



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DEMİRCİOĞLU BALIKÇILIK SAMSUN

BA Merhaba sizi tanıyabilir miyiz?

BG Bayram Ganık, Demircioğlu Balıkçılıkta çalışıyorum.

BA Burası kaç senelik bir işletme?

BG 9 yıllık işletme ancak biz 6 ay önce devraldık. Samsun limanında depomuz var, bütün Türkiye'ye balık gönderiyoruz, hatta Avrupa'ya da.

BA Ürünlerinizin taze ve lezzetli olduğu söyleniyor, bunu neye bağlıyorsunuz?

BG Herşeyden önce ürünlerimiz çok taze, palamut, hamsi, uskumru, somon gibi balıklardan hem pişirerek ham de taze olarak satış yapıyoruz.

BA Av yasağı olan dönemde burası kapalı mı?

BG Bu dönemde kültür balıkları ve amatör balıkçıların balıklarını satıyoruz.

BA En çok hangi ürününüz tercih ediliyor?

BG Hamsi.

BA Hamsiyi kaç çeşit pişiriyorsunuz?

BG Buğulama, tava ve çitlatma yapıyoruz.

BA Çitlatma çok da aşına olduğumuz tanımlama değil, nasıl hazırlanıyor?

BG Adı çitlatma olduğu halde hiç de sert bir hamsi değil. Hamsileri temizledikten sonra bir tencereye diziyoruz, üzerine baharatlar, zeytinyağı, çok az tuz ilave ediyoruz, yumuşayana kadar pişiriyoruz.

BA Çorba olarak ne veriyorsunuz?

BG Şu sıralar somon çorbası veriyoruz.

BA Fiyatı ne kadar?

BG 6 lira.

BA En pahalı ürününüz hangisi ve kaç lira?

BG Kalkan balığı, en az 2 kilo çıkıyor, 80 lira artı garnitürler ve pişirme ücreti.

BA Çalışma saatleriniz ne?

BG Sabah çok erken geliyoruz hazırlık yapıyoruz, servis 11'de başlıyor. Akşam durumu göre 9 - 10 gibi kapatıyoruz.

BA Burası kaç kişilik? Kaç kişi çalışıyor?

BG Burada 90 masa var, 17 personel çalışıyor.

BA Çok teşekkürler Allah yolunuzu açık eylesin.

BG Biz de teşekkür ederiz.







DEMİRCİOĞLU BALIK MARKET VE RESTAURANT

EV VE İŐ YERLERİNE SERVİSİMİZ

Kale Mah. İstiklal Cad. No:37/A Tel: 0362. 435 50 51 İlkadım / SAMSUN  
www.demircioglubalikcilik.com.tr info@demircioglubalikcilik.com

