

RESTORAN
DEDEKTİFİBizim de
tartışmada
tuz(luğ)umuz olsun

Hafiyesi MihTAT, "Tuzluk mu, biberlik mi" ikilemine, olmadı avuca serpmelere karşı "ulusal" kurtuluş mücadelesi başlatıyor. Öğleye az kala CEPA'ya yolu düşünce, "kuşluk yemeği" molasını da Karacaoğlu'nda vermiş. Bu hafta tat köşemizde, Anneler Günü için lezzetli hediyeler de var.

TV'de "Yemekteyiz" şaklabanlığında değiliz ama, su tuzluk-biberlik meselesinden **notunuzu kararm** haberinizi olsun.

Dünyada bir tek bizde var, tuzu-karabiberi serpmeden önce **avuca dökmek**. Restoranlarda bakın etrafınıza, herkes el falında pürdikkat hayat çizgisini inceliyor sanırsınız. Çünkü masada duran çok delikli-tek delikli iki nesneden hangisinde tuz, hangisinde karabiber olduğunu kestirebilmek, **yüzde 50** yanılma paylı **tat-ruletidir** genelde. Çünkü tuzluk-biberlik seçimi, hemen her restorana, her gönle/



keyfe göre değişir. Zeytinyağlı fasulyenin, enginarın üzerine karabiberi boca etmek istemerseniz, avucunuza basırsınız.

Mesele **tuzlu** olduğu için, derin bir araştırmaya **gark oldum**. ("Gark olmak" sözcüğünü, "sound"unu çok gastronomik ve bize özgü bulduğum için itinayla seçtim, kullandım)

Önce kolayında **googleladım** meseleyi. Küresel bir sondajlamayla "Google görseller"e saltshaker yazdım. Siz de bakın, gelen resimlerdeki çok delikli ecnebi

tuzlukların altında düş yaparsınız. Sonra **antik "Adab-ı Muşeret"** kitaplarını karıştırdım elbette.

Ardından da daha yenice "görgü kuralları"nın... Derin araştırmamın "ampirik" safhasında, şeflerin deneyimine de başvurdum.

Ve **edi ile bildi** 'nün çok deliklisinin tuzluk, tek deliklisinin biberlik olduğu kanaatine vardım. Bu arada 5 delikli değil, 3 delikli tuzluğun "sıhhati" ve fonksiyonel olduğunu da savunanlar oldu.

Derim ki, anık tuzluk-biberliğe bir standart getirin. Hatta karabiberin değirmenlisi artık marketlerde 6 lira, mesela ondan koyun.

Olmadı, şeffaflığı kullanın içini görsün kullanan, tansiyon olmasın.

Bölücü tuzluğa gözaltı

TUZU-karabiberi serpmeden önce avuca dökmeye eyleminin dünyada bir tek bizde olduğunu savunmuşum. Yine dünyada sadece bizde ortaya çıkan bir tuzluk vakasını da es geçmiyelim: **Sepe 2001**. Aylardan **mart**, semtlerden **Zeytinburnu**. Efendim, Zeytinburnu'ndaki ocakbaşının komisi günlük sebze alışverişini pazara gider. Alışveriş sırasında da bıyıklan, kaşları ve burnuyla ustasına benzeyen bir tuzluk görür ve 12 adet alır. Ustası da bu esprive gülünce, tuzluklar masalara dizilir. Ancak tuzlukların hizmete

girmesinden birkaç gün sonra, ocakbaşına sivil polisler gelir: "Hakkınızda **ihbar var!** Tuzluklarınız **Apo'ya** benziyor, haydi **karakola...**"

Tuzluklar da "delil" olarak poşete doldurulur. Polisler ifade aldıktan sonra, işyeri sahibini ve tuzlukları Zeytinburnu İlçe Emniyet Müdürlüğü'ne götürür. Tuzluklar kalır, işyeri sahibi ise serbest bırakılır. "Aşçı Usta" adlı tuzlukları üreten şirketin sahibi ise "Biz



Trabzonluyuz, **Abdullah Öcalan** ile isimiz olmaz. Mutlak türlerinde aşçı modeli çok kullandılar. Bu tuzluğa 2000 yılında ürettik ve piyasaya sürdük. Tuzlukları bıyıklan, kaşlarıyla bir Türk erkine benzettik. Bu tuzluğa daha önce Saddam Hüseyin'e ve İbrahim Tatlıses'e de benzetilen olmuş" demecini verir gazetelere. Ne diyelim, bu da meselenin tuzu-biberi olsun.

Karacaoğlu der ki
"ikram" ile doyasın

KARACAOĞLU Baklava ve Et Lokantaları'nın CEPA'sındaydım.

Ki Cema Karacaoğlu'nun en üst katında önce sizi Eskişehir Yolu manzarası karşılıyor. Karşıdaki yeşili "**aman elleneysin**" bakaşıyla süzerken, iki yanı boydan boyca camlı restoranda, camın karşısında da feng shui şii ayna var.

Tereyağlı bulgur pilavı, nar ekşili ezme, küçük içli köfte ve iki parça su böreği **ikram** ile dört başı mamur bir sofra hazırlanıyor.

Ve ikramlar "**istihali açıcı**"dan öte **doyurucu**. "**Öksüz doyan**" bollukta desem o zarif sunuma kalın kaçır da, istihali lezzet insanlara fazlasıyla "**doyum**" verecek bir masa diyeyim.

Nar ekşili ezme de lezzetliyle, kuvamıyla tam tacında. İli köftesi "kuzarmış içli köfte dalında" zaten ekoldür.

Bulgur pilavı da, hafif tatlımsı bir lezzet katan tereyağıyla İskender ve et yannına ideal.

Su böreğinin ve içli köftenin tadı, sizi eve götürmek için siparişe de heveslendiriyor.

Garsonları, servis hızı muhteşem.



İskenderinin lezzeti ise "**kebapçı lığı**"nde değil. İskender liginde hiç de geride kalmaz. Restoranın sadece "**İskender müdavimleri**" bile var. Bir buçuk İskender kolayla birlikte **14.5** lira.

Ha yeri gelmişken, kola ısısı yine "**normal**"... Ve de son bir not: tuzluk-biberlik de yerinde, yaşasın!

Refika'nın Mutfağı
fırından yeni çıktı

ARA SICAK

REFİKA Birgül'ün "Refika'nın Mutfağı" kitabı Boyut Yayınları'ndan çıktı.

Yemek yapmanın keyfini ve basitliğini herkesle paylaşmayı hedefleyen Birgül, yaratıcı, lezzetli tariflerin aynı zamanda pratik ve ekonomik olmasını da amaçlıyor. Bir de tariflerin yerel malmelerden oluşmasını...

Kadayıftan Mantı, Yufkadan Türk Süsü gibi farklı tariflerin yanı sıra, basit yöntemlerle tarhana, erişte yapmanın da gösteriyor.

Anne sana
SPA aldım

ANNELER Günü armağanları, yeni buluşlarla çeşitleniyor.

Mesela Rixos Grand Ankara Hotel 9 Mayıs'ta annelere konaklama, brunch, SPA'da masaj gibi farklı program alternatifleri sunuyor. Odaya şarap ve taze meyve ikramının da yapıldığı konaklama süresince, konuklar SPA-havuz ve fitness

hizmetlerinden de diledikleri gibi faydalanabiliyor. Böyle bir Anneler Günü armağanının konaklama paketi 100 lira. Ayrıca Brasserie Restaurant'ta Anneler Günü'ne özel brunch ise 9 Mayıs'ta saat 11.30-15.00 arasında. Sushi ile zenginleştirilmiş, taze meyve suları ve meşrubatların limitsiz olduğu menü kişi başı 49 lira.

Annelere
çiğ börek
gezisi

EGER "Ankara yetti gari" diyorsa fedakar anneciniz, 9 Mayıs'ta günübirlik "**Anneler Günü Turları**" da var.

Mesela, sabah saat 07.30 da Sıhhiye Sezenler Sokak Atatürk Lisesi önünden Eskişehir'e hareket. Otobüste kahvaltı ikramı.

Eskişehir'de Kurşunlu Camii ve Külliyesini gördükten Pazarı Meydanı ve Odun Pazarı Evleri, Ath Han'da hediyelik alışveriş. Ardından müzeler ve çiğ börekli, salatalı, tatlılı yöresel öğle yemeği. Yemekten sonra Porsuk Çayı'nda tekne turu ve serbest zaman.

Ardından belirlenen saatte buluşma ve Ankara'ya motolı dönüş. Gezi ücreti **59** lira. Gitmeyi düşünürseniz merak ettiğiniz her şeyi, ücretle dahil hizmetleri, her detayı sorun derim.

(Tel: 230 54 41-42)

Anneye sağlıklı
ballı alabalık

BİR düzine inciri bir çorba kaşığı sirke, iki bardak su ile 10 dakika pişirin.

Bir süre bekletin. Ardından incirleri çıkarın pisme suyuyla bir çorba kaşığı bal ekleyip, kıvamlanmaya kadar 5-6 dakika daha pişirin. Bir çorba kaşığı hardal ekleyip karıştırın.

Alabalıkları derileri alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Ve hazırladığımız sosun yarısını fırına, balıkların üzerine sürün. Tuzunu, karabiberini serpin



ve fırında 5-7 dakika pişirin. Tepsiyi çıkartın kenarlarına incirleri dizin, kalan sosu da üzerine döküp, 1 dakika daha fırınlayın. Sıhhatle-tatla, tamamdır.

Her lokmada
hafiyeye yazın

LEZZET-hizmet, hesap-kasap, restoran-lokanta, cafe-sandviç, fast food-yavaş mood... Her lokmada, her molada bize yazın. Fikir alalım, iz sürelim, mekanın sahibine, "tat"ın aşçısına, servisin efendisine fikir verelim.

Hafiyesi MihTAT, Oğuz Aral'ın yarattığı unutulmaz çizgi kahraman Hafiyesi Mahmut'un da küçük biraderi sayılır. Ama az gurme değildir... Her hafta bu köşede hafiyeniz var, yazın yollayın.

hafiyehurriyet.com.tr