



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİTLİS YERLİ MAHSULLERİ

BA Adınız nedir ve işletmenizin adı nedir?

NA Ben Nesim Aslan, burası Bitlis Yerli Mahsulleri.

BA Burası Kaç senelik işletme?

NA Burası 3 yıllık.

BA Burada Bitlis'e özgü ne gibi ürünler bulunuyor.

NA Burada Bitlis'in yerli mahsulleri bulunuyor. Bitlis'in cevizi meşhur, balı meşhur, fındığı meşhur...

BA Fındık mı dediniz?

NA Buranın fındığı İran'dan gelir ama sanki buranın fındığıymış gibi özdeşleşerek meşhur olmuştur.

BA Fındığın Karadeniz fındığından farkı nedir?

NA Karadeniz fındığından daha iri, kabuğu daha serttir. Bence tadı daha güzeldir. Kırın fındığı elinizle bastırın yumuşacaktır hemen dağılır.

BA Kilosu kaç?

NA Şu anda 7 lira.

BA Bir de Adilcevaz'ın cevizi var?

NA Evet Adilcevaz cevizi çok meşhur ve mükemmeldir. Onun tazesini şimdi bulamazsınız, çıkınca 1 ay süre içerisinde biter.

BA Onun zamanı ne zamandır?

NA Sonbahar; Eylül, Ekim aylarıdır.

BA Bolca elma kurusu bulunuyor, Bitlis halkı elma kurusunu seviyor galiba?

NA Çok severler, onun dışında erik kurusu ama pestil değil. Şöyle ifade edeyim şu anda satılan yeşil erik var ya ondan yapıyor.

BA Ekşi olmuyor mu?

NA Tabi biraz ekşi oluyor.

BA Bu pestil yörenin mi?

NA Pestil yöresel değil Diyarbakır'dan geliyor. Burada pestil değil de daha çok pekmez yapıyor.

BA Buranın süt üretimi çok, dolayısıyla peyniri de meşhur. Peynirinizin özelliği nedir?

NA İnek peyniridir kesinlikle yağı alınmadan yapılıyor yani yağlı ve lezzetli bir peynirdir.

BA Peynirinizin kilosu ne kadar?

NA Peynirimizi şu anda 17 liradan satıyoruz.

BA Kaşar yapılmıyor mu?

NA Bizde kaşar peyniri yapılmaz, bunlar dışarıdan gelen kaşarlar.

BA Bu zeytinler ve kuruyemişler yörenin mi?

NA Burada zeytincilik yok. Onların tamamı dışarıdan geliyor.

BA Bunlar çireş otu mu?

NA Evet.

BA Bu otların kurusu da oluyor mu?

NA Genelde ilkbaharda dağlardan toplanır ve yemeği yapılır.

BA Nelere iyi geliyor?

NA Bir çok derde devalı olduğuna inanılıyor.

BA Burada kış şartları ağır geçiyor. Anladığım kadarıyla yemeklerinizde kuvvetli yemekler.

NA Kışlarımız hakikaten çok serttir. Televizyonlardaki hava durumları buranın havasını anlamaya yetmez.

BA Çok teşekkür ederim Nesim bey, bize söyleşi imkanı tanıdığınız için.

NA Asıl ben teşekkür ederim.





BİTLİS YERLİ MAHSÜLLERİ

PETEK - SÜZME - HAKİKİ KARAKOVAN
SUMAK - ÜZÜM - PEKMEZ - CEVİZ
CEVİZ İÇİ

Önder MAZLUM Nesim ASLAN
0.536 307 41 86 0.537 384 19 51

Nur Cad. Şerefhanoglu Pasajı Kat: 1 BİTLİS

