



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GAZİANTEP GASTRONOMİ ÖZELLİKLERİ

Gaziantep ve çevresinde et ve sebze yemeklerinin çoğunu yoğurtla pişiriliyor. Yoğurtlu yemeklerde haspir (safran), bazı yemeklerde ve çorbalarda tarhun, aşurede rezene kullanılıyor. Bamyaya boyun eti, şiş kebapta küşneme (bonfile), çiğköfteye but eti, lahmacuna döş ve kaburga eti kullanmak makbul.

Yemeklere ekşi mutlaka katılır. Sarmaya erik, bamyaya koruk, sulu salataya sumak ekşisi konuyor. Yöre kadınları lahana sarması ve pancar dolmasına nar ekşisi koyar. Çiğ köftenin bulguru biraz buz, biraz da limon kabuğu ile yoğuruluyor.

Çiğ köfteyi yoğururken su yerine domates suyu kullanılıyor. Lahmacuna ise soğan yerine sarımsak konuyor.

Antepliler, genç, yaşlı bahardan başlayarak kışa hazırlık yapıyorlar. Patlıcan, biber, haylan kabağı, acur, domates, pırpırım (semizotu), fasulye, bamya ve nane kurutulur; salça, reçel, bulgur, turşu ve şive hazırlanır, sucuk batırılması yapılır; artan üzüm suları ile tarhana hazırlanır, pekmez yapılır.

Her evde nohut, mercimek, kuru fasulye, kuru bakla, buğday bulunur. Bazı evlerde besiyeye çektikleri topaçlık koyunu kesip topaç yaparlar ve kış hazırlığı tamamlanır. Gaziantep'in kebabları ünlü; kuşbaşı kebabı, tike kebabı... Köftelerden içli köfte, çiğ köfte, ekşili ufak köfte, malhıtalı köfte, yağlı köfte, yourdu ufak köfte. Ezo gelin çorbası, alaca çorba, yüzük çorbası, maş çorbası, yoğurtlu dövme çorba, yuvarlama, karışık dolma yöresel yemeklerden.