http://geekyapar.com/konular/guncel/dunyanin-en-iyi-100-restoranindan-biri-istanbulun-anadolu-uzmani-vikingi-geekyapmis/ 27.05.2015

Dünyanın En İyi 100 Restoranından Biri, İstanbul'un Anadolu Uzmanı Vikingi! [Geekyapmış!]

Geekyapmış diyeceğiz yine! Hep elin geeklerini övmeyi bıraktık, **Türkiye**'ye bakmaya devam ediyoruz! Bugün dünyanın en iyi şefleri arasındaki **Mehmet Gürs**ve dünyanın en iyi 100 restoranı arasına giren eseri **Mikla Restaurant**'a değiniyoruz!

Geekyapar olarak yeme-içme konusunda süper nadir içerik girsek de, **Türkiye**, konu yemek oldu mu, son yıllarda 'geek' seviyesinde süperli işler çıkartmaya başladı. Bir vaktimiz olsa yer vermek istediğimiz özel hambugerciler, üçüncü dalga kahve üstatları, çayın derinine inen mekanlar açılır oldu, **Mutfak Sanatları Akademisi** gibi markalar, sektörü ustalıkdan koparıp, uzmanlığa çekmeye başladı. Şimdi biz hamburger filan dedik ama durun! Bu yazıda kapıyı hem biraz yukarıdan, hem de Anadolu'dan açıyoruz… İstanbul Pera'daki **Mikla**, **Dünya'nın En İyi 100 Restoranı** arasına girmiş, arkasındaki hikaye ise "Geekyapar!" dedirtecek.

Şimdi, **Amon Amarth** dinleyenleriniz varsa kaptılar bile, **Mikla**, isminiMiklagaard'dan alan bir restoran, Vikinglerin İstanbul'a verdikleri isim. Zaten Şef**Mehmet Gürs,** bir İstanbul Vikingi, **The Vikings** dizisinde oynasa yadırgamayız, yukarıda görselde duran abi kendileri. **Mikla**'nın süpersonik tarafı, dünyanın en iyileri arasında olmasının sebebi de aslında isminde saklı. İstanbul'un Vikingi Mikla,**Anadolu Mutfağı** denilen şeyi bekleyeceğinizden iki

çağ öteye taşımış durumda.**Varyags of Miklagaard**'ı çaktık aşağıya, detayları da devamında okuyun…

Lüks restoran deyince Fransız şefler, kolpadan ateşde dönen tavalar, bir takım çılgın artislikler canlanıyor gözünüzde belki, ancak **Mikla, son derece 'harbi' bir iş yapıyor.** Yurtdışına konu olmuş belgeseller üzerinden izlerseniz, **Anadolu'nun lezzet antropolojisi** konusunda uzman bir restoran.

Şef Mehmet Gürs önderliğinde **Anadolu'nun bağrına antropolojik bir lezzet turu**na çıkılmış, yöre yöre baharatlar, coğrafi ve iklim koşullarına göre farklı bitki ve sebzeler toparlanmış, etin en hası, pişirme tekniğinin en yöreseli öğrenilmiş. İş zannedeceğinizin aksine 'şekil' ve 'servis' konusunun çok ötesine geçmiş. Sosyal medya üzerinde sembol olarak **Viking pusulası vegvisir** kullanan **Mehmet Gürs**, gerçek bir kaşif, belli ki biraz da atalardan gelen bir huy ile yeniden keşfetmiş Anadolu'yu.

"Odin'in oğulları bilir yolunu"

Sen ben anca şalgam suyu noktasında, adana-urfa dürüm arası Anadolu Mutfağı mücadelesi verirken, Mehmet Gürs, Mikla için hiç duymadığımız bir yörede, son derece emmi Anadolu ustasından, hiç duymadığımız lezzet sırrını öğrenmiş, bir de bunu laboratuar ortamında tekrar yaratmış ve *gastronomik* açıdan global seviyede kabul görecek bir işleme, pişirme ve sunum seviyesine getirmiş. Kiminizin aklına kebap suyuna kiraz atarak "otantik olan" **Çiya** geldi belki de, yanlış! Burada anahtar kelime '**gastronomi**'. Mehmet Gürs'ün mutfağı, çoğu kimya laboratuarı ile benzer araç gereç içeriyor. Bilim sevdalısı geekler için diyoruz, yemek yapmanın kimya ve gıda mühendisliği ile kesiştiği noktada bir iş var ortada. Bir de önünüze bu sunumla geldiğinde, bildiğiniz balık ekmeğin iki yüzyıl ilerisinde olduğunu fark ediyorsunuz:

“Toto, galiba artık Kansas’ta değiliz.”

Yazıyı yazarken **Mehmet Gürs**‘ün “**Yeni Anadolu Mutfağı**” manifestosundan kopya çektik, burada okuyabilirsiniz. Mikla hakkında Türkçe video bulmak da zor, zorlarsanız İngilizce videolar çıkıyor, genelde Almanca videolar mevcut. Şef**Mehmet Gürs**‘ün **Viking** kültürü, **Anadolu** fauna ve florası kadar, **Star Wars**konusunda da bir geek olduğunu **Instagram** hesabından yakalamak mümkün:

Anlayacağınız, İstanbul’da **“Anadolu Lezzetleri”** denince aklınıza gelen mezeci, kelleci, kebapçı, ciğerci tipi “Ne vereyim abime” tipi mekanlar kadar, kafa ve yaklaşım olarak çok ötede, tutku ve bilgi ile (geek!) ortaya konmuş bir de **Mikla** var. Olur da çizginin dışına çıkmak ve Anadolu’nun da sahip olduğunu bilmediği lezzetleri tatmak isterseniz, **Mikla**‘ya bir zıplayın deriz. Site burada. *(Bir de gitmeden önce fiyatlara bir bakın, beyaz yaka lafımız sana, dikkat! Öğrenci, sen hiç girme o topa, McDonalds’dan devam, inşallah bir gün diyelim!)*

Bir gün Miklagaard’a bir de Mikla’dan bakın.