



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜYÜKFIRAT LOKANTASI BAKÜ

<https://www.buyukfirat.com/>

BA Adınız soyadınız nedir?

OC Adım Orhan, soyadım Caferi.

BA Azeri misiniz?

OC Azeri'yim, Büyükfırat Lokantasında yönetici olarak çalışıyorum.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

OC 12 senedir.

BA Bakü'de dolaşırken Büyükfırat Lokantasının başka şubelerini de gördüm, kaç tane şubeniz var?

OC 9 tane şubemiz var.

BA Kaç senedir hizmet veriyorsunuz?

OC 96'dn beri, 16 senedir hizmet veriyoruz.

BA Maşallah, sahipleri Türkiyeli mi?

OC Evet Adıyamanlı Hüseyin Büyükfırat

BA Sizin tanışıp işe başlamanız nasıl oldu?

OC 2002 senesinde diğer şubeye garson olarak girmiştim, daha sonra Hüseyin Beyin tercihiyle yükselip şube müdürü oldum.

BA Siz yemek yapmayı, kebab yapmayı biliyor musunuz?

OC İçinde neler var, neler katılır, hepsini biliyoruz.

BA Lezzet sırları nerden geliyor biliyor musunuz?

OC Evet hepsini biliyoruz.

BA Malzemeleriniz nerden geliyor?

OC Bütün malzemeler tek bir yerden geliyor. Gence'de depomuz var, depomuza da bütün Azerbaycan tarım bölgelerinden aldığımız, domatesler, biberler toplanıyor. Bunun dışında yurtdışından yani Türkiye'den gelen mallarımız da var ama büyük çoğunluk Azerbaycan'dan temin ediliyor.

BA Eti nereden temin ediyorsunuz?

OC Eti de sebzeler gibi Azerbaycan reyonlarından temin ediyoruz. Yani etlerimiz tamamen helaldir, doğrudan hayvancılardan alıyoruz.

BA Biz Gürcistan'da lokantalara şüpheyle yaklaştık orada dışarda yemek yememeye çalıştık ama Azerbaycan'da rahatlıkla yemeğimizi yedik. Ama Gürcüler Türklere çok iyi davranıyorlar, bunu da söylemem lazım.

OC Bizim de konukseverliğimiz iyidir özelliklere Türklere karşı daha farklı yaklaşırız.

BA Bu şubede kaç kişi çalışıyorsunuz?

OC Sezona bağlı olarak he şubede 20-35 kişi arası personel çalışıyor.

BA En çok müşterileriniz Azeri mi, Türk mü?

OC Karışık dersek yerinde olur, hepsi de geliyor, ayrıca öğrenciler de çok geliyor, fiyat olarak en uygun ve en lezzetli yemekler bizde.

BA Maşallah Allah işlerinizi devam ettirsin. Günde kaç çeşit yemek çıkartıyorsunuz?

OC Her gün 15-20 çeşit kazan yemeği çıkartıyoruz, bunun dışında kebaplar da var. Bu sayı cumartesi ve pazar günleri biraz düşer ama hafta içi 15 çeşitten az olmaz.

BA Kebap olarak neler var?

OC Adana, Urfa, Karışık kebab, et döner, tavuk döner, iskender var.

BA Siz Türk yemek ve kebaplarından en çok hangisini seviyorsunuz?

OC Et sote, lahmacun severim, Türk ustanın yaptığı döneri severim,

BA Ona Ankaralı usta lazım, dönerin anavatanı Ankara'dır.

OC Bizim döner ustamız Adıyamanlı ama yaptığı döner çok güzel oluyor.

BA Azeri yemek ve tatlıları nasıl, ben çok araştırdım ama fazla bir şey çıkaramadım.

OC Azerbaycan'da yemek "pilavdır" biz buna "aş" deriz. Sizde pilav beyazdır bizde sarıdır.

BA Safran mı koyuyorsunuz?

OC Evet bir de karışık hoşafımız var içinde her türlü meyvenin kurusu olur bunlar beraber iyi gider. Bir de dolmamız var, küçük yapraktan yapılır ve çok güzel olur. Büyük annelerin yaptığı et ve nohut vardır o da çok güzel olur.

BA Fırında mı yapılıyor?

OC Yok normal kazan yemeği, Şekli'de güveç yapılır, yüksek güveç...

BA Testi gibi mi?

OC Evet onun içine koyun eti, kuyruk, patates konularak taş fırında pişirilir.

BA Orhan Bey değerli bilgileriniz için çok teşekkür ederim.

OC Ben de teşekkür ederim.







