

Muhallebiciler yeniden moda oldu

Eski İstanbul'un "lezzetli" buluşma mekanları muhallebiciler büyük rağbet görüyor. Saray ve Sütüş bu yıl en parlak günlerini yaşarken, İzmir'in iki ünlü muhallebici zinciri Özsüt ve Bolulu Hasan Usta, İstanbul'daki şubelerine Nişantaşı ve Bebek'i de ekledi

MEHMET KENAN KAYA
mehmetkenan@superposta.com

Eski kuşak İstanbullular için ayaküstü buluşmaların, muhallebi ve birkaç dize eşliğinde cereyan eden "masum" aşk kaçamaklarının en meşhur mekanlarıydı muhallebiciler. Ardından şehir de, hayat da değişti ve sütlü tatlıların yanı sıra döner, menemen ve söğüş tavuk satan bu dükkanlar şehrin lezzet sahnesinden yavaş yavaş çekildi. Bir zamanların yiyecek sektörüne damgasını vurmuş Pangaltı'daki Yordan, çarşı içindeki Çukur, Beyazıt, Sarıyer, Çemberlitaş muhallebicileri artık sadece bir kitabiyat bilgisi.

Madalyonun bir yüzü bu ama son

zamanlarda İstanbul'un birçok semtinde açılan Özsüt, Hasan Usta gibi yeni tarz muhallebiciler de İstanbulluların bu geleneği hâlâ unutamadıklarının bir kanıtı. Özellikle Nişantaşı ve Bebek şubeleriyle büyük sükse yapan ve İstanbul'a eski muhallebi kültürünü geri getiren Özsüt ve Hasan Usta'ya ilgi o kadar fazla ki, iki zincir de şu sıralar yeni şubeler açmaya hazırlanıyor. Buna bir de İstanbul'un iki köklü muhallebici zinciri Saray'la Sütüş'in en parlak günlerini yaşadığını eklersek muhallebicilerde geçen eski günlere, eski lezzetlere yeniden kavuştuğumuzu söylemek güç değil. Hani hiç itirazım yok; "yenilik" hayatta iyi, hoş bir şey ama eski lezzetlerin yeri de bazen dolmuyor tabii... ■



Bolulu Hasan Usta

40 şubeli bir muhallebi zinciri

22 yıl önce İzmir Kemeraltı'nda küçük bir muhallebici dükkanı olarak açılan Hasan Usta, şu an İzmir'deki fabrikasında her gün 4 ton süt işleyen 40 şubeli bir zincir. Nişantaşı, Caddebostan ve Bebek şubeleriyle bu yıl başında İstanbul'a da transfer olan firma yakında Beşiktaş, Kadıköy, Beyoğlu ve Olivium'da da şubeler açmaya hazırlanıyor.

Tarz olarak sadece tatlı satan eski muhallebicileri örnek alan Hasan Usta'nın münüsünde 11 çeşit tatlı var. Ekmek kadayıfı ve şekerpere dışında da bunların hepsi sütlü tatlılar. Her gün özel donanımlı kamyonlarla İzmir'deki fabrikadan getirilen tatlıların hepsi güzel ama fırın sütlaç ile dondurma eşliğinde servis edilen keşkülü karşı koymak pek mümkün değil. Hasan Usta'da "kilo problemi" olanlar için diyet kazandibi de var.



"Stresimi tatlıyla atıyorum"

Bolulu Hasan Usta'nın İstanbul'daki şubelerinin sahibi nam-ı diğer Dr. Stress; Nedim Saban. Hasan Usta'nın muhallebicileriyle İzmir turneleri sırasında tanışan ve turne dönüşleri İstanbul'a kasa kasa keşkül, sütlaç taşımaktan yorulan Saban, çözümü Hasan Usta'yla yaptığı ortaklıkta bulmuş. Bundan sonra "Bolulu Hasan Usta'nın tatlılarıyla stres atıp, kilolarıma kilo katacağım" diyen Saban, muhallebiden kazandığı parayı da tiyatroya harcamak niyetinde.



Saray ve Sütüş'te yer bulmak zor

İstanbul'un iki köklü muhallebi zinciri Saray ve Sütüş de bu yılki muhallebi modasından nasibini aldı. Tatlıların yanı sıra döner, menemen, tavuklu pilav gibi çeşitleriyle büyük ilgi gören Saray ve Sütüş'in özellikle Beyoğlu şubelerinde yer bulmak zaman zaman güçleşiyor.



Özsüt son bir yılda İstanbul'da yedi şube açtı

Fotoğraflar: GARBİS ÖZATAY

İzmir'den İstanbul'a transfer olan bir başka muhallebici zinciri de Sefer Usta'nın ünlü Özsüt'ü. Tıpkı Hasan Usta gibi İzmir Kemeraltı'nda küçük bir dükkanında yoğurt, kaymak ve kazandibi satarak muhallebiciliğe başlayan Özsüt şimdi İzmir Pınarbaşı'nda 1200 metrekare kapalı alana sahip bir fabrikaya sahip.

64 yıllık tarihiyle İzmir'in köklü işletmelerinden biri olan Özsüt bu yıl İstanbul'da da 7 şube açtı. Ama Beyoğlu Özsüt'ün müdürü Ümit Toprak "Sanırım kısa süre içinde şube sayımız artacak. Çünkü birçok semtten talep geliyor bize. Mesela Bebek şubelerini de Bebeklilerin isteği üzerine açtık" diyor.

Kazandibi ve peynir tatlısını Osmanlı saray mutfagında öğrenen Sefer Usta'nın geleneğini sürdürmeye çalışan Özsüt'ün şu sıralar en popüler tatlısı tavuk eti kullanılmadan yapılan kazandibi. Sütlü tatlılar yanı sıra pasta ve frappe, buzlu moka gibi kahve çeşitleri de bulunan Özsüt'ün Ataköy şubesinde de krep, omlet, salata gibi yemek çeşitleri de bulunuyor.

