



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEFİR TÜRK RESTAURANT HALEP

BA Önce Kendinizi tanıtır mısınız?

MN Müslüm Nabi

BA Müslüm bey Halep'e gelip lokanta açmak fikri nasıl orataya çıktı?

MN Birkaç arkadaş bir araya gelelim Halep'te bu işi yapalım dedik. Antep kebablarını Haleplilere tanıtalım dedik. Bir kaç arkadaş ortak olduk beraberce burayı açtık. Bakalım kısmet daha yeniyiz ama bundan donra daha iyi olacaktır inşallah.

BA Gaziantep'te lokantacılık mı yapıyordunuz?

MN Hayır Gaziantep'te başka işler yapıyorduk?

BA Her Gaziantep'li bir gurmedir zaten, kebabçılık size çok da uzak değildir.

MN Biraz öyle bu işe yabancı değilim.

BA İşler nasıl?

MN İşler biraz durgun, Suriye'nin karışması bizim işlere de yansıdı. Biz Türklere, Azerbaycanlılara ve İranlılara da hitap ediyoruz. Bizi arıyorlar ve özellikle buraya geliyorlar.

BA Müşterileriniz en çok hangi yemeği tercih ediyorlar?

MN En çok pide türleri ve lahmacunumuz isteniyor. Bunun yanında kebablarımız ve güzel sulu yemeklerimiz var onlar da tercih ediliyor. Karniyarık, musakka, patlıcan kebabı en çok tercih edilen diğer yemeklerimiz. Günlere göre de yemek çeşitleri çıkartıyoruz.

BA Bugün sebze yemekleri çıkartmadınız galiba?

MN Pazar günü sebze çıkartmıyoruz, daha çok kebab ağırlıklı çalışıyoruz. Artan yemeğin dökülmesi lazım, ziyan olmasını istemiyoruz, kontrollü çıkartıyoruz.

BA Siz yemek yapmayı biliyor musunuz?

MN Ben yemek yapmayı bilmem.

BA Siz bilmiyorsunuz ama en çok hangi yemeği seversiniz?

MN Ben yemek ayırımı yapmam her türlü yemeği severim.

BA Ama bazı yemekleri daha çok sevebilirsiniz.

MN Sebzeleri etlerden daha çok seviyorum.

BA Antep'lielerde et ve kebab biraz daha önde değil midir?

MN Fazla kebab yemek de sağlığa zararlı. Antep'in kebabı ve baklavası meşhurdur ama ben sebze seviyorum.

BA Burada baklava imalatınız yok galiba, düşünür müsünüz?

MN Evet baklava ustaları getirerek, Halep'te baklava üretmek istiyorum inşallah, buradaki olaylar durulursa inşallah baklavaya da geçmek istiyoruz.

BA Nereden aklınıza geldi, yani burada işletme açmanın Türkiye'ye nazaran bir avantajı olacak mı?

MN Değişiklik olsun istedik, Halep'te hiç Türk lokantası yok, Gaziantep yemeklerini tanıtalım istedik. Burayı bulduk, oldukça güzel ve merkezi bir yer. Burayı bulmak bir şans oldu, başka yerler de vardı ama küçüktü ve iyi

değildi, inşallah daha da iyi olacak. Başlarda burası çok kalabalık oluyordu, şimdi olaylardan dolayı daha sakin.

BA İnşallah düzelir. Buraya gelenler Türk yemeklerini adıyla istiyor mu? Ya da Türk kahvesini, baklavayı soruyorlar mı?

MN Soruyorlar, zaten buraya gelen yabancılar bilerek ve bilinçli olarak geliyorlar. Azeriler, Türkler, İranlılar ne istediklerini biliyorlar ve bizi kendilerine yakın görüyorlar, yerli halk Araplar pek gelmiyorlar.

BA Peki siz Halep kahvesini beğeniyor musunuz? Türk kahvesine göre.

MN Halep kahvesini ben beğenmiyorum, çok ağır. İçinde karışım var, ağır kokuyor ben içemiyorum.

BA Çok doğru ben de beğenmiyorum.

MN Türkiye'den kahve getirtiyoruz.

BA Yani Türkiye'de çekilmiş kahve mi getirtiyorsunuz?

MN Evet, müşterilerimize bu kahveyi ikram ediyoruz.

BA Malzeme seçiminde nelere dikkat ediyorsunuz. Mesela şu et olmazsa, şu yağ olmazsa şu yemek yapılamaz der misiniz?

MN Yağlarımıza çok özen gösteriyoruz, yemeklik sıvıyağlara dikkat ediyoruz, hayvansal yağlarda da kesinlikle tereyağı kullanıyoruz. Etlerimizi de kuzu eti olarak özenle seçiyoruz. Helal ve İslami usullere uygun kesilmişlerden. Kıymamızı dışarıdan almayız, bütün etlerden kendimiz çekeriz.

BA Personeliniz Türk mü?

MN Bir kaç tane Arap personel var diğerlerinin tamamı Türk. Arap personel de Türkçe biliyor.

BA Halep'e gelince ne gibi zorluklarla karşılaştınız?

MN Genelde hiç bir zorlukla karşılaşmadım. Zaten Gaziantep, Halep kardeş şehirlerdir birbirlerine benzerler, yapılar bile birbirine benzer. Eskiden Antep Halep'e bağlı ilçeymiş.

BA Size göre yemek yemek zevk işi mi, yoksa bir mecburiyet mi?

MN Bize göre yaşamak için yemeli, başkaları farklı düşünebiliyor.

BA Müessesenizde geleceğe yönelip, projeleriniz var mı?

MN Şu anda yeni bir başlangıç yaptık, ileriye net olarak göremiyoruz. Gelecek ne gösterir hedefimizi daha sonra belirleyeceğiz.

BA Ben her söyleşi yaptığım lokanta sahibinden bir tane de özgün yemek tarifi rica ediyorum.

MN Ben bilmiyorum ama arkadaş size tarif verebilir.

BA Tamam o zaman biz söyleşimize Ahmet Bal'dan bir tarif alarak devam edelim. Ahmet bey en çok hangi yemekleriniz seviliyor?

AB Mercimek çorbamız çok seviliyor, kahvaltımız çok seviliyor.

BA Süzme mercimek mi?

AB Evet süzme mercimek, sabah kahvaltısına burada "tutul" derler. Bizim kahvaltımız gibi, zeytin, peynir, yumurta burada yok.

BA Yani buraya gelenler geleneksel Türk kahvaltısını mı tercih ediyorlar?

AB Evet Türk kahvaltısını seviyorlar. Buranın kahvaltısında "ful" diye bir şey var...

BA Evet yerel kahvaltı ful yedim muhteşem bir şey, nasıl yapılıyor?

AB Özü kuru bakla ve tahin.

BA Sarımsak var mı?

AB Sarımsak yok, az bir tahini sulandırıyorlar baklayı bunda kaynatıyorlar.

BA Limon var mı?

AB Limonu serviste sonradan ekliyorlar. Biz burada fulu satamayız, burası Türk lokantası, tereciye tere satmak olur.

BA Kuru fasulyeniz meşhur, sizin kuru fasulyenizi lezzetli yapan nedir?

AB Kuru fasulyemizi güzel yapan kuzu etidir, ayrıca biz kemikleri atmıyoruz biriktirip bir kazanda kaynatıyoruz, bütün yemeklerimizi bu kemik suyuyla yapıyoruz.

BA Yani buranın lezzet sırrı kemik suyu diyebilir miyiz?

AB Aynen öyle.

BA Peki bir pilavı güzel tutturmak için ne yaparsınız?

AB Güzel bir soru, pirinci tutturmanın yolu ölçüye dikkat etmektir. 1 su bardağı pirince, 1 su bardağı su kullanıyoruz.

BA Pirinci ıslatıyorsunuz o zaman.

AB Yok ıslatmadan yapıyoruz.

BA O zaman sizin pirinçleriniz farklı, az su çekiyorlar, Basmati mi?

AB Marketten aldığımız pirinç.

BA Anlaşıldı burada uzun tip pirinçler var, onlar az su çekerler. Peki Müslüm bey, Ahmet bey söyleşimize katıldığınız için çok teşekkür ederim.

MN Biz de teşekkür ederiz, başarılar.

AB İyi günler.







SEFİR TÜRK RESTAURANT



المطعم السفير (التركي)



TÜRK AŞÇI VE ZENGİN

KADROSUYLA HİZMETİNİZE BAŞLAMİŞTİR

الإدارة والشيف أتراك

خدمة 24 ساعة



24 SAAT HİZMETİNİZDEDİR

TÜRKİYE YE OTOBÜS BİLETİ TEMİN EDİLİR

Aleppo-Bab El Faraj-Bostan kel ab - Mob : 0946607643 - 0938213778

حلب - بستان كل آب - مقابل مطعم القمة - فندق ميلاد - موبایل: ٠٩٤٦٦٠٧٦٤٣ - ٠٩٢٨٢١٣٧٧٨