



**Reha Arar**

*Hayatın Tadı*

reha.arar@milliyet.com.tr

## KISS THE FROG

Facebook'ta Paylaş

Tweetle

G+1

0

CROPY

Yorum Yaz

Yazdır

Gönder

İstanbul Boğazi'ndeki klasik balık lokantalarının sunumları genellikle alışılmış bir tarzda oluyor. Geçtiğimiz hafta kadim dostum İstanbul'un ilk hamburger kralı Mörfi Menahem'le bu tarz bir yere gittik. Rumelihisari'ndeki Kiss The Frog. İsmi gibi yemeklerin sunumu ve tatlarının da son derece enteresan ve hoş olduğu bir mekân. Kurucusu, camiadan tanıdık bir sima olan Gül Etker. Aslen bilgisayar mühendisi, profesyonel meslek hayatına Bodrum Gümüşlük'te atılmış, daha sonra da Ankara'da eşiyile Karaf Lokantası'nı işletmişler. Sonrasında Reina'daki G by Karaf ile çalışmış. Şimdiyse Kiss The Frog (kurbağayı öp) ile yoluna devam ediyor. Bu arada içimden, 'keşke daha kolay veya anlaşılır bir isim seçseydi' demeden edemedim.

Gerek masalardaki gül saksıları, gerek dekorasyonu, gerekse özenle seçilmiş renkleriyle Paris St. Germain'deki küçük gurme aile lokantalarını andırıyor. Gül Hanım saksıları için, "Kızımdan sonraki en kıymetli varlıklarım" diyor. İşletmecilikte çok basit bir kural vardır; işi bilersen her safhasıyla başarıyı daha kolay yakalarsın.



### Katkı maddesi kullanılmıyor

Gümüşlük'te balık mezadında Sabah 05.00'da ıstakoz, sinarit, mercan kapma yarışıyla başlayan gün, mutfağa girip yeni tatlar çıkarmakla devam ediyor. İthal istiridye ve canlı ıstakoz dışındaki tüm ürünler yerli malı. Klasik metotlar dışında herhangi bir katkı maddesi kullanımı kesinlikle yasak. DJ İlker Tandoğan'ın çalacağı müzikler bile önceden seçiliyor, hem de saatlerine ve günlerine göre...

Şimdi biz gelelim genel olarak değişik bir yapının hakim olduğu menüye; başlangıç olarak balık pastırma ve bloody mary karidesi denedik. Arkasından gelen 'bir tuhaf beğendi'yle üzerindeki ahtapotu çok başarılı buldum. Hafif acılı kıvrıcık kalamar tek kelimeyle nefisti. Trüflü arpa şehriyeli karides ise bana risottonun Türk versiyonu gibi geldi ve ana yemek olarak da denenebilir. Uzun yıllardır Gül Hanım'la çalışan şef Yusuf Şahin tabaklarda mutfaktaki maharetini çok net gösteriyor.



Uzak Doğu mutfağından deneğim tek tat Hirame ise kalkan balığı, tereyağı, avokado ve tatlı patates kırıyla yapılıyor. Ağız tadımıza son derece yakın bir Japon yemeği. Son olarak masaya gelen tabağı Adanalı veya Urfalı ustalar görseler, düşer bayılırlar ama doğrusu ben çok beğendim. Ev yapımı mürekkep balıklı hamur ve aile mayasından çıtır çıtır bir altla, balıklı bir harcın üzerine konmasıyla elde edilen Mahmacun, mutlaka denenmeli.

İstanbul, gittikçe büyüyen ve sosyalleşen bir metropol. Dolayısıyla farklı dünya mutfaklarını birçok noktada denemek mümkün. Bu yemeklerin değişik versiyonları ve özgün yorumları ise çok ilgi görüyor. Kiss The Frog da bunlardan biri. İlk anda yadırgıyor daha sonra benimsiyorsunuz ve hatta müdavimi olabilirsiniz. Yakında müdavimlerinin isimleri yazılı masaları da görürsek şaşırmayız. Sonuç şu ki; Gül Etker her an her yerde; en önemlisi de restoran işletmesinde başarılı bir performans sergiliyor.