

Yayın Adı Pazar Postası

Referans No 15993467

Renk Renkli

Yayın Tarihi 04.09.2011

Etki Olumlu

STxCM 29,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 475007



Tadına doyulmaz sokak lezzetleri

İstanbul, lezzetin her türlüünü barındıran bir şehir. İstanbul'un sokak lezzetlerinin ise tadına doyulmaz. **Boyut Yayınları**'ndan çıkan **'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri'** adlı 'rehber-kitap', iki yabancının, Ansel Mullins ve Yigal Schleifer'in keşfettiği bu lezzetlere yer veriyor. Hadi siz de vakit geçirmeden İstanbul'un sokak lezzetlerini keşfetmeye çıkın! ■ 3'te

İSTANBUL'un sokak lezzetleri

İstanbul, lezzetin her türlüünü barındıran bir şehir. İstanbul'un sokak lezzetlerinin ise tadına doyumaz. Boyut Yayınları'ndan çıkan 'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri' adlı 'rehber-kitap', iki yabancının, Ansel Mullins ve Yigal Schleifer'in keşfettiği bu lezzetlere yer veriyor. Hadi siz de İstanbul'un sokak lezzetlerini keşfetmeye çıkın!

Beyoğlu'nun ara sokaklarında karşınıza çiğ köfte arabasıyla Hüseyin Usta çıkarsa çok şanslısınız. Sadece bulgurdan yaptığı çiğ köftesine Urfa'nın yağlı isot biberi ile acılık veriyor ama gizli formülü ile yoğunuyor. Marul, domates, maydanozla lavaşın içine dürüm yapıp muhteşem çiğ köftesini size sunuyor. Müdavimleri arasında çok ünlü var.

Beyoğlu'nun ara sokaklarından Taksim'e çıkarsanız, yılların sokak lezzeti Kızılkayalar'da ıslak hamburger molası verin. Yıllardır aynı yerinde, aynı lezzeti koruyor...

Beyoğlu'nun ara sokaklarında seyyar lezzetlerin her türlüü var. Tekerleküstü kahvaltı bile. İstiklal Caddesi ve Deva Çıkmazı'nın köşesinde Mehmet Demir ve eşi sabah saat 6.30'dan 11.00'e kadar üç tekerlekli ahşap arabada kahvaltı servisi veriyor. Peynir çeşitlerinden tavuk jambona, haşlanmış yumurtadan domatese her şey var bu kahvaltıda.

Malum, İstanbul sokaklarının vazgeçilmez ve en kolay, aynı zamanda en ucuz atıştırma simidi. Sokaktaki her simidin tadı farklı. Simidin dışı gevrek, içi yumuşak olmalı. İstanbul sokaklarında tattığınız bu lezzetli simitlerin çoğunun Karaköy'deki 'Çıtır Fırın'dan çıktığını biliyor muydunuz? Çıtır Fırın'ın sahibi fırıncı Emir Özdemir, 20 yıldır bu lezzetli simitleri yapıyor, sokaklarda onun simitlerine



İMÇ pilavcısı



Hüseyin Usta'nın çiğköfte arabası



Ahşap arabada kahvaltı servisi



Sur Ocakbaşı



Kızılkayalar



Çıtır Fırın'ın simidi

olduğu Sur Ocakbaşı'nın çiğköfte ustası bütün gün camlı kabinde oturup çiğköftesini yoğunuyor. Çiğköfte burada geleneksel marul dürümünün yanında acı biber salçasıyla servis ediliyor.

Sokak lezzetleri deyince pilav arabalarını geçemeyiz. Meşhur Unkapanı İMÇ Pilavcısı, sokak sokak gezmiyor, her gece aynı yerde duruyor. İMÇ 1. Blok tabelasından kemere doğru giderken. Kalabalık, her gece Ayvaz'ın arabasının etrafında toplanıyor...

rastlarsanız şanslısınız...

İstanbul'un sokak lezzetleriyle meşhur bir diğer semti ise Fatih. Bu semtin lezzetlerinden birine uğrayalım; Sur Ocakbaşı. Burası Fatih Kadınlar Pazarı'nda Güneydoğu lezzetleri sunan bir kebabçı. İsmail Çubuk'un sahibi