**Konuşan Paragraflar**

**[Ünite 6: Türkiye’de Yemek, Kültür ve Toplum](https://opentext.ku.edu/konusanparagraflar/chapter/yazma-6/)**

**Text version of video at** [**https://www.youtube.com/watch?v=S2Ha3Ze4Gac**](https://www.youtube.com/watch?v=S2Ha3Ze4Gac)

**Original content is copyright by the Refika'nın Mutfağı Youtube Channel. All rights reserved.**

## **Mercimek Köftesi**

-- Yemek Okulumuza hoş geldiniz. Bugün bizim memleketin en güzel yemeklerinden bir tanesi, en güzel atıştırmalıklarından bir tanesi, en güzel çay saati yemeklerinden bir tanesi mercimek köfteyi anlatmak istiyorum. Mercimek köftesini, herhalde benim hayattaki en uzun zamandır yaptığım tariflerden bir tanesi. Hikayesini anlatacağım. Ama işimiz ve aşamaları çok, o yüzden bir an evvel başlamak istiyorum.

-- Önce 2 bardak mercimeğim var. Bu mercimeği direkt tencereye koyacağım. Güzelce yıkadım bunu. 2 bardak mercimeğe, 6 bardak su koyacağım. 6 bardak su ekliyorum. Bunu düdüklüde yapacaksanız bu oran 5 bardağa düşüyor, biraz daha azalıyor. Şimdi mercimeği güzelce koydum, burada kaynayacak. Siz eğer bunu yapıyorken evde başka işleriniz varsa mercimek haşlandıktan sonra köfteyi yapıyoruma başlayabilirsiniz. Yani o arada gidip başka; ev mi tertipleyeceksiniz, temizlik mi yapacaksınız, kitap mı okuyacaksanız, ne yapacaksanız onu yapıp mercimek haşlandıktan sonra yemek yapmaya başlayabilirsiniz.

-- Bunun için de benim burada hop zaten daha evvelden haşladığım mercimeğim var. Burada böyle güzelce şişti. Mercimek baya suyunu da çekiyor ve bence en enteresan olanlarından bir tanesi de bu tupturuncu mercimek pişince sararıyor. Buna, içinde 2 bardak mercimek, 6 bardak su vardı. Çekti düdüklüde 5 bardak oluyor. İçine 1 bardak da ince köftelik bulgur koyuyorum. Sonra bunu karıştırıyorum. Şimdi böyle karıştırınca hala çok sulu gibi ama birazdan mercimeğin bütün ek suyunu hop diye içine güzelce çekecek. Ama o çekene kadar tekrar kapağını kapatıyorum güzelce çeksin diye. Bu burada güzelce bekliyor. Altı kapalı, şişecek.

-- Gelelim artık diğer aşamalarına. Önce mercimek köftesinin soğanı var. Soğanları böyle küp küp doğrayacağım ve ondan sonra da birazcık kavuracağım. Mercimek köftesi hikayemiz aslında ağabeyim ile başlıyor. Bizim annemiz, babamız doktor. Ve dolayısıyla böyle annem evde çok yemek yapamazdı. Ve eskiden de böyle misafirliğe gittiğimizde böyle Anadolu’dan - annem de benim Kıbrıslı – böyle Anadolu işlerini çok fazla bilmez, böyle çok güzel mercimek köfteleri, patates köfteleri olur. Onları canımız çeker ama bizim çocukluğumuzda böyle işte 1 tane yersin ya da 2 tane koydular diyelim tabağına. 1 tane daha istersin ama onu isteyemezsin. Sana ancak soracaklar. Önce hayır diyeceksin. Yok almayayım teşekkür ederim. Ay yok al çocuğum falan filan. Tamam, peki olur o zaman deyip alacaksın. Bu börekte de şeyde de böyle olurdu. Dolayısıyla biz böyle hani aman bir gün misafirliğe gideceğiz de yiyeceğiz diye beklerken bir Mercimek Ayşe diye bir kadın var. Bu kadın aslında Köy Enstitülerinden mezun, çok iyi bir diyet profesörü ve Türkiye’deki mercimeğin bu memleketin özel bir üretimi olduğunu söylerdi. O dönemde de mercimek üretimi fazlası veriyor Türkiye. Bugün Kanada’dan ithal ediyoruz. 1980’lerde mercimek Türkiye’de bol bol var ve ne yapılacağı biliniyorken ‘Mercimekli Yemekler’ kitabı yapmıştı. O zaman Güneş Gazetesi diye bir gazeteden de ek vardı. Ağabeyim oradan okuyup, ben daha okuma bilmiyorum, okuyup onunla beraber mercimek köftesini yapmıştık. Yaparken (biraz içlendim de o yüzden ağlıyorum dermişim, soğan şeysi değil falan) onun ağzının suyu mercimeğe aktı ve sadece ikimiz yemiştik. Ama tabii çok mutluyduk. Ve müthiş bir, çok güzel bir tarifti. Ve hala benim bu tarifim o Ayşe Hoca’nın – iki yıl evvel sanırım vefat etti – Ayşe Hoca’nın o mercimek tarifinden esinlenerektir.

-- Şimdi iki bardak mercimekten ne kadar kişiyi doyuracak, belki de 10 kişiyi doyuracak mercimek köftesini yapmış olacağız. Şimdi tavamın altını yakıyorum. İçine birazcık zeytinyağı koyuyorum. Birazcık dedim ama biraz değil, bayağı bir çay bardağına yakın, yarısını çiğ yağ koyacağım. Şimdi burada yağ kızacak, soğanı da kavuracağım. Şimdi bu birazcık kavrulması vakit alacak. O kavrulurken ben de mercimek köftemin yeşilliklerini doğrayabilirim. Bir bağ maydanozum var. Yaklaşık bir bağ da taze soğanım var. Bunlar iki tane özel girecek yeşillik. Burada başka yeşilliklerim de var, onları neden kullanacağımı da daha sonra anlatacağım. Ama maydanozla karıştırmayacağım çünkü soğanı önce yerleştireceğim, maydanozu en son. Soğanlar böyle bir güzel renk aldılar. Bunun içerisine şimdi 2 çorba kaşığı biber salçası, 2 çorba kaşığı da domates salçası ekliyorum. Buna böyle ayrıca 1 çorba kaşığı kadar da kimyon koyuyorum. Kimyon burada gerçekten oyunun kuralını değiştiren şey. Salçanızın tuzluluğuna göre sizin ayarlamanız gereken. 1 tatlı kaşığı kadar da tuz, 1 tatlı kaşığı kadar da karabiber ekliyorum. Gereken bütün baharatlarım da bunlar. Güzelce karıştıracağım. Altını artık kapattım. Son kalan zeytinyağımın kalanını da ekleyeceğim. O zaman bu karışım tamam olacak. 1 çay bardağı kalan zeytinyağının kalanını da ekliyorum. Nursen teyzem, bizim birlikte bulgur kitabımız olan, onun tarifleri olan, bulgurun artık anatomisini herkesten iyi bildiğini düşündüğüm Nursen teyzenin şöyle bir şeyi var. Bulgura kızım ne kadar yağ koyarsan o kadar daha güzel olur. Dolayısıyla buna hani daha da zeytinyağı konsa daha da lezzetli olur ama 1 çay bardağı veya 100 mililitre, 80 değil 100 mililitrelik bir çay bardağı kadar yağı aslında güzelce kaldırıyor. Bu karışım tamam. Yeşilliklerim tamam. Artık mercimek köftemi yoğurabilirim.

-- Onun için de böyle bir yoğurma tepsim var. Bunu ben normalde çiğ köfte için aldık ama mercimek köftesine falan da kullanıyorum. Tenceredeki mercimekle bulgur karışımı hiç bugüne kadar almadığım bir pozisyonla dökmeye çalışıyorum. Direkt bu karışımı içine koyuyorum. Birazcık önce kaşıkla karıştırıyorum çünkü hala tavada olduğu için sıcak. Burada mühim olan şey şu: aslında bunu böyle bekletmek daha iyi. Fakat bizim şu an çok vaktimiz yok diye öyle yapıyoruz. Yani yeşilliklerin ölmemesi için bu karışımı yaptıktan sonra iyice soğumuş olması lazım ki köfteye dönüştürmek için. Onu da şu an böyle biraz önce kaşıkla, sonra elimle yoğurarak o hale getireceğim.

-- Bu epeyce hala sıcak. Valla 10 dakikadır falan uğraşıyorum, soğutamadım. Bir 15 dakika daha beklemesi gerekecek. Biraz da düdüklüde olmasından herhalde sebebi bir türlü soğumuyor. Bu beklesin. Bekledikçe daha da çekecek kendini, daha da sertleşecek. Ondan sonra devam edebilirim. Ben bir ufak keyif yapayım. Aşağıda birkaç işim var, onları halledeyim.

-- Size bir itirafta bulunmak istiyorum. 15 dakika sonra geleceğim dedim, sonra bir sürü bir sürü aksilik oldu. Dün mercimek köftesini yapmayı bitiremedim. Üzerine dişimi kırdım, tam ortasını kırdım. Daha da garibi bizim bu dördüncü falan mercimek köftesi yapmaya çalışımız. Ve her seferinde bir şeyler, bir aksilikler oldu ve o mercimek köftesini bitirememiştik. Sizden hayır duaları ve destek rica ediyorum. O gün bitiremedim ama bugün bitirelim ve bu şeytanın bacağını kıralım istiyoruz. Sizin bütün iyi dileklerinizle devam etmek istiyorum.

-- Mercimek köftem bir gece beklemiş oldu dolayısıyla. Birazcık bulgurları şişti. Şimdi bunun iyice kendine gelebilmesi için güzelce yoğuracağım. Yeşilliklerin üstüne böyle nemli peçete kapatarak bıraktım. Onun için böyle çok şükür diriliklerini korudular. Hani korktum acaba şey belki kötü olursa sabah bir omlet yaparız onlardan diye düşünüyordum ama gayet iyi durumdalar. Şimdi böyle güzelce yoğuruyorum, iyice kendine gelmesi için. Dün birazcık cıvıktı şimdi ne kadar toparladığı zaten çok net gözüküyor. Aslında bugün tadı daha güzel olmuştur bile bu arada.

-- Nasıl oldu?

-- Bayağı iyi.

-- Bir de bu arada çocukların acı veya soğan yememesine şaşırmamak lazım. Bunun sebebi de şu: aslında soğan böyle gözleri yakan malzemesi var ya, onu diğer hayvanlar onu yemesin diye salgılıyor. Kendini devam ettirebilmek için bir nevi bir koruma mekanizması. Acı da aynı şekilde. Yani çocukların ilk anda onu yememe refleksi göstermesi hani endişe edeceğiniz veya üzüleceğiniz bir şey değil. Zaman içerisinde alışacağını düşünerek, rahat ederek ve çocuğu da aslında birazcık kendine bırakmamız gerektiği bir zaman. Ya çünkü benim annem yıllarca bana “Refika ye!” dedi, yemedim. “Refika yeme!” dedi, yedim. Sonuçlar böyle.

-- Artık böyle güzelce birbirine lezzetler geçince yeşilliklerini koyabiliriz. Önce taze soğanı koyuyorum. Onu birazcık böyle hafif sıkaraktan tadı geçsin istiyorum. Çok aşırı da yoğurmayacağım böyle bir 30 saniye falan. Sonra maydanozu ekleyebilirim. Maydanoz aslında bir böyle koca tabak ediyor. Ama bence hem bunu çoğaltıyor hem de çok daha lezzetli de hale getiriyor. Yağız söylemişti. Mercimek köftesi dünyada işte her ülkeden kansersavar yiyecekler seçilmiş. Türkiye’den de mercimek köftesi seçilmiş. Ve ondan sonra da böyle sıkıp artık hazırlayacağız. Son olarak böyle şekil vermeden 1-2 çorba kaşığı daha zeytinyağını ekliyorum. Hem hoş bir parlaklık da veriyor. Uzun süre taze kalmasını da sağlıyor. Şöyle karıştırıyorum ve artık küçük küçük mercimek köftelerimi yapabilirim.

-- Ama daha bitmedi. İki tane daha numaram var. Onları da birazdan yapacağım. Önce bu köftelerimin birçoğunu yapayım, ondan sonra küçük numaramı size göstereceğim. Hadi başlıyoruz.

-- Bu mercimek köftesinin geleneksel hali ile sunulmuş şekli. Ve çok güzel, ve çok lezzetli ve çok seviyoruz. Böyle bir şey benim önüme geldiğinde ben dünya mutlusu olurum. Ama ne yazık ki şöyle bir kesim de var. Bu böyle çok lüks bilmem ne davetleri olabilir, Türkiye’yi temsilen bir şeyler olabilir. Veya işte belirli günlerde “Yok ben böyle bir şeyler istemiyorum, ben bilmem ne meyveyi, bilmem ne yatağında sunduğumuz tarifler bekliyoruz.” gibi bir duygu var ne yazık ki. Bu aslında kendi kültürünü tam olarak bilip, tam olarak özümseyip sevmekle bunun gidebileceğine ben inanıyorum. Dolayısıyla bilmem nerelerden ithal meyveler, bilmem nerelerden gelen kinoalara gerek olmadan bu mercimek köftesini çok havalı bir parti sofrasına, çok havalı bir davet sofrasına, çok havalı bir gün sofrasına getirilinebilinir. Bence bu hali de çok havalı ama başka bir şeyler yapabilir miyiz? Ama yine bizim özümüzden, yine bize ait olan güzellikleri kullanarak. İşte onunla ilgili bir alternatif vermek istiyorum. Mercimeğin yarısını böyle kullandım, diğer yarısıyla da bambaşka şeyler yapacağım.

-- Şimdi ilk olarak şekli ile oynayalım. Bir parça hani el sıkması köfte şeklinde değil, yuvarlak yapalım. Sonra bunu şöyle bir susamda dolandıralım. O susamın çıtırtısı çok da güzel oluyor. Daha farklı bir tabakta sunalım. Bu tabağı Bahar’la beraber tasarlamışlar hatta Bahar tasarlamıştı. Annesinin çeyizinin dantellerine, seramiğe böyle üstünden oklava ile geçerek yaptı. Bunun üstüne yerleştiriyorum.

-- Gelelim ikincisine. Acı bol seven muhakkak vardır. Onlar için şöyle birazcık kırmızı biberi alıyorum. Diğer mercimek köftesi.

-- Ben yeşillik seviyorum, başka türlü yeşillikler seviyorum derseniz, reyhanla fesleğeni karıştırsak mı? Şimdi bunları üst üste koyuyorum, şöyle rulo haline getiriyorum. Ve rulo haline getirdikten sonra uzun uzun kesiyorum. Ve böyle sanki minik makarnalar gibi oluyorlar. Ve bunu tekrar yine bu sefer yuvarlak yapalım. Böyle bol reyhanlı. Güneydoğudakiler bunun kıymetini bilirler. Böyle bol reyhanlı başka bir mercimek köftesine dönüşüyor. Bunu fesleğen-reyhan yapalım. Ben ikisini karıştırıyorum. Bir tek fesleğende şöyle bir şey var. Fesleğen çok hızlı kararıyor. Eğer bunu yapacaksanız fesleğeni en en son yapmakta fayda var. Ve böyle aslında gidiyor.

-- Mesela kişnişle susam neden beraber olmasın? O da çok yakışacaktır. Ve ben mercimek köftesine kişnişi yakıştırdığım kadar hiçbir şeyi yakıştırmıyorum. Ama şunu da çok iyi biliyorum. Kişnişle ilgili bir şey var. Belirli insanlar asla ve asla yiyemiyorlar. Özellikle Türkiye’de bununla ilgili öğrenilmiş bir önyargı da var. Bir kere Gülben Ergen ile bir işte çalışıyorduk. Gülben Ergen’i böyle hani onu böyle kovalamak istersen uzaktan böyle göster kaçabilir falan. O kadar kişnişten rahatsız oluyor. Öyle pek çok insan var. Ama bunun bir kısmı işte bunu gerçekten yiyemeyenlerin diğer insanlar üzerinde yarattığı bir önyargı da. Genetik olarak bazı insanlar gerçekten yiyemiyor, itiyor bunu. Ama bu tabii çok daha az bir insan grubu. Biraz kişniş, birazcık da susama buluyorum.

-- Ya da böyle bir roka mesela. Rokayı da ince ince kıyıyorum. Parti daveti şeysi de olabilir. Bir ejder meyveli tartoletin bence yerini çok güzel tutar.

-- İster klasik, isterseniz havalı. Böyle çıtır çıtır, bayağı yakışıyor. Mercimek köftesi böyle yediğinizde çok sevdiğiniz yatağınızın yastığına başınızı koymak kadar insanı mutlu eden bir his. Umarım bu tarif de hoşunuza gider. Bu tarifi bana öğreten Ayşe Hoca’ya, Türkiye’de mercimeğin üretimi ondan sonra satılması için yaptığı bütün emeklere de sevgi ve saygıyla ona buradan selam, sizin adınıza da selam ve sevgi göndermek istiyorum. Bizden bu kadar. Hoşunuza gittiyse videomuzu beğenmeyi, kanalımıza abone değilseniz abone olmayı lütfen unutmayın. Sizin desteğinizle biz güç ve kuvvet buluyoruz. Görüşmek üzere.

-- Modern hali, klasik hali ile mercimek köftesini beğendiyseniz daha bizde kısırlar var, ne numaralar var. Onlardan bir tanesinin videosunu buraya koydum, buradan izleyebilirsiniz. Yok bir de ben bu kanalı çok beğendim ya abone olmak istiyorum diyorsanız da hadi buradan abone olabilirsiniz.