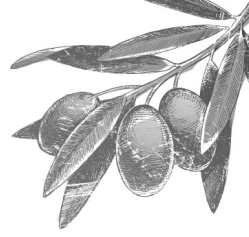


*Zeytin kokulu
Kuzey Ege
lokantaları*

Tarkan Kaynar





İÇİNDEKİLER

Önsöz / 7

adatepe müzesi ile başlayan yolculuk / 13

bi yer (gökçeada) / 16

meydani tadında (gökçeada) / 20

hafızın yeri (bozcaada) / 23

asude ada (bozcaada) / 25

şükrü usta (bozcaada) / 28

ezine mekânları / 31

öz geyikli lokantası (geyikli) / 32

gül lokantası - muhtarın yeri (ayvacık) / 33

ayşe'nin mutfağı (assos) / 35

kuzey ege zeytinyağının özellikleri / 41

uysal restaurant (küçükkuyu) / 43

köy sofrası (altınoluk) / 45

zeytinbağı-çamlıbel köyü (güre) / 46

azmi'nin yeri-çorbacı (güre) / 50

mayko kafe restoran (akçay) / 52

emek lokantası (akçay) / 54

adil'in yeri (akçay) / 55

yol üstünde bir hazine / 57

cumhuriyet lokantası (edremit) / 60

laleli (burhaniye) / 63

otantik gözleme (burhaniye) / 67

akkızhan otel (gömeç - karaağaç) / 69

kuzey ege ile güney ege zeytini arasındaki fark / 73

paşa çorba (ayvalık) / 75

kepçe restaurant (ayvalık) / 79

yörük mehmet'in yeri (ayvalık) / 81

çorbacı mehmet usta (ayvalık) / 82

ayna (cunda) / 85

mola (cunda) / 87

cunda ikizler (cunda) / 92

duru (sarımsaklı) / 93

elif lokantası - erdoğan'ın yeri (sarımsaklı) / 96

ege lokantası (altınova) / 97

çığırtma evi (bergama) / 100

kuzina foça (foça) / 103

kuzey ege'den birkaç tarif / 109

neden zeytinyağı? / 115

son söz / 117

tarifler listesi / 119



önsöz

Doğal bir sınır içeriyor Kuzey Ege bulunduğu bölgede. Kuzeyden aşağı geliyorsanız bir nefes alma, aşağıdan yukarı yol alıyorsanız bir serinle-meyle hissedersiniz o doğal sınırı. Bir de tabii o güzelim zeytin kokusunu...

Nefesiniz kadar iştahınız da açılır birden ve bir şeyler yemek için güzergâh boyunca sık sık mola verirsiniz. Gülen yüzler, sıcak sohbetler eşliğinde bulunmaz lezzetler çıkıverir sürekli karşınıza ve tatmadan geçemezsiniz o yollardan. Bir yanınızda Edremit Körfezi, diğer yanınızda Kaz Dağları, ortadaysa zeytin ağaçları arasında lezzetin en sağlıklıısıyla buluşuverirsiniz.

Zeytinin baş bölgesi olduğu kadar, zeytinyağının en saf hâliyle sizi buluşturan Kuzey Ege, kendine özgü lezzet mekânlarıyla reklama hiç ihtiyacı olmaksızın rağbet görmesiyle şaşırtır sizi. Bazen tesadüflerle, bazen tavsiyelerle, bazen de hazır ama kısıtlı bilgilerle ulaşılan bu lokantalar, lezzet ve sanki birer sağlık tapınaklarıdır. Onları fark etmeye hazır olanlar ve fark ettiklerinde asla vazgeçemeyenler, artık oraların daimi yolcularıdır.

Ege insanının bu mucizevi yaşam içerisindeki sükunetini garipser bölgeye yabancı olanlar. Ege



için normal olan, metropol için her zaman bulunmayandır. Domatesin en tatlısı, rokanın en tazesı, zeytinin en zeytin olanıyla buluşur; oksijenin en hasını içine çekerek, bir daha kim bilir ne zaman yolunuzun dūseceėini bilememekten hayıflanarak daldırırsınız atalınızı o renk cūmbūşüne.

Bu bir yol kitabıdır. Gezi ya da tatil sūresinde doğru yerlere uğrama konusunda zaman kaybetmeden, yōresel ve sağlıklı lezzetle buluşmanın pratik rehberidir. Yola çıkmadan ōnce çantanıza atacağınız bir yemek haritasıdır. Bu rehber bilgileri, Gōkeada'dan Ayvalık'a uzanan kıyı hattı ūzerinde gezerek, kısa ve toparlanmış biçimde kitap hāline getirdim. Hem mekānları işletenlerle tanışıp sohbet ettim, hem yemek tarifleri aldım, hem de fotoğrafları çektim. Kitabı, mutlu bir yolculukla Kuzey Ege dışındaki lezzet sevdalıları için hazırlarken çok eğlendim.

Kitapta zeytinyaėlı yemeklere aėırlık veren ve ōzgūn yemeklere imza atan lokantaları ōncelikli tuttum. Çok tanınan da var, çok az bilinen de. Lūks restoran da var, salař ya da yol ūstū lokantası da. Hepsinde ayrı bir tat, ortak bir lezzet var. Bu sūrete kitaba hem zeytin ve zeytinyaėı konusunda kısa bilgileri hem de bunlarla ortaya çıkan gūzel kahvaltılık ve yemekleri koydum.



Zeytinyağını her restoran kullanmıyor. Ya genel bir bilinçsizlik hâkim ya da diğer sıvı yağlara göre maliyetli olduğu düşünülüyor. Bu da sağlıklı ve lezzetli yemek kalitesini düşüren bir etken. Bu kitaptaki restoranları zeytinyağı konusunda hassasiyet göstermeleri noktasında incelenmeye değer buldum, çünkü lezzeti ön planda tutuyorlar ve yaşadıkları yörenin zeytinyağına sahip çıkıyorlar. Tabii Kuzey Ege'nin turizm bölgesi olması ve nüfusun ancak yaz sezonunda artış göstermesi bu restoranların bir kısmının kışın kapalı olmasına, hattâ bazılarının tamamen kapanmasına neden oluyor. Bu anlamda elinizdeki kitap her baskısında güncellenme zorunluluğu taşıyor. Umarız bu güzel restoranların hiçbiri kapanma zorunluluğu hissetmez ve yaz kış lezzetli ve sağlıklı yemeklerini bizlere sunmaya devam eder.

Üç dilekle başlayalım o zaman...

İyi yolculuklar!

İyi okumalar!

Afiyetler olsun!

Tarkan Kaynar

Ocak 2016



şükrü usta (bozcaada)

“Şükrü Usta”, Bozcaada çarşısının merkezinde, vapurdan sizi çarşıya götüren yolun bitiminde karşınıza çıkıyor. Şükrü Ulaş’ın sahibi olduğu kaliteli bir esnaf lokantası. Lokanta adalılara ve ziyaretçilere sekiz yıldır hizmet veriyor. Ezineli Şükrü Bey, 1965’ten beri adada ve yemeklerin % 90’ını kendisi yapıyor.

Kızartmalar dışında mekândaki tüm yemekler tamamen zeytinyağlı. Yemeklerinde Ezine’ye bağlı Kemallı Köyü’nde kendi yaptığı zeytinyağını kullanıyor. Yaprak sarması dışında, adaya özgü bir yemek olmadığını söylüyor. Kendisi bir Atatürk hayranı olan Şükrü Ulaş, lokantanın dört bir yanını Atatürk’ün resimleriyle donatmış.

Yaz mevsiminde 24 saat açık.

Çınarbaşı cad., No: 52, Bozcaada.

tel: 0286 697 02 21



paşa çorba (ayvalık)

2003 yılı başında açılan, Muammer İzzet Durko ve eşi Makbule Durko tarafından işletilen “Paşa orba”da tamamen zeytinyağlı ev yemekleri yapılıyor. Biri Boşnak, diğeri Giritli iki aşçı var mutfakta. Yaz-kış 7 gün açık olan mekânda saat 12:00’den 15’00’e kadar yemekler günlük tke-tiliyor.

Paşa, Ayvalıklılar ve yerli turistler kadar, özellikle hafta sonu Ayvalık’a gelen Yunan turistlerin de gözde mekânı. “Arapsaı” ve “akkız” Paşa’nın en meşhur yemekleri. Kendi yaptıkları özel yemeklerden, “pırasa kavurma” tamamen buraya ait. İzzet Durko, “Dikkat ettiğimiz řu; eskiden annelerimiz yemekleri nasıl yapıyorduy- sa biz de öyle yapıyoruz” diyor. Sadece Ayvalık sızma yağı kullanılıyor ve kızartmalar tencerede, zeytinyağı yanmadığı için 140-150 derece civarında kızartılıyor.

Haftada bir gün yapılan, mübadele dönemin- den gelen, “ada köfte”nin özelliği, sulu kıvamın- da; una bulanıp yağa öyle atılıyor. İzdinya, aspa- ra, turp otu, “kabacık” denilen ufak kabaklardan oluşan haşlamalar, karar veremeyenler içinse ka- rışık zeytinyağlı tabağı denemek mümkün. Otlar Perşembe günleri kurulan yerel pazardaki yetişti- rici köylülerden alınıyor.

Zeytinyağlı lahana sarma, kabak haşlama, hindiba, turp otu, iek dolma ve karnabahar haşlamadan oluşan zeytinyağlı karışık tabağı özellikle tavsiye ederim.

“Paa orbası”yla da ünlü olan Paşa’da tatlılar da iddialı. İzzet Durko klsuyu kullanılan “kalburabastı” tatlısını özellikle tavsiye ediyor.

Talatpaşa cad., Vural Pasajı arkası,
No: 14, Ayvalık.
tel: 0266 312 50 18
www.ayvalikpasacorba.com





Yumurtalı İzvinye

Acı Ot da denilen sarmaşık (avronyes ya da izvin-ye) halk arasında asparaca diye de bilinir. Ege pazarlarında yaz mevsiminde bulabilirsiniz. Sarmaşığı uç kısımlarından kırılabilindikleri yere kadar 4-5 santim boyunda parçalar hâlinde kopardıktan sonra bol suyla yıkamalısınız. Bu yemekte mümkün olduğunca malzemeleri elle doğrayıp ekleyin ki acılaşıp lezzetini kaybetmesin.

Taze soğanları ve sarmisakları ayıklayıp doğrayın. Yumurtaları az tuz ve karabiberle çırpın. Zeytinyağını tavaya koyun, soğan ve sarmisağı orta ateşte kavurun, sarmaşıkları ekleyin. Bu işlemleri de tahta kaşıkla yapın. Sarmaşıklar suyunu salıp tamamen çekene kadar pişirmeye devam edin. Bir çay bardağı sıcak suyla kısık ateşte sarmaşıklar yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu çeken sarmaşıkların üzerine, çırtığınız yumurtayı dökün. Yumurtalar piştikten sonra ocaktan alın. Sıcak ya da soğuk, yoğurt ve taze sarmisakla servis yapın. İzvinye'yi Cunda'daki balık lokantalarında da bulabilirsiniz.





Külsuyulu kalburabastı

Malzemeler: 2 su bardağı zeytinyağı, 1 su bardağı kül suyu, 1 su bardağı toz şeker, 1 çay bardağı irmik, 1 su bardağı ceviz, aldığı kadar un.

Kül ve suyu karıştırıp bir gün bekletin. Ertesi gün kül süzülüp çökünce üzerinde kalan duru suyu bir tülbentten geçirip kullanacağınız kadar alın. (Kalan suyu dökmeyin; tekrar kullanmak üzere saklayabilirsiniz.)

Tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Unu kulak memesi kıvamını alana kadar yedirin. Malzeme karışınca avucunuzun içinde yuvarladığınız harcı kalburdan çevirip biçimlendirin. Daha sonra altını yağladığınız bir tepsiyi doldurup önceden 180° C ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

Bir bardak suya, bir bardak toz şeker koyarak hazırladığınız şerbeti üzerine dökün. Tatlıdır. Unutmayın, şerbet soğuk, tatlı ılıkken şerbetlenir.

