

HAS SALON HİKAYELER

ÇORBA

Kefal Çorbası

Marmara denizinin nefis lezzete sahip makbul balıklarından olan kefal balığı, kurnaz ve çevik olmasıyla ünlenmiştir. Sürati ve çevikliği sayesinde hem ağlardan hem de oltalardan kaçmayı ustalıklı başarır, bu sebeple yakalanmamak konusunda balıkların en zekisi olduğu söylenir. Eski ustalar kefalü üç çeşide ayırır: has kefal, topbaş kefal ve altınbaş kefal. İçlerinde en iyisi olarak değerlendirilen has kefalın en çok pilakisi yapılırdı. Rumlar isim günlerinde* kefalden mayonezli balık yaparlardı, ayrıca talaş dumanında tütsülenerek hazırlanan likorinos Rumların Noel ve yılbaşı gibi kutlama sofralarının vazgeçilmez mezesiydi.

Osmanlı döneminde yazılan 1764 tarihli Risale’de bahsi geçen yemekler içerisinde kefal balığı çorbası ve kefal kullanılarak yapılan buğdaylı balık çorbası bu balığın saray mutfağındaki önemini göstermektedir.

**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.*

Paça Çorbası

Osmanlı Saray mutfağında hazırlanan yemeklerde sağlık ve beslenme konusunda hassas bir denge sağlanması söz konusu olduğundan, özellikle kış aylarında kelle ve paça gibi yemeklerin tüketilmesi tavsiye edilirdi.

Paça çorbası da işkembe çorbası gibi geleneksel çorbacıların en önemli satış kalemleriydi. Ancak paça çorbası her zaman çorba olarak değil, zaman zaman da nohutlu, tandır ekmecli söğüş olarak da yenirdi. Eski İstanbul mutfağında özel bir yer edinmiş olan bu yemek, Eftim usta adlı Rum asıllı bir çorbacı tarafından meşhur edilmiş ve Beykoz usulü paça ismi ile anılmaya başlanmıştı. Hatta Sultan Abdülhamit’in canı paça çektiğinde bu yemek biraz daha sulu bir şekilde hazırlanıp saraya gönderilir, bazen de üstünde pul biberli yoğurt sosu ile ikram edilirmiş.

Yakın zamanda ve günümüzde ise paça çorbası eskiden olduğu gibi sağlık sebeplerinden içilmesinin yanı sıra rakı sonrası ya da akşamdan kalma durumlarında mideyi rahatlatmak için de içilir.

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 biraz da 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 ekmeğin üzerinde servis edilir.

Saray Mevsim Yeşillikleri

Domatesin henüz bilinmediği dönemlerde İstanbul mutfağında salatalar mevsimine göre marul, tere, taze soğan, maydanoz, dereotu, nane gibi çeşitli taze yeşilliklerle yapılırdı. Yeşil salatalar genellikle sarımsak ve soğan ile çeşnilendirilir ve sos olarak ilk başlarda sirke daha sonraki dönemlerde ise zeytinyağı ve limon karışımı ile lezzetlendirilirdi. Biz de geleneksel Osmanlı saray mutfaklarında yapılan salataların özüne bağlı kalarak, ufak dokunuşlar ve mevsim meyvesi armudu ekleyerek yenilikçi bakış açışımızla bu salatayı sizler için 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 tüketilen 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 ince 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.

Karides Söğüş

Evliya Çelebi'nin "haşerat-ı bahriyye" arasında sıraladığı karides ilk olarak 1473 senesinin Şaban ayında Fatih Sultan Mehmet'in mutfağı için saraya alınan malzemeler arasında yer alır. İstanbul'un Hristiyan cemaatinin özellikle perhiz dönemlerinde tükettiği karides ya da teke, 19. Yüzyıl İstanbul mutfağını yansıtan yemek kitaplarında "teke salatası" reçetesi ile yer alır. Sizin için hazırladığımız bu karides salatası ise teke salatasının bir yorumudur.

Lokanta Tezgahından Zeytinyağlılar

Tereyağı, sadeyağ ve kuyruk yağını zeytinyağına tercih eden Osmanlı dönemi İstanbul mutfağında, zeytinyağlı yemeklerin belirgin bir yemek tekniği olarak ortaya çıkışı oldukça geçtir. Zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk olarak tüketilen sebze yemeklerinin reçeteleri ilk olarak 19. Yüzyılın sonlarında yayınlanan yemek kitaplarında görülmektedir. Zeytinyağlı sebzeler tıpkı zeytinyağlı dolmalar gibi İstanbul'da yaşayan Hristiyan halkın et ve süt ürünleri tüketmedikleri perhiz dönemlerinde geliştirdikleri yemek çeşitleridir. Aynı zamanda eti ve sütü karıştırmayan Türk Sefarad mutfağında da zeytinyağlı yemekler yaygındır. 19. yüzyıl sonlarında zeytinyağlı yemekler İstanbul mutfağında yaygınlaşmış ve tüm cemaatlerin tükettikleri yemek çeşitleri olarak İstanbul Mutfağının gözdesi haline gelmiştir. Sebzeleri sızma zeytinyağında suyunu iyice çekene kadar yavaş yavaş pişirmek Türk mutfağına has bir teknik olarak ortaya çıkmıştır. Bu yöntem, hem sebzelerin kendi tadının ortaya çıkmasına, hem de sebzenin içerdiği besin maddelerinin yemeğin içinde kalmasına sebep olur.

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 aşçılar 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.

Beyinli Sigara Böreği

Türk Sefarad mutfağında özel bir yere sahip olan beyin, özellikle eskilerde cuma akşamları kurulan sofralarda mutlaka yerini alırdı. İstanbul mutfağında da önemli bir yere sahip olan beyin, meyhanelerdeki rakı sofralarından eksik olmazdı. Rakı alemlerine eşlik eden bir başka meze ise beyaz peynirli ve maydanozlu içi ile yufkadan yapılmış sigara böreğidir. Ünlü yazarlarımızdan Halid Refik Karay, Tan Gazetesine 1944 yılında yazdığı bir yazıda, bu iki İstanbul lezzetini birleştiren beyinli ve gravyer peynirli sigara böreğine bayıldığından bahseder. Biz de Karay'ın bu çok sevdiği börekten ilham aldık ve kendi yorumumuzu kattık.

Talaş Böreği

Talaş böreği, geleneksel böreklerden farklı olarak katlama hamur tekniğiyle yapılan bir börektir. Türk mutfak kültüründe yaprak hamuru olarak da geçen milföy hamur 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.

Denizden İstiridyel Külbastı

İstiridyel, Topkapı Sarayı muhasebe kayıtlarına göre saray mutfağına ilk kez Fatih Sultan Mehmet döneminde alınmıştır. Çok yaygın olmasa bile İstanbul mutfağında yeri vardır. İstiridyeye dair en eski yazılı reçetelerden birinin 1844 tarihli ilk yazılı yemek kitabı olan Melceü't-Tabbahin'de olduğu bilinmektedir. İstiridyel külbastısı reçetesinde, boş kabuğunu ayırdıktan sonra kalan kabuğun içindeki istiridyenin üzerine zeytinyağı damlatıp, tuz ve karabiber serpidikten sonra ızgara üzerinde pişirilmesi ve bir tabağa dizilerek servis edilmesi anlatılmaktadır. Reçetenin sonunda, istiridyelere limon sıkıldıktan sonra çatal ile tüketilmesi ile ilgili bir açıklama da bulunur.

Balkabağı Dolması

Kasım ayından itibaren İstanbul'un esnaf lokantalarında sıra sıra dizilmiş balkabaklarını görmeye başlarız. Kuzey Amerika kökenli bir sebze olmasına rağmen, Latince adı cucurbita maxima ya da Osmanlı dönemlerinde helvacı kabağı, kestane kabağı ya da tatlıcı kabağı olarak da anılan balkabağının, sarayda çorbası, etli dolması, kompostosu, tatlısı ve reçeli yapıldığı kaynaklarda geçmektedir. 16. Yüzyılda İstanbul'da mısır kabağı olarak tanınan bu sebze,

aynı dönem İtalya'sında ise Türk kabağı olarak adlandırılmaktaydı. Rönesans döneminin en ünlü şeflerinden olan Bartolomeo Scappi bu kabaktan yapılan çorba ve dolma reçeteleri paylaşır. Özellikle dolma ile ilgili olarak, içine birkaç horoz sığacak büyüklükte kabak kullanılması gerektiğine dair de bir not düşer. Biz de bu reçetelerden esinlenerek benzersiz bir sunum ile sizlere özel bir balkabağı dolması hazırladık, afiyet olsun.

Kalamar Dolması

İstanbul'da balık ürünleri sunan meyhanelerin yanı sıra Rum evlerinin sofralarında özellikle hayvansal gıdalar tüketmedikleri perhiz dönemlerinde türlü türlü balıklara, midye, kalamar ve mürekkep balığı ile yapılan yemeklere ağırlık verilirdi. Kalamar ile yapılan en bilinen yemeklerden birisi olan kalamar dolmasının içinde, geleneksel dolma reçetelerinde de görülen çam fıstığı, üzüm, tarçın, yenibahar ve karabiber bulunur ancak en büyük özelliği içinde bol miktarda soğan kullanılmasıdır.

Kuzu Gömleği Dolması

Pilav zengin Osmanlı sofralarının baş yemeği, ulaşılması zor ve pahalı bir ürün olduğundan 17.yüzyılın sonuna dek sadece elit kesim tarafından tüketilebilmiştir. Et yemekleri ile eş bir değere sahip olan pilavlar, birbirinden çeşitli malzemeler ile zenginleştirilerek zamanla çeşitleri artmıştır. On beşinci yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında yapılan kuzu dolması için hazırlanan ve içeriğinde çeşitli baharatlar, kuş üzümü, çam fıstığı, kuzu ciğeri bulunan iç pilav, daha sonraları Rumların yılbaşı sofralarında hindi dolmasının içi olarak servis edilmeye başlamış ve zamanla geleneksel İstanbul yılbaşı yemeği olarak tüm kesimlere yayılmıştır.

Osmanlı mutfağında yapılan gömlek kebabı ilk defa 1764 tarihli Risale'de geçer. Bu yemeğin içeriğinde sadece baharatlar ve soğan ile lezzetlendirilmiş kuzu eti kullanılır ve fırında pişirilir. Bu sebeple zaman zaman "furun kebabı" olarak adlandırılmıştır. Yenilikçi bir bakış açısı ile tasarladığımız menümüzde biz de bu iki eski Osmanlı lezzetini birleştirerek sizlere kuzu gömlek içerisinde iç pilavla yaptığımız dolmayı takdim ediyoruz.

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 rayahasından 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 özellikti.

Levrekli Pilav

Ulaşılması zor ve pahalı bir ürün olan pirinç ilk olarak, 13-15. yüzyıllar arasında Uzak Doğu'yu istila eden Moğollar tarafından Çin'den getirtilmiştir. Önce İran'da bulunan Safevilerin sarayında

ve aristokrasisinde popüler bir yiyecek haline gelir. Daha sonra 15. Yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfağında tüketimi ve sosyal itibarı gittikçe artan pilavlar, zengin ve gösterişli Osmanlı sofralarının baş yemeği olmuştur. Ayrıca padişahın ya da Osmanlı elitlerinin halka verdikleri davetlerde de özel bir yere sahip olan pilavlar et yemekleri kadar değerli bir yemektir. Bu kadar değerli bir yemek, eşsiz malzeme ve üst seviye yaratıcılığın hâkim olduğu saray mutfaklarında birbirinden lezzetli çeşitli pilavlara dönüşmüştür. İşte bunlardan bir tanesi de balıkla yapılan pilavlardır. İlk balıklı pilav reçetesi 1844'te Mehmet Kâmil tarafından yazılan Melceü't-Tabbahin'de geçer. Zeytinyağında pişirilen bu pilavın ilginç noktası üzerine tarçın serpilerek servis edilmesidir. Biz de bu reçeteden ilham alarak kendi balıklı pilavımızı yarattık.

Kestaneli Bildircinli Pilav

Karadeniz'in kuzeyinde bulunan uçsuz bucaksız buğday tarlalarında semiren bildircinler, yüzyıllardan beridir her yıl ağustos ayının ortalarından itibaren ılıman iklim arayışı içerisinde sürüler halinde güneye doğru yol alırlar. Eylül ayının başlarında besili oldukları için yorgun düşen bildircinler, Doğu Trakya tarafında pusu kurmuş avcılar tarafından avlanarak İstanbulluların sofralarını süsler. Eski İstanbulluların en önem verdiği dönemlerinden birisi olan bildircin mevsimi geldi mi, özellikle Galata ve Tünel çevresinde bulunan lokantalarda bildircin çevirme yapılmaya başlanır. İstanbullular ise bildircin yemek için bu lokantaları ziyaret ederek bu lezzetli av hayvanının tadına varırdı. Güz aylarının yağlı av kuşlarından olan bildircin, İstanbul mutfağının en lezzetli yemeklerinden birini oluşturmaktadır. Biz de bu lezzetli kuşu, mevsimin bir diğer özel yemişi olan kestane ile bir araya getirerek sizin için bu pilav yemeğini yarattık. Beğeninize sunarız...

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 kısıp ateşte pişirilerek az malzemeyle yoğun bir lezzet ortaya çıkaran bir yöntem olmasıdır. Pilaki balıkla hazırlanabildiği gibi aynı zamanda midye, istiridyeye 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.

Kuzu Külbastı

Külbastı dövülerek hazırlanan kemiksiz kuzu etlerine uygulanan çok özel bir pişirme yönteminin adıdır. Kuzu etleri önce köz ateşinde pişirilir, daha sonra tuz, karabiber ve soğan suyu ile ovulur ve bir kapaklı sahana yerleştirilir. Sahan ateşe konur ve içindeki etler iyice yumuşayınca kadar demlendirilir. Ortaya yumuşacık kıvamda bir kuzu külbastı çıkar.

Dana Külbastı ve Kök Sebzeler

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. Külbastı tekniğini kullanarak sizin için hazırladığımız ince kesim dana etlerini yanında mevsimin kök sebzeleri ile birlikte servis ediyoruz.

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. Özellikle Rumların doğum, isim* ve bayram günlerinde hazırladıkları özel misafir sofralarında sundukları mayonezli balık için de levrek sıklıkla kullanılırdı. Narin beyaz etli bir balık olan levrek ızgarada pişirildiğinde ortaya çıkan köz tadı bu balığın lezzetini ikiye katlamaktadır.

**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.*

İzmarit Izgara

Yunanca zümrüt balığı anlamına gelen smarida ya da smaragdinios sözcüklerinden türeyen izmarit balığı İstanbul'da balıkçılığa yeni başlayan amatör balıkçıların ilk tuttuğu balıklardan olup, kış sofralarına misafir olan beyaz etli ve çok lezzetli bir balıktır. Eskilerde, denizden olduğu kadar bir lagün olan Terkos gölünde de izmarit tutulduğundan bahsedilir. Orta ve dar gelirli Rumlar tarafından zeytinyağında kızartılarak tüketilen günlük yemeklerden olan izmarit ünlü gezginimiz Evliya Çelebi'nin de nefasetinden bahsettiği balıklardandır.

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.

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 çıkartır.

Kuzu Kol Tandır

Osmanlıların yemek kültüründe et, birçok kültürde de olduğu gibi yüksek besin değeri ihtiva etmesinin yanı sıra, toplum içerisinde en itibarlı gıda maddesi olarak sayılmakta idi. Tandır Orta Asya Türklerinden gelen en eski pişirme yöntemlerinden birisi olup, genellikle bütün bir hayvanı pişirmek için kullanılırdı. Toprakta derin bir kuyu açılıp, dibine ateş yakılması ile hazırlanan bu fırında, etler iyice kemiğinden ayrılana kadar yavaş yavaş pişirilirdi. Bu ağır ateşte pişirme yöntemi İstanbul'a ait 1502 yılının kayıtlarında da geçmektedir. Biz ise bu geleneksel yöntemle modern teknikler uyarlayarak sizlere kemiğinden dökülecek kıvamda bir kuzu kol tandır hazırladık.

Fırında Bütün Kaz

İstanbul'da şubat ayının gelmesi kaz ve ördek yeme mevsiminin başladığını işaret eder. Bu mevsimin özelliği eskiden kışın kar yağdığından kaz ve ördekler haliyle daha temiz bir ortamda bulunuyorlardı ve kar yemeden kesilmezlerdi. Kar yemeleri etlerinin sıkışmasını ve daha lezzetli olmalarını sağlardı. Ayrıca kış mevsiminde bu yağlı hayvanları tüketmek mideye daha az tesir ettiğinden özellikle bu mevsimde tüketilirdi. Osmanlı döneminde daha çok zengin evlerinde ve saray çevresinde kaz eti mutlaka tüketilir, hatta sünnet davetlerinde ikram edilirdi. Çevirmesi, yahnisi ve dolması yapılan bu kazı biz sizler için fırında hazırladık.

Bütün Kalkan Tandır

İstanbul'daki balıkların tümünün ismi Rumca ya da İtalyancadan gelir, ikisi hariç; kılıç ve kalkan. Karadeniz sularında yaşayan ve avlanan kalkan balığı eskiden, Beykozlu balıkçılar tarafından İstanbul boğazının Karadeniz tarafında bol miktarda avlanır, balıkhaneye getirilip satılırdı. Bu sebepten dolayı bu balık uzun süre Beykoz kalkanı olarak anılmıştır. En lezzetli zamanı şubat ve mart arasındadır. Erkeğinin daha çok et verdiği, dişisinin ise daha lezzetli olduğu bilinen bu balık eski İstanbul günlerinde İstanbul kibarları diye tabir edilen bir kesimin, yalılarında verdikleri kış davetlerinde sofralarda yerini alırdı. Rumların bazı önemli dini günlerinde sofralarından eksik etmedikleri kalkan balığı, Ermeni sofralarında ise, Noel ve Paskalya dönemleri arasında tavası yapılarak tüketilirdi.

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.

Güllüoğlu'ndan Baklava

Baklava Osmanlı döneminden günümüze uzanan, saraydan kırsala her kesimin en özel günlerinin tatlısı olmuştur. Baklava türleri tüm eski Osmanlı coğrafyasında, hatta ötesinde bulunmasına rağmen, esas olarak en rafine haline Topkapı sarayında ulaşmıştır. İstanbul halkı için adeta seyirlik bir şölen halinde geçen, saraydan çıkıp yeniçeri ocağına giden baklava alayı her sene heyecanla beklenirdi. Baklavanın bugün en çok fıstıklısı bilirse de İstanbul'da ve saray mutfaklarında cevizli ve zaman zaman da meyveli olarak yapılırdı. Biz ise, bu geleneksel tatlıyı size farklı bir lezzetle sunmak istediğimiz için baklavamızı mevsimin en özel yemişi olan kestane ile hazırlattık.

Balkabaklı Muhallebi

Osmanlılar için muhallebi, içinde pirinç unu, süt ve şeker bulunan tatlılara verilen genel bir addır. Önemli Osmanlı mutfağı araştırmacılarımızdan P. Mary Işın'ın yaptığı araştırmalar, muhallebinin tarihini İran'da yaşayan Sassanilere dayandırır. Bu tatlının 7.yüzyılın son dönemlerinde bir Arap generali olan al-Muhallab bin Abi Sufra'ya yapıldığı ve çok beğendiği bu tatlıya kendi isminden esinlenerek al-muhallabiye ismini verdiğini belirtir. Evliya Çelebi, yaşadığı dönemde İstanbul'daki ayak satıcısı olan esnaf-ı muhallebiciyan'lardan bahseder. 1950'li yıllardan sonra yavaş yavaş İstanbul sokaklarında açılan muhallebiciler ile hem satılan tatlılar çeşitlenmiş hem de muhallebi artık oturularak yenilen bir tatlı haline gelmiştir.

Mevsimin en özel lezzetlerinden olan balkabağı, İstanbul mutfağında tatlısı yapılan yegâne sebze olarak karşımıza çıkar. Refik Halid Karay'ın “Üç Nesil, Üç Hayat” adlı kitabında bu tatlı için “göz ısıtan sıcak rengi, ağdalanmış koyu şekeri ve bol cevizi ile balkabağı bir kış tatlısıdır” ifadeleri ile balkabağı tatlısını öven Karay'dan esinlenerek yeni menümüzde muhallebimizi balkabağı ile hazırladık ve yanında şekerlemesi ve dondurması ile birlikte bir lezzet üçlemesi haline getirdik.

Beyoğlu Çikolatası

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 çikolatalar 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 çikolatası ismi de bu şekilde ünlemiştir.

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 aş dükkânlarında 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 süregelen helva ile ilgili bir adet ise helva sohbetleridir. Uzun kış gecelerinde toplumun her kesiminden insanlar bir araya gelerek sohbet eder, eğlenir ve helva yerlermiş. 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.

Sorbe

Osmanlı döneminde kırık veya traşlanmış buz ya da karla soğutulmuş servis yapılan meyveli şurup ve şerbetler çok revaçta idi. Batı dünyasına İtalya’dan başlayarak yayılan bu alışkanlık, şerbetten esinlenerek sorbetto ve Fransa’da sorbet ismini almıştır. Mevsim meyvelerinden yorumladığımız farklı lezzetteki sorbelerimizi, yemekten sonra damağınızı tatlandırmak ve iinizi ferahlatmak üzere sizler için hazırladık.