

CUMA Hürriyet

1. Hünkar - İSTANBUL
2. İsmet Usta - İZMİR
3. Çorba da Çorba - İSTANBUL
4. Kanaat - İSTANBUL
5. Ivy - ANKARA
6. Lale - İSTANBUL
7. Gemibaşı - BODRUM
8. Bankalar Lokantası - ADANA
9. Tuğra - MARAŞ
10. Zorlu Otel - TRABZON



Fotoğraf: Savaş SARIBAŞ
kademi/DHA

Çorbanın en iyi 10 adresi

Kar ya da yağmur altında rügarına kınar yürüyüp, ısıdıktan sonra bir kase çorba kadar sevgili ne olabilir? Bu hafta jüriimiz lezzetli çorbanın en iyi 10 adresini sorduk. Listeye Türkiye'nin pek çok yerinden lokanta girdi. Antepiçan kuş gibisi ne çok çorbacıları etkilemiş. Tavuk surnusu çorba surnusu edenlerin sayısında ciddi bir azalma var. Lokantaların hepisi köy tavuğu değil, entegre tesislerde yetişen tavukları kullandığını ahmın istiyor.

Fotoğraf: Fatih YALÇIN

Fotoğraf: Ali Karay İZUN Trabzon/DHA

1. Hünkar - İSTANBUL
2. İsmet Usta - İZMİR
3. Çorba da Çorba - İSTANBUL
4. Kanaat - İSTANBUL
5. Ivy - ANKARA
6. Lale - İSTANBUL
7. Gemibaşı - BODRUM
8. Bankalar Lokantası - ADANA
9. Tuğra - MARAŞ
10. Zorlu Otel - TRABZON

GURMELER VE YEMEK KÜLTÜRÜ YAZARLARINDAN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ



Çorbanın en iyi 10 adresi

Türk mutfağının temel taşlarından biri olan çorba, soğuk kış günlerinde daha da önemli hale geliyor. Kar ya da yağmur altında rüzgarı karşı yapıyor, işi bitiren sonra bir kase çorba kadar zevkli ne olabilir? Ülkenizin dört yanındaki farklı coğrafya ve kültürel özellikler çorba çeşitlerine de yansıyor. Karadeniz'de karalahana, Ege'de balık çorbası karşımıza çıkıyor. Bu hafta jürimize çorbası en iyi on adresi sorduk. Listeneye Türkiye'nin pek çok yerinden lokanta girdi. Anlatılan kusur gibi, en çok carbocılan etkilemiş. Tavuk suyu çorba sipariş edenlerin sayısında ciddi bir azalmaya var. Lokantaların hepsi keyif taşıyor değil, entegre tesislerde yetişen tavukları kullandığını dinli çiziyor.

EN İYİ 10

1. Hünkar - İSTANBUL
2. İsmet Usta - İZMİR
3. Çorba da Çorba - İSTANBUL
4. Kınacı - İSTANBUL
5. İvy - ANKARA
6. Lale - İSTANBUL
7. Gemibaşı - BODURUM
8. Bankalar Lokantası - ADANA
9. Tuğra - MARSAS
10. Zorlu Otel - TRABZON

HÜNKAR

50 yıldır paça çorbası

Hünkar Lokantası, yaklaşık 50 yıl önce yapmaya başladığı paça çorbasıyla aynı 1950 yılında Fatih Kültür'ünde açılan ve faaliyetini Nisantasi'nde sürdüren lokantada diğer çorba çeşitleri günlük değişiyor. Anlatımında yoğunluğu yağlı, sızma mercimek, sütlü hünkar, işkembe, sütlü sapanak, sebze, diğün, yeşil mercimek ve erişte çorbası var. Tavuklarını, kuş gibi telihişi olmayan entegre tesislerden satın alan lokantada, tavuk suyuyla sebzeli çorbası da işbirlikçisi. 11.30-23.00 saatleri arasında hizmet veren Hünkar'da paça çorbası 8. diğer çorba çeşitleri 5-6 YTL. Tel: (212) 225 46 65



İSMET USTA

7/24 hizmet veriyor

1950 yılında Mezarlık'ta kurulmuş İsmet Yemeciler tarafından kurulan Çorba İsmet Usta, Akşamcağız takii şubesinde haftanın yedi günü 24 saat hizmet veriyor. 30 personelle aynı anda 230 kişiye ağırlayabildiği mekanda 10 çeşit çorba buluyor. İbrahim Fatih, Nejat Uygun, Kadim İnanır, Süleyman, Yıldız Kentler gibi birçok usta sanatçının izniyle geliştirilmiş mutfakta ünlü Çorba İsmet Usta'nın en gözde çorbaları ise kestirilmiş tandır ve terbiye işkembe çorbası. Çorba fiyatları 4,5 YTL ile 6 YTL arasında değişiyor. Tel: (232) 463 37 56



CORBA DA CORBA

Her gün 16 çeşit

Çorba ana fikrinden yola çıkan Corba da Çorba, iki yıl önce Akşehir'de açıldı. Her gün 09.00'da kapılarını açan mekan, haftanın beş günü 02.00'ye, cuma ve cumartesi günleri ise 04.00'ye kadar açık. Burada porasyonlar çok büyük. Her çorba ipecek doymak mümkün. Ancak çorbanın üzerine, ana yemekler, salatalar ve tatlılardan oluşan münferden seçimler de yapabilirsiniz. En çok tercih edilen çeşitler; safranlı hünkar, marar gulya, balık, Ross böceği ve yavralama. Her gün 14 öğüt sabit, diğ çeşit değişen çorbanın yapıldığı mekanda, bugüne kadar 400 liranı denemek, müsterilere sunulmuş. Çorba fiyatları 5,50-7,50 YTL arasında. Müdavimlerin arasında Erol Ergin, Kenan İpek ve Fikri İthalderi Aurelio var. Tel: (216) 456 49 22



KANAAT

Kahvaltılı niyetine

Üsküdar'daki 73 yıllık Kanaat Lokantası, sabahları kapısını çorba servisi için açıyor. 06.30-10.30 arasında, kahvaltılı niyetine çorba içmeye gelenler, genellikle aynı kişiler. Avak, paça, işkembe, mercimek ve etoğun çorbalarını her gün yapan lokantada, sabahları ya da öğle ve akşam yemeklerinde işbirlikçisi diğer çeşit ise her gün farklı. Beşinci çorba buğuru ya da buren domates. Tavuk suyuyla sebzeli ya da patlıncı çorbası olabilir. İşletmeciler, tavukların kör taşıdığı olmadığını belirtiyor. Müdavimlerin ilk tercihi ayak-paça çorbası. Saat 23.00'e kadar hizmet veren lokantada ayak-paça ve işkembe çorbaları 2,90, diğer çeşitler ise 2,50 YTL. Tel: (216) 553 37 91



İVV

Okyanus mutfağından örnekler

İvy Ocean Restoran, 1998 yılında beri hizmet veriyor. İşletme sahibi Serhat Çelik, üç katlı mekanda, İvy diye tanımlanan ilk katı Kaliforniya, Ocean adını verdiği ikinci katı okyanus mutfağına servis ediyor. Üçüncü kat ise Nya adıyla, bar olarak dizayn edilmiş. Restoranın seçtiği Amerikalı Baron Meskin yapıyor. İvy'de mantar, tavuk, deniz mahallileri ve domates olmak üzere dört çeşit çorba var. Tavuk çorbası kuş gibi salgını nedeniyle en anda sunulmuyor. Ocean'da ise okyanus mutfağında çorba örnekleri sunuluyor. Barınan spesiyelleri kremalı etekoz, balık, sebzeli kargak midye çorbası ve tencerede Belekta usulü deniz çorbası. Tel: (312) 444 0 489



LALE

İşkembe derince Lale

1987'de Beşyüzlü Büyük parmaklıpa Sokak'ta faaliyet başlatan, şimdiki Tarlaüstü Bulvarı'nda bulunan Lale İşkembe, haftanın yedi günü 24 saat açık. Burada işkembe, damardan ya da şifon tuzlama, kendi sayısında pişmiş kuzu paça ile mercimek ve domates çorbalarını işbirlikçisi. İşkembe çorbasının özelliği, ustaların işkembeyi, restoranda sıcak suyla tenizlemeleri. Lale'de işkembe çorbası 5, şifon tuzlama 5,50, damar tuzlama 9, mercimek ile domates çorbası ise 5'er YTL. Tel: (212) 252 69 69



GEMİBAŞI

Sadece balık çorbası

Bahar'da 27 yıldır hizmet veren Gemibaşı Restoran'ın her gün çıkan tek çorbası, balık çorbası. Merciz, iskorta, berroz, turna, laboz, orfoz, lerek ve adabeyi gibi balıklardan yapılan balık çorbasını, restorana gelen tatmadan gitmiyor. Kasası 5 YTL. Çorba ya tat vermesi açısından havuç, patates, soğan, maydanoz ve defne yaprağı gibi bitkiler de konuyor. Aşoğlu Selahattin Çilli, Fedon, Aykut Oray, Benden Mardini, Hasan Cemal, Ata Demirel, Ferit Terim gibi müdavimlerin var. Mekânın en büyük özelliği sadece balık türlerinin bulunması. Tel: (252) 316 12 20



BANKALAR LOKANTASI

Lezzetin sırrı bakır tencerede

Adana'da hizmet veren Bankalar Lokantası, 12 çeşit çorba ile Adana'nın en gözde mekânlarından. 30 yıllık ağca Ermiş Kurt, çorbaların lezzetini bakır tencere kullanmalarına bağlıyor. Tepebaşı Mahallesi'nde 1949'da kurulan lokanta, 90 metrekaarelik alanda aynı anda 50 kişiye hizmet edebiliyor. Sahibi Murat Karatay'ın dedesi tarafından kurulmuş. Üç kızkardeş müsterilerine en lezzetli yemekleri sunuyor. Mercimek, soğan, domates, işkembe, yoğurtlu, domates, sebzeli, tarhana ve sebzeli çorbalarını tadabiliyoruz. Yemek servisi 11.30-14.30 arasında. Hafta sonları kapalı. Çorbalar 2, sıcak yemekler 4-7, tatlılar ise 2 YTL. Tel: (322) 351 77 29



TUĞRA LOKANTASI

Eşkili çorba burada içilir

Tuğra Restoran, eşkili çorbası ile ünlüdür. Kahvaltısız olarak, dağlarında yabani otaklar yetişen eşki, meyvesini mercimek benzerliğinde ve salıkın halinde veren bir bitki. Kurutulmuş saklandıktan sonra, yemek yapıldıktan sonra, rak suyu okunuyor. Özellikle soğuk kış günlerinde aranılan bu çorba, Tuğra'nın 40 yıllık ağca Nihal Soğanlı, "Çorbanız hem lezzetli, hem de soğuk kış günlerinde koruyucu etkisiyle mükemmel. İçindeki vitaminler sayısızla bitmiş" diyor. Restoranda ayrıca domates, mercimek, ezo gelin, tarhana, tavuk, kremalı mantar, yoğurtlu ve yağlı çorbaları da buluyor. Tuğra'da çorba fiyatları 2 YTL. Tel: (344) 235 33 67 - 235 17 17



ZORLU OTEL

Karalahana tavsiye edilir

Trabzon'da dokuz yıldır faaliyet gösteren 5 yıldızlı Zorlu Grand Otel'in mutfağında her gün 10 çeşit çorba pişiriliyor. Mutfağında 20 personelin çalıştığı Zorlu Grand Otel, diğ restoran, iki bar, bir patisoterie ile 150 kişilik yemek ve 160 yataklı kapastasyon sahip. Mustafa Şerif Reşat Bölek, müsterilerinin çorbaları büyük ilgi gösterdiklerini söylüyor. Seğan, pirinçli diğün, tutnaç, karalahana, erengeli balık, prenes, mercimek, domates, münferden ve boş çorbalarını tadına burda bakabilirsiniz. Jüri üyelerimiz karalahana çorbasını özellikle tavsiye etti. Tel: (462) 326 84 00

