

Dünya

Türk simidi "bagel"a meydan okuyor

hurriyet.com.tr

Amerikan rüyasının sembolü Manhattan'da satılmaya başlayan Türk simidi, New Yorkluların favori yiyeceği "bagel"a meydan okuyor.

İŞTE MANHATTAN'DAKİ TÜRK FAST-FOOD RESTORANLARI

ABD'nin en ünlü dergilerinden New York Magazine bu haftaki sayısında, Güllüoğlu'nun Manhattan'da açtığı simit dükkanıyla "bagel"a ciddi bir rakip haline geldiğini yazdı.

Manhattan'daki simit dükkanı hem memleket hasreti çeken Türk vatandaşların hem de Amerikalıların yoğun ilgisini çekti.

Dergi Türk simidine olan büyük talep sonrası, New York'ta simge haline gelmiş bagel üreticilerinin artık kendilerini kollayıp daha dikkatli olmak zorunda olduğunu yazdı.

Yazıda Türk simidinin, Amerikalıların çok sevdiği bagel ve kruvasan arasında bir tadı olduğu belirtildi.

New York Magazine, "Yüzüklerin Efendisi" başlıklı yazıda ayrıca Türk simidinin Harran Ovası'ndan gelen undan yapıldığını belirtti ve "lezzetli altın yüzük" benzetmesini yaptı.

Dergi, okuyucularına, Türklerin "bagel"a meydan okuyan simidini tatmak ve "Türk usulü simit-çay keyfini yaşamak için bu dükkana uğrayın" çağrısı yaptı.



Lord of the Rings

An ancient Turkish street snack challenges New York's bagel hegemony.

By Robin Raisfeld & Rob Patronite Published Oct 15, 2009

Add a Comment



(Photo: Caroline Smith, New York Magazine)

Looking a little like the secret love child of the bagel and the street pretzel, the Turkish **simit** has arrived in Manhattan at the new branch of the venerable Turkish confectioner Güllüoğlu, and it's not too much to say that those New York icons better watch their backs. At Güllüoğlu, the delicious golden ringlets are completely mobbed with sesame seeds and baked throughout the day. Made with flour from the Harran Plain and lightly slicked with olive oil, they're delicately chewy with a rich, buttery flavor reminiscent of City Bakery's pretzel croissant. Traditionally served with Turkish tea for breakfast, the simit can also be split lengthwise and turned into a sandwich with Kashkaval cheese and tomato. But, please, don't even think of scooping it. 982 Second Ave., at 52nd St.; 212-813-0500.

İşte New York'un göbeğindeki simitçiden fiyat listesi:

Ürün	Fiyatlar
Simit	2.25 dolar
Peynirli su böreği	7.50 dolar
İspanaklı su böreği	7.50 dolar
Boşnak böreği	7.50 dolar
Kuru pasta	7.95 dolar
Kaymak	13.95 dolar

Acıbadem	3.00 dolar
Poğaçalar	1.25 – 2.00 dolar
Açma	2.00 dolar
Türk kahvesi	1.75 dolar
Türk çayı	2.25 dolar
Ayran	1.50 dolar
Limonata	1.25 dolar
Baklava	11.50 – 12.75 dolar
Şöbiyet	12.50 dolar
Dürüm	15.95 dolar
Saray sarması	10.50 dolar
Fıstıklı kadayıf	10.50 dolar
Burma kadayıf	13.50 dolar
Sütlü Nuriye	11.95 dolar
Ekmek kadayıfı	7.95 dolar
Fıstıklı kuru baklava	13.50 dolar
Badem ezmesi	17.95 dolar
Fıstık ezmesi	22.50 dolar

24 Ekim 2009