



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FATSA PARK RESTORAN

<https://fatsapark.com/>

BA Mehmet Bey, öncelikle sizi ve firmanızı tanıyabilir miyiz?

ME Adım Mehmet Eroğlu 1976 Fatsa doğumluyum. Ticari hayatıma 1996 yılında başladım. İnşaat, ardından da restoran işine girdik. Fatsa'nın en gözde mekanlarından birine sahibiz. 7500 metrekare alan üzerine kurulu yerimiz, bunun yaklaşık 5000 metre karesi bahçe ve tamamen doğayla içiçe. Karadeniz'i bilenler bilir, maviyle yeşilin doğası iç içedir, biz böyle bir mekana sahibiz.

BA Genel olarak Karadeniz'in pideleri meşhurdur.

ME Evet ama biz Fatsa pidesiyle biraz daha övünüyoruz. Bizim etimiz yayla etidir. Unumuz öğle.

BA Yani tamamen yerli malzeme kullanıyorsunuz?

ME Hem orijinal hem de lezzetli malzemeler. Ayrıca orman içlerinde yetişen ve toplaması oldukça zahmetli olan, bahar aylarında çıkar ve yaz ayları sonunda biten otlarımız da var. Bu orman köylüleri kadınlar tek tek elleriyle toplarlar, bu otların en büyük özelliği de şekere ve kolesterole çok iyidir. Belki de en büyük özelliği yeşil içindeki mavilikle Karadeniz insanının sıcaklığını gösterir gibi. Mesela Fatsalı olup da Ankara'da yaşayan insanlarımız yazın bir bölümünde Fatsa'ya gelirler. Bizim mekanımızda Fatsa'nın yemeklerini, yerler ve bize teşekkür ederler.

BA Fatsa pidesi anladığımız kadarıyla etli pide, başka ne çeşitleri var?

ME Fatsa pidesinin çok çeşidi var; kıymalı, kuşbaşı, kaşarlı, dört mevsim dediğimiz karışık pide.

BA En çok hangi pideniz tercih ediliyor?

ME Bizim en çok kıymalı pidemiz tercih edilir, özellikle kahvaltıların vazgeçilmezidir?

BA Dana kıyma mı kullanıyorsunuz?

ME Evet erkek yanı dana kullanıyoruz, bunlar yayla hayvanlarıdır, köylerde yaşarlar organik beslenmişlerdir. Etin lezzeti buradan gelmektedir. Sizin Ankara'nın etine benzemez.

BA Püf noktası yöresel et kullanıyor olmanız?

ME Evet, diğer en önemli özelliği de taş fırında olması.

BA Fırında meşe odunu mu kullanıyorsunuz?

ME Tabi meşe odunu. Zaten bilirsiniz Karadeniz'in meşesi çoktur. Katta meşemiz türkülere de konu olmuştur.

BA Peki, tatlı olarak Fatsa'da neler var?

ME Bizim kendi restoranımızın şelale tatlısı var.

BA Nasıl bir şey?

ME Şelale tatlısı tamamen saf çikolatadan yapılan bir tatlıdır.

BA Bizim geleneklerimizde çikolata yer almaz. Sizin şelale tatlısı bu bakımdan da yeni geliştiği belli oluyor.

ME Tabi bu bizim restoranın spesiyali. Yöremizin ve annelerimizin yaptığı en meşhur tatlımız kabak tatlısıdır.

BA Balkabağı tatlısı değil mi?

ME Evet balkabağından yapılan tatlı. Kabak, bahçelerimizde yetişir ve organiktir.

BA Daha önce kuyumcu olduğunuzu bildirdiniz. Yemek işlerine sizi çeken nedir?

ME Hizmet sektörü ilgimi çekiyor. İnsanlara hizmet etmek güzel bir şey. Hizmetiniz karşılığı yüzlerindeki gülümsemeyi görmek güzel bir şey. Biz bunu seviyoruz, bu balkımdan bu sektöre girdik.

BA Mücevher satarak bu lezzeti alamıyor musunuz?

ME Alamıyorsunuz, çünkü insanın kalbine giden yol midesinden geçiyor. İnsanların hem gönlüne, hem gözüne, hem de midesine hitap ediyoruz.

BA Mehmet Bey, firmanızı daha ileriye götürmek için projeleriniz var mı?

ME Tabi birtakım projeler hazırladık. Alanımızı biraz daha geliştirerek Karadeniz içinde yeni yerler düşünüyoruz, Karadeniz dışını düşünmüyoruz. Ayrıca kapalı alanımız 400 metrekare bunu iki dönüme çıkarmayı istiyoruz. Bizim mekanımızın en büyük özelliği ağaçların arasında oluşu ve turizm bölgesine dahil oluşudur. Yeşil ve mavi bir arada.

BA Herhalde buralarda insan ömrü de uzundur.

ME Allah herkese uzun ömür versin ama bizim Karadeniz insanının ömrü biraz daha uzun.

BA Genelde Karadeniz insanı çok cana yakın oluyor Mehmet Bey çok teşekkür ederiz son olarak ilave etmek istediğiniz bir şey var mı?

ME Bize göstermiş olduğunuz ilgiden dolayı çok teşekkür ediyorum.

BA Ben teşekkür ederim hayırlı işler dilerim.







Fatsa
Park Restaurant

Fatsa Park Restorant

Atatürk Parkı

Kahvaltı - Balık - Pide - Akçabat Köfte
Pizza - Kebap

Tel: 0452 423 19 32 www.fatsapark.com