



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİRİN OCAKBAŞI BATMAN

BA Merhaba sizi ve işletmenizi tanıyabilir miyiz?

HT Adım Hüseyin Toparlak. Burası Şirin Ocakbaşı.

BA Ne zamandır burayı işletiyorsunuz?

HT 8 yıldır buranın işini yapıyoruz.

BA Batman'ın hayvancılığı meşhur, bunu özel yapan nedir?

HT Batman'da yazın uzundur. Batman'da hayvanlara ilkbaharda tuz verirler. Batmanda yetişen hayvanların bünyesinde tuz vardır. Etin lezzeti bu tuzdan gelmektedir. Ayrıca buranın bitki örtüsü de değişik, etin lezzetinde bu bitki örtüsünün de katkısı vardır.

BA Batmanın saç kavurması meşhur. Eti pişirmeden önce bir terbiyeye yatırıyor musunuz?

HT Etin kendi lezzetinin yanında bizim ustalığımız da var.

BA Etteki acılığı isot mu veriyor?

HT Biz isot kullanmayız, normal biber kullanırız, isot etin tadını kaçırır. Diğer baharatlar da öyle, fazla baharat eti bastırır, tadını kaçırır. Etin doğal tadı bozulmasın diye fazla baharat kullanmayız. Hatta pırzolanızda baharat hiç kullanmayız.

BA Zaten en güzeli de o. Burası 8 yıllık ama siz nasıl başladınız.

HT Uzun yıllardır bu işlerin içindeyim. Ben yıllarca kasaplık da yaptım, iyi etten anlıyoruz, bu mesleği batı da yaptım. Ustalığımız eti iyi tanımaktan geçiyor.

BA Burada tatlı olarak neler var?

HT Batman'ın meşhur bir tatlısı yoktur. Biz burada sadece künefe çıkarıyoruz.

BA Batman halkı dışarıda yemek yemeği seviyor mu?

HT Batman'ın nüfusunu oranla lokanta sayısı fazla ve her lokantanın işi de var. Yani Batman halkı dışarıda yemek yemeği seviyor diyebiliriz. Batman halkı lezzeti seçen ve lezzeti bilen insanlardır. Özellikle et yemeklerinden çok iyi anlıyorlar.

BA Batman'da lokantalar hep et yemekleri üzerine mi?

HT Sulu yemek yapanlar da var ama genelde et yemekleri yapılır.

BA Çömlek tava nedir?

HT Çömlek tava da et yemeğidir, saç tavanın biraz domates ve biberle birlikte toprak kaptadır.

BA Güveç gibi mi?

HT Evet güvece benzer.

BA Genelde müşterileriniz kimler?

HT Bizim müşterilerimizin çoğu dışarıdan Batman'a iş için gelen ve Batman'da ticaret yapan insanlardan oluşur. Yol üstü olduğumuz halde biz otobüs almayız.

BA Çok güzel bahçe var, kışın bu ortamı içeride sağlıyorsunuz?

HT Lokantaya gelen müşterinin aradığı şey lezzettir. Biz bunu sağlıyoruz, içerisi dışarı çok fark etmiyor.

BA Yazın müşterileriniz artıyor mu?

HT Yok yazın işler biraz düşüyor.

BA Yazın turistler geliyor mu?

HT Tabi yazın turistlerimiz var. Özellikle Hasankeyf Batman'ı canlandırıyor.

BA Hasankeyf gerçekten çok güzel. Hüseyin Bey bundan sonra işinizle ilgili hayalini kurduğunuz projeleriniz var mı?

HT Kapasitemizi arttırmak daha çok müşteri ağırlamayı istiyoruz. Açık hava mekanımızı müşterilerin daha çok hoşlanacağı bir yapıya sokmak istiyoruz.

BA Allah gönlünüze göre versin. Kaç yaşınızdasınız?

HT 35 yaşındayım.

BA İçli köftenizi görüyorum. Batman'ın içli köftesinin farkı nedir?

HT Batman'a özgü içli köfte yoktur ama bizim içli köftemiz Batman'ın en iyi içli köftesidir.

BA Dış kabuğunda et var mı?

HT İçli köftenin kabuğunda et yok. Ama içi çok lezzetlidir.

BA Kavurma danadan mı?

HT Kavurma demeyeceğiz saç tava diyeceğiz. Sadece saç tava karışık etten yapılıyor. Diğer etlerimiz kuzu etidir.

BA Çok teşekkür ederiz vakit ayırdığınız için, Allak hayırlı işler versin.

HT Ben teşekkür ederim.













© lezzetler.com tarif no:93413 • adı:Şirin Ocakbaşı Batman • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:06.04.2025 - 19:40