



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA TUZLU YOĞURDU

<https://www.aksam.com.tr>

Hatay yöresel lezzetlerinin olmazsa olmazı tuzlu yoğurt, şişberek, yoğurt aşısı, borani gibi 20'den fazla yemekte kullanılıyor.

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Antropoloji Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Kadriye Şahin, tarihi uzun yıllara ve geleneksel birikime uzanan Antakya tuzlu yoğurdunun kendisinin tek başına önemli bir yiyecek olmasının yanı sıra, yöreye ait kumbursiye, yoğurt aşısı, şişberek, kabak ve ıspanak borani gibi 20'den fazla yemekte kullanıldığını söyledi.

Antakya tuzlu yoğurdunun inek veya keçi sütünden elde edilen yoğurtlardan üretildiğini ifade eden Şahin, "Tescil süreci yaklaşık 2 yıllık bir zaman aldı. Bu çalışma, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası ile Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi iş birliği ile yapılan bir çalışmadır. Antakya tuzlu yoğurdunun en önemli özelliği, keçi veya inek sütünden elde edilen yoğurdun odun ateşinde pişirilerek içine tuz eklenmesinden kaynaklanmaktadır." dedi.

Hataylılar ise uzun çalışmalar sonucunda, Antakya tuzlu yoğurdun yöreye ait olarak tescil edilmesinden dolayı mutlu olduğunu bildirdi.

Antakya'nın Tarihi Uzun Çarşısı'nda esnafılık yapan Selim Balcıoğlu, tescil aldıktan sonra ürüne olan rağbetin daha da arttığını söyleyerek, "Şehir dışından da sipariş almaya başladık. Antakyamıza ait diğer ürünlerin de tescil edilmesini isteriz. Yöremize ait ürünlere başkasının sahip çıkmasını istemeyiz." dedi.

Uzun çarşı esnafından Ahmet Bayır ve Ahmet Gökçen ise tuzlu yoğurdun her zaman evlerinde bulundurdukları bir lezzet olduğunu ve bu lezzetin tescil almasından dolayı mutlu olduklarını ifade ederek, bunun dünyaya tanıtılmasını istedi.

