

HAS SALON HİKAYELER

ÇORBA

İskorpit Balığı Çorbası

Farsça'da "tuzlu aş" anlamına gelen shor bag kelimesinden dilimize geçen çorba, İstanbul'un tarihi boyunca geleneksel ve besleyici bir yemek olmuştur. Çeşitli malzemeler ile yapılabilmesinden dolayı da padişah'tan halkın her kesimine kadar, hem kahvaltıda hem de yemeklerde tüketilerek günümüze kadar önemini korumuştur. 16.Yüzyılın ünlü gezginlerinden Dernschwam bile seyahatnamesinde çorbanın, Türkler'in baş yemeği olduğundan bahseder. Özellikle 18.yüzyılda Osmanlı sofralarında görülmeye başlanan balık çorbaları da halihazırda var olan çorba zenginliğine katkı sağlayarak İstanbulluların sofrasında yerini almıştır. İstanbul denizlerinde her mevsim bulunan ve lezzetli bir balık olan iskorpit, etinin sertliğinden dolayı ideal bir çorba balığı olarak bu çorbamızın baş kahramanıdır.

Enginar Çorbası

Enginarın Osmanlı saray mutfağındaki ilk izine 1471 yılında rastlanır. O döneme ait kayıtlarda, enginarın bir turşu olarak kullanıldığı görülür. Ancak enginarın İstanbul mutfağında gerçek anlamda önem kazanması 17. yüzyılı bulur. Yüzyıllar boyunca İstanbul sofralarında enginar; etli dolması, bastısı, tavaşı, zeytinyağlısı ve türlüüsü ile sayısız şekilde pişirilmiştir. Biz ise bu köklü birikime bir yenisini ekledik: Enginarı, kadife gibi pürüzsüz bir çorbaya dönüştürdük.



SERİN

Semizotu Salatası

Orta Asya'da ve yakın doğuda eski çağlardan beri tüketilen semizotunun özellikle yoğurt ve tereyağı ile yapılan yemeğinin seyahata çıkmadan önce tüketilmesi tıp bilginleri tarafından tavsiye edilmiştir. Osmanlı döneminde, 1425 yılı civarında özellikle çorbasının yapıldığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra terbiyeli ve yumurtalı yemeği ile salatalıklı fındıklı taratorlu salatasının yapıldığı kaynaklarda görülmektedir. Bu bilgilerden esinlenerek yoğurtlu bir semizotu salatası hazırlayarak onu mevsim meyveleri ile taştlandırdık.

Saray Mevsim Yeşillikleri

İstanbul mutfağının köklü geçmişine dayanan yeşil salatalar, domatesin henüz bilinmediği dönemlerde, Osmanlı saray mutfaklarında marul, tere, taze soğan, maydanoz, dereotı ve nane gibi mevsimin taptaze yeşillikleriyle özenle hazırlanırdı. Sarımsak ve soğan ile çeşnilendirilen, sirke ile tatlandırılan bu salatalar, zamanla zeytinyağı ve limon karışımıyla daha da lezzetli hale getirildi. Osmanlı saray mutfaklarında yapılan geleneksel salataların özüne bağlı kalarak, modern bir dokunuşla mevsimsel malzemeleri ekleyerek sizler için bu özel salatayı hazırladık.

Zeytinyağlı Körpe Enginar

Enginarın İstanbul mutfağında önem kazanması ise 17. yüzyılda başlar. Eremya Çelebiyan 1600'lü yılların başında Ortaköylü Musevilerin yeni bir enginar türünü bostanlarda yetiştirmeye başladıklarından bahseder. 18. Yüzyılda Darıca'dan deniz yoluyla gelen taşra enginarı ile; İstanbul'da Haslar kazasında Küçük Çekmece'de yetişen yerli enginar pazarlarda bolca bulunur. İstanbul mutfağında enginarla yapılan en önemli yemeklerin başında gelen zeytinyağlı enginar, BİZ İstanbul dokunuşu ile beğeninize sunulmaktadır.

Tarama

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

Lakerda

Boğaz'ın ve İstanbul'un alametifarikalarından olan lakerdanın iyisi poyrazda tutulan torikten yapılanıdır. İstanbullular'ın rakı sofralarında tek başına ya da başka mezelerle birlikte yer alır. Yanında kırmızı soğanla sunulan lakerda, eskilerin tabiri 'çöplenecek' yani çatal ucu ile ortadan alınarak yenirdi. Lakerdaya tarihsel bir açıdan bakarsak, gazeteci Deniz Alphan, lakerdanın kelime kökeninin İspanyolcadan geldiğini ve istenen, arzulanan anlamında kullanılan "la kerrida"dan türediğini ifade eder. 1400'lu yılların sonundan itibaren İspanya'dan Osmanlı topraklarına göç eden Yahudilerin sofralarından eksik olmayan lakerda, İstanbul'da toriğin bol olduğu yıllarda Yahudi evlerinde sıklıkla yapılır, aile sofralarının geleneksel bir iştah açıcısı olarak servis edilirdi. Ayrıca İstanbullu Rumlar için de özel bir yere sahip olan lakerda, bayram ve isim günlerinde* sofralarından eksik olmazdı.

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

Mumlu Balık Yumurtası (Abudaraho)

İstanbul mutfağına miras kalan abudaraho günümüzde unutulmuş bir lezzettir. Abudaraho ya da balık yumurtası, yumurtlama zamanı gelmiş kefal balıklarından, büyük bir ustalık ve özenle balıkları öldürmeden yumurtaları almak ve özel bir işleme tabii tutmak yolu ile yapılır. Yumurta zarı zedelenmeden parmakla patlatılır, böylece kesenin içinde bir jel oluşması sağlanırdı. Önce güneş altında birkaç gün kurutulur, sonrasında bir süre rüzgârda bekletilirdi. Saklamak için en son sıcak balmumuna batırılır ve kurumaya bırakılırdı. Balık yumurtası meyhanelerin gözde mezesi olduğu kadar 19. Yüzyılda Saray'da da Sultanların sofrasında daima yer alan bir lezzetti. İyi bir balık yumurtası, ampul ışığına tutulduğunda içinde hiçbir siyahlık ya da damarı olmayan, ışığı tamamen geçiren bir saydamlığa sahip olanıdır. Balık yumurtasının üzerindeki balmumu soyularak incecik dilimlenir, zeytinyağı ve limonla lezzetlendirilerek ya da kızarmış tereyağı ekmeğin üzerinde servis edilir.

Havyar Seremonisi

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

ILIK

Talaş Böreği

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

Vertika (Börek)

Yazılı kaynaklar içerisinde vertikadan ilk defa Mehmet Kamil'in yazdığı ve ilk yazılı yemek kitaplarımızdan olan Melceü't Tabbahin'de geçmektedir. Bir tür kurabiye olduğu ifade edilen vertikanın isminin Balkanlardan gelen ve dikey anlamında kullanılan bir kelime olduğu düşünülmektedir. Vertikanın hamuru hazırlanıp, parçalara bölündükten sonra, baş parmak ile ortasına bastırarak bir çukur yapılarak pişirilir ve piştikten sonra da peynir, kavrulmuş kıyma ya da vişne konularak servis edilir. Klasik bir Osmanlı lezzeti olan ve bir nevi kanepeyi andıran vertikaya BİZ dokunuşlarımızı ekleyerek sizin için yeniden tasarladık.

Asma Yaprığı Dolması

İstanbul mutfağında Osmanlı saray mutfağında yaratılan yemeklerin tipik özelliklerinden bir tanesi ise, saray aşçıların tek bir yemekte birden fazla besin grubunu ustalıkla bir araya getirerek ortaya, dengeli aynı zamanda da olağanüstü lezzette yemekler çıkartmalarıydı. Mevsimine göre içi doldurulabilecek meyve ve sebzelerden, meyve ve yemiş ağacı yapraklarından olmak üzere birbirinden lezzetli ve çeşitli dolmalar yapılırdı. Bu özel dolmaları yapmak için ise saray mutfağında "dolmacı" denilen aşçılar istihdam edilmişti. Osmanlı döneminde ağırlıklı olarak dolmalar sadece su ve sadeyağ ile pişen, sıcak olarak servis edilen, içinde kuzu kıyması, pirinç, soğan, çeşitli baharatlar ve maydanoz bulunan yemeklerdi. Bahar mevsiminde çıkmaya başlayan taze asma yapraklarına saray mutfağının geleneksel dolma reçetesini uyarlayarak sizlerin beğenisine sunuyoruz.

Kemikte Kuzu Kokoreç

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

Kalamar

Kalamar, İstanbul boğazı ve Marmara denizinde yaşayan kafadan bacaklı bir canlı olarak özellikle rakı sofralarının gedikli (olmazsa olmaz) deniz ürünleri arasındadır. Kalamarı iyi şekilde pişirmek maharet gerektirdiğinden, en iyi şekilde pişiren meyhaneci işinde gerçekten usta sayılırdı. İstanbul'da balık ürünleri sunan meyhanelerin yanı sıra Rum evlerinin sofralarında özellikle hayvansal gıdalar tüketmedikleri perhiz dönemlerinde türlü türlü balıklara, midye, kalamar ve mürekkep balığı ile yapılan yemeklere ağırlık verilirdi. BİZ'de eski İstanbul meyhanelerini aratmayacak şekilde kalamarları en güzel şekilde pişirdik ve mevsim sebzeleri ile beğenimize sunduk.

Izgara Karides

Evliya Çelebi'nin "haşerat-ı bahriyye" arasında sıraladığı karides ilk olarak 1473 senesinin Şaban ayında Fatih Sultan Mehmet'in mutfağı için saraya alınan malzemeler arasında yer alır. İstanbul'un Hristiyan cemaatinin özellikle perhiz dönemlerinde tükettiği karides ya da teke 19. Yüzyıl İstanbul mutfağını yansıtan yemek kitaplarında "teke salatası" olarak yerini alır. Karidesin lezzetini biraz daha ön plana çıkartmak için ızgarada pişirdikten sonra teke salatasının sosunu ekleyerek bu yemeği yeniden yorumladık.



PİLAV / RICE

Midyeli Pilav

İstanbul'un Balık meyhanelerinin yanı sıra ev sofralarından da eksik olmayan midye çeşitlendirmeleri– pilavlı midye, midye dolması, midye pilakisi, midye salması, taratorlu kızarmış midye en sevilen yemek ve mezeler arasındaydı. Bunların içinden midye dolması, İstanbul'un en tipik sokak yemeklerinden biriydi. İstanbul boğazından toplanan ve doldurulamayacak kadar küçük olan midyeler salmalık olarak ayrılır ve çok sevilen midyeli pilav ya da midye salması yapımında kullanılırdı. Genellikle Hristiyan cemaatin rağbet ettiği midyeli pilav, karabiber ve tarçınla biraz sulu kalacak şekilde pişirilir ve midye kabuklarının kaşık olarak kullanılmasıyla yenilirdi.

İstanbul Pilavı

Pilav tekniği Orta Çağ Arap-Fars mutfağından Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürüne girmiştir. Pilav 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfağında önem kazanmış, zengin ve gösterişli sofralarının baş yemeği olmuştur. Birbirinden farklı pilav reçeteleri geliştiren İstanbul mutfağında, İstanbul pilavı adı ile anılan sade pilavın en güzel anlatımlarından bir tanesi ünlü yazarımız Refik Halid Karay'a aittir. Karay, makbul olan ve yapılması hüner gerektiren bir pilav çeşidi olarak anlatır İstanbul pilavını. Sade su veya et suyuna harçsız ve garnitürsüz olarak yapılır. Eskilerde gerçek pilav meraklıları için önemli olan üç husus vardı. Birincisi pilavın makbul olanı sadece su ve halis tereyağı ile pişmiş olanıdır. Pirincin ve tereyağının rayihasından başka hiçbir yabancı unsur bulunmamalıdır. İkinci husus, pilav tenceresinin dibinde mutlaka yağ olması gerekir. Sonuncusu ise pilavın tanelerinin birbirinden ayrı durması yani tel tel olması gerekliliğidir. Pilavı karıştırdıkça kabarması, irileşip dirileşmesi aranan bir özellikti.



ANA YEMEK

Tas Kebabı

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

Dana Külbastı

Osmanlı yemek kültüründe et, yüksek besin değeri ihtiva etmesinin yanı sıra, toplum içerisinde en itibarlı gıda maddesi olarak görülmekte idi. Ünlü Türk gezgin Evliya Çelebi'nin "et bedene kuvvet veren ve ekmele birlikte en başta gelen nimetlerden biri olarak anılır" sözü ile önemini vurgulamıştır.

Geleneksel İstanbul mutfağında etler dört farklı teknik ile pişiriliyordu; kuru ateşte pişirilen kebaplar, haşlama suyuyla ağır ağır pişirilen yahniler, kızartmalar ve külbastılar. Bu teknikler içinde özel bir yere sahip olan külbastılarda genellikle incecik yaprak gibi kesilmiş et önce köz ateş ızgarasında hızlıca pişirildikten sonra et suyu, soğan ve baharatlarla birlikte kapaklı bir sahanda yumuşayınca kadar demlendirilir. Bu şekilde yumuşacık lokum gibi bir et yemeği ortaya çıkar.

Kuzu İncik

Osmanlılar döneminden kalma bir yemek alışkanlığı olan meyveli et yemekleri, tatlı ve tuzlunun tezat uyumundan ortaya çıkan müthiş bir lezzet ikilisi oluşturmaktadır. Tavuk, üzüm, kayısı ve tarçınlı bir yemek olan ballı Mahmudiyye, kavun ve elmanın içleri doldurularak yapılan dolmalar, pekmez ile pişirilen et ve kuru erikle yapılan kuzu yahnisi, klasik Osmanlı mutfak kültürünün en güzel örneklerdendir.

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

Ballı Mahmudiyye

Klasik dönem (15 ve 16 yüzyıl) Osmanlı mutfağından meyveli ve hamur işli bir tavuk yemeği olan Mahmudiyye dönemin en sevilen ve sık yapılan yemeklerindendir. Mahmudiyye reçetesinin günümüze kadar gelebilmesi II.Murat dönemi hekimlerinden Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı sayesinde olmuştur. Kitaptaki reçeteye göre “pılav eriştəsi” denilen bir erişte türü ile yapılan yemeği, biz klasik erişte ile birlikte servis ediyoruz.

Izgara Levrek

İstanbul'da 10. yüzyılda balık satışları ile ilgili olan esnaflar balıkçı ve balık satıcısı olmak üzere iki ayrı şekilde isimlendirilirdi. Balıklar “beyaz etli” ve “kül renkli” diye ayrılırlar ve satışlar esnafların bağlı olduğu loncaların belirlediği kurallar dahilinde yapılırdı. Beyaz etli balıkların başında gelen levreğin ismi Rumcadan gelmektedir. Bir zamanlar beyaz ve lezzetli eti nedeniyle istakoz gibi ziyafet sofralarının vazgeçilmez balıkları arasında olan levreğin, ızgarada pişirildiğinde ortaya çıkan közlenmiş lezzetini bahar ve yaz mevsimlerinin sebzeleri enginar ve bamya ile birleştirerek sizler için özel bir yemek hazırladık.

Ekşili Balık

Bu yemek, İstanbul'un farklı kültürlerinin aynı sofrada nasıl buluştuğunun en lezzetli örneklerinden biridir. İlhamını, yüzyıllardır İstanbul Sefarad mutfağının vazgeçilmezi olan ekşili balık geleneğinden alır. Osmanlı saray mutfağında da yemeklere ferahlatıcı bir ekşilik katmak için sıklıkla başvurulan sumak suyu ile bu gelenek yorumlanmıştır. Kullanılan balık ise tam bir İstanbul balığıdır: iskorpit. Her mevsim bulunabilen bu lezzetli balık, bu yemekte hem geçmişin hem de şehrin ta kendisini temsil eder.

Böf Stroganoff

Bu yemek, adını Rusya'nın önde gelen aristokrat ailelerinden biri olan Stroganov ailesinden alır. Bilinen ilk yazılı reçetesi, Elena Molokhovets'in ünlü Rus yemek kitabı “Genç Ev Hanımlarına Bir Hediye” nin 1871 baskısında yer alır. Bu ilk reçetede dana etleri küp küp doğranır ve içinde hardal bulunan bir sosta pişirilir. 20. Yüzyılın başlarında soğan, mantar ve domates sosu eklenerek yanında kibrit patates ile sunulan bir yemek haline gelmiştir.

Dünyaya yayılmasına katkı sağlayan Fransız şef Charles Brière olsa da, bu yemeğin İstanbul mutfak kültürünün bir parçası haline gelmesi 1917 yıllarında Bolşevik ihtilalinden kaçan Beyaz Rusların sayesinde olmuştur. Ağırlıklı olarak Beyoğlu ve Galata çevresine yerleşen Beyaz Ruslar, buralarda açtıkları yemek ve eğlence mekanlarında Rus lezzetlerini servis ederek İstanbul mutfağına kalıcı olarak damgalarını vurmuşlardır.

Kuzu Pirzola

Pirzola kelimesi, ilk kez 1844 yılında Mehmet Kâmil'in yazdığı Melceü't-Tabbahin adlı yemek kitabında, burjole olarak geçmektedir. Önemli mutfak kültürü araştırmacılarımızdan P. Mary Işın ise burjole isminin İtalyanca bracinole kelimesinden türediğini yazmıştır. Bracinole, İtalyan mutfağında, ince külbastı etinin rulo halinde sarılarak pişirilmesine verilen addır. Bu terimin zaman içinde Türkçeye uyarlandığı ve pirzola olarak dilimize yerleştiği düşünülebilir. Bugün pirzola, özellikle kuzu etinin kemikli ve ince dilimleri olarak bilinir ve genelde ızgara yöntemiyle pişirilir. Pirzola, hem köklü bir tarihsel geçmişe sahip hem de mutfak kültürümüzün vazgeçilmez parçalarından biri olmuştur.



PAYLAŞIMLIK

Tuzda Levrek

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

Deniz Mahsullü Dane-i Rişte

Farsça'da "tane" anlamına gelen dane, pişince tane tane kalan, hammaddesi tahıl olan (pirinç, bulgur, irmik veya erişte gibi) tüm yemeklerin ortak adıdır. Erişte ise yine Farsça'da "iplik" anlamındaki rişte'den gelir. 1500'lü yıllarda Topkapı Sarayı'nda bu yemeğin orijinal tarifinde tavuk ve koyun kıyması kullanılırdı. Ayrıca dane yemeklerinde, farklı malzemelerle pilava renk vermek oldukça yaygın bir uygulamaydı.

İşte bu köklü geleneği BİZ İstanbul dokunuşuyla yeniden yorumladık. Klasik tarifteki etlerin yerine Boğaz'ın taze deniz mahsulleri ile buluşturduk. Domatesin arpa şehriyeye verdiği doğal renkli pilavı Boğaz'dan gelen deniz mahsulleriyle birleştirerek paylaşılacak için hazırlanmış, renkli, lezzetli ve unutulmaz bir tabak ortaya çıkarttık.

Kafes Kuzu Pirzola

Kuzunun külbastının yapımında kullanılan kısım "kafes", kemikli kesildiğinde "pirzola" olarak adlandırılır. Pirzola kelimesi, ilk kez 1844 yılında Mehmet Kâmil'in yazdığı Melceü't-Tabbahin adlı yemek kitabında, burjole olarak geçmektedir. Buna ek olarak önemli mutfak kültürü araştırmacılarımızdan P. Mary Işın ise burjole isminin İtalyanca bracinole kelimesinden türediğini yazmıştır. Bracinole, İtalyan mutfağında, ince külbastı etinin rulo halinde sarılarak pişirilmesine verilen addır. Bu terimin zaman içinde Türkçe'ye uyarlandığı ve pirzola olarak dilimize yerleştiği düşünülebilir.

Bugün pirzola, özellikle kuzu etinin kemikli ve ince dilimleri olarak bilinir ve genelde ızgara yöntemiyle pişirilir. Pirzola, hem köklü bir tarihsel geçmişe sahip hem de mutfak kültürümüzün vazgeçilmez parçalarından biri olmuştur.

Dana Kaburga

Osmanlı döneminde 19. yüzyılın sonlarına kadar dana eti yemeklerde hiç kullanılmaz, tüm et yemekleri çoğunlukla kuzu eti ve nadiren de tavuk eti ile yapılırdı. Batılılaşma hareketleri ile Cumhuriyetin ilk yıllarında İstanbul mutfağındaki ağır olarak nitelendirilen yemeklerin malzemeleri hafifletilmiş, kuyruk yağı ve sade yağ yerini zeytinyağına; kuzu eti de yerini dana etine bırakmıştır. Zamanla kuzu etinin kullanıldığı yemeklerin hemen hemen hepsi dana eti ile yapılır hale gelmiştir. Dana kaburga İstanbul mutfağında var olan bir yemek olmasa da, bu değişimi simgeleyen bir yemek olarak menümüzde bulunmaktadır.



TATLI

Orman Meyveli Tart

1800'lü yılların sonlarında İstanbul'un özellikle Pera bölgesinde etkilerini gösteren Fransız kültürünün gastronomiye yansımalarından bir tanesi ise Fransız tatlılarının satıldığı Markiz, Lebon, Baylan gibi pastanelere ev sahipliği yapmasıdır. Geçmişte pek çok genç çiftin ilk buluşma yeri olan bu pastaneler aynı zamanda dönemin yazar ve şairlerinin de uğrak yerleri olmuştur. İstanbul'a yaşayan gayrimüslimler ile Rusya ve Polonya'ya çalışmak için giden Türklerin geri dönüşüyle beraber İstanbul'da bulunan pastanelerin sayısı artmış ve bu süreç, İstanbul'un pastacılık anlayışında Avrupalı bir zarafet ve teknik incelik yaratarak günümüz pastanelerine sirayet etmiştir. Bu döneme atfen hazırladığımız orman meyveli tart ile size geçmişin izlerini taşıyan bir lezzet sunmaktayız.

Tavukpazarı'ndan Kazandibi

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

Beyoğlu Çikolatası

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

Pavlova

İsmi 1881-1931 yılları arasında yaşamış Rus balerin Anna Matveyevna Pavlova'dan alan beze tatlısının aslında doğum yerinin Avusturalya kıtasıdır ancak asıl mucitinin Avusturalyalılar mı yoksa Yeni Zelandalılar mı olduğu hala tartışma konusudur. İstanbul'la bağlantısı ise 1917 Bolşevik İhtilali'nden kaçan, zamanında İstanbul'un eğlence ve sosyal hayatını etkileyen aristokrat, aydın ve askerlerden oluşan "Beyaz Rusların", İstanbul mutfağına kattığı tatlılardan birisi olarak bilinir. Tıpkı bir balerin kadar zarif ve narin olan bu tatlı BİZ İstanbul dokunuşları ile beğeninize sunulmuştur.

Keşköl

Farsça'da "keşköl", dervişlerin omuzlarında taşıdığı, Hindistan cevizi kabuğu ya da abanozdan yapılma dilenci çanağıdır. "Fukara" ise fakirler demektir. Bu yüzden "Keşköl-ü Fukara", "fakirlerin kasesi" anlamına gelir. Dervişlerin çeşitli yiyecekler topladıkları bu kaplar keşköl-i fukara tatlısının ismine vesile olmuştur. İsmi ile tezat olarak ortaya çıkan bu tatlı içindeki zengin kuruyemiş içeriği ile nispeten varlıklı insanların tüketebileceği bir tatlıdır. Bu tatlıya dair ilk yazılı reçetenin 1882 olduğu bilinmekte olup içeriğinde çam fıstığı, Antep fıstığı ve badem olduğu belirtilir. Zamanla daha basit bir hal alan tatlı sadece bademle yapılan bir muhallebiye dönüşerek keşköl ismi ile anılmaya başlamıştır. Klasik keşköl, BİZ İstanbul dokunuşları ile yeniden yorumlanmıştır.

Ekmek Kadayıfı

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

Baklava

Baklava Osmanlı döneminden günümüze uzanan, saraydan kırsala her kesimin en özel günlerinin tatlısı olmuştur. Baklava türleri tüm eski Osmanlı coğrafyasında, hatta ötesinde bulunmasına rağmen, esas olarak en rafine haline Topkapı sarayında ulaşmıştır. İstanbul halkı için adeta seyirlik bir şölen halinde geçen, saraydan çıkıp yeniçeri ocağına giden baklava alayı her sene heyecanla beklenirdi. Baklavanın bugün en çok fıstıklısı bilinse de İstanbul'da ve saray mutfaklarında cevizli olarak yapıldı. BİZ ise, bu geleneksel tatlımızı sizin için özel olarak ürettik.

İki Yaka Sorbe

Osmanlı döneminde kırık veya traşlanmış buz ya da karla soğutularak servis yapılan meyveli şurup ve şerbetler çok revaçta idi. Batı dünyasına İtalya'dan başlayarak yayılan bu alışkanlık, şerbetten esinlenerek sorbetto ve Fransa'da sorbet ismini almıştır. Sizler için hazırladığımız sorbe çeşitleri damaklarınızda tatlı bir hoşluk bırakarak sıcak günlerde sizleri ferahlatacak.

