



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAVUZ ULUSOY ERZURUM

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

BA Öncelikle Kendinizi tanıtır mısınız?

YU Adım Yavuz Ulusoy. 1971 Erzurum doğumluyum, ortaokul yıllarında aşçılığa tesadüfen başladım, yaz tatilinde gezerken, bir lokantaya komi lazımmış komi olarak girdim, 3 ay çalıştıktan sonra da beni aşçı yardımcısı olarak mutfağa aldılar. Orada ellerimi kese kese aşçı yardımcısı oldum. Bu işin burada fazla gelişmeyeceğini anlayınca Marmaris'e gittim.

BA Turistik bölge diye mi?

YU Evet, orada da çalıştım, 16 yaşına gelince aşçı oldum. Bir müddet postanede çalıştım, beni Gebze'ye gönderdiler, gitmedim ayrıldım. Marmaris'e döndüm 2-3 yıl çalıştıktan sonra, askere gittim, askerden sonra yurtdışına gittim, yurtdışında mutfak şefliğine yükseldim, yurtdışından döndükten sonra Öğretmenevine girdim.

BA Yurtdışında "executive chef" diyorlar o işi mi yaptınız?

YU Evet.

BA Şimdi yemeklerinizden yedik, çoklu yemek çıkartmanıza rağmen çok lezzetli.

YU Afiyet olsun...

BA Bunun sırrı var mı? Yani toplu yemek çıkartacaksınız ve ev yemeği lezzetinde olacak.

YU Kullandığınız malzemeye dikkat edeceksiniz ve ona sevginizi katacaksınız, bir de ekibiniz iyi olursa yemekler güzel oluyor.

BA Burada da baş aşçısınız?

YU Evet burada da şefim. Arkadaşlarla birlikte uyumlu bir çalışma halindeyiz, gelen herkes buradan memnun olarak ayrılıyor. Şu ana kadar çok fazla misafir ağırladık, müdürler ağırladık, hep memnun kaldılar.

BA Kaç senedir buradasınız?

YU Ben 97'de buraya başladım, 2000'de ayrıldım, gittim kendi lokantamı çalıştırdım Cumhuriyet caddesinde Sarı Gelin Lokantası. Bir doktor arkadaşla beraber açmıştık, çok güzel iş yapıyordu, o caddenin en iyi iş yapan işletmesiydi, kontrat bitince dükkân sahibi bizi çıkardı.

BA İş dükkân yapmaz, usta yapar.

YU Öyle ama bizi çıkardılar, kendileri yaptılar, beceremediler ve kapattılar.

BA Böylece sizin de önünüzü kestiler. Her gün 400 kişilik yemek, 300 kişilik tabldot hiç de kolay olmasa gerek?

YU Saat 11:00 ortada hiç bir şey yok, saat 12:00 olunca bütün yemekler hazır. Bütün ön hazırlıklar saat 11:00'de bitiyor, saat 12:00'de bütün yemekler çıkmış oluyor.

BA Hem çabuk, hem de lezzetli.

YU Türkiye'de bütün Öğretmenevlerinin müdürleri ve müdür muavinleri geldiler, burada ağırlıyoruz, kuzu tandır yapmıştık. 81 ilin müdürlerine yaptık, tandır olmadığı için fırında yaptık. Adam yoktu bütün gece sabaha kadar tek başına çalıştım. Yemekten önce müdürler mutfağı gezmek istemişler mutfağa geldiler. Burada kaç kişi çalışıyor dediler, bir ben dedim. Gerçek mi dedi müdürün biri, bizde 7 kişi çalışıyor, bu kadar iş çıkmıyor dediler, yemeğinizi yiyelim bakalım lezzeti nasıl dediler, yemeklerini yemeğe çıktılar, yemek dönüşü gene geldiler hayretlerini belirttiler. Aynı gün Antep ezmesi de yapmıştım çok beğendiler, biz böyle bir lezzet görmedik dediler tarifini aldılar.

BA Ben de tebrik ederim.

YU Biz bazen festival için Ankara'da ki Başkent Öğretmenevine gidiyoruz. Festivale bütün Türkiye'den Öğretmenleri katılıyor, her şehir kendi meşhur yemeğini getiriyor. Biz de Erzurum'u temsilen; Cağ kebabı ve Kadayıf Dolması götürdük. Ben cağ kebabının ateşini yaktığım zaman, hemen kalabalık oluştu, Tokat'ın kebabı, Kayseri'nin mantısı, Adana'nın kebabı var. Bu festivale bakanlar, müsteşarlar falan da geliyorlar. Biz sadece bakana servis yapıyoruz, diğer bütün makam ve mevkiler fark etmiyor, sıraya girip kendileri alıyorlar.

BA Cağ kebabı için özel malzemeleri ve şişleri gerekiyor onları da mı götürdünüz?

YU Her şeyi burada hazırlayıp götürüyoruz, etimi burada hazırladım, terbiyesini hazırlayıp kutulara koyup ambalajlıyoruz, derin dondurucuya atıyoruz. Yol bir gün erimiyor zaten, götürüp oranın soğuk hava deposuna koyuyorum herhangi bir sıkıntı olmuyor.

BA Kadayıf dolmanız da çok güzel ama maalesef kilo yapıcı.

YU Sağ olsun Muammer usta Erzurum'un kadayıf dolmasını tanıttı, önceden tanınmıyordu. Erzurum'da kadayıf dolmasını en iyi o yapar. Ben tatlıcılığı çok seviyorum, ben yurtdışından gelince tatlıcı olacağım dedim.

BA Tatlıyı seviyor musunuz?

YU Çek seviyorum, tatlıyı etten çok severim, ama tatlıcı değil yemekçi olduk.

BA Formunuzu nasıl koruyorsunuz?

YU Çok yemek yemem, hatta yemeklerin bile tadına bakmam, yanımdaki arkadaşlara baktırıyorum, eğer kararsız kalırlarsa o zaman yemeğin tadına bakarım. Yemek aralarında hiç bir şey yemem, bazı yerlere gidiyorum, usta aralarda sürekli yiyor.

BA Bir de derler ki; zayıf aşçının yaptığı yemek lezzetli olmaz. Belki de ustalar o imajı vermeye çalışmak için şişmanlıyorlardır.

YU Bizde ben de arkadaşlarım da aralarda hiç bir şey yemeyiz.

BA Tatar tavanızdan yedik, onu nasıl yapıyorsunuz?

YU Tatar tava; ustamdan öğrendiğim bir et yemeği.

BA Hangi yöreye ait?

YU Yöresini bilmiyorum, Papaz yahni de diyorlar.

BA Ama papaz yahni de sirke olur, bunda limon var.

YU Benim yetişme dönemimde ustamdan öğrenmişim, o zaman öğrendiklerimi unutmuyorum. Ustam derdi ki; kuru fasulye ve pilav ustası olarak kalma, kendini geliştir, Erzurum'dan başka yerlere de git ve öğren. Ben soğuk salataları hep Erzurum dışında görerek öğrendim.

BA Ustalar genelde tariflerini vermezler değil mi?

YU Ben Erzurumlu aşçı olarak gittim, hep Bolulular var, onlar ekip olarak çalışıyorlar, ben tekim ve ızgaracıyım, bana bir şey öğretmiyorlar. Gerçi daha sonra arkadaş olduk. Benim patates közlemem var...

BA Onu nasıl yapıyorsunuz?

YU Patatesi kabuğu ile birlikte patlıcan gibi közlersin. Ben orada patatesi soymadan doğruyordum, karabiber, kırmızıbiber, zeytinyağı...

BA Meksikalıların "kabuklu patatesi"

YU Onu taş fırına veriyorum, bir de maşayla çeviriyorum, bu garnitürü süzme yoğurtla beraber ızgaranın yanında veriyordum. O dönemler çok hoş giderdi, özellikle formunu korumaya özen gösteren bayanlar tabak tabak alırlardı. Bolulu ustaların ızgara şekli farklıydı, ben Erzurum usulü ızgarayı oraya götürdüm. Öğrettiğim herkese de bu benim diye tembihlerdim, başkasına öğretirsen benden aldığını bildir diye.

BA Aşçılar bildiklerini niye öğretmez?

YU Kimse rakip istemiyor, bildiğini öğretmiyor. Deseler ki bu tarifi şuradan aldık, ustası şudur, mesele yok. Ama sanki kendi icatlarıymış gibi lanse ediyorlar. Mesela bir lokantacı vardı tavuk kanadını yapamıyorlardı, benden yardım istediler. Ben de sosunu, baharatını hazırlıyorum ellerine veriyorum, bununla pişiriyorlar. Onlarda sağ olsunlar bu falanca ustanın diyorlar, böyle durumlarda sıkıntı yok.

BA Tatar Tavaya dönecek olursak...

YU Tatar tava için but tarafından dana etini kuşbaşı şeklinde doğruyoruz, tereyağında kavuruyoruz, evlerde az

olarak yapılacağı için, 1 kilo ete, 1 tatlı kaşığı kadar un katıyoruz, karabiber, soğan ve limon bunlar hep beraber kavruluyor.

BA Soğan yarım daire şeklinde mi?

YU Evet, yarım daire, daha sonra kaynamış su veriyorsunuz, kesinlikle soğuk su olmaz. Biraz pişiyor tuzunu atıyorsunuz, tuzu peşin atarsanız et sertleşir ve geç pişer. Zaten tuzu attıktan sonra, onu bir tavaya alıyoruz, onun üzerine soğanları diziyoruz, onun üzerine limon dilimlerini diziyoruz, onun da üzerine yeşil sivri biber doğruyoruz. Ondan sonra ocakta biraz kaynatıyoruz, limon ve soğanların ölmesi için, piştikten sonra servise sunuyoruz. İsteğe göre dereotu, maydanoz da kullanılabilir, ama tadını çok değiştirir.

BA Ellerinize sağlık çok güzel olmuştu. Bir de şu fırında tandırı nasıl pişiriyorsunuz?

YU Kuzu tandır için, soğanları ince ince doğruyoruz, tuz, karabiber, kekik, limon ve soğan.

BA Nasıl yapıyorsunuz?

YU Kuzu budunu tezgâhın üzerine koyuyorum, sinirini, yağını ve damarını ayıklıyorum. Ortadan yarıyorum kemik gözüktüyor, bu şekilde tepsie koyuyorum, üzerine tuzunu, soğanını, karabiberini, kekiğini atıyorum, limonunu sıkıyorum, bütün malzemeye birlikte eti ovalıyorum, daha sonra tereyağı sürüyorum, biraz da tereyağı ile ovalıyorum. Bu şekilde buzdolabına dinlenmeye kaldırıyorum.

BA Ne kadar dinlendiriyorsunuz?

YU Biz akşamdan yaptığımız için, sabaha kadar, yani 8 saat. Ertesi günü bunu alıp hiç bir katkı yapmadan suda pişiriyorum.

BA Haşlama?

YU Evet haşlıyorum, çıkartıyorum, ondan sonra kızarması için fırına veriyorum.

BA Fırında ne kadar duruyor?

YU En fazla 20 dakika.

BA Önemli olan kızarması, kabuk tutması.

YU Evet. Kızardıktan sonra porsiyonlara ayırıyorum. Kendi suyuyla hafif bir sos yapıyorum, az bir şey üstlerine dökerek servis yapıyorum.

BA Menü seçimi ve malzeme alımı size mi ait.

YU Evet menüleri ben seçiyorum, malzemeyi ben alıyorum. Müdür bey özellikle menüyü bana hazırlattırıyor. Gerçi her yerde menüyü aşçılar hazırlar.

BA Menüyü belirledikten sonra alışverişe çıkıyorsunuz değil mi?

YU Evet, biz et alımlarını günlük yapıyoruz, bir tek kuru bakliyatı 3-6 aylık alıyoruz, onun dışında her şeyi günlük alıyoruz. Alımlarımızı ihale ile alıyoruz, ihalelere ben çıkıyorum. Burada hem alakart hem de tabldot servisi var, öyle bir seçim yapmalıyız ki ikisine de uygun olmalı. Malzeme alımımızı da buna uygun yapıyoruz ki kurum zarara uğramasın. Biz ayrıldıktan sonra burası kurum olarak çok zarar etmiş. 2005'de yönetim de değişince bana teklifte bulundular tekrar gel dediler. Benim de o zamanlar çalışacak yerim olmadığı için tekrar geri geldik.

BA Geldiniz ve toparladınız öyle mi?

YU Doğru, biz burada su böreğine kadar her şeyi yapıyoruz. Batıyı ve Doğuyu birleştirdik, yani burada her türlü yemek yapıyor.

BA Batıda nerde çalışmıştınız?

YU Rusya'nın Samara şehrinde bu öğretmenevinin iki katı büyüklüğünde bir otelin şefiydim.

BA Bundan sonra hedefleriniz neler?

YU Allah nasip ederse hedefim bir yer açmak, benim 3 tane kızım var. Hani televizyonda "ikinci bahar" diye bir dizi vardı ya öyle bir yer açmak, hanım ve çocuklarla birlikte, hizmet amaçlı yöremizin yemeklerini tanıtacak bir yerim olsun istiyorum.

BA İnşallah Allah nasip etsin, kızlarınızı da çalıştıracaksınız.

YU Şimdi okuyorlar, okulları bittikten sonra, kimi garson, kimi kasada, kimi bulaşıktaki, ben de hanımla birlikte mutfakta çalışacağız. Ben zaten esnaf bir babanın çocuğum, 10 yaşında dükkâncılığa başladım, sonradan

aşçılığı seçtim, esnaflığa yabancı değilim. Babam yedek parçacıydı ondan sonra market, daha sonra da emekli oldu.

BA Allah babanızı ömür versin. Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

YU Teşekkür ederim, buralara kadar geldiniz yoruldunuz, hakkınızı helal ediniz, her zaman bekleriz.

BA Rica ederiz siz de hakkınızı helal ediniz. İnşallah bir daha Erzurum'a gelince açmak istediğiniz dükkânınıza da geliriz.









ERZURUM ÖĞRETMENEVİ

Çaykara Caddesi ERZURUM

Tlf : (0.442) 235 45 25 - 235 13 39 (PBX)

Fax : (0.442) 233 15 18