# NATALİA ÇEBİ ANKARA

BA Bize kendinizi tanıtır mısınız?

NÇ Ben, Natalia Çebi 1.12.1973 tarihinde Rusya da doğum. Evliyim, 5 yaşında bir kızım var.

BA Yabancı bir erkekle evlenme fikrini aileniz nasıl karşıladı?

NÇ Ailem yabancı bir erkekle evlenme kararıma hiç şaşırmadılar, sevindiler. Çünkü, ben küçük yaşımdan beri, mutlaka bir yabancı erkekle evleneceğimi söylerdim.

BA Evlendiniz ve farklı bir ülkede yaşamaya başladınız. Bunun zorlukları nelerdir?

NÇ Evlendiğimde ve farklı bir ülkede yaşamaya başladığımda fazlazorluk çekmedim. Türkiye ve Rusya arasında çok ortak kültürümüz var. Kayınvalidem ve görümcem bana her konuda yardım ettiler. Çok destek oldular, kendimi hiç yalnız hissetmedim.

BA Profesyonel anlamda çeviri yapıyorsunuz. Daha çok yemek tarifleri çeviri konusunda uzmansınız? Bir dilden diğerine tarif çevirirken ne gibi durumlarla karşılaşıyorsunuz?

NÇ Son 2 senedir sadece yemek tarifleri üzerinde çeviri yapıyorum. Uzman değilim, ama bu sürede çok şey öğrendim ve zevk aldım. Türkçe'den Rusça'ya yemek tarifleri çevirirken, Türkiye'de marketlerde satılan yemek malzemelerinin Rusya'da hiç olmadığı, ya da çok zor bulunulabildiği durumlarla karşılaştım. Tariflerde verilen ölçüler (çay bardağı, kahve fincanı, çay kaşığı v.b.) Rusya'da kullanılmıyor.

BA Yemek yapmak size mutluluk veriyor mu?

NÇ Yemek yapmayı çok severim, özellikle yeni tarifleri denemek hoşuma gidiyor.

BA Türk yemeklerini seviyor musunuz? En çok hangisini seviyorsunuz ve en güzel hangisini pişiriyorsunuz?

NÇ Türk mutfağı dünyada meşhurdur. Zeytinyağlı ve kıymalı dolmalar, sebzeli ve etli yemekler, mercimek, tarhana, yayla çorbaları ve buna benzer birçok Türk yemeklerini yapar ve ailemle birlikte zevkle yeriz.

BA Çeviri yaptığınız sırada" mutlaka bu tarifi" denemeliyim dediğiniz oluyor mu?

NÇ Çeviri yaptığım sıradatarifleri denemek istediğim çok sık oluyor. Misafir geldiği zaman, pratik tariflerden, tatlı, dondurma, kanepe ve salata yaparım.

BA Rus mutfağında daha çok hangi malzemeler kullanılıyor?

NÇ Rusya soğuk bir ülke, o yüzden Rus mutfağında daha çok et, patates ve hamurlu yemekler yapılıyor.

BA Bize geleneksel Rus kahvaltısında neler bulunduğunu anlatır mısınız?

NÇ Geleneksel Rus kahvaltısı; tavada yumurta, sosis veya salam, kaşar, tereyağı, reçel, bal ve beyaz ekmek.

BA Eşiniz Rus yemeklerinden hoşlanıyor mu? Evde daha çok hangi kültürün yemeği pişiyor?

NÇ Eşim ve kızım hamurlu Rus yemekleri seviyorlar. Mesela Rus mantısı, Rus kıymalı poğaçası, tatlı krep dolması. Ben evde her tür yemek yaparım, İtalyan makarna, pizza ve lazanyada dahil. Kendime ait salata tariflerim var. Ama en fazla sağlıklı, sebze yemekleri yapmaya çalışıyorum.

BA Kızınız daha çok hangi yemekleri seviyor?

NÇ Kızım mütevazı yemekleri sever- pilav, makarna, puding.

BA Kızınıza yemek yapmayı öğretiyor musunuz?

NÇ Kızım daha küçük olduğu için, ona henüz yemek yapmayı öğretmiyorum, ama kızım bana köfte yoğurmaya ve şekillendirmeye yardım ediyor.

BA Yemek yaparken daha çok lezzetli olmasına mı yoksa sağlıklı olmasına mı özen gösteriyorsunuz?

NÇ Yemek yaparken hem lezzetli, hem de sağlıklı olmasına özen gösteriyorum. Ama birinci tercihim sağlıklı olması.

BA Yemek yaparken ya da lokanta da yemek yerken başınızdan geçen bir kaç olayı anlatır mısınız?

NÇ Mesela çok ünlü bir pastanede, sıkma portakal suyunun içinde kurt buldum ve ortalığı birbirine kattım.

BA Sizden Rus mutfağına ait, ölçüleriyle birlikte 2-3 tarif rica ediyorum.

NÇ Şi çorbası, 5 kişilik
600 gr. beyaz lahana
3 tane patates
2 tane küçük havuç
30 gr. maydanoz kökeni
2 tane küçük kuru soğan
2-3 tane olgun domates
50 gr. margarin
1600 gr.et suyu
50 gr kaymak,
Tuz, yeşillik, baharatlar

Beyaz lahana soğuk suda yıkanır ve 2-3 santimlik kare veya çubuk parçalara kesilir.
Havuç ve maydanoz kökeni kabuktan temizlenir ve rendelenir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Patates kabuktan temizlenir ve küçük küp olarak kesilir. Kaynayan et suyu içine önce lahana atılır, kaynayınca patates ilave edilir ve 10-15 dakika pişirilir. Daha sonra havuç,soğan,maydanoz kökeni atılır ve pişene kadar kaynatılır. Ateşten almadan 5-10 dakika önce domates, tuz ve baharatlar katılır. Çorba tabaklara pay edilir, üzerinde kaymak gezdirilir ve dereotu ya da maydanoz serpilir.

Soslu Patatesli Dil
500gr haşlanmış dana dili
750gr haşlanmış patates
500gr hazır sos
20gr rende kaşar
30gr kızarmış ekmek parçaları
30gr margarin

Dil suda haşlanır, zardan temizlenir ve ince çubuk şeklinde kesilir. Borcama margarin ve sos koyulur, dil ve patates parçaları dizilir. Üstüne de kalan sos gezdirilir, rende kaşar ve kızarmış ekmek serpilir ve fırına yerleştirilir. Borcamda servise sunulur. Soslar kaymaklı, soğanlı veya domatesli kullanılır.

BA Size göre yemek, hayata renk katan unsurlardan mı?

NÇ Evet, Çünkü en mutlu günlerde, arkadaşlar veya akrabalar bir araya toplandığı zaman; mesela düğünlerde, nişanlarda, doğum günlerinde mutlaka güzel yemekler ve pastalar yapılır ve yenir. Bu nedenle yemek hayata renk katan unsurların en başında gelir.

BA Geleceğe yönelik olarak hayattan neler bekliyorsunuz?

NÇ Gelecekten beklentim, eşim ve kızımla beraber sağlıklı, mutlu ve huzurlu bir yaşam sürdürmektir.







© lezzetler.com tarif no:65744 • adı:Natalia Çebi Ankara • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:53