# ŞEHZADE LOKANTASI AMASYA

BA Sizi tanıyabilir miyiz?

BT Adım Bülent Taşdemir, burası Şehzade Lokantası.

BA Burası kaç senelik işletme?

BT Burası 20 senelik bir işletme.

BA Bu size babadan, deden kalma bir meslek mi?

BT Değil burası bize bir akrabadan kalma, 5 sene sonra bırakıyor ben devam ediyorum, sonuçta 20 senedir açık. Burası 24 saat açık bir çorbacı.

BA Bütün Amasyalıların bildiği bir çorbacısınız, 24 saat açık olunca günün her saatinde müşteri geliyor mu?

BT Tabi her saatin müşterisi ayrı. Benden önce sadece çorba varmış, şimdi çorba dışı çeşitlerimiz de olunca onların da müşterisi var. ilave olarak ızgaralar var, döner var.

BA Müşterileriniz kimler?

BT Buranın müdavimleri olan sabit müşterileri var, çorba içmeye gelirler. Her kesimden gelenler, yabancılar da geliyor, burası turizme önem veren bir il.

BA Evet çok güzel gece aydınlatmalarınız var, bunlar epeydir var ve Amasya'ya güzellik katıyor.

BT Amasya'da ışıklandırma sürekli geliştiriliyor ve güzelleşiyor.

BA Siz günde kaç saat çalışıyorsunuz?

BT Burası 24 saat açık ama takribi 16 saat kadar durabiliyorum, burada vardiyalı olarak çalışıyoruz.

BA Zor olmuyor mu, gece gündüz açık işletme?

BT Tabi zorlukları da var, ama bu bizim mesleğimiz hizmet sunuyoruz, zevkle yapıyoruz.

BA Amasya yemeklerinden neler var?

BT Bamya var, bir de keşkek var.

BA Biz sulu olduğu için bamya çorbası diyoruz, siz bamya yemeği diyorsunuz, bu Amasya bamyalarından mı yapılıyor?

BT Tabi Amasya bamyası olması lazım.

BA Amasya bamyasının özelliği nedir?

BT Küçüktür buranın iklimi onu lezzetlendirir.

BA Etli mi hazırlanıyor?

BT Tabi ki etli hazırlanıyor.

BA Bunun dışında yöresel çorbanız var mı?

BT Tabi tarhana çorbamız da var.

BA Amasya tarhanası farklı mı?

BT Tabi farklı, o normalde satılan bir şey değildir evlerde yapılır, çok güzeldir.

BA Buranın tarhanası buranın domates, biberinden mi yapılıyor?

BT Yok o sadece süzme yoğurttan yapılıyor, içinde yarma var, havuç var, baharatı da var, süzülüyor köfte halinde kurutuluyor, biraz suyun içinde bekleterek kullanılıyor.

BA Farklı bir tarhana oldu, Uşak'ta ki, Ankara'da ki gibi değil. Genelde domates, biber, soğan kullanılır.

BT Yok, bizimkinde yok.

BA Daha çok Kahramanmaraş tarhanası gibi demek ki.

BT Evet.

BA Çorbalarınız içinde müşterileriniz en çok hangisini tercih ediyor?

BT Bizim en çok işkembe çorbamız revaçtadır. Kelle-paça var, mercimek var, tavuk çorbası, yayla çorbası var ama en çok işkembe çorbası tercih ediliyor.

BA Bütün çorbalarınız geleneksel tarzda.

BT Bir de sabahları çıkan keşkek var. O da etli, buğdaylı çömlekte yapıyoruz.

BA Fırına akşamdan mı veriyorsunuz?

BT Akşam veriyoruz sabaha hazır oluyor.

BA Amasya'da sabah keşkek mi yeniyor?

BT Tabi seviliyor, sabah da tereyağı, salçası ekleniyor.

BA Amasya'nın geleneksel kahvaltısı var mı?

BT Geleneksel Amasya kahvaltısı olarak hamur işlerimiz var, peynirli kızartılmış hamur.

BA Amasya çöreği kahvaltı da tercih edilmiyor mu?

BT Tabi o da var, çöreğimiz meşhurdur, Türkiye'nin her yerine gönderiliyor.

BA Çok teşekkür ederiz Bülent Bey.

BT Ben çok teşekkür ederim

SIGARA
İÇİLMEZ

© lezzetler.com tarif no:83655 • adı:Şehzade Lokantası Amasya • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:34