Σημείωμα της συγγραφέως

Στα ντολμαδάκια θα βάλουμε κουκουνάρια ή όχι; Η ερώτηση που ποτέ δεν θα απαντηθεί σωστά. Μια ερώτηση που έχει γίνει αιτία καβγάδων μεταξύ πεθεράς και νύφης, συμπεθέρων, γειτόνων, ακόμα και μεταξύ μάνας με κόρη. Εγώ πάντοτε έβαζα κουκουνάρια γιατί ακολουθούσα τα μαγειρικά χνάρια της γιαγιάς μου, ενώ η μαμά μου δεν έβαζε, γιατί στην πολίτικη κουζίνα, καθώς λένε οι άγραφοι νόμοι της, που άγνωστο ποιος τους επέβαλε, κουκουνάρια βάζουμε μόνο στους λαχανοντολμάδες και στα γεμιστά. Καθώς εγώ ήμουν πνεύμα επαναστατικό από μικρή, πήγα κόντρα στο θέμα των κουκουναριών, κάτι που δεν μου το συγχώρεσαν ποτέ μέχρι και σήμερα.

Η γεύση και η όσφρηση είναι το μονοπάτι της μνήμης. Της μνήμης που διαβαίνουμε με πίστη, για να μη χάσουμε αυτή την τεράστια κληρονομιά που μας δόθηκε από τους προγόνους μας. Από τη Βυζαντινή Αυτοκρατορία στην Οθωμανική και μέχρι τις μέρες μας για μας τους Ρωμιούς της Πόλης η γεύση είχε πάντα τον πρώτο λόγο. Είμαστε στο σταυροδρόμι Ανατολής και Δύσης, εκεί όπου ενώνεται το παλιό με το νέο, το μοντέρνο με το παραδοσιακό.

Οι μαγειρικές και τα μπαχάρια της Μικράς Ασίας έχουν γράψει μια τεράστια ιστορία. Μια ιστορία που κληρονομήσαμε και προσπαθούμε να τη μεταλαμπαδεύσουμε στη νεότερη γενιά. Είναι η κουλτούρα και ο πολιτισμός μας.

Ακολουθώντας αυτό το μονοπάτι κρατάμε ζωντανά στη μνήμη όλους αυτούς που χάσαμε, αλλά δεν τους ξεχνάμε ποτέ. Ο καθένας μας δίνει μια μάχη για την ύπαρξή του, εγώ δίνω τη μάχη μου με τις μαγειρικές μου κρατώντας ζωντανή τη μνήμη τους μέσα από τις συνταγές μου που κάποτε ήταν συνταγές τους. Σε κάθε συστατικό, υλικό ή μπαχαρικό που θα προσθέσω στον τεντζερέ μου ζωντανεύει η κουζίνα των προγόνων μου, με τυλίγουν οι μυρωδιές και οι θύμησες. Με αυτόν τον τρόπο βρίσκομαι έστω και νοητά στην κουζίνα των γιαγιάδων και των προγιαγιάδων μου απολαμβάνοντας τη ζεστασιά, τη θαλπωρή και νιώθοντας το πάθος που είχαν για τη δημιουργία γεύσεων.

Η καθεμία γυναίκα, μια μάγισσα της γεύσης, μια νεράιδα της αντοχής και της καλαισθησίας που, κρύβοντας στον κόρφο της μια εικονίτσα της Παναγιάς και τα μπαχάρια της, δίνει ζωή στο σπιτικό της, δύναμη, αντοχή και αισιοδοξία, και κάθε φορά έχει τη δύναμη να ξαναγεννιέται από τις στάχτες της και να είναι αρχόντισσα και κυρά του σπιτικού της.

Με πολύ σεβασμό στην οικογένειά μου που μου μετέδωσε αυτή την αγάπη για την κουλτούρα της πολίτικης κουζίνας, σκέφτηκα να αποτυπώσω αυτές τις συνταγές στο χαρτί, για να γνωρίσουν τα παιδιά μου και αργότερα τα εγγόνια μου τη μεγάλη σημασία που έχει η γεύση στον πολιτισμό και στην κουλτούρα μας.

Περιεχόμενα

Σούπες

Μπορέκ τσορμπασί 15
Η σούπα της νύφης 17
Ντοματόσουπα με βασιλικό 19
Γιουβαρλάκια 21
Καροτόσουπα με πορτοκάλι 23
Καστανόσουπα 25
Η σούπα του χειμώνα 27
Πατσάς 29

Σαλάτες

Ελιές με καρύδια 33
Πιάζ 35
Σαλάτα του βουνού 37
Σαλάτα ροβίτσας 39
Σαλάτα με σιτάρι 41
Σαλάτα με χουρμάδες 43
Καρδιές αγκινάρας με στραγγιστό γιαούρτι 45
Σαλάτα πολίτικη 47

Μεζέδες

Σακσούκα 51
Μπαμπαγκανούς 53
Τοπίκι 55
Χούμους με παστιρμά 57
Γαρίδες στο πήλινο 59
Μουζβέρια (κολοκυθοκεφτέδες) 61
Λακέρδα 63
Χιμπές με ταχίνι 65
Αρναβούτ τζιέρι 67

Μεζές της Ανατολής (Νουρανιέ) 69
Μύδια στο ξυλάκι με σκορδαλιά 71
Ταραμάς πολίτικος 73
Μανιτάρια γεμιστά 75
Τσερκέζικος μεζές 77
Ντολμαδάκια γιαλαντζί 79

Πίτες

Μπουρέκι Ανατολής 83
Παστιρμαδόπιτα 85
Μελιτζανόπιτα 87
Μπουρέκι τριανταφυλλένιο 89
Φλιτζανοπιτάκια 91
Κρεατόπιτα με λαχανικά 93
Λαχματζούν 95

Κυρίως

Χιουνκιάρ μπεγεντί 99
Τας κεμπάπ 101
Ιμάμ μπαϊλντί 103
Γιαουρτλού 105
Κεμπάπ της Καππαδοκίας 107
Μαντί του Πόντου 109
Μελιτζάνες καρνιγιαρίκ - Παπουτσάκια 111
Ιτσλί κεφτέδες 113
Κεμπάπ της Αλικαρνασσού (Τσοκερτμέ κεμπάπ) 115
Σουτζουκάκια σμυρνέικα με πουρέ πατάτας 117
Σουγάνια 119
Καντίν μπουτού 121
Κοτόπουλο γεμιστό με ιτς πιλάφι 123
Παλαμίδα πλακί 125
Μακαρονάδα του ψαρά 127
Λαχανοντολμάδες της μαμάς Σοφούλας 129
Μακαρόνια ογκρατέν 131
Παστιρμαλίδικα ρεβίθια 133
Οσομπούκο στη γάστρα με ταλιατέλες 135

Γλυκά

Ταούκ γκιοκσού 139
Ασουρές 141
Τζεζεριέ 143
Κιουνεφές 145
Baba au rum (Μπαμπάς με ρούμι) 147
Χαλβάς με παγωτό 149
Εκμέκ κανταΐφι 151
Μπακλαβάς με καρύδια πολίτικος 153
Μπιτζί μπιτζί 155
Σαραγλάκια - Φωλιές απδονιού 157
Πάστα φλώρα 159

Λικέρ & Άλλα Κεράσματα

Λικέρ βύσσινο 163
Κανελάδα 165
Γλυκό τριαντάφυλλο 167
Γλυκό κυδώνι 169
Κομπόστα από βερίκοκα και ροδάκινα 171
Πες μελμπά 173
Μαστίχα υποβρύχιο 175

Λούπες

Μπορέκ τσορμπασί

ΥΛΙΚΑ

- 1 π.ν. ρεβίθια
- ½ κιλό μοσχαράκι (κιλότο), κομμένο σε μικρά καρέ
- 1 κ.σ. βούτυρο αγελαδινό

Για το ζυμαράκι

- 2 π.ν. αλεύρι
- 1 ποτήρι νερό
- 1 αυγό
- ½ κ.γλ. αλάτι

Για τη γέμιση

- 300 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι

Για τη σος

- 1 κιλό γιαούρτι
- 2 κ.σ. βούτυρο αγελαδινό
- 1 κ.σ. δυόσμος, αποξηραμένος
- ½ κ.γλ. πιπέρι κόκκινο (γλυκό ή καυτερό)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε τα ρεβίθια σε κρύο νερό από το προηγούμενο βράδυ.

Την επομένη, σε έναν τεντζερέ[1] βάζουμε 1 λίτρο νερό και βράζουμε τα ρεβίθια για 30 λεπτά. Μόλις βράσουν, τα στραγγίζουμε. Στη συνέχεια, στον ίδιο τεντζερέ βάζουμε 2 λίτρα νερό και μόλις βράσει ρίχνουμε πάλι μέσα τα ρεβίθια.

Σε ένα τηγανάκι ρίχνουμε το βούτυρο και το μοσχαράκι και ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να θωρακιστεί το κρέας. Κατόπιν το μεταφέρουμε στον τεντζερέ με τα ρεβίθια και τα βράζουμε μαζί για περίπου 1 ώρα.

Όσο βράζουν τα όσπρια με το κρέας, ετοιμάζουμε τον κιμά και το ζυμαράκι. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι στο ελαιόλαδο μέχρι να χρυσαφίσει. Προσθέτουμε τον κιμά, αλατοπιπερώνουμε και τον καβουρντίζουμε για 6-7 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά να κρυώσει.

Ετοιμάζουμε το ζυμάρι για τα μπουρεκάκια: Σε μια μπασίνα ρίχνουμε το αλεύρι, χλιαρό νερό, το αυγό, λίγο αλατάκι και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει ένα μαλακό ζυμαράκι. Χωρίζουμε στα δύο το ζυμάρι, αλευρώνουμε την επιφάνεια εργασίας μας και ανοίγουμε με τον πλάστη δύο λεπτά ορθογώνια φύλλα, τα οποία χωρίζουμε σε μικρά τετραγωνάκια των 2 εκ. Σε κάθε τετραγωνάκι βάζουμε λίγο από τον κιμά και το διπλώνουμε στη μέση, έτσι ώστε να πάρει τριγωνικό σχήμα. Πατάμε τις άκρες για να κλείσει καλά.

Περίπου 15 λεπτά πριν σβήσουμε τη σούπα μας, ρίχνουμε τα μπουρεκάκια στον τεντζερέ να βράσουν.

Σε μια μπασίνα χτυπάμε με σύρμα το γιαούρτι και το αλάτι μέχρι να ενωθούν. Με μια κουτάλα ρίχνουμε ζωμό από τη σούπα στο μείγμα με το γιαούρτι για να το φέρουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Θα χρειαστούμε περίπου τρεις κουτάλες ζωμό. Τέλος, ενσωματώνουμε το μείγμα του γιαουρτιού στη σούπα μας.

Πριν από το σερβίρισμα ετοιμάζουμε και την τελευταία πινελιά γεύσης. Σε ένα μικρό τηγανάκι λιώνουμε το βούτυρο με τον αποξηραμένο δυόσμο και το κόκκινο πιπέρι και το περιχύνουμε πάνω από τη σούπα.

1. Ο τεντζερές είναι η κλασική κατσαρόλα.