

Lezzet avcılarının tercihi

ÇIYA

İstanbul'u karış karış gezerek, saklı tatları keşfeden lezzet avcısı 2 Amerikalı, kentin en güzel lokantalarından biri olarak Kadıköy'deki Çiya'yı seçti. Lezzet ustaları, favori mekânları Çiya için 'bir lezzet tapınağı' tanımını yapıyorlar



Lezzet avcılarının ilk 10'u

- 1-Çiya/Kadıköy
- 2-Zübeyir Ocakbaşı/Beyoğlu
- 3-Akdeniz Hatay Sofrası/Aksaray
- 4-Lades 2/Beyoğlu
- 5-Pero Sisore/Beyoğlu
- 6-Antiochia/Beyoğlu
- 7-Siirt Şeref Bünyan Kebap Salonu/Fatih
- 8-Füreyya/Beyoğlu
- 9-Adem Baba/Amavutköy
- 10-Kaymakçı Pando/Beşiktaş

ANADOLU YAKASINDAKİ LEZZETLER

8 yıldır yaşadığı Beyoğlu'nu bir "gürme cenneti" olduğunu belirten Ansel Mullins, "Ama Anadolu yakasında da açlık yoktur!" diye ekliyor.

Mullins, kendileri gibi keşfe çıkan gurmeler için Anadolu yakasının neden daha enteresan olduğunu da şöyle anlatıyor: "Çünkü bilinmeyen yerler daha çok. Daha çok yerel restoran var. Mesela Bostancı'daki Adana Özasmalı Kebapçısı ya da Kandilli'deki Suna'nın Yeri gibi yerler Avrupa yakasında çok nadirdir. O nedenle biz bugünlerde daha çok Kadıköy ve Anadolu yakasında keşifteyiz, sizlerin önerilerinizi de bekliyoruz!"

Ansel Mullins and Yigal Schleifer'e son olarak da Kadıköy'ü sevip sevmediklerini soruyoruz.

Yanıt Mullins'ten; "Kadıköy'ün ruhu çok hoşuma gidiyor. Havası değil, rahat bir yer. Kitapçısı bol, öğrencisi bol. Genç bir havası da var, ailesel yönü de. Bence Kadıköy çok enteresan bir yer. Ama ne yazık ki bu özelliği pek bilinmiyor, gündemde değil!"

■ Gökçe UYGUN

Ansel Mullins and Yigal Schleifer... İstanbul'da yaşayan Amerikalı 2 arkadaş. Mullins restorantör, Schleifer ise serbest gazeteci. Bu iki ismin ortak noktası ise yemek. İstanbul'u karış karış gezerek arka sokaklardaki gizli tatları keşfediyorlar. Zaten ikisinin de İstanbul'a yerleşmesinde Türk mutfak kültürünün zenginliğinin etkisi büyük. İstanbul'daki lezzet yolculuklarını Gazete Kadıköy ile paylaşan Ansel Mullins ve Yigal Schleifer, yemek kültürünün elçileri olarak tanımladıkları dönerci, pilavcı, köfteci, esnaf lokantacılarının önemli bir İstanbul geleneğini koruduklarını düşünüyorlar. İkisi de kendi deyimleriyle "yemek manyağı"; "Bizim için yemek demek keşfetmek demek. İyi yemek yapan yeni bir lokanta keşfettiğimizde altın madenine düşmüş kadar seviniyoruz. Türk mutfak hastasıyız" diyorlar.

Mullins ve Schleifer, turistlerin genelde gittiği popüler restoranları gereksiz pahalı buluyorlar. O nedenle tercihleri her zaman ucuz ve lezzetli yemek sunan esnaf lokantalarından yana.

İSTANBUL'UN YEMEK REHBERİ

Lezzet yolculukları sırasında İstanbul'un otantik yemek zevkini keşfetmek isteyenlere uygun gerçek bir rehber olmadığını fark eden Ansel Mullins and Yigal Schleifer, öncelikle geçen yıl istanbuleats.com adlı bir blog kurdular. Bu sitede, keşsettikleri küçük ucuz esnaf lokantalarını ve en lezzetli yemekleri sunan sokak satıcılarını, hem yabancılarla hem de İstanbullularla paylaşıyorlar. Siteyi şimdi bir kitap izliyor; İstanbul Eats-Exploring The Culinary Backstreets (İstanbul Yemekleri/Arka Sokakların Mutfaklarını Keşfetmek). İstanbul'un gizli lezzet hazineleri-

ni keşfetmeye rehberlik yapan kitap, ikilinin sitedeki yazıları içeren bir derlemeden oluşuyor. İnternette, Türkiye'ye gelen turistlerin İstanbul'da ne yiyeceklerine dair iyi ve güvenilir bir kaynak olmadığına işaret eden Mullins ve Schleifer, "Biz, bu kitapla istahı izleyerek seyahat eden ve sadece yerel halkın bildiği yönüyle İstanbul'u keşfetmek isteyenlere yol gösteriyoruz. Popüler lokantaları, pahalı restoranları anlatan siteler ve rehber kitaplara alternatif yaratmak istedik. Ayrıca Türkiye'nin sadece kebab cenneti gibi gösterilmesine de karşı çıkıyoruz. İstanbul'da başka hangi mutfaklardan neler yenebileceğini sıralıyoruz" diyor.

BİR LEZZET TAPINAĞI ÇIYA

İstanbul-Yemekleri/Arka Sokakların-Mutfakını Keşfetmek kitabındaki en iyi 10 mekânın başında ise Kadıköy'deki Çiya Lokantası geliyor. Çiya'yı yıllar önce tesadüfen keşfettiğini, ilk seferinde burada lahmacun yediğini anlatan Ansel Mullins, "Çiya Sofrası'nda bulunan geleneksel Antep mutfakına çok hayranım şimdi. Mesela kuru patlıcan dolma, vişne kebabı...Bu yemekler apayrı birer dünya! Çiya'da bir yemek yiyince sanki Antep'te tatil yapmışım gibi hissediyorum. İlk geldiğim günden sonra Çiya'nın müşterisi olmaya karar verdim, Yemek ve Kültür dergisini okumaya başladım. Zamanla gerçek bir Çiyacı olmuştum" diyor. Ansel Mullins and

Yigal Schleifer, Çiya Lokantası için "yemek tapınağı" tanımını yapıyor. Hatta lokantanın sahibi Musa Dağdeviren'e olan saygı ve hayranlığını, "Musa Bey'in ellerini öpüyoruz. O bir aşçı, uzman, araştırmacı...Bir tür mutfak antropoloğu gibi çalışarak Anadolu'nun lezzetlerinin izini sürüyor" sözleriyle anlatıyorlar. Çiya'nın az bilinen olma özelliğini yavaş yavaş kaybetse de ilk açıldığı günlerdeki başarısını sürdürdüğüne işaret eden Mullins and Yigal Schleifer, "Neredeyse unutulmaya yüz tutmuş ve başka bir yerde kolay bulamayacağınız yemeklerden oluşan bir menü çıkıyor ortaya. Bu menü günden güne değişse de mevsimine göre gelen sebzelerin özel bir ağırlığı var. Lezzetli dolmalar, erikle pişirilen etleri, yeni dünya kebabı ve özel Mezopotamya mantarları unutulmaz tatlar yaşıyor" diye konuşuyor.

BİR İSTANBUL KLASIĞI BAYLAN

Ansel Mullins and Yigal Schleifer'in Kadıköy'de başka favori mekânları da var elbette. Mesela Baylan Pastanesi, Yanyalı Fehmi Lokantası, Halil Lahmacun, Koço, Dondurmacı Ali Usta... İkili, Baylan'ı şu sözlerle anlatıyorlar; "Baylan'ın havasını sevdim. Elbette ki kup griye'sini de! Maalesef İstanbul'da toplum da mekânlar da hızla değişiyor. Yaşlılarımız, hep 'Eskiden İstanbul böyle değildi' diyorlar. Baylan, o eski İstanbul için bir pencere. İyi ki Baylan var..."