



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERKEZ LAHMACUN BAKÜ

BA Burası Bakü'nün en lüks semtlerinden Targovi. Türklere ait Merkez Lahmacun adlı işletmedeyiz. Burada Şahmar Beyle söyleşi yapıyoruz.

ŞA Hoşgeldiniz.

BA Şahmar Bey, burası kaç senedir açık?

ŞA Burası yaklaşık 10 senedir açık.

BA Siz burada kaç senedir çalışıyorsunuz?

ŞA 3 senedir.

BA İşletme sahibi Adanalı mı?

ŞA Evet.

BA Sahibi gelmiyor mu buraya?

ŞA Dört tane daha şubemiz var genelde oralarda bulunuyorlar. Oralarında sahipleri var.

BA Yani aynı isim altında ama farklı sahipleri olan 5 tane şube var öyle mi?

ŞA Evet.

BA En çok kalabalık olan saatleriniz ne zamanlar?

ŞA Daha çok öğle saatlerinde yoğunluk oluyor. Öğle saatlerinde spagetti ve tavuk yemekleri mevcut oluyor. Gece saat 12:30 a kadar da hizmet veriyoruz.

BA Müşterileriniz daha çok hangi yemeklerinizi tercih ediyorlar?

ŞA Burası Türk lokantası olduğu için öncelikle döner ve lahmacun tercih ediliyor ve çok sevilerek yeniyor.

BA Lahmacunu Türk tarzı mı yapıyorsunuz?

ŞA Lahmacun başka nasıl yapılır?

BA Bir de siz kendi yorumunuzu da katıyorsunuz da...

ŞA Yorum mu?

BA Yani normalde lahmacunda olmayan bir şeyler katıyorsunuz Türk lahmacunu bambaşka bir şey oluyor.

ŞA Yok, yok biz gerçek Türk lahmacunu yapıyoruz.

BA Gördüğüm kadarıyla burada lahmacunun yanında pide çeşitleri, pizza, çorba, salata, kebab ve tavuk yemekleri, şinitel ve patates de mevcut. Kaç kişi çalışıyorsunuz, yetişebiliyor musunuz?

ŞA Burada 5 kişi çalışıyoruz, günde 12'şer saat hizmet veriyoruz.

BA Gece bu saatler kadar çalışmak zor olmuyor mu?

ŞA Tabi ki zor.

BA Burada iskender de veriyor musunuz?

ŞA Evet iskender de var.

BA Mesleğiniz yorucu mu?

ŞA Tabi yorucu ama bununla birlikte iyi yönleri de var.

BA İyi yönleri nelerdir?

ŞA Farklı ülkelerden gelen, farklı insanlarla tanışıyoruz, bu insanlardan farklı şeyler görüyoruz, bunlar işimizin hoş yönleri olabilir.

BA Burası anladığım kadarıyla Bakü'nün en lüks semti...

ŞA Doğru burası Bakü'nün en zengin semti. Burada dükkan kiralari çok pahalı ve dükkanlarda satılan ürünler de daha pahalı. Burada dükkan mülkiyetleri de çok pahalı 1 milyon dolara kadar dükkanlar var.

BA Burada şalgam de görüyorum.

ŞA Evet.

BA Şalgam Türkiye'den mi geliyor?

ŞA Onu bilemeyeceğim.

BA Şalgam müşterileriniz tarafından tercih ediliyor mu?

ŞA Daha çok Türkler tercih ediyor.

BA Adana'dan gelenler de var mı?

ŞA Sadece Adana değil Türkiye'nin her tarafından gelenler var.

BA Sağ olun Şahmar bey teşekkürler, sizin eklemek istediğiniz bir şey var mı?

ŞA Yok teşekkür ederim.









Merkez  Lahmacun

Unudulmaz dad vs lezzet!

Ünvan: H.Z.Tağıyev küç. 16/18
(Fəvvarələr meydanı, Azercell müştəri xidmətlərinin yanı)
Sifariş: (+994 12) 493 34 35 / 493 35 36