



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERMİYAN KONAĞI (KÜTAHYA)

BA Çok teşekkür ederiz bize vakit ayırdığınız için, sizi Tanıyabilir miyiz?

SG Adım Salih Gül, emekli astsubayım, emekli olur olmaz hemen buraya başladım.

BA Germiyan Konağının özelliği nedir?

SG Osmanlılar devrinden kalma bir konak. Tarihte Kütahya'da Germiyan oğulları beyliği varmış, başkenti de Kütahya imiş adını konağa vermişler. Önündeki sokağın adı da Germiyan sokağı, bu konağın 250 yıllık olduğu söyleniyor, burada şehzadelerin kaldığı da söyleniyor?

BA Hangi şehzadeler kalmış?

SG Çok belirgin olmamakla beraber yıldırım Beyazıt'ın ve Fatih Sultan Mehmet'in şehzadeliklerinin bir bölümünü burada geçirdikleri söyleniyor. Bu konak 2000 yılında restore edilmiş. 2001 yılında bu sokakta bir tek bu konak vardı, ben de o zamanlar yeni emekli olmuşum burayı işletmeye başladım, burada yöresel yemek ağırlıklı restoran olarak ve kafe olarak hizmet vermekteyiz, kafeye daha çok akşamları aileler oturmaya geliyor, gündüzleri öğrenciler çay içip ders çalışıyorlar. Bunun dışında dediğim gibi esas işimiz yöresel yemekler.

BA Günde kaç çeşit yemek çıkartıyorsunuz?

SG Günlük olarak; güveç, mantı, tirit, cimcik, sıkıcık çorbası, tutmaç çorbası, saç kavurmamız var bu 7-8 çeşit yöresel yemek günlük olarak çıkmakta.

BA Bunların dışında mevsime göre değişen yemekleriniz yok mu?

SG Onları daha çok özel sipariş üzerine hazırlıyoruz.

BA Misafirleriniz en çok neleri tercih ediyor?

SG Sıkıcık çorbası, güveç ana yemek olarak, mantı isteniyor, genelde yarımşar yarımşar herşeyi tatmak istiyorlar. Ama Kütahya'nın halkı et sever onlar geldiğinde et yemeklerini istiyorlar.

BA Sıkıcık çorbası; tarhana, bulgur ve yumurtayla yoğrularak hamur kıvamına getiriliyor doğru mu?

SG Doğru ama önce bulguru biraz kaynatıp da katıyorlar, hamuru misket gibi yuvarlıyorlar, kekikle naneyle pişiriyorlar, içine biraz nohut da atıyoruz.

BA Bildiğim kadarıyla buna nohut atılmaz?

SG Orijinalinde nohut olmaz ama biz biraz atıyoruz. Halkımız alıştı ve benimsedi şimdi hep nohutlu yapıyoruz.

BA Bu özel çayınızda neler var?

SG Zencefil, tarçın, yenibahar, karanfil, kekik, narçiçeği var bunlardan birer tutam atıyoruz, demleyip süzuyoruz. Sıcak olarak veriyoruz, bunu soğutup meşrubat olarak de verebiliyoruz ama o zaman aromasını tam olarak vermiyor. Aynı tereyağı gibi onu da ısıtınca aroması ortaya çıkıyor, soğukken belli olmuyor.

BA Siz yemek yapmasını biliyor musunuz?

SG Ben salata yapmasını bile bilmem ama damağım çok iyidir hani gurme derler ya, o şekilde yemekten çok iyi anlarım, yani bütün yemeklerin teorisini bilirim ama yapamam.

BA Siz Kütahya yöresel yemeklerinden en çok hangisini seviyorsunuz?

SG Çok yemek ayırt etmem ama kuzu güveç diyebilirim.

BA Kütahya mutfağında hangi yağlar kullanılıyor?

SG Orijinaline bakarsanız genellikle tereyağı kullanılıyormuş, günümüz insanı daha çok ayçiçeği yağı kullanıyor.

Bizim konağımızda tereyağı ve zeytinyağı kullanılıyor, fındık kadar tereyağını damağınıza koyun, bir o kadar da margarin koyun, 5 dakika sonra tereyağının eridiğini margarinin olduğu gibi durduğunu göreceksiniz, biz tereyağının daha sağlıklı olduğuna inanıyoruz. Müşterilerimizden zeytinyağı yiyemem diyenler oluyor ama bizim zeytinyağı yemeklerimizi çok güzel yiyorlar.

BA Konağınızda kaç kişi çalışıyor?

SG 10 kişi çalışıyor, otelcilik okulundan stajyerler de geliyorlar.

BA Konakta kaç oda var?

SG Salonlar hariç 9 odası var, kına sünnet, düğün organizasyonu da yapıyoruz.

BA Kaç kişi kapasiteniz var?

SG 150 kişiyi çok rahat alıyoruz. Müşterilerimiz toplantılarını evlerinin rahatlığında yapsın istiyoruz, 150 kişiden fazla grupları almıyoruz, herşey para değildir.

BA Bu sokakta restoreyi bekleyen birçok konak var. Siz de ikinci bir konak düşünüyor musunuz?

SG Düşünüyorum ama Kütahya'nın kapasitesi ikinciyi kaldırmıyor, burası daha içine kapanık dışarıda yiyim içeyim diye düşünmüyorlar.

BA Kütahya'ya pek dışarıda yemek yeme alışkanlığı yok anlaşılan.

SG Biraz öğrencilerde var, cuma günü kep atma töreni vardı aileleri de gelmişti buralar çok fazla kalabalıktı.

BA Çok teşekkür ederiz Salih Bey bu güzel söyleşi imkanı verdiğiniz için.

SG Asıl ben size teşekkür ederim.







Germiyan Konağı

Cafe Restaurant ve Yöresel Ev Yemekleri

Salih GÜL

0274.224 55 52 / 0532.431 15 44

facebook.com/germiyankonagi

Meydan Kavşağı Germiyan Sokağı
Girişi Germiyan Konağı
KÜTAHYA