

Afyon mutfağının harikaları NG Afyon'da

AKILLARDA şifalı termal suları ile yer eden Afyon'da, yalnızca bilen keyfini süreceği birçok yerel lezzet de bulunuyor. Bu lezzetlerin şöhretini artırma fikriyle yola çıkan NG Afyon yönetimi, ünlü gurme Mehmet Yaşın ile bir akşam yemeği buluşması gerçekleştirdi. Yaşın ve Mutfak Şefi Hüseyin Alkın kafa kafaya vererek yerel lezzetlerden öne çıkanları seçti, onlara modern uyarlamalar yaptı. Mehmet Yaşın'ın yemeklere dair anekdotlar da paylaştığı akşamda davetliler yeni tatlar keşfetmekten büyük keyif aldılar.

Afyon deyince akıllara önce şifalı termal sular, hafızanızı biraz zorlarsanız da sucuk ve lokum gelir. Oysa ki Afyon'da, yalnızca yerel halkın ve lezzet kaşiflerinin tanıdığı, yiyenin hayran kaldığı birçok özel tarif de bulunuyor. NG Afyon Otel, bu lezzetlerin şöhretini artırma fikriyle yola çıkarak, yemek denince Türkiye'de akla ilk gelen isimlerden olan Mehmet Yaşın ile enfes bir akşam yemeği buluşması organize etti. Etkinliğin ev sahipliğini Güral ailesi üstlendi. Davetliler arasında Mustafa Süzer ve eşi Berrin Süzer başta olmak üzere, Hulusi Çil ve eşi Neriman Çil ile Afyon Ticaret Odası Başkanı da vardı.

Daveti organize eden NG Hotels & Resorts İcra Kurulu Başkanı Hediye Güral Gür, yaptığı kısa konuşmada bu tarz değerlerin öne çıkarılması gerektiğine inandıklarını söyledi. Nafi Güral ve Gülsüm Güral çifti de yerel lezzetlerin önemine vurgu yaparak, yörenin turistik açıdan kalkınması için ellerinden gelen desteği vermeye çalıştıklarını ifade ettiler.

Buluşmada davetlileri sürpriz tatlar bekliyordu. Afyon'a davet edilen Mehmet Yaşın, Güral Afyon'un mutfak şefi Hüseyin Alkın ile kafa kafaya verdi, yerel lezzetlerin en haslarını seçerek menüyü hazırladı.

İkili geleneksel tatlara bazı uyarlamalar da yaptı. İnsanı heyecanlandırmaya adı dahi yeten yemekler, modern dokunuşlarla daha da baştan çıkarıcı oldu. Bu enfes akşamda, başlangıç olarak aş hamurlu ve köy horozlu ara başı çorbası servis edildi. Çorbanın ardından davetliler kırmızıbiberli manda yoğurdu köpürtmeli illi bada dolmasını tattılar. Ara sıcaklarda mercimekli haşhaşlı bükme ve armut suyu ile servis edilen kıymalı-peynirli ağız açık börek vardı. Afyon bölgesine özel yeşilliklerin üzerinde ev yapımı ballı hardal sosu ve iç ferahlatan lezzetle afiyan salatası da sofranın harikalarındandı. Ana yemeklerde bulgur ve kırılmış buğdayın yoğrulmasıyla hazırlanan göçce köfte ile dana incik



ve patlıcanla yapılan badıcan gömme lezzeti zirveye taşıdı. Mehmet Yaşın ve Hüseyin Şef tatlıları da büyük bir özenle hazırlamışlardı. Şef'in üçlemesinde güllü lokumlu su muhallebisi ve balkabaklı tartın yanı sıra, vişne ve manda kaymağı ile servis edilen ekme kadayıfı bulunuyordu. Mehmet Yaşın, yemek boyunca davetlilerle yerel lezzetlere dair anekdotlar ve Afyon mutfağının sırlarını paylaştı. Davetliler sofraya Afyon'un lezzet harikalarını keşfetmenin verdiği mutlulukla veda etti.

Aş hamurlu ve köy horozlu ara başı çorbası

Hamur Malzemesi: 2,5 litre su, 3 su bardağı un
Çorba Malzemesi: 1 tane kaz veya köy horozu, 2 su bardağı et suyu, 2 çorba kaşığı tereyağı, tuz, karabiber, pul biber, 2 çorba kaşığı salça, 1 tane limon
Yapılışı: Hamur: Un elenir ve ılık suyla ezilir. Bu karışım ocakta ağır ağır pişirildikten sonra tepsiyeye dökülür. Tepsideki hamur baklava dilimi şeklinde kesilerek soğuması



beklenir.

Çorba: Kaz veya köy horozu haşlanıp, küçük parçalar halinde didilir. Aynı bir tencerede tereyağı içine 3 yemek kaşığı un eklenerek sararıncaya kadar 2-3 dakika kavrulur. Bu karışım içine salça, hazırlanan et, et suyu ve tuz eklenerek kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirir, baharatlar ve limon suyu eklendikten sonra hamuru ile servis yapılır.

Not: Ara başı çorbası yerken önce hamurdan bir parça, sonra sıcak çorbadan alınır. Hamur çiğnenmeden çorba ile yutarak yenir.

Kırmızıbiberli manda yoğurdu köpürtmeli ilibada dolması

Dolma malzemeleri: 1 kg labada, 1 su bardağı çekilmiş göçce (kırılmış buğday), 1 su bardağı düğü (ince bulgur), 1 su bardağı sıcak su, 2 adet soğan, tuz, nane, karabiber, pul biber
Sos malzemeleri: 3 yemek kaşığı süzme yoğurt, 1 tatlı kaşığı salça, yarım fincan sıvı yağ, 3-4 diş sarımsak

Yapılışı: Kırılmış buğday ve ince bulgur sıcak su ile ıslatılıp, kabin ağız kapatılarak kabarması için bırakılır. Rendelenmiş 2 adet soğan tavaya alınarak, yağda kavurur içine baharatlar eklenir. Kabarmış olan karışım, kavrulmuş soğanlara eklenerek yoğurulur. Labadalar hafif haşlanır. Hazırlanan harç labada ile muska şekli vererek sarılır ve tencereye dizilir, üzerine 1 çay bardağı su ilave edilerek pişirilir. Üzerine sos olarak tavada kızdırılmış yağa salça, nane ve kırmızı pul biber ilavesi yapılır. Pişen dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt ve hazırlanan sos dökülerek, servis edilir.

Not: Labada yaprağı bazı yörelerde efelek ve şapla pazı olarak da anılır.