



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP MUTFAĞININ GENEL ÖZELLİKLERİ

Yörede etli ve sebze yemeklerin çoğu yoğurtla pişirilir.

Kazan yemeklerinde kabın kalın, ateşin harsız olması yeğlenir.

Etlı yemeklerde hayvan gövdesinin hangi bölümünün hangi yemeğe yakıştığı bilinmesi gerekir. Örneğin; lahmacuna kaburga eti, bamyaya koyun eti, çiğ köfteye but eti iyi olur.

Yemeklerde kullanılan ürünlerin yerli olması yeğlenir.

Yemeklerde kullanılan baharat değişiktir. Örneğin; ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene, sütlaçta tarçın...

Kelle paçanın derisi yüzülmez ütülerek temizlenir.

Burada tam yedi çeşit ekşi bulundurulur ve yemeğine göre kullanılır: limon, limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi. Örneğin; bamyaya koruk, sulu salataya sumak ekşisi konulur.

Hem sağlık hem tat ve iştah verici olan sarımsak her yemekte kullanılır.

Dolmalar çok ince oyulur içinde kıyma değil pirinç ve bulgur yoğunluktadır. pişirilirken altına ilikli kemik, bol ekşili sarımsak ve nane kullanılır.

Çiğköfte sert simit(bulgurun ince çekilmişine simit, onunda ince çekilmişine de sitti simit denir.)buz ve limon kabuğu ile yoğrulur. Yoğrulurken su yerine domates suyu kullanılır.

Başka yörelerde yapılmayan zeytin piyazı çok güzel bir katıktır. Kırık zeytin(taşla dövülmüş çekirdeği alınmış) bıçakla kıyılır; una ceviz içi, nar, tuz, biber, kimyon ve biraz zeytinyağı konur, maydanozla süslenir, dürüm dürüm yenir.

Tahin ve pekmez bile çok kolay olmasına rağmen burada ateş üstünde eritilerek karıştırılır, daha can çekici olması sağlanır.

Lahmacununun harcına soğan değil, sarımsak demet demet doğranır.

Mevsiminde bol bol yenen marul pekmeze batırılarak yenir.

Buğday haşlamasına yörede "hedik" denir. İyice haşlandıktan sonra ceviz içi, nar tanesi, rezene, tarçın ve toz şeker konup ikram edilir. Bunu özellikle çocuklar çok sever.

Yaz boyu tüketilen kavun ve karpuz çekirdekleri yıkanıp kurutulur ve gerektiğinde kavrulur tuzlanır, eğlencelerde kuru yemiş olarak yenir.