

Yeniköy'ün 'eski' lezzetlerinin peşinde

Lezzet Kâşifleri'nin bu haftaki durağı, yazın sahilde, kışın sıcak bir mekânda lezzetli sohbetlere dalınacak bir İstanbul semti, Yeniköy... Ekip, 55,5 TL ile balıktan mantıya, menemenen tatlıya tadına doyumaz bir lezzet turuna çıktı.

1 Emek Cafe

Yeniköy'ün en tatlî kafelerinden birinde menemen ve kahvaltılı sofrasıyla başlıyoruz keşfimize. Özellikle hafta sonları denizin dibinde çayını yudumlamak isteyenlerin vazgeçemediği Emek Cafe, 1965'te açılmış. Çağlar Bey'in anlattıklarına göre çalışanların çoğu yıllardır orada. 7-8 çeşit menemen yapan kafede kavurmalı ve kaşarlı (10 TL) en çok tercih edileni. Büyük dilimlenmiş peynirli, domates salatallık soğuşu ve boncuq zeytinleriyle tam bir klasik olan serpe kabalıdası (25 TL), kaymak, bal ve hafif kızarmış ekmeğe de bizim sevdiğimizimiz. Çay (2 TL) ve kahvenizi (3,5 TL) yudumlayıp manzaranın tadını çıkarmak için bile buraya gelinir. Eski dergi sayfalarından yapılmış nostaljik münüsü ise akıldan kalanlardan... (10 TL)



LEZZET KAŞIFLARI
SILA TAŞ

@LezzetKasifleri
@Sila_Tas

sürülen özel tepsinin üzerine dizilen mantıların ağır asteğe iki kez pişiriliyor. Doğrusu, mantının hamur hazırlığı kadar pişirme aşaması da emek işiyormuş, bunu öğreniyoruz. Minik taneli klasik Kayseri mantısı, enginarlı, kaskabakalı, kuru domatesli, ispanıklı vejetaryen ve kuşağı gibi çeşitleri de var.

Hurmali kurabiye, su böreği, zeytinyağı yaprak sarma, çiğbörek, mercimek köfte ve erik turşusu önerdiğimiz lezzetler arasında. Kışın hamsilisi pilav revaçta. Sabah 8'den gece yarısına kadar açık. Gülsen Ergen ve Feridun Düzağaç da diğer semt sakinleri gibi buranın müdavimi... (11 TL)

2 Emek Mantı

Gürsel Bey tarafından 1988'de kurulan Emek Mantı için ilk söylenecek söz: "İyi ki de kurulmuş!" olmalı. Mantının bin bir çeşidini büyük maharetle hazırlayan Emek Mantı'da seçimimizi yapmaktaki zorlanınca Özbek mantı (25 TL) ile iki kişi paylaşacağımız saray mantısı istedik (22 TL). Fesleğen ve domates sosuyla tatlandırılan Özbek mantı, önce buharda pişirilip ardından özel tavasında sosla karıştırılıyor. Saray usulüdeyse, tereyağı

3 Sandal Balık Evi

Yeniköy, balıkçılarıyla meşhurdur. Biz de lezzet keşfimize deniz kenarında salata görünümümla çok kaliteli balık restoranını ekliyoruz. 100 yıllık Yeniköy sakini Rizeli Murak Bey'in üç sene önce açmış Sandal'ı. Masaya oturur oturmaz mısır ekmeği, köz patlıcan ve turşu geliyor. Mısır ekmeğinin özelliği 24 çeşit malzemeden yapılıyor. İçinde deroetu, maydanoz, marul, havuç, mısır, tereyağı,

peynir ve daha ne ararsanız var... Ekmekten çok kek gibi; pek lezzet. Balık ise dumani üstünde yarım porsiyon balık çorbası (4 TL) ile başlıyoruz. Çorba levrek, az krema, havuç ve pazı gibi sebzelece yapılmış. Taze mısır ekmeğiyle doyurucu ve besleyici bir ikilî. Mevsim salatası (7 TL) güzel ama isterseniz, 'İzmir koparma' adlı verilen köy salatasını da deneyebilirsiniz.

Güveçte balıklı paze sarımsak el yakacak kadar sıcak ve üstünde yoğurtla sunuluyor. Dil bahçından yapılan balık beğendi (15 TL), patlıcan, besamel, mantar, sebze ve çeşitli baharatlarla bambaşka bir havaya bürünüyor. Üzerinde taze soğan ve yeşillikle servis edilmiş hoş. Doğrusu, tüm güveçlerin sunumu şık. Levrekten yapılan balık köfte (12 TL) ise dışardan bakıldığında klasik köftenin aynısı; içindeki ceviz ve bahçin hafif aroması keyif verici. Balık dolması (12 TL) da kıymalı olanından ayırt etmek zor. İncecik pazı

yapağı ve çok iyi pişmiş dolma içi, en belirgin özelliği. Kibariye ve Seda Sayan gibi ünlüler kadar hafta içi yemeğe koşan borsa çalışanları da mekânın müdavimi. İki kişi, birçok yemeğinden tattığımız mekân, her gün 11.00'de açılıyor, 23.00'te kapanıyor. (23,5 TL)

4 Zeynel Muhallebicisi

Kaymak-vişne dondurması dillere destan olan Arnavut dondurmacı Zeynel Bey'in 1925'te başladığı seyyar dondurmacılık macerası 1948'de dükkâna taşınmış. Yeniköy'deki şirin dükkânda bizi ağırlayan İbrahim Bey, yeni tatlıları olan gül pembeyi (6,5 TL) tatmamızı öneriyor. Frambuaz, böğürtlen, vişne, kedidili ve muhallebinin şırlı karışımı olan gül pembe, düşük kalorili olmasıyla hepimizin favorisi. Tavuk göğüşü, kazandıbi malum en sevilen tatlılara olsa da; aşureden su muhallebisine, kaymaklı ekmeğe kadarayından su böreğine çok çeşitli



Fotografilar:
EBRAR ALPER

lezzetler bulunuyor bu dükkânda. Sabah 7.00'de güne başlayıp akşam geç saatlere kadar açık olan Zeynel'de, kapının önüne ilıştırılmış masalara oturup bir hafta sonu kahvaltısı yapmanız da mümkün. (6,5 TL)

5 Yeniköy Spor Kulübü

1973'te kurulan kulüp, 250 çocuğa spor yapma imkânı tanyan aktif bir oluşum. Zamanında denize de girilen kayakhanenin, kafeteryaya çevrilmesiyle önce parkın içine yer alan mekân uygulanıyor. 1990'dan sonra şimdiki tesis hizmete açılıyor. Haftanın her günü sabah 07.00-23.00 arası açık. Balık ağırlıklı çok geniş bir menüleri var. O kadar yemeğin üzerine gidince, bize yalnızca elma tatlısı (5 TL) ve yanında da ince belli bardakta çay (2 TL) almak düşüyor. Soymulmuş elmalardan keçirdeklerden çıkarılmasını ardından, çok seker dövülerek 2 saat dilendirilen ve fırında pişirilen tatlı, yanında kaymak ile sunuluyor. (4,5 TL)