



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KÖRİ HAKKINDA

Hint yemekleri denince herkesin aklına ilk olarak, adına "köri" denen karma bahar gelir (bazıları bunun tek bir bahar olduğunu sanırlar ya...) Oysa bu "köri" gerçekte bir efsanedir. Büyük ölçüde de batılılar için uydurulmuş bir efsane... Yemek kitabı yazan bir Hintli şöyle bir varsayım anlatıyor: "1800'lerin ortasında bir İngiliz albayının Hindistan'daki görevinden emekli olduğunu, yurduna dönmek için gemiye bineceği rıhtımda evinin yerli hizmetkârlarıyla vedalaştığını düşünün," diyor yazar; "Bir ara aşçısına dönüp, omuzunu okşayacak, 'Senin yemeklerini özleyeceğim' diyecektir. Bunu duyan aşçı, bir an durup düşündükten sonra koşarak oradan ayrılır, az sonra, soluk soluğa elinde bir kavanozla gelir... 'Bunu alın' der. 'Size karma bir bahar yaptım. Evde bununla yemek pişirirseniz, benimkilere benzer şeyler yaparsınız.'» Ve yemek kitabının yazarı devam ediyor: "Şimdi bir de bundan otuz yıl sonrasını düşünelim. Aynı rıhtımda aşçı, bir kalantör kılığında dolaşmakta ve İngiltere'ye gönderilecek 'köri' baharatı kutularının gemiye yüklenmesine nezaret etmektedir. Artık saygıdeğer bir ihracatçı olmuştur."

Peki Hintliler kendileri hiç kullanıyorlar mı köri'yi?... Kullanıyorlar aslında. Ama gerçek Hint yemeğinde köri yok, her yemeğin kendine göre bir baharat bileşimi var. Esasen onbeş-yirmi baharı bir yemeğe koydunuz mu, bunların bileşik kokusu "köri" diye satılan kavanozlardan tanıdığınız kokuya bir hayli benziyor. Gerçek Hint mutfağında köri değil, bir başka karma bahar var: Zevkinize göre, isterseniz beş, isterseniz on ayrı baharı kavurarak yaptığınız "Garam masala"... Çok zaman, başka baharlarla pişen yemeklerin hazır olmasına beş on dakika kala serpilene bir bahar bu...

---