

# Tekirdağ Efsanesi Ümraniye'de

Tekirdağ deyince akla ilk gelen, o lezzetli köftesi. Tekirdağ Köftesi'nin şöhretine en büyük katkıyı sunan, belki de Tekirdağ Köftesi'ni, "Tekirdağ Köftesi" yapan ise Özcanlar.

1953 yılında aileden köfteci iki usta İsmail ve Arif Özcan tarafından kurulan Özcanlar Köfte, ikinci neslin göreve gelmesi ile beraber bu meşhur lezzeti başta Trakya olmak üzere tüm Marmara'ya yaymaya başladı. Ancak korkmayın, öyle deli gibi bir şubeleşme ataşığı başlatıp lezzeti mekanikleştirenlerden değil Özcanlar. Henüz İstanbul'daki 3. şubelerini açıyorlar.

Yeni şubenin Ümraniye'de açılacağını duyunca hemen şirketin Genel Müdürü Mestan Özcan'la bir görüşme ayarlamak istedim. Çünkü her Trakya ziyaretimde yol üstünde mutlaka uğradığım Özcanlar'ın ayağıma gelmesi lezzet düşkünleri için önemli bir haber.

Trakya eti, Tekirdağ usulü hazırlık, usta işi ızgara



Hayırlı olsun faslından hemen sonra Özcanlar'ı farklı kılan lezzet sırrını sorduk Mestan Bey'e. Önce güldü. Keşke bu hemen söylenebilecek bir şey olsa inanın söyledim dedi ve başladı anlatmaya:

Sadece Trakya eti kullanıyoruz. Hayvanlarımızın önemli bir kısmını kendi çiftliğimizde, kendi ektiğimiz yemlerle besliyoruz. Yoğun yaz aylarında bölgede yine beslenmesini ve gelişimini denetlediğimiz, bizim için besi yapan ailelerden de et temin ediyoruz. İslami usullere göre kesimlerini yapıp ISO, HACCP ve HELALDER Belgesi tesisimizde işliyoruz. Etleri mutlaka önce dinlendiriyoruz. Dinlendirilmiş etlerimizin en güzel kısımlarını, buradan antrikot olur, şuradan pirzola çıkar demeden köftelerimiz için ayırıyoruz. Sinirlerinden itina ile arındırıp iki kez çekiyoruz ve bu lezzetin üstadı aile büyüklerimizin karşımı ile hazırlıyoruz. Asla katkı maddesi, soya kullanmıyoruz. Kıvamında kanyoruz. Ne eksik, ne fazla... Bu yüzden kesinlikle dağılmaz bizim köftelerimiz. 1953 yılında nasıl ürettiysak bugün de böyle ürettiyoruz.

63 yıl önce günde 50 kilo köfte kanyorduk, bugün 1 tondan fazla. Ama yine sabit miktarlarda. Bir de ızgarada ustalık lazım ki onu da babalarımızdan öğrendik.

## Gururla Başarıyla Lezzetle dolu 63 yıl

Günlük üretim,  
günlük sevkiyat



63 yıllık firmasının, hazırlanan en iyi köfteci listelerinin hepsinde varsınız. Ancak bakınca Ümraniye dahil sadece 7 şubeniz var. Üçü Tekirdağ'da, biri Çorlu'da, bir Beylikdüzü Skyport ve bir de Gayrettepe Astoria'da. Az değil mi?

Bizim için öncelik daima üretim ve ürettiğinden %100 emin olmaktır. Türkiye'nin farklı noktalarından her gün talep geliyor ancak biz talep arttıkça değil, üretim arttıkça büyümeyi seçtik. Bizim gibi sadece yöresel girdi kullanıyorsanız, tarımsal üretim öyle bir anda çığ gibi büyümeyiz. Planlama süreci var, yetiştirme, büyüme süreci var. Özcanlar'ın meşhur köftele-ri sadece gerçek etten üretilir. Ayrılarımızı, yoğurdu-muzu, sütlacımızı günlük olarak hep kendimiz ürettiyoruz ve günlük sevk ediyoruz. Aynen köftele-rimiz gibi. Bizim ürünlerimizde koruyucu, ithal et, mekanik kıyma bulunmaz. Günlük çıkar ve günlük tüketilir. Bu süre bazı ürünlerde maksimum iki veya üç güne çıkar. Üretim planımızı buna göre yaparız.

### Ümraniye çok özel bir şube oldu

O kadar alternatif yer  
varken neden Ümraniye'yi  
seçtiniz?

Biz, en iyi köfteyi, güzel mekanlarda güzel bir şekilde servis etmek için çalışıyoruz. Bu sebeple daima, büyük, ferah, konuklarımızın rahat edeceği, uzun süre ayrılmak istemeyeceği mekanları tercih ediyoruz.

Ümraniye, Anadolu yakasında potansiyeli çok yüksek bir yer. Holding merkezleri, tüm dünyayı hedefleyen yeni Finans Merkezi, yepyeni marka konut projeleri, Ataşehir, Çekmeköy, Kozyatağı, Erenköy, hep 5-10km'lik, bir başka deyişle 10-15 dakikalık bir çap içinde.

Biz de tam otoyol çıkışında, Küçüksu Caddesi üzerinde Türk Telekom'un karşısındaki bu güzel 4 katlı binayı bulunca kaçırmak istemedik. Ümraniye Şubemiz, açık ve kapalı alan olmak üzere 650 kişilik kapasiteye sahip. Gruplar, aile yemekleri ve iş toplantıları için multivizyon olanaklarının bulunduğu özel salonlar mevcut. Ayrıca çocuk oyun odası, mescid gibi misafirlerimizin ihtiyaç duyabileceği pek çok alan bulunmakta. Bu olanakları bir arada sunabileceğiniz mekan sayısı sınırlı. Bu sebeple Ümraniye çok özel bir şube oldu.

### Sadece tatlılarımız için gelenler var

Ne kadar doymuş olursanız olun,  
köfte keyfini tatlı ile tamamlayın.



### Süleymanpaşa Köfte, Nam-ı Diğer Beğendili Tekirdağ Köftesi

Tekirdağ Köftesi ile Osmanlı Mutfağı'ndan günümüze ulaşan kıvamında patlıcan beğendinin mükemmel uyumu...



Közlenmiş biber ve maydanoz eşliğinde servis edilen bu lezzeti mutlaka denemenizi tavsiye ederiz.

### 650 kişi aynı anda köfte yemeye mi geliyor?

Tekirdağ'daki Sahil, Beyazköy ve Çorlu şubelerimizin yaz döneminde günlük 10 bini aşkın kişiye hizmet verdiği oluyor. Ana ürünümüz tabii ki Tekirdağ Köftesi ama bunun yanında çok zengin bir menümüz var. Kaşarlı köfte, kasap köfte, et çeşitleri, klasik yöntemle üretilen sucuk gibi... Tekirdağ Köftesi kullanılarak hazırlanan Süleymanpaşa da büyük ilgi görüyor. Tatlılarımız çok özel. Sadece tatlı için gelenler var. Çok az yerde bulabileceğiniz ve tadına doyamayacağınız Hayrabolu Tatlısı ve Peynir Helvası. Sütlac diyerek geçmeyin, 100 yıllık aile reçetemiz ile yine sadece Trakya sütü kullanılarak hazırlanan Fırın Sütlacımızın da müdavimleri var.



63 yıldır değişmeyen lezzet  
Tekirdağ Köftesi