KASTAMONU TAHİR EFENDİ YÖRESEL LEZZETLER

BA Öncelikle sizi ve firmanızı tanıyabilir miyiz?

MÇ İsmim Mehtap Çelikoğlu. Kastamonu Tahir Efendi yöresel lezzetler sofrasını işletiyoruz.

BA Kastamonu'ya özgü bizim tanıdığımız en meşhur şeylerin başında etli ekmek biliyoruz. Bizim bilmediğimiz başka neler var?

MÇ Cevizli çöreğimizi, tiridimizi ve ev baklavamızı Ankara'ya getirdik. Çorbamız meşhurdur, ekşili pilav,

BA Etli ekmeğinizin özelliği nedir, onu meşhur eden nedir? Unu mu farklı, eti mi?

MÇ Eti bütün etten satırla tahtanın üzerinde döveriz. Etli ekmeği Odun ateşinde saçta pişiririz. Hamurunu mayayız hamurdan yaparız.

BA Sadece un ve su mu?

MÇ Evet.

BA Ürünlerinizin hepsi organik?

MÇ Tabi kesinlikle.

BA Şurada çörek görüyorum?

MÇ Evet o da baklava hamuru gibi mayasız hamurdan çok ince açılarak yapılıyor. Ceviz ve tereyağı kullanılıyor ve çok lezzetlidir.

BA Baklavanızın özelliği nedir?

MÇ Baklavamız 40 kattan yapılır.

BA Ama kesim şekli farklı.

MÇ Evet biz muska şeklinde keseriz. Bizim yörenin baklava kesimi budur.

BA Fiyatları ne kadar?

MÇ Baklavamız 30 lira, çöreğimiz 25 liradır.

BA Elma içeceği nasıl hazırlanıyor?

MÇ Dağdan toplanan yeşil elmalar, ahşap preslerde süzülür ve yalnızca suyu kaynatılır. Bu suyun bir kaşığı bir sürahi suyla karıştırılarak içecek olur. Doğaldır içinde şeker yoktur.

BA Yemeklerin yanında içecek olarak mı kullanılıyor?

MÇ Evet özellikle etli ekmeğin yanında çok güzel oluyor.

BA Yaş tarhananız var. O ne kadar süreyle dayanıyor?

MÇ Tarhana dolapta 5 sene bile dayanır. Cam kavanoza konursa dışarıda da kalabilir.

BA Böyle bir işe başlamak nereden aklınıza geldi?

MÇ Ben Girişimci Kadınlar Derneği başkanıyım. Yemek yarışmasına sayın valimiz bizi gönderdi. Orada Kastamonu'yu en güzel şekilde temsil ettik. Geldiğimizde de konağı bize işletmeye verdi.

BA Kaç yıldır yapıyorsunuz?

MÇ Bu sene dördüncü yılım.

BA Kastamonu'da müşterileriniz en çok hangi ürünlerinizi tercih ediyor?

MÇ Yöresel ürünlerimizi, ekşili pilavımızı, etli ekmeğimizi, bandumamız, tiridimizi ve yaprak sarmamız hepsi de tercih ediliyor.

BA Siz bu ürünlerin hepsini yapmayı biliyor musunuz?

MÇ Hepsini de yapabilirim.

BA En çok hangisinde başarılısınız?

MÇ Banduma.

BA Bildiğim kadarıyla banduma yufka içinde tavuk mu?

MÇ Hindi etinden yapıyoruz.

BA Yörede hindi eti mi kullanılır?

MÇ Evet hindi et, yufkaları ıslatmada hindi suyu kullanılır, aralara ceviz, tereyağı kullanılır.

BA Bu kadar basit ve bu kadar lezzetli bir yemek.

MÇ Evet.

BA Çok teşekkür ederim.

MÇ Ben de memnun oldum.

© lezzetler.com tarif no:74588 • adı:Kastamonu Tahir Efendi Yöresel Lezzetler • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:52