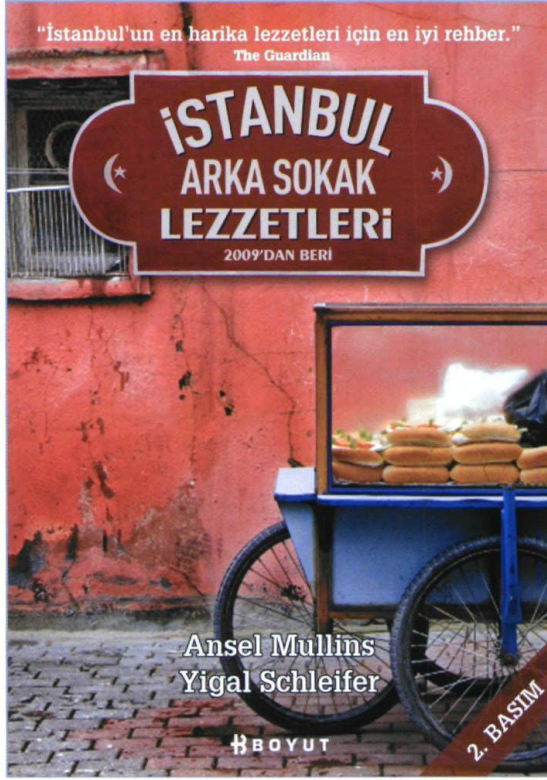


Yayın Adı House Beautiful
Referans No 18180774
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.05.2012
Etki Olumlu
STxCM 180,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 17250

YEMEK KİTABI İSTANBUL ARKA SOKAK LEZZETLERİ



Gizli hazine

Yemek yemeyi gerçekten seviyor musunuz? Öyle ise sadece şıklıkları ile öne çıkan restoranları bir kenara bırakın ve Ansel Mullins ve Yigal Schleifer'in kaleme aldığı 'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri'ni inceleyin YAPIM ŞEBNEM YILDIZ



Gerçek lezzetlerin peşine düşmeyi hedefleyenlere bir rehber niteliğinde olan 'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri' nin yazarı Ansel Mullins, kitabın ortaya çıkış hikayesini bizlere aktarıyor.

Bu kitabı hazırlama fikri nasıl ortaya çıktı?

Kitabımız, yeteri kadar tanınmadığını düşündüğümüz İstanbul yeme içme kültürünün tartışıldığı bir platform olan IstanbulEats.com için yaptığımız bir yıllık çalışmanın neticesi. Batı medyasında İstanbul'a ait aynı tarzda restoranların -özellikle de lüks- ele alındığını görüyorduk. Bir restoranın lüks olması, ille de en güzel yemekleri servis ettiği anlamına gelmiyor. O dönemde, harika yemekleri ve hikayeleri olan esnaf ve ocak başı lokantalarını, meyhaneleri ve köfteciyi keşfediyorduk. Hedefimiz, alın teriyle çalışarak enfes yemeklerini makul fiyatlarla sunan onurlu insanları desteklemektir.

'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri' ile neyi hedeflediniz?

İstanbul mutfağı, tüm Türkiye'nin mutfağı. Bir günde farklı mutfakları deneyimleyebilirsiniz. Güne Van kahvaltısı ile başlayabilir, öğle yemeğinden önce atıştırmalık hamsi pilavı yiyebilir, Tatar mantısı ve çiğ börekle devam edebilir, akşam yemeğinde de Ege mutfagından meze ve balıklar yiyebilirsiniz. İstanbul mutfağının çok farklı pişirme geleneklerinin bir derlemesi olduğunu ve Türk mutfağının sadece kebaptan ibaret olmadığını göstermek istedik.



Ansel Mullins (solda), emlak ve restorasyon alanlarında çalışıyor. 'Soul Sendikası' isimli haftalık radyo programını hazırlıyor. Yigal Schleifer ise 2002-2010 yılları arasında İstanbul'da serbest gazeteci olarak çalışmış. Çalışmaları New York Times, Washington Post, Times ve Toronto Star gibi yayınlarda yer almış. Şu anda Washington DC'de yaşayan Schleifer, Türk haber blog'u olan 'İstanbul Calling'i hazırlıyor.

Sizi en çok şaşırtan mekanlar nereleri oldu? Neden?

Bulmaktan en mutlu olduğum mekanlar ve de favorilerimden bazıları, geleneklerin babadan oğla ve toruna aktarıldığı, aile işletmesi olan restoranlar. Mesela Kantarcılar'da, Altan Şekerleme adı ile açıldığı 1965'ten beri hiç değişmeyen bir lokumcu yer alıyor. Taksim'deki Köfteci Hüseyin'in de harika bir hikayesi var: Hüseyin Bey, seyyar satıcı arabası olan bir köfteciymiş; şimdi de oğlu Cumhur bu geleneği küçük bir dükkanda devam ettiriyor. Bu insanlar için babalarının çalışmalarına duydukları saygı, para kazanmaktan daha önemli. *