

Yayın Adı GQ Türkiye
Referans No 18511847
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2012
Etki Olumlu
STxCM 178,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 21538



BEYLERBEYİ'NDE MEZE SERGİSİ

İNCİRALTI

Beylerbeyi'nde anayoldan vapur iskelesi-ne inerken sol kolda eski bir Rum evine yerleşmiş İnciraltı, altı yıldır tarihten bugüne orijinal İstanbul mezesi sunuyor. İşletmecilerinin merakı sayesinde de, sandıktaki lezzetler şehir kültürüne yeniden yükleniyor. Kışın incelikli evi, yazın da huzurlu bahçesiyle semtin İstanbul meyhanesi kültürüne güzel bir ikramı. Fondaki taş plak sesleri ve 70'lerin aranjmanları ise ruhsal sindirime yardım ediyor. Rakı, dantel kılıfla özenle sarılmış kısa boylu "ata kadehi" ile geliyor. İşletmecilerin şarap seçenekleri üzerine de çalışmaları var. Bekleyip göreceğiz.

Ama mekanın alamenti farikası marifetli mutfağı. Şöyle ki; Eşref Dede'nin kuzu gömleğine sarılı hurma kebabı 1848 tarihli. Uskumru taratoru, Marianna Yerasimos'un keşi ve reçetesi 1844 tarihli. Yanına Takuhi Tovmasyan'dan uskumru dolması, Edip Adanır'dan tekirli yeni gelin turşusu, Sema Temizkan'dan papaz yahnisi. Sefarad sofrasından

BALIK MEZELERİNDEN ZEYTİNYAĞLILARA, OTLARDAN SAKATATA, MEVSİM BALIKLARINA. İSTANBUL LEZZETLERİNE ORJİNAL TARİFLER VE EHİL REÇETELERLE GİRİN. **TAN MORGÜL**

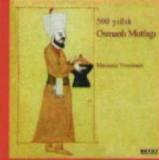
beyin tava, Ermeni sofrasından dalak dolması, Tatavla Rum sofrasından beyinli gerdan ve saray mutfağından balık turşusu da ayrıca not edilebilir.

Sonra çiroz salata, lakerda, topik, portakallı kereviz, dövme hiyar salatası, şevketibostan, mid-yeli lahana dolma, köpoğlu mancası... Bitmiyor ve sofrası ısınıyor: Karidesli bonfile, etli enginar kalbi, uykuluk, Horhor kebabı, pırasalı köfte, tarçınli köftenin yanında lüferden kılıca, sardalyadan barbuna mevsim fiyatları ve daha nicesiyle İnciraltı sofrası, payitaht sofrasıyla kırıltıyor. Kapanış içinse Antakya'da hazırlanıp getirilen turunçlarla yapılan kaymaklı turunç tatlısı geliyor.

Ürünleri vaktinde erişim, mekanın amentüsü; bahçede veya denizde yoksa tepside de olmuyor. Yemeklere katkı yapan zeytinyağı Edremit'ten getiriliyor. Velhasıl İnciraltı "lezzetli" bir İstanbul meyhanesi. Yazın bahçe keyfi için rezervasyon gerekli. Önceden haber verilirse hemen yanındaki otoparkta yer de ayrıtılıyor. inciralti.com.tr

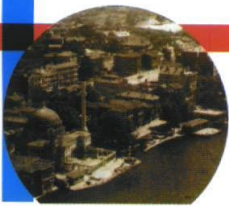
USKUMRU

Bob Dylan'ın bir fotoğrafının arkasında yazdığı gibi "holy mackerel" yani kutsal uskumru, bir vakit İstanbul mutfağının en kıymetli balıklarındandı. Yumurta dokmuş çirozla kurulan sergiler, Karekin Deveciyan'a göre İstanbul'a özel bir fiyakaydı. Tabii mazide. Deniz Temiz Turmepa'nın araştırmasına göre Marmara'da son 40 yılda uskumru yüzde 95 azaldı, muhabbeti de kitaplarda kaldı. Avlanma mevsimi kasımla mart arasındır. Uskumru döneminde eti yağlı ve lezzetlidir, liparı olduğu andan itibaren taze olarak tüketilir. Çiroz salatası ise tüm mevsimlerde İstanbul mutfağının ve meyhanelerinin en kıymetli misafiridir.

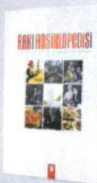


ÜÇ KİTABI LEZZET

Hani canınız çeker de yapmaya kalkışsanız diye önerelim: Takuhi Tovmasyan'dan Sofranız Şen Olsun (Aras Yayınları) ve Sula Bozist'ın İstanbul Rum-larından Yemek Tarifleri (YKY). Malzemeyi hazırlarken, tariflere eşlik eden İstanbulluların hayat hikayelerinden de aynı lezzeti alacaksınız. Baktınız hadise pek derin, o vakit Marianna Yerasimos'un 500 yıllık Osmanlı Mutfağı (Boyut Yayınları) kitabını da mutlaka okuyun.



BEYLERBEYİ Boğaz'ın önemli yerleşimlerinden olan ve Osmanlı'da Müslüman ağırlıklı nüfusu dolayısıyla Kuzguncuk ve Çengelköy'den ayrılan muhit için üstat Reşad Ekrem Koçu, İstanbul Ansiklopedisi'nde şöyle der: "Yakın geçmişte büyük yalıları ile bir kibar yatağı, zamanında da kendine has cemiyet atmosferi olan bir köydür. Beylerbeyi, eski İstanbul'dan ve İstanbul hayat ve muşerretinden 'samur pasesi ile kaşının kaasesini' muhafaza edebilmiş bir köşedir."



**Biz muhabbetin kitabını yazdık,
gurmeler ödüllendirdi.**