

**metr** 

**Så nära Istanbul du kan komma**

Mevlana fyller ett hål på den malmöitiska restaurangkartan med sin ljuvliga kolgrill, som så gott som håller samma klass som i Istanbul.



RECENSION: Mevlana –

Nu ska jag göra alla hängivna kolgrillälskare lyckliga. Ni som åkt till Köpenhamn, ni som tagit tåget till Stockholm bara för att besöka det lilla snabbmatstället Amida som lockar alla Sveriges matälskare med sitt grillade kött eller för oss som ätit på Istanbuls gator och fortfarande känner smaken av sotiga grillspett på tungan – låt mig presentera Malmös första och enda turkiska restaurang med kolgrill. Som hängiven kartläggare av stadens mångkulturella matutbud vittrade min man kolgrill i 40 km/h då jag körde längs Ystadvägen. KOLGRILL utbrast han lyriskt från förarsätet och meddelade med ökad puls (lite som besatt) att han nog sett en kolgrill genom de mörka fönstren till restaurangen Mevlana. Den turkiska kolgrillen är inte som en Weber. Den ser ut som ett dekorativt minipalats. Enligt Mevlana kostar grillen 600 000 kronor och man måste ha ett speciellt tillstånd vilket gör den ovanlig. Det finns dock fler med kolgrillar, som libanesiska Occo på Drottningtorget och svenska Fabriken på Mobilia – men de är inte turkiska. Köttspetten ligger uppradade i kyldisken som sig bör. I Istanbul har du kanske 20 sorters spett att välja på med typiska kryddningar från olika regioner, här finns cirka fem; lamm, nö, kyckling, fårs och lever

**Malmös enda turkiska kolgrill**

**MISSA INTE**

Hummusen. Här är den precis så sammetsmjuk och mild som den ska vara.

**PRIS**

Förrätter 40–50 kr

Pide (turkisk pizza) 40–65 kr

Grillrätter 80–125 kr

**ADRESS**

Ystadvägen 34

.Vi börjar med saftigt kolgrillat turkiskt bröd, en sallad och tzatziki, samt en drömlig hummus. Den är precis så sammetsmjuk och rumstempererad med nyans av bitter tahini som den ska vara. Så mild att den kan ätas som förrätt ur skål med bröd och inte skarp av vitlök som svensken gör den. Vi tar även in Köprü kebab, blandat kött upplagt på en träställning tillsammans med bitar av pide, turkisk pizza (ganska meningslös i sammanhanget) och grillade grönsaker. Därtill får vi både typiskt rött ris och bulgur. Smakerna från kolgrillen gör varje tugga till något mer än ögat ser. En grillad grön peperoni smeker kärleksfullt tungan och lämnar kvar en bitsk pepprig eftersmak. En varm tomat med sotad yta kläcks över den myntadoftande bulgurn och köttet är inte bara mört och fint utan har fått en enastående kolgrillsmak. Den späda lammkotletten är fullkomligt ljuvliga.

**EN ORIENTALISK UPPLEVEELSE**