

İftarda havyar var mı?

Tek başına sıcak pide yeter mi, yoksa hurma, zeytin, peynir, reçel derken iftariye tabağına havyar da girer mi? 56'ncılık bir restoran için burma mı? Mutfakta iyilik olur mu? Tatari afiyetle yenir mi?

İFTARDA omucu neyle bozmayı seversiniz? Sıyru içtiniz, ya sonra? Pide? Hurma? Zeytin? Çorba? İftariye tabağı? Peki ne-ler olsun içinde? Bıcağ peynir? Reçel? Pastırma? Havyar? Ne münaşeret mi?



Nur Çintay

GURMAN GÜNLÜK

havyar Ali Bey tarafından."

Tüm iftarlara baktığımızda görüyoruz ki bu değerlin izgara uskunardan kefalı peçasma (pilak) pek çok deniz mahsulü griyor, havyar da eksik değıl. Bir de tatlı, ana ye-

Osmanlı Mutfak Sözlüğü'nde "İftariye" kelimesinin karşısında ne yazıyor, bakalım:

"İftar yemeğinin ilk kısmını oluşturan kahvaltı türü yiyecekler: zeytin, peynir ve reçel çeşitleri, pastırma, havyar, sucuk, hurma, meyve, salata, çorba ve yanında simit, pide ve yufka ekmeğı."

Pastırmayla sucuğun arasında, reçel çeşitlerinden iki sonra, hurmadan iki evvel ne var? Havyar.

İstanbul'da Kâdirhâne Âsitanesi'nde 1906 yılı Ramazan iftarlarında da restiyo-nuz bu elemana. Sabri Koz'un *Yemek Kilo-birinde* Turgut Kut'un yazdığına göre, Ra-mazan'ın 15'inci gününün menüsü şöyle: "Sahriye çorbası, patlıcanlı keşap, karnı-yarık, bñnek, baklava, taze fasulye, dolma, pilav. Ayrıca yağlı salata, fasulye ezmesi, sardalya, biber turşusu, havyar. Turşu ve

mekten önce yeniyor!

Kandiller Yanarken'de Münevver Alp sayıyor: "Kelle ile kaşer peynirleri, kol gibi Kayseri pastırmaları, havesikle Haymana sucukları, en âla Tirilya zeytinleri, Batum havyarları, Mekke hurmaları..."

Ahmet Rasim de 1913 tarihli yazısında, ünlü tiplemesi Baba Yaver'le gittiğı bir iftar davetini anlatıyor: "Zeytin, peynir, reçel, pastırma, sucuk, turşu, hardalya, havyar, balık dolması ve tuzlanmalar, çörek, simit, türlü zevk ve boğazından başka şeyi dü-şünmeyenleri sevindirecek surette hazıla-mış."

İlle de havyar mı olmalı yeni simdi if-tar sofranızda? Hiç de değıl. İyi bir hurma Ramazan'ın hakkını tek başına bile verir, zeytin âdetlendiği çorba har derde devadır. Sıcak pide ise hayatın anlamıdır desek, abartmış mı oluruz? Hiç de bile!



Tebrikler Mikla!

Normal şartlarda birinci, ikinci, üçüncü olunca, bileme-din ilk 10'a girince tebrik edilir biri. 56'ncı oldu diye değıl. Ama bu 56'ncılık çok değırlı. Çok önemli, çok prestijli.

"The World's 50 Best Restau-rants" (Dünyanın En İyi 50 Restoranı) listesi, öyle bizdeki "Sen, ben, bizim oğlan" tipi körlükle sağırınları birbirini ağırlama platformu değıl. İngil-tare'nin saygın sektör dergisi *Restaurant* (William Reed Media) tarafından, gastronomi ala-mında uzmanlaş-mış 1000 üyenin kararıyla hazırla-nıyor. Dolayısıyla da sıkı bir referans oluyor. Gezegen çapında ciddiye alınan, trend be-lirleyen, seyahat-lerin gastronomi ayağına yön veren bir liste bu.

"The World's 50 Best Restau-rants", adı üstün-de 50 restoran vaat ediyor ama



aslında iki ayın 50'lik seçki açıklıyor. Önce dünyanın en iyi 51-100 restoranını veriyor, sonra 1-50 faslım.

Mehmet Gürs'ün Tepeba-ğ'ndaki restoran *Mikla*, bu liste-yi ilk defa geçen yıl girmişti. Alt basamaklardan. Bu yılsa 56 numarada. Ciddi başan bu... Binlerce, on binlerce restoran içinden dünya 56'ncısı ve de şöyle akranları, sıra arkadaşları var çünkü:

- 97 numarada Momofuku Ko (New York),
- 85 numarada The French Laundry (Yountville),
- 72 numarada Pa-villon Ledoyen (Paris),
- 71 numara-da Daniel (New York),
- 60 numara-da Hedone (Lond-ra),
- 58 numarada Alain Ducasse au Plaza Athenee (Paris),
- 52 numara-da Per Se (New York)...

Alkışlıyoruz *Mikla*'yı ve dansı 1-50'ye diyoruz.

Leziz ve komik kadın!

Sedef İybar, eli de dili de lezzetli olan şanslılardan. Mut-fakta çok marifetli bir kare; iyi yemek yapıyor, alımlı sofralar kuruyor, televizyonda da pay-laşıyor bunları bizle.

Muhabette de aynı tatta; zeki, esprili, bol hikâyeli. Tek şikâyetiniz oluyor beraberken; çene ve karın kaslarınızın ağrı-ması, gülmekten.

Sedef İybar, Demet Ak-bağ'ın kızkardeşi. Fakat evde hep "Ailenin esas komiğı sen-sin!" derlermiş.

Demet Akbağ, rolü öyle ge-

rektiriyorsa izleyeni gülmekten perişan edebilen bir oyuncu. Ama gündelik hayatta daha ciddi. Sedef İybar'ın ise işi güldürmek değıl ama hakiki hayatta hakikaten güldürüyor.

Esas işine dönersek: Kalaba-lıklar onu Turkmaz Gurme'de-ki yemek programı *Sedefli Lez-zetler* ile tanıyor. Şimdiyse bize yıllık yapıyor İybar: Ramazan boyunca *Mutfakta İyilik Var* adlı programıyla atv'de çıkarıyor karşımıza. Hem yemekle hem sohbetle nefaset demek bu... Denk gelen pişman olmaz.

Tatari yediniz mi?

Erzurum'un ünlü çağ kebap-çularından Muammer (Tanbaş) Usta, Garanti Anadolu Sohbet-leri (Detaylar bugünkü Sabah Tatil'de) grubunun oturduğu büyük masanın çevresini dola-rırken soruyor: "Tatari isteyen var mı?"

Tatari mi? Atari'yi biliriz de, Tatari ne? Yemekte oyun kon-solu da nereden çıktı?

Ne olduğunu sordüğümüz-da, bize yeni bir lezzet tanıta-cak olmanın keyfiyle "Hels bir tadın... Erbabı böylesini sever" diyerek güldürüyor Muammer bey.

Birazdan elinde üç-dört şişle galip tabaklara birer tane brakıyor. İlk bakışta normal çağ

kebabi işte... Ancak şişi çevirdi-ğimize etin alt kısmının az piş-miş olduğunu görüyoruz. Yani et, yatık dönerden çaglara alın-mış ama ikinci işleme sokulup alt kısımları ızgaralanmamış.

"Etim hem kıtır olsun, hem de az pişmiş" diye kapris yapmaya kalkışanlara verilmiş şahane bir cevap sanki. Hem Türk, hem Arjantinli!

Sonra sözlüğe bakıyoruz: Tatari zaten "az pişmiş, yan çığ" demekmiş. Bir not daha: "çağ" da Ermeniceden Türk-çeye geçmiş çok az sayıda kelimeden biri ve başka anlamlanının yanında, "küçük şiş" de demek...

