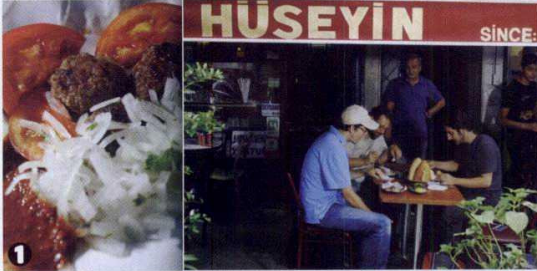


İstanbul Eats

Ansel Mullins ve Yigal Schleifer'in kurdukları bir internet sitesiyle başlayan "İstanbul Eats" macerası, İngilizce olarak, bir rehber kitap hâline getirildi. 80 mekânın detaylı bilgilerini, bu mekânlara dair izlenimleri ve fotoğrafları bulabileceğiniz "İstanbul Eats, Exploring the Culinary Backstreets" kitabı, yakında Türkçe'ye de çevrilecek.



info/MEKÂN



2ABD'Lİ, 2TÜRK VE 3DURAK

Et yemekleriyle ünlü mutfağımıza hayran kalıp, yeni mekânların peşine düşen ve konuya ilişkin bir de kitap çıkaran ABD'li ikili Ansel Mullins ve Yigal Schleifer ile Beyoğlu'nda, küçük bir lezzet turu attık. Köfte, ocakbaşı ve dürüm şeklinde sıralanan duraklarımızda, birbirinden lezzetli yemeklerin tadına baktık...

Yazı TOLGA ÜYKEN Fotoğraflar ULUÇ ÖZCÜ

Ansel Mullins ve Yigal Schleifer, lezzet meraklısı iki İstanbullu. Aslen ABD'li olan bu ikiliye, İstanbullu diyoruz; çünkü onlar, yedi senedir, bu koca şehrin yemek duraklarını keşfe çıkıyor ve keşfettikleri yerlerle ilgili yazılar yazıyor. İstanbul'un; semtlerine, sokaklarına, yemek kültürüne ve salaş mekânlarına dair bildiklerini bizimle paylaşmaları ve bu mekânları birlikte dolaşmak için, ikiliyle, İstiklal Caddesi'nde buluşuyoruz ve ilk durağımıza, Köfteci Hüseyin'e yol alıyoruz.

KÖFTE DURAĞI

1. Köfteci Hüseyin

Beyoğlu, Kurabiye Sokak'ta, çok da büyük olmayan salaş bir dükkânda yer alan Köfteci Hüseyin'in geçmişi, 50 sene öncesine dayanıyor. Mekân, adından da anlaşılabilirce üzere, köfteleriyle büyük bir ziyafet sunuyor. 10 TL'ye bir porsiyon köfte yemenin mümkün olduğu mekânda, piyazın fiyatı 3 TL. Mekânın çalışanları, saat 16.00 gibi köftenin tükendiğini memnuniyetle anlatıyor. Bu arada; Ansel, Yigal, Uluç ve ben, acı kırmızı biber sosuna hayran kalıyoruz.

Tlf: (212) 243 76 37

OCAKBAŞI DURAĞI

2. Zübeyir Ocakbaşı

İkinci durağımız, Zübeyir Ocakbaşı; Ansel ve Yigal'in, kebab denilince, akıllarına gelen ilk mekân. İstiklal Caddesi'nin hemen başındaki Fransız Konsolosluğu'ndan sonra sağa döndüğünüzde, Bekâr Sokak'ta, tarihi bir binada yer alan mekân; kebabları ve mezelileriyle ünlü. Kapıda, bizi, Hamit Bey karşılıyor. Vanlı kebabçı bir ailenin kurduğu bu mekân, duvarlardaki fotoğraflardan anlaşıldığı üzere, ünlü birçok simanın da uğrak yeri. Üç erkek kardeş, iki de amcaoğlunun yönettiği Zübeyir Ocakbaşı'nda; Hamit Bey, misafirleri en iyi şekilde ağırlama görevini üstleniyor. Kebab fiyatları, 14 TL ila 20 TL arasında değişiyor. Hamit Bey, Zübeyir Ocakbaşı'nın, "vejetaryeni etçi yapan restoran" olarak nam saldıgını anlatıyor. Gerçekten de, gerek standart kebabların sıra dışı lezzeti gerek bizzat test edip hayran kaldığımız kaburga ve kuzu tarağı, damak ziyafeti sunuyor. Mekânın, mezelere de pek meşhur; 5 TL civarında fiyatlanan meze-ler arasında, "Gavurdağı Salatası"nı asla es geçmeyin.

Tlf: (212) 293 39 51

DÜRÜM DURAĞI

3. Dürümzade

Beyoğlu'ndaki barlar sokağının hemen alt tarafında kalan Dürümzade, Ansel ve Yigal'e göre, şehrin en iyi dürümlerinden birine imza atıyor. Dürümzade'nin âlâmetifarıkası; pizza hamurunu andıran, acı soslu ve birkaç katlı lavaşı. Sadece 4 TL gibi bir fiyata, çok lezzetli bir dürüm yemeniz mümkün, bu mekânda. Mekânın camekânında, "Dikkat... Alışkanlık yapabilir." gibi iddialı yazılar bulunuyor. Mekân, dürümlerine o kadar güveniyor ki, beğenmezseniz paranızı iade ediyor (Hatta bir o kadar daha üstüne veriyor). Ancak dürümü beğenirseniz, tek yapmanız gereken, ikinci dürümü istememek. ABD'li ünlü aşçı, yemek eleştirmeni ve televizyon programcısı Anthony Bourdain de, Türkiye ziyareti sırasında, Dürümzade'nin dürümlerini tatmış ve beğenmiş isimlerin arasında.

Tlf: (212) 249 01 47

Günün sonunda, lezzet sarhoşu bir şekilde turumuzu bitiriyoruz. Ansel ve Yigal'e, bu samimi mekânlarla ve mekân sahipleriyle bizi tanıştırdığı için teşekkür ediyoruz.