



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİRE (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

Bağlardan katır sırtında mahra denilen ahşap sandıklarla gelen üzümler ayıklanır, iyice yıkanır, çürükleri sirke veya tah pekmezi yapmak için ayrılır. Şirelik üzümler sal adı verilen, yerden biraz yüksek, ahşap veya taştan oyma tekneye konur. Üzümün aralarına kat kat şire toprağı denilen ak toprak serpilir. Üzümler ayakla çiğnenerek tepelenir, suyu salın kenarındaki siirgölü kapak altına yerleştirilen kazana akar. Üzüm suyu, geniş çaplı leğen gibi mahşere kazanına alınır ve kaynatılır. Ateş için baharda bağ budanırken kesilip demetler halinde saklanan ortut denilen bağ çubukları kullanılır. Ortut kullanılmasının sebebi, ateşinin aşırı harlı ve dumanlı olmaması, hoş bir koku vermesidir. Üzüm suyu kaynayınca içindeki tüm posa toprakla birlikte toplanıp köpük gibi yüzeye çıkar. Buna 'kefi geldi' denir. Kef süzek ile tamamen toplanır. Mahşere kazanının ateşi söndürülür ve kaynayan üzüm suyu kazan, leğen, teşt gibi kaplara alınır ve hemen üstlerine biraz soğuk su serpelenir. Tortlama veya tortulama denilen bu işlem, soğuk su sayesinde üzüm suyunun durulmasını, kalan toprak ve posanın dibe çökmesini sağlar. Bu arada, mahşere kazanı içinde hiç toprak kalmayacak şekilde yıkanıp temizlenir. Dinlenip berraklaşan üzüm suyu dikkatlice tekrar mahşere kazanına süzülür ve kaynatılır. Bu arada nişasta su ile karıştırılıp boza kıvamında bir bulamaç haline getirilir, kaynayan üzüm suyuna katılır. Kıvamı koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kaynatılır. Yaş bastık denilen kıvamı koyu üzüm şiresi ile istenen şire türü yapılır.

Şire Çeşitleri:

Bastık: Yaş baslık bezlere dökülerek tahta malalarla incecik serilir, kurutulur.

Muska: Kuruyan bastık bezden alınır, boyuna kalın şeritler halinde kesilir, içine dövülmüş Antep fıstığı-şeker karışımı konup muska gibi sarılır.

Tarhana: Çiğ simit ile üzüm suyu kaynatılarak yapılır. Tarhana yapılırken üzüm şirasına çoğu kez, tarhana ilacı denilen karanfil, tarçın, yenibahar karışımı konur.

Sucuk: Ceviz, badem veya Antep fıstığı önceden suda bırakılıp yumuşatılır, pamuk iplere dizilir, çubuklara bağlanarak sarkıtılır ve kurutulur. İpler sıcak bastığa batırılır ve mahşere kazanı üstünde damlamaya bırakılır. Güneşte beklemeye alınır, biraz kuruyup şiresi donunca işlem tekrarlanır. Yeterli kalınlığa ulaşıncaya kadar 5-6 kez bu işlem tekrarlanır.

Dilme: Sucuktan kalan yaş bastık içine Antep fıstığı veya ceviz konularak tepsilere 3-4 cm kalınlığında dökülür. Güneşte kendini çekip kuruyunca, kare, dikdörtgen veya baklava gibi kesilir.

