



Cevapcici Balkan kofta



Peynir helvası



Ebru Omurcalı

Biga köfteleri İstanbul'da

Biga'dan getirilen köfte çeşitlerinin olduğu bir köfteci olan Kofta'da ayrıca Çanakkale yöresinin zeytinyağı, reçel, erişte, sabun gibi yöresel ürünleri de satılıyor...

ELİF İPEK TÜZER
ipek.turer@milliyet.com.tr

Esentepe'de 1,5 ay önce açılan Kofta, özellikle Biga'da üretilen köfte çeşitleri başta olmak üzere Çanakkale ve çevresindeki lezzetleri sunuyor. Mekanın dansmanlığına da birçok markanın konsept ve içerik danışmanlığını yapan yemek yazarı Ebru Omurcalı üsleniyor. Ashında ekonomist olan Omurcalı, A Millî Futbol Takımı'nın beslenme sorumlusu. Aynı zamanda TV programları yapıyor, yedi tane yemek kitabı var, yemek dergilerinde çalışıyor ve Filiz makarnalarının da marka yüzü.

Günlük köfteler olacak

Esentepe'deki bu mekan bir zincir köfteci olan Kofta'nın yedinci şubesi. Menüden sunulara her şeyle bire bir ilgilenen Omurcalı'nın arşivinde 500'den fazla köfte çeşidi varmış ama Kofta'da

kısıtlı sayıda seçeneğe kullanabilmişler. Menüde biri karışık tabak olmak üzere toplam 6 çeşit köfte tabağı var. Biga klasik kofta, Biga kassırlı kofta, yaprak kofta (reçetesini Omurcalı'nın hazırladığı ince ince kesilmiş köfteler), cevapcici Balkan kofta (soğanla sunulan, Balkanlar'ın ince, uzun geleneksel köftesi), yoğurtlu ve soslu kofta bu köfte tabakları... Ayrıca bu şubeye özel olarak sunulan günlük misafir köfteleri de olacakmış. Mesela soslu köfteler, bulgurlu yapılan köfteler gibi. Köftelerde Biga köftesi için orijinal formülünü korumaya çalışıyorlar çünkü Omurcalı, Biga köftesi için farklı ve lezzetli bir köfte olduğunu söylüyor. Bu farkı da şöyle anlatıyor: "Biga köftesi özellikle şişir etyle hazırlanıyor ve içerisinde



Karışık kofta



Biga klasik kofta

Köftenin ilk adı

MEKANIN adı kofta. Mezopotamya kökenli bir isimmiş; yoğurtlmuş, ezik et anlamına geliyor yani köftenin ilk adı. Kofta konumu itibarıyla iş merkezlerinin yoğun olduğu bir bölgede. Bu yüzden de müşteri profilini ağırlıklı olarak beyaz yakalıları oluşturunuyor. Hatta

çok az baharat var." Ayrıca köfte yemek istemeyenler olursa diye menüde açılı kanat, barbekü soslu tavuk; lorlu cevizi erişteyle servis edilen çoban kavurma, köz hiber ve piyazla sunulan antrikot gibi et tabakları; sucuk ıgara, ekme arası köfte, çorba ve salata seçenekleri var. Tatlı olarak da peynir tatlısı ve peynir helvası gibi yöresel alternatifler... Sabahları da kahvaltı servisi yapıyorlar.

Müşterilerin en çok tercih ettiği lezzetler Biga klasik ve cevapcici Balkan köftesiymiş. Omurcalı "Köftenin yanına hence piyaz ve ayran yakışıyor" diyor.

mekanın çalışma saatleri de buna göre planlanmış. Sabah 8'de işyerlerinin mesai başlangıcıyla açılıp akşam 6'da mesai bitimiyle kapanıyorlar. Omurcalı büyüme stratejisi geliştirdiklerini ve bir yıl içinde daha fazla sayıda şubeye ulaşmayı hedeflediklerini de söylüyor.

Reçeller ve organik içecekler Bozcaada'dan

Tüm şubelerinde Çanakkale ve çevresindeki yöresel ürünleri koydukları bölümler var. Bu bölümlerde Bozcaada'da üretilen, şeker içermeyen karadut, gelincik, yaban mersini gibi organik içecekler ile domates, incir, üzüm gibi reçel çeşitleri ve acı hiber salçası yanı sıra bal, zeytin, sızma zeytinyağı, erişte, tarhana hatta sabun gibi yöresel ürünler sunuluyor. Ayrıca restoranlarda evlerinde pişirmek isteyen müşteriler için çiğ et, köfte ve sucuk satış da yapılıyor. ■