

BİR LEZZET CENNETİ

GURME KENT GAZİANTEP MUTFAĞI

Derleyen
TAHİR TEKİN ÖZTAN

Yayına Hazırlayan
FARUK ŞÜYÜN



içindekiler

teşekkür	7
“bir soru bir kitap yazdırdı...”	9
gaziantep mutfağı	13
çorbalar	25
salatalar	47
lahmacunlar ve kebaplar	82
köfteler	121
dolmalar ve sarmalar	144
tavalar ve kavurmalar	167
tencere yemekleri	185
yoğurtlu yemekler	236
pilavlar, aşlar ve buğulamalar	257
börekler ve diğer hamur işleri	301
tatlılar	315
şerbetler ve reçeller	350
kiler	371
kaynak kişiler	383
reçete dizini	387



gaziantep'te özel gün yemekleri

kabul günleri

Gaziantep'te kabul günleri 1930'lu yıllarda başlamış, günümüze kadar gelmiştir. Eski yıllarda kabul günlerinde fazla ikram yapılmazdı, ya Türk kahvesi ya şerbet ya da şeker verilirdi. Çünkü amaç dost ziyareti idi, yemek içmek değildi. İkram ile gösteriş yapmak ayıp karşılanırdı. Son yıllarda ikram şekli değiştiğinden hanımlar, mutfaktaki tüm hünelerlerini göstermektedirler. Günümüzde kabul günleri hemen her evde devam etmektedir.

bayram yemekleri

Gaziantep'te Ramazan aylarında sofralar, bir şölen havasına bürünürken yuvalama, piring pilavı, etli dolma, zerde, sütlaç, kurabiye ve baklava yapılmaktadır. Kurban Bayramı'nda ise kara kavurma, kebablar, kelle paça, mumbar dolması yaygın olarak hazırlanan yemeklerdir.

kandil yemekleri

Gaziantep'te kandillerde ve Kadir gecesinde herkes istediği yiyecek ya da içeceği hayrat olarak dağıtabilir. Çoğunlukla helva dağıtılması tercih edilmektedir.

ramazan yemekleri

Ramazan sofralarının olmazsa olmazları Halep kahkesi ve meyan şerbetidir. İftarda yeni yoğrulmuş çiğ köfte ile yemeğe başlanır, daha sonra mevsimine göre çorbalar ve eşsiz tencere yemeklerinden yapılır. Baklava, tel helvası, kurabiye, nişe helvası başlıca tatlılar arasındadır.

hac yemekleri

Eski yıllarda Hac'a gidenler için bir çeşit un helvası olan "hac helvası" hazırlanırdı. Ayrıca Hac'dan dönenler yakın akrabalar, komşular tarafından yemeğe davet edilirdi.

sıra gezmeleri

Yemekli sıra gezmelerinde misafire, yuvalama, içli köfte, çiğ köfte, dolma gibi yemekler ile baklava, kadayıf ve helva gibi tatlılar sunulur. Yemeksiz sıra gezmelerinde ise her türlü şire, çerez ve meyvenin bulunduğu "fekke sofrası" kurulur.

sahre yemekleri

Yemekli kır gezilerine Gaziantep'te "sahre" denir. Bu gezilerde dolma, sarma, dürüm, yağlı köfte ve piyaz çeşitleri, hedik, çerezler, şireler ve mevsim meyveleri tercih edilir.

esnaf sahreleri

Ayın belli günlerinde aynı meslek grubu çalışanlarının, bir araya gelerek piknik yapma geleneği günümüzde de esnaf odalarının belirlediği günlerde hâlâ sürdürülmektedir.

hamam yemekleri

Hamamda yenilen yemeklerin başında dolma, pırpırım aşı, maş piyazı, peynir dürümü, Arap köftesi, çiğ köfte, yağlı köfte, çeşitli çerezler gelmektedir. Erkeklerin hamamda yedikleri yemekler, kadınlarınki gibi çeşitli olmayıp genelde çiğ köfte tercih edilmektedir.

doğum yemekleri

Doğumlarda genellikle annenin sütünü artırıcı kuymak, simit aşı, muni çorbası gibi yemekler yapılır.

düğün yemekleri

Düğünlerde pişirilen yemekler doğrama, kabaklama, pilav, dolma, lahmacun ve öz çorbasıdır.

cenaze yemekleri

Cenaze evine yemek gönderilmesi Gaziantep'te çok önem verilen bir gelenektir. Gönderilen yemek, mevsime ve kişilere göre değişmektedir. Patlıcan kebabı, soğan kebabı, lahmacun, baklava gibi yemekler gönderilir ve cenaze evi sahibi tarafından kimden ne gönderildiği, daha sonra teşekkür edilmek üzere bir deftere kaydedilir.

gaziantep mutfağında bakır kullanımı

Bakır ve bakır işlemeciliğinde Gaziantep önemli bir yere sahiptir. Şehirde yapılan bakır eşyaların en önemli özelliği ürünlerin tek parça halinde olmasıdır. Bakır eşyalarda lehim ve benzer birleştirici maddeler kullanılmaz. Bu nedenle parçalı bakır ürünlere göre daha dayanıklı ve sağlam olurlar. Bakırdan yapılan bu tek parça eşyalar "çakma", "çizme" denilen yöntemlerle işlenirler. Ancak bakır ustalarının geliştirdiği, sadece Gaziantep'te kullanılan

bir yöntem daha vardır ki çekiç ve çelik bir kalemle yapılır. Bu yöntemin Gaziantep’li bakır ustaları tarafından geliştirilmesinin nedeni, vurgulandığı gibi bakır eşyaların tek parça olmasından kaynaklanmaktadır.

Bakırın mutfakta kullanımında ise bilinen yaygın yanlış inancın aksine bakır tencerede yemek pişirmek en sağlıklı ve verimli yöntemlerden biridir. Bu tip tencerede yemek pişirmenin en önemli özelliği, ocağın hararetini dağıtmasıdır. Isının eşit şekilde dağılması ile içten içe pişen yemek çok lezzetli olur. Özellikle pilav pişirmek, kahve yapmak için ideal ürün, malzemesi bakır olandır. İdeal Türk kahvesi, köpüğün dağılmaması nedeniyle bakır cezvede pişirilmiş olandır.

Bakır ürünlerde sağlıklı ve lezzetli yemek yapılabilmesi için dikkat edilmesi gereken unsur, kalayın tam yapılmış olmasıdır. Ayrıca kalaylı kaplarda asit içeren gıda maddelerinin uzun süre kalmaması gerekmektedir. Eğer bakır mutfak malzemelerinin kalayları atmış ya da içi yeşil bir renk almışsa, pişirme işlemi için asla kullanılmamalı, yeniden kalaylatılmalıdır.

gaziantep mutfağında kullanılan araç-gereçler

Gaziantep mutfağında kullanılan araç-gereçler arasında çirtlikli sahan (kenarı süslü bakır yemek kabı), dolma borusu (örneğin patlıcan dolması için kullanılan tenekeden bir boru), kuzu lengeri (serviste kullanılan, kenarsız, ortası hafif çukur, büyük sahan), katremiz (turşu, peynir vb ürünleri saklamak için kullanılan, beli ince, ağzı küçük, 15-20 kiloluk kavanoz), maltız (kalın sacdan yapılan, altı delikli, taşınabilir kömür ocağı), altlağ (leğenlerin altına konulan daldan örülmüş simit), amadan (bal, pekmez, yağ vb ürünlerin saklandığı kap), boyda, bastık malası (sıcak, cıvık bastığı beze sererken kullanılan ağaçtan yapılmış mala), barmil (sac ve çinkodan yapılmış silindir bir saklama kabı), binlik (sıvıları saklamak için kullanılan üç kiloluk siyah renkte şişe), calba kabı (su emici büyük yaprakların bekletildiği kap), cerit kömürü (yakacak olarak kullanılan iyi cins bir kömür), çökçeker, divan sinisi (özellikle misafir için yer sofrası yerine kullanılan süslü büyük tepsi), kevgir (uzun saplı süzgeç), ölbe (söğüt ağacından yapılan silindir kutu; örneğin tuz saklanan duz ölbesi), et kütüğü (köftelik et dövmek için kullanılan kütük), evirgeç (sacda pişirilen ekmeği çevirmek için kullanılan, ağaçtan yapılmış uzun bir gereç), havan, hazvel (ufak parçalanmış odun kömürü ve tozu), kavsara (yufka ekmeklerini saklamak için daldan, hasırdan ya da tahtadan yapılmış yuvarlak kenarlı tabla), keme deleceği (kemeyi şişe geçirirken çatlatmamak için kullanılan, kurşun kalem çapında bir tür zımba), don kazanı (iki kulplu büyük kazan), kile (tahıl ölçmek için kullanılan kova biçiminde tahta bir araç), körük, köfte leğencesi, (içinde köfte yoğrulan

özel küçük leğen), mırza fincanı (mırza kahvesi içilen sapsız fincan), hiza, ortut (örneğin şıra yapımında ya da bulgur kaynatılırken kurulan büyük ocakta yakılmak üzere kurutulmuş bağ dalları), soğ (şıra çubuklarını asmak için iki üç ayak arasına uzatılan uzun sırık), öcce tavası (öcce yemeğinin pişirildiği, yarım portakal biçiminde birkaç oyuklu özel tava), sarat (iri gözlü kalbur), sıyrgan (küçük ocak küreği), soku (bulgur dövmek için kullanılan taş alet), tekide (içinde üzüm ezilen tahta sal), taslar, teşt (leğen, tekne), teğir (ağaçtan oyma su kabı), timin (bir tahıl ölçeği), yelleyecek (ateşi yellemek için kullanılan, hindi tüyünden yapılmış yelpaze), zırk (büyük, keskin kıyma bıçağı), zibil teknesi (çöp tenekesi), kahniç (küplerde sertleşen malzemeleri çıkarmak için kullanılan ısıpatulaya benzer kalınca bir araç), sini, şapşak (saplı tas), mahra (ağır sebze ve meyveleri hayvan sırtında taşırken kullanılan üstü açık, dört ayaklı, tutacak yerleri olan tahta sandık), ataş saksısı (ateş küreği) ve mamûl kalıbı (ağaçtan oyma bir tür kurabiye kalıbı) sayılabilir.

Gaziantep mutfağı, yalnız lezzeti ile değil sosyal iletişimi sağlaması nedeniyle de çok önemli bir yere sahiptir. Hanımlar ilkbahardan sonbahar bitene kadar yoğun bir dönem geçirirler. Ardından da kış hazırlıkları başlar. Akrabalar ve komşular ile turşu, peynir, şire, salça, sirke, topaç, et sucuğu yapımı gibi hazırlıklar için toplanılır. Antep peyniri, asma yaprağı salamura, et sucuğu ve ev ekmeği yapılır. Şehirde hayli önemli olan şire yapımı sonrasında muska, tatlı sucuk, dilme, tatlı tarhana, pekmez ve tah pekmezi hazırlanır. Üretilen pekmez ile yapılan yöresel reçeller de bulunmaktadır. Yörenin hanımları salçalarını, ekşilerini ve yoğurtlarını evlerinde yaptıkları gibi kendi yoğurtlarını da kendileri süzerler. Mevsiminde zeytinlerin çekirdeklerini çıkararak salamura haline getirirler. İmece usulü yapılan bu hazırlıklar ve toptan alışverişlerle evlerin kilerleri kış için hazırlanır. Bu kurutulmuş gıda geleneği ve mutfak zenginliği sayesinde Antep Savaşı'nda Fransızlar şehri sardıklarında kentin hiç yardım almadan aylarca savaştığı anlatılır...

Kitabın “Kiler” bölümünde bu hazırlanan ürünlerle ilgili ayrıntılı bilgi verilmektedir.

Kitaptaki tariflerde sık sık kullanıldığına rastlanan, aşağıda ayrıntılı olarak anlatılan Antep biberi, pulbiber, acı ve tatlı biber salçası, domates salçası, nar ekşisi, nar pekmezi, sumak ekşisi, ev ekmeği, kuruluk ve sadeyag gibi ürünlerden çoğu Gaziantep'li tarafından evlerde hazırlanır.



borani (etli) 4-5 KİŞİLİK

1 kg pancar (pazı)
1 su bardağı loğlaz (börülce)
250 g kıyma
2 yemek kaşığı sadeyağ ya da tereyağ
1 adet ince kıyılmış soğan

1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
1 diş kıyılmış sarımsak
1 yemek kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Pancarlar yıkanıp suyu süzildükten sonra iri parçalar halinde doğranır ve 2-3 dakika haşlanır. Diğer tarafta loğlazlar 30 dakika haşlanır.

Ayrı bir yerde kıyma suyunu çekinceye kadar yağ ile 5 dakika kavrulur. İyice kavrulduktan sonra soğan ve salçalar ilave edilir. Sonra haşlanmış ve suyu süzölmüş pancar yaprakları, loğlaz ve sarımsak ilave edilir. İki su bardağı su ve tuz ilavesiyle yaklaşık 20 dakika pişirilir. Pulbiber ve karabiber serpilir, yanında bulgur pilavıyla (bkz. s. 260) servis yapılabilir.

Boraniyi etsiz de yapmak mümkündür. Böyle yapıldığında sarımsaklı yoğurtla yenilmesi tavsiye edilir.



doğrama 4-5 KİŞİLİK

350 g iri kuşbaşı et
1 su bardağı gecedan ıslatılmış nohut
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet doğranmış soğan
1 kg patlıcan
500 g soyulmuş, ufak doğranmış domates
2 adet ufak doğranmış yeşil biber

2 adet ufak doğranmış kırmızı biber
1 yemek kaşığı sumak ekşisi
1 tatlı kaşığı toz şeker
5-6 diş kırılmış sarımsak
2 yemek kaşığı sadeyağ
2 tatlı kaşığı nane
2 tatlı kaşığı pulbiber
Karabiber, tuz

Et, tencereye konur, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilavesiyle kısık ateşte haşlanmaya bırakılır. Kefi alındıktan sonra nohut ilave edilerek 1 saat pişirilir. Sonra salçalar, soğan ve tuz eklenerek 10 dakika daha pişirilir.

Bu arada patlıcanlar kuşbaşı büyüklüğünde doğranarak tuzlu suda bekletilir. Et piştikten sonra üzerine patlıcan, domates, yeşil biber ve kırmızı biber ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir. Sumak ekşisi, toz şeker ve sarımsak eklenir, patlıcanlar pişince ateşten alınır.

Üzerine sadeyağ ile birlikte nane, pulbiber ve karabiber gezdirilir, sade bulgur pilavıyla (bkz. s. 260) servis yapılabilir.



tencerede yenidünya kebabı 5-6 KİŞİLİK

1 kg yenidünya (malta eriği)

1 kg taze baş sarımsak

1 kg orta yağlı kıyma

Karabiber, tuz

Yenidünyalar yıkanıp çekirdekleri çıkarılır. Sarımsakların üst kabukları soyulur, ortasındaki sert kısım çıkarılarak ikiye bölünür.

Kıyma, karabiber ve tuzla yoğrulur. Kıymalar ceviz büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra ikiye bölünen yenidünyaların içine konur ve yenidünyalar kapatılarak tencereye dizilir.

Sarımsaklara da aynı yöntem uygulanır: Ceviz büyüklüğünde kıyma, bölünen sarımsakların içine konur, kapatılır.

Tencereye bir sarımsak, bir yenidünya dizilir. Üzerine 1 fincan su konur, kısık ateşte 40-45 dakika pişirilir. Sonra fırın ızgarasında 5 dakika üstü kızartılır. Ayrar ve açık ekmekle servise sunulur.

Yenidünyaların mayhoş tat vermesi için yenidünya kebabı meyveler olgunlaşmadan yapılır.



sacda börek 4 KİŞİLİK

1 adet ince kıyılmış kuru soğan
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 demet kıyılmış maydanoz
500 g lor peyniri
1 ölçü temel hamur (bkz. s. 302)
Tuz

Soğan yağda pembeleşinceye kadar çevrilir. Salçalar, maydanoz ve lor peyniri ilave edilir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar alınarak oklava ile daire şeklinde açılır. Hazırlanan harç, yarım ay şeklinde açılan hamurun içine konularak kapatılır. Yapışmaması için ağız kısmı bastırılır. Yağsız tavada ya da sac üzerinde altı üstü çevrilerek kızartılır. Sıcak sıcak servis yapılır.