

Osmanlı saraylarından günümüze nostaljik bir tat: Muhallebi

Adını meşhur bir Abbasi aristokratından alan **muhallebi**, Osmanlı döneminde saray mutfaklarında hem yemek hem sade hem de tavukgöğüslü olarak hazırlanan bir lezzetti. Sarayda bayramlar ve elçi ziyafetleri için önemli bir tatlı olarak görülen **muhallebi**, günümüzde de eşsiz lezzetleri ve farklı çeşitleriyle tatlı bir ziyafet sunuyor. İstanbul'un en lezzetli ve nostaljik **muhallebi** adreslerini sizler için derledik.

1

Sütüş

Emirgân

Sütlü tatlılarında kullandığı sütü günlük olarak mandıradan alan Sütüş; tatlılarında manda, inek ve keçi sütünü bir arada kullanmasıyla ilgi uyandırıyor. Osmanlı dönemindeki sarayda yaşanan **muhallebi** kültürüne günümüze uyarlayan Sütüş'te tatlı arayışınızı dindirirken, diğer yandan geçmişten nostaljik esintiler yaşayabiliyorsunuz. Sütüş **muhallebisi**, su **muhallebisi** ve sakızlı **muhallebi**; denenecek lezzetler olarak ön plana çıkıyor.

2

Tarihi Sarıyer Muhallebicisi

Sarıyer

Balkan Savaşları'nın yaşandığı yıllarda Türkiye'ye göçen Şakir Göçmen, 1928 yılında Sarıyer'de Tarihi Sarıyer **Muhallebicisi**'ni kuruyor. Çiftliklerde özel otlarla beslenen ineklerden alınan sütle yapılan **muhallebiler**, tatlı düşkünlerinin damağında farklı bir tat bırakıyor. Kurulduğu günden bu yana aynı titizlikle yoluna devam eden Tarihi Sarıyer **Muhallebicisi**'nde su **muhallebisi**ni mutlaka denemelisiniz.

3

Zeynel Muhallebicisi

Nişantaşı

Yugoslavya'dan İstanbul'a göç eden **Zeynel Bolukbaşı**, evinde yaptığı tatlıları beğeni kazanınca; 1948 yılında İstinye'de ilk dükkanını açıyor. Cumhuriyet tarihinden bu yana lezzetiyle dikkat çeken **Zeynel Muhallebicisi**, günümüzde de **muhallebi** sevdalılarının en çok tercih ettiği noktalardan... Sakızlı **muhallebi**, su **muhallebisi**, portakallı incirli **muhallebi** ve kadayıflı **muhallebi** çeşitleri; denenmesi gereken lezzetler arasında yer alıyor.

4

Özsüt

Ortaköy

İzmir Kemeraltı'nda Sefer Usta'nın sütlü tatlılarıyla fikir olarak doğan Özsüt, 1991'de Sefer Usta'nın oğlu tarafından Alsancak'ta kuruyor. Özsüt'ün sütlü tatlılarının kaynağı, Osmanlı dönemine kadar dayanıyor. Sefer Usta'nın o günlerde öğrendiği reçeteler, günümüzde tatlı düşkünlerini mutlu ediyor. Özsüt, yeni lezzetleri fıstıklı **muhallebi** ve Osmanlı su **muhallebisi** ile, sevenlerine farklı tatlar sunuyor.



5

Bolulu Hasan Usta

Eyüp

Bolulu Hasan Usta, 1982 yılında İzmir Kemeraltı'nda sektöre adımını atıyor. Günümüzde büyüyerek yoluna devam eden Bolulu Hasan Usta, toplamda 140 bayii hizmet veriyor. El değmeden korunaklı paketlerde servis edilen tatlılar, lezzetin yanında hijyen de sunuyor. Tüm sütlü tatlılarının yanında sakızlı **muhallebi**, Bolulu Hasan Usta'nın kendine has lezzetlerinden biri olarak dikkat çekiyor.

6

Saray Muhallebicisi

Beyoğlu

Saray **Muhallebicisi**'nin "tatlı sırrı", 1949 yılında Hüseyin Topbaş tarafından İstiklal Caddesi'nde açılan ilk şube ile gerçeğe dönüşüyor. Saray **Muhallebicisi**, tatlı düşkünlere birbirinden leziz **muhallebilerini** sunarken, üzerine serpiyen nostaljiyle onları geçmişe götürüyor. Bugün 100'ün üstünde çeşidi bulunan Saray **Muhallebicisi**'nde sakızlı **muhallebi** ve Saray **Muhallebisini** mutlaka denemelisiniz.

7

Galata Muhallebicisi

Nişantaşı

2009 yılı ortalarında faaliyete geçen Galata **Muhallebicisi**, lezzetli, kaliteli ve hesaplı oluşuyla dikkat çekiyor. İsminde ise "Galata" kelimesinde "Gala"nın Rumca'da "süt" anlamına gelmesi rol oynuyor. Geleneksel tariflere sadık kalınarak hazırlanan **muhallebiler**, rahat bir ortamda tatlı bir düşün sunuyor. Su **Muhallebisi**, soslu **muhallebi**, Galata **muhallebisi**, sakızlı bademli **muhallebi** ve fıstıklı **muhallebi**, manda sütüyle birlikte eşsiz bir lezzet oluşturuyor.

8

Mehtap Cafe

Emirgân

Geçmişte Yahya Kemal'in yanında Necip Fazıl Kısakürek, Behçet Necatigil, Faruk Nafiz Çamlıbel, Celal Bayar gibi önemli isimlerin uğrak noktası olan Mehtap Cafe, günümüzde de manzarası ve eşsiz tatlarıyla hizmet veriyor. Bu şairane ve nostaljik yanını buram buram hissettiren Mehtap Cafe'de su **muhallebisi** ve çikolata soslu **muhallebi** tatlı düşkünlere bekliyor.