

İSTANBUL EATS KİTABININ VE İNTERNET SİTESİNİN AMERİKALI YAZARLARI ANSEL MULLINS VE YIGAL SCHLEIFER SEÇTİ



Amerikalı Ansel Mullins (solda) ve Yigal Schleifer varışmadıkları lezzetler yüzünden İstanbul'a yerleşti. Artık şehri sokak sokak gezerek, rehberlerde yazmayan hesaplı ve ağız sulandıran mekanları keşfediyorlar. İkili kendilerini 'İstanbul'un lezzet avcıları' olarak tanımlıyor

# İstanbul'un arka sokaklarının en iyi lezzetleri

EN İYİ

10

1. Çiya/KADIKÖY
2. Zübeyir Ocakbaşı/BEYOĞLU
3. Akdeniz Hatay Sofrası/FATİH
4. Lades 2/BEYOĞLU
5. Pera Sisore/BEYOĞLU
6. Antiochia/BEYOĞLU
7. Siirt Şeref Büryan Kebap Salonu/FATİH
8. Füreyya/BEYOĞLU
9. Adem Baba/ARNAVUTKÖY
10. Kaymakçı Pando/BEŞİKTAŞ

## ÇIYA

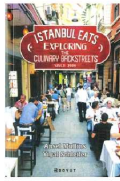
### Bir lezzet tapınağı

Burası az bilinir olma özelliğini yavaş yavaş kaybetse de ilk açıldığı günlerdeki başarısını sürdürüyor. Sahibi ve kurucusu Musa Dağdeviren bir tür mutfak antropoloğu gibi çalışarak Anadolu'nun lezzetlerinin izini sürüyor. Sonuç olarak da neredeyse unutulmaya yüz tutmuş ve başka bir yerde kolay kolay bulamayacağınız yemeklerden bir münî çıkıyor ortaya. Dolmaları, erikle pişirilen etleri, yeni dünya kebabi ve Mezopotamya mantarları unutulmaz tatlar yaşıyor. (216) 330 31 90



Ansel Mullins sekiz yıldır İstanbul'da yaşayan bir eski eser restorantörü. Şakır şakır Türkçe konuşuyor. Yigal Schleifer ise zaman zaman New York Times'ta da yazan bir serbest gazeteci. O da

uzun bir süredir İstanbul'da. İkisi de yeme-içmeye çok meraklı oldukları için 2009'da istanbuleats.com adlı bir site



kurdular. Türkçe ve İngilizce yayınlanan bu site kitaba da dönüştü: 'İstanbul Eats/Exploring The Culinary Backstreets' (İstanbul Yemekleri/Arka Sokakların Mutfakları)

Keşfetmek). Mullins ve Schleifer ikilisi yakında Türkçe'ye de çevrilecek kitaptaki en iyi 10 mekanı seçti

## ZÜBEYİR OCAKBAŞI

### İyi vakit garantisi

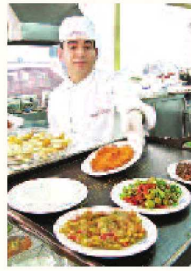
İstanbul kebabçı dolu ama ya kaç salaşlar ya da sosyetik. Zübeyir Ocakbaşı ise kalabalık grupların uzun uzun oturup vakit geçirebilecekleri harika bir yer. Tarihi bir binada yer alan bu mekanın kalbinde uzun bir ocak bulunuyor. Zübeyir'deki bir yemek genellikle büyük bir tepside seçilen mezelerle başlıyor. Nar ekşili Gavur Dağı salatasının ardından gelen Adana kebapta et, yağ ve kırmızı biber çok doğru bir beraberlik sergiliyor. Kanat, pırzola, son derece lezzetli tarak (kuzu kaburgası) ve biraz daha macera arayanlar için de köç yumurtası da es geçilmemeli. (212) 293 39 51



## AKDENİZ HATAY SOFRASI

### Suriye bağlantısı

Suriye sınırındaki Hatay, bu coğrafyaya yakın tatlar sunan bir şehir. Hataylı bir aile tarafından işletilen restoranın yıldız yemeği humus. Bir de közlenmiş patlıcan ve yoğurtla yapılan Mütebbel salatası. Mekanın geniş münîsi kebab ağırlıklı ama ev yapımı corbalar ve güveçler de nefis. Fakat tuzda tavuk ve tuzda kuzu ortaya çıktığında bütün yemeklerden rol çalıyor. İçleri pilavla doldurulan tavuk ve kuzu taşlaşmış bir tuzda uzun uzun pişiriliyor. Bu nedenle en az iki buçuk saat önce sipariş verilmeli. (212) 531 33 33



## Beyoğlu'nun yağlı kaşığı

Beyoğlu'nun en canlı bölümünde yer alan bu ucuz ve bolkeçe restoranın münîsi çok basit. Uzmanlık alanı da tavuk, yumurta ve kümes hayvanları. Tavuk suyu corbası öne çıkıyor, tatl açılmış tavukgöğsüyle kapatıyorlar. Mutlaka denenmesi gereken yemekse Tavuk Yağda. Tavuğu yeşil biber ve domatesle pişiriyorlar. Menemeni de ihmal



etmemeli. Mekan için karşı srasındaki Lades'in düşük profilli bir versiyonu denilebilir. Ağırbaşlı bir şekilde yemek yiyen insanların sessizliğini garsonların başınış çağışları bölüyor. Sucuklu, kavurmah ve pastırma yumurtayı daha çok patronlar sipariş ediyor. (212) 249 52 08

## PERA SISORE

### Karadeniz büyüğü

İlk bakışta benzerine çok rastlanan sıradan bir lokanta gibi görünebilir ama önemli bir özelliği var: Ciddi ciddi Karadeniz mutfakları sunuyor. Türkiye'nin lezzet haritasında biraz ihmal edilen Karadeniz yemekleri Amerika'daki Güney mutfakları andırıyor. Hamur işleri, kara lahana yemekleri ve fasulyeli güveçler makul fiyatlarda. İstanbul'daki en iyi Karadeniz mutfaklarından biri, özellikle hamslı pilavı kesinlikle denenmesi gereken bir lezzet. Odun fırınındaki pideler arasında seçmek zor olsa da favorimiz kavurmah-sı. (212) 245 49 02



## ANTIOCHIA

### Lezzet ve stil

İstanbul'da restoranların atmosferiyle önünüze gelen yemek arasında ters bir orantı oluyor. Son derece stil sahibi bir yer olsa da bu uğurda lezzetten feragat edilmemiş. Hatay yemekleri ağırlıklı bir münîsi ve havali garsonları var. Nar Ekşili Cevizli Közberber ev yapımı yoğurt ve naneyle şahlıyor. Ceviz, kırmızıbiber, nar ekşisi ve baharatlı muammaranın yanı sıra; yeşil zeytin, zeytinyağı ve taze kekikle yapılan Kekikli Salata da tavsiye edilir. Özellikle lavaş ekmekleriyle meze olarak. Ana yemek münîsiyse sade; şişler ve dürümler öne çıkıyor. (212) 292 11 00



## SİİRT ŞEREF BÜRYAN KEBAP SALONU

### Kuyudaki kuzu

Gayet kendine özgü bir atmosferi olan Kadınlar Pazarı'ndaki mekan Siirt mutfaklarına yoğunlaşıyor. Siirt kökenli aile 1892'den beri büryan işinde olduklarını söylüyor. Büryan; Tekas barbekü restoranlarındaki pita ekmeklerine benzeyen özel bir pide. Bu ekmeklerde kuyuda, kısık ateşte uzun süre pişirilen, yumuşak ve yağlı kuzu eti sunuluyor. Perde pilavıyla tavuk, badem, baharat ve kuru üzümün pilavın ince bir hamurla kaplanarak çitir çitir pişirilmesinden oluşuyor. Bu iki yemek de ağızda şöyle bir tat bırakıyor ki; haftalarca aklınızdan çıkmıyor. (212) 635 80 85



## FÜREYYA

### Galata'nın küçük balıkçısı



Bu alçakgönüllü mekan bir kan-koca tarafından işletiliyor. Galata Kulesi'nin neredeyse dibinde. İstanbul'daki havali ve pahalı balık restoranlarına harika bir alternatif olan restoranın sade bir münîsi var. Münînin en büyük sürprizlerinden biri, kömür ızgarasında pişen balık köftesi. Arada sırada balıkla yapılan bir mantı da sunuluyor. Karamelize edilmiş soğanla tatlandırılan balık dürüm mütevazı bir seçim gibi görünebilir ama münînin zirve yemeklerinden biri. (212) 252 48 53

## ADEM BABA



### Mütevazı bir teknede doğdu

İşe küçücük bir teknede başladılar. Şimdi aynı bölgede üç dükkânları var. Münîsünün diğer balık restoranlarından en büyük farkı mükemmel lezzet ve fiyat dengesi. Pazar günlerinin spesiyalitesi balık corbası. Bu corba öyle yoğun ve aromatik ki; New England'da yapılanları andırıyor. Tartar soslu

kızarmış kalamarın cırtlığı ağız sulandırıyor. Balık köftesine de diyecek yok. Kaşarlı goban salatasıyla limon ve iyi kalite zeytinyağıyla tatlanıyor. Yine de karnın başlangıçlar ve salatayla doyurmayın zira sırada mevsimin taze balıkları var. Sardalye, hamsi ve dölger balığının çeşitmeleri nefis. (212) 263 29 33

## KAYMAKÇI PANDO

### Cennetten çıkma tat

1895'ten beri Beşiktaş Çarşısı'nda açık olan bu minik dükkân Beşiktaş Kaymakçı olarak da bilinir. Mermer tezgah çatlak içinde ve duvardaki boyalar dökülüyor. Fakat 84 yaşındaki Pando'nun sunduğu kaymak kesinlikle bu dünyanın dışından gelmiş bir tat. Pando'nun kendisi de bir alem, adeta ciddi bir kurum. Kaymak ve bal tabağının yanında bir bardak sıcak süt ve taze ekmek özellikle kış sabahlarında cennet. Ayrıca bu ziyafet için ödediğiniz para da sanki 1985 yılından beri aynı. (212) 258 26 16

