



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ EKMEK DÜNYASI (KONYA)

BA Konya'dayız, burada ilk akla gelen yemeklerden biri de etli ekmektir, bu işi çok iyi bilen "Etli Ekmek Dünyasındayız" müessesesi sahibi Cemal Davran Bey çok teşekkür ederiz. Bizimle bu konuda sohbet yapmayı kabul ettiğiniz için.

CD Rica ederim ben teşekkür ederim, Konya'mıza hoşgeldiniz.

BA Elinize sağlık çok güzel bir çalışma çıkartmışsınız. Biz etli ekmeği şehir merkezinde de tattık fakat bu kadar lezzetli değildi, çocukluğuluma yediğim lezzeti hatırladım. Cemal Bey, pide ile etli ekmek arasındaki fark nedir?

CD Pide hamuru 300 gramdır, etli ekmek ve mevlana hamuru 180 gramdır, etli ekmek hamuruna çok fazla maya kullanılmaz ve çok uzun süre mayalandırılmaz. Hamur en fazla 5 saat bekletilir, pideden daha ince açılıyor, boyu daha uzun, kenarları fazla katlanmıyor.

BA Etli ekmekte kullandığınız etin özelliği nedir?

CD Kesinlikle dana eti kullanılır, dananın pirzola kısmından çektığımız kıyma etli ekmeğin etidir.

BA Etli ekmeğin yanında Mevlana ve bıçak arası ürünleriniz de var, bunların özellikleri nelerdir?

CD Bıçak arasının özelliği etli ekmekte kullanılan etin bıçakla çok küçük doğranarak hazırlanır, mevlana'nın özelliği ise; kıyma ile birlikte 4 ayrı peynir kullanılmasıdır.

BA Bu peynirler hangileri?

CD Siverek peyniri, lor peyniri, parça kaşar peyniri ve beyaz peynir rendesi kullanılıyor,

BA Konya'ya özgü bir böreğiniz var ama burada göremiyorum, bu ürünün özelliği nedir?

CD Mevlana ürünümüzde kullandığımız peynirleri kullanıyoruz, diğer böreklere göre tereyağını daha fazla kullanıyoruz, yani yağlı bir börek lezzeti de buradan geliyor.

BA Cemal bey genel olarak bütün ürünleriniz lezzetli, bunun sırrı ne?

CD Bütün ürünlerimizi odun ateşinde pişiriyoruz.

BA Ellerinize sağlık, verdiğiniz bilgiler için çok teşekkür ederiz.

CA Asıl biz teşekkür ederiz, Konya'ya ne zaman yolunuz düşerse her zaman bekleriz













Cemal DAVRAN | 0507 755 7 000  
ALO PAKET | 246 0 717

Kalite insana saygıdır.  
Parsana Mh. Boğazköy Sk. 15/A  
(KİM Kardelen Sit. Yanı)

