



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZİANTEP'TE MAHALLE FIRINLARI

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

Gaziantep'de mahalle fırınları ev mutfağının uzantısı gibidir. Pek çok yemek fırına gönderilip pişirilir. Fırın ateşinde pişen yemeğin tadı başka olur. Lahmacun ve pide için ise fırın vazgeçilmezdir. Evdeki fırınlarda yeterli sıcaklık elde edilmediği için lahmacun k istenilen şekilde pişmez. 'Börek' tabir edilen pide ise, ev fırınında istenen gevreklikte olmaz. Hamurun incecik açılması fırıncı ustasının elinde bambaşka olur. En iyisi, harcı evde hazırlayıp lahmacunu veya böreği fırında yaptırmaktır.

Lahmacun söz konusu olduğunda harç bile evde hazırlanmaz, et dışındaki malzemesi tepsiye konur, etle karılmak üzere kasaba gönderilir, harç hazır olarak kasaptan fırına gider. Lahmacun eğer et değirmeninde çekilmiş kıyma ile yapılırsa pişerken öbek öbek toplanır. Eti, zırh ile elde kıymak gerekir. Bu yüzden, iş erbabına yani kasaba bırakılır.

Böreklerin harcı mutlaka evde hazırlanır. Evde herkes kendi yaptırdığı, tenekelere bastığı veya mevsiminde taze taze çarşıdar seçip aldığı Antep peyniri kullanır. Diğer malzemeleri de kendi seçer, hazırlar ve harcını karar. Böylece malzemenin kalitesinden ve miktarından emin olur, fırıncıya sadece hamur açma ve