

Foodrum magazine

B o d r u m ' u n G a s t r o n o m i M e c m u a s ı

B O D R U M P A Z A R L A R I

O R H A N D U M A N L I İ L E

B O D R U M Y E M E K K Ü L T Ü R Ü Ü Z E R İ N E

D Ü Ğ Ü N Y E M E Ğ İ : L O K U M P İ L A V I

G A M B İ L Y A F A V A

ŞU AN OKUDUĞUNUZ BU YAYIN BİR HAYALDİ,
PROJELENDİ, HAYATA GEÇTİ. BU İLK BASKISI
İLE DE ŞU AN SİZİN ELLERİNİZDE.

AMACIMIZ BODRUM'DA HİZMET VEREN FOOD-
RUM'UN ÇALIŞMALARINI, ETKİNLİKLERİNİ VE
İLERİKİ PROJELERİNİ SİZ OKUYUCULARLA
BULUŞTURARAK, BODRUM VE YAŞADIĞIMIZ
ZAMANIN GASTRONOMİK MADDİ KÜLTÜRÜNÜ
KAYIT ALTINA ALARAK BİR ARŞİV OLUŞTUR-
MAK. BU NEDENLE 4 MEVSİME YÖNELİK YILDA
4 SAYI OLUŞTURMAYI HEDEFLİYORUZ.

BU MİNİ DERGİ TAMAMEN *Foodrum*
~~FOODRUM~~'UN ÖZ-
KAYNAKLARI İLE HAZIRLANIP, BASILMAKTA
VE ÜCRETSİZ DAĞITILMAKTADIR.

TÜM İÇERİK FOODRUM'A AİTTİR. TELİF HAK-
LARI VE EMEĞE SAYGIYA ÖNEM VERMENİZİ RİCA
EDERİZ. İZİNSİZ ÇOĞALTILIP, KOPYALANAMAZ,
KAYNAK GÖSTERMEDEN ALINTI YAPILAMAZ.



FOODRUM MAGAZINE
BODRUM'UN GASTRONOMİ MECMUASI
SAYI 001 | SONBAHAR 2016
FİKİR VE İÇERİK: FOODRUM
YAYIN YÖNETMENİ: PELİN DUMANLI
TASARIM: CAN BASKIN
BASKI: HALİKARNAS MATBAA BODRUM

FOODRUM.COM | INFO@FOODRUM.COM

Foodrum

culinary park

Profesyonel ve amatörlere yönelik Bodrum'un ilk ve tek Gastronomi Merkezi

Foodrum yemek ve yemek kültürüne tutkuyla bağlı Gastronom ve Şef Pelin Dumanlı tarafından 2014 yılında Bodrum'da bir yemek atölyesi olarak açıldı. Foodrum'da gastronomi eğitimleri, tadım günleri, özel yemek etkinlikleri düzenleniyor. Ayrıca yemek sektörünün çeşitli alanlarına danışmanlık hizmetleri veriyor.



Atölye konularından bazıları



- Bıçak Kullanma ve Kesme Teknikleri
- Et Pişirme Teknikleri
- Balık ve Deniz Ürünleri
- Ege Yemekleri
- Suşi
- Çikolata
- İspanyol Tapas
- İtalyan Mutfağı
- Turşu Yapımı
- Peynir Yapımı
- Çocuklar Mutfakta



Haftanın iki günü minimum 4, maksimum 12 kişiye yönelik atölyeler düzenliyoruz.



RÖ POR TAJ

Orhan Dumanlı ile Bodrum Yemek Kültürü üzerine

Gerçek gıdanın peşinde olan, yerel yemek kültürüne sahip çıkan bir Bodrum'lu olarak, Güney Ege, Bodrum mutfağının temellerini sormakla başlamak istiyorum. Örneğin bu mutfakta, sebze mi, balık mı, et mi baskındır? Ot, sebze ve meyve, baharat kullanımı yemeklerde nasıldır? Biraz da sosyoekonomik açıdan bakarsak, çiftçinin ve işverenin mutfağındaki yemekleri nasıl sayabiliriz? Merhaba, söyleşiye başlamadan önce şunu belirtmek isterim ki şehre gelenlerin, şehrin yarattığı katma değerden pay almak için koşuşturduğu bir ortamda, kaybolmaya yüz tutmuş yeme içme kültürüne katkıda bulunmaya çalışmanız, bir Bodrum'lu olarak beni çok mutlu etti. Sorunuza gelince, Bodrum'un yeme içme kültürünü anlamak için tarihi geçmişine bakmak lazım.



Bodrum’da, Karia, Bizans, Selçuklu ve son olarak Türk egemenliğini görüyoruz. 1943-46 yılları arasında Niğde Milletvekilliği yapan, Bodrum’lu Avram Galanti, 1945 yılında yazdığı Bodrum Tarihi adlı kitabında, kent halkının Müslümanlar, Rumlar, Museviler ve yabancılardan meydana geldiğini söylemektedir. Anlıyoruz ki bu halkların, yeme içme alışkanlıkları, birlikte yaşamalarının doğal bir sonucu olarak iç içe geçmiştir. Örneğin benim büyükannem, Bodrum’da tanınmış bir Mevlithan ve zamanın ortopedisti Kırık-Çıkıkçıydı. Annemle beraber, Yahudi komşularının oruç bayramında, Hamursuz denilen bisküvi gibi ekmeklerin yapılmasına ve Paskalya’da yumurtaların boyanmasına yardım ederlermiş.

Hıdrellezlerde de, şimdi Bodrum girişinde otel yapılan tepeye, konu komşu hep beraber çıkılır, kuzular çevrilir, gramafon dinlenirmiş. Ben de dedemin, her hafta eve bir kuzu kellesini demircide ütületip getirdiğini, babamın da, sabaha karşı attığı balık sepetiyle biz uyanınca bir kova balık getirdiğini ve komşulara dağıtıldığını hatırlıyorum.

Bu balıklar, kimi domatesli yahni, kimi pirinçli balık, kimi de kızarmış olarak öğlen komşulardan bize gelirdi. Üst bahçe komşumuz Girit’li Halil Amca’nın verdiği pırasaların lezzetini artık bulamıyorum bile. Dolayısıyla otun, sebzenin, balığın, etin birbirine baskın olmadan kullanıldığı bir mutfak vardır Bodrum’un.

O zaman şehir, tütün, incir, defne, meşe palamudu, kuru üzüm ve sünger ihracatıyla dış dünyaya dönük olduğu için, baharata kolaylıkla ulaşılabilirdi. Baharatı bir iki tüccar işlenmemiş doğal haliyle getiriyor, halk da ekonomik gücü ölçüsünde alıp, kullanacağı zaman kendisi dövüyordu.



Yalnız, tarçını dövmek biraz zahmetli olduğu için, Aşure zamanı ile Peluze yapıldığı zaman üstüne dökmek üzere dövülen tarçını ninem, teldolabın bizim uzanamayacağımız bir köşesine koyar, kullanılacağı zaman da “İdareli kullanın” derdi.

Hatırladığım kadarıyla sosyoekonomik açıdan da çok büyük farklar yoktu halkın arasında. Tarhana her evde kaynar, Gara İzmirli her sofraya girerdi. Akşam yemekleri sonrası bazen de Gavrulmuş İncir, Çetemek, Gaşık Helvası zenginin fakirin ortak coşkusuymuştu. Özet olarak, Bodrum'un eski yıllarında komşusu açken tok yatan insan şimdiki kadar yoktu diyebilirim.

Peki bu yemekler geçmişten günümüze nasıl değişiklikler gösterdi? Mesela kaybolan tatlar oldu mu? Olduysa en çok neyi özleyorsunuz? Yeni yaşam koşulları ve "Moda Hayatlar" istemesek de yemek alışkanlıklarımızı da değiştiriyor. Yoksa yemekler değişmiyor. Yemek yapmak için ayıracığımız kaliteli vakitleri daha dışa dönük işler için kullanmaya başladık. Tatların kaybolmasında ben, üretim biçimlerinin değişmesini görüyorum. Eski yıllardan hatırlayalım, tavuk pişirilirken ya da zeytinyağında patlıcan, biber kızartılırken çıkan koku ve verdikleri tat muhteşemdi.

Şimdiki üretim biçimleriyle bunları elde etme şansımız yok. Ama benim en çok özlediğim, bir çeşit toprak güveç olan Çukale içinde, odun ateşiyle pişirilen yemeklerin, yaz gelince asma çardaklarının altında, konu komşuyla yenilmesi ve bu bir iki kap yemeğin etrafındaki sohbetlerin tadıdır.

Sizce üretim ve tüketim arasındaki ilişki Bodrum'da ne durumda? Pazarlarda yerel üreticileri görmek bizi çok mutlu ediyor ve sizin gibi biz de destekliyoruz ama yeterli mi sizce? Ne yapmak gerekir? Üretim ve tüketim ilişkisi zaten dünya ölçeğinde önemli bir sorun. Bodrum da bir dünya markası olduğuna göre, burada tüketim tavanda, üretim tabanda. Yarımada yerleşimine baktığımızda kaç kişinin evinin önünde bir karış ekilmiş maydanoz var.

Bizi, Mumcular ve Milas'ın köyleri besliyor şimdilik. Ama ferdi olarak bizlerin onlardan bir iki kilo domates almasıyla yerel üreticinin ayakta kalması olanaksız.

Yarımadada neredeyse her sokak başına açılan marketlere bir bakın, hangi üretici bunlarla başa çıkabilir? Hangi yerel üretici, bunların karşısında ayakta kalıp, ailelerine ekmek götürebilir? Yerel üretim üzerindeki bu olumsuzlukların, muhatabının biz tüketiciler olmadığı çok açık. Aslında bu tarihi bir sorumluluktur. Konunun muhatapları kimlerse, bir an önce, üzerine gitmelidirler. Aksi halde, üç beş seneye kalmaz, pazarlarda yerli üreticileri ve yetiştirdikleri hiçbir ürünü göremeyiz. Tabii yerel üreticilere düşen de, güçlü kooperatif çatıları altında birleşmeleridir.



“Moda Hayatlar” istemesek de yemek alışkanlıklarımızı da değiştiriyor.



Bodrum yerel yemek kültürü deyince bizim aklımıza hemen düğün yemekleri geliyor. Hazır düğün mevsimi açılmışken biraz bu konuda bilgi alabilir miyiz? Düğün yemeği gelenekleri nasıldır? Neler yenir, nasıl yapılır? Ah, bu düğünler ah! Dışarıdan bakılınca sadece mutluluk kelimesinin geçtiği bir eylemdir. Fakat Bodrum'daki arazilerin bölünmesinin ve de satılmasının nedenlerinden birisidir bu düğünler.

Ben, örf ve adetlere karşı değilim. Hatta unutulmasınlar diye de elimden geldiğince çalışıyorum. Ama bazı adetlerimizi de gözden geçirmekte yarar olduğuna inanıyorum. Bodrum'da evlenmek için oğlan tarafı ev yapar, kız tarafı da içinin eşyasını koyar ama paraları varsa. Yoksa düğün için iki tarafın da arazileri satılır. Güzel ve mutlu bir oluşumun yanı sıra yapılaşma ve yerleşim başlar.

Düğünler bir yerde de gösteridir. Eskiden düğün evi sahibinin kaç dana kestiği, hangi aşçıyı tuttuğu ve ne kadar yenilip içildiği konuşulurdu. Şimdilerde de kaç yıldızlı hangi otelde yapıldı, kaç kişi ağırlandı diye gösteriş devam ediyor.



Bunun yanında bir hafta süren düğünler konuklar için çok keyiflidir. Bu bir hafta boyunca kazanlar kurulur, aşçılar yardımcı ve bulaşıkçı ekibiyle gelirler. Yemek dağıtımını düğün evinin gençleri yaparlar. Aşçılar arasında müthiş rekabet vardır. Kimi, bir teneke yağnan bin kişiye yemek yaptığını söyler tutumluyum diye...

Kimi de “Serçe parmağa gada on bin yaprak sarıvedik bi gecede” diye çalışkanlığını abartır. Düğün mevsimlerinde aşçıların hepsi doludur. Bir sene evvelinden düğünü kararlaştırıp, aşçıyı peylemediyseniz, evlenmek aşçı yüzünden öbür bahara kalır.

RÖ POR TAJ

Son yıllarda bu aşçılarda içinde en aranılan ve popüler olan Geriş'li Leyla Abıdır. Düğün yapmasanız bile onu tanımanız size çok şey katar. Düğün evinin maddi durumuna göre ufak değişiklikler olsa da klasik düğün yemeğİ menüsü şöyledir; Dana Etli Nohut, Tavuklu Keşkek, Lokum Pilavı, Tatar (sarımsaklı yoğurtlu bir tür makarna), Dana Gavurma, Su böreğİ, Yoğurtlama (yoğurtlu patlıcan, biber, patates kızartması), Arpa Şehriyeli Pilav, Sarma, Taze Börölce Ekşileme, Gabak Çiçeğİ Dolma, Badılcın Oturtma (yuvarlak kesilip kızartılan patlıcanların domates sos ile sunulması), Nohutlu Kerevizli Pırasa bunların üstüne de Gaşık Helvasıyla, Baklava verilir misafirlere.

Son olarak, 12 ay turizm için en önemli olgulardan biri de Gastronomi diye düşünüyoruz. Sizce Bodrum, gastronomi konusunda nerede? Neler yapılmalı? Yabancı ve Yerli turistleri gastronomik doyuma ulaştırmak için fikirleriniz neler?
Çok güzel düşünüyorsunuz. Dünyadaki turizm hareketlerine baktığımızda gastronomi en önemli yerdedir. Nerdeyse o yerin tarihi kadar.

Bodrum gastronomi konusunda henüz hangi okula gitmek istediğine karar veremeyen çocuk gibi. Ama ebeveynlerin de bir fikrini göremiyoruz bu konuda. Şehirde bir yeme içme karmaşası var. Biri bize sorsa, "Şehre ait hangi yemeğİ, hakkıyla nerelerde yiyebiliriz?" diye, cevap vermekte zorlanırsınız. Aynı soruyu bir İtalyan kasabasında yaşayana sorsanız, şehrin bütün lokantalarında makarnamızı en iyi şekilde yiyebilirsiniz der. Bodrum'un öncelikle yerel bir gastronomi politikasına ihtiyacı var. Bunu da İstanbul'dan, Ankara'dan popüler şefler getirerek değil, burada yaşayan, burada üreten şefler ve konunun diğer muhataplarıyla birlikte yapmak lazım. Turistler, gittikleri yöreye ait özellikleri olan gıdaları görmek, onları yemek ve içmek, taşınabilir olanları da satın alıp evlerine götürmek istiyorlar.

Turistlerin Bodrum'a geliş nedenlerini oluşturan, tarih, deniz, kum, güneş, ve eğlencenin yanı sıra gastronominin de çok önemli bir yeri olmalıdır. Gastronomi açısından yeterli malzemeye sahibiz. İş, bu malzemeleri akılcı bir şekilde değerlendirip sunmaya kalıyor.

Örneğin, bütün dünyaya yayılmış bir milyonun üzerinde destekçiye sahip, ana fikri, temiz, adil ve yerel gıda olan, benim de üyesi olduğum Slow Food Topluluğu var. Bu topluluğun dünya genelinde kültürlerle, tarihe ve geleneklere ait, yok olma riski altındaki ürünlerin korunmasını amaçlayan, Ark Of Taste (Nuh'un Ambarı) projesine, dünya üzerinden 3200 adet gıda kabul edilmiş ve dünyaya duyurulmuştur.

Bunlardan ilk kabul ettirdiğimiz Bodrum Gemici Peksimeti, diğeri Bodrum Gambilya Baklası, başvurusunu henüz yaptığımız üçüncüsü de Bodrum Lokum Pilavı'dır. Dünya var olduğu sürece bunlar korunacak, kollanacak, tanıtılacak, gelecek kuşaklara da miras olarak bırakılacak. Bodrum'a ait olan bu üç ürünün de insanlığın faydalanması sağlanacaktır. Bence bu üç ürün bile Bodrum'un gastronomi açısından geleceğidir.



Slow Food

facebook.com/bodrumslowfoodbodrum
instagram/slowfoodbodrum



Bu arada şu soyadımızın benzerliğiyle ilgili ilginç bir anımı anlatmadan geçemeyeceğim. Bir ayakkabı satıcısı arkadaş aradı. “Abi kızınız geldi bugün, ben de kendisine söylemeden bir indirim yaptım.” deyince ne kızı benim tanımadığım bir akrabam mı var deyip, Gündoğan, Küçükbük, Gölköy ve Bitez'deki akrabaları aradım. Onlar da “bizim bilmediğimiz bir kızın mı var?” dediler, gülüştük.

Zaman içinde gördüm ki Pelin Dumanlı Gastronomi konusunda edindiği Akademik bilgi birikimini ve deneyimlerini şehre vermeye gelmiş, şehirden bir şey almaya değil. Gelecekte, Bodrum'da kalmaya devam edersen, şehrin Gastronomi hayatına daha çok katkıda bulunacağına inanıyorum. Seni önce Dumanlı'lar olarak takip edeceğiz. Yolun açık ve aydınlık olsun.



BODRUM PAZARLARI

Pazarlarda sadece sebze - meyve de yok. Çiçekler, fideler, yöresel ürünler; peksimet, gambilya, zeytinyağı, kuru baharatlar, mevsimsel otlar, süt ürünleri, yufka, el yapımı börek ve sarmalar da emrinize amade!



sonbahar
mevsiminde
taze taze
ne alalım?

sebze:

pirasa, karnabahar, yer elması,
yavaş yavaş lahana başlıyor, balkabağı,
turşuluk ürünler de bitmek üzere

meyve:

mandalina ve diğer turuncgiller,
armut, elma, nar, ayva, kestane

*zeytin hasatı ekim sonu başlıyor,
dolayısıyla erken hasat zeytinyağı
mevsimi ve zeytin kurabilirsiniz,

Ayrıca mantarlar doğada toplanmaya
hazır bekliyor, şanslıysanız pazardan erken
saatlerde yabancı mantar bulabilirsiniz.

mamül;

kışa hazırlık için yeni kavanozlanmış salçalar,
zeytin, zeytinyağı, kuru börülce, kuru barbutya,
peksimet, gambilya baklası, kuru incir, pekmez.



BODRUM PAZARLARI

Pazar:	Gümbet Pazarı	Kızılağaç Pazarı	Mamular Çiftçi Pazarı
Cumartesi:	Turgutreis Pazarı		
Cuma:	Bodrum Pazarı	Konack Pazarı	
Persimbe:	Bitiz Pazarı	Akyarlar Pazarı	
Çarşamba:	Bodrum Üretici Pazarı	Ortakent Pazarı	Gündoğan Pazarı
Salı:	Bodrum Kumaş Pazarı	Yalıkavak Pazarı	Dereköy Pazarı
Pazartesi:	Tükbükü	Kumbahçe Pazarı	

(Bodrum pazarı da 1 Gün erkenden kuruluyor ana esas pazar cuma günü)

Bodrum
Bodrum





Bir Bodrum Yemeği; Lokum Pilavı

fotoğraf | halil vural

Bu yemeğin isminde Lokum ve Pilav kelimelerinin geğmesi sizi yanıltmasın. Minik karelere kesilmiş bir çeşit yumurtalı erişte aslında bu Lokum Pilavı.

Pazarlarda 500 gr lık paketlerde satılırken rast gelmişsinizdir yada Bodrum'un yöresel tatlarına sahip çıkan Kısmet Lokantası'nda yemişsinizdir belki ama bu yemeğin asıl yeri Bodrum düğünleri. Aslında Bodrum Düğün Yemekleri başlı başına bir araştırma ve yazı konusu olmaya değer zenginlikte. Fakat biz şimdilik konumuza dönelim ve size bu yemeğin tarifini verelim.

*bu yemek bir düğün yemeği olduğundan,
karabiberi bol koymak zenginlik göstergesiymiş.

Lokum Pilavı Hamuru için;

2 adet yumurta

½ bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

3 bardak un

Tüm malzemeleri bir kaseye alın ve sert bir kıvam alacak şekilde yoğurun. Yarım saat dinlendirin. Sonra iki parçaya ayırın ve her parçayı yarım santim kalınlığında merdane ile açın. Sonra üzerine bolca un serpip ve 2 parmak eninde şeritler halinde kesin. Şeritleri erişte gibi ancak daha da ince ve minik küpler oluşturacak şekilde kesmeye devam edin. Kurutmaya bırakın.

Yapılışı;

½ kg lokum pilavı

200 gram dana kıyma

3 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

Kıymayı kavurmak için tavaya tereyağını koyup eriyince içine kıymayı ekleyin, spatula ile küçük tanelere ayırarak kavurun. Tuz ve karabiber ilave edip, tatlandırın. Haşlama işlemi için 1 tencere suyu kaynatın, kaynayınca içine lokum pilavını ilave edin, yaklaşık 6-8 dakikada pişecekler. Sonra makarna süzgecinde süzün. Lokum pilavını tavadaki kıyma ile birlikte harmanlayın ve bir süre dinlendirdikten sonra servis edin.



fotoğraf | halil vural

kitap

Sakatat

Pelin Dumanlı

Sakatat aslında engin bir deniz... Tarihe baktığımız zaman en fakirin masasından tutun da en zenginın sofrasına kadar sıkça rastlıyoruz ona. Türklerin en çok sevdiği yiyeceklerden..

Seyyar aşçılar tarafından sokakta satılmış, halkı doyurmuş... Tarihi lokantaların, meyhane kültürünün aranan parçası olarak sofralardan eksik olmamış... Ciğerci dediğimiz, sadece sakatatın satıldığı bir meslek kolu oluşturmuş...





İlginç tarihi, tarifleri ve sağlık boyutu ile sakatatlar ile ilgili merak ettiğiniz herşey.

Çocukluğunda sakatatların piştiği bir evde büyüyen ve o günlerden itibaren sakatata ilgi duyan ünlü genç şef Pelin Dumanlı, üniversite yıllarında da konunun ne kadar derin ve daha önce hiç çalışılmamış olduğunu fark etti. Bir de yemek tarihi alanında yaptığı araştırmaların tadına varınca, gastronomiden mezun olduktan sonra yüksek lisans tez konusu olarak sakatatı seçti.

İki yıl boyunca çeşitli röportajlar, mezbaha ve ciğerci ziyaretleri, kaynak taramaları sonunda kendine çok geniş bir çalışma alanı oluşturdu ve sonunda ortaya Türkiye'de sakatat ile ilgili yazılmış en kapsamlı bu kitap çıktı.

Bu kitap sakatat ile ilgili yazılmış dünyada dördüncü, ülkemizde ise ilk olma özelliği taşıyor. Bu kitabı okuyunca, sakatat yemek tariflerini zevkle uygulayıp afiyetle yiyeceksiniz. Sakatatın sağlığınıza faydasını göreceksiniz.

"Çok değil bundan 20 sene öncesine kadar sakatat gelişmiş ülke mutfaklarında göz ardı edilen ürünler arasındaydı. Avrupa Birliği sözde hijyenik nedenlerle kokoreçi yasaklamaya kalkıştığında Ege'nin karşı yakasından haklı itirazlar yükselmışti. Ama şimdi başta Fransız aşçılar olmak üzere tüm dünyada yükselen bir sakatat hayranlığı var. Ünlü şef Bocusse, mönüsüne dana alın eti ve uykuluk koymayı ihmal etmiyor... Anadolu Mutfağı araştırmacıları ise coğrafyamızın her köşesinde antik çağlardan beri sakatat tüketildiğini biliyorlar...

Hititlerin en meşhur yemeği günümüzde Adana'da yapılan cartlak kebabına benzeyen bir ciğer kızartmasıydı. Türkler Orta Asya steplerinden beri işkembe başta olmak üzere hep sakatat tüketiyor...

Kurban ise kulaklarına kadar her şeyi pişirilen bir mübarektir. Pelin Dumanlı bu kitabıyla çok tüketilen ama az yazılmış bir konuda kapıyı arıyor... Eh ne de olsa 'Batna ciladır işkembe'...

Nedim Atilla



Gambilya Fava

1 bardak gambilya baklası

1 adet havuç **kabaca doğranmış**

1 adet soğan **kabaca doğranmış**

2 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

5 çorba kaşığı zeytinyağı

Düdüklü tencereniz var ise tüm malzemeleri koyup kısık ateşte düdüklüde 25 dakika pişirin. Ardından blenderdan geçirin.

Eğer hemen sıcak sıcak yerseniz, sulu bir kıvamı olacak. Bekletirseniz ve soğursa katı bir kıvam alacaktır.





Düdüklü tencere yoksa yağda, soğanları sonra havuçları çevirip, ardından gambilya ve diğer malzemeleri ekleyin. 2 bardak su yetmeyebilir, 1 bardak kadar sıcak suyu da ara ara ekleyip, kısık ateşte kaynatın yaklaşık 1 saat 15 dakikada olacaktır.

Servis etmeden önce 2 soğanı doğrayıp, zeytinyağında soğanlar iyice ölünceye kadar sotellerseniz ve üzerine gezdirirseniz, pek güzel olur.



Bodrum Peksimeti Salatası

4 adet peksimet

3 adet olgun iri domates
kabukları soyulmuş, iri küp doğranmış

1 adet olgun iri domates
kabuğu soyulmuş, kabaca doğranıp,
parmaklarla yoğrulup, ezilip suyu çıkmış

1 adet kırmızı soğan
piyazlık doğranmış tuz ile ovulmuş

½ bardak bodrum kırma zeytin

4-5 dal nane ince kıyılmış

10 dal maydanoz ince kıyılmış

½ bardak Bodrum çökelek

Bol bol sızma zeytinyağı, nar ekşisi, tuz,
karabiber, 1/2 limon suyu



Bodrum Peksimeti



Foodrum Pelin Dumanlı Usül

Peksimeti 5 dakika soğuk suya koyun sonra sudan çıkarıp iyice kurulayın. Peksimeti elinizle kırıp, parçalayın.

Ceviz büyüklüğünden daha büyük olmasınlar. Peksimetleri servis tabağına yerleştirin. Üzerine domatesleri ekleyin. Soğanları ve zeytinleri de ekleyip harmanlayın. 1 çay bardağı zeytinyağı ekleyip 15 dakika bekletin.

Servis etmeden hemen önce üzerine, zeytinleri, çökeleği, yeşillikleri ve tuzunu ve biberi ekleyip biraz daha zeytinyağı gezdirirseniz tamamdır.

4 kişilik



Biraz da **şekerci kavanozlarımızdan** bahsedelim. Şekerci kavanozlarının bizim memleketin mutfaklarında kullanımı eski bir gelenek. Hem kullanışlı hem güzel hem de memleketimize ait olduğu için şekerci kavanozlarının evlere girmesini çok istedik. Lakin, şehir mutfakları gittikçe küçülüyor bu yüzden de büyük boylarda olan şekerci kavanozlarını kullanmak zorlaşıyor. Biz de onları yeniden çizdik, boyutlandırdık ve sizlerle paylaşabileceğimiz bakır kapaklı, şeker mi şeker her mutfığa uygun boy boy kavanozlar yaptık.

Bahsettiğimiz güzellikler dışında daha nice zanaatlerimiz var...

Zanaatkarların işlerine dönmelerine katkıda bulunmak, emeğin ne kadar kıymetli ve biricik olduğunu refikadan.com ile anlatmak en büyük hayalimiz. Siz de bizimle bu güzel yolculuğa çıkmak ister misiniz?

