



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENY AKHİSAR KÖFTE KEMERALTI

BA Öncelikle teşekkür ederiz adınızı öğrenebilir miyiz?

ZÇ Öncelikle hoşgeldiniz. Adım Zihni Çavuş.

BA Zihni Bey biraz buradan bahseder misiniz? Özellikleri nelerdir ne tür yemekler yapıyorsunuz?

ZÇ Biz burada genellikle Ege yöresinin damak zevkine uygun yöresel yemekler yapıyoruz. Belki de bu yemekler başka yörede yapılsa sevilmebilir.

BA Peki ne tür yemekler var burada?

ZÇ Burada sebzenin bütün çeşitlerini yapıyoruz, pırasa, ıspanak, kereviz, aklınıza ne sebze gelirse hepsinin yemeği burada var. Yaz sebzeleri de belli zaten, taze fasulye, bamya, mevsiminde enginar, enginarı 1 ay süreyle yapıyoruz bitiyor.

BA Mesela Ankara'da bu kadar çeşidi olan bir lokanta yok, sizde çok fazla çeşit var ama et yemekleri fazla yok galiba?

ZÇ Bizim 60 çeşidimiz var. Biz çok yönlü düşünüyoruz, mesela kimileri sulu yemek sevmiyor onlara da Akhisar köftemiz var. Ben köftemde çok iddialıyım.

BA Evet gerçekten çok lezzetliydi.

ZÇ Bizim köftemizde hiç bir baharat yoktur.

BA Köfteniz dananın hangi bölgesinden yapılıyor, özelliği nedir?

ZÇ Dananın genç olması lazım.

BA Hiç kuzu eti kullanmıyor musunuz?

ZÇ Biz kuzu etini köftede kullanmıyoruz. Sadece kuzuyu haşlamada kullanıyoruz ve bazı sebzelerin yanında mesela, etli enginar da kullanırım. Bunun dışında yemeklerimizi zeytinyağlı yaparız.

BA Zeytinyağının özelliği var mı?

ZÇ Zeytinyağı zeytinliğimizin, yani kendi çıkarttığımız zeytinyağıdır.

BA Hangi bölgenin?

ZÇ Manisa Akhisar.

BA Siz Akhisarlı mısınız?

ZÇ Evet.

BA Sizin müşterileriniz genelde buraya sulu yemek yemeğe mi geliyorlar?

ZÇ Bizim müşterilerimizin yaş ortalaması yüksek, buraya bilinçli şekilde sulu yemek yemek için geliyorlar. Zaten burada gençlere hitap edecek yemek çeşidimiz yok.

BA Gençler hamburger, pizza.

ZÇ Kemeraltı'nda dolaşın sulu yemek istiyoruz diye kime sorarsanız bizi gösterir. Buradaki bütün bankaların memurları öğlen servisinde bize gelirler, oturacak yer bulunmaz. 22 masamızın tamamı 12:00 ile 14:00 arası doludur.

BA Maşallah.

ZÇ Ben lokantacılığa hasbelkader başladım, daha önce marketçiydim. İzmir'de marketçiliği kuran, ilk başlayan

biziz.

BA Askerden sonra mı başladınız?

ZÇ Ne askerliği, ben bu sektöre 2 sene önce başladım. Ben 2 yıl öncesine kadar ne yemek yapmasını bildirdim ne de köfte yapmasını.

BA Nasıl öğrendiniz?

ZÇ Size yalan gelir, ben bu işi bir günde öğrendim.

BA Nasıl oldu?

ZÇ Burayı bir alacağa karşılık aldık. Ben ve aşçılar sabah erken geliriz yemekleri hazırlarız, saat 11:30 tezgahımızda bütün yemekler hazır. Personel de sabah 8'de gelir 12 ye kadar temizlik ve bütün hazırlıklarını yaparlar.

BA Nasıl öğrendiniz, ben 4 yaşından beri mutfaktayım her şeyi öğrendim diyemiyorum siz 1 günde nasıl aşçı oldunuz?

ZÇ Kimse inanmıyor zaten, bir günde nasıl aşçı olunur diyorlar. Sonra çorbada çok iddialıyım.

BA Doğru biz 4 farklı çorba söyledik, dördü de çok güzeldi, mesela ben yayla çorbası içtim, geçekten çok güzeldi.

ZÇ Kelle paçam, işkembem nasıldı?

BA Hepsi de çok güzeldi.

ZÇ Gelelim nasıl aşçı olduğuma. Eniştem bu işi yapıyor, 3 tane de aşçısı var. Buranın açılışında hiç değilse aşçılarından birini bana verir buranın yemeklerini o yapar diye düşündüm. Bayramın 4. günü eniştemin yanına gittim, lokantası üç gün kapalıydı, bir aşçı ver dedim veremem dedi. İlk açılışta 60 çeşit değil sadece 8-10 çeşit yemek olsun yeter dedim, gene de aşçısını vermedi. O gün akşam saat 4 de beni de aldılar lokantayı açtılar, ocakları yaktılar yemeklerini yapmaya başladılar, ben bütün hareketlerini izledim hiç bir şey yapmadım, sadece seyrettim. Ertesi günü açılışımız var, gece yarısı 3:30'da buraya geldim dükkanı açtım, öğlen 12:00'de açılışa kadar, tek başıma öğrendiklerimi uygulayarak bir şeyler çıkarttım.

BA Bravo rekorlar kitabına geçecek başarı.

ZÇ Bu şekilde bu işe girdim, iki yıldır da bu işin içindeyim.

BA Biraz köftenizden bahseder misiniz?

ZÇ Köfteyi her gün çekmem haftalık hazırlarım. Pazar günleri gelirim burayı açarım, 70 kilo kadar etimi güzelce işlerim, sinirini, kıkırdağını ayıklayıp, 3 defa çekerim, haftalık olarak hazır ederim, yukarıda mutfağa biraz sonra birlikte çıkacağız, size gösteririm. Kullandığımız et dananın kaburga tarafı, o yüzden ayıklaması biraz teferruatlı oluyor, kasabın verdiği gibi kullanamıyorsunuz, muhakkak ayıklanması gerekiyor, daha sonra 3 defa çekip kıymayı dinlenmeye alıyorum, derin dondurucuya atıyor, ama dondurmuyorum. 2-3 saat sonra derin dondurucudan alıyorum, bu şekilde çalışma esnasında kendini bırakan kıyma tekrar toplanıyor, buradan alıp normal buzdolabına alıyorum, sabaha kadar orada duruyor, sabah oradan alıp, yoğurma makinesine koyuyorum, çünkü elle yoğrulmaz çok fazla yorar.

BA Köftenin içinde tuz ve soğandan başka ne var?

ZÇ Tuz ve soğan var başka hiç bir şey yok. Soğanı da kıymayla beraber makinede beraber çekiyorum.

BA Oranı nedir?

ZÇ Benim oranım, 1 kilo kıymaya 45 gram soğan koyarım, 18 gram tuz koyarım. Etin yağ oranı da %5-7'dir. Etin yağ oranına bakarım yağı fazlaysa, lop et antrkot ilave ederim. Ben uzun süre hayvancılık yaptım, o bakımdan eti ve bölümlerini çok iyi tanırım. Etin yağ oranına bakar bakmaz kestirebiliyorum. Bir kere köfte yağsız olmaz, en güzel ayıklanmış bonfile kullan, köfte olmaz, muhakkak yağ konmalı, ama bu yağ oranlı ve dengeli olmalı.

BA Pişmesinin özelliği nedir, çok dengeli pişmiş.

ZÇ Odun kömüründe pişiriyoruz, köftenin bir altını bir üstünü pişirmenin anlamı yok. Köfte pişene kadar en az altı sefer çevirirseniz, iyi pişer, yağı kaçmaz, kızarak pişer, yanma olayı olmaz, içi pişer, daha suludur, dışına göre rengi daha açıktır.

BA Köfte pidesinin özelliği var mı?

ZÇ Pideyi ben yapmıyorum, pidemiz Akhisar'dan her gün gelir, Akhisar'ın en iyi pidedisidir. Bu pidenin özelliği

vardır, diğer pideler 1 saatte deforme olur, bu dayanıklıdır, derin dondurucuda dondurun, 1 sene sonra bile aynı şekilde yiyebilirsiniz. Biz müşteriye günlük veriyoruz ama ben denemek için 10'lu paketteki pideleri derin dondurucuda tamamen dondurdum, 2 ay sonra çözdürüp yağladım, köftenin altına koyup yedim, tazesinden hiç bir farkı yoktu, tabi bunu denemek için yaptım, müşterilerimize taze ve günlük pide veriyoruz.

BA Pidelerinizi neyle yaşıyorsunuz?

ZÇ Bunun aslı yağlı kemik suyudur, Akhisar köftenin çocukluğumuzdan beri gördüğümüz orijinal şekli budur. Biz su ve tereyağı karışımı kullanıyoruz, %5 oranında yağ ve 1/25 oranında su. Su buharlaşır uçar gider yağ üzerinde kalır.

BA Yağı suda mı eritiyorsunuz?

ZÇ Yağ tavamız var, suyu ve yağı koyuyoruz beraberce ısıtıyoruz. Pideyi bulduğumuz zaman su uçuyor, su pideyi yumuşatıyor, yağı kalıyor. Öbür türlü ağır yağlı yaparsanız, o pideyi yiyemezsiniz bu oran en ideali.

BA Yanındaki salça gibi duran garnitürün özelliği nedir, Yani Akhisar köftenin sosu mudur?

ZÇ Evet o sos gelenekseldir, o sosun içinde aklınıza gelebilecek bütün baharatlar vardır. Karabiber, kimyon, kekik, nane, pul biber, kırmızıbiber, aklınıza gelen, gelmeyen pek çok baharatı vardır, bu baharatlar biber salçasına eklenir, yeşillik olarak da sadece kıyılmış maydanoz vardır. Ceviz de atıyorlar ama biz kullanmıyoruz. Sarımsak ve soğan da konur, biz koyamıyoruz, çünkü genelde öğle yemeği servisi veriyoruz. Sarımsak yemeklerimizin %80'in de var ama müşteri anlayamaz ve kokmaz, kaynayan sarımsakta koku olmaz, ama lezzet verir.

BA Tabaklarınızda "Çinili Lokanta" yazıyor neden acaba?

ZÇ Lokantamızın temasında gördüğünüz gibi çini panolar var, lokantamızın diğer adı da çinili lokanta. O tabaklar özel olarak yaptırılmış az miktarda var.

BA Bu işi seviyor musunuz?

ZÇ Ben her zaman şunu söylerim "bir işi sevmezsen yorulursun". Eğer seversen yemeğe sevgini de verirsin, bu çok önemlidir. Bu her iş için geçerlidir. Bu dükkânda niceleri gelmiş geçmiş, hiç biri benim kadar burada tutunamamış.

BA Yemekleriniz gerçekten çok lezzetli belki de bu iş için yaratılmışsınızdır. Peki başka şube açmayı düşünüyor musunuz?

ZÇ Hayır, benim enerjim buraya kadar, 53 yaşındayım, başka şube açsam, burayı kapatırım. İkinci bir adresle uğraşamam.

BA Hiç göstermiyorsunuz.

ZÇ Çocuklar Üniversiteye gidiyor.

BA Her gün yemekler 11:30'da hazır diyorsunuz. Çok çeşitliliği nasıl sağlıyorsunuz?

ZÇ Evet, mesela piliç yapıyorsunuz, içine köri koyunca köri piliç oluyor, sonuçta piliç sotenin aynısı. Bir tepsiye eti koyup üzerine de patlıcan koyup pişirirsen patlıcanlı kebab oluyor, ama içine 2 patates 2 de bezelye koyduğun zaman sebze kebab oluyor. Sonuçta yapışları hepsinin de aynı, ama ufak tefek farklarla her gün müşterilerimizin karşısına farklı yemeklerle çıkıyoruz.

BA Tatlı çıkarıyor musunuz?

ZÇ Bilinen tatlılar, Kemal Paşa, kadayıf, kazandibi, hoşmerim.

BA Akhisar'a özgü neler var mesela bayramlarda yapılan.

ZÇ Sura var, ama bu lokantalarda olacak iş değil kemikleri birlikte kaburga eti açılıp içine, üzümü, fıstığı, cevizi konur çok büyük parça halinde köy fırınlarında akşamdan sabaha kadar pişirilir, bu da ancak kurban bayramlarında yapılıyor. Lokanta şartlarında bu daha ufak yapılabilir ama müşteri etin orasından ver, burası yağlı şurasından ver der, ilk iki müşteri mutlu olur, ama arkadan gelen müşterilere kalanı satılamaz. Bizim Akhisar'ın en meşhur yemeği köftesidir.

BA Siz en çok et mi, ot mu hangisini daha çok seviyorsunuz?

ZÇ Ben etoburdum et yemezsem doymuyorum, aç kalkıyorum çorbanın bile etlisini işkembe, kelle paçasını severim bundan, ama kolesterolüm çok yüksek, zayıf olduğuma bakmayın, artık sebze de yemeye başladım.

BA Formunuzu nasıl koruyorsunuz?

ZÇ Uzun yıllar spor yaptım, sabahları koştum, şimdi de 365 gün her sabah, kültüf fizik hareketleri yapar, şınav

çekerim. Yürümeyi severim.

BA Evde de yemekleri siz yapıyorsunuz?

ZÇ Hayır.

BA Eşiniz mi yapıyor?

ZÇ Eşimden ayırım, ama evde hiç yemek yapmam, ne yapılacaksa burada yaparım. Evde bir salata yapmak bile bana çok zor geliyor ama burada yapıyorum.

BA Salihli odun köfteyi biliyorsunuzdur, Akhisar köftenin farkı nedir.

ZÇ Bizim köftenin en büyük özelliği baharatsız oluşu, sadece etten oluşması. Geçen gün buraya 3 kişi gelmiş bizim köfteyi yemişler, bunlar kebabçıymış, onlar bile köftemizi çok beğenmiş içinde hiç bir baharat yok, bu nasıl bir etten yapıldı diye bizim garsona sormuşlar. Bizim köftemizde bir de şü var; en az 24 saat bekleyecek ondan sonra pişirilecek.

BA Esnek bir yapısı var, onu nasıl sağlıyorsunuz?

ZÇ Esnekliği beklemesi sağlıyor.

BA Bir de çok yoğrulması değil mi?

ZÇ Evet 4 defa yoğuruyorum, 3'ü elde, 4.sü makinede.

BA Toplumun beslenme şeklini nasıl buluyorsunuz?

ZÇ 20 yaşına kadar olan insanların beslenme şeklini hiç beğenmiyorum. Fast food tarzı sağlıksız besleniyorlar, 2,5 liraya içinde kocaman sosis olan sosisli sandviç satıyorlar, içinde ne var düşünmek bile istemiyorum, ama gençler bunu severek yiyorlar. Sağlıklı ürün, sağlıklı malzemeden çıkar, o da biraz pahalı olur.

BA Antep'de baklava ustası diyor ki; "gençler baklava yemiyor, dondurma yiyor" maalesef gençler popüler kültüre daha çok rağbet gösteriyor, geleneksel yemek kültürümüzü göz ardı ediyorlar.

ZÇ Zaten biz 20 yaşa kadar hitap edemiyoruz, başta da dedim, müşterilerimizin arasında gençler yok.

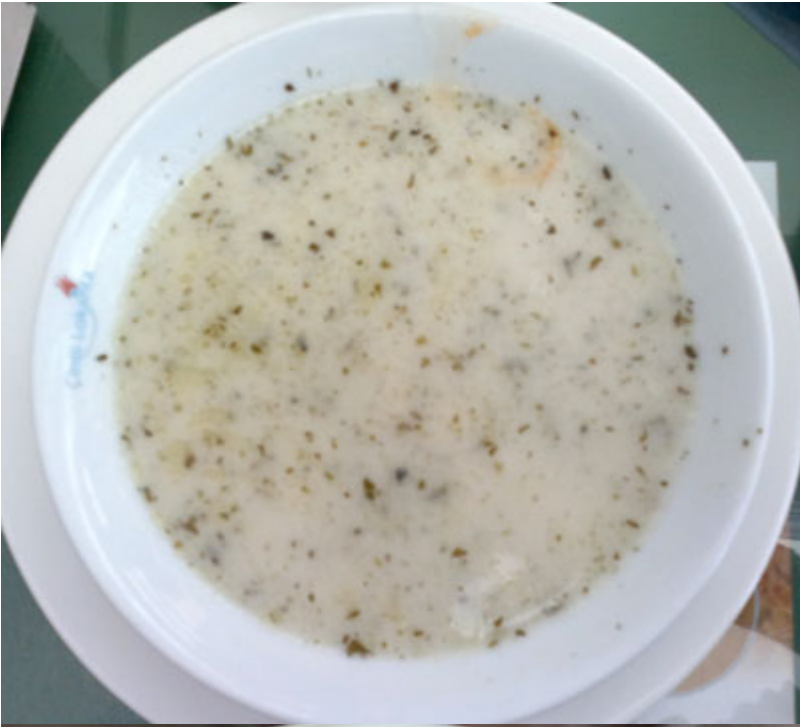
BA İnşallah gençler bilinçlendikçe daha sağlıklı beslenecekler, ama gençlikte beslenmek çok önemli. Peki Zihni Bey çok çok teşekkür ederim.

ZÇ Ben de teşekkür ederim.













 **Akhisar Köfte**
Köfte - Çorba - Sulu Yemek



489 82 83 - 489 84 85 846 Sk. No.11
Birinci Beyler - KEMERALTI