



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHYAOĞLU BURDUR ŞİŞ

BA Sizi Tanıyabilir miyiz?

AA Abdullah Aldemir.

BA Ürününüzün özellikleri nelerdir?

AA Burdur şiş koyun kıymasından yapılır, kıyma çift çekim olarak çekilir, kıyma günlük kullanılır, çekilip biriktirilmez, taze taze çekilip pişirilir, gün içinde dört defa çekiyoruz. İçinde tuzdan başka baharat yoktur, pişirilir ve tırnak pide ile beraber servis yapılır.

BA Mutlaka koyun eti mi?

AA 30-40 sene önce keçi etinden yapılmış ama yıllar geçtikçe istekler değiştikçe koyun etine dönmüş.

BA Abdullah Bey, bu işi kaç senedir yapıyorsunuz?

AA 1986'dan beri yapıyorum.

BA Aynı noktada mı?

AA Bu noktada 20 yıldır yapıyorum.

BA Burada şiş dışında pide çeşitlerinizde var, kaymaklı deniyor, o nedir?

AA Kaymaklı kadayıf, pidelerden, kıymalı, peynirli, kaşarlı pide çeşitlerimiz var, daha çok açık kıymalı pidemiz isteniyor, o yöresel pidemizdir. Peynirli pidemizin peyniri de özeldir, köylerden topladığımız tuzsuz bir peynirdir.

BA Burdur halkı şişi seviyor mu?

AA Hem de çok severler, Burdur halkı lokantalarda Burdur şiş, tavuk şiş, peynirli pide, sulu yemek olarak da kuru fasulye ve tas kebabı yerler. Bu saydıklarım tamamı yöreseldir ve Burdur'da hemen hemen bütün lokantalarda bulunur.

BA Abdullah Bey çok teşekkür ederim.

AA Rica ederim.[/i]











