



Caddesi'nde sabirtaşı adlı tezgahıyla içli köfte ve mantı satarak Beyoğlu'nun simgesi haline gelen Ali Topçuoğlu, geçen hafta kendine ait bir restoran açtı. Galatasaray'da bir hanın beşinci katında açılan mekanı oğlu işletecek. Ali Topçuoğlu, caddedeki tezgahını bırakmayacak. ■ Emre ERDOĞAN



Fotoğraflar:
Bahar ONAN

Sabrın sonu: Sabirtaşı Restoran açıldı



Beyoğlu'na gidenler onu önündeki "Sabirtaşı" adlı tezgahı ve bembeyaz önlüğüyle tanıyor. Son 14 senedir Beyoğlu'nun çeşitli yerlerinde tezgah açan Sabirtaşı, son zamanlara kadar Atlas Pasajı'nın önündeydi. Nihayet kendi lokantası Sabirtaşı Restoran'ı açmasına rağmen Ali Topçuoğlu caddede satış yapmaya devam edecek.

Meşhur içli köftesinin sırrını soruyoruz. "Kahramanmaraş'tayken misafire nasıl hazırlıyorsak, aynı usul ve yöntemleri kullanıyoruz. Yemekleri eşim hazırlıyor. Şimdi ona bir yardımcı da tuttuk" diyor.

İstanbul'a geliş hikayesini şöyle anlatıyor Topçuoğlu: "Kahramanmaraş'ta bakliyat üzerine çalışıyorum. İflas edince 1988'de eşimle

beraber İstanbul'a geldim, Gaziosmanpaşa'ya yerleştim. İş bulamayınca eşimin yaptığı içli köfteleri satmaya başladık. Sonra Beyoğlu'nda bir dükkan açtık. Fakat borçlar yüzünden onu da kapattık. Sokak sokak dolaşmaya başladım. En son Atlas Pasajı'ndan izin alıp, onun önünde satış yapmaya başladım. Durumumun kötü

olduğunu anlatınca Kaymakam, Emniyet Müdürü ve Belediye Başkanı caddede satış yapmama izin verdiler..."

Ali Topçuoğlu'nun başka bir özelliği de, üstünden hiç çıkarmadığı beyaz önlüğü, takım elbisesi ve kravatı. "İnsanlar takım elbise görünce saygı duyuyor. Kravat takmazsam da utanıyorum.

Ama kirli dolaşmak da olmaz. Evde 2-3 beyaz gömleğim var. Her gün temiz olanını giyiyorum" diye anlatıyor.

Seyyar çalıştığı dönemde başına gelen en ilginç olayı soruyoruz: "Bir gün tezgahın önünden geçen bir adam bütün içli köfteleri satın aldı, hayrına dağıt dedi. Ben de yoldan geçenlere dağıttım."

SABIRTAŞI RESTORAN

Geçen cumartesi açılan mekan, 100 kişilik. Sabah 07.00-gece 02.00 arası açık. Ahşap bir dekorasyonu var. Taş plaklar çalınıyor. Mantı, içli köfte, çiğ börek, et çeşitleri ve çorba bulunuyor. Fesleğenli mantının porsiyonu 3.5 milyon, içli köftenin tanesi 2.5 milyon lira. Lokantaya Galatasaray'daki Danışman Geçidi'nin yanındaki handan gidiliyor. Adres: İstiklal Caddesi No: 216-218 (Yapı Kredi Bankası Karşısı). Tel: 0212-244 82 23.

+

112

