



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MELTAŞ MALATYA KURABIYESİ

BA Meliha Hanım, işletmenizin adı "Meltaş". Adınız ve soyadınızdan bir isim türetmişsiniz, çok da güzel olmuş bize biraz kendinizden ve işletmenizden bahseder misiniz?

MT Adım Meliha Taştan burayı açalı 13 sene oldu, daha önce evde yapıyordum, bu iş için kendi el emeğime çok güvendim. Dükkanı açmadan önce bütün yarışmalara katıldım ve hep de derece aldım.

BA Bravo

MT Bu işi çok seviyorum, eşimin işleri biraz bozulunca elime de güvendiğim için, ben bu işi yapabilirim dedim. O zamanlar Malatya'da böyle bir işletmeden bir tane vardı. İkinci olarak da ben başladım. Şimdi 5-6 tane var.

BA İnşallah uzun yıllar Malatya'ya hizmet vermeye devam edersiniz.

MT Malatya'ya 17 yaşında gelin geldim. Rahmetli bana birkaç televizyon programı da ayarlamıştı.

BA Allah rahmet eylesin, yeni mi kaybettiniz kayınvalidenizi?

MT Yok 5-6 sene oluyor. Ben Artvinliyim, O bana bütün yerel yemekleri öğretti. Kayınvalidem çok becerikli bir insandı ben de onun çalışmasını çok iyi takip ederdim. Mesela içli köfte bizde yoktur.

BA Evet Artvin'de çok fazla bir şey yok aslında.

MT O içli köfteyi yapardı ben bakardım, o şekilde geliştirdim. Nihayetinde Malatya'nın bütün köftelerini yapabilecek duruma geldim.

BA Çok şükür, demek azmin elinden hiçbir şey kaçmıyor. Burada çok güzel kurabiyeler görüyorum, içerde de hanımlar börek açıyorlar sanıyorum.

MT Bugün Pazartesi olduğu için tezgah bitmiş vaziyette.

BA Neden Pazartesi?

MT Pazar günü üretim yapmıyoruz, Pazartesine boşalıyor.

BA Kaç çeşit kurabiye çıkartıyorsunuz, özellikle Malatya kurabiyesini öğrenmek istiyoruz.

MT Malatya kurabiyesi basit bir un kurabiyesidir.

BA Biz Malatya kurabiyesini Ankara'dan duyduk geldik, nasıl yapılır? Ölçülerini vermek istemezseniz içindeki malzemelerin adını söyleyin.

MT Margarin olarak Tarin kullanıyoruz.

BA Tarih'in margarinini?

MT Evet, bunun dışında hiç bir margarinle netice alamıyoruz. Un normal un ve kepekli Malatya unu karışımı olacak. Bir de pudra şekeri.

BA Tuz yok mu?

MT Tuz yok, malzeme oranı çok iyi olması lazım.

BA Eritilmiş yağ mı kullanıyorsunuz, yoksa oda ısısında yumuşamış yağ mı kullanıyorsunuz?

MT Oda ısısı yeterli, bu tamamen el becerisi kurabiyedir. En pahalı markaların yağını kullandık, netice alamadık, illa Tarin olacak, o zaman tutuyor.

BA Kaç çeşit kurabiyeniz var?

MA Valla çeşitlerimiz çok fazla, bir de sipariş üzerine yaptığımız tezgahta beklemeyen ürünlerimiz var. Bu

mevcut kurabiyeler 2-3 gün dayanıyor.

BA Hatta 1 hafta bekleyip, bekledikçe güzelleşen kurabiyeler var.

MT Öyle.

BA Böreğiniz de var, kömbeniz de var. Müşterileriniz kimler, misafirlerine ikram etmek isteyen hanımlar mı.

MT Her çeşit insan var, ikramlık alanlar da, yemek niyetine alanlar da.

BA Kömbenizin özelliği nedir? 2 kattan yapan var, 4 kattan yapan var 6 kattan yapan var, farklı iç kullanan var.

MT Biz de tavuktan yaparız, hamurumuz boş bir hamur değildir.

BA Yumurta mı kullanıyorsunuz?

MT En başta hamur kaliteli ve lezzetli.

BA Malatya deyince akla ilk kayısı geliyor, kayısılı bir çeşidiniz var mı?

MT İstek üzerine kayısı tatlısı yapıyoruz.

BA Evet onu yedik, bize çok da farklı gelmedi, gün kurusu kayısısından yapıyorlarmış. Tatlı olarak bir baklavanın, bir şöbiyetin yerini tutacak lezzette değil.

MT Bizim damak tadımız için çok uygun, seviyoruz. Çünkü sade ve lezzetlidir.

BA Gördüğüm kadarıyla şerbetli tatlılar da var, neler yapıyorsunuz?

MT Memleketimin ürünü laz böreği var, şöbiyet var, dilberdudağı, baklava da var. Ev yemekleri yarışmasında tatlılardan da dereceye girdim. Yani Malatya'yı temsilen.

BA Burada tabldot da çıkartıyorsunuz, kaç çeşit?

MT Zeytinyağlı sarma, içli köfte, analı-kızlı, kiraz yaprağı sarmamız.

BA Analı-kızlınız kayda değer bir tarif ama kiraz yaprağı sarmasını hiç beğenmedim, kusura bakmayın.

MT İlk etap da beğenilmeye bilir, sonra alışılır.

BA Ekşi geldi.

MT Yoğurdu da var zamanla sevilir. Buranın yerlisi çok sever.

BA Onu küçük küçük sarmak çok zahmetli değil mi?

MT İşimiz alıştık, zevkle yapıyoruz.

BA Burada kaç kişi çalışıyor?

MT Hepsi bayan çok kişi.

BA Bayanlar çalışkandır, ellerinden iş çıkar. Kızınız var mı?

MT Var.

BA Sizin gibi marifetli mi?

MT Bu kadar olmasa da öğreniyorlar.

BA Anne kız çocuklarına örnek olmalı.

MT Zaten en zor yemekleri yapabiliyorlar.

BA Meliha Hanım Mütevazı Lezzetler adına çok teşekkür ederim.

MT Rica ederim.











Uzman
Meliha TAŞTAN

MELTAŞ

MERKEZ : Zafer Mah. 8. Sok. No: 33/20
(Battalgazi Öğrenci Yurdu Karşısı)
MALATYA **Tel: 0.422 371 12 09**

ŞUBE : Turgut Özal Mah. 1.Cad.Gül Sitesi A Blok
No : 1 (Besta Konakları Esenlik Market Krs)
MALATYA **Tel: 0.422 211 02 65**