

TimeOut

İSTANBUL

2017

için geri sayarken...

- Yılbaşı klişeleri • Hediye rehberi • Yılbaşı gecesi için öneriler
- + Röportajlar Gaye Su Akyol, Yeşim Ustaoglu

İçindekiler

Şehrin gündeminde
bu ay neler var?

Uzayda alaturka

Yeni nesil rock star Gaye Su Akyol, son albümü 'Hologram İmparatorluğu'nu anlattı.

SAYFA 20 ↓



Bazıları sıcak sever

İçinizi ısıtacak çorbaları sizin için
denedik.

SAYFA 28



Kötülerin cazibesi

'Rogue One: A Star Wars Story'
bu ay gösterime giriyor. Serinin kötü
karakterlerini canlandıran kostüm
kulübü Lejyon 501'in
üyeleriyle tanışın.

SAYFA 30

↓ HER AY

34 Yeme-içme 40 Bu Ay 44 Stil

48 Film 57 Kitap 58 Emlak 62 Müzik 70 Sanat 74 Tiyatro 78 Spor

Yeni yıla geri sayım

Yılbaşı klişelerinden girdik,
hediye önerilerinden ve o gece
yapabileceğinizden çıktık.

SAYFA 8



Aylardan 'Fındıkkıran'

İstanbul Devlet Opera ve Balesi'nin
neoklasik bir yorumla sahnelediği
'Fındıkkıran'ı ekibinden dinleyin.

SAYFA 24

Bazıları sıcak sever

Soğuk havalarda dumanı tüten bir kâse çorbadan daha iyi bir yoldaş olabilir mi? İstanbul'un denemeniz gereken çorbacılarını derledik.

Ediz Pekinli

SO UP

Genç girişimcilerin yarattığı, çiçeği burnunda bir marka olan SO UP, sağlıklı yemeklerle bağdaştırdığımız fast food kavramını, besleyici ve doğal çorbalarla güncelliyor. Reşitpaşa'daki imalathanelerinde organik malzemelerle yaratıcı tarifleri birleştiriyor, Beşiktaş ve Levent'teki şubelerinde servis veriyor, mobil uygulama KapGel aracılığıyla çorbanızı evinize ya da iş yerinize kadar getiriyorlar. 250 ml'lik kapları standart restoran boyunda; 400 ml'lik porsiyonlar ise tam bir öğün kadar doyurucu, fiyatlar 8-15 TL arasında. En popüler seçeneklerden ikisi sütlü kestane çorbası ve balkabağı çorbası. SO UP'ın kurucuları Eren Mergen ve Görkem Gelbal, közlenmiş patlıcan çorbalarını ve fındıklı brokoli çorbalarını da tavsiye ediyor.

→Kanyon -2. Kat, Levent ve İhlamur Yıldız Caddesi 25, Beşiktaş

Kapta Soupasta

Son yılların en başarılı çabuk yemek girişimlerinden biri Kapta. Memleketin en iyi mutfak okullarında eğitim gören şeflerin

tarifleriyle hazırlanan makarna ve salatalardan oluşan bir menüsü var; ama bizim favorilerimiz günlük değişen çorba seçenekleri. Sucuklu tarhana çorbası, terbiyeli bademli tavuk çorbası ya da nefis bir mercimek çorbası çıkabilir burada karşınıza. Her bir çorba şeflerin hazırladığı kemik, tavuk ya da sebze suyu ile pişiriliyor; ekşi mayalı ekmekleri de Kapta'nın imalathanesinden çıkıyor. Kapta'nın kurumsal şefi Umud Sonat Güner, kış soğuklarına karşı özellikle zencefilli pırasa çorbalarını tavsiye ediyor; sindirime faydalı ve bol C vitamini olan zencefilin, muhteşem bir anti-oksidan olan pırasayla birleşince nefis bir ilaca dönüştüğünü söylüyor. Çorbalar boylarına göre 5-15 TL arasında değişiyor; paket servis seçeneği de bulunuyor.

→Maslak, İstinye, Bebek ve Nişantaşı şubeleri için: www.kapta.com.tr

Hebun Çorba Evi

Karaköy'de karnınızı doyurmak istediğinizde karşınıza sadece fiyakalı burgerler ve kinoalı salatalar çıkacağını sanmayın. Hebun Çorba Evi, makul fiyatları ve çeşit çeşit çorba seçeneği ile ikinizi ısıtmaya hazır.



SO UP'ın sütlü kestane çorbası

Kürtçede 'var olmak' anlamına gelen Hebun'un, Karaköy'ün mutenalaştırılmasına rağmen yoluna devam edebilmesi bile gayet lezzetli çorbalarla karşılaşacağınızın sinyalini veriyor aslında. 7/24 açık olan Hebun Çorba Evi'nde tadabileceğiniz 21 çeşit çorba var, 5-14 TL arasında değişen fiyatları da gayet makul.

→Mumhane Caddesi 35/A, Karaköy

Ek Biç Ye İç

Mevsimlerden kış ise Taksim civarında karnımız acıktığında Ek Biç Ye İç'ten başka bir yere gitmek aklımıza bile gelmiyor. Sebep, her malzemesini memleketin bereketli ve nadide topraklarından getirterek hazırladıkları çorbaları. Üstelik

Ek Biç Ye İç, karbon ayak izi konusunda duyarlı bir yer olarak mümkün olabildiğince İstanbul'a yakın topraklardan malzeme kullanıyor; sonuçta karşınıza Pendik Kurtdoğan Köyü'nün kerevizliyle Çayeli'nin kuru fasulyesinin bulunduğu bir minestrone çorbası gibi seçenekler çıkıyor. 'Tadım'lık çorbalar 6 TL, daha büyük porsiyonlu 'doyumluk' çorbalar ise 9 TL. Söz konusu mekânın sadece bir lokanta olmadığını not düşelim; Ek Biç Ye İç aslında kentsel tarım yöntemleri üzerine eğitimlerin yapıldığı bir alan, hatta çeşitli yeşillikler de mekânda yetiştiriliyor. Ek Biç Ye İç'in bir şubesi de geçtiğimiz aylarda Akatlar'da açıldı.

→İnönü Caddesi 9, Taksim ve Sedir Sokak 6, Akatlar

DAHA FAZLASI

TIMEOUT.COM/ISTANBUL/TR/DE