

## "TENCERE YEMEĞİ SEVERİM"

**NAFİ GÜRAL**  
KÜTAHYA PORSELEN YKB

### CUMHURİYET LOKANTASI

Yaşadığım şehir Kütahya, bugün nostalji olarak algılanan pek çok değeri hala bünyesinde barındırıyor. 1946'dan beri faaliyetini başarıyla sürdüren, 3'üncü nesil tarafından işletilen Cumhuriyet Lokantası bunlardan biri. Arkadaşlarımla birlikte, fırsat bulduğumuz cuma günleri şehrimize özel mutfağa ait yemekleri yer, sonrasında eş, dost ziyaretleri yaparız.

### KÜTAHYA'NIN EN İYİLERİ

Kütahya'da Cumhuriyet Lokantası gibi tencere yemeği yapan pek çok esnaf lokantamız var. Sanayi Lokantası'na kuru fasulyesi için, Sadettin Lokantası'na sabah çok erken saatlerde arzuya göre yemek veya çorba için gideriz. Köfteci Hacı Ahmet'i unutmamak lazım. Bu lezzetteki köfteleri başka yerde tatmadım.



### KARA HABER SARMASI

Tarihi konaklarımızda ise sıkıcık çorbası, tutmaç çorbası, küp eti, ılıbıdı sarma, dolamber böreği, tosunum, ağzı açık ve en sonunda kara haber adlı etli yaprak sarma sunulur. Dışarıda yemek durumu olduğunda çoğunlukla esnaf lokantalarını tercih ederiz.

ralıyor: "Ankara'da Guşgana Adana Kebapçısı Türkiye'nin en iyi Adana kebabçılarından birisi. Sam-sun'da döneri ile meşhur Lezzet Lokantası'nı, Turhal'da meşhur Tokat Kebabı yapan Ali Balta Usta'yı da listeme eklemek isterim."

### EN GÜZEL ANADOLU YEMEKLERİ

Anadolu'nun her yöresi farklı yemekleriyle öne çıkıyor. Adana'dan Hatay'a, İzmir'den Bayburt'a Türkiye'nin dört bir yanı farklı lezzetleriyle anılıyor. AnadoluBank Genel Müdür Yardımcısı Recep Atakan da bu çeşitliliği çok seviyor. Atakan'ın yemek tercihlerinde de bunu görmek mümkün. Atakan, Çağlayan'daki Cevahiroğlu adlı lokantayı çok beğeniyor. Bayburt mutfağının en güzel örneklerinin sunulduğu lokantanın özellikle et yemeklerinde çok başarılı olduğunu belirtiyor. Atakan, şöyle devam ediyor: "Cevahiroğlu'nda Bayburt döneri ve yanındaki garnitürleri tavsiye ederim. Cihangir'deki Özkonak da favori esnaf lokantalarım arasında. Buradaysa özellikle sebze ve tatlıları öneriyorum. Enginar ve su muhallebisi Özkonak'ta yenmeli."

Generali Sigorta Genel Müdürü Mine Ayhan'ın favorisi ise Galata Kulesi'nin dibindeki Kiva. Ayhan, Kiva'yı Anadolu lezzetlerini sunumuyla çok başarılı buluyor. Ayhan, Kiva'da en sevdiği yemekleri şöyle anlatıyor: "Zahter salatası, bulgurlu fellah köftesi, yoğurtlu subura, yedi çeşit şifalı ottan yapılmı

nevruz salatası ve abu gannuş ana yemek öncesi özel tadımlık olarak tercih ettiğim tatlar arasında."

Turkcell Genel Müdür Yardımcısı Selen Kocabaş da esnaf lokantalarından vazgeçemeyenler arasında. Kocabaş özellikle Kuzguncuk'taki Asude adlı esnaf lokantasının müdavimi. En sevdiği yemekleri şöyle anlatıyor: "Kuzguncuk Asude'nin etli nohut, taze fasulye ve İzmir Köftesi'ne bayılıyorum. Üsküdar İmren'de et, döner, pilav, türlü ve kel-paça çorbası.

Bodrum'da Kısmet'in güveçte enginarı, otlu pidesi ve kalburabastı tatlısı muhteşem. Turgut Reis'te Ana Oğul'un kadınbudu köftesi, kerevizli pırasası ve güllacına doyum olmaz."

ODE Yalıtım Yönetim Kurulu Başkanı Orhan Turan ise Taksim'deki Hacı Abdullah'ı, Esentepe'de Dedeman Otel'in yanında bulunan kuru fasulyeci Hüsrev'i, Antakya'daki Harbiye'yi, Göcek'teki balık restoranı Lotus'u en sevdiği lokantalar arasında sıralıyor. Osmanlı mutfağına yakın olduğunu söyleyen Turan, şöyle devam ediyor:

"Sadece Türk mutfağına has çok özel yemeklerimiz var. Bunlar tanıtılmalı ve desteklenmeli. Esnaf lokantalarında damak tadımıza uygun yemekleri tercih ediyorum. Taksim'e gittikçe Hacı Abdullah'ı ziyaret ederim. Göcek'teki Lotus'a yılda 10 defa gidiyorum. Saydığım diğer lokantalara da yolum düştükçe mutlaka uğrarım." **CL**