



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HACIBEY KEBAP KİLİS

BA Adınızı ve soyadınızı öğrenebilir miyiz?

MT İsmim Mustafa Tutunmaz

BA Mustafa bey burada Kilis'in yerel yemeklerini yapıyorsunuz, nedir Kilis'in yerel yemekleri?

MT Yerel yemek derken Kilis tavası var, oruğumuz var.

BA İçli köfte gibi bir şey değil mi?

MT Hayır içli köfte değil. Bu simitten yapılıyor, kömürde pişiriliyor. İçli köftenin içine kıyma konup kapatılıyor ve haşlanıyor, yani farklı oluyor. Ayrıca Kilis lahmacunu var, Kilis lahmacunu Antep lahmacunundan farklıdır.

BA Farkı nedir?

MT Farkı şu; Kilis lahmacununun içinde yeşillik olmaz, soğan olur, salça ve domates olur, ayrıca Kilisin kuru toz biberi vardır ondan konur, Antep'de ki gibi sarımsak konmaz. Antep'te sarımsak ve bol maydanoz koyarlar. Kebap olarak Kilis tavaından başka Alınazik var. Alınazik yoğurtlu oluyor. Onun da iki çeşidi oluyor, bir kıymalı var, bir de zeytinyağlı. Zeytinyağlı olanda yoğurt olmuyor, yani sosu farklı. Mesela alınazik yoğurtlu oluyor üzeri kıymalı ya da kuşbaşı etli oluyor. Bir de alınazikin daha değişik bir çeşidi daha var salçalı oluyor, patlıcan öldürmesi, salça sarımsak ve zeytinyağından yapılıyor.

BA Onda et olmuyor mu?

MT Et konmuyor, o daha değişik.

BA Siz onu işletmenizde yapıyor musunuz?

MT İstenirse yaparız ama, o daha çok evlerde yapılır.

BA Siz daha çok kebab türü şeyler mi yapıyorsunuz?

MT Daha çok kebab yapıyoruz, sulu yemek burada fazla gitmiyor. Kilis küçük bir yer, sulu yemekler zaten evlerde yapılıyor. Büyük şehir olsaydı belki sulu yemeklerde giderdi.

BA Başka ne gibi kebablarınız var?

MT Burada Kilis yöresel kebablarının dışında, et, tavuk döner, adana kebab gibi kebablarımız da var. Ama en çok giden kebabımız Kilis tava.

BA Kilis tavanın özelliği nedir?

MT Özelliği; makine kullanmadan zırah kıyması kullanıyoruz, kokmasın diye içerisine soğanı çok az koyuyoruz, Kilis biberi koyuyoruz. Kilis biberi koyuyoruz, Kilis biberi çok acıdır istemeyenler oluyor.

BA Etin özelliği nedir?

MT Kuzu eti kullanıyoruz.

BA Danadan olmuyor mu?

MT Danadan olmaz, koyundan bile olmaz, kuzu etinin kıyması daha güzel olur.

BA Tatlılarınız var mı? Kilise özgü.

MT Peynirli kadayıf var, bir de kaymaklı kadayıf var.

BA Kaymaklı kadayıf "cennet çamuru" mu?

MT Evet cennet çamuru.

BA Cennet çamurundan biraz söz eder misiniz?

MT Cennet çamuru sarı yağda kavuruyorlar

BA Sarı yağ sade yağ mı oluyor?

MT Evet evet, tereyağın daha özleşmiş ayrı ayrı alınmış. Tereyağın ayrı var, sarı yağın ayrı yok, işi bitince ağzını iyice kapatmak gerekir, çünkü hava alınca ölür. Kadayıfı sadeyağda kavuruyorlar, iki kat kaymak kullanıyorlar, "Cennet çamuru" oluyor. Çok lezzetli oluyor.

BA Sizin katmerinizde meşhur değil mi?

MT Bizim katmerimiz de meşhur.

BA Genel olarak işletmenize malzeme seçerken nelere dikkat ediyorsunuz?

MT Bizim devamlı alışveriş ettiğimiz marketlerimiz var, yeşilliğimizi salatamızı günlük alırız, yeşilliğimiz Antep'ten gelir. Kilisin ürünleri geç olur, Antep'in daha önce çıkıyor.

BA Antep daha mı sıcak?

MT Sıcak olduğundan değil, oraya da Antalya'dan geliyor, Antep'in hali daha büyük ve ürünler daha taze, ayrıca seçimimizi de iyi yapıyoruz. Mesela bir 1-1,5 ton biber alıyoruz ve hep aynısını kullanıyoruz. Bugün Urfa biberi, yarın Antep biberi tadı, lezzeti değişiyor, biberlerimiz aynı seriden olmalıdır. Eti de 30 kilo alırız, 31 kilo almayız, bitirince tekrar alırız, taze taze kullanırız, tavuk da aynı şekilde bitince satmayız, müşteriye kalmadı deriz.

BA Döner Ankara'ya mahsus sizde var?

MT Döner buranın değil müşteri istiyor. Döner Bursa'nın değil miydi?

BA İskender Bursa'nın.

MT Ankara'da çok ünlü Kilis lokantaları var.

BA Son olarak biraz da işletmenizden bahseder misiniz?

MT Babam kebabçı, babamın babası bakkaldı, kardeşlerim marketçi oldu, ben de kebabçı oldum, kebabçı olmadan önce otobüsçüydüm Halep'e çalışırdık. Burayı kardeşimden devraldım.

BA Kilisin zeytinyağı çok meşhur, siz zeytinyağı nerelerde kullanıyorsunuz?

MT Bizim zeytinyağımız ayçiçeği yağıyla hemen hemen aynı fiyat, kilosunu 5 liraya alıyoruz, durum böyleyken neden ayçiçeği yağı kullanalım?

BA Kilis zeytinyağının özelliği nedir?

MT Kilis zeytinyağının özelliği, asidi fazla değil, çok düşük ve sağlıklı. Rengi açıktır ama bir süre sonra dibine çökerek rengi dönüyor, ilk sıkıldığında sapsarı altın gibi olur. Bir de yeşil olanı var, bu da olgunlaşmadan sıkılan zeytinden elde edilen zeytinyağı oluyor, bu çok güzel yemyeşil.

BA Evde yemek yapıyor musunuz?

MT Bazen yaparım, eşim memur, yardımcı olmak için yaparım.

BA Eşiniz güzel yemek yapıyor mu?

MT Eşim Malatyalıdır güzel yemek yapar.

BA Anneniz mi güzel yemek yapar, eşiniz mi?

MT Annem çok güzel yemek yapar.

BA Kilisli bayanları hamarat olarak biliyoruz.

MT Benim babaannem şu anda 92 yaşında hala kendi yemeğini kendi yapar.

BA Maşallah, siz en çok hangi yemeği seviyorsunuz?

MT Biz zeytinyağlı yemekleri çok seviyoruz. Mesela bizde şöyle bir şey var, biz patatesi zeytinyağında kızartırız, kızartmadan artan yağla pilav yaparız, aynı tereyağı gibi olur, çok lezzetli olur.

BA Bunu deneyelim.

MT Buranın zeytinyağından alın bir deneyin, bana hak vereceksiniz. Bir de kızartmada o çok az olan asit yanıp gidiyor, pilav çok güzel oluyor.

BA Personel seçiminde nelere dikkat edersini?

MT Personel seçiminde, yukarda otelcilik ve turizm okulu var, yaz tatillerinde oradan öğrencileri alıyoruz, onlar yaz boyunca harçlıklarını çıkarıyorlar, biz de okullu eleman çalıştırmış oluyoruz. Ustalarımız da daimi ve çekirdekten yetişme, işlerini iyi biliyorlar.

BA Siz bu işe kaç yaşınızda başladınız?

MT Babam kebabçıydı, yaklaşık 35 seneden beri bu işin içindeyim.

BA Kaç yaşınızdasınız?

MT Şu anda 48 yaşındayım.

BA Bu işi çocuklarınıza devretmeyi düşünüyor musunuz?

MT Bir oğlum askerden gelecek inşallah, bir oğlum okuyor, kızım üniversitede, bir oğlum kaymakam çıktı, bir oğlum kalıyor, olursa o kebabçı olacak.

BA İşletmenizle ilgili olarak geleceğe yönelik idealleriniz var mı?

MT Biraz burayı geliştirmeyi ve çeşitleri arttırmayı düşünüyorum, mesela bumar dediğimiz dolmadan yapacağız.

BA Başka şubeniz yok değil mi?

MT Yok.

BA Önemli olan da çok şube açarak kaliteyi düşürmek olmamalı. Peki Mustafa bey, verdiğiniz cevaplar için çok teşekkür ederim.

MT Ben de çok teşekkür ederim.







**HACIBEY**  
KEBAP-DÖNER VE LAHMACUN SALONU

ALO PAKET SERVİSİ  
0533 964 09 66  
0348 814 12 24