



GAZİANTEP MUTFAĞI

Gaziantep Cuisine







Gaziantep Mutfağı

Coğrafi konumu, ürün çeşitliliği, tarihsel süreç içinde ilişki kurulan uygarlıklar, iki büyük imparatorluğun yeme-içme geleneğine getirdiği yeni açılımlar Türk Mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyici etkilerini özetliyor.

Tarihi zenginliği ve coğrafi konumuyla ülkemizin en önemli yerleşim merkezlerinden biri olan Gaziantep, yemeklerinin çeşitliliği ile Türk Mutfak geleneğini renklendiren özgün bir kültürel yapı ortaya koymaktadır.

Gaziantep'in kadim tarihi her alanda olduğu gibi mutfak kültüründe de kendini sürekli hissettirir. Öyle ki, Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde (18.yy.) Bölge Mutfağında yer alan Ciğer (Cartlak) Kebabı, Taze Peynir Helvası ve Badıncan Dolmasının günümüzde aynı adlarla ve benzer şekillerde yapıldığı görülür.

Çok daha eskilerde, Dede Korkut Masallarında adı geçen kara kavurma, yahni, borani, sarımsak aşısı ve katmer sofralarda hep başköşededir.

Gaziantep Mutfağı ulusal ve uluslararası boyutta tanınan bir yerel mutfak klasiği olarak tanımlanabilir.



Gaziantep Cuisine

Its geographical location, products variety, the contacted civilizations during the historical period, novelties brought by two great empires into culinary traditions have been summarizing the determining effects of the diversity in Turkish culinary culture.

Gaziantep, which is one of the main residential centers along with its historical riches and geographical situation, has become an authentic and cultural structure livening up the Turkish culinary tradition with its food variety.

Gaziantep's ancient history always makes feel itself in cuisine culture as it does in other fields. It is so that liver kebab, Fresh cheese, helva and Badıncan Stuffed food which are included in Ali Eşref Dede's Booklet of Region Cuisine have been called with the same names and cooked in the same way nowadays.

In the past, dishes such as Kara Kavurma, Yahni Borani, Garlic Food and Katmer whose names were taken place in the Tales of Dedé Korkut have always been in the main course.

Gaziantep Cuisine can be described as a classical cuisine which is known nationally and internationally.

Gaziantep Yemeklerinin Özellikleri

Hemen, hemen herkesin damak tadına hitap eden Gaziantep yemeklerindeki lezzetin sırrı, yalnız yemek pişirenlerin tecrübe ve becerisinden kaynaklanmamakta. Yörede doğal şartlarda üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki yüksek aroma ve tadın da bu lezzette payı bulunmaktadır. Gaziantep yemeklerinin bazı özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

1- Yemeklerde kullanılan baharatlar değişiktir. Örneğin; yoğurtlu yemeklerde haspir (safran) veya nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhın, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene, sütlaçta tarçın kullanılır.

2- Her yerde bir ya da iki çeşit ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında tam yedi çeşit ekşi bulundurulur ve yemeğine göre kullanılır. Limon, limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi. Örneğin: Bamyaya koruk, sarmaya erik, lahana ve pancar sarmasına nar ekşisi, sulu salataya sumak ekşisi kullanılır.

3- Hem sağlık, hem tat, hemde iştah verici olan taze sarımsak bir çok yemekte kullanılır, öyleki sarımsak aşı diye tek başına bir yemek ya da yarı yarıya katıldığı bakla tavası vardır.

Gaziantep Dishes

The mystery flavour of Gaziantep dishes which address nearly everyone's palate taste is not only sourced from cooks' experience and abilities. High aroma and taste included in the vegetable and animal products which are produced in the region have a great role in this flavour. Some features of Antep dishes can be listed as follows:

1- *Spices which are used in the dishes are various. For example; in yoghurt dishes saffron and peppermint; in some dishes and soups tarhın; in liver kebab cumin; in aşure funnel; and in rice pudding cinnamon are used.*

2- *While only one or two types of sour have been used everywhere in Gaziantep cuisine exactly seven kinds of sour have been found and these are used according to the dishes. Lemon, lemon salt, unripe grape, boiled grape juice, sumac, sumac sour, pramegrante sour. For example; in okra unripe grape; in sarma plum; in cabbage and beet sarma pramegrante sour; in salad sumac sour are used.*

3- *Fresh garlic which is tasty and appetizing has been used in most dishes. So, there is a meal called as garlic food which only consists of garlic or fried broad bean half of which consists of garlic.*



Kullanılan Araç ve Gereçler

Gaziantep Mutfağında ağırlıklı olarak kullanılan bazı araç ve gereçlerin isimleri ve kullanım alanları şu şekildedir:

Çirtikli Sahan: Bakırdan yapılmış, kenarı süslü yemek kabı.

Duz Ölbesi: Söğüt tahtasından yapılmış silindirik kutu (tuz konur)

Havan: İçinde çeşitli şeyler dövülerek ezilen, ağaç ya da tunçtan mamul, çukur alet.

Kahniç: Kışın küplerde sertleşen sade yağ, pekmez ve bal gibi malzemeleri çıkarmakta kullanılan spatulaya benzer kalınca bir araç.

Katremiz: Peynir, turşu ve benzeri gıdaları koymaya yarayan insan gövdesi biçiminde beli ince ağzı küçük dev kavanoz.

Lengeri: Kenarsız, ortası az çukur büyük sahan.

Teşt: Çeşitli büyüklükte leğen.

Sıyırğı: Ocaktan ateş çekmeye yarayan demirden küçük kürek.

Sini: Tepsi

Şapşak: Çeşitli işlerde kullanılan saplı bir tas.

Zırk: Çok büyük enli ve eğri keskin kıyma bıçağı.

Kitchen Equipment

Here are the names and usages of the traditional equipment used commonly in Gaziantep Cuisine.

Çirtikli Sahan: a kind of figurative pan made of copper.

Duz Ölbesi: cylindrical box made of willow wood to put salt in.

Havan: a kind of mortar made of bronze or wood to mash the food in it.

Kahniç: a kind of kitchen equipment similar to spatula. It is used for taking butter, honey, oil and boiled grape juice out when they become tough in winter.

Katremiz: a kind of huge jar similar to human body which has narrow middle and upper parts. It is used for keeping food such as cheese and pickles.

Lengeri: a kind of hollow pan without side

Teşt: basins in various sizes

Sıyırğı: an iron spade that is used to take quarry from the fire place.

Sini: tray

Şapşak: a vessel with a handle used for various purposes.

Zırk: a wide huge knife used for mincing



Gaziantep Yemeklerinden Bazı Örnekler

Köfteler: Akıtmalı Ufak Köfte, Cacıklı Arap Köftesi, İçli Köfte, Çiğ Köfte, Omaç, Yağlı Köfte, Malhitalı Köfte, Yağlı Yumurtalı Köfte v.b.

Kebaplar: Alinazik, Altı Ezmeli Kıyma ve Tike Kebabı, Çağırtlak Kebabı, Kemeli Kıyma Kebabı, Kıyma Kebabı, Pâtıcan Kebabı, Sarımsak Kebabı, Simit Kebabı, Sebzeli Kebap, Külbastı, Kazan Kebabı, Soğan Kebabı, Terbiyeli Tike Kebabı, Yeni Dünya Kebabı v.b.

Çorbalar: Alaca Çorba, Ezogelin Çorbası, Katma Çorbası, Lebeniye Çorbası, Maş Çorbası, Öz Çorbası, Süzme Mercimek Çorbası, Şirinli Çorba, Un Çorbası v.b.

Et Yemekleri: Beyran, Doğrama, Ekşili Taraklık Tavası, Ekşili Ufak Köfte, Kelle Paça, Lahmacun v.b.

Tavalar: Saçma tavası, Sarımsak tavası, Keme tavası, Ayva tavası, Elma tavası, Erik tavası, taze ceviz tavası v.b.

Dolmalar-Sarmalar: Gaziantep Usulü Karışık Dolma, Gaziantep Usulü Zeytinyağlı Dolma, Bulgurlu Kabak Dolması, Mumbar, Fırıklı Acur Dolması, Haylan Kabağı Dolması, Yaprak Sarması v.b.

Pilavlar: Özbek Pilavı, Dövme Aşı, Fırık Pilavı, İç Pilav, İncikli Pilav, Loğlazlı Pilav, Malhitalı Aş, Mercimekli Pilav, Meyhane Pilavı, Simit Aşı, Yaprak Buğulaması v.b.

Yoğurtlu Yemekler: Çağla Aşı, Börek Çorbası, Sarımsak Aşı, Yoğurtlu Bakla, Şiveydiz, Yoğurtlu Patates, Yuvarlama v.b.

Sebzeli Yemekler: Borani, Ciğer Kavurması, Domates Tavası, Erik Tavası, Etli Bamya, İmam Bayıldı, Kabağ Musakka, Kabaklama, Karniyarık, Öcce, Pirpirim Aşı v.b.

Zeytinyağlı Yemekler: Zeytinyağlı Dolma, Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Fasulye, Zeytinyağlı Pilaki, Zeytinyağlı Yaprak Sarması v.b.

Hamur İşleri: Kıymalı Börek, Peynirli Börek, Pirinçli Börek, Şekerli Peynir Böreği, Zeytin Böreği v.b.

Piyazlar-Salatalar-Cacıklar: Antep Salatası, Loğlaz Piyazı, Maş Piyazı, Muhammara, Pirpirim Piyazı, Yarpuz Piyazı, Zeytin Piyazı v.b.

Turşular: At elması turşusu, biber turşusu, çelem turşusu, domates turşusu, havuç turşusu, salatalık turşusu, acur turşusu, kelek turşusu, kırmızı pancar turşusu, koruk turşusu, lahana turşusu, sarımsak turşusu v.b.

Tatlılar: Baklava, Aşure, Antepfıstığı Tatlısı, Burma Kadayıf, Dolama, Fıstıklı Kadayıf, Katmer, Krokan, Kurabiye, Nişe Helvası, İrmik Helvası, Sütlaç, Zerde, Şöbiyet v.b.



Some Examples of Gaziantep Dishes

Meatballs: Akitmalı Ufak Köfte (small, sour meatball), Cacıklı Arap Köftesi, İçli Köfte (a kind of meatball that has been cooked from a paste made of cracked wheat and meat and then fried), Omaç, oily metaballa, Maltihalı Köfte (with lentils), Yağlı Yumuratalı Köfte (small meatballs with yoghurt etc.

Kebabs: Ali Nazik, Altı Ezmeli Kıyma (gournd meat kebab), Tike Kebabı, Çağırtlak Kebabı, Kemeli Kıyma Kebabı, Kıyma Kebabı, Patlıcan Kebabı (aubergine kebab), Sarımsak Kebabı (garlic kebab), Simit Kebabı, Soğan Kebabı (onion kebab), Terbiyalı Tike Kebabı, Yeni Dünya (new world) Kebabı etc.

Soups: Alaca Soup, Ezogelin, Soup Katma Soup, Lebeniye Soup, Maş Soup, Öz Soup, Süzme Mercimek Soup, Şirinli Soup, Un Soup etc.

Meat Dishes: Beyran, Doğrama, Ekşili Taraklık Tavası, Ekşili Ufak Köfte, Kelle Paça, lahmacun etc.

Fried and Roasted Food: Fried saçma Garlic, Tomatoes, broad beans and green beans, Keme, Apple, Quince, Plum.

Dolma (stuffed dishes) and sarma (stuffed dishes wound round with vegetable leaves): Mixed Dolma, stuffed aubergine and pepper oil olive, marrow dolma with rice, firikli acur dolma, grape leaves sarma, Haylan kabağı dolma.

Rice dishes (pilaffs): Özbek pilaf, Dövme pilaf, Fırık pilaf, iç pilaf, loğlazlı pilaf, Malhitalı aş, mercimaklı pilaf, meyhane pilaf, simit aşı, yaprak buğulaması etc.

Dishes with yoghurt: Çağla aşı, börek soup, garlic, şiveydz, potato with yoghurt, yuvarlama etc.

Vegetable dishes: Borani, ciğer kavurması, Tomato fried food, Plum fried food, Ümam bayıldı, marrow musakka, kabaklama, karnıyarık, öcçe, pişpirim aşı etc.

Olive oil dishes: Sarma with olive oil, artichoke with olive oil, bean with olive oil, pilaki with olive oil, leaf sarma with olive oil etc.

Pastries: Kıymalı pastry, pastry with cheese, pastry with rice, şeterli cheese pastry, olive pastry etc.

Salads: Antep salad, Loğlaz salad, maş salad, muhammara, pırpırım salad, yarpuz salad olive salad etc.

Pickles: Pepper pickle, çelem pickle, tomato pickle, carrot pickle, cucumber pickle, acur pickle, kelk pickle, red beet pickle, marrow pickle, garlic pickle, unripe grape pickle etc.

Desserts: Baklava (sweet pastry generally cut into diamond shaped pieces), Antep peanut, burma kadayıf, dolama, kadayıf with peanut, katmer, krokan, kurabite, nişe helva, irmik helva, sülaç, zerde, şöbiyet etc.



Yuvarlama

- 500 gr. pirinç
- 300 gr. yağsız çiğköftelik et
- 500 gr. kemikli veya parça et
- 1 bardak nohut
- 3 bardak süzölmüş yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 baş kuru soğan
- tuz, karabiber
- yeterli miktarda su
- yağ
- kuru nane

Hazırlanışı

Pirinç yıkanıp süzgece konulur. Soğan ince ince doğranır. Et, yıkanmış pirinç, tuz ve karabiber uygun bir kapta karıştırılıp, et makinasının 1 numaralı süzeğinde çekilir. Çekildikten sonra, yuvarlanacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur ve yoğrulan hamurun üzeri ıslak bir bezle örtülür. Hamurdan koparılan ceviz büyüklüğündeki bir parça elde 10-15 cm. uzunluğunda bir çubuk haline getirilir ve sonradan 0.5 cm. uzunluğunda minik parçalara bölünür. (Bu işlemi yapanlar hamurun ele yapışması için ellerini çay tabaklarına konulan sıvı yağa batırırlar. 0.5 cm. uzunluğundaki parçalar avuç ortasında iki el yardımıyla yuvarlanır. Bütün hamur bitene kadar yuvarlama işlemi sürmelidir. Hamurların hepsi yuvarlandıktan sonra suyun içerisine veya kaynayan bir su tenceresine oturtulmuş süzeğin içerisine yuvarlamalar konulup çok fazla pişmeyecek şekilde haşlanmalıdır. Haşlanan yuvarlamalar iyice soğutulur.

Diğer tarafta kemikli et nohutla iyice pişirilir. Daha sonra haşladığımız yuvarlamalar içine atılır. Yemeğin yoğurdu ayrı bir tencerede içine un ve yumurta katılıp, iyice karıştırarak pişirilir. Kaynamaya yakın diğer tenceredeki malzeme yavaş yavaş yoğurdun içine ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocak kapatılır. Bir tencerede yakılmış ve üzerine kuru nane dökölmüş yağ, pişirilmiş yemeğin üzerine ilave edilir. Yemek servise hazırdır.





Yuvarlama

- 500 gr. rice
- 300 gr. meat without fat
- 500 gr. meat with bone
- a glass of chickpea
- 3 glasses of yoghurt
- an egg
- one soup of flour
- an onion
- salt, black pepper
- water
- oil
- peppermint

How to cook

Rice is washed and put in a filter. Onions are chopped up thin. Mix the washed rice, salt and black pepper in an appropriate cover; then cut up them with one numbered filter of meat machine. Knead them until it comes to the consistency of rolling up; cover the surface of kneaded paste with a cloth. One piece of paste which is in the size of a walnut is made like a stick in the size of 10-15 cm by hand and then it was cut into small pieces of 0.5 length. The people doing that should swamp their hands tea plates which has oil in order to prevent paste sticking to the hands. The pieces of 0.5 length are rolled up by the help of two hands in the palm of hands.

Continue rolling up process until all paste finishes. After rolling up all paste, put all yuvarlama into a filter which is located in a pan with full of boiled water. Yuvarlama should be boiled. Then leave there to be cool.

On the other hand, meat with bones is boiled with chickpea. Add flour and eggs in another pot and boil it enough by mixing. When it is about to boil, add other prepared mixture in to yoghurt. When it start to boil, turn off the stove. In another pot, add oil with peppermint over the cooked dish. Dish is ready to be served.



Cağırtlak Kebabı

•150 gr. kuzu ciğeri (4 şiş), •30 gr. ciğer çözü •Ciğer yağı

Piyaz malzemesi:

- 1 tutam maydanoz •Sumak ekşisi
- 1 adet küçük baş kuru soğan

Yapılıştaki kullanılan malzeme:

- Yeterince tuz •Karabiber •Kimyon •Kırmızı pulbiber

Hazırlanışı

Ciğer, kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ciğer çözü de aynı büyüklükte parçalara bölünür. Kuşbaşı büyüklüğündeki 5 tike ciğer ve 1 çöz; her şişe iki tike ciğer, 1 tike çöz, 3 tike ciğer olacak şekilde saplanır.

Pişirilmesi: Şişlere geçirilmiş ciğerler harı geçmiş kömür ateşinde yakmadan çevire çevire pişirilir. Pişerken üzerine hafiften tuz, biber, kimyon atılır. Pişen ciğerler tabağa çekilir, üzerine bir miktar karabiber atılır.

Piyazın Hazırlanışı: Kuru soğan ince ince doğranır, sumak ekşisiyle karıştırılır, maydanoz ince bir şekilde doğranarak karıştırılır, hazırlanan piyaz tabaktaki ciğerin yanına limon, yeşilbiber, turp ve mevsimine göre yeşillikle birlikte konarak servise sunulur. Yanında ayran da içilebilir.

Cağırtlak Kebab

•150 gr. lamb liver (4 skewers), •30 gr. liver fat

Salad Ingredients:

- a pinch of parsley, •sour sumac, 1 small onion,

Ingredients to cook:

- Salt in moderation •blackpepper •cummin

How to Cook

Liver is cut in to square pieces. Liver fat is cut into pieces in the same way. 5 liver and 1 square pieces of fat; are put on to a skewer with the order of 2 square pieces of liver, 1 square piece of fat, 3 square pieces of liver on each skewer.

Cooking: The livers on skewers are cooked by turning without burning on barbecue which has no flames. A little salt, pepper, and cummin are added while cooking. When they are cooked, they are taken in to a plate, a little blackpepper is added.

How to prepare salad: Onion is cut into small pieces and mixed with sour summac. Parsley is cut into very small pieces and it is mixed as well. The salad, dressed with lemon, green-pepper, radish and other seasonal green vegetables, is put next to liver kebab on the plate and served. You may have ayran with the kebab.



Lahmacun

- 1 kg. az yağlı kıyma,
- 1.200 kg. domates,
- 5 bağ maydanoz,
- 200 gr. dolmalık yeşilbiber,
- 100 gr. sarımsak (taze veya kuru)
- 1 yemek kaşığı biber salçası,
- Karabiber, tuz.

Hazırlanışı

Maydanozlar yaprak yaprak ayrılır. Sarımsaklar temizlenir, biberlerin çekirdekleri çıkarılır. Temizleme işi bittikten sonra bütün malzemeler zırkla doğranır veya robotta kıyma halini alıncaya kadar çekilir, içine kıyması da konarak iyice karıştırılır ve bir harç elde edilir. Hazırlanan harç pide fırınında fırıncı tarafından pide hamuru ile lahmacunlar yapılarak pişirilir.

Not: Malzemelerin zırkla kıyma haline gelmesi isteğe göre baharat konması ve meşe odunu ile taş fırında pişirilmesi lezzet açısından önemlidir.

Lahmacun

- 1 kg. low fat minced meat,
- 1 or 2 kg tomatoes,
- 5 bunches of parsley,
- 200 gr. fresh green pepper,
- 100 gr. garlic (fresh or dried)
- 1 spoon of pepper paste,
- black pepper, salt

How to Cook

Parsley is seperated in to its leaves. Garlic is cleaned and seeds of the peppers are taken out. After washing the vegetables, all ingredients are chopped with a special big knife called 'zırk' or they are minced in a kitchen robot, then the meat is added and mixed properly. The mixture is made Lahmacun with pitta dough and cooked by pitta workers in the pitta oven.

P.S: In terms of taste, it is quite important to mince all the ingredients with 'zırk', to add various spices, to cook in a stone oven, with the fire of oak wood.





Beyran

- 1 kg. kemikli gerdan,
- 300 gr. pirinç
- Yaprak biber,
- Tuz,
- Karabiber,
- 10 diş sarımsak,
- 100 gr. beden yağı (iç yağı)

Hazırlanışı

Bir tencerede 1 kg. et, suyla yüksek ateşte kaynara çıkıncaya kadar kaynatılır ve bu arada etin kefi alınır. Kaynara çıkan etin ateşi kısılır ve haşlanıncaya kadar kaynatılmaya devam edilir. Başka bir tencerede 300 gr. pirinç haşlanır, 15 dakika daha sonra haşlanmış bu pirinçler 5 porsiyon olacak şekilde tabaklara konur. Pirinç üzerine 200 gr. et, et suyu, sarımsak, yaprak biber, tuz, karabiber konur ve limon sıkılır, kaynayıncaya kadar ısıtılır ve servise sunulur.

Beyran

- 1 kg. meat of sheep throat with its bones,
- 300 gr. rice
- Pepper,
- Salt,
- Black pepper,
- 10 cloves of garlic,
- 100 gr. internal animal fat

How to Cook

1 kg meat is boiled in a pot on high flames, by the way the brown particles on water is taken out. When it boils, the fire is reduced and it is boiled properly. In another pot, 300 gr. rice is boiled and 15 minutes later this rice is taken to plates as five portions. 200 gr. meat, meat broth, garlic, pepper, salt, black pepper are put on the rice and and dressed with lemon. It is heated until it boils and then served.





Firik Pilavı

- 1 kg. kemiksiz koyun eti (yağsız parça),
- 1 kase pilavlık bulgur,
- 1 kase firik,
- 1 yemek kaşığı biber salçası,
- 1 yemek kaşığı domates salçası,
- Karabiber ve tuz,
- 1 su bardağı nohut - zeytinyağı,
- Yeterince su.

Hazırlanışı

Koyun eti bir tencereye konur, yıkanır, üstünü örtecek kadar suyla ateşe konur. Köpükleri üstüne birikince (kaynamaya başlarken) alınır. Tuz atılır. Akşamdan ıslatılmış nohutlar, domates ve biber salçası, karabiber ilave edilir. Etler yumuşayıp yenecek hale gelince süzülür. Suyuna ayıklanmış bulgur ve firik atılır ve pişirilir (üstünü iki parmak geçecek kadar suyu olmalıdır). Suyunu çekip biraz demlendikten sonra yağı gezdirilir (bir çay bardağı). Nohutları karıştırılır. Etler kızgın yağ konulmuş tavaya atılarak her tarafları nar gibi kızartılır. Pilav servis tabağına alınır. Üstü kızartılmış etlerle kapatılır. Turp, tere, çoban salata, ayranla servis edilir.

Firik Pilaf (Traditional Food)

- 1 kg. boneless sheep meat (fatless piece),
- a bowl of rice,
- a bowl of firik,
- one spoon of pepper paste,
- one spoon of tomato paste,
- black pepper and salt,
- a glass of chickpeas,
- olive oil and water as necessary

How to Cook

Put meat in a pot and wash it properly; then pour some water as it covers the meat and heat it. When the bubbles appear take them (while it is boiling). Add some salt. After that add chickpeas which are already in water, tomato and pepper paste and black pepper. When the meat softens, filter it. Mix cleared bulgur, firik and cook it (there should enogh water covering it). After it absorbs its water, pour the oil (a glass of tea). Mix the chichpeas. Put the meat in hot oil and roast it until they have reddish colour. Put the rice is on a plate and cover it with roasted meat. It is served with radish, cress, green salad and ayran.



Pirpirim Aşı

- 300 gr. kuru pirpirim (semizotu)
- 200 gr. tavla zarı büyüklüğünde doğranmış et
- 100 gr. mercimek
- 50 gr. lolaz
- 2 adet kuru soğan
- 13 diş sarımsak
- 2 adet limonun suyu
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 100 gr. nohut
- 50 gr. bulgur
- Tuz, biber, biraz nane, yağ (zeytin veya ayçiçeği)
- Su

Hazırlanışı:

Küçük küpler halinde doğranmış ve tencereye konmuş etlerin suyunu bırakması sağlanır. Bu ete yağ, ince kıyılmış soğan ilave edilir ve orta ateşte soğan biraz solunca domates ve biber salçaları konur. Bunlarla da biraz soldurulduktan sonra üzerine sıcak su koyup biraz kaynatılır. Ayrı kaplarda mercimek, nohut, lolaz ayrı ayrı haşlanır. Kurtulmuş pirpirim, suyu iyice koyulaşınca kadar haşlanır, suyu dökülür ve sıkılır. Kaynayan salçalı, kıymalı suyun içerisine haşlanmış pirpirim mercimek, nohut, bulgur lolaz ve dövülmüş sarımsak katıp tekrar pişirilir. Tuzu tamamlanır, ekşisi konur, ocağın altı kapatılır. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine yağ, kırmızıbiber ve nane ile süs yapılır. (aynı yemek taze semizotu, pancar veya ıspanakla da yapılır.

Pirpirim Aşı (Dish With Purslane)

- 300 gr. dried purslane
- 200 gr. finely diced meat (1 cm cubes)
- 100 gr. lentils
- 50 gr. cow peas (common beans)
- 2 onions
- 13 cloves of garlic
- * • juice of 2 lemons
- 1 tablespoon of pepper paste
- 100 gr. chick peas
- 50 gr. bulgur (cracked wheat)
- Salt, pepper, a little mint, oil (olive or sunflower)
- water

How to Cook

Boil the lentils, chick peas and beans separately until each is cooked. Cook the small cubes of meat in a saucepan to release the juices. Add the oil and finely chopped onions and cook on medium heat until the onions have softened a little. Stir in the tomato and pepper paste and cook a little more. Add hot water and simmer. Boil the dried purslane until the water is dark, drain and squeeze the purslane. Add the cooked purslane, pulses, and crushed garlic to the meat mixture and simmer together. Add salt to taste and the lemon juice, and turn off the heat. Serve garnished with a drizzling of oil, red pepper and mint. (This dish may also be made with fresh purslane, beets or spinach).



Malhıtalı Köfte

- 6 bardak kırmızı mercimek
- 1 bardak simit
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek k. domates salçası
- 2 tane kuru soğan
- 1/2 bardak sıvı yağ
- 2 demet maydanoz
- 250 gr. yeşil soğan
- 250 gr. yeşil sarımsak
- tuz ve kırmızıbiber
- yeteri kadar su

Hazırlanışı:

Kırmızı mercimek üzerine 2 parmak gelecek şekilde su ile ocağa konur. İçerisine biraz tuz ve biber attıktan sonra pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın salçalar ilave edilir ve ateşi kısılarak simitle birlikte 2-3 dk. kadar pişirilir ve ocağın altı kapatılır. Kuru soğanlar incecik doğranır, yağda kızartılır, sonra altı kapatılır, kırmızıbiber ilave edilir. Diğer taraftan sebzeler doğranır bir tarafa konur. Pişirilen kırmızı mercimek, simit karışımı, el girecek kadar soğuyunca 5 dk. yoğrulur. Yağ ve kızarmış soğanlar bu harca katılarak karışana kadar tekrar yoğrulur. Daha sonra maydanoz, soğan ve sarımsaklar katılır, küçük sıklmalar şeklinde veya kaşıkla alınacak şekilde servis tabağına konur ve servise sunulur.

Malhitali Köfte (Red Lentil And Sesame Balls)

- 6 cups red lentils
- 1 cup sesame seeds
- 1 tablespoon pepper paste
- 1 table spoon tomato paste
- 2 onions
- 1/2 cup oil
- 2 bunches of parsley
- 250 gr. spring onions
- 250 gr. fresh garlic
- salt and red pepper
- water

How to Cook

Place the red lentils in a pan with water to a depth of two fingers over the lentils. Add a little salt and pepper and simmer. When almost cooked, add the tomato and pepper paste and the sesame seeds. Simmer on low for 2-3 more minutes and then turn off the heat. Chop the onions very finely, saute in the oil and add red pepper. Chop the vegetables and set aside. When the lentil and sesame mixture is cool enough to handle, knead for 5 minutes. Add the onion and oil mixture and knead further. Add the chopped parsley, onions and garlic, and squeeze into small croquettes in the palm of your hand or spread on a dish and serve with a spoon.



Sütlaç ve Zerde

- 6 su bardağı su
- 1/2 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı şeker
- istenirse bir portakal veya limon kabuğu

Hazırlanışı:

Önce pirinç ayıklanıp yıkanır ve bir tencerede suyla açılınca kadar pişirilir. Sonra rendelenmiş portakal veya limon kabuğu ile şekeri ilave edilir ve koyulaşınca kadar pişirilir.

Not: Sütlaç ve Zerde aynı kâseye konulacaksa, kaseyi altına sütlaç konulur. Sütlaç soğumaya bırakılır. Sütlaç soğuduktan sonra üzerine zerde konulur ve bunun üzerine çekilmiş fıstıkla süsleme yapılır.

Sütlaç ve Zerde (Rice Pudding and Rice Pudding With Saffron)

- 6 cups of water
- 1/2 cup of rice
- 2 cups of sugar
- rind of one orange or lemon if desired

How to Cook

Wash the rice and cook in the water until soft. Add the grated orange or lemon rind and the sugar and cook until the mixture thickens.

Note: *If the Sütlaç and the Zerde are served in the same dish, place the rice pudding on the bottom and leave to cool. Later, put the saffron pudding on top and garnish with ground pistachios.*



Gaziantep Tatlıları

Türkiye genelinde gerek evlerde gerekse çarşı mutfağında en bilinen tatlı türü baklavadır. Baklava denilince Gaziantep'in hatırlanması ise kesinlikle tesadüf değil elbet. Gaziantep otobüslerinin kargo bürolarında sıralanan tepsiler dolusu baklava başta olmak üzere diğer tatlılar; kahke, fıstık, katmer, vb. bu durumu özetlemek için yeterlidir. İyi baklava yapabilmenin incelikleri vardır; yufkaların hangi incelikte açılacağı, yağın ne şekilde hazırlanacağı, ortamın kuru ya da nemli oluşu, unun kalitesi, fırında kullanılan odun kömürünün cinsi, ustaların hünarlı elleri gibi. Babadan oğula bir miras titizliği ile aktarılan tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlamada ve pişirmede gösterilen beceri, baklavanın ve diğer tatlıların şöhrete kavuşmasına ve aranılan damak tadı olmasına olanak sağlamıştır.

Gaziantep'te baklavanın yanısıra şöbiyet, bülbülyuvası ve zümrüt yeşili dolama, kadayıf, künefe, susamlı, cevizli, leblebili helva, kuymak da aranılan tatlılardan. Ağzınıza değdiği an dağılan kurabiye ve katmer ise başka bir yerde bulamayacağınız tatlılardan.

Kahke'yi unutmamak gerek elbette. Tatlı, tuzlu, sade, susamlı olarak üretilen, Gaziantepli'nin vazgeçemediği çörekler yörede kahke adını alıyor. Kahke aslında Arapça kökenli bir sözcük ve bilezik anlamına geliyor. Yuvarlak simit gibi üretilen çöreklerin yanısıra kahke farklı şekil ve tatlarda da üretiliyor. Örneğin yalnızca Ramazan ayında yapılan Ramazan Kahkesi ya da özellikle evlerde üretilen bol baharatlı köy kahkesi gibi. Mahlep, susam, çörekotu, rezene, pekmezde kahkenin lezzetine lezzet katan tatlar arasında geliyor.





Gaziantep Desserts

Baklava is a well-known dessert everywhere all over Turkey. It is not a coincidence that baklava is associated with Gaziantep. Starting with Baklava, which is sold even in bus terminals, other desserts of the city are kahke, pistachio, katmer etc. Making good baklava requires some delicacies such as the way of rolling dough, preparing the oil, even the temperature of the environment, the quality of dough, type of coal used in oven, cooks' gifted hands. It makes desserts that ingredients used in them are meticulously chosen by the inherited knowledge of the cook, talent in preparing and cooking them; all these mentioned above make baklava and other desserts famous and have a good flavor.

Besides baklava, şöbiyet, bülbülyuvası, and zümrüt yeşili dolama, halva with sesame, with walnuts are among distinguished tastes. Cookies, which diminish in your mouth, and Katmer are among rare tastes which you will find nowhere else.

Kahke should not be forgotten of course. Indispensable cookies for Gaziantep people, which are sweet, salty, plain, with sesame, are called as Kahke. The word Kahke in fact derives from Arabic and means bracelet. Besides circular cookies like bagel, Kahke is produced in many tastes. For example, Ramadan Kahke which is produced in Ramadan month and spicy Köy Kahkesi which is homemade. Mahaleb, sesame, love-in-a-mist, fennel, boiled grape juice are among the flavors which contribute to the taste of Kahke.

Baklava

- 1 kg. sert buğday unu,
- 3 yumurta,
- 10 gr. tuz,
- 50 gr. nişasta,
- 1 kg. sade yağ,
- 500 gr. Antepfıstığı içi,
- 500 gr. süt,
- 50 gr. irmik,
- 750 gr. şeker,
- 350 gr. su

Hazırlanışı

Un tezgah üzerine daire şeklinde dökülür. 3 yumurta, 10 gr. tuz ile çırpılarak su ilave edilerek yoğurulur. Fıtil şeklinde uzatılarak iki parmak eninde kesilen hamurlar oklavayla kenarından ortasına doğru elle inceltir.

Hamurun yarı çapı 25-30 cm. olunca, elle nişasta seprilerek, hamur üst üste getirilir. Hamur eni 60 cm boyu 120-140 cm kadar açılır. Açılan hamur baklava yapılacak tepsinin büyüklüğünde kesilir. İçinden en ince ve en pürüzsüz olanı yüzlük ve yüzlük altı olarak seçilir.

Tepsi büyüklüğünde kesilen yufkadan oklavayla iki kat serilir. Bu işlem 12 veya 14 kat yufka serilene kadar devam eder. Daha önceden hazırlanmış krema halindeki kaymak tepsinin ortasına dökülüp bıçak yardımı ile her tarafına yayılır.

Üzerine çekilmiş fıstık serpilir ve üstü açılan yufka ile döşenir. Üstüne yüzlük diye ayrılan hamurdan 10-12 kat serilir. Keskin dilim bacağı ile mekik, muska ve parmak kare şeklinde kesilir, eritilmiş sıcak yağ üzerine gezdirilir ve fırına verilir. Fırında tepsi devamlı yer değiştirerek çevrilir.

Hazır olduktan sonra dilim halinde kesilen yerlerin bıçakla arası açılır. Ateş üzerinde 2-3 dakika tutulur ve şeker verme işlemine başlanır. 1 kg. şeker 350 gr. su ile iyice kaynatılıp kıvam yapılır, kepçeyle üzerine sıcak olarak yavaşça yedirilir.



Baklava

- 1 kg. wheat flour
- 3 eggs
- 10 gr. salt
- 50 gr. starch
- 1 kg. oil
- 500 gr. pistachio inside
- 500 gr. milk
- 50 gr. semolina
- 750 gr. sugar
- 350 gr. water

How to Cook

Flour is scattered on kitchen bench in circular shapes. Scramble 3 eggs with 10gr salt and pour some water and knead. Knead is extended in the shape of wick and cut in 2 or 3 cm; knead is made thinner from its outside to towards the middle.

When its radius become 25-30cm, scatter some starch and put pieces of dough one over another. Knead is extended into 60cm width and 120-140cm length. Cut that dough cut in the size of the Baklava tray. For the bottom and top, choose the smoothest and thinnest pieces.

Cover two layers with rolling pin with the dough. Do it up to 12 or 14 layers of dough. Pour the cream, which is prepared in advance, in the middle of the tray and spread it all over the tray with a knife.

Scatter some crunched pistachoes and cover with a dough. Cut 10-12 layers of knead for the upper part. Cut it in the shape of diamonds with a sharp knife; pour some hot butter and bake it. Move the trays in the oven constantly. When it is ready, cut on the diamond shape lines.

Keep it on fire for a few minutes and start to add mixture of sugar and water. 1kg sugar is boiled in 350gr water and keep boiling it until it caramalized. Finally, pour it on baklava with ladle.



Antep Fıstığı

Rengi ve lezzeti ile tatlı ve pastaları süsleyen Antepfıstığı, yörenin sahip olduğu en özel tat. Şöhreti ülke sınırlarını çoktan aşan, şehrimizin sembolü olan Antepfıstığı, diğer tüm kuruyemişler arasında ayrıcalıklı bir yere sahip.

Ünü başta tadı olmak üzere, fıstığın kendine has eşsiz özelliklerinden gelmektedir. Sert kabuklu olan Antepfıstığı ticari alanda önemli değere sahiptir.

"Fıstık bilgili ve faziletli insanlara benzer. Taşıdığı büyük kıymete rağmen alçak gönüllü ve kanaatkardır. Hiç bir bitkinin yetişemedi kurak, kırıç topraklarda, kayalıklarda biter ve yetiştir." Yazar Cemil Cahit Güzelbey Antepfıstığını böyle tanımlamaktadır.

Kabuğuna sığmayan lezzet, fıstığın sağlığınıza olumlu etkileri de saymakla bitmiyor: Antepfıstığı, kandaki kolesterol seviyesini düşürüyor, kronik kalp hastalığı riskini azaltıyor. 100 gram Antepfıstığı vücudun günlük protein, vitamin B1 ve fosfor ihtiyacının % 35'ini, yağ ihtiyacının ise önemli bir kısmını karşılıyor.

Tazesi, kabuklusu, kavrulmuşu, türlü çeşidi ile Antepfıstığı, Ekim ayında düzenlenen Uluslararası Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivalinde görülmeye çıkıyor.



Antep Pistachio

Pistachio, which is used for decorating cakes and desserts, is the most exquisite taste of the region. It has a privileged place among other snacks in Gaziantep cuisine because of its fame beyond boundaries.

The fame of pistachio stems from not only its flavor but also its unique characteristics. It has a good value in market thanks to its hard shell. 'Pistachio is like the person who is full of wisdom and virtue. Despite the great value it has, it is humble and contented and unlike other plants, it grows in dry rocky fields' says Cemil Cahit GÜZELBEY, the writer.

Pistachio also has numberless benefits for our health. It decreases the cholesterol level in our blood and reduces the risk of heart disease. A 100-gram- pistachio supplies protein, vitamin B1 and 35% of phosphorus and a great number of fats for a person's daily need.

Pistachio has many variations such as raw, toasted and toasted with shells and it shows up in International Pistachio Festival in October.



Şıra Çıkarılması

Şıra, üzüm suyunun kaynatılmasından ve çeşitli katkı maddelerinin katılmasından elde edilen bastık, sucuk, pekmez, dilme, tarhana, muska gibi gıda maddelerine verilen addır. Şıra, özellikle üzümün hasat mevsimi olan Eylül ve Ekim aylarında yapılır. Şıra, genel olarak dökülgen üzümden yapılır.

Yıkanan üzümler üzüm teknesine yerleştirilir ve üzerine şıra toprağı serpilir. Tepeleme işleminin ardından elde edilen üzüm suyu mahsere kazanına aktarılır. Mahsere kazanının yüzünden alınan üzüm suyuna Burun Şerbeti adı verilir ve bastık bu suyla yapılır. Kaynayan şıraya az su ile yoğrulan nişasta aktarılır ve iyice karışması sağlanır. Bal rengini alan şıra bastık ve sucuk batırılması için hazır hale gelir.



How To Make Shira (Şıra)

Shira (şıra) is the general name given to local foods such as bastık, sucuk, pekmez, dilme, tarhana, muska which contain boiled grape juice and various additives. Shira is made especially in the harvest time of grapes which are September and October. Mature grapes are used for it.

Washed grapes are put into a vessel and some special substance called şıra toprağı is added on them. Grapes stepped on for a while turns into juice and it is taken to another vessel. The bubbles formed by boiling are called burun şerbeti and it is particularly used for bastık. Some starch is added to the boiling juice and stirred for a while. Shira turning out to be yellow is ready for bastık and sucuk.





Kışlık Hazırlıklar

Patlıcan, kabak, domates, acur, dolmalık tatlı ve acı biberler kurumak üzere mevsimi gelince evlerin hayatlarında (avlu), balkonlarında boy gösterirler.

Vişne, çilek, kayısı başta olmak üzere çeşitli meyvelerden hazırlanan reçel, şurup, marmelat çeşitleri de kışlık hazırlıkların arasında yer alır. Gül, incir, karpuz, domates, yeşil ceviz ve yabani meyvelerden yapılan reçeller bu türün özgün örneklerini oluşturur.

Peynir basma, kırma yeşil zeytin, turşu, salça ve biber yapımı bölgenin kış hazırlıklarında ön sırayı alır. Biber ve domateslerden güneşte koyulaştırma yoluyla salçalar hazırlanır. Bu şekilde hazırlanan salçalar özellikle tencere yemeklerine lezzet verme amacıyla kullanılırlar. Salçalar kullanım oranlarına bağlı olarak yemeğin görünümünü ve lezzetini etkilerler.

Çeşitli sebzelerin, su, sirke, tuz, limon vb. ile birleştirilmesi ile yapılan turşular, kış yemeklerinin yanında yoğun olarak tüketilen yiyeceklerdir.

Winter Preparations

When its season comes, you can see aubergine, vegetable marrow, tomato, hairy cucumber, stuffed and bitter peppers.

Jam, syrup, marmalade, types made from fruit such as mainly marello cherry, strawberry, apricot are among the winter preparations. Jam which is made from rode, fig, watermelon, tomato, green walnut and untamed fruit are among the characteristic patterns of this type.

Cheese, olive, pickle, paste and pepper production come first in winter preparations in this region. Paste is prepared by making tomatoes and peppers dense in the sun. Paste which is prepared through this way is used to give a delicious taste to the saucepan dishes. Paste affects dishes' appearance and flavour depending on their amount of use.

Pickle which is made by the combination of some vegetables such as water, vinegar, salt, lemon etc. are among the mostly consumed winter dishes.





Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmayı amaçlayan Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nde, özel vitrinlerde sergilenen çeşitli mutfak eşyaları geçmiş dönemlerdeki mutfak kültürü hakkında bilgiler vermektedir.

Dar sokakları ile ünlü Gaziantep Kalesi eteklerinde, tarihi Göğüş Konağında hayat bulan ülkemizin ilk mutfak müzesinde; bayram yemeği yuvarlamanın yapılması, soğuk kış gecelerinde tandır başında yenilen bastık, sucuk, ceviz, kahve-mırra pişirilmesi vb. yöresel detaylar, Gaziantep yöresine özgü kıyafetler eşliğinde mankenlerle canlandırılmaktadır.

Emine Göğüş Culinary Museum

The Emine Göğüş Culinary Museum, built with the goal of presenting Gaziantep cuisine, both describes the cuisine of earlier periods and exhibits various kitchen equipments in special display windows.

The first culinary museum of our country is located in the historical Göğüş Mansion which is near the outskirts of Gaziantep castle, an area famous for its narrow streets. This museum illustrates, with traditionally dressed mannequins, how to cook and prepare "yuvarlama" -a traditional bayram food-, mırna -a traditional coffee- and bastık and sucuk (a traditional kind of sweet eaten around a traditional stove called "tandır" on cold winter nights), and similar local specialties.

Adres: Seferpaşa Mahallesi Sadık Dayı Sokak No:16
Şahinbey/Gaziantep
Tel.: 0 342 220 08 88







Türkiye



T.C.
GAZİANTEP VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR ve TURİZM
MÜDÜRLÜĞÜ

Tel: 0342 230 59 69
Faks: 0342 232 84 81
www.gaziantepturizm.gov.tr
iktm27@kulturturizm.gov.tr