ÜNAL KARDEŞLER URLA

BA Öncelikle çok teşekkür ederiz, bize kendinizi tanıtır mısınız?

İÜ Adım İbrahim Ünal, Urla doğumluyum, bu arada babadan, dededen kalan bir işimiz var katmercilik. 1978 den beri biz yapıyoruz, tabi geriye dönük olarak daha öncesi de var.

BA "Ünal Kardeşler" olarak geçiyor işletmenin adı. Burayı kardeşler mi işletiyor?

İÜ Evet kardeşler olarak geçiyor, 4 erkek kardeşiz, ben ortancalarıyım, Mehmet, İhsan, Ekmel ve ben İbrahim, yıllardır burayı ve balık restoranımızı çalıştırmaktayız.

BA Daha önce balık restoran yoktu, kaç sene oldu açalı?

İÜ Orası da 1995'de açıldı.

BA Her Urla'ya geldiğimizde mutlaka buraya geliyoruz. Takip ediyoruz bazı değişiklikler yapmışsınız. Mesela bu üst kapamayı yeni yapmışsınız.

İÜ Evet yeni restorasyon yaptık.

BA Siz atalarınızdan gelen bir işi sürdürüyorsunuz. Siz evlatlarınıza katmer işini öğretiyor musunuz?

İÜ Evet hepimizin birer tane oğlan çocuğumuz var, biz istiyoruz O'nların da bu Urla'ya ait olan geleneği sürdürmelerini istiyoruz.

BA Siz biliyor musunuz katmer yapmayı?

İÜ Evet biz dört kardeş, dördümüz de biliriz.

BA Peki bir katmer ustası kaç senede yetişiyor?

İÜ Uzun yıllar sürüyor, biz çocukluktan geldik, babalarımızdan görerek büyüdük, ama bir ustanın yetişmesi için en az bir 10 sene ister. İşin piri olmak için kesinlikle en az 10 sene gerekir.

BA Peki eleman yetiştiriyor musunuz?

İÜ Hayır yetiştirmiyoruz. Evlatlarımız ufak ufak başladılar, yetişkini 17 yaşında, diğeri 15 yaşında yavaş yavaş çalışmaya başladılar.

BA Bu erkek işi mi dir, yani bayanlar katmeri yapamaz mı?

İÜ Aslında geçmişe dönüp gidersek bunu, anneannelerimiz, babaannelerimiz evlerde tereyağlı ve odun ateşinde yaparlarmış, o şekilde başlamış, biz bunu geliştirerek, zeytinyağında ve kızgın saçın üzerinde daha sağlıklı olarak yapıyoruz.

BA Bir de içinde yumurta var galiba?

İÜ Evet yumurta, peynir, kıyma, patates, isteğe göre konuyor.

BA Gözlemenin modern versiyonu diyebilir miyiz?

İÜ Gözleme oklavayla unla açılır, bizimkisi mermer üzerinde elle biraz açılıp daha sonra havada savurarak büyütülüyor, biraz sonra göstereceğim zaten.

BA Kaliteli bir katmerin kriteri nedir yani nasıl olmalıdır, görüntü olarak, kıvam olarak?

İÜ Tabi ki önce malzemenin kaliteli olması gerekiyor. Yağ kaliteli olmalı, un kaliteli olmalı, mesela un kaliteli olmazsa un yırtılır.

BA Nasıl bir un olacak?

İÜ Ova unu olacak, biz bunu kullanıyoruz. Hamuru yapmak çok önemli, kıvamını bulmak lazım.

BA Hamurunda neler var?

İÜ Un, su ve tuz var.

BA Maya yok mu?

İÜ Maya yok, hamurumuz kesinlikle çok serttir, en az 6-7 saat dinlendiririz.

BA Sanki limon tuzu da var gibi?

İÜ Çok sıcak havalarda hamura 2 tane limon sıkıyoruz, hamuru sertleştirsin diye, kışın gerek kalmıyor.

BA Peki havada çeviriyorsunuz da, o esnekliği ne veriyor, yani hamurunuz sert?

İÜ Dinlendiriyoruz ya, esnekliği sağlayan o özelliği.

BA Yağ kullanmıyor musunuz?

İÜ Yağ yok, yağ sadece saçın açtıktan sonra saçın üzerinde pişirmede kullanıyoruz. Hamuru açtıktan sonra, kıyma, peynir içini koyuyoruz, daha sonra onu zarf şeklinde katlıyoruz, etrafına az bir şey çiçek yağı koyuyoruz, o da hamuru kızartmak için.

BA Daha çok hangi çeşidiniz tercih ediliyor?

İÜ Daha çok peynirli gidiyor, biliyorsunuz peynirli günün her saatinde yenilebiliyor. Sabah sekizden, gece on ikiye kadar açığız, sürekli katmer üretiyoruz, diğer çeşitlerimizde gidiyor ama en çok peynirli.

BA Müşterileriniz kimler? en çok kimler geliyor?

İÜ Müşterilerimiz genelde kışın, İzmir'den gelirler, Urla'dan da gelirler. Yazın Ankara, İstanbul tatil için gelen herkes bizim müşterilerimiz. Hatta Çeşme'ye, Bodrum'a geçerken Urla'ya uğrayıp katmer yiyen müşterilerimiz var. İzmir'den hafta sonları kahvaltı için de geliyorlar.

BA Az evvel hanımların toplandığı büyük bir masa gördüm, herhalde burada gün, kabul de yapıyorlar.

İÜ Tabi burada gün toplantılarını yapıyorlar.

BA Katmer mi yiyorlar.

İÜ Genelde katmer, ama mantımız da var, çiğ böreğimiz de var.

BA Çiğ böreğiniz Eskişehir tarzı mı?

İÜ Evet Eskişehir usulü. Mantımız da doğal kıymalı ve Kayseri usulü.

BA Yeriniz çok güzel, denizin dibinde güzel esintisi var, en sıcak günlerde bile serin.

İÜ Evet.

BA Peki evde siz yemek yapıyor musunuz?

İÜ Evde yemek yapmaya vaktimiz yok, sabah erkenden evden çıkıyoruz, gecenin 11:00-12:00'sinde eve dönüyoruz. Eşimiz sağ olsun yemeklerimizi yapıyor.

BA Eşiniz katmer yapmayı biliyor mu?

İÜ Yok O'nlar katmer yapmayı bilmez. Katmer erkek işidir.

BA Peki evlerde katmer yapılabilir mi?

İÜ Teflon tavada yapılabilir, benim kadar büyük açılmayıp, daha küçük açılarak, içine peyniri, kıyması konarak, teflon tavalarda pişirilebilir. Yani hamuru savurarak büyütemeseler de oklavayla büyütebilirler.

BA Daha önce de gelmiştik, yemek kitaplarımız için de araştırma yaparken, ustanın çalışmasını seyretmiştim, sağ olsun bizi mutfağa almışlardı, sizin katmeriniz bizim kitaplarımızda "Urla Katmeri" adıyla yer alır.

İÜ Evet bizim mutfağımız açıktadır, herkes gelip bize bakabilir.

BA Peki İbrahim Bey çok çok teşekkür ederim, bizimle söyleşi yaptığınız için.

İÜ Ben de size teşekkür ederim Banu Hanım.


MER - MANTI &
VALTI SALONU
1918'den Beri
Kardeşle

















© lezzetler.com tarif no:65669 • adı:Ünal Kardeşler Urla • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11