



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TOZMAN RESTORAN (BİLECİK)

BA Bilecik'te Tozman Restorandayız, adınızı öğrenebilir miyiz?

HT Hayati Tozman Efendim.

BA Tozman Bilecik'e bağlı bir beldenin adı bildiğim kadarıyla.

HT Evet efendim İnhisar ilçesine bağlı bir köy.

BA Burası kaç senelik bir işletme?

HT 16 yıllık bir müessese.

BA Günde kaç çeşit yemek çıkartıyorsunuz?

HT Günlük 45-50 çeşit yemek çıkartıyoruz. Makarna, sarma, dolma, bazı zeytinyağlılar her gün ilave olarak çıkartılıyor. Mevsime göre de değişen yemekler var.

BA Burası gördüğümüz kadarıyla merkezde ve Bilecik'in en önemli lokantası ve yemekleriniz gerçekten çok lezzetli.

HT Ben eşimle beraber çalışıyorum ve bizim yemeklerimizi hep bayanlar yapıyor. Eşimle iyiyi ve kötüyü tartışabiliyorum. Ancak erkek aşçı ile iyiyi ve kötüyü tartışamıyorsunuz. Eşimle birlikte çalıştığım zaman değerlendirmeyi yapıyoruz ve lezzetli bir ürün çıkıyor.

BA Bilecik mutfağında malzeme olarak ne ağırlıklı?

HT Bilecik mutfağının çok çeşidi yok, açıkçası çeşitleri biz kendimiz ürettik.

BA Bilecik'in özgün tadı ne var?

HT Mesela çömlük var, Türkiye'nin hiç bir yerinde yok.

BA Özelliği nedir?

HT Dana etinin yağsız tarafından yapılır, kolesterolü olanlar tercih ediyor, ayrıca içine havuç ve biber koyuyoruz. Köftemiz var ama şu anda kalmamış, biz yemeklerimizi taze kalması için 10'ar porsiyon halinde yapıyoruz.

BA Taze taze müşterilerinize sunuyorsunuz?

HT Normalde hazırlanan yemekler saat 14 gibi biter, o saatten sonra aynı çeşitler değil ama başka çeşitlerden yeni yemekler çıkartıyoruz.

BA Yani sürekli bir dönme var, kaç saat açık kalıyor?

HT Sabah saat 07'de başlayıp gece 22'de kapatıyoruz.

BA Mesela çorba olarak kaç çeşit çorba çıkartıyorsunuz?

HT 5 çeşit çorbamız var.

BA Bunlar alışık olduğumuz çorbalar mı, yoksa size özgü çorbalar var mı?

HT Bildik çorbalar; mercimek, ezogelin, tavuk suyu, işkembe ve kelle çorbası çıkartıyoruz.

BA Hepsisi de geleneksel tatlar, yağ olarak ne kullanıyorsunuz?

HT Genel olarak buranın ayçiçeği yağından vazgeçmiyoruz, zeytinyağlılarda zeytinyağı, çorbalarda tereyağı kullanıyoruz.

BA Burada tereyağı kullanımı yaygın mıdır?

HT Hayır.

BA Daha çok hangi yağ kullanılıyor?

HT Burada tereyağı kullanımı çok az.

BA Buraya daha çok şehir dışından gelenler de var, masaların altında peçetelere yazılmış çok güzel mesajlar okuduk.

HT Burada görevli olup şehir dışından gelen memurlar çok fazla, öğle vaktinde çok yoğunluk oluyor, genç ve bekar memurların ilk görev yerleri genellikle Bilecik oluyor ve onlar bize geliyorlar,

BA Bilecik halkının dışarıda yemek yeme alışkanlığı var mı?

HT Mutlaka var ama genelde evde yapmadıkları yemekleri tercih ediyorlar. Kebap gibi, İnegöl köfte gibi yemekleri tercih ediyorlar.

BA Yemekleriniz çok güzel ve damak tadına hitap ediyor.

HT Yemek farklı bir kültürdür mesela döner bir aş değildir yani yemek değildir. Ben bile kebapı değil her zaman aş tercih ediyorum çok farklı ve sevimli geliyor.

BA Fastfood yemekler bizim kültürümüze sonrada katıldı, döner ya da kebablar da fastfood havasına girdi.

HT Maalesef görsel basın organları hep kebabları ön plana çıkartıp tanıtıyorlar, aş tabir ettiğimiz sulu yemeklerden bahseden yok ama bence gerçek lezzet sulu yemeklerde. Ama maalesef yok olmak üzere, Bursa'ya, İzmir'e gittim 2-3 lokantadan fazla bu yemekleri yapan yok.

BA Ankara'da hiç yok.

HT Ben de gittim, Ankara'da hiç sulu yemek yapan yok.

BA Bu tür yemeklerimizi yaygınlaştırmamız lazım.

HT Bundan 16-17 yıl önce 10 yaşındaki çocuklar gelir çorba isterdi. Bugün çocuklar ve gençler çorba içmiyor, yani 20 yaş aşağısı çorba içmiyor.

BA Gerçekten üzücü.

HT Maalesef Türkiye'de çorba bitiyor.

BA Canlandırmak için bir şeyler yapmak lazım, son zamanlarda türeyen simit sarayları gibi pilav ve çorbamızın yapıldığı ve sevdirildiği yerlerin açılması lazım.

HT Kesinlikle katılıyorum.

BA Yaprak sarmanız çok hoşuma gitti özelliği nedir?

HT Tek özelliği bu bölgenin yapraklarından yapılmış olması, içinin bildiğinizden farklı bir özelliği yok.

BA Son olarak ilave etmek istediğiniz bir şey var mı?

HT Özellikle ailelere şunu söylemek istiyorum, çocuklarının her şeyine değer veriyorlar ama sağlıkları için beslenmelerine o kadar önem vermiyorlar, çocuklarının sağlıklı beslenmelerine önem versinler.

BA Biz de bunun mücadelesini veriyoruz, panellerimizde hep bunları dile getiriyoruz, haklısınız. Maalesef anneler iş peşinde oldukları için beslenmeye çok önem vermiyorlar.

HT Maalesef çocuğuna para veriyor, çocuk o parayla öğle yemeğini yiyor ama ne yediğinin üzerinde durulmuyor.

BA Sonra da hastalıklar ve kanser vakaları arttı.

HT 15 yıl önce yirmi çeşit çorba çıkartıyorduk, herhalde yirmi sene sonra çorbayı tamamen kaldırmış oluruz. Çorba deyip geçmeyin içinde mineraller, vitaminler besleyici herşey çeşit çeşit var, siz bunu hamburgerle mukayese edebilir misiniz?

BA Doyuyoruz ama beslenmiyoruz, çok çok teşekkür ederim.

HT Ben de size teşekkür ederim.







**TOZMAN**  
Restaurant  
Hayati TOZMAN  
0.533 242 87 49  
Erkan TOZMAN  
0.542 454 74 37  
Gazipaşa Mah. Atatürk Bulvarı No:16/7 - BİLECİK  
Tel: 0.228 212 82 57