



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTEP BAKLAVASI

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

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, iyi 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.

