

SOĞUK MEZELER

ZEYTİNYAĞLILAR

EGE - YUNAN



EGE VE YUNAN MUTFAĞININ EŞSİZ BİRLEŞİMİ,
ZEYTİNYAĞLI SOĞUK MEZELER,
DENİZ ÜRÜNLERİ
VE DAHASI.

ASENA TOSYA

SOĞUK

MEZELER

GİRİŞ

Bir meze sofrasına bakıldığında göz önce çeşit sayısını sayar. Oysa iyi bir meze sofrasını kötüsünden ayıran şey hiçbir zaman kaç tabak olduğu değildir.

Aynı humus bir yerde sünger gibi ağır, bir yerde bulut gibi hafif çıkar — fark tahinde değil, nohudun ne kadar pişirildiğinde ve ne sıcaklıkta çekildiğindedir. Aynı cacık bir yerde sulanıp iki saatte ayrışır, bir yerde akşama kadar kıvamını korur — fark yoğurtta değil, salatalığın tuzlanıp suyunun alınıp alınmadığındadır. Aynı zeytinyağlı barbunya bir yerde donuk ve ağır, bir yerde parlak ve hafif tadılır — fark fasulyede değil, zeytinyağının ne zaman eklendiğindedir.

Türk ve Yunan soğuk meze mutfağının ortak kökü aynı coğrafyadır: zeytin ağacının yetiştiği, yoğurdun mayalandığı, güneşin sebzeyi tatlandırıldığı Doğu Akdeniz. İki mutfak da aynı beş prensibe dayanır: **doğru tuzlama zamanı, doğru süzme, doğru asit dengesi, doğru soğutma ve doğru servis sıcaklığı**. Bu beşini bilen biri, hiç yapmadığı bir mezeyi tarif okumadan bile doğru sırayla kurabilir.

Bu kitap yüz tarif veriyor — yarısı Türk, yarısı Yunan mutfağının klasikleri, çoğu zaman aynı malzemeden doğup farklı yollara ayrılmış ikizler (cacık/tzatziki, yaprak sarma/dolmadakia, patlıcan salatası/melitzanosalata, marul salatası/maroulosalata). Ama asıl verdiği şey tarif değil: **her adımın arkasındaki sebep**. Salatalığın neden rendelenmeden önce tuzlanması gerektiği, zeytinyağının neden pişirmenin sonunda eklendiği, yoğurdun neden süzülmeden cacığa giremeyeceği.

Sebebi bilersen tarife ihtiyacın kalmaz. Kendi meze sofranı kendin kurarsın.

Bu kitap kimin için

Evde meze yapan ama kıvamı bir türlü tutturamayan, cacığı hep sulandıran, humusu hep katı çıkan biri için. Misafire meze sofrası kurmak isteyen ama nereden başlayacağını bilemeyen biri için. Türk ve Yunan mutfağının nerede ayrıştığını, nerede aynı kaldığını merak eden herkes için.

Hiçbiri özel ekipman istemiyor — bir blender, bir süzgeç, bir tülbent yeter. Ama her tarif gerçek miktarlarla, gerçek sürelerle verildi; hiçbir yerde "yeterince" ya da "bir tutam" yok. Çünkü bir mezede fazla tuz ya da eksik süzme, sofraya çıkmadan önce fark edilmesi gereken bir hatadır.

Nasıl kullanmalı

Sırayla okumak zorunda değilsin, ama **Bölüm 0'ı atlamamalısın**. Tuzlama ve süzme mantığı yanlış kurulursa geri kalan yüz tarifi hiçbir hak ettiği kıvama gelmez.

Sonra sofranı kur: bir yoğurtlu (Bölüm 1), bir ezme (Bölüm 2), bir zeytinyağlı sebze (Bölüm 3), bir dolma (Bölüm 4), bir salata (Bölüm 5) — beş tabak, beş farklı doku, tek bir sofraya. Bölüm 8'de bu sofrayı nasıl kuracağını, hangi mezenin hangi mezeyle yan yana gideceğini bulacaksın.

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 0 · TEMEL İLKELER	8
BÖLÜM 1 · YOĞURTLU MEZELER	13
01 CACIK	14
02 TZATZİKİ	16
03 HAYDARI	19
04 SARIMSAKLI YOĞURT EZMESİ	21
05 SEMİZOTLU CACIK	23
06 KABAKLI CACIK	25
46 İSPANAKLI BORANI	27
47 HAVUÇLU YOĞURT	29
48 CEVİZLİ-ROKALI YOĞURT	31
49 LABNE TOPLARI (ZEYTİNYAĞINDA)	33
50 KEKİKLİ YOĞURT	36
BÖLÜM 2 · EZME VE PÜRELER	38
07 HUMUS	39
08 ACILI EZME	42
09 MUHAMMARA	44
10 PATLICAN SALATASI	47
11 MELİTZANOSALATA	49
12 TARAMASALATA	51
13 HTİPİTİ (TİROKAFTERİ)	54
14 SKORDALİA	56
15 FAVA	58
51 ACUKA	61
52 REVİTHOSALATA	63
53 PANCAR EZMESİ	65
54 KABAK EZMESİ	67
55 KURU DOMATES EZMESİ	69
56 BARBUNYA EZMESİ	71
57 ZEYTİNLİ-CEVİZLİ EZME	73
58 İSPANAKLI CEVİZLİ EZME	75
59 KIRMIZI MERCİMEK EZMESİ	77
BÖLÜM 3 · ZEYTİNYAĞLILAR	79
16 ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ	80
17 ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE	82
18 ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR	84
19 ZEYTİNYAĞLI PIRASA	86
20 İMAM BAYILDI	88
21 ZEYTİNYAĞLI BAMYA	91
22 GIGANTES PLAKİ	93
23 ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	95
60 ZEYTİNYAĞLI KABAK	97
61 ZEYTİNYAĞLI PATLICAN (DİLİM)	99
62 ZEYTİNYAĞLI BAKLA	101
63 ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ	103
64 BRİAM	105
65 ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU	108
66 FASOLAKİA LADERA	110
67 ZEYTİNYAĞLI BEZELYE	112

BÖLÜM 4 · DOLMA VE SARMALAR		114
24	ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA	115
25	DOLMADAKİA YALANTZİ	118
26	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI	120
27	MİDYE DOLMA	122
28	ZEYTİNYAĞLI KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI	124
68	YEMİSTA	126
69	ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI	129
70	KABAK DOLMASI (ZEYTİNYAĞLI)	131
71	DOMATES DOLMASI (ZEYTİNYAĞLI)	133
72	ZEYTİNYAĞLI PANCAR YAPRAĞI SARMASI	135
BÖLÜM 5 · SALATA MEZELER		137
29	ÇOBAN SALATA	138
30	HORİATİKİ	140
31	KISIR	142
32	PİYAZ	145
33	SEMİZOTU SALATASI	147
34	PANCAR SALATASI	149
35	YUNAN USULÜ PATATES SALATASI	151
73	MERCİMEK KÖFTESİ	153
74	YEŞİL MERCİMEK SALATASI	155
75	KEREVİZ SAPI VE CEVİZLİ SALATA	157
76	ROKA SALATASI	159
77	TURP SALATASI	161
78	MARUL SALATASI	163
79	MAROULOSALATA	165
80	REZENE SALATASI	167
81	PORTAKALLI ZEYTİN SALATASI	169
BÖLÜM 6 · DENİZ ÜRÜNLERİ MEZELERİ		171
36	LAKERDA	172
37	ÇİROZ SALATASI	174
38	ATOM	176
39	AHTAPOT SALATASI	178
40	MARİNE HAMSI	181
82	MİDYE SALATASI	183
83	KALAMAR SALATASI	185
84	KARİDES SALATASI	187
85	USKUMRU DOLMASI	189
86	KILIÇ MARİN	192
87	DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI	194
88	BALIK KÖFTESİ (SOĞUK)	196
89	MİDYE PİLAKİSİ	198
90	ZEYTİNYAĞLI SÜBYE	200
91	BALIK EZMESİ	203
92	SARDALYA MARİN	205
93	DENİZ MAHSULLERİ SALATASI (KARIŞIK)	207
BÖLÜM 7 · PEYNİR, ZEYTİN VE TURŞU		210
41	MARİNE BEYAZ PEYNİR	211
42	ZEYTİN EZMESİ	213
43	KARIŞIK EV TURŞUSU	215
44	TOURLOU TURŞU	217
94	KIRMIZI BİBER TURŞUSU	219
95	LAHANA TURŞUSU	221
96	SALATALIK TURŞUSU	223
97	TULUM PEYNİRİ EZMESİ	225
98	ZEYTİN SALATASI	227
99	YUNAN USULÜ BAHARATLI ZEYTİN	229

100	ZEYTİNYAĞLI SARIMSAK TURŞUSU	231	45	PEYNİR VE ZEYTİN TABAĞI KURULUMU	233
BÖLÜM 8 · SOFRA KURULUMU, EŞLEŞTİRME VE SAKLAMA		235			
BÖLÜM 9 · HATA GİDERME		239			

BÖLÜM 6 — TEMEL İLKELER

Bu bölümde tek bir tarif yok. Buradaki altı ilke, kitabın geri kalanındaki her tarifi önkoşulu.

Soğuk meze nedir, neden ayrı bir mantığı vardır

Sıcak meze ocaktan sofraya birkaç dakikada gider; kusurunu ısı örter. Soğuk meze ise en az birkaç saat, çoğu zaman bir gece bekler — **tadı zamanla değişen tek yemek türüdür**. Az tuzlu servis edilen bir zeytinyağlı, ertesi gün buzdolabında hem tuzu hem asidi çekip dengeye oturur. Fazla sarımsaklı yapılan bir ezme, iki saat sonra keskinliğini tamamen kaybedip küt bir tada döner.

Kural: Soğuk mezeyi son tadına, servis anındaki tadına göre ayarla — hazırlarken aldığın tat sonuç değil, ara durumdur. Bu yüzden her tarifte hem "hazırlarken" hem "servisten önce son kontrol" ayrı ayrı yazıldı.

Tuzlama zamanlaması — mezenin kaderini belirleyen tek karar

Sebzeyi kes, tuzla, bekle, sonra sık. Bu sıra bozulursa mezenin geri kalanı boşa gider.

Sebze	Tuzlama süresi	Neden
Salatalık (cacık, tzatziki)	10–15 dk, sonra sık	Hücre duvarındaki suyu tuz çeker; sıkılmazsa yoğurt 1 saatte sulanır
Patlıcan (ezme, salata)	Köz/fırın sonrası gerek yok	Isı zaten suyu buharlaştırır; ek tuzlama sadece acılığı çıkarır (çiğ dilimlenmişse)
Domates (ezme, çoban salata)	Doğrandıktan hemen sonra, servisten 10 dk önce	Erken tuzlanırsa suyunu salıp salatayı sulandırır
Lahana, marul	Servisten hemen önce	Tuz + erken karıştırma yaprağı söndürür, tazeliğini kaybeder
Kabak (çiğ, salata için)	Rendelendikten hemen sonra, 10 dk, sık	Kabak salatalıktan bile fazla su tutar

TUZ ERKEN, ZEYTİNYAĞI GEÇ

Tuz sebzenin hücrelerini açar ve suyunu dışarı çeker — bu yüzden erken eklenmeli. Zeytinyağı ise hücre yüzeyini kaplayıp asit ve tuzun içeri işlemlerini yavaşlatır — bu yüzden geç eklenmeli. Sırayı tersine çevirirsen (önce yağ, sonra tuz) sebze suyunu vermez, meze diri kalır ama tatsız kalır.

Yoğurdu süzmek — haydari ile cacığın arasındaki tek fark

Türk ve Yunan mutfağında yoğurtlu mezelerin doku farkı, kullanılan yoğurttan değil **süzme derecesinden** gelir.

Süzme durumu	Yaklaşık kıvam	Nerede kullanılır
Süzülmemiş, sade yoğurt	Akışkan	Cacık (kaşıkla içilebilir kıvam)
30 dk süzülmüş	Krema kıvamı	Yoğurtlu soslar, marine
2 saat süzülmüş	Labne kıvamı	Haydari, tzatziki
Bir gece süzülmüş	Keçi peyniri kıvamı	Yayık/labne temelli mezeler

Yöntem: Bir süzgecin içine iki kat tülbent veya ince mutfak bezi ser, yoğurdu içine koy, altına sıvıyı toplayacak bir kap yerleştir, buzdolabında bekle. Süzülen sıvı (peynir altı suyu) atılmaz — çorbaya, hamura ya da bitki sulamaya kullanılabilir.

YOĞURDU ODA SICAKLIĞINDA SÜZMEK

Oda sıcaklığında bırakılan yoğurt 2 saat içinde ekşimeye başlar ve haydari acımsı bir tat alır. Süzme işlemi her zaman buzdolabında yapılır — daha yavaştır ama güvenlidir.

Asit dengesi — limon mu sirke mi

İki mutfakın en görünür ayırım noktası budur. **Türk mutfağı çoğunlukla limon ve nar ekşisini, Yunan mutfağı çoğunlukla sirke ve daha fazla limonu** tercih eder — ama asıl kural ikisinde de aynıdır.

Asit	Karakteri	En iyi eşleştiği	Bu kitapta
Taze limon suyu	Keskin, uçucu, çabuk kaybolur	Yoğurtlu mezeler, deniz ürünleri	Cacık, tarama, ahtapot salatası
Nar ekşisi	Tatlı-ekşi, koyu, kalıcı	Ceviz/biber bazlı ezmeler	Muhammara, acılı ezme

Asit	Karakteri	En iyi eşleştigi	Bu kitapta
Beyaz sirke	Nötr keskinlik, çabuk sızar	Turşu, marine	Turşu, hamsi marine, tourlou
Elma sirkesi	Yumuşak keskinlik	Zeytinyağlılar	Zeytinyağlı sebzeler

Kural: Asit her zaman en son, servisten hemen önce eklenir ve tadılarak ayarlanır — çünkü asit soğukta zamanla küt bir tada döner. Tarifte yazan miktar başlangıç noktasıdır, son karar damağındır.

Saklama — hangi meze kaç gün dayanır

Meze grubu	Buzdolabı ömrü	Not
Yoğurtlu mezeler (cacık, tzatziki, haydari)	2 gün	Sarımsak zamanla acılaşıp, üçüncü gün tadı ağırlaşır
Ezme ve püreler (humus, muhammara, fava)	4–5 gün	Yüzeyine ince bir zeytinyağı tabakası dökülürse hava almaz, daha uzun dayanır
Zeytinyağlılar (barbunya, enginar, pırasa)	4–5 gün	Aslında ikinci gün daha lezzetlidir — soğukta tatlar birbirine oturur
Dolma ve sarmalar	3–4 gün	Kapalı kapta, üzerine ağırlık koymadan
Salatalar (kısır, piyaz hariç yaprak salatalar)	Aynı gün	Yaprak grubu (marul, roka) tuzlanınca solar, günü gününe tüketilir
Deniz ürünleri mezeleri	2 gün	Çiğ/marine ürünlerde bu süre aşılmaz
Turşu	2–3 hafta (kapalı kavanozda)	Açıldıktan sonra 1 hafta içinde tüketilir

Servis sıcaklığı — buzdolabından sofraya

Hiçbir soğuk meze buzdolabından çıkar çıkmaz sofraya konmaz. Aşırı soğuk, tadı büyük ölçüde bastırır — dil düşük sıcaklıkta tatlı, tuzlu ve umami algısını zayıflatır.

Meze türü	Buzdolabından çıkarma	Neden
Yoğurtlu mezeler, ezmeler	Servisten 15–20 dk önce	Yoğurdun ekşiliği ve sarımsağın keskinliği oda sıcaklığında dengeye oturur

Meze türü	Buzdolabından çıkarma	Neden
Zeytinyağlılar	Servisten 20–30 dk önce	Soğuk zeytinyağı bulanıklaşır, ısınınca yeniden berraklaşıp aromasını verir
Peynir	Servisten 30 dk önce	Soğuk peynir yağını serbest bırakmaz, tadı küt kalır
Deniz ürünleri, dolmalar	Servisten 10 dk önce	Bunlarda tazelik/güvenlik önceliklidir, oda sıcaklığı süresi kısa tutulur

SOFRA NOTU

Rakı ve ouzo sofralarında mezenin oda sıcaklığına gelme süresi genelde kendiliğinden sağlanır — masaya konan meze, sohbet uzadıkça ısınır. Asıl hata, mezeyi servisten dakikalar önce buzdolabından çıkarıp hemen yemektir.

Ekipman — gerçekten gereken liste

Ekipman	Neden vazgeçilmez
İnce süzgeç + tülbent	Yoğurt süzme, tarhana/tarama işlemleri — istisnasız
Blender veya mutfak robotu	Humus, muhammara, fava, ezmeler — havanla yapılan versiyon daha uzun sürer ama robotla kıvam daha tutarlıdır
Rende (kaba + ince)	Salatalık, sarımsak, kabuk rendeleme
Havan	Sarımsak-tuz ezmesi (mekanik rendeden farklı, hücre duvarını daha iyi parçalar)
Cam kavanozlar (geniş ağızlı)	Turşu, marine, saklama — plastik kokuyu ve asidi tutar, cam tutmaz
Fırın tepsisi + ızgara teli	Patlıcan, biber köz; sebze kavurma
Ağırlık taşı veya küçük tabak	Yaprak sarma pişirirken üzerine bastırmak için
Hassas mutfak terazisi	Turşu salamurasında tuz oranı, muhammara/humus kıvam oranları

Bütçe sırası: Önce süzgeç ve tülbent — bu ikisi olmadan yoğurtlu mezelerin hiçbirisi doğru kıvama gelmez. Sonra blender. Cam kavanozlar ve havan sonradan eklenebilir.

Bu kitaptaki tarifler nasıl okunur

Her tarif aynı düzende yazıldı:

- **Ne olduğu ve kökeni** — bir-iki cümle, Türk mi Yunan mı ya da ikisinde de var mı
- **Malzeme tablosu** — 4 kişilik meze tabağı ölçeğinde, gerçek gramaj
- **Yapılışı** — numaralı, süreleriyle
- **Kritik nokta** — bu tarifin tek hassas yeri
- **Sık yapılan hata** — ve nasıl düzeltileceği

Miktarlar meze tabağı ölçeğindedir — 4-6 kişilik bir sofrada yan yana duracak bir porsiyon. Kalabalık bir sofra için tüm satırları aynı katsayıyla çarp; oranlar bozulmadığı sürece tarif çalışır.

NOTLARINIZ



BÖLÜM 1

YOĞURTLU MEZELER

Yoğurt, Türk ve Yunan mutfağının ortak zemini — ikisinde de binlerce yıllık bir maya geleneğinden gelir. Aradaki fark yoğurtta değil, **ne kadar süzüldüğünde** saklıdır (bkz. Bölüm 0, "Yoğurdu süzmek").

Bu bölümdeki altı meze, tek bir eksenle sıralanır: en akışkandan (cacık) en yoğuna (haydari). Hangisini yapacağını belirleyen şey damak zevkin değil, **sofrada ne olarak kullanacağını**. Kaşıkla içilen bir cacık ekmeğe sürülmez; ekmeğe sürülecek kıvamdaki bir haydari kaşıkla yenmez.

Bu bölümün kuralı

Salatalık ve kabak gibi su tutan sebzeler her zaman önce tuzlanır, sonra sıkılır, sonra yoğurda eklenir. Sıra bozulursa (önce yoğurda karıştırıp sonra tuzlarsan) sebze suyunu yoğurdun içinde bırakır ve meze bir saat içinde sulanır.

01 • CACIK

Türk mutfağı • yaklaşık 700 g • 4-6 kişilik meze tabağı

Kaşıkla içilen kıvam

Türk sofrasının en hızlı hazırlanan mezesi ve tam da bu yüzden en çok hatası yapılan mezesi. Doğru cacık ne yoğurt gibi katı ne ayran gibi akışkandır — kaşıktan yavaşça damlayan bir kıvamda durur.

Malzeme	Miktar
Yoğurt (süzülmemiş, tam yağlı)	500 g
Salatalık	2 adet (~400 g)
Sarımsak	2 diş
Tuz	1 çay kaşığı + salatalık için ayrı
Kuru nane	1 tatlı kaşığı
Soğuk su	2–4 yemek kaşığı
Zeytinyağı	1 yemek kaşığı (üzerine)

Yapılışı:

1. Salatalığı kabuğuyla kaba rendeyle rende, üzerine yarım çay kaşığı tuz serp, 10 dakika bekle.
2. Eliyle avuçlayıp suyunu sık — ama tamamen kurutma, cacığın hafif sulu kalması gerekir.
3. Sarımsağı tuzla havanda ez (bkz. Bölüm 0, ekipman).
4. Yoğurdu bir kaseye al, sarımsağı ve kalan tuzu ekleyip çırp.
5. Sıkılmış salatalığı ekle, karıştır.
6. Soğuk suyla kaşıktan yavaşça akan kıvama getir.
7. Üzerine kuru naneyi serp, zeytinyağını gezdir. Servisten önce en az 20 dakika buzdolabında dinlendir.

SALATALIĞI TAM SIKMA

Cacık, haydariden farklı olarak hafif sulu olmalıdır — bu yüzden salatalığın suyunun tamamı değil, fazlası alınır. Tamamen sıkılmış salatalık cacığı kurutur ve haydariye benzer bir dokuya iter; bu tarfin kimliğini kaybettirir.

ADIM ADIM



- 1 Rendelenmiş salatalığı tuzla 10 dakika bekletip suyunu hafifçe sık.
- 2 Sarımsağı tuzla havanda ezip yoğurda karıştır.
- 3 Salatalığı yoğurda ekle, soğuk suyla kaşıktan akan kıvama getir.
- 4 Kuru nane serpip zeytinyağı gezdir, 20 dakika dinlendir.

SUYU HİÇ ALMADAN RENDELEMEK

Salatalığın suyu hiç süzülmeden yoğurda karıştırılırsa cacık masaya gelene kadar tabakta su biriktirir. Salatalığın tuzlanıp 10 dakika beklemesi bu suyun büyük kısmını çeker; geri kalanı elle sıkmak yeterlidir.

02 · TZATZİKİ



Yunan mutfağı · yaklaşık 600 g · 4-6 kişilik meze tabağı

Kesilebilir kıvam, güçlü sarımsak

Cacığın Yunan ikizi ama iki noktada belirgin şekilde ayrışır: yoğurt tam süzülür (akışkan değil, bıçakla iz bırakan bir kıvamdadır) ve sarımsak çok daha baskındır. Genelde ekmeğe ya da ızgara etin yanına, cacıktan daha "yoğun bir sos" gibi konur.

Malzeme	Miktar
Süzme yoğurt (en az 2 saat süzülmüş)	500 g
Salatalık	1 büyük (~300 g)
Sarımsak	3-4 diş
Zeytinyağı	3 yemek kaşığı
Beyaz şarap sirkesi (veya limon suyu)	1 yemek kaşığı
Taze dereotu (ince kıyılmış)	1 yemek kaşığı
Tuz	yarım çay kaşığı

Yapılışı:

1. Salatalığı ince rendeyle rende, tuzla, 15 dakika bekle.
2. Tülbentle ya da elle iyice sık — Türk cacığından farklı olarak burada suyun **tamamı** alınır.
3. Sarımsağı tuzla havanda ezerek püre kıvamına getir.
4. Süzme yoğurdu geniş bir kaba al, sarımsağı, zeytinyağını ve sirkeyi ekleyip iyice karıştır.
5. Sıkılmış salatalığı ve dereotunu ekle, tuzunu tatarak ayarla.
6. En az 1 saat buzdolabında dinlendir — sarımsağın keskinliği bu sürede yumuşar.

SALATALIĞIN SUYU TAMAMEN ALINMALI

Tzatzikinin kesilebilir kıvamı, kullanılan yoğurdun süzölmüş olmasından değil, salatalığın **hiç su bırakmamasından** gelir. Elle sıkmak yetmiyorsa tülbente sarıp burarak sık; bir damla bile su kalırsa birkaç saat sonra tzatziki akışkanlaşır.

ADIM ADIM



- 1 İnce rendelenmiş salatalığı tuzlayıp 15 dakika bekleterek suyunu tamamen sık.
- 2 Sarımsağı tuzla havanda pürüzsüz bir püre kıvamına ez.
- 3 Süzme yoğurda sarımsağı, zeytinyağını ve sirkeyi ekleyip karıştır.
- 4 Salatalık ve dereotunu ekle, en az 1 saat buzdolabında dinlendir.

SÜZÜLMEMİŞ YOĞURT KULLANMAK

Sade, süzülmemiş yoğurtla yapılan tzatziki ne kadar salatalık suyu alınırsa alınsın akışkan kalır ve ekmeğe sürülemez. Süzme işlemi (Bölüm 0) atlanamaz; en az 2 saatlik süzme tzatzikinin karakteristik yoğunluğunu verir.

03 • HAYDARI

Türk mutfağı • yaklaşık 500 g • 4-6 kişilik meze tabağı

Ekmeğe sürülen en yoğun yoğurtlu meze

Caciğın tam tersi: bu tarifte hiç su yok, aksine yoğurt bir gece süzülerek labne kıvamına getiriliyor. Ceviz ve kuru nane, kitaptaki en karakteristik Türk aromalarından ikisi.

Malzeme	Miktar
Süzme yoğurt (gece boyu süzölmüş)	400 g
Sarımsak	1-2 diş
Kuru nane	1 yemek kaşığı
Ceviz (kıyılmış)	2 yemek kaşığı + üzerine serpmek için
Zeytinyağı	2 yemek kaşığı
Tuz	yarım çay kaşığı

Yapılışı:

1. Sade yoğurdu tölbente sarıp bir süzgeçte buzdolabında bir gece süzerek labne kıvamına getir (bkz. Bölüm 0).
2. Sarımsağı tuzla havanda ez.
3. Süzme yoğurdu, sarımsağı, kuru naneyi ve kıyılmış cevizin çoğunu karıştır.
4. Servis tabağına sıvazlayarak yay, ortasına küçük bir gölcük aç.
5. Zeytinyağını gölcüğe dök, kalan cevizi üzerine serp.

BİR GECELİK SÜZME PAZARLIK KONUSU DEĞİL

İki saatlik süzme haydari için yeterli değildir — kıvam hâlâ krema gibi kalır ve ekmeğe sürölmez, akar. Labne kıvamına ulaşmak en az 8 saat, ideali bir gece süzme ister.

ADIM ADIM



- 1 Yoğurdu tülbente sarıp bir gece süzerek labne kıvamına getir.
- 3 Süzme yoğurda sarımsak, kuru nane ve cevizin çoğunu karıştır.

- 2 Sarımsağı tuzla havanda ez.
- 4 Tabaka yay, ortasına zeytinyağı dök, kalan cevizi serp.

CEVİZİ ÇOK İNCE KIYIP YOĞURDA TAM KARIŞTIRMAK

Ceviz un gibi ince kıyılıp tamamen karıştırılırsa hem çıtırliğini kaybeder hem de haydarinin dokusunu bozar. Kabaca kıyıp bir kısmını karışıma, bir kısmını üste serpmek hem görünüm hem çıtırılık için doğru olan.

04 · SARIMSAKLI YOĞURT EZMESİ



Türk mutfağı · yaklaşık 350 g · sos/eşlik ölçüğünde

Dolma ve zeytinyağlıların yanına giden sade sos

Haydari kadar iddialı değil, cacık kadar sulu değil — sarma, dolma ve zeytinyağlı sebzelerin yanına konan en sade yoğurtlu eşlik. Amacı kendi başına öne çıkmak değil, yanındaki mezenin tadını dengelemek.

Malzeme	Miktar
Yoğurt (hafif süzölmüş, 30 dk)	300 g
Sarımsak	1–2 diş
Tuz	çeyrek çay kaşığı
Zeytinyağı	1 çay kaşığı (üzerine)

Yapılışı:

1. Yoğurdu 30 dakika süzerek fazla suyunu al.
2. Sarımsağı tuzla ezip yoğurda karıştır.
3. Tuzunu tadarak ayarla, servis kabına al, üzerine ince bir zeytinyağı ipliği gezdir.

BU EZME YALNIZ YENMEZ

Sarımsaklı yoğurt ezmesi tek başına bir meze değil, bir tamamlayıcıdır — zeytinyağlı yaprak sarma (Bölüm 4), közlenmiş sebzeler ya da mücver benzeri kızarmış lezzetlerin yanına konur. Tek başına servis edilirse fazla düz kalır.

SARIMSAĞI RENDEYLE EZMEK

Rende sarımsağın hücrelerini düzensiz yırtar ve keskin, acımsı bir enzim reaksiyonu açığa çıkarır. Havanda tuzla ezmek hem daha pürüzsüz bir doku hem daha yumuşak bir tat verir.

05 · SEMİZOTLU CACIK

Türk mutfağı · yaklaşık 600 g · 4-6 kişilik meze tabağı

Yaz mevsiminin ekşimsi yoğurtlusu

Semizotunun kendine has hafif ekşimsi, mineral tadı yoğurtla birleşince hem cacıktan hem haydariden farklı, daha taze bir meze ortaya çıkar. Salatalık isteğe bağlıdır; klasik tarif sade semizotuyla yapılır.

Malzeme	Miktar
Semizotu (yaprak ve ince sap, yıkanmış)	150 g
Yoğurt	400 g
Sarımsak	1 diş
Tuz	yarım çay kaşığı
Zeytinyağı	1 yemek kaşığı

Yapılışı:

1. Semizotunu ayıkla, kalın sapları at, yaprak ve ince sapları ince kıy.
2. Sarımsağı tuzla havanda ez.
3. Yoğurdu, sarımsağı ve tuzu karıştır.
4. Kıyılmış semizotunu ekle, hafifçe karıştır (fazla karıştırma yaprakları ezer).
5. Üzerine zeytinyağı gezdirerek servis et.

SEMİZOTUNU HAŞLAMADAN, ÇİĞ KULLAN

Bazı tariflerde semizotu haşlanıp kullanılır ama bu mineral tadını ve hafif çıtırliğini tamamen yok eder. Soğuk meze versiyonunda semizotu her zaman çiğ ve ince kıyılmış kullanılır.

ADIM ADIM



- 1 Semizotunu ayıklayıp kalın sapları ayır, yaprakları ince kıy.
- 2 Sarımsağı tuzla havanda ez.
- 3 Yoğurda sarımsağı ve tuzu karıştır.
- 4 Semizotunu hafifçe karıştırıp üzerine zeytinyağı gezdir.

SEMİZOTUNU SERVİSTEN ÇOK ÖNCE KARIŞTIRMAK

Semizotu yoğurtla saatler önce karıştırılırsa suyunu bırakır ve cacık sulanır. Bu tarif diğerlerinden farklı olarak servisten 30 dakikadan fazla önce hazırlanmamalı.