

Anne, yazar, işletmeci, marka ve konsept danışmanı,
yemek stilisti, A Milli Futbol Takımı supervisor şefi

Ebru Omurcalı

Geçtiğimiz ay Konyaaltı'nda açılan Dönerci Hamdi Usta'nın
Konsept lezzet danışmanlığını yapan Ebru Omurcalı ve Dönerci
Hamdi Usta'nın yaratıcısı Halim Orhan ile tadı damağımızda
kalan bir röportaj gerçekleştirdik.



Dönerci Hamdi Usta'da nasıl bir konsept oluşturmak istediniz?

Döner geleneklerimizde de çok sevdiğimiz bir yemek. Halim Bey çok başarılı bir girişimci, yeniliklere açık ve sağlıklı beslenmeden ödün vermeyen bir yapısı var. Bu sebeple biz ortak paralelde ilerleyebiliyoruz. Konyaaltı caddesi Antalya'da seçilmiş çok özel bir bölge ve ben sadece lezzete ilişkin konular ile ilgilendim. Tüm genel konsept Dönerci Hamdi Usta'nın yaratıcı yaratıcısı Halim Bey'e ait. Burada da menümüzün çok geniş bir açılımda olmamasına özen gösterdik. Biz sadece iyi döner sunmayı hedefledik. Bunun yanında da çeşnisi, salatası ve tatlılarıyla akılda kalıcı bir marka yaratmak istedik.

Halim Orhan: Biz burada döner ve dönerin türevlerinde en iyiyi başarmayı, yaptığımız işin hakkını vermeyi hedefledik. Bu konuda gerçekten iddialıyız. Şuan Antalya'da dünyadaki en iyi dönerlerin aynısını kentlilere sunuyoruz.

Gördüğümüz kadarıyla özel bir kesiminiz var. Biraz da ondan bahsedelim isterseniz?

Halim Orhan: Döner tarihte ilk olarak yatay pişirme tekniğiyle sunulmuştur. Zaman içinde döner Anadolu'ya geldiğinde döner yatay halden dikey hale getirilmiştir. Zaman içinde yuvarlak olan et parçaları, yaklaşık 10 yıllık bir süre önce İstanbul'da kare şeklinde hazırlanmaya başlanmıştır. Biz de bu en son trendi uyguluyoruz ve Antalya'da bizden başka kare döner kullanan yok.

Menünüzde başka neler olacak, Ebru Omurcalı imzası taşıyan?

Mevsimsel çorbalarımız olacak. Kışın farklı çorbalar farklı salatalar sunacağız. Mesela bamya ve tutmaç çorbası menümüze girecek. Lavaşlarımızdan bahsetmek istiyorum, özel tandır fırınında sıcak sunumu yapıyor. Salatalarımız kış ve yaz olmak üzere farklı formlarda yer alacak. Kısaca özetlersek çorbadan tatlıya kadar tüm lezzetler onayından geçiyor.

EBRU OMURCALI KİMDİR?

Ebru Omurcalı için yemek pişirmek, 9 yaşında ilk çorbasını yaptıktan sonra bir tutkuya dönüştü. Bugüne kadar Türk ve Dünya mutfaklarından binlerce tarifi derleyen Omurcalı ilk konsept çorba restoranı olan "Shorba" yı 2003'de, Ataşehir'de açmıştır. İ.Ü.İktisat Fakültesi mezunudur, halen İ.Ü. Tarih bölümünde öğrencidir. Alfa Yayınları'ndan çıkan "Çorbanın kitabı" ile de en çok satan yemek kitabı sıralamasında ilk sıralarda yer almaktadır. "Binbir gece sofraları" ile okurlarını Arap ve Doğu Akdeniz mutfakları ile tanıştıran Omurcalı, "Tatlının Kitabı" farklı bir üslupla yemek sonrası tatlılara yer vermekte, Çorbanın Kitabı 2, Makarnanın Kitabı, Salata Kitabı ve son kitabım olan Atıştırma Kitabı olmak üzere farklı tarzlarda yazılmış 7 adet yemek kitabı bulunmaktadır.

"A Milli Futbol Takımı'nın" beslenmesinden sorumlu şef olarak da görev yapan Omurcalı, restoran ve gıda markalarına konsept danışmanlığı, yemek stilistiği, TV'de yemek programları sunum ve hazırlığı, aylık dergilerde dünya mutfakları uygulamaları, Milliyet gazetesinde yazı dizileri, Posta gazetesinde yemek ekleri ve günlük tarifler hazırlamaktadır. Atölyesinde yemek dersleri veren Ebru Omurcalı, 2012'den bu yana, Filiz Makarna'nın marka yüzü ve lezzet danışmanıdır.





Eterimizi özel olarak alıyoruz ve sadece en kıymetli olan arka butlarını ve yumuşak kesimlerini kullanıyoruz. Bu nitelik yüksek maliyetli satın almalar yapmamıza sebep oluyor ama buna rağmen satış fiyatlarımıza bunu yansıtıyoruz. Ürünlerimizde 1gr bile kuyruk yağı kullanmıyoruz.

Paket servislerimizde; sağlık yönetmeliklerine uygun olarak vakumlu ve el değmeden hazırlanan mikro dalgaya girebilen paketler kullanıyoruz.

Sizce bir dönerin olmazsa olmazları neler?
Odon ateşi, iyi et ve ustanın kesim marifeti bir araya geldiğinde bence iyi bir döner ortaya çıkıyor.

Halim Orhan: Dönerin olmazsa olmazlarından biri de sıcak lavaşla sunulması. Çünkü sıcak lavaşla sunulan lezzetten çok daha fazla lezzet alırsınız. Ayrıca soğan sevenler için dönerin olmazsa olmazlarından biri de soğandır. Yine İskender Dönerde olmazsa olmaz sos ve tereyağı, ve biz tereyağını Bursa'da İskender için üretilen özel tereyağı kullanıyoruz.

Siz nasıl değerlendiriyorsunuz burada sunulan dönerleri?

Kuzguna yavrusu güzel gelir ama biz kendimizi acı acı eleştiriyoruz. Dönerin her lokmasında acaba şunu mu yapsak diye düşünüyoruz. Bence sürekli gelişimin en önemli kriteri kendini eleştirebilmektir. Biz yaptık mükemmeli hiçbir zaman demiyoruz. Sürekli daha iyisi için çalışıyoruz. Bu bence güzel bir özellik. Markanın dinamiği için de faydalı bir özellik olduğunu düşünüyoruz.

Şu an gündeminizde başka neler var?

A Milli Futbol Takımımızın supervisor şefiyim. Bir buçuk yıldır onların beslenmesinden sorumluyum. Dengeli ve sağlıklı beslenmelerine yardımcı oluyorum tabii bu yurtdışı ve yurtdışı kamplar maçlar derken yoğun çalışma temposu gerektiriyor. Hocamız Fatih Terim ve ekibi olarak futbolcularımızın ihtiyaçları doğrultusunda planlıyorum beslenme zincirini.

Sonuçta ciddi bir önhazırlık ve titizlik gerektiriyor bunun planlanması. Yemeklerin malzemelerinin bile doğal ve yerinden alınması bile ciddiye alınması gereken bir detay.

Kitaplarınızda neyi hedefliyorsunuz? Nasıl tepkiler aldınız?

Hep söylediğim gibi, ben biriktirdiklerimi paylaşmayı çok seviyorum. Sağlıklı tabaklar konusunda salata kitabı çorbanın kitabı 1-2, binbir gece sofraları, tatlının kitabı, makamanın kitabından sonra sıralamadaki

yerini aldı. Kitap oldukça fazla ilgi görüyor. Yaz mevsiminde raflara geçmesi, sağlıklı beslenme için alternatif oluşturması, seri kitaplarının takip edilmesi gibi etkenle de ilginin artmasını sağlıyor. Son olarak atıştırmalık kitabım raflarda. Bu kitap hem çalışan hem okula giden hem keyifli ve hafif tatlardan hoşlanan herkes için hazırlandı. İster kahvaltılık, ister çay saati, isterseniz piknik, dilerseniz de konuklarınızı ağırlamak için alternatif tariflerden oluşuyor...

Kitaplarınızı hazırlarken araştırma ve hazırlama sürecinizden bahsedermisiniz?

20 yıldır yemek araştırmaları yapıyorum ve işim gereği de araştırmalarımı arşivliyorum. Ayrıca pek çok profesyonel ortamda deniyorum. En beğenilen lezzetleri de kitap hazırlamak üzere derliyorum. Salata Kitabı da uzun araştırma ve birikimlerin sonucu. Tarifleri yazarken tekrar tekrar deniyor ve en lezzetli olduğuna inandığım şekilde yazıyorum. Fotoğraf çekimi ise başlı başına işi gösteren bölüm. Çekimler öncesinde malzemelerin seçimi ve organizasyonu çekimler sırasında ise tabak dizaynı, sunumu ve içeriği oldukça özen gösterilmesi gereken safhalar. Çekim için hazırlıklarla beraber 4 ay kadar bir zaman aralığında çekimler tamamlandı. Hazırlanan sebzelerin rengini yansıtmak, yeşilini korumak, tüm malzemeyi doğru planda aktarmak gibi detaylar ise çekimlerin can alıcı noktaları. Fotoğraflar Murat Tekin tarafından çekildi, stylingini ise ben yaptım.

Tarifleriniz nasıl geliyor?

Zaman içinde biriktirdiğim pek çok tarifimin içinde salatalar ayrı bir yere sahip. Tabii gittiğim yerlerin özellikli lezzetlerini arıyorum, tadıyorum, araştırıyorum, deniyorum. Kısacası gerekenleri yapmaya çalışıyorum.

Peki Dönerci Hamdi Usta'ya gelecek misafirler için favoriniz nedir?

Özel lavaşımızı ve tabiki dönerimizi beğeniceklerine eminim. Ana yemek sonrası son derece leziz künefemizi için favori ürün diyebilirim.

