FAZLA DONDURMA DİYE BİR ŞEY YOKTUR!

Yazı: Tuba Şatana
www.istanbulfood.com
İllüstrasyon:
Sadi Güran

İtalya'da Floransa'da ara sokaklarda dolaşıyorum. Butik bir çikolatacı önünde kilitlenip kalıyorum, dışarıya süzülen kokular inanılmaz, hele bir de bitter çikolata ile yapılmış, chili biberli dondurma görmez miyim! O yoğun, kremamsı, siyaha yakın renkli soğuk ve cezbedici tat, chili biberiyle sizi uyandırıyor ve acı-tatlı dengesini beyninize işliyor. Tek problem, daha çok yemek istiyorsunuz. Ben burada kalayım, bırakın beni burada.

Amerika'nın bol kremalı dondurmaları İtalya'da yerini ferah *gelato*ya bırakıyor. Dünyada mutfak trendleri gelişirken bundan nasibini alan dondurma, yenilikçi restoranlarda üzerine bol deniz tuzu serpilerek yeniliyor.

Gözüpek Japon mutfağında, *basashi* dondurması ise pişmemiş at eti ile sunulan dondurmaya, ahtapotlu, balıklı, sığır dilli, patatesli, wasabili, erişteli, balina veya köpekbalığı yüzgeci tadında tatlar ekleniyor. Yemeklerinde kullanılan bütün tatlarda dondurma tüketiyor dersek yanlış olmaz.

Trabzon'da beklemediğiniz bir tat keşfediyorsunuz: sütün şeker ile karıştırılarak, dibinin tutturulması ile yapılan karamelimsi yanık dondurma. Bu yanık dondurma Antalya'da yerini sadece sütün uzun süre pişirilmesi ile yanık, isli bir tat alan türevine bırakıyor. İkisi de aynı nefis.

Antakya'da dondurma Haytalı'da belirgin yer tutuyor. Üç tat katmanından oluşan bu tatlının dondurması diğer iki etmeni kadar önemli, şekersiz süt muhallebisi ve gül suyu ile şekerli, buz gibi bir şerbet de diğer iki malzeme.
Salebin başrol oynadığı Maraş'ın dövme dondurmasını ise bilmeyenimiz yok. Erimez, kesilmez, yerken savaş verdiren bu leziz hırçın tat...

Adana'da sokak satıcılarının tezgâhlarını süsleyen ise buzlu bir tatlı olan *bici bici*. Nişastalı bir muhallebi. Üzerinde rende buz ve gül suyu ve pudra şekeri. *Karsambaç* ise Mersin civarlarında bici biciden birazcık farklı olarak muhallebisiz rende buz ve şurupla yapılıyor. Aslında makbûlü, yaylalardan getirilen karla yapılması, üzerine pekmez dökülerek yenmesi. Anadolu'da bir zamanlar karların, buzların, serinletici olarak yendiği gibi.

İstanbullular olarak şanslıyız, Yaşar Usta'nın dondurması imdadımıza yetişiyor. Kavunlu dondurması bir efsane, limonu gerçek limon, o kendini limon sananlardan değil. Tahinli, cevizli, incirli, karpuzlu, çilekli, hepsi birbirinden çok tat patlaması yapıyor, birbirleri ile yarışıyor. Çikolatası, çocukluğa götürüyor, karpuzlusunun yanında soğuk votka çok iyi gidiyor.

Benim özlemle hatırladığım dondurma ise Ankara Koleji'ndeki kantinimizde Ali Usta'nın yaptığı karamelli ve çilekli dondurma. Tarifi mümkün değil, o kadar güzel. Damağım hâlâ anımsıyor onu.

AOÇ'nin o minik mavi kâğıt kutusunu alın artık elinize..

DENEME YANIL-MAMA!

Dikkat Çarpar!

Bir: Minik bir kavunu enlemesine ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartın, kavunun etini ufak bir kaşık yardımıyla top top lokma yaparak gene kavunun içinde bırakın. Kabuğunu delmemeye özen gösterin. Evdeki en iyi votkanızı alın, kavunun içine aldığı kadar doldurun. Şimdi dondurucuya koyun, birkaç saat bekleyin, çıkartınca üzerine nane yaprakları ekleyin ve bir sürü kaşıkla servis edin. Arkadaşlarınız sizi birdenbire daha çok sevecek!

İki: Bu da karpuz zamanı için. Şöyle ağustos iyidir. 5-7 gün sonra yenilecek, dikkat! Buzdolabında bütün karpuza yer açılır. Karpuzun kütüründen, votkanın iyisinden alınır. Karpuza bir huni sokabilecek kadar bir delik delinir, dar bir delik, ve işlem başlar. Votka yavaşça huniden karpuza dökülür. Ertesi gün biraz daha. Ertesi gün biraz daha, ta ki bitene kadar votka. Buzdolabından çıkan bu büyük lezzetli tatlıyı, çocukluğumuzda yediğimiz gibi uzun dilimler halinde servis edersiniz, sonra hâliniz kalırsa çekirdekleriyle savaş yaparsınız...