



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HACİBENLİOĞLU (ISPARTA)

BA Sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

MG Adım Mustafa Gülata, okuduk, daha sonra devlet memuriyeti oldu şimdi de burayı işletiyoruz.

BA Siz okurken ya da çalışırken burası nasıl gidiyordu?

MG Burada biz 5. nesiliz, benden önce babam, dedem ve onun babası işletiyordu, buranın başlangıcı 1833 yılıdır, Türkiye'nin en eski lokantasıdır.

BA Evet bu tarifi görünce gözlerime inanmadım, tarihi bir işletmesiniz.

MG Aslen Ispartalıyız ama Bir kökümüz de Kütahya'dan Hacıbenli sülalesi diye geçer, dedem, babam yıllardır burayı işletiriz. Esasımız kasaplık ve tahin helacılıktır. Eskiden bu anlamda lokantalar olmadığı için aş evleri, aşçı dükkanları varmış, bizde kasaplıktan kebabçılığa geçmiştik. Daha sonra kıyma makinesi çıkınca şiş köfte, köfteler, kıymalı pide gibi ürünlere de geçmiştik.

BA En çok tercih edilen ürününüz bu kebab.

MG Tabi ama her şey kebab değil, kıymadan, domatesten ya da kıyılmış etten kebab olmaz.

BA Konya fırın kebabından farkınız nedir?

MG Konya'nın ki fırında haşlama ettir, eti leğen kapta suyla, tuzlayıp atarlar fırın içinde 2:30 - 3 saat pişer, yani hem yağ hem su vardır. Fakat bizimkinde ne yağ değer ne su konur, ateşin karşısında kuru kuru pişer.

BA Büryan kebabı gibi mi?

MG Büryan kebabı aslında tandır kebabı da dedikleri kuyu kebabıdır. Etleri içerisine 7-8 kiloluk parçalar halinde sarkıtlar üzerini iyice kapatırlar, düdüklü tencere gibi pişer. Ama bizimki farklı, ateşi farklı pişer. Hem küçük baş hem büyük baş.

BA Hem küçük baş, hem de büyük baş etleri pişiriyorsunuz?

MG Büyük dediğimiz yaşı 3-4 olanlar diğerleri kuzular.

BA Sizde bir defada ne kadar et ne kadar sürede pişiriliyor?

MG Mesela 30 kilo et yaklaşık bir buçuk saatte pişirilir.

BA Isparta'ya ait özgün başka neleriniz var?

MG Şakşak helvası var.

BA Siz mi üretiyorsunuz, biraz da ondan bahseder misiniz?

MG Çövenli su yani ağda piştikten sonra kovaların içine ya da başka şekillerin içine alıyoruz o şekilde satıyoruz.

BA Daha çok bayramlarda üretiyorsunuz değil mi?

MG Evet, Ramazan'da ve kandil günlerinde yaparız. Bunun dışında başka hiç bir yerde yemediğiniz irmik helvamız var.

BA Diğerlerinden farklı mı?

MG Farklı, bol tereyağıdır dışarıda yedikleriniz ağızda dağılır gider. Bizimki dağılmaz kalıp gibidir, düğünlerde falan da hazırlanır.

BA Isparta'ya özgü Kabune pilavı da var?

MG Evet kabune pilavımız var. Diğer etli pilavlarda pilavı pişirirler eti de dışarıda pişirirler ve birleştirilir.

Bizimkinde eti haşlarız, ufak ufak dederiz altına, soğan, nohut, dederiz, üzerine ıslattığımız pirinci koyarız, et suyu koyarız, alttan yavaş yavaş pişirilir, piştikten sonrada üzerine tereyağı gezdirilir.

BA Servis kaplarınız çok orijinal, bunlar tarihi mi?

MG Eskiden beri gelen tarihi olanları da var, ama çoğu da çalındı. Dedemin babasından kalanlarda vardı ama çoğu çalınmış.

BA Keşke onları serviste kullanmayıp da saklasaydınız, çok üzüldüm.

MG Tabi kalanları topladık ve saklıyoruz. Dünyanın en güzel kabıdır bakır kap. Porselen de iyidir ama paslanmaz çelik kaplar kötüdür.

BA En iyisi bakırdır ama o da sürekli kalayla kaplanmak istiyor. Son olarak şu şerbetten de bahseder misiniz?

MG Bu bölgede yetişen "dimnit" üzümü vardır, bu üzümü kuruturlar.

BA Bu üzüm çarşıda bulunabiliyor mu?

MG Tabi siyah kuru üzüm diye satarlar, bir gün önceden bu üzümü ıslatırız, çünkü açıkta üretilip satılıyor. İyice yıkadıktan sonra su katar ve suyla pişiririz, pişerken içerisine defneyaprağı koku veren baharatlar katarız, iyice piştikten sonra şeker ilave ederiz, süzer soğutur ikram ederiz.

BA Faydası nelerdir?

MG Elektriğin olmadığı zamanlarda yüksek bölgelerden karları buraya getirirler ve bu üzüm hoşafı ile karıştırarak kimisi dondurma gibi, kimisi soğuk şerbet şeklinde kullanırlardı. Şimdi tabi buzdolabı olduğu için daha kolaylaştı.

BA Çok teşekkür ederiz zaman ayırdığınız için.

MG Ben de size teşekkür ederim.











TARİHİ ISPARTA KEBAPCISI
HACIBENLIOĞLU
HELVA - KEBAP - PİDE SALONU
KURULUŞ 1833

Mustafa GÜLATA

Tel. İş : 0246 218 18 25 - Alo Paket : 0246 232 31 82
Tel. Ev : 0246 218 79 06
Bedesten Civarı No. 4 - ISPARTA