un ya da sert buğday unu, yumurta (yalnızca sarılarıyla daha iyi sonuç elde edilir) ve suyla hazırlanan ve ince uzun şeritler halinde doğranan hamur. Erişteler (Almanca'da *nudel*, Fransızca'da *nouille*) taze ya da kurutulmuş olarak yenir. Özellikle de Alsace ve Provence'ta geleneksel bir ev ürünüdür. Bol miktarda tuzlu kaynar suda pişirilen erişteler bir başlangıç yemeği (tereyağlı, peynirli, graten, et sulu, soğanlı, domates soslu vb) oluştururken yahniler, şaraplı tavuk ya da beyaz etler yanında garnitür olarak da sunulur. Son olarak, erişteler çorbalar ya da konsomelere garnitür oluşturur (genellikle çok küçük doğranmış "eriştecikler" olarak).

Çin-Vietnam mutfağında erişte yaygın olarak kullanılır: Bir yanda soya sosu ya da *nuoc-mâm* katılan yumurtalı ve buğday unlu sarı erişteler (sote etler ya da çorbalar için), diğer yanda pirinç erişteleri vardır:

Makineyle erişte hazırlamak



1. *Hamuru makinenin silindirleri arasından geçirin ve manivelayı duraksamadan ve sabit hızla çevirin.*



2. *Erişteleri çekmeden toplayın ve biraz kuruyabilmeleri için bir mutfak bezinin üzerine yayın.*

Buharda pişirilen melek saçı, pirinç erişte ya da yassı erişte.

▶ Tarifler: DANA, YILANBALIĞI.

eritme Şeker, çikolata, katı yağlar vb malzemelerin ısıyla sıvılaştırılması işlemi. Ürünün yanmasını engellemek için, genellikle benmari kullanılır ya da ısıyı yayacak bir ara malzeme konularak, tahta bir kaşıkla karıştırılır.

Bazı sebzelerin yağ eklenerek, yalnızca kendi suyu içinde, kapağı kapalı bir tencerede pişirilmesine de "eritme" denir (Bkz. BUĞULAMA, KAYNATARAK SUYUNU UÇURTMA)

eritme peynir Malzemeleri karıştırıldıktan sonra sıcakta eritilen peynir. Başlangıçta yalnızca pişirildikten sonra preslenen peynirlerle hazırlanan eritme peynirler, günümüzde taze peynirler, keçi peynirleri, maydanozlu peynirler, pişmiş ya da pişmemiş peynirler vb ile hazırlanır. Süt, krema, tereyağ, *kazein* ya da genellikle değişik aroma verici malzemeler (jambon, paprika, sivribiber, füme esansı, fındık, kuru üzüm) eklenir.

Eritme peynirler değişik biçim ve ağırlıklarda (20 gr ile iki kilo) satılır ve her zaman metal karışımı kâğıtlara sarılır. Ekmek ya da kanapelere sürülerek yenir, aperitifler, *croque-monsieur*'ler ve gratenler için kullanılır.

erzak [baharat] **kutusu** Üzerlerinde adı (makarnalar, şeker, un, kahve, tuz, bazen de çay) yazan, sık kullanılan tüketim ürünlerini (yalnızca baharatlar değil) el altında bulundurmak için faydalanılan, kapaklı, silindir ya da dikdörtgen prizma biçimli kutu. Baharatlarsa tercihen geçirmezliği olan opak şişelerde saklanır.

Restoranlarda aşçılar, karabiber, muskat cevizi vb içeren, içinde bölmeler olan, dikdörtgen biçimli, kapaksız metal bir baharat kutusunu da her zaman ellerinin altına bulundurur.

esans Bir yiyeceğin (karışık tereyağ, dolma içi, çorba, salata, sos) lezzetini artırmak ya da aroma vermek (şekerli krema) amacıyla kullanılan aroma verici konsantre madde. Doğal yemek esansları üç yolla elde edilir: Bir meyve ya da aromalı bitkinin (acıbadem, tarçın, limon, portakal, gül) esansiyel yağını çıkarmak, bir infüzyon ya da pişirme suyunu (av eti gövdesi, frenkmaydanozu, mantar, tarhunotu, balık artıkları, domates) pişirerek yoğunlaştırmak, bir ürünü (sarmısak, ançuez, soğan, domalan) suda ya da bir sıvıda bekletmek. Piyasada satılan yemek esansları genellikle aromalı bitkiler ve yapay boyalarla tamamlanır.

domalan *esansı*

Dilimlediğiniz domalanları birkaç damla armanyak içeren Madeira şarabında 24 saat bekletin. Tülbentten geçirin. Şişeye doldurun. Kapağını sıkıca kapayın.

frenkmaydanozu esansı

Taze frenkmaydanozunu kullanım amacına göre beyaz şarap ya da sirke içinde beklettikten sonra elekten geçirin ve buharlaştırarak koyulaştırın.

kahve esansı

Kaynar suyu dört kez ince çekilmiş kahve üzerine dökün (bir litre su için yarım kilo kahve). Rengini bir miktar karamelle güçlendirin.

kereviz ya da tarhunotu esanslı konsome → KONSOME [ET SUYU]

mantar esansı

Bir tencerede yarım litre su, 40 gr tereyağ, yarım limon suyu ve altı gr tuzu kaynatın. 50 gr yıkanmış mantarı bu karışıma katın ve 10 dakika pişirin. Mantarları çıkarın. Pişirme suyunun yarısını pişirerek buharlaştırın ve esansı buzdolabında saklayın.

sarmısak esansı

12 diş sarmısağı soyun ve ezin. Yarım bardak sirke ya da bir bardak beyaz şarabı kaynatın. Sarmısakların üzerine dökün ve 5-6 saat beklettikten sonra elekten geçirin ve üçte ikisini buharlaştırarak yoğunlaştırın.

esansiyel yağ Bir çiçek, bir meyve, yapraklar, tohumlar, bir kabuk, bir reçine ya da bir kökten çıkarılan, yoğun kokulu, "doğal esans" olarak da adlandırılan yağ. Esansiyel yağlar (özellikle de narenciyeler, bademler ve naneden çıkarılanlar) besinlere aroma vermek dışında, sanayide parfüm olarak da kullanılır. Piyasada sarmısak, fesleğen, yabani sarmısak esansiyel yağları bulunabilmektedir.

esav Klasik mutfakta, beyaz et suyu ya da konsome içine katılan mercimek püresinden hazırlanan, *conti* ya da *choiseul* gibi diğer çorbalara baz oluşturan yoğun çorbaya verilen ad. Esav, ağabeylik haklarını bir tabak mercimek çorbası karşılığı Yakup'a devreden bir Kitabı Mukaddes karakteridir. Esav rafadan ya da haşlama yumurtalar, bir mercimek püresi (sade pişmiş tarteletler ya da kızartmış ekmek kabuğu) üzerinde kızarmış servis edilir. Buharlaştırılarak yoğunlaştırılmış ve tereyağ eklenmiş dana sosuyla servis edilir.

escabèche [zeytinyağlı salamura] Pişmiş besinleri muhafaza etme amacı taşıyan çok keskin bir soğuk salamura. İspanya kökenli bu hazırlanış biçimi, özellikle küçük balıklara uygulanır. Bütün Akdeniz havzasına yayılan bu yemeğin adı, ülkeden ülkeye değişir: Kuzey Afrika'da *skabeçe*, İtalya'da *escabecio* ya da *scavese*, hatta Belçika'da *escavèche* (16. ve 17. yüzyıllardaki İspanyol işgalinden kalan bir hatıra). Nihayet Berry'de, buna çok benzeyen bir "*cascamèche* usulü" kızarmış sazan balığı tarifi bulunur.

Escabèche, aynı zamanda kümes ve diğer kanatlı av hayvanlarını da pişirmeye yarar. Böylece İspan-

ya'da özellikle keklik sarmısakla yağa atılır, ardından süzülür, hoş kokulu bitkiler katılan suyuyla kaplanır, salamuraya yatırılır ve soğuk servis yapılır. Salamuralı tavuk, Şili'de aynı biçimde hazırlanır, limon ve soğanla soğuk sunulur.

CHRISTIAN GUILLERAND'IN TARİFİ

Escabèche *usulü sardalye*

"Sardalyelerin içlerini boşaltın, pullarını temizleyin, kafalarını kesin ve üstlerini tamamıyla kazıyın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın ve yarısına kadar yağın altında kalacak biçimde sardalyeleri tavaya dizin. Kızardıklarında çevirin, süzün ve çukur bir kaba koyun. Kullanılan yağa aynı miktarda yeni yağ ekleyin ve ısıtın. Bu karışıma, dörtte biri kadar sirke, sekizde biri kadar su, soyulmuş sarmısak dişleri, kekik, biberiye, defne, maydanoz, İspanya biberi, tuz ve karabiber ekleyin. 15 dakika kaynadıktan sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. sardalyelerin üzerine dökün ve servis etmeden önce en az 24 saat salamuranın içinde bekletin."

escargot aux raisins Pastane kreması ve üzümle çeşnilendirilen, bazen *kirsch* katılan, salyangoz biçiminde sarılarak yassılaştırılan bir İsviçre *brioche*'u. *Escargot* daha sonra beyaz fondanla glaze edilir.

Escoffier (Auguste) Fransız aşçı (Villeneuve-Loubet 1846-Monte-Carlo 1935). İlk olarak 13 yaşındayken, Nice'teki ünlü bir restoranın sahibi olan amcasının yanında çalışmaya başladı. Acemilik dönemini Paris'te, Nice'te, Lucerne'de ve Monte-Carlo'da sürdürdü. Altmış üç yıl süren kariyeri özellikle de, 1892 yılında, daha sonra César Ritz tarafından alınan *Savoy*'un açılmasını sağladığı İngiltere'de geçti. Ritz, 1898 yılında Ritz Londra *Carlton*'un mutfaklarının idaresini 1921 yılında ölümüne kadar görevde kalacak olan Escoffier'ye bıraktı. 1870 savaşı sırasında, Mareşal Mazaine'in mutfaklarını yönetti. Ayrıca, ona "aşçıların imparatoru" lakabını takan Alman İmparatoru II. Wilhelm'in yemek servisini yönetme fırsatı buldu.

Légion d'honneur (1920 yılında nişan ve sekiz yıl sonra rozet) verilen Escoffier, Fransız mutfağına dünya çapında en çok ün kazandıran şeflerden biridir. Yazılı eserleri, özellikle de *Le Guide Culinaire* (Philéas Gilbert ve Emile Fétu ile, 1903), *Le Livre des Menus* (aynı meslektaşlarıyla, 1912) ve *Ma Cuisine* (1934) adlı eserleri profesyoneller için temel referans kitaplardır. Özellikle de peşmelbayı bulmasıyla ün yapmıştır.

Escoffier bir yaratıcı olmakla birlikte, çalışanlarının görev dağılımını düzenleyerek ve aşçının marka olarak imajına önem vererek mutfaktaki çalışma yöntemlerinde de reform yapar. Bunun dışında, bazı geleneksel tarifleri, özellikle de sosları tekrar elden geçirir ve bu soslara eklenen, ona göre "soysuzlaşmış" *espagnole* ve *allemande* yerine fümeler, doğal sular, konsantreler kullanır.

eskalop *bkz.* dana dilimi

eski Fransız aşçıları Daha Ortaçağ'da bir dernek bünyesinde örgütlenen aşçılar hiyerarşik bir topluluk oluşturuyordu. On altıncı yüzyılda, IV. Henri hükümdarlığında, bu dernek birçok ayrı disipline bölündü: "Büyük etler"i işleyen kebapçılar, pastacılar, kümes hayvanı aşçıları, pate ve turtacılar ve sosları hazırlayan sirkeciler. Etleri işleyen "kuyruk ustaları, aşçılar ve *chape* taşıyıcılar" (*chape*, yemekleri sıcak tutmaya yarayan bombeli bir kapaktır) şölenler ve ziyafetler, hafif yemekler ve ev yemeklerinden sorumluydu. Bugünkülerle aynı unvanı taşıyan şef aşçılar, eğitim dönemlerinde "bir et ya da balık yemeği başyapıtı" yaratmak zorundaydı. Ekibinde çalışanlardan her birine altı lira verirdi.

Yüksek sınıftan aşçılar büyük saygı görürdü. Taillevent (14. yüzyıl) gibi bazı aşçılara soyluluk unvanı verilmişti. En ünlüleri Antonin Carême'di (19. yüzyıl). Ancien Régime döneminde, yalnızca şef olan mutfak sorumlusuyla (ya da mutfak görevlisi), Vatel gibi *maître d'hôtel* olan yemek sorumlusu birbirinden ayrıldı. On sekizinci yüzyıldan sonra şefler, onları diğer mutfak çalışanlarından ayıran büyük beyaz bir takke (*"gros bonnet"*, "büyük kap" sözcüğü buradan gelmektedir) takmaya başladı. Kenarsız takkeler ilk kez 1820 yılında ortaya çıktı. (Londra'daki Savoy'da, şefler geleneksel olarak siyah bir takke takıyordu.)

Aşçılar ve mutfak çalışanlarının kutsal koruyucuları, muhteşem yemekler yaratan Fortunat (Poitiers Piskoposu ve yedinci yüzyılın ünlü şairi) ile Radegonde'du (Fournat'ın başpapazı olduğu bir manastır kuran).

eski usul *bkz.* ancienne (à la)

esmer Arpanın, malta dönüşürken aldığı amber renginden, en koyu karaya uzanan renk. Malt ne kadar uzun süre pişerse, o kadar renk alır.

Esmer şeker *bkz.* ham şeker

espagnole (à l') [İspanyol usulü] İspanyol mutfağından esinlenilen, genellikle yağda kızartılan, özellikle de domates, sivribiber, soğan ve sarmısağın yer aldığı değişik yemeklere verilen ad. *À l'espagnole* garnitür (sote edilmiş ya da kızartılmış küçük parçalar için) domatesli pirinç, sivribiber ve küçük soğanlarla doldurulmuş ve Madeira şarabı ile pişirilmiş domatesler içerir. *À l'espagnole* mayonez, kıyılmış jambon, hardal, az miktarda sarmısak ve kırmızı biber eklenmiş mayonezdir.

À l'espagnole yumurtalar çok fazla çeşide sahiptir: Rafadan ya da haşlanmış katı yumurtalar küçük doğranmış sivribiberlerle pişirilmiş domates üzerine konur ve kızarmış soğan yuvarlaklarıyla süslenir. Bir tabakta, ince kıyılmış soğan yatağı üzerinde, domates ve kızarmış sivribiber fondüsü dökülür, yumurtalar yarım domates dilimleri ve kızarmış soğan dilimleriyle taç

biçiminde dizilir ve sivribiber parçaları içeren domates sosuyla servis edilir, ince dilimlenmiş domatesler ve sivribiberlerle karıştırıldıktan sonra yine kızartılmış yuvarlak soğan halkalarıyla servis edilir.
▶ Tarif. SOS

estaminet On sekizinci yüzyıla kadar bira, şarap ve tütün içilen kabareler. Bir zamanlar "köy kahvesi" anlamında kullanılan *estaminet* sözcüğü artık yalnızca, Kuzey Fransa'da ve Belçika'da, bistrolar ya da daha özel anlamıyla, bir *café*'nin sigara içenlere ayrılmış salonu ya da salonun sokağa bakan kısmı için kullanılmaktadır.

estofinado *À la provençale* morina balığı yemeği. Adı (*stoficado, estoficado* ve *stocaficado* da denir) *stockfisch* (Norveç'in kurutulmuş Morina balığı) sözcüğünün Provence lehçesine çevirisinden gelir. Marsilya'da ve Saint-Tropez'de, domates, soğan, sarmısak, zeytinyağı ve değişik aromalar içeren oldukça baharatlı bir yahnidir.

"*Stoficado*" aynı zamanda bir Aveyron spesiyalitesidir: Morina balığı haşlanır, patatesle karıştırılır ve tamamı çok sıcak ceviz yağı, tereyağ, sarmısak, maydanoz, çırpılmış yumurta ve taze krema ile karıştırılır.

ALAIN DUCASSE'IN TARİFİ

estofinado

"*Stockfish*'i (Provence'ta *stokafi*) tuzunu gidermek için suda bekletin. Derisini özenle kazıyın ve bir kenarı beş santimetrelik küpler halinde doğrayın. Büyük bir toprak kapta bir ya da iki soğanı hafifçe kavurun. Balığı da bir bardak zeytinyağında kızartın, iki üç soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış domates ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak hafif ateşte dört beş dakika pişirin ve soyulup kıyılmış iki üç sarmısak, kereviz sapı, maydanoz, fesleğen, defne ve kekikten oluşan sıkı bağlanmış bir garnitür demeti ve bir tutam Cayenne biberi ekleyin. İsterseniz ezilmiş ançuez, muskat rendesi ya da az miktarda sarı biberle aroma verin. Daha büyük bir güvece balıkları koyun ve 10 cl beyaz şarap, aromalı karışım ve üzerlerini kaplayacak kadar su koyun. Hafif ateşte yarım saat pişirin. Sonra güvece kabukları soyulmadan çok kalın parçalara doğranmış bir patates ekleyin. Pişmeden beş dakika önce bolca konyak ve her konuk için sekiz siyah zeytin ekleyin. Garnitür demetini çıkardıktan sonra servis edin."

estouffade Kapağı kapalı olarak (ya da buharda) pişirilerek hazırlanan yemek. Birçok sebzeyle birlikte pişirilen ve şarapla kokulandırılan sığır ya da dana eti söz konusudur. (Birçok güney bölgesinde, domates sosu ya da taze domates de eklenir.)

sığır estouffade

300 gr domuz yağını küçük küçük doğrayın ve ağartın. Bir tencerede tereyağda sote edin, süzün ve bir kenara ayırın. Aynı yağda, 100 gr'lık küpler halinde doğranmış bir buçuk kilo sığır eti (yarısı rosto etinden, yarısı kaburgalar üzerinden) kızartın. Üç orta boy soğanı dörde bölün, karıştırmaya devam ederek sığır etlerine ekleyin. Tuz, biber, kekik ve toz defne ekleyin. Bir diş dövülmüş sarmısak katın. Sığır eti ve soğanlar kızardığında, iki çorba kaşığı un ekleyin. Hafif karıştırarak pembeleşmesini bekleyin. Bir litre kırmızı şarap ve aynı miktarda bulyon katın. Bir garnitür demeti ekleyerek kaynayana kadar ateşte tutun. Kapağı kapayın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 2,5-3 saat pişirin. Tencerenin üzerine yerleştirilen elekte eleyin. Sığır ve domuz yağı parçalarını bir başka tencereye alın. Sapları koparılıp dörde bölünerek sote edilmiş 300 gr mantar (tercihen yabani) ekleyin. Sosun yağını alın, elekten geçirin ve pişirerek yoğunlaştırın. Tencereye dökün ve kapağı kapalı halde, kısık ateşte 25 dakika pişirin. Çukur bir tabakta servis edin.

estouffat Domuz yağı dilimleri, sarmısak, soğan ve domatesle pişirilen taze beyaz fasulyeden oluşan Languedoc yemeği. Güneybatıda, aynı sözcük değişik kavurmaları ya da *estouffat*'ları tanımlar: Auvergne'in güneyinde mercimekli sülün palazı *esfouffat*, Béarn'da domuz *estouffat*, Agen'de tavşan *estouffat*, Roussillon ve Auvergne'de sığır *esfouffat*, Languedoc'ta işkembe *esfouffat*.

à l'occitane *fasulye* estouffat

Bir havuç ve soğanın kabuklarını soyun ve dilimleyin. Kaz yağı ve eritilmiş domuz yağında kızartın. Bir buçuk litre su ve bir garnitür demeti ekleyin. 20 dakika pişirdikten sonra bir buçuk litre taze beyaz fasulye ekleyin ve tam pişirmeden ateşten alın. Süzün. 150 gr soğanın kabuklarını soyun ve doğrayın. İki büyük domatesin kabuklarını soyun ve doğrayın. Bir diş sarmısağın kabuklarını soyun ve ezin. 250 gr yarı tuzlu domuz göğüs eti yağını küp küp doğrayın, kurulayın ve kaz yağı ya da erimiş domuz yağında kızartın. Kızarmaya başladıklarında, soğan, domates ve sarmısak ekleyin ve 10 dakika pişirin. Sonra süzdüğünüz fasulyeleri ekleyin ve tencerenin kapağını kapayarak kısık ateşte pişirin. 200 gr domuz derisi ekleyin. Piştiklerinde kare biçiminde kesin ve fasulyelerle birlikte bir servis tabağına alın.

eşek Atgiller familyasından, eti yan ürünlerde kullanılan bir memeli. Bazı Doğu ülkelerinde, sıpa eti çok rağbet görür. Rönesans dönemi Fransa'sında da durum öyleydi. Günümüzde, büyük boyutlu eşekler (*poitou* ırkı) esas olarak çekici ya da taşıyıcı hayvan olarak kullanılır ve yalnızca at eti kasaplarında bulunur.

Eşeklerin daha küçük olduğu güney Fransa'da, daha sıkı ve daha baharatlı olan eşek eti özellikle de Ar-

les sosisleri gibi sade sosislerin üretiminde kullanılır. Anne sütünün bileşimine çok yakın olan dişi eşek sütü, uzun süre yenidoğanlara verilmiştir. Doğurganlık etkisi olduğuna da inanılır. Balkanlar'da eşek sütünden taze peynirler üretilmektedir.

et Memeliler ile kuşların besin olarak kabul edilen eti. Kırmızı et (kuzu, sığır, at, koyun), beyaz et (domuz, dana, tavşan, kümes hayvanları) ve siyah et (av eti) gibi türleri vardır. "Kasaplık" etlerle (sakatatlar, sığır, at, koyun, domuz ve dana), kümes ve av hayvanları arasında da ayrım yapılır. "Kasap ve kümes hayvanlarının kamuoyunun tüketimine sunulabilen bütün parçaları" olarak da tanımlanır.

"Et" sözcüğü bir zamanlar beslenme için gerekli bütün maddeleri tanımlıyordu. Taillevent'in 14. yüzyılda yazdığı *Viandier* adlı eserinde hâlâ bu anlamıyla kullanılıyordu. 18. yüzyılda yavaş yavaş hayvan etleri için, sonrasında ise yalnızca memeliler ve kanatlıların etleri için kullanılmaya başlandı.

Etle, hayvanların öldürülmesi, kesilmesi, tüketilmesi ve saklanmasıyla ilgili çok sayıda gelenek ve görenek vardır. Günümüz Fransa'sında, domuz "öldürme" şölenleri, hâlâ toplum hayatının önemli anlarından biridir. Bayram kutlamalarında (Noel, Paskalya) da, her zaman çok miktarda ve özel tariflere göre hazırlanan et yemekleri sunulur.

■ **Diyet.** Et, ince zarlarla sarılan ve kasları oluşturan demetler halinde toplanan liflerden oluşur. Bir kasaplık hayvan üzerinde yaklaşık 200 yenebilir kas vardır. Bu kasların her birinin ağırlığı birkaç gr'la birkaç kilo arasında değişir. İçlerinden bazıları kalın bağ dokularıyla, kas zarlarıyla çevrelenir. Liflerin yapısı ve bağ dokusunun durumu parçanın mutfakta nasıl kullanılacağını belirler. Örneğin sığırda hızlı pişecek parçalar (tavalık, ızgaralık ve kızartmalık) ve ağır pişirilecek parçalar (haşlamalar, hafif ateşte pişen yemekler ve güveçler) ayrılır. Kaslar az ya da çok miktarda yağla sarılıdır. Yağlar kas liflerinin arasında olduğunda çok kaliteli olduğunu belirtmek üzere Fransız mutfağında "*persillé*" denir.

Etlerin bileşimindeki protein oranı sabit (temizlenmiş ve yağları alınmış kasta, beslenme için mutlaka gerekli aminoasitlerle birlikte % 20), lipid oranı hayvana ve parçaya göre çok değişkendir. Az miktarda karbonhidrat bulunur, çünkü kas glikojeni kesimden sonra etin olgunlaşması ve gevrekliğine katkıda bulunan laktif asite dönüşür. Et, aynı zamanda mineral tuzlar (özellikle de demir ve fosfor) ve B grubu vitaminler de içerir.

Etin su oranı hayvan ne kadar yağsızsa o kadar yüksek olur. % 65 ve 75 arasında oynar. Etler genellikle yağsız etler (kasta % 5'ten az lipid), orta yağlı etler (% 5-10 lipid), yağlı etler (% 10'dan fazla lipid) olarak ayrılır. Parçanın temizlenme ve pişirilme biçimleri belirlenirken yağlar göz önünde bulundurulur.

Diğer hayvansal kökenli ürünler gibi et de doymuş yağlı asitler açısından zengin, ihtiyaç duyulan protein kaynağı bir gıdadır: Günde 200 gr et tüketilmesi yeterli kabul edilir.

Diğer besinlerin aksine et, mineral tuzlarını ve vitaminleri, özellikle de ızgara ya da kızartma yapılırsa, pişirildikten sonra da korur. Pişen etin kokusu ve tadı sindirim fonksiyonlarını uyarır. Kolaylıkla sindirilir ve tamamen emilir. Koku ve lezzetin oluşturduğu ve iyice doymanın verdiği çifte haz, eti, bolluk ve zenginlik sembolü ayrıcalıklı bir besin haline getirir.

■ **Nitelikler.** Kesimden hemen sonra henüz sıcak olan ve "çırpınıyor" denilen et tüketilemez: Kasları gevşektir, suyu proteinlere bağlıdır ve laktik asit üretimi vardır. Birkaç saatin sonunda kaslar sertleşir ama bu evrede pişirilen et de aşırı sert olur. Kesimden 24 saat sonra, olgunlaşmaya başlar. "Sertleştikten" sonra tüketime uygun hale gelir. Et beş objektif faktöre göre değerlendirilir.

• RENK. Tüketicinin hassas olduğu ilk göstergedir. Renk, ırka özgü miyoglobin (kaslardaki kırmızı pigment) oranına, hayvanın yaşına ve beslenmesine göre değişir: Sığır eti canlı ve parlak koyu kırmızı, yağı sarıdır. Dana eti hafif pembe, yağı beyazdır. Kuzu eti canlı pembe, yağı beyazdır. Koyun eti daha koyu, domuz eti daha pembedir.

• GEVREKLİK. Etin bıçakla, çiğnenerek (dişle) ya da dövülerek kesilme yeteneği. Gevreklik hayvana (yaş, ırk ve beslenme), kas liflerinin çevresindeki bağ dokusu oranı, hayvanın tabi tutulduğu işlemler (doğru sıcaklıkta havalandırmalı depolama), olgunlaşma derecesi, kas tipi ve pişirme koşullarına göre değişir: Haşlama ve hafif ateşte pişirme, parçanın gövdedeki yerine bağlı olan gevrekliği iyileştirebilir.

• SU TUTMA KAPASİTESİ. Suyun proteinlere bağlanma gücü de, doğrudan tüketimde olduğu kadar etle üretilen ürünlerde de önemli bir faktördür.

• SULULUK (ÖZSU ORANI). Etin çiğneme sırasında suyunu bırakma kapasitesini tanımlar: Etin suyu genellikle kas içi yağın (*persillé* et) varlığına bağlıdır. Bununla birlikte su açısından zengin bazı taze etler (özellikle de anne sütüyle yetiştirilen danalar) pişme sırasında kaslarda su kalırsa özsulu görülebilir.

• TAT. Özellikle de yağdan gelir. Bu nedenle yağ özsuyuna, yani sonuçta hayvanın beslenme biçimine bağlıdır. Parçanın kalitesiyle tipini karıştırmamak gerekir. Kaliteli bir sığır butu sebzeli sığır haşlamaya yakışırken, *romsteck*'ten alınan bir biftek orta kalitede bir hayvandan geliyorsa hayal kırıklığı yaratabilir.

■ **Gastronomi.** Bir zamanlar kızartılacak etler öncelikle kaynar suda haşlanır ya da tam tersine, önce ateşte sertleştirilerek sos ya da bulyon içinde pişirmeye bırakılırdı. Hayvanlar kesilmek için seçilmediğinden ya da yetiştirilmediğinden etler eskiden çok daha sert olurdu.

Günümüzde et iki ana yöntemle pişirilir: Hızlı pişirme ve ağır pişirme.

• HIZLI PİŞİRME. Üç teknikle gerçekleştirilir.

- Gevrek dilimlerin yağlı bir maddede kızartılması.
- Gevrek dilimlerin köz ya da ızgara üzerinde (yağlı

maddelerin büyük bir kısmını elimine eder) ızgara edilmesi.
- Çok az miktarda yağ ya da yağ eklenmeden, et parçasının sık sık ıslatılmasıyla fırında, şişte ya da tepside kızartılması.
• AĞIR PİŞİRME. Üç tür yapılabilir.
- Hafif ateşte pişirme (kızartma sonrasında kapağı kapatılarak az miktarda aromalı bulyon içinde pişirme).
- Bulyon, şarap, bazen bira, elma şarabı ya da süt içinde kısık ateşte pişirme.
- Bol miktarda sıvı (su) içinde sebzeler ve aromalı bitkilerle pişirme.

Et genellikle pişmiş olarak ve sıcak, bazen soğuk, hatta çiğ tüketilir (*carpaccio*, *steak tartare*). Çiğ etlere bol çeşniyle lezzet verilir. Az pişmiş et kolay sindirilir ve bütün niteliklerini korur. Haşlanan et çok daha önemli dönüşümler geçirir. (Bu sırada bulyon besleyici etken maddelerle yüklenir.) Kızarmış ya da ızgara et çok daha kokulu ve lezzetlidir ve bazı etseverler için haşlanmış etten çok daha iştah açıcıdır.

■ **Kıyma.** Et, (tüketicinin önünde) talep üzerine ya da bazı koşullar altında önceden hazırlanır. Dondurulmuş kıymalar da vardır.

Kıymanın lezzeti büyük oranda etin seçildiği yere bağlıdır. Et ezildiğinde özsuyunun bir kısmını kaybeder. Kıyılan et belli miktarda yağlı madde içerebilir. "*Tartare*" terimi tamamen temizlenmiş etlerden çekilen kıymalara özeldir. *Steak tartare* ve tavada kızartılmış *steak* kıyması (*bitoke*, hamburger) dışında, et kıymasının (sığır, koyun ya da dana) birçok kullanımı vardır: Köfteler, harçlar, börekler, kızartmalar, kıymalı yemekler, ekmekler vb.

■ **Saklama.** Pişirme en önemli saklama yöntemi kabul edilebilir ama uzun süre koruma olanağı sağlamaz. Et buzdolabında da uzun süre korunamaz. İnsanlar etlerin saklanma süresini uzatmanın yollarını (şarküteri ürünleri, salamlar ve sosisler hazırlayarak) çok erken çağlarda keşfetmiştir.
- Kaz, ördek ya da domuz yağında kavurma, yağda pişirmeye bir örnektir.
- Antik Çağ'dan beri uygulanan tuzlama, çiğ etler için geçerlidir: Domuz (kavurma, tuzlama) ve sığır (*langue écarlate*, salamura sığır eti).
- Domuz eti ve şarküteri ürünleri, kümes hayvanları etleri füme edilir. Bazı sığır parçaları geleneksel olarak füme edilir ama bu et bu işleme bağlı tat değişikliklerini çok iyi kaldırmaz.
- Etin kurutulması havanın kuru ve saf olduğu bölgelerde (Jura'da *brési*, des Grisons eti ya da İsviçre'nin *Bündnerfleisch*'i, Güney Amerika'nın *charqui*'si, Doğu'nun pastırması, Güney Afrika'nın *biltong*'u) pratik bir yöntemdir. Kızılderililer bizon etini (*pemmican*) saklamak için geleneksel olarak bu yöntemi kullanırdı.
- Soğukta kurutma ya da liyofilizasyon kuru et hazırlamak için kullanılan yeni yöntemlerden biridir: İnce tabakalar halinde dizilen etler dondurulduktan sonra (katılaşan suyun gaz haline getirilmesiyle) kurutulur.
- Apertizasyon (ısıyla sterilizasyon), pişmiş ya da işlenmiş etlerin saklanması için günümüzde yaygın olarak kullanılan bir yöntemdir: Jölede sığır eti, *corned-beef*, *bourguignon*, *blanquette*, kavurma.

▶ Tarifler: CANNELLONIS, FRIAND, KUSKUS, MARİNAD, MUTFAK GLAZESİ, MUTFAK JÖLESİ, PAIN DE CUISINE, SALPICON, SOS, VELOUTÉ

et dilimleyici Ancien Régime döneminde, kralın etlerini dilimlemek ve masaya servis etmekten sorumlu mutfak görevlisi.

Bazen bu görev iki kişiye bölünüyordu: Kesimi gerçekleştiren "et dilimleyici" ve servis yapan "büyük et dilimleyici" (kraliçeye servis edenlere "baş dilimleyici" de denirdi, "büyük" sözcüğü krala özeldi).

Bir soylu olan et dilimleyici, saplarında zambaklı bir arma bulunan bir bıçak ve bir çatal taşıma hakkı kazanıyordu. Monarşi dönemi başında önemli olan bu görev yavaş yavaş fahri hale geldi ama kazandırdığı avantajlar nedeniyle her zaman kazançlı olmayı sürdürdü.

Olivier de La Marche, 15. yüzyılda et dilimleyicinin, senyörünün adını ya da armasını taşıyan son derece lüks mutfak araç gereçlerinin, "bıçakların sağlanmasından" sorumlu hale geldiğini belirtiyordu. O dönemde, üç bıçak kullanılırdı: Geniş ağızlı, çift tarafı keskin, yalnızca kesmeye değil, kesilen parçayı konuklara göstermeye de yarayan büyük bıçak, kızartılmış et ve kümes hayvanlarını kesmekte kullanılan ikinci büyük bıçak ve et parçalarının üzerine konulacağı ekmek dilimlerini kesmekte kullanılan ve "*parepain*" adı verilen küçük bıçak (Bkz. ET TAHTASI).

et kızartma *bkz.* kızartma et

et, sebze ve meyve püresi Çeşni halinc getirilmiş sebzeler (ezilmiş ve elekten geçirilmiş domatesler) ya da bir sosa tat vermek (ya da sos yerine) ya da çorba hazırlamak için kullanılan kabuklularla (Bkz. DENİZ KABUKLULARI ÇORBASI) elde edilen sıvı püre. Meyve püreleri, etli ve çok kokulu meyvelerle hazırlanan soslardır. Çiğ ya da birkaç dakika pişirilmiş kırmızı (frenküzümü, çilek, frambuaz) ya da sarı (kayısı, sarı erik), yabani (dut, çay üzümü) ya da egzotik (kivi) meyvelerle hazırlanan meyve püreleri sıcak ya da soğuk tatlılarda kullanılır, dondurmalar ya da haşlanmış meyveler yanında sunulur.

domates püreli buharda pişmiş dilbalığı filetoları
→ DİLBALIĞI

domates püresi (çeşni)
Çok olgun ama sıkı ve etli domatesler seçin. 20 saniye kaynar suda tuttuktan sonra soğuk suya atın ve kabuklarını soyun. İkiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. İçine tuz atın ve tersini çevirip içini boşaltın. Daha sonra iç kısımları az miktarda limon ve kilo başına bir kahve kaşığı pudra şekeriyle mikserden geçirin. Elde edilen sıvı püreyi birkaç dakika kaynatın. Elekten geçirin.

Tuz ve karabiber atın. Tamamen soğumaya bırakın.

frambuaz özütlü vanilyalı milföy → MİLFÖY
kızartma incir ve kırmızı meyveler özütü → İNCİR
kivi salçalı, taze ananaslı üç tatin → TART

taze meyve püresi
Bir kilo kayısı, çilek, frambuaz, şeftali, frenküzümü vb yıkayın. Türlerine göre kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ya da salkımlarından ayırın ve çok sert olanları (kayısı, ravent vb) birkaç dakika pişirin. Gerekirse parçalara ayırın ve pudra şekeriyle (meyvelerin ekşiliğine göre 50-300 gr) 3-4 dakika mikserden geçirin. Meyveler çok şekerli ya da biraz yavansa, az miktarda limon da katılabilir.

et suyu *bkz.* bulyon, jus lie, konsome

et suyu Türk mutfağında yaygın olarak kullanılır. Haşlandıktan sonra pişirilen ya da söğüş olarak yenen kasaplık hayvanların, kümes hayvanlarının ya da baş gibi sakatatların suları yaygın biçimde çorbalarda ve pilavlarda değerlendirilir. Kıyı yörelerde balık suyu da kullanılır.

et tahtası Etlerin kesilmesi için kullanılan, genellikle "kesme tahtası" olarak adlandırılan ve genellikle, akan suyun birikmesi için bir kenar yivi içeren tahta parça.

Ortaçağ'da et tahtası (*tranchoir* ya da *tailloir*) tabak olarak da kullanılan kalın bir dilim ekmekti. Yemek sonunda fakirlere verilirdi.

18. yüzyıla kadar, etlerin kesilmesi için kullanılan ve daha çok "dilimleyici bıçak" olarak adlandırılan keskin bıçağa da "*tranchoir*" adı verilirdi.

etiket Bir ürünün ya da ambalajının üzerine yerleştirilen, alıcıya yönelik bazı bilgiler içeren kâğıt parçası. Etiket, kalitesi kökenine bağlı olan peynir, şarap ve alkollü içkiler ya da bileşenlerinin kesin oranlarda kullanılması gereken şekerlemeler ve çikolatalar gibi ürünlerin satışında önemli bir rol oynar.

■ **Peynirler.** On dokuzuncu yüzyılın sonunda, peynir endüstrisi öyle bir gelişme gösterdi ki, piyasada ambalajlı olarak satılan peynirlerin özel ibareler taşıması gerekti. Önceleri tahta kutulara, kutuların üzerini yakarak yazılar yazıldı. Ardından kutuların ya da kâğıt ambalajların üzerine resimler yapıştırıldı. Bununla birlikte, ambalajsız satılan birçok peynir (*brie*, keçi peyniri, pişmiş harçlı peynirler) etiketsiz satılmaya devam etmektedir. Bir peynirin etiketi "pişmemiş sütten" ibaresini, yağlı maddeler oranını (Yağsız: % 20'nin altında yağlı maddeler. *Light*: % 20-30 yağlı maddeler), ağırlığını, üretim yerini (köken kontrollü adlandırma söz konusuysa), hatta peynir üreticisinin adını, muhtemel logosunu ya da sendikanın damgasını ve değişik özel ibareleri ("saf keçi sütünden", "mahzenlerimizde olgunlaştırılmıştır", "buharda pişmiş" vb) barındırır.

Fransızca konuşulan ülkelerde durum aşağı yukarı aynıdır. Özellikle de İsviçre, Fransız peynirlerine çok benzeyen peynirler üretir. Bununla birlikte Kanada'da, tüketici dernekleri, tüketicilere yansıyan reklam giderlerini ortadan kaldırmak için "etiketsiz" ürün satışını cesaretlendirmeye çalışmış ama fazla başarı sağlayamamıştır.

■ **Şaraplar.** Etiket hem estetik amaçlı hem fonksiyoneldir. Bazen şişenin boynunda bir yakalık ya da etiketin tam aksi yönünde ikinci bir etiket bulunur. Piyasaya sürülecek şaparlarda zorunlu olan bu etiket, şie içeriğini tanımlar. Etiketler üzerinde yer alacak ibareler kurallarla sıkı sıkıya belirlenmiştir.

Etiket şarabın yapımına katkıda bulunmaz ama tadım öncesindeki tek seçim ve bilgilenme aracıdır: Şarabı tanımayan bir kişinin satın alacağı şarap hakkında ilk bakışta bilgi sahibi olabileceği biçimde tasarlanır: Sofra şarabı ya da köken kontrollü bir şarap. Etiket üzerinde yer alan ibareler kesin kodlarla belirlenmiştir. İllüstrasyonlar (isteğe bağlı) şarabın kökeni ve nitelikleri konusunda karışıklığa neden olmamalıdır.

Avrupa mevzuatında kaliteli şaraplar bölgelere göre tanımlanmış (bunlar arasında AOC ve VDQS Fransız şarapları sınıflandırılmıştır) ve sofra şarapları ayrı tutulmuştur (bunlar arasında sofra şarapları ve Fransa kökenli yöre şarapları yer alır).

etin sinirlerini alma Çiğ bir et parçasının sinirli kısımlarını (yani özellikle de bazı kasları kısmi olarak saran kas zarlarını) ya da kümes hayvanlarının tendonlarını ayırma. Etin sinirlerini alma işlemi, küçük bir kasap bıçağı yardımıyla yapılır. Bu işlem kebaplık, sote ya da ızgara yapılacak etlerin pişmesini kolaylaştırır ve sunumu güzelleştirir.

etli kuru fasulye [cassoulet] Bir tencerede, domuz derisi, çeşniler ve aromalı bitkilerle pişirilen, garnitür olarak et katılan ve pişirmenin sonunda gratine edilen beyaz fasulye bazlı bir Languedoc spesiyalitesi. Türkiye'de de aynı adla bilinen bir tarifi vardır.

■ **Bileşimi.** Fasulyelerin kalitesi etli kuru fasulyenin lezzeti ve yumuşaklığı için öncelikliyse de, yemeğe orijinalliğini veren etidir. Castelnaudary -etli kuru fasulyeye "dünya çapındaki" adını veren şehir- etli kuru fasulyesi esas olarak domuz (domuzun alt kısmından parçalar, jambon, diz arkası eti, sosisler ve taze yağlı domuz derisi), genellikle de kaz eti kavurması içerir.

Carcassonnes etli kuru fasulyesine, koyun diz arkası eti, av dönemindeyse keklik palazı eti eklenir. Toulouse etli kuru fasulyesinde, Castelnaudary'ninkiyle aynı malzemeler kullanılır ama miktarları azaltılır ve domuz göğüs eti, Toulouse sosisi, koyun eti ve kaz ya

▶

Güveçte domuz eti, koyun eti ve kavurmalı etli kuru fasulye

Tarifi için 352. sayfaya bakınız



da ördek eti kavurması eklenir.

Özellikle de Montauban (*Pamiers* fasulye, kavurma, baharatlı sosis ve sarmısaklı sosisler) ve Comminges (domuz ve koyun derisi) etli kuru fasulyesi gibi varyantları da vardır. Morina balıklı kuru fasulye (kavurmanın yerini tuzsuz, kurutulmuş morina balığı eti alır) bile pişirilir.

Fransız gastronomisi 1966 yılında şu zorunlu oranları belirlemiştir: En az % 30 domuz eti, koyun eti ya da kaz eti kavurması, % 70 fasulye ve su, taze domuz derisi ve aromalı bitkiler.

■ **Hazırlama.** Fransız usulü etli kuru fasulyenin hazırlanması için aynı anda yapılması gereken işlemler bulunmaktadır: Fasulyelerin ve daha sonra eklenecek olan etlerin (domuz ve koyun ayrı ayrı) pişirilmesi (domuzun alt kısmından alınan parçalar hafif ateşte haşlanır, isteniyorsa koyun eti yahni gibi pişirilir, sosisler haşlanır). Altın renkli bir kabuk elde etmek için en son aşamada ekmek kırıntıları serpmek gerekmekir. Özenli aşçılara göre göz ardı edilmemesi gereken ayrıntılar vardır: Pişirme kabının bir diş sarmısakla ovulması ve özellikle de graten kabuğunun defalarca aşağı bastırılmasıdır (Castelnaudary'de yedi kez, Toulouse'da sekiz kez denir!).

etli kuru fasulye (Prosper Montagné'ye göre)

Sekiz kişi için. Bir litre kuru beyaz fasulyeyi (birkaç saat öncesinden soğuk suya konur, çok uzun süre kalmamalıdır), 300 gr domuz yağı, 200 gr taze domuz derisi (paketlenerek bağlanır), bir havuç, üzerine karanfil batırılmış bir soğan, üç diş sarmısak içeren bir garnitür demetiyle tencereye koyun. Çok fazla tuz koymayın (domuz yağı tuzludur). Hepsinin üzerini örtecek kadar su ekleyin. Çok kısık ısıda pişirin. Böylece fasulyeler iyice pişecek ama dağılmayacaktır. Başka bir yerde, erimiş domuz ya da kaz yağında 750 gr domuz omurga kemiği çevresi eti ve 50 gr kemikleri çıkarılmış domuz üst kaburgaları eti, tuz ve karabiberle pişirilir. Etler iyice kızardığında tavaya 200 gr kıyılmış soğan, bir garnitür demeti ve iki diş dövülmüş sarmısak ekleyin. Kapağını kapayarak, ara sıra tenceredeki sudan ya da bulyon ekleyin (istenirse birkaç kaşık domates püresi ya da kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış üç domates eklenebilir). Fasulyeler pişmeye yaklaşınca, garnitür sebzeleri ve garnitür demetini çıkarın ve sarmısaklı domuz ve koyun etiyle sosisi, kaz ya da ördek kavurmayı ve genellikle de bir parça ev yapımı sosisi ekleyin. Bir saat boyunca çok kısık ateşte pişirin. Daha sonra fasulyelerin arasındaki etleri süzerek alın. Koyun, domuz ve kaz etlerini aynı büyüklükte doğrayın. Domuz yağını dikdörtgen biçiminde kesin. Kalın sosisleri (zarlarını soyarak) dilimleyin. Küçük sosisleri küçük parçalara bölün. Hepsini derin bir toprak kaba alın. Dibe domuz yağı parçalarını, üzerine bir tabaka fasulye, onun da üzerine yukarıdaki etlerden koyun ve soslarını dökün. Tekrar fasulye ekleyin ve tabağı istediğiniz sırayla, her tabakaya biraz karabiber atarak doldurun. Son fasulye tabakasının üzerine domuz yağı dilimleri ve birkaç parça sosis serpin. Esmer ekmek kırıntıları dökün. Kaz yağıyla ıslatın. Düşük ısıdaki fırına (mümkünse fırıncı fırını) sürün ve yaklaşık bir buçuk saat pişirin. Etli kuru fasulyeyi piştiği kapta servis edin.

Türk usulü etli kuru fasulye

Altı büyük kaşık sadeyağı, iyice doğranmış baş soğanla kavurun. Buna 250 gr kadar kuşbaşı et ekleyin. Et, suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak hafifçe kavurduktan sonra üç domates ya da bunu karşılayacak ölçüde domates salçası, dört bardak su ve tuz katarak kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. İçinde su kaynayan başka bir tencerede, 8-10 saat soğuk suda beklettiğiniz kuru fasulyeyi yarım saat haşlayın. Tencereden aldığınız fasulyeyi süzdükten sonra kısık ateşte pişen ete katın. Fasulyeler yumuşayıp kıvama gelinceye kadar pişirin.

Étoile (L') Étoile komünü ve çevresindeki komünlerdeki bağlarda üretilen, şampanya yöntemiyle kaliteli köpüklü şaraplar, az miktarda beyaz şarap ve samana yatırılmış şarap üretilen Jura'nın AOC beyaz şarabı.

etüv Meyveler, sebzeler ve *dry* sosisler ile *paddy* pirinç gibi bazı ürünlerin endüstriyel olarak dehidratasyonunda kullanılan, sabit sıcaklıkta (yaklaşık 150° C) çalışan bir tür hava geçirmez fırın.

Ev Kadını Ayşe Fahriye'nin (Bkz. Bu madde) yemek kitabı. Arap harfleriyle dört kez basılan kitabın ilk basımı 1882 tarihlidir. Kitap, içindekiler ve yemek pişirme usullerini anlatan girişten sonra, yazarın "takım" olarak adlandırdığı 35 bölüme ayrılmıştır. Bölümlerin başlıkları şunlardır: Mathuhat, Çorbalar ve Et Suları, Salçalar, Et ve Balık Pelteleri, Haşlama ve Söğüşler, Yumurtalar, Şiş Kebaplar, Külbastılar, Yahniler, Tavalar, Köfte, Bumbar ve İlikler, Tas ve Fırın Kebapları, Bütün ve Yalancı Dolmalar, Sebzeler, Tepsi ve Sahan Musakkaları ile Et Dolmaları, Garnitürler, Pilakiler, Piyazlar, Ekşili ve Tuzlular, Pateler, Börek İçleri, Börekler ve Diğer Hamurlar, Makarnalar, Pilavlar, Yağlı Tatlılar, Hafif Tatlılar, Buzlular, Akideler, Elmasiyeler ve Kalıp Dondurmalar, Reçel, Şurup ve Çevirmeler, Şerbet, Hoşaf ve Dondurmalar, Turşular, Salata ve Taratorlar, Tütün Balıkları ve Dil, Salamuralar, Pekmez, Nardenk, Şıralı Sucuk, Şıralı Reçel, Sardalye, Domates Peltesi, Pestiller, Adi Pekmez, Kavurma, Kıyma, Pastırma, Sucuk, Hamur Kuruları ve Nişasta, Konserveler, Alkollü ve Alkolsüz İçkiler, Kaymak, Yoğurt, Peynir, Tereyağı, Lüle Kaymak.

ev kadını usulü *bkz.* bonne femme (à la)

evlilik Batı'da yemek töreninin ayrıcalıklı bir yere sahip olduğu hem sosyal hem dini olay. *Yeni Ahit*'e göre, İsa'nın suyu şaraba çevirdiği Cana Düğünü'nde,

yani Antik Çağ'dan beri sofra, birleşen iki ailenin bir araya geldiği özel bir yerdi.

Bir zamanlar derebeylerinin ve kralların düğün yemekleri sırasında festivaller günlerce devam ederdi. Bu sayede halka kızarmış etler, pastalar ve istediği kadar şarap sunulurdu. Yabancı ülkelerden gelen prensler ya da prenseslerin düğün törenleri sayesinde Fransa'ya birçok yabancı yiyecek (İtalyan meyveleri ve sebzeleri, İspanyol çikolatası) girmiş oldu.

Daha yakınımızda, uzun süre fakir ve tekdüze bir hayat sürdüren köylerde düğün yemeği uzun süre, bazen günlerce sürer ve çok sayıda et yemeği sunulurdu.

Düğün yemeğini diğer festival yemeklerinden ayıran temel unsur boyutları ve miktarıyla ön plana çıkan pasta ya da pastalardır.

Günümüzde birçok farklı modeli bulunan düğün pastaları, eskiden kesin kurallara göre hazırlanan büyük bir yapı biçimindeydi. Güneydoğuda ve Burgonya'da, üst üste yerleştirilen badem kurabiyeleri ve Savoie bisküvileriyle çok yüksek katlı pastalar oluşturuluyordu. Pireneler'de ve Rouergue'de, altın rengi dantel gibi süslemeler içeren ve ocak ateşi önünde pişirilen "oyalı pasta" etkileyiciydi. En etkileyici düğün pastası hâlâ Vendée'de hazırlanır: Evlenen çiftin anne ve babaları tarafından sunulan pasta 35 kilo ağırlığa kadar ulaşabilen devasa yuvarlak (1,3 metre çapına kadar ulaşabilir) ya da dikdörtgen (2,5 metreye 80 cm) bir *brioche*'dur. Evlenen çift bu anıtsal pastayı keser ve her konuğa bir parça dağıtır. Törene katılmayan akrabalar için de yeterli porsiyon bulunur. Kesme ve dağıtma gelenekleri her bölgede ayrıdır. Pasta genellikle, düğün töreninin anısını korumak için birkaç günün sonunda evlerde yenir. Bu gelenek, yine evlenen çift tarafından kesilen *wedding cake* dilimlerinin imparatorluğun dört bir yanındaki akrabalara ve dostlara bu amaçla üretilmiş altın yaldızlı ve süslemeli küçük kutular içinde postayla gönderildiği İngiliz geleneğine yakındır.

excelsior Hafif ateşte pişmiş marul ve küçük parçalar halinde doğranarak tereyağda kapağı kapatılarak pişirilmiş patatesleri birleştiren, kuzu sırt eti ve nuazet için hazırlanan bir garnitür adı.

Aynı ad, buğulama pişirildikten sonra *à la Newburg* ıstakoz garnitürü çevresine taç biçiminde dizilen, üzerine Normandiya sosu dökülen ve domalan dilimleri ve karides etiyle süslenen dilbalığı filetolarından oluşan bir yemeğe de verilir.

Excelsior (peynir) İnek sütünden (% 72 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak ve kabuğu küflü, beyaz, hafif pas lekeli Normandiya peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Excelsior* 225 gr ağırlığında, düzgün olmayan küçük bir silindir biçiminde sunulur. Yumuşak dokusuyla tatlı, hafif fındıksı bir tadı vardır. 1890 yılında yaratılan *Excelsior* (adı tescillidir) iki kat ya da üç kat kremalı peynirlerin (*fin-de-siècle*, *explorateur*, *lucullus* ve *brillat-savarin* ile birlikte) en eskisidir.

explorateur Çiğ ve zenginleştirilmiş inek sütünden (% 75 yağlı maddeler) üretilen, harcı yumuşak, üç kat kremalı ve kabuğu küflü Fransız peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Sekiz santimetre çapında ve altı santimetre kalınlığında bir silindir biçiminde sunulur. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra yaratılan bu peynir, sıkı olmakla birlikte kremamsı bir dokusu vardır.

F

falafel Ortadoğu kökenli, küçük köfteler haline getirilen nohut püresinin sıvıyağda kızartılmasıyla hazırlanan yiyecek. Geleneksel olarak, pita ekmek içinde yenir.

falette Espalion'da özellikle rağbet gören bir Auvergne spesiyalitesi. İçi doldurulduktan sonra havuç ve soğanlarla kavrulan, uzun süre fırında pişirilen ve dilimlenerek yanında beyaz fasulyeyle sunulan koyun göğüs.

PARİS'TEKİ *L'AMBASSADE D'AUVERGNE* RESTORANININ TARİFİ

falettes

"İki koyun göğsünün kemiklerini çıkarın ve çeşni atın. 300 gr pazı yaprağı, 200 gr ıspanak, 50 gr maydanoz, iki diş sarmısak ve bir büyük soğanı kıyın. 100 gr süte batırılmış ekmek kırıntısı ve 100 gr sosis etiyle karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Kemikleri çıkarılmış göğüsleri bir domuz yağı dilimi (yarım kilo) üzerine yerleştirin, içini uzunlamasına harçla doldurun, rulo yapın ve bağlayın. İki *falette*'i 200 gr kaba dilimlenmiş soğan ve 100 gr yuvarlak dilimlenmiş havuçla hafif kavurun. Beyaz şarap katın ve malzemelerin üzerini örtecek kadar su ekleyin. Yarım diş sarmısak ve bir garnitür demeti atın ve kapağını kapayarak orta sıcaklıktaki fırında iki buçuk saat pişirin. Yarım kilo kılçıkları ayıklanmış fasulyeyi iki saat suda bırakarak şişmesini bekleyin. Soğuk suya tutun. 100 gr kaba doğranmış soğan, 100 gr Auvergne jambonu ve 100 gr küp doğranmış domatesi suyunu bırakana kadar pişirin. Fasulyeleri ve bir garnitür demetini ekledikten sonra, üzerini kaplayacak kadar koyun eti sosu ekleyin ve kapağını kapayarak kısık ateşte, yaklaşık bir buçuk saat pişirin. Falette'leri çıkarın, biraz soğumaya bırakın, bağlarını çözün, domuz yağı dilimini ayırın ve dilimleyin. Elekten geçirdikten sonra yoğunlaştırılmış pişirme suyunu üzerine dökün ve fasulyeli fondanı ayrı servis edin."

far breton Ilık ya da soğuk yenen erik kurulu turta. Başlangıçta bütün Britanya'da çok popüler olan *far*, sert buğday, has buğday ya da karabuğdaydan hazırlanan, meyve kuruları eklenen, tuzlu ya da tatlı lapalara denirdi.

Far'lar genellikle sade olarak ya da et ya da sebze yanında dilimler halinde servis edilirdi.

far breton

125 gr kuşüzümü ve 400 gr kuru eriği ılık açık çay içinde şişmeye bırakın. Süzün ve eriklerin çekirdeklerini çıkarın. 250 gr una bir tutam tuz, iki çorba kaşığı toz şeker ve dört çırpılmış yumurta ekleyin. Karışımı 40 cl sütle sıvılaştırın, üzümleri ve erikleri katın, tereyağ sürdüğünüz bir kalıba aktarın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin (üzeri kızarmalıdır). Pudra şekeri serpin.

farci Lahana yapraklarına sarılmış ya da sebze ya da et bulyonla pişirilen haşlanan tavuğun içine doldurulan kıymayla hazırlanan bir Périgord spesiyalitesi.

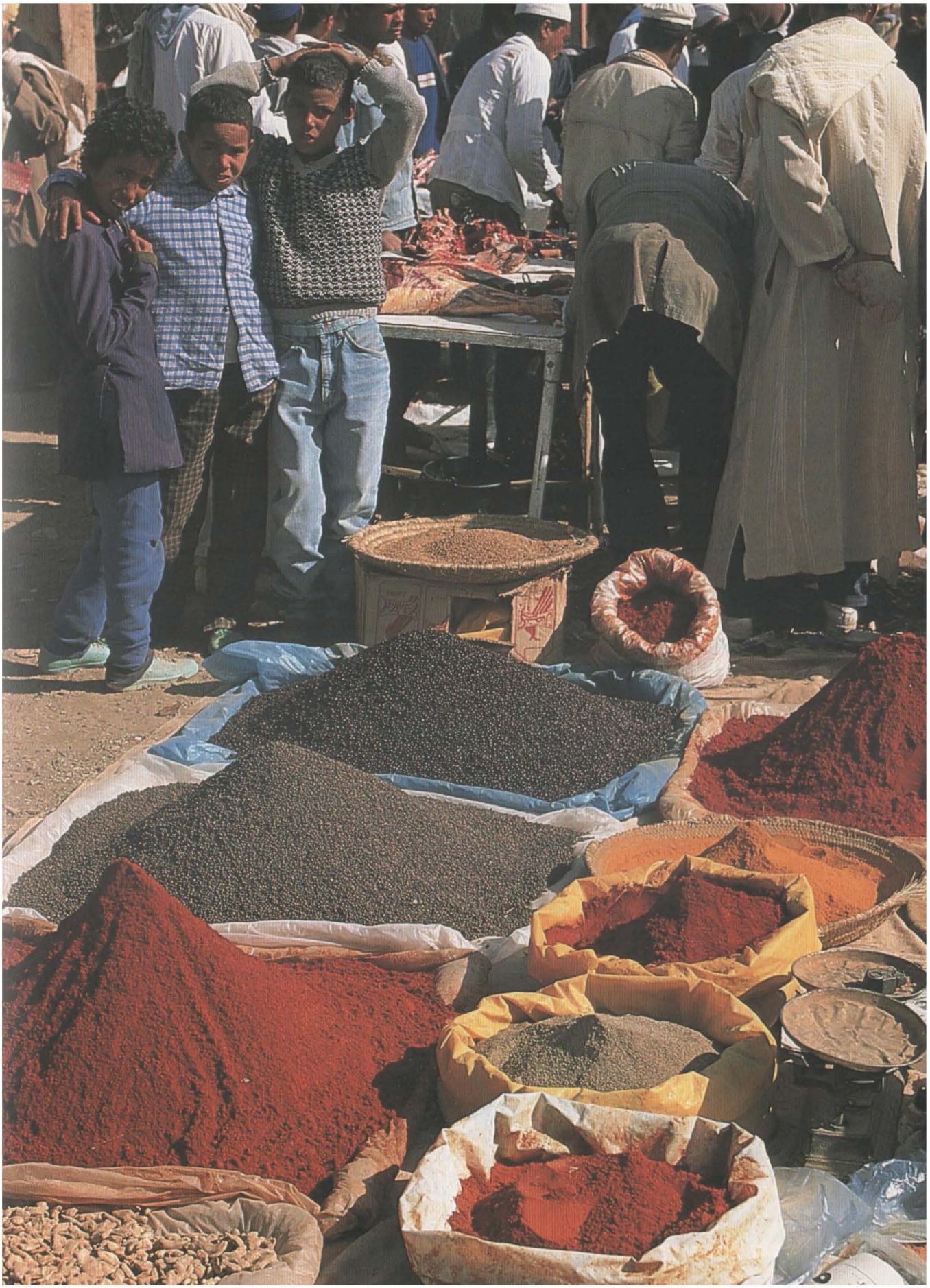
farci

350 gr bayat ekmeği ufalayın ve yağı alınmamış bulyonla (ya da sütle) ıslatın. 350 gr soğuk domuz eti (jambon ya da yağ), iki diş sarmısak, iki yabani sarmısak (ya da bir soğan) ve bir demet maydanoz, tarhunotu ya da bitkisel otların tamamını kıyın. İsterseniz tavuk ciğeri kıyması da ekleyin. Ekmek kırıntılarını presleyin ve kıymaya ekleyin. Tuz, karabiber ve bir tutam dört baharat katın. İki ya da üç yumurta sarısıyla terbiye edin. Harcı homojen bir hal alana kadar karıştırdıktan sonra buzdolabına koyun. Büyük bir lahananın en büyük yapraklarını ayırın, beş dakika kaynar

▶

Fas. Tinezulin Pazarı.

Ülkenin güneyinde Draa Vadisi'nde, pazarlar zeytin ve kokulu baharatla dolup taşar.
Maddesi için 356. sayfaya bakınız



suda bekletin, soğuk suya tutarak soğutun, süzün ve gül gibi yerleştirin. Harcı top biçiminde yuvarlayın. Lahana yapraklarının üzerine yerleştirin ve kenarlarını kıvırın. Bağlayın ya da bir tülbentle sarın ve bir saat 45 dakika süreyle sebze ya da et bulyon içinde pişirin. Dilimleyin ve duruma göre yanında bulyon ya da tavukla sıcak servis edin. Soğuk da servis edilebilir.

JACQUES CHIBOIS'NIN TARİFİ

Provence usulü küçük farci'ler

"Bir kahve kaşığı yardımıyla altı soğan, altı küçük patlıcan, altı dolmalık kabak, altı dolmalık biber ve altı orta boy domatesin içini boşaltın. Soğanlar, balkabakları ve domateslerin hepsini kesin, patlıcan ve dolmalık biberleri ikiye bölün. Patlıcanları üç kaşık kalın tuz eklenmiş üç litre su içinde bekletin. Bir tavada sebzelerin içlerini sırayla hafif kızartın. Soğumaya bırakın. Beş bayat ekmek dilimini küçük parçalar halinde doğrayarak 10 cl süt içinde ıslatın. Sebzelerin içine ekleyin. 400 gr sosis eti, beş diş kıyılmış sarmısak, 10 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, üç çorba kaşığı kıyılmış fesleğen, çırpılmış üç tam yumurta, 100 gr parmesan peyniri, tuz ve karabiber katın. Tahta bir spatulayla iyice ezin. Patlıcanları sudan çıkarın. Bir miktar tuzlu su kaynatın. Önce soğanları, ardından kabaklar, dolmalık biberler ve patlıcanları ayrı ayrı, hafifçe pişirin, bir peçete ya da emici kâğıt üzerine alarak süzün. Domatesler dahil, bütün sebzelerin içini doldurun. Zeytinyağı dökülmüş düz bir kaba dizin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış bir fırında 15-20 dakika pişirin. Orta boy altı dolmalık kabağın saplarını dikkatlice koparın. İnce ince doğrayın ve 5-8 dakika süreyle kısık ateşte üç cl zeytinyağında karıştırarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra iki kıyılmış fesleğen yaprağı, bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, bir diş ince kıyılmış sarmısak ekleyin. Soğumaya bırakın. Ardından bir çorba kaşığı ekmek kırıntısı ve yarım çırpılmış yumurta ekleyin. Bu harcı kabakların içine doldurun. Diğerlerinin yanına ekleyin. 12 cl kaynar su, bir tablet tavuk bulyon ve üç cl zeytinyağı ekleyin. Alüminyum kâğıtla üzerini kaplayın ve 200° C'deki fırında 20 dakika pişirin. *Farci*'ler sıcak ya da soğuk yenebilir."

Fas Özgün, bazen de karmaşık olan olan Fas mutfağı, Berberi, Mısır, İspanyol, Fransız ve Musevi mutfağı gibi birçok mutfaktan etkilenmiş ve bunlardan bir birleşim çıkarmayı bilmiştir. Günlük yemek çoğu zaman tek ama bol bir tas yemekten oluşur. Bu yemek, et, tavuk eti ya da balığın sebzelerle birlikte pişirilmesinden oluşan bir çorba (*harira*) olabilir. Çok zengin baharat (*rasü'l-hanut*) karışımlarıyla tatlandırılan *"tecine"* içinde saatlerce hafif ateşte pişirilen ya da buğulama (*chaoua*) yapılan bu yemek nefis bir tat kazanır ve şaşırtıcı bir biçimde sanki ağızda erir.

■ **Bin bir koku.** Fas mutfağının inceliği özellikle yemeklerde kullanılan sarmısak, anason, tarçın, kantarit, kakule, karaman kimyonu, kişniş, kimyon, zerdeçal, gülsuyu ya da portakal çiçeği suyu, hindistancevizi kabuğu, nane, hindistancevizi, soğan, maydanoz, biber, kurutulmuş biber, meyankökü, safran, susam, kekik vb gibi baharat, çeşnilik ve kokulu otlardan ileri gelir. Bu mutfakta, ayvalı ve ballı "koyun *tecine*'si", soğanlı ve bademli "*tecine*" gibi tatların (şekerli/tuzlu) bileşimine de çok rastlanır. Faslılar diğer taraftan limon turşusunu da çokça kullanırlar. Limon turşulu ve zeytinli "tavuk *tecine*'si" gibi bir çok yemekte bu malzeme bulunur.

Kıyılarda hemen hemen her gün mercan, kırma mercan, barbun, sardalye, ton gibi balıklar yenir. Bu balıklar, *"charmoula* usulü" sardalyede olduğu gibi önce tuzlu suya yatırılıp sonra ızgara olarak, pirinç ve baharatla doldurulan mercan balığında olduğu gibi dolma olarak ya da *tagra* denilen yemekte olduğu gibi fırında pişirilerek tüketilir. Kuskusa gelince, genellikle koyun ve tavuk etinin, bazen de balığın yanında garni olarak verilebilir ya da diğer Magrip ülkelerinde olduğu gibi ayrı bir yemek olarak da yenilir. Fas mutfağında tek bir cins ete, bazen de iki çeşit haşlama ete çok sayıda sebze katılabilir. Bunun bir örneği "bedevi kuskusu" denen yemektir. Bu yemekte yedi çeşit sebze kullanılır: Patlıcan, havuç, lahana, şalgam, biber, kabak, domates.

Fas'ta, yufka biçimli hamurdan yemek üretmek sanatı *"pastilla"* ile en yüksek noktasına erişmiştir. Çok ince yufkaların arasına badem ve kümes hayvanları (güvercin ya da piliç) etinden hazırlanmış bir iç konulur. Bu iç bazen baharatlı sığır kıyması da olabilir. Hepsinin üzerine tarçın ve şeker dökülür. Eğer iç olarak pastacı kreması ile badem konuluyorsa *"pastilla"* bir tatlıya dönüşür. *Briouat* denilen hamurişinde de ilke aynıdır, yufkaların arasına kıyma ya da bal ile badem konur.

■ **Tatlılar ve içecekler.** Fas tatlıları diğer Akdeniz ülkelerininkine göre daha az şurupludur. Bu tatlılarda her zaman badem ve şeker vardır ama daha kurudurlar (ayçöreği, tarçınlı, şekerli kuskus gibi).

En çok sevilen içecekler, limonata, portakal suyu, karpuz suyu, bademli süt ya da portakal çiçeği ile hafifçe kokulandırılmış sudur. Bu arada günün belli saatlerinde mutlaka içilen ve konukseverliğin simgesi olan naneli çayı da unutmamak gerekir.

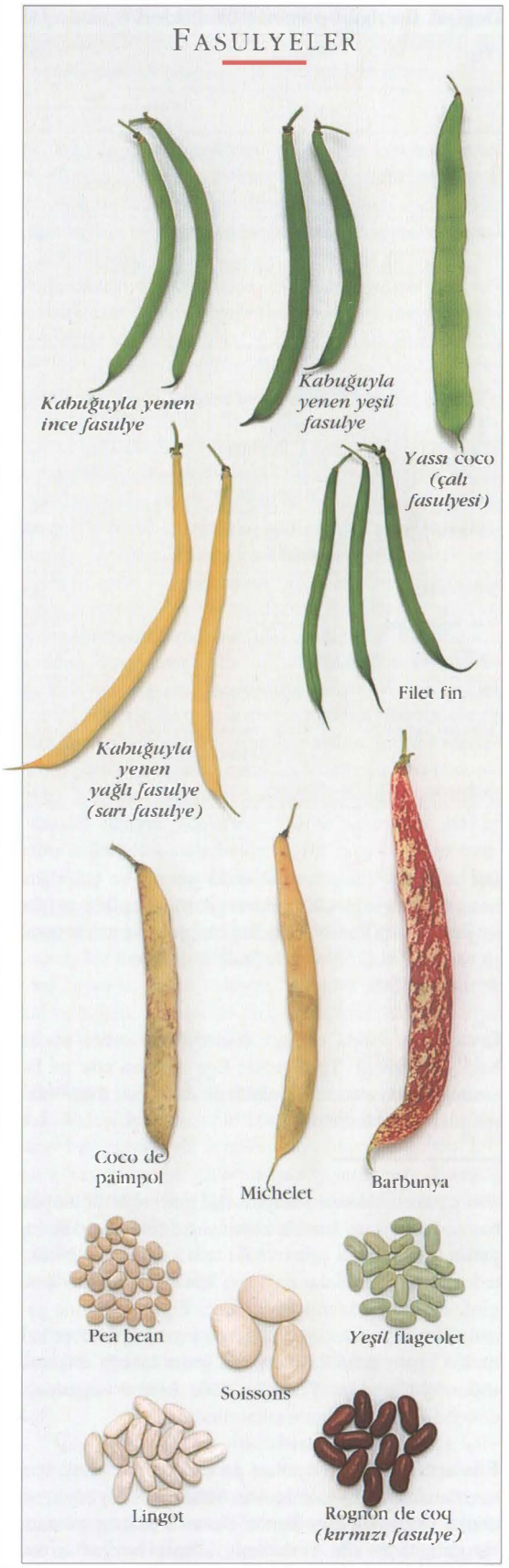
■ **Şaraplar.** Eski çağlarda bir Roma kolonisi olan Fas, aynı zamanda büyük bölümü Roma'ya gönderilen hatırı sayılır bir şarap üreticisiydi. Ama 8. yüzyılın başında ülke, fermente içkileri yasaklayan İslamiyet'i kabul edince, şarap üreten bağlar işletilmedi ve ancak yemeklik üzüm üretecek kadar bir bölümü korundu. Yirminci yüzyılın başında Fransız korumacılığıyla birlikte bağcılık yeniden canlandı. Bugün, Müslüman olmasına karşın Fas, şarap üretiminin yarısını kendi tüketiyor, geri kalanı -kupaj şarabı- Avrupa Birliği ülkelerine ihraç ediliyor.

Fas şaraplarının büyük bölümü kırmızı ve rozedir. Ülkenin iklimi beyaz şarap üretimine uygun değildir. Boulaouane ve el-Cedide'nin hoş gri şarapları hem *dry* hem meyve kokulu olup, ülkenin en iyi şarapları olarak kabul edilirler. İhraç edilen bütün şaraplarda alkol oranı en az % 11'dir. (Fotoğraf için bkz. 355. sayfa)

Fas usulü *bkz.* marocaine (à la)

fasulye Baklagiller (*Fabacae*) familyasından, yenilebilen badıç biçimli meyve ve bu meyvenin nişastalı tohumlarına verilen ad (bakınız 358. sayfadaki tablo). Kökeni Orta ve Güney Amerika'dır. Dik çalı (30-75 cm) ve sarılıcı (1,2-2 m) olmak üzere iki biçimi vardır. Üstü sık ya da seyrek tüylerle kaplı, yeşil renkli üç yaprakçıktan oluşan yaprakları, beyaz, pembe ya da mor renkli kelebeksi çiçekleri vardır. Yassı, yuvarlak, düz ya da kıvrık olabilen meyvelerinin uzunluğu 5-25 cm arasında ve genellikle yeşildir, mor ya da kırmızı lekeli olanları da vardır. Tohumları ise, fasulyenin çeşidine göre yeşil, sarı, pembe, kırmızı kahverengi, mor ya da siyah, küremsi, yassı, silindirimsi ya da böbrek biçiminde olabilir.

Türkiye'de yetiştirilen fasulye türleri arasında horoz, dermason (bodur ya da yer fasulyesi), şeker, ayşekadın, ferasetsiz ve barbunya (sarılıcı ya da sırık fasulye) sayılabilir. Ayrıca bkz. EKOSE FASULYE, İSPANYA FASULYESİ, KABUĞUYLA YENEN FASULYE, ANGOLA FASULYESİ, KIRMIZI FASULYE, KURU FASULYE, LİMA FASULYESİ, TAZE FASULYE.



faubonne Beyaz fasulye püresinin (ya da ayrık bezelye, bezelye) ister beyaz sosla ister bir konsomeyle karıştırılarak, tereyağda kavrulmuş jülyen doğranmış sebzeler (havuç, kereviz, şalgam, pırasa), bir demet maydanoz eklenerek pişirilmesi ve bitirmek için frenkmaydanozu eklenmesiyle hazırlanan bir çorbanın adı. Bir zamanlar *faubonne* çorbasına, ızgara edilmiş ya da hafif ateşte pişmiş, ince uzun dilimler halinde doğranmış sülün eti de eklenirdi.

Fauchon (Auguste Félix) Fransız aktar (1856-Paris 1939). Normandiya kökenli olan Fauchon, 1886 yılında, Paris'te, Madeleine Meydanı'nda özellikle de en iyi Fransız ürünlerine ayrılmış bir gıda dükkânı açtı: Bisküviler, şarküteri ürünleri, reçeller, baharatlar, peynirler, şaraplar ve likörler, kümes hayvanları. Auguste Fauchon "mutfakta egzotizm"e düşmandı ve egzotik mutfak düşkünlerini meslektaşı Hédiard'a gönderirdi. İki savaş arasında ticareti büyüttü, büyük bir çay-pasta salonu ve hazır yemek servisi açtı. Kurucusunun ölümünden sonra işletme, bütün dünyadan spesiyalitelere açılırken, lüks Fransız ürünlerinden seçmeleri korudu.

faux-filet [kontrfile] Bel bölgesindeki sığır filetosunun bir kısmı (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Genellikle üzerini kaplayan yağ tabakasıyla birlikte satı-

Değişik fasulye tiplerinin özellikleri (maddesi için 357. sayfaya bakınız)

Tip	Köken	Dönem	Görünüm
İspanyol fasulyesi	Avrupa, Güney ve Kuzey Amerika	Ağst.-Eyl.	Kırmızı lekeli beyaz ya da siyah lekeli kırmızı tanecik
Lima fasulyesi	Güney Amerika, Afrika	Şub.-Tem.	Yeşil ya da açık kahverengi, bazen çizgili ya da kırmızı tonlar içeren büyük tanecik
Cap bezelyesi	Orta Amerika	Tem.-Arl.	
	Karayibler, Malezya		
Mungo fasulye	Uzakdoğu, Antiller	Bütün yıl	Yeşil, sarı ya da kahverengi küçük tanecik
Kırmızı fasulye	Kuzey ve Güney Amerika	Ağst.-Eyl.	Değişik kırmızı tonlarında, kalın kabuklu tanecikli
	Çin		
Coco tipi			
Beyaz coco	Güneydoğu Fr.	Tem.-Eyl.	Orta boy, beyaz, yuvarlak, çıkıntılı tanecik
Coco de Paimpol (AOC)	Paimpol ve bölgesi	Ağst.-Kas. ortası	Uzun, sarı yeşil, mor alacalı, şişman büyük tanecik
Barbunya	İtalya	Haz.-Tem.	Damarlı, çıkıntılı tanecik
	Güneydoğu Fr.	Tem.-Ağst.	
Flageolet tipi	Arpajon ve bölgesi, Bretagne, Kuzey	Ağst.-Eyl.	Böbrek formunda, beyaz ya da yeşil, orta boy tanecik
Lingot tipi	Kuzey Fr., Vendée	Ağst.-Eyl.	Uzunlamasına, çok beyaz, tombul tanecik
Michelet tipi	Provence	Tem.-Ağst. ortası	Küçük, uzun, çıkıntılı tanecik
Diğer beyaz fasulyeler			
Pea bean	Birleşik Devletler (Ontario)	Ağst.-Eyl.	Çok küçük beyaz coco
Kırmızı fasulye	Fransa, Birleşik Devletler, Güney Amerika, Afrika	Ağst.-Eyl.	Böbrek formunda, koyu kırmızı tombul tanecik
Soissons	Soissons	Ağst.-Eyl.	Büyük, beyaz, yassı fasulye

lan bu parça, filetodan çok daha gevrek ve çok daha lezzetli bir et sağlar. Kemikleri çıkarılıp temizlenen *faux-filet* (ya da kontrfile) kebaplık parçalar ya da ızgara ya da tavalık dilimler halinde doğranır.

► Tarif: SIĞIR

fava Kuru bakla ezmesi. Kurutulmuş sebze ya da bakliyat yemeği. Türkiye'de, Ege Bölgesi'nde ve İstanbul'da yaygındır. Günümüzde daha çok meze olarak tüketilmektedir.

fava

400 gr kuru baklayı yıkayın. Bir tencerede üç büyük baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, sekiz bardak su, yarım çorba kaşığı şeker ve iki tatlı kaşığı tuzla birlikte kısık ateşte baklalar dağılana kadar pişirin. Bir kevgirde ezilen ya da mikserden geçirilip püre haline getirilen baklaya istenilen miktarda kıyılmış dereotu katın bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa dökerek soğumaya bırakın. Yemeden önce üstüne zeytinyağı dökebilir ve/veya limon sıkabilirsiniz.

Favart Kümes hayvanları ya da dana uykuluk için hazırlanan, Opéra-Comique'in Müdürü (18. yüzyıl) ve drama yazarı Charles Simon Favart'a adanan şatafatlı bir garnitürün adı. Tarhunotlu kümes hayvanları eti köfteleri ve kremalı taş mantarı *salpicon* ile doldurulan tarteletlerden oluşur. Yanında sunulan sos, tatlısu ıstakozu yağı eklenen, yoğunlaştırılmış kümes hayvanları *velouté*'dir.

Aynı adlandırma, *velouté* içinde kuzu uykuluk, domalan ve mantarlarla süslenmiş tarteletler içine dizilmiş rafadan ya da haşlanmış yumurta yemeği için de kullanılır.

Aynı zamanda, içi oyulan, dondurmalı kestane püresi eklenmiş *kirsch*'li kayısı şurubu içinde bütün ya da ikiye kesilmiş meyveler ve vanilyalı kestanelerle süslenmiş Richelieu *brioche*'u olan "*timbale*"den oluşan bir tatlıya da *favart* adı verilir.

favorite (à la) On dokuzuncu yüzyılda yaratılmış değişik yemeklere verilen ad. *À la favorite* çorba, kuşkonmaz uçları eklenmiş, kuşkonmaz ve marul kremasıdır. Aynı zamanda, tapyokayla terbiye edilen, frenkmaydanozu yapraklarıyla çeşni katılmış jülyen doğranmış mantarlar ile enginar tabanları ve küçük patates yumrularından oluşan bir konsomedir. Kuşkonmaz uçları, sote edilmiş küçük et parçaları (üzerine Madeira şarabı ve donuk sos dökülmüş, üzerlerinde domalan dilimleri bulunan ciğer parçalarıyla birlikte) için hazırlanan bir garnitürde ve karışık salatada da yer alır. Büyük et parçaları için de bir *à la favorite* garnitür vardır: Sote edil-

miş dörde bölünmüş enginar tabanları, kereviz kalpleri ve yuvarlak kesilerek kızartılmış patatesler.

Favre [Joseph] İsviçre kökenli aşçı (Vex 1849-Paris 1903). Acemilik dönemini doğduğu ülkede geçirdikten sonra daha iyiye ulaşmak için Paris'e, Chevet'ye geldi, ardından Almanya'da ve İngiltere'de çalıştı ve Bignon'da çalışmak üzere Paris'e döndü. Özellikle de mutfak teorisyeni olarak tanındı. *Dictionnaire de Cuisine Pratique, Encyclopédie Illustrée d'Hygiène Alimentaire* (1. Baskı 1889-1891, 2. Baskı 1903) adlı kitabının her sayfasında deneyiminin izleri vardır. 1877 yılında Cenevre'de, "aşçılar arasında verimli bir rekabet" doğmasını sağlama umuduyla *Science Culinaire* adında bir dergi kurdu. İki yıl sonra da, mutfak alanında ilerleme sağlamak amacıyla, 1893 yılında Mutfak Akademisi'ne dönüşecek Evrensel Birlik oluşturdu.

fayans Masa servisleri için çok kullanılan, geçirgenliği önleyici renkli ya da renksiz sırla kaplı seramik.

Marn ve kum karıştırılmış kil bazlı geleneksel fayanslar mat bir sırla kaplıdır. Asya'da doğan fayans, İtalya'ya geldikten sonra bütün Avrupa'ya (Nevers, Rouen, Strasbourg, Delft vb) yayıldı. On altıncı yüzyılda, Bernard Palissy pişirme tekniğini mükemmelleştirdi ve her ekol, biçimi ve süslemeleriyle kendine özgü bir stil yarattı.

On sekizinci yüzyılda İngiliz Josiah Wedgwood tarafından yaratılan "ince" fayanslar, sonradan şeffaf bir sırla kaplanan son derece beyaz ürünler elde edilmesine olanak sağlayan özel bir karışımdan üretilir (Bkz. PORSELEN).

"Adi" ya da "ince" bütün fayanslar iki, bazen üç pişirmeye tabi tutulur: İlki malzemenin sertleşmesi için gerçekleştirilir, ikincisi sırrı sertleştirir, üçüncüsüyse, eğer süsleme sırlamanın üzerine yapıldıysa uygulanır. Günümüzde büyük üreticiler (Gien, Sarreguemines, Digoin) eski modelleri günümüz ihtiyaçlarına (bulaşık makinesinde yıkanabilme ya da ısıya dirençli olma gibi) uyarlayarak üretir.

Fédora Büyük et parçaları için hazırlanan, kuşkonmaz uçlu *barquette*, biçimlendirildikten sonra glaze edilen havuçlar ve şalgamlar, portakal dilimleri ve hafif ateşte pişmiş kestaneleri bir araya getiren bir garnitürün adı.

▶ Tarif: KÜMES HAYVANLARI

feijoa Mersingiller familyasından, Güney Amerika kökenli, Fransa'ya 20. yüzyılda getirilen meyve ağacı. 2-8 cm uzunluğundaki meyvesi sonbahar sonunda çıkar. İnce yeşil bir zarla kaplı olan, eti oldukça tanecikli, tadı hem çileğe hem ananasa benzeyen bu meyvenin eti iyot açısından çok zengindir. Olgunlaştıktan sonra taze tüketilebildiği gibi, sorbeler, reçeller ve jölelerin yapımında da kullanılır. Haşlanarak egzotik meyve salatalarına katılır.

feijoada Adını ana malzemesi olan angola fasulyesine (*feijoa*) borçlu olan bir Brezilya spesiyalitesi. Bu bayram yemeği *cassoulet*'le benzerlikler içerir.

feijoada

Bir kilo angola fasulyesini soğuk suda 12 saat bekletin. Başka bir kapta da yarı tuzlu domuz kuyruğu ve yarım kilo füme domuz eti yağını, içinde bulunduğu suyu defalarca değiştirerek bekletin. Beş diş sarmısağın kabuğunu soyun. Fasulyeleri süzün ve büyük bir kaba aktarın. Bol miktarda suyla ıslatın ve dört diş sarmısak ve üç defne yaprağı ekleyin. Kaynatmaya başlayın ve bir saat süreyle kısık ateşte pişirin. Etleri süzün ve 10 dakika suda pişirin. Bir kenara ayırın. Bir soğanı soyun ve kıyın. İki dolmalık biberin sapını ve çekirdeklerini çıkarın, ince uzun dilimler halinde doğrayın. Yarım kilo domatesi haşlayın, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Bir küçük maydanoz demetiyle bir küçük frenksoğanı demetini kıyın. Üç çorba kaşığı sıvıyağı bir tavada kızdırın. Soğanları kavurun. Dolmalık biberleri, domatesleri, son diş sarmısağı ve maydanozu ekleyin. Orta harlı ısıda ara sıra karıştırarak 20 dakika pişirin. Tuz atın. Fasulyeler parmakla ezilebilir hale geldiğinde, pişirme suyundan kepçe kepçe alın ve püre halinde ezerek tavaya ekleyin. Üzerine frenksoğanı serpin ve bir kenara ayırın. Altı küçük taze sosis, altı küçük füme sosis ve bir *chorizo*'yu yuvarlak dilimlere bölün. Etleri fasulyeleri pişirdiğiniz kaba koyun ve biber atın. Bir saat pişirin. Pişirme işleminin yarısında domates ve soğan püresini ekleyin. Karıştırın. *Farofa* hazırlayın: 100 gr kuru üzümü ılık suda bekletin. Bir tavada, 40 gr tereyağ ısıtın ve bir büyük kıyılmış soğanı kavurun. Tuz atın ve 100 gr manyok unu, ardından 35 gr tereyağ ekleyerek bir tür sarı karışım elde edin. Yuvarlak dilimlenmiş bir muz, süzdüğünüz üzümler ve 50 gr kavrulmuş *cajou* cevizleri ekleyin. Yuvarlak kesilmiş portakal ve soğan dilimlerine pirinç kattıktan sonra üzerine *farofa* dökerek servis edin.

fendant Özellikle de Rhône Nehri'nin sağ yakasındaki Valais'de, *chasselas* üzümünün yerel adı olan *fendant* bağ çubuğuyla üretilen beyaz İsviçre şarabı. İçimi kolay, susuzluk giderici bu *dry* şarap orta düzeyde alkollüdür (% 10,5-11,8). *Fendant*'da bazen erken şişelemeye bağlı olarak hafif kabarcıklar görülür. Bu da tazeliğinin altını çizer. Toplandığı komünün, nadiren de bağın adıyla satılır.

fenerbalığı *Laophiidae* familyasından, çirkinliği nedeniyle "deniz kurbağası" ya da "deniz şeytanı" olarak da anılan bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK).

Çok büyük ve çok çirkin başı, geniş kuyruğu, kahverengi ve pulsuz bedeni, bir metreye kadar ulaşabilen boyuyla tüketici tarafından tanınmaz, çünkü her zaman kafası koparılarak "fenerbalığı kuyruğu" adıyla satılır. Yağsız, kılçıksız, kaliteli ve sıkı eti, et gibi pişi-

rilir (şiş, çevirme, soslu, sote). Çok fazla atık çıkarılır ve orta kılçığını çıkarmak çok kolaydır.

à l'américaine *fenerbalığı*

Bir buçuk kilo küçük fenerbalığını yıkayın ve kurulayın. Orta kılçığı bırakarak iki fileto çıkarın. Küçük bir ıstakozun kafasını ve kabuğunu yıkayın ve kurulayın. Yarım kilo çok olgun domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Dört büyük yabani sarmısağın kabuğunu soyun ve kıyın. Bir büyük diş sarmısağın kabuğunu soyun ve ezin. Küçük bir demet maydanozu ve iki çorba kaşığı tarhunotunu kıyın. Bir tencerede 10 cl zeytinyağını kızdırın. Kabukluların başlarını ve kabuklarını lota dilimleriyle birlikte tencereye atın. Kızarmaya başladıklarında, yabani sarmısakları ekleyin ve iyice kızarmaya bırakın. Tencereye bir bardak ısıtılmış konyak likörü dökerek flambe edin. Ezilmiş sarmısak, bir parça kurutulmuş portakal kabuğu, tarhunotu ve maydanoz, domatesler, bir garnitür demeti, yarım şişe *dry* beyaz şaraba karıştırılmış bir çorba kaşığı salça, tuz, karabiber, Cayenne biberi atın. Kapağını kapayın ve 15 dakika pişirin. Balık biraz sert kalmalıdır. Garnitür demetini çıkarın. Sosu ince elekten geçirin ve 50 gr krema ekleyin. Balıkları servis tabaklarının ortasına yerleştirin. Sosu üzerine gezdirin ve çevresini *basmati* pirinçle kaplayın (Bkz. Fotoğraf).

à la créole *körili lota balığı* → KÖRİ

GUY SAVOY'UN TARİFİ

kırmızı biberli tereyağlı fenerbalığı madalyon

"İnce dilinmiş bir havuç ve bir soğan, bir garnitür demeti, tuz ve karabibere su ve beyaz şarap ekleyerek bir bulyon hazırlayın. Yirmi dakika pişirin. Bir kırmızı dolmalık biberi ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve kısık ateşte, zeytinyağında, üzeri kapalı olarak altı dakika pişirin. İnce elekten geçirin. 700 gr fenerbalığını bir santimetre kalınlığında madalyonlara bölün. Beyaz şarap ve iki kıyılmış yabani sarmısağı ısıtarak yoğunlaştırın. İki çorba kaşığı taze krema ekleyin. İki dakika boyunca çırparak kaynatın. Kısık ateşe alın ve yine çırparak 150 gr tereyağ ekleyin. Sonra biber püresini, tuz, karabiber ve az miktarda limon katın. Madalyonları bir graten kabına birbirlerinden oldukça ayrı bir düzenle dizin. Tuz ve karabiber serpin. Bulyonu üzerlerine boşaltın ve kısık ateşte dört dakika pişirin. Ateşten alın, süzün. Sıcak bir servis tabağına aktarın ve sosu üzerine dökün."

lahanalı gelincikbalığı crépinette → CREPINETTE

BRÜKSEL'DEKİ, *COMME CHEZ SOI*'DAN, PIERRE WYNANTS'IN TARİFİ

otlu fenerbalığı madalyon

"İki büyük domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, dilimleyin. Üzerine 10 gr kıyılmış frenksoğanı, tuz ve karabiber serpin. 1,4 kiloluk bir fenerbalığı parçasını yıkayın. Orta kılçığını ve derisini çıkarın. Bir santimetre kalınlığında madalyonlar halinde kesin. Bunları 20 gr tereyağ, bir çorba kaşığı beyaz *sauvignon* şarap, bir kıyılmış yabani sarmısak, az miktarda limon, tuz ve taze çekilmiş karabiberle birlikte kalın dipli bir tencereye alın. Harlı ateşte ısıtarak bir dakika kaynatın. Ardından madalyonları çevirin ve bir dakika daha pişirin. Balıkları ateşten alın ve kapağı kapalı olarak sıcak tutun. Pişirme suyunu yarısı buharlaşana kadar pişirin. 25 cl taze krema ekleyin ve üçte birini daha çekmesini bekleyin. Bu sosu 30 gr tereotu, 20 gr kuzukulağı, 20 gr frenkmaydanozu ve bir marul kalbiyle birlikte mikserde parçalayın. Isıtın, çeşnisine bakın. Bu sosu sıcak bir tabağa yayın. Madalyonları üzerine dizin. En üste ılık frenksoğanlı domates sosunu dökün ve servis edin."

GUY SAVOY'UN TARİFİ

salamura yabani sarmısakla ızgara fenerbalığı

"200 gr patatesin kabuklarını soyun ve mandolinle ince ince dilimleyin. Yıkayın ve iyice kurulayın. Tuz ve karabiber serpin. Bir salata kabına koyun ve üzerlerine 40 gr eritilmiş tereyağ gezdirin. Bir ızgara kabına çok ince ve düzgün bir tabaka halinde dizin. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında kızartın. 350 gr kuyruğu bir kaşık tereyağla kızartın, kabuklarıyla birlikte dört yabani sarmısak ekleyin ve 240° C'lik fırında 10 dakika pişirin. Balığı sıcak tutun. Yabani sarmısakların üzerine beş cl sebze bulyon ya da balık füme dökün. Sarmısakları 5-10 dakika fırına sürün. Sonra kabuklarını çıkarın. Pişirme suyuyla birlikte bir tencereye alın. 30 gr tereyağla yoğunlaştırın. Birkaç damla limon suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Sıcak bir tabağa patatesleri dizin ve üzerine balık parçalarını yerleştirin. Elekten geçirdiğiniz sosla kaplayın."

sarmısaklı ve kabak çiçekli bulyonda lota balığı piccata → PICCATA

ferlouche ya da **farlouche** Québec'e özgü, melas bazlı bir tart garnitürü. Bir tas melas, bir tas ham şeker ve üç tas suya bir tutam muskat ve bir portakalın kabuğu karıştırılarak kaynatılır. Ateşten alındıktan sonra, az miktarda soğuk suda çözündürülmüş üç çorba kaşığı mısır nişastası eklenir ve tekrar ateşe alınarak yoğunlaştırılır. Ilık *ferlouche* daha önce pişmiş bir tart tabanının üzerine dökülür ve dövülmüş ceviz ya da kuru üzümle süslenir.

▶ À l'américaine *fenerbalığı*



fermière (à la) Tereyağda pişmiş bazı sebzelerle birlikte sunulan ya da pişme sırasında birleştirilen değişik yemeklere (güveç ya da tava kümes hayvanları ya da büyük et parçaları, sote edilmiş küçük et parçaları, fırında balıklar) verilen ad.

Bu yöntemle hazırlanan sebzeler bir omleti, çok ince patates dilimleri ya da beyaz fasulye içeren bir çorbayı da süsler.

▶ Tarif: RISSOLE

Ferval Buharda pişmiş enginar tabanları ve küçük jambon dilimleriyle doldurulmuş patateslerden oluşan ve başlangıçların yanında sunulan bir garnitür.

fesek [yaban domuzu yavrusu] Yaşı altı aylıktan küçük olan, *Suidae* familyasından bir memeli (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). Üç aylığa kadar, tüyleri kafasından butlarına kadar inen uzun siyah çizgilerle kaplıdır: Bu dönemde hayvana "tüylü" adı verilir.

Yumuşak ve lezzetli olan fesek eti, yetişkin yaban domuzunun vahşi hayvan eti tadında değildir. Bu et salamuralanmaz. Hayvanın üzerinden pirzola ve et dilimleri kesilir, filetodan, domuz yağına bulanan kızartmalar yapılır. Fesek eti, aynı zamanda, şarap katılarak yahni olarak hazırlanır.

PARİS'TEKİ *AU PETIT MONTMORENCY*'DEN DANIEL BOUCHÉ'NİN TARİFİ

ayvalı fesek pirzolası

"100 gr havucu, bir o kadar soğanı, bir pırasa beyazını ve bir kereviz dalını küçük küpler halinde kesin. Yarım kilo yaban domuzu kemiği ve kırpığını sebzelerle, bir diş sarmısakla ve küçük bir garnitür demetiyle kavurun. Karışım güzel bir renk alınca, tencerenin içine bir şişe keskin kırmızı şarap dökün, ardından 100 gr taze krema ekleyin. Tuzlayın, karıştırın ve bir buçuk saat pişirin. Yağını alın, süzgeçten geçirin ve yaklaşık 30 cl'lik bir sıvı elde edecek biçimde yoğunlaşmaya bırakın. Bu sosu bir kenara koyun. Ayıklanmış ve küp biçimde kesilmiş 400 gr tekesakalını limonlu suda pişirin, ayıklayarak ince ince kestiğiniz 200 gr soğanı, fındık büyüklüğünde bir parça tereyağ ve küp küp kesilmiş 200 gr armutla yarım saat üstü kapalı olarak pişirin. Pişmiş tekesakalını ekleyin ve çeşnilemeyi düzeltin. Bir graten tepsisini yağlayın. Sebze harcını altı krep üzerine paylaştırın, bunları dürün, tepsiye koyun ve önceden 200° C'de ısıttığınız fırının içinde 15 dakika pişirin. 300 gr kabuğu soyulmuş ayvayı küp küp ya da dilimler halinde kesin ve fazla yumuşamayacak biçimde limonlu suda pişirin. 12 fesek pirzolasını, domuz pirzolası pişirir gibi pembe kalmalarını sağlayarak pişirin. Üstlerini ayvalarla kaplayın, üzerlerine az miktarda rom dökün. Sosu kaynatın ve hafif ateşte karıştırarak 100 gr tereyağ ekleyin. Sos parlaklaşınca, bununla pirzolaların üzerini kaplayın. Pirzolaları içi doldurulmuş kreplerle birlikte servis yapın."

tatlı-ekşi fesek budu

12 kuru eriği, 30 gr kuşüzümünü ve 30 gr İzmir üzümünü ayrı kaplarda soğuk suya yatırın. Fesek etini, domuz budu gibi hafif ateşte pişirin. Süzün ve fırın ısısına dayanıklı uzun bir tepsiye koyun. Pişirme suyunu da süzün ve etin üzerine birkaç kaşık dökün. Etin yüzeyine bir çorba kaşığı toz şeker serpin ve fırına vererek glaze edin. Dört parça şekerle bir karamela hazırlayın, dört kaşık şarap sirkesi ve 40 cl av eti fümesi ekleyin, 10 dakika kaynatın, ardından süzgeçten geçirin. Fırında dört kaşık çamfıstığı kavurun, ardından bunları kabaca kıyın, çamfıstıklarını, süzülmüş üzüm ve erikleri ve sirkeye yatırılmış 24 kirazı sosa ekleyin. Servis anında, çok az miktar suyun içinde erittiğiniz 30 gr siyah çikolatayı bu sosa katın. Spatulayla karıştırdığınız bir kaşık tereyağı da katarak sosun yoğunlaşmasını sağlayın.

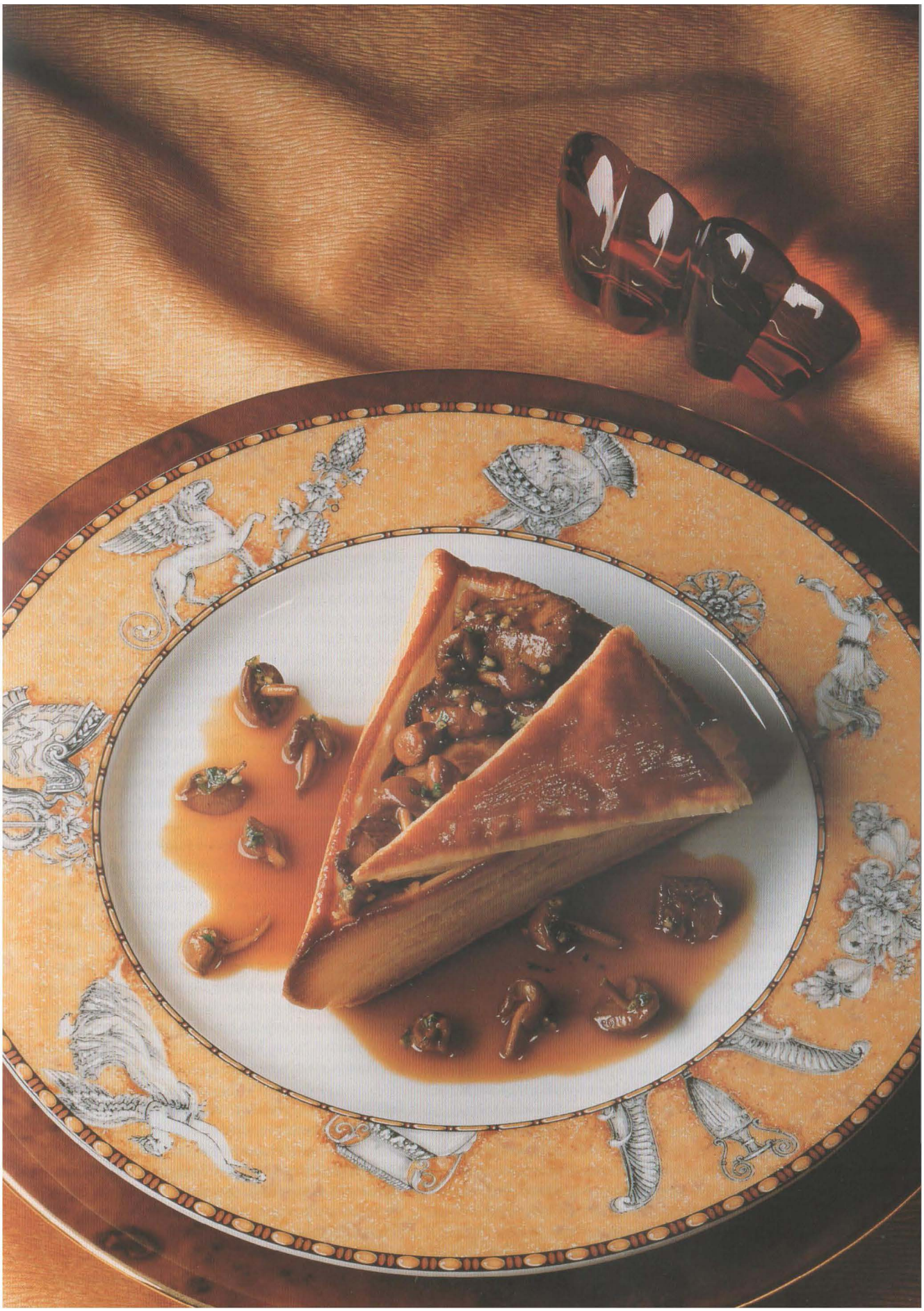
fesleğen *Labiacae* familyasından, Hindistan kökenli, aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Fransızca adının türetildiği Yunanca *basilikos* sözcüğü, yanına eklenen *"royal"* tamlamasıyla Antik Çağ'da ne kadar önem verildiğine işaret etmektedir. Limon ve yasemin kokulu olan yaprakları, Fransa'da güney yemeklerinin birçoğuna özel bir lezzet vermektedir. Kurutulduğunda aromasının bir kısmını kaybetmekte ama zeytinyağında çok iyi saklanmaktadır. Fesleğen salatalarını, dolma harçlarını, sosları ve omletleri, çorbaları (Bkz. PISTOU) ve püre biçimindeki yemekleri kokusuyla tamamlamaktadır.

▶ Tarifler: BARBUN, SIVIYAĞ

feta Bazen dişi koyun, bazen keçi sütünden (yağlı maddeler oranı değişkendir) üretilen taze peynir. Bulunuşu Antik Çağ'a kadar uzanan, Yunan peynirlerinin en tanınmışıdır (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Günümüzde geleneksel yöntemlerle üretilir: Kestirilen süt bölünür, tabansız ya da tabanı süzgeçli bir kalıpta süzülmeye bırakıldıktan sonra, büyük dilimler halinde doğranır. Bu dilimlerin iki yüzü tuzlanır ve kesilmiş süt ya da salamura içeren varillere istiflenir.

Ekşimsi lezzetiyle bu taze peynir Akdeniz'in doğu havzasında çok ünlüdür. Özellikle de mutfakta (börekler, gratenler, karışık salatalar) ya da küçük ordövrlerde (mezeler) kullanılır. *Uzo*'yla (Bkz. Bu madde) birlikte servis edilir.

▶
Kümes hayvanları etiyle feuilleté
Tarifi için 364. sayfaya bakınız



feuille d'automne *Meringue* ve çikolata *mousse*'u bazlı, siyah çikolatadan yontulmuş ince yapraklarla kaplanarak servis edilen yuvarlak pasta. Pastacı Gaston Lenôtre tarafından üne kavuşturulan bu pasta, bir tabaka vanilyalı Fransız *meringue*'si ve bir tabaka bademli *meringue*'nin arasına tereyağ bazlı çikolata musu doldurularak hazırlanır.

feuille de Dreux Köpüğü kısmen alınmış inek sütünden (% 30-40 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, altın sarısı, kabuğu küflü, mavimsi gri, pas lekeli Fransız peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). 18 cm çapında ve 2-3 cm kalınlığında yassı bir disk biçiminde satılır. Daha küçük olanları kestane ağacı yaprağına sarılır.

feuilleté [yapraklı hamur] Herhangi bir malzemeyle (peynir, jambon ya da deniz mahsulleri) süslenen yufkalı yiyeceğin *allumette* ya da üçgen biçiminde kesildikten sonra sıcak başlangıçlar arasında sunulmasıyla gerçekleştirilen yemek.

Yufka hamurundan kesilen *allumette*'ler altın rengi alana kadar kızartıldıktan sonra üzerine kimyon, peynir ya da paprika serpilerek sıcak ya da soğuk çerez olarak sunulan *feuilleté*'ler de vardır.

glaze hamurlu baton'*lar* → BATON ya da BÂTONET

kümes hayvanları etiyle feuilleté

Yufka hamurundan *croustade*'lar hazırlayın. Kümes hayvanları (piliç ya da ördek) ciğerini yıkayın. Safrayı dikkatle giderin. Loblarını ayırın. Çok ince dilimler halinde doğrayın. Tuz, karabiber atın. Kızgın tereyağda sote edin ve süzün. Aynı zamanda tereyağda az miktarda kıyılmış yabani sarımsak, sarımsak, yıkanmış ve ince dilimlenmiş mantarlı bitkisel otları da (keçimantarı, kültür mantarları vb) kavurun. Tuz ve karabiber atın. Boş *croustade*'ları fırında ısıtın. Mantarların pişirme suyuna az miktarda Madeira şarabı ekleyerek, *croustade*'a kıyacağınız garnitürlerin sosla kaplanmasını sağlayın. Ciğerleri ekleyerek ısıtın. *Croustade*'ı bu karışımla donatın ve Madeira şarabında haşlanan domalan dilimleriyle süsleyerek sıcak servis edin. Ciğer ve mantarların pişirme suyunun da Madeira şarabıyla deglaze edilerek yoğunlaştırılması mümkündür. (Bkz. Fotoğraf)

ANDRÉ GUILLOT'NUN TARİFİ

tarak feuilleté

"16 tarağı açın, içini çıkarın ve yıkayın. Kalın tabanlı bir tavada 200 gr tereyağ ve değirmende çekilmiş taze karabiberle harlı ateşte sote edin. Ters taraflarını çevirin ve üç dakika sonra ateşten alın. Bir tavada, iki kaşık soyulmuş ve kıyılmış yabani sarmısakla çeyrek litre vermutu şurup kıvamına gelene kadar pişirin. 75 cl taze krema, bir kahve kaşığı hardal, değirmende taze çekilmiş karabiber ve 200 gr ince doğranmış çiğ mantar şapkası ekleyin. Harlı ateşte yoğunlaştırın. Tarakları ve içinde pişirildiği suyu ekleyin. İki dakika daha pişirin. 400 gr yufkayı iki milimetre kalınlığında sekiz dikdörtgen parçaya bölün. Bu yufkalardan dördüne dörder kabuklu ve az miktarda sos koyun. Diğer dörtlü seriyi üzerlerine kapayın. İyice kapanmaları için kenarlarını yumurta sarısıyla yapıştırın. Sıcak fırında yaklaşık 12 dakika pişirin. Kalan sosu da yanında servis edin."

feuilleton Dövülerek inceltilen çok ince dana ya da domuz eti dilimlerin bir harçla kaplanması ya da üzerine harç konulması sonrasında ince omuz yağı dilimleri ya da barsağıyla sarılarak bağlanmasıyla hazırlanan yemek. *Feuilleton*, birbirinden ayırmayacak biçimde paralel dilimlere kesilen tek bir et parçasının üzeri bir harçla kaplanarak da hazırlanır. *Feuilleton* buharda ya da hafif ateşte pişirildikten sonra *bourgeoise* garnitürler ya da hafif ateşte pişmiş sebzelerle (kereviz, hindiba, marul vb) sunulur.

à l'ancienne *dana* feuilleton

Bir dana fileto ya da fileto altı etini 10 ince dilime bölün ve dikdörtgen dilimler oluşacak biçimde döverek inceltin. Tuz ve karabiber attıktan sonra, bir tutam dört baharat serpin. İnce kıyılmış domuz etine, hacminin üçte biri kadar graten harcı, aynı miktarda yumurtalarla terbiye edilmiş kuru *duxelle* mantarı ekleyerek bir harç hazırlayın. Her et dilimini daha az miktarda ama daha büyük domuz yağı dilimi üzerine koyun ve üzerini bir miktar harçla kaplayın. Onun da üzerine ikinci bir dilim koyun ve her dilimin üzerini harçla kaplayarak devam edin. En sona harç tabakası gelmesine dikkat edin. Kenarlara da harç sürün. En üste bir dilim daha domuz yağı koyun ve dört taraftan katlayın. *Feuilleton*'u düzgün bir biçim verecek biçimde bağlayın. Tabanına domuz derisi parçaları, yuvarlak soğan ve havuç dilimleri döşenmiş bir kaba koyun. Bir garnitür demeti ekleyin. Kapağını kapayarak 20 dakika kısık ateşte pişirin. 25 cl beyaz şarap ekleyin ve yarısı buharlaşana kadar pişirin. 25 cl kahverengi dana sosu ekleyin ve glaze olana kadar yoğunlaştırın. 50 cl et suyu ekleyin. Kapağını kapayın ve önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında, ara sıra pişirme suyuyla ıslatarak bir saat 45 dakika pişirin. *Feuilleton*'u süzerek alın, bağını çözün ve fırına sürülebilen bir tabağa alın. Üzerine pişirme suyundan birkaç kaşık dökün ve üç dört kez ıslatarak fırında glaze edin.

fıçı Yan yana getirilen tahtaların çevresinin metal çemberlerle sarılması, üstte ve altta iki düz yüzeyle kapatılmasıyla oluşturulan büyük tahta kap. Değişik boyut ve kapasitelerdeki fıçılar (Galyalılar tarafından bulunmuştur) günümüzde şarapların, ispirtolu içeceklerin ve biraların yıllandırılması, saklanması ve taşınması için kullanılır.

Fransa'daki fıçılar şöyle sınıflandırılabilir:

Değişik kuru kabuklu fındık türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Tanım	Tat
Butler	Bütün Fransa	Eylül başı	Büyük boy, hafif uzun, yarı kalın kabuklu	Şekerli, oldukça kaliteli
Corabel®	Bütün Fransa	Eylül sonu	Çok büyük boy, yuvarlak yarı kalın kabuklu	Şekerli, kokulu
Daviana	Bütün Fransa	Eylül	Oldukça büyük boy, uzun, ince kabuklu	Şekerli, kokulu
Ennis	Bütün Fransa	Eylül sonu	Çok büyük boy, yuvarlak yarı kalın kabuklu	Oldukça kaliteli, şekerli
Fertile de Coutard ya da Piemonte iri fındığı	Bütün Fransa	Eylül	Büyük boy, yuvarlak, yarı kalın kabuklu	Kokulu
Merveille de Bollwiller	Bütün Fransa	Eylül	Büyük boy, koni biçimli sert ve kalın kabuklu	Şekerli, kokulu
Segorbe	Aquitaine, Midi-Pyrénées	Eylül	Oldukça küçük boy, yuvarlak, yarı kalın kabuklu	Kokulu
Tonda di giffoni	Aquitaine, Midi-Pyrénées	Eylül	Oldukça büyük boy, yuvarlak yarı kalın kabuklu	Kokulu
Tonda romana	İtalya	Eylül başı	Oldukça büyük boy, yuvarlak, ince kabuklu	Kokulu

Kaynak: ANP NOISETTE (Ulusal Fındık Üreticileri Derneği).

- Alsace'ta (şarapların saklanması ve satışı için) kullanılan yaklaşık bin litrelik *foudre* ve 114 litrelik (taşıma için) *aume*.
- Beaujolais'de kullanılan, 216 litrelik *feuillette (yarım fıçı)* ve *quartaut* (dörtte bir fıçı).
- Bordelais'de *barrique* (225 litrelik) ve *tonneau* (900 litrelik ya da 12 şişelik 96 kasa), *demi-barrique* (yarım *barrique*) ya da *feuillette* ve *quartaut* (*barrique*'in dörtte biri).
- Burgonya'da, 228 litrelik (12 şişelik 24 kasa) *pièce*, *queue* (yaklaşık 456 litre), *feuillette* (yarım *pièce*) ve *quartaut* (dörtte bir *pièce*).
- Chablis'te, 132 litrelik *feuillette*.
- Champagne'da 216 litrelik *queue* ve yarım *queue*.
-Anjou, Saumurois ve Vouvray'da, 220-225 litrelik *pièce*.
- Maconnais'de, 215 litrelik *pièce*.
- Güney'de 600-700 litrelik *demi-muid* (yarım *muid*).

Diğer ülkelerde, özellikle de *pipe* (Madeira'da 418 litre, Porto ve Tarragone'da 522 litre), değişik kapasitelerdeki rom *puncheon*'u, *Xérès* ve İskoç viskisi için yaklaşık 490 litrelik *butt*, Amerikan viskisi için yaklaşık 182 litrelik *barrel* kullanılır.

Genellikle meşe odunundan üretilen bu fıçılar kestane ve akasyadan da olabilir. "*Foret*" adı verilen çelik bir çiviyle yıllandırılmakta olan şarabın fıçısı delinerek tadım yapılır. "*Fausset*" -ya da *fosset*- delinen deliği tıkamak için kullanılan ahşap parçadır (genellikle fındık ağacından yapılır). Son olarak "*canelle*" şarap akıtmak için fıçıya sabitlenen tahta musluğun adıdır. Anjou ve Burgonya'da "*chante-pleure*" de denir. Bölgelere göre şarap fıçıları değişik adlar taşır. En klasikleri Bordeaux'nun "*barrique*" adı verilen 225 litrelik fıçısıdır. Alsace'ta fıçılara "*foudre*" (yaklaşık bin litre) ya da "*aume*" (114 litre), Chablis'te "*feuillette*" (132 litre), Champagne'da "*queue*" (216 litre) ve Beaujolais, Burgonya, Val de Loire ve Rhône Vadisi'nde "*pièce*" (215-225 litre) denir.

fındık *Betulaceae* familyasından, Avrupa'nın ılıman bölgelerinde yetişen fındık ağaççığının, çok lezzetli, yumurta biçimli ya da yuvarlak bir tanecik (bademcik) içeren meyvesi.

Fransa'da fındıklar (Bkz.Tablo), makul düzeyde meyve bahçelerinin bulunduğu güneybatıdan elde edilmektedir. Türkiye, İtalya ve İspanya'dan da bol miktarda ithalat yapılır. Yüksek enerji (100 gr'da 656 Kcal) veren, lipidler açısından zengin (% 60) kuru fındık kükürt, fosfor, potasyum, kalsiyum ve PP vitamini de sağlar. Türkiye'deki en bilinen fındık çeşitleri tombul fındık, sivri fındık, badem fındık, kan fındığı ve foşa fındığıdır.

■ **Kullanımları.** Taze fındıklar her zaman yeşil dış zarlarıyla (bürüm) birlikte satılır. Kuru fındıkların parlak, fazla kalın olmayan, lekesiz, deliksiz ve çatlaksız bir kabuğa sahip olmaları gerekir. Kabuğunu kırabilmek için bir fındık kırıcıya ihtiyaç duyulur. Kabuğu çıkarıldıktan sonra bayatlamasını önlemek için hava almayan bir kapta saklanması gerekir.

Bütün, rendelenmiş ya da dövülmüş olarak kullanılır. Tuzlanmış, bazen kavrulmuş halde çerez niyetine sunulması dışında mutfakta (harçlar, piliçle hazırlanan güveçler, hatta balık buğulamada badem gibi) da kullanılır. Çeşnili tereyağa da katılır. Bununla birlikte, ana kullanım alanları pastanecilik, şekerlemecilik ve çikolata sanayidir. Ayrıca bkz. IRI FINDIK.

Son olarak fındıktan çeşni olarak kullanılan ve ısıtılmaması gereken çok kaliteli bir yağ elde edilir. Fotoğrafları için bkz. CEVİZ.

► Tarifler: ÇORBA, KARACA, PASTA TABANI, SALATA, SPÄTZLES

fındık kırıcı Basınç uygulanarak ceviz, fındık ve diğer sert kabuklu kuruyemişlerin kabuğunu kırmakta kullanılan alet. Genellikle, farklı büyüklükteki kuruyemişlerin konabileceği iki ayrı boyutta yuvarlağı olan, krom kaplı çelik bir pens söz konusudur. Sıkıştırdıkça yemişi ezen büyük bir vidayla donatılmış silindir biçiminde tahta kuruyemiş kırıcılar da bulunmaktadır.

fındık tavuğu *bkz.* dağ tavuğu

fırça Yassı saplı, beyaz ipekten ya da naylondan kılları olan, bazı yiyeceklerin (örneğin ızgara yapılacak etler) üzerine durulaştırılmış tereyağ ya da sıvıyağ sürmek, kalıpları ve tepsileri yağlamak ve pişmeden önce bazı hamurdan yiyeceklerin üzerini çırpılmış yumurtayla sarartmak için kullanılan gereç.

fırın İlk modelinin ne zaman ortaya çıktığı bilinmeyen ekmek fırını türevi bir pişirme aleti. Modern fırınların bazılarının üzerinde ocak da bulunur. Temel olarak, gazlı bir rampa ya da aşağı (taban) ve yukarı (tavan) döşenmiş elektrik dirençleriyle ısı tutucu bir hazneden (pota) oluşur. Gazlı ya da elektrikli fırın, genellikle 110 -bazen 60- ve 250° C arasında değişen sıcaklığı 1-8 ya da 1-10 arasında değişen kademelere göre ayarlayan bir termostatla donatılır.

Günümüzde fırınlar sofistike tekniklerle gerçekleştirilir.

Hava üflemeli fırınlar (100 ve 250° C arası) içinde hava biriktiren bir türbinle donatılmıştır. Hava sayesinde sıcaklık eşit biçimde dağıtılır ve sıcaklık iletimine hız verilerek pişirme süresi kısaltılır.

Buhar akışlı fırınlar buhar üreten bir kazanla donatılmıştır. Üretilen buhar bazı fırınlarda doğrudan hazneye enjekte edilir (80-100° C arası) bazı fırınlarda dolaylı yollarla dolaştırılır (50-100° C arası).

Basınçlı buhar fırınları, bazıları düdüklü tencereler gibi düşük basınçta (105-108° C arası), bazıları yüksek basınçta (115-120° C arası) çalışan küçük otoklavlardır ve "kuru buharlı" olarak tanımlanırlar.

Son olarak, buharlı ve hava üflemeli (ayrı ayrı ya da birbirini takiben kullanılabilen fonksiyonlar) karma fırınlar tam istenilen sıcaklıkta ve havasız ortamda pişirme olanağı sağlar.

Modern fırınlar kataliz yöntemiyle kendi kendine yağ yıkımı sağlayan (çeper kaplaması ısının etkisiyle yağ yıkımı gerçekleştirir [en az yedi termostat]) ya da pirolizle kendi kendini temizleyen (boşken 500° C'ye ısıtılarak toz biçimindeki kirlerin hepsini yok eder) elektrikli fırınlardır.

fırın [kuzine] Gaz ya da elektrikle çalışan, eski ocakların modern versiyonu olan pişirme aleti. Geleneksel tek gövdeli model, bir soba ve genellikle bağımsız bir fırından oluşur (Bkz. FIRIN, MİKRODALGA FIRIN).

Fırın ve ısıtıcı -şefin "piano"su- uzun süre tek bir sözcükle ifade edilmiştir. 1934 yılında yeni bulunan gazlı fırını savunan Edouard de Pomiane buna "ısıtıcı [soba]" demekte direniyordu. Çok geçmeden elektrikle ısıtma sağlandı. Bununla birlikte, özellikle de köylerde kullanılan bazı modeller hâlâ odun, kömür ya da akaryakıtla çalışacak biçimde tasarlanır.

Aşçılar genellikle kolay kontrol edebildikleri ateşli modelleri tercih eder ama elektrik, hem mekânları daha az ısıtır hem de daha az risk doğurur. Ayrıca, ısının ihtiyaca uygun ölçüde ayarlanmasına olanak sağlar. Öte yandan, elektrikli fırında hâkim olan hafif nemli ortam, özellikle de hamurişlerinde mükemmel sonuç verir. Günümüzde, vitroseramik ocaklar ve elektrik indüksiyonlu ocaklar gitgide yayılmaktadır.

■ **Ocaklar.** Üç ya da beş ateş kaynağına sahiptir: Gazlı ocaklar, elektrikli tablalar ya da her ikisinin kombinasyonu.

• GAZLI OCAK. Hızlı ya da ultra hızlı (2000-3000 Kcal/saat), basit ya da sekanslı (çok yumuşak bir geçiş amacıyla otomatik olarak yanıp sönme) ocak, istendiği anda ayarlanabilir.

• ELEKTRİKLİ OCAK. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında akımın kesilmesini sağlayan bir termostat ya da ölçü birimiyle donatılmıştır. Sıcaklık kolaylıkla ve kontrollü olarak kısılabilir ama en yüksek güce birkaç dakikada ulaşılır ve soğuma belli bir zaman alır. Elektrikli ocak alev ya da duman çıkarmaz, tencerelerin altını karartmaz ama daha pahalı olan kalın tabanlı kaplar kullanılmasını gerektirir.

• VİTROSERAMİK OCAK. Son derece düzdür ve altındaki birçok ısıtıcı elemanın yeri çizilerek belli edilen alanlardan sıcaklık ilettiği, büyük mat bir cam tabaka biçimindedir.

• İNDÜKSİYONLU ELEKTRİK OCAĞI. Seramikle kaplıdır ve elektriği manyetik alana dönüştüren bir indüktör aracılığıyla elektrik jeneratörüne -solenoid- enerji iletir. Ocağın üzerine konan kap bu alanı kapar ve kabın altına ısı verilirken, seramik soğuk kalır.

■ **Bir fırının seçilmesi.** Tek gövdeli fırınlar, ızgara, elektrikli şiş çevirici ve fırın içini aydınlatma sistemi gibi değişik özelliklere sahiptir. Gazlı olanlarında elektronik ya da elektrikli aydınlatma gibi programlayıcı da yaygınlaşmıştır.

fırın sütlaç Bir sütlü tatlı. Asıl adı "sütlü aş"ken halk ağzında "sütlaç"a döndüğü söylenir.

fırın sütlaç

Bir kahve fincanı pirinci bir buçuk bardak su içinde iyice haşlayın. İki litre sütün içine bırakılan haşlanmış pirinci de kaynamaya bırakın. Başka bir kapta çeyrek kahve fincanı pirinç unu ile bir o kadar buğday nişastasını su içinde eritin. Bu karışımı kaynamakta olan süte yavaş yavaş akıtarak 10 dakika daha pişirin. Ya-



▲ *Geleneksel fırıncılık*
Saint-Brice-en-Coglès'deki Ille-de-Vilaine'de ekmekler çiftliklerde üretilir.

rım bardak kadar toz şeker kattığınız sütlü karışım koyulaşıncaya kadar karıştırın. Pişen sütlacı içi sırlı küçük toprak güveçlere bölerek ılınmaya bırakın. Ilındıktan sonra bir tepsiye dizerek kızgın fırına sürün. Üstleri kabuk bağlayıp kahverengiye dönünce fırından alın. Sütlaç, soğuk olarak yenir. Günümüzde güveç yerine ateşe dayanıklı cam ya da porselen tabaklar da kullanılmaktadır.

fırın tepsisi Kenarları çok ince bir siyah sac tabakasından yapılan, üzerinde her türlü hamurun ve yemek ya da pasta karışımının, bisküvilerin ve kuru pastaların pişirilebildiği fırın aksesuarı. Tartlar, ekmekler ya da kalıplanmayan bazı taban üzeri pateler (*koulibiac*, *pantin*) doğrudan tepsi üzerinde pişirilebilir.

fırın ve **fırıncılık** Ekmeğin üretildiği ve satıldığı dükkân ve ekmek pişirme sanatı. Ev yapımı ekmeklerin ancak Birinci Dünya Savaşı'yla yok olduğu Fransa'da, bu meslek büyük ölçüde zanaat olarak kalmıştır.

■ **Mısırlılar'dan "elekçiler"e.** Daha o dönemde son derece iyi örgütlenmiş olan fırınlar, Mısır mezarlarının fresklerinde temsil edilmiştir. Bu fırınlarda kabartılmadan pişirilen peksimetler ve bira mayasıyla kabartılan ekmekler üretiliyordu. Herodotos, Yunanlılar'ın mayalı ekmeğin sırlarını Mısırlılar'dan öğrendiğini belirtmiştir. İÖ 168'de, Makedonya Kralı Perseus'a karşı kazandıkları bir zaferden sonra Romalılar Yunan fırıncıları köle olarak ülkelerine götürmüşlerdir.

İS 100'de, Traianus birçok ayrıcalıkla donatılmış bir fırıncılar loncası kurmuştur. İsyanları engellemek üzere, halk arasındaki fakirlere bedava ekmek dağıtılmıştır (dört yüz yılı civarında).

Augustus'un hükümdarlığı döneminde Roma'da bir milyon nüfusta 326 fırıncı bulunuyordu. Çok geçmeden fırıncılar devlete bağlanarak, doğrudan devletten maaş almaya başladılar. Artık ürettiklerini kendi hesaplarına satma hakkına sahip değillerdi. Roma'nın düşmesinden sonra Galyalı fırıncılar da bir lonca altında birleşti. Ortaçağ'ın başından itibaren, köylerdeki feodal derebeyleri, vergi toplayabilmek için serflerine buğdaylarını derebeyinin değirmeninde eleme ve ekmeklerini derebeyine ait fırınlarda pişirme zorunluluğu getirmişti.

On ikinci yüzyılda elekçiler ortaya çıktı. Bu adı almalarının nedeni, onlara verilen unu elekten geçirmek zorunda olmalarıydı. Philippe Auguste, onlara Paris çevresinde bir ekmek tekeli sağladı (bu dönemde sayıları altmış ikiydi).

■ **Kral buyrukları.** On üçüncü yüzyılda "elekçiler" sözcüğünün yerini alan "fırıncı" (Fransızca'da *boulanger*) sözcüğü *boulenc*, "beze biçimli ekmek yapıcı" sözcüğünden geliyordu. Kral buyrukları ekmeğin kalitesi, ağırlığı ve fiyatını kesin olarak belirliyordu. Yetersiz ağırlıkta olduğu saptanan ekmekler fakirlere dağıtılıyordu. Philippe le Bel, bu yasaları yeniden düzenledi ve suçla orantılı cezalar saptadı. Fırıncıların ayrıcalıklarını azalttı ve buğday alma iznini belli kişilere verdi. V. Charles'a gelince, ekmek satış alanlarını ve saatlerini, kullanılan una göre değişen fiyatını sabitleyerek ilan etti.

On yedinci yüzyıl, Paris fırıncılığında önemli bir dönem oldu: Üretim mükemmelleştirildi, fırıncılara daha çok un verilmeye başlandı, bira mayası kullanımına geçildi ama kullanımı kurallara bağlandı, pazar sayısı arttı. Daha sonraları Marie de Médicis ülkeye yeni ürünlerin moda olmasını sağlayan İtalyan fırıncıların gelmesini sağladı. Parisliler saf buğday unundan yapılan hafif beyaz ekmeği daha çok sevdi.

■ **Devrim'den modern fırıncılığa.** On sekizinci yüzyıl başında, buğday yetiştiriciliği ile üreticiliğinde önemli gelişmeler kaydedildi ve kıtlık yavaş yavaş ortadan kayboldu. Öngörülerde bulunan kraliyet yönetimi büyük miktarlarda buğday depoluyordu.

1774 yılında, genel maliye müfettişi Turgot, bütün ülkede buğday ticaretini serbest bırakma kararı verdi. Bu karar için erkendi. Tarım hâlâ küçük işletmelerin elindeydi. 1775 yılı isyanlara ve buğday depoları yağmalarına sahne oldu. Bunlara "un savaşı" adı verildi.

Bastille'in alınmasının ertesinde, var olan kıtlık ve sefalet dayanılmaz hale geldi. Paris'te ekmek bulunmaz oldu ve "Gidip fırıncıyı, fırıncının karısını ve fırıncı çırağını bulalım" çığlıklarıyla, önlerinde halde çalışan kadınların yürüdüğü halk Versailles'ın yolunu tuttu. 2 Mart 1791 tarihinde, Kurucu Meclis ayrıcalıkları ortadan kaldırdı: Artık fırıncılık, kamu mevzuatına tabi olmakla birlikte "özgür"dü. Fırıncılık ürünleri gelişmeye devam etti. 1840 yılından itibaren, Viyana ekmeği Paris'te çok moda oldu.

Günümüzde fırıncılık, Fransızlar'ın ekmek tüketiminin düşmesine rağmen önemini korumaktadır (30 binin üzerinde fırıncı vardır). Geniş dağıtım ağları, pazar payı sabitlenen sanayi ekmeğinin kalitesinin artmasını sağlamıştır. Ekmek çeşitliliği de artmıştır.

■ **Fırıncılık malzemeleri.** Antik Çağ'dan 20. yüzyıl başına, fırıncılık malzemeleri pek fazla değişmemiştir: Roma fresklerinde hayvanlar tarafından çalıştırılan hamur tekneleri görülmektedir. Mekanik hamur teknesi 1920 yılına tarihlenmektedir. Bir zamanlar odun, ardından kömür ateşiyle beslenen fırın artık elektrik, gaz ya da mazotla ısıtılmaktadır. Genellikle içine dikey bir kayarga sokulan döner bir fırın söz konusudur.

Birçok değişik iyileştirmeye gidilmiştir. Hızlı hamur tekneleri hamuru oksijenle beyazlatma olanağı sağlamaktadır. Soğutuculu mayalandırma odası (etüvün yerini alan) fırıncıya hamurunu bir gece önceden hazırlama olanağı vermekte, böylece mayalandırma süreci daha uzun tutulmaktadır. Son teknik gelişme, ABD'de çok yaygın olan dondurulmuş hamurlardır.

Türkiye'de de fırıncılık geleneksel olarak aile işletmeciliği durumundadır. Osmanlı döneminde fırınların yanında bulunan, *horos* adı verilen ve beygir gücüyle çalışan küçük değirmenler fırıncılığın bir özelliğiyken günümüzde böyle bir olguya rastlanmaz. Fırın teknolojisindeki yeniliklere (elektrikli ısıtma sistemleri) rağmen aile işletmesi geleneğini, büyük şehirlerde belediyelerin kurduğu ekmek fabrikaları bile fazla değiştirememiştir.

fırına verme Yüzeyinde altın rengi bir kabuk oluşturmak amacıyla bir yiyeceği fırında pişirme ya da pişirme işlemini fırında sonlandırma. Üzerine ekmek kırıntıları serpilmemiş bir yemeğin üzerinde oluşan kabuğun altın rengini aşmadan fırından çıkarılması önemlidir.

Buna karşılık, daha önce pişirilmiş bir yemeğin üzerine rende peynir, pane harcı, ekmek kırıntıları ya da ekmek kırıntıları karıştırılmış rende peynir ve küçük tereyağ parçaları karışımı serpilerek yüzeyde altın rengi oluşturmak oldukça kolaydır (gratenler, garnitürlü kabuklular, Mornay sosu kaplı sebzeler vb). Fırında pişirme işlemi düşük ısıdaki fırında, zaman kısaysa ızgara üzerinde gerçekleştirilir.

fırıncı usulü *bkz.* boulangère (à la)

fırında pişirme Bir eti, kümes hayvanını, bir av hayvanını, hatta balığı, içindeki yağın belli bir kısmını koruyarak, bir şömine içinde doğrudan çıplak ateşe tutarak ya da fırına ya da kızartma makinesine koyarak pişirme (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME).

Et parçası pişirme işleminin başında sertleşir. Böylece çevresinde bir kabuk ve karamelleşme meydana gelir. Etin içindeki su yoğunlaşır ve besin bütün lezzetini korur. Ete başta ya da pişirme sırasında tuz atmamak gerekir. Tuz suyun akmasına neden olacaktır.

Şişte pişirme en iyi yöntem kabul edilir. Bazı kişiler kapalı bir fırında yapılan kızartma işleminin ortaya çıkan nemle doğallığı bozduğunu ileri sürer. Pişirme sırasında su eklemekten kaçınılmalıdır çünkü buharlaşan su kızartılan parçaya kötü bir tat verir. Parçaya domuz yağı batırılabilir, bağlanabilir ya da kızartmadan önce etin içi doldurulabilir.

■ **Şişte.** Isıtıcının sıcaklığı her zaman parçaya göre belirlenmelidir. Çok sulu olan kırmızı etler önce harlı ateşe tutulmalı, ardından daha düşük bir sıcaklıkta pişirilmelidir. Beyaz etler ve kümes hayvanlarının içi ve dışı eşit pişirilmelidir. Şişte kızartılan parçalara altın rengi vermek için, ızgara altlığında biriken suyla sık sık ıslatmak gerekir.

■ **Fırında.** Az pişmiş (kanlı) kalmasını istediğiniz parçaları çok sıcak fırında sertleştirin. Pişirme suyu ve yağ içinde yüzmelerini engellemek üzere mutlaka bir ızgara üzerinde pişirin. Islatma işlemi şişte pişen parçalarla aynı biçimde yapılır. Sığır, koyun ve av eti (tüylü ya da kıllı), açtığınız küçük bir kesikten pembeleşen kan damlaları akıyorsa az pişmiş demektir. Dana, süt kuzusu ve domuz için, kesikten çıkan su renksiz olmalıdır. Son olarak, kümes hayvanının pişip pişmediğini anlamak için, et kaldırılır ve bir tabağa doğru eğilerek tutulur: Akan suda herhangi bir kırmızı leke olmamalıdır.

fıstık Yağ üretmek için çok büyük miktarlarda yetiştirilen yerfıstığı bitkisinin ("toprak fıstığı" ya da "Antiller fıstığı" adı da verilen) yemişlerinin tanesi. Yetiştirilen ürünün, özel türlerden oluşan çok küçük bir kısmı, yerfıstığının bütün haliyle tüketilmesi için ayrılır (buna "ağız fıstığı" ya da kısaca "fıstık" denir). Fıstıklar kavrulur, kabuklarının içinde sade ya da ayıklanmış ve tuzlanmış olarak, kiloyla satılır. Bunlar yüksek derecede enerji verirler (100 gr'da 560 Kcal).

■ **Kullanılışı.** Fıstık sade haliyle salatalarda, çamfıstığı ise pastalarda badem ya da Şam fıstığı yerine kullanılır. Tuzlu yerfıstığı aperitif olarak sunulur. ABD'de, yerfıstığından ekmek üzerine ya da çiğ sebze meyveler eşliğinde kanapelere sürülen, çok besleyici bir "ezme" yapılır (*peanut butter*). Afrika'da soslara tat vermek için kullanılır.

fiadone Şeker, taze *broccio* ve limon kabuğu rendesiyle hazırlanan Korsika tarteleti. Birçok tarifi bulunur. Bunlardan birine göre, kar gibi çırpılan yumurta sarıları, parçalanmış peynir ve limon katılarak az miktarda *eau-de-vie* eklenmesiyle hazırlanır.

ficelle (à la) *bkz.* sicim

fil Yük hayvanı olarak evcilleştirildiği Güney Asya'nın ve ciddi koruma önlemleri alınmadan önce uzun süre çok beğenilen bir av hayvanı (ve fildişi sayesinde önemli bir gelir kaynağı) olduğu Afrika'nın, *Elephantidae* familyasından memeli hayvanı. Daha 17. yüzyılda, gezginler ve avcıların anılarında, fil etinin çok sert olmakla birlikte 15 saat süreyle ya da açık havada uzun süre bekletildikten sonra pişirildiğinde çok lezzetli olduğuna dair ifadelere rastlanır. Mutfakta en çok ayakları ve hortumu kullanılır: Kaslı ve jelatin kıvamındaki eti sığır diline benzer.

fileminyon Sığırın göğüs kafesinin içinde, birinci sırt vertebraları boyunca uzanan küçük kas parçası. Yağları temizlenen fileminyon, bir ya da iki biftek sağlar. Temizlenmediğinde güveçte kullanılır.

fileto Kasaplık hayvanların bel bölgesinden, kümes hayvanlarının göğüs bölgesinden çıkarılan özellikle gevrek parça (Bkz. *Dana Kesim Tablosu, Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR).

Sığır ya da atın uzun filetoları birçok kasın birleşiminden oluşur: Baş, gövde (orta kısım) ve kuyruk ayrı değerlendirilir. Temizlendiğinde, gövdenin yaklaşık % 2 ağırlığını oluşturur. Kızartılacağı zaman içine domuz yağı parçaları batırılır. Sevilen bir parçadır. Kalın dilimler (*chateaubriand*) ya da *tournedos* olarak da kesilir.

Anvers filetolar, sığır butundan kesilerek tuzlanmış, füme edilmiş ve kurutulmuş yuvarlak dilimlerdir. İnce dilimler halinde, çiğ olarak tüketilir.

Amerikan fileto, "*steak tartare*"ın Belçika'daki adıdır.

Dana fileto, sığır filetosudur. Bütün olarak ya da "minyon", "madalyon" ya da "*grenadin*" olarak adlandırılan ince ya da kalın dilimler halinde pişirilir. Kaburga-fileto bütün bel bölgesinden çıkarılır. Ucu koparılmış kaburgalara da aynı ad verilir.

Koyun fileto ya da kontrfile, genellikle karın kaslarının bir kısmıyla birlikte sunulur. Tek ya da çift kaburga biçiminde ayrılır. Bütün olduğunda "*selle anglaise*" adını alır ve kebabı yapılır.

Kemikleri çıkarılan, temizlenen, rulo yapılan ve bağlanan kuzu fileto "nuazet" olarak parçalara ayrılır.

Domuz filetosu kemik uzantısı içermez, genellikle bütün kemikleri çıkarılarak bütün olarak ızgarası yapılır.

Kümes ve av hayvanları filetosu dövülerek inceltilmiş uzun bir parçadır (ciğeri için yetiştirilen ördek de "*magret*" adını alır).

Balık filetoları sırt kılçığı boyunca uzanan etten oluşur. Yassı balıklarda dört, yuvarlak balıklarda iki adettir. Buğulama ve tava yapılacak, marine edilecek, gömlekte sarılacaksa çiğ olarak çıkarılır. Pişmişse, servis anında kılçıklarından ayrılır.

▶ Tarifler: BAR, BARBUN, ÇİVİSİZ KALKAN BALIĞI, ÇİPURA, DİLBALIĞI, GRATEN, KALKAN BALIĞI, LEVREK, ORLY, RİNGA BALIĞI, SIĞIR, SÜLÜN, ŞİŞ (KEBAP), USKUMRU, YABAN ÖRDEĞİ, YABANİ TAVŞAN

filtre Bir sıvıyı içindeki katı maddelerden arındırmakta kullanılan gözenekli ya da delikli kap. Mutfakta, sıvılar tülbentle ya da tülbentle de filtre edilir.

Kahve filtresi, üzerine kaynar su dökülen çekilmiş kahve içerir. Delikli metal, toprak ya da porselenden ya da kumaştan ("şoset") olabilir. Birçok modern kahve makinesinde filtre, bir destek üzerine yerleştirilen koni biçimli özel bir kâğıttan yapılır.

Filtre kahve, kahvenin genellikle metalden yapılma tek kişilik bir filtre aracılığıyla doğrudan tasa boşaltılmasıyla hazırlanır.

financier Toz badem, sarı tereyağ ve yumurta akıyla zenginleştirilmiş bisküvi hamurundan yapılan oval ya da dikdörtgen biçimli küçük pasta. *Financier*, aynı zamanda aynı hamurla yapılan ve dövülmüş badem ve meyve şekerlemeleriyle lezzet katılan büyük bir hamurişidir. Küçük *financier*'ler bazen glaze pötifurların tabanı olarak kullanılırlar. Tabana doğru genişleyen

kalıplarda pişirilen büyük *financier*'ler katlı pastalarda kullanılır.

bademli financier'*ler*

Fırını 200° C'ye ısıtın. 10 cm uzunluğunda ve beş cm genişliğinde 16 kalıba tereyağ sürün. 100 gr unu eleyin ve derin bir kaba alın. 100 gr toz badem, 300 gr ince toz şeker, 2-3 paket şekerli vanilya ve bir tutam tuz ekleyin. İyice karıştırın. 150 gr tereyağ eritin. Sekiz yumurta akını bir tutam tuzla bembeyaz olana kadar çırpın. Unun bulunduğu kaba yavaş yavaş ekleyin. Son olarak erimiş tereyağı tek hamlede ekleyin. Karışımı iki kalıba dağıtın ve fırında 15-20 dakika pişirin. Üzerleri kızarmalıdır. Kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üzerinde soğumaya bırakın. Daha sonra *kirsch* ya da çikolatalı fondanla kaplayın.

financère (à la) Dana uykuluğu ya da kümes hayvanları tava yanında sunmak ya da lokmalar, *croute*, *timbale* ya da etli böreklere koymak için hazırlanan çok "zengin" bir garnitür. Madeira şarabı ve domalan esansı içeren bir sos içinde horoz ibiği, kümes hayvanları etinden köfteler, mantar başları, yeşil zeytin ve Madeira şarabı içinde domalan dilimleri içeren bir yahnidir. Aynı malzemeler *à la financière* şiş hazırlanmasında da kullanılır.

▶ Tarif: SOS, UYKULUK, VOL-AU-VENT

fincan Çok çeşitli biçimlerde olabilen, kulplu, bir sıvıyı içmeye yarayan kişisel kap. Bu kelime kabın içerdiği sıvıyı da niteler. 15. yüzyılda çok yaygın olan fincan, bütün sıcak ya da soğuk içecekleri servis yapmaya yarardı. Kırsal kesimlerde düz ya da oymalı tahtadan fincanlar kullanılırdı. Fransız Devrimi'ne kadar, kabarelerde şarap iri fayanstan fincanlarda sunulurdu.

18. yüzyıldan itibaren fayanstan ve porselenden yapılan servis takımları pek yaygınlaştı ama *trembleuse* (dibi bir fincan tabağına oturan) "ya da bıyık fincanı" (iç kenarı sayesinde bu tüylü süs ıslanmazdı) gibi kişisel fincanlar da üretiliyordu.

Günümüzde kahvaltı, çay, kahve ve moka fincanları birbirinden ayırt edilebilir. Sıcak çikolata, bitki çayı fincanları da bulunur. Geniş ve alçak olan konsome fincanlarının iki kulpu vardır.

fine champagne Grande ve Petite Champagne olarak adlandırılan Charente bölgeleri şaraplarından (en az % 50'si Grande Champagne şaraplarından) üretilen üst kalite konyak. Yasal olarak "*fine*" sözcüğü, belli bir bölgede üretilen yüksek kaliteli *eau-de-vie*'leri tanımlar: Örneğin *fine calvados*, Normandiya elma şarabıyla hazırlanır.

▶ Tarifler: ÇULLUK, DONDURMA

Finlandiya Geleneksel Fin mutfağı, "gözü Batı'da, kulağı Doğu'da" diye tanımlayabileceğimiz ülkenin coğrafi ve tarihi konumunu yansıtır.

■ **Bölgesel olarak özel yemekler.** Ülkenin doğusunda, Alsace'ta olduğu gibi sebzeler turşu olarak yenir (lahana, şalgam, hıyar ve kırmızı pancar turşuları). Kareliya bölgesine özgü çorba (*karjalanpaisti*), *baeckeoffa* denilen üç ayrı etle (domuz, sığır, kuzu) yapılır ancak şarap yerine su kullanılır. Slav etkisi borç çorbası, *blinis*, Kareliya piroşkisi, eritilmiş tereyağ ve katı yumurtayla sunulan içine patates ya da pirinç doldurulmuş çavdardan yapılan küçük bir turta olan *karjalanpiirrakk* ya da sarmısaklı, soğanlı kuzu ya da sığır kıymasıyla tuzlu ringa balığından oluşan *vorshmack* adlı yemekte hissedilir.

Batı ve güney bölgelerindeyse, soğuk giriş yemeklerinin bolluğuyla belirginleşen İskandinav mutfağının gelenekleri görülür. Bu yörelerde pastalar, kuru ekmek çeşitleri ve kakuleli yağlı çörekler de çok sevilir.

Kuzeyde ise Lapon kültürü egemendir. Ren geyiği eti tuzlu, kurutulmuş, isli olarak yenildiği gibi ilikli kemikleriyle hafif ateşte uzun süre pişirilerek taze olarak da yenilir. Ren geyiği eti katkısız yendiği *gibi*,"*carpaccio*" olarak da tüketilir. Bölgenin en klasikleşmiş yemeği, patates püresi ve ezilip içine şeker katılmış yabani mersinle birlikte sunulan, ince dilimler halinde kızartılmış ren geyiği eti olan *poronkaristys*'tir.

■ **Balık krallığı.** Finlandiya'da Avrupa'nın en büyük tatlısu balığı rezervleri vardır. Çok az tuzlu olan Baltık Denizi de ülkenin binlerce gölünde yaşayan balıkların birçok cinsinin barınabileceği bir denizdir. Bu balıklar arasında yılan balığını, "*lavaret*" ve beyaz "*corégone*" denilen göl balıklarını, gölge balığını, inci balığını, alabalığı, uzun levreği, somonu ve özellikle de tuzlanan, salamuraya yatırılan ya da islenen çapak balığı, turna balığı ve ringa balığını sayabiliriz. Bir çavdar ekmeğinin içine doldurulan *corégon* ya da küçük inci balıklarıyla hayvani yağlardan oluşan besleyici *kalakukko* ile çiğ inci balığı filetosu çok tutulan iki yemektir. Yaz bitimi bayramlarında hazırlanan, dereotu yapraklarıyla etsuyunda pişirilen tatlısu ıstakozu, yanında *koskenkorva* (votka) ile çok iyi giden incelikli bir yemektir.

Doğa av hayvanları yönünden de çok cömerttir. Yaban ördeği, ren geyiği, kar tavuğu, tavşan en çok avlanan hayvanlardır.

■ **Yabani bitki ve meyveleri toplama zevki.** Bu iş Finlandiya'da çok sevilen bir uğraştır. Turşu, yahni, salata, sos ve çorbada kullanılan yabani mantarların yanında her türlü yabani meyve de toplanılır. Toplanılan yaban mersini, *canneberge*'ler, çilek, ahududu, kutup dutu, ayı üzümü, üvez yemeklerin yanında sunulduğu gibi tatlılarda (kremalı ve krema köpüklü tatlılarda) ya da tatlı ve sert likör üretiminde kullanılır (kutup

▶
Finlandiya. Helsinki limanı.
Bu balıkçılar teknelerinde ringa balığı yanında patates de satıyor.


10.30
VICTORIA

dutundan yapılan *lakka* en tanınan likörlerden biridir). Hepsi de ekşi süt tadında olan bu az ya da çok alkollü likörler, kuşburnu püresi, kuru üzüm ya da eritilmiş tereyağıyla sunulan çavdar, malt, melas ve acı portakal kabuklu pudingler ya da arpa çorbasıyla birlikte içilir.

fiore sardo Dişi koyun sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve hafif preslenmiş, kabuğu doğal ve sıvıyağ ve içyağıyla fırçalanmış AOC Sardinya peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Fiore sardo* 1,4-5 kiloluk küçük yassı bir tekerlek biçiminde hazırlanır. Olgunlaştırıldığında iyice belirginleşen hoş, fındıklı bir lezzeti vardır.

fitou Narbonne'un güneyindeki dokuz Corbière komününde, özellikle de çorak topraklarda üretilen güçlü, yapılı ve tatlı kırmızı Languedoc AOC şarabı (Bkz. LANGUEDOC).

fixin Côte de Nuits'nin, az renkli, güçlü aromalı, çoğunlukla kırmızı şarabı (Bkz. BURGONYA).

Flaman usulü *bkz.* flamande (à la)

flamande (à la) [Flaman usulü] Kuzey mutfağından doğan değişik yemeklere verilen ad. *Flamande* garnitür içi doldurulmuş ve hafif ateşte pişirilmiş yeşil lahana topları, havuç ve şalgam, *à l'anglaise* patates ve genellikle tuzlu balık ve lahanalarla haşlanmış yuvarlak sosis dilimlerinden oluşur. Neredeyse bir tencere yemeği kadar malzeme içeren bu garnitür, özellikle de büyük et parçaları (örneğin sığır butu) ya da kaz çevirme yanında, nadiren küçük kasap eti parçalarıyla servis edilir. Tamamı donuk sosla, koyu dana eti suyu ya da yoğunlaştırılmış pişirme suyuyla kaplanır.

"*À la flamande*" adını alan yemekler arasında, Brüksel lahanaları (aynı miktarda patatesle püre yapılarak ya da konsome garnitürü olarak) ve hindibalardan (karışık salata içinde çiğ olarak ya da kremalı sosla servis edilen omletlerde ince doğranmış halde pişirilerek) söz edilebilir. Katı yumurtalı bir kuşkonmaz yemeğine de "*à la flamande*" denir.

▶ Tarifler: CARBONADE, KUŞKONMAZ, MORİNA BALIĞI, TOP LAHANA

flamiche ya da **flamique** Değişik garnitürlerle hazırlanabilen, kuzeye ve Flandres'a özgü bir tür tatlı ya da tuzlu tart. *Flamiche*, eskiden ekmek hamurundan yapılan ve fırından çıkar çıkmaz üzerine erimiş tereyağ dökülerek sıcak yenen bir tür galetaydı. Günümüzdeyse sebze ya da peynir de eklenir. Sebzeli *flamiche* ya da *flamique*'ler buharda pişmiş sebzeler ve çırpılmış yumurta sarılarıyla donatılır: En çok bilineni, Picardie'nin "*flamique à porions*" adı verilen pırasalı *flamiche*'idir. Aynı bölgede balkabaklı ve soğanlısı da yapılır. Peynirli *flamiche*'ler genellikle *maroille* tarzı "güçlü" peynirlerden hazırlanır. Eski tip *flamiche*, aralarına tereyağ ve yarı olgunlaştırılmış *maroille* konulan üç kat yufkadan yapılır. Bu galeta, birayla birlikte sıcak başlangıçlar arasında sunulur. Hainaut'da, peynirli *flamique* turta gibi hazırlanır. Dinant'da, sıradan bir taban hamuru üzeri, tereyağ ve yumurtalarla karıştırılmış peynirle kaplanarak pişirilir.

pırasalı flamiche

Yarım kilo turta hamurunu eşit olmayan iki parçaya ayırın ve ikisini de daire biçiminde açın. Büyük olanı 28 cm çapındaki bir turta kalıbının dibine yayın. Bir kilo pırasayı (beyaz kısımlarını) ince ince kıyın ve tereyağda çevirin. Üç yumurta sarısı ekleyin ve çeşni katın. Turta kalıbına boşaltın. Üzerini ikinci hamurla kaplayın ve iki hamurun kenarlarını bastırarak yapıştırın. Bıçak ucuyla ortasına birkaç delik açın ve üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Üzeri iyice kızaran turtayı çıkarın ve çok sıcak servis edin.

flamri Süt yerine beyaz şarapla hazırlanan ve üzeri kırmızı meyveler püresiyle kaplanarak soğuk servis edilen bir tür *flan* ("*flamery*" de denir).

flamusse Burgonya ve Nivernais'de, *clafoutis*'le aynı yöntemlerle hazırlanan köy usulü elmalı hamurişi.

elmalı flamusse

60 gr unun ortasını açarak 75 gr toz şeker, büyükçe bir tutam tuz ve omletlik çırpılmış üç yumurtayı buraya boşaltın. Olabildiğince pürüzsüz bir karışım elde edene kadar tahta spatulayla karıştırın. Yavaş yavaş yarım litre süt ekleyin ve iyice yedirin. Üç ya da dört *reinette* elmayı soyun ve ince dilimler halinde doğrayın. Tereyağ sürülmüş bir turta kalıbının içine üst üste bindirerek dizin. Elmaların üzerine hamuru dökün. Önceden 150° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Kalıptan çıkarın. Ters çevirerek, genellikle üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

flan İsteğe göre meyveler, kuru üzümler, kümes hayvanları ciğeri, deniz mahsulleri vb eklenen *à flan* malzemesiyle (ya da yumurtalı krema) donatılmış bir tür tatlı ya da tuzlu tart. *Flan*, duruma göre sıcak bir başlangıç ya da tatlı olarak sunulabilir. Ortaçağ'da, aşçılar çok sayıda değişik *flan* hazırlıyordu.

Kalıpta ya da ters çevrilerek kalıptan çıkarılmış, genellikle karamel kokulu yoğun kremaya da "*flan*" denir.

Pastane versiyonu üzeri pişmiş kremayla (su ya da süt, şeker, yumurta ve *à flan* tozu) kaplanmış ve tekrar fırına sürülmüş tart tabanından oluşur.

à blanc *pişirilen* flan *tabanı: Hazırlanışı* → TABAN

TUZLU *FLAN*'LAR

à la bordelaise flan

À flan tabanı boş pişirin. Bulyonda pişmiş sığır iliği ve dilimlenmiş pişmiş jambonu çok yoğun *bordelaise* so-

suna katın. Bu karışımın üzerine, sıvıyağda çevrilmiş kalın ilik ve taş mantarı dilimlerini ayrı katlar halinde ekleyin. Esmer ekmek kırıntıları serpin. Erimiş tereyağ gezdirin. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin ve üzerine kıyılmış maydanoz serperek sıcak servis edin.

à la florentine flan
À flan tabanı boş pişirin. Ispanakları yıkayın, sıkın, kalın kalın doğrayın ve tereyağda çevirin. Tabanın üzerine yayın. Üzerini Mornay sosuyla kaplayın ve rendelenmiş peynir serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

Chavette *kümes hayvanları* flan'ı
À flan tabanı boş pişirin. Ortalama yarım kilo temizlenmiş kümes hayvanları ciğerini kalın dilimler halinde doğrayın. Tuz ve karabiber atın. Harlı ateşte, kızgın tereyağda sote edin. Ciğerleri süzün ve sıcak tutun. 200 gr mantarı temizleyin ve dilimleyin. Aynı tereyağda kavurun, çeşni katın, süzün, ciğerlere ekleyin. Tabağı 20 cl Madeira şarabıyla deglaze edin ve yoğunlaştırın. 35 cl fazla yoğun olmayan beşamel ve 20 cl taze krema ekleyin ve iyice yoğunlaşana kadar pişirin. Elde ettiğiniz sosu elekten geçirin ve ciğerlerle mantarları içine atın. Kaynamasına izin vermeden sıcak tutun. Çırptığınız yumurtaları (8-10 yumurta) çok yumuşak kalacak ölçüde pişirin ve pişme işleminin sonuna doğru iki kaşık rendelenmiş parmesan peyniri ve iki kaşık tereyağ ekleyin. Tabana ciğerleri ve mantarları yayın. Üzerini yumurtalarla kaplayın. Rendelenmiş peynir serpin. Erimiş tereyağ gezdirin. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin.

TATLI *FLAN*'LAR

à la danoise *kirazlı* flan
Alacakirazların çekirdeklerini çıkarın ve şeker ve az miktarda toz tarçın karıştırarak bekletin. Bir turta kalıbının dibine süzdüğünüz alacakirazları dizin. 125 gr tereyağ, 125 gr şeker, 125 gr toz badem, omletlik çırpılmış iki yumurta ve kirazların bıraktığı suyu karıştırın. Meyvelerin üzerini kaplayın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Ardından üzerini frenküzümü jölesiyle ve sonra da rom kokulu beyaz glazajla kaplayın.

Grimaldi *elmalı* flan
Dört *reinette* elmayı soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dörde bölün. Vanilyalı şurupta pişirin. 250 gr un, 125 gr tereyağ, bir yumurta sarısı, bir tutam tuz ve iki çorba kaşığı suyla bir taban hamuru hazırlayın, beze yapın ve soğuk bir ortamda iki saat beklemeye bırakın. 22 cm çapında bir *à flan* çemberinin içine koyarak boş pişirin. 150 gr kırık pirinçle sütlaç hazırlayın. Soğuduğunda küp biçiminde doğranmış 100 gr meyve şekerlemesi ve 100 gr portakal kabuğu şekerlemesi katın. Küçük bir bardak *curaçao*'yla koku verin. 50 gr tereyağ ekleyin, karıştırın. Bu karışımı tabanın üzerine yayın. Süzdüğünüz elma dilimlerini üzerine dizin. Toz haline getirilmiş badem kurabiyesi ve toz şeker karışımı serpin. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında glaze edin.

limonlu flan meringué
À flan tabanı boş pişirin. İki limonun kabuğunu soyun. İki dakika süreyle kaynar suda bekletin. Soğuk suya tutun. Süzün ve çok ince jülyen dilimleyin. Üç yumurtanın akıyla sarısını ayırın. Derin bir kap içinde 40 gr un ve 100 gr şekerle karıştırın. Önce dört çorba kaşığı soğuk süt, ardından 20 cl kaynar süt, 40 gr tereyağ, üç yumurta sarısı ve limon kabuklarını ekleyin. 15 dakika süreyle kısık ateşte karıştırarak yoğunlaştırın. Ateşten alın ve bir limonun suyunu katarak soğumaya bırakın. *À flan* tabanının üzerine yayın. Üç yumurta akını 75 gr şeker ve bir tutam tuzla kar beyazı olana kadar çırpın. Kremanın üzerine dökün ve düzleştirin. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında *meringue* kızarana kadar pişirin. Servis etmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Flandre Fransa'nın Flandre kesiminin gastronomisi, toprağı, iklimi ve kaynaklarıyla birbirine çok benzeyen Artois, Picardie ve Belçika Flandre'ı yakınlarındaki köyleri hatırlatır. Kuzey Denizi, deniz kıyısındaki Flandre'a bol miktarda balık (özellikle de uskumru ve ringa balığı), iç kesimlerdeki sulak bostanlarsa istenilen sebzeyi sağlar. Çeşitli tarım ürünleri yetiştirilen Flandre'da tarım ve hayvancılık yüksek kaliteye sahiptir. Bütün bu kaynaklar havasız ortamda uzun süre pişirilen yemeklerin ön planda olduğu zengin bir mutfağa olanak sağlamıştır.

■ **Kısık ateşte pişen yemekler.** Tipik Flaman çorbaları biralı çorba, yeşil çorba ve kırmızı pancar çorbasıdır. Balık spesiyaliteleri arasında, Dunkerque *craquelot*'ları, *wam* (kurutulmuş balık), uskumrular (yabani sarmısak, taze sarmısak, maydanoz ve tereyağlı) ve *à la flamande* taze morina (yabani sarmısakla sote edilip, beyaz şarapla ıslatılan), iste kurutulmuş ringa balığı salatası (patates ve pancarla), biralı yılanbalığı sayılabilir.

Et yemekleri, Cambrai ve Armentières *andouillette*'leri ve Valencia usulü füme dilden, *hochepot*, *carbonade*, *potjevflesch*, *à la flamande* tavşan (kuru ve taze üzümlü), biralı horoz ve beyaz soslu tavuğa uzanır.

Sebzeler *flamiche*'leri süslemekte kullanılır. Aynı zamanda, *à la lilloise* kırmızı lahana (lahana, kızarmış patates ve soğan, üç saat süreyle kısık ateşte pişirildikten sonra püre haline getirilir ve sufle hamuru üzerinde fırına sürülür) gibi kısık ateşte pişirilen yemekler hazırlanır.

■ **Peynirler ve tatlılar.** Peynirler (*bergues*, *mont-des-cats*, *coeur d'Arras*, *boulette d'Avestes*, *dauphin*, *vieux-lille* ve *maroilles*) genellikle güçlü bir lezzete sahiptir. *Maroille* ve *goyère de Valenciennes*'li *flamiche* ya da omlet hazırlanmasında kullanılır.

Şekerpancarı yetiştirilmesi pastane ve şekerleme

ürünlerinin çeşitlilik kazanmasını sağlamıştır. Bunlar arasında Avesbes elmalı pateler, kırmızı erikli tartlar, Roubaix *craquelin*'leri, Lannoy tartları, *galopin*'ler (süte batırıldıktan sonra yumurtaya bulanan ve tavada kızartılan *brioche* ekmeği), Cambrai açivades ve *bêtise*'leri sayılabilir.

Geleneksel içecek biradır. Pancar ya da tahıllardan, genellikle ardıçla kokulandırılan alkoller çıkarılır.

flanşe Karın kaslarının alt kısmından çıkarılan, fazla kalın olmayan et parçası (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Sığır flanşe, sebzeli sığır haşlamalarında kullanılır. Filetonun alt kısmından çıkarılan flanşeler ise biftek olarak hazırlanır. Dana flanşe, *blanquette* hazırlamak için kullanılır ve sote edilir.

Morina balığının filetoların yanında bulunan parçasına da flanşe denir.

flaugnarde Auvergne, Limousin ve Périgord'da hazırlanan bir tatlı türü. "*Flangnarde*", "*flognarde*" ya da "*flougnarde*" olarak yazılabilir. Elmalı, armutlu ya da kuru üzümlü olarak hazırlanan, kabarık büyük bir krep gibi görünen ve ılık ya da soğuk servis edilen (Curnonsky'nin de dediği gibi) bir tür *clatoufis*'dir.

armutlu flaugnarde

Derin bir kap içinde dört yumurtayla 100 gr şekeri köpüklü bir karışım elde edene kadar çırpın. Bir tutam tuz katılmış 100 gr unu, sonra da bir buçuk litre sütü azar azar ekleyin. 10 cl rom ya da portakal çiçeği suyuyla koku verin. Üç armudun kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın, ince dilimlere bölün ve karışıma katın. Yüksek kenarlı bir fırın kabına tereyağ sürün. Hamuru içine boşaltın ve yüzeyine fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları atın. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Bol miktarda pudra şekeri serperek ve yanında reçelle servis edin.

flaveur Bir besinde var olan ve varlığı ısı, tat, kimyasal özellikler vb ile anlaşılabilen, burun ve ağızla aynı anda hissedilen algılar bütünü.

fleurie Beaujolais'nin 10 *cru*'su arasında yer alan, menekşe ve süsen çiçeği aroması veren, hafif ve meyveli bir kırmızı AOC şarabı (Bkz. BEAUJOLAIS).

fleuriste (à la) [çiçekçi usulü] Yuvarlak kesilerek kızartılmış patatesler ve içi boşaltılarak buharda pişirilen ve tereyağda kavrulmuş sebze *jardinière*'le doldurulan domateslerle süslenen sote edilmiş küçük et parçalarına denir.

fleuron Üç milimetre kalınlığında açılmış bir hamurdan kenarı süslü kalıplarla kesilen ve üzerine yumurta sürüldükten sonra fırına verilen, ay, balık ya da yaprak biçimli küçük puf börekleri.

Flicoteaux Paris'te, Sorbonne Meydanı'nda bulunan, 19. yüzyıl boyunca farklı nesillerden öğrenciler, gazeteciler ve pek varlıklı olmayan yazarların müdavimi olduğu bir tabldot restoranın adı. Balzac, iki dar masanın bulunduğu alçak tavanlı iki uzun salonunu oldukça ayrıntılı biçimde tasvir etmiştir. "Rekabetle mücadele amacıyla" "I. *Flicoteaux*"nun sofra örtülerini Pazar günleri, "II. *Flicoteaux*"nun ise haftada iki kez değiştirdiğini aktarır. Mutfağa gelince, "inek eti baskındır ve patates değişmez malzemedir. *Flicoteaux*'ya canlı gelen mezgit ve uskumru Okyanus kıyılarını hatırlatır".

flip Şarap ve *eau-de-vie* ile hazırlanan, bir yumurta, şeker, muskat ve değişik aromalar eklenen soğuk ve bazen sıcak kokteyl (Bkz. KOKTEYL). En ünlüsü *porto-flip*'tir. Bu sözcük bir zamanlar bira, rom ve çırpılmış yumurtayla hazırlanan sıcak alkollü bir içki için kullanılırdı.

floc de Gascogne Armanyakla hazırlanan *mistelle* (mayalanmasını engellemek için alkol katılan üzüm suyu). Üreticilerin taleplerine rağmen, köken kontrollü adlandırma uygulamasından yararlanmayan *mistelle*, 1977 yılından beri "*floc de Gascogne*" adını taşıma hakkı elde etmiştir. % 16-18 alkol oranına sahip *mistelle*, % 10 oranında üzüm suyu ve en az % 52 oranında meşede yıllandırılmış armanyak içerir. *Floc*, çok yakın olduğu des Charentes'in *pineau*'su gibi aperitif olarak içilir.

Floransa usulü *bkz.* florentine (à la)

Flore (Café de) Paris'teki Saint-Germain-des-Prés semtinin edebiyatçılar kahvesi. 19. yüzyılın ikinci yarısında, İkinci İmparatorluk döneminde kurulduğundan adını Tanrıça Flora'nın bir heykeline borçludur.

1899 yılında, Charles Maurras burayı genel karargâhı haline getirdi, ardından Gauillaume Apollinaire ve André Salmon "Paris geceleri"ni burada canlandırdı. *Café de Flore*, varoluşçuların en önemli mekânlarından biri oldu.

florentine (à la) [Floransa usulü] İçinde ıspanak (püre ya da dal) ve genellikle da Mornay sosu bulunan birçok balık, beyaz et ve yumurta yemeğine verilen ad. İtalya'da, *alla florentina* adlandırması tavuk bulyon içinde pişirilen, yeşil sebzelerle süslenen ve parmesan peyniriyle servis edilen işkembe, aromalı bitkilerle hafif ateşte pişirilen domuz sırt eti, enginar tabanları içeren omlet için kullanılır. *Bistecca alla florentina*, marine edildikten sonra ızgarada pişirilen bir biftektir.

▶ Tarifler: BEIGNET, CROMESQUI, ENGİNAR, FLAN, KARACİĞER, KAYISI YUMURTA, MINESTRONE, SOMON

Florian Hafif ateşte pişmiş marullar, *à brun* glaze edilmiş arpacık soğanları, biçimlendirilmiş ve glaze edilmiş havuçlar ve patates ezmesi içeren bir garnitürün adı.

floutes Ezilmiş patatesler, un, yumurta ve kremadan oluşan bir karışımın tavada kızartılmasıyla hazırlanan bir Jura spesiyalitesi.

flûte Şampanya ve köpüklü şarap servisinde kullanılan, dar bir kornet biçimli ayaklı bardak. *Flûte*, şarabın köpüğünün korunması avantajı sunar, çünkü *flûte* sayesinde gaz kabarcıkları daha yavaş açığa çıkar. *Flûte* aynı zamanda, Alsace, Moselle ve Rhin bölgelerinin beyaz şarapları ve daha eskilerde, birçok roze şarap için uzun süre kullanılan ince uzun bir şişe tipine verilen addır.

fok eti *bkz.* loup marine

fokurdama Bir sıvının kaynamadan hemen önce hafif titreşerek hareketlenmesi. Bazı sulu, bulyonlu ya da sütlü yemekler sıvının belli bir süre fokurdama aşamasında kalmasını gerektirir: Haşlama yiyecekler (balık, yumurta) için özellikle önemlidir.

Haşlamada kullanılacak su henüz fokurdamaya başlamış olmalı, kaynar olmamalıdır..

fond *bkz.* koyu soslu et suyu

fondan Glikoz eklenen, "köpürtülerek" (130° C) pişirilen, yoğun ve mat bir karışım haline gelene kadar mermer üzerinde spatulayla karıştırılan, daha sonra da elle yoğrulan şeker şurubu. Yumuşak ve homojen olan bu beyaz harç hava geçirmez bir ambalajda saklanır.

Fondan, özellikle de şekerlemecilikte (çikolataların, bonbonların içinde) boya ve koku katılarak kullanılır. Benmaride az miktarda su, hafif bir şurup ya da alkol katılarak eritilen fondan *caisette*'lerin içine akıtılır ya da *massepain*'leri, kuru ya da taze meyveleri ve likörlü kirazları kaplamakta kullanılır.

Pastanecilikte, sade, çikolatalı, kahveli, hatta çilekli, frambuazlı, limon ya da portakallı olarak, *chou*, ekler, *génoise*, milföy vb gibi ürünleri glaze etmekte kullanılır.

fondanlı glaze

Çok kalın tabanlı bir tencere içinde iki kilo kesme şeker ve 80 gr glikozu 12 cl suyla harlı ateşte pişirin. Kabarcıklar oluşmaya başladığında (118° C) ateşten alın. Bir mermerin üzerini yağlayın, şurubu üzerine dökün ve ılımasını bekleyin. Metal bir spatulayla defalarca yayıp toplayarak homojen, pürüzsüz ve beyaz bir karışım elde edin. Bir tencereye alın. Kapağını kapayın ve soğukta bekletin. Bu fondanı kullanmak için küçük bir kaba alarak kısık ateşte ısıtın, çok az miktarda 30°'lik şurup (Kaynama sıcaklığı: Yaklaşık 101,5° C, yoğunluk: 1,1291) ve istenilen esansı (likör, kahve esansı ya da özütü, erimiş çikolata) ekleyin.

fondü Fransa ve İsviçre Alpleri spesiyalitesi. "*Caquelon*" adı verilen bir kap içinde, beyaz şarap ve aromalı bitkilerle eritilen pişmiş harçlı bir ya da birçok peynirle hazırlanır. *Caquelon* daha sonra bir masa ocağının üzerine konur ve konuklar kaynar fondünün tadını, uzun saplı, iki dişli çatallara batırdıkları ekmek parçalarını daldırarak çıkarırlar.

Anthelme Brillat-Savarin'in, *Physiologie du Gout* (1826) adlı eserinde verdiği tarif peynirle pişirilmiş yumurtadan söz ediyorsa da, Savoie ve İsviçre'ye ait birçok otantik tarif bilinir: *Fondue comtoise* (eski ve meyveli *comté*, yarı-eskitilmiş *comté*, *dry* beyaz şarap, *kirsch ve* sarmısak), *fondue du cantal* (eski *cantal*, *dry* beyaz şarap, sarmısak), *fondue des Mosses, vaudoise* (gravyer, *appenzell* ve *bagnes* ya da tilsit, kuru molet, *dry* beyaz şarap, sarmısak, erik likörü), *fondue gessine* (meyveli *comté*, *bleu de Gex*, *dry* beyaz şarap, *kirsch*, sarmısak), *fondue jurassienne* (meyveli ve tuzlu Jura gravyeri, *dry* beyaz şarap, *kirsch*, sarmısak, muskat), *fondue romande* (gravyer ve *fribourg* ya da yalnızca gravyer, bazen Fribourg *vacherin*, *dry* ve köpüklü beyaz şarap, *kirsch*, sarmısak) ve *fondue savoyarde* (eski ve tuzlu *beaufort*, meyveli *beaufort*, *dry* beyaz şarap, *kirsch*). Normandiya fondüsü (*camembert*, *pont-l'évêque* ve kabuğu kesilmiş *livarot*, krema, süt, *calvados*, yabani sarmısak) klasik bir varyanttır. Son olarak, Piemonte fondüsü kıyılmış beyaz domalanlarla çeşnilendirilir. Krutonlarla süslü çukur tabaklarda sunulur.

Belçika'da, fondüler peynirli harçtan kızarmış küçük *carré*'lerdir.

fondü valaisane

Bir toprak kabın içini sarmısakla ovun. Kişi başına 150-200 gr gravyer peynirini (ya da *beaufort*, *emmental* ve *comté* karışımı) çok ince dilimler halinde doğrayın. Bu peyniri *caquelon*'un içine koyun. Üzerini kaplayacak kadar *dry* beyaz şarap ekleyin (İsviçre'de, genellikle *fendant* konur) ve eriyene kadar ateşte bırakın. Sonra az miktarda taze çekilmiş karabiber ve bir bardak *kirsch* likörü içinde eritilmiş bir tatlı kaşığı kök nişasta ekleyin.

peynirli Belçika fondüsü

75 gr tereyağ ve 65 gr unu karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. 50 cl kaynar süt ekleyin ve hızla çırpın. Karıştırmaya devam ederek kısa bir süre kaynatın. Tuz, karabiber ve muskat katın. 125 gr çedar ya da eski *gouda* ve dört yumurtanın sarısını ekleyin. İyice karıştırın. Kenarlara yapışmamaya başladığında, sıvıyağ dökülmüş bir tepsinin üzerine bir santimetre kalınlığında bir tabaka halinde dökün. Yüzeyine tereyağ sürün ve soğumaya bırakın. Bu harcı unlanmış bir tezgâhın üzerine alın ve bir kenarı beş santimetre olan kareler halinde kesin. Önce yumurta akına ardından ekmek kırıntısına bulayın. Çok kızgın (180° C) yağda iyice renk alana kadar çırpın.

Piemonte fondüsü

600 gr *fontina*'yı dilimleyin. Dar bir kaba koyun ve üzerini kaplayacak kadar soğuk süt ekleyin. En az iki saat bekletin. Peynir ve sütü bir tencereye alın, altı yumurta sarısı ve 120 gr tereyağ katın. Orta sıcaklıkta,

benmaride, karışım eriyene kadar sürekli çırparak pişirin. Krema görünümü almasını bekleyin. İdeal pişirme noktası benmarideki suyun ilk kaynama anıdır. Bir çorba tenceresine alarak servis edin. Tabaklara küçük üçgenler halinde kesilerek ızgara edilmiş ya da tereyağda kızartılmış ekmek parçaları koyun.

fontainebleau İnek sütünden (% 60-75 yağlı maddeler) üretilen, taze ve tuzsuz, bir müslin ya da parafinli küçük karton kutuda satılan Fransız peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Fontainebleu*, çırpılmış krema köpüğü ve kesilmiş süt karışımının yavaş yavaş dondurulduktan sonra 30 saat süzülmeye bırakılıp, düzleştirilmesiyle hazırlanır. Üretildiği andan itibaren bir gün içinde yenir. Şekerli ya da şekersiz, genellikle çilek ya da reçelle tüketilir. Taze krema ekleyenler de vardır.

fontainebleau (garnitür) İnce kıyılmış sebze *jardinière*'in tereyağda kavrularak, fırında kızartılan *pommes duchesse barquette*'ler içine dizilmesiyle hazırlanan, sote edilmiş küçük et parçaları (dana fileto ya da nuazet) yanında sunulan bir garnitür.

Fontanges Taze bezelye taneleri ezmesiyle hazırlanan, konsomeyle koyuluğu açılan, tereyağda pişmiş kuzukulağı *chiffonade* eklenen ve frenkmaydanozu yaprakları serpilen bir çorbanın adı. Çorbaya tereyağ yerine taze krema katılırsa, bir krema haline gelir. Yumurta sarısı ve kremayla terbiye yapılırsa *veluoté* olur.

fontenelle (à la) Kuşkonmazla yapılan, sırayla batırılarak yendiği erimiş tereyağ ve rafadan yumurtayla servis edilen kuşkonmaz yemeği. Bu adlandırma, tereyağlı kuşkonmazı, arkadaşı Rahip Terrason'un sirke soslu kuşkonmazı sevdiği kadar seven filozof ve Bilimler Akademisi'nin daimi yazarı Bernard Le Bovier de Fontenelle'in (1657-1757) güzel yemeklere düşkünlüğünden gelmektedir. Rahip Terrasson'u yemeğe davet eden Fontenelle, yarısı tereyağlı yarısı sirke soslu kuşkonmazlar hazırlamayı planlar. Masaya oturan rahip aniden beyin kanamasından ölür ve bunun üzerine Fontenelle aşçısına "Tereyağlı, hepsi tereyağlı olsun!" diye seslenir.

fontina Pişmemiş inek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, harcı yarı-pişmiş preslenen, kabuğu fırçalanan, bazen de yağlanan AOC İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 12. yüzyıldan beri üretildiği Val d'Aoste kökenli olan *fontina*, 40-45 cm çapında ve 7-10 cm kalınlığında bir tekerlek biçiminde satılır. Dokunulduğunda yumuşak olduğu anlaşılan bu peynirin içinde küçük delikler vardır. Hoş bukeli bir lezzet sunar. Mutfakta, özellikle de Piemonte fondüsünde kullanılır. Olgunlaştırılmış olanları rendelenir ve parmesan peyniri gibi kullanılır.

fool İnce elekten geçirilen meyve püresine şeker katılarak buzluğa kaldırılan ama dondurulmayan, İngiliz kökenli bir dondurmalı tatlı. *Fool*, servis edilmeden önce hacminin iki katı kadar çırpılmış krema eklenir ve kup ya da sorbe kaplarına konulur.

forestière (à la) [ormancı usulü] Sote edilen ya da tereyağda pişirilen yabani mantarlar (genellikle yumurta mantarı ya da *morille*, bazen taşınantarı) içeren büyük-küçük kasaplık etler, kümes hayvanları etleri, hatta yumurta ve sebze yemeklerine verilen ad. Etlerle sunulan *forestière* garnitür, mantarlar yanında kızartılmış *pommes noisette* ve temizlenerek kızartılmış domuz yağı dilimleri de barındırır. Donuk sosla, yoğunlaştırılmış dana eti suyuyla ya da pişirme suyuyla servis edilir.

fosfat Stabilize edici olarak kullanılan "gıda katkı maddesi" (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ). Fosforik asit türevleri su tutulumunu kolaylaştırır ve şarküteri ürünleri, *entremets*, eritme peynir, konsantre süt, *flan* malzemeleri gibi bazı ürünlerde nemi düzenler.

fosfor Kalsiyum ve magnezyumla birlikte, kemiğin mineral kısmını oluşturan element. Değişik metabolizmalara da dahil olur. Organizmanın günlük fosfor ihtiyacı, vücut ağırlığının kilosu başına 12-15 mg'dır (büyüme, gebelik ve süt verme dönemlerinde daha fazla). Genellikle vücutta eksiklik çekilmez çünkü besinler önemli miktarda fosfor içerir.

Bununla birlikte, kalsiyumdan çok fosfor alınan bir beslenme rejimi (çok miktarda et, balık, yumurta, tahıllar, az miktarda süt ve peynir içeren), kalsiyumun doğru kullanılmamasıyla sonuçlanabilir. Dolayısıyla iki elementi de aşağı yukarı aynı miktarda içeren süt ürünleri, en iyi fosfor kaynaklarıdır.

fouace Poğaçaya benzeyen, Fransa'nın en eski hamurişlerinden biri (Bkz. *Ekmekler Tablosu*, EKMEK). Başlangıçta mayasız ince has buğday ununda hazırlanan ve ocaktaki küllerin altında pişirilen bir çörekti. Genellikle tuzlu bir garnitür katıldığından, bu çöreğe "*fougasse*" adı verilirdi.

Fransız köylerinde bu tür poğaçalar hâlâ hazırlanır. Günümüzde genellikle Noel ve 6 Ocak yortusu için hazırlanan, değişik katkılarla hazırlandıktan sonra fırında pişirilen köy usulü, ekmek hamurundan bir çörek söz konusudur. Bir zamanlar Fransa'nın batısında (Caen, Vannes, La Flèche, Tours) yaygın olan *fouace* günümüzde güney Fransa'da çok sık yapılır. Najac'ta, Rouerge çevresinde her yıl "*fouace* bayramı" yapılır. Languedoc'ta *frontignan* ile birlikte yenen *gratton*'lu *fouace* hazırlanır. Auvergen'de meyve şekerlemeli ve domalanlıdır. Provence'ta "Noel'in 13 tatlısı" arasında yer alır. Son olarak, yine ekmek hamurundan yapılan *fougatesse* Nice'e özel bir spesiyalitedir. Portakal çiçeği ve safranla koku verilen, bazen ağaçkavunu şekerlemesi katılan küçük bir *fouace* söz konusudur.

fouace

15 gr ekmek mayasını az miktarda ılık süt (ya da su) içinde eritin. 125 gr elenmiş unun ardından biraz yumuşak bir hamur oluşturmak için yetecek miktarda süt ya da su katın. Hacmi iki katına çıkana kadar kabarmaya bırakın. Bir çalışma tezgâhı üzerine 375 gr elenmiş un aktarın ve ortasına bir çukur açarak büyük bir tutam tuz, 100 gr yumuşatılmış tereyağ, bir likör bardağı rom, konyak ya da portakal çiçeği suyu, 50 gr şeker (zorunlu) ve dört omletlik çırpılmış yumurta ekleyin. Bu karışımı biraz süt ya da su ekleyerek esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun. Ardından mayalı hamuru ve isteğe bağlı olarak meyve şekerlemesi parçalarını (150-200 gr) ekleyin. Elastik bir hamur elde etmek üzere yoğurun, beze yapın, üzerine bir çarpı işareti çizin ve kabarmaya bırakın (iki katına çıkmalıdır). Sonra tereyağ sürülmüş bir tepsiye bir beze, somun ya da halka biçimi vererek yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

fougasse Zeytinyağı kokulu ve hafif şekerli, beyaz renkli, içi de kabuğu da yumuşak ve tatlı yassı ekmek (Bkz. *Ekmekler Tablosu*, EKMEK). Provence spesiyalitesi olan *fougasse* genellikle doğranmış domuz yağı parçaları, soğanlar ya da meyve şekerlemeleri içerir, pizza biçiminde de donatılabilir.

fougeru İnek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu kırmızı küflü *Brie* peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Fougeru*, 13 cm çapında ve 3-4 cm kalınlığında, 500-600 gr ağırlığında bir teker biçiminde, eğreltiotu yapraklarıyla sarılmış halde satılır. Coulommiers'e yakın bir tadı vardır.

Fouquet's Paris'te, Champs-Elysées'de bir restoran ve kahve. Başlangıçta, sahibi Louis Fouquet'nin adını taşıyan, arabacılar için kurulmuş küçük bir kahveydi.

1910 yılında, kurucunun çocuklarının vâsisi, Paris'in ünlü lokantacılarından Léopold Mourier işletmeyi satın aldı ve adını *Fouquet's* (*Maxim's* modelinden) olarak değiştirerek Belle Époque dekoruyla (1961 yılına kadar korundu) bir "İngiliz barı" ve *grill-room* yarattı. İlk katta bir restoran açıldı. 1950'li yıllardan beri sadık *Fouquet's* müşteri kitlesi, özellikle de sahne ve ekran sanatçılarından oluşur.

fourme Fransa'nın orta kesimlerinde inek sütünden üretilen, genellikle maydanozlu birçok peynirin adı. "*Fourme*" sözcüğü bazen *cantal*, *salers* ve *laguiole* için de kullanılır.

• FOURME D'AMBERT ya da DE MONTBRISON. Köken kontrollü adlandırma uygulamasından yararlanan bu peynir, Loire, Pou-de-Dôme ve Saint-Flour çevresinden gelir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Yüksekliği genişliğinden daha fazlan olan, bir buçuk kiloluk silindirler biçiminde satılır. Preslenen maydanozlu harcın (% 50 yağlı maddeler) üzeri beyaz ve kırmızı küf lekeleri taşıyan koyu gri sert bir kabukla kaplıdır ve keskin bir tadı vardır. Fourme de Pierre-sur-Haute ve Fourme du Forez'e çok benzer.

• FOURME DE MÉZENC. Maydanozlu harcı (% 30-40 yağlı maddeler), doğal kabuğunun altında, keskin bir tada sahiptir. *Bleu de Velay*, *bleu de Loudes* ya da *bleu de Costaros* olarak da adlandırılan bu peynir silindir biçiminde de satılır.

• FOURME DE ROCHEFORT. Çiftliklerde üretilen bu peynir, 5-10 kilo ağırlığındaki yüksek silindir parçalar halinde satılır. Pişirilmeden preslenen harcı (% 45 yağlı maddeler), gri renkli doğal kabuğunun altında toprak tadına sahiptir.

▶ Tarif: SALATA

foutou Benin ve Fildişi Sahili'nin, manyok kökleri ve yeşil haliyle muz ya da hintyerelması içeren, yanında sunulan sos çeşitleriyle değeri artan, çok beğenilen geleneksel bir Afrika yemeği. Manyok ve muzlar suda pişirildikten sonra süzülür ve pürüzsüz bir püre haline getirildikten sonra küçük bezeler ya da büyük bir galeta haline getirilir. Hepsi çok zengin ve keskin tatlı karışımlar olan sosları et ve sebze (soğan, domates, defne ve biber, sıvıyağ içinde, pazı, haşlanmış nohut, küçük koyun ve domuz eti parçalarıyla kısık ateşte pişirilir), balık ve sebzeyle (palmiye tohumları, yengeç eti, patlıcan, bamya, sivribiber, yeşil muz ve balık filetoları) hazırlanır.

Foyot Bir zamanlar Paris'te, Tournon ve Vaugirard sokaklarının köşesinde yer alan restoran. 1848 yılında Louis-Philippe'in mutfağının eski şefi tarafından satın alınan *Foyot*, 1938 yılına kadar yıkılmadan dayandı. Lüksemburg Sarayı'na yakın oluşu sayesinde, koyun paça, *Foyot* güvercinleri, *Ernestine* patatesler ve özellikle de işletmenin klasik haline dönüşen büyük spesiyalitesi *Foyot* dana kaburgayı seven senatörlerden oluşan bir müşteri kitlesi kazanmıştı.

fraisier *Kirsch* şurubuyla ıslatılan iki kare *génoise* tabakası arasına *kirsch* kokulu tereyağlı krema üzerine taze çilekler konmasıyla hazırlanan pasta. Pastanın üzeri de *carmin*'le renklendirilmiş tereyağlı kremayla ya da badem ezmesi ya da İtalyan kremasıyla kaplanır ve çilekle süslenir.

Aynı zamanda "*fragaria*" ya da "*fraisalia*" olarak adlandırılan bu çilekli pastanın çok sayıda varyantı vardır. Toz badem içeren bir *génoise*'ın üzerinin birkaç tabaka *kirsch*'li çilek reçeliyle kaplanmasından sonra kayısı dizilmesi ve pembe fondanla glaze edilmesiyle hazırlanan bir varyantının kenarı, toz şeker taneciklerıyle ve kıyılmış bademle maskelenir ve üstü kırmızı badem ezmesinden büyük bir çilek ve pişmiş şeker yapraklarıyla süslenir. Bir tabaka çilekli kremayla süslenen, üzeri ezilmiş çilek eklenmiş pembe fondanla glaze edilen ve taze çilek yapraklarıyla süslenen bir *génoise* ya da içi çilekli reçelle doldurulan, üzeri ince bir tabaka pembe badem ezmesiyle kaplanan, pudra

şekeri serpilen, çevresi dövülmüş kavrulmuş bademle maskelenen *génoise*'la da hazırlanır.

PIERRE HERMÉ'NİN TARİFİ

fraisier

"Bir kilo büyük boy çileği yıkayın, saplarını koparın ve kurutun. 150 gr şeker ve yedi cl suyu kaynatın. Üç çorba kaşığı yabani frambuaz likörü ve üç çorba kaşığı *kirsch* ekleyin. Silikonlu kâğıt döşenmiş bir tepsinin üzerine 18 x 22 cm'lik bir dikdörtgen *génoise* koyun. Hazırladığınız şurubun üçte biriyle ıslatın. Yarım kilo tereyağlı kremayı hafifletmek için çırpın ve içine 100 gr pastane kreması ekleyerek tahta spatulayla karıştırın. Bu karışımın üçte birini bisküvinin üzerine sürün. Çilekleri uçları havaya gelecek biçimde ve sıkışık bir düzenle kremaya batırarak üzerine dizin. İki çorba kaşığı *kirsch* gezdirin ve 30 gr toz şeker serpin. Spatulayla uçlarını eşitleyin, kenarları düzleştirin. Üzerlerini aynı boyutta ikinci bir *génoise*'la kapayın ve şurubun kalanıyla ıslatın. Pastanın üzerini ince bir fındıklı badem ezmesi (80 gr) tabakasıyla kaplayın. En az sekiz saat buzdolabında dinlendirin. Servis etmeden önce, kenarlarını sıcak suya batırılmış bir bıçakla düzeltin. Yelpaze biçiminde kesilmiş ve pastane fırçası yardımıyla 100 gr kayısı sosu sürülmüş çileklerle süsleyin."

frambuaz [ahududu, ağaççileği] Gülgiller familyasından, dağlardaki ağaç altlarında kendiliğinden yetiştiği gibi, özellikle de Fransa'da Val de Loire, Rhône Vadisi ve çevresindeki yeşil alanlardaki gölgeliklerde özel olarak yetiştirilen frambuaz fidanının meyvesi. Frambuaz kolay korunamayan kırılgan bir meyvedir. Fazla enerji vermez (100 gr'da 40 Kcal). Kalsiyum, demir, fosfor ve vitaminler açısından zengindir.

Eski Çağ'da, kutsal varlıkların müdahalesiyle ortaya çıktığına inanılırdı: Ida'nın parmağına çocuğu Jüpiter için meyve toplarken diken batar. O zamana kadar beyaz olan frambuazlar kırmızı renk alır. Bu meyve Ortaçağ'dan beri yetiştirilmektedir ama 18. yüzyıldan beri iyileştirilen yetiştirme işlemleri 20. yüzyılda gerçek anlamda gelişmiştir. Türkiye'de üretimi yok denecek kadar azdır.

■ **Çeşitleri.** Oval ya da koni biçiminde, oldukça küçük, kırmızı ya da daha koyu renkli (sarı türleri de vardır) bir meyve olan frambuaz, şekerli, hafif ekşimsi ve çok kokulu bir meyvedir (yediveren olmayan türleri Haziran ortasından Temmuz ortasına kadar bulunur: *Meeker, glen moy, schoenemann, mailing promise*. Yediveren türleri Temmuz ortasından Ekim'e kadar toplanır: *Héritage, lloyd george*, melezler). Nisan ortasında (sera) pazara çıkar. Haziran ortası ve Ekim arasında satılan tarla ürünleri çok lezzetlidir. Sonbaharda yetişen başka bir çeşidi, Amerikan böğürtleni ve frambuaz melezi olan, çok büyük, koyu kırmızı *loganberry*'dir. Eylül-Ekim aylarında satılır ve güzel görünümüne göre yavan bir tadı vardır.

■ **Kullanımları.** Çok beğenilen tatlı bir meyve olan frambuaz sade ya da üzerine şeker ya da krema dökülerek yenir. Kompostoları, reçelleri, tatlıları, jöleleri, şurupları ve tartları yapılır. Mayalı içkiler, likörler ve *eau-de-vie*'ler hazırlanmasında kullanılır. Suyu dondurmalar ve sorbelere koku verir. Şurup ve *eau-de-vie* içinde ya da doğal olarak saklanır.

► Tarifler: BARQUETTE, İNCİR, MEYVE SALATASI, MİLFÖY, SORBE, SOUFFLÉ GLACÉ, SUFLE, USKUMRU

Franche-Comté *bkz.* sayfa380-381

Francillon Orijinal tarifi Alexandre Dumas Fils'in 9 Ocak 1887 tarihinde Comédie Française'de yarattığı *Francillon* adlı piyeste verilen bir karışık salatanın (patates ve deniz midyeleri üzerine beyaz şarap sirkesi, kıyılmış kereviz sapı ve domalan) adı. Parisli aşçılar bu edebi ve gastronomik olaydan mönülerine yeni bir salata ekleyerek yararlandılar. Aşçı Paul Brébant, patatesler yerine Japon *crosne*'ları kullanma inisiyatifi göstererek, *francillon* salatasını "Japon salatası"na dönüştürdü. "*Francillon*" adlandırması, kahveli dondurma gömleği içinin *fine champagne*'li kalıp dondurma harcıyla doldurulmasıyla hazırlanan bir kalıp dondurma için de kullanılır.

française (à la) *Hollandaise* sosla bulanmış kuşkonmaz uçları demetçikleri, hafif ateşte pişmiş marullar, karnabahar çiçekleri ve pane edildikten sonra kızartılan, içi boşaltılan ve sebze salatasıyla doldurulan *pommes duchesse*'lerle servis edilen büyük kasaplık et parçalarına denir. Garnitür ıspanaklar ve *Anna* patateslerden oluşabilir. *À la française* yemeklerin yanında sunulan sos hafif donuk sos ya da dana eti sosudur.

"*À la bonne femme*" hazırlanan ama marul ya da soğansız servis edilen küçük bezelyelere de "*à la française*" denir.

► Tarifler: BEZELYE, BLINI, MERINGUE, PUDİNG, YAHNİ [AV HAYVANI]

frangipane Süt, şeker, un, yumurta ve tereyağla hazırlanan, ufalanmış kestane ya da toz badem katılan ve istenirse birkaç damla acı badem özütü eklenen pişmiş krema. Bu kremanın adı 17. yüzyılda Paris'e yerleşen bir İtalyan ıtriyatçı olan Frangipani'den gelir. Frangipani eldivenler için acıbadem bazlı bir koku bulmuş, pastaneciler de bundan esinlenmiştir. *Frangipane*, tart tabanlarını süslemek ve yufkalı pastalarla kreplerin içini doldurmak için kullanılır.

Klasik mutfakta *frangipane*, kümes hayvanları ve balıkların içini doldurmak için un, yumurta sarısı, tereyağ ve sütle hazırlanan bir karışımdı.

► Tarifler: DARTOIS, PASTANE KREMALARI

Franklin [Alfred-Louis-Auguste] Fransız yazar (Versailles 1850-Paris 1917). Bütün hayatı Mazarine Kütüphanesi'nde (sırasıyla kütüphaneci, korucuyu ve idare-

ci) geçen bu Parisli aydın, eski dönemlerin özel yaşamına adadığı yirmi yedi ciltlik bir kitap yayımladı (*La Vie Privée d'Autrefois*). Bu referans kitaplarda sofra, mönüler, mutfak, ev ekonomisi vb ile ilgili çok sayıda ayrıntı vardır.

Fransız köfteleri *bkz.* quenelle

Fransız mutfağı (tarih) Eski Galya'da köylüler darı, yulaf, arpa ve buğdayla galetalar hazırlıyordu. İyi birer avcı olduklarından, bol miktarda av eti, kümes hayvanları ve domuz eti yiyorlardı. Domuz eti yağlarını diğer yemeklerde de kullanıyorlardı. Ormanlarda başı boş dolaşan yabani domuz sürülerinin bolluğu etin tuzlanması ve füme edilmesi tekniklerinin gelişmesine neden oldu. *Lardarii*'leri (şarküteri ürünleri) o kadar ünlüydü ki, domuz ürünleri Roma'ya kadar ihraç ediliyordu. Yemeklerde *cervoise* (arpa birası) dışında, uzun süre önce Yunanlar tarafından başlatılan bağcılık sayesinde şarap üretilen Marsilya'dan ve İtalya'dan gelen şaraplar içiliyordu.

■ **Romalılar'dan Barbarlar'a.** Büyük mutfak geleneğiyle Roma etkisi birinci yüzyıldan itibaren, özellikle de üst sınıflarda fazlasıyla hissedildi. Apicius'un tarifleri Ortaçağ'a kadar kullanıldı. Soylu Bretagne'lı Romalılar gibi uzanarak yemek yiyor ve Romalılar gibi bakla, nohut, salyangoz, istiridye, fındık dolgulu yediuyurlar ve ballı menekşe reçelinin tadını çıkarıyorlardı. Zeytinyağlı mutfağı bölgeye yayıldı, meyve bahçeleri gelişti: Küçük Lütesya'da incir ağaçları yetiştiriliyordu.

Bağlar her yere yayıldı: İtalyan bağ çubukları Bordelais, Rhône Vadisi, Burgonya, ve Moselle'e uygun hale getirildi. Çok geçmeden imparatorluk pazarlarında Roma şaraplarının yerini yerli şaraplar aldı. Bunlar o kadar büyük bir başarı sağladı ki, Galyalılar şaraplarını daha iyi saklayabilecekleri fıçılar icat etti.

Alman istilaları, yıkımlar, güvensizlik Galya'yı trajik bir yokluk dönemine sürükledi. Ortaçağ başında kıtlık baş gösterdi. Merovenj ve Karolenj hanedanlıkları dönemi soyluları masalarında aromalı bitkilerle çeşnilendirilmiş çok çeşitli av etleri (yaban domuzu, *oroks*, geyik ve hatta deve) bulurken, halk yulaf lapasına talim ediyordu. Yenebilir bitkiler ("kökler") toplanıyor ve temel besin kaynağı olan domuz yağıyla pişirilerek çorba hazırlanıyordu. Nadiren et yeniyordu. Tarım teknikleri geriledi, ekonomi otarşik hale geldi. Sekizinci yüzyıla kadar ürünler bölgeden bölgeye nakledilemediğinden fakirlik ağırlaştı.

■ **Kilise'nin etkisi.** Eski Çağ kültüründen ve özellikle de gastronomisinden geri kalanlar şatolarına kapanan soylu aileler tarafından korundu. Büyük manastırların düzeni de bu mirasın korunmasına katkıda bulundu. El işçiliğini savunarak, inanılmaz boyutta bir tarla açma çalışmasına giriştiler. Keşişlerin gölgesinde fırınlar, atölyeler ve gezginler için oteller geliştirildi. Rahipler bağ çubukları seçme, peynir üretme ve olgunlaştırma işlerine giriştiler. Ayrıca, haftada birkaç kez ve 40 günlük Büyük Perhiz döneminde et yememe kuralı getiren dinsel kurallar gereği, çok sayıda tatlı ve tuzlu su balığı tüketiliyordu. Küçük sazanlar, turnabalıkları ve yılanbalıkları canlı balık havuzlarında bile yetiştiriliyor, *chasse-marée* (Bkz. Bu madde) balıkları ve istiridyeleri Paris'e ulaştırılıyordu. Bundan sonra tuzlayarak saklama ve iste kurutma teknikleri geliştirildi.

Büyük Karolenj (9. ve 10. yüzyıllar) döneminde şehirlerin ve tam örgütlü manastırların ambarları ve kilerleri iyice doldu ve görkemli şölenler düzenlenmeye başlandı. Bununla birlikte köylerde, ekmek banılan değişik bulyonlar yemek olarak servis edilmeye devam ediliyordu. İçecek olduğu kadar bir besin maddesi de kabul edilen şarap büyük miktarda tüketiliyordu.

■ **Akdeniz'e açılma.** "Feodal" toplum yapıları görece sosyal stabilite getirilmesine olanak sağladı. Yeni bir sınıfın geliştiği şehirlerde alışveriş yaygınlaştı. Bu "burjuva" sınıfı, görece fakir şehirlilerden, işçilerden, her türlü emekçiden oluşuyordu. Şehirler sürekli yiyecek akışı gerektirdiğinden, fuarlar ve pazarlar yaygınlaştı.

Aynı dönemde, Avrupa'nın kuzeyi ve güneyi arasındaki ticaret yoğunlaşırken, Haçlı Seferleri ve hac ziyaretleri Avrupa ve Doğu arasındaki ilişkiyi artırdı. Yeni ürünler büyük başarı kazandı: Narenciye, kurutulmuş meyveler ve baharat (tarçın, karanfil tanesi, *garingal*, zencefil, muskat cevizi, karabiber) krallar ve senyörlerin masalarını süslemeye başladı. O zamana kadar bir baharat ve ilaç olarak kabul edilen şeker mutfaktaki yerini aldı. Güney şehirleri gezginleri mutlu ediyordu. Burada beslenme sanatına dair her şey vardı: Kebapçıya gidip kaz çevirtmek, eşlik edecek bir yeşil sos satın almak ya da pastaneden sipariş üzerine hazırlanan sıcak bir pate almak mümkündü. Peynirler daha çok taze ya da değişik harçlar ya da kıyılmış malzemelerle karıştırılarak tüketiliyordu.

■ **Prestij yemekleri.** Senyör, konumu gereği şatosundaki sofrasını herkese açmak zorundaydı: Ailesi dışında hizmetindeki herkesi doyurmakla yükümlüydü. Uşaklar "masayı kurar", yani birlikte oturulan masanın desteklerini ve tahtasını yerleştirirdi. Konukların kendi kaşıkları ve bazen de bıçakları olurdu. Kimsede çatal bulunmazdı. Bu nedenle elle yenebilecek yemekler sunulurdu. Birçok çeşitten oluşan yemeklerin ana yemeği ızgara et ve balıklar yanında mevsim soslarıydı. Daha sonra şekerlemeler ve ballı ve baharatlı şarap (*hypocras*) gelirdi. Özel ziyafetlerde yemekler gerçek bir şölen oluştururdu: Tüyleriyle birlikte yerleştirilmiş tavuskuşları, göğüsleri patelerle dolu kuşlar, şarap akıtan çeşmeler.

■ ***Grand Siècle*'in yıllıkları.** İtalya bu dönemde Avrupa için önemli bir kültürel rol üstlenecekti. İtalyan aşçıları getiren Catherine de Médicis'nin Fransız mutfağını değiştirdiği söylenir. O dönemde sebze ve şekerlemeler, pateler ve dondurmalar İtalya'dan Fransa'ya geldiyse de, aslında iki ülkenin geleneklerinin birbirine karıştığından söz etmek daha doğru olur.

1550'li yıllarda, İtalyan limonatacıları Fransızlar'a

Franche-Comté

VOSGES VE ALP DAĞLARI VE BOURGOGNE BÖLGESİYLE İSVİÇRE ARASINDADIR, VOSGES DAĞ KÜTLELERİNİN GÜNEYİNİ, YÜKSEK RAKIMLI SAÔNE OVASI'NI VE BELFORT, HAUTE-SAÔNE VE JURA ARAZİLERİYLE JURA DAĞLARI'NIN BÜYÜK BİR BÖLÜMÜNÜ KAPSAR. TAM GÜNEYDEKİ BUGEY, SAVOIE İLE GEÇİŞİ SAĞLAR.

Dağlar, ladin ormanları, çaylar, dereler ve göller memleketi olan Franche-Comté, peynir ve tuzlanmış yiyeceklerin, mantarların ve balıkların bol bulunduğu bir bölgedir. Kırsal alan kökenli mutfağı kışın kar yağdığında ve geceleri hava soğuduğunda bedeni ve kalbi sıcak tutar. Kır ekmeği ve gravyer peynirinden yapılan *vaudois*'nın, bir cins küçük peynirli börek olan *rameqin*'inin ya da *matafaim* ya da *matefaim* denilen kalın kreplerinin yerini hiçbir şey tutamaz. Domuz eti tütsülemesindeki uzun ve geleneksel yetenekleri şarküteri ürünlerindeki lezzeti açıklar. Bunların içinde en mükemmeli patates, domuz yağı dilimleri ve kokulu otlarla şarapta haşlanarak tadılan *morteau*'nun kocaman sucuklarıdır. Bu tarife çoğu zaman üzüm ve şarapla yapılan yemekler için kullanılan bir deyim olan "bağcı usulü yemek" denir.

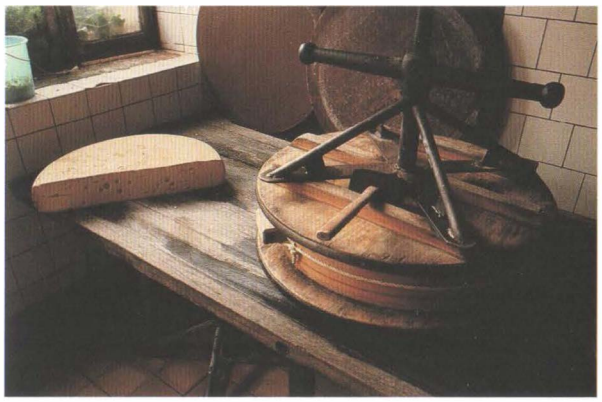
Franche-Comté ve Bugey'de besi piliçleri ve diğer kümes hayvanlarından çok iyi yararlanılır ve bu yemekler, komşu Lyonnais bölgesinde olduğu gibi, bir pasta gibi itinayla pişirilir. Çok ilginç yemeklerden biri de külah gibi kıvrılmış dana kulağını uykuluk, tavuk eti ve mantarla doldurarak yapılan dolmadır. Bölgede yabani kuşlar bol olarak avlanır. Keklik palazları kuru üzümle güveçte hafif ateşte uzun süre pişirilir. Kurbağalar maydanoz, tere, nane gibi otlarla sote edilerek ya da Arbois şaraplı tavuk sosuyla hazırlanarak pişirilir. Turna balığı ve diğer tatlısu balıkları, balık köftesi, güveç ya da kremalı olarak sunulur. *Chanterelle*, *mousseron*, *oronge* ve *morille* denilen yabani mantarlar, et ve yumurta yemeklerini harikulade bir biçimde çeşnilendirirler. Tek başlarına da sufle yapılarak güzel bir giriş yemeği oluştururlar. Bölgenin en tanınan özgün yiyeceği, önce yabani sarımsakla sote edilen, sonra sarı şarap ve kremayla işleme tabi tutulan, bazen de *morille* denilen yabani mantarla birlikte sunulan tatlısu ıstakozları ya da böceklerdir. Bu böceklerden Nantua usulü çeşniler arasında ezme, çalkalama krema ve pate olarak da yararlanılır.

Devasa ladin ormanları ve çayırların ortasında bir tepe üzerine tünemiş tipik bir küçük Jura köyü: Les Bouchoux.



ÇORBA ve SEBZE YEMEKLERİ

Türlü, "*gaude*" çorbası, *fechum*, sebzeli gratinler. Alışılagelmiş en besleyici yemeklerden biri tütsülenmiş et, normal et, jambon ve Morteau sucuğuyla hazırlanan sebze türlüsüdür. Çorbalar taze sebzelerden, kuru fasulye ve bezelyeden yapıldığı gibi değişiklik olsun diye arpayla, yassı sucukla, kurbağayla, frenkmaydanozuyla ya da *morille* denilen yabani mantarla da yapılabilir. Franche-Comté'lilerin çok sevdiği *gaude* çorbası tavada kızartılmış, sonra suyun içine salınmış mısır ununda yapılan bir et su-



Tarihi Ortaçağ'a kadar giden bir kooperatif tarafından -bu resimdeki Jura bölgesindeki Cernans' dadır - üretilen Comté gravyer peyniri bir Franche-Comté geleneğidir.

yudur. İçine soğuk süt ya da krema konulur. *Fechum* ise Montbéliard usulü sucuk içiyle doldurulan lahana dolmasıdır. Barbunya fasulye kırmızı şarapla, pırasa Arbois şarabıyla hafif ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır. Bugey'de yetişen sebzeler, yabani enginar, ıspanak ve şalgam, tavuk eti suyuyla ya da kremalı ya da fırın güveç olarak pişirilir. *Morille* denilen yabani mantarla yapılan bulamaçlarla *mousseron* denilen cinsiyle yapılan salatalar da çok sevilir.

ETLER ve KÜMES HAYVANI ETLERİ

Sığır eti: Kavurma, *"brési"*
Şaraplı sığır kavurması bayram günleri yenen bir yemektir ama bölgenin sığır etinden yapılan en özgün yemeği ***brési***'dir. Kokulu otlar ve baharatla yoğrulan yağsız et tuzlanır, tütsülenir ve kurutulur. Tıpkı Grisons yöresinin eti gibi ince dilimler halinde kesilerek yenilir.

Domuz: Sosisler ve tütsülenmiş jambonlar, türlü
Morteau'nun *jésus* tipi sosisleri ve Montbéliard'ın küçük sosisleri ardıç ağacı ya da ladin ağacı odunuyla tütsülenir ve bölgenin en iyi şarküteri ürünlerini oluştururlar. Luxeuilles-Bains jambonu şaraba yatırılır, sonra suyu alınır, tuzlanır, tütsülenir ve kurutulur. Belley sosisi, *mortadelle*'yi anımsatır. Morez'in *boudin* tipi beyaz domuz sucuğu elmayla birlikte ızgara edilerek yenilir. Çok sevilen ana yemeklerinden türlü de tütsülenmiş domuz parçalarıyla hazırlanır.

Kümes hayvanları: *Vésulienne* usulü piliç, sarı şaraplı horoz
Piliç Arbois şarabıyla ya da beyaz sosla pişirilir ya da peynir ya da *morille* mantarıyla fırında güveç yapılır. *Vésulienne* usulü pişirmede tavuk bütün olarak pişirildikten sonra içi tütsülenmiş domuz yağı ve soğanla doldurulur ve maydanozlu bir sosla sunulur. Sarı şaraba yatırılan horoz, *morille* mantarı ve kremayla hazırlanır. Geleneksel bir yemektir. Bugey yöresi, domalan mantarlı tavuk filetolu salatasıyla ünlüdür ve Noel'de yapılan kızartma ise içine sığır işkembesi ve kuru üzüm doldurulan hindi dolması kızartmasıdır.

PEYNİRLER

En ünlü peyniri Comté gravyeri ya da kısaca *comté* denilen, üzerinde çok küçük delikler olan lezzetli ve meyve kokulu sert bir peynir cinsidir. *Morbier* ise birbirini izleyen işlemlerden geçtikten sonra preslenmiş bir peynirdir. *Cancoillotte*, tuzlu su, tereyağ, sarımsak ve beyaz şarapta erimiş mayalı kesik sütten yapılır ve kızartılmış ekmeğin üzerine sürülerek ılık yenir. Yukarı Doubs bölgesinin *mont-d'or* ya da *vacherin* peyniri ise patates, jambon, hıyar ve küçük soğanların yanında küçük bir kaşıkla yenilir. Gex'in, Yukarı Jura'nın ya da Septmoncel'in hamurunda maydanoz da bulunan mavi peyniri bazen, gravyer, kırmızı şarap, tereyağ, sarımsak ve hardalla karıştırılarak fondü olarak tüketilir. Diğer peynirler arasında gravyer peyniriyle aynı aileden olan *emmental* peynirini, prese edilmiş *mamirolle* peynirini ve yöresel keçi peynirlerini sayabiliriz.

TATLILAR

***Goumeau galette*'i, *beignet*, bisküviler**
Beignet ve yassı çörekler bayramlarda yapılır. Akasya çiçeği böreği ilkbaharda yapılırken, haşlandıktan sonra soğutulmuş ve parçalanmış mısırdan yapılan *"gaude"* böreği ile *pets-de-nonne* ve *merveille* denilen çörekler bölgenin sevilen tatlılarıdır.

Yumurta ve Jura'nın kremasıyla hazırlanan *goumeau galette*'ine bölgenin her yerinde rastlanır. Cevizli turtalar, kirazlı tatlılar ve *kirsch*'li omlet mevsimine göre hazırlanır. *Massepain*, *craquelin* yapılırken bölgenin reçelleri de (sarıçalı, yaban mersini reçeli gibi) çok özgündür. Akasya, ıhlamur ve ladin balları da ünlüdür.

ŞARAPLAR ve İÇKİLER

Jura Dağları'nın alçak yamaçlarında, geç bağbozumunun sonucu olan sarı şarap ya da saman yığını üzerinde kurutulan üzümlerden yapılan saman renkli şarap gibi orijinal şaraplar üretilir. *Marc* ve *eau-de-vie* alkollü içkileri de özellikle Fougerolles'in kiraz rakısı *kirsch* de mükemmeldir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Nantua soslu turnabalığı güveç
ÇÖMLEK KEBABI

Kümes hayvanları akciğeri pastası
PASTA

Bitkisel otlu kurbağa bacakları
KURBAĞA

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Nantua somon biftekleri
SOMON

Bağcı usulü keklikler
KEKLİK VE KEKLİK PALAZI

Nantua piliç
BESİ PİLİCİ

Sarı şaraplı ve kuzu mantarlı piliç but
BESİ PİLİCİ

Jésus à la vigneronne
JÉSUS

***Du Bugey* doldurulmuş dana kulakları**
KULAK

TATLILAR

◆◆◆

Brillat-Savarin *timbale*'i
TİMBALE

Matafan bisontin
MATAFAN ya da MATEFAİM

Yassı çörek
YASSI ÇÖREK

sorbe yapmayı, bir asır sonraysa dondurmayı öğretti. Bol baharatlı yemekler daha az başarı kazandı: Yemek kitaplarının yaygınlaştığı bu dönemde, en ünlü kitap, ilk milföylerle bisküvi tariflerini sunan François de La Varenne'in kitabıydı.

XIV. Louis hükümdarlığında, yemeklerin lezzetleri çok daha keskinleşti ve servis gerçek bir gösteriye dönüştü. Kral özel yemekleri tercih ediyordu. Sebzelere olan tutkusu tarımbilimci Jean de La Quintinie'yi serasında özel üretimler geliştirmeye itti: Mart ayında bezelye, Nisan ayında çilek elde etmeyi başardı. Özellikle sevdiği istiridye ve kuzuyla çok özel yemekler hazırlanıyordu. Yemek tarifleri ve görgü kuralları yazarı Louis de Béchameil'in yarattığı sos ün kazandı.

Aristokrasi yeni ithal edilen kahve, çay ve çikolatayı aristokrasi beğendi ve doktorlar avantajlarını ve sakıncalarını tartışmaya başladı. Bu egzotik içecekler özel mekânlarda içiliyordu. Böylece 1686 yılında, Paris'te, meyve suları, dondurmalar ve sorbeler, yabancı şaraplar, baharatlı şarapla ve arpa suyu şerbetli pateler ve meyve şekerlemeleri ya da likörleri sunulan Café Procope açıldı.

■ **İkindi yemekleri ve "*parmentière*".** La Régence ve XV. Louis hükümdarlığı dönemi Fransız mutfağının altın çağı oldu. Aynı dönemde Fransa'nın köyleri yavaş yavaş üretimini iyileştirdi ve kıtlık azaldı. Aydınlanma Çağı masa hazlarıyla zihinsel hazları birleştirdi. Büyük şefler hayal güçlerini yarıştırdı. Et sularından hareketle muhteşem soslar hazırlamayı keşfettiler. *Mahonnaise* sos, 1756 yılında, Minorka Adası'nın başkenti Port-Mahon'da İngilizler'i bozguna uğratan Mareşal de Richelieu'nün masasında ortaya çıktı. Domalanlı kaz ciğeri patesi, Bordeaux Parlementosu Başkanı Şef Nicolas-François Doyen'nin fikriydi. La Chapelle'in aşçısı Marie Leszczynska, *à la reine bouchée*'leri hazırlayarak kendine bir ziyafet çekti. Soubise Oteli aşçısı Marin, etleri kızartma ve kendi suyuyla deglaze etme yöntemlerini öğretti.

Mutfak sanatı büyük otellerde ve pahalı restoranlarda gelişti. Yiyecek satıcıları, pastacılar ve şekerlemeciler mükemmel düzeye ulaştı. *Beef-steak*, köri ve Madeira şarabı gibi yabancı spesiyaliteler öğrenildi. Aynı zamanda, düzenli beslenme kaygısı tohum kültürü ve saklanması yöntemlerini cesaretlendirdi. Böylece Antoine Parmentier, patatesi kullanma yöntemleriyle ilgili birçok rapor yayımladı ve bu konuda büyük başarı kazandı.

■ **Devrim'den İkinci İmparatorluk'a.** Devrim, Fransız mutfağının gelişiminde çalkantılı bir döneme neden olduysa da soylu ailelerin ünlü aşçıları restoranlar açarak ya da büyük burjuvazinin hizmetine girerek yeni bir gelişmeye imza attılar. Şef Laguipière ve gastronom Louis Cussy, İmparatorluk döneminin en ünlüleriydi. Jean-Jacques Régis de Cambacérès ve Charles Maurice de Talleyrand'un sofraları çok rağbet görüyordu. Alexandre Grimod de La Reynière tarafından "icat edilen" ve Anthelme Brillat-Savarin tarafından resimlenen gastronomi literatürü önemli bir rol oynadı.

On dokuzuncu yüzyılın ortasında, demiryolları daha taze yiyeceklere ulaşılmasına olanak sağladı ve hayvan yetiştiriciliği büyük gelişme gösterdi. Diğer önemli adımlar: Gazlı kuzinenin icat edilmesi, çoğunluğu Paris yakınlarındaki kırsal alanlarda, vergi sınırının hemen dışında kurulan *café* ve restoranlardır.

Palais-Royal'den sonra "Boulevard" da ünlü restoranların merkezi haline geldi. Joseph Favre kariyerini *Café de La Paix*'den sonra *Café Riche*'te yaptı. Adolphe Dugléré, Offenbach'ın la Grande Ducheresse de Gérolstein'ını dinlemek için gelen Prusya Kralı'nı (1867) ve Çar II. Alexander'ı ağırladı.

■ **Yirminci yüzyıl.** Fransız mutfağı artık bütün dünyada ünlüydü. Şefler, Buchingham Sarayı, Saint-Petersbourg'un Kış Sarayı'nda ve bütün büyük uluslararası otellerde hüküm sürdü. Paris, gastronominin başkentine dönüştü.

Belle Époque, Dubois'ların, Escoffier'lerin ve des Bignon'ların çağı oldu. Goncourt Akademisi ilk akşam yemeği davetini 1903 yılında düzenledi ve ünlü şef Prosper Montagné, Années Folles'ün en lüks restoranını açtı. Auvergne ve Périgourde sakinleri ve gastronomi dernekleri mahalle "*bistro*"ları modasını yaydı.

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, klasik repertuarlar yıldız yemeklerini korurken, kırsalın mirasını da alarak zenginleşti: *Blanquette*, deniz ürünleri türlüsü, etli kuru fasulye, *choucroute*, işkembe, Tatin tartı vb. 1971 yılında "yeni mutfak" doğdu: Lezzetleri maskeleyen yoğun ve yağlı soslarla tamamlanan, aşırı pişirilen yemekler ve sınırlı, hatta aşırı sınırlı porsiyonlar... Günümüzde büyük aşçılar, ürünlerin lezzetini mümkün olduğunca korurken, geleneğin iyi yanlarıyla çekici yaratımları birleştirmektedir (Bkz. AŞÇILIK VE GÜNÜMÜZ FRANSIZ AŞÇILARI).

Fransız saray mutfağı çalışanları Ancien Régime'de, saray mutfağında görevli olan personelin tamamı. Personelin görev tanımını yapan en eski kraliyet belgesi 1281 tarihlidir. O dönemde "*hostel du roi*" ekmek işleri için 10 kişi, içkiler için 10 kişi, mutfak için otuz iki kişi ve meyveler için dört kişiden oluşuyordu (Bkz. ET DİLİMLEYİCİ, SÂKİ, SOMMELIER).

XIV. Louis döneminde, saray mutfağı çalışanları en az beş yüz kişiden oluşuyordu ve çok büyük şeflerin yönettiği son derece hiyerarşik bir yapı haline gelmişti. Kralın özel hizmetindekiler "*bouche*", sarayın kalan kısmıyla ilgilenenler "*commun*" olarak niteleniyordu: *Gobelet* (*bouche*-ekmekçi ve *bouche*-sâki) desteğinde *bouche*-mutfak, *commun*-ekmekçi, *commun*-sâki ve *commun*-mutfak, meyve kileri, ahır (levazım). Bu hizmetler bir sekizinciyle tamamlandı: *Petit-commun* mutfak.

■ ***Bouche*-mutfak.** En önemli hizmet, dört kısım şefi,

▶
Brioche'tan Fransız Tostu
Tarifi için 384. sayfaya bakınız



dört sıcakçı (kızartmacı), dört çorbacı ve dört pastacı, yardımlarına koşan üç yamak (mutfak garsonları), 10 dilimleyici, sofra takımları sorumluları ve bulaşıkçılardan oluşan kral mutfağına aitti. Aynı zamanda koltuk taşıyıcılar ve masa taşıyıcılar, her an kralın yanında durup, masaya geçmek istediği anda mutfak ekibine haber ulaştıran haberciler vardı. Şarap taşıyıcı krala avda bile eşlik eder, atında acil durumlarda sunabileceği bir miktar şarap taşırdı.

■ **Hizmetlerin karşılığı.** Kral mutfağının kılıç taşınması hakkı sağlayan bütün görevleri için oldukça yüksek para ödeniyordu ama görevde uzun süre kalınamıyordu. Bununla birlikte, XIV. Louis hükümdarlığının sonuna doğru, zengin burjuvalar "kral mutfağında" olmanın onurunu yaşamak üzere bu görevlere talip oldu. "*Bouche*" 1830 yılında Louis-Philippe tarafından tamamen ortadan kaldırıldı.

Fransız tostu [cici papa] Bayat ekmek dilimlerini (ya da *brioche* ya da sütlü ekmek) süte batırdıktan sonra şekerle çırpılmış yumurtaya bulayıp tereyağda kızartarak hazırlanan tatlı. Fransız tostu sıcak ve gevrek servis edilir.

Bir zamanlar ekmek ziyan etmemek için tasarlanan Fransız tostu, ekmek kabukları ve masada kalan artık ekmek dilimleriyle yapılırdı. Günümüzde genellikle *brioche* ekmeği kullanılır. Yanında *crème anglaise*, reçel, komposto ya da kızartılmış meyveler sunulabilir.

brioche'tan Fransız tostu

Yarım litre sütle yarım çubuk vanilya ve 100 gr şekeri kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. 250 gr bayat *brioche*'u kalınca dilimleyin. Soğuyan süte batırın ama dağılmamasına dikkat edin. Toz şekerle omletlik çırpılmış iki yumurtaya batırın. 100 gr tereyağ ısıttığınız bir tavada kızartın. Dilimlerin bir tarafı iyice kızardığında, diğer yüzünü çevirin. Yuvarlak bir tabak üzerine alın. Üzerine pudra şekeri serpin ve çilekle süsleyin (Bkz. 383. sayfadaki fotoğraf).

Frascati 1800'lü yıllarda, şık ve zarif Parisliler'in pastalar yemek, dans etmek ve zaman geçirmek için gittikleri, kırların ortasındaki oyun ve eğlence mekânları. Rue de Richelieu ve Boulevard des Italiens'in kesiştiği köşedeki işletme, Garchi adlı Napoli'li bir dondurmacı tarafından yüksek sınıf Romalılar'ın yazlıklarının bulunduğu ünlü şehirler, *castelli romani*'lerin birinin adıyla kurulmuştur. *Frascati* büyük et parçaları için hazırlanan bir garnitürün ve değişik tatlıların da adıdır.

▶ Tarif: SIĞIR

frascati (şarap) İtalya'daki Latium'da, Roma'nın kapılarında, Antik Çağ'dan beri bilinen ve beğenilen ünlü bir beyaz şarap. Çoğunluğu *malvasia, di candia* ve *trebbiano toscano* bağ çubuklarından elde edilen *frascati* şarapları sek, yumuşak ya da köpüklüdür. En iyileri, % 12'nin üzerinde alkol oranına sahip olduklarında "*superiore*" ibaresi taşıyabilir.

Freneuse Beyaz sos ya da konsome içinde eritilen şalgam ve patates püresiyle hazırlanan, taze krema ile terbiye edilen ve küçük şalgam parçaları katılabilen bir çorbanın adı.

frenkinciri Tropikal Amerika kökenli, Akdeniz havzasında çok yaygın bir bitkinin yuvarlak incirleri. Kırmızı-portakal renkli, oval, kalın kabuğu ince dikenlerle kaplı frenkinciri, serinlik veren, hafif ekşimsi, kıtırdayan çekirdekçiklerle dolu sarı-portakal renkli bir ete sahiptir. Kullanmadan önce, dikenlerinden kurtulmak (örneğin kalın ve sert bir bezle ovarak) ve soymak gerekir. Doğal olarak ya da komposto içinde tüketilir ve sorbeler ve reçellerde kullanılır.

frenkkimyonu *bkz.* karaman kimyonu

frenkmaydanozu Maydanozgiller familyasından, Güney Rusya kökenli, bütün Avrupa'da yaygın aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Frenkmaydanozu taze çeşni olarak kullanılır. Özellikle de yaprakları çorbalar ve omletlerde kullanılır, soslara (*béarnaise, gribiche, vinaigrette*) ve nehir balıklarıyla hazırlanan yemeklere ("yeşillikli") aroma verir. Çok uçucu bir aroması olan bu bitkiyi aşırı ısıtmaktan ya da çok fazla sıvıyağla karıştırmaktan kaçınılmalıdır.

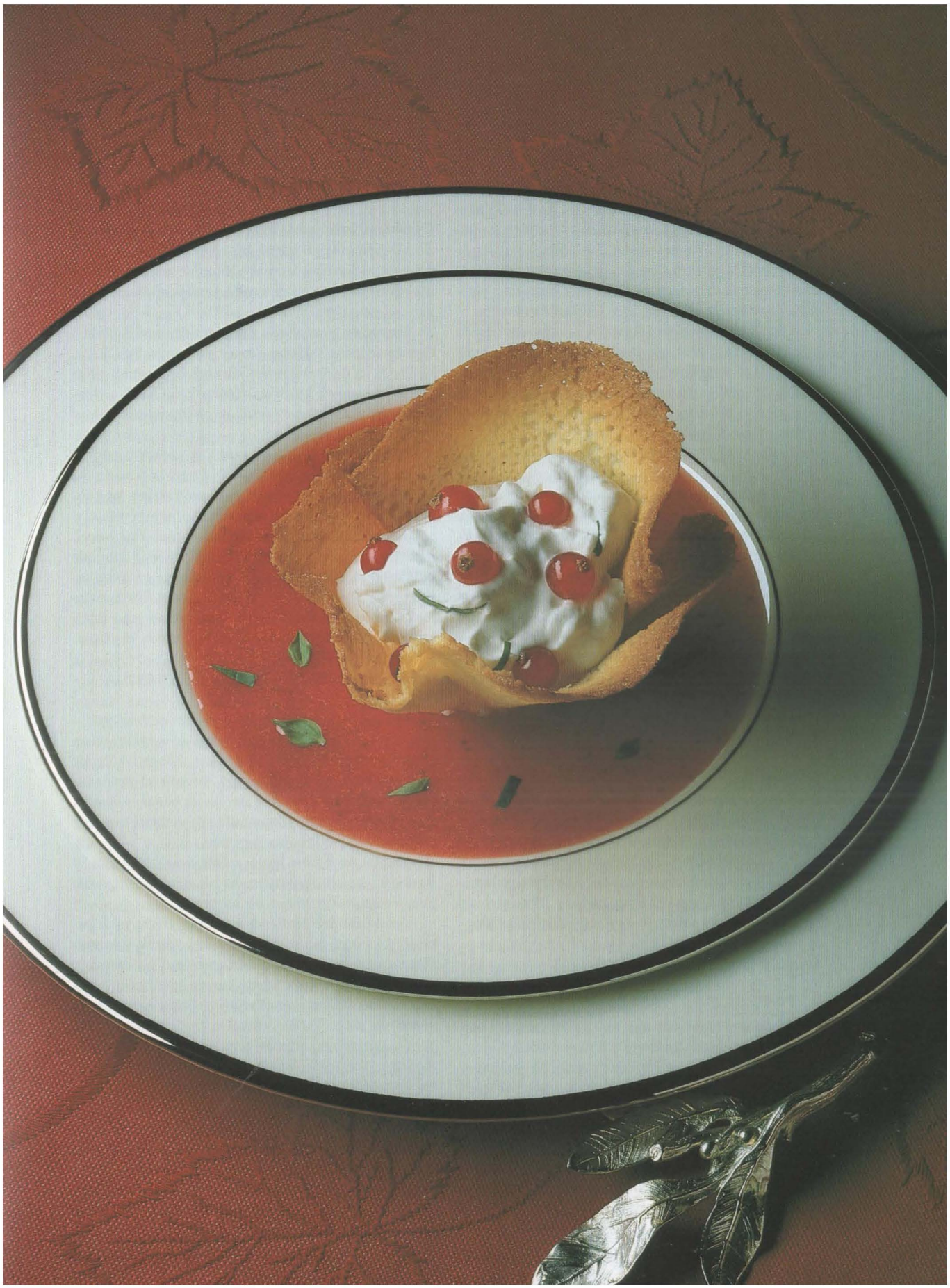
Adi frenkmaydanozu ve kıvırcık frenkmaydanozu (dekoratif) dışında, kökleri yumrulu, aromalı ve nişasta açısından çok zengin yumrulu frenkmaydanozu *crosne* (Japonya'ya özgü kök yumruları sebze olarak kullanılan bir bitki) da aynı yöntemlerle pişirilir.

frenksalatası Kediotugiller familyasından, gül yaprakları biçiminde dizilen yuvarlak yaprakları özellikle de salatalarda çiğ olarak tüketilen bitki. "*Doucette*", "*Valérianelle potagère*", "*raiponce*", kış salatası ya da "tavşan kulağı" olarak da adlandırılan bu sebze sonbaharda, kırlarda kendiliğinden yetişir. Günümüzde Eylül ve Mart ayları arasında yetiştirilmekte ve çok özel lezzetiyle güzel bir kış salatası oluşturmaktadır. Fazla enerji vermeyen (100 gr'da 36 Kcal) frenksalatası, selüloz ve vitaminler açısından zengindir. Birçok türü vardır: Geniş yapraklı kuzey yeşili lezzetli, sulu ve gevrek küçük yapraklarıyla yuvarlak frenksalatasından daha dayanıklıdır. İtalyan frenksalatasının daha açık renkli yapraklarının kenarları kıvrımlı ve tüylüdür, lezzeti daha az meyvelidir.

▶

Lalede kırmızı frenküzümü

Pierre Julien'in tarifi için 386. sayfaya bakınız



Frenksalatası her zaman bol miktarda suyla yıkanmalı ve iyice süzülmelidir. Elma, fındık, pancar vb katkısıyla karışık salatalara katılır ve kümes hayvanları harcıyla zenginleştirilir. Aynı zamanda ıspanak gibi de pişirilir.

frenksoğanı Soğan ve sarımsak gibi zambakgiller familyasından aromatik bir bitki (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Yeşil, içi oyuk ve etli sapları tutamlar halinde biter. Yaygın olarak "ince otlar" adı altında anılan frenksoğanının *aliacé* bir tadı vardır ama soğanınkinden çok daha ince ve hafiftir. Soğancıkları yeteri kadar dolgun olduğunda ince ince kıyılarak yenir.

Çin kökenli olan ve Güneydoğu Asya mutfağında çok sevilerek kullanılan frenksoğanı (eskiden buna Fransa'da *cive* ya da *civette* adı verilirdi), salata çeşnilemelerini belirginleştirmek, taze peyniri çeşnilemek ve omletleri kokulandırmak amacıyla taze ve ince kıyılmış olarak tüketilir.

→ Tarifler: ALABALIK, DOMATES

frenküzümü [kırmızı] *Saxifragacae* familyasından, küçük bir ağaççığın, kırmızı ya da beyaz, 7-20 taneli salkımlar biçiminde dizilmiş, küçük yuvarlak meyvesi.

İskandinavya kökenli olan bu frenküzümü (İsviçre'de "raisinet" denir) Fransa'ya Ortaçağ'da girmiştir. Fazla besleyici değildir (100 gr'da 30 Kcal). Ekşimsi tadını (beyazı daha tatlıdır) veren sitrik asit açısından zengin olan bu meyve vitaminler ve pektin içerir.

Daha kokulu, frambuaz renkli bir çeşidinin tanecikleri yemeklik beyaz üzüm (Ağustos'ta toplanır) kadar büyüktür ve tartlara çok yakışır.

Özellikle de Rhône Vadisi'nde, Côte-d'Or'da ve Val de Loire'da yetiştirilir. Pazarda nadir olarak görülür. Toplandığı yerlerde bulunabilir (Temmuz'da toplanır). Polonya ve Macaristan'dan reçel sanayi için dondurulmuş frenküzümleri ithal edilir.

■ **Kullanımları.** Frenküzümü doğal haliyle (hızlıca yıkanır, tanecikleri ayıklanır ve üzerine şeker serpilir) tek başına ya da salatada yenir. Şurupları yapılır, suyu sıkılır *ratafia* yapımında kullanılır, soğuk tatlılar ve tartlara katılır. Başlıca kullanımıysa, pastanecilikte ve hatta mutfakta çok kullanılan reçel ve jöleler yapılmasıdır.

kırmızı meyveler jölesi → MEYVELİ JÖLE

PIERRE JULIEN'İN TARİFİ

lalede kırmızı frenküzümü

"Düz bir spatula yardımıyla 250 gr badem kurabiyesi hamurunu 12 cm çapında bir kalıba yayın. Çok sıcak fırında hafif renk alana kadar pişirin ve bir tasın çevresine sararak lale biçimi verin. Bir buçuk yaprak jelatini soğuk suda bekletin. Çeyrek demet fesleğeni ince ince kıyın. 300 gr çilek ve 40 gr esmer şekeri kaynatın. Meyveleri çatalla kabaca ezerek 8-10 dakika kısık ateşte pişirin. Fesleğenin yarısını katın ve soğuk bir yere kaldırın. 30 cl şantiyi halindeki *crème fleurette*'i çırpın, 30 gr toz şeker ekleyin. Daha sonra önceden tanelere ayırdığınız frenküzümünü ve fesleğenin kalanını dikkatle ekleyin. Her tabağa bir parça fesleğenli çilek özütü dökün ve ortasına frenküzümü kreması doldurduğunuz bir lale oturtun. Taze kremayla noktalar yaparak süsleyin."

frenküzümü [siyah] *Ribesiacae* familyasından, kuzey Avrupa kökenli küçük bir ağaç olan, koyu renkli, bol sulu, ekşimsi ve aromalı salkımlar veren frenküzümü ağacının ya da siyah frenküzümü fidanının meyvesi.

Fransa'da esas olarak Burgonya'da üretilir. Bunun dışında Orléanais, Haute-Savoie, Almanya, Belçika ve Hollanda'da da üretilen frenküzümü C vitamini, sitrik asit, potasyum ve kalsiyum (100 g'da 60 Kcal) açısından zengindir. Türkiye'de süs ve çit bitkisi olarak kullanılır.

■ **Kullanımları.** Çok koyu renkli ve parlak küçük tanecikleriyle "Burgonya siyahı" özellikle kokulu ve lezzetlidir. Daha az yoğun büyük taneli türleri daha suludur. Yazın toplanan frenküzümü, sofra meyvesi olarak tüketilmek üzere nadiren taze satılır. Jöle, reçel, meyve suyu, şurup ve özellikle de likör üretiminde kullanılır. Dondurulan ya da ezme haline getirilen tanecikler sorbe, *bavarois*, şarlot, sufle ve tart hazırlamak için de kullanılır. Bazen frenküzümü tanecikleri kurumuş halde de satın alınabilir: Pastalarda kuşüzümleri yerine kullanılabilir.

▶ Tarifler: SORBE, ŞARLOT, ŞURUP, TATLI SOSU

frenküzümü [uskumruluk] *Saxifragacae* familyasından dikenli asmanın, bazen menekşe rengine çalan, ovale yakın, hafif tüylü (Val de Loire kökenli, bölgede Temmuz ayı boyunca satılan çok lezzetli bir üzüm suyu veren), bazen yeşilimsi sarı ya da beyaz, yuvarlak ve pürüzsüz (Lorraine'de az miktarda yetiştirilen ve yine Temmuz ayında satılan) meyve.

Frenküzümü fazla besleyici olmayan (100 gr'da 30 Kcal), az şekerli, potasyum, C vitamini ve oligoelementler açısından zengin bir meyvedir.

Frenküzümleri Hollanda ve Büyük Britanya'da geniş ölçekte yetiştirilir ve geleneksel olarak uskumru (Fransızca'daki "*groseille à maquereau*" adı buradan gelir), sığır butu ve av etleri yanında sunulan bir ekşitatlı sos hazırlanmasında kullanılır. Şeker serperek çiğ olarak da yenir. Tartlar, sorbeler, *fool*'lar (Bkz. KOKTEYL), jöleler ve şuruplar hazırlanmasında kullanılır. Pudinge, *chutney*'e, meyve salatalarına katılır ve bazı balık ve ördek yemeklerinde kullanılır.

▶ Tarif: TART

frenküzümü (likör) Frenküzümü tanelerinin alkolde bekletildikten sonra şeker eklenmesiyle elde edilen son derece kokulu bir likör (litrede 325-375 gr meyveye 400 gr şeker). % 16-18 Vol. alkol oranındaki bu "frenküzümü kreması", ilk olarak 1841 yılında Claude

Joly tarafından üretildiği Dijon ve Côte-d'Or'un en önemli spesiyalitesidir. "*Mêlé-cass*"ın (üçte bir frenküzümü, üçte iki likör şarabı) ve kırmızı *beaujolais* ve frenküzümü karışımı olan "*cardinal*" gibi birçok kokteylin karışımında yer alır. *Kir*'in bulunmasıyla üretimi daha da artmıştır.

frenküzümü (şarap) Marsilya ve La Ciotat arasında, Cassis Limanı yakınlarındaki bir bağdan elde edilen beyaz ve kırmızı AOC şarap (Bkz. PROVENCE).

Frères Provençaux (Les Trois) Provence kökenli, Maneille, Simon ve Barthélemy Kardeşler tarafından, 1786 yılında, Rue Helvétius'ta (bugünkü Rue Sainte-Anne) açılan ucuz bir Paris restoranı. Bu restoran, sunduğu güney yemeklerinin yeniliği sayesinde kısa sürede başarı kazandı. Maneille, restoranı işletmeyi sürdürürken, diğer iki kardeş Conti Prensi'nin hizmetine girdi. Yeniden bir araya geldiklerinde, Galerie de Beaujolais'deki Palais-Royal'a yerleştiler. Bu seferki restoranları aynı zamanda lüks, son derece moda bir restorandı. On dokuzuncu yüzyıl başına kadar gözde olmayı sürdürdü.

1836 yılında, restoran satıldı, ününü ve müşteri kitlesini kaybetti. İkinci İmparatorluk döneminde, önce Godin, ardından Dugléré, Hurel ve son olarak da Goyard'ın yönetimi altında ikinci bir başarı elde etti. 1869 yılında kapılarını sonsuza dek kapadı.

friand Sosis eti, kırmızı et kıyması, jambon ya da peynirle doldurulan, fırında pişirilen ve sıcak ordövr olarak servis edilen bir tür küçük tepsi böreği.

Sözcük, aynı zamanda, bademli ve yumurta aklı bir bisküvi hamurundan hazırlanan ve *barquette* kalıplarında ya da dikdörtgen kalıplarda pişirilen, *financier*'e yakın küçük bir hamurişidir.

friandise Lezzetli ve kaliteli, genellikle tatlı yiyecek. Bu terim, yemek aralarında, genellikle elle yenen bütün küçük hamurişleri ve şekerleri tanımlar. *Friandise*'ler kahve ya da çayla ya da tatlıdan sonra, bir tepsi üzerinde servis edilir.

fribourg İsviçre gravyerine Fransa'da verilen ad (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Fribourg Kantonu'nda bulunan Gruyère [Gravyer] Vadisi, hâlâ bu peynirin en iyi üretildiği yerdir.

fricadelle Kıyma ya da köfte harcıyla hazırlanan uzun ya da yassı köfte. *Fricadelle*'ler kızartılabilir, ızgaraya konulabilir ya da yahni içinde pişirilebilir. Bazen birayla pişirildiği Belçika ve Alman mutfağında çok bulunur. Domates sosu, paprika ya da köri sosuyla, kızarmış patates, pirinç ya da sebze püresiyle servis edilir.

fricandeau Üzerine domuz yağı batırılmış kalın dana filetosu dilimi. *Fricandeau*, hafif ateşte pişirildikten ya da tavada kızartıldıktan sonra ıspanak, kuzukulağı fondüsü, bezelye ya da *jardinière*'le servis edilir. Pişirme suyu içinde soğutulduktan sonra da tüketilir (Bkz. *Pateler Tablosu*, PATE).

Geniş anlamıyla, mersin balığı ya da ton balığı, hatta somondan elde edilen, yağsız hafif ateşte pişirilen kalın balık bifteklerine de "*fricandeau*" denir.

Fricandeau aynı zamanda, Fransa'nın güneybatı bölgelerinde, kıyılmış ve aroma katılmış, domuz barsağına sarılarak fırında pişirilmiş domuz etinden (boyun, ciğer, böbrek) hazırlanan, üzeri jöle ve erimiş domuz yağıyla kaplanarak soğuk servis edilen bir şarküteri spesiyalitesidir.

à la hongroise *mersin balığı* fricandeau

Üzerine domuz eti batırılmış kalın mersin balığı dilimlerini çok ince kıyılmış soğanla birlikte tereyağda kızartın. Tuz ve paprika serpin ve bir garnitür demeti ekleyin. 20 cl beyaz şarapla ıslatın. Suyunu çektirin. 30 cl yağsız *velouté* ekleyin. Pişirmeyi önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında tamamlayın. Yuvarlak bir tabağa alın. Sosa tereyağ ekleyin ve balıkla birlikte servis edin. Yanında glaze ettiğiniz soğanlar, buharda pişmiş patates, salatalık topları ya da dolmalık biber püresi sunabilirsiniz.

kuzukulaklı dana fricandeau

Küçük domuz yağı çubuklarını kıyılmış tuz, karabiber, maydanoz ve sıvıyağ içinde yarım saat bekletin. 3-4 cm kalınlığındaki bir dana fileto dilimine batırın ve kırılmış dana kemikleriyle birlikte tereyağ ya da sıvıyağda kızartın. İki havuç ve iki soğanın kabuklarını soyun ve doğrayın. Tereyağda çevirin ve bir tencereye alın. Eti bu sebzelerin üzerine yerleştirin, kemikleri, bir garnitür demeti, kemikleri çıkarılmış yarım dana ayağı ekleyin. Yarı yüksekliğe kadar beyaz ya da kırmızı şarap, tuz ve karabiber atın. Kapağını kapayın ve kaynatın. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında kapağı açık olarak bir saat pişirin. Tekrar ateşin üzerine alın. Bir çorba kaşığı salçayı yarım litre bulyon içinde eritin ve *fricandeau*'nun üzerini geçmeyecek kadarını tencereye aktarın. Tekrar kaynatın ve bir buçuk saat fırına verin. *Fricandeau*'yu süzün ve bir ızgara kabına alın. Pişirme suyunu elekten geçirin. Etin üzerine dökün ve fırında glaze edin. Pişirme suyunun kalanını sosluğa koyun ve bir kuzukulağı fondüsüyle birlikte servis edin.

fricassée Beyaz kümes hayvanları eti ya da dana (bazen kuzu) etinden bir yemek. Dilimler halinde doğranan et kısık ateşte, bir garnitürle birlikte, renk almasına izin verilmeden sertleştirilir. Daha sonra una bulanır, beyaz et suyuyla ıslatılır ve terbiyeli bir suda pişirilir. *Fricassée* kremalı da pişirilebilir. Bu durumda beyaz sosla glaze edilmiş arpacık soğanları ve haşlanmış mantarlarla donatılır. Aynı sözcük, küçük parçalar halinde doğranarak sote edilen ve ardından sos içinde pişirilen balık yemekleri için de kullanılır.

Eskiden *fricassée*, kümes hayvanları etinden yapılan beyaz ya da kahverengi soslu bir yahniydi. La Va-

renne'in ciğer ve dana paçası, piliç, güvercin, patates ve kuşkonmaz *fricassée* tarifleri yaptığı 17. yüzyılda, bu yemek çok yaygındı ama biraz özel bir yemek olarak algılanıyordu.

PIERRE ESTIVAL'İN TARİFİ

fricassée de mer au sabayon de bellet

"Altı kişi için, 800 gr'lık küçük kalkan balığı, bir buçuk kilo dülgerbalığı, dört dilim gelincik balığı, iki büyük barbun, iki ayı ıstakozu ve yarım litre Bellet beyaz şarabı gerekir. Küçük kalkan balığı filetolarını ve dülgerbalıklarını yıkayın, kurulayın, tuz ve karabiber atın. Bir tava içinde üç çorba kaşığı zeytinyağı ve 40 gr tereyağ ısıtın. Karışım köpürmeye başladığında, balıkları ve kerevitleri koyun. Büyükçe bir yabani sarmısağı kıyın ve ekleyin. Kısa bir süre bırakın. Beyaz *bellet* ekleyin. Filetolarını çıkardığınız barbunları tavaya ekleyin. Beş cl yoğunlaştırılmış balık füme koyun ve pişirmeyi tamamlayın. Balıkları bir tabağa alın ve sıcak tutun. Sekiz yumurta sarısı ve 40 cl *bellet* ile bir krema hazırlayın. Tuz, karabiber ve yarım taze krema (sıcak) ekleyin: Krema çok sıcak ve köpüklü olmalı ama kaynamamalıdır. Çeşnisini ayarlayın. Bu kremayı *fricassée*'nin üzerine dökün. Frenkmaydanozu yaprakları serpin. Hafif sert kalacak biçimde haşlanmış ve taze tereyağ topaklarıyla sunulan taze fasulyeyle birlikte servis edin."

CHARLES BARRIER'NİN TARİFİ

fricassée de poularde cardinal La Balue

"İki dilbalığını 10 cm uzunluğunda dilimlere ayırın. Tuz, karabiber serpin ve yarım saat süreyle sıvıyağda marine edin. 250 gr arpacık soğanının kabuklarını soyun ve bir tavada suyla ıslatın. Tuz, karabiber atarak, renk alana kadar pişirin. Yarım kilo küçük kültür mantarını temizleyin. Bir pilici sekiz parçaya bölün, tuz ve karabiber serpin. Ateşe koyduğunuz bir tencere içinde, 40-50 gr tereyağla, kapağı kapalı olarak kızarana kadar pişirin ve pişmesine beş dakika kala mantarları ve yılanbalığı dilimlerini ekleyin. 80 gr havuç ve 80 gr ince kıyılmış soğan, bir garnitür demeti, bir bardak beyaz şarap, tuz ve karabiberle bir bulyon hazırlayın. Yaklaşık yarım saat pişirin. 12 büyükçe tatlısu ıstakozunu ayıklayın ve beş dakika bulyonun içinde bekletin. Süzün ve kabuklarını ayıklayın. Kabukları mikserde ezin, çok ince elekten geçirin ve bu püreyi 50 gr tereyağla karıştırın. Piliç parçaları piştiğinde bir tencereye butlar aşağı gelecek biçimde dizin ve kapağını kapayın. Bir tavada 3/4 litre taze kremanın yarısı kalana kadar yoğunlaştırın. Tatlısu ıstakozu etini tencereye ekleyin. Son anda püre ve soğanları da aktarın. Bu sosu piliç ve yılanbalığı parçalarının üzerine yayın. Çok sıcak servis edin."

DR. PAUL RAMAIN'İN TARİFİ

kestane mantarlı koyun paçalı fricassée

"Özgün ve lezzetli bir yemek. Temizlediğiniz 10 koyun paçasının kemiklerinin bir kısmını çıkararak, limon suyu, *dry* beyaz şarap, iki karanfil batırılmış soğan, garnitür demeti (maydanoz, kekik, defne), iki diş sarmısak, tuz, karabiber ve bir tutam köriyle birlikte su içinde, çok kısık ateşte, üzeri kapalı olarak dört saat pişirin. 700-800 gr dilimlenmiş kestane mantarını üç dakika sirkeli suda kaynatın. Süzün. Sekiz çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ve bir kaşık ince kıyılmış yeşil rezene yaprağının bulunduğu bir tencereye 30 cl kaynar su boşaltın. Kapağını kapayarak, kısık ateşte, 40-50 dakika kaynatın ve üçte ikisinden fazlasının buharlaşmasını sağlayın. Özsuları çıksın diye tülbent içine sarıp ezerek süzün. Kapağı kapalı olarak saklayın. Başka bir kapta, 50 gr soğanı ve iki çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı kavurun. Daha sonra mantarları da ekleyerek beş dakika süreyle kavurun. Dört çorba kaşığı yağı alınmış bulyon ve bir dilim limon ekleyin. İki çorba kaşığı daha kıyılmış maydanoz, bir frenksoğanı, yarım rezene, tuz, bir kahve kaşığı köri katın. Karıştırın ve kapağını kapayarak bir saat 15 dakika süreyle hafif ateşte pişirin. Ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin. Koyun paçaları piştiğinde süzün, kalan kemiklerini de çıkarın, dilimleyin, sıcak saklayın. Son olarak, başka bir yerde, 25 gr tereyağla 25 gr unu kavurun ve 30 cl tuzlu kaynar suyla ıslatın. İyice çırparak, maydanoz ve rezeneyle kaynayan suyu katın. Bir çorba kaşığı sıcak *crème double*, bir buçuk kaşık kıyılmış maydanoz, bir küçük tutam kıyılmış rezene yaprağı ekleyin. Koyun paçalarını mantarlarla karıştırın. Sıcak bir sebze tenceresine aktarın ve çırpılmış maydanozlu sosu da üzerine dökün."

kuzu fricassée

Kuzunun gerekli parçalarını yıkayın ve kurulayın. Tereyağda renk almayacak ölçüde kavurun. Tuz ve karabiber atın. İki kaşık un serpin ve ateş üzerinde karıştırın. Beyaz sos ya da konsomeyle ıslatın. Bir garnitür demeti ekleyin ve kaynatın. Daha sonra 45 dakika ile bir saat süreyle, kapağı kapalı halde, kısık ateşte pişirin. Mantarları ve glaze arpacık soğanlarını tereyağda sote edin. Kuzu parçalarını çıkarın. Yerine arpacık soğanlarını ve mantarları ekleyin, sosla ıslatın ve yumurta sarılarıyla terbiye edin. Isıtılmış derin bir kaba aktarın ve kuzu parçalarını da ekleyerek üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

frichti Evde pişirilen ve süslemeden servis edilen yemek ya da tek tabaklık yiyecek. Fransa'da gündelik dilde kullanılan bu sözcük, dile 1860'lı yıllarda, Alman

ülkelerinde kahvaltı sözcüğü için kullanılan *frühstück* sözcüğünü "*frichtik*" olarak telaffuz eden Alsace'lı askerler tarafından sokulmuştur.

frinault İnek sütünden (% 50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kabuğu doğal küflü (nemli mahzende olgunlaştırma) ya da küllü (odun küfü içeren sandıkta olgunlaştırma) Orléans peyniri. Dokuz cm çapında ve iki cm kalınlığında bir teker biçiminde satılır. Yumuşak olan *frinault* meyveli bir tada sahiptir.

fritot Genellikle pişirildikten ve marine edildikten sonra oldukça hafif bir kızartma harcına bulanarak kızgın yağa atılan yiyeceklerden oluşan tuzlu *beignet*. Gerçek *beignet*'den farklı olarak, her zaman yanında domates sosuyla servis edilir.

Fritot'lar (ya da *friteaux*) kurbağa bacağı, istiridye ve midyeyle, dilimlenmiş somon ya da et dilimleriyle, ikiye kesilmiş dilbalığı filetolarıyla, sakatatlar ya da sebzelerle hazırlanır. Süzülür, emici bir peçete ya da kâğıt üzerine alınır, kızartılmış maydanoz ve limon dilimleriyle, sıcak ordövr olarak servis edilir.

dana omuriliği fritot → DANA OMURİLİĞİ

kurbağalı fritot

Sıvıyağa az miktarda kıyılmış sarmısak ve maydanoz, limon suyu, tuz ve karabiberle aroma verin. Temizlenmiş kurbağa bacaklarını yarım saat yağda marine edin. Bir tavada şöyle bir çevirin ve soğumaya bırakın. Kızartma harcına bulayın ve kızgın (180° C) yağa atın. Süzün, emici bir kâğıt üzerine alın ve kızartılmış maydanoz, limon dilimleri ve Hint sosu ya da soğuk ballı sosla servis edin.

kümes hayvanları ciğerli fritot

Yarım kilo piliç ya da ördek ciğerini temizleyin ve elekten ya da mikserden geçirerek püre haline getirin. Dört yabani sarmısak, bir demet maydanoz ve bir küçük diş sarmısağı ayrı ayrı soyun ve kıyın. Yabani sarmısakları 25 gr tereyağda hafif kavurun. Bir tencerede ciğer püresi, sarmısak, maydanoz, yabani sarmısak, bir tas ufalanmış taze ekmek kırıntısı, iki adet omletlik çırpılmış yumurta, iki çorba kaşığı Madeira şarabı, iki çorba kaşığı krema, bir çorba kaşığı un, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Bir saat beklemeye bırakın. Karışımı mandalina büyüklüğünde parçalara ayırın. Beze biçiminde yuvarlayın. Hafif yassılaştırın ve kızartma harcına bulayın. Kızgın (180° C) yağa atın ve baharatlı domates sosu ve kızarmış maydanozla servis edin.

fritöz Geleneksel kızartma tencerelerinin yerini alan elektrikli alet. Fritöz değişik büyüklüklerde bir hazne, bir elektrik direnci, dereceli bir termostat, bir kapak, bir süzdürme kâğıdı ve bir ışıklı göstergeden oluşur. Fritöz kapaksız da çalışır. Hazne derinliği sıçramaları engeller. Yiyecekler gerektiği kadar kızardığında, yüzeylerinde oluşan kabukçuk yağın içine girmesini engeller. Böylece besinlerin kokusu kızartma yağına geçmez.

fritto misto Tuzlu *beignet* çeşitlerinden oluşan İtalyan spesiyalitesi ("karışık kızartma"): Kümes hayvanları eti dilimleri, dana beyni ya da uykuluğu, kümes hayvanları ciğeri, çok çeşitli taze sebze ve *ricotta* ya da *mozzarella* gibi peynirler. Malzemeler pişirilir (etler zeytinyağında marine edildikten sonra), hafif bir kızartma harcına bulanır ve kızgın yağa atılır.

Fritto misto limon dilimleri ve bazen marine ve pane edildikten sonra, tereyağda sote edilen küçük dana eti parçaları yanında sunulur.

fromage de tête Domuzun kafa kısmından çıkarılan parçalardan (beyin hariç), bazen sinirler açısından zengin parçaların (örneğin *jambonneau*) da eklendiği, jöle katıldıktan sonra, aromalı bitkilerle pişirilen, bir kap içinde kalıplanan şarküteri ürünü. *Fromage de tête* dilimlenir ve başlangıç olarak yenir. "*Paté de tête*" ve "*fromage de cochon*" olarak da adlandırılır.

fromage fort Ezilmiş ya da rendelenmiş bir ya da birden çok peynirin (genellikle *dry* ve olgunlaştırılmış), çakıl toprağından kapaklı bir kap içinde sıvıyağ, şarap, alkol, bulyon ve genellikle değişik aromalarla karıştırılarak birkaç hafta (ya da birkaç ay) bekletilmesiyle elde edilen oldukça baharatlı, hatta acı peynir. Genellikle evde üretilen bu peynirler, Beaujolais, Lyon, Cévenne, Franche-Comté, Savoie ve Dauphiné spesiyalitesidir ama Provence'ta ve kuzey Fransa'da da bulunur. Ekmeğe, ızgaralara sürülerek ya da küçük kaşıklarla yenir. Gerçek bir "meze" olarak, güçlü şaraplar yanında tüketilir.

fromage glacé On sekizinci yüzyıl sonlarında ve 19. yüzyıl başlarında, koni biçiminde kalıplanmış dondurmalara verilen ad. İlk zamanlar değişik kokular katılan basit bir dondurma harcından yapılan bu peynirler, daha sonraları kalıp dondurmalara dönüştü. O dönemde kesilmiş sütün mayalandırılmasından üretilen ürünler dışında, süt, krema ve şeker bazlı ve kalıplanan her ürüne "*fromage*" deniyordu: *Bavarois*'ya da "*fromage bavarois*" adı veriliyordu. İkinci İmparatorluk döneminde beğenilerek yenen *fromage glacé*'ler arasında ağaçkavunu marmeladı ve portakal çiçeği katkılı *à fromage à l'italienne*, tarçın ve karanfil katkılı, rendelenmiş parmesan peyniri serpilmiş kalıba dökülen *fromage de parmesan*, çırpılmış krema ve ağaçkavunu kabuğu katılan *fromage à la chantilly* sayılabilir.

fronsac Libournais'nin meyveli ve dolgun kırmızı AOC şarabı. "*Canon fronsac*" adlandırması Fronsac ve Saint-Michel-de-Fronsac komünlerine özeldir (Bkz. BORDELAIS).

fronton Tarn ve Garonne arasındaki bir platoda,

négrette bağ çubuğundan üretilen yumuşak, meyveli ve az tanenli kırmızı ve bazen roze AOC şarap.

fruit givré Derisi ya da kabuğu alınarak içi dondurma, sorbe ya da meyvenin etiyle hazırlanan bir dondurmalı sufle karışımıyla doldurularak oluşturulan dondurmalı tatlı. Bu tatlı özellikle de narenciyeler ve ananas, kavun ve Trabzon hurması için uygundur. Meyve sufleler de ("*en surprise*" denir) aynı biçimde, tekrar eski haline getirilen meyveler kalıp olarak kullanılarak kısa süre fırına sürülen klasik sufle karışımıyla hazırlanır.

▶ Tarifler: GREYFRUT, LİMON, PORTAKAL

fruits déguisés Karamelle glaze edilmiş, fondana batırılmış ya da 12 saat nöbet şekeri içinde bekletildikten sonra ince bir şeker tabakası kalacak biçimde süzülen meyvelerle yapılan, az şekerli zengin badem ezmesiyle doldurulan ya da süslenen pötifurlar.

• KARAMELLİ *FRIUTS GLACÉS*. Şekerlemeyle kaplanan meyveler dörde bölündükten sonra badem ezmesiyle, çilekle ya da *eau-de-vie* ile süslenebilir. Renk bozulmasını önlemek için şekere bol miktarda glukoz eklenmeli, ardından "*grand cassé*" (156° C) pişirilmelidir. Meyveler çatal ya da daldırma şişiyle batırıldıktan sonra, yağ sürülmüş mermer üzerine dizilmelidir.

Bademler (Bkz. ABOUKIR), likörlü kirazlar, badem ezmeli melekotu, üçgen kesilmiş ananas şekerlemeleri, hurmalar, kirazlar, erik kuruları, incirler, cevizler, *mirabelle*'ler, portakal dilimleri, bütün taze mandalinalar, taze ya da likörde siyah ya da beyaz üzüm taneleri, kestaneler (çikolatalı karamel glazeli) glaze edilebilir.

• FONDANLI *FRIUTS DÉGUISÉS*. Bütün likörlü küçük meyveler ve bazı taze meyveler (çilek, mandalina dilimleri, ananas dilimleri) fondana batırılabilir. *Reine-claude* ve *mirabelle* erikler öncelikle temizlenir ve şurupta bekletilir.

Koku ve genellikle boya katılan fondan sıvılaştırılır: Likör içindeki bütün küçük kayısılar (çekirdeği yerine badem ezmesi doldurulur) pembe ya da beyaz fondanla, büyük frenküzümü tanecikleri konyak kokulu menekşe rengi fondanla, likörlü kirazlar, frenküzümü jölesi içindeki frambuazlar ve taze çilekler pembe fondanla, reçellik Çin portakalları ("*chinois*") sarı ya da beyaz fondanla, *kirsch* kokulu *eau-de-vie*'de bekletilmiş küçük armutlar ve konyakta bekletilen Malaga kuru üzümleri portakallı fondanla, *reine-claude* erikleri vanilya ya da *kirsch* kokulu yeşil fondanla kaplanır.

▶ Tarif: KİRAZ

fruits rafraîchis Parçalanmış ya da bütün, ezilmiş, çekirdekleri çıkarılmış, şeker ve alkolde, tatlı şarap ya da likörde bekletildikten sonra bir tas ya da kup kabına dizilip içinde bekletildiği suyla ıslatılan ve çok soğuk servis edilen karışık meyveli tatlı. Şurup içinde bekletilmiş meyveler kullanılabilir ve kuru ya da kurutulmuş meyve şekerlemeleriyle süslenebilir.

kirsch'*li ve* marasquin'*li* fruits rafraîchis

Altı şeftali, üç sert armut ve iki elmanın kabuklarını soyun. İnce dilimler halinde doğrayın. Dört muzu soyun ve yuvarlak dilimlere bölün. Altı kayısıyı doğrayın. Bütün bu meyveleri bir tasa koyun. 25 gr çilek, 75 gr frambuaz, 125 gr beyaz ve siyah üzüm tanesi ekleyin. Beş altı kaşık pudra şekeri serpin. Üzerlerine 30 cl *kirsch* ve 30 cl *marasquin* dökün. Tası hafif sallayarak meyveleri karıştırın. Kırık buzla çevreleyin ve bir saat beklemeye bırakın. Cam bir kupa aktarın. Çevresini kırık buzla doldurun ve 50 gr çilek, 50 gr frambuaz, üzüm taneleri ve soyulmuş ve ikiye bölünmüş 24 taze bademle süsleyin.

fuar Her türlü ticari malın, özellikle de yiyeceğin satıldığı, belli tarihlerde belli yerlerde kurulan büyük halk pazarı. Bununla birlikte, büyük uluslararası fuarları, besi hayvanı fuarlarından ve yerel gastronomik spesiyalitelere adanan sayısız fuardan ayırmak gerekir.

Fuar geleneği Fransa'da 12. yüzyılda, Champagne'da, her yıl, önemli Avrupalı tüccarların, özellikle de İtalyan ve Flamanlar'ın yün, kumaş ve baharatların toptan satışı için bir araya geldiği ünlü Provins, Troyes ve Lagny fuarlarıyla doğdu. Bu yıllık randevuların sayısı giderek arttı ve bugüne kadar devam etti.

İçlerinden bazıları ulusal üne sahipse de, yerel fuarların yakınlık avantajı sunması önemliydi. Ülke çapında önem taşıyanlardan biri de Saint-Denis'te kurulan "Lendit Fuarı"ydı. Paris'te, Notre-Dame'ın iç avlusu uzun süre "domuz yağı fuarı"na evsahipliği yaptı. On dokuzuncu yüzyılda Bastille'deki bitpazarının yanına taşınan bu fuar "hurda ve jambon fuarı" adını aldı. Günümüzde bu şenlikler başkenti terk ederek Paris çevresindeki bazı şehirleri merkez aldı.

Bir spesiyaliteye atfedilen fuar ve bayramları da unutmamak gerekir: Bayonne'un "jambon fuarı", Sillegny'nin "süt domuzu fuarı", Colmar'ın "*choucroute* günleri", Münih'in "bira bayramı" ya da İtalya'daki Alba'nın "beyaz domalan fuarı".

fudge Gevrek, eriyen ama yapışmayan karamel. On dokuzuncu yüzyılda ortaya çıkan bu şekerleme ürünü, karamel yapımı sırasında yapılan bir oran hatası sonucu bulunmuştur.

SIMON GALE'İN TARİFİ

vanilyalı fudge

"Dibi kalın geniş bir tencerede 150 gr şekersiz konsantre sütü yarım çubuk vanilyayla ısıtın. 400 gr pudra şekeri, 60 gr tereyağ ve bir kahve kaşığı sirke ekleyin. Karıştırarak kaynatın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte iki dakika kaynatın. Kapağını açın ve üzeri küçük kabarcıklarla kaplanana kadar pişirin. Tencerenin altını soğuk suya daldırın ve iki paket şekerli vanilya ekleyin. Karışım iyice yoğunlaşana, açık bir renk alana ve parlaklığını kaybedene kadar çır-

pın. Bekletmeden yağ sürülmüş bir mermer ya da tepsi üzerine boşaltın. Merdaneyle yayın ve tamamen soğumadan kesin."

Fulbert-Dumonteil [Jean Camille] Fransız gazeteci ve yazar (Bergt 1831-Neuily-sur-Seine 1912). Üretken bir makale, anı ve otuz kadar kitabın yazarı, tutkulu bir zoolog ve gezgin olan Fulbert-Dumonteil kariyerine *Mousquetaire* gazetesinde (Dumas Père'in) başladı ve *Figaro*'da devam etti. 1906 yılında, Belle Époque ve Périgourde ruhunu yansıtan *La France Gourmande*'da gazetelerde yayımlanmış gastronomi yazılarını topladı. Slogan olarak "Domalanlar ve gül bahçelerindeki gülümseyişler"i seçmişti.

fumet Bazı besinlerden yayılan aroma. Mutfakta bu sözcük, bir et suyunu ya da pişirme suyunu yoğunlaştırarak elde edilen ve bir sosun ya da bir pişirme suyunun lezzetini artırmak ya da ıslatma sosu olarak servis yapmak için kullanılan, keskin ve güzel tatlı bir sıvının hazırlanılışını niteler. "*Fumet*" terimi en çok mantarlar ve balık için kullanılır, et, kümes hayvanı eti ve av hayvanı eti için "koyu pişirme suyu" deyimi kullanılır.

• MANTAR *FUMET*'Sİ. Limonlu ve tuzlu suda tereyağla birlikte haşlanan yastık mantarlarının çok yoğunlaştırılarak pişirilmesiyle elde edilir. Bu *fumet*, bazı sosların tadını güzelleştirir.

• BALIK *FUMET*'Sİ. Balık kırpıntılarını pişirerek elde edilen bu *fumet*, balıkları haşlamaya ya da poşe yapmaya, yemeklere eşlik eden soslar (Normandiya, *suprême*, beyaz şarap sosu) hazırlamaya yarar.

balık fumet'si

Tarifinizde kullanmak istediğiniz balıktan (çivisiz kalkanbalığı, pisibalığı, mezgit, dilbalığı, kalkanbalığı vb) iki buçuk kilo kılçık ve kırpıntı alın. Bunları temizleyin, doğrayın ve iyice yıkayın. 125 gr soğan ve soğancık ve 150 gr mantarı soyun ve çok ince doğrayın. Yarım limonu sıkın, 25 gr maydanoz sapı alarak bunları bağlayın. Hepsini kılçıklar ve balık kırpıntılarıyla birlikte bir tencereye koyarak biraz terletin. Bir dal kekik, bir defne yaprağı, bir çorba kaşığı limon suyu ve 10 gr iri tuz ekleyin. Üstünü kapayacak kadar tuzsuz su dökün. Kaynatın, yağını ve köpüğünü alın ve üstü açık olarak 20 dakika kaynatmaya devam edin. Kılçıkları sıkarak ince tülbentten geçirin ve soğumaya bırakın.

G

gagalama Doğanla av yapanların kullandığı "gagayla vurmak" terimi, halk arasında "yemek yemek" anlamında yaygınlaşmıştır. Fransa'da günlük kullanımda kuşların yemlenmesi gibi "ağzının ucuyla yemek", "gevelemek" anlamında kullanılır.

gaillac Tarn'ın iki kıyısında üretilen, beyaz, kırmızı ya da roze AOC şarap. Bu adlandırmanın başlıca özelliği şarap stillerinin büyük çeşitlilik göstermesinde yatar (Bkz. PİRENE ŞARAPLARI).

galantine Yağsız av eti, tavşan, domuz, dana ya da kümes hayvanları etine yumurta, baharat ve değişik katkı maddeleri (ciğer, dil, antepfıstığı, domalan) eklenmesiyle hazırlanan yiyecek.

Galantine, genellikle dikdörtgen biçimli bir kap içinde kalıplanarak, füme olarak pişirilir. Bir bez içine sarılırsa "*ballottine*" (Bkz. Bu madde) adını alır.

kümes hayvanları galantine

İkişer kiloluk iki pilici tütsüleyin ve içlerini boşaltın. Ayaklarını ve kanat uçlarını kesin. Hayvanları, sırtlarından kuyruksokumuna kadar yarın ve keskin bir bıçak yardımıyla etleri parçalamadan kemikleri çıkarın. Masanın üzerine yayın ve fileminyonları, but ve kanat kaslarını çıkardıktan sonra, etleri düzgün kareler biçiminde doğrayın. Kemikleri çıkarılmış 250 gr domuz omurga eti ile 250 gr dana omuz etini makinede ince kıyın. 150 gr domuz yağı, 150 gr York jambonu ve 150 gr dili küçük parçalara bölün ve piliç parçalarına ekleyerek 150 gr soyulmuş ve kıyılmış antepfıstığı, iki omletlik çırpılmış yumurta, 10 cl konyak, tuz, karabiber ve yarım kahve kaşığı dört baharatla iyice karıştırın. Bu karışımı daha homojen hale getirmek için ıslak elle yoğurun. Önce bir beze, ardından dikdörtgen biçimine getirin. Bu harcı tavuğun üzerine koyun, çevresini, iyice gerdiğiniz ama yırtmamaya dikkat ettiğiniz deriyle sarın. İnce bir tülbenti ıslatın, sıkın ve *galantine*'in üzerine sıkıca sarın. Bezin iki ucunu bükün ve mutfak ipini *galantine*'in üzerinden bir tur bir yöne, 2-3 tur diğer yöne geçirin. Bunu, kemikleri kısmen çıkarılmış iki dana ayağı, yarım kilo yağları alınmış taze domuz derisi, iki kilo dana but eti, soyulmuş ve yuvarlak dilimlenmiş iki havuç, 2-3 karanfil batırılmış bir büyük soğan, ince doğranmış iki pırasa, kereviz sapı açısından zengin bir garnitür demeti, beş litre kümes hayvanları bulyon, isteğe göre 40 cl Madeira şarabı, tuz ve karabiberle hazırladığınız bir jöleye atın. İyice kaynattıktan sonra, üç saat kısık ateşte pişmeye bırakın. *Galantine*'i bezin üzerinden sıkarak süzün. Bir çalışma tezgâhına yerleştirin. Üzerine bir tepsi ya da biraz yassılaşmasını sağlayacak başka bir ağırlık koyun. Pişirme suyunun yağını alın ve elekten geçirin. *Galantine*'i çözün, tamamen kurulayın, ardından birkaç tabaka jöleyle kaplayın.

galeta *bkz.* galette

galette [galeta] Hamurişlerinin şüphesiz en eskisi olan yuvarlak ve yassı kuru pasta: *Galette*, tahılların sıcak taşlar üzerine yayılarak pişirildiği Neolitik Çağ'a kadar tarihlenir.

Günümüzde hâlâ patatesli (ince doğranmış ya da püre yapılmış) ya da tahıllı (yulaf, mısır, darı) *galette*'ler yapılır. Britanya, Aşağı Normandiya ve Vendée'de, *galette*'ler peynir, yumurta, sosis, ızgara sardalye vb ile donatılan karabuğdaylı kreplerdir (Bkz. KREP).

Daha spesifik anlamıyla *galette*, önemli bir Bröton spesiyalitesi olan küçük tereyağlı *sablé* bisküvisidir. Gevrek, yuvarlak, bazılarının kenarları dantelli, değişik kokularda, garnitürlü ya da glazeli (özellikle de kahveli ya da çikolatalı) değişik kuru pastalara da "*galette*" denir.

Bröton galette'*leri* → BİSKÜVİ

galette de plomb

300 gr elenmiş unun ortasında bir çukur açın ve buraya 10 gr pudra şekeri, bir çorba kaşığı krema içinde eritilmiş bir kaşık ince tuz ve 200 gr yumuşatılarak parçalara ayrılmış tereyağ koyun. Parmaklarınızın ucuyla karıştırın. Bir yumurta ve bir yumurta sarısını çırpın. Hamura katın. İsterseniz bir çorba kaşığı daha

krema ekleyin. Beze haline getirin. Üzerini bir bezle örtün ve yarım saat dinlenmeye bırakın. Bir tezgâhın üzerini unlayın. Hamuru elle yayın. Dikdörtgen biçimi verin. Üç kez kendi üstüne katlayın. Yeniden beze haline getirin. 2-3 cm kalınlığında bir daire açın. Tereyağ sürdüğünüz bir turta kalıbına koyun. Bıçağın ucuyla üzerine gül deseni çizin. Çırpılmış yumurta sürün ve 220° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Ilık ya da soğuk servis edin.

domuz yağlı ve havyarlı patates galette → PATATES

JEAN-LUC POUJAURAN'IN TARİFİ

galette des rois

"Yarım kilo yufka hamurunu beş kat yayın ve iki daire kesin. Birinin çevresine fırçayla yumurta sarısı sürün. 100 gr yumuşak tereyağ, 100 gr şeker, 100 gr dövülmüş badem, iki yumurta, birkaç damla sıvı vanilya ve bir çorba kaşığı romu 200 gr pastane kremasıyla iyice karıştırın. Karışımı *galette*'in ortasına dökün. İkinci hamuru da üzerine koyarak kenarlarını yapıştırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Bir saat buzdolabında bekletin. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin."

istiridye sütlü çorba ve kara buğdaylı sandviç ekmeği → İSTİRİDYE

patatesli galette

Altı büyük patatesi fırında 40 dakika pişirin. Kabuklarını soyun. 400 gr'ını alarak, dört yumurta sarısı (tek tek eklenecek), bir kahve kaşığı dolusu tuz ve 150 gr yumuşamış tereyağla karıştırın. Beze haline getirin ve elinizin ayasıyla yassılaştırın. Yeniden beze haline getirin ve bu işlemi iki kez tekrarlayın. Bir pastane tepsisini yağlayın ve hamuru dört santimetre kalınlığa gelecek biçiminde ezin. Bıçağın ucuyla üzerine çizikler atın. Çırpılmış yumurta sürün ve 220° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

petites galettes orangines

250 gr elenmiş unun ortasında bir çukur açın ve 120 gr şeker, 150 gr parçalara kesilmiş tereyağ, bir tutam tuz, iki portakalın rendelenmiş ve şekerle ovulmuş kabuğu, altı yumurta sarısı koyun ve iyice karıştırın. Bir beze yaparak, soğuk bir ortamda birkaç saat dinlendirin. Hamuru yaklaşık yarım santimetre kalınlığında açın. Kenarı süslü bir kalıpla beş ya da altı santimetre çapında parçalar kesin. Bunları tereyağ sürdüğünüz bir tepsiye dizin. Üzerlerine, bir tutam şeker karıştırılarak çırpılmış yumurta sürün ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

galicien Antepfıstıklı kremayla doldurulan, yeşil glazeli ve dövülmüş antepfıstığıyla süslenen *génoise*. Frascati tarafından yaratıldığı söylenir.

galicien

200 gr antepfıstığının kabuklarını soyun ve dövün. Yarısını, üç damla yeşil gıda boyasıyla birlikte pastane kremasına katın. Ilımaya bırakın ve 30 gr tereyağ ekleyin. *Génoise*'ı üç yatay parçaya bölün. İlk iki kata krema sürün ve üst üste yerleştirin. Üçüncü katın üzerini, üç yumurta akı, bir limonun suyu, 300 gr toz şeker ve üç damla yeşil gıda boyasıyla hazırladığınız glazaj karışımıyla kaplayın. Yerfıstıklarının kalanını üzerine serpin ve servis edeceğiniz ana kadar buzdolabında saklayın.

galliano Çok sayıda ot ve çiçek, kuruyemiş ve kökten hazırlanan, vanilya kokulu bir likör. *Galliano* birçok kokteylin hazırlanmasında kullanılır.

Galya usulü *bkz.* gauloise (à la)

gamay En çok Beaujolais'de yetiştirilen, Burgonya, Auvergne, Val de Loire, Savoie-Dauphiné'de de bulunan, beyaz sulu kırmızı bağ çubuğu. ABD, Brezilya ve Avustralya'ya da uyum sağlamıştır.

gammelost Keçi ya da inek sütünden (yağ oranları değişkendir) üretilen, içi yarı sert, sarımsı kahverenkli, mavi damarları bulunan, kabuğu doğal kahverengi Norveç peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). İki-üç kiloluk dikdörtgen ya da silindir parçalar halinde satılır. Güçlü ve keskin bir tadı vardır.

ganache Tatlıları süslemek, pastaların ya da bonbonların içini doldurmak, pötifurlar hazırlamak için kullanılan pastane kreması. Çikolatacılar bu kremaya baharat, meyve, kahve, çay aroması katarak çok lezzetli çikolatalı bonbonlar üretmektedir.

ganache *krema*

Kısık ateş üzerinde 250 gr çikolatayı eritin. 60-75 gr tereyağ ekledikten sonra, bir yandan çırparak 25 cl *crème fleurette* ya da en az beş cl süt eklenmiş 20 cl yoğun taze krema katın.

gaperon Kaymağı kısmen alınmış inek sütünden ya da ayrandan (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen ve doğal bir kabuğu olan Auvergne peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Dokuz santimetre çapında, bir kenarı basık bir beze biçiminde satılır. Sarımsak, bazen biber aromalıdır. Belirgin bir tadı vardır.

gar lokantası Kara nakil araçlarının hızının artması, araca servis yapılan restoranların ortaya çıkması ve yerinde servisle yemek yenme oranının düşmesiyle sayıları azalan, demiryolu ağının belli başlı garlarında kurulu restoran.

Bununla birlikte, Valenciennes, Lille, Avignon gibi yerlerde bazı büyük lokantalar varlığını sürdürmek-

tedir. Paris'te, Lyon Garı lokantası *Le Train Bleu* mimarisi ve resimleriyle tarihi eser sınıfına alınmış bir istisnadır, çünkü mutfağının kalitesi yolcular dışında da bir müşteri kitlesini çekmiştir. Türkiye'de de önemli tren garlarında gar lokantaları vardır. İstanbul Sirkeci garındaki bunların en önemlilerindendir.

garbure Sebze bulyon, lahana ve kaz yağında saklanan kaz eti dilimlerini bir araya getiren, *briscat* (mısırlı *garbure*) gibi birçok varyantı bulunan Béarn çorbası.

ALAIN DUTOURNIER'NİN TARİFİ

garbure

"Derin bir kaba kuru jambonla 250 gr beyaz fasulyeyi koyarak suda bekletin. Ertesi gün, jambonu temizleyin. 250 gr taze baklanın kabuklarını soyun. Altı büyük Fontenay patatesi, iki havuç ve 200 gr şalgamın kabuklarını soyun. Küçük parçalar halinde doğrayın. İki yabani sarmısak ve iki diş sarmısağı kıyın. İki pırasanın beyaz kısmını ve bir kereviz sapını ince ince doğrayın. 20 yaprak mavi ya da yeşil lahana yaprağını kıyın. Büyük bir Toulouse sosisi ve üç ördek butunu fırında kızartın. Yağlarını kesin ve altı porsiyona ayırın. Bir tencere içine jambonu, fasulyeleri ve bir garnitür demetini koyun. İki buçuk litre su ya da kümes hayvanları bulyonla ıslatın ve 45 dakika pişirin. Bir ızgara kabını 20 cl *dry* beyaz şarapla ıslatın, yabani sarmısak, havuç, şalgam, pırasa ve kerevizleri az miktarda ördek yağıyla kavurun ve tencereye ekleyerek kısık ateşte yarım saat pişirin. Lahanayı ağartın ve patateslerle birlikte ekleyin. Yarım saat daha pişirin. Taze baklaları ekleyin ve beş dakika pişirin. Çeşniyi ayarlayın ve garnitür demetini çıkarın. Bir fırın kabına altı dilim sarmısakla ovulmuş köy ekmeği koyun. Jambonu bir santimetre kalınlığında dilimlere bölün ve sosisler ve yağlarla birlikte fırın kabına ekleyin. Üzerlerine sıcak bulyonu ve sebzeleri dökerek, kıyılmış maydanoz serpin. Kaynatın ve taze çekilmiş karabiber serperek servis edin."

Garlin (Gustave) "Burjuva mutfağı" aşçısı (Tonnerre 1838-?). 1887 yılında yayımlanan, *Le Cuisinier Moderne ou Les Secrets de l'Art Culinaire* (Modern Aşçı ya da Mutfak Sanatının Sırları) adını taşıyan temel mutfak kitabını ona borçluyuz.

garnitür Bir yemeğin yanındaki basit ya da karışık yan ürünler. Garnitür her zaman yemeğe ve genellikle sosuna göre hazırlanır.

Basit bir garnitür tek bir malzeme, genellikle bir sebze (hafif ateşte pişirilmiş, sote edilmiş, tereyağa ya da kremaya karıştırılmış), pirinç, pateler ya da unlu malzemeler içerir.

Karışık garnitür birçok malzemeyi aynı anda barındırır. Bunlar klasik (değişik biçimlerde işlenmiş mantarlar, küçük domuz yağı parçaları, taze sebzeler, arpacık soğanları) ya da daha özel (horoz ibikleri, garnitürlü *croustade*'lar, krutonlar, "nadir" sebzeler, köfteler, dana uykuluk, domalanlar) olabilir. Küp biçiminde doğranmış karışık malzemelerin (mantarlar, köfteler, dana uykuluk, kümes hayvanları eti) sos içinde karıştırıldığı, *barquette*, lokma, *cassolette* vb içinc yerleştirildiği bir tür yahni de olabilir.

Aynı etin ya da balığın farklı biçimlerde sunulabilmesine olanak sağlayan garnitürler arasında, günümüzde hayatta olmayan şefler tarafından yaratılanlar (Voisin, Choron, Foyot, Laguipière), tarihte önemli kişilere adananlar (Cavour, Condé, Du Barry, Rossini, Talleyrand), ana malzemesinin geldiği şehre adananlar (Anversoise, Argenteuil, Bordelaise, Clamart, Nantua, Périgueux) ve yanında sunulacağı yemeği (*grand veneur*, *batelière*, *commodore*) ya da sunuş biçimini (*bouguetière*, *jardinière*) bildirenler ayırt edilebilir.

garnitür demeti Küçük bir demet gibi bağlanan ya da ince bir beze sarılan, yemeklere tadını veren aromalı bitkiler topluluğu. Garnitür demeti genellikle iki ya da üç dal maydanoz, bir dal kekik ve bir ya da iki defne yaprağından (kurutulmuş) oluşur ama bileşimi yerel kaynaklara göre değişebilir: Kereviz sapı, pırasa, yaban kekiği, adaçayı vb eklenebilir: Provence'ta, biberiye vazgeçilmez malzemedir.

garum Balığın iç organları ile parçalarının aromalı otlarla birlikte salamurada bekletilmesiyle elde edilen, Yunanlar ve Romalılar tarafından çok kullanılan çeşni. Çok güçlü bir koku ve tada sahip olan *garum* birçok yemekte kullanıldığı gibi, masaya çeşni olarak da getiriliyordu.

Gaskonya *bkz.* sayfa 396-397

gaspacho Salatalık, domates, soğan, sivribiber ve zeytinyağı ve sarmısağa bulanmış ekmek kırıntıları bazlı, soğuk yenen bir İspanyol çorbası. Geleneksel olarak, özel bir lezzet veren büyük bir kil kapta hazırlanan *gaspacho* (ya da *gazpacho*) Sevilla kökenli olmakla birlikte birçok varyantı bulunur. Jerez'de, çiğ soğan halkalarıyla süslenir. Segovia'da, kimyon ve fesleğenle koku verilir ve mayonezli sosla servis edilir.

ALICE B. TOKLAS'IN *LIVRE DE CUISINE*'DEKİ (YEMEK KİTABI, OĞLAK YAYINLARI) TARİFİ

Sevilla gaspacho'su

"Bir tas içine dört diş dövülmüş sarmısak, bir tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber, iki orta boy soyulmuş ve ezilmiş domatesi koyun. Bu malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra dört çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Kâğıt mendil kadar ince kestiğiniz bir İspanya soğanı ekleyin. Çekirdeklerini çıkarıp

verev doğradığınız bir yeşil ve kırmızı biber, kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkararak verev doğradığınız bir salatalık, dört çorba kaşığı ekmek kırıntısı ekleyin. Üç tas su katarak iyice karıştırın. Soğuk servis yapın."

gastrique Meyve içeren yemekler (portakallı ördek gibi) yanında sunulacak sıcak sosları hazırlamak için kullanılan sirke ve şeker karışımı. *Gastrique*, malzemeler ateş üzerinde, muhtemelen değişik çeşnilerle birlikte karıştırılarak sıvı kısım tamamen buharlaştırılarak hazırlanır.

gastronome (à la) Haşlanmış küçük domalanlar, kestaneler ve tereyağlı kuzumantarı garnitürüyle sunulan doldurulmuş ya da tava edilmiş kümes hayvanlarına ya da dana uykuluğa denir. Sos, domalan esansı katılmış şampanya ya da donuk sos katılmış pişirme suyudur.

Aynı adlandırma küçük parçalar halinde doğrandıktan sonra tereyağda sote edilen, bir parça ete sarılan ve domalanlarla servis edilen bir patates yemeği için de kullanılır.

gastronomi On dokuzuncu yüzyıl sonunda Charles Monselet'in "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz" olarak tanımladığı sanat. Bu sözcük, Joseph Berchoux'nun *Gastronomie ou L'Homme des champs à Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren dile yerleşti. İki yıl sonra, Croze Magnan'ın *Gastronome à Paris* (Gastronom Paris'te) adlı eseri basıldı.

1835 yılında, Fransız Akademisi "gastronomi" sözcüğünü sözlüğüne alarak resmen onayladı. Bununla birlikte, daha 16. yüzyılda Rabelais, *Quart Livre* (Dördüncü Kitap) adlı eserinde kutupporsuklarıyla ünlü *Gaster*'ı sahneye aktarmıştır. En iyi sözsel buluş olan "Gastronomların prensi", Gastronomlar Akademisi kurucusu, Curnonsky'ye aittir. Curnonsky yerel spesiyalitelere yabancı kalan turistleri tanımlamak için "gastronomadlar" terimini ortaya attı.

Gerçek gastronom, mutfak sanatının en rafine üretimlerini bilir ama dikkatle kullanılır. Gündelik olanı, daha basit ama mükemmel olanı araştırır.

Bununla birlikte, Jean-Fraçois Revel'in *Un Festin en Paroles* (Sözler Şöleni) adlı eserinde dediği gibi: "Gastronom hem girişimcidir hem kaygı doludur. Çekinerek keşfeder. Zamanının yarısını geçmiş tatmin anlarını düşünerek, diğer yarısını şüphe içinde gelecekteki ihtimalleri tartarak geçirir [...] Eski ve modern olan arasında sürekli bir mücadele olduğunda, hem yetenekleri hem zenginlikleriyle bu mücadeleyi adilane yönetebilecek bir topluluk olduğunda gastronomiden söz edilebilir."

gastronomi yazarı Bir yayında ya da radyoda, mutfak, beslenme ya da gastronomiyi işleyen bir konuyla ilgilenen gazeteci.

Ürünler ve malzemelerle ilgili bilgiler, mutfak sanatına ilişkin eserler ve gösterilerin özetleri, restoranların eleştirisi ele alması gereken konular arasında yer alır.

Yemek köşe yazarı aynı zamanda bir yazardır. Colette gibi bazı önemli yazarlar da köşe yazıları yazmıştır. "Fransız edebiyatı başka ülkelerde eşi benzeri bulunmayan bir dala sahiptir: Gastronomi köşe yazıları. Bu köşelerde, restoran mutfakları bir kitap, bir tiyatro eseri, bir tablo, bir opera eleştirilir gibi eleştirilir. Mutfak da bir sanattır." (James de Coquet, *Lettre aux Gourmets, aux Gourmands, aux Gastronomes et aux Goinfres sur leur Comportement à Table et dans l'Intimité* [Gurmelere, Oburlara, Gastronomlara ve Pisboğazlara Masadaki Davranışları ve Samimiyetleri Üzerine Mektup] Simoen Yayınları, 1977.)

Gastronomi yazarları, gastronomi kılavuzlarında, seçtikleri otel ve restoranları anlattıkları genellikle yıllık yayınlarda güzel sofralarla ilgili yorumlarını paylaşırlar. Öncüleri 1803 yılından itibaren, Alexandre Grimod de La Reynière tarafından sekiz yıl süreyle yayımlanan katalog olmuştur.

Restoranların popülaritesinin artması, Blanc'ın *Guide des Dineurs* (Akşam Yemeği Kılavuzu) adlı eseri gibi kılavuzların artmasına neden olmuştur. Otomobil ve turizmin gelişmesiyle bu eserlerin de sayısı çoğalmış, Curnonsky'nin 1930'lu yıllarda ortaya attığı deyimle "gastronomad"lara yönelik eserler çıkmıştır.

Bunlardan en eski ikisi Michelin (1900) ve Kléber (1954) adlı öncü firmaların inisiyatifinde hazırlanmıştır ve bütün Fransa ile bazı yabancı ülkeleri kapsamaktadır.

Michelin modelini izleyen kılavuzların verdiği notlar (yıldızlar, horozlar, taçlar) zaman zaman sınıfları düşen restoran sahipleri tarafından her yıl sıkıntıyla ve heyecanla beklenmiştir.

Türkiye'de bir süredir öne çıkan gastronomi yazarlığı, kadın sayfalarında yemek tarifleri vermekten son yıllarda önde gelen her gazetenin bir yemek yazarına sahip olmasına varmıştır. Kısa süren bir yazarlık dönemine rağmen Tuğrul Şavkay önemli bir gastronomi yazarı olarak öne çıkmıştır.

gâte-sauce [sosçu] Modern batı dillerinde aşçı yamağı. Bu terim başlangıçta *"gars de sauce"* (sos yamağı) olarak kullanılırken, bu sözcük daha sonra mutfakta sosları hazırlamakla görevli *"galopin"*e dönüşür.

gâteau à la broche Rom ya da portakal çiçeği kokulu kalın ve yağlı bir hamurdan küçük parçaların, yağlı kâğıtla sarılı uzun tahta bir koniyle donatılmış, harlı ateş karşısında ağır ağır döndürülen bir kepçe yardımıyla pişirildiği, hem Aveyronne hem Ariége tarafından sahiplenilen bir spesiyalite. Pasta bu biçimde pişirilen tabakalardan oluşur (Bkz. BAUMKUCHEN).

gâteau des rois 6 Ocak yortusunun geleneksel pastası. Bu yortuda pastanın içine konulan bir bakla tanesi sayesinde bir "kral" ya da "kraliçe" seçilir. Bu

◆◆◆

Gaskonya

LANDES VE LANGUEDOC BÖLGELERİ ARASINDA SIKIŞMIŞ, PÉRIGORD VE BASK BÖLGELERİNE KOMŞU, TAM ORTASI GERS İLİNİN YÖNETİM MERKEZİ AUCH OLAN GASKONYA, GÜNEYBATI FRANSA'NIN TAM ORTASINDA ÖZGÜN BİR BÖLGEDİR. ESKİ BİR FRANSIZ DÜKALIĞI OLAN GASKONYA BUGÜN GERS, HAUTES PYRÉNÉES, TARN-ET-GARONNE VE LOT-ET-GARONNE İLLERİNİ KAPSAR.

Tereyağ yerine kazyağı, domuzyağı ya da bitkisel yağları tercih eden Gaskonya mutfağı, yabani sarmısak ve kokulu otlarla çeşnilendirmeyi yeğler ama özellikle sarmısak (Beaumont-de-Lomagne'inki çok ünlüdür) ve Gaskonya'ya özgü baharatı kullanır. Lezzeti çok yüksek olan bu mutfağa, Marmande'ın domatesi, Moissac'ın yemeklik beyaz üzümü, Gers'in sarmısaklı çiftçi ekmeği ya da Montauban'ın kavun, elma, armut ve benekli elması ve Agen'in ünlü erik kuruları gibi yöresel ürünlere göre değişen bölgesel şaraplar çok iyi uyar.

Bu siyah ve buruşuk erikler kokularını bütünüyle korusunlar diye güneş altında açık havada kurutulur ve etrafına domuz pastırması (*bacon*) dizilerek giriş yemeği olarak sunuldukları gibi çaya ya da roma yatırılarak ya da bir cins pasta olan *diplomate* içinde tatlı olarak da yenilir. Tavşan etiyle yapılan yemekler de mükemmel uyum sağlarlar.

Mısırla beslenen kaz ve ördekler bölgenin gururudur. Kızartılarak ya da Agen usulü ördekte olduğu gibi erik kurusu ve armanyak ile bir arada uzun süre kısık ateşte pişirilerek hazırlanır. Kazciğeri güveçte ya da "*au torchon*" olarak (bir beze sarılır ve et suyuna daldırılır) pişirilir. Kazciğeri üzüm ve mantarla da çeşnilendirilir ya da *pacherenc-du-vic-bilh* şarabıyla hazırlanır, dilimlenerek ve soğuk olarak meyvelerle de yenir. Kaz eti kavurması ise tavada hafifçe pembeleştirilip bütün mevsim sebzeleriyle gayet iyi giden bir Gaskonya çorbası olan *garbure*'ün içine konulur. Av kuşları çok az olsa da avcılık bir gelenektir ve çulluk, yaban güvercini ya da yelve kuşu kızartma ya da yahni olarak pişirilir.

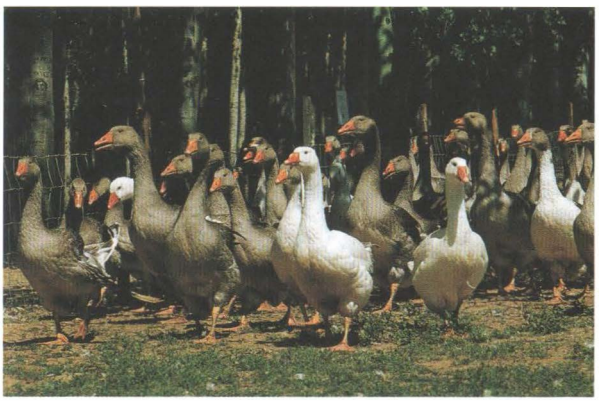
Cassaigne (Gers ilinde) civarındaki bu çiftlikte olduğu gibi tarlalar ya da bağlarla çevrilmiş ve sarı taşlarla yapılmış bu sağlam kır evleri, Gaskonya'nın canlı ve sıcak bir tarım yöresi olduğunu gösterir.



ÇORBALAR VE SEBZELER

Tourin, escauton ve *chadeu*

Çorbaların çoğunda su, kazyağı (bazan domuzyağı), sarmısak ve soğan ortak öğelerdir. Önce akı sonra sarısı akıtılan bir yumurta ve bir kaşık sirke eklenirse *tourin* (bazen *tourrin* ya da *touri* de denilir) adlı çorba olur. Buna istenirse domatesle renk verilir. İçine ekmek konularak koyulaştırıldığı gibi kızartılmış ekmek parçalarıyla da servis yapılabilir. *Escauton*, yöresel jambon, her türlü sebze ve kokulu otlarla hazırlanan yağlı ve besleyici bir et suyudur. *Chadeau*, tavuksuyu ile beyaz şarabın karışımıdır, tarçın, karanfil ve biberle çeşnilendirilir ve sonra irmik şekeriyle birlikte çırpılmış yumurta sarısı ilave edilir. Lahana çok kullanılır ama balkabağı, bakla ve domates de sevilir. Gaskonyalılar sarmısağı o kadar çok severler ki onu bir sebze gibi kullanırlar. Kabuğu soyulmamış diş halindeki sarmısak ya da ezilmiş sarmısak koyun butunu süsler ve kokulandırır. Gaskonya usulü hazırlanan sebzeler kazyağında ince ince kıyılmış soğanla birlikte kavrulur. Kuru fasulye, etli kuru fasulye yemeği olan *cassoulet*'de, *esto-*



İyi bir kazciğeri üretebilmek için kazlar dört aylık olana kadar çiftliklerinde yarı serbest yaşarlar.

uffat denen kavurmalı fasulye yemeğinde, çorba ve salatalarda bol miktarda kullanılır.

BALIKLAR VE SALYANGOZLAR

Erik kurusuyla yapılan yılanbalığı ve salyangoz yahnisi
Sağlam damak zevki olan Gaskonyalılar çoğu zaman balığı ana yemekten önce giriş yemeği olarak sunarlar. Turna balığını, boyuna göre buğulama, yağda kızartma ya da soğuk olarak servis yapılan *escabèche* usulüyle (kızartıp sonra kokulu bir et suyuna yatırmak) pişirirler. Taze ya da tütsülenmiş olarak yenilen Adour'un somon balığı seçkin bir gıda maddesidir. Tirsi balığı yağlı olduğunda ızgara yapılır ya da kuzukulağıyla pişirilir. Beyaz şarapla buğulama da yapılır. Yılan balığı kırmızı şarap ve sarmısakla hazırlandığı gibi bazen erik kurusuyla yahni de yapılır.

Gaskonya'nın gri salyangozu kokulu otlar, yöresel jambon, beyaz şarap ve armagnac ile yahni olarak kısık ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır.

ETLER ve KÜMES HAYVANLARI

Lahanalı domuz kavurması, kuzu paçası, taşmantarlı sığır rostosu Gaskonya usulü dana karnı (sığır küreğinin lop eti uzun süre kısık ateşte pişmelidir) ya da kırmızı şaraplı kavurma uzun yıllara dayanan bir yemek pişirme geleneğinin kanıtlarıdır. Aynı şeyi tavşan yahnisi ya da sarmısak ve ançuezli but olan *gasconnade* için de söyleyebiliriz.

İşkembe ve sakatat: *Alicot*, *trescat* ve *galutre*
İşkembe ve sakatatı çok seven Gaskonyalılar yüreği şişe geçirip pişirirler ve kavrulmuş tavuk katkısıyla yapılan salatalarda ya da kaz boynu dolmasında garnitür olarak kullanırlar ya da kaz ve ördeği bir bütün olarak hafif ateşte kızartırlar. Kümes hayvanlarının sakatatından yapılan bir yahni olan *alicot*, Gaskonya'nın Languedoc ile paylaştığı özgün bir yemektir. Vic-de–Bigorre yahnisi ise dananın beyin dil ve burnunu birleştirir. *Trescat*, Güneybatı Fransa'da her yerde rastlanabilecek yumurta sarısıyla hazırlanan bir koyun işkembesi yemeğidir. *Galutre* ise Tarbes yöresine özgü küçük soğanlarla kısık ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanan koyun işkembesidir. Kuşbaşı kesilmiş domuz eti ve domuz boynuyla yapılan bir yahni olan *sale* ise geleneksel bir köylü yemeğidir.

Yumurta yemekleri: Gaskonya usulü yağda yumurta, *massacanat*
Yumurta bölgede yetişen diğer ürünlerle çok iyi uyuşur. Bunlara örnek olarak yumurtalı Vic-Fezensac sosis, çiğ jambon, domates ve patlıcanla yapılan Gaskonya usulü yağda yumurtayı, kazciğeriyle ya da kızartılmış ördek ya da kaz derisi parçalarıyla yapılan omleti verebiliriz. Bigorre'da Paskalya sabahı geleneksel olarak yenilen *massacanat* ise soğan ve maydanozla birlikte kavrulan kuşbaşı dana etiyle yapılan bir omlettir.

PEYNİRLER VE TATLILAR

Gaskonya pastisi
Bölgede çok az peynir üretilir. Bu peynirlere örnek olarak az ya da çok arıtılmış keçi peyniri *cabécous*'u ve koyun sütünden yapılan preslenmiş peynirleri verebiliriz. Bölgenin belli başlı tatlısı olan Gaskonya pastisi, armanyak'a yatırılmış ve fırından çıkarken de üstüne armanyak dökülen elma dilimlerinin içine konduğu lezzetli bir yufkalı tatlıdır. Bademli bir krema olan *frangipane*'lı Agen usulü *galette*, mısır unundan yapılan ince bir galeta olan *cruchade*, armanyaklı meyveler ve erik kurusuyla yapılan Gers'in yufkalı tatlısı, tatlı konusundaki diğer tipik ürünlerdir.

ŞARAPLAR VE ARMAGNAC

Çok eski bağ çubuklarından hareketle elde edilen şarapların çok kuvvetli bir kişiliği ve büyük bir özgünlüğü vardır. Bunlara örnek olarak sağlam bünyeli ve tanenli bir kırmızı şarap olan *madiran*'ı, egzotik meyveler, badem ve fındık gibi kokan bir beyaz şarap olan *pacherenc-du-vic-bilh*'i ve bunlar gibi olan *tursan*, *buzet* ya da *côtes-du-marmandais* şaraplarını verebiliriz. Bu arada kırsal tatları taşıyan ve daha çok Gers ilinin doğusunda bulunan bağların üzümlerinden yapılan ve bir cins *eau-de-vie* diyebileceğimiz armanyakı da unutmamak gerekir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

***Bacon*'lı erik kurusu**
ERİK KURUSU

***Pacherenc*'li ördek ciğeri**
KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

Üzümlü ve domalanlı soğuk ciğer dilimleri
KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

Domalanlı çırpılmış yumurta
ÇIRPILMIŞ YUMURTA

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Garbure
GARBURE

***À l'agenaise* ördek**
ÖRDEK

Armanyaklı çulluk sote
ÇULLUK

Kuru erikli göcen
TAVŞAN

SEBZELER

◆◆◆

İçi doldurulmuş patatesler
PATATES

TATLILAR

◆◆◆

Erikli *diplomate*
DİPLOMATE

Şaraplı armutlar
ARMUT

ayin, köklerini şüphesiz Roma döneminden almaktadır. Tanrı Satürnus onuruna yapılan şenliklerde bütün yasaklar kalkar ve "günlük kral" pasta içindeki bir bakla tanesiyle belirlenirdi.

Günümüzde Fransa'da iki büyük "*Gâteau des Rois*" geleneği sürdürülmektedir: Kuzey'de, Lyon'da ve Paris bölgesinde, yufka hamurundan yapılan bazen *frangipane* ile doldurulan bir *galette* hazırlanırken, Güney'de, genellikle meyve şekerlemeleriyle süslenen ya da *eau-de-vie* ya da portakal çiçeğiyle koku verilen *brioche* tipi bir pasta yapılmaktadır.

Bordeaux usulü "gateaux des Rois" *("gateau tortillon" da denir)*

Yarım kilo elenmiş unun ortasına bir çukur açarak 200 gr maya ve 10 gr ince tuz koyun. Karıştırın. Karıştırmaya devam ederek sekiz bütün yumurtayı tek tek, bir limonun rendelenmiş kabuğu, azar azar 200 gr pudra şekeri ve 200 gr krem gibi yumuşatılmış tereyağ ekleyin. Hamuru homojen bir karışım elde edene kadar yoğurduktan sonra ılık bir ortamda 10 saat bekleterek kabarmasını sağlayın. Dört eşit parçaya bölün. Ayçörekleri hazırlayın ve içlerinden birine bir bakla tanesi gömdükten sonra yağlı kâğıt üzerine alın. Çörekleri ılık fırında kabartın, sonra soğumaya bırakın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Çevresine ağaçkavunu ve kırık şeker parçaları yapıştırarak, önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

galette des rois → GALETTE

gauloise (à la) [Galya usulü] Horoz ibiği ya da böbreği içeren, oldukça beğenilen birçok yemeğe verilen ad: Hafif domatesli kümes hayvanları konsome, yumurta sarısıyla terbiye edilmiş yağsız jambonlu royal garnitür, domates soslu jambon parçalarıyla kruton üzerine rafadan yumurta, Madeira şaraplı sos içinde domalan ve mantar parçaları eklenen lokma ya da tartelet garnitürü.

Balıklar için hazırlanan "*à la gauloise*" garnitürde, böbrek ve ibik bulunmaz. Bu garnitürler bulyonda pişen tatlısu ıstakozu etiyle çeşnilendirilmiş *matelote* sos içinde domalan ve mantar içeren *barquette*'lerden oluşur.

Gazetin du Comestible (Le) 18. yüzyılda, Ocak ve Aralık 1767 arasında ancak 12 sayı yayımlanabilen süreli yayın. Modern mutfak kılavuzlarının bu atası, okuyucularına iyi bir sofra için gerekli bütün gıda maddelerini anlatıyordu.

gelincik Gelincikgiller familyasından, çiçeği parlak kırmızı bir bitki. Taçyaprakları şekerlemecilikte, özellikle de "*coquelicots de Nemours*", yassı bonbonlar ve kırmızı renkli ve kokulu pişmiş şeker dörtgenlerinde gıda boyası olarak kullanılır.

Çiçekler bir zamanlar kuzukulağı gibi sebze olarak tüketilirdi.

gelincik balığı Mezgitgiller familyasından, gövdesi silindir biçimli ve yapışkan, uzunluğu en çok 60 cm'ye ulaşan, Faroe'den Portekiz'e Atlas Okyanusu'nun kuzeydoğusunda ve Akdeniz'de yaşayan küçük balık. Kırmızı-kahverengi, sırtı siyah lekeli gelincik balığı yağsız, kaliteli nazik bir ete sahiptir. Uzun süre saklanmaz. Mezgit gibi pişirilir.

genç horoz (iğdiş edilmiş) İğdiş edilmiş ve yağlandırılmış, eti son derece gevrek ve köken kontrollü adlandırmadan yararlanan genç horoz (Bkz. *Kümes Hayvanları ve Tavşanlar Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Genç horozların (altı kiloya kadar) etinin kalitesi kaslarının üzerindeki tabakalarda biriken yağlara bağlıdır.

Zaman içinde yok olan üretimine, 1980 yılında, Bresse'de, batı bölgelerinde ve Landes'de yeniden başlanmıştır. Sıradan genç horozlar kümeslerde toplu olarak beslenir ve dört aylıkken kesilir. Bressan horozları çok daha geniş bir alan gerektirir: 7-8 aylıkken kesilen bu horozların hemen tüyleri yolunur, ıslatılmadan temizlenir ve bir beze sarıldıktan sonra iki gün soğuk odada asılarak bekletilir. Genç horozlar da piliçler gibi pişirilir ve şişten çok, fırında daha iyi pişer.

GEORGES BLANC'IN TARİFİ

haşlanmış genç horoz ve balkabaklı graten kızartma

"3-3,5 kiloluk bir genç horozu tütsüleyin ve temizleyin. İçine tuz ve karabiber serpin. Kabukları soyulmuş bir soğan, bir tarhunotu demeti ve bir maydanoz demetiyle doldurun. Bağlayın ve yarım saat süreyle üç litre kümes hayvanları bulyonu içinde çok hafif ateşte pişirin. Çıkarın ve iyice süzün. 60 gr tereyağ ile bir tepsiye koyun ve önceden 280° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirdikten sonra, 220° C'de bir buçuk saat pişirin. Bu arada sık sık yağlayın. Pişirmenin ilk saatinin sonunda, iki havuç, bir soğan, bir yeşil dolmalık biber, yarım dal kerevizi kıyarak, bir garnitür demeti ve gömlekte bir diş sarmısaktan oluşan bir garnitür ekleyin. Üç kilo balkabağının kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Ay biçimli düzgün dilimler halinde doğrayın. İçinde bir garnitür demeti ve üç diş sarmısak olan tuzlu kaynar suda 12 dakika ağartın. Süzgeçle alın ve suyunu almak için bir peçete üzerine koyun. Büyük bir graten kabını sarmısakla ovun. Balkabağı dilimlerini dizin ve çatalla kabaca ezin. Tuz, karabiber, az miktarda hardal ve Cayenne biberi koyun ve 40 cl yoğun kremayla kaplayın. 80 gr ince rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırına sürüp, üzeri kızarana kadar

▶

Haşlanmış genç horoz ve balkabaklı graten kızartma

Georges Blanc'ın tarifi



pişirin. Horozu çıkarın. Kaptaki yağları alın ve 10 cl beyaz şarap ekleyerek koyulaşana kadar pişirin. 25 cl kümes hayvanları özü ekleyin, yeniden koyulaşana kadar pişirin. Tereyağlı sosa pişirme suyundan az miktarda ekleyin. Horozu parçalamadan servis edin ve masada kestikten sonra, her tabağa biraz but biraz beyaz et olarak dağıtın. Graten ve sosluğa aldığınız sosu da yanında sunun." (Bkz. Fotoğraf.)

gendarme [islenmiş ringa balığı] Kurutulup füme edildiğindeki sertliği nedeniyle ringaya verilen ad (Bkz. RİNGA BALIĞI).

Aynı ad, Almanya ve Avusturya'da tüketilen, İsviçre kökenli, yağsız sığır eti ve domuz yağından hazırlanan, dikdörtgen kesitli, kurutulan ve füme edilen küçük yassı bir sosis için de kullanılır.

génépi Bileşikgiller familyasından, yüksek dağlarda yetişen, canlılık verici özellikleriyle tanınan yaban karanfilinin yaygın adı. *Génépi* bitki çayı hazırlamada kullanılır ya da çok rağbet gören "*Génépi des Alpes*" gibi bitki likörlerine baz oluşturur.

genevoise (à la) Balık füme, sebze, ot ve yağ karışımı (*mirepoix*) ve kırmızı şarap bazlı, tereyağ katılan ve ançuez esansı içeren bir sosla servis edilen balık yemeklerine verilen ad. *Genevoise* sos ilk zamanlar "*génoise*" olarak adlandırılırdı. Bazı yemek kitapları, benzer nitelikte ama beyaz şarapla hazırlanan bir *génoise* sos önerir. Istakoz yağı katılan, tatlısu ıstakozu eti, balık köfteleri ve domalanlar içeren, balık bulyonda pişirilen yılan balığı dilimleri üzerine dökülen bir *genevoise* sos varyantı "*gourmet*" sos adını taşır. Son olarak, soğuk balıklar için de bir "*génoise*" sos bulunur: Otlar, antepfıstığı ve badem içeren, yumurta sarısıyla terbiye edilen, limon suyu ve sıvıyağ eklenen bir püredir.

▶ Tarif: SOS

génoise Adını Cenova şehrinden alan hafif pasta. *Génoise* hamuru, şekerle çırpılmış tam yumurtalara, un ve erimiş tereyağ eklenerek hazırlanır. Toz badem ya da meyve şekerlemeleri katılabilir. Likör, turunç kabuğu, vanilya vb katılabilir. Genellikle alkollü ya da baharatlı şurupla ıslatılan *génoise* birçok içi dolgulu pastaya baz teşkil eder. İki ya da daha çok yatay parçaya bölündükten sonra parçaların üzerine, reçel, krema, marmelat vb sürülür, üzeri kaplanır, glaze edilir ve isteğe göre süslenir. Günümüzde kremalar, *mousse*'lar ve *bavarois* ile servis edilir.

génoise *hamuru: Hazırlama*

200 gr unu eleyin. 60 gr tereyağı krem haline gelene kadar eritin. Soğumaya bırakın. Altı yumurtayı derin bir kaba kırın. Çırpmaya devam ederek yavaş yavaş 200 gr toz şeker ekleyin. Kabı benmariye koyun ve beyazlaşana ve köpürene kadar çırpın (55-60° C'de). Benmariden alın, soğuyana kadar çırpmaya devam edin. Karışımdan iki kaşık alarak erimiş tereyağa katın. Yavaş yavaş un ekleyin ve tahta spatulayla karıştırırken tereyağın kalanını ekleyin. Hamuru tereyağ sürülmüş, un serpilmiş iki *à génoise* kalıbına bölün ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.

Georgette On dokuzuncu yüzyıl sonunda, 1885 yılında, Victorien Sardou'nun *Vaudeville* (vodvil) tiyatrosunda oynanan başarılı bir oyununa atfen değişik yemeklere verilen ad. İlk kez tiyatro yakınındaki *Paillard* restoranında sunulan *Georgette* patatesler, bütün olarak pişirildikten ve içi boşaltıldıktan sonra, henüz sıcakken Nantua tatlısu ıstakozları yahnisiyle doldurulan patateslerdir. *Georgette* yumurtalarsa haşlandıktan ya da kaynatıldıktan sonra, aynı garnitürle doldurulmuş patatesle servis edilir.

Ayrıca bir *Georgette* çorbası (domates ve havuç püresi karıştırıldıktan sonra, tapyoka ve tereyağla ya da Japon incileri içeren enginar *velouté*'ye eklenir) bulunur.

Son olarak, *Georgette* krepler, kayısı şekerlemeleri katılan, küp doğranmış ananas ve rom karışımıyla doldurulmuş tatlı kreplerdir.

gerdan Birinci ve ikinci kaburgaları kapsayan kasaplık et parçası (dana, koyun, kuzu ya da domuz) (Bkz. *Dana Kesim Tablosu*, DANA, *Kuzu Kesim Tablosu*, KUZU, *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Bu parça genellikle tek kişilik porsiyonlar (kaburga ve kotlet) halinde ızgara edilir ya da tavada kızartılır.

Koyun (ya da daha lezzetli olan kuzu) gerdanının yağının bir kısmı alınır, kotletlerin üst kısmı soyulur ve servis sırasında kesimi kolaylaştırmak amacıyla omurgaların ucu ortada bırakılır (Bkz. BÜYÜK ET ya da AV HAYVANI). Gerdan parçası "düz" ya da "taç" halinde sunulur.

Kemikleri çıkarılan dana gerdan parçasının kemikleri de kızartılır ve lezzet vermesi için çevresine yerleştirilir.

Kemikleri çıkarılan ve bağlanan domuz gerdan parçası mükemmel bir kızartma parçasıdır. Bununla birlikte bu parça kemikleriyle birlikte pişirildiğinde daha lezzetli olmasına rağmen omurgaların yarılması ya da çıkarılması ve servisi kolaylaştırmak için üst kısmının açıkta bırakılması önerilir. Şarküterilerde, dönüştürülen (tuzlama, füme vb) domuz gerdandan *bacon*, *lonzo*, gerdan füme hazırlanır. Ayrıca bkz. BOYUN.

▶ Tarifler: DOMUZ, KUZU

Germiny Francis Amunetegui'nin "Fransa Bankası'nın yöneticisi için çorba" adını verdiği kuzukulağı çorbasının adı. Aslında bir aşçı tarafından efendisi, Fransa Bankası yöneticisi Germiny Kontu Charles Gabriel Le Bèque'e adanmıştır. Bir başka versiyonu, *Café Anglais*'nin şefi tarafından aynı Kont'a adanmıştır.

▶ Tarif: ÇORBA

Kuzu gerdanını ayırmak (maddesi için 400. sayfaya bakınız)



1. *Kuzu kaburgasının derisini en dar kısımdan geniş kısma doğru çekerek kesin ve koparın.*



2. *Kaburganın yağlı kısmını aşağı gelecek biçimde çevirin ve her omurganın iki kenarını kemik kesme bıçağıyla ayırın.*



3. *Her omurganın kenarlarını kesip omurgaları çıkarın.*



4. *Bir elinizle kaburgaları tutarken diğeriyle sırt sinirini keserek parçayı temizlemeyi tamamlayın.*



5. *Kaburga parçasının sap kısmındaki kemikleri açığa çıkarın: Kaburgaların ucundan iki cm genişliğinde bir şerit bırakarak kesin. Etin bu kısmını çıkarın. Kemiği bıçakla kazıyarak temizleyin ve eşit boyda kesin.*



6. *Yağın üzerine bıçakla yağın akmasına ve çeşninin ete nüfuz etmesine olanak sağlayacak derince paralel kesikler atın.de l'assaisonnement.*

géromé ya da **munster-géromé** İnek sütünden (% 45-50 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak, kırmızımsı kabuğu yıkanmış Lorrain peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Gérardmer şehrinin yerel adı olan "*gérome*", 13-19 cm çapında ve 2,5-3,5 cm kalınlığında, en az 450 gr'lık bir teker biçiminde satılır. *Géromé*'nin asıl adı *munster* ya da *munster-géromé*'dir (Bkz. Bu madde).

get 1796 yılında, Toulouse yakınlarındaki Revel'de, "*pippermint*" (İngilizce'de biberli nane) adını seçen Jean Get tarafından yaratılan güçlü naneli tatlı serinletici likör. *Get*, buzla ya da suyla tamamlanarak servis edilir. Anglosaksonlar kırık buzla içmeyi tercih eder.

Afrika ve Ortadoğu'da isteğe bağlı olarak gazlı su eklenir.

gevrek peksimet Hafif ve gevrek küçük hamurişi. Bir bisküvi (Saint-Malo, Binic, Vendée ve tabii Beaume-les-Dames'ın spesiyalitesi kuru pasta), bir tür çö-

rek (özellikle de Cotentin'de), değişik biçimler verilen, şekersiz ve mayalı hamurlu bir pasta olabilir. Eskiden gevrek peksimetler üç köşeli hazırlanırdı. Bonbonlar, pralinli çikolatalar, tereyağlı kremalar gibi bazı üretimlerde kullanılan orta boy nugat kırıkları için de, Fransızca'da, gevrek peksimet anlamına gelen *craquelin* sözcüğü kullanılır.

gevrey-chambertin Côte de Nuits'nin kuzey bölgelerindeki komünlerinden birinden, *chambertin* ve *clos-de-bèze* adlı iki özel sınıftan gelen iki *cru*'dan elde edilen, dolgun ve güçlü kırmızı Burgonya şarabı (Bkz. BURGONYA).

gewurztraminer Alsace'ın baharatlı aromalar içeren, kaliteli, içimi kolay AOC şarabına adını veren bağ çubuğu (Bkz. ALSACE).

geyik Geyikgiller familyasından, ılıman bölgelerde yaşayan, ağırlığı 200 kiloya kadar ulaşabilen, eti yenen yabani bir geviş getiren (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). En güzel et yavrularından (altı aya kadar) ve eti erkeğine göre daha yumuşak olan genç dişilerden elde edilir.

Geyik eti Ortaçağ'da çok beğenilirdi. Kızartma, yahni ya da güveç olarak yenirdi. Geyik butu çorbası da çok ünlüydü.

On altıncı yüzyılda, geyik boynuzları kesildikten sonra dilimlenerek kızartılmaya başlandı. "Ufak mönü"ler (dil, burun ve kulak) hazırlanıyordu. Dövülmüş geyik boynuzu jöleler ve başlangıçların hazırlanmasında kullanılıyordu.

Günümüz Fransa'sında, geyik avı her şehirde ayrı bir düzenlemeye tabidir. Bununla birlikte, yılda avlanan geyik sayısının 10 bin olduğu tahmin edilmektedir. Kanada'da, Virjinya geyiği (burada katır geyik ve kara kuyruklu geyik de bulunur) Ekim ve Kasım aylarının en çok aranan büyük av hayvanıdır.

Romalılar'dan beri uygulanan geyik yetiştiriciliği Yeni Zelanda, Büyük Britanya, Fransa gibi ülkelerde geliştirilmiştir. Avrupa Birliği Mevzuatı, satışına, av mevsiminin kapalı olduğu dönem süresince izin vermektedir.

Boynuzları yeni çıkmaya başlayan yavru, 15-20 aylıkken kesilerek, karaca eti gibi pişirilen, çok lezzetli, dayanıklı bir kırmızı et elde edilir.

ghee Hint mutfağında yaygın olarak kullanılan ağartılmış yağ. En iyi *ghee*, dişi manda sütünden (inek sütüne oranla iki kat daha yağlı) hazırlanır. Hamurişlerine, yemeklere yağ olarak, kuru sebze pürelerine, pirince çeşni olarak katılır vb. Fakir kesim *ghee*'yi susam ve hardal yağından üretilir. Nepal'de, yak sütü bazlıdır.

gıda Beslenmede kullanılan ham ya da dönüştürülmüş madde. Modern üretim ve dağıtım teknikleri var olan ürünleri tek biçimli hale getirme eğilimindeyse de, karşılıklı etkileşimler ve saklama yöntemleri yeni ürünler yaratılmasını sağlayarak ürünlere çeşitlilik getirmiştir. Bununla birlikte, birçok ülke ya da bölgede, günlük beslenme tarımsal zenginliklere bağlı kalmakta, toplumsal, dinsel ve ailevi geleneklerin izini taşımaktadır. Bireysel zevkler ve hayat tarzı (büroda çalışma ya da fiziksel çalışma, sportif etkinlik vb) gibi, muhtemel bir diyet ihtiyacı da önemli faktörlerdir.

Eksiksiz bir gıda yoktur. Bu nedenle gıda eksikliğinden kaçınmak için çok çeşitli beslenmek gerekir.

gıda boyası Bir sanayi ürününün ya da mutfakta hazırlanan bir yiyeceğin, bütününün ya da yüzeyinin rengini değiştirmeye yönelik katkı maddesi (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ). Şekerlemecilik ve pastanecilikte, süt ürünleri ve içecekler, doğal ya da yapay gıda boyalarının en çok kullanıldığı dallardır.

Gıda boyalarının kullanılması yeni değildir. Ortaçağ'da, tereyağın aynısafa çiçekleriyle boyanmasına izin veriliyordu. Pişirilen yemeklerde, safran, ıspanak ya da karamelle renk verme Antik Çağ'dan beri kullanılan bir yöntemdi. Günümüzde yasalar, kullanılan gıda boyalarının paket üzerinde belirtilmesini kesin olarak zorunlu tutmaktadır.

■ **Doğal boyalar.** Koşnil ya da karmen (E120), sarı riboflavin (E101), süt, buğday, ciğer ya da yumurta özütü, karamel (E150) ve bitki kömürü (E153) dışında neredeyse tamamı bitki kökenlidir.

• SARI. Zerdeçaldan elde edilen kukurmin (E 100) içecekler, hardallar, şarküteri ürünleri, süt ürünleri için kullanılır.

• SARI/KIRMIZI. Havuç, domates, kırmızı biberden elde edilen karotenoidler (E 160, a, b, c, biksin, *rocou*, kapsantin, kapsorubin) tereyağlar, peynirler, dondurmalar, şuruplar, likörler, şekerlemeler için kullanılır, yosun ve mantarlardan elde edilen ksantofiller (E 161), tereyağlar, peynirler, şekerlemeler, içecekler, çorbalar, bonbonlara katılır.

• KIRMIZI. Kaynatılan pancar köklerinden oluşan pancar kırmızısı (E162).

• MENEKŞE RENGİ. Patlıcan, frenküzümü, kırmızı lahanadan elde edilen antosiyanlar (E 163) dondurmalar, şuruplar, yağlar, şarküteri ürünlerinde kullanılır.

• YEŞİL. Klorofil ve türevleri (E 140) hardallar, içecekler, konserve sebzeler, çorbalar, tuzlanmış yiyecekler, şekerlemelerde kullanılır.

■ **Sentetik boyalar.** Neredeyse tamamı kırmızı olan azoik boyalar en önemli grubu oluşturur: Azorubin (E 122), amarant (E 123), koşnil kırmızısı A (E 124), yakut kırmızısı (E180, yalnızca peynir kabukları için). Aynı grupta, parlak siyah (E 151) ve tartrazin (E102, sarı, özellikle de kurutulmuş balıklar için) de yer alır. Trifenilmetan türevi patentli mavi V (E 131) ve parlak yeşil (R 142); türevleridir, ksanten türevi eritrosin kırmızısı (E 127) ve indigo türevi indigotin (E 132).

Başlıca yüzey boyaları kalsiyum karbonat (E 170), titan bioksit (E 171), demir oksit (E 172), alüminyum, gümüş ve altındır (E 173, 174 ve 175).

gıda etiketi Bir besin maddesinin ambalajı üzerine, bu maddenin doğasıyla ilgili bilgilerin kaydedildiği yazı.

■ **Fransa.** Etiketleme (7 Aralık 1984 tarihli kararname) özellikle de ürünün kimliği (artık barkod olarak da tanımlanan ürün adı, üretim lotu ve kaynak ülke), üreticinin ya da paketleyen firmanın adı ve adresi, ürünün bileşimi (içerik maddeleri ve önem sırasına göre gıda katkı maddeleri, önemli miktarda bulunanların yüzde oranları), net ağırlık ya da hacim (genellikle kilo fiyatı), son satış tarihi (taze ürünlerde) ya da son kullanma tarihi (konserveler, dondurulmuş ürünler) ve bazen de kimyasal bileşimi ve besinsel değerini içerir.

İstiridyeler, midyeler ve kabuklular, Deniz Avı Bilim ve Teknik Enstitüsü tarafından verilen sağlığa uygunluğunu gösteren etiketle satılır.

Kaynağı ve bazen çeşidinin belirtilmesi zorunlu olan meyveler ve sebzeler farklı renklerde etiketler taşıyan dört kategoriye ayrılır: Ekstra kırmızı, herhangi bir kusuru olmayan yüksek kalitedeki ürünlere aittir. Kategori 1, yani yeşil biçim ya da renkle ilgili önemsiz kusurları bulunan kaliteli ürünlere, kategori 2, yani sarı türün minimum özelliklerini gösteren pazar mallarına verilir. Kategori 3, yani gri kuşkonmazlar ve hindibalar dışında var olmayan çok düşük bir kaliteye ilişkindir.

■ **Fransızca konuşulan ülkeler.** Bu ülkelerdeki yasalar da Fransa'dakilere benzer.

Belçika'da, ambalajlı satılan ürünlerin etiketleri satılan malın adını (iyonlaştırmaya tabi tutulduysa belirtilecektir), değişik içerik maddelerinin listesini, en kısa dayanma süresini ya da son kullanma tarihini, özel saklama ve kullanım koşullarını, üretici ya da paketleyici firmanın adı ve adresini, bazen kullanım biçimini ve geldiği yeri, net miktarı, % 1,2'yi aşıyorsa alkol oranını içermek zorundadır.

Meyveler ve sebzeler, satış fiyatını belirleyen, kaliteyle her zaman bağlantılı olmayan üç kategoride (1, 2 ve 3, üçüncü kategori nadiren mağazalarda satılır) sınıflanır.

Kanada'da, 1975 yılından beri yürürlükte olan standartlar Fransa ile aynıdır ama federal ya da bölgesel mevzuatlar da göz önünde bulundurulur. Boyut ya da görünüme göre sınıflandırma yapılır. Örneğin A sınıfı kümes hayvanları (kırmızı etiket) mükemmel bir görünüme ve kaliteli bir ete sahiptir. "Katkılar" olarak sınıflananlar (mavi etiket) birçok ürünün üretiminde kullanılanlardır. Et, yerel ya da federal bir kurumun onayından geçmek zorundadır. A, B, C ya da D sınıflarına ayrılır. Yumurtalar A, B ya da C olarak sınıflanır. Meyveler ve sebzeler için her zaman tür ve köken belirtilir, kalite sınıflandırması yapılmaz.

İsviçre'de, ambalajlı ürünler, ürün adı, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihleri, üretici, paketleyici ya da ithalatçı firmanın adı ve adresi, üretici ülke, % 0,5 alkol oranını aşan gıda maddeleri ya da içeceklerde alkol oranı, muhtemel iyonizasyon işlemi, genetik oynama yapılmış ürünlerde "OGM ürün" ibaresi, genellikle kullanım biçimi, gıda katkı maddeleri ve besin değerini belirten bir etiket taşır.

gıda fuarı *bkz.* fuar

gıda katkı maddeleri "Tek başına gıda maddesi olarak tüketilmeyen [...], bir besin değeri olan ya da olmayan ve gıda maddelerine teknolojik ya da organoleptik nedenlerle eklenen her türlü madde" (Besin kodeksi).

Gıda katkı maddeleri

Kategori		Kod	Adı
Renklendiriciler	Kırmızı	E 120	Kırmızıböceği, *carmin*
	Yeşil	E 140	Klorofiller ve klorofilinler
	Kahverengi	E 150	Karamel
	Sarı	E 160 a	Karetenoidler
	Kırmızı	E 162	Pancar kırmızısı, betanin
Koruyucular		E 220	Sülfürlü anhidrit
		E 222	Sodyum asit sülfit
		E 236	Formik asit
		E 250	Sodyum nitrit
		E 252	Potasyum nitrat
		E 270	Laktik asit
Doğal antioksidanlar		E 300	Askorbik asit ya da C vitamini
		E 330	Sitrik asit (ve tuzları)
		E 360	Toksoferoller (doğal özütler) E vitamini
Sentetik antioksidanlar		E 307	Sentez alfa tokoferol
		E 312	Dodesil gallat
		E 320	BHA (bütil-hidroksianisol)
		E 321	BHT (bütil-hidroksitoluen)
Kıvam vericiler		E 400	Alginik asit
		E 406	Agar-agar
		E 407	Cerreghénane
		E 420	Sorbitol
		E 440	Pektin ve aminli pektin
		E 950	Potasyum asesülfam
Tatlandırıcılar		E 951	Aspartame
		E 954	Sakarin

Lezzet, renk ve özellikle de saklama koşulları arayışı zaman zaman besinlere tuz ya da şeker, baharat ya da sirke, *carmin*, ıspanak yeşili ya da karamel gibi maddeler katma ihtiyacı doğurmuştur. Ama besinlerin sanayileşmesi katkı maddelerinin doğasını ve kullanım koşullarını önemli ölçüde değiştirmiştir. Aromalar katkı maddesi olarak kabul edilmez.

■ **Mevzuat.** Fransa'da, Avrupa Birliği yetkili kurumlarında bulunan İnsan Beslenmesi Bilimsel Komitesi'nin görüşlerine başvurularak hazırlanan Avrupa yönergelerinde yer almayan herhangi bir gıda katkı maddesi kullanılamaz. Bu yönergede kesin olarak tanımlanmış maddelere yer verilmekte ve maksimum kullanım dozları her zaman kaydedilmektedir.

Bu sistemin bazı garantiler sağladığı kesindir ama bütün katkı maddeleri, özellikle de ürünlere daha çekici bir görünüm katmaktan başka işlevi olmayan boyalar, mutlaka gerekli değildir. Bazılarının zararlı yan etkileri vardır: Bir sarı boya madde olan tartrazin (E 102) alerjik reaksiyon, bir koruyucu madde olan sülfürlü anhidritle (E 220) B1 vitamininin yıkımı gibi riskleri doğurur.

Birçok Avrupa yönergesi Avrupa Birliği'ne üye ülkelerdeki gıda katkı maddeleri mevzuatlarında uyum sağlamaktadır. Bu düzenlemeler bir ulusal karamameyle tekrar ele alınmıştır. 1973 yılında, Fransa'da, paketlenmiş bir ürünün etiketinde içerdiği gıda maddesinin doğasını (Bkz. Tablo), tanım numarasını (E harfini takiben bir rakam) belirtmek zorunlu hale getirilmiştir.

1975 yılından itibaren kurallara bağlanan diyet ürünleri bazı katkı maddeleri ve zenginleştirmeye yönelik diğer maddeler içermektedir.

gîte noix Sığır butunun dış yüzünde, bir parça (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Eskiden "*gîte à la noix*" adı verilen bu parça hem et hem sinirleri kapsıyordu. Hafif ateşte pişirilecek bir parça olarak kabul ediliyordu. Bifteklere talebin artmasından sonra, hızlı pişirilen bir parça haline getirildi. *Gîte noix* biftek ve şiş hazırlanmasında da kullanılır. Tek bir parça olarak ya da ikiye kesilip bağlanarak kızartılabilir.

gianduja En düşük kuru kakao oranı % 32, yağı alınmış kuru kakao oranı % 8, ince çekilmiş fındık oranı en az % 20 en çok % 40 olan çikolata karışımı. *Gianduja* saf ya da karışım olarak ya da pralinli karışımlar, *ganache*'lar, meyve ya da badem ezmeleri üzerinde, birçok çikolatalı bonbon ve lokmanın bileşiminde yer alır.

gibelotte Domuz yağı dilimleri, arpacık soğanlar ve garnitür demetiyle hazırlanan, bulyon ve şarapla ıslatılan tavşan yahnisi. Pişirme sırasında önce mantar, en son da kıyılmış ciğer eklenir.

Québec'te *gibelotte*, çok sayıda sebze ve balıkla hazırlanır.

Sorel Adaları gibelotte'u

25 gr kıyılmış soğanı 12 cl kızgın yağda kavurun. Bir küp sığır bulyonla aroma verilen 25 cl suyla tavşanı ıslatın. Yarım kilo verev kesilmiş patatese tuz ve karabiber atın. Hepsini kaynatın ve 10 dakika kısık ateşte pişirin. 12,5 cl domates kreması ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. 125 gr bezelye, 250 gr haşlanmış taze fasulye, 250 gr haşlanmış küçük havuçlar ve 15 cl mısır ezmesi ekleyin. Isıtın ve çeşnisini ayarlayın. 2,5 litre su, 30 gr kalın tuz ekleyerek kaynatın ve bir buçuk kilo *barbotte*'u beş dakika pişirin. Sebze yahnisi üzerinde servis edin.

gigondas Vertoux Dağı eteklerinde yetiştirilen üzümlerden üretilen kırmızı ve roze AOC şarap. Keskin ve güçlü kırmızı şarap, özellikle de 2-3 yıllık olduğunda, *côtes-du-rhône*'un en iyisidir. *Dry* ve meyveli olan roze ise aksine gençken daha hoştur (Bkz. RHÔNE).

Gilbert (Philéas) Fransız aşçı (La Chapelle-sur-Dreuse 1857-Couilly-Pont-aux-Dames 1942). Acemilik dönemini Sens'deki bir aşçı-pastacı yanında geçirdikten ve bir "Fransa turu" (Auguste Escoffier, Emile Bernard, Ozanne ve Prosper Montagné ile çalışma fırsatı bulduğu) yaptıktan sonra, hem kuramcılığı hem de tecrübesiyle iki kat yetenekli bir aşçı haline geldi.

Birçok kitabın (*La Cuisine Rétrospective* [Restrospektif Mutfak], *La Cuisine de Tous Les Mois* [Her Aya Özel Mutfak], *L'Alimentation et La Technique Culinaire à Travers Les Ages* [Çağların Ötesinden Beslenme ve Mutfak Tekniği]) yazarı olan Gilbert, Escoffier'ye *Guide Culinaire* (Mutfak Kılavuzu) adlı çalışmasının yazılmasında yardım etti ve *Larousse Gastronomique*'in ilk baskısına (1938) bir önsöz yazdı. Aynı zamanda mesleki dergiler ve mutfak yayınlarında çok sayıda makale yazarak meslektaşlarıyla giriştiği şiddetli polemiklerle dikkat çekti.

Gilliers Kral Stanislas Leszczynski'nin mutfak şefi. 1751 yılında *Cannaméliste Français* (*Canamelle*, Fransızca'da şekerkamışı ya da "balkamışı"nın eski adıdır) adlı kitabını yayımladı. Bu belge iyi yemek tarihini, özellikle de Lotha tarafından kazınan, 18. yüzyılın camcılık ve kuyumculuk başyapıtlarını temsil eden Dupuis ilüstrasyonları sayesinde sofra süslemeleri öğrenmek için çok değerlidir.

gimblette Albi spesiyalitesi, halka biçimli küçük hamurişi. *Gimblette* hamuru, *échaudé* (Bkz. Bu madde) gibi pişirilir: Önce haşlanan hamurlar süzülür, kurutulur ve fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Albi'de pastanecilik yapan ve *Recherches Historiques sur Les Spécialités Gourmandes du Tarn* (Tarn'ın Lezzetli Spesiyaliteleri Üzerine Tarihsel Araştırma) adlı eserin yazarı Fernand Molinier, bu tarifin Nanterre'li keşişler tarafından yaratıldığını ve 15. yüzyılda Albi rahiplerine aktarıldığını düşünmektedir.

ANTONIN CARÊME'İN TARİFİ

portakallı gimblette

"Bir kesme şekerin üzerine bir portakalın kabuğunun yarısını rendeleyin. İyice ezin ve toplam altı ons edecek kadar pudra şekeriyle karıştırın. Dört ons tatlı bademi iyice dövün. Sekiz ons elenmiş unun ortasında bir çukur oluşturun ve dörtte bir bardak süt içinde erittiğiniz dört topak maya koyun. İki ons tereyağ, iki yumurta sarısı, bir tutam tuz, bademler ve portakallı şekeri katın. İyice karıştırın ve sıcak bir ortamda 5-6 saat bekleterek mayalanmasını sağlayın. Hamuru bölün ve parmak kalınlığında, küçük tombul şeritler oluşturun. 5-6 tane olduklarında verev kesin ve birleşme noktaları belli olmayacak halkalar yapın. Hazırladığınız halkaları su kaynattığınız tencereye atın. Birbirlerine yapışmamaları için spatulayla suyu ağır ağır karıştırın ve suyun yüzeyine çıkmalarını sağlayın. Süzün ve soğuk suya atın. Soğuduklarında, büyük bir süzgeçle süzün. İki ons yumurta sarısına bulayın. Birkaç dakika süzün. Hafif yağlanmış üç tepsiye dizin. Fırına verin ve güzel bir renk aldıklarında çıkarın."

Gine kuzukulağı Çeşni gibi kullanılan tropik bamya çiçeği türü. Ekşi yaprakları Hindistan ve Jamaika'da balık ve et soslarına aroma vermek için kullanılırken, kırmızı meyvelerinden reçeller ve Mısır'da çok popüler olan *karkadé* adlı ekşi ve susuzluk giderici bir infüzyon hazırlanır. Ayrıca bkz. KUZUKULAĞI

ginger beer Büyük Britanya'da çok tüketilen, şeker, zencefil ve kazantaşı (potasyum bitartrat) karışımının mayalandırılmasıyla elde edilen, köpüklü ve düşük alkollü içecek. Zencefilin hafif ekşi ve biberli tadını seven Anglosaksonlar *ginger ale* (genellikle cin ve viskiyi uzatmak için kullanılan zencefil esansı ve gıda boyası eklenen gazlı su) ve *ginger wine* (su, zencefil, maya, şeker, limon, kuru üzüm, biber ve bazen alkol) hazırlanmasında da kullanılır. Viskiyle karıştırıldığında *whisky mac* elde edilir.

ginko cevizi *Ginkgoacae* familyasından, Asya'ya özgü bir ağacın oval, soluk yeşil meyvesi. Zeytin büyüklüğündeki çekirdeği Japon mutfağında kızartılarak ya da kavrularak, balık ya da kümes hayvanlarına garnitür olarak ya da sonbaharda tatlılara atılan bir meyve olarak kullanılır. Ginko ceviziyle karıştırılan büyük karidesler, piliç parçaları ve kapağı hava almayacak biçimde kapatılmış toprak bir tencerede pişirilen mantarları bir araya getiren tipik bir de yemek vardır.

ginseng Sarmaşıkgiller familyasından, Kore ve Mançurya'nın dağlık bölgelerinde yetişen aralyanın kökü. Bu bitkiye tedavi edici ve büyülü, hatta afrodizyak erdemler atfeden Çinliler tarafından "hayat kökü" olarak adlandırılan *ginseng*, özellikle de enerji veren içeceklerde kullanılır. Şekerlemeler, pastiller, tentürler ve merhemlerin de içeriğinde yer alır. Bütün olarak, alkol içinde ya da kurutularak saklanabilir. İnce rendeleyerek, zencefil gibi çeşni olarak kullanılır. Tadı rezeneye benzer.

Girardet (Fredy) İsviçreli aşçı (Lozan 1936). Çok iyi bir eğitimin ardından önce Beaujolais'nin çalışmalarına katıldı, sonrasında yüksek Fransız mutfağına düşkünlüğünü sağlamlaştırdığı Roanne'la birlikte çalıştı. Lozan'ın banliyösü Crissier'ye yerleştikten sonra, Fransa ve İsviçre kültürleri arasında bir "köprü" olması istenen Vaud bölgesi ürünlerini ve geleneğini mükemmel bir kaliteye ulaştırdı. Fredy Girardet, İsviçre'deki ilk Michelin baskısında üç yıldız almayı başarmış ilk -ve tek- İsviçreli lokantacıdır.

giraumon Kabakgiller familyasından, Antiller'de ve bazı tropikal ülkelerde yetiştirilen, Fransa iklimine uygun hale getirilmiş bir tür kabak (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). İki türü vardır: Biri büyük meyveli (3-4 kilo), diğeri daha küçüktür (yaklaşık bir kilo). Uzun süre saklanamadığından küçük olanı tercih edilir. "Türk şapkası" ve "Irak balkabağı" olarak da adlandırılan *giraumon*, su açısından zengindir ve kalorisi düşüktür (100 gr'da 31 Kcal).

Sıkı olan etinin lezzeti tatlı ve hoş kokuludur. Salatalık gibi çiğ yenebilirse de, özellikle de Antiller mutfağında, balkabağı gibi pişirilir ("*giraumonade*" adı verilen bir zeytinyağlı yemek ve yahnilerde kullanılır). Henüz yeşilken, domates gibi reçeli yapılır. Yaprakları bazen kuzukulağı gibi yenir.

girolle Bazı peynirleri, özellikle de *tête-de-moine*'i dilimlemek için kullanılan dikey manivelalı küçük araç. *Girolle*, "*girolles*" adı verilen karanfil biçimli, ince ve düzgün peynir yongaları kesilmesine olanak sağlar.

givry Côte Chalonnaise'in genellikle kırmızı, canlı ve kaliteli, kiraz ve frambuaz aromalı AOC şarabı (Bkz. BURGONYA).

glayva Otlar, baharatlar ve anasonla aroma verilen İskoç viskisinden yapılan İskoç likörü.

glaze etme Bir yiyeceğin yüzeyinde parlak ve pürüzsüz bir tabaka oluşturma. Bu terim aynı zamanda bir içecek ya da bir besin maddesini soğutma ya da sertleştirme anlamını da taşır.

■ **Sıcak glazaj.** Yüzeyde parlak, ince bir tabakanın oluşması amacıyla, fırında pişen bir parçanın üzerini, piştiği sırada ya da piştikten sonra düzenli olarak et suyuyla ya da sosla sıvama işlemidir. Sıcak glazaj aynı zamanda yumurta sarıları, hollandez, bir *sabayon*, azar azar karıştırılmış taze tereyağ ya da krema içeren ve pişme sosuyla yoğunlaştırılan bir sosla kaplanmış olan tuzlu ya da tatlı bir yiyeceği, yüzeyi sararsın diye yük-

sek ateşe (*salamander* ya da fırın ızgarasının altında) tabi tutmakla da gerçekleştirilebilir.

■ **Sebzelerin glaze edilmesi.** Dişler halinde doğranmış küçük soğan, havuç ya da şalgamları su, tuz, tereyağ ve şekerle birlikte, pişme suyu şuruba dönüşüp sebzeleri parlak ve karamelize bir ince tabakayla kaplayana kadar pişirme işlemidir. "Beyaz glazeli" küçük soğanlar (şurubun açık renk kalması sağlanır), beyaz soslu yemekler (*blanquette*) için kullanılır. Pişirme işlemine biraz daha devam edilirse şurup esmerleşir ve örneğin esmer soslu yemeklerde (dana sotesi, balık yahnisi) garnitür olarak kullanılan "esmer glazeli" soğanlar elde edilir.

■ **Ara sıcakların glaze edilmesi.** Sıcak ya da soğuk ara sıcakları parlak ve çekici kılmak amacıyla, ince bir meyve ya da çikolata tabakasıyla (buna "ayna" adı verilir) kaplama işlemidir. Bu işlem özellikle "ayna" adı verilen hamurişlerine uygulanır.

■ **Şekerle glaze etme.** Bir pastanın üstünü, istenilirse kokulandırılmış ya da renklendirilmiş bir fondan (Bkz. Bu madde), çiğ şekerli sos, sulu şeker (yarım bardak su için 200 gr şeker) ya da *glace royale* tabakasıyla kaplama işlemidir. Böylece beyaz glazaja limon suyu, renkli glazaja da bir ya da birkaç renklendirici katılır. Şekerleme yapımında, meyvelerin (şekerleme yapılmış ya da likörlü) ya da pötifurların glaze edilmesi, parlak ve sert bir tabakayla kaplanması ("kestane şekerleri", şeker şurubunda şekerlendirilen kestanelerdir) amacıyla, bunların kırık olarak pişirilmiş şekere batırılmasıyla gerçekleştirilir. Son olarak da bu glazaj, üzeri karamelize olsun ve parlaklaşsın diye pişme süresinin sonunda bir pastanın, ara sıcağın, suflenin vb üzerine pudra şekeri serpilerek de yapılabilir.

■ **Soğuk glazaj.** Bazı yiyecekleri dövülmüş buz üzerine ya da içine koyarak serinletme işlemidir. "Buzlu" terimi çok soğuk servis yapılan bir içecek için kullanıldığı gibi, sertleşmesi için buzdolabına konulmuş ya da sıkılmış bir hamurişi için de kullanılır.

glikoz ya da **glukoz** ya da **glükoz** Bütün hücrelerin özellikle de beynin en önemli enerji kaynağı olan en basit karbonhidrat. Sindirim sıvıları besinlerden alınan karbonhidratları glikoza çevirir. Glikoz besinlerde nadir olarak bulunur. Bira mayasının etkisiyle mayalanarak alkol elde edilmesini sağlar.

Glikoz şurubu ya da "kök nişasta", değişik şekerlerden oluşan akışkan, şeffaf bir maddedir. Nişastanın şekere çevrilmesiyle elde edilir. Şekerleme sanayinde pişmiş şekerleri ve kaplama amaçlı kullanılan kayısı marmelatlarını yağlamak için kullanılır.

gloucester [peynir] İnek sütünden (% 48-50 yağlı maddeler) üretilen, açık sarı renkli harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu yıkanmış, genellikle kahverengi-kırmızı bir balmumu tabakasıyla kaplı geleneksel İngiliz peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Gloucester* 20-30 cm çapında, 10-15 cm (*single* için) ya da 20-35 cm (*double* için) kalınlığında bir silindir biçiminde satılır. Kabuğunun altında bazen kalite işareti olan mavi bir zar tabakası oluşur. Beyaz harcı hafif acı, kremamsı bir tada sahiptir. *Gloucester*, sandviçler ve kanapeler hazırlanmasında kullanıldığı gibi, tatlılarda, salatalarda ya da meyve kompostolarında da yer alır.

gloucester (sos) Ekşi krema ve limon suyu eklenen, ince kıyılmış rezeneyle aroma katılan, çok yoğun mayonez bazlı soğuk İngiliz sosu. Duruma göre, az miktarda Derby sosu ya da Escoffier sosla da koku verilebilir.

glüsit *bkz.* karbonhidrat

gnaegi İsviçre'nin Fransızca konuşulan bölgesinde, lahana, kuru taze fasulye ya da konserve bayırturpuyla pişirilen tuzlanmış domuzun değişik kısımlarını (somak, kuyruk, kulaklar, paça) tanımlamak için kullanılan terim.

gnocchi Patates, irmik ya da un ve ıspanak bazlı bir yemek. Bezeler halinde biçimlendirilen *gnocchi*'lere genellikle haşlandıktan sonra bir sosla çeşni katılır ya da *gnocchi*'ler gratine edilerek sıcak başlangıç olarak servis edilir. İtalyan kökenli olan bu yemek Avusturya-Macaristan ve Alsace mutfaklarında *knödel*, *noque* ya da *spätzle* ve az çok haşlanan birçok yemeğe esin kaynağı olmuştur.

"*À la romaine*", "*à la parisienne*", "*à la piémontaise*" ve "*à la tyrolienne*" (süt katılmamış patates püresi, yumurta ve un) *gnocchi* çeşitleri vardır. Temel prensip korunarak sayısız çeşit üretilebilir.

gnocchi à la parisienne

À choux hamuru hazırlayın ama su yerine süt koyun ve rendelenmiş muskatla aroma katın. Rendelenmiş parmesan (bir kilo hamura 150 gr) ekleyin. Tuzlu su içinde (bir litre suya sekiz gr tuz) kaynatın. Hamuru, büyük düz uçlu bir krema torbasına koyun ve suya üç cm büyüklüğünde parçalar atın. Birkaç dakika kaynamaya bırakın. Süzün ve bir bez üzerine alın. Bir graten kabına Mornay sosu dökün. *Gnocchi*'leri de üzerine dizin. Üzerlerine tekrar sos dökün. Rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve erimiş tereyağ gezdirin. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

gnocchi à la romaine

125 gr irmiği yarım litre kaynar suyun içine atın ve pürüzsüz yoğun bir karışım elde edene kadar karıştırın. Tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat, ardından da 100 gr rendelenmiş parmesan ve 25 gr tereyağ ekleyin. Ilımaya bırakın. Daha sonra hafif çırpılmış bir yumurta ve iki yumurta sarısı ekleyin. Hamuru hafif ıslatılmış bir tepsiye yayın. Soğumaya bırakın. Sonra beş cm çapında bir kalıpla kesin. Bir ızgara tepsisini yağlayın. *Gnocchi*'leri dizin. Üzerlerine bol miktarda rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Erimiş tereyağ dökün ve hafifçe gratine edin.

PAOLO PETRINI'NİN TARİFİ

otlu ve domatesli gnocchi

"Yarım kilo patatesi yıkayın ve kabuklarını soymadan, önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Soğumadan kabuklarını soyun ve püre haline getirin. Ortasına bir çukur açın ve ılımaya bırakın. Yarım kilo kırmızı domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve çok küçük doğrayın. Bir tavada sıvıyağ kızdırın. Kıyılmış yarım soğan, bir yabani sarmısak, bir küçük kereviz sapı ve bir diş sarmısağı kavurun. Kızardıklarında ateşten alın. Sonra domatesleri koyun. Birkaç dakika kavurun. Az miktarda fesleğen, biberiye, adaçayı ve nane katın. Tuz, karabiber ekleyin ve yarısı buharlaşana kadar pişirin. Patates püresine 120 gr un, iki tutam rendelenmiş muskat, üç yumurta sarısı, 50 gr taze rendelenmiş parmesan peyniri ekleyin. Karışım ne çok kuru ne de çok ıslak bir kıvam alana kadar un katın. 100 gr'lık parçalara ayırın ve un üzerinde yuvarlayın. Oluşturduğunuz çubukları küçük parçalara bölün ve bir çatalın sırtıyla hafifçe bastırarak hem içini biraz oyun hem de süsleyin. Kaynar tuzlu suda 6-8 dakika haşlayın."

goberge Kanada'ya özgü bir balık. Atlas Okyanusu'nun kuzey kıyılarından Massachusetts kıyılarına kadar avlanan bu balığa *Boston bluefish* de denir. *Surimi* yapımında da kullanılır.

gobo Bileşikgiller familyasından, uzun, ince ve kahverengi, Japonya'da ince ince kıyılarak ve ağartılarak çeşni olarak kullanılan bir pıtrak çeşidinin kökü. *Gobo*, yabanenginarına benzer bir tada sahiptir ve pişirme sularından hazırlanan soslarda ve sebze karışımlarında kullanılır.

godard Büyük kasaplık et, piliç ya da dana uykuluk parçalarıyla hazırlanan klasik yemeklerin adı. Bunların çevresi, hafif ateşte pişmiş ya da glaze edilmiş büyük ya da küçük kuzu kuyruk ya da uykuluk parçalarıyla ya da hafif ateşte pişmiş dana uykuluk (kümes hayvanları etinde ya da kasap etinde), horoz ibikleri ve böbrekleri, küçük domalanlar ve mantar başlıklarıyla çevrelenir. Beyaz şarap ya da şampanya ve jambonlu, sebzeli otlar ve yağ karışımından oluşan bir sosla kaplanır.

▶ Tarif: SOS

godiveau Sıcak başlangıç olarak servis edilen köftelerin ve etli böreklerin hazırlanmasında kullanılan ya da etlerin yanında sunulan, ince çekilmiş dana eti ve yağından hazırlanmış bir harç. *Godiveau* aynı zamanda balık ve kümes hayvanları etinden de hazırlanır. Karışım olabildiğince pürüzsüz ve tok olmalıdır. Bunun için etler ve yağlar soğukken parçalanır ve krema ya da ekmek kırıntısı, yumurta ve çeşnilerle karıştırılır.

godiveau lyonnais *ya da* à la lyonnaise *turnabalığı harcı*

Sinirleri alınıp temizlendikten sonra parçalanmış yarım kilo böbrek yağını, yarım kilo *franpigane* tirit ve dört yumurta akıyla havanda dövün. Yarım kilo turnabalığı eti ekleyin. Tuz ve karabiber katın. Önce spatulayla, sonra bir havan tokmağıyla iyice dövün. İnce elekten geçirin. Bir tencereye koyun ve üzerini düzleştirin.

kremalı godiveau

Bir kilo dana fileto ve bir kilo sığır böbrek yağını ayrı ayrı kıyın. Karıştırın. 25 gr tuz, beş gr karabiber, bir gr rendelenmiş muskat, dört yumurta ve üç yumurta sarısını tek tek, iyice yoğurarak ekleyin. İnce bir elekten geçirin. Tezgâh üzerine yayın. Ertesi güne kadar buz üzerinde ya da buzdolabında bekletin. Glaze kattığınız harcı yeniden yoğurun. Yoğurmaya devam ederek yavaş yavaş 70 cl taze krema katın. Kıvamını ölçmek için bir küçük köfte yapıp haşlayın. Çok sertse bir miktar taze krema, fazla yumuşaksa az miktarda yumurta akı katın. Köfteleri hazırlayın ve haşlayın.

yağlı godiveau *ya da glazeli dana harcı*

Bir kilo yağsız dana etini dilimleyin, temizleyin ve yağlarını alın. Yarım kilo kuru böbrek yağını temizleyin ve sinirlerini ayırın. İkisini de ayrı ayrı kıyın ve 25 gr tuz, beş gr beyaz biber ve bir gr rendelenmiş muskat ekleyin. Eti ve yağı ayrı ayrı yoğurun. Bir araya getirin ve iyice yoğurduktan sonra mikserden geçirin. Sekiz yumurtayı yoğurmaya devam ederken tek tek ekleyin. İnce elekten geçirin. Bir tezgâha yayın ve buz üzerinde ya da buzdolabında ertesi güne kadar bekletin. Azar azar 70-80 cl soğuk su kattığınız harcı yeniden yoğurun. İyice karıştırın. Köfteleri hazırlayın ve kıvamını kontrol ettikten sonra haşlayın.

gofret Koz helvanınkine benzeyen ama daha az sıvı bir hamurdan yapılan, genellikle sanayi üretimi, hafif ve kuru küçük bisküvi. Gofretler yelpaze biçiminde katlanarak, sigara gibi sarılarak ya da içi reçel ya da pralinli kremayla doldurularak kuru halde satılır. Dondurma kornetleri de gofret hamurundan yapılır.

Sepet biçimli patates yataklarına da gofret denir.

gofret hollandaises

250 gr elenmiş unun ortasına bir çukur açın. Bu çukura 125 gr şeker, bir tutam tuz ve istediğiniz kokuyu (vanilya, tarçın, limon ya da portakal kabuğu) ekleyin. Şekeri bir yumurta sarısıyla ıslatın, ardından 125 gr erimiş tereyağ ekleyin ve hepsini iyice karıştırın. Hamuru beze haline getirdikten sonra gofret biçimine getirin ve pişirin.

gogue Anjou'nun sebze, domuz yağı, taze krema ve kan bazlı şarküteri spesiyalitesi (Bkz. Boudin*'ler Tablosu*, BOUDIN ANTILLAIS). Bu *boudin*'ler suda haşlan-

dıktan sonra dilimlenir ve tavada kızartılır.

gogue
250 gr soğan, 250 gr pazı yaprağı, 250 gr ıspanak yaprağı ve 250 gr marul yaprağını ince ince kıyın. Tuz ve karabiber katın. 12 saat dinlendirdikten sonra, üç çorba kaşığı erimiş domuz yağıyla su katmadan pişirin. 250 gr domuz yağını çok küçük parçalara ayırın. Tavada eritin ama renk almasına izin vermeden yapraklara ekleyin. Bir tutam tarçın ve dört baharat ekleyin. Ateşten alın. 10 cl yoğun taze krema ve 25 cl domuz kanı karıştırın. Çeşnisini ayarlayın. Karışımı domuz barsağına doldurun ve her 10-15 cm'de bir döndürerek porsiyonlara ayırın. *Gogue*'ları kaynar tuzlu suya atıp, hafif ateşte yarım saat pişirin. Yüzeye çıktıklarında bir iğneyle delerek çatlamalarını önleyin. Süzün ve soğumaya bırakın. Çok kalın dilimler halinde doğrayın ve tereyağda ya da erimiş domuz yağında kızartın.

gondol Sülfürlü kâğıt ya da alüminyum tabakayla güçlendirildikten sonra, belirli bir teknikle eğik bir boynuz oluşturacak biçimde katlanan, kolalı beyaz sofra peçetesinden dekor. Lokantacılıkta gondollar, balık konulan uzun tabakların iki yanına süslemc olarak yerleştirilir.

Gorenflot On dokuzuncu yüzyılın ortasında, büyük bir altıgen *baba*'ya ya da jülyen doğranmış kırmızı lahana, *cervelas* yuvarlakları ve patates, hafif ateşte pişmiş et parçaları içeren bir garnitüre verilen ad. Bu ad, Alexandre Dumas'nın birçok romanının kahramanı gürültücü bir keşişin adından gelmektedir.

gorgonzola İnek sütünden (% 45-55 yağlı maddeler) üretilen, harcı küflü, beyaz ya da açık sarı üzerine yeşil damarlı, kabuğu doğal gri ve kırmızı lekeli AOC İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Gorgonzola* 25-30 cm çapında ve 16-20 cm kalınlığında, markasını taşıyan metalik bir kâğıda sarılı bir silindir biçiminde satılır. Keskin bir kokusu, olgunlaştırma düzeyine (soğuk ve nemli mahzende kuru olarak) bağlı olarak belirgin ya da keskin ama tatlı bir lezzeti vardır. Üretim tekniği özeldir: Sabah sağılan sıcak sütten elde edilen kesilmiş süt kalıpların dibine, kenarlara ve üste, akşamdan kalan soğuk kesilmiş sütse ortaya konur.

Rokfor gibi küçük küpler halinde kesilerek aperitif olarak servis edilir. Karışık salatalara konur. Kanapelerin üzerine sürülür ya da tepside sunulur. Bu bin yıllık muhteşem peynir, soslara ve harçlara lezzet katmada, gratenler, sufleler ve böreklere koku vermede kullanılır. Lombardia'da, sıcak polenta, ortasında eriyen *gorgonzola* parçalarıyla servis edilir. Trieste bölgesinde, *gorgonzola, mascarpone* (kremamsı taze peynir), taze krema, ançuez ezmesi, kimyon, frenksoğanı ve tatlı hardal karışımı yemeklerden sonra yenir.

Gottschalk (Alfred) İsviçre kökenli doktor ve bilimadamı (Cenevre 1873-Paris 1954). Tıbbi gastronomi dergisi *Grandgousier*'nin (1934-1948) kurucusu olan Gottschalk, ayrıca 1948 yılında iki ciltlik *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie* (Beslenme ve Gastronominin Tarihi) adlı kitabını yayımladı. 1938 yılında yayımlanan *Larousse Gastronomique*'in ilk baskısında Prosper Montagné ile çalıştı.

gouda İnek sütünden (% 48 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişmemiş halde preslenen ve kabuğu doğal parafinli Hollanda peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). *Gouda*, 25-30 cm çapında ve yedi cm kalınlığında, 5-15 kilo ağırlığında küçük dışbükey bir teker biçiminde satılır. 2-3 ay süreyle olgunlaştırılmasıyla (sarı renkli ya da renksiz parafinli kabuk) ve yarı pişmiş (kırmızı kabuk) ya da pişmiş (sarı kabuk) olmasıyla bağlantılı olarak açık sarı ya da sarı sedefli renktedir.

"*Noord-hollandse gouda*" özel etiketlidir. Olgunlaştırma süresine göre, gevrek, sert ya da çok serttir. Yumuşak ya da keskin bir tada sahiptir. Dünyanın birçok yerinde benzerleri üretilen *gouda*, *édam*'a çok benzer ve onun gibi kullanılır.

Gouffé (Jules) Fransız aşçı (Paris 1807-Neuilly 1877). Paris'te babasının yanında pastacılık konusunda eğitim alan Jules Gouffé, Antonin Cârême'in öğrencisi oldu. 1840-55 yılları arasında, Saint-Honoré banliyösünde ünlü bir restoran yönetti. Burada yarı inziva hayatı yaşarken, İmparator III. Napoléon tarafından şatafatlı akşam yemekleri için çağrıldı. *Livre de Cuisine* (Mutfak Kitabı, 1867) adlı temel çalışması defalarca gözden geçirilerek birçok kez basıldı ve hatta Prosper Montagné tarafından gözden geçirilerek genişletildi. Bunun dışında *Livre des Conserves* (Konserveler Kitabı, 1869), *Livre de Patisserie* (Pastacılık Kitabı, 1873) ve *Livre des Soupes et des Potages* (Sulu ve Kıvamlı Çorbalar Kitabı, 1875) adlı kitapları vardır. "Dekoratif mutfağın havarisi" lakabını almıştır.

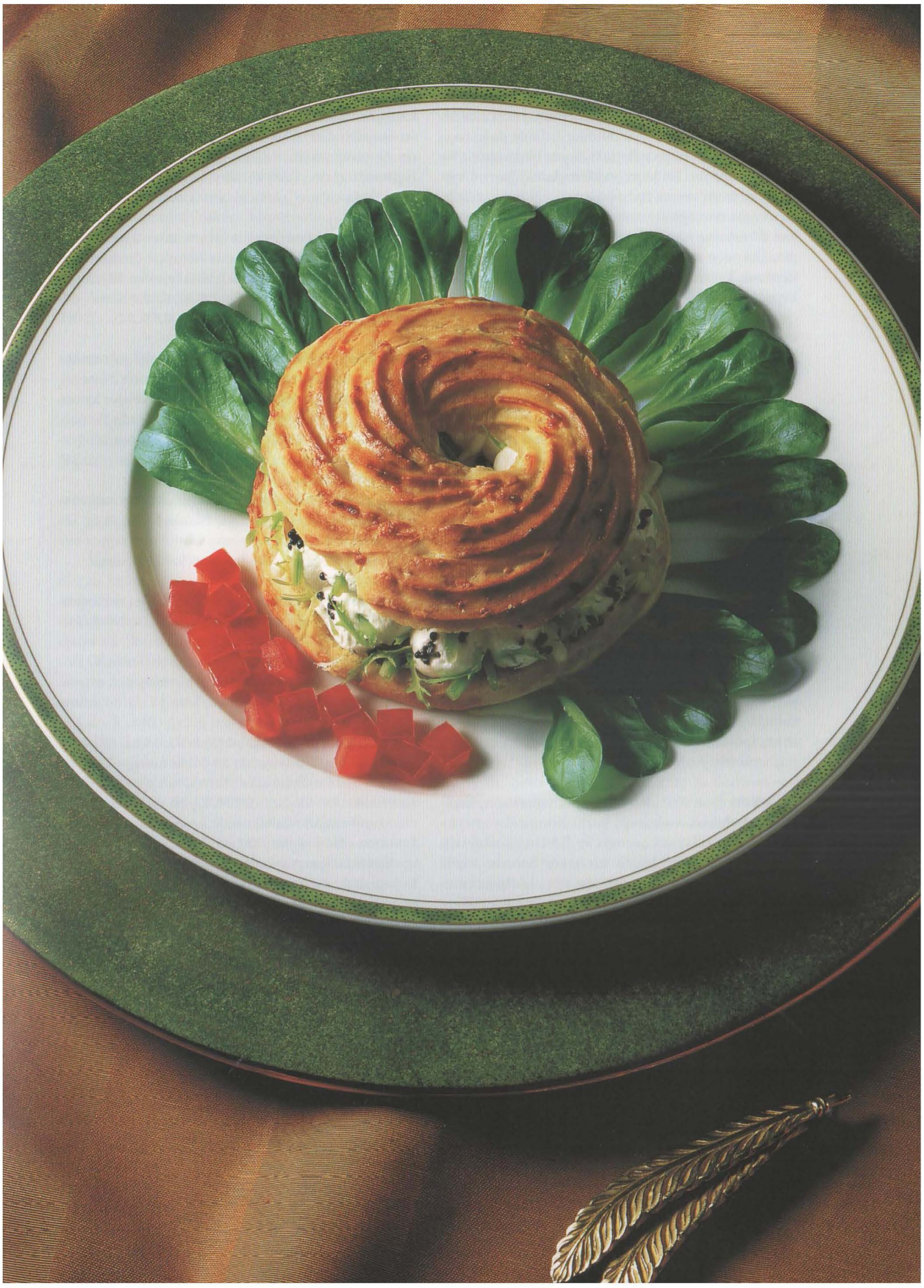
Sote edildikten sonra Madeira şaraplı ve terbiyeli dana eti suyuyla kaplanan, içi oyulduktan sonra kızartılan ve tereyağda kızartılmış kuşkonmaz uçları içeren kremalı kuzu mantarıyla doldurulan düşes patatesli bir malzeme içindeki küçük kabuklularla süslenen küçük kırmızı et parçalarından oluşan yemeğe adı verildi.

gougère Peynir (*comté*, *emmental* ya da gravyer) ve biber eklenen *à choux* hamurundan fırında pişirilen beze ya da halka biçimli yiyecek. Burgonya'da *gougère*'ler mahzenlerdeki şarap tadımlarında soğuk olarak sunulurken, başlangıç olarak sıcak servis edilir.

▶

Kerevizli, kereviz saplı, krem havyarlı gougère***'ler***

tarifi için 410. sayfaya bakınız



gougère

Yarım kilo tuzlu *à choux* hamuru hazırlayın. Yumurtaları ekledikten sonra, ince dilimler halinde doğranmış 100 gr gravyer ve az miktarda beyaz biber katın. Bir tepsiyi yağlayın. İki kaşık yardımıyla aldığınız küçük bezeleri ya da krema torbasının ucu yardımıyla halka biçiminde döktüğünüz ay biçimli hamurları tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sürün. Gravyer parçaları serpin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, üzerleri iyice kızarana kadar 20 dakika pişirin. Söndürdüğünüz ve kapağını araladığınız fırında soğumaya bırakın.

kerevizli, kereviz saplı, krem havyarlı gougère

Süslü uç taktığınız bir krema torbasına çeyrek litre *gougère* hamuru doldurun. 10 cm çapında dört halka oluşturun. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Bir kenara ayırın. Bir kıvırcığı ayıklayın, yıkayın ve kabaca doğrayın: Tuz, karabiber ve limon suyu dökün. Kerevizleri soyun ve yıkayın, uzun ince çubuklar biçiminde doğrayın. Kıvırcık ve kerevizleri 20 cl çırpılmış *crème fleurette* ve 30 gr havyarla karıştırın. Bu işlemi balık yumurtalarını ezmemek için iki çatal kullanarak dikkatle gerçekleştirin. Her tabak üzerine önce bir miktar frenksalatası, tam ortasına enine ikiye kesilmiş bir *gougère* halkası ve üzerine bol miktarda havyarlı kereviz yerleştirin. Halkanın diğer yarısını üzerine kapayın. (Bkz. 409. sayfadaki fotoğraf)

goumi Günümüzde ABD'de yetiştirilen, Uzakdoğu kökenli yabani bir kuruyemiş. *Goumi*, gümüş renkli parıltılar içeren kırmızı ya da portakal rengi tüylü bir kabuğa sahiptir. Eti çiğken hafif ekşimsidir. Genellikle kompostolarda kullanılır ya da tart garnitürü olarak pişmiş halde yenir.

gournay İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu küflü Normandiya peyniri. *Gournay*, sekiz cm çapında ve 2,5 cm kalınlığında, yaklaşık 120 gr'lık küçük bir teker halinde satılır. Bray'da üretilen *gournay* çok kısa süreyle olgunlaştırılır ve hafif ekşi bir tadı vardır.

goyère Kuzey Fransa, özellikle de Valenciennes'in, kökeni Ortaçağ'a dayanan spesiyalitesi. Bir zamanlar beyaz peynirli, yumurtalı ve ham şekerli (ya da ballı), portakal çiçeği aromalı bir tarttı. Günümüzdeyse, *maroille* (olgunlaştırılmış beyaz) katılan, başlangıç olarak sıcak yenen, yanında sert bir bira ya da kırmızı şarap sunulan zengin bir tarttır.

goyère

250 gr un, bir yumurta, 125 gr tereyağ ve bir büyük tutam tuzla bir hamur hazırlayın. Üç milimetre kalınlıkta açın ve bir turta kabına yerleştirin. 10-12 dakika boş pişirin ve soğumaya bırakın. *Maroille* peynirinin kabuğunu kesin ve küçük küpler halinde doğrayın ve 200 gr süzülmüş beyaz peynirle birlikte elekten geçirin. Bu karışıma üç çırpılmış yumurta, iki çorba kaşığı taze krema, bir tutam tuz, bol miktarda biber katarak iyice karıştırın. Garnitürü tabana yayın, yüzeyini düzleştirin ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. *Goyère*'i çıkarın ve üzerini bıçağın ucuyla baklava biçiminde çizin. Tereyağ parçaları serpin. 15 dakika daha fırına verin. Çok sıcak servis edin.

gozette Tavada tereyağda kızartılan ve üzerine pudra şekeri serpilen tarçınlı elma dilimleri doldurulmuş mayalı ya da mayasız yufka hamurlarından küçük çörek. *Gozette* kapatılır ve yumurta sarısı sürülerek, düşük ısıdaki fırında pişirilir (Bkz. CHAUSSON).

göğsün üst kısmı Koyun ve kuzuda göğsün üst kısmını oluşturan parça (Bkz. *Kuzu Kesim Tablosu*, KUZU). Bu parça değişik oranlarda yağ içerir ve koyun *halicot*, *navarin*, sote için uygundur. Göğüsle birlikte, kemikleri çıkarıldıktan ve temizlendikten sonra doğrudan ızgara edilebilen ya da önce bulyonda pişirilen "*epigram*"ı oluşturur.

Dana göğsünün üst kısmı ise kısaltılmış kaburgalardan elde edilen bir parçadır. *Blanquette*'te ya da sote edilerek tüketilir.

Domuz göğsünün üst kısmına "*travers*" denir.

göğüs Hayvanın göğüs kaslarından oluşan et parçası.

Sığır göğsü (Bkz. *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR) büyük üst göğüs parçasını ve çok yumuşak kıkırdağı kapsar. Dana göğsü (Bkz. *Dana Kesim Tablosu*, DANA) yumuşak kıkırdak bölgeleri ve flanşeden oluşur. *Blanquette*, kızartma, *marengo*, sote ya da doldurma olarak pişirilir. Koyun ve kuzu göğsü (Bkz. *Kuzu Kesim Tablosu*, KUZU) parçalandığında kuskus, güveç ve sotelere katılır. Bütün ya da içi doldurulmuş olarak kızartılması da mümkündür. Taze domuz göğsü (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ) bir zamanlar yahni olarak tüketilirdi. Günümüzde, yarı tuzlu olduğunda kavurma olarak yenir. Yağsız domuz eti hazırlarken. ve mutfakta füme ya da tuzlama halinde kullanılır. Rulo yapılarak, bağlanarak, kurutularak ya da içi doldurularak pişirilebilir.

▶ Tarifler: DANA, DOMUZ, KOÇ ve KOYUN ETİ, KUZU

gölevez *bkz.* kulkas

gölgebalığı Alabalıkgiller familyasından, küçük ağzı ve sırt yüzgeciyle farklılaşan tatlısu balığı. 40-50 cm boyunda ve 1,2 kilo ağırlığında olan bu balık çok lezzetlidir ve alabalık gibi pişirilir. Türkiye sularında da bulunur.

gömlekte [chemise (en)] Ana malzemenin, kendi doğal kabuğunda ya da başka bir malzemeyle sarılarak pişirildiği değişik yemeklere denir. Gömlekte sarmısaklar, bir yahni ya da kızartmaya koku vermek üzere kabukları soyulmadan yemeğin içine yerleştirilir (özü

pişirme suyuna geçtikten sonra, servis öncesinde çıkarılır). Gömlekte patates, suda kendi kabuklarıyla pişirilir ("sabahlıkta patates" de denir). Gömlekte güvercin bir dilim jambonla sarılır ve tencerede (aromalı bitkiler ve bulyon, yarı pişmişken de şarap sirkesi eklenir) pişirilir. Gömlekte ördek palazı, içi doldurularak bir peçeteye sarılan ve kahverengi sos içinde haşlandıktan sonra, uzunlamasına dilimlenmiş portakallar ve *rouennaise* sosla servis edilir. Gömlekte domalanlar tereyağ sürülmüş sülfürlü kâğıt içinde fırında pişirilir. Ayrıca bkz. PAPILLOTE.

► Tarifler: BILDIRCIN, NÈGRE EN CHEMISE, ÖRDEK, PİLİÇ

gömme iğnesi Hafiften koni biçimli, çok ince ve bir tarafı sivri, diğer tarafı oyuk olan, paslanmaz çelikten çubuk: Küçük domuz eti, jambon, domalan ya da dil parçacıkları oyuk olan kısma geçirilir ve bunlar bir et parçasına gömülür (Bkz. DOMUZ YAĞI GÖMME ŞİŞİ).

gözleme kalıbı Bir menteşeyle birbirine bağlanan iki petek gözlü plakadan oluşan döküm kalıp. Gözleme hamuru iki tabaka arasına dökülür.

Manuel gözleme kalıpları gerçek bir başyapıttır. Bir ısı kaynağı (köz, ocak, elektrikli ocak) üzerine konur ve bir taraf piştiğinde, yanmadan dokunma imkânı sağlayan uzun saplardan tutularak öteki tarafına çevrilir.

Günümüzde, genellikle elektrikli aletlerdir ve bazen *croque-monsieur*, ızgaralar, hatta krepler hazırlamak için içi değişebilir plakalarla donatılmıştır.

gradin Genellikle tost ekmeğinden yapılan, özellikle de büfeler için hazırlanan *chauds-froids* gibi soğuk yiyeceklerin üzerine dizildiği kaide. *Gradin*'ler eskiden hamurişleri için de çok kullanılırdı. O dönemde kullanılan tahta kaideler üzerine şekerlemeler, badem ezmeleri, macunlar, nugatlar vb dizilirdi. Daha sonraları, *gradin*'ler yenebilir hamurişleriyle gerçekleştirilmeye başlandı.

grainer [tanecik haline getirme] Bağlantıyı koparak çok sayıda küçük parçacık oluşturma. Sözcük, kırılan yumurtanın akının ayrılması için de kullanılır. Malzemenin doğru yağ miktarı içermemesi durumunda bir problem olduğunu gösterir. Beyazlar küçük kabarcıklar çıkarmaya başladığında 1-2 damla sirke eklenerek çözülmeye çalışılır.

Grainer sözcüğü, kristalleşme ve bulanık bir renk alma eğilimi gösteren şeker ya da fazla ısıtıldığından eriyen hamur için de kullanılır.

gramolata Donma sürecinde sorbe gibi işlenen bir tür içecek. *Gramolate* ya da *gramolata* "iki yemek arasında içilen içki" ya da akşam içilen serinletici içki olarak sunulur.

İtalyan mutfağında kullanılan portakal ve limon kabuğu, kıyılmış maydanoz ve sarmısakla hazırlanan ve yahnilerde kullanılan bir tür çeşni olan *gremolata* ile karıştırılmaması gerekir.

grammont Genellikle ıstakoz ve longustla hazırlanan bir soğuk kabuklular yemeğine verilen ad. Hayvanlar önce balık bulyonda pişirilir ve soğutulur. Kuyruk eti dilimlenir ve domalan ve dondurulmuş jöleyle süslenir. Kabuk kıskaç eti de eklenerek yapılan bir *mousse*'la doldurulur ve aralarına haşlanmış ve soğutulmuş istiridyeler dizilmiş ıstakoz eti dilimleriyle donatılır. Tabak marul göbekleri ve maydanozla süslenir.

Aynı sözcük, kemikleri çıkarılmış haşlanmış piliçle hazırlanan klasik bir tavuk yemeğini tanımlamak için de kullanılır. Göğüs boşluğu mantar başları, horoz ibikleri ve böbrekleriyle doldurulur, domalan kokulu beşamel dökülerek üzerine çubuk biçiminde doğranmış filetolar eklenir. Daha sonra tabağa *suprême* sos dökülür, parmesan serpilir ve son olarak fırında gratine edilir.

grana padano Yağı kısmen alınmış inek sütünden (% 32 yağlı maddeler) üretilen, harcı yarı pişmiş halde preslenen ve doğal kabuğu yağlanan AOC İtalyan peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). 24-40 kilo ağırlığında, ortası bombeli bir silindir biçiminde satılır. On ikinci yüzyıldan beri bilinen bu peynirin, pütürlü ve çok sert bir dokusu ve hafif kekremsi mayhoş bir tadı vardır. Mutfakta, özellikle de *minestrone* çorbasında rendelenmiş olarak kullanılır.

Grancher (Marcel Étienne) Yazar ve gastronomi makaleleri yazarı (Lons-le-Saunier 1897-Le Cannet 1976). Rabelais Akademisi ve Lyon Gastronomlar Akademisi'nin kurucularından Lyonlu Grancher, Curnosky ile birlikte *Lyon, Capitale de la Gastronomie* (Lyon, Gastronominin Başkenti, 1937) adlı kitaba imza attı. *Charcuterier de Machonville* (Machonville Şarkütericisi, 1942) gibi yemeklere, *Des Vins d'Henri IV à Ceux de Brillat-Savarin* (IV. Henri'nin Şaraplarından Brillat-Savarin'inkilere) gibi şaraplara büyük yer verilen romanlar yazdı.

Cinquante Ans à Table (Sofrada Elli Yıl) adlı eserinde, "Yemeklerin büyüsü, sözcüklerin büyüsü: Büyük bir aşçı aslında çok büyük bir şairdir... Çünkü, sonuçta, pirinci piliçle, üzümü ardıçla, elmayı antrikotla, parmesanı makarna hamuruyla, patlıcanı domatesle, *chambertin* şarabını horozla, *fine champagne*'ı çullukla, soğanı sığır işkembesiyle birleştirmeyi ilk düşünen, esin perilerinin ziyaretini kabul eden o değil midir?" demiştir.

Grand Marnier Portakal ve konyak bazlı yumuşak ve kokulu likör. İçinde portakal kabukları bekletilmiş alkolün damıtılmasıyla elde edilen sıvı, "*cordon rouge*" elde etmek üzere konyakla ya da "*cordon jaune*" elde etmek için likör şarabıyla karıştırılır. Aylarca meşe fıçılarda bekletildikten sonra filtre edilir ve şeker

katılır. 1880 yılında, Neauphle-le-Chateau'dan Marnier-Lapostolle ailesi tarafından yaratılan Grand Marnier, likör olarak sunulur ve genellikle pastanecilikte kullanılır. Kokteyl karışımlarına da katılır.

Grand Véfour (Le) Paris'te, Palais-Royal'de, Beaujolais Galerisi'ndeki Paris restoranı. Başlangıçta *Café de Chartres* olarak adlandırılan işletme, 1820 yılında Jean Véfour tarafından satın alındı. Napoléon Bonaparte, Anthelme Brillat-Savarin, Joachim Murat, Alexandre Grimod de La Reynière, sonra da Alphonse de Lamartine, Adolphe Thiers ve Charles-Auguste Sainte-Beuve'ün sık sık ziyaret ettiği bu ünlü restoranın *marengo* pilici ve kümes hayvanları mayonezleri beğenilmekteydi. İkinci İmparatorluk döneminde, Jean Véfour'un bir akrabası Palais-Royal'de bir restoran daha açtığından, bunları *Grand Véfour* ve *Petit Véfour* (1920'de kapandı) adlarıyla ayırt etme alışkanlığı gelişti. 1948 yılında, *Maxim's* restoranı kapanan Louis Vaudable işletmeyi satın aldı ve genç bir şef olan Raymond Oliver ile ortaklık kurdu. Oliver iki yıl sonra mekânı tek başına üstlendi. Müdavimlerden olan ve birçok yemek tarifine adları verilen Jean Cocteau, Colette ve Emmanuel Berl (her zaman oturduğu yerin duvarına bir plaka çakılmıştır), 18. yüzyıldan kalma dekorunu el değmeden koruyan mekânın yüksek bir gastronomi mekânı olarak ünlenmesine katkıda bulunmuşlardır.

grand veneur Kızartılmış ya da sote edilmiş, üzerine frenküzümü jölesi ya da taze krema, bazen de hayvan kanı eklenmiş karabiberli salçalı sosla kaplanmış, çoğunlukla kestane püresiyle birlikte sunulan büyük ya da küçük tüylü av hayvanları etine denir. *Grand veneur* sosa "av eti sosu" da denir.
▶ Tarifler: KARACA, SOS

grand-duc İkinci İmparatorluk ve Belle Époque döneminde Paris'te kurulan ve Rus aristokrasisinin müdavimi olduğu restoranlarda yaratılan çeşitli yemeklere verilen ad. Ortak yanları, kuşkonmaz uçları ve domalan içermeleridir. *Grand-duc* doldurulmuş hindi 1906 yılında Mazenda Markizi'nin mutfak şefi olan M. Valmy-Joyeuse tarafından yaratılan orijinal bir tariftir.

M. VALMY-JOYEUSE'ÜN TARİFİ

Grand-duc *doldurulmuş hindi*

"Sırt kemikleri çıkarılmış bir hindiyi aşağıdaki harçla doldurun: Yarım kilo ince çekilmiş piliç eti, yarım litre *crème double*, porto şarabında haşlanmış 250 gr kaz ciğeri, çeşniler. Bu malzemeye, *fine champagne* içinde 10 dakika pişirilmiş ve soyulmuş 12 domalan, temizlenmiş ve kanlı kısımları kesilmiş ve beyaz *malaga*'da bekletilmiş, süzülmüş, kurulanmış, York jambonu püresiyle doldurularak domalan *fumet*'de 15 dakika haşlanmış 24 piliç kalbi ekleyin. Doldurduğunuz hindiyi eski haline getirin. Çiğ jambon ya da *bacon* dilimleriyle sarın. Hayvanın biçimini olabildiğince koruyarak geniş bir yufka hamuruyla sarın. İki buçuk saat süreyle fırında pişirin. Yavaş olması gereken pişirme sürecinde hindiyi dörde katlanmış yağlı kâğıtla kaplayın içi pişmeden hamurun kavrulmasını engelleyin. Hindiyi olduğu gibi servis edin ve yanında bir soslukla domalan fume donuk sosu sunun."

grand-mère "*Bonne femme*" ya da "*en cocotte*" olarak tanımlanan yemeklere çok yakın, özellikle de *à brun* sosla glaze edilmiş, yanında sote edilmiş mantarlar ve kızartılmış küçük patateslerle sunulan kümes hayvanları etinden oluşan yemeklere verilen ad.
▶ Tarif: SIĞIR

granité On dokuzuncu yüzyılda Paris'te Tortoni tarafından moda haline getirilen bir tür İtalyan sorbesi. Bu yarı donmuş yiyecek, basit bir az şekerli meyve şurubu ya da tanecikli dokusunu aldığı kahve ya da likör kokulu bir şuruptan hazırlanır. Bir sorbe ya da kup bardağında, "iki yemek arasında sunulan içki" ya da susuzluk giderici içecek olarak sunulur.

granité

Meyve suyu (limon, portakal, mandalina, passiflora, mango) ya da sert kahve bazlı hafif bir soğuk şurup hazırlayın: Yoğunluğu 1,1074'ü aşmamalıdır. Buzdolabının buz kaplarına doldurun ve hareket ettirmeyin. 3-4 saat sonra, pek homojen olmayan pütürlü bir kütle ortaya çıkacaktır.

grappa Kuzey İtalya'da üretilen bir likör. *Grappa*, özellikle de *muscat* ya da Barolo üzümlerinin preste kalan küspelerinin damıtılmasıyla elde edilir. En iyi *grappa*'lar Piemonte, Venedik, Frioul ve Trentin'den gelir. Tanen tadını azaltmak için alkol Slavonya meşesinden fıçılara doldurulur.

Grappa mutfakta, özellikle de Piemonte spesiyalitesi, ardıç ve kekikle aroma verilmiş dağ keçisi kızartması hazırlamak için kullanılır.

grataron Keçi sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen Savoie peyniri. Yedi cm çapında, altı cm kalınlığında, 200-300 gr ağırlığında bir tekerlek olarak satılır. *Arèches grataron*'u çok belirgin keçi sütü tadına sahiptir (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR).

graten Isının etkisiyle genellikle ince bir tabaka rendelenmiş peynir, ekmek kırıntısı ya da pane karışımı kaplı yiyeceklerin yüzeyinde oluşan altın rengi kabuk. Bir zamanlar pişirme kabına yapışan kısma graten denirdi ve bir tatlı macun kazır gibi kazınarak (Fransızca'da "*grattait*") yenirdi. Kelimenin geniş anlamıyla graten balık, et, sebze yemekleri, püre yiyecekler ve hatta şekerli karışımlara da denir.

Bir yiyeceği gratine etmek, ilgili yiyeceği fırına

sürerek, kurumasını engellerken yumuşaklık ve lezzet verecek bir koruyucu tabaka altında pişirme ya da ısıtma işlemidir. Bu yiyecek çiğ (graten *dauphinois*) ya da önceden pişirilmiş olabilir.

Her koşulda birkaç kurala uyulması gerekir: Fırına sürüldükten sonra doğrudan masaya servis edilebilecek yemekleri seçmek gerekir. Karışımın yapışmaması için altı bolca yağlanmalıdır. Yalnızca ızgara ateşinde yemeğin üzerini kızartmak amaçlanıyorsa, fırının önceden ısıtılması gerekir. Çiğ bir besinden graten hazırlanıyorsa, yemeğin bir ızgarayla izole edilmesi, özellikle de nazik besinlerin benmariye yerleştirilmesi gerekir.

Pişirme kabı içinde doğrudan servis edilen graten genellikle kıyılmış artık etler, örneğin kümes hayvanları etlerinden hazırlanan bir aile yemeğidir. Büyük mutfak yemeği olarak da hazırlanabilir.

TUZLU GRATENLER

à l'antiboise *çırpılmış yumurta graten*
→ ÇIRPILMIŞ YUMURTA
à la créole *gratine muzlar* → MUZ

à la provençale *balkabağı graten*
İyice olgunlaşmış bir balkabağının çekirdeklerini ve sinirlerini çıkarın. Etini küçük parçalar halinde doğrayın. 10 dakika süreyle kaynar suda ağartın. Soğutun ve süzün. Soğanların (balkabağının ağırlığının dörtte biri kadar) kabuklarını soyun, ince ince kıyın ve beş dakika kısık ateşte pişirin. Bir graten kabının içini sarmısakla ovun. Tereyağ sürün ve bir tabaka balkabağı, bir tabaka soğan yaydıktan sonra balkabağının kalanını dökün. Rendelenmiş peynir serpin. Zeytinyağı gezdirin ve önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin."

à la toulousaine *patlıcan graten* → PATLICAN
balkabağı graten → BALKABAKLARI
Brüksel lahanası graten → BRÜKSEL LAHANASI
fırında taşmantarı → TAŞMANTARI
fırında tekesakalı → TEKESAKALI
graten domuz kulakları → KULAK
graten harcı → HARÇ (DOLMA İÇİ)

gratin dauphinois
Bir kilo patatesi yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Önceden sarmısakla ovduğunuz tereyağ sürülmüş bir graten kabına düzgün bir biçimde dizin. İki yumurtayı az miktarda süt, bir kahve kaşığı dolusu tuzla çırptıktan sonra 60 cl süt ya da ılıtılmış taze krema ekleyin. Bu karışımı patateslerin üzerine dökün ve üzerine fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları atın. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.

haşlanmış genç horoz ve balkabaklı graten kızartma
→ GENÇ HOROZ
ıspanak graten → ISPANAK
ıspanaklı gratine krepler → KREP
karnabahar graten → KARNABAHAR

JACQUES MANIÈRE'İN TARİFİ

koruk sulu pazı graten
"Bir kilo pazının yapraklarını koparın ve ince ince doğrayın. Undan ve sudan oluşan bir pişirme suyunda pişirin ve soğumadan süzün. Kısık ateşte ısıtın ama kaynamaya bırakmayın. 200 gr çırpılmış taze krema ekleyin. Ateşten alın. Yarım bardak koruk suyu (büyük bir salkım yeşil üzümü sıkarak elde edebilirsiniz), iki yumurta sarısı, bir kaşık kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle karıştırın. Bu karışıma yavaş yavaş krema ekleyin. Pazıları bir graten kabına aktarın. Üzerini sosla kaplayın. Rendelenmiş *cantal* peyniri serpin. Fındık büyüklüğünde tereyağ parçaları yayın ve fırının sıcaklığına (250-280° C) bağlı olarak 4-6 dakika gratine edin."

kuşkonmaz graten → KUŞKONMAZ

INVITATION À LA CUISINE BUISSONNIÈRE'DEN DANIEL BOUCHÉ'NİN TARİFİ

limonlu sardalye filetoları graten
"800 gr sardalyeyi hızlıca yıkayın ve emici bir kâğıt üzerinde süzün. Keskin bir bıçak yardımıyla filetoları çıkarın ve tereyağ sürülmüş bir fırın kabına derisi alta gelecek biçimde dizin. Bir tasta, bir limonun rendelenmiş kabuğu, 100 gr taze krema, tuz, karabiber ve iki limonun suyunu karıştırın. sardalyelerin üzerine dökün. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin. Kızarmış ekmekle servis edin."

PIERRE ORSI'NİN TARİFİ

macaroni *graten*
"2,5 litre tuzlu suyu kaynatın. 300 gr düdük makarnayı (*macaroni*) beş dakika pişirin ve yapışmamaları için arada bir tahta kaşıkla karıştırın. Sudan çıkarın, süzün, soğuk suya tutarak soğutun, yeniden süzün. Bir tencereye alın ve üzerini kaplayacak kadar sütle ıslatın. Kapağını kapayarak 12 saat buzdolabına kaldırın. Ertesi gün makarnaları çıkarın, tuz ve karabiber atın. İyice karıştırın. Bir graten kabına düzgün bir tabaka halinde yayın ve tahta bir spatulayla üzerini düzleştirin. 75 gr rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve küçük parçalara kesilmiş 30 gr tereyağı dağıtın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirdikten sonra orta sıcaklıktaki ızgarada bir dakika gratine edin. Çok sıcak servis edin."

PARİS'TEKİ, *ANAHI* RESTORANININ TARİFİ

mısır graten
"Pilicin iki parça beyaz etini ince dilimleyin. İki soğanı ve 75 gr zeytini çok ince doğrayın. Tuz, karabiber, kıyılmış kişniş yaprakları ekleyin ve üzeri kızarana kadar pişirin. Ateşten alın. Kıyılmış iki soğan ve soyulmuş, çekirdekleri çıkarıl-

mış ve doğranmış dört domatesle 250 gr mısır tanesini zeytinyağında kavurun. Bir graten kabını bir tabaka piliç eti bir tabaka mısır püresi biçiminde doldurmaya başlayın. Malzemeler bitene kadar devam edin. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin ve çok sıcak servis edin."

patlıcanlı sığır kıyma graten → KIYMA
pırasa graten → PIRASA
sardalya graten → SARDALYA
şalgam graten → ŞALGAM

ŞEKERLİ GRATEN

AŞÇI SIMONE LEMAIRE'İN TARİFİ

limon sabayon'lu *çilek graten*

"24 büyük çileği ikiye kesin ve kesik yüzü alta bakacak biçimde bir graten kabına dizin. Bir kaba dört yumurta, dört sarı limonun suyu ve rendelenmiş kabukları, 100 gr toz şeker ve 100 gr küçük parçalar halinde doğranmış tereyağ koyarak karıştırın. Bir çırpıcı aletle benmari içinde iyice çırpın ve beyazlaşmasını, *mousse* haline gelmesini sağlayın. Çileklerin üzerine iyice yayın ve fırının ızgara katında hızlıca gratine edin."

gratinée Bir tasa, küçük bir çorba tenceresine ya da porselenden tek kişilik güvece aktarılan, kuru ekmek ve rendelenmiş peynir eklenen, sıcak fırına sürüldükten sonra gratine edilmiş olarak servis edilen soğan çorbası. Soğan çorbası Lyon'a, *gratinée* ise Paris'e özgüdür. Montmartre ve des Halles mahallelerinin gece geç vakit çorba servisi yapılan *bistro*'larının geleneksel yemeğidir.

Genel olarak gravyer, *comté* ya da *emmental* peyniri kullanılırsa da, *cantal* ya da *bleu d'Auvergne* peynirleriyle de hazırlanabilir.

Üzerini kızartmak için kısa süre fırına sürülen bir meyve çorbasına da "*gratinée*" adı verilir.

VUFFLEUR-LE-CHATEAU'DAKİ, *ERMITAGE*'DAN BERNARD RAVET'NİN TARİFİ

antepfıstıklı armutlu gratinée

"Büyük bir tencere içinde bir litre suyla ikiye yarılmış bir vanilya çubuğu, 200 gr toz şeker ve iki çorba kaşığı limon suyunu kaynatın. Olgun ama sert altı armudun kabuğunu soyun, çekirdeklerini alın ve bu suyun içinde hafif haşlayın. Çeyrek litre süt, ikiye yarılmış bir vanilya çubuğu, 20 gr un, üç yumurta sarısı ve 70 gr şekerle bir pastane kreması hazırlayın. Kremayı bir tencereye aktarın, bir çorba kaşığı armut likörü ve üç kaşık çırpılmış krema ekleyin. Bir yumurta sarısını 30 gr şekerle köpürene ve beyazlaşana kadar çırpın. Bir kaşık kıyılmış antepfıstığı ve iki kaşık çırpılmış krema katın. Armutları süzün ve yelpaze biçiminde kesin ama birbirinden ayrılmamalarına dikkat edin. Bir vanilya çubuğunu uzunlamasına ince çubuklar halinde doğrayın. Pastane kremasını tabaklara dağıtın ve ortasına bir armut yerleştirin. Kenarına taşmadan pudra şekeri serpin. Meyveleri gratine etmek için tabakları fırının ızgara katına sürün. Çıkardıktan sonra antepfıstıklı kremayı armutların çevresine eşit oranda akıtın ve bıçağın ucuyla kenar süslemeleri yapın. Tabakların kenarına pudra şekeri ve dövülmüş antepfıstığı serpin. Her armudun yanına bir top vanilyalı dondurma koyun ve vanilya çubuklarıyla süsleyerek servis edin."

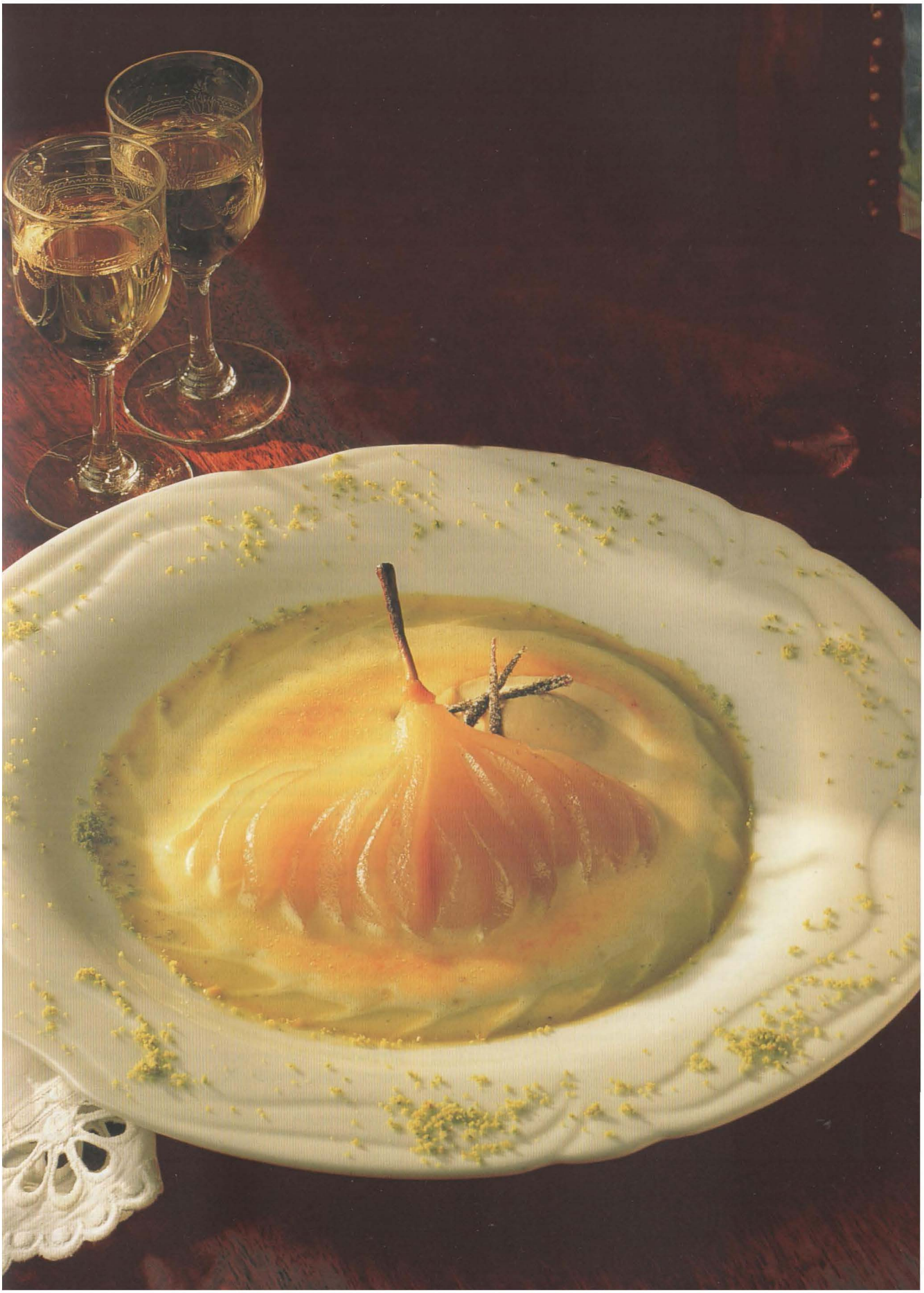
gratinée *çorba*

Dört büyük soğanı soyun ve doğrayın. Bir tavada 40 gr tereyağ ve dört çorba kaşığı sıvıyağ ısıtın. Soğanları tahta spatulayla karıştırarak kavurun. 30 gr un serpin ve altın rengi olana kadar kavurmaya devam edin. 20 cl *dry* beyaz şarap katarak kısık ateşte birkaç dakika yoğunlaştırdıktan sonra bir litre su ya da bulyon katın. Tuz, karabiber, iki diş ezilmiş sarmısak ve bir garnitür demeti ekleyerek kaynatın ve kısık ateşte bir saat pişirin. Üç yumurta sarısını 10 cl Madeira şarabı ya da portoyla inceltin. Bir fırını 220° C'ye ısıtın ve içine su içeren bir ızgara altlığı yerleştirin. Soğan çorbası piştiğinde garnitür demetini çıkarın. Yumurta sarılarını azar azar ekleyin. Karışımı fırına sürülebilecek dört tek kişilik kaba bölün. Üzerine bol miktarda kruton ve rendelenmiş gravyer serpin, benmari içinde fırına sürün. Üst malzemeleri gratine olduğunda çıkarın ve çok sıcak servis edin.

grattons Eritilen, küçük et parçaları eklenen, büyük boy *rillette*'ler oluşturan ve soğuk yenen ("*gratterons*" ya da "*fritons*" da denir) domuz ya da kaz yağı artıklarına verilen ad. Auvergne usulü *gratton*'lar ince uzun dilimlenmiş, domuz yağında pişirilmiş, kıyılmış, kalıplanmış ve preslenmiş domuz gerdan ve domuz yağı içerir (Bkz. *Rillette'ler ve Diğer Et Kavurmaları Tablosu*, RILLETTE).

Lyon usulü *gratton*'lar kızartılır ama kalıplanmaz. Bordeaux usulü *gratton*'lar eritilmiş domuz yağı ve yağsız domuz etini birlikte kullanır. Réunion usulü *gratton*'lar erimiş domuz yağında kızartılmış domuz gerdanla hazırlanır ve çok gevrek olduğundan bazı Kreol spesiyalitelerinin yanında sunulur. Charles Forot, *Odeurs de Fôret ve Fumets de Table* (Ormanın Kokuları ve Sofra *Fumet*'leri) adlı eserinde Vivarais *gratton*'larının tarifini verir: "Küçük parçalar halinde doğranan domuz yağı çok kısık ateşte 5-6 saat boyunca eritilir. İyice eridiğinde kaplara dağıtılır. Tencerenin dibinde kalan et kalıntılarına tuz, karabiber, baharatlar,

▶
Antep fıstıklı armutlu gratinée
Bernard Ravet'nin tarifi



Değişik greyfurt ve pomelo türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Kabuğunun görünümü	Tat
Sarı kabuklu				
Marsh seedless	İsrail	Kas.-May.	Kabuğu sarı, eti açık sarı, çekirdeksiz	Biraz acı, biraz kokulu
	Güney Afrika Arjantin	May.-Eyl.		
Pembe kabuklu				
Thompson ya da *pink marsh*	ABD (Florida)	Arl.-May.	Kabuğu sarı, eti açık pembe lifleri açık pembe	Kokulu
Ruby red	Florida, İsrail	Kas.-May.	Kabuğu sarı ile pembe, eti pembe	Kokulu
	Güney yarıküre	May.-Eyl.		
Kırmızı Kabuklu				
Star ruby	Florida, Teksas, İsrail	Arl.-May.	Kabuğu sarı ile koyu pembe, eti koyu pembe	Çok kokulu
	Korsika	May.-Tem.		

kıyılmış maydanoz, az miktarda sarmısak eklenerek malzemeler ve aromaların iç içe geçmesi için uzun süre karıştırılır. Bir kaba aktarılır."

Kaz *gratton*'ları, kaz yağı ve eti kalıntılarının kavurma hazırlandıktan sonra ısıtılmasıyla hazırlanır. Daha sonra preslenen karışım ince tuz serpilerek tamamen soğutulur.

Graves Garonne'un sol yakasında, des Landres ormanı ve nehir arasında kalan bölgede kurulmuş bağlık alan. Bu bölge *cabernet franc* ve *cabernet-sauvignon* bağ çubuğundan üretim yapar: *Sémillon*, *sauvignon* ve *muscadelle* üzümlerinden bukeli kırmızı ve kaliteli ve güçlü beyaz şaraplar üretilir. AOC *graves supérior* ibaresi yalnızca köpüklü beyaz şaraplara uygulanır (Bkz. BORDELAIS).

gravyer İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişmiş olarak preslenen ve kabuğu fırçalanan ve yıkanan Fransız ya da İsviçre peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri* ve *Fransa Dışı Peynirler* tabloları, PEYNİR).

Gravyer, İsviçre'de 30-45 kiloluk, Fransa'daysa 20-60 kiloluk bir tekerlek olarak farklı biçimlerde üretilir. İsviçre'de Fribourg, Neuchâtel ve Vaud kantonlarında, Fransa'da Savoie, Franche-Comté ve Burgonya'da üretilir.

İsviçreliler için gravyer, 9. yüzyıl başında Fribourg kantonuna yerleşen (armalarında turnakuşu bulunan) Gruyère Kontları'nın adını taşımaktadır (Fransa'da İsviçre gravyerine "*fribourg*" da denir).

Fransızlar için bu ad, Ortaçağ'da bazı vergileri odun ya da peynir olarak toplayan Sular ve Ormanlar İdaresi memuru "Memur Gruyer"den gelmektedir.

Fransa'da sözcüğün anlamı genişletilerek, harcı pişirilerek preslenen büyük kalıplı bütün peynirleri (*beaufort*, *comté*, *emmental*) tanımlamak için kullanılmaktadır.

Nemli mahzende altı ay olgunlaştırılan, genellikle bezelyeden fındık büyüklüğüne değişen deliklerle dolu gravyer muhteşem bir meyveli tada sahiptir. Yemek sonunda ya da sandviç içinde yenir. Mutfakta sayısız kullanımı vardır: Parçalanarak, dilimlenerek ya da rendelenerek (fondü, graten, sufle, *croute*, *croque-monsieur*, karışık salatalar, hamurlar ve pirinç için çeşni vb) kullanılabilir. "Eritme gravyer" olarak adlandırılan eritilmiş peynirlerin üretilmesinde de kullanılır.

grecque (à la) [Yunan usulü] Yunanistan kökenli ya da Akdeniz mutfağından esinlenilmiş yemeklere verilen ad. *À la grecque* sebzeler zeytinyağı ve limon aromalı bir marinad içinde pişirilir ve çoğunluğu ordövr ya da başlangıç olarak soğuk servis edilir.

À la grecque pilav sosis eti, bezelye ve kırmızı dolmalık biber dilimleri ve pirinç bazlı bir yemektir. *À la grecque* balıklar da kereviz, fesleğen ve kişniş taneleriyle koku verilmiş beyaz şaraplı bir sosla kaplanır.
▶ Tarif: BALIK

gremolata *bkz.* gramolata

grenadier Uzunkuyruklubalıkgiller familyasından, Atlas Okyanusu'nun derin bölgelerinde yaşayan ve Grönland'dan Gaskonya Körfezi'ne kadar avlanan bir balık. İnce uzun, sonu sivrilerek biten gövdesiyle tanınır. Eti çok beyaz ve kılçıksızdır. Fileto olarak satılır ve balık *mousseline* hazırlanması için idealdir.

grenadin Kalın (yaklaşık iki cm), çok geniş olmayan (6-7 cm), yuvarlak, filetodan ya da fileto altından kesilmiş dana dilimi. Genellikle domuz yağı batırılan *grenadin*, ızgara ya da tava, hatta hafif ateşte pişmiş olarak tüketilir. Bağlanmadan tereyağda kızartılmış bir küçük dana *grenadin*'e "nuazet" adı verilir. Hindinin beyaz etinden de *grenadin* dilimleri çıkarılır. *Grenadin*'e "madalyon", "minyon", "nuazet" adları da verilir. Dananın bu parçaları bazen yağsız satılır.
▶ Tarif: DANA

grenadine [nar şurubu] Su ve nar şurubu bazlı susuzluk giderici içecek. Bir zamanlar nardan üretilen bu içecek günümüzde bitkisel maddeler, sitrik asit, değişik kırmızı meyveler ve doğal aromalardan hazırlanır.

Nar şurubu ayrıca bazı kokteyllere, *diabolo*'lara ve aperatiflere de renk verir (anason ve suyla karıştırılmış nar şurubundan oluşan "*tomate*" gibi).

Grenoble usulü *bkz.* grenobloise (à la)

grenobloise (à la) [Grenoble usulü] Hafif una batırılarak tereyağda kızartılmış, kapariyle ve yarım limon dilimleriyle süslenmiş, kızartılmış ekmek krutonları eklenebilen balıklara verilen ad.

grès *bkz.* çakıl toprağından kap

gressin Sıvıyağ eklenmiş ekmek hamurundan hazırlanan, kalem uzunluğunda, kuru ve gevrek galeta. İtalya, daha kesin olarak Torino kökenli olan *gressin*'ler (*grissini*), çerez olarak, (çevresine bir dilim jambon sarılarak) servis edilir ve ekmek yerine tüketilir.

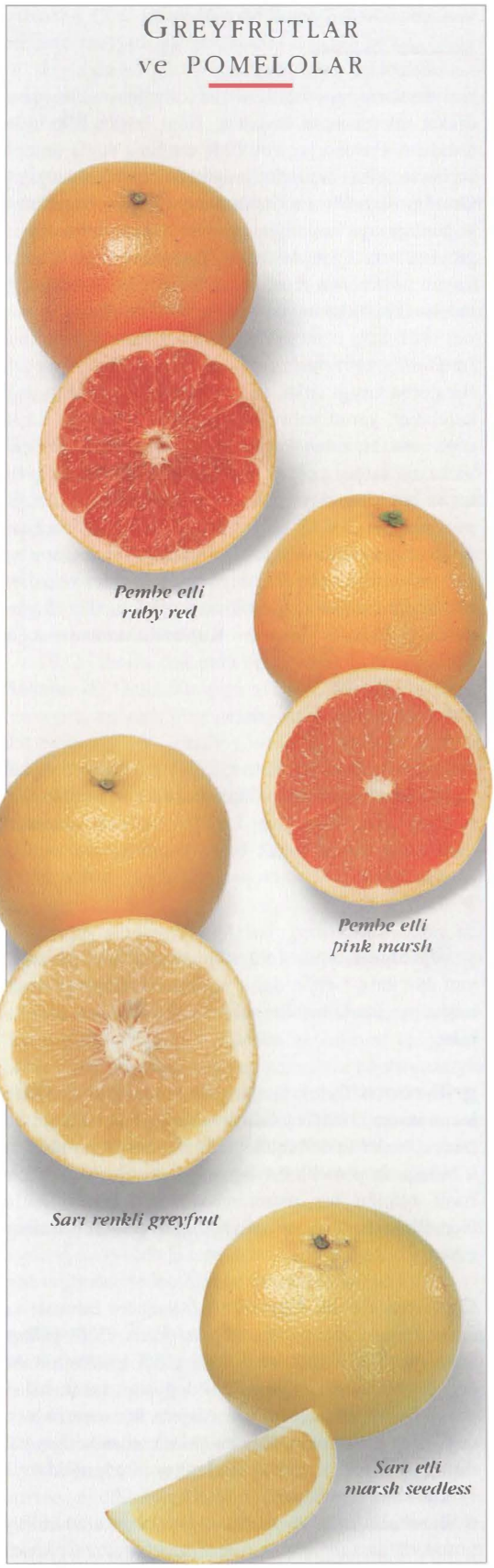
greubons Erimiş domuz yağı elde etmek amacıyla domuz derialtı yağının kısık ateşte eritilmesiyle elde edilen çökelti. Jura'da "*rillon*" ya da "*grabon*" da denen bu renkli parçalar İsviçre'ye özgü bir tuzlu hamurişinin (*taillé aux greubons*) bileşiminde yer alır.

greyfrut [altıntop] ve **pomelo** [kızmemesi] Biri hafif armut biçimli diğeri yuvarlak olan narenciye türleri.

- 11-17 cm çapındaki greyfrut bazen yeşile çalan sarı bir kabuğa sahiptir. Eti ekşidir. Asya kökenli olan bu meyve şekerleme ya da marmelat olarak ya da suyu çıkarılarak tüketilir. Fransa'da "greyfrut" adı altında toplanan, ordövr, tatlı ya da tuzlu yemeklerin garnitürü olarak tüketilen meyveler gerçekte, yakın bir narenciye türü olan *pomelo*'lardır.
- 9-13 cm çapındaki *pomelo* sarı ya da pembe dalgalı bir kabuğa sahiptir. Eti sarı ile açık ya da koyu pembe, ekşi ya da tatlıdır. Gerçek greyfrutla bir Çin portakalının 19. yüzyılda yaratılan melezidir. Fransa'da yıl boyu satılan *pomelo* az enerji verir (100 gr'da 43 Kcal). Portakaldan daha az şeker içermesine rağmen C, B, PP ve A vitaminleri ve potasyum açısından daha zengindir. Sarı etli türlerle daha tatlı olan pembe ya da kırmızı etli türleri birbirinden ayrılır.

■ **Kullanımları.** Greyfrut ikiye bölünerek (her yarı ucu eğri bir kesici bıçak yardımıyla kabuğundan ayrılır) ister çok soğuk ve sade olarak, ister erimiş tereyağa batırıldıktan sonra yüksek ısıda ızgara edilerek ordövr olarak sunulur. Kokteylde, garnitür olarak ya da salatada da tüketilir. Ananas gibi greyfrut da piliç ve domuz yanında sunulur.

Tatlılarda greyfrut ikiye bölünür, üzerine şeker serpilir ve bir kiraz şekerlemesiyle süslenir ya da ızgarada karamelize edilir. Dondurmalar, meyve salataları, pastalar ve değişik tatlılarda yer alır. Son olarak, mey-



veli içeceklerde önemli bir rol oynar.

dondurmalı greyfrutlar
Greyfrutların tepesini kesin ve kabuğunu delmemeye dikkat ederek içini boşaltın. Etini beyaz liflerinden arındırın. Presten geçirin. Elde ettiğiniz suyla limonlu sorbeyle aynı biçimde greyfrutlu sorbe hazırlayın. Greyfrut kabuklarını dondurucuya koyun. Dondurma yoğunlaşmaya başladığında -ama henüz yumuşakken- greyfrutların içini doldurun. Kapaklarını da üzerine koyun ve yeniden dondurucuya kaldırın. Servisten 40 dakika önce çıkarın ve buzdolabına koyun.

karidesli greyfrutlar
Bir çorba kaşığı sirke, üç çorba kaşığı yerfıstığı yağı, karabiber, yarım kahve kaşığı şeker, bir çorba kaşığı soya sosu, bir kahve kaşığı dolusu toz zencefil, bir çorba kaşığı ketçap ve bir çorba kaşığı balla bir sos hazırlayın. İyice karıştırın. 150 gr pembe karidesin kabuğunu ayıklayın. Küçük bir salatalığı soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. İki greyfrutun kabuğunu soyun ve portakal gibi dilimleyin. Sos, karides ve salatalıkları da karıştırın. Çeşnisini ayarlayın. Greyfrutları da katıp dikkatle karıştırın. Kuplara aktarın ve soğuk saklayın.

gri şarap *bkz.* vin de gris

gribiche Mayonez türevi, çiğ yumurta yerine katı pişmiş yumurta sarısı kullanılan soğuk bir sos. Kapari, bitkisel otlar ve kıyılmış katı yumurta akı eklenerek dana kelle ya da soğuk balık yemeklerinin yanında servis edilir.
▶ Tarif: SOS

griffe Sığırın omuz ve gerdanının bir kısmını kaplayan düz kası. *Griffe*, daha yağlı ya da daha yumuşak başka parçalarla birlikte sebzeli sığır haşlamada kullanılır.

grill-room Teorik olarak yalnızca ızgara servis edilen restoran. 1890'lı yıllarda ortaya çıkan bu İngilizce tanım, özellikle de büyük otellerde, servisin daha hızlı olduğu ve yemeklerin diğer yemek salonundan daha basit olduğu bir restoran salonu için kullanılır. Genellikle, kısaltılmış haliyle "*grill*" olarak karşımıza çıkar.

Grimod de la Reynière (Alexandre Balthasar Laurent) Fransız yazar ve gastronom (Paris 1758-Villiers-sur-Orge 1837). Çok zengin bir çiftçi sülalesinin son çocuğu olarak dünyaya gelen, doğuştan sakat, bir eli pençe biçiminde, diğeri kaz ayağına benzeyen bu çocuk, annesi tarafından desteklenerek ailesine baş kaldırmış ve hukuk eğitimi aldıktan sonra çılgınlıklarıyla kendini fark ettirmiştir.
■ **Skandalın tadı.** Avukatlık diplomasını alan ve *Réflexions Philosophiques sur le Plaisir par un Célibataire* (Bir Bekârdan Haz Üzerine Felsefi Düşünceler) adlı kitabını yayımlatan delikanlı, 1783 yılı Ocak ayının sonunda, unutulmaz bir akşam yemeği daveti düzenleyerek konuklarına şöyle bir davetiye göndermiştir. "Genç asilzade, Parlamento avukatı Messire Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière, *Journal de Neuchâtel*'deki dramatik yazıları onuruna, *Champs-Elysées*'deki evinde vereceği, bol miktarda yemeğin bir cenaze töreniyle gömülmesi törenine katılmanızı rica eder. Akşam sekizde toplanılacak ve onda yemeğe oturulacaktır." Gerçekten de masanın ortasında bir katafalk vardır ve ev sahibi birçok yemeğin "babasının kuzenleri" tarafından hazırlandığını defalarca tekrar eder.

Bir şarkütericinin torunu olan Alexandre, baba tarafından akrabalarını böylesine halktan bir tavırla tanıtarak aristokrat kökenli annesini yaralamanın yollarını aramaktadır ama ancak deli olarak ün yapmayı başarmış ve bu ünü özenle korumuştur.

Bahasının otelinde haftada iki kez davet vermiştir. Edebiyat tutkunu olduğundan, Beaumarchais, André Chénier ya da Restif de La Bretonne dışında halktan şairler ve yazarları da davet etmiştir. Bu davetlere kabul edilmenin tek koşulu, arka arkaya 17 fincan kahve içebilmektir. Yemeklerde yalnızca tereyağlı ve ançuezli ekmekler ve Cumartesi'leri de sığır filetosu servis edilirdi.
■ **İnzivadan bakkal dükkânına.** Özellikle dikkat çeken bir skandalın ardından, genç avukatın ailesi, resmi mühürlü bir mektup alınca, Nisan 1786'da Alexandre, Nancy yakınlarında Saint Bernard tarikatına ait bir manastıra gönderildi ve üç yılını burada geçirdi. İyi yemek yeme sanatını başrahibin masasında keşfeden Grimod, sanatını daha sonra gittiği Lyon ve Béziers'de geliştirdi.

Geçimini sağlamak için tüccarlığa başlamaya karar verince, Lyon'da, Mercière Sokağı'nda, bir bakkal, ilaç ve parfümeri dükkânı açtı. Ardından uzun süre güney bölgelerindeki fuarları gezdi.

1792 yılında babasının ölümü onu Paris'e getirdi. Ölümden kurtardığı annesiyle tekrar bağlantı kurdu ve babasının mirasından kalanları toparlamaya girişti. Bunlardan biri de, tekrar çılgın akşam yemekleri düzenlemeye başladığı *Champs-Elysées* oteliydi.
■ **Gastronomi yeteneği.** Grimod daha sonra yeni bir merak edindi: Restoranlar. Böylece, 1804-12 yılları arasında, bir "yemek kılavuzu" barındıran ve Paris'e ilişkin anekdotlar ve pratik bilgiler içeren sekiz sayılık *Almanach des Gourmands*'ı (Gurmelerin Almanağı) yayımladı ve büyük başarı kazandı. 1808 yılında, "Yeni Rejim"in sonradan görmelerine konuk ağırlama sanatını öğretmek için *Manuel des Amphitryons* (Ev Sahiplerinin Elkitabı) adlı eserini yayımladı. Ayrıca "itimatname" olarak adlandırılan bir sertifika alarak reklamını yapmak isteyenlerin gönderdiği yemekleri ve yiyecekleri değerlendiren bir jüri kurdu. Bu jürinin en etkili üyeleri arasında Cambacérès, Cussy Markisi, doktor ve gastronom Gastaldy sayılabilir. Bununla bir-

likte, bu degüstasyon jürisi kısa sürede etkinliklerine son vermek zorunda kaldı çünkü bazı yargıları protestolara neden oldu ve hatta Grimod para karşılığı taraf tutmakla suçlandı.

Mahkemeye verilmekle tehdit edildiğinden almanağının yayınını askıya almak zorunda kaldı. Annesinin ölümüyle inanılmaz bir servetin kalan kısmını da miras olarak aldı, yirmi yıldır birlikte yaşadığı bir komedyenle evlendi ve arkadaşlarının sürekli ziyaretine gittiği köy evine yerleşti. Bir Noel gecesi yemeğinde öldü.

gris de Lille İnek sütünden (% 45 yağlı maddeler) üretilen, içi yumuşak ve kabuğu yıkanmış Flaman peyniri (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Bir kenarı 12-13 cm, diğer tarafı 5-6 cm kalınlığında bir kalıp biçiminde sunulur. Olgunlaştırma süreci boyunca düzenli olarak salamuraya daldırılır ve birayla yıkanır. "*Puant de Lille*" ya da "*Vieux Lille*" olarak da adlandırılan *gris de Lille* güçlü bir kokuya, çok baharatlı ve tuzlu bir tada sahiptir.

grog Kaynar su, rom (ya da konyak, *kirsch*, viski), şeker (ya da bal) ve limon karışımından hazırlanan geleneksel kış içeceği. Başlangıçta yalnızca su karıştırılmış romla hazırlanan basit bir içecekti.

Adı, *grogren* (İngilizce *grogram*) kumaştan bir giysi giydiği için "Old Grog" lakabıyla anılan bir İngiliz amiralinden gelmektedir. Bu amiral, 1776 yılında, mürettebata, alkolüne su katılmasını emretmiştir.

gros-plant Nantes bölgesinde üretilen VDQS bağ çubuğu. Aynı adı taşıyan, "*folle blanche*" *Cognac* olarak da adlandırılan şarap beyaz ve canlıdır (Bkz. BRETAGNE).

guacamole Avokado, domates, soğan, taze krema ve baharatlar bazlı bir Orta Amerika spesiyalitesi. Hint kökenli olan *guacamole*, mısır cipsi *totopos* ile birlikte sunulur.

guêlon Yumurta, süt ve şekerden oluşan, tatlı royal kremaya benzeyen bir karışım. Bazen krema ya da tereyağ, hatta un eklenen bu karışım, sıvı kısmını yoğunlaştırdığı meyveli tartları zenginleştirme olanağı sağlar.

Guérard (Michel) 1933 yılında Vétheuil'de (Val-d'Oise) doğan Fransız aşçı. Crillon'un (1957) pasta şefi olarak çalışırken pastacılık alanında "Fransa'nın en iyi çalışanı" kabul edilen Guérard, 1965 yılında Asnières'de Pot-au-Feu'yü yarattı. Jacques Manière ve birkaç arkadaşıyla "yeni mutfak" modasından yararlandı ve 1977 yılında üçüncü Michelin yıldızını elde ettiği Eugénie-les-Bains'e (1974) yerleşti. Kendi beslenme araştırmalarını, özellikle de bir dondurulmuş ürün serisi geliştirdi ve büyük bir başarı sağlayan birçok eser yayımladı.

gueuze Orta alkol düzeyinde (% 3,5-4,5), ekşimsi, oldukça meyveli bir geleneksel Belçika birası. *Gueuze*, bir ya da iki yıl süreyle şampanya şişelerinde mayalandırılan değişik Belçika biralarının birleştirilmesiyle elde edilir.

guignolet Alkolde bekletilmiş kiraz (*guignes* ve *griottes*) bazlı likör. Karışım daha sonra filtreden geçirilir ve şeker katılır.

Saf *kirsch* içinde bekletilen kirazlardan üretilen "*guignolet au kirsch*" lezzetli ve kokuludur. İngiliz *cherry*'sinden daha şekerli ve daha az alkollü olan bu içki aperitif olarak sunulur. *Guignolet* genellikle bardağa az miktarda *kirsch* eklenerek takviye edilir: Buna "*guignolet kirsch*" denir.

Guillot (André) Fransız aşçı (Faremoutiers 1908-1993). Mesleğe 16 yaşında İtalya konsolosluk mutfaklarında Escoffier'nin eski öğrencisi Femand Juteau'nun yanında başlayan Guillot, daha sonra kariyerini "burjuva evlerinde" (Côte d'Azur en Rolls'dan turfanda meyve ve sebze getirten sağlıklı beslenme düşkünü, zengin yazar Raymond Roussel, ardından da Dük d'Auerstedt) sürdürdü.

1952 yılında, çok ünlü bir restoran haline getirdiği *Auberge du Vieux-Marly*'ye yerleşti. Mesleği bıraktıktan sonra, en yerleşmiş geleneklere saldırmakta tereddüt etmediği *La Grande Cuisine Bourgeoise* (Büyük Burjuva Mutfağı, 1976) ve *La Vraie Cuisine Légère* (Gerçek Hafif Mutfak, 1981) adlı kitaplarında deneyimlerini aktardı.

guimauve Boya katılmış elastik şekerlere verilen ad.

- Yumuşak *guimauve*, *light* hale getirildikten sonra kalıplanan, kurutulan ve genellikle çikolatayla kaplanan bazı pişmiş şekerlerdir.
- Anglosakson ülkelerinde beğenilerek tüketilen *marshmallow*, harcın haddeden geçirilmesi ve şekerli bir glaze ya da nişastalı bir karışımla kaplanmasıyla elde edilen bir tür yumuşak *guimauve*'dur.
- *Guimauve* harcı bir sakız çözeltisinin yumurta akı ve şekerle çırpılmasıyla elde edilir: Koku ve renk katıldıktan sonra uzun, esnek batonlar biçiminde satılır.

gulab jamun Buğday unu ve peynir (*panir*) bazlı topların sıvıyağda kızartıldıktan sonra bir şerbette marine edilmesiyle hazırlanan Hint spesiyalitesi.

gulaş Macar sığır bekçilerinin (*gulyás*) adını taşıyan Macar yemeği. Bu soğanlı, paprikalı ve patatesli soğan çorbasının başlangıcı 9. yüzyıla, Macar devleti kurulmadan önce var olan göçebe toplulukların hayat tarzına uygun beslenme biçimine dayanır.

O dönemde, soğanlarla birlikte kısık ateşte pişirilen ince et dilimleri, suyunu tamamen çekene kadar pişirildikten sonra güneşte kurutulur ve tuluma konurdu. Açık havada yakılan ateşlerde yahniler ya da but eti

bayırturpuyla birlikte pişirilerek çorbalar hazırlanırdı. Çok daha geç dönemlerde paprika da eklendi.

Gulaş geleneksel olarak özel bir kazanda (*bogracs*, bakraç) hazırlanır. Bölgesel varyantları vardır. İlk tarife bağlı kalmak isteyenler un ya da şarap, hatta servis anında eklenen ekşi kremaya karşı çıkarlar. Macarlar Viyana *goulasch*'ını (Alman imlasına göre) otantik gulaşın lezzeti artırılmış bir versiyonu olarak kabul eder. Bölgelere göre *tarhonya* (kurutulduktan sonra erimiş domuz yağında soğan ve maydanozla birlikte sote edilen yumurtalı hamur parçaları) ya da *csipetke* (bulyonda haşlanan yumurtalı hamurdan küçük köfteler) yanında servis edilir.

gulaş

250 gr soğanın kabuklarını soyun ve yuvarlak halkalar halinde doğrayın. Bir buçuk kilo rostoyu yaklaşık 80 gr'lık parçalar halinde doğrayın. Bir tencerede 100 gr domuz yağını eritin. Eti kızarttıktan sonra soğanları ekleyin. Soğanlar kızardıktan sonra, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış yarım kilo domates, bir diş ezilmiş sarmısak, bir garnitür demeti ve son olarak da bir tatlı kaşığı paprika ekleyin. Tuz ve karabiberi koyun. Üzerini kaplayacak kadar dana eti suyu koyun ve kaynatın. Ardından ateşi kısın ve iki saat boyunca kapağı kapalı olarak pişirin. Daha sonra, önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında bir saat 45 dakika pişirin. Çeşnisini ayarlayın. Düz bir tabağa aktarın ve buharda pişmiş patatesle çok sıcak servis edin.

gurman bezelyesi "Prenses" olarak da adlandırılan, kabuğuyla birlikte yenen bir tür bezelye. Kışın ve ilkbahar başlangıcında satılan bu bezelye *carouby de Maussane* ve *corne-de-bélier* adlı iki türden elde edilir. Bezelyeden daha az enerji verir. Şeker, potasyum ve vitamin açısından oldukça zengindir. Taze bezelye gibi pişirilir.

gurman ve **gurme** Biri yemeği çok seven, diğeri seçmeyi ve keyfini çıkarmayı bilenleri tanımlayan sıfatlar. On yedinci yüzyılda La Bruyère, *Caractères* (*Karakterler*) adlı eserinde gurmanı yemek yemeyi seven ama aynı zamanda da "bilen" kişi olarak tanımlar: "Hiçbir değişiklik yapmadığı güvenli bir saraya sahiptir ve hiçbir zaman kötü bir yahni yemek ya da vasat bir şarap içmek zorunda kalma dehşetine maruz kalmamıştır..." Her dönemin kendi ünlü gurmanları ve gurmeleri vardır. Beslenme konusunda daha çok bilgi sahibi olma, çok farklı bir hayat tarzı ve beslenmenin tek biçimli hale gelmesi büyük yemek düşkünlerinin soyunu tüketse de, güzel yemek düşkünlüğü ve gastronomi ortadan kaybolmamıştır.

güğüm Kalaylı metal, paslanmaz çelik, alüminyum ya da plastikten yapılma, genellikle 20 litre kapasiteli, çiftliklerde süt doldurmak için kullanılan kapaklı kap.

güherçile Koruyucu etken madde olarak kullanılan potasyum nitratın yaygın adı. Bir zamanlar mahzenlerin ve kilerlerin duvarlarını kazıyarak elde edilen, günümüzde endüstriyel olarak üretilen güherçile, küçük beyaz kristaller biçiminde satılır. Bakterilere karşı etkisi yüksektir ve ayrıca renk de verdiği gıda maddelerinin (özellikle de şarküteri ürünleri ve etler) saklanması için uzun zamandan beri kullanılmaktadır. Bütün salamuralarda, ağırlığının en az yarısı kadar şeker içinde tuza eklenir çünkü çok acı bir tadı vardır. Tereyağın tuzlanmasında da kullanılır. Kullanımı kesin kurallara bağlıdır.

gül *Rosaceae* familyasından, gül ağacının, renkli ve kokulu yapraklarıyla mutfakta, pastanecilikte ve şekerlemecilikte her zaman önemli rol oynayan çiçeği. Ortadoğu ve Balkanlar'da rağbet gören gül reçeli, şekerde bekletilen Şam gülleri yapraklarıyla hazırlanır. Fransa'da Provins, gül bazlı şekerlemelerin başkentidir: Güllü bonbonlar, gül yaprağı şekerlemeleri, gül macunu, kristalize gül yaprakları vb.

Gülsuyu ve gül esansı kremalara, dondurmalara ve hamurlara, likörlere ve çiçek şaraplarına koku vermekte kullanılır. Gül balı, balda kaynatılan gül goncalarıyla, gül sirkesi, şarap sirkesine bastırılarak güneşte bekletilen gül yapraklarıyla hazırlanır.

Doğu tatlıcılarında gül esanslı lokumlar bulunur. Kurutulan ve toz haline getirilen goncalar tek başlarına ya da başka malzemelerle karıştırılarak baharat (*rasü'l-hanut*) olarak kullanılır. Kuzey Afrika'da değişik kümes hayvanları yemeklerine gül ve yaseminle koku verilir.

güllaç Türkiye'de neredeyse yalnızca Ramazan ayında yapılan sütlü bir tatlı. Asıl adı "güllü aş"ken halk ağzında "güllaç"a dönüştüğü söylenir.

güllaç

Nişasta hamurundan yapılan sert yufka biçimli güllaç yapraklarını, bir litre süte iki bardak toz şeker katarak kaynattıktan sonra soğuttuğunuz karışıma batırarak yumuşatın. Bir tepsiye serin ve kat aralarına ceviz, badem ya da fındık içi yayın. Kalan şekerli sütü de üstüne gezdirin. Son olarak gülsuyu dökün. Kışın nar taneleriyle de süsleyebilirsiniz. Güllaca çeşitli biçimler verilerek yapılan türlerin yanı sıra hamurun katları arasına muhallebi konarak yapılan tariflere de rastlanır.

gülle *bkz.* poire

gümüş takımlar Gümüş, gümüş kaplama ya da gümüş karışımı metalden yapılmış objeler ve masa takımları: Sofra takımları ve "tabak" denilen (yani tek bir metal tabakadan ["düz"] kaynaksız üretilen) mutfak kapları, aksesuarlar ve dekoratif parçalar (büyük şamdanlar, tabak altlıkları, çan, tuzluk, çatal-bıçak altlığı vb).

Gümüş sofra takımları Antik Çağ'da da vardı. Ortaçağ'da, Fransa'da, asiller ve zengin tüccarlar arasında yaygınlaştı. Üretimleri 1310 yılında Kral Güzel



▲
Masif gümüş
XVI. Louis stili saf gümüş ve kristalden üretilen bu ibrik 19. yy. sonu yapımıdır.

Philippe tarafından yasaklanmasına rağmen, kullanımı Devrim dönemine kadar gelişmeye devam etti. Konsüllük (1799-1804) döneminde, günümüzde hâlâ yürürlükte olan yasal düzenlemeler (gümüş takımlardaki gümüş ve bakır oranı) belirlenmiştir. 1260 yılından beri Fransa'da, üretici marka ve garanti damgası taşımak zorundadır. Gümüş için, bu damga eşkenar dörtgen biçiminde (1838'den beri) olmak zorundadır. Gümüş kaplama metal (pirinç ya da Alman gümüşü) kare içinde kendi markasını (ya da üreticinin damgasını) taşımak zorundadır.

güneşbalığı Lapinagiller familyasından, Akdeniz'de yaşayan, canlı renkleri, sırt yüzgeci üzerinde dikensi uzantıları olan küçük kayalık balığı. Ağızda dağılan kokulu eti, kılçık doludur. Bazen kızartılarak ama genellikle de balık çorbası içinde tüketilir.

Güney Afrika İngiliz ve Hollandalı sömürgecilerden miras kalan Güney Afrika mutfağının temel özelliği, gelenekselin baskın oluşudur. Özellikle de etle (sığır, kuzu) pirinci birlikte kullanır. Böcekler ve kabuklular (langust, midye, istiridye) çok beğenilmezken, balık füme ya da soğuk (*kinglip* sert ve lezzetli bir ete sahiptir) olarak tüketilir.

En önemli spesiyalite *biltong*'tur (tuzlanarak, bazense şekerlenerek kurutulmuş sığır, devekuşu ya da antilop eti). Bunun dışında *beoerewors* (sığır eti sosisi), *sosatie* (marine edilmiş ve şiş yapılarak ızgara yapılmış koyun eti) ve *boboti* (kıyılıp baharat katılan sığır eti, soğan ve bademle karıştırıldıktan sonra üzerine çırpılmış yumurta sürülerek fırında pişirilir) hazırlanır.

Hint turşusu ve acı soslar çok yaygındır. Çok miktarda mısır (un olarak ekmeği, yani *kakou* yapılır ya da bazı etnik gruplarda şekerli irmik olarak kullanılır), az miktarda sebze ve fazlasıyla da meyve tüketilir. Yemek sonunda tartlar, pudingler, çörekler ve reçeller yenir. Şarap üretimi önemlidir ama çok miktarda bira ve meyve suyu da içilir.

■ **Şaraplar.** Güney Afrika'nın bağcılık geleneği çok eskilere dayanır: Hollandalı göçmenler tarafından dikilen ilk asma çubukları 1655'lere tarihlenir. Cap kırsalında toplanan bağlar iki büyük bölgeye yayılmış, bunlar da 1972 yılından beri yürürlükte olan köken kontrollü adlandırma (IGP) ilkesi uyarınca, kendi içlerinde 14 üretim bölgesine ayrılmıştır.

İlk bölge ya da "*coastal*" (Cap'ın güneybatısındaki kıyı kesimi), Paarl, Durbanville, Stellenbosch, Tulbagh, Swarland ve tatlı şaraplarıyla 18. yüzyıl sonu ve 19. yüzyıl başlarından beri Avrupa'da ün salmış Constantia Vadisi bölgelerini kapsamaktadır. "Breede River Valley" adı verilen ikinci bölge Cap'ın doğusundan Breede Vadisi'ne kadar uzanmakta ve Worcester, Robertson ve Swellendam adıyla anılan bölgeleri kapsamaktadır. Diğer büyük bağcılık bölgeleri Klein Korroo, Olifantsriver, Overberg ve Piketberg'dir.

Genellikle Akdeniz tipi iklimin yaygın olmasından faydalanılarak dikilen ve genellikle bulundukları bağa kendi adlarını veren belli başlı bağ çubukları, kırmızı şarap için *cabernet-sauvignon*, *pinotage* (*pinot noir* ve *cinsault*'nun aşılanmasıyla elde edilen), *merlot*, *pinot noir*, *cabernet franc*, *cinsault* ve *tinta barroca*, beyaz şarap içinse *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *chenin blanc* ya da *steen* (dikili alanların % 29'u), *riesling*, *colombard* ve *muscat d'Alexendrie*'dir. Köpüklü şaraplar için, *chardonnay*, *pinot noir* ve *chenin blanc* kullanılır.

Klein Karroo bölgesi, Portekiz yöntemine göre *porto* gibi tatlı şaraplar, *muscat*'lar ve kırk yıldır, İspanyol geleneksel sistemine uygun *xeres* tipi şaraplar üretmektedir.

Cap bölgesi kırmızı ve beyaz hafif şaraplar ve Korsika şarapları üretmektedir. Birkaç yıldır, roze şarap üretimi giderek artan bir başarı sağlamaktadır. Köpüklü şarap üretimi de gelişme göstermektedir. Toplam üretim, hektar başına randımanın çok düşük olmasına rağmen, beş milyon hektolitreye yaklaşmaktadır. Büyük bir kısım ise, çok miktarda türetilen bir alkollü içkinin, mandalina kabuğu kokulu *van den hum*'un üretilmesi için ayrılmaktadır. Güney Afrika 9,6 milyon hektolitre şarap üretmekte ve özellikle de Büyük Britanya'ya ihracat yapmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Türkiye'nin, Gaziantep'ten Hakkari'ye uzanan Doğu Toroslar'ın güneyindeki geniş düzlüklerden oluşan bölgesi. Tarihsel olarak da Mezopotamya'nın kuzey kesimidir. Dünyanın en eski tarımsal üretim alanlarından olan bölgede, iklim ve toprak özellikleri sebze ve meyve tarımını da geliştirmiştir. Mutfak kültürü açısından et yemekleri, özellikle de kebaplarıyla tanınır. Gaziantep yöresindeki zeytinyağı üretimiyse mutfak kültürüne olağanüstü özellikler katmıştır. Nitekim bölgedeki en zengin yemek çeşidi Gaziantep'te saptanmıştır. Burada et, sebze ve hamurişleri olağanüstü bir sentez içindedir. Büyük ölçüde küçükbaş kasaplık hayvan etinden yapılan şiş kebaplar, Arap mutfağının etkisini taşıyan sebzeli yemekler, bütün Türkiye'de marka olmuş "Antep baklavası" gibi hamur tatlıları ile künefe, bölge mutfağını niteleyen yiyeceklerdir. Ayrıca *isot* adı verilen acı pul biber de bölgeye özgü bir damak tadıdır.

Gürcistan Gürcistan mutfağı, çok sayıda meyve ve sebzenin ekimine uygun olan bereketli bir toprak ile sıcak ve güneşli bir iklimin nimetlerinden yararlanır.

■ **Bir Akdeniz mutfağı.** Gürcistan mutfağının yemekleri Akdeniz havzasının etrafında hazırlanan yemeklere çok benzer. Buna örnek olarak domates ve kızartılmış soğanla fırında pişirilmiş bir patlıcan yemeği olan *adjersandal* denilen yemeği ya da domatesli pilici verebiliriz.

Özellikle koyun ve kuzu etleri şişte ızgara yapılarak (şaşlık) ya da baharat ve sarmısak ile iyice bekletilerek ve bastırılarak (pastırma) hazırlanır. Et yemekleri geleneksel olarak pirinçle yenir.

Soslar çok özgündür. Et, balık ve kümes hayvanları için cevizli, çok tüketilen barbunya fasulye için maydanoz, dereotu gibi otlarla hazırlanan soslar kullanılır, tavuk ezmesi içinse pırasalı sos hazırlanır.

Çok sevilen diğer Gürcü yiyecekleri yoğurt, *touchouri* (sert bir peynir) ve *ghomi* (mısır irmikli yulaf çorbası) dır.

■ **Şaraplar.** Gürcistan'da bağcılığın tarihi çok eskidir. İlk bağlar İÖ 5000-7000 yıllarına kadar gider. Karadeniz ve Hazar Denizi'nin etkisiyle yumuşayan iklim bağcılık için çok uygundur. Bine yakın bağ çubuğu cinsi ülkede ekilmekte, bunların *chinuri*, *gurdzhaani*, *murkhranuli*, *saperavi*, *tasitska*, *tsinandali* ve *tsalikouri* adlarını taşıyanları başta olmak üzere 20 kadarından şarap üretilmektedir.

En tanınmış iki bağcılık yöresi Khakétie ve Imérétie'dir. Khakétie'de bağlar sulamaya bağımlı olup dikkate değer şaraplar üretilir. Özellikle üç yıl meşe fıçılarda bekletilen kokulu ve *dry* beyaz şarapları ve bazıları Bourgogne şaraplarını hatırlatan koyu yakut renkli tanenli kırmızı şarapları ünlüdür. Imérétie'de ise hem Stalin'in çok sevdiği *khvantchkara* denilen kırmızı şaraplar hem de bağ çubuklarının adını taşıyan beyaz şaraplar üretilir. Bunların dışında Champagne yöresinin yöntemleriyle çeşitli köpüklü şaraplar elde edilir.

güveç Toprak kapta pişmiş yemek. Bu sözcük daha çok et (özellikle de domuz) ve sebzelerin (bayırturpu ve otlar ama özellikle de lahana ve patates) bulyonda pişirilerek tek bir tabakta servis edildiği yemekleri tanımlar.

Güveç farklı adlarla (*garbure*, *hochepot*, *oille* vb) anıldığı bütün Fransız köylerinde popüler olan ve dünyanın bütün ülkelerinde benzerlerinin bulunduğu çok eski bir yemektir. Her köy "kendi" tarifine" sahiptir.

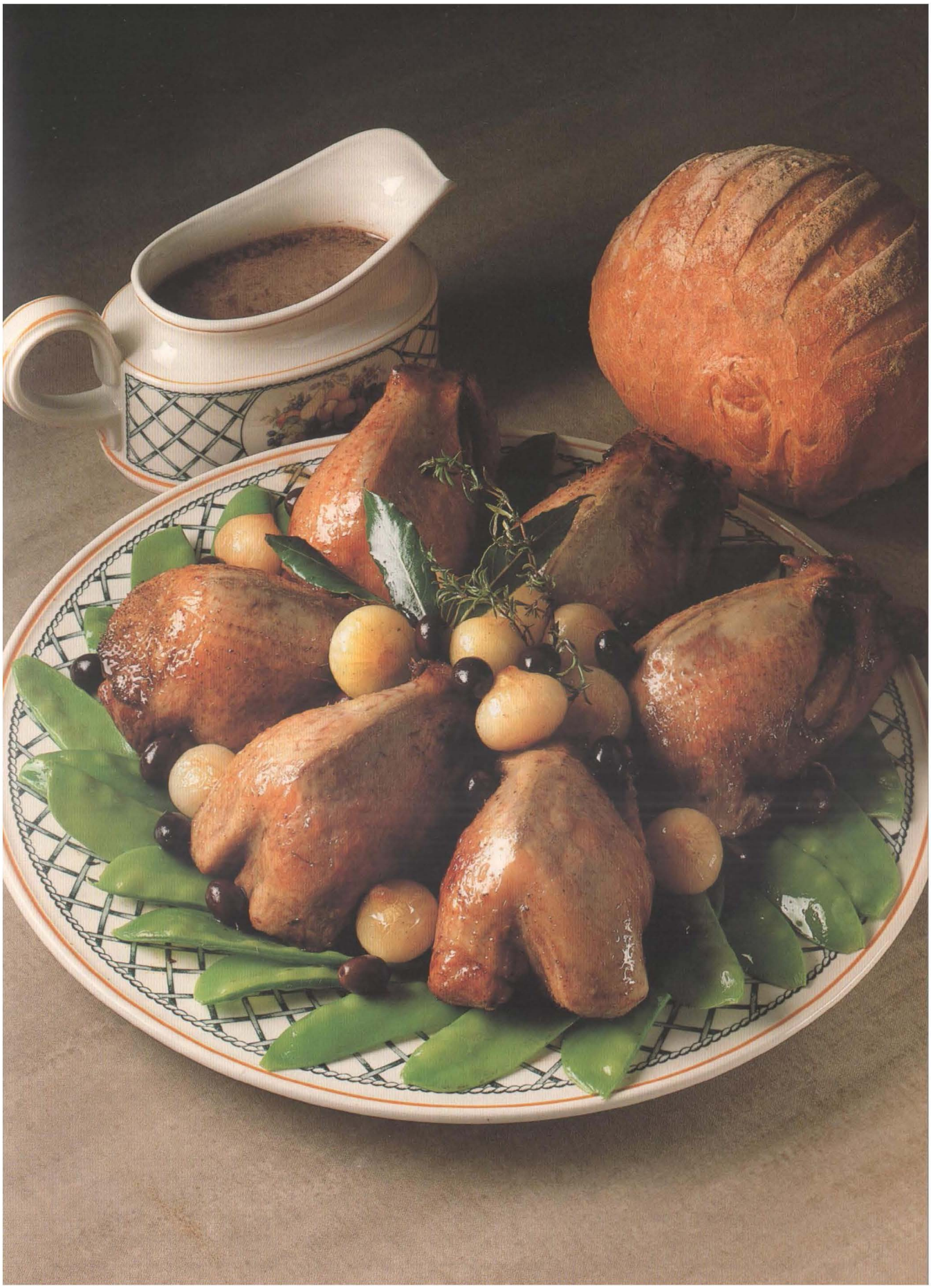
• ALBI GÜVECİ. Sığır butu, dana mafsal arkası eti, füme çiğ jambon, kaz kavurma, haşlamalık sosis, havuç, şalgam, kereviz, pırasa beyazı, beyaz lahana, beyaz fasulye.

• ALSACE GÜVECİ. Füme domuz yağı, beyaz lahana, kereviz, havuç, beyaz fasulye. Sebzeler ıslatılmadan önce kaz yağında pişirilir.

▶

A la niçoise *güvercin*

Tarifi için 425. sayfaya bakınız



• ARLES GÜVECİ. Domuz kellesi, yarı tuzlu göğüs eti yağı, koyun göğüs eti, *andouille*, havuç, yeşil lahana, şalgam, kereviz, beyaz fasulye, patates.
• AUVERGNE GÜVECİ. Taze ya da tuzlama domuz eti, sosisler, yarım domuz kelle, lahana, havuç, şalgam.
• BERRY GÜVECİ. Domuz paçası ve sosisleri, kırmızı şarapta pişmiş kırmızı fasulyeler.
• BURGONYA GÜVECİ. Domuz göğüs eti yağı, domuz ön kol eti, lahana, havuç, şalgam, pırasa, patates, ilkbaharda taze fasulye ve bezelye.
• BRETON GÜVECİ. Kuzu omuz eti, ördek, sosis, sebzeler, "deniz yılanbalığı güveci" de hazırlanır.
• CHAMPAGNE GÜVECİ. Yarı yağlı tuzlu domuz yağı, tuzlu domuz eti, lahana, havuç, şalgam, bayırturpu, patates, bazen sosis ya da jambon füme, hatta tavuk. Bu yemeğe "*des vendangeurs*" adı da verilir.
• FRANCHE-COMTÉ GÜVECİ. Sığır, domuz yağı, Morteau sosisi, koyun kemiği, sebzeler.
• LORRAINE GÜVECİ. Domuz eti yağı, domuz fileto ya da ön kol eti, domuz kuyruk eti, haşlamalık sosis, yeşil lahana, şalgam, havuç, pırasa, kereviz, patates, bazen mercimek.
• MORVANDELLE GÜVECİ. Jambon, sosis ve füme sosis, değişik sebzeler.

Lorraine güveci

Domuz ön kol etini soğuk suda bekleterek tuzundan arındırın. Bir yeşil lahanayı yıkayın ve ağartın, ardından soğutun. Bir tencerenin dibine domuz eti yağı döşeyin ve tuzunu giderdiğiniz domuz ön kolunu, yarım kilo taze domuz göğüs eti yağını, bir domuz kuyruğunu, bir tam lahana, altı soyulmuş ve ikiye yarılmış havuç, altı soyulmuş şalgam, üç pırasa (yıkanmış, uzun parçalara bölünmüş ve demetler halinde bağlanmış), 1-2 kereviz sapı ve bir garnitür demetini üzerine yerleştirin. Üzerini örtecek kadar su koyun. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak üç saat pişirin. Pişmeden 45 dakika önce bir haşlamalık sosis ve birkaç kabuğu soyulmuş patates ekleyin. Çeşnisini ayarlayın. Parçaladığınız etler ve sebzeleri birlikte servis ederken, bulyonu ayrıca sunun.

Türk usulü güveç

Bir kilo kuşbaşı doğranmış kuzu eti, güvecin büyüklüğüne göre domatesi, ayşekadın fasulyesi, patlıcan, bamya, dolmalık biber, patates ve 15 kadar arpacık soğanı kat kat yerleştirin. Buna, yağ ve iki bardak su ekleyerek kapağı kapalı bir biçimde, orta ateşte, yaklaşık iki saat kadar pişirin. Güveçte yalnız kebap değil, başta kuru fasulye olmak üzere başka sebze ve et yemekleri de yapılır. Ayrıca yalnız ateş üstünde değil, fırında pişirme de yaygındır.

güveç [kap] Bazı sebzeleri (kabuklu patates ya da pancar, kestane, soğan) pişirmek için kullanılan, kapaklı, gözenekli toprak pişirme kabı. En çok kullanılan modeli, birbirleri üzerine kapanan, altı düz, yuvarlak, saplı güveçtir. Des Charentes güveç kabı, tam yerine oturan ve bir kulpu olan kapağıyla küçük tombul bir tencere biçimindedir.

Çömlek asla yıkanmaz, çünkü toprağı ne kadar kuru olursa, sebzeler de o kadar yumuşak kalır. İlk kullanım öncesinde içi bir diş sarmısakla ovulur. Prensip olarak sıcak közün içine konur ama klasik bir fırında da aynı biçimde kullanılabilir. Ocağın ya da ateşin üzerine doğrudan konduğunda, çatlamaması için ısıyı dağıtacak bir ara parça kullanılmalıdır.

Hafif ateşte pişmesi gereken yemekler için kullanılan, pişmiş toprak ya da dökümden ama içi vernikli kaba da güveç denir. Eski dönemlerde bu güveç kabı doğrudan ateşin üzerine konurdu. Bir kuzine üzerinde kullanıldığında, gaz alevinden ya da ısıtıcı tabakadan ısı yayıcı bir malzeme aracılığıyla izole edilmesi gerekir. İlk kullanılışında, çatlamaması için, içinin bir diş sarmısakla ovulması yaygın bir uygulamadır.

güvercin ve **güvercin palazı** Kümes hayvanı ya da av hayvanı eti olarak rağbet gören evcil ya da yabani kuş.
- Güvercin palazı çok genç (yaklaşık bir aylık), genellikle çevirme yapılarak yenen çok gevrek etli bir hayvandır.
- Kuzey güvercini ya da kayalık güvercini, bütün evcil güvercin türlerinin atasıdır. Britanya, Provence ve dağlarda yabani olanları yaşamaya devam eder (bu güvercinler evcilken tekrar yabanileşmiştir). Fransa'da en yaygın olan yabani güvercin tahtalı güvercin ya da *palombe*'dur (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). Bu türün eti evcil güvercinden daha sıkı ve daha kokuludur ama aynı biçimde pişirilir.

Çulluklar için hazırlanan tariflerin büyük çoğunluğu güvercinlere de uygulanabilir. Tencerede hafif ateşte pişirme, yahni, *ballottine*, pate ya da güveç olan tarifler yaşlı olanlarına uygunken, daha gevrek eti olan genç hayvanlar çevrilerek, ızgara yapılarak, sote edilerek, *crapaudine* ya da *papillote* pişirilebilir. Güvercinin kanı akıtılmamalı, boğularak öldürülmelidir. Ciğeri çıkarılmaz çünkü öd barındırmaz. Güvercin palazları çok az miktarda domuz yağına bulanırken, yetişkin güvercinler iyice yağlanır.

güvercin çevirme: Hazırlama

Önce birkaç kuşu buzdolabına koyun: Eti sertleştiği sürece parçalanma tehlikesi azalır. Kanatlardaki uzun tüylerden başlayarak, kuyrukla devam ederek kademeli olarak başa kadar bütün tüylerini yolun. Flambe edin ve içini boşaltın. Sırtına ve göğsüne ince bir dilim domuz yağı koyun. Başını kanatlarının arasına getirerek bağlayın.

à la minute *güvercin palazı*

Bir güvercin palazını omurga ve göğüs kemiği boyunca ikiye bölün. İki parçayı hafif düzleştirin ve kızgın tereyağda iki tarafını kızartın. Pişmeye yaklaştıklarında bir çorba kaşığı kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş

soğan ekleyin. Pişirmeyi tamamlayın. Güvercin palazını düz bir tabağa alın ve sıcak tutun. Pişirme suyunu az miktarda konyakla karıştırın. Bir miktar eritilmiş et suyuyla ıslatıp yarım çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ekleyin. Bu sosu güvercinin üzerine gezdirin.

à la niçoise *güvercin*

18 küçük beyaz soğanı soyun. 20 gr tereyağla birlikte bir tencereye koyun. Tuz ve karabiber atın. Üç çorba kaşığı suyla birlikte kısık ateşte, kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. 40 gr tereyağı bir başka tencerede eritin. Altı güvercini koyun ve her tarafını çevirerek pişirin. Bir adet defne yaprağını parçalayarak ve iki tutam kekik ekleyin. 10 cl *dry* beyaz şarap ve süzdüğünüz soğanları da katın. 15 dakika pişirin. 200 gr küçük siyah zeytin ekleyerek 5-10 dakika daha pişirin. Bir kilo bezelyeyi (*poids gourmands*) buharda pişirin. Derin bir kaba aktarın. Üzerine zeytin ve soğanlı garnitürüyle güvercinleri yerleştirin. (Bkz. 423. sayfadaki fotoğraf)

J.-P. DUQUESNOY'UN TARİFİ

domalan sulu chartreuse *likörlü kaz ciğeri ve güvercin*

"Yarımşar kiloluk dört büyük güvercinin derisini ve küçük kemiklerini çıkardıktan sonra filetolarını çıkarın. Döverek yassılaştırın, tuz ve karabiber atın. Üç büyük yeşil lahananın gevrek yapraklarını üç dakika ağartın. Soğutun ve süzün. Ortadaki yaprakları çıkarın ve kurulayın. Tuz atın ve bir kenara ayırın. Sekiz büyük kaz ciğeri dilimini filetolarla aynı boyutta kesin. Tuz ve karabiber atın. Lahana yapraklarını yayın ve üzerine güvercin dilimlerini, ardından kaz ciğeri dilimlerini yerleştirin. Küçük rulolar oluşturun. İnce bir domuz yağı dilimiyle sardıktan sonra streç tabakasıyla sıkıca sarın. 20 dakika buharda pişirin. 15 cl domalan suyu ve 15 cl *dry* Madeira şarabının üçte ikisi buharlaşana kadar pişirin. 100 gr baharatlı dana suyu ekleyin. 2-3 dakika pişirin ve 50 gr soğuk tereyağ karıştırın. Çözdüğünüz ruloların üzerine bu sosu gezdirin."

güvercin yahnisi

Dört güvercinin içine ve dışına tuz ve karabiber serptikten sonra her bir kuşun içine 3-4 ardıç yemişi ve bir çorba kaşığı *marc* koyun. Alkolün iyice yayılması için güvercini çevirin. Kuşun sırtına ve göğsüne ince bir dilim domuz yağı koyun ve bağlayın. 50 gr tereyağla bir tencerede çevirin, süzün ve sıcak tutun. Aynı tereyağ içinde 20 taze arpacık soğanı ve küçük parçalara ayrılmış 100 gr füme göğüs eti yağını kavurun. 150 gr temizlenip doğranmış kültür mantarı ekleyin. Kavrulduklarında bir garnitür demeti, 20 cl beyaz şarap ve aynı miktarda kümes hayvanları bulyon ekleyin. Üçte ikisinin buharlaşmasını bekleyin. Güvercinleri de tencereye alın. Kapağını kapayın ve kaynamaya başladıktan sonra önceden 230° C'ye ısıtılmış fırına alarak yarım saat pişirin. Garnitür demetini çıkarın. Güvercinleri çözün ve ısıtılmış servis tabağına alarak üzerine pişirme suyunu dökün.

güvercinli pastilla → PASTILLA

ALAIN LAMAISON'UN TARİFİ

*incirli (*figue violette*) ve beyaz üzümlü güvercin*

"Bir gün önceden büyük bir beyaz üzüm salkımını alın, saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın. Tanecikleri 15 cl beyaz şarap, 1,5 cl armanyak, 50 gr şeker ve üzerlerini kaplayacak kadar suyla ıslatın. Ertesi gün, 450 gr'lık dört güvercini temizleyin, flambe edin ve bağlayın. Her yanını yağladığınız tavada kızartın. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında yedi dakika pişirin. Çözün. 50 gr şekeri bir çorba kaşığı kimyon, rezene ve toz dört baharatla ısıtın ve üzüm marinadının bir kısmıyla karıştırın. Karamel renk aldığında, beş cl alkol sirkesiyle karıştırın. 25 cl güvercin eti suyu koyun. Pişmeye bırakın. Izgara kabına 10 adet iyice olgunlaşmış incir koyun ve fırında dört dakika pişirin. Üzüm taneciklerinin bulunduğu sosa ekleyin. Güvercinleri kesin ve bir servis tabağına dizin. Üzerine incirleri koyun ve sosu dökün."

PARİS'TEKİ, *DANIEL METERY* RESTORANININ TARİFİ

yabani sarmısak sirkeli güvercin çevirme

"İki adet 500-600 gr'lık güvercinin kemiklerini çıkarın. Güvercinlerin gövdesi, yuvarlak dilimlenmiş bir havuç ve iki soğan, bir garnitür demeti, 15 cl beyaz şarap, tuz ve karabiberle et suyu hazırlayın. Üzerini kaplayacak kadar su koyarak yarım saat pişirin. Güvercin parçalarını bir tavada bir kaşık zeytinyağında kızartın. Üç cl yabani sarmısak sirkesiyle deglaze ettikten sonra güvercin eti suyunu ekleyin. 800 gr patatesi kaynar suda haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra 100 gr tereyağ ve iki kahve kaşığı kimyonla birlikte çatalla ezin. Bu karışımla köfteler hazırlayın. Güvercin parçalarını dört tabağa bölün, çevresini bu köftelerle süsleyin ve üzerine sos dökün."

güveyfeneri Patlıcangiller familyasından, Peru kökenli, Atlas Okyanusu ve Akdeniz'in sıcak kıyı bölgelerindeki koruluklar ve ormanlarda yetişen bir ağaççığın meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). A, C (100 gr'da 60 mg) ve PP vitaminleri açısından zengin olan güveyfeneri, üzeri kahverengi zar biçiminde bir kabukla kaplı küçük bir kiraz büyüklüğünde, sarı ya da kırmızı bir yemiştir. Fransızca'da *"alkékenge"*, *"amour-en-cage"*, "kış kirazı" "Peru güveyfeneri" adlarıyla da bilinen güveyfenerinin ekşimsi bir lezzeti vardır. Şurupları, reçelleri, meyve salataları, aperitifleri, sorbeleri, dondurmalı kremaları hazırlanır. Bazı balıkların, özellikle de tuzlu balıkların yanında sunulur.

H

hacim Bir kabın içine alabileceği ürün miktarını belirleyen iç hacmi. İçine aldığı malzemenin sayısal değeri (iç hacim) ve efektif değeri (net hacim ya ağırlık) arasındaki fark özellikle de, eşit sayıda malzeme konulduğunda ağırlığı değişen konserveler ile şarap ve bira gibi içecekler için standartlaştırma gerektirir.

Mutfakta, bazı gıda maddelerinin hacmini belirlemek için ölçü kapları kullanılır. Ürünün yoğunluğu ve ezilme olanağı ağırlığını değiştirir (bir çorba kaşığı tepeleme dolu un 30 gr, silme dolu un 15 gr'dır).

- Çorba tabağı: 25-30 cl (250-300 cm^3)
- Kâse: 35 cl (350 cm^3)
- Kahve kaşığı: 0,5 cl (5 cm^3)
- Tatlı kaşığı: 1 cl (10 cm^3)
- Çorba kaşığı: 1,5 cl (15 cm^3)
- Kahve fincanı: 10 cl (100 cm^3)
- Kahvaltı fincanı: 20-25 cl (200-250 cm^3)
- Moka fincanı: 8-9 cl (80-90 cm^3)
- Çay fincanı: 12-15 cl (120-150 cm^3)
- Bordeaux şarabı bardağı: 9-10 cl (90-100 cm^3)
- Su bardağı: 20-25 cl (200-250 cm^3)
- Likör bardağı: 2,5-3 cl (25-30 cm^3)
- Madeira şarabı bardağı: 5-6 cl (50-60 cm^3)
- Viski bardağı: 20-25 cl (200-250 cm^3)

haddock İçi boşaltılan, kafası koparılan ve uzunlamasına ikiye yarıldıktan sonra düşük ısıda uzun süre füme edilen çitari balığı. Karakteristik portakalımsı rengi sıklıkla roku boyasıyla güçlendirilir. Yumuşak ve kokulu eti genellikle süt içinde haşlanır ve buharda pişmiş patates, ıspanak sapları, bazen haşlanmış ve kremalı beyaz bir sosla kaplanmış yumurtayla servis edilir.

Büyük Britanya'da, *haddock*, taze küçük morina anlamında kullanılır. Füme edildiğinde *finnan haddie* adını alır. Haşlanmış haliyle İskoç kahvaltısında, hatta *high tea* mönüsünde yer alır. Izgara edilerek erimiş tereyağla servis edilir ya da köri sosuyla düdüklüde pişirilir.

---

1 *Hint usulü* haddock

Yarım kilo küçük morinayı 2-3 saat soğuk suda bekletin. Körili Hint sosu hazırlayın. Balığı iyice kurulayın. Küçük kare parçalara kesin ve kılçıklarını temizleyin. İki büyük soğanın kabuklarını soyun ve ince ince doğrayarak tereyağda kavurun. Ilımaya bırakın. Balık parçalarını ekleyin. Körili sosla ıslatın ve kapağını kapayarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Hint pirinciyle servis edin.

Haeberlin [Marc] Paul Haeberlin'in oğlu ve Jean-Pierre Haeberlin'in yeğeni Fransız aşçı (Colmar 1954). Illhaeusern'de bulunan, bir asırdan uzun süredir aileye ait olan *Auberge de l'Ill*'in dördüncü kuşaktan temsilcisidir. Strasbourg okulunda aldığı eğitimden sonra Lasserre, Bocuse, Troisgros, Lenôtre 'un yanında çıraklık yaptı ve Ettlingen'deki (Almanya) *Erbprinz* Oteli'nde çalıştı. Paul Haeberlin üçüncü Michelin yıldızını 1967 yılında aldı. Daha sonra, Alsace'ta çok önemli olan geleneği oğlu sürdürmüştür.

hafif ateşte pişirme Yiyecekleri, kapağı kapalı bir kapta, kısık ateşte, çok az sıvıyla, uzun süre pişirme işlemi. İkinci ve üçüncü kategoriden etler (Bkz. TÜRLÜ), bazı sebzeler (lahana, hindiba, enginar, marul), büyük kümes hayvanlarında (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME) kullanılır.

"Hafif ateşte pişirme" terimi, haşlanarak (bol suda, aromalı bitkilerle fırına sürülerek ve pişirme süresince üzeri ıslatılarak) pişirilmeye uygun görünen bazı sert etli balıkların (gelincikbalığı, küçük sazan, somon) pişirilmesinde kullanılır.

■ **Pişirme.** Hafif ateşte pişirmeye uygun etlere, genellikle öncelikle domuz yağı parçaları eklenir ve marine edilir. Öncelikle yağlı bir madde içinde çevrilir (genellikle domuz derisiyle tencerede), ardından aromalı bir garnitür (dilimlenmiş sebze, ot ve yağ karışımı) eklenir. Bu pişirme tarzında, pişirilen parçanın suyu içinde yoğunlaşır ve daha sonra ıslatılarak serbest bırakılır. Uzun ve sürekli bir pişirme etkinliğiyle yoğun ve lezzetli bir sos elde edilir.

Hafif ateşte pişirilecek yiyecek (özellikle sebzeler) çok sulu olduğunda, pişirme işlemi su eklenmeden gerçekleştirilir.

Diğer koşullarda da pişirilen malzemeye göre bazı eklemeler yapılır: Filtre edilen marinad, beyaz (balık) ya da kırmızı (kırmızı etler) şarap, tuzsuz bulyon, av eti ya da balık eti özü ya da koyu soslu et suyu. Bazen birkaç doğranmış domates yeterli olur. Sıvı çok çabuk yoğunlaştığında (bazı kavurmalar 5-6 saat pişirilir), ara sıra, yemekleri tamamen sıvı altında bırakmayacak kadar az miktarlarda ekleme yapılır.

Pişirmenin sonunda, kalan su miktarı süzgeçten geçirilir, yağı alınır ve genellikle buharlaştırılarak koyulaştırılır. Bazen de terbiye yapılarak tamamlanır.

Yiyecekleri, genellikle sos içinde ağır ağır pişirme ya da pişirme işlemini bu biçimde tamamlamaya da hafif ateşte pişirme denir. Kasaplarda "hafif ateşte pişirilecek etler", bir bulyon, şarap ya da bira içinde, aromalı bitkilerle uzun sürede pişirilecek ikinci ve üçüncü kategori parçalardır.

hafif tatlı Fazla yoğun olmayan, genellikle yavan bir tadı tanımlayan sıfat. Daha çok küçümseyici bir sözcüktür. Hafif tatlı bir tatlı yiyecek, yeterince şekerli değildir. Hafif tatlı bir sosun özellikleri yeterli sayılmaz, hafif tatlı bir şarap stilini bulamamış, sek ve tatlı arasında kalmıştır.

hafif yemek Katolikler'in perhiz günlerinde yedikleri hafif yemek. Modern dilde "hafif yemek" terimi, genellikle alışılmış yemek saatleri dışında, örneğin iş dönüşünde yenen, aslında perhiz yemeğine göre daha zengin olan bir yemek için kullanılır.

haggis Soğan, yulaf ezmesi ve koyun yağıyla birlikte kıyılan koyun ciğer takımıyla (kalp, akciğer, karaciğer) oluşturulan bir harçla doldurulmuş koyun işkembesiyle hazırlanan "ulusal" İskoç yemeği. Bol baharatlı fümesiyle bu yemek, bulyon içinde en az iki saat pişirilerek hazırlanır. Şalgam püresi ya da bulyonda pişmiş sebzelerle birlikte servis edilir. Saf malt viskisi ya da sert bira eşliğinde yenir.

hakiki melisa *bkz.* mine çiçeği

hal Bir toptancılar pazarının kurulduğu üzeri kapalı geniş alan. Doğrudan çarşıya açılan büyük Roma hallerinde katlara göre meyve tezgâhları, şarap ve yağ fıçıları, baharatlar, balıklar vb bulunurdu. Belli başlı Paris halleri Merkez Hal (1183 yılına, Philippe Auguste dönemine dayanır), 1765 yılında kurulan Buğday ve Un Hali, Deniz Mahsulleri Hali ve İstiridye Hali'dir. Paris merkez halleri, 1969 yılına kadar, toptan gıda satışını, 1851 yılında, III. Napoléon yönetiminde mimar Victor Baltard tarafından inşa edilen ve "şemsiye" adı verilen metal pavyonlar altında yapıyordu. Günümüzde Paris toptan gıda hali, Rungis'tedir.

Türkiye'de de haller, toptancı ve perakende fiyatlarının oluştuğu yerlerdir. Alım-satım işleri genellikle belediyelerin gözetimi altındadır.

halévy Biri haşlanmış ya da rafadan yumurtalı, diğeri haşlanmış balıklı (taze morina, kalkan) iki yemeğin adı. Artık çok yapılmayan bu yemekler aynı yemekte iki sosu birlikte bulundurma orijinalliğine sahiptir.

İki yumurta, yarısı domates fondüsü, yarısı *velouté*'de kümes hayvanları *salpicon* garnitürlü tarteletler üzerinde servis edilir. Biri domates sosu, diğeri Paris sosuna batırılmış yumurtalar bir et kordonuyla birbirinden ayrılır.

Çevresi yuvarlak dilimlenerek yağda kızartılmış patateslerden bordür ile çevrelenen taze morina da yarıya bölünerek aynı soslarla servis edilir. Kalkan da yuvarlak dilimlenerek yağda kızartılmış patateslerle süslenir, bir yarısı beyaz şarap ve kıyılmış domalanlı sosla, diğer yarısı Nantua sosu ve kıyılmış yumurta akıyla kaplanır.

halicot En azından başlangıç dönemlerinde fasulye içermemekle birlikte "koyun fasulyesi" de denilen, koyun etli bir yahni. 14. yüzyılda, henüz Fransa'ya fasulye girmemişken, Taillevent tarafından verilen tarifleri de vardır. Günümüzde *halicot* kuşbaşı doğranmış et dışında şalgam, soğan, patates ve bazen de fasulye taneleri içerir.

▶ Tarif: KOÇ ve KOYUN ETİ

ham şeker [esmer şeker] Doğrudan şekerkamışı suyundan çıkarılan kristalize şeker (Bkz. *Şekerler Tablosu*, ŞEKER). Ham şeker kahverengidir, sakız ve balmumundan kalan hafif bir rom kokusu taşır. Kuzey Amerika'da, beyaz şekerden daha çok kullanılmaktadır.

Mutfakta, ekşi-tatlı (*chutneys*) yemeklerde, domuz yağlı bakla gibi birçok geleneksel Kanada yemeğinde, bazı Kuzey (tavşan yahni, *à la flamande* kırmızı lahana, *boudin noir*) ve Güney Fransa (koyun etli Pézenas patesi) tariflerinde yer alır. Pastanecilikte, tartlara, yumurtalı çöreklere, pudinglere ve *crèmes brûlée* ya da Katalan'ın karamelli kabuğuna özel bir aroma katar.

▶ Tarif: CRÈME BRÛLÉE ya da KARAMELİZE KREMA

hamburger Geleneksel Amerikan beslenmesinin temel malzemesi olan kalın ve yuvarlak biçim verilmiş biftek kıymasına verilen ad. ("Hamburg usulü ızgara sığır eti"nin kısaltması olan) Hamburger *steak*, adlandırması ABD'ye Almanya kökenli sömürgeciler tarafından getirilmiştir. Günümüzde *snack-bar* ve *fast-food*'larca geniş halk kitlelerine yayılan hamburger, genellikle yumurta ve domates sosuyla servis edilir ya da bir salata yaprağı ve yuvarlak domates dilimiyle birlikte yuvarlak bir ekmeğin içine kaydırılır. Kanada'da, "*hambourgeois*" olarak anılır.

hamsi [ançuez] *Engraulidae* familyasından, boyu en çok 20 cm olan, sırt kısmı mavi-yeşil, karın bölgesi gümüş rengi, Akdeniz, Karadeniz, Atlas Okyanusu ve Büyük Okyanus'ta çok yaygın küçük bir balık türü (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Batı dillerindeki anchois (ançuez) sözcüğü Türkçe'ye, hamsiden ya-

pılmış tuzlu ve yağlı ezmenin adı olarak geçmiştir.

Hamsi, kalabalık sürüler halinde yaşar ve konserve yapımı amacıyla da avlanır. Taze olarak, kızartılarak ya da sardalya gibi salamura halde tüketilir.

Hamsi, hem taze hem tuzlanmış halde, bütün ya da fileto olarak, kavanozlarda ya da zeytinyağı içeren kutularda fileto formunda satılır. Saklama süresi sınırlıdır. Hamsi püreleri de, ezmeleri ve yağları gibi, buzdolabında saklanmalıdır.

Eski Çağ'da, değişik sıvılarda bekletilen hamsi, çeşni (*garum*) olarak kullanılıyordu. Günümüzde, güney Fransa mutfağında hâlâ kullanılan ançuez (hamsi) yağı ya da İngiliz *anchovy sauce* geleneksel yemekler yanında sunulmaktadır. Hamsi ve patatesin güveçte pişirilmesiyle hazırlanan "*tentation de Jansson*" ise bir İsveç halk yemeğidir.

à la silésienne *hamsi filetoları*

Taze ringa balığı yumurtalarını kaynama noktasının altındaki bir suda pişirin. İnce bir elekten ya da mikserden geçirin. 300 gr yumurta için 3-4 diş yaban sarmısağı ve birkaç sap maydanozla ezin. Bunları yumurta püresiyle karıştırın ve ince uzun bir tabağa yayın. Üzerine ızgara biçiminde marine edilmiş filetoları yerleştirin. Çevresini patates, *reinette* elma ve ince dilimler halinde kesilmiş pancar salatasıyla süsleyin. Üzerine çok baharatlı bir sirke dökün ve kıyılmış maydanoz serpin.

à la suédoise *hamsi fileto*

Tuzunu iyice temizlediğiniz hamsi filetolarını ince dilimler haline getirin. Bir tabaka kabukları soyulmuş, ince doğranmış ve sirkeyle çeşnilendirilmiş *reinette* elması ve kırmızı pancar üzerine dizin. Çevresini maydanoz buketleri, ayrı ayrı dilimlenmiş katı yumurta sarısı ve akı ile süsleyin. Aynı sirkeden üzerine de gezdirin.

à la suédoise *ançuezli salata* → SALATA
anchoyade → SOS
ançuezli barquette → BARQUETTE
ançuezli brioche → BRIOCHE
ançuezli dartois → DARTOIS
ançuezli kanapeler → KANAPE
ançuezli pannequet → PANNEQUET
ançuezli tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

hamsi kızartma

Taze hamsileri alın, kafalarını koparın ve başparmağınızla bastırarak barsaklarını çıkarın. Eti çok kırılgan olan bu balığı yıkamayın, silin, süt banyosuna bırakın, süzün ve tek tek una bulayın. Çok sıcak kızartma yağı içine atın. Yağını süzün, üzerine ince tuz serpin ve bir peçete üzerine piramit biçiminde dizin. Kızarmış maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyin.

hamsi marine

Yarım kilo taze hamsiyi alın, kafalarını koparın ve başparmağınızla bastırarak barsaklarını çıkarın. Eti çok kırılgan olan bu balığı yıkamayın, silin. Bir tabağa yayın, üzerine tuz serpin ve iki saat boyunca dinlendirin. Daha sonra çok sıcak yağda şöyle bir çevirin, yağını süzün, toprak bir kaba dizin ve üzerini aşağıdaki marinad sosuyla kaplayın: Hamsileri çevirdiğiniz yağın içine 5-6 çorba kaşığı taze sıvıyağ ekleyin. Bu yağda, kabuğu soyularak ince ince doğranmış bir orta boy soğan ve bir havucu kızartın. Kabukları soyulmamış üç diş sarmısak, 10 cl sirke ve 10 cl su ekleyin. İnce tuz ve bir tutam kekik serpin, yarım yaprak defne, birkaç maydanoz sapı ve bir küçük kahve kaşığı ezilmiş tane karabiber ekleyin. 10 dakika kadar kaynatın. Kaynattığınız bu sosu hamsinin üzerine dökün. 24 saat süreyle marine olmaya bırakın. İnce uzun bir tabakta, yuvarlak limon dilimleriyle servis yapın.

soğuk ançuez püresi → PÜRE

hamurişleri Destek ya da kaplama malzemesi olarak bir tür hamur bulunması gereken ve genellikle fırında pişirilen tatlı ya da tuzlu yiyeceklerin tamamı.

Özellikle de tatlı ve pasta alanında hamurişleri çok önemlidir: Bisküviler, sıcak, soğuk ya da dondurmalı tatlılar, büyük ya da küçük pastalar, pötifurlar, katlı pastalar, *bouchée*'ler, *pannequet*'ler, tabanda pateler, kişler, *rissolé*'ler, turtalar, *vol-au-vent*'lar vb aşçının mesleki becerilerini gösterdiği, sanatının doruk noktalarıdır.

Hamurişleri, dondurmacılık ve şekerlemecilikle sıkı bağlar içindedir ve tatlı kremalar ile soslara her zaman ihtiyaç duyar. Fransızca'da hamurişleri anlamına gelen "*pâtisserie*" sözcüğü aynı zamanda pastacılık mesleğini ve hamurişlerinin satıldığı dükkânları da tanımlar.

■ **Tarihi.** Tarih öncesinde de insanlar akçağaç ya da kayın ağacı şurubu, yabani bal, meyveler ve tohumlarla tatlılar üretmeyi biliyorlardı. Neolitik Dönem'de ilk ekmekler (güneşte ısıtılan bir taş üzerine dökülen tahıl lapası) ortaya çıktı. Mısırlılar, Yunanlar ve Romalılar, ardından da Galyalılar mısır, buğday ya da çavdardan haşhaş, anason, rezene ya da kişnişle lezzet kattıkları ekmekler üretiyorlardı. Baharatlı ekmekler ve "pudingler" Antik Çağ'a kadar uzanıyordu. Yunan *obolios*'ları (*oublie*'nin ve çöreklerin atası) adını ilk hamurişlerine verdi: "*Obloyers*" ya da "*oubloyers*". Bu ürünler dışında ballı ve baharatlı, etli, peynirli, sebzeli ekmekler hem pastaneciler hem fırıncılar tarafından üretiliyordu. Ayrıca elmalı ve pişmiş kremalı "*beugnet*"ler de (*beignet*) biliniyordu.

On birinci yüzyıldaki Haçlı Seferleri sayesinde Doğu'dan şekerkamışı ve yufka hamuru getirilerek hamurişlerinde büyük bir adım atıldı. Bu dönemde pastaneciler, fırıncılar, kebapçılar ve aşçılar birbirlerinin alanlarına giren spesiyaliteler üretiyordu. Saint Louis, 1270 yılında bir yasa çıkararak "*oubloyers* ustaları ve *oubliyers* fırınları"na ayrı bir statü kazandırdı. 1351 yılında, Jean le Bon'un emriyle "hamurişleri" listesi

hazırlandı. 1440 yılında çıkarılan başka bir kararla hamurişlerinde et, balık ve peynirli pateler kullanılmasına izin verildi ama haklarla birlikte kalite yükümlülükleri de getirildi.

1485 yılında çıkarılan kanunlar resmi bayramlarda çalışmayı yasakladı. Saint-Michel, loncanın merkezi oldu. 1566 yılında pastacılar ve *oubloyer* ustaları birleşti ve düğün ve şölen organizasyonlarının tekelini ele geçirdi. Lonca 1776 yılına, Turgot'nun "meslekler"i ortadan kaldırıldığı tarihe kadar varlığını sürdürdü.

Bununla birlikte, pastacılık sanatı 17. yüzyıla kadar var olmaya devam ederek 18. ve 19. yüzyıllarda büyük bir gelişmeye imza attı. Bu yıllarda birkaç tarih özellikle önemlidir: 1638, Ragueneau tarafından bademli tarteletlerin yaratılması, 1740, Stanislas Leszczynski aracılığıyla *baba*'nın Fransa'ya girmesi, 1760, Avice tarafından ızgarada pişmiş *chou* ve *rame-quin*'lerin yaratılması, 1805, Bordeaux'lu pastacı Lorsa tarafından kornetle süslemenin bulunması.

On dokuzuncu yüzyıl arefesinde en büyük yenilikçi tartışmasız, *croquembouche*, *meringue*, nugat ve *vol-au-vent*'ın ve yufka hamurunun mükemmelleştirilmesinin atfedildiği Antonin Carême'dir.

Onu, *bourdaloue*, *gorenflot*, milföy, moka, *napolitain*, Cenova ekmeği, *saint-honoré*, *savarin*, *trois-frères* vb gibi ürünlerle hamurişleri yelpazesini genişleten Rouget, Julien Kardeşler, Chiboust, Coquelin, Quillet, Bourbonneaux, Seugnoy vb gibi ustalar izlemiştir.

hamurlu tatlılar Suyla karıştırılarak yoğrulmuş, amaca göre mayalanmış un anlamına gelen hamur. Türk mutfağında yaygın bir tatlı malzemesidir. En tanınmış türleri yufka haline getirilen hamurdan yapılan baklava ile kadayıftır. Bunların dışında lokma tatlıları, hanımgöbeği, hurma tatlısı, pandispanya, revani, samsa, şekerpare, tulumba tatlısı, vezirparmağı ve yoğurt tatlısı gibi pek çok hamurlu tatlı vardır.

hamur teknesi On dokuzuncu yüzyıla kadar köylerde hamur yoğurmak için kullanılan büyük ahşap tekne. Günümüzde yerini, hamurun döner metal kollarla sürekli olarak karıştırıldığı paslanmaz çelik haznesi mekanik hamur teknelerine bırakmıştır. Evlerde kullanılan bir kaide üzerine sabitlenen ve karıştırıcı bir haznesi bulanan çırpıcı-yoğurucular ve bazı mutfak robotları mutfakta ve bazı pastanelerde mayalı ya da mayasız her türlü tuzlu ve tatlı hamur hazırlanmasında hamur teknesinin yerini almıştır.

han Yolcuların kalacak yer ve yemek bulduğu işletme. Fransızca'da "*héberger*" fiilinden türetilen "*auberge*" sözcüğünün karşılığıdır. Bir zamanlar bütün örgütlü büyük manastırlar tarafından sağlanan bu işlev, 14. yüzyıl başlarında bir ticaret alanı haline gelmiştir.

Günümüzde hanların yerini, sıklıkla çok mütevazı, küçük otel-restoranlar almıştır.

harç [dolma içi] Çiğ ya da pişmiş, ince ya da kalın doğranmış, çeşni katılmış, av hayvanları, sebzeler, yumurtalar, hamurlar, balıklar, et parçaları ve kümes hayvanlarının içini doldurmak için kullanılan malzemeler karışımı. Harç, birçok et yemeği, soğuk et peltesi, pate ve güvecin, büyüklü küçüklü sosislerin temel malzemeleridir. Etli ekmekler, krutonlar ve sıcak kanepelerde ("graten harcı" adıyla), salçalı köfteler, köfteler, bazı bordürler hazırlanmasında ve *barquette*, lokma ve tarteletlerin süslenmesinde kullanılır.

Üç büyük harç ailesi söz konusudur: Sebze bazlı yağsız harçlar, et ve sakatat bazlı yağlı harçlar, balık harçları.

"Yağsız" denilen harçlar sıklıkla gerekli yumuşaklığı sağlayan yağlı bir malzeme içerir. Bu da genellikle, bir harcın bazını oluşturan etin kıyılmış halidir ve harca karakterini ve yoğunluğunu diğer ek malzemeler verir. Çeşni belirleyicidir: Baharatlar, aromalı bitkiler, bitkisel otlar, alkol, füme, domalan esansı, tuz ve karabiber, bazen kurutulmuş meyveler.

Kaynatılarak pişirilecek bir yemeğin harcı her zaman daha baharatlı, kızartılacak bir malzemenin harcıysa görece daha az baharatlıdır. Buna karşılık, ikinci sözü edilen harç, özellikle de bir kümes hayvanı söz konusuysa, yemeğin kurumaması için yeterince yağlı olmalıdır.

à l'américaine *istakoz madalyonlu balık kıymasından bordür, omurilik etli dana kıymasından ya da* à la cervelle *danadan bordür* → BORDÜR

ince sosis eti ya da ince domuz harcı → SOSİS ETİ

YAĞLI HARÇLAR

Amerikan harcı

Füme domuz göğüs etinden kesilen küçük parçaları kavurun. İnce kıyılmış soğan ekleyin ve renk almasına izin vermeden kavurun. Ateşten alın ve yağı tamamen emene kadar ekmek kırıntıları serpin. Tuz, karabiber, az miktarda toz defne ve kekik ekleyin. Bu harç, genç horozlar, güvercin palazı, beçtavuğu, civcivler için kullanılır.

ciğer harcı

250 gr domuz göğüs eti yağını küçük parçalar halinde doğrayın. 300 gr ciğeri (domuz, dana, av ya da kümes hayvanları) küp küp doğrayın. Domuz yağını bir tavada 30 gr tereyağla kavurun, süzün ve ciğeri de aynı tavada sote edin. 40 gr yaban sarmısağının kabuklarını soyun, 75 gr yatak mantarının saplarını koparın ve birlikte kıyın. Hepsini tavaya koyun ve 12 gr ince tuz, dört gr beyaz biber, iki gr dört baharat, bir tutam kekik ve yarım defne yaprağı ekleyin. Harlı ateşte iki dakika karıştırarak ısıtın. Ciğer parçalarını çıkarın. Tavadakileri 15 cl beyaz şarapla tahta spatulayla karıştırarak yoğunlaştırın. Ciğerin üzerine dökün ve hepsini 70 gr tereyağ ve üç yumurta sarısıyla birlikte mikserden geçirerek çok ince bir püre elde edin. Bu püreyi de elekten geçirin. Tahta spatulayla iyice karıştırdıktan sonra,



▲
Hafif pastane ürünleri
İçinde hava bulunan meringue *hamuru, her türlü forma girebilir.*

buzdolabına kaldırın. Bu harç ev yapımı ekmekler, hamurişleri ve güveçler için uygundur.

graten harcı
150 gr soğuk domuz yağını rendeleyin. İki yabani sarmısağın kabuklarını soyun ve kıyın. 50 gr mantarı temizleyin ve kıyın. Domuz yağını bir tavada ısıtın. Eridiğinde 300 gr kümes hayvanları ciğeri, sarmısaklar, mantarlar, bir dal kekik, yarım yaprak defne, bir büyük tutam tuz, karabiber ve bir küçük tutam dört baharatı da ekleyin. Harlı ateşte, ciğerler kanlı kalacak biçimde sote edin. Konyakla flambe edin ve hızlı soğuması için tavadan alın (harç pembe renkli olmalıdır). Mikserden ve ince elekten geçirin. Pürüzsüz bir harç elde etmek üzere iyice karıştırın. Bir streç tabakası ya da tereyağ sürülmüş sülfürlü kâğıtla kaplayın ve buzdolabına kaldırın. Bu harç, üzerine küçük bir tüylü av hayvanı eti konulan krutonlar ya da av eti yahnileri ya da diğer yahniler için kullanılır.

kümes hayvanları harcı
600 gr kümes hayvanları eti, 200 gr yağsız dana eti ve 900 gr domuz yağını küçük parçalara bölün. Hepsini mikserden geçirerek inceltin. Üç yumurta, 18 gr tuz, 20 cl konyak ekledikten sonra hepsini karıştırın. Elekten geçirin. Buzdolabında saklayın.

mousseline *harç*
Bir kilo dana eti, kümes hayvanları ya da av etini temizledikten ve sinirlerinden arındırdıktan sonra ufak parçalara bölün ve püre haline getirin. Elekten geçirin. Dört yumurtayı çatalla hafifçe çırpın. Bir tencere içine aldığınız eti tahta spatulayla karıştırırken içine yavaş yavaş yumurtaları, 20 gr tuz ve üç gr beyaz biber katın. Tekrar elekten geçirdikten sonra iki saat buzdolabında bekletin. Bir buçuk litre yoğun taze kremayı da buzdolabına koyun. Tencereyi kırık buz dolu bir küvete alın ve spatulayla hızla karıştırarak kremayı ekleyin. Bu harç *mousseline*'ler, *mousse*'lar ve bazı köfteler için kullanılır.

YAĞSIZ HARÇLAR

mantarlı harç
İki yabani sarmısağın kabuklarını soyun ve 175 gr kültür mantarı (ya da yabani mantar) ekleyin. Hepsini kıyın. Harlı ateş üzerine koyduğunuz bir tavada 40 gr tereyağ eritin ve kıydığınız malzemeyi bir tutam hardalla

birlikte, mantarlar sularını çekene kadar kavurun. Soğumaya bırakın. 100 gr tirit hazırlayın ve kıydığınız malzemelerle birlikte mikserden geçirin. Son olarak üç yumurta sarısı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu harç, av etleri, sebzeler, balıklar, kümes hayvanları için kullanılır.

sebze yahnisi için harç
Yarım kilo dal kerevizin kabuklarını soyun ve dörde bölün. Buharda pişirin. Süzün ve mikserden geçirin. Fırında hafif kurutun, renk almalarına izin vermeyin. Püreyi bir blender kabında iki yumurta sarısıyla, ardından da 150 gr UHT kremayla ve son olarak da çırpılarak iyice beyazlatılmış iki yumurta akıyla karıştırın. Tuz, karabiber ve istenirse hardal katın. Çoğunlukla, eşit miktarda küp biçiminde doğranmış havuçlar, bezelye, ağartılmış ve buharda pişmiş beyaz fasulye gibi başka sebzeler ekleyerek benmaride fırına süreceğiniz bir sebze güveç elde edin.
BALIK HARÇLARI

balık için harç
250 gr ekmek içini ufalayın ve sütle ıslatın. Bir küçük maydanoz demetini kıyın. 75 gr soğan ve üç yabani sarmısağı ayrı kaplarda soyun ve kıyın. 150 gr kültür mantarını temizleyin ve kıyın. Bir tencerede 30 gr tereyağ ısıtın. Mantar, soğan ve maydanozları ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Sarmısakların üzerine yarım bardak beyaz şarap ekleyin ve ateşte buharlaştırın. Sarmısakları karışıma ekleyin. Ekmek kırıntılarını presten geçirin ve tencereye ekleyin. İyice karıştırın. İki yumurta sarısı, tuz, karabiber, isterseniz bir tutam rendelenmiş muskat ve yarım diş kıyılmış sarmısak katın. İyice karıştırın. Bu harç büyük tatlısu balıkları için kullanılır.

balık mousseline *harç*
20 gr tuz, iki gr beyaz biber ve bir gr rendelenmiş muskatla bir kilo çiğ balık (turnabalığı, mezgit, somon, dilbalığı, kalkan) etini ekleyin ve hepsini bir kapta dövün. Dört yumurta akını tek tek ekleyin ve önce mikserden, ardından ince elekten geçirin. Bir tencereye alın. Tahta spatulayla ezin. Ardından en az iki saat buzdolabında bekletin. Sonra kırılmış buz dolu bir küvetin içine alarak, 125 cl kremayı spatulayla yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek ekleyin. Buzdolabında saklayın. Bu harç dondurulmuş kremalar, köfteler, buğulama pişmiş büyük balıklar için kullanılır.

godiveau lyonnais *ya da* à la lyonnaise *turnabalığı harcı, yağlı* godiveau *ya da glazeli dana harcı* → GODIVEAU

karides harcı
125 gr gri ya da pembe karidesi suda pişirin. Bir havanda 100 gr tereyağla dövün ve ince elekten geçirin. Bu karışıma ağırlığının yarısı kadar, yine ince elekten geçirilmiş katı yumurta sarısı ekleyin. İyice karıştırın.

hardal Turpgiller familyasından, Akdeniz havzası kökenli otsu bitki. Tohumları aynı adla anılan, sarı renkli, lezzeti az ya da çok az acı bir baharatın hazırlanmasında kullanılır.

Fransa'da "hardal" sözcüğü siyah ya da sarı hardal tohumlarının ya da her ikisinin karışımının dövülmesiyle elde edilen bir ürün için kullanılır (Bkz.Tablo). Yalnızca "Alsace hardalı" beyaz hardal tohumlarından üretilir. Fransa'da hardalın başkenti Dijon'dur, onu Meaux izler.

■ **Tarihi.** Hardal çok eski zamanlardan beri bilinir. *Kitabı Mukaddes*'te bile "yaban hardalı/siyah hardal tohumu"ndan söz edilir. Yunanlar ve Romalılar un haline getirilmiş ya da ton salamurasında (*muria*) eritilmiş hardal tohumlarını etlere ve balıklara baharat olarak katıyordu. Siyah hardal daha sonra Galya'ya getirildi. İlk "tarif" 4. yüzyılda ortaya çıktı ve Burgonya'ya yayıldı.

On dördüncü yüzyılın başında, hardalı çok seven Papa XXII. Jean, yeğeni için kazançlı bir iş yaratarak onu "Papa'nın başhardalcısı" ilan etti. Öte yandan, bitkinin şifa verici özelliklerine de çok önem veriliyordu.

Sirkeciler-hardalcılar loncası 16. yüzyıl sonunda Orléans'ta ve 1630 yılına doğru Dijon'da kuruldu. 18. yüzyılda Naigeon adlı biri, Dijon'da, "*forte*" ya da "beyaz" hardalın tarifini yaptı.

■ **Kullanımları.** Hardal birçok aromatik varyantı olan gastronomik bir çeşnidir. Toz İngiliz hardalı (lüks aktarlarda bulunur), siyah hardal (eczanelerde bulunur) ya da siyah ve beyaz hardal tohumlarını (aktarlarda bulunur) döverek ezdikten sonra, beyaz şarap ve az miktarda sıvıyağ ya da bitkisel otlar ve aromalı bitkiler içeren sirkeye karıştırarak herkes kendi hardalını yapabilir. Hardal hava almayan bir kapta saklanır.

Hardal, çeşni olarak kullanılmak dışında, pişirilmeleri öncesinde tavşan, domuz, tavuk ve bazı balıklara (en yağlılar) sürülür. Bir yahni ya da *blanquette*'in pişirme suyuna baharat olarak katılır. Ayrıca birçok sıcak ve soğuk sosun temel malzemesidir.

İngiliz mutfağında hardal özellikle de balıkların yanında sunulan, sıklıkla yumurta sarısı ya da ançuez ezmesiyle karıştırıldığı soslarda yer alır.

İtalya'da, *crémone* hardalı daha çok *chutney*'e benzer çünkü hardallı ekşi-tatlı bir sosta bekletilmiş tohumlardan üretilir, haşlanmış et yanında sunulur.
▶ Tarifler: BÖBREK, ÇÖMLEK KEBABI, SOS

hardal kabı Hardalın sofraya getirildiği küçük kap. Hardal kabı bazen yağ ve sirke takımının bir parçasıdır. Servis kaşığının içine geçmesine izin veren bir delikle donatılmış bir kapağı vardır.

harissa Magrip ve Ortadoğu çeşnisi. Biber, Cayenne biberi, sıvıyağ, dövülmüş sarmısak, kişniş, Karamankimyonu, kurutulmuş nane ya da mineçiçeği yapraklarının karışımıdır (*tabal*). *Harissa* hazırlandıktan sonra 12 saat bekletilmelidir.

Magrip ülkelerinde, az miktarda bulyon içine ka-

Değişik hardal türlerinin özellikleri

Kategori	Köken	Bileşim	Görünüm	Tat
Siyah ya da kahverengi tanecikli hardallar				
Dijon hardalı	Bütün Fransa	Koruk suyu (1/3), tuz	Pürüzsüz, açık sarı karışım	Çok güçlü tat
Picardie hardalı	Picardie	Elma şarabı sirkesi, baharatlar	Pürüzsüz, sarı karışım	Tatlı, elma kokulu
"À l'ancienne" hardal	Bütün Fransa	Koruk suyu, baharatlar, aromalı bitkiler	Gözle görünür tanecikler	Acı aromalı
Meaux* hardalı	Seine-et-Marne	Sirke, bazen otlar baharatlar	Gözle görünür tanecikler	Acı, baharatlı
Bin yıllık ya da antik hardal	Oise	Ballı sirke sosu, baş şerbeti	Gözle görünür tanecikler	Tatlı, belirgin bal tatlı
Saint-Charroux* hardalı	Allier	Saint-Pourçain şarabı	Gözle görünür tanecikler	Çok acı
Beyaz tanecikli hardal				
Alsace hardalı	Yukarı-Rhin, Aşağı-Rhin, Moselle	Beyaz tanecikler, aromalı bitkiler	Sarı karışım	Oldukça tatlı
Aromalı hardallar	Bütün Fransa	Meyveler, sebzeler, baharatlar, pişmiş aromalı bitkiler	Bileşenlerine (yeşil biber, yabani sarmısak, tarhunotu vb) göre	Az acı, aromalı
Brive* hardalı	Corrèze	Taze siyah üzüm şırası baharatlar, sirke	Eflatun renkli karışım	Tatlı, az şekerli

** Tescilli markalar*

rıştırılarak kuskus, çorbalar ve kurutulmuş etle tüketilir.

harlı ateşe tutma Yüzeydeki kısımların anında pıhtılaşmasını sağlamak amacıyla, bir besini pişirmeye, onu çok kızgın bir yağa ya da kaynayan bir sıvıya atarak başlama.

harmanlama Farklı bağ çubuklarından ya da farklı rekoltelerden gelen birden çok şarabı harmanlama işlemi.

Avrupa'nın güneşin çok az görüldüğü kuzey bağlarında, genellikle tek bir bağ çubuğundan değişik meyve tatları içeren aroma çeşitleri hazırlanarak şarapların zenginleştirilmesinde kullanılır.

Daha güneyde, alkol düzeyi, ekşilik ve tanenler arasında en iyi dengeyi elde etmek için birçok bağ çubuğu birlikte kullanılır (kırmızı şaraplarda). Örneğin Bordelais'de, *cabernet-sauvignon* yapısı, *merlot* içim rahatlığı ve *cabernet franc* meyvesi için kullanılır.

En iyi fıçı karışımını elde etmek için farklı yılların şarapları da karıştırılır.

harnup *bkz.* keçiboynuzu

has buğday Değişik buğday türlerinin (gevrek, sert, kabuklu) cins adı [Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL]. Mutfakta halk arasında "kara buğday" olarak tanımlanan türle karıştırılmaması için "buğday" yerine "has buğday" olarak tanımlanır. "İnce has buğday çiçeği" pastane kullanımına ayrılan yüksek kalitede bir undur (Bkz. UN).

hasırlı şişe Tombul göbek kısmı örgü hasırla kaplı, ince uzun boyunlu şişe. Hasırlı şişe (İtalyanca'da *fiasco*, "şişe") en çok *chianti* için kullanılır. Denizli yöresinde şarap şişeleri bir ara hasırlıydı.

haşhaş Gelincikgiller familyasından, ılıman iklimli ülkelerde ve Asya'nın sıcak bölgelerinde çok yaygın olan, az ya da çok afyonlu birçok türü bulunan otsu bitki. Bir zamanlar haşhaş yaprakları ıspanak gibi yenirdi. Günümüzde Fransa'nın kuzey bölgelerinde yetiştirilen bazı türleri, beğenilerek tüketilen haşhaş yağı (*oeillette* türünden) elde edilmesine olanak sağlasa da, fındıklı lezzeti sayesinde pastanecilikte (Türkiye, Mısır ya da Orta Avrupa) daha çok *pavot* türü kullanılır: Pastaların içini doldurmak için hazırlanan bir kremaya koku verir ya da *petit pain*'lerin üzerine serpilir. Bu tohumlar aynı zamanda taze peynirlere çeşni olarak konur, pirinç unlu Çin eriştelerine ve bazı Hint usulü köri soslarına katılır.

haşhaş yağı Gelincikgiller familyasından, küçük gri tohumları yağ (% 40-50) ve protein (%17-23) açısından zengin bir haşhaş türünden elde edilen yağ. Az renkli ve hoş lezzetli ilk sıkım yağına "beyaz yağ", "*olivette*" ya da "küçük yağ" adı da verilir. Zeytinya-

ğıyla aynı yerlerde kullanılır ama daha meyveli bir tadı vardır (Bkz. SIVIYAĞ). Pastanecilikte diğer haşhaş türleriyle aynı biçimde kullanılır.

haşlama Sıcak su içinde başka bir şey katılmadan pişirilen et ve sebze yemeklerine verilen ad. Bazı yemekler önce haşlanır, daha sonra başka yiyecekler ya da soslar katılarak fırınlanır ya da tencerede pişirilir. Yalnızca haşlama, daha çok kümes hayvanları, büyükbaş hayvanların bazı bölümleri (rosto gibi) ile patates gibi sebzelerde yaygındır. Söğüş olarak da bilinir.

haşlama [poşe etme] Besinleri çok hafif fokurdayan az ya da çok su içinde ıslatarak pişirme. Haşlama birçok gıda maddesine (sakatatlar, meyveler, ilik, yumurta, balık, et, kümes hayvanları) ve değişik yemeklere (çırpılmış yumurta, *boudin*, *Knödel*, köfte, sosis vb) uygulanan yumuşak bir pişirme biçimidir. Pişirme işlemi sıcak ya da soğuk bir sıvı içinde başlatılır. Bir gıda maddesi (en çok et) soğuk bir sıvı içinde haşlanmaya konduğunda kendi özsuyunu yani tadının ve kıvamının bir bölümünü kaybeder ama sıvıya kokusunu verir. Gıda maddesi hafif fokurdamakta olan bir sıvıya konduğunda sertleşir ve içindeki albümin katılaşır ve gıda kendi özsuyunu, dolayısıyla da lezzetini korur ama bu durumda sıvı daha az aroma kazanır.

Poule au pot gibi uzun sürede pişecek parçalar sıklıkla sebzeler ve değişik aromalı bitkiler ve çeşnilerle birlikte pişirilir. Sıvının (su ya da beyaz et suyu) köpüğü düzenli olarak alınır ve yağı giderilir. Protein içeren bazı kırılgan gıda maddeleri (beyin, yumurta, balık) sirke ya da limon suyu eklenmiş suda haşlanır. Bazı balıklar (bütün ya da fileto) tereyağ sürülmüş bir tepsi içinde az miktarda bulyonla fırına sürülürken, büyük yuvarlak balıklar (bütün ya da fileto) bir balık tenceresinde, balık bulyon içinde, büyük yassı balıklarda kalkan tenceresinde haşlanır. Bazı durumlarda (*haddock*, beyaz balık), sıvıya süt de eklenir. Meyvelerse, soyulduktan (şeftali), ezildikten ya da limon sıkıldıktan (armut) sonra yoğunluğu 1,1159 olan bir şerbette haşlanır. Ayrıca bkz. KAYNATMA.

haşlamalık et Bir sebzeli sığır haşlama, bir bulyon ya da bir konsomenin hazırlanmasında kullanılan sığır parçasını tanımlayan sözcük. Bazı haşlamalık etler, soğuk olarak salata içinde, sıcak olarak yeniden ısıtılan ya da ızgara edilen dilimler halinde ya da kızartılarak baharatlı bir sosla ıslatılmış büyük parçalar halinde yenir. Bazen de köfte haline getirilerek, ince tuzlanmış sığır eti dilimlerine sarılarak, kızartma yapılarak yenir ya da domates dolması ya da Parmentier dolmasının bileşiminde kullanılır.
▶ Tarif: SIĞIR

hatmi Ebegümecigiller familyasından, tatlı tadıyla bazı göğüs yumuşatıcı karışımlara katılan tıbbi bitki. Fransızca'daki karşılığı olan "*guimauve*" boya katılmış elastik şekerler için de kullanılır. Ayrıca bkz. GUIMAUVE.

Hauser (Helmut Eugene Benjamin Gellert, Gayelord Hauser olarak bilinir) Amerikalı beslenme uzmanı (Tübingen, Almanya, 1895-Los Angeles 1984). Kalça tüberkülozuna yakalanan Hauser, "canlı gıdalar"ın gücünü keşfetmesini sağlayan İsviçreli bir doktor sayesinde iyileşir: Tahıllar, tam un, kuru sebzeler, bira mayası, soya, yoğurt vb.

Message de Santé (Sağlık Mesajı) ve *Dictionnaire des Aliments* (Gıdalar Sözlüğü) adlı kitapları yazan Hauser, *Vivez Jeune, Vivez Longtemps* (1950) (Genç Yaşayın, Uzun yaşayın) ile dünya çapında olağanüstü bir başarı kazandı. Bu kitabında dengeli beslenme, meyvelerin ve aromatik otların önemi, vitaminler ve mineralleri koruyarak pişirme yöntemleri üzerine birçok fikir sunmuştur.

haut-medoc Gironde'un en uç kesimindeki Médoc'tan gelen ve komünün adını taşıyan altı ünlü "*chateaux*"yu içeren kırmızı AOC şarabı.

hava kabarcıklı *bkz.* pétillant

havan Tahta, kalın porselen, mermer ya da taştan yapılan, içine konulan taneli gıda maddelerinin bir tokmak yardımıyla ezilerek püre, ezme ya da toz haline getirildiği değişik büyüklüklerdeki yuvarlak kap. Antik Çağ'dan beri mutfaklarda yer alır. 19. yüzyılda köylerde, tuz, granit havanlarda toz haline getirilirdi. Provence'taki havanlar zeytin ağacından yapılır ve *aioli*'nin emülsiyon haline getirilmesine ve aromalı otların yağla ezilmesine yarardı. Harçlar ve karışık yağlar gibi bazı karışımlar ve *aioli* ve morina balığı ezmesi gibi malzemeler için havan hâlâ çok gereklidir. Hint (baharat karışımları, mercimek unu), Afrika (manyok ve arpanın dövülmesi) ve Orta Amerika (mısır unu) mutfaklarında hâlâ temel mutfak aracıdır.

Havan sözcüğü Türkçe'ye Farsça'dan geçmiş, oradan da bütün Batı dillerine yayılmıştır. Halk arasında ve eczacılıkta kullanılmaya devam edilmektedir. Büyük türüne "dibek" denir.

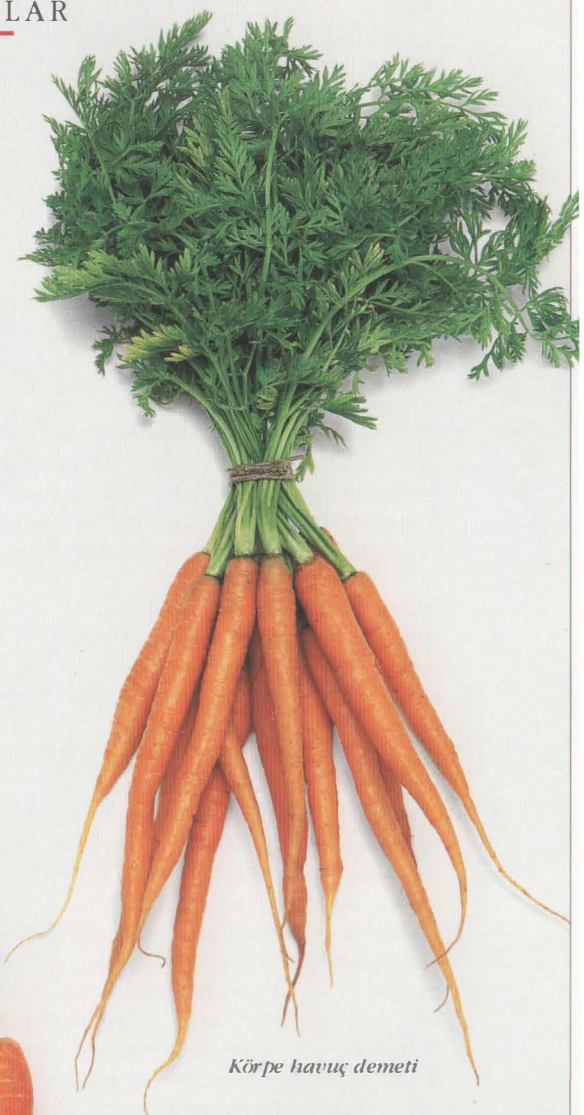
Sarmısak, bademler, karışık yağlar, kalın tuz, tane ya da diş halindeki baharatlar, cevizler, domatesler, hatta maydanoz ya da defne yaprağının bir havan içinde ezilmesi ve dövülmesi ve püre yapmak için kullanılan ve "şampiyon" adıyla da anılan havan eli uzun saplı, ucunda şimşir, gürgen ya da peygamberağacından bir top bulunan, bazen delikli metalden bir alettir. Pürelerin, harçların, marmelatların elekten geçirilmesi ya da bir kümes hayvanı gövdesinin suyunu sıkmak için ezilmesine yarar.

havası alınmış Çiğ malzemeleri hava geçirmez bir ambalaj içinde, hava bulunmayan ortamda, 58-63° C arası bir sıcaklıkta pişirerek saklama yöntemi. Organoleptik niteliklerin korunmasına olanak sağlar ve tazelik ve eksiksiz hijyen garantisi sunar. Havası alınmış paketlere konan yiyecekler buzdolabında, 3-5° C arasında günler, hatta haftalarca saklanabilir.

HAVUÇLAR



Kısa tip (top havuç)



Körpe havuç demeti



Uzun ve iri tip



Nante usulü orta boy



Kısa ve şişman (Créances havucu)

Değişik havuç türlerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm
Amsterdam tipi kısa	Yeşil bölge	Mart sonu-Ekim sonu	Kısa, yüzeyi pürüzsüz
Paris çanı (top havuç)	Yeşil bölge	Mart sonu-Haziran sonu	Yuvarlak, giderek daha az bulunan
Nante tipi orta boy	Landes, İspanya İtalya, İsrail	Mart sonu-Haziran sonu	silindir biçimli, orta uzunluk ve çapta
	Manche (son derece pürüzsüz ve ince kabuklu), Landes, Bretagne, Bouches-du-Rhône, Gironde, Vaucluse	Haziran sonu-Nisan sonu	
Flakkee *tipi uzun ve iri*	Aisne, Somme, Bretagne	Haziran sonu-Aralık sonu	Renkli, yüzeyi pürüzsüz ya da biraz kırışık

havlıcan Zencefilgiller familyasından, kırmızı bir kabuğun altındaki portakal renkli ya da beyazımsı etli köksaptan elde edilen Doğu baharatı. Aroması biraz safranı andırır. Endonezya ve Tayland mutfağında çok kullanılır. Asya'nın tropik bölgelerinde yetişir.

havuç Maydonozgiller familyasından, yenebilir kırmızı-kavuniçi kökü için yetiştirilen bitki (Bkz. Tablo). Fransa'da havuç patatesten sonra en çok tüketilen sebzelerden biridir. Çok miktarda su içerir. 100 gr'ında 42 Kcal vardır. Şeker (100 gr'da dokuz gr), mineral tuzlar, vitaminler (özellikle A vitamini) ve pektin açısından zengindir. Ayrıca karoten pigmenti içerir.

■ **Tarihi.** Eskiler havucun besleyici değerini ve görme yeteneğini artırıcı, tedavi edici etkisini biliyor ama sebze olarak değer vermiyorlardı. Rönesans dönemine kadar, yalnızca sarımsı, dışı sert, içi odunsu bir kökten oluşmakta ve rağbet gören sebzeler arasında değil, diğer "bayırtupları" arasında sayılmaktaydı. Zaman içinde iyileştirildi. Pazarlarda yerini almaya başladı. Portakal renkli görünümüne 19. yüzyıl ortalarında kavuştu (bakınız 435. sayfadaki fotoğraf).

■ **Kullanımları.** Vitaminleri kabuğunda olduğundan, havuç prensip olarak soyulmamalı, akar su altında üzeri kazınmalıdır. Günümüzde sıklıkla parazitlere karşı ilaçlama yapıldığından, kabuklarının soyulması gerekmektedir (Créances tipleri hariç), bunların suda bekletilmeleri yeterli değildir.

Havuçlar "taze", yani körpe olduklarında daha iyidir. Değişik kalınlıklarda rendelenerek çiğ olarak yenir ve sirke ya da limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberle, istenirse ançuez, üzüm, ton balığı, kuru meyveler vb ile aroma katılabilir.

Pişirilen havucun glaze edilmesi, krema, aromalı otlar, Vichy katılması, püre ya da sufle olarak ya da karışık sebze yemeği olarak yenmesi önerilir. Çorbaların, güveçlerin, et ya da sebze yemeklerinin, pişirme soslarının (*brunoise*, balık bulyon) malzemeleri arasındadır.

Kullanım ve pişirme stiline bağlı olarak değişik biçimlerde doğranabilir: Yuvarlak dilimler, uzunlamasına dilimler, çubuklar, verev dilimler, jülyen dilimler. Çok küçük çiğ parçalar, sebze salatası ve bezelyeyle karışık halde konserveleri vardır.

Bu sebze, sterilizasyon ve dondurma işlemlerine çok uygundur.

baharatlı ve havuçlu ton balığı dilimi → TON

glaze havuç

Taze havuçların kabuklarını soyun ve kısa yuvarlak dilimlere bölün. Üst üste binmeyecek kadarını bir tavaya alın. Üzerini kaplayacak kadar soğuk su koyun. Yarım litre suya 30 gr şeker, 60 gr tereyağ, altı gr tuz ekleyin. İyice kaynattıktan sonra altını kısın, üzerini sülfürlü kâğıtla kaplayın ve sıvı neredeyse yok olana kadar pişirin. Bu evrede havuçlar tam pişmiş demektir. Pişirme suyu içinde yuvarlayın. Glaze havuçların hazırlanması beşamel (son anda birkaç kaşık beşamel ekleyin), tereyağ, krema (kaynar sıcaklıkta krema ekleyin ve üçte ikisi kalana kadar yoğunlaştırın), aromalı otlar (kıyılmış maydanoz ya da frenkmaydanozu serpin), suyla (birkaç kaşık dana ya da kümes hayvanları suyu ekleyin) eklenerek tamamlanır.

havuç püresi → PÜRE
havuçlu ılık somon eskaloplar → SOMON
portakallı havuç salatası → SALATA

üzümlü havuç

Körpe havuçları yuvarlaklar halinde doğrayın. Eritilmiş tereyağda kızarttıktan sonra üçte biri kadar su ve bir kaşık Burgonya likörü ekleyin. Kapağını kapayın. Yaklaşık 15 dakika pişirin ve bir avuç çekirdekleri çıkarılmış Malaga üzümü ekleyin. Pişirme işlemini kapağı kapalı halde, düşük ısıda tamamlayın.

▶ ***Havyarlı somon füme kızartma***
Joël Robuchon'un tarifi
Tarifi için 438. sayfaya bakınız



Değişik havyar türlerinin özellikleri

Tip	Görünüm	Tanecik boyutları	Tat
Ezilmiş	Çok olgun yumurtalardan elde edilen siyah ezme		Güçlü
Béluga, pazarın % 2-5'i	Koyu gri ve açık gri alacalı	Büyük	Kaliteli, yağlı, lezzetli
Ossétra ya da *osciètre*, pazarın % 40-45'i	Siyah-gri ve mor alacalı	Orta	Kaliteli, çok iyotlu
Sevruga, pazarın % 50-55'i	Gri ile siyah	Küçük	Çok belirgin, tuzlu

Vichy havuçları
800 gr körpe havucun kabuklarını soyun ve ince yuvarlak dilimler biçiminde doğrayın. Bir tavaya koyun ve üzerini kaplayacak kadar su, her yarım litre için altı gr tuz ve büyük bir tutam şeker ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Havuçların üzerine küçük parçalar halinde 30 gr tereyağ ve kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

havuçlu kek Un, yumurta, şeker ve sıvıyağ bazlı bir hamura püre (ya da parça) havuç katılmasıyla hazırlanan tipik Kuzey Amerika pastası. Kalın ve yumuşak olan havuçlu kek vanilyalı sosla glaze edilir ve fındık ve kuru üzümle süslenir.

havyar Tuzlanmış mersinbalığı yumurtalarının belli bir olgunlaştırma işlemine tabi tutulmasıyla hazırlanan yiyecek. Bugün bildiğimiz havyar geleneği Ruslar'a özgüdür. Fransa'ya 1920'li yıllarda Pétrossian Kardeşler tarafından getirilmiştir.

Mersinbalığı denizde yaşar. Yumurtlama döneminde Rusya ve Asya'nın büyük nehirlerinin içlerine sokulur. Günümüzde neredeyse yalnızca Hazar Denizi'nde (% 98) avlanmaktadır. Çarlık Rusya'sından sonra Sovyetler Birliği de uzun süre dünyanın tek havyar üreticisi olmuştur. 1953 yılında, Hazar Denizi'nin İran kıyılarında işlettiği üretme çiftlikleri İran'a bağışlanmıştır. Bununla birlikte Rusya, dünyanın en büyük havyar üreticisi olma özelliğini korumuştur. Mersinbalığı yumurtaları dişinin (ağırlığının % 10'u tutarında) karnından çıktıktan sonra yıkanır, toplanır, salamura yapılır, ardından süzülür ve metal kutularda paketlenir. Tanecikli havyar ve ezilmiş havyarlar (Bkz. Tablo) olmak üzere değişik tipleri vardır. Albino mersinbalıklarından gelen "beyaz havyar" da ilgi çekicidir.

Çok dayanıksız olan havyar, soğuk tüketilir ve yanında *blini*'ler ve ekşi krema ya da hafif tereyağlı ızgara ekmekler sunulur.

domuz yağlı ve havyarlı patates galette → PATATES
havyarlı levrek filetosu → LEVREK

JOËL ROBUCHON'UN TARİFİ

havyarlı somon füme kızartma
"Altı büyük somon füme dilimini 17x7 cm'lik çok ince dikdörtgenler halinde kesin. Artık parçaları bir mutfak robotuna koyun ve beş gr yumuşak tereyağ ekleyin. Robotu çalıştırın ama ısınmalarını engellemek için çok uzun süre devam etmeyin. Karışımı bir kenara ayırın. Altı cl karides bulyonu kısık ateşte ılıtın. İçine, önceden soğuk suda bekletilmiş bir buçuk yaprak jelatin atın ve eriyene kadar karıştırın. Robottaki bu karışıma bir damla *Worcestershire* sosu ve iki damla *tabasco* ekleyin. Motoru yalnızca 2-3 kez çalıştırın. Soğuk bir tasın içinde 12,5 cl çok soğuk taze kremayı sert parçalar halinde çırpıcıya yapışana kadar çırpın. Üçte birini somon fümeye katın ve yumuşak hareketlerle karıştırdıktan sonra kalanını da ekleyin. Bir tezgâhın üzerine somon füme dikdörtgenlerden biraz daha büyük boyutta streç film parçaları yayın. Somon fümeleri üzerlerine yerleştirin. Ortalarına uzunlamasına üç çorba kaşığı *mousse* yayın. Streç filmin de yardımıyla dilimi sigara biçiminde sarın. Dikdörtgenin iki uzun kenarı üst üste gelmelidir. Sıkı sıkıya kapamak için streç filmin iki ucunu bükün. Bir tabağa yan yana yerleştirin. En az iki saat, en çok 24 saat buzdolabında bekletin. Streç filmleri çıkarın ve ruloları ikiye bölün. Çok soğuk tabaklar üzerine V biçiminde yerleştirin. İki ucun birleşme yerlerine havyar kordonları koyun. Limon dilimleriyle süsleyin ve servis edin."

istakoz ve havyarlı tatlısu istakozu panaché → PANACHÉ
karnabahar kremalı havyar jölesi → MUTFAK JÖLESİ
kereviz li, kereviz saplı, krem havyarlı gougère → GOUGÈRE

hayvan gövdesi Mezbahadan çıktığı haliyle teslim edilen kasaplık hayvan bütünü (kelle, paça, ciğer gibi sakatatlar hariç). Hayvan gövdesi kemikler, kıkırdaklar, kaslar, kas zarları (tendonlar, ligamentler, membranlar) ve yağları içerir. Hayvanın gövde ağırlığıyla canlı ağırlığı arasındaki oran, kesimin randımanını ortaya koyar.

Büyük boy sığırlar, danalar ve koyunlar kesildikten sonra kanları akıtılır, derisi yüzülür ve iç organları çıkarılır, kuyruğu ve paçaları kesilir (domuzların derisi yüzülmez). Gövdeleri ikiye bölündükten sonra, her iki yarım gövde de ikiye bölünür, böylece dört "çey-

rek" ("beşinci çeyrek" sözcüğüyle sakatatlar ve iç organlar tanımlanır) elde edilir.

Hayvan gövdeleri, kalın bir demir çengele asılır.

hayvansal yağ Hayvanların dokularında bulunan, yumuşak, düşük sıcaklıkta eriyen ve mutfakta yağ olarak kullanılan madde.

- Domuzun sırttan göğse uzanan "yağ örtüsü" domuz yağını oluştursa da, gerçek anlamda kullanılan domuz yağı, erişmiş domuz yağıdır (Avusturya, Almanya ve Macaristan ile Çin ve Fransa'nın orta ve doğu kesimlerinde çok kullanılır).
- Sığır yağı mutfakta nadiren kullanılmaktadır. Geleneksel olarak, özellikle de İngiltere'de, sığır böbreği yağı kullanılır (hamurişleri, pudingler, yahniler).
- Koyun böbrek ya da kuyruk yağı özellikle de Doğu mutfaklarında kullanılır.
- Fransa'da gastronomik açıdan çok rağbet gören kaz yağı sınırları kesin olarak çizilen bir coğrafi alandan gelir: Périgord, Gaskonya, Béarn ve Languedoc. İskandinav ve Yahudi mutfaklarında da kullanılır.
- Dana yağı bazı harçlara katılır.

Bununla birlikte, hayvansal yağlardan daha çok endüstride (bisküvi, margarinler) faydalanılır. Tropikal yağlar ve bitkisel yağların ortaya çıkması, tereyağ kullanımının yaygınlaşması, hayvansal yağların mutfaktaki rolünü azaltmıştır.

▶ Tarifler: DOMALAN, GODIVEAU

hazır (yiyecek) Kullanmak için sıcak su ya da süt eklemenin yeterli olduğu suyu alınmış bir ürünü tanımlayan sıfat: Tablet bulyonlar ya da hazır çorbalar vb. Hacimleri ve ağırlıkları azaltılmıştır. Uzun süre saklanabilirler.

hazmettirici [digestif] **içkiler** İçim keyfinden çok sindirim işlemini teşvik etmek amacıyla yemekten sonra içilen likör ya da *eau-de-vie*. Hazmettirici içecekler, soğuk bir bardak ya da buzla, bir likör bardağı ya da tadım bardağında sek servis edilir.

Hédiard (Ferdinand) On dokuzuncu yüzyılda yaşayan bir Fransız bakkal. Doğramacı olarak çalışan Hédiard, işçi olarak Fransa'yı dolaşırken, 1853 yılında, limanlarda denizaşırı ülkelerden gelen ürünleri keşfetti. Bunun üzerine bunları Paris'e tanıtmaya karar verdi ve önce Saint-Georges Sokağı'nda, sonra La Madeleine Meydanı'nda bir dükkân açtı. Seylan kakulesini, Burbon vanilyasını, Türk baklasını, hintyılanelmasını, Endonezya cennetcevizini ilk satan ve düzenli olarak ananas ithal eden Hédiard'dır.

Helder Sote edildikten sonra kızartılmış bir kruton üzerine yayılan, kenarı yoğun *béarnaise* sosuyla çevrelenen, az miktarda domates fondüsüyle süslenen ve Madeira şarabı ve dana eti suyu ile deglaze edilen sote edilmiş kasaplık etten bir yemeğin adı. Aynı adlandırma, içinde domates bulunan ama farklı bir sebze garnitürü içeren bir kümes hayvanları kotlet tarifi için de kullanılır.

helva Türk mutfağında birçok çeşidi bulunan tatlı. Temel olarak un, irmik, nişasta ile yağ, şeker ve süt ya da suyun karışımından yapılan helvanın en yaygın türleri irmik helvası ile un helvasıdır. Ticari olarak üretilen tahin helvasındaysa asıl madde susam yağıdır. Bunun dışında çarşı işi olarak nitelenebilecek keten helva, pamuk helva, koz helva, kâğıt helva da günümüze ulaşmış türlerdir. Eski kitaplarda adı geçen birçok helva çeşidiyse bugün unutulmuştur.

helvacı kabağı Kabakgiller familyasından, yuvarlak ve dilimli, iki ucu yassı, eti sarı ya da portakal rengi, kabuğu sarı, portakal rengi ya da yeşil sebze. Biri 100 kiloya kadar büyüyebilen birçok türü vardır. İspanya'nın yeşil helvacı kabağı, Etampes'in canlı kırmızı helvacı kabağı (çok büyük ve eti yoğun), Monthéry'nin bronz renkli helvacı kabağı (dilimli, kahverengi yeşil), Paris'in büyük sarı helvacı kabağı, *nicaise*, Ekim ve Aralık ayları arasında toplanır ve kış boyu saklanır. Fazla enerji vermez (100 gr'da 31 Kcal), su açısından çok zengindir, potasyum içerir.

■ **Kullanımları.** Dilimler halinde satın alınan helvacı kabağı (tercihen küçük) sulu ve tek renkli olmalıdır. Uzun süre dayanmaz. Çekirdekleri ve lifleri ayıklanan eti genellikle çorba içinde, graten olarak ya da püre halinde pişirilerek tüketilir. (ABD'de soğanla karıştırılarak "helvacı kabaklı" tartlar hazırlanır. Bu tür tartlar Kuzey Fransa'da da popülerdir)

Mutfakta bazen, hayvan yemi olarak kullanılan yeşil çizgili sarı helvacı kabağıyla aynı adla, yani "*citrouille*" olarak da adlandırılır.

à la provençale *helvacı kabağı graten* → GRATEN

ALAIN PASSARD'IN TARİFİ

baharatlı sade helvacı kabağı sote

"Bir tavada her biri 200 gr ağırlığında, hilal biçiminde kesilmiş dört helvacı kabağı parçasını 50 gr tuzlu tereyağ ve bir çorba kaşığı akıcı bal içinde 40 dakika pişirerek kahverengi bir renk almasını sağlayın. Pişirmenin sonunda çeyrek kahve kaşığı dört baharat ve köri, bir mandalinanın rendelenmiş kabuğu, yarım çorba kaşığı kıyılmış taze nane, yarım yeşil limonun suyu ve az miktarda tuz ekleyin. Bir kümes hayvanları eti ya da dana uykuluk çevresine yayarak çok sıcak servis edin."

balkabağı çorbası → ÇORBA

Cadılar Bayramı (Halloween) *balkabağı pastası* → PASTA

haşlanmış genç horoz ve balkabaklı graten kızartma → GENÇ HOROZ

tatlısu ıstakozlu uzunlevrek timbale'i *ve dondurulmuş balkabağı kreması* → TIMBALE

Henri IV *Pont-neuf* patates garnitürü ve *béarnaise* sosla (yemek adını buradan alır) servis edilen, ızgara

ya da sote küçük kırmızı et parçaları ya da sakatat (böbrek) yemeğinin adı. IV. Henri, sote dana filetosunun servis tabağına yerleştirilmesinde kesin kurallara uyulur: Tam ortaya tereotu konulur, dana fileto ikişer ikişer çapraz yerleştirilerek üst üste konulmuş *pont-neuf* patateslerle ayrılır, sos filetoların üzerine şerit biçiminde dökülür.

Aynı adlandırma, tereyağda sote edildikten sonra, tereyağlı et glazesi ve bir domalan dilimiyle süslenmiş bir enginar tabanına yerleştirilen, *béarnaise* sosla servis edilen dilimlenmiş kümes hayvanları *suprême* için de kullanılır.

herbe á tortue "*À la tortue*" çorba için kullanılan ama aynı zamanda dana kelle haşlama ve haşlanmış sığır diline de katılan aromalı bitkiler (fesleğen, frenkmaydanozu, rezene, mercanköşk ve kekik) karışımı.

hermitage Des Côtes du Rhône'un, Tain-l'Hermitage şehrine tepeden bakan yamaçlarda üretilen, haklı bir ünün sahibi kırmızı ya da beyaz AOC şarabı (Bkz. RHÔNE).

herve İnek sütünden üretilen (% 45 yağlı maddeler), harcı yumuşak ve kabuğu yıkanmış, pembemsi sedef renkli AOC Belçika peyniri (Bkz. *Fransa Dışı Peynirler Tablosu*, PEYNİR). Tescilli marka olan *herve*, bir kenarı 5-10 cm olan bir küp biçiminde satılır. Altı haftalık olgunlaştırma döneminden sonra tatlı bir lezzeti vardır ama sekiz hafta sonra çok baharatlı olur.

hıyar *bkz.* salatalık

hızlı soğutma Kısa sürede ısı düşürme. Bir buza hızlı soğutma uygulamak, iyi saklanmasını garanti etmek üzere düşük sıcaklıkta saklamaktır. Bir kremayı ya da bir donuk sosu hızlı soğutmak için çevresi kırık buzla sarılır ya da katılaşmasını sağlamak amacıyla buzdolabına kaldırılır. Bir şampanyayı hızlı soğutmak için şişe kırık buz dolu kovaya konur. Bir kokteyli hızlı soğutmak için bir *shaker* içinde kırık buzla birlikte sallamak yeterli olur. Ayrıca bkz. ÇABUK SOĞUTMA

hindi ve **hindi palazı** *Meleagridiac* familyasından, lezzetli eti için yetiştirilen kuş (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Hayvanın boyutu, başlangıçta Kuzey Amerika'dan ithal edilen ırklara bağlı olarak değişiklik gösterir. Fransa'daki Gars bölgesi, büyük boyutlardaki geleneksel kara hindi yetiştiriciliğiyle ünlüdür. 3,5-5 kiloluk kümes hayvanları elde etmek amacıyla daha küçük yeni türler üretilmiştir. Bazı yetiştiricilerse kesim ya da şarküteri ürünlerine (eskaloplar, butlar ya da kızartmalık parçalar, fileto ya da soğuk et peltesi) yönelik büyük hindilerin üretiminde uzmanlaşmıştır. Hayvan 25 haftaya kadar yetiştirildiğinde dişi ya da erkek hindi palazından söz edilir. Daha sonra dişi ya da erkek "hindi" söz konusudur. Erkek hindinin eti daha kurudur.

■ **Tarihi.** On altıncı yüzyıl başlarında Meksika'yı keşfettiklerinde kendilerini Hindistan'da sanan İspanyol kâşifler tarafından "Hint tavuğu" olarak adlandırılan hindi, ancak 1570 yılında, IX. Charles'ın düğün töreninde Fransız sofralarındaki yerini alabildi. Mutfaktaki kullanımı 1630'lu yıllara doğru yaygınlaştı. İngiltere'de, Noel kazını tahtından indirmeyi bile başardı.

Kendine "hindi düşkünü" diyen Brillat-Savarin, kitabında Hint tavuğuna uzun satırlar vakfetti. Ona göre, "Hindi Avrupa'da 17. yüzyıl sonuna doğru ortaya çıktı. Özellikle de Bourges yakınlarındaki çiftliklerinde büyük miktarlarda hindi üreten Cizvitler tarafından getirilen hindi, zaman içinde birçok yerde yetiştirilmeye başlandı. Fransa'da halk arasında erkek hindi için hâlâ "Cizvit" sözcüğü kullanılır".

ABD ve Meksika'da hâlâ yabani olarak da yaşayan hindi, Meksika'da Aztekler tarafından evcilleştirildi: Kakao sosuyla hazırlanan hindi ulusal bir yemektir (*mole poblano de guajolote*). ABD'de hindi, kıtlıktan yabani hindiler sayesinde kurtulan ilk sömürgecilerin gelişinden sonra Şükran Günü'nün geleneksel yemeği olmuştur: Hindi mısır ekmeğiyle doldurulur, kızartılır ve terbiyeli özsuyu ve kızılcık jölesiyle birlikte servis edilir. Yanında genellikle patates ve balkabağı püresi vardır. Québec'te, yağsız ya da et bazlı bir harçla (domuz ya da sosis harcı) doldurularak pişirilir ve yılbaşında yenir.

■ **Kullanımı.** Hindi günümüz mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır ve bütün olarak kızartıldığında özellikle de Noel'in geleneksel yemeğini oluşturur. Georges Barbarin bu sevilen hayvanı şöyle değerlendirir: "Yaşayan bir hindi aptaldır, ölü hindiyse ruhla doludur. [...] Bir konuk hindiyi dinsel bir otopsiye tabi tutar: Görkemli butlar, eriyen kanat uçları, kursağın coşkusu, ciğerin yumuşaklığı. Şef hindiyi öldürür, boynunu vurur, göğüs etini ve ince uzun filetolarını çıkarır. Geriye monsenyörün sosun içinde yüzen takkesi kalır. Tüyleri yolunan hindi [...] batan bir firkateyne ya da bir katedral iskeletine benzer."

■ **Hazırlama.** İyi bir hindi genç, yağlı ve kısa boyunlu, solukborusu esnek olmalıdır. İçini temizlemek için, karnın sağ tarafında bir kesik atmak ve ayak tendonlarını da çıkarmak gerekir. Piştikten sonra kesilmesini kolaylaştırmak için göğüs kemiği çıkarılır. Genel olarak, göğüs kafesi bağlanarak etlerin yumuşak kalması sağlanır.

Kanat uçları, eskaloplar, butlar ve sakatatlarla ilgili yemekler dışında hindi kızartılır, içi doldurulur, bazen hafif ateşte ya da yahni olarak (kaz gibi *à la bourgeoise* ya da *à la chipolata*) yenir. Hindi ızgara edilebilir ya da tavuk gibi yahnisi yapılır ya da tencerede

▶

Domalanlı hindi palazı, kısık ateşte pişmiş akhindibalarla.

Tarifi için 442. sayfaya bakınız



pişirilir (patlıcan, enginar, mantar, soğan ve kızarmış patatesle).

à la bourgeoise *kavurma hindi palazı*
Çok genç bir hindiyi ağır ateşte pişirin. Pişirme işleminin dörtte üçü tamamlandığında süzün, pişirme suyunu elekten geçirin, hayvanı tekrar tencereye koyun ve biçim verilmiş (ya da bakla biçimi verilmiş) dörtte üç oranında pişirilmiş taze havuçlar, glaze edilmiş küçük soğanlar ve ağartılarak kızartılmış domuz yağı dilimlerinden oluşan bir *bourgeoise* garnitürle çevreleyin. Pişirme suyunu ekleyin ve kapağını kapayarak kısık ateşte pişirmeye devam edin.

ALICIA GIRONELLE DE'ANGELI'NİN TARİFİ

à la mexicaine *yumuşak hindi*
"Bir hindiyi parçalara ayırın ve bütün bir gece portakal suyu, tekila, sarmısak, soğan, yabani mercanköşk, tarçın ve karanfil taneleriyle oluşturduğunuz bir karışımda marine edin. Sakatatlar ve gövdeyle bir bulyon hazırlayın. Ertesi gün, 250 gr *mulato* biber, 300 gr *ancho* biber, 150 gr *pasilla* biber ve 50 gr *chipotle* biberi kızartarak yumuşatın. Sert sinirlerini çıkarın, suya yatırın, süzün, ezin ve hafif kavurun. Altı diş sarmısak, 150 gr badem, 20 gr tane biber, 100 gr yerfıstığı, 100 gr susam tanesi ve 100 gr kuru üzümü de ayrıca bir tavada kavurun. Biber, kişniş, karanfil taneleri, anason ve tarçın da kavurun ve tavaya ekleyin. Yarım kilo domates ve 250 gr ızgara *tomatillo*'yu suyunu tamamen çektirene kadar kızartın. Bütün malzemeleri bir araya getirin ve havanda dövün. Az miktarda hindi bulyon ekleyin. Oluşan harç pürüzsüz olmalıdır. Kısık bir ateş üzerine alarak spatulayla aralıksız karıştırmaya başlayın. Tuz atın ve üzeri yağ bağlamaya başladığında 200 gr siyah çikolata koyarak karıştırarak eritin. Biraz daha bulyonla sulandırın. Hindi parçalarını yarım saat fırında kızartın. Üzerine marinad dökün ve 40 dakika daha pişirin. Bir tabağa dizin. Izgara edilmiş susam taneleri serpin ve yumuşak sosla servis edin."

Brillat-Savarin hindi palazı poupeton → POUPETON

JEAN VE PIERRE TROISGROS'NUN TARİFİ

ceviz yağlı sirkeli sosta haşlanmış hindi palazı
"Yaklaşık altı litrelik bir hindi palazını tütsüleyin, içini boşaltın ve bağlayın. Derin bir tencereye ekleyin. Çevresine boynunu ve mümkünse birkaç kümes hayvanları sakatatı koyun. Üzerini kaplayacak kadar su koyun. Bir garnitür demeti atın. Tuz serperek kaynatın. Kısık ateşte bir saat 10 dakika pişirin. Sekiz orta boy havuç, sekiz küçük şalgam, sekiz pırasa beyazı çubuğu ve sekiz küp biçiminde kesilmiş kereviz ekleyin. 20 dakika daha pişirin. Hindi palazını kesin. Garnitürle birlikte derin kaplara dağıtın. Bir kepçe pişirme suyuyla ıslattıktan sonra büyük bir kaşık cevizyağlı sirke sosu ya da kırmızı şarap sirkesi ekleyin."

domalanlı hindi palazı
Yarım kilo soğuk domuz derialtı yağını ve 250 gr çiğ ciğeri büyük parçalar halinde doğrayın ve püre haline getirin. Kümes hayvanına garnitür olacak domalanın artıklarını ekleyin. Tuz, karabiber ve bir tutam dört baharat serpin. Bu karışımı ince elekten geçirin, eritin, az miktarda kekik ve toz defne katın ve çok kısık ateşte 10 dakika pişirin. İki çorba kaşığı konyak katın ve tamamen soğumasını bekleyin. Hindi palazının boyun derisini dikme işlemi sırasında açık kısmı kapayabilecek biçimde çok uzun bırakarak temizleyin. Bu kısımdan içini boşaltın. Domalanı doğrayın, tuz, karabiber atın, konyakla ıslatın ve kümes hayvanının derisinin altına kaydırın. Hayvanı hazırladığınız karışımla doldurun. Dikin. Üzerini yağlı kâğıtla kaplayın ve en az 24 saat buzdolabında bekletin. Domalanı doldurduğunuz hindi palazının üzerine domuz yağı dilimleri bağlayın ve tekrar yağlı kâğıtla sarın ve önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında, kilo başına 25-30 dakika olmak üzere, ağzı açık bir kap içinde pişirin. Hindi palazını kızartmak için domuz yağı dilimini çıkarın. Kızardıktan sonra bir servis tabağına alın ve sıcak tutun. Pişirme kabını deglaze edin, pişirme suyunu yoğunlaştırın ve soslukta servis edin. (Bkz. 441. sayfadaki fotoğraf).

hafif ateşte pişmiş içi doldurulmuş hindi palazı kanatları
Altı hindi palazı kanadını tütsüleyin ve temizleyin. Derisini yırtmamaya dikkat ederek kemiklerini çıkarın. İçini ince domuz harcı, kümes hayvanları harcı ya da köfte harcıyla doldurun. Her kanadı ince bir dilim domuz yağıyla sarın ve sıkıca bağlayın. Bir tavaya domuz derialtı yağı, ince ince doğranmış 50 gr soğan ve 50 gr havuç koyarak kavurun. Bir garnitür demeti ekleyin ve kanatları da koyun. Tuz ve karabiber attıktan sonra kapağını kapayın ve kısık ateşte 15 dakika pişirin. 20 cl sek beyaz şarapla (ya da Madeira şarabı) ıslatın, kapağı açıkken suyunu çekmesini bekleyin. 20 cl kümes hayvanları ya da dana bulyonla ıslatın ve kaynatın. Kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Kanatları süzün, bağlarını çözün, 250° C'deki fırında glaze edin. Yuvarlak bir tabağa alın. Pişirme suyunun yağını alın, pişirerek yoğunlaştırın ve elekten geçirin. Kanatların üzerine dökün. *Berrichonne, châtelaine, Choisy, financière, forestière, Godard, jardinière, languedocienne, macédoine, milanaise, piémontaise* garnitür ya da pirinç pilavı ya da *risotto*'yla servis edin.

hindi palazı kızartması
Bir hindi palazının içine tuz ve karabiber serpin. Dikin ve sırtına ve göğsüne bir domuz yağı dilimi bağlayın. Kızartın: Bir buçuk kiloluk bir parça şişte bir saatte, fı-

Değişik hindiba türlerinin özellikleri (maddesi 444. sayfada)

Türler	Köken	Dönem	Görünüm
İyileştirilmiş yabani hindiba	Yeşil alanlar	Eyl. sonu Mart sonu	Solgun, dantelli, beyazımsı ya da yeşilimsi, geniş yapraklar
Kıvırcık hindibalar			
Pancalière, ruffec	Yeşil alanlar	Haz. sonu Eyl. sonu	Sarı ile yeşil, çok ince yapraklar
Wallonne (Très Fine Maraîchère, Grosse Pommant Seule, d'Été à cœur jaune, vb.)	Provence, Roussillon, Alpes-Maritimes	Eyl. sonu Mart sonu	Dantelli, göbeği beyaz ile sarı
Pain-de-sucre hindiba	Yeşil alanlar	Eyl. sonu Mart sonu	Büyük kelle şekerler biçiminde dizilmiş beyazımsı yapraklar
Kırmızı hindibalar			
De Chioggia	Yeşil alanlar, Val de Loire, İtalya	Eyl. sonu Mart sonu	Çok kırmızı yapraklar, sıkı büyük kök yumruları
De Trévise	Yeşil alanlar, Val de Loire, İtalya	Eyl. sonu Mart sonu	Uzun yapraklar, dibi yeşilimsi, üstü kırmızımsı
De Vérone	Yeşil alanlar Val de Loire, İtalya	Eyl. sonu Mart sonu	Kızıl yapraklı, küçük kök yumrulu
Bostan hindibaları			
Grosse Maraîchère, Grosse Bouclée, vb.	Yeşil alanlar	Haz. sonu-Eyl sonu	Tamamen ya da hafif kesilmiş yapraklar, orta kısmı beyaz
	Provence, Roussillon	Eyl. sonu-Mart sonu	
Ak hindiba ya da Witloof ya da Brüksel hindibası*	Kuzey, Bretagne, Belçika, Hollanda	Bütün yıl	Beyaz, uçları hafif sarı, çok sıkı

**Fazla talep edilmediği için az yetiştirilen kırmızı hindiba da vardır.*

rında 50-55 dakikada pişer. Tamamen pişmeden önce domuz yağı dilimlerinin bağlarını çıkarın ve hindinin kızarmasını sağlayın. Pişirme suyunu elekten geçirin ve yağını alın. Hindinin üzerine dökerek servis edin.

kestane doldurulmuş hindi palazı kızartması

Bir kilo kestaneyi çizin, haşlayın ve soyun. Bulyon içinde yarı yarıya pişirin. Büyük bir parça domuz barsak zarını soğuk suya atın. Kestaneleri süzün, zarın üzerine koyun ve rulo yapın. Bu silindiri bir buçuk kiloluk bir hindi palazının içine koyun ve açıklığı dikin. Üzerine domuz yağı dilimi bağlayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir saat ya da bir saat 15 dakika pişirin. Domuz yağını pişirme işlemi bitmeden biraz önce çıkarın ve hindinin kızarmasını sağlayın. Pişirme suyunu elekten geçirin, yağını alın ve hindinin üzerine dökerek servis edin.

kısık ateşte pişmiş hindi palazı butları

Butların kemiklerini çıkarın ve kümes hayvanları harcıyla doldurun. Küçük *ballotine*'ler halinde rulo yapın ve sade olarak ya da kahverengi sosla kısık ateşte pişirin. Süzün ve glaze edin. Bir servis tabağına alın ve sosu da üzerine dökün. Yanında sebze püresi, hafif ateşte pişmiş bir sebze (havuç, kereviz vb), pirinç ya da dondurulmuş kremalı patatesle servis edin. Kanatları - ya da *suprême*'leri- ayrıca kullanılan büyük hindi palazı butları da aynı biçimde hazırlanır.

MA CUISINIERE ISABEAU'NUN TARİFİ (1796)

réveillantes *dişi hindi butları*

"Önceden kızartılmış iki büyük dişi hindi butunu alın. Bir tencereye, 15 cl Champagne şarabı ve aynı miktarda bulyonla birlikte koyun. Bir garnitür demeti, iki karanfil tanesi, tuz ve karabiber ekleyerek bir saat kısık ateşte pişirin. Bu zaman zarfında, 300 gr dana uykuluğu ağartın, temizleyin, dilimleyin. Bir tava içinde, bu uykuluk dilimlerini kıyılmış otlar ve 200 gr mantarla tereyağda kavurun. 10 cl bulyon ve aynı miktarda şampanya koyun. Çok kısık ateşte bir saat süreyle pişirin. Yağda saklanmış iki ançuez filetosunu kıyın ve bir kaşık kapari ve bir avuç çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytinle karıştırın. Ateşten aldığınız tavaya bu karışımı da ekleyin. İkiye kesilmiş hindi butlarını bir tabakta servis edin. Karışımı üzerine dökün."

Sainte-Menehould *hindi palazı kanatları*

Hindi palazlarını aromalı bir garnitürle kısık ateşte pişirin ama dağılmasına izin vermeyin (yaklaşık 50 dakika). Süzerek çıkarın ve soğumaya bırakın. Az miktarda tereyağ ve erimiş domuz yağıyla ıslatarak taze ekmek kırıntısı içinde yuvarlayın. Bir saat süreyle buz-

dolabına kaldırın. Üzerine erimiş tereyağ dökün ve 250° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika glaze edin.

yalgamlı dişi hindi sakatatı → SAKATAT

hindiba Birleşikgiller familyasından, acılık düzeyi türüne göre değişen (Bkz.443. sayfadaki tablo) yaprakları ve "*gourilos*" olarak adlandırılan eşelekleri çiğ ya da pişmiş olarak yenen sebze. Kökleri için de yetiştirilir (kahvelik hindiba). Karahindibalar da geniş hindibalar ailesine dahildir ve aynı biçimde tüketilir. Ayrıca bkz. AK HİNDİBA

• YABANİ HİNDİBA. Genç ve gevrek olduğu ilkbahar aylarında yol kenarlarından toplanan yabani hindibalar çok acıdır ve kalın şeritler halinde doğranarak salatada yenir. *Mesclun niçois*'nın malzemeleri arasında da yer alır. Tekrar loş bir yere dikilirse, kış döneminde "iyileştirilmiş" olarak anılan, sirke sosuyla yenen ve sirke içinde salamura etmek için çubuk biçiminde doğranan gevrek, beyaz ve hafif acı *barbe-de-capucin* adlı türü verir.

• KIVIRCIK HİNDİBALAR. Genel olarak salatada yenir. Orta kısmı beyaz ve sarıdır. Çok ince ve kenarları dantelli yapraklarının ortası sarıdır, kenara doğru kademeli olarak yeşilleşir. Yabani sarmısak, hardal ya da sarmısaklı sirke sosu katılan kıvırcık hindiba sıklıkla genç horoz (krutonlarla) ya da domuz yağı yanında sunulur. Batıda, bol tereyağlı beyaz fasulye ve fındık yağlı çeşniyle beğenilir.

• KAHVELİK HİNDİBA. Özellikle de Kuzey Fransa'da ve Belçika'da, bazı hindiba türleri sanayiye yönelik düz ama dolgun kökler elde edilmek üzere seçilir. Uygun işlemlerden geçirildikten sonra suya karıştırılarak kullanılan bir ürün -çekilmiş un, suda eriyebilen toz ya da sıvı bir özüt- elde edilir. Bu acı ve çok renkli içecek genellikle kahvaltıda kahveyle karıştırılarak içilir.

buharda pişmiş maydanozlu gourilo'*lar*

12 *gourilo*'yu (hindiba eşeleklerini) temizleyin, yıkayın, tuzlu kaynar suda 4-5 dakika ağartın, süzün, soğuk suya tutarak soğutun, kurulayın. Bir tavada 50 gr tereyağ eritin, *gourilo*'ları yağa atın ve 12 çorba kaşığı su koyun. Kapağını kapayın ve çok kısık ateşte 40-45 dakika pişirin. *Gourilo*'ları bir sebze tenceresine alın. Üzerine pişirme tereyağını dökün ve kıyılmış maydanoz serpin ya da 15 cl sıcak krema dökün. 7-8 dakika kısık ateşte pişirin ve krema ve kıyılmış maydanozla servis edin.

domuz yağı dilimli hindiba salatası → SALATA

Hindistan ve Pakistan Hint mutfağı, pirinç, baharat, kuru sebze ve meyve ağırlıklıdır. Dinlerin ve vejetaryenliğin etkisi de mutfağın niteliklerinin belirlenmesinde rol oynar. Bütün bunlara rağmen her bölgenin kendine özgü yemekleri vardır. Örneğin Keşmir yöresi etleri ve nohutuyla, Delhi "*tanduri*" denilen yemeğiyle, Bengal bölgesi çok şekerli tatlıları ve balıklarıyla, Tamil Nadu yöresi demirhindili, irmikli ve hindistancevizli vejetaryen yemekleriyle ünlüdür.

Bölgedeki İngiltere egemenliği, Hint mutfağından esinlenen çeşni ve baharatın örneğin köri ve bir cins hintturşusu olan "*chutney*"in dünyaca tanınmasına katkıda bulunmuştur. Ancak gerçek Hint mutfağına uygun olarak yemek hazırlanması oldukça hassas bir konudur.

■ **Yemek gelenekleri ve başlıca gıdalar.** Hintliler küçük galetalar üzerine besinleri yerleştirerek sağ elleriyle yerler. Tabak yerine bazen bir muz yaprağı kullanırlar.

Yemek sırasında su içerler, çay sabahları ve öğleden sonra içilir. Meyve şurupları, hindistancevizi sütü, sulandırılmış ve kokulandırılmış yoğurt da sevilen içeceklerdir. "*Bétel*" denilen bir cins biber ağacının yaprağı olan ve çeşitli baharatlar ile bir büyük palmiye cinsinin meyvesi olan "*noix d'arec*" ile karıştırılarak hazırlanan çiğneme tütününü ise gün boyunca ağızlarında çiğnerler.

Hint mutfağı pirinç, kuru sebzeler (*dal*) ve galeta (*chapati*) esaslıdır.

Ananas uzun sürede pişirilerek hazırlanan yemeklere girer. Yerfıstığı taze olarak, tuzlanmış ve kavrulmuş tüketilir. Ararot, pasta ve tatlıların hazırlanmasında kullanılır. Muz özü, Bengal'de bir sebze gibi kullanılırken acı hıyarın çekirdekleri çok beğenilen bir ordövrdür ve su kestanesi çıtır çıtır yenir. Hurma, birçok şekerlemede vazgeçilmez bir öğedir. İncir, mango ve papaya sebze gibi kullanılır. *Margousier* yaprakları taze ya da kızartılmış olarak pirinçle birlikte giriş yemeği ya da kurutularak çeşni gibi kullanılır. Her yemek gerektiği kadar ve yemeğin niteliğine göre o yemeğe uygun köri ile hazırlanır.

Hint mutfağının vazgeçilmez diğer iki öğesi de arıtılmış tereyağ olan "*ghee*" ile yapılış biçimine göre köpüklü bir sıvı ya da sert olan, yoğunlaştırılmış süt "*khir*"dir.

■ **Çerezler.** Hintliler iştah açıcı olarak ya da çayla birlikte sunulan tuzlu ya da şekerli ön yemekleri çok severler. Bunlara örnek olarak, ayrı ayrı kızartılmış bezelye, yerfıstığı, limon, acı biber ve mercimek ununda oluşan *chanachur*'u, etli küçük hamurişlerini, baharatlı balık köftelerini, "*chutney*" ile sunulan balık yumurtalı, patlıcanlı ya da soyalı çörekleri, yoğurt soslu mercimek ununda börekleri, ızgara edilmiş *cajou* cevizini, üzerine şurup dökülmüş çöreotlu kızartılmış pastaları verebiliriz.

Ekmeğin yerini buğday ya da mercimek ununda yapılan galetalar ve patates püresi (*naan*) alır. Bazen patates dolma olarak hazırlanır ve sapsız bir cins tava olan Hint mutfağının temel aleti *kodai* içinde "*ghee*" ile kızartılır.

Pirinç her zaman bir sos ya da ezilmiş sebzelerle karıştırılarak ya da baharat ve soğanla pişirilerek tatlılar dışındaki her yemekle birlikte sunulur.

Kuru üzüm, soyulmuş badem, bezelye, *kakule*, tarçın ve karanfille birlikte pişirilen ve karides ya da etle

HİNDİBALAR



Kıvırcık hindiba (andilya)



İyileştirilmiş yabani hindiba



Kıvırcık hindiba (andilya)



Karahindiba



Trévise hindiba



Pain-de-sucre hindiba



Bostan hindibası



Ak hindiba



Kırmızı verona hindibası (radicchio)

sunulan *polao* ya da yoğurt ve baharata yatırılan, küçük hindistancevizi çiçeği ile kokulandırılıp sebzelerle sunulan *murhi* biryani gibi özel günlerde yenilen yemeklerde kokulu ve uzun taneli pirinç (*basmati*) kullanılır.

■ **Balıklar ve etler.** Piliç, koyun ve domuz eti baharatlı yahni ya da haşlama ya da ızgara olarak yenir. Bunlara örnek olarak yoğurt, sarmısak ve biber soslu kuşbaşı pilici, hindistancevizli ya da sirkeli, yanında garnitür olarak haşlanmış yumurta sunulan pilici verebiliriz.

Murhi tanduri, kırmızı biber ve baharata yatırılmış, üstüne safran sürülüp ızgara edilen ve çiğ sebze salatasıyla birlikte sunulan çok tanınan özel bir yemektir.

Koyun eti yoğurtlu ve baharatlı yahni olarak ya da köfte olarak pişirilir, domuz etine gelince ekşi-tatlı sosla hazırlanır.

Körili kuzu ve piliç yemekleri çoktur. Aynı biçimde körili sakatat ve sayısız sebze yemeği de vardır.

Balıklar için de çok çeşitli hazırlama usulleri vardır. Üzerine zerdeçal sürülmüş kuru sebzeyle sunulan kızartılmış balık eti dilimleri, soğan salatasıyla birlikte yenilen levrekli börek, yoğurtlu ve baharatlı mercan balığı, sebzeli pirinçle birlikte körili sazan balığı, patlıcan soslu tirsi, zencefilli, hindistancevizli ya da naneli haşlama büyük karidesler, hardallı ve zeytinyağlı baharatlı kefal yahnisi tipik Bengal balık yemekleridir.

■ **Sebzeler ve tatlılar.** Pirinç ya da galeta ile sunulan sebze yemekleri, birbirine zıt tatları birleştirir. Biberli ve patatesli acı hıyar, içine iri karides doldurulmuş zerdeçal ve zencefilli kabak dolması, haşhaşlı patates, ekşi-tatlı soslu, hardallı ya da hindistancevizli bir sebze türlüsü olan *chachadi* bu sebze yemeklerinin tipik örnekleridir.

Vejetaryen yemekleri de çoktur, çoğu zaman taze peynir, limon ve kuru sebzelerle hazırlanır. Fazla baharatlı yemeklerin bolluğu, ağzın bu baharatın yakıcılığından kurtulması için gerekli olan çiğ sebze yenilmesini de artırır.

Yoğurt, tatlılarda kuru meyve, baharat, pirinç ve irmikle birlikte kullanılır. *Halua*, kuru üzüm, badem ve kakule ile süslenen sütlü irmikten yapılan bir pastadır. Sütlü şehriye tarçın ve hindistanceviziyle çeşnilendirilir. Antepfıstıklı, kuru üzümlü ve gül yapraklı taze peynir, sütlü yeşil mango ve muzlu, bademli, pirinçli pastaları da çok sevilir. Kazein, şeker ve sütten yapılan *sandesh* hindistancevizi ile kokulandırılır ya da börek olarak sunulur.

hindistancevizi *Palmacae* familyasından, Melanezya kökenli, özellikle de Filipinler, Hindistan, Endonezya ve Polinezya'da olduğu gibi tropikal Afrika'da da yaygın olan büyük palmiyeli hindistancevizi ağacının meyvesi. İspanya kavunu gibi büyük, oval, taze cevizi lifli etli, yeşil ve portakal rengi arası, çok sert bir kabukla kaplıdır. Kabuğun içinde mat beyaz renkli, susuzluk giderici özelliği yüksek, çok şekerli bir sıvı olan hindistancevizi sütü bulunur. Meyve olgunlaştığında, kabuğun iç çeperleri içindeki sıvıdan oluşan, sert, beyaz renkli, muhteşem bir koku ve lezzeti olan bir etle kaplanır. Bu kısmın yağlı maddeler oranı çok yüksektir. Çok besleyici (taze: 100 gr'da 370 Kcal; kuru: 100 gr'da 630 Kcal) olan hindistancevizi ayrıca fosfor, potasyum ve karbonhidrat içerir. Paris'e getirilen ilk hindistancevizi örneği 1674 yılında Charles Perrault tarafından Fransız Akademisi'nde sunuldu.

■ **Kullanımları.** Hindistancevizi Hindistan, Endonezya, Afrika ve Güney Amerika mutfakları için önemli bir malzemedir. Eti tazeyken rendelendikten sonra elekten geçirilerek kullanılır. Kurutulmuş olarak da kullanılabilir. Bu durumda önce rendelenir, sonra suyla karıştırılarak kullanılır. Birçok çeşninin hazırlanması dışında, çiğ yenen sebze ve meyvelere ve çiğ balıklara çeşni olarak katılır, kümes hayvanları, sığır ya da kabuklularla yapılan yahnilere konur. Hint mutfağında çok kullanılan hindistancevizi sütü körili karışımlar, soslar ve pilava ayrı bir renk ve özel bir koku sağlar. Polinezya'da çorbalar, reçeller ve balık marinadlarına katılır. Brezilya ve Venezüella'da, tatlılar ve hamurişlerinin üzeri hindistancevizi kremasıyla kaplanır. Vietnam ve Filipinler'de, domuz, sığır ve kümes hayvanları eti önceden marine edildikten sonra hindistanceviziyle kaynatılır. Fransa'da bu meyve özellikle de rendelenmiş haliyle, bisküviler ve hamurişlerinde kullanılır. Reçel ve dondurma da yapılır.

Hindistancevizi ister çekiçle kırılarak açılır, ister iki ucundan delindikten sonra içindeki sıvı boşaltılır ve fırına atılarak ikiye ayrılması sağlanır: Bu durumda eti kolaylıkla ayrılır. Etinden acımsı (büyük hindistancevizi), saflaştırıldığında ve kokusu giderildiğinde, mutfakta kullanılabilecek bir katı yağa dönüştürülebilen bir sıvıyağ elde edilir.

hindistancevizi yağı *bkz.* kopra

Hint pilavı [biryani] *Basmati* pirinçle karidesin karıştırıldığı, safranla kokulandırılan, baharatlar, kuru üzüm ve *cajou* ceviziyle pişirilen Hint karışımı. Kuzey Hindistan'da çok popüler olan bu spesiyalitede, karidesin yerini piliç, kuzu ya da sebzenin aldığı görülür.

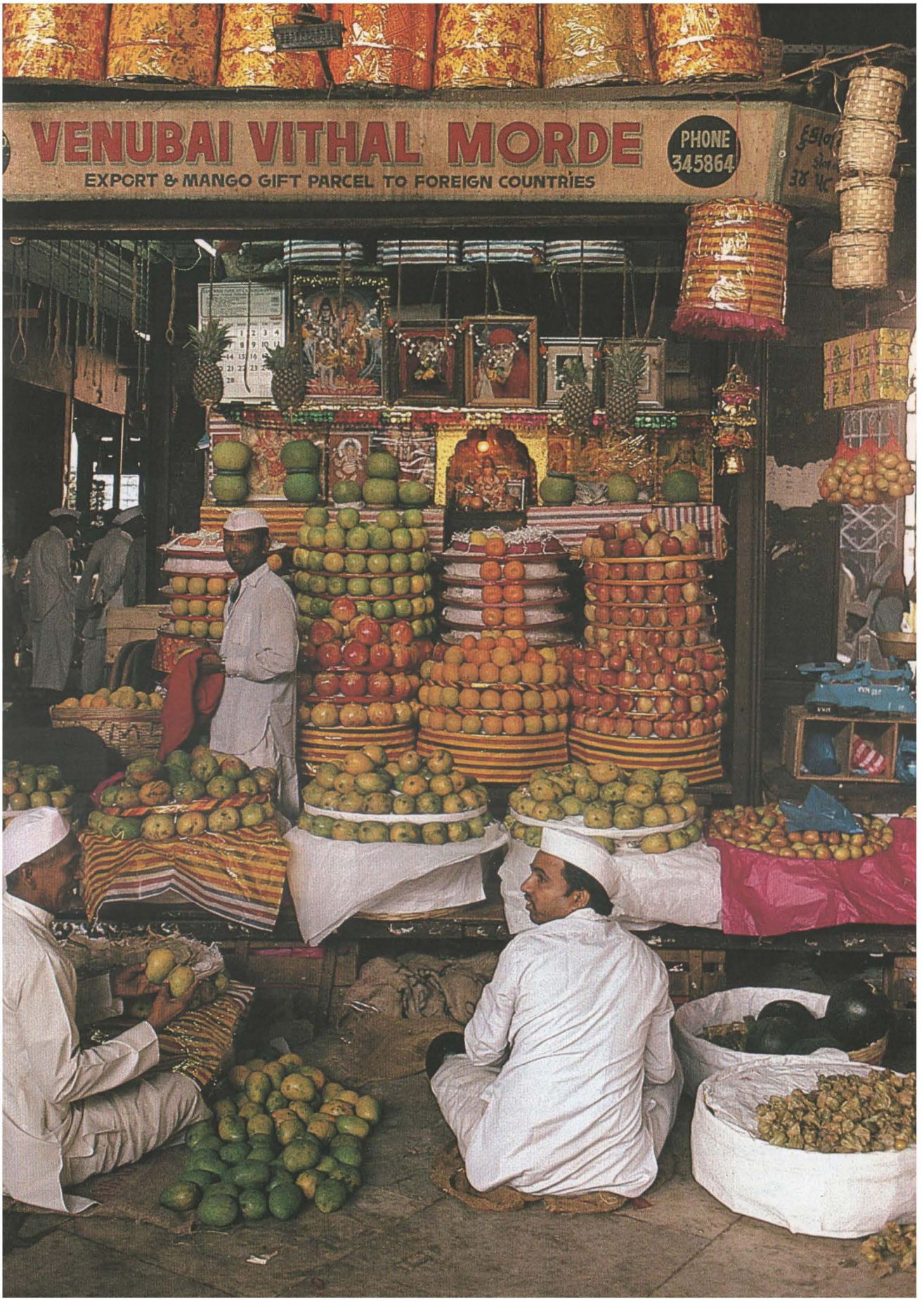
hint turşusu [chutney] Sirkeli suda şeker ve baharatlarla birlikte turşu kıvamı alana kadar pişirilen meyve ya da sebzelerden (ya da ikisinin karışımından) yapılma tatlı-ekşi çeşni.

Tipik Hint spesiyalitesi kabul edilen *chutney*,

▶

Hindistan. Bombay'da Crowford Pazarı

Bu meyve cennetinde insan mango, limon ve papayalar arasında tereddütte kalır.


VENUBAI VITHAL MORDE
EXPORT & MANGO GIFT PARCEL TO FOREIGN COUNTRIES
PHONE
345864

(Hinduca'daki *chatni* "sert baharatlar" sözcüğünün İngilizce türevi) aslında sömürge dönemine dayanan bir İngiliz spesiyalitesidir (*pickle* gibi).

Chutney'ler birçok egzotik meyveden (mango, hindistancevizi, ananas, demirhindi) ama aynı zamanda değişik Doğu ürünlerinden (patlıcan, domates, soğan, kavun, üzüm, kiraz, elma vb) hazırlanabilir. Bazı *chutney*'ler püre haline getirilirken, bazıları parçalar halinde saklanır. En önemli özellikleri, bazıları fazlasıyla biberli şuruplar içinde olmalarıdır.

Yaklaşık iki saat pişirildikten sonra cam kavanozlara konur ve turşu gibi saklanır. Özellikle de soğuk tüketilen (piliç, balık, jambon, haşlama et) yavan yemeklerin yanında sunulur.

ananaslı chutney

Bir litre beyaz sirkeyi yarım kilo kahverengi ham şeker, iki çorba kaşığı hardal taneciği, beş karanfil tanesi, bir çubuk tarçın ve bir kahve kaşığı dolusu toz zencefille 15 dakika kaynatın. Süzdüğünüz malzemeye iki büyük kutu doğranmış ananas ve 250 gr İzmir ya da Malaga üzümü ekleyin. Kapağını açık tutarak kısık ateşte marmelat kıvamına gelene kadar pişirin. Kavanozları kapağını kapayarak kaynar suya batırdıktan sonra sıcak *chutney*'le doldurun.

CANCALE'DEKİ *LES MAISONS DE BRICOURT*'DAN OLIVIER ROELLINGER'İN TARİFİ

chutney

"Çekirdekleri çıkarılmış kırmızı dolmalık biberin dörtte birini üç milimetre kalınlığında kesin. Bir armut, bir *granny smith* elma ve bir ananasın kabuklarını soyun ve beş milimetre kalınlığında dilimleyin. 30 gr taze zencefili soyun ve çok ince kıyın. Bir tencere içinde iki çorba kaşığı pirinç sirkesiyle iki çorba kaşığı ham şekeri kaynatın. Biberler, meyveler, zencefil, bir çorba kaşığı kuşüzümü ve beş kimyon tanesini ekleyin. Harlı ateşte 15 dakika kaynatın. Ateşten alın ve buzdolabında birkaç gün saklamak için *chutney* kavanozuna doldurun."

İspanya soğanlı chutney

İki kilo İspanya soğanının kabuklarını soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın. 700 gr ham şeker, 400 gr Malaga ya da İzmir üzümü, 40 cl sek beyaz şarap, 40 cl beyaz şarap sirkesi, iki diş sarmısak, 300 gr konserve doğranmış zencefil, bir tutam toz köri ve beş karanfil tanesini bir tencereye koyun. Kaynatın ve bir saat kırk beş dakika ila iki saat pişirin. Soğumaya bırakın ve hava almayan kavanozlara doldurun.

hint usulü *bkz.* indienne (à la)

hintarmudu Mersingiller familyasından bir ağacın, Orta Amerika ve Antiller kökenli, küçük bir armut, elma ya da ceviz biçiminde değişik türleri bulunan meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Brezilya ya da Antiller'den (Aralık ve Ocak aylarında), Hindistan ya da Fildişi Kıyıları'ndan (Kasım ve Şubat ayları arasında) ithal edilen hintarmudu az enerji veren (100 gr'da 52 Kcal), C, A ve PP vitaminleri ve potasyum açısından çok zengin bir meyvedir. İnce ve sarı kabuğu üzerinde, olgunlaştıkça siyah lekeler oluşur. Bazı türlerinin kabuğu yeşil mermer renklidir. Eti pembe-portakal rengi, beyaz ya da sarıdır. Son derece kokulu, serinlik verici, hafif ekşimsi olan meyve kısmında çok sayıda sert tanecik bulunur. Tavuk yumurtası kadar sert bir türü en çok sevilenidir.

■ **Kullanımları.** Hintarmudu olgunlaşınca, armut gibi bıçakla soyularak, dikenleri dikkatle giderilerek yenir (tam olgun olmayanlara şeker ya da rom eklenebilir). İçecekler, dondurmalı kremalar ve jölelerde kullanılır. Brezilya'da, jöle yapımından sonra toplanan eti taze keçi peyniriyle birlikte tatlı olarak sunulan bir meyve ezmesi hazırlanmasına olanak sağlar. Hintarmudu şurup içinde konserve olarak da satılır. Bazı egzotik meyve salatalarının içinde yer alır. Çin'de, ceviz büyüklüğünde, eti beyaz, siyah, sarı ya da kırmızı, çok kokulu "çilek-hintarmudu" türü beğeniyle tüketilir.

hintbezelyesi Baklagiller familyasından, fasulyeye benzeyen, tropikal bölgelerde değişik türleri yetiştirilen yenebilir sebze.

Mongette tipi hintbezelyesi, Çin'de ve Louisiana'da fazlasıyla, Fransa'nın güneyinde ("*bannette*" adıyla bilinir) ve İtalya'da belli ölçüde yaygındır ve çok küçük taneli fasulyeye benzer. Taze fasulye gibi taze badıçlar ve nohut gibi olgun tanecikler halinde tüketilir.

Kuşkonmaz tipi hintbezelyesi çok uzun badıçlarıyla (bir metreye kadar) tanınır ve taneciklerinin renkleri değişkendir. Afrika ve Antiller'de yetiştirilen Mısır tipi, topaklı tip ve *lablab* tipi hintbezelyeleri de vardır.

hintbuğdayı Mısıra (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL) Québec'te verilen ad. Avrupalılar tarafından Amerika'ya ayak bastıklarında keşfedilen, kendilerini Asya'da sanarak hintbuğdayı olarak adlandırdıkları bir tahıldır. "Hintbuğdayı ayıklama" terimi ise, hasat zamanı bir araya gelen arkadaşların kamp ateşi üzerinde kaynattıkları suda tereyağ ve tuzla hintbuğdayı pişirdikleri bir toplantıdır. Acadie sakinlerinin pişirdikleri hintbuğdayı haşlaması kurutulmuş taneciklerle hazırlanır. Soğuk suda bekletilen buğday, kabuklarının çatlamasını sağlamak üzere sodyum bikarbonat içinde kaynatılır.

hintdarısı [kocadarı] Bütün dünyada buğday ve pirinçten sonra en çok tüketilen, sıcak ülkelere özgü tahıl (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL).

Hindistan'da bulunan İÖ 1900 tarihli belgelerde hintdarısı (ya da kocadarı) yetiştiriciliği yapıldığı belirlenmiştir. İtalya'ya 1. yüzyılda girmiştir. 15. yüzyıl sonundan beri Avrupa'da yetiştirilmeyen bu tahıl, Afrika ve Çin'de temel besin maddelerinden biri sayılır.

Biberli soslar ya da tereyağ ve sütle çeşnilendirilen tuzlu tartlar yapımında kullanılır. Mali'de, bir tür kuskus hazırlanmasında kullanılır. Tunus'ta, sokak satıcıları, zencefille darının kaynatılmasıyla hazırlanan geleneksel *sohleb* satar. Çin'de de çok tüketilir. Sudan'da, *gombo* saplarıyla çeşni verdikleri darı birasını (*pombé*) kadınlar ayaklarıyla ezerek hazırlar. Son olarak, Çinliler hintdarısından gül yapraklarıyla aroma verdikleri *caoling* adlı bir alkol çıkarır ve bunu marinadlar ve soslar için kullanırlar.

hinthurması Palmiyegiller familyasından, genç sürgünleri ve tomurcukları yenebilen, Asya ve Afrika palmiyesi. Meyvelerinin eti, yerel mutfaklarda birçok yemekte kullanılmaktadır. Sri Lanka'da fazlasıyla beğenilen bir reçelin temel malzemesidir. Meyveler çiğ ya da kavrulmuş olarak tüketilir. Özsuyu mayalı içecekler hazırlanmasında kullanılır.

hintkirazı *bkz.* mango

hintyerelması [ignam] *Dioscoreacae* familyasından, Afrika, Amerika ve Asya'da ve küçük ölçekte de Fransa'nın Blois bölgesinde yetiştirilen, tropikal bir tırmanıcı bitkinin yumrusu (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Eti beyaz, limon sarısı ya da pembedir. Kabuğu türüne göre beyaz, pembe, sarı ya da kahverengi-siyah, pürtüklü ya da tüylüdür.

100 gr'da 102 Kcal sağlayan, nişasta açısından özellikle zengin hintyerelması birçok tropikal ülkede temel besin maddelerinden biridir. Yalnızca küçük boy olanları kabuklarıyla birlikte pişirilir. 20 kilo ağırlığa kadar ulaşabilen diğerlerinin kabukları soyulur, dilimlenir, soğuk suyla yıkanır ve tuzlu kaynar suda 10-20 dakika haşlanır. Daha sonra patates ya da tatlı patates gibi pişirilir. "Guyana ararotu" denilen bir kök nişasta da çıkarılır.

hochepot Domuz kulakları ve kuyruğu, sığır göğüs eti ve kuyruğu, koyun omuz, tuzlu domuz yağı ve bütün "türlü sebzeleri"nin yer alabildiği des Flandres'e özgü sebzeli et yemeği (güveci). Sıklıkla sığır kuyruğu temel, hatta bazen tek et malzemesi olur. Sebzeler bütün ya da püre olarak sunulur.

Eskiden *hochepot*, Flaman köylerinde kıyma, şalgam ve kestanenin bulyon içeren toprak kapta pişirilmesiyle hazırlanırdı.

sığır kuyruklu hochepot

Derisi soyulmuş ve doğranmış iki sığır kuyruğu, üç büyük domuz paçası, iki tam domuz kulağını ağartın. Soğutun ve içi sırlı bir toprak tencereye koyun. Bol miktarda soğuk su ekleyin. Kaynatın. Köpüğünü alın. Kalın tuz ve tane karabiberle çeşni verin. Kısık ateşte iki saat pişirin. Dörde bölünmüş ve ağartılmış bir lahana, iki pırasa, iki kereviz sapı, bir adet karanfil saplanmış bir soğan, birkaç diş sarmısak, ardıç yemişleri, dört havuç, dört şalgam, büyük zeytinler biçiminde doğranmış yarım kereviz koyun. İki saat daha pişirin. Bulyonu kızarmış ekmek üzerinde, sığır kuyruğu ve paçasını sebzelerle çevrelenmiş olarak servis edin. Domuz kulağını dilimleyin ve sebzelerin üzerine dağıtın.

hodan Hodangiller familyasından, mavi çiçekli, büyük boy bir aromatik bitki (Bkz. *Aromatik Otlar Tablosu*, OTLAR). Arapça *ebu raç*, "terin babası" tanımından türetilen Batı'daki adını (*bourrache*), kaynatılmasıyla elde edilen terletici sıvıya borçludur. Genç yaprakları salatalarda, büyük yapraklarıysa turtalarda ya da patelerde kullanılır. Salatalığa benzer bir tada sahiptir. Almanlar çorbalarda ve balık bulyonlarda, İspanyollar sebzelerin yanında kullanırken, Doğulular asma yaprağı gibi, içini doldururlar.

Çiçekleri *beignet* ya da şekerleme yapımında, pastaların süslenmesinde kullanılır.

Hollanda Hollanda mutfağı Belçika ve Kuzey Almanya mutfağına benzer. Otlaklar açısından zengin bu ülkede süt ürünleri bol ve lezzetli, peynirleri ünlüdür: *Édam* (kırmızı ya da sarı büyük tekerlek), Leyde peyniri (kimyon ya da anason aromalı yuvarlak ve yassı), *gouda* (bazen kimyon aromalı, sarı-krem renkli büyük yassı tekerlek), portakal rengi *mimolette* vb.

Hollanda, sofralarda şarküteri ürünleriyle çok çeşitli tuzlu ya da füme balıkların yan yana yer aldığı hem balıkçılık hem hayvancılık ülkesidir. Çok çeşitli ekmeklerin üzeri öğle ya da akşam yemeğinde ana yemek olarak servis edilen soğuk büfe, ünlü *koffietafel*'le donatılır.

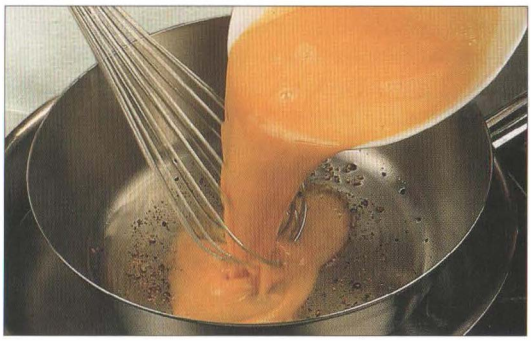
Yerel bir özdeyiş şöyle der: "Ringa balığının olduğu yere doktor yaklaşmaz." Hollandalılar bu balığa çok büyük bir yer ayırır. Balıkçılar Mayıs başında avına giderken bütün limanlarda bayram yapılır. Dönüşte, ilk tuzlu ringa balığı fıçısı kraliçeye sunulur.

■ **Zengin içerikli yemekler.** Hollanda mutfağı az ve özdür. Özellikle de kışları tüketilen ayrık bezelye çorbası, *hutspot* (kaburgalı güveç), *balkenbrij* (patates kompostosuyla sunulan domuz kellesi), *hazepepper* (karabiberli tavşan yahni), *choucroute*'lu dana butu, *rolpens* (marine edildikten sonra sote edilen ve patates ve ananasla servis edilen et) ve peynir ve muskatlı kremalı sos konulan ve yeşil sebzelerle donatılan dana eskalop örnek verilebilir.

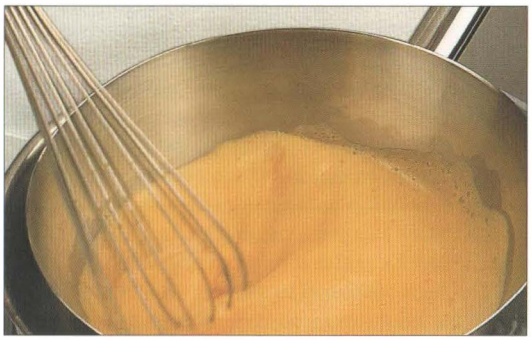
Eski Hollanda sömürgelerinden büyük miktarlarda ithal edilen pirinç birçok tatlı ve tuzlu yiyeceğin temel malzemesidir. Endonezya mutfağından esinlenilen *rijsttafel* (Bkz. madde) en tipik Hollanda geleneklerinden biridir. Hamurişleri ve tatlılar -yıl sonu kutlamaları için *speculos*, baharatlı krepler, *boterkoek* (tereyağlı pasta) ve *hopjes* (kahveli karamel)- zencefil, tarçın ve muskat önemli bir rol oynar.

Hollandalılar kahve, bira, süt, Rhin ya da Fransa şaraplarını ama aynı zamanda ardıç içkisi ve likörleri (*advocaat* ve *curaçao*) içerler.

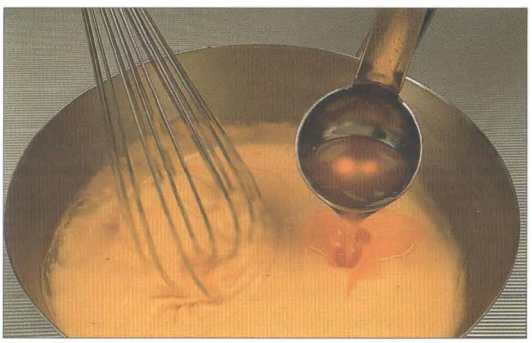
Hollandaise *sosun hazırlanması*



1. *Her bir yumurta sarısı için bir kahve kaşığı su koyun. Ilık su içeren tavanın içine yumurta sarılarını ekleyin. Köpürene kadar benmari içinde çırpmaya devam edin.*



2. *Çırpıcıyla iyice karıştırın. Her turda dibini görmelisiniz. Sos krema kıvamına gelmelidir.*



3. *Ateşten aldıktan sonra sarıların üzerine ağartılmış ve çökeltilmiş tereyağ ekleyin. Yavaşça karıştırın. Sosu tülbentten ya da ince elekten geçirin.*

Hollanda peyniri Fransa'da Hollanda'dan gelen peynirlere (*édam*, *gouda*, *mimolette*) verilen ad. Bu peynirler orijinal olduğunda kabuğunun üzerinde "Holland" yazan bir kazein plaka taşır. Hollanda ve Fransa arasında 1935 yılında imzalanan bir ticari anlaşmayla "Hollanda peyniri" ibaresi koruma altına alınmıştır.

Hollanda usulü *bkz.* hollandaise (à la)

hollandaise (à la) [Hollanda usulü] Haşlanmış yumurtalar, suda pişmiş sebzeler (enginar, kuşkonmaz, pazı, lahana) ya da haşlanmış balığın hollandez sosla (yanında ya da üzerine dökülerek) servis edilmesine ve "kâsede yumurta" gibi Hollanda mutfağından esinlenilen yemeklere verilen ad.
▶ Tarifler: CAROLINE, GOFRET

hollandaise [hollandez sos] Emülsiyon halindeki sıcak sos. Türevi olan birçok sos vardır: Katkı maddelerine (taze krema, portakal ya da mandalina suyu ve kabuğu, beyaz hardal) göre değişiklik gösteren şantiyi (ya da *mousseline*) sos, Malta sosu, *mikado* ya da hardallı sos. Balık bulyonda pişmiş balıklar ve *à l'anglaise* sebzelerle birlikte sunulur. *Hollandaise* sos hazırlamak için, içi iyice kalaylı ya da paslanmaz çelik bir tava gereklidir çünkü alüminyum sosa yeşil bir renk verir. Her türlü ısı fazlasına aşırı hassas olan bu sos ılık benmaride saklanır. Bozulursa içine, sos soğuksa bir kaşık sıcak su, sos sıcaksa bir kaşık soğuk su eklenerek iyice karıştırılır.

Hollandaise *sos*

Bir tencereye iki buçuk cl su koyun. Bir tutam tuz ve aynı miktarda iri çekilmiş beyaz biber atın. Tencerenin dibini ağır ağır ılıtmak için bir benmariye yerleştirin. Ayrı bir yerde, yarım kilo tereyağı ısıtmadan eritin. Beş yumurta sarısını bir çorba kaşığı suyla karıştırın ve ılıyan suyun bulunduğu tencereye boşaltın. Kabı benmaride tutarken içeriğini çırpın. Yumurta sarıları merhem kıvamına geldiğinde, çırpmaya hiç ara vermeden kademeli olarak erimiş tereyağı ekleyin. Ağır ağır iki çorba kaşığı su katın. Çeşnisini ayarlayın ve bir çorba kaşığı limon suyu koyun. Sosu tülbentten geçirin.

hollandez sos *bkz.* hollandaise

homojenleştirme Sütün yağ taneciklerinin güçlü basınç altında küçük partiküller haline getirilmesi tekniği. Böylece bu partiküllerin homojen bir biçimde dağılması ve yüzeye çıkmaması sağlanır.

Homojenleştirme sütün saklanması için termik işleme (pastörizasyon, sterilizasyon) tabi tutulmasını kolaylaştırır ve ambalajların çeperinde krema birikmesini engeller. Ayrıca yağ taneciklerine daha kolay sindirilebilir nitelik kazandırır.

Hongroise (à la) [Macar usulü] Genel anlamda, içinde paprika bulunan yemeklere denir.

Hongroise sos, soğan, paprika ve beyaz şarap bazlıdır ve *velouté* eklenir. Kullanılacağı yere göre Mornay sos (yumurtalar için), yoğunlaştırılmış ve tereyağ

▶

Köy usulü şaraplı horoz

Tarifi için 452. sayfaya bakınız



eklenmiş füme (balıklar için), donuk sos (etler için), *velouté* ya da *suprême* sosla (kümes hayvanları için) tamamlanır.

Kasap hayvanları için hazırlanan *Hongroise* garnitür, kıyılmış jambon içeren paprikalı Mornay sosa batırılmış ve gratine edilmiş karnabahar çiçekleri ve patateslerden oluşur.

► Tarifler: ÇORBA, FRICANDEAU, PATE, SIĞIR, SOS, TAŞMANTARI

Horatius (Horace Quintus Horatius Flauccus) Latin şair (İÖ 65-İÖ 8). Vergilius ve Mecenius'un arkadaşı, Augustus'un gözdelerinden biridir. Epikürcülük felsefesine kesin olarak bağlı, edebi mükemmelliyetçilik kaygısındaki rafine bir sanatçı olarak köy hayatının basit hazlarını Roma'nın kargaşasına tercih etmiştir. Horatius'un *Od*'ları (küçük lirik deyişleri), şairin sık sık tükettiği Roma şarapları konusunda büyük bir bilgi kaynağıdır. Her şarabın niteliklerini ayrı ayrı karşılaştırmayı ve uygun olan yıllandırma süresini bulmayı iyi bilir.

horoz Tavukgiller familyasından, tavuğun erkeği, evcil hayvan (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Çiftlik yetiştiriciliğinde damız horozlar görevlerini yerine getirdikleri sürece korunurdu. Dolayısıyla kesildiklerinde yaşlı olduklarından uzun süre pişirilmeleri gerekirdi. Bu yüzden yahnisi yapılırdı. Günümüzde yahniler genellikle piliç ya da tavukla yapılır.

İbikleri ve böbrekleri eski mutfakta çok sık kullanılan bir garnitür oluşturdu. Ayrıca bkz. GENÇ HOROZ.

GEVREY-CHAMBERTIN'DEKİ *LES MILLESIMES* RESTORANININ TARİFİ

chambertin *usulü horoz*

"Büyük bir horozu tütsüleyin, içini boşaltın ve 12 parçaya bölün. Tuz ve karabiber atın. Kabukları soyulmuş ve ince doğranmış 200 gr havuç ve 200 gr soğan, beş diş bütün sarmısak ve bir garnitür demetiyle birlikte büyük bir tencereye koyun. 20 cl konyakla ıslatın ve karıştırın. Beş cl zeytinyağı ve bir şişe *chambertin*'le ıslatın ve en az 12 saat marine edin. Süzerek horozu ve sebzeleri ayırın ve suyunu saklayın. Etleri bir tencere içinde ağartılmış tereyağ ya da kaz yağında kızartın. Sebzeleri ekleyin ve birkaç dakika kavurun. Yağ fazlasını alın. 30 gr un serpin, karıştırın ve pişirmek için kısa bir süre fırına sürün. Sonra marinadla ve 25 cl beyaz et suyuyla ıslatın ve üzerini kaplayacak kadar şarapla tamamlayın. 150 gr kadar, önceden ılık suya batırılmış ve sıkılmış kuru taşmantarı ekleyin. Kaynatın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. 200 gr arpacık soğanını tuzlu ve tereyağlı suda pişirin ama biraz sert kalmalarına dikkat edin. Yarım kilo temizlenmiş kültür mantarını çok az suda tuz, tereyağ ve limonla pişirin. 300 gr domuz göğüs etini dilimleyin ve suda ağartın. Bütün garnitürleri tereyağda sote edin. Pişirmenin sonunda horoz parçalarını çıkarın ve bir servis tabağına yayın. Üzerini garnitürlerle kaplayın ve sıcak tutun. Sosu ince elekten geçirin, dinlenmeye bırakın ve yağını alın. Kanla ve horozun kıyılmış ciğeriyle yoğunlaştırın. Ciğer yoksa az miktarda yumuşak tereyağ karıştırın. Horozların üzerine dökün ve servisten 20-30 dakika önce sıcak bir yere koyun. İsteğe göre kızarmış krutonlar ya da patatesle servis edin."

garnitürler için horoz böbreği → BÖBREK

horoz patesi

Horozun tüylerini yolun ve tütsüleyin. Göğüs kemiğini çıkarın ve büyük parçalar halinde doğranmış ciğer ve domalanla (tuz, baharat ve az miktarda konyakla karıştırılmış) doldurun. Deliği dikin. 20 gr tereyağda horozun her yanını kızartın. Üzerini 300 gr *matignon*'la kaplayın ve soğuk suya batırılıp sıkılmış domuz barsak zarına sarın. Yarım kilo un, 300 gr tereyağ, bir yumurta, 10 cl su ve 10 gr tuzla hazırladığınız hamurla açtığınız oval bir taban üzerine yayın ve aynı ölçüde bir hamurla kapayın. Kenarlarına bastırarak iyice yapıştırın. (Günümüzde kümes hayvanları sıklıkla hamur içeren ya da üzeri hamurla kaplanan oval güveçlerde pişirilir.) Üzerine yumurta sürün. Ortasına bir delik açın. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında bir saat 20 dakika pişirin. Pişirmenin son evresinde üzerine bir alüminyum tabakası koyarak korumaya alın. Yanında *Périgueux* sosla servis edin.

köy usulü şaraplı horoz

Parçalara ayrılmış bir horoza tuz ve karabiber serpin. 12 küçük beyaz soğanın kabuklarını soyun. 125 gr etsiz domuz yağı parçasını ağartın. Bir çorba kaşığı sıvıyağ ve 60 gr tereyağı bir tencerede ısıtın. Domuz yağı parçalarını ve soğanları kızartın. Süzün. Onların yerine horoz parçalarını atın ve defalarca çevirerek kızartın. Domuz yağı ve soğanları tekrar ekleyin. İyice karıştırın. Bir çorba kaşığı konyağı ısıtın, tencereye koyun ve flambe edin. Yavaş yavaş 75 cl kırmızı şarap, bir garnitür demeti ve iki diş dövülmüş sarmısak ekleyin. Ağır ağır kaynatın, kapağını kapayın ve altını kısarak bir saat pişirin. 200 gr kültür mantarını temizleyin ve ince ince doğrayın. 30 gr tereyağda kavurun ve tencereye ekleyin. Pişirmeyi 20-25 dakika daha sürdürün. Servisten birkaç dakika önce, bir tasta 60 gr tereyağ ve bir çorba kaşığı unu karıştırın. Az miktarda sıcak sosla karıştırdıktan sonra tencereye azar azar ekleyin. Beş dakika karıştırdıktan sonra, üç çorba kaşığı horoz kanı katın ve beş dakika daha aralıksız karıştırarak yoğunlaştırın. Buharda pişmiş küçük patatesler ya da soğuk pateyle birlikte çok sıcak servis edin. (Bkz. 451. sayfadaki Fotoğraf).

Salpicon de crêtes de coq → SALPICON

horoz ibiği Horozun kafasının üzerinde taşıdığı kırmızı renkli et uzantısı. Mutfakta kullanılan horozibiklerinin, günümüzde nadir bulunsa da, biraz hacimli olması gerekir. *Barquette* ya da *croustade*'larda garnitür olarak da kullanılır. Bazen horoz ibiği, böbrekle birlikte birçok yemeğe (*ambassadrice, chalonnaise, financière, gauloise, Godard, Régence* vb) katılır.

Dil ve domalan da bazen "horozibiği" biçiminde kesilir.

horozibikleri: Hazırlama

İbikleri bir iğneyle hafifçe delin ve akar su altında parmaklarınızla bastırarak yıkayın ve içindeki kanı çıkarmaya çalışın. Soğuk su dolu bir tencereye koyun ve harlı ateşte üzerindeki kabuk kalkmaya başlayana kadar ısıtın. Horozibiklerini silin ve tek tek ince tuz serptiğiniz bir peçetenin içine alarak ovuşturun. Üzerindeki zarın kalkmasını sağlayın. Yeniden soğuk suya tutun. Beyaz bir renk aldıklarında kaynayan pişirme suyuna atın ve 35 dakika süreyle kaynatın. Süzün ve tarife göre kullanın.

Salpicon de crêtes de coq → SALPICON

horozbina *Blenniidae* familyasından, derisi kalın ve kaygan, pulsuz, pas rengi küçük bir nehir ve deniz balıkları grubu. Boyu 15 cm'e ulaşabilen horozbina, "*caguette*" adıyla bilinen kızartmasının yendiği Fransa'nın güney bölgelerinde iyi tanınır.

hoşaf Bazı meyvelerin şekerli suda kaynatılmasıyla yapılan bir tür sulu tatlı. Aslı Farsça "hoş-âb"ken bunun halk ağzında "hoşaf"a dönüştüğü söylenir. En çok, üzüm, erik, kayısı gibi kurusu da bulunan meyveler ile armut, elma, şeftali, portakal ve özellikle vişneden yapılması yaygındır. Taze meyvelerden yapılanların biraz daha şekerlisine ya da ağdalısına "komposto" adı da verilir.

hot dog Hafif şekerli hardalla kaplanmış sıcak Frankfurt sosisi konulan uzun *petit-pain.*

1930'lu yıllara doğru ortaya çıkan "sıcak köpek" anlamına gelen bu Amerikan terimi, *teckel* cinsi Alman köpeklerin kısa ve eğri bacaklarına gönderme yapan bir Amerikan karikatürüyle ortaya çıkmıştır. Bu sandviç türü, *snack-bar*'larla iyice yaygınlaşmıştır.

hôteliere (à la) *Hôtelier* tereyağla servis edilen ızgara ya da sote et ve balık yemeklerine verilen ad. Aynı adlandırma, kemikleri çıkarıldıktan sonra, kurutulmuş, *duxelle* mantarlar eklenmiş sosis etiyle doldurularak dikilmiş ve tereyağda sote edilmiş piliç için de kullanılır.
▶ Tarif: ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

hörgüçlüöküz Hindistan'da ortaya çıktıktan sonra, Malezya, Afrika ve özellikle de Madagaskar'a yayılan boynuzlugillerden evcil bir hayvan. Hörgüçlüöküz, omuzbaşındaki yağ dolu çıkıntıyla tanınır. Yük taşımakta kullanılır ve etinden yararlanılır.

humus Geleneksel ordövrler ya da "meze"ler (Bkz. Bu madde) arasında sayılan çok popüler bir Lübnan yiyeceği.

PARİS'TEKİ *AL DIWAN* RESTORANININ TARİFİ

humus

"İyice yıkadığınız 350 gr nohutu 12 saat suda bekletin. Süzün. Üzerini kaplayacak kadar su koyun ve bir çorba kaşığı sodyum bikarbonat atın. Harlı ateşte kaynattıktan sonra altını kısarak iki saat pişirin. Nohutları durulayın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ezin. İçine tahta bir spatulayla 35 cl susam yağı, tuz ve isterseniz 10 gr sarmısak katın. 25 cl limon suyu katarken iyice karıştırın. Toprak bir kapta, maydanoz, pişmiş nohut ya da paprikayla süsleyerek ve üzerine az miktarda zeytinyağı dökerek servis edin."

huni Dar ağızlı kaplara ya da şişelere sıvı doldurmayı kolaylaştırmak için kullanılan araç. Genellikle az ya da çok evaze bir koni biçiminde (*eau-de-vie* için oval) olan huni, camdan, paslanmaz çelikten, kalaylı ya da emaye kaplı saçtan ya da plastikten yapılabilir.

Şekerlemecilikte, istenirse deliği kapatılabilen tahta bagetle donatılmış huni, bazı bonbonları kalıplara dökmeye yarar.

Şarküteride sosis, *boudin* ya da *cervelas* hunisi ya da "*embossoir*", bir tahta tokmak aracılığıyla barsakların içini doldurmada kullanılır.

hure Domuz ya da yaban domuzu kellesi içeren şarküteri ürünü. "*Hure à la parisienne*", jöle içinde dil ve domuz derisinin temel malzemesidir. Alsace'ta, kalın barsak içine doldurulmuş kelle peyniri "kırmızı *hure*" ve kelle, paça ve deriyi birleştiren "beyaz *hure*" ve daha küçük olan "*hure de Francfort*" birbirinden ayrılır.

"*Hure*" sözcüğü aynı zamanda, uzun kafalı balıklar dahil bazı hayvanların kellesi için kullanılır.
▶ Tarif: YABAN DOMUZU

hurma *Palmae* familyasından, dal ucunda salkım halinde bulunan palmiye-hurma ağacı ve meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Yaklaşık dört cm boyundaki bu kahverengi, etli meyve, şeker açısından çok zengindir ve aynı zamanda bu besini fiziksel eforda ve sinir sistemi için önemli hale getirecek ölçüde kalsiyum, potasyum, fosfor, magnezyum ve vitaminler (B1, B2, PP) içerir. Yunanlar hurmayı et ve balık soslarında kullanıyor, değişik hamurişleri hazırlıyorlardı.

İran Körfezi kökenli olan Keldaniler'in (meyveleri ve genç filizleriyle beslenen, özsuyuyla serinleyen, liflerini dokumacılıkta kullanan, çekirdeklerini yakarak ısınan) "hayat ağacı" adını verdikleri hurma ağacı

günümüzde Magrip, Mısır, İran ve Suudi Arabistan'da yoğun olarak yetiştirilir. Yalnızca birkaç türü Avrupa'ya ithal edilir: Tunus'un pürüzsüz, ince kabuklu muskat hurması, çok şekerli *halawi*'si ve kahverengi-portakal renkli, çok kokulu *khaleseh*. Hurmalar bazen salkımlarıyla paketlenerek kutularda satılır.

■ **Kullanımları.** Fransa'da hurma genellikle içi doldurularak ya da üzeri kaplanarak şekerleme olarak tüketilir. Magrip mutfağında, özellikle de türlülerde ve tatlı kuskuslarda, kümes hayvanları yahnilerinde ve körili yemeklerde, hatta balıkları (tirsi) doldurmak için kullanılır. Pastanecilikteki rolü de çok önemlidir: *Beignet*'ler, nugatlar, şekerlemeler ve reçellerde kullanılır. Hurma suyundan kül rengine çalan, tatlı, kolay mayalanan ve kabarcıklanan bir "şarap" elde edilir. Susuzluk giderici bu içecek hurmanın baharatlı soslar, şekerlemeler ve galetelerin malzemeleri arasında da yer aldığı Hindistan'da çok tüketilir. Irak'ta, hurma suyu çorbalara ve çiğ salatalara katılır.

hurma lahanası Bazı palmiyelerin, özellikle de Antiller palmiyelerinin en uç noktalarında bulunan, aynı zamanda "koko lahana", "*gluglu* lahana" ya da "*ti-koko* lahana" da denilen tomurcuk (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA). Gevrek kısımları ince ince kıyılarak salatalara eklenir ve çiğ yenir. Daha sert kısımları pişirildikten sonra *acra*'lar, gratenler ve omlet garnitürleri olarak kullanılır. Tatları biraz enginara benzer. Hurma lahanası parçalanarak "palmiye kalbi" adı altında konserve olarak satılır. Türkiye'de Ramazan'da iftar sofralarında bulunur.

hurma lahanası kavurma

Hurma lahanalarını soğuk sudan geçirin ve iyice kurulayın. Bir bakır tavaya domuz yağı koyun. Yaklaşık beş cm'lik lahana parçaları kesin, dağılmamaları için bağlayın ve tavanın içine koyun. Kısık ateşte yarım saat pişirdikten sonra bir kahve kaşığı un serperek renk almaya bırakın. Bir çorba kaşığı salça koyduktan sonra çok yoğun kümes hayvanları bulyonla ıslatın. Suyunu çektirin, fırına sürün ve gratine etmeden, iyice yoğunlaşan sosuyla birlikte servis edin.

hurma şarabı bkz. vin de palme

hussarde (à la) Genellikle patates ve içi doldurulmuş patlıcanla donatılan, yarı donuk bir sosla kaplanan ve *raifort* peyniri rendesiyle servis edilen hafif ateşte pişmiş sığır etine verilen ad.

Yabani sarmısak ve ince kıyılmış soğan, jambon dilimleri, rendelenmiş *raifort* peyniri ve kıyılmış maydanoz eklenen bir domatesli İspanyol sosuna ve soğan püresi doldurulmuş yarım domatesler ve ıspanak püresi doldurulmuş mantarlar üzerine domatesli donuk sos dökülmesiyle hazırlanan bir sosa da "*hussarde*" denir.

À la hussarde sığır filetoya domuz yağı batırıldıktan sonra kızartılır, fırında kızartılmış yuvarlak patates dilimleri, ızgara mantarlar ve yoğun *soubise* sosla donatılır ve ayrıca hafif *hussarde* sosla servis edilir.

À la hussarde, dana *paupiette godiveau* ile kaplandıktan sonra hafif ateşte pişirilir ve yuvarlak kesilerek kızartılmış patates dilimleriyle halka biçiminde dizilir. Çevresi *à la hussarde* doldurulmuş küçük domateslerle (üzerine tereyağda kızarmış ekmek kırıntıları serpilmiş mantarlı ve jambonlu yağda pişmiş yumurtayla) çevrelenir.

hünnap Cehrigiller familyasından hünnap ağacının, zeytin büyüklüğünde, kabuğu kırmızı, sert ve pürüzsüz, eti açık sarı ya da fıstık yeşili, tatlı ve şekerli, çekirdeği çok sert oval biçimli meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Şekeri (% 32-74) nedeniyle kuruyken taze haline göre çok daha fazla enerji veren (100 gr'da 135'e karşı 314 Kcal) hünnap Fransa'nın güney bölgelerinin ürünüdür. Taze ya da kuru, sade tüketilir. Pastanecilikte (pastalar, *beignet*'ler) ve mutfakta (etler ve çorbalar için karışımlar) kullanılır. Türkiye'de Batı ve Güney Anadolu'da meyvesi için yetiştirilir.

hydnum Şapkasının altında, kolaylıkla ayıklanabilen yumuşak dikenler olmasıyla farklılaşan mantar. Yapraklı ağaçlardan oluşan ormanlarda değişik türleri yetişir.

En iyi *hydnum*'lar, *pied-de-mouton* ve daha lezzetli olan *hydnum rougeatre*'dır. *Chanterelle* gibi pişirilir ama daha uzun süre ister. Çok özel bir lezzeti vardır ve domates dolmaları ve yahnilere özel bir koku katar.

hygrophore Yumuşak, sıklıkla konik şapkalı, beyaz ya da çok renkli, kalın yaprakçıklı mantar. Bazı türleri, başka mantarların nadir olduğu don dönemlerinde, Kasım'da ya da Mart'ta yetişir. Birçok türü arasında bazıları yenebilir ve kimisi çok kimisi az lezzetlidir: Karbeyazı *hygrophore* çok nazikken, Mart *hygrophore*'u ve yabani *hygrophore* çayırmantarı gibi hazırlanır ama pişirmeden önce şapkasının üst derisi soyulur.

I

IGP (Indication Géographice Protégée) Avrupa kalite standardı. IGP, kalitesi, ünü ya da başka bir özelliği geldiği coğrafi bölgeye bağlanabilen ve üretimi ve/veya dönüştürülmesi ve/veya hazırlanması, sınırları belirlenmiş bir coğrafi bölgede gerçekleştirilen belirli bir bölge kökenli bir ürünü tanımlar (14 Temmuz 1992 tarihli Avrupa Topluluğu Mevzuatı). Bu standardı yalnızca daha önce *label* ya da uygunluk sertifikası almış ürünler talep edebilir.

ıhlamur Ihlamurgiller familyasından, çok kokulu olan çiçekleri kurutulan, sakinleştirici ve antispazmodik infüzyonlar hazırlanmasında, bazen kremalar, dondurmalar ve tatlılara koku verilmesinde, nadiren de mutfakta aromalı bitki olarak kullanılan parlak yapraklı bir ağaç. En kokulu ıhlamur ağacı çiçekleri ıhlamur tatlısı hazırlanan Drôme'dan gelir. Ihlamur balı çok belirgin bir aroma ve kokuya sahiptir. Kokulu çiçeklerinden elde edilen sıcak çay, idrar artırıcı, terletici, yatıştırıcı olarak kullanılır.

ısı dağıtıcı Genellikle saplı, yuvarlak ya da kare, madeni tabakadan yapılan ya da delikli sacdan ikinci bir tabakası olan ısınmayı yavaşlatmak ya da kabın yapıldığı madde yüksek ısıya dayanıksız olduğu için pişirme tepsisiyle ısı kaynağı arasına konmak üzere kullanılan tabla.

ısırgan Isırgangiller familyasından, tüyleri kaşıntıya neden olan, besleyici değeri ve tedavi edici özellikleri fazla bilinmeyen otçul bitkiler grubu.
- *Grièche* adı verilen yıllık bir bitki olan küçük ısırganın kıyılan genç yaprakları salatalarda kullanılır.
- Yaygın olarak bulunan, uzun ömürlü büyük ısırganın yaprakları tek başına ya da kuzukulağı, pırasa, tereotu ya da lahanayla karıştırılarak, bakla ya da patatesle yoğunlaştırılarak yeşil çorbalarda kullanılır. İki ısırganı da ıspanak gibi pişirmek mümkündür. Isırgan demir açısından ıspanaktan daha zengindir ve aynı zamanda A ve C vitaminlerini de içerir.

ısıtıcılı masa Lokantacılıkta müşterinin masasına servis edilen yemeklerin flambe edilmesinde kullanılan, 1-2 ocakla donatılmış küçük araba.

ısıya dayanıklı cam *bkz.* pyrex

ıslatma Fırında ya da elektrikli ızgarada pişmekte olan bir yemeği, küçük bir kepçe ya da bir kaşık yardımıyla eriyen yağından ya da üzerinden akan suyundan alarak hafifçe ıslatma. Birçok kez tekrar edilen bu işlem sayesinde yemeklerin yüzeyi kurumaz ve et daha yumuşak olur. Ayrıca bkz. ŞURUPLA ISLATMA.

ıspanak *Chenopodiacae* familyasından, yaprakları koyu yeşil, kabarcıklı ya da pürüzsüz, genellikle pişmiş sebze olarak yenen ama taze ve körpeyken çiğ olarak salatalara katılabilen yenebilir bitki. Su açısından zengin, kalori açısından zayıf (100 gr'da 20-32 Kcal) olan ıspanağın sindirimi kolaydır ve çok miktarda mineral element (özellikle de demir) ve vitamin içerir.

İran kökenli olan, eski Avrupalılar tarafından fazla tanınmayan ıspanak, Ortaçağ'da taze ya da pişmiş, kıyılmış ya da toplar halinde preslenmiş olarak, *espinoche* adıyla satılıyordu. On yedinci yüzyılda şekerle pişirilmeye başlandı. *Monstrueux de Viroflay* ve *Merveille de Versailles* gibi ondan fazla türü yetiştiriliyordu. Türkiye'de Ege ve Marmara en çok yetiştirilen bölgelerdir.

■ **Kullanımları.** Günümüzde ıspanak yıl boyu bulunur ama özellikle de Mart-Mayıs ayları arasında satılır. Kış türlerinin yaprakları yaz türlerine göre daha büyüktür. Ispanaklar konserve (yaprak, kıyılmış ya da püre) ve dondurulmuş (tüketimin % 80'ini temsil eder) olarak bulunabilir.

Keskin tadı nedeniyle sevenleri de nefret edenleri de vardır. Guy de Maupassant da nefret edenlerden biriydi ve uşağının anlattığına göre, ona ıspanak yedirebilmek için tabağındakilerin "Tetragonya ıspanakları" (*Tetragone*, Avustralya ve Yeni Zelanda'ya özgü bir ıspanak türüdür) olduğunu söylemek zorunda kalıyordu.

Yapraklar (çok az ağartılmış, süzülmüş ve soğuk tereyağla servis edilmiş), dana ve kümes hayvanlarının ve tabii yumurtanın klasik yan malzemesidir. Tartlar ve kekler, kızartmalar ve pateler gibi değişik bölgesel yemeklerde de kullanılır. Harçların malzemelerinden biridir (özellikle de kuzukulağı gibi başka otlarla

birlikte) ve sufleler, püreler ve gratenlerin yapımında kullanılır. Bu *à la florentine* yemeklerin sebzesidir.

à la romaine *ıspanaklı* pain → PAIN DE CUISINE

PAUL BOCUSE'ÜN TARİFİ

ıspanaklar: Hazırlama ve pişirme

"Saplarını kesin, bol suyla yıkayın, sararmış ya da solmuş yaprakları atın. (Ispanakların lezzeti ve besleyici özellikleri pişirme hızlı olursa ve pişirmeyle servis arasında fazla zaman geçirilmezse daha iyi korunur.) Kalaysız bakır bir tencere içinde bol miktarda su kaynatın. Yıkadığınız ıspanakları içine atın. Sekiz dakika kaynattıktan sonra yaprakları parmaklarınızın arasında ezerek pişip pişmediğini kontrol edin (pişmemişse birkaç dakika daha kaynatın). Süzgeçte ya da elekte süzün. Tencereyi soğuk suyla doldurun ve ıspanakları tekrar içine atın. Bu işlemi birkaç kez tekrarlayarak yaprakları hızla soğutun. Daha sonra suyunu sıkmak için avcunuzda iyice sıkın. Ispanaklar hemen pişirilmeyecekse, seramik bir kap içinde, buzdolabında saklayın."

ıspanak graten

Ispanakları yıkayın, ağartın ve kurulayın. Bir graten kabına tereyağ sürün. Ispanak yapraklarını yayın. Üzerine muskat ve peynir aromalı hafif bir beşamel yayın. Rendelenmiş peynir serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve önceden 275-300° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin. Beşamel üzerine, peynir serpmeden önce, haşlandıktan sonra ikiye kesilmiş yumurtalar yerleştirebilirsiniz.

ıspanak salatası → SALATA
ıspanak subric'*leri* → SUBRIC
ıspanaklı cervelas *dolması* → CERVELAS
ıspanaklı gratine krepler → KREP

ıstakoz *Homaridae* familyasından, soğuk sularda yaşayan, 10 ayaklı deniz kabuklusu (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR). "Yürüyüşçü" olarak da adlandırılmasına rağmen geri geri oldukça hızlı yüzebilir. Kabuklular arasında en büyük, en lezzetli ve en aranandır. Yaklaşık 30 cm uzunluğunda, 300-500 gr ağırlığındadır ama bazı türleri 75 cm'ye ulaşabilir. Az yağlı (100 gr'da 90 Kcal), proteinler ve mineral tuzlar açısından zengin, yoğun ve sindirilmesi biraz zor bir eti vardır.

Istakoz kalın bir kabukla kaplıdır. Sivri kafasında uzun kırmızı duyargalar bulunur. Karın bölgesinde beyaz ve yoğun bir etle dolu yedi halka ve en uçta yelpa-

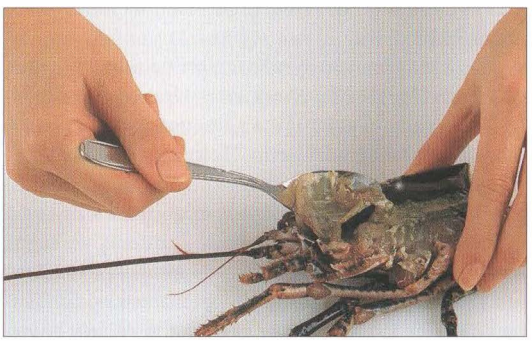
Çiğ bir ıstakozu kesmek



1. *Istakozu yıkayın ve fırçalayın. Başı size gelecek biçimde yerleştirin. Bıçakla iki duyarganın ortasından bastırarak batırın. Sert bir hareketle başı karından ayırın.*



2. *Iki kıskacı ayırdıktan sonra, başı uzunlamasına ikiye ayırın.*



3. *Kafanın arkasındaki taşlı keseciği bir kahve kaşığı yardımıyla alın. Mercan kısmını çıkarın ve saklayın.*



4. *Karın kısmını kabuk izleri üzerinden parçalamamaya dikkat ederek kesin.*

ze biçiminde bir kuyruk yüzgeci vardır. İlk çift ayağın ucunda sakınılması gereken silahlar olarak kullandığı, bol etli iki kıskaç vardır. Göğüs ya da gövde kafesi, sıklıkla sos içindeki ıstakoz yemeklerinde yoğunlaştırıcı malzeme olarak kullanılan yumuşak bir kısımla doludur.

■ **Türleri.** Bir zamanlar Bretagne kıyılarında çok bol olan ıstakoz artık nadirdir. Avrupa, İngiltere ve çok beğenilen morumsu ya da yeşilimsi Norveç ıstakozu, Kanada ve Massachusettes'in doğu kıyılarında avlanan Amerika ıstakozu ve daha çok kahverengi Cap ıstakozu ayırt edilir.

Hepsi koruma altındadır. 1850 yılından beri Atlas Okyanusu'nun iki yakasında yetiştiricilik denemeleri yapılsa da ıstakoz istisnai bir yemek olmayı sürdürmektedir.

■ **Kullanımları.** Haşlanacaksa, ıstakozun satın alınırken yaralar ve kopukluklar (özellikle ayaklarda) içermemesi gerekir.

Dişi her zaman aynı boyuttaki erkekten daha ağır ve daha avantajlıdır, çok daha özel bir tadı olduğu söylenir.

Istakoz haşlama, hayvan canlıyken, hiç parçalamadan -*rouge cardinal* haline gelir- çırpınmaması için iyice bağlanarak (eti daha yumuşak olur) kaynar suya atılarak yapılır. Diğer pişirme yöntemleri için yine canlıyken kesilir. Her durumda taş kesesini (başın başlangıç noktasında) ve barsaklarını (kuyruğun altında) çıkarmak gerekir.

Çok rağbet gören ıstakoz yemeklerinin sayısı oldukça fazladır ve Fransız gastronomisinin en klasik tariflerinin bir kısmını oluşturur. Istakozla *coquille*'ler, salatalar, aspikler dışında kroketler, sufleler, *mousse*'lar, pilavlı garnitürler hazırlanır.

CANCALE'DEKİ, *LES MAISONS DE BRICOURT*'DAN OLIVIER ROELLINGER'İN TARİFİ

à l'américaine *istakoz*

"800 gr'lık iki canlı ıstakozun kıskaçlarını koparın. Kuyrukları üç dilime bölün ve gövdeyi uzunlamasına ikiye yarın. Gövde etini, barsakları ve kanı ayırın. Bir tencere içine ceviz büyüklüğünde tereyağ koyun ve hafif tuz attığınız ıstakoz dilimlerini tahta bir spatulayla karıştırarak kızartın. 4-5 dakika sonra çıkarın ve kıskaçları beş dakika pişirin. Çıkarın. Yağını alın. İnce dilinmiş altı yabani sarmısak, bir yuvarlak doğranmış havuç, altı küp doğranmış domates ve bir tutam Cayenne biberi ekleyin. 2-3 dakika ısıttıktan sonra dört cl viski dökün ama flambe etmeyin. Karıştırın. 20 cl biraz yuvarlak bir beyaz şarap ve 20 cl su ekleyin. Kaynatın. Kabukları ekleyin ve 45 dakika pişirin. 100 gr yumuşak tereyağ ve dört cl konyakla karıştırın. Tuz ve karabiber atın. Elekten geçirin. Amerikan sosu tülbentten geçirin ve tencere içinde bekletin. Çok kısık ateşte, gövde etini de azar azar katın. Kuyruk dilimlerini ve kıskaçları da sosa ekleyin ve kısık ateşte 4-5 dakika ısıtın. Servis etmeden önce, kıskaçları kırın. Bütün parçaları bir servis tabağına dizin ve üzerini sosla kaplayın."

à l'américaine *ıstakoz madalyonlu balık kıymasından bordür* → BORDÜR

à la Newburg *ıstakoz*

Yarımşar kiloluk iki canlı ıstakozu yıkayın ve fırçalayın. *À l'américaine*'da olduğu gibi düzgün dilimlere ayırın. Gövdenin yumuşak kısımlarını çıkarın ve saklayın. Tuz, karabiber ve az miktarda paprika serpin. Bir tavada 75 gr tereyağ eritin ve ıstakoz parçalarını tahta bir spatulayla karıştırarak kızartın. Arkasını çevirin ve kapağını kapayarak 10 dakika pişirin. Tereyağı alın ve 30 cl *xérès* şarabı ekleyerek harlı ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 30 cl balık füme ve 30 cl *velouté* ekledikten sonra kapağını kapayarak 15 dakika daha pişirin. Istakoz dilimlerini çıkarın. Kabuklarını çıkararak ya da çıkarmadan çukur bir tabağa ya da tencereye koyun. Pişirme suyuna 40 cl taze krema ekleyin. Sos kaşığa yapışmaya başladığında, kabuğun yumuşak kısımlarını ince elekten geçirerek ekleyin ve 100 gr soğuk tereyağ karıştırın. Hızla çırpın ve ıstakozun üzerine dökün.

balık bulyonda ıstakoz

İki litre su, orta boy iki havuç, bir orta boy şalgam, bir pırasa beyazı ve bir doğranmış kereviz sapı, bir büyük garnitür demeti, iki karanfil tanesi batırılmış bir soğan, bir diş sarmısak, yarım litre sek beyaz şarap, yarım litre şarap sirkesi, tuz, karabiber ve bir tutam Cayenne biberiyle bir bulyon hazırlayın. Kaynatın ve altını kısarak yarım saat pişirin. Istakozu bu bulyonun içine atın ve kısık ateşte (400 gr'lık bir ıstakoz için sekiz dakika, bir kiloluk bir ıstakoz için 10 dakika) pişirin. Süzün. Düzgün formunu koruması için bağlayın ve tamamen soğumaya bırakın. 400-500 gr ağırlığındaysa, ikiye yarın ve iki parça halinde sunun. Daha büyükse kuyruğunu koparın, etini çıkarın ve madalyonlar kesin. Gövdesini ikiye yarın ve etini çıkarın, kıskaçlarını koparın. Madalyonları kuyruk kabuğu üzerine dizin ve kabuğun diğer kısmını da yerleştirerek hayvanı yeniden oluşturun. Kıskaçları yerine koyun. Mayonezle servis edin.

Bröton ıstakozu salatası → SALATA

cardinal *ıstakoz*

Bir ıstakozu balık bulyonda pişirin. Süzün. Ilımaya bırakın. Bir ıstakoz sosu hazırlayın. 750 gr mantarı yıkayın, dilimleyin ve tereyağda pişirin. Domalanları dilimleyin. Istakozu uzunlamasına yarın. Kuyruk etini çıkarın ve kalın ama eşit parçalar halinde doğrayın. Kıskaçları koparın ve dikkatle etini çıkarın, küçük parçalar halinde doğrayın ve domalanlara karıştırın. Istakoz sosunu katın. Bu *salpicon*'u boş kabuklara yerleş-

tirin. Üzerine et parçalarını koyun ve domalanlarla birbirinden ayırın. Istakoz sosu dökün. Rendelenmiş peynir serpin. Erimiş tereyağ gezdirin. Üzerlerini diğer kabuk parçalarıyla kapayın ve yüksek sıcaklıktaki fırında gratine edin.

JOEL ROBUCHON'UN TARİFİ

domalanlı ve kestaneli ıstakoz güveç

"Her biri 450 gr ağırlığındaki iki dişi Bretagne ıstakozunu birer dakika kaynar suya atın. Kuyruklarını ve başlarını ayırın. Her kuyruğu dört dilime bölün. Kıskaçları ayırın ve kabuklarını soyun. 50 gr tereyağla elekten geçirilmiş mercan kısmını karıştırın. Doğranmış ıstakoz başlarını çok sıcak zeytinyağında çevirin. Kıyılmış bir yabani sarmısak ve bir diş sarmısak, bir kahve kaşığı salça, bir tutam kekik, bir dal tarhun, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini kaplayacak kadar soğuk su koyun. Kaynatın ve kapağını kapadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin. İyice sıkarak suyunu çıkarın. Kabukları soyulmuş 10 kestaneyi tereyağda kavurun. 10 cl kümes hayvanları bulyon ve bir garnitür demeti ekleyin. Kapağını kapayarak fırında glaze edin. Istakoz dilimlerine tuz, karabiber atın ve köri serpin. Kızgın zeytinyağı içeren tavada sertleştirin ama tam olarak pişirmeyin. Tavadan alın ve kaba 20 gr domalan dilimleri koyun. Istakoz fümeyle ıslatın ve kaynatın. Istakoz dilimlerini kıskaçlarla birlikte tencereye koyun. 10 fesleğen yaprağı, bir diş sarmısak, bir tutam anason, bir dal biberiye, domalanlı *fumet*, mercanlı tereyağ ve kestaneleri karıştırın. Etlerin üzerini kaplayın. Çırpılmış yumurta sürün ve önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz servis edin."

ıstakoz ızgarası

Fırını 225° C'ye ısıtın. 400-500 gr ağırlığındaki iki ıstakozu bir dakika kaynar suya atın. Çıkarın ve uzunlamasına ikiye kesin. Başın arkasındaki taş keseciğini ve kuyruktaki barsakları çıkarın. Yeşilimsi mercan kısmını çıkarın ve iki karış yoğun *crème épaisse*, bir yumurta sarısı, bir büyük tutam paprika, tuz, karabiber, bir kahve kaşığı *xérès* ve bir küçük tutam Provence otu ya da kıyılmış taze fesleğenle karıştırın. Yavaşça karıştırın. Istakozlara tuz ve karabiber serpin ve bir fırın kabına kabuklar aşağı gelecek biçimde yerleştirin. Hazırladığınız karışımdan az miktarda dökün ve bir dakika fırına sürün. Aynı işlemi 2-3 kez tekrarlayın: Istakozlar toplam sekiz dakika pişmelidir. Her tabağa ikişer yarım koyun ve isterseniz az miktarda safran, doğranmış domates ya da brokkolilerle ve yarım sap pişmiş rezeneyle servis edin. (Bkz. fotoğraf)

ıstakoz ve havyarlı tatlısu ıstakozu panaché → PANACHÉ

ıstakoz ve tarak papillote → PAPILLOTE

ıstakoz yahnisi → YAHNİ (AV HAYVANI)

karidesli (ıstakozlu, langustlu) kanapeler → KANAPE

kuzumantarlı ıstakoz aumonière → KUZUMANTARI

MICHEL MIOCHE'UN TARİFİ

melekotlu bretagne ıstakozu

"Havuç, kereviz ve pırasayla bir jülyen hazırlayın ve az miktarda tereyağda, fazla ıslatmadan pişirin. Konserve jülyen melekotundan küçük verev parçalar ve süslemede kullanılacak birkaç eşkenar dörtgen kesin ve hızlıca ağartın. İki pişirme suyunu karıştırın ve bir kıyılmış soğan, bir garnitür demeti, birkaç karabiber tanesi ve bir bardak *xérès* şarabı ekleyin. 400 gr'lık dört ıstakozu 8-10 dakika pişirin. Çıkarın. Bütün kabuklarını soyun ve kıskaçlarını kırın. Bir beyaz yağ ya da *hollandaise* sos hazırladıktan sonra melekotu parçalarını katın. Isıtılmış her çukur tabakta bir sebze jülyen yatağı oluşturun. Üzerine ıstakoz parçalarını ve bütün haldeki ıstakozları yerleştirin. Az miktarda beyaz yağ ya da *hollandaise* sos dökün. Az miktarda ağartılmış tereyağla diğer parçaların parlamasını sağlayın. Melekotu parçalarıyla süsleyin."

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

portakallı ıstakoz sote

"450-650 gr'lık canlı Bröton ıstakozunu ikiye yarın. Kafasındaki taş dolu keseciği çıkarın ve kanını, mercan kısmını ve barsaklarını ayırın. Kıskaçları çıkarın, dikkatle kırın, tuz serpin ve iki diş dövülmüş sarmısak ile bir tutam Cayenne biberiyle sıvıyağda kızartın. İyice karıştırın ve üzerini kaplayacak kadar sıvıyağ koyun. Kısık ateşte tutun. Elekten geçirin ve bir kenara ayırın. Dört gri yabani sarmısağı ve bir orta boy soğanı ince ince kıyın. Üç dal taze tarhunun yapraklarını koparın. Bir portakalı ikiye bölün. Bir yarısını büyük dilimler halinde doğrayın ve diğerini bir kenara ayırın. Fırına sürülebilecek bir kapta dört çorba kaşığı ıstakoz yağını ısıtın. Yabani sarmısaklar, soğan, portakal dilimleri ve iki sap tarhun ekleyin. Harlı ateşte çevirin ve kabın kenarını da iyice ıslatın. İki ıstakoz yarısının kabuksuz tarafı alta, etli kısmı üste gelecek biçimde yerleştirin. Üç dakika sertleştirdikten sonra portakalın diğer yarısını üzerine bastırın. Ateşten alın, fırının ızgarasını yakın, ıstakoz yarılarını çevirin ve kıskaçları yanına dizin. Mercan kısmını ve barsakları iki çorba kaşığı taze kremayla mikserden geçi-

▶ *ıstakoz ızgarası*



rin. Kan, bir çorba kaşığı konyak, bir tutam köri ve bir tutam Cayenne biberi ve tarhun yapraklarını ekleyin. Mikserde iyice karıştırın. Kabuklunun kafasını bu sosla doldurun. Kabuğu 2-3 dakika ızgaranın altına koyun ve hemen servis edin."

salpicon à l'américaine → SALPICON
soğuk ıstakoz coquille → COQUILLE
yengeçli (karidesli, ıstakozlu ya da langustlu) aspik → ASPİK

ızgara (aygıt) Etleri, balıkları ve sebzeleri ızgara etmek için kullanılan mutfak aracı. En eski modeli bir kulpu ve dört ayağı bulunan, közün üzerine yerleştirilerek kullanılan döküm demir bir ızgaradır. Önceden yağlanan bu ızgara, büyük et parçaları için uygundur. Bir başka modeli de bir menteşeyle birbirine bağlanan ve ızgara edilecek malzemenin arasına hapsedildiği çift ızgaradan oluşur. Bir döküm ya da sac plakadan oluşan ızgaralarsa doğrudan ocakla temasta tutulur.

Elektrikli ya da gazlı fırınların ısıtıcı elemanlarından biri de, üste yerleştirilen kızılötesi elemanlar ya da ısıtıcılardan oluşan ızgaradır.

Son olarak, bağımsız elektrikli ızgaralar bazen bir direnç yardımıyla bazen temas sayesinde etki eder. Temasla işleyenler sıklıkla yapışmayı önleyici bir kaplamayla donatılır ve pürüzsüz ya da girintili çıkıntılı, kalın bir tepsi ya da menteşeli iki tepsiden oluşur.

ızgara (et) Izgara üzerinde pişirilen et. Genellikle sığır eti. Bu sözcük genellikle, ızgara edilen diğer besinler için kullanılmaz. Izgara et genellikle kızarmış patates ya da karışık tereyağ ya da *béarnaise*, *charon* vb sosla tavada çevrilmiş sebzelerle servis edilir.

Izgara et, ön koldan ya da ilk beş kaburga üzerindeki etten alınan bir domuz eti parçası da olabilir. Bu, az bulunan bir parçadır çünkü her yarım domuzda bir tane (400-500 gr) bulunur. Bu hafif yağlı, ağızda dağılan ve lezzetli ızgaralık parçanın özelliği pişirmeden önce aksi yönde işlenen uzun liflere sahip olmasıdır. Tavada pişirilir ya da orta ısıda ızgara edilir. Pane yapılabilir, içi doldurulabilir ya da büyük bir *paupiette* hazırlanabilir.

ızgara (pastacılık) Kalaylı demir ya da paslanmaz çelikten, sıklıkla küçük ayaklarla donatılmış, yuvarlak ya da dikdörtgen pastane aracı. Bazı pastalar kalıplarından çıkarıldıktan sonra ızgara üzerine konur. Bu ızgara, soğurken çıkan buharla hamurlaşmasını engeller. Izgara aynı zamanda bir tepsi ya da ızgara altlığı üzerine yerleştirildiğinde kızartılacak parçanın pişirme suyunda yüzmesini engelleyen bir aksesuardır.

ızgara altlığı Emaye kaplamalı sacdan, hafif çukur, boyutları içine sürüldüğü fırına uygun, ızgara ya da döner-şiş altına konularak etlerin suyunu ve eriyen yağları, taşan hamur parçalarını toplamak için kullanılan dikdörtgen tabla.

ızgara yapma Bir besini doğrudan ateşe tutarak, ışınım ya da temas yoluyla pişirme: Odun kömürü, ocak odunu ya da bağ çubuğu közleri, çok sıcak düz taş ya da döküm tablada ya da ızgarada. Bu pişirme tekniği besinin dış kabuğunu hızla sertleştirerek bütün lezzetini korumasını sağlar (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME). Özellikle de etlerin yüzeyinde protidlerin karamelleşmesiyle besleyici özsuyunu hapsetme olanağı sağlayan "kabuklanma" sağlar (etin kanamaması için tuz atmaktan ya da domuz yağı saplamaktan kaçınmak gerekir). Besinler ızgara üzerine koymadan önce, sıklıkla sıvıyağa ya da erimiş tereyağa bulanır.

Kızgın ızgarayla temas eden et parçalarında kahverengi çizgiler oluşur. Pişirme sırasında çevirerek dekoratif bir dörtgen oluşturulabilir. Etin tam pişmiş olması isteniyorsa, önce et parçası harlı ateşe tutularak "kabuklanma" sağlanır, ardından ısının şiddeti azaltılır.

İ

ibrik Uzun, ayaklı, bir uzun ağzı ve kemer biçimli bir sapı bulunan, eski zamanlarda, yemeğe başlamadan ve yemek sona erdikten sonra el yıkanması için masaya su getirilmesi amacıyla kullanılan su kabı. İbriğin yanında sıklıkla suyun akıtılacağı bir tepsi ya da tas bulunurdu. 18. yüzyıla kadar kuyum eşyası olarak kabul edilen ibrik, kalaydan, fayanstan ya da sert bir taştan da üretilirdi.

içecek Susuzluğu gidermek ve organizmadaki su oranını normal düzeyde tutmak için içilen sıvı. En doğal ve en basit, bir canlının hayatını sürdürmesi için mutlaka gerekli tek içecek sudur. Ilıman bir iklimde ortalama su tüketimi günde yaklaşık bir litredir. Su ihtiyacı sıcaklığa ve beslenmeye göre değişiklik gösterir: Etler, tuzlu, baharatlı ya da şekerli yiyecekler su ihtiyacını artırır.

■ **İçecek hazırlama.** Su bazlı içecekler (gazlı ya da gazsız, sıcak ya da soğuk) arasında limonatalar, sodalar ve şerbetler, bulyonlar, demlemeler ve kaynatılmış bitki suları, çay, kahve, çikolata, hindiba suyu sayılabilir. Bitkisel kaynaklı içecekler mayalı ya da mayasız olabilir. Damıtılarak dönüştürülebilir (*eau-de-vie*'ler, likörler, alkoller). Hayvansal kaynaklı süt tek başına ya da karışım halinde (*milk-shake*, kefir) içilebilir.

■ **Tüketim.** Tüketim alışkanlıkları uygarlıklara ve rakıma göre değişiklik gösterir. Genel kural olarak, Doğulular ve Ruslar çayı yemek sırasında değil, yemek sonunda içer. Çay, bütün dünyada sudan sonra en çok tüketilen içecektir.

Fransa'da, saf ya da gazlı su, bira ve şarap geleneksel olarak yemek sırasında tüketilir. Zaten bazı şaraplar yemeğe de katılır. Yemekler dışında her fırsatta farklı "içecekler" içilir. İnsanlar birbirine susuzluk giderici bir şeyler içmeyi önerebilir, çay içmeye davet edebilir, aperitif servisi yapabilir, özel bir şarap sunabilir, bir "tek" atmayı teklif edebilir.

Eski zamanlarda içeceklerin (ev yapımı biralar ve likörler, arpa şerbeti, *bichof* vb) biralar ve büyük çoğunluğu evde ya da küçük işletmelerde üretilirdi. Günümüzde pazarın önemli ölçüde gelişmesiyle (özellikle de meyve suları alanında) endüstriyel olarak üretilen içecekler özel paketlerde (şişeler, metal ve karton kutular) ve değişik işlemlerden geçirilerek (konsantre meyve suları, tozlar, dondurulmuş ürünler) sunulur.

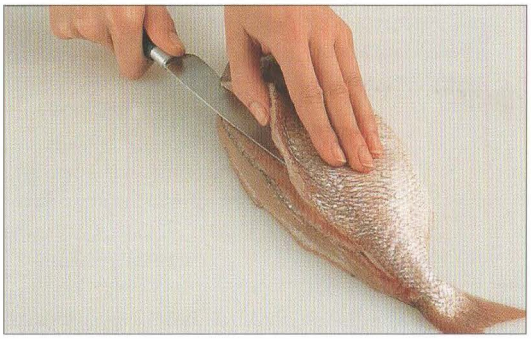
■ **Mevzuat.** Fransa'da içecekler beş sınıfta toplanır: Alkolsüz içecekler (su, meyve suları, meyveli içecekler - en az % 10'u meyve suyu-, limonatalar vb), damıtılmamış mayalı içecekler (şarap, bira, elma şarabı, % 30 alkol oranına kadar doğal tatlı şaraplar vb), % 30 alkol oranının üzerindeki doğal tatlı şaraplar, şarap bazlı aperitifler ve % 18 alkol oranının altındaki kırmızı meyve likörleri, romlar, şekerkamışı rakıları ve damıtılarak elde edilen alkoller, diğer bütün alkollü içecekler.

İç Anadolu Bölgesi Türkiye'nin, Anadolu yarımadasının orta kesimini oluşturan geniş platolarla kaplı bölgesi. Ortalama yüksekliği 1000 metre dolayındadır. Türkiye'nin "tahıl ambarı" olarak tanımlanan bölgede küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık da yaygındır. Meyvecilik gelenceksel olarak vadilerde ve sulak alanlarda görülür. Sebze tarımıysa yakın zamana kadar son derece sınırlıydı. İç Anadolu Bölgesi mutfağının temelini tahıl ürünlerine dayalı yemekler oluşturur. Bunu, et yemekleri izler. Diğer bölgelere yakın uç kesimlerde (örneğin Niğde'deki Akdeniz Bölgesi etkisi gibi) farklı sıralamalara rastlamak da mümkündür. Hemen her bölgede görülen pilav, hamurlu tatlılar, et dolmaları ve börek çeşitleri İç Anadolu'da da yaygın yemeklerdendir. Bölgenin markası haline gelmiş yemeğinin Konya'nın "etli ekmeği" olduğunu söylemek yanlış olmaz.

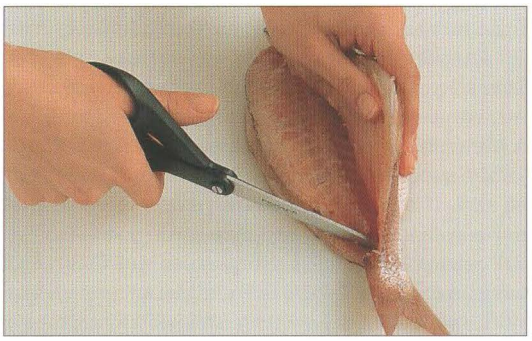
içini doldurma Etlerin, balıkların, kabukluların, sebzelerin, yumurtaların, meyvelerin içini yağlı ya da yağsız bir harç, bir *salpicon*, bir püre ya da herhangi bir karışımla, genellikle pişirmeden önce doldurmaya denir. Soğuk yiyecekler de doldurulur.

Kümes hayvanları ve kuşların büyük çoğunluğunun içi doldurulabilir. Kasaplık hayvanlardan kemikleri çıkarılmış omuz, göğüs, kalp ya da kemikleri çıkarılmış parçalar, rulo et dilimleri, kuzu ya da bütün domuzun içi doldurulabilir.

Bir balığı sırttan doldurma



1. *Balığı karnından tutarak, dilbalığı fileto bıçağıyla sırtına baştan kuyruğa bir kesik atın. Filetosunu kaldırın. Balığı ters çevirin ve diğer filetoyu da kaldırın.*

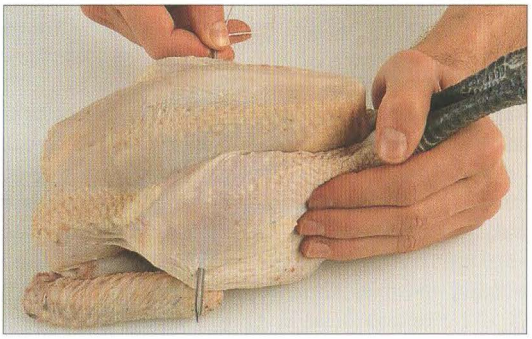


2. *Balığı dikkatle ikiye açın ve bir makasla orta kılçığını baş ve kuyruk yanından kesin.*

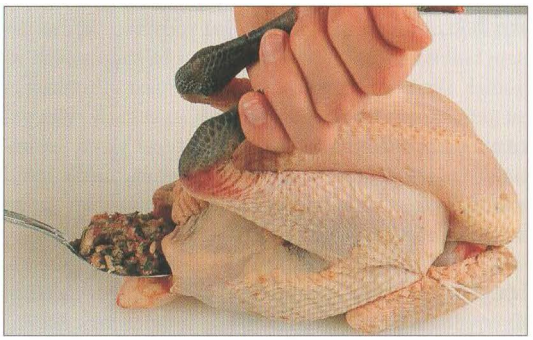


3. *İçine tuz ve karabiber serpin. Bir kaşık yardımıyla aldığınız harcı, pişirme süresince balığın iki parçası birbirine yapışabilecek biçimde, kenara bir santimetre kalacak biçimde yayın.*

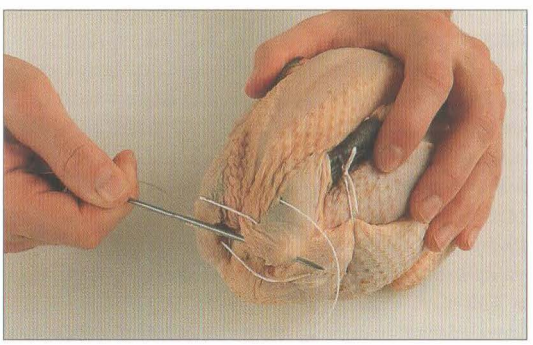
Bir kümes hayvanını doldurma



1. *Boyun derisini omurgaya doğru devirin. Kanatların yanından girerek ilk dikme işlemini gerçekleştirin.*



2. *Hazırladığınız harcı kuyruk kısmındaki halkayı keserek oluşturduğunuz delikten içeri sokarak hayvanın içini doldurun. Hayvanın ön kısmının da dolması için iyice içeri itmeye dikkat edin.*



3. *Kuyruk çıkıntısını içeri itin. Bir iğne ve mutfak ipi yardımıyla deliği düzgün biçimde dikin.*

Özellikle de deniz ya da nehir balıklarından yuvarlak olanlar doldurulur. Tarak, midyeler, *praire* yumuşakçalar (aynı zamanda salyangozlar) da aynı biçimde pişirilir.

Patlıcan, lahana, dolmalık kabak, soğan, dolmalık biber, patates, mantar başları, domates, marul kalbi, hindiba, asma yaprağı vb de yaygın olarak doldurulan sebzelerdir.

Meyvelere gelince, avokado, turunçgiller, kavun, armut ve elma doldurulabilir.

içini temizleme Bir balığın, kümes hayvanının ya da av hayvanının barsaklarını çıkarma, iç organlarının bir kısmını boşaltma.

- Deniz balıkları genellikle kısmen içi temizlenmiş olarak satılırsa da, duyargaları ve pulları kazınmak, gri

derileri soyulmak zorundadır. Yuvarlak balıklarda, içini temizleme, karına uygulanan bir kesikle gerçekleştirilir. Daha küçük balıklar ya da porsiyonluk balıklar (mezgit, alabalık) için karnı kısmen açmak için (yalnızca doldurulacaksa) solungaçlardan girilir. Büyük yassı balıklar (kalkan) kara derisi tarafından ve yassı porsiyonluk balıklar (dilbalığı) düz kısmına uygulanan bir kesikten temizlenir. Genel olarak yüzgeçlerinden (solungaç deliği) dışarı çıkarılır. İçini temizleme sonrasında balıklar özenle yıkanmalıdır.

- Kümes hayvanları sıklıkla içi temizlenmiş (barsaksız) olarak satılır. Tütsüleme ve temizleme işleminden önce gerçekleştirilen içini temizleme sırasında öncelikle boyun derisi açılarak sindirim ve solunum sistemi, yağlar ve salgı bezleri ile kursak çıkarılır. Daha sonra içeri sokulan işaret parmağıyla akciğerler dökülür. Son olarak, iyice genişletilen anal delikten girilerek kalp, kursak, ak ve karaciğerler çıkarılır (öd kesesine zarar vermemeye dikkat edilir): Hayvan bağlanmaya ve parçalara ayrılmaya hazırdır.

içki testisi Bir ibik (karaftan farklı olarak) ve bir kulpla donatılmış, su, meyve suyu, elma şarabı ya da yerel şaraplar servisinde kullanılan silindir biçimli ya da tombul kap. Çakıl toprağı ya da seramikten yapılan bu testi sıvının soğukluğunu korur. Lokantacılıkta "testi şarabı" şişelenmemiş, orta kalitede, testi boyutunda satılan şaraplara denir.

Testi eskiden tuz ve sıvılar için bir ölçü birimiydi. Kapalı ya da kapaksız kalaylı testiler yerel mutfak eşyalarının en güzel parçaları arasında sayılır. Ayrıca bkz. TESTİ, ŞARAP TESTİSİ

ignam *bkz.* hintyerelması

ikindi kahvaltısı Öğle yemeği ve akşam yemeği (Bkz. Bu maddeler) arasında yenen hafif yemek. Bir zamanlar akşamüzeri beşe doğru soğuk yiyecekler, pastalar, peynirler, meyveler ve şaraplarla gerçek bir yemek olarak yenen bu yemeğin saati 18. yüzyılda değiştirilir, hatta kademeli olarak ortadan kaldırılır. Şehirde yerini çay ve pastayla geçirilen İngiliz usulü *five o'clock tea*'ye bırakırken, köylerde akşam üzerine doğru, tarla dönüşünde, "akşam kahvaltısı" sunulmaya devam edilir. Bu kahvaltının içeriğiyle çok benzediği akşam yemeğinin yerini aldığı, günlük yemeğin geceyarısına doğru içilen bir çorba ya da süt ve ekmekle tamamlandığı görülür. Günümüzde ikindi ya da "saat dört" kahvaltısı neredeyse yalnızca çocuklara özgüdür (bisküviler, çikolatalar, meyve suları, süt, ekmek). Yemek saatlerinin çok geçe kaydırıldığı İspanya'da, saat 18'de (öğleden sonranın ortası) genellikle kahve ya da çikolata ve hamurişlerinden oluşan *merienda* (22'de yenen akşam yemeğinden önce) hazırlanır.

ilan Satışa sunulan besin maddeleriyle ilgili bilgilerin bir pano, tabela ya da duvar ilanıyla okunabilir biçimde ilan edilmesi. İlan, özellikle de satılan ürünün adını (türü, çeşidi ya da kategorisi, geldiği yer), birim fiyatını ve ambalajlı ürünler için, parça fiyatını ve kilo ya da litre fiyatını belirtmek zorundadır. Ürün tipine göre başka bilgiler de sunulabilir (meyve ve sebzeler için kategori, ekmek için genellikle bir dondurma işlemi).

Ambalajlı ürünlerin etiketinde ayrıca içerik maddelerinin listesi, net miktar, son satış ve son tüketim tarihi, üreticinin adı ve adresi, üretim yeri ve kökeni, üretim grubu numarası da kaydedilir.

île flottante Benmaride pişirildikten sonra bir İngiliz kreması üzerine yerleştirilen ve genellikle karamelle kaplanan ya da kavrulmuş ve dövülmüş badem, kıyılmış *pralin*, dövülmüş pembe *pralin* ya da jülyen doğranmış limon kabuğuyla süslenen şekerli yumurta aklarıyla hazırlanmış çok hafif bir tatlı.

karamelli île flottante

Bir litre kaynamış süt, 10-12 yumurta sarısı ve 150 gr şekerle bir İngiliz kreması hazırlayın. Tamamen soğumasını bekledikten sonra servis kabına dökün. 10 yumurta akını bir tutam tuz ve bir paket şekerli vanilyayla çırpın. Bir *à manqué* kalıbını yağlayın ve yumurta aklarını dikkatle içine dökün. Bir benmariye yerleştirerek önceden 150° C'ye ısıtılmış fırına sürün ve üzeri kızarmaya başlayana kadar yarım saat pişirin. Tamamen soğumasını bekledikten sonra kremanın üzerine çıkarın. Altı çorba kaşığı toz şekeri küçük bir tencereye koyun ve erimesini sağlayacak ölçüde, çok az su katarak sarı bir karamel elde edin. Çubuklar oluşturacak biçimde yumurta aklarının üzerinde gezdirin. Soğuk saklayın.

İle-de-France ve **Paris** *bkz.* sayfa 464-465

ilik *bkz.* kemik iliği

ilkbahar usulü *bkz.* printaniere

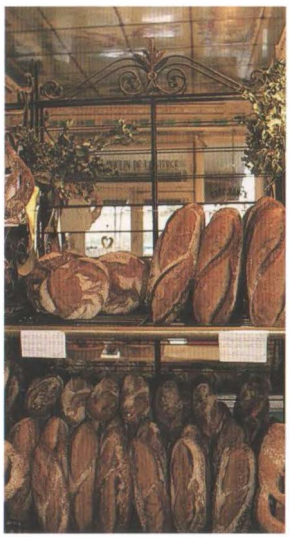
imambayıldı Adı "Yemeklerin lezzeti karşısında bayılan imam" anlamına gelen, Türk mutfağına özgü bir yemek. Patlıcanlar kendi içleri, soğan ve domatesle, isteğe bağlı olarak haşlanmış pirinç ve başka malzemelerle (özellikle de kuru üzüm), baharat ve aromalı bitkilerle doldurulur. Et kullanılmaz. Sıcak ya da çok soğuk servis edilir.

Patlıcanlar içi doldurulmuş ya da sade, kızartma kuzu ya da koyun garnitürü olarak Türk mutfağında çok büyük bir yer tutar.

Klasik mutfakta "imambayıldı" garnitürü kızartılmış patlıcan dilimleri, sote edilmiş yarım domatesler ve pirinç pilavından oluşur, dana fileto ya da kuzu nuazet yanında sunulur.

▶ Tarif: PATLICAN

imbik Alkol damıtmakta kullanılan araç. İmbik terimi Arapça *'inbîk*, "damıtma vazosu" sözcüğünden gelmektedir. Geleneksel imbik bakırdandır ve damıtıla-



FRANSA BÖLGELERİ

•••

Île-de-France ve Paris

L'ÎLE-DE-FRANCE, LA SEINE, L'OISE, L'AISNE VE LA MARNE BÖLGELERİNİN TAM ORTASINDADIR VE ÎLE (ADA) ADINI DA BU BÖLGELERLE ÇEVRİLİ OLMASINDAN ALMIŞTIR. BUGÜN İÇİN PARİS'İ, PARİS'İN BANLİYÖLERİNİ (HAUTS-DE-SEINE, VAL-DE-MARNE VE SEINE-SAINT-DENIS) VE LA GRANDE COURONNE FRANCILIENNE, YVELINES, VAL-D'OISE, SEINE-ET-MARNE VE ESSONNE'U KAPSAR..

Paris'te XIV. Bölgede Le Moulin de la Vierge *firını, 1908'den kalma dekorunu ve odun fırınını korumaktadır.*

On beşinci yüzyılda Parisli şair François Villon (1431-1463) "Paris'in yalnızca yemesini bilen bir ağzı vardır" demişti. Günümüzde de Fransa'nın en büyük pazarı hâlâ Paris'tir çünkü başkent her zaman en iyileri kendisine çekmeyi bilmiştir. Fransa'nın her yanından ve diğer ülkelerden gelen ürün akını sayesinde, Paris yaratıcılığa uygun bir çekim merkezi ve "en gelişmiş mutfak sanatının" vitrini olmuştur. Onun içindir ki "Peters" takma adıyla tanınan ve meslek hayatını ABD'de sürdüren Fransız aşçıbaşı Pierre Fraisse, üstü konyak ve domatesli bir sosla kaplanan "Amerikan usulü ıstakoz"u 1860'da Paris'te ilk kez ortaya atmıştır. *La Tour d'Argent* lokantası ünlü prese edilmiş ördek tarifini Paris'te yaratmıştır. İçine çulluk, tütsülü domuz yağı ve domalan doldurulan Sainte-Alliance sülününü *Drouant* lokantası Paris'te ilk kez müşterilerine sunmuştur.

Paris'te, mutfak sanatı yazarı Curnonsky'nin (1872-1956) sözleriyle "sade, hoş, tam anlamıyla lezzetli buna karşın süslü püslü ve karmaşık olmayan" bir mutfak geleneği vardır. Paris yemekleri "neşeli, dost, zeki ve çabuk hazırlanan bir mutfağın" ürünüdür. Bunlara örnek olarak fırında kızartılmış ekmek ve peynirle hazırlanan soğan çorbasını, 14 Haziran 1800'de Marengo zaferinden sonra ünlü aşçı Dunand tarafından o akşam Bonaparte için hazırlanan, domates ve sarmısakla beyaz şarapta kızartılan Marengo usulü dana sotesini, haşlanmış ya da ağır ateşte pişirilmiş sığır etiyle usulüne göre hazırlanmış, özellikle çok lezzetli olan Parmentier kıymalı yemeğini verebiliriz. Argenteuil'in kuşkonmazları, Clamart'ın bezelyesi, Verrières'in kuzu mantarı, Suresnes'in şarabı, Marne'ın kızartması ve Pontoise'ın danası artık anılarda kalmışsa da yine de pek çok yerde sebze yetiştirilmeye devam edilmekte ve Île-de-France, baget ekmek, Paris jambonu, Province'in gül reçeli, Moret'nin arpa şekeri ya da Meaux'nun hardalı gibi çeşitli yöresel özgünlükleri koruyabilmektedir. Pastacılık konusunda ise bölge eskiden beri sahip olduğu çok zengin ürünleriyle gurur duyabilir. Bu miras, Saint-Denis'in bir cins muska böreği olan "talmousse"larından 1891'de Paris-Brest arasında yapılan bisiklet yarışının şerefine bir pastacı tarafından ilk kez yapılan, içine badem şekerli hafif bir krema konulan, bisiklet tekerleği biçiminde yumuşacık taç şeklindeki paris-brest çöreğine kadar uzanır.

ÇORBALAR ve SEBZELER

Paris usulü çorba ve düşes patatesi

"Paris usulü" denilen yemek tariflerinde, çoğu zaman patates, kıvırcık salata, enginar kalbi, Paris mantarları ya da sebze salatası birlikte olur.

Paris usulü çorba, sütle tatlılaştırılmış ve üzerine frenk maydanozu serpilmiş patates ve pırasayı birleştiren bir çorbadır. Argenteuil çorbası kuşkonmaz ve tereotu esaslıdır. Saint-Germain çorbası ise Île-de-France'ta yetişen bezelye ile yapılır. Patatesten çok çeşitli biçimde yararlanılır: Paris usulü patates (tereyağ ya da sıvıyağda çevrilen ve kızartılan), düşes patatesi (püre halindeki patatesten yapılan kroketler), patates suflesi (rondela şeklinde kesilmiş yanyana duran ama artan sıcaklıktaki iki yağ banyosu içine birbiri peşi sıra atılan), kibrit biçiminde kesilmiş patates kızartması ve "pont-neuf" patatesi.

ETLER ve KÜMES HAYVANLARI

Navarin, sığır "*miroton*" ve Franchard pilici

Sebzeli koyun eti yahnisi olan "*navarin*", üstüne soğanlı bir sos dökülen ve fırında güveç yapılan sığır yahnisi "*miroton*" ya da haşlanmış yumurta esaslı bir sos, kapri, maydanoz, tere gibi otlar ve hardalla sunulan dana başı gibi lokantaların ünlü "günün yemeği"ne giren yemeklerin yanında basit biberli biftek de tipik yöresel yemekler listesine girer. Bunların yanında domalan dilimleri ve kaz ciğeriyle birlikte sunulan Rossini tornedosu ya da üstüne mantarlı beşamel sosu sürülen Orloff usulü dana eti gibi daha incelikli özel yemekler de vardır.

Ünlü *boudan*, kümes hayvanları, mantar ve maydonoz, tere gibi otlarla kuşbaşı olarak sote edilen *Franchard* pilici gibi herkesçe bilinen yemeklere uygun olduğu gibi soğuk ya da sıcak yenilen diğer kümes hayvani yemeklerine de gider. *Père Lathuile* pilicine gelince ilk kez, 1814 yılında Ruslar Paris'i kuşattıklarında Clichy semtindeki bir hancı tarafından tarifi yapılmıştır ve enginar kalbi ve patatesle

kuşbaşı tavuk etinin tavada kızartılmasıdır.

SOSLAR ve KREMALAR

***Hollandaise*, Mornay sosu, mayonez**

Soslar, mutfak sanatı bakımından Île-de-France mutfağının en büyük desteklerinden biridir. Yumurta sarısı ve tereyağdan oluşan ***hollandaise***, yumurta sarısı, yabani sarmısaklı tereyağ, maydanoz gibi otlarla sirkeden yapılan ***béarnaise*** sosu, sütle karıştırılmış unlu ve tereyağlı bir sos olan beşamel ya da peynirli beşamel olan Mornay sosu, söz konusu ettiğimiz sosların en tanınmışlarıdır. Mayonez ise "bistro" denilen Paris'in küçük lokantalarının hardal, zeytinyağ ve baharat karıştırılarak yapılan ve "*rémoulade*" denilen salçalı kereviz ve mayonezli yumurta gibi tipik yemeklerinin ana harcıdır. Mayonez, "Paris usulü" denilen enginar kalbi, sebze salatası ya da haşlanmış yumurtayla sunulan soğuk balıklarla birlikte de servis edilir.

Bercy

Yol kenarlarında küçük lokantaları olan ve içinde uzun süre büyük bir şarap pazarı barındıran Paris'in semti Bercy, şarapla pişirilen, yabani sarmısaklı ya da yabani sarmısaklı tereyağ ile sunulan antrkot, dana böbreği ya da ciğeri, kızartma, balık yahnisi, küçük sosisli ve domates soslu yumurta gibi her çeşit yemeğe adını vermiştir.

Şantiyi

"Chantilly" adlandırması, şef Vatel'in (1635-1671) yönettiği Condé şatosundaki itibarlı mutfağa atıf yapılarak hepsinde çırpılmış kremanın bulunduğu tarifleri içerir. Şekerli olmayan şantiyi, mayonez ya da ***hollandaise*** gibi sosları daha hafif bir hale getirmeye yarar. Şekerlisi ise "*vacherin*", "*meringue*" tipi pastaları ve dondurma kuplarını süsler ya da "bavarois" ya da "*charlotte*" tipi pastaların hazırlanmasında kullanılır.

PEYNİRLER

Brie peynirlerinin geçmişi Charlemagne'a kadar geri gider. Çok eski zamanlardan beri bilinen Meaux'nun *brie* peynirini Talleyrand (1754-1838) peynirlerin kralı olarak kutsamıştır. Daha nadir bulunan Melun peyniri çok özgün bir tada sahiptir. Coulommiers'in peyniriyse küçük boyutlarda yapılan değişik bir peynirdir. Bu arada beyaz peynirle çırpılmış kremanın yumuşacık bir karışımı olan fontainebleau peynirini de unutmamak gerekir.

TATLILAR

Geleneksel olarak Krallar gününde yufkadan yapılan galetalar çok eskide kalmıştır. İçine bademli krema konulmuş pasta yapma fikri, 17. yüzyılda Paris'e yerleşmiş italyan lavantacı Frangipani'den çıktığından bunlara "*frangipane*" denmektedir.

Paris, *puits d'amour* (aşk kuyuları [bir operet adıl), milföy, bir tür hamur tatlısı olan "*baba*"ya benzeyen ve adını ünlü gastronom Brillat-Savarin'den (1755-1826) alan "*savarin*", 1846'da lezzetli bir kremayı da kendisine borçlu olduğumuz pastacı Chiboust tarafından yaratılan "*saint-honoré*" gibi diğer özgün tatlıların doğuşuna da tanık olmuştur.



Paris'te Faubourg-Montmartre Sokağı'nda. 1900 yılına doğru yenilenmiş bu camekânın gerisinde. 1761'de kurulmuş bir bakkal dükkânı olan À la Mère de famille *vardır. Bugün burada daha çok şekerlemeler satılır.*

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Gratinée çorba
GRATINÉE

Montfermeil salatası
SALATA

Gnocchi à la paristenne
GNOCCHIS

***À l'ancienne talmouse*'lar**
TALMOUSE

ANA YEMEKLER

◆◆◆

À l'américaine ıstakoz
ISTAKOZ

À la paristenne piliç
BESİ PİLİCİ

Marengo usulü dana sote
SOTE

À la paristenne petite marmite
PETITE MARMITE

Parmentier kıyma
KIYMA

SEBZELER

◆◆◆

Pont-neuf patates
PATATES

Clamart enginarlar
ENGİNAR

À la française bezelye
BEZELYE

TATLILAR

◆◆◆

Pont-neuf PONT-NEUF

Paris-Brest PARIS-BREST

Parisien PARISIEN

Trois-Frères TROIS-FRÈRES

Saint-honoré
SAINT-HONORÉ

cak karışımın ısıtıldığı bir ısıtıcı (imbik kazanı) bölmenin üzerinde, buharın yoğunlaştığı bir imbik kapağı ve buharı sarmal boruya yönlendiren kıvrık borudan oluşur. Sarmal boru soğutucu banyoya daldırıldığında buhar su haline dönüşür. *Charentais*, "kesintili" ya da "tekrar geçişli" (çünkü alkol iki kez imbikten geçer) denilen bu imbik tipi birçok *eau-de-vie*'nin damıtılmasında kullanılır. Endüstriyel üretim için, tekrar geçiş gerektirmeyen kesintisiz damıtma imbikleri (örneğin armanyak için) ve çift sütunlu imbikler de vardır.

imbrucciata *Broccio* (dişi koyun ve keçi sütünden hazırlanan beyaz peynir) içeren, baharatlı değişik hamurişlerinin, özellikle tuzlu bir tart ve şekerli *beignet*'lerin adı.
▶ Tarif: BEIGNET

imparator balığı *Beryciformes* familyasından, Atlas Okyanusu'nun İrlanda'dan İspanya'ya uzanan derin sularında, Yeni Zelanda açıklarında yaşayan balık. Yaklaşık 60 cm boyundaki imparator balığı kırmızı rengi ve anal yüzgecinden daha uzun olan sırt yüzgeciyle tanınır. Filetolar halinde satılan bu balığın, lota balığına benzeyen ve aynı biçimde pişirilen çok mükemmel bir eti vardır.

impératrice (à l') Klasik mutfağın malzemelerinin çok zengin olmasıyla bilinen tatlı ya da tuzlu yemeklere verilen ad.

Kümes hayvanları bazlı *à l'impératrice* konsome dilimlenmiş ibikler ve böbrekler ve frenkmaydanozu yapraklarıyla hazırlanır.

À l'impératrice kümes hayvanları ve dilbalığı *suprême* sosla pişirilir.

Bu adlandırma özellikle de sütlü pirinçli tatlılar, meyve şekerlemeleri ve bütün *à l'impératrice* meyveli yiyeceklere baz olan *à bavarois* karışımlar için kullanılır.

impériale (à l') Büyük mutfağın, konsomeden tapyokaya, köfteler, horoz ibikleri ve böbrekleri, bezelye ve frenkmaydanozu içeren birçok kümes hayvanları yemeği, karides, haşlanmış balık yumurtası ve jülyen domalan içeren birçok balık (dilbalığı, alabalık) yemeği ya da yine ciğer ve domalan dilimleriyle birlikte kümes hayvanları yemeklerine denir.
▶ Tarif: KONSOME

ince barsaktan domuz sucuğu *bkz.* andouillette

ince dilim Kızarmış, hafif ateşte pişmiş ya da kaynatılmış etten kesilen, üzerine bir sos döküldükten sonra servis tabağına konularak fırında yeniden (dağılmaması için fokurdamadan) ısıtılan ince dilim. İnce dilim (Fransa'da *émincé)* aynı zamanda klasik bir tatlı adıdır. İnce dilim özellikle de sığır, kuzu ve koyun, bazen de av etiyle (karaca), nadiren domuzla, kümes hayvanlarıyla ya da danayla hazırlanır. Beyaz etler tekrar ısıtıldıklarında daha kuru olduklarından pek tercih edilmez.

Sığır ince dilimi yanında mantarlı Madeira şaraplı sosla, ilik dilimleri içeren *bordelaise* sosla, avcı sosla, *lyonnaise* sosla, acı sosla, Robert sosla, domates sosu ya da İtalyan sosla sunulur ve sote edilmiş patatesler, tereyağda ya da kremada pişmiş yeşil sebzeler, kısık ateşte kendi suyunda pişmiş sebzeler, bir püre, pate ya da *risotto*'yla servis edilir. Karaca incc dilimleri biber sosu, *grand veneur* ya da avcı sosuyla sunulur ve kestane püresi ve kuzukulağı jölesiyle servis edilir. Koyun ince dilimleri mantarlı sos, domatesli sos, paprikalı sos ve Hint sosuyla (pirinçli, kabaklı) servis edilir. Domuz ince dilimleri, acı sos, Robert sosu ya da şarküteri sosuyla (patates püresi ya da bezelyeli) sunulur. Dana ya da kümes hayvanları ince dilimleri domates sosu, *royale* ya da *suprême* sosla (sığırla aynı garnitürlerle) servis edilir.

Kelimenin geniş anlamıyla, malzemelerin pişirme öncesinde dilimlendiği bazı yemeklere de "ince dilimli" denir. Dana filetodan kesilen, küçük miktarlar halinde hızlıca sote edilen ve et suyu ya da yarı donuk sos, bazen taze krema içinde tavada birleştirilen ve yanında mantar sotesiyle servis edilen dilimlere de "dana dilim" denir.
▶ Tarif: DANA

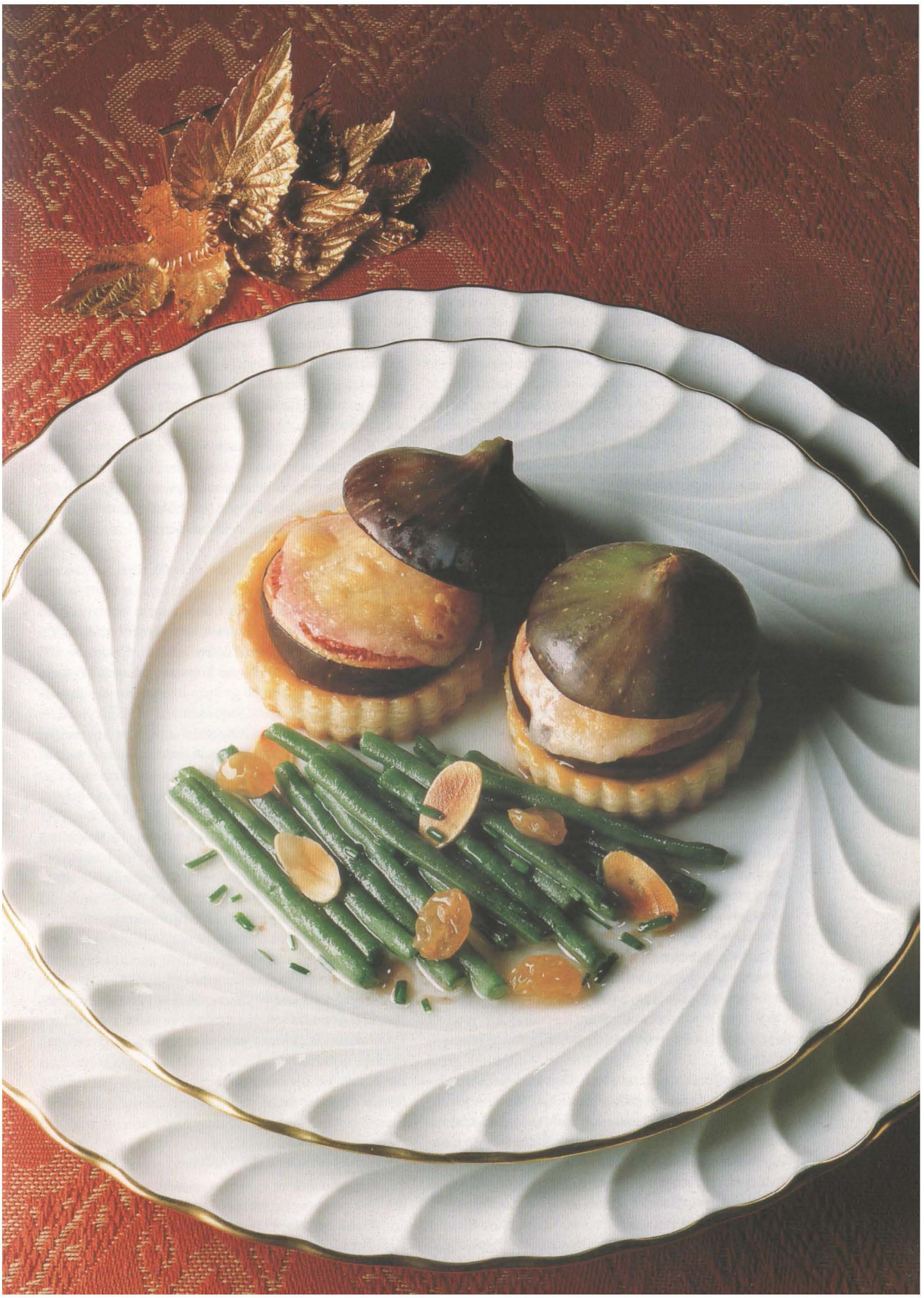
ince dilim kesme Sebzeleri, meyveleri ya da eti büyük ya da küçük ama eşit kalınlıkta dilimler halinde kesme. Bu işlem doğrama bıçağıyla bir kesme tahtası üzerinde yapılabildiği gibi (salatalık, pırasa, mantar, armut, elma), mandolinle (havuç ve şalgam, patates) ya da doğrama diskiyle donatılmış bir mutfak robotuyla (patates) da gerçekleştirilir. Lokantacılıkta, domatesleri ezmeden beş mm kalınlığında ya da "yelpaze biçiminde" kesmek (dilimlerin en alt kısmı birleşiktir) için ayrı bir aygıt vardır.

ince doğranmış aromatik otlar Bir sosa koku vermek, beyaz peynire aroma katmak, bir et ya da sebzeyi sote ederek pişirmek, bir omlete garnitür yapmak üzere ince doğranmış ya da kıyılmış olarak kullanılan genellikle yeşil aromatik otlar. Genellikle değişik eşleşmelerle maydanoz, frenkmaydanozu, tarhun, taze sarmısak ve frenksoğanı söz konusudur. Eskiden kıyılmış mantar da eklenirdi. Bazı şefler, ayrı ayrı ya da garnitür demetinde kullandıkları kereviz ve rezene sapı, fesleğen, biberiye, kekik ve defneyi de aromatik otlar arasında sayar.
▶ Tarifler: DANA, KURBAĞA, OMLET, PATE, SOS

ince et dilimi *bkz.* aiguilette

▶

Cabécou*'lu incir paketleri;*
Üzümlü yeşil fasulye salatası
Tarifi için 468. sayfaya bakınız



inceltme Bir karışıma, seyreltmek için su katarak yoğunluğunu azaltma (Bkz. YUMUŞATMA).

incibalığı Sazangiller familyasından, göllerde ve durgun akan sularda bol bulunan, yaklaşık 15 cm boyunda küçük uzun bir balık. Gümüş renkli pulları incedir ve kolaylıkla temizlenir. Akarsu incibalığı oldukça lezzetlidir. Her zaman kızartılarak yenir. Bu tür, Anadolu nehirlerinde de bulunur.

incir İncir ağacının, armut biçiminde ya da yuvarlak, taze ya da kuru tüketilen meyvesi. Doğu kökenli olan ve bütün Akdeniz havzasında yaygın olarak tüketilen incir, Eski Çağ'dan beri sevilerek yenir. Romalılar inciri pişmiş jambonla yer, kazları besiye çekmek için kullanırdı. Fenikeliler deniz yolculukları sırasında kuru halde yerlerdi. Şüphesiz dünyaya yayılması da onlar aracılığıyla oldu. İncirlerle daha ucuz olan Venedik üzümlerini karıştırarak satan Korinthoslular'ın kurnazlığı "yarı-incir, yarı-üzüm" tanımlamasının ortaya çıkmasına neden oldu.

■ **Taze incirler.** Haziran sonundan Kasım'a kadar bulunabilen incirler 24 saatten uzun süre saklanamayan kırılgan meyvelerdir. Orta düzeyde enerji (100 gr'da 80 Kcal) veren incir karbonhidratlar, potasyum ve vitaminler (A, B ve C) açısından zengindir. Olgunlaştığında üzerinde yüzeysel çatlaklar oluşur ve parmakla bastırıldığında fazla dayanamaz. Fazla yumuşak da olmamalıdır. Sapının sertliği iyi bir tazelik göstergesidir. Bazen, nakliyatı kolaylaştırmak için tam olgunlaşmadan az önce toplanır ama bu durumda daha az suludur. İki büyük incir türü vardır: Beyaz ve kara incir. Beyaz incirler genellikle daha sulu ve daha lezzetlidir.

İncirler boyutları, etleri ve kabuklarına göre de ayrılır:

- Sarı alacalı yeşil renkli, ince kabuklu, eti sulu ve meyveli, çok büyük (Haziran ve Temmuz).
- Morumsu siyah kalın kabuklu, eti çok sulu ve lezzetli, büyük (Ağustos ortasından sonra Var'dan gelen Solliès kara inciri).
- Sarı, eti pek yumuşak olmayan, üsttekinden daha az lezzetli, orta boy (Haziran sonu ve Temmuz).
- Çok ince morumsu kabuğu ve çok sulu etiyle armut biçimli ve küçük (Ağustos sonundan sonra çıkar, çok aranır ama az bulunur).
- Çok ince beyaz kabuklu, şekerli ve ağızda eriyen etli, küçük (Eylül ayından sonra nadir bulunan *marseillaise*).

Beğenilen bir tatlı meyvesi olan incirler sade olarak yenir ya da kayısı gibi pişirilir. Çiğ jambon yanında soğuk ordövr olarak sunulur. Kalın kabuklu kara incirler ördek, tavşan, Beçtavuğu ve domuz (önce fırında pişirilir, ardından et ya da kümes hayvanları suyunda birkaç dakika kısık ateşte pişirilir) yanında yenir. Son olarak, reçelleri ve Tunus *boukha*'sı gibi mayalı içkileri yapılır.

■ **Kuru incirler.** Yüksek enerji veren (100 gr'da 275 Kcal), şeker ve vitamin açısından zengin kuru incirler daha çok Türkiye'den gelir. Bu beyaz incirler öncelikle güneşte kurutulur, ardından deniz suyuyla yıkanır ve buhardan geçirilir. Fransa pazarına Ekim ayı başında ulaşır. Çok kokulu olan kara incirler mevsim başında şişkindir, kademeli olarak kurutulur ve renkleri de giderek açılır.

En iyi kuru incirler rafyaya dizilmiş olarak satılır ve çiğ olarak, sade ya da badem ya da cevizle doldurulmuş olarak yenir. Yassı ya da dikdörtgen paketlerde satılan incirler yelpaze biçiminde açıldıktan sonra üst üste yığılır.

Kutularda ya da sepetlerde satılanlar yerine havası alınmış ambalajlarda satılanların alınması tercih edilmelidir. İtalyan incirleri Türk incirlerinden daha düşük kalitelidir. Yunan incirleri daha serttir. Komposto olarak, şarapta pişirilerek, yanında pilavla, vanilyalı kremayla vb yenir.

Kuru erikler gibi, kuru incirler de domuz ya da tavşana yakışır. Portoda şişirilen ve pişirmenin son aşamasında tencereye eklenen incirler hafif ateşte pişmiş sülün ve Beçtavuğuyla özellikle lezzetlidir. *Figuette* denilen bir içeceği de hazırlanır.

---

cabécou'*lu incir paketleri: üzümlü yeşil fasulye salatası*

İki *cabecou*'yu ikiye bölün. Sekiz inciri bir buçuk cm yüksekliğinde kesin ve etinin üçte birini boşaltın. Yarım demet frenksoğanını kabaca kıyın. Çok ince 400 gr taze fasulyenin uçlarını koparın, yıkayın ve tuzlu suda *al dente* pişirin. 60 gr kuru üzümü altı cl sirke sosunda bekleterek iyice yumuşamalarını sağlayın. Her incirin içine bir dörtte bir *cabécou* peyniri koyun. Bir kalıp yardımıyla yufkadan altı cm çapında çok ince yuvarlaklar kesin ve yumurta sürerek kızartın. Her yufka parçasının üzerine bir doldurulmuş incir koyun. Kenarlarına ve dışına yumurta sürün. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. 15 dakikanın sonunda, diğer parçayı üzerine koyun. Yeşil salatalara üzümlü *vinaigrette* sosunu ve frenksoğanlarını katın. Her tabağın üzerine bir sebze yatağı oluşturarak, iki incir paketi koyun ve dövülmüş bademle süsleyin. (Bkz. 467. sayfadaki fotoğraf)

frambuaz mousse'*unda incirler*

Çok olgun ama sıkı beyaz incirleri soyun ve dörde bölün. 250 gr pudra şekeri serpilmiş ve elekten geçirilmiş frambuaza 20 cl krem şantiyi ekleyerek bir frambuaz *mousse*'u hazırlayın. İncir parçalarını bir kup bardağına koyun ve üzerine frambuaz *mousse*'u yerleştirin. Servis etmeden önce yarım saat buzdolabında bekletin.

ALAIN SENDERES'İN TARİFİ

kızartma incir ve kırmızı meyveler özütü

"50 gr tereyağı bir tavada eritin. Üzerine 16 büyük taze incir ve üç çorba kaşığı pudra şekeri katın. Ateşte hafif kızarttıktan sonra, ön-

ceden 210° C'ye ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin. Çıkarın ve makasla çiçek gibi kesin. İçlerini 200 gr taze frambuazla doldurun. Dört tabağa 30 cl çilek ya da frambuaz özütü dağıtın ve incirleri de üzerine yerleştirin. Her tabağın ortasına bir top vanilyalı dondurma koyun. Bekletmeden servis edin."

kuru incir kompostosu → KOMPOSTO
ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ

incirkuşu Çayırbülbülü tipi (Ötleğengiller familyasından) değişik küçük serçelere verilen ad. Sonbaharda göç eden incirkuşları, çok sevdikleri üzümler ve incirlerin olgunlaştığı mevsimde (adları buradan gelmektedir) Fransa'nın güney kesimlerine giderler. Türkiye'de üreyen, kışlayan ya da göç sırasında görülen türleri de vardır.

Anthelme Brillat-Savarin tarafından tanıtılan incirkuşlarının, Romalılar tarafından da beğenildiği bilinir. Soyları tüketilecek ölçüde avlandıklarından, günümüzde koruma altındadır.

inconnu Alabalıkgiller familyasından, Kanada'nın Grand Nord sularında yaşayan balık. "Bilinmeyen" anlamına gelen pitoresk adı, 17. yüzyılda Yeni-Fransa döneminde bölge ormanlarını ziyaret edenler tarafından verilmiştir. Yaklaşık dört kilo ağırlığındadır ve avlandığı bölgenin çok uzak olması nedeniyle dondurulmuş olarak satılır.

indienne (à l') [Hint usulü] Köriyle pişirilen ve sıklıkla Hint pirinciyle birlikte sunulan birçok balık, yumurta, et ya da kümes hayvanları, hatta sebze yemeğine verilen ad.
▶ Tarifler: ÇAY PARTİSİ, HADDOCK, MORİNA BALIĞI, PİRİNÇ, SOS

inek Sığırın bir kez doğurmuş olan dişisi (doğurmadan önce "düve" olarak adlandırılır). İnek öncelikle süt ve dana üretimi için yetiştirilir. Fransa'da "sığır" etinin büyük bir kısmı sütten kesilen, "bitirilen" yani kasaplık hayvan olmak üzere yağlandırılan süt ineklerinden elde edilir. Sütten kesilme zamanı normalden önceye alınır ve daha kaliteli bir et elde edilmesi sağlanır.

İngiliz bisküvisi 1860 yılından beri İngilizler tarafından yoğun ölçüde ihraç edilen kuru ve az şekerli bisküvi. İngiliz bisküvileri çok kısa sürede bütün İngiliz sömürgelerine, Fransa'ya ve çayın sevildiği bütün ülkelere yayıldı. 1862 yılında, Bordeaux'lu bir fırıncının oğlu olan Honoré-Jean Obilet İngiliz üretim yöntemlerini ülkesine götürdü.

İngiliz tabağı Birden fazla soğuk et çeşidinin tek kişilik bir tabak üzerine konmasına verilen ad. İngiliz tabağı, *langue écarlate* sosla York jambonu, rozbif, galantine vb içerir. Salatalık turşusu ve jöleyle süslenen bu tabak, hardal ve çeşnilerle servis edilir. "Soğuk tabak" adıyla da anılır.

İngiliz usulü *bkz.* anglaise (à l')

İngiltere ve **İrlanda** İngiliz mutfağı, pek bilinmese de kıta Avrupası mutfağıyla bir geleneği paylaşır. Unutmayalım ki bir zamanlar Guyenne İngilizler'indi ve bu yörenin özel yemeklerinin birçoğu İngiliz *mince pie*'ına (üzümlü ve baharatlı elmayla yapılmış turta) çok benzerdi. Bir cins domuz sucuğunu ifade eden *boudin* sözcüğü ile *pudding* sözcüğü aynı kökenden gelir. Ortaçağ'da tütsülenmiş domuz yağına *bacon* denilirdi. *Roastbeef* (rozbif), *beefsteak* (biftek), *lamp chops* (kuzu pirzolası), kendileri Fransızlaştırılsa da, isimlerini korumayı başardı.

Kullanılan sayısız tahıl, meyve ve ekşi-tatlı sebze, şekerli soslar ya da kompostolarla birlikte yenilen kızartmalar, naneli koyun eti peltesi, çok kuvvetli yapılan sabah kahvaltısı ve yemeklerden sonra yenilen peynirlerin gösterdiği gibi, İngiliz mutfağı Ortaçağ'a özgü bir mutfaktır.

İskoçya'nın tütsülenmiş somon balığına, York'un jambonuna, Douvres'un dil balığına, *finnan haddock*'a (tütsülenmiş mezgit balığı), Dundee marmelata, *stilton*'a (iyi bir İngiliz peyniri) kimse hayır diyemez. Bu arada malt viskiyi, *ale* ve *stout* birasını ve bergamotlu *earl grey* çayını da unutmamak gerekir.

Londra'da çalışan Antonin Carême ve daha sonraki dönemlerde Auguste Escoffier bu ürünlerin üst düzey kalitelerini fark ederek *turtle soup* (kaplumbağa çorbası), *oyster* soup (istridye çorbası), *whitebeat* (Thames Halici'nin küçük beyaz balıkları) kızartması, çok çeşitli köriler, *eel pie* (yılanbalıklı börek) ve İrlanda'nın *irish stew*'u (bir cins güveç) gibi ünlü İngiliz yemeklerini Fransa'da tanıttılar. Bu arada *eggs and bacon* (yumurta ve *bacon*), *plum-cake* (erikli kek) ve farklı puding çeşitlerini de unutmamak gerekir.

■ **Bölgesel yemekler.** İngiltere ve İrlanda'nın mutfağı, bazen şaşırtıcı adları olan çok özgün yemekler bakımından zengindir. Bunlara örnek olarak Lancashire'ın *hindle wakes*'i (pırasa doldurulmuş piliç, "dümen suyu dalgaları"), *toad in the hole* (hamur halinde sucuk, "delikte kurbağa"), *angels on horseback* (kızarmış ekmek parçaları üzerinde kızartılmış istridye ,"atlı melekler"), *petticoat* tail (tuzlu bisküvi, "etek kuyruğu"), *maids of honour* (bademli turta, "onur nedimeleri") adlarını verebiliriz.

Geleneksel köylü mutfağı arpa ezmelerine geniş bir yer verir. *Brewis* (çorba), *siot* (yayık ayranına batırılarak yenilen galeta), *black pudding* (domuz sucuğu), *parkins* (baharlı peksimet), İskoç *bannock*'ı (ocakta pişirilen pastalar) bunlara örnektir. Bu arada ünlü çorba *porridge*'i unutmamak gerekir. Ekmeğin de çok eski zamanlardan kalan, örneğin İrlanda'nın karbonatlı ekmeği *soda bread* ve Gal yöresinin kuru üzümlü ekmeği *bara brith* gibi pek çok değişik tipleri vardır.

Patates her yerde (çorbalarda, pastalarda, ekmekte, börekte, kreplerde, pürelerde, tavada kızartma olarak, buğulama balıklarla "İngiliz usulü" yahnide ve özellikle *game chips* olarak av etlerinde) bulunur. Bu arada kızarmış balıkla yenilen ve bir kâğıt külah içinde sokaklarda satılan (*fish and chips*) iri parmak kalınlığındaki kızartılmış patatesi de unutmamak gerekir. Patates, İrlanda'da lahanalı patates püresi olan *culcannon* ve bir krep cinsi olan *boxtie* ile masalarda mümtaz bir yer işgal ederken bütün İngiltere et artıklarıyla sote edilen lahana ve patatesten ibaret olan *bubble-and-squeak* ile gururlanır.

İskoçya'da sabah kahvaltısı ve *high tea* (yemek yerini tutan ikindi kahvaltısı), *shortbread*, *scone*, *crumpet*, *bun* gibi hamurişleriyle gerçek bir yemek gibi doyurucudur.

Cornouaille'liler *pastrie*'leri (küçük hamurişleri) ile tanınırlar. Bu yörede *stargazey pie* da (sardalyalı) tadılabilir. Yorkshire ise Yorkshire pudingleri (sığır yağıyla fırında pişirilen hamurişleri) ile ünlüdür.

■ **Etler ve balıklar.** İngilizler çok et yer (daha çok sığır, koyun ama sucuk ve jambon da tüketilir). Bu tercih et artıkları kullanılan çok sayıda yemeğin varlığını da açıklar. Bu bağlamda sayısız *pie*'ları ve buharda pişirilmiş sebzelerle birlikte yenilen (geleneksel olarak pırasa Galli, şalgam İskoç'tur) ya da bunlara yatırılan çeşitli et pudinglerini örnek olarak gösterebiliriz. Soğuk etler ve suda haşlanmış sebzeler çeşitli özgün soslarla çeşnilendirilir. Bu sosların çoğu Hindistan'ın İngiliz sömürgesi olduğu dönemden kalma alışkanlıklarla baharatlıdır (Hint turşusu olan *chutney*'li, körili soslar, Worcestershire, Harvey ve Cumberland sosları, ançuezli, tereyağlı, maydanoz gibi otların bulunduğu, ekmek içli ve hardallı soslar).

Balık da beslenmede önemli bir rol üstlenir. Taze olarak katkısız ya da çeşitli çeşni malzemeleriyle hazırlanır. Taze morina ya da kalkan kızartılarak bir cins tartar sosuyla sunulur. Dilbalığı ızgara olarak yenir. Yengeç salatada kullanılır. Uskumruyla birlikte frenküzümü kullanılır. İçine morina yumurtası, soğan ve maydanoz doldurulmuş morina balığı başı buğulama yapılır. İstridyeli ve kaprili bir sosla sunulur. Turna balığı dolması da ançuez ve çeşitli otlarla yapılır, *kedgeree* denilen yemek de balıkla hazırlanır.

Av kuşları yaban mersinli ve frenküzümlü bir sosla kızartma olarak sevilir. İskoçlar'a özgü bir yemek olan çalı horozu, ekmek içiyle hazırlanan bir sos ve üvezağacı jölesiyle sunulurken yaban ördeği portakallı olarak hazırlanır. Tavşan ise yahni olarak yenilir. Kümes hayvanlarıysa "etleri lif lif edilmiş" hıyarlı piliç olan *chicken pie*, maydanoz soslu ya da istiridyeli haşlanmış piliç, Hint menşeli körili piliç çorbası *mulligatawny*, *bacon* ve küçük sosislerle birlikte sunulan sucuk eti, soğan ve adaçayıyla doldurulmuş kızartılmış Noel hindisi gibi geleneksel yemeklerin yapılmasına olanak sağlar.

■ **Meyve ve tatlılar.** İngiltere'de meyveyi bahçe sahipleri büyük özen göstererek yetiştirir. Turta, reçel, börek, jöle, krema, sıcak ya da soğuk ara yemeklerde özellikle elma (ünlü *cox* elmaları), çilek ve ahududu sevilerek kullanılır. Yabani meyvelerden kuşburnu, yabani dut, yabaneriği ve mürver soğuk çalkama krema olan *fool* hazırlanmasında kullanıldığı gibi bisküvili, reçelli ve kremalı bir cins şarlota benzer pasta olan *trifle*'a da koku verir.

Ama tatlı olarak en başta gelen sıcak ya da soğuk olarak sonsuz çeşitleri olan pudingdir. Bütün bu puding tarifleri bazen kraliyete ait adlarla (Cobourg ya da Prens Albert gibi) anılırlar. En geleneksel pudingler *cabinet*, *custard* ya da pirinçli ya da tapyokalı *plum-pudding*'dir. İlikli ya da ekmek içli gibi çok şaşırtıcı olanları da vardır. Pudinglerin dışında çeşitli kekler de birçok taşra yöresinin tipik tatlılarıdır (Dundee, Eccles, Dublin). Melaslı ya da raventli turta ile *fruit crumble*'ı da (meyveli güveci) söylememiz gerekir.

Diğer taraftan, yumuşak ya da kabuklu *cheshire*, mükemmel ızgara olabilen *cheddar*, Porto şarabıyla çok iyi giden *stilton*, beyaz ve yumuşak Gal *caerphilly*, adaçaylı *derby*, kanapelerin üstüne çok uyan *leicester orange*, çok yumuşak *gloucester*, arpa unundan yapılan galeta olan *oatcake* ile yenilen taze İskoç peyniri *crowdie* gibi peynirler her zevke hitap eder.

Peynir bazen sabah kahvaltısında da sunulursa da daha çok öğle yemeğinde kanapelerin üstüne konarak ya da sandviç olarak yenilir. Peynir ulusal içki olan ve çok çeşitleri bulunan birayla da iyi gider. Bu biraların arasında çok sevilen amber renkli acı *ale*, hafif ve şerbetçiotu az olan *mild*, sert ve kahverengi *stingo* ve basınçlı siyah ve köpüklü *stout* biraları çok ünlüdür. Ünlü İngiliz *pub*'ları bunları belli saatlerde verir. Bu arada Avrupa ve Amerikan şaraplarına da ilgi giderek artmaktadır.

■ **Geleneksel yemekler.** Büyük Britanya her şeyden önce bir gelenekler ülkesidir ve mutfak sanatı bağlamında da özellikle bayram günlerinde bütün hünerler gösterilir.

Örneğin İskoçlar'ın *haggis* denilen yemeği yılbaşı arefesinde (Hogmanay) ya da şerefine bir şiir yazılıp bestelenen ünlü İskoçyalı şair Robert Burns'ün ölüm yıldönümünde hazırlanır. Keltler'in yerleşmiş olduğu yörelerde batıl inançlar çoğu zaman hâlâ canlılığını korur, bazı "mutfak gelenekleri" de bu eğilimi kanıtlar.

En etkili gelenek Noel ile ilgili olanıdır. İngiliz Noeller'inin geleneksel mönüsü kaynar *punch*, kızartılmış hindi ya da kaz, tereyağlı ya da brendili sosuyla alevli pudding, tatlılarla birlikte sunulan Porto şarabı, üzümlü ve baharatlı elmayla yapılmış bir turta olan *mince pie* ve kuru meyvelerden oluşur. Ertesi gün yani yılbaşı hediyeleri verilen gün (Boxing Day), soğuk olarak artık kalan hindi ya da kaz eti, hint turşusu diyebileceğimiz *chutney* ile York ya da Brandenham jambonu yenir.

ipeksi volvaire Halkasız ayağı geniş bir *volve* içine sarılı olan, ipekimsi, beyazımtırak ve olgunlaşınca pembe yaprakçıklı bir şapkası olan mantar. İnce ve hoş tatlı beyaz eti, altın mantar gibi hazırlanır. *Volvaire*, özellikle çok küçükken lezzetli olur.

İran usulü *bkz.* persane (à la)

iri fındık Bir tür fındık ağacı olan *avelinier*'nin meyvesi olan bu büyük boy fındığa baharatçılıkta "iç fındık" denir. Yaprağa benzeyen bir zarla kaplı, sert kabuklu bir tür bademdir. Birçok türü vardır. En tanınanları Piemonte ve Sicilya'dan gelenlerdir. Bu tür fındıklar taze ya da kurutularak tüketilir. Yağı çıkarılır (fazla yaygın değildir) ve *avelines* adı verilen drajelerin üretilmesinde kullanılır. Ayrıca bkz. FINDIK

irish coffee Koyu kahve, viski ve taze krema bazlı, bazen tatlı olarak ikram edilen alkollü içecek. "İrlanda kahvesi" karışımı, bir uzun içecek bardağını ısıtmak ve içine büyük bir ölçek viski doldurduktan sonra bardağı çok sert bir kahveyle tamamlayarak üzerine taze krema koymaktan ibarettir.
► Tarif: KAHVE (İÇECEK)

irish stew Patatesli koyun eti yahnisi. İrlanda'ya 16. yüzyılda giren patates, daha sonra temel beslenme maddesi haline gelir. Bu yemekte koyunun (kuzunun değil) baharatlı tadına eşlik eder. Gerdandan kesilen parçalar yuvarlak patates dilimleri ve ince soğan dilimleriyle sıralanır, üzerine su konur ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Geleneksel olarak yanında baharatlarla marine edilmiş lahana sunulur.

irmik Bir tahılın, en çok sert buğdayın ama aynı zamanda da pirinç (beyaz irmik) ve mısırın (*polenta* için), hatta kara buğdayın (*kacha* için) değirmende çekilmesiyle elde edilen ürün. Tanecikler önce sert buğday dışındaki safsızlıklarından ayrılır, sonra nemlendirilerek taneciğin içinin (irmik) kabuklardan (kepek) ayrılması sağlanır ve çekilir. Çekilen ürün elenir ve kepeğin ayrılmasıyla son ürün elde edilir: İrmik.

İrmiklerin besin değeri una yakındır. Bileşik karbonhidrat açısından zengin bu besin hem besleyici hem hafiftir. Hamurların hazırlanmasında, çorbalar, garnitürler ve değişik yemekler (kuskus, *gnochhis*, *tabule*) ve tatlılar (halka, krema, puding, sufle, *subric*) hazırlanmasında kullanılır.

"Üst kalite" irmik sert buğdayın orta kısmının çekilmesiyle elde edilir. Oysa "sıradan" irmik daha çok taneciğin çevre kısımlarını içerir (bu nedenle minerallerin yüzdelik oranı daha yüksektir).

"İnce" irmikler hamurlar hazırlanmasında kullanılırken, "orta kalınlıkta" irmikler çorbalara ve tatlılara uygundur. "Çok ince" irmikler bebeklerin beslenmesinde kullanılır.

irmikli puding → PUDING
meyveli irmikli bordür → BORDÜR

tatlılar için irmik
150 gr şeker, bir tutam tuz ve ikiye yarılmış bir vanilya çubuğu eklenmiş bir litre sütü kaynatın, içine azar azar 250 gr irmik katın ve 75-100 gr tereyağ ekleyerek karıştırın. Kapağını kapayarak önceden 200°C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.

irmik helvası Buğdayın öğütülmesi sırasında iri kırılan parçalardan oluşan irmik, Türkiye'de pek çok yiyeceğin ve tatlının ana malzemesidir. Bu yiyeceklerin en yaygınıysa irmik helvasıdır.

irmik helvası
Tencerede 170 gr sadeyağı kızdırdıktan sonra buna çamfıstığı ve iki su bardağı kalın irmik katarak pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra üç bardak sıcak su ya da süt ekleyerek karıştırın. 400 gr kadar toz şekeri de ekledikten sonra bir kez daha karıştırın. Kısık ateşte yaklaşık 20 dakika demlenmeye bırakın. Helva, yarım saat kadar ılındıktan sonra sofraya getirilmelidir.

irouléguy Saint-Etienne-de-Baigorry yakınlarında, çok sınırlı ve çok parçaya ayrılmış bir bağ bölgesinde üretilen, Bask ülkesinin kırmızı, pembe ya da beyaz AOC şarabı. *Cabernet-sauvignon*, *cabernet franc* ve *tannat*'dan üretilen kırmızı, aromalı ve sıklıkla da tanenlidir. (Bkz. BASK ÜLKESİ)

irrorateur Anthelme Brillat-Savarin (1753-1826) tarafından icat edilen ve Milli Sanayi Teşvik Kurumu'na da sunulan, yemek salonlarına parfüm serpmeye yönelik alet. Brillat-Savarin, *Physiolojie du Gout* (Lezzetin Fizyolojisi) adlı kitabında bu aletten söz eder.

iskender kebabı İlk kez Bursa'da yapıldığı sanılan döner kebabın yoğurtlu türü. Bu da ilk kez Bursalı kebapçı İskender Usta tarafından hazırlandığı için onun adıyla anılır olmuştur. Günümüzde Bursa'da, torunları dede mesleğini sürdürmektedir. Tescilli bir marka olmanın ötesinde ülke çapında da yaygın bir kebap türüdür. Özelliği, ısıtılmış tabaklara konan kalınca pide üstüne serilen döner kebap dilimlerinin mevsimine göre domates sosuyla ya da taze domates ve biberle süslenmesi, yoğurdun tabağın bir kenarına konması ve üstüne kızgın tereyağ gezdirilmesidir. Bursa'da, yanında üzüm şırası verilmesi de yaygındır.

iskine balığı Gölgebalığıgiller familyasından, Akdeniz'de ve Gaskonya Körfezi'nde yaygın bir deniz balığı. Bir metre uzunluğa kadar ulaşabilen iskine balığı gümüş renklidir. Sırtında altın rengi ya da gri-mavi çizgileri vardır. Yan tarafında belirgin bir çizgi göze çarpar. Alt çenesinde kısa bir sakal görülür. Eti en az levrek kadar lezzetlidir ve aynı biçimlerde pişirilir.

İskoç usulü *bkz.* écossaise (à la)

islenmiş ringa balığı *bkz.* gendarme

isli peynirler *bkz.* cendré

İspanya'nın bağcılık bölgeleri



isli ringa balığı Kuzey Fransa'da, özellikle de Dunkerque ve Flandre'da, Ekim ve Aralık ayları arasında, hazırlanmasını takip eden 2-3 gün içinde tüketilen taze balık. Dunkerque'de, süte batırıldıktan sonra ızgara edilerek soğuk tereyağla servis edilir. Ayrıca bkz. RİNGA BALIĞI.

İspanya İspanyol mutfağı çoğu zaman sayısız taze balık ve deniz ürünlerinin, sebzelerle karıştığı bir yaz mutfağı gibi düşünülür. Bu ülke, Magribi, Musevi ve Hıristiyan kültürlerinin birbiri içinde erimesinden doğmuş, dikkate değer bir mutfak geleneğine sahip olmasıyla övünebilir. Bu mirasın varisi olan İspanya'nın her bölgesi, ayrıca çok sayıda farklı geleneksel yemeği de sahiplenir.

■ **Güneşli yemekler.** Bölgesel yemeklerin farklılığı yani güney İspanya'nın domuz eti ve pirinci, kuzey İspanya'nın sığır eti ve patatesi, orta İspanya'nın koyun eti ve nohutu, kıyı bölgelerinin balık ve deniz ürünleri, İspanyol mutfağına çeşitlilik sağlar. Yaşasın, İspanyol yazarı Cervantes'in hatırlattığı efsanevi tencere, İspanyol mutfak sanatının özgün pişirme kabı *olla!*

Bu mutfak, besleyici güveçler olan *olla podrida* ile onun kadar göz alıcı *cocido* ve *puchero*'nun zaferidir. Süt domuzu kızartması, Kastilya'nın kuzuları (*asados*),

▶ ***İspanya. Valencia'da bir şarküteri***

Asılmış jambonların altında sucuklar, salamlar ve "chorizo"lar sıralanmış.


600
150
600 P.V.P. Pts. Kilo
150 Pts. 1/4
5 Pts. 1/4
P.V.P. PTAS
100 GMS
KILO
P.V.P. PTAS
100 GMS
KILO

empanada, her bölgeye göre farklı yapılan etli börekler, koyu balık, sebze ve şarküterili çorbalar İspanyol mutfak sanatının zenginliğine ve doyuruculuğuna tanıklık eder. Aynı tabakta çok çeşitli yemekleri birleştiren İspanyol mutfak sanatının bazı renkli geleneksel örneklerini şöyle verebiliriz: Fırında pişirilen kıymalı yumurta ve baharatlı sebzelerden oluşan ve garnitür olarak bezelye, kuşkonmaz ve biberle sunulan Flaman usulü yumurta, içinde çok malzeme bulunan ve soğuk içilen bütün çorbalara örnek diye gösterebileceğimiz La Manche ve Kastilya bölgelerinde *galiano* da denilen Endülüs *gaspacho*'su ve "kan ve altın" (tatlı biber ve safran) giyinmiş Valencia *paella*'sı.

■ **Özgün ürünler.** İspanyollar Magripliler'den pirinci kullanmayı öğrendiler, Amerika'da kakao ve acı biberi keşfedip kullandılar ve Avrupa'ya domates esaslı bütün yemek tariflerini getirdiler.

İspanyol mutfağı en basit gıda maddelerinden yararlanmayı bilir. Yumurta yağa kırılır, birçok değişik malzemeyle omlet yapılır, haşlanıp soğuk ya da sıcak yenir, jambonla karıştırılır, içine ançuez ve acı biber doldurulur, kuru sebzeler, beyaz fasulye, *chorizo*, domuz sucuğu ve domuz yağıyla pişirilen Asturias'ın *fabada* denilen yemeğinde ya da nohutlu, ıspanaklı ve morina balıklı çorbada olduğu gibi başka malzemelerle bir arada kullanılır. Tavuk tatlı pul biber, sarmısak ve domatesle kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir, güveç yapılır ya da kızartılır. Morina balığı (*bacalao*) çeşitli biçimlerde pişirilir. Biscay usulünde domates, soğan, biber ve haşlanmış yumurtayla hazırlanırken Madrid usulünde çorba ya da kroket olarak yenilir. İspanyollar için balık ve deniz ürünleri gerçek bir tutkudur. Bu tutkularına salamura balık yemekleri, balık yahnileri, Balear'ın langustlarıyla yapılan Estrémadure'ün *calderata*, Katalanya'nın *zarzuela*, İbiza'nın yeşil ve kırmızı çorbaları, ocak üzerinde ızgarası yapılan sardalya, mürekkep balığı ve *gamba* denilen büyük karidesler, Bask yöresinin tenceresi olan *marmitako* içinde domates ve patatesle pişirilen beyaz ton balığı ve kızartma barlam balığı tanıklık edecektir.

■ **Aşırı özen ve incelikler.** İspanyol mutfağı ayrıca şarapla özellikle *xérès* şarabıyla pişirilen yemeklerin (mesela böbrek) lezzetine de vakıftır. Çok sevilen av etleri mutfak sanatının en güzel örneklerini oluşturur (özellikle keklik, sülün ve yaban domuzu).

Buna karşılık en özgün tatlara düşkün olanlar, bölgesel çeşnilere özellikle de, *serrano* jambonu, sosis, *chorizo*, *longaniza*, *boutifar* gibi şarküteri ürünlerine dikkati çekerler. Bu ürünlerin en tanınmışları İber domuzundan yapılanlardır.

Peynirler de söz edilmeye değer. Çoğu zaman keçi ya da koyun sütünden yapılır (diğerleri arasında *manchego*, *roncal*), bazen inek sütünden ya da karışık sütten yapılan peynirler de vardır.

İspanyol köylerinin her zaman hareketli sokaklarında, iştah açıcı kokularla portakal ağaçlarının çiçeklerinin kokusu karışır. Sabahları *churros*, tarçınlı sıcak çikolata ve sindirim için anasonlu şerbet içilir. Barlarda çok çeşitleri olan ve bizim mezelere benzeyen *tapa*'lar atıştırılır. Bunlar arasında jambon dilimlerini, evde hazırlanmış zeytini, kaçınılmaz ulusal patatesli omlet *tortilla de patatas*'ı sayabiliriz. Bölgeye ve isteğe bağlı olarak *fino de jerez*, beyaz şarap ve çoğu zaman da iyice soğuk bir bira içilir. Asturia ve Bask yöresinde bunların yerini kırsal bir içki olan ve susuzluğu gideren elma rakısı *cidre* alır. Sangria'ya gelince orada turistler özgün ve serinletici bir içecek bulma zevkini *horchata de chufa*'yı keşfederek tadarlar. Bu aşırı bolluk şekerli ve çırpılmış kremalı pastacılık ürünlerinde de görülür. Pastalar, çörekler, yufkalı tatlılar, reçelli rulo pastalar, tarçınlı ve anasonlu bisküviler, bir ayva peltesi olan ve Avila'nın ilginç özgün uygulaması *manchego* ile birlikte sunulan *membrillo*, Santa Teresa'nın yumurta sarısı ve şekerden yapılan yumuşak lokmaları olan *yema*'lar bu tatlıların bir bölümünü oluşturur. Bu arada ballı ve bademli ünlü *turrón*'ları da unutmamak gerekir. Bunların iki türü köken kontrolüyle ticari olarak tasnif edilmiştir: Bir parça koz helvasına benzeyen Alicante *turrón*'u ile sarı, yumuşak ve tatlı bir hamurişi biçimindeki Jijona *turrón*'u.

■ **Şaraplar.** Bugün İspanya'da bütün dünyaca tanınan menşe belgeli birçok şarap vardır. Endülüs'te Xérès ya da Jerez'de solgun altın renginde sek *fino* ve *manzanilla* şaraplarıyla daha renkli ve daha yumuşak *amontillado* ve *oloroso* şarapları üretilir. Madrid'in kuzeydoğusundaki yüksek Ebre Vadisi'nde amatörlerin çok beğendiği ünlü Rioja şarapları çıkarılır. Ribera del Duero şaraplarının bazı yıllardaki ürünleri Avrupa'nın en iyi şarapları arasındadır. Roze şarap olan Navarre, birkaç zamandır yumuşak içimli ve güçlü kırmızı şarap olarak da değerlendirilmektedir. Galiçya, Penedès ve Rueda'da canlı ve hoş kokulu beyaz şaraplar vardır.

İspanya'da bağlar birçok yere dağılmıştır. Madrid'in güneyindeki Valdepenas, Alicante, geleneksel köpüklü şaraplarıyla (*cava*) Katalonya bu bölgelerin en önemlileridir. İspanya'da *montilla moriles* ve *malaga* gibi likör şaraplar da vardır. Damakları tatlandırmak ve kafayı bulmak için *xérès* şaraplarını içtikten sonra içmeye bunlarla devam edilmelidir.

İspanya fasulyesi Taneleri (kırmızı lekeli beyaz ya da siyah lekeli kırmızı) yenebilen benekli fasulye türü. Genç ve taze badıçları, kabuğuyla yenen fasulye (*mange-tout*) gibi de pişirilir.

İspanyol enginarı Kabakgiller familyasından, kenarları yuvarlak dantellerle süslü, 25 cm çapa kadar ulaşabilen yarım küre biçimli küçük kabak. Yeşilimsi kabuğu altındaki süt beyazı eti sıkıdır ve enginara yakın ama hafif tatlıdır.

"Rahip takkesi" ya da "seçmen takkesi" olarak da adlandırılan İspanyol enginarı sıcak ülkelerde yetiştirilir. Fransa'da, Ağustos ve Eylül aylarında güney bölgelerinde bulunur. Önce ağartılan bu sebze bol baharatlı yemeklerde sote edilerek pişirilir. Çok küçük olanlarının sirkeli turşusu yapılır ve *pickle* gibi kullanılır.

İspanyol usulü *bkz.* espagnole (à l')

Değişik istiridyelerin özellikleri

Ad	Köken	Görünüm	Tat
Düz istiridyeler (Ostrea edulis)			
Belon	Bretagne	Yuvarlak, fındık büyüklüğünde, açık gri etli	Güçlü, iyotlu
Bouzigues	Thau havzası	Yuvarlak, bazen büyük	Baharatlı, meyveli, tuzlu
Gravette	Arcachon havzası	Küçük, yeşil-sarı, etli	Az tuzlu
Marennes	Marennes-Oléron havzası	Yuvarlak, yeşil etli	Belirgin, rafine
Çukur istiridyeler (Crassostrea gigas)			
Fine de claires*	Marennes-Oléron havzası	Yeşil ya da beyaz etli	Çok lezzetli, belirgin
Spéciale de claires**	Marennes-Oléron havzası	Daha büyük, yeşil ya da beyaz etli	Çok kaliteli, belirgin
Arcachon istiridyesi	Arcachon havzası	Açık yeşil ya da gri incili, etli	Deniz, toprak kokulu
Bouzigues istiridyesi	Akdeniz kıyıları	Tırtıklı kenarlı	Çok lezzetli
Bretagne istiridyesi	Bretagne	Oldukça açık renkli	Oldukça iyotlu
Normandiya istiridyesi	Normandiya	Gri inci, etli	Rafine, iyotlu, tuzlu
Ré istiridyesi	Ré Adası, Orta-batı Fr.	Küçük, gri-yeşil, etli	Yosun kokulu

** Marenne-Oléron'un yeşil "fine de claire"i kırmızı etiket taşır ** "Spécial de claire"de açıkta yetiştirilir.*

ispirtolu içki Alkole yatırılmış bir ürünün damıtılmasıyla elde edilen "alkolat"a (Bkz. KOKULU ALKOL) eskiden verilen ad. Frenküzümü özü değişik likörler ve içeceklerin bileşenlerinden biri olarak kullanılır. *Esprit-du-vin*, likörlerin üretiminde de kullanılabilen üçlü damıtmayla elde edilen, alkol oranı % 80'in üzerinde bir *eau-de-vie*'dir.

İstanbul sokak satıcılarının çığlıkları Günümüzde, kamyonetlerle satış yapan sokak satıcıları varlıklarını ve sattıkları malları hoparlörle gayri insani biçimde duyururken bundan yüzyıl önceki satıcıların seslenişlerini Ahmet Rasim'in kaleminden öğrenelim:

-Gadâ... yif!
-Kuş lokumu... Reva...ni!
-(Kesik ve dik) Yafalarr!
-(Yılışık yılışık) Bici, bici, muhallebici.
-Helvam... şek... ker!
-(Şıkır şıkır) Ma'..cû...n.
-(Hüngür hüngür) Elmalar, elmaa...
-(Yavşak yavşak) Sıcak börek, taze börek.
-(Sert) Sulu limon.
-(Yanık yanık) Ne beyaz, ne çiçek, ket...ten helvam!..
-(Yıvışık yıvışık) Simitçi, simitçiii...
(*Eşkâl-i Zaman*, İstanbul, 1969, s. 79-80)

istiridye Birçok yenebilir türü olan, iki çenetli yumuşakça (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Keltler, Yunanlar (yetiştiriciliğini yapan) ve Romalılar çok miktarda istiridye tüketiyordu. Ortaçağ'da, kabuğu içinde satılan "kabuklu istiridye" ve daha az rağbet gören, nakliyatını kolaylaştırmak için Paris'e kabukları olmadan gönderilen "istiridye eti" arasında ayrım yapılıyordu. XIV. Louis'nin doktoru istiridyeleri kendi kabuğunda ızgara ederek ya da etini kızartarak ama her zaman pişmiş yemesini tavsiye ediyordu. On dokuzuncu yüzyıla kadar doğal alanlarda istiridye avlanması serbestti. Ostende'deki istiridye yatağından gelenler özellikle aranıyordu.

■ **Yetiştiricilik.** Günümüzde istiridyeler, süreklilik ve özellikle de hijyen garantisi sağlayan istiridye yetiştiriciliği sayesinde elde edilir.

Fransa'da pazara iki tür hâkimdir: Çok beğenilen yassı ve yuvarlak istiridye üretimin yalnızca % 2'sini temsil eder. Büyük Okyanus (Japonya'da olduğu kadar Kanada'da da bulunur) kökenli olduğu için bazen "Japon istiridyesi" de denilen çukur ve uzun istiridye Fransız üretiminin büyük çoğunluğunu teşkil eder (Bkz. Tablo). Bu tür, Portekiz'e özgü (*gryphées*) başka bir çukur istiridye türünün yataklarını kırıp geçiren bir hastalıktan kurtulabilmesi için başlangıçta iklime uygun hale getirilmiştir.

Kanada'nın doğu kıyılarında bulunan Atlas Okyanusu istiridyesi (*malpède* ve *caraquet*) çukurdur. Batıda, Büyük Okyanus'un çukur istiridyeleri 30 cm uzunluğa ulaşabilir. Bu tür Fransa'da yetiştirilen türle aynıdır.

Larvaların (yeni doğan) kökeni önemli değildir. Önemli olan her bölgenin kendine özgü yetiştirme ve olgunlaştırma koşullarıdır. Yetiştirme 3-4 yıl sürer ve sürekli denetim gerektirir. Bir istiridye büyüdükçe daha çok yer kaplar, bu yüzden de daha büyük alanlara taşınması gerekir. Kirlenmeyi önlemek ve birçok düşmanından (*bigorneau*, yengeç, denizyıldızı, deniz kuşları, ahtapot ve kedibalığı) korumak gerekir.

İstiridyeler canlı satın alınır. Kabukları kapalı olmalı ya da üzerine vurulduğunda kapanmalıdır. Suyla dolu olması gerektiğinden, görece ağır olmalıdır. İstiridyeler son anda açılmalıdır.

Çukur istiridyelerin önemli bir kısmı (yaklaşık % 50)

"açık renkli" olmalarını sağlayan Marennes-Oléron havzasından gelir. Bu eski tuzlalar bölgesi, görece daha az tuzlu, planktonlar açısından zengin, istiridye kabuklarına güzel yeşil bir renk veren mavi *navicule* yosununun yetiştiği bir suya sahiptir. Açık renkli istiridyeler, ürünün kalitesine göre, en az üç haftayla birkaç ay arasında olgunlaştırılır ve yoğunluk metre kareye 1-2 ile 40 istiridye olarak değişir (örneğin *pousse en claire* metre karede iki istiridye olarak 5-6 ay olgunlaştırılır).

■ **Kullanımları.** İstiridyeler bir düzine, yarım düzine, sepet ya da kiloyla satılır.

Üreme dönemlerinde olduğu gibi, "yağlı" ya da "sütlü" olduğunda bile lipidler açısından fakirdir (% 1). Buna karşılık, protein, mineral elementler, oligoelementler ve vitaminler açısından zengindir.

Çiğ ve canlıyken sade olarak (limon, soğuk tereyağ ve çavdar ekmeğiyle) ya da yabani sarmısaklı sirkeyle yenir. Uzun zamandan beri istiridyelerle soğuk ya da sıcak yemekler de yapılmaktadır. Haşlanan istiridyeler daha sonra soğutularak değişik soslarla, bazen *barquette* içinde sunulabilir ya da kabukları içinde ya da enginar yatağında, kızarmış ekmek üzerinde vb servis edilebilir. Kızartma işlemi her zaman çok hızlı yapılmalıdır ve çoğunlukla önceden haşlama gerektirmez. *Beignet*, şişler, kroketler, çorbalar ve konsomeler sıcak yemek gamının diğer yemekleridir. İstiridyeler balık yemekleri için garnitür olarak da sunulabilir. Hatta kırmızı etler, piliç ya da bazen, Arcachon'da olduğu gibi, ızgara *chipolata*'larla birlikte servis edilebilir. İngiliz ve Amerikan mutfakları istiridyeye özel önem verir (çorbalar, soslar, *angel on horseback* [atlı melekler]).

à la Boston *istiridye*

Bir düzine düz istiridyenin kabuklarını ayırın. Etini dikkatle çıkarın ve süzün. Kabukları iyice yıkadıktan sonra üzerine az miktarda taze çekilmiş beyaz biber ve büyükçe bir tutam kızarmış ekmek kırıntısı koyun. İstiridyeleri kabuklarına yerleştirin. Üzerine rendelenmiş gravyer peyniri ve az miktarda ekmek kırıntısı serpin. Küçük bir soğuk tereyağ parçası koyun. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında 6-7 dakika gratine edin. Sebze *beignet* ya da parmesan parçalarıyla servis edin.

à la Denis *istiridyeli* bouchée → BOUCHÉE (TUZLU)

GUY SAVOY'UN TARİFİ

buzda yüzen istiridyeler

"Bir tencere suyun içine bir dana paçasını koyun ve kaynatın. Daha sonra temiz bir su içinde bir havuç, bir soğan, bir garnitür demeti ve karabiber taneleriyle birlikte pişirin. Pişirme suyunu elekten geçirin, soğutun ve buzdolabında jöle haline gelmesini bekleyin. 24 adet iki numara özel istiridyenin kabuklarını ayırın. İçindeki suyu bir tasa doldurun ve 16 istiridyeyi soğukta saklayın. Bir tavada 20 cl taze kremayı çırparak kaynatın ve birkaç dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra sekiz istiridyeyi koyun ve püre haline getirin. Her tabağın dibine bu kremadan biraz dökün ve soğumaya bırakın. Üzerine soğuk istiridyeleri koyun. Aralarına pişmiş ve kenarları süslenmiş havuç yuvarlakları yerleştirin. Zerrelere ayrılmış limon eti serpin ve çok ince kıyılmış ıspanak yapraklarıyla süsleyin. İstiridyelerin suyunu dana paça jölesiyle karıştırın. Tabağın üzerine dökün ve çok soğuk servis edin."

CANCALE'DEKİ *LES MAISONS DE BRICOURT*'DAN OLIVIER ROELLINGER'İN TARİFİ

istiridye sütlü çorba ve kara buğdaylı sandviç ekmeği

"24 büyük düz Cancale istiridyesini açın, suyunu filtre edin ve saklayın. Bir soğan ve üç santimetrelik pırasa beyazını ince ince kıyın. Bir kum havucunu ve bir pırasa yeşilini çok küçük parçalar halinde doğrayın. Maydanoz sapları ve birkaç taze sarmısağı kıyın. Bir karabuğdaylı sandviç ekmeğini dörde bölün. Soğan ve pırasa beyazlarını tereyağda kavurun ama renk almalarını beklemeden kıyılmış maydanoz saplarını ekleyin ve hafif ezin. İstiridyelerin suyuyla ve beş cl yumuşak beyaz şarapla ıslatın. İyice koyulaştırın. 20 cl kümes hayvanları bulyon katın. 20 dakika kısık ateşte kaynatmadan pişirin. İnce elekten geçirin. 20 cl süt ekleyerek 80° C'de tutun. Sandviç ekmeği parçalarını tereyağda çevirin ve rulo yapın. İstiridyeleri çorba içinde ılıtın, havuç ve pırasa yeşilini katın. Her tabağa altı istiridyeyle çorba koyun. Üzerine kıyılmış taze sarmısaklar ve maydanoz serperek sandviç parçalarıyla birlikte servis edin."

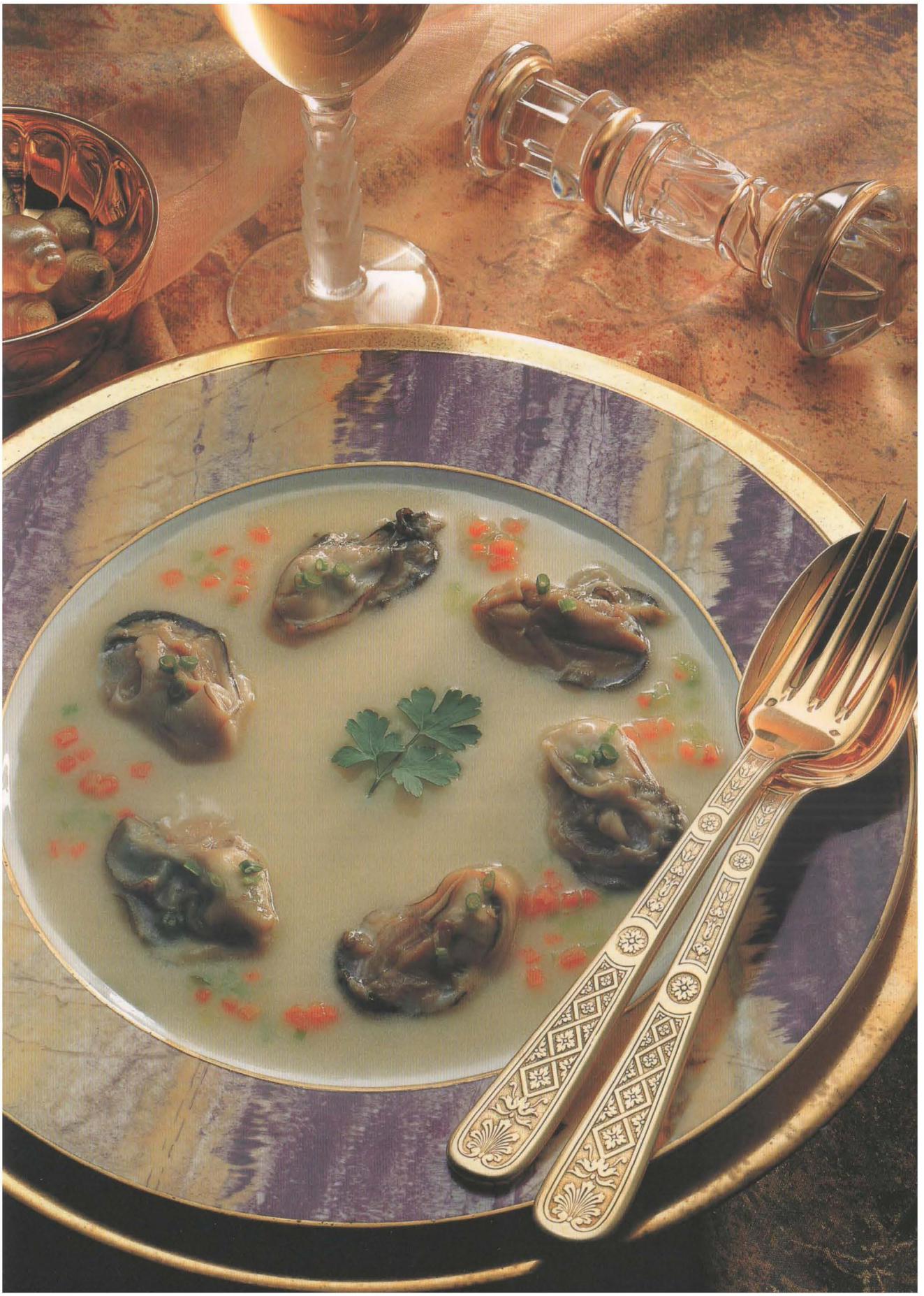
istiridye şişi → ŞİŞ (PANE)
istiridyeli beignet → BEIGNET
istiridyeli çorba → ÇORBA
istiridyeli piliç sote → PİLİÇ
istiridyeli sos → SOS
Kanada usulü viskili ızgara küçük siyalı tarak ve sote istiridye → KÜÇÜK SİYAH TARAK

GÉRARD BOYER'NİN TARİFİ

köy usulü düz istiridyeler

"Üç havuç, üç pırasa ve bir kereviz sapını jülyen doğrayın. 24 düz istiridyeyi açın ve suyunu bir tencerede saklayın. 50 cl şampanya ekleyin ve yarısının buharlaşmasını bekleyin. Daha sonra dört çorba kaşığı *crème double* katın. Sosu çırpın ve yavaş yavaş 300 gr tereyağ ekleyin. Cayenne biberi serpin. Jülyeni tuzlu suda pişirin ve gevrek kalmasını sağlayın. İstiridyeleri 30 saniye

▶ *İstiridye sütlü çorba*
Olivier Roellinger'in tarifi



süreyle sosa atın. Tabaklara kişi başına üç istiridye koyun, biraz sıcak jülyen serpin ve kaynar sosla kaplayın."

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

Ré Adası'nın sıcak istiridyeleri

"16 çukur üç numara istiridyeyi açın ve suyunu bir tasın üzerinde süzün. Dört gri yabani sarmısak ve bir diş sarmısağı kıyın. Fırının ızgara kısmını çalıştırın. Kıyılmış sarmısakları tencereye koyun ve ceviz büyüklüğünde yarı tuzlu tereyağ ekleyin. Kısık ateş üzerine yerleştirin ve yarısını çekmesini bekleyin. Sekiz çorba kaşığı taze krema, bir tutam Cayenne biberi, yarım kahve kaşığı köri ve bir tutam safran ekleyin. Sosu çırpın ve kısık ateşte yoğunlaşmasını bekleyin. En son bir kahve kaşığı *vadouvan* ve birkaç damla limon katın. İstiridyeleri tek kişilik graten kaplarına ya da büyük bir kaba yerleştirin. Üzerine sosu dökün ve ızgara altında 10 saniye gratine edin."

tarak şiş ve ıstakoz à la Villeroi, à l'anglaise
ıstakoz şiş → ŞİŞ (KEBAP)

istiridye mantarı *Agaricae* familyasından, kütükler ve ölü ağaçlar üzerinde gruplar halinde yetişen, yanal çıkıntıları bulunan bir sap üzerine uzanan alt yaprakları bulunan bir mantar. Bu türlerin büyük çoğunluğu yenebilir ve pişirme sırasında suyunun bir kısmını kaybeder (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR).

- *En coquille* istiridye mantarı (*en huitre*) mutfakta kültür mantarı yerine kullanılabilir, sonbahar ve kışın bol bulunur. Özellikle de genç olduğunda eti sıkı, gevrek ve lezzetlidir. Biraz sert olan sapı kıyılabilir, pişirme süreci biraz uzun olmalıdır.

- *Panicaut* istiridye mantarı ya da *oreille-de-chardon* en iyi istiridye mantarlarından biridir. İlkbahar ve sonbaharda yetişir. Hafif misk kokulu, özellikle de Atlas Okyanusu kıyılarında yapılan deniz mahsulleri türlülerinde çok aranan lezzetli bir mantardır.

istrongiloz Somona yakın, eti kaliteli ve lezzetli küçük bir deniz balığı. En çok 20 cm boyundaki bu gümüş renkli balık, aynı görünüme sahip, daha yaygın olarak bulunan ama daha az kaliteli bir başka balıktan ayırt edilmesine olanak sağlayan yağ dolu ikinci bir sırt yüzgeci taşır.

Özellikle de Normandiya ve "Manche bıldırcını" ya da "deniz incirkuşu" adını aldığı Caudec-en-Caux'daki (bu şehrin armalarında yer alır) haliçlere gelerek yumurtlar.

Kanada'da, yakın bir tür olan gökkuşağı istrongilozun karnı gümüş rengi, sırtıysa zeytin yeşilinden koyu yeşile değişen renklerdedir. Bazı popülasyonlar ömürlerini, ticari balık avcılığının önemli ölçüde geliştiği büyük göllerin tatlı sularında geçirir.

En klasik istrongiloz yemeği kızartmadır (içi temizlenen, yıkanan ve kurulanan balıklar kullanılana kadar buzdolabında tutulabilir, çünkü çok iyi donar), marine edilerek, ızgarası yapılarak, beyaz şarapta, *à la meunière* ya da graten de pişirilebilir. Kuzey ülkelerinde, istrongiloz sıvıyağlar ve balık unlarının üretiminde kullanılır.

marine istrongiloz

Balıkları hazırlayın, una bulayın, fazla unu gidermek için sallayın. Bir tavada sıvıyağda kızartın. Süzün, tuz, karabiber serpin ve çukur bir tabağa alın. Soğanları soyun, ince kıyın, kaynar suda bir dakika ağartın. Soğutun, kurulayın ve lapina balıklar üzerine yayın. Karabiber taneleri, 2-3 karanfil tanesi, kekik, defne ekleyin. Sirkeyle ıslatın ve en az 24 saat dinlendirin. Çerez tabağına dizin ve diğer soğuk ordövrlerle birlikte servis edin.

İsveç İsveç mutfağı, komşularının mutfağından çok diğer ülkelerin mutfaklarının etkisine açıktır. İsveçliler bir saray mutfağı geleneğine sahip olmakla gururlanır. Bu mutfağın yemeklerine örnek olarak özellikle *slottstek* (yaban mersini ve patatesle sunulan saray usulü hafif ateşte pişirilen sığır eti) ya da Oskar sığır filetosunu (kuşkonmaz ve *béarnaise* soslu) verirler. Bu arada anıtsal *smörgasbord* (Bkz. Bu madde) ziyafet sofrası da bütün ev kadınlarının gururunun simgesidir. Ev yemekleri daha basittir, dereotu, bayırturpu, mercanköşk, kekik gibi kokulu otların yemeklerin çoğuna katıldığı her zaman çok güzel kokan bir mutfağı oluşturur.

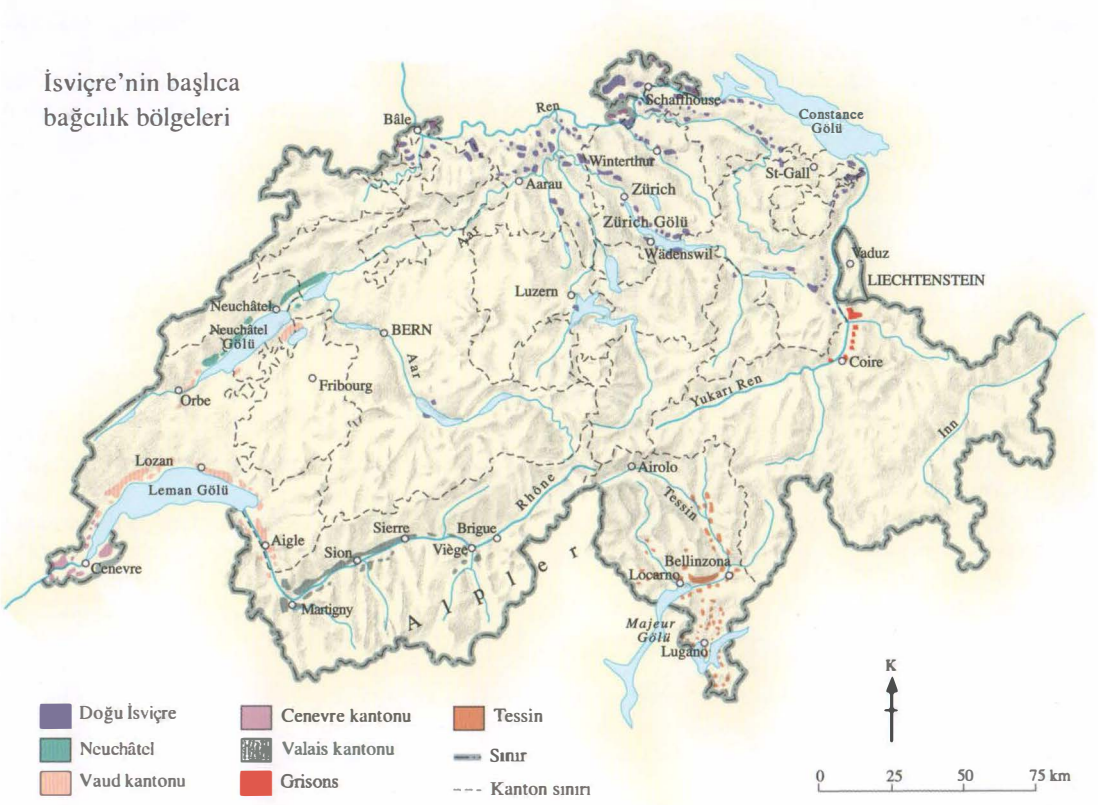
■ **Belli başlı yemekler.** Çoğu zaman çeşitli damak zevklerinin zengin uyumları esas alınır. Bütün İskandinav ülkelerinde olduğu gibi İsveç'te de deniz ürünleri mutfakların en saygın yemeğidir. Bunların başında da somon (somonlu puding) ve ringa balığı gelir. *Surströmming*, tuzlanmış ve konserve yapılarak bekletilmiş Baltık ringa balığı yemeğidir. Tadı da keskin kokusu kadar lezzetlidir. Arpa ekmeği, kızartılmış soğan ve küçük patateslerle birlikte yenilir. Derelerde yakalanan böcekler çok sevilir ve çoğu zaman içine dereotu atılmış bir suda pişirilir.

En çok sığır ve domuz eti tüketilir. Bu ülkede ağzının tadını bilenlerin yaptığı et yemekleri şaşırtıcıdır: Biralı sığır yahnisi, Lindström usulü sığır eti (kapri ve soğanlı pancar suyunda kıyılmış biftek), yaban mersinli domuz kolu.

Şarküteri ürünleri de çok çeşitlidir: Kızartmalık sosisler, domuz sucukları, hatta kan çorbası.

Çok sayıda yetiştirilen kaz ve ördekler yemeklerde özellikle bayram günlerinde (Kasım'daki Aziz Martin Günü gibi) çok kullanılır ve geleneksel olarak kazın içine erik ve elma doldurulur.

İsveç'te patates gerçek bir değer ifade eder. Onunla hazırlanan çeşniler çok zengindir: İçine domuz eti doldurulmuş patates köftesi, ikiye bölünmüş ve içine taze krema üstüne morina balığı yumurtası konmuş patates, biberli ve sarmısaklı küçük patates krepleri ve küçük yüksük gibi doğranmış patatesler ve etlerin soğanla kavrulup katı bir yumurta sarısıyla birlikte sunulduğu *pytt i panna* ile hamsi ve soğanlı üstüne peynir konulup



fırında pişirilen ve "Janson'un günahı" denilen patates yemeği.

■ **Peynir ve tatlılar.** İsveç'te 200 çeşit inek ve keçi peyniri vardır. Bunlar arasında hayli sert olan *vasterbotten* ve kimyonlu *kryddost* oldukça tanınmıştır.

Pastaları çoğu zaman kakule ve safranlı olup zengin ve çeşitlidir. Elma kadar mürver, frenküzümü ve ayıüzümü gibi kırmızı renkli meyveler de çok tutulur ve birçok tatlının esasını oluşturur.

İsveç usulü *bkz.* suédoise (à la)

İsviçre İsviçre mutfağı, ülkenin değişik diller konuşan bölgelerine göre biçimlenir. Fransızca konuşan kantonlarda Fransa'nın Jura ve Savoi yörelerinin tatları egemendir. Almanca konuşan kantonlar Alman ve Avusturya geleneklerini sürdürür. Tessin bölgesindeyse Kuzey İtalya mutfağına benzerlikler vardır. Grisonlar yöresine gelince, özgün bir mutfak söz konusudur ve merkezi İsviçre ekşi-tatlı soslu eski yemek tariflerini hâlâ kullanır.

■ **Ulusal yemekler.** Şarküteri ürünleri hiç kuşkusuz başat bir rol üstlenir. Bunlara örnek olarak özellikle tütsülenmiş sosis ve sucuk çeşitlerini, türlüler ve bir çeşit lahana turşusu olan *choucroute*'la birlikte garnitür olarak sunulan tuzlanmış, tütsülenmiş et ve domuz yağını verebiliriz.

İsviçre'de bir bölümü yöresel tüketime konu olan en az 150 çeşit peynir üretilir. Sert peynirler gravyer, *emmental*, *sbrinz* ve *à rebibes* (Bkz. REBIBES) peynirler olarak sınıflandırılır. Yarı sert peynirler ise *tilsit*, *vacherin fribourgeois*, *appenzell* peynirleri ile fondü yapılan peynirlerdir. Yumuşak peynirlerin başında ise *vacherin Mont-d'Or* peyniri gelir.

Çikolata ülke mutfağının kartviziti gibidir ve çikolata sanayii ününü hak eder.

■ **Kantonlara göre mutfaklar.** Tipik olarak bir İsviçre mutfağından söz edilemez ama kantonlara göre mutfak gelenekleri epeyce farklılıklar gösterir.

- Appenzell Kantonu ünlü peyniri ile tanınmıştır ama krutonları, oğlak etli börekleri ve ballı baharatlı pastası da beğenilir.
- Argovie Kantonu havuç krallığıdır. Özellikle pırasalı, beyaz şaraplı ve havuçlu Argovie usulü dana butu ve havuçlu şekerli turtası tanınır. Bu bölgede leziz anasonlu bisküviler de yapılır.
- Bâle Kantonu ise baharatlı *leckerli*'leri ve bademli, fındıklı ve çikolatalı küçük Noel bisküvileri olan *brünsli*'leri ile ünlüdür.
- Beme Kantonu ise kışın lahana turşusu olan *choucroute*, yazın taze fasulye ile yenilen et ve şarküteri ürünleri ve *roestis*'leri ile tanınmıştır. Bu kantonda *lecker*'li ve bir tür hafif pasta olan *meringue* ve bütün ülkede tanınan bir ekmek cinsi olan *tresse* de üretilmektedir.
- Fribourg Kantonu, patatesle sıcak olarak sunulan *vac-*

herin peynirli fondüsü ve sebzeler, yabani otlar, hamurişleri, peynir, süt, krema ve tereyağ ile yapılan "kır evi çorbası" ile ünlüdür.
- Cenevre Kantonu domuz eti ve kazınmış domuz derisinden yapılan taze sucuk olan *longeole*'un, yaban enginarının (göbeği fırında güveç yapılır), kızartılmış tatlısu levreği ya da *meunière* balığı filetosunun vatanıdır.
- Glaris Kantonu'nun tipik yemekleri ise püre, pırasa ve soğanlı bir sosla sunulan dana etinden yapılan beyaz sucuk ve armut ekmeğidir.
- Les Grisons Kantonu kurutulmuş etleri (tuzlu, açık havada kurutulmuş, sonra bastırılmış sığır eti), pazı dolması olan *capun*, patatesli ve *irish stew*'a benzeyen koyun eti yahnisi ve cevizli ünlü Engadine turtasıyla bilinir.
- İsviçre Jura'sı "Saint-Martin d'Ajoie yemeği" geleneğini sürdürür, Kasım ayında ev kadınları domuz paçası, kuyruğu, kellesi ve kulağıyla hazırlanan bir pelte olan *grelatte*'ı ve etli, pırasalı üstü kabuklu bir hamurişini hazırlarlar. Bu bölgede yabani alabalık, mantarlı türlü, sütlü koyun etli yahni, patatesli, üzerine tereyağ parçaları sürülen *floute* denilen yemek ve çeşitli turtalar da tadılabilir.
-Luzern *chügelipastate* (dana etli bir çeşit talaş kebabı) ve patates, kuru armut ve domuz yağı ile yapılan bir tava yemeğinin vatanıdır.
- Neuchâtel haşlanmış işkembe yemeği, kırmızı şaraplı ördek ve göl balıklarıyla yapılan çorbası ile övünür.
- Saint-Gall ünlü tütsülenmiş dana ve domuz sucuk ve sosisleriyle tanınır.
- Schaffhouse'da ünlü bir soğanlı börek ve lezzetli bir sucuklu sac böreği yapılır.
- Schwyz, bayat ekmek ve et suyuyla hafif ateşte pişirilen peynirli çorba geleneğini sürdürür.
- Soleure, sirke ve kırmızı şaraba yatırılmış sığır kızartmasıyla bilinir.
- Tessin Kantonu, işkembe çorbası, sebzeli ve kuru fasulyeli *ticinese*, *ravioli*, *osso-buco* ve bayat ekmekten yapılan *torta di pane* turtası ile kuzey İtalya'nın etkisini yansıtır.
- Thurgovie'de mayalı bir hamur içine sokulan iki parçaya bölünmüş elmalarla yapılan bir turta ünlüdür.
- Unterwald ise domuz etli, sebzeli ve patatesli geleneksel bir türlü olan *stunggis* ile bilinir.
- Uri Kantonu'nda peynirli ve *rispor*'lu (pırasa, pirinç ve *sbrinz* peyniri karışımı) çorba ünlüdür. Bu çorbayla *Bürglen* denilen beyaz şaraplı ve erimiş domuz yağlı hafif ateşte pişirilmiş sığır eti yenilir. Bu kantonda çok besleyici lahanalı koyun etli bir türlü de tadılabilir.
- Valais *raclette* peynirinin ve patatesli, pırasalı, domuz yağlı ve peynirli böreğin krallığıdır. Burada, eskiden düğün tatlısı olan, beyaz şarapla ıslatılmış, mürver şurubu, kuru üzüm ve taze kremayla ısıtılmış ufalanmış çavdar ekmeğinden yapılan *sil* ve sığır butu ve kuyruğu kızartması olup içine bıldırcın, keklik palazı ve sebzeler konulan ve ufalanmış ekmek kabuğuyla yapılan bir sosla sunulan "Kardinal Schiner türlüsü" de tadılabilir.
- Vaud Kantonu, ezilmiş patatesli ve pırasalı bir türlü olan *papet*, lahana ya da ciğerli sucuklar, Payerne'in tütsülü sosisi, Broye'un içine fileminyon doldurulmuş domuz kellesi, erimiş peynirli börek olan *malakoff* ve beyaz ya da kırmızı şaraplı pastalar gibi tipik yemekler bakımından zengindir.
- Zoug Kantonu, sirkeli ve içine kokulu otlar atılmış bir et suyunun içine canlı canlı atılarak ya da una bulanarak kızartılan küçük pembemsi alabalıklarıyla tanınır. Bu kantonda kiraz rakılı lezzetli turtalar da yapılır.
- Zürih, isi beyaz şarapta çözülmüş, kremalı ince dilimler halinde kesilmiş dana eti *Geschnetzeltes* ve dana ciğeri ile adaçaylı domuz yağından yapılan şişi ile ünlüdür.

■ **Şaraplar.** İşviçreliler çok meraklı şarap amatörleridir. Ülkenin bağları sarp, çalışması zor, masraflı ve bütün bölgelere yayılmış olan meyilli araziler üzerindedir. Çoğu esas olarak *chassela* bağ kütüğünden elde edilen beyaz şaraplara uygun üzüm yetiştirirler.

Valais Kantonu'nda, en güçlü olan üretici *fendant* şaraplarını üretir. Onun rakibiyse *sylvaner* bağ çubuğuyla üretim yapan *johannisberg*'dir.

Vaud Kantonu'nda *gamay* ve *pinot noir* bağ kütüklerinden elde edilen ve bu yörede *dorin* denilen kırmızı şarap üretimi her yıl artmaktadır. Bu bağlamda *dézaley doré* belki de ülkenin en iyi şarabıdır, *Féchy* şarabıysa daha hafiftir.

Cenevre Kantonu 'nda bağ çubuğuna *perlin* denir ve mükemmel sonuçlar verir ama *pinot* ve *gamay* bağ çubukları da yaygındır.

işkembe Gevişgetirenlerin midesinin ilk keseciği. Diğerleri daha küçük hacimlidir (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Her türlü kullanım öncesinde içi boşaltılmalı, 80° C'deki suya batırılmalı, kazınarak çeperine yapışık partiküllerden arındırılmalıdır. Daha sonra kaynar suda "sertleştirilir": Böylece "beyaz sığır işkembesi" elde edilir.

İşkembe çorbalarında ya da *à la lyonnaise*, *à la florentine* sığır işkembesinde ya da *tablier de sapeur'de* kullanılır.

Kuzu işkembe ve diğer iç organlarla birlikte *tripou auvergnat*'lar hazırlanır.

işkembe Kasaplık hayvanların bumbar ve şirdeniyle hazırlanan yemekler. İşkembeler jelatinsi bir sos, aromalı bitkiler ve sebzelerle, bulyon, şarap ya da elma şarabı içinde değişik yöntemlerle pişirilir. En bilinen yemek "Caen usulü işkembe"dir.

■ **Fransa'da bölgesel spesiyaliteler.** Bütün Fransa'da, çok sayıda ve eski işkembe tariflerine rastlanır.
- Batı köylerinde sığır işkembesi tercih edilir: Caen işkembeleri hâlâ küçük toprak kaplarda pişirilmektedir.

▶
İsviçre. Vaud Kantonu
Leman Gölü'nün üst tarafında bulunan Lavaux yöresinde bağbozumu zamanı.



Ayrıca Coutances (küçük parçalar halinde katlanmış olarak, krema içinde), Authon-du-Perche (domuz yağıyla birlikte tabakalar halinde yerleştirilir, havuç ve soğanla birlikte elma şarabı içinde kısık ateşte pişirilir), Vannes (dana paça, soğan, havuç ve pırasayla birlikte elma şarabı içinde pişirilir), Saint-Malo ve Pont-l'Abbé (sığır paça, dana paça, kuzu ve sığır işkembe, tuzlanmış domuz eti, yabani sarmısak ve soğan), Angoulême (işkembe, dana kırkbayır ve paça, sarmısak ve domates, üzerine karanfil saplanmış soğan ve yabani sarmısakla birlikte beyaz şarapta pişirilir), La Ferté-Macé (küçük parçalar halinde şişe dizilir) işkembesi ünlüdür.

- Kuzey'de, Cambrai'de, işkembe (sığır işkembesi ve paça) sarmısak ve kekikle, elma şarabı ya da beyaz şarap içinde kısık ateşte pişirilerek bir işkembe yemeği hazırlanır ve kızarmış patatesle servis edilir (geleneksel olarak sığır işkembesinin yanında buharda pişmiş patates sunulur).

- Güney'de, koyun işkembesi daha çok sevilir. Rouergue ve Auvergne'de midenin ve barsağın bütün bölümleri güveçte pişirilir. Quercy ve Albigeois'da işkembe safranla pişirilir (tipik güney tarifi: "Sarı işkembe"), Olargues'te, "iğdiş edilmiş genç teke işkembesi" eski çağlardan beri yapılan bir spesiyalitedir. Provence'ta, koyun işkembeleri beyaz şarap ve sarmısakla, bazen sote edilerek pişirilir. Marsilya usulü paça ve işkembeyi de unutmamak gerekir. Gaskonya'da, dana işkembesi kaz yağında, Roussillon'da *blanquette*'de pişirilir. Korsika'da domatesle sote edilir.

■ **Dünya spesiyaliteleri.** Çok değişik spesiyaliteler vardır.

- Lombardia *busecca*'sı dana işkembeli bir çorbadır.

- *À la madrilène* işkembe, *chorizo*, kırmızı biber, sarmısak ve kırmızı dolmalık biber dilimleriyle çeşni katılmış bol baharatlı bir yemektir.

- Bulgar çorbası, soğanlı, sivribiberli, domatesli ve mercanköşklü bir işkembe çorbasıdır ve peynir rendesiyle servis edilir.

- Arap *amrisse* işkembe ve haşlama takım ciğerin kimyon, karabiber ve portakal ve limon kabuklarıyla pişirilmesinden oluşur.

- *Barbouche*, sıvıyağ, sarmısak, kimyon, karamankimyonu, beyaz fasulye ve sığır sosisle birlikte kısık ateşte pişen işkembeli kuskustur.

- İngiliz soğanlı işkembe defne yapraklarıyla birlikte uzun süre sütte pişer.

- Türkiye'de işkembe, çarşı işkembecilerinde ince kıyılmış ya da "tuzlama" denilen kuşbaşı doğranmış halde sığır ve koyun işkembesiyle çorba olarak hazırlanırken, lokantalarda ve evlerde bunların terbiyeli biçimleri tercih edilir. En yaygın işkembe yemeğiyse nohutlu işkembedir.

CAEN'DEKİ, *LA BOURRIDE*'DEN, NORMANDİYALI AŞÇI MICHEL BRUNEAU'NUN TARİFİ

Caen usulü işkembe

"Bir tencerenin dibine portakal dilimleri biçiminde doğranmış üç *reinette* elmayı, bir kilo ince kıyılmış soğanı, 300 gr pırasa beyazını, yarım kilo doğranmış havucu ve yarım kilo kabukları soyulmamış bütün havucu koyun. Uzunlamasına ikiye yarılmış bir sığır ve bir de dana paça ekleyin. Temizlenmiş, ağartılmış, soğutulmuş ve bir kenarı beş cm'lik kareler halinde doğranmış dört kilo işkembe koyun. Ardından iki diş sarmısak, bir büyük garnitür demeti ve 300 gr pırasa beyazı ekleyin. Tuz, karabiber ve dört baharat atın. Üzerini 200 gr dövülerek düzleştirilmiş ve şeritler halinde doğranmış sığır böbrekle kaplayın. Bir litre elma şarabıyla ıslatın ve etler içinde yüzecek kadar su koyun. Kapağını kapayın. Kapağın çevresini hamurla çevreleyin. Bir fırıncı ocağında, önce yüksek sıcaklıkta, sonra daha düşük sıcaklıkta 8-10 saat pişirin. İşkembeleri ayırın. Bir güvece koyun. Bütün havuçları doğrayın ve ekleyin. Pişirme suyunu elekten geçirerek ve kısmen yağını alarak üzerine dökün."

Türk usulü işkembe

Bir kilo kadar koyun ya da dana işkembesini 10 bardak su (içine, limon kabuğu, yarım baş sarmısak ve tuz katın) içinde, kısık ateşte pişirin. Pişen işkembeyi kuşbaşı doğrayın. Suyu süzüp ayrı bir kaba alın. Bir gece önceden ıslattığınız 300 gr nohutu yaklaşık 50 dakika haşlayın. Tencereye sadeyağ koyarak küçük doğranmış üç soğanı kavurduktan sonra buna, süzdüğünüz işkembe suyunu, doğranmış iki büyük domatesi ya da aynı miktarda salçayı ekleyin, yeteri kadar tuz ile işkembe ve nohutları da katarak orta ateşte pişirin.

işkembeci Fransa'da yalnızca işkembe satan sakatatçı. Bununla birlikte, böbrek ve ciğer kasapta da bulunurken, domuz sakatatları şarküterici tarafından dönüştürülür.

Ortaçağ'da, işkembeciler loncası Paris'teki altı aileden oluşuyordu. Bunlar beyaz ve kırmızı sakatatları kasaplardan satın alıyor, hazırlıyor ve sokaklarda, bakır kazanlar içinde özellikle de safranlı sığır işkembesi satan seyyar satıcılara satıyorlardı.

işleme Bir hamur kabarırken ya da "şişerken", bir şarap mayalanırken, Fransa'da "işliyor" terimi kullanılır.

iştah Yemek yeme isteği, bir yiyeceğe istek duyma, yemekten zevk alma. Açlık fizyonomik bir ihtiyacı ifade ederken, iştah psikolojik bir kavramdır. Doyacak kadar yemiş olsak bile, daha fazla yememizi sağlayan iştahtır.

Görünüş ya da koku, güzel bir yemeğin anısı ve hatta bir yemek tarifiyle harekete geçen hayal gücü iştahı artırabilir ya da uyarabilir.

Bazı bölgelerde, sarmısak, taze sarmısak, frenksoğanı, yaban sarmısağı, maydanoz ve çeşni olarak kullanılan arpacık soğanlarına da iştah açtıkları için Fransızca'da *appétit* adı verilir.



italienne (à l') [İtalyan usulü] Klasik Fransız mutfağında, yanında *duxelle* mantar, jambon ve ince kıyılmış otlar bazlı İtalyan sosla ya da enginar dilimleri ve *macaroni*'yle servis edilen et, balık, sebze ya da yumurta yemeklerine verilen ad.

Al dente pişmiş makarnalara ve İtalya yarımadası mutfağına özgü diğer tipik yemeklere de *à l'italienne* denir.

Beyin ezmesi ve kıyılmış maydanoz eklenen limonlu mayonezden oluşan bir soğuk *italienne* sos da vardır.

► Tarifler: BİSKÜVİ, MERINGUE, PATLICAN, PAZI, SOS

İtalya İtalyan mutfağı başka ülkelerde özellikle hamurişleri, *risotto*'su, *fritto musto*'su ve pizzasıyla ünlüdür. Tam anlamıyla özgün olduklarında mükemmel olan bu tipik İtalyan yemekleri dışında Milano ya da Bologna'nın şarküteri ürünleri, *mortadella*, *prosciutto* ve salam ile Parma jambonu ve bazen de Modena'nın *zampone*'si tanınır. Bunların dışında da *gorgonzola* ve parmesan peynirlerinin kalitesi, İtalyan dondurması *gelati*'nin, içinde taneler bulunan dondurma *granité*'nin, meyveli dondurma *cassate*'nın ve İtalyan kahvesinin üstünlüğü kabul edilir.

Ama Fransa'ya çok uzun zaman önce girdiğinden tanındığına inanılan bu mutfağa yapılan övgüler bununla sınırlıdır. Oysa çok eski geleneklerin mirasçısı olan İtalyan mutfak sanatı özellikle çok eski dönemin çeşnilerini devam ettirmeyi bilir. Buna örnek olarak birçok Romalı'nın her zaman yediği ve Sezar'ın askerlerinin tükettiği tahıllardan hazırlanan bir cins lapa olan *polenta*'yı verebiliriz.

■ **Bölgesel bir mutfak.** Kısa bir zaman önceye kadar mutfak gelenekleriyle ilgili bir sınır, tereyağ, inek peyniri, pirinç ve *barolo* ya da *valpolicella* şaraplarının krallığı olan kuzey İtalya'yı zeytinyağı, hamurişleri, marsala şarabı ve kısrak sütü krallığı olan güney İtalya'dan ayırırdı. Toskanalılar, Lucques'ün zeytinyağının, Floransa'nın antrikotunun, beyaz fasulyesinin ve *chianti* şarabının onurlandırıldığı lokantalar açarak bu iki ayrı mutfak arasında birleştirici bir rol üstlenirlerdi.

Bu örneği diğer bölgeler de takip etmiştir. Pizza kuzey İtalya'yı fethederken *risotta* ve *polenta* güney İtalya'da kabul gördü. Sonuçta bu başat yemekler her yerde görülmeye başladı.

Lombardiya bölgesi tereyağ bakımından zengin Milano usulü çeşnilere, sebze çorbalarına ve *osso-buco*'ya sadık kaldı.

Venedik'te balıklar ve safranlı deniz ürünleri tekrar gözde oldu.

Liguria'da çok lezzetli dolmalar ve *pesto* gibi fesleğen esaslı olarak hazırlanan yemekler zaferi kazanırken, Emilia yöresi, bütünüyle Fransa'da Lyon ne ise İtalya'da aynısı olan Bologna'ya ve özellikle onun şarküteri ürünleriyle bitmez tükenmez hamurişlerine yöneldi.

Toskana zeytinyağı ve ünlü kırmızı eti *razzia chianina* ile gururlandı.

Bu arada Marche'liler av etleri ve zeytinleriyle, Latiumlular kızartma ve işkembe yahnileriyle, Campanialılar hem halka dönük hem soylu olan mutfakları ve farklı makama çeşnileriyle, Pouille civarı ülkenin gerçek sebze bahçesi olmakla, Calabrialılar ünlü patlıcanlarıyla, Sicilya turfanda memleketi olmakla ve kokulu otlu ve ızgarada yağlı kâğıda sarılarak pişirilen balıklarıyla, Sardunya Adası balı ve balık yumurtasıyla gururlanmaktan geri kalmadılar.

■ **Pirinç yemekleri ve hamurişleri.** Pirinçle ya da hamurişi olarak hazırlanan basit yemekler söz konusu olduğunda bu konularda İtalyanlar'ın incelik harikaları yarattığı keşfedilir. Pirinç bütün kokuların ideal destekçisidir. Milano usulü safrana bulanarak kokulu haşlama suyu içinde yudumlanır, tavuk eti ve domalanla Piemonte'ye özgü talaş kebabında, sarmısak ve fesleğen ile domates ve biber dolmasında, sote edilmiş mantar ya da bezelye ile çeşnilendirilerek Venedik'in ünlü *risi e pisi* adlı yemeğinde olduğu gibi balık ve deniz ürünlerinde garnitür olarak tadılır.

Meşhur İtalyan hamurişlerine gelince onların şöhreti bütün dünyayı tutmuştur. İtalya'da başlangıç yemeği olarak tereyağ ve parmesan peyniri ve üzerinde domates salçası dökülmüş olarak Bologna usulü etli yahnide ya da *alla carbonara* sos ile (tütsülenmiş göğüs eti, yumurta sarısı, taze krema, biber ve rendelenmiş peynir esaslı) sunulur.

Bu arada Napoli'nin bir tava içinde açık deniz tarakları, zeytinyağı, sarmısak ve maydanozla çeşnilendirilmiş *con le vongole* spagettisi gibi şaşırtıcı incelikler yaratılabilir. Bir Cenova çeşnisi olan fesleğen, maydanoz ve ezilmiş mercanköşkün yağ, parmesan peyniri, sarmısak ve baharatla karışmasından oluşan pesto ise *trenette* denilen spagettiye çok uyar.

Herkes *cannelloni*, ravioli ya da *tortellini*'yi bilir ama Emilia bölgesinin tavuk kıymalı, peynirli, yumurtalı dolması olan *cappelletti* (küçük şapkalar) adlı yemeğini, Rapallo'nun içi enginar ve *ricotta* ile doldurulup cevizli bir sos ile sunulan *pansotti*'sini, üstüne kızartılmış patlıcan, *ricotta*, domates sosu ve fesleğen dökülen Sicilya usulü spagettiyi ya da üzerine rezene sosu, kuru üzüm ve çamfıstığı dökülen ve sonra taze sardalya ile kaplanan *pasta con le sarde*'yi bilmeyebilir.

■ **Et ve balıklar.** İtalya'da yalnız ünlü *osso-buco*'yla yetinmeyen bir et yemeği çeşitliliği vardır.

İştahlı kişiler olan Piemonteliler yeşil soslu (maydanoz, sarmısak, zeytinyağı) *bollito misto* ve şaraplı et kavurması olan *stracotto al barolo*'yu çok severler.

Toscanalılar Floransa usulü *bistecca*'ya (biftek) sadıktır. Latium bölgesi süt kuzusunu, Campanie bölgesi balığı yeğler. Çok sıcak yağda kızartılıp sonra domates, sarmısak ve yabani mercanköşk ile kokulandırılan dana eti *pizzaiola* ise bütün İtalya'da tutulan bir et yemeğidir.

Dana etiyle yapılan yemeklerin çeşitliliği şaşırtıcıdır. Bu çeşitlerin en ünlüleri, Roma usulü *saltimbocca*, Milano usulü *involtini* (jambonla içi doldurulmuş rulo halinde et dilimi), limonlu ya da marsala şaraplı *piccata*, küçük enginarlarla yağlı kâğıtta kızartılan dana gerdanı, ünlü *vitello tonato* (kapri garnitürlü ton balıklı ve ançuezli dana eti), Livurna'nın zeytinli dana eti, Sicilya'nın içi doldurulmuş çok *aiguillette*'leri önce şişe geçirip tereyağda kızartıp sonra beyaz şarap ve marsala şarabında dinlendirerek yapılan *messicani*'si ve içine haşlanmış yumurta, kereviz, peynir, sucuk ve jambon doldurulan ve sonra kızartılan çok geniş ama *aiguillette*'lerden oluşan *farsumagu* adlı yemeklerdir.

Kümes hayvanlarıyla hazırlanan yemekler bu kadar çeşitli değildir ama yine de Valdostana usulü pilici (beyaz domalanla kaplanıp sote edilir ve beyaz şaraba yatırılır) ve şişlik küçük parçalar halinde *polenta*'nın üstüne konularak sunulan Toscana usulü kızartılmış pilici zikretmek gerekir.

Asıl kaynaklarından elde edilen ve bol bol bulunan balıklar çok çeşitlidir ve başta da deniz balıkları gelir. Bunlar genellikle zeytinyağıyla beyaz şarapta pişirilir ve tat versin diye sarmısak ve maydanoz kullanılır ya da

▶

İtalya. Floransa'da Gelateria (Dondurmacı)

Ananaslı, limonlu, kivili, mangolu... Burada dondurmalar geleneksel bir özelliğe sahiptir.



Sicilya'da olduğu gibi yağlı kâğıtta pişirilip içine badem doldurulur.

Çok sayıda gölün bulunduğu bir ülkede tatlısu balıkları da oldukça önemlidir. Meyve kokulu bir zeytinyağı ve limonla sunulan buğulama göl alabalığı ile üzerine sarmısaklı domates püresi dökülen taşemen balığı, en tanınan iki tatlısu balığı yemeğidir.

Diğer taraftan balık çorbaları çokça yapılır ve bütün İtalya'da sevilir. Çorbalar bir bölgeden diğerine çok farklıdır.

■ **Sebzeler ve tatlılar.** İtalya bol miktarda sebze üretir ve bu sebzeleri tereyağ ve parmesan peynirli ıspanak, kabak ve biber dolması, buğulama enginar gibi yemeklerde çok iyi değerlendirir.

Pek bilinmeyen sebze yemekleri keşfedilmeye değerdir. Bunlara örnek olarak zeytinyağı, tereyağ ve sarmısak esaslı sıcak süt kıvamına getirilmiş bir sos içinde hazırlanan Piemonte usulü yaban enginarını, zeytinyağlı ve ılık yenilen kuru fasulye *fagioli*'yi, haşlanmış yumurta, parmesan peyniri ve erimiş tereyağla birlikte yenilen kuşkonmazı, bir marul salatasıyla birlikte yenilen jambon ve soğanla hafif ateşte uzun süre pişirilen bakla, bezelye ve enginarı, üzerine sarmısak sürüldükten sonra fırında kurutulmuş ekmek dilimleri üzerine pişirilmiş sebzelerin konulmasıyla oluşan ve hepsinin üstüne lipsoz balığı konulup buğulama olarak pişirilen *capron magro*'yu ve zeytinyağlı bir mayonez gibi hazırlanmış ve koku verilmiş bir *pesto*'yu verebiliriz.

Yemek çoğu zaman peynirle (*gorgonzola, provolone, Bel Paese*, hatta *mozzarella*) ve meyvelerle biter, sonunda da kuvvetli bir esspresso kahve içilir ama Milano usulü *panettone*, limonlu zarif bisküviler olan Venedik usulü *baicoli*, Sicilya'nın badem kurabiyesi, Floransa usulü *zabaione* (yumurta sarısı, şarap ve şeker çalkalanarak yapılan bir tatlı, *sabayon*), Piomonte'nin badem kurabiyesi *amaretti*, Sicilya'nın *cassata*'sı, çeşitli biçimlerde yapılan *torta di ricotta* ya da dondurma gibi tatlıları da unutmamak gerekir.

■ **Şaraplar.** Afrika ile Alpler arasında yer alan güneşli İtalya, dünyanın en üretken ve çok geniş bir bağı gibidir. İç tüketim çok önemliyse de İtalya dünyanın bir numaralı şarap ihracatçısıdır.

1963'ten beri, İtalyan hükümeti, Avrupa Birliği'nin koşullarını karşılayabilmek için bu devasa ama biraz anarşik yapılı şarap üretimini kurallara bağlamaya çalışmaktadır. Bir ulusal enstitü, "sıradan", "kontrol edilmiş" ve "kontrol edilip garanti verilmiş" adı altında menşei sınıflamalarını denetlemektedir. Denominazione di Origine Contrallato (DOC), sayımı yapılmış bağlarda üretilen ve bazı normlara uyan şaraplara tatbik edilmektedir. Dennominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) ise beş litreyi geçmeyen kaplarda satılan, etiketlerinde menşei, bağcının adı, şişeleme yeri, alkol derecesi vb belirtilen nitelikli şaraplara uygulanmaktadır.

Eski çağlardan beri bir şarap ülkesi olan İtalya'da pek çok bağ çubuğu cinsi vardır. Bunların en ünlüleri ikisi de kırmızı şarap üretiminde kullanılan, *chianti* şaraplarının üretildiği *sangiovese* ile *nebbiolo*'dur. Yüzyıllardan beri diğer bağ çubukları özellikle Fransa'dan (*merlot, cabernet, pinot, sauvignon*) ve Ren Vadisi'nden (*riesling, sylvaner, traminer*) ithal edilmektedir. Birçok şarap menşe bölgesinin ve bağ çubuğunun adıyla anılmaktadır.

Çizmenin ucundaki Pouille yöresi, çok renkli ve alkol derecesi yüksek şarap üretiminde rekor kırmaktadır. Bu şarapların büyük bir bölümü kupaj şarabı olarak ya da vermut üretiminde kullanılmaktadır.

Kuzeyde Piemonte'de çok ünlü *asti spumante* şarabı üretildiği gibi iki mükemmel İtalyan kırmızı şarabı *barolo* ve *barbaresco* ile *barbera* gibi nitelikli diğer şaraplar da üretilmektedir.

Toscana *chianti* şaraplarının ülkesidir Sicilya'da *marsala* ve *farot*, Venedik'te *valpolicella*, Campania yöresinde çok ünlü *falerne* ve meşhur *lacrima-christi*, Latium bölgesinde ise *frascati* şarabı üretilir.

İtalyan usulü *bkz.* italienne (à l')

ivoire Haşlanmış bir kümes hayvanı etinin üzerini kaplamak için kullanılan, sarı et suyu ya da yoğunlaştırılmış dana eti suyu eklenen ya da iyice koyulaştırılan, genellikle yine *à l'ivoire* denilen bir kümes hayvanlarıyla sunulan sıcak-soğuk *suprême* sos.

iyonlaştırma Gıda maddelerini iyonlaştırıcı ışınlar - gamma ışınları, X ışınları ve hızlandırılmış elektron demetleri ışınları- sayesinde koruma yöntemi. Dünya Sağlık Örgütü tarafından kesin kurallara bağlanan iyonizasyon 1982 yılında Fransa'da başlatıldı. Bu yöntem böceklerin tohum atmasını ve üremesini engeller, patojen mikroorganizmaları elimine eder ve gıdaların ömrünü uzatır. Buna karşılık, A, E ve B1 vitaminlerinin kısmi olarak yıkımına neden olur. Masraflı olmakla birlikte tehlikeli katkı maddelerine başvurmaktan kaçınma olanağı sağlar.

iyot Beslenme için, günde ortalama 120 mikrogram, hatta hiç su olmayan bölgelerde daha da fazlasına ihtiyaç duyulan oligoelement. Tiroid hormonlarının sentezi için gerekli başlıca iyot kaynakları (eksikliği guatra neden olur) deniz mahsulleri, soğan, sarmısak, süt ve ekmektir.

izarra Yeşil (% 48 alkol oranı) ya da sarı (% 40 alkol oranı) likör. *Izarra* 15 ayda hazırlanır. Dört malzemesi ayrı ayrı işlendikten sonra karıştırılır. Nötr bir alkolle basit bir imbikte damıtılan bitkiler, yıllandırılmış bir armanyakta bekletilen meyveler, şekerle hazırlanan bir şerbet ve yerel akasya balı, büyük oranda safran içeren renkli bir infüzyon. Yeşil Izarra 48 bitki, sarı Izarra 32 bitki içerir.

J

jalousie [jaluzi] Kıvrımlı üst kaplaması pencerelerde kullanılan jaluzilere benzeyen, içi *frangipane* dolgulu küçük pasta. *Frangipane* yerine elma kompostosu, kayısı marmeladı ya da reçel konulabilir.

kayısılı jalousie

Yarım kilo hamuru üç mm kalınlığında bir dikdörtgen biçiminde açın ve 10 cm genişliğinde iki eşit şerit halinde kesin. Şeritlerden birinin kenarlarına yumurta sürün. Kuru parçanın üzerine yarım kilo kayısı marmeladı yayın. İkinci şeridi uzunlamasına ikiye katlayın ve bıçakla verev çizgiler çekin. İki milimetrelik derinliği aşmayın. Katladığınız kısmı açın ve hamuru ilkinin üzerine koyun. Kenarlarına bastırarak iyice yapıştırın. Kenarları keserek düzeltin. Üstüne yumurta sürerek önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Üzerine, hacminin iki katı kadar suyla karıştırılmış ve ateşte hafif yoğunlaştırılmış marmelat sürün ve az miktarda toz şeker serpin. Dört santimetre genişliğinde şeritler halinde kesin ve ılık ya da soğuk servis edin.

jaluzi *bkz.* jalousie

Jamaika biberi "Şebboy biberi" olarak da adlandırılan, genellikle ne biber ne de karabiber sayılamayacak bir baharat türü. Jamaika biberi, Karayipler, Honduras ve Meksika'da yetişen ve yapraklarından vanilya elde edilen mersingiller familyasından bir ağacın mersin biberinden elde edilir. Kurutulan tohumları güçlü bir şebboy, muskat ve tarçın kokusu taşır (Amerikalılar "tam baharat" olarak adlandırır). Marinadlar ve soslar, bazen de harçları çeşnilendirmek için kullanılır.

jambalaya Piliç ve jambonlu, bol baharatlı pirinçle yapılan *paella*'dan esinlenerek oluşturulmuş bir New Orleans spesiyalitesi. Bazen sosis, sivribiber, domates, karides ya da istiridye de eklenir.

piliçli jambalaya

Bir pilici bulyonda haşlayın. Süzün ve tamamen soğumaya bırakın. Temizleyin, kemiklerini çıkarın, etini tartın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Çiğ jambonu da aynı büyüklükte parçalara bölün (piliç etinin yarısı ağırlığında olmalı) ve 50 gr tereyağ bulunan bir tavada kapağını kapayarak sote edin. 300-400 gr pirinç ve piliç bulyonla *à la grecque* pilav pişirin. Jambon piştiğinde, piliç parçalarını, az miktarda Cayenne biberi, tuz ve karabiber ekleyin (bol baharatlı olmalıdır). Pirinci de katın ve iyice karıştırarak çok sıcak servis edin.

jambe de bois (tahta kapak) Sebzeli sığır haşlamanın ana malzemelerinden birini oluşturan, sığır butunun kemikleri çıkarılmadan önceki halini tanımlayan ifade. "*Jambe de bois* çorbası", 1855 yılına ait bir tarife göre bir piliç, iki keklik, iki yuvarlak kesilmiş dana butu parçası ve bol miktarda sebzeden oluşan ve çok miktarda hazırlanan bir yemekti. Paul Bocuse, Lyon kökenli bu sebzeli sığır haşlamanın modern versiyonunu hazırlanmıştır.

jambon Genellikle uzun süre saklanmak için hazırlanan domuz butu (Bkz. *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ). Jambon bütün ya da dilim olarak, soğuk, pişmiş ya da "çiğ", yani salamura ya da kuru tuzla tuzlama olarak, kurutulmuş ya da füme edilmiş olarak satılır. İyi pişmiş bir jambonun her yanı açık pembe, dolgun, derisinin altı ince bir yağ tabakasıyla kaplı olmalıdır. Domuz omzu da aynı biçimde işlenir ama bu parçaya, yerel ifadeler dışında "jambon" denmez. Daha az lezzetli olan bu omuz parçası sıklıkla, tarifinde jambon olan yemeklere katılır. Domuzun en soylu parçası olan jambon, beslenmede her zaman önemli bir rol oynamıştır. Romalılar'dan beri sofralarda yer alır. Galyalılar da jambonu, et, tuz, otlar ve sirkeyle ovaladıktan sonra kurutarak ve füme ederek saklamayı biliyorlardı. Ortaçağ'da zenginlik sembolü kabul edilen jambon, bugün hâlâ bütün Avrupa ülkelerinde tüketilir.

■ **Kullanımları.** Tazeyken ve bütün olarak haşlanan, hafif ateşte pişirilen, ızgara edilen, kızartılan (pirinç, mantar ya da ananasla birlikte) ya da taban üzerinde pişirilen ve oldukça beğenilen bir parçadır. Pişmiş sa-

Değişik pişmiş jambonların özellikleri

Sunum	Üretim	Görünüm	Tat
"À l'alcienne" jambon	İzin verilen tek katkı maddesi Nitratlar ve nitritler, dondurulmamış hammaddeler (buzdolabında)	Değişik formlarda (dikdörtgen, somun, fıçı), domuz derili ya da derisiz, pembe dilimli	Ağızda dağılan, yumuşak
Hafif ateşte pişmiş jambon	Kısa bir ıslatma süresinden sonra kapalı kapta pişmiş	Altın-kahve, pembe dilimli, ağızda dağılan	Hafif ateşte pişmeye özel
Jambon *bruni*	Renk verici maddelerle kaplandıktan sonra fırına sürülmüş, ateşte yakılmamış	Siyah, pembe dilimli	Biraz füme
Jambon choix	Taze ya da dondurulmuş, maksimum % 0,2 fosfat eklenmiş	Hafif nemli, yuvarlak ya da dikdörtgen dilim	Nötr
Ardennes'in pişmiş jambonu	Yüksek kaliteli, pişmiş, domuz derili, temizlenmiş, kemikleri çıkarılmış kalıplanmış, güçlü bir şekilde füme edilmiş	Armut biçimli, koyu kahverengi, koyu pembe dilim	Güçlü, sıklıkla fazlasıyla füme
Kemikli pişmiş jambon	Kemikleri çıkarılmamış, bazen buharda pişmiş ve füme edilmiş, sıklıkla aromalı bulyonda pişmiş, sıkıştırılmamış	kemikli sunum, pembe dilim	Ağızda dağılan, benzersiz
Jambon *supérieur*	Taze jambondan, fosfat eklenmeden pişirilmiş, *"supérior maison"* satış yerinde üretilir.	Değişik formlarda (dikdörtgen, somun, fıçı), domuz derili ya da derisiz, pembe, bütün ya da dilimlenmiş halde	Oldukça ya da çok lezzetli
Bez kaplama jambon	Bez torbada, çevresi sarılarak, torbada, filetoda ya da bantla sarılarak pişirilmiş	Yuvarlak dilim, pembe	Haşlamaya özel
Prag jambonu	Yavaş yavaş (15-21 gün) tuzlanmış, süzülmüş, buharda pişirilmiş, bazen füme edilmiş, kemikli pişirilmiş, hızlıca tuzlanmış, pişmiş ya da pişmeye hazır	Koyu kahverengi (füme) ya da açık (etüvde pişmiş) kahverengi domuz derisi, elle dilimlenmiş, açık pembe dilim	Yumuşak, ağızda dağılan, belirgin (füme)
York jambonu	Yavaş yavaş (en az 7 gün) tuzlanmış, süzülmüş, buharda pişirilmiş, bazen füme edilmiş, kemikli pişirilmiş	Koyu kahverengi (füme) ya da açık (etüvde pişmiş) kahverengi domuz derisi, elle dilimlenmiş, açık pembe dilim	Ağızda dağılan, yumuşak

tıldığında, birçok yemekte (aspik, kanape, dolgulu kornet, krep, *croque-monsieur*, harç, graten, *mousse* ve pate, omlet ve diğer yumurta bazlı yemekler, kiş, karışık salata, sandviç ve sufle) kullanılır. Çiğ (ya da "kuru") jambonlar soğuk ordövr olarak kullanıldığı gibi pişmiş yemeklerin (*à l'alsacienne*, *à la basquiaise*, *à la limousine* vb) bileşiminde de yer alır.

Kanada'da salamura enjeksiyonlarıyla tuzlanan ve bazen akçaağaç odunuyla füme edilen jambon kemikleri çıkarılmış ya da çıkarılmamış haliyle bütün olarak sunulur. Önceden pişirilme düzeyine göre kısa ya da uzun süre haşlanarak pişirilir. Sonra yağı eşkenar dörtgenler biçiminde yarılır, karanfil batırılır ve üzeri toz hardal ve akçaağaç şurubu (ya da elma ya da ananas suyunda eritilmiş ham şeker) karışımıyla kaplanır. Jambonun pişirme işlemi fırında tamamlanarak altın rengi güzel bir kabuk oluşması sağlanır.

Çiğ ya da pişmiş jambonların farklı özellikleri eskiden tuzun yapısına, saklama şartlarına, domuzun ırkına, beslenmesine ve yaşına bağlıydı. Bu nedenle de geldiği coğrafi bölgeye göre adlandırılırdı. Aynı durum birçok bölgesel jambon için geçerliliğini korusa da, içlerinden bazıları şimdiden Avrupa mevzuatına uygun durumdadır ve günümüzde adlandırmalar, üretim yeri neresi olursa olsun, üretim tekniğine göre belirlenmektedir.

■ **Pişmiş jambon.** Jambonu haftalarca salamurada bekletme yöntemi artık kullanılmamaktadır. Jambon damarlarına yapılan salamura enjeksiyonu ile tuzlandıktan sonra kemikleri çıkarılır ve temizlenir ya da kemikleri çıkarıldıktan ve temizlendikten sonra kaslara salamura enjekte edilebilir. Buharda ya da bulyonda, kalıpta ya da bezde pişirilebilir (Bkz. Tablo). Bazı jambonlar "kemikli" pişirilir ve öyle satılır: York jambonu gibi.

Sanayi ve zanaatçıların güncel üretim teknikleri belli dozda (yaklaşık % 10) enjeksiyondan ve yerçekimsiz ortamda döner haznede çevirme işlemlerinden sonra önceden havası alınmış çıkarılabilir plastik torbalarda kalıplamaya dayanır. Daha sonra elastik bir fileye ya da paralelyüz ya da uzunlamasına bir kalıba alınan jambon, ağırlık kaybını sınırlandırma amaçlı ısı artırma yöntemlerine bağlı olarak ister buharda ister sıvı bir ortamda pişirilir. Soğutma da kontrollü olarak yapılır. Jambon piyasaya sürülmeden önce 1-2 gün bekletilmek zorundadır.

Değişik "çiğ" ya da "kuru" Fransız jambonlarının özellikleri

Sunum	Köken	Üretim	Görünüm	Tat
Auvergne jambonu	Auvergne	Kuru tuzla tuzlanmış, kurutulmuş	Kemikli ya da kemikleri çıkarılmış, kurutulduktan sonra eski haline getirilmiş açık renkli ya da koyu kahverengi dilim	Üreticiye, tuzlamaya, kurutma düzeyine, hammadde kalitesine göre
Bayonne jambonu (kırmızı etiket ya da uygunluk sertifikası)	Güneybatı	Kuru tuzla tuzlanmış, kurutulmuş, femur başı ve jambon domuz yağı ve bibere batırılmış		
Lacaune jambonu	Tarn, Güney Aveyron, Yukarı Languedoc	Kuru tuzla tuzlanmış, kurutulmuş		
Luxeuil jambonu	Yukarı Saône	Kuru tuzla tuzlanmış, şaraba yatırılmış, reçineli odunla hafif füme edilmiş	Koyu kahverengi, açık kahverengi dilim	Çok özel, çam kokulu
Savoie jambonu	Savoie	Bazen füme edilmiş	Koyu kahverengi, açık kahverengi dilim	Güçlü, sıklıkla oldukça tuzlu
Vendée jambonu	Vendée	Kemikleri çıkarılmış, kuru tuzla tuzlanmış ya da salamura edilmiş, otlar ve eau-de-vie'yle ovulmuş	Yarı-kuru, koyu pembe, pembe dilim	Ot ve belirgin eau-de-vie kokulu

Pane edilen "Reims jambonu" ya da pişmiş omuz ve jambonu birleştiren, jöle ve maydanoz eklendikten sonra kalıplanan "Burgonya ya da Morvan maydanozlu jambonu" gibi değişik spesiyalitelere de rastlanır.

■ **Çiğ jambonlar.** Füme edilmiş ya da edilmemiş kuru jambonlardır (Bkz. Tablolar). Geleneğe göre defalarca tuzla ovulması ama salamura enjekte edilmemesi (yine de bazı "*de pays*" ya da "*de montagne*" jambonlara uygulanır) gerekir. Olgunlaştırma, üretimin en önemli evresidir. Kırmızı etiket hayvanların kalitesini, tuzlama karışımının içeriğini ve kurutma süresini garanti eder. Kurutma süresi uygunluk sertifikasından faydalanan jambonlar arasında en kısa olanıdır.

TONNERRE'DEKİ, *SAINT-MICHEL MANASTIRI*'NDAN (SARL) CHRISTOPHE CUSSAC'IN TARİFİ

à la chablisienne *jambon*

"Bir buçuk kilo ıspanağın köklerini kesin, yıkayın, tuzlu suda hızlıca pişirin, buzlu suyla ağartın ve suyunu akıtmak için iki elinizin arasında sıkın. Bir küçük yabani sarmısağı ince ince kıyın ve bir tencerede 10 gr tereyağla kavurun ama renk almasını beklemeyin. 20 cl *chablis* ekleyin ve iki cl'ye kadar çektirin. 20 cl kümes hayvanları bulyon ekleyin ve yarısını çekmesini sağlayın. 20 cl sıvı krema koyun ve hafif yoğunlaşana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Bir başka tencerede, 50 gr tereyağı fındık rengi alana kadar ısıtın. Ispanakları içine atın ve kabukları soyulmuş bir sarmısak saplanmış bir çatalla karıştırın. Çeşnisini ayarlayın. Ispanakları fırına sürülebilecek bir kaba alın. Üzerine önceden bulyon içinde ısıttığınız ve süzdüğünüz dört kalın jambon dilimini yerleştirin. Sosla kaplayın ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında birkaç dakika pişirin."

à l'ancienne *hamurda haşlanmış jambon*

York jambonunu üçte iki haşlayın. Süzün, temizleyin ve bir yüzünü karamelle glaze ettikten sonra tamamen soğumaya bırakın. 600 gr taban hamuru, 250 gr sebze *mirepoix* ve üç kaşık *duxelle* mantar hazırlayın. *Mirepoix* ve *duxelle* mantarları karıştırırken, ince kıyılmış bir domalan da katın. Hamuru dört mm kalınlığında açın. Sebze karışımını tam ortasına, jambonun genişliği kadar bir alana yayın. Üzerine glaze edilen yüzü aşağı gelecek biçimde jambonu yerleştirin. Hamuru kapayın ve kenarlarını yapıştırın. Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına, yapıştırılmış kısmı aşağı gelecek biçimde yerleştirin. Üzerine yumurta sürün ve çizgiler çizerek süsleyin. Buhar çıkabilmesi için ortasına bir delik açın. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Jambonu bir servis tabağına alın. Açıklığından birkaç kaşık Périgueux sosu damlatın.

à la languedocienne *jambonlu bezelye* → BEZELYE
dana ve jambonlu pâté en croûte → PATE

hafif ateşte pişmiş jambon

Taze jambonu kekik ve defne yaprağı kırıntıları katılmış tuzla ovun. Birkaç saat bekletin. Silin ve 50 gr tereyağda hafif kızartın. 250 gr küçük küçük doğranmış havuç ve 100 gr yıkanmış ve kıyılmış kereviz sapıyla bir sebze karışımı hazırlayın. 50 gr soğanın kabuklarını soyun ve kabaca doğrayın. Bu sebzeleri kapağı kapalı bir kapta, 50 gr tereyağ, bir defne yaprağı, bir dal kekik, tuz, karabiber ve bir tutam şekerle yarım saat pişirdikten sonra 20 cl Maderia şarabı ya da 20 cl *meursault* ya da *riesling* ile ıslatın. Kapağını açarak suyunu çekmesini bekleyin. Jambonu bir tepsinin üzerine alın. Üzerini sebze karışımıyla kaplayın ve erimiş tereyağ döktükten sonra yağlı kâğıtla kaplayın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında, pişirme suyuyla sık sık ıs-

Değişik "çiğ" ya da "kuru" Fransa dışı jambonların özellikleri

Sunum	Köken	Üretim	Görünüm	Tat
Almanya				
Karaormanlar jambonu	Yukarı Karaormanlar	Tuzlu, soğukta ağır ağır füme edilmiş (2-3 ay), çam dallarıyla çizilerek kurutulmuş	Oldukça koyu renkli bir dilim	Fümeye özel
Westphalia jambonu	Vestfalya	Salamurayla tuzlanmış, soğukta yerel odunların özleriyle ağır ağır füme edilerek kurutulmuş	Kahverengi, oldukça koyu renkli bir dilim	Karakteristik, çok tipik
Belçika				
Ardenne'ler jambonu	Ardenne'ler	Tuzlanmış, soğukta füme edilmiş ve kurutulmuş	Kahverengi ya da koyu kahverengi	Fümeye özel
İspanya				
Iber jambonu	Huelva (Andalucia), Guijelo (Salamanca), Badajoz (Estremadure)	Kurutulmuş, 18 ay-2 yıl ya da daha uzun süreyle olgunlaştırılmış	Parçalı, çok koyu renkli yağ damarları içeren dilim	Güçlü, yuvarlak, çok hafif "acılaşmış"
Serrano jambonu	Bütün İspanya	Tuzlanmış, kurutulmuş	Sıklıkla parçalı, çok koyu renkli dilim	Çeşnili, üretime göre değişken
İtalya				
Parma jambonu (AOC)	Emilia-Romagna, Lombardia, Venetia, Piemonte	10 ay (7-9 kg) ile 12 ay (>7-9 kg)	Pembe kahverengi, oldukça açık renkli dilim	Çok kaliteli, çok özel
San Daniele (AOC) jambonu	Udine, Güney Frioul	Biraz daha büyük bir parça olmakla birlikte, Parma'nınkine çok yakın	Parçalı, pembe kahverengi, açık renkli dilim	İstisnai, yuvarlak, fındıksı

latarak yarım kilo başına 20-25 dakika pişirin. Yağlı kâğıdı çıkarın, sebze karışımını ayırın ve jambonu sıcak bir servis tabağına aktarın. Pişirme kabını üçte bir Madeira şarabı üçte iki bulyonla deglaze edin ve yarısını çektirin. Sebze karışımı ve pişirme suyunu mikserden geçirin ve jambonun üzerini kaplayın.

jambonlu ak hindiba → AK HİNDİBA
jambonlu krepler → KREP
jambonlu soğuk mousse → MOUSSE
jambonlu ve dana (ya da kümes hayvanları) etli aspik → ASPİK

Reine Pédauque *jölesinde jambon*
Mersault içinde haşlanmış ve soğutulmuş jambonu ince dilimler halinde doğrayın. Bu dilimlerin üzerine, dilimlenmiş domalan eklenmiş kaz ciğeri püresi sürün ve dilimlenmeden önceki haline getirin. Üzerini portolu sıcak soğuk sosla kaplayın. Domalan dilimleriyle süsleyin ve portolu jöleyle parlatın. Glaze edilmiş jambonu uzun bir tabağa alın ve çevresini jöle dilimleriyle kaplayın.

jambonneau *bkz.* domuz paçası

jambonnette Domuz omzu ile yağının kıyıldıktan sonra çeşnilerle karılıp, armut biçimli bir domuz derisi içine doldurulmasıyla hazırlanan Ardéche'e özgü pişmiş şarküteri ürünü. *Jambonette*, süslenmiş ve dondurulmuş soğuk et peltesi gibi sunulur. İnce dilimler halinde kesilerek tüketilir. İçi doldurulmuş kümes hayvanları butuyla hazırlanan bir yemeğe de, biçimine göndenne olarak kullanılan "*jambonneau*" adı verilir.

kümes hayvanları jambonnette
Etli bir pilicin butlarını tek bir yandan yararak kemiklerini çıkarın. Her bir butun içine bir büyük çorba kaşığı harç (pate ve güveçler için harç, haşlama, hafif ateşte pişme ya da kızartma kümes hayvanları için harç, mantarlı harç) koyun. Butları yuvarlayarak eski biçimlerine getirin. Bağlayın. Hafif ateşte pişen jambon gibi pişirin.

jance Ortaçağ mutfağında sık kullanılan, çok açık renkli olma özelliği gösteren bir sos. *Ménagier de Paris* (bas. 1393'e doğru) adlı eserdeki "yağlı" versiyonunda, süt bazlıdır. Yumurta sarısıyla terbiye edilir, zencefille koku katılır. "Yağsız" tarifteyse, süt yerine dövülmüş badem, ekmek kırıntıları, koruk suyu ya da sirke konur.

Japon usulü *bkz.* japonnaise (à la)

japonayvası *Rosaceae* familyasından, kırmızı çiçek salkımlarıyla bezeli bir süsleme ağacı olan japonayvasının meyvesi. Japonayvaları yeşile çalan, ovale yakın,

bol miktarda limon lezzetli bir su elde edilen salkımlar biçiminde bulunur. Çok sert olan bu meyveler sonbaharda çıkar ve satılmaz. Yalnızca pişmiş olarak yenir. Genellikle elmayla karıştırılarak (bir buçuk kilo japonayvası için yarım kilo elma) jöle içinde pişirilir.

japonmuşmulası *Rosaceae* familyasından, Doğu'da ve Akdeniz havzasında yetişen japonmuşmulası ağacının meyvesi. Oldukça dayanıklı, sarı ya da portakal renkli, hafif tüylü bir kabuğu, beyaz, sarı ya da portakal rengi, türüne göre sıkı ya da eriyen bir eti, tek ya da birçok çekirdeği vardır. Provence'ta az miktarda yetiştirilen ve özellikle de Madagaskar'dan ithal edilen japonmuşmulası "*bibace*", "*bibasse*" ya da "*loquat*" adıyla da anılır. Nisan başından Haziran sonuna kadar pazarlarda bulunur. Düşük kalorili (100 gr'da 38 Kcal), kalsiyum ve A vitamini açısından zengin bu meyve iyice olgunlaştığında tatlı yerine yenir ya da reçeller, jöleler, şuruplar ve likörler hazırlanmasında kullanılır.

japonnaise (à la) [Japon usulü] Malzemeleri arasında Japon *crosne*'un (Ballıbabagillerden, kök yumruları sebze gibi kullanılan bir Japon bitkisi) da yer aldığı bütün klasik Fransız mutfağı yemeklerine verilen ad. Özellikle de kızartıldıktan sonra *crosne* (tereyağda pişmiş ya da et suyuyla ve donuk sosla hazırlanmış ve kızarmış ekmek üzerinde servis edilen) ya da içi dolgulu omletle sunulan büyük et parçaları söz konusudur. Japon salatası, *francillon* salatanın diğer adıdır. Ordövr olarak sunulan, marul yaprakları üzerine dizilen ananas, portakal ve domates dilimlerinin üzerine limonlu taze krema döküldükten sonra pudra şekeri serpilerek hazırlanan bir meyveli Japon salatası daha vardır. Son olarak, şeftalili dondurmayla kaplanan, çaylı *mousse*'tan oluşan bir kalıp dondurmaya da aynı ad verilir.

▶ Tarif: YEMEK ve PASTANE HAMURLARI

Japonya İncelikli Japon mutfağı az sayıda malzemeye dayanmakla birlikte bu malzemeleri şiir gibi ve karşılaştırma kabul etmez bir incelikle hazırlamasıyla ünlüdür.

Japon mutfak sanatı, besinlerin lezzeti kadar insanlara doğanın sağladığı nimetlerden yararlanmaya, bunların incelikle birleştirilmesine (sebze, deniz ürünleri, pirinç ve soya) ve bu arada sofradaki sunum tarzına ve kullanılan araçlara dayanır.

Her şeye rağmen bu mutfak Batı dünyasından etkilenmiştir. Örneğin kızartma tekniği (*tempura*) 17. yüzyılda Portekizli Cizvit rahiplerinden alınmıştır. Eskiden Budist ilkelere göre suç olan et tüketimindeki (piliç ve özellikle domuz) hissedilir artış da Batı'nın etkisiyle oluşmuştur. Bugün "ulusal Japon yemeği" olan *sukiyaki*'yi eskiden köylüler gizli gizli pişirirdi.

■ **Mevsimlerle uyum içindeki yemekler.** Japon mutfağının en geçerli ilkelerinden biri her besin maddesinin uygun olan mevsimde kullanılmasıdır.

İlkbahar, nişasta esaslı, içine şeker katılmış fasulye hamuru konulmuş ve üzerine yine şeker katılmış bezelye unu serpilmiş "bülbül pastası"yla kutlanır. Nisan'da çiğ kalamar yenir. Mayıs ayı ise geleneklere uygun kokulu ve yumuşacık yeşil "taze çay" *shincha*'nın ve tuzlanıp ızgara edilen eti çok lezzetli küçük bir tatlısu balığı olan *ayu*'nun zamanıdır.

İlkbaharda, cesareti ve erkekliği simgeleyen değişik yemeklerin hazırlandığı, yalnızca oğlan çocuklarına adanmış "çocuk bayramı" da kutlanır. Bu yemeklere örnek olarak üstüne bir samuray başlığını andıracak biçimde pensler konulmuş küçük ıstakozları, güçlü büyümenin simgesi olan meşe yapraklarıyla kaplanmış pirinç pastalarını verebiliriz.

Yazın, odun kömüründe ızgara edilen yılanbalığı, kurutulmuş torik eti, taze sarmısak ve zencefille birlikte sunulan soya ezmesi ya da üzeri şeker kaplı karabuğday eriştesi tadılır. Havaların çok sıcak olduğu Ağustos'ta yemekler, kızartma piliç, içine erik ezmesi konulmuş hıyar dolması, buğulama alabalık ve deniz kestanesi gibi hafif ve serinlik verici olur.

Sonbahar mantarların, özellikle ızgara edildiğinde kokusu nefis olan *matsutake*'nin mevsimidir. Bu mantar soya sosu ve *sake* içine yatırıldıktan sonra piliç eti, balık ve *ginkgo* ceviziyle birlikte kızartılır ya da buğulama yapılır. Sonbahar aynı zamanda sütlaçla çok iyi giden trabzonhurması ve kestane zamanıdır. Gökteki ayın mevsimi kabul edilen Eylül'de haşlanmış bambu filizleri ve hıyarla birlikte buğulama yapılan ve yılanbalığı dilimleri haşlanmış yumurta ile sunulan ve *abalon* adlı deniz kabuklusu da yenilir.

Kışın, beyaz turplu (*daikon*) ahtapot güveci, kurutulmuş mantarlı çorba gibi daha kuvvetli yemekler zorunludur. Kasım'da pirinç çok lezzetli olur. Bunun Japonca adı *gohan* hem pişirilmiş pirinci ifade eder hem de "yemek" anlamına gelir. Kış aynı zamanda çiğ, ızgara ya da kızartma, buğulama ve çorba olarak yenilen beyaz etli balıkların da mevsimidir. Bütün yıl boyunca sevilerek içilen et ve sebzelerle çeşnilendirilmiş erişte çorbaları özellikle kışın çetin koşullarına uygun düşer. Bu arada yılbaşı günlerinin geleneksel hediyesi, güneşin simgesi lezzetli mandalinalar da tadılır.

■ **Temel besin maddeleri üzerinde çeşitlemeler.** Belirli besin maddeleri her zaman ama her seferinde başka tarzda hazırlanır. Bunların başında *miso*, *tofu* ve sos olarak kullanılan soya ve tuzlu ve şekerli sayısız çeşitlemeleri bulunan pirinç gelir.

Diğer kullanılan malzemeler ise, pirinç şarabı (yumuşak *mirin*, sert *sake*), pirinç sirkesi, susam yağı, bayır turplu hardal (*wasabi*), hafif acı olan büyük beyaz turp *daikon*, kurutulmuş kabak, dulavratotu, bir çeşit Japon patatesinden elde edilen nişasta olan *shirataki*, bambu filizi ve nilüfer kökü gibi Japonya'ya özgü besinlerdir. Salamuraya yatırmayı çok sevmeleri çok çeşitli turşulara olanak sağlamıştır (erik, turp, zencefil, deniz kestanesi). Karabuğday, normal buğday ve pirinç ununda yapılan erişte ve şehriyeler kalın ya da çok ince olarak pek çok biçimde üretilir.

Bu arada deniz ürünleri arasında kurutulup toz haline getirilmiş ve sıkıştırılmış deniz yosunlarını da saymak gerekir. Bunlar soslara, çorbalara konulur ya da garnitür olarak (*nori, konbu, wakame*) sunulur. Çok kulanılan bir diğer malzeme de kurutulmuş torik etidir (*katsuobushi*).

Japon mutfağında zencefil, biber, kırmızı biber, hardal ve diğer bütün baharat çeşitleri ve taze otlar özellikle maydanoz ve taze sarmısak vazgeçilmez öğelerdir.

Yemek hazırlama usulleri belirgin tekniklere dayanır. Bu bağlamda çoğu zaman çiğ yenilen balıklar ince ince dilimler halinde doğranır (*sashimi*). Piliç ızgara edilir ya da ekşi tatlı bir salamuraya yatırılıp sonra kızartılır ve salamura suyu üzerine dökülür. Her zaman pişirme sürelerine çok itina edilir. Çok ender olan sığır eti hemen hemen her zaman ince dilimler halinde kesilip ızgara edildikten sonra hızla bir sebze suyu içinden geçirilir.

İki Japon pişirme tekniği çok özeldir. Bunlar sofrada bir ızgara ya da fondü kabı içinde yemek pişirme yöntemi olan *nabemono* ile kokulu bir sıvı içinde malzemeleri haşlama yöntemi olan *nimono*'dur. Buğulama olarak pişirme de çok yaygındır.

Japon mutfağının gerçek gururu ise kızartmalardır. Kızartmalarda önemli olan titizlikle ayarlanan yağ karışımlarıdır. Bu husus özellikle birçok sosla birlikte çeşit olarak sunulan böreklerde önemlidir. Bu arada yemeğin gerek hazırlanması gerek sunumu bakımından önemli olan ve özel aletlerle büyük bir el becerisi gerektiren kesme sanatını da belirtelim.

■ **Denizin zenginliği.** Devasa bir canlı balık havuzu oluşturan biri sıcak diğeri soğuk iki akıntı nedeniyle lezzetli, olağanüstü çeşitlilikte ve çok sayıda balık, yenilebilir deniz yosunu, balinagillerden balıklar, kavkılı ve kabuklu deniz ürünlerinin (*abalon*, tarak, yengeç, karides, ıstakoz ve istridye) bol olduğu ülkelerinde Japonlar, en büyük balık ve deniz ürünü tüketicileri arasındadır. En çok yenilenler ton, torik, mercan ve mürekkep balığı tüketilir. Çoğu zaman hardallı ve bayırturplu bir soya sosuyla sunulan bu balıklar çiğ fileto olarak yenir. Bir diğer tüketim biçimiyse içinde balık ya da kabuklu deniz hayvanı eti bulunan sirkeli pirinç köftesi ya da denizyosunu sarması olan *sushi*'dir.

Bir ünlü özel yemek ise *fugu*'dur. Bu balığın organlarında çok etkili bir zehir bulunur ama eti çok lezzetlidir. Bu yemek ancak yeğin sağlıklı olduğunu garanti altına alan bir belgeye sahip ahçıbaşıların çalıştığı bazı lokantalarda yenilebilir. *Fugu* çoğu zaman kızartma olarak tüketilir.

■ **Günlük ve bayramlık yemekler.** Sabah kahvaltısı genellikle bir kâse pirinç ve kurutulmuş deniz yosunu, *miso* esaslı bir çorba ya da bir yumurta yemeğinden oluşur.

Öğle yemeği kaçamak ve çok hızlı yenir. Çoğu zaman yumurta ya da et (domuz pirzolası ya da sığır eti kıyması) ile birlikte servis edilen pirinç ya da soğuk, bazen de çorba olarak sunulan erişteden ibarettir. Bunun aksine akşam yemeği çok daha çeşitli ve inceliklidir. Akşam yemeği en az dört değişik yemek ile bunlara uygun sıvı, kızartılmış ve yavaş ateşte pişirilmiş çeşnilikler, bazı baharlı yiyecekler ve diğer serinleticilerden oluşur. Besinlerin ve lezzetlerin arka arkaya uygun bir sırada sofraya gelmesi Japon mutfağının altın kurallarından biridir. Lezzet kadar renk, uyum ve sunuş tarzı da önemlidir.

Çay, birayla birlikte yemeklerde içilen en yaygın içecektir. Çay içmek, aynı zamanda *kaiseki* denilen geleneksel bir seremoniye de konu olur. İster aile arasında ister dost ziyaretlerinde olsun çay bardaklarından, çaydanlık, tepsi ve çayla birlikte yenilen incelikli yemeklere kadar her şey, büyük bir uyum içinde yapılan bu simgesel törenin hazırlanmasında rol alır.

Şekerlemeler ve küçük pastalar geleneksel bayram günlerinde sofraya gelir. Diğer günlerde tıpkı meyveler gibi yemek aralarında tüketilir. Bayramlar ya da önemli olaylarda simgelerle süslenmiş yemekler hazırlanır. Bunun bir örneği *shinto* düğününde yapılan bir deniz tarağı çorbasıdır (tarağın kabuğunun iki tarafı birleşmeyi simgeler). Bunun gibi bir cins küçük barbunya fasulye olan *azuki* ile pişirilen kırmızı pirinç yemeği de bir mutluluk simgesidir.

Yılbaşında yemekler birbiri içine geçen kutularda sunulur. Bunun tek istisnası pirinç unundan galeta biçiminde hazırlanıp tuzlu yemekler için sebzelerle birlikte, tatlı olarak da şeker ve barbunya fasulye ile hafif ateşte pişirilerek hazırlanan *mochi*'dir. Yılbaşı yemeği olarak sazan balığı, kestane, kasımpatı yaprakları, mutluluk taşıyıcısı eğreltiotu, portakal ve balık ekmeği de yenir.

jardinière Kızartma ya da sote kırmızı etler, tavada pişmiş kümes hayvanları etleri, hafif ateşte pişmiş dana uykuluk vb yanında servis edilen havuç, şalgam ve taze fasulye karışımı (sözcük anlamı "sebze bahçesi"). Havuçlar ve şalgamlar 3-4 cm uzunluğunda çubuklar halinde, taze fasulyeler şerit, bazen 3-4 cm uzunluğunda eşkenar dörtgenler halinde doğranır. Bu malzemelerden her biri ayrı ayrı *à l'anglaise* pişirilir ve sonra tereyağda pişmiş taze bezelyeyle karıştırılır. *Jardinière*, sıklıkla börülce ve karnabahar çiçekleriyle tamamlanır. Kızartılan etten akan suyla ya da açık renk dana eti suyuyla da tamamlanabilir.

jasnières *Chenin* bağ çubuğundan elde edilen, yılına göre canlı, gövdeli ya da geniş, beyaz AOC şarabı (Bkz. TOURAINE).

jelatin Hayvanların kemiklerinden ve kıkırdaklarından elde edilen renksiz ve kokusuz madde. Jelatin toz ya da şeffaf yapraklar halinde satılır. Soğuk suda şişirildikten sonra kaynar suda eritilerek kullanılır. "Jöleli" yemeklerde, birçok soğuk ve donuk başlangıçta, şarapların ve meyve sularının yoğunlaştırılmasında ve özellikle de şekerleme sanayinde kullanılır.

Jessica Kümes hayvanları *suprême*, dana eskalop ya da filetolar, rafadan ya da haşlanmış yumurta için kullanılan bir garnitüre verilen ad. Bu garnitür, tereyağda pişmiş çok küçük enginar parçaları, yabani sarmısaklı yumuşak bir *salpicon* ve tereyağda sote edilmiş kuzumantarının tartelet şeklinde biçimlendirilmiş Anna patatesleri üzerine yerleştirilmesiyle hazırlanır. Yanında, yoğunlaştırılmış dana eti suyu eklenmiş, domalan esansıyla koku verilmiş Alman sosu sunulur.

jésuite [cizvit pastası] *Frangipane*'la doldurulan ve "*glace royale*" ile kaplanan üçgen biçimli hamurlu bir pasta. Bu pastalar bir zamanlar koyu renkli (pralinli, çikolatalı) bir glazeyle kaplanır ve Cizvitler'in (Fransızca'sı buradan gelir) kıvrık kenarlı şapkalarına benzeyen bir biçim verilirdi.

jésus Domuzun kalın barsağına doldurulan, çapı kalın, kuru sucuk (Bkz. *Sucuklar Tablosu*, SUCUK). Genellikle saf domuz etinden, bazen domuz ve sığır eti karışımından hazırlanan harcı "*rosette*"le aynıdır. Kurutma iki aydan uzun sürer.

Başlangıçta çiftliklerde hazırlanan, Fransa'nın doğu kısmında, özellikle de Morteau'daki lc Doubs'ta Noel döneminde yenen, sade barsak içine sarılmış bir kalın pişmiş sucuğa da "*jésus*" denir. Haşlanan bu sosis değişik çorbalarda ve bölgesel yemeklerde kullanılır.

ROUEN'DAKİ *JEAN-PAUL JEUNET* RESTORANININ TARİFİ

jésus à la vigneronne

"İki litre su, bir şişe Arbois şarabı, kabukları soyulmuş ve karanfil saplanmış iki soğan, bir garnitür demeti, tuz ve karabiberle bir bulyon hazırlayın. İçine bir tutam kuru ya da taze asma sarmaşığı atın ve yarım saat pişirin. Sonra 400 gr'lık iki *jésus de Morteau* sosisi çatalla delin ve sekiz ince dilinmiş Yukarı Jura füme domuz yağı dilimiyle pişirin. Bir buçuk kilo kabuğu soyulmamış patates (mümkünse küçük) ekleyin ve 40 dakika daha pişirin. Asma sarmaşıklarını büyük bir tabağa yayın. Üzerine sosis dilimlerini, domuz yağı şeritlerini, son olarak da kabuklarını soyduğunuz patatesleri koyun ve 50 gr düz maydanoz yapraklarını kıyarak serpin."

Joconde bisküvisi Un, şeker, tereyağ, yumurta sarısı, çırpılmış yumurta akı ve badem tozuyla hazırlanan bisküvi. İnce bir tabaka halinde yayılması kolaydır. Pastanecilikte birçok pastaya taban oluşturmak ya da çevresini sıvamak için kullanılır.

Joinville Haşlama düz balıklar için bir sos ve bir garnitür adı. *Joinville* garnitür -ya da *salpicon*- genellikle karides eti, haşlama mantar ve domalanı birlikte barındırırken, *Joinville* sos krema ve yumurta sarısıyla yoğunlaştırılmış, mantar esansı, istiridye yağı, karides ve tatlısu ıstakozu yağıyla çeşnilendirilmiş dilbalığı *velouté*'dir. Hafif ateşte pişmiş balıkların yanında sunulduğunda, karides yağlı bir Normandiya sosu ya da tatlısu ıstakozu yağı katılmış, jülyen doğranmış domalanlı karides sosu da söz konusu olabilir.

Pastanecilikte, *Joinville* pasta içi frambuaz reçeliyle doldurulmuş iki kare hamurla hazırlanır.

► Tarifler: ARMUT, DİLBALIĞI

jonchée Bir kalıpta (bir zamanlar hasırda) süzülmeye bırakılan, saman parçaları ya da hasırda açık satılan taze peynir (yaklaşık % 45 yağlı maddeler) (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). *Jonchée* (ya da *jonché*) inek sütünden yapılır ve defne yapraklarıyla kokulandırılır (Bretagne, Saintogue). Keçi sütünden (Aunis, Poitou) ya da koyun sütünden (Béarn, Ile d'Oléreon, Bask Bölgesi) üretildiği bölgeler de vardır. Hoş, kremamsı bir tadı vardır.

Jouanne 1823 yılında, eski Hal semtinde, et ve işkembe pazarının yanında kurulan Paris restoranı. Komşusu *Pharamond* gibi, Caen usulü işkembeleriyle ünlüdür. *Jouanne*, 1891 yılında Clichy Meydanı'na göç ettiğinde, "Bröton usulü but"un çekimine kapılan müşteri kitlesi de peşinden gitti. Daha sonra, Dauphine Sokağı'na yerleşti ve 1972 yılına kadar varlığını sürdürdü. *Pharamond* ise elma sirkeli ve sufle patatesli işkembe spesiyalitesini hâlâ korumaktadır.

joule [jul] Uluslararası resmi enerji ölçü birimi (1980'den beri). Kilojul teoride kalorinin yerini almıştır (1 kj= 0,24 Kcal, yani 240 kalori) ama pratikte etiketlerde her iki birim de bulunur. Kilokalori daha çok kullanılır.

jöle tabakası Sıklıkla jelleştirici bir madde eklenen, elekten geçirilmiş kayısı marmeladı ya da frenküzümü jölesi bazlı sıvı jöle. Sarı ya da kırmızı renkli bu kaplama malzemesi tartlara, *baba* keklerine, *savarin*'lere ve diğer tatlılara parlak bir görünüm kazandırır. Meyvelerin oksitlenmesini ya da kurumasını önlediğinden, koruyucu etkisi de vardır.

Çikolatalı kaplamaya "*miroir*" adı verilir.

jöleleştirici [kıvam verici] Bir karışıma jöle kıvamı veren gıda katkı maddesi. Başlıca jöleleştiriciler: Pektinler, alginik asit ve türevleri, *agar-agar*, karagenatlar, nişasta ve kabartıcı özelliği nedeniyle lapalar, reçeller, dondurmalı kremalar, tatlılar, *flan*'larda kullanılan keçiboynuzu unu.

Judic Etler, sote edilmiş piliç, hafif ateşte pişmiş dana uykuluk için hazırlanan, marul, içi doldurulmuş domates ve oval kesilerek tereyağda kızartılmış patateslerden oluşan bir garnitürün adı. Sosu, Madeira şarabı ve donuk sostan ya da domatesli donuk sostan oluşur.

Haşlandıktan sonra, marul ve balık köfteleriyle

süslenen ve üzeri Mornay sosuyla kaplandıktan sonra *à la salamandre* glaze edilen dilbalığı filetolarına da *Judic* adı verilir.

Judic çorba, kümes hayvanları eti ve domalan harcıyla sarılmış küçük marul yaprakları ve horoz böbrekle sunulan, kümes hayvanları eti ve *à la Choisy* marulla hazırlanmış bir kremalı çorbadır.

judru Bir *marc* içinde bekletilmiş kaba çekilmiş kıymayla hazırlanan kısa ve kalın Morvandiau sosisi (Bkz. *Sosisler Tablosu*, SOSİS).

juive (à la) Genellikle soğuk servis edilen bir küçük sazan yemeğine verilen ad. Bu yemek klasik mutfakta, balığın soğanla sote edildikten sonra beyaz şarap ve aromalı bitkilerle kısık ateşte pişirilmesiyle hazırlanırdı. Pişirme suyuna dövülmüş badem, safran, taze maydanoz ve kuru üzüm, şeker ve sirke eklenirdi.

Ekmek kırıntısı, nane ve sarmısakla doldurulduktan sonra sıvıyağda pişirilen enginarlara da "*à la juive*" denir.

jul *bkz.* joule

Jules-Verne İçi doldurulmuş patates ve şalgamın sote edilmiş mantarlarla sıralanarak dizilmesinden oluşan, büyük et parçaları için kullanılan bir garnitüre verilen ad.

juliénas Beaujolais'nin 10 bağ çubuğu arasında yer alan, sert ve sinirli, kiraz aromalı, mükemmel olgunlaşan *cru* (Bkz. BEAUJOLAIS).

julienne [jülyen doğrama] Çubuk biçiminde doğranmış bir ya da daha fazla sebzeden oluşan bir malzeme. Sebzeler bıçakla (ya da mandolinle) 1-2 mm kalınlığında düzgün dilimler halinde doğrandıktan sonra üst üste konur ve 3-5 cm uzunluğunda çubuklar kesilir. Sebze fondü gibi pişirilen *julienne* değişik garnitürler, özellikle de çorbalar ve konsomeler için kullanılır.

Julienne aynı zamanda ordövr olarak sunulan çiğ sebzeler ve tavuğun beyaz eti, mantarlar, salatalık turşuları, jambonlar, dil, dolmalık biberler, domalanlar, narenciye kabukları gibi diğer malzemelerin bir doğranma biçimidir. Ayrıca bkz. SEBZELERİ DOĞRAMA BİÇİMLERİ

▶ Tarifler: ÇİPURA, MANDALİNA, YUMRU KÖKLÜ KEREVİZ

jumeau *bkz.* sığır omuz

jurançon Pireneler'in eteklerindeki çok dik bağlık alanlarda üretilen, beyaz AOC şarabı (1553 yılında geleceğin Fransa kralı IV. Henri'ye sunulmasından beri ünlüdür). Sek, aromalı ve sinirli ya da yumuşak, gevşek ve ahenkli olabilir (Bkz. PİRENE ŞARAPLARI).

jus lié [et suyu] Genellikle et suyu içeren, *roux* ya da çiğ olarak katılan başka bir nişastalı malzeme sayesinde hafif yoğunlaştırılan pişirme suyu. Bu uygulama git gide azalmaktadır çünkü günümüz aşçıları istedikleri kıvamı, sosları pişirerek yoğunlaştırma yoluyla elde etmeyi tercih etmektedir.

jussière İçi doldurulmuş soğanlar, hafif ateşte pişmiş marul ve oval kesilerek tereyağda kızartılmış patatesten, bazen de biçimlendirilmiş ve glaze edilmiş havuçtan oluşan, küçük etler yanında kullanılan bir garnitür.

jülyen doğrama *bkz.* julienne

K

kabak Kabakgiller familyasından, uzun biçimli, parlak kabuklu, körpeyken tüketilen bir tür (Bkz. 496. sayfadaki tablo). Kabağın eti sıkı ama sulu, hafif ve az kalorilidir (100 gr'da 30 Kcal).

Akdeniz mutfağında uzun süreden beri kullanılan (Fransa'nın güney bölgelerinde yıl boyu bulunan kabak kuzeye gönderilir) kabak 50 yıl önce Loire sınırını aşar. Artık Paris bölgesinde de yetiştirilmektedir. İspanya, İtalya ve Fas'tan ithal edilir. Yıl boyu bulunabilen türleri arasında, küçük, yeşil ve lezzetli "*diamant*" en iyisidir, çekirdekleri yoktur ve özel bir lezzete sahiptir. Çok nazik olan çiçekleri de yenir. Türkiye'de de yazlık, kışlık ve süs olarak üç grupta toplanan kabak türleri üretilmektedir. (Bkz. 497. sayfadaki fotoğraf)

■ **Kullanımları.** Kabaklar körpeyken kabuğunu soymaya gerek yoktur. Genellikle kişi başına 250 gr (güveç ya da *caponata* için 150 gr) öngörülür. Diyet açısından buharda ya da kendi suyunda pişirilmesi tercih edilir.

Kızartma ya da *beignet* içinde Akdeniz balıkları, koyun ve dana etinin yanında sunulur. Daha az yavan olmaları için suda pişirilir ve bazen muskatlı beşamel ya da Hint sosuyla servis edilir. Dolma ve gratene çok yakışır.

Yuvarlak ya da çubuk doğranan kabaklar ağartıldıktan sonra soğutulur ve salatada kullanılır (zeytin ve katı yumurta ya da domates ve az miktarda naneyle). İngilizler kabakla, bazen zencefille koku verdikleri bir *pickle* hazırlar.

Kabak çiçeklerinin dolması yapılır ya da *beignet* hazırlanmasında kullanılır. Ayrıca bkz. BALKABAĞI DİKENKABAĞI.

kabak: Hazırlama

Kabağın sapını kesin ve silin. Kabuğunu (püre için gereklidir, istenirse *beignet*'de kullanılabilir) tamamen ya da çubuklu (örneğin güveç için) soyun ya da hiç soymayın (dolma, türlü).

à la créole *kabak*

Kabakları uzunlamasına ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Etini dilimleyin ve az miktarda erimiş domuz yağında kavurun. Tuz atın. Kapağını kapayın ve çok kısık ateşte, ara sıra karıştırarak 20-25 dakika pişirin. Dilimler iyice yumuşadığında, çatalla ezin ve marmelat altın rengi alana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Çok sıcak servis edin.

à la mentonnaise *kabak*

Kabakları uzunlamasına ikiye kesin. Etini kenarda bir cm kalacak biçimde oyun ve 7-8 küçük kesik atın. Tuz atın ve emici bir kâğıt üzerine ters çevirerek dinlenmeye bırakın. Kurulayın ve zeytinyağında kızartın. Süzün. Etini ayrıca kıyın ve aynı miktarda ağartılmış, kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş ıspanakla karıştırın. Kabak yarılarını bu harçla doldurun. Bir fırın kabına dizin. Üzerine bir çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri, az miktarda sarmısak ve kıyılmış maydanoz serpin. Ekmek kırıntıları da serptikten sonra, zeytinyağı gezdirin ve 250° C'deki fırında gratine edin.

LES FÊTES DE MON MOULIN'DEN (FLAMMARION YAY.) ROGER VERGÉ'NİN TARİFİ

domalanlı kabak çiçekleri

"Saatler öncesinden yarım kilo kültür mantarının saplarını koparın. Akarsu altında hızlıca yıkayın. Kıyın ve hemen yarım limonun suyuyla ıslatarak kararmasını engelleyin. Bir tavada bir çorba kaşığı tereyağ ve bir çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı ısıtın. Tereyağ cızırdamaya başladığı anda mantarları atın, tuz serpin ve karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Paslanmaz çelikten (kararmamaları için) ince eleği bir tencerenin üzerine yerleştirerek mantarları süzün ve suyunu saklayın. Tekrar tavaya alarak harlı ateşte kurutun. Bir tencerede, beş çorba kalığı *crème fleurette* ve iki yumurta sarısını çırpın. Tavaya ekleyin, çırpıcıyla karıştırın ve iki dakika pişirin. Çeşnisini kontrol edin ve soğumaya bırakın. Altı siyah Vaucluse domalanını (her biri 15 gr) süzün ve sularını mantarların suyuna ekleyin. Altı kabak çiçeğini dikkatle silin ama yıkamayın. Yapraklarını aralayın ve içine bir

Değişik kabak türlerinin özellikleri

Tür	Köken	Dönem	Görünüm
Beyaz ile soluk yeşil renkli			
Virginia Beyazı	Güneydoğu Fr., Rhône-Alpes, Aquitaine, yeşil alanlar	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	Çok uzun
Açık yeşil renkli			
Greyzini	Güneydoğu Fr., Rhône-Alpes, Aquitaine, yeşil alanlar	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	uzun ve hafif eğri
Alazlı açık yeşil renkli			
Provence grisi	Güneydoğu Fr., Rhône-Alpes, Aquitaine, yeşil alanlar	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	Uzun
Yeşil renkli			
Dolmalık kabak	Güneydoğu Fr., Rhône-Alpes, Aquitaine, yeşil alanlar	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	Hafif uzun
Koyu yeşil renkli			
Ambassador, sarclane, reine des noires	Güneydoğu Fr., Rhône-Alpes, Aquitaine, yeşil alanlar	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	Uzun
Bostan yeşili	Côte d'Azur	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	Uzun
Longue de Saumur	Val de Loire	Nisan-Ekim	Uzun
Sarı renkli			
Gold rush	Güneydoğu Fr., Rhône-Alpes, Aquitaine, yeşil alanlar	Yetiştirme tipine göre (kapalı ya da açık alanda) Nisan-Ekim	Uzun
Çizgili, alazlı, gri renkli			
Top kabak	Côte d'Azur	Nisan-Ekim	Yuvarlak, kısa, tombul

tatlı kaşığı mantar püresi koyun. Ortasına bir domalan yerleştirin ve yaprakları kapayın. Çiçekleri suyla dolu bir kuskus makinesinin üst rafına koyun ve alüminyum kâğıtla kapayın. Yarım kilo çok taze ıspanak ya da frenksalatasının köklerini kesin, seçin ve yıkayın. Mantar ve domalan suyunu üç çorba kaşığı kalana kadar pişirerek yoğunlaştırın. Bir yandan çırparak 250 gr küçük parçalara bölünmüş tereyağ ekleyin. Tuz, karabiber atın ve bir kenara ayırın. Çiçekleri 15 dakika pişirin. Sosu benmaride ısıtın. Çiğ ıspanak ya da frenksalatası yapraklarını yayın. Kabak çiçeklerini üzerine yerleştirin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin. Tereyağ sosu dökün. İsterseniz frenkmaydanozu yaprakları serpin ve servis edin."

kabak dolması

Kabakları uzunlamasına ikiye kesin. İçini boşaltın ve tuzlu kaynar suda ağarttıktan sonra süzün. Pirinci iyice ağartın, süzün, soğutun ve yeniden süzün. Koyun eti (hafif ateşte pişmiş ya da kavrulmuş) kıyması, kıyılmış ve tereyağda kavrulmuş soğan, kıyılmış rezene, az miktarda sarmısak, tuz ve karabiber ekleyin. Kabak yarılarının içini bu karışımla doldurun. Tereyağ sürdüğünüz bir fırın tepsisine birbirine yapıştırarak yan yana dizin. Domates sosuyla ıslatın. Kısık ateş üzerinde kaynatın. Kapağını kapayın ve 185° C'ye ısıtılmış fırında pişirmeye devam edin. Sık sık üzerini ıslatın.

kabak püresi → PÜRE

sarmısaklı ve kabak çiçekli bulyonda lota balığı piccata → PICCATA

kabak tatlısı Balkabağından yapılan bir meyve tatlısı.

kabak tatlısı

Ayıklanıp dilimlenmiş bir buçuk kilo balkabağını tencereye koyarak üstüne 400 gr toz şeker ve bir küçük bardak su ekleyin. Kabaklar suyunu salıp yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Parçalanmamasına özen gösterilerek bir kayık tabağına aldığınız kabakları, üstlerine dövülmüş ceviz serperek sunuma hazır hale getirin.

kabalak *bkz.* öksürükotu

kabaralama Pişirme sırasında aroma vermek istenilen bir yemeğin içine atılacak büyük çiğ bir soğana bir ya da birçok karanfil tanesi batırma.

Kabaralama terimi, bir kırmızı et, kümes hayvanları eti, bir av hayvanı ya da balığa "kabara", yani ince domalan, pişmiş jambon çubukları, yalnızca kırmızı

KABAKLAR



Provence yeşili



Bostan yeşili



Reine des noires



Sardane



Gold rush



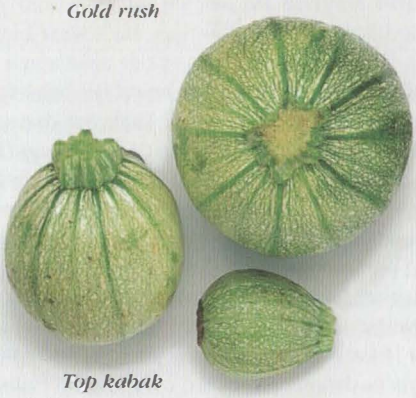
Greyzini



Longues de Saumur



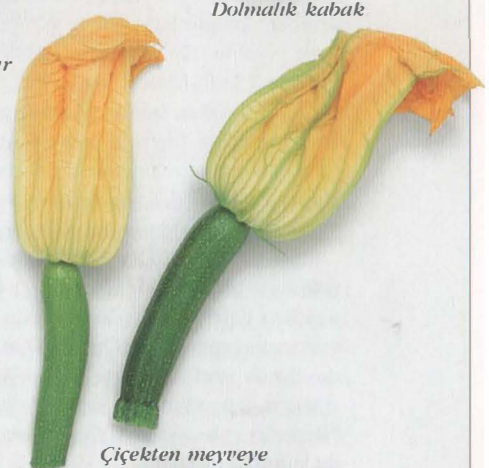
Dolmalık kabak



Top kabak



Minyatür sakız kabağı



Çiçekten meyveye yeni dönmüş haliyle sakız kabağı

Değişik kabuklu deniz hayvanlarının özellikleri

Adı	Köken	Dönem	Görünüm
Çift kabuklular			
Deniz bademi	Manche, Atlas Okyanusu	Ekim-Mart	Tüylü, kahverengi kabuk
Deniz tarağı	Atlas Okyanusu, Amerika	Ekim-Şubat	Büyük, düz, kahverengi kabuk
Açivades	Manche, Atlas Okyanusu	Eylül-Nisan	Oval, beyaz kabuk
Solinya, solina	Manche	Mart-Mayıs	Dikdörtgen, koyu bej kabuk
Deniz tarağı	Atlas Okyanusu	Bütün yıl	Çizgili kabuk, sarı-kahverengi kabuk
Siyah küçük tarak	Atlas Okyanusu, Akdeniz	Mart sonu Aralık sonu	Eşit olmayan boyutlarda kulakçıklar, kahverengi kabuk
Siğilli midye	Manche, Atlas Okyanusu	Eylül-Mart	Merkezden yayılan çizgiler, gri-beyaz kabuk
Beyaz küçük tarak	Manche, Atlas Okyanusu	Kasım-Ocak	Eşit olmayan boyutlarda kulakçıklar, beyaz kabuk
Beyaz kum midyesi	Atlas Okyanusu, Akdeniz	Bütün yıl	Büyük, düz, kahverengi-pas rengi kabuk
Karındanbacaklılar			
Deniz külahı (Patella)	Atlas Okyanusu, Manche	Bütün yıl	Düzgün, oval, şişkin, kahverengi kabuk
Vignot, bigorneau	Atlas Okyanusu, İrlanda	Bütün yıl	Topak biçimli, kahverengi ya da siyah kabuk
Deniz salyangozu	Manche, Akdeniz	Şubat-Temmuz, Ekim-Aralık	Koni biçimli, karnı şişkin, spiralli, kahverengi kabuk
Lambi	Antiller	Bütün yıl	İçi sedefli, kabuğu pembe
Deniz kulağı	Manche, Akdeniz	Eylül-Mayıs	Oval, gri kabuk

etlere *langue écarlate* ve domalan çubukları, yalnızca balıklara ançuez filetoları ya da salatalık turşusu çubukları batırmak anlamında da kullanılır.

kabare Eski zamanlarda yalnızca şarap servisi yapılan mütevazı işletme. Bu sözcük günümüzde bir gösteri izlenirken içki tüketilen işletmeleri tanımlamaktadır.

On yedinci yüzyıla kadar Avrupa'da "taverna" ve "kabare" arasındaki kesin ayrım korunmuştur. Bu yüzyılda kabareler bir yenilik yaparak, "testi" şarap yerine "bardak" şarap satmaya başlamış, tüketicinin oturup bir şeyler yediği masalara servis götürmeyi başlamıştır.

On üçüncü yüzyılda, Sorbonne'lu öğrenciler *Trois Mailletz* kabaresinde büyük bir gürültü patırtıyla yemek yiyordu. On altıncı yüzyılda, şair Ronsard, *Sabot*'nun (Saint-Marcel mahallesi) müdavimiydi. On yedinci yüzyılda, avukat ve düşünür Ménage, Maubert Meydanı'ndaki *L'ecu d'Argent*'i adres olarak veriyordu. Daha sonraki dönemlerde, Racine, La Fontaine ve Boileau sık sık *L'epée de Bois* ve *Mouton Blanc*'da (Verrerie Sokağı) buluşmaya başladı.

Bu dönemde kabare, özellikle de yazarlar ve sanatçıların gittiği moda bir buluşma yerine dönüştü. Aynı işlevi daha sonraki dönemlerde kahveler, ardından restoranlar ve *brasserie*'ler aldı. On dokuzuncu yüzyılda, düşük sınıf kabareler romantiklerin ilgisini çekti. Bazıları gerçek bir batakhaneydi. Yazar Gérard de Nerval'in asılmış cesedi *Chat Blanc*'ın parmaklıklarında bulundu.

kabartma Yumurta akı, taze krema ya da şekerli bir karışıma (*génoise*, *meringue* hamuru) özel bir kıvam ve renk verirken belli miktarda hava kabarcığıyla doldurarak hacmini artırmak amacıyla manuel ya da elektrikli bir çırpıcıyla çırpma.

Yumurta sarılarını kabartmak, sıcak kıvamlı bir sos oluşturmak amacıyla, kısık ateş üzerinde krema kıvamına gelene kadar hızla çırparak karıştırma işlemidir. Emülsiyon halindeki sıcak ya da soğuk karışımlar (*béarnaise* ya da mayonez) da yağlı bir madde katılarak kabartılabilir.

Tereyağlı bir sosu kabartma, küçük parçalar halinde kesilmiş tereyağ ekleyerek daha pürüzsüz ya da daha parlak hale getirmektir. Bu parçalar kaşıkla karıştırılarak ya da kabı dönme hareketi yapan bir alete yerleştirerek gerçekleştirilir.

kabuğunu soyma Bir besinin üst tabakasını yok etme. Çiğ bir meyve ve sebze için, bir soyma bıçağı kullanılır. Bir et parçası için, kısa ya da uzun ağızlı bir bıçak yağ ya da sinir tabakasını keser. Bir balık için, dilbalığı fileto bıçağı etin üzerini kaplayan derisinin soyulmasına olanak sağlar. Daha önce kaynar suya batırılmış ya da kızgın yağa atılmış bir malzemenin kabuğunu soyma da yine, üst tabakayı soyma anlamına gelir. Ayrıca bkz. SOYMA.

kabuğuyla haşlanmış patates Yıkandıktan sonra kabuğuyla tuzlu suda pişirilen patatesler için kullanılır (Bkz. *Patates Yemekleri Tablosu*, PATATES). Kabuğuyla haşlanmış patatesler, olduğu gibi, ezilerek

Değişik deniz kabuklularının özellikleri

ad	Köken	dönem	Görünüm
Yengeç türleri			
Deniz örümceği	Atlas Okyanusu, Manche	Nisan-Ağustos	12-20 cm, kırmızı, uzun bacaklı, eti kaliteli
Ayı ıstakozu (nadir)	Akdeniz	Bütün yıl	Kısa, tombul, kahverengi-kırmızı
Çingene yengeç	Atlas Okyanusu Akdeniz	Bütün yıl	Küçük, kahverengi-yeşil
Çalpara	Atlas Okyanusu, Manche	Mayıs-Ağustos	Küçük, düz, kestane rengi, tüylü, eti kaliteli
Pavurya cinsinden ekmekçi (saat kapağı)	Atlas Okyanusu, Manche	Mayıs-Eylül	Tombul, büyük kıskaçlı, kestane rengi-siyah
Karides türleri			
Bouquet	Bretagne, Vendée	Eylül-Aralık	5-10 cm, gri pembe (çiğ) ve kırmızı (pişmiş)
Teke/çalı karidesi	Atlas Okyanusu, Manche, Kuzey Denizi	Bütün yıl	5 cm, gri (çiğ) ve kahverengi (pişmiş)
Derinsu pembe karidesi	Kuzey Okyanusu, Kuzey Hint Okyanusu	Bütün yıl	5-7 cm, gri pembe (çiğ) ve pembe (pişmiş)
Tropikal pembe karides	Tropikal Afrika'nın batısı, Endonezya, Tayland, Guyana ve çiftlikler	Bütün yıl	9-12 ya da 15 cm, gri pembe (çiğ) ya da pembe (pişmiş)
Istakoz Türleri			
Avrupa ıstakozu	Atlas Okyanusu, Akdeniz	Haz.-Ağst.	Koyu ya da açık mavi, mahmuzu düz, eti beyaz ve sıkı
Amerikan ıstakozu	Kanada (doğu kıyısı), Birleşik Devletler (Kuzeydoğu)	Bütün yıl	Yeşil yansımalı kahverengi, mahmuzu çengelli, üst kısmı turuncu, eti beyaz ve sıkı
Böcekler (Langustlar)			
Kahverengi böcek	Güney Afrika	Eylül-Aralık	Dikenli, kahverengi-kırmızı
Küba langustu	Antiller	Bütün yıl	Kahverengi-kırmızı, açık renk lekeli
Pembe langustu	Atlas Okyanusu	Mart sonu-Ağustos sonu	Tombul, küçük beyaz lekelerle kaplı
Kızıl böcek	Avrupa	Mart sonu-Ağustos sonu	Tombul, kahverengi-kırmızı ya da mor kırmızı
Yeşil böcek	Batı Afrika	Haziran-Ekim	Ucunda küçük duyargacıklar bulunan duyargalar, mavi-yeşil
Langustin	Avrupa	Nisan-Ağustos	Pembe, ilk kıskaçları prizma biçimli
Denizkestanesi	Atlas Okyanusu ve Akdeniz'in kayalık kıyıları	Bütün yıl	6-8 cm, kabuğu basık, uzun sivri dikenli, kahverengi-yeşil ya da mor

ve biber serpilerek yenebilir ya da krema ve ince kıyılmış bitkisel otlarla karıştırılabilir. Lyon usulü *cervelas* ya da ringa balığı filetolarıyla da servis edilir. Alsace'ta, geleneksel olarak *munster*'in yanında verilir.

kabuğuyla yenen fasulye Kılçığı olmayan, tombul ve etli, yeşil ya da sarı (*beurre* fasulye) fasulye türü. Gençken toplandıklarında uzun fasulyeler arasında sayılır (Bkz. TAZE FASULYE). "*Beurre*" fasulyeler genellikle yeşillerden daha suludur.

kabuklu deniz hayvanları İstiridyeler, midyeler ve taraklar dışındaki diğer küçük kabuklu yumuşakçaların yenebilir olanlarına gastronomide verilen ad.

Kabuklu deniz hayvanlarının (Bkz. 498. sayfadaki Tablo) bazıları yassısolungaçlı bazıları karındanbacaklıdır. Kabuklu deniz hayvanlarının tamamı fazlasıyla yağsızdır ve demir, bakır ve magnezyum, iyot ve sodyum açısından zengindir. Fransa'da belli boyutların altındakilerin satışı yasaktır (deniz tarağı için dört buçuk cm, *coque* için üç cm, *palourde* ve *petoncle* için üç buçuk cm, *praire* için dört cm, denizkulağı için dokuz cm).

Çiğ de yenebilen kabuklu deniz hayvanlarının kabuklarını elle değil, ateş üzerinde açmak gerekir. Pişmiş tikten sonra kapalı kalanlar yenmemelidir. Kabuklu deniz hayvanları deniz mahsulleri tabağında, balıklara garnitür olarak ya da yerel yemeklere göre pişirilerek yer alır. (Bkz. Fotoğraf)

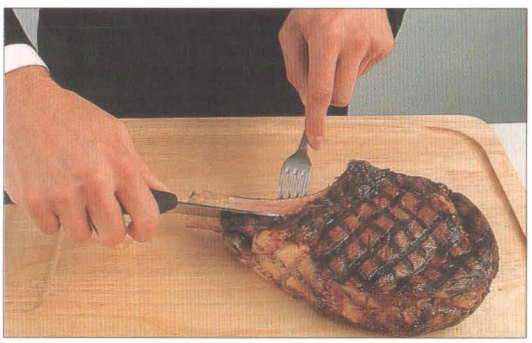
kabuklular Tuzlu ya da tatlı suda yaşayan kabuklu hayvanlar (artropodlar) (Bkz. 499 sayfadaki Tablo). Hepsi satın alındığı anda canlı olmalıdır. Buz üzerinde sandıklarda ya da pişmiş halde de satılır. Dondurulmuş paketleri ve konserveleri de bulunur. Yengeçler ve ıstakozların en iyileri en ağırlarıdır, kıskaçları üzerinde olmalıdır.

■ **Kullanımları.** Kabuklular birçok biçimde hazırlanır: *À l'américaine* (tatlısu ıstakozu, çağanoz, ıstakoz, kıskaçsız ıstakoz, böcek), çorba (aynı kabuklular için), kızartma (ıstakoz ve böcek). Balık bulyon içinde haşlanabilir (hepsi) ve ızgara edilebilirler (ıstakoz ve kıskaçsız ıstakoz). Soğuk ordövr olarak da sunulabilirler. Büyüklerinin kabukları çıkarılır (ayaklar, kıskaçlar ve gövde), küçükleri bütün olarak ya da kafası koparılarak, kuyruklarının kabukları soyularak servis edilir. Fransa'da çok beğenilen kabuklular Uzakdoğu'da (karides cips, yengeç *beignet*, doldurulmuş yengeç) ve Kuzey Amerika'da (ızgara ıstakoz, karides kokteyl) büyük rağbet görür.

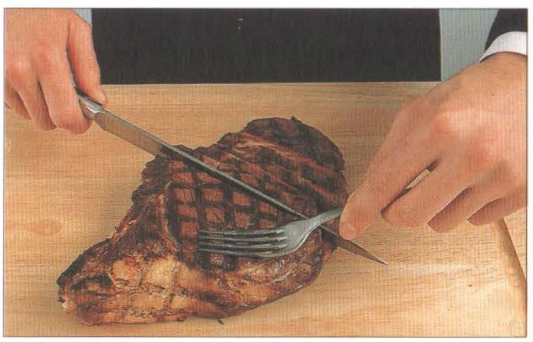
Denizkestanesi derisi dikenli olsa da genellikle kabuklular arasında sayılır. (Bkz. 502.-503. sayfalardaki fotoğraf)

► Tarifler: EKMEK, HARÇ [DOLMA İÇİ], PİLAV, YAHNİ

Bir sığır kaburgasını kesmek



1. *Kemiği kaplayan membrana bir çatal batırın. Eti delmeden ayırın.*



2. *Çatalın sırtıyla eti tutarak, bıçağı kendinize doğru çekerek verev dilimler kesin.*

kaburga Kasaplık hayvanların göğüs kafesinin yanal kısmından alınan az ya da çok eğimli, uzunlamasına, yassı kemik (Bkz. *Dana Kesim Tablosu*, DANA, *Domuz Kesim Tablosu*, DOMUZ, *Kuzu Kesim Tablosu*, KUZU, *Sığır Kesim Tablosu*, SIĞIR). Kaburgalar, domuz (14, bazen 15) ve at (18) dışında genellikle 13 çifttir.

Kasaplarda kaburga, sırt-karın bölgesinden kesilen ve kemiğin (kaburga) üst kısmı, omuriliğin bir kısmı ve bunlara bağlı kaslardan oluşan bir parçadır.

■ **Sığır kaburgası.** Kemikli kaburga ya da "İngiliz kaburgası" en çok tercih edilen parçadır. Fırında kızartılır ya da ızgara edilerek yenir. Yağlı bir hayvandan geldiğinde daha lezzetli olur. Kaburgaların bir kısmından, genellikle omurilikten ayrılarak kesilir.

Kaburga-üstü eti sebzeli sığır haşlamaya katılır. Sinirleri çıkarıldıktan sonra şişlik parçalar elde edilir.

■ **Dana kaburgası.** İlk beş kaburgadan kesilen kareden ayrılan birinci ya da ikinci kaburgalar tavada ya da ızgarada pişirilir. Biraz daha sert olan pirzola tercihen tavada pişirilir.

Gövdenin alt yarısından kesilen kaburga-filetolar oldukça geniş parçalardır. "Kaburga kemiği"ni de içerir ve sıklıkla içi doldurularak, bazen pane edilerek pişirilir.

"Paris usulü" kaburga kıkırdak ve göğüs etini de içeren bir dilimdir. Kemikleri çıkarılan ilk beş kaburgadan oluşan kare parça kızartılmalıdır.

Kaburgaların üst kısmıysa yahnide pişirilir ya da sote edilerek yumuşatılır.

■ **Domuz kaburgası.** İlk kaburgalar ister domuz barsağı üzerinden yağsız ve yumuşak bir parça olarak, ister ilk beş kaburga üzerinden, daha kuru olan birinci ve ikinciler ayrılarak, isterse filetodan kesilir. Bütün bu parçalar kemikleri kısmen çıkarılarak kızartılır, fırına sürülür ya da şişte pişirilir.

Kaburga-üstü eti tavada pişirilerek ya da tuzlama olarak tüketilir. *Choucroute*'un yanında sunulur. Yabandomuzu ve süt domuzunda kaburgalar ya da pirzolalar marine edilerek ve tavada pişirilerek yenir.

■ **Koyun ya da kuzu kaburgası.** Önden arkaya doğru kesilir. Kemiksiz kaburgalar (omuz hizasından) oldukça yağsızdır. İkinci kaburgaların arası daha yağlıdır. Birinci kaburgalara bağlı büyük bir lop et bulunur. Kuzuda iki adet bulunan (yarılmamış fileto) kaburgalar-filetolar (sapsız) lop et karın çeperinin bir kısmına doğru uzar.

Bütün bu kaburgalar ızgara ya da tavada pişirilerek yenir ve ilk beş parçadan kesilen kare parça bütün olarak kızartılır.

► Tarifler: DANA, DOMUZ, KOÇ ve KOYUN ETİ, KUZU, SIĞIR

kaburga tokacı Kaburgaları, et ya da balık dilimlerini, antrikotları, balık filetolarını inceltmekte kulla-

Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar


Ahtapot


Kalamar


Supya


Portekiz İstiridyesi


İstiridye


Deniz tarağı


Deniz yumurtası


Beyaz kum midyesi


Denizkulağı


Patella (Denizkülahı)


Deniz salyangozu


Sığlli midye


Tarak


Küçük tarak


Açıvades


Deniz Bademi

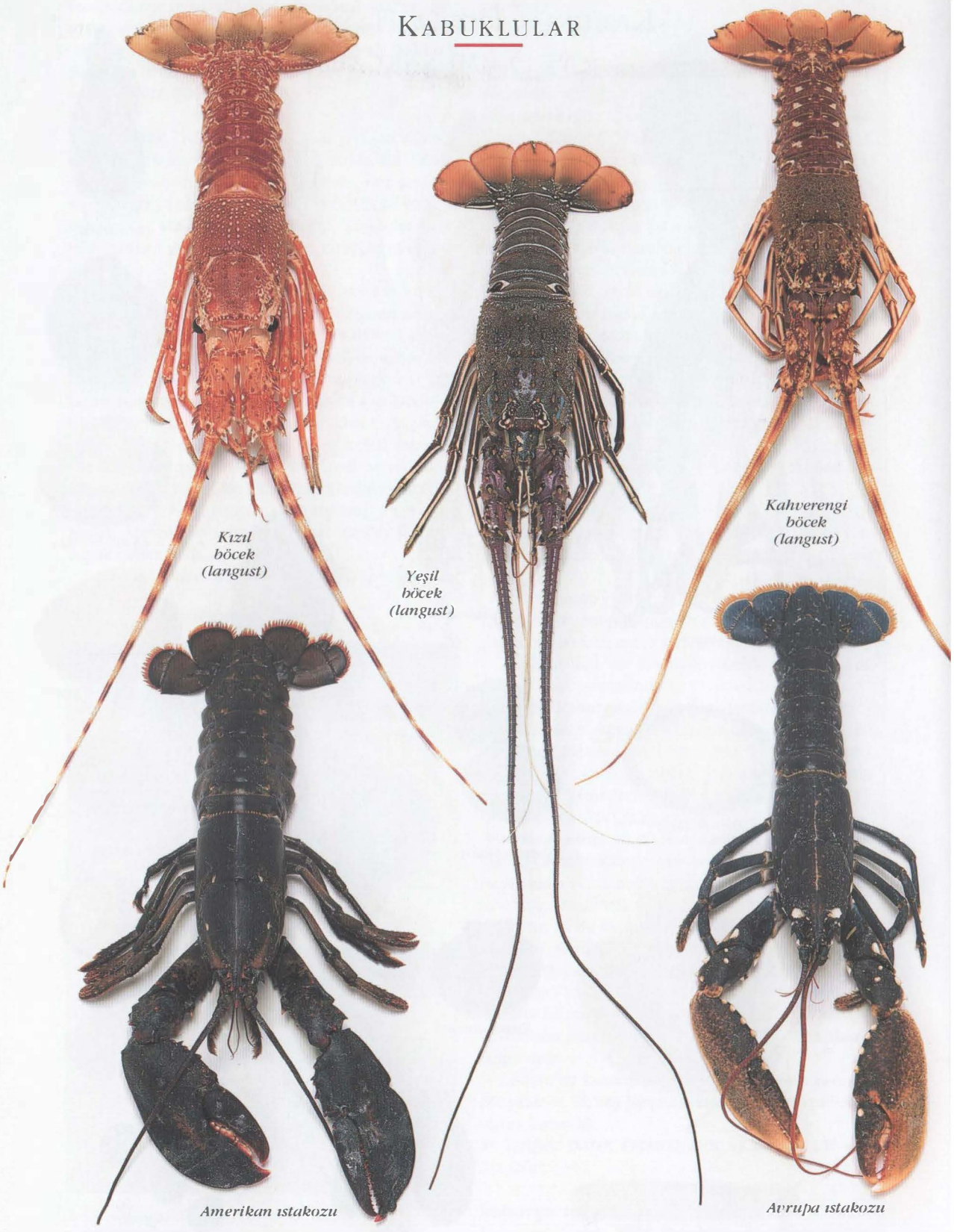

Deniz tarağı


Solinya


Midye


Vignot, bigorneau

KABUKLULAR



Kızıl böcek (langust)

Yeşil böcek (langust)

Kahverengi böcek (langust)

Amerikan ıstakozu

Avrupa ıstakozu



Ayı ıstakozu



Pavurya cinsinden
Ekmekçi (saat kapağı)



Çingene yengeç



Deniz örümceği



Çalpara



Dublin
Körfezi
karidesi
(langustin)



Karides

Denizkestanesi



Tropikal pembe
karides

Teke
(çalı karides)



Derinsu
pembe karidesi



Tatlısu ıstakozu

nılan araç. Paslanmaz çelikten, kare biçimli, bir yüzü düz, diğer yüzü eğimli iki yüzeyden oluşan, bu saplı tokaç boyutlarına göre ağırdır (yaklaşık 900 gr).

kaburga üstü Sığırın kaburgaları üzerinde uzanan ve antrikotla birlikte kesilmeyen parçası. İki kastan oluşan kaburga üstü parçası, sebzeli sığır haşlama, yahni, *bourguignon* ve hafif ateşte pişen etli yemeklerde kullanılır.

kacha Doğranmış ya da dövülmüş kara buğday bazlı, fırında pişirilen (geleneksel olarak vernikli toprak kalıpta), tereyağ eklendikten sonra açılan ve çorbalar ya da yahnilerin yanında sunulacak küçük somunlar oluşturulan, Rus mutfağına özgü spesiyalite. *Kacha*, peynir, yumurta, mantarla zenginleştirilebilir ya da gratine edilebilir.

Polonya'da *kacha* (ya da *kasha* ya da *kache*), kabuksuz arpanın sütle pişirilerek kremayla ya da irmikle hazırlanıp erimiş tereyağla servis edildiği bir tür tatlı pudingtir.

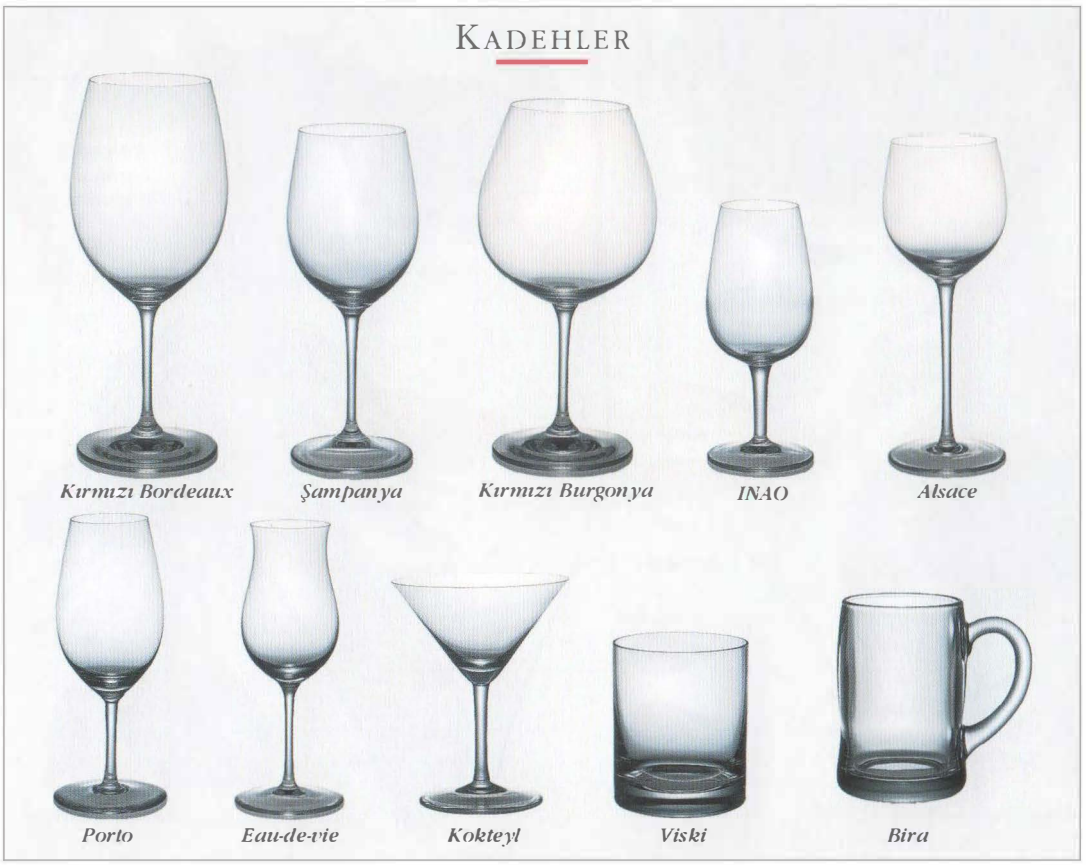
kadayıf Bir hamurlu tatlı türü. Tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, taş kadayıf gibi çeşitleri vardır. En yaygın olanı tel kadayıftır. Kadayıflar, çarşıdan yarı pişmiş olarak alınır. Evde arasına konulacak ceviz, badem, fıstık, kaymak gibi nesneler hazırlanır ve üstüne yağ konarak fırınlanır. Fırınlandıktan sonra üstüne şerbeti dökülür. Yassı kadayıf ve taş kadayıf yağda kızartılıp şerbete atılır. Ekmek kadayıfı daha farklıdır. Bir tepside üstüne sıcak su dökülerek yumuşaması ve genişlemesi sağlanan kadayıfın fazla suyu alınır, kısık ateşte, yavaş yavaş şeker şurubu yedirilir ve tepsi sürekli çevrilerek yaklaşık yarım saat pişirilir. Soğuduktan sonra dilimlenen kadayıfın üstüne genellikle taze lüle kaymağı konur. Muhallebicilerde satılanlarıysa çift katlıdır. Güneydoğu Anadolu mutfağından yayılan künefe de sıcak yenen bir tel kadayıf çeşididir.

kadeh [coup] Fransa'da Eski Rejim'de sofra adabında üç ayrı kullanımı olan sözcük.

"Ön kadeh" sıklıkla salonda, masaya geçmeyi beklerken sunulan bir bardak vermut için kullanılırdı. "Sonraki kadeh" çorbadan sonra içilen bir bardak şarabı ifade ederdi. "Orta kadeh" ise, kızartma etten sonra içilen küçük bir bardak alkol anlamına gelirdi (Bkz. TROU NORMAND).

kadeh ve **üreticiliği** İçinde çeşitli sıvı içecekleri tatmaya ve buradan içmeye yarayan kap ve bunların

Her içecek için ayrı kadeh
Kadehlerin formu yavaş yavaş degüstasyon zevkine uygun hale getirildi
▼



üretimi. Cam, silisli kum, sodyum karbonat ve kireç karbonatın 1500° C'ye ısıtılmasıyla ortaya çıkar. Her türlü formu alabilir, üzerine kazıma yapılabilir, boyanabilir, yaldızlanabilir. Sofra sanatlarına aittir ve yüksek kalitede bir besin ambalajını temsil eder. Kurşun oksit eklendiğinde çok şeffaf bir cam olan kristal elde edilir. İnceliği arttıkça ses iletimi de artar.

■ **Tarihi.** Camın tarihi Fenikeliler'e dayanır ama üretimini başlatan Mısırlılar'dır. Cam hamurunu kil bir çekirdek çevresine akıtarak küçük vazolar, şişeler, parfüm ve merhem konacak kaplar elde ediyorlardı.

Daha sonraki dönemlerde Romalılar daha büyük cam kaplar üretmek için metal bir tüp aracılığıyla bu cam hamurunun içine hava üflemeyi hayal etti. Bu yöntem cam ustaları tarafından 2000 yıl uygulandı.

On sekizinci yüzyıldan bugüne, tekniklerdeki ilerlemeler şarabın kaderini belirledi. İngiliz cam ustaları şişe üretmek için daha kalın ve daha dayanıklı camlar üretmeyi başararak kristalin atası olan kurşunlu cam, *flint glass*'ı keşfetti. Saint-Louis kristal evi 1767 yılında Lorraine'de kuruldu. Onu Baccarat izledi.

Bununla birlikte, 19. yüzyılda, çok daha fazla sayıda ve çok daha ucuza kadeh ve şişe elde edilmesine olanak sağlayan yarı otomatik makinelerin ortaya çıkışıyla cam sanayi çağına girildi.

■ **Bardaklar ve şarap.** Kristal üreticileri uzun süre çok güzel görünen ve şarabı gölgeleyen dışadönük kadehler üretti. Günümüzdeyse durum tam tersidir: Kadeh, şarabın önüne geçmemeli, aksine onun değerini artırmalıdır.

Bundan 20 yıl önce, sofra takımlarını, istenilen her türlü şarap zevkine uygun beyaz şarap kadehi, Bordeaux şarabı kadehi, Burgonya şarabı kadehiyle eksiksiz sunmak modaydı. Degustasyon hassasiyetinin gelişmesiyle camcılık ve şarapçılık uzmanları daha uygun kadehlerle ilgili projeler üzerine çalışmaya başladı.

Bu "yeni kadehler" tek bacaklı -artık ayaklı kadeh de diyoruz- olduklarından şarabın kolaylıkla yudumlanmasına ve ısınmadan tutulabilmesine olanak sağlıyordu. Şarabın konulduğu hazne yeterince yüksek ama aşırı evaze değildi. Kadehin ağzı, burun ve ağız aynı anda girebilecek ama aromaların kaçmasına fırsat vermeyecek ölçüde genişti. Son olarak, dudaklarla temasın olabildiğince zarif olması için kadehin kenarı (uzmanlar "*buvant*" adını verir) yumurta kabuğu kadar inceydi.

Eaux-de-vie'lerin degüstasyonuna yönelik, uzun lale biçimli kadehler, kenarı düz kadehler ve her formdan kokteyl kadehleri de üretilir: *Short drinks* kokteyl kadehleri (8-12 cl'lik) dışında, *long drinks* uzun kadehlerle (30 cl) içilir. Kapasitesi 60-70 cl olan karıştırma kadehleriyse, sek alkol bazlı kokteyllerin hazırlanmasında *shaker* yerine kullanılır.

kadıngöbeği Bir hamur tatlısı.

kadın göbeği

Yarım litre kaynamış suyun içinde erittğiniz yağa 250 gr kadar un katın, hızlıca karıştırarak hamur haline gelinceye kadar çevirin. Hamur soğuyup dinlenince, iki yumurta ile bir yumurta sarısı katarak tekrar yoğurun. Kıvama gelince ceviz iriliğinde parçalara ayırarak halka biçimi verin. Yağda kızartılan halkalar, soğuk şeker şurubuna atılarak 15 dakika bekletilmelidir. Soğuduktan sonra yenmesi önerilir.

kafein Benzer uyarıcı, canlandırıcı ve diüretik özelliklere sahip kahvede (% 1-2), çayda (% 1,5-3) ve kola çekirdeğinde (%2-3) bulunan alkaloit. Bir fincan kahvede bulunan kafein miktarı çekirdeklerin kökenine (*robusta, arabica*'dan iki buçuk kat daha fazla kafein içerir) göre değişiklik gösterir. Çaylar için de aynı durum geçerlidir. Günümüzde kafeinsiz kahveler ve teinsiz çaylar da üretilmektedir.

kafes Biçimi, boyutu, yapıldığı malzeme ve işlevleri farklı parmaklıklı yapı. Izgara adı verilen yuvarlak ya da dikdörtgen biçimli demir kafesler kalıplarından çıkarılan hamurişlerinin ya da bazı haşlanmış yiyeceklerin üzerinde soğutulmasında kullanılır. Hasır ya da bitki saplarından yapılan kafesler, raflar ve sepetler peynirlerin süzülmesinde kullanılır (şişeleri darbelerden korumak amacıyla çevresine sarılan hasır kafeslere "*clisses*" adı verilir). Tahta kafesler meyve ve sebzelerin taşınmasında kullanılır. Sorgun ağacından kafesler meyve şekerlemelerini paketlemeye yarar.

kafeterya Sıcak ya da soğuk hazır yiyeceklerin tezgâh üzerinden self-servis olarak ya da otomatik dağıtıcılarla sunulduğu restoran. Yiyecekler ayakta ya da oturularak tüketilir. Sıcak ve soğuk içecekler de aynı biçimde satılır. Anglosakson ülkelerden (öğle yemeğinin sandviçlerle geçiştirilme alışkanlığının yaygın olduğu) gelen *coffee-shop*'lar benzer bir formülü uygular ama yerinde servis sağlar.

kâğıt Gıda maddelerinin ve yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, servisi ya da saklanmasında kullanılan mutfak malzemesi.

"Sofra" (oldukça kalın ve dirençli) kâğıdı ya da yağlı kâğıt (geçirimsiz, belli bir ısıya dayanabilen ve izolasyon sağlayan) pişirilecek bazı yemeklerde gömlek olarak kullanılır, fırında pişirilecek yemeklerin üzerine örtülür (çok hızlı kızarmamaları için) ya da kavanozlara dağıtılan reçellerin üzerine konur.

Mutfaklarda filtreye benzeyen özel bir kâğıt da kullanılır. Gıdalar alüminyum tabakasına ya da streç film tabakasına da sarılır.

Kenarı süslemeli kızartma kâğıdı, kızartılmış gıda maddelerinin üzerine dizildiği bir kâğıttır. Değişik boyutlardaki yuvarlak ya da oval dantelli kâğıtlar tatlılar ve pastalara yöneliktir. Glaze pötifurlar ve lokmalar kıvrımlı kâğıt kaplara konur.

Emici kâğıtsa, bazı malzemeleri temizlemek, nazik malzemeleri kurulamak ve kızartmaların fazla yağını emdirmekte kullanılır.

kâğıt helva Bir zamanlar sokak satıcılarının sokaklarda "eğlencelik olarak" sattığı kornet külah biçiminde rulo yapılmış kâğıt helvaların halk arasındaki adı.

kâğıt helva Un, su ve nişastadan yapılan ve tabaka halinde pişirilen çıtır bir helva türü. İki kat arasına koz helva ya da şeker sürülerek yuvarlak biçimde kesilmişi yaygındır. İki sade yuvarlak arasına dondurma da konabilir. Eski tip dondurma külâhları da aynı hamurdan yapılır.

kahvaltı Bir zamanlar gece tutulan oruçtan çıkmak anlamında Fransızca'da *"dé-jeûner"* olarak adlandırılan, sabah uyandıktan sonra yenen hafif yemekti. Devrim döneminde, öğleleri *dîner* (Bkz. Bu madde) benzeri bir yemek yiyerek buna *"déjeuner"* adı verildi. İlkini ikincisinden ayırmak için, sabahları yenenin başına *"petit"* (küçük) sözcüğü getirildi. Bugün Fransızca'da kahvaltıya *petit-dé-jeûner* deniyor.

Kahvaltı Fransızca'da, "tam kahvaltı" olarak tanımlandığında, bir fincan çay, kahve, sütlü kahve ya da çikolata yanında kruasanlar, tartlar, *biscotte*'lar ve tostlar, tereyağ ve reçel ya da baldan oluşur. Anglosakson *breakfast*'ına ya da şarküteri ürünleri, soğuk etler, *corn-flakes*, meyve suları, yumurtalar, ızgara sosisler vb içeren Alman ya da İskandinav kahvaltısına göre çok sınırlıdır.

Anadolu'da çoğu yörede sabahları çorba içilir, hayvancılığın ileri olduğu bölgelerde süt ve süt ürünleri öne çıkar, bazı yörelerde ise yufka arasına konulan bir katık kahvaltıyı oluşturur. Şehirlerde ise kahvaltı giderek çay eşliğinde peynir, zeytin, reçel vb oluşan Batılı bir tarza dönüşmüştür.

kahve Sudan ve Etiyopya kökenli kökboyasıgiller familyasinden, küçük kırmızı kirazlar formunda meyveleri olan bitkiden elde edilen kahve çekirdeği.

■ **Tarihi.** Kahve adı verilen içeceğin ve özelliklerinin keşfi çoğunluğu fantaziye dayanan birçok efsaneye konu olmuştur. Buna karşılık, 1420 yılında Aden'de (bugünkü güney Yemen) kahve içilmekte olduğu kesin olarak bilinmektedir. Bu alışkanlık daha sonra Suriye'ye, ardından da İstanbul'a (1550) yayıldı. Venedikliler 1615 yılında kahve ithalatı yapan ilk Batılılar'dı. Kahve Fransa'ya, XIV. Louis'nin sarayına, 1669 yılında girdi.

Önceleri tuhaf, tedavi amaçlı bir ürün olarak kabul edilen, o dönemki adıyla bu "yeni aroma" saray çevresinde ve soylular arasında moda bir içecek haline geldi. 1687 yılında kahve değirmeninin keşfiyle kahve iyice yaygınlaştı.

1690 yılında, kahve bitkisi Paris'teki Bitki Bahçesi'ne dikildi ama tropikal bir bitki olmaya devam etti. Daha sonraki dönemlerde kahve kültürü Afrika, Güney Amerika ve Antiller'e, ardından da Hindistan, Pakistan ve Çin'e yayıldı. Günümüzde iki kahve türü dünya üretiminin % 95'ini temsil eder: En iyi kahve kabul edilen *Coffea arabica* ve *Coffea canephora* (*robusta* en bilinen türüdür).

■ **Üretimi.** Sarımsı gri renkli tanecikleri çıkarmak için kahve bitkisinin meyveleri toplanır. Meyvelerin kabukları soyulur, boyutlarına göre ayrılır ve çuvallara doldurulur. "Yeşil" kahveye değer biçildikten sonra satılır ve ihraç edilir.

Aroması kavurma (*cafeon* adındaki uçucu esans kullanılarak) işlemi sayesinde ortaya çıkar. Sürekli karıştırılan çekirdekler ısıtılır. 200° C'ye ulaşıldığında açık kahverengi bir renge ve iki kat hacme kavuşur. 250° C'ye doğru, tamamen koyulaşır. En kaliteli çekirdekler morumsu bir renk alır ama asla siyah ya da parlak bir görünüme bürünmez. Kavrulan kahve aromasını hızla kaybeder ve havayla temas halinde bayatlar. Serin bir ortamda, ışıktan korunarak saklanması gerekir. Tanecikler isteğe göre kalın ya da ince çekilerek kullanılır. Kullanılacak miktarın son anda çekilmesi önerilir.

■ **Çeşitleri.** *Arabica* adı altında satılan bir kahve yalnızca *arabica* kahve çekirdeklerinden oluşur: Kaliteli ve kokulu bir kahve için *moca* ya da *manille*, çok yumuşak bir kahve için *Colombia*, sert bir kahve için *Haiti* kullanılır. Herhangi bir ibare yoksa, bir *robusta* (en iyi fiyat) ya da *robusta* ve *arabica* karışımı (daha pahalı) söz konusudur. "Üst kalite" olarak tanımlanan kahvenin çekirdeklerinde % 10'un üzerinde hata olamayacağı garanti edilmiş demektir (kavurma tarihi yanında yasal değeri olmayan birçok ibareyi taşıması zorunludur). "Kabuklu" kahve (endüstriyel paketler için) çok siyahtır ve glikoz, Arap zamkı ya da kavurma sonunda eklenen bitkisel yağlar nedeniyle parlaktır. Tadı daha keskin olmakla birlikte, uzun süre saklanabilir, zor bozulur. (Bkz. fotoğraf).

■ **Kullanımları.** Kahve hem kavrulmuş çekirdekler olarak hem de çekilmiş olarak (aromasının en iyi biçimde korunması için değirmende çekilmesi önerilir) satılır. Genellikle havası alınarak paketlenir. Paket

Ana kahve bitkisi türlerinin özellikleri

Ad	Köken	Köken	Tat
Arabica	Orta ve Güney Amerika, Afrika (Etiyopya, Kenya)	Orta boy, uçları yuvarlak	Zengin, kaliteli, yumuşak, kokulu, uyarıcı, geldiği yere bağlı sertlikte
Robusta	Afrika (Côte d'Ivoire, Angola, Zaire), Endonezya, Vietnam, Brezilya	Küçük, düzensiz, içbükey	Kafeini daha yüksek, güçlü, sert

Moka, Etiyopya ve Yemen'den gelen, amber ve yeşilimsi renkli, tanecikleri orta boyutta, kaliteli ve kokulu bir arabica'yı tanımlamaktadır.



▲

Kahve. Arabica moka.
Kahve genellikle büyük ip çuvallar içinde perakendecilere teslim edilir.

açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmelidir. 1930'lu yıllardan beri, günümüzde kimyasal olarak üretilen kafeinsiz kahve (kafein oranı % 0,1'in altında) de bulunabilmektedir. 1960'lı yıllardan sonra sanayi, doğrudan sıcak suya katılarak hazırlanan toz ya da granüllü (doğası daha az bozulmuş), kafeinli ya da kafeinsiz eriyebilir hazır kahveler çıkarmıştır. Pastaneciler ve şekerciler tarafından fazlasıyla kullanılan sıvı kahve özütü ticareti de unutulmamalıdır.

kahve (içecek) Çekilmiş kahve tanecikleriyle hazırlanan içecek. Fransa'da, kahvaltıda içilen kahveden (ya da tezgâh önünde içilen kremalı kahveden) akşam yemeğinde içilen kafeinsiz kahveye, "*pause-café*" (kahve molası) ya da öğle saatlerinde içilen filtre kahveye kadar her zevke uygun kahve vardır.

Kahve, toplumsal hayatın ayrıcalıklı anlarında ve gastronomik keyifler yaşamak için gidilen, dünyanın neredeyse her yerinde var olan bir buluşma yeridir.

■ **Ülkelerin kahveleri.** Fransa'da, 17. yüzyıl sonunda, yüksek sosyete yemek sonunda kahve servisi yapma alışkanlığı edinmiştir.

Sertliği ve aroması ülkelere ve bölgelere göre değişen kahve, yanında soğuk suyla çok konsantre (Yunanistan, Türkiye ve Arap ülkelerinde), az ya da çok şekerli (şekerkamışı şekeri tercih edilir), yanında bir parça çikolatayla (İsviçre, Almanya, Hollanda) ya da küçük bir bisküviyle (Belçika, İngiltere) ve daha kuzeyde, küçük bir tas sıvı kremayla sunulur.

ABD ilk ithalatçı ülkelerden olsa da, kahve ABD'de (yılda kişi başına 4,07 kilo) Finlandiya'ya (14,38 kilo) oranla çok daha az tüketilir. Finlandiya'yı 11,44 kiloyla İsviçre izler. Fransızlar 5,32 kilo, Belçikalılar ise 4,94 kiloya ulaşmaktadır.

Geleneksel olarak, yemekten sonra içilen kahve yanında likörler, alkollü içecekler ve sigaralar sunulur. Son olarak, birçok bölgede (Normandiya, Lorraine ve özellikle de kuzey bölgelerinde) "tek atımlık" bir içkiyle birlikte verilir (Bkz. BRÛLOT).

■ **Türk kahvesi ya da Fransız kahvesi.** Kahve temel olarak iki yöntemle hazırlanır.

• TÜRK KAHVESİ [ALATURKA KAHVE]. Kahve son derece ince bir toz halinde çekilerek, aynı miktardaki toz şekerle birlikte (ya da sade) soğuk suya katıldıktan sonra kaynayana kadar ağır ateş üzerinde tutulur. Tabanı geniş, koni biçimli çok küçük bir cezveyle yapılan bu işlem üç kez tekrarlanır. Bundan sonra telvenin dibe çökmesi için birkaç damla soğuk su damlatılır ve sıcak kahve küçük fincanlara dağıtılır. Türk kahvesi

Akdeniz ve Ortadoğu ülkelerinde içilir. Arabistan'da içine iki adet Madagaskar kakulesi eklenir. Yunanistan'da, çok koyu ve çok şekerli, yarı sertlikte ve az şekerli, şekersiz ve ılık ya da şekerli ve birkaç kez kaynatılmış olarak tüketilir.

• FRANSIZ KAHVESİ. Filtre işlevi gören iki delikli ızgara arasında tutulan çekilmiş kahvenin (biraz daha kalın) üzerine kaynar su dökülerek yapılır. Bu yöntem "liksiviasyon" adıyla anılmaktadır (Bkz. KAHVE MAKİNESİ). Fransız kahvesi asla kaynatılmamalı ve tekrar ısıtılmamalıdır. Kahve profesyonelleri daha az mineralli şişe suyu (musluk suyunun kloru aromayı öldürür) kullanılmasını önermektedir. Şişe suyu üstü kıpırdanmaya başladığında, yani sıcak olarak servis edilir ama kaynar olmamalıdır. Fincanların dörtte üçü doldurulur.

■ **Çeşitleri.** *Ekspres* (espresso), bu kahve çekirdeğinden hazırlanmadığı halde "*moka*" adıyla anıldığı Avusturya'da çok yaygın olan bir İtalyan kahvesidir. Kaynar su buharının basınçlı bir makine içinde, çekilmiş kahvenin içinden geçirilmesiyle hazırlanır.

İtalyanlar *capuccino*'yu (Capucin tarikatından papazların giydiği cüppeler benzeri sütlü kahve rengi nedeniyle bu adı almıştır) da bütün dünyaya tanıtmıştır. Sert bir fincan kahvenin üzerine köpüklü krema ya da basınca maruz kalmış süt eklenmesi ve bir tutam toz çikolatayla servis edilmesi söz konusudur (Avusturya'da *kapuziner* denilmektedir). Kremalı kahveyse Viyanalılar tarafından tanıtılmıştır: Gerçek Avusturya kremalı kahvesi, bir kahvenin yüzeyine, kahveye karıştırılmayan bir kaşık çırpılmış krema ya da taze krema eklenmesiyle elde edilir. Fransa'da kahve sütle karıştırılarak da sunulur.

Kahve kültürünün 1720 yılında girdiği Güney Amerika'nın en lezzetli çeşitleri ihraç edilmiştir ama bölgede en çok *tinto* (sert ve çok şekerli bir kahve) tüketilmektedir. Arjantin ve Meksika'da, belirgin bir karamel tadı alınan şekerli kavrulmuş kahve de içilir. Antiller'de kahve, vanilya, tarçın, zencefil vb ile kokulandırılır.

LA CUISINE ARABE'DAN (ALBIN MICHEL YAY.) RENÉ R. KHAWAL'IN TARİFİ

Arap kahvesi

"50 gr çok ince çekilmiş Arap kahvesi ve 100 gr kristalize şekeri dibi geniş, boynu dar bir cezveye koyun. Yarım litre suyu ayrı bir kapta kaynatın ve tek bir seferde cezvenin içine boşaltın. Cezveyi ateşin üzerine koyun ve kaşıkla sürekli olarak karıştırın. Kaynama noktasına gelindiğinde, cezveyi ateşten alın ve sonra tekrar koyun. Bu işlemi ikinci bir kez daha tekrarlayın. Üçüncü kez kaynama noktasına gelindiğinde, cezvenin altını düz bir yüzeye bir kez vurun. Kahvenin telvesi dibe çökmeye başlayacaktır. Sonra küçük fincanlara birer kaşık kaynar su koyduktan sonra kahveyi boşaltın. Telve tamamen dibine çökecektir."

buzlu kahve

Bir litre çok sert kahve hazırlayın. Bir tencerenin içine yarım kilo kesme şeker ve sıcak kahveyi dökün. Kapağını kapayın ve tamamen soğuyana kadar bekleyin. Sonra bir litre yoğun krema ekleyin ve iyice karışana kadar karıştırmaya devam edin.

ince mokalı vacherin → VACHERIN

İrlanda kahvesi: irish coffee

Bir bardağı ısıtın. İçine şeker ve bir ölçü viski koyun. Üzerini sıcak kahveyle tamamlayın. Karıştırın. Üzerine az miktarda taze soğuk krema koyun. Hemen servis edin. (Krema kahvenin yüzeyinde kalmalıdır.) Bardağın dibine çökmesini beklemek için az miktarda sütle yoğunluğu azaltın ve kremayı kaşıkla yavaşça bırakın.

Java kahvesi: moka

Bir fincan kahveyle bir fincan sıcak çikolatayı karıştırın. Kaynamasına izin vermeyin. İsteğe göre şeker katın.

kahve esansı → ESANS
kahveli chou, *krem şantiyili* chou, *kahveli* Chiboust *kremalı* chou → CHOU
kahveli dacquoise → DACQUIOSE
kahveli eklerler → EKLER
kahveli progrès → PROGRÈS
kahveli sert karamelalar → KARAMELA
kahveli ve fine champagne'li *dondurma* → DONDURMA
kahveli ya da çikolatalı tarteletler → TARTELET
Liége kahvesi → LIEGE KAHVESİ

Türk kahvesi

Bir cezve içine bir buçuk tas su koyun. İçine altı kahve kaşığı toz şeker atın. Kaynatın. Üç çorba kaşığı dolusu çok ince çekilmiş kahve koyun. Üç kez kaynatın. Ateşten alın ve birkaç damla soğuk su ekleyin. Bir kaşık yardımıyla, cezvenin üzerindeki köpüğü dört küçük fincana dağıtın. Daha sonra kahveyi ağır ağır dökün.

Viyana kahvesi

Sert bir kahve hazırlayın ve üzerini çok yoğun bir krem şantiyiyle kaplayın.

kahve makinesi Çok miktarda kahve hazırlamak için kullanılan aygıt. Süzme prensibiyle (infüzyon ve infiltrasyonu birleştiren) çalışan bu makine bir soğuk su haznesi, bir sıcak su jeneratörü ve çekilmiş kahve içeren bir filtre taşıyıcıdan oluşur. Termosifondan gelen soğuk su kahvenin üzerine sıcak su olarak püskürtülür. İçecek ısıtıcı bir tabaka üzerindeki değişik büyüklüklerde dökme kabına dolar. Hazır olduğunda 95° C'ye yakın bir sıcaklıktadır.

kahvehane Avrupa'daki *café* kültürünün öncüsü

olan Türk kahvehanelerinin tarihi 16. yüzyıla kadar gider. İlkinin 1554'te İstanbul'da açıldığı kabul edilir. Yemen'den getirilen kahve çabuk benimsenmiş, yaygın bir içecek olmuştur. Ancak kahvenin keyif vermesi dinsel açıdan, kahvehanelerde toplanan insanların siyaset konuşmaları da devlet açısından zararlı görüldüğünden zaman zaman yasaklanmıştır. Buna rağmen varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Osmanlı döneminde kahvehanelerde, bugün de "Türk kahvesi" olarak anılan tarzda hazırlanan kahve ile çubukla içilen tütün bulunurdu. 19. yüzyılda gazete kültürünün gelişi ve kitabın yaygınlaşmasıyla "kıraathane" adı verilen yeni tarz kahvehaneler de açıldı. Çay, henüz az tanınan ve İstanbul'da bile İran kökenlilerin sahibi olduğu birkaç "çayhane"de satılırdı. Geleneksel olarak kahvehanelerde yiyecek maddesi bulunmazdı. 20. yüzyıl ortalarından başlayarak çayın yaygın bir içecek olması kahveyi ikinci plana itmiş, kahvehaneler, adları değişmese de başka meşrubatları da satar hale gelmiş, hele Batı tarzı *café* kültürünün yayıldığı büyük şehirlerde kahvehaneler mahalle aralarına çekilmek zorunda kalmıştır.

kahvehane *bkz.* café

kakao Kakaoağacıgiller familyasından, 4-12 metre yüksekliğindeki tropikal bir ağaç olan kakao ağacının meyvelerinden çıkarılan ürün. "Hintbademi" olarak adlandırılan meyveleri 25-40 tanecik ya da gri, mor ya da mavimsi, yassı ya da bombeli, büyük ya da küçük "baklalar" içerir. Bu tanecikler olgunlaştığında, yani, koyu sarı renk aldığında toplandıktan sonra mayalanarak aromasının gelişmesi için bekletilir, çikolata elde etmek için değişik işlemlere tabi tutulur.

■ **Tarihi.** Aztekler'in inanışına göre kakao ağacı cennetin en güzel ağacıdır. Aztekler bu ağacın çok büyük yararları olduğuna inanır: Açlığı ve susuzluğu yatıştırma, zihni açma ve hastalıkları iyileştirme. Yeni Dünya'nın keşfi sayesinde ilk kakao yüklü gemi 1524 yılında İspanya'ya ulaşır.

■ **Türleri.** Birçok kakao türü vardır.

- *Forasteros* (dünya üretiminin % 70'i) acı tadı ve ekşi aromalarıyla dünyada en yaygın türdür.
- *Criollos* (dünya üretiminin % 5-8'i) çok lezzetlidir, hafif acımsı olmakla birlikte yumuşak bir tadı vardır.
- *Trinitarios* (dünya üretiminin % 20'si) ilk iki türün melezlenmesinden elde edilmiş oldukça kaliteli ve yağlı maddeler açısından zengin bir türdür.

En kaliteli türü, Venezuela'dan gelen, üstün kaliteli, aromalı ve eriyen "*caraque*"tır. "*Maragnan*" denilen Brezilya kakaosu, sade lezzetiyle daha zayıf diğer lezzetleri kuvvetlendirme olanağı sağlayan Ekvator ve Antiller kakaoları benzeri hoş bir acılığa sahiptir.

Randımanı yüksek ama orta kalitedeki Afrika kakaoları sanayi üretimlerine yöneliktir. Son olarak, Sri Lanka ve Java kakaoları da kullanılır.

■ **Kullanımları.** Kakaonun kullanım biçimine göre çok çeşitlidir.

• KAKAO EZMESİ. Bütün kakaolu ya da çikolatalı (Bkz. Bu sözcük) ürünlerin hammaddesidir. Bu yumuşak ve acı malzeme mayalandırılan, seçilen, yıkanan, çimlenen kısımları giderilen, kabukları ayıklanan (% 5'ten fazla olmamalıdır) ve kendi yağında (türlere göre % 45-60) kavrulan taneciklerin dövülmesiyle (kalitesini ve akıcılığını teknik belirler) elde edilen yumuşak ve acı bir malzemedir.

• KAKAO TANESİ. Dövülmeden önce bazı aperitifler ya da likörler, özellikle de kakao kremasına koku verilmesinde kullanılır.

• KAKAO YAĞI. Kakaodan elde edilen bu doğal yağlı madde görece yoğun, beyaz sarıdır. Toz kakao üretimine yönelik olduğunda, kakao ezmesinin az ya da çok güçlü preslenmesiyle çıkarılır. 19. yüzyıldan beri, zenginlik vermek ve kıvam artırmak için tablet çikolatalara katılır ya da çikolatalı kaplama malzemelerini, şekerlemeler ve hamurişlerini kaplamak için yeterli akıcılığa kavuşturmada kullanılır.

• TOZ KAKAO. 1828 yılında Hollandalı Van Houten tarafından bulunan toz kakao, küspenin, yani yağlı maddelerinin büyük çoğunluğundan arındırılan kakao ezmesinin püskürtülmesiyle elde edilir. % 20 yağlı madde içerir ama tekrar arındırılabilir (% 8'e kadar).

▶ Tarif: SORBE

kakule Zencefiller familyasından Hindistan'daki Malabar kıyısı kökenli aromalı bitki. Kapsüllerinin içindeki tanecikler kurutularak, Doğu'da, özellikle de Hindistan'da, pirinç, pastalar, omletler, etli köfteler ve erişteleere koku veren bir baharat olarak kullanılmaktadır.

Kakule, Kuzey Avrupa ülkelerinde, sıcak şaraplar, kompostolar, tartlar ve bazı şarküteri ürünlerinde kullanılmaktadır.

kalamar Onayaklılar sınıfından, *encornet*, *chipiron* (Bask kıyısında) ya da *supion* (güneyde) olarak adlandırılan, supyaya yakın deniz yumuşakçası. Yaklaşık 50 cm uzunluğundaki iğ biçimindeki bedeni siyahımsı membranlar, arkada üçgen biçimli iki yüzgece sahiptir. Küçük ve yuvarlak olan başı ikisi çok uzun 10 dokunaç taşır. Mürekkepbalığı gibi bir mürekkep torbası vardır. Kalamarlar bütün olarak satılır ya da yıkanır, bazen kurutulur.

Akdeniz ülkelerinde içi domatesle doldurularak *à l'américaine* sosta ya da beyaz şarapta pişirildikten sonra *aioli*'yle soğuk servis edilir ya da kızartılır. En geleneksel yemeğini İspanyollar yapar: Mürekkebiyle yapılan bir siyah sos içinde *en su tinta* pişirilir (*polenta*'yla birlikte sunulduğu Venedik'te de pişirilir).

à l'andalouse *kalamarlar*

Bir kilo beyaz kalamar etini yıkayın, kurulayın ve yarın. Kızgın zeytinyağında sertleştirin. 3-4 sivribiberi ızgaraya koyun, çekirdeklerini çıkarın ve şeritler halinde doğrayın. Üç soğanın kabuklarını soyun ve yuvarlak dilimler halinde kesin. 4-5 domatesi kaynar suya batırıp çıkarın, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çı-

karın ve doğrayın. 100 gr köy ekmeğini dilimleyin ve kızgın zeytinyağında kızartın. Kalamarlara önce biber dilimlerini, ardından soğanları ve son olarak domatesleri ekleyip hepsini karıştırın. Bir bardak sek beyaz şarapla ıslatın ve 35-45 dakika kısık ateşte pişirin. Ekmek dilimlerini, bir demet maydanozu, 3-4 diş kabukları soyulmuş sarmısağı kıyın. Bir ölçü safran, 75 gr toz badem ve iki çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin. Bu karışımı pişmiş kalamarların üzerine dökün, iyice karıştırın ve çeşnisini yeniden ayarlayın. Pilavla birlikte çok sıcak servis edin.

à la basquiaise *kalamar sote*

Yarım kilo beyaz kalamar etini yıkayın, kurulayın ve dilimleyin. Kırmızı ve yeşil 4-5 dolmalık biberin çekirdeklerini çıkarın ve şeritler halinde doğrayın. Dört soğanı kıyın. Yarım kilo taze domatesi soyun ve doğrayın. Biberleri, ardından soğanları, kalamarları ve 1-2 diş dövülmüş sarmısağı sıvıyağda kavurun. 15 dakika sonra domatesleri ve bir garnitür demeti ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Kapağını yarı yarıya kapayarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

PARİS'TEKİ, *ROYAL MONCEAU*'DAKİ, *LE JARDIN* RESTORANININ TARİFİ

kalamar dolmaları

"10 cm uzunluğunda 12 küçük kalamarın dokunaçlarını koparın. Keseciklerin tüylerini ve derilerini kesin ve bol suyla durulayın. Kurulayın, tuz ve bol biber atın. Dokunaçları kalın dipli bir tencerede zeytinyağında kavurun. Kabukları soyulmuş ve kıyılmış dört soğanı ekleyin ve 10 dakika süreyle suyunu çekene kadar pişirin. Yarım demet kıyılmış maydanoz, 50 gr kızarmış ekmek küpleri, bir diş kıyılmış sarmısak ve bir tutam *espelette* biberi ekleyin. Bu karışımı kalamarların içlerine doldurun ve iki ucunu tahta çubuklarla tıkayın. Zeytinyağında kızartın. Çarliston biberleri ızgaraya koyun, içlerini boşaltın ve soyun. Domatesleri kaynar suya atıp çıkarın, soyun ve çekirdeklerini çıkarın, zeytinlerin de çekirdeklerini çıkarın. Bütün sebzeleri küçük bir tepsinin dibine yayın. Üzerine kalamar dolmalarını koyun. Kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında sık sık ıslatarak bir buçuk saat pişirin. Çeşnisini kontrol edin ve ayarlayın. Üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis edin." (Bkz. fotoğraf)

kalay Genellikle gıda maddelerinin üzerini kaplamak için kullanılan tabakalar (çikolata, şekerlemeler, peynirler, sosisler, çay) gibi faydalanılan, havayla temasta bozulmayan, kolay biçimlendirilebilir beyaz metal. Sac ve bakırdan yapılma bazı mutfak malzemeleri paslanmaya karşı korunmak amacıyla kalayla kaplanır. Kolay eriyen (225° C'de) ve kolay biçimlendirilebilen kalay değişik alaşımlarda yer alır (bronzda bakırla, "İngiliz metali"nde antimonla ve özellikle de kurşunla).

Bir zamanlar kalay, gündelik kapların ve tabak çanağın yapımında kullanılırdı. Bölgesel biçim ve dövme biçimleri bilinirdi.

Modern parçalar en az % 82 kalay (gıdayla temas edecek malzemelerde % 97) içerir. Bu metal şarabın, biranın ya da çayın tadını bozmadığından, özellikle de içki testileri, bira kupaları ve çaydanlık üretiminde kullanılır.

kalıba dökme Sütün kestirilmesinden sonra peynirlere biçim vermek amacıyla kalıba doldurma işlemi.

Taze harçlar kesilmiş suyu süzüldükten sonra kalıplanır. Kabuğu küflü içi yumuşak peynirler kalıplandıktan sonra tuzlanır ve mayalanır. Kabuğu yıkanmış içi yumuşak harçlar ve yağlı harçlar delikli kalıplara konurken, pişirilerek ve pişirilmeden preslenen peynirler, preslemeyi kolaylaştıran tahta ve sac kalıplara konur. Lifler halindeki peynirler elle biçimlendirilir ve harcın elastikliği orijinal biçimler oluşturulmasına (özellikle de armut biçimi) olanak sağlar.

kalın parça Büyük yassı bir balığın (kalkan, çivisiz kalkanbalığı vb) ortasından kesilen kısa ve geniş parça.

kalıp (araç) Birçok yiyeceği (aspik, şekerlemeler, tatlılar, pasta, jöle, dondurma, ekmek, pate vb) hazırlamak ya da pişirmek için kullanılan çukur kap. Bir hamur, bir harç, bir krema ya da bir karışım kalıbın içine dökülerek ısının ya da soğuğun etkisiyle bu kalıbın biçimini alması sağlanır ve kalıptan çıkarılarak saklanır.

Günümüzde kullanılan kalıpların büyük çoğunluğu tenekeden ya da yapışkanlığı önleyici bir kaplama barındıran metaldendir. Alüminyum (ucuz ama biçimi bozulabilen kalıplar), ısıya dayanıklı cam ya da porselenden (ağır ve kırılgan ama fırından doğrudan masaya getirilebilen kalıplar), hatta bazı özel tarifler (*kouglof*, *koulibiac*, *terrine*) için vernikli pişmiş topraktan olabilir.

• ŞARKÜTERİ KALIPLARI. En büyükleri genellikle, doldurulan malzemenin üzerine bastırarak belirli bir biçim verme ve homojenliğini artırma amacıyla tasarlanmış bir doldurma plakasıyla donatılmıştır: Jambon, domuz kelle, süt domuzu, *galantine*, pate, *roulade*, domuz paçası. Bu ağır kalıplar genellikle alüminyum döküm ya da paslanmaz çeliktendir. Küçük parçalar için hafif alüminyumdan, hatta plastik maddeden yapılma aspik, pate ya da işkembe kalıpları kullanılır.

• PASTANE KALIPLARI. Pastane kalıpları yelpazesi

▶

Kalamar dolmaları

Royal Monceau'daki, Le Jardin *restoranının tarifi*





▲
Bütün pastalar için kalıplar
Manqué kalıbı, savarin kalıbı: Yüksek kenarları kabaran hamuru tutar

özellikle geniştir: Tartelet için kayık biçimli kalıplar, *baba*, bisküvi, *brioche*, kalıp dondurma, kek, *charlotte*, *croquembouche*, *dariole*, *flan*, *génoise*, dondurma, *madeleine* (tek kişilik ya da 12-24 kişilik tepsi), *manqué*, pötifur, *savarin* kalıpları.

Tart ya da turta kalıpları, alt kısmı çıkarılabilen ya da sabit, yuvarlak ya da dikdörtgen biçimli, düz ya da süslemeli daireler ya da tepsilerdir. 22 cm çapındaki bir kalıp dört kişi, 24 cm'lik altı kişi, 28 cm'lik sekiz kişi için uygundur.

Bütün bu kalıplar tatlı ya da tuzlu değişik yiyecekler için kullanılırken, tek bir özel kullanıma yönelik olanlar da vardır: *Buche* tepsisi, *kouglof*, *trois-frères*, "*Comtesse Marie*" kalıpları. Çörek hamurundan *beignet* kalıpları mantar, yıldız, kayık, gül, kalp biçimindedir. Çörek için de petekli kalıplar kullanılır.

Çikolatalı şekerlemeler için, balık, yumurta ve değişik motiflerde çok farklı kalıplar kullanılır. Dikdörtgen ya da silindir biçimli ekmek kalıplarının kapağı bulunur. Hamur kalıplarının ortasında bir boşluk bulunur ya da iki yarıdan oluşur. Beyaz peynire yuvarlak ya da kalp biçimi vermekte kullanılan peynir süzme kalıpları da unutulmamalıdır. Son olarak, bir tepsi üzerindeki dört yumurtayı pişirme süresince ayrı tutmaya yarayan "yumurta kalıbı"ndan da söz edilmelidir.

kalıp dondurma [bombe glacée] Dondurma kaplı bir kalıp içinde soğukta biçimlendirilen bir dondurmalı parfe hazırlamak amacıyla değişik malzemelerle zenginleştirilmiş kalıp dondurma malzemesiyle yapılan dondurmalı tatlı.

kalıp dondurma karışımı: Hazırlama
32 yumurtanın sarısı ve Baumé yoğunluğu (yoğunluk: 1,406) 30° olan bir litre şurubu tencereye aktarın. Tencereyi benmari içinde ateşe koyun. Yoğun ve köpüklü hale gelene kadar çırpın. İnce elekten geçirin. Tamamen soğuyana, hafif, köpüklü ve beyaz bir görünüm alana kadar tekrar çırpın. Son olarak, eşit miktarda çırpılmış krema ve istediğiniz koku verici maddeyi ekleyin.

bir dondurma kalıbının içini kaplamak: Yöntem
Kalıbı 20 dakika boyunca buzdolabına koyarak soğutun. Kaplama için seçtiğiniz dondurmayı da buzdolabında bekleterek biraz yumuşatın. Dondurmayı bir spatula yardımıyla kalıbın tabanına ve kenarlarına yayın. Yaklaşık 15 dakika buzlukta bekleterek sertleştirin ve spatula yardımıyla yüzeyini düzeltin. Kalıbı bir sa-

at daha buzlukta bekletin. Ardından kalıp dondurma karışımıyla doldurun. Eğer karışımınız bir parfeyse, kalıbın çeperini düzleştirdikten hemen sonra içini doldurun ve kalıbı 56 saat buzlukta bekletin.

arşidük kalıp dondurma
Kaplama: Çilekli dondurma. İçi: Pralinli kalıp dondurma karışımı.

bourdaloue *kalıp dondurma*
Kaplama: Çilekli dondurma. İçi: Pralinli kalıp dondurma karışımı. Kalıptan çıkardıktan sonra, küçük mor şekerlerle süsleyin.

chateaubriand *kalıp dondurma*
Kaplama: Kayısılı dondurma. İçi: Vanilyalı kalıp dondurma karışımı içinde *kirsch*'te bekletilmiş kayısı şekerlemeleri.

diplomate *kalıp dondurma*
Kaplama: Vanilyalı dondurma. İçi: *Marasquin*'li kalıp dondurma karışımı içinde küçük küçük doğranmış ve *marasquin*'de bekletilmiş meyve şekerlemeleri.

doria *kalıp dondurma*
Kaplama: Antepfıstıklı dondurma. İçi: Vanilyalı kalıp dondurma karışımı içinde romda bekletilmiş glaze kestane parçaları. Çikolata yapraklarıyla süsleyin.

düşes kalıp dondurma
Kaplama: Ananaslı dondurma. İçi: Armutlu kalıp dondurma karışımı.

elhamra kalıp dondurması
Kaplama: Vanilyalı dondurma. İçi: Çilekli kalıp dondurma karışımı (çilek püresi, İtalyan *meringue* ve şantiyi). Kalıptan çıkardıktan sonra, *kirsch*'te bekletilmiş büyük çileklerle süsleyin.

monselet *kalıp dondurma*
Kaplama: Mandalinli dondurma. İçi: Portolu kalıp dondurma karışımı içinde *fine champagne*'da bekletilmiş portakal kabuğu şekerlemeleri.

montmorency *kalıp dondurma*
Kaplama: *Kirsch*'li dondurma. İçi: *Cherry brandy*'li kalıp dondurma karışımı.

ANDRÉ DAGUIN'IN TARİFİ

yoğurtlu kalıp dondurma
"Bir gün önceden, hacimlerinin iki katı kadar şekerli (litrede 100 gr) suda 90 gr kuru fasulye ve iki vanilya çubuğunu pişirin. Pişirdikten sonra mikserle ezin ve içine dört kap sade yoğurt, yoğurt kabıyla üç kap dolusu toz şeker ve bir yoğurt kabı bal ekleyin. Karışımı spatulayla karıştırın, sorbe kabına doldurarak sertleşmesini bekleyin. Sonra kabartılı bir kalıba aktarın.

Dondurma kalıbının içini kaplamak



1. *İyice soğutulmuş bir kalıp dondurma kalıbının dibine dondurmayı koyun ve bir spatula yardımıyla hava kabarcıklarını giderin. Dondurmayı kenarlara doğru kaldırarak sıvayın.*



2. *Dondurmanın kalınlığı her yerde eşit olmalıdır. Son olarak üstten taşan kısmı traşlayın ve düzgün bir kesit elde edin.*

Ertesi gün 300 gr çileği bir dakika kaynatın ve şeker katmadan mikserde ezin. İki armudu şarap (önceden litreye 100 gr şekerle pişirilmiş) içinde haşladıktan sonra, etini püre haline getirin. Kalıp dondurmayı kalıbından çıkarın ve sıcak meyve püresini sosluğa koyarak birlikte servis edin."

kalıplama Akışkan ya da hamursu bir malzemeyi pişirme, soğuma ya da donma sırasında kıvam değiştirerek biçimini alacağı bir kalıba koyma. Kalıplama, malzemenin doğasına göre değişik koşullarda uygulanır (Bkz. KAPLAMA, KARAMELLEŞTİRME, TEREYAĞLA YAĞLAMA, UNLAMA).

kalıptan çıkarma Sıcak ya da soğuk bir yemek ya da pastane ürününü kalıptan çıkarma işlemi. Kalıpta pişirilen yalnızca birkaç yiyecek kalıbından çıkarılmadan servis edilir. Kalıptan çıkarma birçok durumda dikkatle yapılması gereken bir iştir.

• ASPİKLER VE JÖLE İÇİNDEKİ YİYECEKLER. Kalıbın dibini birkaç saniye sıcak ama kaynar olmayan suya sokun. Kaldırın ve yavaşça iki yana sallayın. Bir bıçağın ucuyla kenarları kalıptan ayırın. Bir servis tabağını kalıbın üzerine kapayın. İkisini birlikte tutarak hız-

la kalıbı ters çevirin. Kalıbı dikey olarak kaldırın. Aynı teknik tatlılar ve kremalı *flan*'lar için de uygulanır.

• *GÉNOISE* VE BİSKÜVİ HAMURLARI. Pastayı fırından çıkarır çıkarmaz kalıbından ayırarak bir ızgaranın üzerine alın ve soğumaya bırakın. Kalıp pişirme öncesinde yağlanırsa (ağartılmış tereyağ) ve unlanırsa işlem daha kolay olur.

• BİRAZ YAPIŞMIŞ PASTALAR. Kalıbı bir tabak üzerine ters çevirin ve dibine ıslak bir bez koyun ya da kalıbı fırından çıkarır çıkarmaz soğuk bir mermer ya da seramik evye üzerine koyun. Nemlenme kalıptan çıkarmayı kolaylaştırır. Tartlar için, işlem basit yuvarlak bir kalıp kullanıldığında daha kolay olur (Bkz. KALIP).

• DONDURMALAR. Kalıbın kenarlarına soğuk su tuttuktan sonra kalıbı hızlıca ılık suyun içine batırıp çıkarın. Dondurmanın erimesine zaman bırakmayın. İç çeperi bıçağın ucuyla kalıptan ayırın. Dondurmanın üzerine bir kıvrımlı ya da kâğıt peçete kapayın. Üzerine de servis tabağını koyun ve hepsini birlikte tutarak ters çevirin. Kalıbı dikey kaldırın.

kalıptan çıkma Kalıba üflenen ve ısıyla kabartılan homojen bir hamurdan hareketle elde edilen tipte bir ürün için kullanılan tanımlama. Ne bisküvi ne de tanecik sayılabilecek kalıptan çıkma bu ürünler (cips, ezme, sufle, burma vb) kalıbın görünümünü alırken çok hafif bir nitelik kazanır.

kalkan *Scotophalmidae* familyasından, Atlas Okyanusu'nun kumluk ve çakıllık diplerinde yaşayan yassı balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Gözleri tek yüzündedir. Kahverengi üzerine beyaz ve siyah lekelerle kaplıdır. Kör yüzü, yassı balıklarda nadir görüldüğü üzere, bazen pigmentlidir. Görünür pullar içermeyen sert kabuğunun üzerinde küçük kemiksi yumrular yer alır. Antik Çağ'dan beri beğenilerek yenen kalkan, asırlar boyu "kral payı" olarak adlandırılmış ve en görkemli yemeklere malzeme olmuştur.

■ **Kullanımları.** Kalkan, içi boşaltılmış halde bütün olarak ya da dilim halinde satılır. Genellikle 40-50 cm boyunda ve 2-4 kilo ağırlığındadır ama en az diğerleri kadar lezzetli olan bazıları 90 cm boya ve 20 kiloya kadar ulaşabilir. Beyaz, katmanlı, sıkı, özellikle kaliteli ve lezzetli bir eti vardır. Haşlama, hafif ateşte pişme, ızgara ya da tava, nasıl pişirilirse pişirilsin dikkatle takip edilmelidir: Fazla uzun pişirilirse eti lezzetini ve kıvamını kaybeder. Bütün çivisiz kalkanbalığı ve tarak tarifleri kalkana ve bütün dilbalığı fileto tarifleri kalkan filetoya uyarlanabilir.

LILLE'DEKİ *LE PARIS*'TEN,
ANDRÉ JEUNET'NİN TARİFİ

à l'angelus hafif ateşte pişmiş kalkan filetoları

"Büyük bir domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyerek bir tavaya alın. Üzerine bir büyük kıyılmış yabani sarmısak, 100 gr ince kıyılmış kültür mantarı, bir küçük demet kıyılmış maydanoz ve yarım kahve kaşığı salça koyun. Hepsini karıştırın. Her biri 150 gr ağırlığında iki kalkan filetosu koyun. Tuz, biber atın ve 25 cl *Angélus* birası ekleyin. Kaynadıktan sonra kapağını kapayarak kısık ateşte pişirin. *Hollandaise* sos hazırlayın ve sıcak saklayın. Kalkan filetolarını süzün. Pişirme suyunu yoğunlaştırdıktan sonra 20 cl krema ekleyin. İyice koyulaşmasını bekleyin. *Hollandaise* sosu ve balıkları da ekleyin ama kaynamamasına dikkat edin. Üzerini kızartın."

ANDRÉ DAGUIN'İN TARİFİ

buharda pişmiş kalkan dilimleri

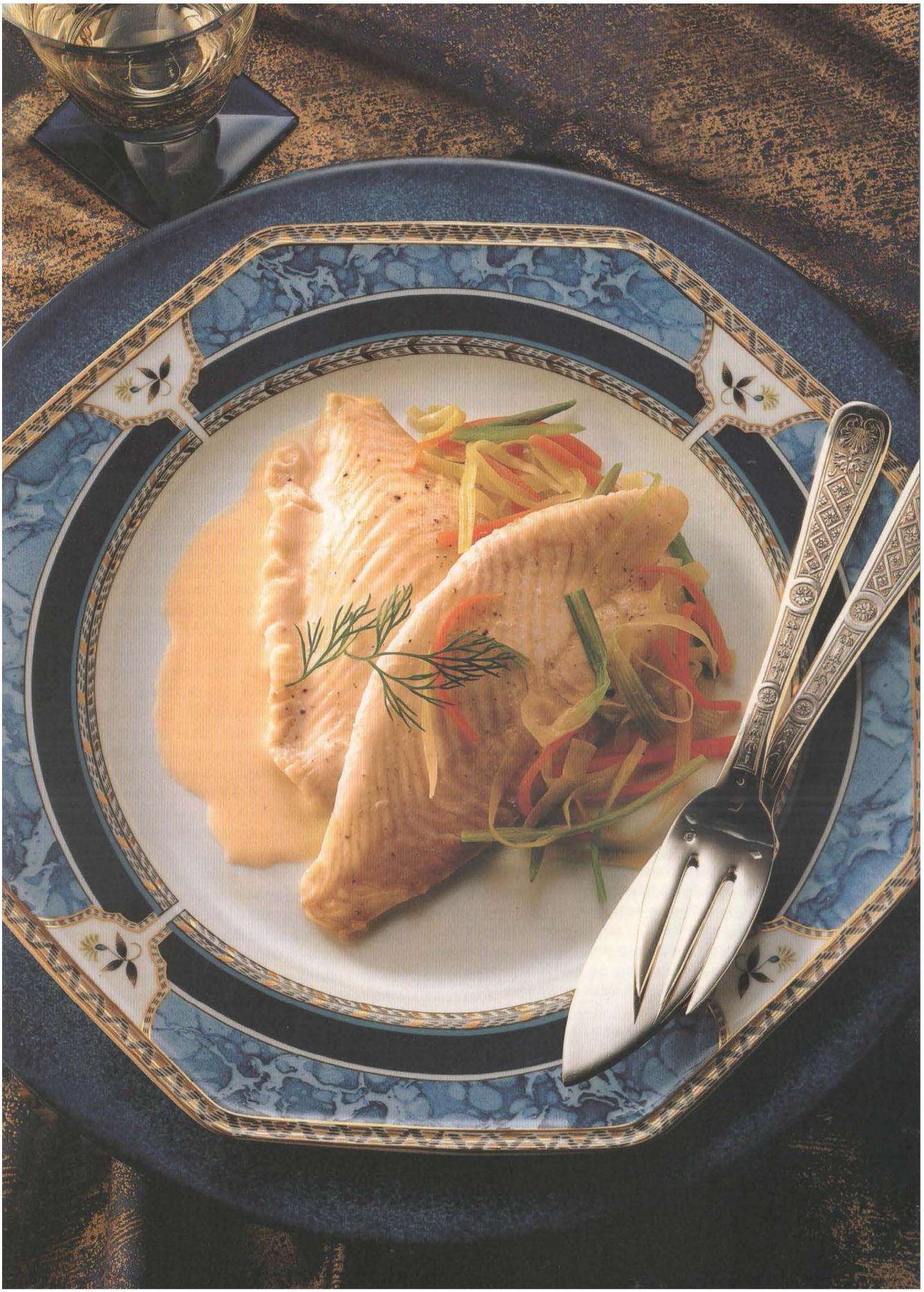
"Bir kalkanı dilimleyin. Tuz ve biber attıktan sonra 12 dakika süreyle buharda pişirin. Birkaç yabani sarmısağı kıyın, bir tencereye koyun ve üzerine birkaç damla sirkeyle, iki muz püresiyle çırpılmış 10 cl taze krema koyun. İyice yoğunlaştırın. Kabukları soyulmamış iki diş sarmısağı kalkan dilimleriyle birlikte tereyağda kızartın. Dilimlerin üzerine sos dökün ve sarmısakları çevresine dizerek servis edin."

GERARD BOYER'NİN TARİFİ

gömlekte, şampanya sosunda, sebze krokanlı kalkan

"Bir buçuk kiloluk bir kalkanın filetolarını çıkarın ve eşit kalınlıkta 12 dilime bölün. Buzdolabında saklayın. Kılçığıyla bir balık füme hazırlayın. İki orta boy havuç, bir kereviz kalbi, bir küçük şalgam ve bir pırasa beyazını soyun ve büyükçe jülyen doğrayın. 80 gr taze fasulyeyi ikiye bölün. Sebzeleri balık füme ve 20 gr tereyağ içinde üç dakika pişirin. Pişirmenin sonuna doğru tuz ve biber atın. Süzün ve pişirme suyunu saklayın. İki gri yabani sarmısağın kabuklarını soyun, kıyın ve 10 gr tereyağda kavurun. 20 cl brüt şampanya ve sebzelerin pişirme suyuyla deglaze edin. Yarısını çektirin. İki adet 30x60 cm alüminyum tabaka alın, ikiye katlayın ve yarım ay biçiminde kesin. Her birinin yarısı üzerine hafif tuzlanmış, biber ve az miktarda Cayenne biberiyle çeşni katılmış altı dilim balık yerleştirin. Sebzeleri de balıkların üzerine yerleştirin. İki ucunu diğerleri üzerine getirerek kapayın. Şampanyalı karışıma 20 cl taze krema katın ve kısa bir süre kaynatın. Küçük parçalar halinde doğranmış 120 gr tereyağ ekleyin ve iyice çırparak emülsiyon kıvamına getirin. Gömlekleri önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında yedi dakika pişirin. Fırından çıkarın ve misafirlerin önünde açın. Her tabağa bir miktar sos

▶ *Gömlekte, şampanya sosunda, sebze krokanlı kalkan*
Gérard Boyer'in tarifi



koyun ve kişi başına iki dilim balık yerleştirin." (Bkz. 515. sayfadaki fotoğraf)

PARİS'TEKİ *DANIEL MÉTERY* RESTORANININ TARİFİ

pırasa fondülü ve ilikli kalkan filetoları

"İyice yıkayıp ince kıydığınız pırasaları ceviz büyüklüğünde tereyağ içinde kapağı kapalı olarak ve kısık ateş üzerinde 20 dakika pişirin. Tuz ve biber atın. Taze krema ekleyin ve beş dakika daha pişirip bir kenara ayırın. Balığı sekiz dakika süreyle buharda pişirin. İnce kıyılmış bir buçuk yabani sarmısağı bir dakika süreyle 10 cl kırmızı şarapta pişirin. İki kaşık et glaze ekleyin. Yoğunlaştırdıktan sonra ateşten alın ve küçük parçalara bölünmüş iki kaşık tereyağ ekleyerek karıştırın. Çok olgun iki domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimledikten sonra bir kıyılmış yabani sarmısakla kavurun. Tabakların dibine sos yaydıktan sonra kalkanbalığı filetolarını yerleştirin. Ardından sırayla pırasa fondüyü ve domates sosunu dökün. En son, kaynar suya atılarak üç dakika haşlanmış ilik parçalarını (önceden 2-3 saat suya bastırılmış) dizin. Kıyılmış maydanozla süsleyin."

JEAN VE PAUL MINCHELLI'NİN TARİFİ

pırasalı kalkan

"850 gr'lık küçük bir kalkanın filetolarını çıkarın, temizleyin, soğuk suda birkaç saniye beklettikten ve süzgeçle aldıktan sonra eşit büyüklükte parçalar halinde doğrayın. Kafa ve artıklarla 30 cl füme hazırlayın. Altı küçük pırasayı iki cm kalınlığında doğrayın ve bir tavaya koyarak üzerini fümeyle kaplayın. Biber atın. Kapağını kapayın ve *al dente* pişirin. Pırasaları süzün ve pişirme suyunu saklayın. Pırasaları dört sıcak tabağa dağıtın. Bir tavaya 10 cl elekten geçirilmiş *fumet* koyun ve üç çorba kaşığı taze krema, bir tutam toz şeker, az miktarda taze çekilmiş beyaz biber ve üç cl vermut ekleyin. Yoğunlaştırın ve balık parçalarını içine atarak 5-6 saniye tutun. Süzün ve pırasaların üzerine dağıtın. Pırasaların pişirme suyunu da tavaya ekleyin. Yoğunlaştırın ve balıklarla sebzelerin üzerine dökün. Çok sıcak servis edin."

AŞÇI SIMONE LEMAIRE'İN TARİFİ

tereyağlı pırasayla kalkan parçaları

"Kalkan filetolarını doğrayın. Artık parçalarla bir füme hazırlayın. Filetoların iki yüzünü tereyağda hafif kızarttıktan sonra üzerini fümeyle kaplayın. Beş dakika kısık ateşte pişirin. Balıkları süzün. Pişirme suyunu *velouté* kıvamına gelene kadar pişirin ve içine aynı miktarda *crème double* karıştırın. Balık dilimlerini sıcak bir tabağa dizin ve üzerine sos dökün. 'Tereyağlı' pırasayla, yani ince kıyıldıktan sonra 200 gr tereyağ ve bir bardak suyla kapağı kapalı bir kapta, 20 dakika fırınlanan bir kilo pırasa beyazıyla servis edin. Pırasalara tuz ve biber atmayı unutmayın."

kalkan tavası Kalkan, çivisiz kalkan balığı ve kedibalığı gibi yassı büyük balıkları bütün haliyle balık bulyon içinde pişirmeye yönelik, kapaklı, saplı bir ızgarayla donatılmış kare ya da eşkenar dörtgen biçimli balık tenceresi.

kalori Genellikle büyük kalori (ya da kilokalori) için kullanılan ama fizikçilerin "gerçek" tanımıyla bunun binde biri oranında olan birim. Bir kalori bir litre suyu 15° C'den 16° C'ye (normal atmosfer basıncı altında) yükseltmek için gerekli olan ısı miktarını temsil eder. Aynı zamanda beslenmede gıda maddelerinin sağladığı enerji miktarını ve organizmanın ihtiyaçlarını ölçmek amacıyla kullanılan birimdir. Günümüzde gıdalardan gelen enerji miktarı konusunda kabul edilen uluslararası birim kilojul'dür (1 kilojul = 0,24 kilokalori).

Enerji ihtiyacı yaşa, cinsiyete, boya, ağırlığa, iklime, bireysel etkinliğe göre belirlenir. Yetişkin ve spor yapan bir erkek günde 3000-3500 Kcal alması gerekirken, hareketsiz bir hayat süren bir kadın yalnızca 1800-2200 Kcal almalıdır. Büyüme, ihtiyacı % 50 oranında artırırken, fiziksel etkinlik, saatte 200-400 Kcal daha fazla ihtiyaç doğurur.

Değişik gıda maddelerinin enerji zenginliği protid (1 gr = 4,1 Kcal), lipid (1 gr = 9,3 Kcal) ve karbonhidrat (1 gr = 4.1 Kcal) oranına bağlıdır. Mineral tuzlar ve vitaminler kalori sağlamaz. Alkol gramında yedi kalori içerir (yani litrede 600 [şarap] ile 3000 [konyak] arası). Dengeli beslenme için, kaloriler protidlerden (% 12-15), lipidlerden % 30-35) ve karbonhidratlardan (% 50-55) alınmalıdır. Aşırı alım obeziteye ya da kalp damar hastalıklarına neden olabilir.

kalorisi azaltılmış [light] Bir ürünün bazı içerik maddelerinin oranlarının azaltılmış olduğunu bildiren ibare. Avrupa mevzuatı, bu ibarenin kullanılması konusunda kesin sınırlamalar getirmektedir. İbare ancak gıda maddesinde temel bir değişiklik olmaması durumunda kullanılabilmektedir ve değişiklik yapılan malzeme ya da malzemelerin adı belirtilmek zorundadır. Süt ürünleri (eritme peynirler, tereyağ, bazı peynirler) kolaylıkla elimine edilebilen yağlar açısından ilk azaltılan malzemelerdir. Yoğun tatlandırıcıların bulunmasıyla, süt ürünlerini şekerli ürünler (meyve suları, dondurmalar, şekerlemeler) izlemiştir.

kalsiyum Neredeyse yalnızca kemiklerde depolanan, insan organizması için gerekli mineral element. Kalsiyum, kemiklerin oluşumu ve sağlığı, kalp ritminin kontrolü, kan pıhtılaşması vb için önemli bir rol oynar. Bir yetişkinin günlük kalsiyum ihtiyacı 800 mg'dır (büyüme ya da gebelik döneminde 1000 mg,

süt verme döneminde ve yaşlılarda 1200 mg). Başlıca kalsiyum kaynakları süt (bir litrede 1250 mg), yoğurt (aynı oranda) ve peynirlerdir (100 gr'da 75-1200 mg). Yumurtada ve sebzelerde de bulunur.

kamamber *bkz.* camembert

Kamboçya Kamboçya mutfağı esas olarak tarımsal ürünler üzerine kurulmuştur ve halk ana besin maddeleri olarak pirinç, sebze, meyve ve balık tüketir.

■ **Sebzeler ve balıklar.** Yemeklerin belli başlıları, *kâko* denilen etli, balıklı ya da tavuklu çorbalar ya da salatalardır. Özellikle *nhoam* denilen tavuklu sebze salatası (balık esaslı bir sos, limon suyu, nane ve baharat katılır) ya da kuru ya da tuzlu balıklı yeşil hintkirazı salatası en bilinen salata türleridir. Balıklar ayrıca taze olarak ya da sebzelerle kızartma olarak tüketilir. Tütsülenmiş balıklardan ise yıldan yıla hazırlanan ve saklanan *prahoc* denilen çok tuzlu ve ağır kokulu bir hamurişinin yapılmasında yararlanılır.

■ **Tatlılar.** Yemekten sonra, Kamboçyalılar'ın sofrasından genellikle meyve eksik olmaz: Hintkirazı, muz, papaya, portakal, Kamboçya'da yetişen ve "*litchi*" denilen çam cinsi bir ağacın meyvesi ve buna benzeyen bir diğer meyve olan "*longane*" bu arada sayılabilir. Hamurişi tatlılar yumurta, şeker ve hindistancevizi sütüyle yapılır. Bunların en tanınmışları *yeup*, *vôy*, *kroap-khnor*, *san-khyas* adlarını taşır. Bazıları pirinçle (*ansâm-chrouk*, *tréap-bay*) ya da donmuş deniz yosunuyla (*chauoy-ktiset*) hazırlanır.

kamış *bkz.* pipet

kamkat [kumkuvat] Uzakdoğu, Avustralya ve Amerika'da yetiştirilen, Çin'in, orta kesimleri kökenli turunçgiller familyasından bir narenciye. Bıldırcın yumurtası boyutunda, sarı ile koyu turuncu renkli bu cüce portakal, gevrek ve sulu bir derinin altında, 100 gr'da 65 Kcal sağlayan, provitamin A, potasyum ve kalsiyum açısından zengin mayhoş bir et barındırır. Taze (kabuğuyla) ya da konserve olarak tüketilen kamkatla reçeller, marmelatlar ve bazı pastalar hazırlanır. Aynı zamanda yemeklerde, özellikle de kümes hayvanlarının doldurulduğu harçlarda kullanılır.

kan Omurgalıların, yemeklerde, özellikle de domuz için *boudin noir* içinde kullanılan hayatsal sıvısı. Kararlılık sembolü olan soğuk kan, her zaman güç verici kabul edilmiştir. İsveç'in, Antik Çağ'dan beri yapılan, pirinçle, pateyle ve kızarmış krutonla tüketilen *swartsoppa*'sı (kaz kanlı "kara" çorba) taze kümes hayvanları, av hayvanı ya da domuz kanı eklendikten sonra kümes hayvanları ciğeriyle terbiye edilir. Kanlı terbiye Fransız mutfağında, özellikle de yahnilerde, güveçlerde ve "*en barbouille*" yemeklerde çok kullanılır.

"Kanlı" ördek, Rouenne mutfağında çok rağbet gören, boğularak öldürülen bir kanatlı hayvanla hazırlanan bir yemektir.

"Kanı damlıyor" tanımı, az pişmiş genç av hayvanları ya da kümes hayvanları için kullanılır. "Kanlı", et ızgara ya da kızartmalarda özel bir pişirme düzeyini ifade eder.

▶ Tarif: ÖRDEK

Kanada Yüzölçümünün % 80'i ormanlar ve göllerle kaplı olan Kanada, gerek dört ayaklı av hayvanları (büyük geyikler ve küçük memeliler) gerek av kuşları (kaz, ördek ve keklik) gerekse deniz ve tatlısu balıkları (somon, alabalık, turnabalığı) bakımından çok zengindir. Bu leziz etli hayvanların etlerinin satılması genel olarak yasaktır, avcılar avladıkları hayvanı kişisel tüketimleri için kullanırlar.

Bu zenginliklere rağmen günlük Kanada mutfağı, ABD mutfağından çok az farklıdır. Bu iki ülkenin etnik kökenleri ve hayat şartları birbirine çok benzer.

■ **Bölgesel özellikler.** Batıda, İngiliz Kolombiyası Büyük Okyanus'un karşısındadır. Vancouver'in Çin mahallesi, Amerika kıtasında San Francisco'dan sonraki en önemli Çinli bölgesidir. Yine de İngiliz geleneği bugün bile etkisini korur (hâlâ çok geleneksel bir biçimde *high tea* yani İngiliz usulü çay içme servisi yapılır). İncelikli yöresel mutfak, deniz ürünleri ve Okanagan Vadisi'nde yetişen sebzelere dayanır. *Sourdough* denilen mayalı ekmeğin tarihi ise altın arayıcılarının buralara gelmesine kadar geriye gider.

Prairies bölgesinde mutfak görenekleri Orta Avrupa Museviler'i, İskandinavlar ve Mennonitler'in görenekleri nin bir devamıdır. Bu arada Ukranya etkisi de hissedilir (borç çorbası, piroşki, gül reçeli).

Saskatoon denen yabani ağacın meyvesi aynı adı taşıyan *pie*'ın bileşimine girer. Kuzeyde Paix Irmağı'nın balı dünyaca ünlüdür ve yine bu bölgede yetişen yabani pirinç (ya da *zizanie*) av kuşlarıyla çok iyi gider.

Ontario eyaletinde İngiliz gelenekleri (*steak, kidney pie*, Yorkshire pudingi) kadar Alman (çeşitli şarküteri ürünleri, havuçlu pasta) ve Mennonit (*shoofly pie*, melaslı bisküvi) etkileri de görülür. Bu bölgeye daha sonraları gelen Macar ve İtalyan göçmenlerin bazı yemekleri de tutulmuştur. Yörede özgün iki yemek de tadılabilir: *Spiced beef* (salamura edilip, hafif ateşte pişirilmiş sonra ince dilimler halinde soğuk yenmek için sıkıştırılmış sığır parçaları) ve içine meyve doldurulmuş domuz filetosu.

Atlas Okyanusu kıyısındaki eyaletler deniz ürünlerini kullanır. Dili ve yanakları çok beğenilen, yemeklerde kullanılan morina basit bir biçimde, taze ya da tuzlanmış olarak patates ve tuzlu otlarla, sossuz olarak pişirilir.

Aynı biçimde ringa balığı, uskumru, lapina, yaldızlı pisibalığı ve tütünbalığı da hazırlanır.

Uzun süre içine kapalı kalan Doğu Fransız Kanadası Fransa'nın anısını koruyarak özgün bir biçimde gelişmiştir. Patates, balık ve deniz kabukluları esaslı mutfağında bazı geleneksel yemekler çok inceliklidir.

■ **Québec Mutfağı.** Bu mutfak Anglosakson geleneği

ile Normandiya Bölgesi'nin eski yemeklerini çok uyumlu ve güzel bir biçimde birleştirmeyi başarmıştır.

Normal ve av etleriyle hazırlanan hamurişleri -gerçekte tuzlu etli börekler- ve et esaslı yavaş ateşte pişirilen yemekler (paça yahnisi) ile sebzeli et yemekleri (domuz yağlı bakla, bezelye çorbası) uzun süre kalori bakımından zengin kırsal alan yemekleri olarak egemen olmuşlardır.

Daha sonraları bu mutfak daha incelikli bir görünüm almış, özellikle Montreal ve Québec şehirleri Kuzey Amerika'nın en önemli gastronomi merkezlerinden olmuştur.

Geleneksel Fransız mutfağından ve "*nouvelle cuisine*" (yeni mutfak) denilen yeni akımdan esinlenerek Brome Gölü'nün ördeği ya da tütsülenmiş jambon kızartmasına çok iyi gidecek elma ve akçaağaç şurubu gibi bazı malzemeleri insanı hayran bırakacak biçimde kullanmasını bilirler. Yine aynı biçimde ilkbaharın ilk günlerinde toplanan eğrelti otunun taze filizlerini Kanada geyiği eti ya da somonla birlikte sunarlar. Rum, İtalyan, Lübnanlı, Vietnamlı vd yeni göçmenlere özgü yemekler de Québecliler'in beslenme alışkanlıklarını etkilemektedir.

■ **Şaraplar.** Kanada'nın hemen hemen bütün şarapları Ontario Gölü ile Erié Gölü arasındaki dar bantta üretilir.

1988'den beri, şarapların üretildiği yerlerin belirlenmesi sistemini yerleştirmeye çalışan Vintners Quality Alliance (VQA) Kanada bağlarını üç bölgede tasnif etmiştir.

• ONTARIO. Ulusal bağların % 80'inin bulunduğu bu bölge en önemli üretim alanıdır.

• İNGİLİZ KOLOMBİYASI. Bu bölge üretimin % 15'ini karşılar.

• QUÉBEC. Bu bölgedeki üretim çok düşüktür. Esas olarak melez bir bağ çubuğu olan ve sert iklime dayanan "*seyval*" adlı bağ çubuğundan beyaz şarap üretilir.

On dokuzuncu yüzyılın başlarına kadar giden bağlarda genel olarak *concord*, *carawba*, *niagara* ve *agarvan* adlı Amerikan bağ çubukları ekilidir. Kırmızı, roze ya da beyaz sıradan şarapların kendine özgü ve "tilki tadı" denilen karekteristik bir lezzeti vardır. Güneşli günlerin eksikliğini karşılamak için çoğu zaman mayalanmadan önce şıraya şeker ilave edilir. Çok şekerli ve ağır olan likör şarapları ise *porto*, *xérès* ve Avrupa vermutlarının kötü birer taklidinden başka bir şey değildir. *Icewines* (buz şarabı) ise soğuğun üzüm tanelerini bir buz parçası gibi dondurucaya kadar asma üzerinde bekletilen üzümlerden yapılır. Buzları çözüldükten sonra bu üzümlerden olağanüstü yoğunlukta bir üzüm suyu elde edilir.

Kanada ren geyiği [karibu] Kanada ren geyiğinin av etlerinin en lezzetlisi olduğu söylenir. İzin verilen ama sıkı kurallarla kısıtlanan satışı, atalardan kalan avlanma haklarını koruyan Inuit'ler aracılığıyla gerçekleştirilir. Ren geyiği, sığırla aynı biçimde kesilir ve pişirilir. Genellikle kırmızı şarapta haşlanmış armut ya da sonbahar sebzeleriyle (kereviz püresi ya da rendelenmiş pancar) birlikte, karabiberli sosla az pişmiş olarak sunulur.

kanape Bir malzeme ya da karışımla donatılan, değişik biçim ve kalınlıkta ekmek dilimi. Büfeler, *lunch*'lar, kokteyller ya da aperitifler için hazırlanan soğuk kanapelerle, başlangıç olarak sunulan ya da "kanape üzerinde" denen yiyecekleri sunmak için kullanılan sıcak kanapeler birbirinden ayrılır.

Tüylü av hayvanları yanında sunulan kanapeler sıklıkla tereyağda kızartılır ve ister graten harcıyla ister hayvanın püre haline getirilen iç organlarıyla (içi boşaltılmadan pişirilen hayvanlarda) ya da ciğerle kaplanarak sunulur. Bunlara "kızartma" da denir.

kanapeler: Hazırlama

Kanapeler, sandviçlerin aksine tek bir dikdörtgen, yuvarlak ya da üçgen ekmek dilimiyle hazırlanır. Soğuk kanapeler için somun ekmek ya da çavdar ekmeği, sıcak kanapeler için köy ekmeği, somun ekmek ya da tam ekmeğin kabukları kesilerek dilimlenir ve bu dilimler bazen hafif kızartılır. Kurumamaları için son anda hazırlanmaları ve genellikle nemli bir bez altında saklanmaları gerekir. Garnitürlerinin sayısı sonsuzdur: Çeşnili tereyağlar, balık ya da kümes hayvanları *mousse*'lar ya da *salpicon*'lar, *aiguillette*'ler vb.

à la bayonnaise *kanapeler*

İnce somun ekmek dilimlerine bitkisel otlu tereyağ sürün. Üzerine tam ekmek boyutunda kesilmiş çok ince Bayonne jambonu dilimleri koyun. Jöleyle kaplayın.

à la parisienne *kanapeler*

Kabukları kesilen bir somun ekmekten kesilen dikdörtgen dilimlerin üzerine frenkmaydanozlu tereyağ sürün. Çok ince kesilmiş kümes hayvanları beyaz eti (sade pişirilmiş) koyun. Domalan ve tarhunotu yapraklarıyla süsleyin. Az miktarda mayonezle kaplayın. Çevresini kıyılmış jöle bordürle sarın.

ançuezli kanapeler

Hafif kızarttığınız dikdörtgen somun ekmek dilimine Montpellier tereyağı sürün ve uzunlamasına ançuez filetolarıyla donatın. Her ekmeğin üzerine iki fileto koyun. Aralarına ayrı ayrı kıyılmış yumurta akı ve sarısı koyun ve kıyılmış maydanoz serpin.

balık yumurtalı kanapeler

Ringa balığı, küçük sazan ya da uskumru yumurtalarını *à la meunière* pişirin. Kızarttığınız ekmek dilimleri-

►

Kanada. Akçaağaçtan çekme.
Akçaağaç kesildikten sonra bir çomağı şurupla sonra karın içine batırmak yeterlidir.



ne tereyağ sürün. Yumurtaları üzerine yayın. Az miktarda limon damlatın. Süslediğiniz yuvarlak limon dilimleriyle süsleyin.

füme yılanbalıklı kanapeler
Yuvarlak somun ekmek dilimlerine hardallı tereyağ ya da *raifort* peynirli tereyağ sürün. 2-3 füme yılanbalığı dilimine geriye doğru iterek gül biçimi verin ve kanapenin üzerine yerleştirin. Çevresini iki sıra kıyılmış yumurta sarısı ve frenksoğanıyla sarın. Az miktarda limon suyu sıkın.

karidesli (ıstakozlu, langustlu) kanapeler
Yuvarlak somun ekmek dilimlerine karides yağı (ıstakoz, kıskaçsız ıstakoz) sürün. Gül biçiminde dizilmiş birkaç parça karides (ya da ıstakoz ya da kıskaçsız ıstakoz) etiyle donatın. Çevresine kıyılmış maydanoz serpin ya da karides yağı kordonu gezdirin.

somon fümeli kanapeler
Somun ekmeğin kabukları kesilmiş dilimlerine tereyağ sürün. Aynı boyutta kesilmiş somon füme dilimleri koyun. Süslü kesilmiş yarım limon dilimleriyle süsleyin.

kanat Kuş ve kümes hayvanlarının arka kısmı. Bir kümes hayvanı dörde bölündüğünde, "kanat" olarak adlandırılan parçası karın kaslarını ("beyaz") kapsar. Bütün olarak pişirilen kanat "*suprême*" olarak adlandırılır.

Sığırda "fileto kanadı" bu parçayı oluşturan kaslardan biridir.

kanat ucu Bir kümes hayvanının sakatatlar arasında sayılan kanat ucu. Kanat ucu değişik biçimlerde pişirilebilir (sote ya da hafif ateşte pişme, büyükse doldurma) ama daha çok konsome hazırlanmasında kullanılır.
► Tarif: HİNDİ ve HİNDİ PALAZI

kantaron *bkz.* centiyan

Kanlıca mantarı *bkz.* sütlü mantar

Kanton usulü *bkz.* cantonnaise (à la)

kapak Pişirme araçlarının (kazan, tencere, sahan) üzerine kapatılarak, pişen malzemelerin dışarıya sıçramasını, suyun ve yiyeceklerin özsuyunun buharlaşmasını engellemek için kullanılan düz, kuyruklu, saplı ya da düğmeli mutfak aksesuarı. Bazıları bombeli (tavalar için) bazıları çukurdur (bazı tencereler için, üzerine su koyulabilmesi için).

Bazı masa servisleri (sebze tenceresi, çorba tenceresi) de kapaklıdır.

kapak (bombeli) Paslanmaz çelik ya da gümüş kaplama metalden, bir kulp ya da düğmeyle donatılmış, çeperi bazı servis tabaklarına (çukur tabak, sebze tabağı vb) uyan bombeli, çan biçimli kapak. Yemekleri sıcak tutmak için faydalanılan bu kapak özellikle de lokantacılıkta, servis "tabakta" yapıldığında kullanılır.

Cam ya da sacdan yapılan peynir tabağı kapağı, peynirleri havadan ve sineklerden korumaya yarar. Genellikle yuvarlak tahta ya da mermer tepsi üzerine kapatılır.

kapari [gebreotu] *Capparidacae* familyasından, Doğu Asya kökenli, bütün sıcak bölgelere, özellikle de Fransa'da bütün Provence'a yayılmış kapari ağacının çiçek goncası. Çok genç (üç günden az) ve küçücükken toplanan kapariden, sirke içinde turşu yapılır ya da salamura içinde konservesi hazırlanır.

Daha Roma döneminde çeşni olarak kullanılan kapari, balık yemeklerinin soslarına katılıyordu. Pirinç ve köftelere (koyun ve dana) aroma katılmasında kullanılır, pizzalara katılır, hardal ve *raifort* peynirine yakışır. Kapari ağacının zeytin büyüklüğündeki meyvesi de aynı biçimde hazırlanır ve "kapari kornişon" adını alır.

kaplama Gevrek çörek ya da glaze edilmiş ara sıcaklar gibi bazı hamurişlerini, kabaca kırılmış ve haddeden geçirilmiş, pişmiş şeker örtüsüyle kaplamak.

kaplama (hamuru) Kızartılacak bir hamuru daha sulu bir gıda maddesi içine batırarak pişirme sırasında görece daha az yağ çekmesini sağlamak (özellikle de sebzeli ya da sakatatlı *beignet*'leri). Kaplama, aynı zamanda bir yemeğin üzerini sosla (örneğin sıcak-soğuk) ya da jöleyle örtmek anlamına gelir. Son olarak, kavurmaların daha iyi saklanabilmesi üzere mutlaka yağla kaplanması gerekir.

Pastanecilikte pastalar, pötifurlar, şekerlemeler ya da lokmalar çikolata, fondan ya da pişmiş şekerle kaplanır. Çubuk üzerindeki dondurmalar daha sert durmalarını sağlamak üzere çikolata ya da pralinle kaplanır.

Çikolata üreticileri, paketlere ya da kutulara doldurulan çikolatalı bonbonları hazırlamak için, *ganache*, pralin, badem ezmesi ya da diğer garnitürlerden oluşan değişik kalınlık ve biçimlerdeki (kare, dikdörtgen, yuvarlak) parçalar, sütlü, beyaz ya da siyah çikolatayla kaplar.

Gıda sanayinde kaplama, bir gıda maddesini sunumunu iyileştiren ve saklanma süresini uzatan (özellikle de sosislerin) nötr bir malzemeyle sarmak anlamına gelir. "Kaplamalı" kahve, tanecikleri siyah ve parlak kılan bir işleme tabi tutulur.

kaplama (kalıbı) Bir kalıbın tabanını ve çeperini, hazırlanan yemeğin kaba yapışmamasını ya da kolaylıkla çıkmasını sağlayan az ya da çok kalın bir karışımla ya da yemeğin malzemelerinden biriyle kaplama. Bir aspik için, kalıbın içi ince bir jöle tabakasıyla kaplanır. Kalıp krema, pirinç pastası vb için karamelle kaplanır. Kalıp dondurmalar için, krema ya da dondurmayla

kaplanır ve ardından dondurma ya da belirtilen malzemeyle doldurulur. *Charlotte*'lar için, kalıbın çevresi *à la cuillère* bisküvi, *génoise* parçaları ya da somun ekmek dilimleriyle kaplanır. Son olarak, kalıplar bazen tereyağ sürülmüş yağlı kâğıtla kaplanır.

► Tarif: KALIP DONDURMA

kaplumbağa Katmanlı bir kabuk içinde yaşayan bedeniyle, hem karada hem denizde ya da yalnızca karada yaşayabilen, kısa bacaklı sürüngen. Birçok yenebilir türü vardır ama sayıları giderek azaldığından Fransa'da koruma altına alınmıştır.

On dokuzuncu yüzyıl başında, New York'ta, en büyük eğlencelerden biri, Antiller'den getirilen canlı kaplumbağaların barbeküde kızartılmasıydı.

Günümüzde Antiller mutfağında yeşil kaplumbağayla (eti mükemmel olduğu gibi, kafası, bacakları, kuyruğu, işkembesi ve yumurtaları da yenen) birçok değişik yemek yapılır. Ayrıca yağından mükemmel bir sıvıyağ elde edilir. Geleneksel olarak çorba, kavurma, yahni ve *colombo* hazırlanır. Sirke, sıvıyağ ve sarmısakla marine edilen kaplumbağa bifteği sığırla aynı biçimde pişirilir ve bol biberle servis edilir.

Mısır'da kurbağa eti soğanlı ve nar sulu yahni olarak pişirilir. Yüzgeçleri hafif ateşte pişirilir ve bol baharatlı bir sosla servis edilir.

Avrupa'da en çok, klasik mutfağa İngilizler tarafından sokulan kaplumbağa çorbası ya da *turtle soup* bilinir.

kar haline getirme *bkz.* çırpma

Kara Afrika Günümüzde, büyük şehirlerde etler (manda, hörgüçlüöküz, deve, yılan, maymun), balıklar (*tiof* -sarı hanibalığına yakın, *capitaine*, nehir mavisi ya da Zaire timsahı) ya da bitkiler (*pain de signe*, *feuilles du n'dole*, manyok, *fonio*, *karite*, *sorgho*) fazlasıyla bulunabilse de, Kara Afrika ülkelerinin mutfağı Avrupa'da fazla bilinmemektedir. Kıtanın batısında doğusuna oranla daha çeşitli (fazlasıyla özel bir hazırlanma tarzı olan *w'ent* adlı et sosunun da ortaya koyduğu gibi, çok rafine bir mutfağı olan Etiyopya hariç) olan Afrika mutfağı köyden aldığı özelliklerin belli bir kısmını korumuştur (odun ateşinde ağır ağır pişirme, bütün malzemelerin birlikte işlendiği havanlar ve tencereler kullanmak). Madagaskar'da ve Reunion'da Hint etkisi (*achar*, *cari*, *rougail*) hissedilmektedir.

■ **Kokulu bir mutfak.** En yaygın olan Afrika yemekleri yahni olarak hazırlanmakta ya da toprak bir kap (*canari*) içinde suyla pirişilmektedir ama her zaman olağanüstü bir baharat karışımıyla çeşnilendirilmektedir. Karabiber, zencefil, sarmısak -*thoum*-, biber -*pili pili*- ve muskat gibi geleneksel baharatlar dışında, *atokiko* (mango çekirdeği), demirhindi, *tô* (darı ezmesi), *lalo* (*baobab* ağacı yaprakları tozu) ve *soumbala* (kurutulmuş ve ezilmiş bir yemiş), böcek larvaları ve kurutulmuş çekirge de kullanılmaktadır.

Yerfıstığı, palmiye yağı ve hindistancevizi çekirdeği et ve balık yemeklerine tat vermektedir. Manyok nişastalı bir temel malzeme, hintdarısı ise en yaygın tahıldır.

■ **Çorbalar, sebzeler ve tek tabak yemekleri.** Afrika mönüsünde, salatalara ve çiğ yenen sebze ve meyvelere rastlanmaz ama çok sayıda ve çok çeşitli çorbalar vardır: Kamerun'da *nkui* (bamya, mısır kabukları ve taneleri), Guine'de *pepe supi* (bu çorbada etle balık karışıktır), Mali'de "lohusa" çorbası (tavuklu ve işkembeli), Senegal'de *caïdou* (balık ve pirinç).

Tek tabak geleneği hâlâ yaygın olarak sürdürülmektedir ve "milli yemek"tir: Eritre'de *zegeni* (mayasız unlu peksimet üzerinde servis edilen, biber ve sebze püreli koyun eti), Benin'de *cosidou* (Portekiz'in *cocido*'suna benzer bir sebzeli sığır haşlaması), Çad'da *dou louf* (bamyalı sığır ayağı ve mafsal arkası eti), Madagaskar'da *vary amin* (*chayote*, domates ve zencefilli hörgüçlüöküz haşlama), Senegal'de *yassa*, Batı Afrika'da *mafé* (yerfıstığı ve darılı sığır eti), Burkina'da *kourkouri* (sebzeli domuz haşlama), Fildişi Kıyısı'nda *bosaka* (palmiye yağında kızartılmış horoz palazı), Reunion'da *massalé* (*carili cabri*) vb.

Kuskus bütün Afrika'da çok yaygındır ama Senegal'deki *bassi salté* gibi, buğday yerine daha çok darıyla yapılır. Mısırla (Kamerun'da) ve tam buğdayla (Çad'da) yapıldığı da görülür. Sebze garnitürü yerel kaynaklara göre değişiklik gösterir: Mali'de taze lahana ve kuru yerfıstığı, Nijerya'da hurma, kuru üzüm ve enginar kalbi, Burkina'da balkabağı ve patlıcan.

Afrika mutfağını diğerlerinden ayıran özellik, iki temel elemanı bir arada kullanmasıdır: Bir tarafta, püre ya da ezme yapılmış bir nişastalı malzeme (manyok, hintyerelması, tatlı patates, kulkas bitkisi ya da sinirotu) ya da bir tahıl (pirinç, *fonio*, hintdarısı ya da darı) ve diğer yanda da, çok yoğun bir yahni sosu içinde sebzeler (ıspanak, palmiye tohumları, domates, bamya), et ve/veya balık, Antep fıstığı, yerfıstığı, taze mango vb. Ülkeye göre bu yemeğe *foutou* (ya da *foufou*), *placali*, *gari* ya da *aitïou* (mısır bazlı) adı verilir.

Balkabakları ve yumru sebzeler, "yeşil yapraklı" sebzeler (kabak, patlıcan ya da bezelye) ve bütün muz türlerinden (püre, korket, sote -Kamerun'da *dop*- ya da kızartma olarak) oluşmaktadır.

■ **Etler ve balıklar.** Yerel kaynaklara sıkı sıkıya bağlı olan (Kamerun'da sebzeli engerek haşlama, Burkina'da timsah kuyruğu, Casamance'da maymun şiş, Mali'de hintyerelması deve eti) Afrika mutfağı, yine de daha az tuhaf yemekler de içermektedir: Özellikle de tavuk çok özel biçimlerde hazırlanırken (hindistancevizi, zencefil, yeşil muz, yerfıstığıyla), sığır ve domuz sıklıkla hafif ateşte pişirilmekte ya da sebzeli yahniye katılmakta, koyun ise ızgara yapılarak yenmektedir.

Kıyı bölgelerinde, özellikle de Benin (pirinçli yengeç yahnisi, *ago glain*), Senegal (bir sebze yatağı üzerinde pişirilen gümüşbalığı, *tié bou diéné*), Gine ve Togo (zencefilli levrek, kefal dolması) gibi kıyı ülkele-

rinde balık avı olanağı mönünün hoş bir zenginlik kazanmasına olanak sağlamıştır. Dev istiridyeler ve karidesler kızartılır. *Achar*'lı ton Reunion'un tipik yemeği, salata ya da güveç olarak morina balığı Gine'nin spesiyaliteleridir.

■ **Tatlılar ve içecekler.** Keçi sütünden yoğurt yapılır ama Afrika soslara katılan *henné* (Mali, Nijerya ve Benin) dışında peynir üretmemektedir.

Buna karşılık meyveler çok sayıda, fazlasıyla çeşitli ve çoğunlukla da papaya gibi çok zengin besin değerlerine sahiptir. Kompostolar ve ezmeler (Amerikan ananası, avokado) halinde tüketilir. Aynı zamanda sütlü pirinç ve şekerli irmik yanında sunulur. Muzlar yağda kızartılarak çok lezzetli bir yemeğe dönüştürülürken, tatlı patatesler pastalar (hindistanceviziyle) ve krepler hazırlanmasında kullanılır. Meyvelerden içecekler (hindistancevizi ya da Amerikan ananası sütü, muz suyu, ananas şarabı) hazırlanır.

Tipik alkollü içecekler fazlasıyla tüketilmektedir: Gabon'da *mengrokom* (mısır ve manyok alkolü), Togo'da darı birası, palmiye alkolü ve şarabı, *babine* (avokado ağacı yapraklarının fermentasyonuyla elde edilen içecek).

Son olarak, birçok bitki özütü ve demlenme suyu, rahatlatıcı etkileri nedeniyle tıbbi özelliklerinden faydalanmak üzere kullanılmaktadır: *Kinkéliba* kaynama suyu, zencefilli limon suyu, ballı ve yeşil limonlu içecek.

Karadeniz Bölgesi Türkiye'nin, Anadolu yarımadasının kuzeyi boyunca uzanan bölgesi. Coğrafi özellikleri yönünden Batı, Orta ve Doğu bölümlerine ayrılmıştır. Bu durum, mutfak kültürüne de yansımıştır. Batı bölümü yüksek platolarla kaplıdır. Hemen her türlü tarım ürünü yetiştiği gibi sebze ve meyve tarımı da gelişmiştir. Hayvancılık da ciddi potansiyel taşır. Dolayısıyla mutfak kültüründe de kebaplardan sebze yemeklerine, börek türlerinden sütlü tatlılara Anadolu mutfağına özgü her tür yemek görülür. En zengin örnekleri aşçılarıyla ünlü Bolu-Kastamonu yöresindedir. Orta Karadeniz de benzer özellikler taşır. İki büyük delta ovasına (Bafra ve Çarşamba ovaları) sahip olan bölgede zengin tahıl, sebze ve meyve tarımı yapılır. Deniz ürünleriyse Samsun gibi kıyı şehirlerine özgüdür. Karadeniz Bölgesi'nin asıl ilginç kesimi Doğu Karadeniz'dir. Denize paralel olarak uzanan ormanlarla kaplı sıradağlar, dar kıyı şeridinde yerleşmiş şehirler, dağınık ve küçük kırsal yerleşmeler, bölgenin temel özelliğidir. Tahıl tarımına elverişli arazi olmadığından bölge insanının temel yiyeceği mısır olmuştur. Hayvancılık çoğunlukla büyükbaş hayvanla sınırlıdır. Buna karşılık Vakfıkebir yağı bütün Türkiye'de tanınan bir marka olmuştur. Nüfusun yoğunlaştığı kıyı kesiminde deniz ürünleri öne çıkar. Bunun da başında yakın zamana kadar büyük miktarlarda tutulan hamsi gelir. Karadeniz'e özgü diğer balıklar, daha çok büyük şehirlere satılır. Hamsi, Doğu Karadeniz mutfağında birçok yemeği yapılan kült olmuş bir balıktır. Bunun dışında yöreye özgü kara lahana, fasulye, kabak ve bakla başlıca sebzelerdir. 1950'lerde devlet desteğiyle yöre insanına sunulan buğday unundan Karadeniz pidesi ve Trabzon ekmeği gibi bütün Türkiye'ye yayılmış iki marka çıkarmak ise yöre insanının işbilirliğinin örnekleridir.

kara orman (pastası) Almanya kökenli, Alsace'ta da çok popüler olan bir çikolatalı pasta. 6-8 cm yüksekliğindeki bu yuvarlak pasta, *kirsch*'e batırılmış üç kat çikolatalı bisküvi arasında bütün kiraz şekerlemeleri ve sıklıkla az miktarda çikolata ve *kirsch* ile koku verilmiş krem şantiyiyle hazırlanır. Üzeri şantiyiden çiçeklerle, çikolata tabakalarıyla ve kirazlarla süslenir.

kara orman pastası

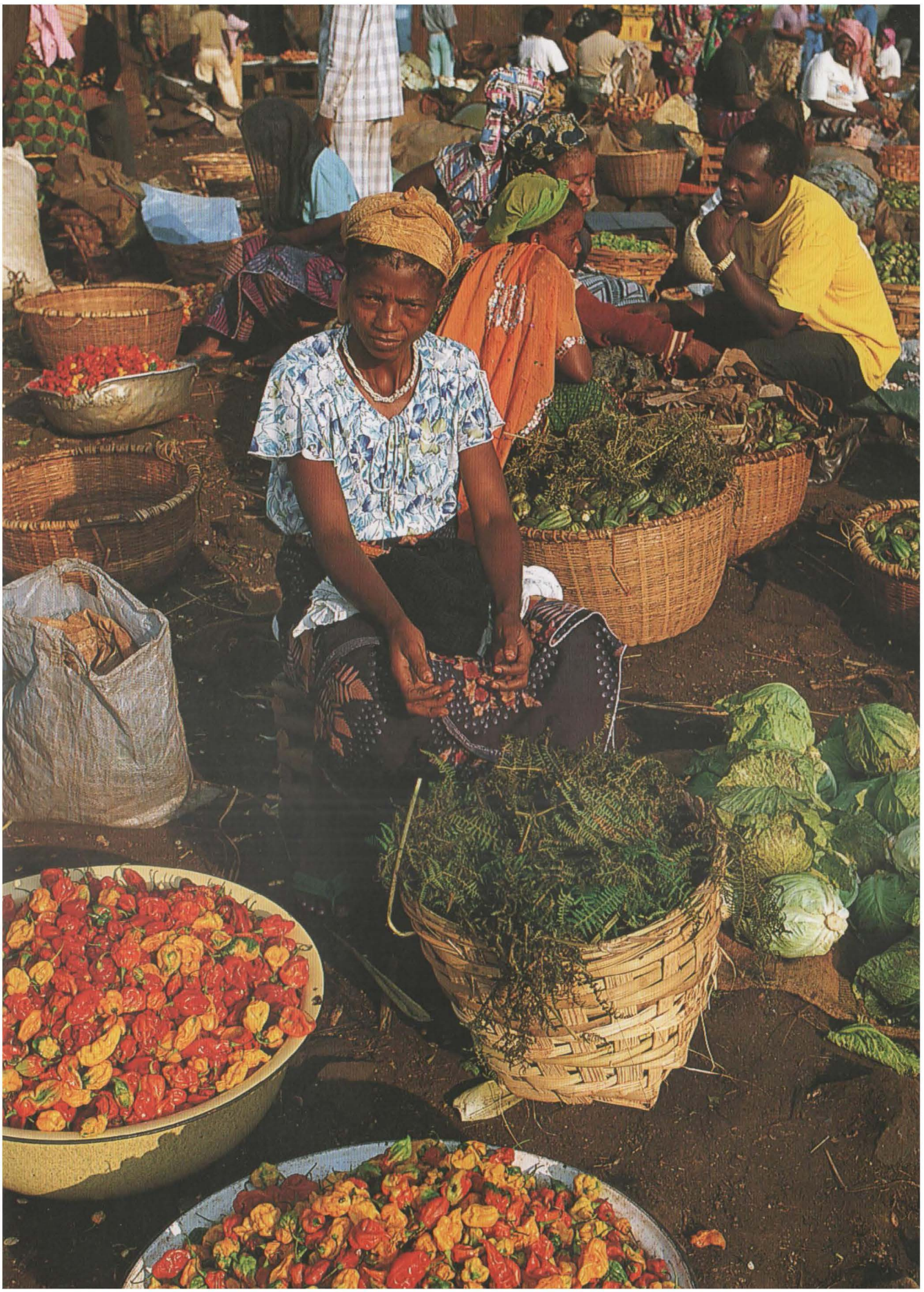
Altı yumurtayı 250 gr toz şekerle köpüklü bir karışım elde edene kadar çırpın. 100 gr elenmiş un ve 50 gr toz kakao, ardından da 150 gr erimiş tereyağ ekleyin. 22 cm çapındaki üç yuvarlak kalıbı yağlayın, un serpin, unun fazlasını dökmek için sallayın ve hamuru bu kalıplara dağıtın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. 200 gr toz şeker ve 35 cl suyla bir şerbet hazırlayın. *Kirsch* ile koku verin. 250 gr siyah çikolatayı kalın bir rendeyle rendeleyin ve buzdolabına koyun. Hamurları şerbete batırın. 80 cl yoğun taze kremaya 20 cl çok soğuk süt ardından 80 gr pudra şekeri ve iki paket şekerli vanilya katarak iyice çırpın. Her üç tabakanın da üzerini bu kremayla kaplayın ve bir düzine *eau-de-vie* içinde bekletilmiş kiraz dizin. Üst üste yerleştirin. Kalan şantiyiyle çevresini kaplayın. Çikolata parçalarıyla süsleyin. Çok soğuk servis edin. (Bkz. 525. sayfadaki fotoğraf)

karabuğday Avrupa'da 14. yüzyıldan beri yetiştirilen, "*blé noir*", "*beaucuit*" ya da "*bucail*" olarak da adlandırılan Doğu kökenli, kuzukulağıgiller familyasından bir tahıl. Karabuğday (Bkz. *Tahıllar Tablosu*, TAHIL) adını ince siyah benekler içeren gri renkli bir un veren koyu renkli taneciklerine borçludur. Bretagne ve Normandiya'da, Avrupa'nın kuzeyinde ve doğusunda 19. yüzyıl sonuna kadar temel besin maddesi olarak kalmıştır. Ekmek yapımında kullanılamayan karabuğday, mineraller açısından zengindir: B vitamini içerir ve diğer tahıllardan daha az enerji verir (100 gr'da 290 Kcal). "*Galette*" adı verilen geleneksel karabuğdaylı kreplerin hazırlanmasında kullanıldığı gibi, lapası ve çorbası yapılır. Aurillac yakınlarında üretilen jambonlar özel bir lezzet sağlayan karabuğdayla kaplanır. Kabukları çıkarılmış, dövülmüş ve pişirilmiş tanecikler halindeki karabuğday Rus *kacha*'sında kullanılır. Japonya'da karabuğday unundan erişte yapımında da faydalanılır.

►

Kara Afrika. Foumbot Pazarı

Kamerunlu bu kadınlar lahana, kurutulmuş biber, mısır, hamya satıyor...



▶ Tarifler: ISTIRIDYE, KREP

karaca *Cervidae* familyasından, ılıman iklim ormanlarında yaşayan, her yıl düzenli olarak artan özel üretim sayısıyla (her yıl 250 bin hayvan öldürülmektedir) en popüler av hayvanı olma (Almanya'da olduğu gibi) yolunda ilerleyen küçük gevişgetiren. Altı aya kadar Fransa'da *"faon"*, 18 aya kadar *"chevrillard"* (her iki cinsiyet için), daha sonrasında erkekler *"brocard"* (20-25 kiloluk) ve dişiler *"chèvre"* ya da *"chevrette"* olarak adlandırılır (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI).

■ **Kullanımları.** Koyu kırmızı karaca eti, özellikle de genç hayvanlardan elde edildiğinde ağızda eriyen, lezzetli bir ettir. Bu yüzden marine edilmesi (pişirirken içi pembe kalmalıdır) gerekmez.

En iyi parçalar, ilk beş kaburga üzerinden ve filetodan alınan pirzola ve nuazettir. Bu parçalar sote edildikten sonra biberli ya da *grand veneur* sosla servis edilir. Sırt eti ve but daha çok kızartılarak yenir. Kestane ezmesi, biberli sos, kiraz, frenküzümü jölesi ya da kendi suyunda pişmiş armutla pişirilen yahnileri de yapılır.

Kanada'da, karacaya yanlış yerleşmiş bir adlandırmayla, "Virginia geyiği" denir.

anticosti *karaca filetoları*

900 gr karaca filetosunu temizleyin, tuz ve biber atın, beş cl zeytinyağıyla ıslatın ve 12 saat marine edin. Daha sonra filetoları ısı kaynağından 15 cm mesafede tutarak istediğiniz ölçüde ızgara edin. Kısık ateşte beş cl frenküzümü jölesiyle bir kahve kaşığı *Worcestershire* sosunu eritin. Bu sosa 60 gr tereyağ karıştırın. Çok sıcak filetolarla birlikte servis edin.

grand veneur *karaca sırt eti*

Karacanın sırt etini temizleyin, konyak içinde kıyılmış maydanoz, biber, tuz ve az miktarda sıvıyağla marine ettiğiniz ince domuz yağı parçalarını batırın. Kızartın ve yanında hafif ateşte pişmiş ve püre haline getirilmiş kestaneler ve yarım ay biçiminde kızartılmış patatesler ve *grand veneur* sosla servis edin.

karaca fileminyon

Sırt kemiğinin altında kalan etten ya da üzerindeki kalın filetodan çok ince dilimler halinde kesilmiş karaca fileminyonları temizleyin. Hafif döverek yassılaştırın ve domuz yağı parçaları batırın. Sıvıyağ ya da tereyağda pirzola gibi sote edin ya da sıvıyağ sürerek ızgara edin ama harlı ateşte pişirmeye dikkat edin. İsteğe göre biberli sos, kestane ezmesi, meyve kompostosu (özellikle de şeftali), vişneli ya da frenküzümlü sosla servis edin. Genel olarak, bütün pirzola tarifleri uygulanabilir.

BÉZARDS'DAKİ *LES TEMPLIERS* RESTORANININ TARİFİ

karaca nuazet ve kestaneli biber sosu

"Karacanın filetolarını ve paçalarını alın. Bu parçaları klasik bir marinad içinde 12 saat bekletin. Ertesi gün, kısık ateş üzerinde, 60 yabanmersinini, 15 gr tereyağ ve 20 gr şekerle pişirin ama çatlamamalarına dikkat edin. 12 kestaneyi tereyağlı konsomeyle üzerini kaplayacak kadar ıslatın ve pişirin. Çok hafif bir şurup içindeki sekiz ayvayı tereyağda kavurun. Yarım litre kırmızı şarabı kaynatın ve flambe edin. 50 gr şeker, bir karanfil tanesi, iki portakalın ağartılmış ve kıyılmış kabuğu ve 20 gr tarçın ekleyin. On dakika pişirin. Kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış altı çeyreklik armut parçasını bu karışımda haşlayın. Karacanın parçalarını beş cl yerfıstığı yağında kızartın. 125 gr havuç, 25 gr kereviz sapı, 50 gr soğan, 50 gr pırasa ve maydanoz saplarıyla hazırladığınız bir *mirepoix* ekleyin. Yağını alın ve dört kaşık un serpin. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Konyakla flambe edin. 10 cl kırmızı şarap sirkesi, marinad, bir diş sarmısak eklenmiş bir garnitür demeti ve bir litre dana eti suyu katın. Sosu ince elekten geçirin. Yarım litre sıvı krema ve iki kaşık frenküzümü jölesi ekleyin. Yarım saat kısık ateşte pişmeye bırakın. Karaca filetosunu önce una ardından yumurta sarısına ve son olarak da 50 gr fındığa bulayın. 24 parçaya bölün. Kısık ateş üzerindeki bir tavada tereyağ köpürtün ve tuz, biber attığınız bu 24 parçayı kızartın. Meyveler ve sosla birlikte servis edin."

karaca yalmisi → YAHNİ [AV HAYVANI]

BERNARD LOISEAU'NUN TARİFİ

kırmızı şaraplı armut ve karaca nuazet kızartması

"50 cl kırmızı Burgonya şarabını bir tencereye boşaltın ve kaynatın. Alkolün uçabilmesi için bir kibritle flambe edin. Bir adet soyulmuş ve kıyılmış sarmısak ekleyin ve sıvının dörtte üçünü çekmesini bekleyin. 100 gr havuç püresi katarak iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Dört armudu soyun. Ortasını ve çekirdeklerini çıkarın. Yelpaze biçiminde kesin. Bir tavada 30 gr tereyağ eritin. Armutları ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Bir başka tavada 30 gr tereyağı eritin ve köpürmesini bekleyin. Her biri 50 gr'lık 12 karaca nuazeti koyun. Tuz ve karabiber atın. Her bir yüzünü harlı ateşte iki dakika pişirin ama pembe kalmasına dikkat edin. Kırmızı şaraplı sosu tekrar ısıtın. Parçalar halinde kesilmiş 140 gr tereyağı iyice çırparak katın. Tuz ve karabiber ekleyin. Karaca nuazetleri ta-

▶
Kara Orman pastası
Maddesi ve tarifi için 522. sayfaya bakınız



vadan alın. Emici bir kâğıt üzerinde fazla yağını giderin. Pişirme kabını bir küçük bardak suyla deglaze edin. Bir dakika buharlaştırdıktan sonra kırmızı şaraplı sosu ekleyin. Armutları süzün, emici kâğıt üzerine alın. Dört sıcak servis tabağının dibine sos dökün. Karaca nuazetleri yerleştirin ve çevresine kızartılmış armutları dizin." (Bkz. Fotoğraf)

sote edilmiş karaca pirzolaları

Sekiz karaca pirzolasını üç çorba kaşığı zeytinyağı, soyulmuş ve dövülmüş çok küçük bir diş sarmısak, bir çorba kaşığı limon suyu, bir çorba kaşığı ağartılmış ve kıyılmış limon kabuğu rendesi, bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, tuz ve biberle yarım saat marine edin. Bu süre içinde 3-4 kez çevirin. Yarım kilo küçük mantarı (tercihen yabani) yıkayın ve soyulduktan sonra kıyılmış bir yabani sarmısak ve bir küçük soğanla tereyağda iyice sote edin. Pirzolaları süzün ve 20 gr kızgın tereyağda sote edin. Bir bardak likör dökün ve flambe edin. Bir tabağa halka biçiminde dizin. Mantarları ortasına dökün. Yanında limon katılmış bir elma kompostosu ve isteğe göre biber sosuyla servis edin.

Uzès usulü sote edilmiş karaca pirzolaları

Krutonları ve yarım ay biçiminde kesilmiş patatesleri yağda kızartın. Ağartılmış portakal kabuklarını ve salatalık turşularını jülyen doğrayın. Pirzolaları sıvıyağda sote edin. Tavayı sirke, kahverengi sos ve taze kremayla deglaze edin. Jülyenleri ve dövülmüş birkaç badem ekleyin. Bu sosu çok sıcak pirzolaların üzerine dökün. Krutonlar ve patateslerle servis edin.

CHRISTIAN DIOR'UN TARİFİ

üç saatte karaca butu

"2,5-3 kilo ağırlığındaki bir butu temizleyin. 300 gr domuz yağını küçük parçalar halinde doğrayın ve buta batırın. Bir tencerede 30 gr tereyağ ve üç çorba kaşığı sıvıyağ ısıtın ve butun her yanını kızartın. Bir küçük bardak konyağı ısıtın, butun üzerine dökün ve flambe edin. Kapağını kapayın ve bir saat kısık ateşte pişirin. Tencereye çeyrek litre kırmızı şarap, bir limon suyu, bir diş sarmısak, 1-2 küçük kuru kırmızı biber, tuz ve karabiber atın. Tekrar kapağını kapayın ve kısık ateşte bir saat daha pişirin. Daha sonra bir çorba kaşığı un ve bir çorba kaşığı hardalı yarım litre kırmızı şarap içinde eritin. Butun üzerine dökün ve bir saat daha pişirin. Servis edeceğiniz anda, sosu ince elekten geçirin ve iki çorba kaşığı frambuaz jölesiyle karıştırın. İki çorba kaşığı dolusu yoğun krema ve bir litre hafif kestane ezmesi katıp butu püre ve sosla birlikte servis edin."

karaciğer Kasaplık hayvanlar ve kümes ile av hayvanlarının kırmızı sakatatı (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT).

■ **Kullanımları.** Bütün karaciğerler arasında, dana karaciğeri en yumuşak ve en lezzetli olanıdır. Bütün olarak (domuz yağlı parçalar batırılarak kızartılır) ya da dilimlenerek (*à l'anglaise* ızgara edilir, kızartılır, sosla sote edilir) pişirilir (Yemek tariflerinde kısaca "ciğer" denildiğinde genellikle "karaciğer" anlaşılır). İtalyan ve Fransız mutfakları dana karaciğerine ayrı bir yer ayırır. Daha sonra düve ve kuzu karaciğerleri gelir. Bunların ikisi de ağızda erir (sıklıkla tavada ya da şişte pişirilir). Daha az rağbet gören ve daha ucuz olan sığır ve kuzu karaciğeri de tavada pişirilebilir. Domuz karaciğerine gelince, bazen tencere yemeği olarak pişirilse de, daha çok şarküteride (pateler, güveçler) kullanılır.

Kümes hayvanları ciğerlerinin tüketimi de yaygındır: Şişte, *risotto*'da, pilavda ve değişik garnitürlerde yer alır. *Bresse* tavuğunun "sarı ciğeri" özellikle beğenilir. Ördek ciğeri, hayvan özel besiye çekilmediğinde bile çok kalitelidir ve özellikle de armanyak ve üzümle pişirilir.

Bazı deniz balıklarının ciğerleri de yenebilir. Özellikle de kedibalığı ve lota balığının ciğeri kullanılır. Sıvıyağda saklanan ve ardından füme edilen morina balığı ciğeri soğuk kanepelerin üzerine sürülür.

à l'anglaise *dana ciğeri*

Dört dilim dana ciğerinin iki yüzünü 25 gr kızgın tereyağda kızartın. Süzün ve bir servis tabağında sıcak saklayın. Dört dilim *bacon*'ı aynı tavada kızartın. Ciğer dilimlerinin üzerine yerleştirin. Kıyılmış maydanoz serpin. Birkaç damla limon ve tavadaki pişirme suyunu üzerine gezdirin ve patatesle servis edin.

à la créole *dana ciğeri*

Domuz yağını düşük parçalar halinde doğrayın ve sıvıyağ, yeşil limon suyu, tuz ve karabiber marinadında bekletin. Altı dilim ciğerin içine batırın ve 20 dakika aynı karışım içinde bırakın. Süzün, una bulayın ve erimiş domuz yağı bulunan bir tavada kızartın. Sıcak saklayın. Aynı tavada iki çorba kaşığı soğan ve bir çorba kaşığı kıyılmış maydanozu kavurun. Bir çorba kaşığı beyaz ekmek kırıntısı, tuz, biber ve 3-4 çorba kaşığı beyaz şarap içinde eritilmiş bir tatlı kaşığı salça katın. Karıştırarak ısıttıktan sonra ciğer dilimlerinin üzerine dökün.

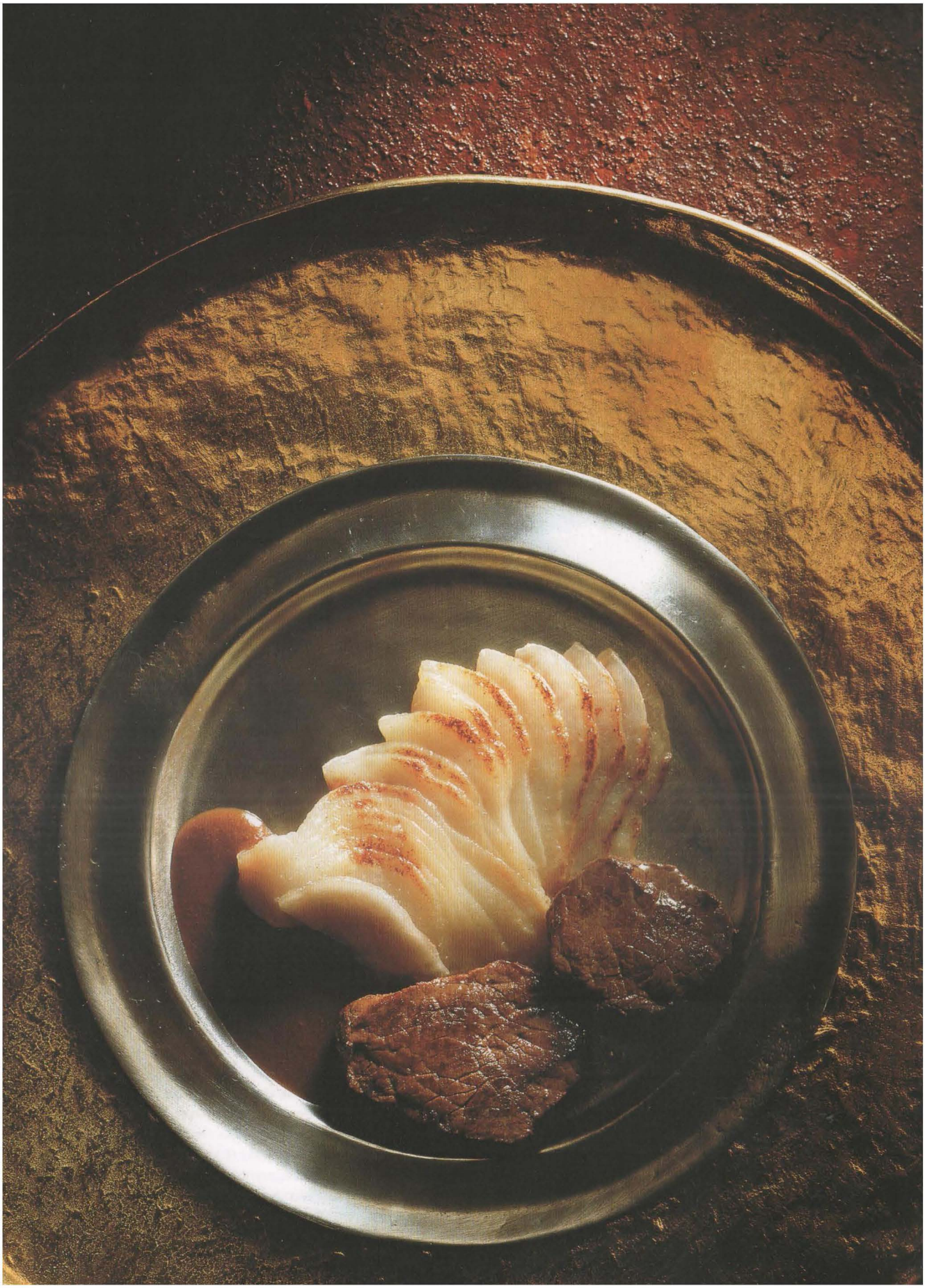
à la florentine *dana ciğer sote*

Ispanak saplarını tereyağda kısık ateşte pişirin. Büyük soğanların kabuklarını soyun, kalın yuvarlak dilimler kesin ve bunları halkalar haline getirin. Kızartma harcına bulayın ve kızgın sıvıyağda kızartın. Hafif tere-

►

kırmızı şaraplı armut ve karaca nuazet kızartması

Bernard Loiseau'nun tarifi 524. sayfada



yağ sürülmüş bir servis tabağının dibine ıspanakları döşeyin. Sıcak saklayın. Kızgın tereyağda ince dana ciğeri dilimlerini kızartın ve ıspanakların üzerine yerleştirin. Pişirme suyunu az miktarda beyaz şarapla deglaze edin, yoğunlaştırın, ciğerlerin üzerine dökün. Kızarmış soğan halkaları ve çeyrek limon dilimleriyle süsleyin.

à la lyonnaise *dana ciğeri*
Ciğeri ince dilimler halinde kesin, tuz ve karabiber serpin, una bulayın ve tereyağda harlı ateşte kızartın. Bir servis tabağında sıcak saklayın. Soğanların kabuklarını soyun ve ince kıyın. Tereyağda kavurun ve birkaç kaşık et suyuyla karıştırdıktan sonra ciğerin üzerine dökün. Tavada ısıttığınız az miktarda sirkeyi üzerine gezdirin ve kıyılmış maydanoz serpin. Domates sosunda pişmiş taze fasulyeyle servis edin.

ALEXANDRE DUMAINE'İN TARİFİ

à la Saulieu *dana ciğer*
"Ciğer, pişirme işleminden sonra pembe kalabilmesi için tercihen bütün olarak ya da büyük parçalar halinde pişirilir. Beyaz şarap içinde aromalı bitkilerle birlikte birkaç saat marine edilen domuz barsağına sarılır. Tereyağda her tarafı çevrilerek kızartılır. Tavadaki tereyağ alınır ve yerine taze tereyağ konur. Bir bardak beyaz şarapla ıslatılır ve kapağı açık bırakılarak buharlaşması sağlanır. Az miktarda Madeira şarabı ve marinad eklenir. Kapağı kapatılır (yarım kilo başına 15 dakika). Ciğer alınır. Dilimler kesildiğinde içi pembe olmalıdır. Az miktarda dana eti suyu eklenen sos *mousseline*'den geçirilir. Çeşnisi ayarlanır. Boş pişirilmiş *croustade*'ların üzerine horoz ibik ve böbrekleri konur. Üzerine *périgourdine* sos dökülür. Yanında sosla servis edilir."

ciğer harcı → HARÇ
ciğerli beignet *(cromesquis)* → BEIGNET

dana ciğer kızartması
Dana ciğerine büyük domuz yağı parçaları saplayın. Tuz, biber atın. Bir tutam dört baharat ve kıyılmış maydanoz serpin. Konyakla ıslatın. Bir domuz barsağına (önceden soğuk suda bekletilmiş, kurulanmış ve iyice gerilmiş) sarın ve bağlayın. Şişe geçirerek ya da fırında, kilo başına 25-30 dakika pişirin. Pişme suyunu beyaz şarap ve bulyonla deglaze edin. Ciğerleri, glaze edilmiş havuçla servis edin.

elma şarabı sirkeli vatoz ciğerleri → VATOZ
kümes hayvanı ciğerli sufle → SUFLE
kümes hayvanları akciğeri pastası → PASTA
kümes hayvanları ciğeri patesi → PATE
kümes hayvanları ciğerli fritot → FRITOT
kümes hayvanları etiyle feuilleté → FEUILLETÉ
kümes hayvanları karaciğer crustade*'ları* → CROUSTADE
Macar usulü karaciğer köfteli çorba → ÇORBA
mirepoix*'lı kümes hayvanı ciğeri şişi* → ŞİŞ (PANE)
ördek ciğerli somon şişi → ŞİŞ (KEBAP)

sarmısaklı kuzu ciğeri
Ciğer dilimiyle aynı sayıda sarmısağın kabuğunu soyun ve çok ince kıyın. Bir tavada tereyağ ısıtın ve ciğer dilimlerinin iki yüzünü harlı ateşte kızartın. Tuz, karabiber atın. Süzün ve sıcak saklayın. Tavaya kıyılmış sarmısakları atın ve kararmamaları için hızlı hızlı karıştırın. Ciğer dilimi sayısı kadar kaşık sirke sosu ekleyin ve yarısını çekene kadar buharlaştırın. Bu sosu ciğerin üzerine dökün ve kıyılmış maydanoz serpin.

karaf Dibi geniş, boynu dar, aynı malzemeden yapılma bir kapağı bulunan, cam ya da kristal kap. Su ve şarap sunmak için kullanılır (Bkz. ÇÖKELTİLERİNDEN ARINDIRMA). Likörler ve alkollü içecekler de karaflarda ya da kapaklı küçük sürahilerde saklanır.

"Karafta" diye listelenen şaraplar, restoranlarda şişeyle değil karafla (ya da testiyle) sunulan, hafif ve taze, genç ve ucuz yöre şaraplarıdır.

karagenatlar *bkz.* carraghénane

karahindiba [radika] Birleşikgiller familyasından, Avrupa'da kendiliğinden, demetler halinde yetişen kenarı dişli yaprakları nedeniyle "aslandişi" olarak da anılan uzun ömürlü bitki (Bkz. *Hindibalar Tablosu*, HİNDİBA).

Karahindiba (adını diüretik özelliklerine borçludur) az enerji verir, demir ve vitaminler (C, B1 ve B2, PP ve A) açısından zengindir.

■ **Kullanımları.** Karahindiba genellikle salata içinde çiğ olarak yenir. Ispanak benzeri pişirilebilir. Yabani karahindibalar (Şubat-Mart) körpe ve hafif acı yapraklı (daha lezzetli olduklarından çiçeklenmeden önce toplanır), iyileştirilmiş karahindibalarsa daha uzun yapraklı, gevrek ama daha az belirgin lezzetli (Ekim-Mart arası) oluşlarıyla ayırt edilir. Ocak ayında, yaprakları beyaza yakın, narin ve mayhoş yıldız karahindiba bulunur. Karahindiba salatası geleneksel olarak domuz yağı parçaları ve sarmısaklı kruton (Lyon'un tipik salatası olan "eşekyüzü salatası"nda olduğu gibi), katı yumurta ya da ceviz içerir.

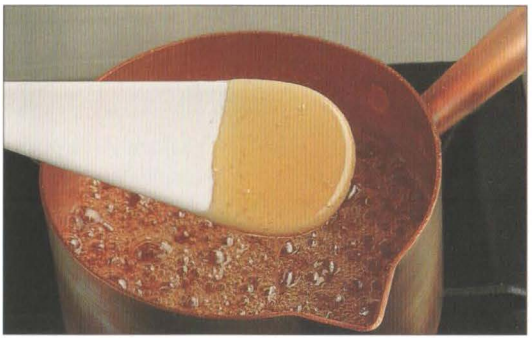
▶ Tarif: SALATA

karamankimyonu [Frenkkimyonu] Maydanozgiller familyasından, Orta ve Güney Avrupa'da çok yaygın, tadının ve görünümünün benzerliği nedeniyle "çayır kimyonu", "sahte anason" ya da "dağ kimyonu" olarak da adlandırılan aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Karamankimyonu uzun ve kahverengi tanecikleri için yetiştirilir. Kurutulan bu tanecikler özellikle de Fransa'nın doğusunda, *choucroute* ve yahnilere çeşni olarak katılır, peynirlere (*gouda*, *munster*) karıştırılır.

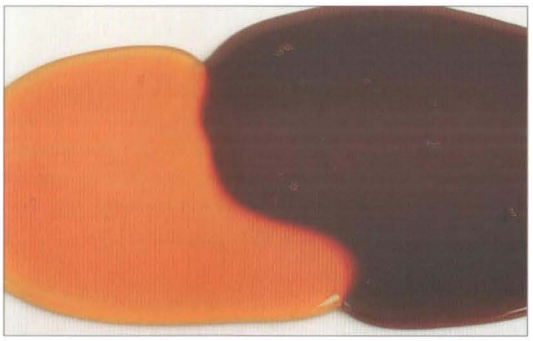
Karamel yapmak



1. *Toz şekerle suyu karıştırın ve ateşin üzerine koyun. Tencerenin kenarını sık sık ıslak bir fırçayla temizleyin*

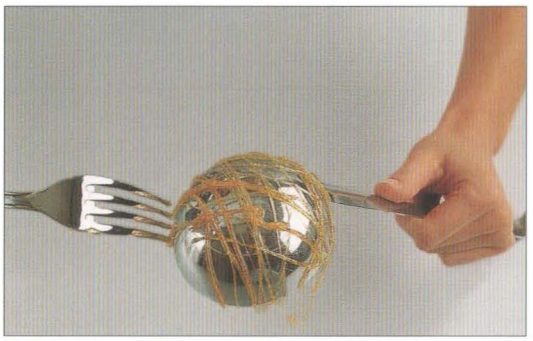


2. *Kaynama başladığında tencerenin kenarını tekrar temizleyin. İçine tahta bir spatula sokarak karamelin rengini kontrol edin.*



3. *Karamelin pişme süresini kullanım amacına göre belirleyin. Süslemeler için açık sarı, aroma olarak katılmak üzere koyu sarı.*

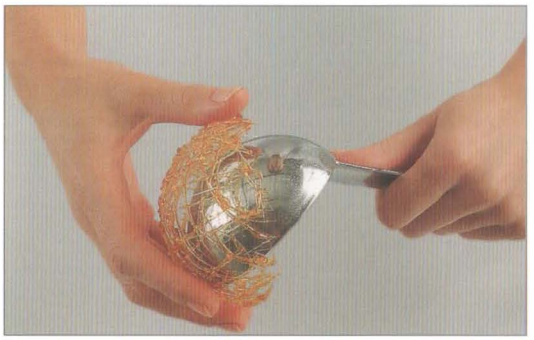
Karamelden kafes üretmek



1. *Önceden sıvıyağ sürdüğünüz bir kepçenin üzerine sıvı karameli çatalla çizgiler çekerek akıtın.*



2. *Bu çizgileri çok sıkı bir kafes oluşacak biçimde kesiştirin.*



3. *Kepçeyi aşan kısımları kesin ve kafesi kırmadan çıkarmak için kepçeden dikkatle ayırın.*

Macaristan ve Almanya'da, karamankimyonu sıklıkla ekmek ve hamurişlerine katılır. İngiltere'de, patates yemekleri ve bisküvi hamurlarına eklenir. Fransa'da, *des Vosges* drajelerine aroma verir. En çok da likörlerde kullanılır: *Kümmel*, *vespetro*, *schnaps*, *aquavit*.

karamel Isının etkisiyle belli oranda kahverengi renk alan pişmiş şeker. 150° C'nin üzerine ısıtılan (Bkz. ŞEKER) şeker şurubu renk değiştirir, tadı yavaş yavaş azalır, önceleri belli belirsiz, hafif olan yanık kokusu giderek güç kazanır. Aşırı pişirildiğinden yenemeyecek kadar acılaşır.

Karamelin kullanım amacına göre, pişirme süreci kontrol altında tutularak ve istenilen anda son verilerek beklenen sonuca ulaşılır.

■ **Hazırlama.** Bir karamelin başarısında anahtar nitelikte birkaç evre vardır: Isının en iyi biçimde dağıtılmasına olanak sağlayan küçük bir paslanmaz çelik, kalın alüminyum ya da kalaysız bakır tencere seçmek

(emaye ya da kalay kaplama tencerelerden kaçının), olabildiğince beyaz bir şeker seçmek (bir tartı aleti üzerinde ölçün ya da bir kesme şekerin beş gr olduğunu unutmayın), şekeri tencereyi hızlıca musluğun altından geçirerek ıslatmak, birkaç damla limon suyu, sirke ya da birkaç gr glikoz eklemek, orta harlı ateşte, ısıyı iyi dağıtmak için tencereyi ileri geri sallayarak ısıtmak, şurubun kademeli olarak renk alışını sıkı kontrol altında tutmak.

• ÇOK AÇIK RENKLİ BİR KARAMEL. Beyaza yakın olan bu tip karameller pötifur ve biçimlendirilmiş meyvelerin kaplanmasında kullanılır. Pişirme işlemini şurup tencerenin kenarından sararmaya başladığında durdurun. Bir kahve kaşığı sirke akıcılığını uzun süre saklamasını sağlar.

• SARI KARAMEL. Altın sarısı renkteki bu karamelle *chou*'lar kaplanır, narenciye dilimlerinin üzerine dökülür, *meringue*'ler birleştirilir, ayrı pişirilmiş parçalar yapıştırılır. Küçük miktarlarda çalışın (maksimum 200-300 gr) çünkü karamel sertleşir ve yeniden sıvılaştırmak için ısıtıldığında rengi koyulaşır.

• ORTA KOYULUKTA KARAMEL. Açık maun rengindeki bu karamela kalıpların kaplanmasında, nugatin hazırlanmasında, pudinglerin, kremaların, kompostoların, dondurmaların, pirinçli tatlıların, karbeyazı yumurtaların vb üzerinin kaplanmasında kullanılır. Bu karameli doğrudan pasta kalıbı içinde hazırlamayın.

• SÖNÜK KARAMEL. Bu karamela maun rengi aldığında az miktarda soğuk su ya da portakal suyu (*crêpe suzette* için) eklenerek dikkatle (pişirmeyi durdurmak için) söndürülür. Kısmen katılaşan karamela tekrar kısık ateşin üzerine alınarak eritilir ve koku vermekte kullanılır.

• ESMER KARAMEL. Amber kırmızısı rengiyle konsomeler, soslar ve yahnilere renk vermekte kullanılır. 190° C'nin üzerinde şeker yanar ve kullanılmaz hale gelir.

Karamela, bazı tariflerde (nugatin, dondurma) su eklenmeden katkısız pişirilir.

Son olarak, şişelerde ya da poşetlerde, tatlılara koku vermek, kalıpları karamelle kaplamak ya da tatlılara katmak için kullanıma hazır karamelalar da bulunur.

Karamel aynı zamanda özellikle de likörler ve aperitifler, bazı kullanıma hazır soslarda kullanılan bir endüstriyel gıda boyasıdır (E150).

kaplama karameli

200 gr toz şeker ve dört kaşık suyu dibi kalın ya da bakır bir saplı tencereye koyun. Kısık ateşte tahta bir kaşıkla karıştırarak eritin. 12 damla limon suyu katın ve kaynamaya yakın karıştırmayı bırakın. Sıvı renk almaya başladığında, tencereyi sallayarak rengi yayın. Karamel iyice altın rengine geldiğinde, iki çorba kaşığı sıcak su katın, tencereyi sallayın, iki çorba kaşığı daha ekleyin, tekrar sallayın. Karamela çok akıcı olmalıdır: Soğudukça sertleşecektir.

kaplama karameli (başka bir tarif)

Orta harlı ateş üzerindeki bir tencerede 100 gr şekeri azar azar dökerek eritin. Karamelleşmeye bırakın ve 20 gr tereyağ ve 80 gr kaynatılmış sıvı krema ekleyin. Tekrar kaynatın ve tamamen soğumaya bırakın. Yarı tuzlu bir tereyağ kullanılması karamelin aşırı şekerli olmasını, kabarcıklar oluşmasını engeller.

karamel sosu

Toz şekeri az miktarda suyla ıslatarak eritin ve kısık ateş üzerinde ağır ağır renk almaya bırakın. Amber sarısı olduğunda, bir bardak su katın ve ateşi yükseltin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra, hiçbir şeye benzemeyen, Antonin Carême'in ironik olarak dediği gibi: "harlı ateşte karartılan ve halk arasında 'maymun suyu' adı verilen bir acı karamela" elde edilir.

karamelli sos → TATLI SOSU
karamelli dondurma → DONDURMA
karamelli île flottante → ÎLE FLOTTANTE
karamelli pirinç pastası → PİRİNÇ PASTASI
krem karamel → TATLI KREMALARI

karamela Şeker ve glikoz şurubundan ya da pişirilerek karamelleştirilmiş şeker karışımından elde edilen, içine süt ürünleri (soğuk süt tozu ya da konsantresi, tereyağ, krema), bitkisel yağlar ve koku verici maddeler (kakao, kahve, vanilya, fındık) katılan, sıklıkla kare biçimli bonbon. Değişik adlar verilmesi (sert ya da yumuşak karamel, *fudge*, *hopje*, *toffee*) bileşimine, pişme seviyesine, bitmiş ürünün biçimine ve kokusuna bağlıdır. Asıl lezzet sütten gelir. Fransa'da, sütüyle ünlü Isigny şehrinde, çok ünlü karamelalar üretilir.

çikolatalı sert karamelalar

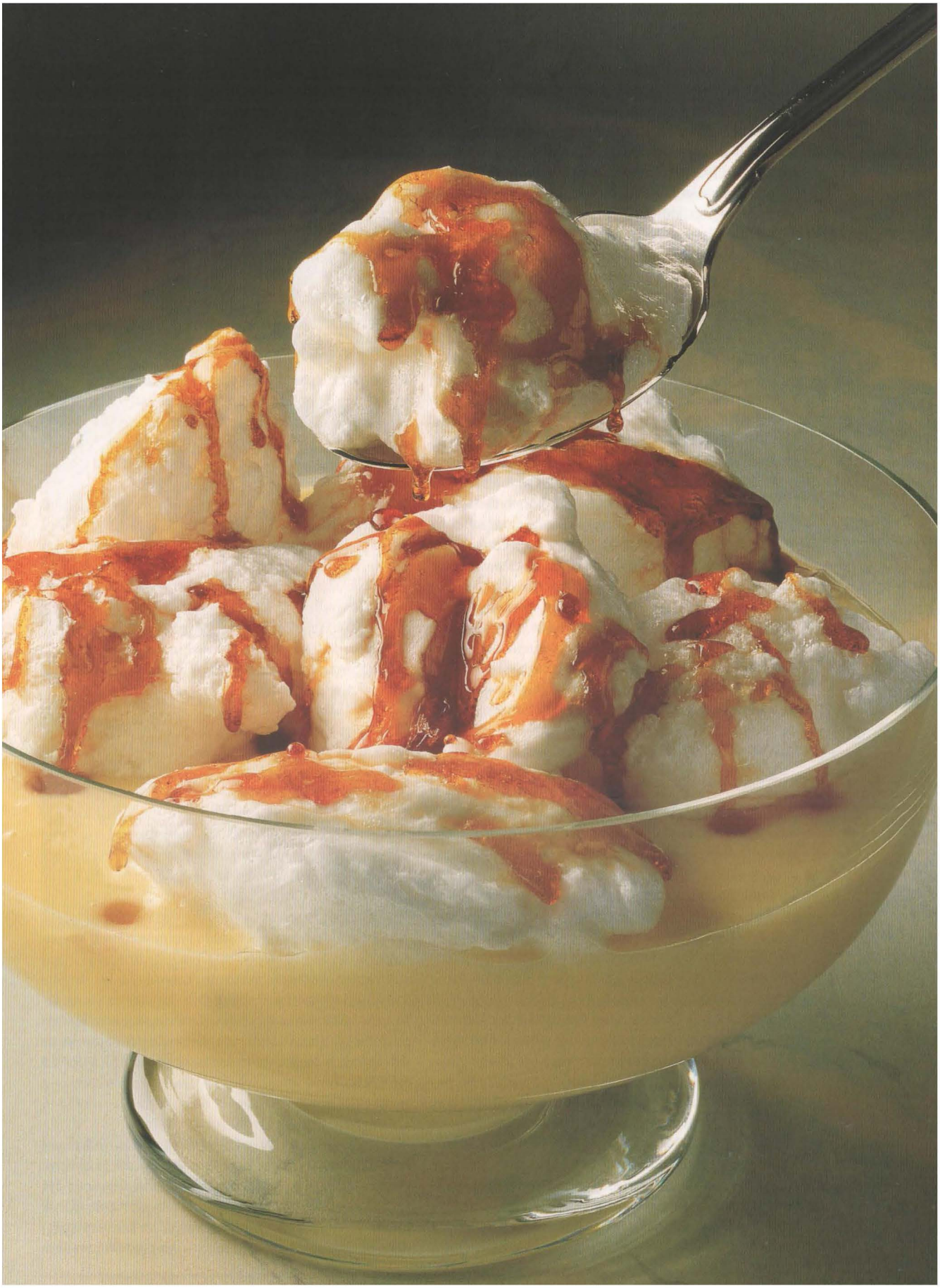
Dibi kalın bir tencere içinde 250 gr pudra şekeri, 100 gr taze krema, 50 gr bal ya da glikoz ve 50 gr toz kakaoyu karıştırın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 142° C'ye kadar ısıtın. Bir mermer tezgâhın üzerine sıvıyağ dökün. Karamela kalıbını da sıvıyağa bulayın. Kahveli karamelayla aynı işlemleri tekrarlayın.

kahveli sert karamelalar

Dibi kalın bir tencere içinde 250 gr pudra şekeri, 100 gr taze krema, iki cl kahve özütü ve 12 damla limon suyunu karıştırın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 142° C'ye kadar ısıtın. Bir mermer tezgâhın üzerine sıvıyağ dökün. Karamela kalıbını da sıvıyağa bulayın. Karamelayı kalıbın ortasına dökün ve katılaşmaya bırakın ama tam olarak soğumasını beklemeyin. Kalıbı çıkarın ve esnek metal bir spatulayı karamela tabakasının altına sokarak tezgâhtan ayırın. Karameli bir ke-

▶

Karamel soslu karbeyazı yumurtalar



narı iki cm genişliğinde karelere bölün.

tereyağlı yumuşak karamelalar
Dibi kalın bir tencere içinde 250 gr pudra şekeri, 10 cl süt ve 80 gr bal ya da glikozu karıştırın. İkiye yardığınız bir vanilya çubuğunu ekleyin ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak ısıtın. Küçük parçalara kestiğiniz 150 gr tereyağı katın ve ateşin üzerinde karıştırarak 120° C'ye ulaşana kadar ısıtın. Bir mermer tezgâhın üzerine sıvıyağ dökün. 18 cm çapında bir karamela kalıbını da sıvıyağa bulayın. Vanilya çubuğunu çıkarın ve karameli tezgâhın üzerine, kalıbın içine dökün. 2-3 saat soğumaya bıraktıktan sonra karamelaları kesin.

karamelize *bkz.* karamelleştirme

karamelize krema *bkz.* crème brûlée

karamelleştirme [karamelize] Şekeri hafif ateşte ısıtarak karamele dönüştürme. Büyük dikkat gerektiren bu işlem özellikle de pastanecilikte kullanılır ve "karamel kaplama" (bir *ramequin*'i karamelle kaplama), "karamel kokusu katma" (sütlacı karamelleştirme) ya da "karamelleştirilmiş şekerle glaze etme" (kabuğu soyulmuş meyveleri, sebzeleri vb karamelleştirme) anlamına gelir.

"Karamelleştirme", üzerine şeker serpilmiş bir hamurişi malzemeyi renk vermek için ızgarada hafifçe kızartmak anlamına da gelir. Aynı biçimde, değişik biçimler verilen ve "glazeli" denilen bazı sebzeler düz tabanlı bir tencerede, şeker ve az miktarda su ve tereyağla karamelleştirilir. Karamel görünümüne, tadına ve rengine sahip malzemeler için de "karamelleştirilmiş" sıfatı kullanılır.

bir kalıbı karamelleştirme
Hâlâ sıcak olan kaplama karameli kullanın. Bir malzemenin benmaride pişirilmesi için kullanılan bir kalıba dökün. Kalıbı, karamel akmaz hale gelene kadar hızla çevirin ve kalıbın dibini ve kenarlarını eşit kalınlıkta karamel tabakasıyla kaplayın.

à la cassonnade *karamelize krema* → CRÈME BRÛLÉE YA DA KARAMELİZE KREMA
karamelize armut-elma kompostosu → KOMPOSTO

karanfil (tane) Mersingiller familyasından karanfil ağacının, açmadan önce toplanan ve güneşte kurutulan çiçek goncası. Kahverengi ve sert karanfil tanesi yaklaşık 12 mm uzunluğundadır. Dört mm çapında bir başı vardır. Tadı keskin ve baharatlıdır.

Avrupa'ya 4. yüzyıla doğru getirilen karanfil tanesi uzun süre karabiber kadar rağbet görür. Moluques Takımadaları kökenlidir. Buradaki karanfil üretimi uzun süre Hollandalılar'ın tekelinde kalmış, Reunion'a ancak 17. yüzyılda girebilmiştir. Ortaçağ'da, Salerno Tıp Okulu karanfili şifalı bitki ilan etmiştir. Karanfil tanesi batırılan portakalların insanları vebaya karşı koruduğu düşünülüyordu. Napoli'de, afrodizyak etkisiyle ünlenen karanfilli şekerler üretiliyordu. Karanfil tanesi etleri ve şarküteri ürünlerini korumak için de kullanılıyordu.

Günümüzde Avrupa'da, birkaç önemli kullanım alanı vardır: Salatalık turşuları ve *pickle*'lar, *eau-de-vie*'li meyveler, sirkeli marinadlar, kırmızı şaraplı balık yahnileri, yahniler ve hafif ateşte pişirilen yemeklere eklenen karanfil tanesi batırılmış soğanlar, ballı ve kuru meyveli hamurişleri, genellikle tarçın çubuklarıyla birlikte konduğu sıcak şaraplar. Birçok Hint baharat karışımı, Magrip'e özgü *rasü'l-hanut* ve Çin'in beş baharatında yer alır.
▶ Tarif: SICAK ŞARAP

karapazı Ispanakgiller familyasından, üçgen biçimli, etli, yeşil yaprakları çorbalarda ve bulyonlarda kullanılan bahçe bitkisi. Karapazı yapraklarından ıspanak benzeri yemekler ve garnitürler de hazırlanır. Kuzukulağının ekşiliğini gidermekte faydalanılır.

karatavuk *Muscicapidae* familyasından, dişileri kahverengi, erkekleri siyah tüylü, sarı gagalı bir ötücü kuş. Plastronlu karatavuk avı Fransa'da yasaktır. Karatavuk etinin lezzeti bölgeye ve mevsime göre değişiklik gösterir çünkü özellikle de sonbaharda hafif acı ve kokulu olan fümesi kuşun beslenme biçimine bağlıdır. Korsika'da, çok lezzetli karatavuk pateleri yapılır.

Amerikan karatavuğunun karnı canlı portakal rengidir. Koruma altında olduğu için avı yasak olan böcekyiyiciler sınıfındandır.

Karayip lahanası *Aracae* familyasından, Antiller'de yetiştirilen, şalgam benzeri hazırlanarak sebze olarak tüketilen yılanyastığı bitkisi kökü (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA). Karayip lahanası ve yakın bir türü olan Asheen lahanası çiçekleriyle birlikte Antiller'e özgü sebzeler arasında yer alır ve *acra*'ların hazırlanmasında kullanılır. Nişastası çıkarılır, hatta bir içeceği (Jamaika'ya özgü *laodgi*) yapılır.

karbeyazı yumurtalar Üzerine, bembeyaz olana kadar çırpıldıktan sonra kaşıkla biçim verilerek kaynar suya ya da İngiliz kremasına baz oluşturacak kaynar süte atılan yumurta aklarının konulduğu bir İngiliz kremasıyla hazırlanan soğuk tatlı (kaynar su ya da süte atılan yumurta akları daha az yumuşak olur). Karbeyazı yumurtalar, üzerine sarı karamela damlaları ya da dövülmüş pralinle süslenerek servis edilir (Bkz. İLE FLOTTANTE).

karbeyazı yumurtalar: Pişirme
80 cl sütü bir vanilya çubuğuyla kaynatın. Sekiz yumurta akını bir tutam tuz, ardından da 40 gr şekerle çırparak kar gibi beyazlatın. Bir çorba kaşığıyla bir porsiyon yumurta akı alın ve kaynar süte atın. Kaşık kaşık hepsine aynı işlemi uygulayın ve her tarafı pişsin diye çevirerek pişirin. İki dakika pişirdikten sonra

Karbeyazı yumurtaların hazırlanması



1. *Şekerle çırpılmış yumurta aklarını bir kaşığa alarak diğer kaşıkla köfte biçimi verin.*



2. *Bir kaşıktan diğerine geçirerek köfteyi iyice biçimlendirin.*



3. *Üçer üçer kaynar suya atarak pişirin. Yeterince sertleştiğinde süzgeçli kaşıkla diğer tarafını çevirin.*

bir bezin üzerine alarak süzün. Aynı sütle, sekiz yumurta ve 250 gr şeker kullanarak bir İngiliz kreması hazırlayın. Tamamen soğumaya bırakın. Kremayı bir kup bardağına koyun. Üzerine pişmiş yumurta aklarını dökün ve buzdolabına kaldırın.

karbonhidrat [glüsit] Çok sayıda besinde (tahıllar, meyveler, süt, sebzeler, ekmek, şekerli ürünler vb) bulunan enerji verici ana madde (bir gr karbonhidrat 4,1 Kcal verir). Hepsi tatlı değildir. Basit karbonhidratlar (glikoz, fruktoz vb) ve ikili karbonhidratlar (laktoz, sakkaroz vb), karma karbonhidratlar (nişasta, selüloz, glikojen vb) birbirinden ayrılır.

İlk iki grup uzun süre "hızlı" şekerler (organizma tarafından en az yarım saat içinde emilen) olarak tanımlanmış, üçüncü gruba "yavaş" şekerler (2-6 saatte emilen) denmiştir. Aslında ağır emilen basit şekerler de bulunmaktadır. Ayrıca, besinlerin birlikte tüketilmesi ya da hazırlanma, pişirilme biçimleri kandaki glikoz oranının yükselmesine neden olan glisemik endeks üzerinde etkili olmaktadır. Buna göre, bir malzeme ne kadar yumuşatılır ya da ince rendelenirse, o kadar çok karbonhidrat getirir.

Tek başına tüketildiklerinde, *biscotte*, havuç, *cornflakes*, bal, tam ekmek hızlı karbonhidratlar sağlar. Muz, pişmiş yulaf ezmesi, portakal, bezelye, patates, pirinç yarı-hızlı, yarı-yavaş şeker getirir. Kiraz, beyaz fasulye, süt, mercimek, greyfrut, üzüm, yoğurt yavaş şekerler sağlar. Dengeli bir beslenme, onda biri hızlı şeker biçiminde olmak üzere, % 50-55 karbonhidrat içermelidir.

kardinal Istakoz dilimleriyle (bazen domalan dilimleriyle) süslenen ya da ıstakoz özütü eklenen beyaz sosla kaplanan bir deniz balığı yemeğine verilen ad. "Kardinalleştirme" fiili, kabukluları kabuğu kırmızı renk alana kadar (kardinal cüppesi gibi) pişirmek ve balık suyu hazırlamak anlamına gelmektedir.

Kırmızı meyveler içeren (kardinal bombası) dondurmalı yiyeceklere ya da çiğ ya da poşe meyveli, soğuk, bazen üzerine vanilyalı dondurma konulan ve çilek ya da frambuaz sosu ile kaplanan ya da yoğunlaştırılmış pişirme suyuyla kaplanan, frenküzümü kreması eklenen ılık tatlılara "kardinal" adı verilmektedir (özellikle armut kardinal).

▶ Tarifler: ÇİLEK, ÇİVİSİZ KALKAN BALIĞI, FRICASSÉE, ISTAKOZ, SOS, TABAN

kareleme Izgarada pişen bir gıda maddesinin (genellikle et ya da balık) üzerine, birbiriyle kesişen birçok çizgiyle eşkenar dörtgenler oluşturma. Önceden sıvıyağ sürülmüş ızgara telleri (çok sıcak ama kızgın değil) etin yüzeyinde karamelleşmeye neden olur.

À l'anglaise pane edilecek gıdalar üzerine de bıçağın sırtıyla eşkenar dörtgenler ya da kareler çizilerek son sunum güzelleştirilir.

Son olarak, pastanecilikte kareleme, bir tart (özellikle de *linzertorte*), bir *conversation* vb üzerine hamurdan şeritler yerleştirmek anlamında kullanılır. Şekerli bir krema ya da bir *meringue* kremasının üzerine de kızgın şişle kareler yapılır.

karışık Rengi, lezzeti ya da biçimi farklı iki ya da daha fazla malzemeyi karıştırarak elde edilir. Örneğin karışık bezelye, aynı miktarda taze fasulye ve barbunya karıştırılarak hazırlanır.

Karıştırma, değişik renkler ve kokuların yan yana gelmesinin önemli bir rol oynadığı dondurmalar ya da kalıp dondurmalarda çok yaygın bir hazırlama tekniğidir.

karışık turşu Sirkeye yatırılmış başlıca sebze ve meyve çeşitleri (havuç, karnabahar, salatalık, soğan, zeytin, acı biber vb) karışımından oluşan konserve. Fransız turşuları lezzetleri ve diziliş biçimleri sayesinde ün salmıştır. İngilizler'de bunlara denk düşen ürüne "*pickles*" adı verilir. Ayrıca bkz. TURŞU

karıştırarak yoğurma Bir maddeyi yumuşatmak ya da esneklik kazandırmak amacıyla karıştırmak. Bir yufka hamuru hazırlamak için tereyağı iyice karıştırarak tutkala yakın bir kıvama getirmek gerekir. Bazı hamurların malzemeleri homojen bir karışım elde edilmesi için uzun süre karıştırılır. Bir hamuru ya da harcı karıştırma işlemi çalışma tezgâhı üzerinde ya da derin bir kapta elle, bazen de bir mutfak robotu yardımıyla gerçekleştirilir.

karıştırıcı Plastik ya da cam malzemeden, yaklaşık 10 cm uzunluğunda, genellikle süsleme amacıyla kıvrımlandırılmış çubuk ya da sopa. Karıştırıcı bazı kokteyllerin farklı sıvılarını karıştırmaya yarar.

karıştırma Hamurumsu ya da sıvı bir karışımın unsurlarını çeşitli malzemeler katmak ya bu karışımı homojen ya da pürüzsüz kılmak ya da kıvam ya da yumuşaklık vermek için, az ya da çok kuvvetli bir biçimde karıştırma eylemi. Karışımın doğası doğrultusunda bu işlem, ateş üzerinde, ateşe konulmadan ya da buz üzerinde, tahta bir spatulayla, manuel ya da elektrikli bir çırpma aletiyle, bir karıştırıcı-dövücüyle, bir mikserle ya da yalnızca elle gerçekleştirilir.

Bir krema, bir sos ya da bir karışım ılıma aşamasında homojenliğini koruması ve özellikle de üzerinde kabuk oluşmasını engellemek amacıyla bir tahta spatula ya da bir çırpıcı aracılığıyla karıştırılır. Bu karıştırma, soğumayı da hızlandırır.

Bir spatula ya da çırpıcı yardımıyla bir yemeği hazırlarken ya da pişirirken çevirme yoluyla karıştırarak, malzemelerin dibe yapışması, birbirine yapışması, topaklar oluşturması vb engellenir. Pirinç ve püreler kaynar suya kondukları anda karıştırılmaya başlanmalıdır. "Salatayı çevirmek" son anda birkaç kez altüst ederek yaprakların çeşniyle karışmasını sağlamaktır.

Ayrıca, bir kapta bir karışım, bir hamur, bir *salpicon* oluşturmak amacıyla katı ve sıvı malzemeler de bir araya getirilir. Karıştırma işlemi elle (yufka hamurları, turta hamurları, sıvı hamurlar), bir alet (spatula, karıştırıcı, çırpıcı, çatal, çatal-bıçak takımı) ya da bir makine (robot, mikser, değirmen) yardımıyla yapılır. Bir karışıma çırpılacak malzemeler (yumurta akı, taze krema) eklenmesi söz konusu olduğunda, hamura "yedirirken" lezzetini korumak amacıyla tahta bir spatulayla "nazikçe karıştırmak" gerekir. Aksine bazı karıştırma işlemleri "kabaca" yapılır ve var olan doku (harç, güveç) korunur.

karıştırma *bkz.* döndürme

karıştırma bardağı Genellikle kenarları düz, özellikle de *long drinks* hazırlanmasına olanak sağlayan büyük karıştırma bardağı. Karıştırma bardağında hazırlanan kokteyl daha sonra kırık buz içeren bir bardakta servis edilir.

karibu *bkz.* Kanada ren geyiği

karides Denizde ya da tatlısularda yaşayan, karın bölgesi gelişmiş, kabuğu esnek, eti çok rağbet gören küçük kabukluların genel adı (Bkz. *Kabuklular Tablosu*, KABUKLULAR).

■ **Türleri.** Birçok karides türü bütün dünyada yoğun olarak avlanır.

• KUZEYDE. Karidesler üçüncü bir çift, kıskaçsız bacağa sahiptir ve yumurtalarını dışarıda, karın bacaklarına sabitlenmiş olarak taşır.

- "*Chevrette*" olarak da adlandırılan "*bouquet*" pembe karides 5-10 cm boyundadır, çok rağbet görür, Avrupa ve Magrip'in kayalık kıyılarında avlanır. Bretagne ve Vendée'de avlananlar çok ünlüdür.
- 5-7 cm boyundaki çok yüksek kaliteli pembe karides Atlas Okyanusu'nun kuzeyinde avlanır.
- Beş cm boyundaki gri karides ya da *boucaud*, çiğken şeffaf gri, pişince kahverengidir. Karideslerin en lezzetlisi kabul edilir ve Fransa'nın Manche kıyılarında ve Kuzey Denizi'nde yoğun ölçüde avlanır.
- Kuzeye özgü pembe karides, 5-7 cm boyundadır ve Kanada'da, Saint-Laurent Körfezi'nde avlanmakta ve Kanada'da çok tüketilmektedir.

• GÜNEYDE. Karidesler çok gelişmiş bir üçüncü çift ayağa sahiptir ve yumurtalarını içlerinde taşırlar.

- "Cezayir" tipi denilen pembe karides 15-20 cm boyundadır. Akdeniz ve Atlas Okyanusu'nda çok avlanır. İspanyollar bu karidesi belli bir boya geldiğinde "*gamba*" olarak adlandırır.
- Tropikal pembe karides ya da Senegal karidesi 15 cm boyundadır, öncekinden daha açık renklidir ve tropikal Afrika'nın lagünleri ve haliçlerinde avlanır.
- Caramote ya da Akdeniz pembe karidesi 15-20 cm boyundadır ve Akdeniz kıyılarında avlanır.

Günümüzde karides avı, birkaç Bretagne, Normandiya, Belçika ve Almanya limanı dışında sanayileşmiştir. Oostduinkerke'de (Flandres), yılda bir kez, geleneksel atlı av gerçekleştirilir: Büyük sepetler suya daldırıldıktan sonra üzerinde sürücüsü bulunan ata bağlanır ve kıyıya paralel olarak çekmesi sağlanır.

Karides, özellikle de içdeniz sularının elverişli sıcaklıkta olduğu Japonya'da çiftlik yetiştiriciliğine çok uygundur: Karides larvaları seçilerek bilimsel olarak yetiştirilir.

■ **Kullanımları.** Karideslerin büyük çoğunluğu avlanır avlanmaz teknede pişirilerek yenir. Parlak görünümü, gövdenin az ya da çok kıvrık olması, etinin sertliği ve kabuğun çıkarılmasının kolaylığı tazeliğine bağlıdır. Piyasada, kabukları ayıklanmış taze, konserve ya da dondurulmuş karidesler dışında, olduğu gibi don-

durulmuş karidesler de bulunur.

Deniz suyunda ya da tuzlu suda pişen karidesler yanında soğuk tereyağla sade olarak sunulabilir ya da birçok ordövrde (*mousse*'lar, salatalar, deniztarağı kabuğunda), garnitürlerde ve soslarda (*dieppoise*, *joinville*, Normandiya vb) kullanılır. Güneydoğu Asya, Japonya ve Çin mutfaklarında ızgara edilmiş, marine edilmiş, kurutulmuş, *beignet* içinde karidesler yaygın olarak tüketilir. İspanyollar ve Antiller halkının tipik yemeği olan *gamba*'lar sıklıkla bütün olarak kızartılır ya da şiş yapılır.

Çin-Vietnam spesiyalitesi olan karidesli *beignet*, dokusu bol kabarcıklı beyaz cipsler biçiminde sunulur. Güneşte kurutulmuş karides hamurlarının gül yaprakları gibi kesildikten sonra kızgın yağda kızartılmasıyla hazırlanır. Çerez olarak ya da egzotik ordövrler yanında sunulur.

CAEN'DEKİ *LA BOURRIDE*'DEN MICHEL BRUNEAU'NUN TARİFİ

elma şaraplı karides

"50 gr yarı tuzlu tereyağ ve az miktarda zeytinyağını tavada ısıtın. Karışım köpürmeye başladığında gri karidesleri canlıyken içine atın ve hemen kapağını kapayın. İyice karıştırın. Üç dakikanın sonunda 10 cl brüt elma şarabı ekleyin. Yoğunlaşmaya bırakın. Karidesleri bir bezin üzerine alın. Kalın deniz tuzu, karabiber ekleyin ve iyice sallayın. Tereyağlı ekmek ve elma şarabıyla ılık olarak tüketin. Bir litre brüt elma şarabı, 20 gr kalın tuz, kekik, defne, 10 karabiber tanesi ve bir ince kıyılmış elmayla bir füme hazırlayarak 10 dakika pişirebilirsiniz. Daha sonra canlı karidesleri içine atarak 30 saniye kaynatabilirsiniz. Tuz ve biberle birlikte bir bezin içine koyarak sallayabilirsiniz."

karides harcı → HARÇ [dolma içi]
karides kokteyl → KOKTEYL (ordövr)
karides püresi → PÜRE
karidesli bouchée → BOUCHÉE [tuzlu]
karidesli çırpılmış yumurta → ÇIRPILMIŞ YUMURTA
karidesli greyfrutlar → GREYFRUT
karidesli (istakozlu, langustlu) kanapeler → KANAPE
karidesli palmiye kalpleri → PALMİYE
kremalı karides çorbası → KREMALI ÇORBA
yengeçli ya da karidesli tereyağ → ÇEŞNİLİ TEREYAĞ
Têtes de violon *ve* Matane *karidesleri salatası* → SALATA

viskili karides sote

Canlı gri ya da pembe karidesleri yıkayın ve süzün. Bir tavada sıvıyağ ısıtın ve karidesleri sote edin. Biber atın. Az miktarda Cayenne biberi ve viski, konyak ya da *marc* (yarım kilo karides için bir küçük bardak) koyun ve flambe edin.

karite *Sapotacae* familyasından, oval meyveleri tatlı bir et ve bir çekirdek içeren tropikal Afrika ağacı. Kurutulan ve dövülen çekirdekler, "*karite* yağı" olarak adlandırılan (bazen kakao yağını andırdığı için onun yerine de kullanılır), kalsiyum ve vitaminler açısından zengin, ne palmiye ne de yerfıstığı yetişen bazı Afrika ülkelerinde mutfakta yağ olarak kullanılan kremamsı bir karışım elde edilmesini sağlar.

karmen Genellikle "koşnil" ya da "karminik asit" (E120) olarak adlandırılan, şarküteri ürünleri, salamlar, konserve karidesler ve kurutulmuş balıklar, şuruplar, likörler ve aperitifler, peynirler ve aromalı sütler, özellikle de reçeller ve hamurişlerinde değişik amaçlarla kullanılan (Bkz. GIDA KATKI MADDELERİ) doğal kırmızı boya.

karnabahar Bir lahana türünün irice çiçeği (Bkz. *Lahanalar Tablosu*, LAHANA). Bu "göbek" ya da "baş" beyaz, yoğun ve sıkıdır, çok sayıda etli daldan oluşur. Çevresi mavimsi yeşil, tazeliği içindeki göbeğinkini de garanti eden gevrek yapraklarla çevrilidir (kenarlar ve eşelek, çorbalar ve sebzeli ekmekler için uygundur).

Lahana düşük kalorili (100 gr'da 30 Kcal), kükürt, potasyum, demir ve vitaminler (özellikle de C, B1 ve B2) açısından zengindir. Lahanalar arasında en kolay sindirilenidir. Romalılar tarafından bilinen, Fransa'ya 16. yüzyıl ortalarında Kıbrıs ve İtalya üzerinden gelen bu sebze, kısa sürede hâlâ yoğun miktarda üretildiği Bretagne'da önemli bir üretim ürünü olur.

■ **Kullanımları.** Lahana tuzlu taban üzerine, sebze fondü olarak, suda pişirilerek (çorba, püre, soğuk salata), sufle ve graten olarak, *à l'hollandaise*, *à la polonaise* olarak yenir, ayrıca tava, sote ya da ağartma sonrasında kızartma yapılabilir. Turşu bileşimine girer, bütün *Du Barry* yemeklerin temel özelliğidir.

Karnabahar bütün olarak (sirkeli suya batırıldıktan sonra temiz suyla durulanarak) ya da iyice yıkanan çiçeklere ayrılarak pişirilebilir. Pişirme sırasında güçlü bir koku çıkarır: Tuz atılmamış bol kaynar suda ağartıldıktan sonra katkısız pişirilir ve kokusunun bir kısmını emen bayat ekmekten krutonlar üzerine servis edilir. Pişirme sonunda limon suyu eklenirse beyaz ve sıkı kalır.

à la polonaise *karnabahar*

Bir karnabaharı büyükçe buketlere bölün ve düdüklü tencereye koyarak, buhar çıktıktan sonra dört dakika pişirin: Sebze biraz sert kalmalıdır. Yuvarlak bir servis tabağında eski haline getirin. Üzerine 2-3 katı pişmiş yumurtayı doğrayarak yayın. Kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak tutun. 75 gr bayat ekmek kırıntısını 75 gr erimiş tereyağda kavurun ve çok sıcakken karnabaharların üzerine dökün.

karnabahar graten

Karnabaharı çiçeklere ayırın ve tuzlu suda ya da bu-

harda pişirin. Daha sonra tereyağda kavurun ve tereyağ sürülmüş bir kaba yayarak üzerine Momay sosu gezdirin. Rendelenmiş gravyer peyniri serpin. Erimiş tereyağ gezdirin ve önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika kadar gratine edin. (Gravyer yerine parmesan peyniri de kullanılabilir. Karnabaharları koyacağınız tabağa önce parmesan peyniri serpebilirsiniz.)

karnabahar kremalı havyar jölesi → MUTFAK JÖLESİ
karnabahar ve domates turşusu → TURŞU

karnaval Büyük Perhiz arefesinde, Mardi Gras'dan önceki günlerde gerçekleşen halk eğlenceleri ve oyunlar zamanı.

■ **Kökeni.** Romalılar döneminde tarıma dayalı geleneklere göre karnaval, doğanın uyanışının kutlandığı törenlerle başlar. Böyle günlerde yasaklar kaldırılır ve kılık değiştirmeye izin verilir, çığlıklar arasında saman dolu mankenler yakılırdı. İşte bu nedenle köylerde büyü gelenekleriyle gastronomik zevkler birbirine karışıyordu.

■ **Et bolluğu.** Karnaval teorik olarak "Krallar Günü"nden "Mercredi des Cendres"e devam eder ama geleneksel olarak her türlü etin bol bol tüketildiği Mardi Gras (adını yağlı sığır eti sunulmasından alır [Bkz. SIĞIR]) geleneği yemeğinde doruğa ulaşır. Champagne'da, bu yağlı yemek domuz paçalarını, Ardèche'te kulakları içermek zorundadır. Mame'da, gün içinde dövüştürülen horozlardan yenik düşenler pişirilir. Touraine'in spesiyalitesi keçi butudur. Limousin'de, doldurulmuş tavşan, Quercy'de tekesakalı sosunda tavuk parçaları içeren büyük bir etli börek yenir. Provence'da, büyük *aioli* yapılması kesin kuraldır. Nivernais'te yemek hamurlu bulyon, sebzeli sığır haşlama, kanlı (ya da beyaz sosta) horoz, hindi ya da kaz kızartma, sarmısaklı ve ceviz yağlı salata, kremalı beyaz peynir, kuru erikli tart ve *marc*'lı baharatlı etten oluşur.

Bu tür festivaller çok sayıda insanı bir araya getiriyordu. Bu nedenle çabuk hazırlanan ve ucuza mal edilen tatlılar yapmak gerekiyordu. Böylece krepler, gofretler, tatlı *beignet*'ler ve benzer tatlılar gelenek haline geldi.

Günümüzde karnaval Belçika'nın doğusunda *"beignets boule de Berlin"* olarak adlandırılan *beignet*'ler ya da Rus salatası (Malmédy) yenerek kutlanır, Batı'da (Tournai), Mardi Gras'nın arefesinde *"lapin du lundi perdu"* hazırlanır.

Québec'te karnaval bir içecekle birlikte anılır: Sokakta ısınmak için içilen saf alkol (% 40-80 alkol oranında) ve kırmızı şarap karışımı *"caribou"*.

İsviçre'de, Bâle'de, unlu çorba ve soğanlı ya da peynirli tart yeme geleneği vardır. Luzem'de, bir tür kızarmış *beignet* olan *Fasnacht Chueschli* yenir.

karpuz Kabakgiller familyasından bir bitkinin büyük meyvesi. Küre ya da oval biçimli, kabuğu koyu yeşil bir meyve olan karpuz 3-5 kilo ağırlığındadır. Açık ya da koyu pembe eti susuzluk giderir. Tatlıdır ama çok da lezzetli değildir. Büyük, siyah ve yassı çekirdekler içerir. Vaucluse'da büyük miktarda üretilen, küre biçimli, beyaz ve sıkı etli, turşuluk bir türü de vardır.

Tropikal kökenli olan, Antik Çağ'dan beri bilinen karpuz, Fransa'da az üretildiğinden, İspanya'dan ithal edilir. Su açısından zengin (% 92), düşük kalorili (100 gr'da 30 Kcal) olan karpuz C ve B vitaminleri içerir. Satın alınırken ağır olmalı ve içi boş gibi ses vermemelidir. Türkiye'de çok yerde üretilir.

■ **Kullanımları.** Genellikle dilimlenerek, susuzluk gidermek için tüketilir (Akdeniz ülkelerinde sokaklarda satılır). Çekirdekleri ayıklandıktan sonra meyve salatalarına katılabilir. Bazı ülkelerde kabak gibi tüketilmek üzere yeşilken toplanır. Son olarak, reçeli hazırlanır (kabukları soyulmuş karpuzun kilosu başına 750 gr şeker konur).

à la provençale *karpuz*

Tam olgun bir karpuzun şapkasını çıkarmak için çepeçevre kesin. Kapağı kaldırın. Çok olgun taneciklerin düşmesi için sallayın. İçini Tavel şarabıyla doldurun. Kapağını tekrar koyun ve balmumuyla yapıştırın. En az iki saat buzdolabında bekletin. Servis edeceğiniz zaman kapağını kaldırın, sıvıyı akıtın, karpuzu dilimleyin ve şarapla birlikte servis edin.

kartavuğu Sülüngiller familyasından, Kanada'nın tundralarında avlanan tüylü av hayvanı.

kartopu Giderek küçülen çaplarda kesilen *génoise* hamurundan dairelerin arasına tereyağlı krema sürülmesi, üzerinin krem şantiyiyle kaplanmasıyla oluşturulan yuvarlak pastane ürünü. Kartopu aynı zamanda "kavun biçimi" kalıpta hazırlanan, üzeri şantiyiyle kaplanan bir çırpılmış kalıp dondurma karışımıyla yapılan bir dondurmalı tatlıdır. Bilye büyüklüğünde, üzümsüz *baba* harcı ya da kremasıyla birbirine yapıştırılan, içi *kirsch* kokulu kremayla doldurulan ve beyaz fondanla kaplanan iki küçük hamurdan oluşur.

kasaba usulü *bkz.* villigeoise

kasaplık İnsan tüketimine yönelik yetiştirilen hayvanların dönüştürülmesi ve satılması etkinliklerinin gerçekleştirildiği yer. Bu sözcük sığır, dana, kuzu, koyun, domuz etinin ve sakatatlarının, kümes ve av hayvanlarının satıldığı dükkânı da tanımlar. At ve benzeri hayvanların (at, eşek, katır) alım satımı söz konusu olduğunda Fransızca'da *"hippophagique"* ya da *"chevaline"* olarak geçer.

■ **Tarihi.** Kasaplık mesleği, Antik Roma'dan beri mevzuatlara bağlanmış, imtiyazlar tanınmıştır. Romalı kasap ustalarından esinlenen Galya, Ortaçağ'da miras olarak aktarılan yükümlülükleri gelenek haline getirir. Paris'teki ilk kasap dükkânı 1096 yılında açılır (bugünkü Châtelet Meydanı'nda).

Yavaş yavaş, uzun süre birkaç ailenin yönettiği ve giderek daha büyük bir siyasi rol oynayan zengin ve güçlü Büyük-Kasaplar kastı oluşur. Bununla birlikte, 16. yüzyılda domuz ticaretinin şarküterilere bırakılma-

sı zorunlu hale getirilir ve 1589 yılında kasapların hakları ve yükümlülüklerini -özellikle de eti göz kararı değil, tartı aletinde tartarak satma zorunluluğu- belirleyen tüzük onaylanır.

Devrim'e kadar, kasaplar loncası 20 kadar ailenin elindedir. Bu aileler her yıl iki büyük gösteri düzenler: 6 Aralık Adak Bayramı (Saint-Nicolas) ve karnavalda, özellikle de Mardi Gras'ta, Büyük Perhiz'den hemen önce yapılan "yağlı sığır defilesi" (Bkz. SIĞIR).

■ **Modern zamanlar.** Son zamanlarda, canlı hayvan satışından perakende satışına kadarki bütün dönüştürme etkinliklerini çok sayıda kasap gerçekleştirmektedir.

Günümüzde kasaplar hayvanı gövde, çeyrek ya da büyük parçalar halinde alır. Kesim, kemiklerini çıkarma, temizleme ve sunum işlemlerini gerçekleştirir. Kasaplık, hâlâ gıdayla ilgili olarak, işin büyük çoğunluğunun elle yapıldığı mesleklerden biridir.

Bununla birlikte, ticari zorunluluklar birçok kasabı şarküteri ürünleri ve hazır yemekler satmak zorunda bırakmıştır.

Fransa'da büyük mağazalar (süpermarketler ve hipermaketler) piyasaya sunulan toplam etin % 50'sini satmaktadır. Bunların tamamı ya da bir kısmı yerinde kesilmekte ya da dışarıdan getirilmektedir. Talep üzerine hazırlanabilir ya da hazırlandıktan sonra satışa sunulabilir. Paketleme genellikle müşteri tarafından görülebilen ve veterinerler tarafından sıkı denetlenen alanlarda yapılmaktadır.

kasap usulü *bkz.* bouchère (à la)

kaserol Silindir biçiminde, bir sapı ve çoğunlukla bir kapağı olan, restoran mutfaklarında "Rus" da denilen pişirme gereci.

İlk bakır kaseroller 14. yüzyılda ortaya çıkmıştı ama sırları mükemmellikten çok uzaktı ve uzun saplarıyla tencerelerden daha kullanışlı olmalarına rağmen nispeten az kullanılırlardı.

Günümüzde bunlar genellikle beşli takımlar halinde satılır -birçok özel model bulunmasına rağmen (et suyu, Anna patatesi vb)- ve çeşitli maddelerden üretilir: Alüminyum (yapışmayı engelleyen bir katmanı olabilir), paslanmaz çelik, sac ya da sırlı çelik sac, nikel, bakır-inoks, vitroseramik, ateşe dayanıklı porselen vb. Dibinin yapıldığı madde (özellikle elektrikli ocak kullanılıyorsa), dengeliliği ve kullanışlılığı (doğru uzunlukta, çok ağır olmayan, metaldense izole edilmiş, istenilirse çıkarılabilen bir sap), dökümü (boşaltıcı gaga ya da daha iyisi boşaltıcı kenar, yani bütün çemberin kenarları bastırılmış olmalı, böylece kaserolün içindekiler her tarafından boşaltılabilir) ve son olarak da bakım kolaylığına dikkat edilmelidir.

Kaseroller daha çok sıvıları ısıtmaya, besinleri bir pişirme suyunda pişirmeye ve yemekleri ısıtmaya (istenilirse benmari olarak) yarar. "Kaserolde" adı verilen yemeklere gelince, bunlar bir tencere içinde de pişirilebilir.

kasımpatı [krizantem] *Asteracea* familyasından, tereotu lezzetindeki yenebilir yaprakları Japonya, Çin ve Vietnam'da salatalarda kullanılan süs bitkisi.

Kastilya usulü *bkz.* castillane (à la)

kaşer "Yasa'ya uygun, izinli, ritüel ve caiz" anlamına gelen, Yahudi dinine göre tüketilmesine izin verilen her türlü gıda maddesini tanımlayan İbranicc sözcük. (*Kasher*, *kascher*, *kosher*, *casher*, *cascher*, *cacher*, *cawcher* ve *koşer* olarak da yazılabilir.)

Koşrut (arınma kurallarının tamamı) bu alanın temel prensiplerini sunar. Kan tüketilmesi yasaktır. Etler kesilen hayvanlardan elde edilmeli, ardından tuzlanmalı ve yıkanmalıdır. Et ticareti sıkı denetim altındadır. Öte yandan, "danayı annesinin sütünde pişirmek" yasaktır. Bu nedenle süt (ya da tereyağ gibi türevleri ya da süt içeren malzemeler) katılan yemekler de yasaktır. Et ve süt aynı yemekte bulunamaz.

Son olarak, *tahor* (izin verilen) ve *tame* (yasak) etler birbirinden ayrılır. Bazı etlere sıkı yasaklar uygulanır: Domuz, toynakları yarık olmayan av hayvanları, at, kabuklular, pulsuz balıklar, sürüngenler ve tabii deve ve su aygırı yasakken, mayalı içkilerin (şarap hariç) tüketimi kurallara bağlıdır.

Meyve ve sebzeler hemen tüketilebilir ama söz konusu besin maddesi yasak bir maddeyle temas halindeyse o da yasaklanır.

Bu konuda çok dikkatli olan Yahudiler yalnızca "*kaşer*" damgalı ürünleri satın alır.

kaşık Bir şeyi almak, taşımak, servis etmek ya da sıklıkla sıvı gıda maddelerini tatmak için kullanılan, çukur bir kısım (kaşığın içi) ile az ya da çok uzun bir saptan oluşan alet.

■ **Yemek takımındaki kaşıklar.** Çoğunluğunun en azından içi metaldir. Bir yemek takımında üç boy kaşık bulunur: Yemek kaşığı (en büyük), çorba kaşığı ya da lokma ve tatlı kaşığı. Bunlara özel kaşıklar da eklenir: Konsome, greyfrut, sos, *entremets*, dondurma, kahve, moka ve daha da spesifik olan kokteyl ya da şurup ("*diablotin*" adı verilen çok uzun saplı kaşık), çay kaşıkları.

Servis takımlarında da balık ve salata (çeşninin ekşiliğiyle reaksiyona girmeyen tahta, boynuz ya da plastikten) için, sos için (yağlı ve yağsız soslar için iki bölmeli), tuz, hardal, şeker, reçel, bal, meyve salatası (dökme ağızlı) için, zeytinler (delikli tahtadan), çilek, dondurma (ajurlu metal) için ayrı kaşıklar bulunur.

■ **Yemek kaşıkları.** Biçimleri ve malzemeleri kullanımlarına göre değişir: Dökme kaşıkları (yanında dökme ağzı bulunan küçük kepçe), yahni kaşığı (sağdan ağızlı), kahvaltı kaşığı (yanmaması için porselenden) [Bkz. KEPÇE, MOUVETTE, SPATULA]. Dondurma kaşığı dondurma kalıplarını doldurmaya yarar. Otomatik dondurma kaşığı kuplar ve kornetler için kullanılır. Son olarak küçük, oval, kenarı süslü ya da yuvarlak bir kepçesi olan Paris kaşığı özellikle de meyvelerden (el-

ma ya da kavun) toplar kesmeye yarar.

kaşık bisküvi Üzeri bombeli kaşık formunda, Savoie bisküvisine benzer ama daha hafif bir hamurdan yapılan küçük bisküvi. Bu bisküviler sıklıkla soğuk ya da dondurmalı tatlıların kalıplarını kaplamakta kullanılır. Metal bir kutuda 2-3 hafta saklanabilir.

kaşkaval *bkz.* caciocavallo

Katalan kreması Pastane kremasına çok benzeyen, oranlarda çok küçük farklılıklar yapılarak hazırlanan ve limon kabukları ve tarçınla koku verilen pişmiş İspanyol kreması. Geleneksel olarak altı düz çakıl toprağından kaplarda üzeri karamelleştirilerek sunulur.

Katalan usulü *bkz.* catalane (à la)

katır Eşek aygırıyla kısrağın çiftleşmesinden elde edilen dört ayaklı hayvan ("*ester*", aygırla dişi eşeğin çiftleşmesinden elde edilir). Katır eti daha kurudur. Rengi ve lezzeti erkek eşeğe benzer. Giderek daha nadir olan bu et, Fransa'da bazı at eti satan kasaplarda satılır.

katkı yapma Bazı tarım ürünlerine genellikle vitaminler ya da mineraller ekleme operasyonu. Üretim sırasında takviye edilen gıdalardan "garantili" ya da "takviyeli" olarak söz edilir.

Değişik malzemeler büyük miktarlarda eklendiğinde "...açısından zenginleştirilmiş" olarak tanımlanır. Süt ürünleri, tahıllar ve meyve suları için "... katkısı yapılmış" ya da "...açısından takviye edilmiş" de denir.

katlı hamur Değişik miktarlarda un ve su karışımı: Bir yemek ya da pastane hamurunun diğer malzemeler (tereyağ, süt, yumurta vb) eklenmeden önceki ilk hali. Katlı hamur nadiren tek başına kullanılır. Diğer malzemeler eklenmeden önce, 10 dakika kadar soğuk bir yerde bekletilmesi tercih edilir.

Katlı hamur hazırlamak için una parmak ucuyla hafif hafif karıştırarak yeterince su emdirilir.

katlı pasta [düğün pastası] Genellikle görkemli ziyafetler ya da bayramlar için hazırlanan, temasını bu özel günden alan, masanın ortasına abidevi bir biçimde yerleştirilen çok büyük pasta. Günümüzde çok daha nadir hazırlanan katlı pasta, düğünler ya da vaftizlerde kesin kural olarak kalmıştır.

Katlı pasta, devasa yapılar ya da dev hayvanlar, örneğin tavuskuşları formundaki "tatlılar"ın gerçek bir gösteri aracı olduğu geçmiş yüzyıllarda, özellikle de Ortaçağ'da çok önemliydi. 18. ve 19. yüzyıllarda alegorik konularla en gözde zamanlarını yaşadı. Bununla birlikte bu görkemli parçalar nadiren yenebiliyor, genellikle yalnızca dekoratif amaçlı kullanılıyordu.

■ **Hazırlama.** Günümüzde katlı pastalar çok daha mütevazıdır ve yemek yerken göz zevkini tatmin etmeyi amaçlar. Bisküvi ve *génoise* tabanlar, nugat, kırık ya da sufle şeker, çiçekler, eritilmiş şekerden şeritler ve yapraklar, lif haline getirilmiş şekerlerden sepetler ve hasır örgüler, pastiller, şekerden tepelikler ve pomponlar, krokanlar, meyve şekerlemeleri, drajeler, badem ezmesinden şekiller, çikolata yongaları vb kullanılır. En basit yöntem giderek küçülen boyutlardaki tabanları değişik dolgular, glazeler ve süslemelerle hazırlayarak piramit biçiminde yerleştirmektir.

- "*À la française*" denilen klasik katlı pastalar, süslenmiş bisküviler ya da *génoise*'ları taşıyacak tepsilerin yerleştirilmesine olanak sağlayacak bir merkezi çubuklu metal yapı üzerine inşa edilir.
- "*À l'espagnole*" denilen katlı pastalar, ayrı ayrı hazırlanan parçaların bulunduğu tepsilerden oluşur. Her tepsi önceki tepsiyi çerçeveleyen sütunların üzerinde durur.

Pastacı, katlı pastaların altın çağında, 19. yüzyıl başlarında, özellikle de bu sanatın ustası olarak bilinen Antonin Carême ile klasik hale gelen bazı temalardan hareketle hayal gücünü serbest bırakabilir. Klasikleşen temalar arasında arp, lir, dünya haritası, Çin evi, kulübe ya da kask, bolluk boynuzu, gemi, şapel, müzik kutusu, çağlayan, XV. Louis'nin arabası, kayalıklardaki yunus, başak demeti, tapınak ve at arabası sayılabilir. Günümüzde en yaygın katlı pasta (*chou* hamurundan ya da glaze meyvelerden) *croquembouche*'dur (Bkz. Bu madde).

katma Bir yiyeceğe, bir karışıma bir malzeme ekleme ve iyice karıştırma. Örneğin bir *à choux* hamuruna yumurtalar tek tek katılır. Bisküvi, *beignet* hamurlarına karbeyazı yumurtalar hamur kesilerek dikkatle katılır.

kavanoz Ağzı geniş, vidalı bir metal kapakla ya da kauçuk contalı cam kapakla kapatılan ve metal bir kancayla sabitlenen cam kap. Kavanozlar sterilize edilen gıdaların ve şurup, sirke ya da alkol içindeki meyvelerin saklanmasında kullanılır. Ürünler kavanozlara tercihen karanlıkta yerleştirilir.

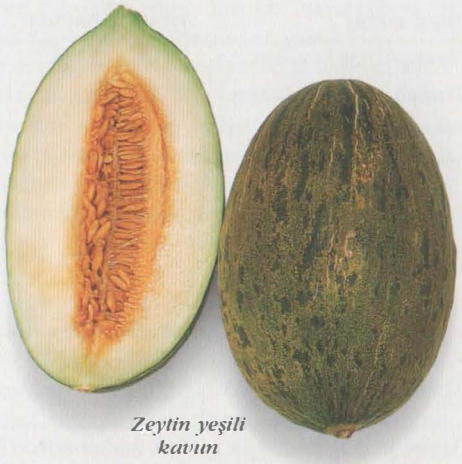
Evde üretilen turşular için kavanozlar kapakla değil, kavanozun çeperine yapışan özel plastik bir tabakayla ya da turşunun yüzeyine sıcakken akıtılan bir parafin tabakası ve sülfürlü kâğıtla kapatılır.

kavmantarı Ağaç gövdelerinde yetişen çok sayıda mantar türünün cins adı. Tutam halindeki kavmantarı ya da "orman pilici" ve şemsiye biçimli kavmantarı, kümes hayvanları ve balıklara çok yakışan kıvamı ve lezzetiyle Doğu'da rağbet görür.

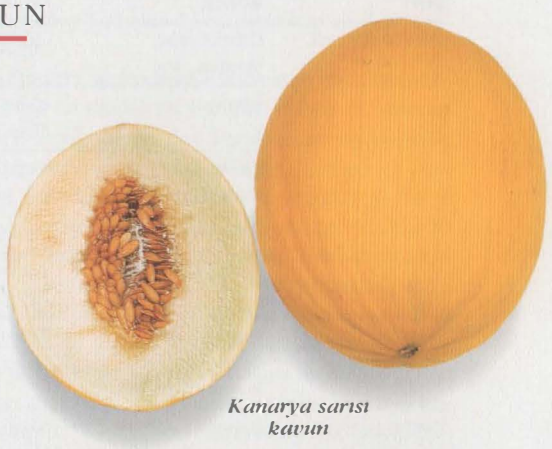
kavun Kabakgiller familyasından, tırmanıcı bir bitkinin, kabuğu yeşil-sarı, eti açık turuncu, sulu, tatlı ve kokulu, sıklıkla çiğ yenen ama reçelleri ve sirkeli konserveleri de yapılan yuvarlak ve dilimli meyvesi.

Afrika'nın tropikal ve tropikal altı bölgeleri kö-

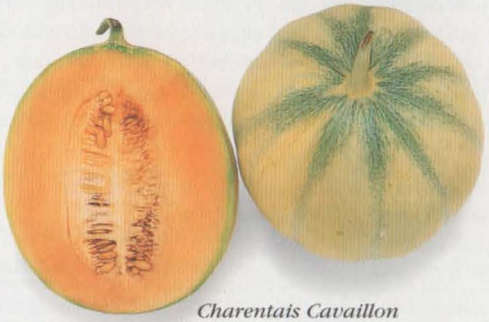
KAVUN



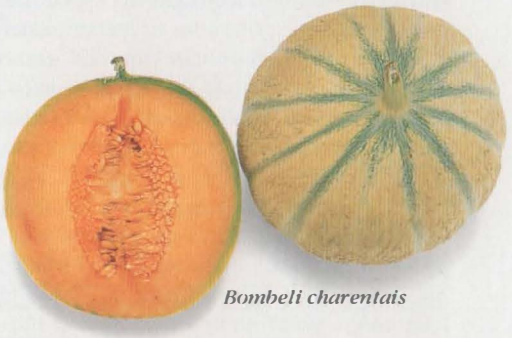
Zeytin yeşili kavun



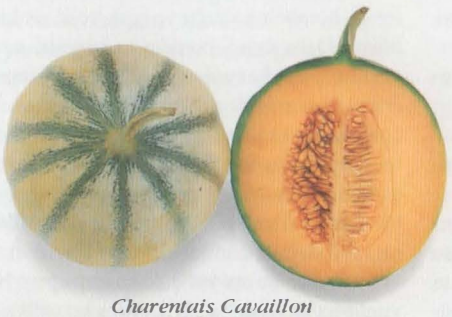
Kanarya sarısı kavun



Charentais Cavaillon (sarı)



Bombeli charentais



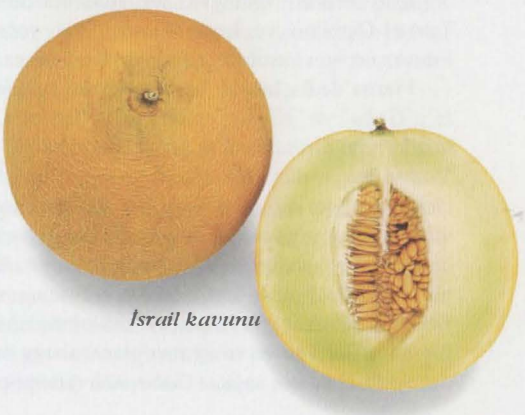
Charentais Cavaillon (beyaz)



Düz charentais



Galia



İsrail kavunu

Değişik kavun tiplerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Dış görünüş	Etinin görüntüsü
Düz *charentais*	Guadeloupe, Martinik, Fas	Ocak-Mayıs	Yuvarlak, orta boy, dilimleri belirgin, kabuğu olgunlaştıkça sararan koyu yeşil girintileriyle düz ve açık yeşil	Turuncu, şekerli, sulu, eriyen
	İspanya	Nisan sonu-Ekim		
	Provence, Güneydoğu Fr.	Mayıs-Ekim		
	Güneybatı Fr.	Haziran-Ekim		
	Poitou-Charentes	Temmuz Eylül ortası		
Bombeli *charentais*	Güneydoğu Fr., Güneybatı Fr. Poitou-Charentes	Mayıs başı-Ekim	Yuvarlak, orta boy, kalın, bombeli düz girintili kabuklu	Turuncu, sıkı, şekerli
Galia	İspanya	Nisan sonu-Ekim	Yuvarlak, olgunlaştıkça turuncu renk alan kabuğu hafif bombeli	Açık yeşil, şekerli, kokulu
	Güneydoğu Fr., Güneybatı Fr. Poitou, Anjou	Mayıs başı-Ekim ortası		
Kanarya sarısı	İspanya, Fransa'nın orta bölgeleri	Haziran-Kasım	Büyük, uzunlamasına kabuğu sert, pürüzsüz ya da kırışık, canlı sarı	Açık yeşil, şekerli, sulu
Zeytin yeşili	İspanya, Fransa'nın orta bölgeleri	Ağustos-Kasım	Büyük, uzunlamasına, kabuğu sert pürüzsüz ya da kıvrımlı, açık yeşil (erken dönem) ile koyu yeşil	Açık yeşil, şekerli, gevrek
Diğer tipler	İsrail, Güney yarıküre	Kasım-Haziran	Küre biçimli, kabuğu pürüzsüz ya da hafif bombeli	Açık yeşil, kokulu (*ogen*) az kokulu (*honey dew*)

kenli olduğu bilinen, Çin'de İÖ bin yılından beri, Avrupa'da Antik Çağ'dan beri sevilen bu meyve Fransa'ya 15. yüzyılda, VIII. Charles tarafından İtalya Savaşları sırasında Roma yakınlarındaki Papa'ya ait Cantapulo'dan alınarak getirilir. VIII. Charles daha sonraları Avignon yakınlarında, yine papalığa ait topraklarda kavun yetiştiriciliğini başlatır.

Daha sonraki dönemlerde, XIV. Louis yönetiminde, tarımbilimci La Quintinie Versailles Sarayı'nın sebze bahçelerinde bitkileri mükemmelleştirir. Kavun düşkünleri arasında özellikle de IV. Henri ve Alexandre Dumas'dan söz edilir.

Esas olarak Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, Tarn-et-Garonne ve Lot-et-Garonne'da yoğunlaşan Fransız üretimi Haziran ve Ekim ayları arasına yayılır.

Fransa'da başlıca üç tip kavun vardır: "*Charentais*", "*Galia*" ve "Kış kavunları" (Bkz. Tablo). *Charentais* kavunu turuncu eti ve yuvarlak biçimiyle tanınır. Yüzeyi bazen düz (*cantaloup*) bazen dilimlidir. Düz *charentais*'nin dilimleri belirgin, kabuğu neredeyse düzdür. Açık yeşil renkli olan bu kavun olgunlaştıkça hafif sararır, kendisine özgü bir koku yayar. Kırılgan bir meyvedir. Fransa üretiminin % 90'ını temsil eder. Bombeli kabuklu *charentais*'nin dilimleri daha az belirgindir. Daha kalın ve ağımsı olan kabuğu bu türün daha sıkı olmasını sağlar. *Galia*, kahverengi-portakal rengi, bombeli kabuğu ve açık yeşil renkli etiyle farklılaşır. Daha uzun, neredeyse köşesiz, açık sarı ya da yeşilimsi kış kavunları uzun süre saklanabilir. Düşük enerji veren (100 gr'da 30 Kcal) kavun su açısından çok zengindir. A ve C vitaminleri içerir. Ağır, kabuğu lekesiz olmalıdır. Sapının alt kısmında daire biçimli çatlaklar olması olgun olduğunu gösterir. Çok güçlü bir aroma yeterli bir seçim kriteri değildir çünkü fazla olgun olduğu anlamına da gelebilir.

Türkiye'de ise en çok Kırkağaç ve Hasanbey kavunları yetiştirilir. Ayrıca Topatan, yuva ve kantalup üretimi de vardır. En çok İç Anadolu ve Ege bölgelerinde tarımı yapılmaktadır.

Kavun soğuk ve havalandırmalı bir ortamda 3-4 gün saklanabilir ama güçlü kokusundan rahatsız olmamak için hava geçirmez bir kap içine konularak buzdolabına kaldırılması önerilir. Çok iyi donar. Bunun için kabukları soyulduktan sonra dilimlenir, limon sıkıldıktan ve şeker serpildikten sonra alüminyum kâğıda sarılır.

Soğuk -ama donmuş değil- kavun, ordövr ya da tatlı niyetine servis edilebilir. Ordövr olarak sunulduğunda, tuz ve taze çekilmiş karabiber serpilebilir. Tatlı olarak sunulduğundaysa sade olarak ya da pudra şekeri serpilerek yenir (bir zamanlar toz zencefille yenirdi). İtalyanlar gibi, çok ince jambon (Parma ya da San

Daniele) dilimleriyle yenebilir. Üzerine şarap likörü dökülmesi önerilmez. Buna karşılık, mayalı bir şarap (*porto* ya da *frontignan*) yanına çok yakışır.

Kavun turşusu meyve doğrandıktan sonra salatalık turşusu yapar gibi hazırlanır. Sıcak ya da soğuk kırmızı etler, soğuk kümes hayvanları etleri yanında sunulur. Büyük kavunların kabukları küçük parçalara bölündükten sonra sirkeyle işleme tabi tutulur. Son olarak, dondurmalı ya da yanında soğuk meyveler içeren kavun *frappe* çok rağbet gören bir tatlıdır.

kavun frappe

Altı küçük ve iki büyük kavun alın. İki büyük kavunun etiyle bir meyveli buz hazırlayın. Küçük kavunların sapını kalınca kesin. Açtığınız kısımdan önce çekirdekleri, ardından da etini çıkarın ama kabuğu delmemeye dikkat edin. Bu eti küp biçiminde doğrayın ve bir büyük bardak *porto* ekleyin. Kavunun kabuklarını ve etini buzdolabında saklayın. İki saat dinlendirin. Servis edeceğiniz zaman, küçük kavunların içine sırasıyla meyveli buzu ve kavun küplerini yerleştirin. Üzerine *porto* dökün. Kapakları üzerine koyun. Kavunları kırık buz içinde tek kişilik olarak servis edin.

kavun reçeli → REÇEL

IV. HENRI'NİN DOKTORU JACQUES PONS'UN TARİFİ

sirkeli kavun kabuğu

"Büyük bir kavunun kabuğunu alın. Etini ayırın ama dibindeki yeşil kısmı koruyun. İki cm kalınlığında dilimlere bölün. Kabuğun altındaki ince tabakayı kesin. Parçaları içi vernikli bir toprak kaba yerleştirin ve üzerini beyaz şarap sirkesiyle kaplayarak sekiz gün marine edin. Süzün. Bir tencereye alın ve üzerini suyla kaplayın. Kaynatın. Tekrar süzün. Dilimlerin üzerini yeni bir kaynar suyla kaplayın ve fazla yumuşamadan ağızda dağılacak kıvama gelene kadar pişirin. Üçüncü bir kez süzün. Her dilime bir karanfil tanesi ve çubuk tarçından kırdığınız küçük bir parçayı batırın. Dilimleri birkaç rezeneyle birlikte tekrar toprak kaba alın. Üzerini kaplayacak kadar beyaz şarap sirkesi ekleyin. Servis edeceğiniz anda dilimleri 10 dakika ılık suda bekletin, kurulayın ve tuz, biber ve sıvıyağ dökün."

kavunağacı yemişi *bkz.* papaya

kavurma Bir maddeyi bir yağ içinde hafif çevirerek az miktarda renk almasını sağlama. Bu işlem özellikle de soğanlar ve yabani sarmısaklar için geçerlidir. Bunun dışında *roux* yapmak amacıyla erimiş tereyağda un da "kavrulur".

kavurma (et) Kendi yağında pişirilen ve çömleğe bastırılan domuz eti parçası ya da kümes hayvanları (kaz, ördek ya da hindi) eti (Bkz. Rillette *ve Diğer Et Kavurmaları Tablosu*, RILLETTE). En eski saklama yöntemlerinden biri olan kavurma, bir güneybatı spesiyalitesidir.

■ **Kullanımları.** Kavurmanın uzun süre saklanabilmesi, soğuk ya da sıcak yenebilmesi, lezzeti ve aroması ona Gars, Périgord ve des Landes gastronomisinde önemli bir yer sağlamıştır. Kavurma, *garbure* ve *cassoulet*'ye katıldığı gibi, yanında taş mantarıyla (*à la basquaise*), patates soteyle (*à la béarnaise* ya da *à la sarladaise*), taze bezelye ve Bayonne jambonuyla (*à la landaise*), kuzukulağı fondüyle (*à la périgourdine*) ya da beyaz fasulye, lahana ya da mercimekle de servis edilir. Soğuk ve yağları kesilmiş haliyle karahindiba, hindiba ya da beyaz lahana salatasına da katılır.

Diğer sınır bölgeleri de kendi kavurma spesiyalitelerine sahiptir. "Melez" kavurmayla (melez ördek) Saintonge, domalanlı kaz ya da hindi kavurmasıyla Brantôme, hindi palazı kavurmasıyla Bordelais örnek olarak sayılabilir.

■ **Hazırlama.** Kavurma sıklıkla kaz eti kavurmasıdır, çünkü Toulouse kazı en iyi bu biçimde tüketilen bir hayvan olarak bilinir. Parçalar önce "*grésale*" adı verilen leğenlerde karanfil taneleri, kekik, karabiber, hatta sarmısak ve defneyle bekletilir. Geleneksel olarak, "domuz öldürme" sonrasında, pate, güveç ve şarküteri ürünleri hazırlanırken, büyük bir bakır kazanda pişirilir. Piştiğinden emin olmak için butlara ve kanatlara iğne batırılır ve kan çıkmadığından emin olunur. Sonunda, ışığı geçiren cam kaplara tercih edilen çakıl toprağından çömleklere ("*toupin*" denir) doldurulur. Yağdan yapılan "kapak" ister kaz yağı ister erimiş domuz yağıdır (yoğunluğu hava geçirmezliği artırır).

Tavuk, Beçtavuğu, tavşan, çulluk (*Gers*'de) ve dana etiyle de kavurma yapılır.

à la landaise *kaz kavurması*

Sekiz küçük soğanın kabuğunu soyun ve 75 gr Bayonne jambonunu dilimleyin. Bir tencerede büyükçe bir kaşık kaz yağını ısıtın. Soğanları ve jambonları beş dakika süreyle kavurun. Bir litre kabukları soyulmuş bezelye ekleyin. Bir kaşık un serpin ve bir süre tahta kaşıkla karıştırın. 15 cl suyla ıslatın. Biber ve bir kahve kaşığı şeker (jambon olduğu için tuz eklemeyin) koyun. Frenkmaydanozuyla zenginleştirilmiş bir garnitür demeti atın ve kapağını kapayarak yarım saat pişirin. Sonra kaz kavurma parçalarını ekleyin ve bezelyeler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin.

ROGER LAMAZÈRE'İN TARİFİ

kaz kavurması

"Büyük yağlı bir kazı alın, tamamen boşaltın ve bütün kemiklerini çıkarın. Dört parçaya (iki kanat ve iki but) kesin. Bol kalın tuz (kilo başına 12 gr) serperek bir kaba yerleştirin. Soğuk bir yerde 26 saat bekleterek, tuzun etin bütün hücrelerine girmesini sağlayın. Bakır bir tencerede, iki kilo kaz yağı ekleyerek iki saat pişirin. Pişirme

Değişik kayısı çeşitlerinin özellikleri

Tür	köken	Dönem	Görünüm	Kıvam	Tat
Bergeron	Ardèche, Drôme	Temmuz sonu-Ağustos ortası	Büyük, uzun, bir yüzü kırmızı, diğer yüzü turuncu	Sıkı	Mayhoş, kokulu
Hargrand	Gard, Drôme	Haziran sonu-Temmuz ortası	Çok büyük, dörtgen biçimli, turuncu	Sıkı	Mükemmel, kokulu
Jumbocot ya da *goldrich*	Gard	Haziran sonu-Temmuz başı	Çok büyük, turuncu	Çok sıkı	Ekşimsi
Lambertin n° 1	Gard, Drôme	Haziran ortası-Temmuz sonu	Orta boy, sarı-turuncu, bir yüzü kırmızı	Orta düzeyde sıkı	İyi
Provence ya da Polonya turuncusu	Bouches-du-Rhône, Gard, Vaucluse	Temmuz sonu-Ağustos başı	Büyük, turuncu, kırmızı alacalı	Sıkı	Mayhoş
Orangered	Gard, Drôme	Haziran sonu	Büyük turuncu, bir yüzü kırmızı	Orta düzeyde sıkı	İyi
Roussillon kırmızısı	Doğu Pireneler	Haziran sonu-Temmuz ortası	Orta boy, kırmızı lekeli turuncu	Sıkıya yakın	Mükemmel

boyunca yağın hafif fokurdamasına dikkat edin ve asla harlı ateşte pişirmeyin. Çok sıcak yağı ince elekten geçirerek çakıl toprağından bir kaba doldurun ve kaz parçalarını tamamen yağla kaplamaya dikkat edin. Soğumaya bırakın ve tozdan korumak için üzerini kapayın. Çakıl toprağı kabı 5-6 ay süreyle soğuk bir mahzende bekletirseniz otantik bir kaz kavurma elde edersiniz. Ördek kavurma için aynı işlemleri uygulayın.

kavurma tenceresi Toprak, döküm ya da kalaylı bakırdan yapılan; kavurmalar, haşlamalar ve uzun süre pişirilen yemeklerin yapımında kullanılan pişirme kabı. İlk zamanlar hafif ateşte pişirilen yemekler için kullanılan bu tencere, üzerine köz ya da kaynar su konulan kenarları yüksek bir kapağa sahiptir. Günümüzde fırında uzun süre pişirilen yemeklerde kullanılır.

kaygana Hem tuzlu hem de tatlı olarak yenebilen bir yumurta yemeği. Aslı Farsça "hâyegine" (yumurtalı) olan yemek, Türkçe'de kaygana biçimini almıştır. Anadolu'da yaygın bir yemektir. Un, süt, yumurta, tuz ve karbonatın çırpılmasıyla elde edilen karışım yağda omlet gibi pişirilir. Arasına kavurma ya da peynir konarak dürüm yapılır ya da bal, reçel, kaymak sürülerek tatlı olarak yenebilir. Bu iki türden başka bir de, elde edilen hamurun tepside fırınlanarak üstüne şerbet dökülmesiyle yapılan İstanbul usulü kaygana vardır.

kayıkçı usulü *bkz.* bateliére

kayın kozalağı *Fagacae* familyasından kayın ağacının, piramit biçimli küçük bir kestaneye benzeyen meyvesi. Ekim'de toplanan kayın kozalakları ikişer üçer kahverengi bir kapsülle kaplıdır. Yağlı maddeler açısından zengin beyaz bademi fındığa benzer. Kayın kozalakları çiğ olarak yenebilse de kestane gibi kebap yapılarak tüketilmesi tercih edilir çünkü biraz buruktur. Kozalaklardan bir tür sofra yağı çıkarılır.

kayısı *Rosaceae* familyasından sarı-turuncu, derisi tüylü yuvarlak meyve. Gevrek ve az sulu eti şekerli ve kokuludur. Düz çekirdeği kolaylıkla ayrılır. İçindeki yenebilir badem kayısı reçellerine koku vermekte kullanılır. Batı dillerindeki adı, "erkek" sözcüğünün Latince karşılığı olan *praecoquus*'tan türetilen Katalanca *avercoc* sözcüğünden gelir.

Fransa'da Mart ayı ortasında satılan ilk kayısılar Tunus, İtalya, İspanya ya da Yunanistan'dan gelir. Fransa'da üretilenler daha geç olgunlaşır. Türkiye'de, Malatya ile Ege ve Akdeniz yörelerinde çok çeşitli kayısılar yetiştirilir. Ülke üretiminin yarıdan çoğu Malatya'dadır. (Bkz. Tablo)

Kayısı ağacı bundan binlerce yıl önce Çin'de yabani olarak yetişiyordu. Buradan Hindistan'a, sonra da İran ve Ermenistan'a geçti (Latince *Prunus armeniaca* adı buradan gelir).

Avrupa'ya Büyük İskender'in seferleri sonrasında girdi. Bununla birlikte, 17. yüzyılda, güney bölgelerinde üretime başlandı.

Başta karoten (provitamin A) olmak üzere, mineral tuzlar (magnezyum, kalsiyum, fosfor, demir, sodyum, flor) açısından da zengin olan kayısı sindirimi kolay bir şeker (levuloz) içerir ve enerji değeri düşüktür.

■ **Kullanımları.** Çok kırılgan olan kayısıdan sıklıkla bekletmeden konserve yapılır (sade ya da şurup içinde, bütün ya da yarım -"kulakçıklar"- ya da jelatin içinde dilim). Ayrıca meyve suyu ve alkol yapılır.

Kayısı taze ve soğuk olarak yenir. Tam kıvamında satın alınmalıdır çünkü toplandıktan sonra olgunlaşmaya devam etmez. Sudan geçirdikten sonra bütün özelliklerinden yararlanmak için dikkatle kurutmak gerekir. Evlerde, pastanecilikte (sıcak ve soğuk tatlılar, değişik pastalar, meyve salataları, dondurmalar) ve re-

çel sanayinde (meyve şekerlemeleri, marmelatlar, reçeller) çok kullanılır.

■ **Kuru kayısı.** Fransa'da bulunan kuru kayısıların en iyileri Türkiye'den getirilir. Bunun dışında, İran, California ve Avustralya'dan da ithal edilir. Bütün kuru meyveler gibi, kurutmaya bağlı su kaybı, karbonhidrat oranında, yani kaloride artışa neden olur. Kuru kayısılar sade yenebilir. Pişirileceği zaman ılık suda iki saat bekletilmesi gerekir.

Bourdaloue *kayısısı*

16 yarım kayısıyı vanilya kokulu hafif bir şurupta kaynatın. Süzün ve kurulayın. Isıya dayanıklı porselen ya da cam tabağın üçte ikisini süt tozuyla doldurun. Yarım kayısıları üzerine dizin. Üzerini ince bir tabaka toz şekerle kaplayın. İki dövülmüş badem kurabiyesi ve bir kaşık pudra şekeri serpin. Çık sıcak (280° C) fırında glaze edin. Kayısı sosuyla birlikte servis edin. Süt tozu yerine sütte pişmiş pirinç konulabilir. *Bourdaloue* armudu, şeftalisi ve muzu da aynı biçimde hazırlanır.

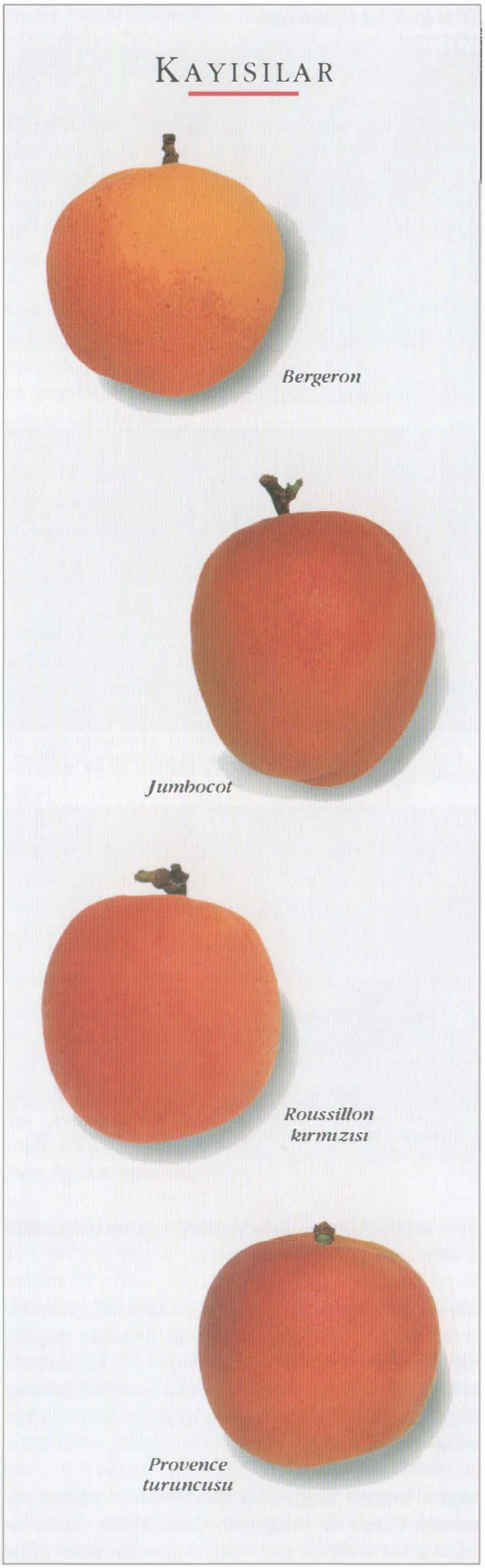
eau-de-vie'*li kayısı şekerlemeleri*

Küçük olgun ve sıkı kayısılar seçin. Ağartın. Yüzeye çıktıkları anda alın süzün ve iki saatte bir suyunu değiştirerek 12 saat soğuk suda bekletin. Kurulayın. Kaynar bir şuruba (yoğunluk: 1,2095) atın ve dört gün bekletin. Süzün ve cam kavanozlara doldurun. Üzerini eşit miktarda % 90'lık saf alkol ve daha önce kullanılan şurupla hazırladığınız bir karışımla tamamlayın. Bir çubuk vanilya, rom ya da *kirsch* (iki litre sıvı için 10 cl) ekleyin. Kapağını kapayın ve bir ay soğuk ve kuru bir ortamda, ışıktan uzakta bekletin.

kayısı ezmesi → MEYVE EZMESİ
kayısı kompostosu → KOMPOSTO
kayısı reçeli → REÇEL
kayısı reçelli dartois → DARTOIS
kayısılı barquette → BARQUETTE
kayısılı dondurma → DONDURMA
kayısılı jalousie → JALOUSIE
kayısılı kroketler → KROKET
kayısılı pannequet → PANNEQUET
kayısılı sos → TATLI SOSU
kayısılı tart → TART
kayısılı turta → TURTA

şurupta kayısı

Sağlıklı ve tam olgun kayısılar seçin. Çekirdeklerini çıkarın. Bıçak ucuyla delin ve bir tencereye koyarak üzerini soğuk şurupla (yoğunluk: 1,2850) doldurun. Üç saat bekletin. Bu süre zarfında bir şurup (yoğunluk: 1,2197) hazırlayın, yumurta akıyla terbiye edin ve soğumaya bırakın. Kayısıları süzün ve konserve kavanozlarına yerleştirin. Üzerini kaynar şurupla doldurun. Kavanozların kapağını kapayın ve fokurdamaya başladıktan sonra 10 dakika bekleyerek sterilize edin. Suda soğumaya bırakın. Sonra kurulayın ve soğuk ve kuru, ışıktan uzak bir yere yerleştirin. Kayısı yarıları da kon-



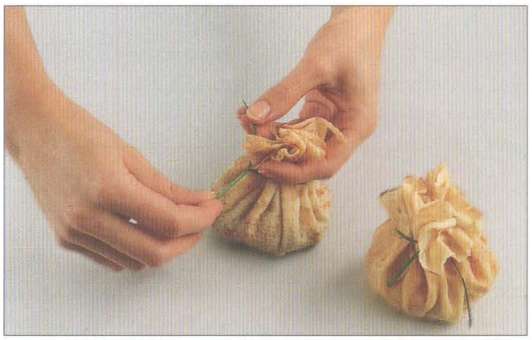
Kesenin katlanması



1. *Çok pişmemiş bir krep hamurunun (yaklaşık 15 cm) ortasına istenilen malzemeyi koyun.*



2. *Kese biçimini vermek için uçlarını birleştirin ve pilileri düzenli olarak dağıtın.*



3. *Keseyi bir elinizde tutun, kaynar suda ağartılmış bir frenksoğanı sapıyla bağlayın.*

serve yapılabilir ama daha yoğun bir şurup (yoğunluk: 1,3199) kullanmak gerekir.

kayısı kaplama Bir tatlı ya da pastanın yüzeyini, parlak bir görünüm vermek amacıyla elekten geçirilmiş kayısı marmelatıyla ya da başka bir kaplamayla (çilekli, frambuazlı) ince bir tabaka halinde kaplama. Kayısı kaplama fondanlı glazaj uygulanmasını da kolaylaştırır.

kayısı kesesi Kayısılarla hazırlanan bir tatlının sunumuna Fransa'da verilen ad. Çekirdekleri yerine bir parça şeker konulan meyveler, üçgen hamurlar içine konur ve uçları bir araya getirilip yapıştırılır. Biçimleri nedeniyle bu adı alan "kayısı keseleri" fırında pişirilir ve yanında kırılmış ve kavrulmuş sıcak kayısı sosuyla birlikte sunulur.

Bu terim, ortasına az pişmiş bir malzeme konulan, fırında pişirilmeden önce uçları birleştirilerek kese biçimi verilen şekerli ya da tuzlu bir krepe de denir.

► Tarifler: KUZUMANTARI

kayısı yumurta Kaynar su içinde, kabuğuyla birlikte, rafadan yumurtadan daha uzun ve katı yumurtadan daha kısa süre haşlanan, sarısı yoğunlaşan ama akıcılığını koruyan yumurta. (Bütün kayısı yumurta tarifleri haşlanmış yumurtaya da uygulanabilir.)

kayısı yumurta: Pişirme

Yumurtaları yavaşça kaynar suya bırakın. Yeniden fokurdamaya başladığında, altı dakika tutun. Yumurtaları çıkarın ve soğuk suya tutun. Akan su altında kabuğunu soyun ve soğuk suda tutun. Akı katılaşmış, sarısı krema kıvamında olmalıdır.

à l'écossaise *kayısı yumurtalar*

Haşlanmış ve iyice ezilmiş somona aynı miktarda yoğunlaştırılmış beşamel katarak dört çorba kaşığı somon püresi hazırlayın. Bu püreyi ısıtın ve yufka hamurundan pişirdiğiniz dört sıcak taban üzerine dağıtın. Her birinin üzerine bir kayısı (ya da haşlanmış) yumurta yerleştirin ve karides sosuyla kaplayın.

à la florentine *kayısı yumurtalar*

Ispanakları tereyağda pişirin. Küçük yumurta sahanlarına tereyağ koyun ve her birine iki yaprak ıspanak yayarak iki kayısı yumurta (ya da haşlama) yerleştirin. Üzerine Mornay sosu dökün ve rendelenmiş peynir serpin. Izgara altında gratine edin.

à la provençale *kayısı yumurtalar*

Sarımsaklı domates fondü hazırlayın. Çok büyük iki sıkı domatesi enine ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkararak zeytinyağında kızartın. Patlıcan ve kabak yuvarlaklarını da zeytinyağında kızartın. Domates yarılarıyla aynı sayıda kayısı (ya da haşlama) yumurta hazırlayın. Domates yarılarının içine yerleştirin ve ısıtılmış yuvarlak bir tabağa halka biçiminde dizin. Üzerine domates sosu dökün. Ortaya yuvarlak sebze dilimlerini yerleştirin ve ince kıyılmış bitkisel otlar serpin.

Alaattin'in kayısı yumurtaları

Safranlı pilav hazırlayın. Çarliston biberlerin çekirdeklerini çıkarın ve ince şeritler halinde doğrayın. Kıyılmış soğanlarla birlikte sıvıyağda kavurun. Isıttığınız bir tabağa pilavı yayın. Ortasına biberleri koyun. Çevresini kayısı yumurtalarla sarın. Üzerine bir tutam Cayenne biberiyle pişmiş domates sosu dökün.

Amélie'nin kayısı yumurtaları

Kremalı sos ve kremalı kuzumantarları hazırlayın. Yufka hamurundan tabanları boş pişirin. Bir *mirepoix*

hazırlayın, tereyağda kavurun ve az miktarda Madeira şarabıyla deglaze edin. Tabanları ısıtın ve *mirepoix*'yı üzerine yayın. Her birinin üzerine bir kayısı yumurta yerleştirin. Kremalı sosu dökün. Kremalı kuzumantarlarını ekleyin.

bernis *yumurtalar*
Bir yufka hamurundan tabanın üzerine kümes hayvanlarının *mousse* sürün. Kayısı yumurtaları dizin ve üzerine *suprême* sos dökün. Tabanları halka biçiminde dizin ve ortasına tereyağda pişmiş yeşil kuşkonmaz uçları koyun.

Brillat-Savarin kayısı yumurtaları
Boş bir *flan* tabanını tereyağda sote edilmiş kuzumantarlarıyla kaplayın. Üzerine halka biçiminde kayısı (ya da haşlama) yumurta dizin. Tam ortasına ağartılmış tereyağda ısıtılmış kuşkonmaz uçları yerleştirin. Madeira sosu ya da iyice yoğunlaştırılmış *xérès* sosuyla kaplayın.

Brimont'un kayısı yumurtaları
Kümes hayvanları *velouté*'ye Madeira şarabı ve krema ekleyin. İyice yoğunlaştırın. Kenarları biraz kalkık pişmiş yufka hamurundan taban üzerine kremalı mantarları yayın. Yumurtaları halka biçiminde dizin. Ortasına kümes hayvanları etinden küçük kroketler koyun. Üzerine yoğunlaştırılmış *velouté*'yi dökün. Her yumurtanın üzerine bir dilim domalan koyun.

Büyük Perhiz kayısı yumurtaları
Enginar tabanlarını tereyağda pişirin. Üzerine kayısı yumurtalar koyun. Yanına kuzu uykuluk, domalan ve mantar yahnisi koyun. Madeira sosuna krema katın ve yumurtaların üzerine dökün. Her yumurtanın üzerine tırtıklı bıçakla kesilmiş bir yuvarlak dilim *langue écarlate* koyun.

kaymağını alma Sütün kreamasını ayırma. Sütü tam dinlenmeye bıraktıktan 24 saat sonra kendiliğinden kaymak oluşur. Kaymak yüzeye çıkar ve evdeki pasta işlerinde kullanmak üzere kolaylıkla alınabilir. Süt ürünleri sanayiinde kaymak alma işlemi, santrifüjlü makinelerde gerçekleştirilir.

kaynak suyu Doğal mineral sulardan, sağlığa yararlı elementler içermemesiyle farklılaşan yeraltı kaynak suyu. Herhangi bir koşulda "sağlığa yararlı" ya da "mineral" ibaresi taşıyamaz. Satılması için kaynağında şişelenmesi ve tanımlanmış havalandırma, çökeltme, filtreleme ve karbon gazı katılması işlemlerine ilişkin kriterlere cevap vermesi gerekir. Bu işlemler etiket üzerinde belirtilmek zorundadır.

kaynamış şarap Yarısı buharlaştırıldıktan ve filtre edildikten sonra *eau-de-vie*, baharatlar ve aromalı bitkiler eklenen bir şırayı kaynatarak hazırlanan alkollü içecek.

Provence'ta, fırında pişirildikten sonra ezilen, ardından karanfil yaprakları, karanfil tanesi ve tarçın çubuğu atılmış *eau-de-vie* eklenerek kaynatılan siyah üzümlerden "köy likörü" hazırlanır.

kaynar suya atma Bir gıda maddesini dokularını sertleştirme, yüzeyindeki kirleri giderme, soyulmasını kolaylaştırma, liflerini yumuşatma ya da acılığını alma amacıyla kaynar suya atma. Reçel kavanozları da doldurulmadan önce, reçelin sıcaklığıyla çatlamaması için önce kaynar suya batırılır.

kaynar suya batırma İşkembeciler, kasaplık hayvanların işkembesini ve barsağını mukozalarından ayırmak, tüketime hazırlamak için temizlemek, kelle ve paçaların tüylerini yolmayı kolaylaştırmak için kaynar suya batırır.

kaynatarak özünü çıkarma Bir maddeyi kaynatarak etken maddelerini çıkarma. Ürün (aromalı bitki, sebze, et vb) suya atılarak belli bir süre bekletilir. Böylece et ve sebze bulyon, balık bulyon ve aromalı özütler elde edilir.

kaynatarak suyunu uçurtma Bir ya da birden fazla, küçük küçük doğranmış sebzeyi, yağlı bir madde içinde, kısık ateşte pişirerek bitki suyunun bir kısmını ya da tamamını uçurtma ve özsuyunu yağın içinde yoğunlaştırma. Ateşin kısık tutulması, özellikle de soğanlar ya da yabani sarmısakların renk almasını engeller.

kaynatma Bir sıvıyı (su, et suyu, balık bulyon) kaynatmak ve içine atılacak yiyecekleri pişirmek için kaynar durumda tutmak (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME). Her sıvı farklı bir sabit sıcaklıkta (su için 100° C) kaynar. "Fokur fokur kaynatarak" pişirmek çok zaman gerektirmezken malzemelerin birbirlerine ya da tabana yapışmasını engelleyen bir karışma sağlar. Bir sıvı, yoğunlaştırmak amacıyla da kaynatılır.

Sıvıyağlar ve diğer kızartma yağları 200° C'ye ulaşan kaynama sıcaklıklarına sahiptir. Şekerli şuruplara gelince, kaynama sıcaklıkları yoğunluklarına göre değişir. Ayrıca bkz. HAŞLAMA.

kaz *Anatidae* familyasından, ılıman bölgeler üzerinden düzenli olarak geçmesi nedeniyle eski çağlarda tercih edilen bir av eti, ardından Mısırlılar, Yunanlar ve Romalılar tarafından rağbet gören bir evcil hayvan haline gelen göçmen perdeayaklı (Bkz. *Kümes Hayvanları Tablosu*, KÜMES HAYVANLARI). Fransa'da en yaygın olan gri kaz, kül rengi kazdan (yabani kaz) gelir ve besiye çekilirse 12 kiloya kadar ulaşabilir. En iyi kaz ciğerleri bu türden elde edilir. Bölgelere göre, "Toulouse", "des Landes", "Alsace" vb biçiminde adlandırılır. Beyaz tüylü kazlar (Bourbonnais ya da Poitou'dan) daha hafiftir ve kar kazlarından gelir. Türkiye'de bol bulunan boz kaz, aynı zamanda evcil kazların da atasıdır.

■ **Kullanımları.** Yağlandırılan kazlar ciğerleriyle ünlüdür (Bkz. KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ). Damızlık kazlar 5-6 yaşına kadar tutulur. Bununla birlikte, kazlar sıklıkla üç aylıkken (filetoları gelişmiş, eti çok lezzetlidir) kesilerek pişirilir. Bütün parçaları kullanılır. "Patelot" adı verilen gövdesi (eti ve kemikleri) olduğu gibi ya da parçalara ayrılarak satılır ya da konservesi ya da kavurması yapılır. Taşlığı, kalbi, dili, boynu ve sakatatları lezzetli yerel yemekler (Landes, Gers) yapılmasında kullanılır. Yağı birçok yemeğe katılır. Kaz yağı özellikle de *cassoulet*'nin malzemelerinden biridir. Birçok yemekte aynı yöntemle pişirildiği hindinin rekabetine rağmen, kaz, birçok Kuzey Avrupa ülkesinde yıl sonu kutlamalarının tipik yemeğidir.

à l'alsacienne *kaz*

Bir parça yağsız domuz eti dilimi ekleyerek *choucroute* pişirin. Bir kazı ince sosis eti, tuz, karabiber, bir tutam dört baharat, az miktarda kıyılmış soğan ve maydanoz karışımıyla doldurun. Dikin ve sık sık ıslatarak kızartın. Yarı yarıya piştiğinde, yağından az miktarda alarak *choucroute*'a ekleyin ve pişmesini tamamlamasını bekleyin. Strasbourg sosislerini kısık ateşte haşlayın. *Choucroute*'u uzun bir tabağa yayın. Kazı tam ortasına yerleştirin. Domuz etini parçalara bölün ve kazın çevresine sosislerle sıralayarak dizin. Hepsini sıcak tutun. Pişirme kabının yağını alın. Beyaz şarap ve aynı miktarda bulyonla deglaze edin ve suyunu çekmesini sağlayın. Ayrıca servis edin.

VIVIANE ve ANTOINE WESTERMAN'IN TARİFİ

annemin usulünde doldurulmuş ve kızartılmış kaz

"Küçük bir bıçak yardımıyla üç buçuk kilo ağırlığındaki bir kazın ciğerini (boyun ve kanatları ayırdıktan sonra) çıkarın. Ayrıca dört kümes hayvanının da ciğerini alın. Bir salata kabında 180 gr kuru ekmeği 20 cl sütle ıslatın. 300 gr soğan ve iki diş sarmısağın kabuklarını soyun ve kıyın. Bir tavada 30 gr tereyağla 25-30 dakika kavurarak kahverengi ama şeffaf olmalarını sağlayın. 300 gr domuz gerdan, soğan, sarmısak, ıslatılmış ekmek, yağ ve bütün ciğerleri kabaca kıyın. 20 gr düz maydanozu kıyın. Hepsini karıştırın. Bir tahta spatulayla iki çırpılmış yumurta ve maydanoz ekleyin. Tuz, karabiber, bir kahve kaşığı dört baharat ve az miktarda rendelenmiş muskat cevizi katın. Kazı bu harçla doldurun. Deliklerini dikin ve bağlayın. Tencerede az miktarda kaz yağında her tarafını kızartın. Parçalara ayrılmış gerdan ve kanatları ekleyin. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında sık sık ıslatarak yarım saat pişirin. Aromalı bir garnitür ekleyin ve yarım saat daha pişirin. Dörtte üç litre kümes hayvanları bulyonla deglaze edin. Yoksa yarı yüksekliğe kadar su doldurun. 150° C'de iki saat pişirin. Kazın üzerini alüminyum kâğıtla kaplayın ve tekrar fırına sürerek bir buçuk saat daha pişirin. Sık sık üzerini ıslatın. Kazı tencereden çıkarın. Pişirme suyunu ince elekten geçirin ve 25 cl kalana kadar buharlaştırın. Bir kenara ayırın. 400 gr ağaç mantarının sapını kesin ve dikkatle yıkayın. Süzün ve bir kenara ayırın. Bir tavada, beş dakika süreyle 30 gr yabani sarmısağı ve yarım diş sarmısağı 40 gr tereyağ içinde mantarlarla birlikte kavurun. Tuz ve biber atın. Aromalı bir garnitür içinde kabuğuyla pişmiş 400 gr patatesi kabaca doğrayın. Dört ince dilim domuz yağını şeritler halinde doğrayın. 10 gr tereyağ içine kavurun. Patatesleri ekleyin. Son olarak kıyılmış düz maydanoz katın. Çeşnisini ayarlayın. Kazın çevresine garnitürü dökün ve suyunu soslukta ayrıca servis edin."

doldurulmuş kaz boynu

Kaz boyunlarının kemiklerini tamamen çıkarın. Göğüs derisini oldukça uzun bırakın. Kemikleri çıkarılan eti kabaca doğrayın ve eşit miktarda kıyılmış domuz eti ekleyin. Taze kaz ciğeri ve istenirse domalan dilimleri karıştırın. Tuz, biber ve bir tutam dört baharat atın. Boyunları bu karışımla doldurun ve iki ucunu düğümleyin. Bir tencerede kaz yağı eritin ve içine koyduğunuz boyunları kavurma gibi bir saat pişirin. Çakıl toprağında kaplara yerleştirin ve üzerini erimiş kaz yağıyla kapayın. Üzerine ince bir tabaka domuz derialtı yağı akıtın, kapağını kapayın ve soğuk bir yerde saklayın. Doldurulmuş kaz boyunları, kavurma gibi, soğuk ya da sıcak yenir.

füme kaz etli küçük-gri profiteroller → SALYANGOZ
kâğıtta domalan ve kaz ciğeri ezmesi → DOMALAN
kaz ciğeri ve pinot noir*'li jölesi* → KAZ ya da ÖRDEK CİĞERİ
kaz kavurması, à la landaise *kaz kavurması* → KAVURMA
kaz rillette → RILLETTE
kaz yağlı domalan konservesi → DOMALAN
ördek ya da kaz ciğerli mousse → MOUSSE

kaz ya da **ördek ciğeri** Kümes hayvanının özellikle yağlandırılmasıyla elde edilen kaz ya da ördek ciğeri. Kazların besiye çekilmesi Mısırlılar tarafından uygulanmaya başlanan, daha sonraki dönemlerde Romalılar tarafından benimsenen bir yöntemdir. Hayvan öldürülür öldürülmez ciğer birkaç saat ballı süt banyosunda bekletilir, şişmesi ve koku alması sağlanır.

Günümüzde hayvanlar mısırla besiye çekilir. Bir kaz ciğerinin ortalama ağırlığı 600-900 gr, ördek ciğerininse 400-600 gr'dır. Ağırlığın artması kaliteyi dü-

▶

Ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler

Christian Constant'ın tarifi 549. sayfada



şürmez ama daha önemli olan erime riskini doğurur.

Büyük Fransız üretim bölgeleri (yılda sekiz bin ton) güneybatı Fransa (kaz ve ördek), la Vendée, les pays de Loire (ördek) ve daha mütevazı ölçekte, Alsace'tır (kaz). İsrail, Macaristan, Bulgaristan ve Polonya'dan ithalat yapılır (yılda iki bin ton).

Ciğerin rengi fildişinden pembe beyaza değişir. Ördeklerinki biraz daha koyudur. Ciğer gastronomik değeri yüksek bir yiyecektir. Kimileri kaz ciğerinin de yemeklere ördek ciğeri kadar yakıştığını iddia eder, kimileri bu görüşe karşı çıkar. Kaz ciğerinin pişirme sırasında erime eğilimi ve daha belirgin tadıyla daha muhteşem olduğuna şüphe yoktur.

Fransız kralının maiyetinden Auch'lu aşçı André Daguin "Bizde, yani Gers'te, ciğer sıcak yağlı ciğerdir ve iyi bir kaz ciğerinin en önemli özelliğinin ördek ciğerinin özelliklerini taşımak olduğunu herkes bilir" demiştir.

■ **Sunumları.** Ciğer bütün ya da parçalar halinde pişirilerek ya da değişik yemeklerin içinde tüketilir.

• ÇİĞ CİĞER. Giderek daha çok talep gören çiğ ciğer, özellikle de yıl sonu kutlamaları sırasında satılır. Hazırlanması ve pişirilmesi titizlik ister.

• SOĞUK CİĞER (kaz ya da ördek). Şarkütericiler, hatta lokantacılar tarafından pişirilen soğuk ciğer, genellikle kesilerek satılır. 2-4° C'de birkaç gün bozulmadan saklanır.

• "YARI PİŞMİŞ" CİĞER. Kutularda ya da hava almaz toprak kaplarda ama en çok da havası alınmış plastik torbalarda pastörize edilir. Soğuk bir yerde aylarca saklanabilir.

• KONSERVE CİĞER. Otoklavda sterilize edildiğinden lezzetinden de bir miktar kaybeder. Bununla birlikte, şarap gibi, eskidikçe güzelleşir ve yıllarca saklanabilir.

• CİĞER BAZLI YİYECEKLER. 1 Ocak 1994 tarihinden sonra yeni ve kesin kurallar getirilmiştir. "Bütün ciğer" (kaz ya da ördek) bir lobun tamamıdır. "Ciğer" lob parçalarını ifade eder (kaz ve ördeği karıştırmak yasaktır). "Ciğer parfe" en az % 75 ciğer (karıştırmaya izin verilir) içermek zorundadır. "Madalyon" ya da "ciğer pate" ve "ciğer *mousse*" bir harç içinde en az % 50 ciğer içermek zorundadır.

■ **Kullanımları.** Kaz ya da ördek olsun, ciğer her zaman nadir ve değerli bir yiyecek olarak kabul edilirdi. Yenme biçimi modalara göre değişikliğe uğramıştır.

Bir zamanlar yemek sonunda servis edilirdi. Lezzeti sayesinde günümüzde yemeğin başında, yanında hafif kızartılmış köy ekmeği ya da kaliteli bir Paris bagetiyle ve likörümsü şaraplarla (*sauternes*, *frontignan*), güneybatı şaraplarıyla (*cahors*, *bergerac*) ya da bir Alsace şarabıyla (*gewurztraminer*) birlikte servis edilir.

"Yeni mutfak" da ciğere klasik mutfak kadar önem verir ve bazen orijinal birleşimlere yer verir: Pırasa yeşili ya da balkabağıyla ciğer ya da tarakla ciğer.

Bazı sıcak (sote ya da pane dilimler, üzümlü, Madeira şaraplı, kruton üzerine, *à la Souvarov*, domalanlı ya da enginar tabanlı, *brioche*'ta, *chausson*'da, güveçte, domuz barsağında, *mousse*, *pannequet*, pate, sufle) ya da soğuk (aspik, tabanda, sıcak-soğuk, jölede, *mousse*, güveç, ince harçta) klasik tarifler prestijini korumaktadır. Son olarak, "*à la périgourdine*" ve "Rossini" olarak adlandırılan yemeklerin büyük çoğunluğu ciğer içerir.

ANDRÉ DAGUIN'İN TARİFİ

beyaz biberli ve pırasa yeşilli ördek ciğeri

"300-400 gr'lık bir ördek ciğerini temizleyin ve sinirlerini alın. Körpe pırasaları tuzlu suda pişirin ve az miktarda kremayla püre haline getirin. Bu püreyi tereyağ sürülmüş küçük bir kek kalıbına doldurun. Ciğere tuz, karabiber atın ve pürenin üzerine yerleştirin. Üzerini alüminyum tabakasıyla kaplayın. Önceden 140° C'ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Son 15 dakikası buzdolabında olmak üzere, 45 dakika soğumaya bırakın."

brioche'*ta ciğer*

Bir domuz barsak zarını soğuk suda bekletin. Şekersiz bir *brioche* hamuru hazırlayın. Çeşni katılmış ve *fine champagne*'la ıslatılmış domalanları 700-900 gr'lık sıkı bir kaz ciğerinin içine batırın. Tuz, serpin, *fine champagne* dökün ve birkaç saat dinlendirin. Domuz barsak zarını sıkın, kurulayın ve ciğeri içine sarın. Fırında 18-20 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Tereyağ sürdüğünüz düz bir kalıba *brioche* hamurundan oldukça kalın bir tabaka yayın. Ciğeri üzerine koyun. Üzerini aynı hamurdan daha az kalın başka bir tabakayla kapayın. Kalıbın üzerini yağlı kâğıtla kaplayın ve hamurun pişme sırasında taşmasını engellemek için birkaç tur iplikle sıkıca bağlayın. Ilık bir yerde iki saat kabarmaya bırakın. Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika-bir saat pişirin. Kalıptan çıkarın ve servis edin.

CLAUDE PEYROT'NUN TARİFİ

buzlu ördek ciğeri

"Büyük bir ördek ciğerine tuz ve karabiber serptikten sonra *porto* içinde en az 24 saat marine edin. Yaklaşık iki buçuk kilo ağırlığındaki bir ördeğin içini boynundan girerek boşaltın. Göğüs kemiğini ve anal halkayı çıkarın. Ciğeri ördeğin içine yerleştirin ve hayvanı dikin. Üzerini yağlayın, bir toprak tencereye yerleştirin, kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir saat 20 dakika pişirin. Pişirmenin sonuna doğru ciğeri marine ettiğiniz *porto*'lu suyu ve ördeğin sakatatlarıyla hazırladığınız lezzetli bir jöleyi katın. Pişirme süresince kümes hayvanına sık sık iğne batırarak çatlamamasını sağlayın. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Pişirme suyunu ağartın ve ördeği bu jöleyle parlatın. Buzdolabına koyun. Suda pişmiş kuru eriklere, kırmızı şarapta pişmiş kirazlara ve tereyağda pişmiş dörde bölünmüş elmalara zen-

cefil serpin. Üzerlerine ördek jölesi dökün. Yeşil zeytinlerin içine ciğer ya da jambon mousse doldurun. Büyük bir portakalı dörde bölün. Ördeği bütün bu meyvelerle servis tabağına alın ve portakal dilimlerini gül biçiminde yerleştirin."

PARİS'TEKİ *LE VIOLON D'INGRES*'DEN CHRISTIAN CONSTANT'IN TARİFİ

ördek ciğeri kavurma, incirli ve cevizli köfteler

"600 gr'lık bir ördek ciğerini temizleyin. *Guérande* tuzu ve iri çekilmiş beyaz biber serpin. 24 saat dinlendirin. Silin. 400 gr soğuk ama yumuşak ördek yağıyla karıştırın. İki karanfil tanesi, 10 karabiber tanesi ve bir diş sarmısak ekleyin. Ateşe koyun ve yarım saat 70° C'de pişirin. Daha sonra kendi yağında 24 saat daha dinlendirin. Çıkarın, silin ve üzerine *Guérande* tuzu ve iri çekilmiş beyaz biber serpin. Yarım kilo kuru inciri elekten geçirin. Ciğerin temizlerken kalan atıklarıyla karıştırarak mikserde püre haline getirin ve köfteler oluşturun. 100 gr karışık salataya 20 cl sirke sosu dökün. Tabakların üzerine birkaç dilim ciğer, az miktarda salata ve incir köftelerini koyun. Ceviz, jöle ve frenkmaydanozuyla süsleyin." (Bkz. 547. sayfadaki fotoğraf).

COLMAR'DAKİ *SCHILLINGER* RESTORANININ TARİFİ

kazciğeri ve pinot noir'lı jölesi

"*Bir kilo* ağırlığında bir ciğerin sinirlerini alın. Üç cl kırmızı *porto* ve üç cl konyağı karıştırın, tuz atın ve ciğeri bu marinad içinde soğuk bir yere kaldırarak en az 12 saat bekletin. Tek kişilik güveçlere dağıtın ve önceden 80° C'ye ısıtılmış fırında, benmari içinde bir saat pişirin. İğneyle kontrol edin: Ortası gevşekse pişme işlemi tamamlanmıştır. Yarım litre kırmızı şarabı (*pinot noir*) 15 gr şekerle pişirerek üçte iki hacme indirin. Bir litre sığır konsomesiyle karıştırın. Litre başına 11 yaprak jelatinle karıştırarak yoğunlaştırın ve soğumaya bırakın. Soğuyan güveçleri jöleyle servis edin."

ciğerli beignet (cromesquis) → BEIGNET

ROGER LAMAZÈRE'İN TARİFİ

çiğ kazciğeri: Hazırlama

"İnce uçlu sivri bir bıçak yardımıyla ciğerin sinirlerini dikkatle temizleyin. Önce her bir lobu, ana damarın bulunduğu en şişkin kısımdan başlayarak çizin ve damarı ayırın. Bıçakla devam ederek damarı sökün. Bütün sinir dallanmaları ortaya çıkacak ve hepsini kolaylıkla temizlemenize olanak sağlayacaktır. Böylece açılan loblara ince tuz (kilo başına 12 gr) ve karabiber (kilo başına dört gr taze çekilmiş karabiber) serpin. Kapayın ve çevresini bir *mousseline*'le sıkıca sarın ve bir gece buzdolabında dinlendirin."

domalan sulu chartreuse *likörlü kaz ciğeri ve güvercin* → GÜVERCİN ve GÜVERCİN PALAZI

domalanlı kaz ciğeri patesi → PATE

PARİS'TEKİ *LAURENT* RESTORANINDAN PHILIPPE BRAUN'UN TARİFİ

domalanlı ve kerevizli ördek ciğeri

"Her biri yarım kilo ağırlığındaki iki kerevizi soyun ve yuvarlak bir biçim almalarını sağlayın. Yukarıdan aşağı ikiye böldükten sonra her bir yarıyı altıya bölün ve limon suyuna bulayın. Bir tavaya tek tabaka halinde dizin, üzerlerini kaplayacak kadar bol baharatlı kümes hayvanları bulyon koyun, yağlı kâğıtla kaplayın ve 10 dakika kısık ateşte pişirin. Bir kenara ayırın. Büyük bir tencereye 600 gr'lık iki ördek ciğerinin büyük loblarını koyun. Üzerini bulyonla kaplayın. Kaynamaya başladıktan sonra ısıyı 90° C'ye düşürün ve yarım saat haşlayın. 30-17 cm boyutlarında iki kalaylı oval bakır tencereden her birine 12 kereviz parçasını koyun, 30 cl pişirme suyuyla ıslatın, 30 gr kıyılmış domalan, bir ciğer lobu, 120 gr Périogord siyah domalan dilimi koyun ve büyükçe bir tutam *Guérande* tuzu serpin. Kapaklarını kapayın ve içi ıslatılmış, dışına yumurta sarısı sürülmüş bir hamur şeridiyle kapağın kenarlarını yapıştırın. Önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Hamuru kırın. Lobları çıkarın ve bir cm kalınlığında dilimleyin. Çukur tabaklara bulyon, kereviz ve domalanları dağıttıktan sonra üzerlerine ciğer dilimleri koyarak *Guérande* tuzu parçaları serpin."

HERVÉ RUMEN'İN TARİFİ

elmalı ördek ciğeri dilimleri

"Çok tatlı dört elmanın kabuklarını soyun. Kabukları 100 gr toz şekerle birlikte 10 gr tereyağda kavurarak açık renkli bir karamel elde edin. 15 cl elma şarabı sirkesiyle deglaze edin, üçte biri kalana kadar yoğunlaşmasını bekleyin, 15 cl kümes hayvanları bulyonla ıslatın ve tekrar yoğunlaştırın: Sos biraz şurup kıvamında olmalıdır. Beş cl genç *calvados*, tuz ve karabiber katın. Elmaların ortasını boşaltın ve yuvarlaklar kesin. Beş cl üzüm çekirdeği yağında kızartın, emici bir kâğıt üzerinde süzün ve sıcak saklayın. Bir büyük ördek ciğerini (600-700 gr) buzdolabından çıkarın ve uzunlamasına dört dilime bölün. Dilimlerin her iki yüzüne tuz ve karabiber serpin. Bir yapışmaz tavayı iyice ısıtın ve dilimleri 45 saniye pişirin. Bıraktıkları yağın büyük bir kısmını dökün ve diğer yüzlerini kızartın (bir dakika). Emici bir kâğıt üzerinde süzün, elma yuvarlakları üzerine yerleştirin ve üzerlerinde az miktarda sos gezdirin."

kâğıtta domalan ve kaz ciğeri ezmesi → DOMALAN
kaz ciğeri mousse'*lu* chou → CHOU
kaz ciğeri püresi → PÜRE
kaz ciğerli aspik → ASPİK
kaz ciğerli omlet → OMLET
Kudüs enginarlı ve domalanlı kazciğeri pastası → PASTA
ördek ya da kaz ciğerli mousse → MOUSSE

ANDRÉ DAGUIN'IN TARİFİ

pacherenc'*li ördek ciğeri*
"400-500 gr'lık iki ördek ciğerini temizleyin ve sinirlerini alın. Tuz, karabiber serpin. Hafif limon sıkın. Bir toprak tencereye alın ve kapağını kapayın. Kabı önceden 190° C'ye ısıtılmış fırına koyun ve 10 dakika pişirin. Kabı fırından çıkarın ve ciğerlerin üzerine bir şişe *pacherenc-du-vic-bilh* dökün. Tekrar fırına sürün ve 10 dakika pişirin. Çıkarın ve pişirme suyu içinde soğumaya bırakın. Ardından buzdolabına kaldırın."

piliç konsomesinde kaz ciğerli ravioli'*ler* → RAVİOLİ

GÉRARD VIÉ'NİN TARİFİ

sauterne *fümeli buharda pişmiş ördek ciğeri*
"Ördek ciğerleri, bir şişe *sauterne*, ince kıyılmış iki havuç, bir şalgam, iki kereviz sapı, iki yabani sarmısak ve bir pırasa beyazı, tuz ve karabiberle bir pişirme suyu hazırlayın. Ciğeri temizleyin ve sinirlerini alın, tuz ve karabiber serptikten sonra buzdolabına kaldırın. Pişirme suyunu ve ciğeri buzdolabında 24 saat bekletin. Sonra suyu bir buharda pişirme tenceresine aktarın. Ciğeri sepete yerleştirin ve 15 dakika pişirin. Ciğeri dilimleyin ve üzerine az miktarda pişirme suyu dökün."

üzümlü ve domalanlı soğuk ciğer dilimleri
Temizlendikten sonra *mousseline*'e sarılmış çiğ ciğeri kaliteli bir konsome içinde haşlayın. Çıkarın, soğutun ve yine *mousseline*'e sararak sıkıştırın. 12 saat soğuk bir yerde saklayın. Dilimleyin. Her bir dilimin üzerine geniş bir domalan dilimi yerleştirin, jöleyle sabitleyin ve bütün dilimin üzerini jöleyle parlatın. Tabağın ortasına kubbe biçiminde kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve az miktarda *fine champagne*'da bekletilmiş üzüm taneleri yerleştirin. Dilimleri halka biçiminde dizin. Üzerini portolu jöleyle kaplayın. Üzerini kapayarak buzdolabında soğumaya bırakın.

kazan Dökümden ya da bakırdan, hareketli bir kulpu olan geniş ve derin kap. Ocak çengeline asılan kazan, bir zamanlar ocak ateşinde yemek (garnitürlü ve yoğun çorbalar) pişirmekte kullanılırdı. Bölgelere göre değişik formlarda (gövde biçimi, ayaklarının olması vb) olan kazanların günümüzde özel kullanımları (dağlarda peynir pişirme ya da reçel hazırlama) vardır. Ayrıca bkz. TENCERE ve KAZAN.

kazayağı Ispanakgiller familyasından, yenebilir olan kökleri doğranarak salatalarda (turp ya da kerevizle) çiğ olarak yenen ya da tekesakalı benzeri pişirilen bitki. Susuzluk giderici özellikteki yaprakları hem salatada yenir hem ıspanak gibi pişirilir.

kazınmış domuz derisi Kıllarından arındırılmış domuz derisi. Kazınmış domuz derisi değişik kalınlıklarda ve yağ oranında olabilir. Kesimden sonra sıcak suya batırılan, flambe edilen ve kazınan domuz derisinin, bazı parçaları üzerine bırakılır. Bu durumda tencere yemekleri ve yahnilerde, jöleler, domuz suları ve bulyonlar hazırlanmasında kullanılır. Şarküteride, domuz kelle bazlı bazı ürünlerin bileşiminde yer alır. Birçok yerel ya da yabancı yemekte, gastronomik açıdan önemli bir rol oynar: *Bréjaude* çorbası, *zampone*, *cassoulet*, değişik şarküteri ürünleri (*coudenou*). *Ballottine*, *roulade* ve *galantine*'ler için aromalı bir bulyonda pişirilir.

kebap Balkanlar'da ve Ortadoğu'da da bulunan, ızgara ya da kızartma etle hazırlanan Türk işi şiş. Şiş kebapta, bir tahta ya da metal şiş üzerinde sırayla küp biçiminde doğranmış koyun eti ve koyun yağı parçaları (sıklıkla domuz yağıyla değiştirilir) bulunur. Sebzeli ya da sebzesiz, dana ya da manda eti, hatta kıymadan yapılmış köftelerle hazırlanan birçok türü vardır.

Türkiye'de ve Ortadoğu mutfaklarında yaygın olan et yemeklerine verilen genel ad. Birçok türü vardır. Bazıları (şiş kebaplar, döner kebap, cağ kebabı) doğrudan ateşte kızartılır, bazıları (sac kebabı) kavrularak, bazıları tandırda ya da kuyuda, bazıları toprak kaplarda fırınlanarak (tas kebabı), bazılarıysa şişe dizilmiş et ve sebzenin fırın içinde baş aşağı sallandırılmasıyla (Tokat kebabı) pişirilir. Kebaplar parça etten ya da kıymadan hazırlanabildiği gibi sebze ya da yoğurt da yaygın birer garnitürdür. Yalnız Türk mutfağında, elliden fazla çeşidi vardır.

kebapçı Batı'da, yalnızca şişte pişmiş etlerin (özellikle de kümes hayvanları) kullanıldığı ve satıldığı dükkân. Kelimenin geniş anlamıyla, kızarmış et satılan özel bir restoran.

On beşinci yüzyıla kadar Paris'teki "*poulailler*"ler (tavukçu) çiğ av eti ve kümes hayvanları satıyordu. Bu etleri kızartarak/çevirme yaparak satanların, bugünkü Halles semtindeki Rue aux Oues'da (yine bu dükkânlar nedeniyle "kaz"dan üretilen Kazlar sokağı anlamında) özel bir derneği vardı. Giderek daha özel ürünler hazırlayan bu dükkânlar, turtalar ve pateler de satmaya başladı.

Günümüz mutfağında kebapçılar fırında ya da şişte yapılan bütün çevirmeler dışında, ızgaralar ve kızartmalardan da sorumludur. Yanında, maydanoz kıyan ve ekmek ufalayan, kızartmalık patates doğrayan çırakları bulunur.

Türkiye'de de yalnız kebap pişirip satan lokantalar yaygındır. Bunlar dönerci, ocakbaşı (daha çok Adana, Urfa, Antep işi şiş kebabı satanlar) ile marka olmuş İskender kebabı satanlar olarak ayrılabilir. Ayrıca geleneksel tarz yemek hazırlayan lokantalarda da fırında hazırlanan türde kebaplar bulunur.

keçi *Bovidae* familyasından, sütü ve oğlakları için yetiştirilen evcil hayvan. Fransa'da eti için keçi yetiştiren başlıca bölgeler dağ keçileriyle (saz rengi ve kızıl-kahve) Alpler ve *saanen* (beyaz) ırklarıyla Poitou, Berry, Dauphiné ve Touraine'dir.

■ **Kullanımları.** Oldukça sıkı olan keçi etinin koyuna yakın hoş bir tadı ama güçlü bir kokusu vardır. Özellikle de yetiştiricilik bölgelerinde, hayvan gençken, çevrilerek ya da marine edilerek, hatta bazen tuzlanarak, füme edilerek ve kurutularak (dağlarda) tüketilir. Erkeğin -teke- eti artık günümüzde yalnızca oğlakken tüketilmektedir ama asırlar boyunca güçlü kokusu ve sertliğine rağmen çok fakir kesimin önemli bir besin kaynağı olmuştur. Fransızca'da kasap anlamına gelen "*boucherie*" sözcüğü teke anlamındaki "*bouc*" sözcüğünden türetilmiştir.

Türkiye'de Ankara ve kıl keçisi gibi yününden, Malta ve Kilis keçisi gibi sütünden yararlanılan ırklar vardır. Türkiye'de yenen keçi eti miktarı, ülke et tüketiminin yalnızca binde 45'i kadardır.

keçi peyniri Yalnızca keçi sütüyle hazırlanan ve % 45'ten az yağlı madde içeren ("saf keçi peyniri" ibaresini taşıyabilmesi için bu iki koşula uygun olmak zorundadır) peynirlerin cins adı.

"Yarı keçi peynirleri" inek sütü ve en az % 25 keçi sütü içeren peynirlerdir.

Fransa'daki ünlü keçi peynirleri arasında *sainte-maure-de-touraine*, *pouligny-saint-pierre*, *valençay*, *selles-sur-cher* vb sayılabilir.

keçiboynuzu [harnup] *Caesalpiniaceae* familyasından bir Akdeniz ağacı olan keçiboynuzu ağacının uzun badıç halindeki meyvesi. 30 cm uzunluğa kadar büyüyebilen keçiboynuzu, besleyici, susuzluk giderici ve şeker açısından olduğu kadar melas açısından da zengin bir ete sahiptir. Dövüldüğünde reçeller, bir likör, geleneksel Kabil galetaları hazırlanmasında kullanılır. Gıda endüstrisinde keçiboynuzu unu, kabartıcı ve yapıştırıcı özelliği sayesinde yaygın olarak kullanılır. Çocuklarda görülen mide-barsak hastalıklarında da faydalanılır.

keçimantarı Beyaz ya da saman rengi, güzel kokulu, yumurta mantarı benzeri pişirilen birçok küçük mantar türünün (Bkz. CLITOPILE PETITE PRUNE, MARASME d'OREADE, TRICHOLOME) yaygın adı.

kedgeree Aynı zamanda *cadgery* ya da *kadgéri* (Hintçe) olarak da adlandırılan Hindistan kökenli İngiliz yemeği. *Kedgeree* balık artıkları, genellikle çitari ya da somon ya da kalkanbalığı -orijinal tarife İngiliz katkısı- ve katı yumurta eklenen körili pilavdan oluşur.

kedidili bisküvisi *bkz.* langue-de-chat

kefal *Mugilidae* familyasından, aynı zamanda yetiştiriciliğinin de yapılabildiği haliçlere ve kıyı gölcüklerine sık uğrayan kıyı balığı. "*Muges*" olarak da adlandırılan birçok türü vardır.

- Has kefal uzun ve büyük bir kafaya sahiptir. En büyük kefal türüdür (60 cm'e kadar). Sırtı gümüş rengi, karnı kahverengidir.
- Altınbaş kefal daha küçüktür (20-45 cm). Solungaç yarığı üzerinde sarı bir leke taşır.
- Kefal (50 cm'e kadar) geniş ve kalın dudaklara sahiptir.
- Domuz kefal daha büyüktür, sarı leke dışında altınbaş kefale benzer.

İlk ikisi en çok beğenilen ve en yaygın olan türlerdir. Levrek gibi, pulları özenle ayıklandıktan sonra balık bulyon içinde, fırında ya da ızgarada pişirilir. Eti yağsız, beyaz, biraz gevşektir. Az kılçıklıdır ama bazen çamur tadı hissedilir (bu nedenle suda bekletilir).

kefir Kaymağı alınmış ya da alınmamış dişi deve ama aynı zamanda da inek, keçi ya da koyun sütünün mayalandırılmasıyla elde edilen, Kafkasya'da yaygın olarak tüketilen ürün. "Kefir taneleri" denilen maya karıştırıldıktan sonra hemen şişelenir.

Taze, köpüklü kefirin ekşimsi bir tadı vardır. "Sert kefir" az ya da çok alkollü (üç günlük mayalandırma sonrasında % 25), keskin tatlı kabarcıklı bir içecektir. Sindirimi kolay ve protein açısından zengin bir içecek olan kefir, Kafkas halklarına uzun ömür kazandırmakla ünlüdür.

kek Fransa'da kesin tariflere göre hazırlanan bir pastane ürünü. Paralelyüz biçimindeki kek, kimyasal maya içerir. Meyve şekerlemeleri ve kuru üzüm katılan kek, üzerine dövülmüş badem serpildikten sonra kenarları yüksek özel bir kalıpta, yağlı kâğıt içinde pişirilir.

Kekin başarısı belli şeker ve un oranlarına kesin olarak uyularak katılan meyvelerin hamur içinde eşit olarak dağılmasının sağlanması, dibe çökmesinin önlenmesiyle mümkündür. Pişirme de kesin olarak takip edilmelidir: Başlangıçta yüksek olan ısı kademeli olarak düşürülür. Ev tipi alüminyum kâğıda sarılan ve hava almayan bir kaba konan kek uzun süre saklanabilir. Dilimlenerek, sıklıkla çay yanında servis edilir.

Büyük Britanya'da ve ABD'de *cake* sözcüğü (dünya dillerine buradan girmiştir) önünde bir sıfat ya da şehir adıyla kullanıldığında bisküvi ya da puding gibi hamurişlerini tanımlar: Bölgesel spesiyaliteler (*Dundee cake*, *Eccles cake*), özel gün pastaları (*wedding cake* [düğün], *christmas cake* [Noel], *birthday cake* [doğumgünü]), ev ürünleri (*sponge cake* [*mousseline* bisküvi], *almond cake* [bademli], *plum cake* [kuru erikli], *chocolate cake*, *pound cake* [*quatre-quarts*] vb] ya da küçük bisküviler (*oatcakes* [yulaflı], *shortcakes* [*sablé*] vb).

kek

Bir kapta 125 gr tereyağı oda sıcaklığında yumuşamaya bırakın. Derin bir kapta 125 gr yumuşamış tereyağ, 125 gr toz şeker ve bir tutam tuzu karıştırın. Üç yumurtayı teker teker katın. Başka bir yerde 180 gr una bir paket kimyasal maya katın. 250 gr kuşüzümünü durulayın ve kurulayın. Unun içine katın ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Bu karışımı önceki karışıma katın ve buzdolabında yarım saat bekletin. Dip kısmı 23 cm uzunluğunda bir kek kalıbına tereyağ sürün, üzerine yağlı kâğıt yerleştirin, bu kâğıdı da yağlayın ve hamurla doldurun. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Ardından sıcaklığı 180° C'ye düşürün ve 45 dakika daha pişirin. Kekin pişip pişmediğini bir bıçak batırarak kontrol edebilirsiniz. Bıçak geri çekildiğinde tertemiz olmalıdır. Kalıptan çıkarmadan önce ılımasını bekleyin ve bir ızgaranın üzerinde soğumaya bırakın.

ballı ve kiraz şekerlemeli kek

100 gr toz şeker, 100 gr parçalara kesilerek yumuşatılmış tereyağ ve bir büyük tutam tuzu karıştırın. İki çorba kaşığı sıvı bal, bir paket kimyasal maya ve 200 gr elenmiş un katın. Son olarak üç yumurtayı teker teker ekleyin. İki çorba kaşığı romla koku verin. Kiraz şekerlemelerini (125 gr) ikiye kesin ve hamura ekleyin. Hamuru tereyağ sürdüğünüz bir kek kalıbına aktarın ve önceden 190° C'ye ısıtılmış bir fırında 45 dakika pişirin. Kek çok hızlı renk alırsa, üzerini alüminyum kâğıtla örtün. Kek piştiğinde ılımaya bırakın, kalıptan çıkarın, ızgara üzerinde soğutun ve kiraz şekerlemeleri ve melekotu çubuklarıyla süsleyin.

Yorkshire usulü küçük kekler

15 gr fırıncı mayasını üçte bir bardak ılık suda eritin. 125 gr elenmiş un ekleyin ve parmaklara yapışacak ölçüde yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Beze haline getirin ve üzerine bir bez örterek iki katına çıkana kadar kabarmasını bekleyin. 75 gr toz şeker ve 100 gr yumuşamış tereyağı iyice karıştırın. 125 gr elenmiş un ve iki yumurtayı teker teker ekleyin. 125 gr meyveyi ve bir parça zencefili küçük parçalar halinde doğrayın ve bu karışıma ekleyin. Mayayı da ekleyerek hamuru iyice yoğurun. Sekiz porsiyona bölün ve silindir biçimi verin. Keklerin üzerine az miktarda sütle çırpılmış yumurta sürün ve tereyağ sürülmüş bir fırın tepsisi üzerine oldukça aralıklı yerleştirerek iki saat daha dinlenmeye bırakın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin: Kekler sarı renkli olmalıdır.

kekik *Labiatae* familyasından, gri yeşil küçük yapraklı uzun ömürlü ve aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR).

İki ana türü vardır, biri güney tipi (*"farigoule"* ya da *"serpolet"* de denilen yaban kekiği) diğeri daha uzun, daha geniş yapraklı, daha acı, "kış kekiği" ya da "Alman kekiği" (adi kekik) de denilen yabankekiği (*Thymus vulgaris*).

Limon kokulu kekikse (*Thymus citriodorus*) değişik karışımlara güzel kokular verir ama pişmeye uygun değildir.

■ **Kullanımları.** Kekik, çok yoğun bir kokusu ve antiseptik özellikleri olan *thymol* adlı bir esansiyel yağ içerir. Mutfaktaki temel aromalı bitkilerden biridir. Sebzeli sığır haşlama, *cassoulet*, kavurma, yahni, güveç, *meurette* sos, Burgonya usulü sığır, fırında pişirilen tavuk yemekleri vb içinde yalnız başına ya da garnitür demeti içinde, taze ya da kurutulmuş halde kullanılır. Özellikle de taze olduğunda çırpılıp yağda pişmiş yumurtalar, salatalar, domates yahni ya da mercimeğe tat verir. İnfüzyonlar ve bazı karışık likörlerin hazırlanmasında da kullanılır.

▶ Tarifler: DİLBALIĞI, KRUTON, NAGE

keklik ve **keklik palazı** Sülüngiller familyasından, bütün Fransa topraklarında çok beğenilen ve avlanan ve iki ana türü (kırmızı keklik ve gri keklik) bulunan tüylü av hayvanı (Bkz. *Av Hayvanları Tablosu*, AV HAYVANI). Dişi ya da erkek, sekiz aydan küçük olan kekliğe "keklik palazı" denir.

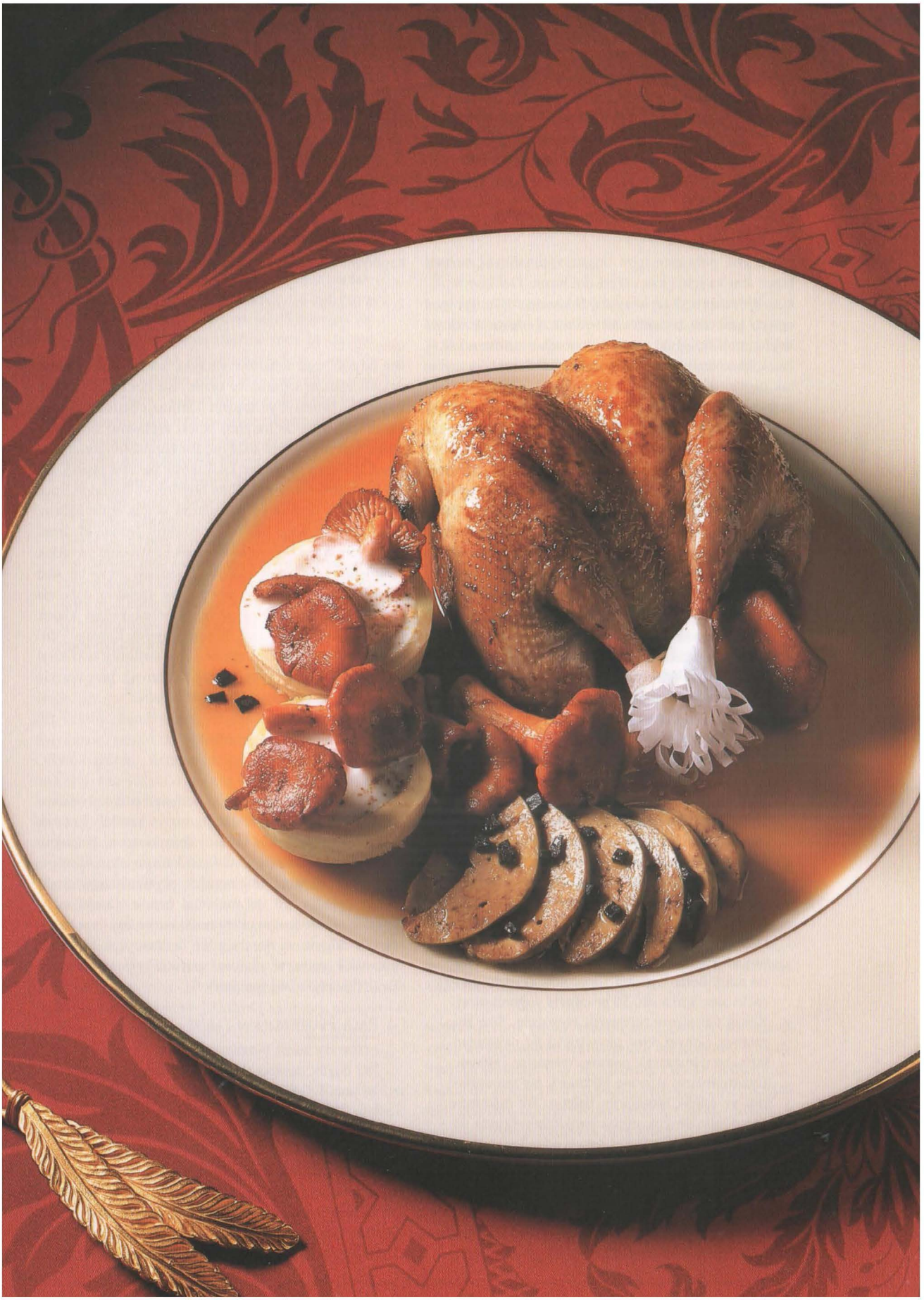
- Keklik palazının gagası esnektir ve kanadının ilk tüyünde beyaz bir leke vardır. Çok küçük olan keklik palazlarına "civciv" denir.
- Kızıl keklik en büyüğüdür (400-500 gr), sırtı ve karnı kızıl-kırmızı, boynu beyaz ve gagasıyla ayakları kırmızıdır.
- Çilkekliğin sırtı gri-kızıl ve karnının altı kül rengidir. Erkeklerde kahverengi bir leke bulunur. Amerika'ya ihraç edilen bu tür Kanada'nın güneyine ve ABD'nin kuzeyine iyi uyum sağlamıştır.
- Kızıl kekliğe yakın olan kınalı keklik (Anadolu'da da yaşar) gastronomik açıdan çok beğenilmiş ama sayısı azalmıştır. Özellikle de Alpler'de, 2000 metrenin üzerinde yaşar.
- Fransa'ya sonradan getirilen *colin* (Amerikan kekliği) de mutfakta iyi sonuçlar verir.

Kanada'da, *gelinotte huppée*, *lagopède* (beyaz keklik) ve *tétras* (yabani keklik) gibi bazı yerel türler de "keklik" olarak anılır. Sıklıkla domuz yağlı bakla ya da daha yumuşak olmasına neden olan domuz kızartmayla birlikte pişirilir.

■ **Kullanımları.** Eti gevrek olan ve ağızda eriyen keklik çabuk pişer. Bağlandığında ya da asma yaprağına sarıldığında, ardıç yemişi ya da üzüm taneleriyle, istenirse içi doldurularak pişirilir.

Keklik palazının kekliğe oranla daha uzun süre pişirilmesi gerekir (keklik palazının 1 Ekim'den sonra bu adı taşıyamayacağına inanılır çünkü bu günün kutlandığı Saint-Rémi Dönemi'nde dendiği gibi, "Saint-

▶
Monselet keklikler
Tarifi için 554. sayfaya bakınız



Rémi'de bütün keklik palazları kekliktir"). Çok genç olan keklik palazı keklik gibi (pate, yahni, sufle, domalanlı, güveç, *chaud-froid*, domuz barsağında, *estouffade* olarak, jöle içinde, *mousse* olarak vb) pişirilir. Yaşı ilerledikçe klasik olarak mercimek ya da lahanayla *en chartreuse* pişirilir ve harçlar, püreler ve özütler için de kullanılır.

à la coque *keklik*

Bir keklik palazının içini boşaltın, tütsüleyin, tuz ve biber atın ve içine kaz ciğeri doldurun. Deliklerini dikin. Bir tencereyi tuzlu suyla doldurun ve üstüne tam ortaya gelecek biçimde bir çubuk yerleştirin. Suyu kaynatın. Kekliği iki ayağı bu çubuğun yanlarında kalacak biçimde havada asılı bırakın. 20 dakika kaynatarak pişirin. Kekliği çıkarın ve soğumaya bırakın. Sonra buzdolabına kaldırın.

bağcı usulü keklikler

İki kekliğin tüylerini yolun, içini boşaltın ve bağlayın. Tereyağda yarım saat pişirin, süzün ve bağlarını sökün. Tencereye 24 soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzüm tanesi, üç kaşık av eti füme ve bir kaşık konyak koyun. Kapağını kapayarak beş dakika pişirin. Keklikleri üzerine koyun, ısınmaya bırakın ve tencerede servis edin.

ROGER LAMAZÈRE'İN TARİFİ

en croustade *keklik*

"Dört kekliğin bütün kemiklerini çıkarın. Filetoları ayırın ve 24 saat süreyle 75 cl kırmızı şarapta marine edin. Mikserde but ve ciğerleri kıyma yapın. Tuz ve karabiber attıktan sonra iki yumurta, ardından azar azar 150 gr taze krema ekleyerek yoğurun. Bu *mousse*'u buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra küçük köfteler haline getirin. Artık parçalar, gövde ve marinadla bir av eti suyu hazırlayın. Yarısını çektirdikten sonra 30 cl yarı donuk sos ekleyin. Karışımı elekten geçirin ve keklik *mousse*'undan köfteleri içinde haşlayın. Yufka hamurundan dört dikdörtgen *croustade* (kabuk ekmek) pişirin. Başka bir yerde dört ince kıyılmış taş mantarını kavurun, tuz ve karabiber atın. Köfteler haşlandıktan sonra, suyunu buharlaştırarak 40 cl sos elde edin. Buharlaştırma sürecinde içindeki parçaları alın. Son anda, 50 gr ciğerle yoğunlaştırın. Keklik filetolarını tereyağda sote edin. Tuz, karabiber ekleyin. Her bir yüzünü iki dakikadan fazla kızartmayarak pembe kalmasını sağlayın. *Croustade*'ların üzerine köfteleri, taş mantarlarını ve keklik filetolarını dağıtın. Az miktarda sos dökün ve çok düşük sıcaklıktaki fırında üç dakika pişirin. Sosu ayrı servis edin."

jölede doldurulmuş keklik

Keklikleri sırttan açın, içini boşaltın, tuz ve biber atın. Her birini 100 gr domalanlı av harcıyla doldurun. Tam ortasına bir parça çiğ ciğer ve bir küçük soyulmuş domalan yerleştirin. Tuz ve karabiber atın. Az miktarda dört baharat ekleyin ve konyakla ıslatın. Keklikleri kapayın, deliklerini dikin ve her birini ince bir dilim domuz yağıyla sarın. Madeira şaraplı et suyu jölesinde (kekliğin gövdesi ve artık parçaları, dana diz ve kazınmış domuz derisiyle hazırlanan) çok az ıslatarak pişirin. Keklikleri süzün, bağını çözün ve tekrar süzün. Oval bir kaba yerleştirin. Soğumaya bırakın ve buzdolabına kaldırın. Kekliklerin üzerini tamamen jöleyle kaplayın. Tekrar buzdolabına koyun.

keklik palazı chartreuse → CHARTREUSE

lahanalı keklik

Bir büyük yeşil lahanayı yıkayın, sekize bölün, sekiz dakika ağartın, soğutun ve süzün. Bir tencereye tereyağ koyun ve lahanayı yerleştirin. Domuz göğüsten alınma yarım kilo yağ, iki karanfil tanesi saplanmış bir soğan ve bir garnitür demeti ekleyin. Bir bardak bulyonla ıslatın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte bir saat pişirin. İki kekliğin tüylerini yolun, içini boşaltın ve bağlayın. İnce dilimlenmiş domuz eti parçalarını göğüs etine batırın. Keklikleri önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında kızartın. Sonra tencereye bir yemeklik sosis ve soyulup yuvarlak dilimlenmiş iki havuç ekleyin. Pişirmeyi en az bir saat daha sürdürün. Av hayvanının yaşı fazlaysa daha da uzatın. Kekliğin bağını çözün. Domuz yağını küçük parçalara, sosisi yuvarlak dilimlere ayırın. Lahanayı çukur bir tabağa koyun. Üzerine ikiye kesilmiş keklikleri yerleştirin. Domuz yağı, sosis ve havuç parçalarıyla süsleyin. Pişirme suyunu üzerine dökün.

lahanalı keklik salatası → SALATA

monselet *keklikler*

İki kekliği temizleyin ve içini domalan parçaları eklenmiş ciğerle doldurun. Bağlayın, tuz ve karabiber atarak küçük bir tencere içinde tereyağda kızartın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Dilimlenmiş, limon sıkılmış ve tereyağda çevrilmiş enginar dilimleri ekleyin. 15 dakika daha pişirin. Domalanları doğrayın ve tencereye ekleyin. İki çorba kaşığı ısıtılmış konyak ekleyin ve flambe edin. Tencereyi az miktarda sarmısaklı yumurta mantarı garnitürüyle servis edin. (Bkz 553. sayfadaki fotoğraf)

PAUL HAEBERLIN'İN TARİFİ

romanov *keklik pirzola*

"İki büyük deliksiz domuz barsağını soğuk suya bırakın. Dört genç keklik palazının tüylerini yolun. Tütsüleyin ve içini boşaltarak ciğerlerini ve kalbini bir kenara ayırın. Göğüs kemiklerini çıkarın ve derisini soyun. Ayaklarını kesin ama pençelerini keserek bir kenara ayırın. Göğüs etlerini dört çorba kaşığı *porto* ve bir çorba kaşığı konyak içinde marine edin. Tuz ve karabiber atın. 100 gr domuz eti, 100 gr domuz yağı, 50 gr kümes hayvanları ciğeri, kekliğin ciğerleri ve

kalplerini ince çekin. İki yabani sarmısağın kabuklarını soyun, kıyın ve tereyağda kavurduktan sonra bir tas içinde bir yumurta sarısı, tuz, baharatlar ve az miktarda domalan suyuyla karıştırın. Bir tencerede kekliklerin kemiklerini bir soğan ve bir havuçla kavurarak sosa başlayın. Kekik tanecikleri serpin. Bir soyulmuş ve doğranmış domates ekleyin. 25 cl beyaz şarap, marinad ve az miktarda dana eti suyu katın. Altı ardıç yemişi de koyarak bir saat pişmeye bırakın (şurup kıvamına gelmesi gerek). Domuz barsaklarını bir tezgâha yayın, kurulayın ve her birinden 20x15 cm boyutlarında iki dikdörtgen kesin. Her dikdörtgenin üzerine ince bir tabaka harç, ucuna da bir keklik ayağı koyun. Onun da üzerine bir kekliğin göğüs etini yerleştirin. İnce bir dilim domuz yağı ve bir yuvarlak domalan dilimi koyun. Yine ince bir harç tabakasıyla kaplayın. Barsağı harcın üzerine kapayın ve ayağı kemik ucu gibi kullanarak bir pirzola biçimi verin. Dört kotleti de oluşturduktan sonra, önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Hafif pembe kalmalılar. Pirzolaları uçlarını küçük beyaz bir kâğıtla sararak bir tabağa dizin. Pişirme suyunu ince elekten geçirin ve az miktarda *crème double* ekleyerek, 100 gr tereyağla yoğunlaştırın. Çeşnisini ayarlayın ve sosu pirzolaların üzerine dökün. Kestane ezmesi ya da taze kızartılmış taş mantarlarıyla servis edin."

yerfıstıklı keklik

Bir kekliği, kendi ciğeri, ekmek kırıntısı, çiğ jambon, maydanoz, sarmısak ve yumurta karışımıyla doldurun. Dikin, bağlayın, üzerine tuz ve karabiber atın. Üç çorba kaşığı kaz yağını ısıttığınız bir toprak tencereye yerleştirin. İyice kızardığında çıkarın. Onun yerine bir çorba kaşığı kabaca kıyılmış jambon koyun. Kavurun. Bir çorba kaşığı un serperek kısa bir süre pişirin. Beş cl sek beyaz şarapla ıslatın. 10 cl bulyon ekleyin. Bir çorba kaşığı domates salçası, bir garnitür demeti ve bir küçük parça kuru portakal kabuğu atın. 10 dakika pişirin. Jambonu ve garnitür demetini çıkarın. Sosu elekten geçirin. Kekliği jambon ve garnitür demetiyle birlikte tekrar tencereye koyun. Sosu da boşaltın. Kaynatın. Kapağını kapayın ve 10 dakika pişirin. 12 diş kaynar tuzlu suda ağartılmış ve süzülmüş sarmısak ekleyin ve yarım saat kısık ateşte pişirmeyi sürdürün. Garnitür demetini çıkarın ve pişirme tenceresinde servis edin.

kekremsi Ağızda kalın bir toz tabakasının neden olacağına benzer mekanik bir his bırakan bir yiyecek ya da şarap için kullanılan sıfat.

kelle *bkz.* baş

Kellogg (Will Keith) Amerikalı sanayici (Battle Creek, Michigan, 1860-aynı yer 1951). Kardeşiyle çalışan ve beslenme kaynaklı bozukluklara adanmış bir hastanenin müdürü olan bu ünlü beslenme uzmanı doktor, 1894 yılında, mısır tanelerini mısır gevreğine dönüştürmenin bir yolunu buldu. Adventistler (iki kardeşin mensup olduğu mezhep) tarafından benimsenen vejetaryen rejime uygun olan mısır gevreği, 1898 yılında sanayileştirildi. 1906 yılında bir şirket, Amerikan kahvaltısının temel gıdalarından biri haline gelen mısır gevreklerini dağıtmayı üstlendi.

keme *bkz.* domalan

kemiğini çıkarma Bıçak yardımıyla, sunumu güzelleştirmek amacıyla, bir kemiğin (kuzu, sığır, dana kaburga, kümes hayvanları butu) ucunu açığa çıkarma. Daha sonra bu kemik bir kâğıt ya da peçeteyle sarılabilir.

kemik Omurgalı hayvanların gövde yapısının sert elemanı. Kemikler *osein* adlı mineral bir maddeden, yağ ve sudan oluşur. Kemikler (özellikle de dana kemikleri), kaynayan bir sıvının içine atıldığında, yemeklerde kullanılan bazı et sularının kıvamı ve lezzeti için gerekli olan jelatinin elde edilmesini sağlar. Genel kural olarak, kırılan, bazen fırında renk alması sağlandıktan sonra aromalı bitkiler eklenen kemikler soslarda kullanılan et sularının hazırlanmasına yarar.

Bazı kemikler, özellikle de sığır kemikleri ilik içerir. Bazı "ilikli kemik" düşkünleri sebzeli sığır haşlamaya kemikli but koyarlar. Dana butu yahni içinde kısık ateşte uzun uzun pişirilen *osso-buco* ("delikli kemik") sağlar.

Sığırın "kemikli" pirzolası kemiğiyle birlikte pişirilecek bir parçadır. "Kemikli pişirilen" jambon (York usulü) özellikle lezzetlidir.

kemik iliği Çiğ olduğunda sert olmasına rağmen, ısıtıldıkça sıvılaşan, hayvanların uzun kemiklerinin iç boşluğunda bulunan jelatinimsi madde. İlik 20 dakikadan uzun pişirilmez ve kemikten ayrılmasını sağlamak için tuzlamak ya da alüminyum kâğıda sarmak gerekir.

Sebzeli sığır haşlama ya da bağlanmış sığır haşlama ilikli kemik parçaları içermek zorundadır. İlik sığır ızgara ya da tavada da yer alır. Soslar, özellikle de *bordelaise* sosta kullanılır ve yabanenginarı gibi bazı sebzelere yakışır. Taban ya da kanepe üzerinde de yenebilir.

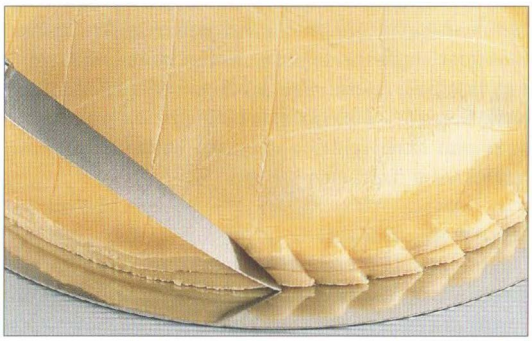
▶ Tarifler: BARBUN, MARUL, SOS, TABAN, KALKAN, YABANİ ENGİNAR

kemiklerini çıkarma Bir kasaplık hayvan, kümes ya da av hayvanının kemiklerinin bir kısmını ya da tamamını çıkarma. Çiğ bir kasaplık etin kemiklerini çıkarma bir kemik çıkarma bıçağı yardımıyla gerçekleştirilir. Hayvanı oluşturan ana parçalara zarar vermemek için belli ölçüde anatomik bilgi gerektirir (Bkz. PİLİÇ).

Kemiklerini çıkarma, bütün olarak işlenen ya da doldurulan bir balığın orta kılçığını çıkarma anlamında da kullanılır.

kenar süsleme Bir servis tabağının kenarına, dekorasyon malzemelerini süslemeli bir biçimde yerleş-

Bir hamurun kenarını süsleme



Bir bıçağın kesici olmayan tarafıyla hamurun kenarına hafifçe bastırın ve virgül yapar gibi yukarı doğru çekin

tirme. Yemeğin sıcak ya da soğuk oluşuna göre ekmekten kesilmiş krutonlar ya da jöle parçaları, kenarları süslemeli kesilmiş yarım ay biçimli limon dilimleri, çiçeksi süsler kullanılır.

kenar süsü Pişme sırasında kabarmayı kolaylaştırmak ve sunumu mükemmelleştirmek amacıyla, bir hamurun (*vol-au-vent*, turta, *allumette*, *galette des rois* vb) kenarında, ucu sivri bir bıçak yardımıyla, düzenli aralıklarla dik kesikler oluşturma.

kepçe Çorbanın ve diğer sıvıların servisinde kullanılan, uzun saplı, derin, küre biçimli büyük kaşık. Alüminyum ya da benzeri malzemelerden yapılma ağızlı küçük kepçeler mutfakta et suyu ve soslar için kullanılır. *Punch* ya da sıcak şarap için de, bazen camdan yapılan, ucunda yine bir dökme ağzı bulunan özel bir kepçe üretilmiştir.

kepek Tahıl taneciklerinin değişik eleklerden geçirilmesi sonrasında undan ayrılan kabukları. Kepek, adından da anlaşıldığı gibi küçük kabukçuklar halindedir ve yüksek oranda fosfor ve B vitamini içerir.

Beslenme uzmanları kepeğin ilginç özelliklerini keşfetmiştir. Günümüzde çok daha rafine olan beyaz ekmek yerine, kepekli ekmek önerilmektedir.

kereviz Maydanozgiller familyasından, sapları, yaprakları, kökleri ve tohumları kullanılan sebze. Tohumları, tadı rezeneye yakın, muhteşem bir aroma kaynağı olan kokulu sukerevizinin seleksiyonuyla elde edilmiştir (Bkz. PİSTOU, YABANİ KEREVİZ). İki tip kereviz vardır: Yapraklı kereviz ve kökü geliştirilen yumru köklü kereviz (Bkz. Tablo). İnce ve gevrek kenar yaprakları çeşni olarak kullanılan doğramalık bir kereviz türü de bulunur.

Dövülen ve tuzla karıştırılan tohumlarından elde edilen kereviz tuzu özellikle de domates suları, sebze kremaları ve salata soslarına çeşni olarak katılır. Aynı zamanda tuzsuz rejimlerde de önerilir. Ayrıca bkz. YAPRAKLI KEREVİZ.

kereviz-patates Maydanozgiller familyasından Kolombiya kökenli *arracacia*'nın kökyumrusu. Etli ve nişastalı bu kereviz-patatesinden bir un elde edilir. Hintyerelması ya da tatlı patates gibi pişirilir.

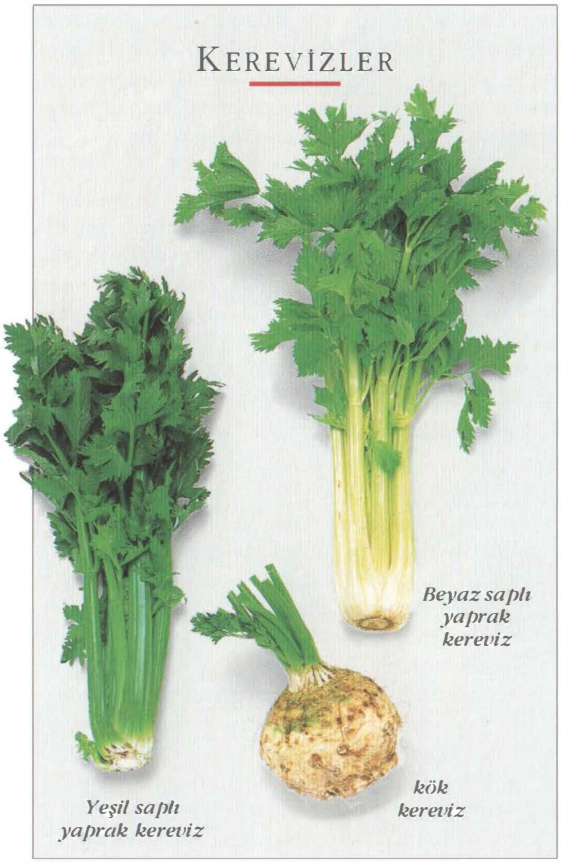
kesip ayırma Bir et, bir kümes hayvanı, bir balık ya da bir sebzenin bir parçasını kesip alma.

İşlem malzemenin doğasına ve kullanılan araca göre değişik biçimlerde gerçekleşir: Balıkların filetolarını kesip ayırmak için "dilbalığı fileto" bıçağı kullanılır. Dana butu, sığır butunun lop etini ya da bir tavuğun kanadını kesip ayırmak için küçük bir kemik çıkarma bıçağı kullanılır. Bir sebzeden ya da meyveden düz ya da kıvrımlı, yuvarlak ya da oval parçalar çıkarmak için bir parizyen kaşıktan faydalanılır.

Fransızca'da kesip ayırma anlamında kullanılan "*lever*" sözcüğü, aynı zamanda bir ekmek, *brioche*, *savarin*, baba hamurunu mayalandırarak ve karbon gazı oluşumu sağlayarak kabartmak için de kullanılır. Bir hamuru kabartmak için ekmek ya da bira mayası eklenir ve ılık bir ortamda, hava akımından uzakta, kabuk oluşumu engellemek için üzeri bezle örtülerek bekletilir.

Değişik kereviz tiplerinin özellikleri

Tip		Köken	Dönem	Görünüm
Sap ya da yapraklı kereviz				
Beyaz saplı yaprak kereviz	İyileştirilmiş dev tip	Val de Loire, yeşil alanlar	Haziran sonu-Aralık	Sarı, etli yapraklar, dışı sarı, içi beyaz
	Golden spartan	Doğu Pireneler, Var, Kıyı Alpleri, yeşil alanlar	Eylül sonu-Mart sonu	
Yeşil saplı yaprak kereviz	Florida, lepage, Elne yeşili	Doğu Pireneler, Var, Kıyı Alpleri, yeşil alanlar	Haziran sonu-Aralık	Yeşil, etli yapraklar, dışı yeşil, içi sert ve beyaz
Doğramalık kereviz		Yeşil alanlar	Mayıs-Kasım	Yeşil, ince, gevrek kenar yapraklar
Kök kereviz		Kuzey, Manche, Loiret, Côte-d'Or, Ain	Haziran sonu-Aralık	Yeşil yapraklar, silindir biçimli, şişkin kök, kırmızımsı kabuk



keski Kesici ucu kare, kalp, yıldız, yaprak, maça, sinek vb biçimli, paslanmaz çelik ya da kalaylı demirden koni biçimli küçük keski. Domalan, yuvarlak domates dilimleri ya da jöleden dekoratif parçalar kesmede kullanılır.

Pastanelerde hamurdan parçalar kesmek için kullanılan kenarı düz ya da kıvrımlı, yuvarlak ya da oval kalıplarla karıştırılmaması gerekir.

keskin *bkz.* ÇOK ACI

kesme Kırmızı etler, kümes hayvanları, av etleri ve balıkları pişmişlerse masaya servis etme, çiğlerse belli yemekleri hazırlama amacıyla kesme (Bkz. ÇİZME, DİLİMLEME, KEMİKLERİNİ ÇIKARMA, KESİP AYIRMA, KISIMLARA AYIRMA, PARÇALAMA).

Eskiden uzmanlar kesim sırasında parçaların hangi kullanıma uygun olduğunu gösteren işaretler koyardı. Ortaçağ'da senyörler bu konudaki becerilerini göstermeyi seviyordu. 13. yüzyılda vakanüvis Jean de Joinville, bir gün Navarre Kralı'nın masasında nasıl et kestiğini onurla anlatıyordu.

On yedinci yüzyılda genç beyefendilere nasıl et kesecekleri, en iyi parçaları nasıl ayıracakları öğretiliyordu: "Ayaklarıyla yeri kazıyan kuşların kanatları, havada yaşayan kuşların butları, çevirmelik büyük kümes hayvanlarının beyaz etleri, süt domuzunun derisi ve kulakları, tavşan türlerinin sırtı ve butları." Büyük balıklar (somon, turnabalığı) ikiye bölünüyor ve baş kısmı en önemli konuğun önüne konuyordu.

Et kesme sanatına çok büyük önem veriliyordu ve her zaman belli bir seremoni içeriyordu (Bkz. ET DİLİMLEYİCİ).

Modern et kesiciler, özellikle de restoranlarda mutfak bilgisini anatomi bilgisiyle pekiştirmek ve büyük bir el becerisini hareketlerindeki zarafetle iki katına çıkarmak zorundadır. Her et parçası (*baron*, *carré*, fileto, but, jambon, sırt) özel bir dilimleme tekniği gerektirir. Kümes hayvanları ve kuşlar (ördek, hindi, kaz, güvercin, piliç) için de durum aynıdır.

Genel kural olarak, kasaplık parçaların kesimi kas lifleriyle aynı yönde yapılmalıdır. Parçalar mümkün olduğunca yaygın olmalı ve aynı kalınlıkta uzanmalıdır. "*À la russe*" servis (yemeklerin bir tepsi üzerinde kesilmiş halde sunulduğu), artık davet sahibini gururlandırmaktan uzaklaşan bir işlem olan kesme işlemini masadan yok etmiştir.

kesme tahtası Masif tahtadan (kayınağacı), dikdörtgen, yuvarlak ya da oval, 4-6 cm kalınlığında levha.
- Kesme tahtası etleri, balıkları ve sebzeleri kesmek, kıymak, parçalamak ya da temizlemek için kullanılır. Kızarmış et ya da kümes hayvanını kesmek amacıyla kullanılan kesme tahtası, akan suyun birikeceği bir kenar yiviyle donatılır.
- Ekmeği dilimlemek için kullanılan ekmek kesme tahtası bazen ekmek kırıntılarının ortalığa dağılmasını engellemek için tasarlanmış kenar çıkıntılarıyla donatılır.
- Pastanelerde kullanılan kesme tahtası tuzlu ya da tatlı hamurları yoğurmak ya da merdaneyle açmak için kullanılır. Kolaylıkla unlanabilmesi için oldukça büyük olmalıdır.

kestane *Fagacae* familyasından, kestane ağacının pişirdikten sonra yenebilen ve genel olarak "kestane" olarak adlandırılan meyvesi. Dikenli dış kabuk genellikle bir iç zarla birbirinden ayrılan üç kestane içerir (gerçek kestaneler sade ya da kestane şekeri üretilmesinde kullanılan bütün meyvelerdir).

■ **Kullanımları.** Kestanelerin enerji oranı yüksektir. 100 gr'da 307 Kcal içerir. Sardinya, Korsika ve Massif Central'de temel besin maddesi rolü oynamıştır. Anadolu'daki kestane ormanları giderek azalmıştır. Korsikalılar kestaneyle *brilloli* ya da kestane *polenta*'sı ve kestaneli pasta *castagnacci* hazırlar. Cévennes ve güneydoğu Fransa'da, çorbalar, lapalar ve reçeller hazırlanır, harçların malzemelerinden biridir. Daha genel olarak püreler ve "kestane kremaları" ve kestane unu hazırlanmasında kullanılır. Genellikle kebap yapılarak yenir. İri meyve veren kestaneleriyle ünlü Bursa, kestane şekerlemeleriyle de ünlüdür.

Valais spesiyalitesi olan *brisolée*, peynirle yenen kestane kebaptır.

Fransızca'da, kestane tek bir tohum (lob) içerdiğinde "*marron*", bir zarla birbirinden ayrılan birden çok tohum içerdiğinde "*chataigne*" adını alır. "*Marron*", "*cha-*

taigne"in iyileştirilmiş türüdür. Romalılar döneminden beri beğeniyle tüketilen bu tür uzun süre bazı dağlık bölgelerin temel besin maddesi olmuştur. Günümüzde Ardèche, Dordogne, Lozère ve Korsika'da üretilmekte, İspanya ve İtalya'dan ithal edilmektedir.

■ ***Marron*'un Kullanımları.** Enerji veren, besleyici (100 gr'da 199 Kcal) *marron* türü karbonhidrat, potasyum, C ve B vitaminleri açısından zengindir. Satın alınırken (özellikle de Aralık ve Ocakta) ağır, sert ve parlak kahverengi olmalarına dikkat edilir. Sade kestane konserveleri, bütün olarak dondurulmuş kestaneler ve şekerli ya da doğal kestane ezmeleri (Bkz. KESTANE KREMASI) bulunur. Kabukları soyulduktan sonra hafif ateşte, tereyağda ya da sütte pişirilir. Tava ya da ızgara da yapılabilir.

Chataigne tipi kestaneler özellikle de kestane kreması, püresi, unu ve reçeli yapımında kullanılır. *Marron* tipi kestaneler daha "asil" kullanımlara (bütün kestane konserveleri, kestane şekerleri) ayrılır. Mutfakta, yerel tariflerde ve birçok kış yemeği yanında, özellikle de kümes ve av hayvanları yanında, harç içinde ya da garnitür olarak kullanılır. Son olarak, pastanecilikte ve şekerlemecilikte önemli bir rol oynar.

taze kestaneler: Kabuğunu soyma

Sivri bir bıçakla kestanenin bombeli yüzündeki sert kabuğa ve alttaki yumuşak zara bir kesik atın. Kestaneleri çok az miktarda su içeren bir tepsiye dizin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında sekiz dakika pişirin. Çıkarın ve hâlâ sıcakken kabuklarını soyun. Yarıldıktan sonra 2-3 dakika kızgın yağa atmak ya da yine yarıldıktan sonra beş dakika kaynar suda bekletmek de mümkündür. İlk kabuk çiğken de çıkarılabilir. Sonra hafif tuzlu suya atarak 20 dakika kaynatılır: İkinci kabuk kolaylıkla çıkacaktır. Bu durumda kestaneler olduğu gibi yenebilir ya da sebze ağartır gibi işlenebilir.

kestane doldurulmuş hindi palazı kızartması → HİNDİ ve HİNDİ PALAZI
kestane kompostosu → KOMPOSTO
kestane kroketler → KROKET
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 şarlot → ŞARLOT
kestaneli tavşan mousse → MOUSSE

▶ Tarifler: ISTAKOZ, KARACA, SUFLE

kestane kreması Ardèche'in spesiyalitesi olan, şekerlemecilikte ve pastanecilikte kullanılan, yağlı kıvamda, şekerli kestane ezmesi. Kestane kreması, bazen kestane şekeriyle tamamlanan tatlılar (*bavarois*, dondurma, *vacherin*) hazırlanmasında kullanılır. Aynı zamanda hamurişleri ve tatlıların içine doldurulur (*barquette*, krep, rulo pasta, *meringue*). Bisküvi hamuruyla (*génoise*, *manqué*, *quatre-quarts*) zenginleştirilebilir. Son olarak, sade olarak ya da şantiyili *frappe* olarak ya da kuru pastalarla servis edilebilir .

kestane şekeri Tatlı olarak yenen ya da pastanecilikte kullanılan şekerli kestane şekerlemesi. Seçilen, kabukları ayıklanan, yıkanan, pişirilen ve zarı soyulan kestaneler vanilyalı şuruba atılır. Daha sonra, 48 saat süreyle, gece gündüz değişik yoğunluklarda ve giderek artan sıcaklıklardaki şekerli şerbetlerle ıslatılır. Son olarak soğutulur ve glaze edilir, yani parlak bir görünüm kazanmasını sağlayacak bir şeker tabakasıyla kaplanarak paketlenir.

PARİS'TEKİ *LA MAISON DU CHOCOLAT*'NIN
kestaneli ve çikolatalı pasta

"Çikolatalı bir *génoise*'ı enine üçe bölün. 150 gr şekeri üç dakika süreyle 20 cl suda pişirin. Ateşten alın ve bir çorba kaşığı rom katın. Üç tabaka *génoise*'ı şuruba batırın ve soğutun. Bir buçuk litre sütü kaynatın. 250 gr rendelenmiş acı çikolata katın ve pürüzsüz, kıvamlı bir karışım elde edene kadar karıştırın. 25 gr tereyağ katın. Ardından şantiyi biçiminde çırpılmış 250 gr *crème fleurette* ekleyin. İlk tabakaya bu çikolatalı karışımı sürün. Biraz sertleşmesini bekledikten sonra ikinci tabakayı üzerine yerleştirin. 200 gr kestane püresini 50 gr yumuşak tereyağla karıştırın. Hızlıca çırpın ve bir kaşık flambe rom, ardından da şantiyi biçiminde çırpılmış 300 gr *crème fleurette* ekleyin. Bir spatula yardımıyla bu kestaneli karışımı ikinci tabakanın üzerine sürün. 75 gr kestane şekeri kırıntısı serpin ve üçüncü tabakayı üzerine yerleştirin. Pastayı bir saat buzdolabına kaldırın. 20 cl sütle 20 gr şekeri kaynatın. 150 gr rendelenmiş acı çikolata, sonra da 25 gr tereyağ ekleyin. İyice karıştırın ve ılımaya bırakın. Pastayı bu karışımla kaplayın, birkaç parça kestane şekeriyle süsleyin ve soğukta saklayın."

romlu ve kestane şekerli sabayon → SABAYON

keşkül Bir sütlü tatlı. Adını içine konulduğu kabın küçüklüğünden alır. Kelime, Farsça'da hindistancevizinden yapılmış küçük kap demektir. Dilencilerin kullandığı kap olduğundan "keşkül-i fukara" da denir.

keşkül

Bir bardak badem içini haşladıktan sonra kabuklarından ayırarak ince biçimde dövün. Sekiz bardak kayna-

▶
Kestaneli ve çikolatalı pasta
Maison de Chocolat'nın tarifi



mış sütün bir bardağıyla badem içini iyice karıştırın. Bir kahve fincanı pirinç ununu bir bardak suda eriterek kaynayan süte katın ve yaklaşık 10 dakika karıştırın. Buna bir buçuk bardak toz şekerle bademli süt bardağını da ekleyerek koyu bir kıvama gelinceye kadar tahta bir kaşıkla durmadan çevirerek pişirin. Kâselere döktükten sonra sonra soğumaya bırakın. Üstünü çekilmiş hindistancevizi ya da antepfıstığıyla süsleyerek sunuma hazır hale getirebilirsiniz.

ketçap Şişede satılan, tatlı-ekşi tatta, mantar (*mushroom ketchup*), ceviz (*walnut ketchup*), genellikle de domates (*tomato ketchup*) bazlı, az ya da çok baharatlı (*hot* fazla acı biberlidir) Anglosakson çeşnisi. Ketçap et soslarına katılır. Yumurta, pateler, balık, pirinç ve *steak* yanında kullanılır. Patates kızartması ile sandviçlerin ayrılmaz parçasıdır.
▶ Tarif: KOKTEYL

kevgir Düz ya da hafif çukur, delikli ve uzun saplı geniş yuvarlak kaşık. Sosların ve bulyonların köpüğünü almak için kullanılan kevgir paslanmaz çelikten, alüminyumdan, emaye kaplı sacdan ya da benzerlerinden yapılır. Reçeller için, kalaysız bakırdan kevgirler kullanılır. Besinleri kızartma yağından çıkarmak için kalaylı demirden ya da paslanmaz telden kevgirler kullanılır.

Haşlanan besin maddelerini sudan çıkarmak için kullanılan fazlasıyla çukur metal telden kevgirler de vardır.

Kıbrıs Kıbrıs mutfağı, Rum ve Türk mutfaklarının ikili etkisiyle eski Yunan tanrılarının insanlarla yemek yemeyi sevdiği bu adada halen devam eden misafirperverlik geleneğini birlikte sürdürür.

■ **Başlangıç yemekleri.** Geleneksel mezeler hâlâ popülerdir, çünkü misafir çağırmanın ve onu ağırlamanın simgesidir.

Mezeler bildiğimiz ordövr ya da az miktarlarda sunulan eğlencelik kabilinden yemeklerdir. Çok çeşit ve sayıda meze vardır. Füme jambon, sucuk (*kipriyaka loukanica*), zeytin, yumurta, fava benzeri çok basitleri olduğu gibi salatalardan oluşan mezeler (*melintzano* salata) yanında *koupe* (buğday unundan bir hamur içine sarılmış baharlı bir cins kıyma) gibi hazırlanması emek isteyenler de vardır.

Bir diğer özgün yemek olan pilavın yanında çoğu zaman mercimek ve ıspanak da bulunur, pirinç yerine bulgur da kullanılır.

Kıbrıs'ta sarmısak, baharat ve kokulu otlar çok tutulur ve neredeyse Kıbrıs mutfağının bütün yemeklerine konur.

■ **Et ve balık.** Et -sığır, kuzu, dana ve özellikle domuz- genellikle ızgara, şiş ve yahni (*vodhino casarolas*, sığır yahnisi) olarak yenir. Kıyma olarak da Akdeniz tipi bütün sebze dolmalarının içine girer ya da musakka ya da *kaloyirka* (kıymalı bir hamur yemeği) hazırlanmasında kullanılır.

Bütün Akdeniz havzası gibi deniz ürünleri bol miktarda tüketilir. Morina balığı, kılıçbalığı, ahtapot, kalamar fırında ya da ızgara olarak pişirilir ya da soslu hazırlanır (*octaphodhi stifado*, soğanlı ahtapot ya da *kamamaria yiemista*, kalamar dolması).

■ **Meyve ve tatlılar.** Çok çeşitli turunçgiller şurup ve likör yapmakta kullanılır, özellikle mandalinadan yapılan bir cins likör ünlüdür. Tatlılara gelince: Doğu geleneği egemendir, çoğu zaman şeker şurubuna ya da bala batırılır (lokma, "pişi").

■ **Şaraplar.** Mısırlılar, Yunanlar ve daha sonra da Romalılar Kıbrıs şaraplarını çok beğendiler. Haçlılar Ortaçağ'da bu şarabı Avrupalılar'a tanıttılar. En ünlü Kıbrıs şarabı, sekiz yüzyıldır üretilen, kırmızı üzümle çok olgun beyaz üzümün karışımından yapılan bir yemek sonrası şarabı olan "*commandaria*"dır. Bu ad, Templiers Şövalyeleri'nden kalmadır.

Bağların büyük bölümünde yerel olarak çok sevilen sert bir kırmızı şarap, bazen de roze şarap üretiminde kullanılan üzümleri veren ve *mavron* denilen bağ çubuğu dikilidir. Sek beyaz şaraplar *xynisteri* denilen bağ çubuklarından elde edilir. Afrodit ve Arsinoe markasıyla satılır.

Kıbrıslılar ayrıca *xérès* gibi bol miktarda ihraç edilen nitelikli yemek sonrası şarapları da üretirler.

kılıçbalığı *Xiphiidae* familyasından, bütün sıcak denizlerde bol bulunan çok büyük (2-5 m ve 100-500 kilo) deniz balığı. Üst çenesinin ucunda uzayan "kılıç", "deniz kılıcı" ya da "kılıç" adı verilmesine neden olmuştur. Sportif balık avı düşkünleri tarafından aranan bir balık olan kılıçbalığı, tona benzeyen mükemmel bir ete sahiptir. Kanada'nın ve ABD'nin Atlas Okyanusu kıyılarında bazen taze ama özellikle de dondurulmuş olarak satılır. Avrupa pazarlarında taze kılıçbalığı giderek daha çok bulunmaktadır ve çiftlik üretimi başlatılmıştır. Hazırlamak için, 10-15 dakika haşlayarak sindirimini kolaylaştırdıktan sonra ızgarada, buğulama olarak ya da fırında pişirilmesi önerilir. Türkiye denizlerinde de bulunan kılıçbalığı, kılıç-şiş olarak da tüketilir.

kımız Maya eklenerek mayalandırılan, çoğunlukla kısrak, ender olarak dişi eşek, deve ya da inek sütünden oluşan içecek. Ruslar tarafından çok sevilen ve sindirimi çok kolay olan bu içecek süt bebelerindeki ishal tedavisinde de kullanılır.

Eskiden, Orta Asya'da yaşayan Türkler'de ve Moğollar'da yaygın olan bir içecek. Özellikle Kırgızlar ve Kazaklar, bu içeceği kutsal sayarlardı. Torbalarda kurutulan kımız, maya olarak saklanır, gereğinde kullanıma hazır tutulurdu.

kınakına Kökboyasıgiller familyasından, Peru kökenli, kinin (şifalı bitki) açısından zengin olan kabuğu nedeniyle özellikle de Endonezya'da yetiştirilen ağaç. Kınakına kabuğu aperitifler ve alkollü içeceklerin üretiminde kullanılır ve hafif acı bir tat sağlar.

"ev yapımı" kınakına

Bir buçuk litre % 90'lık alkolü altı litrelik bir toprak testiye boşaltın. 125 gr kınakına ve 30 gr acı portakal kabuğunu ölçün. Bir portakalın kabuğunu soyun ve jülyen doğrayın. Hepsini testinin içine atın ve ağzını kapayarak bir hafta soğuk bir yerde bekletin. Bir avuç dolusu kuru Malaga üzümünü ılık suyla yıkayın, süzün ve testiye atın. Bir hafta daha bekletin. Filtre edin, beş litre baharatlı kırmızı şarap, ardından da çeyrek litre üzüm likörü ekleyin. Karıştırın, dinlendirin, filtre edin ve şişeleyin.

kır kahvesi (lokantası) Banliyölerde ya da köylerde kurulan, mütevazı görünümlü, kendine özgü bir mutfağı olan küçük kır kahvesi ya da lokantası.

kır meyhanesi Sıklıkla yeşil alanlarda kurulu, insanların bayram günlerinde yemek yemeye ve dans etmeye gittiği bir tür banliyö kabaresi.

On sekizinci yüzyılda, Paris'te, Tuileries semtinde Seine Nehri kıyısı boyunca kır meyhaneleri uzanıyordu. Sannois'daki Porcherons, Père la galette ya da Belleville tepeleri gibi başkentin hemen sınırları dışındakiler de romantik dönemin anılarıyla birlikte yaşıyordu. Gelenek Marne kıyılarında yaşamaya devam etmektedir.

kırağılama Boş bir bardağa birkaç buz parçası koyarak ve hızla döndürerek bir kokteyl ya da meyveli *eau-de-vie* doldurmadan önce bardağın çeperinde mat bir buğu oluşturma. Bir kokteyl bardağının kenarlarını limon suyu ya da yumurta akıyla ıslatarak, toz şeker, vanilya, tuz (genellikle renkli) ya da toz çikolata içine batırma sonucu elde edilen dekora "kırağı yakalık" denir.

Fruit givré (meyveli kırağı) içi boşaltıldıktan sonra kendi etiyle hazırlanan bir sorbeyle doldurulan meyveden oluşan dondurmalı bir tatlıdır.

▶ Tarifler: LİMON, MANDALİNA, PORTAKAL

kırıntı faraşı Yanında küçük bir kürek bulunan, genellikle tatlı servisinden önce, bazen de iki yemek servisi arasında sofra örtüsündeki ekmek kırıntılarını süpürmekte kullanılan yumuşak fırça. Otomatik modeli masanın üzerinde yuvarlayınca kırıntıları toplayan bir fırça içeren bir kutudur.

kırkbayır Gevişgetirenlerin, midenin diğer kısımlarıyla birlikte işkembe çorbasının bileşiminde kullanılan üçüncü bölümü. Fransızca'da *feuillet* ya da *réseau* olarak da adlandırılan kırkbayır, besinlerin yoğrulup yumuşatılmasına olanak sağlayan çok sayıda kat kat kıvrım ya da tabaka içerir. Türkçe'deki adını buradan alır.

kırlangıç yuvası Çin denizi kıyılarında yaşayan kırlangıç türü salanganın, yosunların jelatinsi maddelerini yedikten sonra tükrüğüyle yaptığı yuvasının kurutulmuş parçaları. Beyazımsı ve gözenekli olan bu ürün, özellikle de geleneksel Çin mutfağında bir çorbada (suda şişirildikten sonra) kullanılır ve bu çorbaya kıvam ve karakteristik bir koku sağlar. Kırlangıç yuvaları, yahniler ve bazı karışık garnitürlerde de kullanılır.

▶ Tarif: KONSOME

kırma mercan İzmaritgiller familyasından, çipuraya yakın, Fransızca'da *pageot* dışında, *pageau* ya da *rousseau* adlarıyla da bilinen, Akdeniz ve Gaskonya Körfezi'nde avlanan balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Gövdesi basık bir minareye benzer. Dülgerbalıklarından düz karnıyla ayrılır. 30-50 cm boyundaki bu balığın sırtı daha koyu pembedir ve en çok bir kilo ağırlığındadır. Çipura gibi pişirilir ama daha az lezzetlidir.

kırmızı (şarap) Siyah üzümün sıkılmasıyla elde edilen şıranın, sıkılmadan önceki kabukları ve çekirdekleriyle birlikte fıçıda mayalanmaya bırakılmasıyla elde edilen şarap. Üzümün kabuğundaki suda erimeyen pigmentlerden oluşan boya maddesi mayalanmayla ortaya çıkan alkol içinde yavaş yavaş eriyerek üzüm suyuna açık ya da koyu bir renk verir.

kırmızı biber *bkz.* paprika

kırmızı fasulye Amerika, İspanya ve Antiller'de çok tüketilen fasulye türü. Kırmızı fasulyeler, Teksas'ı ilk keşfedenlerin tipik sığır yahnisi olan *chili con carne*'ın (Bkz. Bu madde) yanında sunulur. Çok az yetiştirildiği Fransa'da, sıklıkla kırmızı şarap ve domuz yağıyla pişirilir.

à la bourguignonne kırmızı fasulyeler

Fasulyeleri (taze ya da kuru) yağsız domuz etiyle, suyu eşit miktarda su ve kırmızı şarap karışımıyla değiştirerek pişirin. Piştiklerinde süzün ve bir tavaya aktarın. Domuz etlerini küçük küçük doğrayın ve hafif tereyağda kavurarak tekrar fasulyelere ekleyin. Son olarak yumuşak tereyağ katın ve fasulyeleri bu sosla terbiye edin.

kırmızı horoz balığı Hanigiller familyasından, alev kırmızısı rengi ve çok sayıdaki mavi noktalarıyla tanınan balık. Yaklaşık 40 cm boyundaki kırmızı horoz Afrika'nın batı kıyılarının sığlıklarında çok yaygındır. Hani balıklarının büyük çoğunluğu gibi mükemmel bir ete sahiptir. Yeşil limon ve zeytinyağında marine edildikten sonra balık biftek ya da *carpaccio* olarak kolaylıkla hazırlanabilir.

kırmızıdilbalığı *Soleidae* familyasından, Fransa'da, Loire'dan Arcachon'a (avın % 50'si Marennes Oléron'da yapılır) ve Afrika kıyılarında bol miktarda bulunan küçük yassı bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Güneybatı Fransa'da "kedidili" ya da "avukat" olarak da adlandırılan bu balık, 25 cm'yi as-

la aşmaz ve açık kahverengidir. Çok kızgın yağda kızartılarak yenir.

kırpıntı [atık] Bir sebze, kırmızı et, balık, kümes hayvanı ya da av etinin bir yemeğin hazırlanması sırasında kullanılmayan ve bazen daha sonra kullanılmak üzere bir kenara ayrılan parçaları. Yenmeyen atıklar ya da fazla "soylu" olmayan kırpıntılar ana yemeğin pişirme suyuna (balığın ve av hayvanının atıkları fümelerde) ya da başka bir yemeğe katılır.

kısa içki *bkz.* short drink

kısımlara ayırma Bir eti, bir balığı, sebzeleri ya da meyveleri dilimler, küpler, yuvarlaklar vb halinde kesme. Böylece jülyen, *brunoise*, *mirepoix* ya da *macédonie* dışında, biftekler, dilimler ya da filetolar elde edilir. Etin kısımlara ayrılması işlemi her et parçası için farklıdır. Bazı parçalar özel bir biçim ve kalınlıkta kısımlara ayrılır.

kıvam verici *bkz.* jöleleştirici

kıvamı yeniden ayarlama Stabilite eksikliği nedeniyle "bozulan" emülsiyon halindeki bir sosu homojenleştirme. Bir mayoneze bir yandan çırparak azar azar yeni bir yumurta sarısı, az miktarda hardal, birkaç damla sirke ya da su ekleme işlemi. Bir *hollandaise* ya da *béarnaise* sosun kıvamı, çırpma işlemini sürdürerek, azar azar, sos sıcaksa soğuk, soğuksa sıcak su katarak ayarlanır.

kıvamında pişmiş *bkz.* point (à)

kıvamını artırma Bir sıvının (et suyu, sos, özüt) hacmini sıvıyı kaynatma yoluyla buharlaştırarak azaltma, özsuyunu yoğunlaştırarak lezzetini artırma ve daha yumuşak ya da kıvamlı bir nitelik kazandırma.

kıvamlandırma Bir sıvı, bir sos, bir pişirme suyunu kaynatarak ve bazı malzemelerini buharlaştırarak yoğunlaştırma ya da kıvamını artırma. Kıvamlandırmanın amacı sıvıyı daha lezzetli, daha baharatlı ya da pelte haline getirmektir.

Bazı kıvamlı soslar yemekten daha önemlidir ve beyaz şarap, sirke (ve bazen de her ikisi) ya da kırmızı şaraba kıyılmış yabani sarmısak, tarhunotu vb eklenerek yoğunlaştırılır. Bu soslara örnek olarak *béarnaise*, *bordelaise*, beyaz tereyağlı sos sayılabilir.

kıyma Bir gıda maddesini bir bıçak ya da kıyma makinesi yardımıyla belli incelikte bir malzeme, hatta bir pate (harçlar, *mousse*'lar vb için) elde etmek, süsleme malzemesi (katı yumurta sarıları ve akları) ya da jöle haline getirmek amacıyla çok küçük parçalara dönüştürme işlemi.

kıyma Çok küçük parçalara bölünen ve harçlarda temel malzeme olarak kullanılan çiğ ya da pişmiş sebzeler, etler ya da balıklar bazlı malzeme. Mutfakta, özellikle de sade etten çekilen bir malzemeye "kıyma" adı verilir. En klasik örnek sığır kıyması ve patates püresini graten halinde birleştiren *parmentier* kıymadır. Pateslerin yerine sebze püresi kullanılabilir.

Sığır, koyun, tavşan ya da domuz kıymaları bazen mantarla, dana ya da kümes hayvanları kıymalarıysa krema, beşamel ya da Mornay sosla zenginleştirilir. Et kıymaları büyüklü küçüklü köfteler ve kroketlerde temel malzemedir.

Balık kıymaları ton ya da morina balığı gibi sıkı etli balıklardan yapılır. Tek türün kullanılması tercih edilmelidir.

à l'italienne *sığır kıyma*
İki çorba kaşığı kıyılmış soğanı az miktarda zeytinyağında kavurun ve rengi değişmeye başladığında bir çorba kaşığı un katarak iyice karıştırın. 20 cl su (ya da bulyon) ve 10 cl bulyon içinde sulandırılmış iki çorba kaşığı salça ekleyin. Bir garnitür demeti ve bir diş dövülmüş sarmısak katın. 20 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşten alın. Garnitür demetini çıkarın. Ilımaya bırakın. Haşlandıktan ya da kısık ateşte pişirildikten sonra kıyılmış sığır eti ekleyerek tekrar ısıtın. Yanında İtalyan sos ve *tagliatelle*'lerle servis edin.

parmentier *kıyma*
Yarım kilo haşlanmış ya da kısık ateşte pişirilmiş sığır etini kabaca doğrayın ya da kıyın. Bir tavada 25 gr tereyağ eritin ve üç kıyılmış soğanı kavurun. Üzerine bir çorba kaşığı un serpin ve kavurun. 20 cl sebzeli sığır haşlama bulyonu koyun. 15 dakika pişirin. Soğumaya bıraktıktan sonra sığır etini ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı tereyağ sürülmüş bir graten kabına yayın. Üzerini bir tabaka patates püresiyle kapladıktan sonra ekmek kırıntısı serpin ve erimiş tereyağ gezdirin. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika gratine edin.

patlıcanlı sığır kıyma graten
À l'italienne kıyma için hazırlandığı gibi bir sos hazırlayın ama sığır eti kullanın ve bir çorba kaşığı kıyılmış maydanoz katın. Patlıcan yuvarlaklarını sıvıyağda kızartın. Tereyağ sürülmüş bir graten kabına dizin. Üzerine kıymayı yayın, yüzeyini eşitleyin, rendelenmiş parmesan peyniri ve ekmek kırıntısı serpin ve az miktarda zeytinyağıyla ıslatarak önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

kıyma makinesi Etleri, balıkları, sebzeleri ya da otları kıymak için tasarlanmış manuel ya da elektrikli araç. *Berceau* (beşik) adıyla da bilinen geleneksel kıyma aleti, her iki ucunda dikey bir tutacağı olan, eğimli ve geniş bir kesici ağızdan oluşur. İki elle tutulan bu aletle kesme tahtası üzerine beşik hareketi yapılır. Özellikle de ıspanak, kuzukulağı, pişmiş salatalar, bitkisel otlar için kullanılır. Elektrikle çalışan vidalı kıy-

ma makinesi huni biçimli ağızdan doldurulan malzeme (badem, ceviz) ve sebzelerin çekilmesinde de kullanılır. Genellikle değişik aksesuarları (rende, parçalayıcı) vardır.

kızarmış ekmek Sade ya da üzerinde tavada pişmiş yumurta ya da krem peynir, sarmısaklı ezmeler, bir graten malzemesi vb ile yenen, kızartılmış ya da ızgara edilmiş ekmek dilimi. Üzeri bir graten harcıyla kaplanmış, genellikle kızartılarak pişirilmiş küçük bir av hayvanıyla birlikte sunulan kızarmış ya da ızgara edilmiş kanepeye de aynı ad verilir. Tereyağ sürülerek ızgarada pişirilmiş kızarmış ekmekler kahvaltıda ya da çay yanında (Bkz. TOST EKMEĞİ) reçel ya da bal sürülerek servis edilir.

Eskiden çorbalar ve yahnilerin, özellikle de yemeğin başında servis edilen baharatlı şarap kadehlerinin yanında da kızarmış ekmek sunulurdu.

Tost ya da ekmek kızartma makinesinde kızartılan ve kahvaltı ya da çay için tereyağ ve reçelle ya da bazı yiyeceklere (havyar, kaz ya da ördek ciğeri, füme balık vb) eşlik etmek üzere sıcak servis yapılan ekmek dilimine de kızarmış ekmek denir.

Bu ekmek aynı zamanda, sıcak ordövr olarak servis yapılan çeşitli yiyecekler için taban olarak da kullanılır.

kızarmış patates Uzun jülyen doğrandıktan sonra kızartılan patates yemeğine verilen ad. Altın gibi parlayan saman renginde kızarmış patatesler özellikle de ızgaraların yanında sunulur.

kızartma Bir gıdayı çok yüksek dereceye ısıtılmış bir yağlı madde içine atarak pişirme ya da tamamlama (Bkz. *Pişirme Biçimleri Tablosu*, PİŞİRME). Son anda gerçekleştirilen bu pişirme biçimi özellikle de özenle kurulanmış ve kurutulmuş, küçük çiğ ya da pişmiş parçalara uygulanır. Gıda maddesi sıklıkla unla, ekmek kırıntısıyla, kızartma, krep, *chou* hamuruyla vb kaplanarak üzerinde güzel renkli bir kabuk oluşması sağlanır.

Doğru sıcaklıkta gerçekleştirilen bir kızartma, malzemenin kuru, gevrek ve altın rengi olmasını sağlar.

■ **Gıdaların hazırlanması.** Gıdalar olabildiğince kuru olmalıdır çünkü 100° C'de buharlaşan su kızartmayı bozar (140-180° C'ye ısıtılan).

Albümin (pıhtılaşan), nişasta ya da şeker (karamelleşen) içeren gıdalar kızartma yağına doğrudan atılabilir: Kabukları soyulan, yıkanan, doğranan (*allumette*, cips, kızartmalık, *pont-neuf*, sufle) ve kurulanan patatesler, yumurtalar, bir süre açık havada kurutulan çok küçük balıklar, bir yemek ya da pastane kızartma hamuru katılan ya da katılmayan *chou* hamuru.

Diğer çok su içeren gıda maddeleri bir kaplamayla izole edilmek zorundadır.

Bütün ya da dilimlenmiş balıklar önce soğuk süte batırılır, tuzlanır, una bulanır ve fazlası silkelendikten sonra kızartılır.

Etler, sakatatlar, kümes hayvanları etleri ve kroketler nemli olduklarından ince bir un tabakası, çırpılmış yumurta ve elekten geçirilmiş taze ekmek kırıntısına bulandıktan sonra kurutulmalı ve ezilmelidir (İngiliz usulü pane).

Son olarak, çok yüksek oranda su içeren meyveler ve sebzeler kızartma hamuruyla mükemmel biçimde izole edilmelidir.

Kızartılacak malzemenin çok iri olmaması gerekir çünkü ısı orta kısma kadar ulaşabilmelidir. İşte bu nedenle patatesler çubuklar ya da ince yuvarlak dilimler halinde doğranır. Sebzeler ve meyveler yuvarlak dilimler ya da küçük yuvarlaklar halinde kesilir. Hamurlar büyük ceviz boyutunda yuvarlanır.

■ **Yağın seçimi.** Katı ya da sıvı yağ saf, ısıya dayanıklı ve lezzet açısından görece nötr olmalıdır. Bir karışımdan elde edilen sıvıyağlar önerilmez. Tereyağ ve margarin 100° C'de çözündüklerinden kullanılmaz. Zeytinyağı, fıstık yağı, palmiye yağı, ayçiçek yağı, üzüm çekirdeği yağı ya da balkabağı yağı ve bitkisel margarinler her türlü kullanıma uygundur: Tatları acılaşmaz ve yüksek sıcaklıklara dayanır. Sığır, dana, at böbrek yağı, domuz derialtı yağı (yapağı kokusu olan ağartılmış koyun ve kaz yağından kaçınılmalıdır) yüksek sıcaklıklarda da kullanılır. Hayvansal yağlar beslenme açısından uygun olmadıklarından daha az kullanılır.

Kızartma yağının bakımı ve saklanması büyük özen ister. Kullanıldıktan sonra soğumaya bırakılır ve çökelmeye bırakıldıktan sonra ince elekten geçirilir.

Taze bir yağlı madde eklenmesi önerilmez. Doyana kadar kullanıldıktan sonra atılması tavsiye edilir. Balık, tuzlamalar ve şekerli maddeler kızartılan kızartma banyolarını ayırmak ve hava geçirmeyen kapaklı kaplarda 6-7 kızartma için kullanmak uygundur.

■ **Öneriler.** İyi bir kızartma için birkaç kurala uymak yeterlidir.

- Bir hacim kızartılacak malzeme için üç hacim kızartma yağı teorik oranına uyulmalıdır.
- Kızartma tenceresini ya da tavasını yarıya kadar doldurarak sıçrama ve taşmaları önlemeli, sıcaklık pişirme için uygun düzeye geldikten sonra sabit tutulmalıdır.
- Kızartma yağı kullanılmadan önce içine bir şey atılmadan ısıtılarak köpürme ya da taşmalar, kızartılacak malzemenin aşırı yağ çekmesi (daha az yağ çeken daha kolay sindirilir) önlenmelidir.
- Kızartılacak malzemeden küçük bir parça atarak ideal pişirme sıcaklığı kontrol edilmelidir. 20 saniye içinde kabarcıklar çıkararak yukarı çıkarsa kızartma yağı hazırdır.
- Kızartma banyosunun renginin koyulaşmasına ya da dumanlar çıkarmasına kadar beklenmemelidir. Belli bir sıcaklığı (genellikle 210-220° C) aşan yağlı maddeler için "kritik" denir ve zehirli hale gelir.

■ **Kızartma dereceleri.** Kızartma yağlarının kullanımına bağlı olarak üç pişirme derecesi saptanmıştır.

- Orta düzey kızartma (140-160° C'de 15 dakika) bazı

patates (renk almadan) ve dilim balık yemekleri için uygundur.
- Sıcak kızartma (160-175° C'de 25 dakika) bütün kaplamalı malzemelerin, şişmesi gereken *beignet*'ler in ve daha önce pişirilmiş, renk verilecek malzemelerin (kroketler) kızartılması için uygundur.
- Çok sıcak kızartma (yaklaşık 180° C'de koku çıkarmaya başlayana kadar) küçük balıklar, patatesler, renk aldıkları anda pişmiş olan (hızlı hareket edilmelidir) cipsler ya da çörekler için uygundur. *Pont-neuf*, *allumette*, *mignonnette* vb patateslerin ikinci kez pişirilmesine olanak sağlar.

Kızaran gıda maddesi yüzeye çıkar (çevrilmesi gereken *beignet*'ler dışında). Bundan sonra hemen çıkarılması, kızartma sepetinde süzülmeye bırakılması, emici kâğıt üzerine boşaltılarak tuz ya da şeker serpilmesi ve kâğıt ya da peçete üzerinde servis edilmesi gerekir.

Kızartmak, yuvarlak doğranarak kızartılan patateslerden oluşan *pommes château*, cevize benzer toplar biçiminde doğranarak kızartılan patateslerden oluşan *pommes noisettes*, *pommes parisiennes* ya da doğranmış ve ağartılmış, harlı ateşte kızgın yağda (sıvıyağ ve tereyağ karışımı) kızartıldıktan sonra fırına sürülerek altın rengi alması sağlanmış ve pişirme sonunda tuzlanmış patateslerden oluşan *pommes parmentier* gibi patates yemekleri söz konusu olduğunda, tamamen pişirmek anlamına gelir.
► Tarifler: YEMEK ve PASTANE HAMURLARI

kızartma şişi Üzerine dizilen et parçalarını ya da bütün bir hayvanı (koyun, av hayvanı ya da kümes hayvanları) ateş önünde dikey ya da yatay tutarak kızartmada kullanılan ucu sivri demir çubuk (Bkz. BARBEKÜ, ELEKTRİKLİ IZGARA, ŞİŞ [KEBAP], ŞİŞ ÇEVİRME DÜZENEĞİ).

Bu pişirme biçimi mükemmel bir kızarma sağlar. Çok yüksek sıcaklıkta gerçekleştirilen ve kısa kesilen ilk evrenin amacı kanı pıhtılaştırmak ve malzemenin yüzeyini kızartmaktır (özellikle de pişirmeden önce sertleştirilmesi gereken kırmızı etler ve av hayvanı etleri için). Daha düşük sıcaklıktaki ikinci evrede malzemenin içi istenilen pişirme düzeyine getirilir.

kızartmalar Yağ içinde kızartılarak hazırlanan et ve sebze yemekleri ile hamurişlerine verilen genel ad. Bu işlem için tencere ya da derin tavalar kullanılır. Günümüzde patates kızartması için elektrikle çalışan derin sepetli aygıtlar yaygınlaşmıştır. Az yağla iş gören teflon ya da çelik tavalardaki kızartma işlemiyse daha çok sotelemedir. Türk mutfağında en yaygın olarak kızartılan et köftedir. Kabak, patlıcan ve biber de kızartması yapılan başlıca sebzelerdir. Sigara böreği, puf böreği, muska böreği ile lokma, tulumba tatlısı gibi hamurişleri de kızartılarak yapılır.

kızılcabuğday Küçük kahverengi tanecikleri, diğer buğday türlerinin aksine, arpa ve yulafta olduğu gibi sapına sıkıca yapışan bir buğday türü. 19. yüzyıl başına kadar özellikle de Almanya, İsviçre, Belçika (tanecikleri bira yapımında kullanılır) ve Fransa'da (en çok Alpler ve Massif Central) yaygın olarak yetiştirilen kızılcabuğday, besin değerinin durum buğdayına denk olması ve çorak topraklarla yetinmesine rağmen kaybolmak üzeredir. Kabukları çıkarılan kızılcabuğday tanecikleri pirinç benzeri pişirilir ve özellikle de Provence'ta, bazı köy çorbalarında kullanılır.

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

Contadour kızılcabuğdayıyla köy usulü çorba

"İki ayrı kapta, 200 gr kızılcabuğday ve 40 gr nohutu suya bastırın. Ertesi gün, 60 gr kabak, 40 gr havuç, 20 gr kereviz ve 40 gr tuzlanmış domuz göğüs etini küçük küçük doğrayın. Bir *murçon* (pişmiş sosis), 40 cl yağı alınmış ördek bulyon ve 40 cl suyla birlikte bir tencereye koyun. Kısık ateşte kaynatın. Tuz ve az miktarda biber atın. Kısık ateşte iki saat pişirdikten sonra altı yeşilbaş ördek butu ekleyin ve bir saat daha pişirin. Her tabağa birkaç damla zeytinyağı damlatarak ve mümkünse az miktarda kıyılmış maydanoz serperek çok sıcak servis edin."

kızılcık *Cornacae* familyasından, ağaç altlarında ve çayırlıklarda (Fransa'nın doğusu ve orta kesimlerinde) yetişen kızılcık ağacının yenebilen meyvesi. Yaz sonunda toplanan kızılcıklar ("Eylül kirazı", *cornioles* ve *cornes* olarak da adlandırılır) zeytin büyüklüğünde, oval, kırmızı renkli, etli meyvelerdir ve hem ekşimsi hem yağlıdır. Olgunken sade tüketilir, jölesi ya da konservesi hazırlanır, tam olgunlaşmadan toplanarak salamurada bekletilebilir. Türkiye'deki kızılcık üretiminin yaklaşık yarısı Karadeniz Bölgesi'nden elde edilir.

kızılkanat Sazangiller familyasından, daha az parlak ve daha renkli de olsa, çamça balığıyla aynı biçime ve habitata sahip olduğundan "kırmızı çamça" olarak da adlandırılan tatlısu balığı.

kızkuşu Yağmurkuşugiller familyasından, tüyleri siyah, parlak yeşil ve beyaz, siyah bir sorguç taşıyan, ovalarda yaşayan uzunbacaklı kuş. 18. yüzyıl sonunda, Anthelme Brillat-Savarin, kızkuşuna büyük bir gastronomik ün kazandırdı. Kilise tarafından da dine uygun olduğu ilan edildi. Güvercin büyüklüğündeki, eti daha lezzetli kızkuşu, içi boşaltılmadan (yalnızca taşlık), muhtemelen çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerle doldurulmuş halde kızartılarak servis edilir.

1930'lu yıllarda kızkuşu yumurtaları Paris'te moda haline geldi. Yumurtalar, yuvadan alınan ilk yumurtanın geleneksel olarak hükümdara sunulduğu Hollanda'dan ithal ediliyordu. Katı yumurta tariflerine göre (aspikler ve karışık salatalar) pişiriliyordu.

kızmemesi *bkz.* greyfrut

kikla Kalın ve dişli ağızlı, lapinagiller familyasından deniz balığı. Boyu 30 cm'den kısa olan kikla, yeşilin ya da kırmızının hâkim olduğu, altın sarısı yansımaları olan harika renklere sahiptir ama eti gevşek ve oldukça yavandır.

- En yaygın ve en lezzetli olan incili kikla (Manche Denizi ve Atlas Okyanusu) özellikle fırında pişirilir.
- Akdeniz kökenli, uzun vücutlu yeşil labros balığı ve daha tıknaz olan karatavuk daha küçüktür ve deniz ürünleri türlüsünde kullanılır.
- Son olarak da *coquette*, bütün kayalık zeminlerde avlanır ve balık çorbalarında kullanılır.

JACQUES LE DIVELLEC'İN TARİFİ

patatesli kikla

"Yarı tuzlu 250 gr domuz göğsü yağını suda ağartın ve ince dilimler halinde doğrayın. 150 gr soğancığı soyun ve ince ince kesin. Bir kilo patatesi soyun, ince dilimler halinde doğrayın, yıkayın ve bezle silin. Bir fırın tepsisini eritilmiş domuz yağıyla sıvayın. İçine bir kat domuz yağı dilimi ve bir kat patates dilimi olmak üzere, aralara soğancıkları da serperek malzemeleri kat kat dizin. Tuz ve karabiber serpin. 50 cl beyaz şarapla ıslatın. Orta ısıdaki fırında (200° C) yarım saat pişirin. Her biri yaklaşık 400 gr ağırlığındaki dört kiklanın pullarını temizleyin, içlerini boşaltın ve yıkayın. İçlerini ve dışlarını tuz ve karabiberle ovun. Patateslerin üzerine koyun, üstlerine birkaç fındık büyüklüğünde erimiş domuz yağı serpiştirin ve 10 dakika fırında pişirin. Balıkları çevirin ve beş dakika daha pişirmeye devam edin. Piştikleri tepside çok sıcak olarak servis yapın."

kiler Servis için gerekli malzemelerin bulunduğu ve değişik yemeklerin hazırlandığı mutfağa bitişik bölme. Oda ısısında bekletilecek şaraplar da buraya konur.

kimyon Maydanozgiller familyasından, Türkistan kökenli, Akdeniz havzasına çok uzun süre önce, Avrupa'ya Hıristiyanlık'la birlikte giren aromalı bitki. İnce uzun, sıralı, tüylerle kaplı, yakıcı, keskin ve acımsı taneciklere sahiptir.

Günümüzde kimyon Akdeniz ülkeleri dışında, kuzey Almanya, Rusya ve Norveç'e kadar uzanan bölgede yetiştirilir.

Romalılar'da soslara aroma vermekte, etlerin korunmasında kullanılıyor, ızgara balıklara katılıyordu. Ortaçağ tariflerinde yaygın olarak yer alıyordu (Bkz. COMİNÉE).

Günümüzde kimyon ekmeklerde (özellikle de Doğu Avrupa'da), bazı şarküteri ürünlerinde ve birkaç peynirde kullanılır.

▶ Tarifler: BATON, PATLICAN

Kir Üzerine beyaz Burgonya şarabı (genellikle bir *aligoté*) eklenen, frenküzümü kreması yla hazırlanan bir aperitif. Burgonya'da geleneksel olan *blanc cassis*, adını miras aldığı (1960'lı yıllarda) Piskoposluk Üyesi Kir'den daha öncelere dayanır ama bu kişinin Dijon Belediye Başkanı olduğu dönemde bu içkiyi belediye başkanlığının baş içkisi ilan etmesiyle ün kazanır. Beyaz şarap yerine şampanya kullanıldığında *champagne cassis* adı verilir. Beyaz şarap yerine kırmızı şarap kullanılırsa, *commuard* elde edilir.

kiraz *Rosaceae* familyasından kiraz ağacının meyvesi. Türüne göre kabuğu açık ya da kırmızı renkli, tadı tatlı ya da ekşidir (Bkz. 562. sayfadaki Tablo). Az ya da çok kalori veren (*bigarreau* 100 gr'da 77 Kcal, İngiliz kirazı 100 gr'da 56 Kcal) kiraz şeker, mineral tuzlar ve A ve B vitaminleri açısından zengindir.

Avrupa kiraz ağaçları, Anadolu'dan getirilen ve Ortaçağ'dan beri yetiştirilen iki türe dayanır: Tatlı kirazlar veren kuşkirazı ağacı, daha çok taze yenen ama tartlar ve konservelerde de kullanılan *bigarreau* ve *guigne* kirazlarını verir. Ekşi kiraz ya da vişne ağacı, özellikle de şuruplu ya da *eau-de-vie*'li konserveleri, meyve şekerlemeleri ve reçellerin yapımında kullanılan *amarelle* ve *griotte* türlerini sağlar. "İngiliz" denilen ekşimsi kirazlar özellikle de *eau-de-vie*'li meyveler hazırlanmasında kullanılır.

■ **Kullanımları.** Kirazlar mutfakta ve pastanecilikte yaygın olarak kullanılır. İyice yıkanan kirazlar kompostolar, meyve salataları, dondurmalı kuplar, tartlar, *flan*'lar ve sufleler, *clafoutis* ve kara orman pastasında kullanılır. Şekerleme halindekilerden kekler, pudingler ve pasta süslemelerinde faydalanılır. Şekerlemecilikte likörlü kirazlar (özellikle de *griotte*) çikolatalı *bouchée* hazırlanmasında kullanılır. Mutfakta kirazlar Alsace ve Almanya'ya özgü bir çorba, tatlı-ekşi ya da sirkeli konservelerde kullanılır. Özellikle de av eti ve ördeklerde çeşni ya da yan ürün olarak tüketilir.

Kiraz bazlı likörler ve alkoller arasında, İngiliz *cherry*, Anjou'ya özgü *guignolet*, Provence'a özgü *ratafia*, İtalyan *marasquin* ve Alsace'a özgü *kirsch* sayılabilir. Mayalandırılan kiraz suyuyla "kiraz şarabı" üretilir. Belçika'da, *kriek lambic*'e kirazla aroma verilir. Kiraz sapları ve kurutulmuş kiraz çiçekleri demlenerek tüketilir.

Kirazlar mükemmel biçimde dondurulur: Sapları çıkarılan çekirdekli kirazlar ya da şerbet içindeki kirazlar vb.

Değişik kırmızı meyveler benzerlikleri nedeniyle kiraz adını taşır: "Ayı kirazı" bir kocayemiştir. "Yahudi kirazı" güveyfeneridir. "Antiller kirazı" aslında tartlarda kullanılan, ekşimsi tropikal bir yemiştir.

à l'allemande *sirkeli kirazlar*

Kirazların sapını koparın, iyice yıkayın, kurulayın ve çekirdeklerini çıkarın. Kavanozları kaynar suda bekletin. Meyveleri içine doldurun. Bir litre sirke, 200 gr ham şeker (ya da şeker), üç karanfil taneciği, bir parça kabuk tarçın ve az miktarda rendelenmiş muskat cevizini karıştırın. Hepsini kaynatın ve soğumaya bırakın.

Kirazların üzerini kaplayacak kadar doldurun. Kavanozları hava almayacak biçimde kapayın ve ışıktan uzak bir yere yerleştirin. Servis etmeden önce iki ay bekletin.

à la bourguignonne *flambe kirazlar*
Kirazların saplarını koparın ve çekirdeklerini çıkarın. Kısık ateşte, şeker ve suyla (meyvenin kilosu başına 350 gr şeker ve üçte bir bardak su), 8-10 dakika pişirdikten sonra, 2-3 çorba kaşığı frenküzümü jölesi katın ve altını iyice kısarak beş dakika daha pişirin. Flambe etmek için bir tavaya boşaltın. Üzerine, küçük bir tencere ya da kepçe içinde ısıttığınız Burgonya *marc*'ı dökün. Servis edeceğiniz anda flambe edin.

à la danoise *kirazlı* flan → FLAN
Alman usulü kirazlı tart (Kirschkuchen) → TART

badem ezmesi dolgulu kiraz şekerlemeleri
125 gr toz badem, 250 gr toz şeker, 25 gr glikoz, sekiz cl su ve *kirsch* ile bir badem ezmesi hazırlayın. 50 kiraz şekerlemesini yarın ama iki yarıyı koparmayın. Badem ezmesini zeytin boyutunda yuvarlayarak kirazların içine koyun. İçi dolgulu meyveleri pudra şekeri serpilmiş bir tepsiye dizin.

ballı ve kiraz şekerlemeli kek → KEK
chausson de Paul Reboux → CHAUSSON

eau-de-vie'*li kirazlar*
Kavanozları kaynatın. Nöbet şekerini *eau-de-vie*'de eritin (litrede 350 gr şeker). İyi durumdaki *griotte* ya da Montmorency kirazlarını seçin, kuyruğun yarısını kesin ve sapın tam ters tarafından iğneyle delin. Kavanozlara dizin, üzerini şekerli *eau-de-vie* ile doldurun, kapaklarını hava almayacak biçimde kapayın ve ışık almayan, soğuk bir yere kaldırın. İçmeden önce üç ay bekletin.

içi kiraz dolgulu kabarık beignet'*ler* → BEIGNET

jübile kirazları
Kirazları, flambe kirazlarla aynı tarife göre hazırlayın. Şuruba az miktarda ararot katın ve meyveleri tek kişilik kaplara dağıttıktan sonra üzerine şerbet dökün. Servis edeceğiniz zaman her kaba bir kaşık *kirsch* dökün ve flambe edin.

kiraz ezmesi → MEYVE EZMESİ
kiraz kompostosu → KOMPOSTO
kiraz özsuyu → ÖZSU
kiraz şurubu → ŞURUP
kirazlı bıldırcın → BILDIRCIN
kirazlı çorba → ÇORBA
kirazlı krepler → KREP

"markiz" denilen kaplamalı kirazlar
Eau-de-vie içindeki elli kadar kirazı (saplarıyla birlikte) süzün, kurutun. 375 gr fondanı dibi kalın küçük bir tencereye koyun. Harlı ateşte yarım bardak *kirsch* ekleyerek ısıtın ve tahta bir spatulayla karıştırın. Fondan sıvılaştığında ateşten alın ve 3-4 damla kırmızı boya katarak hızla karıştırın. Mermer tezgâhın üzerine hafif pudra şekeri serpin. Kirazları saplarından tutun ve fondana batırın. Fazlasının akmasını bekleyin. Kirazları mermerin üzerine bırakın (şeker yapışmasını önleyecektir), sonra kâğıt kutulara yerleştirin. Fondan boyanmadan da kullanılabilir, 25 beyaz, 25 kırmızı kiraz ya da istenirse yalnızca yarısı boyanabilir.

kirazlı pasta Bileşimi Pierre Hermé (1961 doğumlu Fransız pastacı) ve tasarımı Yann Pennor's tarafından belirlenen sütlü çikolatalı pasta. Bu pasta bir *dacquoise* bisküvi (tereyağlı kremaya karıştırılmış dövülmüş bademli bisküvi) üzerine bir pralin tabakası ve ince sütlü çikolata tabakalarıyla ayrılmış çikolatalı *ganache* yerleştirilmesiyle hazırlanır. En üste çikolata aromalı krem şantiyi yayılır. Bu yuvarlak pasta daha sonra eşit parçalara ayrılır: Bu parçalardan altısı üst üste yığılır ve sütlü çikolatadan yapılma bir kabuk içine yerleştirilerek, altın rengi çubuklarla süslenir. En üste kiraz şekerlemeleri yerleştirilir. Tamamlanan pasta özel olarak tasarlanmış bir kutuda sunulur ve yan yatmış büyük bir pasta dilimini hatırlatır.

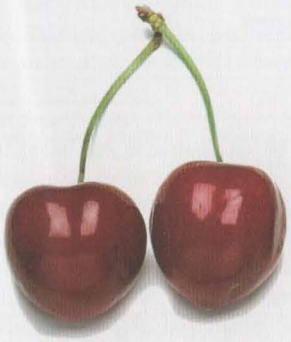
kirpi *Erinaceidae* familyasından, Fransa'da köpek-kirpi ve domuz-kirpi (yenebilen tek tür) adlı iki türü bulunan böcekyiyen memeli. Yaban adatavşanından daha güçlü bir tadı vardır. Koruma altında olmasına rağmen, İspanyol çingeneleri mutfağının bir parçasıdır. Kızartmak için kirpiyi kille kaplayan İspanyol çingeneleri közle doldurdukları bir çukurda pişiriyordu. Kil sertleştiğinde kırıyor ve bu acılı yemeği yiyorlardı. Hayvanı yahni olarak pişirmeden marine ettikleri de oluyordu. *À la gitane niglo* kırmızı şarap ve domuz yağıyla pişmiş patates püresiyle birlikte sunuluyordu.

kirsch [kirş] Alsace, Franche-Comté ve Fôret-Noire kökenli, genellikle fıçılarda mayalandırıldıktan sonra damıtılan büyük çekirdekli siyah kirazlarla (bir litre için 25 kilo) hazırlanan kirazlı *eau-de-vie* (Almanca'da *Kirsche*). Güçlü bukesi ve çok özel lezzetiyle hazmettirici olarak içildiği gibi pastanecilikte ve şekerlemecilikte de kullanılır (ıslatılan bisküviler, içi dolgulu lokmalar, aromalı kremalar, meyve salataları dışında flambaj sıvısı). *Punch* ve bazı kokteyllerin bileşiminde de yer alır.
▶ Tarifler: FRUITS RAFRAICHIS, TURTA

kirş *bkz.* kirsch

kissel Nişastayla koyulaştırılan ve kırmızı meyveler, beyaz şarap ya da kahveyle koku verilen tatlı bir jöleyle hazırlanan Rus mutfağına özgü soğuk tatlı. *Kissel*, yanında taze kremayla sıcak olarak da servis edilebilir.

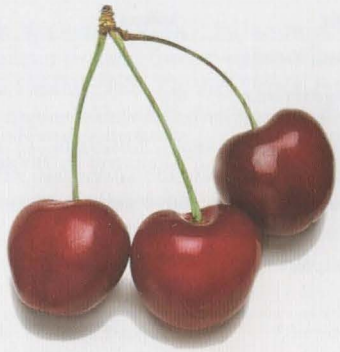
KİRAZLAR



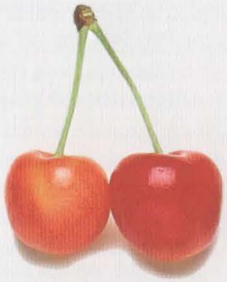
Summit



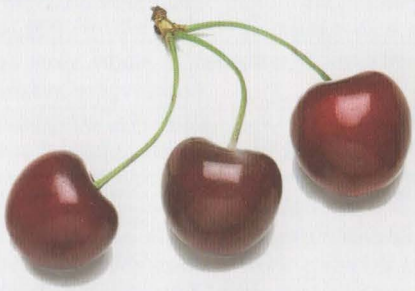
Van



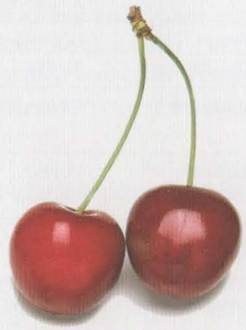
Burlat



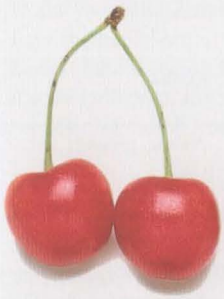
Napolyon



Stark hardy (iri)



Guillaume



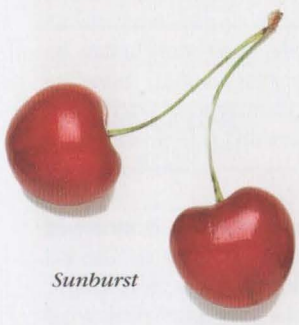
Reverchon



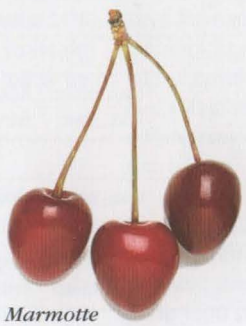
Géant de Hedelfingen



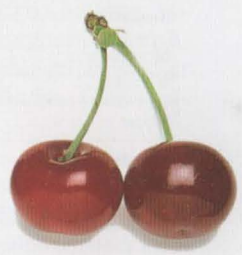
Duroni 3



Sunburst



Marmotte



Vişne

Değişik kiraz türlerinin özellikleri

Tür	köken	Dönem	Boyut, biçim ve renk	Et
Tatlı kirazlar				
Bigarreaux				
Burlat ya da hafif burlat	Languedoc-Roussillon, Provence, Güneybatı Fr., Rhône-Alpes	Mayıs ortası Haz. ortası	Büyük, böbrek biçiminde, yassı, koyu ve parlak kırmızı	Kırmızı, ağızda eriyen
Badacsony, noire de Méched	Rhône-Alpes, Languedoc, Güneybatı Fr., Val de Loire	Haz. sonu Tem. ortası	Büyük, yürek biçiminde, uzun saplı, lâl rengi	Kırmızı, yarı sert
Belçika	Provence	Haz. sonu Tem. ortası	Büyük, yürek biçiminde, uzun saplı lâl rengi	Kırmızı, yarı sert
Duroni 3	Languedoc, Rhône-Alpes, Provence, Güneybatı Fr., Val de Loire	Haz. ortası Tem. başı	Büyük, böbrek biçiminde, kırmızı	Pembe, sulu, gevrek
Garnet ® magar	Provence, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes	Haziran	Büyük, yuvarlak, koyu kırmızı	Pembe, gevrek
Géant d'Hedelfingen	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haz. ortası Tem. ortası	Orta boy, uzunlamasına koyu lâl rengi	Gevrek, ağızda eriyen, hafif kokulu
Guillaume	Rhône Vadisi	Haziran	Küçük, yürek biçiminde	Kırmızı ile koyu lâl rengi, tek renkli
Marmotte	Yonne	Haz. ortası Tem. ortası	Orta boy, yürek biçiminde, siyah kırmızı	Kırmızı
Napoléon	Provence, Languedoc	Haz. ortası Tem. başı	Orta boy, uzunlamasına, soluk sarı, karmen kırmızısı	Beyaz, kokulu
Reverchon	Rhône Vadisi	Haz. başı Tem. ortası	Oldukça büyük, yürek biçiminde, parlak karmen kırmızısı	Pembe, gevrek, çok sert, şekerli, hafif ekşimsi
Stark hardy giant	Rhône-Alpes, Güneybatı Fr., Provence	Haz.başı Tem. başı	Büyük, yürek biçiminde yuvarlak, lâl rengi	Soluk kırmızı, sert
Summit	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haz. ortası Tem. ortası	Büyük, yürek biçiminde parlak kırmızı	Pembe
Sunburst	Rhône Vadisi	Haz. ortası Tem. ortası	Büyük, yuvarlak	Kırmızı
Sweet-heart ®	Rhône Vadisi, Güneybatı Fr., Val de Loire	Haz. sonu Tem. ortası	Orta boy, böbrek biçiminde, parlak kırmızı, dalgalı görünümlü	Pembe, oldukça sert, sulu
Van	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	Haz. ortası Tem. ortası	Büyük, böbrek biçiminde yassı, parlak kırmızı	Kırmızı, sert, hafif ekşimsi
Guignes				
Hâtive de Bâle	Roussillon, Provence	May. ortası May. sonu	Küçük, yuvarlak, lâl rengi-siyah	Pembe, ağızda eriyen, ekşimsi, şekerli
Early rivers	Güneydoğu ve Güneybatı Fransa	May. ortası May. sonu	Oldukça büyük, yuvarlak, kırmızı-turuncu	Pembe, ağızda eriyen, sulu
Ekşi kirazlar				
Amarelle				
Montmorency, ferracida	Bütün Fransa	Haz. ortası Haz. sonu	Küçük, yuvarlak, narçiçeği kırmızısı	Beyaz, ağızda eriyen, çok ekşi
Vişne				
Griotte du Nord	Bütün Fransa	Haz. sonu Tem. ortası	Küçük, yuvarlak canlı kırmızı-siyah	Kırmızı, ağızda eriyen, çok ekşi
İngiliz kirazları	Bütün Fransa	Haz. başı Haz. ortası	Küçük, yuvarlak, açık kırmızı	Ağızda eriyen, şeffaf, ekşimsi

kiş [quiche] Çırpılmış yumurta, taze krema ve domuz yağı karışımından oluşan, garnitürlü, sıcak servis edilen başlangıç yemeği. Lorraine kökenli bu yiyecek Fransız mutfağının klasiği haline gelmiştir.

Lorraine kişi

250 gr un, 125 gr tereyağ, bir büyük tutam tuz, bir yumurta ve üç çorba kaşığı çok soğuk suyla bir taban hamuru hazırlayın. Beze haline getirin ve birkaç saat buzdolabında dinlendirin. Dört mm kalınlığında açın ve un serptiğiniz 22 cm çapında bir turta kalıbına yerleştirin. Çatalla delin ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 12-14 dakika boş pişirin. Soğumaya bırakın. 250 gr yarı tuzlu domuz göğüs etini ince dilimler halinde doğrayın ve beş dakika ağartın. Soğutun, kurulayın ve tereyağda hafif kızartın. Tabanın üzerine yayın. Dört yumurtayı 30 cl yoğun taze krema katarak çırpın. Tuz, karabiber ve hardal katıp domuz yağı dilimlerinin üzerine dökün. Fırında yarım saat pişirin.

kişniş Maydanozgiller familyasından, yaygın olarak "Arap maydanozu" ya da "Çin maydanozu" olarak da adlandırılan, genellikle kurutulmuş tohumları (bütün ya da toz halinde) kullanılan aromalı bitki (Bkz. *Aromalı Otlar Tablosu*, OTLAR). Yahudiler tarafından *galette*'lerine koku vermek, Romalılar tarafından etlerini uzun süre saklamak için kullanıldı. 18. yüzyılda şekerle kaplanan tohumları tükrüğe güzel koku vermek için çiğneniyordu. Kişniş Akdeniz ülkelerine (çorbalar, sebzeler, marinadlar, hamurişleri) ve yapraklarının çiğ yenen sebze ve meyvelerle maydanoz gibi kullanıldığı Doğu'ya oranla Fransa'da mütevazı bir rol (Likör sanayi dışında: Izarra, Chatreuse) oynadı. Almanya'da kişniş, lahana ve av hayvanları marinadlarında çeşni olarak kullanılır. En klasik kullanımları *à la grecque* sebzeler ve sirkeli konservelerde görülür.

kivi *Actinidiaceae* familyasından, Çin kökenli, Yeni Zelanda dışında Kalifornia, İtalya, Güneybatı Fransa ve Korsika'da da yetiştirilen tırmanıcı bir bitkinin meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Yeşil-kahverengi tüylü bir kabukla kaplı olan, "Çin frenküzümü" olarak da adlandırılan kivi açık yeşil, sulu, kokulu ve mayhoş bir ete sahiptir. 100 gr'da 53 Kcal sağlayan kivi, C vitamini açısından çok zengindir. İkiye kesilerek ya da küçük bir kaşıkla ya da kabuğu soyularak küp ya da yuvarlaklar halinde doğranarak tatlı niyetine yenir. Meyve salataları ve tartlarda da kullanılır. Bıldırcın ızgara, fırında uskumru ya da domuz pirzola tava yanında sunulur. Etler ve soğuk balıklar için bir ekşi-tatlı sosu da hazırlanır.

► Tarif: TART

kiwano Kabakgiller familyasından, Güney Afrika kökenli bir bitkinin meyvesi (Bkz. *Egzotik Meyveler Tablosu*, MEYVE). Kabuğunun üzerindeki küçük dikenler nedeniyle "boynuzlu kavun (ya da salatalık)" olarak da adlandırılan *kiwano* salatalık ve kavunu hatırlatan bir tada sahiptir. Taze yenir ya da suyu çıkarılır.

klasik mutfak Her aşçının bilmesi ve hâkim olması gereken yemeklerin tamamı. Bunlar Auguste Escoffier'nin, Antonin Carême, Jules Gouffé, Urbain François Dubois gibi aşçıların karmaşık mutfağını basitleştirme ve arıtma çalışmalarının meyvesi olan *Guide Culinaire* (Mutfak Kılavuzu) adlı kitabında sıralanmıştır. Klasik mutfak, geleneksel yerel tariflerin mirasıdır. Birçok çağdaş şef günümüz mutfağının en ünlü yemeklerini yaratmak için bu potadan yararlanır.

klamentin *bkz.* clémentine

klösse Alman ve Avusturya mutfağının kaynar suda haşlanan köftelerle hazırlanan hamurişi. *Klösse*, erimiş tereyağ ve kızarmış ekmek kırıntılarıyla, çorba garnitürü olarak ya da yemek sosu olarak sunulur. Polonya mutfağında da benzer bir yemek vardır: Un, yumurta, şeker ve maya bazlı *Klouski*, *entremet* olarak sunulur.

à la viennoise Klösse

550 gr esmer ekmeğin kabuğunu koparın ve ufalayın. Az miktarda kaynar suya batırın. 250 gr yağsız jambonu küçük küçük doğrayın. 175 gr kıyılmış soğanı 15 gr tereyağda kavurun. Bir çorba kaşığı frenkmaydanozu ve bir çorba kaşığı tarhunotunu kıyın. Hepsini karıştırın. Bir çorba kaşığı un ve üç çırpılmış yumurta katın. Tuz, karabiber ve hardal katın. Bu hamuru 50 gr'lık porsiyonlara bölün, köfte biçiminde biçimlendirin ve una bulayın. Çok miktarda tuzlu suyu kaynatın ve *Klösse*'leri 12 dakika pişirin. Somun ekmeğini ufalayın ve tereyağda kızartın. Köfteleri süzün ve üzerine *beurre noisette* ve kızarmış ekmek kırıntılarını dökün.

Knepfles Yazılışı ve tanımı bölgelere göre değişen, Alsace'a özgü hamurişi. Bir tür *gnocchis*, yumurtalı hamur köftesi ya da patates püresi bazlı köfte olabilir. *Beurre noisette* ve kızarmış ekmek kırıntılarıyla örtülerek ya da gratine edilerek ya da kızarmış krutonlarla karıştırılarak az miktarda sütle ıslatılarak başlangıç ya da et garnitürü olarak servis edilir.

Knepfles

375 gr unu derin bir kaba aktarın. Una iki yumurta, bir tutam tuz ve muskat kattıktan sonra, azar azar 25-30 cl süt ekleyin. İki saat dinlenmeye bırakın. İki litre tuzlu suyu kaynatın. Hamuru iki küçük kaşıkla köfte haline getirerek kaynar suya atın ve 10 dakika haşlayın. Süzün ve kurutun. Tereyağ sürülmüş bir graten kabına dizin. 100 gr rendelenmiş gravyer peyniri serpin ve 75 gr erimiş tereyağ gezdirin. 250° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin.

Knorr (Carl Heinrich) Alman sanayici (Meedorf 1800-Heilbronn 1875). Bir eğitimcinin çocuğu olarak dünyaya geldi, ikinci evliliğini zengin bir çiftlik sahibiyle yaptı ve eşinin drahomasıyla 1838 yılında küçük

bir fabrika kurarak hindiba ve kahve işlemeye başladı. 1875 yılından sonra, iki oğlu işlerine, paketler içinde satılan ve poşet çorbaların ilk versiyonları olan bezelye, mercimek, fasulye ve sagu unu üretimini de kattı.

Knödel Avrupa'nın doğusunda çok yaygın tatlı ya da tuzlu köfteler. Alsace ve Almanya'da *Knödel*'ler (ya da *Knödl* ya da *Knoedel*) krema ya da erimiş tereyağla hazırlanan makarna hamurundan köftelerdir. Hamura bazen ilik (*Markknödel*) ya da ciğer ezmesi (*Leberknödel*) eklenir. Çekler ve Slovaklar süte batırılmış ekmek kırıntıları, patates püresi ya da mayalı hamur, kıyılmış soğan ve etle hazırlamayı tercih eder. *Entremets Knödel*'ler çekirdekleri çıkarılmış, *beignet* hamuruyla kaplanmış ve kızartılmış (Avusturya'nın *Zwetschenknödel*'leri) büyük kuru erikler, kiraz ya da kayısı kompostosu doldurulmuş kare hamurlardır.

kocaburun vatoz Uzun ve sivri burnu ve karnı üzerindeki çok sayıda küçük siyah leke sayesinde ayırt edilebilen, *rajidae* familyasından balık. Vatozun kuzeni olan siyah ya da gri kocaburun vatoz, Atlas Okyanusu'nda, Faroe Adaları'nda ve Portekiz'de sürtme ağıyla avlanır. Soyu giderek azalmaktadır. Kanatları iri parçalar halinde doğranarak satılır, diri eti vatoz gibi hazırlanır.

kocadarı *bkz.* hintdarısı

kocayemiş *Erinaceidae* familyasından, Kuzey Amerika ve Güney Avrupa ormanlarında yetişen, Güney Fransa'da yetiştirilen bir ağaççığın meyvesi. Türkiye'nin kıyı kesimlerinde de yetişir. Kocayemiş ağacı ya da çilek ağacı hafif mayhoş, kırmızı, etli ve tatlı yemişler üretir. Kocayemiş meyveli şaraplar, *eau-de-vie* ve bir likör, jöleler ve reçeller hazırlanmasında kullanılır.

koç ve **koyun eti** Kasaplık hayvan olarak yağlandırılan, bir yaşın üzerindeki iğdiş edilmiş erkek koyunun etine Fransa'da "koç eti" denir. Daha az lezzetli ve daha güçlü kokulu normal koç eti ile daha yağlı ve daha düşük kaliteli dişi koyun eti "koyun" adı altında satılır. Seçim kriterleri sıkı, yoğun, koyu kırmızı bir et olması, yağlarının sert, sedef beyazı, böbrek çevresinde bol olmasıdır. Etin en iyi olduğu dönem kış ve ilkbahardır. Yazın, kırkma mevsiminde, yapağı kokusu ete daha çok siner. Ayrıca bkz. KUZU.

■ **Süt koyunu** Küçükbaş hayvanlardan, sıklıkla peynir üretiminde ya da sütçülükte sütü tüketilen, 4-6 yaş arasındaki üretkenlik dönemi sonunda kesilerek eti yenen dişi hayvan. Genellikle kuzu ya da koçtan daha yağlı olan kırmızı ve sert eti, belirgin bir kokusu olduğundan özel bir pişirme gerektirir. Ana parçalar kasaplarda "koyun" eti adıyla satılır. Koyun sütü inek sütüne oranla daha çok yağlı madde (% 64), protein (% 56) ve mineral (% 8,5) içerir ama laktoz oranı (% 42) az miktarda daha düşüktür. Koyun sütünden, yayla ve dağlık bölgelerde geleneksel olan peynirler üretilir: Korsika'da Roquefort'da *broccio* ve *niolo*, Béam'da *oloron* ve *laruns*, Bask bölgesinde *esbareich*, *arnéguy* ve *ossau-iraty*.

Birçok ülkede koyun sütü bazlı peynirler vardır: İspanya ve Portekiz'de *hevho*, *villalon* ve *serra*, İtalya'da *pecorino* ve *fiore sardo*, Macaristan'da *liptauer*, Yunanistan, Balkanlar ve Kafkasya'da feta, kaşkavalın değişik türleri ve *brandza*.

Taze koyun peyniri, şeker ya da taze kremayla tüketilir. Tartların yapımında ve *chausson*'ların doldurulmasında kullanılır.

■ **Koç ve koyun eti üretimi.** Fransa'da kasaplık kuzular için olduğu gibi bir resmi koyun etiketi yoktur. Otlaklarda yetiştirilen hayvanların etleri beslendikleri otların kokusunu alırken (Limousin'de yağımsı, Güney Alpler'de sulu ve kokulu, kıyı otlaklarında iyotlu), tahıl yetiştirilen bölgelerde çobanların otlattığı koyunlar en yüksek yağ oranına sahiptir.

Avustralya dünyanın en büyük ihracatçısıdır. Mutfağının da tanıklık ettiği gibi, Büyük Britanya da büyük bir üretici, ihracatçı ve tüketicidir: *Irish stew*, *mutton broth* çorbası, kıymalar, naneli but. Koyun Magrip ülkeleri, Ortadoğu, Anadolu ve Hindistan ve çevresinin de temel et kaynağıdır.

Az yiyecekle yetinen, çorak ortamlara da alışan koyun, çok sayıda ürün (deri, yün, süt, et) sağlar. Fransa'da eskiye oranla daha az tüketilmektedir. Fransızlar artık kuzuyu tercih etmektedir. Yünü ise yalnızca bir aksesuardır. Yüzyıllar boyu yün elde etmek amacıyla koyunların ileri yaşa kadar beslenmesi nedeniyle, eski tarifler eti yumuşatmak ve yapağı kokusunu gidermek için değişik işlemler içermektedir: İngiltere'de but haşlama, Fransa'da marinad ve domuz yağı saplama, Akdeniz ülkelerinde açık havada yapılan çevirmeler gibi. Çok sayıdaki yahni, sote ve hafif ateşte pişirme tarifleri sıklıkla sert etlere belli bir yumuşaklık katan nişastalı malzemeler de içerir. Kızartmalar ve ızgaralar için, mümkün olduğunca genç bir hayvan seçilmelidir.

■ **Kullanımları.** Koyunun seçilen parçasına göre değişiklik gösterir.

- Kızartmalık parçalar buttan (aynı zamanda haşlanabilir), sırt etinden, ilk beş kaburgadan oluşan parçadan ve omuzdan elde edilir, kemikleri isteğe bağlı olarak çıkarılır, iki but ve sırt uzantılarını kapsayan *baron* da kızartılabilir.
- Izgaralık parçalar birinci ve ikinci kaburgalar, filetolar ve kemikli ya da kemiksiz pirzolalar, buttan kesilen parçalardır. Nuazetler ilk beş kaburga parçasının lop etinden ya da kemikleri çıkarılmış filetodan elde edilir.
- Şişlik parçalar genellikle göğüsten, omuzdan ya da gerdandan kesilir, kuzudan elde edilenler koyuna göre daha yumuşaktır.
- Hafif ateşte pişecek, sote edilecek ya da haşlanacak parçalar gerdandan, göğüsten ve kaburganın üst kısmından kesilir, omuzdan kesilen parçalarla yahniler, *navarin*, *irish stew* ve koyun *halicot* pişirilir.
- Koyunun bazı sakatatları aranılan parçalardır. Bazı bölgelerde (Massif Central'de işkembeler, Marsil-

ya'da paça ve uykuluk) işkembeleri pişirilir.

à l'ariégeoise *koyun göğüs*
Yağları alınmış bir koyun göğsüne bir cep açın. İçine tuz ve karabiber serpin. Bulyona batırıldıktan sonra sıkılarak ufalanmış ekmek kırıntıları, kıyılmış yağlı çiğ jambon, maydanoz ve sarmısak karışımını yumurtayla karıştırarak harcı bu cebe doldurun. Bol baharat katın. Cebin ağzını dikin. Bir tencereye tereyağ koyun, soğuk domuz derisi, yuvarlak soğan ve havuç dilimleriyle kaplayın. Göğüs etiyle birlikte bir garnitür demeti yerleştirin. Kapağını kapayarak kısık ateşte 15 dakika pişirin. 15 cl sek beyaz şarapla ıslatın. Suyunu çektirin. Üç kaşık salça ve 30 cl terbiyeli kahverengi et suyu ekleyin. Kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika ile bir saat pişirin. Göğüs etini süzün, uzun bir tabağa yerleştirin. Çevresini bulyon ve tereyağda pişmiş patatesler ve içi dolgulu lahanalarla (top biçiminde) sarın. Pişirme suyunu elekten geçirin, yağını alın ve etin üzerine dökün.

à la poulette *koyun paçası* → PAÇA
antepfıstıklı koyun omzu → OMUZ

en ballon *(ya da* en musette*) koyun omzu*
Koyunun bir omzunun kemiklerini çıkarın, tuz ve karabiber atın, bir tezgâh üzerine yayın. 200 gr ince kıyılmış sosis eti, bir demet maydanoz, bir yabani sarmısak ve iki diş sarmısakla birlikte kıyılmış 150 gr taş mantarı, bir çırpılmış yumurta, bir tutam kekik, tuz ve karabiberle bir harç hazırlayın. Bu harcı top gibi biçimlendirin ve yaydığınız omuz etinin ortasına yerleştirin. Eti kapayın ve kavun biçimi vererek bağlayın (düğümler etin iki ucunda olmalıdır). Üç çorba kaşığı zeytinyağını yuvarlak bir tencere içinde ısıtın ve omuz etini içinde kızartın. Büyük bir bardak beyaz şarap ve aynı miktarda baharatlı bulyonla ıslatın. Kapağını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında bir saat 45 dakika pişirin. Bağlarını çözün ve kavun gibi dilimleyin. Pişirme suyunun yağını alın, üç çorba kaşığı salça ekleyin ve gerekirse biraz suyunu çektirin. Bu sosu elekten geçirin ve soslukta servis edin.

kestane mantarlı koyun paçalı fricassée → FRICASSÉE
koyunlu çorba (broth *koyunu*) → ÇORBA

koyun halicot
Yaklaşık 800 gr koyun gerdan ya da göğüs parça etini üç çorba kaşığı sıvıyağla birlikte bir tencereye alın, tuz ve karabiber atın. Kavurmaya başlayın. İnce kıyılmış bir soğan ekleyin. Bir kahve kaşığı toz şeker ve iki çorba kaşığı dolusu un serpin. İyice karıştırın. İki çorba kaşığı salçayı az miktarda bulyonla karıştırın ve tencereye dökün. Bol miktarda et bulyonla ıslatın ve karıştırın. Küçük bir diş dövülmüş sarmısak ve bir garnitür demeti koyun. 45 dakika pişirin. Sosun bütün yağını alın ve tencereye yarım kilo dörde bölünmüş ya da top halinde kesilmiş patates, 400 gr çok küçük şalgamlar ve 200 gr kabukları soyulmuş arpacık soğanlar ekleyin. Sebzelerin sos içinde yüzebilmesi için gereken miktarda bulyon ekleyin. 40 dakika daha pişirin.

koyun navarin → NAVARIN

MICHEL RUBOD RESTORANININ TARİFİ

yedi saatte koyun butu
"Üç kiloluk bir koyun butunun sap kemiğini çıkarın ve bağlayın. Tencerede, kısık ateşte kızartın. Bir tutam kekik, bir defne yaprağı, altı diş sarmısak ve şeritler halinde doğranmış 200 gr domuz göğüs eti, ardından da küp küp doğranmış 200 gr havuç, 200 gr şalgam, 200 gr kereviz ve iki soğan ekleyin. Hepsini birden kavurduktan sonra tenceredeki yağı akıtın, 10 cl konyakla deglaze edin, az miktarda ısıtılmış konyakla flambe edin ve bir litre *saint-pourçain* ve bir litre kümes hayvanları eti suyuyla ıslatın. Pişmiş ve uzunlamasına doğranmış iki domuz paçası ekleyin. Kapağını kapayın, kenarını sıvayın ve önceden ısıtılmış 120° C'lik fırında yedi saat pişirin. Butu, göğüs ve paça eti parçalarını sıcak bir tabağın üzerine çıkarın. Sebzeleri pişirme suyunda ezin ve bu sosu etlerin üzerine dökün. Bu yemek kaşıkla yenir."

koçyumurtası Kasaplık hayvanlarını, daha özel olarak ise genelde koçun ve kuzunun testisleri (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Batı'da boğa testislerini de içerir. Bir zamanlar Doğu'da, Akdeniz ülkelerinde ve XV. Louis döneminde Fransa'da çok rağbet görürdü. Bugün hâlâ İtalya ve İspanya'da (kızarmış boğa *criadillas*) çok beğenilmektedir.

Uykuluk gibi ya da koyu sirkeli zeytinyağlı salçada pişirilir.

koçyumurtası: Hazırlama
İki saat soğuk suda bekletin. Süzün, bir tencereye alın, üzerine su koyun. Kaynatın ve iki dakika pişirin. Süzün, soğutun, üzerlerindeki zarı çıkarın. Üzerlerine bastırarak 3-4 saat buzdolabında bekletin.

PLUMEREY'İN TARİFİ

kızarmış koçyumurtaları
"Üç taze koçyumurtası seçin. Zarlarını soyun ve her birini sekiz eşit parçaya bölün. Bir tencereye koyup üzerlerine tuz, biber, iki kaşık yaban tarhunotlu sirke, iki kaşık zeytinyağı, biraz kekik, yarım yaprak defne, doğranmış bir soğan ve birkaç dal maydanoz koyun. Kapağını kapayın. Bir saat pişirdikten sonra suyunu bırakacaktır. Süzün. Bütün malzemelerle birlikte tekrar tencereye koyun ve üzerine yarım limonun suyunu dökün. Servis edeceğiniz zaman, beyaz bir bezin üzerine alın ve hafifçe bastırın. Unlayın, iyice kızartın. Kızarmış maydanoz üzerinde servis edin."

kremalı koçyumurtaları
Koçyumurtalarını bir cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın, biber ve tuz dökün. 6-7 dakika tereyağında pişirin. Üzerlerine birkaç kaşık krema sosu dökün ve pişirmeyi hafif ateşte tamamlayın. Servis yapacağınız zaman bir parça tereyağ ekleyin ve çeşnileri ayarlayın. İnce ince dilinmiş, katıksız pişirilmiş ya da renk almayacak kadar sote edilmiş mantarlar da eklenebilir.

kokteyl Bir alkollü içki ile değişik malzemelerin (likör, meyve suyu, şurup, aroma vericiler vb) değişik oranlarda karışımı. Seçilen alkole göre geliştirilen temel tarifler vardır.

Kokteyller ABD'de 19. yüzyıl sonuna doğru, kaliteli alkollü içeceklerin şişelenmeye başladığı dönemde doğar. Paris'te 1880'li yıllarda ortaya çıkar ama özellikle de iki dünya savaşı arasında, bütün Avrupa başkentlerinde ünlü barların açıldığı dönemde büyük bir moda yaratır. Kokteyl sanatının uzmanları olan barmenler, yarattıkları kokteyllere klasik haline gelen adlar verir. Kokteyller *short drinks* ve *long drinks* olmak üzere ikiye ayrılır: Sek (*dry*) ya da su ya da başka bir sıvı eklenerek servis edilen "kısa içecekler" ya da "uzun içecekler".

■ **Hazırlama.** Kokteyl hazırlamak için özel bir malzeme gerekir: Bir "damla" ya da "ölçü" likör ya da şurup damlalıkla eklenir. Kokteyl bir *shaker* içinde ya da doğrudan içilecek bardak içinde hazırlanır. Servis için, bardak kırağılanabilir, bir limon dilimi, bir zeytin, bir kiraz şekerlemesi vb ile süslenebilir.

Karışım bazen son anda rendelenmiş muskat, biber ya da şekerle tamamlanabilir. Karışımlar için sıklıkla uzun saplı küçük kaşık *diablotin* gerekir. Buz çubukları, kamışlar, narenciye sıkıcısı, sifon ve değişik bardaklar, viski bardakları ve kupalar da bar ekipmanlarının diğer parçalarıdır.

Meyve ve sebzelerin sonsuz çeşitteki birleşiminden oluşan çok sayıda alkolsüz kokteyl vardır.

DEV KLASİKLER

alexandra
Üçte bir taze krema, üçte bir kakao kreması, üçte bir konyak, *shaker* içinde.

americano
Üçte bir *bitter* Campari, üçte bir Rossi, üçte bir vermut, limon kabuğu.

arc-en-ciel
Dörtte bir nar şurubu, dörtte bir Marie-Brizard, dörtte bir Veramint Ricqlès, dörtte bir Chartreuse *verte*, ağza doğru genişleyen bardakta, karıştırmadan.

bacardi
Beşte üç rom, beşte bir nar şurubu, beşte bir limon suyu, *shaker* içinde.

between the sheet
Üçte bir konyak, üçte bir Cointreau, üçte bir hafif rom, portakal kabuğu, *shaker* içinde.

black velvet
Yarım *stout*, yarım şampanya.

bloody mary
Bir ölçek domates suyu, bir damla limon suyu, iki damla *Worcestershire* sosu, yarım ölçek votka, tuz ve karabiber.

blue lagoon
Üçte bir *curaçao bleu*, üçte bir votka, üçte bir limonun suyu; portakal, limon ve *eau-de-vie* içinde kiraz şekerlemeleriyle süsleyin.

bronx
Yarım cin, altıda bir portakal suyu, altıda bir Cinzano *rouge*, altıda bir Cinzano *dry*, *shaker* içinde.

bullshot
15 cl sığır eti suyu, iki damla *Worcestershire* sosu, bir damla limon suyu, üç damla votka, karabiber.

champagne flip
Bir bardak şampanya, çırpılmış bir yumurta sarısı, bir limonun kabuğu. Üzerine rendelenmiş muskat serpin.

cherry blossom
Yarım konyak, yarım *cherry brandy*, bir damla *curaçao*, bir damla nar şurubu, bir damla limon suyu, *shaker* içinde.

daiquiri
Altıda bir şekerkamışı şurubu, altıda iki limon suyu, altıda üç beyaz rom ve bir çorba kaşığı kırık buz, *shaker* içinde.

dry
Üçte bir beyaz (maksimum) vermut, üçte iki cin, bir zeytin, karıştırma bardağında.

maka
Dörtte bir Campari, dörtte bir tatlı vermut, dörtte bir vermut *dry*, dörtte bir buzlu cin, limon dilimi, gazlı su.

manhattan
Üçte iki *scotch*, üçte bir Noilly, iki damla Angostura, iki damla Cointreau, bir limonun kabuğu, bir kiraz, *shaker* içinde.

margarita
Yarım yeşil limon suyu, üçte bir *triple-sek*, üçte iki tekila, *shaker* içinde, kenarı tuza batırılmış şampanya bardağı içinde servis edilir.

mister callaghan

Kokteyl aileleri

Aileler	Tanım	Kokteyller	Kullanılan bardak
After dinners	Bir likör ve bir alkol karışımı ya da iki likör karışımı, buzlu ya da buzsuz	*B&B, rusty nail, black russian, stinger*	Kokteyl bardağı, *old fashioned* bardak
Cobblers	*Long drink*. Şarap (porto, *sherry*, vermut) ya da eau-de vie (konyak, cin viski), bir damla şeker kamışı şurubu, limon suyu, kırık buz ve *curaçao*	*Brandy cobbler*, cin *cobbler*, viski *cobbler*	Büyük *tumbler*
Coladas	*Shaker*'da hazırlanan *long drink* alkol (rom, tekila, cin, konyak), ananas suyu, hindistancevizi kreması, süsleme olarak ananas ve kiraz.	*Pinacolada, choco colada, italian colada, mexican colada*	*Tumbler*
Collins	Susuzluk giderici *long drink*. *Eau-de-vie* (istenilen), şeker, limon suyu, maden suyu, süsleme olarak limon ya da kiraz.	*Tom collins*, votka *collins, pepito collins, jack collins, sandy collins, rom collins*	*Tumbler*
Coolers	*Long drink*. *Eau-de-vie*, şeker ya da şurup, meyve suyu, bir limon ya da portakalın kabuğu, *ginger ale* ya da *ginger beer* ya da elma şarabı ya da şampanya	Cin *cooler*, votka *cooler*	Büyük *tumbler*
Cups	Mevsim meyveleri, şeker ya da likör (*curaçao, cointreau, grand marnier*, konyak), şampanya ya da şarap elma şarabı ya da soda	Vermut *cup*, *Pimm's no. 1*	*Tumbler* ve *pimm's* bardağı
Daisies	*Shaker*'da hazırlanan yarı-uzun içecek. Nar suyu, yarım limon suyu, alkol	*Jack rose, pinklady, clover club*	Duble kokteyl bardağı
Egg nogs	Sıcak ya da soğuk içecek. Bir yumurta (ya da yalnızca sarısı), alkol, süt, muskat	*Brandy egg nog, rom egg nog, sherry egg nog*	*Tumbler*
Fizzes	Shaker'da hazırlanan *long drink*. Şeker, limon, alkol, yumurta sarısı ya da akı, soda	*Gin-fizz, brandy-fizz, rom-fizz, golden-fizz*	*Tumbler*
Flips	Sıcak ya da soğuk yarı-uzun içecek. Şeker, yumurta sarısı, şarap (porto, *sherry*, vermut) ya da *eau-de-vie* (konyak, cin), muskat ceviz	*Porto flip, sherry flip, brandy flip*	Duble kokteyl bardağı
Grogs	Sıcak servis edilir. Şeker (bal ya da ham şeker), alkol kaynar su, çay ya da kahve, limon dilimi karanfil tanesi	*Grog*	Isıya dayanıklı bardak (*punch* bardağı denir)
Highballs	Alkol, maden suyu, saf su ya da tonik (*ginger ale, ginger beer*, Coca Cola, bitter lemon). Çok popüler. En ünlüleri: Viski soda ve cin tonik	Viski coca cola, *cuba libre*, votka tonik, viski *ginger ale*	*Tumbler*
Juleps	*Long drink*. Taze nane, şeker kamışı şurubu, soda viski, scotch, burbon, konyak, cin.	*Mint julep, mojito, rom julep*, şampanya *julep*	*Tumbler*
Mulls	Çok kişilik sıcak içecek. Şarap (porto, *sherry*, bordo), çırpılmış yumurta, aromalı maddeler (vanilya, tarçın, karanfil, limon ve portakal kabuğu). Kaynatmadan ısıtın.	Sıcak şarap	Isıya dayanıklı bardak (*punch* bardağı denir)
Old fashioned	Küçük şeker parçaları, *angostura* bitter, gazlı su, istenen alkol, buz süsleme olarak limon ve portakal dilimleri, kiraz. Doğrudan bardak içinde.	*Old fashioned bourbon*	*Old fashioned* bardağı
Pousse-café	Farklı ağırlık, derece ve renklerdeki sıvıları üst üste koyun, görüntüsü çekici bir içecek elde edin. En ağır ve en az alkollü içeceklerden başlayın.	Mavi-beyaz-kırmızı	Kamışla sunulan uzun ve dar bardak
Punches	Yarı-uzun içecek. Meyve suyu (limon, ananas, portakal...), şeker ya da şeker kamışı şurubu, likör (*marasquin, curaçao*...), istenen alkol (beyaz ya da siyah rom). Sıcak ya da soğuk servis edin.	*Tie punch (short drink), planter's punch (long drink)*	Kokteyl bardağı ya da *tumbler, punch* bardağı
Sours	*Shaker*'da hazırlanan *short drink*. Şeker, limon ya da tatlı limon suyu, alkol (cin, viski, votka, konyak)	Viski *sour*, *amarello sour*	Kokteyl bardağı
Zoom	Bal, taze krema, alkol	*Honey moon*	Kokteyl bardağı

Üçte iki Cinzano *dry*, üçte bir kayısı *brandy*, iki damla Angostura.

negroni
Üçte bir cin, üçte bir Campari, üçte bir Cinzano *rouge*, bir limonun kabuğu, karıştırma bardağında.

punch marquise
Bir litre *sauterne* (ya da başka bir likörsü beyaz şarap), 200 gr erimiş şeker, bir karanfil tanesiyle birlikte bir bez içine bağlanan bir limon kabuğu rendesini, yüzeyde ince bir köpük tabakası oluşana kadar ısıtın, bir *punch* kabına boşaltın ve 25 cl konyak ekleyerek flambe edin.

rose
Yarım cin, onda üç Noilly, beşte bir Cherry Rocher, bir kiraz, karıştırma bardağında.

side car
Üçte bir limon suyu, üçte bir konyak, üçte bir Cointreau, karıştırma bardağı içinde.

spoutnik
Üçte iki votka, üçte bir Cinzano *dry*, bir beyaz soğan.

şampanya kokteyli
Bir bardak şampanya, bir damla Angostura, bir limonun kabuğu, küçük bir parça şeker.

votka-fizz
Bir çorba kaşığı şeker, bir ölçü votka, ananas suyu, madensuyu.

ALKOLSÜZ KLASİKLER

lemon squash
Kabuğu soyulmuş ve çeyrek parçalar halinde doğranmış bir limon, iki kahve kaşığı pudra şekerini karıştırın. Suyunu çıkarmak için büyük bir bardağın dibinde ezin, kırık buzları ekleyin ve maden suyuyla tamamlayın.

limonata
İki çorba kaşığı pudra şekeri, bir limonun suyu, az miktarda frambuaz şurubunu, buzla birlikte büyük bir bardak içine koyun ve maden suyuyla tamamlayın. Köpürmesini sağlayacak bir yumurta sarısı ekleyerek *golden limonade* elde edilebilir. Bu temel tariften hareketle başka karışımlar da hazırlanabilir.

MEYVE VE SEBZE KOKTEYLLERİ

alkolsüz pinacolata
Altı ölçü ananas suyu, iki ölçü hindistancevizi sütü. Buzla birlikte mikserde çırpın, bir dilim ananas ve bir kirazla süsleyin.

altı sebzeli kokteyl
Kıyılmış beş havuç, üç domates, beş taze soğan, üç kereviz sapı, bir taze şalgam, yarım yeşil biber ve bir limon, tuz, karabiber, su, fesleğen yaprakları (doğrudan bardak içine) mikserde.

Antiller kokteyli
Yarım bardak portakal suyu, yarım bardak ananas suyu, bir kahve kaşığı nane şurubu, bir kahve kaşığı limon suyu, taze nane yaprakları (doğrudan bardağa).

arabella fizz
Üçte bir limon suyu, üçte bir portakal suyu, üçte bir elma suyu, bir yumurta akı, az miktarda nar suyu şurubunu, *shaker* içinde karıştırın ve büyük bardaklar içinde maden suyuyla tamamlayın.

baharatlı domates suyu
Bir bardak domates suyu, bir çorba kaşığı limon suyu, bir damla *Worcestershire* sosu, bir tutam kereviz tuzu, az miktarda rendelenmiş muskat, bir tutam pudra şekeri.

beş meyveli kokteyl
Yarım bardak kaymağı alınmış süt, 125 gr sapları koparılmış kiraz, 125 gr frambuaz, 125 gr frenküzümü suyu, 125 gr üzüm suyu, bir portakalın suyu, isteğe bağlı olarak pudra şekeri (frenküzümü ve üzüm suları çok ekşidir), mikserde.

cocabana
Bir bardak ananas suyu, bir kaşık süt, bir kaşık bal, bir ezilmiş muz.

meyveli punch
Kabukları soyulmuş ve preslenmiş üç portakal, üç limon, iki greyfrut, 25 cl ananas suyu, yarım bardak nar suyu, 10 kesme şekeri, portakal ve limon kabuklarıyla bir saat bekletin, karıştırın, buz ve bir litre maden suyu ekleyin.

prairie oyster
Bir yumurta, bir kaşık *Worcestershire* sosu, bir kahve kaşığı ketçap, yarım kahve kaşığı sirke, bir tutam karabiber, bir damla *tabasco*. Mikserde, az miktarda kırık buzla.

pussy foot
Üçte iki portakal suyu, yarım limon suyu, bir yumurta, az miktarda nar şurubu, *shaker*'da.

salatalıklı ve domatesli kokteyl
Çok körpe ve taze bir salatalık ve bir domatesin içinin rendesi, limon suyu (bir salatalık için yarım limon), bir bardak su, tuz, karabiber, bir tutam Cayenne biberi, mikserde.

tam kokteyl

Bir bardak ananas suyu, bir kaşık dövülmüş ceviz, bir kaşık bira mayası, bir kaşık bal, 10 yaban çileği.

kokteyl (toplantı) Önemli bir kamusal olay (açılış, davet vb) ya da özel gün (nişan, küçük bir resepsiyon) nedeniyle düzenlenen ve davetlilerin genellikle ayakta durarak şampanya, değişik içkiler ve meyve suları içtiği, çerez ve pötifurlar yediği toplantı. Kokteyller genellikle akşamüzeri, kapalı bir mekânda verilir. Benzer bir etkinlik olan *garden-party* bir bahçede düzenlenir.

kokteyl (ordövr) Mutfakta soğuk bir ordövrü tanımlayan sözcük. Değişik malzemelerle hazırlanır ve dekoratif bir sunumla servis edilir: Karides, ıstakoz, kavun kokteyller vb. Makedonya için "meyve kokteyli" tanımı kullanılır (Bkz. MACÉDOINE).

karides kokteyl

Yengeç kokteyliyle aynı işlemleri yapın. Süslemeyi domates dilimleri, katı pişmiş yumurta ve büyük karideslerle tamamlayın.

yengeç kokteyli

İki yengeci balık bulyonda (yengeç ya da denizörümceği) pişirin ya da konserve ya da dondurulmuş yengeç eti kullanın (yaklaşık 400 gr gereklidir). İnce kıyılmış üç yabani sarmısağı bir bardak beyaz şarapta pişirin ve suyunu tamamen çektirin. Yabani sarmısaklara, bir yumurta sarısı, çeyrek litre sıvıyağ, bir tatlı kaşığı hardal (beyaz) ve bir çorba kaşığı sirkeyle yapılmış bol baharatlı mayonez katın. Bir çorba kaşığı ketçap ve bir çorba kaşığı kıyılmış yabani sarmısak katın. Tuz, karabiber ve Cayenne biberiyle çeşnisini ayarlayın. İsteğe göre bir bardak konyak likörüyle koku verin. Bu sosu parçalanmış yengeç etiyle dikkatle karıştırın. Dört kup içine sirkeyle çeşni verilmiş marul *chiffonade* koyun. Yengeç kokteylleri de dağıtın ve soğukta saklayın. Servis etmek için, ince kıyılmış tarhunotu yaprağı serpin.

kokteyl meyve çubuğu Kokteyllerin süslenmesi için meyvelerin batırıldığı tahta çubuk. Kokteyl meyve çubuğu üzerindeki meyve, bardağın kenarına asılarak yerleştirilir.

koku katma Bir gıda maddesine ya da yemeğe, bir çeşni, bir baharat, bir aromalı bitki, bir şarap, bir alkol vb aracılığıyla doğal aromasına uygun ek bir koku verme. 18. yüzyıla kadar "basit" aromalı bitkiler dışında, gül ve diğer çiçeklerin aromaları, aselbent, amber, misk vb de kullanılıyordu. Portakal çiçeği suyu ve acı badem esansı, vanilya, narenciye kabukları ve özütler özellikle de pastanecilikte ve şekerlemecilikte yaygın olarak kullanılırdı.

Klasik mutfak, soslara koku vermek, bir yahni, *salmis*, kabuklular, kırmızı etler ve kümes hayvanları etlerinden hazırlanan yemeklerin lezzetini artırmak amacıyla kokulandırmada çok sayıda şarap likörü, alkol ve *eau-de-vie*, tabii şaraplar kullanır. Özütler, esanslar ve fümeler değişik parfümler vermek için uygundur. Bir yiyeceğe aromalı bitkilerle birlikte buharda pişirerek, özel yabani esanslarla füme ederek, baharatlarla birlikte dinlendirerek vb özel bir koku verilebilir.

kokulu alkol [alkolat] Aromalı malzemelerin (tohumlar, çiçekler, meyveler, saplar, çekirdekler, kabuklar) alkolde bekletildikten sonra iki kez damıtılmasıyla elde edilen ürün. Renksiz ve kokulu olan bu damıtım ürünü, likörlerin üretilmesinde yaygın olarak kullanılır.

kola (kola cevizi) *Sterculiacae* familyasından, uyarıcı olarak kullanımı yaygın olan Güney Amerika'ya özgü kola ağacının meyvesi. Kafein oranı kahveyle aynıdır ama canlandırıcı etkisi daha yavaş ortaya çıkar ve daha uzun sürer.

ABD ve Avrupa'da kola, bisküvi sanayiinde ve özellikle de "kola" adı verilen gazlı içeceklerin üretilmesinde kullanılır. Meyve ve bitkilerin doğal özütü olan bu alkolsüz içecek bazen limon suyuyla uzatılarak *frappé* olarak içilir ve bazı kokteyllere (özellikle de viski ve romla) katılır.

Kolombiya Kolombiya mutfağı çok bol miktarda ve güçlü gıdalardan oluşan yemekleriyle tanınır. Kolombiyalılar çok yemek yerler: Kahvaltıda domates ve soğanla karıştırılarak hazırlanmış yumurta ve diğer öğünlerde *tamalas* ve *empanadas* tercih ettikleri yemeklerdir. (Bkz. 577. sayfadaki fotoğraf)

Yemekleri çoğu zaman et ile tavuk eti, mısır, patates, avokadonun birlikte pişirilip ayrıca baharat ya da şarap esaslı *sancocho* ya da balık katılan, manyok ve yeşil muzla servis yapılan *ajiaco* gibi tencere dolusu hazırlanan aşlardır. Mısırdan yapılan bir cins galeta olan *arepas* ekmek yerine geçer. Hindistancevizi çok yaygın kullanılır, tuzlu yemeklerde olduğu kadar şekerli yiyeceklerde de bu meyveden yararlanılır. Papaya gibi tropikal meyveler çilek ve portakalla birlikte tüketilir.

kolza yağı Turpgiller familyasından, yerfıstığıyağı getirilmeden önce Fransa'da yaygın olarak yetiştirilen ve son dönemlerde yeni türlerinin ortaya çıkışıyla yeniden ilgi çekmeye başlayan bitkiden çıkarılan yağ. Yağ açısından çok zengin olan bu bitkinin tohumları toksik bileşenlerinden arındırılmalıdır.

Kolza yağı (Bkz. *Sıvıyağlar Tablosu*, SIVIYAĞ) yüksek sıcaklıklara dayanmaz ama beslenme açısından önemlidir, uzun süre saklanır ve 0° C civarında sıvı kalmayı sürdürür. Kolza bitkisinin sapları çiçeklenmeden önce brokkoli gibi yenebilir.

komi Lokantacılık mesleğini öğrenmeye yeni başlayan genç. Fransa'da bir mesleki yeterlilik sertifikası ya da başka bir diplomayla bu göreve kabul edilir. Daha sonra, ustalarının kılavuzluğunda pratik ve teknik açıdan mükemmelleşmeye çabalar (Bkz. MUTFAK EKİBİ).

Mutfak komisi, mutfaktaki hazırlık işlemlerini (sebzelerin soyulması ve doğranması, balıkların, kümes hayvanlarının hazırlanması, dikilmesi, basit yemeklerin hazırlanması, suların sıkılması) gerçekleştirir. Kısım şefinin emri altındadır.

Salon komisi, salon şefinin emri altında, yemeklerin servis edilmesi ve tabakların toplanması, sofra takımları ve tabakların temizliği, sofra örtüleri ve masaların düzenlenmesinden sorumludur.

Kıdemli komi, beceri gerektiren çalışmalara yardım eder: Salataları, bazı basit soğuk sosları hazırlar, bazı etleri keser, peynirleri peynir tabaklarına dizer, ekmek servisini denetler ve gümüşlerle ilgilenir.

İçki sorumlusu komi, mahzen sorumlusuna yardım eder, kadehleri hazırlar ve bir şarap sipariş edildiğinde servisiyle ilgilenir.

Komiler mutfak hayatının bütün aşamalarına katkıda bulunur. Daha sonraki dönemlerde değişik mesleki sınavlardan geçecek ve ilerlemesine olanak sağlayacak mutfak yarışmalarına katılacaktır.

komposto Fazla konsantre olmayan bir şerbet içinde bütün ya da parçalanmış halde pişirilen taze ya da kuru meyvelerle hazırlanan bir içecek.

Taze meyvelerle pişirilen komposto, kısık ya da harlı ateşte şerbet içinde haşlama yoluyla hazırlanır. Bir komposto birçok farklı meyve türü de içerebilir. Sade haliyle ılık olarak ya da şantiyiyle çırpılarak, tarçın ya da vanilyalı şeker serpilerek ve kuru bisküvilerle servis edilebilir. Daha karmaşık yiyecekler (özellikle de dondurmalı ve Bavyera kremalı kuplar) içinde ya da hamurişleri ve tatlılarda (*chausson*, tart, *charlotte*) da bulunur. Kuru meyveler, şerbet içinde pişirilmeden önce, bir alkol (*kirsch*, rom, armanyak) ya da çay eklenmiş soğuk ya da ılık su içinde belli bir süre bekletilir.

Meyveler taze ya da kuru olsun, pişirme şerbetine (ya da kompostonun kendisine) sıklıkla değişik malzemelerle koku verilir: Vanilya, limon ya da portakal kabuğu, toz ya da kabuk tarçın (şerbet için), karanfil tanesi, badem tozu, hindistancevizi rendesi, meyve şekerlemeleri, kuru üzüm.

Un ve salça karışımı içinde, domuz yağı ve arpacık soğanlarıyla, kısık ateşte uzun süre pişirilen bir kümes hayvanı (güvercin, keklik palazı), hatta tavşanın kemikleri çıkarıldıktan sonra lime lime doğranmasıyla hazırlanan yemeğe de Fransızca'da "komposto" denir (Bkz. GÜVERCİN). Soğanlar ve biberler de komposto haline getirilebilir ya da "kompostosu hazırlanabilir".

çilek kompostosu

Çilekleri yıkayın, kurulayın, saplarını koparın. Pişirmeden komposto kabına koyun ve üzerine kokulu (örneğin portakal) kaynar şerbet (yoğunluk: 1,1159) dökün.

erik kompostosu

Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ama ikiye ayrılmamalarına dikkat edin. Kaynar şerbet (yoğunluk: 1,1425) içine atın ve 10-12 dakika pişirin. Çok soğukken, isteğe göre taze krema ile servis edin.

erikli komposto

Erikler kuruysa ılık açık çay içinde bekletin. İyice şiştiklerinde süzün, çekirdeklerini çıkarın ve bir tencereye koyun. Üzerini kaplayacak kadar soğuk suyla (ya da beyaz ya da kırmızı şarapla) kaplayın ve kristalize şeker (yarım kilo erik için maksimum 100 gr) ve bir paket şekerli vanilya ekleyin. Kaynatın ve yaklaşık 40 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk servis edin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarmadan suyun ya da şarabın kalitesini artırmak ve erikleri kendi suları içinde servis etmek de mümkündür. İyice yoğunlaştırılıp elekten geçirildiğinde, bu komposto *feuilleté*, *chausson* ya da tarteletlerin üzerine sürülebilir.

ihtiyar bağcı kompostosu

Bir kilo ekşimsi elmayı soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın, bir tencereye koyun ve üzerine 150 gr kalın tanecikli toz şeker dökün. Kapağını kapayın ve meyveler çözünene kadar kısık ateşte pişirin. 600 gr şeker ve dörtte üç litre kırmızı şarapla bir şerbet hazırlayın. 750 gr armudun ve aynı miktarda şeftalinin kabuklarını soyun, armutları dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın, şeftalileri de ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın. Kaynayan şerbete 2-3 karanfil tanesi, yarım kahve kaşığı toz tarçın, şeftali ve armutları ekleyin. 15-18 dakika pişirin. 50 gr elma yağı katın, karıştırın, bir komposto tenceresine boşaltın. Şeftaliler ve armutlar piştiğinde, süzün, elma marmeladı üzerine yerleştirin. 250 gr taze üzüm taneciğini (ya da az miktarda ılık açık çayda şişmeye bırakılmış kuru üzüm) şerbete atın, üç dakika bekletin, süzün ve diğer meyvelere ekleyin. Karanfil tanelerini çıkarın ve şerbeti yoğunlaşana kadar kaynatın. Komposto tenceresine dökün ve tamamen soğumaya bırakın.

karamelize armut-elma kompostosu

Armutlarla elmaları ayrı ayrı komposto içinde pişirin. Süzün ve bir komposto kabına tabaka tabaka yerleştirin. Buzdolabına kaldırın. İki pişirme şerbetini karıştırın ve şeker esmerleşmeye başlayana kadar pişirin. Hâlâ kaynar halde olan şerbeti soğuyan meyvelerin üzerine boşaltın ve buzdolabı dışında, serin bir yerde dinlendirin.

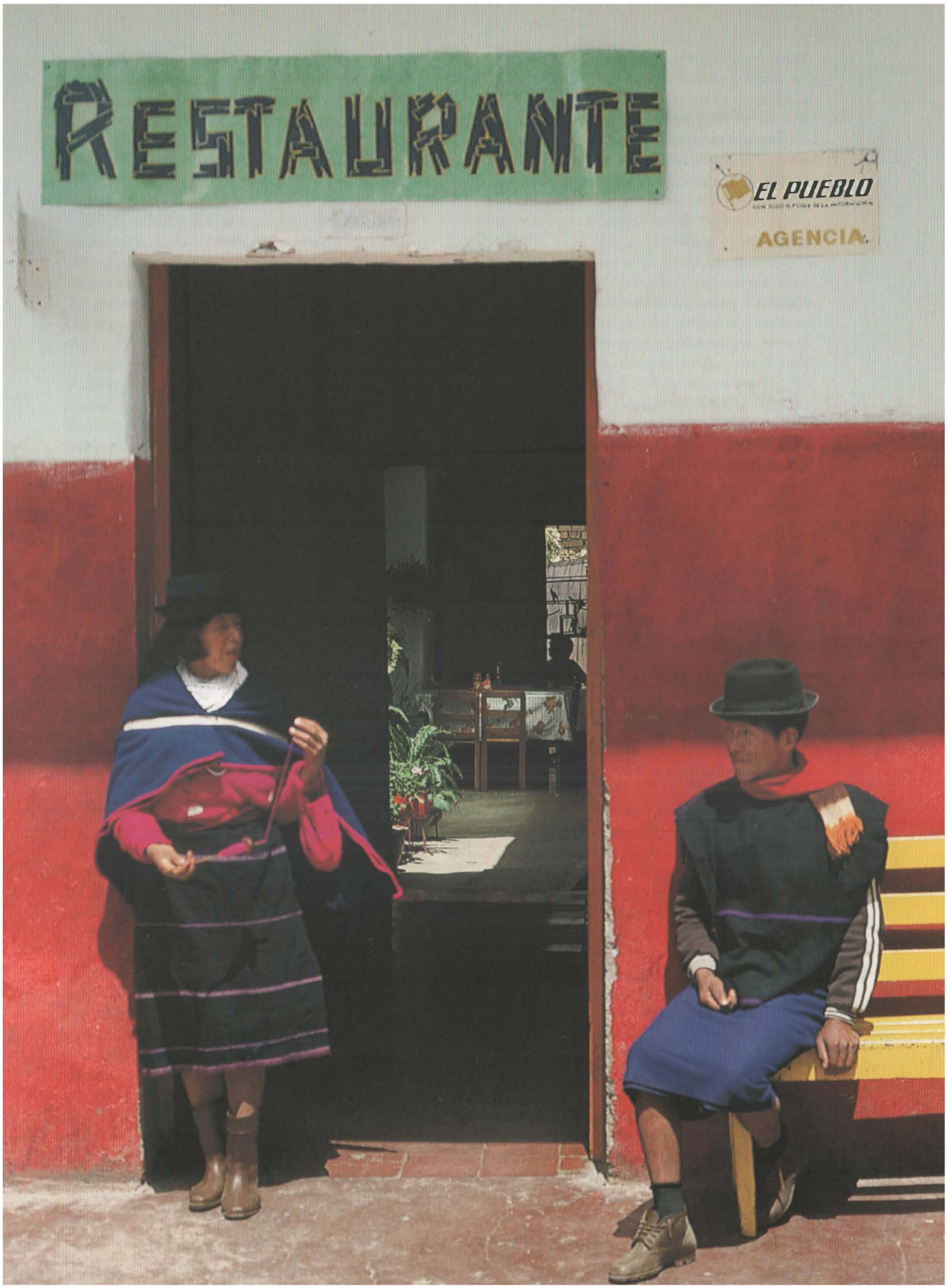
kayısı kompostosu

Kayısı yarılarını bir kızartma tepsisine dizin. Üzerine şeker serpin ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 20

▶

Kolombiya. Silvia köyünde. Bir müşteri ülkenin tipik küçük bir lokantasında yemeğini yiyiyor.

maddesi için 575. sayfaya bakınız


RESTAURANTE
EL PUEBLO
AGENCIA.

dakika pişirin. Bir komposto kabına aktarın.

kestane kompostosu
Kestaneleri iç zarına da gelecek biçimde çepeçevre yarın. Beş dakika kaynar suyun içine atın ve henüz sıcakken soyun. Vanilya kokulu bir şerbetin (yoğunluk: 1,1609) içine atın ve kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. Kestaneleri ve şerbeti bir komposto kabına aktarın ve soğutun. Servis etmeden önce buzdolabında bekletin.

kiraz kompostosu
300 gr toz şekeri yarım bardak suyla ıslatın ve "fokurdatarak" pişirin. Bir kilo çekirdekleri çıkarılmış kiraz ekleyin, kapağını kapayın ve sekiz dakika kısık ateşte pişirin. Meyveleri süzün ve bir komposto kabına aktarın. Şerbete bir bardak *kirsch* likörü karıştırın. Kirazların üzerine dökün ve soğumaya bırakın.

kuru incir kompostosu
Kuru incirleri soğuk suda bekletin. Eşit miktarda kırmızı şarap ve ince rendelenmiş limon kabuğu kattığınız bir şerbet (yoğunluk: 1,1995) hazırlayın. İncirleri kaynattığınız bu karışıma ekleyin ve kısık ateşte 20-30 dakika pişirin.

raventli komposto
Raventin taze saplarını kullanın. Dikkatle soyun ve 6-8 cm uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Üç dakika kaynar suda ağartın, süzün, soğutun. Bir tencereye koyun. Üzerini 1,2859 yoğunluğunda şerbetle kaplayın ve karıştırmadan pişirin. Ilık ya da soğuk servis edin. Bu kompostoyu tartların dibine yayarak da kullanabilirsiniz.

şeftali kompostosu
1,1425 yoğunluğunda bir vanilyalı şerbet hazırlayın. Şeftalileri 30 saniye süreyle kaynar suya atın, çıkarın ve soğuk suya tutarak soğutun, kabuklarını soyun. Bütün olarak bırakın ya da ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın. Kaynar şerbete atın ve ikiye bölünmüşse 13 dakika, bütünse 18 dakika kaynatın.

yabanmersinli komposto
20 cl su içinde yarım kilo toz şeker ve yarım limonun rendelenmiş kabuğunu beş dakika pişirin. Bir kilo yıkanmış ve sapları koparılmış yabanmersini karıştırın. Harlı ateşte 10 dakika pişirdikten sonra bir süzgeç yardımıyla meyveleri çıkarın ve bir komposto kabına koyun. Komposto hemen tüketilecekse üçte biri kalana kadar, birkaç gün bekletilecekse yarısı kalana kadar kaynatın. Şerbeti de meyvelerin üzerine dökün. En az bir saat soğuk bir yerde bekletin.

komposto kâsesi Porselen, kristal, cam ya da seramikten, uzun ya da kısaayaklar üzerine oturtulmuş, komposto, krema ya da *entremets* servisinde kullanılan büyük kâse.

konbu Japon mutfağında yaygın olarak kullanılan, kurutulmuş büyük siyah yapraklar biçiminde bulunan, bulyonlara katmak, balıklarla birlikte sunmak, garnitürlerde çeşni olarak kullanmak vb için ıslatılan yenebilir suyosunu (Bkz. *Deniz Bitkileri ve Yenebilir Yosunlar Tablosu*, DENİZ BİTKİLERİ).

konsantre Buharlaştırma ya da başka bir yöntemle su oranı azaltılmış bir maddeyi tanımlamakta kullanılan terim. Mutfakta, konsantre deyince kırmızı et, kümes hayvanları ya da balık "glaze"leri anlaşılır. Bunlar kısık ateşte çok uzun süre pişirilen, özsuları şurup kıvamına getiren, özellikle de sosları güçlendirmek için kullanılan et sularıdır.

Domates konsantresi, domatesten çıkan sıvının yoğunlaştırılmasıyla elde edilen, kabuk ve çekirdeklerden arındırmak için filtre edilen çok yoğun bir domates özütüdür. Soslarda ve yahnilerde yaygın olarak kullanılır. Meyvelere gelince, soğuk ya da sıcakla gerçekleştirilen endüstriyel işlemler sayesinde suyla karıştırılarak içecekler hazırlanmasına olanak sağlayan meyve konsantreleri elde edilir.

Sütten, havasız ortamda hazırlanan ve sıvı ya da krema kıvamında, kutuda ya da poşette satışa sunulan süt konsantreleri elde edilir. Şeker de katılabilen bu konsantreler uzun süre saklanır. Özellikle de dondurmalı tatlıların hazırlanmasında kullanılır. Şekerlemecilikte ve endüstriyel pastanecilikte yaygın olarak faydalanılır.

konserve Sıvı, hava ve mikroorganizmalara karşı geçirmezliği sağlanmış bir kapta paketlenen ve uzun süre saklanabilmesi için ısıyla işleme tabi tutulan gıda maddesi (Bkz. APERTİZASYON). Aile içinde de konserve üretilmekle birlikte, sanayi üretimi büyük çaptadır.

■ **Ürünler.** Günümüzde çok sayıda ürünün konservesi apertizasyon yoluyla yapılır. Sebzeler toplanır, seçilir, çaplarına göre ayrılır, yıkanır, soyulur ve çoğunluğu ağartıldıktan sonra suyla kaplı metal kutulara ya da cam kavanozlara doldurularak kapağı kapatılır ya da kenarları kıvrılarak kapatılır ve ısıyla sterilize edilir. Meyveler seçilir, sapları koparılır, çekirdekleri çıkarılır, yıkanır, boyutlarına göre ayrılır, soyulur, bazen ağartılır, kutu ya da kavanozlara konur, bazen su, bazen şurup eklenir ve sterilize edilir. Balıklar seçilir, boyutlarına göre ayrılır, içleri boşaltılır, kafaları koparılır, salamuraya konur, yıkanır, kurutulur ya da sıvıyağda, buharda ya da salamurada pişirildikten sonra sterilize edilir. Etler ve pişmiş yemekler kutu ya da kavanozlara yerleştirilmeden önce hazırlanır ve sterilize edilir.

Konservenin saklanma süresi içindeki kimyasal reaksiyonlara bağlıdır. Yemişler, erikler, kirazlar bir yıl, şeftaliler, armutlar, diğer meyveler iki yıl, kompostolar ve reçeller 1-2 yıl, etler, pişmiş yemekler iki yıl, pancarlar, ıspanaklar, *choucroute*, domatesler, ha-

vuçlar ve kereviz 2-3 yıl, bezelyeler, taze fasulyeler, kuşkonmazlar, lahanalar, mantarlar, sebze ya da meyve salataları 3-4 yıl, sardalyalar, tonlar, uskumrular beş yıl ve daha fazla saklanır.

Fransız konserve tüketimi 1990'lı yıllarda kişi başına yılda yaklaşık 43 kiloydu. Klasikler dışında özel yiyecekler (*cassoulet*, *choucroute*, pirinç pastası tatlı kreması, pateler, paylar, ravioliler), egzotik ürünler (palmiye kalbi, yengeç, meyveler, soya filizi) ya da yabancı ürünler (kuskus, asma yaprağı, gulaş, *paella*, *turtle soup*), soslar ve çorbalar tüketiliyordu.

Yüksek kalitedeki ürünlerde (taş mantarları, turşular, kaz ciğeri, kuzu mantarları, domalanlar) de önemli bir gelişme sağlandı. Meyve suyu ve meyve şurubu sanayi de konserveden geniş ölçüde yararlanmaya başladı.

Konservelerin güvenliği üç temel işleme bağlıdır: Havayı yok etmek amacıyla yapılan ön ısıtma, geçirmezlik sağlamak üzere kapağın mıhlanması, botülik basilin yok edilmesi için otoklavdan geçirme (meyve gibi asitli ürünler için 100° C, sebzelerin büyük çoğunluğu için 115° C, etler için 120° C, daha yoğun maddeler için 122-130° C'de ısı yavaşça ürünün içine işler). Besin değerlerini ve vitamin oranlarını korumak ve günümüzde daha kısa süre için daha yüksek ısıya yükseltme tercih edilmektedir.

Karışık bir ürünse (pişmiş yemekler için et ve garnitürlerin yüzdelik oranlarıyla) etikette ürünün bileşimi (katkı maddeleri dahil), kökeni ve son olarak da üretim tarihi, son kullanma tarihi (SKT) yazılması zorunludur.

■ **Yarı konserveler.** Bunlar belli bir süre için saklanmak amacıyla hazırlanan, cam kavanozlarda, metal kutularda ya da alüminyum ya da polipropilen torbalarda paketlenen gıda ürünleridir. Isıyla uygulanan işlem konserveler için olduğundan daha düşüktür. Bazen basit bir salamuraya basmadan ibarettir. Etiketi, son satış tarihi ve "soğukta saklayınız" ibaresi taşır. Soğutuculu dolaplarda satışa sunulan deniz ürünleri, pişmiş yemekler, şarküteri ürünleri (plastik pakette), pateler ve güveçler yarı konserve örneğidir.

konserve meyveler Sterilize edildikten sonra kavanozlarda ve teneke kutularda, sade ya da şurup içinde saklanan etli meyveler. Bütün ya da doğranmış (şeftali ya da kayısı için yarım, ananas için dilim, *macédoine* ya da "kokteyl" denilen karışımlarda küp biçiminde) halde bulunurlar.

Büyük meyveler bazen soyulur (armutlar) ya da çekirdekleri çıkarılır (kayısılar) ama alacakiraz, erik ve frambuaz gibi meyveler bütün olarak ve sade halde bırakılır.

Konserve meyvelerin besin değerinde büyük bir değişikliğe neden olmaz, vitamin açısından taze meyve kadar zengindir, yalnızca mineral tuz oranı değişikliğe uğrar.

■ **Kullanımları.** Konserve meyveler taze meyveden daha az kullanılır (dondurmalar ya da şekerlemeler için kullanılmaz).

Hamurişlerinde kullanılmak için (dekor dışında) fazla su ya da şurupla yüklü bulunan bu meyveler özellikle de pirinçli ya da irmikli tatlılar, kompostolar, dondurmalı kuplar, türban ve özellikle de meyve salataları ve soğutulmuş meyve salatalarında kullanılır. Buna karşılık mutfakta taze meyvelerin yerini alabilirler (özellikle de ananaslar, kayısılar ve şeftaliler). Konserve meyve ezmesi de bulunur.

konsome [et suyu] Genellikle yemek başında sıcak ya da soğuk servis edilen et ya da balık bulyon.

• SADE KONSOME. Et haşlamasının bulyonuyla hazırlanır ve bazen *aiguillette*'ler, çok ince erişte, tapyokayla jülyen doğranmış sebzeler, ilik, haşlanmış yumurta, rendelenmiş peynir, krutonlar, küçük köfteler, ravioliler vb ile birlikte yoğun olmayan bir çorba gibi sunulur.

• DUBLE KONSOME. Besleyici ve son derece aromalı maddelerle zenginleştirici maddelerle ağartılmış (Bkz. DURULAŞTIRMA) bir konsome söz konusudur. "Duble" denilen bu konsomeye hazırlandığı temel malzemeyle bağlantılı olarak değişik garnitürler katılabilir. En çok sığır ve kümes hayvanları eti kullanılır. Günümüzde balık ve av hayvanları eti nadiren kullanılır. Konsomeler yumurta sarıları ve taze krema ya da ararot ile yoğunlaştırılır.

Soğuk konsomeler servis edilmeden önce 1-2 saat buzdolabına konur. Besleyici maddelerin çok yoğun oluşuna bağlı olarak, bazen jelatinle güçlendirilmiş son derece lezzetli hafif bir jöle görünümü alabilir.

SADE KONSOMELER

av etli sade konsome

İki kilo karaca omuzu ya da gerdan eti bir kilo tavşan ya da yaban adatavşanı, bir yaşlı sülün ve bir keklik (oranlar elde bulunan malzemeye göre değiştirilebilir) temizlenerek parçalara bölünür, önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında hafif kızartılır, alta sürülen tepside et yağı biriktirilir. Etler büyük bir tencereye alınır. Tepside toplanan et yağı ve suyu ayrılır. Etlere altı litre soğuk su konur ve kaynamaya bırakılır. Bu süre içinde 300 gr havuç, 300 gr pırasa, 300 gr soğan, 150 gr dal kerevizin kabukları soyulur. Doğranır ve et suyu ve yağı içeren tepsinin içinde fırına sürülür. 50 gr ardıç yemişi ve üç karanfil bir tülbent içine bağlanır. Bulyon kaynama noktasına vardığında, sebzeler, 50 gr maydanoz sapı, iki diş dövülmüş sarmısak, bir defne yaprağı, 40 gr tuz, bir garnitür demeti ve tülbent eklenir, yeniden kaynatılır. Üç buçuk saat süreyle kısık ateşte pişirilir. Yağı alınır ve bulyon elekten geçirilir: Çorba olarak servis edilmeye ya da sığır konsome olarak hazırlanmaya hazırdır. (Kemikleri çıkarılan, küp küp doğranan ya da püre yapılan etler daha sonra değişik garnitürler hazırlanmasında kullanılır.)

piliç konsomesinde kaz ciğerli ravioliler → RAVİOLİ

sade balık konsomesi
Sade beyaz konsome ile aynı işlemleri bir buçuk kilo sığır eti yerine, iyice temizlenmiş turnabalığı, 600 gr beyaz balık kılçığı ve bir kilo kalkan kafası kullanarak gerçekleştirin. Hepsini büyük bir tencereye alın. Altı litre soğuk suyla ıslatın ve kaynatın. Bu süre içinde, 300 gr soğanın kabuğunu soyun ve 200 gr pırasayı ayıklayın, ince ince doğrayın. Balıklarla birlikte tencereye koyun. 80 gr maydanoz sapı, 30 gr kereviz, bir dal kekik, bir defne yaprağı, 40 gr tuz ve 60 cl beyaz şarap ekleyin. Kısık ateşte 45 dakika pişirin. Bulyonu elekten geçirin. Üç litre balık konsomeyi terbiye etmek için, yarım saat süreyle bir buçuk kilo haşlanmış mezgit ya da turnabalığı eti, 150 gr pırasa, 50 gr maydanoz sapı ve dört yumurta akıyla pişirmek gerekir.

sade beyaz konsome
İki kilo sığır etini (but, kol kemiği üzerindeki ince et, rosto, kaburgalar) ve bir buçuk kilo sığır butu (kemikli) bağlayın ve büyük bir tencereye koyun. (Kemiklerin özünü maksimum derecede çıkarabilmek için, kasaba iyice parçalatın.) Yedi litre soğuk su ekleyin. Kaynatın ve yüzeyde oluşan albümin tabakasını dikkatle alın. Az miktarda kalın tuz (pişirme işleminin sonunda pişirme suyunun çeşnisi ayarlanır), 3-4 kalın havuç, 400 gr şalgam, 100 gr yaban havucu, 350 gr yıkanmış ve demet biçiminde bağlanmış pırasa, iki dal soyulmuş kereviz, iki karanfil tanesi batırılmış orta boy bir soğan, bir diş sarmısak, bir dal kekik ve yarım defne yaprağı katın. En az dört saat süreyle kısık ateşte pişirin. Eti çıkarın ve bulyonu ince bir elekten geçirin. Yağını sıcak ya da soğukken (yüzeyde katılaşan yağı) olabildiğince alın. Bu beyaz konsome bazı yemeklerde su yerine kullanılır (sebzeli et haşlamaları, pirinç pilavı, yahniler vb).

sade kümes hayvanları konsomesi
Sade beyaz konsome ile aynı işlemleri iki kilo sığır eti yerine bir tam tavuk ve fırında kızartılmış 2-3 sakatat ve 750 gr dana but etiyle gerçekleştirin. Terbiye için, sığır eti yerine 4-5 kümes hayvanının kıyılmış sakatatlarını kullanın. Tavuk başka bir yemek için kullanılır.

DUBLE KONSOMELER

à l'impériale *konsome*
Bir bulyonda küçük horoz ibikleri ile böbreklerini haşlayın. Bir buçuk litre konsomede iki çorba kaşığı pirinç pişirin. 2-3 çorba kaşığı pişmiş bezelye, horoz ibikleri böbreklerini ve çok ince jülyen doğranmış tuzlu krepler ekleyin.

à la madrilène *konsome*
Bir buçuk litre kümes hayvanları konsomesini ağartmadan önce, 30 cl elenmiş çiğ domates püresi ekleyin. Konsomeyi çok ince elekten geçirdikten sonra bir tutam Cayenne biberi ekleyin ve tamamen soğumaya bıraktıktan sonra buzdolabına kaldırın. Taslarda, bulyonda pişmiş küçük kırmızı biber dilimleri koyarak servis edin.

à la reine *konsome*
Kümes hayvanları ve royale konsomesi hazırlayın. Bulyonda haşlanmış kümes hayvanları etini ince jülyen doğrayın. Konsomeyi tapyokayla terbiye edin. *Royale* krema (dilimlenmiş ya da eşkenar dörtgen kesilmiş) ve jülyen doğranmış kümes hayvanları etiyle süsleyin.

Bizet *konsome*
Kıyılmış tarhunotu da ekleyerek, kümes hayvanları etinden küçük köfteler hazırlayın. Bunları bir buçuk litre kümes hayvanları konsomede haşlayın. Terbiye edin. Tapyoka ekleyin. Köftelerin üzerine frenkmaydanozu yaprakları serpin. *Brunoise* doldurulmuş küçük profiterollerle servis edin.

Brillat-Savarin *konsome, krep dilimleriyle*
Mısır nişastasını bir buçuk litre kümes hayvanları konsomesiyle koyulaştırın ve iki kaşık jülyen doğranmış haşlama kümes hayvanları eti ve iki çorba kaşığı ince doğranmış marul ve kuzukulağı ekleyin. Üzerine frenkmaydanozu serpin ve iki çorba kaşığı ince doğranmış tuzlu krep dilimleriyle servis edin. (Bkz. Fotoğraf)

Florette *konsome*
150 gr jülyen doğranmış pırasayı tereyağda kavurun, beyaz konsome ekleyin, kuruyana kadar kavurmaya devam edin. İki çorba kaşığı pirinci bir buçuk litre bol aromalı konsomede pişirin. Pırasaları da ekleyin. Çok yoğun taze krema ve rendelenmiş parmesanla servis edin.

kereviz ya da tarhunotu esanslı konsome
Diğer malzemelere, ağartma anında, bir buçuk litre sığır eti ya da kümes hayvanları eti, ince kıyılmış kereviz kalbi ya da ağartma sonunda, elekten geçirmeden önce, 20 gr taze tarhunotu yaprağı ekleyin.

kırlangıç yuvası konsome
Bol baharatlı bir kümes hayvanları konsome (Çin'de, geleneksel olarak ördek bulyon) hazırlayın ve terbiye edin. Kırlangıç yuvalarını iki saat süreyle soğuk suda bekletin (her tas bulyon için ortalama 12 gr). Şeffaf hale geldiklerinde, her türlü kalıntıyı (sıklıkla kabuk) temizleyin ve beş dakika kaynar suya atın. Süzün ve kaynayan konsomeye ekleyin. 30-45 dakika kısık ateşte pişirin. Konsomeyi porselen taslarda servis edin.

▶
Brillat-Savarin konsome krep dilimleriyle



Léopold *konsome*
Tereyağda ince doğranmış kuzukulaklarını kavurarak iki çorba kaşığı ayırın. İki çorba kaşığı inniği bir buçuk litre konsome içinde pişirin. Kuzukulakları ve frenkmaydanozu yapraklarını ekleyin.

Nesselrode *konsome*
Bir yanda bir av eti konsome, diğer yanda, çok küçük tuzlu *chou*'lar hazırlayın. Bunların yarısını ağırlığının yarısı kadar soğan püresi eklenen kestane püresiyle ve diğer yarısını da çok kuru mantar *duxelle* ile doldurun. Konsomeyi bu profiterollerle süsleyin.

Pepita *konsome*
Domates *royale* hazırlayın ve dilimleyin. Bir yeşil biberin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın, dilimleyin. Hepsini az miktarda bulyonda pişirin. İki çorba kaşığı domates konsantresi içine paprika katarak, *royale* ve biberlerle birlikte konsomeye ekleyin.

Prenses konsome
15 küçük yeşil kuşkonmaz ucunu tereyağda kavurun. Kümes hayvanları etinden 15 küçük köfte hazırlayın ve bol aromalı bir bulyonda haşlayın. Kuşkonmaz uçları ve frenkmaydanozu yapraklarıyla birlikte bir buçuk litre konsomeye katın.

profiterollü konsome
Et, av hayvanları eti, sebze ya da kümes hayvanları eti püresi doldurulmuş 20 küçük profiterol hazırlayın. Konsomeyi tapyokayla terbiye edin ve üzerine frenkmaydanozu yaprakları serpin. Yanında profiterollerle servis edin.

Saint-Hubert konsome
Av etiyle bir buçuk litre konsome hazırlayın. 10 cl beyaz şarap ekleyin. Tapyokayla yoğunlaştırın. *Royale* krema ve Madeira şarabında pişmiş jülyen doğranmış mantarlar ekleyin.

kontrfile *bkz.* faux-filet

konukseverlik *bkz.* misafirperverlik

konyak Charente'in küçük şehri Cognac çevresinde üretilen şarap *eau-de-vie*'si.

■ **Tarihi.** On yedinci yüzyıla kadar Hollanda ve Orta Avrupa şehirlerine şarap ve tuz satan bu bölgede şarap damıtmaya geç dönemde başlandı. Bordeaux şarapları ile rekabette düşük kaliteli bulunan Charente şaraplarına ilginin aniden düşmesi bağcıları şaraptan alkol üretmek zorunda bıraktı. Başlangıçta zorunluluktan başlanan damıtma çalışmaları daha sonra yaygınlaştı ve Cognac bölgesinde üretilen *eau-de-vie*, bölgenin iklimi ve elverişli toprağı sayesinde kısa sürede kalite açısından istisnai bir üne kavuştu.

Günümüzde konyak, yalnızca iki şehri (Charente ve Charente-Maritime) içine alan sınırlı bir bölgede yetiştirilen (*colombard, saint-émillon des Charentes*) seçilmiş bağ çubuklarından elde edilen beyaz şarabın damıtılmasıyla üretilir.

Bölge adıyla anılan altı bölgenin ürünleri farklı kalitelerdedir. *Grande Champagne* (Cognac ve Segonzac çevresinden) en yüksek kalitedeki, tatlı ve kokulu *eau-de-vie*'leri üretir. *Petite Champagne* (bir önceki bölgenin güneybatı ve doğusu) daha düşük kalitede, hızlı yıllanan *eau-de-vie*'ler üretir. *Borderies* (*Grande Champagne*'ın kuzeyi) üretimi daha "yuvarlak", daha tatlıdır. Bu üç bölgeyi halka gibi saran *Fins Bois*, *Bons Bois* ve *Bois ordinaires* nadiren bölge adıyla satılan daha rustik *eau-de-vie*'ler üretir. Özel *fine champagne* adlandırması ilk iki *cru*'nun ilkinden en az % 50 oranında içeren karışım için kullanılır.

■ **Üretim.** Konyak, "Charente imbiği" adı verilen çift bölmeli bir imbikle gerçekleştirilen çifte damıtmadan elde edilen bir *eau-de-vie*'dir. Şarap tortusuyla birlikte ilk olarak bir ısıtıcıya alınır: Elde edilen *brouillis* yaklaşık % 30 alkol oranına sahiptir, yeniden damıtıldığında *bonne chauffe* elde edilir. Damıtıcı, damıtma işleminin başında ve sonunda alkolü elimine ederek *eau-de-vie*'nin "özünü", *fleur de vigne*'i (bağ çiçeği) korur. % 70 alkol oranında, açık renkli, kokulu, sert ve lezzetli *eau-de-vie*'den bir litre elde etmek için dokuz litre beyaz şarap gerekir. Bu *eau-de-vie* daha sonra yıllar boyu yıllandırılır. Olgunlaştırma Limousin ve Tronçais bölgesi ormanlarındaki meşelerden yapılan ahşap fıçılarda, güneş altında gerçekleştirilir. Konyak beş yıla kadar açık sarıdır ve hafif vanilya tadı taşır. 5-10 yıl arasında, rengi koyulaşır ve tadı belirginleşir, 30 yıla kadar alkol derecesi kademeli olarak azalır ve şeker ortaya çıktığından tadı yumuşar. Başlangıçtaki % 70'lik alkol oranının tüketim için uygun olan % 40'a inmesi için 50 yıl gerekir. Bu nedenle bu oran damıtılmış su eklenerek yapay olarak indirgenir. Konyağın yıllandırılması maliyetli bir işlemdir: Her yıl buharlaşan *eau-de-vie* miktarı ("meleklerin payı" denir) 20 milyon şişeden fazladır.

İki yıldan önce asla satılmayan konyak, iki yılın sonunda "Trois Etoiles" ibaresiyle satılır. Beş yıllık yıllandırma için "VO", VSOP" ve "*Réserve*" ibareleri kullanılır. "*Napoléon*", "*Extra*" ve "*Vieille Réserve*" altı yıl ya da daha uzun yıllandırmalar için geçerlidir. Gerçekte satılan değişik kalitedeki ürünler değişik sürelerle yıllandırılmış *eau-de-vie*'ler ve değişik *cru*'ların karışımıdır: Eski *eau-de-vie*'ler (10, 20 ya da 30 yıllık, hatta daha fazla) daha kısa süreyle yıllandırılmış olanlarla karıştırıldığında, karışımın yaşı daha genç olanınkidir.

Konyak şişeleri değişik kapasitelerdedir ve farklı adlarla anılır: *Mignonette* (3-6 cl), *fiasque* (16-18 cl ve 35 cl), değişik biçimlerde şişeler (70 cl), *magnum* (2, 4 ya da 6 şişe).

■ **Degustasyon.** Fransa'da, konyağı balon ya da lale bardakta servis etmek ve bazı konyak düşkünleri taze soğuk tercih etse bile, bütün aromalarını açığa çıkarmak amacıyla elin ayasında ağır ağır çevirerek ısıtmak âdettir.

Öğle yemeğinden sonra hazmettirici olarak içildiğinde, taze ve tatlı bukeli eski konyaklar, akşam yemeğinden sonra içildiğinde daha kadifemsi, daha kokulu konyaklar tercih edilir.

Konyak Avrupa'nın büyük çoğunluğunda sek içilirken, Anglosakson ülkelerinde *long drink* olarak da tüketilir. En önemli konyak pazarı olan Büyük Britanya'da (sıklıkla *brandy* adıyla anılır) *ginger ale* adıyla *long drink* olarak servis edilir. ABD'de birçok kokteylin içinde yer alır. Kanada'da, buzlu *Vichy* suyu eklenir. Uzakdoğu'da, yemek sırasında "sade" servis edilir.

Konyak eşsiz bukesini yemeklere, pastane ürünlerine ve şekerlemelere de taşır: Soslu yemekler, flambe yemekler ve maserasyon (çikolatalar, krepler, alkol içinde meyveler, tavşan güveç, piliç *fricassé*, *sabayon*).

kopra [hindistancevizi yağı] Hindistancevizinin kabuğu soyulduktan sonra güneşte kurutulan, doğranan ve yağı çıkarılmak üzere preslenmeye hazır hale getirilen içi. Sabun sanayinde uzun zamandır kullanılan kopra yağı, acılığını gidermenin yolu bulunduğundan beri gıda alanına da girdi. Uzun süre saklanabilmesi ve nötr tadı sayesinde, Végétaline, Cocose, Cocliner gibi birçok değişik ad altında, bitkisel yağ olarak satılmaktadır.

korn Geleneksel olarak birayla aynı anda içilen tahıl tanelerinden üretilmiş Alman *eau-de-vie*'si. Üretimde kullanılan tohum tipi, etiket üzerinde belirtilir. Yüz kadar markanın ürettiği *korn*, Almanya'nın kuzeyinde ve Ruhr Vadisi'nde damıtılır.

kornet Koni biçiminde bir pastane ürünü. İçine dondurma topları konan kornetler, gofretten ya da *à oublie* hamurundan yapılır. İçi dolgulu kornetlerse sıklıkla, kornet kalıpları çevresine sarılarak pişirilen açılmış hamurlarla hazırlanır. Bunların içlerine pişirdikten sonra pastane kreması, *Chiboust* krema ya da küp biçiminde doğranmış meyve şekerlemeleri eklenmiş krem şantiyi konur. *Murat* kornetler (Auvergne'e özgü bir ürün) kedidili hamurunun şekerli ve çırpılmış kremayla doldurulması, bazen şekerlemelerle süslenmesiyle hazırlanır.

Mutfakta, soğuk malzemelerle donatılan ve ordövr olarak sunulan rulo yapılmış jambon ya da somon dilimlerine "kornet" denir.

balık yumurtalı somon füme kornetleri

Küçük somon füme dilimlerini kornet biçiminde rulo yapın. Üzerlerini balık yumurtalarıyla (havyar, somon, şişbalık) süsleyin. Sirke katılmış marul *chiffonnade* üzerine dizin. Kornetin dibine birkaç damla limon suyu ve yabanturpu rendesi katılmış taze krema koyun ya da bu kremayı sosluk içinde, sıcak *blini*'lerle servis edin.

kornişon *bkz.* turşuluk salatalık

Korsika *bkz.* sayfa 584-585

koruk suyu Yeşil ya da yeterince olgunlaşmamış üzümün, bir zamanlar soslarda çeşni ya da deglazaj malzemesi olarak yaygın olarak kullanılan ekşi suyu. Ortaçağ'da "*vertjus*" (yeşil su) yeşil üzüm suyu, bazen limon ya da kuzukulağı suyu, bitkisel otlar ve baharatlarla önceden hazırlanan ve sosların ve terbiyelerin büyük çoğunluğunda kullanılan ekşi bir suydu.

▶ Tarifler: BALIK YUMURTASI, GRATEN

koruyucu katkı maddesi Gıda maddelerinin bozulma süreçlerini engellemeye yönelik katkı maddesi.

• ANTİSEPTİKLER. En yaygın olarak kullanılanlardır. Özellikle de içecekler (şaraplar, biralar, meyve suları), meyveler (kuru ya da şekerleme), karidesler ve patatesler için kullanılan sülfür anhidriti (E220) ve sülfitleri (E221-226) kapsar. Bununla birlikte kalsiyum metabolizmasına zarar verebilir ve B Vitamini yıkımına neden olabilir. Tereyağın tuzlanması ve şarküteride kullanılan nitratlar ve nitritler (E249-E252) güherçilenin modern formudur. Etlerin ve tuzlama yiyeceklerin rengini belirler ve özellikle de botülik asit gelişimini engeller. Sorbik asit (peynirler, kuru erikler, meyve suları, şaraplarda kullanılan E200), formik asit (E236), asetik asit (E260, yani sirke), laktik asit (sütte, şekerlemelerde, sodalarda), propionik asit (fırın ürünlerinde ve peynirler gibi mayalı ürünlerde E280) ve türevleri yaygın olarak kullanılır ve hiçbir zararı yoktur. İçlerinden birçoğu insan metabolizmasının bir parçasıdır. Yalnızca benzoik asit (E219) ve türevleri (E211-217) nadiren de olsa alerjilere neden olabilir.

• ANTİFONJİKLER. Bunlar esas olarak difenil ve türevleri (R230-R232), tiabendazoldür (E233). Muzların, narenciyelerin üzerlerine, ananas saplarına ve paketlemede kullanılan kâğıtlara sürülür. Bu işlem etiket üzerinde belirtilmelidir. Bu koruyucu katkı maddeleri kabuklardan içeri girmez ama meyve kabukları kullanılacaksa bu işleme tabi tutulmamış olanlar tercih edilmelidir.

kotlet *bkz.* pirzola

kouglof Kuru üzüm katılan, halka ya da burma biçimi verilen Alsace *brioche*'u. *Kouglof*, Pazar kahvaltılarında yenen bir tatlı üründür. Bir gün önceden hazırlanır çünkü hafif bayatlayınca daha lezzetlidir. Alsace şaraplarına çok yakışır.

kouglof

40 gr kuşüzümünü az miktarda ılık açık çay içinde bekletin. 175 gr tereyağı oda sıcaklığında yumuşatın. 22 gr soğuk bira mayasını üç çorba kaşığı ılık sütte eritin. 90 gr un katın ve karıştırın. Yumuşak bir hamur elde etmek amacıyla ılık süt katın. Beze haline getirin, bir toprak kaba koyun, üzerine çarpı işareti çizin ve ılık bir yerde kabarmaya bırakın. 260 gr unu bir kaba koyun ve ortasını çukurlaştırarak iki yumurta kırın ve bir çorba kaşı-

◆◆◆

Korsika

AKDENİZ'İN ORTASINDAKİ DAĞLIK KORSİKA ADASI 1975'TEN BERİ İKİ İDARİ YÖNETİM BÖLGESİNE AYRILMIŞTIR: BASTIA, CALVI VE CORTE'U KAPSAYAN HAUTE-CORSE İLE AJACCIO, SARTÈNE VE BONIFACIO'YU İÇİNE ALAN CORSE-DU-SUD. MAKİLER VE ORMANLARLA KAPLI, DİK YARLARIN VE PLAJLARIN BİRBİRİNİ İZLEDİĞİ BU ADA BAMBAŞKA BİR DÜNYADIR.

Kestane ve füme domuz, balıklar ve deniz kabukluları, şarap ve av eti yöresi: Korsika mutfağı hem dağlık ülkelere hem Akdeniz mutfağına özgü yemeklere sahiptir. Zeytin, domates, patlıcan ve narenciyeler gibi (özellikle "*clémentine*" denilen mükemmel ince kabuklu mandalinalar) güneşli ülkelere has ürünler dışında başka yerlerde nadiren kullanılan kocayemiş, muşmula, ağaç kavunu ve kuru yemişler de tüketilir. Bu arada günlük beslenmede çok önemli bir yeri olan *u castagnu*'yu yani kestane ağacını unutmamak gerekir.

Kestane ağacı Korsika'da gerçek anlamda bir ekmek ağacıdır. Kestane ağacının meyvesinden kestane unu olan *polenta*, beignet'ler, yassı çörekler, keçi sütüyle *brilloli* ve ince bir galeta olan *nicci* yapılır. Zeytin ve zeytinyağı, tereyağı hiç bilmeyen bu mutfağın ana kullanım malzemelerinin başında gelir. Az acılı olan Korsika mutfağında yemeklere maki cinsi otlar (kekik, biberiye) ya da bahçe ve çayır otları, fesleğen, nane, hodan, yabani rezene, melekotu, sakız ve mersin eklenir.

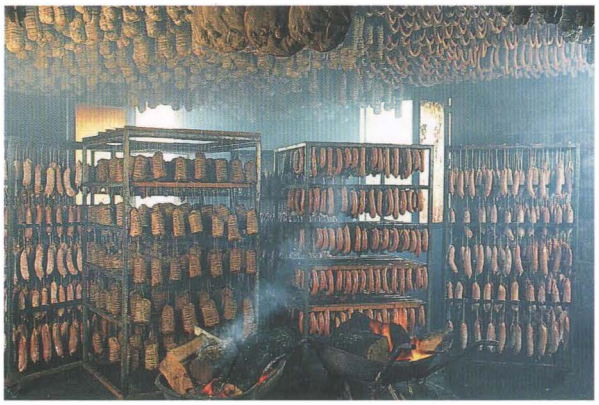
Korsika mutfağı her şeyden önce bir aile mutfağıdır. Sebze bahçelerinden özellikle iri beyaz fasulye ya da barbunya, bakla, nohut (çorba ve yahnilerin vazgeçilmezi), patates, balkabağı ve lahana elde edilir. Korsika çorbaları mevsime göre değişir ama genellikle sarmısaklı, nohutlu, çeşitli otları içeren, taze soğanlı, kestaneli, fasulyeli ve lahanalı çorbalardır. Akdeniz mutfağının etkisi hamur işlerinde (rondela biçimli erişteler ve fesleğenli spagettiler) ve pirinç yemeklerinde görülür. Pirinci zeytin ve sucuk, salam ile orta ateşte pişirerek yerler.

Korsika'nın kıyı bölgelerinde çok miktarda balık - yılanbalığı, barbun, iskorpit (*capone* derler)- ve deniz ürünleri yenir ve bunları usulünce hazırlamak için çok sayıda yemek tarifi bilinir. Özellikle ünlü Marsilya balık çorbası "*bouillabaisse*" sofralarında başlangıç yemeği olarak yerini alır (*zimini*). Istakoz ve langust, yalnızca ızgara ya da buğulama olarak tüketilir ve *broccio*'lu (bir cins peynir) bir sosla servis edilir. Salyangoz hamsili, naneli bir sosla ve domates salçalı olarak ya da yeni tuzlanmış domuz etli yahni içinde yenilecek biçimde hazırlanır.

Adanın domuzlarından eşsiz şarküteri ürünleri elde edilir. Diğer kasaplık etler (oğlak, koyun ve çok az miktarda sığır) ızgara, yahni (çoğu zaman zeytinli) ve köfte olarak (*pulpette*) yenir. Yerel otlar katılarak pişirilen, av etiyle yapılan yemekler doğal olarak çok lezzetlidir: Yahni ya da güveç olarak hazırlanan tavşan ve yaban domuzu nefistir, adadaki karatavukların eti de leziz ve kokuludur. Koyun ya da keçi sütünden yapılan bir beyaz peynir cinsi olan Korsika peynirlerinin en ünlüsü *broccio*'nun



Porto-Vecchio Körfezi, Korsika Adası'nın vahşi güzelliğini yansıtıyor: Kırmızı porfir kayalar ve makilerle örtülü dağlar masmavi denize doğru ilerliyor



Figatelli, coppa *ve* prisuttu *denilen Korsika şarküteri ürünleri için tütsülemenin önemli bir rolü vardır.*

pek çok yemekte kullanıldığını da unutmayalım.

SEBZELER

Bastelle, storzapreti, sciacce
"Güzellik Adası" da denilen Korsika'da sebze esaslı yemekler çoktur ve kıta Avrupası'nda bu yemeklerin benzerlerine hiç rastlanmaz. Bunlar arasında içi ıspanak, pazı, soğan ve etle doldurulmuş balkabağı yemeği "*bastelle*", haşlanmış ya da kızartılmış, içine yumurta ve peynir konulmuş sebze köftesi olan "*storzapreti*", içine patates, domates ve sarımsak konulan bir cins börek olan "*sciacce*" sayılabilir. Dolmalık kabak, patlıcan ve enginar çoğu zaman börek ya da dolma olarak hazırlanır.

ŞARKÜTERİ

Prisuttu, panzetta, figatelli, coppa, lonzo
Bir cins jambon olan "*prisuttu*" ve göğüs yağı olan "*panzetta*"sı ile Korsika şarküteri ürünleri olağanüstüdür. "*Figatelli*", içinde karaciğer bulunan yarı kuru füme sosistir, "*coppa*" ise rulo halinde ve kurutulmuş kemiksiz sırt etidir. "*Lonzo*" ise tuzlu ve kurutulmuş domuz filetosudur.

BALIKLAR ve DENİZ MAHSÜLLERİ

Morina, sardalya, hamsi
Morina balığı çoğu zaman içi doldurularak, ezme biçiminde ya da buğulama olarak yenir. Domates, hamsi ve cevizle pişirilir. İçi doldurulan bir diğer balık ise sardalyadır. *Broccio* peynirli sardalya dolması ünlüdür. İç malzemesi olan pazı, *broccio* peyniri, maydanoz, sarmısak ve zeytinyağı sayesinde kıtır kıtır ve lezzetli, yöreye özgü bir yemektir. Balıklı böreklerin hazırlanmasında kullanılan ve "*anchiuta*" denilen hamsi, fırında barbun gibi başka balık yemeklerinin içinde de bulunur.

ETLER ve SAKATAT

Piverunata, stufatu
Korsikalılar yahniyi çok sever ve çoğu zaman yeni tuzlanmış domuz etiyle yapar. "*Piverunata*" keçi eti, *panzetta*, biber ve kokulu maddelerle hazırlanan bir yahnidir. "*Stufatu*" ise sığır ve domuz eti, jambon -bazen keklik palazı- domates ve soğanla yapılır.

Estomac, curatella, tripette
Sakatattan özgün yemekler hazırlanır. Domuz midesi dolması olan "*estomac*", yürek, ciğer, biberiyeli kuzu karaciğer ve akciğer şişi olan "*curatella*", arpacık soğanlı kuzu işkembesi olan "*tripette*" bunlar arasındadır.

PEYNİRLER

Broccio'dan ayrı olarak adanın bir diğer ünlü peyniri, mevsimine göre keçi ya da koyun sütünden üretilen yumuşak ve hoş kokulu "*niolo*"dur. Yıkanmış ve kurutulmuş dış kabukları içinde diğer yumuşak peynirler olarak *venaco, bastelicaccia, calenzana* ve *sarteno* peynirleri sıralanır.

PASTACILIK

Panzarotti, pastizzi, reçeller
Kurabiye, krokan ve tatlı galetalar gibi çeşitli şekerli ürünlerin yapımında bal, çam fıstığı ve badem kullanılır. Pirinçli bir tatlı börek olan "*panzarotti*" dini bayramlarda yenir. İrmikli "*pastizzi*" çok sevilen bir pastadır. Üzümlü, kestaneli, incirli, ağaçkavunlu ve bazen de kocayemişli reçelleri özellikle çok özgündür ve bazen bu yemişlerden şekerleme de yapılır.

ŞARAPLAR

Granitli ve şistli topraklardaki kavisli engebeler, bol güneş ve denizin sağladığı nem Korsika bağlarına en iyi koşulları sağlar. Ada bağcıları beyaz şarap için "*vermentino*", kırmızı için "*sciacarello*" ve "*niellicciu*" denilen yerel bağ çubuklarına sadık kalmışlardır. Bu bağ çubukları çoğu zaman Rhône ve Provence yörelerinin bağ çubuklarıyla karıştırılır. Bazen bir alt yörenin adıyla anılan (Calvi, Figari, Sartène, Porto-Vecchio, Korsika Burnu Tepesi) şaraplar ada şaraplarının en büyük bölümünü oluşturur. Bunların dışında batıda Ajaccio ve Kuzey bölümde Patrimonio'da çok yüksek nitelikli iki mükemmel şarap da üretilmektedir.

YEMEK LİSTESİ

BAŞLANGIÇLAR

◆◆◆

Patlıcanlı *beignet*
BEIGNET

ANA YEMEKLER

◆◆◆

Fırında rezeneli barbun
BARBUN

Çulluk *salmis*'i
SALMIS

Tatlı-ekşi fesek butu
FESEK

SEBZELER

◆◆◆

Kabak dolması
KABAK

TATLILAR

◆◆◆

À l'imbrucciata beignet
BEIGNET

Çamfıstıklı kruasanlar
KRUASAN

Kırmızı domates reçeli
REÇEL

ğı ılık su koyun. İyice yoğurun. 40 gr toz şeker ve bir kahve kaşığı tuzu çok az suyla eritin. Bu karışımı yumuşayan tereyağla birlikte hamura katın. Teker teker iki yumurta daha ekleyin ve aralıksız yoğurun. Hamuru bir tezgâhın üzerine yayın. Mayayı üzerine koyun ve iyice yoğurun. Sonunda üzümleri de katın. Hamuru çukur bir kaba alın. Üzerini bir bezle örtün ve ılık bir yerde iki kat hacimlenene kadar bekletin. Bir *kouglof* kalıbına tereyağ sürün, 100 gr dövülmüş badem serpin. Hamuru uzun bir sucuk gibi uzatın ve kalıbın içine çevirerek yerleştirin: Yarı yüksekliğe kadar doldurmalıdır. Yeniden ılık bir yere kaldırarak kalıp yüksekliğine gelene kadar kabarmasını bekleyin. Önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. *Kouglof*'u kalıbından ızgara üzerine aktarın ve soğumaya bırakın. Üzerine az miktarda pudra şekeri serpin. (Bkz. fotoğraf)

kouign-amann Douarnenez bölgesine özgü Bröton hamurişi. İçine yarı tuzlu ya da sade tereyağ (ya da yoğun taze krema) katılan ekmek hamurundan büyük sandviç ekmeği.

kouign-amann

Büyük bir tas içinde 12 gr bira mayasını iki çorba kaşığı ılık suyla eritin ve 50 gr un katın. Ilık bir yerde, bir bez altında kabarmaya bırakın. Mayanın hacmi iki katına çıktığında 200 gr elenmiş un ve bir tutam tuz karıştırın. Yumuşak ve homojen bir hamur elde etmek üzere yeterli miktarda su ekleyerek parmak uçlarınızla iyice yoğurun. Ilık bir yerde yeniden kabarmaya bırakın. Hamurun hacmi iki katına çıktığında, unlanmış çalışma tezgâhına büyük bir daire biçiminde açın. 125 gr yumuşamış tereyağı tahta bir spatula yardımıyla üzerine yayın ve küçük parçalar halinde keserek 60 gr toz şeker serpin. Hamuru üçe katlayın, açın ve yeniden üçe katlayın. 15 dakika ılık bir yerde bekletin. Tekrar yoğurarak daire biçiminde açın, üçe katlayın, tekrar dinlendirin. Bu işlemi bir kez daha tekrarlayın. 22 cm çapında bir daire açın ve tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş bir turta kalıbına yerleştirin. Hamurun üzerine eşkenar dörtgenler çizin ve yumurta sürün. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında, hamurdan akan yağı üzerine sürerek 20 dakika pişirin. Pudra şekeri serpin ve pişirmeyi 10 dakika daha sürdürün. İçi yumuşak kalmalıdır.

kova Bir sap ve iki yan kulbu olan, duruma göre farklı amaçlarla kullanılan silindir ya da kesik koni biçimli kap.

- Paslanmaz çelik ya da gümüş karışımı metalden üretilen şampanya kovası, 18-20 cm çapındadır ve bir şampanya, sek beyaz, roze ya da köpüklü şarabı buzlu su içinde soğuk tutmakta kullanılır.
- Daha küçük (10-13 cm çapında) olan buz kovası aperitif ya da serinletici içeceklerle buz sunmak için kullanılır.
- Yan çeperleri ikinci bir katla izole edilen, ısıyı tutan, kapaklı buz kovaları buz kalıplarını erimeden saklamakta kullanılır.

koyu soslu et suyu [fond] Bir sos hazırlamada ya da bir yahni ya da hafif ateşte pişmiş yemeklerde kullanılan yağlı ya da yağsız aromalı bulyon. Malzemeler doğrudan pişirme suyuna konularak hazırlanan et sularına "beyaz", renk almaları beklenirse "kahverengi" adı verilir. Bunlarla hazırlanan sos duruma göre "beyaz" (*allemande*, *aurore*, *poulette*, *suprême* vb) ya da "kahverengi" (*bercy*, *bordelaise*, İspanyol, acı vb) olarak adlandırılır.

■ **Kullanımları.** Et suları olduğu gibi ya da terbiyeli olarak kullanılır. Dana, sığır ya da kümes hayvanları hatta av eti, sebze ve aromalı bitkilerle (yağsız) hazırlanır. Balık eti suyuna genellikle "füme" denir. Beyaz et suyu, *baraisière*, konsome, balık bulyon, esans, jöle, marinad, *matignon*, *mirepoix*, *roux*, salamura ve *veluoté* de yemek sularıdır, yani yemeklerin pişirilmesi için gerekli malzemelerdir.

Beyaz ve kahverengi et sularının hazırlanması uzun sürer ve sıklıkla zahmetlidir. Ev mutfağında, soslara genellikle yahni bulyonu konur. Piyasada kaynar su içinde eritilmesi yeterli olan katı özütler de bulunur.

Klasik mutfakta, et suları mutfak ekibinden sosçu tarafından önceden hazırlanır ve bir kenara ayrılır. Saklama süreleri sınırlıdır ve bazılarının aşırı kullanılması, 20. yüzyıl başında Escoffier gibi şefleri ve yakın zamanlarda da "yeni mutfak" taraftarlarını bu sosları fazla ağır ve gastronomik açıdan elverişsiz ilan etmeye itmiştir.

Beyaz, kahverengi ve yağsız et suları aromalıdır ama tuz içermez çünkü sos yapılana kadar nötr kalmalıdır. Bununla birlikte, "tuz tanesi" (zorunlu) değişik malzemeler ve sıvı arasında geçişim sağlar.

açık kahverengi et suyu

Yağı alınmış 150 gr domuz derisini ve 125 gr jambonu 4-5 dakika ağartın. 1,250 kilo haşlamalık yağsız sığır etini (but, rosto) ve aynı miktarda dana butunun kemiklerini çıkarın ve küp biçiminde doğrayın. 150 gr havuç ve 150 gr soğanın kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın, büyük bir tencere içinde etlerle, yarım kilo dövülmüş dana ya da sığır kemiğiyle ve domuz derisiyle kızartın. Bir garnitür demeti ve bir diş sarmısak ekleyerek yarım litre suyla ıslatın ve suyunu çektirin, yarım litre daha su koyun ve tekrar yoğunlaştırın. Sonunda 2,5-3 litre su ve 15 gr tuz koyun, kaynatın ve sekiz saat kısık ateşte pişirin. Yağını alın ve çok ince elekten ya da daha iyisi tülbentten geçirin.

av eti suyu

Tek bir av hayvanından (dişi geyik, karaca, tavşan, süt domuzu, keklik ya da sülün) alınan bir buçuk kilo gö-

▶
Kouglof,
İngiliz kreması



ğüs ve alt parçaları bağlayın. Tepsi üzerinde fırında kızartın. Domuz derisini parçalayın, ağartın ve büyük bir tencerede havuç ve soğan *mirepoix* ile kavurun. Av etini ekleyin, beyaz şarapla deglaze edin ve suyunu iyice çektirin. Soğuk suyla ıslatın ve garnitür demeti, adaçayı, biberiye, ardıç ve karanfil tanesi ekleyin. Kaynatın ve sabit sıcaklıkta, kısık ateşte üç saat pişirin. Yağını alın ve çok ince elekten ya da daha iyisi tülbentten geçirin.

beyaz dana eti suyu
750 gr dana eti ve bir kilo dana butunun kemiklerini çıkarın ve bağlayın. Kemikleri iyice kırın. Bütün bu malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Üzerini soğuk suyla kaplayın ve kaynatarak birkaç dakika ağartın. Köpüğünü alın, akarsu altında soğutun ve süzün. Tencereye koyun, soğuk suyla ıslatın ve tekrar kaynatın. Köpüğünü alın, yağını tamamen alın, 125 gr havuç, 100 gr soğan, 75 gr pırasa, 75 gr kereviz ve bir garnitür demeti ekleyin. Ateş düzeyini değiştirmeden, üç buçuk saat kısık ateşte pişirin. Yağını alın ve çok ince elekten ya da daha iyisi tülbentten geçirin.

beyaz kümes hayvanları eti suyu
Beyaz dana eti suyuyla aynı işlemleri yapın ama dana eti yerine tavuk eti, tavuk sakatat ve kemiklerini kullanın.

kahverengi dana eti suyu
1,250 kilo dana omuz etini ve aynı miktarda diz but etinin kemiklerini çıkarın, bağlayın, yarım kilo dana kemiğini çok ince dövün. Etleri ve kemikleri fırında kızartın. 150 gr havuç ve 100 gr soğanın kabuklarını soyun ve hepsini bir garnitür demetiyle birlikte büyük bir tencereye koyun. Kapağını kapayın ve 15 dakika kısık ateşte suyunu bırakmasını bekleyin. Çeyrek litre suyla ıslatın ve suyunu çektirin. İşleme yeniden başlayın. Üç litre su ya da beyaz et suyu koyun ve kaynatın. Köpüğünü alın, hafif tuz ve biber atın. Altı saat pişirin. Yağını alın ve çok ince elekten ya da daha iyisi tülbentten geçirin.

terbiyeli dana eti suyu
Kahverengi dana eti suyundan iki litreyi dörtte üç oranında yoğunlaştırın. Kullanım anında, aynı dana eti suyunda üç kaşıkla eritilmiş 15 gr ararot karıştırarak ekleyin. İnce elekten geçirin. Benmaride sıcak saklayın.

koyulaştırıcı Bir ürünün (çikolatalı jelleştirilmiş süt, dondurulmuş krema, pişmiş yemekler) akıcılığını azaltmaya yönelik gıda katkı maddesi. Koyulaştırıcıların büyük çoğunluğu bitkilerden elde edilir: Suyosunları (E400-405), keçiboynuzu tohumları (E410), *guar* (E412), meyveler (E440a). İzin verilen dozlar gıdaya göre değişir.

koyulaştırma Çırpma işleminin sonunda, hızlı dairevi hareketlerle, karbeyazı çırpılan yumurtaları çok koyu ve homojen bir kıvama getirme.

Bir sosun kıvamı yoğunsa ya da daha yağlı ve daha lezzetli olması için buharlaştırılarak yoğunlaştırılırsa, bu sosa da "koyu" denir.

Bir yiyeceğin lezzetini ve aromasını konsantre maddeler (örneğin bir sos içindeki et glazesi) ya da keskin ve acı maddeler ekleyerek güçlendirmeye de koyulaştırma denir. Sıvı bir malzemenin lezzeti, buharlaştırarak koyulaştırılabilir.

koyun *bkz.* koç ve koyun eti

köfte Yağ ve baharat eklenen, bazen yumurtayla karıştırılan kıymayla hazırlanan ve yuvarlanıp yassılaştırıldıktan sonra una bulanarak sote edilen Türk mutfağının tipik yemeği. Ayrıca bkz. QUENELLE [FRANSIZ KÖFTESİ]. Köfteye adını veren *keftedes* Macarca'dan gelir. Aynı tip ürünler, kıyılmış soğanın da katıldığı Alman, Avusturya ve Yunan mutfağında da bulunur. Sıklıkla kalmış et ve balık parçalarını değerlendirmek amacıyla hazırlanan ve Fransızlar'ın *boullette* dediği, küçük kıyma toplarının kahverengi sos ya da domates sosla birlikte servis edildiği yemek de bir tür köftedir. (Bkz. FRICADELLE, KLÖSSE, KNÖDEL).
Türk mutfağında çok yaygın olan bir et yemeği. İçine katılanlarla daha bereketli hale geldiğinden halkın da tercih ettiği yemeklerdendir. Tencerede ya da fırında pişirilen sulu türleri ile kızartılan ya da fırınlanan kuru türleri olmak üzere iki ana kola ayrılır. Bilinen yaklaşık 50 çeşidi vardır. En yaygını kuru köftedir.

Türk usulü köfte
İnce çekilmiş az yağlı 750 gr kıymaya üç dilim bayat etmek içi, ince rendelenmiş iki orta baş soğan, iki çay kaşığı karabiber, iki yumurta, bir demet kıyılmış maydanoz ve tuz katarak iyice yoğurun. Biraz dinlenmeye bırakın. Daha sonra parmak biçiminde ya da yuvarlak parçalar halinde biçim vererek kızgın likit yağda kızartın. Diğer yaygın türler olarak cızbız köfte, İzmir köfte, kadınbudu köfte, sahan köftesi, sulu köfte, sarmısaklı köfte, şiş köfte, ekşili köfte, Tekirdağ köftesi, İnegöl köftesi, Akçaabat köftesi ve Akhisar köftesi sayılabilir.

köken kontrollü adlandırma [AOC] Resmi tanımı, "Bir ürünün üretildiği ülkeyi, bölgeyi ya da yeri belirterek, bu ürünün belirtilen yer kökenli olduğunu ve kalitesi ve özelliklerinin doğal ve insani faktörler açısından bu coğrafi ortamı yansıttığını tanımlamak"tır. Fransa'da, köken adlandırmayla ilgili yasalar, 1666 yılında Toulouse Parlamentosu tarafından çıkarılan rokforu koruma altına alan kararname, 2 Temmuz 1990 tarihli yasa ve 14 Temmuz 1992 tarihli Avrupa Birliği Yönergesi'ne kadar uzanan düzenlemelerin mirasçısıdır.

İlk olarak, bağları filoksera nedeniyle mahvolan üreticileri korumak amacıyla bağcılık sektörüne uygulanan AOC, daha sonra kademeli olarak diğer ürünlere

yayıldı: *Eau-de-vie*'ler, peynirler, Puy yeşil mercimeği, Bresse kümes hayvanları, Grenoble cevizi, Nyons siyah zeytinleri, Charentes-Poitou tereyağı vb. Özellikle şaraplar alanında hâlâ uygulanmaktadır.

AOC 'ler her türlü sahtecilik riskine karşı yasal koruma garantisi sağlar. Yasal talimatlara kesin olarak uyulması sonucu, gerçek bir kültürel kimlikten faydalanılan ürünler elde edilir. INAO (Ulusal Köken Adlandırma Enstitüsü), AOC alınması ve devam ettirilmesi işlemlerini denetlemekle yükümlüdür. Bütün Fransız AOC'leri Avrupa Komisyonu tarafından yönetilir. 14 Temmuz 1992 tarihinden beri, bir Avrupa Birliği Yönergesi'yle, Avrupa ölçeğinde AOC'lere yakın bir sistem kurularak Köken Korumalı Adlandırma (AOP) yaratılmıştır.

Yalnızca AOC ürünleri AOP alabilir.

kömürde ızgara Köz üzerinde pişirilen ızgara. Berry'de bu sözcük, kanla terbiye edilen domuz yahnisi için de kullanılır. Île-de-France'ta, kırmızı şarap içinde soğanlar, havuçlar ve aromalı bitkilerle uzun süre pişirilen ve domuz kanıyla terbiye edilen bir sığır yahnisinin adıdır.

köpekbalığı Camgözgiller familyasından, Fransa, Boulogne, Sables-d'Olonne ve Kanada'da "deniz köpeği", Akdeniz'de "köpekbalığı" olarak adlandırılan küçük köpekbalığı. Boyu 1,2 metreye kadar olabilen bu balık ön sırt yüzgecinde zehirli bir iğne olması ve anal yüzgecinin bulunmamasıyla tanınır. Camgöz köpekbalığına çok benzeyen bu tür genellikle temizlenerek *saumonette* adıyla satılır, Ekim-Aralık ve Nisan-Haziran ayları arasında pazarlarda bulunabilir. Lezzetsiz olduğundan balık yahnisinde ya da bol baharatlı sirke sosunda soğuk olarak yenir.

köpekbalığı yüzgeci Köpekbalığının kuyruğuyla yüzgeçlerinin ucu kurutularak, sarımsı beyaz uzun iğneler biçiminde satılır. Afrodizyak etkisiyle ünlenen bu nadir ve pahalı ürün, mandarinlerin geleneksel şölenlerde servis edilmesini sağladığı ünlü bir Çin çorbasının bileşiminde yer alır. Yüzgeç uçları bir gece tavuk bulyonda bekletildikten sonra yaklaşık üç saat kaynatılır. Karides, kokulu mantarlar, zencefil, soğan ve soya sosuyla yapılan bu çorbaya, ayrıca köpekbalığı yüzgeci, ince kıyılmış jambon, bambu sapları ve yengeç eti katılır.

köpekdili pisibalığı Yanyüzergiller familyasından, Boulogne'da "süpürge" ve Bretagne'da "sarsak kumbalığı" olarak da bilinen balık. Kuzey Denizi'nden İrlanda'ya sürtme ağıyla avlanan bu balık taze ya da dondurulmuş filetolar halinde, "kumbalığı filetosu" adıyla satılır.

köpüğünü alma Bir sıvının ya da pişmekte olan bir yiyeceğin (bulyon, reçel, yahni, sos) yüzeyinde oluşan köpüğünü alma. Bu işlem pişme süresi ne kadar uzunsa o kadar sık tekrarlanır. Bir süzgeçle, küçük bir kepçe ya da kaşıkla uygulanır.

köpüklü şarap Şampanya dışındaki köpüklü şarapların genel adı. Şarapta kabarcıklar oluşmasına neden olan karbon gazı değişik biçimlerde sağlanır.

"Köy usulü" denilen en eski yöntem, doğal mayalandırma işlemini şişelemeye kadar sürdürmektir. Champagne bölgesinde uygulanan yöntem ise, şişelere şeker katılarak "ikincil" denilen bir mayalandırma başlatmaktır. Charmat yönteminde, mayalandırma şişeleme öncesinde kapalı fıçılarda gerçekleştirilir. Köpüklü şaraplar sıklıkla beyazdır ama Touraine, Bordelais ve Burgonya gibi bazı bağcılık bölgeleri köpüklü rozeler de üretir.

köri Hint kökenli, toz ya da ezme biçimindeki baharatlar karışımının adı. Bu sözcük (İngilizce'de *curry*, Fransızca'da *cari* yazılır) aynı zamanda bu baharatla tatlandırılan ve sarı renk alan bir yemek için de kullanılır.

■ **Bileşimi.** Hindistan'da her aşçı kendi körisini hazırlar ve bileşenleri bölgeye, kasta ve kullanıma göre değişir. Batı'da, karışımlar (18. yüzyıla dayanan) sabit formüllere göre hazırlanır. Günümüzde tatlı köriler (*mild*), sert köriler (*hot*) ve acı köriler (*very hot*) bulunabilir. Örneğin klasik bir bileşimde zerdeçal, kişniş, kimyon, karabiber (mutlaka gerekli), karanfil, kakule, zencefil, muskat, demirhindi, kırmızı biber (zorunlu) bulunur. Rezene, karamankimyonu, *ginseng*, kuru fesleğen, hardal tanecikleri, tarçınla zenginleştirilebilir. Sri Lanka'da, hindistancevizi sütü ya da yoğurt eklenir. Tayland'da, kurutulmuş karides eti katılır. Hindistan'da yağsı, sıvı, kuru ya da toz olabilir, renkleri beyazdan altın rengine, kırmızıdan yeşile değişebilir.

■ **Kullanımları.** Doğu'da köri birçok vejetaryen yemeğini (nohut, mercimek ve pirinç bazlı) olduğu gibi et ya da balık yemeklerini de tatlandırmak için kullanılır. Batı'da özellikle de domuz, tavuk ve kuzu köri yemeklerine katılır. Üç tip köri pişirme yöntemi vardır.

• HİNT USULÜ. Parça etler ince kıyılmış soğan ve yabani sarmısakla kavrulduktan sonra etler çıkarılır ve domates, köri (bazen hindistancevizi sütü katılmış) ve baharatlar konularak kaynatılır ve etler geri konurken bulyon da katılır.

• ÇİN USULÜ. Çok küçük parçalar halinde doğranan et, köri ve soya sosunda dinlendirildikten sonra, erimiş domuz yağı bulunan tavaya konur ve baharatlarla birlikte pişirilir.

• İNGİLİZ USULÜ. Parça etlerin üzerine önce un, sonra köri serpilir ve bulyonla ıslatılarak klasik yahni olarak pişirilir.

Köri, deniz mahsullü bir pilav, bir *bisque*, bir domatesli çorba, bir mercimek yahni, bir sebze yemeği, hatta balıklar için kullanılan bir mayonez ve karışık tereyağda da kullanılır.

à la créole *körili lota balığı*

Bir kiloluk lota balığını parçalara ayırın, bir tencerede

sıvıyağda kızartın ve süzün. Aynı yağda bir tas kabukları soyulmuş ve doğranmış soğan, bir ölçü safran, bir çorba kaşığı taze zencefil rendesi (ya da bir kahve kaşığı toz zencefil), iki diş kabukları soyulmuş ve ince rendelenmiş sarmısak, bir garnitür demeti, bir parça portakal kabuğu ve bir kahve kaşığı köriyi karıştırın. Bir tavaya alın, orta harlı ateşte, 5-6 dakika karıştırın. Ardından çeyrek litre sıcak su, Cayenne biberi, tuz ve karabiber katın. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Lotayı tencereye koyun, kapağını kapayın ve yarım saat pişirin. Garnitür demetini ve portakal kabuğunu çıkarın ve *à la créole* pilavla servis edin.

körili kuzu

Bir çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefille (ya da bir kahve kaşığı toz zencefil), bir ölçü safran, iki çorba kaşığı sıvıyağ, bir büyük tutam Cayenne biberi, tuz ve karabiberi karıştırın. Bir buçuk kilo parça kuzu gerdan ya da omuz etini bu karışıma bulayın ve bir saat bekletin. Üç büyük domatesi soyun ve doğrayın. Bu et parçalarını bir tencere içinde iki çorba kaşığı erimiş domuz yağında kızartın ve çıkarın. Aynı yağ içinde kabukları soyulmuş ve ince doğranmış dört büyük soğanı kavurun ve domatesleri, bir çorba kaşığı köri, kabukları soyulmuş ve ince kıyılmış üç diş sarmısağı ve bir garnitür demetini ekleyin. Bir ekşi elmanın kabuklarını soyun ve rendeleyin, tencereye ekleyin ve 2-3 dakika karıştırın. Eti de tencereye koyun, karıştırın, bir küçük tas hindistancevizi sütü, yoksa yarı yağlı süt ekleyin. Kapağını kapayın ve 40 dakika kaynatın. Çeşnisini ayarlayın. Hint usulü pilavla birlikte servis edin. Yanında, ayrı kaplarda *cajou* cevizi, kuru üzüm, limonlu ananas ve muz dilimleri sunun.

MONT-BRY'NİN TARİFİ

körili tavuk

"Orta boy bir tavuğun içini boşalttıktan, tütsüledikten, derisini soyduktan sonra her bir organını 3-4 parçaya kesin (hayvanı parçalarken kemikleri parçalanmadan net olarak kesin). Tavuk parçalarını, daha önce erimiş domuz yağı ya da tereyağ içinde iki orta boy soğan, 100 gr jambon ve iki soyulmuş *reinette* elması kıyması, dövülmüş sarmısak, kekik, defne, tarçın, kakule ve küçük hindistancevizi tozu eklediğiniz bir tencereye koyun. Tavuk parçaları iyice sertleştiğinde, karışımı karıştırın ama fazla renk almadan iki kaşık köri serpin. Kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış iki domates ekleyin ve iyice karıştırın. 25 cl hindistancevizi sütüyle (yoksa, badem sütü) ıslatın. Tencerenin kapağını kapayarak kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin. Servisten 10 dakika önce 15 cl yoğun taze krema ve limon suyu katın. Bu sos suyunu tek bir seferde çektirerek kullanılmalıdır. Tavuğu bir başka tencereye aktarın ve aşağıdaki biçimde pişirilen pilavla servis edin: 250 gr pirinci sürekli karıştırarak tuzlu suda 15 dakika pişirin, süzün ve defalarca soğuk suyla yıkayın. Bir tepsinin üzerine yayın ve üzerine bir peçete yayın. Buharda kurutun ya da düşük sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirin."

köylü usulü *bkz.* paysanne

kraker İngiliz kökenli, hafif ve gevrek, dokusu katmanlı ve çok kırılgan bir tuzlu bisküvi. Anglosakson ülkelerinde krakerler özellikle de peynirle yenir. Gerçek kraker lezzetsizdir (has buğday unu, yağlı maddeler, maya, malt). Sıklıkla hamurun üzerine üreticinin markası basılır.

Fransa'da krakerler daha küçük, daha özel ve gevrektir. Boyutları, biçimleri ve lezzetleri çok çeşitlidir. Sıklıkla aperitif olarak servis edilir.

kraliçe usulü *bkz.* reine (à la)

kraliçe usulü bouchée Üzerine bir malzeme konulmuş yufka hamuru bir tabandan oluşan sıcak başlangıç. Adını, bu tek kişilik *vol-au-vent*'ları üretme fikrini ilk bulan XV. Louis'nin karısı Kraliçe Marie Leszczynska'ya borçludur. En azından bu küçük tartların kraliçe tarafından moda haline getirildiği düşünülebilir çünkü bütün vakanüvisler birçok yemek ve çerezi ünlü yapan bu kraliçenin iştahına dikkat çekmektedir. Ayrıca bkz. BOUCHÉE.

kraliçe usulü bouchée

Küçük tart tabanları pişirin. Başka bir yerde, kraliçe usulü küp biçiminde garnitürler hazırlayın: Bol aromalı bir bulyonda haşlanan piliç beyaz etini küçük küpler halinde doğrayın. Domalanları doğrayın ve beyaz şarapta haşlayın. Çok taze kültür mantarlarını temizleyin, dörde bölün, limon sıkın ve tereyağda renk almalarına izin vermeden pişirin. Tavuk bulyonla bir beyaz sos hazırlayın, krema ve yumurta sarısı ekleyin (yarım litre bulyon için: 40 gr tereyağ, 40 gr un, 10 cl krema ve bir yumurta sarısı). Bütün katı maddeleri bu sos içine katın. Tabanları önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika ısıtın. Bu sıcak karışımı üzerlerine koyun. Kapaklarını yerleştirin. Garnitüre sade pişmiş dana uykuluk, köfteler ve beyin de eklenebilir (Bkz. VOL-AU-VENT).

Krapfen Mayalı hamurdan, genellikle kayısı ya da frambuaz reçeliyle, hatta badem ezmesiyle doldurulan, İngiliz kreması ya da kayısı sosuyla sıcak servis edilen Alman ya da Avusturya *beignet*'si.

krem şantiyi *bkz.* şantiyi

krema torbası Mutfakta ve pastanecilikte koyu kıvamlı bir ürünü dağıtmak için kullanılan araç. Kalın dokuma bir bezden ya da naylondan yapılan torba koni biçimlidir: Sıkıştırıldığında içindeki malzeme koninin ağzına gider ve küçük toplar ya da yılan biçiminde dışarı atılır. Paslanmaz çelikten, tenekeden ya da plastikten yapı-

lan uçlar da koni biçimlidir ve torbanın ucuna uyumludur. Ağzı değişik çaplarda (25-60 mm aralığında 7-8 farklı boyda), yuvarlak ya da yassı, düz ya da dantelli ya da kıvrımlı olabilir, böylece torbanın içindeki hamur, krema ya da püre, düz ya da istenildiği biçimde yayılabilir.

kremalama Bir yemeği (çorba, sos) koyulaştırmak ve bir *velouté*'ye yumuşaklık verirken lezzetini de yumuşatma amacıyla taze krema katma. Toprak ya da cam kap içinde kaynatılmadan pişirilen yumurta da pişirmeden önce bir kaşık taze kremayla kremalanır.

kremalı çorba Beyaz et suyu (bir zamanlar süt ve *roux*) ya da bir beşamelden hareketle hazırlanan, un, pirinç unu ya da mısır unuyla terbiye edilen ve taze krema eklenmesiyle tamamlanan, yumuşak bir kıvamı olan çorba. (Yumurta sarısı katılırsa *velouté* haline gelir.) Temel malzeme bir sebze, pirinç (ya da arpa), bir kabuklu ya da kümes hayvanı olabilir: Yemek sıklıkla frenkmaydanozu yaprakları, süsleme malzemeleri, krutonlar vb ile servis edilir.

kremalı çorba: Temel yöntem

Seçilen sebzeyi ince ince doğrayın, tuzlu kaynar suda ağartın, yarım kilo sebze (enginar, kuşkonmaz, kereviz, mantar, karnabahar, tereotu, hindiba, marul, pırasa) için 40-50 gr tereyağda pişirin. 85 cl sütü bir *roux*'ya katarak 30 gr tereyağ ve 40 gr unla 80 cl beşamel hazırlayın. Bu beşameli ve pişen sebzeleri karıştırın ve kısık ateşte 12-18 dakika pişirin. Önce mikserden sonra elekten geçirin. Birkaç çorba kaşığı beyaz konsomeyle (yağsız çorbaysa sütle) karıştırın. Isıtın ve çeşnisini ayarlayın. 20 cl taze krema ekleyin, karıştırarak ısıtın.

Du Barry *kremalı çorba*

Bir küçük beyaz karnabaharı buharda pişirin ama pişirme suyundan her zamankinden fazla bırakın: Karnabahar kolaylıkla ezilebilir hale gelmelidir. Mikserden geçirdikten sonra 80 cl beşamel ekleyin ve kremalı enginar çorbasıyla aynı tarife göre tamamlayın.

PARİS'TEKİ, *LAURENT* RESTORANINDAN PHILIPPE BRAUN'UN TARİFİ

ilkbahar soğanlarıyla pişmiş kremalı marul çorbası

"Dört marulu yıkayın, çürük kısımlarını atın, tuzlu suda ağartın ve soğutun. Bir peçete içinde sıkın ve *chiffonade* doğrayın. Bir soğanın kabuklarını soyun ve kıyın. 30 gr tereyağ içine alın. *Chiffonade*'ları ekleyin ve 4-5 dakika pişirin. Bir litre kümes hayvanları bulyonla ıslatın. Beş dakika pişirin. Mikserden geçirin ve bir kenara ayırın. 30 taze soğanın kabuklarını soyun ve yalnızca beyaz kısmını ince ince kıyın ve iki çorba kaşığı su ekleyerek kapağını kapayın, 20 dakika pişirin. Mikserden geçirin. 300 gr soğan püresini 4,5 gr mısır nişastası ve üç yumurta sarısıyla karıştırın, tuz ekleyin. 90 gr yumurta akı ve 24 gr yumurta akı tozunu çırparak köpürtün ve püreye ekleyin. Altı yağlanmış kalıbı bu karışımla doldurun, üzerini alüminyum folyoyla kaplayın ve önceden 80° C'ye ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Marulları tekrar ısıtın, 10 cl *crème fleurette* ve 50 gr tereyağ katın, çeşnisini ayarlayın ve emülsiyon haline getirin. Kremayı çukur tabaklara aktarın, sufleleri içine çıkarın ve her birinin üzerine bir dilim ızgara edilmiş füme domuz göğüs eti parçası koyun."

kremalı arpa çorbası

300 gr kabuklu arpayı yıkayın ve bir saat ılık suda bekletin. Bir kereviz sapını soyun ve ince ince kıyın. Arpa ve kerevizleri bir litre beyaz konsomeye ekleyin ve kısık ateşte iki buçuk saat pişirin. Çok ince bir elekten geçirin, birkaç kaşık beyaz konsome ya da sütle karıştırın, ısıtın ve 20 cl taze krema ekleyin.

kremalı enginar çorbası

Sekiz büyük enginar tabanını kıyın, 12 dakika tuzlu kaynar suda ağartın, ve tereyağda pişirin. 80 cl beşamel katın ve kısık ateşte pişirmeye devam edin. Çorbayı temel tarife göre tamamlayın. Üzerine frenkmaydanozu yaprakları serpin.

kremalı hindiba çorbası

Hindibaları yıkayın ve dibindeki acı sapı kesin. Suya batırmadan, akan su altında yıkayın ve iyice sıkın. Kıyın. Tereyağda pişirin. Çorbayı kremalı enginar çorbasıyla aynı tarife göre tamamlayın.

kremalı karides çorbası

10 cl sebze *mirepoix* hazırlayın. 30 gr tereyağda kavurun. 350 gr karides ekleyin ve sote edin. Tuz ve karabiber atın. 50 cl beyaz şarap ve bir çorba kaşığı konyakla ıslatın. Beş dakika pişirin. İki karidesi çıkarın ve kalanını mikserden geçirin. 80 cl beşamel katın. Temel tarifle aynı biçimde tamamlayın. Ayırdığınız 12 tane kabukları ayıklanmış karidesi servis anında çorbaya ekleyin.

kremalı kümes hayvanları çorbası

Küçük bir tavuğu -ya da pilici- bir litre beyaz konsome içeren bir tencereye koyun ve kaynatın. Köpüğünü alın. İki pırasa beyazı ve bir kereviz sapı eklenmiş bir garnitür demetiyle zenginleştirin. Kapağını kapayarak, kısık ateşte, etler kemiklerden ayrılana kadar pişirin. Kümes hayvanını süzerek çıkarın, derisini ve kemiklerini ayırın. Filetoları ayırın ve kalan eti püre haline getirin. Elekten geçirin. Filetoları jülyen doğrayın ve az miktarda konsome içinde sıcak tutun. Elenen ete 80 cl beşamel katın ve kaynatın. Kümes hayvanlarının pişirildiği bulyondan birkaç kaşık katarak çırpın. Yine elekten geçirin. 10 cl yoğun taze krema katın, hafif çırparak ısıtın. Servis edeceğiniz anda jülyen filetoları ekleyin.

kremalı mantar çorbası
600 gr mantarı yıkayın, 100 gr'ını ayırın. Geriye kalan yarım kiloyu tereyağda pişirin. Çorbayı kremalı enginar çorbasıyla aynı tarife göre tamamlayın. Ayırdığınız 100 gr mantarı jülyen doğrayın. Krema ekleyin.

kremalı pırasa çorbası
Yarım kilo pırasanın beyaz kısmını yıkayın, kıyın ve ağartın. Üzerine bastırarak süzün ve tereyağda pişirin. Çorbayı kremalı enginar çorbasıyla aynı tarife göre tamamlayın.

kremalı tarhunotu çorbası
100 gr tarhunotu yaprağını kabaca kıydıktan sonra 15 cl sek beyaz şarap ekleyin ve suyunu tamamen çekene kadar pişirin. Daha sonra 35 cl yoğun beşamel katın. Tuz ve karabiber attıktan sonra kaynatın. İnce elekten geçirin. Yeniden ısıtın ve bir çorba kaşığı soğuk tereyağ karıştırın.

CLAUDE PEYROT'NUN TARİFİ

kremalı turp ya da Violetta *çorbası*
"150 gr kırmızı pancarı fırında pişirin, elektrikli kıyma makinesinden, sonra da mikserden geçirin. Elekten de geçirdikten sonra limon sıkın. Yarım litre beşamelle karıştırdıktan sonra aynı miktarda yoğunlaştırılmış konsomeyle karıştırın. 10 dakika pişirin. 10 cl krema ekleyin ve kaynatmadan ısıtın. 50 gr jülyen doğranmış pancar katın. Üzerine menekşe yaprakları serperek servis edin."

kremalı yağlı pirinç çorbası
175 gr pirinci ağartın ve süzün. 45 dakika süreyle 25 gr tereyağ eklenmiş bir litre beyaz konsome içinde pişirin. Önce mikserden sonra elekten geçirin. Birkaç kaşık beyaz konsome ekleyin. Orta ısıda kaynatın, 20 cl yoğun taze krema ekleyin ve çırparak ısıtın.

Kreol mutfağı "Ustalık ve güçlüklerin birbirine karıştığı, otlar, baharatlar ve biberlerin kokusuyla güzelleşen, Karayipler, Afrika ve Hint tariflerinin tek resimde birleşmesi" (A. Veille) olarak tanımlanabilecek bu sömürgeler mutfağı, Afrikalı atalarının mutfak geleneklerini bir potada eriterek güçlenir, yavaş yavaş bulunduğu tropikal ülkelere (Louisiana, Brezilya ve eski Fransız, İngiliz, İspanyol ve Hollanda sömürgeleri [Antiller, Hindistan, Reunion] gibi) uyum sağlar.

Kreole mutfağının özelliği her şeyden önce yalnızca yerel ürünlerle (tropikal otlar, kabuklular, sebze ve meyveler) hazırlanması ve aynı yemekte birçok malzeme çeşidinin bir arada yer almasıdır. Tatlı-ekşi karışımlar, biberli yahniler ve kızartmalar bol miktarda yer alırken, ızgaralar pek görülmez (Bkz. KARA AFRİKA).

■ **Başlangıçlar.** Çorbalar, birçok sebze ve aromalı bitkiyle (sarmısak, karanfil, defne, soğan, biber, kekik) birlikte pişirilen ve bazen çok fazla malzeme içerdikleri için ana yemek haline gelen (otlar ve domuz yağı dilimlerinin biberli sebze püresiyle pişirilerek yoğun bir karışıma dönüştürüldüğü *calalou* ya da sığır eti ve sebzelerin birlikte kullanıldığı *soupe aux habitants* örneğinde olduğu gibi) kabuklular (*ouassous*, büyük karidesler, *tourtoulous*, kara yengeçleri), etler ya da sakatatlarla hazırlanır.

Créole acra'lar ve *boudin*, çiğ salatalarla (hurma tipi lahana, palmiye kalbi, papaya, bambu filizleri) birlikte sunulur. Çiğ tüketilen avokado deniz ürünleriyle karıştırılabilir ya da püre haline getirilebilir (Martinikliler'in *féroce*'u gibi).

Sayısız sebze vardır: Patlıcan, asmakabağı (kavrularak pişirilir), *cristophine*, ekmek meyvesi, helvacı kabağı, (Reunion'un bir tür zeytinyağlı yemek olan *giraumonade*'ında), yeşil, beyaz ya da kırmızı fasulye, hintyerelması, tatlı patates, domates.

Muzlar tek başına (ezilerek, yuvarlak dilimler halinde kızartılarak) ya da birçok yemekte temel malzemelerden biri olarak kullanılır.

■ **Balıklar ve deniz ürünleri.** Genellikle sos olarak (köpekbalığı *touffé*) ya da balık bulyon (*blaff*, balığın yeşil limon, sarmısak ve değişik baharatlarla marine edildikten sonra pişirildiği) halinde tüketilir. *Chadron*'lar (denizkestanesi yumurtaları) da aynı biçimde pişirilir. Çok yaygın olarak bulunan morina balığı *macadam* (yağda çevrildikten sonra, kısık ateşte, sos içinde pişirilen) ya da *chiquetaille* (pirinç ve domates üzerine yayılan) olarak pişirilir. Çok ilginç spesiyalitelerde mangoyla füme balık, zencefille levrek bir arada bulunur. Bunların en önemlilerinden biri, hindistancevizi sütlü deniz ürünleri türlüsü *sopito*'dur.

■ **Etler ve kümes hayvanları.** Sığır, domuz, koyun, kuzu, oğlak ve piliç sıklıkla yahni olarak hazırlanır ve egzotik sebzeler ve meyveler (ananas, muz, hindistancevizi) baharatlarla çeşnilendirilerek sunulur. Köri ve *colombo* Fransız Antilleri'nde çok rağbet görür. Bunun yanında (etin zencefille birlikte yoğun bir pate haline getirildiği) *vindaye de porc* da beğenilerek yenir. Jambon rom ve ananasla, tavuk ise muz ve hindistanceviziyle pişirilir.

Antiller'in Hollanda'ya bağlı Curaçao Adası'nda *stoba* kapari, limon, salatalık, kimyon ve zeytinle hafif ateşte pişirilen bir keçi eti türlüsüdür. Jamaika ve Reunion'daysa, körili oğlak eti yahnisi yeşil muz ve safranlı pirinçle servis edilir.

■ **Tatlılar.** Tropikal meyvelerin çokluğu her türlü tarifi gerçekleştirme olanağı sağlar: *Beignet*, sufle, salata, marmelat, jöle ve reçel. Vanilya, tarçın, hindistancevizi ve tabii ki rom bütün bu tatlılara koku vermekte kullanılır.

Kreol usulü *bkz.* créole (à la)

krep Döküm bir tavada ya da krep tavasında pişirilen, esnek ve hafif, şekerli ya da tuzlu hamurdan ince hamurişi.

Chandeleur ve *Mardi Gras* krepleri doğanın yenilenmesini, aile hayatını, iyi bir kader ve mutluluk di-

leklerini kutlamak için pişirilir (tavanın sapı tutulur, krep çevrilirken bir dilek tutulur, diğer avuçta da bir bozuk para vardır).

Bütün Fransa'da (Almanya, ABD ve Avusturya'da da) popüler olan, değişik parfümlerle hazırlanan ince ya da kalın krepler, Champagne bölgesinde *tantimolles,* Picardie'de *landimolles*, Argonne'da *chialades*, Limousin ve Berry'de *crapiaux*, Béarn'de *crespets* vb adlarını alır.

Batıda, özellikle de kreplerin has buğday ve karabuğdaydan ("kiremit" üzerinde) pişirildiği ve tuzlu tereyağla servis edildiği Bretagne'da yıl boyu tüketilir. Quimper'in spesiyalitesi olan kıvrımlı krepler, çok ince krep dilimlerinin kendi üzerine sarılmasıyla hazırlanan kuru bisküvilerdir. Orta kesimde, Auvergne, Lorraine, Lyon'da krep hamuru sıklıkla ince kıyılmış ya da püre patatesle zenginleştirilir (hatta yerini alır): *Bourriols*, *criques*, *matefaims.*

■ **Kullanımları.** Klasik mutfakta, krepler sıcak ordövr olarak, içi beşamel ya da *velouté* bazlı, değişik malzemelerin eklendiği oldukça yoğun bir malzemeyle doldurularak sunulur. İnce şeritler halinde doğranarak çorbalara katılır. Bununla birlikte, şeker serpilerek ya da içi doldurularak daha çok sevilir. Genellikle ılık servis edilir, flambe edilerek, sufle olarak ya da pasta halinde de tüketilir.

karabuğdaylı krep hamuru: Hazırlama

Derin bir kaba 250 gr karabuğday ve 250 gr has buğday (ya da yarım kilo karabuğday unu) unu elenir. 5-6 yumurta büyükçe bir tutam tuz ve bir tutam karabiber katılarak omletlik çırpılır ve yavaş yavaş una katılır. Yarım litre süt ve 70 cl su, ardından da 3-4 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir. Oda sıcaklığında iki saat bekletilir. Kreplerin pişirilmesinden önce 10 cl su katılır.

şekerli krep hamuru: Hazırlama

Derin bir kaba yarım kilo has buğday unu elenir. Bir paket şekerli vanilya ya da birkaç damla vanilya özütü karıştırılır. 5-6 yumurta büyükçe bir tutam tuz katılarak omletlik çırpılır ve yavaş yavaş una katılır. 3/4 litre süt ve çeyrek litre su ağır ağır konur. Bir küçük bardak rom, konyak, *calvados* ya da Grand Marnier eklenir. Son olarak 40 gr erimiş tereyağ katılır. Oda sıcaklığında iki saat bekletilir. Kreplerin pişirilmesinden önce 10-20 cl suyla karıştırılabilir. Genellikle kreplerin üzerine toz şeker serpilir.

tuzlu krep hamuru: Hazırlama

Derin bir kaba yarım kilo has buğday unu elenir. 5-6 yumurta büyükçe bir tutam tuz katılarak omletlik çırpılır ve yavaş yavaş una katılır. Bir litre sütle, daha hafif krepler içinse yarım litre süt ve yarım litre suyla (su yerine bira, süt yerine beyaz konsome kullanılabilir) 25 gr erimiş tereyağ eklenebilir. Oda sıcaklığında iki saat bekletilir. Kreplerin pişirilmesinden önce 10-20 cl suyla karıştırılabilir.

TUZLU KREPLER

ıspanaklı gratine krepler

12 tuzlu krep pişirin. Kremalı ıspanak (12 çorba kaşığı) hazırlayın. Kreplerin her birine bir çorba kaşığı koyun ve rulo yapın. Mantarlı kreplerle aynı işlemlerle tamamlayın.

crêpes vonnassiennes de la mère Blanc → PATATES

jambonlu krepler

12 tuzlu krep pişirin. 40 gr tereyağ, 40 gr un, yarım litre süt, muskat cevizi, tuz ve karabiberle bir beşamel hazırlayın. 150 gr jambonu (Paris ya da York) küçük küçük doğrayın. 50 gr rendelenmiş peynirle birlikte beşamele ekleyin. Ilımaya bırakın. Krepleri bu garnitürle doldurun ve rulo yapın. Hafif tereyağ sürülmüş bir tepsiye yan yana dizin, 50 gr rendelenmiş peynir serpin, 25 gr erimiş tereyağ gezdirin ve 275-300° C'ye ısıtılmış bir fırında gratine edin.

mantarlı krepler

Tuzlu krep hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında iki saat bekletin. Yarım kilo mantar, 1-2 yabani sarımsak, bir küçük diş sarımsak, 20 gr tereyağ, tuz, karabiber ve 30 cl beşamelle (ya da altı çorba kaşığı yoğun krema) *duxelle* hazırlayın. 12 krepi pişirin. Beşamelle *duxelle*'i karıştırın. Kreplere bu karışımdan büyük bir kaşık koyun ve rulo yapın. Hafif tereyağ sürülmüş bir tepsiye yan yana dizin, 60 gr rendelenmiş peynir serpin, 30 gr erimiş tereyağ gezdirin. Izgara altında gratine edin ya da çok sıcak bir fırında yeniden ısıtın. Çok sıcak servis edin.

rokforlu krepler

12 tuzlu krep pişirin. 12 çorba kaşığı beşamelle dört çorba kaşığı ezilmiş rokforu karıştırın. Karabiber ve az miktarda muskat cevizi rendesi katın. İyice karıştırın. Kreplerin içine büyük bir kaşık koyun ve rulo yapın. Hafif tereyağ sürülmüş bir tepsiye yan yana dizin. Üzerine rendelenmiş peynir serpin ve 280° C'ye ısıtılmış bir fırında gratine edin.

yumurtalı ve peynirli krepler

Karabuğday unuyla krepler hazırlayın. İkinci yüzünü pişirmek için çevirdikten sonra, ortasına bir yumurta kırın. Beyazı katılaşınca, tuz ve karabiber, rendelenmiş peynir serperek her bir krepi kare halinde katlayın. Hemen servis edin.

TATLI KREPLER

à la russe *krepler*

60 cl sütü ılıtın. Az miktarda süt alarak 16 gr ekmek mayasını içinde eritin ve sütün kalanına ekleyin. 20 gr toz şeker, 20 cl taze krema ve bir büyük tutam tuz katın. 400 gr unu çukur bir kaba alın. Hazırladığınız karışıma yavaş yavaş katın ve iyice karıştırın. Ilık bir

yerde bir saat kabarmaya bırakın. İki yumurtanın akını kar gibi çırpın ve bir spatula yardımıyla karıştırarak ama çırpmadan hamura katın. Krepleri pişirin: Kızartırken şişmelerini sağlayın. Piştikçe rulo yapın ve ısıtılmış bir servis tabağına dizin. Üzerine bol miktarda pudra şekeri serpin. Çok sıcak servis edin.

bademli krepler
Bir krep hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. Bir pastane kreması hazırlayın ve içine toz badem katın (yarım kilo krema için 75 gr). Krepleri pişirin. İçine krema koyun ve rulo yaparak bir fırın tepsisine dizin. Üzerine pudra şekeri serpin ve 250° C'ye ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

condé *krepleri*
Bir krep hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. 50 gr meyve şekerlemesini çok küçük parçalar halinde doğrayın ve 10 cl romda bekletin. Bir tencerede iki litre su kaynatın, 100 gr yuvarlak pirinci birkaç saniye içine atın ve soğuk suyla durulayarak süzün. Bir fırını 200° C'ye ısıtın. 40 cl sütün içine bir çubuk vanilya koyarak kaynatın. Sonra vanilya çubuğunu çıkarın. Süte 80 gr şeker, 30 gr tereyağ, bir büyük tutam tuz ve pirinci katın. Yeniden kaynatın, iyice karıştırın ve hepsini birden bir fırın tepsisine aktarın. Üzerini alüminyum kâğıtla kaplayın ve 20 dakika fırına sürün. Krepleri pişirin ve kaynar su bulunan bir tencerenin üzerinde sıcak tutun. Pirinç piştiğinde, karıştırın ve beş dakika soğumaya bıraktıktan sonra üç yumurta sarısını teker teker içine kırın ve romla birlikte meyveleri ekleyin. İyice karıştırın. Kreplere bu karışımdan ekleyin, rulo yapın ve yan yana tepsiye dizin. Üzerlerine pudra şekeri serpin. Fırının ısısını 250° C'ye ısıtın, kreplerin üzeri kızarana kadar birkaç dakika fırına sürün. Hemen servis edin.

des chartreux *krepleri*
Bir krep hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. 50 gr yumuşatılmış tereyağ, 50 gr pudra şekeri, üç ezilmiş *meringue* ve beş cl yeşil *Chartreuse* ile bir garnitür hazırlayın. Altı *macaron*'u iyice ezin ve bir portakal kabuğu rendesi ve beş cl konyakla birlikte hamura ekleyin. İyice karıştırın. 10 cl su katın. Krepleri pişirin, üzerlerine garnitür sürün ve dörde katlayın. Pudra şekeri serpin ve çok sıcak servis edin.

kirazlı krepler
Bir krep hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. Taze (400 gr) ya da şurup içindeki kirazların (süzülmüş haliyle 300 gr) saplarını koparın, çekirdeklerini çıkarın. İkiye kesin ve hamura ekleyin. Ilık bir yerde iki saat daha bekletin. Bir tavaya tereyağ sürün ve krepleri pişirin. Kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine koyarak sıcak tutun. Üzerlerine ince bir tabaka portakal reçeli sürün (yaklaşık 200 gr gereklidir). Rulo yapın ve bir fırın tepsisine dizin. Üzerine toz şeker serpin ve 250° C'ye ısıtılmış fırında glaze edin.

krep suzette
Bir krep hamuru hazırlayın ve bir mandalinanın suyu, bir kaşık *curaçao* ve iki çorba kaşığı zeytinyağı karıştırın. Oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. 50 gr tereyağla bir mandalinanın suyu, rendelenmiş kabuğu, bir kaşık *curaçao* ve 50 gr pudra şekerini karıştırın. Kalın bir tavada ince krepler pişirin. Üzerine az miktarda mandalinalı yağ sürün, dörde katlayın, tek tek tepsiye dizin ve hafif ısıtın. Hafif üst üste bindirerek sıcak bir tabağa dizin. (Bkz. Fotoğraf).

PARİS'TEKİ, *LASSERRE* RESTORANININ TARİFİ
mylène *flambe krepleri*
"Altı adet oldukça ince krep pişirin. Kısık ateş üzerindeki bir tavaya ceviz büyüklüğünde tereyağ, 80 gr şeker, iki portakalın ve bir limonun suyu ve yarım aperitif bardağı konyak koyun ve yarısı buharlaşana kadar pişirin. Her krepin üzerine yarım haşlanmış ve dilimlenmiş armut koyun ve rulo yapın. Bunları kısık ateş üzerindeki sosun içine yerleştirin, üzerlerine bir aperitif bardağı erik likörü dökün ve tavayı hareket ettirerek flambe edin. Krepleri bir tabağa alın. Dövülmüş ve kavrulmuş badem serpin ve sıcak saklayın. Şurubu iyice koyulaştırın ve ceviz büyüklüğünde tereyağ katarak bitirin. Kreplerin üzerine dökün ve çok sıcak servis edin."

Normandiya krepleri
Bir krep hamuru hazırlayın. Oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. İki elmanın kabuklarını soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve çeyreklik parçaları ince ince dilimleyin (isterseniz az miktarda *calvados* da ekleyebilirsiniz). 40 gr tereyağı bir tavada ısıtın, elma dilimlerini yavaş hareketlerle karıştırarak kızartın ve soğumaya bırakın. Soğuyan elmaları hamura ekleyin. Krepleri pişirin ve üzerlerine pudra şekeri serperek tabaklara alın. Taze kremayla birlikte çok sıcak servis edin.

krep tavası Altı düz, kenarları biraz yüksek, krep pişirme amaçlı tasarlanmış tava. Özellikle de karabuğdaydan yapılan *galette*'ler için kullanılan döküm krep tavalarına Fransızca'da *tuiles*, *galletières* ya da *galtoires* da denir. Günümüzde, ısıtıcı tabakası yapışmayı önleyici bir tabakayla kaplı, düz ya da bombeli, elektrikli krep tavaları da kullanılmaktadır.

kriek Kırmızı renkli, kiraz aromalı Belçika birası. Alkol oranı düşük olan *kriek*, herhangi bir gelenekle ilgili olmamakla birlikte, frenküzümü, frambuaz, şeftali,

▶
Krep Suzette
Portakal şekerlemeleri



muskat, hatta muz aromalı meyveli biraların moda haline gelmesini sağlamıştır.

kristalize şeker *bkz.* billurlaşmış şeker

krizantem *bkz.* kasımpatı

krokan Eski dönemlerde masanın bir ucunda ya da bir büfenin üzerinde dekor olarak kullanılan büyük boyutlu pastane ürünü. Krokan, bir hamur taban üzerine yerleştirilen pişmiş badem ezmesi şeritleriyle hazırlanır ve üzeri yeşil ya da pembe renkte glaze edilirdi. Bu bütünün üzeri, üzeri kiraz şekerlemeleriyle donatılmış içi boş yuvarlak hamur parçalarıyla süslenirdi. *Croquembouche* biçimi verilmiş, glazeli halkalardan da krokanlar hazırlanırdı.

Dişlerin arasında çıtırtılar çıkararak ezilen küçük hamurişlerine de "krokan" denir. Saint-Geniez krokanları badem ve fındık karışımıdır.

Paris krokanları işlenmiş şekerden bonbonlardır.

kroket Sıcak ordövr (balık, kırmızı et, kümes hayvanları eti, jambon, mantar, dana uykuluk kroketler vb), garnitür (özellikle de patates kroket) ya da ara sıcak (pirinç, kestane, ırmik kroket) olarak servis edilen, tatlı ya da tuzlu küçük kızartma yiyecek.

Temel malzeme çok yoğun bir sosla (beyaz sos, *suprême* sos, *velouté*, Hint sosu, domates sosu, patatesler için peynirli beşamel, şekerli kroketler için pastane kreması) kullanılır. Kroketler mantar, palet, çubuk, top ya da dikdörtgen biçiminde hazırlanır. Genellikle *à l'anglaise* pane edildikten sonra kızgın yağa atılarak çeperinin aniden sertleşmesi, gevrekleşmesi ve altın rengi alması sağlanır. Emici kâğıt ya da katlanmış bir peçete üzerine, tercihen kızarmış maydanozla birlikte piramit, ağaç ya da halka biçiminde yerleştirilir. Her zaman ana malzemeye uygun bir sos eşliğinde sunulur. En yaygın tüketilen kroketler arasında balık kroketler ve sote ya da ızgara etler yanında garnitür olarak sunulan patates kroketler sayılabilir.

Ara sıcak olarak servis edilen kroketler, eşkenar dörtgen ya da dikdörtgen biçimi verildikten sonra pane edilen ve kızartılan (kızarmış krema) çok yoğun pastane kremasından da hazırlanabilir.

TUZLU KROKETLER

à la viennoise kroketler

Bulyonda haşlanmış ve küp biçiminde doğranmış kuzu uykuluk, yağsız jambon ve tereyağda pişmiş mantarlardan eşit miktarlarda karıştırın. Tereyağda pişmiş soğan (uykulukla aynı miktarda) ve çok yoğun, paprikayla çeşni katılmış *velouté* katın. Kroketleri küçük yassı köfteler haline getirin. Yanında kızarmış soğan halkaları ve paprikalı domates sosuyla servis edin.

montrouge kroketler

Çok kuru *duxelle* mantarlarını hacminin yarısı kadar kıyılmış jambon ve hacminin üçte biri kadar süte batırıldıktan sonra sıkılarak ufalanmış ekmek kırıntısıyla karıştırın. Kıyılmış maydanoz ve 250 gr karışım için iki yumurta sarısı ekleyin. İyice karıştırın ve çeşnisini ayarlayın. Mandalina büyüklüğünde büyük toplar hazırlayın ve hafif yassılaştırın, *à l'anglaise* pane edin ve kızgın yağda (180° C) kızartın. Süzün, emici kâğıt üzerinde fazla yağını alın ve üzerine tuz serpin.

Morina balığı kroket

Morina balığının tuzunu giderin ve suda haşlayın. Çok küçük parçalara ayırın. Hacminin üçte biri kadar *pommes duchesse* malzemesi ve karışmalarını sağlayacak kadar beşamel katın. Top biçimi verin ve kızgın yağda (180° C) kızartın. Yanında domates sosuyla servis edin.

patates kroketler

Bir buçuk kilo patatesi (nişastalı) soyun ve uzunlamasına doğrayarak tuzlu kaynar suya atın ve en az 20 dakika pişirin. Süzün, ızgara altlığına yerleştirin ve önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında yüzeyi beyazlaşana kadar kurutun. Püre haline getirin. 50 gr tereyağ katın. Dört yumurta sarısını çatalla çırptıktan sonra azar azar ekleyin. Bir tepsiye yağ sürün ve püreyi üzerine yayarak tamamen soğumaya bırakın. Ellerinizi unladıktan sonra püreden toplar yapın ve bunları 6-7 cm uzunluğunda dar ve düzgün silindirler halinde biçimlendirin. Uçlarını hafif yuvarlayın. *À l'anglaise* pane edin, kızgın yağda (180° C) kızartın. Süzün, emici kâğıt üzerinde fazla yağını alın ve kızarmış ya da ızgara etle servis edin.

peynir kroket

BİRİNCİ TARİF. Kaynamakta olan beşamele 10 cl krema ve 125 gr rendelenmiş peynir (gravyer, Hollanda) katın. İyice karıştırın ve çeşnisini ayarlayın. Tamamen soğumaya bırakın. 60-70 gr'lık porsiyonlara bölün. Köfte halinde yuvarlayın, *à l'anglaise* pane edin ve kızgın yağda (180° C) kızartın.

İKİNCİ TARİF. Üç yumurta ve iki yumurta sarısını omletlik çırpın. Derin bir kaba 50 gr elenmiş un ve 50 gr pirinç kreması koyun. Çırpılmış yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın. Yarım litre kaynar sıcaklıkta süt ekleyin. Tuz, karabiber, muskat rendesi ve bir tutam Cayenne biberi atın. Kaynatın ve sürekli karıştırarak beş dakika pişirin. 125 gr rendelenmiş gravyer peyniri ekleyin ve eritin. Tamamen soğumaya bırakın. 60-70 gr'lık porsiyonlara bölün, *à l'anglaise* pane edin ve kızgın yağda (180°C) kızartın.

sığır kroket

Haşlanmış sığır eti ve yağsız jambonları küp biçiminde doğrayın. Bir yumurta sarısı eklenmiş çok koyu beşamel sosla karıştırın. Tamamen soğumaya bırakın. 50-70 gr'lık porsiyonlar halinde kesin. *À l'anglaise* pane edin ve kızgın yağda (180° C) kızartın. Yanında bol baharatlı bir domates sosuyla servis edin.

ŞEKERLİ KROKETLER

kayısılı kroketler

Şurup içindeki yarım kilo kayısıyı süzün ve büyük dilimler halinde doğrayın. 40 cl çok yoğun pastane kreması ekleyin. Romla koku verin ve tamamen soğumaya bırakın. 60-70 gr'lık porsiyonlara bölün, top biçiminde yuvarlayın, hafif yassılaştırın, önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve son olarak da ekmek kırıntısına bulayın. Kızgın yağda (180° C) kızartın ve sıcak kayısı sosuyla servis edin.

kestane kroketler

Kestaneleri kaynatın ve kabuklarını soyun. Vanilya kokulu hafif bir şerbette (litrede yarım kilo şeker) kaynatın. Vanilyalı kestane püresi hazırlayın ve her yarım kilo için beş yumurta sarısı ve 50 gr tereyağla karıştırın. Bir tepsiye yayın ve tamamen soğumasını bekleyin. 60-70 gr'lık dikdörtgenler halinde kesin, *à l'anglaise* pane edin ve kızgın yağda (180° C) kızartın. Yanında konyak ya da armanyak kokulu kiraz sosuyla servis edin.

kroket (pasta) Genellikle badem, şeker ve yumurta akından baton ya da dil biçiminde hazırlanan kuru pasta. Kroketlerin büyük çoğunluğu Berry, Solonge, Périgord, Nivernais, Sens, Bar-sur-Aube, Bordeaux, Vinsobres, Valence gibi bölgelerin spesiyaliteleridir.

Bar-sur-Aube *kroketleri*

Derin bir kaba yarım kilo toz şeker ve 250 gr toz badem koyun ve karıştırın. Ardından sekiz yumurta akını tek tek ekleyin. 275 gr elenmiş un ve 10 gr vanilya katın. Hazırladığınız bu hamuru bir tezgâha yayın. Dil biçiminde kesin ve sıvıyağ dökülmüş bir tepsiye dizin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Sıcakken çıkarın ve bir başka tepsi ya da mermer üzerinde kurumaya bırakın. Bir kavanoz ya da hava almayan teneke kutuda saklayın.

Bordeaux kroketleri

300 gr kabukları soyulmuş, 150 gr kabukları soyulmamış bademi ince ince kıyın. 300 gr şeker, 120 gr yumuşak tereyağ, iki yumurta, bir limon ya da bir portakal kabuğu rendesi, bir paket kimyasal maya ve bir tutam tuz katarak iyice karıştırın. Beş santimetre çapında küçük parçalar halinde rulo yaptıktan sonra yassılaştırın ve bir santimetre genişliğinde dilimler halinde kesin. Sülfürlü kâğıt kaplı bir tepsi üzerine dizin. Üstlerine yumurta sürün ve üzerine çatalla bastırarak süsleyin. Önceden 190° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

kruasan Mayalı hamurdan ya da yufka hamurundan, üçgen haline getirildikten sonra kendisi üzerine kıvrılan ve hilal biçimi verilen *petit pain*.

■ **Tarihi.** Viyana mutfağından yayılan bu ürünün ilk ortaya çıkışı Türkler'in Avusturya'nın başkenti Viyana'yı ikinci kez kuşattıkları günlere (1683) dayanır. Viyanalı fırıncılar, bir gece, düşmanların surları yıkmak için hendek kazdıklarını duyarak alarm verirler ve bu sayede işgal önlenir. Osmanlılar'ın yenilgiye uğratılması sonrasında Jean III. Sobieski fırıncılara bu olayı ölümsüzleştirecek bir pastane ürünü üretmeleri ayrıcalığı tanır. İşte, Türk bayrağını süsleyen hilale gönderme olarak hazırlanan *Hörnchen* (Almanca'da "küçük boynuz") böyle doğar. Marie-Antoinette bir Avusturya ziyaretinden sonra 1770 yılında kruasanı Fransa Sarayı'na taşır.

Bir başka gelenek, kruasanın doğuşunu Polonya kökenli bir Viyana kahvecisi Kolschitsky'ye dayandırır. Kuşatma sırasında gösterdiği cesaretin karşılığı olarak düşmandan alınan kahve çuvalları Kolschitsky'ye verilir. Bunun üzerine kahvecinin aklına, bu kahveyi hilal biçimli bir hamurişiyle servis etme fikri gelir.

Kruasan başlangıçta iyileştirilmiş ekmek hamurundan yapılıyordu. Günümüzdeyse bazen uzunlamasına hazırlanır. Jambon, peynir, mantar vb doldurularak sıcak ordövr olarak servis edilir.

İçi çamfıstığı ya da dövülmüş badem doldurulmuş, yarım daire biçimi verilmiş badem ezmeli bir pötifura da "kruasan" adı verilir.

Paris kruasanları: Hazırlama

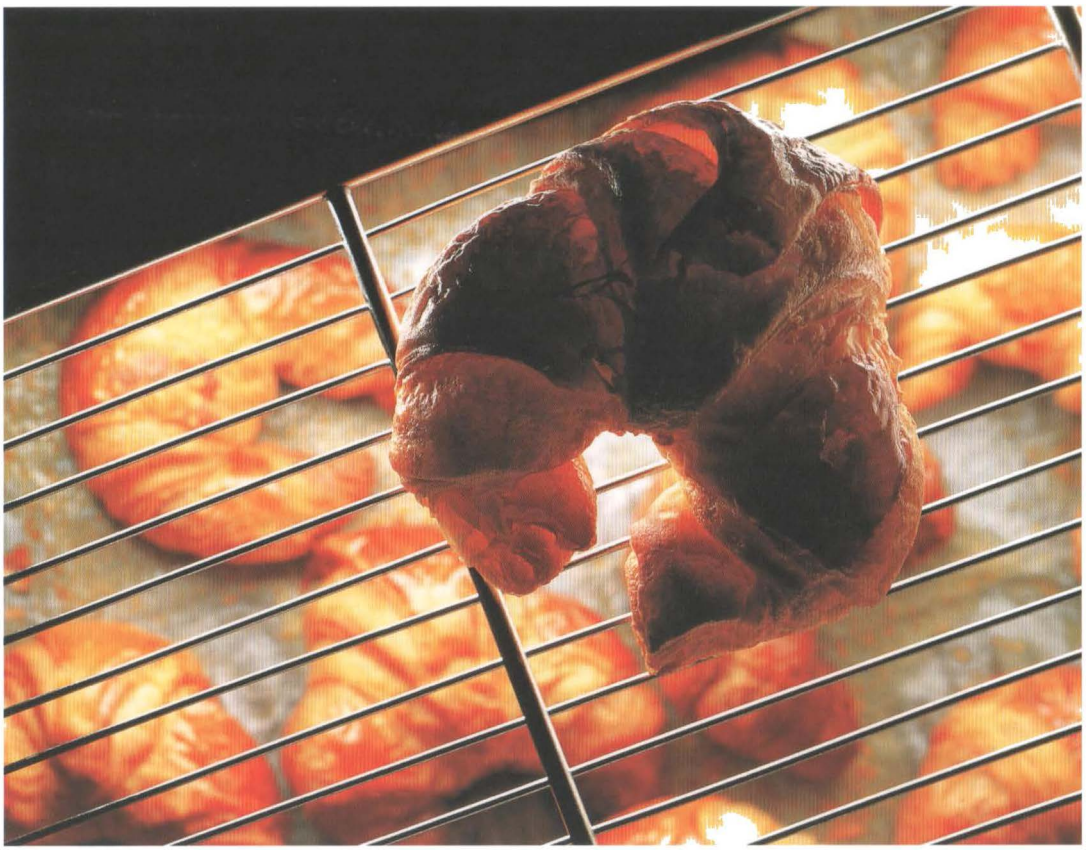
30 gr ekmek mayasını çeyrek litre süt içinde eritin. Yarım kilo unu derin bir kaba eleyin. 60 gr şeker, 10 gr tuz karıştırın. Ortasında bir çukur açarak sütü buraya boşaltın. Parmaklarınızın ucuyla hızlıca karıştırın. Sıvı emildiğinde, hamurun üzerini bir bezle örtün ve oda sıcaklığında yarım ya da bir saat dinlendirin. Şiştikçe, içinde oluşan büyük gaz kabarcıklarını patlatarak söndürün. Soğuk bir yere alın ve 250 gr yumuşamış tereyağ karıştırdıktan sonra yufka hamuruyla aynı işlemleri tekrarlayın, aralıklarla üç kez yoğurun. Dinlenmeye bırakın. Merdaneyle açın ve üçgenler halinde kesin. Bunları da dipten tepeye doğru kendi üzerine yuvarlayın. Kruasanları tepsiye son biçimlerini vererek yerleştirin. Hava akımı olmayan bir yerde, oda sıcaklığında 15-45 dakika daha şişmeye bırakın. Üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

bademli kruasanlar

Bir gün önceki kruasanları alın, ikiye kesin ve 1,2736 yoğunluktaki *baba* şerbetine batırın. İçini badem kremasıyla doldurun, üzerine de sürün. Kapayın ve dövülmüş badem serpin. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 18 dakika pişirin ve pudra şekeri serpin. Çok yaygın olarak yapılan bu uygulama hafif bayatlamış kruasanlara yeniden yumuşaklık kazandırır.

çamfıstıklı kruasanlar

Küçük bir tencerede dört çorba kaşığı su ve dört çorba kaşığı şekeri kaynatın. Şerbeti kısa zamanda ateşten alın. Bir tasta 50 gr unu 150 gr toz badem, 200 gr toz şeker ve üç yumurta akıyla karıştırın. Karışım iyice



▲
Geleneksel kruasanlar
Avusturya kökenli kruasanlar, Fransız kahvaltısının ayrılmaz parçasıdır.

homojenleştiğinde her biri 10 porsiyonluk üç parçaya ayırın. Bir cm çapındaki küçük kruasanlar halinde biçimlendirin. Bir fırını 200° C'ye ısıtın. Bir fırın tepsisine sıvıyağ sürülmüş yağlı kâğıt kaplayın. İki yumurtayı omletlik çırpın. Kruasanları teker teker yumurtaya batırın ve 200 gr çamfıstığı içinde yuvarlayın. Tepsi üzerine dizin ve 10 dakika fırına verin. Çıkarın ve üzerlerine şerbet dökün. Yağlı kâğıt ve tepsi arasına su dökerek kâğıttan ayırın.

peynirli kruasanlar
Kruasanları bir kenarından yarın. İçine tereyağ sürün. İnce gravyer ya da *emmental* dilimleri koyun. Karabiber serpin. Önceden 275° C'ye ısıtılmış fırına koyun ve sıcak servis edin. Tereyağ ve peynir yerine yoğun peynirli beşamel de kullanılabilir.

kruton Değişik biçimlerde, ızgara edilmiş, tereyağda altın rengine döndürülmüş, sıvıyağda kızartılmış ya da fırında kurutulmuş, sade ya da sarmısakla ovulmuş küçük ekmek parçası. Dilim halindeki krutonlar bazı yemeklere (kıvamlı çorbalar, yeşil salatalar, çırpılıp yağda pişirilmiş yumurta, omletler, tereyağda enginar) ya da karışık yemeklere eşlik eder. Kalp, baklava dilimi, hilal, daire ya da yıldız biçiminde kesilmiş krutonlar soslu yemeklere ya da pürelere gevreklik getirir ve bazen bordür olarak servis tabağının süslenmesinde kullanılır.

Benzetme olarak, jölelerden bıçakla ya da kalıpla kesilen ve soğuk yemeklerin süslenmesinde kullanılan motiflere de "kruton" denir.

PAUL MONCHELLI'NİN TARİFİ
kekikli krutonlar
"Yarım baş sarmısağın kabuklarını soyun ve ortasındaki filizleri çıkarın ve 100 gr yarı tuzlu tereyağ, bir kahve kaşığı düz maydanoz, bir kahve kaşığı toz kekik, bir kahve kaşığı kekik yaprakları, bir kahve kaşığı yabani mercanköşk, bir kahve kaşığı mercanköşk, bir küçük kutu ançuez ve yağı ile bir kahve kaşığı taze çekilmiş karabiberi mikserde karıştırın. Bayat bir ekmekten verev dilimler kesin, hazırladığınız karışıma iyice bulayın ve hem yumuşamaları hem gevrekleşmeleri için fırının ızgara katına koyun."

kudrethelvası Çeşitli bitkilerin gövde, dal ve yapraklarından sızan, yüksek sıcaklıkta şekerli bir özsu. İncil'deki kudrethelvası ağacı olması muhtemel (İbra-

nice'de *manhu*) Akdeniz ülkelerine özgü küçük bir ağaççığın gövdesi çizilir, sızan özsuyu toplanır, *mannitol* ve şekerce zengin bu ürün küçük parçalar halinde aynı adla satışa sürülür.

kulak Mutfakta kullanılan kasaplık hayvanlar sakatatlarından (temel olarak domuz) biri (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT). Eski dönemlerde kulaklar sıklıkla *à la Sainte-Menehould* doldurularak, ızgara ya da sote edilerek yeniyordu. Günümüzde değişik şarküteri ürünlerine katılır: Domuz kellesi, somak ya da kelle peyniri.

à la diable *ızgara dana kulakları*
Dana kulaklarını sebze, otlar ve yağ karışımıyla birlikte hafif ateşte pişirin, süzün, uzunlamasına ikiye kesin ve üzerine bastırarak soğumaya bırakın. Bol miktarda hardala bulayın ve erimiş tereyağla ıslatın. Beyaz ekmek kırıntısında yuvarladıktan sonra düşük ısıda ızgara edin. *Diable* sosla servis edin.

à la mirepoix *hafif ateşte pişmiş dana kulakları*
İçi iyice yıkanmış dört dana kulağını sekiz dakika ağartın. Soğuk suya tutun, süzün, temizleyin, kurulayın. Bir tencereye koyduktan sonra üzerini 20 cl sebze *mirepoix* (sebze, ot ve yağ karışımı) ile kaplayın. Bir garnitür demeti, tuz, karabiber ve 10 cl beyaz şarap koyun. Harlı ateş içinde suyunu çektirin ve 30 cl dana eti suyu ekleyerek, önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında, kapağı kapalı olarak bir buçuk saat pişirin. Kulakları süzün. İçini kaplayan deriyi ve dış kısmın ince derisini soyun. Dış kısma kesikler atın. Kulakları yuvarlak bir tabağa, tereyağda kızarmış yuvarlak krutonlar üzerine dizin. Üzerine yağı alınmış pişirme suyundan dökün.

domuz kulağı kavurmalı salata → SALATA

ALAIN CHAPEL'İN TARİFİ

du Bugey *doldurulmuş dana kulakları*
"Konuk başına bir dana kulağını ağartın, soğutun ve özenle yıkayın. Kulakları limonla ovun ve kornet biçimi vererek dikin. Bir tencereye koyun ve üzerine bir buçuk litre bol baharatlı sığır bulyon, bir litre sek beyaz şarap, aromalı bitkiler ve haşlanmış sebzeli sığır koyun. Tuz ve bol karabiber atın. Kısık ateşte yaklaşık iki buçuk saat pişirin. Kulakları süzün ve üzerine nemli bir bez kapayarak beklemeye alın. Sade pişmiş bir dana uykuluk, bir ızgara kümes hayvanı kanadı ve bir taze domalanı dilimleyin. Kabaca kıyılmış 100 gr yabani mantarı tereyağda kavurun. Tuz ve karabiber atın. Pişirme işleminin yarısında domalanları, dana uykuluk ve kümes hayvanı etini ekleyin. Altını kısarak pişirin. 20 cl taze krema ekleyin. Ateşten aldıktan sonra iki yumurta sarısı katın. İyice karıştırın, soğumasını bekledikten sonra kulakların içini doldurun. İki kere üst üste *à l'anglaise* pane edin (un, çırpılmış yumurta ve ekmek kırıntısıyla). İçi doldurulmuş haldeki kulakları esmer tereyağda kızartın, süzün ve kızarmış maydanozlarla birlikte bir servis tabağına dizerek servis edin."

gratен domuz kulakları
Kulakları bütün olarak hafif ateşte pişirin, süzün ve uzunlamasına ikiye kesin. Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına dizin. Çevresini dilimlenmiş ve tereyağda sote edilmiş mantarlarla sarın. Üzerine kulakların pişirme suyunun katıldığı *duxelle* mantarları dökün. Ekmek kırıntıları serpin, ağartılmış tereyağ gezdirin ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında gratine edin. Birkaç damla limon sıkarak servis edin.

hafif ateşte pişmiş domuz kulakları
İçi iyice yıkanmış dört kulağı tütsüleyin. Beş dakika ağartın, süzün ve her birini uzunlamasına ikiye kesin. Bir tencereye tereyağ koyun. Kazınmış domuz derisi yayın. İnce kıyılmış bir soğan ve havuç ekledikten sonra kulakları dizin. Tam ortasına bir garnitür demeti koyun. Kapağını kapayarak pişirmeye başlayın. Sonra 20 cl beyaz şarapla ıslatın ve suyunu tamamen çektirin. 40 cl terbiyeli dana eti suyu ya da bulyon koyun ve kapağını kapayarak önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Kulakları süzün ve bir servis tabağına dizin. Hafif ateşte pişmiş kerevizler ya da kendi suyunda pişmiş karnabaharlarla süsleyin. Üzerine yoğunlaştırdıktan sonra elekten geçirdiğiniz pişirme suyunu dökün.

haşlama domuz kulakları
İçi iyice yıkanmış dört kulağı tütsüleyin. Litre başına dokuz gr tuz katılmış su içinde. iki havuç. iki karanfil tanesi saplanmış bir soğan ve bir garnitür demetiyle birlikte pişmeye bırakın. Kısık ateşte 50 dakika pişirin. Kulakları süzün. İsteğe göre kızartın (doğrayıp bir kızartma hamuruna batırdıktan sonra), ızgara edin (tereyağ ve soğuk ekmek kırıntılarına pane ederek) ve hardallı ya da *raifort*'lu sosla ve patates püresi ya da *à la lyonnaise* kerevizle (kalın jülyen doğrandıktan sonra ince kıyılmış soğanla birlikte tereyağda sote edilmiş) sirkeli sosla servis edin. Beyaz sos ya da Mornay sosla gratine de edebilirsiniz.

kulibiyak Kırmızı et ya da balık, sebze, pirinç ve katı yumurtayla doldurulmuş Rus turtası. Avrupa'da birçok uyarlaması ve varyantı vardır.

Kulibiyak (Fransızca'da *koulibiac* ya da *coulibiac* olarak yazılır) bir *pantin* hamuru gibi kalıpsız da pişirilir. Geleneksel kalıplar balık biçimli pişmiş topraktandır.

somonlu kulibiyak
Yufka hamuru hazırlayın ve dinlendirin. Üç yumurtayı katı pişirin. 100 gr pirinç haşlayın. 400 gr'lık bir parça

taze somonu derisini ve kılçıklarını çıkardıktan sonra bir bardak beyaz şarap, bir garnitür demeti ve 10 gr paprika içeren tuzlu suda haşlayın ve pişirme suyu içinde soğumaya bırakın. Üç yabani sarmısak ve 350 gr kıyılmış mantarı 15 gr tereyağ içinde tuz ve karabiberle kavurun. Hamurun üçte ikisiyle üç mm kalınlığında ve dikdörtgen biçiminde bir taban hazırlayın. Pirinç, parçalanmış somon, mantarlar ve kabukları soyulduktan sonra dörde bölünmüş yumurtaları kat kat dizin. Dikdörtgenin kenarlarını kaldırın ve garnitürün üzerine katlayın. Hamurun kalan kısmını açın ve dikdörtgen hamurunu üzerini kapayın. Hamurdan hazırladığınız şeritlerle süsleyin. Çırpılmış yumurta sürün. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Yanındaki soslukta erimiş tereyağla çok sıcak servis edin.

kuliç Rusya'da Paskalya döneminde pişirilen, hamuru kuru üzüm, meyve şekerlemeleri, safran, kakule, küçük hindistancevizi ve vanilyayla çeşnilendirilen, kalın *brioche*. Kuliç, şekerle glaze edilir. Genellikle katı yumurtayla birlikte yenir.

kulkas [gölevez] *Aracae* familyasından, tropikal bölgelerde büyük yumrulu kökleri için değişik türleri yetiştirilen uzun ömürlü bir Polinezya bitkisinin adı (Bkz. *Egzotik Sebzeler Tablosu*, SEBZE). Hindistan (burada *katchu* adıyla anılır) kökenlidir. Martinik'te "Çin lahanası" ya da "Karayip lahanası", Küba ve Haiti'de *malanga*, Reunion'da *songe*, Guadeloupe'da *madère* vb adıyla bilinir. 40 cm'ye kadar uzayabilen, yüzeyi pürüzsüz kulkas beyaz, mor, kırmızı ya da sarı olabilir. Yaprakları, özellikle etenesi kullanılır. Fırçalanan ve kabukları soyulan kökü patates gibi pişirilir (daha az suludur ve iki kat enerji içerir): Doğranır ve suda haşlanır (salata, püre), kızartılır ya da gratine edilir. Çin'de, et dolgulu köfteler hazırlamak için buharda pişirilir ve kızartılır. Japonya'da, sebze çorbalarına katılır. Şekerli ara sıcakların yapımında da kullanılır. Haiti'de, çiğken rendelenerek *acra*'lar hazırlanır.

kulplu tencere Çeperleri kalın, genellikle iki sapı bulunan ve kapağı tam olarak kapanan, uzun süreli ya da az suyla pişirmelere (türlüler, hafif ateşte pişirilen yemekler, güveçler, "tencere yemeği" ya da *à la bonne femme* olarak tanımlanan yemekler) yönelik yuvarlak ya da oval pişirme aracı.

Kulplu tencerenin ortaya çıkışı 19. yüzyıla denk gelir. Köz üzerinde pişirmelerde kullanılan toprak tencerelerin mutfağa uyarlanmış modern versiyonudur. İlk zamanlar, ısıyı depolayan ve çok iyi dağıtan ama kırılma ve paslanma sakıncası bulunan siyah döküm metalden üretiliyordu.

Günümüz kulplu tencereleri sıklıkla emaye kaplı dökümdendir ama alüminyum (daha hafif), paslanmaz çelik (kırılmaz ama ısıyı daha az iletir ve daha pahalıdır), bakır (küçük modeller için), ısıya dayanıklı cam (fırına sürülebilir ama ateşte ya da elektrikli ocaklara doğrudan temasa dayanmaz) ya da vitroseramikten (iyi iletkendir ve kolay temizlenir, ısıya dayanıklı camla aynı sakıncaları doğurmaz) tencereler de üretilir.

"Tencere yemeği" ya da "güveçte" denilen yemeklerin neredeyse tamamı uzun süreli pişirmeden önce harlı ateşte hafif kavrulma gerektirir. Bu nedenle malzeme ne olursa olsun, ısı değişikliklerine dayanması ve dağılmaması gerekir. Daha yavaş bir ısınma sağlamak için bazı tencerelerin tabanlarına yivler yapılır ama elektrik ocakları düz tabanlar gerektirir. Son olarak, bazı tencerelerin soğuk su dökülmesi için tasarlanmış çukur kapakları vardır, böylece pişirilen besinlerde kurumaya neden olmadan koyulaşma sağlanabilir.

► Tarifler: ÇULLUK, SAHANDA TEREYAĞLI YUMURTA

kulpsuz kahve fincanı [mazagran] İçinde kahve ve bazı dondurmalı tatlılar sunulan koni biçimli yüksek fincan. Başlangıçta bu fincanla sunulan kahve *eau-de-vie* ya da rom eklenmiş soğuk kahve olurdu ve buz ve pipetle servis edilirdi.

kulüp Toplanmak için özel bir mekânları bulunan üyelerin kurduğu dernek. Erkeklerin akşam yemeklerini yemeye ve kadınların bulunmadığı ortamlarda birlikte zaman geçirmeye geldikleri kulüp geleneği Britanya kökenlidir. Kulüp kavramı Fransızca'ya 1702 yılında girer. Bununla birlikte, Fransızca'daki benzerlerine *cercle* (daire) adı verilir.

Günümüzde bu tip kurumlar tamamen ortadan kaybolmuştur. Buna karşılık, gastronomi derneklerinin çok sayıda gastronomi kulübü (Club des Cent, Chaine des Rôtisseurs vb) vardır (Bkz. DERNEKLER ve BİRLİKLER).

kum saati Çok ince bir boğazla birbirine bağlanan iki şeffaf cam ampulden oluşan, tersine çevrilebilen küçük araç. Üst ampul belli bir zaman içinde alt ampule akan belli hacimde kum ya da toz malzeme içerir. Kum saatlerinin büyük çoğunluğunda kumun geçişi üç dakika, yani rafadan yumurta pişirme süresi kadar sürer.

kum trakonyası Çoğu zaman kumun altına gömülerek yaşayan, etinin nitelikleri nedeniyle beğenilen ama zehirli dikenleri yüzünden korkulan, *Trachinidae* familyasından bir deniz balığı (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Balığı eldivenlerle tutarak, her türlü hazırlıktan önce yüzgeçlerini ve dikenlerini kesmek gerekir.

- Uzun vücutlu, mavi çizgili kahverengi sırtlı ve sarı böğürlü büyük kum trakonyası, geniş bir ağzı ve birbirine yakın iri gözleri olan, kısa bir kafaya sahiptir. Sert ve hoş kokulu bir eti vardır. Filetoları dilbalığınınkiler gibi pişirilir, bütün ve içi boşaltılmış olarak barbun gibi hazırlanır ya da ızgarası yapılır. Parçalar halinde, beyaz şaraplı bir balık yahnisinde kullanılır.
- Küçük kum trakonyası (büyüklüğü sardalya balığı

kadardır) hiç lezzetli değildir.
- Aynı familyadan olan kurbağabalığı yalnızca Akdeniz'de bulunur ve deniz ürünleri yahnisinde kullanılır.

kumbalığı *Ammodiytidae* familyasından, Atlas Okyanusu, Kuzey Denizi ve Manche'ta yaygın olan gümüş renkli küçük balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Kumbalığı en çok 25 cm boyundadır ve sığ sularda, kumda avlanır. *Lançon* da denilen (Kanada'da bu adla satılır) bu balık kızartılarak yenir. Karadeniz, Marmara ve Ege denizlerinde yaygın olarak bulunur.

kumdilbalığı Yanyüzergiler familyasından, Kuzey Denizi, Manche Denizi ve Gaskonya Körfezi'nden daha aşağıya inmediği Atlas Okyanusu'nda yaygın olan yağsız etli yassı balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). Gözleri tek yönde bulunan birçok türü vardır. 20-35 cm boyunda ve 180-250 gr ağırlığındadır ama atık oranı yüksektir (yaklaşık % 40).

Frank ya da sarı kumdilbalığı eşkenar dörtgen biçimindedir, yüzü sivridir ve gözlerinin bulunduğu tarafı kahverengi üzerine sarı lekelidir. Sahte kumdilbalığının (ya da kırmızı kumdilbalığı) gözlerinin bulunduğu yüzü kahverengi-gridir (kör yüzü kum grisidir), oval biçimli ve uzunlamasınadır. Daha yuvarlak olanları açık ya da koyu kahverengidir ve kenarları turuncu çizgi bir solungaca sahiptir. Bunların lezzeti diğerlerinden iyidir.

Kumdilbalığı bütün ya da fileto olarak (aynı zamanda dondurulmuş) satılır ve çivisiz kalkanbalığı gibi pişirilir.

kumkuvat *bkz.* kamkat

kumru *Columbidae* familyasından, güvercine yakın ama daha küçük, Fransa'da iki ana türü bulunan kuş: Göçmen kuşlardan yabani kumru ve 30 yıldır daha hareketsiz olan Türk kumrusu. Bir zamanlar gastronomik yararı için avlanan kumru, genç ve yağlıyken "lezzetli bir yiyecek" kabul ediliyordu.

Arap mutfağında "porsiyonluk kumru" (enginar, muskat cevizi ve kuru üzümle güveçte pişirilen) rafine bir yemektir.

kunduz *Castoridae* familyasından, günümüzde koruma altında olan kemirgen. Bir zamanlar Fransa'da *bièvre* adıyla anılan kunduz, eti için olduğu kadar kürkü için de avlanırdı. Kilise, kunduz etini bütün su hayvanları için olduğu gibi "perhize uygun" ilan ettiğinden, Büyük Perhiz günlerinde de tüketiliyordu.

Kunduzu, Güney Amerika kökenli olan ve Avrupa'ya 20. yüzyılda giren *myocastor* ya da bataklık kunduzuyla karıştırmamak gerekir. Kunduz kürkü için olduğu kadar, pateler ve bazı yemeklerin bileşiminde yer alan hafif misk kokulu eti için de yetiştirilir.

Québec'te kunduz sevilerek yenir: Kış dönemlerinde kişisel tüketim amaçlı avlanır, çünkü satışı yasaktır. Uzun zaman etinin lezzetsiz olduğu düşünülmüştür çünkü İngilizce'deki *castor oil* ("keneotu yağı") Fransızca'ya "kunduz yağı" olarak çevrilmiştir.

Küçük doğranmış sebzelerle doldurulur ve domuz barsak zarına sarılır ve bütün haliyle fırında kızartılır.

Kuyruğu, eti ve derisi arasında kalın bir yağ tabakası oluşana kadar bulyon içinde pişirilir. Sonrasında kuyruk bir tepsiye alınır ve kıvamı dana uykuluğu hatırlatan gri bir madde çıkarmak amacıyla omurga boyunca kesilir. Sıcak tabaklara üç cm'lik birer parça dağıtılır, çevresine yabani meyveler (örneğin nane, pembina, yabani üzüm ve *atoca*) jölesi bazlı dört sıcak sos dökülür.

kup Değişik boyutlarda, genellikle ayaklı, kremalar, dondurmalar ya da yine "kup" adı verilen soğuk soslu meyveler sunmakta kullanılan, yuvarlak kap ve bu kaptaki yiyecek.

Şampanya kupu genişliği yüksekliğinden daha büyük olan ayaklı bardaktır.

Hawai kremalı kuplar

Yarım litre badem sütü hazırlayın ve buzdolabına koyun. 300 gr çileği yıkayın, kurulayın ve saplarını koparın. Büyük olanları ikiye bölün. Soğuk bir ananasın kabuğunu soyun ve etini dilimleyin. Kupları çilekler ve ananaslarla doldurun, üzerine badem sütü ve 100 gr frambuaz sosu dökün. Kupların üzerine süslemeli uç takılmış krema torbası aracılığıyla krem şantiyi kubbeleri yapın.

Jamaika kupları

Kaynar suya bir kaşık kahve özütü katarak yarım litre dondurma hazırlayın. Altı kupu buzdolabına kaldırın. 160 gr kuşüzümünü yıkayın ve bir saat oda sıcaklığında 10 cl rom içinde bekletin. Bir ananası soyun ve dilimleyin. Hepsini kuplara dağıtın ve üzerini kahveli dondurmayla kaplayın. Üzümleri süzün ve üzerlerine koyun.

kup (içecek) Büyük bir kup içinde hazırlanan, meyve ve şarap bazlı alkollü içecek (Bkz. KOKTEYL). Kuplar özellikle de 1950'li yılların kokteylleri ve danslı gecelerinde modaydı. Bir likör, alkol ve şarap (beyaz, kırmızı ya da köpüklü), hatta elma şarabı, bira ya da şampanya içinde bekletilen meyvelerden (kabukları soyulmuş narenciyeler, *eau-de-vie*'li kirazlar, armut, şeftali, muz vb) oluşur. Balon bardaklarda, kupalarda ya da meyve suyu bardaklarında frape olarak servis edilir.

elma şarabı kupu

İki litrelik bir sürahi içinde bir bardak *calvados*, bir bardak *marasquin*, bir bardak *curaçao*, bir litre tatlı elma şarabını karıştırın, bir büyük parça buz ve soyulduktan sonra dilimlenmiş bir portakal ekleyin. Schweppes ile tamamlayın, yavaş yavaş karıştırın ve küçük küçük doğranmış mevsim meyveleri katın.

Saint-James kupu
Büyük bir sürahi içinde, 200 gr şekeri çeyrek litre suyla karıştırın. Yarım litre konyak, yarım litre rom, bir bardak *curaçao*, bir litre çok koyu soğuk çay ve kırık buz ekleyin. Servis anında, bir şişe elma şarabıyla karıştırın.

kupes İzmaritgiller familyasından, Gaskonya ve Akdeniz'de bol bulunan bir balık (Bkz. *Deniz Balıkları Tablosu*, BALIK). 20-30 cm uzunluğunda olan kupesin sırtında dikenleri vardır. Özellikle de balık çorbalarında kullanılır.

kurabiye Un, yağ ve şekerle yapılan çeşitli biçimlerdeki küçük gevrek çöreklere verilen genel ad. İçine konulan kuruyemişlere göre acıbadem kurabiyesi, cevizli kurabiye, fındıklı kurabiye ya da tereyağlı, zeytinyağlı gibi yağıyla adlandırılır. Yaygın bir türü de un kurabiyesidir.

kurbağa Kurbağagillerden, yalnızca bacakları yenen, nemli yerlerde ve tatlısularda yaşayan canlı. Fransa'da, küçük gölcüklerin, su birikintilerinin, derelerin kıyılarında yaşayan, sırtında koyu renkli üç bant bulunan yeşil kurbağa en lezzetli olanıdır: Yalnızca çiftleşme anında suya yaklaşan daha koyu renkli kızıl kurbağa, serin yerlerde, bazen de bağlarda yaşar. Belçika'da, kurbağa avı yasaktır. Orta Avrupa'dan çok sayıda kurbağa bacağı ithal edilir. Sıklıkla dondurulmuş olarak satılır (bu durumda süt içinde çözülmeleri gerekir).

Kurbağa bacaklarının baharat katılması gereken biraz yavan bir lezzeti vardır. *Blanquette*, *mousseline*, kremalı, bitkisel otlu olarak, çorbada, omlette pişirilebilen kurbağa bacakları kızartılabilir ya da sarmısak ya da maydanozla sote edilebilir. En ünlüleri Lyon, Alsace ve Poitou tarifleridir. Kurbağa bacakları Almanlar ve İtalyanlar tarafından çok sevilirken, başta Britanyalılar'da olmak üzere, birçok ülkede tiksinti yaratır.

kurbağalar: Hazırlama
Kurbağaların derisini boyundan yararak ve arkaya doğru çekerek soyun. Omurgayı bacakları birbirinden ayrı olarak dilimleyin. Ayakları kesin. Bacakları defalarca değiştirdiğiniz soğuk su içinde 12 saat bekleterek şişirin ve etlerini ağartın. Kurulayın.

à la coque *kurbağa* marinière → MARINIÈRE

bitkisel otlu kurbağa bacakları
Temizlenmiş kurbağa bacaklarına tuz ve karabiber serpin, una bulayın (*à l'anglaise* pane edilebilir) ve tereyağda ya da zeytinyağında harlı ateş üzerinde 7-10 dakika sote edin. Süzün ve ısıtılmış bir servis tabağına dizin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve limon suyu gezdirin. Tereyağda kızartıldılarsa pişirme suyunu üzerine dökün. Yoksa süzün ve *maître d'hôtel* tereyağla kaplayın, *à l'anglaise* patatesle servis yapın.

kurbağalı çorba → ÇORBA
kurbağalı fritot → FRITOT

BERNARD LOISEAU'NUN TARİFİ

sarmısak püreli ve maydanoz soslu kurbağa
"100 gr maydanozun saplarını koparın ve yıkayın. Kaynar suda üç dakika pişirin, soğuk suya tutun ve mikserde püre haline getirin. Dört baş sarmısağın çıkardığınız dişlerini tuzlu kaynar suda iki dakika haşlayın. Soyun. 7-8 dakika daha kaynar suya bırakın ve sarmısak iyice pişene kadar 6-7 kez aynı işlemi tekrarlayın. Mikserden geçirin. Bu püreyi yarım litre sütle tencereye alın. Tuz ve karabiber atın. Kurbağalara da tuz ve karabiber atın ve zeytinyağı ve ceviz büyüklüğünde tereyağla 2-3 dakika kavurun. Maydanoz püresini 10 cl suda ısıtın. Kurbağa bacaklarını emici kâğıt üzerinde süzün. Maydanoz sosunu sıcak bir tabağa yayın. Sarmısak püresini ortaya koyun ve kurbağa bacaklarını çevresine dizin."

kurdele Sıcak ya da soğukken karıştırılan, spatuladan ya da çırpma gerecinden akıtıldığında kırılmadan açılacak kadar pürüzsüz ve homojen bir kıvama getirilen yumurta sarısı ve toz şeker karışımına verilen ad.

kursak Kuşların yemek borusunda yer alan, yenebilen bir bölme. Kursak kuşun içinde olmayabilir ya da kuşun içini doldurma amacıyla kıyılmış olabilir, bunun dışında tek başına tavada ya da ızgarada pişirilerek veya sakatat yahnisine katılarak tüketilebilir. Sıklıkla kavurması yapılır. İçindeki küçük topakları ve kalın deriyi çıkarmak için ikiye yarmak gerekir.

kurtçuk Bazıları çok sayıda tropikal ülkede sevilerek tüketilen yemeklerin yapımında kullanılan, yumuşak ve uzun gövdeli hayvan ya da larva. Kamerun'da, 20 farklı larva türü ızgarada pişirilerek satılır. Yerfıstığı ya da kabakla birlikte soslara katılır, közde, muz yapraklarına sarılarak ya da şişte pişirilir. Kurtçuklara düşkün olan Pigmeler bir çeşni hazırlamak için palmiye yağında ezerler. Japonlar peygamberdevesi, kızböceği ve yabanarısı larvalarını ızgarada pişirir.

Latin Amerika'da, *agave* ve bambu sapı kurtçukları beğenilir. Antiller'de şişte ızgara edildikten sonra, üzerine ekmek kırıntısı serpilerek ve limon sıkılarak yenen palmiye kurtçukları tercih edilen bir çerezdir.

kurubiber tozu *bkz.* pili-pili

kuru fasulye Daha çok taneciklerini kurutmak amacıyla üretilen sebze. Satışa sunulmadan önce ayıklanan ve kurutulan bazı türleri çok rağbet görür.
- *Flageolets.* Çok ince, beyaz ya da yeşil, nişasta oranı düşük bu tür Fransa'da Arpajon, Bretagne ve kuzey bölgelerinde yetiştirilir. Ağustos ve Eylül aylarında

tam olgunlaşmadan önce toplanan bu tür taze fasulyelere *chevriers* adı da verilir. Işık almayan bir yerde kurutulduktan sonra konserve ya da dondurulmuş olarak satılır.

-Lingots. Tombul, uzunlamasına ve çok beyaz olan bu tür Fransa'nın kuzeyinde ve Vendée'de yetiştirilir. Kurutulmaları daha uzun süre saklanmalarına yarar.

Çok az miktarda yetiştirilen *soissons*, *rognons de coq*, *suisses blancs*, *cocos blancs* türleri de lezzetlidir. Taze ayıklamalık fasulyeler gibi kuru fasulyeler de tipik yerel yemeklerde kullanılır. *Flageolets* türü fasulyeler domuz butu ve ön kol eti için klasik bir garnitürdür.

kuru fasulye: Pişirme

Fasulyeleri iki saat soğuk suda bekletin. Süzün ve ıslatma suyunu dökün. Fasulyeleri büyük bir tencereye koyun, üzerine bol miktarda soğuk su koyun, hafif kaynatın ve köpüğünü alın. Tuz ve biber atın. Bir garnitür demeti, kabukları soyulduktan sonra iki karanfil tanesi saplanan bir soğan, kabuğu soyulmuş bir diş sarımsak ve kabuğu kazındıktan sonra küçük küçük doğranan bir havuç ekleyin. Kapağını kapayın ve kısık ateşte 1,5-2,5 saat pişirin.

fasulye ve kuzu paçalı kuzu blanquette

→ BLANQUETTE

Türk usulü kurufasulye

Altı çorba kaşığı erimiş sadeyağ içinde ince doğranmış üç baş soğanı kavurduktan sonra buna küçük küçük doğranmış üç domates ya da eşdeğeri salça, isteğe göre sivri ya da kırmızı biber ile tuz katın. Öte yanda bir gece önceden ıslattığınız kuru fasulyeyi süzerek tencereye alın, üstüne 4-5 bardak su ya da et suyu ekleyip fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ayrıca bkz. ETLİ KURU FASULYE

kuru özüt Bir ürünün, özellikle de peynirlerin kurutulmasıyla elde edilen madde. Peynirlerin kuru özüt oranı maksimum % 23 olarak belirlenmiştir. Bu orana uyulmadıysa, etikette belirtilmesi zorunludur. Yağlı maddeler oranı her zaman kuru özüt üzerinden hesaplanır. Buna göre, % 45 yağlı maddeler içeren 100 gr *comté*, *camembert* ya da beyaz peynirde sırasıyla 28 gr, 20 gr ve dokuz gr yağlı madde bulunur.

Şarap ve birada içeceğe rengini, aromasını ve lezzetini veren kuru özüttür. Suyun ve alkolün tamamen buharlaştırılmasıyla doz belirlenir. Bu şarabın "soylu" kısmıyken, tortu şarabın iyi saklanıp saklanmadığının değerlendirilmesinde göz önünde bulundurulacak bir unsurdur. Ayrıca bkz. ÖZÜT

kuru üzüm Az çekirdekli türler arasından seçilen sofra üzümlerinin çok tatlı türlerinden üretilen kuru üzüm (Bkz. Tablo). Üzüm salkımları alkalin bir solüsyona ya da kaynar potas kostik çözeltisine batırıldıktan sonra kurutulur (güneşte ya da sıcak hava akımı altında yapay olarak) ve tanecikler ya da salkım halinde paketlenir. Suyunun % 90'ını kaybettiğinden daha az enerji verir (100 gr'da 324 Kcal), şeker oranı da oldukça yüksektir (100 gr'da 75 gr).

Mutfakta, özellikle de kümes hayvanları harçlarında, *boudin noir*'larda, bazı etli ekmekler, *petit pâté*'ler, paylarda çeşni olarak kullanılırken, bazı kuskuslar, yahniler ve pilavlara, bazı sömürge devletleri yemeklerine katılır. Sicilya'da sardalyalar kuru üzümle doldurulur. Aynı zamanda yaprak dolmalarında ve hafif ateşte pişmiş jambon yanında sunulan *porto* sosunda kullanılır.

Pastanecilikte birçok farklı kullanımı vardır: Ilık suya, şaraba ya da roma batırılan kuru üzümler mayalı hamurlara katılır, pirinç ya da irmikli tatlılara konur, pudingler, üzümlü ekmekler ve bazı bisküvileri zenginleştirir. Kuzey ve Doğu mutfaklarında başka kuru üzümlerle karıştırılarak kullanılır. Ayrıca bkz. ÜZÜM.

► Tarifler: BRIOCHE, HAVUÇ, SORBE, ÜZÜMLÜ ÇÖREK

kurutarak saklama Besinlerin en eski saklama yöntemlerinden biri. Kurutma, mikroorganizmaların üremesini, bozulma reaksiyonlarını yavaşlatır ve içindeki suyun bir kısmını ya da tamamını yitiren gıda maddesinin görünümünü tamamen değiştirir. Gıda maddeleri genellikle kullanılmadan önce tekrar nemlendirilir.

■ **Ürünler.** Tarihöncesi çağlardan beri, tahıllar, yemişler, cevizler ve meyveler depolanmadan önce güneşte kurutulur.

Değişik kuru üzüm türlerinin özellikleri

Türler	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Kasa üzümü	Midi	Eylül	Altın rengi küçük tanecikli, çekirdeksiz	Az şekerli
California üzümü	California	Eyl. sonu-Aralık	Altın sarısı küçük tanecikli, gevrek	Az kokulu
Kuş üzümü [Korinthos üzümü]	Yunanistan (İyonya adaları)	Eylül	Koyu renkli çok küçük tanecikli, çekirdeksiz	Çok tipik
İzmir üzümü	Türkiye	Eylül	Çekirdeksiz ya da şeffaf küçük tanecikler	Lezzetli, misk kokulu, az şekerli
Malaga üzümü	İspanya	Eylül	Mor-koyu kırmızı büyük tanecikler	Misk kokulu, az şekerli

Amerikalı Kızılderililer *pemmican* hazırlamak için bizon etini güneşte kurutuyordu. Günümüzde bazı etler, füme edildikten ve tuzlandıktan sonra aynı işleme tabi tutulur.

Açık havada ve rüzgârda kurutma, İskandinavya'da, Senegal'de ve Hindistan'da, tuzlanmış balıklara da uygulanan bir işlemdir.

Bitkilerin kurutulmasına gelince, tarihin bilinmeyen dönemlerinden beri uygulanan bir yöntemdir. Üzüm, kayısı, domates, patlıcan, biber ve bütün köylerde yerel meyve ve sebzeler kurutularak saklanır.

Endüstriyel anlamda, kurutma yönteminin seçimi gıda maddesinin özelliklerine ve saklama dışında aranılan avantajlara göre yapılır.

Su oranını büyük ölçüde azaltan modern yöntemler için, daha çok "dehidratasyon"dan söz edilir.

■ **Teknikler.** Ev ortamında da kolaylıkla uygulanan kurutma işlemi değişik biçimlerde gerçekleştirilir.

- Açık havada, havalandırmalı bir odada (kuru sebzeler, tuzlu morina balığı) ya da kurutucuda, taşıyıcı bant üzerinde ya da hava akımına maruz kalacak biçimde asılarak (kuru sebzeler).
- Belirli sıcaklıktaki fırında (kuru meyveler).
- Sıcaklığın ve nem oranının kademeli olarak düşürüldüğü kontrollü atmosferli kurutucuda (kuru sosisler).
- Taşıyıcı bant üzerinde mikrodalgada (cipsler).

bitkisel otların kurutulması

Aromalı otları çiçeklenmeden hemen önce, kuru zamanında toplayın. Yıkayın, süzmek için sallayın. Yaprakları küçükse (biberiye, kekik türleri) bez üzerinde ezmeden yuvarlayın ve sıcak bir yere asın. Yaprakları büyükse (fesleğen, defne, nane, maydanoz, adaçayı) demet halinde bağlayın ve baş aşağı asın. Bütün olarak saklayın ya da merdane aracılığıyla toz haline getirin. Hava ve ışık geçirmeyen kavanozlarda saklayın. Bunlar mikrodalga fırında da kurutulabilir.

elmaların ve armutların kurutulması

Ekşi elmaların kabuğunu soyun ve elma oyacağı yardımıyla ortasını, çekirdeklerini çıkarın. Bir cm kalınlığında dilimler kesin ve limonlu (ya da litrede 10 gr sitrik asit içeren) suya batırın. Süzün ve tahta bir yüzeye birbirine değmeyecek biçimde dizerek güneşte kurutun. Gece çökerken bırakın ve 2-3 gün bekletin. Kurutmayı önceden 70° C'ye ısıtılmış bir fırında tamamlayın. Sağlıklı, parçalanmamış bütün biberler de kurutulabilir. İşlem ılık fırında tamamlanır. Soğumaya bırakılır ve bir tahtayla dövülerek yassılaştırılır (bunlara "dövülmüş" denir).

sebzelerin kurutulması

Gevrek ve sağlıklı taze fasulyeleri bir iğne yardımıyla kalın bir ipe fazla sıkıştırmadan dizin. Aralık bırakmak için ara sıra düğüm atın. Tuzlu (litrede 10 gr) kaynar suya batırın, süzün ve gece çökerken 3-4 gün loş bir yere asın. Topraklarından arındırdığınız mantarları da aynı biçimde kurutun. Kuruduktan sonra koyu kırmızı renk alacak yeşil biberleri saplarından bağlayın. Arpacık soğanları, sarmısak başları ve yabani sarmısaklar da aynı yöntemle kurutulur. Kuruyan sebzeleri hava geçirmez kavanozlarda, ışık almayan bir yerde saklayın.

kurutma Bir yiyeceği kısık ateş üzerinde ısıtarak fazla suyunu yok etme. Patates püresi, tereyağ ve süt katılmadan önce bu biçimde kurutulur.

Kurutma, daha özel olarak, *à chou* hamurunun ilk pişirimine de denir: Su, tereyağ, un ve tuz ya da şeker karışımı harlı ateş üzerinde tahta bir spatulayla hızla karıştırılarak kabın kenarlarına yapışmayan bir kütle elde edilir. Böylece yumurta katılmadan önce fazla suyun giderilmesi sağlanır ve fırında ikinci pişirmeye hazır hale getirilir.

kurutulmuş morina balığı Hem İskandinavya'da hem Fransa'nın güneyinde ve orta kesimlerinde pişirilen geleneksel yemeklerin temel malzemesi olan açık havada kurutulmuş tuzlu morina balığı. Kurutulmuş tuzlu morina balığı için Fransızca'da kullanılan *stockfisch* terimi Almanca'daki *Stock* (çubuk) ve *Fisch* (balık) sözcüklerinden gelir, çünkü morina balığı bir zamanlar çubuklar üzerinde kurutulurdu. Ayrıca bkz. MORİNA BALIĞI.

▶ Tarifler: ESTOFINADO, SUFLE

kurutulmuş ürün İçindeki suyun belli bir kısmı alınan gıda ya da yiyecekler.

Kurutmanın birçok amacı vardır: Ürünlerin daha uzun süre saklanabilmesi, ağırlıklarının ve bazen de hacimlerinin azaltılması (daha kolay nakliyat ve depolama), hızlı kullanım (kahveler, sütler, çorbalar ve "hazır" denilen diğer ürünler). Başlıca iki teknikle gerçekleştirilir.

• YOĞUNLAŞTIRMA. Bu yöntem buharlaştırma, filtreleme ya da santrifüjleme yöntemleriyle kısmi kurutmadan ibarettir. Ürünler (sebze konsantreleri, et suları, meyve suları, sütler, çorbalar) duruma göre içerdikleri suyun üçte birini ya da yarısını korur ve hâlâ sıvı haldedir. Yoğunlaştırma yöntemi tek başına uzun süre saklama olanağı sağlamaz. Hemen ardından apertizasyon ya da dondurma işlemleri uygulanmalıdır.

• KURUTMA. Gerçek kurutma, gıdanın dokusuna bağlı olarak değişik yöntemlerle gerçekleştirilir:

- Tepsiler üzerinde kurutma: Katı maddeler küçük parçalar haline getirildikten sonra, ısı sıcak ve kuru hava akımının ters yönünde bir fırına ya da ısıtıcı tünele sokulur ve içindeki nem yavaş yavaş açığa çıkarılır.
- Silindir üzerinde kurutma: Yumuşatılabilen gıda maddeleri (bebe unları, çorbalar, püreler) içten ısıtmalı döner bir silindirin dış çeperine ince bir tabaka olarak yayılır. Kazıyıcı bıçaklar çok ince bir zar halinde parçacıklar ayırır. Bu parçacıklar da daha sonra toz ya da kepek haline dönüştürülür.
- Atomizasyon: Sıvılar (kahve, süt) bulut biçiminde püskürtülür, sıcak hava akımında nemi alınır ve toz halinde toplanır.

Kurutmaya tabi tutulan ürünler başlangıçtaki sularının ortalama % 6'sını barındırır ve hava almayan kaplarda uzun süre saklanabilir (Bkz. LİYOFİLİZASYON).

kuruyemiş Badem, yerfıstığı, fındık, ceviz, *cajou* cevizi, çamfıstığı, şamfıstığı gibi, eti olmayan ve odunsu bir kabuk içinde bulunan yemişlere verilen toplu ad. Lipit açısından çok zengin ve su açısından fakir olan kuruyemişler, özellikle enerji vericidir. Mevsimlerinde olgunlaştıkları zaman (özellikle cevizler, fındıklar ve bademler) taze ekmekle yenir. Kuru ve çoğu zaman tuzlu olan kuruyemişler, aperitifle birlikte çerez olarak sunulur ama en çok hamurişlerinde, şekerlemelerde (badem ezmesi, nugat, krema ve dondurma aroması, pralin) ve mutfakta (bademli alabalıkta ve bazı harçlarda, ceviz ya da çamfıstığı karışık salatalarda, şamfıstığı şarküteri ürünlerinde) kullanılır.

Güneşte ya da bir fırında suyu alınmış meyveler de "kuru" ya da "kurutulmuş" olarak nitelendirilir (kayısı, muz, incir, şeftali, armut, elma, erik, üzüm). Bunlar, taze meyve niteliklerini taşımaya devam eder ama çok daha enerji verici bir hal alırlar (100 gr'da yaklaşık 280 Kcal). Şekerlemeler gibi sade olarak (Bkz. MENDIANT) ya da birkaç saat çay, ılık su ya da bir alkolde bekletildikten sonra tüketilir, kompostolarda ve bazı tatlılarda taze meyve yerine kullanılır, hamurişlerine konur (kek, *far breton*, puding, vb) ya da alazlanırlar (romlu üzüm). Aynı zamanda mutfakta da kullanılır (kayısılı koyun yahnisi, incirli keklik, kuru üzümlü harç, kuru erikli tavşan). Şekerleme yapımında da yer alırlar (özellikle hurma ve erik).

▶ Tarif: ŞARLOT

kuskus Sert buğday, bazen arpa ya da yeşil buğday unu bazlı, Magrip ülkeleri geleneksel yemeği. Fransızlar bu yemeği X. Charles hükümdarlığında, Cezayir'in fethi (1830) sırasında keşfetmiştir.

Kuskus (Arapça'da *t'aam*) Cezayir, Fas ve Tunus'un milli yemeğidir. Cezayir'de *meşui* ve Fas'ta tacinlerden sonra ikinci sırada servis edilir. Parmaklarla "tanecik" biçiminde toplar oluşturarak yenir. Bu üç ülkede kullanılan temel malzemeler aynıysa da -un ve lapa (ya da *marga*)-, kuskus değişik malzemelerle çeşitlendirilir.

Kuskus baklanın, çok sayıda sebzenin (enginar, patlıcan, pancar, yabanenginarı, kabak, rezene, bezelye, patates) ve bazen de etlerin yanında sunulur.

Taze bakla ve kuru üzümle hazırlanan kuskus *mesfuf*, Ramazan ayı boyunca sahurda yenen bir yemektir. Kesilmiş süt suyu (*leben*) ya da yoğurtla (*rayb*) birlikte yenir.

Sahra kuskusu sebzesiz ya da bulyonsuz servis edilir. Kuskus tavşan, keklik palazı, koyunla da yapılabilir.

En orijinal tarif balıklı (çipura ya da orfoz) kuskustur ama etin, balığın ve sebzelerin yerini kuru üzüm, badem, fıstık, hurma ve cevizin aldığı, bu malzemelerin soğuk sütle ıslatılmasından sonra şeker eklenen bir kuskus tarifi de vardır.

Koyunlu ya da tavuklu kuskus, bazen iki bulyonla servis edilir. Bunlardan biri malzemeleri ıslatmak için kullanılırken diğeri baharat olması için kırmızı biberle çeşnilendirilir. Birçok malzeme (kabak, şalgam, soğan, nohut, kuru üzüm) kısa süre pişirilerek kavrulur ve suyu tamamen çektirilir.

Son olarak, tarçınlı ve şekerli bir kuskus vardır.

Kuskusun tarifi ülkelere göre çeşitlilik gösterse de, otantikliğini kaybetmemesi için iki önemli sabit korunmalıdır: Karışımın elle yuvarlanması becerisine dayanan tanecik kalitesi ve (tuzlu kuskus daha yaygın olduğundan) etin bulyon içinde lezzetini birleştirdiği sebze ve baharatların (özellikle de *rasü'l-hanut*, beş baharat karışımı) seçimi.

kuskus: Tanecikleri hazırlanması

Bir kuskus tenceresinin üçte ikisini su ya da bulyonla doldurup harlı ateşte ısıtın. Sıvı kaynamaya başladığında, üst bölmeye, malzemeyi içeren *keskes*'i koyun, çevresini her türlü buhar kaybını engellemek için bulyonla ıslatılmış bir bez örtün ve kapağını kapayın. Yaklaşık yarım saat sonra malzemeyi çıkarın, kenarı yüksek büyük yuvarlak bir kaba yayın, ellerinize sıvıyağ sürerek kabuklarını çıkarmak için taneleri yuvarlayın. Malzemeyi tekrar tencereye alın ve işlemi iki kez tekrarlayın. Üçüncü pişirmeden sonra üzerine küçük tereyağ parçaları koyun ve servis edin. İkinci ve üçüncü pişirmeler sırasında kuskusun "garnitürü" katılır: Sebzeler ve meyveler, kuru üzüm ana malzemeye karıştırılır.

balıklı kuskus

Keskes'te, mezgit filetolarını 10 dakika buharda pişirin. Parçalayın, püre haline getirilmiş soğanlarla, ince kıyılmış sarmısak, paprika, *harissa*, kıyılmış maydanoz, tuz, biber, bir yumurta ve soğuk suya batırılmış bayat ekmekle karıştırın. Bu "hamur"la toplar hazırlayın ve tavada kızartın. Bir buçuk kilo irmikle tanecikler hazırlayın. Dört çipura ya da bir buçuk kiloluk bir orfozun pullarını kazıyın, temizleyin ve içini boşaltın. Üç çorba kaşığı zeytinyağı, iki kahve kaşığı rezene, aynı miktarda kimyon, bir büyük tutam Cayenne biberi ve bir kahve kaşığı kırmızı biber ya da tatlı paprika karışımıyla çeşni katın. Yarım saat dinlenmeye bırakın. Üç ince kıyılmış soğan, dilimlenmiş üç kabak ve dört havucu ve dörde bölünmüş iki enginar tabanını zeytinyağında kavurun. Bu sebzelerin üzerini bir buçuk kilo suyla örtün. Suda bekletilmiş nohut ve taze bakla, bir tutam Cayenne biberi, soyulmuş ve doğranmış üç domates, iki karanfil tanesi, bir parça kabuk tarçın, bir kahve kaşığı kimyon ve isteğe bağlı olarak suya karıştırılmış *harissa* ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın. Servisten 15 dakika önce balık ızgara edin. Tanecikleri bir tabağa kubbe biçiminde yerleştirin ve balık ve mezgit köfteleriyle süsleyin. Bulyonu ve sebzeleri ayrı servis edin. Balıklar bazen bulyon içinde sebzelerle pişirilir ve bu kez bir lahana, altı orta boy patates ve dört ikiye kesilmiş sivribiber eklenir.

etli kuskus

Bir buçuk kilo irmikle tanecikler hazırlayın ve ilk pişirme işlemini tamamlayın. Tenceredeki suyu boşaltın. 1,8 kilo ağırlığındaki bir tavuğu ve bir küçük koyun omuz etini parçalayın, sekiz adet koyun gerdanı parçasıyla birlikte kuskus tenceresine koyun ve beş çorba kaşığı zeytinyağıyla ıslatın. İkiye kesilmiş dört soğanı kızartın. İkiye kesilmiş sekiz havuç, dört pırasa ve bir ince kıyılmış rezene kökü, doğranmış altı domates, salça, dört diş dövülmüş sarımsak, bir garnitür demeti, bir küçük tutam büyük tanecikli tuz katın ve üzerini kaplayacak kadar soğuk su koyun. 24 saat suda bekletilmiş nohutları ekleyin. Tencerenin kapağını kapayın, kaynatın ve 20-25 dakika pişirin. Bu sırada tencereye dörde bölünmüş dört şalgam ve dilimlenmiş dört büyük kabak, yaprakları ve tüyleri koparılmış ve dörde bölünmüş dört küçük enginarı ekleyin. *Keskes*'i taneciklerle birlikte üst bölmeye koyun ve pişirmeyi yarım saat daha sürdürün. 450 gr koyun kıyması, bir küçük maydanoz demeti, birlikte kıyılmış iki diş sarımsak ve iki soğan, sütle ıslatılmış ve sıkılmış dört dilim ekmek kırıntısı, bir kahve kaşığı *harissa*, tuz ve biberi iyice karıştırın. Sekiz küçük köfte hazırlayın. Una bulayın ve kızgın zeytinyağında kızartın. Tanecikler piştiğinde büyük bir tabağa aktarın, üzerine ceviz büyüklüğünde tereyağ parçaları koyun, et parçaları ve kızarmış köftelerle süsleyin. Sebzeler ve bulyonu çorba tenceresine alarak yanında servis edin.

sebzeli kuskus

Tanecikleri ilk pişirmeden sonra, seçilen sebzeleri kuskus tenceresine koyun: Nohut (24 saat suda bekletilmiş), bakla (tercihen taze), ince kıyılmış soğan, doğranmış şalgam ve havuç, yuvarlak domates dilimleri. Tuz atın. Sebzelerin üçte ikisi oranında su ya da bulyon koyun ve *keskes*'i ekleyin. Servis edeceğiniz zaman çeşnisini kontrol edin ve karabiber ya da değişik baharatlarla (dört baharat karışımı: *Kalat dakka* ya da beş baharat karışımı: *Rasü'l-hanut*) zenginleştirin. Küçük tereyağ parçaları ekleyin (teorik olarak *smeun*). Sebze yelpazesi daha geniş olabilir: Enginar, pancar, lahana, yabanenginarı, kabak, bezelye, patates vb.

kuş Mutfakta kullanılan yabani (tüylü av hayvanları) ya da evcil (kümes hayvanları) uçucu hayvan. Fransa'da ardıçtan daha küçük kuşların avlanması yasaktır. Bazı bölgelerde çayırkuşu, yelvekuşu ve serçelerin avlanmasına izin verilir.

Bir zamanlar karga, bulyonlar (ve İngiltere'de pateler) için çok aranan bir kuştu. En çok rağbet gören yabani kuşlar bütün olarak kızartılan balıkçıllar, acı biberli yahni olarak pişirilen ve kılkuyruk da denilen deniz ördeği ve yağmur kuşları, domuz yağı parçaları batırılarak yahnisi yapılmış, tarçın ya da zencefil soslu sülünler, kumrular ve tavuk, patesi yapılan kumrulardır.

Günümüzde kümes hayvanları (piliç, Beçtavuğu, kaz, hindi ve ördek) yetiştiriciliği ve tüketimi sürekli gelişme kaydetmektedir. Av hayvanlarının azalması bıldırcın üreticilerini cesaretlendirmiştir.

kuşburnu Fransa'da halk dilinde "kıç-kaşıtan" adı verilen (bilimsel adı olan *cynorrhodon*, aslında meyvenin kendisini değil, bitkinin gerçek meyveleri olan sert tanecikleri ve dik tüyler içeren bir çiçekliği simgeler), yumurta biçimli kırmızı meyvelerinden reçel yapılabilen, *Rosaceae* familyasından yabani bir gül ağacı. Toplandıktan ve sapları koparıldıktan sonra, meyve taneleri günler boyunca kurutularak yumuşatılır, ardından suda kaynatılır, birçok kez küçük sebze değirmenlerinden geçirilir ve nihayet kendi miktarları kadar şeker katılarak bir reçel gibi pişirilir. Bu meyvelerden beyaz bir rakı da yapılır.

kuşkirazı *Rosaceae* familyasından, yetiştirilen türlerin kaynağı olan yabani kiraz ağacı türlerinden kuşkirazı ağacının meyvesi. Anadolu'da Rize yöresinde yer yer rastlanır. Sulu ve kokulu ama ekşi olan kuşkirazı (Fransızca'daki adı *merise*'dir, *merise* sözcüğü *amerise*, yani acı kirazdan türetilmiştir) özellikle de reçeller, şuruplar ve likörlerin üretiminde kullanılır. *Kirsch*'in bileşiminde de yer alır.

kuşkonmaz *Liliacea* familyasından, yeraltındaki sapı ya da "kökü", *turion* ya da yaygın olarak "kuşkonmaz" adı verilen yenebilir sürgünler verir. Mısırlılar'dan beri bilinen, Romalılar tarafından sevilerek tüketilen kuşkonmaz, Fransa'da ancak XIV. Louis döneminde yetiştirilmeye başlandı: Güneş Kral, bu sebzeyi çok seviyor, tarımbilimci Jean de La Quintinie saraya Aralık ayından başlayarak kuşkonmaz sağlıyordu. Paris'in işgali sırasında Argenteuil yakınlarından kuşkonmaz kökleri alan bir jandarma olan ve ordudan ayrıldıktan sonra kendini kuşkonmaz yetiştiriciliğine veren Charles Depezay sayesinde Orléans 1875 yılında kuşkonmazın anavatanı oldu.

Taze kuşkonmaz sert, tek renkli, kırılgan, kırılan yerleri parlak olmalıdır. Nemli bir bezle sarıldığında maksimum üç gün saklanabilir. Katkısız, bütün ya da doğranmış ya da minyatür ("piknik" denir) kuşkonmaz ya da yalnızca kuşkonmaz ucu konserveleri bulunur. Kullanmadan önce kaynar suyla durulamak gerekir.

Enerji oranı düşük bu sebze (100 gr'da 25 Kcal) A ve C vitaminleri açısından zengindir. Başlangıç olarak kişi başına 300 gr hesaplanır. Kullanım biçimi ne olursa olsun önce suda ya da buharda haşlanır.

kuşkonmazlar: Hazırlama

Kuşkonmazları bir kesme tahtası üzerinde, kırmadan aynı uzunlukta kesin. Tabandan uca doğru soyun. Akar su altında hızlıca yıkayın. Süzün ve demet halinde bağlayın.

kuşkonmaz: Suda pişirme

BÜTÜN KUŞKONMAZLAR. Kuşkonmaz demetlerini tuzlu kaynar suda, büyüklüklerine göre 20-30 dakika pişirin. Sudan çıkarın ve peçete serilmiş bir tabak ya da ültına tabak konulmuş bir ızgara üzerinde soğumaya alın. Özel bir tencerede buharda da pişirilebilir: Başları



suyun dışında tutularak daha gevrek kalması sağlanır.

KUŞKONMAZ UÇLARI. Uçları kesin ve demet halinde bağlayın. Sapları doğrayın ve tuzlu kaynar suda beş dakika pişirin. Uçları da ekleyerek 7-8 dakika daha pişirin, çıkarın ve soğutun.

à la flamande *kuşkonmaz*

Kuşkonmazları bol miktarda tuzlu suda pişirin ve çok sıcakken, yanında ezilmiş katı yumurta sarısıyla zenginleştirilmiş ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilmiş tereyağla servis edin.

à la polonaise *kuşkonmazlar*

Kuşkonmazları soyun ve hepsini aynı boyda kesin. Demetler halinde bağlayın ve bol miktarda tuzlu kaynar suya atın. Pişirin, itinayla süzün. Uzun bir tabağa tereyağ sürün ve kuşkonmazları uçları açıkta kalacak biçimde basamaklı dizin. Üzerine kıyılmış katı yumurta ve maydanoz serpin. Ekmek kırıntılarını *beurre noissette*'te kızartın ve kuşkonmazların üzerine dökün. Hemen servis edin.

dondurulmuş kuşkonmazlar

Kuşkonmazları dikkatle yıkayın ve büyüklüklerine göre 2-4 dakika bol miktarda tuzlu kaynar suda ağartın. Soğuk sudan geçirin, süzün ve iyice kurulayın. Küçük miktarlarda ayırarak ağzı kilitli dondurma torbalarına ya da dondurma kutularına doldurun. Kapayın, üzerine etiket yapıştırın ve dondurun. Bu kuşkonmazları kaynar suya atarak ve 12-16 dakika daha pişirerek kullanın. Taze kuşkonmaz gibi pişirilebilir.

dik servis edilen kuşkonmazlar

Soğuktan daha iyidir. Yanında mayonez, hardal ya da *tartare* sos, basit bir sirke sosu, aromalı sos, sıcak emülsiyon sos sunulabilir.

kuşkonmaz graten

Kuşkonmazları bol miktarda tuzlu suda pişirin ve dikkatle süzün, fırına sürülebilen bir kaba tabakalar halinde dizin. Uçların açıkta kalmasına, sapların saklı kalmasına dikkat edin. Uçların üzerini, Mornay sosuyla kaplayın. Sos dökülmemiş kısımların üzerine bir yağlı kâğıt şeridi örtün. Rendelenmiş parmesan peyniri serpin, erimiş tereyağla ıslatın ve uçlar iyice kızarana kadar ızgara altında birkaç dakika gratine edin. Servis etmeden hemen önce kâğıdı kaldırın.

kuşkonmaz royale → ROYALE
kuşkonmazlı aspik → ASPİK

MARC MENEAU'NUN TARİFİ

portakallı tereyağlı en buisson *kuşkonmazlar*

"200 gr yeşil kuşkonmaz ucunu bol tuzlu kaynar suda pişirin. Buzlu su içeren bir kapta hızla soğutun, süzün ve bez üzerinde kurutun. İki yumurta, bir yumurta sarısı, 50 gr çiğ kümes hayvanları eti ve üç cl taze krema ile mikser-

Değişik kuşkonmaz türlerinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Görünüm	Tat
Beyaz	Fransa'nın orta kesimleri, Val de Loire, Champagne, güneydoğu ve güneybatı Fransa	Mart başı-Haziran sonu	Ucu ve kökü beyaz	Gevrek, güçlü
Ucu mor*	Beyazla aynı kökenden	Mart sonu-Haziran sonu	Ucu mor, kökü beyaz	Gevrek, keskin lezzette
Mor / Yeşil	Beyazla aynı kökenden	Mart sonu-Haziran sonu	Ucu mor-yeşil, kökü beyaz	Gevrek, keskin lezzette
Yeşil				
Sahte yeşil**	Güneydoğu ve güneybatı Fransa, İspanya	Ocak ortası-Temmuz ortası	Ucu ve kökün üst kısımları yeşil	Güçlü, bitkisel
Yeşil kuşkonmaz	Beauce, Champagne, Languedoc-Roussillon, İspanya	Şubat-Temmuz	Tamamı yeşil	Baharatlı

** Ucu mor: kuşkonmazlar çıkar çıkmaz toplanan beyazlardır.*
*** Sahte yeşil kuşkonmazlar, toprak dışına çıkan beyazlardır.*

den geçirin. 10 cl sıvı krema, 3 cl domalan suyu, tuz ve biber katın. Pürüzsüz ve yağsı bir krema elde edene kadar mikserde karıştırın. Altı cm çapında ve dört cm yüksekliğinde dört kalıba yağ sürün. Benmari işlevi görecek düz bir tepsinin üzerine dizin. Beş cm uzunluğundaki 30 gr yeşil kuşkonmaz ucunu pişirin ve uzunlamasına ikiye kesin. Düz kısmı içeri bakacak biçimde kalıpların iç kenarına yerleştirin. Ortasını kuşkonmaz *mousse*'uyla doldurun. Kuşkonmaz uçları bir cm'yi aşmalıdır. Tepsiye kalıpların üçte bir yüksekliğine gelecek kadar su koyun. Önceden 100° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Küçük bir tavada portakal suyuna beş gr ağartılmış ve ince kıyılmış portakal kabuğu katarak yoğunlaştırın. Küçük parçalar halinde doğranmış 100 gr tereyağı çırparak ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Sıcak saklayın. Her bir kalıbı dikkatle bir servis tabağına koyun. Sivri bir bıçağı kalıbın kenarında gezdirerek kalıbı kuşkonmazlardan ayırın ve yavaşça yukarı çekin. Üzerine az miktarda portakallı tereyağ dökün. Kabukları soyulmuş portakal dilimleri ve kabuklarıyla süsleyin. Tereyağın kalanını soslukta servis edin." (Bkz. fotoğraf)

sıcak servis edilen kuşkonmazlar
Tuzlu kaynar suda pişen kuşkonmazlar yanında sunulan sos ağartılmış ve genellikle limon eklenmiş erimiş tereyağ, *beurre noisette* ya da şantiyi sos, krema, *Hollandaise* sos, Malta sosu ya da *mousseline* sos olabilir.

tereyağlı ve kremalı kuşkonmaz uçları
Sebze tabağına dizilir ya da haşlanmış yumurta, çırpılıp yağda pişmiş yumurta ya da kayısı yumurta, balık yemekleri, küçük et parçaları, dana uykuluk, piliç ya da av hayvanları yemekleri için garnitür olarak kullanılır.

yağda pişmiş yumurta ve kuşkonmazlı
barquette → BARQUETTE
yeşil kuşkonmazlı ve kuzu mantarlı Alp alabalığı
→ ALP ALABALIĞI

kuver Bir konuğun kullanımına sunulan ve hazırlanan sofradaki yerini belirten aksesuarların tamamı (tabak, bardak, bıçak, çatal, kaşık). Profesyonel jargonda "kuver" yalnızca çatal ve kaşıktan oluşur.

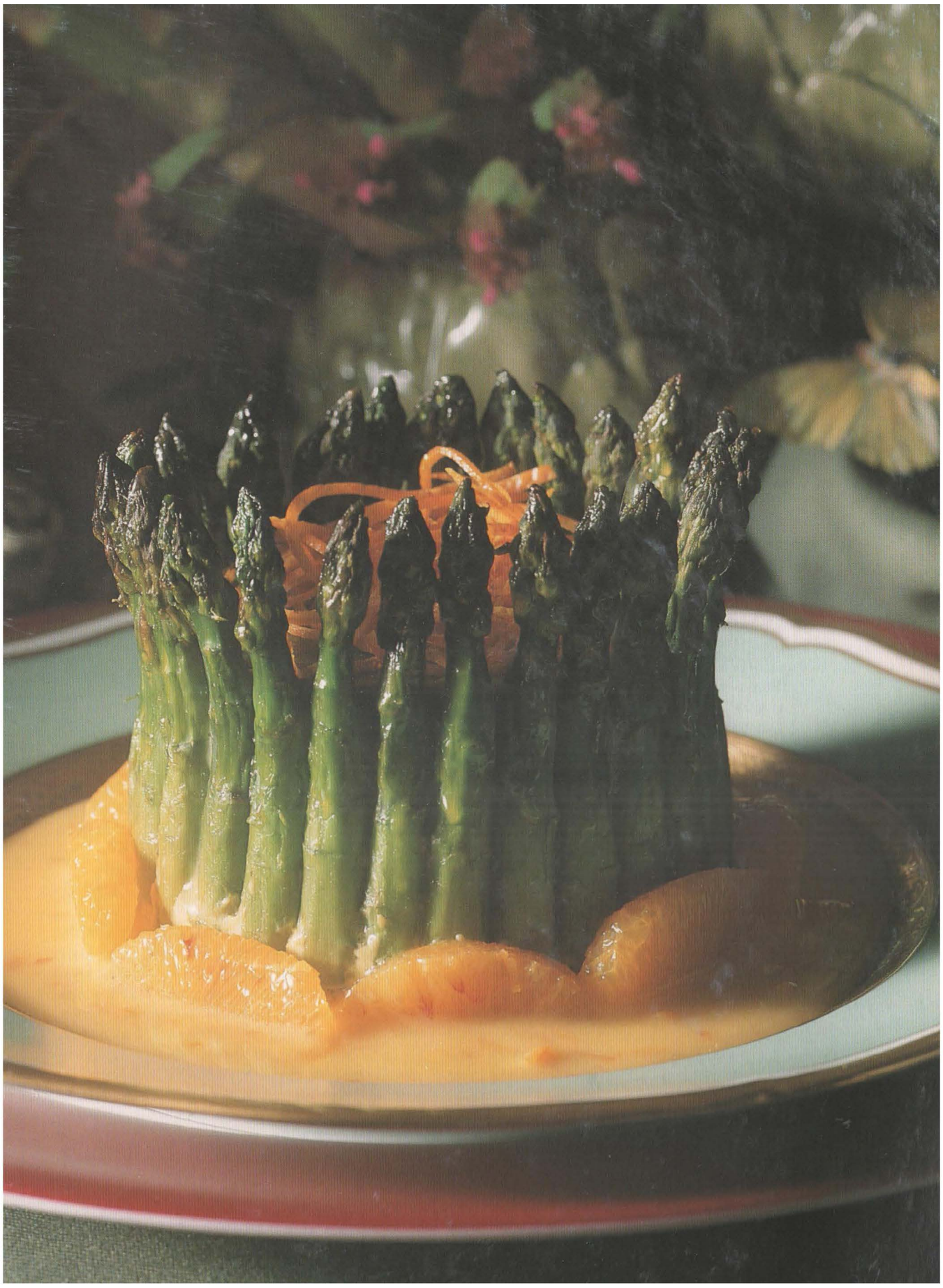
On beşinci yüzyıla kadar konukları zehirlenmeye karşı her türlü önlemin alındığına inandırmak amacıyla, *servir à couvert* (üzeri kapalı servis), yani sofraya getirilen yemeklerin ya da servis arabasının üzerine büyük beyaz bir örtü örtülmesi âdettendi. Başlangıçta masa hazırlamayı tanımlamak için *mettre le couvert* (kuveri koymak) tamlaması kullanılırdı.

Ancien Régime'de, yemeklerin bolluğuna göre, büyük kuver, şölen (kral tarafından halkına ya da bütün kraliyet ailesine sunulur), küçük kuver, eğlencesiz yemek daveti (kral ailesiyle birlikte yer) ve çok küçük kuverse yalnızca üç kişilik yemek anlamına gelirdi. 18. yüzyılda ve özellikle de 19. yüzyılda masa alışkanlıkları, masa âdâbı bugünkü halini aldı ve basitleşerek bugüne ulaştı.

Klasik kuverin kuralları belirlidir: Peçetelerin katlanması, bardak sayısı, çatalların (solda, dişleri peçetenin karşısında), bıçağın (sağda, ağzı içe doğru), kaşığın (sağda, dışta, bombeli kısmı yukarı bakacak biçimde) yeri.

Gümüş kaplama takımların yaygınlaşmasından

▶
Portakallı tereyağlı
en buisson *kuşkonmazlar*
Marc Meneau'nun tarifi



Yaşlarına göre ayrılmış üç kuzu* tipinin özellikleri

Tip	Köken	Dönem	Ağırlık ve yaş	Görünüm	Tat
Süt kuzusu ya da *laiton* ya da *agnelet* (bölgelere göre değişen adlarıyla)	Güneydoğu Pireneler-Atlas Okyanusu	Aralık sonu-Nisan ortası	5-10 kg, 20-60 gün	Beyaz et	Lezzetli, gevrek, fındık kokulu
Kasaplık kuzu (otlakta ve ağılda beslenen)	Bütün Fransa	Bütün yıl	16-25 kg, 80-130 gün	Çok yoğun renkli et	Daha belirgin, kaliteli, sade
Otla beslenmiş gri kuzu	Bütün Fransa	Bütün yıl	20-30 kg, 150-300 gün	Yağ ve kaslarla vurgulanan pigmentler	Oldukça belirgin, ağaç kokulu

* "Kuzu" adlandırmasını almak için hayvanın 300 g'ın altında olması gerekir.

sonra sofra takımları geçmiş yüzyılların stillerini taklit etmekle yetinmeye başladı. 20. yüzyıl başında, modern stil etkisini hissettirmeye başladı. Yeni stil, dekor biçimini değiştiren Jean Puiforcat ile (1918'den sonra) ortaya çıktı. Önce Alman, ardından İskandinav sofra takımları kuver parçalarının fonksiyonel görünümü, özellikle de kolay kullanılır olması ve malzemenin güzelliğini (tahta ve çelik, pleksiglas) ön plana çıkarıyordu.

kuyruk Bir kasaplık hayvanın arka kısmındaki eti, yumuşak uzantı (Bkz. *Sakatatlar Tablosu*, SAKATAT).

Sığırın kuyruğundan lezzetli yemekler yapılır: Hafif ateşte pişirilen kuyruk Flaman ya da *nivernaise* garnitürle servis edilir, sebzeli haşlamaya katıldığında bulyona hissedilir bir koku verir, kardinal çorba, İngiliz *oxtail* ya da Flaman *hochepot*'ta kullanılır, haşlaması yapılır, *à la Sainte-Menehould* pane ve ızgara edilir.

Dana kuyruğu, sebzeli haşlama etlerini tamamlar ya da sebze çorbasına koku vermesi için kullanılır.

Domuz kuyruğu, "domuz paçası" ile aynı tariflere göre pişirilir (pane ve ızgara), salamurası da yapılır.

Koyun kuyruğu, artık yemeklerde kullanılmamakta ama butla birlikte kızartılmaktadır.

Kuyruk bazı kabukluların da arka uzantısı ve sıklıkla kabuğu çıkarıldıktan sonra yenebilen tek parçasıdır: Karides, böcek, ıstakoz kuyrukları gibi.

à la Sainte-Menehould *ızgara sığır kuyruğu*
Sığır kuyruğunu 6-7 cm uzunluğunda düzgün dilimler halinde doğrayın ve sebzeli sığır haşlama gibi hazırlanan bir bulyon içinde pişirin ama etin dağılmasına izin vermeyin. Etleri süzün, kemiklerini kırmadan çıkarın ve yağı alınmış bulyon içinde soğumaya bırakın. Süzün, kurulayın, hardala bulayın, ağartılmış tereyağda çevirin, taze ve ince ekmek kırıntısına bulayın. Düşük sıcaklıkta ızgara edin ve *diable*, acı, hardal sos, biber sosu, *bordelaise* ya da Robert sosla servis edin. Yanına patates püresi koyun.

Nantua tatlısu ıstakozu timbale'i → TIMBALE
sığır kuyruklu hochepot → HOCHEPOT
tarhunotlu jöleyle sığır kuyruğu güveç → ÇÖMLEK KEBABI

kuyruk çıkıntısı (kanatlılarda) Kümes hayvanları ile kuşların son iki sırt omurgasının oluşturduğu ve kuyruk tüylerini taşıyan arka uzantısı. Özellikle de tavuk ve hindide kuyruk çıkıntısı güzel bir parçadır (Bkz. BONNET D'EVÊQUE).

Ördek ve kaz için, pişirmeden önce her iki yanda bulunan yağ salgıbezlerini çıkarmak gerekir çünkü ete hoş olmayan bir tat verir.

kuyumcu işi Büyük bir akşam yemeği davetinde masanın tam ortasına süs olarak yerleştirilen porselen ya da kuyum işi. Bu parça sıklıkla üzerine büyük şamdanlar, meyve sepetleri ya da çiçek vazoları yerleştirilen aynalı bir tepsidir. Bu uygulama Ortaçağ'a dayanır ama özellikle de 17., 18. ve 19. yüzyılların vazgeçilmezlerinden olmuştur.

kuzine *bkz.* fırın [kuzine]

kuzu Koyun ya da koç adını alacağı 300 günden küçük (Bkz. Tablo) koyun yavrusu (dişi ya da erkek). Kokusu daha güçlü olan koyun eti daha az sevilir (Bkz. BESİ KOYUNU). Aveyron, Bourbonnais ve Quercy kuzuları kırmızı etiket taşır.

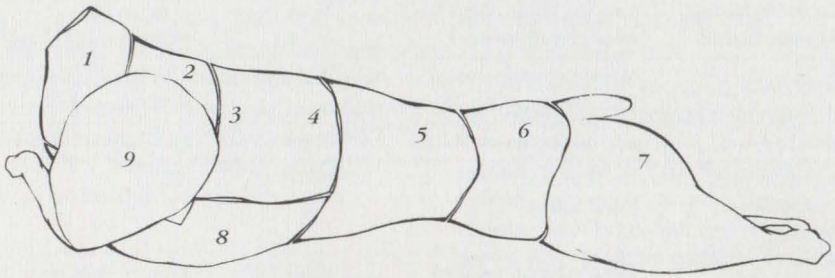
Kuzu da koyun gibi kesilir (Bkz. *Kuzu Kesim Tablosu*) ve özellikle de kızartılarak yenir. Izgarada pişen kotletlere İngilizce'de *lamb chops* denir.

Paskalya günü kuzu servis etmek gelenektir.

à l'albigeoise *doldurulmuş kuzu omzu*
Bir kuzunun omuz etinin kemiklerini çıkarın, temizleyin, tuz ve biber serpin. 350 gr sosis etini 350 gr kıyılmış domuz ciğeri, 2-3 diş kabukları soyulmuş ve kıyılmış sarmısak ve bir küçük maydanoz demeti, tuz ve karabiberle karıştırın. Bu harçla etin üzerini kaplayın, rulo yapın ve *en ballottine* bağlayın. 750 gr patatesi soyun ve çeyrek dilimler halinde doğrayın. 12 diş sarmısağı soyun ve kaynar suyla bir dakika ağartın. Bir tencerede iki çorba kaşığı kaz yağını ısıtın. *Ballottine*'in bütün yüzlerini kızarttıktan sonra domuz yağına buladığınız patatesleri ve sarmısağı ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında en az 50 dakika pişirin. Kıyılmış maydanozu etin üzerine serpin ve pişirme kabı içinde servis edin.

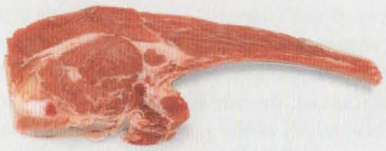
à l'anglaise *but haşlama*

KUZU (PARİS USULÜ) KESİM TABLOSU

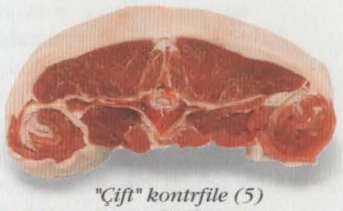




Boyun (Gerdan) (1)



Açık kaburga (2)
(pirzola)



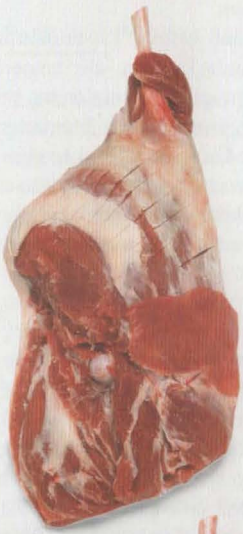
"Çift" kontrfile (5)
(sırt)



İkinci kaburga (3)
(pirzola)



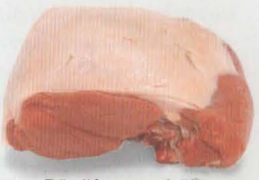
"Tekli" kontrfile (5)
(sırt)



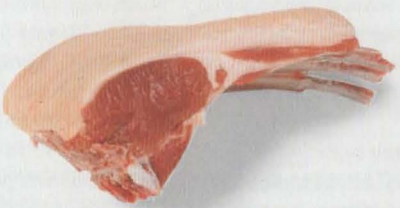
But (6 ve 7)



Birinci kaburga (4)
(pirzola)



Büyük sırt eti (6)
(selle)



İlk üç kaburgayla
gerdan parçası (4)
(pirzola)



Omuz (9)
(kol)



Kısa but (7)



Göğüs ve kaburga üstü (8)

Beş büyük kasaplık kuzu ailesi (yaklaşık otuz ırk)

Aile	Köken	Dönem	Yetiştirme
Otlayan ırklar (otlak kuzusu ya da besi koyunu/kuzusu)	Vendée, Maine, Charolais, Avranchin, Cotentin	Nisan ortası-Aralık	Açık havada, okyanus etkisi altında
Sağmal ırklar	Massif Central'in güneyi, Pireneler-Atlas Oky., Korsika	Bütün yıl	Açık havada, daha çok peynir üretimine yönelik
Merinos ırkları	Arles (Bouches-du-Rhône)	Ağustos-Eylül	Açık havada (yaylada)
Erken dönem ırkları (ilgili bölgelerin adını taşıyan üç ırktan elde edilir)	Île-de-France, Cher, Suffolk	Bütün yıl	Ağılda
Köy ırkları	Massif Central, Préalpes du Sud, Limousin	Bütün yıl	Kışın ve ilkbaharda doğan, yazın Alplerde otlama

Kısaltılmış buta tuz ve karabiber serpin. Üzerine tereyağ sürülmüş ve un serpilmiş bir peçete sarın ve bağlayın. Uzunlamasına doğranmış iki havuç, üzerine bir karanfil tanesi saplanmış iki orta boy soğan ve bir garnitür demeti eklenmiş tuzlu kaynar suya (litre başına sekiz gr tuz) atın. Bir diş soyulmuş sarmısak daha ekleyin. Butu kilo başına yarım saat süreyle harlı ateşte pişirin. Süzün, bağını çözün, uzun bir tabağa yerleştirin, butla birlikte pişirdiğiniz şalgam ya da kerevizin püresiyle servis edin. Yanında iki çorba kaşığı kapari eklenmiş *à l'anglaise* tereyağ sosu sunun. Provence'ta but koyu ve bol baharatlı bir su içinde haşlanır ve sebzeler ve bir *aioli*'yle servis edilir. Normandiya'da, Yvetot kıyısında, bir kaşık *calvados*'la aroma katılmış bulyon içinde, yarım kilo için 15 dakika süreyle pişirilir ve yanında kaparili beyaz sosla ve sebzelerle servis edilir.

à l'anglaise *kuzu böbreği* → BÖBREK
à l'anglaise *kuzu yüreği* → YÜREK

à l'anversoise *kuzu kotlet*
Kuzu kotletleri tereyağda kızartın. Yuvarlak bir tabağa, arasına tereyağda kızarmış krutonlar katarak halka biçiminde dizin. Ortasına kremalı sosla terbiye edilmiş şerbetçiotu topakları koyun. Pişirme suyunu beyaz şarapla deglaze edin ve kotletlerin üzerine dökün.

ANTONIN CARÊME'IN TARİFİ

à la bordelaise *hafif ateşte pişmiş but*
"Olgunlaşması beklenmiş, sıkı bir but seçin. Sap kısmına kadar kemiklerini çıkarın. Jambonun ve filetoların içine tuzu giderilmiş ançuez filetoları koyun. Kıyılmış maydanoz, iki yabani sarmısak ve bir diş kıyılmış ve ağartılmış sarmısak ekleyin. Malzemelerin dışarı çıkmaması için dikin. Hafif renk alana kadar tereyağda çevirin. Büyük bir şişe kırmızı Bordeau şarabıyla ıslatın. Üç havuç, iki karanfil tanesi batırılmış üç soğan, kekik, defne, fesleğen içeren bir garnitür demeti katın. Kapağını kapayın. Pişirirken suyunun donuk sos kıvamına gelmesini sağlayın. Bir buçuk saat pişirin. Kabukları tamamen soyulmuş bir buçuk litre sarmısak hazırlayın, bol suda pişirin, süzün, soğutun ve kaliteli bir tereyağda sote edin, sıcak tutun. Butu süzün, tabağa yerleştirin. Pişirme suyunu iki kaşık İspanyol güveç sosuyla yoğunlaştırın. Sebzeleri ve garnitür demetini çıkardıktan sonra tülbentten geçirin. Sosu butun üzerine dökün. Sarmısaklara bir kaşık Alman sosu ve çok az miktarda Cayenne biberi katın ve soslukta servis edin."

à la bordelaise *kuzu gerdanı*
250 gr patatesi top biçimine getirin. Taş mantarlarını temizleyin ve zeytinyağında kızartın. Bir tencerede, tereyağ ve sıvıyağ karışımı içinde, temizlenmiş ve kısaltılmış kuzu gerdanı parçasını kızartın. Mantarları ve patatesleri ekleyin, tuz ve karabiber atın, kapağını kapayın. Önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Servisten birkaç dakika önce, küçük bir diş dövülmüş sarmısak ve 3-4 çorba kaşığı koyu domates sosu ekleyin.

à la boulangère *but*
2,5 kiloluk bir buta tuz ve karabiber serpin, bir diş sarmısak saplayın, tereyağ sürün ve önceden 275° C'ye ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. 600-750 gr patates ve 300 gr soğanı ince kıyın. Butun çevresine yayın. Üzerine pişirme suyunu ve yaklaşık 50 gr erimiş tereyağ dökün. Garnitürlere tuz ve karabiber atın. Fırının ısısını 250° C'ye indirin ve 4-5 kere üzerini ıslatarak yarım saat daha pişirin. Tabağın üzerine bir alüminyum kâğıt koyun ve butun pişirme suyunu homojenleştirmek için fırının girişinde 15 dakika kadar dinlendirin.

à la languedocienne *kuzu gerdanı*
Temizlenmiş ve kısaltılmış kuzu gerdanı parçasını kaz yağında kızartın. Soyulmuş ve tereyağda kavrulmuş 12 arpacık soğanı, 12 dilim çiğ jambon, altı diş kabuğu soyulmuş ve ağartılmış sarmısak ve 200 gr temizlendikten sonra sıvıyağda sote edilmiş taş mantarı ekleyin. Eti ve garnitürünü toprak bir kaba aktarın. Üzerini sık sık ıslatarak fırında pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Tabağında servis edin.

à la niçoise *kuzu gerdanı*
Temizlenmiş ve kısaltılmış kuzu gerdan parçasını toprak bir kapta tereyağda kızartın. Tencereye kabuğu soyulmuş ve büyük parçalar halinde doğrandıktan sonra zeytinyağında kavrulmuş bir kabak, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış ve zeytinyağında kavrulmuş bir domates, soyulmuş ve sıvıyağda kızartılmış yaklaşık 20 tane taze patates ekleyin. Tuz ve karabiber atın. Önceden 230° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Kıyılmış maydanoz serpin. Pişirme kabında servis edin.

à la turque *kuzu nuazet*
Bir pirinç pilavı hazırlayın. Büyükçe bir patlıcanı dilimleyin ve sıvıyağda kızartın. Kuzu nuazetleri tereyağda kızartın, servis tabağına alın, patlıcanlarla ve *à dariole* kalıbında biçim verdiğiniz pilavla süsleyin. Sıcak tutun. Tavayı domatesli dana eti suyuyla deglaze edin ve nuazetlerin üzerine dökün.

ananaslı kuzu but kızartması
Bir butu 48 saat kırmızı şarap, konyak ve aromalı bitkiler karışımı içinde bekletin. Kurulayın, bir şırınga yardımıyla marinadı birçok noktasından içine enjekte edin ve fırında pişirin. Martinadla hazırlanmış bir sos ve ezilmiş ve tereyağda kavrulmuş ananas kompostosuyla servis edin.

PARİS'TEKİ, *MAXIM'S* RESTORANININ TARİFİ

Belle Otéro *kuzu sırt eti*
"2,2 kiloluk bir sırt eti parçasının kemiklerini çıkarın. 250 gr atık parçaları küçük küçük doğrayarak kemikler, küçük doğranmış bir havuç ve bir soğan, tuz ve karabiberle birlikte tereyağda kavurun ve renk değiştirdiklerinde 10 cl beyaz şarapla ıslatın. Suyunu çektirdikten sonra 30 cl bulyon katın ve bir saat pişirerek elekten geçirin. İçini doldurmak için harç hazırlayın. Bir soğan, bir kereviz sapı ve bir havucu dilimleyin. 100 gr domaları bütün olarak ekleyin ve 10 cl porto ve 20 cl baharatlı kümes hayvanları eti suyu, tuz ve karabiber katın. 15 dakika pişirin. Domaları çıkarın ve pişirme suyunu buharlaştırarak yoğunlaştırın. Kıyılmış dört yabani sarmısak, tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat ceviziyle 10 dakika tereyağda kavurduğunuz yarım kilo kültür mantarını doğrayın. Soğuduklarında 50 gr dilimlenmiş domaları ve 60 gr çubuk halinde doğranmış ciğerle karıştırın. Domaların pişirme suyundan bir miktar, tuz ve karabiber ekleyin. Et parçasının içini bu karışımla doldurun ve domaların kalanını ve yine çubuk halinde doğranmış 60 gr ciğeri üzerine koyun. Sırt etini kendi üzerine yuvarlayın, bağlayın, domuz yağı dilimiyle sararak bir daha bağlayın. Sıcak fırında 50 dakika pişirin. Etin pişirme suyunu domaların pişirme suyuyla karıştırarak soslukta servis edin. Etin bağını çözün, yanında tereyağda pişmiş kuşkonmaz uçlarıyla kendi suyunda pişmiş enginar tabanları üzerinde servis edin."

ALEX HUMBERT'İN TARİFİ

Callas *kuzu sırt eti*
"2,750 kiloluk bir sırt etinin kemiklerini çıkarın, yağını alın, tuz ve karabiber atın. Mantarlarla bir jülyen hazırlayın, tereyağda pişirin ve soğumaya bırakın. Taze domalarla jülyen hazırlayın. Sırt etinin ortasına koyun. Filemin-yonların kemik boşluklarını mantarlarla doldurun. Rulo yapın ve bağlayın. Önceden 240° C'ye ısıtılmış fırında yarım kilo başına 12 dakika hesaplayarak pişirin. Pişirme kabını az miktarda dana bulyon ve *xérès* şarabıyla deglaze edin. Tereyağda kuşkonmaz uçlarıyla servis edin."

PARİS'TEKİ, *LA TOUR D'ARGENT* RESTORANININ TARİFİ

des Tourtelles *nuazetler*
"Kuzu nuazetleri ağartılmış tereyağda sote edin ve sıcak bir tabağa alın. Pişirme kabını eşit miktarda vermut, *xères* ve dana eti suyu karışımıyla deglaze edin. Tereyağ katarak yoğunlaştırın. Her nuazet üzerine bir kahve kaşığı *Soubise* püresi koyun. Izgara altında birkaç dakika bekletin. Sosu soslukta ayrı olarak servis edin."

doldurulmuş süt kuzusu
Kuzuyu içini doldurmak ve şişe geçirmek üzere hazırlayın. Ciğeri, kalbi, uykulukları ve böbrekleri çok küçük doğrayın, harlı ateşte tereyağda sote edin ve tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Yarım pişmiş pirinç pilavına karıştırın ve bu karışımla kuzunun içini doldurun. Delikleri dikin ve hayvanı bağlayın. Şişe geçirin, tuz, biber serpin ve harlı ateşte pişirin (kilo başına 20 dakika). Izgara altlığına dökülen suyu birkaç kaşık bulyonla deglaze edin. Bu suyu sıcak tutun. Kuzuyu şişten çıkarın, bağlarını sökün, uzun bir tabak üzerine yerleştirin, çevresine tereotu ve çeyrek limon dilimleri serpin. Pişirme suyunu soslukta servis edin.

fasulye ve kuzu paçalı kuzu blanquette
→ BLANQUETTE
hafif ateşte pişmiş kuzu ballottine → BALLOTTINE

hafif ateşte pişmiş kuzu omuz eti ve garnitürleri
Bir kuzunun omuz etinin kemiklerini çıkarın, temizleyin, tuz ve biber serpin, rulo yapın ve bağlayın. Domuz derisinin yağını kazıyın ve bir tencerenin dibine yayın. İki havuç ve bir soğanı soyun ve ince kıydıktan sonra tereyağda kavurun. Tencereye aktarın. Tencerenin kapağını kapayarak 10 dakika kendi suyunda pişirin. Omuz parçasını tencereye yerleştirin. Tuz ve karabiber atın. 15 cl beyaz şarapla ıslatın ve yoğunlaştırın. 25 cl terbiyeli kahverengi et suyu (ya da çok yoğun

konsantre), 10 cl domates püresi, bir garnitür demeti ve kemiklerle artık parçaları ekleyin. Kapağını kapayın ve önceden 220° C'ye ısıtılmış fırında parçanın büyüklüğüne göre 1-1,5 saat pişirin. Süzün. Fırında glaze edin, bir tabağın üzerine alın. Hafif ateşte pişmiş kuzu omuzun alışılmış garnitürleri yeşil ya da beyaz fasulye ve sebze püreleri, *à la bretonne* enginar tabanı ve fasulye püresidir. *À la bordelaise* taş mantarı ve şarapla deglaze edilmiş pişirme suyu ve yabani sarmısak, kekik ve defneli donuk sosla da servis edilebilir.

karaca usulü kızarmış kuzu butu
Bir butun derisini tamamen soyun. İnce bir domuz yağı dilimini, karaca but pişirirken olduğu gibi ete batırın ve etin yumuşaklığına ve sıcaklığa göre belirlenen bir süreyle (yazın iki gün, kışın 3-4 gün) "karaca" eti için hazırlanan türden bir marinad içine koyun. Dikkatle kurulayın. Fırında kızartın. Karaca eti için hazırlanan türden bir sos ya da biberli sosla servis edin.

kırk diş sarmısaklı kızarmış kuzu butu
Ançuez filetolarının tuzunu giderin. Bir butun yumurta denilen kısmının kemiklerini çıkarın. Sarmısak (2-3 diş soyulmuş sarmısak) ve parçalara bölünmüş ançuez filetolarını içine batırın. Sıvıyağ, kekik, toz biberiye ve taze çekilmiş karabiber karışımına bulayın. Ara sıra aromalı sıvıyağ damlatarak şişte pişirin. Bu süre içinde, 250 gr kabukları soyulmamış sarmısağı kaynar suya atın. Beş dakika ağarttıktan sonra süzün ve 20 cl bulyonla birlikte bir tencereye alın. 20 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Tereotunu ayıklayın, bol suyla yıkayın ve kabaca kıyın. Sarmısakların pişirme suyundan bir tas alarak buttan akan suya ekleyin ve bununla butu ıslatın. Pişirme işlemini tamamlayın. Butu bir servis tabağına alın. Çevresine sarmısakları ve kıyılmış tereotunu yayın. Suyunu soslukta servis edin.

körili kuzu → KÖRİ

kuru erik, çay ve bademli kuzu
Kemikleri çıkarılmış ve yağları alınmış bir kilo kuzu omuz etini büyük parçalar halinde doğrayın. Et parçalarının her yerini tuzlayın ve tereyağla tencerede çevirin. Altın rengini aldığında süzün. Tereyağa çeyrek litre su, bir tarçın çubuğunun kırılmış parçaları, yarım tas kabukları soyulmuş badem, 200 gr pudra şekeri ve iki çorba kaşığı portakal çiçeği suyu ekleyin. Bu karışımı harlı ateş üzerine koyun, karıştırın ve et parçalarını da ilave ederek kapağını kapayın, 45 dakika kısık ateşte pişirin. Bu süre içinde 350 gr çekirdekleri çıkarılmış kuru eriği çok koyu yeşil çay içinde bekletin. Süzmeden tencereye ekleyin ve 10 dakika daha pişirin.

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 uykuluğu şiş → ŞİŞ (KEBAP)

LÉA BIDAUT'NUN TARİFİ

Léa'nın kızarmış kuzu butu
"Dört ezilmiş ançuez filetosunu dört çorba kaşığı zeytinyağı, iki büyük kaşık hardal, adaçayı, fesleğen, biberiye ve dövülmüş sarmısakla iyice karıştırın. Butu ara sıra çevirerek bu karışım içinde iki saat marine edin. Marinadı tereyağ içeren bir tavaya dökün, yavaş yavaş yarım litre şampanya ekleyin ve yoğunlaştırın. Elekten geçirin. Çırpılmış tereyağla terbiye edin."

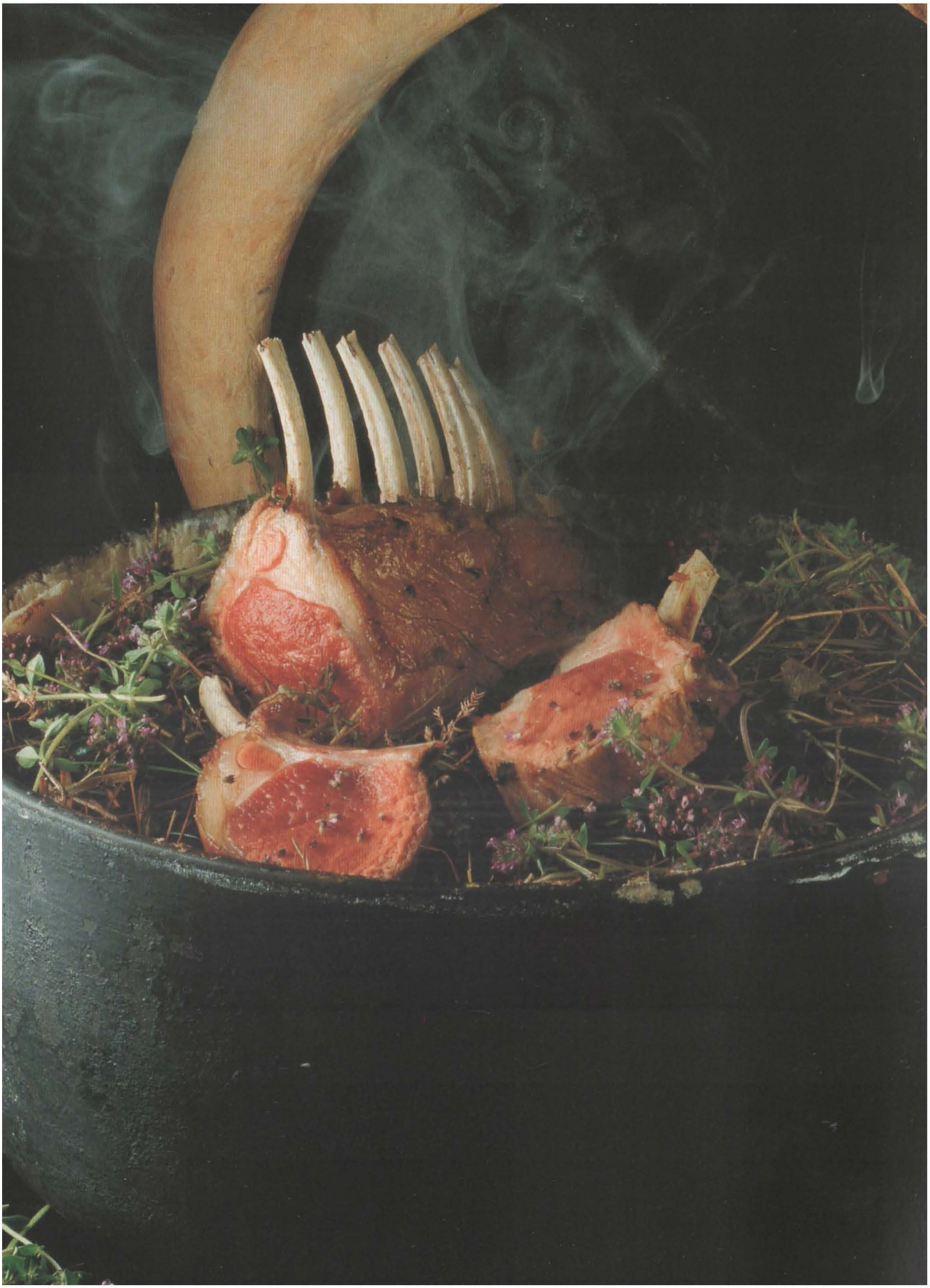
maydanozlu kızarmış kuzu butu
Bir kuzu (besi kuzusu ya da süt kuzusu) butunu kızartın. Pişirme sona ermeden önce üzerini ince bir tabaka taze ekmek kırıntısı, kıyılmış maydanoz, kıyılmış sarmısak, kekik ve toz defne karışımıyla kaplayın: Ete iyice yapışmalıdır. Pişirme işlemini etin üzeri iyice kızarana kadar sürdürün. Uzun bir tabak üzerine alın. Kıyılmış tereotu ve yarım dilimlenmiş limonlarla süsleyin. Pişirme suyunu soslukta servis edin. Geleneksel olarak butun yanında tereyağda taze fasulye, sebze suyunda beyaz fasulye ya da *jardinière* ile servis edilir.

patlıcanlı kuzu (ya da dana) sote, en chasseur *kuzu (ya da dana) sote* → SOTE

MARC VEYRAT'NIN TARİFİ

pimpiolet*'li kuzu gerdanı*
"100 gr domuz yağı parçasını bir tavada ısıtın. Daha sonra, iyice temizlenmiş ama filetoları yapışık kalmış üç adet Sisteron kuzu gerdan parçasını (ilk 6-8 kaburgayı içerir) koyun. 4-5 dakika sertleştirin. Tuz ve karabiber atın. Çıkarın, tavadaki yağı alın ve domuz yağını çıkarın. Yarım kilo sebze bulyonla deglaze edin. Dörtte biri kalana kadar suyunu çektirin. Etleri döküm bir tencereye alın. Üzerine büyük bir demet *pimpiolet* ya da yeşil kekik ve eti beslemesi için küçük parçalar halinde doğranmış domuz yağını koyun. Kapağını kapayın. 200 gr doymuş hamurla uzun bir şerit oluşturun ve hava almasını engellemek üzere kapağın kenarına yapıştırın. Önceden 250° C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Pişirme suyunu elekten geçirin. Çeşnisini ayarlayın. Eti kesmeden önce, tencereyi konukların önünde açın." (Bkz. Fotoğraf).

▶
Pimpiolet*'li kuzu gerdanı*
Marc Veyrat'ın tarifi



MARSİLYA'DAKİ, *LE PETIT NICE* RESTORANINDAN, GERALD PASSEDAT'NIN TARİFİ

pistou'*da* carpaccio *olarak süt kuzusu eti*

"Bir Sisteron süt kuzusunun sırt etinin yağlarını alın, tuz ve karabiber serpin. Bakır bir tavanın üzerine koyun. Yanına soyulmuş ve parçalara ayrılmış bir yabani sarmısak, 2-3 dal kekik, az miktarda sıvıyağ ve tereyağ koyun. 8-10 dakika sıcak fırına sürün. Ara sıra pişirme suyuyla ıslatın. Bir *pistou* (bol sarmısak, taze fasulye, patates, domates ve tel şehriyeyle yapılan sebze çorbası) hazırlayın. Bir sap fesleğenin yapraklarını alın ve üç diş kabukları soyulmuş sarmısakla birlikte bir havanda dövün. Bu karışımı 20 cl zeytinyağıyla karıştırın. Kızaran eti çıkarın ve eti dinlendirmek için bir kenara ayırın. Fileminyonların kemiklerini çıkarın ve ince ve uzun dilimler halinde doğrayın. Kemikleri küçük küçük parçalayın. Tavayı 12 cl sek beyaz şarap ve az miktarda suyla deglaze edin. Suyunu çektirin ve *mignonnette* biber ekleyin (10 gr kara ve 10 gr beyaz), bir doğranmış domates, üç diş kıyılmış sarmısak ve *pistou*'nun yarısını ekleyin. Bu yoğun suyu elekten geçirin ve çeşnisini ayarlayın. Kuzu dilimlerini büyük tabakların çevresine dizin. 200 gr taze erişte pişirin ve 10 gr tuzlu tereyağ, 50 gr *crème double* ve *pistou*'nun kalanıyla karıştırın. Pişirme suyunu fırçayla kuzu eti dilimlerine yedirin. Fırının kapağında ısıtın. Tabakların ortasına erişte lerden bir kubbe oluşturun ve üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin.

sarmısaklı kuzu ciğeri → KARACİĞER
Villeroi *soslu kuzu beyni şişi* → ŞİŞ (PANE)

kuzukulağı Kuzukulağıgiller familyasından, Güney Asya ve Avrupa kökenli, ekşi tatlı (çünkü oksalik asit içerir) yeşil yaprakları yenen bitki. Düşük kalorili (100 gr'da 25 Kcal) kuzu kulağı potasyum, magnezyum ve C vitamini açısından zengindir. Anadolu'da yaygın olarak bulunur ve ebemekşisi ya da ekşili kulak olarak da bilinir.

Üç ana türü vardır: Geniş yapraklı kuzukulağının en yaygın türü Chambourcy kuzukulağıdır. Doğu kökenli ıspanak ya da *patience* kuzukulağı düz, ince ve temrensi yapraklara sahiptir, *vierge* kuzukulağının uzun, mızrak biçimli yaprakları vardır.

■ **Kullanımları.** Satın alınırken kuzukulağının parlak ve sert olması gerekir. Buzdolabında birkaç gün saklanabilir. Ispanak gibi hazırlanır ve pişirilir. Püresi ya da *chiffonade*'ı yapıldığında bazen *roux* ya da kremayla yumuşatılır. Kuzu kulağı geleneksel olarak balık (tirsi, turnabalığı) ya da dana eti (*fricandeau*, tendron) yanında sunulur. Omletlerde, sahanda yumurtalarda ve *velouté*'lerde de kullanılır. Yaprakları sarı ve gevrek olduğunda, salatada yenebilir.

kuzukulağı chiffonnade → CHIFFONNADE

kuzukulağı konservesi

Kuzukulaklarını yıkayın, *chiffonade* doğrayarak tereyağda kavurun ve suyunu çektirin. Ağzı geniş bir kavanoza doldurun. İyice soğuduğunda, kavanozun kapağını kapayın ve sterilize edin. Kuzukulaklarını *barquette*'lere koyarak dondurabiliriz.

kuzukulağı püresi → PÜRE
kuzukulaklı dana fricandeau → FRICANDEAU
kuzukulaklı sos → SOS
kuzukulaklı tirsi → TİRSİ
Troisgros kuzukulaklı somon eskaloplar → SOMON

kuzumantarı Oldukça nadir ya da zor bulunan çok lezzetli bir ilkbahar mantarı (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). Koni biçimli mantarlar derin peteklerle bölündüğünden, içine giren toprak, kum ya da böceklerden arındırmak için defalarca suyla yıkamak gerekir.

Kahverengiden siyaha, koyu renk şapkalı kuzumantarları daha çok rağbet görür, "sarı" olanlar daha az lezzetlidir. Sapları daha uzun olan kuzumantarları da daha az kalitelidir.

Bütün kuzumantarlarının iyi pişirilmesi gerekir çünkü içerdikleri bazı toksik maddelerden zarar görmeleri mümkündür. Sıklıkla tereyağda pişirildikten sonra taze kremayla terbiye ya da Madeira şarabıyla deglaze edilir. Bir omlet, kümes hayvanları eti, kırmızı et ya da dana uykuluk için *forestière* garnitür oluşturur, graten olarak pişirilebilir ve çorbalarla soslara katılabilir. Sade haliyle, sıvıyağ içinde ya da kurutularak saklanabilir.

kremalı kuzumantarları

250 gr kuzumantarını bol soğuk suyla yıkayın. Kurulayın. Küçük olanları bütün olarak bırakın, büyükse ikiye bölün. Bir çorba kaşığı tereyağ, bir kahve kaşığı limon suyu, bir kahve kaşığı kıyılmış yabani sarmısak, tuz ve karabiberle birlikte tavaya koyun. Beş dakika pişirdikten sonra üzerine sıcak taze krema dökün. Sos koyulaşana kadar yoğunlaştırın. Servis anında, bir çorba kaşığı taze krema ve kıyılmış maydanoz ekleyin.

kremalı ve kuzumantarlı piliç, sarı şaraplı ve kuzumantarlı piliç but → BESİ PİLİÇİ

ÉMILE TABOURDIAU'NUN TARİFİ

kuzu uykulukla doldurulmuş kuzumantarları

"48 orta boy kuzumantarını iyice yıkayın ve bir peçete üzerine süzün. Saplarını koparın, kıyın

▶
Kuzumantarlı ıstakoz aumonière
Tarifi için 618. sayfaya bakınız



ve *duxelle* hazırlayın. 400 gr kuzu uykuluğu ağartın ve aromalı bir garnitürle portoda kısık ateşte pişirin. Küçük parçalar halinde doğrayın, *duxelle*'leri, bir tutam kıyılmış frenkmaydanozu ve bir çorba kaşığı pişirme suyu ekleyin. Bir yumurta sarısıyla terbiye edin. Üç kıyılmış yabani sarmısağı tavada tereyağla pişirin, kuzumantarlarını ekleyin, iki cl *noilly* ve beş cl kümes hayvanları eti suyu, tuz ve karabiberle deglaze edin. Kapağını kapayın ve beş dakika pişirin. Mantarları çıkarın, pişirme suyunu filtre edin ve bir kenara ayırın. Bir krema torbası yardımıyla kuzumantarlarını kuzu uykuluk yahnisiyle doldurun. Bir tencereye dizin, pişirme suyunu üzerine dökün ve birkaç damla porto damlatın. Kapağını sıkıca kapayın ve benmari içinde, 20 dakika fırına sürün. Pişirme kabında servis edin."

kuzumantarlı aromatik sos → SOS

kuzumantarlı ıstakoz aumonière
İki dana uykuluğu bir saat soğuk suda bekletin. Süzün, üzerini suyla kaplayın ve beş dakika ağartın. Soğutun, kabuğunu soyun, sıkın ve soğuk bir yerde ertesi güne kadar bekletin. 50 gr kurutulmuş kuzumantarını ılık suda yarım saat bekletin ve üç dakika tuzlu kaynar suda ağartın. Kabukları soyulmuş ve ince doğranmış iki büyük havuç, dört yabani sarmısak ve üç diş sarmısağı 30 gr tereyağda kavurun. Dilimlenmiş dana uykuluğu ekleyin ve 10 dakika hafif ateşte pişirin. Beş cl sek beyaz şarapla ıslatın, suyunu çektirin, 10 cl kabuklular fümesi ve çekirdekleri çıkarılıp doğranmış iki domates koyun, tuz ve karabiber ekleyin, kapağını kapayın ve 10 dakika pişirin. Uykuluk dilimlerini süzün. Tavanın içeriğini mikserden geçirin ve sosu sıcak tutun. 900 gr'lık bir ıstakozu kabukları çıkarıldıktan sonra beş dakika tuzlu kaynar suda pişirin ve küp küp doğrayın. Uykuluklar ve kaba doğranmış kuzumantarlarıyla karıştırın. Altı yufka yaprağını bir kenarı 20 cm olan karelere bölün. Tereyağ sürülmüş bir tepsiye dizin. Her karenin ortasına soğuyan karışımdan iki kaşık koyun, kenarlarına erimiş tereyağ sürün ve birleştirerek *aumonière*'leri oluşturun. Mükemmel bir altın rengi alana kadar önceden 210° C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Sosu ayrıca servis edin. (Bkz. 617. sayfadaki fotoğraf)

kuzumantarlı sırt eti filetoları → SIĞIR
kuzumantarlı sot-l'y-laisse → KÜMES HAYVANLARI

küçük kek kalıbı Genellikle *dariole* adı da verilen, tek kişilik baba kekleri, *flan*'lar, kekler, pirinç ya da sebze pastaları hazırlamakta da kullanılan hafif evaze küçük pastane kalıbı. Fransızca'da küçük kek kalıbı anlamına gelen *dariole* sözcüğü, peynirli tartelet ya da peynirli küçük *flan*'lar için de kullanılır.

küçük morina Mezgitgiller familyasından, morina balığına benzeyen ve aynı sularda yaşayan ama genellikle daha küçük (boyu bir metrenin altında, ağırlığı en çok iki ile üç kilo) olan bir balık. Yağsız eti (% 1 yağ) sıkı ve hafif pembedir. İçi temizlenmiş ama bütün olarak satıldığında, kahverengimsi gri renginden, yandaki koyu renk çizgisinden ve sırtındaki ilk yüzgecinin altındaki siyah lekeden tanınır. Özellikle de fileto halinde satılır ve taze morina ya da barlambalığıyla aynı yöntemlerle pişirilir. Füme küçük morina (*églefin* ya da *aiglefin*) taze küçük morinanın İngilizce adı olan "*haddock*" adlandırmasıyla da satılır. Ayrıca bkz. MORİNA.

küçük siyah tarak *Pectinidae* familyasından, kırılgan kabuğu düzgün bir yuvarlak biçiminde olan, rengi sarıdan kahverengiye değişen bir sol çenet ve ona yapışık bir sağ çenetten oluşan küçük kabuklu (Bkz. *Kabuklu Deniz Hayvanları ve Yumuşakçalar Tablosu*, KABUKLU DENİZ HAYVANLARI). Altı cm'den büyük olmaz. Manche Denizi, Atlas Okyanusu ve Akdeniz'de, sürtme ağı ya da tarak küreğiyle avlanır. Belirgin ölçüde daha büyük olduğu Kanada ve ABD'de çok popülerdir. Çiğ yenir ya da bol *persillade* ile tavada pişirilir ve flambe edilir. Birçok deniz mahsulleri yemeğine katılır.

Kanada usulü viskili ızgara küçük siyah tarak ve sote istiridye
12 tarağı kabuklarını çıkardıktan sonra çeşnileyin ve harlı ateş üzerindeki tavada iki yüzünü sırayla kızartın. Bir kenara ayırın. Büyük bir tavada 15 gr tereyağ ısıtın. Bir kahve kaşığı kıyılmış yabani sarmısağı ve 12 istiridyeyi 30 saniye sote edin. Ateşten alın, tarakları ve 20 cl Kanada viskisini ekleyin. Flambe edin. Süzgeçli bir kepçe yardımıyla tarakları ve istiridyeleri çıkarın ve sıcak saklayın. Kaba 15 cl beyaz şarap ve 15 cl balık füme dökün, kaynatın ve yarısını çektirin. 15 cl taze krema ekleyin ve yarısını çektirin. 30 gr tereyağdan sonra 75 gr beyaz taneli mısır ekleyin. Tuz ve karabiber attıktan sonra kaynatmadan ısıtın. Tarakları ve istiridyeleri yabani pirinçle hazırladığınız *risotto*'nun üzerine dizin, sos dökün ve soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış domates ve kıyılmış frenksoğanıyla süsleyin.

limon kekikli küçük siyah tarak nage
→ NAGE

küçük süzgeç Koni biçimli saplı süzgeç. Değişik modelleri vardır: Metalik eleği, bulyonların, sosların ve ince kremaların, şurupların ve jölelerin elenmesinde kullanılır. Paslanmaz çelikten ince elek ise, topakların giderilmesi için havan tokmağıyla ezilen yoğun sosların elenmesinde kullanılır. Ayrıca bkz. SÜZGEÇ.

küçük şalgam *Salibiye* familyasından, Avrupa'nın kuzeyinde ve orta kesimlerinde yaygın, kolzaya benzer bir bitki. Tohumlarının yağı mutfakta kullanılır. Ayrıca bkz. ŞALGAM.

Küflenme (peynirde) *bkz.* çiçeklenme

küflü peynir İçinde yeşil-mavi küf izleri bulunan peynirlere verilen ad. Bu durum bazılarının adlarında da vardır (Bkz. *Fransız Peynirleri Tablosu*, PEYNİR). Harcı yumuşak bu peynirlerin büyük çoğunluğu inek sütünden üretilirken, rokfor (koyun sütü) bir istisna teşkil eder. Peynirin harcına küf katılır ve mermer görünümünün gelişimini teşvik etmek amacıyla ince uzun tellerle delikler açılır. Küflü peynirler, çok nemli mahzenlerde, uzun süreli ve itinalı bir olgunlaştırma süreci (formuna ve boyutlarına göre 2-6 ay) gerektirir.

külbastı Büyükbaş ve küçükbaş kasaplık hayvanların döşünün uç bölümünden çıkarılan kemiksiz et. Dilimlenip dövüldükten sonra bir süre dinlendirilir, ateşte ya da ızgara da kızartılır. Kuzu külbastısıysa daha çok sahanda, kendi suyuyla pişirildiğinden sahan külbastısı olarak anılır.

külde pişmiş Bir şömine ya da bir odun ateşi gerektiren, köy usulü pişirme yöntemi. En çok patates ve domalan pişirilmesinde kullanılırsa da, kille kaplanan kümes hayvanları ya da diğer hayvanlar, özellikle de piliç ve çingenelerin çok sevdiği kirpiler de pişirilir.

• KÜLDE PİŞMİŞ PATATES. Birkaç büyük Fontenay patatesini yıkayın ve kurulayın. Sıcak közlerin (ateşi sönmüş) altına gömün ve 35-40 dakika kımıldatmadan bekletin. Çıkarın, silin ve yarı tuzlu tereyağla servis edin. Ateş henüz sönmemişse ve köz azsa alüminyum gömlek içinde de konulabilir.

• KÜLDE PİŞMİŞ DOMALANLAR. Mantarları soğuk su altında fırçalayın, yıkayın ve kurulayın. Konyak ya da armanyağa batırdıktan sonra tek tek alüminyum kâğıtlara sarın. Közler tam sönmediyse gömlekleri toprak bir kaba koyarak közlerin altına gömmek ve üzerini közle kapamak gerekir. Ateş iyice söndüyse, doğrudan köz altına gömülebilir. 35-45 dakika pişmeye bırakın.

kültür mantarı [Paris mantarı] Mantar yaşlandıkça koyulaşan pembe yaprakçıkları ve etli şapkasıyla, üzerinde bir halka bulunan dik sapıyla, *agaric* ya da *psalliote*'un özel üretilen türü (Bkz. *Mantarlar Tablosu*, MANTAR). "Beyaz" ya da sıklıkla daha kokulu "esmer" birçok kültür mantarı ("yatak mantarı" da denir) türü vardır. Tamamı fosfor, azotlu maddeler ve B vitaminleri açısından zengindir ama enerji oranları düşüktür.

Ortaçağ'da, tarımbilimci Jean de La Quintinie (1626-1688) sayesinde, kırlarda kendiliğinden yetişen *psalliote* mantarının yetiştirilmesine başlanır. "Paris mantarı" adı verilen bu mantar Napoléon döneminde 15. Bölge'nin kamu alanlarında, ardından da Gironde ve Val de Loire'ın Paris bölgesiyle birlikte en büyük üreticiler arasında yer alacak kuzey bölgelerinde büyük miktarlarda üretilir.

■ **Kullanımları.** Pazarlarda yıl boyu bulunan Paris mantarları (kültür mantarları) sıkı ama yumuşak bir ete sahiptir. Sayısız farklı biçimde kullanan aşçıların kültür mantarlarını sevmesinin asıl nedeni bu mantarların bolluğudur. Kullanıma göre ayrılırlar: Doldurmalık, garnitürlük, kıymalık, doğramalık.

Kültür mantarları taze ve kapalı olduklarında ya da en azından tamamen beyaz ve çok sıkı olduklarında çiğ de yenebilir: Krema ve bitkisel otlarla, rokfor sosuyla, sirke sosuyla, deniz mahsulleriyle, karışık salatada vb. Yunan usulü pişirilerek uygun yemekler yanında garnitür olarak da servis edilir.

Dilimlenerek ya da dörde bölünerek sote edilen mantarlar etler, balıklar, kümes hayvanları yanında sunulabilir ya da omletlere katılabilir. Biçim verilen, garnitür eklenen, ızgara edilen vb mantarlar birçok klasik garnitür (*Belle-Hélène, à la bourguignonne, Chambord, à la forestière, à la gauloise, Richelieu* vb) içinde yer alır.

Soslarda da yaygın olarak kullanılan bu mantarlar çok ince jülyen olarak doğranır ya da katkısız pişirilir (*chasseur, à la financière, Godard, à l'italienne, matelote, Polignac, Régence, suprême* vb). *Duxelle*'lerde ana malzemedir. Son olarak sıklıkla peynir ve jambonla, *croute, bouchée*, tart, kanape üzerinde, graten ya da içi doldurulmuş olarak vb çok hoş sonuçlar verir.

Kültür mantarları kutuda (dört kategori: Bütün ve aynı boy mantarlar için *extra, premier choix, choix* ve "doğranmış") da satılır. Liyofilize olarak ve soslara aroma vermekte kullanılan esans formunda da bulunur.

kültür mantarları: Hazırlama

Mantarların topraklı ucunu kestikten sonra birkaç kez hızlıca soğuk suya tutarak yıkayın. Bekletilecekse kararmaması için limon suyu sıkın.

à l'anglaise mantar

Büyük yatak mantarları seçin, temizleyin. yıkayın, hemen limon sıkın ve saplarını koparın. Şapkalara tuz ve karabiber serpin. Üzerlerine küçük *maître d'hôtel* tereyağ parçaları koyun ve bir graten kabına dizerek önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Küçük tost ekmeği dilimlerini kızartın ve mantarları üzerlerine yerleştirin.

beyaz mantar suyu

10 cl suyu 40 gr tereyağ, yarım limon suyu, altı gr tuzla kaynatın. 300 gr mantarı içine atın ve altı dakika kaynamaya bırakın. Süzün. Pişirme suyu hazırlanacak beyaz sosa, balık fümeye ya da marinada koku vermekte kullanılabilir.

garnitür olarak mantarlar

Mantarları tereyağda sote edin ve süzün. Sote etmek için kullandığınız kabı Madeira şarabıyla deglaze edin ve yoğunlaştırın. Bulyon ya da donuk sos ekleyin. Yarısını çektirin ve elekten geçirin. Mantarları tekrar sosun içine aktarın. Bu durumda *blanquette, fricassée*, eskalop, yumurtalar, balık, dana uykuluk vb gibi birçok yemeğe katılabilir ya da *bouchée*'ler, turtalar, küçük *vol-au-vent*'ler vb içinde garnitür olarak kullanılabilir.

Değişik kümes hayvanlarının ve tavşanların özellikleri

Ad	Köken	Dönem	Görünüm	Özellikler
Besi bıldırcını	Bütün Fransa	Bütün yıl	150-200 gr, yuvarlak	Eti oldukça kaliteli, yağlı
Ördek				
Aylesbury	İngiltere	Bütün yıl	Tıknaz, güçlü	Eti çok kaliteli
Yabani ördek	Bütün Fransa	Bütün yıl	4 kg, iri, bol kaslı	Eti gevrek, çok kaliteli
Allier beyazı	Bourbonnais	Bütün yıl	Oldukça iri	Eti kaliteli, az yağlı
Challans ya da Nantes ördeği	Vendée	Bütün yıl	Oldukça iri	Eti beyaz, lezzetli
Yeşilbaş	Kuzey yarıküre	Kasım-Aralık	Küçük	Eti sıkı, "av hayvanı" benzeri
Mulard (melez)	Güneybatı, Loire bölgesi, Vendée	Bütün yıl	Beslenmeye bağlı olarak orta ile büyük boy	Eti biraz yağlı, lezzetli
Orpington	Bütün Fransa	Bütün yıl	Orta ağırlıkta	Eti kaliteli
Pekin ördeği	Bütün Fransa	Bütün yıl	Küçük, saf beyaz	Eti biraz yağlı, çok kaliteli, narin
Rouen ördeği (açık renkli)	Normandiya	Kasım- Aralık	Oldukça iri, uzun boylu	Eti çok kaliteli
İğdiş edilmiş horoz	Landes, Bresse	Aralık	6 kg'a kadar, sarı ya da beyaz	Eti çok kaliteli, narin
Horoz	Bütün Fransa	Bütün yıl	4-5 kg, büyük dişi ve erkek	Eti sıkı, lezzetli
Hindi ve hindi palazı				
Amerikan bronzu	Bütün Fransa	Bütün yıl	10-15 kg (erkek), 6-8 kg (dişi), siyah, bakır alacalı	Eti sulu, siyah
Bourbonnais hindisi	Bourbonnais	Bütün yıl	Narin, siyah, metal rengi alacalı	Eti sulu
Ardennes'in hindisi	Ardennes	Bütün yıl	10 kg (erkek), 6-7 kg (dişi), canlı kırmızı	Eti beyaz, kırmızı lezzetli
Horoz	Touraine	Bütün yıl	2-3 kg, beyaz et	Eti sıkı, çok kaliteli
Kaz				
Alsace kazı	Aşağı Alsace	Haziran sonu, Mart	4-4,5 kg, eti gri, ya da beyaz	Kaz ciğeri için
Poitou'nun beyaz kazı	Poitou	Haziran sonu, Aralık	6 kg, saf beyaz	Derisi, tüyleri için
Bourbonnais kazı	Allier	Haziran sonu-Aralık	7-9 kg, saf beyaz	Eti oldukça kaliteli
Embden kazı	Almanya	Haziran sonu-Mart	10-11 kg, saf beyaz	Eti oldukça kaliteli
Landes'ın gri kazı	Güneybatı	Haziran sonu-Mart	6-7 kg, açık ile koyu gri	Kaz ciğeri için
Gine kazı	Asya	Haziran sonu, Mart	4-5 kg, kahverengi yansımalı gri	Eti çok kaliteli
Normandiya kazı	Normandiya	Nisan-Aralık	4-5 kg, erkekleri beyaz, gri ve beyaz kazlar	Eti oldukça kaliteli
Göğüslüklü Toulouse kazı	Güneybatı	Haziran sonu-Mart	8-12 kg, büyük	Eti oldukça kaliteli
Göğüslüksüz Toulouse kazı	Güneybatı	Haziran sonu-Mart	Koyu gri ile mavi yansımalı, rengarenk	Eti oldukça kaliteli
Taxan besi güvercini	Bütün Fransa	Bütün yıl	750-800 gr, değişik renklerde	Eti kaliteli
Beçtavuğu	Bütün Fransa	Bütün yıl biçiminde	1,2-1,5 kg, yumurta	Eti tipik, renkli
Besi pilici, tavuk, piliç				
Gevrek etli				
Orpington	Bütün Fransa	Bütün yıl	2,8-3,5 kg, iri	Eti oldukça kaliteli
Wyandotte	Bütün Fransa	Bütün yıl	2,4-3 kg	Eti oldukça kaliteli

Değişik kümes hayvanlarının ve tavşanların özellikleri (devamı)

Ad	Köken	Dönem	Görünüm	Özellikler
Çok kaliteli etli				
Bresse	Bresse	Bütün yıl	2-2,5 kg, ayakları mavi	Eti gevrek, çok beyaz
Bresse gauloise, Houdan, bourbonnaise, faverolles claire	Bütün Fransa	Bütün yıl	2-2,5 kg	Eti gevrek, çok beyaz
Marans	La Rochelle	Bütün yıl	2,8-3 kg, ekstra kırmızı	Büyük yumurtalı
Sussex	Bütün Fransa	Bütün yıl	2,5-3 kg	Eti oldukça sıkı, lezzetli
Civciv	Bütün Fransa	Bütün yıl	250-300 g	Eti çok lezzetli
Tavşan				
Buscat'ın dev beyazı	Bütün Fransa	Bütün yıl	5-6 kg	Eti gevrek
Flandres devi	Bütün Fransa	Bütün yıl	5-7 kg	Eti gevrek
Fransız dev papillon	Bütün Fransa	Bütün yıl	5-6 kg, beyaz, siyah lekeli	Eti gevrek
Belçika tavşanı	Bütün Fransa	Bütün yıl	3-4 kg, koyu kırmızı	Eti gevrek
Yeni-Zelanda tavşanı	Bütün Fransa	Bütün yıl	4-5 kg, saf beyaz	Eti gevrek
Normandiya tavşanı	Bütün Fransa	Bütün yıl	3-4,5 kg, gri yaban tavşanı	Eti gevrek
Poitou tavşanı	Poitou	Bütün yıl	3,2-5 kg, bol tüylü	Eti kaliteli, yumuşak

Kümes hayvanları için kaynak: Fransa Tavukçuluk Merkez Birliği

içi doldurulmuş mantarlar
Aynı boy büyük kültür mantarları seçin. Alt boşluklarını ortaya çıkarmak için saplarını koparın. Şapkalarını yıkayın ve kurulayın. Tereyağ sürülmüş ya da sıvıyağ dökülmüş bir tepsiye dizin. Tuz ve karabiber serpin. Üzerlerine erimiş tereyağ ya da sıvıyağ dökün ve önceden 180° C'ye ısıtılmış fırında beş dakika pişirin. Her birinin içine büyük bir kaşık *duxelle* koyun. Ekmek kırıntısı serpin, zeytinyağı gezdirin ve gratine edin. (Diğer doldurulan sebzeler gibi mantarlar da *brunoise*, etsiz harç, *mirepoix*, püre ya da *salpicon*, *risotto* vb gibi değişik malzemelerle doldurulabilir.)

kremalı mantar çorbası → KREMALI ÇORBA
mantar esansı → ESANS
mantarlı barquette → BARQUETTE
mantarlı bouchée → BOUCHÉE [tuzlu]
mantarlı duxelles → DUXELLE
mantarlı harç → HARÇ
mantarlı krepler → KREP

piliç soslu mantarlar
Yıkadığınız mantarları renk almayacak ölçüde tereyağda kavurun. Üzerini kaplayacak kadar piliç sosu koyun ve çeşnisini ayarlayın. Mantarları ısıtılmış bir sebze tabağına aktarın ve üzerine ince kıyılmış bitkisel otlar serpin.

tereyağda mantar
Yatak mantarlarını yıkayın ve temizleyin. Çiğken büyüklüklerine göre ikiye ya da üçe bölün. Tuz ve karabiber serpin. Harlı ateş üzerindeki tavada, tereyağda kızartın ve isteğe göre kıyılmış bitkisel otlar ya da tereyağda kavrulmuş ince doğranmış soğanla birlikte bir sebze tabağına *à la lyonnaise* yayın ya da üzerini iyice koyulaştırdığınız kremayla kaplayın. (Taş mantarları, yabani mantarlar, *chanterelle*'ler, *girolle*'lar, kuzu mantarları, keçi mantarları ve altınmantar da aynı biçimde hazırlanır.)

kümes hayvanları Eti ya da yumurtası ya da her ikisi için yetiştirilen kuşların (ördek, iğdiş edilmiş horoz, hindi, kaz, güvercin, Beçtavuğu, tavuk, piliç) ve evcil tavşanların tamamı için kullanılan terim. Bu hayvanların protein, B ve PP vitamini açısından zengin etleri basit ve ekonomik yemekler, klasik bölgesel tarifler ve daha da rafine tariflerin hazırlanmasında kullanılır. Mutfakta, yemeklerin ana malzemesi olarak piliç ve tavuk eti kullanıldığında "kümes hayvanları" olarak dile getirilir.

■ **Tüketim.** Fransa'da en popüler kümes hayvanı piliçtir. Daha sonra, parçalar halinde satıldığından daha yaygın olarak tüketilen hindi gelir. Ayrıca Fransa dünyanın en büyük Beçtavuğu üreticisidir. Günümüzde kazlar kaz ciğeri elde edilmek amacıyla özel olarak yağlandırılır. Ördek yetiştiriciliği ördek ciğeri ve pişmiş ördek göğsü modasının yayılmasıyla iyice gelişmiştir. Son olarak Fransa, Çin'den sonra dünyanın ikinci büyük tavşan üreticisidir.

Satış amaçlı paketlenen bir kümes hayvanı, hayvanın "kalibresini" (ağırlık, sunum biçimi: İç organları çıkarılmış, temizlenmiş vb) belirten 1-4 arasında bir numara taşımak zorundadır. 1 numara, genç, en çok 850 gr ağırlığında, pişmeye hazır bir hayvan için kul-

lanılır. Ayrıca, A, B ya da C harfleriyle kümes hayvanının "sınıfı" (yağlandırma düzeyi, kasların gelişimi, uygunluk kontrolü) belirtilir. Son olarak hayvan kökenini belirten bir etiket ya da *label* taşıyabilir.

■ **Tarihi.** Ortaçağ'da, kümes hayvanı (küçük av hayvanlarıyla birlikte) "kızartmacılar" ve "tavukçular" tarafından satılırdı. Güvercin yetiştiriciliği feodal bir ayrıcalıktı. Piliç, 15. yüzyılda ortaya çıktı. Rönesans Dönemi'nde, kümes hayvanları "besi kafeslerinde" yağlandırılmaya başlandı. 16. yüzyılda, Amerika'dan gelen hindi hâlâ nadirdi ama Romalılar'dan beri unutulan Beçtavuğu, Gine'den getiren Portekizliler sayesinde yeniden ortaya çıktı. 17. yüzyıldan sonra, açık alanda yetişen çiftlik tavuklarıyla yağlandırılan besi tavukları arasında ayrım yapılmaya başlandı. Yabani ördekler ve kazlar tavşandan daha çok rağbet görüyordu. 18. yüzyılda kaz bir burjuva yemeği haline gelmişti ama Rouen ördekleri de çok aranıyordu. Paris'te, 19. yüzyıl sonuna kadar kümes hayvanları pazarı, Grands-Augustins rıhtımındaki *la Vallée*'de ve yan sokaklarında bulunuyordu.

■ **Gastronomi.** Eskiden kızartılacak olan hayvan öncelikle haşlanırdı. Bu yöntem hâlâ büyük şefler tarafından kullanılır.

Kümes hayvanlarının klasik pişirme yöntemleri en çok kızartma, haşlama, hafif ateşte pişirme (özellikle de biraz yaşlı ya da büyük hayvanlar ve sakatatlar için), sote etme ve bazen de ızgara etmedir. İçi doldurulmuş kümes hayvanı giderek az tüketilen bir yemektir. Kümes hayvanları ciğerleri, kursaklar ve daha nadiren horoz ibikleri ve böbrekleri de mutfakta değişik biçimlerde kullanılır.

Kümes hayvanı sıcak ya da soğuk yemeklere malzeme olur ama asla çiğ yenmez. Ev mutfağında ya da yerel mutfaklarda en çok "tencere yemekleri" ya da "güveç", *fricassée*, *salmis*, tavuk yahni ve şaraplı horoz tarifleri uygulanır. En zor ve çok uğraştıranları aspik, *ballottine*, "sıcak-soğuk"lar, madalyonlar, *suprême*'ler, türbanlar, sufleler, *bouchée*'ler, *vol-au-vent*'lar ve *à la reine* yemeklerdir.

à blanc *kanatlı* suprême'*i*, *beyaz bordolu ve şekerleme yapılmış limonlu kanatlı* suprême'*i* → SUPRÊME
à la chinoise *kümes hayvanları salatası* → SALATA
av hayvanı eti, et ya da kanatlı eti velouté'*si* → VELOUTÉ

Beauharnais *kümes hayvanı madalyonlar*
Kümes hayvanı madalyon sayısı kadar enginar tabanını tereyağda pişirin. *Beauharnais* sos hazırlayın ve sıcak saklayın. Büyük bir tavuğun filetolarını ayırın ve aynı kalınlıkta 2-3 dilim kesin. Bir et dövücüyle hafif yassılaştırın ve yuvarlak ya da oval bir biçim vermek üzere temizleyin. Tuz, karabiber atın ve tereyağda kızartın. Madalyonlarla aynı boyutta krutonları da tereyağda kızartın. Her madalyonu bir kızarmış kruton üzerine koyun ve onun da üzerine içine *beauharnais* sosu doldurulmuş bir enginar tabanı yerleştirin. Sosun kalanını soslukta servis edin.

beyaz kümes hayvanları eti suyu → KOYU SOSLU ET SUYU

PAUL BOCUSE'ÜN TARİFİ
Bresse Hallowen kümes hayvanı
"4-5 kiloluk bir balkabağını çorba tenceresi gibi kesin. Çekirdeklerini çıkarın. Dibine 200 gr pirinç ve önceden ılık suda bekletilmiş 50 gr kabuklu pirinç, 100 gr mısır, 200 gr kültür mantarı, 100 gr dilimlenmiş ve sote edilmiş *bacon*, 100 gr taze krema, 200 gr tereyağ, 50 gr kuşüzümü ve 50 gr çamfıstığı koyun. 1,8 kiloluk bir Bresse kümes hayvanının içine bol miktarda kalın tuz atın ve balkabağının içine yerleştirin. Şapkasını kapayın ve önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında iki buçuk saat pişirin. (Dört büyük taşın arasına yerleştirdikten sonra üzerini orman yosunuyla, ardından da killi toprakla kaplamak, üzerinde ateş yakarak üç saat bekletmek de mümkündür.) Pişirme işleminin sonunda, kümes hayvanını çıkarın, pirinç, mısır, tereyağ, krema ve püre haline gelen kabağın etini iyice karıştırın. Kabağı servis tabağı olarak kullanın."

Chavette *kümes hayvanları* flan'*ı* → FLAN
jambonlu ve dana (ya da kümes hayvanları) etli aspik → ASPİK
kırmızı et, av eti ya da kümes hayvanları etinden pain → PAIN DE CUISINE
kremalı kümes hayvanları çorbası →KREMALI ÇORBA

JEAN-CLAUDE FERRERO'NUN TARİFİ
kuzumantarlı sot-l'y-laisse
"4-5 kuzumantarını özenle yıkayın ve uzunlamasına ikiye yarın. Kabukları soyulmuş bir gri yabani sarmısağı kıyın. 6-8 *sot-l'y-laisse*'i unlayın. 25 gr tereyağı kalın tabanlı bir tavada eritin. *Sot-l'y-laisse*'leri ve kıyılmış yabani sarmısakları harlı ateşte kavurun. Renk almalarını bekledikten sonra tuz, karabiber ve mantarları ekleyin. Birlikte 7-8 dakika pişirdikten sonra 10 cl *sauvignon*'la deglaze edin ve pişirme işlemini kapağı açık olarak tamamlayın. Bir tutam rendelenmiş muskat lezzetini artıracaktır. Bir tatlı kaşığı yoğun krema ekleyin ve 10-12 dakika pişirin. Sıcak bir tabağa dizin."

kümes hayvanı ciğerli sufle, kümes hayvanı etli sufle → SUFLE
kümes hayvanları akciğeri pastası → PASTA
kümes hayvanları ciğeri patesi → PATE
kümes hayvanları ciğerli fritot → FRITOT
kümes hayvanları etiyle feuilleté → FEUILLETÉ
kümes hayvanları galantine → GALANTINE
kümes hayvanları harcı → HARÇ
kümes hayvanları jambonnette → JAMBONNETTE
kümes hayvanları karaciğer crustade'*ları* → CROUSTADE

kümes hayvanları pâté pantin → PÂTÉ PANTIN
kümes hayvanları püresi royale → ROYALE
kümes hayvanları ya da av eti glaze → MUTFAK GLAZESİ
mirepoix'li *kümes hayvanı ciğeri şişi* → ŞİŞ (PANE)
sade kümes hayvanları konsomesi → KONSOME

kümmel Hollanda kökenli, eskiden "yabani kimyon" olarak adlandırılan karaman kimyonundan hazırlanan anasonlu tatlı likör (Almanca *Kümmel*). Sıklıkla çok tatlı olan *kümmel* buzla servis edilir. Genellikle buz ve soğuk meyvelerle servis edilir.

künefe Sıcak yenen bir kadayıf türü. Güneydoğu Anadolu'da, özellikle Hatay'da ve Gaziantep'te yaygındır. Arap mutfak kültürünün ürünüdür.

Türk usulü künefe
Yağla karıştırdığınız tel kadayıfı ince bir tabaka halinde tepsiye serdikten sonra üstüne tuzsuz lor, taze beyaz peynir, kaymak ya da katıca muhallebi yayın. Son kat olarak yine kadayıf döşeyin ve fırına verin (fırına vermek yerine tersyüz ederek de kızartabilirsiniz). Üzerine koyu şerbet dökün ve sıcak olarak servis yapın.

küp Kumtaşından yapılma, ağzı geniş, ortası tombul, özellikle de sıvıyağ, geleneksel yöntemlere göre hazırlanmış tuzlama balık ve et saklanan devasa kap. Hafif tombul, aşağı doğru genişleyen, silindir biçimli küçük boyları da vardır. Vernikli topraktan ya da kumtaşından, bir kapak ya da büyük bir mantar tıpayla kapatılan salatalık turşusu ya da zeytin kabı olarak kullanılır.

Alüminyumdan üretilen kulplu küplerle litreyle satılan sütler alınır. Yandan kulplu, sütün dökülmesini engelleyen bir iç kapağı bulunan süt kabı süt kaynatmakta kullanılır. Çay ya da kahve servis parçaları arasında bu küçük süt kabı da bulunur.

Lyon bölgesinde küp *beaujolais* servisine yönelik yaklaşık yarım litrelik (46 cl) küçük bir şişedir.
▶ Tarifler: KONSOME, POULE AU POT

kürek Bir sapın ucuna takılmış, köşeleri yuvarlanmış dikdörtgen ya da üçgen büyük spatula. Kürek, bazı nazik yemekleri kırmadan servis tabağından tabaklara taşımakta kullanılır.
- Tahtadan yapılan ve iki metre uzunluğunda bir sapı olan fırın küreği, büyük pastane tepsilerini çıkarmak için kullanılan büyük bir profesyonel alettir.
- Alüminyum ya da tahtadan yapılan, küçük ve çukur pastane küreği un, şeker vb malzemeleri aktarmakta kullanılır.
- *Inox* ya da gümüş kaplama metalden üretilen bazen hafif çukur balık küreği büyük balıklar için yivlidir.
- Porselen, seramik, çelik ya da gümüş kaplama metalden tart küreği tabaklar ya da örtülerle uyumludur, bazı dondurma parçalarının servisinde de kullanılır.

küspe şekeri Hammaddesinin doğal bileşenleriyle koku ve renk verilen rafineri şurubundan elde edilen, yumuşak kıvamlı şalgam ya da şekerkamışı şekeri (Bkz. *Şekerler Tablosu*, ŞEKER).

Piyasada, beyaz ve esmer olmak üzere iki küspe şekeri bulunur: Bunlardan ilki, şekerin ilk sıkılmasından sonra elimine edilen şerbet pişirilerek elde edilir. Daha koyu renkli ve daha sert aromalı esmer şeker, şekerin ikinci sıkılmasıyla elde edilen şerbetin yeniden pişirilmesiyle elde edilir.

Kuzey Fransa ve Belçika'da küspe şekeri pastanecilikte (özellikle de tatlı tartlar) ve kreplerle çöreklerin üzerini kaplamak ya da içini doldurmakta kullanılır.

kwas Çavdar ve arpa şırasından ya da ıslatılan esmer ekmek kırıntılarının mayalandırılması, nane ya da ardıç yemişiyle aroma verilmesiyle elde edilen özel yapım Rus birası. Sarı renkli, düşük alkollü *kwas* hem ekşi hem tatlıdır. Moskova'da, yazları, sokakları dolaşan küçük sarnıç kamyonların arkasında satılır. Sade haliyle soğuk olarak ya da *eau-de-vie* ya da çay eklenerek içilir. Mutfakta, özellikle de bazı çorbalarda kullanılır.

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 975-329-526-X
9 789753 295260

KİTAP

OĞLAK
GÜZEL
KİTAPLAR