

mutlu *mutfak*

Elif  
EDES TAPAN

URLA DEYİNCE AKLA, EGE MUTFAĞININ BİRBİRİNDEN LEZZETLİ YEMEKLERİ, ÜZÜM BAĞLARI VE ŞARAPLARI GELİR. GÜNEŞİN İÇİMİZİ ISITTIĞI, DOĞANIN UYANIŞIYLA BAHARI MÜJDELEDİĞİ BU AYDA SİZLERE URLA'YA GİTMENİZİ TAVSİYE EDİYORUM



# ege de bir hazine; **urla**

**İzmirli dostlarınız** varsa, yolunuz mutlaka Urla'ya düşer. İzmir'e 35, Çeşme'ye 25 dakika mesafede, 16 köyü olan, tarihi M.Ö. 4000'e kadar giden, zeytinyağı ve bağları ile adını sıkça duyduğumuz bu güzel ilçeye hayranım. Özellikle ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinde lezzet ziyafeti yanı sıra görsel bir ziyafet de istiyorsanız aradığınız yer Urla'dır.

## 2.600 yıldır zeytinyağı üretim ve ticaret merkezi

Urla ve civarında yiyeceğiniz birbirinden lezzetli yemeklerin sırrını Urla'nın bugünkü adıyla İskele mahallesinde tarihte bilinen adıyla ise on iki İon kentinden biri olan Klazomenai'de de bulmak mümkün. Urla'nın bilinen en eski zeytinyağı tesisi olarak kabul edilen, M.Ö. 6. yüzyıldan kalma zeytinyağı fabrikası bu lezzetin sırrını açıklıyor. Antik kentin sahildeki kısmı olan Klazomenai'de antik zeytinyağı fabrikasının yanı sıra M.S. 7. yüzyıla ait çıpa, denizcilik ile ilgili bulgular ve antik şehire ait kazıları da ziyaret etmek mümkün. Antik kentin sahilden uzak bölümünün adı ise bölgede çeşitli mekanlara ve şaraba adını veren Vourla'dır.



## Urla'da nerede ne yenir

### Kahvaltı

**Yörük aile evi:** Birbirinden lezzetli malzemelerle donatılmış bir sofraya, yeşilliğin içinde unutulmaz bir kahvaltı.

**Çınaraltı:** Demirciler köyünde çınarların altında nefis kahvaltılıklar, gözlemeler veya öğlen tazecek patlıcan kızartma, ızgaralar, ev yemekleri.

**Urla Bağevi:** Yağcılar köyünde, sadece 6 odalı, adeta bir tablonun içerisinde

oturuyormuşsunuz hissini veren bu şirin mekanı, sahibi mimar Serhat Akbay 20 sene önce ofis olarak düzenler. Daha sonra gelen gidenleri o kadar çok olur ki, eşi Sema Hanım ile beraber burayı bir butik otel yapmaya karar verirler. Restoran, otele kalanlar için açık olmakla birlikte burada konaklamıyorsanız bile 'tablonun içerisinde' kahvaltı edebilirsiniz.

**Denizaltı:** Tanju Okan'ın hayatının son yılını geçirdiği Urla / Çeşmealı'nda, Tanju Okan Parkı'nda denizin üzerinde bir kahvaltı ve sonra sahil boyunca harika bir yürüyüş kim hayır diyebilir? Hele hava yağmurlu ve sonra güneşli ise Urla'nın müthiş gökkuşaklarından birine hatta şanslıysanız çift gökkuşağına rastlayabilirsiniz.

### Öğlen

**Beğendik abi:** İçeriye girer girmez Ege / Urla mutfağının birbirinden lezzetli yemeklerinin sunulduğu vitrine yapışmamak için kendinizi zor tutacağınız bu pırıl pırıl, özenli esnaf lokantasında ne yiyeceğinizi şaşırabilirsiniz. Mevsimine denk gelerseniz enginarlı her şeyi ve tabii efsane güveçi deneyin derim.



Beğendik abi



## Öğlen / Akşam

**Yengeç:** Urla'ya gitmek için tek bir neden lazımsa o da Yengeç'de yenecek bir yemek olabilir. Urla'da iskelede yürüyüp Yengeç'e vardığınızı fark etmemeniz mümkün değil, önce balık vitrinine takılır gözleriniz, sonra içerisinin ne kadar sıcak bir ortama sahip olduğunu görürsünüz ve en son, en vurucu sahne; en az 90 çeşit soğuk mezenin sergilendiği o dolabın önünde yutkunarak duruverirsiniz. 90, sadece soğuk meze sayısı; bunun sıcakları, deniz mahsulleri, balığı, tatlısı, rakıları, 60 küsur şarap çeşidi var. Yengeç, titiz sahibi Oğuz Özer ve özenle seçtiği mutfak ve servis ekibi sayesinde unutulmaz lezzette bir yemek isteyenlerin adresi.



Yengeç'de favori mezem, sevketi bostan.

Oğuz Özer

**Fırın Vourla:** Eski bir Rum fırından dönüştürülmüş, istek üzerine günün her saatinde uygun menüler sunan Fırın Vourla'nın dekoru sahibi Özlem Yucal gibi zarif, yemekleri ise şahane.

İster gün içinde, koskocaman üzerinden çikolata sos akan profiterol yemek için, isterseniz de akşam, arzuunuza göre başbaşa romantik veya kalabalık ve eğlenceli ama her halikarda keyifli ve lezzetli bir akşam geçirmek isterseniz Fırın Vourla sizi bekliyor. Gündüz uğrarsanız, kış aylarında şömine olarak kullanılan eski fırının önünde ders çalışan, Özlem hanımın kızı, minik Ada'ya da rastlayabilirsiniz.

**Sahil:** Urla iskele de hava karamadan balıkçı teknelerine karşı bir yemek tercih edenlere sevketi bostanlı levrek ve balık yumurtalı erişte tavsiye ederim.



Özlem Yucal leziz mi leziz profiterolünü kutularken (Fırın Vourla)

**Uzun Masa Avlu:** Pazar sabahları açık büfe kahvaltı veren Uzun Masa Avlu'ya akşam yemekleri için önceden haberleşerek gidiliyor. Nalan Hanım'ın Ege mutfak, Antep mutfak, rakı veya şarap menülerinden seçim yapılabilir. Gün içinde yolunuz düşerse mantı ve içli köfte tadabilirsiniz.

## Cafe / Pastane / Fırın

**Keçi Cafe:** Urla sanat sokağının keyifli mekanlarından bir diğeri de Keçi Cafe. Ev konforunda oturmak, çalışmak, kahve içmek, sosyalleşmek, birbirinden lezzetli tatlılar veya nefis bir hamburger yemek isteyenler için hoş dekoru, güzel müzik seçimleriyle Keçi Cafe ideal bir seçim.

**İrmik Hanım Patisserie:** Ailesi ile İstanbul'u bırakıp Urla'ya yerleşen Esra Özkutlu ile okuldaş çıktık. Kendisi Cordon Bleu Patisserie bölümünde eğitim almış bir 'pastacı'. Sanat sokağına girer girmez yolun sağında dantel perdeleri ile şirin mi şirin bir vitrin sizi adeta kendine çekiyor. İçeri girince ise üzerinde aşçı ceketi ile, son derece candan ve sıcakkanlı sahibi Esra Hanım sizi karşılıyor. Bu ufak pastanede ne lezzetler gizli; yeni tespit ettikleri sütle yaptıkları dondurmalar gerçekten nefis ayrıca pastalar, tuzlular, tartlar, neler neler... Coco ve acı bademlerden alıp İstanbul'a getirdim, sonuncuyu kimin yiyeceğine kura çekerek karar verdik.

**Konal Unlu Mamülleri:** Urla merkezde dededen toruna değişmeyen lezzetler; envai çeşit ekmek, pide, mantı, kurabiye, boyoz ve benzeri o mis kokulu ürünlerin önünden geçerken almadan yola devam etmeniz zor.



Esra Özkutlu

İrmik Hanım Patisserie



Keçi Cafe



Sevgili arkadaşım, güzel Urla rehberim Sevda Ortabaş ve dillere destan enginarlı pilavı

- 1- 6 adet sakız enginarı, (Mart- Mayıs arası Ege ye has, körpe yapraklı enginar) Enginarlar limonla ovark ayıklanır. Bayrampaşa enginarı gibi çanak kalana kadar tamamen ayıklanmaz, yarısı ayıklandıktan yumuşak yapraklı bölüm bırakılır.
- 2- 1/2 limon suyu + 1 yemek kaşığı un ilave edilmiş suya konur
- 3- 1 su bardağı baldo piriç ıslatılır.
- 4- 1-2 orta boy soğan kıyılır, 1 kahve fincanı zeytinyağında az kavrulur. 1-2 çay kaşığı tuz, 2-3 keme şeker, limonlu unlu sudan bir miktar konur, enginarlar dizilir. Enginarları kapatacak kadar kaynar su ilave edilir. 15-20 dakika kapağı olarak kısık ateşte pişirilir.
- 5- Enginarlar pişince sudan çıkartılır, ıslatılmış piriç konur, biraz zeytinyağı ve pirincin üstüne çıkacak kadar sıcak su ilave edilir.
- 6- Pilav suyunu çekmeye başlayınca enginarlar üzerine dizilir, bolca kıyılmış dereotu serpilir. Pilav hazır olunca tekrar dereotu serpererek servis yapılır.



Urla Şarapçılık da eğlenceli mutfak atölyelerine katılabilirsiniz.



## Urla bağları ve şarapları

Urla Şarapçılık: Urla'yı bir cazibe merkezi ve marka bir ilçeye dönüştürmeye kararlı olarak yola çıkan Ortabaş ve Uzbaş Ltd. sahibi Can Ortabaş, 2000'lerin başında kendi bağlarını oluşturarak Urla Şarapçılık'ın temellerini attı. Daha sonra Bülent Akgerman, Deniz Barçın ve Yavuz Karacasulu ile Urla Şarapçılık A.Ş. kuruldu. Organik tarım uygulamaları ile üretim yapılan bağlarda Fransız ve İtalyan üzüm çeşitlerinin yanı sıra bölgenin kaybolan çeşitleri Urla Karası ve Gaydura ayrıca Bornova Misketi, Boğazkere üzümleri yetiştirilmekte. Urla Şarapçılığın 4 yıl gibi kısa sürede toplam 126 madalya alan şaraplarını tatmadan, bağlarını ve fabrikayı gezmeden Urla ziyareti tamamlanmaz.

## Urla Şarapçılık favorilerim:

➤ "Decanter Regional Trophy" (Akdenizin en iyi şarabı) madalyalı, dünya da tek örnek olan Sicilya üzümü Nero d'Avola ve Urla üzümü Urla Karası kupajı.

➤ Tempus

➤ Urla Chardonnay

➤ 2014 Serendias Rose

## Urlice Bağcılık ve Şarapçılık:

Kendilerini butik şarap yapımına adanmış, iki kişilik ordu olarak tüm üretim ve şarapları kendileri yapan bir çiftin yarattığı cennet. Urlice'nin madalyalı şaraplarını pazartesi hariç her gün 11:00-18:00 arası bağ, tadım evi ve kavı ziyaret ederek veya seçkin restoranlarda tatmak mümkün.

**USCA:** Kuşçular köyünün en yeni üreticilerinden USCA, şehir yaşamını terk ederek Urla'ya yerleşme kararı alan iki ailenin emekleri ile hayata geçmiş. USCA ailesi hedeflerini; şarap yapımında geleneksel yöntemleri kullanmak ve üretimin tüm aşamalarını gelişmiş teknolojiler ile denetlemek olarak özetliyor.

**Uzbaş Arboretum:** Bağların yanı sıra ziyaret etmekten büyük keyif alınacak bir başka cennet; Uzbaş Arboretum. 1000 yıllık zeytin ağaçları, 54 çeşit palmye, kalem selviler, aromatik bitkiler, kaktüsler...54 ülkeden, 1954 çeşit bitkinin çılgın yeşil dünyasında kaybolmak için bire bir.



Urla'ya gittiğinizde Urla ve çevresindeki pazarlardan Ege otları, enginar v.s alabilirsiniz.