

Yemek 9.2.2003

Sebzeli, pastırmalı, sucuklu, tavuklu ya da etli... Kebapla boy ölçüştü ve döner kazandı. Her köşe başında bir büfe, o büfede de harlı ateşte döne döne pişen et görmek mümkün.

Döner sever misiniz?

YAZI: TÜRKAN DOĞAN
FOTOĞRAF: İ. YILDIRIM

Yeme içme kültürünün toplumlara göre çeşitlilik gösterdiğini hatta bir ülke içerisinde, şehirden şehre bile değişiklikler içerdiğini biliyoruz. İnsanların yedikleri ve içtikleri, kişiliklerinin de aynası mıdır acaba? Ne yersek o muyuz?

Son yıllarda özellikle büyük kentlerde, günlük koşuşturma içerisinde fast-food kültürünün arttığı ve yeme-içme biçimlerimizin değiştiği ortada. Bu hızın ortasında yeri bizim için her zaman ayrı olan bir yemek var: Döner. Zaten Türk toplumu olarak yemeklerimizde et hep özel bir yere sahip... Eskiden döner deyince aklımıza hemen et döneri gelirdi. Yok hormondu, yok deli danaydı gibi bir süreliğine de olsa bizi kırmızı etten uzak tutan dönemlerde ise tavuk döner yerini sağlamlaştırdı. Sucuk ya da ender rastlayacağınız sebzeli pastırmalı döner de bugün alternatiflerimiz arasında.

Peki dönerde hangi etler tercih ediliyor? Döner nasıl yapılıyor ve iyi dönerin ölçüsü nedir?

Et döner hazırlanırken dana eti, kuzu kolu ve kafes kapakları kullanılıyor. Bu etler soğan, domates ve sütle terbiye ediliyor. Daha sonra küçükten büyüğe, büyükten küçüğe doğru şişe geçirilerek sıkıca istifleniyor. Bu işlemlerden sonra döner, bir buçuk gün dinlendirilmeye bırakılıyor. En son aşama ise etin harlı ateşte pişirilmesi. Tavuk dönerinde de aynı işlemler uygulanıyor, yalnızca kullanılan et türü farklı. Tavuk döneri, göğüs etinin biftek haline getirilmesiyle yapılıyor ve yine et dönerindeki gibi terbiye ediliyor fakat süt oranı ne kadar fazla olursa tavuk döneri o kadar lezzetli olurmuş.

Bir de bu aralar çok tercih edilen sucuk döneri var. O kadar çok yeniyor ki altı ay önce faaliyete geçen bir lokanta, üst üste dört şube daha açmış. Beşiktaş, BeYOĞLU, Nişantaşı, Etiler, Bostancı'daki sucuk dönerinin adresi Afyon İpek Sucuk Evi'nden bahsediyoruz. Lokantanın müdürü İbrahim Alkaya'ya sucuk dönerinin nasıl yapıldığını soruyoruz. "Sucuk dönerini kendimiz yapmıyoruz. Döner bize Afyon'daki sucuk fabrikasından geliyor. Normal dönerden pek farkı yok, sadece sucuk eti kullanılıyor."

Sucuğun son zamanlarda daha çok tercih edildiğini, davetlerde ve kokteyllerde sucuk çeşitlerinin ikram edildiğini söyleyen İbrahim Alkaya, sucuk dönerinin etten daha lezzetli olduğunu görüşünde.

Et, tavuk ve sucuk dönerinden sonra sebzeli pastırmalı döner anlatılmaz mı? Bir yıldır Bakırköy Meydanı'nda bu-

lunan Bodrum Dönercisi, İstanbul'da yeni bir lezzetin adresi. 1990 yılından beri Bodrum'da sebzeli pastırmalı döner yapıyor. Sebzeli pastırmalı döner, patates, havuç, biber, domates ve pastırmanın döner eti ile birleşiminden oluşuyor. Bu fikrin nasıl ortaya çıktığını büfe sahibi Muammer Topçu anlatıyor: "Bodrum'u ziyaret eden turist, bana neden sebzeli döner yapmadığınızı soruyordu. Biz de bu fikirlerden esinlendik ve denemelere başladık. Döneri yapıyordum, bir de bakıyordum ki akşama doğru döner küflenmiş. Tabii bu süreçte üç yüz kiloya yakın döneri çöpe attık. Zamanla sebzelerin nasıl pişeceğini, hangi baharattan ne kadar koyacağımızı öğrendik. Ve bir de pastırma ekledik." Topçu, dönerinin sırrı konusunda bilgi vermiyor.

İstanbul'da döner denince akla gelen mekânlardan biri de Florya'daki Beyti Lokantası. Lokanta, 1945 yılında Küçükçekmece'de küçük ve sade bir mekân olarak kurulmuş. Zamanla dönerinin ve et yemeklerinin lezzetiyle ünlenen ve ününü hâlâ sürdüren bir mekân haline gelmiş. Beyti Lokantası'nda döner ustası Yusuf Sürmen ile görüşüyoruz. "Beyti Lokantası'nın dönerinin ünü lezzetinin sırrında saklı. Kullanılan etin kalitesi çok önemli. İyi bir dönerin yüzde altmış kıyma, yüzde kırkı ise et olmalı. Mutlaka odun ateşi tercih edilmelidir."

Beyti Lokantası'ndaki gibi olmasa da döneri ucuza yiyebileceğiniz yerler yok değil. Eminönü'ndeki alt geçitte bulunan Gözde Cafe'de döner yalnızca beş yüz bin lira. Alt geçitte döner büfelerinin sahiplerinden Mustafa Kızılay, dönerini şöyle anlatıyor: "Fiyatlarımızın uygunluğu, dönerin gramajından geliyor. Yarım ekmeğin arasına 30 gram döner koyuyoruz; normalde bu ölçü 100 gramdır."

Döner anlatılır da İstiklal Caddesi'nin girişinde bulunan ve her daim rekabet içindeki büfelerden bahsedilmez mi? Buranın en eski büfesi, 1936 yılında börek salonu olarak kurulup satışların azalmasıyla, 1975 yılından itibaren döner satmaya başlayan Taksim Dönercisi. Büfenin sahibi, kimya mühendisi Derya Kuşak, hikâyesini şöyle anlatıyor: "Taksim'in ilk büfelerinden biriyiz. Şu anda yanımda bulunan büfeler, o zamanlar manav ve bakkaldı. Dönerin tutulmasıyla, çevremizdeki esnaf da dönercilik yapmaya başladı." Kuşak, et dönerini temiz ve satışı rahat olduğu için tercih ettiğini söylüyor. Sucuk dönerinin belirli bir saatten sonra koku yaptığını söylüyor ve tadının da et döneri gibi olmadığını görüşünde.

Türk yemeklerinin vazgeçilmezlerinden dönerin hikâyesi böyle. Okuduklarınız sizi acıktırdı mı? En yakın dönerciye gitmeye ne dersiniz. Afiyet olsun. ●

