

Lezzetin düşmeyen Borsa'sı

Borsa'nın yeni lokantası Mediterranean, İstanbul'da açıldı. Sırada New York var



Kalamar dolması, Mediterranean'ın özel yemeklerinden.



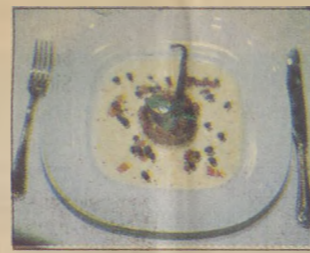
Lokantanın başaşçısı Mustafa Baylan, New York'ta eğitim almış.

Kalamar Dolması

Malzeme;
1 adet kalamar
1 adet jumbo karides
1 adet deniz tarağı
40 gr. levrek balığı
1 tatlı kaşığı şam fıstığı
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
3-4 adet arpacak soğanı
2-3 diş sarımsak
4-5 dal frenk soğanı
2 çorba kaşığı zeytin yağı
Yeterince tuz

Yapılışı;
Bütün malzemeyi nohut büyüklüğünde doğrayıp, kalamarın içine doldurunuz. Izgarada pişirip servis ediniz.

İncir-Hurma Tatlısı



Malzeme;
300 gr. incir
200 gr. hurma
150 gr. şanti

Yapılışı;
Şanti, kısık ateşte biraz ısıtılır. Küp şeklinde doğranmış incir ve hurma kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kare formda kesilerek porsiyonlaştırılır. Değişik kuru meyvelerle komposto yapılır ve dekor için serpiştirilir.
Sos için: Biraz süt ve şeker kayratılır. Renk alınca ocaktan çekilir.
Kek: Değişik pandispanyalarla servis edilir.

1927 yılından beri İstanbullu lezzet düşkünlerinin vazgeçemediği Borsa lokantaları New York'a açılıyor. Harbiye'de hizmete giren Mediterranean da bu hazırlığın provasını niteliğinde...

MEHMET KENAN KAYA

İstanbulullar Borsa'yla ilk kez, 1927 yılında, adını aldığı Zahir Borsası'nın hemen yakındaki Eminönü şubesiyle tanıştı. O tarihten bu yana geleneksel damak tadının önemli temsilcilerinden biri olan Borsa işletmeleri, fast food restoranlar zinciri yanı sıra, Harbiye ve Fenerbahçe'deki lokantalarıyla da hep gündemde oldu. Ve biz, ne vakit anneannemizin artık yapmaya üşendiği yemeklerini özelesek, kendimizi o lokantalarda bulduk.

New York provası

Eylül ayı başlarındaysa, Borsa ailesine, tarzı ötekilerden biraz farklı yeni bir üye katıldı: Mediterranean. Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı Rumeli Salonu'nda açılan bu mekan, aslında Borsa işletmelerinin önümüzdeki yıllarda New York'ta açmayı planladığı restoranlar zincirinin bir provasını niteliğinde. Ve adından da anlaşılabilceği gibi, müşterilerine Türkiye'nin öne çıkarmakta daima güçlük çektiği Akdenizli kimliğinin izlerini yansıtmayı amaçlıyor.

Borsa lokantalarının sahibi Rasim Özkanca, Mediterranean'ı açmadan önce, kozmopolit lokantaların merkezi olan New York'ta uzun süre araştırmalar yapmış. İçmimar Nur Üner'in başarılı dekorasyonundan sonra da mutfak hazırlıklarına başlanmış. Lokantanın kurulduğu günlere ilişkin bir başka bilgi de, tam sekiz ayda şekillenen münüsünün, bu süre boyunca sürekli prova edilmiş olması. Belki de bu yüzden, yeni bir işletme olmasına rağmen, Mediterranean'da hiçbir şey aksamıyor.

Lokantada, deniz mahsulleri, şarap ve



salataların öne çıktığı zengin bir münü var. Mutfağın bütün sorumluluğunu mesleki kariyerini Çırağan Kempinski, Swiss Otel ve Four Seasons gibi otellerde oluşturan Mustafa Baylan üstlenmiş. Tatlıları ise, pastry şefi Ahmet Eren hazırlıyor. Borsa'ya bağlı diğer işletmelerde olduğu gibi Mediterranean'da da yerli ürünler kullanılıyor. Ve yine diğer Borsa şubelerinde olduğu gibi bütün meyve ve sebzeler, birinci elden, işletmecilerinin deyişle "dalından koparıp" getiriliyor.

Mediterranean her gün 12.00-15.00 ve 18.00-24.00 saatleri arasında hizmet veriyor. Önceki bahçesi ve üst kattaki terasını saymazsak, ana mekan yaklaşık 100 kişi kapasiteli. Aslında, lokantanın bu konuda hassas davrandığını da söylemek gerek. Çünkü Mediterranean'ın sahip olduğu geniş mekan hacmi, müşterilerin rahatı göz önünde tutularak gayet cömert kurgulanmış.

Kalamar dolması nefis

Mönüde, Akdeniz mutfağına özgü bütün yemekleri bulmak mümkün. Hafif olmasına özen gösterilen bu yemeklerin çoğu, ilginç soslarla ikram ediliyor. Aşçıbaşı Mustafa Baylan'ın spesiyaliteleri ise, ızgarada kalamar dolmasıyla, ılık patlıcan ve köz biber ile birlikte sunulan kalkan balığı. Türk mutfağını ise, keşkek ve köy salatası temsil ediyor.

Şarap barı da var

Unutmadan... Mediterranean, müşterilerine hoş bir atmosferde içki içmek olanağı da sunuyor. Şarap ağırlıklı barın gözdeleleri ise, 1987 rekoltesi Boğakan, Karmen Selection, Öküzgözü, Boğazkere ve Gamay'la, Borsa işletmelerinin Bordeaux üzümlerinden hazırladığı Borsa Özel Kupaj'ı...



Mediterranean huzurlu bir atmosfere sahip. İşletmenin sahibi Rasim Özkanca, bu atmosferi yaratabilmek için kozmopolit mutfakların yoğunlukta olduğu New York'ta uzun incelemeler yapmış.

KİM NEREDE NE YEDİ?

"Son zamanlarda Cafe City evim gibi"

► Son aylarda Akaretler'deki Cafe City evim gibi oldu. Bu cafe'nin en hoş tarafı insana "dışarıda" yemenin hazlarını verebilmesi. Aslında krep sevmem; hiç tercih etmediğim bir yemektir. Ama Cafe City'de hep sebzelikli krep yiyorum. Çünkü çok lezzetli. Elmalı pie'in da müthiş güzel bir tatlı olduğunu belirtmeliyim. Doğrusu burada arka arkaya espresso içmeyi de rutin haline getirdim. Cafe City'nin tasarımı Akaretler binalarına belki de en uygun düşen mekan tasarımlarından biri. Biraz doğulu, biraz batılı ve samimi bir atmosferi var. Bahar gelse de bahçesi de devreye girse! Servisin kalitesi de vurgulanmalı.



Haşmet Babaoğlu

"Doğum günümde Cafe de Paris'ye gittim"

► En son eşimle Caddede Bostan'daki Cafe de Paris'ye gittim. Orada tek yemek var zaten. Cevizli soslu özel eti, patates kızartması ve salatayla birlikte sunuluyor. Her şey çok lezzetli, tavsiye ediyorum. Doğumgünümdü, 18 Aralık, artık ne kadar sık dışarı çıktığımı anlarsınız. Cafe de Paris'yi orada her zaman ne yiyeceğimi bildiğim için seviyorum. Gözlerim bozuk olduğundan mönüde yazılanları okuyamıyorum, hep eşim onları bana teker teker okur. Cafe de Paris'de böyle bir derdimiz yok. Sadece etinizi az pişmiş, çok pişmiş olarak belirtiyorsunuz. Biz aslında ev dışında pek bir yere gitmiyoruz, yılda 3-4 kez dışarı çıkıyoruz.



Merve İldeniz

"Four Seasons'da kulüp sandviç yedim"

► En son Üsküdar'daki Kanaat Lokantası'na gittim. Kuru fasulye, Özbek pilavi, cacık, tulumba tatlısı yedim. Oranın kuru fasulyesini çok beğeniyorum. Hiç bir yerde doğru dürüst kuru fasulye yapmıyorlar İstanbul'da. Ya kebab ya da lüks restoranlarda başka mutfaklardan örnekler oluyor. Ben bizim Türk mutfağının kendine özgü özellikleri olduğunu düşünüyorum. Kanaat'ta her çeşit insan var, bir yanda Behruz Çinici ile Cengiz Bektaş yemek yerken bir yandan da esnafın yemek yediği bir lokanta bu. Bu çeşitlilik de benim hoşuma gidiyor. İyi vakit geçirdim. Tek başıma gittim.



Nejat Yavaşoğulları