



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABAK TÜRK LOKANTASI BATUM

BA Merhaba efendim sizi tanıyabilir miyiz?

MK Ben Mahmut Karabak, burası Karabak Türk Mutfağı.

BA İşletmeniz daha içeri girerken insana güven veriyor. Müslüman olmayan bir ülkede helal yemek bulmak oldukça zor aslında çok önemli bir göreviniz var.

MK Evet bizim işletmemiz Batum'un en kaliteli lokantasıdır, etlerimiz islami usullere uygun ve helaldir, bütün hammaddelerimiz Türkiye'den gelir, ürünlerimiz en iyisidir. Çok büyük derin dondurucularımız var ürünlerimizi burada muhafaza ediyoruz.

BA Burada kaç kişi çalışıyorsunuz?

MK Toplam 34 personelimiz var.

BA Personeliniz Türk mü?

MK Aşçılarımız Türk, yani yemeklerimiz gerçek Türk aşçıların elinden çıkıyor, garsonlarımız komilerimiz buralı, onların da yüzde yetmiş müslüman.

BA Siz nerelisiniz?

MK Ben ve burada çalışan ustaların tamamı Rize'liyiz.

BA Gürcistan'a yatırım yapma fikri nereden aklınıza geldi?

MK Kominizim bittikten sonra burası oldukça yoksul bir ülkeydi, buradaki insanların yiyecek ekmeği dahi yoktu, elektrik yoktu, Türkiye olarak burada çok yardım yaptık, halkı karşılıksız doyurduk. Burada çok iş imkanı var, benim gibi girişimciler buraya gelip işletmeler açtılar. Ben büyük bir terlik firmasının Karadeniz bölgesi bayisiydim, buraya da bayilik vermeye gelince keşfettik ve yatırım yapmaya başladık. Yakın zamanda Tiflis'e de şube açtık, 5 ay önce de yeni bir otel açtık.

BA Türk'ler burada en çok hangi kollarında yatırım yapıyor?

MK Burada çok fazla Türk firması var, özellikle inşaat firmaları devasa konut ve otel binaları yapıyor, bizim gibi Türk lokantaları ve Türk otelleri de çok. Gürcistan 4,5 milyonluk bir ülke zaten bunun 1 milyonu kaçak ya da legal yollardan Türkiye'ye giriş yapıp çalışıyor.

BA Zaten Türkiye ile Gürcistan arasında serbest geçiş anlaşması var, pasaport ve vize gerekmeden sadece nüfus cüzdanınızla bile giriş yapılabiliyorsunuz.

MK Bu gibi kolaylıklar yatırımcının işini kolaylaştırıyor. Biz burada MUSİAD şubelerini bile açtık, açılışa bakan, belediye başkanı da geldi.

BA Zaten Gürcistan ticaretinin yarısını Türkiye ile yapıyor. Konumuza dönecek olursak günde kaç çeşit yemek çıkartıyorsunuz?

MK Günde 15 çeşit yemek, 4-5 çeşit çorba, 5 çeşit tatlı çıkartıyoruz, bu çeşitler güne ve mevsime göre değişebiliyor, bunun yanında kebablarımız, pidelerimiz ve lahmacunumuz da var.

BA Burada baklava görüyorum.

MK Evet, baklavamız başta olmak üzere bütün tatlılarımız denemeye değer.

Sizi kutlarım Mahmut bey, çalışmalarınızda başarılar dilerim.

MK Ben de size çok teşekkür ederim.









Karabak

Türk Mutfağı

ქარაბაკი

თურქული სამზარეულო

Mahmut KARABAK

Tel : +995 422 27 16 36
Gsm: +995 555 09 53 53
Gsm: +90 532 252 17 65
Batumi Javjadze 39 Gürcistan / BATUM
E-mail: info@karabakturkmutfagi
www.karabakturkmutfagi.com

Tel: +995 514 11 0011

Tbilisi tamar mepis gar

GÜRCİSTAN / TİFLİS

E-mail: Tifliskarabak@gp

www.karabak.com.g

