

*Mehmet Yaşin*

*Bir mekandan diğerine*  
**LEZZET TURU**

Geçen ay oldukça lezzetli geçti. Bir lokantadan çıkıp, diğerine girdim. Tahmin edebileceğiniz gibi oldukça lezzetli yemekler yedim. Damağım ay boyunca bayram yerine döndü. Gittiğim lezzet duraklarının kimi çok eski kimi çok yeniydi. Ama hepsinin ortak özelliği çok lezzetli olmalarıydı.

**E**ylül demek balık demek. Palamutlar yağlandı. Lüfer kendini göstermeye başladı. İlk olarak soluğu Maltepe sahilindeki Parga Balıkçısı'nda aldım. Biraz palamut, biraz lüfer ızgara, yanında kırmızı soğan ve yeşil salatayla kendime güzel bir balık ziyafeti çektim. Bir başka günkü lezzet durağım, Harbiye Hilton Otel'i'nin dokuzuncu katında yer alan Dubb Indian Bosphorus adlı Hint lokantası oldu. Dubb'in işletmecisi Mehmet Aras adında bir Türk. Restoranın şefiyse Vinod Kumar Chouhan adlı Hintli bir aşçı. Patates ve bezelyeyle doldurulmuş samoza, damağında baharatlı lezzetler bıraktı. Ekmeklerle börek kıvamındaydı. Yağda kızartılıp, sıcak yenen poori, pide benzeri çapati, patatesli, sarımsaklı naan dilimleriyle hamura olan hasretimi giderdim. Sonra 'chicken tikka'nın tadına baktım. Bangladeş, Hindistan ve Pakistan'ın bu geleneksel yemeğinde baharatların marifeti hissediliyordu. Tuz, zerdeçal, kırmızı acı biber, karabiber karışımına bulanıp yağda kızartıldıktan sonra üzerine limon kabuğu rendelenen patlıcan dilimleri de damağında tanıdık



Fatih Sarması

tatlar bıraktı. Yeşil mercimek, Hint mutfağının en önemli malzemesi. Zengin, fakir her sofrada onu görmek mümkün. Kimyonlu, sarımsaklı, soğanlı, acılı mercimek yemeği (Dal), bizim mutfakta pişen mercimeğin ikiz kardeşi gibiydi. Basmati pirinciyle yapılan sebze pilavı mercimekle eşleştirdim. İkisi birbirine pek yakıştı. Ardından birkaç çeşit etli ve vejetaryen körisinin tadına baktım. Tandırda pişen baharatlı levrek de damağında büyüdü tatlar bıraktı. İkinci lezzet durağım Fatih, Akşemsettin Mahallesi'ndeki Özkilis Kebapçısı oldu. Canım ne zaman lahmacun yemek istese soluğu hemen buraya alırdım. Bir sarımsaklı bir de soğanlı lahmacunla özlemimi giderdim. Bir başka gün Fındıkzade'deki Goralı'ya gittim. Burası küçük bir sandviç dükkanı ama lezzeti çok büyük. Kendi adını taşıyan bu çok özel sandviçin taklitleri tüm Türkiye'deki büfelerde satılıyor. Çoğu, Rus salatası ve sosisle yapılan bu sandviçe Goralı adını takmışlar. Aslı ise köfte, turşu, salam ve Rus salatası benzeri özel bir püreye yapılıyor. Sandviçleri yemeye doymadım. Fatih Camii'ndeki bir cenazeyi bahane edip, törenden sonra soluğu Fevzi Paşa Caddesi'ndeki Fatih Sarmacısı'nda aldım. Yıllardan beri her fırsatta buraya uğrayıp bu muhteşem tatlıyı yerim. Özel olarak yapılmış kekin içine kayısı marmelatı konarak yapılan bu çok özel tatlı, insanın damağını çatlatacak kadar lezzetli. Bir akşam yemeği için çoktandır merak ettiğim Ouzo Roof Restaurant'a gittim. Kalamış'taki Wyndham Otel'i'nin en üst katında yer alan lokanta



## Seraf Restaurant, Anadolu'nun kadim mutfa- ğını tanıtmaya görevi üstlenmiş.

Yunan esintili. Şef Mehmet Yalçınkaya'nın yarattığı ve uyarladığı mezeler, uzuyla çok iyi uyum sağlamıştı. Fondaki Yunan müziği de uzo kadehlerinin çabuk boşalmasına neden oluyordu. Geçen ayın son lezzet durağıysa Mahmutbey'deki **Seraf Restaurant** oldu. Bu yepyeni lezzet durağı, kendine Anadolu'nun kadim mutfağını tanıtmaya görevini yüklemiş. Ferah ve şık salonları, özenle seçilmiş yemek takımları, işini bilen servis elemanları, eli çok lezzetli şefleri ve bu işe kendisini adanmış işletmecisiyle dört dörtlük bir lokanta. Menü çok zengin, insan hangi yemeği seçeceğini şaşırıyor. Şefin de önerilerine kulak vererek önden Süryani

usulü yoğurtlu içli köfteyi, Özbek mantısını, Fellah köftesini, çiğköfteyi denedim. Ama aklım menüdeki diğer başlangıç yemekleriyle yörelerin özel salatalarında kaldı diyebilirim. Ana yemekte kaburga dolmasınının, fırında gerdanın, keşekli kuzu incığın, şaşlığın tadına baktım. Kebapları, beyran çorbasını, sac tavayı başka bir sefere bırakmak zorunda kaldım. Ama lahmacuna hayır diyemedim. İncecik, kıtır kıtır hamurun üstünde bol kıymalı lahmacun, damağında ki tüm duyu organlarından tam not aldı. Bu muhteşem ziyafeti yoğurtlu dondurmayla noktaladım. Anlayacağınız eylül ayı lezzet açısından çok verimliydi. Dansı ekim ayına...