

Sekiz yıldır İstanbul'da yaşayan Amerikalı Ansel Mullins ve Yigal Schleifer'in İstanbul'a yerleşmelerinin tek sebebi var: Türk mutfagına hayran olmaları. Bu hayranlıkların öyle ileri düzeyde ki 'İstanbul Eats' isimli bir kitap yazdılar. İstanbul'da yemek yenilebilecek en güzel mekânların yer aldığı kitabın önümüzdeki günlerde Türkçe basımını çıkacak.

HABER
FATMA TURAN



İki yabancınn gözünden ucuz lezzet durakları

Birçok insanın yolu düşmüştür bu kadim şehre herhangi bir sebep için. Ancak Ansel Mullins ve Yigal Schleifer adlı iki arkadaşın yolları, bambaşka bir sebepten dolayı düşmüş ta buralara. 8 yıldır İstanbul'da yaşayan Amerikalı kafadarlar, tam bir Türk mutfagı hayranı. Üstelik hayranlıkları nedeniyle vatanlarını bırakıp İstanbul'a göç etmişler. Burada da gezmedikleri köşe bucak kalmamış. İki arkadaş İstanbul'un dahi ayak basmadığı sokak aralarını gezmiş. Sonra da üşenmeyip 'İstanbul'da yemek yenilebilecek en güzel mekânlar' derlemişler bizim için. Mullins, aslında emlak sektöründe, tarihî binaların restorasyonu ile uğraşı-

yor. Schleifer ise bağımsız bir gazeteci. Yemek kültürleri ile ilgili bire bir ilişkileri yok ama onların 'İstanbul Eats' isimli kitabı bulunuyor ve önümüzdeki günlerde de kitabın Türkçe basımı çıkacak. Ayrıca Ansel ve Yigal'ın 'www.istanbuleats.com' isimli blogları da bulunuyor. Kitabın Türkçesi yeni çıkacak ama web sitelerinin Türkçe versiyonu uzun zamandır mevcut. Bu siteye Türklerin rağbet gösterdiğini de eklemeyelim.

İkili Türk mutfagına müptela. Yemek yapan bir lokanta keşfettiklerinde altın madenine düşmüş gibi seviniyorlar. Hele tantuni yerken değmeyin keyiflerine, adeta kendilerinden geçiyorlar. Yemeğe bu kadar düşkün olunca kilolu insanlar gelmesin hemen aklınıza. Kilolan ga-

yet normal. Kendilerinin en büyük zevki İstanbul'da yemek yenilecek bilinmeyen yerleri keşfetmek. Peki, ikili neden gezmekle yetinmemiş bir de kitap yazmış diye düşünüyorsanız cevabını kendilerinden dinleyelim: "Türkiye'ye gelen turistlerin İstanbul'da ne yiyeceklerine dair iyi ve güvenilir bir kaynak yoktu. Popüler lokantaları, pahalı restoranları anlatan siteler ve rehber kitaplara alternatif oluşturmak istedik. Geleneksel yemekleri nerede yiyebilirler, kebabın, dürümün en iyisi nerede, ucuz esnaf lokantalarının adresleri... Biz bu konulardaki bilgileri hem kitapta hem de blogumuzda vermeye çalıştık." İşte size gönül rahatlığıyla gidip hem uygun fiyata hem de lezzetli yemekler yiyebileceğiniz birkaç adres...

ŞİRT SEREF BÜRYAN KEBAP SALONU:

Ufak bir kuzu, toprağa açılmış bir kuyunun dibinde yamakta olan kömürlerin üzerinde yavaşça piseriliyor. Yumuşacık olan etin üzerindeki hafif yağ tabakası da pisinçe çıtır oluyor. Perdede pırıl, tavuk, badem ve kuş üzümünden yapıldıktan sonra ince bir hamur tabakasıyla kaplanıp dışı altın rengi olup gevreklesene kadar fırından çıkarılır. Kalıba konup fırınlanan kokulu ve biberli bir pilav.

Adres: İtfaiye Cad. No: 4
Fatih Telefon: 0212 635 80
85 www.serefburyan.com

KÖFTECİ HÜSEYİN:

Bu küçük mekâna girdiğiniz anda daha oturmadan garson yanınıza yaklaşıp soruyor: "Bir porsiyon mu bir buçuk mu?" Hem arından ikinci soru geliyor: "Piyaz ister misiniz?" Tabii piyaz olmadan köfte yenir mi hiç? Bozuk para boyutundaki köfteler aynı zamanda bir hayli de tombik. Hüseyin'e gidip bir buçuk porsiyon ısmarlayın. Yanında kocaman bir parça taze ekme, bir tutam acı kırmızıbiber sosu ve taze soğanlarla servis edilen bu köfteleri yediginizde neden köftenin 'sadece köfte' olmadığını anlayacaksınız.

Adres: Kurabiye Sokak
Akgün İşhanı No: 11 Beyoğlu
Telefon: 0212 243 76 37

PERA SİSORE:

Karadeniz'in Büyüsü: İlk bakışta sıcak dursun diye buhar masasının üzerine yerleştirilmiş hazır yemeklerle dolu kaplan görülen Sisore'yi ülkenin her yerinde bulunabilecek self-servis öğle yemeği mekânlarından biriyle kar-

nıstrabilir. Ama buranın diğerlerinden bir farkı var: Bir rileri mutfakta ciddi anlamda Karadeniz sihiyle uğraşıyor. Sisore'nin en beğenilen yemeği, tereyağı ve bol salçalı kurufasulye yemeği. Adres: Oteller Sokak
No: 6 Beyoğlu Telefon: 0212 245 49 02

FÜREYYA: Galata Kulesi'nden birkaç metre uzaklıkta, islek bir köşe başında yer alan Füreyya, İstanbul'daki diğer havalı balık restoranlarına kıyasla hem çok daha lezzetli hem de hesaplı. Menüünde coğnulukla kömür ızgarasında pişmiş ya da unlanarak kızartılmış bütün balıklar var. Ancak her zaman her balığı bulmak mümkün değil; çünkü Füreyya'daki balıklar mevsime göre değişiyor. O sırada İstanbul'un ve Türkiye'nin denizlerinde hangi balıklar yüzüyorsa mutfaga da onlar girebiliyor.

Adres: Serdar-ı Ekrem Sokak No: 2 Kuledibi Beyoğlu
Telefon: 0212 252 48 53

VAN KAHVALTI EVİ: Beyoğlu'nun Cihangir Mahallesi'nde yer alan kahvaltı evi son zamanlarda birçok insanın uğrak mekânı haline gelmiş durumda; çünkü size eşsiz bir kahvaltı tabağı sunar. Ayrıca, menemen, peynirli, patatesli ya da ıspanaklı gözleme isteyerek kahvaltı tabağınızı zenginleştirebilirsiniz. Van Kahvaltısı Evi, genellikle hafta sonları kalabalık oluyor. Bu nedenle, güzel bir kahvaltı yapmak için bu mekâna gitmek isterseniz tavsiyemiz, erkenden yol alın.

Adres: Deftardar Yokuşu No: 52.1 Cihangir
Telefon: 0 212 293 64 37