

Bao Bun ve ?Momofuku?



Alp Türkmeno?lu ? Dünya gastronomisindeki son e?ilimlerden biri de sokak yemekleri?

Dünya gastronomisindeki son e?ilimlerden biri de sokak yemekleri? Yeni aç?lan restoranlar?n birço?u Türkiye'de de dünyanın farklı bir kö?esinde de genellikle bir sokak yeme?i türü üzerinde uzmanla??p, tek ürün merkezinde menülerini olu?turuyorlar. Bu ürünü geli?tirmeyi amaçlay?p tek ürün üzerinden fark yaratmak, aç?lan mekânlar?n stratejilerini olu?turuyor. Yeni aç?lan restoranlar d???nda birçok popüler restoran da menülerinde sokak yemeklerine yer verip, süslü veya rüstik bir sunumla de?i?ik lezzetler yakalamaya çal???yor. Bu ürünler midye dolma, bal?k ekmek, dürüm ve kokoreç gibi yerli sokak yemekleri de oluyor; bun, banh mi, currywurst, falafel ve hot dog gibi dünya lezzetleri de?

Bu sokak yemekleri aras?nda en popülerlerinden biri bao bun. Sebebi ise buharda pi?irilip haz?rlanan bunlar?n içerisine istenilen malzemenin koyulabilmesi ve her co?rafyada farklı bir lezzet elde edilebilmesi, böylece temel bun ekme?i kullan?larak her yörenin kendi yemek kültürüyle füzyon bir lezzet olu?turulabiliyor. Mesela ülkemizde yap?lan **bao bun**lar dana kaburgayla da haz?rlan?yor, kuzu eti ile de hatta nutella sürüp tatlı niyetine servis eden restoranlar da mevcut. Dünyada ise en popüler **bun**lar domuz eti ile haz?rlananlar. Peki **bao bun** denilen yemek tam olarak nedir? Tayvan kökenli bir uzak do?u sokak yeme?i olan **bun**lar, buharda pi?irilen yumu?ak ekmekler. Un, ?eker, süt, kabartma tozu ve de?i?en birkaç malzeme ile haz?rlanan hamur, küçük tek lokmal?k olacak ?ekilde genellikle bambular üzerinde kaynar suyun buhar? ile pi?iriliyor, böylece yumu?ak ve hatta bulut gibi hafif tatlı minik **bun**lar elde ediliyor.



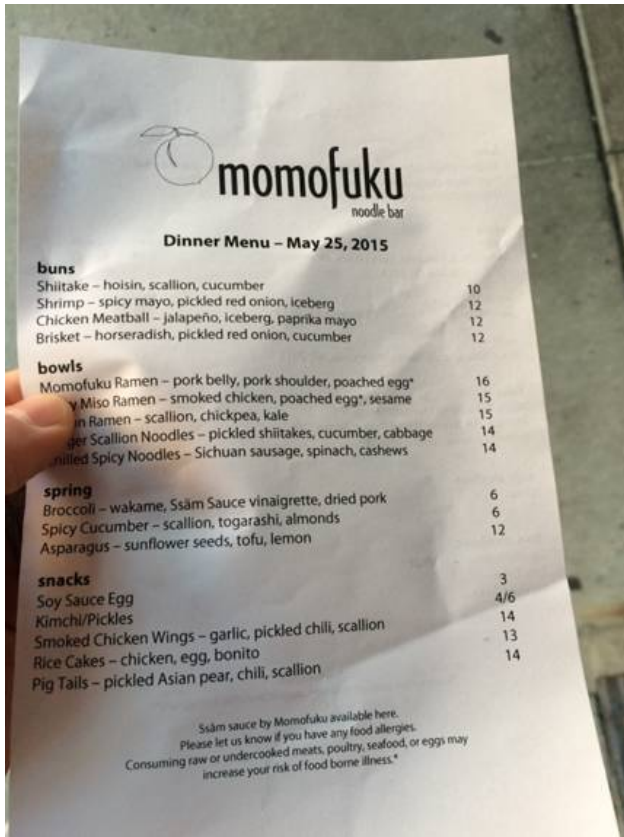
Momofuku'nun aç?k mutfa??, sa? taraftaki a?ç? bun ekmeklerini servis için buharda ?s?t?yor

Dünyada sokak yeme?ini popüler hale getiren ve dört bir yanda haz?rlanmas?na neden olan ki?i ise Momofuku restoran?n ?efi David Chang. New York'da bulunan Momofuku restoran?nda bun yapmaya ba?layan ?ef David Chang hem **bunlar**?n birçok farklı kültürde tan?nmas?n? sa?lad? hem de kendi ad?n? bütün dünyaya duyurdu ve oldukça popüler bir ?ef oldu? Momofuku'nun menüsünde ise sadece bun yok, **bun**?n yan?nda bir ba?ka me?hur uzakdo?u yeme?i olan ramen de oldukça lezzetli. Ramen ve bun ba?l?kl? menüde ayr?ca yan ürünler ba?l??? da mevcut. Yan ürünler de genellikle payla???ml?k mevsimsel ufak porsiyonlu yemekler oluyor. Mevsiminde yakalarsan?z tofu ve ay çekirde?i ile haz?rlanan ku?konmaz? denemenizi tavsiye ederim. **Bunlar** da ayn? ?ekilde mevsimsel ürünler ile haz?rlan?yor, de?i?en sezon ürünlerinin yan?nda ise her daim bulunan bao **bunlar** da var. **Bunlardan** en me?huru ise pork belly ile haz?rlananlar. Pork belly d???nda karides, shitake mantar? ve dana brisket ile haz?rlanan *bunlar?* da oldukça güzel. Bun hamuru reçetesi oldukça lezzetli oldu?u için içerisine konulan kaliteli malzemeler de yeme?i oldukça cazip hale getiriyor. Google'a **bun** yazd???n?zda da zaten kar???n?za en s?k ç?kan reçete David Chang'in reçetesi. ?ef David Chang'in Momofuku ad?yla yazd??? kitapta da bütün tarifler mevcut. E?er merakl? iseniz ve bun yeme?ini seviyorsan?z bu tarifleri deneyebilirsiniz.



Pork belly ile haz?rlanm?? bun

Sokak yemekleri ilginizi çekiyor ise Tayvan'dan ç?kan bu güzel, bulut gibi hamurlarla haz?rlanan *bunlar?* denemenizi kesinlikle tavsiye ederim. ?stanbul'da da birçok restoranda hatta *food truck*'da bu lezzeti bulabilirsiniz, New York Momofuku'da ise en lezzetlilerinden birini tadabilirsiniz.



2015 bahar? Momofuku menüsü