



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYTAÇ RESTORAN NAHCİVAN

BA Öncelikle adınız, soyadınızı ve işletmenizin adını söyler misiniz?

AHR adım Ali Hasanov Rüstemoğlu, burası "Aytaç Restoran" burada Azerbaycan, Nahcivan milli yemekleri bulunuyor.

BA Burası kaç senelik bir işletme.

AHR En az 10 yıl oldu.

BA Burada daha çok milli yemekler bulunuyor, isim olarak sayabilir misiniz?

AHR Bildikcin (bıldırcın), dana bastırması, sazan balığı, gülle, iççalatı, göce çığırtması, toyuk çığırtması, düşpere, kuzu buğulaması, ketemiz var.

BA Azeri ketesi?

AHR Evet etlisi de var etsizi de.

BA Bunlardan hangisi Nahcivan'ın

AHR Kete, düşpere, dana bastırması, toyuk sığırtması tamamen Nahcivan'a ait yemeklerdir.

BA Buradaki misafirleriniz daha çok nerelerden geliyor?

AHR Türkiye'den, Bakü'den, Rusya'dan da gelirler, milli yemeklerimizi tatmak için buraya geliyorlar.

BA Siz kaç yaşında bu işe başladınız.

AHR Ben jandarma komutanlığından emekliyim. Emekli olduktan sonra buranın işletmecisi oldum.

BA Böyle bir yer işletmek nereden aklınıza geldi?

AHR Arkadaşların teşviki ile başladım.

BA Nasıl oldu?

AHR Yakın arkadaşlarımla teşviki ile oldu.

BA Peki siz yemek yapmayı biliyor musunuz?

AHR Tabi, bilirim ve severek yaparım.

BA En çok hangi yemekleri iyi yaparsınız?

AHR En çok sevdiğim ve severek yaptığım patates kızartmasıdır, kalam dolmasıdır.

BA Lahana dolması?

AHR Evet, yaprak sarması. Yaprak sarmasını eşim yapıyor.

BA Evde de yemek yapıyor musunuz?

AHR Evde yemekleri eşim yapar.

BA İşinizi seviyor musunuz, günde kaç saat çalışıyorsunuz?

AHR İşimi seviyorum ve günde 8 saat çalışıyorum.

BA Siz burası için bizzat yemek pişiriyor musunuz?

AHR Ben pişirmem aşçılarımız var ben onlara nezaret ederim.

BA Düşpere dediniz biz buna mantı deriz, farkları neler?

AHR Nahcivan mantısı oldukça büyük olur, sizinkiler çok küçük.

BA Peki ketenin bizim keteden ne farkları var?

AHR Genelde etlisi yapılır, içine soğan, pancar ilave edilir. Sizinkiler genelde sade olur.

BA Türk yemekleri hakkında neler biliyorsunuz?

AHR Türk televizyonlarındaki yemek programlarını takip ederim bu sayede Türk yemekleri hakkında çok bilgi sahibi oldum.

BA Yeni denemeleriniz oluyor mu?

AHR Olamaz.

BA Yeni yöresel lezzetlerinizi hiç bozmadan hep aynı şekilde hazırlıyorsunuz?

AHR Aynen öyle.

BA Küçükken anneniz yemek yaparken onu izler miydiniz?

AHR Küçükken öyle bir merakım yoktu.

BA İşletmenizde aynı anda kaç kişiyi ağırlıyabiliyor sunuz?

AHR 150 nefer (kişi) ağırlıyabiliyoruz.

BA Burada kaç kişi çalışıyor?

AHR Garsonlar, aşçılar 12 kişi.

BA Bundan sonra ne yapmak istiyorsunuz, şube açmayı düşünür müsünüz?

AHR Burayı sürdürelim yeter.

BA Kaç yaşınızdasınız?

AHR 50 yaşındayım.

BA Peki Ali Bey çok teşekkür ederim, işlerinizde başarılar, hayırlı, bereketli bol kazançlar diliyorum.

AHR Sağolun.









Aytaç restorani

**Toy, Nişan, Ad günü
və Banketlərin sifariş
Ev sifarişlərin
qəbulu**

Tel.: (050) 367 79 47

