



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜSREV LOKANTASI (RİZE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Lokantanın mazisi 1928 yılına kadar geri gider. Abdullah Hüsrev, 1928 yılında Çayeli'nde bir baraka dükkânı kiralayarak bakkal dükkânı açmış, burayı 1958 yılına kadar işletmiş. 1961'de yeni Belediye Sarayı yapılmış. Belediye Sarayı'nın altındaki dükkân tamamen Fahri Hüsrev'e tahsis edilmiş. Fahri Hüsrev dükkânın dekorunu yeniden yaparak "Hüsrev Lokantası" adıyla hizmete açmış. O sıralarda yapmış olduğu bir seyahat sırasında Erzurum'un İspir ilçesinde şu anda kullanmakta oldukları kuru fasulye cinsini keşfetmiş ve öğrendikleriyle lokantasında kuru fasulye yapmaya başlamış. Fasulyeyi önceleri mangal üzerinde pişirmiş. Fasulyenin yanında pilav, turşu, köfte derken, mönüdeki seçenekler çoğalmaya devam etmiş.

"Hüsrev Lokantası" 1991 yılına kadar Çayeli Belediye Sarayının altında hizmet vermiş. Bu zaman zarfında Çayeli gibi küçük bir ilçede, başta Cumhurbaşkanlarımızdan Cevdet Sunay'a, 1980'lerde dönemin Cumhurbaşkanı Kenan Evren'e, Süleyman Demirel'e, Turgut Özal'a, tüm devlet büyükleri, yabancı ataşeler, büyükelçiler, tiyatro sanatçıları, gazeteciler, yabancı devlet cumhurbaşkanları ve başbakanlarına yemek verilmiş.

Kullanmış olduğu malzemelerin kalitesi çok önemli olduğu için fasulyeyi Erzurum'un İspir ilçesinden; tereyağı, yoğurt ve fındığı Trabzon'un Vakfıkebir ilçesinden; tel kadayıfı Giresun'un Bulancak ilçesinden; pirinci Edirne Uzunköprü Meriç'ten; dana etini Erzincan, Biga, Afyon yörelerinden alıyorlar. Hüsrev'in fasulyesinin bir diğer özelliği ise gazının alınmış olması. Gerçekten de gaz yapmıyor Hüsrev'in fasulyesi. Özel bir yöntemle fasulyenin gazı alınıyor. Ayrıca Hüsrev'in, tarifi kendilerinde sır olan, sadece ailenin bildiği bir sosu mevcut.