



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA FIRIN KEBABI

<https://www.facebook.com/firinkebap>

BA Efendim öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

AA Ben Ali Atun, Bu da ustamız Süleyman Usta, 25 yıldır fırın kebabı ustasıdır.

BA İşletmeniz hakkında bilgi verir misiniz?

AA Burası çok eski, adı Kebabçı Dedeler, 1929 yılından beri hizmet ediyor.

BA Burada ne yapılıyor?

AA Burada sadece fırın kebabı yapılıyor.

BA Başka bir şey yok mu?

AA Başka bir şey yok.

BA İşletmeniz için 1929 yılında kuruldu dediniz?

AA Evet bizler 3. kuşak işletmecileriz. İlk 1929 yılında Konya'nın ilk lokantacısı ve lokantacılar odasının kurucusu Ali Atun kurmuş. O zamanlar Ali Atun'un lakabı Domata Ali imiş. Kebabçı o zamanlar bedesten içindeymiş. Daha sonra 2. kuşak olarak Hüseyin Atun devam ettirmiş, şimdi de 3. kuşak Ali Atun devam ettirmekte.

BA Fırın kebabının özellikleri nelerdir?

AA Fırın kebabı sadece kuzu etinden olur, başka et olmaz ve özellikle buranın yerel erkek kuzuları kullanılır. Kuzunun da her yeri olmaz sadece ön kol, boyun ve kaburgadan olur, kuzunun her tarafının lezzetleri de farklı farklıdır.

BA Nasıl pişiriliyor?

AA Fırın kebabı fırında 5-6 sürede meşe odunu ile pişer. Bakır kazanların içinde pişer, herhangi bir katkısı yoktur yağın bırakır ve kendi yağı içinde pişer.

BA Dikkatimi çekti kazanın içinde çok fazla yağ birikmiş, artan yağları ne yapıyorsunuz?

AA Artmıyor, et servisi ile birlikte yağı da eksiliyor.

BA Bir de dikkatimizi çekti ateş fırının sol tarafında yakılmış.

AA Evet diğer fırınlarda ateş sağ tarafta yakılır ama fırın kebabının yapıldığı taş fırınlarda ateş fırının sol tarafında yakılır.

BA 1 kilo kuzu etinden ne kadar pişmiş kebab elde edilir?

AA Yaklaşık üçte bir, yani üç kilo kemikli etten, 1 kilo kemiksiz kebab çıkar.

BA Ücreti ne kadar.

AA 1 porsiyon 100 gramı 12 lira.

BA Garnitürü nedir efendim?

AA Garnitür olarak yanında sadece kuru soğan verilir.

BA Domates, biber gibi garnitürler verilemez mi?

AA Domates, biber gibi garnitürler tadını bozar.

BA Bir de dikkatimi çekti fırın kebabını servis ederken çatal ve bıçak vermiyorsunuz?

AA Evet elle yenilir, çataksız servis edilir ama isteyen sadece çatal verilir, bıçak verilmez.

BA Bu fırın kebabının biraz da tarihçesinden bahseder misiniz?

AA Fırın kebabının tarihi ta Selçuklulara kadar dayanır. Biliyorsunuz Konya Selçuklu devletinin başkentiymiş. Hatta Hz Mevlanın bazı eserlerinde Konya'da kuzu fırın kebabı ve kelle kebabı yapan fırınlardan bahsedilir.

BA İşinizi seviyor musunuz?

AA Evet severek yapıyorum.

BA Servis saatleriniz nasıl?

AA Servisimiz sabah 11:30'da başlar ikindi 17:00'de biter.

BA Sadece öğle servisi veriyorsunuz?

AA Evet.

BA Etleri fırına ne zaman veriyorsunuz?

AA Sabah 5:00 gibi fırına veriyoruz.

BA İşlerinizden memnun musunuz?

AA Çok memnunuz?

BA Başka şubeniz var mı?

AA Yakın bir zamanda bir şube daha düşünüyoruz.

BA 1929'dan beri hep aynı adreste miydiniz?

AA Aynı sokağın başındaydık daha sonra buraya geçtik.

BA Peki Ali Bey çok teşekkür ederim.

AA Asıl ben teşekkür ederim, memnun oldum.







KEBABIN YAPILIŞI : KONYA FIRIN KEBABI SELÇUKLU DÖNEMİNDEN GELEN EŞSİZ TARİHİ BİR LEZZETTİR.HZ. MEVLANA'NIN ESERLERİNDE KEBAPTAN VE KELLE KEBABI YAPAN FIRINLARDAN BAHSEDİLİR. FIRIN KEBABI SADECE KUZU ETİNDEN YAPILIR BAŞKA ETTEN OLMAZ. TAŞ FIRINDA MEŞE ODUNUYLA BÜYÜK BAKIR KAZANLARDA KENDİ YAĞIYLA PIŞER TAMAMEN DOĞALDIR HARİCİ HİÇBİŞEY KATILMAZ. KUZUNUN ÖNKOL,KABURGA VE GERDAN KISIMLARINDAN YAPILIR.KONYA YÖRESİNİN ERKEK YAYIM KUZULARI TERCİH EDİLİR. KUZU ETİ YAKLAŞIK OLARAK 5-6 SAATTE FIRINDA KAYNAYA KAYNAYA PIŞER. KEBAP FIRINLARINDA DİĞER FIRINLARA NAZARAN ATEŞ SOL TARAFTA OLUR.3KG ÇÖ KEMİKLİ ETTEN 1 KG KEBAP KALIR KEBABIN HER YERİNİN LEZZETİ FARKLIDIR.

KİD İLE SERVİS EDİLEN
EL İLE YENİLİR.

MESHUR KEBAPÇI DEDELER'DE KEBAP SERVİSİ SAAT 10.30 DA BAŞLAR
16'DA BİTER.



ADRES: BEDESTEN İÇİ AHİBABA SK. NO:20 MERAM / KONYA
TEL : 0332 351 18 78 CEP : 0543 625 69 66



MEŞHUR KEBAPÇI DEDELER

KURULUŞ : 1929

MEŞHUR KEBAPÇI DEDELER TARİHÇESİ : MEŞHUR KEBAPÇI DEDELERİN KURULUŞU CUMHURİYETİN İLK YILLARINA DAYANIYOR. 1929 YILINDA İLK KONYA LOKANTACILARINDAN VE AYNI ZAMANDA İLK KONYA LOKANTACILAR ODASI BAŞKANI OLAN ALİ ATUN'UN NAMİDEĞER DÖMATA ALININ (1. KUŞAK) TEMELİNİ ATTİĞİ BU TARİHİ KEBAPÇI BEDESTEN İÇİNDE HİZMET VERMEYE BAŞLAMIŞTIR. DAHA SONRA OĞULLARI MEVLÜT ATUN (TEK KANAT) VE HASAN HÜSEYİN ATUN (2. KUŞAK) TARAFINDAN AİLEDEN VE ATALARINDAN GELEN BU KÜLTÜR VARLIĞINI O GÜNDEN BU YANA DEK SÜRDÜRMÜŞ VE BÜNYESİNDE SAYISIZ ÜNLÜ MİLLETVEKİLİ, BAKAN, İŞADAMI, SANATÇI, OYUNCU MISAFİR ETMİŞTİR. ŞİMDİDE 3. KUŞAK OLAN ALİ ATUN TARAFINDAN BU GELEN EKSEL HİZMET AYNI İLK GÜNKÜ GİMİ NİÇ ANA VERİLEDİ DEVALİ ETMİŞTİR.



1929'dan Beri Sizin Kebapçınız



3. KUŞAK KEBAPÇINIZ
KUZU PİŞİRİLİR

BEDESTEN İÇİ AHİBABA SK. NO:20 KONYA
TEL: 0332 351 18 78 CEP: 0543 625 69 66



