



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPADOKYA RESTORAN TİFLİS

BA Adınızı, soyadınızı ve işletmenizin adını söyler misiniz?

SA Adım Süleyman Arslan Urfalıyım, burası Kapadokya Restoran, ben de buranın aşçısıyım.

BA Kaç senedir buradasınız?

SA Ben yaklaşık olarak 11 senedir Gürcistan'dayım.

BA Aşçılığı Türkiye'de mi öğrendiniz?

SA Tabi 9 yaşından beri bu mesleğin içindeyim.

BA Zaten Urfalıya kebab yapmayı biliyor musun? diye sormak ayıpmış. Her Urfalı kebabçı doğarmış. Peki siz işinizi seviyor musunuz?

SA Tabi, zaten işinizi severek yaparsanız ancak başarılı olursunuz. İşini seven insan; sevgisini koyar, yüreğini koyar, yaptığı işin en iyisini yapar.

BA Çok güzel söylediniz. Neden Türkiye'de değil de yurtdışında çalışmayı tercih ettiniz?

SA Türkiye'de de çalışıyorduk, Avrupa ülkelerinden de teklif geldi, tercih üzerine buraya geldik.

BA Zor mu mesleğiniz?

SA Zor değil bize basit geliyor. Türkiye'de belirli bir düzen var, ama burada düzen göremedik

BA Gördüğüm kadarıyla Gürcülerin çok fazla yemek çeşidi yok, hinkal var, hacaburi var.

SA Biz burada tamamen Türk yemekleri veriyoruz ama sizin dediklerinizden başka Gürcistan'ın çok da yemek çeşidi yok. Mesela tas kebabına benzer bir yemekleri var "ostri" diyorlar.

BA Nasıl yapıyor kabaca açıklayabilir misiniz?

SA Bizim tas kebabına çok beziyor, ayrıca hamur işlerinde biraz gelişmişler.

BA Haçapuri bizim Trabzon yağlısına benzeyen bir tür peynirli pide.

SA Öyle ahım şahım bir şeyleri yok, bizim yemeklerimiz çok mükemmel.

BA Peki günde kaç çeşit yemek çıkartıyorsunuz?

SA Tiflis'in en işlek bu caddesi üzerinde işi iyi olan 2 restoran var. Biri Antalya restoran, diğeri biz Kapadokya restoran. Bizim restoranımızda günlük 22-23 çeşit sıcak yemek çıkartılır. Bunun dışında kebab, pide, lahmacun ve balık çeşitlerimiz de var.

BA Maşallah her şey var. Peki, Gürcü'ler de geliyor mu?

SA Müşterilerimiz %60 oranında Gürcüler.

BA Peki en çok hangi yemeğinizi seviyorlar.

SA Patlıcan tavayı seviyorlar, haşlamamızı seviyorlar.

BA Patlıcan yemekleri Urfa'da da çok seviliyor.

SA Evet biz severiz.

BA Kaşık salatamız, ciğeriniz, çok seviliyor, geçen sen Şanlıurfa'ya gittiğimizde ki gözlemlerim bunlar.

SA Eğer kalırsanız size Urfa işi ciğer kebabı yaparım.

BA Çok sađ olun Azerbaycan'a döneceđiz.

SA Azeri yemekleri buradan biraz daha farklıdır, sanki Osmanlı'dan bir şeyler almış gibiler. Ben Moskova'da da çalıştım, çalıştığımız yerde 4 tane aşçı vardı, Azeri aşçılara bakardım onlara kazan yemeği derlerdi yani tencere yemekleri, baya güzel işler çıkartırdı.

BA Buranın sahibi Nevşehirli mi, adı neden Kapadokya?

SA Sahibi Nevşehirli değil. Burada restoran açanlar Türkiye'de bilindik yerlerin adını koyuyor, Kapadokya, Ankara, Antalya restoranları gibi isimler var.

BA Bir de dikkatimizi çekti bu arada, Türk malları satan marketler, Türk lokantaları, Türk pastaneleri oldukça çok, siz malzemelerinizi nereden temin ediyorsunuz?

SA Etlerimizi kendi kasabımızdan alıyoruz, sonuçta et önemli helal etler bizim için çok önemli.

BA Çok önemli, günahı boynunuza.

SA Zaten farklı bir eti buraya sokmayız, yemeyiz de yedirmeyiz de.

BA Gürcü'ler gelip de domuz soruyorlar mı?

SA Çok soruyorlar, biz de onlara yok diyoruz. Ama 10-11 senedir onlar da alıştı burada ne tür et bulacaklarını öğrendiler, artık biliyorlar.

BA Maalesef Gürcistan'da şarap ve domuz çok yaygın. Özellikle erkekler sokakta hep sarhoşlar.

SA Evet öyle.

BA Siz kendi yerinizi açmayı düşünür müsünüz?

SA İstiyorum ama burada değil.

BA Siz en çok iş potansiyelinin nerede olduğunu düşünüyorsunuz?

SA Ben restoran açsam Moskova'ya açmayı isterim.

BA Moskova'da Türk lokantasına ihtiyaç mı var?

SA Orada imkanlar daha fazla, helal et ürünlerinin bulunması daha kolay ve orada Türk lokantası çok az.

BA Yani Moskova için ihtiyaç diyorsunuz?

SA Birkaç tane alakart usulü çalışan Türk lokantası var ama çok da ahım şahım değil.

BA Sizin en çok sevdiğiniz Türk yemeği hangisi, en iyi yaptığınız yabancı yemek hangisi?

SA Yabancı mutfaklardan Özbek pilavını iyi yaparım, tandır eti çok severim. Biz burada bir gün önceden kendimize tandır yaparız, yavaş yavaş pişer çok güzel olur.

BA Sipariş üzerine üretim yapıyor musunuz?

SA Sipariş gelirse ne istenirse yapıyoruz, mesela yeni testi kebabı yaptık.

BA Fiyatlarınız müşterilerinize uygun geliyor mu? Mesela bir porsiyon kebab ne kadar?

SA 6 kişilik bir kebab, bizim paramızla 80 lira civarında.

BA Peki çok teşekkürler.

SA Ben teşekkür ederim.







