



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HACIBABA KEBAP YOZGAT

BA Öncelikle söyleşi imkanımız için çok teşekkür ederim. Burası Hacıbababa Kebab, sizin tandır kebabınızın meşhur olduğunu duyduk, önce sizi tanıyabilir miyiz?

KŞ Adım Kamil Şener, 15 yıldır bu işin içindeyim, tandırcıyım, Yozgatlıyım. Hacıbababa buranın önemli firmalarından birisi.

BA Siz kaç yaşınızdasınız, Burası kaç senelik?

KŞ Ben 40 yaşındayım, 17-18 senelik bir firma.

BA Bu tandır kebabını özel yapan nedir?

KŞ Tandır kebabını özel yapan meşe odunu ve kuzu etidir. Tabi yörede yetişen hayvanların da lezzete katkısı büyük.

BA Kaç aylık kuzudan yapıyor?

KŞ Günlük yaklaşık bir kuzu işliyoruz?

BA Yani kuzunun yaşı?

KŞ 6 aylık kuzulardan yapıyoruz. Tabi biraz da ustalık önemli.

BA Nasıl yapıyorsunuz, ana hatlarıyla anlatır mısınız?

KŞ Hiç bir katkısı yok, kuzu eti meşe odununun közünde pişer, etten akan yağlarla ekmeği yağlanarak servis edilir.

BA Tandırın fırını olmaz, tandır ocağı olur, çünkü bazı lokantalar eti fırında pişiriyor, tandır diyor.

KŞ Kimileri önce biraz haşlar sonra tepsiyle fırında pişirir, bizimki doğrudan közde pişer.

BA Ne kadar sürede pişiyor?

KŞ Bir, bir buçuk saatte tamamen pişiyor.

BA Herhangi bir baharat eklemiyor musunuz?

KŞ Sadece tuz ve karabiber.

BA Yozgat'ta seviliyor mu?

KŞ Yozgatlılar biliyor tercih ediyorlar ama yol üzeri gelen yabancılar daha çok tercih ediyorlar, Erzincan, Erzurum müşterilerimiz var. Yol üzerinden geçenler yemeden geçmiyorlar.

BA Yılda bir iki kere memleketine gelip de tandır yiyen müşterileriniz var mı?

KŞ Hem de çok oluyor.

BA Siz yaptığınız işi seviyor musunuz?

KŞ Sevmesenz yapamazsınız, tadını da veremezsiniz.

BA Yemesini seviyor musunuz?

KŞ Şu an rahatsızım yiyemiyorum.

BA Geçmiş olsun neyiniz var?

KŞ Tansiyon hastasıyım, bir de böbreklerimde sorun var.

BA Büyük geçmiş olsun. Kuzunun her tarafı tandır olabiliyor mu?

Kř Kuzunun her tarafı tandır olur, yumuşak olan yerleri, sırt ve kaburgaları en makbul yerleridir.

BA Siz bu mesleęi nerede öğrendiniz?

Kř Ben Yozgat'ta ustalarımdan öğrendim.

BA Yozgat dışına çıktığınız zaman tandırınızı özlüyor musunuz?

Kř Hem tandırımızı hem de Yozgat'ı özlüyoruz. Bu yüzden de hiç bir yere gidemiyoruz. Yozgat dışından da teklifler geliyor ama gitmiyorum.

BA Yozgat'ın bařka özgün ne yemekleri var?

Kř Testi kebabımız var, baklavamız var, parmak çöreğimiz var.

BA Parmak çöreęinin özellięi nedir?

Kř Mayası özel doğal ekşiliği var, ekmek 1 saatte mayalanıyorsa bu 2-3 saatte mayalanıyor. Aarlar dört dilim halinde olur ve birbirine yapıştırılır, üzerine yumurta sürüp fırında alevsiz pişirler.

BA Uzun süre mi pişiyor.

Kř Tabi normal ekmekten çok geç pişer.

BA Tandırla birlikte ne yeniyor?

Kř Tandırın pidesi var bir de yanında soğan verilir.

BA Pilav falan verilmiyor mu?

Kř İsteyen olursa veriyoruz ama normalde verilmez.

BA İçecek olarak ayran mı öneriyorsunuz?

Kř En güzel ayran gidiyor, kola falan önermiyoruz.

BA Bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederim.

Kř Ben de size teşekkür ederim.







