

Gurme gezi



Refika Birgül ve Ardaşes Hüsuman

REFİKA BİRGÜL'LE ŞİRİN ŞARKÜTERİ'DE

'Refika'nın Mutfağı' kitabının yazarı Refika Birgül ile Kınalıada'da keyifli bir gün geçirdik.

Ada lokantaları deyince aklınıza nasıl yerler geliyor? Zamanın durduğu, günün yavaşladığı yerdir ada. Ada lokantaları da öyle bence; oturunca zaman yavaşlıyor, konuştuğunuz insanlarda hayat algısı sanki suyun öbür tarafındakinden çok daha sade ve öylesi güzel.

En çok beğendiğiniz adresler nereler?

Faço, Milto, Mimoza ve bisikletinize atlayıp keşfetme keyfi.

En iyi mezeyi sizce adalarda hangi restoranlarda yeriz?

Kimseye ayıp olmasın ama meze yemek istiyorsanız Kınalıada'daki Şirin Bey'in şarküterisine gidin. Böyle mezelere ömrünüz boyunca tatmamış olabilirsiniz.

Adadaki restoranların İstanbul'dakilerden farklılığı nedir ya da ne olmalı?

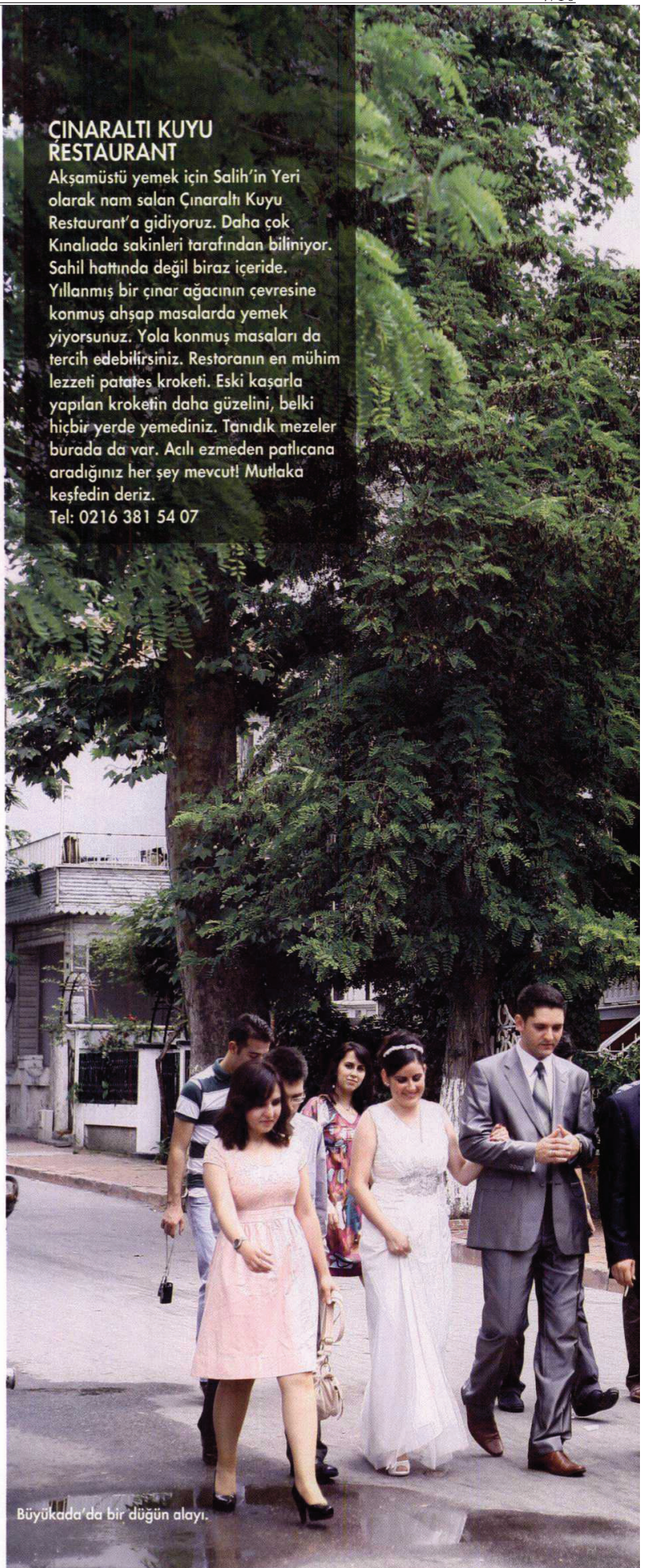
Benim nazarımda lüks, iyi sandalye, iyi masa, pahalı ve zor temizlenen masa örtüsü anlamına gelmiyor. Samimi ve işini seven insanlar, özen ve birikim demek. Tazelik ve lezzet demek. Aynı adada 30 senedir aynı işi yapabilmemiz için zaten bu özelliklere sahip olmanız gerek.

Yeme içme açısından size en zengin gelen ada hangisi? Adalara gittiğinizde sadece bir restoranda yemek yemek değil önemli olan. Bazı ritüeller var; mesela ada sakinleri gibi kahvaltı yapmak, akşam eşin, dostun vapurdan inmesini beklerken taze çayını yudumlamak, Harbiye Börekçisi'nde yeni çıkmış kurabiyeler alıp, şeker börek yemek gerek. Ya da Şirin Şarküteri'den sofra donatacak malzemeleri alıp sakin ve özel bir piknik de yapmak. Ama ben restoran insanıyım diyorsanız Mimoza, Kınalı'nın medarı iftihar.

CINARALTI KUYU RESTAURANT

Akşamüstü yemek için Salih'in Yeri olarak nam salan Çınaraltı Kuyu Restaurant'a gidiyoruz. Daha çok Kınalıada sakinleri tarafından biliniyor. Sahil hattında değil biraz içeride. Yıllanmış bir çınar ağacının çevresine konmuş ahşap masalarda yemek yiyorsunuz. Yola konmuş masaları da tercih edebilirsiniz. Restoranın en mühim lezzeti patates kroketi. Eski kaşarlar yapılan kroketin daha güzelini, belki hiçbir yerde yemediniz. Tanıdık mezeler burada da var. Acılı ezmeden patlıcana aradığınız her şey mevcut! Mutlaka keşfedin deriz.

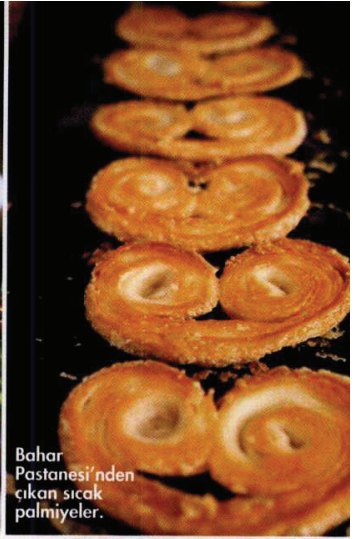
Tel: 0216 381 54 07



Büyükdada'da bir düğün alayı.



Refika Birgül, çok sevdiği Mimoza'da.



Bahar Pastanesi'nden çıkan sıcak palmiyeler.



Cınaraltı Kuyu Restaurant'da nefis mezeler bulunuyor.

Her adadan yeni bir keşif

En küçük adalardan Kınalıada, yeme içme konusunda çok sürprizli bir yer. İnsan karşından bakınca yemek konusunda zayıf bir yer olduğunu düşünüyor. Evet, restoran bakımından çok zengin bir ada değil. Ama ara sokaklarda rastlayacağınız gizli lezzet mabetleri var. Kınalıada yeme içme turumuza 'Refika'nın Mutfağı' kitabını yazan yeme içme yazarı Refika Birgül eşlik etti. İlk adresimiz bir adalar klasiği olan Bahar Pastanesi oldu. Eskiden Kınalıada'da çocuklar "Sana palmiye alacağım" diye kandırılmış. Palmiye, milföy hamuru ve şekerle yapılan hafif bir tatlı. Çıtır çıtır, doyurucu ve lezzetli. Hele sıcakken çok tehlikeli! Sabahın erken saatlerinde Bahar Pastanesi'ne yolunuz düşerse mutlaka tadın. Bir taneyle kalmıyorsanız, baştan uyaralım. Fiyatı 1.50 TL. Bahar Pastanesi'nden çıkıp sola doğru yürüyünce bir meze üstadı olan Ardaşes Hüsüman'ın işlettiği Şirin Şarküteri'yle karşılaşıyoruz.

HÜSÜMAN'IN EFSANE TOPİĞİ

44 yıllık bir dükkan olan Şirin'in efsane ürünü topik. Topiğin yanı sıra midye dolma, yaprak sarma ve patlıcan salatası da çok tutuluyor. Ardaşes Hüsüman, yaptığı işte son derece titiz. Fotoğrafta gördüğünüz tabağı kendi elleriyle düzenledi. Buradaki meze alışverişinin ardından yolumuz Harbiye Börekçisi'ne düşüyor. Bu dükkan 1980'li yıllara ait çay bahçelerini anımsatıyor. Zaten adanın en eskilerinden. Böreği çok meşhur. Kurabiye çeşitleri, halkaları da çok lezzetli. Hamurışı canavarlarına şiddetle tavsiye ediyoruz. Kınalıada'yla bütünleşen Mimoza, yarım asırlık macerasına devam ediyor. Pilaki, yaprak ciğer, pancar turşusu, deniz börülcesi nefis lezzetler arasında. Buradan bir diğer minik adaya Burgaz'a doğru kürekleri çekiyoruz. Burgazada'nın en büyük kozu hiç kuşkusuz Barba Yani Restaurant. Dört mevsim hizmet veren restoranın mutfağı çok meşhur. Midye salma, kalamar dolma, levrek marin çok satılıyor. Ortalama 60 TL'ye eksiksiz bir sofraya kurabilirsiniz.