



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ÇİN LOKANTASI (BURDUR)

BA Burası Burdur Çin lokantası ustamızın adını öğrenebilir miyiz?

HÇÇ Hun Çin Çun

BA Çin yemeklerinin özelliği nedir?

HÇÇ Yemekleri soslu bir de pişirme tarzları farklıdır.

BA Pişirme tarzı nedir?

HÇÇ Sizin sote dediğimiz teknik kullanılıyor, yani yemekler tavada kavurularak hazırlanıyor.

BA Gördüğüm kadarıyla kavurmalarda çok az yağ kullanılıyor?, Çin mutfağında ekmek kullanılıyor mu?

HÇÇ Ekmek kullanılmıyor.

BA Tatlılarınızın özelliği nedir.

HÇÇ Tatlılarımız da yağda kızartılıyor, muz, ananas, dondurmaya bile kızartıyoruz.

BA Burası kaç senelik işletme?

HÇÇ Daha yeni, 6 ay oldu.

BA Burdur'da Çin lokantası açma fikri nereden gelmiş acaba?

HÇÇ Bizim patronun mermer şirketi var ve Çinlilerle iş yapıyor. Burdur'da Çinlilerin oldukça fazla olması nedeniyle kendi yemeklerini yesinler diye burayı açtı.

BA Bol bol eriştelere görüyorum, bunlar nasıl hazırlanıyor?

HÇÇ Erişteler genelde haşlanarak yapılıyor.

BA Yağsız ya da çok az yağ kullanarak yapılıyor değil mi?

HÇÇ Kendine has yağımız var genelde susam yağ, zeytinyağı kullanılıyor, genellikle sıvıyağ.

BA Buraya kimler geliyor?

HÇÇ Çinliler geliyor, Uygur Türkleri geliyor, orijinal bulan buranın yerli halkı da geliyor, memurlar geliyor, talep çok.

BA Dondurma kızartması nasıl yapılıyor?

HÇÇ Dondurmaya sıkı bir top haline getiriyoruz, mısır gevreğine buluyoruz, bol yağda kızartıyoruz, baklavanın şerbeti gibi az kıvamlı bala batırarak biraz da üzerine susam serperek servis ediliyor

BA Çin mantısının hamuru biraz daha mı sert, içinde neler var?

HÇÇ Un, su, tuz var maya yok, biraz sert bir hamur oluyor.

BA İç olarak ne var?

HÇÇ Dana ve kuzu kıyma karışımı, karabiber, tuz, havuç, ayçiçeği yağı kullanılıyor.

BA Bu böreğin (mantının) aynı içle sulusu da yapılıyor, haşlanıyor, o böreğin adı ne?

HÇÇ "Hunlo", bunlara kuzu, dana iç yerine tavuk kıymalı iç de kullanılabilir, bunun kızartması da haşlaması da olabiliyor.

BA Bu hamur işleri Çin mutfağında seviliyor galiba?

HÇÇ Evet sabahları özellikle çok tüketiliyor.

BA Verdiğiniz değerli bilgiler için çok çok teşekkür ederiz.

HÇÇ Biz de size teşekkür ederiz.











