

Bu 'manzara'ya doyum olmaz

Tadını Sapanca'dan, tuzunu Körfez'den alan ve manzarasına doyum olmayacak bir mekan Manzara Restaurant. Yemyeşil ağaçların ayaklarınızın dibinde dans ettiği bu mekanda güzel bir kahvaltı iyi gidiyor.

Yemyeşil bir dağ yolundan Karte-pe'ye doğru yola çıkarken acıkan karnımızı doyumlamak için mola veriyorum ahşap bir mekanın önünde. Genelde yol kenarlarına konuşlanmış mekanlara karşı bir önyargı beslerim. Çünkü birçoğunda aradığınız lezzeti bulamaz, size gelip geçici müşteri muamelesi yapılmasının sonucuna katlanırsınız. Ama bu kez yanıldığımı itiraf edeyim. Maşukiye'den Kartepe'ye çıkarken 7. kilometrede, bir uçurumun kenarında kurulmuş Manzara Restaurant'ın önce manzarasına vuruldum, sonra da lezzetlerine.

Mekanın sahibi ve aynı zamanda yılların marangozu Ahmet Yusuf'un elleriyle yaptığı ahşap dağ evi havasındaki bina, ev ortamındaki sıcaklığı ile sizi kendine bağlıyor zaten. Ortadaki sac soba, kenardaki şömine kış günlerinde de bu mekanın nasıl sıcak bir atmosfer sunduğunun ipuçlarını veriyor. Ahşap masalar, tavandan sarkan mısırlar, otantik motifler; 450 rakımlı terasında sunduğu Adapazarı, İzmit, Sapanca Gölü ve Körfez'e kadar uzanan manzarasının başlangıç noktası...

Marangozluk mesleğinin getirdiği birikimle yedi ay içinde bina yapılması çok zor olan bu manzarası en görkemli noktaya üç katlı ahşap bir mekan inşa eden Ahmet Yusuf, bahçesinde yetiştirdiği yeşil fasulyelerden fasulye turşusu kavurması, yetiştirdiği mısırlardan ise mısır ekmeği yapıyor. Lezzetleri gayet yerinde ve manzara ile birlikte iyi gidiyor. Beleştepe olarak anılan noktada böyle bir işletme açmak ve en iyi sunumu yapmak her noktadan tebriği hak ediyor.

Mescidi, otoparkı, üst kat toplantı salonu bulunan 200 kişilik mekanın en dikkat çekici ve tercih edilen yanı ise hiç şüphesiz kahvaltısı. Hafta sonları yoğun olan Manzara Restaurant'ın serpm kahvaltısının çok leziz ve bol çeşit olduğunu söylemeliyim. Birçoğunu da Ahmet Bey'in eşi hazırlıyor. İki çeşit reçel, üç çeşit peynir (köy, kaşar ve beyaz), Trabzon Araklı'da köylü bir kadının yaptığı nefis tereyağı, kestane balı, domates söğüş, salatalık, yeşilbiber, mıhlama, sigara böreği, patates kızartması, fırında eritme peynir, sucuklu yumurta, mantar güveç gibi oldukça zengin bir kahvaltı sofrasının sizi beklediğini söyleyebilirim.

Benim en hoşuma giden şey ise eşimek ya da minci diye bilinen süt ekşili köy yumurtası oldu. Sütün hem tadı üzerinde hem de köy yumurtasının lezzeti tereyağı ile birleşince muhteşem bir

kombinasyon olmuş. Bu lezzet için bile arabaya atlayıp gitmeye değer. Tabii Manzara'ya gittiğinizde özellikle ücretsiz olarak masanıza sūrahilerle konan suyundan bol bol içmenizi tavsiye ederim. Kartepe'den gelen bu dağ suyunun içimi hoş ve oldukça yumuşak.

Müşterilerin bazen sırf sohbet için buraya geldiğini belirten Yusuf, "Burasını herkese 'kendi yerin' sloganıyla anlatıyoruz. Manzaranın lezzete dönüştüğü mekanda yılın her mevsiminde ve her gün kafa dinlemek isteyenlere açık." diyor.

Kahvaltı yanında tattığım antrikot, pirzola, köfte ve sucuğun lezzeti de yerindeydi. Bunların aynı zamanda kiremitte yapılan ve odun fırınında pişirilmiş halleri ise damağında muhteşem bir tat bıraktı. Tadını Sapanca Gölü, tuzunu Körfez'den alan bu lezzet mekanına bir an önce gitmenizi öneririm. Kestane ve ıhlamur ağaçlarının ayaklarınızın altında uzandığı nokta, lezzet için iyi bir durak.

sonradangurme@zaman.com.tr

Çay sınırsız, lezzet sonsuz...

Manzara Restaurant her ne kadar kahvaltısıyla ön plana çıksa da ızgara ve kiremitteki et yemekleriyle gayet başarılı. Özellikle kiremitte tereyağlı alabalığın tadına bakmalısınız.

Kızartılmış sıcak ekmekli kahvaltının yanında çayı sınırsız içebiliyorsunuz. Üstelik yanında kavun ve karpuz ikramı var. Mekan sabah 08.00'den gece 23.00'e kadar açık.

Mekanda insanı rahatsız eden tek şey ara ara çalıştırılan jeneratörün sesi. Buradaki tesislere henüz elektrik verilmediği için bu tür bir problem var, umarım en kısa zamanda çözülür.

Hafta sonu grup olarak gidekseniz rezervasyon yaptırmalısınız. Televizyon bile olmayan mekanda şanslıysanız belki saz ve gitarlarıyla türküler söyleyen bir gruba rast gelebilirsiniz.

Manzara fiyata dahil

Serpme kahvaltı (kişi başı): 20 TL

Kiremitte tereyağlı alabalık: 10 TL

Antrikot (180 gr): 18 TL

Pirzola: 25 TL

Köfte (ızgara ya da kiremitte): 13 TL

Sucuk (ızgara ya da kiremitte): 13 TL

Tavuk (kanat, göğüs ızgara): 12 TL

Manzara gözünüzü, yemekler midenizi doyuruyor

Kartepe Green Park Oteli yolu 7. km Kartepe-Maşukiye-Kocaeli Tel:

0262 354 37 20 www.manzarakartepe.com

3 okura Manzara Restaurant lezzetleri ikramımız

Geçen hafta Dalim's Restaurant&Ca-fe'den 2 okurumuza yemek ikramımız olacağını belirtmiştik. Bize ulaşan yüzlerce e-mail arasından yaptığımız çekilişle Derya Kuzucuk ve Alaattin Güneş isimli okurlarımız Dalim's'ten çift kişilik yemek kazandılar.

www.zaman.com.tr adresine girerek Cuma eki bölümündeki formu 5 Temmuz'a kadar dolduran 3 Zaman okuru, bu kez Manzara Restaurant'tan ikişer kişilik yemek kazanacak. Şimdiden afiyet olsun.

2011-07-01

Muhabir:
