



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTIN MUTFAK ARDAHAN

BA Sizi tanıyabilir miyiz?

HA Hürriyet Altın, burası Altın Mutfak.

BA Burası kaç senedir faaliyet gösteriyor?

HA 3 yıldır, oğlumla beraber işletiyoruz.

BA Aynı anda kaç kişiyi ağırlayabiliyorsunuz?

HA 200 kişiye kadar ağırlayabiliyoruz.

BA Daha çok hangi yemekler var?

HA Haşlama, kaburga, çoban kavurma, sebzeli kebab, orman kebabı, çiftlik kebabı, patlıcanın her türlü yemeğini yapıyoruz, ıslım kebabı, karnıyarık, musakka, sonra patates yemekleri, kurufasulye, nohut, tavuk yemeklerimiz var, fırında tavuk, soslu tavuk.

BA Günde kaç çeşit yemek çıkıyor?

HA Yukarıda saydıklarım dönüşümlü olarak çıkıyor, mevsime göre değişiyor, ayrıca her gün mantımız var, Ardahan mantısı.

BA Ardahan mantısının özelliği nedir?

HA Büzgülü olması.

BA İçinde ne var?

HA İçinde çiğ kıyma var, haşlandıktan sonra üzerine yoğurt, salça sosu ve tereyağı döküyoruz.

BA Tatlılardan neler var?

HA Ev baklavası var, şekerpare, revani, midye tatlısı ve şöbiyet yapıyoruz. Sıtlı tatlılardan sıtlaç, keşköl, muhallebi ve aşure yapıyoruz.

BA Ardahan'a özgü neler var?

HA Ardahan'a özgü hamur işlerimiz var; kete, feselli ve katmerimiz var.

BA Feselli nasıl bir şey?

HA Feselli de kete gibi ama saçta pişiyor. Un, su, tuzdan oluşan hamur yoğuruyoruz, mayasız ve yumuşak hamur yapıyoruz, bundan ince yufka açıyoruz, yağlayıp, katlıyoruz, kat kat...

BA Zarf gibi mi katlıyorsunuz?

HA Evet zarf gibi katlayıp tekrar oklava ile açıyoruz, bir tür milföy hamuru oluyor. Saçın büyüklüğünde açıp saçta pişiriyoruz.

BA Yağ olarak ne kullanıyorsunuz?

HA Tereyağı kullanıyoruz, biraz da sıvıyağ katıyoruz.

BA Ardahan mutfağında ön planda olan malzeme hangisi?

HA En önemli malzememiz et.

BA Dana, kuzu?

HA İkisi de fark etmez. İkinci planda tavuk, balık buralarda olmadığı için yok gibi bir şey.

BA Buranın özgün sebzeleri neler?

HA Evelekotu, ısırganotu, evellik, ebemgümeci gibi sebzelerimiz var, onlar da ancak baharda oluyor.

BA Kurutmaları yapılıyor mu?

HA Pek yapılmıyor.

BA Çorbalardan neler var?

HA Ezogelin, yayla, düğün, kelle paça, işkembe, şehriye, yarma, hünkar gibi çorbalarımız var.

BA Hünkar nasıl?

HA Hünkar tavuk, süt, kremadan yapılıyor. Çok az tereyağında un kavuruyoruz üzerine soğan rendeliyoruz, tavuğu önceden haşlıyoruz, küçük parçalara ayırıyoruz, soğanla birlikte onu da katıyoruz, tavuk suyu biraz da süt katıyoruz, biraz da zerdeçal katıyoruz. Üzerine de nane ve pul biber kavurup döküyoruz.

BA Çok güzel özgün bir çorbanız varmış. Müşterileriniz daha çok hangi kesimden geliyor?

HA Burada yaşayan memurlar, öğretim üyesi, doktoru, hemşiresi, hakimi, savcısı, polisi tüm memurlar geliyor.

BA Önemli bir açığı dolduruyorsunuz, böyle bir yer açmak nasıl aklınıza geldi?

HA Bizim değişik işlerimiz de var, bizi bu işe halkımız teşvik etti, biz de açtık. Bizden sonra bu tip işletmelerden baya açıldı.

BA Ardahan'da yöresel tatlı ürünleri yapan bir yer yok mu?

HA Yok öyle bir yer yok. Tatlıları bir burada üretiyoruz.

BA Türkiye'nin her tarafında böyle kültürel tatlarımız var ama bunların ortaya çıkması için işletmelerde yapıp satılması lazım.

HA Evet evlerde yapılan tatların işletmelerde de yapılması lazım, bu şekilde tanınabilir.

BA Biraz da kazınızdan bahseder misiniz?

HA Kışın kazımız olur, genelde aralık ayında kesilir, değişik pişiririz, bişi ile yeriz, pilavla yeriz, köyler de her çeşit yemeğe et olarak da katılır.

BA Kaz sevilir mi?

HA Çok lezzetli olur, biz severek yeriz.

BA Kaz Ardahan'ın mı, Kars'ın mı?

HA Bizim, şimdi mevsimi değil, Aralık ayında çok lezzetli olur. Onlar da küçükbaş hayvanlar gibi besiye çekilir biraz yağ bağlar ve Aralık ayı beklenir.

BA Bundan sonra idealleriniz neler?

HA Benim idealim yok yaşılandım, çocuklarım için çalışıyorum.

BA Kaç yaşınızdasınız?

HA 54 yaşındayım.

BA Daha gençsiniz, kaç çocuğunuz var?

HA Bir kızım, bir de oğlum var.

BA Çok teşekkür ederim vakit ayırdınız, Allah hayırlı ve bol iş versin.

HA Amin, sağ olun.





