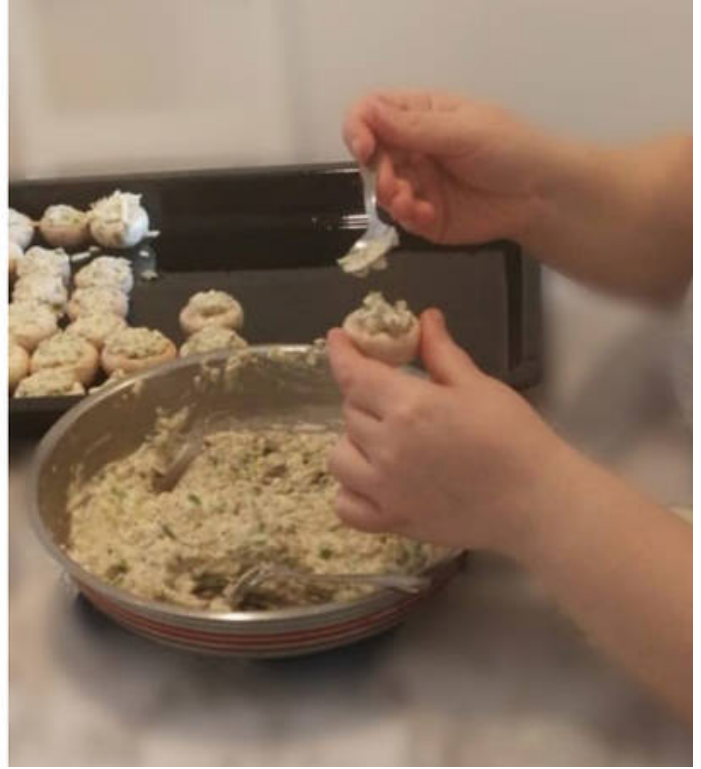


إلينا يلماز: اللحوم والألبان قوام المطبخ التركي



إعداد: فدوى إبراهيم

تعتبر الأطباق التركية من أشهر الأطباق غير العربية في المنطقة، برغم تشابه بعض مكوناتها ووصفاتها مع العربية، وما جهله في وصفات المطبخ التركي أكثر مما نعرفه، الأمر الذي يجعلنا نتوق لمعرفة المزيد عنه.

تحدثنا التركية إلينا يلماز، عن أبرز مكونات المطبخ التركي وأطباقه قائلة: «تعتبر اللحوم الحمراء واحدة من أبرز مكونات المطبخ التركي، ومن بين أبرز أطباقه: دونر كباب، كباب اسكندر، أضنة، شيش برك، بردة بلاو، مانتي، بورك، يلنجي دولما، لحمون رقائق لحم بالعجين، سيخ كفتة». وتشير يلماز إلى أن المطبخ التركي يعتمد في وصفاته بشكل كبير على دقيق القمح لإعداد أنواع المعجنات للوجبات الرئيسية والحلويات، مع استخدام البرغل والأرز في وصفات أخرى، كما يميل لاستخدام منتجات الألبان في الطهي. وتنوه بأشهر أنواع الحلويات وأهمها البقلاوة، دوندرمة «آيس كريم»، ولقوم، وغيرها.

وبالرغم من اعتماد المطبخ التركي على اللحوم، إلا أن يلماز تأخذنا بعيداً عن الأطباق التقليدية، وتقتراح لنا «بانيرلي مانتر دولماز» أي الفطر المحشو بالجبن، ومكوناتها ومقاديرها، هي: كيلو فطر بني كبير للحشو، بصلتان متوسطتان، ثمرتا فلفل حلو أخضر أو أحمر، جبنة كريمية حسب الرغبة، نصف كيلو جبنة موتزاريللا مبروشة، نعناع ناشف، ملح، فلفل أسود.

وينظف الفطر وتزال الأقماع بعناية للمحافظة على الفطر الدائري للحشو، وتقطع الأقماع بشكل ناعم لقطع صغيرة، وكذلك البصل والفلفل، ويقلى الأخيرين بزيت زيتون إلى أن يذبل، ثم تضاف الأقماع للخليط وتقلي إلى أن تنضج، وترفع جميعها عن النار، ويضاف للخليط الدافئ الجبن الكريمي والملح والفلفل والنعناع بكميات حسب الرغبة وتخلط، على أن يراعى في كمية الملح المضاف مدى ملوحة الجبن الكريمي والمبروش.

ويحشى الفطر بالخليط ثم يصف بصينية مدهونة بزيت الزيتون، ويوزع الجبن المبروش على وجه كل حبة من الفطر،

ثم يشوى بالفرن لمدة تقارب 15 دقيقة حتى تبدو الجبنة مقرمشة، وتقدم