



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EROL CEYLAN ALAÇATI

BA Öncelikle Adınızı öğrenebiliriz mi?

EC Adım Erol Ceylan

BA Alaçatı'da bu caddenin adı nedir?

EC Kemal Paşa Caddesi

BA Bu caddenin özelliği nedir?

EC Burası Alaçatı'nın yaya bölgesi buraya yazın gezmeye geliyorlar, burada yemek yeniyor, alışveriş yapılıyor.

BA Buradaki lokantalarda daha çok ne tür yemekler bulunuyor?

EC Daha çok deniz ürünleri.

BA Burada sizin çok farklı bir yeriniz var, buraya her geldiğimde sizi görüyorum, turşu konusunda uzmanız, daha çok nelerden turşu yapıyorsunuz?

EC Daha çok salatalık turşusu çıkartıyorum.

BA Gördüğüm kadarıyla, havuç var, fasulye var, çagla var, kayısı var, erik var, bunların hepsinden turşu oluyor mu? Erol Bey.

EC Evet hepsinin turşusu oluyor, hepsini de ben yapıyorum.

BA Peki turşu yapılacak malzemenin özelliği ne olmalı?

EC Turşuluk malzemenin biraz ham olması lazım, çünkü salamurayı görünce kendini salıyor, biraz sert olursa zaman geçtikçe dayanıyor, gevşemiyor.

BA Turşuculuğun bir kaç türü var, limonla, limon tuzuyla, sirkeyle, siz hangi usulü kullanıyorsunuz?

EC Biz limonla yapıyoruz.

BA Tuz olarak kaya tuzu kullanıyorsunuz, neden kaya tuzu, rafine tuz olmaz mı?

EC Kaya tuzunu erittiğiniz zaman sert tutuyor, sofralık tuz dayanmıyor, etkisini kaybediyor.

BA Siz buralı mısınız?

EC Evet ben Alaçatılıyım.

BA Bazı turşucular, sattıkları turşu suyunun lezzetli olması için ayrıca yapıyorlar. Sizin turşu suyunuz gerçek turşu suyu mu?

EC Hayır, bizim turşu suyumuz gerçek turşu suyu.

BA Peki turşu suyunu lezzetli yapan, hangi turşunun suyu?

EC Salatalık turşusunun suyu.

BA Acı isteyene ne yapıyorsunuz?

EC Ayriyeten acı yapıyoruz.

BA Şalgam var mı?

EC Şalgam yok, onu Adanalılar bilir.

BA Turşuluk salatalığının özelliği nedir?

EC Çengelköy salatalığı, önemli olan çekirdek olmaması lazım, diğer salatalıklar büyük olduğu için çekirdekli oluyor. Çekirdek de turşuda lezzeti kaçırıyor, bıçak değirdiğin zaman boşluk çıkıyor, sıkı olması için fasulye katıyorum.

BA Kışın gene burada mı hizmet veriyorsunuz?

EC Kışın köftecilik yapıyorum.

BA Ama tam tersi yani kışın turşu daha çok tercih edilmez mi?

EC Kışın burada kimse kalmıyor, yerli halkına köfte iyi gidiyor, ama yazın turşu daha çok isteniyor.

BA Bu turşuları yaz sıcaklığında muhafaza etmek zor olmuyor mu?

EC Zor olmaz, dayanır.

BA Ne kadar dayanıyor sizin turşunuz?

EC İyi saklama koşullarında bir sene dayanır.

BA Turşularınızı ne zaman kuruyorsunuz?

EC Haziran'da kuruyoruz.

BA Sezonun başında kuruyorsunuz, lahanaya gibi kış turşusu yapıyor musunuz?

EC Yapmıyoruz, sadece yazıya yönelik çalışıyoruz.

BA Kışa özgü havuç gördüm, sarımsak gördüm.

EC 4 senelik sarımsak turşum var.

BA Sarımsağı kabuğuyla mı kuruyorsunuz?

EC Tabi kabuğuyla kuruyoruz.

BA Taze sarımsaktan kuruyorsunuz, kuru sarımsakla kurulamaz mı?

EC Suyunu alabilmesi için taze olması lazım.

BA Yazın turşu satmak çok farklı, işler nasıl?

EC Allah'a şükür, yazın işlerimiz iyi oluyor.

BA Salatalık turşusunu nasıl yapıyorsunuz, bir tarifini verebilir misiniz?

EC Öncelikle salatalıkların baş kısmından kürdanla bir kaç delik deliyorum, kavanozlara dik olarak koyuyorum. Daha sonra suyunu hazırlıyorum, yarıya kadar dolduruyorum, yarıya geldi mi nohut, hardal, ekmeği koyuyorum.

BA Ekmeği mayalaması için mi koyuyorsunuz?

EC Evet, ekmeği mayalanmayı sağlıyor, nohut da suyunu güzellik kazandırıyor ve lezzet veriyor.

BA Nasıl başladınız, kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

EC 1970'den beri yapıyorum.

BA Kimden öğrendiniz?

EC Şundan, bundan biraz biraz alarak öğrendim.

BA Ailenizden öğrenmediniz mi?

EC Aileden bir şey öğrenmedim. Sana geliyorum senden bir şey öğreniyorum, öbürüne gidiyorum, ondan bir şey öğreniyorum, böyle böyle kendimi geliştirdim.

BA Turşucu olmak nasıl aklınıza geldi?

EC Özen meselesi, bir şeye özen gösterirsen seversen, her şey olursun.

BA Evet işini severek yapan, en iyisini yapar. Çocuklarınıza öğrettiniz mi onlar da yapacaklar mı?

EC İnşallah yaparlar ama onlar otelde çalışıyorlar, durumları farklı.

BA çok teřekkür ederim Erol Bey.

EC Ben de size çok teřekkür ederim.

Erol Ceylan (0542 442 11 47)







© lezzetler.com tarif no:66016 • adı:Erol Ceylan Alaçatı • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:19.09.2024 - 07:48