

Yayın Adı Posta
Referans No 15766555
Renk Renkli

Yayın Tarihi 31.07.2011
Etki Olumlu
STxCM 171,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 475007



BEĞENDİM Kırçıceği Ortaköy'ün pideleri

İşe İzmir'de başlayıp ardından Türkiye'nin çeşitli kentlerinde şubeler açan; Söke, Bodrum, Marmaris, Antalya sahillerine dek yayılan Kırçıceği pidesininin Ortaköy'deki dükkanının önünden sık geçerin. Lakin içeri girme fırsatını ancak bu hafta bulabildim. Ferah bir mekan. Mönüde çeşit bol. Ama her zamanki gibi az ve öz yiyeceğim. Kuşbaşı pidesinin pişmesini beklerken bol rokalı, maydanoz ve domatesli ikram tabağının tadına bakıyorum. Kuşbaşı pidesi geldi. Güzelce dilimlenmiş, incecik hamuru çıtır pişirilmiş, domates ve yeşil biber harcı da yağsız kuşbaşıma çok hoş bir lezzet veriyor. Tek kelimeyle mükemmel! Kırçıceği'nin sahibi aileden Engin Bayar, etlerin İzmir'deki kendi kasapanelerinde özel olarak hazırladığını ve soğuk hava depolarında muhafaza edildikten sonra şubelere dağıtıldığını söylüyor. Pide harçları da aynı şekilde tek bir merkezde hazırlanıyor. Amaç Türkiye'nin her yerinde

aynı kalite ve lezzeti korumak. Söke Yeşil Unu'ndan yapılan hamuru ise, her şubenin ustaları hazırlayıp pişiriyor ama hepsi de Aydınlıymış... Tadı olarak yine Aydın'dan gelme, kireçle pişirildikten sonra yaprak dilimlenen kabak tatlısı. Üzerine birkaç kaşıkçık tahin döküp dövülmüş ceviz serpince muhteşem oluyor. Kırçıceği haftanın yedi günü 24 saat açık. Pide çeşitleri, kebablar, ızgaralar, döner, lahmacun ve salatalar sizi bekler. Paket servisi de emrinizle. Gecenin bir vaktinde gelenler için işkembe çorbası, erkenciler için sabah kahvaltısı var.

Muallim Naci Cad.
No 41 Ortaköy-İstanbul
Tel: 0212 260 53 30



Ağzda dağılan incecik şekerden bembeyaz çubuklar, içleri ceviz parçacıkları ile doldurulmuş. Nefis bir lezzet! Vedat Başaran dostumun sayesinde ilk kez tattım. 'Bu neyin nesii?' diye sordum. Elazığ yöresine has bir ürün, adı 'Orcik Şekeri'. Çakkoslar diyarında, bağ bozumu sırasında tuzum şiresine bandırılıp yapılan içi cevizi sucuklara da 'Orcik' derler. Ama bu çubuk biçimindeki geleneksel 'Orcik Şekeri' farklı bir şey. Elazığlı şeker üreticisi ve toptancısı Erkan Süslü'nün kahveca tarifine göre, önce toz şeker suda eritilerek kaynatılıyor. İçine sadece şekerin erimesi için limon tuzu ya da krem tartar atılıyor. Katılaşıp ceviz parçacıkları ekleniyor. Şekerin kristalleşmesi sedet gibi parlak beyazlığı veriyor. Kendi hesabıma

**ELAZIĞ'DAN
GELENEKSEL
BİR LEZZET!**

bir fincan sade Türk kahvesinin yanına verildiğinde lokumu da aratmayacağı düştünüp sizler için fotoğrafladım. Parmak eninde daha kısa boyda olursa, elbette daha uygun düşecek. Süslü'nün Orcik Şekeri'ne bayıldım, siz de deneyin. Özel üretim olduğu için Elazığ piyasasındaki benzerlerine göre pahalı; 300 gr'lık paketi 12 TL.

Erkan Süslü: 0532 694 57 05

**HER EVE
LAZIM
ÖZGÜN
BİR KENT
REHBERİ**

Küçük dükkanlarıyla 'Müstesna İstanbul'

Pukka Living'in hazırladığı ve Pepsi sponsorluğunda Boyut Yayınevi'nin yayımladığı 'Müstesna İstanbul: Küçük Dükkanlar Kitabı'nın ilki olan bu kent rehberi çok başarılı. Cebe sığacak büyüklükte, güzel görsellerle süslü bu çalışmada İstanbul'un pek bilinmedik girin mekanlarını keşfedeceksiniz. İlginç Yorumaz'ın editörlüğünde İstanbul sokaklarını halıaç pamuğu gibi atmaya başaran keşif ekibine (Selen Akçalı, Hande Çayır, Gizem Dalyan, Selin Erkök, Işıl Kalkış, Betül



Şenkal, Hazal Yılmaz ve Seda Yılmaz) ve güzel yazılmış metinlerin hoş üslubuna hayran kaldım! İçindekilere gelince, moda, lifestyle, sağlık ve bakım, eğlence yerleri, yaratıcı yerler ve konaklama adresleri. Ve tabii bir şeyler yapıp içebileceğiniz ya da satın alabileceğiniz mekanlar. İstanbul ruhunun bir kesitini bizlere cömertçe sunan yetenekli genç kardeşlerime tebrikler! **Boyut Yayınevi, İstanbul, Mayıs 2011**