

Alıcık'tan pide tarifi: İnce hamur, bolca malzeme

ALI SOYDEMİR (NAZILLI)

Baba mesleği olan pidecilikteki hünelerini her fırsatta sergileyen Nazilli Belediye Başkanı Haluk Alıcık, bir işyerini açarken fırının karşısına geçerek pide yaptı. Hazırlayıp pişirdiği pideyi konuklarına elleriyle ikram eden Başkan Haluk Alıcık, "İyi bir pide, ince hamurlu ve bol malzemeli olur. İşini hakkıyla yapan mesleğinde de kalıcı olur" diye konuştu.

Alıcık, baba dostu olan pideci İsmet Kocakaya'nın çocuklarının Dalıca köyü mevkiinde faaliyete geçen pide fırınının açılışına

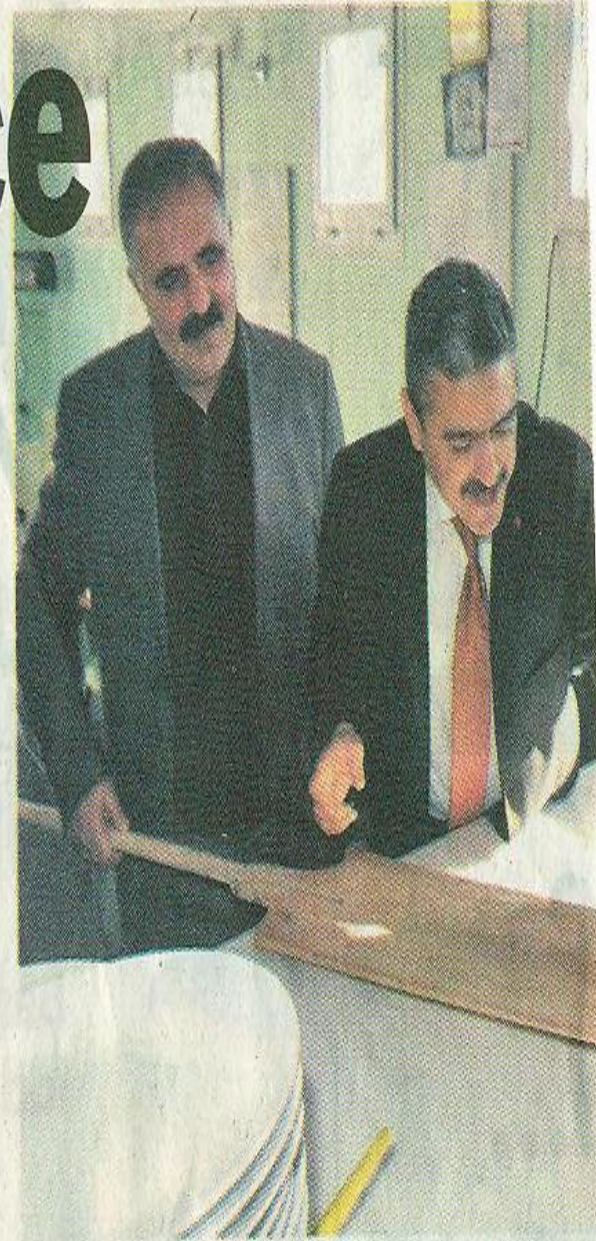
Nazilli Belediye Başkanı Haluk Alıcık, bir işyerinin açılışında elleriyle yaptığı pideyi konuklara ikram ederek hüner sergiledi

katıldı. İlçe Jandarma Komutanı Seydi Salman ve belediye meclis üyelerinin de katıldığı açılışta Başkan Alıcık, eski günleri hatırlayıp, "İsmet amca rahmetli babamın en yakın dostlarından biriydi" diyerek törene katılanları duygulandırdı.

Alıcık, "Bugün oğlu Ahmet Kocakaya, kardeşlerine öncülük ederek bu salonu 10 yıl aradan sonra yeniden açarak baba mesleğini sürdürmeye çalışıyor. Vefat eden İsmet

ağabeyimizin lezzetli yemeklerini inşallah oğlu Ahmet kardeşimiz de pişirecek" dedi.

Babasından öğrendikleri özel yemek tariflerini ve hizmet bayrağını ileriye götürmek için çalışacaklarını belirten Kocakaya ise, "Babam rahatsızlığı nedeniyle 2001 yılında dükkanı kapatmak zorunda kaldık. Babamın geçen yıl vefat etmesinin ardından kardeşlerimizle onun mesleğini yaşatmaya karar verdik" diye konuştu.



Nazilli Belediye Başkanı Haluk Alıcık (ortada) konuklara ikramda bulundu. Alıcık, iyi pidenin