



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKALLI MENEMENİ (SAMSUN)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Domates
Biber
Yumurta
Tereyağı

Alüminyum tavada ilk önce tereyağı ile biberler harmanlanır, daha sonra domatesler soyularak tavada ezilerek pişirilir. Ardından yumurtalar kırılarak isteğe göre peynir, pastırma benzeri malzemeler de eklenerek yanında Çakallı pidesi ile servise sunulur.

Not: Ankara yolu üzerinde küçük bir kerpiç evde başlayan ve daha sonra geniş bir alana yayılan yemeğin mucidi 85 yaşındaki Nazım İnanç'tır. Çakallı'da şu an 14 adet lokanta bu yemeği müşterilerine sunmaktadır. Samsun- Ankara yolu üzerinde seyreden araçlar kış mevsiminde yoğun kar yağışı nedeniyle bir yerlerde konaklama ihtiyacı içindelermiş. Ancak çevrede yemek yenebilecek her hangi bir yer bulunmadığından Nazım Usta ticari kaygı ile bu soruna bir çözüm getirmiş; menemeni gelen müşterilerin hizmetine sunmuştur. Çevresinde açılan diğer lokantalar için de aynı neden söz konusudur. Kamyoncuların, tır şoförlerinin, özel ve ticari araç sahiplerinin sıkça uğradığı bir yer haline dönüşmüştür.

