

adım adım 62 salata

Yapı Kredi Yayınları - 4673

Adım Adım 62 Salata

Burak Aziz Sürük, Cengiz Çakıt

Fotoğraflar

Hadiye Cangökçe

Asistan fotoğrafçı

Aras Selim Bankoğlu

Fotoğraf işleme

Menderes Coşkun

Sofra tasarımı

Yasemin Dinçer - Serenk

Kitap editörü

M. Sabri Koz

Kitap tasarımı

Nahide Dikel

Grafik uygulama

İlknur Efe

Düzeltili

Filiz Özkan

Baskı

Mas Matbaacılık A.Ş.

Hamidiye Mah. Soğuksu Cad. No: 3 Kağıthane-İstanbul

Telefon: (0 212) 294 10 00 e-posta: info@masmat.com.tr

Sertifika No: 12055

1. baskı: İstanbul, Temmuz 2016

ISBN 978-975-08-3705-0

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2016

Sertifika No: 12334

Bütün yayın hakları saklıdır.

Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Kemeraltı Caddesi Karaköy Palas No: 4 Kat: 2-3 Karaköy 34425 İstanbul

Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23

<http://www.ykykultur.com.tr>

e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr

İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık

PEN International Publishers Circle üyesidir.

BURAK AZİZ SÜRÜK - CENGİZ ÇAKIT

adım adım
62 salata

Fotoğraflar:
Hadiye Cangökçe

Sofra tasarımı:
Yasemin Dinçer - Serenk

Mustafa V. Koç anısına...

içindekiler

Takdim (Çiğdem Simavi)	9		
1 kabak papardelle	10	32 acılı lahana salatası	72
2 fırında yoğurtlu biber salatası	12	33 bayır turpu salatası	74
3 pirinç salatası	14	34 amaranth salatası	76
4 havuç tarator	16	35 taze fasulye salatası	78
5 nohut salatası	18	36 beyaz hindiba salatası	80
6 deniz börülcesi salatası	20	37 bahçe yeşillikleri salatası	82
7 füme somon salatası	22	38 arpa şehriye salatası	84
8 sebze temaki	24	39 körpe ıspanak salatası	86
9 kinoa salatası	26	40 oşinko	88
10 keçi peynirli pancar salatası	28	41 karabuğday salatası	90
11 ısırganotu salatası	30	42 kuşkonmaz salatası	92
12 köpoğlu salatası	32	43 bademli mercimek salatası	94
13 salatalıklı enginar salatası	34	44 sultaniye bezelye salatası	96
14 bezelye salatası	36	45 kırmızı lahana salatası	98
15 radika salatası	38	46 millet salatası	100
16 şalgam salatası	40	47 elmalı pırasa salatası	102
17 fırında brüksellahanası	42	48 pancar salatası	104
18 ebegümeci salatası	44	49 harusame salatası	106
19 maş fasulye salatası	46	50 karagöz börülce salatası	108
20 hardal soslu spring roll	48	51 kereviz salatası	110
21 zahter salatası	50	52 çiğ brokoli salatası	112
22 kabak salatası	52	53 fesleğenli domates salatası	114
23 tahinli ıspanak salatası	54	54 reyhanlı avakado salatası	116
24 çiğ karnabahar salatası	56	55 nar - ceviz salatası	118
25 tofulu kırmızı quinoa salatası	58	56 semizotu salatası	120
26 jülyen sebze salatası	60	57 turp salatası	122
27 somon tartar	62	58 tahinli patlıcan salatası	124
28 yoğurtlu patlıcan salatası	64	59 hardallı enginar salatası	126
29 siyah turp salatası	66	60 körili lahana salatası	128
30 kavunlu enginar sapı salatası	68	61 vişneli bulgur salatası	130
31 tosaka nori salatası	70	62 armutlu rezene salatası	132



Takdim

Evrensel yemek mitolojisinde salata diři sayılır: Yeřil, taze, çiđ ve serin. Salataya “salata deyip geğmemek” lâzım gelir; gerđek bir iştah ağıcıdır, onsuз sofranın tadı çıkmaz. Elbette temel yemek değildir ama salatasız bir sofraya dűřünemeyenlerdenim, dolayısıyla salata benim iđin vazgeçilmezdir.

Salatanın her öğünde hem aperitif, hem sıcak, hem soğuk hem de ana yemek olarak her dâim soframda olan tartışmasız en sağlıklı ve lezzetli yiyeceklerden biri olup incelikle ve özenle hazırlanması gerektiğine inanırım. Lezzetli olmasının en önemli unsuru şüphesiz sosudur. Sos ne kadar lezzetliyse salata o kadar güzel olur. Özetle diyebilirim ki salata, sofranın rengini ve ahengini tamamlayan olmazsa olmazdır.

Bu kitapta, “adım adım 62 ęorba” kitabının yazarları genç ve yetenekli aşçılar Burak Aziz Sürük ve Cengiz ęakit’in oğlum Ömer’in evinde hazırlayıp sundukları sağlık ve lezzet dolu salatalarına ait tarifleri bulacaksınız. İlk kitabın büyük ilgi ve beğeni görmüş olması Burak ve Cengiz’i cesaretlendirdi ve ortaya böyle güzel ve faydalı bir kitap daha ęıktı. Ayrıca kitabın salata sevdalısı merhum oğlum Mustafa V. Koç’a ithaf edilmesi beni fevkalâde mütehassis etti.

Sizlerin de bu kitaptaki tariflerden istifâde ederek birbirinden güzel sofralar hazırlayacağınızı ümîd eder, şimdiden afiyet olsun derim.

Çiğdem Simavi

1 kabak papardelle

(2 – 4 kişilik)

4 adet sakız kabağı

5 dal roka

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet limonun suyu

5 adet ceviz içi

Karabiber

Himalaya tuzu

- 1 Roka, tuz, karabiber, zeytinyağı ve limon suyunu blender'dan geçirerek roka pestosu hazırlayın.
- 2 Yıkanmış kabakları, soyacak yardımıyla fazla derine inmeden papardella makarna gibi hazırlayın.
- 3 Roka pestosuyla kabakları nazikçe karıştırın.
- 4 Üzerine dövülmüş ceviz koyarak servis edin.

papardelle: İtalyan makarna çeşidi

not: Servisten 10 dakika önce soslanması tavsiye olunur.



2 fırında yoğurtlu biber salatası

(2 - 4 kişilik)

2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Himalaya tuzu

- 1 Çekirdekleri ayıklanmış yeşil ve kırmızı biberleri eşit boylarda doğrayın.
- 2 Zeytinyağı ve tuzla karıştırarak önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 dakika pişirin.
- 3 Yoğurt ve dövülmüş sarımsak ile sos yapın.
- 4 Biber soğuduktan sonra sarımsaklı yoğurtla karıştırıp servis edin.

not: İsteğe göre farklı biberler kullanılabilir.

