



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKIRDAK BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

6 kg koyun kuyruğu  
1 bardak süt  
2 demet maydanoz  
5 adet taze soğan  
1 avuç taze tarhın (tarhun)  
1/2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı karabiber  
1,5 tatlı kaşığı tuz

Kuyruk yağını et makinesinden çektin.

Geniş bir tavada tuz ekleyip ocağa koyun. Sürekli savurarak karıştırın ve iyice kavurun. Eriyip tamamen yağın salınca sütü ekleyin ve kavurmaya devam edin.

İyice yağa kesip, kuyruklar koyu sarı renk alınca bir süzgece boşaltın ve yağın süzün. Bu yağ başka bir yemekte kullanabilirsiniz.

Yağı iyice süzölmüş kakırdak bir tepsiye koyup, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, tarhın, salçalar, kırmızıbiber, karabiber, yenibahar ve tuz ile karıştırın.

Harcı pide fırınına gönderin ve kapalı olarak pişirtin. Eğer evde yapıyorsanız, hamuru ince uzun pide gibi açın ve harcı boydan yarısına döşeyerek hamurun ikinci yarısını üstüne kapatın. Önceden ısıtılmış kızgın fırında pişirin.

Not: Kakırdak çıkarmak için kuyruk yağı büyük bir kaşıkla savrulur ve kavrulur, aksi takdirde köpürerek taşar. Kakırdak kavururken yağın iyice salarak gevremesine dikkat edin. Kakırdak veya yerel ağızda söylenişi ile gahırdak böreği kaybolmaya yüz tutmuş tariflerden biridir. Osmanlı mutfağında, kuyruk yağın iyice eritip fazlasını süzdürerek iyice kıkırdatmak ve adeta gevrek gibi çıtır çıtır olan kuyruk yağı ile poğaçaya yapmak çok yaygındı. Kökü eskilere dayanan, ancak günümüzde artık pek yapılmayan bu börek bir zamanlar özellikle Kurban Bayramını takip eden günlerde kurbanın kuyruğu değerlendirilerek yapılmış. Eskiden kakırdak, kavurma gibi kışa hazırlık olarak küplere basılarak saklanırmış. Kakırdak iyi gevreyince sanıldığı kadar ağır olmaz, aksine içine katılan yeşillikler ile tadı hafifler ve lezzetli olur. Süzölen yağ kavanozlara dondurularak gerektiğinde yemeklere tat vermek için kullanılabilir.