

BOĞAZLAR MESELESİ

“Mide de, kalp gibi ‘sol’ dadır”

Serdar Şahinkaya

telgrāfhane
yayınları

Serdar Şahinkaya:

1958 İzmir doğumlu. İlk ve orta tahsilini doğduğu kentte yaptı.

1983-84'te Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi İktisat Bölümünü bitirdi. 1988'de "*Kadrocularda Devletçilik ve Planlama İlişkisi*" başlıklı tezi ile yüksek lisans, 1998'de "*Sanayileşme Süreçleri ve Kalkınma Yatırım Bankaları: Teorik Bir Çerçeve ve Türkiye Örneği*" başlıklı tezi ile doktora derecelerini aldı.

Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü ve Siyasal Bilgiler Fakültesi'nde yarı zamanlı olarak 2017 Şubat ayına kadar 24 yıl boyunca dersler vermiş, seminerler yönetmiştir.

57. Hükümet döneminde (1998-2003) Türkiye Cumhuriyeti Hisselerini temsilen KKTC Kalkınma Bankası Yönetim Kurulu Üyeliği, 10. Cumhurbaşkanımız Ahmet Necdet Sezer döneminde de (2003 Mart - 2007 Mayıs) TC. Cumhurbaşkanlığı Genel Sekreterliği Ekonomi ve Uluslararası İlişkiler Çalışma Grubu Üyeliği görevlerini sürdürdü.

Dr. Şahinkaya'nın 4'ü uluslararası, 21'i ulusal olmak üzere 25 kongre bildirisi, 6 kitabı, 16 kitapta bölüm, 89 makale ve 71 kitap değerlendirme yazısı bulunmaktadır.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	7
GİRİŞ.....	11
Mevsimidir Menemen'in.....	16
Makarna = Özgürlük + Yaratıcılık	19
Tepside Sardalya	23
Fikri Baba'nın Çoban Salatası	26
Akşam Yanaşacak Ya! O Bakımdan	29
Yoğurt ile Hıyarın Raksı: Cacık	32
Evde Kışa Hazırlık ya da Kırmızı Şenliği	35
Ekşili Palamut, Kremalı Patates, Çimçim Karides	39
Mercimek ve Piyazı	43
Izgara Sarıkanat, Roka Salatası, Beyaz Leblebi Ve.... ..	46
Zahter Salatası: Hem Kahvaltıda, Hem de Çilingirde	49
Aşure "Olurken her şey tarihin tenceresinde aşure"	53
Ahmet Rasim'in Çorbanamesi ve Tarhana Çorbası	57
Uskumru Denilen Mübarek	61
Kırmızılı Bir Dilim Esmer... ..	65
İp Cambazı Zargana	68
Bizim Mutfaktan, "Elmalı"	71
Tepsi Kebabının Merhaleleri	74
Denizin Lokumu: Lakerda	77
Sahi "Kınalıyı" Hiç Özlemediniz mi?	80
Taammüden ve Harbiden Mercan	83
Pufidikus Gobitus	86
Meraklı Levreğin Fırın Halleri	89

Sinkonta İle Tango	93
Bir Yaz Rüyası: 2K	96
İzmirli Halim Müftüoğlu Ağabeyin Yoğurt Tatlısı	99
Limonata	102
Hamsinin Tencere Halleri	105
Vişneden Likör	108
Palamut Pilaki	112
Patates Oturtma	115
Koyun Koyuna Sardalya	117
“Paralel” Tatlı: İzmir’den Şambali	121
Tencerede Minekop Şöleni	125
Bakla Üzerine Çeşitlemeler	127
Evde, Kuzu Koldan Tandır	132
“Zeytinyađlı Yiyemem Aman...”	136
İhap Hulusi Görey’in Görselleriyle Boğazlar Meselesi	141
Yazı Radyoda - Serçe Sofrada	145
Posta Pulları Üzerinden Boğazlar Meselesi	149
Nâzım Hikmet, 1957 İlk Yazında Varna ve Sofra	155
Kahvede Tatlı Dil İskontosu	158
Magnetlerle Boğazlar Meselesi	161
Sakin Yemek, Sakin Şehir	164
Bir İçmedir Gidiyor!	168
Kiraz Mevsimi	172
Capri’de Limon İdi, Kos’ta Zeytin	176
30 Ağustos 1922 ve Fosfor Şenliği	180
Balkon: Sefa İken Cefaya Döndü!	183
Kızıl, Kızılıcık Şurubu ve Kızılötesi	187

ÖNSÖZ

Yemeklerle bir coğrafyaya ait olmak...

Nedim Atilla

Umberto Eco; gerçek bir yemek yazarlığı katına ulaştığı Prag Mezarlığı romanında eski bir Latince deyimini hafifçe yerinden oynatır ve der ki: “**Carmina dant panem**”; “Edebiyat ve felsefe karın doyurur.”

Latince deyişin söylediği aslında tersidir. Latincede “Carmina **non** dant panem” denir, yani “Edebiyat ve felsefe karın doyurmaz...”

Serdar Şahinkaya Hocam bu kitabın son dizgilerini gönderdiğinde aklıma hemen Eco’nun bu lafı oynatması geldi.

Kitabı okudukça lezzetleri kovalamaya başladım. “Keyifleri göze, gönle göre düzenlemek varsa Serdar Hoca bunu çok da iyi başarmış dedim”, ilk olarak... Yemekte de edebiyat ve felsefe mümkünmüş ve karın doyuruyormuş dedim.

Kişinin kültürüne sahip çıkması, kullanmasa da geçmişte bırakmaması, unutmaması çoğu kez kendisini duyumsamak için olsa da bir yandan da insanlığa hizmet ediyor. Serdar Hoca’nın bu konudaki emek hakkını teslim edelim ve ekleyelim: Şunu iyi bilmeliyiz; tipik besin maddeleri, bir topluluğun gelenek ve kimliğinin temsilcisidir. Bu yiyecekler aynı zamanda kültürel ürünlerdir ve mutlaka yazılmalı, çizilmeli anlatılmalıdır. *Ahmet Rasim’in Çorbanamesi* ve *Tarhana* gibi.

Mutfak kültürlerine bakıldığında kültürün diğer parametrelerin yanı sıra yerleşimin bulunduğu yerin iklim ve coğrafyasının bir fonksiyonu olarak da ortaya çıktığını belirtmek olasıdır. *Lakerda* gibi. Bir diğer deyişle hemen bütün kültürel öğeleri yaşanan ekolojik ortamla ilişkilendirmek mümkündür. **Coğrafya mutfakta da kadedir yani...**

Coğrafyamız yeme içme kültürünün de dünyaya yayıldığı yerlerdir. Efes kenti öreninde dolaşanlar Arkadiana denilen ve limana uzanan caddenin iki kıyısında, sütunların gerisinde küçük dükkân benzeri mekânlar görürler. Kimisini içinde tuğladan yapılmış küçük kubbeler vardır. Bir insan boyunun yarısı yükseklikteki kubbeler, fırından başka bir şey değildir. Anlaşılan o ki Efes kentinin terk edildiği dönemden, yani İS 6. Yüzyıl'dan kalma bu yapılar birer pideci dükkânıdır. Bu dükkânlar bugün dünyada en çok pizza satılan İtalya'da olsa nasıl öne çıkardı kim bilir?

Toplumların beslenme modelleri, yaşadıkları yörelerin coğrafik, iklim, tarım ve hayvancılık durumları ile sosyo-ekonomik koşullarına bağımlı olarak oluşur. Yine de, yörede en çok üretilen besin "temel besin" özelliğini taşır ve her yemekte yer alır. *Zahter Salatası* gibi.. Ancak, toplumlar ürettiğini tüketen kapalı ekonomiden pazar ekonomisine geçtikçe ürettikleri tarım ve hayvan ürünlerinden en çok para getireni satarak yaşamaya başladılar. Kendi ürettikleri yerine endüstrinin ürettiği ve daha ucuza sağlanabilen ya da lezzet ve görünüm yönünden ilgilerini çeken besinleri tüketmeye yöneldiler.

Böylece, yemeklerde ve tüketim modelinde bazı değişimler kendiliğinden oluşur. Türkiye halkının temel besini buğdaydır. Buğday, genelde, un, bulgur ve yarma şekline dönüştürülerek kullanılır. Tahıllardan ikinci derecede kullanılanı pirinçtir. Mısır, Karadeniz bölgesinde nispeten fazla, diğer yörelerde az miktarlarda kullanılmaktadır. Et, özellikle koyun eti, Anadolu mutfağının temel besinlerinden biri olmasına karşın, günümüzde, halk çoğunluğunun beslenmesi açısından bu niteliğini yitirmiştir. Et, genellikle yemeklerde az miktarlarda tahıl ve sebzelerle karıştırılarak kullanılmaktadır. Yemeklerde kullanılan yağ, yöre özelliğine göre değişiklik gösterir. Ege'de zeytinyağı, Trakya'da ayçiçeği yağı en çok kullanılan yağ türleridir. Doğu, Güneydoğu ve İç Anadolu'da tereyağı (sade yağ) kullanılmaktayken maalesef günümüzde, bunun yerini margarin almıştır. *İzmirli Halim Müftüoğlu'nun Yoğurt Tatlısı* gibi...

Dünya, son 40 yılda bir hayli değişti. Küreselleşme dediğimiz bu yeni dönem ile birlikte, temsile dayalı siyasal mekanizmalar sarsıldı ve geçmişte bireyi tanımlayan güçlü ideolojik aidiyetlerin yerini kültürel kimlikler aldı. Bu

anlamda kimlikler, insanlara, artık kontrol edemedikleri boyutlara ulaşan ve gitgide belirsizliklerle dolan yeni ve bilinmedik bir dünyada, kendi yaşamları üzerinde söz sahibi olma duygusunu giderek yitirirken kapıldıkları **“ait olmama hissini”** telafi edecek bir zemin olma iddiası yükledi.

Öte yandan, kimliklerin yükselişi, toplumların yeni tüketim kalıpları etrafında ayrışması ile birlikte şekilleniyor. Bu çerçevede ortaya çıkan ya da dönüşen yeni orta sınıflar kimlik etrafında yeniden şekillenen, hem piyasa ekonomisinin sunabildiği yeni olanaklarla zenginleşen hem de piyasa ekonomisini daha da geliştiren tüketim kalıplarının en yakın takipçileri olarak ortaya çıktılar. Bu ister istemez mutfaklara da yansıyor.

Artık dünyanın içindeki ekonominin bir adı da “Haz” ... **“Haz ekonomileri”** doğarken, ideolojilerin bıraktığı boşlukta bireysel deneyimi öne çıkaran “beğeni” yeniden yükseldi. Yükselmeye devam ediyor.

Ülkemizde son 40 yıllık küreselleşme sürecinde hem artan göç hem de gelişen iletişim ve ulaşım teknolojileri ile eski tanımlar, yeniden tanımlandı. “yerellik”, “yöre”, “bölge”, “kent” gibi alanların belirleyici unsurlarından biri **mutfak** oldu. **Serdar Hoca’nın kitabında bu konu öylesine öne çıkıyor ki.**

Zaman ve mekân algısı içerisinde tarihsel bilgilere atıfta bulunan tatların tüketim kültürü içerisinde kendi hikayesini oluşturması da günümüzün bir gerçeği... Bir yandan küreselleşmenin, dünyayı birbirine benzer hale getirerek adeta bir köye dönüştüren gücü diğer taraftan her şeye karşı direnen Anadolu Mutfağı.

Diren Anadolu Mutfağı!

Serdar Şahinkaya’nın kitabının adının “sola” vurgu yapması da boşuna değil elbette... “Birlik içinde çeşitlilik; çeşitlilik içinde birlik”, dünyaya sol memesinin altındaki cevahirle bakanlar için yaşamın her alanında olduğu gibi mutfak kültürleri için de geçerlidir.

Mutfak kültürlerinde -özellikle de bu kitapta anlatılanlarda- kültürü uygarlığa dönüştüren belki de bu ruh... “Birlik içinde çeşitlilik; çeşitlilik içinde birlik”. Birlik Anadolu mutfağını, çeşitlilik ise sayılması olanaksız yemek kültürlerini simgeliyor. Çeşitlilik birliğe katılmayı önlemiyor. Birlik ise çeşitliliği ortadan kaldırmıyor.

Şahinkaya, "Özgüveni" yüksek makaleler ve yemekler sunuyor bize.

Şimdilik bu kadar yazayım. Kitap eminim ki sizin elinize geçince benim gibi oldukça keyifleneceksiniz.

Ne demiştik? "Edebiyat ve felsefe karın doyurur".

Bence de...

GİRİŞ

Mide de, kalp gibi sol' dadır

"(...)

Merhaba, çocuklar.

Bir geniş

bir büyük «Merhaba» demek,

sonra bitirmeden sözümü

üzünüze bakıp gülerek

– kurnaz ve bahtiyar –

kırpmak gözümü...

Biz ne mükemmel dostlarınız ki

kelimesiz ve yazısız

anlaşırız...

Merhaba, çocuklar,

merhaba cümleten..."

Nâzım Hikmet

Efendim merhabalar. Aman diyeyim, kitabın adına bakıp da siyasi tarih ya da uluslararası ilişkiler koridorlarında gezineceğimizi zannetmeyin. O işlerin ustaları yazarlarımız var. Sırası geldiğinde ben de sosyal içerik faslından bir kaç cümlecik değdirebilirim belki de.

Boğazlar Meselesi, biz âdemoğullarının gün içerisinde çoğu zaman üç defa ama ayaküstü, ama masa başında hallettiğimiz şu yemek yeme meselesine bizce konulmuş addır. Argo bulunabilir ama değildir. Züppe takımının "**ye-mekte ne alırdınız?**"ına nazaran daha bizdendir. Daha sıcaktır. Malum, ortalık "gurme" den geçilmiyor. Benim öyle bir derdim bugüne kadar olmadı, bundan sonra da olmaz.

HEPİMİZ GURME OLDUK!

HANCI, HANCI İ KAZ ÇİĞERİYLE KIRMIZI ŞARAP İÇLİMEZ. DERHAL DOK ÖNÜ, BEYAZ ŞARAP AL.

SEN MAYDON ÖVİLE BAKAYIZ. KAYUN RAKI MEZESİ DEĞİLDİR. HEYHEM GÖNDER Ç ÖNÜ.

BALİŞA LİMON DOKERSİN HAI DERHAL TERK ET BURAY. DEĞİRLİ DEDİĞİN.

RAKI BUZLA İÇLİMEZ. KAÇ KERE SÖYLEVECEĞİZ SANA. KAÇ KERE.

BEN KİTAY SA JATIMIN SEN KATARSAN BEN İÇEMEN

BİZDE ÖYLE ŞEY OLMAZ EFENDİ. BU BİZE ÖZGÜ BİR AROMALI LUFER ÇOK TUTULU LUYOR.

YAHU BU LUFER HANCI KOKUYOR. LUFER KIZARTIKEN İNİSİN YAGI AYIPTIR BE KARDEŞİM

KARAMAN DOLAYLARININ OTLARINI HANCI KIZARTIKEN İNİSİN YAGI YAPILMIŞ YÖĞÜRT VE İYİM. KOPRUGİNE BAKILIRSA SAFRANBOLU TIFTİĞİNDEN YAPILMIŞ YAVIKTA MARİNE EDİLMİŞ.

HANCI BUĞÜN İŞ ÇOK YORUCUDU AMA B RESTORANT ÇEĞDİR.

KARINDA DA FENNA ACIKTI. BUĞÜN NİE VAR. YENİKTE

EH NE YAPARIN İŞTE BOŞAZ TOKLUĞUNA ÇALIŞTIRUZ.

VEDAT ABT. KANIMEN HEMEN ÇEKELİM DİYOR.

TAMAM ETİ ODUN ATEŞİNDE YAPTIYORSUNUZ AMA ATEŞİ NEYLE YAKTIYORSUNUZ. CÖCÜM KAZER. ETİ DE DOKAL OLAMLI HA BOYLE.

YAHU BÜTÜNÜZİNE ZEKİM ETTİĞİNİZİ WATAN KURTARIRDIK. SOHBET EDERDİK. NEDİR BU BE

MI TAMAM HARİKA. DANA KESİLİREN (KASIMAN) RAHAT BIRAKMIS.

GELDE VE SINDI.

EEE NE YAPARIN EME İŞ GÖTÜRMEYİ SEVERİM BİLİRSİN.

MESAT BİTTİ. EME GİDİP DEALENECEKSİN HA.

SAKSIMA O KADAR BAŞARILI DEĞİL GEBİ. BUNU TARSUŞDA Bİ YAPARLAR. DOPAMKESİN.

ABUĞANNIÇU DA ÖRNEKSEN BİR DE ZEYTİNİ AĞI DÖKERLER ÜZERİNE...

ANTAKYADA BUNA CEVİZ İÇİ DE KOYUURLAR. TADINA DOPAMKESİN.

BİLİYORUM ABUĞANNIÇ DERLER ORDA.

BUNU TIRIL VEDE BİZİM UMUT UŞTA BİR YAPAR. FARMALARIN YERİNİ VERGİSİZLİK VE İZLENİMLERİ ONA GÖRE HAZIRLATSIN.

HİMM. NEFİS KOKUYOR. İNCE KIVILMIŞ MAYDONOZ TADINI NE DE GÜZEL YAPMIŞ.

BURANIN PATLICAN SALATASINA BAYILYORUM.

Yandaki *Aptülrika* görseli günlük SoL Gazetesinde 11 Kasım 2012’de yayınlanmıştı. Mevzunun iğne deliklerine temas ediyor. Kullanmama izin verdiği için buradan da kendisine teşekkürlerimi sunuyorum.

Bir zamanlar SoL’da yazacağımı müjdeleyen e-postama kadim dostum, hekim **Cengiz Kara**’dan gelen iletideki bir ifadeyi de kitap alt başlığı yaptım: *Mide de, Kalp Gibi “SoL”dadır*. Kendisine teşekkür ederim.

Esasında, 2012 - 2014 döneminde 90 haftaya yakın Cumhuriyet-Ankara ve SoL’da yemek, yemek kültürü ve mekân yazıları yazmıştım. Oldukça da sevilen yazılar olmuştu.

O yazılarla, kimi gün kahvaltı yapmış, kimi gün öğlen yemeğini ayaküstü geçiştirmiş, kimi zaman *Mehmed Kemal* stili öğle rakıları içmiştik. Bazen, akşamüstleri gidip bir mekânın masasına kollarımızı koyup dostlarımızla paylaşmıştık sofraları. O masalarda “kandil” olanları izlemiştik. Ama burada dikkat ettiğimiz husus, genellikle “*aspirin ölçekli*” masalardan uzak durmaktı. Zira o masalarda ne elinizi ne kadehinizi adam gibi yerleştirebilirsiniz.

Zaman zaman da alışverişe çıkıp, balık tedarik etmiştik tezgâhlardan. Kimlerin gözleri parlıyor? Kimler, mavi suların harbi koynundan tezgâhlara gelmiş, kimler kreş çocukları gibi çiftliklerden arzı endam etmiş. Bakmıştık her birine. Tezgâhtaki “uskumru” yazısına zaman zaman bıyık altında gülmüştük zira biliyorduk ki “kolyoz”dur onlar. Zira aralarında zemin üzerindeki desenler temelinde fark vardır. Ve bu yazılar sonrasında balık almaya gidiyorum dediğiniz de kimse size “*ne balığı alacaksın*” sorusunu sormadı. Öyle ya, önce tezgâhlara varılacak, sonra mübareklere ve fiyatlarına bakılacak ve ona göre karar verilecekti?

Çarşıya girdiğimizde selam vermiştik sağa sola. Her tezgâhta göz aşinalığımız olan bir dostumuz vardır. Bergama tulumu deyince, dostlarımız “*abi bu hafta sana göre değil*” derler. Tahin helvasının en lezzetlisinin el imalatını görüp mermer tezgâh üzerinde işaretlediğin yeri kesip tartarak sana verecek ustalar da kaldılar ise, onları da ziyaret etmiştik. Sosyetik Alışveriş Merkezleri ile birlikte havası azalmış görünse de yurttaşların tedarik zincirlerinin esas halkaları olan pazar yerlerine, hallere gitmiş, onlarca kere girip çıkan, kentlerimizin simgesi tarihi **ÇARŞI**larımıza uğrayıp, kuytu köşelerini kolaçan eylemiştik.



Görsel: Ramize EREK

Kimi zaman kırmızı et üzerine, hem kuzudan hem danadan günlerimiz olmuştu. Kolesterolün de “ayarında” olduğunda hücre yenilenmesinde ciddi önemde yeri olduğunun bilincinde olarak. “Etin ateş ile dansını en iyi kim sergiliyor” gibi bir sorunun peşinde kebabçıların ve kebabların izlerini de sürmüştük.

Zaman zaman da mahalle arasına kısırlanmış, lezzetinden emin olunan 3-4 masalık dükkânlara yolumuzu düşürüp, mercimek çorbasının en lezzetlisini höpürdetip, beş kalem etli yaprak sarmanın, sarımsaklı yoğurtla nasıl abartısız ama vakur bir tarzda hem görsel hem de bir lezzet şölenine dönüştüğüne tanıklık da bulunmuştuk.

Çileli ömürlerin aylık hesaplarını yapanları da o hesaplarla yarattıkları lezzetleri de zaman zaman konuk etmiştik. Tükürük köftesinin, kokoreçin, gobitin sırlarına ortak olmuştuk.

Bazen hamur günü yapıp; pideden, böreğe oradan mantıya karbonhidrata gark olup mutluluk katsayımızı artırmış bazen de fosfor gecesi ilan etmiş kimi zaman keyifli mekânlarda dostlarla birlikte deryadan masamıza intikal eden bütün mübareklerden tadıp dostluk kardeşlik türkülerini hep beraber çığırıştık.

İşte o yazılardan bir seçki hazırlayıp bu kitap oluşturuldu. Seçkiyi hazırlarken, mekân yazılarına yer vermedik. Kitabı oluşturan ve bütünüyle gözden geçirilen 50 yazının hangi tarihlerde yazıldığına dair notlar muhafaza edildi ki yazarın ve yazıların mevsimsel ruhlarına daha yakışıklı bir biçimde nüfuz edilebilsin.

Evet sevgili okuyucu,

“Dostların arasında, güneşin sofrasında” buluşabilme dileğiyle...

O yolculuklarda *über dost* **Engin Bural** da fotoğraflarıyla vardı. Yazıların kimilerine zamanında *cici editörlük* yapan fakat zamansız kaybettiğim iki kadim dostumu, **Orkun Levent Boya** ve **Nasuh İlder Ertuğrul**'u büyük bir özlem ile andığımı da not etmeliyim. Ayrıca ciddi emek vererek yazıların tümünü okuyan sevgili dostum **Can Gazalıcı**'yı da anmalıyım.

Bir de Mülkiyeli üstadım **Vecdi Seviğ** var. Kitap, proje aşamasında iken bütünüyle okuyup kritik önerilerde bulundu, bazı tariflerdeki eksikliklere dikkat çekti. Kendisine şükran borçluyum.

Onca koşturmacalarına rağmen kitaba önsöz yazarak beni çok bahtiyar kılan İzmirli sevgili dostum **Nedim Atilla**'ya, kapak görsellerini çizerek kitabı zenginleştiren sevgili kuzenim **Sevinç Altan**'a da şükranlarımı sunarım.

En büyük teşekkür de **Telgrafhane**'ye. **Taylan Özbay** ve **Mehmet Coşkun**'a. Onların emek ve destekleri olmasaydı kitap yayınlanamazdı.

*Sonbahar 2018,
Bahçelievler, Ankara*

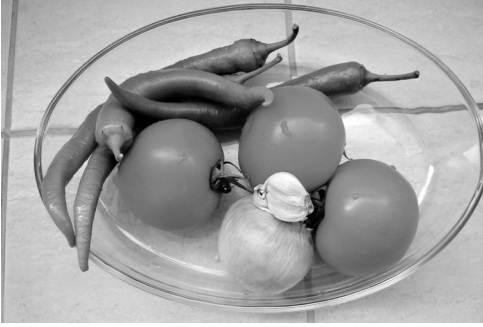
MEVSİMİDİR MENEMEN'İN¹

Gerçekten mevsimidir. Domatesler ile biberler seradan kurtuldular artık. Hele Ağustosta bir de Ayaş domatesi tam kıvamına gelsin de işte o zaman on numara ayar tutar bu lezzet.

İsim meselesi

Kimileri *menemen*, kimileri *melemen* kimileri de (*sevgili Gül Özyerli'nin kullandıkları çınlasın*) *domatesli yumurta* dese de hadisenin adı bana göre kesinlikle *menemen*dir. Ayrıca Türk Dil Kurumu da mevzuya *menemen* olarak değinmiştir.

Herkesin kendi menemeni var ancak....



Çocukluğumun İzmir'inin *Beyler Sokağında Atom Ali* diye küçük bir dükkân vardı. Kış aylarında *sahanda sucuklu yumurta* ve *şambali*, yaz gelince de *menemen* ve *sakızlı dondurma* yapardı sadece. Benim aşağıdaki tarif oradan el almıştır.

Evet, efendim bu lezzetin unsuru aslisi domates, yeşilbiber ve yumurtadır. Böyledir de böyle olmasına ancak ben iki küçük ilave daha yaparım. Ne mi onlar; bir diş çintilmiş sarımsak ve az miktarda ince kıyılmış kuru soğan. Bir de malzemelerin hepsinin oda sıcaklığında olması esastır.

¹ 7 Haziran 2012.