



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

İREM PİZZA SARIKAMIŞ

BA Adınızı ve soyadınızı öğrenebilir miyiz?

FD Ferda Demirtaş Abla'nın mantı evi ama şimdiki adı İrem

BA Biz burayı Sarıkamış'ın önde gelen lokantalarından biliyoruz.

FD Sağ olun.

BA Böyle bir işletme açmaya nasıl karar verdiniz?

FD Evde oturmaktan sıkılmışım böyle bir iş yeri açtık.

BA Evlisiniz?

FD Evet, 2 de kızım var. Arkadaşlarla konuşurken haydi bir yer açalım bildiğimiz lezzetleri üretelim dedik.

BA Demek lezzetleriniz biliniyor ki size de böyle bir teşvik gelmiş.

FD Eşi asker olan bir arkadaşım ile ortak açmıştık, eşinin tayini çıkıp gidince tamamını bana devredip gitti. Fazla ortak kalmadık 2-3 ay. O gidince bütün her şeyi ben yapmaya başladım.

BA Kaç yıldır yapıyorsunuz?

FD 6 yıldır yapıyorum.

BA Sarıkamış'ta yöresel yemek deyince sizi gösteriyorlar. Yöresel olarak neleriniz var?

FD Kışın kaz yemeğimiz var.

BA Nasıl yapıyorsunuz?

FD Kaz kaç küçük yapılabaksa önceden rezervasyonlu olarak hazırlıyoruz. Kaz önce haşlanır, sonra da fırınlanıyor, yanında bulgurla servis ediliyor.

BA İlla bulgur mu, pirinç pilavı olmaz mı?

FD Kazın yağı ile bulguru pişiriyoruz, pirinçle o kadar güzel olmuyor.

BA Yani kazla bulgur daha uyumlu diyorsunuz?

FD Geleneksel olarak atalarımızdan gördüğümüz bulgurdur.

BA Bir de Kars ketesi var, Sarıkamış'a özgü bir farkı var mı?

FD Ufak tefek farklar olsa da aynı.

BA Maya, süt, yumurta var mı?

FD Var, içinde de var, üzerine de sürüyorum, ben taa Ankara'ya diğer şehirlere gönderiyorum.

BA Yağ olarak ne kullanıyorsunuz?

FD Çoğunlukla margarin ve sıvıyağ karışımı kullanıyoruz.

BA Geleneksel olarak sadeyağ da olması lazım?

FD Tereyağı olması lazım ama burada tereyağı fazla kullanılmıyor, sevilmiyor, mantıya bile tereyağı katamıyoruz.

BA "Piti" var, "hengel" var?

FD Bir de "kunk" var.

BA O nasıl oluyor?

FD Isırgan, ebegümeci gibi otlardan yapılıyor.

BA Kars'a özgü bir çok otunuzun olduğunu biliyorum?

FD Çok otumuz var ama en çok ısırgan otu tercih edilir.

BA Kaç kişi çalışıyorsunuz?

FD Şu an ciddi eleman sıkıntısı çekiyoruz, bu kızım yardım ediyor, bunlar da part time öğrenci çocuklar. Kosgeb belgesi aldım ama ondan da istifade edemiyorum çünkü yer değiştirdim.

BA Siz de azim var o belgenin yenisini alırsınız.

FD Azimliyim evet, ama bana hırslı diyorlar, çelemeyenler var.

BA O her yerde oluyor meyve veren ağacı taşlarlar. Evlatlarınız kaç yaşındalar?

FD Biri 15 yaşında, biri de 10 yaşında.

BA Maşallah erken evlenmişsiniz?

FD Evet 19 yaşında evlendim. Lise bitti hemen evlendim.

BA Daha çok müşterileriniz kimler?

FD Müşterilerim daha çok memur kesimi ve askerler.

BA Dışarıdan gelen memurlar Kars yemeklerini seviyorlar mı?

FD Evet çok seviyorlar. Bir de gözlerinin önünde yapıyorum, her yerde ev yemeği ve yöresel yemek bulunmuyor.

BA Temiz ve her şey ortada.

FD Evet göz önünde yaptığım için güven sağladım, rahatlıkla yiyorlar.

BA Sarıkamış'ta tanınıyorsunuz ve belli bir yere geldiniz bundan sonra ne yapmak istersiniz, şube açmak ister misiniz?

FD Kars'a da bir şube açmam isteniyor, ben istemiyorum.

BA Evet o zaman kalite düşer.

FD Ayrıca Sarıkamış küçük bir yer, dedikodu çok oluyor çekemem.

BA Yörede pek çalışan kadın yok galiba.

FD Çok fazla çalışan kadın yok, hatta ilk kanım işletme ben olduğum için çok göz battım. Gerçi şimdi bazı bayanlar çamaşırcı, perdeci gibi iş yerleri açtılar.

BA Eşiniz çalışmanıza ne diyor?

FD Önceleri onaylamıyordu, şimdi onaylıyor. Bazen çok sıkışıyorum hemen eşimi arıyorum, gelip bana yardımcı oluyor.

BA Eşinizin adı nedir?

FD Ayhan.

BA Çok teşekkür ederim bize vakit ayırdığınız için.

FD Sağ olun var olun.







İREM PİZZA
Ferda DEMİRTAŞ
Ev Yemekleri • Manti • Kaz • Pizza
Çorba ve Kahvaltı Çeşitleri • Kete
Tatlı Çeşitleri • Soğuk ve Sıcak İçecekler

EVLERE VE İŞYERLERİNE
SİPARİŞ ALINIR

ALO SİPARİŞ
0532 208 63 35
0474 413 75 89

Hüseyin Bildik Cad. No. 15
SARIKMAIŞ/KARS

TATLI VE YEMEK SİPARİŞİ ALINIR