

Yayın Adı Radikal
Referans No 18586066
Renk Renkli

Yayın Tarihi 10.06.2012
Etki Tarafsız
STxCM 224,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 40370

Ev yemeği anlayışıyla yeni bir zincir restoran



MÜGE AKGÜN

muge.akgun@radikal.com.tr

"Bilpot'ta tesadüfen yediğim yemekleri beğendim ama konuşunca projeden daha çok etkilendim. Katkı malzemeleri kullanmıyor, geleneksel tatları yorumluyorlar..."

Bazen güzel tesadüflerle hiç ummadığınız yerlerde hiç ummadığınız lezzette yemekler sunan yerlerle karşılaşabiliyorsunuz. İstanbul'da keşfedilmeyi bekleyen yerler her geçen gün artıyor. Bu yerlerden biri de bir kahve içmek için uğradığım Bilpot.

Gayrettepe Bilpot'u uzun yıllar pedagojik yapan, çocuk yuvası işleten ve Bogaziçi Üniversitesi'nde ders veren **Funda Gündüz** açmış. İngiltere'de hukuk okumaktan vazgeçip İsviçre'de yemek okuluna giden kızından hızlı davranarak yemek sektörüne adım atmış. Projeyi başlatan arkadaşları **Bilpot'un sahiplerinin anlayışı yeme-içme işine yaklaşımları ve heyecanları onun bu kararı almasında etkili olmuş.**

Bilpot, uzun yıllar farklı sektörlerde çalışmalarına rağmen amatör düzeyde de olsa yemek yapmayı seven **Bilge ve Ahmet Şeker** tarafından bir yıl kadar önce kurulmuş.



Ama konsepti yaratmalarının, mönü çalışmalarının beş-altı yıllık bir geçmişi var. Önce Tarabya'da bir merkez mutfak açmışlar. Tüm ürünler orada hazırlanıyor, şubelere işlenmiş, yarı pişmiş ve donmuş bir şekilde yollanıyor.

Pasta, poğaç, çörek gibi ürünler ise tümünden hazırlanıp her gün taze geliyor. Mantık hepsinde aynı; ev yemeği tadında ve yönteminde yapmak. Ürünlerin hiçbirinde koruyucu ya da kıvam artırıcı katkı maddesi kullanılmıyor. Tereyağının kazeini alınıyor. Ismarlanırsa glutensiz pastalar ve kekler de yapılıyor. Sadece geleneksel tatları yeniden yorumluyorlar. **Bademli, cevizli, fındıklı köfteler, bir cins kumpir olan ve patıcanla yapılan**

fostil, 12 baharatlı ahtapot yahni, pekmez tahinli kek gibi yemekler bu anlayışın ürünü. Ama modern sunumla mantı, sahadanda köfte pide gibi klasik tatlar da mönüde mevcut. Bilpot'ta neredeyse tüm yemekler ya sebzeyle pişiyor ya da mutlaka yanına garnitür olarak birkaç sebze konuyor. Ayrıca vejetaryenler için etsiz çeşitler de var.

Gıdada moda

Baharatlı ahtapot yahni ve közlenmiş zeytinyağı soslu ve peynirli patıcanı ve Bilpot tahinlisini ve antepfistıklı makaronları denemenizi öneririm. **Ahtapotu böylesine lezzetli sıcak bir yemek olarak zincir restoranlarda hem de ucuz bir fiyatta bulmak çok güzel.** Baharatlı sevmeyenler için sadece sebzeli de hazırlanıyor.

Pastalarında da iddialılar. Özel günler için 'yenilebilir sanat' konseptli heykel pastalar yapıyorlar. Slogan olarak 'Gıdada moda'yı seçmişler ama sanırım kastettikleri yeni eğilimler doğrultusunda farklılık yaratmak. Bilpot'ta tesadüfen yediğim yemekleri beğendim ama



konusunca projeden daha çok etkilendim. Katkı maddeleri kullanmamak hazır yemek sektöründe pek karşılaşılan bir durum değil.

Bilpot içkisiz bir restoran ve kafe. Paket servisi de var. Ayrıca istenirse mekân özel günler için de kullanılıyor. Servis sabah kahvaltısıyla başlıyor. Akşam on bire dek de yemek servisi yapılıyor. Fiyatları da ucuz sayılabilir. **Özellikle hafta sonları tercih edilen kahvaltı tabakları 19.90. Ana yemek fiyatları 7-22 TL; atıştırmalıklar, kekler, pastalar ise 3-6 TL arasında değişiyor.** Bilpot'ta bir diğer hoşluk da **yediğiniz tabaklardan, oturduğunuz masa ve sandalyelere restoranda bulunan her şeyi satın alabiliyorsunuz.** Çünkü grup aynı zamanda Kızze adıyla mobilya tasarımı ve üretimi de yapıyor.

Bilpot'un şimdilik Ataşehir ve Gayrettepe olmak üzere iki şubesi var. Ama franchise vermeye başlamışlar. Yakında birçok noktada karşımıza çıkabilirler. **Zincirleşirken butik kalmak hedeflerinde ularız başarılı ve kalıcı olurlar.** Şimdilik her şey çok lezzetli ve özenli görünüyor.

Prof. Dr. Bülent Tarcan Cad. No: 31/A Gayrettepe Tel: 0212 274 44 70

RAFLARA ÇIKANLAR

Annesinin yemeklerini unutmayanlara

Türk mutfak kim ne derse desin annelerin mutfak. Bunu **Güler Sarıgöl Köymen'in** 'annesininkizi' adlı kitabını okuyunca bir kez daha anladım. Annesinin yemeklerine hayran olup da bunu benim gibi ifade edememiş herkesin bu kitabı hem hayranlık hem de kıskançlık duygularıyla okuyacağından eminim. **Güler Sarıgöl Köymen** tasarımıyla, hikâyeleriyle ve birbirinden ilginç yemek tarifleriyle harika bir kitaba imza atmış. Son dönemde okuduğum en yaratıcı

ve yararlı yemek kitabı. 'annesininkizi' iki bölüm halinde düzenlenmiş. Birinci bölümde Güler Hanım'la annesi Perihan Sarıgöl'ün, ikinci bölümde de diğer 38 anne-kızın tarifleri ve anıları yer alıyor. İçinde bugüne dek hiç duymadıklarım da annemin de benzerlerini yaptığı yemekler de var. Kitaptan mutlaka bir tane edinir ve siz de yapmaya başlayın, ne de olsa herkesin eli farklı... **"annesininkizi": Güler Sarıgöl Köymen, Boyut Yayınları, Nisan 2012**



Bebek Şenliği'ni kaçırmayın

Beşiktaş Belediyesi ve Bebekler Derneği işbirliğiyle düzenlenen 'Bebek Şenliği'nin bugün son günü. Yiyecek-içecek stantları, tasarımcılar, ikinci el satanlar, takıcular, ev aksesuar satıcıları, konserler, DJ performanslarıyla gece on bire dek devam eden şenliği kaçırmayın. Özellikle Tru Project'in tasarım tişörtleri ve çantalarına göz atın...

ETKİNLİKLERDEN