

SU-SAIL PRATİK GEZİ YEMEKLERİ



Teknede yemek yapmak zahmetli ama çok keyifli bir iştir. Seyir halinde, tekne sallanırken mutfakta beş dakika kalmayı deneyin. Sonra aynı deneyi buzdolabında bir şey ararken yapın, sonra da yemek yaparken. Eminim pek çoğunuzun midesi bulanacaktır. Tekne hareket halindeyken eğer kaldıramayacaksanız uzun süre içeride bulunmamanızı öneririm. Öte yandan birilerinin mola verildiğinde yemek yapması gerekmektedir. Bunun için en kolay çözüm, öğle saatlerinde başında durmanıza gerek olmayacak yemekleri hazırlamaktır. Bunların yapılışı kolay da olsa en lezzetli yemeklerdendir, çünkü mürettebat seyirden dolayı çok acıkmıştır. Yemek yapmanın zahmetten çok keyife dönüştüğü zamanlar da akşam saatleridir. Demir atılmış, günün yorgunluğu yavaş yavaş atılmaya başlamıştır. Bütün gün yelken yaparken yorulan, acıkan ekip güzel bir yemeği hak etmiştir ve mükellef bir sofraya herkesin neşesini ikiye katlar. Bunun için biraz zaman ve emek harçayarak teknenin o küçük mutfağında krallara layık bir yemek hazırlanabilir. Yanınızda istekli yardımcılarınız varsa zaten işiniz daha kolaydır. İş bölümüyle zor gözüken yemekler kolaylıkla ve pratik bir şekilde hazırlanabilir.

Bu kitapçıkta önceki gezilerde yaptığımız başarıya ulaşmış birkaç yemek önerisinde bulunup, yeni tarifleri de bunlara ekleyeceğim. Yemeklerin yanı sıra, kahvaltı için küçük hatırlatmalar ve akşam yemeklerinin yanında rakıyla gidecek birkaç meze tarifini de eklemeyi kendime bir borç bilirim. Ayrıca ününü duyan duymuştur. Orijinal Sangria tarifini de kitapçığın sonunda bulabilirsiniz.

Muzaffer Yalgın Özseçen

İÇİNDEKİLER

Makarna ve Sosları:.....	3-4
Patates salatası:.....	5
Kolay Meyhane Pilavı:.....	6
Fırında Sebzeli Tavuk:.....	7
Fırında Sebzeli Balık.....	8
Paçanga Böreği:.....	9
Deniz Börülcesi:.....	9
Haydari:.....	10
Közlenmiş Patlıcan Salatası:.....	10
Sangria:.....	11-12

Öğle yemeklerinde kolay hazırlanan, fazla bulaşık çıkarmayan, karın doyuran ve en önemlisi mideyi yormayan yemekler yemek ekip açısından avantajlıdır. Daha yelken yapılacağını da hesaba katarsak, tok ama şiş olmayan bir karın en iyi karındır.

Bilmeyenler olabileceğini düşünerek makarna tarifiyle işe başlıyorum. Nasıl yapıldığını bilenler gülmesin, makarna yapmayı bilmeyenler var aramızda. Ama çok şanslılar çünkü artık çaktırmadan gayet güzel makarna yapabilirler. Yanına aynı kolaylıktaki güzel sosları da eklediğinizde zaten yemek hazır olmuş olacak.

MAKARNA

8 kişilik makarna yapabilmek için, teknede bulabildiğiniz en büyük tencereye 4 parmak boşluk kalıncaya kadar su doldurun. Ocağı açıp suyu kaynayıncaya kadar ısıtın. Kaynamaya başlayınca bir yemek kaşığı tuz ve bir yemek kaşığı sıvı yağ kaynayan suya ekleyin. Daha sonra bunların üzerine 2 paket makarnayı dökerek biraz karıştırın. Ve tencerenin ağzını tam kapatmadan, biraz aralık bırakarak makarnaları haşlanmaya bırakın. 10-12 dakika sürecek haşlama süresince arada bir makarnayı kontrol ederek fazla olmayacak şekilde karıştırabilirsiniz. Daha sonra isterseniz makarnanın pişip pişmediğini tadına bakarak anlayabilirsiniz. Haşlamak için kullandığınız suyu süzdükten sonra makarnayı soğuk sudan geçirip geçirmemek size kalmış. Makarna hazır.

MAKARNA SOSLARI

Beyaz Peynirli Sos

Malzemeler:

- 4 taze kırmızıbiber
- 1 Küçük konserve mısır
- 2 büyük dilim beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Bu malzemeleri pişirmenize gerek yoktur, sıcak makarnaya eklediğinizde malzemeler kendiliğinden yumuşar. Kırmızıbiberlerin çekirdekleri temizlenir ve küçük küçük doğranır. Beyaz peynirler de ufalanır, küçük parçalar haline getirilir. Daha sonra kırmızıbiber, beyaz peynir, mısır ve zeytinyağı önceden hazırlanmış olan makarnayla karıştırılır. İsteğe göre pul biber ve kekik sosa eklenebilir.



Ton Balıklı Garnitürlü Sos

Malzemeler:

- 2 konserve garnitür
- 2 konserve ton balığı
- Mayonez

Hazırlanışı:

Garnitürler ile ton balıkları makarna ile karıştırılır isteğe göre mayonez de bu karışıma eklenebilir.



Domatesli Sos

Malzemeler:

- ½ Su bardağı zeytinyağı
- 4 Diş sarımsak
- 2 kutu doğranmış domates
- 1 Çay kaşığı kekik
- 100 gr kaşar

Hazırlanışı:

Zeytinyağını tavada biraz ısıtın, sarımsakları ezerek (ya da ince dilimleyerek) ekleyin ve doğranmış domatesleri de ilave ederek karışımı 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tuzunu ve kekiği de isteğe göre ilave edin. Makarnanın üzerine dökülerek servis yapılır. Sos döküldükten sonra kaşarlar rendelenerek sosun üzerine ilave edilir.



Sosisli Makarna Sosu

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kasesi (200 gram) ince doğranmış mantar
- 1 paket (yaklaşık 6 adet) sosis
- 3-4 adet domates
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ demet ince kıyılmış maydanoz (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz



Hazırlanışı:

Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın. Yağ kızınca mantarları ilave edip rengi biraz dönünceye kadar sote edin. Sonra sosis ve domatesi ekleyin. Sosu 2-3 dakika kaynatıp ateşi kısın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ekleyip, isteğe bağlı olarak, ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek servis yapın.

Makarna kadar kolay yapılabilen bir başka yemek de, patates salatası. Hazırlanması pratik ve doyurucu olan bu salata öğle yemeklerinde çok puan toplar. Hemen nasıl yapılacağını aktarıyorum.

PATATES SALATASI**Malzemeler:**

- 10 adet orta boy patates
- 2 orta boy kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- 10-20 adet zeytin
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı hardal (varsa)
- 3 adet domates
- Karabiber, tuz

**Hazırlanışı:**

Patatesleri haşlayın. Suyunu süzdürün. Sıcak patatesleri mümkünse soğuk suda bekletmeyin, kabuğunu soymadan önce kendi kendine soğumasını bekleyebilirsiniz. Haşlanan patatesleri soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Kuru soğanları ince doğrayarak, tuz, hardal, karabiber ve zeytinyağını ile birlikte patateslerle karıştırın.

Salatayı geniş bir tabağa koyarak, üzerine ya da kenarlarına domates dilimleyip zeytinleri de ekleyebilirsiniz. Bunlara ek olarak, ayrıca patateslerle birlikte yumurta (3 adet) da haşlayarak karışıma ekleyebilirsiniz. İsteğe bağlı olarak salataya pul biber de konulabilir.

KOLAY MEYHANE PİLAVI

Malzemeler:

- Yarım kangal sucuk
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 sivribiber
- Yarım kutu doğranmış domates (ya da 3 domates)
- 3.5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz



Hazırlanışı:

Sucukları küp şeklinde doğrayın. Soğan, sarımsak ve biberleri de ince ince doğrayın. Doğranmış domates kullanmıyorsanız, domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın.

Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp sucukları ilave edin. Sucuklar tam pişmeden soğan ve sarımsağı da ekleyip 1-2 dakika daha soteleyin. Daha sonra da bu karışıma domatesleri ilave edin. Su ve tuzu ilave edip karışımı kaynatın. Son olarak bulguru da ekleyip tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte suyunu çekmesini bekleyin (20 dakika kadar). Pilav piştikten sonra şöyle bir karıştırıp üzerine kağıt havlu örterek 10 dakika kadar dinlendirin. Pilav dinlendikten sonra isteğe göre üzerine kızgın tereyağı da gezdirebilirsiniz.



FIRINDA SEBZELİ TAVUK

Malzemeler:

- Kişi başı 2 adet tavuk baget
- 4 orta boy patates
- Yarım konserve doğranmış domates (4 adet domatese denk)
- 2 kuru soğan
- 4 yeşil ya da kırmızıbiber
- 2 diş sarımsak
- 1er tatlı kaşığı tuz, kekik, pul biber

Hazırlanışı:

Patatesler, soğanlar ve biberler (tohumları ayıklandıktan sonra) dörde bölünür. Sarımsaklar ikiye bölündükten sonra. Doğranmış domatesleri ve tavukları da bu karışıma ekleyerek bütün karışımı harmanlayın. Yağ veya su koymadan bu karışımı tepsiye yayın. Tepsinin üzerine alüminyum folyo sıkıca kapatılır. Eğer fırın torbası varsa, alüminyum folyo yerine malzemeleri torbaya koyup fırında pişiriniz. Orta derece ısıda yaklaşık yarım saat pişiriniz.



FIRINDA SEBZELİ BALIK

Malzemeler:

- Tuttuğunuz kadar balık!
- Yarım konserve doğranmış domates (4 adet domatese denk)
- 2 kuru soğan
- 1 limon
- tuz



Hazırlanışı:

Balıklar temizlenir. Temiz su ile yıkanır. Üzerine hafif tuz gezdirilerek karıştırılır suyunu bırakmak üzere bir süre dinlendirilir. Soğanlar halka halka kesilir. Tepsi hafif yağlanır, varsa yanmaz pişirme fırın kağıdı da kullanılabilir. Soğanlar tepsiye yerleştirilir. Üzerine balıklar yerleştirilir. Doğranmış domatesler balıkların üzerine dökülür. Bir limon enine dilimlenerek tepsinin üstüne konulur. Varsa alüminyum folyo ile tepsi kapatılır. Fırını orta sıcaklıkta çalıştırıp tepsiyi yerleştirin. Eğer alüminyum folyo yok ise, tepsiye yarım su bardağı su eklenerek de pişirilebilir. Yarım saat orta sıcaklıkta (180-200 derece) piştikten sonra folyo alınır, 20 dakika da folyosuz pişmeye bırakılır. Toplam 50 dakikada balıklar pişmiş olur. Eğer balıklar küçükse, istavrit ya da hamsi kadar küçükse, toplam 40 dakika pişirmek yeterli olacaktır.



PAÇANGA BÖREĞİ

Malzemeler:

- 2 adet yufka
- 16 dilim (100 gram) pastırma
Ya da 16 dilim (yarım kangal) sucuk
- 16 dilim (100 gram) kaşar peyniri



Hazırlanışı:

Yufkalar 8 eşit parçaya, pizza dilimi gibi kesilir. Alt kenarın olduğu tarafa önce kaşarı üzerine de pastırmaı koyun. Uzun kenarların diplerini malzemelerin üzerini kapatacak şekilde katlayın. Malzemeleri yufkanın ucuna doğru katlayarak sarın. Derin bir tavada sıvıyağ kızdırın. Hazırlamış olduğunuz yufkaları yağda kızartın. Yaklaşık 5 dakika kadar kızartın.

DENİZ BÖRÜLCESİ

Malzemeler:

- 2 demet deniz börülcesi
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı



Hazırlanışı:

Önce börülceler haşlanır. Daha sonra haşlanan börülcelerin sapı ayklanır. Bunu parmağınızla börülceyi sıyırarak kolayca yapabilirsiniz. Limonun suyu sıkılır, sarımsaklar ince ince doğranır ve ayıklanan börülce ile karıştırılır. Üzerine zeytinyağı gezdirilir, servise hazırdır.

HAYDARI

Malzemeler:

- 1 Su bardağı süzme yoğurt
- 3 Çorba kaşığı beyaz peynir rendesi
- 3 Diş sarımsak
- Kimyon
- Tuz
- Kuru nane
- 1 Fincan zeytinyağı
- Kırmızı biber
- Sivri biber (isteğe göre)



Hazırlanışı:

Sarımsaklar ezilir, kalıp beyaz peynir rendelenir – ya da bıçakla doğranır, süzme yoğurt (yoksa bildiğimiz yoğurt çırpılarak katılaştırılabilir), nane, zeytinyağı, kimyon ve tuz karıştırılır. İsteğe göre sivri biberler de ince ince kıyılıp karışıma ilave edilebilir. En son üzerine bir tutam kırmızı biber serpip servis edebilirsiniz.

Not: Kimyon olmasa da olur.

KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet büyük kırmızı kuru soğan
- Zeytinyağı
- Sirke, tuz ve limon



Hazırlanışı:

Önce patlıcanlar közlenir (közleme işini fırında ya da ocakta ateş üstünde yapabilirsiniz), soğuduktan sonra kabuklarını soyun ve çatalla ezin. Patlıcanlara zeytinyağı, sirke, tuz ve limon ekleyip karıştırın. Domates, yeşil biber, kırmızı kuru soğanı da ekleyip bütün malzemeleri karıştırın.

Not: Sirke olmasa da olur.

SANGRIA

Sangria benim bildiğim kadarıyla İspanyollar'a özgü bir içkidir. Temel amacı eldeki alkolü çeşitli meyve sularıyla karıştırarak daha çokmuş gibi göstermek gibi olsa da, aslında vitamin ve antioksidan kaynağıdır. Özenle hazırlanmalıdır, yoksa ortalık batabilir. Sangria akşam mı, yoksa seyir sırasında mı tüketilmelidir konusu hala tartışmalıdır; bence her zaman tüketilebilir.

Bolca hazırlanacak Sangria için büyük bir kap mutlaka bulundurun, (5-10lt lik boş su şişeleri tam bu iş için biçilmiş kaftandır)

Malzemeler;

- 2 adet 75cl'lik kırmızı şarap (beyaz sangria için aynı miktarda beyaz şarap kullanılmalıdır)
- 1 adet 35cl'lik votka
- 2 lt meyve suyu
 - Benim tercihim karışık meyve sularından yanadır. 1 lt ananas-portakal ve 1 lt vişne suyu (ya da diğer kırmızı meyve suları) olabilir. Ancak isteğe göre sadece 2 lt portakal suyu da konulabilir.
- 1 su bardağı esmer şeker (tamam tamam beyaz şeker de olur)
- 3 adet elma
- Yarım kilo civarında meyve
 - Meyve tercihi de hazırlayan kişinin zevkine dayalıdır. Ben elma, şeftali, çilek ve nar karışımını severim. Siz de zevkinize ve meyvelerin bulunabilirliğine göre karışımınızı hazırlayabilirsiniz.
- 5 adet kabuk tarçın
- 5-10 adet karanfil kurusu



Hazırlanışı:



Malzemeler verildiği sırayla karıştırılır. Dikkat edilmesi gereken püf noktalardan ilki meyvelerin yeterince küçük doğranması. Ufak küpler halinde doğranırsa lezzeti daha iyi dağılır. İkinci dikkat edilmesi gereken nokta da karışım yapıldıktan sonra dinlenmeye bırakılmasıdır. Şekerin karışımda çözülmesi ve meyvelerin sularının birbiriyle karışması ve alkolü emmesi için 1 gün dinlendirmek gerekir. Ancak birkaç saat dinlendirip çalkalarsanız da benzer lezzete ulaşır. Püf noktalardan sonuncusu ve belki de ekonomik açıdan en önemlisi malzemelerin kalitesi. Votka ve şaraba dünyanın parasını vermeye gerek yok. Votkanın kokusu belli olmasa yeterli (Binboğa, Yeni Tekel Votka ucuz ama kokusu az olan votkalara örnek). Kırmızı şarap da aynı şekilde, ucuz şaraplar kullanılabilir (örneğin Cumartesi) üzüm seçimi de bu noktada hazırlayana kalmıştır. Ben Cabernet-Savignon tercih ediyorum, ama diğerleri de güzel olacaktır.

