



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI SOFRASI PURSAKLAR

BA Önce adınızı ve firmanızın adını öğrenebilir miyiz?

KK Kamil Karakuş adım, burası da "Osmanlı Sofrası"

BA Osmanlı Sofrasını kaç senedir işletiyorsunuz?

KK Bu sektörde 18 yıldır varız ancak Pursaklar'da Osmanlı Sofrasında 11 aydır varız.

BA Neden adınız Osmanlı Sofrası?

KK Devraldığımız zaman da ismi aynıydı, biz bu 11 aylık süre içerisinde, Osmanlı Sofrasının isim hakkına başvurduk, 2 ay sonra Türkiye genelinde Osmanlı Sofrası ismi tamamıyla bizim olacak İnşallah.

BA Burada Osmanlı yemeklerine yönelik mi çalışıyorsunuz?

KK Bir laf var iş bilen kılıç kuşananın diye biz 11 ay önce devraldık, bizden önceki sahipleri yemek, kebab kültürünü tam olarak yerleştirememişler. Bu süreçte sürekli araştırmalar içindeyiz mesela Osmanlı Tavayı menümüze aldık. Dekor konusunda da bazı çalışmalarımız var. Eğer burası Osmanlı sofrası olacaksa, Osmanlıyı andıran dekorumuz olması lazım.

BA Evet şurası bir şark köşesi şeklinde dekore edilmiş.

KK Şimdilik köşe ama kurban bayramından hemen önce tamamı bitecek, yani kapıdan içeri girdiğiniz zaman dekorunun tamamı Osmanlı temalarını taşıyacak.

BA Yani bir Osmanlı sarayına girmiş gibi mi olacağız?

KK Evet.

BA Az önce Osmanlı tava dediniz, bu nasıl bir yemek?

KK Osmanlı tava, iki kere işlem görüyor, kuzu eti, mantar, domates, biber, saçta güzelce piştikten sonra kiremit dediğimiz porsiyonluk güveçlere konuyor, üzerine hamur kapatılıp, yağlanıp, susam ve çörekotu serpilir fırında pişirilir. Bu Osmanlı tavayı isteyen müşteri ortalama 25 dakika bekleyecek.

BA O zaman daha önce haber verirsek daha az bekleriz herhalde.

KK Tabi telefonla geleceği saati bildiren müşterilerimizin bekleme süreleri biraz daha düşüyor.

BA En çok tercih edilen yemeğiniz Osmanlı tava mı?

KK Biz bu çeşide başlayalı 4 ay falan oldu, ama çok güzel rağbet görüyor.

BA Geleneksel bir tarif mi yoksa siz mi geliştirdiniz?

KK Osmanlı döneminde bu yemek varmış, unutulmuş biz tekrar canlandırdık, baya da sevildi.

BA Çok merak ettim bir gün tatmak için gelmeyi isterim.

KK Bu gün tattırırım.

BA Bu gün yiyemem, ama inşallah kurban bayramından sonra yeni dekorunuzla bunu yemeğe geliriz.

KK Tabi inşallah bekleriz.

BA Başka neleriniz var, gördüğüm kadarıyla kebab ağırlıklı ürünleriniz.

KK Yeni yeni kebab ağırlıklı, biz burayı almadan önce burada hep, lahmacun, döner, pide yapılmış. Biz kebab kültürünü yerleştirmeye çalışıyoruz, bu süre içerisinde de baya bir ilerleme kaydettik.

BA Allah daha iyi etsin.

KK Sağ olun, biz 18 yıldır bu sektördeyiz, daha önce de İvedik'deydik. Buraya bakıyorum bizden önce lahmacun, pide, döner işletme %70 fırın ağırlıklı çalışıyor, kebaba bir rağbet yok, biz burada Pursaklar'lılara kebapı sevdirmemiz lazım. Biz işletmeci olarak, bir müşteri gelip de falanca yere gittik kebap yedik demesini istemeyiz. Müşteri bir yere gitmeden kebapı Pursaklar'da yemesi lazım, biz buna çalıştık başarılı da olduk. Bütün kebablarımız, gerçek kebaptır, zırhla yapıyoruz, makine kullanmıyoruz. Sevindiğim konuların başında bu geliyor kebaba başlayalı 3 ay oldu ve başarılı da olduk.

BA Müşterileriniz kimler?

KK Genelde protokol, kaymakamlık, belediye, bankalardan gelenler, hafta sonu da Pursaklar dışından gelenler.

BA Ankara'dan gelenler?

KK Burası da Ankara, aramızda bir tepe ve 15 kilometre mesafe var. Aileler çocuklarıyla geliyorlar, ben aslında tam manasıyla Osmanlı Sofrası da diyemiyorum, çünkü daha dekorumuz eksik.

BA Olsun be şekliyle de oldukça hoş duruyor.

KK Ama Allah'ın izniyle daha hoş olacak.

BA Biraz geçmişe dönersek siz bu işe nasıl başladınız?

KK Bisim kökümüz pastane, unlu mamuller, İvedik caddesindeki pastanemizin olduğu yerin yan tarafı Urfa Kebapçısıydı. Biz 2000 yılında yan tarafın %25'ini satın aldık, daha sonra da pastaneyi iptal edip komple lokantaya döndük, şimdi orası lokanta olarak buradan daha görkemli, oradaki bahçemiz bu salon kadar var.

BA Siz pastacılıktan gelen biri olarak ne yemekler yapabiliyorsunuz?

KK Kebap olsun, fırın işi olsun hepsini yapabilirim. Pastacı olduğumuz için imalata ve fırına uzak değiliz.

BA Bu işi yapmasaydınız ne yapmak isterdiniz?

KK Allah'a dua ederdim dünyaya kız olarak gelmeyi isterdim.

BA Kızlar da erkek olmayı istiyor.

KK Az personeli olan bir iş yapmak isterdim.

BA İnsanla uğraşmak zor değil mi?

KK Gıda sektörü çok farklı, herkesi memnun etmek kolay değil.

BA Malzeme seçerken nelere dikkat ediyorsunuz?

KK Amasya malı kullanıyoruz. Atatürk Orman Çiftliği'nin et borsası var, oraya gelir, oradan alırız. Bu et daha pahalı ve daha kalitelidir. Vatandaş bilmez şurada şu etler var hangisini alırsınız desem?

BA Yağsız olanını tercih ederim.

KK İnsanlar genelde yağsız olanı ve kırmızı olanı tercih eder. Ama Amasya etinin özelliği şu, ateşe ne kadar koyarsanız koyun, yanmaz tavuk eti gibi bembeyaz kalır.

BA Kuzu eti mi kullanıyorsunuz?

KK Kuzu değil, dana eti kullanıyoruz, etin özelliği beyaz ve parlak durması. Şuraya 10 çeşit et koysak biri de Amasya eti olsa hemen kendini belli eder.

BA O zaman Amasya'ya gidince et alacağız, bunu da öğrenmiş olduk.

KK Tavsiye ederim, müşterilerimiz bize soruyorlar, büyük marketlerde bulabilir miyiz? diye, bu et öyle her markete girebilen bir et değil, sadece AOÇ et borsasından temin edilebiliyor.

BA Çok kalabalık olduğunuz günler hafta sonları mı?

KK Hafta sonları, Cumartesi, Pazar günleri çok yoğun oluruz. Pursaklar gelişmekte olan bir yer. Osmanlı Sofrası Pursaklar'ın en pahalı yeri. Biz burada bir şey yapacağım zaman 'burası kasaba burada gitmez' deniyor. Gitmez diye bir şey yok buranın yaşayan bir halkı var, bize 2 ayda batır bu kadar pahalı lokanta mı olur demişler. Biz 10 liraya Adana Kebap veriyoruz, malzemenin en kalitelisini veriyoruz, müşterilerimiz de memnun ayrılıyor. Pursaklar'da şöyle bir düşünce var; ucuz üretelim, ucuza satalım, 'ucuz etin yahnisi olmaz', iyi malzemenin iyi iş çıkartıyoruz. Pursaklar'da çok reklam yaptık sesimizi duyurduk. Bir gelen müşteri bir daha gelmeye başladı.

BA Menünüzde kız kulesinin resmini gördüm, kız kulesi İstanbul'da, yani Osmanlı deyince akla İstanbul mu gelmesi lazım? Yeni dekorla birlikte bu temanız devam edecek mi?

KK Osmanlı sofrası diye kız kulesi resimleri kullandık, kartvizitimizde, dış cephemizde falan, kendimize logo olarak seçtik. İstanbul'a hayranlığım var.

BA Siz nerelisiniz?

KK Ben Çankırılıyım.

BA Çankırı'da çok güzel, havası temiz.

KK Çankırı'ya hayatımda bir kere gittim, çalışmaktan Ankara'yı bile pek bilmiyorum, İstanbul'a da gittiğim yok.

BA Ankara'yı bilmeden, İstanbul'a gitmeden, İstanbul hayranısınız. Oysa ülkemizin her tarafı gelişsin, neden sadece bir şehirden ibaret olalım ki.

KK Tabi ki.

[/i]BA Ama Osmanlı deyince İstanbul akla geliyor diyorsunuz, o bakımdan temamız Osmanlı diyorsunuz.

KK Siyah üzerine altın yıldız bir tema kullanıyoruz.

[i]BA Evet asil bir görüntü.

KK Bütün kolonyalı mendillerimiz, servis kağıtlarımız, kartvizitlerimiz hepsi bu şekilde. Müşterilerimizin gözünde bu şekilde hazırlanmak.

BA Evet kahve de Osmanlı tarzı geldi. Artık buraya bu kadar masraf edince herhalde ikinci şube düşünmezsiniz?

KK Planlarımızda var, bazı görüşmeler yapıyoruz, eğer gerçekleşecek olursa ikinci şubemiz de Pursaklar'da olacak. Ama bu şube Pursaklar için değil Ankara için olacak.

BA İnşallah, Allah gönlünüze göre versin, Allah yolunuzu açık etsin.

KK İnşallah.

BA Söylemek istediğiniz bir şey varsa buyurun.

KK Her zaman şunu söyledim, kendim yemediğim bir şeyi başkasına asla yedirmem, biz bu sloganla yola çıktık. Bir de şurada ne yazıyor 'her şey size özel, her şey sizinle güzel'

BA Çok güzel.

KK Allah'ın izniyle Osmanlı Sofrası sadece Ankara'da değil, Türkiye'de bir marka olacak. Bu gün patentten geldim. Bu Osmanlı Sofrasının iki kez tescilli alınmış, ama süresi içinde parasını yatırmamışlar, dolayısıyla isim boşa çıkmış. Daha sonra biz müracaat ettik, müracaatımızda yiyecek, içecek sağlanması, geçici konaklama, otel, motel şeklinde müracaat yaptık, patent uzmanı sağ olsun, aynı zamandı coğrafi tanımlama diye, geçici konaklama, hayvan barınakları diye bize isim veriyor ve yiyecek içecek kısmını çıkartıyor. Ama ben burada yiyecek içecek sağlıyorum, geçici konaklama nereden çıktı, yani patent uzmanı üst kurula danışmadan kendince böyle bir şey yazmış, bugün onun itirazını yapmaya gittim. Allah'ın izniyle ismi alacağı, isim bizim olduktan sonra dekorumuzu da tamamlayacağız. Tavana Fatih Sultan Mehmet'in portresini yaptırdım, bir de hattat bulup fetih ve Osmanlı hakkında yazılar yazdıracağım.

BA Çok teşekkür ederim Kamil bey; Allah gönlünüze göre versin.

KK Allah razı olsun, ben teşekkür ederim.









© lezzetler.com tarif no:64245 • adı:Osmanlı Sofrası Pursaklar • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:20.09.2024 - 17:02