



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATTENA ANTAKYA SOFRASI

<https://hattena.com.tr>

Ankara'da Antakya yemeklerine özlem duyanlar için en doğru adres "Hattena". En doğal yöresel lezzetler burada hazırlanıyor. Bize bu özgün tetların nasıl hazırlandığı konusunda Ali Uğraş ve Yusuf Soyalan yardımcı oldu. Kendilerine bu eşsiz yemekleri Ankara'lılara tanıştırdıkları için teşekkür ediyoruz.

BA Bize işiniz yoğun olduğu halde zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz Ali bey. Bu işletme kaç yıldır hizmet veriyor.

AU Asıl bize yer verdiğiniz için biz teşekkür ederiz. Burası açılalı 3 sene kadar oluyor.

BA Hattena ne anlama geliyor?

AU Antakya'da kurulmuş bir prensliğin adı.

BA Siz nerelisiniz?

AU Ben Samandağ'lıyım, burada çalışan bütün personel de Hatay ve çevresinden.

BA Tamamen orijinal bir ekiple çalışıyorsunuz. Kaç kişi görevli burada?

AU Evet. 15 kişi çalışıyoruz. Personel gibi kullandığımız bütün ürünleri de yöremizden getiriyoruz.

BA Şunu bütün içtenliğimle söyleyebirim ki yemekleriniz o kadar lezzetli, o kadar kendine has ki sanki yerinde yeniymiş izlenimi bırakıyor damakta.

AU Tandır dahil olmak üzere aslına uygun bir mutfağımız var. İsterseniz gezebilirsiniz. Mutfağımız Yusuf beyden sorulur.

BA Merhaba Yusuf bey.

YS Hoşgeldiniz Banu hanım. Öncelikle bu boneyi takmanızı rice ediyorum.

BA Gerçekten sizi kutlarım. Bu işi nereden öğrendiniz?

YS Ben aslen gazeteciyim. Burayı açtıktan sonra artık buraya aitim ve hiç mutfaktan çıkamaz oldum.

BA Kaç çeşit yöresel tarif biliyorsunuz.

YS Herhalde hepsini biliyorum diyebilirim. Annemin lezzetini buraya taşıdım. Antakya'da tescillenmiş 380 tarif mevcut.

BA Burada kaç çeşit çıkıyor?

YS Bizim burada 50 çeşit yöresel tarif çıkarıyoruz. Bununla birlikte haftasonları sınırsız çeşitli kahvaltı sunuyoruz misafirlerimize.

BA Raflarda zeytin, nar ekşisi, pişmiş yoğurt, çeşitli reçeller görüyorum.

YS Evet. Bunların hepsini bizzat kendimiz Antakya'da bulunan bahçe ve tarlalarımızdan temin ediyoruz. Una kadar hepsi bizim. Ancak sadece balı Karadeniz'den getiriyoruz.

BA Gerçekten takdire şayan. Ali bey, Yusuf bey çok çok teşekkür ediyoruz. Hayırlı bol kazançlar dileriz.

YS Biz teşekkür ederiz çalışmalarınızda başarılar.

AU Tekrar bekleriz.



Çorbalar ÇORBALAR ₺45.00 KURUMSAL BORDAR ₺45.00 KURUMSAL BORDAR ₺45.00		Meyler KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00		KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00	
Pilavlar PILAV ₺45.00 KURUMSAL PILAV ₺45.00 KURUMSAL PILAV ₺45.00		Ana Yemekler KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00		KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00	
Tatlılar KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00		Salatalar KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00		KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 ₺45.00	
Kahve Ekmek KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00		İçecekler KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00		KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00 KURUMSAL ₺45.00	









