



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GAZİANTEP MUTFAĞI

Tarihi İpek Yolu güzergâhında bulunan Gaziantep'te çeşitli kültürlerin buluşması nedeniyle oluşan zengin mutfağında yaklaşık 252 çeşit yemek türü yer alıyor.

Gaziantep mutfağı denildiğinde akla ilk gelen yemekler arasında bulunan kebab çeşitleri, bilinen türlerinin dışında yeni dünya, sebzeli, ayva, elma, firenk, simit, patlıcan, kazan, kabak, Kilis, ekşili, mantar, yoğurtlu ve ayvalı ve tas kebabları olmak üzere 32 türde yapılıyor.

Yine mutfakta 26 çeşit köfte yapılırken, 27 çeşit pilav, 15 çeşit dolma, 26 çeşit etli yemek, 15 çeşit turşu ve 22 çeşit helva bulunuyor. Yoğurt yemeklerinin de hatırı sayılır bir yeri olan Antep mutfağında çağla aşısı, orman, sahte yuvarlama, bakla, çiğdem aşısı, bezelye, elma aşısı, fasulye, kabak, keme, köfte, mantar, patates, soğan ve yuvarlama, ilk akla gelen yoğurtlu yemekler olarak dikkati çekiyor.
