

*Komili*

ÖMÜR AKKOR İLE

# KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ II

M. Ömür Akkor



ZEYTİN AĞACINA SAYGIYLA...





*Komili*

ÖMÜR AKKOR İLE

**KOMİLİ LEZZET  
SEYAHATNAMESİ**

**- II -**

M. Ömür Akkor

**Ömür Akkor ile  
Komili Lezzet Seyahatnamesi  
- II -**

**Yazan**

M. Ömür Akkor

**Metin Redaksiyon**

SPU Ajans

**Fotoğraflar**

Melek Kaya

Veysel Kaya

Semih Ural

M. Ömür Akkor

**Minyatürler**

Sezen Okur Altınır

**Grafik Tasarım**

Haluk Sönmezer

**İletişim - Halkla İlişkiler**

Ünite İletişim

**Baskı**

Oluşur Basım Hiz. San. Tic. A.Ş.

100. Yıl Mahallesi, Massit Matbaacılar Sitesi,

4. Cd No:52, 34204 Bağcılar/İstanbul

Görsel ve sözel içeriği, tanıtım amaçlı olmak dışında yayıncı izni olmadan  
kullanılamaz, çoğaltılamaz, dijital ortamda paylaşılabilir.

2018, İstanbul



### Günümüzden 1600 Yıl Önce

Ege'de taze bir bahar, sabahın sakin serinliği, birazdan başlayacak ve yüzlerce yıl sürecek bir hikaye, bir zeytin fidanı ve bir zeytin işçisi.

Bereketli toprağını elleri ile kazıp fidanını dikiyor, can suyunu bakır ibrikten döküp duasını da ediyor.

Hiç farkında olmasa da dünyayı değiştiriyor.

Ne fırtınalardan ne savaşlardan ne boranlardan ne hükümdarlardan geriye bir tek o kalıyor, bir tek o vakur, yalnız ve umutlu bir zeytin ağacı.

1931 senesinde Zarbalizade Fahri Bey'den Evliyazade Necati Bey ailesine geçen bu ölümsüz zeytin ağacı, Burhaniye Taylıeli mevkiinde Ege'nin bereketli havasıyla zeytinin ve zeytinyağının hikayesini anlatmaya devam ediyor.



O yüzdendir ki bir parça ekmek bandın mı zeytinyağına; sadece tadını almazsın, hatırasını, hafızasını, anılarını, yediği kuru ayazlara karşı ayakta kalışını, kasım ayazında titreyen ellerle toplanışını, yüzyıllar boyunca üzerine doğan güneşi, gece dolunayda pırıl pırıl parlayan yapraklarını ve her çiçek açtığında, buram buram kokusunu da tadarsın.

Bir parça ekmek bandığında zeytinyağına 1600 koca yılla başa çıkan sırrını, şifasını, bedenindeki 1600 yıla rağmen dallarının uçlarındaki gençliği, diriliği ve taze baharı da tadarsın.

Bir parça ekmek bandığında zeytinyağına şifa olur, ümit olur, hayat olur...

Daha ne olsun?

## İçindekiler

YAZAR  
HAKKINDA  
- 08 -

ÖNSÖZ  
- 10 -

TEŞEKKÜRLER  
- 12 -



- 14 -  
EDREMİT - AYVALIK ARASI

- 24 -  
PEK GÜZEL URLA

- 34 -  
SAFRANBOLU



- 48 -  
GASTRONOMİK KIBRIS  
ATLASI

- 62 -  
KAYSERİLERİN KAYSERİ



- 74 -  
BÜYÜLÜ MARDİN

- 84 -  
ANKARA YEME - İÇME  
REHBERİ



- 94 -  
CENNET GİBİ BİR YER  
ERMENEK

- 106 -  
48 SAATTE TRAKYA  
YEME - İÇME REHBERİ

- 124 -  
TARİHİ ANTALYA  
LEZZETLERİ

- 136 -  
SAMSUN'DAN TRABZON'A  
ESKİ YOL



- 154 -  
SURUÇ, HARRAN,  
URFA, DİYARBAKIR

- 168 -  
Selçuklu'nun 3 Şehri  
SİVAS, ERZURUM,  
ERZİNCAN

- 182 -  
ADANA MERSİN

- 192 -  
VAN GÖLÜ'NÜN  
ETRAFI

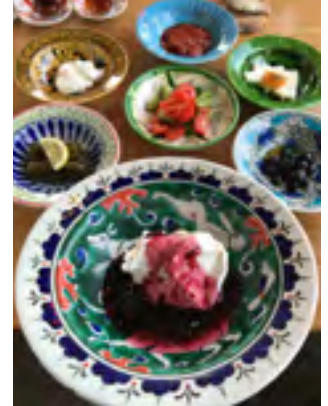
- 202 -  
Çorum, Amasya, Tokat  
ANADOLU  
GÜZELLEMESİ

- 212 -  
TÜRKİYE  
TATLI ATLASI



- 226 -  
10 LİRANIN ALTINDA  
10 GASTRONOMİK LEZZET

- 238 -  
İstanbul'dan Ege'ye  
TATILCİLERE  
LEZZET ROTASI



- 246 -  
LEZZET ROTALARI



## M. ÖMÜR AKKOR

Uludağ Üniversitesi İktisat Bölümü mezunudur. Halen ikinci üniversite olarak Anadolu Üniversitesi Kültürel Miras ve Turizm Bölümü'ne devam etmektedir. Doğu Akdeniz Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nde Anadolu Mutfak Tarihi, Osmanlı Mutfağı ve Türk Mutfak Tarihi dersleri vermektedir.



Alacahöyük'te 105 yıldır devam eden ve Türkiye'nin en eski kazısı olan Alacahöyük kazı çalıştay ekibinde şef olarak bulunmakta ve 4000 yıllık yemekleri hayata geçirmektedir. Ayrıca, Türkiye'de antik kazılarda görevli ilk ve tek mutfak şefidir.

Son 14 yıldır Türkiye mutfağı üzerine çalışmalar yapmak için 80 ili gezmiş ve "Türk mutfağı için 250.000 km" projesini tamamlamıştır. Proje "Türk mutfağı için 350.000 km" olarak devam etmektedir.

### Belgesel;

TRT Belgesel Kanalı'nda "Ustalıkla Geçmiş Zaman / Ömür Akkor" isimli belgeseli yayınlanmıştır.

### TV Programları;

TRT'nin farklı kanallarında 5 dile çevrilen "Komşuda Pişer" ve "Keşf-i Lezzet" isimli yaklaşık 240 bölümlük yemek programları vardır.

Show TV'de "Deryalı Günler" programında, Kanal-türk'te "Derya'nın Dünyası"nda son beş sezondur haftada bir gün yemek bölümünü yönetmiştir.

Olay TV'de "Bademiçi'nde Bir Ömür" ve "Ömür Akkor'la Hayatın Tadı" programlarını yapmıştır.

Line TV'de "Güzel Bir Yer, Güzel Bir Tat" programını yapmıştır.

### Yazılar ve Makaleler;

Mutfak kültürü üzerine yerel ve ulusal yazılı basında yayınlanmış 200'ü aşkın makalesi bulunmaktadır.

Food in Life, Gourmet & Styling, Yolculuk, Uçuş Noktası, Olay Trend, Dergi Bursa ve bazı yerel dergilerde aylık olarak yemek kültürü ve seyahat yazıları yayınlanmış olup halen yazmaya devam etmektedir.

### Ayrıca...

Profesyonel yamaç paraşütü pilotudur. Bu alanda Dünya Kupası Hazırlık, Türkiye şampiyonaları ve çeşitli yarışmalara katılmıştır. Bursa'nın ilk yamaç paraşütü takımı "Stratus Team" in kurucu kaptanı ve Bursa Yamaç Paraşütü Derneği'nin (BUYAP) kurucularındandır.

Türkiye Kupası'nda 42'ncilik, Dünya Kupası Hazırlık'ta da 110'unculuk dereceleri vardır.

Yurt dışında "Sağlıklı Gıda", "Türk Mutfağı", "Mutfak Kültürü" ve "Anadolu'nun En Eski Yemekleri" üzerine seminerler ve kurslar vermektedir.



### M. Ömür Akkor Kitapları

#### Bursa Mutfağı

Selçuklu Mutfağı (Gormand Cookbook Awards Best Culinary History Book in the World 2012)

#### Osmanlı'dan Günümüze Yumurtalı Tarifler

#### Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor

#### Türkiye'nin ilk braille alfabeli görme engelli yemek kitabı

(Best Fundraising and Charity Cook Book in the Europe 2013)

#### Anadolu'nun Eski Tadı

#### Sağlıklı Şekersiz Tatlılar

#### Türk Mutfağından Pratik Tarifler

#### Alafranga Yumurta Tarifleri

#### Osmanlı Mutfağı

#### Ömür Akkor'la Mutlu Tarifler

#### Ömür Akkor'dan Anadolu Tarifleri

#### Kahvaltıda Lezzet Pınarı

#### Komili ile Ramazan Lezzetleri

#### Anadolu Tarifleri

#### Kır Çiçeği Sofraları

#### Erken Dönem İslam Mutfağı

#### Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi I

### Yurt Dışında Basılanlar

#### Ottoman Cuisine

#### Early İslamic Art Cuisine

#### Best Egg Recipes

#### Healty Dessert

#### Seljuks Cuisine

#### Practical Recipes

#### Ottoman Cuisine

#### Recetas de Hueva

#### Postres Saludables

#### Les Recettes a Base D'oeufs

#### Recettes de Dessert Sains

#### Naturlish Süß

#### Turkish Kochen

#### Anatolishe Küche

#### Gerichte aus der Türkischen und Internationalen Küche (Alman

#### Görme Engelliler Yemek Kitabı)

#### Sağlıklı Şekersiz Tatlılar (Rusça)

#### Yumurtalı Tarifler (Rusça)

#### Rusya Görme Engelliler Yemek Kitabı (Rusça)



# ÖNSÖZ

81 il, yüzlerce ilçe, on binlerce kilometre,  
Memleket çok güzel sen de gezsene.  
Hakkari'de taze ceviz, demli çay, yanında da şeker niyetine dut kurusu.  
Erzurum'da karlı bir sabah ayazı,  
Beyşehir'de gün batımı,  
Antep'in baklavası, Urfa'nın acısı.  
Kendimi hep oralı hissettiğim Kastamonu, Çorum ve Gümüşhane,  
Rize yaylaları, Konya tereyağı, Kilis bağları.  
Öğretisine günden günden hayran olduğum mütevazı Anadolu,  
Uzun yolun kısa kitabı, seyahatnamenin ikinci yarısı.

Yazabildiğim için de, gezebildiğim için de,  
Bu topraklarda doğduğum için de bin şükür.

Memleket çok güzel sen de gezsene.

**Mart 2018**

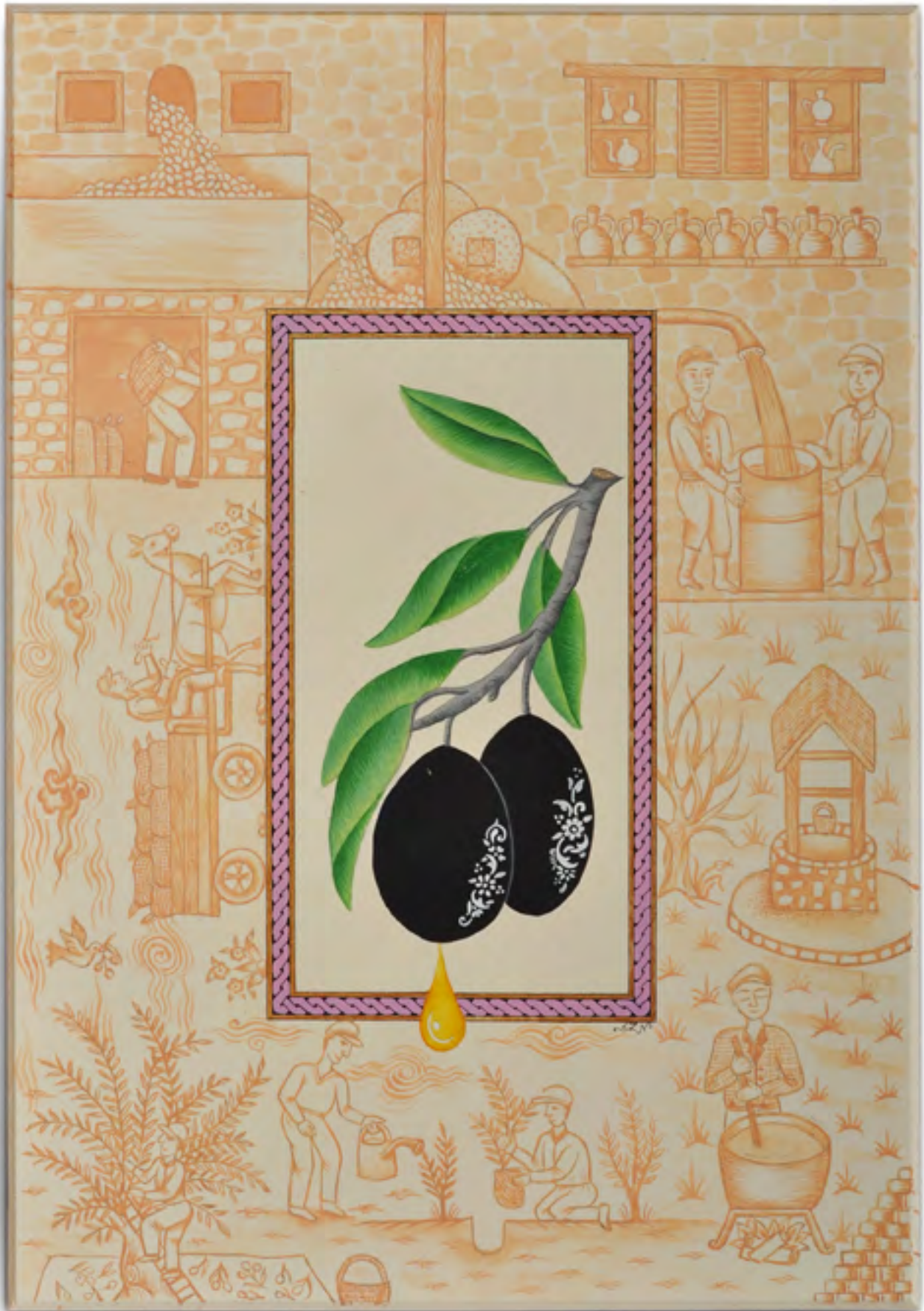
M. Ömür Akkor



# TEŞEKKÜRLER

Hâlâ aynı heyecanla yazmaya devam ediyorum.  
Benim bu heyecanımı her kitapta daha da yükselten  
aziz Anadolu insanlarına,  
bu toprakların kültürüne, saygısına, duasına,  
hâlâ aynı heyecanla benimle beraber yürüyen Komili Zeytinyağı ailesine,  
emeği geçen tüm dostlarıma, işlerimi ihmal ettiğimde destek olan  
Şevki Dilmaç ve Cüneyt Aksoy'a,  
Doğ'a'ya,  
fotoğraflar için Semih'e, Melek'e, Veysel'e,  
tasarımı ile kitabıma hayat veren Haluk Sönmezer'e  
ve sahip olduğum iki aileme...

Ne yazsam ne kadar teşekkür etsem az.



## EDREMIT - AYVALIK ARASI

---

Ege, Kaz Dağları'nın rüzgarları, oksijen, güzel hava, yerel pazarlar, lezzetli yemekler ve elbette zeytin ve zeytinyağı... Edremit - Ayvalık arası kısaca bu demek. Bence Türkiye'nin, insanın kendini çok iyi hissettiği, en lezzetli 48 kilometresi burası olabilir.

---

Size bu yazıda ve haritada hem sevdiğim yerleri hem de bölgenin en kuvvetli yerel pazarlarını işaretledim, umarım beğenirsiniz. Şimdi dilerseniz hep beraber Edremit'ten yola çıkalım. Yol kısa lakin çok çok lezzetli.



### **Cumhuriyet Lokantası - 1910 / Edremit**

1910 yılında Ali ustanın yeri olarak açılan lokanta Cumhuriyet'in ilanından sonra isim değiştiriyor. 1940 yılından beri aynı yerde hizmet vermeye devam eden Cumhuriyet Lokantası için denecek pek bir şey yok. Yemekler de esnafılık da efsane!

100 yılı aşkın bir süredir devam eden kaç lokanta duyduk ki Türkiye'de. Ben şu an işinin başında olan Ali Gökaslan ve eşi Nuran Hanım'a tüm bu emekleri için hürmetlerimi sunarım.

### **Kaymakam Çamı / Artur**

Gözleme, mantı ve çibörekten oluşan bir menü var. Üçü de lezzetli lakin asıl mevzusu konumu ve manzarası. Ne yemek bitsin isteyeceksiniz ne de sadece bir kez uğrayıp geçeceksiniz. Emin olun buraya tekrar tekrar gelirsiniz. Artur tatil sitesinin içinde olan lokantaya girebilmek için site girişinde mutlaka buraya geldiğinizi belirtmeniz gerekiyor.

### **Zeytin Restoran / Artur**

İnsan annesine torpil yapar mı bilmem ama o mezelere torpil az olur... Tahmin ettiğiniz üzere burası emekli bir öğretmen olan annemin lokantası. Denizin kenarında enfes bir gün batımı ve harika yemekler ya da sabah kızarmış taze peynirler, ev yapımı reçeller ve anne kahvaltısı için çok doğru bir adres. Artur Güvercin Koyu'nda olan lokanta için yine siteye girerken belirtmeniz gerekecek.

### **Özgün Zeytinyağı Tesisleri'nin Tostu**

Gömeç'ten Ayvalık'a giderken ilk Ayvalık tabelasından içeri girmeyip devam edin, yaklaşık 1 km sonra solda. Ayvalık tulum peyniri, tarla domatesi ve sızma zeytinyağından tostun unutulacak gibi değil. Mutlaka ama mutlaka uğrayın derim. Bir de koyun yoğurdundan ayranını içmeden olmaz, hatırlatmak isterim.

### **Paşalı Lokantası / Ayvalık**

Hepsi zeytinyağı ile yapılmış çok çok lezzetli yemekler için bence Ayvalık içindeki en önemli esnaf lokantası. 15 yıllık mazisi olan lokanta aynı zamanda Ayvalık esnafının da favorisi. İzzet Durko mekanın hem sahibi hem de şefi. Komili Zeytinyağı ile beraber 2 yıldır yaptığımız hasat şenliğinde yediğim efsane zeytinyağlı kalburabastının da adresi burası. Mutlaka tatlılarını yemenizi öneriyorum.



### **Güler Pastanesi - 1942 / Ayvalık**

Cevizli ev baklavası, lor tatlısı, sakızlı kurabiye, lor baklavası, damla sakızlı dondurma... Daha ne olsun. Kendine münhasır tatlıları olan Ayvalık bölgesinde bu tatlıları güzel bir şekilde yapan tarihi bir pastane. Baklavanın bakır tepsi-lerde pişmesi ayrı bir olay, onu da belirtmek isterim. Çarşı içinde olan dükkanı kime sorsanız gösterecektir.

### **Bay Nihat / Cunda**

Bilmeyen, duymayan kalmadı diye tahmin ediyorum. Türkiye'nin her zaman en iyileri arasında. Mezeleri, tazeliği, çeşitliliği harika, balıkları da gerçekten çok lezzetli. Son yediğim buğulamayı unutmam mümkün değil. Bir de çok sevdiğim taze lordan vişne reçelli ve çam fıstıklı tatlısını da tatmanız gerektiğini ayrıca belirtmek isterim.

### **Ayna / Cunda**

O kadar güzel bir dükkan ki anlatamam sanırım. 5-6 masalık kendi halinde görünen ancak tattığınız her şeyde sizi kendine daha da bağlayan efsane bir dükkan. Favasını tabak tabak yiyorum. Deniz mahsullü pilavı çıtayı göklere çıkarıyor. Mutlaka önceden rezervasyon yaptırın derim, zira akşamları boş bulmak pek mümkün olmuyor.

### **İki Otel Önerisi / Cunda**

Nisi Butik Otel ve Sobe Otel Türkiye'de kaldığım en iyi butik otellerden. Tasarımları, düşünceleri, bahçeleri, yerelliği hepsi gerçekten Ayvalık ve Cunda'ya yakışır şekilde.

### **Çamlık Koyu / Ayvalık**

Ayvalık'ta bence çoğu yerden gün batımı manzarası çok güzel ama buradan sanki biraz daha güzel. Çam ağaçlarına sırtınızı verip tahta iskeleye oturdunuz mu tüm dünya işleri arkanızda kalıyor. Sakinlik, sükûnet, manzara sizi bu dünyadan uzaklaştırıyor. Sanki bin yıl sürsün isteyeceğiniz bir an yaşıyor ve büyüleniyorsunuz.



### Pazarlar

Bu civarlardaysanız mutlaka ama mutlaka pazarları gezmelisiniz. Çünkü Türkiye'nin en iyi pazarları listesinde buralardan 5 yerel pazarı her daim görürsünüz. Sabah sabah köylerinden gelen birçok satıcı yoğurdunu, peynirini, bahçesindeki otunu, zeytinini, evde yaptığı ekmeğini, böreğini bu pazarlarda satar. Meyve ve sebzelerin tadına doyum olmaz. Domatesler efsanedir. Lor, çökelek ve yoğurtları sizi sizden alır. Ben bu kadar söyleyeyim, siz kendinize en yakın pazarı aşağıdan seçin:

Edremit - Çarşamba

Burhaniye - Pazartesi

Karaağaç - Cuma

Gömeç - Salı

Ayvalık - Perşembe (efsane )

Armutçuk - Pazar

Sarımsaklı - Salı

# EDREMIT-AYVALIK ARASI.

Cumhuriyet Lokantası

EDREMIT

★  
carsamba  
edremit  
Pazari

ege denizi

48.4 km.

+ Bay Nihat.  
+ Ayna  
+ Teos

CUNDA

AYVALIK

Camlık

★  
SALI  
Sarımsaklı  
Pazari

★  
Perşembe  
Ayvalık  
Pazari

GÖMEC

★  
SALI GÖMEC  
PAZARI

Karaağaç

★  
Cuma  
Karaağaç  
Pazari

Burhaniye

★  
Pazar-tesi  
Burhaniye  
Pazari

Artur

zeytin restoran

Kaymakam Camii

## AYVALIK ÖNERİLER

- Paşa'lı Lokantası
- Güler Pastanesi
- M. Ali Tatçın'ın pastanesi
- Kumda Girit Leblebişi
- Dönerken Pazar alışverişini yapın.

Bün batımı izlemeden  
dönmeyin!

ÖZGÜN ZEYTİNYAĞI  
TESİSLERİNDE  
Zeytinyağlı Ayvalık  
TOSTU  
"mutlaka yiyin!"





## ZEYTİNYAĞLI BAZLAMA TOSTU

### Malzeme

- 2 adet bazlama
- 200 g kelle peyniri
- 6 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- Ev yapımı salça

- Bazlamaları tam ortadan ikiye kesin.
- İçine Komili Erken Hasat Zeytinyağı sürüp peynirleri yerleştirin.
- Tost makinesinde güzelce pişirin.
- Tost hazır olduktan sonra üzerine ev salçasını sürün.
- En üstüne zeytinyağını sürerek servis edin.

### Servis için taze yeşillikler

*Emek varsa lezzet var, zeytinyağı varsa emek var. O yüzden bir yemekte zeytinyağı varsa o yemekte kasım ayazı, üşümüş eller ve demli bir tarla çayı var.. Yanında da bu bazlama tostü.*





Pek Güzel

## URLA

---

Urla belki de Ege'nin en güzel ilçelerinden biri. Hem yeşil hem korunabilmiş hem de tertemiz. Meyveleri, sebzeleri, pazarları pek güzel. Bu sebeple yemekleri de çok lezzetli. Daha önce birkaç kez uğradığım Urla'yı bu sefer orada yaşayan yakın dostlarım Güliz ve Mehmet Canaydın'la beraber geziyoruz. Çocuklukları burada geçen Canaydın ailesi 5 sene önce yeniden buraya yerleşiyor, iyi ki de yerleşiyorlar. İkisi de dededen nineden buralı olunca tam bir Urla deneyimi yaşıyoruz. Çarşısı, pazarı, kahvesi ne varsa geziyoruz.

---

Malgaca bu çarşıların en önemlisi ve en eskisi. Etrafında her işten esnaf mevcut ama benim için en dikkati çeken unsur kasap, manav ve fırınların bolluğu. Hepsi gerçekten çok güzel görünüyor ve hepsi işinin ehli duruyor. Urla gezinize siz de buradan başlayabilirsiniz. Şimdi dilerseniz yavaş yavaş bizim rotaya geçiyoruz.

### **Ünal Kardeşler Katmeri**

Bu Urla katmeri çok gastronomik bir olaymış da biz kaçırmışız. Biz Antepliler katmer deyince tatlı ve fıstığı anlarız ama artık ben katmer deyince Urla ve kahvaltıyı anlayacağım. İncecik açılan hamurun içine yöre peyniri ve otları konuyor, üzerine de yumurta. Alt üst edip kızartıldıktan sonra Urla yoğurdundan yapılan ayran ile afiyetle yeniyor. Urla'ya sadece bu katmer için gidilebilir. Ünal Kardeşler sahilde bir dükkan. Dilerseniz kahvaltısını tadıp yanında da katmeri isteyebilirsiniz.

### **7 Kardeşler Şambali**

58 yıldır arabası ile aynı yerde duran şambali adamı kalkıp Urla'ya getirecek cinsten. Bu kadar zamandır severek şambali yerim ama bu başka... Araya kaymağı, üstüne tarçını ve biraz koyu olan revağı ile gerçekten çok çok lezzetli. Hemen iskelenin önündeki caddede bulabileceğiniz bu lezzeti Urla'yı gezerken sakın kaçırmayın.

### **Baristocrat**

1954 yılından beri kahve makinesi üreticisi olan ailenin 3. kuşağı Nurettin Karakundakoğlu'nun aileyi dahil ettiği yeni işi; 3. nesil kahvecilik.

25 sene evvel dedesinin bizzat ürettiği kahve kavurma makinesinde kahvelerini kavuran aile şimdilik sadece İzmir'de ve Urla'da kahve sevenleri misafir ediyor. Pek kahveci olduğumu söyleyemem ama içtiğim filtre kahveden sonra sabah soluğu tekrar burada alıyorum. Misafirlerinin damak zevkine göre 12 ayrı çekirdekten demlediği kahveleri kesinlikle benzersiz, aromatik ve kendine has.

### **Fırın VoUrla**

Özlem'in pek güzel fırını ve lokantası. Hem yemekler hem tatlılar hem de dükkan güzel olunca değmeyin benim keyfime. Burası tam olarak böyle bir yer, hatta dükkan fazlaca güzel. Hep burada oturasınız geliyor.

Aslında gizli bir hazine, menü pek yok. Dükkan küçük ve gelen herkes işi Özlem'e bırakıyor. Biz enfes salatalar, eşine pek ender rastlayacağınız kuzu ve arpa şehriyeli pilav, üzerine de asla unutamayacağınız bir profiterol yiyoruz. Dedim ya size ne denk gelirse... Özlem her şeyi güzel yapıyor, siz yeter ki yer bulun, gerisi kolay. Ayrıca Özlem'in tatlılar olay..



### **Akın'ın Yeri**

Her şey taptaze, her şey çıtır çıtır, her şey çok çok lezzetli. Meze ve salataların yanı sıra balığın yanında gelen yeşillik tabağı bile iştah açıcı. Biz sarımsaklı yoğurtlu servis edilen zeytinyağlı barbun yiyoruz. Amma iyi ki de yiyoruz. “Sarımsaklı yoğurtla balık mı yenir?” dediğinizi duyar gibiyim. Mutlaka yenir, hep yenir, bal gibi yenir. Burası Türkiye'nin en iyi balıkçısı olabilir. Yakınlardaysanız rotanızı değiştirin derim. Akın'ın Yeri, Özbek köyünde.

### **Art Design Hotel**

Bir sürü anı ile beraber eski bir tarihi evde konaklamak! İşte burada hissettiğiniz tam olarak bu. Uzun zamandır kaldığım yerlerin, gittiğim yerleri hissettirmesine dikkat ediyorum. Burada kendinizi Ege'de, denize yakın bir yerlerde, zeytin ağaçlarının yanında bir köyde ve en çok da keyifli hissediyorsunuz. Burayı bu kadar keyifli yapan şey ise eski bir Urla taş evini yenilerken Urla'ya ait eski malzemelerin kullanılması bence. 4 odada 8 kişinin konakladığı otel aslında bir nevi eviniz gibi hissettirmeyi başarıyor.

### **Seyhan Kasabı**

Gördüğüm en başarılı kasap reyonu ve et dükkanı olabilir. Her şey semiz, her şey lezzetli görünüyor ve işçilik çok çok yüksek. Tüm menü kendi üretimleri. Tahta şişlere saplanmış kokoreçlerden kuzu etlerine, el yapımı sucuklardan fümelere kesinlikle tadılması gereken bir dükkan.

### **Uzbaş Çiftliği**

Burası aslında bir sera ve botanik bahçesi ama sadece oraya giden yolu geçmeniz bile sizi büyülüyor. Kapısından girdikten sonra belki de Türkiye'de hiç görmediğiniz kadar bitkinin, ağaçların ve yeşilliklerin yanından geçiyorsunuz. 1000 yıllık zeytin ağaçlarından dünyanın nadir bitkilerine enfes ve gözalıcı bir koleksiyonları var. Bahçesinde bilgi alıp ağaçları tanıyarak bir tur atabilirsiniz ama bence tüm günü içeride geçirmek isteyeceksiniz.

### **Balık Mezatı**

Urla iskelede her sabah 10 civarı başlıyor. Ege'nin en taze balıkları buraya geliyor. Siz de istediğiniz balığı istediğiniz fiyata hem de taptazyken alabiliyorsunuz. Çok erken saatte olmayan bu mezatı kaçırmayın derim. Sadece balık değil deniz mahsullerinin de her çeşidi mevcut.

*“Sarımsaklı yoğurtla*

*balık mı yenir?”*

*dediğinizi duyar gibiyim.*

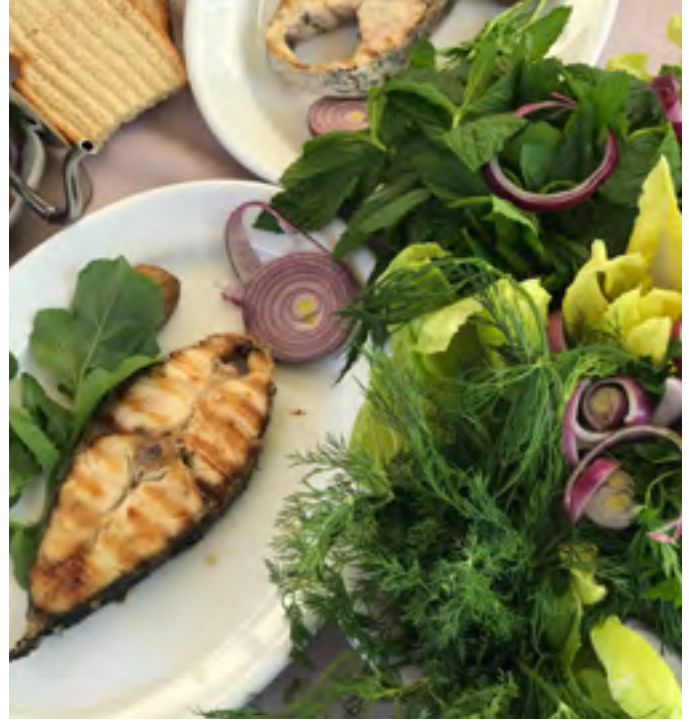
*Mutlaka yenir, hep yenir,*

*bal gibi yenir. Burası*

*Türkiye'nin en iyi balıkçısı*

*olabilir. Yakınlardaysanız*

*rotanızı değiştirin derim.*



# Pek Güzel URLA

Kasap  
ekmek fırını  
manav

Urla'da  
hepsi çok  
iyi

Özbek  
koyu

PY  
AKIN'ın  
yeri

İskele

EĞE  
denizi

İZMİR

URLA  
BAĞ  
YOLU.

• Unal kardeder katnet PY  
• 7kardeder sambali PY



BDesing hotel

URLA

\* BARISTOCRAT



PY → Begendikabi

- Fırın vourla
- Lemon

• Seyhan et \*\*\*

Yağlılar Plajı



Buraları  
mutlaka  
görülmesi.  
Türkiye'nin  
en yeşil  
yolu.

Cumartesi  
Pazar



İskele Pazarı

Cuma

→ urla merkez  
pazarı



Moto SAFARI



UZBAS  
ÇİFTLİĞİ



## SARIMSAKLI YOĞURTLU BARBUN KIZARTMA

### Malzeme

- Yarım kilo barbun
- 1 su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- Un

### Servis için

- Komili Sızma Zeytinyağı
- Sumak

- Balıkları unladıktan sonra Komili Sızma Zeytinyağı'nda güzelce kızartın.
- Balıklar kızardıktan sonra bir peçete üzerine alarak fazla yağının alınmasını sağlayın.
- Servis tabağına balıkları yerleştirip üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirin.
- En üste de zeytinyağı ve sumak ekleyerek servis edin.

*Benim buna sürekli barbun mantısı diyesim geliyor.. Bir nevi Ege işi mantı yani.*





## SAFRANBOLU

---

Anadolu'nun en güzel kasabalarından biri olan Safranbolu'da gezmeye, tozmaya, yemeye, tarihe, çarşılara doyamadık. Kastamonu Havalimanı'ndan aldığımız araçlarla enfes bir yoldan yaklaşık 100 km sonra Yörük köyüne vardık ve hikâye orada başladı.

---

### Yörük Köyü

600 yıllık köy gerçekten Türkiye'nin en güzel köyleri arasında. Yörük köyü 138 hane. Tüm haneler birbirinden özenle yapılmış. Bektaşî inancına göre süslenen evlerin hiçbiri birbirine bakmıyor. Evlerin alçak tavanlı kışlık ve yüksek tavanlı yazlık salonları bulunuyor. Her oda kendi içinde bir aile evi gibi tasarlanıyor. Köyün ismini taşıyan Yörük sofrası ise ayranı, gözlemeleri ve ödüllü baklavasıyla çok başarılı. Özellikle benim favorim ise birkaç peynirin bir araya gelmesi ile yapılan peynirli gözleme. Yörük köyünün içinde yürüyüp yürüyüp tekrardan yiyesi geliyor insanın.

### **Mencilis Mağara**

6 km'lik uzunluğu ile Türkiye'nin en büyük 5. mağarasıdır. Yaz kış iç sıcaklığı 15 derece olan mağara, sarkıt dikitleri ve içindeki ufak gölüyle mutlaka görülmelidir. Mağaranın girişine yaklaşık 200 merdiven çıkıldıktan sonra ulaşıldığını da ayrıca belirtmem gerek. Mağaranın içinde bulunan Horasan harcı kalıntıları, mağaranın eski bir yerleşim merkezi olduğuna dair önemli bir buluntudur.

### **Kristal Cam Teras**

Türkiye'nin ilk cam seyir terası olan Kristal Cam Teras, İnce Kaya su kemerinin yanında bulunup Tokatlı Kanyonu'nu enfes bir açıdan izlemenizi sağlıyor. Özellikle gün batımı saatlerinde burada olmanızı öneririm, çünkü güneş enfes bir manzara ile batıyor. Metrekareye 750 kilo ağırlığı taşıyan camların çok güvenli olduğunu da belirtmem gerek.

### **Safranbolu Simidi**

Yemelere doyamadık. Klasik simitten farkı, hamurun açıldıktan sonra kısa süre haşlanması fakat pekmez ya da şekerle tatlandırılmaması. Susam da dökmeyen simit gerçekten kendine has tadıyla bence Türkiye'nin en iyi simitleri arasında. Sabah fırınlardan aldığımız sıcak simit, peynir ve çayla beraber sizlere mükellef bir kahvaltı sunuyor.

### **Safranbolu Yemekleri**

Aslında buraya ufak bir not eklemek için başlık açtım. Safranbolu Türkiye'nin korunmuş en önemli ilçelerinden biri. Bu sebeple özellikle restoranlar buna çok dikkat etmeli. Bizim yerel turistler olarak beklediğimiz, her yerde bulduğumuz yemekleri burada da yemek değil tam aksine yöreye ait ne varsa onları yiyebilmektir. Bu sebeple kendi mutfakları konusunda çok çok dikkatli ve gelenekçi olmalarını temenni ediyorum.

### **Kilcioğlu Pide**

41 yıllık Safranbolu pidedisi. Malzeme, işçilik, esnafılık, ustalık, pideler, ayran ne dersen o kadar iyi. Özellikle Safranbolu bükmesini yediğimiz en iyi dükkan. Sabah size yolluk yapayım dediğinde “yok yemeyiz” dediğimize bin pişman olduk. En yakın zamanda bükmesini yemek için tekrar gideceğiz.



### **Hacı Baba Lokantası**

Fotoğrafçı bir dedenin lokantacı torunları. Hacı Erol Altınok, Safranbolu'nun ilk fotoğrafçısı lakin ilk işi olarak gençliğinde Florya'da garsonluk yapıyor, oradan ver elini gemiler. Sonrasında yurt dışından aldığı fotoğraf makinesi ile Safranbolu'ya geri dönüyor. O aslında lokanta hayali kurarken bir anda Safranbolu'nun ilk fotoğrafçısı oluyor. Tabii yetenek de var, yurt dışında sergiler, enfes kareler derken lokantacılığı unutup. Ta ki torunları kendi ismiyle bir lokanta açana kadar.

Şimdilerde, toprağı bol olsun hacı babanın ismini torunları güzel bir lokanta ile yaşatıyor. Pideleri, yemekleri, turşuları, şerbetleri pek iyi...

### **İmren Hotel**

Aslında Safranbolu'da nereye adım atsanız İmren. Otelleri, restoranları ve enfes lokumları var. Konaklama için en doğru tercihlerden biri. Geleneksel eski mimaride düzenlenmiş otelleri de otelin odaları da çok başarılı. Eski şehrin meydanında bulunan otelden birkaç adım atarak sanki yüzyıllar önceki bir Osmanlı kasabasına varıyorsunuz.

Otelin restoranında mutlaka orijinal Safranbolu yemeklerini tatmanızı öneririm. Piruhi, Rum mantısı, keşli cevizli erişte, enfes yaprak sarması ve safranlı pilav bunlardan birkaçı...

### **Kadıoğlu Kuyu Kebabı**

Safranbolu'nun geleneksel lezzetlerini tadacağınız bir başka lokanta da burası. Hem otelleri hem de birbirinden farklı yemekleri olan restoranları var. Meydanın hemen yanındaki lokantada meşhur kuyu kebabını yapıyorlar, biz de oraya gidiyoruz. 1944 doğumlu Osman Şenol hâlâ işin başında ve üç kuşak beraber tüm işleri yönetiyorlar. Başlangıçta verilen bal tereyağı da enfes, Selçuklu usulü safranlı zerde de, kuyu kebabı da.

### **Ümüt Lokantası**

Çarşı içinde İbrahim ustanın ustasından devraldığı lokanta. İbrahim usta bu mart ayında meslek hayatında 40. yılına girecek. Mütevazı dükkanı, yardım eden hanımı, yemekleri, esnaflığı gerçekten göz dolduruyor. Biz Anadolu'da İbrahim usta gibi ustalardan, Türk mutfağının emektarlarından bihaber, büyük şehirlerde en iyisi bizleriz diyoruz ya, yüzüm kızarıyor.

Ümüt Lokantası'nda kelle söğüş, döner, sirkeli paça tadıyoruz, hepsi de bizden tam puan alıyor.





***Teşekkür***

*Anadolu'nun en güzel yerlerinden biri olan Safranbolu'da bizi eşsiz kültürümüz, damak tadımız ve sahici insanlarımızla buluşturan ve bizi canıgönülden ağırlayan kıymetli Safranbolu ahalisine samimiyetleri ve misafirperverlikleri için çok çok teşekkür ederim.*





## ZEYTİNYAĞLI OTLU GÖZLEME

### Malzeme

- Yarım kilo karışık yöre otu\*
- Komili Sızma Zeytinyağı
- 4 adet yufka
- 4 adet yumurta
- Yarım kase ince kıyılmış köy peyniri
- Yarım kase lor peyniri
- Karabiber
- Kaya tuzu

\*Bunun yerine yeşil soğan, nane, maydanoz, dereotu vb. kullanabilirsiniz.

- Otları incecik kıyın ve bir tavada Komili Sızma Zeytinyağı ile hafifçe birkaç dakika kavurun.
- Daha sonra peynirleri ilave edip karıştırın ve kontrol ederek tuzunu ekleyin.
- Hazır olan gözleme harcını tek tek yufkaları açarak içerisine serin.
- Tam ortalarına yumurtaları kırdıktan sonra hafifçe zeytinyağı sürdüğünüz sacda ya da tavada önlü arkalı pişirip servis edin.

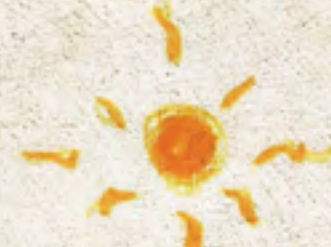
*Safranbolu'ya Yörük köyü üzerinden girdik,  
600 yıllık bu köyde her şey eskisi gibiydi.  
Gelenekler, yemekler, insanlar...*

# SAFRANBOLU



Mencilis  
Mağarası

Günbatımı.



Kristal Cam Teras

Kastamonu  
→  
108km.

☿ KILCIĞLU PIDE \*

☿ HAUBABA

Yörük  
köyü

☿

- Gözleme
- Baklava

☿

SAFRANBOLU

11 km



- Safranbolu simidi
- Safranbolu lokumu (imren)
- Kuyu kebabı
- Ümit Lokantası
- Depozitolu sişe BAĞLAR GAZOZU
- Safranbolu Bükmesi \*\*\*





# GASTRONOMİK KIBRIS ATLASI

---

Kıbrıs, her çarşamba büyük bir hevesle  
Doğu Akdeniz Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nde  
ders verdiğim, kendimi çok iyi hissettiğim, havasıyla,  
suyuyla ve dünyanın hiçbir yerinde olmayan “can”  
gibi öğrencileriyle bulunmaz bir yer benim için.  
Kıbrıs, insanlarını, yemeklerini ve öğrencilerini  
çok sevdiğim kardeş vatan.

---

Hâl böyle olunca da bana en çok sorulan soru “Kıbrıs’a gidince ne yiyorsun?” oluyor. Bu yazıda sizlere gerçekten inanılmaz bir gastronomi seyahati yaptırmak istiyorum. Sebzeleri, meyveleri, peynirleri, yoğurtları, peksimetleri, ekmeği ve çörekleriyle Kıbrıs tek kelimeyle “efsane”.

## GAZİMAGUSA

### Drabez

Mutluyaka'da küçük bir aile lokantası ve yemekler tam Kıbrıs mutfağına ait. Başlangıçta gelen taze enginar, kereviz, yeşil limon ve diğer çiğ sebzeler için bile buraya gelmek yeterli. Ayrıca burada bir şeyler seçmeniz de gerekmiyor. Siz masaya oturun onlar size her şeyi getiriyor.

### Garavolli

Kilitkaya köyünde yine bir gerçek Kıbrıs lokantası. Biz neler yedik kısaca bahsedeyim; tahan, gappar (kapari turşusu), ayrelli (yabani kuşkonmaz), gafgarıt (enginar), humus, sirkeli bakla, köy yoğurdu, çakızdes zeytini (mutlaka Kıbrıs'ta çakızdes yiyin), taze hellim, nor, garavolli (salyangoz), gavcar mantarı, sirkeli soğanlı tavşan, patates köfte, şinollu bitta (çitlembikli ekmek) ve ekşi maya köy ekmeği. Daha ne olsun.

### Arkın Palm Beach Otel

Kıbrıs'ın en güzel iki otelinden biri. Hemen kapalı Maraş bölgesinin yanında ve inanılmaz bir manzarası var. Bence bir otelin en önemli özelliği kendinizi olduğunuz yere ait hissettirmesi. Burada kendinizi Akdeniz'de bir adada ve tam olarak Kıbrıs'ta hissediyorsunuz. Şefi Gökhan Mutlu yemekler ve sunumlar konusunda bence Kıbrıs'ın en önemli ve değerli şeflerinden biri. Burada mutlaka konaklamalısınız, yemelisiniz ve içmelisiniz derim.



*Kıbrıs'ın benim için en güzel yanı, can gibi öğrencileri*







## LEFKOŞA

### Büyük Han

Osmanlıların Kıbrıs'ı fethinden bir yıl sonra, 1572'de Muzaffer Paşa tarafından inşa ettirilmiştir. Han şimdilerde küçük dükkanlar ve el sanatları galerilerinden oluşuyor. İçindeki sütlaç ve sulu muhallebisi ile meşhur olan Ahmet Dayı'nın yerini es geçmeyin derim.

Lefkoşa'da Eski Konak, Mektepbaşı ve Ömerli lokantaları da bence geleneksel Kıbrıs mutfağı için önemli adresler.

### Sabır Köfte

Tarihi kale içinde, adından anlaşılacağı üzere biraz sabrederseniz mükemmel köfte yiyebileceğiniz bir dükkan. Dekorasyonu da bayağı enteresan. Gitmeden önce mutlaka arayın ve sipariş verin derim. Yoksa epey beklemeniz gerekebilir.

### **Kardeşler Fırını**

Lefkoşa'da eski Girne yolu üzerindeki Ağırdağ köyünde olan fırında sabah 05.30 ve öğlen 14.00'te iki kez taze köy ekmeği bulabilirsiniz. Bunun yanı sıra köy çöreği, köy hellimi ve peksimet bu fırının diğer lezzetli ürünleri. Yolunuzun üzeri ise mutlaka uğrayın derim.

## **GİRNE**

### **Bellapais Garden Hotel**

Kıbrıs'ın bence diğer en güzel oteli. 800 yıllık bir manastırın eteğinde begonviller, limon ve portakal bahçeleri içinde, neredeyse tüm odaların ağaçlar ve çiçekler arasında görünmediği ve enfes bir manzaraya sahip olduğu unutulmaz bir otel. Sahibi ve şefi olan Selim Yeşilpınar bence geleneksel Kıbrıs mutfağının en iyi şefi. Otel bir yana, yemekleri için bile mutlaka buraya gidin derim. Manzarası, havası, yemekleri, ambiyansı ve diğer her şeyiyle buram buram bir Kıbrıs deneyimi yaşayacaksınız.

### **Niyazi's**

Geleneksel Kıbrıs mutfağından yemeklerin bulunduğu ve adada birkaç noktada şubeleri olan lezzetli bir restoran. Kıbrıs mezeleri ve Kıbrıs'a özgü kebabları kesinlikle tadılmalı.

### **The House**

Eski bir Kıbrıs evi, alt katı sanat galerisi, eriyen mermerden merdivenler, her odada kendine özel dekorasyon ve zeytin ağacından masalar... Gerçekten görülmesi gereken bir mekan. Odalardan oluşan kafedeki tablolar ve enfes yemekler sizi bambaşka yerlere götürüyor. Ayhan Aşcıoğlu'nun mutfaktaki koordinatörlüğü gerçekten büyük bir alkışı hak ediyor. Dünyanın her yerinde şubeleşebilecek kadar başarılı bir mekan.

## LEFKE

Girne'den Lefke'ye doğru yola çıkın, ilk durak olan Yavuz çıkarma plajındaki 1974 Müzesine mutlaka uğrayın. Lefke, adanın portakal deposu olmasının yanı sıra çilekleriyle de pek meşhur. Eğer ocak - nisan arası hasat zamanı oradaysanız kokunun, doğanın ve renklerin tadını çıkarın. Gördüğünüz her tarladan portakal toplayabilirsiniz, kimse bir şey demez hatta çok da memnun olurlar. Doğancı kavşağındaki Argonya Fırını ve Lefke Yedidalga'daki Aspava bu bölgenin önemli lezzet noktaları.

## KARPAZ

Burası Kıbrıs'ın en uç noktasındaki bölge, yerleşim pek yok. Adanın enfes coğrafyası, efsane kumsalları, kayalıkları, eşekleri, carettaları ve nefis plajları ile bir doğa harikası. Bu eşsiz yerde yani Kıbrıs'ın en doğu noktasında mutlaka yüzün. Dilerseniz buralarda bir çadır kampıyla tatilinizi daha da unutulmaz kılabilirsiniz.

## KIBRIS PAZARLARI

Güzelyurt, Cumartesi pazarı (öğleye kadar)

Girne, Çarşamba pazarı

Magusa, Perşembe pazarı

## KIBRIS'TAN YEMEDEN DÖNME BENCE

Kleftiko (hırsız kebabı) her pazar köylerde özel yapılıyor.

En iyi hellim "Talat Bey ve Oğulları" geleneksel, tuzsuz ve arasında nane yaprakları olanı efsane!

Ceviz, turunç, beyaz patlıcan, bergamot ve diğer macun (bir nevi reçel) çeşitlerini tadın. Ama ceviz macununun revağını mutlaka tahinle karıştırın.

Kuzu etli molahiya (geleneksel bir Kıbrıs yemeği), kereviz turşusu, Gullumbra (turp çeşidi), limon türleri, Bulla (efsane Kıbrıs ekmeği), zeytinli hellimli ekme ve çitlembikli gevrek de yeme listenizde mutlaka olsun.

Bellapais Garden'in yeşil limondan yapılan limonatası da unutulmamalı.





Humus çorbası için.

Taze enginar aralıkta çıkıyor, mutlaka limonlayıp çiğ olarak tüketin.

Yabani bir enginar türü ve yaklaşık gazoz kapağı büyüklüğünde olan gafgariti varsa taze, yoksa turşu olarak mutlaka bulmaya çalışın derim.

Taze ayrelli zamanı (yabani kuşkonmaz) sabah kahvaltıda ayrellili yumurtayı tadın.

Bidda Padadez (ekmekli patates), lavaş ekmek arasına patates köftesi, patates kızartması ve ızgara hellim dürümünün tadına doyamazsınız.

Galyandro (kişniş), sarımsak ve zeytinyağlı çakızdes zeytini önemli bir husustur.

Şeftali kebabı, samarella, pirohu, sufla ve daha onlarca yemek Kıbrıs'a gelmek için yüzlerce sebepten birkaçıdır.

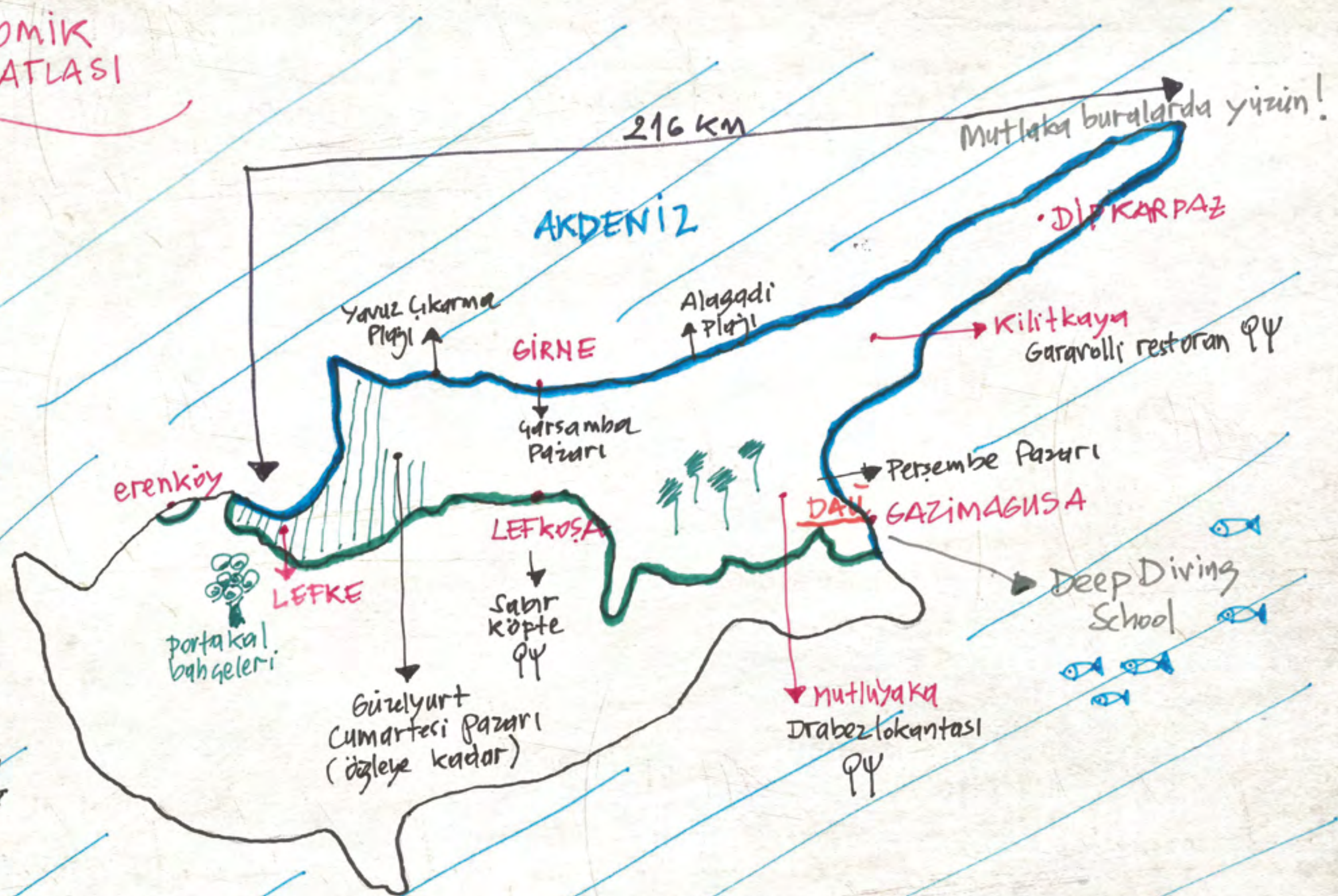


## ***Büyük Kıbrıs mutfağına***

### ***ait son söz***

*Evet aslında bu yazıdan sonra gerçekten şaşırmış olabileceğinizi düşünüyorum. Hatta "Bu Kıbrıs neymiş de biz bilmiyormuşuz" demiş bile olabilirsiniz. Bence Kıbrıs, mutfağına, kültürüne, yemeklerine, sebzelerine, ekmeklerine sahip çıkan enfes bir memleket. Beni orada sürekli evimde hissettiren kıymetli hocalarım, çok sevdiğim öğrencilerim ve değerli ailelerine, bana bu güzel memleketi tanıttıkları, yaşattıkları ve yemeklerini tattırdıkları için çok ama çok içten teşekkür ederim.*

# GASTRONOMİK KIBRIS ATLASI



KLEFTIKO, HELLIM, LOR, GULLUMBRA, BULLA, ÇITLİBİTLİ, GAFGARIT, AYRELLİ, BİDDA BADADEZ,  
ÇAKISDEZ, GALYANDRO, SAMATELLA, PİROHU, SUFLA, GARAVOLLI, GAPPAR, TAHAN, TAUSAN, GAVCAR  
Yemeden Dönme Bence !!





## ÇAKIZDES

### Malzeme

- 2 kase yeşil zeytin
- 1 su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kişniş tohumu
- 4 diş sarımsak
- 1 adet ince doğranmış limon

- Bir havanda kişniş tohumunu çok az ezin. Kişniş tohumları parçalansın ki daha çok aromasını bıraksın.
- Sarımsakları da irice kalacak şekilde ezin.
- Bir karışıma kabına kişnişi, sarımsakları, zeytinyağını, doğranmış limonları ekleyip karıştırın.
- Son olarak zeytinleri ilave edip servis edin.

*Kıbrıs'ı tek bir lezzetle anlatın derseniz ben yine de çakızdes ve hellim derim...*



# KAYSERİLERİN KAYSERİ

---

Kayseri Sarız benim anne memleketim. Çok sık gidemesem de fırsat buldukça yemeklerini tatmak için yollara revan oluyorum. Çok özlediğim anne memleketine bu sefer sizler için gidiyorum. Gelelim neredeyse 24 saat kaldığım Kayseri'de neler yiyip içtiğime.

---

### **Baba Oğul Sucuk Evi**

Kayseri'de ilk durağımız organize sanayi girişindeki Baba Oğul oluyor. Burada geleneksel usul yapılmış olan fermente sucuk ve pastırmadan yumurtamızı afiyetle yiyoruz. Yanında Kayseri katmeri, b6rekleri ve 66rekleri de bizi ihya ediyor.

### **G6rkan Kasabı Mehmet / Sancaklar Fırını Zafer**

İşte bir b6y6k gastronomi ortaklığı; eğer bir fırın ve bir kasap yan yanaysa kimse onları lezzette yıkamaz. Burası da tam 6yle. Biz Kayseri usul6 kıymalı pidemizi tatmak i6in sırada yerimizi alıyoruz. 6nce Kasap Mehmet bizim i6in kıymalı pidemizin i6ini hazırlıyor. Taze 6ektiği eti az miktarda sebze ve baharatla karıştırıyor; 6yle tadını boğmuyor etin. Ayrıca t6m etleri lezzetli ve iyi g6r6n6yor. Sonrasında hazırladığı harcı Zafer ustaya g6nderiyor, o da bize gevrek gevrek pişiriyor. Sonrası ise malum, afiyetle yiyoruz. Bu arada kasap Mehmet akşam i6in de tava yapacağını belirtiyor, biz de saat 18.00'de alıp bağa ge6e6eğimizi s6yl6yoruz. Kesinlikle uğramanız ve bilmeniz gereken bir Kayseri adresi. Yeri kolay, Eski Sanayi, Kayseri.

### **Kebab6ı şakir**

Kebab6ı şakir 1926 yılından beri sac kebabı yapıyor. 4. kuşağın devraldığı lokantaya yakın dostum Sedat Kantarcı ile beraber gidiyoruz. O da “dedem de burada yedi, babam da, ben de” diyerek durumu kısaca 6zetliyor. Sac 6zerinde pişen bol yağlı kuzu, domates ve acı yeşil biberle ger6ekten s6per bir 6đ6n ge6iriyoruz. Sac kebabı sonrası gelen tahinli kadayıf da bizi bizden alıyor.

### **Tahinli Kadayıf**

Bu tahinli kadayıf konusu benim i6in m6him bir husus 66nk6 tahin de kadayıf da en sevdiklerim arasında. İki bir araya geldiğinde ise benim i6in bir başyapıt oluyor. Ge6en Kayseri seyahatlerinde gittiğim Oto Sanayi sitesindeki Ağa6altı Lokantası'nın tahinli kadayıfını mutlaka yemenizi isterim.

4 liranın alabile6eği en iyi tatlı değil, yediğim en iyi tatlılar arasında... Kayseri'ye bunu yemek i6in mutlaka gidin! 6zellikle Tarsus tahininin kadayıfa etkisi hususuna da değinmeden ge6emeye6eğim. HARİKULADE !!!

### **Bağdat P66**

Yine Kayserililerin 6ok gittiği yerler arasında. Aslı Irak'tan gelen yemeğin lezzetini anlatmak m6mk6n değil. 17 saat taş fırında pişen p66, suyu ile yapılan pilavla beraber servis ediliyor. Bu kadar basit lakin bence en zoru da bu. Yemekte en sevdiğim stil en basitten en inanılmaz lezzeti 6ıkarmak. Burası da tam 6yle. 6zellikle 6orba diye getirdikleri haşlanmış p666n suyu i6in 6lmeden evvel mutlaka i6in diye not d6şeyim.



*Et, sarımsak ve  
baharat ile gerçek  
bağırşağa doldurdukları  
sucuktan neredeyse  
bir kangal pişirmeden  
ekmek arası yiyoruz.  
Pişirdikten sonra olanı  
da siz düşünün...*

### **Saray Kelle**

Bir Kayseri geleneği, çarşıdaki kelleciler ve bu kellecilerde kelle yemek. Taş fırında uzun pişmiş kelle isteğinize göre tüm ya da yarım olarak servis ediliyor. Bazen üzerine yarım kepçe suyundan da ekleniyor ama çoğu Kayserili susuz olarak, soğan ve ekmekle beraber tüketiyor. Çarşı içindeki dükkan eskiden beri geldiğim ve hep aynı lezzette olan Kayseri'nin en eskilerinden biri. Bence Kayseri'de kelle yemek Türk mutfak gastronomisi açısından önemli bir ritüel, mutlaka yerine getirin derim.

### **Merkez Gıda**

Kayseri'de Merkez Gıda deyince bir duracaksınız! Cami-i Kebir'in avlusundaki Merkez Gıda aslında yaklaşık 4 metre kare bir dükkan. Kayseri çevresindeki köylerden gelen manda kaymağı ve bal satıyor. Önce Çukur Fırın'da kuyruğa girip ekmeğinizi alıyorsunuz sonra da Merkez Gıda'dan bal ve kaymağı... Özellikle ramazanda bir Kayseri ritüeli lakin kuyruğu, beklemeyi, yoğunluğu göze alacaksınız.

### **Karamavuşlar**

Erciyes eteklerindeki Hacılar ilçesi gerçek sucuğun adresi. Karamavuşlar'ın sucuğu ve pastırması en eski usulle hazırlanıyor. Üretim yeri Erciyes eteklerinde ve kurutma işlemini o havada yapıyor. Et, sarımsak ve baharat ile gerçek bağırşağa doldurdukları sucuktan neredeyse bir kangal pişirmeden ekmek arası yiyoruz. Pişirdikten sonra olanı da siz düşünün...

## **BAĞ KAYSERİSİ**

Geldik bir Kayserili bağında sıradan bir güne. Uzun zaman önce Murat Arık'tan bir e-posta almıştım. Gelen e-postada bir fotoğraf: Bir bakır sini içine yufkalar serilmiş, üzerine kuyruk yağında kavrulmuş kuzu kuşbaşı, sebzeli bulgur pilavı dökülmüş, yalnız kömür ateşinde ve güveçte pişmiş. Yanında da bir not vardı "biz bunu kaşık ve çatal kullanmadan yiyoruz" şeklinde... Biz de aynıını yaptık. Tepsinin kenarından kopardığımız yufkalarla pilavımızı elle ve afiyetle yedik. Sadece bu ritüel için Kayseri'ye geldiğimi belirtmek isterim.

Tabii ki sadece bu kadar yemedik. Kayseri yağlaması, Türkiye'nin en iyisi olan Erkilet döküntü yaprağından yaprak sarma, fırında incik, Sedat Kantarcı'nın validesinin gerçek usulde yaptığı nevine ve diğerleri... Bence Murat ağabeyi siz de bulun, size de bir Kayseri bağ akşamı yaptırın, o kadar derim.







## YENİ NESİL KAYSERİ

### Çemens Gurme

Başyazıcı ailesi bölgenin tüm ürünlerini aynı standartlarla hazırlatıp paketlediği güzel bir market ve bunların tadına bakıldığı güzel bir restoran açmış. Sarmalar dünyada şimdiye kadar gördüklerim arasında en küçüğü. Hani Kayseri mantısı bir kaşığa 40 adet sığmalı derler ya, bu sarmalar da bir çatala 10 adet sığacak boyda. Tadı gerçekten çok lezzetli, ayak üstü çerez olarak 40 tane falan yersiniz derim. Ailenin efsane pastırmaları da burada, mutlaka pastırma koleksiyonunu da tatmalısınız. Koleksiyon diyorum çünkü çeşitliliğe inanamayacaksınız.

### Vanilla Chocolate

Kayserili sayılırım ve bir gün Kayseri'de bir çikolatacı yazacaksın deseler inanmazdım. Hikâyesi olan insanlar her zaman kazanır. Buradaki üç gencin hikâyesi de öyle. Eğitimleri, dünya görüşleri, vizyonları bu işi başardıklarının göstergesi. Çikolata gerçekten zor iş, her gün taze taze hazırlayıp düzenledikleri tezgahları dünya standartlarında. Çikolatalarının tazeliği, çıtırılığı ve dolguları çok çok başarılı. Gittiğinizde mutlaka vakit ayırın derim.



## İNCİ HANIM SU BÖREĞİ

### Malzeme

#### Hamuru için

- 2 bardak un
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
- Yeterince su ve kaya tuzu

#### Harcı için

- 2 adet haşlanmış patates
- 1/2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Komili Sızma Zeytinyağı

#### Sosu için

- 4 diş sarımsak
- 8 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tatlı biber salçası

#### Haşlamak için

- 8 bardak su
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

#### Üzeri için

- Komili Erken Hasat Zeytinyağı

- Hamurunuzu bir güzel yoğurun ve 30 dakika dinlenmeye alın.
- Hamur dinlenirken soğanı yemeklik doğrayın ve Komili Sızma Zeytinyağı'nda kavurmaya başlayın.
- Birkaç dakika sonra salçayı ilave edip güzelce karıştırın ve haşlanmış patatesleri ekleyerek bir püre haline getirip altını kapatın.
- Hamur hazır olunca un yardımı ile açıp iri kareler halinde kesin ve ortasına harcı doldurun.
- Üzerlerini aynı ölçüde kesilen hamur parçaları ile kapatın.
- Daha sonra hazırladığınız bu hamurları tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün.
- Sarımsakları ince ince doğrayın ve derin bir tavada zeytinyağında soteleyin.
- Biber salçasını ilave edip süzülen hamurları tavaya atın ve beraberce birkaç dakika pişirip servis edin. Tabii üzerine Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nı gezdirmeyi unutmayın.

*Anneannem İnci Hanım Çerkezdi, bunu en çok da yemekleri belli ederdi. Elinden hep su böreği diye bu enfes mantıyı yerdik.*





## BÜYÜLÜ MARDİN

---

Mardin uzun yıllardır gördüğüm en güzel şehirdi. Dokusu, kokusu, eskiliği, yerelliği, uçsuz bucaksız Mezopotamya Ovası, sesi, görüntüsü, gün doğumu, batımı, taş evleri, damları, kaleleri, havası, suyu, toprağı ve aziz insanıyla gördüğüm bambaşka ve pek güzel bir şehirdi.

---

Hiçbir güvenlik sorunu ile karşılaşmadığımız gibi kendimizi güvende ve huzurlu hissettiğimiz bir yer oldu Mardin. Tekrar tekrar gelebileceğimiz, kendimizi memleketimizde hissedebileceğimiz, insanların aile, kardeş, akraba bildiğimiz bir yer oldu.

### **Eski Şehir**

Yürümekten bıkmayacağınız güzellikte sokaklar, kendinizi Mardin'de hissetmenin keyfi ve manzaranız hep Mezopotamya. Tüm camiler, medreseler, sokaklar bakmaya doyamayacağınız güzellikte. Havalimanından şehre yaklaşıırken gördüğünüz manzara ise dünyada pek eşine rastlamayacağınız türden.

### **Eski Çarşı**

Eski şehri ana hattan yürürken daha çok turistik Mardin'i gezmiş oluyorsunuz ama hemen bir altındaki ufak caddeye inince Mardin'in gündelik hayatı ve esnafı ile karşılaşıyorsunuz. Çok renkli, çok lezzetli ve güzel bir tur için mutlaka bu eski çarşıları gezin derim. Hem alışveriş yapacak hem de Mardin'in keyfini çıkaracaksınız.

### **Cercis Murat Konağı**

Ebru ve Fatih bence yemek konusunda tanıştığım en güzel çift. Hem yemekleri hem de doğdukları ve yaşadıkları yerleri tanıtmaya çabaları, dostlukları bambaşka. Mardin'e ilk adım attığımız andan itibaren onlarla program yapıyoruz. Kahvaltıda yediğimiz gül şerbetli kaymak, pekmezli yumurta ve kişnişli sucuk bizi bizden alıyor. Restoranları, servisleri, yemekleri velhasıl her şeyleri çok özenli. Akşam yediğimiz patlıcanlı pilav harikuladeydi. Restoranlarında çaldıkları müzik ise sizi tamamen oralarda hissettiriyor. Yani sizi tüm ambiyansı ile Mardin'de hissettiren bir yer ve bence mutlaka orada yemek yemeniz gerekli.

### **Badem Şekerleri**

Mardin'i anımsatacak en tatlı hususlardan bir tanesi. Eski şehri gezerken esnaf size bu badem şekerini mütemediyen ikram ediyor, siz de tadına doyamıyorsunuz. Dışı incecik kaplı çıtır çıtır bu şekerler şimdiye kadar yediğim badem şekerleri arasında en iyisi. Mardin'e gelemesiniz bile mutlaka kargo ile edinin derim. Çayın yanına pek âlâ olduğunu özellikle belirtmek isterim.

### **Çörekler ve Ekmekler**

Mardin'in en güzel yeri fırınları olabilir. Eski Mardin'de cadde boyunca sıralanan fırınların her birinden başka bir çörek kokusu geliyor. Akşam iş çıkışına yakın saatlerde caddede yürürseniz sizi mutlu eden bu kokulardan nasibinizi fazlasıyla alıyorsunuz. Mardin'den ayrıldığımda çörekleri birkaç hafta kokusu ve tadıyla Mardin'i anımsayarak yediğimi de belirtmek isterim.







Koyli

### **Yusuf Usta**

Bu Mardin kebabı neymiş diyebileceğiniz bir dükkan. Gerçekten yediğim en iyi kıyma kebabı. Sadece Yusuf ustanın kebabı için bile Mardin'e gelinir. Tamamını zırtta çektiği kebabını gelen müşterisine göre şişleyip pişiriyor. Yanında salatası, piyazı, ayranı tam bir ziyafete dönüştürüyor.

Ben kıyma kebabını çok severim ve bunun için senede 5 kez Adana'ya giderim. Şimdi ise bu rota artık yerini Mardin'e bırakacak gibi görünüyor.

### **Kahiye**

En lezzetlisini Erdoba Otel'in şefi Şehmuz ustanın yaptığı söylenince biz de otelin mutfağında buluyoruz kendimizi. İnce baklava hamurunun arasına taze Mardin peyniri koyup bir güzel zarf gibi sarıyor. Sonra bolca yağlayıp fırında kızartıyor. Fırından çıkınca şerbetini ilave edip fıstık yahut cevizle servis ediyor. Çok çok lezzetli bir tatlı olan kahiye Mardin mutfağının önemli tatlılarından biri. Otel rezervasyonu yaptırırken bu hususu dikkate almanızı öneririm.

### **Deyrulzafaran Manastırı**

Mardin'de Orta Çağ'dan kalma bir manastır. Yapısında buradaki safran çiçekleri kullanıldığı için ismini buradan alıyor. Özellikle terasında ikram edilen zafiranlı çayı ve çörekleri meşhur. Çay içerken etrafındaki zeytin ağaçlarını izleyip zamanın durduğunu hissedebilirsiniz. Hatta kendinizi yapıldığı yüzyılda bile hissedebilirsiniz. Zira o güzelim coğrafyanın içinde tek başına duruyor. İyi ki de duruyor.

### **Zinciriye Medresesi**

1385 yılında yapılan medrese, büyüleyici yapısı, dilimli kubbeleri, Mezopotamya manzarası ve insanın hayatını temsil eden doğum, yaşam ve ölümü tasvir edişiyile gerçekten biriciktir. İçinden de, etrafını dolaşıp arkasından yukarı çıktığınızda da enfes bir manzara ile izlersiniz Mardin'i.

### **Kiliçe**

Mardin'de cenaze sonrasında gelenlere verilen çöreğin adıdır. Bu çöreğin yaşanan ve biten hayatın anısına ikram edildiği söylenir. İçinde bulunan tuz, şeker, mahlep, tarçın, yaşanan hayatın tüm tatlarını ifade eder.

### **Mardin Bulguru**

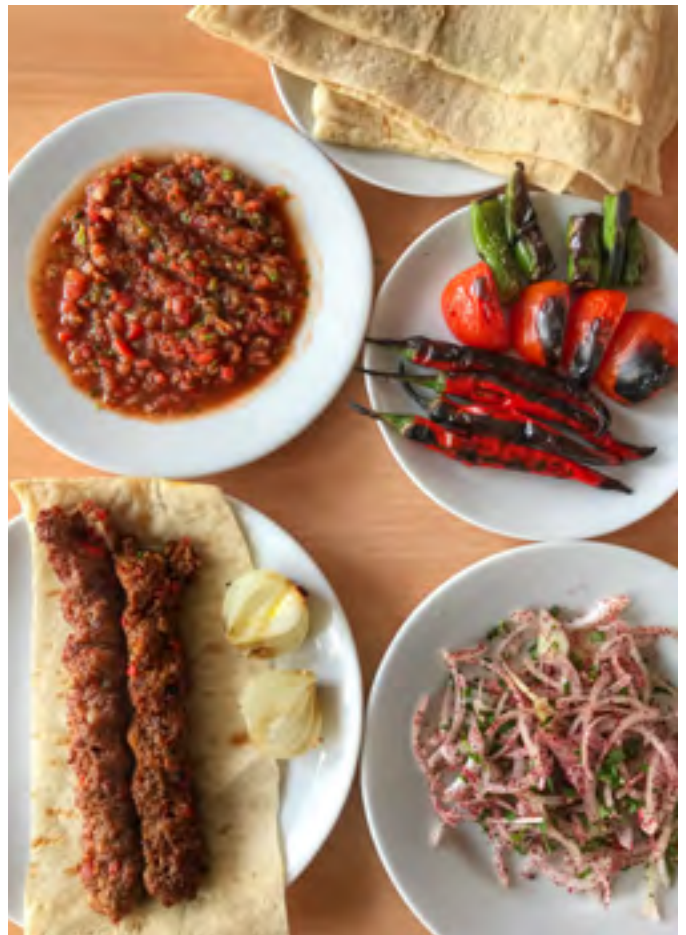
Buğday ve buğdaydan üretilen ürünler Mardin'in bir diğer önemli hususu. Yörede yediğim bulgur yemeklerinin tadına doyamadım. Pilavından, içli köftesine bulgurun kullanıldığı her şey çok çok lezzetli. Ayrıca yakın zamanda Mardin bulguru coğrafi işaretli ürünler arasında da yerini alacak. Buradan bulgur almak ve mutfağınızın tadını artırmak için hemen harekete geçin derim.

### **Derik Zeytini**

Mardin'in bir diğer otantik özelliğini taşıyan iki ürünü. Aslında bir ürünü diyebiliriz, Derik zeytini ve o zeytinin yağı. Özellikle Gaziantep, Nizip, Kilis, Hatay zeytinyağlarını biraz baskın, biraz fazla rayihalı, biraz da güzel renkli olması sebebi ile pek severim. Derik zeytininin yağı da bu serideki en lezzetli yağlardan biri oldu. Mardin'den bulgur alırken yanında zeytinyağı istemeyi sakın unutmayın.

### ***Memleketi gezmek***

*Memleketini gezmedikten sonra dünyayı gezsene ne fayda derim hep. Memleketi gezeceksin hem de karış karış. Memleket benim, ben memleketim. Mardin'e gidin, tüm önyargılarınızı bir yana bırakın ve bu güzelim memlekete gelin. Buna ihtiyacınız var eminim.*





## ZEYTİNYAĞLI KİLİÇE

### Malzeme

- 1 kilo un
- 125 ml Komili Sızma Zeytinyağı
- 360 g şeker
- 200 g süt
- 40 g maya
- 10 g kabartma tozu
- 5 g karbonat
- 8 g tarçın
- 8 g yenibahar
- 1 g mahlep
- 1 g rezene
- 5 g vanilya
- 3 g karabiber
- 1 g karanfil
- Bir tutam kaya tuzu

### Üzeri için

- Komili Sızma Zeytinyağı
- Yumurta sarısı
- Susam
- Çörekotu

- Komili Sızma Zeytinyağı, süt, şeker ve tüm baharatları bir tencereye alın. Bu sayede baharatlar çok daha belirgin hale gelir.
- Süt ısınca ocaktan alın ve kalan tüm malzeme ile mikserle yavaş devirde 25 dakika karıştırın.
- Elinizle parçalar koparıp şekil verin ve dinlenmeye bırakın.
- Daha sonra üzerine yumurta ve zeytinyağını karıştırarak sürün.
- Üzerine susam ve çörekotu ekleyerek 180 derecede önceden ısıtılmış fırında en az 30 dakika pişirerek servis edin.

*Mardin'de cenaze sonrasında gelenlere verilen çöreğin adıdır. Bu çöreğin yaşanan ve biten hayatın anısına ikram edildiği söylenir. İçinde bulunan tuz, şeker, mahlep, tarçın, yaşanan hayatın tüm tatlarını ifade eder.*



# ANKARA YEME İÇME REHBERİ

---

Ankara hep sevdiğim bir yerdi. Üniversite yıllarımdan beri sürekli gider gelirim ancak bu yıl neredeyse Ankaralı oldum. Her ay neredeyse bir hafta kalıyorum. Hâl böyle olunca da ister istemez sizler için bir rehber hazırlamak farz oldu. Özellikle hem yeni hem de en eski dükkanlarından seçmeler yapacağım. Bence Ankara'da yeme içme hayatının çıtası çok yukarıda, özellikle belirtmek isterim.

---



### **Meşhur Kayseri Tepsi Mantısı**

Gerçekten Ankara'da gitmeyi en çok sevdiğim dükkanlardan biri. Tepside iki mantısı var, patatesli ve kıymalı. Ben her zaman ikisinden de bir tane çok rahat yiyorum. İlk şube Birlik Mahallesi'nde olsa da Kent Park AVM arkasında yeni şubeleri de var. Gelmesi yirmi dakika, yemesi sadece iki dakika sürüyor. Tabii tadı damaklarda uzun süre kalıyor...

### **Çiçek Lokantası**

Gerçekten çiçek gibi bir lokanta, Türk mutfağının sadece Ankara değil Türkiye'deki en önemli temsilcilerinden biri. Eskişehir yolundaki yeni şubenin yanı sıra yarım asırlık diğer şubesi Ulus'ta. Buradaki şube özellikle sakatat severler için Ankara'nın en önemli noktalarından biri ve 24 saat açık.

Ankara tavası gerçekten yediklerim arasında en iyisi, zeytinyağlı kuru incir dolması tek kelime ile efsane, nar çiçeğinden yaptıkları kompostoları ise kendilerine has bir tarif ve çok başarılı. Üçüncü kuşağın yönettiği lokanta 1968'de Beypazarlı Hakkı Tabak tarafından ustasıyla beraber açılıyor ve o günlerden bugünlere geliyor.

### **Boğaziçi Lokantası**

Kuzinede pişen yemekler çok lezzetlidir. Tıpkı Boğaziçi Lokantası'nın yemekleri gibi. 60 yıllık bir efsane olan lokanta, Ulus'un en eskilerinden. Kabak tatlısı Türkiye'nin en iyi on tatlısı arasında gösteriliyor. Ayrıca yemeklerin her biri çok özenli ve çok lezzetli. Her bir tarifi Türk mutfağının resmi tarifi olarak alabilirsiniz. Gerçek, değiştirilmemiş ve korunmuş. Şimdilerde üçüncü kuşağın yönettiği lokantada, dede Mehmet Recai Boyacıoğlu da efsane Pandelli Lokantası'nda yetişmiş.

### **Carmelo's**

"7 gün iyi şeyler ye" diye bir sloganı var. Gerçekten iyi şeylerle dolu bir menüsü de. Tuzlu yoğurtlu yumurta, ekşi mayalı ekmek üzerine taze lor ve domates, enfes salatalar, siyah pirinçli yemekler ve daha neler neler... Tatlılar kısmının en ilham verici tabağı olan "çikolata çorbası" da gerçekten unutulmayacak cinsten. Günün herhangi bir saati "iyi şeyler" yemek isterseniz doğru adres burasıdır derim.





### **Day'ının Yeri**

Bence onun başarısı sadece kebablarının iyi olması değil, kebabların yanında verdiği yeşillik ve pişmiş sebzelerin neredeyse Adana kebabçı sofralarını geçmiş olması. Bir diğer önemli özelliği ise sahibi Şahin ustanın masalarda pişmiş sarımsak soyması, ciğer dürüm yapması yani müşterilerine elleri ile bakması. Tek tek sıra ile gelen kebablar haliyle hem daha lezzetli hem daha sulu hem de sıcak olarak güzelce servis ediliyor.

### **Tirilye Balıkçısı**

Türkiye'nin en iyi balıkçısı diye geçiyor kimi yazılarda. Buranın Ankara'da olması ise pek manidar bulunuyor. Sahibi Süreyya Bey işini kesinlikle mükemmel yapıyor. Kitapları, makaleleri ve TV programları bulunan Süreyya Bey bence bir restoran patronu ve işletmecisinin sahip olması gereken tüm özellikleri fazlasıyla taşıyor. Bu da restoranını Ankara'nın en iyisi yapıyor. Geleneksel balık mutfağının haricinde, yorumlama kısmında da çok başarılı olduklarının altını özellikle çizmem gerek.

### **Şehir Kebabçısı**

Ankara'nın en yeni dükkanı, onu eski yapansa Ankara'nın en iyi şeflerinden biri olan Şehmuz Acar'ın aylardır beklenen dükkanı olması. Bir et uzmanı olan şef bu dükkanda hem geleneksel Türk mutfağındaki et ve kebablarına hem de dünya mutfağındaki etlere güzel bir dokunuş yapmış. Başlangıçtan tatlılara yaklaşık 24 aylık bir çalışmanın ürünü olan Şehir Kebabçısı Ankara'nın resmi kebabçısı olacak gibi.

### **Bonelli Fırınları**

Ankara'nın ekmeçisi ama aynı zamanda dünyanın ekmeğini yapıyor. En iyi tarafı ise yaklaşık 100 tane şubesi var ve Ankara'nın her yerinde herhangi bir Çağdaş Market içinde bulabiliyorsunuz.

Anadolu serisi ekmekleri, ekşi mayalılar koleksiyonu, el açması yufkadan gözlemeleri, tereyağlı Ankara simiti ve tahinli hamur işleri efsane. Bence Bonelli ekmeği, çay ve tereyağı Ankara kahvaltısının en güzel üçlüsü.



### Sadık Usta

Kendisi bir et profesörü, bu namı da fazlasıyla hak ediyor. Onu efsane yapan sadece kebabları değil, yediğim en iyi, en lezzetli, kararında acı kuru dolmaları da efsane. Yalnız dolmaları için bir gün önceden haber vermek gerekli. Salatalar, piyazlar, etler her şey gayet lezzetli. Ankara'da kebabın en iyi adreslerinden biri.

*"Etnik mutfağın bence  
Türkiye'deki ilk temsilcisi  
ve en iyisi."*

### Marlinda

Pek sevdiğim bir yer. Etnik mutfağın bence Türkiye'deki ilk temsilcisi ve en iyisi. Anadolu, Ortadoğu ve Akdeniz karması olan menüsünde humus, falafel, tereyağlı ciğer, mücver, tirit, tandır gibi enfes yemekler, içeceklerde ise reyhan şerbeti, havalı gazoz, tahinli kahve gibi kendine has Marlinda lezzetleri var. Menü'nün tatlılar kısmı da çok başarılı. Özellikle kestane revağında uzun pişmiş kabak tatlısı çok iyi. Erik çiri, şokola ve hurmalı kurabiyeler ise benim diğer favorilerim.

Günün her saatinde yiyebileceğiniz lezzetli yemeklerin yanı sıra pazar kahvaltısı için mutlaka rezervasyon gerekiyor.

### **Ankara dönerinin en iyileri**

İşte size ufak bir derleme, herhangi bir sıralama yapmadan yazıyorum;

**Mutlu Lokantası**

**Cici Piknik**

**Çankaya Lokantası**

**Hacı Bayram Nazım Usta**

**Uludağ Lokantası**

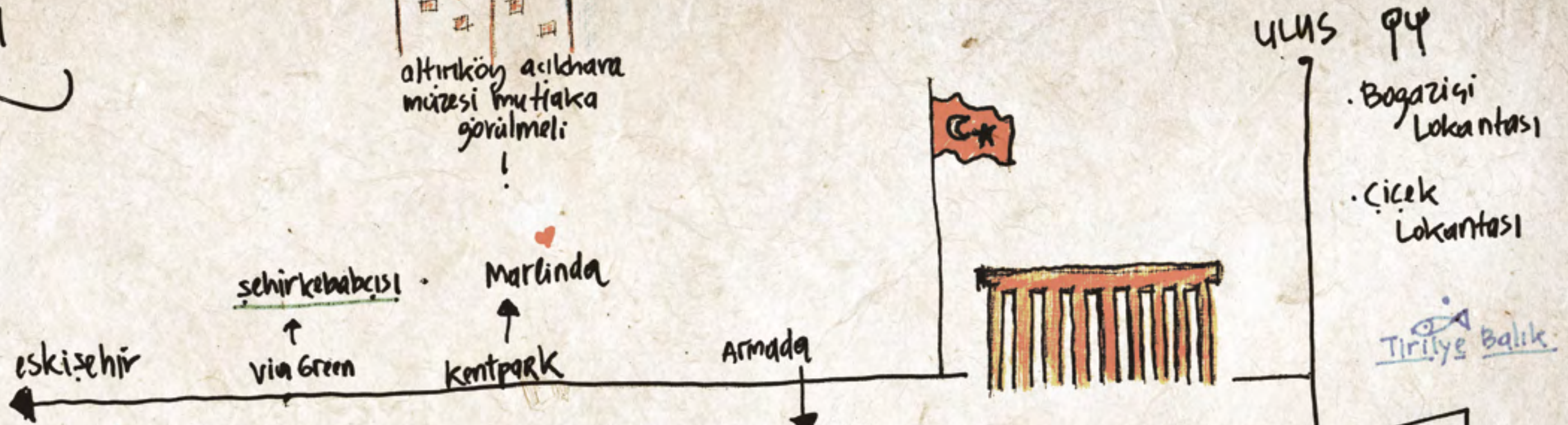
**Ali Efendi**

**Özler Döner**

### **Altıncöy Açık hava Müzesi**

Bence Türkiye'nin en iyi etnografya müzelerinden biri. Anadolu'nun neredeyse birçok yerinden toplanan ahşap evler ve camiler burada onbinlerce metre karede sergileniyor. Kimi zaman salça yapan hanımlara rastlıyorsunuz kimi zamansa gözleme, bazlama yapanlara. Geleneksel zanaatların da sergilendiği müzede özellikle bakır tabak, güğüm, tencere koleksiyonları çok başarılı. Bir hafta sonu keyifle ve ailecek bir Anadolu turu atmak isterseniz buraya gelmeniz yeterli derim.

# ANKARA Yeme içme ATLASI



Çay Yolu



Şef Ali'nin  
Okulu.

"Şef Akademi"



ankara döneri

- Mutlu Lokantası
- cici piknik kızılbaş
- Çankaya lokantası
- Hacı Bayram Nazım Usta
- Uludağ/ulus
- ali efendi
- özler döner



BONELLI  
FIRINLARI  
"taptaze"



TONPIYER

Çiğ köfte

Çiğ köftenin Çiğ köfteyi  
(Ermenekli)

YE  
Na  
He

Ankara, 25.05.2007 tarih ve 26532 sayılı Resmî Gazete'de  
Yayımlanan 2461 sayılı "T.C. Ziraat Bankası A.Ş. ve Tarım Kredi  
Kooperatifleri tarafından kullanılan Toplu Kredi İhtisası Grup  
Kredilerinden Doğan Ke'detin Sona Erdirmesi Hakkındaki  
Kanun'un 2. maddesi uyarınca Bakanlığımız Çiğ köfte Kayıt  
Sistemine kayıtlı çifçilerde her türlü aynı ve nakdi yardım, avans,  
silbaansız ve diğer türlü tarım ve tarımsız destekleme ve diğer kredilerden  
bunların dışında kalan diğer destekleme ve diğer kredilerden





Cennet Gibi Bir Yer

## ERMENEK

---

Bana “Dünyada cenneti gördünüz mü?” deseler  
“Evet Ermenek'i gördüm” derim.

---

İnsan gözlerini mühürlemek istiyor burada, başka bir yer daha görmek istemiyor. Aynı şey yemekleri için de geçerli.  
Kim bilir belki dünyanın en güzel yeri ve en güzel yemekleri.

*Hâlâ bahçede odun ateşi  
yakıp onun üstüne konan  
sacda her türlü hamur  
işini, ekmeği, yufkayı  
yüzyıllardır değişmeyen  
tariflerde ve aynı şekilde  
pişiriyorlar. Bence bir  
parça sac ekmeği ve  
ayran Ermenek mutfağını  
baş tacı yapmak için  
yeterli.*

Uzun yıllardır fotoğraflarına bakarak avunduğum Ermenek'e Komili Lezzet Seyahatnamesi'nin ikinci cildi için en nihayet gidebildim. Orta Anadolu ve Akdeniz arasında uzanan Torosların tam ortasında yer alan Ermenek 1360 metre rakımla bir kuş yuvası gibi. Barajın zümrüt rengi, Torosların çam ormanları kokusu ve eski evleri ile mutlaka ama mutlaka görülmesi gereken bir memleket toprağı.

Bu seyahatte programı iki yakın dostum Mustafa Büyükkafalı ve Ali Yıldız planladı ama ne planlama. Neredeyse her saat yemek yedik ve ayak basmadık toprak bırakmadık. Özellikle Ermenek Belediyesi'nin bizim için hazırladığı masa unutulmazdı. Bu vesile ile emeği olan herkese çok çok teşekkür ederim.

Şimdi gelelim muazzam, tarifsiz ve yalın Ermenek mutfağına: İlk olarak şunu söyleyebilirim, Ermenekliler hâlâ en eski pişirme tekniklerini kullanıyorlar. Bu yüzden de yemekler gerçekten çok iyi... Hâlâ bahçede odun ateşi yakıp onun üstüne konan sacda her türlü hamur işini, ekmeği, yufkayı yüzyıllardır değişmeyen tariflerde ve aynı şekilde pişiriyorlar. Bence bir parça sac ekmeği ve ayran Ermenek mutfağını baş tacı yapmak için yeterli. Hani içine tereyağı ve deri tulumundan keçi peyniri koyarsanız âlâ oluyor, orası da ayrı.

#### **Tarhana Başı**

Yemelere doyamadık. Sabah, akşam, öğleden sonra çayın yanında, günün her saatinde çeşit çeşit yedik. İnce bulgur ve patates haşlaması bir güzel yoğruluyor, içine çöz yağı ve baharatlar ekleniyor ve sac üzerinde pişiriliyor. Bu lezzeti mutlaka tatmanız gerek.

#### **Kavurmalı Topalak**

Sıcak sac ekmeği arasında kıyma kavurması ne kadar lezzetli oluyor anlata-mam. Kavurma ev kavurması, ekmeğin de taze olunca kaç tane yedim ben de hatırlayamıyorum.

#### **Maş Böreği**

Yediğim en lezzetli böreklerden. Biz Gaziantep'te piyazını, çorbasını, aşını yaparız ama böreği de gerçekten hamarat Ermenekli kadınların elinde muazzam olmuş.

#### **Ermenek Dolması**

Benim en sevdiğim tarif, çok çok lezzetli hem de kolay. Aslında ismi dolma ama bir nevi pilav. Yağlı kıyma, ince bulgur ve bol baharatla özellikle de reyhanla yoğruluyor, sonra da kaynayan tereyağı suya konuluyor. En üstüne kabak, patlıcan, biber gelişigüzel doğranıyor. Pişince de yanında Ermenek ev sirkesi ve ayranla servis ediliyor. Haa bir de turşu...



### **Pekmezli Ekmek Kadayıfı**

Önce sacın üzerinde yufka ekmek yapılıyor, hem de orijinal Ermenek buğdayı unundan. Daha sonra bunlar ince ince kesilip bir nevi kadayıf yapılıyor, güzelce yağlanıp pişiriliyor. Üzerine de pekmezden şerbet... Eşine Anadolu'da pek rastlamadığım bir tarif olarak kayıtlara geçiyor.

### **Darı Kapaması**

Mısır unundan bazlamalar ama arasında ıspanak, kıyma, peynir ne ararsan var. Pek tabii sacda odun ateşinde pişiriliyor. Biz de akşamüstü çayın yanında bahçede afiyetle yiyoruz. Bu seremoniyi sizin de yaşamanız gerektiğini belirtmek isterim.

### **Ermenek Batırması**

Bir Ermenek efsanesi, bir Anadolu efsanesi, bir Türk mutfağı başyapıtı... Beni Ermenek'e getiren önemli sebeplerden biri. Üç türü var; cevizlisi, Ermenek domateslisi (deli batırık) ve çiğ köfte gibi yapılan etlisi... Yanında haşlanmış taze asma yaprağı, lahana, turşu ve çeşit çeşit yeşillikle yapılıyor. Ben üç tabak yedim. Eğer Ermenek'e gelemiyorsanız bir Ermenekli ile acil tanışın ve kendinizi evlerinde yemeğe davet ettirin.

### **Toros Helva**

Ermenek'in pek ünlü markası. Özellikle sıcak helva yapımı olan saatleri öğrenip mutlaka meşhur pekmezli Ermenek helvasından taze taze ve sıcakken yemenizi öneririm. Yerine dünyada daha lezzetli çok az tatlı yersiniz onu da eklemek isterim. Türkiye'nin her yerine bu nefis helvayı kargoluyorlar, gidemezseniz bile mutlaka isteyin derim.

### **Zeyve Yörem Lokantası**

Zeyve her tarafından sular akan bir su kasabası. Burada yemek yemek ayrı bir keyif. Yörem Lokantası'nda şelaleler arasında kahvaltı yapmak ise eşsiz bir an. Taş fırından töymekenli börek, keş salatası, deri içinde keçi peyniri, sarı keş ve ham keş mutlaka tatmanız gereken lezzetler. Türkiye'nin en iyi kahvaltı noktalarından biri olduğunu özellikle belirtmek isterim.





### **Diğer Yediklerimiz**

Hamurlu arabaşı çorbası, cevizli zeytinyağlı baklava, su böreği, sac böreği, deriye basılmış keçi tulum peyniri, keçi salamura, taze polen, bal, Ermenek cevizi ve kuru üzümü, un helvası, ayran tarhanası çorbası, sulu diri aşısı, zeytinyağlı pekmez helvası, mayalı topalak, sıcak helva, deli börek... ve diğerleri

Bu enfes yemeklerin çoğunu Zehra ve Hatice anne ile Sedve ninenin ellerinden yedik. Pek tabii bir de Ermenek Belediyesi'nin ziyafetinde Ermenekli hamarat kadınların... Hepsine hürmetlerimizi sunar, ellerinden öperiz.

### ***Türkçe Olayı***

*Karamanoğlu Mehmet Bey 13 Mayıs 1277 yılında Ermenek Balgusan köyünde ferman yayınlarak beyliğinin dilinin Türkçe olduğunu ilan etti. Bu sebeple her 13 Mayıs'ta Ermenek'te Türk Dil Bayramı kutlanıyor.*

*“Şimden gerü hiç gimesne divanda, derğahta, bergahta ve dahi heryerde Türk dilinden özge söz söylemeye...”*

### **Nadire Kanyonu**

Dünyada görmeniz gereken yerlerin başında bulunmalı. Turkuaz bir gölün içinden Toros Dağları vadilerine doğru gidiyorsunuz. Yaklaşık 26 kilometrelik bir seyahatin sonunda inanılmaz bir kanyona varıyorsunuz. Sadece tekne turu yapmak için bile buraya gelinir. Tüm dünyadan ve kaygılardan uzaklaşarak hayatın, anın ve doğanın anlamını kavriyorsunuz.

### **Ermenek Selçuklu Otel**

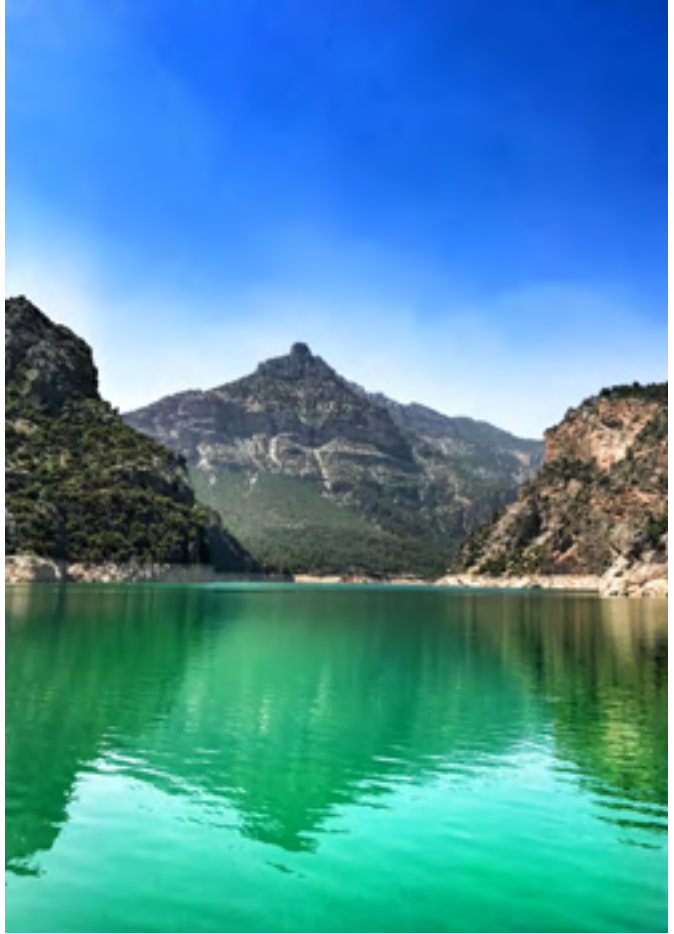
Ermenek'te kalacağınız güzel manzaralı bir termal otel. Bahçesinde kahvaltı yapmak ve akşamüstü oturmak paha biçilmez. Önceden rezervasyonla tüm Ermenek mutfağını burada tadımlayabiliyorsunuz. Ayrıca sabahları sac üstünde börekleri var ki mutlaka tadılmalı.

### **Yol**

Ermenek'e gitmek için iki rota var. Birinde Konya'ya diğesinde Alanya Gazipaşa Havalimanı'na uçuyorsunuz. Sonra Konya'dan 200, Alanya'dan 150 km'lik mesafe ile araçla ulaşıyorsunuz. Yalnız iki yol da Türkiye'nin en manzaralı yollarından ve mutlaka gündüz geçmenizi öneririm.

*Ermenek bir kez görülüp bir daha görülmese de olacak bir yer değil. Suyundan içip batırıktan yediniz mi iflah olmaz bir Ermenekli olacağınıza eminim. Bence her mevsimini görmek gerek. Ben özellikle sonbaharda manzarasını ve kış için yapılan mutfak hazırlıklarını merak ediyorum. Dedim işte, bir kez Ermenek için yeterli değil, buraya tekrar tekrar gelmek isteyeceksiniz.*







## ERMENEK DOLMASI

### Malzeme

- 500 g kıyma
- 2 su bardağı bulgur
- 1/2 su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
- 4 su bardağı su
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet Ermenek domatesi
- 4 adet yeşil biber
- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- Yarım demet reyhan
- Karabiber
- Kaya tuzu

- İlk olarak suyu kaynamaya bırakın ve içine Komili Sızma Zeytinyağı'nın yarısını ve tuzu ilave edin.
- Su hazır olurken bir karıştırma kabına ince doğradığınız kuru soğanı, reyhanı, kıymayı ve Ermenek domates rendesini ilave edin.
- Üzerine bulguru, karabiberi ve kaya tuzunu ekleyip güzelce harmanlayın.
- Kalan sebzeleri gelişigüzel şekilde doğrayın ve kenarda hazır edin.
- Hazırladığınız kıymalı harcı avuç büyüklüğünüzde topaklar yapıp kaynayan suya atın.
- Üzerine sebzeleri ekleyip tencerenin altını kısın.
- Kısık ateşte suyunu çekene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin ve demlenmeye alın.
- Bu esnada kalan zeytinyağını bir tavada güzelce ısıtıp dolmanın üzerinde gezdirin.
- Dilerseniz bu aşamada ilave olarak reyhan da ekleyebilirsiniz.
- Ermenek dolması demlendikten sonra biber, ayran ve yufka ekmekle servis edin.

*Sanırım Anadolu'nun en mucize ürünü olan bulguru bu kadar çeşit yemekte bu kadar lezzetli kullanan yerlerin başında Ermenek geliyor. Hele üzerine iyi bir sızma zeytinyağı gezdirilmiş yemek başyapıt haline geliyor.*



MERCİ

408453

EKMEK 12 TL  
TAVUK TAVUK 7 TL  
BİBERLİ 5 TL  
SAYRAN 1 TL  
COLA 15 TL

OPEDİK  
RAN  
K PEDI  
İKENİ  
TARAN  
RMAZ İL

Mısır, Çiğdem, Tavuklu Kebab, Eski Burada

## 48 SAATTE TRAKYA YEME İÇME REHBERİ

---

Aslında yola köfte hususu için çıkmıştık, lakin yolda rota şaştı. Biz o köfteci senin bu köfteci benim diye gezerken bir baktık ki araya koyun yoğurtları, dört yıllık bekletilmiş Kırklareli peynirleri, Hayrabolu tatlıları, peynir tatlıları vs. girince köfte rehberi yerine size Trakya rehberi hazırladık.

---

Rehberi hazırlamak için gerçekten haftalarca çalıştık. Köfte konusunda uzman üç isimle yola çıktığımızı da özellikle belirtmek isterim. Üniversiteden okul arkadaşım İlkay Kurnazoğlu, yakın arkadaşlarım Görkem Önal ve Onur Kıra. Üçü de Trakyalıoğlu Trakyalı, üçü de yemek için dünyayı gezenlerden ve üçü de köfte ve bölge uzmanı. Seyahatte beraber yediğimiz yakın dostum Instagram âleminin pek meşhuru Gurukafa'yı da unutmamak lazım. 3 günde 27 noktaya gidip 3 kilo aldık. Hiç pişman değiliz, size de hemen yola çıkmanızı öneririz.

Tabii bir de eski Kırklareli Valisi şimdiki Mardin Valisi büyüğümüz Mustafa Yaman ve ailesi var. Onlar da sağ olsunlar Trakya'ya adım attığımız andan itibaren neredeyse her saat başı arayarak rotamızı güncelledi ve gerçekten bizi inanılmaz adreslere yönlendirdi. Hem Mardin bölümünde hem de Kırklareli bölümünde yaptıkları katkılar için Sayın Mustafa Yaman'a ve tam bir yerel tatar avcısı olan kızı Elif Yaman'a çok çok teşekkür ederiz.

Şimdi gelelim bizim iki güne sığdırdığımız süpergastronomik geziye...

## 1. Gün

### Doyuran Köftecisi / Turgutbey Köyü

Anne Aysel Doyuran ve oğlu Samet'e rahmetli babadan miras kalıyor bu dükkan. 25 yıl önce açılan dükkanda anne meze ve salataları hazırlıyor, oğlu da köfteleri. Trakya'nın en kuvvetli lokantalarından biri. Anne mayonezi bile kendi yapıyor; turşular, salçalar, yoğurtlar yine hep kendi marifeti. Köftede ise tuzdan başka pek bir şey yok. Semiz, lezzetli ve taze.

### Aloş Kasap Izgara / Lüleburgaz

Lüleburgaz otogar kenarında araba içinde geçen onca yıldan sonra yeni otogar yapılıncaya dükkana taşınıyor ama olmuyor. Bunun üzerine belediye başkanı "sen Lüleburgaz için bir değersin, o yüzden yeniden otogarın kenarına arabayı koy" diyor ve bu hikâye 20 yıldır devam ediyor. Köftesi, uykuluğu, kuzu şişi hatta çayı dahil her şeyi çok lezzetli. Sadece burası için otobüsle gece Lüleburgaz'a gidilir.

### Park Et Lokantası / Lüleburgaz

Lüleburgaz'ın değil bölgenin en iyi lokantalarından biri. Sadece çorbaları için bile buraya seyahat edilir. Tezgahtı, zeytinyağlıları, Türk mutfağının tarif kitabı sayılacak yemekleri ve tatlıları gerçekten çok iyi.







### **Ömür Pastanesi / Lüleburgaz**

70 yıllık bir Anadolu efsanesi. Onu biricik yapansa bence kahvaltısı. Bir parça yağlısından beyaz peynir, zeytin, bal ve tereyağı, yanında da isterseniz ekmek isterseniz tereyağı sade börekleri. ay ve sıcak süt de içecek seçenekleri. Burada kahvaltı yapmak bir Lüleburgaz geleneğı. İki kişi yaptığımız kahvaltıya tüm ürünlerin çok iyi olduğunu da vurgulayarak 14,50 TL ödüyöruz. Gördüğüm fiyat kalite endeksi en yüksek kahvaltı olduğunu belirtmek isterim.

### **Gürkaşlar Süt Ürünleri / Kırklareli**

Türkiye'nin en iyi peynirlerinden biri bu dükkanda. Sadece bu peyniri tatmak için bile Kırklareli'ne gelinir. 4 yıllık bekletilmiş Kırklareli peyniri, enfes bir koyun yoğurdu ve siyah zeytin ile öğle yemeğı öncesi ikinci kahvaltımızı yapıyoruz. Türkiye'nin her yerine bir telefonla gönderdiği peynirlerini mutlaka ama mutlaka tatmanız gerek. Türk gastronomi dünyasının en kıymetli ürünlerinden biri. **Adres : Kasaplar Arası Cıvarı / Kırklareli Telefon: 0288 214 17 08**

### **Süzülmüş Kardeşler / Kırklareli**

Bir diğeri peynirci efsanesi. Hem inek hem koyun peynirleri var. Yaklaşık 1 yıl civarında bekletilmiş iki peynir de çok çok lezzetli. Yoğurdu da tüm Trakyalıların dilinde. Orada kime bu civarlarda ne yenir diye sorsanız size vereceğı ilk cevap "Süzülmüş Kardeşlerden koyun yoğurdu yemeyi unutma" oluyor. Birkaç şubesi bulunan dükkanı Kasaplar Arası Cıvarında görebilirsiniz.

**Telefon: 0288 214 45 92**

### **Tatsan Helva / Kırklareli**

Üsküp civarında pek meşhur olan Salih usta en nihayet Kırklareli'ne yerleşir. Pek sevdiği mesleğı yüzünden Kadaifçi soyadını alan Salih usta burada namına nam, ustalığına ustalık katar. Kavala kurabiyesinden cevizli yaz helvasına, irmik helvasından badem ezmesine dükkanda ne yerseniz ya da satın alırsanız en lezzetli, pek latif ve en iyisini tatmış olacaksınız.

### **Dibek Kahvesi / Kırklareli**

Helvacıdan çıkıp ikinci sağdan içeri girdiniz mi, elli metre ileride sağda Dibek Kahvesi sizi bekler. Hatta 142 yıldır sizi bekler... Kara fırında odun ateşinde kavru lan çekirdek kahve, taş dibek içerisinde demir tokmakla dövölerek toz haline getirilir. Ağaların, paşaların, mebusların, başkanların yaklaşık iki asırdır içtiğı bu kahveyi Kırklareli tarihinde bir parça olmak için mutlaka içmek gerekir. Şimdiden afiyetler dilerim.

### **Ayan Kardeşler / Kırklareli**

Kırklareli merkezdeki dükkan köfteleri dört dört servis ediyor. Yani tabakta soğutmadan tadına vara vara afiyetle yiyorsunuz köftelerinizi. Tabii ki suyu da içinde kalıyor. Çarşıda gezip biraz alışveriş yaptıktan sonra afiyetle bir köfte yemek için en doğru adres.

### **Pancar Pekmezi / Poyralı Köyü**

Poyralı köyünden geçerken sağlı sollu ev hanımlarının yaptığı ve sattığı pancar pekmezini hem tatmak hem almak için duruyoruz. Yörenin kaynak sularıyla beslenen pancarlar hasat zamanı toplandıktan sonra pekmezhanelerde tahta ezme makineleri ile posasından ayrılıyor. Daha sonra posasından ayrılan pancarın suyu 14 saat odun ateşinde piştikten sonra 3 kez süzülüyor. Soğuduktan sonra şişelenip şifa diye satılan bu harikulade pekmezi almadan geçmeyin diyoruz.

### **Yayla Kasabı / Yenice Köyü**

Yayla kasabının iki şeyi pek mühim, köftesi ve kavurması. Köftesini sipariş verirken ızgarada yağlı kağıtta yaptıkları sebze kavurmasını da sipariş edin mutlaka. İkisini de pek severek yiyeceksiniz. Ayrıca eve giderken kavurma almayı da ihmal etmeyin. Yenice köyü doğası olarak da görülmesi gereken bir yer. Yollar etraf pek güzel.



### **Çevirmeci Ömer / Sütlüce**

Nasıl anlatsam nereden başlasam bilmiyorum. Aslında bu kadar iyi olabileceğini tahmin etmiyordum. Türkiye'nin neredeyse her yöresinde çevirme yedim ama buranın en iyisi olabileceğini pek düşünmedim. Masaya geldiği anda içimden “işte bu” dedim. Tabii tadar tatmaz da ne kadar iyi olduğu mih

gibi damağıma çakıldı. Buraya mutlaka mevsiminde yani oğlak zamanı mart sonu, nisan, mayıs ve haziran başında gelin derim. Bir hafta sonu kaçamağı için çok fazlasını tatmış olacaksınız buna eminim.

### **Bahar Köftecisi / Ahmetbey**

Ahmetbey bölgenin en önemli köfteci merkezi sayılabilir. Hatta tam bir kfteciler kasabası gibi. Bu işi ilk başlatan da Bahar Köftecisi. Kıyma olarak satın aldığınız eti sizin gözünüzün önünde taze taze köfte haline getiriyor. Bu konuda gördüğüm tek dükkan diyebilirim. Taze olarak köftesini yaptıktan sonra da güzelce kömür ızgarasında pişiirip yağlı salçalı ekmeği ile servis ediyor. Ahmetbey, köfte festivalleri yapılması gereken bir kasaba, mutlaka görmelisiniz..



### **Güldiken Lokantası / Bykmandra Kasabası**

Bu bölgede ambiyansı en ilginç lokantalardan bir tanesi. Sadece köftesi değil diğer etleri ve kokoreci de pek meşhur. Yoğurdu, ezmesi, salatası ve diğer yan ürünleri de çok lezzetli. Köftesini biraz iri çekim, biraz yağlı ve çok çok lezzetli bulduğumu belirtmek isterim. Bu seyahatte en çok aklımda kalan köftelerden birini burada yedim.

### **Balaban Dondurmacısı**

Dondurması da bozası da pek lezzetli ve pek meşhurdur. Yaz akşamları dükkanların önündeki kuyruğa şaşıp kalırsınız. Yörede birkaç dükkanı bulunan dondurmacının profiterol de en az dondurması kadar meşhurdur. Bu sebeple profiteroln üzerine sade dondurma ile gününüzün son durağını talandırabilirsiniz.

## 2. Gün

Biz ikinci güne de ilk günden unutamadığımız iki adresle başlıyoruz; Park Et Lokantası ve Ömür Pastanesi... Sonrasında ise gün şöyle devam ediyor...

### **Köfteci Osman / Edirne**

Edirne deyince ciğer ve köfte, köfte deyince Edirne'de Köfteci Osman. Gerçekten lezzetli bir köftesi var. Yanına hardaliye şerbeti de cabası. Bir de Selimiye manzarası... Kendinizi tam olarak Edirne'de, bir payitahtta ve çok lezzetli bir şehirde hissediyorsunuz. Sonrasında kısa bir Edirne turu ve badem ezmesi bu durak için yeterli.

### **Köfteci Niyazi / Uzunköprü**

Bir Uzunköprü efsanesi. Köftesi gerçekten damakta uzun süre yer ediyor. Bölge hayvanının lezzeti köftede belli bir standardın üzerine çıkılmasını sağlıyor lakin bundan gerisi de ustalık. Niyazi de bu ustalığı ve deneyimi oldukça iyi konuşturanlardan. Ekmek arası da efsane porsiyon köftesi de. Sadece burası için Uzunköprü'ye gelinmeli diye de not düşünüyorum bilginize.

### **Şirin Kokoreç / Keşan**

Keşan'da kokoreç deyince herkesin size tarif edeceği adres burası. Kimilerine göre Türkiye'nin en iyisi, kimilerine göre namı abartılı, kimilerine göre eskiden efsaneydi ama ustası vefat ettikten sonra değişti. Biz tattığımız kokoreci pek beğeniyoruz ama "Türkiye'nin en iyisi mi?" sorusuna cevap veremiyoruz. Bu sorunun cevabı için en iyiler listesini aynı koşullar altında beraber yemek mühim, yoksa isimler kafada uçup duruyor...

### **Çamlıbel Lokantası / Keşan**

1955 yılından günümüze üçüncü sahibi ve gerçekten Trakya'nın en güzel, en lezzetli ve en eski dükkanlarından biri. Yediğimiz mezeler de etler de çok lezzetli. Pek meşhur Keşan satır eti ve gömlek yağına sarılı ciğer için en doğru adres. Ambiyansı da pek beğendiğimi ilave olarak söylemeliyim. Bir de vazo içinde sundukları taze sarımsaklarını...





### **Özen Et Lokantası / Yeni Muhacıır Köyü**

Yeni Muhacıır köyü bir satır et köyü. Bu sebeple rotamızı oraya doğru çeviriyoruz. İyi ki de çeviriyoruz. Özen Et Lokantası'nda her şey mükellef. Koyun yoğurdu, kızartma ve közlenmiş biberler efsane. Yanına da satır et. Daha ne olsun. Gezinin son lokantası olarak kayıtlara geçiyor.

### **Şeref Dondurma Helva / Malkara**

Peynir helvası ve Hayrabolu tatlısı deyince Şeref Dondurma tüm Trakya'nın ismini haykırdığı bir dükkan. Peynir tatlısının ısıtılıp üzerine dondurma ve tahin eklenmesi helvanın tadını uçuruyor ki ne uçuruyor. Bu seyahatin unutulmaz noktalarından bir tanesi. Hem dükkanda yiyin hem de eve paket yaptırın derim.

### **Kartal Market / Tekirdağ**

Peynir konusunda aldığımız en gizli ve mühim uyarılardan biri de burasıydı. Tekirdağ'a gideceksin, sahil kenarında bir köfteci var orayı bulacaksın ve onun karşı çaprazında bu marketi göreceksin. Araya araya orayı bulduk. İçeri girip ortalık sakinken tabii öyle ulu orta herkesin yanında değil “o pek meşhur” peynir için geldik diyeceksin. Biz de aynını yaptık, sonra afiyetle tattık, yanımıza da kalıp kalıp alıp yola çıktık. Hâlâ afiyetle ekmek arası yiyip iyi ki burayı bulduk diyoruz tavsiye ederim.

### **Tekirdağ Köftesi**

Ne yazık ki eski Tekirdağ köftesi için doğru adresleri aramaya devam ediyoruz. Tekirdağ köftesini ayrı bir bölüm olarak seyahatnamemin sonraki bölümleri için çalıştığımı da eklemeliyim. Bu konuda öneriniz varsa tüm sosyal medya kanallarından bana iletebilirsiniz.

*Gerçekten bu bölümü hazırlarken iki gün boyunca bilgisayarın başında yazarken yoruludum. Peki gerçekten bunları nasıl yedik hâlâ açıklayamıyorum.*

# TRAKYA KÖFTECİLER

Rehberi

- ✓ Badem ezmesi
  - ★ Kavala kulobiyeye
  - ✳ Uğerci Kazım
- 99







## ZEYTİNYAĞLI BİBERLİ LOR

### Malzeme

- Yarım kilo lor peynir
- Yarım su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
- 250 g köy biberi
- Çörek otu
- Kaya tuzu
- Biberleri ayıklayın ve daha sonra ince ince doğrayın.
- Hazır olan biberleri Komili Sızma Zeytinyağı'nda kavurmaya başlayın.
- Biberler çok da kızarmadan lor peynirini ilave edin.
- Güzelce karıştırdıktan sonra altını kapatın.
- Servis tabağına aldığınız biberli loru üzerine çörek otu ve zeytinyağı gezdirerek servis edin.
- Acı biber kullanılması tadını daha da artıracaktır.

*Bir yerde peynir bu kadar lezzetli olursa onunla yapılan her yemek de o kadar lezzetli olur.*





## TARİHİ ANTALYA LEZZETLERİ

---

Hava tam Antalya havası, zamansa tam zamanı.  
Bence bir an önce Antalya'ya bir bilet alın derim.  
Hem öyle "Antalya'da pek yemek yok aslında" lafına da pek takılmayın.

---

Gerek bereketli doğası, gerek denizi, gerekse yaylaları hem şehri hem de mutfağını bambaşka yapıyor. Dilerseniz hep beraber bu tarihi lezzet duraklarına kısa bir gezinti yapalım.

### **Börekçi Tefik - 1945**

58 yıldır kendi emeği, kendi fırını, kendi böreği... Tam bir emektar. Kıymalı, bol karabiberli böreği çok lezzetli, peynirlisini ise dilerseniz şekerli olarak da servis ediyor. Selanik göçmeni olan Tefik usta bu işlerde dedesinden el alıyor. Antalya'da güzel ve nostaljik bir sabah kahvaltısı için buraya vakit ayırın derim.

### **18'lik Bağaça - 1940**

Antalya Kaleiçi'nde lakabıyla anılan fırıncı en çok da Antalya usulü anılan bağaçaları ile biliniyor. Ramazanda ise 1940'tan beri Antalyalılar geleneksel olarak onun ürünleri ile iftarını açıyor. Un, şeker, tahin, çam sakızı, tarçın, nohut mayası ve tereyağı ile hazırlanan bağaçalar gerçekten çok, çok ama çok lezzetli.

### **Piyazcılar - Sami, Ahmet, Aksu**

Bana Antalya dersin sana tahinli piyaz derim... Her öğün bıkmadan usanmadan yiyebileceğim Mısır'dan gelen Sami ustanın Antalya'ya kazandırdığı enfes bir tarif. Antalya'da ise en meşhurları Sami, Ahmet ve Aksu ama siz bence her yerde tadabilirsiniz çünkü her tarafta farklı bir lezzeti var.

### **Parlak Lokantası - 1964**

Eski Antalya lokantalarından ama özellikle de tavuk çevirmesi yanındaki bulgur pilavı ve tavuk ciğeri meşhur. Hibeş, kelle paça ve mumbar da lokantanın diğer bilinen lezzetli yemekleri arasında. Yalnız lokanta 12.00'den önce servis yapmıyor, aklınızda bulunsun.

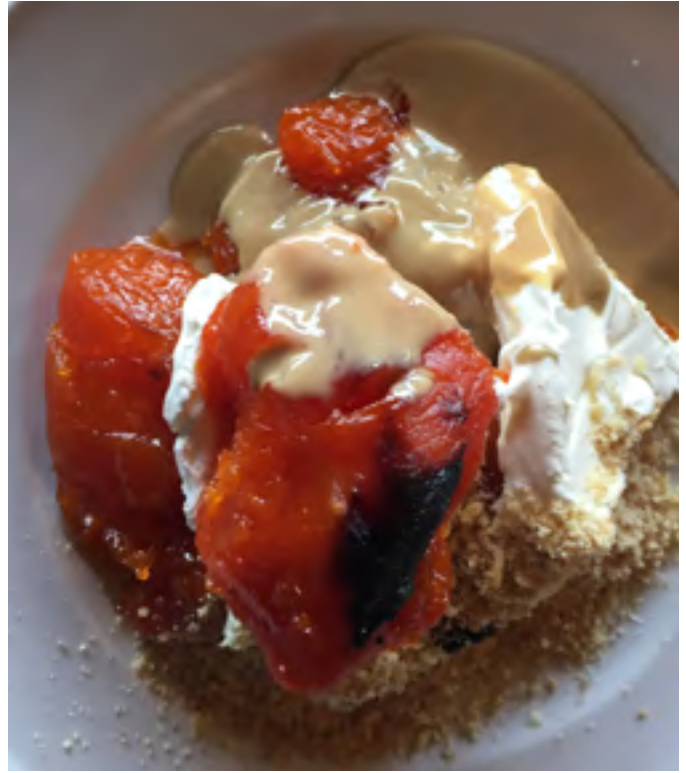
### **Hasan Antalya - 1946**

Parlak Lokantası ile aynı bahçede diğer bir Antalya efsanesi. Kuzu tandırı pek meşhur ve çok iyi. Komşu lokantaların birinde oturup diğerinden sipariş de verebiliyorsunuz. Kuzu tam kararında... Bu bahçede bir öğle molası mutlaka verin derim.

### **Topçu Lokantası - 1900**

1900'lerde tandır ve paça ile lokanta hayatına başlayan dükkan 1920'lerde piyaz ve şiş köfte ile servise devam ediyor. En son eklenen dönerle de bugünkü kimliğine ulaşıyor. Ben yediklerimin hepsini çok sevdim. Yüz küsur yıldır ayakta duran bir lokanta, her şey bir yana ayakta alkışlanır derim.







### 7 Mehmet

İyi ki Türkiye'de 7 Mehmet var, iyi ki bu sektörde ve çitayı çok yukarıya çekiyor, iyi ki geleneksel Türk mutfağı konusunda bu kadar çalışıyor ve iyi ki yemeklere sahip çıkıyor. Dünyanın herhangi bir yerinden sadece burada yemek yemek için Türkiye'ye gelinir. Her zaman Antalya deyince aklıma ilk burası gelir. Antalya'ya gitmenin en iyi yanlarından biridir...

### Sıralı Kebap - 2016

Antalya'nın en yenisi ve son zamanlarda mutfağı açısından yediğim en iyisi. Dükkanın eski Lara yolunda olması, manzarası, lahmacunları ve kebabları gerçekten çok ama çok lezzetli. Kebaplara yaptığı ufak yorumlarsa çok başarılı. Kendine has kendi dokunuşları olan güzel bir et dükkanı. Özellikle Antalya'da yaşayanlar içinse çok iyi bir alternatif. Kabak tatlısı da tam Antalya tarifi, dışı taş fırında hafifçe yakılmış ktır ktır, üzerine de bol tahin ve ceviz...

*İyi ki bu sektörde ve  
çitayı çok yukarıya  
çekiyor, iyi ki geleneksel  
Türk mutfağı konusunda  
bu kadar çalışıyor ve  
iyi ki yemeklere sahip  
çıkıyor.*



### **Asmani Restoran**

Akra Barut'un içinde yer alan Asmani, son zamanlarda yemek yediğim en manzaralı restoranlardan biri. Hatta sadece son zamanlarda değil, tüm zamanlarda yemek yediğim en iyi manzaraya sahip restoranlar arasında yer alabilir. Bence onu daha da iyi yapansa bu manzarayla yarışacak güzellikte yemeklere sahip bir menüsü olması. Emeği olan herkesi tebrik etmek gerekir. Antalya'da mutlaka bir gün batımını Asmani'nin terasında geçirin derim.

### **Akra Barut**

Antalya'nın en manzaralı oteli. Kemer, Toroslar, Akdeniz, serin lacivert sular... Kahvaltısı, personeli, oda servisi, karşılması, nezaketi her şeyi fazlasıyla 5 yıldızlı ve dört dörtlük. Bir şehir oteli olan Akra Barut'a yolunuz düşerse konaklamanızı mutlaka tavsiye ederim.

### **Akdeniz Pastanesi - 1961**

İnsan bir dondurma yer de çocukluğuna geri döner mi? Dönermiş gerçekten. 1961 yılında Üsküplü Davut ustanın açtığı Akdeniz Pastanesi, keçi sütü ile yaptığı yanık dondurması ile bir Antalya efsanesi. Tarif hâlâ aynı tarif, lezzet o eski lezzet.

### **Yenigün Reçelleri - 1914**

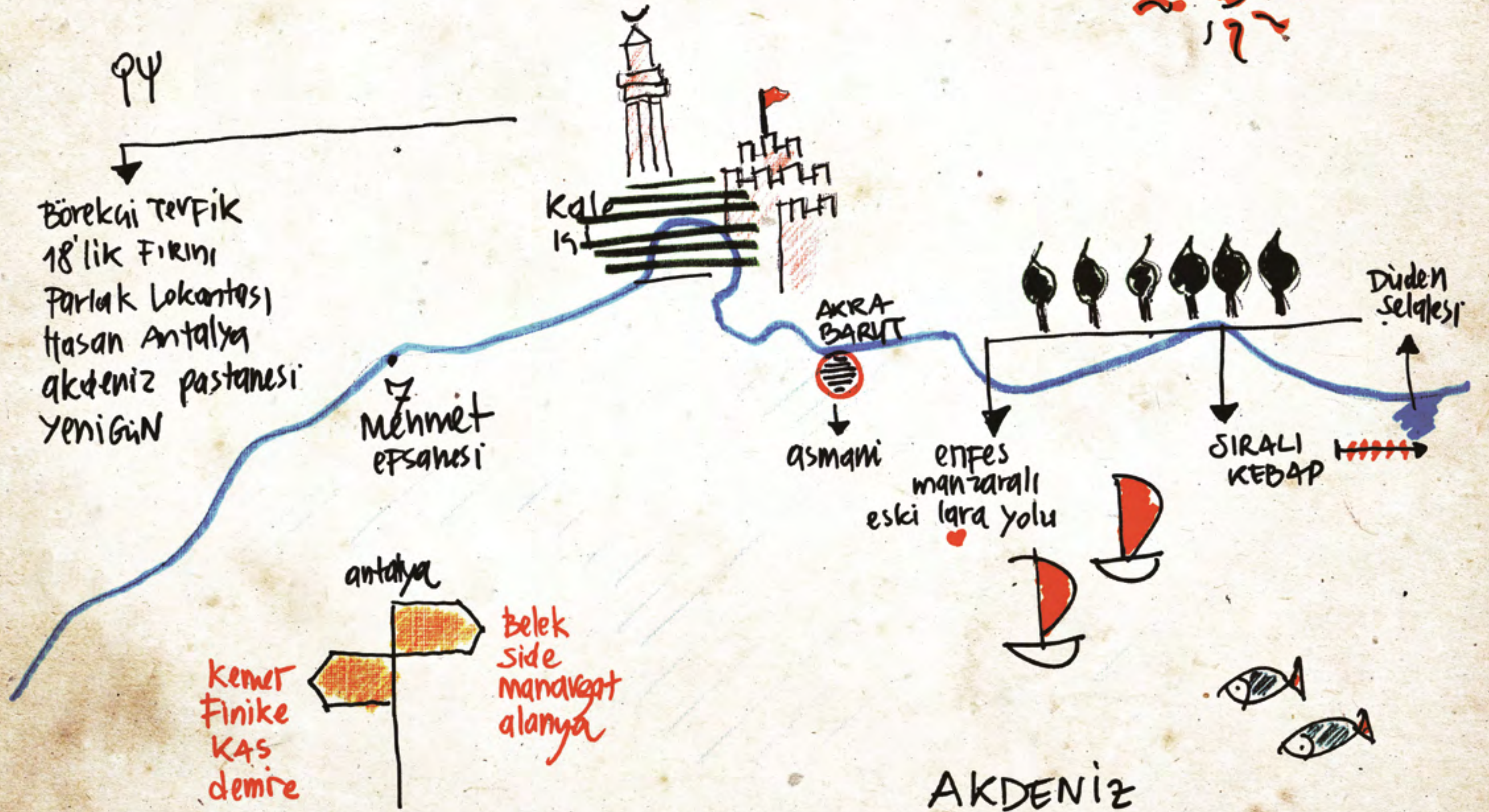
Antalya deyince meyve, meyve deyince reçel ve reçel deyince de Yenigün. Taze ceviz, bergamot, enfes kokulu turunç ve daha birçok çeşit. Kaleiçi'ndeki eskidükkanına mutlaka uğrayın derim.



# TARİHİ ANTALYA LEZZETLERİ



94





## TAHİNLİ PİYAZ

### Malzeme

- 2 kase haşlanmış fasulye
- Yarım su bardağı Komili Taş Baskı Zeytinyağı
- Yarım su bardağı tahin
- 3 adet haşlanmış yumurta
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- Maydanoz
- 2 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı sirke
- Haşlanmış fasulyenin suyu
- Kaya tuzu

- Tahini, limon suyunu, sirkeyi, kaya tuzunu, fasulyenin haşlama suyunu ve birkaç kaşık haşlanmış fasulyeyi blender'dan geçirip sosunu hazırlayın. Bu esnada suyu kıvamına göre ilave edin.
- Servis tabağının altına fasulyeyi yerleştirin. Üzerine piyazlık doğradığınız soğanı, küp küp kestiğiniz domatesi ve kıydığınız haşlanmış yumurtaı ilave edin.
- Üzerine hazırladığınız tahinli piyaz sosunu ve Komili Taş Baskı Zeytinyağı'nı ekleyin.
- En üste maydanoz ilave ederek servis edin.

*Antalya'ya gitmek için denize de, güneşe de, kuma da ihtiyaç yok. Belki bir tabak tahinli piyaz hepsine birden tek başına yetiyor.*



## SAMSUN'DAN TRABZON'A ESKİ YOL

---

Türkiye içinde uzun zamandır seyahat etmemin önemli nedenlerinden biri de meslek liseleri. “Meslek lisesi, memleket meselesi” düsturu ile ulaşabileceğim her okulu ziyaret ediyorum. İşte bu sebeple son zamanlarda yaptığım en iyi seyahatlerden birini de Orta Karadeniz'e yaptım.

---

Ünye Turizm Otelcilik Meslek Lisesi'nde eğitimden şef olarak çalışan dostlarım Orhan ve Ayşegül Aydoğan'ın davetiyle gittiğim okulda eğitimler sonrası iki gün daha kalarak Samsun'dan Trabzon'a sizler için bir yol hikâyesi hazırladım. Tabii ki bu seyahatte yeme içme konusunda fikrine çok çok güvendiğim dostum Oğuz Yenihayat da bizlerle beraberdi. Rotayı epeyce çalışıp en nihayetinde yola koyulduk...

Yeme içme noktaları bir yana sadece araba ile gezmek için bile bu yolu mutlaka yapın derim.



### **Lezzet Döner - 1925 / Samsun**

1925'ten beri Saathane Meydanı'nda hizmet veriyor. Bölgenin en önemli lokantalarından biri ve dönerini odun ateşinde pişiriyor. Samsun için yazacak birçok nokta var ama onu başka yazıya bırakarak yola revan oluyoruz.

### **Göğceli Camii / Çarşamba**

Türkiye'nin en güzel ve en eski ahşap camilerinden biri. 1206 yılında inşa edilen caminin önündeki revak ise 1335 yılında eklenmiştir. Yalnızca kestane ağaçlarından kalaslarla yapılan camide çivi dahil olmak üzere hiçbir bağlantı elemanı kullanılmamıştır. Tamamen birbirine geçme sistemi ile yapılan caminin tavan işlemleri de görülmeye değerdir. Huzurun tam karşılığını içindeyken hissedeceğiniz Göğceli Camii, Türkiye'nin en farklı mimarideki camilerinden biridir.



### **Deniz Pide / Terme**

Karadeniz'de pide deyince duracaksın ama Terme deyince iki kere duracaksın. Çünkü Terme Karadeniz'in pidesiyle anılan birkaç ilçesinden biridir. Çorum Hatap unu, yerli Terme tereyağı, Terme peyniri, ev yoğurdundan ekşi ayranı gerçekten çok çok lezzetli. Tamamı ince bir oklava ve elle açılan hamur piştikten sonra gerçekten çok lezzetli bir hale geliyor.



### **Hidolim / Terme**

Halil İbrahim Dondurma Limonata'nın kısaltılmışı olan Hidolim Terme'de limonata içine konulan bir top dondurmanın ismi. Buz kıvamına getirilen limonata, su bardağının içinde dondurma ile servis ediliyor. Başlangıçta emin olmasam da bir kaşıkla ikna olup "işte bu" diyorum. Gerçekten ilginç bir birleşim mutlaka deneyin derim.

### **Ünye**

Gördüğüm en güzel yerlerden biri. Eski evleri ve özellikle sahildeki 2 km'lik çamlık yürüyüş yolu mutlaka görülmeli. Şehirlerin hele de deniz kenarlarında böyle ufak bir ormanın bulunması pek bizim bilmediğimiz işler. Şehirden geçerken burada mutlaka yürüyüp, sonundaki deniz fenerinde bir çay için derim.

### **Pelit Park Pide / Ünye**

Enfes Ünye manzarası ve enfes Karadeniz pideleri için en doğru adres. Yöresel mutfaktan tariflerin de bulunduğu menüsünde özellikle mevsiminde giderse-  
niz Karadeniz otları ve bu otlardan yapılmış enfes lezzetleri de bulabilirsiniz. Kahvaltısı, manzarası, fındık ağaçları ve havası ile mutlaka uğranması gereken bir yer.

### **Tarçın / Ünye**

Öznur Hanım'ın kobi desteğiyle hanım başına giriştiği, iyi ki de giriştiği, geleneksel Karadeniz ve Ünye mutfağını yaşattığı, dillere destan kahvaltılar hazırladığı, eski bir Ünye evinde küçük bir lokanta cafe. Turşu kavurmalarından yöresel otlara, su böreklerinden pepeçuralara Karadeniz namına ne ararsanız menüsünde mevcut.

### **Zübeyde Hanım Baklavası**

Bizim Orhan Hoca Ordulu. Pek tabii validesi Zübeyde Hanım da buranın yerlilerinden. Mevzu Ordu olunca fındık akla geliyor, Karadeniz hanımları deyince de maharetleri dillere destan... Hâl böyle olunca Zübeyde Hanım'ın el açması yufkadan kat kat yaptığı Ordu fındıklı baklavası da Ünye'nin pek meşhur yiyeceklerinden... Biz baklava tepsimizi evden alıp Orhan Hoca'nın sahildeki evine gidiyoruz. Semaverde odun ateşinde çayı da demleyip bekliyoruz güneşin batışını... Hadi sizlere bizlere olsun...





### **Hünkar Lokantası / Fatsa**

Oğuz Yenihayat'la beraber buraları gezerken Instagram'da bizi takip eden dostlardan öneriler de alıyoruz. Bu seyahatte sorduğumuz yerlerin en başında burası geliyor. Her iki üç tavsiyeden biri mutlaka "Hünkar Fatsa'ya uğrayın" oluyor. Hâl böyle olunca soluğu akşam yemeği için orada alıyoruz. Pide, tava ne varsa afiyetle yiyoruz. Mekanın temizliğinden servise, yemeklere kadar gerçekten dört dörtlük bir lokanta, tavsiye ediyoruz.

### **Bolaman'da Kahvaltı**

Zaman dursun istersiniz ya öyle bir an orada yaşayacağınız. Bin yıl sürsün isteyeceksiniz. Yediğiniz, içtiğinizin bir önemi yok. Aldığınız nefese, denize, ağaçlara, doğaya şükredeceksiniz. Biz kahvaltıyı Yıldız Otel'in sahilinde yaptık. Aslında masaya ne geldiğinin pek önemli yok, burada bir bardak çay bile sizi ziyadesiyle mutlu edecektir.

### **Yason Kilisesi**

Yason Burnu'nda yer alan kilise 1868 yılında yörede yaşayan Gürcüler ve Rumlar tarafından yapılmıştır. Yılda 320 gün güneşin batışı ve doğuşu kilisenin üzerinde bulunduğu Yason Burnu'ndan izlenmektedir. Siz de rotanızı akşamüstü burada olacak şekilde ayarlarsanız, bu seyahatin en keyifli anlarından birine burada şahit olacaksınız.

### **Vonalı Celal Turşucusu / Perşembe**

"Her şeyin de turşusu mu olur da!" dersiniz, olduğunu burada görürsünüz. Bir balık lokantası olan Vonalı Celal'in enfes turşularının namı diyarları aşmıştır. Hatta burası için dünyanın en manzaralı turşucusu da denebilir. Balıkları, yemekleri, yöresel lezzetleri de pek yerinde. Bir de martı besleme ritüeli var ki görmeye değer.

### **Denizciler Dondurma / Ordu**

Üç kuşaktır devam eden Denizciler Dondurma'nın yanık sütlü dondurması gerçekten çok çok lezzetli. Uzun süre kaynatılıp yoğunlaştırılan sütün, bakır kazanda dibi de tutunca, ortaya enfes tatta bir sütlü dondurma çıkıyor.

### **Aktaşlar Pide / Ordu**

Aktaşlar'ın pidesi de Ordu'daki diğer önemli gastronomik noktalardan biridir. Yıllar önce gitiğimde yumurtasız yediğim pideyi hâlâ neden yumurtasız yediğimi anlamadım ve bu konuda o tarihten beri çok çok pişmanım. Kahvaltı, öğle yemeği, akşamüstü 5 çayı, hangi vakit uğrarsanız uğrayın ama mutlaka uğrayın derim.

### **Kahraman Tostçu / Ordu**

Kahraman Tostçu bize en çok önerilen ikinci nokta olabilir. Herkesin “mutlaka ama mutlaka uğrayıp ezme sucuklu Ordu tostunu yemeli, yanında da Ordu gazozu içmelisiniz” uyarılarına tabii ki kulak tıkamadık. Dükkan yaklaşık 10 metrekare ve 55 yıllık. Şimdi tezgahta olan Kahraman usta işi dayısından öğrenip tezgahta 40 yılı devirmiş bile. Kendi üretimi sucuklarını bıçak yardımı ile tahtada eziyor, sonra ekmek arasında bol peynirle tost makinesinde pişiriyor. Yanına Ordu gazozlarımızı da söyleyip afiyetle yiyoruz.

### **Kukul Pide / Piraziz**

Bursa'da en sevdiğim pideci Kukul. Yolda tabelayı görmemizle frene basmamız bir oluyor. İçeri girip bir bakınıyoruz. Fırın başındaki eller pek hamarat. Bir yandan pidelerimizi söyleyip bir yandan da başlıyoruz muhabbete. Bursa'da en sevdiğim pidedinin adı burasıyla aynı diyorum. “Bizim öz ağabeyimiz onlar” deyince şaşırıyorum, dünya küçük... Bundan sonra şu soruyu soruyorum: Peki hangisi daha iyi? İki de gerçekten çok iyi. Özellikle bu dükkan, manzarası sebebiyle dünyanın en iyi manzarasına sahip pidecisi bile olabilir diye düşünüyorum. Lezzet ise neredeyse ikisinde de çok çok iyi. Bursa'da aynısını yiye bildiğimiz için oradakileri de tebrik ve takdir ediyoruz. Samimi bir aile, enfes manzara, Karadeniz çayı ve harikulade pideler...

### **Fındık ve Kiraz Turşusu / Giresun**

Dünyanın en güzel ve en kaliteli fındığı buradadır. İsmi Rumca kiraz anlamına gelen kıras'dan aldığı söylenen Giresun'un kiraz turşusundan yapılan kavurması da efsanedir. Turşuya rastlar mısınız bilmem ama fındık almayı sakın unutmayın derim.



Hizmetli  
bransla  
Acil Serv  
Anestezi  
Beslenme  
Beyin Ve Sinir C  
Cildiye (Dermatoloji)  
Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları  
Dahiliye (İç Hastalıkları)  
Endoskopi Laboratuvarı  
Endoskopi  
Kolonoskopi  
Gastr  
Genel  
Göğü

444 9 03  
umuthastanesi.com.tr

ÖZEL ORDU  
UMUTHASTANESİ



052  
com.tr





### **Kadayıfçı Mustafa Patar / Giresun**

Bu yazının bu kısmını seyahatten dört hafta sonra yazıyorum. Dört hafta sonra hissiyatım hâlâ aynı, orada yediğim fındık ezmeli kadayıfı unutamıyor, unutamıyor, unutamıyorum. Sadece bir porsiyon yediğim için de kendimi affetmiyor, affetmiyor ve affetmiyorum. Dört haftadır neredeyse aklımdan çıkmıyor. En kısa sürede paket servisinin başlamasını temenni ederek Giresun'dan birilerinin gelmesini tez zamanda bekliyorum.

### **42 Numaralı Çay / Tirebolu**

Meşhur 42 Numaralı Çay fabrikasının önünden de geçiyorsunuz bu rotada. Mutlaka bir çay molası verin derim. Benim gibi bir çay tiryakisi için biraz az aromalı ve hafif gelse de Türkiye'nin en popüler çayı denebilir.



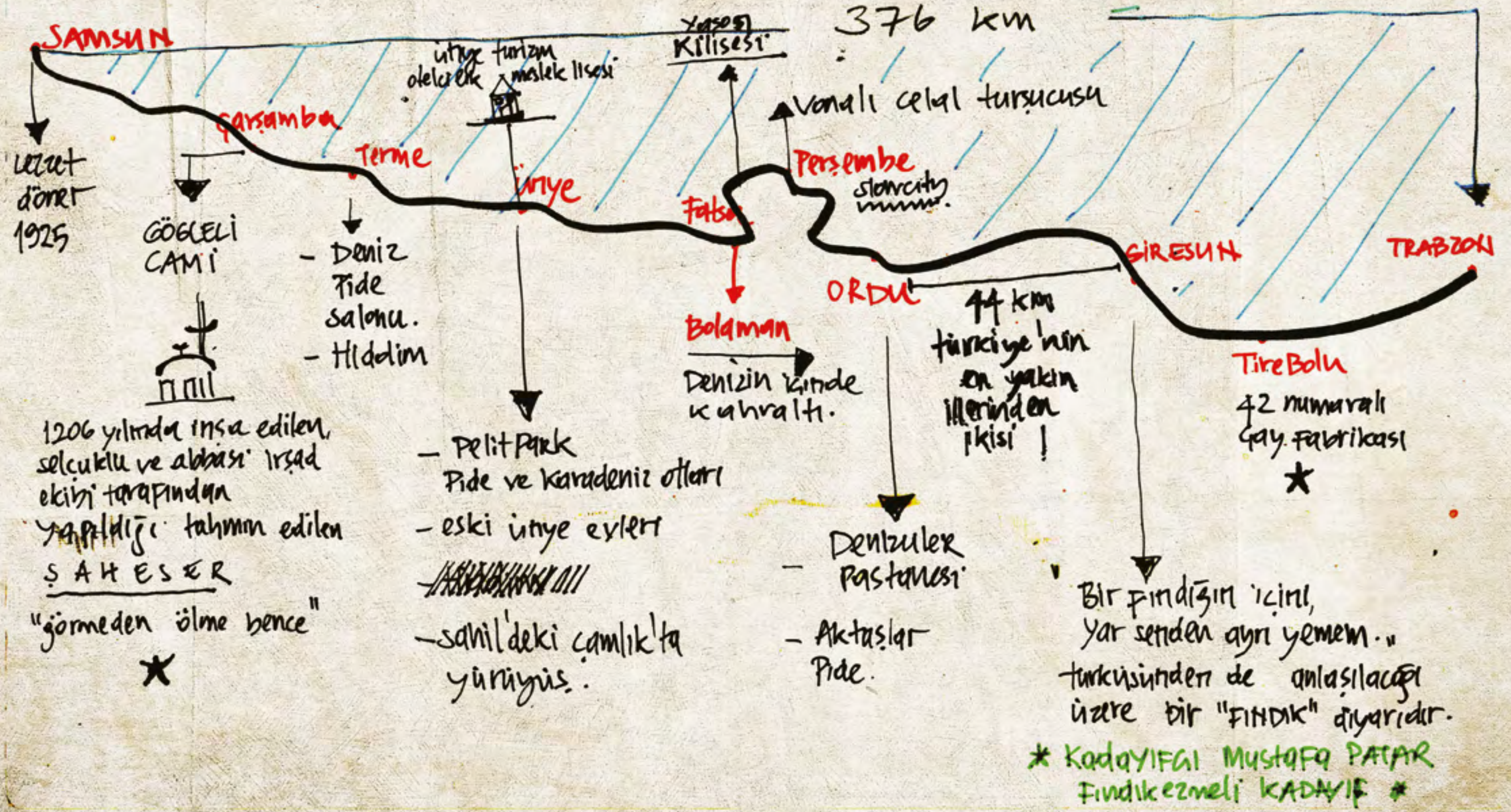
*Geldik bir seyahatin daha sonuna. Bu rota uzun zaman sonra yaptığım en iyi rotalardan biri. Bu yaz tatilinde gelin bir değişiklik yapın ve yolunuzu mutlaka Orta Karadeniz'e düşürün derim.*



# SAMSUN'dan TRABZON'a eski yol

son yıllarda  
yaptığım en sakin  
ve en güzel yol  
seyahatlerinden biri.

## Karadeniz





## ZEYTİNYAĞLI ÇAKALLI MENEMENİ

### Malzeme

- 5 yumurta sarısı
- Yarım çay bardağı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- 3 adet tarla domatesi
- 4 adet sivri biber
- 100 g rende kaşar peynir
- Toz biber
- Kaya tuzu

- Domatesleri kabuklarının soyulması için ateş üzerinde közleyip soyduktan sonra küp küp doğrayın.
- Tavada Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nı kızdırıp ince ince doğradığınız biberleri ilave edin.
- Daha sonra domatesleri ekleyip bir tahta kaşık yardımı ile domatesleri ezerek pişirin.
- Tuz ve kırmızı toz biberi ekleyin.
- Rende kaşarı da ekledikten sonra yumurta sarılarını ilave edin ve hafifçe pişirip menemeni servis edin.

*Türkiye'deki en iyi uluslararası gastronomi organizasyonu olan "Gastromasa"da konuşmacı olan Antonio Carluccio konuşmasında "nasıl bu kadar az malzeme ile bu kadar iyi yemek yapıyorsunuz" demişti yediği menemeni anlatırken. Henüz Samsun'da yediğini sanmıyorum...*





## SURUÇ, HARRAN, URFA, DİYARBAKIR

---

Uzun bir zamandır planladığım büyük Türkiye seyahati için iki haftadır yoldayım. Kayseri'den başladığım rota Maraş, Gaziantep üzerinden Urfa olarak devam etti. Urfa'ya, önce Suruç'a uğrayarak geçtik. İyi ki de öyle geçtik. Mevsim bahar, tüm çiçekler açmış, tüm buğdaylar yeşermiş, her yerde bir tazelik, her yerde bir koku...

---



### **Anahtarcı Ali Ustanın Dükkanı**

İlk durak Suruç Meydanı'ndaki Ali ağabeyin dükkanı. Burada enfes bir nohut tavası yiyeceğiz. Ali ağabey bizim için hazırlıklara başlamış, sokakta satılan haşlanmış nohuttan 3 bardak almış -bardağı 1 TL- sonra bunu isot, soğan ve domatesle harmanlayıp yandaki Saygı Fırını'na yollamış. Biz gelince de ev yoğurdundan bir ayran yaptı ki sormayın. Afiyetle tavayı sıyrıra sıyrıra yaptık kahvaltımızı. Bu arada Saygı Fırını'nın ekmekleri de en az nohut tavası kadar başarılıydı, özellikle belirtmek isterim.

### **Cemile Annenin Yumurtalı Köftesi**

Yumurtalı köfte en sevdiğim yemekler arasında. Hele bir Urfalı yapıyorsa yerine başka bir şey koymak mümkün değil. Yemek müptelası arkadaşım Oğuz, annem bir yapar sorma, derdi. Biz de kalktık hep beraber annesinin evine gittik. İso, soğan ve bulguru yoğurmaya başladı, kıvam alınca sadeyağda kızartılmış yumurta ile yemeği tamamladı. Bir kaşık yediğinizde sizi doğuda, buğday tarlaları arasında, sıcak bir günde Urfa'da hissettiren bir tadı vardı. Ben de tam aradığım şey diyerek afiyetle yedim. Cemile annenin eline sağlık.

### **Paf Ciğer**

Urfa deyince ciğer, ciğer deyince de Urfa benim kanımca. Bir şehrin her noktasında ciğer dükkanı olur mu? Eğer Urfa'ysa olur. Paf Ciğer, Mustafa Paf'ın Urfa merkezdeki ciğerciler sokağındaki dükkanı. İnce şişlere kuyruk yağı ile saptanan ciğer önce bolca baharatlanıyor sonra da kömür ateşi üzerinde çevrilerek pişiyor. Bu arada yer masalarında tabak çatal değil tahta ve bıçak var. Önünüze gelen yeşilliklerden ve sebzelerden dilerseviz söğüş, dilerseviz salatanızı kendi ellerinizle yapıyorsunuz. Sonra da gelen ciğerle beraber afiyetle yiyorsunuz.

### **Köşem Kebap**

Urfalıların pek sevdiği başka bir ciğerci dükkanı. Gittiğiniz zaman ciğeri tadın, gerçekten çok lezzetli ama ezme kuzu şişi de çok başarılı. Biz gittiğimizde ciğerle başladığımız sofraya, yan tarafta oturan Urfalıların mutlaka kuzuyu da yiyin demesiyle yön değiştirdi ve gerçekten de enfes bir kuzu yedik.





### **Şimşek Kardeşler Lahmacun Fırını**

Harran'da gezerken telefonumuza gelen bir mesaj “biz evde yemek için Urfa lahmacunu yaptırıyoruz, siz de gelsenize” diyordu. Yaklaşık 30 dakika sonra Muhammed Badıllı'nın eski Urfa evlerinin yer aldığı Hekimdede Mahallesi'ndeydik. Şimşek Kardeşler Fırını'nda buluştuk ve eski bir konak olan tarihi Urfa evinin bahçesinde benim de gerçekten çok sevdiğim Urfa lahmacunlarını afiyetle yedik. Fırının yanında yolladığı fırınlanmış biberler de kesinlikle enfesti. Yemekten sonra Badıllı'dan bu toprakların ve bu toprakların 13000 yıl önceki buğdayının hikâyelerini dinledik.

### **Bölücek Köyü Kahvaltı**

Gece buğdaydan konuşunca, sabah bu buğdayların ekildiği tarlaları görmek için Badıllı ailesinin köyüne doğru yola koyulduk. Bölücek köyüne vardığımızda bizi ova manzaralı bir bahçede ağırladılar. Tarlaları gezmeden önce kahvaltıya oturduk. Urfa peyniri, biber salçalı yumurta ve Urfa katmeri bizleri ihya etmeye yetti. Daha sonra tarlalar arasında kısa bir yürüyüş, hafifçe yağan bir yağmur ve binlerce yıldır besleyen, büyüten, bereketli topraklar..

### **Miroğlu Pastanesi**

20 yıllık bir Urfa pastanesi. Kadayıf ve çeşitleri de pek meşhur ama biz en çok meşhur dondurmasını tatmak istiyoruz. Gerçekten çok çok lezzetli, çok aromatik olan dondurma özellikle bize yazın habercisi gibi geldi.

### **Çulcuoğlu**

Biz Çulcuoğlu'na gidemesek de tatlısı bize geldi. Şileki, Kürtçe “ıslak” anlamına geliyor, yani ıslatılmış gibi ama günümüze söylene söylene “şıllık” tatlısı olarak geçiyor. Aslında tatlının adı gibi orijinal tarifte kullanılan şerbeti de değişiyor. Eskiden pekmezle ıslatılan hamur artık daha hafif olsun diye şeker şurubu ile ıslatılıyor.

### **Peynirli İrmik**

Taze Urfa peynirli ve sadeyağlı irmik helvası bence Urfa'nın en yerel lezzetlerinden biri. Burada irmik, bildiğimiz helvalardaki gibi çok kavrulmuyor. Yani pek rengi değişmiyor gibi. Önce hafifçe kavrulup şerbetle buluşuyor, sonra da içine taze Urfa peynirleri doğranıp dinlenmeye bırakılıyor. 15 dakika sonra dinlenen helva afiyetle yeniyor.

### **Harran**

Eski dilde kesişen yollar ve şiddetli sıcak anlamlarında olduğu iddia edilen ismi ilk olarak tabletlerde günümüzden 5000 yıl önce geçiyor. Gerek stili gerek tekniği açısından Harran şehri dünyanın en ilginç yerleşim merkezlerinden biri. Eski zamanların önemli bilim merkezlerinden biri olan Harran kesinlikle Türkiye'de görülmesi gereken yerlerden biri olarak ilk sıralarda yer alıyor.

### **Hasanpaşa Hanı'nda Kahvaltı / Diyarbakır**

Diyarbakır deyince kahvaltıda şöyle bir durmalı... Neredeyse civar memleketlerin tüm peynirleri masada. Yanında zeytinler, kavurmalar, ballar börekler ne ararsan var. Kahvaltının yanında çay... Daha ne olsun, bu kahvaltı adamı Diyarbakır'a getirtir vesselam.

### **Diyarbakır Ciğeri**

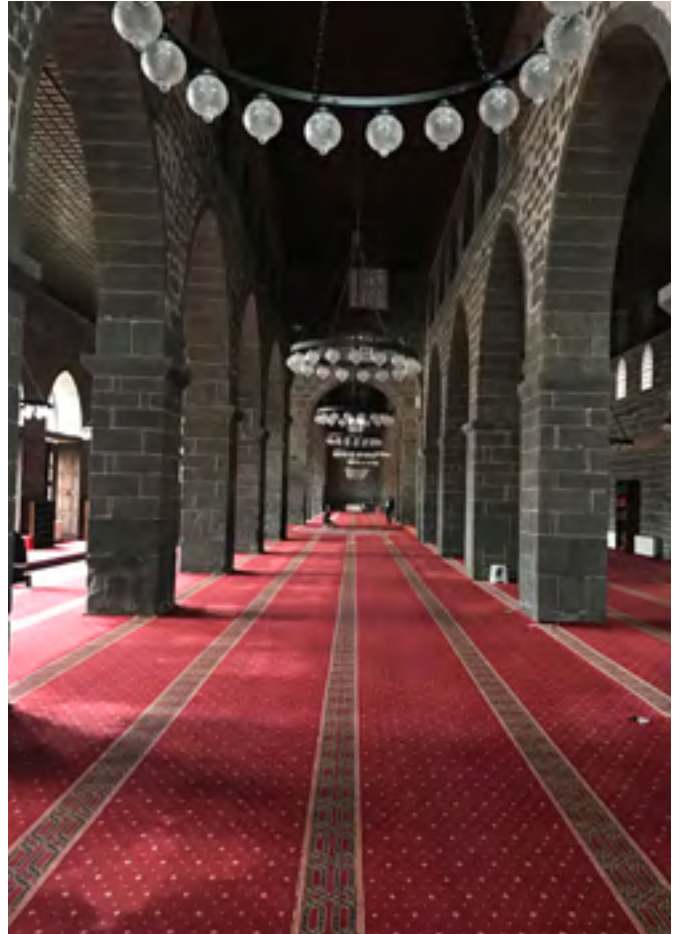
Bir Antepli ciğere aşınadır, iyisini yapar ve iyisini yer. Ve bir Antepli der ki: Diyarbakır'da ciğer Antep'ten biraz daha iyidir. Bunda ciğerin terbiyesinin de önemi pek mühimdir. Her tarafta yiyebileceğiniz gibi bu iki adreste de afiyetle yiyebilirsiniz.

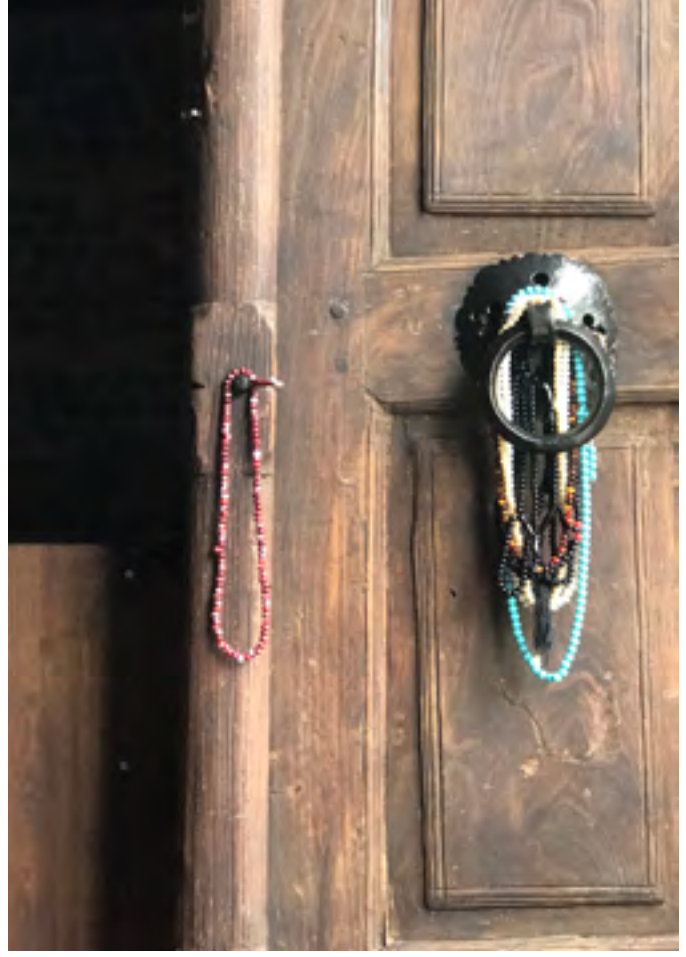
### **Muharrem Usta**

#### **Dağ Kapı Ciğercisi**

### **Ulu Cami**

Anadolu'nun en eski camisi olarak kayıtlara geçmiştir. 639 yılında Diyarbakır'a egemen olan Müslümanlar tarafından Martoma Kilisesi'nin camiye çevrilmesiyle yapılmıştır. Zaman içinde istilalar, yangınlar ve depremler sonucu cami birçok kez bölüm bölüm yıkılmış ve yeniden yapılmıştır. Bu sebeple enteresan bir mimarisi ve mistik havası vardır. Avlusu, etrafındaki insanlar ve sesler sizi başka âlemlere götürür.





### **Hevsel Bahçeleri**

Diyarbakır Kalesi ve Dicle Nehri arasında yer alan yaklaşık 700 hektarlık arazi Hevsel Bahçeleri olarak anılmaktadır. Güneydoğu Anadolu'nun en büyük kuş cenneti olmasının yanı sıra birçok memeli türünün de yaşam barınağıdır. Göçmen kuşların barınma ve dinleme noktası olarak da önemli bir konuma sahiptir.

2015 yılından beri dünya mirası olarak UNESCO listesinde bulunan Hevsel Bahçeleri Türkiye'de nadir bulunan yaz atmacalarına da ev sahipliği yapmaktadır.

### **Kadayıfçı Sıtkı Usta**

Geldik Diyarbakır'ın en mühim olayı burma kadayıfa. Bu konuda Sıtkı usta baş tacıdır ve kimse eline su dökemez. Ben dükkanda kadayıfa dair ne varsa kefilim ve daha iyisini kolay kolay yiyemezsiniz derim. Kadayıfı da, fıstığı da, kullandığı tereyağı da bölgenin en iyisidir, özellikle belirtmek isterim. Benim çok sevdiğim arasında olan ve şerbeti sütle hazırlanan damat kadayıfı dükkanın en önemli çeşitlerinden biridir, mutlaka tavsiye ederim.

*Havalar düzeldi, etraf yeşillendi. Anadolu'nun en güzel zamanları... Fırsatınız, vaktiniz varsa memleketi gezin. Kendinizi çok iyi hissedeceksiniz eminim. Hepimizin buna ihtiyacı var, memleketi gezin...*





## ZEYTİNYAĞLI NOHUT TAVA

### Malzeme

- 2 bardak haşlanmış nohut
- Yarım su bardağı Komili Riviera Zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Urfa domates salçası
- 1 yemek kaşığı isot
- 4 adet acı kırmızı biber
- 1 adet acı yeşil biber
- Kaya tuzu
- Soğanı, yeşil biberi ve acı kırmızı biberi incecik kıyın.
- Bir fırın tepsisine doğradığınız sebzeleri, haşlanmış nohutu, domates salçasını, isotu, kaya tuzunu ve Komili Riviera Zeytinyağı'nı ilave edip harmanlayarak güzelce yayın.
- Tepsinin kenarına kalan kırmızı biberleri ilave edin.
- En yakın odun fırınında ya da evinizdeki fırında 200 derecede 25 dakika pişirin.
- Yanına tırnak pide ve ayranla servis edin.

*Urfa esnaf geleneğinin en kuvvetli yemeklerinden biri, en çok da sabahları yeniyor. Hele hava sıcaksa acı daha da artırılıyor, ne de olsa çivi çivi söküyor.*





Selçuklu'nun 3 Şehri

# SİVAS, ERZİNCAN, ERZURUM

---

Selçuklu'nun izi olan her şehir güzeldir derim ben, içinden Selçuklu geçen şehirleri de ayrı severim. Mimari, sanat, matematik, estetik ve yaşam deyince Selçuklu derim. Bu üç şehirde Selçuklu izlerini keyifle takip edebilir ve aynı zamanda da enfes yemekler yiyebilirsiniz.

---

Bir gün Ahmet Hamdi gibi Beş değil de Üç Şehir yazarsam, buralardan başlayacağım. Neredeyse her mevsimde geldiğim bu üç şehir, her zaman ayrı güzel. Önümüz yaz, yollar uzun ve keyifli... İlk fırsatta görmediyseniz mutlaka görmenizi öneririm.

### **Cumhuriyet Meydanı / Sivas**

Şehrin tam ortası lakin öyle klasik bir şehir meydanı değil. Karşınızda Selçuklulardan kalma bir medrese, hemen yanınızda Osmanlı eseri bir cami ve arkınızda Cumhuriyet dönemi kongre binası... Birkaç yüzyılı bir arada göreceğiniz tarihi bir meydan.

Kendinize bir çay söyleyin ve hayatı izleyin. Geçmiş, çok geçmiş ve yakın gelecek hepsi bir anda. Anın kıymetini anlayabileceğiniz enteresan bir yer.

### **Akın Kellecisi**

Sivas'taysanız kelle ile güne başlamak en iyisi ve en yerlisidir ama öyle saat 9'a falan kalmaz, erken uyanın ve doğruca Akın Kellecisine gidin derim. Dükkanın eski ustası Hacı Akın'ın dede mesleği lakin kendisi de oğulları da rahmetli olduğu için işin başında yanında yetişen Muharem usta var. Gecedan odun fırınına attığı kelleleri sabah teker teker misafirleri için hazırlıyor.

Kellenin yanına yapılan diğer çorbalar da en az kelleler kadar lezzetli. Az çorba üstüne kelle ile bu ritüeli tamamlayın, bir Sivaslı gibi kahvaltı yapmış olacaksınız.

### **Köfteci Kirli Ahmet Usta**

Sivas'ta köfte deyince tüm Sivaslılar hep bir ağızdan size köfteci Kirli Ahmet usta diyecektir. Dört kuşaktır sadece köfte yapan Ahmet usta ilkokulda babasının el arabasında başlıyor köfte yapmaya ve şimdilerde dördüncü kuşaktan İshak Kaan ve Burak kardeşler işin başında devam ediyor. Ahmet usta merkezdeki ilk dükkanda hâlâ el arabasındaki kadar heyecanlı, hevesli, çalışkan ve çok titiz çalışmaya devam ediyor. Sadece köftelik kıyma ve tuz ile hazırladıkları harcı dinlendirerek pişiriyorlar ve yanında çobanlardan aldıkları süttan hazırladıkları yoğurt ve ayranla servis ediyorlar.

### **Çerkes Kahvesi**

100 yılı geçkin tarihi ile Türkiye'nin önemli kahvehaneleri arasında. Kahvesi gerçekten harikulade. Yeni neslin işin başında olduğu kahvede esnafılık geleneği bir tık daha yaşatılmalı diye düşündüm servis alırken. Önemli olan sadece kahvenin korunması olmamalı, kültürü, esnafılığı ve hikâyesi de korunmalı.







### **Sivas Katmeri**

Tereyağı ile kat kat açılan hamur, taş fırında odun ateşinde pişer ve gerçekten çıtır çıtır olur. Bu, Sivas mutfak kültürünün en önemli kahvaltı ürünü olmakla beraber en önemli katığıdır da. Dilerseniz sade olarak, dilerseniz peynirle, dilerseniz tereyağı ya da balla yiyerek enfes bir kahvaltı yapmış olursunuz. Hâlâ Sivas'ın dışında yaşayan Sivaslılar memleketten kolilerle Sivas katmeri istemektedir.

### **Tozlu Raflar Sahaf**

Çifte Minareli Medrese içinde yer alan Tozlu Raflar Sahaf Türkiye'nin en güzel sahaf dükkanlarından biridir. Tahta ya da el yapımından eski çocuk oyuncakları, harikulade kitaplar, eski taş plaklar, çeşit çeşit mutfak kapları ve kahve fincanları bu dükkanı eşsiz yapıyor. Emekli öğretmen baba ve kızının sahip çıktığı büyük Türk kültürüne ait detaylar ve hikâyeler mutlaka dinlenmeli, mümkünse bir çay içilmeli ve içeride zaman geçirilmeli. Eski Türk oyunları, saatler ve yılların verdiği o eskimişlik kokusu...

### **Evin Döner / Erzincan**

Karnın acıkırsa ya evine gidersin ya da Evin'e...

Gerçekten de öyle, Erzincan'ın önemli aile lokantalarından biri. Eti de ekmeği de Erzincan işi. Tadı damaklarda uzun süre kalacak cinsten.

### **Tulum Peyniri**

Türkiye'nin hemen hemen her yerinde bulabileceğiniz tulum peynirinin en iyisini kesinlikle ve kesinlikle burada yersiniz. En yakın fırından sıcak bir ekmeği alın kâfi. Tabii yanında bir de çay olursa âlâ...

### **Gezgör Çağ Kebap / Erzurum**

1975'ten beri Erzurum'da Kenan Tunç ve Necdet Yüksel'in beraber işlettiği dükkan, çağ kebabı için önemli adreslerden biri. Erzurum tandırında pişen ekmeği de en az çağ kebabı kadar lezzetli. Doğu Anadolu yaylalarında beslenen kuzusu, tuz, soğan ve karabiberle harmanlanıp odun ateşinde ağır ağır pişiyor. Bence her şey her zaman yerinde yenmeli, burada bunun önemini bir kez daha anlıyorsunuz.

### **Erzurum Evleri**

11 eski Erzurum evi ve bir han birleşerek bir tarihi müze olmuş gibi ama burası bir restoran ve çayından şekerine, çalan müziğinden ekmeğine, kahvaltısından kavurmasına her şey Erzurum, Erzurum, Erzurum... Müze gibi bir yer, içinde saatler geçireceğinize eminim.

### **Hünerli Eller Lokantası**

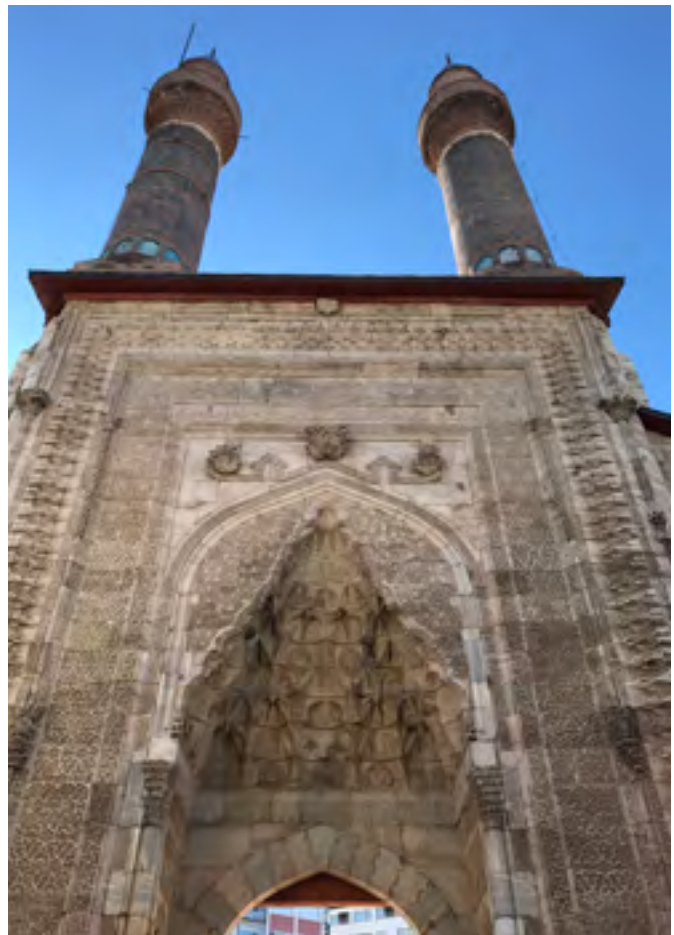
Erzurum ev yemeklerini tadabileceğiniz başarılı bir aile lokantası. Anne ve iki oğul mutfakta, serviste, kasada, çayın başında ve her yerdeler. Tüm menüyü afiyetle yiyebilirsiniz ki biz de dört kişi aynen öyle yaptık. Mantıları çok çok lezzetli, çorbaları anne eli değmiş gibi, şerbetler de mutlaka tadılmalı derim.

### **Kadayıfçı Muammer**

Erzurum deyince kadayıf dolması olmazsa olmaz ama bunu Muammer ustada yemezseniz de olmaz. Erzurum'a gelen neredeyse herkesin en az tarihi binalar kadar ziyaret ettiği dükkan, Erzurum'un mutfakta turizm elçisi gibi.

### **Emirşeyh Köftecisi**

Dükkanın eski taş binası ve dekorasyonu en az köftesi kadar önemli. Birkaç çeşit sunduğu köfteleri pek lezzetli. Bu seyahatin en son ve en lezzetli duraklarından biri. Burada son olarak Erzurum demli çayını içerek dönüş yolculuğuna koyuluyoruz.



Selçukluların 3 şehri  
SIVAS, ERZİNCAN, ERZURUM

\* Kemaliye, Divriği  
arası "TAS YOL"  
dünya'da görüle-  
ceğinin en güzel  
yollarından biri.



- Kelle
- Sivas katmeri
- Sivas köftesi

Erzincan'a  
20 km kala mutlaka  
manzara fotoğrafı  
çekin



ERZURUM.

SIVAS

219 km

- tozlu RAFLAR  
Sahap



• Divriği

Erzincan

- elma - peynir
- döner



• kemaliye

→ TAS  
YOL



- Erzurum  
evleri
- hünarlı eller  
lokantası
- kadayıfçı  
muammer

Görmeden  
olme  
Bence





## HORİS

### Malzeme

- 100 ml Komili Sızma Zeytinyağı
- 75 g un
- 75 g petek bal

- Komili Sızma Zeytinyağı ve unu beraberce bir tavaya koyun ve kavurmaya başlayın.
- Un karamel rengini alana kadar kavurmaya devam edin.
- Un istediğiniz rengi alınca altını kapatıp tavanın tam ortasına petek balı ekleyin.
- Un ve yağ o kadar sıcak olacak ki birkaç dakika içinde bal erimeye başlayacak.

*Yıllar önce İspir'in Hunut köyünde rastladığım bu lezzeti unutmam, unutamam...*







## ADANA MERSİN

Süper yemekler yersin :)

---

Uzun zamandır yaptığım en lezzetli seyahatti. Hatta son 5 yılın en gastronomik seyahatiydi de diyebilirim. Yıllar önce Frankfurt uçağında karşılaştığım Merih ailesi o günden beri davet ediyor, ben de fırsat bulamıyordum. Şimdi bu yazıyı yazarken o birkaç günde ne kadar lezzetli yemekler yediğimi ve ne kadar geç kaldığımı anlıyorum. Yeme içme konusunda bana kaptanlık eden Okay Merih ve Merih ailesine çok çok teşekkür ederim. Onları bulursanız hiç tereddüt etmeden sizlere de aynı rotayı yaptırabileceklerine eminim.

---

İlk önce Adana'ya uçuyorum, o sebeple kebab yemeden olmaz. Adana detaylı yazısını Komili Lezzet Seyahatnamesi'nin ilk cildinde bulabilirsiniz. Bu nedenle kısa geçiyor ve yola devam ediyorum.

### Adana'nın 3 Kebapçısı

#### Adana Adana'da yenir.

Bence yerinde yemeyince asla tadını bilemeyeceğiniz bir yemek "Adana". Ayrıca benim sanki ev sevdiğim yemek. Senede dört kez gittiğim Adana, asla yemek yemeden geçmeyeceğim bir yer. Bu seyahate de buradan başlıyorum.

#### 1

Ufuk'un Yeri: Bu ara en favori dükkanım. Karataş yolunda kebabınızı yedikten sonra mutlaka Ağaçaltı tatlıcısını bulun derim. Yaklaşık 55 yıldır aynı ağacın altında olduğu için herkes bilir.

#### 2

Elem: Son 10 yıldır sürekli gidiyorum. En lezzetli kebabçılardan biri. Özellikle marullu tahinli taratoru efsane. Her gittiğimde uğradığım dükkanlardan biri.

#### 3

Tüm Tablacılar: Sokakta kebab yapan tüm tablacılarda kebab yiyebilirsiniz. Özellikle de gece yarısından sonra hangisine gitseniz tadı efsanedir.

### Yeni Ada Kebap / Tarsus

Bir kuşgözü lahmacun yedim hâlâ aklımda, hâlâ aklımda. Fındık lahmacunla karıştırmayın. 1 TL büyüklüğünde olan ve kebab kıyması ile yapılan harikulade lahmacun bu. "Yemeden ölme bence" derim. Yanında gelen turp, nane, soğan, acı biberler de fevkalade, özellikle belirtirim.

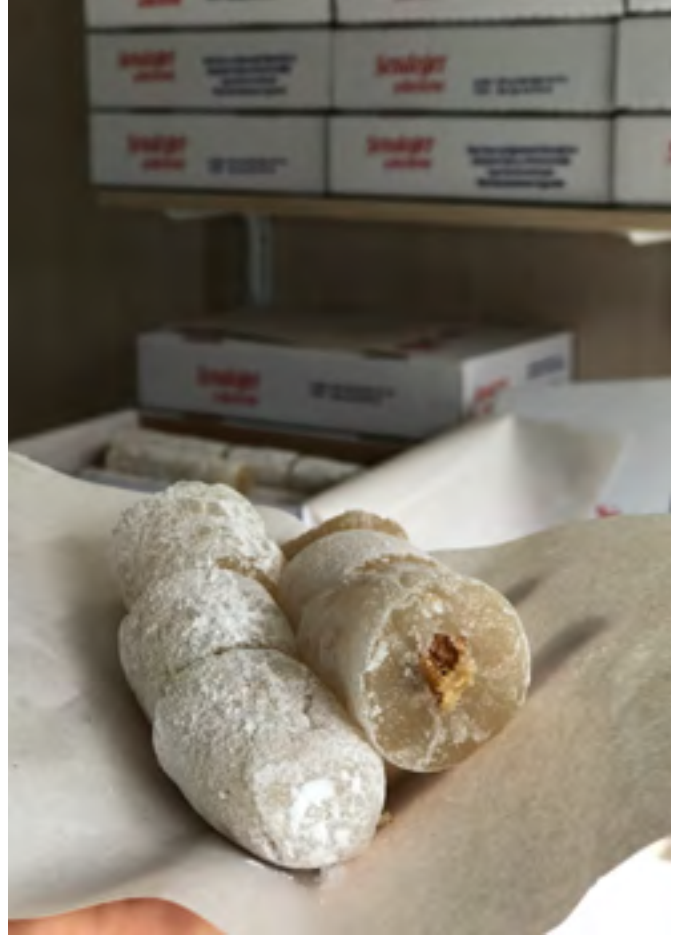
### Humuşçu Akın - 1960 / Tarsus

Su çekmediği için dut, yeni dünya ve narenciye ağaçlarından yapılan tokmakla döverek, her siparişte taze olarak hazırlıyor humusu. Gerisini anlatmama gerek yok, mutlaka burayı bulun derim. Yanında ekmeği, turşusu ve suyu da ikram.

### Havana / Tarsus

Burası aslında pastane gibi ama daha çok gofret -ki bir Tarsus efsanesi- ve kahke satıyor. Bisküvi, peksimet ve çeşitlerini de burada bulabilirsiniz. Eski bir dükkan olan Havana, Türkiye'nin her yerine kargo ile paket yolluyor.





### **Merih Ailesinin Evi / Mersin**

Ne sorsam kendileri yapıyor, öyle bir ev burası. Nar ekşisi, tereyağı, kaymak, sürk, yoğurt, aklınıza ne gelirse “biz yaptık” denen bir ev... Hayatımda yediğim en iyi içli köftenin de adresi... Nazlı teyze ve Muhittin amcaya hürmetlerimi sunarım.

### **Sarnıç Restoran / Gözne Yaylası Yolu**

Bir bulgur pilavı var unutulacak gibi değil! Bulguru, tereyağı inanılmaz. Yanında da tereyağında ama bol tereyağında kızarmış tavuk geliyor ki enfes... Özellikle sebzeleri, yoğurtları, salataları çok çok lezzetli, bir de yayla havası, daha ne olsun.

### **Yürü Kerebiç / Mersin**

Benim bu kerebiçle aram açtı ama neden açılmış anlamadım. Biraz zorla gittim desem yeridir ama ilk ısırıkta şok oldum. Zaman zaman Mersin'den sipariş vermeye başladım. Gerçekten en lezzetli kerebiç burada. Biz Antepçiler de yaparız ama bu iki çıta üstte.

### **Dondurmacı Halil / Mersin**

Cezerye deyince burada dur! Cevizli ve fıstıklı yapıyorlar sadece, sen de daha fazlasına gerek duymuyorsun zaten. 1960'ta başlayan hikâyesi aynı güzellikte devam ediyor.

### **Emin Usta / Mersin**

Burası peynirli kadayıfın (künefe demiyorlar) ve sıralı böreğin en doğru adresi. Bakır, neredeyse kamyon lastiği büyüklüğünde tepsilerde yaptıkları künefe, pardon peynirli kadayıfı mutlaka yemelisiniz.

### **Mersin'de Ciğer Hususu**

Bu konuda iki dükkan var. Ciğerci Saboş, yine bir Mersin efsanesi. Sabah 5.00'te açıyor, 5.30'da mangal hazır, sabah 9.00'a kalmadan kapatıyor.

Diğer önemli ciğer kebabı dükkanı da Arkadaş. Küçük bir dükkan, 3 masalıydı hatırladığım kadarıyla. Ciğeri de, ekşi ev yoğurdundan ayrıntı da çok iyiydi.

### **Mersin'de Tantuni Hususu**

Şehir bu konuda ikiye ayrılmış durumda: Biri kuyruk yağında kavruluyor ve buna tantuni deniyor diğeri de biftek diye geçiyor ve sanırım bitkisel yağla pişiyor. Evet ikisi de lezzetli lakin ben kuyruk yağında kavrulmuş denince bir adım öne çıkarım.

Memoş Tantuni, kuyruk yağında kavrulmuşu ve diğeri hâli var.

Enis Tantuni, sadece biftek yapıyor.

İkisi de Mersin'in en sevilenleri.

Bu arada tantuninin ilk tarifinin sadece akciğerle yapılan bir çeşit kavurma olduğu ve ucuz olduğu için hamal yemeği dendiği de şehirde şimdilerde pek bilinmemektedir.

### **Cennet Cehennem Mağaraları ve Kahvaltı**

Kesinlikle görülmesi gereken bir yer lakin buraya varmadan enfes manzaraya karşı kurulmuş yerel çadırlar içinde kahvaltı yapmak çok önemli. Burada herhangi bir dükkanda mutlaka kahvaltı yapın derim.

### **SİLİFKE**

Silifke'ye gelmek için çok sebep var, bunları kısaca not geçiyorum:

Batırık (Ermenek batırığından biraz farklı bir tarif ama mutlaka burada da denenmeli)

Silifke yoğurdu (adı kalmış, kendini bulana aşk olsun, köy pazarlarında arayın derim)

Toros karından karsambaç (özellikle mayıs ayında Silifke'de bulacağınız en efsane tatlı)

Çilek (Silifke'de dört yanınız çilek tarlası, elbet denk geleceksiniz)

Mavi yengeç (özellikle Dalyan'da)

Ve en nihayet Boğsak Koyu



# ADANA - SİLİFKE

"en lezzetli yol"

\* Adana Mersin arası sıkıca yemeği unutmama!

Sarınc'ta Bulgur Pilavı ve tereyağlı tavuk.

\* Kahvaltısı  
Cennet Cehennem

**SİLİFKE**  
- Bahırık  
- Mavi yengeç  
- Yoğurt

**Narlı kızıl**  
Canatan Restoran

**Erdemli**

**MERSİN**

- Ciger; saboş ve arkadaş  
- tantuni, memos ve emis  
- Mutlaka yürü'de kerebic.  
- emin usta Peynirli kadayıf.

Göze Yol  
29 km

**TARSUS**

39.9 km

**ADANA**

- elem  
- UPuk'un yeri  
- tabakalar

adana'da adana kebab her yerde iyidir.

\* Türkiye'nin en gastronomik ilçesi olabilir kanımca.

- Kuş gözü lahmacun "OLAY"  
- Humus'un başkenti sayılabilir.

P.S: Adana Kebabı Adana'da YENİR.





## VAN GÖLÜ'NÜN ETRAFI

---

Van Gölü'nün çevresini gezmek bence Türkiye'de yapılacak seyahat rotaları arasında en iyilerinden biri. Yaklaşık 400 km'lik bu seyahati bir de Mayıs ya da Eylül ayında yaparsanız en güzel zamanlarından birini tercih etmiş olursunuz kanımca.

Gevaş, Tatvan, Ahlat, Adilcevaz, Erciş, Muradiye... Gececeğiniz rotada manzaralar inanılmaz, kokular tarif edilemez. İki günlük rotada bence ilk gece mutlaka Ahlat'ta kalın ve Van Gölü'nün inanılmaz manzarasına uyanın. Sümbül, Süphan, Tendürek...

---



#### ANADOLU'NUN TAPUSU AHLAT

Biz Ahlat'a gece vardık, Van Gölü'nün kenarındaki ilçenin tek otelinde kaldık. Gece en çok merak ettiğimse nasıl bir manzaraya uyanacağımı, sanırım heyecandan gece rahat uyuyamadım. Sabahın ilk ışıkları ile doğru pencereye...

Önümde turkuaz, yeşil, mavi ne dersen bir göl, Gölün ardı Gevaş ve Hakkari dağları sağım Nemrut, solum Süphan, arkam ise taş evleri ile Türklerin ilk yurdu Ahlat... Sanırım zaman da durdu ben de...

Akşamdan otelciye kahvaltıyı göl kenarında yapmak istediğimizi söylemiştik, masamız az sonra hazırды.

#### Kahvaltı

Adilcevaz cevizi şöyle elinizin arasına sıkıştırınca yağ çıkan cinsten. Van peyniri, sac ekmeği, tereyağı, Bitlis balı, Ahlat kaymağı, köy yumurtası ve diğerleri... Unutulacak gibi değildi bu kahvaltı. İnceden çalan Reşid Behbudov şarkıları. 1000 yıl sürsün isteyeceğiniz bir andı.

#### Türklüğün Anadolu'ya İlk Mührü

#### “AHLAT MEZAR TAŞLARI”

Ahlat, Belh ve Buhara'dan sonra üçüncü “Kubbet-ül İslam” şehri unvanını taşır. Topraklarında yetiştirdiği onlarca evliya, derviş ve alperenleri ile hem Türkler hem de Müslümanlar için önemli bir şehirdir. Bu mühim Türk şehrinde dünyanın en büyük mezarlıklarından biri (yaklaşık 200 dönüm) bulunur. Bu mezarlıktaki taşlar ise Türklüğün Anadolu'ya ilk mührüdür. Bu taşlar aynı zamanda Anadolu'nun Orhun Abideleri olarak da anılır. Çünkü Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya geçiş noktası olarak kaldıkları bu topraklarda, hem kendi kültürlerini hem de Anadolu'nun kültürlerini harmanlamışlardır.

Bu mezar taşları bence her Türk vatandaşının görmesi gerektiği kadar önemlidir. Osmanlıların, zamanında burayı “Ata Şehri” olarak anmasında da bu mezarların etkisi büyüktür.

## ADİLCEVAZ

Hep isminden dolayı merak ettiğim bir Anadolu şehriydi. Tam da hayal ettiğim gibi çıktı diyebilirim. Van Gölü'nün en güzel renkli suları buranın kıyılarında, tepede Urartu Kalesi. Etraftaki cevizlikler ve manzara gerçekten enfes.

### Hanımeli Lokantası / Adilcevaz

Bir öğle yemeği esnasında uğradığımız Adilcevaz'daki Hanımeli Lokantası yöre yemekleri konusunda çok çok iyiydi. Daha önce de defalarca gittiğim Doğu Anadolu'daki en iyi yemekleri burada yediğimi belirtmek isterim. Kengerli ayran aşısı gerçekten çok çok iyiydi ve iki koca tabak yedim. Sonrasında keledoş, keşkek, murtağa ve pekmez helvası masamıza gelen diğer lezzetlerdi. Yolunuz oralara düşerse mutlaka uğrayın derim. Doğunun yemekleri de insanları da hürmetleri de bambaşka...

### Van

Doğuda en çok gittiğim illerin başında, neredeyse her mevsimini gördüm. Kalabalıklığı, sesi, insanları, peyniri, kendi bitki faunasıyla bence doğunun en güzel şehirlerinden biri. Kahvaltı ise Van'ın olmazsa olmazı.

### Van Kahvaltısı

Sütçü, eskiden kahvaltı satan dükkânlara verilen isimmiş. Şimdilerde Van'daki tüm kahvaltı salonları da sütçü namıyla anılıyor. Sütçü Kenan da bunlardan biri, üç kuşaktır geleneksel Van kahvaltısı hazırlıyorlar. Bir yandan atıştırıp bir yandan konuşuyoruz. Kahvaltının bu kadar meşhur ve çeşitli olması eski bir geleneğe dayanıyor diyor ve başlıyor anlatmaya.

Sabah erken saatte tarlaya çalışmaya gidecek olan evin reisi, bu erken saatlerde eşinin uyanmasına kıyamaz ve evden bir parça kahvaltılık alarak çıkar. Bu hareketi, o gün tarlada çalışacak tüm arkadaşları da yapar. Böylece herkes gelirken yanında evden bir şeyler getirmiş olur. Tüm bu Van'a has kahvaltılıklar çayın yanında ortaya konup afiyetle hep beraber yenir. Sütçü Kenan bu hikâyeyi anlatırken Vanlıların ne kadar centilmen olduklarının altını da özellikle çiziyor.

**Şimdi gelelim Sütçü Kenan'a göre kahvaltının olmazsa olmazlarına;**

- Van otlu peyniri
- Sahanda manda kaymağı
- Ceviz
- Çatak Karakovan balı



- Cacık (Seyahatname'nin ilk bölümünde bahsettiğim bir nevi lor peyniri).
- Murtağa; tereyağı ve un kavruluyor, üzerine çırpılmış yumurta eklenerek sahanda servis ediliyor. Dilerseniz üzerine bir de bal koyabiliyorsunuz.
- Kavut; buğday kavrulup değirmende kahve haline getiriliyor. Biraz iri çekilen buğday tereyağında kavrulup masaya getiriliyor. Dilerseniz bal dilerseniz reçellerle servis ediliyor.
- Tahin ve pekmez
- Taze peynir çeşitleri
- Ekmekleri; sılap pide, çöre (kete), ince lavaş, tandır ekmeği.

Van'a giderseniz buraya muhakkak uğrayın derim...

**Sütçü Kenan**

Cumhuriyet Caddesi, Kahvaltıcılar Sokak No: 7/A Van

***Komili***



# VAN GÖLÜ'NÜN ETRAFI açık hava müzesi

370 km

★  
Türklüğün  
Anadolu'ya ilk mührü  
Ahlâf Mezar  
Yasları



"görmeden ölme bence"

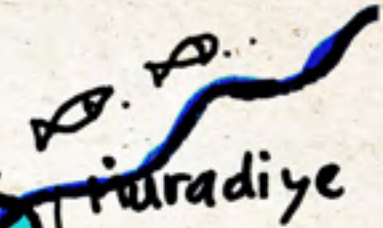


urartu kalesi

Adilcevaz



ERCİŞ



Muradiye

Bendimahi çayı  
İnç Kefali  
yolculuğu.

TATVAN

- Tatvan Kalesi
- Rahva Kervansarayı
- Abdülcelil Behtanî Türbesi
- Dapir-ikal Türbesi
- Tokaçlı Mezarlığı
- Tuğ Kilisesi

• BITLİS



• VAN



Edremit

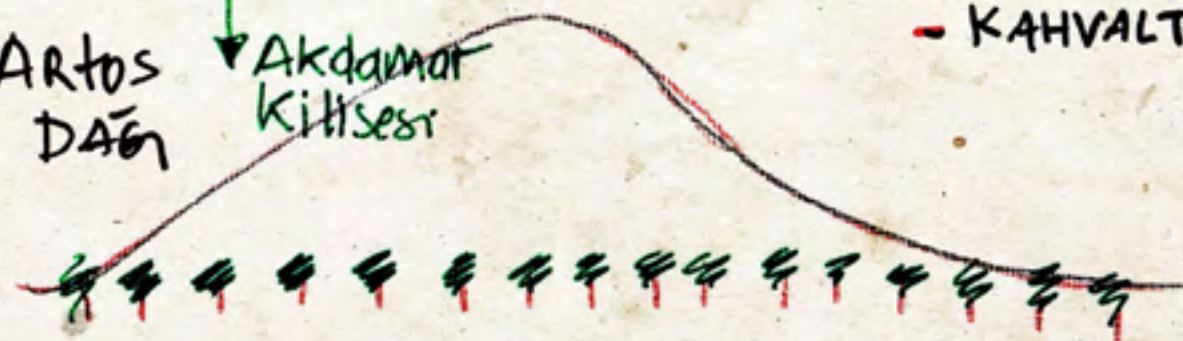


GEVAS

ARTOS  
DAĞI

Akdamat  
Kilisesi

- otlu peynir
- kurut
- eksili
- keledos
- sergeser
- erik kızartması
- KAHVALTI







# ANADOLU GÜZELLEMESİ

Çorum, Amasya, Tokat

---

Anadolu dünyanın en büyük ve en güzel öğretisi, her anı, her günü, her ayı çok kıymetli. Ben özellikle ilkbahar ve sonbaharda mutlaka Anadolu seyahatleri yapıyorum. Sizi bu yazıda çok çok sevdiğim Çorum, Amasya ve Tokat'a götürüyorum. Üçünün üzerine ayrı ayrı yüzlerce sayfa yazılır ama ben üçünü de çok sevdiğimden sizler için bu yazıda birleştirdim.

---

### Çorum

En sevdiğim yerlerden biri, uzun bir süre kendimi buralı hissetmişliğim bile var. Yemekleri, kimse bilmez ama dillere destan. Unu, ekmeği, sabah içilen aşları ve sebze kuruları; tadına doyum olmaz. Ben Türkiye'nin en iyi mutfakları arasında ilk 5'e kesinlikle Çorum'u alırım.

### Alaca Höyük

Türkiye'nin en eski kazısı Alaca Höyük'e uğrayarak başlayın. Bu topraklarda bizden önce yaşayan uygarlıklardan nasıl izler taşıdığımızı göreceksiniz. Sanatın, medeniyetin ve kültürün aslında binlerce yıl önce bu topraklarda ne kadar mühim bir konu olduğuna şahitlik edeceksiniz. Kazı evine uğrarsanız 56 yıldır kazı evlerinde yaşayan sayın hocam Prof. Aykut Çınaroğlu'na mutlaka selamımı iletin, o size mütevazı bahçesinde çayından ikram edecek, biraz da Hatti ve Hitit uygarlıklarından bahsedecektir.



### Katipler Konağı

Türkiye'nin en iyi 10 lokantası arasına kesin olarak ismini yazdığım, sahibesi Fevziye Hanım'ın konusunda derya deniz olduğu mütevazı bir Anadolu lokantası. Renkleri kaybolmasın diye ayrı ayrı basılmış erik, kiraz, çağla, ayva turşusu mu ararsın yoksa gül yapraklarını limon tuzu ve şekerle kavanozlayıp, güneşte 15 gün bırakıp,

hazır olan pelteyle yapılan gül şurubu mu? Ne ararsan kendine has, ne ararsan buram buram Anadolu.

### İskilip Dolması ve Sirkeli Cacık

Ca diye anılan bitkisel çuvala akçeltik pirinci konulup ağzı dikilir. Diğer yanda bakır bir kazana et ve su konulup, üzerine sacdan yapılma bir ayak yerleştirilir ve onun da üzerine içi pirinç dolu çuval konulur. Çuval su ile temas etmemelidir. Daha sonra ağzı kapatılıp hamurlanan bakır kazan geceden sabaha pişmeye bırakılır. Kazan açılınca çuval bıçakla yarılr. Etin buharı ile pişen pirinç pilavı tabağa alınır, üzerine de saatlerce pişen et. Yanında da mutlaka ev sirkesi ile hazırlanmış cacık verilir. Bu efsane yemeği mutlaka yemenizi öneririm. Hatta bu seremoniyi yaşamak için Çorum'a gidin derim.



### **Amasya**

Herkes Ferhat ve Şirin'in hikâyesini bilir de deldiği dağın Amasya'da olduğunu bilmez. Kimi zaman hikâyelerle, kimi zaman şehzadelerle ve çoğu zaman da büyüleyici güzelliğiyle Amasya bir başka. İçinden Yeşilırmak geçtiğinden mi bilmem, bir ferahlık, bir huzur sormayın.

### **Ali Kaya**

Türkiye'nin en iyi manzaralarından birine sahip restoranı desem abartmış olmam sanıyorum. Yeşilırmak, Kral Mezarları ve yukarıdan Amasya'nın görüntüsü... Yerel yemekler de manzara da enfes. Mutlaka gün batımı öncesi gitmenizi öneririm. Akşam üstünde ve hava karardığında buradan Amasya şehrini izlemelisiniz.

### **Amasya Çörekçisi Galip Usta - 1925**

Amasya'nın üç kuşaktır devam eden geleneksel çörekçisi. İki tip yapılan çörek, cevizli haşhaşlı ve haşhaşlı olarak parmak şeklinde, bir de yuvarlak cevizli olarak satılıyor. Tarifin dededen toruna aktarıldığı Amasya çöreği, Anadolu'nun geleneksel hazinelerinden sadece biri. Sabah buradan aldığımız çörekle Yeşilırmak kenarında bir kahvaltı yapın derim.



## TOKAT

Tokat, Türkiye’de gördüğüm iller sıralamasında 77. il olarak #ömürakkorse-yahatnamesi’ndeki yerini aldı. Geçen yıl agustosta gittiğim Tokat’ı unutmak mümkün değil. Şehre girdiğim andan itibaren “ben buraya hep gelirim” deyip durdum. Özellikle eski dokusunu koruması ya da korumaya çalışması bence en önemli unsuru Tokat’ın. Eğer bir mülki amir olsaydım, tüm eski Tokat’ı koruma altına alır, yeniden restore ederdim ki bu konuda dünya listelerine girerdi, eminim. Özellikle kale altının olduğu mahalle, yukarıdan bakınca size büyük bir keyif veriyor. Çünkü apartman görmüyorsunuz. Sadece ağaçlar içinde tek ya da iki katlı eski Tokat evleri ve çatıları... Benzer manzarayı Avrupa şehirlerinde görürsünüz ama Türkiye’de bulmak çok çok zor. Bence bu yüzden Tokat’ın kıymeti bilinmeli, hem de çok...

### Geleneksel Tokat Kahvaltısı

Tokat, özellikle yerel ürünleri bakımından müthiş bir yer. Anadolu’da artık birçok yerde yerellik adı altında endüstriyel ürünler satılıyor. Tokat’ta neredeyse tüm yediklerimde ve içtiklerimde böyle bir şeye rastlamadım. Bez sucuğu, Tokat yağlısı, nohut mayalı cevizli çörek, çökelek sündürme, zile pekmezi, kızılıcak ve kuşburnu reçelleri bence Tokat’ın kahvaltısını bambaşka yapıyor. Hepsini tek başına eklemek önünüze alsanız bile kahvaltıda yeterli; hepsini beraber yemek isterseniz ziyafet oluyor. Şehirde dört kuşaktır bulunan Akıncılar Fırını’nın yeni pastane markası olan Fırınıstan size bu tercihi sunuyor ve ayrıca kendi fırınlarından gelen çörekler de gerçekten çok çok lezzetli.

### Tokat Yağlısı ve Çöreği

Tokat yağlısı tüm Tokatlıların sabah kahvaltısında başköşede, kimi zaman sade kimi zaman bir parça peynir ya da bir parça reçelle... Çörek ise nohut mayasından yapılıyor. Tokat’ı bence yerellik bakımından biraz daha üst noktaya taşıyan noktalardan biri de ekşi maya kullanımının yaygınlığı. Uzun zamandır beraber çalıştığımız ekşi maya grubumuzla (Pasto Hakan ve Palemek Şevki) bundan sonraki ilk yurt içi seyahatimiz, mayaları için Tokat’a olacak. Birçok bakkalın camındaki “ev mayasından ekme bulunur” levhası da bence heyecanlanmak için çok çok yeterli.

### Meyveler, Sebzeler

Tokat’a hangi yoldan girerseniz girin ve şehri nereden terk ederseniz edin yaklaşık 50 km’lik bağlık bahçelikler geçiyorsunuz. Türkiye’nin sebze-meyve üretiminin yaklaşık %10’u Tokat tarafından karşılanıyor. Hâl böyle olunca da her şeyin en iyisini Tokat’ta yiyebiliyorsunuz. Özellikle şehrin yol kenarlarında sıralanan bağlık bahçelik restoranlarında ise meyve servisi neredeyse ağaç-

tan masaya olarak yapılıyor ki benzerine Türkiye'de pek rastlamadım. Yani siz masanıza geçiyorsunuz, masanın bir tarafı kayısı ağacı bir tarafı kiraz diyelim, bunları daldan yiyerek muhabbete devam ediyorsunuz.



#### **Tokat Kebabı**

Kuzusu Niksar,

Domatesi Tokat,

Patlıcanı Erbaa,

Biberi Kazanova,

Patatesi Artova,

Yemeğin pişeceği fırını ören usta Tokatlı,

Şişlerini döven usta Tokatlı,

Pişiren usta da Tokatlı olunca ortaya ne çıkacağı konusunda bir fikriniz olur diye umuyorum...

Tokat kebabını daha önce ne yazık ki Tokat dışında yiyebilmişim ama yediğim gündün beri bir de Tokat'ta yenmeli diye düşünüp durdum. Haklıymışım, meğer yerinde yemek gerekmiş! Seyahati en çok da Tokat kebabı için istiyordum. Eğer yazıyı okumayı bitirdiyseniz bir yandan da uçak bakın derim... Kalkın gelin, Anadolu çok güzel.



# ANADOLU GÜZELLEMEŞİ

## "Gorum, Amasya, Tokat"

KATIPLER KONAĞI  
bence Türkiye'nin en iyi 10 Lokantası  
arasında

**GORUM**

92.3 km

**AMASYA**

Amasya dört kaya  
ortada "Ali kaya"

113 km

**TOKAT**

**ALACA HÖYÜKÜ**

★ 109 yıldır  
devam eden  
Türkiye'nin en eski  
kazi alanını mutlaka  
ziyaret edin.

257.1 km

Türkiye'nin  
en güzel manzaralı  
lokantalarından  
Biri.

- Tokat kebabı için  
en uygun zaman
- Tokat yağlısı
- Tokat çöreği
- Bez sucuk
- BAT
- Meyve ve sebzeler

GÜNEŞ KURSU :  
Hititlerde uygarlığın ve  
sanatın simgesidir!







# TÜRKİYE TATLI ATLASI

---

Tatlı Selçuklu'dan beri Türk mutfağının en önemli unsurlarından biri. Sarayın helvaları, revanileri, baklavaları ise tüm dünyanın dilinde. Bu seferki lezzet haritasında size Türkiye'de bu büyük tatlı mirasından geriye ne kalmış göstermek istedim.

---

### **KATMER ve TATLI GÖZLEME**

Divânü Lügâti't Türk'ten beri kayıtlarına rastlanan bu tarihi tatlı, katlama, katmer gibi isimlerle hemen hemen tüm Türkiye illerinde yapılır ama en meşhuru, leziz Antep katmeridir.

**Orkide Pastanesi / Gaziantep**

**Küşleme Lokantası / Gaziantep**

**Halil Usta / Gaziantep**

**Ayten Usta / Eskişehir / Kafkas Gözlemesi**

**Tatlı Gözleme / Denizli**

### **KEREBİÇ**

Antep'in gerebiçinden farklı olarak Mersin kerebiçi çöven kökü köpüğüyle sunulur. Tatlı kültürümüzde önemli bir yer tutan kalıp geleneğimizin bir parçası olan ahşap kaşık kalıpların hâlâ kullanıldığı bir tatlıdır.

**Yürü Kerebiç / Mersin**

### **BAKLAVA**

Baklavanın kat sayısının artırılması, hamurunun ince ve gevrekliği eskiden beridir tüm tatlı ustaları için bir marifet merhalesi sayılmış. Evliya Çelebi, baklavanın iyisinin yukarıdan bırakılan bir madeni paranın baklavanın katlarının içine batmasıyla ölçüldüğünü anlatır. Şimdilerde Gaziantep baklavası pek meşhur olsa da Anadolu'da birçok ilde kendine has baklava tarifleri mevcuttur.

**Elmacıpazarı Güllüoğlu / Gaziantep**

**Koçak / Gaziantep**

**Beyaz Baklava / Katipler Konağı / Çorum**





## KADAYIF, KÜNEFE

Tarihi kökleri 10. yüzyıla uzanan yassı kadayıfa eski Arapça kaynaklarda rastlanır. Osmanlı döneminde ise aksi belirtilmedikçe kadayıf her zaman tel kadayıftır.

**Tahinli Kadayıf / Ağaçalı Lokantası / Kayseri**

**Sütlü Kadayıf / Besler Köfte / İnegöl**

**Sıtkı Usta / Diyarbakır**

**Muammer Usta / Erzurum**

**Çınaraltı Künefe / Hatay**

**Emin Usta / Mersin**

**Özikizler / Gaziantep**

## SAC ARASI

İki sac arasında piştiği için bu isimle anılan, kaymaklı Konya lezzeti...

**Köşk Lokantası / Konya**

**Şölen Pastanesi / Konya**

## KABAK TATLISI

Gerçekten bu tatlı için seyahat ediyorum. Yolunuz düşerse bu üç adrese mutlaka uğrayıp tadına bakın derim.

**Refik Usta / Karacabey, Bursa**

**Merkez Lokantası / Aydın**

**7 Mehmet / Antalya**

## KESTANE ŞEKERİ

Şekeri en güzel çeken kestane cinsi olduğundan Bursa kestanesinin şekeri meşhurdur. Şimdilerde Uludağ'dan toplanan kestane ile yapılanı bulmak çok zor olsa da Osmanlıoğlu tohumu ile yapılmış kundakta kestane şekerini bu adreste bulabilirsiniz.

**Pasto Ekmek Fırını / Bursa**



### PIŞMANIYE, ÇEKME HELVA

Erzurum'dan Afyon'a, Bolu'dan Alanya'ya Anadolu'nun bir tatlı güzellemesi. Çekilerek yapılan bu tel tel helva çeşitleri için manzumemiz bile var;

*"...Sözümüz, ağzımız tatlı tatlıdır /  
Çekilen helvamız katlı katlıdır.."*

### SÜTLAÇ

Avrupa'ya Türk mutfağının katkısıdır. Bence kesinlikle Karadeniz Bölgesi'nin sütlaçları Türkiye'nin en iyi sütlaçlarıdır. 60 kilo sütün kaynatılarak 40 kiloya düşürülüp sütün daha yağlı olması sağlandıktan sonra sütlaç yapılmaya başlanır. Bu işlem de Hamsiköy sütlacını efsane yapar.

**LaleLokantası / Çayeli / Rize**  
**Konakoğlu Lokantası / Trabzon**

### CENNET ÇAMURU

Halep - Osmanlı ortak mutfağından efsane olmuş bir tatlıdır. Şimdilerde daha çok Kilis'te rastladığımız tatlının tadına bu iki adreste bakabilirsiniz.

**Baklavacı Bekanlar / Kilis**  
**Fadıloğulları Baklava / Kilis**

### SÜTLÜ TATLI ve MUHALLEBİLER

Sütlü tatlılar Osmanlı mutfağında ve eski tarif kitaplarında çok yer alır. Burada sizlere dükkanları ve en güzel süt tatlılarını yazacağım.

**Su Muhallebisi / Mazlumlar Muhallebicisi / Eskişehir**  
**Süt Helvası / Rumeli Lokantası / Bursa**

### BİCİ BİCİ / HAYTALYA

Sevmeyenimiz yoktur, sıcak yerde yapıldı mı tadı daha da güzel olur. O yüzden Adana ve Hatay'da yaz sıcağında en iyileri yapılır.

**Affan Kahvesi / Antakya**  
**Tüm Tablacılar / Adana (tabla, seyyar olan dükkanlara verilen isimdir)**

## TAHİNLİ PİDE

Pide deyince Ege, Ege'de pide deyince illa tahinli pide anlarım. Hem tahininden hem de üzerine konulan camız kaymağından tadı gerçekten efsanedir.

Elmalı Pide / Tavas / Denizli

Kısmet Pide / Nazilli / Aydın

## HELVA

Osmanlı'da onlarca çeşidi olan helva şimdilerde un, irmik ya da peynir helvası olarak neredeyse üç tarife düşmüştür. Bence bu konu pek üzücüdür.

İrmik Helvası / Hacı Şerif / Denizli Merkez Dükkan

Peynir Helvası / Kadir Usta / Çanakkale

Peynir Helvası / Şeref Dondurma / Malkara

## DİĞERLERİ

Şekerler, lokumlar, kurabiyeler, ezmeler, reçeller, meyve tatlıları, lokmalar, revani çeşitleri, nevezine, zerde, cezerye, demir tatlısı, keşkül ve daha yüzlercesi... Geçmişini Osmanlı ve Selçuklu gibi iki büyük kültüre dayamış olan Türk mutfağının tatlıları da yemekleri de yazmakla bitmez derim kıssadan hisse.







# TÜRKİYE TATLI ATLASI

• Badem ezmesi

Pepeçura  
efsanesi  
"Rize"



• **LOKUM**

Pişmaniye

Trabzon  
Konakçılı

"Lale"  
Rize Çayeli

Geçme  
Helva

• **Sütlac** \*

• Pestil

- Kabak tatlısı
- Kestane şekeri
- hoşmerim
- Keinalpaşa

Tahinli Kadayıf  
Dağaçaltı / Kayseri \*

Kadayıf

• **LOKMA**

- Tahinli Pide
- Irmik helvası
- Gözleme "tatlı"

Sac arası

• **DONDURMA**

• **Bici Bici** \*

- Katmer
- Baklava

• Kadayıf  
"Sıtkı Usta"  
Diyarbakır

**CEZERYE**

• Cennet çamuru

- Kereviz
- Peynirli Kadayıf

**Künefe**

"Gınaraltı künefe"  
Yusuf Usta

"Affan kahvesi, haytalya"



Kismet Pide / Nazilli  
Elmalı Pide / Tavas  
Helvacı Hacı Şerif / Denizli  
Ballı Gözleme / Denizli

"Yürü  
Kereviz"



## ZEYTİNYAĞLI PEKMEZ HELVASI

### Malzeme

- 2 su bardağı pekmez
- Yarım su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
- Yarım su bardağı nişasta

- Pekmez ve nişastayı bir karıştırma kabında güzelce çırpın.
- Daha sonra Komili Sızma Zeytinyağı'nı ocağa koyup altını açın.
- Birkaç dakika ısıdıktan sonra pekmezli nişastayı zeytinyağına ekleyin.
- Karıştırarak pişirmeye başlayın.
- Helva karışıkça ve piştikçe kıvam alacaktır.
- Koyu bir kıvam alana kadar pişirip altını kapatın.
- Helvayı dinlenmeye alın, bu arada helva tane tane olacaktır.
- Daha sonra dilerseniz cevizle servis edin.



## 10 LİRANIN ALTINDA 10 GASTRONOMİK LEZZET

---

Bu yazıda sizlere 10 TL'nin altında yiyebileceğiniz 10 olağanüstü yemek önermek istiyorum. Dünyanın en pahalıları ya da en iyileri listelerini bir kenara bırakın. Onların hiçbirinde bulamayacağınız en lezzetli, en ucuz ve yediğinizde sizi uçuracak 10 yemeğin yanı sıra bonuslar da var...

---

*Pek meşhur Michelin rehberinde 3 yıldızlı restoranlar için şöyle bir ibare var; “bu restoranın olduğu ülkeye seyahat edin” yani o ülkeye sadece bu lokanta için gidin diyor liste. Tabii benim listemin de bundan aşağı kalır yanı yok. Kalkın gidin, Antep, Konya, Hatay, Samsun, Gümüşhane... Hem yiyin hem de biraz memleketimizi gezin.*

*Listede bir sıralama yok, özellikle belirtmek isterim.*

### **Yağ Somunu / Pideci Hasan Şendağı**

Dünyada yediğim en iyi hamur işi, tek kelime ile inanılmaz!

Aynı hafta Napoli’de dünyanın en iyi pizzasını yapan dükkana ve hemen ardından da Konya’da bizim fırına geldim. Sonuç açık, şampiyon belli. Sorbillo’nun ustası gelse ağlayarak Napoli’ye geri döner... Konya’ya sadece bu pideyi yemeye gelin! Küflü Konya peyniri, Konya tereyağı, büyük bir ustalıkla hazırlanmış hamurun arasında fırına, üzerine de susam, bir de haşhaş ki haşhaş inanılmaz bir tat bırakıyor damakta. Daha fazla yazmayayım, kalkın gidin, selamımı da söyleyin.

### **Kadınlar Pazarı Yanı / Konya**

### **Şaşakaldım Köftecisi / Bursa**

El arabasında yıllardır köfte yedim ama ne bu kadar esnafını ne de bu kadar inovatifini görmedim. Yekpare hazırladığı köfteyi ızgaraya koyarken, diğer yanda da domatesi, biberi, domates sosunu ve tereyağını ocağın kenarına koyuyor. Köftenin yağı ile ekmeği kızartırken, tüm malzeme pişince önce ekmeğin arasına köfteyi, tavada erittiği tereyağına bandırarak yerleştiriyor, sonra üzerine domates sosu ekliyor. Üzerine kızaran sebzeler ve en üste de kızarmış Bursa tereyağı... Gerçekten o bir şehir efsanesi. Cevat ağabeye mutlaka selamımı iletin, faydasını göreceksiniz.

### **10 TL**

**Vişne Caddesi Garanti Bankası arkasında, kime sorsanız gösterirler.**

### **Ciğer Kavurma Dürüm / Köşk Ciğer Salonu**

Siz de benim gibi ciğere doyamıyorsanız, özellikle sabah ama isterseniz de öğlen, enfes bir ciğer kavurmayla kendinize ziyafet çekebilirsiniz. Soğan, kırmızı biber ve kuyruk yağıyla kavrulmuş ciğer, pide arasında servis ediliyor. Tezgahta da bolca yeşillik, limon ve baharat bulunuyor, arasından seçip afiyetle yiyorsunuz. Ben bol yeşil nane, maydanoz, soğan, limon, kimyon ve pul biber ekliyorum ve afiyetle yiyorum.

**Tam ekmek 6 TL, yarım 3 TL**





### **Siron / Özdenoğlu Konağı**

Aslında ilk defa Bursa'ya gelen Artvinlilerden yediğim, daha sonra gittiğim Doğu Karadeniz seyahatinde ise hem Artvin hem de Gümüşhane'de rastladığım efsane lezzet. Yufka ekmekler sarılıp doğranıyor. Üzerine et ya da tavuk suyu, yoğurt ve tereyağı ekleniyor. Kıymalı, tavuklusu, tatlısı birçok çeşidi var. Evde yapabilirsiniz, ama benim gibi en doğrusunu yapıp yerinde de yiyebilirsiniz.

**10 TL**

**Karşıyaka, Vadi Sokak No: 1 Merkez / Gümüşhane**

### **Humus / Çayırıcı Bakla Humus Dükkanı**

İster bakladan, ister nohuttan bol tahinli humus, yanında turşu ve ekmek bedava, tabii su da. Geceden carraya (kulplu bakır kazan) konan nohut ya da bakla hamama yollanıyor. Hamamın külhanında (suyun ısıtıldığı yer) geceden sabaha pişen malzemeler, siz sipariş verdiğinizde havanda dövülerek taze olarak hazırlanıp servis ediliyor.

**4 TL**

**Eski Sanayi 5. Cadde / Hatay**

### **Nohut Dürümü / Adil Usta**

Biz Antepililer hastasıyız. Sabah kahvaltıda tırnak pide arasına kemik suyunda haşlanmış nohut, üzerine soğan piyazı, bir de limon sıktınız mı her şey tamam. Fiyatı ile dudak uçuklatan nohut dürümü, bence bir öğünde alabileceğiniz maksimum lezzet - minimum fiyat eşleşmesinin en gastronomik örneği.

**3,25 TL**

**Yıkılan eski pazar yeri - Şehitler Caddesi, Ağa Camii arkası / Gaziantep  
(mutlaka bu şubeye gidin)**

### **Tahinli Kadayıf / Ağaçaltı Kebapçısı**

Sadece 4 Liranın alabileceği en iyi tatlı değil, yediğim en iyi tatlılar arasında... Kayseri'ye bunu yemek için mutlaka gidin! Özellikle Tarsus tahininin kadayıfa etkisi hususuna değinmeden geçemeyeceğim. Harikulade!

**4 TL**

**Oto Sanayi Sitesi / Kayseri**

### **Ağaçaltı Tatlıcısı / Adana**

54 yıldır aynı ağacın altında aynı tatlıyı, halka tatlısını satıyor. Bu konuda Türkiye'de bir benzeri olacağını düşünmüyorum, şimdiye kadar da rastlamadım. Tepsi tepsi, sıcak sıcak geliyor. Denk geliyorsanız sıcaklığını yiyin derim. Biraz bekleyin, hiç pişman olmayacaksınız.

**2 TL**

### **Karataş Yolu / Adana**

### **Tahinli Piyaz / Antalya**

Antalya'da nerede yerseniz yiyin ama mutlaka yiyin. Benim bu kadar sevmemde tahini çok sevmemin de etkisi var ama bu piyaz tahin sevmeyene bile tahini sevdirebilir.

Antalya'da en meşhurları Sami, Ahmet ve Aksu ama dediğim gibi, her yerde ayrı lezzetli.

### **Kıymalı Tost / Yeşilova - Burdur**

Salda Gölü'nün kenarında Yeşilova'ya özgü bir lezzet olan kıymalı tost, özellikle yanında da Zafer Gazozu ile gerçekten mükemmel. Tost bence Türk mutfağının en başarılı yemeklerinden biri. Kıymalı tost ise tost çeşitleri arasında benim en sevdiğim olabilir. Tostu siz de benim gibi birkaç farklı büfede tadabilirsiniz.

## **BONUS**

### **Sıkma / Adana - Tarsus - Mersin**

Adana - Mersin arasındaki yolu sıkma yiyerek ve yanında ayran içerek geçmezseniz gerçekten ayıp edersiniz. Lor peynirli ve patatesli yapılan sıkmanın tanesi 2 TL.

### **Hidolim / Halil İbrahim Limonata Dondurma / Ünye**

Türk affogatosu gibi ama birkaç farkla: Limonatanın içine bir top çikolatalı dondurmanın düştüğü bir Karadeniz efsanesi.

### **Hamsiköy Sütlaç / Trabzon / Konakoğlu Lokantası**

Hamsiköy ve sütlaç kelimeleri bir arada kullanılıyorsa, siz kavrulmuş fındık da sipariş verin derim.



**Papağan / Eskişehir / Çibörek**

Eskişehir, yemek, Tatar, Türk dünyası ve çibörek. Yanlış hatırlamıyorsam tane-si 2 TL.

**Kazım Büfe / Adana / Muzlu Süt**

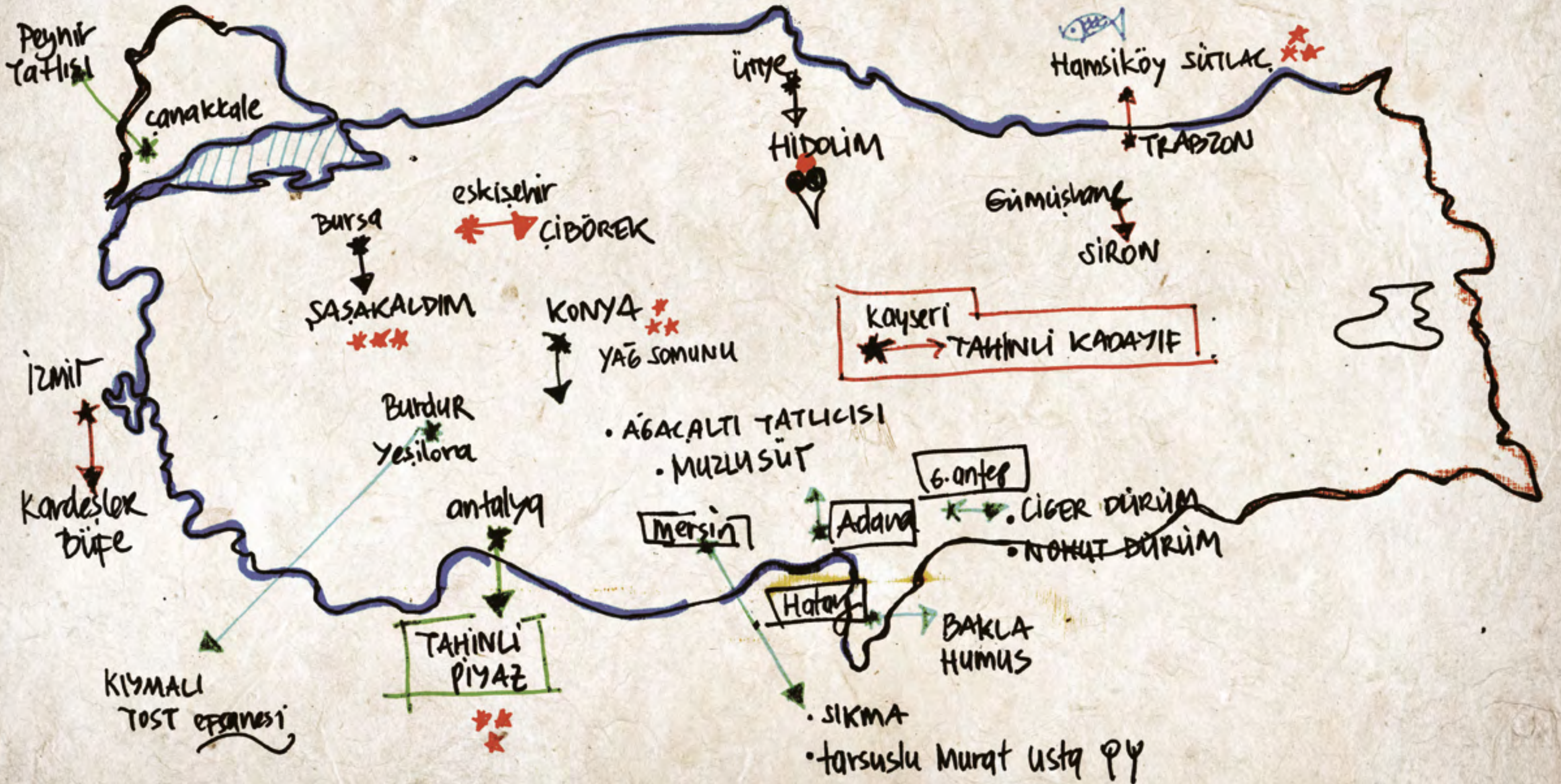
Adana kebabı, sıkması ve pek alakası yokmuş gibi dursa da muzlu sütü! Yanık süttten yapılması bence onu efsane yapıyor.

**Kardeşler Büfe / İzmir**

Yumurtalı kaşarlı ve sucuklu ya da yumurtalı kavurmalı tosttu efsane. 1974'ten beri Alsancak'ta hizmete devam ediyor. Burası da bir Ege efsanesi.

\* 10 TL'nin altında 10 Gastronomik YEMEK / TATLI

94





## HUMUS-U ÂLÂ

### Malzeme

- 2 kase haşlanmış nohut
- 3 diş sarımsak
- Yarım su bardağı tahin
- 4 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- ½ çay bardağı su

### Salatası için

- Yarım demet roka
- Yarım demet dereotu
- 2 adet domates
- Yarım kuru soğan
- 5 adet kornişon turşu
- Yarım kase pancar turşusu
- Nar ekşisi ve Komili Sızma Zeytinyağı

- Haşlanmış nohutu blendera koyun, üzerine sarımsak, tahin, Komili Sızma Zeytinyağı, kimyon, su ve tuzu ilave edin.
- Tüm malzemeyi rondoda çekin ve humusu hazır edin.
- Diğer tarafta salatayı hazırlamaya başlayın. Salatanın tüm malzemesini irice doğrayın.
- Humusu servis tabağına koyun.
- Üzerine hazırladığınız salatayı ilave edin.
- En üste de turşuları ekleyin.
- Arzu ettiğiniz miktarda zeytinyağı ve nar ekşisi ekleyip servis edin.

Artan humusu sandviç yapımında kullanabilir ya da tekrar salata yapmak için birkaç gün saklama kabında dolapta saklayabilirsiniz.

*Rahmetli babaannem pek güzel yapardı. Sucuklusu, turşulusu, köftelisi, marullusu, limonlusu... Bu tarif de ondan feyz alarak yaptığım güzel tariflerden biri...*





İstanbul'dan Ege'ye

## TATİLCİLERE LEZZET ROTASI

---

Bayram tatillerini pek severiz bilirsiniz ya da cuma ile birleşen resmi tatilleri... Hemen hazırlıklar yapılır, çoğu zaman da araba ile yola çıkılır. İstanbul'dan başlayıp Ege'nin herhangi bir kasabasında son bulan bu yolculuk için size enfes bir gastronomik rota hazırladım. Hepsi birbirinden lezzetli ve mütevazı bu dükkanlara mutlaka uğrayın derim. Şimdi dilerseniz hep beraber İstanbul'dan yola çıkıp adım adım gezmeye ve yemeye başlayalım.

---

*Özellikle Anadolu  
buğdaylarından yapılan  
Çorum, Gümüşhane ve  
Kastamonu ekmekleri  
tek kelime ile efsane!*

*Bu rotanın en kuvvetli  
dükkanlarından biri, sac  
tavası ve kestaneli kabak  
tatlısı gerçekten çok  
lezzetli.*

*Yüz yılı aşkın süredir dua  
ile açılan pazarda bu  
ritüeli yerinde görmek  
için sabah 8.30'da  
pazarda olmaya çalışın.*

*180 yıllık taş fırın ve son  
90 yılında sadece iki usta  
çalışmış; konu bu kadar  
basit.*

*40 yıllık bir dükkan ve  
40 yıldır da yerel üreticiyi  
destekleyen bir dükkan.*

#### **Pasto - Palemek - Gökhan Aperatif / Bursa**

Bursa bence bu güzargahın kahvaltı noktası. Kahvaltı için Gökhan Aperatif'i ya da Pasto'yu seçebilirsiniz. Dönüşte de Palemek ve Pasto'nun enfes ekşi maya ekmeklerinden İstanbul'a götürmeyi unutmayın derim. Özellikle Anadolu buğdaylarından yapılan Çorum, Gümüşhane ve Kastamonu ekmekleri tek kelime ile efsane!

#### **Kayhan Köftecisi / Bursa**

Bursa esnafının genç temsilcisi. Geleneksel köfte çeşitlerinin yanı sıra kendine özgü yeni çeşitlere de sahip. Hele o köftenin yanında gelen tereyağlı pideleri ve kurutulmuş acı biberleri yok mu... Pideli köfteyi bile tahtından indirir kesinlikle. 1 kiloluk yekpare köftesi ise çok lezzetli. Yanında verdiği ızgara sebzesi, taze sıkılmış elma suyu ve diğerleri... Bu dükkan son zamanlarda Bursa'da açılan en inovatif ve en gelenekçi yerlerden biri. Sadece burası için Bursa'ya gelinir.

#### **Refik Usta - Karacabey**

Bu rotanın en kuvvetli dükkanlarından biri. Sac tavası ve kestaneli kabak tatlısı gerçekten çok lezzetli. Salçalı ezmesini, taş fırında pişen Karacabey soğanı ve biberini, bir de peynir görünümlü tava yoğurdunu unutamayacaksınız. Selamımı iletin mutlaka!

#### **Atadan Peynirci / Mustafakemalpaşa**

Dört kuşaktır peynirci bir aile, enfes peynirler ve mütavazı esnafılık... Ana yoldan sadece 3 km içeride. Siz de benim gibi peynir düşkünü iseniz dönüş rotanıza mutlaka alın derim.

#### **Düzdağ Kahvesi**

Tabii ki tost ve ayran! Kimse pek bilmez ama yolun hemen içerisinde. Yanturalı sucukları, Mihaliç peyniri, bir de üzerine salça ile enfes bir öğün. Gelirken ya da dönerken mutlaka uğrayın.

#### **Haktanır Pide Fırını / İzmir**

180 yıllık taş fırın ve son 90 yılında sadece iki usta çalışmış; konu bu kadar basit. Kemeraltı'nda kime sorsanız söyler. Hem Kemeraltı'na gitmişken söğüşçülere de uğramadan olmaz, yemek yerken biraz da ona yer bırakın.





### Salı Pazarı / Tire

Yüz yılı aşkın süredir dua ile açılan pazarda bu ritüeli yerinde görmek için sabah 8.30'da pazarda olmaya çalışın. Civardaki tüm köylerden yerel üreticiler ve köylü kadınların buluştuğu Tire pazarı bence dünyanın en güzel pazarlarından biri. Pazarı gezerken bir yandan da mutlaka yemek yiyin, etrafta küçük küçük onlarca lokanta var ve hepsi de iyi. Köfteci Sezgin, Ali Usta Taktak Kebabı ve Kaplan Dağ Lokantası ise bence Tire gastronomi hayatının başyapıtları.



### Töngül Pide Fırını / Ödemiş

Sanatçı olmak, üç nesil aynı işi yapmayı gerektirir demiş bir üstat. İşte pide sanatını icra eden bir aile... Mutlaka ama mutlaka üzerinde tereyağı ve iki yıl bekletilmiş Ödemiş peyniri rendesi ile servis edilen Töngül pidesini tadın. En azından ölmeden önce bir kere.

### Sümer ve Hukul Pide / Yenipazar

Yenipazar bir slowcity bu sebeple de yenenler, içilenler, sebzeler, meyveler pek lezzetli. İki pide salonu da yolunuzu uzattığınıza fazlasıyla değer. Şehirde nöbetçi pide uygulaması var sanırım ki bu Türkiye'de bir ilk. Bu sebeple istediğiniz saatte uğrayabilirsiniz.



### Mikado Pide / Bozdoğan

Et Bozdoğan, tereyağı Bozdoğan, süt Bozdoğan, turunç Bozdoğan, sebze Bozdoğan, manda kaymağı Bozdoğan, su Bozdoğan ve gazoz Bozdoğan belediye gazozu... Kısaca böyle anlatmak istedim. 40 yıllık bir dükkan ve 40 yıldır da yerel üreticiyi destekleyen bir dükkan.

Bu bölgede pideler turunçla servis ediliyor, istemeyi unutmayın. Tabii bir de tahinli manda kaymaklı ile kapanış yapmayı...

# TATILCILERE LEZZET ROTASI

en  
lezzetli  
seyahat

ISTANBUL

156 km

BURSA

- Rasto
- Palemek
- Gökhan operatif

Kurucuboy 69 km

ATADAN PEYNIRCI  
Mustafakemalpaşa

48 km

Susurluk Düzdağ Kahvesi

mihalic peynirli 3 suukda tost

221 km

180 yıllık kemeraltı  
HAKTANIR PİDE FIRINI

İZMİR

Salı Pazarı epsane

100 km

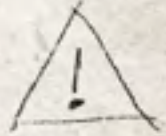
97 km

Tire

ödemiş

34 km

TÖNGÜL PİDE  
aman dikkat  
14'e kadar açık.



- Taktak kebabı
- Tire köftesi
- Tire yoğurdu

D I K K A T

Kuşadası

153 km

97.7 km

• Yenipazar

(İlçede riobateji pideci uygulaması  
var, rahat olun.)

Bodrum

141 km

• Bozdoğan

MIKADO PİDE

"türkiye'nin en iyisi - bence -"

163 km

139 km

Marmaris

foto muayene rota

Listedeki  
sadece 1 dükkan  
işini bile bu seyahate  
sıkıyaya değer!

# BUYUK DOGU SEYAHATI





# LEZZET ROTALARI

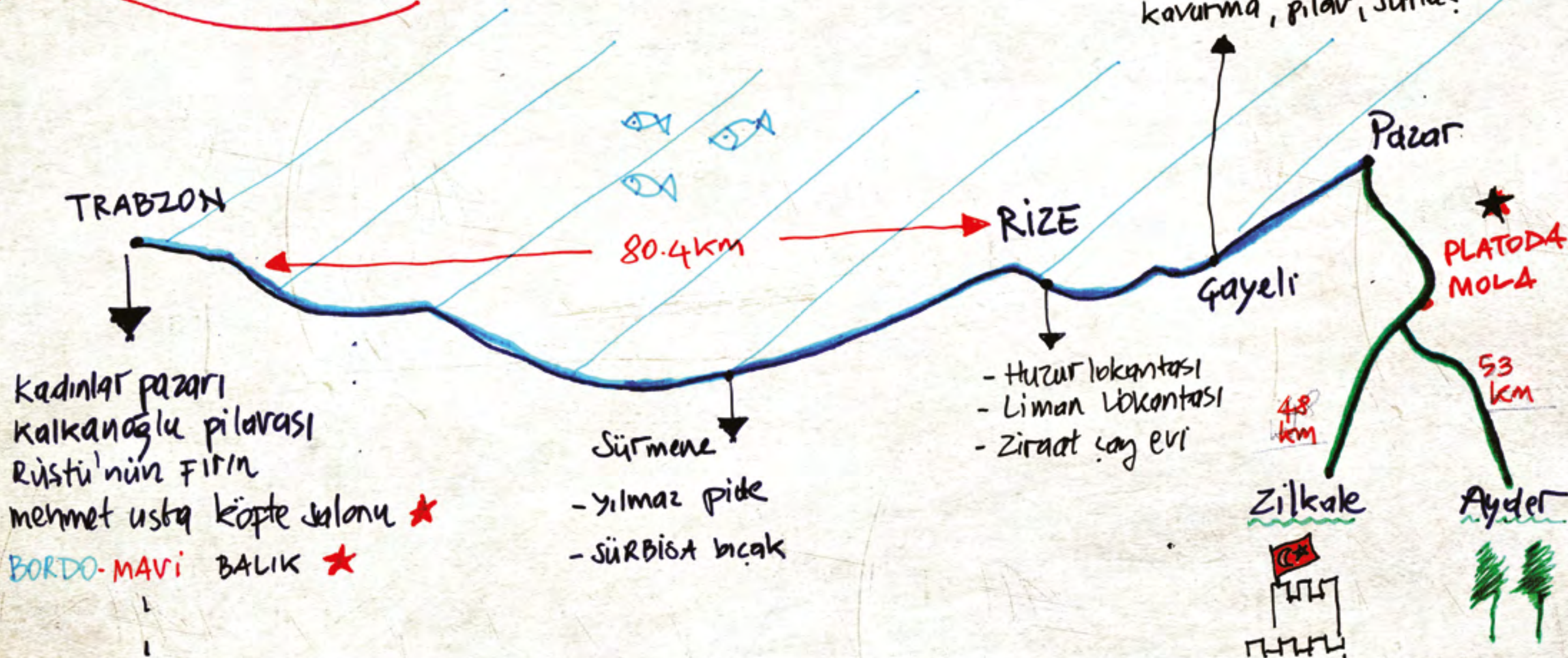


# TRABZON - RIZE

## gastronomi seyahati

## KARADENİZ ★

LALE LOKANTASI  
kavurma, pilav, sirtlac



Kadınlar pazarı  
Kalkanoglu pilavası  
Rüştü'nün Fırın  
Mehmet Usta Köfte Salonu ★  
BORDO-MAVİ BALIK ★

Sürmene  
- Yılmaz pide  
- Sürbisa bıçak

- Huzur lokantası  
- Liman Lokantası  
- Ziraat say evi



MAÇKA  
Sümer restoran.  
Kesinlikle uğrayıp  
Karadenize ait ne varsa  
tadılmalı...

seyahat albümü  
önerisi  
Karmete "nayino"

# 24 saatte Gaziantep

Antep'inin  
elinde saflık.

00.00 / 06.00

-Busaattler arastında  
uykudan uyanıp evden yemek yemek  
'kin cikmak sonra da gelip uyumak  
böi bir "Antep"lilik göstergesidir.

★ herkes bir gün  
bir Antepi'nin evinde  
misafir demeli.

06/09

Katmer, beyran, nohut dünümi  
metanet, dukat

→ Beyin  
kavurması

çay, simit, kahke  
melengiç, kahvesi saati →  
-aksam simit -

Bu arada  
meyan serbeti  
serinletir ve  
hazmettirir.

bağda aksama  
nazarlık saati

★küncülü ekmeğ  
kaymazına diktat

★  
DONDURMA  
KÜNEFE

8447 i.

-özikizler künefe -

00.01

05.00

06.00

07.00

09.00

10.00

12.00

16.00

18.00

19.00

21.00

23.59

kebab, çiper, kavurma  
kelle paça saati.

CİGER KEBABI SAATI  
- ali haydar usta -

★  
ILIK BAKLAVA SAATI  
taze baklavalar terpahta,  
sakın kaçırmayın.  
- elmacı pazarı güllüoğlu -

kişilemeci hüseyin usta ★  
Gülçuğlu  
İmam çarşası  
işlet lehmacıım  
ya da herhangi bir yer.

→ Kasap ve fırınlardan  
evlere kebab  
ulaştırma trafiği!

Bu kadar yedikten sonra  
uyuyabilirsiniz uyu,  
lakin istersen  
yarına ineler "yig'ik"  
onu planlayabilirsin  
:)



# KONYA GASTRONOMİSİ

"selçuklu nun izinde"

## Mutlaka Yenmesi Gerekenler;

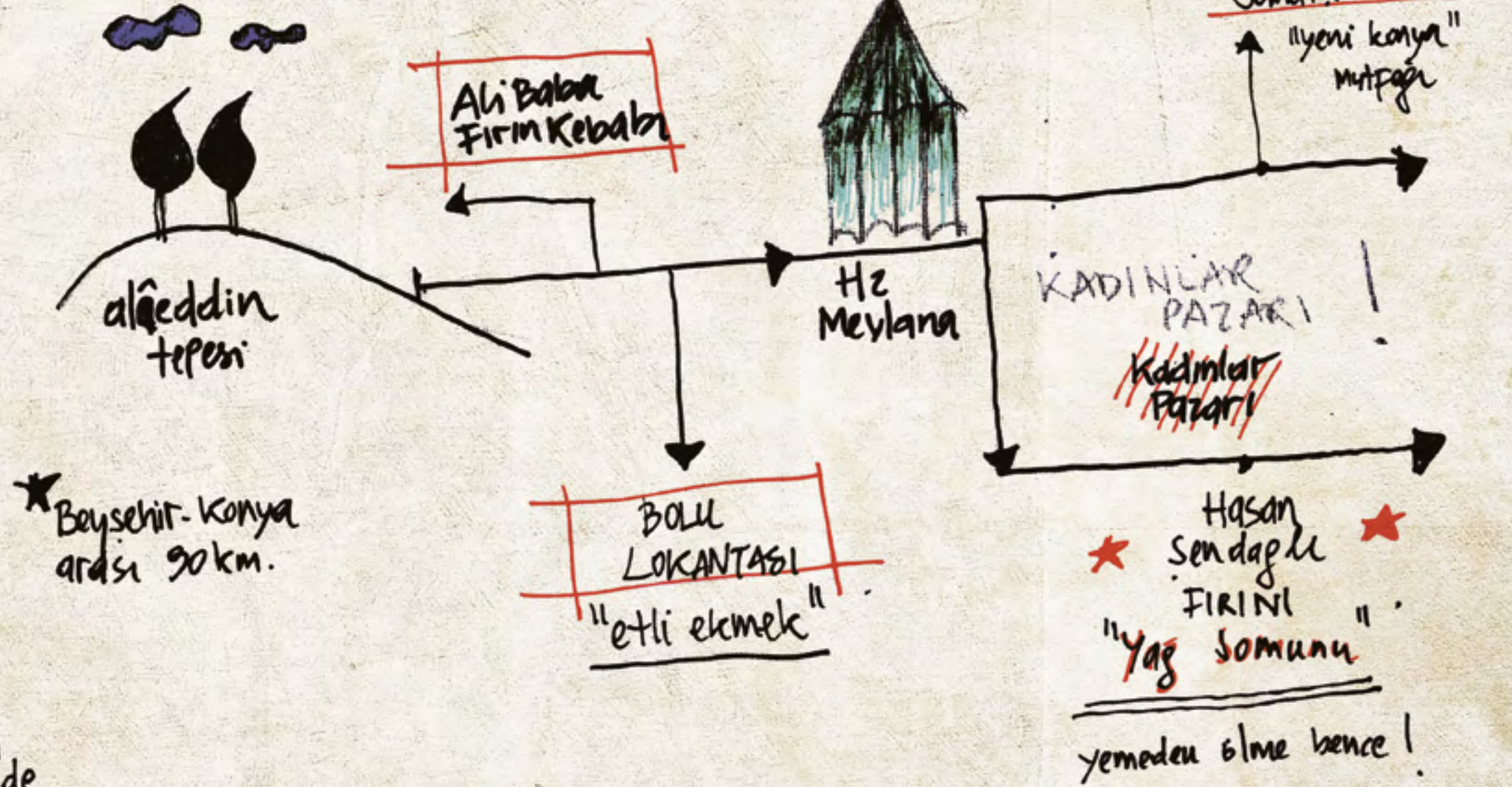
- KONYA YOĞURDU
- KÜFLÜ PEYNİK
- BAMYA ÇORBASI
- MÜMKÜNSE BİR DÜĞÜNE KATILIN ama YEMEKLİ :)
- SU BÖREĞİ
- YAPRAK SARMA
- Mevlana şekerli
- evde yapılan "sac arası"



estifoğlu camii

Beyşehir Gölü

→ Beyşehir'de  
YÖREM ETLİ EKMEK  
çok iyi hot alın!



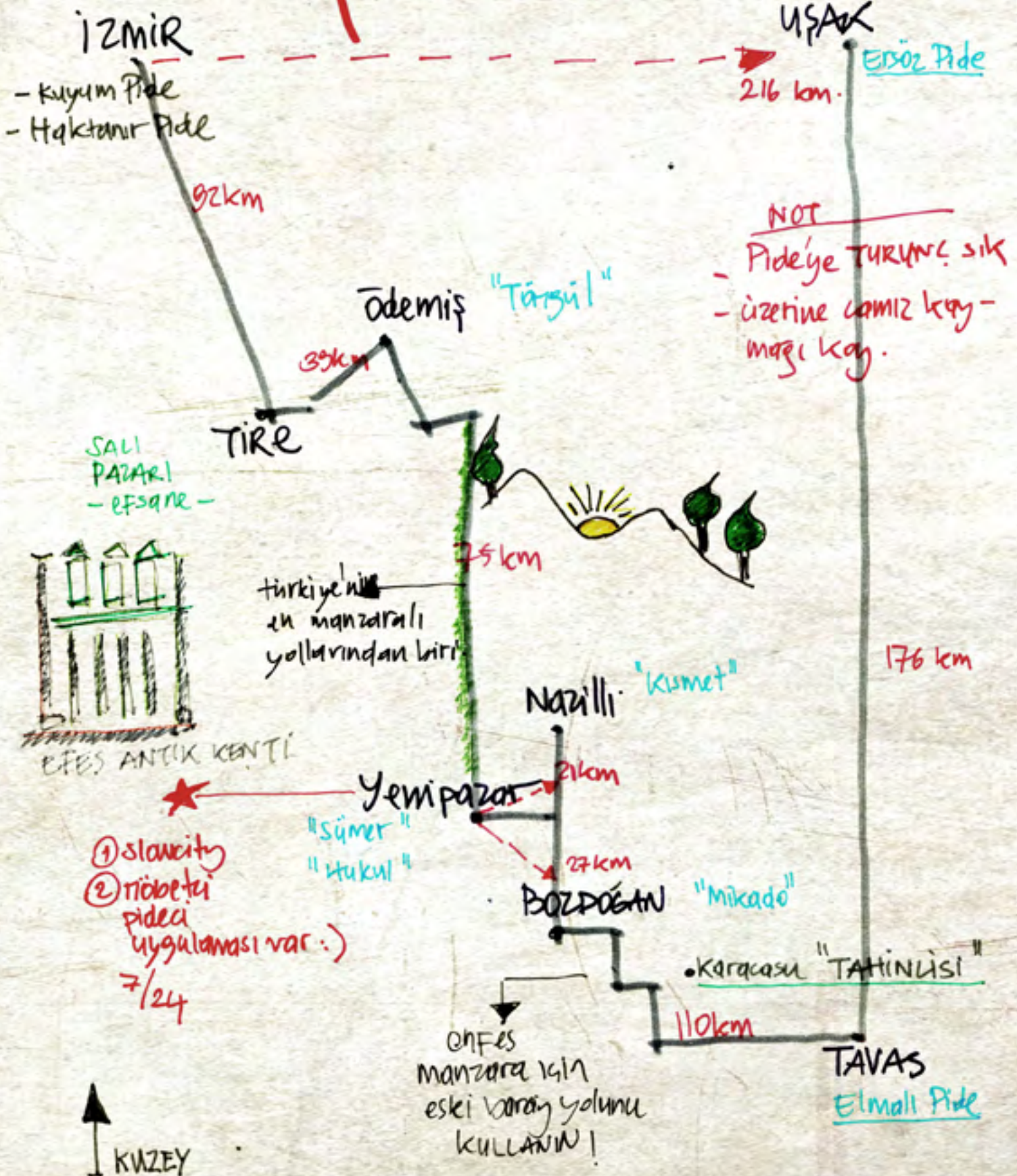
## Müzeler;

- Karatay Medresesi Müzesi
- İnce Minareli Medrese
- Atesbaz Veli Türbesi



# EGE PIDEİLERİ Rehberi

580  
toplam km.









# Komili

Ömür Akkor ile  
Komili Lezzet Seyahatnamesi II  
M. Ömür Akkor



*Anadolu geze geze de yaza yaza da bitmez. Benim bu memlekete duyduğum aşk da bitmez. Ama sizler için bu 15 yıllık yolculuktan birkaç bin kilometre derledim, umarım yazdıklarımı siz de aynı heyecanla okursunuz.*

*İyi yolculuklar.*

*M. Ömür Akkor*