



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNATAN SAKARYA

<https://www.tunatan.com.tr/>

BA Kısaca sizi tanıya bilir miyiz, adınız, soyadınız, firmanız?

KT Tabi ki; öncelikle hoş geldiniz, benim ismim Kemal Tan, 1971 Sakarya doğumluyum. Tunatan Şirketler Gurubunda çalışmaktayım. Sakarya'nın öne çıkmış ürünü bal kabağını elimizden geldiği kadar çok ürünle lansmanını yapmak istiyoruz.

BA Balkabağının özelliği nedir?

KT Balkabağı tatlı olarak bilinir, aslında çok enteresan bir durumu vardır balkabağının, sebzedir. Tuzlu olarak pişirildiğinde yemek olur, şekerle pişirildiği zaman da tatlı olur. Ayrıca kanser önleyici faydaları da olduğu bilinmektedir.

BA Adapazarı'nda kaç çeşit kabak yetişiyor?

KT Adapazarı'nda 3 çeşit kabak yetişir; birincisi klasik bildiğimiz yeşil kabak, ikincisi kırmızı kabaktır, o kabaktan daha çok tuzlu yemekler yapılır...

BA Yani kırmızı kabak derken dışı mı kırmızı?

KT evet dışı kırmızı, tam kırmızı olmasa da kızılımsı bir rengi vardır, onun tatlısı değil de tuzlu olarak böreği, pidesi yapılır. Bir de kara kabak dediğimiz tamamen börek yapımında kullanılan bir kabağımız var.

BA O nasıl bir şey?

KT Kara kabak daha küçüktür.

BA Yani sakız kabağı türü mü?

KT İçi ayındır, şekil itibariyle daha küçük ve siyah renktedir, onun içi kara kabak deriz.

BA Siz seviyor musunuz kabakları?

KT Çok seviyorum. Bunun haricinde biz şirket olarak, kabakla ilgili çok sayıda ürünlerimiz var.

BA Şirketiniz kabağı işliyor, üretiyor mu?

KT Biliyorsunuz kabak kış mevsiminin sebzesidir. Yıllardır tanıdığımız bildiğimiz tarlaları yaz aylarındayken kapatıyoruz.

BA Yani, o tarlalar sizin için mi üretim yapıyorlar?

KT Aynen öyle.

BA Tunatan firması ne kadar eski?

KT Tunatan tesisleri 1960 yılında babam İlhan Tan tarafından açılmış yol üstü bir akaryakıt istasyonuyla başlar. Tuna Tan ağabeyim olur kendisi sonradan devralıyor. Devraldıktan sonra işleri genişletiyor, Sakarya'da restoranımız ve yöresel ürünler mağazaları açılıyor.

BA Yöresel ürünler mağazalarında neler var?

KT Bütün illerin öne çıkan ürünlerinin satışlarını yapıyoruz. Bunun dışında görmüş olduğunuz; kabak lokumu, kabak şekeri, kabak cezerye ve benzeri ürünlerimiz var.

BA Kabağı her şekilde değerlendiriyorsunuz, çok enteresan ürünler görüyorum, bunları geliştiren bir AR-GE laboratuvarınız var mı?

KT Tabi sürekli AR-GE çalışmalarımız oluyor:

BA Bu bizim ürünümüz, patenti bize ait diyebileceğiniz hangi ürünleriniz var?

KT Kabak şekeri, kabak lokumu ve kabak cezeryesinin patenti bize ait. Bunlardan başka bizim restoranlarımızda kabakla ilgili ürünlerimiz var, mesela kabak çorbası, "kabaklava" yani baklava ama içi kabaktan.

BA Çok enteresan.

KT Bir enteresan şey daha söyleyeyim, tarihi lahmacunumuzdan "kabakmacun" yaptık.

BA Güzel oluyor mu bari?

KT Hem de çok güzel oluyor.

BA diğer lahmacundaki kıyma dışındaki malzemeler; soğan, salça var mı?

KT Tabi ama temek madde kabak oluyor. Bundan başka, kabaklı keşkülümüz de var.

BA Çok enteresan kaç şubeniz var?

KT Şu an 7 şubemiz var. Önümüzdeki aylarda Ankara, İstanbul, İzmir ve Eskişehir olmak üzere 4 şube daha açacağız.

BA Ankara'da nerede açacaksınız?

KT Kızılay'da açmayı düşünüyoruz.

BA Yani isim hakkı şeklinde değil, kendi mağazalarınız değil mi?

KT Ona sıcak bakmıyoruz, kendi yerlerimizi açmayı yeğliyoruz.

BA Kabaklı dondurmaya atladık, o da var. Sizin en çok tercih ettiğiniz kabaklı ürün hangisi?

KT Ben hepsini seviyorum ama, ben biraz dondurmaya düşkünüm, kabak çorbasını çok seviyorum, bir de kabaklı lokumu çok seviyorum.

BA Antakya'da yaptıkları gibi kireç kaymağında kabak yapıyor musunuz? Şekerleme biraz ona benziyor.

KT Antakya usulüne benzer, ama biz biraz daha farklı yapıyoruz. Mahiyetindeki kırırlığı kireç kaymağı ile sağlıyoruz ama kestane kabağı kullanıyoruz, bizim kabağımız daha dokulu, bir de Antakya'da dilim şeklinde yaparlar, biz özel bir yöntemle şekil veriyoruz.

BA Peki çok teşekkür ederiz bizi kırmadınız, söyleşimize katıldınız.

KT Çok teşekkür ederim.







