



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGURCU DEMİR TİCARET YOZGAT

BA Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

DD Adım Doğan Demir.

BA Firmanızı Öğrenebilir miyim?

DD Bulgurcu Demir Ticaret.

BA Burada neler var?

DD Burada Yozgat'ın doğal ürünlerini satıyoruz, kendi ürettiğimiz çok lezzetli bulgurumuz var. Yozgat ürünü fasulyemiz var, mercimek var, nohut var bunların hepsi de organik ve çok lezzetlidir.

BA Bunların dışında kuru meyveler ve baharatlar görüyorum?

DD Evet onları da çeşit olarak bulunduruyoruz.

BA Bu parlak bulgurun özelliği nedir?

DD Parlak bulgurlar fabrika yapımıdır, onlar lezzetli olmaz.

BA Lezzetli bulguru nasıl ayırt edeceğiz?

DD Rengine bakacaksınız, bizim bulgurlarımız mat ve esmer oluyor, fabrika bulgurları parlak oluyor.

BA Sizin bulgurunuz nasıl pişiriliyor, mesela bir bardak bulgur ne kadar su alıyor?

DD 1 bardak bulgur, 2 bardak su alır.

BA Kışın başındayız burada toptan alışverişler görüyoruz. Yozgat'ta bu her sene böyle midir?

DD Tabi Yozgat'ta bu işin mevsimi var, kış gelmeden Türkiye'nin her tarafından kışlıklarını almaya gelirler.

BA Bu bölge adres olarak nasıl?

DD Yozgat'ta Büyük Cami altı bulgurcular diye sorsanız buraya gönderirler.

BA Vatandaş kış hazırlığı olarak daha çok hangi ürünü alıyor?

DD Bulgur, kuru fasulye, mercimek. Kış başında bunları toptan olarak alıyorlar.

BA Burada ölçü kapları görüyorum bunlar nedir?

DD Biz toptan satışlarımızda kilo yerine "çinik" kullanıyoruz.

BA Bu çinik kaç kiloya tekabül ediyor?

DD 1 çinik; kuru fasulyede 8 kilo, bulgurda 7 kilo gelir.

BA Bu daha küçüklerine ne deniyor?

DD Bunlar da yarım çinik ve çeyrek çinik. Yani çiniğin yarısı ve çeyreği. Mesela yarım çinik kuru fasulye 4 kilo, çeyrek çinik kuru fasulye 2 kilo gelir.

BA Bu ürünleri bozmadan nasıl muhafaza edebiliriz?

DD Naylonda ağzı açık olarak saklayabilirsiniz.

BA Naylon bozmaz mı?

DD Ağzını sıkıca kapatır hava almazsa bozulur, ağzı açık olarak durması lazım, tabi bir de rutubet olmayacak.

BA Burası kaç senelik müessese?

DD Burası baba mesleği, ben 85 yılından beri işletiyorum.

BA Babanız bu işi kaç sene yaptı?

DD Babam burayı 70 yılında açmıştı.

BA Siz bu sattığınız ürünlerden en çok hangisini seviyorsunuz?

DD Tabi ki bulgur ve ondan yapılan pilavı.

BA Yozgat bulgurunun özelliği nedir, nasıl pişirilmesini önerirsiniz?

DD Bulgurumuz çok lezzetlidir, istediğiniz gibi pişirebilirsiniz. Yerken yanında turşu veya kuru soğan ve yufka ekmeğiyle yenilmelidir. Yufka ekmeği lokma lokma koparılıp bulgura dolayarak yemek çok güzel olur.

BA Yapımında hangi yağı kullanıyorsunuz?

DD Çok fark etmez ama tereyağı. Önemli olan bu bulgur, nasıl ve neyle pişirirseniz pişirin.

BA Bulgurunuzun adı ne demiştiniz?

DD "Sarı gelin", "Sarı Bursa" gibi adları da var. Sarı Bursa buğday türünden yapılıyor.

BA Geleceğe yönelik olarak ne yapmayı düşünüyorsunuz?

DD Emekli olayım, burayı çocuklara devredeceğim.

BA Oğlunuzu gördüm, burada yetiştiriyorsunuz

DD 3 tane oğlum var, bu Ahmet yanıma geliyor ve çalışıyor.

BA Çok teşekkür ederim Doğan Bey.

DD Allah razı olsun.









**DEMİR BAKLİYAT**

Deri - Nohut - Fasulye  
Buğday - Arpa ve Her Türlü Zahrrecilik

*Doğan Demir*

İş : (0354) 212 71 39  
Ev : (0354) 217 51 02  
Cep : (0535) 810 51 90  
: (0554) 364 38 67

Yeni Buğday Pazarı Belediye Dükkanları YOZGAT