



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HANİMELİ SOFRASI ADIYAMAN

<https://perihanmeli.com/>

BA Nimet Hanım çok teşekkür ederim, bir de soyadınızı öğrenebilir miyim?

NP Nimet Peri, işyeri adımızda Peri Hanımeli Sofrası olarak geçiyor.

BA Böyle bir yer açmak nereden aklınıza geldi?

NP Bende girişimci ruhu var, arayış içindeydim, çocukları büyüttükten sonra iş kurma fikri vardı ama hangi işi kuracağımı bilemiyordum, eşimin aşçı olması buna etkindir, yetişemediğim yerlerde eşimin de katkısı var, kendisi uzun süre Devlet Su İşlerinde deneyimli bir aşçıydı O'nun da deneyimlerinden istifade ederek burayı açtık. Amacım olmayan bir şeyleri gerçekleştirmekti. Mantının Adıyaman'da olmadığını biliyordum ve ilk mantıyla başladık. İskenderun'da bir bayan arkadaş bu işi yapıyordu, çok kısa sürede iyi bir sirkülasyon yaptı, çok büyük kuruluşlar tarafından tutuldu. İskenderun'a giderek o arkadaşın neler yaptığını görerek arayışımı tamamladım. Burayı ilk kez başka bir bayan arkadaş işletiyordu, ben burayı ondan devraldım, yani ondan 2 sene sonra devraldım. Şu an 8 yıldır bu işletme devam ediyor.

BA Adıyaman'da sizin gibi yöresel yemekler yapan başka bir işletme göremedim, yok galiba?

NP Ara ara değişik fikirlerle yapan arkadaşlarımız oluyor ama uzun vadeli olmuyor. Neden uzun süreli olmuyor bilemiyorum, benden esinlenerek yapan arkadaşlarımız çok oldu, ama bir süre sonra kayular. Biz bu konuda istikrarlı gidiyoruz.

BA İnşallah uzun yıllar devam edersiniz. Biz yemek araştırmacısı olarak her gittiğimiz yerde "kim yöresel yemek yapıyor?" sorusunu soruyoruz. Adıyaman'a geldiğimizde de sizi bulduk.

NP Sağ olun.

BA Adıyaman mutfağında mantı yok dediniz. Yani bu mantı özgün Adıyaman mutfağının değil.

NP Adıyaman'da kadınlar lokantalara gidip yemek yemezlerdi, evlerde bütün yöresel yemekler yapılırdı. 8 yıl öncesinden bu güne çok şey değişti. Eskiden müşterilerimizin yüzde 70'i yabancıları yani burada çalışan memurlar, günübirlik turist olarak gelenler, olurdu. Şimdi evinde meyirini yapamayan, içli köftesini yapamayan, mubarını yapamayan hanımlar da geliyorlar.

BA Meyirden bahsedelim mi?

NP Meyir annemden öğrendiğim bir tarifdir. Ben de çok meraklıyım.

BA Siz buralısınız?

NP Buralıyım Kahtalıyım. Annemden gördüklerimi uyguluyorum, işte ekşili köfte, haşlama içli köfteyi, Adıyaman'da dolmalı köfte deriz onu. Yakında da bir televizyon kalından geldiler buranın yöresel yemekleriyle bir program yaptık.

BA Yayınlandı mı?

NP Yayınlandı. O programda meyir yaptık, kış kabağını yaptık, dolmalı köfte yaptık, tatlı olarak küncü yaptık, bütün bunlara Adıyaman'ın özgün lezzetleridir.

BA Küncü susam oluyor değil mi?

NP Evet susam oluyor. Gelen misafirlerimize böyle Adıyaman yemeklerini en iyi şekilde tanıtmaya çalışıyoruz.

BA Yemek kültürdür, yemek unutulursa kültür de unutulur, bu bakımdan çok önemli bir misyonu yürütüyorsunuz.

NP Çok sağ olun. Ben bu işe başladığım zaman "Adıyaman'ın yöresel yemekleri nedir" diye sorduklarında; bölgesel etkileşim çok fazla, Adıyaman 1954'den sonra il olmuş. Adıyaman, Malatya, Diyarbakır bakın çevre illeri yemek kültürleri çok yakındır. Mubarı; Diyarbakır'da, Malatya'da, Mardin'de yapıyor ve birbirine çok

benziyor, bölge olarak etkileşim çok fazla.

BA Hitab bana biraz ilginç geldi, içinde her şey var ama muhteşem bir lezzet. Anladığım kadarıyla, ıspanak, patates, patlıcan, peynir ve et var, et kavurma et mi?

NP Hafif kavurup, ondan sonra kullanıyoruz. Biz çeşit de sunuyoruz, isteyene, sadece ıspanak, peynir ya da içinde neler isterse, peynir olarak da yörenin peynirini kullanıyoruz. Peynir çok özen gösteriyorum, benim köyümden geliyor. Zaten kullanılan ürünün kalitesi yemekleri ön plana çıkarıyor.

BA Elbette.

NP Babam salça yapıp gönderiyor sağ olsun, kız kardeşim mumbarı dolduruyor.

BA Tamamen organik ürünler kullanıyorsunuz?

NP Zaten başarının kaliteli ve orijinal malzeme kullanımından geleceğine inanıyorum.

BA Gerçekten öyle, hitabı çok beğendim. Siz hazır yufkadan yapmışsınız ama orijinal hamurunda maya var mı?

NP Maya yok.

BA Maya mikroorganizma olduğu için pek önerilmiyor.

NP Manti için ciddi projelerim var, gerekli izinleri aldım. Mantıyı paketleyerek, marketlere hazır ürün olarak vermek istiyorum. Ayrıca diğer yöresel yemekleri, içli köfteyi paketleyip marketlerde satışını istiyorum.

BA Bu paket ürünler ne kadar süre dayanacak?

NP Uzmanlarla araştırma içindeyiz 3-6 arasında dayanma süresi olacak.

BA Vakumlayarak?

NP Donmuş halde, vakumlayarak mantı olsun, içli köfte olsun, daha az lezzetli oluyor. Haşlamadan, sadece dondurarak paketlemeyi düşünüyorum. Alan haşlayarak kullanacak.

BA Abuzer Kebabında neler var?

NP Közlenmiş patlıcan, pişmiş domates...

BA Köftesinin özelliği nedir?

NP Yörenin kaliteli etleri ayrı bir lezzet katıyor.

BA Baharatı fazla ön planda değil.

NP Baharat yok, sadece tuz ve et. Etin kendi lezzeti açığa çıkıyor.

[i]BA Adıyaman mutfağında hangi yağ kullanılıyor?

NP Tereyağı, ayçiçeği yağı, zeytinyağı kullanıyorum.

BA Adıyaman mutfağında zeytinyağı var mı?

NP Var, insanlar zeytinyağının bilincinde ve farkında, kullanılıyor. Ayçiçeği yanının da en kalitelisini ve kolesterol oranı en düşük olanını kullanıyoruz.

BA Kaç masanız var?

NP 25 masa içerde salonda var, 35 masa da terasımız da var.

BA Kaç kişi çalışıyor?

NP Ben ve eşimle beraber 12 kişi çalışıyoruz.

BA 10 aileye ekmek kapısı sağlıyorsunuz. Bundan sonra ne yapmayı düşünüyorsunuz?

NP Bundan sonraki ilk hedefim, mekanın fiziki koşullarını daha iyi duruma getirmek. Adıyaman'ın en iyi yerinde bulunmak istiyorum.

BA Yani şube mi açacaksınız?

NP O da olabilir, Adıyaman'da mı olur, başka bir yerde mi olur bilmiyorum.

BA Adıyaman olsun.

NP Adıyaman'da emeğimizin tam karşılığını alamıyoruz, büyük şehirler olabilir.

BA Hanımlara sorulmaz ama kaç yaşınızdasınız?

NP Ben saklamıyorum yaşımlı söylüyorum, ben 69'luyum, yörede okutulmayan ve erkenden evlendirilenlerdenim. 17 yaşında anne oldum, şu an çocuğum üniversite öğrencisi.

BA Maşallah.

NP Şu an çocuklarımı erken büyütmenin avantajını yaşıyorum.

BA Nimet Hanım baya genç gösteriyorsunuz.

NP Size çok teşekkür ederim buralara kadar gelmişsiniz bizi bulmuşsunuz, çok mutlu oldum. Bu tip şeyler beni motive ediyor, doğru yolda olduğumu düşünüyorum.

BA Çok teşekkür ederim bu lezzetleri yaşattığınız ve bize aktardığınız için.













# Peri HANİMELİ SOFRASI



150 m2 Kapalı,  
150 m2 Açık Terasıyla  
Şimdi: Günün Her Saatinde  
HERKES'e Açığız

Tel : (0416) 214 44 40  
Tel : (0416) 214 43 03  
Gsm : (0532) 598 56 10

[www.perihanimeli.com](http://www.perihanimeli.com)

Eskisaray Mah.Eskisaray Cami Civarı 216.Sk.  
ADİYAMAN

HANİMELİ  
SOFRASI  
SOFRASI  
SOFRASI  
SOFRASI