

*Dostlar mutfakta
buluřtu, hayatı ve
yemeęi tarif etti...*

Aynur Tartan

Bak Mutfakta Hayat Var!

M.K. Perker'in çizimleriyle



Sema Güral Sürmeli / İşkadinı

Hayatın anlamı sevgidir, tabii... İnsan severse hayatın anlamını bulur. Doğayı, yaşamı, aileyi, insanı, yaşadığın her dakikanın ne büyük mucize olduğunu anlamak, sevmek; hayat, daha başka nedir ki?.. Yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır, mutfak ve yemek. Her gün milyonlarca kadın, mutfakta sevindiklerine en beğendikleri yemekleri hazırlamak için çırpınır durur. Bu çaba mutfağın hayatımızdaki önemini anlatan en güzel örneklerden biridir. En sevdiğim yemeğe gelince... Pek çok... Ama öncelikle annemin yemekleri. Onun yemeklerinin ta-

dı bir başka... 2005 yılında Kütahya Porselen'den *Lezzet Dolu Tabaklar* adını taşıyan bir yemek kitabı çıkarmıştım. Severek yaptığım bazı yemeklerin tariflerini, o kitapta toplamıştım. Size o kitaptan bir tarif aktaracağım. Annemin yemeklerinden biri. Adı, damat paçası.



Damat paçası

Malzemeler:

- * 2 yufka
- * 1 tavuk göğsü
- * 1 tavuk but

Sos için:

- * 1 dolu yemek kaşığı un
- * 2 diş sarımsak
- * 1 su bardağı yoğurt
- * 1 adet yumurta
- * 2 bardak tavuk suyu
- * 1 yemek kaşığı sirke
- * Tuz ve karabiber ile az miktarda sıvıyağ

Yapılışı:

Yufkaların arasına sıvıyağ sürerek bir tepsiye dizelim. Daha sonra bu yufkaları fırınlayıp, dinlenmeye bırakalım. Tavuk parçalarını haşlayalım. Haşlanmış tavukları didikleyip, parçalayalım. Tavuk suyunun bir bardağını sos için ayırıp kalanı tavuk parçalarıyla birlikte yufkaların üzerine dökelim. Yufkaları tavuklu suyu çekmesi için dinlenmeye bırakalım. Sos için tavuk suyu, un ve yumurtayı çırpalım. Bu karışıma ayrı bir yerde çırdığımız sirke ve sarımsak karışımını da ekleyelim. Sosu tavuklu yufkanın üstüne döküp, tepsiyi yeniden fırınlayalım. Çıkınca üzerine sarımsaklı yoğurt dökelim ve eritilmiş tereyağı gezdirelim. Afiyet olsun.