

Bu Manzara büyülüyor

Eğer bir haftasonu "hem güzel bir kahvaltı hem de güzel bir sohbet yapalım, yanında da temiz dağ havası alalım, biraz manzara seyredelim, gözümüz gönlümüz açılsın" dersanız hepsini birden tek adreste bulabilirsiniz: Kartepe Manzara Restaurant. Maşukiye'den Kartepe'ye çıkarken 7. kilometrede, bir uçurumun kenarında kurulmuş Manzara Restaurant. Mekanın sahibi ve aynı zamanda yılların marangozu olan Ahmet Yusuf'un kendi elleriyle yaptığı ahşap dağ evi havasındaki bina, sıcaklığı ile çekiyor zaten sizi. İçeri girdiğinizde ise gürül gürül yanan şömine ve ortadaki sobadan yayılan sıcaklık da üşümüş kemiklerinizi gevşetiyor, rahatlatıyor. Ahşap masalar, yukarıdan sarkan mısırlar, otantik motifler, şömine hepsi çok hoş bir atmosfer oluşturuyor. Uzun sohbetler için birebir. Mekanın adı Manzara olunca manzaradan bahsetmeden olmaz elbette. Bulutları ayaklarınızın altında hissettiren yükseklikten görünen manzara Adapazarı, İzmit, Sapanca Gölü ve Körfez'e kadar uzanıyor.



FASULYE MISIR KENDİ BAHÇESİNDEN

Mekanın sahibi olan Ahmet Yusuf, aslında yıllarca marangozluk yapmış. Bu işe girmeye karar vermesi ise Spor Yazarı Güven Taner'in sohbet ederken "Burada yaşayan insanların gidebileceği bir tane bile düzgün et lokantası yok" serzenişinden sonra olmuş. Kartepe yolunda da devlet tarafından arazilerin kiraya verileceğini duyunca kolları sıvamış. Önce kimsenin kendisine inanmadığını söyleyen Yusuf, "Uçurumun kenarında lokanta mı olur" tepkileriyle karşılaşmış ancak memleketi olan Karadeniz'de bütün evlerin bu şekilde kurulduğunu anlatıyor. Doğaya zarar vermeden, elleriyle binayı yapan Yusuf, aynı şekilde dekorasyonu da kendisi yapmış. Manzara Restaurant'ta kullanılan ürünler doğal olması ile dikkati çekiyor. Ahmet Yusuf kendi bahçesinde yetiştirdiği yeşil fasulyelerden, fasulye turşusu kavurmasını yapıyor. Mısır unu ise yine bahçesinde yetiştirdiği mısırları öğütterek sağlıyor.

KAHVALTIDA YOK YOK

Mekanda Karadeniz'e has yemekler turşu kavurma, mısır ekmeği, iç yağlı lahana yemeği, mıhlama, alabalık, hamsi. Bunun dışında kebab ve şişler, karışık ızgara, pide çeşitleri, lahmacun da iddialı oldukları yemekler arasında. Sabahları sekizde başlayan serpm kahvaltıda ise yok yok. Gerçi Ahmet Yusuf isteyen olursa gece bile kahvaltı servisi verdiklerini anlatıyor. Patates kızartması, fırında eritme peynir, sucuklu yumurta, mantar güveç gibi ekstralarla alabileceğiniz kahvaltı 20 TL. Çay sınırsız. Tereyağ ve peynirler Trabzon'dan geliyor. Bal ise Kartepe'nin Kestane ve Çiçek balının karışımı olarak sunuluyor. Yoğurt köylerden temin ediliyor. Mekanın kullandığı etler ise bölgenin bilindik kasabından.

Manzara'ya gittiğinizde özellikle suyundan bol bol içmenizi tavsiye ederim. Kartepe'den gelen su yumuşak ve hoş içimi ile dikkati çekiyor.

SOHBET YEMEK KADAR GÜZEL

Mekanın başka bir özelliği de sahibi Ahmet Yusuf'un ziyaretçileri ile olan sıcak ilişkisi. Mekana gelenleri misafiri olarak gören Ahmet Yusuf, "buraya gelen doymadan çıkmaz, göndermem", diyor. Misafirleri ile teker teker ilgilenen Yusuf'un hoş sohbeti de dillere destan. Bazen sırf sohbet için gelenler oluyor. Ahmet Yusuf'un slogan olarak belirlediği "kendi yerin" sözü karşılığını buluyor yani. Çatı katı, balkonları, alt katı ve verandalarıyla komple ahşap olan restorantta 150 kişiye aynı anda servis yapılabiliyor. Restaurant iş toplantıları için de ideal. Üst katta bulunan salon bu tarz toplantılar için tahsis edilebiliyor. Alkol bulunmayan restorantta, abdest alma bölümleri ve mescid de var.

Kaynak:<http://yenisafak.com.tr/pazar-haber/bu-manzara-buyuluyor-23.01.2011-299269>