



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN

Metin Okutan

Hint ellerinden 16. yüzyılda gelen patlıcanın şimdi üçüncü büyük üreticisiyiz. Bu namımızın karşılığı, Anadolu'daki onlarca çeşit yemekte mevcut. Hünkarbeğendi boşa denmiyor!

16.yüzyıldan beri var olan lezzet patlıcan

Yaz yemeklerinin şahı patlıcandır. Denebilir ki patlıcan, ev inşaatında çimento ne rol oynarsa bizim soframızda o derece mühim, esaslı bir vazife görür. Patlıcansız bir yaz mutfağının çekiver kapısını." Böyle diyor Türk Edebiyatı'nın büyük ismi Refik Halid Karay "Makyajlı Kadın"da... Aslında Karay ne kadar da haklı. Tavada nar gibi kızaran bir patlıcan kokusunun baştan çıkaramayacağı kimse yoktur kanaatindeyim.

16. YÜZYILDAN BERİ VAR

16. yy'da Hint Elleri'nden gelip "lezzet hayatımıza" keyfince kurulan patlıcan mutfağımıza mührünü öyle bir vurmuştur ki kazıyabilene aşk olsun... Kebabından böreğine, turşusundan reçeline, tatlısına, paçasına varıncaya kadar girmediği yer kalmamıştır. O da kendisini sevenlerinin ellerine öyle bir teslim etmiştir ki adeta "Alın beni tepe tepe kullanın" demiştir. Biz de bu konuda gereken neyse yapmışızdır. Her hâliyle her şeyiyle öylesine güzeldir. Etle birlikteliği müthiştir meselâ. Bazen vejetaryenlere tuhaf bir acıma hissiyle dolarım çünkü "hünkârbeğendi" gibi bir lezzete "bigâne" kalmak zorundalar. Hani adı konmadan ilk kez Sultan III. Selim'e yapılan ve çok beğendiği için adı "Hünkârbeğendi" kalan asil lezzet.

R.HALİD KARAY'IN ŞİKAYETİ

Bugün pek çok yerde yapılan ama yanlış yapılan, közlenmiş patlıcanı beşamel sosla karıştırıp alın size beğendi denilen bulamaç değil elbette sözünü ettiğim. İsterseniz bu konuda yine Refik Halid Karay'a ve "Makyajlı Kadın"da dönelim. Beğendi -ister hünkâr, ister millet beğendi densin- yaz yemeklerimizin başında gelir. Amma lokantalarda yapılanların çoğu uydurmadır. Patlıcan ezmesinin üstüne bir miktar tas kebabı koyup verirler.Hakiki beğendinin eti, aynı kapta bir müddet beraber kaynamalıdır; ezmesi de patlıcanın kendi lezzetini bastırarak derecede unlu ve muhakkak surette bembeyaz olmalıdır." Karay bunları 1947'de yazıyor ve o dönem lokantalarından şikâyet ediyor. Varın bugün olanları siz hesaplayın...

Patlıcan asla çiğ yenmiyor:

Ağustos ve eylül ayları patlıcanın "olgunluk dönemidir." Seraların aksine yaz güneşinde "demlenen" patlıcanın lezzetinin doruğa çıktığı günler bu aylara tekabül ediyor. Patlıcan asla çiğ yenmiyor. Bazı kültürlerde haşlanıp üzerine çeşitli soslar dökülerek tatlandırılması biz de hiç rağbet görmüyor. Lezzet için ille de kızartılması hadi tam kızartılmasa bile yağda biraz örselenmesi gerekiyor ki yağın bütün tadını, rayihasını içine çeksün ve kendi tadıyla bütünleşsin. Bu arada İstanbul'u genellikle ağustos aylarında "ziyaret eden" ve ahşap evleri çıra gibi yakan meşhur yangınlarının bir sebebi de, evlerde yapılan patlıcan kızartması esnasında yaşanan "küçük" mutfak kazaları olduğu söylenir. Herşeyi yakıp kül etmesine rağmen yüzyıllardır süren büyük aşkta herhangi bir ayrılık bu güne dek yaşanmamıştır.

FAVORİMİZ KARNIYARIK

Çin ve Hindistan'dan sonra en büyük üreticiler sıralamasında 3.lük Türkiye'nin. Kemer ve bostan patlıcan üretiyor ve seviyoruz. Pazarlarda alıcılı olanları da satılıyor. Bir de son yıllarda "minyatür bostan" diyebileceğim, yumruk büyüklüğünde olanları da tezgâhlarda alıcısını buluyor. Ziyadesiyle "gönül çelen" bu sebzenin yüz çeşit civarında yemeği yapılıyor. En çok karniyarik seviyoruz. Bunun dışında musakka, imambayıldı, patlıcan kebabı vazgeçilmezlerimizden. Altına dilimlenmiş patlıcanların dizildiği, satır kıymasıyla yapılan harcın tepsiye yayılarak fırınladığı Kilis'in tepsi kebabını anmadan geçmek haksızlık olur. Yerel mutfaklarda patlıcanlı çeşit daha bol.

ANADOLU'NUN ZENGİNLİĞİ

Çorum-Osmancık'ta yapılan yoğurtlu patlıcan, patlıcan silkmesi, çullama, Afyon'un nohutlu patlıcanı, Antep'in pek çok lezzetlerinden biri olan dizme, Güneydoğu'nun kuru patlıcan dolması, Hatay'ın tahinle buluşan lezzeti babagannuş, Trakya'dan köpoğlu mancasi, Karadeniz'in cevizli patlıcanı, hatta karniyarik ve imambayıldı yapılırken yol yol soyulan patlıcanların atılmayıp o "şeritlerden" yapılan zeytinyağlı patlıcan kabuğu ve daha neler neler...

Eğer közlemeden pişirilecekse, patlıcanları soyup doğradıktan sonra tuzlu suda 1 saat kadar bekletip yıkıyor ve sıkıyorsunuz. Bu işlem patlıcanın acısını almak için birebir. Eğer yapılmazsa yerken ağıza gelen acımsı tat lezzeti önemli ölçüde etkiler.

SİNİRLERİ YATIŞTIRIYOR

Patlıcan adı Arapça ve Farsça esintili. Bazıncan, badılcın, batlıcan ve nihayetinde patlıcan. Fakat son ikisi ülkemizde hâlâ yaygın olarak kullanılıyor. Bünyesinde az miktarda da olsa nikotin bulunuyor. Uzmanlar

patlıcanın A vitamini, fosfor ve kendine has bazı esanslara sahip olduğunu, bunlarla sinirleri teskin ederek kalp çarpıntısını azalttığını belirtiyorlar...

© lezzetler.com tarif no:100052 • adı:Patlıcan • gönderen:Müzeyyen Kavalcı • indirme tarihi:02.04.2025 - 08:33