

Sayın Dostlarımız,

Emek ile yemek arasında muazzam bir ilişki bulunmaktadır. Bu gerçeği **2015 yılında** , sizlere daha özel ürünler sunabilmek adına **tüm Türkiye'yi dolaştığımız gezide** daha iyi anladık. Ben, oğlum Yankı, Anadolu Halk Mutfakları Derneği Başkanı Sayın Adnan Şahin ile yaptığımız yolculuk, **-7 ile 23 derece arası sıcaklık** ve **deniz seviyesi ile 2400 metre rakım** ( Ovid Dağı ) arasında geçti.

Amacımız Anadolu Halkının kendisinin ürettiği ve dostu kabul ettiği kişilere satmaya razı olacağı yöresel lezzetlere ulaşmaktı, herkesin ulaştığı market ürünlerine değil. Bu ürünleri onlarla dostluklar kurarak, gün ve gün geliştirdik ve Türkiye' de başka hiç bir yerde bulamayacağınız **41 değişik Anadolu Yöresinden gelen, 101 i aşkın çeşidi** ile büyük ün kazanan **"Anadolu Lezzetleri" Kahvaltı Büfesini** brunch olarak her Pazar vermeye başladık ve bu büfe sizler tarafından çok tutuldu. Ancak bu konsepti, günümüz COVID 19 ve sonrası koşullarında açık büfe olarak sürdürebilmemiz mümkün olmadığından aynı ürünlerle serpm ve buna ilave olarak seçme kahvaltı şeklinde vermeye başladık. Farkımızı kısaca belirtmek gerekirse;

Her yerde bal var, ama bizim **Süzme Balımız Kars ve 1750 metre yükseklikten** gelen bal. Farkı ise bu yükseklikte tarım yapılamaması nedeni ile tarım ilacı kullanılmaması ve arıların mera çiçeklerinden yararlanması. Yine **pastırmamız** herkesin bildiği Kayseri değil, **Kastamonu'dan**. Bu pastırmanın özelliği et çabuk dönüşün diye nitrat kullanılmaması, doğal üretilmesi ve ince kesilmesi. Yine **Kastamonu'dan %100 doğal dana eti Sucuk** ( Pastırma yapılan etlerin yanından çıkan ufak etlerden elde edilen sadece kırmızı dana etindedir) ve **Taşköprü sarımsağından** elde edilen parmak sucuk, **Tokat'tan** yine %100 doğal üretilen **Elbiseli Sucuk** menümüzü süslemektedir. Hepsini özel ilişkilerle **yöresindeki köylü hanımlara yaptırdığımız 30'u aşkın yerel reçel** çeşidi de çok iddialı olarak sizlerin beğenisine sunulmuştur. Ayrı ayrı yörelerden aldığımız **Mevsimlik Yöresel Peynir çeşitlerimizi** de incelemenizi özellikle öneririz. İmmun sistem için önerilen **Organik Karadut Pekmezimiz** de, sizlere devamını sağlayabileceğimiz sürece, serpm kahvaltımızda seçenek olarak sunulacaktır.

Damadım Seyhun'un uğraşıyla, **Gaziantep'ten Su Böreği** gelmektedir, hem de 1871'den beri hizmet veren tezgahtan çıkan, usta ellerin yaptığı Elmacıpazarı Güllüoğlu'ndan, yanında da tatlı tatlı **Antep usulü Tepsi Katmeri ile ...**

**Hatay'dan Hurmalı ve Cevizli Kömbe** ile Malatya'dan **Malatya Kayısısı Çekirdeği Unundan kurabiyelerimiz** başka yerde karşılaşamayacağınız, kahve yanı özel tatlar olarak beğeninize sunulmaktadır.

Saygılarımızla,  
Afiyet olsun...