



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

Hamuru:

1 kg sert buğday unu

3 adet yumurta

10 g tuz

İrmikli Kaymak:

750 ml süt

75 g irmik

Baklava Harcı, Yağı ve Şerbeti:

1 kg sadeyağ

500 g boz fıstık

Malzemeler çok az su ile kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamur pazılara bölünüp oklava ile ince açılır. Tezgâha nişasta serpilerek yufkalar iyice inceltirilir. Yağlanmış tepsiye aralarına sadeyağ serpilerek kat yufkalar yerleştirilir. Araya irmik ve sütle hazırlanan kaymak ve çekilmiş Antep fıstığı eşit miktarda yayılır, diğer yufkalar yerleştirilerek katlar tamamlanır. Kare veya dikdörtgen şeklinde veya havuç dilimi gibi kesildikten sonra üstüne ılık sadeyağ gezdirilip fırına verilir.

Baklava, kadayıf gibi tatlılara gerçek kaymak değil, süt-irmik karışımı konur. Süt kaynatılır, irmik eklenir, sürekli karıştırılarak muhallebi gibi şekerli olarak pişirilir. Soğuyunca kıvamı iyice koyulaşır. İrmikli kaymak baklavada fıstığın altına bir kat olarak döşenir. Sadece kuru baklavaya konmaz.

Bir tepsiye 1 kg sadeyağ ve 500 g boz fıstık yetecektir. Fırından çıkan baklava sıcak şerbeti verildikten sonra yerinden oynatılmadan soğuyuncaya kadar bekletilir. Şerbete kıvam denir. 1 kg şeker ve 450 ml su kaynatılarak kıvam yapılır.

Not: Baklavanın sayısız sırrı vardır. İyi baklava toprakta başlar. Hamurun yapıldığı un, unun yapıldığı buğdayın türü, buğdayın yetiştiği toprak önemlidir. Fıstığın hasat zamanından, sadeyağ için sütün sağıldığı hayvanın bahar otlarıyla beslenmesine kadar birçok detay Antep baklavasının eşsiz tadını belirler. İyi bir baklavacı, un, şeker, sadeyağ ve fıstığı özel seçer. Harran Ovası'ndan gelen sert buğday unu makbuldür. Antep fıstığı daha dalında iken seçilir, erken hasat yapılır. Baklava fırını, yörenin volkanik taşından yapılır, ateşin harı meşe veya pelit odunundan gelir.

Baklavada malzeme kadar el emeği de önemlidir. Yufkaları açan ustanın maharetine, şerbeti verenin tecrübesi eklenir. Baklava fırınında tepsileri tek tek kontrol etmek, yağı eksikse tamamlamak, tepsileri fırın içinde döndüre döndüre her tarafının kızarmasını ayarlamak yıllar alan deneyim gerektirir. Gerçek Antep baklavasının hakkını verenler asırlık geleneği günümüzde yaşatan ustalardır. Bu ustalık, babadan oğula, ustadan çırağa aktarılan el becerisi ve meslek disipliniyle yoğrulmuştur.

Baklavada Antep tadını başka yerde yakalamak zordur. Deyim yerindeyse Gaziantep'in havası suyu bile baklavanın kalitesini etkiler. Yufkaların açıldığı ortamın rutubeti, sert buğday unu ile açılan hamurun istenilen incelikte olmasını sağlar. Hafif esen rüzgârın etkisi, kuru kara ikliminin havası baklavayı istenen gevreklikte tutar. Gereken ideal koşulları başka yerde sağlamak ve aynı kıvamı tutturmak zordur. Özetle, baklavanın hası Gaziantep'te yenir.

