

# CAFE FERNANDO

*Bir pasta yaptım, yanğını dayar uyursun*



*Dünyaca ünlü, ödüllü yemek blogu Cafe Fernando'nun yazarından*

**Cenk Sönmezsoy**

**MUNDI**

GENİŞLETİLMİŞ  
3. BASKI



**CAFE  
FERNANDO**



*İstanbul'da Aşk Başkadır, Mustafa Pilevneli, 2005*

# CAFE FERNANDO

*Bir pasta yaptım, yanğını dayar uyursun*

*Yazılar, tarifler, fotoğraflar & tasarım*

**Cenk Sönmezsoy**





## CAFE FERNANDO

*Bir pasta yaptım, yanağımı dayar uyursun*

### Cenk Sönmezsoy

“Cafe Fernando” ve “Yanağımı dayar uyursun” tescilli markalardır.

© 2014, Yazılar, tarifler ve fotoğraflar Cenk Sönmezsoy’a aittir.

© 2014, 18. sayfadaki fotoğraf Begüm Koçum’a aittir.

© 2020, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

*blog* - [cafefernando.com/turkce](http://cafefernando.com/turkce)

*portfolyo* - [cenksonmezsoy.com](http://cenksonmezsoy.com)

*twitter & instagram* - [@cafefernando](https://www.instagram.com/cafefernando)

[#yanaginidayaruyursun](https://www.instagram.com/yanaginidayaruyursun) [#cafefernando](https://www.instagram.com/cafefernando)

1-13. basım: Okuyan Us

Mundi Kitap’ta 1. basım: 2020

3. basım: Mart 2022, İstanbul

Bu kitabın 3. baskısı 2000 adet yapılmıştır.

Dizi editörü: Merin Sever

Editör: Işıl Karahanoğlu

Düzeltili: Aylin Samancı Elmasdağ

Dizgi: M. Atahan Sıralar

Fotoğraf, yemek stilistliği & tasarım: Cenk Sönmezsoy

Grafik Uygulama: Semiha Deniz Akıncı ([www.arteastworks.com](http://www.arteastworks.com))

Deniz Dalkıran ([www.okuyanus.com.tr](http://www.okuyanus.com.tr))

Lom Creative ([www.lom.com.tr](http://www.lom.com.tr))

Baskı ve cilt: İMAK Basım Yayın Ticaret ve Sanayi Limited Şirketi

Akçaburgaz Mah. 137. Sokak. No: 12

Esenyurt, İstanbul

Sertifika No: 45523

ISBN 978-605-06713-2-2

MUNDİ KİTAP

Maslak Mah. Eski Büyükdere Cad. İz Plaza Giz, No: 9/25

Sarıyer / İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

[mundikitap.com/9786050671322](http://mundikitap.com/9786050671322)

[bilgi@mundikitap.com](mailto:bilgi@mundikitap.com)

Mundi Kitap, Can Sanat Yayınları Yapım ve Dağıtım Tic. ve San. A.Ş.’nin

tescilli markasıdır.

Sertifika No: 43514



**MUNDI**

# İÇİNDEKİLER

<i>San Francisco'dan İstanbul'a, Blogdan Kitaba</i>	8
<i>Tşkükürler</i>	20
<i>Başlamadan Önce</i>	22
<b>Kurabiye</b>	26
<b>Brownie</b>	86
<b>Kek, Muffin, Cheesecake &amp; Pasta</b>	116
<b>Tart, Galette, Pie, Quiche, Cobbler &amp; Crisp</b>	192
<b>Ekmek, Hamurışı &amp; Kahvaltı</b>	226
<b>Dondurma, Donmuş Yoğurt &amp; Sorbe</b>	264
<b>Şekerleme, Çikolata &amp; İçecekler</b>	294
<b>Reçel, Jöle &amp; Pestil</b>	318
<b>Temel Tarifler</b>	344
<b>Ölçüler</b>	380
<b>Malzemeler</b>	382
<b>Ekipman</b>	386
<b>Dizin</b>	402
<b>Yazar Hakkında</b>	410







# San Francisco'dan İstanbul'a, Blogdan Kitaba



Bundan 10 yıl önce biri bana günün birinde bir yemek kitabı yazacağını söyleseydi, önce kahkahalarla güler sonra da dondurmamı kaşıklayıp kaldığım yerden *Altın Kızlar*'ı izlemeye devam ederdim. Boş yere kahkaha attırıp pek değerli enerjimi harcattığı için de sinirlenirdim.

Şimdi bile bana, "Cenk, bu hayattaki amacın ne? On yıl sonra kendini nerede görmek istiyorsun?" diye sorsanız, şu cevabı veririm: "Kendimi, Big Sur'deki bir uçurumun tepesindeki evimde, kocaman bir koltuğa gömülmüş, üzerime de battaniyemi çekmiş bir hâlde *Altın Kızlar* seyrederken görüyorum. Mutfağında, içinde at koşturabileceğim kadar büyük bir buzluk var. İçi çikolatalı dondurmayla dolu. Yerimden kalkmamak için parasını bastırıp bir düzenek kurmuşum; koltuğun yanındaki düğmeye bastıkça dondurmalar -14 derecede kucağıma düşüyor. Etrafımda soru soran kimse yok. Hayattaki amacım da yerimden kalkmadan *Altın Kızlar* seyredip dondurma yemeye devam etmek."

Şaka değil. Ver bana *Altın Kızlar* DVD'lerimi, bir de ömür boyu yetecek kadar çikolatalı dondurma, değil Big Sur'de bir kartal yuvasında, Grönland'da bile yaşarım. Nasıl olsa yerimden kalkacağım yok.

Bunun adı tembellik değil, miskinlik. Ya da ailemin ve arkadaşlarımla sıklıkla yakıştırdığı üzere, ruhsuzluk. Doğamda var. Çocukken de böyleydim. Beni televizyonun karşısına oturt, *Tenten* kasetlerimi de koy, bir gün sonra gel al. Kafasını çevirmeye bile üşenen, garip derecede sakin bir çocuktum.

Onun için yanda gördüğünüz fotoğraftaki koca kafalı çocuğun ben olduğuma inanmakta güçlüğ çekiyorum. Fotoğrafi babam, eskiden ailece arabaya doluşup Avrupa'yı gezdiğimiz seyahatlerden birinde çekmiş. Birkaç ay önce eskiden kalma slaytları bastırınca ortaya çıktı. O günden beri fotoğrafa bakıyorum ve inanmıyorum. Demek çocukken, elimde dondurma olmamasına rağmen zevkten dört köşe bir şekilde ve hatta koşar adımlarla yürüdüğüm

de olmuş. Öylesine kendimden geçmişim ki, radarıma girdikleri anda işi gücü bırakıp boyunlarına yapışmam gerekirken, gözüm çaprazımdaki sosis köpekleri bile görmemiş.

Gerçi bir sebebi var: Elimde tuttuğum ipin ucundaki Foxy. Dehşet bir gürültü çıkararak her gittiğim yere peşimde sürüklediğim oyuncak köpeğim.

Söze yandaki fotoğrafla başlamamın sebebi, bakıp bakıp fotoğraftakinin ben olduğuma inanmamam değil, baktığımda bana asıl inanılmaz geleni, nasıl olup da bir yemek kitabı yazabildiğimi anlatması.

Kafasını bile çevirmeye üşenen biri, evde kruvasan yapmaya nasıl üşenmiyor? Cevap net: Mideme, rahatımdan daha çok düşkünüm. Dolayısıyla evde kruvasan yapıyor oluşum inanılmaz bir durum değil. Asıl inanılmaz olan, tarifini geliştirmek için art arda 20 kez yapıp günlerce fotoğrafını çektikten sonra, her cümlede kendimi yırtmak istememe rağmen oturup hakkında bir şeyler yazıyor oluşum. Mideme olan aşırı düşkünlüğüm, fotoğraflarda kullanmak için şehrin bir ucundan topladığım koca taşları sırtımda dört kat yukarı nasıl taşıdığımı veya bir reçel uğruna 60 kilo narın suyunu ellerimle sıkmaya nasıl üşenmediğimi de açıklamıyor. İşte asıl inanılmaz olanı nasıl başardığının cevabı, yandaki fotoğrafta saklı: Tutuştur elime Foxy'yi, Everest'e bile tırmanırım.

Yoksa senelerdir harcamaya kıyamadığım enerjimi bu kitap için mi biriktiriyordum? Gerçi bu kadar severek yapabileceğim bir işim olacağını hiç tahmin etmezdim. Hele hele bu işin yemek yapıp fotoğraflarını çekmek olacağını söyleseniz, başta dediğim gibi, kahkahalarla gülerdim. Hani derler ya, "Küçüklüğümde beri merakım vardı. Annem hamur yoğururken pür dikkat izler, bir parça alıp ben de açmaya çalışırdım..." diye. Benim en ufak bir merakım yoktu. Yemek yapmaya, Bilkent Üniversitesi'ni kazanıp Ankara'ya gittiğimde, tamamen zorunluluktan başladım. Artık onlarca insanın paylaştığı tek göz ocak ve içine koyduğunuz







her şeyin kafanızı çevirdiğiniz anda buharlaştığı bir buzdolabından ibaret yurt mutfağında ne kadar yemek yapılırsa.

Sonra üniversiteden mezun oldum ve hemen ardından yüksek lisans yapmak için San Francisco'ya yerleştim. Bu sefer hayat mücadelesi başladı. Derslere ek olarak, okulun verdiği bursun karşılığında aynı anda iki işte birden çalışmaya başladım. Onlar yetmedi, ailemin üzerindeki yükü bir nebze daha hafifletebilmek için okulda bir işe daha girdim. İşlerden ve derslerden arta kalan vaktimde seyrek de olsa Türkiye hasreti çeken ev arkadaşlarıma yemekler yapardım ama yaptıklarım biber dolması ve mercimek yemeği gibi klasiklerin ötesine geçmedi. Bana kalsa onlara bile gerek yoktu. Üç sokak aşağıya yürüdüğümde, duvarları Kristi Yamaguchi posterleriyle kaplı, olağanüstü hamburgerler yapan ufak bir dükkân beni bekliyordu. İki blok ötesinde San Francisco'nun en iyi Çin restoranlarından biri. 15 dakika yürümeyi göze alırsam, içinden karamelize edilmiş soğan ve erimiş peynir fışkıran Patty Melt ve Oreo kurabiyeli milkshake'lerinin müptelası olduğum bir *diner*. Hemen karşısında ise, yine o zamanlardaki kıt bütçemi zorlamadan tıka basa doyabildiğim bir Japon restoranı.

Okuldan mezun olup işe girince şehrin çok daha renkli bir bölgesinde, kutu kadar bir eve taşındım. Yatak ve koltuk yan yana zar zor sığıyordu ama 6 kişilik bir yemek masasını koyabilecek büyüklükte bir mutfağım vardı. Ve o mutfaktaki fırın, o evde yaşadığım iki küsur sene boyunca bir kez bile açılmadı. Çünkü apartmandan çıkar çıkmaz, bu sefer de adım başı şahane bir restoran beni bekliyordu. İş dönüşü sokağın diğer ucunda otobüsten iner, o gün canım ne çekiyorsa toplaya toplaya eve gelirdim. Sabahları işe gitmek ise ayrı bir zevkti. Otobüse binerken içine krem peynir gömülmüş havuçlu ve çikolatalı cupcake'ler, inerken de üzerine envaiçeşit şey koydurabileceğim bagel'lar alıyordum. Öğle yemeği vakti gelince karar vermem iyice zorlaşıyordu. İki adım ötedeki açık büfe Hint restoranında içine naan bandırmaya doyamadığım curry'lerden, kırmızı toz biber ve zerdeçalla ovup tandırda pişirdikleri ateş turuncusu tavuğa kadar her şey birbirinden lezzetliydi. Yine iki adım ötede, yaptıkları falafelin üzerine hâlâ daha iyisini yemediğim başka bir restoran vardı.

Maaşımın yarısını kiraya verdiğimi düşünürsek, o zamanlar orta hâlli bir hayat sürdürdüğümü söyleyebiliriz. Buna ve iki kişilik bir iştahım olmasına rağmen, kiradan artan param her gün en az üç öğün dışarıda yemek yiyebilmeme yetiyordu. Yediğim her şey de özenle hazırlanmış, taptaze ve birbirinden lezzetli olunca evde yemek yapmaya gerek kalmıyordu.

Sonra İstanbul'a döndüm, iyi bir iş buldum ve çalışmaya başladım. Aileme ve arkadaşlarıma kavuşmama rağmen İstanbul'a uyum sağlamam hiç kolay olmadı. Aklım hep San Francisco'daydı. Derken eski evimin dibindeki Exploratorium Müzesi'nin dışarıya yerleştirdiği kameralardan 24 saat canlı yayın yaptığını keşfettim. Sis izin verirse Golden Gate Köprüsü'nü görebiliyordum ama çoğu zaman direklerle tünemiş martılar, yoldan geçen arabalar ve marinada koşan insanlarla yetinmek zorundaydım. Hiç fark etmiyordu; ne iş yaparsam yapayım, kameralardan biri bilgisayarımın bir köşesinde hep açıktı. Sıkılınca da Craigslist'e girip San Francisco'daki kiralık evlere bakıyordum. Oldu da geri dönersem hangi evi tutarım diye bakmaya başladım, üzerinden 10 sene geçti, hâlâ bakıyorum. Ardından Google, 360 derece açıyla çekilmiş fotoğraflar sayesinde şehirleri dolaşmaya olanak veren sokak görüntüleme uygulamasını başlatınca, iş çığırından çıktı. San Francisco'da kaldığım ilk evin olduğu sokaktan başlayıp otobüse atlamışım da okula gidiyormuşum gibi, bilgisayar ekranındaki haritanın üzerinde "yürümeye" başlıyordum. O bitiyor, eskiden okul çıkışı dadandığım hamburgerciye uğruyordum. Arkamı bir dönüyordum, San Francisco'ya ayak bastığım gün kaldığım motel. Yukarıya doğru yürüyüp Özlem'le birlikte yaşadığımız eve geliyordum, oradan ver elini Golden Gate Parkı, sonra da Ceylan ve Burcu'yla oturduğumuz evin sokağından geçip Ocean Beach'e uzanıyordum. Kısacası, resmen İstanbul'da değil, San Francisco'da yaşıyordum.

Yaşıyordum yaşamasına ama o sokaklarda yürürken restoranlara kurulum sipariş vermek mümkün olmuyordu. Annemin yemeklerine kavuşmuştum ama orada keyfini sürdürdüğüm birçok şeyi İstanbul'da bulmak mümkün değildi. Eli yüzü düzgün bir brownie bile yoktu! Bu sefer zorunluluktan değil, keyfine bir şeyler pişirmeye başladım.







O sıralarda, Özlem “Baking Fairy” adında bir yemek blogu açtığından bahsetti. Blog da neymiş diye girince bir baktım, Özlem evini cupcake fabrikasına çevirmiş. Yaptıklarının şanı öyle bir yürüdü ki, fotoğraf paylaşım sitesi Flickr, 2. yaş kutlamaları için bizimkine pasta siparişi verdi. Sonra, günlerden bir gün, blogunu dolaşırken yan tarafta listelediği bloglardan birinin linkine tıkladım. Blogun adı “Nordljus”, yazarı da İngiltere’de yaşayan, Japonya’da doğup büyümüş bir genç kız. Adı Keiko. Karşıma ilk çıkan fotoğraf, üzerine kurutulmuş güller serpilmiş kakule ve sakızlı bir dondurmaya aitti. Eski yazılarına ait fotoğraflardan çikolatalı ve Antep fıstıklı gibi görünen bir tanesinin üzerine tıklayınca, bu sefer karşıma yeşil çaylı bir Opéra pastası çıktı. Ve resmen kendimden geçtim.

Kendime geldiğimde bir yemek blogu açmaya karar vermişim bile. İşten eve gelince bilgisayarın başına oturup düşünmeye başladım. Blogumun adı ne olacaktı? *Altın Kızlar*’daki Rose’un 6 yaşından beri yanından ayırmadığı oyuncak ayısının adının Fernando olduğunu öğrendiğimden beri, günün birinde bir köpeğim olursa adını Fernando koyacağım diye sayıklardım. Aklıma o gelince kontrol ettim; fernando.com alınmış. Çok düşünmeden başına “cafe” kelimesini ekleyip blogumu açtım. Yayımladığım ilk yazı, San Francisco’lu sanatçı Liz Hickok’un farklı renklerdeki jölelerden hazırladığı San Francisco manzaralarından birinin fotoğrafından ibaretti. Hemen ardından Martha Stewart’ın çikolatalı bir tart tarifini yapıp siteye koydum. O senenin sonuna doğru kahramanlarımdan biri dediğim Dorie Greenspan’i keşfettim. Yazdığı kitaplar sayesinde de Pierre Hermé ve Julia Child’ı.

Başta sadece birkaç arkadaşımın yorum bıraktığı bloguma, okurlarım arttıkça daha da bir sarıldım. İlk senenin sonuna doğru, gelen istekler üzerine, İngilizce olarak hazırladığım blogumu Türkçe olarak da tutmaya başladım.

Geçtiğimiz 8 sene içinde hayal bile edemeyeceğim şeyler oldu. Birinci senenin sonunda, yayımladığım bir kurabiye tarifine Dorie Greenspan yorum bırakınca ne olduğumu şaşırdım. Yere göğe sığdıramadığım kadın, blogumu okuyordu!

Hemen ardından blogumu bir başka kahramanım olan Nick Malgieri keşfetti. Daha önce blogumun

adı *New York Times*’da, Matt Gross’un, İstanbul’un yemek başkenti seçilmesiyle ilgili bir makalesinde geçmişti ama Nick Malgieri’nin *Washington Post* için hazırladığı yazısı sayesinde, ilk defa bir tarifim ve fotoğrafım yurtdışı basınında yer aldı. Ayrıntılarını “Brownie’lerim ve Ben” yazısına (sayfa 100) sakladığım bu gelişmeden sonra okurlarım katlanarak arttı.

O sıralarda bloglar Türkiye’de yeni yeni önem kazanmaya başlıyordu. Altın Örümcek Ödülleri’nin ilk defa blog kategorisinde ödül vereceğini duyunca başvurdum. Birkaç ay sonra, üzerinde “Türkiye’nin En İyi Blogu” yazılı ödülümü ofise götürünce, sevgili abim ilk profesyonel fotoğraf makinemi aldı.

Ödülü, babamın kupürünü aylarca yanında taşıdığı, *San Francisco Chronicle*’da çıkan makale takip etti. Gazetenin yazarlarından Janet Fletcher, kocasıyla geldiği bir Bozcaada tatili sonrasında evime uğradı. Onlara annemin karniyarığından, maş fasulyesi piyazından ve benim tarifim olan koyulaştırılmış şekerli sütle hazırladığım irmik helvasından yapıp ikram ettim. Birkaç ay sonra tariflerim ve fotoğraflarım, bir zamanlar San Francisco’da tembellik yaparak geçirdiğim pazar günleri elimden düşürmediğim gazetenin yemek ekinin kapağında idi.

Ardından İngiliz *The Times* gazetesi, blogumu “Dünyanın En İyi 50 Yemek Blogu”ndan biri seçti. Ondandır bir yıl sonra da 3 sene üst üste *Saveur* dergisinin layık gördüğü ödüller geldi: Önce “Yılın En İyi Seyahat Blogu”, ardından *Dolce & Gabbana* için tasarladığım brownie ile “Yılın En İyi Özgün Tatlı Tarifi” ve son olarak da *Chez Panisse*’de yediğim bir yemek sonrasında yazdığım yazıyla “Yılın En İyi Yemek Yazısı”.

Bütün bunlar, blogumu açarken hayal edemeyeceğim şeylerdi. Bundan yaklaşık 4 yıl önce ise beni aldığım ödüllerden bile daha fazla hayrete düşüren başka bir şey oldu.

Uzun bir süredir abim ve babamla birlikte, babamın bundan 40 küsur yıl önce kurduğu reklam ajansında çalışıyordum. Dünya üzerinde birlikte daha fazla çalışmak isteyebileceğim başka iki kişi yoktu ama yaptığım iş beni her geçen gün tüketiyordu. Daha fazla dayanamayacağımı anlayınca evden çalışmaya karar verdim. Ajansa danışman olarak devam edip vaktimin çoğunu bloguma



FOOD



# TURKISH DELIGHTS

Living, eating in San Francisco inspires Istanbul blogger's creations

San Francisco

## S SOAR,

Public Transportation  
is back on track

By [Name]

San Francisco's public transportation system is slowly but steadily recovering from the devastation of the earthquake. The Muni system is expected to be fully operational by the end of the year, and the BART system is also making progress. The city's transportation officials are optimistic that the system will be able to handle the increased demand for public transit as the city rebuilds.





harcayacaktım. Birikmiş bir miktar param vardı, kira derdim yoktu, en kötüsü denerim, olmazsa işe geri dönerim diye düşünüyordum. Sahip olduğum prensipler sebebiyle sadece bloguma yazı yazarak hayatımı geçindirecek kadar para kazanamayacağımın farkındaydım ama bir kere gözümü karartmıştım. Hemen ardından kitap teklifi geldi. Bir yandan kafamda kitabı şekillendirmeye çalışıyor, bir yandan da bitirene kadar nasıl geçineceğim diye kara kara düşünüyordum.

Tam o sıralar, annem ve liseden arkadaşları Avrupa yakasında bir balıkçıda yemek yemek üzere yola çıkıyorlar. Vapuru kaçırınca ufak bir tekneye biniyorlar. Herkes dip dibe. Annem, şuursuz bir ânımda ona kariyer planlarımdan bahsettiğim günden beri karşısına çıkan her canlıya yaptığı gibi, bu sefer de liseden arkadaşlarını esir almış, dert yanıyor. Oğlunun eskiden ne kadar güzel bir şirkette, ne kadar güzel bir mevkide, ne de güzel paralar kazanırken nasıl da çat diye işi bıraktığını, bırakmasaydı maaşının kim bilir ne kadar artmış olacağını, üstüne üstlük şimdi de aile şirketinden çıkıp blog yazarı olacağını diye tutturduğunu, böyle giderse kesin aç kalacağını, pişman olduktan sonra da araya çok uzun zaman girmiş olacağı için onu bir daha kimsenin işe almayacağını anlatıyor.

Bu arada, annemin arkadaşlarının çoğu *Cafe Fernando* okuru, dolayısıyla yakınmalarını dinleyenlerin bir kısmının kaşları çoktan havaya kalkmış durumda. Ama asıl darbe annemin hiç beklemediği bir yerden gelecek, haberi yok...

Bu böyle sürüp giderken, tam karşılarında oturan, annemin tabiriyle “dünyalar güzeli” bir kız, kulaklıklarını çıkarıp, “Pardon hanımefendi, bu Cenk dediğiniz oğlunuzun soyadı Sönmezsoy mu acaba?” deyince annem şaşırıp kalıyor. Evet cevabını aldıktan sonra da okurum, “O zaman bahsettiğiniz blog *Cafe Fernando* olmalı.” diye devam edince annem ne diyeceğini bilemiyor. Ardından dünyalar güzeli okurum, yine annemin tabiriyle, “açıyor ağzını yumuyor gözünü”. Özetle, hem beni hem de beni takip eden bir sürü insanı mutlu eden bir işi yapacak olmamın en hayırlısı olacağını söylüyor.

İşte bu olay, öksürsem karalar bağlayan annemin içine su serpip, “Bana bir bilgisayar alın. Arkadaşımla beraber ders alıp interneti öğreneceğiz.” demesine

vesile oldu. Sonra da blogumda yayımlanmış yazıların hepsini, altlarına bırakılmış yorumlarına kadar okuyarak saptığım yolun ne kadar doğru bir yol olduğunun farkına vardı.

Daha yolun ne kadarını kat ettim bilinmez ama buraya kadarki kısmı pek uzundu. O zamanlar yayınevinde çalışan, tanıştıktan kısa bir süre sonra da yakın arkadaşlarım olan Çağatay ve Işıl’la yaptığımız ilk toplantıda, söz dönüp dolaşip kitabın yayın tarihine geldi. Kafamda kitabı 5 sene de bitiririm diye bir hesap yapıyordum ama bu sürenin hiç gerçekçi olmadığını da farkındaydım. Dolayısıyla onlardan önce davranıp ben sordum. Çağatay, “Mayısa yetişir mi? diye sorunca ben de şaşkınlıkla, “Bu mayısa mı? 3 ay sonraya yani?” diye cevap verdim. Çağatay’ın, “Evet.” demesine kahkaha atışımın üzerinden 4 yıl geçti. Kitap yazdığımı blogumdan haykırdığım sene üniversiteye başlayan bir okurum, mezun oldu. Ancak bitti.

Kitaba başladığım sıralarda İstanbul’a tatile gelen Özlem’le bir kafede sohbet ederken dediklerini hiç unutmuyorum: “San Francisco’da bana yeşil mercimek yemeği yaparken günün birinde bir yemek kitabı yazacağın hiç aklına gelir miydi? Kim bilir şu anda hayalini bile kuramadığımız başka neler yapabiliriz?”

Meraktan çatlıyorum.

# Teşekkürler

**Anne** – En büyük hayranım! En büyük hayranınım! Yaptığım iş ne olursa olsun elimden gelenin en iyisini yapmayı ve disiplini senden öğrendim. Bu kitap tamamıyla senin eserin.

**Baba** – İsterdim ki kitabı da her yere yanında taşı, herkese gururla göster... Aramızda olmasan da öğrettiklerin benimle. Ve şimdi herkesle.

**Dinç & İlgin Sönmezsoy** – Hiçbir zaman eksilmeyen desteğiniz için teşekkürler.

**Ayşe Durukan** – Senin kadar zevkli bir dostum olduğu için kendimi çok şanslı hissediyorum. Sırf biriktirdiklerinle fotoğraf çekmek için onlarca kitap yazmak istiyorum. Bu kitabın ruhunda büyük emeğin var. Çok teşekkür ederim.

**Murat Pilevneli** – Fotoğraflarıma kimse senin baktığın gibi bakamaz. Karşısında saatler geçirsem dahi göremeyeceğim ayrıntıları gördüğün ve sabırla yol gösterdiğin için teşekkür ederim.

**Esin Giz** – Bilgi ve tecrübelerinizle ufkumu açtığınız, paylaştığınız tariflerle kitabımı şereflendirdiğiniz ve nefis örtülerinizle fotoğraflarımı renklendirdiğiniz için minnettarım. Özellikle desenini babanızın çizdiği kelebekli örtünüzün kitabımın bu kadar büyük bir parçası haline gelmiş olmasından dolayı büyük mutluluk duyuyorum. Tekrar tekrar teşekkür ederim. Yaşama sevinciniz ve disiplininizle bana hep örnek olacaksınız.

**Özlem Özdener** – Bir tanem! Bir blog açtın, hayatımı değiştirdin... Karşılaştığım her zorlukta, “Özlem olsa ne yapardı?” diye düşünüp senden aldığım ilhamla yolumu buluyorum. Kocanla çocuklarını al, gel artık buraya. Söz, her akşam yeşil mercimek olacak sofranda.

**Çağatay Kandaz** – Kitabı yazmaya başladığım günden beri hep yanımda olduğun, bana yol gösterdiğin ve heyecanımı paylaştığın için teşekkür ederim.

**Işıl Karahanoğlu** – Senin sayende başladım, senin sayende bitirdim. Hayalimdeki editör sendin. Binlerce kez teşekkür ederim.

**Banu Bingör** – Değerli fikirlerini esirgemediğin, umutsuzluğa düştüğüm anlarda beni yüreklendirdiğin ve hiç sıkılmadan her soruma cevap verdiğin için çok teşekkür ederim.

**Mustafa Pilevneli** – Her baktığımda ayrı bir detayına hayran olduğum, artık blogumla özdeşleşmiş resminizi senelerdir kullanmama izin verdiğiniz için minnettarım. Kitaba da koyabildiğim için kendimi çok şanslı hissediyorum. Teşekkür ederim.

**Begüm Koçum** – Hayatımda ilk defa konusu ben olan bir fotoğrafa bakmaya doyamıyorum. Ellerine sağlık. Çok teşekkür ederim.

Başım her sıkıştığında yardımına koşan, “evet ama” ile başlayan cevaplarıma rağmen beni sabırla dinlemeye devam eden ve akıl sağlığımı korumamda büyük katkıları olan çok değerli dostlarımla **Çağdaş Aydın, Emine Gülçelik, Selim Gülçelik, Demir Fansa, İmran Fins, Azra Kertmelioğlu, Mahir Ketboğa, Serdar Ögecan, Günnur Özsoy, Vera Scialom, Ömer Suner, Ceylan Temizel, Ayşegül Tulumcu** ve **Ayçe Yücel**'e teşekkürler.

Gönderdiğim tarifleri canla başla deneyip değerli yorumlarını paylaştığın, tarifleri şekillendirmemde büyük katkıları olan **Banu Bingör, Mustafa Emin Büyükcoşkun, Berat Çokal, Oray Eğin, Çağatay Kandaz, Işıl Karahanoğlu, Vera Scialom** ve **Ayşegül Tulumcu**'ya teşekkürler.

Bana ilham kaynağı olan kahramanlarımla **Rose Levy Beranbaum, Julia Child, Dorie Greenspan, Pierre Hermé, David Lebovitz, Nick Malgieri** ve **Keiko Oikawa**'ya teşekkürler.



Kitabımı büyük bir heyecanla kucaklayan yeni yayınevim **Mundi**'ye ve gösterdikleri ilgi ve özen için **Can Yayınları**'ndan **Cem Akaş** ve **Ali Granit**'e çok teşekkür ederim. Kitabım daha güvenilir ellerde olamazdı.

Başta **Cem Mumcu** olmak üzere, ilk yayınevim **Okuyan Us'taki tüm dostlarıma**, bana olan inançları, özgür bir çalışma ortamı sağladıkları, destekleri, değerli fikirleri ve her şeyden önce de gösterdikleri sabır için teşekkür ederim. **İsmail Abbas**, **Semiha Deniz Akıncı**, **Yelda Benzra**, **Necdet Çeteci**, **Pınar Kaftancıoğlu**, **Murat Odabaşı** ve **Bahar Türe**'ye cömert yardımları için çok teşekkür ederim.

Son olarak...

**Çok değerli okurlarım** — Yemek yapmak başka, yaptığın yemeği akıllarda hiçbir soru işareti bırakmadan anlatabilmek ve bunu yaparken okuru gereksiz ayrıntılarla boğmamayı başarabilmek başka. Ne derece becerebildiğim elbette yoruma açık ama blogumun ilk yıllarında yazdığım tariflerle bu kitaptakileri karşılaştırdınca büyük yol katettiğimi görebiliyorum. Bunu da sizlere borçluyum. Sırf onu da değil... İlk açtığımda, blogumun hayatımın bu kadar büyük bir parçası hâline geleceğini düşünmemiştim. Bunca sene devam edebilmemi sağlayan yegâne şey, hiçbir zaman esirgemediğiniz desteğiniz oldu. Mutluluğuma da üzüntüme de ortak oldunuz. Umutsuzluğa kapıldığım anlarda yazdıklarınız sayesinde kitaba daha da kuvvetli bir şekilde sarıldım. Binlerce kez teşekkür ederim. En büyük idealim, evinizdeki raflara gururla koyabileceğiniz bir kitap yazabilmektir. Umarım başarabilmişimdir. Ve umarım bu kadar beklediğinize değmiştir.

## Başlamadan Önce

Yıl 1994. Bilkent Üniversitesi'ndeki ilk senem. Yurtta kalıyorum. Okula başlayalı birkaç hafta olmuş, içim dışım da pide ve lahmacun olmuş. Çünkü kuş uçmaz kervan geçmez 78. yurdun civarında, akşam saatlerinde yemek yiyebileceğim tek yer bir pide salonu. Daha birkaç hafta önce, soyulmuş taze ceviz içleriyle doldurulmuş incirler üzerlerine bal gezdirildikten sonra odama kadar servis edildiğinden, ne olduğumu şaşırılmış vaziyeteyim.

Canımıza tak edince oda arkadaşlarımla beraber yemek yapmaya karar verdik. Hayatımda makarna dahi yapmamışım. Diğerlerinin mutfak bilgisi de hemen hemen aynı. Dersten çıkışta markete uğrayıp alışveriş yaptık. Elimde kâğıt kalem, telefonda annemden tarif alırken, dediği bir lafa takılıp kaldım: "Üzerini iki parmak geçecek kadar kaynar su koy." Şöyle bir elime baktım. Acaba hangi parmak diye. Orta parmağım başparmağımın neredeyse iki katı kadar uzun. Kafam karışınca annem hemen aydınlattı: "Oğlum, parmağının uzunluğuna değil, kalınlığına göre." Bu ve bunun gibi daha bir sürü aptalca soru. Ben sordum, annem de sabırla cevapladı.

O sorular çok eskide kaldı ama telefonun başındaki şaşkın Cenk'i hiç unutmadım. Ne yapacağını bilmeyen ama soru sormaktan çekinmeyen ve öğrenmeye çalışan, bilmediği için hata yapmaktan korkan, korktuğu için de söylenen her şeyi harfi harfine uygulayan şaşkın Cenk. Ve eminim hepimiz bir zamanlar en az benim kadar şaşkındınız. Nereden mi eminim? Çünkü binlercesiyle blogumda tanıştım. Geçtiğimiz 8 sene içinde blogumda yayımladığım 200 küsur yazıya 30.000 civarında yorum gelmiş. Bu yorumların en az yarısı tariflerle ilgili sorular. Onların en az yarısı kadar soru da e-posta yoluyla ve sosyal medya üzerinden gelmiştir. İçlerinde araştırma yapmamı gerektirecek kadar zor olanları da vardı, o eski şaşkın hâlimi anımsatıp gülümsetecek kadar mantıksızları da. Ne olursa olsun, hiçbirini yanıtızsız bırakmadım. Benim için değer biçilemez bir eğitim oldu. Hakkını vererek yemek tarifi yazmayı bu sayede öğrendim. Ve bir yemek tarifi yazarı olarak en büyük idealim, mutfak tecrübesi ne olursa olsun, geliştirdiğim tarifleri uygulayan herkesin benimle aynı sonuçları almasıdır. Bunun için de tarifleri en ince detayına kadar, bütün püf noktalarıyla beraber anlatıyorum. Başarılı sonuçlar elde etmek için ihtiyacınız olan her detay tariflerin içinde mevcut.

Onlara ek olarak, hem mutfakta geçirdiğim zamanı daha keyifli bir hâle getiren hem de denediğim tariflerin başarıyla sonuçlanmasında büyük rolü olan, seneler içinde edindiğim bazı ilkeleri de tariflere geçmeden önce paylaşmak istedim.

### **MALZEMELERE, ÖLÇÜLERE VE EKİPMANA SADIK KALIN.**

Kitaptaki her tarif sayısız deneme sonucunda ortaya çıktı. Beğendiğim bir sonuçla karşılaştığımda dahi durmadım. Aklıma gelen mantıklı veya mantıksız bir sürü sorunun cevabını kovaladım. Dönüp dolaşıp başta içime sinen tarife geldiğim de oldu, konu başlığının altındaki tüm tarifleri sil baştan geliştirmeme sebep olacak kadar şahane bir sonuca vardığım da.

Orada da bitmedi. Son şeklini alan tarifleri farklı ekipmana ve mutfak tecrübelerine sahip bir grup yardımsever arkadaşşıma yolladım. Tariflerin çoğunu denediler, yaptıkları değişiklikleri ve sonuçlarını, tat ve kıvam konularındaki yorumlarını ve takıldıkları noktaları çektikleri fotoğraflarla beraber gönderdiler. O yorumlar ışığında tarifleri gözden geçirip mümkün olduğunca akıllarda soru işareti bırakmayacak şekilde tekrar yazdım.

Son şeklini alan tariflerin hepsini, en az bir kez yazdıklarımla karşılaştırırken, birçok kez fotoğraflarını çekerken, sayısız kere de keyiften, tekrar tekrar yaptım.

Bütün bunların sonunda, şunu gönül rahatlığıyla söyleyebiliyorum: **Tarifleri; malzemelere, ölçülere ve ekipmana sadık kalarak uyguladığınızda, benimle aynı sonuçları alacaksınız.**

Elbette bu, tarifleri kendi beğenileriniz doğrultusunda şekillendiremeyeceğiniz anlamına gelmiyor. Ama, keyfi veya zorunluluktan, yaptığınız her değişikliğin sonucu etkileyebileceğini aklınızdan



çıkarmayın. Salata tarifleri verseydim durum farklı olabilirdi ancak konu, fırına verdikten sonra müdahale etme şansınızın olmadığı kek, kurabiye ve ekmek gibi tarifler olunca, malzemelerde yapacağınız değişikliklerin sonuca etkisi büyüyor. Malzeme listesindeki her şeyin bir görevi var. Büyük boy yumurta yerine orta boy yumurta, karbonat yerine kabartma tozu, pekmez yerine şeker kullanmak gibi değişiklikler, bazı tariflerde büyük farklılıklara sebep olabilir. Belki 2 tane yumurta gerektiren bir kek tarifinde orta boy yumurta kullanmak çok büyük bir değişiklik yaratmayabilir ama 8 tane yumurta sarısı kullanmanız gereken tariflerde orta boy yumurta sarısı kullanmak pişirdiğiniz karışımı yeterince koyulaştıramayabilir. Kek veya kurabiye yaparken evde pekmez yok diye yerine fazladan şeker kullandığınızda harcın asit dengesi şaşabilir, karbonat görevini tam anlamıyla yerine getirmeyince de ortaya hedeflediğimden daha farklı bir sonuç çıkabilir.

Portakal kabuğu yerine mandalina kabuğu veya badem tozu yerine fındık tozu kullanmak gibi, sonuca büyük bir etkisi olmayacağı aşikâr değişiklikleri gönül rahatlığıyla yapabilirsiniz ama tariflerin geneli için konuşmak gerekirse, özellikle ilk kez denediğiniz bir tarifte, malzemelere sıkı sıkıya bağlı kalmanızı öneririm.

Aynısı, kek ve tart kalıpları gibi bazı ekipman için de geçerli. Kuvvetli bir yapıya sahip olmayan ve fırındayken ancak kalıbın ortasından yükselen kısma tutunarak ayakta kalabilecek bir kek için Bundt tipi bir kalıp yerine ortasında delik olmayan yuvarlak bir kalıp kullanmak, kekin kabarmasını etkileyecektir. Daha büyük (veya küçük) kalıplar kullanmanız durumunda ise tarifte belirtilen pişirme süresi geçerliliğini yitirecektir.

Ölçüler de en az malzemeler ve ekipman kadar önemli. Dijital bir mutfak tartısı kullandığınız sürece işiniz kolay. Malzemelerin ağırlığı yerine hacmini ölçen kap ve kaşıkları kullanmayı tercih ettiğinizde ise, işi muhakkak bir standarda oturtmak gerekiyor. “Çay bardağı” ve “kahve bardağı” gibi standart olmayan ölçüler ve “aldığı kadar” gibi baştan savma anlatımlar kabul edilemez. Aslında ilk bakışta “su bardağı” tabiri de öyle. Yabancı tariflerde yer alan “cup” ifadesiyle ilk karşılaşmamda, evdeki bardaklardan hangisini kullanmam gerektiğini bilememiş, ister istemez de, “Herkesin evinde aynı bardaktan olabilir mi?” diye düşünmüştüm. Olabilirmiş. **Tariflerde “su bardağı” olarak belirtiyorum ama bu bardak, evde kullandığınız su bardağı değil, 240 ml hacmindeki bir ölçü kabıdır. Aynı şekilde, tariflerde geçen “yemek kaşığı” ve “tatlı kaşığı” ölçüleri de, sırasıyla 15 ml ve 5 ml hacmine sahip olan Amerikan “tablespoon” ve “teaspoon” ölçüleridir.**

Tariflerde geçen malzemelerin miktarlarını hem hacim hem de ağırlık olarak belirttim.

Malzemelerin ağırlıklarını Amerikan cup ölçüsüne çevirirken birden fazla ölçü kabı kullanılması gerektiğinde, gram cinsinden karşılığını toplayarak belirttim:

$\frac{3}{4}$  su bardağı + 2 yemek kaşığı (140 g) pudra şekeri

Eğer malzeme tarifte bir defada değil de bölünerek kullanılıyorsa, tartarak ilerleyecekseniz ön hazırlık aşamasında kolaylık sağlaması için, bölünmüş miktarların gram cinsinden karşılıklarını –toplayıp sonuna yazmak yerine– ayrı ayrı belirtmeyi tercih ettim:

$\frac{3}{4}$  su bardağı (120 g) + 2 yemek kaşığı (20 g) pudra şekeri

Ölçü kaplarına aşına değilseniz, tariflere geçmeden önce “Ölçüler” bölümünde (sayfa 380) yazdıklarımı okumanızı tavsiye ederim. Tariflerde geçen ekipman ve malzemelerin özellikleri konusunda kafanızda soru işaretleri belirirse de, hepsini detaylarıyla anlattığım Malzemeler (sayfa 382) ve Ekipman (sayfa 386) bölümlerine bakabilirsiniz.

## FIRININIZI TANIYIN.

Bana abimlerden, onlara da eski ev sahiplerinden kalmış olan, en az 10 senelik bir fırın kullanıyorum. Bazen kafasına göre duruyor, çoğu zaman çalışırken bir fonksiyondan diğerine canı istediği gibi atlıyor, hemen hemen hiçbir zaman da gösterdiği derecede ısıtmıyor. Bütün bunlara rağmen aramız çok iyi. Sebabi de kendisini çok iyi tanımam. Daha fonksiyon seçme düğmesini çevirmeye başlarken kafasına göre durup durmayacağını kestirebiliyorum. Eğer ikinci ve üçüncü fonksiyon arasında teklerse anlıyorum ki kafası o gün bozuk; tam tur çevirip kapatıyorum ve sil baştan kuruyorum. Nedenini hâlâ anlamadığım bir şekilde pişirme esnasında bir fonksiyondan diğerine geçtiğinde çıkardığı o ufaklık sesi evin neresinde olursam olayım duyuyorum. İçine yerleştirdiğim fırın termometresi sayesinde de benimle istediği kadar kafa bulmaya çalışsın fark etmiyor; o anda hangi derecede ısıttığını saklaması imkânsız.

Diyeceğim o ki, ne tip bir fırına sahip olduğunuz çok fark etmiyor. Önemli olan fırınınızı tanımak. Benimki gibi kafasına eseni yapan bir fırınınız varsa, tanımak biraz zamanınızı alacaktır. Düzgün çalışan bir fırınınız varsa, işiniz çok daha kolay. Öncelikle gösterdiği derecenin doğru olup olmadığını tespit etmek lazım. Ben artık ezberledim; 200 derecede pişireceksem 185'e, 180 derecede pişireceksem 170'e, 150 derecede pişireceksem 140'a, 130 derecede pişireceksem de –nasıl oluyorsa bu derecede doğru çalışıyor– 130'a ayarlıyorum. Eğer uyguladığınız tariflerde pişirme sürelerine bağlı kalmanıza rağmen anlatılandan farklı bir sonuç alıyorsanız, sizin fırınınız da gösterdiğinden daha yüksek veya düşük (çoğunlukla ilkidir) bir derecede çalışıyor olabilir. En akıllıcası, her daim içinde tutacağınız bağımsız bir fırın termometresi (sayfa 392) almak ve mümkün olduğunca yiyeceklerin piştiği yere yakın bir yerde bulundurmaktır.

Fırın termometreniz yoksa, ayarı zaman içinde, deneme yanılma yöntemiyle (genelde 10 -15 derece kadar şaşar) tutturmaya çalışın. Bunun için en elverişli tariflerden biri "Cenk'in Ev Kurabiyesi"dir (sayfa 28). Tepsie sadece bir tane kurabiye hamuru koyup tarifte belirtilen derecede ve sürede pişirin. Eğer tepesi haddinden fazla renk alıp tabanı karardıysa, fırının derecesini 10 derece kadar düşürün, düşürdüğünüz dereceye inmesi için biraz bekleyin ve testi tekrarlayın. Fotoğraftakiyle aynı sonucu aldıysanız şanslısınız; fırınınız büyük ihtimalle gösterdiği derecede ısıtıyor.

Elbette bütün bunlardan bağımsız olarak, fırınlarınızın benim kullandığıma benzer bir fonksiyonunu kullanıyor olmanız lazım. Kitaptaki tariflerde belirtilen süreler, fırınların hamurışı (statik + fan) fonksiyonu için geçerlidir. Bu fonksiyonun adı, fırından fırına farklılık gösterebilir. Üst ve alt ısıtıcı ve fanın devrede olduğu fonksiyon hangisiyse onu kullanın.

Hemen hemen her tarifte fırınınızı önceden ısıtmanız gerekecek. Tarifte aksi belirtilmediği sürece, ön ısıtma için en az 20 dakika ayırın. Eğer fırın termometreniz varsa, pişireceğiniz şeyi fırına vermeden önce fırının ön ısıtmada belirtilen dereceye ulaşmış olduğunu muhakkak kontrol edin. Ben ön ısıtma için de fırınının hamurışı ayarını kullanıyorum. **Tariflerde ön ısıtma için belirtilen dereceleri –sonrasında farklı bir derece belirtilmediği sürece– pişirme dereceleri olarak kabul edin.**

## TARİFLERİ GÖZÜNÜZDE CANLANDIRARAK OKUYUN VE ÖN HAZIRLIK YAPIN.

Tarifleri uygulamaya başlamadan önce her adımı gözünüzde canlandırarak okuyun. Bazı tarifler doğaları gereği, bazıları da işinizi kolaylaştırmak için bir günden fazla bir zamana yayılmış olabilir. Tarife başlamadan önce hazırlık aşamalarına hâkim olduğunuzda, hem seri bir şekilde ilerlersiniz hem de tarifi ne kadar vaktinizi alacağını hesaplayıp kendinizi servis zamanına göre ayarlayabilirsiniz.

Malzemelerin hepsi tarifteki kullanım sırasına göre listelenmiştir. Tariflere başlamadan önce malzemeleri ölçüp belirttikleri şekilde hazır edin. Tereyağını ve yumurtaları oda sıcaklığına getirmek, çikolatayı ufak ufak doğramak, limonların suyunu sıkmak gibi ön hazırlıklar, tarifleri daha seri ve hataya yer bırakmayacak şekilde yapmanız için önemlidir. Böylelikle tarifi yarısına gelip malzemelerden birinin evde olmadığını fark etmek gibi bir durumla karşılaşmamış olursunuz.

## **DUYULARINIZA GÜVENİN.**

Benim ocağımın “yüksek orta ateşi” ile sizin ocağınızın “yüksek orta ateşi” aynı kuvvette olmayabilir ve aradaki fark, pişirme süresini etkileyebilir. Bir tarifi ilk defa deniyorsanız gözünüz hep pişirdiğiniz şeyde olsun ve tarifte belirtilen süre dolmadan çok önce kontrol etmeye başlayın. Tariflerde belirttiğim pişirme sürelerine sıkı sıkıya bağlı kalmaktansa verdiğim görsel ipuçlarını baz alarak ve kıvam testlerini uygulayarak ilerleyin. Koklayın, izleyin, dinleyin ve dokununuz. Duyularınız size bir şeyin belirttiği süreden önce piştiğini söylüyorsa onlara kulak verin.

## **TARİFLERİN GÖZÜNÜZÜ KORKUTMASINA İZİN VERMEYİN VE ASLA YILMAYIN.**

Gastronomi konusunda eğitim almadım. Hayatımda yemek kursuna dahi gitmedim. Bildiğim her şeyi kitaplardan, bloglardan ve en çok da deneme yanılma yöntemiyle öğrendim. Öğrenirken çok fazla hata yaptım, çok fazla malzeme heba ettim ama her hatamda da yeni bir şey öğrendim. Aklıma koyduğum her tarifi üstesinden gelebilmemi sağlayan yegâne şey ise kararlılık oldu.

Hiçbir tarifi gözümü korkutmasına izin vermedim. Dolayısıyla, tariflere de zorluk derecelerine göre yaklaşmadım. Şu anda karşımda fotoğrafı duran şeyi yapıp yemek istiyor muyum? Cevabım “Evet” ise, beni hiçbir şey durduramaz; bir şekilde yapacağım ve afiyetle yiyeceğim. Listede bulması zor olan bir malzeme mi var? Ne yapıp edip o malzemeye ulaşacağım. Ulaşamazsam yerine başka bir malzemeyi muhakkak uyduracağım. Mutfağında olmayan bir kalıp veya mutfak aleti mi gerekiyor? İnternet sayesinde dünya ayaklarımın altında. Ne yapıp edip onu da bulacağım. Bulamadım ya da almaya bütçem yetmedi diyelim; o zaman da gerekirse tahtadan oyacağım ama yine de bir şekilde o tarifi yapacağım. Tarifte daha önce hiç denemediğim bir teknik mi kullanılmış? Ne güzel! Yeni bir şey öğreneceğim.

Kitapta sizi bulunması çok zor olan bir malzemenin peşine düşürecek bir tarif yok. Birkaç tarifte, Türkiye’de rastlamadığım, yurtdışına yaptığım seyahatlerimde topladığım malzemeleri kullandığım oldu ama o tariflerde de muhakkak yerine bulunması daha kolay olan hangi malzemeleri kullanabileceğiniz yer alıyor.

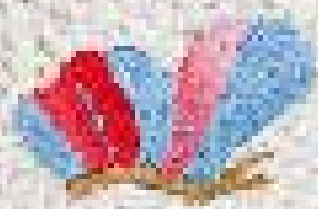
Tarif yazma stilimi, yemek yapmayı çoğunlukla deneme yanılma yöntemiyle öğrenmiş olmam şekillendirdi. Tariflerimi, mutfak tecrübeniz ne olursa olsun hepinizin hatasız yapabilmesi için, herhangi bir teknik bilgiye sahip olmadığınızı varsayarak, mümkün olabilecek en detaylı şekilde yazdım. Doğru yolda olup olmadığınızı tespit edebilmeniz için, her aşamada elde edeceğiniz miktarları not edip mümkün olduğu durumlarda da uygulayabileceğiniz kıvam testlerini anlattım. Eğer tarif zorlu bir teknik içeriyorsa, yeri geldiğinde daha basit bir şekilde aynı noktaya nasıl ulaşılacağını da ekledim.

Dolayısıyla, tariflerin uzunluğu da gözünüzü korkutmasın. Her şey, aklınızda soru işareti olmadan ilerleyebilmeniz, muhtemel hataları yapma olasılığınızı en aza indirebilmeniz ve fotoğraflarda gördüğünüz sonuçları ilk denemenizde alabilmeniz için.

Düşündüm de, hüsrarla sonuçlanan ilk kruvasan denememden sonra, “Ne yapayım, demek ki beni aşırıyormuş.” deseydim, bugün Paris’tekilere taş çıkaracak kruvasanlar yiyemiyordum. Ya da seneler önce, “Kim uğraşır dondurma makinesiyle? Onlarca dondurmacı var.” deyip evde dondurma yapmaya başlamasaydım, müptelası olduğum İzabella üzümüleriyle hazırladığım dondurmaya yiyemiyordum. En fenası, başkalarının yaptığı çikolatalı dondurmalarından birini seçmek zorunda kalacaktım. Düşüncesi bile ürpertiyor.



# KURABIYE





Cenk'in Ev Kurabiyesi	28
Çikolata Parçalı Kurabiye	31
<i>Vanilya</i>	36
Vanilyalı Un Kurabiyesi	38
Fıstıkella	40
Misket Limonlu & Zencefilli Kurabiye	43
Cevizli & Yulafı Kurabiye	46
Cevizli Biscotti	50
Fındıklı & Reçelli Kurabiye	53
Fındıklı & Karamelli Kurabiye	56
Eski Kaşarlı Çubuk Kraker	60
<i>Macaron Çılgınlığı</i>	64
Antep Fıstıklı Macaron Kabukları	68
Kakaolu Macaron Kabukları	68
Fındıklı Macaron Kabukları	68
Ayvalı & Kaymaklı Macaron	76
Kestaneli Macaron	80
Vişneli & Beyaz Çikolatalı Macaron	82
Çikolatalı & Lavantalı Macaron	84



# CENK'İN EV KURABİYESİ

Blogumun ilk yıllarıydı. Günlerden bir gün, tart hamuru hazırlarken mutfak robotunun tuşu takıldı. Islak kumu andıran bir kıvam alması gereken hamur, mutfak robotunun haznesinde haddinden fazla vakit geçince, metal bıçağın etrafında toplandı. Elbette dünyanın sonu değildi. Varsın pişirdiğim tartlardan birinin hamuru da sert olsun. Fakat blogum için bir tart tarifi geliştireyordum ve fotoğrafını yayımladığım her şeyin birebir tarife göre pişirilmiş olması konusunda takıntılıyım. Tart hamuru sil baştan yapılacaktı ama hazırladığım hamuru da çöpe atacak değildim. Sonradan kurabiye olarak değerlendirmek üzere açtım, kestim, paketledim ve buzluğa kaldırdım. Ve tabii ki, unuttum gitti.

Günlerden başka bir gün, yaptığım bir dondurmayı buzluğa sığdıramayınca, başladım temizliğe. Miadı dolmuş hamurlar, en arkada olduklarına göre muhtemelen bir yıl öncesine ait ayıklanmış meyvelerle dolu poşetler derken, bir köşede bu kurabiyeleri gördüm. Yer açılın diye buzdolabı kısmına koyup ertesi gün de pişirdiğim kekin ardından bir tepsi dolusunu fırına verdim. Savaş alanına dönen mutfağı temizlerken fırından tanıdık bir koku yükselmeye başladı. Çocukluğumda, babaannemin örgü ördüğü koltuğunun bitişiğindeki sehpanın altında oyuncak hayvanlarımla oynarken yediğim kurabiyelerin kokusu. Pilili kâğıtlarla bölmelere ayrılmış, gece mavisi renginde tenekeden bir kutusu olan tereyağlı Danimarka kurabiyeleri. Kutuyu her açtığımda önce o mis gibi kokuyu içime çekerdim.

Kurabiyelerin soğumalarını bekleyip bir tanesinden ısırık aldım; tat da aynıydı. Ne şahane bir histi diye geçirdim içimden; babaanneme her gittiğimde beni aynı kurabiyelerin beklediğini bilmek. Bir heyecanla malzemeleri not ettiğim kâğıdı ters çevirip yazmaya başladım: “Herkesin bir ev kurabiyesi olmalı. Çat kapı gelenler için mutfağın bir köşesinde, kapaklı bir kavanozun içinde, önceden haber verenlere de, fırına girmek üzere paketlenmiş olarak buzlukta. Kapıyı açtığınız gibi kokusu gelenleri mest edecek, zaman içerisinde sizinle özdeşleşecek, dostlarınızın adınızla birlikte anacağı bir kurabiye. Benim ev kurabiyem, üzeri kavrulmuş file bademlerle kaplı, mis gibi tereyağı kokan, Hindistan cevizi ve badem aromalı bir kurabiye. İlham kaynağı ise babaannemin ev yapımı olmayan ev kurabiyesi.”

Aylar sonra, çalışma masamdaki yığını temize çekerken bu tarif ve yazının olduğu kâğıt geldi elime. Yazdıklarımı okuyunca da bir karar verdim. İlk kez bir tarifi okurlarımdan saklayacak, ancak bir gün olur da kitap yazarsam yayımlayacaktım. İşte o gün geldi. Açılışı, “Cenk'in Ev Kurabiyesi” ile yapmak kismet oldu. Sahip olduğum en güzel tabağın içinde, Esin Hanım'ın (sayfa 307) bundan 75 yıl önce, daha 10 yaşında bir kızken işlediği, hayatımda gördüğüm en güzel örtünün üzerinde.

24 adet

$\frac{3}{4}$  su bardağı (75 g) toz badem

$\frac{3}{4}$  su bardağı + 2 yemek kaşığı  
(140 g) pudra şekeri

$\frac{1}{4}$  su bardağı (20 g) Hindistan  
cevizi rendesi

2 su bardağı (280 g) un

$\frac{1}{4}$  tatlı kaşığı (2 g) tuz

200 g tereyağı, soğuk

1 adet büyük boy yumurta

$\frac{2}{3}$  su bardağı (67 g) file badem

Toz bademi, pudra şekerini, Hindistan cevizi rendesini, unu ve tuzu metal bıçak takılı bir mutfak robotunun haznesine aktarıp robotu 1 dakika boyunca aralıksız çalıştırarak karıştırın.

Tereyağını fındık büyüklüğünde küpler hâlinde kesip malzemelere ekleyin ve parçalar iyice ufalanana dek robotu sık aralıklarla çalıştırarak malzemelere yedirin.

Yumurtanın beyazını bir kâseye aktarıp üzerini streç filmle örtün ve sonradan tepesine sürmek üzere buzdolabında muhafaza edin. Yumurtanın sarısını robotun içindeki malzemelere ekleyin ve hamur metal bıçağın etrafında toplanana kadar, yaklaşık 3 dakika boyunca robotu aralıksız çalıştırın.

Hamuru iki parça pişirme kâğıdının arasında, merdane yardımıyla ya da üzerine ağır bir kesme tahtasıyla bastırarak 25 cm çapında (yaklaşık 1 cm kalınlığında) bir daire olarak açın. Hamuru kâğıtlarla beraber bir kesme tahtasına aktarın ve parmağınızla bastırdığımızda göçmeyecek kadar sertleşene dek, yaklaşık 2 saat boyunca buzdolabında bekletin.

(tarifin devamı 32. sayfada)



Sertleşen hamuru tezgâha aktarıp 5 cm çapında yuvarlak bir kurabiye kesme kalıbıyla parçalar (her biri yaklaşık 30 g) kesin ve kesme tahtasına dizin. Arta kalan hamuru ellerinizle sıkıştırarak bir araya getirin, kâğıtların arasında tekrar aynı kalınlıkta açın ve kesmeye devam edin. Hamur bitene kadar aynı işlemleri tekrarlayın.

File bademleri genişçe bir tabağa yayın.

Yumurta beyazını çatal yardımıyla köpürene kadar hafifçe çırpın ve bir fırça yardımıyla kestiğiniz hamurların tepesine ince bir kat hâlinde sürün. Hamurları ters çevirip file bademlerin üzerine bastırarak yumurta beyazı sürülmüş yüzünün tamamen file bademle kaplanmasını sağlayın, ters çevirip kesme tahtasına dizin ve 20 dakika boyunca üzeri açık olarak buzlukta bekletin. O esnada fırını 180 derecede ısıtmaya başlayın. Bekleme süresinin sonunda, kurabiye hamurlarını istediğiniz adetlerde, donduklarında yapışmamları için aralarında boşluklar kalacak şekilde streç filmle paketleyip kilitli bir buzdolabı poşetinin içinde 2 ay boyunca buzlukta veya 3 gün boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz. Donduracaksanız, pişirmeden önce çözülmelerini beklemenize gerek yok.

Pişirme kâğıdı serili bir fırın tepsisine aralarında 3'er cm boşluk kalacak şekilde hamurlardan dizin. Hamurların geri kalanını buzdolabında muhafaza edin. Tepsiyi fırının orta katına yerleştirin ve kurabiyelerle file bademlerin kenarları altın sarısı olana kadar, 22-24 dakika boyunca pişirin. Tepsiyi fırından alıp kurabiyeleri üzerinde soğumaya bırakın. Geriye kalan hamurlarla aynı işlemleri tekrarlayın.

Hava geçirmeyecek şekilde paketleyip en az 3 gün boyunca oda sıcaklığında saklayabilirsiniz.





“Best of the Best / Son 20 Yılın En İyi Yemek Kitabı” - GOURMAND AWARDS

“Best in the World / Dünyanın En İyi Yemek Kitabı” - GOURMAND AWARDS

“Dünyanın En İyi 50 Yemek Blogundan Biri” - TIMES

*Brownie Dantel Giyer*, “Yılın En İyi Özgün Tatlı Tarifi” - SAVEUR

*My Chez Panisse*, “Yılın En İyi Yemek Yazısı” - SAVEUR



**MUNDI**

mundikıtap.com

f mundikıtap

@ mundikıtap

t mundikıtap

yemek

ISBN: 978-605-067133-2-2



9 786050 671322