



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZİANTEP TATLILARI

Gaziantep Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Türkiye genelinde gerek evlerde gerekse çarşı mutfağında en bilinen tatlı türü baklavadır. Baklava denilince Gaziantep'in hatırlanması ise kesinlikle tesadüf değil elbet. Gaziantep otobüslerinin kargo bürolarında sıralanan tepsiler dolusu baklava başta olmak üzere diğer tatlılar; kahke, fıstık, katmer vb. bu durumu özetlemek için yeterlidir. İyi baklava yapabilmenin incelikleri vardır; yufkaların hangi incelikte açılacağı, yağın ne şekilde hazırlanacağı, ortamın kuru ya da nemli oluşu, unun kalitesi, fırında kullanılan odun kömürünün cinsi, ustaların hünlerli elleri gibi. Babadan oğula bir miras titizliği ile aktarılan tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlamada ve pişirmede gösterilen beceri, baklavanın ve diğer tatlıların şöhrete kavuşmasına ve aranılan damak tadı olmasına olanak sağlamıştır.

Gaziantep'te baklavanın yanısıra şöbiyet, bülbülyuvası ve zümrüt yeşili dolama, kadayıf, künefe, susamlı, cevizli, leblebili helva, kuymak da aranılan tatlılardan. Ağzınıza değdiği an dağılan kurabiye ve katmer ise başka bir yerde bulamayacağınız tatlılardan.

Kahke'yi unutmamak gerek elbette. Tatlı, tuzlu, sade, susamlı olarak üretilen, Gaziantep'in vazgeçemediği çörekler yörede kahke adını alıyor. Kahke aslında Arapça kökenli bir sözcük ve bilezik anlamına geliyor.

Yuvarlak simit gibi üretilen çöreklerin yanısıra kahke farklı şekil ve tatlarda da üretiliyor. Örneğin yalnızca Ramazan ayında yapılan Ramazan Kahkesi ya da özellikle evlerde üretilen bol baharatlı köy kahkesi gibi. Mahlep, susam, çörekotu, rezene, pekmezde kahkenin lezzetine lezzet katan tatlar arasında geliyor.

