

İspanak Savaşı

– Polat Tek · 05 Nisan 2015

Dul kaldıktan sonra, hayat bana kendi işlerimi kendimin yapmasını öğretti.

İş dönüşü semt pazarına uğramıştım, sıradan bir gündü ve işportacıların çığırkanlıkları akşamın olduğunu, biraz daha acele ile alışverişlerimizi yapmamız gerektiğini der gibiydi...

Her pazar olduğu gibi bu pazar da sebzededen çok meyve alma gayreti içinde ilerledim pazar yerine...

Az ötede biriken kalabalığın neyi almak için bu denli itişip çabaladığını anlamak için yanaştım o guruba kadın ispanak diyor başka bir şey demiyordu ve poşet-poşet ispanaklar tereyağı gibi gidiyordu. İçimden alsam mı bende acaba, derken satıcı -abi poşet vereyim mi dedi, bocalayıp sağa sola bakınırken bana dediğini anlayıp mahcup bir şekilde ver bakalım dedim.

Neyse doldurdum poşete o yemyeşil ispanakları. Satıcı tarttı ve abi az daha atalım 1 kilo olsun dedi, ben tamam derken poşeti uzatıvermişti bile...

İspanaklar ve elimde ki diğer poşetlerle yürürken de kara kara düşünüyordum, ben hiç ispanak yemeği yapmamıştım ki, acaba sorsa mıydım pazarcıya bunun yemeği nasıl yapılır diye... Sonra salak salak gülüp yola devam ederken, karşıdan gelenler neye güldüğümü anlamış gibi garip garip tebessümlerini bırakıyor gibi geldi o an bana.

Neyse bir market bulup ekmeğimi de alıp evin yolunu tuttum, iş yorucuydu, bir de pazar alışverişi beni iyice bunaltmıştı.

Nihayet eve varmış elimdekileri mutfak tezgahına bırakmış ve bayağı da acıkmıştım.

Önce duş almalıydım, hem yorgunluğumu bir nebze de olsa atmış olacaktım...

Duştan çıkınca hala o soru aklımdaydı "ispanak yemeği nasıl yapılır" diye düşünürken bilgisayarımı da açmıştım.

Zaten teknolojinin son nimetiydi bu alet ve jetonun düşmesi de geç olmadı Google'ye yazdım çarçabuk "ispanak yemeği nasıl yapılır" diye, o kadar çok sayfa açıldı ki bu yemekle alakalı, hangisini seçeceğim yönde bakmaya başlamıştım bile...

Etlisi, sebzeli, yumurtalı yani var da vardı bu nimetin bir hayli yapıma çeşidi, keşke daha önceden baksaydım demedim de değil, hem ona göre ek ürünleri de almış olacaktım bu yemeği yaparken...

karnımın açlığı bana acele etmem gerektiğini söylüyordu ve yoğurtlu ispanak yemeği adlı linke tıkladım,

linkte aynen Őu malzemeler geçiyordu:

Malzemeler

- 500 gr. ıspanak
- 1 orta boy soğan
- 1 kaŐık domates salçası
- 1 avuç pirinç
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ

Üzeri İçin:

- Sarımsaklı yoğurt

YapılıŐı

1. Ispanakları bol su ile birkaç defa yıkadıktan sonra kalın kalın doğrayın.
 2. Soğanı yemeklik doğrayıp, sıvıyağda kavurduktan sonra pembeleŐince salçayı ilave edin.
 3. Üzerine ıspanakları ilave edin ve ıspanaklar çekip soğanlarla karıŐınca 1 avuç yıkanmıŐ pirinci ve ıspanakların hizasına kadar suyu ekleyin.
 4. Tuzunu da ilave edip karıŐtırın ve tencerenin kapağını kapatın.
 5. Kısık ateŐte pirinçler suyunu çekip yumuŐayınca kadar piŐirin ve sarımsaklı yoğurtla servis yapın.
- Afiyet olsun.

Tarifi okuyunca bayağı basit gibi geldi bana, hemen bilgisayarı mutfaktaki masaya aldım ve tezgaha geçtim...

1. Ispanakları bol su ile birkaç defa yıkadıktan sonra kalın kalın doğrayın.

Maddesinde olduğu gibi yıkayacaktım ıspanakları, ve poŐetten çıkardım bir demetini zaten topu topu 3 demetti.

İlk demetin lastik ipini kestim ve suyun önüne doğru uzattım, fakat biraz çamurlu gibiydi ve aralarında çürükleri de vardı,

bu sebeple tek tek yıkamaya karar verdim. Sanki çamura batmıŐ da çıkmıŐ gibiydi ıspanaklar ve sinir olmuŐtum aldığım.çaresiz baŐladım tane tane yıkamaya ve çürüklerini ayrıŐtırmaya biraz sıkılmıŐtum bu iŐten...

Sanırım bir 15 dakikayı aŐmıŐtum ve hala mutfak tezgahının baŐında itinayla yıkıyordum, her demette tane tane olan

onlarca ıspanak vardı ve yıkamakla bitirebilirim iyi, diye düşünürken bir demetini anca bitirebilmiŐtum 15 dakikada acemiliğimle...

Neyse ikinci ve üçüncü demetleri de iime sinecek Şekilde yıkayıp bitirmem, hemen hemen bir saat gibi bir zamanımı almış oldu desem yalan olmaz. Tabi bu ıspanakla olan savaŐım ilkti ve kazanan ben miyim O' mu bilemiyorum. Bildiğim bir Şey varsa o da karnımın alığıydı...

Daha fazla kendime işkence etmemek adına bu ıspanak yemeğini diğer akşama erteledim ve buzdolabını açıp 2 yumurta ile geçiştirdim, bir daha ıspanak almak mı tövbeler olsun...

Polat Tek

05.4.2015

karakalem çalışması