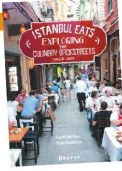


Kitabımızı okuyan Japonlar Karaköy'deki lokantaya geldi

Amerikalı Ansel Mullins ve Yigal Schleifer'i özetleyecek cümle: Yemek tutkunu! Sekiz yıldır Türkiye'yi kanş kanş dolaşarak kıyıda köşede kalmış esnaf restoranlarını bulan ikili, bunları *İstanbul Eats, Exploring Culinary Backstreets* adlı kitapta anlattı. Kitap yabancılara Türk mutfağını tanıyabileceği rehber niteliğinde. İki kafadarla konuştuk

FATMA KARAMAN
fatma@stargazete.com

Ansel Mullins ve Yigal Schleifer sekiz yıldır İstanbul'da yaşayan iki Amerikalı. Mullins tarihi bina restatörü, Schleifer Christian Science Monitor gazetesinin Türkiye temsilcisi. Türkiye'ye yerleşme kararları ise tamamen yemekle ilgili. Sadece farklı lezzetler tatmak ve onları keşfetmek için ülkeyi adım adım geziyorlar. Belki de birçoğumuzun adını dahi duymadığı esnaf lokantalarını, kebabçıları keşfediyorlar.



Yiyor, içiyor, aşçı ve garsonlarla muhabbet ediyorlar. Şehrin tadını pek çok değme İstanbullu'dan daha çok çıkarıyorlar. Yediklerini, içtiklerini www.istanbuleats.com adlı internet sitelerinde samimi ve esprili bir dille yazıyorlar. Yazılar hem İngilizce hem Türkçe yayınlanıyor.

Şimdi de bir kitaba imza attılar: İstanbul Eats, Exploring Culinary Backstreets-İstanbul'un Ruhunu Taşıyan Yemekler Mullins ve Schleifer İstanbul'da geçirdikleri toplam 12 yıllık sürede edindikleri yemek

deneyimiyle, henüz keşfedilmemiş yerel lezzet noktalarına ulaşmanız için hazırladıklarını söylüyorlar. Kitap, İstanbul'un gizli lezzet hazinelerini keşfetmenize yarayacak 180 restoran ve görsel zenginliğiyle dikkat çekiyor.

İSTAHINI TAKİP EDENLER İÇİN

Şimdilik İngilizce olarak yayımlanan kitaptaki restoranlarla ilgili tespitleri okuyunca, mekanlara gitme ihtiyacı hissediyorsunuz. Nitekim Karaköy Perşembe Pazarı'nda keşsettikleri bir esnaf lokantası hakkında yazdıkları yazının etkisiyle buraya Japonya'dan müşteri gelmiş. Lokantanın sahibi şaşkınlıkla: "Geçen hafta Japon iki turist geldi. Çok şaşırdım. Size çok teşekkür ediyorum" demiş. Nasıl şaşırmışın! Esnaf ve hırdavatçıların geldiği küçük lokanta artık dünyanın bir ucundan gelen turistleri ağırlar olmuş.

Yemegin bir şehir kültürü olduğunu söyleyen Mullins esnaf lokantalarının İstanbul'un geleneğini koruduğu görüşünde: "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 istahını izleyerek seyahat eden ve sadece yerel halkın bildiği yönüyle İstanbul'u keşfetmek isteyenler için bunu değiştirmek istiyoruz" diyor.



Yigal Schleifer (solda) ve Ansel Mullins ile Taksim'de buluştuk, içli köfte yedik.

Laz böreğinin tadını unutamıyorum

MULLINS "En çok hangi yemekleri seviyorsunuz?" diye sorduğumuzda şu yanıtı veriyor: "Laz böreğinin tadını hala unutamıyorum." Schleifer ise "Meksika yemeklerini çok seviyorum fakat Türkiye'de gerçekten iyi Meksika yemeği yapılmıyor. Türkiye'de ona en yakın lezzet tantuni" diyor. İkili'nin favori mekanları ise şöyle: "Beyoğlu'nda favori yerimiz Fıcan, Dürümzade, Zübeyir, Lades, Canım Çiğirler. Karaköy'de Mutfak Dili'ni seviyoruz, Fatih'te ise Kadınlar Pazarı'ndaki Silir Şeref Büryan'da büryan kebabı yiyoruz. Çiğirler'den Van kahvaltısı yapıyoruz."



Yemekleriniz kebaptan ibaret değil

İSTANBUL'UN lezzet dedektifleri Ansel Mullins ve Yigal Schleifer, lezzet duraklarını bir dedektif gibi araştırarak izleri takip ederek buluyor. Taksicilere soruyor, tanıştıkları kişilerden tüyo istiyor, esnafı

konusuyorlar. "Beyoğlu'nda mezeci varmış" diye duymaları yeterli. Kitabı yazma maksatları da Türk yemeklerinin kebab ve dönerden ibaret olmadığını anlatmak.