



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZİANTEP YEMEKLERİNİN ÖZELLİKLERİ

Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hemen, hemen herkesin damak tadına hitap eden Gaziantep yemeklerindeki lezzetin sırrı, yalnız yemek pişirenlerin tecrübe ve becerisinden kaynaklanmamakta. Yörede doğal şartlarda üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki yüksek aroma ve tadın da bu lezzette payı bulunmaktadır. Gaziantep yemeklerinin bazı özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

1- Yemeklerde kullanılan baharatlar değişiktir. Örneğin; yoğurtlu yemeklerde haspir (safran) veya nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhın, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene, sütlaçta tarçın kullanılır.

2- Her yerde bir ya da iki çeşit ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında tam yedi çeşit ekşi bulundurulur ve yemeğine göre kullanılır. Limon, limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi.

Örneğin: Bamya koruk, sarmaya erik, lahana ve pancar sarmasına nar ekşisi, sulu salataya sumak ekşisi kullanılır.

3- Hem sağlık, hem tat, hemde iştah verici olan taze sarımsak bir çok yemekte kullanılır, öyleki sarımsak aşı diye tek başına bir yemek ya da yarı yarıya katıldığı bakla tavası vardır.

