



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFÇI MUAMMER USTA ERZURUM

<https://www.kadayifciMuammerusta.com.tr>

Erzurum'a gelmeden önce en lezzetli ve sevilen tatlının "kadayıf dolması" olduğunu biliyordum. Şerbetli tatlılar kitabımız için bu tatlıyı yapmış, ölçülendirmiş, okuyucularımızın yararına sunmuştuk. Pek tatlı sevmesem de bu tatlı damak hafızamın bir köşesinde özel bir yere sahiptir.

Artık Erzurum'da olduğumuza göre bu tatlıyı yerinde denememiz gerekir düşüncesiyle yöre halkına dolmayı en iyi kimin yaptığını sorduk. Otogar civarında bulunan Muammer Usta bu işi en iyi yapan işletmeymiş. Ayrıca burada "çağ kebabı"da en güzel şekliyle yapılmış. Ancak "kadayıf dolması" konusunda otorite olmuş bu müessese.

Sahibinin adı Muammer Tanhaş. Birden fazla şubesi olan bu kuruluşun işletme politikası standart boyda kadayıf dolması üretmesi. Muammer beyi merkez şubede bulduk. Önce bu müthiş tatlıyı denedik. Sonra Tanhaş'la bu kırım kıvamında, tarıfsız lezzet hakkında sohbet ettik.

Türkiye'de ve dünyada tanınmış sanatçılar, politikaçılar, kendi dalında şöhrete ulaşmış kişiler, Erzurum'a gelince mutlaka Muammer Usta'ya uğruyor. Başarının tesadüf olmadığını kanıtıyor, Muammer bey. Geleneksel kadayıf dolması belli bir standarda kavuşmuş burada. 10 adet dolma, 1 kg geliyor.

Her zaman olduğu gibi hesabı ödedik. Oradan ayrılırken Muammer bey arkamızdan koşarak geldi, elinde ödediğimiz hesap vardı. "Siz ne yapıyorsunuz misafire ikram rızkı arttırır, siz bu şekilde rızkımızı azaltıyorsunuz." Çok ısrar etti ama geri almadık. Bunun üzerine "Ankara'ya giderken bana uğramazsanız günahım boynunuza" dedi. Bu durumda ne yaparsınız?

Küçük bir çocukken duymuştum: Erzurum yiğidin harman olduğu yer, diye. Şimdilerde pek harman kadar yiğit yok ama Muammer Bey gerçekten bozulmamış, yiğit bir beyefendi.

Bizimle söyleşi yaptığı ve tüm içtenliğini ortaya koyduğu için Muammer beye sonsuz teşekkürler. Allah işini ve şöhretini daha da arttırsın.

BA Önce sizi tanıyabilir miyiz?

MT Adım Muammer Tanhaş, Kadayıfçı Muammer Usta.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz? Nasıl başladı?

MT Kadayıf dolması Erzurum'a has bir tatlı. Eskiden kadayıf dolması Ramazan'larda evlerde yapılırdı. Eskiden Ramazanda oruç tutulan her evde muhakkak buluna bir tatlıydı. Şekli biraz daha kalındı, biz bunun şeklini değiştirdik, şerbetini değiştirdik, tanıtımını yaptık, ticaretini yaptık. Ama hamdolsun bugün yılın 365 günü yapıyoruz ve Türkiye'nin her tarafına yolluyoruz.

BA Yani eski bir lezzete yeni bir yorum katarak Türkiye'ye tanıttınız.

MT Evet Türkiye'ye tanıttık.

BA Sizi mucidi olarak adlandıralım mı?

MT Mucit demeyelim, çünkü mucit baştan bulmaktır. Biz unutulmaya yüz tutmuş ve sadece Ramazan'larda hatırlanan bir tatlıyı ortaya çıkarttık. Eskiden Ramazanlarda adam berber dükkanının önünde bile kadayıf dolmasını döküp evlere satıyordu, ama Ramazan bittiği an kadayıf dolması da biterdi.

BA Tıpkı Ramazan pidesi gibi mi?

MT Aynen öyle Ramazan pidesi gibiydi, Ramazan bitince kadayıf dolması da biterdi. Şimdi hamdolsun 365 gün kadayıf dolması yapıyoruz ve bütün Türkiye'ye gönderiyoruz. Bu iş sektör haline geldi, Ankara'da, İstanbul'da da duyuyorum; Erzurum'un kadayıf dolmasını yapan üç beş tane firma açıldı.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

MT 18 senedir kadayıf dolması işi yapıyorum. Ben lokantacıyım, 2 metrekare mutfakta başladım, şimdi yeni bir yer alınca 750 metrekare mutfagım var, 18 kişi çalışıyor. Erzurum'un iki meşhurunu bir araya getirdik, kadayıf dolması ve çağ kebabı, bunları 1250 metrekare alanımızda müşterilerimize sunuyoruz.

BA başka şubeleriniz var mı?

MT Benim iki tane daha şubem var, burası üçüncü, merkez burayı yaptık. Diğer iki şubede sadece tatlı satılıyor,

bu arada tatlı ve çağ kebabı var. 1986'dan beri lokantam vardı, son 18 senedir de kadayıf dolması yapıyorum.

BA Çocuklarınız var mı? Onlara da öğretmek istiyor musunuz?

MT İki oğlum, iki kızım var. Kızlarım okuyor, oğullarım burada benimle çalışıyor, bir tanesi askerliğini yeni yaptı geldi, bir tanesi de asker. Ben oğullarıma öğrettim, bundan sonra onlar devralacak.

BA Kaç yaşınızdasınız?

MT Ben 50 yaşındayım.

BA Tel kadayıf hammadde olarak dolmada kullanılıyor. Bu tel kadayıfın özelliği nedir?

MT Tel kadayıfın özelliği, içinde hiç bir katkı maddesi olmayan elde dökülen kadayıf. İçinde un ve sudan başka bir şeyi yok, altında tüp yanan sıcak bakır tepsiye döküyoruz, yarım pişiriyoruz ve o kadayıftan kadayıf dolması yapıyoruz. Bizim kadayıf dolmamızın bütün malzemesi doğal ve katkısızdır, kadayıfı da, şerbeti de, cevizimiz bile bu yörenin cevizidir.

BA Kadayıf dolmanızın cevizlisini yedik, başka kuruyemişlerden de yapılamaz mı?

MT bademle de olur, fıstıkla da olur...

BA Fındık?

MT Fındıkla da olur, evlerde yapıyorlar ama, kadayıf dolmasına cevizlisi yakışıyor.

BA Geleneksel lezzeti ceviz veriyor.

MT Tabi ceviz veriyor, iyi kadayıf dolması cevizden olur, çünkü cevizin bir rehası var, o rehasını kadayıfa veriyor ve çok yakışıyor, yoksa olmaz diye bir şey yok, biz her çeşidini yaptık ama, müşteri cevizliyi tuttu diğerlerini yavaş yavaş azalttık ve kaldırdık.

BA Anlıyorum cevizin yağı kadayıfın içinde çok güzel uyum sağlamış, yağda mı kızartıyorsunuz?

MT Önce kadayıfı açıyoruz, içine ceviz içini koyup yaprak sarma gibi sarıyoruz, sardıktan sonra yumurtaya batırıp ayçiçeği yağında kızartıyoruz.

BA Tulumba tatlısı gibi kıtır bir ifadesi var, o ifadeyi veren kızgın yağ mı?

MT Hayır kızgın yağ olmayacak, çok kızgın olursa kadayıfın yüzeyi pişer içi çiğ kalır. Normal bir ateşte yağın içinde 3-5 dakikada kendi halinde pişer.

BA Hazırladığınız dolmalara baktım da hepside birbirinin aynı boyda asker gibi dizilmişler.

MT Tabi ki fabrikasyon değil ama standardımız var, 10 tanesi 1 kilo geliyor, tartsak da, tartmasak da 10 tanesini 1 kilo olarak satıyoruz. 10 tanesi 1020 ile 1050 gram arasında geliyor.

BA Şerbeti tam kıvamında, bazı tatlılar olur aşırı şerbetten yiyemezsiniz ve şerbette acı değil çok lezzetli, sırrı nedir?

MT Biz şerbetimizde tatlandırıcı kullanmayız, şekerden yaparız, bizim şerbetimizi eksi 30 derece buzun içine koysanız da kristalleşmez. Biz sattığımız dolmaları da 10 gün garantili olarak satıyoruz.

BA Buzdolabında bir ay dayanabilir değil mi?

MT Eğer ağzını açmazsanız buzdolabında çok dayanır.

BA Dolmanızın kilosu ne kadar?

MT Şu anda kilosu 15 lira, Türkiye'nin her tarafına bir telefonla ya da internet adresimizden siparişle gönderiyoruz. 1-5 kilo arası kargo ücreti 7 lira tutuyor. Yani aynı bölgeden bir kaç arkadaş birleşip de kadayıf sipariş etse, kargo farkı 1,5 lira gibi çok küçük bir para tutuyor.

BA Oldukça makul, zaten böyle güzel bir tatlı için 15 lira pahalı sayılmaz. Peki siz kendi tatlınızı seviyor musunuz? yiyiyor musunuz?

MT Ben her gün iki tane yerim ve çok severim.

BA Peki formunuzu nasıl koruyorsunuz?

MT Kilolu değilim, çok hareketliyim, müşterilerimle ilgileniyorum. Bir de bazı vücut kilo tutmuyor, ben de biraz öyleyim.

BA Şu anda da siz hala imalat yapıyor musunuz yoksa tamamen elemanlarınıza mı bıraktınız?

MT Hayır, sadece elemanlara bırakmam mümkün değil, eleman sizin kadar titiz olmuyor, biraz öğrenince bırakıp gidiyor dükkan açıyor, şu an bile 6-7 adet ilave elemana ihtiyacımız var, alıp yetiştireceğiz, yani ben her zaman çalışıyorum, işimin başından hiç bir zaman ayrılmıyorum.

BA Erzurumlular kadayıf dolmasını seviyor mu?

MT Erzurumlular kadayıf dolmasını seviyorlar. Bizim müşterilerimiz dışarıdan gelen yabancı müşteriler. Yabancı dediğim yurtdışından değil, Türkiye'den gelen müşteriler buraya geliyorlar kadayıf dolmamızı yiyorlar, giderken de götürüldükleri kadar tatlı götürüyorlar. Demek ki iyi yapıyoruz ki kapasitemiz hep artıyor, hiç küçülmüyoruz.

BA Biz Erzurum'da kaç kişiye kadayıf dolmasını sorduysak hep sizi söylediler, siz kadayıf dolması konusunda marka olmuştunuz.

MT Sağ olsunlar.

BA Muammer Usta, ben girişteki panonuzda birçok ünlüyle çekilmiş fotoğraflarınızı gördüm, sanatçılar, siyasiler, sporcular, televizyon yıldızları...

MT Doğru, o panolarda birçok popüler isimler var, hepsi buraya geldiler, dolmamızı yediler, orada fotoğrafı olmayanlara da biz tatlımızı gönderdik yediler. Yani Erzurum'a gelen herkes ünlü ya da ünsüz muhakkak bize uğrar ve tatlımızı yerler.

BA Erzurum dışında da şubeler açmayı düşünüyor musunuz?

MT Erzurum dışında şube açmayı düşünmüyorum, çünkü bu iş fabrikasyon olmuyor, elle yapılması gerekiyor. Eleman yetiştirmek zor, şimdilik Erzurum'da 3 şubemiz var bu 3 şubeye biz zor mal yetiştiriyoruz. Yani 10.000 değil 20.000 dolma üretebilsek hepsini de satarız, ona şüphe yok. Ama kapasitemiz kadar üretip hepsini satıyoruz.

BA Birkaç tasarım mühendisiyle görüşerek onun makinesini yaptırırsanız?

MT Ben makine ve teknoloji fuarlarına çok gidiyorum. Mühendislerle konuşuyorum yaparız diyorlar. Ama iş ciddiye binip buraya gelince, bu ancak elde olur başka olmaz deyip gidiyorlar. Napalım ben de bozmayalım, az yapalım, elde yapalım ama kaliteli olsun diyorum.

BA Bir usta kaç senede yetişiyor?

MT Hevesli olan, çalışan ve ihtiyacı olan 18-20 yaşlarındaki bir genç çocuk, bir senede benim işimi görecektir hale gelir. Tabi gene onun başında daha kıdemli ustalarla beraber çalışarak verimli olabilir, tek başına değil.

BA Bursa İskenderi, Adana kebabı kendi adlarına patent aldılar. Siz de kadayıf dolmanıza patent almayı düşünür müsünüz?

MT Tabi Muammer Usta adına Kadayıf dolmasının patentini aldık. Kadayıf dolmamızın coğrafi yer işaretini de Ticaret Odamız Erzurum adına tescil ettirdi. Yani baklavanın başına gelen kadayıf dolmasının başına gelmeyecek. Biliyorsunuz baklavayı Yunanlılar tescil ettirmişlerdi. Bu gazetelerde uzun müddet haber olmuştu. Ama kadayıf dolmasının tescili yapıldı. Erzurum Ticaret Odası, Civil peynirimizi ve Kadayıf dolmamızı Erzurum adına tescil ettirdi. Biliyorsunuz patent işinde, ilk gelen patenti alır.

BA Erzurum'un başka ünlüleri, su böreği, ekşili dolma, incir dolması bunlardan başka neler var?

MT Erzurum'un başka ünlü yemekleri de var ama yüze çıkmamış, unutulmaya yüz tutmuş, herkes revaçta olan yemekleri yapıyor yani tanıtılmış yemeklerden kolay yollu para kazanmaya kalkıyor, kimse de, araştırıp bir yiyeceği su yüzeyine çıkarıp tanıtmak için çaba göstermiyor. Meselâ incir dolması çok güzel ve bütün Türkiye'ye tanıtılması gereken bir tatlı. Mesela birisi çıkarsa sadece su böreğini yapsa ve en iyisini yapsa bu da bir sektör haline gelebilir. Kolay değil emek vereceksin, sabırlı olacaksın, kimse beklemek istemiyor hemen zengin olmak istiyor. Biz kadayıf dolmasına 20 yılımızı verdik.

BA Kendi kendine olmaz zaten, başarı tesadüf değildir.

MT Doğru emek vermeden hiç bir şey olmuyor.

BA İncir dolması nasıl yapılıyor?

MT Tam bilmiyorum ama bildiğim kadarıyla incir dolması için öncelikle incirlerin güzel olması gerekir. Buranın yerel cevizi haşlanarak içine doldurulur, üzerine şerbeti gezdirilir. O da çok güzel olur.

BA Daha çok evlerde yapılıyor galiba.

MT Evet o da Ramazan'da ve evlerde yapılıyor.

BA Son olarak eklemek istediđiniz bir Őev var mı?

MT Erzurum'a gelen bütün misafirlerimiz muhakkak kadayıf dolması ve cağ kebapı yesinler.

BA Çok teŐekkür ederiz bizi kırmadınız.







KADAYIFÇI
MUAMMER USTA

KADAYIF DOLMASI

Şube1 : Numune Hast. Acil Karşısı
Şimşek Apt. Altı ERZURUM
Tel : (0442) 233 62 92

Şube2 : Gürcükapı Polis Karakolu
Altı ERZURUM
Tel : (0442) 233 49 51

