



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEZE ET SABİRABAD

BA Öncelikle adınızı ve firmanızı öğrenebilir miyiz?

RE Adım Ruhi Eliyev, burası Teze Mal Et.

BA Burası Azerbaycan Sabirabad, kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?

RE 8-9 yıldır bu işi yapıyorum.

BA Siz kaç yaşınızdasınız?

RE 27 yaşındayım.

BA Günde kaç tane "mal" (büyük baş) kesiyorsunuz?

RE 1 tane.

BA Bunu ne kadar sürede satıyorsunuz?

RE Genelde gününde satılıyor, nadiren ertesi güne kalıyor.

BA Anladığım kadarıyla etler bozulmuyor.

RE Hayır bozulmaz.

BA Bozulmaması için ne yapıyorsunuz?

RE Buzdolabı var?

BA Bu açıkta olan etler bozulmuyor mu?

RE Bu etler kesildikten sonra öylene kadar açıkta asılır, satılmazsa öğle buzdolabına konur. Yani açıkta hem dinleniyor hem de alıcılara gösteriliyor.

BA Bu iş nasıl oluyor? Buraya neden "Teze Et" deniyor? Kasaptan farkınız nedir?

RE Kasaptan en büyük farkımız bir mal kesildikten sonra çok kısa süre içerisinde satılmasıdır, onun için biz "teze et" diyoruz.

BA Mal'ın en çok tercih edilen yeri neresidir?

RE But tarafıdır, ilk önce butlar satılır.

BA Yaz döneminde "toyların" (düğünlerin) çok olması satışlarınıza etki ediyor mu?

RE Hem de çok tesiri oluyor.

BA Kıyma makinesi göremiyorum sadece bütün et mi satıyorsunuz, kıyma yok mu?

RE Biz sadece bütün et satarız.

BA Doğrama; biftek ya da kuşbaşı çıkarma gibi işlemler yapıyor musunuz?

RE Büyük parçalar halinde satarız, bizde doğrama olmaz.

BA Etin kilosu kaç manat?

RE 7 manat, 50 kapık, (7,5 manat)

BA Türk Lirası olarak 16-17 lira yapıyor. Malın sakatatlarına kaç manat istiyorsunuz?

RE Onların da kilosu 5 manat.

BA Azeriler sakatat seviyor mu, ciğer, yürek dalak işkembe vs.?

RE Seven gelip alıyor.

BA Mallar kaç yaşında kesime geliyor?

RE 1-2 yaş civarında kesiliyor.

BA Büyükbaşın makbul olan kesim yaşı kaçtır?

RE En lezzetli zamanı 1 yaşında olanıdır?

BA Daha çok erkek mi kesiyorsunuz?

RE Evet erkek kesiyoruz?

BA Siz de küçük baş yok mu?

RE Küçükbaşa koyun deriz, onu daha çok satışı göre kesiyoruz.

BA Mallar sizin mi, yoksa satın alıp da mı kesiyorsunuz?

RE Bizim değil, köylerden dolaşarak malları satın alıyoruz, kesiyoruz.

BA Kesimi boğazlamayı siz yapabiliyor musunuz?

RE Be kesemiyorum ama boğazlandıktan sonra her işini yapabiliyorum.

BA Kurban bayramı zamanı işler düşüyor mu?

RE Kurban bayramlarında daha yahşi oluyoruz.

BA Nasıl yani?

RE Kurban bayramı işlerimiz başka türlü oluyor, burada kurbanları kesiyoruz.

BA İşinizi seviyor musunuz?

RE Sevirem.

BA Etilerle uğraşan biri olarak en çok sevdiğiniz yemek hangisi?

RE Etlerden en çok köfte ve tike severim ama sebzeleri de severim.

BA Siz yemek yapmayı biliyor musunuz?

RE Bilmiyorum.

BA Peki çok çok teşekkür ederim.

RE Ben de teşekkür ederim.





© lezzetler.com tarif no:84310 • adı:Teze Et Sabirabad • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:06.04.2025 - 17:08