

Yayın Adı: Radikal Hayat
Referans No: 15016057
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 09.04.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 276,00

Küpür Sayfa: 1
Tiraj: 86571
Reklam Eşdeğeri: 53932,00

14 | EN İYİ

9 NİSAN 2011 CUMARTESİ Radikal Hayat



ANSEL MULLINS

VİGAL SCHLEIFER

MÜKEMMEL LAHMACUNUN PEŞİNDE

Sokak lezzeti kâşifleri **İstanbul Eats** ekibi Kadıköy'den Arnavutköy'e, Fatih'ten Tophane'ye şehri gezdi, onlarca lahmacunu denedi. Karşınızda kentin en iyi beş adresi

KİLİS USULÜ DE VAR ANTEP USULÜ DE

1953'te Kilis'ten İstanbul'a yerleşen Mehmet Satman, rivayete göre Sirkeci'de İstanbul'un ilk lahmacuncusunu açıyor. 1980'lerin başında ise Fatih'teki Yavuz Selim Mahallesi'nin arka sokaklarında gizlenmiş bu minik dükkana, 'Öz Kiliş'e taşıyor fırını...

Öz Kiliş'in kebabını bilen bilir. Ama buradan lahmacun yemeden ayrılmak hayatınızın hatası olabilir. Fırından iki çeşit özel lahmacun çıkıyor: **Biri Kiliş usulü, ceviz ve soğanlı. Antep usulünü ise taze sarmısığın verdiği yeşil renginden ayırt edebilirsiniz.** Pek çok yerde yediğimiz lahmacunlar salça ve kıyma ağırlıklıyken Öz Kiliş'inde bol taze maydanoz lezzeti var. Hamuru da kağıt gibi ince ve çıtır.

Dana kıyma, Afyon'dan geliyor. Taze sarmısak da sezon hitine kadar Kiliş'ten. Lahmacunlarımız ve bakır sürahide gelen soğuk ayran eşliğinde dünya daha güzel görünüyor.

Tül perdeleri, beyaz örtülü tahta masaları ile hafta içi günlerde gayet sakin ve mütevazı görünen bu lokantaya bir de hafta sonu gidin! **Cumartesi ve pazar günleri saat 15.30'dan sonra masa bulmak için sıra beklemek Allah'ın emri.**

Adres: Bedrettin Simavi Sok.
No: 5 Fatih
Telefon: 0212 523 44 57

HEM ÇITIR HEM YUMUŞAK

Tophane'deki bu ufak, derme çatma kebabcının sahibi İsmail Bey, dükkana her girdiğimizde kararmış taş fırının başında, üzerinde una bulanmış önlüğü, yüzünde kocaman gülümsemesi ile karşılar bizi. İsmail Bey kebab ve tavuk şiş de yapar, ama hize sorarsanız en sevdiği şey lahmacun hamurundan bir top koparıp mermerin üzerinde incecik açmaktır. Hamurun üzerine **kıyma, domates, soğan, kırmızıbiber salçası ve çeşitli baharatlardan** oluşan karışımı yaydıktan sonra uzun kütüğüyle ocağın içine gönderir. Fırından dumanları tüterek çıkan lahmacun, aynı anda hem acı hem mayhoş, hem sıcak hem soğuk, **hem çıtır hem de yumuşaktır.**

İsmail Kebabçısı'nın etrafındaki sokaklar lahmacuncu kaynar aslında. Peki İsmail Bey'in lahmacunu neden en lezzetlisi? Bu soruyu bir gün kendisine sordüğümüzda, gözleri ışıltılı parlayarak "Ben hep pozitif düşüncüm" demişti. Lahmacunu hakkında



Yayın Adı: Radikal Hayat
Referans No: 15016057
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 09.04.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 280,00

Küpür Sayfa: 2
Tiraj: 86571
Reklam Eşdeğeri: 53932,00

Hayat Radikal 9 NİSAN 2011 CUMARTESİ

15



Öz Kilis Kebap Lahmacun Salonu

Borsam Taş Fırın Lahmacun

FOTOĞRAFLAR: TOLGA AKTAS



İsmail Kebapçısı

'pozitif' düşüncelere sahip grubun kalabalık olduğu aşikar: **Restoranın gerçek müşteri kitlesi,** ne yedikleri-ve karşılığında ne ödedikleri konusunda oldukça seçici olan bölge esnafı. Öğle saatlerinde İsmail Bey, motorcu çocuğun müşterilere götürdüğü, üzerinde dumanı tüterken paketlenen lahmacunları zar zor yettiriyor.

Adres: Boğazkesen Cad. No:15 Tophane
Telefon: 0212 244 11 78

HER GÜN 500 ADET

Arnavutköy'ün şaşaasından uzak bir sokak arasına gizlenmiş bu ufak kebapçının **üç-beş masalı bir yemek salonu** ve oldukça revacta bir eve sipariş servisi var. Ocak başındaki yorgun adam İbrahim Usta, küreğinden **her gün en az 500 lahmacun** gectiğini söylüyor. Fıstık'ın muntusunda Adana, Urfa ve tavuk şis gibi kebab çeşitleri de var ama asıl keramet lahmacunda. Yanında bir de bardak soğuk salgam suyuyla mideye indirilmesi farz olan 'Fıstık' lahmacun, öğle yemeginden akşam yemegine ya da akşam yemeginden kahvaltıya geçiş için ideal ara öğün. Ne de olsa **İbrahim Usta'nın fırını gece yarısına kadar yanıyor.**

Adres: I. Cad. No: 40 Arnavutköy
Telefon: 0212 263 58 84

EN İYİ İKİ: BORSAM TAŞ FIRIN LAHMACUN VE HALİL LAHMACUN

İstanbul'un en iyi lahmacuncusunu seçmeye karar verdiğimizde yolunuzu Anadolu yakasına düşeceğinizi doğrusu hiç tahmin etmezdik. Gelin görün ki **yedğimiz en lezzetli iki lahmacunu da Kadıköy'de,** birbirine yürütüs mesafesinde iki dükkanda tattık.

İlk durağımız Halil Lahmacun. Urfa doğumlu Halil Dörtok, İstanbul'da 28 sene terzilik yaptıktan sonra, 1980'de Kadıköy Cansı içinde mütevazı bir dükkanda sadece lahmacun ve peynirli pide yapan bir yer açıyor. Terzilikten gelme bir titizlikle çalışan Halil Usta, **yağsız dana kıyması ve kaliteli malzemeye** fark yaratıyor, ünlü kısa sürede yayılıyor. Halil Usta'nın vefatından sonra oğlu Fuat geçiyor odun fırınının başına. Bir çarşamba öğle vakti dokup taşan mekana bakılırsa, kimse durundan şikayetçi değil. Şikayet ne kelime? Aldığımız notlarda 'citr' kelimesinin altı çizilmiş, bir de 'muhteşem'in. Bu lahmacunun kıyması gerçekten çok hafif. İlk lokmamızda, limon ve maydanoza gerek bile kalmadan **taze, körpe bir sebze lezzeti** alıyoruz.

Adres: Güneşlibahçe Sok. No: 26/A Kadıköy
Telefon: 0216 337 01 23

Sırada üç subelli Borsam Lahmacun var. Aslında çok subelli yerlere pek itibar etmeyiz, hele ki söz konusu lahmacun gibi ustanın eline bakılan bir işse. Borsam'ın balık pazarındaki subesinde çok lezzetli lahmacunlar yedigimizi hatırlıyoruz ama mükemmel lahmacunun peşinde istihbarat toplarken birkaç kişi **Serasker Sokak'taki subeyi tavsiye** edince bunu efsanevi bir ustanın varlığına yorup yola koyuluyoruz.

Bir usta ve iki kalfa, gürül gürül yanan taş fırının başında. Dumanları tüterek çıkan lahmacun, **yer yer esmerleşmiş, üstü de nar gibi kızarmış.** Bon Appétit dergisinin kapagını süsleyecek kadar iştah açıcı görünüyor. İçine bir öbek maydanoz atıp sarıyor, paylaşmak için ikiye bölerken farkını anlıyoruz: Halil'in citr lahmacununu bölünürken neredeyse elimizde parçalaniyor. Oysa Borsam'ınki, önce şöyle bir çatırıyor, sonraysa yumuşacık, sıcak malzemesi dumanlar çıkarak ikiye ayrılıyor. En alt tabakada ise gevrek hamuru yatıyor. Birkaç milim inceliğinde bir hamur, fırında pişerken nasıl da böyle üç ayrı karaktere bürünüyor? İşte gerçek bir lahmacunun bityüsü! **Borsam, bizce İstanbul'un en iyi lahmacunu.**

Görevimiz sonlanmıştır!

Adres: Bahariye Cad. Serasker Sok. No: 78 Kadıköy
Telefon: 0216 349 43 23
DERLEYEN: ELİF İNCE