

Yayın Adı: Dünya Gıda
Referans No: 14923642
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.03.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 155,00

Küpür Sayfa: 1
Tiraj: 8958
Reklam Eşdeğeri: 1181,10

Kitap / Yayın

‘İstanbul Arka Sokak Lezzetleri’

İki lezzet avcısı ve blog yazarı; Yigal Schleifer ve Ansel Mullins, ödüllü web sitelerini bir cep kitabına taşıdı. Şehirde herkesin tek başına kolay kolay bulamayacağı, henüz keşfedilmemiş yerel lezzet noktalarına ulaşmak için rehberlik yapan ‘İstanbul Arka Sokak Lezzetleri’ İngilizce baskısından sonra şimdi de Türkçe edisyonuyla lezzet takipçileriyle buluşuyor.

Ansel Mullins ve Yigal Schleifer’in birlikte kaleme aldığı ‘İstanbul Arka Sokak Lezzetleri’, yemek yemeyi sevenler için gerçekten ‘yemek’ servis eden yerlerden bahsediyor, abartılmış mekânlardan uzak duruyor. Kitap, sokak arabasında satılan geleneksel nohutlu pilavdan mahalle meyhanesine, şehrin her yanındaki ‘İstanbul’un ruhunu taşıyan yemekleri’ sunan küçük yerel yeme-içme mekânlarına odaklanıyor. Kenti yerel halkın gözüyle görüp, hiç danışmanlık almadan İstanbul’un gizli lezzet hazinelerini keşfetmeye rehberlik yapan kitap, görsel zenginliğiyle de dikkat çekiyor.

“Bu kitap, İstanbul’un duyulmamış mutfak kahramanlarını kutluyor. Dönerci, pilavcı, köfteci, esnaf lokantacı - bu çalışkan insanlar önemli bir İstanbul geleneğini koruyorlar. Yemek eğeri kültür ise, bunlar onun elçileridir” diyor eş-yazar Ansel Mullins.

Eş-yazar Yigal Schleifer ise kitabı oluşturma nedenlerini; “İstanbul yemek için dünyanın en büyük kentlerinden biri. Fakat şimdiye kadar, İstanbul’un otantik yemek zevkini keşfetmek isteyenlere uygun gerçek bir rehber yoktu. Biz, bu kitapla iştahını izleyerek seyahat eden ve sadece yerel halkın bildiği yönüyle İstanbul’u keşfetmek isteyenler için bunu dengelemek istiyoruz” sözleriyle ifade ediyor.

Hikâyesi olan yerleri tercih eden yazarlar, bu mekânların illa ucuz olması gerekmediğini ama bir değere sahip olduklarını söylüyorlar. “Kebabın ötesinde Türkiye’de, Balkan, Kafkas ve Ortadoğu mutfaklarının izlerini taşıyan pek çok yerel lezzet ve restoran var. Türk mutfağının bütün örneklerini bulabileceğiniz bu şehirde, nerede ne yemeniz gerektiğini biliyor olacaksınız.



Kitabın İngilizce versiyonu “İstanbul Eats” için dile getirilen övgüler şöyle:

“Nihayet, İstanbul’da gerçek bir yerli gibi yemenin nasıl olduğunu tanıtan bir rehber! Gizli hazinelerle ve lezzet keşifleriyle dolu “İstanbul Eats”, en taze mezelerinden dumanı üstünde kebabına ve lezzetli Türk tatlılarına kadar, kentin geleneksel restoranlarının enfes dünyasına gerçekten dalan ilk rehber.” (Anya Von Bremzen, ‘The New Spanish Table’ kitabının yazarı ve Travel + Leisure dergisine katkıda bulunan editör)

“Gerçek, yaşayan İstanbul’u keşfetmek ve onun saklı mutfak lezzetlerinin izini sürmek için ideal bir elkitabı.”

(Hugh Pope, “Dining with Al-Qaeda: Three Decades of Exploring the Many Worlds of the Middle East” kitabının yazarı)

“Tutkulu, eğlenceli ve lezzetli. Bu güzel şehrin en lezzetli sırlarının gerçekten gerekli yol haritası. Onsuz evden asla çıkmam.”

(Ivan Watson, CNN İstanbul muhabiri.) ■

Kitap hakkında

Yayın tarihi: 2010

Dili: Türkçe

Yazar: Ansel Mullins, Yigal Schleifer

Sayfa sayısı: 173

Orijinal adı: Istanbul Eats Exploring the Culinary Backstreets/ İstanbul Arka Sokak Lezzetleri

Boyut: 11.5 x 16.0 cm

Kağıt: Mat Kuşe

ISBN: 9789-975-23-0736-0