

HAS SALON HİKAYELER

ÇORBA

İskorpit Balığı Çorbası

Farsça'da "tuzlu aş" anlamına gelen shor bag kelimesinden dilimize geçen çorba, İstanbul'un tarihi boyunca geleneksel ve besleyici bir yemek olmuştur. Çeşitli malzemeler ile yapılabilmesinden dolayı da padişahın halkın her kesimine kadar hem kahvaltıda hem de yemeklerde tüketilen bir yemek olarak günümüze kadar önemini korumuştur. 16.Yüzyılın ünlü gezginlerinden Dernschwam bile seyahatnamesinde çorbanın, Türkler'in baş yemeği olduğundan bahseder.

Özellikle 18.yüzyılda Osmanlı sofralarında görülmeye başlanan balık çorbaları da halihazırda var olan çorba zenginliğine katkı sağlayarak İstanbulluların sofrasında yerini almıştır. İstanbul denizlerinde her mevsim bulunan ve lezzetli bir balık olan iskorpit, etinin sertliğinden dolayı ideal bir çorba balığı olarak bu mevsim çorbamızın baş kahramanıdır.

Bademli Tavuk Çorbası

Bademli tavuk çorbası, Osmanlı mutfağının zenginliğini ve ihtişamını yansıtan özel bir yemektir. İlk reçetesi 1539 yılında düzenlenen bir sünnet düğününe ait ziyafet defterinde kayıtlı olan bu çorba, saray mutfağında kullanılan pahalı ve nadir bulunan malzemelerle dikkat çeker. Pirinç, Osmanlı'da hem lüks hem de zor bulunabilen bir gıda maddesi olarak bilinirken, tavuk eti yalnızca padişah ve padişaha yakın kesimin tüketebildiği bir yiyecekti. Badem, sarayın favori yemişlerinden biri olarak bu çorbada farklı bir doku ve zenginlik sunarken, dönemin en pahalı baharatı olan safran ise, çorbaya hem lezzet hem de göz alıcı bir renk katmaktadır. Bu malzemelerin bir araya gelmesi, bu çorbayı sultanlara layık kılan bir lezzet şölenine dönüştürmektedir.

SERİN

Mumlu Balık yumurtası (Abudaraho)

İstanbul mutfağına miras kalan abudaraho günümüzde unutulmuş bir lezzettir. Abudaraho ya da balık yumurtası, yumurtlama zamanı gelmiş kefal balıklarından, büyük bir ustalık ve özenle balıkları öldürmeden yumurtaları almak ve özel bir işleme tabii tutmak yolu ile yapılırdı. Yumurta zarı zedelenmeden parmakla patlatılır, böylece kesenin içinde bir jel oluşması sağlanırdı. Önce güneş altında birkaç gün kurutulur, sonrasında bir süre rüzgârda bekletilirdi. Saklamak için en son sıcak balmumuna batırılır ve kurumaya bırakılırdı. Balık yumurtası meyhanelerin gözde mezesi olduğu kadar 19. Yüzyılda Saray'da da Sultanların sofrasında daima yer alan bir lezzetti.

İyi bir balık yumurtası, ampul ışığına tutulduğunda içinde hiçbir siyahlık ya da damarı olmayan, ışığı tamamen geçiren bir saydamlığa sahip olanıdır. Balık yumurtasının üzerindeki balmumu soyularak incecik dilimlenir, zeytinyağı ve limonla lezzetlendirilerek ya da kızarmış tereyağı ekmeğın üzerinde servis edilir.

Saray Mevsim Yeşillikleri

İstanbul mutfağının köklü geçmişine dayanan yeşil salatalar, Osmanlı saray mutfaklarında mevsim yeşillikleriyle özenle hazırlanırdı. Domatesin henüz bilinmediği bu dönemlerde, marul, tere, taze soğan, maydanoz, dereotu ve nane gibi taptaze yeşillikler, salataların temelini oluştururdu. Sarımsak ve soğan ile çeşnilendirilen, sirke ile tatlandırılan bu salatalar, zamanla zeytinyağı ve limon karışımıyla daha da zenginleştirildi. Biz de Osmanlı saray mutfaklarında yapılan geleneksel salataların özüne bağlı kalarak, modern bir dokunuşla mevsimsel malzemeleri ekleyerek sizler için bu özel salatayı hazırladık.

Havyar Seremonisi

Mersin balığı yumurtalarının işlenmesi ile yapılan havyar, İstanbul mutfağında Bizans döneminden beri Ortodoks Hristiyanların haftalar boyu süren, et ve süt ürünleri tüketmedikleri büyük perhiz dönemleri boyunca baş yiyecek olmuştur. Havyar Osmanlı döneminde de bade meclisinin önemli bir eşlikçisiydi. 16. yüzyılda yaşamış olan Osmanlı Tarihçisi Gelibolulu Mustafa Âli, şarap meclisine yakışan mezelerin içinde en başta havyar ve balık yumurtasını sıralar. Havyar ve balık yumurtası eski İstanbul konakları ve sarayda reçel, peynir, turşu gibi ince kilerde muhafaza edilen lezzetlerdi. Galata semtinde Borsa'nın karşısında bulunan Havyar Han'da havyar satışının yapıldığı bilinir. Birçok dükkâna girdiğinizde satıcı varilin içinden ucu düz bir kaşıkla biraz havyar çıkarır; müşteri tadar, lezzet ve kalitesini beğenirse pazarlık yaparak satın alırdı. Havyarcı ürünü beyaz metal bir kutuya doldurur ve üzerine havyarı taze tutmak için bir asma yaprağı koyardı. Bolşevik baskısından kaçarak İstanbul'a yerleşen Beyaz Rusların açtığı restoranlarda da havyar, mutlaka menülerde bulunur, blini ve ekşi krema (smetana) eşliğinde servis edilir, yanında mutlaka limonlu votka içilirdi.

Çerkez Tavuğu

19.Yüzyılda Kafkaslardan gelip İstanbul'a ve çevresine yerleşen Çerkezler, geleneklerini ve mutfak kültürlerini özenle koruyarak günümüze aktarabilmiş nadir topluluklardandır. Düğünlerde ve kutlama yemeklerinde Çerkez mutfağının baş yemeklerinden olan Çerkez tavuğunun İstanbul Saray mutfağında yerini aldığı kayıtlarda geçmektedir. Tarifini 19. yüzyıl yemekleri arasında görebildiğimiz bu yemeğin özellikle misafirler için pişirildiği bilinir. Buna verilecek en güzel örneklerden birisi: Balkan savaşları sırasında Avrupa'daki Türk karşıtı kamuoyuna karşı tek başına sesini çıkartan ünlü Fransız edebiyatçı Pierre Loti'nin Saray'da ağırlandığı bir yemekte Çerkez tavuğu ikram edilmesidir.

Kırlangıç Balığı

Kırlangıç balıkları mayıs ayı ortalarında İstanbul boğazına gelir ve Karadeniz'e doğru çıkar. Sonbaharın gelmesi ile tekrar Marmara'ya doğru yönelirler ve kış boyunca boğaz hattını takip ederler. Sudan çıkartıldığı anda bir inleme sesi çıkaran kırlangıç balığına Fransızca homurdanma anlamına gelen "grondin" kelimesi kullanılır. Kırlangıç balığından eski kaynaklarda İstanbul'un "beyaz etli taş balıklarından" diye bahsedilir. Buradan sert etli bir balık olduğunu anlıyoruz. Bu özelliği de kırlangıç balığının İstanbul mutfağında çorba yapmak için en uygun balıklardan birisi olduğunu gösterir. Buna karşın Heybeliada'daki balıkçıların kırlangıcı pilaki usulü pişirdikleri bilinir. Osmanlı döneminde ise bademli taratorla birlikte sunulan kırlangıç balığını, BİZ İstanbul sofralarında İstanbul meyhanelerinin kadim mezelerinden fava ile eşleştirerek sizlere sunuyoruz.

Tarama

Zaman zaman yoksul havyarı olarak da anılan, ancak İstanbul rakı sofraları ile kutlama sofralarının vazgeçilmez mezesi olan tarama, sazan balığı ya da alabalık yumurtalarından yapılan çok narin bir mezedir. Yapımı hayli ustalık ve sabır isteyen bu mezenin püf noktası ise, üzerindeki zar temizlendikten sonra balık yumurtalarını zeytinyağı ve limon ile hep aynı yönde olacak şekilde koyulaşınca kadar elle çırpmaaktır. Bu aşamaya gelen taramanın lezzetine ise gevrek bir şekilde kızartılmış ekmele ile varılır.

Lakerda

Eski İstanbulluların nezdinde, palamut adeta büyüsun torik olsun, torik de usta ellerde lakerda olsun diye yaratılmış bir balıktır. En iyi lakerdanın poyrazda tutulan torikten yapıldığı söylenir. Bütün tuzlu balıklardan çok daha olağanüstü bir lezzete sahip, Boğaz'ın ve İstanbul'un alametifarikalarından olan lakerda, İstanbulluların rakı sofralarında tek başına ya da başka mezelerle birlikte yer alır. Yanında kırmızı soğanla sunulan lakerda, eskilerin tabiri 'çöplenererek' yani çatal ucu ile ortadan alınarak yenirdi.

Lakerdaya tarihsel bir açıdan bakarsak, gazeteci Deniz Alphan, lakerdanın kelime kökeninin İspanyolcadan geldiğini ve istenen, arzulanan anlamında kullanılan la kerrida'dan türediğini ifade eder. 1400'lu yılların sonundan itibaren İspanya'dan Osmanlı topraklarına göç eden Yahudilerin sofralarından eksik olmayan lakerda, İstanbul'da toriğin bol olduğu yıllarda Yahudi evlerinde sıklıkla yapılır, aile sofralarının geleneksel bir iştah açıcısı olarak servis edilirdi. Ayrıca İstanbullu Rumlar için de özel bir yere sahip olan lakerda, bayram ve isim günlerinde* sofralarından eksik olmazdı.

**Katolik ve Ortodoks inancında yılın her bir günü bir aziz ve azizenin ismi ile anılır. Aziz ve azizelerle aynı ismi taşıyan kişilerin kiliseler tarafından belirlenen anma günlerinde isim günleri kutlanır.*

Kabak Borani

Borani yemeği 9.yüzyıl Bağdat'ından gelen, genelde ıspanak ya da başka yeşil sebzelerle yapılan ve içinde mutlaka pirinç olan bir yemektir. İsmi Bağdat halifesinin evlendiği eşi, Buran'dan geldiği söylenir. Ortadoğu coğrafyasında patlıcan dışındaki sebzelerle yapılan borani yemeği İran'da kızartılmış patlıcanla yapılır ve yoğurt eklenerek servis edilir. Türk mutfağında ise borani ismi ile anılan yemeklerin de yoğurtlu olması bu sebeple olmuş olabilir. BİZ İstanbul olarak biz de kabağın en güzel hallerini bir tabakta birleştirip süzme yoğurt eşliğinde beğeninize sunuyoruz.

Barbun Pilaki

Marmara denizinin seçkin ve lezzetli sayılan balıklarından olan beyaz etli barbun balığı, Doğu Romalılar döneminden beri İstanbulluların en sevdiği balıklardan bir tanesidir. Geç Osmanlı döneminde lezzetinin olduğu kadar kırmızı renginin de önemi vurgulanır. Eskilerde Rum evlerinden özel misafir sofralarında ızgarada pişirilip veya zeytinyağında kızartılıp baş yemek olarak sunulurdu.

İstanbulda sıkça kullanılan bir pişirme yöntemi olan plaki ise kelime olarak Yunanca'dan gelmekte olup, ateşe dayanıklı bir tür maden olan ot taşından yapılan düz bir levhayı tanımlamak için kullanılır. Plaki sözcüğü zamanla "plaki" ya da "plakero" diye anılan yayvan bir pişirme kabı ve onun içinde pişen yemeği (plaki-pilaki) tanımlar hale gelmiştir. Balıklardan yapılan pilaki yemekleri ise İstanbul'un alametifarikalarından olup, BİZ İstanbul sofralarında barbun balığı ile sunulmaktadır.

ILIK

Pazı Dolması

Osmanlı saray mutfağında yaratılan yemeklerin tipik özelliklerinden bir tanesi ise, saray aşçılarının tek bir yemekte birden fazla besin grubunu ustalıklı bir araya getirerek ortaya, dengeli aynı zamanda da olağanüstü lezzette yemekler çıkartmalarıydı. Mevsimine göre içi doldurulabilecek meyve ve sebzelerden, meyve ve yemiş ağacı yapraklarından olmak üzere birbirinden lezzetli ve çeşitli dolmalar yapılırdı. Bu özel dolmaları yapmak için ise saray mutfağında “dolmacı” denilen aşçıların istihdam edilmişti.

Anadolu mutfağında gördüğümüz sarma ve dolma ayırımının aksine, İstanbul mutfağında içi doldurulan bütün meyve, sebze ve yapraklar ile yapılan yemeklerin tümü dolma ismi ile anılmaktadır. 19. yüzyıldan sonra yavaş yavaş zeytinyağının kullanılması ile içinde et bulunmayan fakat çam fıstığı, kuş üzümü, şeker ve tarçınla lezzetlendirilen, soğuk olarak servis edilen dolmalar da yapılmaya başlanmıştır. Ancak bu döneme kadar dolmalar sadece su ve sadeyağ ile pişen, sıcak olarak servis edilen, içinde kuzu kıyması, pirinç, soğan, çeşitli baharatlar ve maydanoz bulunan yemeklerdi. Biz de mevsim ürünlerinden pazı yapraklarına saray mutfağının geleneksel dolma reçetesini uyarlayarak sizlerin beğenisine sunuyoruz.

Talaş Böreği

Talaş böreği, geleneksel böreklerden farklı olarak katlama hamur tekniğiyle yapılan bir börektir. Türk mutfak kültüründe yaprak hamuru olarak da geçen milföy hamuru tekniği Türk mutfağında 19. yüzyıldan itibaren batılılaşma etkisiyle yaygınlaşmıştır. Bu tür börekler Avusturya'dan adını alarak Osmanlılarda Nemse veya Nemçe böreği olarak adlandırılmıştır. Talaş adı ise börek yenirken hamurun yaprak yaprak dökülüp talaş gibi saçılmasından kaynaklanır.

Mantı

Türk mutfağındaki mantının izleri Orta Asya ve Kafkaslara doğru sürülebilir. Mantı kelimesinin Çince'deki 'doldurulmuş kafalar' ya da 'barbar kafaları' anlamına gelen mantou kelimesinden türediği düşünülmektedir. Bu coğrafyada yaşayan diğer toplumlarla paylaşılan ortak kültür mirası olan mantının atası, 1072-1074 tarihli Divan-ı Lügat-it Türk'te* dolgunuz hamur parçaları olan tutmaç olarak geçmektedir. Osmanlı döneminde mantı ile ilgili ilk kayıtlar Fatih Sultan Mehmet dönemindedir. Fatih Sultan Mehmet'in sık tükettiği yemeklerden birisi olan mantı, günümüzde de olduğu gibi kıyma ile doldurup yoğurt ile servis edilirdi. Bilinen en eski yazılı mantı reçetesi ise 15.yüzyılın ilk yarısına ait olup Şirvani'nin kitabında bulunmaktadır. Bu reçeteye göre kıymaya, ezilmiş nohut, tarçın ve sirke eklenir, mantılar pişirildikten sonra da sarımsaklı yoğurt ve sumakla birlikte servis edilir.

*İlk basılı Türkçe-Arapça sözlük

Kemikte Kuzu Kokoreç

Kokoreç ismi etimolojik olarak Yunanca kokorétsi ve Arnavutça kukurec sözcüklerinden türemiştir. İstanbul sokaklarını ortalama son 60 yılda fetheden bu yiyecek, geç saatlerde sokakta olan ve karınları acıkan İstanbulluların aradığı sokak lezzetlerindedir. Kaynaklar, günümüze gelen en eski kokoreç tarifinin 1882-1883 yılına ait olduğunu belirtir. Önemli yemek araştırmacılarımızdan P. Mary Işın'a göre tuz, biber, kekik ve soğan suyuna önceden yatırılmış kuzu yürek, akciğer ve karaciğer kalın şişe geçirilir, sonra etrafına bağırsak, bağırsak yağı ve bumar sıkıca sarılır ve ateşte pişirilirdi.

Kokorecin daha geleneksel versiyonu ise, İstanbullu Rum ve Ermenilerin evlerinde mayıs ayı başında yapılan sarma yemeğidir. Sütten yeni kesilmiş kuzuların bağırsaklarının örülmesi ile yapılan ve ince bir kokoreç türü olan sarma, bir tepsi içinde baharın müjdecisi olan yeşil sebzelerle birlikte fırınlanarak pişirilir. Kemikte pizola üzerine sarılı kokoreç ise bizim bu geleneksel sokak lezzetinin farklı formlarından esinlenerek yarattığımız yenilikçi yemeklerimizdendir.

Ispanaklı Lorlu Börek

17. yüzyılda börek çeşitleri hem pişirme teknikleri hem de iç dolgular bakımından oldukça gelişmiştir. O dönemde ekmeğ hamurundan dörtgen şekillerde yapılan böreklerin içine et ya da sebze konulur, ardından yağda kızartılır ya da fırında pişirilirdi. 16. ve 17. yüzyıllarda bu tür yiyecekler için bugün de kullandığımız "börek" adı kullanılırdı. Osmanlı mutfağında börek kelimesi, yüzyıllar boyunca tatlı, tuzlu, sulu hamurdan yapılan ve ince açılmış yufka ile yapılan tüm yiyecekler için kullanılmıştır.

Ispanak ise Osmanlı mutfağında yaygın olarak kullanılan ve sağlığa faydaları bilinen bir sebzeydi. 15. yüzyılda saray hastanesinde yatan hastalara kışın her gün ıspanak yedirildiği bilinmektedir. Ispanağın etli kavurması, piriçli boranisi, yumurtalı ve pidesi yapıldı. Peynirli ıspanak yemeği olan marmarine ise ilk kez 1764 tarihli bir Risale'de geçmektedir. Bu yemek için "Cezire-i Mora ta'amlarındandır" (Mora adası yemeklerindendir) ifadesinin kullanılması, Girit'ten gelen göçmenlerin mutfak kültürünün Osmanlı mutfağına etkisini işaret etmektedir. Biz de bu tariften ilham alarak, marmarineyi yufka içine koyup hafif bir börek olarak sunuyoruz.

Izgara Ahtapot Şiş

Türkiye'de balık ve balıkçılık konusunda en önemli eserin yazarı zoolog Karekin Deveciyan, kitabında ahtapot isminin sekiz anlamına gelen octo ve ayak anlamına gelen pada kelimelerinden türediğini yazar. Ege denizinde sıkça rastlanan ahtapot, İstanbul mutfağına, özellikle de balık lokantaları ve meyhane sofralarına sonradan misafir olmuştur. Ahtapot etinin kendinden tuzlu bir tada sahip olması onu ızgarada pişmeye çok uygun kılar. Osmanlı mutfağının en kadim pişirme yöntemlerinden olan ve tarihi Orta Asya'ya dayanan şişte pişirme yöntemi ile ahtapot eti lezzetinin doruk noktasına ulaşır.

Kuzu Uykuluk

Sakatat hayvanın değersiz bir kısmı olarak düşünülse de İstanbul, birçok Avrupa kentinin aksine, sakatatı ihya eden bir mutfağına sahiptir. Orta Asya Türklerinin en sevdiği yemeklerden biri olan sakatat, Osmanlı saray mutfağında da özel bir yere sahipti. Sakatların içinde en narinin ve en lezzetli olanlarından birisi ise uykuluktur. Eski İstanbul'da mezbahaların bulunduğu Sütlüce semtindeki dükkanlarda satılan uykuluk, Osmanlı mutfağında özden ya da timüs bezi olarak da bilinmekte idi. Kışın yavrulayan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yavrularının sütten kesildiği bahar aylarında, bu yavrulardan elde edilen uykuluk diğerlerinden farklı olarak mevsimi olan tek sakatattır.

PİLAV

Midyeli Pilav

Midye dolma İstanbul'un en tipik sokak yemeklerinden biridir. İstanbul boğazında toplanan ve doldurulamayacak kadar küçük olan midyeler salmalık olarak ayrılır ve çok sevilen midyeli pilav ya da midye salması yapımında kullanılırdı. Genellikle Hristiyan cemaatin rağbet ettiği midyeli pilav, karabiber ve tarçınla biraz sulu kalacak şekilde pişirilir ve midye kabuklarının kaşık olarak kullanılmasıyla yenilirdi.

İstanbul Pilavı

İstanbul pilavı adı ile anılan pilavın en güzel anlatımlarından bir tanesi ünlü yazarımız Refik Halid Karay'a aittir. Karay, makbul olan ve yapılması hüner gerektiren bir pilav çeşidi olarak anlatır İstanbul pilavını. Sade su veya et suyuna harçsız ve garnitürsüz olarak yapılır. Eskilerde gerçek pilav meraklıları için önemli olan üç husus vardı. Birincisi pilavın makbul olanı sadece su ve halis tereyağı ile pişmiş olanıdır. Pirincin ve tereyağının rayihasından başka hiçbir yabancı unsur bulunmamalıdır. İkinci husus, pilav tenceresinin dibinde mutlaka yağ olması gerekir. Sonuncusu ise pilavın tanelerinin birbirinden ayrı durması yani tel tel olması gerekliliğidir. Pilavı karıştırdıkça kabarması, irileşip dirileşmesi aranan bir özelliği.

ANA YEMEK

İskorpit Pilakisi

Pilaki yemeği adını Yunanca bir sözcük olan plakion denilen ateşe dayanıklı bir taştan yapılan düz bir pişirme kabından alır. Zamanla bu yayvan pişirme kabı içinde pişen yemekler, plak ya da pilaki adıyla anılmaya başlanmıştır. Pilaki yemeklerinin ana malzemesi değişkenlik göstermekle birlikte, hepsinin ortak özelliği ise az suyla kısık ateşte pişirilerek az malzemeye yoğun bir lezzet ortaya çıkaran bir yöntem olmasıdır. Pilaki balıkla hazırlanabildiği gibi aynı zamanda midye, istiridye gibi deniz ürünleri veya bakliyatla da hazırlanır. Soğan, sarımsak başta olmak üzere maydanoz ve zeytinyağı pilakinin ana malzemeleridir. Patates, havuç, kereviz gibi sebzeler ve yerine göre konan sirke veya limon suyu yemeğin lezzetini artırır. İstanbul'un geleneksel mutfak kültüründe pilakiler tek bir ana malzeme ile yapılır. Ancak biz yenilikçi bir bakış açısı katarak iki temel ürünü: balık ve fasulyeyi bir araya getirerek sizler için mükemmel bir lezzet uyumu yarattık.

Piliç Masusa

Koyun ve kuzu eti Osmanlı mutfağında en çok tercih edilen et türleri olmasına karşın, tavuk, piliç ve hindi gibi kümes hayvanları da çok kıymetli idi. Hatta tavuk eti koyun ve kuzu etinden daha değerli bir et sayılırdı ve zengin sofralarında mutlaka olurdu. Masusa terimi sirkeyle pişen yemeklere gönderme yapar. Bu yemek sirke içinde bekletilen safranla birlikte kişniş, tarçın gibi baharatlar ve damla sakızıyla İstanbul geçmişinden gelen unuttuğumuz bir lezzet olup, Fatih Sultan Mehmet'in yediği yumurtalı tavuk kalyesini çağrıştıran bir yemek olduğu düşünülmektedir.

Tas kebabı

Tas kebabı adını yemeğin pişirilme tekniğinden alır. Kuşbaşı kuzu bir tasın içine çeşitli baharatlarla harmanlanarak konur, tas bir tencerenin dibine ters kapatılarak yerleştirilir ve susuz olarak pişirilirdi. Tencerenin içine sızan et suyuna pirinç salınır ve pilav bu et suyunda demlenirdi. Henüz domatesin olmadığı 18. yüzyılda tas kebabı anason, tarçın, kakule ve karabiber gibi baharatlarla çeşnilendirilirdi. Pirinç de bu lezzetlerden nasibini alarak lezzetli bir pilava dönüşür ve tas kebabıyla birlikte sunulurdu.

Dana Külbastı

Külbastı genellikle incecik yaprak gibi kesilmiş etin köz ateşte pişirme yöntemine verilen bir isimdir. İnce dilimlenmiş etler ızgarada hızlıca pişirildikten sonra et suyu, soğan ve baharatlarla birlikte kapaklı bir sahanda yumuşayınca kadar demlendirilir. Bu şekilde yumuşacık lokum gibi bir et yemeği ortaya çıkar. Osmanlı saray mutfağına has olan bu özel pişirme tekniği ile hazırladığımız ince kesim dana etini size mevsim sebzeleri ve jus sosu ile sunuyoruz.

Izgara Levrek

İstanbul Boğazı, benzersiz bir biyolojik koridor olması sebebiyle balığı her daim bol ve çeşitli olmuştur. Bir zamanlar dünyanın en büyük ve mükemmel balıkhanelerine ev sahipliği yapan İstanbul'da balıkların güzelliği, çeşitliliği, tazeliği ve nefaseti dillere destan idi. İstanbul'da 10.yüzyılda balık satışları ile ilgili olan esnaflar balıkçı ve balık satıcısı olmak üzere iki ayrı şekilde isimlendirilirdi. Balıklar "beyaz etli" ve "kül renkli" diye ayrılırlar ve satışlar esnafların bağlı olduğu loncaların belirlediği kurallar dahilinde yapılırdı. Beyaz etli balıkların başında gelen levreğin ismi Rumcadan gelmektedir. İstanbul sofralarında özellikle ziyafetlerin aranan balığı olan levrek, narin beyaz etli bir balık olup, ızgarada pişirildiğinde ortaya çıkan közlenmiş tadı ile lezzeti ikiye katlamaktadır.

Kuzu Gerdan

Kuzu gerdan, genellikle göz ardı edilen bir kesim olmasına rağmen, aslında gerçek bir lezzet hazinesidir. İçindeki yağ ve bağ dokusunun oluşturduğu mermerleşme sayesinde kuzunun en aromatik kısımlarından biridir. BİZ İstanbul mutfağında ağır ateşte çok uzun süre pişen kuzu gerdan, inanılmaz derecede yumuşak, sulu ve hayvanın diğer bölgelerine kıyasla çok daha zengin bir lezzet profiline sahiptir. Bu nadide kuzu etini yanında aynı özenle ve kendine has yöntemlerle hazırlamış olduğumuz pekmezli yoğurt ile sunuyoruz.

Kuzu İncik

Osmanlılar döneminden kalma bir yemek alışkanlığı olan meyveli yemekler, ilk etapta günümüzdeki yemek alışkanlığı ve damak tadına uymuyor olarak düşünülse de, meyvelerin tatlılığı ve et yemeklerinin tuzluluğunun birleşiminden oluşan tezat tatlar müthiş bir lezzet ikilisi oluşturmaktadır. Tavuk, üzüm, kayısı ve tarçınlı bir yemek olan ballı Mahmudiyye, kavun ve elmanın içleri doldurularak yapılan dolmalar, pekmez ile pişirilen et ve kuru erikle yapılan kuzu yahnisi, klasik Osmanlı mutfak kültürünün en güzel örneklerdendir.

Osmanlı mutfağının kendine has klasik bir yapısının yanı sıra zaman zaman başka kültürlerden de etkilenerken füzyon mutfağın ilk örneklerini sunmaktadır. İşte bu yemeklerden birisi olan patlıcan beğendi, közlenmiş patlıcanın ezme haline getirilmesi ile yapılan patlıcan söğürme ile 19.yüzyılın sonlarında etkisi altında kaldığı Fransız mutfağının beş temel sosundan biri olan beşamel ile birleşmesinden ortaya çıkmıştır. Bu tabağımızda şefimiz, ödüllü yemeği olan kuru erikli kuzu inciği uzun saatler boyunca kısık ateşte pişirerek derin bir lezzet ikilisi ortaya çıkarmakta ve bu yemeği ufak dokunuşlarla modernleştirdiği patlıcan beğendi püresi ile birlikte sunmaktadır.

Dülger Balığı Buğulama

Dülger balığı ile ilgili bir efsane vardır. İsa'nın havarilerinden birisi olan Petrus tarafından yakalanan dülger balığı sudan çıkar çıkmaz yalvarır bir ses çıkarır. Bunun üzerine parmakları ile balığı tutan Petrus balığı tekrar suya bırakır. Balığın iki yanında bulunan siyah beneklerin Petrus'un balığı tuttuğu yerler olduğuna inanıldığından bu balık Avrupa'da "Aziz Petrus balığı" olarak anılır. Türkçe'de ise iskeletini oluşturan kemiklerin ahşap işlerinde kullanılan testereye, kesere ve burguya benzemesinden dolayı ağaç işleri ile uğraşan kimse anlamında dülger ismi yakıştırılmıştır.

İstanbul'da özellikle Adalar tarafında sonbahar ve kış aylarında bolca yakalanan dülger balığı BİZ İstanbul şefleri tarafından geleneksel buğulama yöntemi ile hazırlanarak beğenilerinize sunulur.

PAYLAŞIMLIK ANA YEMEK

Tuzda Levrek

Tuzda pişmiş balık için bulunan en eski yazılı reçete M.Ö. dördüncü yüzyıla ait Arcestratus'un "Life of Luxury" adlı eserinde yer almaktadır. Reçetede levrek ya da çipura gibi beyaz etli, yuvarlak vücutlu bütün halde bir balığın temizlendikten sonra, su, yumurta akı ve tuzdan oluşan bir harç ile tamamen kaplanarak pişirildiğinden bahsedilir. On üçüncü yüzyıla ait bir Müslüman yemek kitabında benzer bir yöntemle kiremit üzerinde pişirilen bir balıktan bahsedilir. Çin'de ise aynı yöntem 17. ve 19. yüzyıllar arasında varlığını sürdüren Qing Hanedanlığı döneminde bütün tavuk için kullanılmıştır. Hatta bazı kaynaklar Hatay'da yapılan tuzda tavuk yemeğinin Çin'den esinlenilmiş olduğunu söylese de bununla ilgili yeterli bilgi bulunmamaktadır.

Tarihsel verilere bakıldığında narin ürünler için kullanılan tuzda pişirme yöntemi, içinde pişirilen ürünü koruyarak; nemini içinde hapseder, kurutmadan, eşit pişirme sağlayarak lezzeti en üst düzeye çıkarır.

Hardallı Dana Kaburga

Orta Asya'daki ilk Türk devletlerinde özellikle ciğerin kabarması ve muhtemelen güzel bir lezzet vermesi için kullanılan hardal, Şirvani 15.yüzyılda yazdığı kitabında, dövülmüş hardal tohumlarının sirke ile karıştırılarak sos olarak hazırlanışını anlatır ve semiz etle (besili hayvanın eti) ya da yoğurda katılarak yenmesini önerir. Osmanlı döneminde özellikle koyun eti, mumar ve dolmalarla yenmesinin yanı sıra turşuların yapımında da sıkça kullanılırdı.

Kafes Kuzu Pirzola

Kuzunun külbastı yapımında kullanılan kısmı olan "kafes", kemikli kesildiğinde "pirzola" olarak adlandırılır. Pirzola kelimesi, ilk kez 1844 yılında Mehmet Kâmil'in yazdığı Melceü't-Tabbahin adlı yemek kitabında, burjole olarak geçmektedir. Buna ek olarak önemli mutfak kültürü araştırmacılarımızdan P. Mary Işın ise burjole isminin İtalyanca bracinole kelimesinden türediğini yazmıştır.

Bracinole, İtalyan mutfağında, ince külbastı etinin rulo halinde sarılarak pişirilmesine verilen addır. Bu terimin zaman içinde Türkçeye uyarlandığı ve pirzola olarak dilimize yerleştiği düşünülebilir. Bugün pirzola, özellikle kuzu etinin kemikli ve ince dilimleri olarak bilinir ve genelde ızgara yöntemiyle pişirilir. Pirzola, hem köklü bir tarihsel geçmişe sahip hem de mutfak kültürümüzün vazgeçilmez parçalarından biri olmuştur.

Kabuklu Deniz Ürünleri

Osmanlı döneminde içki sofrasına bade meclisi ismi verilmiştir. 16.yüzyılda yaşamış ünlü tarihçi Gelibolulu Mustafa Ali bu sofrada yenilmesi gereken yemekler arasında denizden çıkan çeşitli balıklar, pavurya, ıstiridyeye, ıstakoz, teke, midye gibi çeşitli mezeler olması gerektiğinden bahseder. İstanbul'da Saray sofralarından meyhanelere kadar çeşitli pişirme yöntemleri ile rastladığımız deniz ürünleri BİZ İstanbul mutfağında muazzam bir şölene dönüşüyor ve paylaşımlı yemekler arasında yerini alıyor.

TATLI

Tavukpazarı'ndan Kazandibi

İstanbul mutfağının en özgün tatlısı tavukgöğsünün geçmişi Orta Çağ Arap-Fars dönemine dayanır. Taze kesilmiş tavuğun göğüs eti tiftik tiftik dokusuyla muhallebiye kıvamını verir. En eski örnekleri 10. Yüzyıla dayanan eski adıyla "harissa" yani tavukgöğsü, Osmanlı döneminde pirinç herisesi ve fıstık herisesi gibi çeşitlerle günümüz lezzetine yaklaşır. Şirvani'nin 15. Yüzyılda kaleme aldığı yemek kitabında yer alan "memuniyye" tatlısı ise tavukgöğsü kazandibinin öncülüdür. Tavukgöğsü, 19. yüzyıl Osmanlı yemek kitapları dışında sarayda verilen yemek listeleri ve ziyafet menülerinde yer alan bir tatlıdır. 1 Temmuz 1868 yılında Sultan Abdülaziz tarafından Osmanlı Sarayında ağırlanan Prince Napoléon-Jérôme Bonaparte şerefine verilen, Fransız usulü ziyafette sunulan alafranga ve alaturka yemek ve tatlılar arasında karşımıza çıkar.

Tulumba Çıtırı

Osmanlı sarayında tatlılara verilen önem, mutfak kültürünün zenginleşmesine büyük katkı sağlamış ve tulumba tatlısı da bu zenginliğin bir parçası olmuştur. Adını, şekli itibarıyla tulum baya benzetildiği için almıştır. Klasik şekli ile tulumba tatlısı, dışı çıtır, içi ise yumuşak ve şerbetle dolu bir hamur tatlısıdır. Tatlı, hamurun kızartılması ve üzerine şerbet dökülmesiyle yapılır ki bu yöntem, Osmanlı döneminde sıkça kullanılan bir tekniktir. BİZ İstanbul mutfaklarında bu tatlıyı, özel dokunuşlarla çıtır bir hale getirdik, şerbetledik ve iki çıtır tulumba katmanı arasına Osmanlı mutfağının tatlılarda sıklıkla kullandığı sakızla lezzetlendirdiğimiz bir dondurma ile doldurduk.

Profiterol

Profiterol, İstanbul'un mutfak kültüründe özel bir yere sahiptir, hatta bu tatlının İstanbul'la özdeşleştiği bile söylenebilir. Her ne kadar Fransız kökenli bir tatlı olsa da, bu gerçek, profiterolün İstanbul için önemini değiştirmez. Fransızca'da "küçük kar" anlamına gelen profiterol, ilk olarak 17. yüzyılda choux (şu) hamurundan yapılan ve içine et ya da sebze doldurulan tuzlu bir çörek olarak ortaya çıkmıştır. Günümüzde bildiğimiz tatlı haline dönüşmesi ise 19. yüzyılda gerçekleşmiştir.

İstanbul'a profiterolün gelişi, 1944 yılında Beyoğlu'nun ünlü pastanelerinden İnci Pastanesi ile olmuştur. Beyoğlu'nda pastaneler arasındaki rekabetin artmasıyla, İnci Pastanesi'nin Arnavut kökenli kurucusu Lucas Zigoridis, profiterol modasını başlatarak bu tatlıyı şehrin simgelerinden biri haline getirmiştir. Bu durum, İstanbul'un çok kültürlü yapısının gastronomi üzerindeki etkisini de ortaya koymaktadır.

Beyoğlu ikolatası

Osmanlı döneminde çikolata ilk defa olarak, Sanayi Devrimi'nin ardından seri üretime geçilmesiyle 1842'de İngilizler tarafından piyasaya sürülen bir yiyecek olmuştur. Batı'ya nazaran Osmanlı ülkesinde çok geç görülen çikolata tüketimi 19. yüzyılın ortalarından itibaren başta saray olmak üzere önce elit kesim arasında yaygınlaşmış, daha sonrasında ise şehrin batılılaşmış mahallelerinde açılan modern kafe ve pastanelerde servis edilmeye başlaması ile halk tarafından da tüketilmeye başlamıştır. Özellikle Beyoğlu'nda bulunan yabancı menşeli ikolatalar büyük birkaç şekerleme dükkanında satılmaktaydı. Bunlardan bir tanesi ise eskiden Haco Pulo pasajı karşısında bulunan Bon Marche idi. Ağırlıklı olarak Beyoğlu'nda satılan çikolata, bu mahalle ile özdeşleşerek buraya has bir ürün gibi pazarlanmaya başlamış ve Beyoğlu ikolatası ismi de bu şekilde önlemiştir.

Helva Ekmek

Helva kelimesi geçmişte her türlü tatlı yiyecekler ve şekerlemeler için kullanılan genel bir isimken, zamanla belirli bir cins tatlı için kullanılan bir isim haline gelmiştir. Helvalar evde yapılan ve fabrikasyon imal edilen olmak üzere iki gruba ayrılır. Fabrikasyon helvalar içinde ise en sevilen ve tüketilen cins tahin helvasıdır.

Tahin helvası İstanbul'da olduğu gibi Türkiye'nin çeşitli yerlerinde de temel bir tatlı olarak sıklıkla tüketilir. Eskiden beri süre gelen en yaygın tüketme şekli ise, bakkaldan alınan bir parça tahin helvasını taze ekmek arasına koyarak yemektir. Ekmek arası helva, eskilerde aşçı dkknlarında karın doyurmaya çok uygun bir ziyafetti. Kolay hazırlanabilir, yüksek kalorili ve besleyici bir yiyecek haline gelen ekmek arası helva, özellikle fiziksel olarak ağır işlerde çalışan kimseler ve seyyahlar tarafından tercih edilen bir gıda idi. Tahin helvası aynı zamanda Ortodoks cemaatin hiçbir hayvansal ürün tüketmediği perhiz dönemlerinde yedikleri bir tatlı olarak da önemini korumuştur.

Eskilerden beri süre gelen helva ile ilgili bir adet ise helva sohbetleridir. Uzun kiş gecelerinde toplumun her kesiminden insanlar bir araya gelerek sohbet eder, eğlenir ve helva yerlemiş. Sizin için özel bir teknik kullanarak hazırladığımız helva ekmeği güzel bir sohbet eşliğinde yemenizi temenni ederiz.

Portakallı Ekmek Kadayıfı

Osmanlı mutfağının en eski ve yaygın şekilde tüketilen tatlısı kadayıftır. Saray mutfağında tel kadayıf ya da ekmek kadayıfı olarak sunulurken, eski İstanbul evlerinde daha sıklıkla günümüzün unutulmuş kadayıflarından birisi olan yassı kadayıf yapılırdı. Ekmek kadayıfı ismi ise ilk başlarda yassı kadayıfa alternatif bir isim olarak kullanılmıştır. Daha sonraları 19. yüzyılda saray fırınlarında sultan için hazırlanan has ekmeğin kabuklarından yapılan ve "saray etmeği" olarak bilinen bir tür ekmekli tatlıyı ifade etmek için kullanılmaya başlandı. Yenilikçi bir tat olarak mevsim meyvesi portakaldan yaptığımız muhallebi ile sunulan ekmek kadayıfımızı beğeninize sunarız.