



Kasap Elinden...

32 yıldır Nalçacı ve Öğretmenevleri semtlerinde, sağlıklı, kaliteli et ve et ürünleriyle, Konya'da bir marka olmayı başaran "Yüksel Kasap", müşterilerinin yoğun isteği üzerine "Yüksel Et Mangal Restaurant"ı da hizmete açmış bulunmaktadır.

"Yüksel Et Mangal" ve "Yüksel Kasap"ın olmazsa olmazlarından olan ilk kural; Kesim yapılacak hayvanın bilinen besicilerden, canlı ve görerek alınır. Hayvanın sağlık durumu, yaşı ve diğer özellikleri "Yüksel Kasap" kriterlerine uygun olması zorunludur. Önceden kesilmiş hayvanlar kesinlikle alınmaz.

Kısaca bilinçli et seçimi "Yüksel Kasap" ve "Yüksel Et Mangal"ın olmazsa olmazlarının ilk kuralıdır.

Bu titiz seçicilik sonucunda; lezzetli, sağlıklı ve kaliteli et ürünleri elde edilir. Ürünler servis yapılacağında, kebabın lezzetinin korunması amacıyla, taze ve anlık hazırlanır.

Püf Noktası!

Mangalda pişirme konusuna gelince; bu iş tamamen ustalık gerektiren bir uğraştır. Mangalın yapısı, kömürün türü, kömürün kor-köz-kül haline gelmesi, pişirelen etin yeterince oksijen alması v.b. bir çok etkenlerin arasında, pişirme usulü ise tamamen "Yüksel Kasap" usulüdür. Ette et tadı ve lezzetinden başka birşey olmaması. Gerçek et mangalda, etin lezzetini alabilmek için baharat bile kullanılmaması gerektiğine inanılır. (Acılı ve özgün baharatlı kebablar kültürel olduğu için istisnadır).

Yüksel Et Mangal Restaurantda, ailelerin gönül rahatlığıyla, mangalda birbirinden lezzetli ve sağlıklı bir çok et türlerini, pirzolaı pirzola gibi, köfteyi köfte gibi, kuşbaşıı kuşbaşı gibi... yiyebilecekleri farklı bir mekandır.

Böyle bir hizmeti Konya'da sizlere sunuyor olmaktan onur duyarız.

Mahmut Yüksel





Kuzu Kuşbaşı



Pirzola



Kasap Köfte



Bonfile





Yüksel Tirit



*Adana
Urfa
Kuşbaşı*



*Pirzola
Kuşbaşı*



Tavuk Şiş



Adana

Tavuk Kanat



Höşmerim





YÜKSEL ET MANGAL, YÜKSEL KASAP RESTAURANTIDIR.

REZERVASYON - 0332
323 77 87

Havzan Mahallesi Şehir Caddesi Meram / Konya
www.yukselmangal.com
info@yukselmangal.com