



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYPAZARI EV BAKLAVACISI

BA Adınızı rica edebilir miyim?

MÖ Mustafa Özdemir

BA İşletmeniz hakkında bilgi verebilir misiniz? kaç senedir yapıyorsunuz, nasıl başladınız? tarihçesinden söz eder misiniz.

MÖ Bir buçuk sene önce başladık bu işe. Beypazarı'nda bu sektörde eksiklik olduğunu gördük. Baklavalarımız güzel ve meşhur, tamamen doğal, hiç bir katkı maddesi kullanılmıyor. 80 katlı yapılıyor, en büyük özelliği yufkalar nişasta kullanılmadan tek tek açılıyor.

BA Yani özgün malzemelerle özgün bir lezzet ortaya çıkarıyorsunuz öyle mi?

MÖ Bizim buraya gelen turistlerden en çok aldığımız tepki baklavamızın Beypazarı dışında neden tanınmadığını şeklindedir.

BA Antep baklavasından ayıran en büyük özellik çok katlı olması, peki yufkaların çok ince olması için neyle açılıyor, neye dikkat ediliyor?

MÖ Baklavayı genelde merdane ile açarlar, biz oklava ile açıyoruz. Nişasta kullanmıyoruz. Kaldırıp bakın saydamdır arkasını görebilirsiniz.

BA Sadece unla açmak yeterli oluyor mu?

MÖ Nişasta ile hamuru açmak biraz tembel işidir. ve kolay açılmasını sağlar, ama biz unla açarız.

BA Bakıyorum tepsiler çok büyük, bir tepsi baklava yaklaşık kaç kilo geliyor.

MÖ Bu tepsiler 13 kilo ile 15 kilo arasında gelir, 4 kilo da darası toplam 17-18 kiloya yükselir.

BA Bir tepsi baklava yaklaşık ne kadar sürede hazırlanıyor?

MÖ Bir tepsi baklava 3 kadınla 1 saat sürer.

BA Nerede pişiriyorsunuz?

MÖ Taş fırında, odun ateşinde pişiriyoruz.

BA Beypazarı baklavasını özellikle kadınların mı yapması gerekiyor?

MÖ Evet burada baklavayı tamamen kadınlar yapar. Burada bu işi yapabilecek bir erkek yok.

BA Ustalar nasıl yetişiyorlar, yani anneden görerek mi yetişiyorlar?

MÖ Tabi, bunu yapabilen kadınlar 50 yaşın üstündeler, başlarından benim annem var. Burada ananevi bir iş tamamen kadın işidir baklavacılık. Bu tür işletmeler yokken evlerinde yapıyorlardı, hala Beypazarı'nda bayramlarda herkes evinde baklavasını yapar.

BA Her ev biliyor yani öyle mi? Yeni yetişen nesil, 15-20 yaşlarındaki genç kızlar da biliyor mu?

MÖ Bilenler de var ama git gide azalıyor.

BA Günde yaklaşık kaç kilo baklava satıyorsunuz?

MÖ Bu gününe göre değişiyor. Mesela bugün pazar var civar köylerden alış verişe geliyorlar, nüfus artıyor. Biz yine en çok satışı hafta sonları yapıyoruz.

BA Özel günler için sipariş alıyor musunuz?

MÖ Evet. Özellikle yöremizde baklavasız düğün olmaz. Düğün ve kutlamalar için özel siparişler alıyoruz.

BA Mesela biz Ankara göndermenizi rica etsek.

MÖ Tabii ama kargoyla yaptığımız gönderileri tepsiyle yapamıyoruz. Kutu içinde gönderiyoruz. Bununla birlikte mutlaka tepsiyle isteyen müşterilerimiz var, otobüsle gönderiyoruz.

BA Baklava dışında başka ürünleriniz var mı?

MÖ Fazla ürün çeşitliliğine girmiyoruz. Bir de Saray Büzmesi çeşidimiz var. Bugün kalmadı.

BA Baklava yapımında fıstık ya da fındık kullanıyor musunuz?

MÖ Beypazarı baklavasının özelliği cevizindedir. Sadece yöremizde yetişen cevizi kullanırız. Tereyağımız da yöremizindir.

BA Başka şubeler açmayı düşünüyor musunuz?

MÖ İnşallah baklavamızın lezzetine güveniyoruz.

BA Aslında annenizle de tanışmak isterdik.

MÖ Annem şimdi imalathanede.

BA Adı nedir?

MÖ Gülsüm.

BA Annenize bol bol saygı ve sevgilerimizi iletirseniz çok memnun oluruz. Ellerine sağlık. Bize zaman ayırdığınız için sonsuz teşekkürler.

MÖ Asıl biz teşekkür ederiz.







BEYPAZARI EV BAKLAVA

Demirciler Sokak N 39 Beypazarı / ANI
Tel : 0.312 762 3000 Gsm : 0.543 4