





CABARNET
FRANC.

SÜSÜETTE
İGİN,
ASMA UĞUARI.

ÜZÜM KORUGUNDAN
EKŞİ HAYALI HAMUR;
%13 PROTEİNLİ UN
%70 HYDRATION.

- YÖRÜNGE;
X CABERNET FRANC
ASMA YAPRAKLARI
X PIMPINELLA
SAXISFRAGEVE
(YENİLEBİLİR
GİGELER).
X ARBORIO PRINCI
NİSTASTASI İGİN
X ZETTINTAĞI.
X YENİ BAHAİR.
X DENİZ TUZU.

TENİLEBİLİR GİGELER.
3 ADET.
PIMPINELLA
SAXISFRAGEVE.
(ABDEST BOZAN OTU).

CABERNET FRANC
ASMA UĞUARI
SÜSÜETTE İGİN..

ÜST DOLGU;
X TUZSUZ, YARI KAVRULMUŞ
FİSTİK EZMESİ.
X ARBORIO PRINCI
HASLAMA SUYU.

TENSİLİ YENİ DÜNYA.
KINAI YAPINCAK ÜZÜM
KORUGUNDAN
EKŞİ HAYALI HAMUR.
İGİN;
DENİZ BÖRÜLCESİ
LİMON POSASI
SARITISALIK
ZETTINTAĞI.

PIMPINELLA
SAXISFRAGEVE.



Yeni Dünya

Üzüm koruğundan elde edilen ekşi maya ile hazırlanan hamur, deniz börülceli iç dolgu ile kızartılmış, cabernet franc ve pimpinella saxisfrageve yaprakları sosunda sunulmuştur.

Tasarımcı her disiplinde aklındaki düşüncüyü anlatmak için bir yol izler. Bu yoldaki ilk adım kavram oluşturmaktır. Seçilen yöntem ile izlenen teknik dizi tasarımı öne çıkaran bir dil geliştirir. Pile'a göre (1997) tasarımda en önemli baskın kavramı düşüncüyü yol gösteren olarak ele almak ve bütün farklı parçaları bir araya getirerek güçlü bir ilişki yaratan temayı oluşturmaktır.

Reçetemi içinde bulunduğumuz salgın günlerinde evde oluşturduğumdan, evde bulunan malzemelerle yola çıktım.

Balkonumda yetiştirdiğim Cabernet franc asma bitkimin ana özelliklerine baktığımda Fransa Bordeaux'da St. Emillion bölgesinde "denge" katmak için kullanıldığını ve Cabernet Sauvignon ve Merlot'yla harmanlanabildiğini okudum (http://arcadiavineyards.com/tr/?page_id=4683).

Farklı parçaları bir araya getirirken denge kavramını sağlayacak ürünü Cabernet franc yaprağı olarak seçtim. Cabernet franc'i bir denge bitkisi olarak kabul ettiğimde ise, dengeleyeceği /harmanlanabileceği kendi alanından başka canlılara daha ihtiyacı olduğunu düşünerek maya olarak, başka üzüm bağı türü olan kınalı yapıncak asmasından koruk alarak hazırladığım ekşi maya kullanılmıştır.

Evde bağlayıcı olarak bulabildiğim ürün, nişastası yüksek Arborio princi ve haşlama suyu da reçeteye dahil edilmiştir.

Tabak sunumunda asma yaprakları püresi ile birlikte yenilebilir bitkilerden ve aynı zamanda yeşil renk verebilen abdestbozan otu (Pimpinella Saxisfrageve) yaprakları ve süslemesinde ise aynı bitkinin çiçekleri tercih edilmiştir.

Reçete

Yeni Dünya Formu için malzemeler:

- 1.Kınalı yapıncak asma koruğu ile oluşturulmuş ekşi maya ile oluşturulmuş hamur (İçindeki buğday unu proteini tercihen %13 ve %70 hydration)
- 2.Cabernet franc asma yaprakları ve bitki uçları 6-8 adet
- 3.Arborio princi haşlama suyu 10 ml
- 4.Deniz börülcesi 100 gr
- 5.Limon suyu ve posası 10 ml
- 6.Sarımsak küçük boy 1 diş
- 7.Fıstık ezmesi 40 gr (Deniz börülcesi tuzunu dengelemek için tuzsuz fıstık kavrukları bal ilavesi ile hazırlanmıştır).

Tabak sos ve süslemeleri için malzemeler:

- 1.Cabernet franc asma yaprakları 4-5 adet
- 2.Pimpinella Saxisfrageve yaprakları 1-2 adet
- 3.Pimpinella Saxisfrageve çiçekleri
- 3.Arborio princi 40 gr (40 gr prinç 120 ml su ile haşlanmalı)
- 4.Limon ½ çay kaşığı
- 5.Zeytinyağı 1 + 1/2 çay kaşığı
- 6.Yeni bahar 1/8 çay kaşığı
- 7.Kara biber 1/8 çay kaşığı
- 8.Deniz tuzu

Yapılışı:

- 1.Kımalı yapıncak asma kuruğu ekşi mayası ile hamur %70 hidrasyon ile oluşturulur.
2. Haşlanmış deniz börülcesi oda sıcaklığına gelince, sarımsak, limon suyu ve posası havanda biraz ezilir, 10 dakika dinlendirilir. Hamurdan 2 cm civarında parçalar kopartılıp açılıp içine deniz börülceli karışım konulur, kapatılır, daire formu oluşturulur, 10 dakika dinlendirilir ve kızartılır.
- 3.Haşlanmış olan arboria princi suyu ile fıstık ezmesi yumuşatılır. Bu karışım kızartılmış deniz börülceli dolgulu hamur oda sıcaklığına geldiğinde üzerine sürülür. Cabernet franc asma bitkisi uçları ile topların üzeri süslenir.
- 6.Cabernet franc asma yaprakları, Pimpinella Saxisfrageve yaprakları, haşlanmış arboria princi, limon, zeytinyağı, yenibahar, karabiber ve deniz tuzu mutfak robotunda kıvamlı doku olana kadar karıştırılır. Tabakta yörünge benzeri görüntü için akrilik resim fırçası ile yayılır ve pimpinella saxisfrageve çiçekleri ile süslenir, bir tane deniz börülcesi dolgulu kızarmış ve süslenmiş ürün tabağa yerleştirilir.