

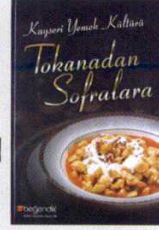
lezzet notları

**Kapça geçveyi grestada pişirilir**

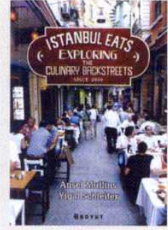
Yemeklerde artık o eski tatları bulamıyor olmamızın tek nedeni değişen malzemeler değil. Doğu Karadeniz'de Laz kültürünün önemli yemeklerinden biri olan kapça geçveyi de özel gereçleri ve pişirme yönteminin zorluğu nedeniyle artık pek yapılmayan, özlenen bir yemek. En son Gola Kültür, Sanat ve Ekoloji Derneği'nin düzenlediği Yeşil Yayla Festivali kapsamında Arhavi'nin Anlı Köyü'nde yapılan kapça geçveyi tuzlanmış hamsi, patates, pazı, taze soğan ve evde bulunan diğer yeşilliklerin mısır unu ve suyla koyu bir bulamaç yapılarak 'gresta'

diye adlandırılan taş pişirme kaplarında pişirilmesine deniyor. Gresta, yuvarlak ve kalın pileki taşlarının ortalarının oyulmasıyla yapılıyor. Üç dört saat kadar odun ateşi üstünde kızdırılan boş grestanın içi, ateşin üstünden alındıktan sonra önceden hazırlanan malzemelerle dolduruluyor. Malzemelerin üstü kumar (yabangülü) yaprağıyla kaplanıp yaprakların üstüne de odun ateşinin kızgın külleri dökülüyor; yemek bir kenarda kendi kendine pişmeye bırakılıyor. Grestada pişen kapça geçveyi'den sonra armut veya yörenin kokulu üzümleyle yapılan pekmezden kaşıklamak ise adettendir.

AYIN kitapları

**Mantıdan fazlası**

KAYDER-Kayseri Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği ile Beğendik Kayseri Mutfağı'nın katkılarıyla hazırlanan Kayseri Yemek Kültürü-Tokanadan Sofralara adlı kitapta Kayseri'nin el emeği isteyen yöresel yemeklerinin tarifleri verilmiş. Beğendik Kültür Yayınları Serisi'nden çıkan kitabı KAYDER'in İstanbul şubesinden (0216 372 62 23) 100 TL'lik bağış karşılığında temin edebilirsiniz.

**Sokak aralarında lezzet avcılığı**

Lezzet dedektifleri Ansel Mullins ve Yigal Schleifer İstanbul'daki yemek keşiflerini *Istanbul Eats, Exploring the Culinary Backstreets* adlı kitapta topladı. Kitapta, el arabasında satılan nohutlu pilavdan mahalle arasındaki meyhaneye, yemek yemeği sevenlere gerçek yemek yiyebilecekleri abartıdan uzak mekânlar tavsiye ediliyor. Boyut Yayınevi, 11.90 TL.

MUTFAKTA Fransız var

Ocak 2010'dan bu yana Otto restoranlarının mutfak direktörlüğünü yapan Fransız Pierre Jean Levy, bu ay menülerine yeni tatlar ekledi. Mutfak kariyeri 30 yılı aşan Levy'ye bu vesileyle sorularımızı yönelttik.

Türkiye'de yaşamak mutfak serüveninizi nasıl etkiledi?

2004 yılında Ulus 29'un Executive Chef'i olarak işe başlamıştım. Türk ve Fransız yemek pişirme teknikleri birbirine benzediği için Türk mutfağı beni çok şaşırtmamıştı. Kullanılan malzemeler ve bu malzemelerin birleştirilme şekilleri beni etkilemişti. Tasarımların arkasındaki düşünceler, sunum konusundaki yaklaşımlar ve pişirme süresi gibi öğeler eskiden daha farklıydı. Şimdi hem profesyonellerin hem de müşterilerin ilgisi sayesinde daha evrensel trendler

İstanbul'a geliyor. Çoğumuz, geleneksel olanı hâlâ takdir etsek de yeni trendlerden etkileniyoruz.

Yeni menüleri oluştururken nelere dikkat ettiniz?

Müşteri tipi, günlük müşteri akışı, yönetim biçimi ve amaçları, pratik konular ve ürün mevcudiyeti açısından Otto'nun İstanbul'daki üç şubesindeki farkları anlamam gerekti. Üç şubenin de çok ortak yönü var, ama her birinin atmosferi ayrı. Elbette kendi potansiyel yaratıcılığımı da hesaba kattım. Yeni lezzetler arasında sote zencefilli sarımsaklı Brüksel lahanası yaprağı ve karışık

mevsim mantarı ile servis edilen kuzu pirzola ve biberiyeli köfte gibi yemekler var.

Dünyada en etkilendiğiniz mutfak hangisi?

Sanırım beni en çok etkileyen malzemelerin birleşimindeki çeşitlilik ve pişirme süresinin azlığından dolayı modern Batı mutfağı. Mesela Montreal, ABD ve Avustralya gibi Yeni Dünya ülkelerinin mutfak teknikleri geçmişten gelen kültürleriyle sınırlı değil. Ellerinde ne varsa onunla bir şeyler oluşturuyorlar ve sonuç ilginç oluyor. Artık Fransız ya da İspanyol mutfağından bahsetmiyoruz, mutfaklar evrenselleşiyor.