

Yayın Adı Pazar Sabah
Referans No 39494351
Renk Renkli

Yayın Tarihi 29.06.2014
Etki Tarafsız
STxCM 286,67

Küpür Sayfa 1
Tiraj 335540
Sayfa 8

YAŞASIN pide şifalıymış!

Şaşıla iftar sofralarını boş verin, Ramazan pidesi hepsine basar. Vicdan azabını unutun çünkü pide şifalı! Fırına vermeden önce üstüne sürülen alternatif yumurtaya şifa deniyor

BU YAZIN LAHMACUN KRİZİ

Haftanın yeme içme alanındaki bombası, hiç şüphesiz ki lahmacun kriziydi. Geçen yılkinin tam da se-neideviyesinde, yine Bodrum Maça Kızı'ndan geliyordu. Tekneden dokuz adet lahmacun siparişi verilmiş, beraberinde gelen 393 liralık fiş sosyal medyada paylaşı-lınca ortalık ayağa kalkmıştı.

Dokuz lahmacunun 393 TL etmesi hakikaten çok anormal bir iş. Fakat geçen seneki olayda da uzun uzun yazmıştım, şöyle de bir yanı var:

Bahsettiğimiz şey, bildiğimiz anlamda bir lahmacun değil. Son yıllarda pek çok kafe-restoran zincirinin de menüsüne kattığı ve üç aşığı beş yukarı aynı fiyata (30-40 TL aralığı) sattığı bir çeşit etli pizza. Tribün-lere oynamanın konforunu, laf çakmanın şehvetini anlıyorum ama hakikat diye de bir detay var.

Ayrıca Bodrum'daki Maça Kızı, Tür-kiye'nin konum olarak çok şanslı ve bu

23
HAZİRAN
PAZARTESİ

avantajını da üst düzey estetik düzen-lemeleriyle iyi kullanan bir müessese... Resim gibi sofralar kuruyor mesela. Hakikaten bir atmosfer, bir ambians, bir rüya satıyor; bunların karşılığında

bütçesindeki hasarı önemsemeyenlere... Elbette ki aşgari ücret mukayyesine gi-rerseniz çok hazin, çok vahim tablolar... Ama maalesef Türkiye'de ilk değil, son değil.

Benim esas anlamadığım şu: Kum gibi parası olan birisin, madem öyle yüklü bir meblağ ödemeye de hazırsın (Kimsesiz Maça Kızı'nın fiyatlarını bilmeden oradan lahma-cun siparişi vermez, bunda anlaşılmalı)... O zaman git otur oraya kardeşim, güzel yemek takımlarıyla iyi bir servis al, sağlığını paranın bari karşılığını al.

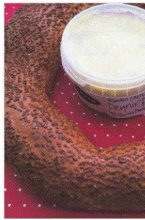
Bir anlamadığım da şu: "Sahir Erozan kimin kuyruğuna bastı acaba? Çok daha izansız, çok daha vicdansız örnekler varken, neden iki yazdır günah keçisi o?" diye de düşünmeden edemiyorum...

ŞEMSA, SEN NE YAPTIN!

24
HAZİRAN
SALI

Son zamanlarda rastladığım en bağımlılık yaratan ürün bu: Peynir Pate. Alt tarafı peynir ama peynirin uçmuş, aşmış hali. Teneke tulum pey-nirine zeytinyağı, taze zahter, sarımsak ve dövül-müş karabiber eklemek suretiyle elde edilen bu güzellik, 'Kantin Leziz Seyler' etiketleyle, artık sıkı bir içkâdını da olduğunu ispat eden Şemsa Denizsel'in Kantin'lerinde satılıyor (Nişantaşı, Bebek).

İster kızarmış ekmeğe, tost melba, grissini vb çırıtları batırın, ister simitlerle girişin, ister ılık pideyle iyice çoşun, ister parmakla-rınızla... Her yola gelin.



ŞUBESİZ, BAĞIMSIZ, BENZERSİZ...

Dön dolaş nasıl da hep bellediğini ayı üç beş yere gittiğinin farkın-dasınız. Rutini kırmak istiyor ama vakitsizlikten, rehbersizlikten, becerip de ezberin dışına çıkmıyorsunuz, nor-maldir. Sabah Cumartesi de de bahsettiğim *Mütesesna İstanbul (Büyüt Vayınlarını)* mihman-dartlık edebilir belki çünkü İstanbul'un küçük,

25
HAZİRAN
CARŞAMBA

kişilikli, bağımsız, şubesiz yeme içme dükkanlarından da bolca yer alıyor burada. Fatih'teki Paçacı Mahmut Usta, Sultanahmet'teki Doğu Türkistan Aşevi, Beyoğlu Kumbarcı yokuşundaki Vietnam lokantası Cochine... Yolunuzun hiç düşmediği, kulağınıza hiç çalınması bir hedef illa ki çıkar. Bakın bakalım.



GURMAN GÜNLÜK

NUR ÇİNTAY
nur.cintay@sabah.com.tr

RAMAZAN PİDESİNİ SEVMİYEN VAR MI? YOK!

Günlerdir Ramazan bünten-leri yaşıyor: Falanca otelin bil-em kaç çeşitlik açık büfesi... En olmadık restoranların tuhaf adaptasyonları... Süslü isimler, filtrelili resimler...

Bütün o göz boyayan, şaşıla iftar sofralarını boş verin. Sıcak pide hepsine basar. İçine bir şey koyma-nıza bile gerek yok. Sek. Sade. Belki biraz Vakfikebir tereyağı... Sıcakken. Başırına basıp hemen eritsin diye... Of! Hurmaya herkes meftun olma-yabilir, güllacın sevmeyeni mutlaka

26
HAZİRAN
PERŞEMBE

bulunur, iftariyelikler arasında-ki pastırmayı çemeni yüzünden yemeyen çıkar... Ama sıcak Ramazan pidesinden hoşlanma-yan biri gelmedi herhalde daha bu dünyaya... Ramazan'la özdeş-leşmiş yiyecekler arasında açık ara popülerite hep ondadır: Pide. Candır, canandır.

Çörekotlu, susamlı pidenin, bir de 'şifalı' olduğu biliyor musunuz peki? Ramazan ayında çıkan pide-lere eskiden yumurta sürüldüğünü, ancak günümüzde yumurta diye

başka maddeler kullanan 'hilekar-lar' yüzünden bunun yasaklandığını anlatır Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine*'de (YKY). Sonra da genellikle piderler fırına verilirken, kurumasın-lar diye üstlerine 'şifa' sürüldüğünü söyler. Şifa, unla suyun karıştırıl-rak kaynatılmasından elde edilen bir sıvı. Piderler fırına verilirken elle üstlerine yayılıyor bu sıvı. Ama yu-murta sürülüyorsa, şifa sürülüyor, burası önemli. Pidenin oca nefase-tinin üstüne bir de 'şifalı' olması çok şahane değil mi!

AŞÇIYA BAHHİŞ OLARAK ALTIN

Eskiden iftar davetleri özellikle taşrada Ramazan'ın 15'inden sonra başlanmış. Neden peki? Kilerdeki mal-zemenin Ramazan'ı çıkartıp çıkartmayacağını hesabı yü-zünden... "Evin yemek işlerinden sorumlu hatunu, kiler durumuna göre, kaç akşam, kaç kişilik davet yapılabileceğini kocasına, oğluna veya damadına söyler; yemek tertibine (menü) göre et gereksini-minin türünü ve miktarını (kızart-malık, oturtmalık, tas kebaplık, pırlavlık, dolmalık) bildirirdi" diyor Necdet Sakaçoğlu, *Toplumsal Tarih* dergisinin eski bir sayısındaki ya-

27
HAZİRAN
CUMA

zısında. "Et dışında çarşıdan herhangi bir şey alınmasına gerek duyulmaz; şayet ki-lerdeki kuru taneli zahire ile tuz, baharat, yağ, bal, peynir,

şeker vs.'den azalan veya biten varsa bunlar takviye edilirdi. Her ev yaş sebze ve meyveyi bahçe-sinden, sütü yoğurdu ineğinden, yumurtayı kendi tavuklarından sağlardı."

Sonra İstanbul adet ve alış-kanlıklarına geliyoruz. Unutma beni dolması mesela. Ramazan boyunca 'içki orucu' tutan müda-vimlerine kendilerini hatırlatmak için, bayrama doğru meyhaneci-

lerin katkı ettiği bir halkla ilişkiler faaliyeti bu!

Bir de zengin iftar sofraların-daki tatlılar arasında, İstanbul ve Ramazan denildiğinde güllaçla ya-rişan ince börek ve kalite kontrol metodu enteresan: "İnce böreğin kalitesini damak zevki düşkünlere tepsiye altın lira atarak kontrol ederlermiş. Yüksekten tepsiye düşen altın, nar gibi kızarmış ipin-cecik yufka katlarını ezip tepside 'tik' sesi duyulursa 'Oh ne âlâ, ağ-zıma layık' denilir; tepsiye düşen altın da geri alınmayarak aşçıya bahşiş bırakılırmış." İyiymiş.