



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://www.mahfelrestoran.com/)

MAHVEL RESTORAN URLA

<https://www.mahfelrestoran.com/>

BA Önce adınızı soyadınızı öğrenebilir miyim?

TB Taner Bozkurt benim adım, burası Mahvel Restoran. 15 yıldır bu firmadayım 6 yıldır da buradayım, buranın şefiyim. Burası daha çok İtalyan mutfaklı ağırlıklı, burada baya bir ilgi var, işlerimiz de güzel.

BA Çok güzel ve huzur verici, portakal ağaçlarının altında güzel bir ortam.

TB Burada düğünler de yapıyoruz yemekli ya da yemeksiz kokteyl şeklinde. Değişik ve güzel menülerimiz var, akşam ve öğle yemekleri veriyoruz.

BA Mesela sizin spesiyaliteniz neler var?

TB Mesela benim yaptığım ve çok sevilen turşulu biftek sarmam var.

BA Biraz ondan söz eder misiniz?

TB Onda bir kişi için 250 gram bonfile var, 50 gram mantar, 50 gram turşu var, bir de tahinli özel bir sosu var. Turşuyla mantarla bifteğe sarıp fırına veriyorum, fırından çıkınca tereyağı sürüp salamandraya veriyorum, üzerine sosunu döker servis yaparım. Başka sevilen şeylerimiz de var, mesela kabak sarmamız var.

BA Kabak sarması ize özel mi?

TB Değil, İtalyan yemeği, şu anda Türkiye'de bir tek ben yapıyorum, rokfor peynirini, pesto sosla beraber kabağa sarılıp, sarımsaklı yağda kızartılıyor, tabi açılmasın diye kürdanla tutturuluyor, üzerine de bir sosu daha var onu döküyoruz ve soğuk olarak servis ediyoruz, çok güzel bir yiyecek.

BA Müşterileriniz daha çok nereden?

TB Ağırlıklı olarak turlarla anlaşmamız var onlarla geliyor, ayrıca İzmir ve Urla'dan da müşterilerimiz var.

BA Ankara'dan gelmiyorlar mı?

TB Geliyorlar tabi dün akşam 6 kişilik bir grup geldi, çok da memnun kaldılar, bir daha geleceklerini söyleyip gittiler.

BA Siz kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

TB 1985'den beri bu işi yapıyorum.

BA Nasıl başladınız?

TB Ben çekirdekten yetişmeyim. İlk İstanbul'da başladım, Ortaköy'de, daha sonra Fenerbahçe Orduvine geçtim 4 sene orada çalıştım, 8 seneye yakın da Hilton'da çalıştım orada şeftim, daha sonra Çeşme'de Boyalık otelde çalıştım orada da 3,5 sene şeflik yaptım, daha sonrada burada çalışmaya başladım.

BA Buranın başka şubesi var mı?

TB Yok burası tek, daha önce Alsancak'daydı orası kapanıp buraya gelindi.

BA Mahvel ne demek?

TB Eski askeri toplantı yeri demek. Atatürk 30.Haziranda buraya gelmiş yemek yemiş, içeride oturduğu sandalyeyi ve masayı göstereceğim, her şey restore edilmiş Atatürk'ün oturduğu sandalye restore edilmemiş olduğu gibi korunmuş.

BA O zamanlarda da burası lokantamıymış

TB Burası eski bir Rum eviymiş o zamanlarda da lokantaymış. Atatürk ne zaman İzmir'e gelse buraya uğrar burada yemek yer, ya da çay kahve içermiş. Eski sahiplerinden sonra burası 5-6 sene boş kalmış daha sonra burayı bizim patron aldı, restore etti, 6 senedir de biz işletiyoruz.

BA Restorasyon ne kadar sürdü?

TB 2 sene sürdü.

BA Bu bina kaç sene önce yapılmış?

TB Bu bina 120 yıl önce yapılmış.

BA Ne amaçla yapılmış?

TB Burası Rum eviymiş, konut amacıyla yapılmış.

BA Bu atmosferden ben çok etkilendim, başkaları da etkileniyor mu?

TB Buraya Atatürk'ün gelmiş olması çok etkileyici, insanlar ondan çok etkileniyorlar, Atatürk'ün sandalyesine oturmak müşterilerimizi baya bir mutlu ediyor.

BA Kışın bahçe kapalı tabi, içerde hizmet veriyorsunuz?

TB Tabi kışın bahçede oturulmuyor, bütün müşterilerimiz içeride oturuyor, içerisi kışın oturarak 90 kişi kapasiteli, kokteyl türü davetlerde bu sayı 100 kişiyi aşıyor. Orijinali ev olduğu için içerisi oda oda, her odanın adı var, pembe oda, sarı oda, mavi oda, şömineli oda, gibi.

BA Gerçekten çok güzel ve özgün bir mekân.

TB Daha çok akşam yemeği hizmetimiz var, ama Cumartesi ve Pazar günleri benim mantı günlerim var.

BA Mantıları da siz mi yapıyorsunuz?

TB Tabi mantıları da ben yapıyorum.

BA Buranın en çok sevilen yemeği nedir?

TB Turşulu biftek sarmamız, tavuk dolmamız, kabak sarmamız burada çok tercih edilir.

BA Kabak sarma var mı çok merak ettim?

TB Tabi var, çok güzel ve sevilen bir şeyimiz.

BA Osmanlı mutfağı var mı?

TB Yok şu anda İtalyan et yemekleri ve makarnaları ağırlıklı çalışıyoruz.

BA Peki siz nerelisiniz?

TB Ben Karslıyım.

BA Çok enteresan İtalyan yemekleri yapan Karslı şef. Kars'ın kazı ve otlu peyniri meşhur değil mi?

TB Doğru ben Kağızmanlıyım ama 8 yaşımda çıkmışım.

BA Kaç yaşındasınız?

TB Ben 39'a girmek üzereyim, yarın doğum günüm var.

BA Allah ömürler versin. Peki evde yemekleri kim yapıyor?

TB Eşim yapıyor, bazen ben de yapıyorum.

BA Eşiniz orijinal yemek biliyor mu, yoksa hep ev yemekleri mi yapar?

TB Değişik yemekler bilir, öğrettim O'na.

BA Bundan sonra mesleğinizde ne yapmak istersiniz?

TB Gidebildiği kadar bu şekilde devam etmek istiyorum, yani emekli oluncaya kadar. Bunun dışında farklı bir meslek düşünmüyorum.

BA Buradan mı emekli olmak istersiniz, yoksa kendi mekânınızı mı açmak istersiniz?

TB Burada aile gibiyiz, buradan emekli olmak isterim. Buranın bütün sorumluluğu benim üzerimde, hem işletmesi, hem yemekler her şeyin sorumluluğu bende. Yemeklerimizde hiç bir katkı yoktur, her şey doğaldır.

BA Her hafta Cumaları pazara gidiyorsunuz o zaman?

TB Pazara giderim, belli yerlerim vardır, malzememi hep oralardan alırım. Malzemelerim doğaldır, beğenmezsem iade şansım vardır, malzemedan kaçmam en iyisini kullanırım.

BA Yani lezzetinizin sırrı kaliteli malzeme diyebilir miyiz?

TB Tabi kaliteli malzeme ve el, bunlar birleşince iyi şeyler oluyor. Mesela tavuk kemiğinden ayrı, dana kemiğinden ayrı kaynatır soslarımda kullanırım. Bütün soslarımı ben kendim yaparım, hazır kullanmam.

BA Peki ilk yaptığınız yemeği hatırlıyor musunuz?

TB İlk yaptığım yemek içli köfteydi.

BA En zorundan başlamışsınız.

TB Evet, ustam yoğuruyordu, beni görevlendirdi, iyi olmadı, hatta baya kızdı bana, o zaman ustamdan dayak yediğimi de hatırlıyorum.

BA O zamanlar dayak vardı.

TB Evet, şimdiki çocuklara fiske bile vuramazsınız.

BA Peki eleman yetiştiriyor musunuz?

TB Evet kendi oğullarımı yetiştiriyorum.

BA Çok güzel, yazları mı çalışıyorlar?

TB Kışın okuyorlar, yazın yanıma alıyorum. Hem bir şeyler öğreniyorlar hem de bana yardım ediyorlar.

BA Kaç çocuğunuz var?

TB İki tane oğlum var, biri 12, diğeri 17 yaşında.

BA Allah başılsın. Çok teşekkür ederim Taner Bey.

TB Ben teşekkür ederim, buyurun size içeriye gezdireyim.









www.mahfelrestoran.com

MAHFEL RESTORAN

mahfel@mahfelrestoran.com

11:00 - 22:00 saatleri arası ulaşabilirsiniz.

Tel + 90 (232) 754 2585

+ 90 (232) 754 2586

Faks + 90 (232) 754 2586

Yeni Mahalle - Demirciler Sokak No: 23
Urla - İZMİR