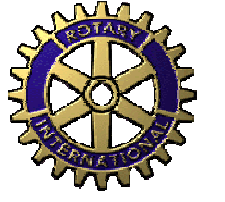




EDİRNE ROTARY KULÜBÜ 1977



2012 - 2013

Sakuji TANAKA (UR Bşk.)

Sait FEYZİOĞLU (2420.Böl.Guv.)

Akın TIRYAKIOĞLU (.Guv.Yrd.)

Tarih: 19.02.2013

Toplantı No: 1777

Bülten No: 1400

Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

DUYURULAR

Merhaba Sevgili Dostlar;

Bu haftaki toplantımızı RYS Hotel' de gerçekleştirdik. Toplantının organizasyonunda emeği geçen Cengiz BENAKMAN dostumuza teşekkür ediyorum. Ayrıca bizi çok güzel ağırlayan ve Edirne'ye böyle güzel bir tesis kazandıran Murat TUZCU Bey' e de çok teşekkür ediyorum.

Kulüp dışındaki toplantılarımız önümüzdeki haftalarda devam edecek

Almanya'da yapılacak olan RYLA seminerine katılacak öğrencilerimiz belirlendi. Bu konuda yoğun gayret gösteren dostlarımız Tamer BORAL ve Serhad CEYLAN dostlarımıza da teşekkür ediyorum.

Türk Kadınlar Birliği Yönetimi, Kulübümüz adına geçtiğimiz günlerde beni ziyaret etti. Oldukça önemli bir etkinlikleri var Geçmişten Bugüne Dinler ve Medeniyetler Şehri Edirne isimli bir panel düzenliyorlar. Panel 5 Mart 2013'te saat 13:30 Halk Eğitim Merkezinde olacak kulüp olarak eşlerimizle birlikte orada olmak için çaba sarf edelim.

Haftaya toplantımız yine Rotary evinde olacak

Önümüzdeki hafta görüşmek dileğiyle.

Halil ALTUÇ

(6 sayfalık İSTANBUL LEZZETLERİ ilavemizi lütfen okuyun)

MİSAFİRLERİMİZ :	İlker ERBİL	Em.Başbakanlık Danışmanı	Cengiz BENAKM AN Misafiri
	Ünsal ACAR	Gönen Arama Kurtarma Der.Bşk.	Serhad CEYLAN
	Murat TUZCU	Ticaret Adamı	Kulüp Misafiri
MAZERETLİ ÜYELERİMİZ :	Ali ES – Hasan ALTUNTAŞ – Kaya ZEYBEKOĞLU – Mehmet EREN – Sedat ATLIĞ		
	Demirkan ÇAĞLAYAN		
ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ:	Kenan KARAKUŞ –Ümit MIHLAYANLAR		
DEVAM DURUMU :	65.22		
MUTLU GÜNLERİMİZ :	27 ŞUBAT Doruk BENAKMAN	Doğum Günü	KUTLARIZ.....

Önümüzdeki hafta toplantımız: **26 Şubat.2013** Salı ROTARY EVİN de

Başkan : Halil ALTUÇ	Sekreter +Gel.D.B.: Bülent EGELİ	Sayman : Reşat AYAN
Üye : İsmail GÜMÜŞDERE	Geç.D.B. : Muzaffer MEMİŞ	
Bülten irtibat : Faruk ETKER	Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13	edirnerotary@gmail.com - www.edirnerotary.com

KARBONAT MUCİZESİ....

Evinizdeki halıları süpürseniz de silseniz de zamanla kokmaya başlar.Halı yıkamacılara verdiğiniz halı bilin ki, en kötü kimyasal deterjanla, yerlerde araba yıkanır gibi yıkanmaktadır. Oysa kokuyu çıkarmak için şunu yapabilirsiniz :

- * Bir iki avuç karbonatı halının her tarafına serpin ve 1-2 saat bekledikten sonra elektrik süpürgesi ile iyice süpürün. Halınızdaki o kötü kokudan eser kalmayacaktır.
 - * Buzdolabınızdaki kokuyla baş edemiyorsunuz. Bütün yiyecekleri dışarı çıkar, sil, süpür, kurula vs. uğraşmak istemiyorsanız bir kâse karbonatı buzdolabının bir köşesine koyun. 4-5 günde bir karıştırın.Kötü kokuların gittiğini göreceksiniz. Ayrıca dolapta sakladığınız meyve sebzeler üzerinde koruyucu bir etkisi olacaktır karbonatın.
 - * Halı, koltuk, elbise üzerine yağ mı damladı? Panik yapıp, deterjana saldırmayın! Çünkü deterjan leke olan bölgenin rengini açıp renk dokusunu bozacaktır. Bunun yerine yağ lekesinin üzerine karbonat dökün ve üzerini hafifçe ıslayın. 1-2 saat bekledikten sonra silin. Yağ lekesinden eser kalmayacaktır. Zira suyla birleşen karbonat yağları söküp atan doğal bir sabun haline gelir.
 - * Mutfak tezgâhınızın mermerlerini ve fayanslarını limonlu karbonat ile ovun ve durulayın. En güzel temizleyicidir. Kimyasal deterjan kalıntısı kalmadığı için üzerine meyve- sebzelerinizi, ekmeğinizi rahatlıkla koyabilirsiniz.
 - * Kirli lavabolarınız için krem deterjanlar yerine limon ve karbonat kullanın. Lavaboya karbonat döküp limonla ovun. Hem kirlerin kaybolduğunu hem de parladığını göreceksiniz.
 - * Ayrıca tıkanan lavabolarınızı açmak için bir su bardağı karbonatı lavaboya dökün. Üzerine 1 bardak sirke ilave edip 2 litre kaynar suyu lavaboya boşaltın. Tıkanan lavabo açılacaktır.
 - * Dibi tutan tava ve tencerelerinize akşamdan karbonat döküp, sıcak su ilave edin. Sabah temizlerken zorlanmayacaksınız.
 - * Paslanabilecek eşyalarınızı karbonatla ovarsanız paslanmasını engellemiş olursunuz.
 - * Porselen gibi kararan eşyalarınız varsa limonlu karbonat ile ovun. Rengi açılacaktır.
 - * Aynı şekilde gümüş eşyalarınızı suyla macun haline getirdiğiniz karbonat ile ovarsanız, rengi açılıp parlayacaktır.
 - * Elbise dolabınızda rutubet ve küf kokusu varsa ve naftalin kokusunu da sevmiyorsanız dolabınızı bir köşesinde ağzı açık şekilde kavanozda karbonat bulundurun.
 - * Banyo duşa kabin camlarını karbonat ile silip durulayın. Duş alırken daha rahat nefes alacaksınız.
 - * Banyo terlikleriniz ister tahta ister plastik olsun üzerine karbonat dökün ve öyle duş alın. Hem terlikleriniz hem de ayaklarınız rahat edecek. Bu yolla tahta takunyalarınızın ömrü uzayacağı gibi kimyasal temizleyiciler, cildinizden uzak tutmuş olacaksınız.
 - * Çamaşır makinesinde kullandığınız deterjan miktarını yarı yarıya azaltıp gerisini karbonat ile tamamlayın. Çamaşırlarınız daha temiz ve kimyasal artıklardan uzak kalmış olacaktır.
 - * Ağız sağlığı ve diş bakımı için de karbonat çok önemlidir. Akşamları yatmadan önce 1'e 1 oranında tuz ile karıştıracağınız karbonat ile dişlerinizi fırçalayın. Diş çürüklerinde yerleşip yaşayan ve vücudu kansere hazırlayan bağıışıklık yok edici virüslerin iki düşmanından birisi karbonattır. Sabaha kadar ağızınızda ve dişlerinizdeki bakteri ve virüsler karbonat ve tuzun etkin temizleyiciliği ile tamamen temizlenmiş şekilde uyuyacaksınız. Ayrıca ağız ve diş kokuları da önlenmiş olacaktır.
 - * Sonuç olarak; sirke, limon ve karbonat evinizde sadece mideniz için değil her türlü temizlikte ve pratikte kullanabileceğiniz doğal ürünlerdir. Mümkün olduğunca bu ürünleri kullanmaya özen göstermeniz; hem çocuklarınızın ve sizin sağlığınız için hem de yaşanabilir, nefes alan bir ev açısından önemlidir.
- EK NOT: Bu arada "implant" uygulamaları zayıf bünyelerde diş köklerinde bulunan yukarıda belirtilen virüslerin kana karışması sonucu bağıışıklık sisteminin iflasi ile kişinin 6 ay - 1 yıl gibi sürelerde kanserden hayatını kaybetmesine neden olmaktadır. Gelişmiş ülkelerde ve özellikle Amerika'da bu uygulamalar çok zor ve kısıtlanmış durumdadır. Bu nedenle çene kemiği ile operasyonlardan uzak durmalıyız.
- * Bunu da mümkün olduğunca duyurmak insani bir görev. Yurdumuzda harıl harıl "implant" yapılıyor. Amaç TİCARET olsun tabi... İşte bu virüsü öldüren adı sanı olan bir ilaç var, bir de karbonat çok etkili.!

Prof.Dr. Ayse AKIN
Başkent Üniversitesi
Kadın-Çocuk Sağlığı ve Aile Planlaması
Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürü

EDİRNE KIRMIZISININ YAPILDIĞI BİTKİ

Boyacı Kökü

(Radix Rubiae, Rubiaceae)

EDİRNE KIRMIZISI ve EDİRNEKÂRİ. Tahta üzerine boya ile yapılan süslemeye Edirnekâri denirdi. Edirne'de 14. yy'dan başlayarak bu biçimde pek çok tavanlar, kapılar, dolap kanatları, saatler, sandıklar, kalemlikler, raf lar ve çekmeceler bezendi. Ayrıca çekmecelerin içine de yaldızla tuğralar ve değişik bezemeler yapıldı.

Motifler doğaya dönük olup, çiçek, yaprak, meyvelerden oluşurdu. Bu süslemeler, boyalarının sağlamlığı ve ince işçilikleriyle dikkati çekerdi.

Edirnekâri süslemelerdeki motifler, 17. yy'a kadar tek tek çiçekler, minik buketlerden oluşurken, 18. yy'da bu çiçekler büyük buketler haline geldi veya vazolara içinde resmedildiler.

18. yy'da Edirnekâri, motif ve düzenleme olarak deri kitap kapaklarında da yer almaya başladı ve giderek yaygınlaştı.

Edirne'de yapılan lake ciltler de Edirnekâri adını almaya başladı. Bu ciltlerin üzerindeki nakış ve resimler vernikle parlatıldı. Edirne'de yapılan lak işleri de Edirne Lakı olarak anılmaya başlandı.

18. yy'da Edirne Türk Kırmızısı ya da Edirne Kırmızısı (Rouge d'Andrinople) diye adlandırılan boyacılığı ile büyük ün kazandı. Bu al rengi taşıyan pamuklu kumaşlar da Edirne Kırmızısı diye adlandırıldı.

Edirnekâri, 19. yy'ın ortalarına kadar kullanıldı ve büyük ustalar yetişti

Unutulmaya yüz tutmuş demek isterdim ama malesef unutulmuş klasik türk sanatlarından biri olan Edirnekâri sanatının başlıca renklerinden biri olan al rengidir. duvarlara, tavanlara, bir çok ahşap eşya ve kumaşlara yapılan motif ve desenlere can vermiş. eskiden bitki kökünden üretilen edirne kırmızısı, günümüzde modern yöntemler ile üretilebilmektedir. batıda rouge d'andrinople olarak anılan bu rengi dijital dünyaya taşımak için gereken kodlar şöyledir:

hexadecimal : #a91101

rgb: (r:169, g:17, b:1)

cmjn: (c:0, m:90, j:99, n:34)

hsl: (h:6°, s:99%, l:33%)

Diğer Adları: Droğun elde edildiği bitkinin Kök boya, Boya kökü, Boyalık, Boya otu, Boya pürçü, Boya çili, Çubuk boya, Dilkanatan, Boya sarmaşığı, Kırmızı boya, Kırmızı kök, Yumurta boyası, Kızıl kök, Kızıl boya, Ense kökü gibi adları vardır.

Botanik ve Kimyasal Özellikleri: Rubia türlerinin (Rubiaceae) köküdür. Bileşiminde rubiadin, purpurin gibi glikozidler vardır.

Kullanılışı: Drog, çok eski devirlerden beri bilinen bir boya maddesi olup İskenderiye tıbbında Theophraste (M.Ö. 370-288), diüretik ve analjezik özellikleri için kullanırdı. Ortaçağda Anadolu'nun yün boyasıydı ve kökten elde edilen boya madde, Avrupa'da Edirne kırmızısı veya Türk kırmızısı adı ile bilindiği gibi, Lizari, Alizari de denirdi. 1807 tarihli bir yazıda kökboyadan her kıyyesi-okkası için birer para olmak üzere gümrük resmi ve irad-ı cedit hazinesi için vergi alındığı yazılıdır. Bugün piyasada bulunmayan kökboya, eskiden aktar dükkanlarında satılırdı. Örneğin, eski Mısır çarşısında boyacılık için arandığı gibi Düstur al-Edviye'de de kayıtlıdır.

Boyacı kökü halk arasında hem kumaş, hem de yumurta boyamak için kullanılır. Bazı aktarların anlattığına göre, bir kaba hem kök, hem de yumurtalar konur ve su ile kaynatılır. Drog Anadolu'da kumaş boyamada kullanılır.

Kökün boyayıcı özelliği, bileşimindeki glikozitlerin (ruberytrik asit, rubiadin, purpurin) rubiaz fermenti ile parçalanması sonucu oluşan alizarin, rubiadin ve purpurinden ileri gelir.

Cemil Gürleyik' in katkısı ile



“Sanatçı müziği yazandır. Chopin'dir, Beethoven'dır. Müziği çalan ise kemancıdır. Bunlar sanat eserini sergileyenlerdir. Sanatçı ise sanatı yapan adamdır. İcracıdan bana ne.”

ARA GÜLER.....

Bir piliç, bir yolda karşıdan karşıya geçer.

Soru

Piliç karşıdan karşıya niçin geçer?

Yanıtlar:

- * **Rene Descartes:** Yolun öbür tarafına geçmek için.
- * **Platon:** İyiliği için. Gerçek, öteki taraftadır.
- * **Aristoteles:** Karşıdan karşıya geçmek piliçin doğasıdır.
- * **Karl Marx:** Tarihsel olarak kaçınılmazdı.
- * **Hipokrat:** Pankreasın aşırı salgısı yüzünden.
- * **Martin Luther King:** Tüm piliçlerin nedenini açıklamak zorunda kalmadan özgürce karşıdan karşıya geçtikleri bir dünya düşünüyorum.
- * **Sigmund Freud:** Piliçin karşıdan karşıya geçmesiyle ilgilenmeniz, sizde güçlü ve latant bir cinsel güvensizlik duygusunu ele vermektedir.
- * **Buda:** Bu soruyu sormak, sizin kendi piliç doğanızı inkâr etmektir.
- * **Galileo Galilei:** Ama yine de piliç karşıdan karşıya geçiyor.
- * **Albert Einstein:** Piliçin yolun karşısına geçmesi ya da yolun piliçin ayakları altında yer değiştirmesi, tümüyle sizin gösterdiğiniz referansa bağlıdır.
- * **Bill Clinton:** Anayasa üzerine yemin ederim ki bu piliçle aramda hiç bir şey geçmemiştir.
- * **George W. Bush:** Piliçin bu yolda BM kararlarına rağmen cezalandırılmadan karşıdan karşıya geçmesi, demokrasiye, özgürlüğe ve adalete kafa tutmaktır. Bu durum, yolu bizim çoktan bombalamış olmamız gerektiğini göstermektedir.
- * **Türk erkeği:** Piliç sarışın mı, esmer mi?

Gür KARASU'nun katkısı ile



Aşk-ı Trakya

* **Bir Fransız, bir Alman ve bir Türk müzede "...Adem ve Havva Cennet Bahçesinde" tablosuna bakıyorlarmış: Alman,*

"Bedenlerinin kusursuzluğuna bakar mısınız? Adem ile Havva mutlaka Alman olmalı." demiş.

*Fransız, Alman'a karşı çıkmış:

"Havva ne kadar güzel, Adem ne kadar yakışıklı.Bu denli çekici olduklarına göre, hiç kuşkusuz Fransız olmalılar."

Türk, tabloyu uzun uzun izledikten sonra kararını vermiş:

"Bunlar kesin Türk'tür. Üstte yok, başta yok, elmadan başka yiyecek yok, ama hala kendilerini cennette sanıyorlar."

Okyar YAYALAR' ın katkısı ile

İSTANBUL LEZZETLERİ

- 1. Hünkar Lokantası'nın ayvalı yahnisi ve irmik helvası :** (2 ve 100) Nişantaşı ve Etilerde iki lokantası mevcuttur. Geleneksel Türk mutfağı yemekleri sunar. Ayvalı yahni tereyağında çevrilmiş iri ayva parçaları kuzu etiyle bir arada pişirilip tarçınla lezzetlendiriliyor. Ve son dokunuş bir kaşık pekmezele gerçekleşiyor. Bir diğer lezzeti ise özel tereyağlı, ılık irmik helvası, tatlıyla hiç alakası olmayanı bile teslim alır. En iyi irmik helvası, en iyi aşure bu lokantadadır. Keçi peyniri ile yapılan zeytinyağlı patlıcan salatası ile paça çorbası da ünlüdür. En iyi çorbada birinci sıradadır. Çorba çeşitleri günlük değişiyor. Mim Kemal Öke Sokak. No :21 Nişantaşı 0212 2254665- Nispetiye cad. No :52 Etiler.0212 2874770-71
- 2. Kanaat Lokantası'nın tencere yemekleri ve sorbe'si** (6 ve 99) Tarihi Türk ve Osmanlı saray yemekleri ile ünlüdür. Tencere yemeklerinden çoban kavurması, saç kavurması , kuru fasulyesi nadir bulunacak lezzettedir. Ekmek kadayıfı da pek meşhurdur. Yoğurdu ve sütlü tatlıları iyidir. Patlıcan kebabını en iyi yapanlardandır. Kuzu elbasan tava, özbek pilavı, zeytinyağlı enginar, oğmaç çorbası ve zeytinyağlı lahana sarması diğer ünlü lezzetleridir. Sorbe havasındaki meyveli dondurmaları meşhurdur. Katkı maddesi yok, salep Yozgat'tan, süt Çekmeköy'den. Selmanipak caddesi, No:25 Üsküdar.0216 5533791-3415444
- 3. Pandeli'nin böreği :** (77) Mısır çarşısının girişindeki restoranda yer bulmak oldukça güçtür. Osmanlı ve Fransız mutfağı ile ünlüdür. 11.30-16.00 arası açıktır. Pazar günleri kapalıdır. Patlıcanlı böreği meşhurdur. Üstünde bir parça dönerle servis edilen böreği denemelisiniz. 0212 5373909
- 4. Yanyalı Fehmi'nin arpacık soğanlı yahnisi :** (8) Osmanlı saray mutfağının en iyi örneklerindedir. Hüsrana yol açmayan birinci sınıf esnaf lokantasıdır. Tek şeye indirgendiğinde arpacık soğanlı yahni ön plana çıkıyor. Bu meşhur papaz yahnisi arpacık soğanı ve kuzu etiyle yapılıyor. İslim kebabı, elbasan tava, paşa kebabı, acem tavuğu, enginar graten diğer ünlü lezzetleridir. Yağlıkçı İsmail sok. No. 1, Kadıköy çarşısı-Balıkçıların olduğu sokak, solda ilk dükkan.
- 5. Asitane'nin sebze sarması :** (53) İstanbul'da Osmanlı mutfağını en iyi sunan yerlerdendir. Sebzeli asitane sarmasında közlenmiş patlıcan ve sarımsaklı köfte, nane asidesi ile servis edilir. Cuma ve Cumartesi akşamları fasıl ve Türk sanat müziği ağırlıklı canlı müzik programı var. Kariye cami sok. No :18 Edirnekapı
- 6. Hacı Abdullah'ın Kompostoları :** (44) Türk, Osmanlı mutfağının en şöhretlilerindedir. 400 çeşit yemeği var. İster franbuaz, ister nar ; kompostolar lezzetlidir . Ana yemeklerinden en bilinenleri, elbasan tava, kuzu incik, kuzu tandır ve etli dolmalardır. Ayva tatlısı nefistir. 11-23 arası servis yapıyor. Ağa cami yanı, Sakızağacı cad. No: 17 Beyoğlu. 0212 2938561-2930851
- 7. Hacı Salih'in imambayıldıısı :** Yemek çeşitlerinin tümü Türk mutfağındandır. İmambayıldının en iyi yapıldığı yerdir. İstiklal cad. No :201 Anadolu han (pasaj içi) 12-19 arasında servis yapılır. Kır pilavı, beğendi ve kuru fasulye sevilen yemeklerindedir. Sakızlı muhallebi yemeyi de ihmal etmeyin. Beyoğlu. 0212 2434528
- 8. Hamdi'nin kebabları :** (63) Mısır çarşısının hemen arkasındaki Hamdi Et lokantasının kebabları da muhteşem Haliç manzarası kadar iz bırakır. Firik pilavı (üstünde az nohut ve kuzu tandır olan bir nevi bulgur pilavı) nefis, lahmacunu süper, çiğ köfte ve içli köfteleri muhteşem, oruk kebabı (simit kebabı) sıra dışı, şiş kebabı dünya çapında, tatlı olarak katmer (baklava) enfes. Tahmis cad. Kalçın sok. No :17 Eminönü. 0212 5280390
- 9. Çiya'nın kirece yatırılmış kabak tatlısı :** (55) Kadıköy çarşısındaki Çiya'da maceradan korkmayın. En iyi yöresel mutfak (Güney Anadolu) buradadır. Kapanışı mutlaka dışı çıtır içi yumuşak olan kirece yatırılmış kabakla yapın. Van yöresinin ayran aşısı çorbası, ekşili köfte (onlar analı kızlı diyor), humus, felfeli, pazı ve borani'yi de deneyin. Güneşli bahçe Sok. No :48/B Balıkçıların olduğu sokak. Kadıköy.
- 10. Refik'in gül işkembesi :** (78) Mezeleri ile meşhurdur. Bu mezelerden en ilginç gül işkembesi . Balık ve et çeşitlerinin her türü mevcut. Karadeniz mutfağından lezzetlerle tanışabileceğiniz bir meyhanedir. Paçanga böreği ve kuzu sarma özel yemekleridir. Asmalımescit cad. Sofyalı sok. No : 10/12 Beyoğlu
- 11. Lacivert'in uskumru dolması :** (85) Pirinçten çok soğan içeriyor. Asıl sırrı ise içine katılan kişnişte. Alaturka balık çorbası, pazı dolması, fırında kızartılmış beykoz kebabı, somonlu bohça krep, kremalı safran soslu levrek porçini, mantar ve ispanakla gratine lacivert steak, kabak ve ayva tatlıları spesiyalleri. En iyi kabak tatlısı buradadır. Eşsiz boğaz manzaralı Lacivert Anadolu Hisar'ında. Körfez cad. No :57/A 0216 4134224
- 12. Mabeyin'in baharatlı yemekleri :** Asya yakasındaki bu 19 uncu yüzyıl ahşap villasına Türkiye'nin mutfak başkenti olan Gaziantep'in sansasyonel ve ustaca hazırlanmış baharatlı kebab ve ızgara etleri için gitmeye değer. Altunizade'den Çamlıca'ya çıkarken. Eski Kısıklı cad. No :129 0216 4225580
- 13. 360 İstanbul :** Mükemmel manzara ve korkunç kokteyller. Vahşice global seçimler sunan mönü hoş. İstiklal caddesi. Mısır apt. No .32/309 kat 8 Beyoğlu. 0212 2511042-43
- 14. Güveççi Abdullah'ın güveçleri :** Osmanlı İmparatorluğu zamanında güveçte yemekler yapan Üsküp'lü Abdullah ustanın torunları çok çeşitli güveç yapıyor. Üsküp kebabı ve güveçte mantı şaşırtıcı güzellikte. Fener Kalamış caddesi. Fenerbahçe 0216 3477797
- 15. Pafuli :Karadeniz yemeğinin ve hamsinin birincisi.** 21 yıldır Kuruçeşme'deki yerinde hizmet veriyor. İçkili lokanta. Karadeniz yemekleri dışında soğuk mezeler, kalamar, karides gibi deniz ürünleri de var. Karalahana sarma, mihlama, hamsili pilav, mısır unuyla hamsili tava, mısır ekmeği, fasulye turşusu kavurması ,kara lahana diblesi ve pazı kavurma bulabilirsiniz. Tatlı olarak Laz böreği de var. İki katlı, 140 kişiye kadar servis verebiliyor. Japonların İstanbul'da en fazla rağbet gösterdiği restoran. Sadece Karadeniz yemekleri yiyip çıkmak isteyenler, kişi başı 40-50 YTL arası ödüyor. 12.00- 01.00 arası açık. Boğaz manzaralı. Otopark sorunu yok. Kuruçeşme caddesi.No:116 Tel: [212\) 263 66 38](tel:2122636638)

16. **Koço** : Bir balık restoranı olmasına rağmen her çeşit et yemeği ve mezeye de sahip. En iyi hamsi yapan 10 yerden ikinci sırada yer almaktadır. Günlük olarak sezonun tüm taze balıklarını bulunduruyorlar. Hamsi tavası çok seviliyor. Hamsiyi ızgara, tava veya buğulama olarak yemek mümkün. Tereyağında karides, sıcak ciğer ve muska böreği de tavsiye ediliyor. Kadıköy Moda Caddesi No :265 Tel: [\(216\) 336 07 95](tel:(216)3360795)
17. **Kömür Lokantası** : Karadeniz yemeğinde en iyi ikinci. İstanbul'da mönüsüne karalahanayı alan ilk restoran. Kömür, 1960 ların başında kuruldu. Trabzon, Rize ve Artvin yöresinin yemekleri servis ediliyor. Küçük Mustafapaşa ve Fatih'te iki şubesi var. Cibali'deki restoranın kendi otoparkı bulunuyor. Fatih şubesi Fevzipaşa Bulvarı üzerinde. Çok katlı lokantada günde 30 çeşit yemek yapılıyor. Hamsi pilavı, karalahana dolması, hamsi tavası meşhur. Bol fıındıklı, çok hafif bir tatlı olan "Kömür Sarması"nı da mutlaka tadın. Tel: [\(212\) 631 01 92](tel:(212)6310192)
18. **Canım Ciğerim** : İstanbulun en iyi ciğercisi listesinde birinci sırada yer alıyor. Mersinli İlhan Özkan, Beyoğlu Asmalımescit'teki mekanı 6 yıl önce açtı. Sadece ciğer servis ediliyor. Günlük kuzu ciğeri, kuyruk yağıyla birlikte şişe geçirilerek kömür ateşinde pişiriliyor. Mersin ve Gaziantep'ten getirilen baharatlarla sunuluyor. Ciğerin yanında ezme ve yeşil salata, soğan ve piyaz veriliyor. Günde 20- 25 kilogram ciğer tüketiliyor. Her gün 12.00-24.00 arasında hizmet veren ciğercinin şalgamı da Mersin'den geliyor. İçki servisi yok. Minare sokak No :1 Tel: [\(212\) 252 60 60](tel:(212)2526060)
19. **Ciğerci Hulisi** : En iyi ciğerci sıralamasında ikinci sırada. Sahibi Hulusi Ecevit, kahvaltıda dahi ciğer yenen Mersin'in ünlü ciğercilerinden Apo'nun ustalarından. İstanbul Kadıköy'deki mekanı bir yıl önce açtı. Kuzu ciğeri, kuyruk yağı ile birlikte şişe geçirilerek ateşte pişiriliyor. Ezme, zeytinyağlı, nar ekşili salata, közde domates, soğan ve biberle servis yapılıyor. Bol yeşillik ve özel lavaş ekmeği veriliyor. Kimyonu ve şalgamı Mersin, pul ve toz biber Gaziantep'ten geliyor. Üstüne kerebiç tatlısı yemeniz tavsiye edilir. Alkollü içki servisi yok. Her gün 12.00-02.00 arasında hizmet veriyor. Tel: [\(216\) 336 11 23](tel:(216)3361123)
20. **Selim Amca** : En iyi Bumar dolmasında birinci sırada yer alıyor. 1982'de Diyarbakır'da kurulan Kaburgacı Selim Amca'nın ünü kısa sürede Diyarbakır'ı aştı ve İstanbul'a kadar uzandı. Bugün İstanbul'da Aksaray, Bahçelievler ve Sahrayıcedit'te olmak üzere üç şubesi var. Öğlen 12.00'den gece 22.30'a kadar açık. Yazın en sıcak ayları hariç, haftada yedi gün bumar servisi yapıyorlar. Bumarın malzemeleri Diyarbakır'dan geliyor. Kaburgacı Selim Amca'ya gitmişken haşlanmış içli köfte ve kaburga dolmasını da deneyebilirsiniz.
21. **Gelik lokantası'nın kaşarlı köftesi** : Ataköy sahil yolundaki yılların ünlü lokantası Gelik'te kaşarlı köfte çok iy yapılmaktadır. Kuyu kebabı , mantarlı gelik pilavı, künefe diğer özel ürünleridir. 0212 5607283 (3 hat)
22. **Sultanahmet köftesi** : (60) Orijinali Sultanahmet'teki Selim Usta'nın dükkanıdır. 3 katlı 200 kişilik tarihi binada köfte, piyaz, salata, turşu ve irmik helvası yiyebiliyorsunuz. 10.30-22.30 saatleri arasında açık. İrmik helvası da er az köftesi kadar meşhur. Rezervasyon gerekmiyor. Selamiçeşme'de ilk şubelerini açtı. Tel: [\(212\) 513 64 68](tel:(212)5136468)
23. **Filibe köfteci'sinin köftesi** : (69) Dört kuşaktır aynı aile tarafından işletilen mekan, sanat çevresinin de uğrak yeri. Aynı anda en çok 15 kişi yemek yiyebiliyor. Günde ortalama 200 kişiye hizmet veriyor. Her gün saat 11.00 gibi başlayan servis, o gün için hazırlanan köfteler bitene kadar devam ediyor. Pazar günleri açık değil. Rezervasyon gerekmiyor. Ankara cad. No :112 Sirkeci Tel: [\(212\) 519 39 76](tel:(212)5193976)
24. **Han'ın inegöl köftesi** : (66) Bağdat caddesi Bostancı (No :486 Tel : 0216 3612968) ve Şaşkınbakkal'da (No. 379 Tel : 0216 3021919) iki şubesi var Han restoranın. Yıllardır en çok tercih edilen lezzeti inegöl köftesi.
25. **Hain köfte'nin sucuk köftesi** : (67) Üç çeşit (hain, acılı, sucuklu) köftesinden en iyisi sarımsaklı sucuklu köftesidir. Emniyet evleri mah. Yeniçeri sok. No :10/2 Levent sanayiinin içinde. 4. Levent. 0212 2785854
26. **Kaşıbeyaz'ın lahmacunu** : (34) Özelliği soğansız olması. Sarımsak ve tuzlu pide hamurundan yapılıyor ve sadece kuzu eti kullanılıyor. Antep kebab ve yemeklerini sunuyor. Özel yemekleri ; Patıcanlı kebab, alinazik ve fıstıklı kebab. Çatal Sokak No: 10 Şenlikköy/Florya. 0212 6632890
27. **Beyti'nin beyti kebabı** : (35) İsmi de spesiyali olan etten alıyor restoran. Beyti kebabında o kadar iddialılar yani. Buraya ilk kez gidiyorsanız kendinizi size zengin çeşitlerden azar azar örnekler sunacak garsonlara bırakmanız. Pazartesi günleri kapalı. Orman sokak No:8 Florya. 0212 6632990
28. **Park Şamdan'ın kuzu kaburga veya kuzu külbastısı** . (59) 20 yıldır İstanbul'da klasikleşmiş bir restoran olan Şamdan mutfağının yıllardır değişmeyen özel yemeği kuzu kaburga ve külbastıdır. Mimkemal Öke cad. no : 18/1 Nişantaşı. 0212 2250710
29. **Boğaziçi Borsa'nın hünkarbeğendisi** : (46) Türk mutfağını en iyi yapan yerlerin başında gelen Borsa'da klasik lezzetler, şık sunulur. Hünkarbeğendisi hiçbir yere benzemez. En iyi zeytinyağlılarda ilk sırayı alıyor. İş yemeği verilebilecek en iyi 10 içinde birinci sırada . İç bakla, havuç ve patates ile sunulan enginar, imambayıldı, pazı sarma ve pilaki en sevilen zeytinyağlılar. Eminönü, Osmanbey ve Fenerbahçe'de şubeleri vardır. Harbiye, Lütfi Kırdar Kongre salonu altı. 0212 42001-02
30. **Feriye'nin çilavı** : (47) Türk mutfağını enfes bir manzarayla birleştiriyor Feriye. Çilav'ın nefaseti, içinin sakızlı olmasından kaynaklanıyor. Çilav yasmin türü kokulu piriçtir. En iyi zeytinyağlı yemek yapanlarda ilk ona girmişti Zeytinyağlı kabak çiçeği dolması, vişneli asma yaprağı sarması, kalamar içli pazı yaprağı sarması, asma yaprağında bütün enginar gibi sevilen yemekleri vardır. Çırağan cad. No : 124 Ortaköy.02122272216
31. **Patışah Sofrası'nın közde pilici** : (80) Türk ve Osmanlı yemeklerinin sunulduğu mekanın özelliği, pilic ve kuzuyu tamamen doğal odun ateşinde pişirmesi. Közde pilic hem lezzetli hem çitir oluyor. Abide-i Hürriyet cad. No:259 Şişli adliyesinin yanında.
32. **Season'un rizottosu** : Four Season otel'in avlusunda zarif bir restorandır. Akdeniz mutfağı ağırlıklı season gurmelerine göre İstanbul'un en iyi yemek sunan ikinci lokantası. Krema yerine sebze suyuyla hazırlanan rizottosu hafif ve lezzetli. Tevfikhane sok. No.1 Sultanahmet. 0212 6388200

33. **Kıyı Restoran'ın yaprak ciğeri** : (37) Kıyı'nın balıklarının yanı sıra mezeleri de çok iyidir. Kuzu yaprak ciğeri bilimum baharatlar bulanıp kızgın yağda pişiriliyor. Üzerine dereotu serpiliş servis edilir. En iyi midye dolması da burada yenir. Ahtopot salatası, kağıtta karides ve fasulye yahnisi özellikle tavsiye ediliyor. Kefeliköy caddesi No :126 Tarabya 0212 2620002
34. **Mikla'nın kırmızı biber çorbası** : (43) İsveç doğumlu şef Mehmet Gürs; tüm yemekleriyle mest ediyor.Közlenmiş kırmızı biber çorbasına öncelikle bayılıyor. Akdeniz tabaklarını Türk ve İskandinav aksanıyla sunuyorlar. Balık ve kuzu eti ağırlıklı yemekler sunuluyor. Yemek sunumu en şık lokanta seçilmiştir.Tepebaşı The Marmara Pera Hotel'in 18 inci katında. 0212 2935656
35. **Develi'nin çiğköftesi** : (45) Develi'nin Samatya'daki şubesi esastır. Güneydoğu yemek ve kebablarını yapıyor. Burada çiğ köfte şam fıstıklı yapılıyor. Balık pazarı meydanı. 0212 5290833
36. **Salomanje'nin mücveri ve mozaik tatlısı** : (9) Kabak mücveri ve ev tipi mozaik pastası meşhurdur. Kahvaltı pazı sarması, köftesi ev yapımı tatlıları denenmesi gereken diğer lezzetlerdir.Nişantaşı, Arifiye Sokak. 0212 3273577
37. **La Maison'un çikolatalı suflesi** : Orijinal Fransız yemeklerini yıllardır başarı ile sunan bu oldukça pahalı restoranda çikolatalı sufle bir klasiktir. Müvezzi Cad. No :63 Beşiktaş-Çırağan- 02122274263
38. **Sabırtaşı'nın içli köftesi** : (95) Harika salata eşliğinde Ali amcanın doyumsuz içli köftelerini eşi evde yapmaktadır.Maraş yemeği olan Ekşili çorbayı da deneyin. İstiklal Caddesinden Tünele giderken Yapı Kredi Bankasının karşısında 216-218 no.lu binanın 5 inci katında. 0212 2448223
39. **Zencefil'in sebze salatası** : (96) Vejetaryen lokantası Zencefil'de kabaklı, soya fasulyeli sebze salatasını denemelisiniz. Yanında Zencefil'in özel ekmeklerinden de isteyin. Diğer özel yemekleri pazılı kiş, sebzeli börek, fırında ıspanak ve mücver'dir. En iyi limonata da burada yapılır. İstiklal cad. Kurabiye sok. No :3 Beyoğlu. 0212 2444082
40. **Çeşni'nin işkembe sotesi** : (92) Mütevazı et lokantasında damağınızı delirtebilecek kudrette güveçte işkembe sotesi yapılıyor. Piliç ve biftek sarma, fırın beyti, somali kebab gibi spesiyalitetleri mevcut. Cemil Topuzlu cad. Mahur Sok. 3/1 Çiftahavuzlar 0216 3603860
41. **Çorba da çorba** :Çorba ana fikrinden yola çıkan Çorba da Çorba, iki yıl önce Alaşehir'de açıldı. Çorba'da en iyi 10'da ikinci sırada. Her gün 09.00'da kapılarını açan mekan, haftanın beş günü 02.00'ye, cuma ve cumartesi günleri ise 04.00'e kadar açık. Burada porsiyonlar çok büyük. Bir çorba içerek doymak mümkün. Ancak çorbanın üzerine, ana yemekler, salatalar ve tatlılardan oluşan münüden seçimler de yapabilirsiniz. En çok tercih edilen çeşitler; safranlı hünkar, macar gulaş, balık, Rus borç ve yuvalama. Her gün 14 çeşit sabit, iki çeşit değişen çorbanın yapıldığı mekanda, bugüne kadar 400 tarif denenerek, müşterilere sunulmuş. Tel: [\(216\) 456 49 22](tel:2164564922)
42. **Ali Baba'nın köftesi** : (11) Önceleri bir minibüs köftecisiydi. Ünü kulaktan kulağa yayıldı, giderek dükkanı büyütüyor. Vaktiniz varsa masalarda köfte piyaz, yoksa ayaküstü köfte ekmek tavsiye ederiz.1 inci cadde No :192 Arnavutköy. 0212 2631361
43. **Darüzziyafe'nin köftesi** : (54) Süleymaniye camii'nin külliyesinde Osmanlı yemek kültürünü yaşatmak üzere açılan restoranın spesiyali olan bu yemek biraz baharatlı ve inanılmaz lezzetli. İçinde üç farklı et (koyun, dana ve piliç) bulunuyor. Köfteye fıstık ve baharatlar eklenip, yufkaya sarılıp pişiriliyor. Özel yemekleri arasında Teşrifettin Naim Efendi yahnisi, Süleymaniye çorbası ve fukura keşkülü bulunuyor.Cumartesi akşamları fasıl dinleyebilirsiniz Şifaha cad. No :6 0212 5118414
44. **Kanatçı Haydar'ın tavuk kanatları** :(27) Kömür izgarada pişen tavuk kanatları müthiştir. Kocasinan Şendurak.
45. **Ayder'in kuru fasulyesi** : (40) Bağlarbaşı'ndaki salaş bir dükkanda, şehrin en iyi kuru fasulyesi bir gün öncesinden sütte güzellik uykusuna yatırılarak yapılıyor. Nuh Kuyusu cad. No : 303
46. **Tuğra'nın Osmanlı usulü tavuk çorbası** : (76) Çırağan Sarayında, Kempinski otelindeki Tuğra'da tavuksuyu çorba özel bir tarifile , yoğurt ve pırasa katılarak hazırlanıyor. Bazı tavsiyeler, kuzu sırtı külbastı, tavuk göğsü sarma, Teşrifatlı Naim Efendi yahnisi, fırın sütlaç üzeri cevizli dondurma sayılabilir. Beşiktaş. 0212 2583377
47. **Apik'in işkembe çorbası** : (42) Eğlenceden sonra geceyi iyi bir işkembe çorbasıyla tamamlamak adettendir. Apik Dolapdere'de yılların emektarıdır. En iyi işkembe çorbası buradadır. Dereboyu cad. No: 79 Kasımpaşa-Taksim arası. 0212 2504804
48. **Rejans'ın Piroşkisi** : (12) Rejans zaten ambiyansıyla başlı başına bir İstanbul tadıdır. Piroşkisi ağızda köpük gibi erir. Boeuf stragonof, kievski ve pojorski diğer ünlüleridir.Bu Rus lokantası Atatürk'ün gözde lokantalarından biridir. . İstiklal caddesi, Emir Nevruz sok. No : 17 Olivia geçidi No :15. Galatasaray'dadır. 0212 2433882
49. **Mavi'nin patlıcanlı börekitası** : (89) Nişantaşı'ndaki Mavi yıllardır değişmeyen buluşma noktalarından. Krepleri, salataları, çeşidi az da olsa tatlıları hep iyidir ama patlıcanlı börekitası az bulunur özelliktedir
50. **Beyoğlu Lades'in Menemeni** : (65) Kendilerine özgü bu menemenin en önemli malzemesi, olmazsa olmazı salça. 30 senedir tadı hiç değişmeyen ev yapımı salça kullanıyorlar.Ağa caminin karşısındaki Sadri Alışık sokakda. (eski adı Bursa sok)
51. **Şampiyon kokoreç** : (21) Adından da anlaşılacağı gibi kokoreç konusunda şampiyon olup en iyidir. Beyoğlu balık pazarındaki şubesini tavsiye ederiz. Saçta domatesli ve acı biberli yapıyorlar.
52. **Teşvikiye Saray'ın tavuklu pilavı** : (23) Lokanta ilk kurulduğunda tavukgöğsü yapımında kullanılan tavuk etleri artınca pilava katılmış.Böylece tavuklu pilav ortaya çıkmış. Şu anda en çok sipariş aldığı yemek.

53. **Ağa Lokantası'nın şekerpare** : (31) Beyoğlu ve Güneşli'deki Ağa Lokantasının şekerpare kocaman, tam kıvamında. Lokanta Türk mutfağı örnekleri sunuyor. Kuzu tandır, piliç Meksika ve Osmanlı mutfağından çeşitleri diğer ünlüleridir. Sakızağacı cad. No : 5/1 Beyoğlu. 0212 2493924
54. **Cafe Wien'in sinitzeli** : (38) Reasürans çarşısı içindeki Cafe Wien'in adı cafe ama çok lezzetli yemekleri de var. Viyana usulü şinitzeli en iyi yapanlardan. Patates salatası ve özel yemekleri de çok iyidir. Teşvikiye cad. No : 62
55. **Giritli'nin ahtoptu** : (88) Türkiye'nin mezeleri ile meşhur 10 yerinden birinci sırada olanıdır. Ot mezesinde ikinci sıradadır. Minyatür keselerde gelen tüm mezeleri ayrı güzellikte ama salkım saçak gelen ehlileştirilmemiş görüntüdeki pamuk ahtapotu, rüyalara giren cinsten .Mezeleri yanında deniz mahsullü pilavı, güveçte kurutulmuş şarapla marine edilmiş ızgara ahtapotu, yerli kalamar, taş fırından otlu pide diğer özel ürünlerdir. Her gün beş çeşit ot mezesi sunuluyor. Otlar, zeytinyağıyla birlikte salata gibi servis ediliyor. Yoğun aromalı otlar, tadının yumuşaması için bakliyatlarla karıştırılıyor. Hepsi buharda pişiriliyor. Ayvalık'tan getirilen sızma zeytinyağı kullanılıyor. Ahırkapı Sok. No.24 Armada otel yanı.Sultanahmet-Cankurtaran. 0212 4582270-71. Unkapanı'ndan Eyüp'e giderken Kadir Has Üniversitesinin bitişiğinde, tekel'in tütün borsası olarak kullandığı binada ayrı bir Giritli lokantası olduğunu gördüm. Alakaları var mı bilmiyorum.
56. **Balıkçı Sebahattin'in midyeli pilavı** :Bu bahçeli deniz ürünleri lokantası mükemmel mezeler sunuyor. Sayamayacağımız kadar çok özel balık yemeğinin içinde bir midyeli pilav var ki yaşarken mutlaka tadılmalı. Hasan köyü sok. No :1 Cankurtaran. 0212 4581824
57. **Adem Baba'nın istavriti** : (10) Burada balık, sosuyla süsüyle değil lezzeti ile ön plandadır. Yalnızca günlük taze balık ve bol salata. İçki yok. İstavritleri o kadar lezzetli ki, parmaklarınızı yiyebilirsiniz. Kalamar tavası, somon hamsi tavası da iyiler arasındadır. Pazartesi günleri kapalı. Pazar günleri balık çorbası bulmak mümkün. Satış Meydanı sok. No. 2-5 Arnavutköy. 0212 2634829
58. **Balıkçı Hasan'ın lakerdası ve çoban salatası** : (51) Balıkların tazeliğinin sebebi haldeki balıkçıların sabah ilk olarak buraya satış yapmasındandır. Arnavutköy
59. **Çengelköy iskele'nin deniz mahsulleri güveci** : (30) Lezzeti ve bütün o malzemelerin verdiği enerji düşünülerek bu yemeğe atom adı verilmiş. Anadolu yakasının en güzel manzaralı, en kaliteli balık lokantasıdır. Izgara kalamarı, Levrek ızgara ve hamsi tavası da lezzetlidir. Kalamar Izgara'nın sırrının sosunda olduğunu söyleniyor. Izgara balıkta da kullanılan bu sos, soya sosu, tereyağı, sulandırılmış sarımsak ve nişastanın belli oranlarda bir araya getirilmesiyle oluşuyor. Vapur iskelesi yanı No :10 Çengelköy. 0216 3215506
60. **Todori'nin marine edilmiş çiğ balığı** : (90) Todori, Anadolu tarafının en iyi balıkçılarından. Başlangıçlardan marine çiğ balığı, balık köftesi ve uskumrusu müthiştir. Cemil Topuzlu cad. No: 146 Caddebostan. 0216 3506565
61. **Doğa Balık'ın salatası** (36) Doğa balık hem balıkları hem manzarası ile ünlüdür. Balık tabiki salatasız yenmez. Doğa'da salatalar Kazdağı'ndan getirilen özel otlarla yapılıyor. Şu anda mönude 10 çeşit otlu meze bulunuyor. Rezene, kuzu kulağı, gelincik, kuş otu, yabancı semizotu, börülce, arapsaçı, radika, turpotu, hardal otu en sevilenlerden. Yani ot mezesinin birinci olduğu lokantadır. Akarsu yokuşu cad. no : 46 Cihangir. 0212 2443172
62. **Park fora** :Deniz ürünleri ve balık mezesinde en iyi onda birinci sıradadır. Kuruçeşme Cemil Topuzlu Parkı içinde bulunan Park Fora'nın soğuk mezelerde spesiyali hardal sosla marine edilmiş levrek. Torik lakerda, uskumru çirozu, tuz karabiber ve şekerle marine edilmiş somon, Çerkez tavuğunun balık versiyonu olan Çerkez balığı da restorana has balık mezelerinden. Sıcak balık mezeleri arasında levrekten yapılmış balık köftesi, fener balığı kavurma, balık kokoreci, levrekten yapılan balık böreği ve yine levrekten yapılan balık kroket var. Tarama, balık yumurtasından yapılan bir çeşit soğuk meze. Balık yumurtasının rendelenip ıslatılmış yarım ekmek, limon suyu, sirke, yağ eklenerek karıştırılmasıyla yapılıyor. Balık çorbası, deniz kerevitinden yapılan fora kerevit, İspanyol usulü deniz ürünleri pilavı Paella da yiyebilirsiniz. Muallim Naci cad. No :134 Tel: (212) 265 50 63-67
63. **Foça fish gourmet** : Deniz ürünleri ve balık mezesinde en iyi onda ikinci sıradadır. Foça, İstanbul Anadolu Yakası'nda Küçükalya sahilinde 2 yıllık bir mekan. Balık mezesi olarak levrek marin, palamut, torik ve somon balığından lakerda, izmarit salamura, soğuk levrek, soya soslu uskumru, uskumru çirozu, somon füme, somon pastırma yapıyorlar. Diğer deniz mahsullerinden yapılan mezeleri de bulabilirsiniz. Mönude levrek marin, palamut torik ve somon balığından lakerda, izmarit salamura, somon füme ve somon pastırma öne çıkıyor. Foça lokması ise levrek balığına sarılmış ahtapot, karides gibi deniz mahsullerinin özel bir sosla fırınlanmasıyla yapılan bir sıcak meze. Tel: [\(216\) 519 86 86](tel:2165198686)
64. **Set'in balık kokoreci** : (93) Kireçburnu'ndaki set'in her şeyi taze ve lezizdir. Balık kokoreci insanı başka dünyalara götürür. Balık pastırması, balık böreği, ispanaklı ıstiridye, fener balığı kavurma ve löp kalkanı diğer ünlü lezzetleridir. Kireçburnu caddesi No :18. Tarabya. 0212 2620411
65. **Yakup'un ciroz salatası** : (64) Meyhane kültürünün öncülerinden Yakup'un mezelerinin en güzeli çiroz salatasıdır. Böreklerle arnavut ciğeri özellikle lezzetlidir. Tünel'de Yakup, Beyoğlu Asmalımescit'de Yakup-2, 0212 2492925
66. **İmroz'un hamsisi** : (75) Tarihi Rum meyhanelerinden biridir. Hamsi, zeytinyağında kızarmış, çitir çitir ve üzeri kekikli servis edilir. Zeytinyağlıları ile ünlüdür. Pastırmalı ve kaşarlı paneyi de denemelisiniz. Balık pazarı, Nevzade sok. No :24 Beyoğlu. 0212 2499073
67. **Köprüaltında balık** : (73) Altınboynuz manzarasına karşı hesaplı yemek için doğru adres buradaki balık ekmekçiler.

68. **Anadolu kavağı'nda midye tava** : (71) Ekmek arası, tarator soslu iki çöp midye tava, Boğaz'a karşı en büyük keyiftir
69. **Tarihi Kireçburnu Fırını'nın kıymalı böreği** : (13) Tam 47 yıllık geçmişı var. Özelliği; kıymasında kuş üzümü olması. Kefeliköy cad. No :21 Sarıyer.
70. **Yeniköy Börekçisi'nin kurabiyeleri** : (29) Üzeri susamlı tatlı kurabiyeleri çayın yanında vazgeçilmez tattır.
71. **Bebek Abbas'ın Waffle'ı** : (32) Tüm Waffle'cılara taş çıkartır. Bir de ekstra böğürtlen konulursa, yemeyip yanında yatılır. Cevdet Paşa mah. No: 117 Bebek.
72. **Loft'un incir ezmeli profiterölü** : (33) Loft'un başarısı, bildik tadlara değişik yorumlar getiren, aşçılık eğitimi almış sahibinden geliyor.Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi sarayı Rumeli salonu, Harbiye/Elmadağ
73. **Divan pub'ın pub salatası** : (14) Artık biraz demode olsa da, peyniri, dil küpleri ve bilhassa da sosuyla, İstanbul lezzetleri arasında yeri ebedi olmalı. Elmadağ, Ataşehir, Erenköy (Bağdat caddesi) , Maslak, Fenerbahçe, Kalamış. Pub veya çamlıca salatası ile şinitisel, krep ve prefiterol'ü seçebilirsiniz.
74. **Barba Yani'nin karidesli böreği** : (15) Burgazada'daki Yani amcanın rum mezeleri ve mastika likörü çok meşhurdur. Ama en iyisi karidesli böreği.
75. **Günaydın'ın etli pidesi** : (70) Eti kendi çiftliklerinden sağladıkları için yıllardır aynı lezzette. Seher yıldızı sok. No : 6 Etiler
76. **Baylan'ın kup griyesi** : (1) Yıllardır bilinen spesiyal. Vanilya, yanmış karamel, bal kaymaklı dondurma üzerine ufalanmış ceviz ve fındık taneciklerinin dayanılmaz birlikteliğinden oluşur. İnsanın tarif ederken soluğu Kadıköy'de alıp, kupun içine gömülesi geliyor. Baylan pastanesi, Kadıköy çarşısı, Muvakkithane cad. No:19
77. **Bulgar'ın kaymağı** : (3) Beşiktaş'taki salaş Bulgar'ı bilen bilir ama bohem burjuvaların zihninde yer etmesi Wallpaper dergisine çıkması ile olmuştur. Balkaymaklı, taze yumurtalı, çıtır ekmecli kahvaltısı ile ilkel ama bir o kadar da lezzetlidir.
78. **Emek kafe'nin sahanda yumurtası** : (4-20) Deniz kenarında, masanıza konan serçelerle birlikte kahvaltı keyfi gibisi yoktur. Sahanda yumurtası ve karışık menemeni içinizdeki ekmek banma hissini körükler.Ada çayı da iyidir. Kayseri usulü mantıyı en güzel yapan yerlerin başında gelir. Çiğ börek ve yaprak sarma konusunda da başarılıdır. İçli köfte, mantar soslu köfte kol böreği, ev baklavası ve çörek otlu salatası diğer önemli lezzetleridir. Köybaşı cad. No :218,Yeniköy
79. **Yaşar ustanın kavunlu dondurması** : (6) 32 yıldır Bostancı'da gerçek meyvelerden (kavun, çilek, şeftali) dondurma üretiyor Yaşar usta. Kabuklarını fırçaladığı kavunu iştahla öneririz. Minibüs caddesi sonunda Türk Petrolün karşısındaki sokakta.
80. **Kantin'in cheese cake'i** : (7) Şemsa Denizsel'in vişneli cheesecake'i bir fincan filtre kahve ile bünyenize iyi gelecek.Valikonağı caddesi, Akkavak sokak, Nişantaşı.
81. **Vefa'nın bozası** : (16) Ekim ayı gibi çıkan bozayı vefa tarihi vefa bozacısında denemelisiniz. Saraçhane.
82. **Zeynel'in tavukgöğsü ve kazandibi** : (17) Onca muhallebici var fakat Zeynel'in tavukgöğsü ve kazandibi hele de üzeri dondurmaliysa başkadır. Fenerbahçe-Caddebostan
83. **Karaköy Güllüođlu'nun baklavası** : (18) Spesiyal baklavaları Hekimbaşı'dır. Harcında ve şerbetinde ceviz, damla sakızı, zencefil, çörekotu, hindistan cevizi, kakule, karanfil suyu, kişniş, safran, salep, tarçın ve portakal kabuğu olan tam bir enerji ürünü.Zeytinyağı ile pişirilen Medibak, Kalorisi azaltılmış Diabak diğer spesiyallerdir. Rıhtım caddesi, katlı otopark altındadır. Karaköy mumhane caddesi No:171'deki üretim yeri daha sakindir.
84. **Sarıyer börekçisinin poğaçası** : (19) Sarıyer meydanından Rumeli Kavağına giden yolun üzerindeki tarihi Sarıyer börekçisi yıllardır bu işin ustası. Poğaçası o kadar lezzetlidir ki böreğe benzer.
85. **Konak pastanesi'nin çikolatalı badem ezmesi** : (41) Konak pastanesi'nin her şeyi ayrı bir efsanedir. Ayçöređi, ekler pastaları..Ama mantar şeklindeki çikolatalı badem ezmesinin üstüne yoktur. En iyi krokan da buradadır. Valikonağı cad. No : 341 Nişantaşı.
86. **Teşvikiye Bahar Pastanesi'nin çikolatalı kestane tatlısı** : (48) Kafkas'ın kestane şekerlerine bir İstanbullu olarak rakiptir. Hep tazedir. Çikolata ile kestanenin bileşimi ve ağızda dağılışı insanı mest eder. Maçka cad. No : 65 Maçka. Kadıköy ve Göztepe'de şubeleri mevcuttur.
87. **Gezi pastanesi'nin sıcak çikolatası** : (56) Kullanılan malzeme o kadar kaliteli ki , sıcak çikolata gerçek çikolata tadında. En iyi çikolatalı pasta burada yapılır. Buranın adı Gezi İstanbul oldu.AKM yanı Taksim.
88. **Divan pastanesi'nin çikolatası** : (57) İstanbul'un en iyi çikolatacısıdır. Özellikle prenses çikolata diye bilinen, içi bademli, üstü çikolata ve kakao kaplı olanları bir efsanedir. En iyi ekler pasta da buradadır.
89. **Markiz pastane'sinin makaronu** .(61) Genellikle badem aromalı olan bu lezzetin, Markiz'de fıstıklı, güllü ve vanilyalıını bulabilirsiniz. Tünel 'de.
90. **Ethemefendi 36'nın Furanbuazlı muhallebisi** : (68) Bu muhallebi, bildiklerinizden çok farklı. Sakızlı, furanbuaz soslu ve üstü dondurmalı. Ethem efendi cad. No:36 Erenköy.

91. **Fatih sarmacısı'nın sarması** : (81) İçine bolca kayısı marmeladı sürülüp rulo yapılmış, şerbete yatırılmış büyükçe bir pandispanya, 60 yıldır aynı ufak dükkanda satılır.
92. **Beyaz fırın'ın paskalya çöreği** : (86) Kadıköy çarşısındaki eski dükkandan farklı olarak Çiftehavuzlar'da modernize çeşitlerde var. Ama paskalya çöreği her zaman bir numara. Yumurta akından yapılan bezelerin içinde badem olan Makoranların lezzetleri, özellikle beyazı çok iyi.
93. **Pera Palas'ta 5 çayı** : (94) Süslü koltuklara kurulup, kuru pasta ile bir fincan çay içmeyi ne kadar oldu? Meşrutiyet cad. No: 98-100 Beyoğlu.
94. **House Cafe'nin naneli limonatası** : (91) Şehrin göbeğinde ıhlamur ve dut ağaçlarının altında yapılan çok özel bir keyif. Brovnisi, burgeri, somon ızgarası ve kendine özel tatlıları mevcut. Atiye sokakta, Salomanje'nin biraz ilerisinde. Nişantaşı.
95. **İnci'nin profiterolü** : (49) Prefiterolün icat edildiği pastanedir. Öz İnci, Hakiki İnci gibi taklitleri türemişse de gerçeği İstiklal caddesindedir.
96. **Bebek badem ezmesi** . (50) Tarihi Bebek Badem ezmeçisinin badem ezmesi insan ağzına götürürken erimeye başlar adeta. Çok hafiftir. Cevdet Paşa cad. No : 57 Bebek.
97. **Savoy'un milföy pastası** : (22) Kat kat çıtır milföy pastayı Cihangir'in en eski pastanelerinden Savoy'da denemelisiniz. Paskalya çöreği de iyidir. Sıraselviler cad. No : 180.
98. **Sarıyer muhallebicisinin kazandibi** . (52) Sütü tatlılar sahibinin çiftliğinde sağılan taze sütle yapılır.
99. **Has Ekmek Fırını'nın ekmeği/pidesi** : (98) Çınar altı kahvaltılarında Çengelköy'deki Has ekmek simitleri, pideleri çok iyi gider. Çınar altı çay bahçesi sakın bir ortamda boğaz manzarasının keyfini çıkarmak için ideal bir yerdir.
100. **Emirgan Çınaraltı'nın Çay ve poğaçası** : (84) Burada tavşankanı çay içme keyfi bambaşka. Bunca yeni, alternatif su kenarı kahvaltı mekanına rağmen.
101. **Kızıkayalar'ın hamburgeri** . (24) Lezzeti özel salçalı sosundan kaynaklanıyor. Özellikle gece yarısı Taksim'de eğlenceden dönerken yenmeli. Bağdat caddesinde de şubesi mevcuttur.
102. **Bambi'nin dürüm döneri** : (25) Taksim /Sıraselviler'de sıra sıra dizilmiş büfeler içinde en iyi dürüm döner yapan Bambi'dir.
103. **Barış Büfe'nin dilli kaşarlı tost** : (26) Bağdat Caddesinin klasiği, dilli kaşarlı pide tostuyla tanınır. En iyi tost buradadır. Pide döneri ve çikolatalı tost da iyidir. Şaşkınbakkal (No : 379) ve Çiftehavuzlar'da (No :235)
104. **Marmaris Büfe'nin Leyla'sı** : (39) Leyla. Marmaris büfe'nin çikolatalı muzlu tostuna verilen ad. Müdavimleri bu tosta dünyanın 8 inci harikası diyor. Nispetiye cad. No: 24/32 Etiler ve Cumhuriyet cad. No:19/A Taksim. Bostancıda ilk şubesini açtı.
105. **The Marmara'nın salata ve kupları** : (28) Çeşit de sunum da zengindir. Fonda ise şehrin en merkezi meydanının kozmopolit tadına varılır.
106. **Ortaköy'ün kumpiri** : (79) Bol kaşarlı, sosisli, salamlı, rus salatallı, mayonezli, ketçaplı dev kumpir için Ortaköy girişindeki çift sıralı kumpirçilerden birini seçebilirsiniz.
107. **Antre'nin peynirleri** : (97) Tam 35 çeşit Türk peyniri var burada. Peynir konusunda seçici iseniz uğrayın. Sıraselviler akarsu cad. Antre Gourment Shop Cihangir.
108. **Asri turşucunun turşusu** : (82) Sırrı kullanılan koruk ve Uludağ suyunda saklı. Klasiklerin yanı sıra bamya ve erik gibi çeşitler de var. Tophaneyeye inen yolda. Cihangir.
109. **Kanlıca'nın yoğurdu** : (58) O rengi pembemsi yoğurdun üstüne pudra şekeri dökünce ummadık bir tat çıkar ortaya. İstanbul'un kendine has bu yoğurdunu vapurda tatmak da ayrı bir keyiftir.
110. **Hacıbekir'in akide şekeri** : (87) Anlatmaya gerek var mı? Lokumları da nefistir ama asıl akideleri oyuncak gibidir.
111. **Arnavutköy'ün çileği** : (83) artık çilek deyince kocaman, tuhaf şekilli hormonlu bir meyve geliyor aklımıza. Arnavutköy'ün bembeyaz, mis kokan çilekleri nadir bulunuyor.
112. **Çengelköy'ün hıyarı** : (74) Çengelköy'ün salatallığı daha körpe, hoş kokulu ve kütür kütürdür. Haziran 20'der Temmuz 10'a kadar çıkar. Bu tarihler dışında Çengelköy'den geldi denilirse sakın ola aldanmayın.
113. **Murtaza'nın buzlu bademi** . (62) Özellikle rakıyla çok iyi gider. Nişantaşı'nda seyyar arabada satan Murtaza'nın buzlu bademi en iyilerdendir. Çanakkale'den geliyor ve her daim taze oluyor.
114. **Erenköy'ün sokak simitçisi** : (72) Erenköy'de Starbucks'ın karşı kaldırımındaki simitçiyi deneyin. Simidi ikiye bölüp arasına krem peynir ve zeytin ezmesi sürüyor. Simit saraylarından çok daha çıtır.
115. **Samsun pide salonunun pidesi** : Hakiki Karadeniz pidesi yemek isterseniz bu küçücük dükkanda kapalı kıymalı pide ile pastırmalı veya sucuklu yumurtalı yağlı yemenizi tavsiye ederim. Ahmet Mithat Efendi Caddesi. No : 19/2 Kalamış. 0216 4184454-56