



Yorgo Kasap Restaurant



Yıllardır gittiğim ve gitmekten vazgeçmediğim bir yer... Kasap Yorgo Restaurant... Yorgo Kasap Restaurant... Şimdi, "Maria'nın Yeri" de diyor bazıları... Evet, Kormacit ya da Koruçam köyündeki "güleryüzlü, güzel insanların yeri" de desek olur...

Hünkar rakımızı yanımıza aldık ve bu restorani, Maria'yı, annesi Nina'yı ziyarete gittik... Hünkar'ı üreten Cipro şirketinden sevgili Alp Altuner'le birlikte...

Restorani, yaklaşık 11 ay önce kaybettiğimiz Yorgo Skoullou kurdu,

yıllarca çalıştırdı... Aslında, her zaman restorani "mutfak" kısmında, eşi Nina vardı... Nina Skoullou...

Nina, 63 yaşında...

Şu anda, kızı Maria restorani işletiyor ve Ninan yine mutfakta... Etleri o kesiyor, mezeleri, her şeyi o hazırlıyor... Maria, güler yüzü ve muhteşem halkla ilişkiler yeteneği ile işi götürüyor... Hem de çok iyi götürüyor...

Geçtiğimiz akşam, çok güzel dostlarla, Maria ve Nina ile muhteşem bir gece geçirdik...

Aile, hala babaları Yorgo'nun matemini

SERHAT İNCİRLİ ile

HÜNKAR'lı sofralar



tutuyor... 11 Ocak 2016'da, Yorgo'nun aramızdan ayrılışının birinci yılı olacak...

Bu restorani anlatmaya fazla gerek yok...

Ama yine de tamamen kendi ürünleri olan hellimi, pastırmayı (sucuk), salatadaki zeytin yağını, çakıstesleri mutlaka anlatmak lazım...

Nina'nın ellerinden masaya taşınan bu ürünler, ciddi fark yaratıyor... Taptaze

zeytinyağı, sanki içilmek için yaratılmış... Hiç asit tadı içermiyor, boğazınızı yakmıyor... Benim gibi ekme sevgilileri için, "batır batır ye" pozisyonu söz konusu...

Maria, "Kleftigo - hırsız kebabı" diyor... Maria, en az beş dili çok iyi konuşan biri... Maronitlerin kendi dillerini çok iyi biliyor, Arapça ile karışık bir dil... Tabii ki Elence en iyi kullandığı lisan... Türkçe mükemmel... İngilizce çok iyi... Karne gibi oldu ama Fransızca da "pek iyi"...

Maria, annesi Nina ile birlikte; elbette özellikle hafta sonları tüm personeliyle, muhteşem bir kültür yaratmış durumda... Bu restorani kültürü, bu mutfak çok sayıda ünlü ismi, örneğin Türkiye'den gelen sanatçıları, siyasetçileri, gazetecileri buraya çekmiş... Elbette ülkemizden de önemli isimleri... Ama Maria için, tüm müşteriler, "aile" gibi... Hepsi dost ve kendi deyişleriyle "arkadaş"... Duvarlarda, onlarca fotoğraf var...

Restoranda içinde olduğumuz mevsim itibarıyla şömine ayrı bir keyif... Mangalda, şöminede yanan odunların kömürü kullanılıyor ve bu da ete ayrı bir tat katıyor...

Mutlaka gitmişsinizdir, eminim ama gitmeyenler için, her gün açık...

Hafta sonu, bölge de ayrı bir güzellik, gezersiniz diye kesinlikle tavsiye ediyorum...

