



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVELİ CIVIKLISI (KAYSERİ)

Kayseri'ye gidip de "Develi Cıvıklısı" yemeden dönmek olmaz. Biz de sorduk sorduğumuz en iyi cıvıklıyı kim yapar dedik ve "Bereket Develi Cıvıklısına" gittik. Yediğimiz cıvıklı oldukça güzel ve lezzetliydi. Kayserinin merkezinde bir süpemarketin üst katında, oldukça geniş bir alanda hizmet veriyorlar. Fiyatları da oldukça uygun; 1 porsiyon cıvıklı 12 lira, 1,5 porsiyon cıvıklı ise 17 lira. Cıvıklının yanında garnitür ve ballı yoğurt ücretsiz olarak veriliyor, cıvıklıya bol köpüklü yayık ayrıntı çok iyi yakışıyor.

BA Merhaba, burası kaç yıllık bir işletme?

Merhaba, bu adreste 10 yıldır bulunuyoruz, ama geçmişimiz çok daha eski ve Develi'den geliyor.

BA Bu meslek baba mesleğiniz mi?

Hayır, altyapıdan yetiştik.

BA Develi cıvıklısı, adından da anlaşıldığı gibi Develi'nin değil mi?

Evet Kayseri'nin Develi ilçesine ait bir lezzet.

BA Peki adı neden "cıvıklı"?

Biraz yağlı olduğu için bu adı almış.

BA Nasıl yapılıyor, biraz anlatır mısınız?

Develi cıvıklısı sonuçta etli bir pide, kuzu eti kullanıyoruz, kuzu etini çok küçük doğruyoruz çiğden pide hamurunun içine koyuyoruz, kuzu eti yağlı olduğu için yağın hamurun içine bırakıyor ve cıvık bir ifade veriyor.

BA Günümüzde aynı adla ama değişik içlerle yapılan pideler de var?

Var ama orijinali kuzu etinden yapılan ince uzun açık pidedir.

BA Sunumu nasıldır?

Fırından çıkan pideyi 10 santim eninde verev parçalara doğruyoruz, üzerine kıyılmış çiğ maydanoz serperiz, iki dilim de limon koyarak sıcak sıcak servise sunarız.

BA Peki efendim verdiğiniz bilgiler için çok teşekkür ederim.

Ben de teşekkür ederim.







Bereket
Develi Cıvıklısı

**ERCIYESİN ÖTE
YANINDAN GELEN LEZZET**

GÜLTEPE Alo Servis
0.352 **236 01 21**
0.530 **561 28 58**

Gültepe Maltası
Şehit M. Şimşek Caddesi
(Makromarket) Kat:2 • K

