

GURMELERDEN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ



Yemek kültürü yazarı, gazeteci

Tuğrul Şavkay

Gusto Dergisi yazarı

Ahmet Örs

Gazeteci, gurme

Güngör Uras

Yemek kitabı yazarı ve gurme

Engin Akın

Yemek kitabı yazarı

Arman Kırım

Yediklerini yazarak paylaşılan gezgin yazar

Mehmet Yaşın

İşadamı kimliği gurmeliğini gölgeleyen

Mustafa Oğuz

Damak tadının sayılan kılavuzu gazeteci

Ali Sirmen

Mimar, gurme, yazar

Ali Esad Göksel

Gazeteci yazar

Donatella Piatti

KANAAT

Jürinin en beğendiği esnaf lokantası

06:00-23:00 arası servis yapılıyor. Rezervasyon gerekmiyor. Müzik yok. Fiyatlar kişi başı 10-15 milyon lira. Fiks münü yok. Kredi kartı geçmiyor. İçki yok. Yaşar Kemal, Aysel Gürel, Ahmet Tan müdavimleri arasında. Etli Özbek pilavı ve elbasan tava mutlaka denenmeli. Sahibi Vahdettin Kargulu ve ailesi Halit Yılmaz şefliğinde hizmet veriyor. Tuğrul Şavkay servis beklentisi fazla olmadan lezzetli yemeklerini ve özellikle Özbek pilavını övüyor. Üsküdar, İstanbul (216) 333 37 91.



EN İYİ 10

1. KANAAT
2. HACI SALİH
3. SUBAŞI
4. HÜNKAR
5. FEHMİ
6. KONYALI
7. ÇİĞERCİ ZARIF
8. CUMHURİYET
9. HAVUZLU LOKANTA
10. HACI ABDULLAH



SUBAŞI

Eski Babıali'nin kokoreç mekanı

11:00-16:00 arası servis yapılıyor. Rezervasyon gerekmiyor. Müzik çalınmıyor. Fiks münü yok, fiyatlar kişi başı 9-10 milyon arasında. Sahibi Kemal Veyisel Görür müşterilerle bizzat ilgileniyor. Babıali döneminde Oktay Ekşi, Hasan Pulur, Halit Kıvanç gibi isimlerin çok sık gittiği mekanın şu andaki müdavimleri Artun Ünsal, Faik Çetiner ve İran Konsolosluğu çalışanları. Kuzu sarma kokoreç, ispanak püresi, hünkarbeğendili kebab, ayva tatlısı, ekme kadayıfı rağbet gören yemekler. Ahmet Örs kalp ve şeker hastalarına yönelik yemeklerin de bulunabildiğini söylüyor. Nuruosmaniye, İstanbul (212) 522 47 62.



HÜNKAR

Spesiyalitesi ayvalı yahni

12:00-00:00 arası servis yapılıyor. Yer bulunuyor ama kalabalık gruplar için mutlaka rezervasyon gerekli. CD'den yemek müziği çalınmıyor. Fiyatlar kişi başı 25-35 milyon lira. Fiks münü yok. Şarkı Tara, Hülya Aşvar, Recep Tayyip Erdoğan, Meltem Cumbul müdavimleri arasında. Sahibi Feridun Ügümü müşterilerle bizzat ilgileniyor. Ayvalı yahni mutlaka denenmeli. Jüri üyelerimizden Ahmet Örs tencere yemeklerini, Engin Akın kol böreği ve hamsili pilavını övüyor. Nişantaşı, İstanbul (212) 225 46 65



HAVUZLU LOKANTA

Kapalıçarşı'da kebab

11:00-16:30 arası servis yapılıyor. CD'den müzik çalıyor. Fiks münü yok. Gruplar için rezervasyon gerekli. Fiyatlar kişi başı 7-8 milyon lira arasında. 1960'dan beri hizmet veren lokantanın sahibi Burhan Sarışen. Abant kebabı, Beğendi ve Beykoz kebabı mutlaka denenmeli. Ali Müfit Gürtuna, Semih Saygıner, Melek Baykal, Fazıl Say, Mustafa Taşar ve Erol Çakır müdavimleri arasında. Kapalıçarşı Beyazıt girişi, İstanbul (212) 527 33 46.



HACI ABDULLAH

Bütün Yeşilçam burada

11:00-22:30 arası servis yapılıyor. Rezervasyon yaptırmak şart. Sadece Ramazan'da fiks münü uygulanıyor. Müzik yok. Sahibi Abdullah Korun. Fiyatlar kişi başı 18-25 milyon lira arasında. Hünkarbeğendi, elbasan tava, kuzu tandır mutlaka denenmeli. Müdavimleri arasında Tarık Akan, Cüneyt Arkın, Fatma Girik, Türkan Şoray gibi isimler var. Mehmet Yaşın gerek yemekleri gerek titiz servisiyle İstanbul'da en beğendiği birkaç esnaf lokantasından biri olduğunu söylüyor. Beyoğlu, (212) 293 85 61

Türkiye'nin en iyileri listesinde bu hafta esnaf lokantaları var. Gurmelerden ve yemek yazarlarından oluşan jüri üyelerimizin herbirine en beğendiği beş esnaf lokantasını sorduk. Böylece jüri Türkiye'nin en iyi esnaf lokantalarını yani, en iyi ondan oluşan A takımını ortaya çıkardı. İlk listeye giremeyen beş esnaf lokantasını ise en iyiler B kümesinde topladık. Esnaf lokantalarının vazgeçilmez yemeği hünkarbeğendi. Fiyatlar hemen hepsinde gayet makul: 5-10 milyon liraya enfes bir ziyafet çekmeniz mümkün. Nerede esnaf lokantası Tarık Akan orada. Esnaf lokantalarının önemli bir kısmında içki yok. Çoğu sadece öğle yemeği için açılıyor ve erkenden kapanıyor. Patronla işinin yan yana yemek yediği bu lokantalara magazin dünyası pek rağbet etmiyor ama politika, sinema, tiyatro ve basın dünyasından müdavimleri var. Tayyip Erdoğan başta olmak üzere bütün Ankara siyaseti elleriyle tandır yiyor, üstüne süzme yoğurttan ayran içiyor.



FEHMİ

Tiyatrocuların tercihi

10:00-22:30 arası servis yapılıyor. CD'den Klasik Türk Müziği çalınmıyor. Fiks münü yok. Fiyatlar kişi başı 10-15 milyon lira arasında. Sahipleri Erdoğan-Engin Sönmezler müşterilerle bizzat ilgileniyor. Müdavimleri arasında Yıldız Kenter, Kandemir Konduk, Mehmet Ali Alabora gibi ünlü isimler var. Elbasan tava, beğendili kebab ve acem tavuğu mutlaka denenmeli. Mustafa Oğuz bu lokantadaki tüm yemekleri tavsiye ediyor, her yemeğin severek ve güvenle yenilebileceğini söylüyor. Kadıköy, İstanbul (216) 336 33 33



HACI SALİH

İçkiyi boşverin, kadınbudunu deneyin

12:00-19:00 arası servis yapılıyor. Rezervasyon gerekmiyor. Müzik yok. Fiyatlar kişi başı 15 milyon lira, içki yok. Gruplara özel fiks münü uygulanabiliyor. Rahmi Koç, Müjde Ar, Tark Akan, Zuhal Olcay müdavimleri arasında. Hünkarbeğendi mutlaka denenmeli. Sahibi Abdullah Muvit ve ailesi müşterilerle bizzat ilgileniyor. Mustafa Oğuz kadınbudu köftesini övüyor. Beyoğlu, İstanbul (212) 243 45 28

KONYALI

Politikaçılar burada parmaklarını yiyor

11:00-17:00 arası açık. CD'den yemek müziği çalınmıyor. Rezervasyon gerekmiyor. Tandır kiloyla satılıyor ve elle yeniyor. Kilo 46 milyon lira. Yanında mutlaka Konya'nın süzme yoğurdundan yapılan özel ayranı için. Yemekten sonra hâlâ mecaliniz varsa üstüne kaymaklı ekme kadayıfı ısmarlayın. Sahibi Haydar Oğuz, Hayri Korkmaz şefliğinde hizmet veriyor. Başta Tayyip Erdoğan olmak üzere Ankara siyaseti burada parmaklarını yiyor. Mobilyacılar Sitesi, Ankara (312) 348 07 07.



ÇİĞERCİ ZARIF

Çiğer, piyaz, cacık Zarif'te yenir

11:30-15:30 arası servis yapılıyor. Rezervasyon kabul edilmiyor. Müzik yok. İçkisiz. Fiyatlar kişi başı 4-5 milyon lira. Çok iyi ayıklanmış kızartma çiğerin yanında cacık ve piyazı da mutlaka denemelisiniz. Sağlığında Zeki Müren'in müdavimi olduğu çiğerciye Mustafa Denizli, Rıdvan Dilmen, Hasan Denizkurdu gibi ünlü isimler de gidiyor. Sahipleri Tuncay ve Turgay Özgörenler kardeşler hazırlık ve servisle bizzat ilgileniyor. Mustafa Oğuz yediği en 'muazzam' çiğerin burada olduğunu söylüyor. Pasaport, İzmir (232) 445 75 26.

■ Fotoğraf: Cesur SERT İzmir/DHA

CUMHURİYET

Kuyu kebabı yerken Demirel'e rastlayabilirsiniz

07:00-00:00 arası servis yapılıyor. Öğle için gerekli değil ama akşamları rezervasyon yaptırmak gerekiyor. CD'den yemek müziği çalınmıyor. Anlaşmaya bağlı olarak gruplara fiks münü uygulanıyor. Fiyatlar kişi başı 10-15 milyon lira. Kuyu kebabı ve işkembeli kurufasulye mutlaka denenmeli. Tayfun Talipoğlu, Süleyman Demirel, Emel Sayın müdavimleri arasında. Ali Sirmen nefis tencere yemeklerini ve kaz kartmalarını övüyor. Samsun, (362) 431 21 65



KÖFTECİ PALA

Fiyatlar kişi başı 7-9 milyon lira. Inegöl köftesini mutlaka denemelisiniz. Müjde Ar, Ömer Durak, Atilla Taş müdavimleri arasında. Seyrantepe, İstanbul (212) 283 99 90.

ASUDE

Fiyatlar 5-10 milyon lira. Nohut ve cumartesileri mantı mutlaka denenmeli. Metin Tekin, Gülşen Bubikoğlu, Zeki Alasya müdavimleri arasında. Kuzguncuk, İstanbul (216) 334 44 14.

LADES

Fiyatlar 5-10 milyon lira. Kabak dolması, sebzeli köfte mutlaka denenmeli. Mehmet Ali Alabora, Meltem Cumbul, Erdal Özyağcılar müdavimleri arasında. Beyoğlu, İstanbul (212) 251 32 03.

7 MEHMET

Küçük bir esnaf lokantasıyken şimdi büyük bir işletmeye dönüştü. İşkembe çorbası, su böreği ve kabak tatlısı mutlaka denenmeli. Levent Kirca, Emel Sayın, Altan Öymen müdavimleri arasında. Antalya, (242) 238 52 00.

AĞA LOKANTASI

Fiyatlar kişi başı 7-8 milyon lira arasında. Papaz yahni ve kuzu kapama mutlaka denenmeli. Bülent Kayabaş, Tarık Akan, Sedef Erkovan müdavimleri arasında. Beyoğlu, İstanbul (212) 249 39 24.

