



İTALYA MUTFAĞI

KARAKUŞ





★Paris

FRANSA



ISPANYA

★Madrid



★Algers



Adriatic

ALBA



★Ankara

TURKIYE



SURIYE

LEBANON



Damascus

Tel Aviv

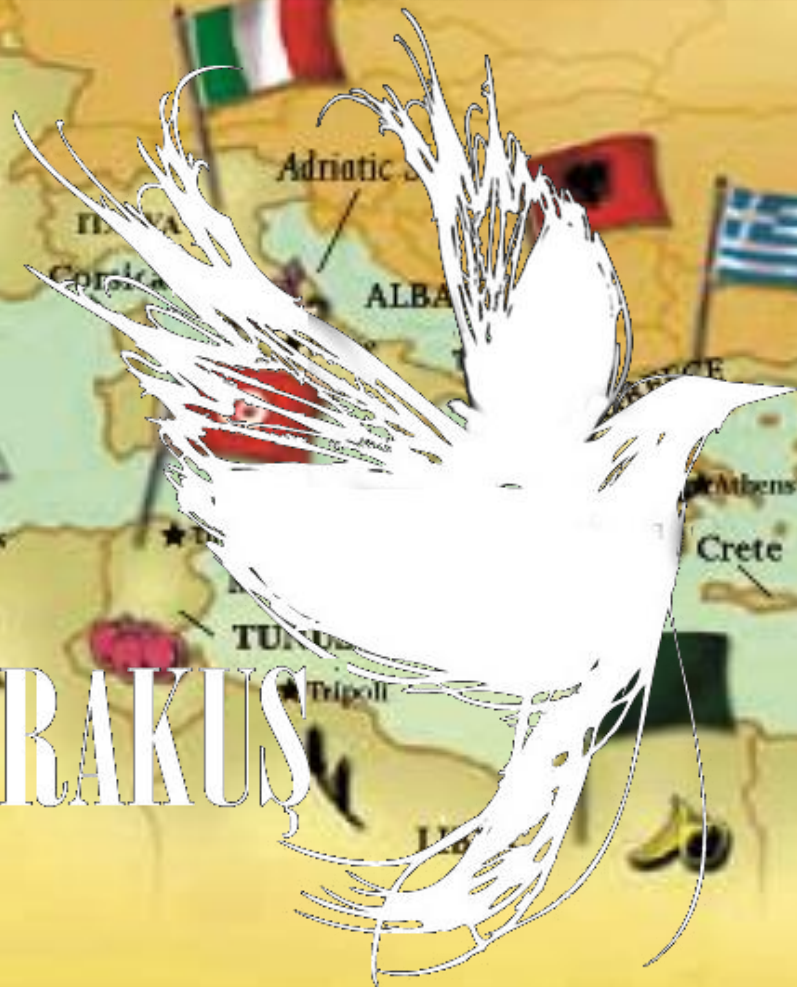
★Cairo



MISIR

ISRAIL

KARAKUŞ



Strait of Gibraltar

EAS

CE AYR

TUNUS

Tripoli

Athens

Crete

LIBYA



★Tunis

★Istanbul





SWITZERLAND

AUSTRIA

FRANCE

SLOVENIA

PIEDMONT

Milan

LIGURIA

EMILIA-ROMAGNA

Bologna

Pontedassio

TUSCANY

Florence

Siena

Perugia

Rome

CORSICA

ITALY

SARDINIA

KARAKUS

Mediterranean Sea

Trapani

SICILY

İtalyan mutfağı Avrupa'daki en eski mutfaklardan biridir.

Mutfağın başlangıcı antik Romalılara kadar dayanmaktadır.

Latin kökenli Avrupa mutfaklarının da annesi olarak kabul edilir.

İtalya'daki şarap yapımı da Romalılara kadar uzanmaktadır.

Aynı zamanda İtalya Avrupa'daki ikinci büyük şarap üreticisidir.

Marco Polo'nun 13. yüzyılda doğu gezisinden İtalya'ya getirdiği Çinli aşçılar

medik ve Floransa'nın yemek kültürünün girmesini sağladı.

Özellikle Kuzey İtalya mutfağını bir hayli zenginleştirdi.

İtalya'da emde birçok farklılık ve politik birimler olduğundan

her bir mutfağın kendi benzersizliği epeyce bir zaman aldı.

Dağlık bölgelerde bulunan İtalyan mutfağı

arasında kabul ediliyor.

Güney İtalya'da yemekler (özellikle makarna) gözdeydir.

Bu mutfaklarda özellikle de turunçgiller kullanılır.

Her iki bölgede de zeytin ve zeytinyağı kullanılıyorsa da

Kuzey İtalya'da daha kısıtlıdır tüketimi.

Başka farklılık ise ettedir. Kuzey İtalya mutfaklarında dana eti,

Güney İtalya'da ise keçi eti daha yaygındır.



İtalyan mutfağının tek hakimi

'Pasta' denilen makarnadır.

İtalyan evlerinde her gün makarna pişirilir. Gerçek makarna günlük ekmek gibi çıkar.

Kuzey bölgelerinde Şehriye ve spagetti kullanılır. Ama güneyde her türde makarna göze çarpar. Bu değişik makarnalar çok çeşitli soslarla zenginleştirilerek servis yapılır.

İtalyan mutfağı gastronomi uzmanlarına göre on sekiz ayrı bölgeye ayrılıyor.

Her bölgenin kendine özgü mutfağı vardır

İçki kültürleri bile bölgesel farklılık gösterir.

Güney İtalya'da domates sosları ve

domatesli yemekler (özellikle makarna) gözdedir. Bu mutfakta daha fazla meyve

ve özellikle de turuncgiller kullanılır.

İki yöre yemeklerinde sarımsak kullanılıyorsa da Kuzey İtalya'da biraz daha kısıtlıdır tı tı etimi

Bir başka farklılık ise et türüdür.

Kuzey İtalya mutfaklarında ana et

Güney İtalya'da ise keçi eti daha yaygındır.

İtalyan mutfağı da o yıllar Amerikalılar arasında her ne kadar autentico kabul edilse de,

esasen alt sınıf bir mutfak gibi görülür.

İtalyan yemeğı denince de insanların aklına hep bir tabak spagetti üzerinde bolca salça ve

koca bir top kıyma yığını geliyor.



Her bölgenin kendine özgü yiyecekleri vardır. Toscana'nun prosciutto'su,

Bologna'nın domatesli kıymalı soslu, Sicilya'nın ünlü ricotta tatlısı çeşitli dondurmaları, şerbetleri, Milano'nun özel safranlı pilavı, Napoli'nin domatesli ve mazorellalı sos ile hazırlanan pizzası ve Cenova'nın pesto sosu iyi bilinen ve sevilen diğer bir yemek olan carpaccio ise sarımsak sosuyla hazırlanmış ince ince dilimlenmiş çiğ dana eti üzerine gezdirilmiş saf zeytinyağı ile tam bir Venedik sipasiyeliyesidir. İtalyan mutfağına başlangıç olarak ravioli, tagliatelle, spagetti, penne gibi hamur işlerin dışında çorbalar ya da değişik pirinç yemekleri de ilk

tabaklar arasında sunulan yemeklerdir. Zeytinyağının bolca kullanıldığı, mozzarella ve ricotta gibi taze peynirlerin olmazsa olmazı, fesleğen, maydanoz, kekik, adaçayı gibi aromalı otların her daim tazelinin tüketildiği bu yemekler heyecanlı, işine aşık, belki biraz huysuz ama tutkulu aşçıların elinden çıkıyor. Bir yandan geleneksel yöntemlerini bırakmayan, diğer yandan yenilikleri takip eden İtalyan mutfağında seçenekler de tahmin edemeyeceğiniz kadar çok. Gastronomi uzmanları İtalya'yı yemek konusunda tam 18 bölgeye ayırıyor. Şüphesiz, bu bölgelerin en önemlilerinden biri Napoli'dir. İtalya'nın sokak yiyeceği olarak yayılan pizza, Napoli'nin en ünlü lezzetidir... Bu nedenle İtalya'nın en iyi restoranı için en iyi

Napoli 1990 yılında İtalya'nın en iyi restoranı olarak seçildi.

WIKI BALKUŞ





Napoli'de **pizza**,
Floransa'nın az pişmiş ızgara **Floransa Bifteği**,
Siena'nın su ve undan ibaret makarnası **pici**,
Roma'nın baharat soslu makarnası **arabbiata** ile
yumurta,

Jambon ve karabiberli makarnası **carbonara**,

Milano'nun **safranlı pilaş**,

Kuzey bölgesinin **polenta**sı

(mısır unu peltesi),

Sardunya adasınının

daha çok kışın yenilen
genç domuz etinden

kızartılarak yapılan meşhur

Porchetta

KARBAKUS



YEMEKLERDE EN ÇOK KULLANILAN SEBZE VE BAHARATLAR

İtalyan sebzelerinin en büyük özelliği, doğal ortamlarında tam bir olgunluğa erişmelerinden sonra toplanmasıdır.



Karışık Yeşillik (Erbe).

Enginar (Carciofi):

Biber (Peperoni)

Mantar (Funghi)

Kuşkonmaz (Asparagi)

Karnabahar (Cavolfiore)

Sarı Domates (Pomodori Siciliani)

Patlıcan (Melanzane)



İTALYAN SERVİS USULÜ

Makarna çeşitleri genellikle ana yemekten önce servis edilir. İtalyan mutfağının deniz ürünleri, sebze, hamur işleri ve et yemekleri oluşturmaktadır.

Et tavuk ya da genellikle balık yemeklerinin tercih edildiği ikinci tabaklarda yemekler yanlarında ana yemeğe uygun olarak hazırlanmış sebze yemekleriyle sunulur.

Kuzey bölgelerinde Şehriye ve spagetti kullanılır ama güneyde akla gelebilecek her türde makarna göze çarpar. Bu değişik makarnalar çok çeşitli soslarla zenginleştirilerek servis yapılır.

İtalyan yemekleri ile de İtalyan şarabı servis edilir.



Yemek Servisi

İtalyan mutfağına başlangıç olarak ravioli, tagliatelle, spagetti, penne gibi hamur işlerin dışında çorbalar ya da değişik pirinç yemekleride ilk tabaklar arasında sunulan yemeklerdir.



Tatlı Servisi

İtalyan yemeklerinden sonra şarapsız veya şarapla birlikte servis ediliyor.



İçecek Servisi

Tüm bu leziz yemeklerin sonunda da kokusu kendisinden önce gelen sert bir İtalyan kahvesi olan espresso yemek yapmanın sunmanın ve yemenin neredeyse bir sanat olduğu İtalyan mutfağından son perde gibidir.



Italian
cuisine



KARAKUS
İTALYA MUTFAĞI
REÇETELERİ

ARABIATA

Malzemeler:

1 paket penne makarna, 7 bardak su, Tuz

Arabiata sos için malzemeler:

3 adet iri domates

1 orta boy kuru soğan

2 diş sarımsak

Bir tutam ince kıyılmış fesleğen

5 çorba kaşığı parmesan peyniri

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Bir tutam karabiber

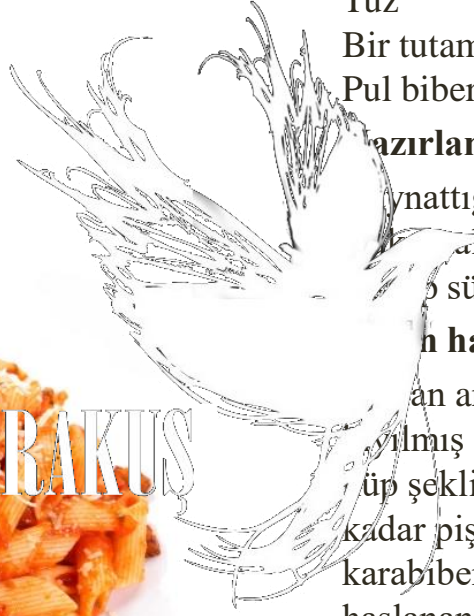
Pul biber

Hazırlanışı:

Yıyattığımız suyun içine tuzumuzu ve kalem
malzememizi koyup al dante olacak şekilde 8 dakika
pişirip süzuyoruz

Sosun hazırlanışı:

Arabiata soslu makarna için zeytin yağında ince
kıyılmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurup üzerine
küp şeklinde doğradığımız domatesleri ekleyip 4 dakika
kadar pişiriyoruz. Ezdiğimiz sarımsakları, fesleğeni,
karabiber ve tuzu ilave edip 2 dakika sonra ateşten alarak
haşlanan makarna ile harmanlayıp servis tabağına
alıyoruz. Rendelenmiş parmesan peyniri serpip sıcak
servis ediyoruz.





Dana Pikata

Malzemeler :

Dana Bifteği : 10 dilim
Yumurta : 3 adet
Ekmek : 150 gr
Çiçek Yağı : 250 ml
Dövülmüş Sarımsak : 20 gr
Soğan suyu : 100 ml
Sek Beyaz Şarap. : 150 ml
Taze Nane Yaprağı. : 6 dal
Tuz
Karabiber

Yapılışı :

Biftekleri döverek tuz, karabiber, soğan suyu, sarımsak, beyaz şarap ve çiçek yağının 1/4 ile bir terbiye hazırlanır. Dövülmüş biftekler dört saat bu terbiyede marine edilir. Kalan çiçek yağı kızdırılır, yumurtaları çırpılarak , biftekleri önce una sonra yumurtaya batırıp kızgın yağ da pişirilir pişen bifteklerin üzerine taze nane konularak servis edilir. Arzuya göre yanında milanez sos verilir.



Risotto alla Milanese

İtalyan k... risotto, kendine özgü pişirme tekniği olan bir pirinç yemeğidir. ... haları sonucu oluşan kremamsı sosu, risottoya karakteristik özelliğini

... in incelikleri vardır. Hepsinden önemlisi, kullanılacak pirinç ... pirinci olan ve İtalya'nın kuzey kesimlerinde bol miktarda ... kullanılır. Bunun nedeni ise bu pirincin nişasta oranını daha ... nazsanız diğer kırık pirinç türlerinden birini kullanabilirsiniz. ... gün değildir.

Genel ... şan, tereyağında kavrulur yumuşatılır, ancak renginin ... ardından pirinç eklenir, rengi saydamlık kazanıncaya dek iyice ... karıştırılır. Pirinç ...

E ... işlemin ardından ... suyu ve/veya şarap eklenir. Suyu birden değil kepçe kepçe ekleniyor, ... pişip pişmediği ... için suyu çeken risotto' nun tam ortasından spatula geçiriliyor, ... açılan pirinç ... 1-1,5 saniye de kapanıyorsa tekrar bir kepçe su ekliyorsunuz. Piştiğini anlamak için ... adına baktığımızda pirinçler biraz dışı gelecek kıvamda olmalıdır. ... Sıvı ... elerin cızırdamasını engellemeyecek kadar sıcak olmalı, ancak kaynar olmamalıdır. Su ... eklendikçe risottoyu devamlı karıştırmalısınız. Bu işlem, yaklaşık 20-30 dakika sürer. Karıştırmak hem yemeğin yanmasını engeller, hem de risottoyu risotto yapan sosun oluşmasını sağlar.

Risotto pişer pişmez, ısıtılmış tabaklarda servis yapılmalı, asla yeniden ısıtılmamalıdır. Kesinlikle top şeklinde sunulmaz, altına vurarak tüm tabağa yayılması gerekiyor. Tatlandırmak için rendelenmiş parmesan peyniri, kıyılmış maydanoz ve fesleğen kullanılabilir. Bu arada İtalyanlar deniz ürünlü risottolara asla parmesan eklemez.

İtalyanlar, risottolarına taze mevsim ürünlerini koymaya özen gösterir. Sebzeler ve etler, soğan ya da pirincin pişirilmesinden sonra ilave edilebilir. Sebzeler, iyi pişmiş haldeki etler ve sosis, başlangıçta eklenebilir. Deniz ürünlerini ise daha geç, pişme süresinin sonuna yakın koymalısınız.

Birçok versiyonu bulunan risottolar arasında en ünlü olanlarından biri, Risotto alla Milanese (Milano usulü risotto)'dur.

KARBAKUS

Safranlı Risotto

Malzemeler:

250 gr. Arborio pirinci (veya kısa taneli bir pirinç çeşidi)
1 soğan, doğranmış
1 - 1,5 litre tavuk suyu
150 ml beyaz şarap ya da su
60 gr parmesan peyniri
40 gr tereyağı
Tuz-karabiber
1/2 tatlı kaşığı safran
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

Soğanları küçük doğrayın, parmesan peynirini rendeleyin. Safranın suyu içindeki şaraba dökün ve elinizle bastırarak iyice şarapla karıştırın. Derin bir tencerenin içine zeytinyağını koyun ve soğanları ekleyin ve 2-3 dakika kadar orta ateşte kavurun. Pirinci ekleyin ve 2-3 dakika pişirin. Pirinçler şeffaflaşınca orta ateşte pişirmeye devam edin. Her 10 dakika geçtiklerinde 1 kepçe tavuk suyu ekleyin ve karıştırın. Tuz karabiber ekleyin. Risottonuz kıvama gelip hafifçe dişinize gelecek sertliğe ulaşana kadar 1 kepçe ile tavuk suyu koyma işlemine devam edin. Her kepçe ekledikten sonra suyunu çekmeden tekrar tavuk suyu ilave etmeyin. İstedığınız kıvama gelen risotto tencereden alın ve içine tereyağını ekleyerek hızlıca karıştırın. Sonra rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin ve tekrar karıştırın. Karıştırma işlemi bitince hemen servis tabağına alın. Tabağı hafifçe yan çevirin ve altına vurarak risottonun tabağı yayılmasını sağlayın.



KARAKUS

Klasik İtalyan Pizza Tarifi

Malzemeler

250 ml. karbonatlı maden suyu
1 adet yumurta
3 çay kaşığı tuz
1.5 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
50 ml. bitkisel yağ
Aldığı kadar un
Üstü için
Soğan
Domates sosu
Sucuk
Salam
Domates
Biber

Hazırlanışı Oda sıcaklığındaki su , yumurta, şeker, maya ve yarım yemek kaşığı un ile karıştırılıp 40 dakika kabarana kadar beklenir.

Sonra tuz ve yeteri kadar un ve bitkisel yağı ekleyip güzel bir hamur elde edilir.1 saat kadar dinlendirilir.

28 cm. çapında ince bir hamur haline getirilir. Yağlı veya yapışmaz tepsiye konur. Üzerine salça veya domatesli bir sos sürülür. Soğan dilimleri dizilir. Diğer malzemelerde kesilip üzerine yerleştirilerek 190 derecede 25 dakika pişirilir.

