

Zeynel Muhallebicisi

Doksan yıldır değişmeyen lezzet

Hikayesi 90 yıl önceye uzansa da lezzeti değişmeyen tatlılarıyla Zeynel Muhallebicisi, bugün farklı lokasyonlardaki şubeleriyle hizmet veriyor. Sütlü tatlı konusunda artık bir marka haline gelen Zeynel Muhallebicisi, adıyla geçmiş yıllara nostaljik bir gönderme yaparken, doğal ve katkısız lezzetleriyle o yıllardan bugünlere bir şeylerin değişmeden kalabildiğini damakta bıraktığı izlerle kanıtıyor.

BIKEM ÖGÜNÇ



Zaman değişti, mekanlar da... Artık onlarca farklı alternatif var. Geçmişin vazgeçilmez noktalarından biri olan **muhallebicilerin** çoğu, şimdi tarihin tozlu sayfalarında; birkaçı hariç... İşte Cumhuriyet tarihinin kök salmış, geleneksel sütlü tatlıları ve **dondurmalarıyla** vazgeçilmez lezzetlerinden biri haline gelmiş olan Zeynel Muhallebicisi'nin hikayesi de bundan tam 90 yıl öncesine uzanıyor. Henüz yedi yaşındayken Yugoslavya'dan İstanbul'a göç eden Zeynel Bölükbaşı, evde elle çevirme usulü yaptığı **dondurmaları** sandalla yalı sakinlerine satmaya başladığında takvimler 1925 yılını gösteriyordu. Yaptığı iş giderek bir tutkuya dönüşünce Zeynel Bölükbaşı,

sandaldan kıyıya çıkmaya karar vermiş ve ilk dükkanını 1948 yılında Zeynel Muhallebicisi adı altında Emirgan Caddesi'nde, İstinye'de açmış. Zeynel Muhallebicisi'nin köklü hikayesi, bugün dededen kalma formül, usul ve değişmeyen lezzetlerle ailenin üçüncü kuşağı tarafından devam ettiriliyor. Biz de bu kuşağın temsilcilerinden Gürdal Bölükbaşı ile Zeynel Muhallebicisi'nin Nişantaşı'ndaki şubesinde bir araya geldik ve markanın dününü, bugününü konuştuk.

Sütlü tatlı bir serüven

İlk olarak **dondurmasıyla** meşhur olmuş Zeynel Muhallebicisi. Sandalla yalılara **dondurma** satılmasıyla başlayan bu tatlı serüven, devlet davetlerine **dondurma**

tedarik edilmesiyle devam etmiş ve Zeynel Muhallebicisi'nin namı giderek yayılmış. Ardından işin içine sütlü tatlılar da girmiş. Tavukgöğsü, kazandibi gibi sütlü lezzetlerle büyüme devam etmiş. Zeynel Muhallebicisi 1996 yılında lezzetini Ankaralılarla buluşturmuş. Bugün ise Ankara'da İstanbul'dan daha çok şubesi bulunuyor.

Bir şeylerin bozulmaması adına hala dededen kalan formüller ve reçeteler neyse onları kullandıklarını söyleyen Gürdal Bölükbaşı, geleneksel yöntemlerle ve geleneksel malzemelerle üretim yaptıklarını vurguluyor. "Dondurmada kullandığımız malzemeleri çok rahat sayabilirim" diyen Gürdal Bölükbaşı, süt, yumurta,