



Serhat İncirli ile Hünkar'lı Sohbetler

Hünkarlı Sohbetler'in konuğu, yeni bir mekanın, Asma Altı Balıkçısı'nın 24 yaşındaki şefi, yani aşçıbaşısı, Çiğdem Bozkurt "Meze alışkanlığımızı değiştireceğim"



Ülkemizin belki de en genç kadın şefi olan Çiğdem Bozkurt, Asma Altı Balıkçısı'nın mutfağını yönetiyor...

İddialı bir mekan ve bu iddialı mekanda, genç ve mekandan daha iddialı bir şef... Eskilerin deyişle aşçıbaşı... Çiğdem Bozkurt ile sohbet edeceğiz bugün...

"Meze alışkanlığımızı değiştireceğim" diyen, çok iddialı, çok iyi eğitim almış şefimizle, Alsancak'ta, Camelot Beach Club bünyesinde, Erhan Başay yönetiminde faaliyete giren Asma Altı Balıkçısı'nda sohbet edeceğiz...

Camelot Plajı'nın üst kısmı veya ana giriş binası dediğimiz yerin hemen yanındaki asmanın altında hizmet veren yeni mekanda şef olarak çalışan Çiğdem Bozkurt 24 yaşında...

İstanbul'un ünlü Mutfak Sanatları Akademisi'nde (MSA) eğitimini tamamladı. Türkiye'deki en ünlü aşçılık okulunu bitirdikten sonra ülkemize dönen ve belki de

KKTC'nin en genç kadın şefi olan Çiğdem Bozkurt, Girne Amerikan Üniversitesi bünyesindeki "catering" işletmelerinde işe başladı.

Profesyonel bir aşçı olarak da yeni açılan meyhanenin mutfak sorumluluğunu üstlendi.

"İnsanımızın meze alışkanlığını değiştirmek istiyorum" diyen iddialı şef, bu mekanda, Ege ve Akdeniz mutfaklarından çeşitli mezeler hazırlıyor.

Bunlar arasında "deniz böğrülceli marina levrek", bakladan üretilen Ayvalık favası, Ege usulü fesleğen yağlı ızgara ahtapot, midye dolma, kalamar, karides tava, dere otu ile kabağın pilav üstüne yerleştirildikten sonra tuzlu yoğurtla dekore edildiği Nuraniye yer alıyor...

Restoranda veya daha doğru ifadeyle yeni tarz



Çiğdem Bozkurt, Ege ve Akdeniz mezeleri ile ilgili olarak Serhat İncirli'ye bilgiler verdi ama "özellikle ahtapotu nasıl hazırladığı" sorusunu yanıtsız bıraktı.

meyhanede 14 soğuk, 5 sıcak meze ve ana yemek balıktan oluşan fix menu fiyat 65 TL... Buna meyve veya tatlı dahil tabii ki...

Ana yemek balık dedik... Balık türleri... Peki, balık yemek istemeyen... Onlar için köfte ve özel pırzola var...

Evet, kesinlikle güzel mezeler, nefis balıklar ve Hünkar'ın eşsiz uyumu çok önemli ama mekan da bir başka hoş...

Denizin dibi... Tepe üzeri... Haliyle serin... Çok hafif bir müzik, dalgaların sesiyle karışıyor...

Genç şefimizin

yönetimindeki mutfaktan çıkan lezzetler, Hünkar'ın enfes tadıyla birleşiyor ve atmosferin inanılmaz güzelliğiyle, hoş bir geceye dönüşebiliyor...

Çiğdem Bozkurt'un hazırladığı mezelerde özellikle deniz böğrülceli marina levrek inanılmaz güzellikte... Ülkemizde pek bulunmayan marina levrek, Türkiye'den getiriliyor...

Tuzlu yoğurtla rakımın belki de en uyumlu olduğu mezelerden biri olan Nuraniye, parmak ısırttırıyor... Fesleğen yağlı ızgara ahtapotun dayanılmaz bir ayrıcalığı olduğunu da

söylemeden geçmemek lazım... Üstelik ahtapot, bir çok yerde çok sert... Burada, ağızda dağılıyor... Kalamar da öyle... Çok yumuşak... "Nasıl böyle oluyor?" diye soruyoruz... Çiğdem Bozkurt'un yüzünde masum bir gülümseme beliriyor, "meslek sırrı" dercesine, sorumuzu yanıtlamıyor... Deneyin, belki siz çözersiniz... Afiyet olsun... Bayramınız kutlu olsun...

Haftaya, bir başka dostumuzu sizlerle buluşturmak dileğiyle...