

"İstanbul'un en harika lezzetleri için en iyi rehber."

The Guardian

İSTANBUL ARKA SOKAK LEZZETLERİ

2009'DAN BERİ

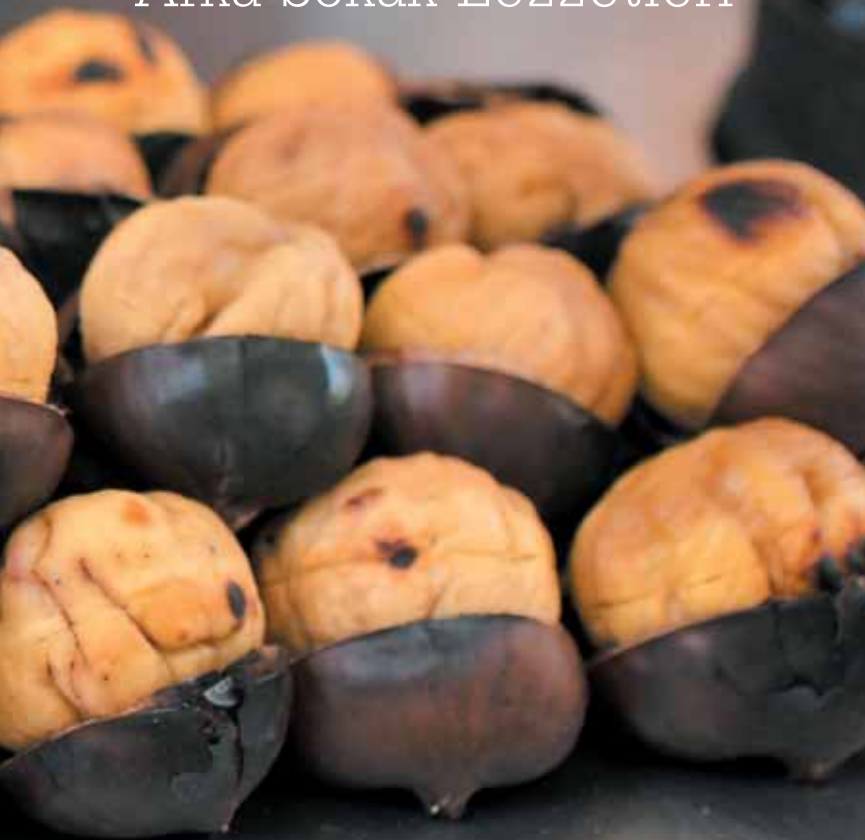
Ansel Mullins
Yigal Schleifer

BOYUT



İstanbul

Arka Sokak Lezzetleri



Ansel Mullins - Yigal Schleifer

BOYUT

İstanbul

Arka Sokak Lezzetleri

ISBN 978-975-23-0736-0

YAZARLAR

Ansel MULLINS

Yigal SCHLEIFER

EDİTÖR

Vanessa H. LARSON

GENEL YÖNETMEN

Bülent ÖZÜKAN

GENEL MÜDÜR

Nilgün ÖZÜKAN

GENEL SANAT YÖNETMENİ

Murat ÖNEŞ

TASARIM

Bülent USTAOĞLU

KAPAK FOTOĞRAFI

Selçuk ARIKAN

© 2010 Boyut Yayıncılık A.Ş.

© 2010 Yazı ve Fotoğraflar
Ansel Mullins ve Yigal Schleifer

Koza Plaza A Blok 26. Kat Tekstilcent
34235, Esenler- İSTANBUL
Tel: (0212) 413 33 33
Faks: (0212) 413 33 34

BASKI

BOYUT MATBAACILIK A.Ş.

Matbaacılar Sitesi, 1. Cadde,
No. 115 34204 Bağcılar- İSTANBUL
Tel: (0212) 413 33 33
Faks: (0212) 413 33 34

www.boyutstore.com

e-mail: info@boyut.com.tr

Bu kitabın her türlü yayın hakkı,
Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince
Boyut Yayın Grubu'na aittir.

Tanıtım amacıyla yapılacak kısa alıntılar dışında,
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla
çoğaltılamaz.

Kültür Ürünleri Danışma Hattı

(0212) 444 53 53

Bu yayının ve diğer tüm Boyut ürünlerini
edinmek için yukarıdaki telefon numarasından
gönderim ücreti ödmeden sipariş verebilirsiniz.



Giriş

Bu kitabı hazırlama fikri aklımıza ilk olarak bir öğle yemeğinde sorduğumuz basit bir soruyla düştü: Neden İstanbul'da en iyi yemeği yiye-bildiğimiz bazı küçük, geleneksel mekanlar bu kadar göz ardı ediliyor? Neden arka sokak-larında bu kadar zengin bir yemek geleneği olan bir şehirde, bu sokaklar ve gizlediği lezzetleri kimse araştırıp övmüyor?

Bu soruya cevap olarak Istanbuleats.com'u açtık; kendi kendinize bulamayacağınız, çok iyi ancak keşfedilmemiş yerel mekanlara adanmış bir internet sitesi. Şık restoranları bir kenara bırakın, burada yemek yemeyi gerçekten sevenler için ciddi yemeklerden bahsediyoruz.

İstanbul'da kebabın ve rehber kitaplarda yazılı şeylerin dışında Balkan, Kafkas ve Ortadoğu tatları taşıyan çok geniş bir bölgesel mutfak kültürü var. Bu kitabı güvenilir bir rehber olarak kullanarak neyi nerede yemeniz gerektiğini bileceksiniz.

Türkiye'de fiyatlar değişken olduğu için yorumlarımızda bu konuya değinmedik. Kitap-taki mekanlar çok ucuzdan orta karara giden bir yelpazede yer alıyor. Daha da önemlisi hep en değerli yerleri seçmeye çalıştık. Çoğu yerde alkol satışı yok. Alkollü restoranlar sayfa 172'teki indeks kısmında ayrıca belirttik. Genel olarak bir yere özellikle akşam yemeğine gitmeden önce randevu yaptır-manızı tavsiye ediyoruz.

İstanbul'un Arka Sokaklarındaki Lezzetler'e hoş geldiniz, afiyet olsun!

Ansel & Yigal

istanbuleats.com'un kurucuları



İçindekiler

1- Tarihi Yarımada

Akdeniz Hatay Sofrası
Suriye Esintisi 16

Altan Şekerleme
Hem Damağa Hem Göze .. 18

Doğu Türkistan Vakfı
Aşevi
Doğuyla Doğu Tanışınca 20

Doyuran
İşçi Sınıfı Kahramanı 22

Eski Kafa
Yeni Nesil Eski Moda 24

Favorilerimiz:
Sultanahmet'in
Yemek Sırları 26

Kasap Osman
Dönerden Bikanlara
Birebir 30

Kısmet Muhallebicisi
Tavuğun Her Hali 32

Köfteci Arnavut
Köfte Sevenler Buraya! 34

Küçük Ev
Olağanüstü Bir Yolculuk 36

Meşhur Unkapanı
İMÇ Pilavcısı
Pilav Canavarları
İş Başında 38

Şehzade Erzurum
Cağ Kebabı
Kovboy Kebabı
Yeniden Yollarda 40

Siirt Şeref Büryan
Kebap Salonu
Kuyu Kebabı 42

Vefa Bozacısı
Çok Özel Bir Maya 44

Zinnet Restaurant
İpek Yolu Üzerinde 46

Favorilerimiz:
Kapalıçarşı:
Alışverişe Gel,
Yemeğe Kal! 48

2- Yukarı Beyoğlu

Çukur Meyhanesi
Ciğer ve Hamsi
Birlikteliği 54

Dürümzade
Dürüm Değil Sanat Eseri 56

Kelle Söğüş,
Kelle Tandıra Karşı
Kafa Kafaya Bir Mücadele .. 58

Köfteci Hüseyin
Köftenin Doğan Görünümlü
Şahini 60

Lades 2
Beyoğlu'nun Tavukçusu 62

Lades
Eski Dost 64

Mehmet Ercik'in
Sucuk Tezgahı
Sosisli Sandviç de
Neymiş! 66

Özkonak
Gerçek Muhallebici 68

Sakarya Tatlıcısı
Sadece Tatlı! 70

Şimşek Pide
En İyisi Tereyağlısı 72

Van Kahvaltı Evi
Sabah Ziyafeti 74

Zübeyir Ocakbaşı
Nefis Etin Adresi 76

Favorilerimiz:
Sokak Lezzetleri 78

3- Aşağı Beyoğlu

Antiochia
Hem Tarzı Hem de
Lezzeti Yerinde 84

Beyoğlu Öğretmenevi
Öğretmenlerin Mekanı 86

Çukurcuma Köftecisi
Ailecek Yemek 88

Ficcın
Kafkasya Hissi 90

MANTAR ŞÖTE
MEZELER
SALATALAR

65

45

450



İsmail Kebapçısı
Lahmacunun Piri..... 92

Kebapçı Enver Usta
Yeraltının Favorisi 94

Mandabatmaz
Bir Kahvenin 40 Yıllık
Hatın Vardır 96

**Mehmet Demir'in
Kahvaltı Arabası**
Tekerleküstü Kahvaltılar 98

Mekan
Bu Mekan Çok Renkli 100

Pera Sisore
Karadeniz'in Büyüsü 102

Şahin Lokantası
Anne Eli Değmiş Gibi 104

Sofyalı 9
Asmalimescit'in Ruhu 106

Favorilerimiz:
Ciğer yer misin,
Ciğerim? 108

4- Galata ve Liman

Akın Balık
(Nam-ı Diğer)
Karaköy Balıkçısı..... 114

Beşaltı Kırvem
"Taqueria"nın Türkçesi 116

Fürreyya
Galata'nın
En İyi Balıkçısı 118

Grifin
Deniz Ürünleri Cenneti 120

Güllüoğlu
Bunca Yıldan Sonra
Hala Çıtır Çıtır..... 122

İstiridye Balık Lokantası
Öğle Yemeği Onların İşİ .. 124

Karaköy Lokantası
Bir Liman Şampiyonu 126

Mutfak Dili
Esnafların Cenneti..... 128

Favorilerimiz:
Çiğ Köfte:
Yüzde 100 El Yapımı 130

5- Boğaz

Abracadabra
İstanbul'un Boğaz Kıyısındaki
Mutfak Sihirbazı 136

Adem Baba
Balığın Şahı..... 138

Bodrum Manti
Süper Manti 140

Can Ciğer
Kuzu Sarması 142

Fıstık Kebap
İçimizdeki Lahmacun Aşkı
Bambaşka 144

Kaburga Sofrası
Tek Bir Yemekle
Büyük Bir Şölen 146

Favorilerimiz:
Kaymak:
Cennet Kreması 148

6- Anadolu Yakası ve Adalar

Adana Öz Asmaaltı
Kebap 154

Çiya
İstanbul'un
Yemek Tapınağında
Yenidünya Kebapları ve
Mezopotamya Mantarları .. 156

İsmet Baba
Bahıktan Anlayanlara..... 158

Kandilli - Suna'nın Yeri
İskeleden Davet 160

Kıyı
Farkı Mezelerinde 162

Koço
Kutsal Izgaranın Peşinde .. 164

Favorilerimiz:
Kuru Fasulye:
Kapsamlı Bir
Araştırma Raporu..... 166

İndeks 172





1

Tarihi
Yarımada

3

Aşağı
Beyoğlu

4

Galata ve
Liman

2

Yukarı
Beyoğlu

5

Boğaz

6

Anadolu Yakası
ve Adalar





Tarihi Yarımada

Akdeniz Hatay Sofrası

Suriye Esintisi 16

Altan Şekerleme

Hem Damağa Hem Göze 18

Doğu Türkistan Vakfı Aşevi

Doğuyla Doğu Tanışınca 20

Doyuran

İşçi Sınıfı Kahramanı 22

Eski Kafa

Yeni Nesil Eski Moda 24

Favorilerimiz:

Sultanahmet'in Yemek Sırları

- Ahırkapı Balıkçısı
- Giritli
- Tarihi Sultanahmet Köftecisi
- Vonalı Celal 26

Kasap Osman

Dönerden Bıkanlara Birebir 30

Kısmet Muhallebicisi

Tavuğun Her Hali 32

Köfteci Arnavut

Köfte Sevenler Buraya! 34

Küçük Ev

Olağanüstü Bir Yolculuk 36

Meşhur Unkapanı

İMÇ Pilavcısı

Pilav Canavarları İş Başında 38

Şehzade Erzurum Çağ Kebabı

Kovboy Kebabı
Yeniden Yollarda 40

Siirt Şeref Büryan Kebab Salonu

Kuyu Kebabı 42

Vefa Bozacısı

Çok Özel Bir Maya..... 44

Zinnet Restaurant

İpek Yolu Üzerinde 46

Favorilerimiz:

Kapalıçarşı:

Alışverişe Gel, Yemeğe Kal!

- Gaziantep Burç Ocakbaşı
- Havuzlu
- Kara Mehmet Kebab Salonu 48



Akdeniz Hatay Sofrası

SURİYE ESİNTİSİ

Tarih derslerinden hatırlayabileceğiniz gibi Hatay 1930'ların ortasına kadar Suriye toprağı sayılıyordu. Dolayısıyla Hatay'ın yemekleri de hem lezzeti hem de ruhu açısından Halep ya da Şam'daki restoranların menülerindeki yemekleri hatırlatıyor. Hataylı bir aile tarafından işletilen bu restoran bölgenin otantik ve kaliteli yemeklerini müşterilerine servis ederek mükemmel bir iş çıkarıyor.

Hatay'ın Suriye yönetimi altındaki geçmişi özellikle başlangıçlar masaya geldiğinde çok iyi anlaşılıyor. İstanbul'da bulunması şaşırtıcı derecede zor olan krema kıvamındaki humus ve közlenmiş patlıcan ve yoğurttan yapılan mütebbel salatası en dikkat çekici örnekler. İkisi de nar ekşisi sonunda servis edilen kırma zeytin ve kekiğe benzer bir ot olan zahter salataları da mükemmel.

Ana yemek menüsünde kebab çeşitleri ve çoğunluğu ev yapımına benzeyen çorbalar, tencere yemekleri ve böreklerden oluşan günün spesiyalleri bu-

lunuyor. Ancak menünün asıl çarpıcı öğeleri iç pilavlı tuzda kuzu ve tuzda tavuk. En az iki buçuk saat önceden ısmarlanması gereken bu yemeklerin yapımı tam bir sanat.

Kaya tuzundan bir kubbenin altına gömülen et, odun fırınında yavaş yavaş pişmeye bırakılıyor. Daha sonra tekerlekli bir araba üzerinde masanıza getirilen tuz kubbesinin üzerine garson yanıcı bir sıvı döküp, kubbeyi ateşe veriyor. Ateş yanar yanmaz, tuz sıcaklığının etkisiyle bir anda patlıyor. Dünyanın başka yerlerinde böyle bir şey yüzünden hakkınızda dava açılabilir, ama burada bu patlama eğlencenin bir parçası.

Alevler sönünce garson bir çekiç ve keski yardımıyla tuzdan kabuğu kırıp içinden dumanı tüten sulu eti ve eğer tercihinizi tavuktan yana kullandıysanız çıtır çıtır deriyi çıkarıyor. Eğer hala yeriniz kaldıysa iki kadayıf tabakası arasına

mozarella benzeri bir peynir koyarak yapılan Ortadoğu'nun geleneksel şerbetli tatlısı künefeyi tavsiye ederiz. ♦





Altan Şekerleme

HEM DAMAĞA HEM GÖZE

Küçükpazar'daki bir dizi eski ama hala fotojenik dükkan arasında bir tanesi özellikle öne çıkıyor. Bu dükkanın vitrininde dışı beyaz, içi ise beklenmedik bir biçimde pembe ya da kırmızı Türk lokumundan yapılmış psikodelik (halusinatif) piramitler var. Altan Şekerleme'nin pudra şekerli rüya ülkesine, bir başka deyişle Şeker Diyarı'na hoş geldiniz.

Yaşlı mermer tezgahları ve eski tahta dolaplarıyla Altan Şekerleme'nin, bu eski şehirde tuhaf bir biçimde kaybolmuş nostaljik bir parlaklığı var. "Eski İstanbul"u yeniden canlandırmak için hayal kırıklığı yaratan çabalar gösteren birçok dükkanın aksine, Altan'da Osmanlı'nın son dönemine ait kendiliğinden bir hava var. Bunun kaynağı belki gizli tarifler, belki dükkanın kendisi, belki üst kattaki üretim atölyesi, belki de 1865'ten bu yana dört kuşaktır babadan oğula emanet edilen bütün detaylardır.

Dükkanın şu anki sahibi 86 yaşındaki

Abdullah Altanoğlu durumu, "Bizim için bu sadece şekercilik değil. Burada bir aile geleneğini ve bir Osmanlı geleneğini sürdürüyoruz" diye açıklıyor.

Güllü lokum sansasyon yaratacak bir deneyim. Öte yandan sakızlı lokum tam bir yenilik. Ancak iş asıl fıstıklı lokumda bitiyor.

Son derece yumuşak, sakız kıvamındaki lokumun merkezindeki çıtır fıstık en ağır çikolata tutkununu bile bir kutu lokum almaya ikna edebilir.

Altan fıstıklı tahin helvasıyla ve tezgahın üzerinde büyük kavanozlar içinde duran renk renk akide şekeri çeşitleriyle de gurur duyuyor.

Altanoğlu ailesinin yüzlerce yıllık sırları koruması için anahtarları bir sonraki nesle tes-

lim edeceğine şüphe yok. Bizim asıl umudumuz, bu pudra şekerli, yumuşak tatlının Türk lokumu olmaktan çıkıp küresel hale gelmesi. ♦





17.00
250 gram
SWEET
MILK

17.00

17.00

17.00

17.00

17.00

17.00

17.00

17.00

Gift

Gift

17.00
Turkish Delight

Turkish
Delight

Doğu Türkistan Vakfı Aşevi

DOĞUYLA DOĞU TANIŞINCA

Daha adına (Doğu Türkistan Vakfı Aş Evi ya da kısaca DTVAE) bakınca bu restoranın piyasanın devi olmak gibi bir kaygısı olmadığını anlamak mümkün. 16'ncı yüzyıl bir medrese olarak kullanılan bir binanın avlusunda bulunan DTVAE, Çin'in batısındaki Şincan bölgesinden İstanbul'a gelen ve memleket hasreti çeken Uygur Türklerine sıra yemekleri sunuyor.

Türkler ve Uygurların ortak bir dil ve yemek geçmişi var. Uygur mutfağının, "orijinal" Türk mutfağının taslağı olduğu bile söylenebilir. Klasik Türk mutfağı farklı bölgesel etkilerin bir karışımını ve Osmanlı sarayının kibirli damak tadını yansıtırken, Uygur mutfağı Orta Asya bozkırlarındaki göçebe toplumların basit yemek anlayışını koruyor. O kadar basit ki DTVAE'nin menüsü üç maddeden oluşuyor. Bu üç

maddenin ikisi ise mantı çeşitleri.

Restoranın yıldızı ev yapımı erişte, yağda kavrulmuş dana eti, soğan ve yeşillibiberden oluşan lagman. Üzerinde yoğurt ve kırmızı pul biberle servis edilen mantı da şehrin diğer yerlerinde servis edilen ve neredeyse sırf hamurdan oluşan örneklerini ayıplarcasına lezzetli.

DTVAE'nin diğer mantısı kıymalı soğanlı bir karışımla doldurulmuş daha büyük hamur paketleri bize Çin restoranlarında yediğimiz mantı çorbalarını hatırlattı. Masanın üzerindeki kavanozda bulunan yağlı kırmızıbiber salçası da bu izlenimi destekledi.

DTVAE'nin birkaç masası dışarıda büyük akağaçların altında, birkaç tanesi de içerde. Bu barış dolu vahaya yapacağınız bir ziyaret sizi bir anda Doğu Türkistan'a taşıyacak. ◆





Doyuran

İŞÇİ SINIFI KAHRAMANI

Normalde basit, lezzetli ve makul fiyatlı yemekler yiyebileceğiniz bir yerden ziyade metrodotellerin turistleri yönlendirdiği, gereksiz yere pahalı balık restoranlarının bulunduğu Kumkapı'ya gitmekten kaçınınız. Ancak semtin arka sokaklarında yerel halkın bildiği ve sık sık gittiği birkaç mücevher gizli. Doyuran Lokantası'nda yan masada oturan adamlar üzeri boya lekeli iş tişörtleri giyip kemerlerinde şerit metre taşıyor olabilir, ancak neyi nerede yemeleri gerektiğini iyi biliyorlar. İstanbul'un birçok semtinde, restoranların çıkmasını işçi sınıfı belirliyor ve bu çıta bir hayli yüksek oluyor. Yedikleri yemeğin hızlı, taze, ucuz ve mümkün olduğunca annelerinin mutfağından çıkan yemeklere benzer olmasını istiyorlar. Doyuran'ın sahibi olan ve müşterilerine aralarında mantı ve pilav üstü nohudun yanı sıra çeşitli geleneksel tencere yemekleri de bulunan dört-beş çeşit günlük spesiye sunan orta yaşlı karı-koca çalışan erkeklerin bu taleplerine hem profesyonel

hem de ev sıcaklığında bir cevap sunuyor. Birden fazla çeşidin tadına bakabilmek için yarım porsiyon (ya da "az") söylemekte fayda var.

Dükkanın sahiplerinden Musa Ergenç, "Bismillah" deyip kolları sıvayarak ilk musakka parçasını irice bir kaşıkla tepsiden alıyor. Bu cennetten çıkma yemeğin tadı tuzu tam yerinde ama kesinlikle fazla yağlı değil.

Genellikle üzerine beşamel sos konan Yunan versiyonunun aksine Doyuran'ın musakkasının tepesinde doğranmış domatesler var. Bu tür mekanların standard çeşitlerinden olan ve normalde keyif vermekten çok karın doyurma amacı güden ıspanak yemeği burada her iki fonksiyonunu da başarıyla yerine getiriyor. Daha önce başka terlerde yediğimiz fazla pişmiş, ağır yeşil püre gibi değil. Bilakis ıspanağın tadı da domatesli sosun tadı da damakta ayrı ayrı hissediliyor.

Özellikle üzerinde kocaman bir kaşık yoğurtla şahane oluyor. ♦





Eski Kafa

YENİ NESİL ESKİ MODA

A dının uyandırdığı eski modalık izlenimine karşılık Eski Kafa Zen locası dekoruyla ve “her şey doğal, organik ve hormonsuz” yazan tabelasıyla new age kafası için gereken bütün detayları taşıyor. Mevsiminde taze sebzelerle pişirilen geleneksel Türk yemeklerini sunan bu mekan fast food kültürüne karşı durmaya çalışıyor.

Başlangıç olarak pirinçli kuru patlıcan dolmasını öneriyoruz. Eski Kafa'nın gururlu aşçısının deyişiyle “mevsimi geçtikten sonra bir tane taze, doğal patlıcan ya da biber bulmak imkansız” olduğu için Eski Kafa, “kış aylarında anneannelerimizin yaptığı gibi” kurutulmuş sebzeler kullanıyor.

Dolmanın içi kaşlarınıza kaldırmamıza neden olacak kadar baharatlıyken, dışı taze patlıcanın bildiğimiz yumuşak kabuğunun aksine sert ve dayanıklı. Böylece daha güçlü, bomba gibi bir dolma çıkıyor ortaya. Mutfağıyla tanınan Adana'nın özel yemeği olan yüksek çorbası da

baharatlı bir suyun içinde yüzen küçük, lezzetli mantılar ve nohutlardan oluşuyor.

Ana yemek olarak dayanamayıp “gulaş” ısmarladık. Mekanın sahibi bu gulaşın Macar gulaşıyla doğrudan alakası olmadığını, Türk mutfağına ait bir tarif olduğunu, ama Macar gulaşının atası olma ihtimalinin de olduğunu söyledi. Macarların çorbaya benzer gulaşına karşılık önümüze gelen alaturka gulaş kuru baharatlarla marine edildikten sonra defne yaprağına sarılmış yumuşak biftek dilimleri oldu. Aroması yeterince güçlü ve yoğundu.

Orijinal gulaş mı değil mi orası tartışılır. Ancak masamızdaki herkes bunun İstanbul'da yediğimiz en güzel bifteklerden biri olduğuna karar verdi.

Her ne kadar fast food karşıtı tavırları ve servis anlayışıyla Eski Kafa'nın İstanbul'un başka

yerlerindeki sosyetik mahallelerde daha popüler olacağı garanti olsa da, umuyoruz ki mekandaki feng shui anlayışı hiç değişmeyecek. ◆



Eski Kafa

"eski deliklerden yeni bakışlar"



Sultanahmet'in Yemek Sırları

İşte size bir Sultanahmet Krizi: Tarihi yarımada'daki anıtlardan uzaklaşmadan, ancak turist tuzaklarına da düşmeden nasıl iyi bir yemek yersiniz? Bu soruyla çok sık karşılaşıyoruz. Sultanahmet çoğunlukla turistlerin gittiği bir yer olduğu için, yerellerin takıldığı mekanların hem sayısı az, hem de aralarındaki mesafe çok büyük. Birçok restoranda fiyatlar normalin üzerinde, servis ve kaliteye en iyi ihtimalle güvenilmez. Bununla birlikte bölgede yemek yiyecek bazı güzel yerler de var. Sizleri tuzaklara düşmekten kurtaracak birkaç restoranın küçük bir listesini hazırladık.

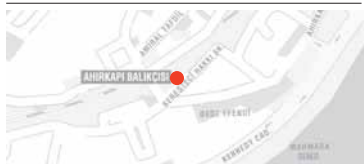


AHIRKAPI BALIKÇISI

Izgara balık ve bira satılan bu küçük mekanı, görülesi bir yer olan Dede Efendi tekkesindeki alkolsüz bir düğün sonrasında bir iki kadeh bir şeyler içmek için yer ararken bulduk. Çoğunluğu makul fiyatlar karşılığı satılan taze deniz ürünlerinden oluşan menüsü, sallanan masaları ve ağır ağır rakılarını yudumlayan müdavimleriyle Ahırkapı Balıkçısı, konsiyerjlerin sizi uzak tutmak isteyeceği mekanla başında geliyor.

Dışarı birkaç masa attıkları güzel havalarda, Sultanahmet'te ızgara balık yiyip bira içecek daha iyi bir yer olmayabilir.

**Keresteci Hakkı Sokak 46,
Cankurtaran/Ahırkapı
212 518 4988 - 15:00-00:00**

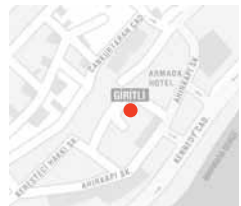


GİRİTLİ

Giritli hakkında burada ne yazsak yeterli olmaz. Bu şık ama konforlu balık restoranı müşterilerine bir zamanlar Girit'te yaşayan Türklerin yediği yemekleri sunuyor. Hem turistler hem de İstanbullular, haftanın neredeyse her akşamı Giritli'nin sınırsız içki dahil fiks menü seçeneğinden yararlanarak mekanı dolduruyor. Aslına bakılırsa yemeklerin kalitesi buraya gelmek için yeterli. Zeytinyağında ahtapot bacağı neredeyse mükemmel ancak biz oyumuzu masamıza getirilen bir düzine meze arasında özellikle şehriyeli deniz ürünleri salatası ve cevizli beyaz peynirli yaprak sarmadan yana kullanmak istiyoruz. Yaz aylarında Giritli'nin bahçesi de bir teras kadar ferah oluyor.



Keresteci Hakkı Sokak,
Cankurtaran/Ahırkapı
212 458 2270
13:00-00:00





TARİHİ SULTANAHMET KÖFTECİSİ

Tarihî Sultanahmet Köfteci'si, gerçekten köfte yemek isteyenlerin gitmesi gereken yerlerin başında geliyor. Yanlış anlaşılmasın, film yıldızlarından, politikacılardan ve generallerden gelen elle yazılmış, tek tek çerçevelenmiş ve mekanın duvarlarına asılmış mektuplar şikayet içermiyor.

Restoranın İnegöl köftesi yumuşak, sulu ve çok güzel kokuyor. Sipariş üzerine masanıza getirilen acı kırmızı biber sosu eşliğinde taze ekmeğin arasına konup yendiğinde, cennetten çıkma bir lezzete ulaşıyor.

Divanyolu Caddesi No: 12,
Sultanahmet
0212 520 0566
11:00-00:00



VONALI CELAL

İstanbul'un tarihi yarımadasının surlarını çevreleyen sahil yolu üzerindeki Vonalı Celal, müşterilerine mekandaki tuğla fırında pişirilen taze Karadeniz yemekleri sunuyor. Aralarında yeşil erik ve kiraz dahil turşusu kurulabilecek her şeyden yapılma bir çeşit de olan beş ana yemek ve 20 yan yemekten oluşan fiiks menü uygun seçenekler arasında. 40 TL'ye satılan bu menü gayet mantıklı bir seçim. Ancak biz alakart yemeyi tercih ettik. Ekşi, ufalanan bir peynir ve cevizden yapılan sos çeşni, beyaz lahana sarması, İspanyol omletine benzeyen otlu ve arpacık soğanlı yumurtalı sakarca ve zeytinyağlı ot yemeği kaldırıktığımızı çok çeken çeşitler oldu. Ayrıca mıhlama olarak da bilinen ve erimiş peynir, tereyağı ve mısır unundan yapılan bir çeşit Karadeniz fondüsü olan kuymağı da çok beğendik.

**Kennedy Cad. Sahil Yolu, No: 40/1,
Ahırkapı
0212 516 1893
13:00-00:00**



Hocapaşa Sokak 22,
Sirkeci
0212 519 3216
06:00-23:00

Kasap Osman

DÖNERDEN BIKANLARA BİREBİR

İskender kebab, Bursa'da bulunan İskender Restoran'ın tescilli markası olsa da İstanbul'un birçok yerinde taklitçilerini bulmak söz konusu. Ancak Kapalıçarşı'da tasarımların ürünlerinin sahtelerini yapan dükkanların aksine Kasap Osman'daki "korsan" İskender kebab, orijinali kadar iyi, hatta belki daha fazlası.

Uzun bir şişin üzerine üst üste takılan ve diklemesine bir ızgarada pişirilen kuzu eti parçalarından yapılan döner İskender kebabın en önemli parçası. Eskiden döneri pişirmek için odun kömürü ateşinden faydalanılırdı. Ancak bugün elektrikli ızgaralar yayılmaya başladı. Maalesef, Kasap Osman da yakın zamanda bu rüzgara kapılıp gaz ocağına geçti. Ancak dönerin kalitesinde bir eksilme olmadığını söylemek mümkün.

Doğal olarak etin kalitesi de önemli bir faktör. Bu konuda eski bir kasap olan Osman'dan daha güvenilir birini bulmak zor. Osman ve ekibinin bir diğer avantajı da 25 yıllık dönercilik deneyimine sahip olmaları.

Müşterilerin öğle yemeği için dükkana doluşmaya başladığı sıralarda usta da dönerin başına geçip ilk yaprakları kesmeye başlıyor. Kesilen dönerler mutfağa gönderilip, dönerden yapılan yemeklere dönüştürülüyor.

İskender için pişmiş et, topraktan bir tabağın dibine yerleştirilmiş pide parçalarının üzerine diziliyor, domatesler ve biberlerle süslenip hafif bir domates sosuyla tatlandırılıyor.

Daha sonra kısa bir süre için fırına atılıyor; böylece hem alttaki sos bulanmış pideler çıtır çıtır oluyor, hem de domatesler ve biberler yumuşuyor. Son olarak bütün tabağın üzerine kızdırılmış tereyağı dökülüyor ve yanına kocaman bir kaşık yoğurt konuyor.

Çoğu zaman İskender'in masamıza gelirken çıkardığı cızırtıları bile duyabiliyoruz.

Birisinin bu kadar asil bir kebabı tescilletmiş olması çok mantıklı. Ama olur da Bursa'ya gidip gerçek İskender kebab yeme fırsatı bulamazsanız, Kasap Osman'a gidip İstanbul'daki en iyi sahte İskender'i yiyebilirsiniz. ◆



KASAP OSMAN



Kismet Muhallebici

TAVUĞUN HER HALİ

Küçükpazar'da minnacık bir dükkan olan Kismet'in sahibi Ali Bey mekanın menüsünü şöyle sayıyor: "Tavuk suyuna çorbamız var, kızarmış tavuk taşlığı var, kıyılmış tavuk göğsü var, tavuk ciğer de var, tavuklu pilav, tavuk yah-nisi, bir de tatlı olarak tavuk göğsü var." Bunların dışında menüde çeşitler de var ama belli ki Ali Bey tavuk konusunda ısrarcı.

Bir muhallebicide olduğumuz düşünüldüğünde menünün neden tavuk ağırlıklı olduğu anlaşılabilir. Kendine saygısı olan herhangi bir Türk muhallebicisinin tavuk göğsü satmaması düşünülemez. Damak tadı bizimkine benzeyen Ali Bey de işe tatlıdan başlamış sonra tavuğun göğsü dışındaki parçalarıyla ne yapabileceğini düşünerek menünün gerisini hazırlamış gibi görünüyor. Girer girmez tavukgöğsü yemeye niyetlensek de kendimizi tutup tavuk suyuna çor-bayla başladık. Tavuğu haşladıktan sonra elde edilen hakiki tavuk suyunun içinde yumuşak tavuk parçaları ve tel

şehriye var. Tavuk suyunu koyulaştıracak hiçbir ek malzeme yok. Gerçek tavuk suyuna çorbanın da tam böyle olması gerekiyor. Ana yemek için söylediğimiz taşlık yanında domatesleri ve biberleriyle sandalye cızırdatarak geldi.

Ancak yemeğimizin dönüm noktası Ali Bey'in tavukgöğsünün masamıza ulaştığı andı. Garson yoğun kıvamlı, beyaz tatlımızın yanında bir de tuzluk içinde tarçın getirdi. Ancak tarçın koymama kararımız tezgahın arkasından bizi izleyen Ali Bey tarafından memnuniyetle karşılandı. İstanbul'da yediğimiz diğer tavukgöğsü örneklerinin içinde fark edilen et liflerine karşılık Ali Bey'in tatlısı yumuşacık ve sütlaç tadındaydı.

Hesabı ödemek ödedikten sonra Ali Bey tatlıyı beğenip beğenmediğimizi sordu.

"Elbette" dedik, bizim gibi menüsünü tatlıya göre şekillendirmekten çekinmeyecek bu adamın gözlerinin içine baka baka. ◆





Köfteci Arnavut

KÖFTE SEVENLER BURAYA!

Haliç'e çok yakın olduğundan mı içerideki ahşap dekorasyondan mı bilinmez ama tarihi Balat mahallesindeki küçük köfteci dükkanı, Köfteci Arnavut'a gittiğimiz zaman deniz havası almış gibi oluyoruz.

Mekanı 1947 yılında açan İştay ailesinin fertleri de aynı şeyi düşünüyor olsalar ki mekan gemi gibi kusursuz bir düzenle işliyor. 76 yaşındaki baba Ali Bey, güverteleri temizleyen bir denizci gibi sürekli yerleri süpürüp formika masaları silerken, kızı Mine dalgalı sularda yüzen bir geminin kaptanı misali ön kapıda dikilip ocakçıya ve garsonlara derhal yerine getirilmesi gereken emirler veriyor.

Türkiye'de köfte ciddi bir iştir. İstanbul'da her mahallede özellikle öğle yemeği müşterilerine hitap eden illa ki bir köfteci vardır. Bu kadar rekabet varken nasıl öne çıkılabilir.

Bize kalırsa gerçekten başarılı köfteci-

ler, geleneksel mekik şekilli, biraz sakız gibi köfte anlayışından vazgeçip hamburger köftesine benzeyen yuvarlak köfteler yapanlardır. Köfteci Arnavut'ta ise masanıza lezzetli, incecik, kare şeklinde Amerikan country tarzı sosisleri hatırlatan köfteler geliyor. Kömür ızgarasında köşeleri hafifçe çıtırlaşana kadar pişen bu köftelerin yanında en yakın dostu piyaz da servis ediliyor. Bunların yanı sıra Köfteci Arnavut'ta birkaç çeşit çorba ve yemek bulmak da mümkün.

Köfteci Arnavut'u diğerlerinden ayıran bir diğer özelliği de yeri: Bir zamanlar Yahudi ve Rumların yaşadığı Balat'ın girişi. Bu mahallenin sokaklarında bulunan Osmanlı zamanından kalma evler bir UNESCO projesi kapsamında restore edildi. Köfteci Arnavut'un da biraz UNESCO müdahalesine ihtiyacı varmış gibi görünüyor.

Yine de mükemmel köftesi ve fedakar servis anlayışıyla bu restoranda düzeltilmesi gereken çok az şey var. ♦







Küçük Ev

OLAĞANÜSTÜ BİR YOLCULUK

“Tezgahın üzerinde taze balıklar ışıldarken balıkçı da bir köşeden “Hamsi 1 lira!” diye bağırdı. Etraftan duyulan gülüşmelere bakılırsa bu adam herkes için bir eğlence kaynağıydı, bir nevi köyün delisi. Balıkçı telefonunu göstererek ‘Az evvel müşterilerimden birine mesaj atıp ‘Balık 1 lira oldu gel al’ dedim. ‘Ben Amerika’dayım’ diye cevap verdi. İnanabiliyor musunuz? Amerika!’ dedi.

Beyoğlu ve Kumkapı’daki turist kalabalıklarına alışkın balıkçılara kıyasla sur yakını-

rındaki otantik bir semt olan Samatya’nın balıkçıları daha çok Samatyalılara hizmet veriyor gibi görünüyor. Bu küçük meyhaneler ve balıkçılar sokağına girdiğinizde misafirperver, meraklı bir ailenin mutfağına girmiş gibi oluyorsunuz. Dolayısıyla alaturka sokak atmosferiyle Samatya’da Amerika’dan gelen bir mesaj büyük bir haber olabiliyor.

Samatya’ya bu köy sıcak havasını koklamak ve Rum ve Ermeni kiliseleriyle dolu minik sokaklarını görmek için gittik. Ama kalmamızı sağlayan şey bir köşe başında buldu-



Tarihi Yarımada

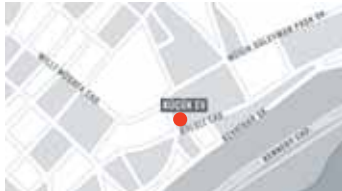
Kuleli Cad. No: 46,
Samatya
0212 588 5101
11:00-23:00

ğumuz üç-beş masadan ibaret minik balık restoranı Küçük Ev’de yediğimiz hamsi ve içtiğimiz soğuk biralar oldu. Söz konusu hamsiler parmak boyunda ve tombik tombikti. Pırl pırl gümüş rengi pulları üzerimizde “beni ye” diyen bir zoka etkisi yaptı. Izgaranın başındaki adam bir avuç hamsi aldı, ızgaraya atmadan önce kırmızı pul biber ve kekiğe buladı sonra da hızlıca altını üstüne çevirip tabağa aktardı. Hamsiler o kadar sulu ve

yumuşaktı ki bir an dilimizin üzerinde eridiklerini sandık.

Balığımızın yanında gelen salata da zeytin-yagli, limonlu ve nar ekşilii sosu sayesinde tebriği hak ediyordu. Sos roka, havuç, dereotu, kırmızı soğan dilimleri ve yeşil soğanlardan oluşan salatanın tadını başarıyla dengelemişti.

Makul fiyatları da eklersek, Küçük Ev İstanbul’un en iyilerinden biri. ◆



Meskur Unkapanı İMÇ Pilavcısı

PILAV CANAVARLARI İŞ BAŞINDA

Her gün İstanbul sokaklarını arşınlayan muhtemelen yüzlerce pilav arabası vardır ancak Fatih'in en işlek caddelerinden biri olan Atatürk Bulvarı'ndaki pilavcı bambaşka. Diğer pilavcılar sokak sokak gezerken, bu pilavcı her gece aynı yerde müşterilerinin kendisine gelmesini bekliyor. Müşteriler de geliyor. Her gece bir grup erkek, ampullerin altında parlayan pilav arabasının etrafında toplanıp zombiler misali karınlarını doyuruyor. Arabada sadece tavuklu, nohutlu pilav ve ayran var - çok keyif verici bir fiyat karşılığında çok keyif verici bir yemek.

Pilav arabasının beyaz önlüklü operatörü Ayvaz (yetkililerden çekindiği için soyadını söylemiyor), "Biz 15 yıldır aynı yerdeyiz" diyor. "Ünlüyüz - bu yüzden burada her akşam bir kalabalık var" diye açıklama yaparken bir yandan da küçük metal ta-

baklar içinde hızlı hızlı pilav servisi yapıyor. Ayvaz yaptığı işi çok iyi bilenlerden: Tereyağlı pilavı hem mis gibi kokuyor, hem de damakta tavuk suyuna yapılmış gibi bir tat bırakıyor. Tam kararında pişmiş nohutlar, üzerinde didiklenmiş tavuk göğsüyle servis edilen pilava ayrı bir kıvam katıyor.

Birçok insan bu kompozisyonu tamamlamak için üzerine, bizim de test edip onayladığımız gibi, biraz ketçap döküyor.

Her gece Ayvaz'ın arabasının etrafında toplanan kalabalıklar pilavının gücünün en büyük göstergeleri. Ancak taklitçiler de yok değil. Ayvaz'ın peşinden gelen birçok pilav arabası Atatürk Bulvarı üzerinde dükkan açıp aynı basit pilav-ayran ikilisini müşteri-

lere sunmaya başlamış.

Ancak Ayvaz'da endişeden eser yok. "Bunlar pilavcı değil" diyor, "Korsan bunlar, korsan!" ♦





Şehzade Erzurum Cağ Kebabı

KOVBOY KEBABI YENİDEN YOLLARDA

Istanbul'da birçok kebabçı var ama çağ kebabı satan yer sayısı üzücü denebilecek kadar az. Erzurum kökenli bu kebab yatay dönere benziyor ama tadı sanki cennet meyvesi gibi. Bizim gözümüzde çağ kebabı Arjantin'in asadosu ya da Brezilyalıların churrascosu gibi, gerçekten et severlerin ağzına layık bir lezzet. Neyse ki çağ kebab açlığını doyurabilecek mükemmel bir yer bulduk. Sirkeci Tren İstasyonu yakınlarında sadece yayaların girebildiği Hocapaşa Sokak'ta bulunan Şehzade Erzurum Cağ Kebabı.

Restoranda üç-beş tane masa ve üzerinde kuzu eti parçalarının yavaş yavaş piştiği bir odun ateşi var. Yatay durumdaki şiş ağır ağır dönerken zaman zaman alev alıp cızırdarak patlayan etin köşeleri hafif kömürleşerek kendi kendine lezzetine kavuşuyor.

Dönercinin dik duran çubuktan kesip topladığı döner parçalarının aksine, çağ kebabından kesilen parçalar yağın içinde bırakılıyor. Ocağın başındaki usta her et parçasını keskin bir bıçak ve küçük ince bir şişle dikkatle seçiyor. Dönercinin işi daha çok marangozun yaptığını hatırlatırken, çağ kebabı için bir cerrahın sabırlı ve hassas ellerine ihtiyaç var. Usta işi bittiği zaman üzeri yumuşak ama gevrek etlerle kaplanmış şişi, sıcak bir lavaşın üzerinde size sunuyor.

Şehzade'nin menüsünde çağdan başka şeyler de var. Kebabımızın yanında başlangıç olarak kırmızı mercimek çorbası ve etin yanında yemek için de ezme salata alıyoruz. Restoranda hatta çok lezzetli bir tatlı bile

var: Bol şekerli bir şerbete batırılmış tombik mayınlar halinde hazırlanmış, cevizli kadayıf dolması. ♦







Siirt Şeref Büryan Kebab Salonu

KUYU KEBABI

Fatih ilçesinde bulunan sevimli, araçlara kapalı meydan Kadınlar Pazarı, İstanbul'da Kürtlerin en yoğun olduğu yerlerden bir tanesi. Civardaki bakkal ve kasaplarda da Türkiye'nin Kürtlerin yoğun olduğu şehirlerinden gelen insanlar memleketlerinden getirdikleri bal, peynir, baharat gibi ürünler satıyor.

Meydanda aynı zamanda birçoğu büryan kebabı ve perde pilavı satan restoranlar var. Bunlar Türkiye'nin Suriye ve Irak sınırına yakın, çoğunlukla Kürtlerin ve Arapların

yaşadığı şehir Siirt'in özel yemekleri. Büryan, Teksas'ta yapılan çukurda barbekünün Türkiye versiyonu. Ufak bir kuzu, toprağa açılmış bir kuyunun dibinde yanmakta olan kömürlerin üzerinde yavaşça pişiriliyor. Yumuşacık olan etin üzerindeki hafif yağ tabakası pişince çıtır çıtır oluyor. Perde de pirinç, tavuk, badem ve kuş üzümünden yapılan, üzeri ince bir hamur tabakasıyla kaplanan, dışı altın rengi olup gevrekleşene kadar fincan şeklinde bir kalıpta fırınlanan, kokulu ve biberli bir pilav. Her ikisi de eğer düzgün yapılırsa yedikten günler, hatta haf-



Tarihi Yarımada

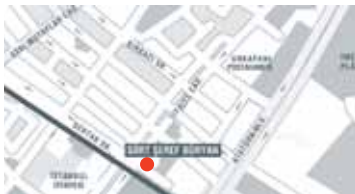
İtfaiye Cad. No: 4,
Fatih
0212 635 8085
09:30-00:00

talar sonra unutamayacağınız lezzetler. Siirt Şeref Büryan Kebap Salonu yedikçe doymadığımız bir büryan ve perde pilavı restoranı. Restoranın sahibi Siirtli aile 1829'dan beri büryan işinde. Mekanın sahibi Levent Avcı, "Büryanın lezzetli olması için baharata ya da başka şeye ihtiyaç yoktur" diyor.

Büryan kebabı için pişirilmiş etler küp küp doğranıyor. Yağını da çeksin diye sıcak bir pidenin üzerine yerleşti-

riyor. En son olarak da üzerine bir fiske tuz atılıyor.

Perde pilavına gelince, dıştaki tel tel hamurdan kaplama çok kalın değil dolayısıyla içindeki pirinçli ve tavuklu pilav güzelce pişiyor ama çok ince de değil böylece dağılmıyor. Pilavın kabuğuna çatalınızı batırdığınız zaman kokulu bir duman bulutu çıkıyor. ◆



Vefa Bozacısı

ÇOK ÖZEL BİR MAYA

İlk denediğimizde darıdan yapılma koyu kıvamlı içecek boza için methiyeler düzme konusunda biraz tereddütlüydük. Ancak bu içecek kış akşamlarında hüzünlü bir sesle uzun uzun boooooo-zaaaaa diye bağırarak İstanbul'un sokaklarını arşınlayan satıcıları sayesinde bize olduğu gibi sizin de rüyalarınıza girebilir. Hem tahılın mayalanması sırasında ortaya çıkan ekşilik, hem de mayalanma sürecinde eklenen şekerin yarattığı tatlılıkla bozanın lezeti başka hiçbir şeye benzemiyor.

Bozanın kıvamı koyu mu sıvı mı olmaya karar verememiş bir milkshake'i, dokusu ise bebek mamasını hatırlatıyor. Boza bardakta, yanında bir kaşıkla servis ediliyor. Üzerine tarçın ve kavrulmuş leblebi serpiliyor. İlk birkaç kaşık, ağza çoğunlukla tarçın tadı ve leblebilerin çıtırlığı geldiği için kandırıcı olabiliyor. Tarçının etkisiyle bozanın tadı önce ekşi gibi hissediliyor ancak hemen ardından, aşağıdaki tarçınsız

kısımlarda damağa hafif bir tatlılık geliyor. Belki de bozadan daha güzel olan şey Vefa Bozacısı'na gidip boza içmek. Bu bar benzeri bozacı 1876'da şu anki sahibinin büyük büyükbabası tarafından kurulmuş ve bu Osmanlı geleneğini o günden bu yana hiç bozmadan sürdürüyor.

Mekan eskimiş mermerden kapı eşiği ve antika tahtadan barı dahil bütünüyle korunmuş. Biz Osmanlı padişahlarının da favorisi olan bu mekanda, Cumhuriyet'in kurucusu Atatürk'ün boza içtiği bardağın saklandığı vitrinli dolabın altındaki köşede oturup, alkol oranı yüzde 1 olan bu tuhaf mayalı içeceği yudumlamayı çok seviyoruz. Kısacası Vefa'da bir bardak boza ısmarlamak, tam bir kültürel deneyim.

Tabii ki operaya gitmek ya da bilim ve sanayi müzesini gezmek gibi kültürel deneyimlerde olduğu üzere, bozanız bittiğinde derin bir nefes almakta serbestsiniz. ♦





Zinnet Restaurant

İPEK YOLU ÜZERİNDE

Türkiye'nin bölgeye yakınlığına ve aradaki güçlü etnik bağlara rağmen Orta Asya'nın sağlık deposu yemeklerini İstanbul'da bulmak gerçekten çok zor. Dolayısıyla surların hemen çıkışında bulunan "Kültür Parkı"nın derinlerinde bir yerde bulunan Zinnet'i keşfettiğimize çok memnun olduk. Zinnet, parkın içindeki neşeye döşenmiş bir yurt ve her biri bir ülkeye ayrılmış küçük ahşap binalardan oluşan Türkiye Cumhuriyetler kompleksinde bulunuyor.

Çin'in batısındaki Urumçi şehriden gelen bir Uygur aile tarafından işletilen restoranın havadar, hatta biraz lüks bir ortamı var. Zinnet'in geniş menüsü İpek Yolu'nun en iyilerinden oluşuyor. Masamıza gelen salata ne olduğunu tam olarak anlayamadığımız çitır bir sebzededen oluşuyordu; daha sonra bunun çiğ patates olduğu anlaşıldı. Kırmızı biber ve susam yağı sosuyla lezzetli ve tatmin edici bir lezzeti vardı.

Çüçüre isimli çorba baharatlı suyu ve içi etle doldurulmuş tortellini benzeri küçük mantılarıyla hedefi tam 12'den vuruyordu. Zinnet'in rastgele parçalanmış yağlı etle doldurmuş büyük, buharda pişmiş Uygur tarzı mantıları üzerindeki malt sirkisi ve acı biber yağından yapılmış sosla mükemmel bir lezzet oluşturmıştu. Et ve soğanın kızgın yağda kavrulmasından ibaret, hoş kokulu Zireli Kebap bir Çin yemeği gibi görünüyordu ama baharatları daha çok Ortadoğu mutfakını hatırlatıyordu.

Yemeğimizi Orta Asya'nın en favori yemeklerinden olan, el yapımı makarna lagmanla bitirdik. Fena değildi, ancak makarnalar başka yerde yediklerimize kıyasla çok sıradandı. Yemeklerdeki köy havasına bakılırsa Zinnet biraz fazla pahalı görülebilir. Ama

yine de Zinnet'teki yemeklerin tadına bakmak için Taşkent ya da Kaşgar'a gitmeniz gerektiğini düşünürseniz, faturanın uçak biletlerinden ucuz olduğu ortada. ◆





Not: Zinnet'e gitmek için
Zeytinburnu-Kabataş tramvayına
binip Topkapı durağında inin.
Aradığınız yer hemen surların
dışında, Topkapı Sarayı tarafında değil.

Kapalıçarşı:

ALIŞVERİŞE GEL, YEMEĞE KAL!



Fotoğraf: Melanie Einzig

İstanbul'da 1461'de açılan Kapalıçarşı'nın dünyanın en eski alışveriş merkezi olduğunu düşünmek çok hoşumuza gidiyor. Eğer bu doğruysa o zaman dünyanın en eski yemek katının da burada olması gerekir, değil mi? Biraz abartmış olabiliriz ama bizim için Kapalıçarşı sadece alışveriş için değil yemek yemek için de mükemmel bir nokta. Bizim gözümüzde, Çarşı'nın asıl keyfi, kendinizi fazla heyecanlı dükkan sahiplerinin elinden kurtardıktan sonra keşfedilecek arka sokaklarda ve iç avlularda; sadece turistlere değil, çevredekilere hizmet veren küçük restoranlarda.

İşte bizim favori mekanlarımız.

GAZİANTEP BURÇ OCAKBAŞI

Bizi bu küçük restorandan haberdar eden arkadaşımıza hayatımızın sonuna kadar minnettar kalacağız. Çarşı'nın en kalabalık girişlerinden birinin arka tarafında bulunan bu gösterişsiz kebabçı çok lezzetli Gaziantep yemekleri servis ediyor. Sarımsaklı yoğurtla tatlandırılmış patlıcan püresi üzerine yayılmış yumuşak kuşbaşı et parçalarından oluşan Ali Nazik kebabı ağızımıza layıktı. Yanında gelen dövülmüş cevizli ve nar ekşili salata da inanılmaz taze ve lezzetliydi. Özellikle restoranın spezialini görünce büyük heyecana kapıldık: Yanında yoğurtla servis edilen, bol baharatlı, mis kokulu kurutulmuş patlıcan ve biber dolmaları.

Gaziantep Burç Ocakbaşı'nın restoranın bulunduğu avluya dizilmiş birkaç masası var. Mekanın ambiyansını da masaların üzerine asılmış kuru patlıcan ve biber dizileri, ızgaradan gelen duman ve cızırtılar ve Çarşı'nın etrafı dolduran uğultusu oluşturuyor.

**Parçacılar Sokak No: 12,
Kapalıçarşı**
0212 527 1516
13:00-17:00; Pazarları kapalı





HAVUZLU

Burada ne yiyeceğinize karar vermek çok kolay. Restoranın ön tarafındaki açık mutfakta bulunan buhar masasının üzerinde aralarında Türk işi ev yemeği olarak görmekten hoşlandığımız sebze ve et yemekleri de bulunan 25 çeşit günlük yemek bulunuyor. Seçiminizi yaptıktan sonra siyah yelekli ve uygun renkte kravatlar takmış garsonlar, ıvır zıvır dolu, kemerli tavanlarından Osmanlı tarzı cam avizeler sarkan 500 yıllık yemek salonuna tabaklarınızı getiriyor. Adını önündeki küçük havuzdan alan bu mekan bir bakıma ABD'de 24 saat açık olan restoranların Osmanlı versiyonuna benziyor: Bir saat gibi tıkır tıkır çalışan ve yoldan geçenlere keyif veren yiyecekler servis eden bir restoran. Elbette burada hamburgerlerden, kızarmış peynirli sandviçlerden ve bol yağlı kahvaltılardan fazlası var. Havuzlu'nun yoğurtlu ıspanağı, döneri ve kaymaklı incir tatlısı birer şaheser. Kapalıçarşı'da doğru düzgün oturulabilecek tek mekan olan Havuzlu artık bir sır olmayabilir. Ancak Çarşı'nın arka köşelerinden birinde bulunan bu restoran yorgun olduğunuz zamanlarda rahatlıkla bir sığınak vazifesi görebiliyor.

**Gani Çelebi Sokak No: 3,
Kapalıçarşı
0212 527 3346
11:00-17:00; Pazarları kapalı**



KARA MEHMET KEBAP SALONU

Burası sadece Kapalıçarşı'da değil İstanbul'un genelinde en sevdiğimiz yerlerden bir tanesi. Duvar kovuğuna sığabilecek kadar küçük bir yer olan bu restoran, canımızdan çok sevdiğimiz böbrek ve akciğer de dahil çeşit çeşit kebablar sunuyor. Kebabların hepsi de bıyıklı usta tarafından ustalıkla hazırlanıyor. Kara Mehmet'in kebabının ne kadar çekici olduğunu şöyle açıklayabiliriz: Buraya giderken bizimle gelen vejetaryen bir arkadaşımız kebablardan o kadar etkilendi ki 30 yıl sonra ağzına ilk kez bir parça et girmiş oldu. Yemeğin dışında bizi asıl Kara Mehmet'e götüren şey yeri. Çarşı'daki kervansaraylardan biri olan Cebeci Han'ın açık avlusunun derinliklerinde bulunan bu restoranın bulunduğu yer Kapalıçarşı'nın diğer yerlerindeki koşuşturmacaya karşın bir huzur ve sükunet vahası gibi. Çevredeki küçük dükkanlarda halılar satılmıyor, tamir ediliyor. Hatta avludaki gerçek halıcılardan bir tanesinin sahibi tavlâ oynamayı halı satmaya tercih eder gibi görünüyor. Kebabınızı bitirdiğiniz zaman tatlı olarak Kara Mehmet'in lezzetli künefesinden bir porsiyon ısmarlayın. Yan taraftaki çay ocağından çayınız gelince de çarşı hayatının perde arkasının tadını çıkarın.

**İç Cebeci Han No: 92,
Kapalıçarşı
0212 527 0533
11:00-17:00; Pazarları kapalı**



2

Yukarı Beyoğlu

Çukur Meyhanesi

Çiğer ve Hamsi Birlikteliği 54

Dürümzade

Dürüm Değil Sanat Eseri..... 56

Kelle Söğüş, Kelle Tandıra Karşı

Kafa Kafaya Bir Mücadele 58

Köfteci Hüseyin

Köftenin Doğan
Görünümlü Şahini 60

Lades 2

Beyoğlu'nun Tavukçusu 62

Lades

Eski Dost 64

Mehmet Ercik'in Sucuk Tezgahı

Sosisli Sandviç de Neymiş! 66

Özkonak

Gerçek Muhallebici..... 68

Sakarya Tatlıcısı

Sadece Tatlı!..... 70

Şimşek Pide

En İyisi Tereyağlısı... 72

Van Kahvaltı Evi

Sabah Ziyafeti..... 74

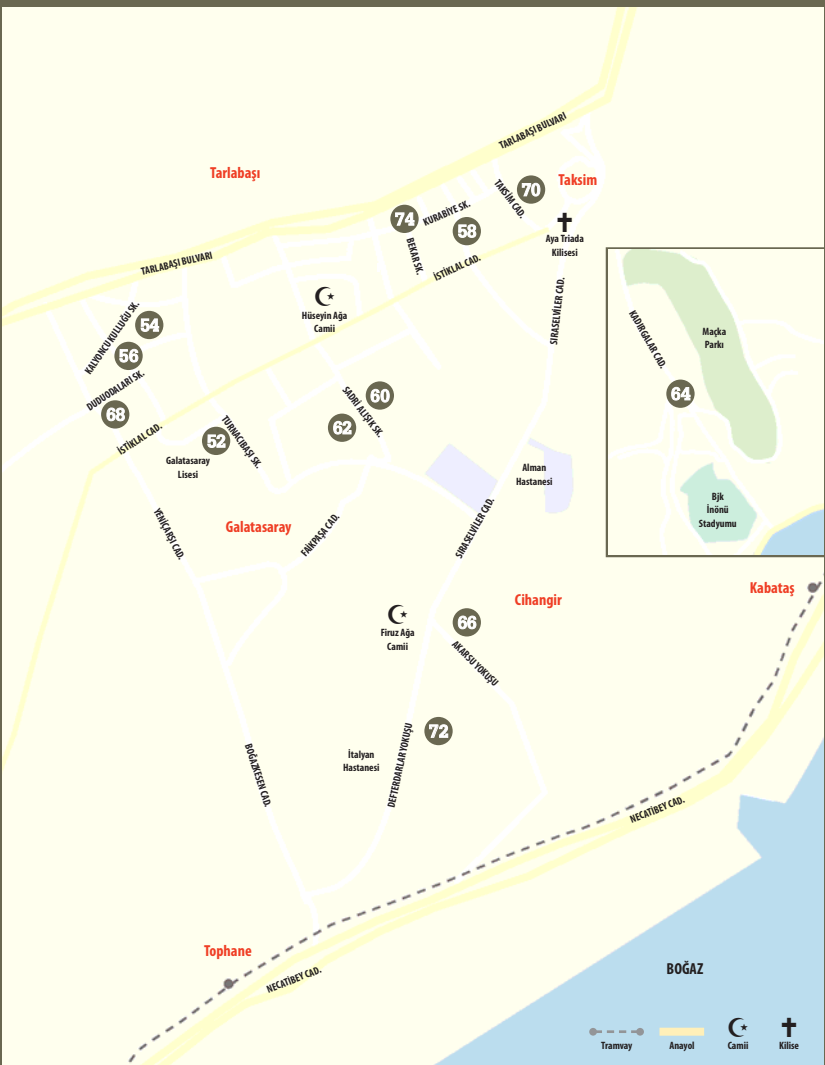
Zübeyir Ocakbaşı

Nefis Etin Adresi..... 76

Favorilerimiz:

Sokak Lezzetleri

- Galata Salatalıkçısı
- Kızılkayalar'da
Islak Hamburger Yenir
- Çıtır Fırın Simidi
- Sabırtası'nın İçli Köftesi 78



Çukur Meyhanesi

Yukarı Beyoğlu

Kartal Sok. No: 1/A, Beyoğlu

0212 244 55 75

13:00-01:00;

Pazarları kapalı

CİĞER ve HAMSI BİRLİKTELİĞİ...

Meg Ryan'ın "Harry ile Sally Tanışınca" filminde "Katz'ın Yeri"nde yaptığı orgazm taklidi kadar dramatik olmasa da Beyoğlu'ndaki Çukur Meyhanesi'nin özel meze-yoğurtlu kerevizin tadına baktığımızda bizim masadan da benzer inleme sesleri yükseldi. Hem biz taklit de yapmıyorduk.

İstanbul'da sık sık farklı meyhanelere gidip çoğu buraya yazmaya değmeyecek yoğurtlu mezelerin tadına bakıyoruz. Yediklerimizden çoğu fena değil ama orgazm etkisi yaratana çok az rastlıyoruz.

Küçük, salaş yer altı meyhanesi Çukur, kesinlikle menüsünde parlak yıldızlar görmeyi umacağınız bir yer değil. Ama burada ciddi bir yanlış anlama söz konusu: Çukur'da yemekten daha önemli bir şey yok. Restorandaki lezzet yolculuğu üzerine kızdırılmış zeytinyağı ve keten tohumu serpilen kerevizli ve semizotlu sarımsaklı yoğurt mezesiyle başladı. Başka hiçbir şey yemese-niz bile sırf bunun için Çukur'a gitmeye değer. Dövülmüş sarımsakla karıştırılan közlenmiş kırmızı biber salatası da baharatlı ve dumanlı tadıyla şa-

hane. Meyhanelerin menülerinden hiç eksik olmayan közlenmiş patlıcan salatası ve şakşuka da (ya da soslu patlıcan) hem usta ellerden çıktıklarını gösteriyor hem de neden klasikleştiklerine açıklık getiriyordu. Ve tabii ki ciğer... İnce şeritler halinde kesildikten sonra hafifçe kızartılıp kırmızı pul bibere bulan ciğer hem yumuşak hem de hafif olmuştuk. Eğer yanlış anlamadıysak, masamızdan ciğer konusunda da bir inleme yükseldi.

Asıl ilginç olan mekanın aşçısının hamsinin nasıl ızgara yapılabileceğini çözmüş olması. Izgaranın aralarından kolayca kayıp kömürün içine düştüğü için mangalacılar tarafından uzun bir süre boyunca kayıp vaka olarak görülen hamsi genellikle ya kızartılır ya da fırında pişirilir. Ancak Çukur'un mutfağındakiler bu minik balıklardan 10 tane-sini bir şişe dizmiş ve domateslerle ve biberlerle destekleyerek ızgarada pişirmeyi başarmış. Hamsi her şekilde sevilen bir balık ama sıcak sıcak ızgaradan indirilince

Karadeniz'in o kendine has havası daha bir güzel hissediliyor. Hamsi ve ciğer yan yana geldiğinde mükemmel bir çift oluyor: et ve balığın birlikteliği... ♦







Dürümzade

DÜRÜM DEĞİL SANAT ESERİ

İstanbul'da gece yarısından sonra genelde işkembe çorbası ya da kokoreç gibi saka-tat ürünleri tüketilir. Bu sayede içilen iç-kinin olumsuz etkileri azaltılmaya çalışılır. Allah'tan tek seçenek bu değil. Beyoğlu'nda Balık Pazarı'nın hemen çıkışındaki bakımsız barlar sokağının sağ tarafında kalan Dürüm-zade gece 2'de de gündüz 2'de aynı tatmin edicilikte dürümler yapıyor.

Eğer bir sandviçi iyi yapan şey ekmekse, dü-rümü iyi yapan şey de lavaştır. Dürümza-de'nin kırmızı biber ve baharatlara bulanmış ince, oval lavaşının İstanbul'daki diğer dü-

rümcülerin lavaş dediği sert, lezzetsiz kağıt parçalarıyla alakası yok. Buranın lavaşı daha çok güzel, ince bir pizza hamuruna benziyor; ortası küçük hava kabarcıklarıyla dolu, nemli ve yumuşak, kenarları ise çıtır çıtır. Bu lavaşlar destelenerek kömür ocağının altındaki gizli bir çekmecedeyi uyumaya bırakılıyor.

Lavaşın içine koydurabileceğiniz üç seçenek var: Yavuk şiş, çok acılı Adana kebab ya da az acılı Urfa kebab. Şişe geçirilmiş etler kömür ızgarasında pişiriliyor. Bu noktada işin sırrı ateşi, tam kararında harlamaktan geçiyor. Şişler döndürüldükten sonra ocakçı alttaki çek-



Yukarı Beyoğlu

**Kamer Hatun Caddesi No: 26/A
Beyoğlu
0212 249 0147
24 saat açık**

meceden lavaşı çıkarıyor ve ızgarada cızırda-
makta olan etlerin üzerine bir tente gibi yer-
leştiriyor. Ancak lavaşın ateşle doğrudan
temas edip yanmamasına dikkat etmek gere-
kiliyor. Bu arada etin üzerindeki lavaş ısındıkça
daha önceden lavaşa
sürülen baharatlı karı-
şımın kokusu da ete
yayılmaya başlıyor.

Lavaşı sertleşmeden
önce ateşten alan
usta, üzerine bir sıra
kıyılmış maydanoz,

bir sıra sumaklı soğan, bir sıra da domates
dilimi diziıyor. En üste de ocaktan alınan
şişlerin üzerindeki etleri sıcak sıcak yerleş-
tirip rulo yapıyor. Bu lezzet rulosunu, şim-
diden ağzı sulanmış olan müşteriye

uzatmadan önce
son bir kez daha ız-
garanın üzerine ko-
yarak dışının da
çıtır çıtır olmasını
sağlıyor.

İşte karşınızda
dürüm. ◆



Kelle Söğüş, Kelle Tandıra Karşı

Muammer Usta,
Kamer Hatun Cad. No: 13/A,
Beyoğlu
09:00-18:00

Şinasi Usta,
Sahne Sokak No: 18,
Balıkpazarı, Beyoğlu
0212 245 4312
09:00-18:00

KAFA KAFAYA BİR MÜCADELE

Buralarda içki masalarının en büyük tartışmalarından biri kelleye ilgilidir. Kellenin haşlanıp soğuk mu yeneni mi iyi olur, yoksa kızartılıp sıcak yeneni mi?

Görünüşe bakılırsa, Muammer Usta'nın haşlanıp soğuk servis edilen kelle söğüşü yarışa kaybedecek. Solgun ve kül rengi görünümüyle bu kelle iyi günlerini geride bırakmış gibi. Ama bu görünüşün altında tam bir Külkedisi hikayesi yatıyor. Muammer Usta büyük, keskin bıçağıyla bu kafatasını ince et dilimleri haline getirip tuz, soğan ve maydanozla tatlandırarak şahane bir tabak hazırlıyor.

Şinasi Usta'nın kelle tandırı ise altın ve kahve renkleri, dumanı tüten tombik etle riyle sanki şampiyon olmak için doğmuş. Şinasi Usta ağızlarından sular akan hakemler karşısında, bir satırla kafatasını parçalıyor, beyni, yanakları, dili dikkatle çıkarıyor, sulu et parçalarını elleriyle didikleterek servise hazır hale getiriyor.

Beynin tadı findığı dokusu ise fıstık ezmesi hatırlatıyor. Yanaklar ve çenenin etrafındaki ince et tabakası kuzu etinin en güzel yeri gibi; dışı çıtır çıtır deriyle kaplı sulu et parçaları. Sert ve güçlü bir eti olan dil ise başka bir dünyadan gelmiş gibi. Ancak "gözünün yağını yiyeyim" deyimine kaynaklık eden gözün arka tarafındaki küçük yağ parçası bir arzu nesnesi olarak kalmak zorunda. Muammer'in kelle söğüşünün savaşı bambaşka. Şinasi Usta'nın eti sulu ve yağlı olduğu için yumuşak. Muammer'inki ise sert ve diri. Eğer Şinasi'nin kellesi güzel bir barbekü tabağıysa, Muammer'inki temiz ve gevrek bir tadı olan soğuk et tabağı gibi. Her ikisi de kendi adına başarılı olan bu yarışmacılar arasında kazananı belirlemek çok zor oldu. Ancak bir anda yan masada oturan ve 1962'den bu yana her hafta bir kez kelle söğüş yediğini iddia eden bir

başka müşterinin masamıza gönderdiği yanak eti kazananı belirledi.

Hanımlar beyler, karşıınızda, Muammer Usta'nın kelle söğüşü... ♦





Muammer Usta'nın
Kelle Söğüşü
(soğuk servis)



Şinasi Usta'nın
Kelle Tandır
(sıcak servis)

Köfteci Hüseyin

KÖFTENİN DOĞAN GÖRÜNÜMLÜ ŞAHİNİ

Buralı olmayanlar için köfte sadece ızgara üzerinde pişmiş bir et topu olabilir ancak tıpkı New Yorkluların pizzayı ciddiye aldığı gibi, Türkler de köfteyi ciddiye alır. Biz ihtiyacımızı, bu işe 40 yıl önce seyyar köftecilikle başlayan Köfteci Hüseyin'in mütevazı mekanında karşılamayı tercih ediyoruz.

Her ne kadar bir noktada el arabasını terk edip Taksim Meydanı'nın çok yakınında bir dükkan açmış olsa da Hüseyin bugün hâlâ büyük bir samimiyetle İstanbul'un en iyi köftelerini müşterilerine sunuyor. Duvarı mekanın kurucusu Hüseyin Bey'in maşası ve eski bir köfte arabasından başka pek bir şeyinin olmadığı günlerden kalma bir fotoğraf var. Hüseyin Bey vefat etmiş ama ölmeden önce maşasını bugün ocağın başında oturan ve kaliteyi, tutarlılık ve düşük fiyatlarla bir araya getirmeyi başaran oğluna devretmiş. Bazı köfteci-

lerde kıyma dağılmasın diye karışma bolca ekmek içi konsa da Hüseyin'in köftelerinin içindeki etin oranı alışılmadık derecede yüksek. Bozuk para boyutundaki köfteler bir hayli de tombik. Böylece dışları ızgarada kızarıırken köftelerin içleri sulu kalabiliyor.

Bu küçücük mekana girdiğiniz anda daha oturmadan garson yanınıza yaklaşıp soruyor: "Bir porsiyon mu bir buçuk mu?" Hemen ardından ikinci soru geliyor: "Piyaz ister misiniz?" Zeytinyağı ve sirkeli sosuyla bu piyaz kaçmaz. Geleneksel bir Türk köftesinde sipariş böyle verilir, Köfteci Hüseyin de geleneğin ta kendisidir.

Hüseyin'e gidip bir buçuk porsiyon ısmarlayın. Yanında kocaman bir parça taze ekmek,

bir tutam acı kırmızı biber sosu ve taze soğanlarla servis edilen bu köfteleri yediğinizde neden köftenin "sadece et topu" olmadığını anlatacaksınız. ♦





Lades 2

BEYOĞLU'NUN TAVUKÇUSU

Görünüşte pek dikkat çekici bir yanı olmayan Lades 2, müşterilerini asırlar öncesinden gelen bir soruyla karşı karşıya bırakıyor: yumurta mı tavuktan, tavuk mu yumurtadan önce yenir? ABD'de otoban kenarlarında bulunan, ucuz ve yağlı yemekler satan kafelerin Türk versiyonu olan bu restoran için kümemsten çıkan her şeyin uzmanı denebilir. İsmiyle müsemma Lades 2'nin menüsünde tavuk çorbasından omlet çeşitlerine ve tavuk göğsüne kadar her şey var.

Lades 2 İstiklal Caddesi'nin kafeler ve türkü barlarla dolu ara sokaklarından birinde bulunuyor. Lades'in hemen karşısında ancak oraya göre daha proleter bir havası var. Masalar genelde sakın sakın yemeklerini yiyen yalnız adamlarla dolu oluyor. Bu manastır sessizliği sadece garsonlar ara sıra arka taraftaki mutfağa yeni siparişleri bildirmek için seslendikleri zaman bozuluyor.

Menü çok basit. Eğer canınız tavuk istiyorsa, New York'taki

Yahudi marketlerinden alabileceğiniz çorbalara çok benzeyen her derde deva şehriyeli tavuk çorbası ısmarlayabilir ya da domatesli-biberli sosuyla kavrulmuş "yağda tavuk" yiyebilirsiniz. Yumurta yemek isterseniz iki seçeneğiniz var: ya kavrulmuş soğan, domates ve yeşilbiberden yapılan "menemen" ya da "yağda yumurta". Müşterilerin çoğu yağda yumurtalarını sucuklu, pastırmalı ya da kavurmalı tercih ediyor. Bu yağlı lezzet kendine has bir sahanın içinde servis ediliyor.

Elbette Lades 2'ye gidip de tavukgöğsü yememek olmaz. Bu puding kıvamındaki sütlü tatlının içine gerçekten tavuk eti konuyor ancak yerken ağzınıza et parçaları gelmiyor. Onun yerine et ilk önce haşlanıyor sonra da lif lif olana kadar dövülüyor. Tavuk eti, üzerine tarçın serpilerek yenen beyaz renkli bu tatlıya hem hafif bir lezzet

hem de zengin bir kıvam kazandırıyor. Sipariş vermekten çekinmeyin. Ne de olsa Lades 2'de korkak tavuklara neler yapıldığını öğrendiniz artık. ♦





Lades

ESKİ DOST

Eğer Lades'te yediğimiz yemeklerden sonra hesabın yanında ıslak mendil ve kürdanla birlikte bir de lades kemiği getiriyor olsalardı, muhtemelen haftanın yedi gün burada tandır yemek için iddiaya girerdik. Etrafı yumuşak bir yağ tabakasıyla kaplanmış bu iri, löp et parçaları bizler için özel bir güne saklanması gereken yüksek kalorili bir öğle yemeği olsa da mekanın müdavimleri için sıradanlaşmış durumda.

Lades, klasik tencere yemeklerinin ve buhar masası spesiyallerinin servis edildiği eski usul yerel bir lokanta. Tabakların üzerindeki Lades logolarının yıllar boyunca yemeğin sonunu bir parça ekmekle sıyran ziyaretçiler yüzünden biraz silinmiş olması bize kalitesi müşteriler tarafından onaylanmış bir yerde olduğumuzu gösteriyor.

Lades'e ziyaretlerimizden birinde milföy benzeri bir hamura doldurulup bohça gibi kapatılmış et, havuç, kuş üzümü, soğan ve çam fıstığından oluşan talaş kebabından yedik.



Önden içtiğimiz bir kase mercimek çorbası, yanında yediğimiz bir porsiyon bamya ve ardından yediğimiz kazandibi bize Lades'teki her şeyin gayet lezzetli olduğunu gösterdi. Gerçekten de Lades bir otomobil olsaydı, Volvo'nun steysin modeli olurdu – egzotik değil ama güvenli ve fazlasıyla güvenilir. Müdür İlker Bey “Müşterilerimizin çoğu düzenli olarak gelirler ve haftanın hangi günü hangi yemeği servis ettiğimizi bilirler. Bu durumda herhangi bir şeyi değiştirme ihtimalimiz var mı?” dedi.

Lades 2'nin camında da yazıldığı üzere burada Pazartesi ve Perşembeleri pilav üstü döner yiyebilirsiniz. Salıları pul biberli Arnavut ciğeri günü. Bamya, pirinçli ıspanak, tavuk çevirme, çeşitli sebze yemekleri ve canımız sevgilimiz tandır kebab ise dükkanın kapalı olduğu Pazar günleri hariç her

gün bulunabiliyor. Müşterileri Lades'e güveniyor olabilir ama mekanın çalışanlarının da hiç değilse haftada bir gün izin yapmaya hakları var. ♦



MEHMET
AYDIN
ÇELİKKOL



Mehmet Ercik'in Sucuk Tezgahı

SOSİSLİ SANDVIÇ DE NEYMiŞ!

Londra'nın Savile Sokağı'nın terzileri, New York'un Canal Caddesi'nin Lucuz çantacıları gibi, İstanbul'un Kadirgalar Caddesi de sucukçularıyla bilinir. Herhangi bir akşam, Maçka Parkı'yla Açık-hava Tiyatrosu arasından geçen bu cadde-nin kaldırımları sucuk tezgahlarının aydınlığıyla ışıltılı olur.

Sucuk ızgaraya atılmadan önce çok iştah açıcı görünen bir yiyecek değildir; özellikle

de süpermarketlerde ve kasaplarda asılı duran kırmızı sucuk salkımlarının görün-tüsü hiç hoş değildir. Ama bir kez kağıt gibi zarından çıkarılıp, küçük lokmalara bölü-nüp, ızgaraya dizildiğinde bütün bu heyecanın nedeni bir anda anlaşılabilir. Kömür ateşi sucuk dilimlerini, tembel tembel otu-ran et parçaları olmaktan çıkarıp cızırdayan disklerle dönüştürür. Ortaya çıkan hoş koku, tıpkı Kadirgalar Caddesi'nde olduğu gibi trafiği bile durdurabilir.



Yukarı Beyoğlu

Kadırgalar Caddesi
(Maçka Parkı karşısı),
Maçka

Mehmet Ercik bu sokaklarda 10 yıldan fazladır sucuk cızırdatıyor. Sucuklarını ilk başlarda küçük bir kamyonette satan Ercik son dönemde tezgah açmaya karar vermiş. Yarım ekmek arası ya da lavaşta sucuk satıyor. Biz közlenmiş biber, soğan ve acı sosuyla desteklenmiş lavaşta sucuğu tercih ediyoruz.



Sucuk yemek için daha sofistike yollar da bulunabilir belki. Ancak bir sucuk-ekmek, Chicago usulü "her şeyli" soslu sandviç kadar tatmin edici olabilir. Çok soğuk ve yağışlı havalar dışında Ercik, Kadırgalar Caddesi üzerindeki tezgahını akşam 9 gibi açıyor ve talebe göre sabaha kadar cızırdatmaya devam ediyor. ◆

Özkonak

GERÇEK MUHALLEBİCİ

Cihangir'in sürekli değişmekte olan yeme-içme ortamının çok sevilen sabiti Özkonak, girişteki tatlıların yanından hızlıca geçip buhar masasındaki yemeklerin yanına giden genç müşteriler yüzünden memnuniyetsizlikten gıdıklasa hakkıdır. Elbette ki mekanın öğlen yemeği müşterilerine sunduğu yemekler gayet lezzetli ancak Özkonak iliklerine kadar bir muhallebici ve o şekilde davranılmayı hak ediyor. Tatlıdan önce karnınızı patlıcanla ya da fasulyeyle doldurmak, kendinizi bu 50 yıllık mahalle muhallebicisinin sütlü hari-kalarından mahrum bırakmak anlamına geliyor.

Tavukgöğsü, genellikle seyyahların hatıralarında tuzlu Oaxacan iguanası ve kızarmış Vietnam kobrasıyla birlikte "tuhaf yemekler" kategorisine yerleştirilir. Ancak diğer tuhaf yemeklerin aksine tadı "tavuk

gibi" değildir. Tavuğun bu yoğun kıvamlı sütlü muhallebi rulosuna katkısı, çoğunlukla, beklenmedik ancak hoş bir lif hissiyatı olur. Yine de biz, tavukgöğsünün hafif yanık tabanı sayesinde hafif dumanlı bir tadı olan tavuksuz kuzeni kazandığını daha çok seviyoruz. Bir başka tercihimiz de parlak sarı rengiyle bademli keşkül. Bu tatlıyı radyasyon sarısı rengiyle masaya gelişini görmek bile yeterince iyiysen üzerinde dövülmüş bademler ve yanında çayla yediğinizi düşünün. Mükemmel bir akşamüstü atıştırmalığı.

Birkaç porsiyon tatlıdan sonra ana yemeğe hala yeriniz kaldıysa arka tarafa gidip buhar masasındaki kaliteli seçeneklerden bazılarını deneyebilirsiniz. Lahana dolması, sebze yemekleri, İzmir köfte ve pilav akla ilk gelen birkaç tane. Ama yemek yemezseniz de kimse sizi ayıplamaz. Ne de olsa bir muhallebici-desiniz. ♦





Sakarya Tatlıcısı

SADECE TATLI!

Sonbahar Türkiye'de ayva mevsimi demektir, bu da en büyük favorilerimizden Ayva tatlısının piyasaya çıkacağı anlamına gelir. Elmanın kardeşi ayva pişirildiği zaman yepyeni bir şey haline gelen tuhaf bir meyve.

Çiğ olduğunda çoğunlukla buruk ve yenilemez bir halde oluyor. Ancak bolca şekerle pişirildiğinde bambaşka bir kişilik ve yepyeni bir zenginlik kazanıyor.

Ayva tatlısı yapmak için büyük ayvalar ikiye bölünüyor, haşlanıyor, ağızda dağılacak gibi olana kadar fırında pişirilip, parlak, koyu kırmızı bir renge bürünüyor. Bu renk de meyvenin pişince ortaya çıkan sırlarından bir tanesi.

Ayva soğuduktan sonra üzerinde kalın bir kaymak tabakasıyla servis ediliyor. Kaymağın yağlı ve yumuşak lezzeti meyvenin şekerli lezzetini dengeleyerek bu tatlıyı şeytani bir düzeye getiriyor. Ayva tatlısı bağımlılık yapabilir; Balık Pazarı'ndaki Sakarya Tatlıcısı da

bağımlıların ihtiyaçlarını karşılamak için birebirdir. 50 yıldan fazladır bu işin içinde olan bu küçük tatlıcının eski zamanlardan kalma bir cazibesi olduğu ortada. Sonbaharda küçük vitrininde baklava gibi geleneksel lezzetlerin yanına bir de tepsi içinde pırlıtlı ayvalar dizliyor.

Birçok yerde göreceğiniz ayva tatlıları radyasyon kırmızısı rengindedir. Bunun sebebi tatlıları yapanların gıda boyası kullanması. Sakarya Tatlıcısı'nda ise ayva kendi imkânlarıyla renk değiştiriyor.

Sonuç gül pembesi, zümrüt kırmızısı ve kiremit renginin mükemmel bir karışımı. Birçok insan ayva tatlılarını paket yaptırıp evde yemeyi tercih etse de bizim için Sakarya'nın iki küçük masasından birine oturup, çayımızı yudumlarken Balık Pazarı'nın havasını içimize çekmekten daha güzel bir şey yok.

Aslında Sakarya Tatlıcısı'na daha sık da gidebilirdik ancak maalesef (ya da çok şükür) ayva Türkiye'de sadece birkaç ay bulunabiliyor. ♦





Şimşek Pide

EN İYİSİ TEREYAĞLISI...

Türkiye'de pizzanın iki farklı kuzeni birlikte yaşar. Birincisi yuvarlak, arabesk lahmacun, ikincisi de Karadeniz bölgesinin spesiyali olan kano şeklindeki pidedir. İstanbul'da pideci görmek yolda trafikte korna sesi duymak kadar doğaldır. Ancak Şimşek Pide Salonu sipariş üzerine yapılan pideleri ve Taksim Meydanı'nın neredeyse göbeğinde olmasıyla hayranlığımızı ve sadakatimizi kazanmayı başardı.

Sipariş sürecini kolaylaştırmak için Şimşek'in menüsü resimli olarak hazırlanmış. Şekil itibarıyla üç türlü pide var; yuvarlak, klasik tekne şeklinde ve kapalı bide. Ancak şekli ne olursa olsun pidenin yapılışı değişmiyor: Hamurun üzerine malzemeler konuyor, dağılmayacak şekilde kenarları ya da üstü kapatılıyor ve taş fırında pişiriliyor.

Biz Şimşek'e geldiğimizde birkaç malzemeli açık pideleri tercih ediyoruz. Usta hamuru açıp ince

uzun bir şekle sokuyor. Sonra iki kenarını hafifçe içe doğru kıvrıp uçlarını sıkıştırıyor. Pide piştiği zaman bu kısımlar çıtır çıtır ve tombik olurken ortası yumuşak ve dişe gelir bir halde kalıyor.

Daha sonra cömert bir porsiyon kaşar peyniri rendesi hamura yardımcı olmaya geliyor. Zevkinize göre usta domates, biber, pastırma ya da kıyma ekliyor. Hatta eğer isterseniz fırına atmadan önce üzerine bir yumurta bile kırıyor.

Birkaç dakika sonra pide fırından çıktığında kenarları güzelce kızarmış, ortası ise nemli ve yumuşak oluyor.

Son noktayı pidenin üzerine eklenen erimiş tereyağı koyuyor. Karadeniz bölgesi süt ürünleriyle meşhur ancak biz tereyağının miktarı konusunda biraz muhafazakar davranmanızı öneriyoruz. Yine de ustanın yorumuna da katılmadan edemiyoruz: "Pide tereyağsız olmaz." ♦





Van Kahvaltı Evi

SABAH ZİYAFETİ

Türkiye'nin doğusunda kahvaltı asla sadece kahvaltı değildir. Özellikle Van'da sabah öğünü ciddi bir meseleye dönüşür. Şehrin sokakları günün her saati müşterilerine baş döndürücü genişlikte, taptaze çeşitlerle dolu kahvaltılar servis eden kahvaltı salonlarıyla doludur.

Son yıllarda bu kahvaltı geleneği batıya doğru yol aldı. Bugün İstanbul'da birçok Van tarzı kahvaltı salonu bulunuyor. Cihangir'deki Van Kahvaltı Evi civarın en popüler mekanlarından biri haline geldi. Bunun sebebini anlamak çok da zor değil. Mekanın genç havalı bir topluluk olan ve fark etmeden fast-food karşıtı hareketin bayrağını taşıyan işletmecileri şahane bir Van kahvaltısı servis ediyor. Bazıları organik olan malzemelerin büyük bir çoğunluğu Van'dan geliyor.

Van kahvaltısı domates, salatalık, peynir ve ekmekten oluşan geleneksel Türk kahvaltısını bambaşka bir noktaya taşıyor. Van Kahvaltı Evi'nde masanıza aralarında otlu peynir de olan peynir çeşitleri tabağı, kaymak, cacık ve murtuğa geliyor. Tereyağı, reçeller, zeytinler ve Van balı zaten olmazsa olmaz. Elbette bir de içebildiğiniz kadar çay. Tek bir porsiyon bütün bir aileyi doyurmaya yeter.

Restoranda aynı zamanda yağda yumurta ve menemen de var. Elde açılmış yufkadan yapılan peynirli, patatesli ve ıspanaklı gözlemeler de mükemmel. Van Kahvaltı Evi hafta sonları çok kalabalık olabiliyor dola-

yıyla masa bulmak istiyorsanız erken kalkın. Ya da daha iyisi Van'da yaptıkları gibi yapın; akşam yemeği saatinde gelin. ◆





Zübeyir Ocakbaşı

NEFİS ETİN ADRESİ

Istanbul'da binlerce kebabçı vardır. Muhtemelen her köşe başında karşınıza bir tane kebabçı çıkabilir. Ama doğru yeri bulmak fazlasıyla zor olabilir.

Öte yandan bazı düzgün mekanlar hem geniş menüleri hem de alkol servisiyle daha uzun süre vakit geçirmek için uygun görün-seler de çoğunlukla durumu abartırlar. (Smokin giyip kebab servisi yapan garson olur mu? Abartmayalım lütfen!)

Zübeyir'i de güzel ve ilginç yapan bu. Her zaman çok eğlenen kocaman gruplarla dolu gibi görünen bu müthiş ocakbaşı restoran kendisini değil ama yemek işini bir hayli ciddiye alıyor. İstiklal Caddesi üzerindeki bir sokakta tarihi bir binanın iki katını işgal eden bu restoran odun kömürü üzerinde cızırdayan etleriyle kocaman bir ocağın hakimiyeti altında.

Zübeyir'de yemekler genellikle seçmeniz için bir tepsi içinde getirilen me-zelerle başlıyor.

En dikkat çeken çeşitler yoğurt ve balkabağı ezmesinden yapılan bir sürme ve kızarmış patlıcan ve soğanlı domates sosundan oluşan bir sıcak salata. Yeşillik, domates ve otlarla yapılan ve nar ekşisiyle tatlandırılan gavur dağı salatası da denemeye değer.

Mezelerden sonra sıra kebablara geliyor. Standart ızgaralar gerçekten sıra dışı. Adana kebabın et, yağ ve acı biber oranları tam kararında. Kanat ve pırzola da çok başarılı.

Dahası Zübeyir pek çok kebabçıda bulunmayan et ürünlerini de servis ediyor. Bunların arasında kuzunun pırzolasından artakalan kaburgalarından yapılan lezzetli tarak ve macera severlerin hoşuna gidebilecek ancak itiraf edelim henüz denemeye cesaret edemediğimiz koç yumurtası bulunuyor.

İstanbul gibi kebabçılarla dolu bir şehirde öne çıkmak kolay değil ama Zübeyir bunu kolayca yapıyor. ♦





Sokak Lezzetleri

İstanbul'un hareketli, hatta çılgın, sokak yiyecekleri ortamına bayılıyoruz. Burada sokaklarda karşılaştığımız ve çok sevdiğimiz yiyeceklerin ve bu yiyeceklerin en iyilerini nerede bulabileceğinizin ufak ve öznel bir listesi var.



Galata Kulesi Meydanı, Galata
Telefon yok



GALATA SALATALIKÇISI

Her kış ortadan kaybolan bu adamın adını bir türlü öğrenemedik. Ancak her yıl ilkbaharla birlikte Galata Salatalıkçısı ortaya çıksın diye deli oluyoruz. Şişe dibi gözlükleriyle bu tombik adam istanbul sokaklarının en basit ama belki de en tatmin edici yiyeceklerinden birini satıyor: Sokaklardaki bütün yağlı, nişastalı atıştırmalıklarla savaştan taptaze soyulmuş, tuzlanmış salatalıklar.

İlkbaharın sonlarında havalar ısınmaya başladığı sırada salatalıkçı küçük el arabasını Galata Kulesi'nin önündeki meydana yerleştiriyor ve sonbaharda havalar dönene kadar orada kalıyor. Metodu basit: Soğutulmuş bir salatalığı alıyor, kabuklarını soyuyor, boydan dörde bölüp çiçek gibi açılmasını sağlayıp üzerine bolca tuz ekliyor.

Kulağa basit gelebilir ancak sıcak bir yaz gününde salatalıkçının arabası soğuk bir şeyler atıştırmak isteyen insanlarla dolu oluyor. (Kendisi yakın zamanda ürünlerinin sayısını artırıp havuç ve elma da satmaya başladı.) Salatalığın tanesinin 1 liradan az olduğu düşünüldüğünde, kesinlikle reddedilemeyecek bir atıştırmalık.

KIZILKAYALAR'DA ISLAK HAMBURGER YENİR

Tabelada “Islak Hamburger” yazıyor olabilir ama Kızılkayalar’ın minik nemli köftelikleri için söylenecek daha birçok şey var. “Cenetten gelen lezzet”, “İçki severlerin lokumu” ya da “Taksim Meydanı’nda harcanmış en iyi 2 lira” olabilir mesela.

Kızılkayalar deneyimi gecenin geç bir saatinde, bir hayli uzak mesafeden başlar. Önce Taksim Meydanı’nın her yerinden hissedilen sarımsak kokusu burnunuza gelir sonra, gözleri hamburgerlerin içinde durduğu cam hazine sandığına kilitlenmiş halde bir grup insan görürsünüz. Açlıktan ölmek üzere olan müşteriler, hamburger sandığının başındaki adamın “buyurun, buyurun, buyurun”ları arasında Boğaz’dan geçen tankerler gibi içeri girerler.

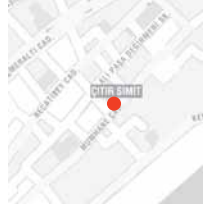
Yanlış olmasın, hamburgerimiz ıslak çünkü bu camdan yapılmış hamburger hamamına girmeden önce yağlı bir domates sosuna batırılıp çıkarılıyor. Hamamdaki buharın içinde daha da yumuşayan hamburgerlerin ekmeği sarımsaklı köftenin hem altında hem de üstünde yumuşak, sakız gibi, turuncu bir hale dönüşüyor. Sinemada yenilen nacholar ya da karnavalda yenen bir fil kulağı gibi, Islak Hamburger de normalde çok yüksek olan yeme standartlarımızın çok altında günahkar bir zevk. Ancak bir Cuma gecesi saat 2’de bir Kızılkayalar hamburgerinden daha güzel olan tek şey bir başka Kızılkayalar hamburgeri.

**Sıraselviler Cad. No: 6,
Taksim Meydanı
24 saat açık**





**Mumhane Caddesi No: 83-85,
Karaköy
0212 244 7775
06:00-19:00, Pazarları kapalı**



ÇITIR FIRIN SİMİDİ

Aldatıcı bir görünüşü olan simit hakkındaki her şeyi açıklamanın zamanı geldi. Sadece birkaç malzemeye yapılan bu susam kaplı halkalar hem İstanbul sokaklarının en kolay bulunur atıştırmalığı, hem de şehrin sokak lezzetleri piyasasının tartışmasız ağır topu. Aslına bakılırsa simit son yıllarda şöhret basamaklarını hızla yükseldi. Bir zamanlar simitçilerin el arabalarında ve başlarının üzerinde taşıdıkları ahşap tepsilerde sattıkları simit bugün ülke geneline yayılan fast-food zincirlerinin kilit ürünü haline geldi.

Dışarıdan sert, gevrek bir sokak serserisi gibi görünmesine rağmen, simidin kalbi çok yumuşak. Koparılır koparılmaz solmaya başlayan narin bir çiçek gibi simit de fırından çıkar çıkmaz solmaya başlıyor. Sokaklara düştükleri sırada çoktan sertleşmeye başlamış oluyorlar. Atıştırmalık olarak yemektense buz hokeyi topu ya da kağıt tutucu olarak kullanmak çok daha mantıklı.

Simidimizi kaynağından alıp yemek istememizin nedeni de bu. En sevdiğimiz fırınlardan bir tanesi Karaköy'de bulunan Çıtır. Fırıncı Emir Özdemir 20 yıldan fazladır simit işiyle uğraşıyor. Simitler fırından çıkar çıkmaz yendiğinde dışının gevrekliğiyle içinin yumuşaklığı arasındaki karşıtlık daha net ortaya çıkıyor. Susamların tadı da daha iyi anlaşılıyor. En güzel tarafı? Bütün bu lezzet 1 liradan daha ucuza.

SABIRTAŞI'NIN İÇLİ KÖFTESİ

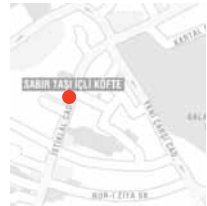
Yıllar boyunca Galatasaray Lisesi'nin hemen arkasında, İstiklal Caddesi'nin sakin köşelerinden birinde beyaz doktor önlüğünün içinde bir melek gibi görünen Ali Bey altın rengi içli köftesiyle kurtuluşun yollarını gösterirdi. Ali Bey yakın zamanda hayatını kaybetti ancak önlüğünü ve İstiklal Caddesi'nin kırmızı el arabalarıyla belle époque döneminden kalma binalar kadar parçası olan tezgahını oğluna bıraktı. Ve Ali Bey'in eşi Fatma Hanım sağ olsun içli köfte yaşamaya devam ediyor.

Arap dünyasında kibbe olarak bilinen içli köfte, bulgurdan yapılmış kabuğun içine kıyma, soğan, maydanoz ve baharatlar doldurulmuş küçük bir torpido. Fatma Hanım gününün büyük bir kısmını üst katta geliniyle birlikte bu torpidoları hazırlamakla geçiriyor. Bu iki kadın çalışırken bir yandan da sohbet ediyor. Hatta ellerinin içgüdüsel bir ritimle çalıştığını görmek buranın İstanbul'un en tanınmış caddesine bakan bir yemek odasından çok Anadolu'nun bir köyündeki bir mutfak olduğunu düşünmemize neden oluyor.

Tezgahın beş kat üstündeki Sabırtaşı Restoran'da içli köfte haşlanmış olarak da satılıyor. Ancak biz sokaktakileri seviyoruz. En mükemmel noktaya kadar haşlanmış, dışı çıtır çıtır olmuş ancak fazla yağ çekmemiş, içi ise yeterince nemli kalmış. İstanbul'un birçok yerinde yediğimiz tadı küçük, kızarmış futbol toplarına benzeyen içli köftelerin aksine Sabırtaşı'nın köftesi fazlasıyla incelikte yapılmış. Sanki her bulgur tanesi ve dolguyu oluşturan her malzeme, köfteyi yiyen kişi, dış kabuğu kırdığı anda, paletin üzerinde cennetten çıkma bir vals yapmak için bir araya gelmiş gibi görünüyor. Sabırtaşı'nın içli köftesi bizim için İstanbul'un bir numaralı sokak lezzeti.



İstiklal Caddesi 112,
Beyoğlu
0212 251 9423
13:00-00:00



3

Aşağı Beyoğlu

Antiochia

Hem Tarzı Hem de
Lezzeti Yerinde 84

Beyoğlu Öğretmenevi

Öğretmenlerin Mekanı 86

Çukurcuma Köftecisi

Ailecek Yemek 88

Fıccın

Kafkasya Hissi.. 90

İsmail Kebapçısı

Lahmacunun Piri 92

Kebapçı Enver Usta

Yeraltının Favorisi 94

Mandabatmaz

Bir Kahvenin
40 Yıllık Hatın Vardır 96

Mehmet Demir'in

Kahvaltı Arabası

Tekerleküstü Kahvaltılar..... 98

Mekan

Bu Mekan Çok Renkli 100

Pera Sisore

Karadeniz'in Büyüsü 102

Şahin Lokantası

Anne Eli Değmiş Gibi 104

Sofyalı 9

Asmalımescit'in Ruhu.....106

Favorilerimiz:

Ciğer yer misin, Ciğerim?

- Canım Ciğerim
- Ciğerimin Köşesi 108



Antiochia

HEM TARZI HEM DE LEZZETİ YERİNDE...

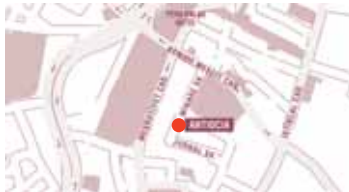
Istanbul'daki restoranların atmosferiyle mutfaktan çıkanların kalitesi arasında bir ters orantı olduğunu keşfettik. Bu teoriyi bir kanuna dönüştürmeye karar verdiğimiz sırada Antiochia'yla tanıştık; lezzetten ödün vermeden cool bir hava taşıyan küçük bir restoran. Antakya yemekleri satan diğer restoranlarla kıyaslandığında, Antiochia'nın süslü logosundan havalı garsonlarına kadar farklı bir hedefi ve müşteri kitlesi olduğu ortada. Bu mekanda gönlünüze göre yemek yiyip huzurlu birkaç saat geçirebilirsiniz. Dahası Antiochia'nın mutfağı Hatay geleneğine ciddi anlamda sadakat gösteriyor.

Nar ekşili, cevizli köz biber üzerindeki dövülmüş cevizler bu tatlı-ekşi başlangıca hoş bir çıtırlık katıyor. Ev yapımı naneli yoğurdun tadına baktığımızda, yoğurt konusundaki cehaletimizin boyutlarını anlıyoruz; tadı damağa hoş gelecek şekilde ekşi ve buruk, kendisi neredeyse tere-

yağı kadar koyu kıvamlı. Ceviz, kırmızıbiber, baharat ve nar ekşisinden oluşan muhammara Hatay'ın imzası gibi. Ancak bizim favorimiz kırma yeşil zeytin ve zeytinyağıyla desteklenmiş kekik salatası. Gittiğiniz zaman yanında çıtır lavaş cipsleriyle gelen yedi çeşitlik karışık meze tabağından ısmaralamanızı ve ana yemeğe yer ayırmanızı tavsiye ediyoruz.

Antiochia'nın ana yemekleri, basit, bilinen ancak çok başarılı çeşitler. Et şiş dana etinden yapılıyor ve kömür ateşinde pişiriliyor. Beyoğlu'nda sıradan bir akşamda binlerce şiş üzerindeki etlerle ateşin üzerinde döndürülüyor olabilir ancak hiçbir Antiochia'ninkiler kadar yumuşak ve sulu olmuyor. İstanbul'un sokak lezzetleri piyasasının yıldızlarından olan domatesli ve soğanlı kıymalı dürüm ise bütün

şehirde yediklerimiz arasında en iyilerden biri. Sonunda tarzını düzelterip sattığı yiyeceklerden taviz vermeyen bir yer bulabildik. ♦





Beyoğlu Öğretmenevi

ÖĞRETMENLERİN MEKANI

Atatürk heykelleri ve ay-yıldızlı bayraklar gibi, öğretmenleri de Türkiye tablosunun önemli öğelerinden biridir. Türkiye’de neredeyse her şehirde bulunan bu mekanlar devlet eliyle işletilir ve yolculuktaki öğretmenler ve (eğer yer varsa) öğretmen maaşıyla yolculuk etmeye çalışan diğer herkes için ucuz konaklama imkanları sunar. Öğretmenevleri çoğunlukla çirkin binalardır ancak İstanbul’un tarihi Beyoğlu semtindeki öğretmenleri bu şablona pek uymuyor. 1800’lü yıllardan kalma eski büyük bir binada bulunan Beyoğlu Öğretmenevi, zamanında bir Fransız oteliymiş. Otelde yakınlardaki Pera Palas’ın da müşterileri olan Orient Express yolcuları konaklamış.

1980’li yıllarda öğretmenlerine çevrilen bina iki yıl önce tepeden tırnağa yenilendi ve terasına bir restoran ve açıldı. Mekanın Haliç’in sularına bakan manzaralı bir yemek sa-

lonu var. Salonun bir tarafında beş tabure-siyle ufak ama sevimli bir bar daha var.

Menüde çok fazla sürpriz yok; her zamanki mezeler, kebaplar ve balık ızgara. Pirzolaların çok sıra dışı bir hali yok ama tıpkı mezeler gibi, Beyoğlu’nun turistik Nevizade Sokağı’ndaki meyhanelerde yiyebileceğiniz benzerlerinden pek eksikliği de yok. Üzeri domatesli-mantarlı bir sosla ve erimiş kaşar peyniriyle kaplı “Meksika bifteği” ilk etapta kulağa okul yemekhanesi yemeği gibi gelse de şaşırtıcı derecede lezzetliydi. Öğretmenevine bir kez daha gidersek bunun sebebi yemeklerden çok sade bar ve mükemmel manzarası için olacaktır. Özellikle yaz aylarında restoranın büyük camları açıldığında bu manzaraya doyum olmaz. Öğretmenevi, Beyoğlu’nda yaşadığımız en iyi akşam

yemeği deneyimlerinden birine ev sahipliği yapmamış olabilir ama en unutulmazlardan birine ev sahipliği yaptığını söyleyebiliriz. ◆





Çukurcuma Köftecisi

AİLECEK YEMEK

Çukurcuma Köftecisi'nde yemek yemek başrollerinden birini köfte-lerin oynadığı bir canlı çekim sit-com izlemek gibi.

Konu: Sıra dışı derecede uzun bir ailenin servis sektöründe pek de deneyimli görünmeyen ancak iyi niyetli ve çalışkan üç neslinin üyeleri, mahalle arasında işlek bir restoran işletmektedir. Komik olaylar gelişir...

Karakterler: Anne; mutfaktaki yetenek. Kafasındaki kabarık aşçı şapkasını kanının son damlasına kadar hareket ediyor. Baba; askılı tişörtü ve önlüğüyle işlerin düzgün yürümelerini sağlıyor. Başında durduğu ocağın kömürleri kadar çabuk parlamasıyla tanınıyor. Ailenin iki oğlu masaların başını beklemektense küçük motosikletlerine atlayıp mahalleyi dolaşmayı daha çok seviyor. Son olarak kafasında fotr şapkasıyla girişteki koltuğunda oturan büyükbaba var.

Tek bilmek istediği son sigarasını kimin içtiği. Tabii bir de mekanın müdavimlerini oyuncu listesine eklemek gerek.



Ancak bu mekanın müşterilerine sunduğu yiyeceklerin gülünecek hiçbir tarafı yok. Her zaman nişastalı, sebze, koyu kıvamlı bir çorba hazır bulunuyor. Anne'nin revanisi o kadar hafif ki çatalınızın ucuyla dokunduğunuzda dağılıyor. Eğer pirzola ya da köfte isterseniz Baba'yla konuşmanız gerekiyor. Bol etli kömür ateşinde pişmiş köfteler küçük bir salata, pilav ve kızarmış patatesle servis ediliyor.

Cumartesi kızırtma günü ve ilk parti öğlen saatlerinde hazır oluyor. Anne'nin kadinbudu köftesi şahane ancak asıl iş müverde bitiyor. Neredeyse omlet boyutunda, beklenmedik derecede yumuşak bu kabak köftelerini tabağa yerleştiren Baba her seferinde dikkatle üzerine önce biraz sarımsaklı yoğurt sonra da domates sosu döküyor.

Beyoğlu'nun kalbinde, antikaacılar sokağında bulunan Çukurcuma Köftecisi'nde yenen öğle yemeği mükemmel bir gündüz kuşağı programı. Başarılı oyuncular, güzel yemekler ve şahane bir espri: Herkes az bir paraya mükemmel bir öğle yemeği yiyebiliyor. ♦

Çukureuma KÖFTECİSİ



Fıccın

KAFKASYA HİSSİ...

Sıradan bir sözlüğe bakarsanız “Çerkez” kelimesinin karşılığı olarak “Kafkaslardan bir etnik grup” gibi bir tanımla karşılaşsınız. Ancak bizim sözlüğümüzde “Çerkez”in karşısında “lezzetli” yazıyor. Bizim yaptığımız tanıma kanıt arayanların Fıccın’a bakmaları yeterli. Bu sevimli restoranda Kafkasların özel ve yerel lezzetleri müşterilere sunuluyor. Pek çok Türk bu yemek cennetinde kökenlerine doğru yolculuğa çıkıyor.

Tavuk göğsü ve cevizden yapılmış bir sürme olarak tarif edebileceğimiz “Çerkez tavuğu” Türkiye’de pek çok mekanın menüsünde bulunabilen bir yemek.

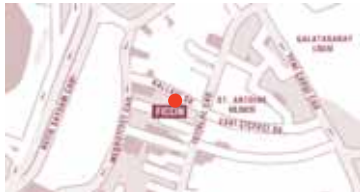
Ancak buradakinin diğerlerinden farkı hem malzemesinin biraz daha bol olması hem de kırmızıbiber ve sarımsakla tatlandırılmış olması. Kendine has bir kokusu olan tavuk çorbası “tulen” de mercimekten vazgeçmeyen bir ülkede hoş bir sürpriz olarak karşımıza çıkıyor. İçinde tavuk parçalarıyla ağır ağır pişen bu koyu kıvamlı çorbanın hafif bir sarımsak kokusu taşıyan buharını koklamak büyük bir zevk. Çerkezler pişirgi’ye benzeyen ve

icleri et ya da patatesle doldurulmuş mantıların, yoğurt sosuyla ve üzerine kırmızıbiberli yağ gezdirilmiş halde servis ediyor. Restorana adını veren fıccın menüde “bir tür Çerkez böreği olarak” tanımlanıyor ama aslında Türkiye’de alıştığımız böreklerden çok farklı. Fıccın yapmak için tuzlu, kek hamuruna benzeyen bir hamurun üzerine aromalı bir kıymalı malzeme yayılıyor ve sonra da pizza gibi fırında pişiriliyor. En iyisi fıccını ortaya söyleyip hep birlikte yemek.

Maalesef, mekanın menüsündeki Çerkez yemekleri bu kadar. Ama listedeki Türk yemekleri de birçok başka restorandakine kıyasla çok daha iyi.

Özellikle karnıyarık pek meşhur. Mekan akşam yemeklerinde de servis veriyor ancak asıl ününü öğle yemeklerinde dolup taşan üç salonu ve kısa süre içinde dolup gelen dışarıdaki masaları sayesinde elde etmiş durumda.

Gelen müşteriler masaları çok uzun süreliğine işgal etmiyorlar dolayısıyla yer bulma sorunu yaşamazsınız ama yine de geç kalmayın; günlük spesiyallere yetişemeyebilirsiniz. ♦





İsmail Kebapçısı

LAHMACUNUN PİRİ

Beyoğlu'nun yokuş aşağı Boğaz'la buluştuğu civarda, Tophane yakınında yemek yiyecek gösterişli yerler bulmak çok kolay değildir. Mahallenin favori gıdalarından bir tanesi lahmacundur. İsmail Kebapçısı'nın sahibi İsmail, siz içeri girer girmez kararmış taş fırınının yanından kocaman kocaman gülümseyerek sizi karşılar. İsmail kavurma ve tavuk kebabı da yapar ama görünen o ki en çok bir parça hamur koparıp una bulayıp, incecik açmak-tan hoşlanır. Hamuru üzerine kıyma, domates, soğan, kırmızıbiber salçası ve baharatlardan oluşan karışımı yaydıktan sonra uzun küreğiyle ocağın içine gönderir.

İsmail Kebapçısı'nı merkez alıp bir kilometre çapında bir çember çizersek, çemberin içinde kalan alanda muhtemelen bir düzine lahmacuncu vardır. "İsmail'in lahmacununun nesi farklı?" diye sorabilirsiniz.

Bu soruya, gözleri pırıl pırıl bir insan olan İsmail'in ağzından cevap verelim: "Ben pozitif düşünüyorum!" Bu konuda İsmail'den şüphe

edecek değiliz. Pozitif düşünce mutfakta büyük rol oynuyor, kanıtı da İsmail'in küreğinin ucunda. Ve lahmacunu hakkında pozitif düşünen tek insan İsmail de değil.

Restoranın ana müşteri kitlesini ne yedikleri ve karşılığında ne ödedikleri konusunda bir hayli seçici olabilen esnaflar oluşturuyor. Öğle yemeği saatlerinde İsmail, motorcu çocuğun müşterilere götürdüğü üzerinde dumanı tüten lahmacunları hazırlamaya zar zor yetişiyor. Sarılmadan önce üzerine arasına biraz taze maydanoz konup biraz da limon sıkılınca şahane oluyor.

Bu düründen bir lokma ısırarak aynı anda ağzınızda hem tozlu hem baharatlı, hem sıcak hem soğuk, hem dumanlı hem taze, hem çıtır hem yumuşak bir tat olması demek. Bu basit çelişkiler sayesinde lahmacun fazlasıyla karmaşık bir yiyeceğe dönüşüyor.

İstanbul'un en iyi sokak lezzetlerinden biri - bu konuda çok olumlu düşünüyoruz. ♦





Kebapçı Enver Usta

YERALTININ FAVORİSİ

Gerçekten de yerin altında bir mekan olan Kebapçı Enver usta, basit ve doyurucu bir öğle yemeği yemek istediğimiz zamanlarda aklımıza gelen ilk adres. Enver Usta'nın yerini bulmak eğlencenin bir parçası. 20 yıldır, Beyoğlu'nun yenilenme ve pahalalanma sürecinden uzak kalmayı bugün bile başara-bilen, sakin sokaklarından birinde bulunan bu restoran, pencere pervazları-nın birinde bulunan bir saksı hariç terk edilmiş görünen bir apartmanın zemin katında yer alıyor.

Merdivenlerden aşağı inip restorana girdi-ğinizde işler daha canlı bir hal almaya baş-lıyor. Çoğu zaman mekan ya oturup yemek yiyen ya da ayakta masaların boşalmasını bekleyen müdavimlerle tıklım tıklım dolu oluyor. Restoranın arka tarafında zayıf ve biraz kambur bir adam olan Enver Usta ciddi bir bakış ve aksi bir ifadeyle tek başına dikiliyor.

Enver Usta bir yandan dumanlı ızgarayı idare ederken bir yandan da 14 yıldır me-kanda tek başına çalışan ancak hiç yorulma-yan garson Ahmet'e emirler yağdırıyor.

Enver Usta'da standart kebab çeşitlerinin en iyileri bulunuyor. Biz özellikle Adana keba-bının hayranıyız, ancak tavuk şişi ve çöp şişi de tavsiye ediyoruz. Sipariş verirken Ah-met'ten mükemmel acılı ezmeden ve aynı derecede mükemmel bulgur pilavından da birer tabak getirmesini istemeyi unutmayın. Tabii ki bir tabak da sıcakık lavaşa ihtiyacı-nız var. Yemeğinizin sonunda bir de Enver Usta'ya günlük olarak gelen baklavadan bir porsiyon ısmarlamayı unutmayın.

Biz Enver Usta'ya gittiğimizde hep dolu mideyle çıkıyoruz. Yer altında bir resto-

randa yemek ye-menin riskleri öyle durum-larda daha anla-şılır oluyor. Tok karına merdiven çıkılır mı hiç? ♦





Mandabatmaz

BİR KAHVENİN 40 YILLIK HATIRI VARDIR

Kimse bu çirkin sırdan bahsetmek istemez aslında ama biz söylemek zorundayız: Türkiye’de güzel bir fincan Türk kahvesi içmek gerçekten çok zor olabilir. Türklerin, Osmanlı İmparatorluğu zamanında kahveyi Avrupa’nın geri kalanına yaydığı düşünüldüğünde bu küçük bir sorun değil. Bu gerçeğin farkında olan insanlardan biri de İstanbul’da içebileceğiniz en iyi kahvelerden birini yapan küçük kahveci Mandabatmaz’ın 17 yıllık ocakçısı Cemil Pilik. Pilik’in konularına sunduğu şey son damlasına kadar olması gerektiği gibi bir Türk kahvesi. Mekanın adı da buna işaret ediyor: Kahvesi o kadar koyu ki içinde bir manda bile batamaz.

Pilik’in kahvesi o kadar koyu ki neredeyse sıcak çikolata kıvamında. Fincanların diplerinde biriken telenin üzerinde sadece birkaç yudum sıvı kahve bulunuyor. Elindeki bakır cezveyi mavi alevli

gaz ocağının üzerinde tutan Pilik, bileğini döndürerek “Herkes bunu böyle yapamaz” diyor, “Bütün iş elde. El çok önemli.” Ama kahve de çok önemli. Mandabatmaz’ın kahvesi her gün üzerinde marka işareti olmayan plastik torbalar içinde taze çekilmiş olarak geliyor. Pilik torbayı açıp koklayalım diye burnumuza uzatarak “Bunu piyasada bulamazsınız, bizim için kavruluyor” diyor.

Mandabatmaz’ın Türk kahvesinin yanı sıra taze çayı da çok beğeniliyor. İstiklal Caddesi’nin en sakin sokaklarından birinde yer alan Mandabatmaz, Pilik’in, mermer tezgahın, geçitteki minik taburelerden birinin ve kahve ve çay için sürekli su kaynatan semaverin sığması için bile çok küçük. Müşterilerin çoğu dışarıda

oturuyor. Bazıları arkadaşlarıyla neşle sohbet ederken bazıları da bir tür sihirli iksiri içer gibi sessizce Pilik’in kahvesini yudumluyor. ♦





Mehmet Demir'in Kahvaltı Arabası

TEKERLEKÜSTÜ KAHVALTILAR

Mehmet Demir İstanbul'un tanınmış restoranörlerinden biri olmayabilir ancak en kurnazlarından bir tanesi olduğu kesin. Sattığı şeye deli olan müşterileri önünde resmen kuyruk oluyor; kocaman, lezzetli bir kahvaltı sandviçi. İstanbul sokaklarında dolaşan el arabalarında mevsimine göre salatalıktan kızarmış köfteye kadar her türlü yiyecek satılabiliyor ve Demir de bu "tekerlekli lezzetler" geleneğinin bir parçası. Demir sandviçlerini tekerlekli bir arabayla satıyor ancak diğer seyyar satıcılardan bir farkı var. Mehmet ve karısı Ser, bu sandviçleri son 11 yıldır yaz kış demeden sabahın 6 buçuğundan 11'ine, ya da ekmeikleri bitene kadar, İstiklal Caddesi'nin hep aynı köşesinde satıyor.

Üç tekerlekli ahşap arabanın üzerindeki cam dolabın üst rafında fırından yeni çıkmış küçük ekmecekler, alt rafta ise

bir yığın kahvaltı malzemesi duruyor. Beyaz peynir, lifli peynir, dilimlenmiş domates, yeşil biber, maydanoz, haşlanmış yumurta ve tavuk jambon.

Demir'in müşterilerinin çoğu işe giderken bu listedekilerin hepsini biraz siyah zeytin ezmesiyle tatlandırılmış bir ekmeğin arasına doldurtup yemekten hoşlanan insanlar. (Bu arada biz sandviçimizi etsiz tercih ediyoruz.)

Bütün malzemeler bir araya geldiğinde peynir ve zeytin ezmesinin tuzu, yeşil biberin cırtlılığı, domatesin serinliği, maydanozun tazeligi ve yumurtanın keyif verici kayganlığı bu sandviçi fazlasıyla tatmin edici bir şey haline getiriyor. Bu arada daha akıllı müşteriler,

arasında bal ve kaymaktan başka bir şey olmayan "bal-kaymak sandviçi" tercih ediyor. Güne başlamak için çok iyi bir yol. ♦





Mekan

BU MEKAN ÇOK RENKLİ

Zaman zaman "Beyoğlu'ndaki Ermeni-Yahudi restoranı" olarak bahsi geçen Mekan, muhitin çoğunlukla gayri Müslimlerin yaşadığı kozmopolit zamanlarından kalma bir miras gibi. Yemekler bazen Sefarad ve Ermeni mutfaklarından bazen ise Türk mutfağın izler taşıyor. Ancak önemli olan Mekan'ın otantik, geleneksel lezzetleri konuklarına sunuyor olması.

Biz Mekan'a gittiğimizde meze olarak mezgit turşusu, dövülmüş cevizle tatlandırılmış inanılmaz derecede taze domates salatası, koyu kıvamlı ekşimsi bir yoğurdun içinde közlenmiş kırmızı biber ısmarladık. Ayrıca nohut, patates, tahin ve soğanın püre haline getirilmesi, daha sonra da dolmalık çam fıstık ve tarçınla lezzetlendirilmesiyle hazırlanan topiğin de tadına baktık. Bu hem tatlı hem tuzlu meze insanların ya nefret edeceği ya da uğruna şarkılar yazacağı bir lezzet, ama illa bir kez denenmeli.

Ara sıcaklardan Arap dünyasında kibbe olarak bilinen içli köfteyi tavsiye ediyor-

ruz. Yalnız dikkatli olmakta fayda var, her zaman yediğiniz içli köftelerden daha acı olabilir. Hatta içindeki biberlerin dışa vurduğu koyu kırmızı rengine bakarak bile köftelerin ne kadar acı olduğunu anlayabilirsiniz.

Patlıcanlı börek Mekan'ın Sefarad mutfağından bugüne taşıdığı bir spesiyal ve kesinlikle kaçırılmaması gerekiyor. Bu bölgenin içinde peynir, ıspanak ya da patates yerine közlenmiş patlıcan ezmesi bulunuyor. Mekan'ın entréeleri çoğunlukla ızgarada pişmiş basit yemekler. Köfte ve balığı her zaman bulmak mümkün. Eğer mevsimiyse mısır ununa bulanıp kalburda pişirilmiş hamsiyi özellikle tavsiye ediyoruz; bu küçük balığın hakkını tam anlamıyla veriyor.

Mekan'ın sıra dışı etnik spesiyalleri ve sakin ortamı Beyoğlu'ndaki birçok meyhanenin

tahmin edilebilir menüleri ve tatsız ortamlarına kıyasla çok hoş bir değişiklik yaratıyor. Zaten Mekan'a sık sık gitmemizin nedeni de bu. ♦





Pera Sisore

KARADENİZ'İN BÜYÜSÜ

İlk bakışta buhar masasının üzerine yerleştirilmiş hazır yemeklerle dolu kapları görenler, Pera Sisore'yi ülkenin her yerinde bulunabilecek self-servis öğle yemeği mekanlarından biriyle karıştırabilir. Ama buranın diğerlerinden bir farkı var: Birileri mutfakta ciddi anlamda Karadeniz sihriyle uğraşır.

Karadeniz Bölgesi, Türk mutfağının standartlarına pek uymuyor, ne kebab var ne meze. Hatta açık konuşmak gerekirse Karadeniz'de pişen yemekler daha çok ABD'nin Mississippi ya da Alabama gibi güney eyaletlerinden gelmiş gibi görünüyor. Mısır ekmeğinden, karalahanadan ve üzerinde dumanı tüten fasulye yemeklerinden söz ediyoruz. Basit ve doyurucu ev yemekleriyle ve uygun fiyatlarıyla Sisore çok kısa sürede alışkanlık yaratabiliyor. Aslında bakılırsa Sisore bizim İstanbul'da bugüne kadar yediğimiz Karadeniz yemekleri arasında belki de en iyilerini sunuyor.

Karadeniz mutfağının kutsal kasesi "hamsili pilav"ı kesinlikle tavsiye ediyoruz. Bir çeşit tuzlu balıklı kek olarak ta-

nımlayabileceğimiz bu yemek, baharatlar, kuş üzümü ve çam fıstıklarıyla zenginleştirilmiş pilavın üzerinin hamsi filetolarla kaplanması yapıyor.

Bugüne kadar Sisore'de yediğimiz her şeyi çok beğendik. Karalahana, fasulye ve öğütülmüş mısırdan yapılmış bir çeşit sebze yemeği denedik. Bu doyurucu yemek o kadar lezzetliydi ki eğer Müslüman bir ülkede olmasak birilerinin içine bir parça domuz budu koyduğuna yemin edebilirdik. Sisore'nin bir diğer beğendiğimiz Karadeniz spesiyali de tereyağlı ve bol salçalı kuru fasulye yemeği oldu.

Restoranın arka tarafında bir de odun fırını var. Fırının başındaki bıyıklı usta Türk pizzası diye tanımlayabileceğimiz pidenin en efsanevi örneklerini hazırlıyor.

Bizim favorimiz Meksika mutfağındaki Carnitas'a benzeyen kavurmayla yapılan pideler.

Sıradan bir günde Sisore'nin buhar masasının üzerinde bir düzineden fazla çeşit yemek oluyor. İstanbul'dan ayrılmadan Karadeniz'e gitmenin en kolay yolu. ♦





Şahin Lokantası

ANNE ELİ DEĞMİŞ GİBİ

Türkler için yemek saati çoğu zaman kolayca duygusal bir drama dönüşebilir. Bütün Türkler annelerinin mutfağına dönmek ister. Anne'nin yemekleri kişilerin hayatları boyunca diğer yemekleri değerlendirecekleri çitayı belirler.

Elbette insanın hareketli bir iş gününün ortasında evine gidip annesinin yemeklerini yemesi söz konusu olamaz. Bu noktada devreye esnaf lokantaları girer. Esnaf lokantaları çoğu zaman evlerdeki mutfakların bir restorana taşınmış hali gibidir dolayısıyla herkes esnaf lokantalarında sanki annesinin ruhu gelmiş de tencereleri karıştırıyormuş izlenimine kapılabilir.

1967'de açılan Şahin Lokantası ev yemekleri konusunda çok başarılı bir esnaf lokantası. Restoran özellikle öğle yemeği saatlerinde o kadar kalabalık oluyor ki bu iki katlı küçücük yere kaç kişinin sığdığını

bilseniz gülersiniz. Hatta yemeklerinizi tanımadığınız insanlarla aynı masada oturup yemek zorunda bile kalabilirsiniz.

Mekanın menüsü her gün değişiyor. 10-12 çeşit yemek her zaman bulunabiliyor. Liste genellikle et ve sebze yemekleri, pilavlar, köfte ve Türk mutfağının ev yemeklerinin en nadide örnekleri yer alıyor.

Şahin'de yediğimiz her şey bize şahane geliyor. İmambayıldı, İstanbul'da yediğimiz imambayıldılar arasında en iyilerinden bir tanesi. Hafif kırmızıbiberli Arnavut ciğeri de çok başarılı. Şahin'in mükemmel sütlaç başka sütlaçlarda eksik olan şeyin ne olduğunu anlamamızı sağlıyor: Pirinç. Şahin'in sütlacının içinde yumuşak pirinç parçaları

koyu kıvamlı bir mahlalebinin içinde yüzüyor. Lezzetli, mutluluk verici ve Şahin'de yediğimiz diğer her şey gibi, sanki anne elinden çıkmış. ♦





Sofyalı 9

ASMALİMESCİT'İN RUHU

Bugünlerde (ve gecelerde) Beyoğlu'nun patlama yapan muhiti Asmalimescit'te dolaşp da eski günleri özlememek mümkün değil. Bugünkü halini gördükten sonra inanmak zor olabilir ama bundan sadece birkaç yıl önce Asmalimescit geceleri kapkaranlık olurdu. Sadece sokaklar sadece birkaç barın ışığıyla aydınlanır, yemek yemek için de eklektik aşçıların yönettiği birkaç restoran ve eski usul meyhane bulunurdu. Sofyalı 9 da bu meyhanelerden biriydi. Tabii o zamanlar Sofyalı menüsü, dekoru ve servisiyle civardaki diğer emsallerinden birkaç gömlek üstündü. Neyse ki bu restoran bugünlerde de çevresindeki değişime pek ayak uydurmuş gibi görünmüyor. Sofyalı konuklarına etraf-taki havalı komşularının hiçbirinde olmayan o eski usul Asmalimescit cazibesini sunuyor.

Biz Sofyalı'yı meyhaneden çok Türk usulü bir bistro olarak görüyoruz. Eğer geceniizi rakıyla kafayı bulmuş bir halde masaların üzerinde Roman müzisyenlere danslarınızla eşlik ederek bitir-

mek istiyorsanız buraya gelmeyin. Burası zor zamanlarınızda geleceğiniz bir yer. Menüde mezeden balığa meyhane klasiklerinin tümü bulunuyor, yemekler her zaman çok lezzetli ve servis her zaman çok içten. Buraya her koşulda gönül rahatlığıyla gelebilirsiniz.

Diyelim ki iki kişi baş başa romantik bir yemek yemek istediniz, o zaman sizi yumuşak ışıkları ve caddeye bakan pencere-leriyle alt kata alalım. Ya da belki de 10 kişilik arkadaş grubunuzla eğlenmek istiyorsunuz, o zaman Yunan tavernası havası taşıyan üst katlardan birine buyurun. Öğle yemeği için de gelebilirsiniz, kısıtlı sayıda da olsa lezzetli günlük ev yemekleri her gün sizi bekliyor olacak.

Eğer hava güzelse Sofyalı'nın meşhur "dışarıdaki masalar"ından birinde yer ayırtmanızı tavsiye ediyoruz. Böylece hem Asmalimescit'in patlama yapan sokak ha-

yatından çok uzaklaşmamış hem de bu bölgeyi neyin bu kadar mükemmel yaptığı konusunda fikir sahibi olmanız olursunuz. ◆







Türk yemek kültüründe ciğerin vazgeçilmez bir yeri vardır. Özellikle doğuda ciğer tüketimi diğer et çeşitlerine kıyasla çok daha yüksektir. Bulgaristan-Yunanistan sınırındaki Edirne'nin ciğeri o kadar meşhurdur ki bazen İstanbullular ciğer tava yemek için birkaç saatlik yolculukları göze alıp Edirne'ye gidebilir. Türkiye'de geçirdiğimiz yıllardan sonra biz bile kendimizi ciğerin büyüüne kaptırıp sakatatla ilgili o eski nefretimizi yenmeyi başardık.

İstanbul'daki iki favori ciğercimizde servis formülü birbirinin neredeyse aynısı. Taze, yumuşacık kuzu ciğeri küçük küpler halinde kesilip şişe dizilerek kömür ateşinde pişiriliyor. Yediğiniz şeyin ciğer olduğu çok belli ancak o rahatsız edici "ciğer tadı" nı almıyorsunuz. (İsterseniz önce yarım porsiyon sipariş edip bir tadına bakın.)



Ciğer yer misin, Ciğerim?

Ancak işin asıl eğlenceli kısmı kebabınızın yanında gelenler. Daha şişler ulaşmadan maydanoz, nane, roka ve hafifçe közlenmiş kırmızıbiberli soğanlar ve biberler masanıza yığılıyor. Bitti mi? Bitmedi. Restoranın spesiyallerinden, usta ellerden çıktığı belli olan nar ekşili, soğanlı, domatesli ezme salata da masadaki yerini alıyor.

Şişler bir yığın incecik lavaşla birlikte servis ediliyor. Ancak yanlış anlamayın bu lavaşlar masadaki her şeyi içine sarıp da üç lokmada yiyebilirsiniz diye değil, etleri sıcak şişlerden çekebilirsiniz diye getiriliyor. Eğer etinizi ya da ciğerinizi dürüm olarak yemek isterseniz garsona söylemeniz yeterli. Usta sizin için taze baharatlar ve soğanla doldurulmuş kocaman bir dürümü hemen hazırlay verir.

İşte İstanbul'daki iki favori ciğercimiz:



Minare Sok. No: 1,
Beyoğlu
0212 252 6060
Hafta içi 13:00-00:00
Hafta sonu 13:00-03:00



CANIM CİĞERİM

Beyoğlu'nda Asmalı Mescit'te bulunan eğlenceli ve lezzetli kebabçı Canım Ciğeri'nde işiniz çok kolay. Menüde sadece iki ürün var: Birincisi restorana adını veren ciğer, ikincisi "et". Ciğer yemek istemeyenlerin gönül rahatlığıyla yiyebileceği et şiş aynı yukarıda tarif edildiği gibi yapıp yeniyor ancak bu sefer malzemesi kuzu ciğeri değil, yumuşak kuşbaşı dana eti. Her halükarda şunu söyleyebiliriz ki ister ciğer olsun ister et, kötü yemek Canım Ciğeri'nde seçenekler arasında yer almıyor.

CİĞERİMİN KÖŞESİ

Canım Ciğerim'in eski hayranları olarak, Galatasaray ci-varında gezinirken adını eski bir İstanbul şarkısından alan pırlıtlı Ciğerimin Köşesi'ni fark etmekte geç kalmadık. Adı-nın Canım Ciğerim'e benzemesinin yanı sıra Canım Ciğ-e-rim'in bazı garsonları bile burada çalışmaya başlamıştı. Başta bu kopyacıyı görmezden geldik. Ancak deneyince gördük ki Ciğerimin Köşesi, Canım Ciğerim'den daha bile iyi ola-bilirdi. Ciğerimin Köşesi alışıldığı gibi ciğer ve et şişin yanı sıra Canım Ciğerim'de olmayan tavuk şiş de sunuyor. Kır-mızıbiberli sosun içinde marine edilmiş minik tavuk parça-cıkları bize şiş kebab tercihlerimizi yeniden gözden geçirtiyor.

**Tütüncü Çıkamazı, No: 3/A,
Beyoğlu**
0212 245 7777
09:00-00:00



4

Galata ve Liman

Akın Balık

(Nam-ı Diğer)

Karaköy Balıkçısı 114

Beşaltı Kirvem

“Taqueria”nın Türkçesi 116

Fürreyya

Galata'nın En İyi Balıkçısı..... 118

Grifin

Deniz Ürünleri Cenneti 120

Güllüoğlu

Bunca Yıldan Sonra

Hala Çıtır Çıtır 122

İstiridye Balık Lokantası

Öğle Yemeği Onların İşİ 124

Karaköy Lokantası

Bir Liman Şampiyonu 126

Mutfak Dili

Esnafların Cenneti 128

Favorilerimiz:

Çiğ Köfte: Yüzde 100 El Yapımı

- Sur Ocakbaşı
- Hüseyin'in

Çiğ Köfte Arabası 130



Fermeneciler Caddesi Ali Yazıcı
Sokak Gümrük Han 10, Karaköy
0212 244 9776
11:00-03:00

(Restoran Perşembe
Pazarı'ndaki balık satıcılarının
hemen arkasında bulunuyor.
Bölgede birçok açık hava
balıkçısı var dolayısıyla Akın'da
olduğunuzdan emin olun.)

Akın Balık

(NAM-I DİĞER)

KARAKÖY BALIKÇISI

Karaköy Balık Pazarı'nın köşesindeki Akın Balık sade, ucuz bir balık restoranı. Haliç'ten sadece birkaç adım uzaklıkta olan bu mekana geldiğimiz zaman kendimizi İstanbul'dan ayrılmış, bir sahil kasabasına tatile gelmiş gibi hissediyoruz. Güneşin batmaya başladığı, Karaköy'ün de derin bir nefes alıp akşama hazırlanmaya başladığı saatler bizim için Akın Balık'a gitmek için doğru zaman.

Zargana gibi ince fizikli, deri yelekli bir adam olan Akın'ın ağır hareketleri, hafif te-bessümü ve müşterileriyle yumuşak diyalogu sayesinde bu ortama katkısı yadsınamaz. Bir ızgara ve bir buzdolabından başka hiçbir şey olmayan bu mekanda servis zaman zaman yavaş olabiliyor. Neyse ki buzdolabı, "ısınmasınlar diye" saman kağıtlara sarılarak servis edilen soğuk bira kutularıyla dolu.

Ekmek arası balık ya da hamsi tavadan başka bir şey satmayan diğer birçok basit balık restoranının aksine burada

her gün rendelenmiş havuçları ve kıyılmış maydanozlarıyla göz alan koyu kıvamlı ve çok lezzetli balık çorbası satılıyor. Akın normalde yerken şüphe duyduğumuz bazı sokak lezzetlerini de güvenle tüketebildiğimiz bir yer. İstanbul sokaklarında genç insanların sattığı midye dolma ya da midye tavadan uzak duruyoruz ama burada gönül rahatlığıyla yiyoruz. Ancak uyarmadan geçmeyelim, bu çeşitler daha hava kararmadan tüketiyor.

Levrek olsun, çipura olsun, sarıkanat olsun olabildiğince taze ve lezzetli. Ancak biz yine de İstanbul'un sokak lezzeti geleneklerinden birini, zamanında Haliç'teki teknelerden alıp bayıla bayıla yediğimiz balık ekmeği öneriyoruz. Izgara palamut filetosu taptaze yarım ekmeğin arasına konup soğan, maydanoz ve marulla lezzetlendiriliyor. Elinizde saman kağıda sarılı bir kutu

birayla küçük bir taburenin üzerinde oturup günbatımını izlerken bu küçük lezzet paketi yemek büyük bir zevk olabiliyor. ♦





**BALIK
CORBASİ**

Beşaltı Kirvem

“TAQUERIA”NIN TÜRKÇESİ

İstanbul'un şahane yemek dünyasının nadir dezavantajlarından bir tanesi doğru düzgün Meksika yemeği yenecek bir yer bulunamamasıdır. Ama biz çözümlü bulduk. Ne zaman canımız Meksika yemeği çekse, umutsuzluğa kapılmadan hemen Beşaltı Kirvem Tantuni'ye gidiyoruz. Kelimenin tam anlamıyla duvar kovuğu kadar olan bu mekanın yemekleri ve atmosferi bize özlediğimiz Meksika ve ABD taqueria'larını (taco dükkanı) hatırlatıyor.

Tantuni Türkiye'nin klasik, fakat ne yazık ki az bilinen sokak yiyeceklerinden biridir. Tantuni için ince şeritler halinde kesilmiş etler Meksika mutfağındaki “carne asada” benzeri bir metotla ızgarada pişirilir, sıcak kalması için de ortası hafiften çukur bir sacın kenarlarında tutulur. Sipariş gelince aşçı etin bir kısmını sacın ortasına alıp yağ ve sudan oluşan buharlı karışımın içimde yeniden ısıtır. Bu arada et de hafif bir sosla iyice tatlanmış olur. Diğer yanda, sacın diğer kenarında Türk tortillası diyebileceğimiz ince lavaşları ısıtır ve

lavaşın etin suyunun bir kısmını emmesi sağlanır. Usta ısınan eti lavaşın üzerine dizer, üzerine de domates, sumaklı soğan, maydanoz ile kimyon ve kırmızı gibi baharatlardan oluşan bir karışım serper. Sonra da bunu birkaç lokmada yutulabilecek şekilde bir dürüm yapar. Yanınca acı biberle servis edilen tantuni dürüm, basit ama çok lezzetlidir.

Tantuninin doğum yeri, Türkiye'nin güneyinde, Akdeniz kıyısında bulunan, müthiş tantunisiyle ünlü Mersin şehridir. Buradan çıkan tantuni, ülkenin genelinde sokak yiyecekleri kültürünün bir parçası haline gelmiştir. İstanbul'da, Beyoğlu'nun arka sokaklarında her zaman iyi iş yapan ancak özellikle geceleri dolup taşan tantuniciler bulunur. Ancak biz daha çok öğle yemeklerinde Karaköy'ün çalışan nüfusuna hizmet veren Beşaltı Kirvem'in

diğer tantunicilerle kıyaslanamayacağını düşünüyoruz. Çünkü burada en iyi tantuninin yanında özlediğimiz Meksika restoranı havası bedava. ♦





Fürreyya

GALATA'NIN EN İYİ BALIKÇISI

Fürreyya Galata Balıkçısı, dışarıdan bakıldığında pek bir şeye benzemiyor. Ama içeri girdiğinizde bu mütevazı görünümlü mekanın kalbinin daha büyük hırslar için attığını anlayabiliyorsunuz. Hem mekanın sahibi olan, hem de yemekleri pişiren sevimli karı-koca geçmişte Bebek'te bir restoran işletiyorlarmış dolayısıyla Fürreyya'nın da güvenilir ellerde olduğu hemen anlaşılıyor.

Galata Kulesi'nden birkaç metre uzaklıkta, işlek bir köşe başında yer alan Fürreyya, İstanbul'daki diğer havalı balık restoranlarına kıyasla hem çok daha lezzetli hem de çok daha hesaplı bir alternatif sunuyor.

Restoranın basit menüsünde çoğunlukla kömür ızgarasında pişmiş ya da unlanarak kızartılmış bütün balıklar var. Ancak her zaman her balığı bulmak mümkün değil çünkü Fürreyya'daki balıklar mevsime göre değişiyor.



O sırada İstanbul'un ve Türkiye'nin denizlerinde hangi balıklar yüzüyorsa mutfağa da onlar girebiliyor. Mekanın kapısının önündeki camlı buzdolabı sayesinde de daha içeri girmeden ne var ne yok görüp karar verebiliyorsunuz. Ancak menüde bazı hoş sürprizler de yok değil. Örneğin kömür ateşinde pişmiş, fesleğenli aioli sosuyla servis edilen balık köfteleri muhteşem. Bir de ara sıra balıklı mantı yapıyorlar. Ancak menünün yıldızı, listedeki en mütevazı yemek: Balık dürüm. Karamelize soğanla servis edilen bu ızgara balık dürümler İstanbul'da bulabileceğiniz en lezzetli ve en ucuz yiyeceklerden biri.

Eğer içeride oturacak yer yoksa siparişiniz şipşak elde yenebilecek bir düğüme dönüştürülebiliyor. Siz de yemeğinizi alıp Galata

Kulesi'nin gölgesindeki güzel meydana bir banka oturup şansınıza sevinerek afiyetle yiyebilirsiniz. ◆

FÜRREYYA GALATA BALIKÇISI



Grifin

DENİZ ÜRÜNLERİ CENNETİ

Karaköy'ün Perşembe Pazarı muhittinin yıkık dökük ve büyüleyici arka sokaklarındaki yeme-içme ortamlarının süslü püslü bir tarafı olmadığı kesinlikle söylenebilir. Dolayısıyla bu sokaklarda mükemmel manzarası ve şık kokteyllerin servis edildiği teras barıyla pahalı bir balık restoranı olan Griffin'le karşılaşmak, çölde vaha görmek gibi bir şey. Aslına bakılırsa Griffin, İstanbul'un en kaliteli ve en favori öğle yemeği mekanlarından Tarihi Karaköy Balıkçısı'nın (TKB) geceleri ortaya çıkan diğer kişiliği. Dr. Jeckyll ve Bay Hyde gibi yani. Şehrin en taze balıklarını satan TKB ile Griffin'in sadece binası değil, mutfağı, menüsü ve personeli de aynı.

Bir kase balık çorbasıyla başlamak en güzel. Griffin'in çorbası diğer yerlerdeki koyu kıvamlı balık çorbalarının aksine içinde taze ve lezzetli balık parçaları, patates küpleri, rendelenmiş havuç parçaları ve define yapıkları yüzen sulu ve limonlu bir çorba. Ara sıcaklar içinde taze hamsiden yapılmış hafif tatlı ve hafif, tempura benzeri yemeği kesinlikle tavsiye ediyoruz. Sarımsaklı yoğurt sosu

tam ekmekle sıyrımalık kalamar da çok lezzetli oluyor.

Menünün ana yemekler kısmına geldiğimizde herhangi bir gereksiz gösteriyle karşılaşmıyoruz. Özel soslar yok, ateşle yapılan oyunlar yok. Sadece kalite ve tazeliğin en yüksek standartları var. Bu arada Griffin'in günlük balık menüsü kısıtlı oluyor. Neyse ki TKB'nin menüsünün iki yıldızı buraya da uğramış. Kağıtta levrek üzerinde dummanlarla masaya geliyor. Kağıttan paket açıldığında içinden domates, biber ve limonla lezzetlendirilmiş yumuşacık, sulu kılçıksız bir et çıkıyor. Dil şiş de aynı derecede memnuniyet verici. Şiş dizilerek pişirilmiş küçük, tombik filetoların tadı akıllara deniztaragının lezzetli etini ve yumuşak dokusunu getiriyor.

Grifin kendisini Boğaz kıyısındaki havalı balık restoranlarıyla girilecek bir yarışa hazırlamış gibi görünüyor. Arkasında

TKB'nin ünü de olduktan sonra işi çok zor değil gibi. Ancak en azından şimdilik, beyaz masa örtülerine karşın gösterişsiz yerel bir mekan gibi duruyor. ♦





KNİK

HİSARCIVATA 51

hlsar

HİSARCIVATA 51

HİSARCIVATA 51

HİSARCIVATA 51

Rıhtım Caddesi Katlı Otopark
 Altı No: 3-4 Karaköy
 0212 293 0910 (ana dükkan)
 Mumhane Caddesi No: 171
 Karaköy
 0212 249 9680 (fabrika satış
 mağazası) 07:00-22:00

Güllüoğlu

BUNCA YILDAN SONRA HALA ÇITIR ÇITIR

Karaköy Güllüoğlu, sunduğu saf baklava deneyimiyle İstanbul'da en sevdiğimiz yerlerden bir tanesi. Boğaz'ın bir taş atımı uzağındaki bu baklava imparatorluğu 1949'dan bu yana İstanbullulara tatlı servisi yapıyor. Osmanlı'nın yüceliğini canlandırmayı amaçlayan ve neredeyse ıvrır zıvrıla doldurulmuş diyebileceğimiz dekoruyla Güllüoğlu'nun menüsünde 10'dan fazla çeşit hamur tatlısı bulunuyor ve hiçbirisi de Ortadoğu'nun dışında sık sık karşınıza çıkan kartondan baklavalara benzemiyor.

Mükemmel fıstıklı ve cevizli klasik baklavasının yanı sıra Güllüoğlu'nun fıstıklı ve kremalı şöbiyetini ve Sütlü Nuriyesi'ni de beğenerek tavsiye ediyoruz. Vitrindeki tepsilere bakarak ne yemek istediğinize karar verdikten sonra tatlınızı ya içerdeki yüksek masa-

larda lezzetli tereyağı kokuları arasında, ya da dışarıda Boğaz'dan gelen esintiler arasında yiyebilirsiniz.

Türkiye'deki birçok baklavacı gibi, Güllüoğlu'nun kurucuları da Gaziantep'li. (Hatta Türkiye geneline yayılmış bu ailelerin bazılarının soyadları bile aynı, bu da durumu daha da karmaşık hale getiriyor.) Her ne kadar son yıllarda üretimini ciddi anlamda artırsa da Güllüoğlu gelenekten vazgeçmiyor. Baklavalara hala Karaköy'de, ana dükkanın birkaç dakika uzağındaki üretimhanede yapılıyor. Burada da baklava yiyip tazelik konusunda ana dükkanadakilere birkaç dakika daha öne geçebilirsiniz. Ancak ortam diğer taraftaki kadar süslü değil maa-

lesef. Unutmayın, her iki dükkan da, baklava tiryakilerinin sabah açlığını kaçırmamak için sabahları saat 7'de açılıyor. ♦





İstiridyeye Balık Lokantası

ÖĞLE YEMEĞİ ONLARIN İŞİ

Karaköy'ün deniz kıyısında bulunan Mumhane Caddesi'nde yemek yenebilecek o kadar çok iyi restoran var ki bölge bir mıknaş gibi bizi yanına çekiyor. Bu güçlü çekime dayanamadığımız günlerden birinde, cadde bizi civardaki iş yerlerinin çalışanlarına öğle yemeklerinde hizmet eden eski moda balıkçı İstiridyeye Balık Lokantası'na götürdü. İstiridyeye'ye gelenler restoranın menüsündeki yemeklerin lezzetinde tutarlılık bekliyor, çünkü görünen o ki gelenler her gün geliyor.

Yıllardır İstiridyeye'yi merak etmiştik; hep önünüzden geçtiğimiz ama hiç içine girmedüğümüz bir mekandı. Koyu renk ahşapla döşenmiş, özel bir kulüp izlenimi veren giriş, bir holden çok tarihin başka bir noktasına geçiş yapmamızı sağlayan bir kapı gibi görünüyordu. Ancak tahtada yazan fiyatlar 21'inci yüzyılda olduğumuzun kanıtıydı. İçeride ciddi yüzölçümlü garsonlar kırmızı yelekleri ve sınıksız bağlanmış kravatlarıyla masalar arasında mekik dokuyordu.

Menü basit. Lezzetli bir balık çorbası, yeşil salata ve çeşit çeşit taze balık. Muhtemelen öğle yemeği arasında gelen müşteriler çok fazla vakit kaybetmesin diye balıkların çoğunluğu kılçıkları ayıklanıp yeşilbiber ve soğan eşliğinde şişe dizilip kömür ateşinde pişiriliyor. Bizim tercihimiz dil şişten yana oldu. Balık tek kelimeyle muhteşemdi. Dış tarafı hafifçe kömürleşmiş ve çıtır, içi ise nemli ve yumuşak. Yan masamızdaki müşteriler de levrek şiş ısmarladı. Onların masasına gelen kocaman balık parçaları da çok lezzetli görünüyordu.

Yemeğimizi yakınlardaki çay ocağından gelen basit bir bardak çayla bitirdik. Çay ocağının garsonu kapının önünde elinde tepsiyle ciddiyetle bekleyerek, İstiridyeye'nin garsonlarından bir tanesinin gelip elindekileri almasını bekledi. Sanki eşikten

geçmenin bir balık restoranına girmek dışında daha büyük anlamları olduğunu biliyor gibiydi. ♦





Karaköy Lokantası

BİR LİMAN ŞAMPIYONU

Karaköy'ün henüz kentsel dönüşümün eli değmemiş limanının arkasında, Odessa'ya giden gemilere biletler satan dükkanlar ve minnacık ithalat-ihracat şirketlerinin arasına sıkışmış haldeki Karaköy Lokantası bölgenin yemek limanı diyebiliriz. Güzel yemekleri, sıcak servisi ve zevkli dekoruyla, bir ailenin işlettiği bu restoran, iyi bir akşam yemeğinin illa insanı şoke edecek bir faturayı beraberinde getirmesi gerekmiyor.

Karaköy Lokantası özellikle öğle yemeği servisiyle tanınıyor. Osmanlı İmparatorluğu'ndan miras kalan hünkar beğendi öğlen menüsünün yıldızı. Patlıcanlar kömürde közleniyor, soyuluyor, eziliyor ve süt ve peynir kullanılarak kıvamı zenginleştiriliyor.

Bu zengin, patlıcan püresinin üzerine, domates soslu taze, yumuşak et parçaları yerleştiriliyor. Et üstte olmasına rağmen alttaki patlıcanın dumanlı tadı hala hissedilebiliyor.



İnsanın yedikçe yiyesi geliyor.

Maalesef, hünkar beğendi sadece öğlenleri bulunabiliyor ancak akşam yemeği menüsünün de kendi yıldızları yok değil. Meze tepsisindeki standart seçenekler arasında limonlu ve zeytinyağlı enginar dolması özellikle öne çıkıyor.

Karaköy Salatası, içindeki fasulyeleriyle bir tazelik patlaması gibi. Toprak kapta gelen koyu kıvamlı yoğurt da her yemeğin yanında yenebilir, hatta mükemmel bir tatlı olabilir. Sıcaklara gelirse, ızgara ahtapotun kömürleşme/yumuşak kalma oranı tam olması gerektiği gibi. Eğer sakatatı siz de bizim kadar seviyorsanız, ince ince dilimlenip kızartılmış ciğer de tam size göre olabilir. Eğer günün balığı hoşunuza gitmezse

kuzu pirzola hayalkırlığı yaratmayacaktır. Tatlı olarak ise meyve kompostosu, sütlaç ya da aşure gibi Türk mutfağından örnekler kesinlikle tavsiye edilir. ♦





Mutlak Dili

ESNAFLARIN CENNETİ

Öğle yemeğini nerede yemeliyim?" diye soranlara İstanbul Eats'ten birkaç ipucu: 1) İstanbul'da küçük esnafın yoğunlukta olduğu mahallelerden birine gidin. 2) Tercihen bir ya da iki yaşlı adamın bir köşede oturup ganyan kuponları doldurduğu ya da bulmaca çözdüğü dükkanlardan birine girin. 3) Adamlara nerede yemek yediklerini sorun. (Bu noktada dikkat! Sorunuzu yanlış anlayıp sizi kendi yemek yedikleri yere değil sizin yemek yemeniz gerektiğini düşündükleri yere gönderebilirler.) Sorunuzu net bir

biçimde tekrarlayın: Siz nerede yemek yiyorsunuz? 4) Onlardan aldığınız direktiflerle en yakındaki esnaf lokantasını bulun.

Biz civardaki dükkan sahiplerini ucuz ve lezzetli günlük yemeklerle doyuran Haliç kıyısındaki kalabalık esnaf lokantası Mutlak Dili'ni bu basit strateji sayesinde bulduk. Başlangıç olarak soğuk zeytinyağlı taze fasulye ve küp küp doğranmış salatalıklardan yapılma buz gibi bir kase cacık istedik. Başka yerlerde aşırı soğan ve sarımsakla yapılan ve yiyeni rahatsız eden imambayıldı'nın tadı da tam kararındaydı. Mutlak

Çiğ Köfte:

YÜZDE 100 EL YAPIMI

Japonların doğru hazırlanmazsa öldürücü olabilecek balon balığı etinden yapılma fugu'su kadar olmasa da çiğ köfte tehlikeli bir yiyecek. Pişmemiş dana ya da kuzu kıymasının bulgur, domates salçası biber salçası ve baharatla yoğrulmasıyla yapılan bu köfte, marula sarılıp, başlangıç olarak yeniyor. Pişmemiş etin soğukluğu, marulla bir araya gelince köftelere hoş bir tazelik veriyor.

Yabancılarla Türk tartarı olarak açıklayabileceğimiz çiğ köfte, yurt dışından gelenleri endişelendirmiyor değil. Çiğ et yemek alışkın olmayana tatilini kısa kesmek zorunda bırakabilir.



Biz yıllardır çiğ köfte yiyoruz ancak henüz böyle bir olumsuz etkiyle karşılaşmadık. Ancak görünen o ki Türkler bile çiğ et yeme fikrine temkinli yaklaşmaya başladı. Son zamanlarda İstanbul genelinde çiğ köfte restoranlarının sayısında bir artış oldu, ancak bu mekanların neredeyse tamamı etsiz çiğ köfte satıyor.

Yine de herhangi bir yemek modasını bir kenara atmak mümkün değil. Dolayısıyla biz de en favori iki çiğ köftecimizi belirlerken buna dikkat ettik; biri klasik, biri vejeteryan.

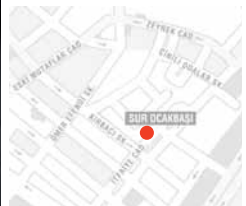
SUR OCAKBAŞI

Sur Ocakbaşı, İstanbul'un Fatih semtinin araçlara kapalı muhiti Kadınlar Pazarı'nda Güneydoğu Anadolu mutfağından örnekler sunan bir kebabçı. Çiğ köfte bölgenin spe-siyallerinden biri, çiğ köfte ustası da mekanın en saygıdeğer üyesi. Sur Ocakbaşı'nda bıyıklı ustanın kendisine ait bir camlı kabini var. Usta burada oturup bütün gün köftesini yoğun-luyor. Çiğ köfteci olmak aynı zamanda kişinin nasıl giyineceğine kendisinin karar vermesi anlamına geliyor. Sur Ocakbaşı'ndaki usta kolları işini daha kolay yapabilsin diye Don Johnson'ın Miami Vice'taki ceketleri misali kıvrılmış parlak siyah bir ceket giyiyor.

Geleneksel marul dürümün yanı sıra Sur Ocakbaşı'nın köftesi yanında koyu renkli, acı biber salçasıyla birlikte servis ediliyor. Bu sos, zaten isot biberiyle hazırlanmış köftelere ekstra bir acılık kazandırıyor



İtfaiye Caddesi No: 19,
Fatih
0212 533 8088
10:00-00:00



5

Boğaz

Abracadabra

İstanbul'un Boğaz Kıyısındaki
Mutfak Sihirbazı 136

Adem Baba

Balığın Şahı 138

Bodrum Mantı

Süper Mantı 140

Can Ciğer

Kuzu Sarması 142

Fıstık Kebap

İçimizdeki Lahmacun Aşkı
Bambaşka 144

Kaburga Sofrası

Tek Bir Yemekle
Büyük Bir Şölen 146

Favorilerimiz:

Kaymak: Cennet Kreması

- Beşiktaş Kaymakçısı
- Boris'in Yeri
- Karaköy Özsüt 148



Abracadabra

İSTANBUL'UN BOĞAZ KIYISINDAKİ MUTFAK SİHİRBAZI

Boğaz kıyısındaki zengin ve havalı muhitlerden biri olan Arnavutköy'de Osmanlı döneminden kalmış etkileyici bir köşkün dört katını kapatmış bu sık restoran İstanbul'un en yaratıcı geleneksel Türk mutfakları çeşitlemelerini müşterilerine sunuyor. Mekanın her katının kendine göre bir havası var. Bir kat bar gibi görünürken, bir diğerinde daha samimi bir ortam buluyor. Biz mutfak tarafındaki masalardan birine oturup Abracadabra'nın sahibi ve aşçısı Dilara Erbay'ı iş üzerindeyken izlemenizi tavsiye ediyoruz.

Dilara'nın hazırladığı mezeler genellikle o gün pazarda taze ne varsa onunla hazırlanmış yaratıcı yemekler. Eski bir caz standardını yeniden yorumlayan bir sanatçı gibi Dilara da bazen Türk mutfaklarındaki yemeklerle sadece adı benzeyen ürünler ortaya çıkarabiliyor. Örneğin normalde kıyma ve pirinçle yapılan kadınbudu köfte Dilara'nın mutfaklarında balık ve maydanozla yapılıyor; çok da

hafif oluyor. Abracadabra'da börek deyince, masanıza, shot bardağına doldurulmuş tatlı-acı sos içinde kibrit çöpü kalınlığında kesilmiş üç-dört santimlik hamur şeritlerinden yapılmış bir buket geliyor. Somondan yapılmış tartar sosunun içine katılan bulgurla yapılan minik köfteler çiğ köfteye ilginç bir alternatif sunuyor. Midyeli Ermeni pilavı geleneksel Türk pilavını andırıyor ama tadını zenginleştirmek için içine kuş üzümü konuyor.

Başlangıçlardaki yaratıcılık maalesef ana yemeklerde kayboluyor ancak günün başlığını tavsiye ediyoruz. Dilara'nın Güneydoğu Asya eğilimleri de şehriyeli Tayland bifeğinde kendini gösteriyor. Gecenin bir diğer keyif verici anı da hesap geldiği zaman yaşanıyor. Kaliteli bir şişe yerli şarap eşliğinde iki kişilik iyi bir yemek yiyoruz ve

banka hesabımızı çöktürmeyecek bir meblağla masadan kalkıyoruz – bugünün İstanbul standartlarında gerçekten hayal sayılır. ◆





Adem Baba

BALIĞIN ŞAHI

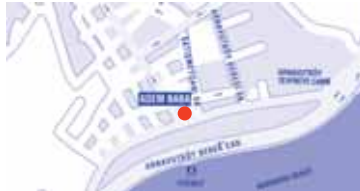
Zamanında Boğaz'ın Arnavutköy kıyılarındaki mütevazı balık teknelerinden biri olan Adem Baba, bugün aynı cadde üzerinde üç şubesi olan yerel bir deniz ürünleri imparatorluğu. Menüsü İstanbul'daki diğer balık restoranlarından çok farklı olmasa da, ürünlerindeki tutarlılık ve kalite restoranı müdavimleri için bir kült haline getirdi.

Pazar günleri herkes balık çorbasından bahsediyor. Bu çorba o kadar koyu kıvamlı ve hoş kokulu ki bir New Englandlı bile zevkten bayılabilir. Ama aklınızda bulunsun, çorba sadece kış aylarında Pazar günleri öğle yemeği saatinde servis ediliyor. Ancak balık çorbası olmasa bile başlangıçlar hiçbir zaman hayal kırıklığı yaratmıyor. Kızarmış kalamar tam olması gerektiği gibi - hem çıtır çıtır hem de yumuşak. Yanında sunulan ceviz, yoğurt ve sarımsaktan yapılmış Türk usulü tartar sosu da muhteşem. Balık köftesi, Adem Baba'nın spesiyali olan una bulanıp kızartılmış kremamsı,

balık lokmalarını tanımlamak için yetersiz kalıyor. Kızartma başlangıçlardan sonra sosu kaliteli bir zeytinyağı ve limonla yapılan kaşarlı çoban salatası harareti düşürmek için birebir.

Sadece başlangıçlar ve salata bile karnınızı doyurmanız için yeterli olabilir ancak balıkları kaçırsanız yazık olur. Çünkü Adem Baba'da özellikle kışın masanıza en taze ve kaliteli balıklar geliyor. Izgara sardalye hafif kömürleşmiş, çıtır derisinin altında hafif tuzlu bir canlılık saklıyor. Izgara ya da kızartma dil balığı birçok yerde bulamayacağınız bir seçenek. Kalın ve lifli dülger balığı parçaları düzenli olarak menüde bulunabilen ve kaçırılmaması gereken bir çeşit. Ancak eğer hamsi mevsimiyse ve hamsiler mısır ununa bulanıp kızartılmışsa, hayır dememiz mümkün değil. Adem Baba'da içki

satılmıyor ancak mekan hala bir numaralı alkolsüz öğle yemeği adreslerimizden biri. Çok hesaplı olduğunu da söylemeden geçmeyelim. ♦





Bodrum Manti

SÜPER MANTI

Cin'in batısından İstanbul'a kadar uzanan coğrafyada Türk kökenli insanlar hamuru açar, küçük bohçalar halinde katlar, suda haşlar ve adına da "manti" der. Türkiye'deki geleneklere göre, iyi bir mantı fıstıktan daha büyük olmamalıdır. Ancak alışılmadık derecede büyük (ve zaman zaman kızarmış) mantılarıyla Bodrum Manti & Café, geleneksel Türk mantısını yepyeni bir boyuta taşıyor ve bu açıdan bizim desteğimizi de arkasına alıyor.

Mekanın havalı dekoruna, papyonlu garsonlara ya da Bodrum Manti'nin İstanbul'un en pahalı semtlerinden birinde olmasına bakarak yanlış bir izlenime kapılmayın. Arnavutköy'deki bu 24 saat açık mantıcı müşterilerine sıcak, hızlı, iyi ve ucuz bir servis vermekten asla yılmıyor.

Şehrin genelinde karşınıza çıkan aşırı yağ çekmiş benzerlerinin aksine buradaki haşlanmış ya da kızartılmış içli köfteler her zaman sadece sipariş üzerine hazırlanıyor. Çıtır çıtır

kızarmış çiğ böreklerle çatalınızı batırdığınız anda içindeki kıymalı malzemeden lezzet yüklü bir koku yayıyor. Bu arada aklınızda bulunsun; bu aperiatifler de tıpkı mantılar gibi kocaman.

Burada birkaç çeşit mantı var: beyaz undan ya da kepekli undan, haşlanmış ya da kızarmış. Kızartıldığı zaman beyaz undan yapılmış mantıyla kepekli undan yapılmış mantı arasında pek fark olmuyor ama haşlanmış mantının kepeklişi gerçekten güzel bir değişiklik olmuş. Biz her birinden yarımşar porsiyon ısmarlayarak farklı iç ve sos çeşitlerinin tadına bakmayı başardık.

Menünün yıldızı temel feriy mantı, dıştaki ince hamurdan zarf cıtır cıtır olana ve içindeki ıspanaklı, soğanlı ve peynirli malzeme birbirine iyice karışana kadar kızartılıyor ancak hamurların yağ çekmemesine dikkat

ediliyor. Üzerine bolca sarımsaklı yoğurt döküldüğü zaman bile gücünü koruyan bu "süper mantı"yı denemeniz gerek. ◆



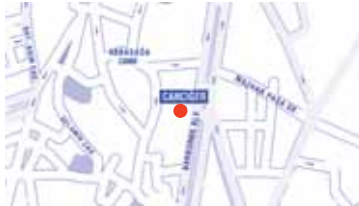


Can Ciğer

KUZU SARMASI

Türkiye'nin ciğerle olan tutkulu aşkı ülkenin bazı kesimlerinde saplantıya dönülebilir. Ciğerden başka bir şey satmayan restoranlarla dolu Edirne şehri de muhtemelen Türk ciğer severler için sıfır noktasıdır. Hatta birçok Türk için Edirne ve ciğer eşanlamlıdır. Biz Edirne'ye bundan birkaç yıl önce gittiğimizde yerel usulde yapılmış çok lezzetli bir porsiyon ciğer yemiştik. Her ne kadar bazı İstanbullular gibi Edirne'ye ciğer yemeye gidecek kadar gözümüz dönmüş olmasa da, İstanbul'da Edirne usulü ciğer yapan birkaç yerden biri olan Can Ciğer'i Beşiktaş'ta keşfettiğimize memnun olduk.

Aslında ciğer yapmak çok zor değil: İnanılmaz derecede taze dana ciğeri alınır, çok çok ince dilimlenir, birer lokmalık parçalara bölünür, unla kaplanır, sonra da dışı çıtır çıtır olana kadar kızgın yağda kızartılır.



Ortaya çıkan şeyi Ciğer McNugget olarak tarif etmek mümkündür. Ciğerin yanında, tadı inanılmaz yakışan kuru soğan dilimleri, biraz domates ve kızarmış acı biberden başka bir şey servis edilmez. Edirne'deki birçok ciğerci gibi Can Ciğer'in ana özelliği de dükkanın ön tarafında, Edirneli bir ustanın sürekli gözetimindeki ateş üzerinde fokurdamakta olan bir kızgın yağ tavasıdır.

Ustanın yağa gösterdiği ihtimam ciğerde de kendini gösteriyor. Biz gittiğimizde hem et gayet güzel kızarmış hem de inceliği ve dışındaki çıtır kısım dolayısıyla, normalde ciğer yiyeni rahatsız o "ciğersi" tattan eser kalmamıştı. Bu arada etrafımızdaki masalarda oturan ve bazıları çift porsiyon ısmarlayan ciğer delileri,

bağımlılıkları yüzünden Edirne'ye gitmek zorunda kalmak yerine Edirne'nin ayaklarına gelmesinin keyfini sürüyordu. ◆



Fıstık Kebab

İÇİMİZDEKİ LAHMACUN AŞKI BAMBAŞKA

Gelin kabul edelim, lahmacunu sevmek çok kolay, çünkü mükemmel bir tuzlu atıştırmalıkta olması gereken her şeye sahip: İncecik bir hamurun üzeri hafif ve baharatlı bir etli malzemeye kaplanıyor, fırında çıtır çıtır olana kadar kızartılıyor, en üste de taze yeşillikler yayılıp bolca limon sıkılıyor. Usta ellerden çıkmış bir pizzanın üzerinin Ortadoğu esintileri taşıyan bir malzemeye kaplandığını ve yanında yediğiniz salatının, pizzanın içine sarıldığını düşünün. Hem de çok cüzi bir ücret karşılığında ... Bir insanın lahmacun sevmemesi nasıl mümkün olabilir biz anlayamıyoruz. Ama duyduğumuza göre bir yerlerde varmış böyle birileri. Bu durumun bir tek açıklaması olabilir: O lahmacun sevmeyenler bugüne kadar iyi bir lahmacun yememiştir. Başka bir deyişle İstanbul'daki diğer bütün lahmacunları defterden silmemizi sağlayan Fıstık Kebab'a adım atmamıştır.

Fıstık, Boğaz kıyısındaki pahalı Arnavutköy semtinde yer alsa da bu adresin akla getirebileceği şeyler gibi olmaya özenmiyor. Bu bakımsız, küçük sokak

arası kebabçısının minik bir oturma salonu ve anı gibi çalışan bir evlere teslim servisi var. Ocak başındaki yorgun adam İbrahim Usta küreğinden her gün en az 500 lahmacun geçtiğini söylüyor. Fıstık, müşterilerine Adana, Urfa, tavuk şiş gibi kebab çeşitleri de sunuyor ama asıl keramet lahmacunda.

İbrahim Usta küreğini fırına sokup dışarı taze taze, dumanı tüten bir lahmacun çıkarıldığında çok sevmeyenlerin bile fazla dayanamayacaklarını iddia ediyoruz. Tuğladan yapılmış fırının içindeki yüksek sıcaklık hamurda küçük kabarcıklar oluşmasını, kimi yerlerin çıtır çıtır kızarmasını, kimi yerlerin de hala yumuşak ve sufile gibi nefes alıp verir bir halde kalmasını sağlıyor.

Eğer isterseniz İbrahim Usta lahmacununu düğün gibi sarabilir, isterseniz dörde bölüp yanında yeşilliklerle bir tabağa koyup size öyle servis edebilir. Yanında bir bardak soğuk şalgam suyuyla bu atıştırmalık, öğle yemeğinden akşam yemeğine ya da akşam yemeğinden kahvaltıya geçiş için mükemmel bir seçenek olabilir. Ne de olsa İbrahim Usta'nın fırını gece yarısına kadar ya-nıyor. ♦





Kaburga Sofrası

TEK BİR YEMEĞE BÜYÜK BİR ŞÖLEN

Türkiye'nin doğusunda kuzu keliminin tam anlamıyla tepesinden turnağına kadar yenebilir. Hayvanın pişirilebilecek bütün organları dikkatle tüketilir. Bölgenin, özellikle de pitoresk şehir Mardin'in spesiyallerinden biri, kaburga kemiklerinin çevresinde bulunan ve pirezola-dan geriye kalan ettir.

Kaburga Sofrası'nda kaburgaya kral sofralarına layık bir muamele yapılıyor. Kaburga biberli pilavla dolduruluyor ve etler yumuşacık olana kadar sekiz saat boyunca yavaş yavaş pişiriliyor. Yemeğin servisinde de soylu bir hava var: Bir garson üzeri gümüş kapakla kapatılmış geniş bir tepside kaburga dolmasını getiriyor, tepsiyi bir başka garsona teslim ediyor, o da eti kemiklerinden ayırıp küçük lokmalık parçalara bölüyor.

Kaburga iç pilavın yanı sıra bir de taze maydanoz ve kavrulmuş bademle desteklenmiş bir pilavla da sunulabiliyor. Bu pilavın içindeki bademlerin kıtırılığı etin yumuşaklığıyla karşılaştırıldığında hoş

bir karşıtlık yaratıyor. Kaburga Sofrası'nda kuzu masaya farklı şekillerde de gelebiliyor. Kıymaya dönüştürülüp kavrulmuş soğan, maydanoz, baharat ve bulgurla bir araya geldikten sonra oluşturduğu içli köfte bu şekillerden sadece bir tanesi.

Mardin bölgesinin bir diğer spesiyali olan mumbar da kuzunun bağırsaklarının ince kıyılmış et, pirinç ve nane karışımıyla doldurulmuş hali (ve açıkçası çok uğraşmamıza rağmen bir türlü ısınamadığımız bir seçenek). Şahane bir yemek olan güvecin içinde ise kuşbaşı kuzu etine patlıcan, domatesi ve yeşilbiber arkadaşlık ediyor. Bu grup hep birlikte toprak kabın içinde tereyağıyla birlikte pişiyor, hatta tabir-i caizse birbirinin içinde eriyor.

İşleri kolaylaştırmak için tatlı listesi kısa tutulmuş. Sadece bir seçenek var, o da fışıklı ırmık helvası.

Helvanın lezzeti gayet yerinde ama midenizi dolma gibi şiş hissedip tatlıya yer bulamayabilirsiniz. ♦





Kaymak:

CENNET KREMASI



Hayalimizde, Türk usulü kaymak cennette servis edilen tek yiyecektir. Beyaz uzun elbiseleri içinde melekler, kolesterol değerleri ya da kardiyologlarının azarlarıyla ilgili olmayan meftalara tabak tabak kaymak sunmaktadır. Abartıyor olabiliriz ancak kaymak bunu hak ediyor. Bizim için taze ekmekle servis edilen bal-kaymak, İstanbul'da insanın parasını harcayabileceği en mükemmel kahvaltıdır.

Bal-kaymak efsaneye dönüşmüş olmasına karşın aslında çok basit bir yiyecek. Tercihen manda sütü alınıyor, üzerinde kalın ve yağlı bir kaymak tabakası oluşana kadar yavaş yavaş kaynatılıyor. Soğuduktan sonra geniş şeritler halinde kesilerek kalın rulolara dönüştürülüyor. Kıvamı katıyla sıvı arasında tadı ise hem hafif hem de yoğun oluyor. Aynı zamanda çok da nazik bir gıda ürünü olan kaymağın raf ömrü sadece bir gün. Yine de püritenler kaymağı sertleştiği ve üzerine koku sindiği gerekçesiyle buzdolabına koymayı reddediyor. Dediğimiz gibi, kaymak insanların abartmasına neden olabilir.

İşte İstanbul'da kaymak yemek deyince aklımıza gelen üç mekan:

BEŞİKTAŞ KAYMAKÇISI

Bu küçük dükkan/restoran 1895'ten beri bu işin içinde ve yaşını göstermekten de kesinlikle çekinmiyor. Mermer tezgah çatlamış, duvarlardaki boyalar kabarmaya başlamış. Ancak İstanbul'un turistlerden uzak semti Beşiktaş'ta mukim 84 yaşındaki Pando'nun kaymağı bu dünyanın dışından. 1895'ten bu yana fiyatlar da değişmiş gibi görünmüyor. Bir tabak bal-kaymak, yanında taze etmek ve dumanı tüten sütle, bu kahvaltı sadece birkaç lira.

Mumcu Bakkal Sokak No: 5,
Beşiktaş
0212 258 2616
08:00-19:00



BORİS'İN YERİ

Boris'in Yeri neredeyse bir yüzyıldır Kumkapı'daki restoranları ve evleri bal-kaymakla besliyor. Mekanın görünüşüne bakılırsa Boris dükkanı ilk açtığından bu yana pek bir şey değişmemiş. Eski, çatlak yer karoları, kullanılmaktan aşınmış mermer masalar ve Buick marka otomobil boyutunda paslanmaz çelikten iki buzdolabı burada bulabileceğiniz tek dekor.

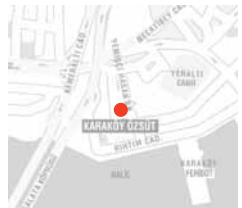




KARAKÖY ÖZSÜT

Beşiktaş'taki Pand'o'nun yerine kıyasla 1915'te açılan bu mekana kaymak ortamlarının yeni yüzü denebilir. Karaköy limanı yakınındaki Özsüt, çok kaliteli kaymak, yoğurt ve peynir çeşitleri satıyor. Sütü bu lezzetli ürünlere hammaddelik eden ve restorana ait olan mandaların resimleri de duvarları süslüyor.

Yemişçi Hasan Sokak 9/11,
Karaköy
0212 293 3031
05:00-18:00



6

Anadolu Yakası ve Adalar

Adana Öz Asmaaltı
Kebap 154

Çiya
İstanbul'un
Yemek Tapınağında Yenidünya
Kebapları ve Mezopotamya
Mantarları 156

İsmet Baba
Balıktan Anlayanlara 158

Kandilli - Suna'nın Yeri
İskeleden Davet 160

Kıyı
Farklı Mezelerinde 162

Koço
Kutsal Izgaranın Peşinde 164

Favorilerimiz:
Kuru Fasulye: Kapsamlı Bir
Araştırma Raporu
• Fasuli Lokantası
• Erzincanlı Ali Baba
• Çömlek 166



Adana Öz Asmaaltı

KEBAP

Öz Asmaaltı'nda karmakarışık bir menünün içinde kaybolmak ve "ne ismarlasam" derdini yaşamak söz konusu değil. İnsanlar buraya bol baharatlı kuzu kıymasından yapılmış Adana kebabı yemeye geliyor. Düzenli olarak gelen müşteriler garsona adıyla hitap ediyor, garson da müşterilerin şalgamı (şalgam suyu) acılı mı acısız mı, rakıyı buzlu mu buzlu mu içmek istediklerini biliyor. Duvarlarındaki fotoğraflarla ve asma dallarıyla çevrili üst kattaki küçük terasıyla bu mekan, sembolü birbirine çatılmış iki kebab şişesi olabilecek yerel bir kulüp evine benziyor. İstanbul'da Adana Öz Asmaaltı kadar öne çıkan bir Adana kebabçı olmak kolay değil. Mekanın ocakçısı başarının sırrını şöyle açıklıyor: "Biz 35 yıldır kaliteli, elle kıyılmış etten Adana kebab yapıyoruz, yanına sumaklı soğan ve taze lavaş koyup servis ediyoruz. Bu iş Adana'da böyle yapılır, o yüzden biz de böyle yapıyoruz." Kulağa basit gelse de elde edilen sonuç hem o kadar basit değil hem de İstanbul'daki başka Adana kebablarından çok farklı.

Müşteriler başlangıç olarak masaya gelen roka yaprakları ve

turp dilimlerini atıştırmayı henüz bitirmişken hala cızdırmakta olan kebab masaya geliyor. Üç parmak genişliğinde ve neredeyse tabağa sığmayacak kadar uzun kebabın altındaki kağıt inceliğindeki lavaş, üzerinde biriken kebab suyundan dolayı dağılmak üzere. Etin yanında servis edilen ızgara domateslerin esmerleşmiş ve yarılmış. Yanında bir de kıyılmış sumaklı mor soğanlar geliyor. Kebablarımız gelince lavaşlarımızı elimize aldık ve işe koyulduk. En alta bir kat sumaklı soğan, üzerine ızgara biberler, onun üzerine de daha çatalın ucuyla dokunduğumuzda dağılan kebabtan bir parça...

İlk ısırtığı aldığımızda ağızımıza gelen soğanların serin tadı yerini hemen üzerinde dumanı tüten kebabın kırmızı biber acılığına bıraktı. Üç ısırtıktan sonra elimizde lavaşlarla yeniden başladığımız yere dönmüştük. Ancak bu sefer soğanı biraz daha az koyduk ki etin kalitesini ve lezzetindeki gizli detayları da fark edebilelim.

Bir de kıymanın içine konan bir parça kuyruk yağının zengin aromasını tabii ki. Sonuçta bu iş Adana'da böyle yapılıyor. ♦





ADANA
OZ ASMA ALTI



ADANA
OZ ASMA ALTI

ADANA
OZ ASMA ALTI



Çiya

İSTANBUL'UN YEMEK TAPINAĞINDA YENİDÜNYA KEBAPLARI VE MEZOPOTAMYA MANTARLARI

Anadolu Yakası'nda bulunan restoran Çiya Sofrası İstanbul'un tartışmasız en iyi restoranı olabilir. Hakkında birçok yerde çıkan parlak yorumlar sayesinde Çiya artık bir zamanlar olduğu gibi eş dost arasında adı söylenmeyen gizli bir hazine değil, ancak başarı ve şöhret onları hiç değiştirmede. Bu başarı mekanın Gaziantep'li sahibi ve aşçısı Musa Dağdeviren'in eseri. Bir mutfak antropologu olan ve Türkiye'yi karış karış dolaşıp yemek tarifleri araştıran Dağdeviren'in bu çalışmalarının

sonucunda ortaya çıkan menüde muhtemelen hiçbir yerde bulamayacağınız sıra dışı bölgesel yemekler bulunuyor. Aslına bakılırsa menü her gün değişiyor dolayısıyla sabit bir liste yok. Sipariş vermek için fokurdayan tencerelerin başında bekleyen açığa doğru ilerleyip gözünüze ilginç görünen çeşitleri "Bundan olsun" diyerek seçiyorsunuz.

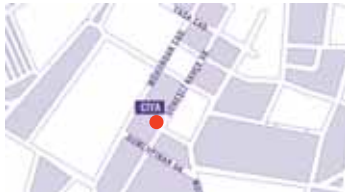
Listedeki yemekler mevsimine göre değişiyor ancak illa ki birkaç çeşit vejetaryen seçenek bulunuyor. Bir gidişimizde yeşil



Anadolu Yakası ve Adalar

Güneşlibahçe Sokak No: 43,
Kadıköy
0216 330 3190
13:00-22:00

erikle pişirilmiş bir et yemeği ve Mezopotamya mantarlarının Anadolu'daki akrabalarından olan keme yedik. Dilimlenip şişe dizilen kemenin topraksı tadı Portobello mantarıyla patates arasında bir yerdedi. İlkbahar spesiyalleri arasında bulunan yenedünya kebabı, meyvelerin içinin oyulup kıymayla doldurulduktan sonra ızgarada pişirilmesiyle hazırlanıyor.



Enginar dolması da şahane. Bir başka gi-dişimizde yediğimiz lorlu yaprak sarması üzerinde karamelize soğanlarıyla daha önce yediğimiz sarmalara hiç benzemiyordu. Çiya, İstanbul'da yediğimiz en ha-

valı ya da en dikkat çeken restoranı olmayabilir. Ancak benzersiz bir deneyim yaşamadan Çiya'dan ayrılmamız pek söz konusu değil. ♦

İsmet Baba

BALIKTAN ANLAYANLARA

İstanbul'da restoran müşterileri taze deniz ürünlerinin bolluğu yüzünden şımarabilir. Görünen o ki her mahallede en az bir tane doğru düzgün balıkçı var. Ancak bu balıkçıların büyük bir çoğunluğu olsa olsa geleneklerini 50 yıldan fazladır değiştirmeyen İsmet Baba gibi mabetlerin karikatürleri olabilir. İsmet Baba İstanbul'un en iyi restoranı değil belki ama birçoklarının kaybettiği şeye hala sahip: İstanbul'un eski usul büyüleyici ve karakterli havası.

İsmet Baba'da arkamıza yaslanıp rakı eşliğinde uzun, güzel bir yemek yemek ve bu gerçekten özel yerin tadını çıkarmak isteriz. İşe meze tepsisiyle başlanır. Tepside neler olduğunu öğrenmek için İstanbul'da birkaç kez yemeğe çıkmak yeterlidir ve İsmet Baba'da sürprizlere yer yoktur. Ancak pilaki ve ahtapot salatası özellikle iyidir. Tepsinin yoğurtlular listesinden dereotlu haydari ve yoğurtlu patlıcan kızartmasını öneriyoruz. Lakerda

birçokları için olmazsa olmaz. Hatta biz İsmet Baba'ya yaptığımız ziyaretlerin birinde ana yemeğin yanında ikinci porsiyon lakerdamızı ısmarladık. Soğuk beyin salatasını biz pek sevmiyoruz ama kalamar ve ıspanaklı-patatesli böreğin yanında gelen kızarmış beyin gayet iyiydi.

Günün balığı ve porsiyon fiyatı ana salonun köşesinde bulunan küçük bir kara tahtada yazıyor. Bizim kadar çok mezeyle yemeğe başlarsanız kızarmış kalkan ağır gelebilir. Biz ızgara çipura ve bir porsiyon çinekopu hem yeterli hem de çok lezzetli bulduk. Bir şişe rakıyı devirip üzerine Türk kahvenizi de içtikten sonra kalkarken, sakın VIP masasında oturan ve İsmet Baba'yla eski günlerin şerefine içmeye devam eden müdavimlere bir selam çıkmayı unutmayın. Çünkü onlar

siz yokken mekana göz kulak olup hiçbir şeyin değişmemesini garanti etmeye çalışıyorlar. ♦





Kandilli - Suna'nın Yeri

İSKELEDEN DAVET

B oğaz kıyısında, Kandilli'de bulunan Suna'nın Yeri'nde bir öğleden sonra yemek yerken "Guernsey" isimli küçük bir tekne kıyıya yanaştı ve içinden çok aç görünen bir kadın ve bir erkek indi. Eğer bu çift Manş Denizi'nde yer alan ve tekneye ismini veren o küçük adacıktan buraya kadar yemek yemeye gelmiş olsalardı bile buna şaşırırmazdık. Çünkü Suna'nın Yeri'nde yemekler o kadar iyi.

Soğuk bakla favası o kadar lezzetliydi, tadına bakar bakmaz iki porsiyon daha ısmarladık. Normalde fava meze tepsisinde ilk tercihimiz değildir, ama Suna'nın favası o kadar yumuşak ve zengindi ki özünü kaybetmeden bambaşka bir lezzete dönüşmüş gibiydi. Kızarmış kalamar tabağı da hoş bir sürpriz oldu. Çıtır bacaklar ve küçük halkalar, yumuşak ve düz parçalarla bir araya gelmişti. Her lokmada yepyeni bir dokuyla karşılaşırken sarımsaklı sosun damağımızda bıraktığı etkiden de çok

memnun kaldık. Bu her zaman yaşayabileceğiniz bir şey değildir; taze, şahane yemekler, İstanbul'un güzelliğinden başka kutlayacak bir şeyi olmayan bir ortam. Yemek böyle bir şey olmalı.

Levrek, çipura ve kalkan gibi büyük balıklar çok cazip görünse de etrafımızdaki malsalardan örnek alıp bir tabak dolusu kızarmış küçük balık ısmarladık: ince, kurdele gibi hamsile, istavrit ve favorimiz tekir. Her balık kendi rolünü memnuniyetle oynuyordu. Sanki Suna kızartma tenceresine atmadan önce kendileriyle bir moral konuşması yapmış gibiydi. Bunca balıktan ve plastik torbada getirilip kola bardaklarında servis edilen "özel kola"dan (buralarda dark biraya böyle deniyor) içince iştahımız daha bir açıldı. Kendimizi bir anda ev yapımı

baklava tabağının karşısında ayılıp bayılırken buluverdik.

Bu tatlı hatıralar bir dahaki gidişimize kadar bizimle kalacak. ◆



KANDILLI İSKELESİ



Kıyı

FARKI MEZELERİNDE

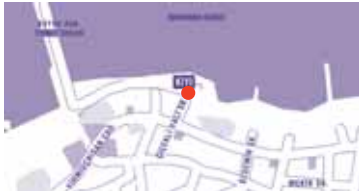
Büyükkada'daki yeme içme ortamının her zaman için biraz hayal kırıklığı verici olduğunu düşünmüşüzdür. Feribot iskelesindeki bir dizi balık restoranı benzer menüleriyle benzer kalabalıklara hizmet eder. Ancak bütün bunların panzehiri olan Kıyı rakiplerini utandıracak kadar iyi bir restoran. Rakiplerinin denizinin içinde diyebileceğimiz oturma alanlarına karşılık Kıyı asma dallarıyla çevrili büyüleyici ve denize yıkılmaya hazır görünen salaş bir mekan.

Ancak Kıyı'nın asıl farkı mutfağında. Kapsamlı meze listesinde bazı sıra dışı ve çok lezzetli ürünler bulunuyor. Özellikle Kıyı'nın sahibi Adnan'ın bahçesinde yetiştirdiği yeşillikler ve marulla yapılan dört salata ve deniz kıyısında bulunan yabani otlardan yapılan meze üçlüsü özellikle dikkat çekiyor. Biz özellikle bi-

beriyeye benzeyen ve sarımsakla zeytinyağında pişirilen ve soğuk servis edilen deniz fasulyesini çok beğendik. Adanın yerel balıklarından iskorpitte yapılan deniz ürünleri salatasını da çok beğendik. Ara sıcaklar arasında da Kıyı'nın spesiyali olan, bir dilim patlıcan üzerine köy peyniri ve dereotlu bir karışım dökülerek kızartılmasından oluşan ve hayatımızda ilk defa gördüğümüz Rum böreği öne çıkıyordu.

Restoranın günlük balıklar menüsü de bir hayli geniş. Biz gittiğimizde listede her yerde bulabileceğiniz levrek ve istavritin yanı sıra, mercan, kırlangıç ve dülger bulunuyordu. Kıyı balıklarının büyük bir kısmını ızgarada pişiriyor ancak unlanıp

kızartılan barbunya cazibesıyla bizim kalbimizi çalmayı başardı. Ama elbette Kıyı'nın menüsündeki en cazip teklif, Kıyı'nın kendisi. ◆





Moda Cad. No 265,
Moda
0216 336 0795
12:00-00:30

Koço

KUTSAL IZGARANIN PEŞİNDE

Restoranlarla ilgili yorum yazılarında kutsal metaforlar çok sık kullanılır: Suşi tapınağı, pırzola hacci, biberli peynir cenneti. Ancak İstanbul'un Anadolu yakasında bulunan Moda'da gerçekten bir tapınak olarak tanımlanabilecek bir balıkçı bulduk. Bir ayazmanın üzerine kurulmuş Koço'da Modalı bir Rum aile, 50 yıldan fazladır azizlere ve günahkarlara hizmet veriyor. Üst katta, mezeler, balıklar ve rakı, alt katta ise mumlar ve kutsal su var.

Garsonun tavsiyelerine daha fazla dayanamayıp turşu dilimleriyle birlikte zeytinyağının içinde yatan ahtapot salatasından aldık, gerçekten de yumuşacıktı. Eğer ahtapotun kalitesi yumuşaklığından anlaşılırsa, patlıcan ezmesinin kalitesi de dumanlı tadından anlaşılır. Patlıcanın ızgara yapılmış gibi kokması da yetmez, Ko-

ço'nun ezmesi gibi birkaç gün kömürlerle birlikte sosyalleşmiş gibi görünmesi gerekir. Meze tepsisinin sürprizi, Brüksel lahana-sına benzeyen cibes isimli sebze de soğuk, yumuşak ve zeytinyağlı-sarımsaklı sosuyla gayet lezzetliydi.

Ancak asıl keyfi tam kıvamında pişmiş ızgara lüferlerimiz masaya gelince yaşadık. Balığımız o kadar taze ve lezzetliydi ki tereyağına batırılmış zannettik. Ama yok, sadece çok yetenekli elleri ve arkasında duanın gücü olan bir ızgaracının pişirdiği çok taze balıkları yiyorduk. Belli ki aşağıda edilen dualar duvarları aşır ızgaradan balıklara geçmişti.



Koço'da şarap ya da rakı eşliğinde masayı donatmanın bedeli her keseye uygun. Aşağıda mumlar için küçük bir bağış yapmak ise isteğe bağlı. ◆



Kuru Fasulye:

KAPSAMLI BİR ARAŞTIRMA RAPORU



İstanbul'daki mabetlerin bazılarını ziyaret edene kadar kuru fasulye bizim için ABD'deki evsizlerin tren raylarının kenarına oturup yediği bir konserveden ibaretti. Ancak Türkiye'de bu yemek bir hayli ciddiye alınıyor. Bu da uzun şapkalı garsonların koyu kıvamlı, salçalı bir sos içinde pişmiş altın rengi fasulye tanelerini, dikkatle porselen tabaklara boşaltması ve papyonlu ve yelekli garsonların bu tabakları masalara taşıması anlamına geliyor. İstanbul'un en mütevazı fasulyecilerinde bile tencereyi karıştıran adam söylediği büyümlü sözlerle kuru, beyaz bir baklagilden sıra dışı bir lezzet elde edebilecek yaşlı bir rahip gibi görünüyor. Bu evsizlerin harcı değil.

Türkiye'de kuru fasulye yemeği için iki gelenek var: Karadeniz ve Anadolu. Karadeniz usulü kuru fasulye tereyağı sosta ve etli olarak pişiriliyor. Kıvamı çok koyu olduğundan çatalla ve ekmekle sıyrılarak yeniyor. Anadolu fasulyesi (ya da Erzincan fasulyesi) ise tereyağısız ve etsiz olarak hazırlanıyor ve çok daha çorbamsı bir kıvamı oluyor. Her iki durumda da bu fasulyeler mükemmel.

İşte İstanbul'daki üç favori kuru fasulyecimiz:

FASULİ LOKANTASI

Fasuli'nin fasulyeleri sanki aşçı tencerenin içine çaktırmadan radyoaktif bir madde atmışçasına parlak turuncu renkte oluyor. Tarifi nedir bilmiyoruz ama bu İstanbul'da yediğimiz en iyi fasulyelerden biri. Bolca tereyağıyla koyulaşan sosun ve fasulyelerin kıvamı neredeyse aynı. Yemeğin yanında servis edilen çiğ soğan ve turşu fasulyenin zenginliğini dengeleme konusunda mükemmel ancak kokusu yemekten saatler sonra bile ağzınızda kalabiliyor. Sadık bir öğle yemeği kitlesine hitap eden bu beyaz masa örtülü mekan mihlamlama, kara lahana dolması ve mısır ekmeği gibi başka Karadeniz yemekleri de servis ediyor. Restoranın Karaköy Limanı yakınlarında, nargile kafelerin karşısındaki yeri de cabası.



İskele Caddesi No: 10-12,
Tophane
0212 243 6580
11:00-23:00





Erzincanlı Ali Baba

ERZİNCANLI ALİ BABA

Tarihçilere göre Tiryaki Sokak adını Osmanlı zamanlarında burada yer alan kahvehanelerde servis edilen afyondan alıyor. Bu madde uzun bir süre önce Türkiye'de yasaklandı ancak Ali Baba'nın 1924'ten beri bakır tencerelerde pişirip müşterilerine sunduğu Erzincan usulü kuru fasulye de aynı oranda tiryakilik yapıyor. Soğan, domates ve acı biber gibi malzemeler yemeğin çorbaya benzeyen suyunda daha rahat hissediliyor, fasulyeler de Karadeniz'dekine göre daha iri. Karadeniz fasulyesinin hastası olsak da Erzincan usulünü de illa ki denemek lazım. Bunun için en uygun yer de elbette Ali Baba. Minarelerin gölgesindeki taburelere kurulum ve bu lezzetin keyfini çıkarın.

**Prof. Sıddık Sami Onar Caddesi
No: 11, Süleymaniye
0212 513 6219
13:00-20:30**



**Turistik Çamlıca Caddesi No: 50,
Çamlıca
0216 316 2953
11:00-23:00**



ÇÖMLEK

Çömlek'e gittiğinizde tezgahın arkasındaki büyük, kırmızı topraktan kazanı fark etmemek mümkün değil. Eli kepçeli adam bu fasulyeyi diğerlerinden daha iyi yapının kazan olduğunu söylüyor. Pişirme aracının dışında bu fasulye, İstanbul'da yediğimiz benzerlerine kıyasla en yüksek et oranına sahip. Birçok yerde etli kuru fasulyenin içinde sırf tadı olsun diye birkaç parçacık et bulunurken Çömlek'teki porsiyonlar et dolu oluyor. Bu kadar et zengini bir yemek fasulyenin yarattığı şişkinliğin göz ardı edilmesini sağlayabiliyor. Zayıflar sofradan kalkabilir, ancak güçlüler yarım porsiyon daha sipariş veriyor. Anadolu Yakası'nda Üsküdar'ın ağaçlıklı tepelerinde yer alan bu restoranın yeri biraz sapa olabilir. Ancak fasulyeler kesinlikle bu yolculuğa ediyor.





İndeks



Alfabetik sırayla

Restoran adı	Sayfa	Restoran adı	Sayfa
Abracadabra	136	Kandilli Suna'nın Yeri	160
Adana Öz Asmaaltı	154	Kara Mehmet Kebap Salonu	50
Adem Baba	138	Karaköy Lokantası	126
Ahırkapı Balıkçısı	26	Karaköy Özsüt	150
Akdeniz Hatay Sofrası	16	Kasap Osman	30
Akın Balık	114	Kebabçı Enver Usta	92
Altan Şekerleme	18	Kelle Söğüş	58
Antiochia	84	Kelle Tandır	58
Beşaltı Kırvem	116	Kismet Muhallebicisi	32
Beşiktaş Kaymakçısı	148	Kıyı	162
Beyoğlu Öğretmenevi	86	Kızıkayalar'da Islak Hamburger	79
Bodrum Mantı	140	Koço	164
Boris'in Yeri	149	Köfteci Arnavut	34
Can Çiğer	142	Köfteci Hüseyin	60
Canım Çiğerim	108	Küçük Ev	36
Çiğerimin Köşesi	109	Lades	64
Çıtır Fırın Simidi	78	Lades 2	62
Çiya	156	Mandabatmaz	96
Çömlek	167	Mehmet Demir'in Kahvaltı Arabası	98
Çukur Meyhanesi	52	Mehmet Ercik'in Sucuk Tezgahı	66
Çukurcuma Köftecisi	88	Mekan	100
Doyuran	22	Meşhur Unkapanı İMÇ Pilavcısı	38
DTVAE	20	Mutfak Dili	128
Dürümzade	56	Özkonak	68
Erzincanlı Ali Baba	169	Pera Sisore	102
Eski Kafa	24	Saburtası'nın İçli Köftesi	80
Fasullı Lokantası	165	Şahin Lokantası	104
Fıccın	90	Sakarya Tatlıcısı	70
Fıstık Kebap	144	Şehzade Erzurum Çağ Kebabı	40
Fürreyya	118	Şiirt Şeref Büryan Kebap Salonu	42
Galata Cucumber Man	78	Şimşek Pide	72
Gaziantep Burç Ocakbaşı	48	Sofyalı 9	106
Giritli	28	Sur Ocakbaşı	131
Grifin	120	Tarihi Sultanahmet Köftecisi	28
Güllüoğlu	122	Van Kahvaltı Evi	74
Havuzlu	49	Vefa Bozacısı	44
Hüseyin Çiğ Köfte Arabası	133	Vonahı Celal	29
İsmail Kebabçısı	92	Zinnet Restaurant	46
İsmet Baba	158	Zübeyir Ocakbaşı	76
İstiridye Balık Lokantası	124		
Kaburga Sofrası	146		

Vejetaryen dostu

Restoran adı	Sayfa	Restoran adı	Sayfa
Abracadabra	136	Hüseyin'in Çiğ Köfte Arabası	133
Akdeniz Hatay Sofrası	16	İsmet Baba	158
Altan Şekerleme	18	Karaköy Lokantası	126
Antiochia	84	Karaköy Özsüt	150
Beşiktaş Kaymakçısı	148	Kıyı	162
Beyoğlu Öğretmenevi	86	Koço	164
Bodrum Mantı	140	Mandabatmaz	96
Boris'in Yeri	149	Mehmet Demir'in Kahvaltı Arabası	98
Çıtır Fırın Simidi	78	Mekan	100
Çiya	156	Meşhur Unkapanı İMÇ Pilavcısı	38
Çukur Meyhanesi	52	Sakarya Tatlıcısı	70
Erzincanlı Ali Baba	169	Şimşek Pide	72
Eski Kafa	24	Sofyalı 9	106
Fıccın	90	Van Kahvaltı Evi	74
Galata Cucumber Man	78	Vefa Bozacısı	44
Giritli	28	Vonahı Celal	29
Grifin	120	Zübeyir Ocakbaşı	76
Güllüoğlu	122		

Mutfağa göre

Restoran adı	Sayfa
Balık	
Abracadabra	134
Adem Baba	138
Ahrkapı Balıkçısı	26
Akın Balık	114
Beyoğlu Öğretmenevi	86
Füreyya	118
Giritli	28
Grifin	120
İsmet Baba	158
İstiridye Balık Lokantası	124
Kandilli Suna'nın Yeri	160
Kıyı	162
Koço	164
Küçük Ev	36
Sofyalı 9	106

Izgara

Adana Özasmaaltı	154
Akdeniz Hatay Sofrası	16
Antiochia	84
Can Çiğir	142
Canım Çiğirim	108
Çiğirimin Köşesi	109
Çiya	156
Çukur Meyhanesi	52
Çukurcuma Köftecisi	88
Dürümzade	56
Fıstık Kebap	144
Gaziantep Burç Ocakbaşı	48
Havuzlu	49
İsmail Kebapçısı	92
Kaburga Sofrası	146
Kara Mehmet Kebap Salonu	50
Kasap Osman	30
Kebapçı Enver Usta	92
Köfteci Arnavut	34
Köfteci Hüseyin	60
Mekan	100
Şehzade Erzurum Cağ Kebabı	40
Siirt Şeref Büryan Kebap Salonu	42
Sur Ocakbaşı	131
Tarihi Sultanahmet Köftecisi	28
Zübeyir Ocakbaşı	76

Restoran adı	Sayfa
Ev yemeği/Geleneksel	
Bodrum Mantı	140
Doyuran	22
DTVAE	20
Erzincanlı Ali Baba	169
Eski Kafa	24
Fıccın	90
Karaköy Lokantası	126
Lades	64
Mutfak Dili	128
Özkonak	68
Pera Sisore	102
Şahin Lokantası	104
Şimşek Pide	72
Vonahı Celal	29
Zinnet Restaurant	46

Tatlı/Yerel lezzetler

Altan Şekerleme	18
Beşiktaş Kaymakçı	148
Boris'in Yeri	149
Çömlek	167
Fasulı Lokantası	165
Güllüoğlu	122
Karaköy Özsüt	150
Kismet Muhallebicisi	32
Lades 2	62
Mandabatmaz	96
Mehmet Demir'in Kahvaltı Arabası	98
Sakarya Tatlıcısı	70
Van Kahvaltı Evi	74
Vefa Bozacısı	44

Sokak lezzetleri

Beşaltı Kırve	116
Çıtır Fırın Simidi	78
Galata Cucumber Man	78
Hüseyin'in Çiğköfte Arabası	133
Kelle Söğüş	58
Kelle Tandir	58
Kızıkayalar'ın Islak Hamburgeri	79
Mehmet Ercik'in Sucuk Tezgahı	66
Meşhur Unkapanı İMÇ Pilavcısı	38
Sabırtaş'ın'nın İçli Köftesi	80

Alkollü restoran

Restoran adı	Sayfa
Abracadabra	136
Adana Özasmaaltı	154
Ahrkapı Balıkçısı	26
Akın Balık	114
Antiochia	84
Beyoğlu Öğretmenevi	86
Çukur Meyhanesi	52
Fıccın	90
Giritli	28
Grifin	120

Restoran adı	Sayfa
İsmet Baba	158
Kandilli Suna'nın Yeri	160
Karaköy Lokantası	126
Kıyı	162
Koço	164
Küçük Ev	36
Mekan	100
Sofyalı 9	106
Vonahı Celal	29
Zübeyir Ocakbaşı	76





Teşekkürler

İlk olarak İstanbul'un yeme-içme ortamının adı söylenmeyen kahramanlarına yani bu kitapta yer alan bütün restoranların sahiplerine teşekkür etmek istiyoruz. Ardından Istanbul Eats "ailesi"nin tamamına minnettar olduğumuzu ifade etmek istiyoruz: Jonathan Lewis, Monique Jacques, Katherine Brooks, Sinan Alpkazaklar, Sevin Turan, Nichole Sobecki, Madeleine Roberts, Rachel Levitan, ve Noa ve Leo Schleifer. Kapak resmi için Selçuk Ankan'a; son olarak da Boyut Yayınları'ndan Mısra Öncel'e ve Murat Öneş'e destekleri, Bülent Ustaoglu'na da bitmeyen sabrı ve bizi şirketin yemekhanesiyle tanıştırdığı için teşekkür ediyoruz.

"İstanbul Arka Sokak Lezzetleri,
dünya mutfaklarının geleneksel
restoranlarının enfes tatlarına dalarak
bizlere en taze mezeleri,
en lezzetli kebabları ve
nefis Türk tatlılarını sunuyor."

Anya Von Bremzen

Travel+Leisure'ün yardımcı editörü ve
'New Spanish Table'ın yazarı

"Gerçek, yaşayan İstanbul'u keşfetmek
ve gizli tatlarını bulmak için
en ideal arkadaşı."

Hugh Pope

Dinning with Al-Qaeda'nin yazarı:
Orta Doğu'nun bir çok dünyasını
10'ar yıllık üç ayrı süreçte keşfetmek.

"Sıcakkanlı, komik ve lezzetli."

Ivan Watson

CNN

İstanbul Muhabiri

"Şehrin saklı lezzetlerini
gizlendikleri yerlerden bulup çıkarmaya
kendini adanmış bir kitap."

National Geographic Traveler

"Tat dedektifleri."

Zaman

"İstanbul'un yemek kaşifleri."

Sabah



KÜLTÜR ÜRÜNLERİ DANIŞMA HATTI

0212 444 53 53

www.boyutstore.com

BOYUT