KIŞ HAZIRLIKLARI

Yaz aylarının son demleri olan ağustos sonu ve eylül başı, kışa hazırlık açısından ideal zamanlardır. Çoğu kişi, kış hazırlığını bitirmiş olsa da, eylül bitmeden önce, hâlâ yapılabilecek reçeller var. Bu aylar, salçalık kırmızıbiberin ve domatesin bollaştığı, fiyatların ucuzladığı ve ev tarhanası yapmanın en uygun zamanıdır. Reçeller, turşular, salçalar, soslar, konserveler...
Kış geldiğinde, mis kokulu, lezzetli domateslerin yerini tatsız tuzsuz, kalın kabuklu sera domatesleri alıyor. Eğer hâlâ vaktiniz varsa, tarla domatesleri bitmeden, alabildiğiniz kadar alın ve pişirip buzluğunuzda saklayın. Salçanın yanı sıra, pek çok değişik şekilde saklayıp tüketebileceğiniz domatesle, kışın harika menemenler, kızartma sosları ve lezzetli yemekler yapabilirsiniz.

DOMATES

Eğer siz de yaz aylarının ince kabuklu, kırmızı ve kokulu domatesini kışın da tatmak istiyorsanız, kolları sıvasanız iyi olur. Domatesi saklamak için, sos da yapabilirsiniz. Bunun için 3,5 kilo domates gerekiyor. Domatesleri alırken kıpkırmızı olmasına dikkat edin. Soyma işinde zorlanmamak için, domatesleri çok kısa süreliğine haşlarsanız, alt kısmına attığınız bir kesik sayesinde bu işi daha kolay yaparsınız. Böylece hem domatesten hem de vakitten kazanmış olursunuz.
Domatesleri doğrayabilir, rendeleyebilir ya da rondodan geçirebilirsiniz. Daha sonra tencereye koyduğunuz domateslere biraz zeytinyağı ve tuz ekleyip, fokurdamaya başladıktan 1 dakika sonra altını kapatmalısınız. Domatesleri, cam kavanozlara koyduktan sonra kavanozun ağzını kapatıp, ters çevirin. Kavanozlar bu şekildeyken, üzerine bir örtü örterek bir gün boyunca bekletin ve daha sonra kavanozları tekrar çevirin. Karanlık bir yerde muhafaza edebilirsiniz; buzdolabında durmasına gerek yok. Ancak, kavanozun kapağı açıldıktan sonra buzdolabında saklamanız gerekiyor.
Böylece, kış ayında hem leziz hem de sağlıklı bir şekilde domates yemenin keyfini çıkarabilirsiniz. Menemen ya da kızartma sosu olarak kim bilir ne kadar da lezzetli olur.

KURUTULMUŞ SEBZELER

Mutfak için yapabileceğiniz kış hazırlığı içinde; ev tarhanası yapmak, salça ve turşu yapmak, reçel hazırlamak, konserve yapmak ya da buzluğa sebze-meyve atmak gibi pek çok şey yer alır. Kış aylarının enfes yemeklerinden biri de, elbette kurutulmuş sebzelerden yapılan dolmalardır. Kırsal bölgelerde sebze kurutmak daha kolay olsa da, aslında fırınlarda da çok rahat kurutma yapmak mümkün.
Peki, kurutma nedir ya da besinlere ne sağlar? Besinlerin kurutularak saklanması, besinlerde bulunan fazla suyun bir bakıma uçurulmasıdır. Bu yolla, besinlerin bozulmasına neden olan küçük organizmalar, etkin olamayacakları bir duruma getirilirler ve bu da sebzenin ömrünü uzatır. Kurutma esnasında, bazı sebzeler tuzlanarak güneşte kurutulurken, bazıları ipe dizilerek gölgede kurutulur. Bazıları ise güneşte ya da fırında kurutulur.
Kurutma işlemi için, taze ve iyi kalitede olan sebzeler seçilir, özenli bir şekilde yıkanır. Her sebze, kendi cinsine göre ayıklanır; örneğin fasulyenin kılçıkları, bamyanın başları kesilir, biberin tohumları alınır. Ayıklama işleminden sonra, sebzeler kaynar su buharında ya da direkt kaynar suyun içinde 5 dakika kadar haşlanır. Bu, sebzelerin dokularını gevşettiğinden, kuruma işini hızlı ve kolay hâle getirir. Sebzeler, haşlamanın ardından soğutulmak üzere soğuk suya daldırılır. Aksi hâlde, sıcak olarak kurutmaya konan sebzeler, kuruduklarında hoş olmayan bir koku meydana getirirler. Bunun tek istisnası ise domatestir.
Köylerde sebzeler açıkta, gölgede, kuzinelerde veya sobalar üzerine asılabilen kurutma sedirlerinde kurutulur. Havanın sıcak, kuru ve hafif rüzgârlı olduğu zamanlar tercih edilir. Eğer, kurutma, fırınlarda yapılacaksa fırın hafifçe yakılır; içine el sokulduğunda yakmayacak kadar... Kurutma tepsilerine konan sebzeler fırının içine konur ve iki- üç saat sonra kontrol edilir. Soğuduğunda, tepsiler çıkarılır ve bu işlem, kurutmanın sonuna kadar devam eder. Aynı işlemi evinizde, kendi fırınınızda da yapabilirsiniz.
Eğer, sebzeleri dışarıda kurutacaksanız, yağmurlu günlerde ve geceleri içeri almalısınız. Aksi hâlde yağan çiğ ve yağmurlar meyve ve sebzelerin renginin kararmasına ve kuruma süresinin uzamasına sebep olur.
Eğer tepsi kullanacaksanız, sebzeleri tek sıra hâlinde yaymalısınız. Dilerseniz sebzeleri iplere de dizebilirsiniz. Tepsideki sebzelerin üstlerini tülbent ya da benzeri bir bezle örterseniz, sinek ve tozlardan korunmasını sağlamış olursunuz. Kurutmanız sona erdiğinde, sebzeleri kapalı bir tencereye koyarak, 8-10 gün boyunca her gün karıştırmalısınız. Sebzelerin tümü, eşit oranda kurumadığı için, bu işlem sayesinde birinde fazla olan rutubet, diğerine geçer ve hepsi aynı miktarda kurumuş olur. Daha sonra, sebzeleri cam kavanozlara, kâğıt veya bez torbalara koyarak, ağızlarını iyice kapatın ve güneş almayan, serin bir yerde muhafaza edin.

KÖZLEME VE KIZARTMALIK

Patlıcan, biber, fasulye, domates gibi sebzeler közleme ve kızartma yoluyla da saklanabilir. Örneğin uzun, alacalı şekilde soyulup kızartılan ve buzluğa konan patlıcanlarla enfes karnıyarıklar yapabilirsiniz. Patlıcanları közleyip, kabuklarını soyduktan sonra, poşetlere koyup dolapta saklayabilir, daha sonra salatalarda da kullanabilirsiniz.
Biberlere gelirsek; küçük olanlarını yıkayıp, saplarını kopardıktan sonra, çiğ olarak buzlukta saklayabilirsiniz;

daha sonra kızartma yapmak istediğinizde tazesinden farkının olmadığını görebilirsiniz. Öte yandan, menemen ve bulgur pilavı gibi yemeklerde de pek lezzetli olur.
Aynı şekilde, domatesi de küp şeklinde doğrayıp, poşetlerde saklayabilirsiniz. Taze fasulyeleri ise yıkayıp ayıkladıktan sonra, soğan ile birlikte kavurup, o şekilde poşetleyebilirsiniz. Daha sonra, sakladığınız fasulyenin üstüne birkaç yumurta kırarak, enfes bir öğle yemeği hazırlayabilirsiniz.

DOMATES VE BİBER SALÇASI
Salça yapmak için, olgun ve etli domatesleri tercih etmelisiniz. Bu domatesleri parçalara ayırıp, büyük bir tencerede, yüksek ateşte karıştırarak pişirmelisiniz. Bir süre sonra tamamen suyunu salan domatesler, koyulaşmaya başlayacaktır. Koyulaştıktan sonra tuzunu ekleyebilirsiniz. Eğer domatesin suyu kaldıysa, süzmeniz gerekir. Daha sonra, büyük bir tepsiye koyduğunuz domateslerin üzerine ince bir örtü örterek, güneşin en dik geldiği zamanlarda güneşlendirmelisiniz. Koyulaşan salçayı kavanozlara boşaltırken, kapağını kapatmadan önce, salçanın üzerini örtecek kadar zeytinyağı eklerseniz, salçanın zamansız bozulmasını önlemiş olursunuz.
Salçalık biberleri ise baş kısımlarından ayrıldıktan sonra, tüm olarak haşlayıp, kabuklarını soyun. Süzgeçten geçirip, tuzlandıktan sonra fırında pişirin. Elde edeceğiniz lezzet; salça ve sos arası olur.

TURŞULAR
Aslında yapıldığı malzeme ve yöreye göre bazı değişiklikler olsa da, genelde turşu yapmanın da bazı değişmez kuralları bulunur. Turşu yapılacak malzeme güzelce yıkandıktan sonra, kavanoza yerleştirilir. Ayıklanmış, bir baş sarımsak kavanoza eklenir ve her yere yayılması sağlanır. Kavanozun beşte biri sirke, kalanı ise tuz, 1 yemek kaşığı limon tuzu ile koyulur ve güneşli pencere önüne bırakılır.
Neredeyse tüm sebzelerin turşusunu yapmak mümkündür; patlıcan, biber, lahana, salatalık, acur, domates, pancar, ayva gibi.

REÇEL VE MARMELAT
Birkaç hafta içinde ortadan kaybolan şifalı vişneyi, kışın saklamanın en güzel yollarından birisidir reçel yapmak. Ayrıca sadece vişnede değil, diğer reçellerde de şekeri az kullanırsanız, kalorisi düşük olur. Reçel ve marmeladın malzemeleri aynı olmakla beraber, marmeladı yaparken biraz daha kaynatmak ve koyu hâle getirmek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:69736 • adı:Kış Hazırlıkları • gönderen:satı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:18