



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

650 gr. kıyma
200 gr. ılık suda ıslanmış siyah simit
100 gr. Antep fıstığı
20 gr. sarımsak
1 baş soğan
Köfte baharatı
Kimyon
Karabiber
Pul biber
Nane
Tuz

Tepsiye kıyma, hazırlanmış simit, sarımsak, soğan ve baharatlar ilave edilir, karıştırılır. Karışım iyice yoğrulduktan sonra kuşbaşı etten büyük yuvarlanır ve kıyma kebabı gibi şişlere yayılır. Mangalda pişirilerek servise sunulur.

Not: Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biri olan Antep asırlardır damak düşkünlerinin gözbebeği olmuştur. Evliya Çelebi bu kentin tarihi eserleri kadar damak lezzetinden de bahsetmiştir. Antep denilince akla ilk gelen şey simit kebabı ve baklava'dır. Kebabın diğer adı ise Oruk Kebabı'dır.

Simit kebabının nasıl oluştuğu konusunda çeşitli rivayetler vardır. Yemeğin oluşumuyla ilgili üç rivayet şöyledir. İlk rivayete göre simit kebabı; çiğ köftenin pişirilmesiyle ortaya çıkmış bir yemektir. İkinci rivayete göre kıyma kebabından yola çıkılarak çeşitleme olayı başlamış, kıyma kebabının içine kıyma ve baharattan başka biraz da simit(ince bulgur) eklenerek ortaya çıkmış bir kebab türüdür. Son rivayete göre ise simit kebabı Halep kökenli bir yemektir.

Antep'te kebab kültürü oldukça yaygındır. Pazar günleri hemen hemen tüm evlerde kebab pişirilir. Türkiye'nin et tüketiminin en fazla olduğu şehirlerden bir tanesi de Gaziantep'tir. Antep'te adım başı bir kebabçıya rastlamak olasıdır. Hemen hemen tüm kebabçılarda simit kebabı bulunmaktadır. Ancak simit kebabı yazın bulunmamaktadır. Bunun sebebi ise içine konulan kıymanın yağlı olması ve yazın şişte çok zor durmasıdır. Simit kebabı Gaziantep yöresinde mutfak kültürü açısından oldukça büyük öneme sahiptir. Sahip olduğu bu değeri ülkesine ve dünya ülkelerine tanıtmaya çalışmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından 2005 yılında ilk kez düzenlenen gurme festivalinde simit kebabı bölgenin kültürel zenginliklerinden biri olarak yerli ve yabancı konuklara tanıtılmıştır.



Fotoğraf "hacıgeldi" tarafından gönderildi. 26.09.2019