



Keyifli ve lezzetli bir mola için Pozantı İpekyolu Tesisleri



TAG (Tarsus-Adana-Gaziantep) Otoyolu Şambayadı mevkiinde ve otoyolun her iki yönünde karşılıklı olarak hizmet sunan Pozantı İpekyolu Tesisleri, başta adana kebabı olmak üzere lezzetli et ve tencere yemekleriyle otoyolu kullananların favori mola merkezleri arasında yer alıyor.

Pozantı İpekyolu Tesisleri, TAG (Tarsus-Adana-Gaziantep) Otoyolu Şambayadı mevkiinde, Mersin çıkışının beşinci kilometresinde yer alıyor. Otoyolun her iki yönünde karşılıklı ve herbiri bin yüz metre-karelik alan üzerine kurulu iki ayrı tesisle hizmet sunan Pozantı İpekyolu Tesisleri, özellikle adana kebabı ile damak zevkine önem veren bölge sakinleri ve otoyolu sık



sık kullanan sürücülerin gözde mekanları arasına girmiş bulunuyor. Tesislerden birinin yaklaşık bir yıl, diğerinin ise altı ay önce hizmete açıldığını belirten Seyfettin Öztürk, kısa sürede edindikleri bu şöhreti, tesis mutfaklarına gösterdikleri özen ve titizliğin bir ev mutfağına gösterilenden çok daha fazla olmasına bağlıyor. Ortaklarıyla birlikte, kendileri nasıl bir hizmet bekliyorlarsa o şekilde hizmet sunmak üzere yola çıktıklarını söyleyen Seyfettin Bey, "Mutfağımızda kullandığımız malzemelerin kalitesi, evlerimizde kullandığımız malzemelerin kalitesinden yüksektir. Doğal ve sağlıklı ürünlerden hazırladığımız yemekler için gerçek anlamda alınteri döküyor aşçılarımız," diyor.

Adana kebabın lezzet sırları

Çoğu yerde dana eti kullanılmasına rağmen gerçek adana kebabının kuzu etinden hazırlandığına dikkat çeken Seyfettin Bey, "Adana kebab veya diğer kebab çeşitlerinde önemli olan etin kalitesi ve iyi hazırlanmasıdır. Bunu herkes beceremez. Kıymamız makineden geçirilerek değil, bıçakla kıyılarak hazırlanıyor. Etin sinirsiz olması ve harca biraz da kuyruk yağı katılması lezzetli bir adana kebab için şarttır. Harçta kullandığımız kapyâ biberler Karahisar'dan günlük olarak geliyor. Acı pulbiberimiz de el yapımıdır," diyor. Et ve mangal ürünleri ağırlıklı bir mutfağa sahip olmakla birlikte tencere yemekleri de müşterileri tarafından sağlıklı, lezzetli ve hafif bulunan Pozantı İpekyolu Tesisleri, yemek yüzünden herhangi bir rahatsız-

lık yaşamadan sağlıklı ve keyifli bir şekilde yollarına devam etmek isteyenler için doğru bir mola yeri tercihi olarak öne çıkıyor.



İşletmenin ortaklarından Seyfettin Öztürk, Pozantı İpekyolu Tesisleri'nin kısa sürede edindiği şöhreti, tesis mutfaklarına gösterdikleri özen ve titizliğin bir ev mutfağına gösterilenden çok daha fazla olmasına bağlıyor.