GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Güneydoğu yemek kültürü, bereketli topraklarda yüzyıllardır lezzetini korumuş, Arap kültürüyle yoğrulmuş, acısı ve tatlısıyla nefis tatları içinde saklayan bir zenginliğe sahiptir. Sahip olduğu kültürel dokunun zenginliğini coğrafi yapısına, tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olmasına, pek çok ilin ipek ve baharat yolu üzerinde bulunmasına ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasına borçlu olan, bölgede bitkisel ve hayvansal ürünler mutfak kültüründe dengeli bir şekilde yer akmaktadır. Tahıl ve türevleri, baklagiller, zeytin, Antep ve Siirt fıstığı, sebze ve meyvelerden elde edilen ürünler bölge mutfağının karakteristik özelliğini oluştururken; pekmezler ve pekmezlerden yapılan pestil, bastık, sucuk ve tatlı çeşitleri de yaygın olarak görülmektedir.
Temel geçim kaynaklarından birisinin hayvancılık olması, bölgenin yemek kültüründe de hayvansal gıdaların kullanımını ön plana çıkarmıştır. Etlerin acılı-ekşili ve baharatlı karışımlarla terbiyesi sonrası kömür ateşinde pişirilmesiyle elde edilen kebap çeşitleri bölgeye has lezzetlerin başında gelmektedir. Ayrıca büryan, tirit, beyran, Siverek tava, tepsi kebabı, soğan kebabı, Arap tavası, domates tavası, simit kebabı, yenidünya kebabı, kıyma kebabı, kibe bumbar, patlıcan kebabı, sac kavurma, kaburga dolması, balcan kebabı, Alinazik, kazan kebabı, yumurtalı köfte, bölgede öne çıkan kebap ve et yemeklerindendir. Domates ve biber salçası ile isot kullanımı mutfak kültürünün belirleyicileri arasındadır.
Güneydoğu Anadolu mutfağında buğday ve bulgur etten sonra en çok kullanılan malzemelerdir. Bunun yanı sıra nohut, mercimek, pirinç gibi bakliyat da yaygın olarak kullanılır. Baharatlı kebaplar; etten ziyade kıyma ile yapılan kebap çeşitleri, mercimek ve bulgur kullanımı fazla olduğundan ötürü de kısır, içli köfte, çiğ köfte yöre mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir. Bunların yanında Siirt kitel, bumbar dolması, Urfa borani, ismeket köfte, analı kızlı, Fellah köfte, Gaziantep"in pazı sarması ve simit kebabı, sosyete kısırı, bulgurlu dolma, bulgur ekmeği, Kilis usulü oruk kebabı, meyhane pilavı, ciğerli bulgur pilavı, malhıtalı (mercimekli) köfte, çiğ köfte, Mardin şehriyeli bulgur, yumurtalı köfte kızartması (şapalak), kavurmalı pilav, bulgurlu çorba bulgur kullanılarak elde edilen yemekler arasındadır.
Güneydoğu Anadolu"nun üzüm yetişen bölgelerinde üzümden elde edilen tatlı çeşitleri oldukça fazladır. Üzüm suyuna elma, ayva ve kış kabağı gibi meyveler katılarak reçel yapılmaktadır. Ayrıca üzüm suyundan pestil ve sucuk gibi tatlılar da üretilmektedir. Bölgede en yaygın görülen tatlı türü baklavadır. Özel günlerde tatlı olarak lokma ve helva yaygın olarak tüketilmektedir. Bölge mutfağında sütlü tatlılar da geniş bir yer tutar. Tene helvası, top helvası, nişe bulamacı, şıllık, şöbiyet, bülbül yuvası, dolama, fıstık ezmesi, fıstıklı kadayıf, burma kadayıf, Hatay Künefe, Diyarbakır burma kadayıf, nuriye tatlı, zingil, revani, halbur hurma, küncülü akıt, zerde, şekerli leblebi, Mardin badem şekeri yörenin tatlılı yiyecek türlerini oluşturmaktadır.
Lahmacun, fıstıklı katmer, kerebiç, beyran, meyan şerbeti, mırra, çiğ köfte, perde pilavı gibi yiyecek ve içecekler bölgeye özgülük taşımaktadır. Bölgenin gastronomi açısından zenginliğinin bir göstergesi de Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü"nün (UNESCO) yaratıcı şehirler ağına Gaziantep ve Hatay"ın gastronomi alanında kabul edilmiş olmalarıdır.
Bölgede doğum, loğusa hamamı, diş hediği, sünnet, askere uğurlama, söz kesme, nişan, nikâh, düğün hamamı, çeyiz asma, kına gecesi, düğün gibi törenlerde ikramlar ilden ile farklı göstermekte, ölüm sonrası cenaze evinde ve kabir başında helva, dini bayram ve günlerde illere göre farklılık gösteren davet sofraları düzenlenmektedir.

© lezzetler.com tarif no:166468 • adı:Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:18