



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAKALLI MELEMENİ SAMSUN

BA Merhaba Sizi ve işletmenizi tanıyabiliyormuyuz?

İ Ben İsa İnanç. Burası "Muhtarın yeri"

BA Burası kaç yıllık işletme?

İ Burasını dedem 1949'da kurmuş, biz 3. kuşak oluyoruz. O zamanlar Eski Ankara yolundaymışız, sonra buraya yeni yola gelmişiz.

BA Çakallı bu bölgenin adı burada sıra sıra bir çok melemenci var. Çakallı Menemeninin özelliği nedir?

İ Bu bölgede çok fazla menemenci var ama en eskisi biziz. Çakallı menemeni sonuçta bir yumurta yemeği, domates, biber, kaşar peyniri tereyağı ve yumurtadan oluşuyor.

BA Bu saydığınız ürünler buranın yöresel ürünleri mi?

İ Hepsini de dışarıdan alıyoruz ama kullandığımız ürünler iyi ve birinci sınıf ürünler.

BA Yumurtanın sadece sarısını kullanıyorsunuz neden?

İ Çünkü çiftlik yumurtası beyazı sarısından daha fazla. Dedem zamanında hakiki köy yumurtası kullanılırdı, o yüzden yumurtanın sarısı da beyazı da kullanılırdı. Şimdi gerçek köy yumurtası bulamadığımız için sarısını ayırıyoruz.

BA Peki beyazları ne yapıyorsunuz?

İ Beyazları atıyoruz.

BA Herhangi bir şekilde değerlendirilemiyor mu?

İ Malesef.

BA Çakallı menemeni nasıl yapıyorsunuz?

İ Önce tavaya biraz tereyağı koyup ısıtıyoruz, üzerine biberleri atıyoruz, biberler biraz yumuşayınca, kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış domates koyup biraz ezerek kavuruyoruz. Üzerine biraz rendelenmiş kaşar atıp hemen ardından kişi başına 2 adet yumurtanın sarısını atıp iyice karıştırıyoruz, bazı müşterilerimiz yumurtasız istiyor, ve bu şekilde servis yapıyoruz. Acı isteyen olursa pişme sırasında kırmızı pul biber de katabiliyoruz. Müşteri isterse pişme esnasında soğan da ilave ediyoruz.

BA Servis ile neler veriyorsunuz?

İ Pide, turşu, domates ve ayran veriyoruz, isteyenlere de acı biber turşusu veriyoruz. Ayranı kendimiz hazırlayıp sürahide veriyoruz.

BA Pineniz mayasız hamurdan ve oldukça kalın, özelliği nedir?

İ Pide burada üretilen yerel ürün, menemene oldukça yakışıyor. Dedem zamanında kete verilirdi. Kete süt, zeytinyağı ve yumurtadan yapılıyor bugünkü maliyetle en az 2 lira, bu maliyeti arttırdığı için günümüzde pide veriliyor.

BA Menemenden başka ne gibi ürünleriniz var?

İ Sucuklu, pastırmalı ve kavurmalı yumurtamız da var?

BA Menemen mi, yoksa melemen mi?

İ Eskiden adı melemenmiş, zaman içinde menemen olmuş.

BA Çalışma saatleriniz nasıl?

İl Vardiyeli olarak 24 saat çalışıyoruz.

BA İsa Bey çok çok teşekkür ederim.

İl Ben de size teşekkür ederim Banu Hanım.











**İNANÇ KARDEŞLER**

**MUHTARIN YERİ**

**Menemen İnanç Kardeşler'de Yenir...**

Tel : 0362 751 62  
Gsm: 0536 799 01  
ÇAKALLI / KA