



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZİANTEP YEMEKLERİ

Gaziantep yemekleri, Türk ve Dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Nineden toruna bir miras titizliği ile öğretilen yemeklerin ve tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceri, yemeklerin yapımında kullanılan ve yemeklere değişik tat ve lezzet veren baharatlar, salçalar, soslar ve karışımlar, Gaziantep yemekleri ve tatlılarının şöhrete kavuşmasına ve aranılan damak tadı olmasına neden olmuştur.

Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri cömertçe kullanılmıştır. (Haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemekleri vb.) Ayrıca yörede yetişen tüm meyve ve sebzeler Gaziantep mutfağında hak ettiği yeri almıştır.

Antep mutfağı, bir hazinedir, bir güzel sanattır. Aracı ile, gereci ile pişireni ile ürünü ile yiyeni ile bir uygarlıktır, bir kültürdür. Antepli karınca kadar çalışkandır. Her ailenin bebeklikten kurtulmuş tüm bireyleri, bahardan başlayarak güz sonuna dek kış dönemi için yoğun bir hazırlık devresine girer. Antepli kadın doğal lideri bulunduğu aile ekibi ile bu çetin ve uzun çalışmaları akraba ve komşularının da ciddi yardımları ile tasasız sürdürür ve rahatlıkla bitirir. Böylece evde, kuruluklar, salçalar, reçeller, nişasta, bulgurlar, turşular ve şire hazırlama çabaları tamamlandığında evin erkeği de çarşıdan ve pazardan alınacak malzemeleri (peynir, yağ, odun, kömür, lambalık gaz, zeytinyağı, pekmez, bal, tahin, tah pekmezi, nohut, kurufasulye, mercimek, maş, lolaz, bakla, patates, şeker, tuz, baharat, çay, kahve, ihlamur, ceviz, antepfıstığı, badem, çam fıstığı, üzüm, incir, sabun, kil, tütün, sigara kâğıdı, kibrit ve yumurta) sağlamış olur. Gece ayazı başladığında da aylardan beri evde besiyeye çekilen topaçlık koyun kesilip topaçlar yapılıncaya kadar hazırlığı tamamlanmış olur.

Gaziantep mutfağı denince kimi çarşıdan, pazardan alınan, kimi bağ, bahçe ya da evlerde yapılan bu gereçler mutfakta, kilerde, haznada, bardakaltında ya da mağarada pişiricinin emrine amadedir. Antepli her hanım; bazı beylerin ve ahçıların bildikleri yerel yemek ve tatlılar, yerine, yemekleri gününe ve gereğine göre yapar.

Gaziantep yemeklerinin ve tatlılarının yapılışından sunuluşuna kadar tüm merhalelerin görülebileceği otantik ve çağdaş lokantalar ilimizde mevcuttur.

Antep Yemeklerinin Bazıları:

a) Köfteler : İçli Köfte, Çiğ köfte, Ekşili ufak köfte, Malhıtalı (mercimekli) köfte, Yoğurtlu ufak köfte, Yağlı köfte, İç katması (kısır), Tene katması, Patatesli köfte, Yumurtalı köfte, Arap köftesi, Ayvalı köfte, Haveydi Köftesi, Omaç, Sini Köftesi, Süzek Yapması, Akitmalı Köfte, Yapma ve diğerleri.

b) Kebaplar: Kuşbaşı Kebap (Tike Kebabı), Kıyma Kebabı, Altı ezmeli kıyma ve tike kebabı, Çağırtlak Kebabı, Ciğer Kebabı, Sarımsak Kebabı, Soğan Kebabı, Tikeli Soğan Kebabı, Kemeli Kıyma Kebabı, Kemeli Tike Kebabı, Sebzeli Kebap, Yeni Dünya Kebabı, Ayva Kebabı, Elma Kebabı, Firenk Kebabı, Simit Kebabı, Patlıcan Kebabı, Kazan Kebabı, Kabak Kebabı, Kilis Kebabı, Ekşili Kebap, Yoğurtlu Kebap, Ayvalı Tas Kebabı ve diğerleri.

c) Çorbalar: Alaca Çorba, Ezo Gelin Çorbası, Lebeniye, Öz Çorbası, Maş Çorbası, Süzme Mercimek Çorbası, Şirinclik Çorba, Soğan Çorbası, Sebze Çorbası, Dövmeli Alaca Çorba, Yoğurtlu Dövmek Çorbası, Börek Çorbası, Tarhana Çorbası, Ekşili Mercimek Çorbası, Keme Çorbası ve diğerleri.

d) Et Yemekleri :Gaziantep mutfağının en önemli özelliklerinden biri de, yemeklerde et olarak koyun etinin kullanılmasıdır. Etin belli bölgelerinde yapılacak yemekte iyi sonuç verir. mesela; budun iç kısımlarından yapılan köfte, daha iyi tutar. Küşlemeden yapılan kebab, çok yumuşak olur. Kasaplar koyunun hangi bölgesinin etinin hangi yemekte daha iyi sonuç vereceğini bildiği için bundan 25-30 sene önce et almaya gelenlere hangi yemeği yapacağını sorar ona göre et verirlerdi. Ekşili Daraklık Tavası, Et Paçası, Kelle Paça, Tavuk Paçası, İncik Haşlaması, Paşa Köftesi, Sebzeli Tavuk Kızartması, Beyran, Fırında Tavuk ve diğerleri.

e) Tavalar – Kavurmalar –Kızartmalar : Saçma Tavası, Sarımsak tava, Domates Tavası, Bakla Tavası, Fasulye Tavası, Kabak tava, Keme Tavası, Patates Tavası, Ayva Tavası, Elma tava, Erik Tavası, Taze Ceviz Tavası, Kara Kavurma, Et Kavurması (Topaç), Ciğer Kavurması, Et Kızartması ve diğerleri.

f) Dolmalar-Sarmalar : Karışık Dolma, Patlıcan Dolması, Biber Dolması, Domates Dolması, Kabak Dolması, Haylan Kabağı Dolması, Köse Sefer Kabağı Dolması, Hıyar Dolması, Firikli Acır Dolması, Havuç Dolması, Pırasa Dolması, Kuru Soğan Dolması, Patates Dolması, Enginar Dolması, Yumurta Dolması, Mumbar Dolması, Kaburga Dolması, Şirden Dolması (Karın Dolması), Bulgurlu Yaprak Sarması, Pirinçli Yaprak Sarması, Peynir Yağlı Yaprak Sarması, Lahana Sarması, Pancar Sarması, Kabak Oturtması, Karışık Antep Dolması, Fıstıklı Yaprak Sarması ve

diğerleri.

g) Pilavlar : Özbek Pilavı,Havuçlu Pilav,Dövme Aşı,Meyhane Pilavı,Firik Pilavı,İç Pilavı,Mercimekli Aş,Loğlazlı Aş,Çiğdem Aşı,Kemeli Pilav,Kömeç Aşı (Ebegümece-Buğlama), Pancarlı Pirinç Pilavı,Pancarlı Bulgur Pilavı,Etili Nohutlu Pilav,Kabak Kabuğu Pilavı,Kabak Pilavı,Malhitalı Aş,Simit Aşı,Şehriyeli Bulgur Pilavı,Şehriyeli Pirinç Pilavı ve diğerleri.

h) Yoğurtlu Yemekler : Gaziantep'te yapılan yoğurtlu yemekler, üzerine yoğurt dökülerek yapılan yemekler değildir. Bu yemeklerin özelliği, yoğurtlarının ayrıca pişirilerek yemeğe katılmasıdır. Bu şekilde yapılan yoğurtlu yemekler : Çağala Aşı,Orman,Sahte Yuvarlama,Sarımsak Aşı,Şiveydz,Yoğurtlu Bakla,Yoğurtlu Bezelye,Yoğurtlu Çiğdem Aşı,Yoğurtlu Elma Aşı,Yoğurtlu Fasulye,Yoğurtlu Kabak,Yoğurtlu Keme,Yoğurtlu Köfte,Yoğurtlu Mantar,Yoğurtlu Patates,Yoğurtlu Soğan Yahnisi,Yuvarlama ve diğerleri.

i) Sebzeli Yemekler : Yaz mevsiminde sebzeler bol olduğu için, bu yemekler daha çok yaz mevsiminde yapılmaktadır. Bu sebzelerin bir kısmı da kurutulmak suretiyle, kış aylarına saklanır. Acur Oturtması,Alinazik,Ayva Tavası,Bezelyeli Köfte,Borani,Çiğdem Aşı, Doğrama, Patates Tavası, Domatesli Alinazik,Ebegümece Buğlaması,Ekşili Tüylü Acur,Elma Tavası,Erik Tavası,Etili Taze Fasulye,Haylan Kabağı Musakkası,Kabak Musakkası, Kabak Oturtması, Kabaklama, Karniyarık,Keme Aşı,Köfteli Domates Tavası,Pancarlı Aş,Patates Oturtması, Patlıcan Musakkası, Patlıcan Yarma,Pirpirim Aşı,Salçalı Bakla,Salçalı Patates, Sarımsak Tava, Soğan Aşı, Taze Bamya ve diğerleri.

j) Zeytinyağlı Yemekler : Gaziantep'te önemli miktarda zeytincilik yapıldığından zeytinyağlı yemeklerde Gaziantep Mutfağında önemli yer tutmaktadır. Bunlardan bazıları; Arpacık Soğanlı Kereviz, Zeytinyağlı Bamya,Zeytinyağlı Börülce,Zeytinyağlı Dolma,Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Fasulye,Öcce,Zeytinyağlı Havuç,Zeytinyağlı Ispanak, Zeytinyağlı İmambayıldı, Zeytinyağlı Kabak,Zeytinyağlı Lahana Sarması,Zeytinyağlı Pancar Sarması, Zeytinyağlı Pancar Kavurması,Zeytinyağlı Pilaki,Zeytinyağlı Yaprak Sarması, Zeytinyağlı Yer Elması,Ekmek Aşı ve diğerleri.

k) Hamur İşleri : Lahmacun (Gaziantep usulü), Kemeli Lahmacun,Peynirli Börek,Şekerli Peynirli Börek,Topaçlı Börek,Topaçlı Zeytin böreği,Yeşil Zeytin Böreği,Kakırdak Böreği, Pirinçli Börek,Pişi Böreği, Çökelek ve Lor Semseği,Bazı-Bazlama ve diğerleri.

k) Piyazlar-Salatalar-Cacıklar : Maş Piyazı,Fasulye Piyazı,Loğlaz Piyazı,Patates Piyazı,Pirpirim Piyazı,Aşotu Piyazı,Yeşil Zeytin piyazı,Çoban Salatası,Domates Salatası,Koruk Salatası, Patlıcan Salatası (Söğürme),Köşker Salatası, Salatalık Cacığı, Asma Yaprığı Piyazı, Humus, Nohut Piyazı,Yarpuz Piyazı,Yeşil Zeytin Piyazı,Peynirli Taze Kekik Salatası ve diğerleri.

l) Turşular : At Elması Turşusu, Biber (kırmızı ve yeşil) Turşusu, Çelem Turşusu, Domates Turşusu, Fasulye Turşusu, Havuç Turşusu, Salatalık (Hıyar) Turşusu, Hita (acur) Turşusu, Kelek Turşusu , Kırmızı Pancar Turşusu, Koruk Turşusu, Lahana Turşusu, Marul Turşusu,Patlıcan Turşusu, Sarımsak Turşusu.

m) Tatlılar, Pastalar ve Reçeller : Baklava, Havuç Dilim, Özel Kare Baklava, Şöbiyet, Bülbül Yuvası, Dolama,Fıstık Ezmesi, Kurabiye, Kırma Kadayıf, Fıstıklı Kadayıf, Burma Kadayıf, Aşure, Zerde, Sütlaç(Sütlü), Bastık, Nişe Helvası, İrmik Helvası, Tahin Helvası,Cevizli Helva,Leblebili Helva,Küncülü Helva,Tel Helva, Kuymak, Kaygana, Şılık(akıtma),Kerebiç, Mayanalı Kahke, Hedik ve diğerleri. Reçeli yapılabilen her meyvenin reçeli yapılır; ancak, Kabak, Ham ceviz, Körpe Patlıcan, Haylan kabağı kabuğu reçeli yöreseldir.

n) Şıra Grubu: Sucuk (cevizli, fıstıklı, bademli), Besni küpüklü sucuk (Ceviz, Fıstık) Bastık, Muska (Ceviz, Fıstık, Badem) , Tarhana (Simit ve bastıkla pişirilir, dilimlenir), Dilme, Ölbe tarhanası (Tarhana, ceviz, fıstık, badem, zencefil, karanfil, tarçın ve bazı baharatlarla yapılan güçlendirici bir macun).

o) Bazı Özel Kahvaltılıklar: Katmer, Kaymak, Muhammara, Yeşil Zeytin Ekşileme, Tarhana Eritmesi.

ö) Serinletici İçecekler: Miyan şerbeti, Tah (ağacında çürümüş ve ekşimiş üzümünden yapılan pekmez) şerbeti, Urmu Dut (ekşi siyah dut) Şerbeti, Gül şurubu, Limonata, Üzüm suyu, Pekmez Şerbeti, Koruk şerbeti, Karsanbaç (karla pekmez karışımı), Haytalı (sütlü pelte, gül şurubu ve karla yapılır)...