

Yayın Adı Posta
Referans No 16253122
Renk Renkli

Yayın Tarihi 09.10.2011
Etki Tarafsız
STxCM 116,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 475007



Antalya'nın Kaleiçi Yat Limanı'na bakan pırl pırl bir mekandayız. Antalya Balık'ın sahibi Hasan Yılmaz'ın Arma'sı tarihi bir binada hizmet veriyor. Mönü İstanbul Boğazı'nın en ünlü balık lokantalarını aratmayacak zenginlikte. Dahası, Pekin ördeğinden kuzu tandıra, pilav, şiznel ya da ızgara bonfileye et yemekleri; ayrıca taş fırında lahmacım, pide ve pizza çeşitleri de emrinizde. Avokadolu karides salatasını bir deneyin derim, mükemmel! Dileyen marine edilmiş grida balığı (nam-ı diğer lahos) veya levrek carpaccio'dan gider. Karşılık patlıcan salatası muhteşem! Ana yemek olarak grida sis; pek güzel pişirilmiş. Ustalar Raif ve Hüseyin Kahraman kardeşlerin ellerine sağlık! Servis kusursuz. Fiyatlara gelince, adam başı ortalama içkisiz 70, içkili 90 TL civarında. **İskele Cad. No: 75 Kaleiçi Yat Limanı- Antalya Tel: (0242) 244 97 10**



PEYMANE & LA CUCINA
Beyoğlu'nu saran canlılığın Tophane'deki Boğazkesen Caddesi'ne taşınma hepimiz tanıdık. Çevredeki tarihi binalar bir bir elden geçiriliyor. Ecmel Ayrıl'ın Beyoğlu Asmalımescit'teki ocakbaşı Peymane ve Nalan Kocaoğlu'nun İtalyan lokantası La Cucina'yı bir araya getiren Tomtom Mahallesi'ndeki beş katlı bina da böyle. Bu her iki işletmenin başında Nalan Kocaoğlu bulunuyor. Burası gürültülü kentin göbeğinde gerçek bir huzur yuvası. Hele bir saklı bahçeye yönelin, beni hemen onaylayacaksınız. Bir defada iki lokantaya gidecek değilim, karma mönü yapıyorum: Peymane'den Elazığ usulü haşlanmış içli köfteyle başlıyorum. Mükemmel. La Cucina'nın listesinden ise fümə somon balıklı 'penne' makarnasını tadıyorum. 'Al dente' (çok pişirilmemiş) makarnamın lezzeti yerinde. Krema sosu abartılmamış, doğranmış taze soğan da hem görüntü hem tat vermiş. Patlıcan süğürtmesi üzerine Urfa kebabı da utandırmıyor. Tatlı faslında ise yine karma yapıyorum: Antep'ten gelen havuç baklava ve kırmızı orman yemişlerinden 'panna cotta'. Havuç baklava birkaç puan önde. Servis güzel. Fiyatlar ucuz değil ama uçmuyor. **Boğazkesen Cad. No: 65/1 Tophane- İstanbul Tel: (0212) 244 09 55**



Aralarında merhum yemek ustaları Tuğrul Şavkay ile Arman Kırımlı'nın da bulunduğu çeşitli mesleklerden 28 ünlü ve başarılı erkekten yemek tarifleri. 'Mutfakta Erkek Var!' sadece tarifleri değil, kırdığı yemek sohbetleri ile de keyifli bir kitap. Milliyet Gazetesi hafta sonu eklerinin yönetmeni Deniz Alphan yazmış. Biliriz ki yemeğin en güzel evinizde sevdiğiniz için yapılandır. Böylesi bir durumda elbette bir işadami, ressam, mühenşin, doktor, televizyoncu ya da gazeteci mesleğinin ona verdiği güven ve belki de geçici bıkınlık duygusundan biraz sıyrılabilir, kendini mutfakın sihirli alemine atabilir, değil mi? Günlük yaşamlarında çok meşgul olan bu ünlü kişilerle hem fotoğraflı yemek sohbetine girmek dahası onların çeşitli tarifler almanın dışında, üstüne üstlük en sevdikleri yemeği de yaptırmak ve tüm bunları hoş bir esere dönüştürmek hiç de kolay iş değil. Deniz Alphan'ı kutlarız! **(Boyut Yayınları, İstanbul 2011)**