



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞİRE GÜNLERİ (GAZİANTEP)

Yaz sıcakları yakıcılığını yitirip havalar biraz serinlemeye yüz tutunca şire telaşı başlar. Üzüm şırası (suyu) ile yapılan bastık (pestil), tatlı sucuk, tatlı tarhana, muska, dilme gibi her türlü kışlık tatlı yiyeceklere şire denir. Şire yapımı için Gaziantep'in meşhur ince kabuklu, sulu ve tatlı bal rengi dökülgen (dökürgen) üzümü kullanılır. Bir zamanlar şire yapımı evlerde tam bir şenlik havası yaratırdı. Kadınlar imece usulü birbirlerine yardım ederek gün boyu çalışırken, çocuklar işin eğlencesinde günün tadını çıkarırdı. Şire günü mutlaka doyurucu alaca çorba yapılır, ayrıca çarşıdan yemek getirtilirdi. Apartman hayatı şire yapımını unutturdu. 1970'lerden bu yana şire, özel imalathanelerde yapılır hale geldi.

---