



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TADIM BEYPAZARI KURUSU

BA Önce adınızı, soyadınızı rica edeyim?

HG Hüdai Gürcan Tadım Kuru fırını işletmecisiyim.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

HG Biz bu işi 5-6 senedir yapıyoruz. Daha önce burada, hırdavat, nalburiye işi yapardık, galvaniz sac işi falan. Daha sonra kuru imalatına geçtik, çok şükür başarılı olduk.

BA Peki nereden aklınıza geldi işinizi kuru imalatına çevirmek?

HG Biz kuruya yabancı değiliz, eskiden aileler Beypazarı kurusunu kışlık yiyecek olarak kendileri yapardı, mahalle fırınlarında pişirilirdi. Annem de eşim de kuruya yabancı değiller, kuruyu tanırlar, iyi bilirler, o yüzden ailecek aklımıza geldi araştırmalar yaptık, tanıdık insanlara sorduk, size kuru yapsak nasıl olur dedik, olur valla dediler, o şekilde bu işi girdik, başarılı da olduk.

BA Çok şükür.

HG Ailemizle eşimle çocuklarımızla bu günlere geldik.

BA Siz kuru yapıyor musunuz?

HG Yapıyorum, elemanlarımız da var.

BA Kuru yapmanın incelikleri nelerdir, unu mu önemlidir, yağı mı önemlidir, ya da fırını mı önemlidir?

HG Hepsisi önemli, iddia ediyorum yaktığınız odun bile önemli.

BA Taş fırında yapıyorsunuz?

HG Evet taş fırında odun ateşinde yapıyoruz. Daha sonra tereyağının kalitesi çok önemli.

BA Ne tür yağ kullanıyorsunuz?

HG Bildiğiniz köy tereyağı, pastörize olmayan fabrikasyon, kahvaltılık tereyağı. Tarım Bakanlığından onaylıdır. Biraz da margarin katıyoruz. Daha sonrada hamuru yoğurup, biraz da mahlep var içinde...

BA Onu soracağım, eskiler içine damla sakızı da koyarmış şimdi?

HG Şimdi maliyet yükselmesin diye damla sakızı konmuyor. Eski ihtiyarlara sorduğumuzda onlar da damla sakızından söz etmişlerdi.

BA Bir de asma yaprağının üstüne konuyor neden acaba?

HG Nedeni şu; eskiden evlerde az miktarda hazırlandığı için, odun külünün kuruya bulaşmaması için, elinde fazladan asma yaprağı da olduğundan, Beypazarı'lı asma yaprağını serer biraz da güzel kokusu geçsin diye kurusunu asma yaprağının üstünde pişirmiş. Bu nedenle yaprak kullanmak gelenekleşmiş.

BA Peki kurunun pişme süresi ne kadar?

HG Hamurun Fırında ilk pişme süresi 15 ila 18 dakika arası. Fırının harına, unun durumuna, hamurun yoğunluğuna göre değişebilir, 20 dakikaya kadar uzayabilir.

BA Ama yüksek derecede mi?

HG 250 derece. Daha sonra 150 derecede de tekrar kurutmaya alıyoruz.

BA Yani üç buçuk saat kadar toplam pişmesi mi var?

HG Ama hamurun yapılması, şekillendirilmesi, kuruyup, soğutulması ve pakete konması derken sekiz, sekiz

buçuk saati buluyor.

BA Yani baştan sona bir mesai süresi kadar. Peki Beypazar'lı kuruyu çok mu seviyor?

HG Beypazar'lı kuruyu zaten sever de, çok şükür gelen misafirlerimiz kuruyu sevdi bizim için önemli olan o. Kaliteli kuruyu seviyorlar.

BA Ankara'da da çok yayınladı, her yerde Beypazarı kurusu bulunabiliyor.

HG Evet bulunabiliyor. Mesela biz buraya gelen misafirlere kuruyu soruyoruz, bir yerlerde yemiş "sevmedik" diyorlar, biz ikram ediyoruz, yiyorlar "bizim yediğimiz bu değildi, bu çok güzel" diyorlar. Kaliteli yaparsanız güzel olur.

BA Sizin eşiniz ve anneniz bu işi yapmayı çok iyi biliyor değil mi?

HG Annem sağ değil, bilirdi, eşim de bilir, kayın validem de.

BA Ama çocukluğunuzda annenizin kurusunu çok yediniz.

HG Çok yedim severek yedim.

BA Ankara'ya gönderiyor musunuz?

HG Yetiştiremiyoruz, gönderemiyoruz.

BA Günde kaç kilo üretebiliyorsunuz?

HG Fırınımız küçük, yerimiz dar, o yüzden fazla bir üretimimiz yok günlük 100-150 kilo kadar üretebiliyoruz.

BA Bravo gene çok iyi.

HG Ama başka fırınlarda 400-500 kilo üretebiliyorlar. Mayayı az kullanıyorlar biraz o yüzden de sert oluyor.

BA Büyütmeyi düşünüyor musunuz?

HG Düşünüyorum, eleman almayı da düşünüyorum.

BA Toplam kaç kişi çalışıyor?

HG 14 kişi.

BA Kuru dışında başka bir şey üretiyor musunuz?

HG Kuru dışında başka kurabiyelerimiz var.

BA Damat kurabiyesi mi?

HG Evet ayrıca simit de satıyoruz.

BA Beypazarı simidi satıyorsunuz ama üretmiyorsunuz. Kuruyu iyi ya da kötü Ankara'da bulabiliyoruz ama Beypazarı simidi bulunmuyor. Ben çoğu zaman Beypazarı simidinin özlemini çekiyorum. Onun dayanıklılığı daha az olduğu için mi Ankara'ya göndermiyorsunuz.

HG Dayanıklılığı az olduğu için gönderemiyoruz, yarına kalsa yenmez iadesi gerekir, nasıl geri gelecek? O bakımdan Ankara için Beypazarı simidi zor olur.

BA Son olarak Beypazarı'nın dışına çıktığınız zaman yanınızda kurunuz yok diyelim, özlemini çekiyor musunuz?

HG Tabi çekiyoruz. Geçen İstanbul'daydım, gelir gelmez kurunun kırıklarından hemen ağzıma attık.

BA Özleminizi o şekilde giderdiniz. Peki çok teşekkür ederim.

HG Ben teşekkür ederim, sayenizde bilmeyenler için Beypazarı kurumunun tanıtılmasına katkımız olacaksa ne mutlu bize.



TADIM

Beypazarı Kuru

Demirciler arşısı No:6 Beypazarı
Telefax: (0312) 763 10 92 www.beypazarı.com