KURABİYELER KEKLER ÇÖREKLER

Tuğrul Şavkar

Kurabiye ve kekler, çay saatlerinin vazgeçilmez yiyecekleri arasındadır. Çayın bizdeki tarihi bir yüzyılı bulmadığına göre, kurabiyelerin eskiden beri var oluşu, bunların bir zamanlar şurup ve şerbetlerin yanında sunulduğunun bir göstergesi sayılmalı.
Kurabiyeler, Batı'da bisküvi deyimiyle anılır. Kelime Fransızca'da iki kez pişirilmiş anlamına gelir. Gerçekten de eskiden bisküviler pişirildikten sonra fırın tepsisinden almıyor ve bir süre sonra ikinci kez pişiriliyorlardı. İkinci pişirme, bisküvilerin daha kuru olmasını sağlamak için yapılırdı. Böylece bisküvi uzun süre dayanma yeteneğini kazanıyordu. Bisküvi yapımında asıl amaç, uzun ömürlü, kolay saklanabilir bir yiyecek yapmaktı. Dolayısıyla un ve yağın yanı sıra, şeker değerinden dolayı enerjiyi de içerirler.
Mutfak tarihçileri ilk bisküvilerin askerler ve denizciler için yapıldığını kaydeder. Romalı askerlerin, diğer yiyeceklerin yanı sıra, zor koşullarda bunlarla beslendiklerini biliyoruz. Haçlılar da aynı yönteme başvurmuşlar. 1900'lü yıllara kadar Avrupa ordularının, bir tür bisküvi ile ayakta kalmaya çalıştıklarını anlatılır.
Bütün dünyada çeşitli vitaminlerle zenginleştirilmiş bisküvi yapımı hâlâ çok geçerli. Özellikle bebe bisküvilerinde bu nitelik birinci planda görülür.
Bisküvi imalatı ondokuzuncu yüzyılın başından sonra hızla fabrikasyon üretime dönüşmeye başladı. Günümüzde artık bisküvi yapımı bütünüyle sanayileşmiş durumda. Yine de tereyağlı kurabiyeler dünyanın her yanında hep ev işi olmayı sürdürüyor. Zaten ancak çok kısıtlı sayıda özel üretici gerçekten tereyağlı bisküvi üretiyor. Dayanıklılık için eklenen birçok kimyasal katkı maddesi ev yapımı kurabiyelerde bulunmaz. Oysa sanayi ürünlerinde bunların kullanılmaması söz konusu bile olmaz. Evde pişirdiklerimizi kısa zamanda tükettiğimiz ve görünümünden çok lezzetine önem verdiğimiz için bu tür katkılara gerek duymayız.
Kurabiyelerin mutfağımızdaki en önemli temsilcisi un kurabiyesidir. Bu kurabiyenin atasının mevcut en eski tarifine Mahmut Nedim'in Aşçıbaşisvnâa. rastlıyoruz. Yazarın tarifi şöyle: "Yarım kıyye (yaklaşık 650 gram) halis sade yağma elli dirhem (150 gramdan biraz fazla) kuyruk yağı ilave olunup ateşte yandıkta küllü su ile karıştırıldıkta kenarlı bir tepsi üzerinde ovuşturmaya devam olunmalı. Bu halde iken halis dakikten (undan) de ara ara dökülerek ve tatlı edecek kadar tozşeker ilave olunarak güzelce bir hamur elde edildikte, hemen ceviz kadar koparılıp zemini yağlanmış siniye konulur ve ortasına da haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış bir badem bastırılır. Arzu olunur ise etraflarına da bir iki karanfil sokulur ki hoş olur. Öylece ameliyat bittikte aheste ateşli bir firma kondurulur. Hemen pembeleşirken fırından çıkarılıp soğudukta tabaklara tevzi olunur (dağıtılır)." Mahmut Nedim, bu kurabiyenin hem yumuşak hem de pek latif olduğu görüşünde. Sade yağa, az da olsa kuyruk yağı katılmasını ise, "maksat yumuşaklığı muhafazadır" diye açıklıyor.
Günümüzde kurabiyenin temel tarifi un, margarin ve pudraşekerinden ibaret. Bunlar oranla ifade edilecek olursa, ağırlık olarak, bir ölçü pudraşekerine iki ölçü tereyağı (veya margarin) ve üç ölçüden biraz fazla un kullanılmakta. Yapımı da elenmiş unla diğer malzemenin iyice yoğrulmasından ibaret. Bu arada kurabiyenin üzerine serpilecek pudraşekerinin yukardaki malzemenin dışında sayıldığını hatırlatalım.
Bizim geleneksel kurabiyelerimizden bir diğeri ise acıbadem kurabiyesidir. Gerçi acıbadem Ortaçağ Avrupası'nda çok yaygın bir tatlıcılık malzemesiydi ama burada zamanla değerini yitirmiş ve ancak çok profesyonel çevrelerde bilinir hale gelmiştir. Bizde ise aynı kurabiye sevilirliğini hâlâ sürdürüyor.
Acıbadem kurabiyesinin klasik tarifi badem içi, pudraşekeri ve yumurta akını içerir. Bademler soyulup makinede çekildikten sonra elenmiş pudraşekeri ve yumurta akıyla karıştırılır. Elde edilen hamur, bir yağlı kâğıt üzerine iri parçalar halinde sıkılıp, hafifçe ısıtılmış fırında pişirilir. Badem tadına işaret etmek üzere de her kurabiyenin üzerine yarım soyulmuş badem konması âdettendir.
Günümüzde geçerli tarifi verdikten sonra, Mahmut Nedim'in Aşçıbaşı'smdaki ilginç ve Japonlar'ın barbunya fasulyesi tatlısını hatırlatan garip acıbadem kurabiyesi tarifini aktarmadan geçemeyeceğim. Tarif şöyle: "Kurufasulye güzelce haşlanıp, dış kabukları ayıklanub, bir iki de soğuk su ile yıkadıkta; taş havanda iğne topuzu kadar bir düğüm kalmamak üzere dövülür. Yarım kıyye (yaklaşık 650 gram) badem yirmi dirhem (60 gramdan biraz fazla) kadar acı badem, kabuğu çıkarılarak bazısı üç parça bazısı da beş parça olmak üzere taş havanda şöylece dövüldükte, biraz tatlı edecek kadar tozşeker ile bir iki yumurta çalkalanıp badem ve fasulye birlikte hamur yoğurulur. (Daha kolay olmak için küllü su serpilir.) Böylece hamur hazırlandıkta bir tepsiye kâğıt döşeyerek üzerine ceviz kadar hamur konulup hamurun üzerine bir badem basılır. Böylece tanzim olundukta soğucak fırına vermeli." Yazar son bir not olarak, "eğer arzu edilir ise bir tüy ile üzerlerine biraz da yumurta akı tıla olunur" (sürülür) diye ekliyor. Bunun amacını da "kurabiyenin çehresine bir parlaklık vermek" olarak açıklıyor.
Profesyonel üretimde bisküvilerin formülü standarttır. Temel hamurun formülü, ağırlık olarak, bir ölçü pudraşekeri, iki ölçü yağ, üç ölçü un olarak bilinir. Tercihen yağlanmış bir mermer tezgâh üzerinde malzemelerin tümü karıştırılır ve fazla yoğrulmadan hazırlanır.
Kısaca tarif edilen temel bisküvi hamuru, en basit olanı. Bu tarife bazı eklemeler yaparak, karmaşık bisküvi hamurları kadar olmasa bile, değişik lezzetler elde etmek mümkün. Bu biraz yaratıcılığa bağlı olmakla bilikte, unun bir miktarının kakao ile yer değiştirmesiyle çikolata tadında bir bisküvi yapılabileceğini hatırlatmakla yetinelim. Vanilya da tatlandırmada kullanılan bir diğer temel malzeme.
Bisküviler genellikle orta sıcaklıktaki bir fırında 8-10 dakikada pişer. Bu genel bir kuraldır ve tarifte bir başka ısı

derecesi ve süre verilmemişse geçerlidir.
Ev tipi kurabiyelerde bizde de "baking powder" olarak tanınan kabartma tozu veya yoğurt gibi kabartıcılar kullanılır. Ayrıca yumurta ve süt bu tür kurabiyelerde kullanılabilir. Ceviz, badem, fındık, antepfıstığı gibi kuruyemişler de kurabiye malzemeleri arasında sayılır.
Bölümün başında bisküviler ile keklerin teknik olarak aynı kategoriye dahil edildiklerini söylemiştik. Ancak gündelik hayatımızda bisküviler ve kurabiyeler ile tatlı çörekleri de çoğu kez aynı sepete koyarız. İşte bu uygulamadan esinlenerek, bu bölüme birkaç çörek tarifi eklemeyi yararlı bulduk.
Çörekler genellikle standart bir tarif altında toplanması güç tatlılardandır. Bu yüzden genel geçer bir tanımlama yapmak güç. Bunun en iyi örneği, biçimce birbirine benzeyen iki tatlının farklılığında görülebilir. Kruasan olarak bilinen ay biçimindeki yiyeceği çoğumuz tanırız. Milföy hamuruna benzer bir tür yağlı hamurdan yapılır ve genellikle sabah kahvaltılarında sade olarak yenir. Bu haliyle kruasan konumuz dışında sayılsa da, aynı yiyecek, pişirilirken içine çikolata konularak bir tür tatlı haline getirilir. İçine marmelat ve reçel konanları da yine tatlılar arasında sayılır. Bizde buna çok benzeyen ayçöreği vardır. Cevizli ay adıyla bilinen bu çörek, biçim olarak kruasana benzese de bira mayasıyla kabartılmış unla yapılır ve hamuruna margarin ve pudra şekeri eklenir. İçi genellikle tarçınla tatlandırılmış bol şekerli ceviz içiyle doldurulur.
Yine de yaygın özellikleri olarak, bisküvi ve kurabiyelerin aksine, mayalı hamurdan yapılmaları sayılabilir. Un-yağ-şeker klasik üçgeninin dışında maya ile birlikte hemen her zaman yumurta içerirler. Süt de çöreklerde sık görülen bir başka temel malzemedir.
Çörekler bahsini kapatmadan önce, bizde çok yaygın olan paskalya çöreğinin hiç olmazsa adını analım. Yapımı oldukça güç olan bu çörek genellikle paskalya döneminde ortasında boyanmış bir paskalya yumurtasıyla birlikte İstanbul'un Rum mahallelerinde görülürmüş. Zamanla bütün İstanbullular bu çöreği sevip benimseyince paskalya çöreği Rumlar'ın özel bir yiyeceği olmaktan çıkmış. Kentin ve giderek diğer kentlerin pastacı vitrinlerinde, paskalya zamanı beklenmeden görülür olmuş. Aradaki tek fark, üzerinde renkli yumurta olmaması. Bu arada paskalya çöreğine özel tadını, içine konan bol yumurta ile mahlebin verdiğini belirtelim.
Bölümün sonunda keklerden söz edeceğiz. Hemen belirtelim ki, keki kabartan içine eklenen çırpılmış yumurta akından başka bir şey değil. Gerçi bazı pastacılar keke ayrıca kabartma tozu eklerlerse de, iyi yapılmış bir kekte bu çoğu kez gereksizdir.
Keklerde yumurta akıyla ilgili bir ayrıntıyı burada anlatalım. Yumurta akı, iyi çırpıldı-ğında, havayı en fazla ve en iyi taşıyan gıda maddesi olarak haklı bir üne sahip. Hele çırparken kurallara dikkat edilirse, yani yumurta akının çırpıldığı kap, cam veya paslanmaz çelik olursa, iyice kurulanırsa, çırpma işlemi, aralıkları yeterince açık iri ve bombeli gerçek bir yumurta çırpma teli ile yapılırsa, çırpma sırasında yumurta akına bir fiske tuz katılırsa, keke kabartma tozu eklemeye hiç gerek kalmaz.
Yeri gelmişken bir de yumurta akının havayı çok iyi taşıdığı kadar, çok kolayca kırıldığını da söyleyelim. Yumurta akı çırpılıp kar haline getirildikten sonra, sulanmasına zaman bırakmadan, neredeyse hemen, ilgili karışıma eklemelidir. Bu yapılırken de kabarmış yumurta akı, çok dikkatli ve zarif bir biçimde ve tercihen elle alınıp karışıma yine yavaşça eklenmeli ve zarif bir biçimde karıştırılarak yedirilmelidir.
Kekler bir biçimde mutlaka un, şeker, tereyağı ve yumurta içerirler. Diğer malzemeler kekin cinsine göre değişir. Bu arada profesyonel pastacıların çoğunun 250-300 gram kadar una 5 gram civarında toz maya eklediklerini hatırlatarak geçelim. Ana malzemelerin oranı kekin cinsine göre değiştiği için burada yaklaşık da olsa bir rakam telaffuz etmek zor.
Öte yandan kek yapımı sırasında önem verilen bazı hususlara dikkat çekmek isterim. Bunların başında gelen, katılacak meyvelerin üzerlerini örtecek kadar miktarda bir alkol içinde en az birkaç saat dinlendirilmiş olmasının keke ayrı bir tat kazandıracağıdır. Meyveler bu maserasyon -yani bir nevi yüzme- sırasında alkolün tadını içlerine çekerek şişeceklerdir. O yüzden meyveler daha sonra mutlaka süzülür.
Meyveler, alkolde dinlendirilmiş olsun veya olmasın, unlanarak keke katılmalıdır. Aksi takdirde pişme sırasında kekin dibine çökerler.
Bir başka kural da kek kalıbının -eğer teflon değilse- yağlanması gereğidir. Ya da kalıbın içine bir yağlı kâğıt yerleştirilerek de kek pişirilebilir.
Bir başka önemli husus, pişirme sırasında fırının kapağının açılmamasıdır. Çünkü içeri giren soğuk hava kekin çökmesine yol açar. Özellikle pişmenin başlangıcında, kek iyice kabarıncaya kadar fırın kapağı asla açılmamalıdır.
Nihayet keklere, eğer katılıyorsa, kabartma tozu veya maya ancak gerektiği kadar ve mümkün olan en az miktarda eklenmelidir. Maya veya kabartma tozu keki fazla kabartır ama, bu her zaman çok istenen bir husus değildir. Yapılan bir sufle değil, bir kek. Zaten mayası fazla olan kekin ömrü kısa olur. Çabuk bozulur. Halbuki maya kullanılmadan veya az miktarda maya ile yapılanlar uzun ömürlü olur. Çabuk bayatlamaz.
Kek, pişme süresinin ilk yarısında yağlı kâğıt veya alüminyum folyo ile örtülüp sonra üzeri açılarak pişirilirse yanması önlenmiş olur. İlk denemelerde, kekin üzerinin yanmaması için böyle bir tedbire başvurulması yararlı sayılır. Ancak kekin reçetesini bir kere oturttunuzsa, pişme sırasında üzerinin fazla renk almaması için örtülmesi gerekmez.
Son olarak da bir kekin piştiğini anlamanın en iyi yolunun, kekin içine temiz bir şiş batırmak olduğunu söyleyelim. Çekildiğinde şiş kuru ve temiz olarak çıkarsa, kek iyi pişmiş demektir.

© lezzetler.com tarif no:75536 • adı:Kurabiyeler Kekler Çörekler • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:02