

DIŞ KAPAK

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

GAZİANTEP MUTFAĞINDA KIRMIZI ET KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MEHMET EMİN KAYNAK

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi FATMA YALINIZ

GAZİANTEP
ARALIK 2021

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

MEHMET EMİN

KAYNAK

ARALIK 2021

ÖZET

GAZİANTEP MUTFAĞINDA KIRMIZI ET KÜLTÜRÜ

KAYNAK, Mehmet Emin

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek
Lisans Programı Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ

Aralık-2021, 153 sayfa

Tarihi ve kültürel birikimiyle Türkiye'nin en önemli şehirlerinden biri olan Gaziantep, yöresel mutfak kültürüyle de dünyanın en önemli mutfaklarından biri haline gelmiştir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Gaziantep; yemeklerde kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri ve farklı lezzetleri bir araya getirme konusunda oldukça gelişmiştir. Kırmızı et kullanımının yoğun olduğu bu mutfağın sadece kebab kültürü ile daha çok tanınması, mutfak kültürünün bilinmesi açısından yeterli değildir. Gaziantep mutfağında kırmızı et, kebablarda kullanıldığı gibi çorbalarda, tava yemeklerinde, yoğurtlu yemeklerde ve tencere yemeklerinde oldukça fazla kullanılmaktadır. Bu çalışmanın amacı Gaziantep mutfak kültüründe kırmızı etin kullanım alanlarını, önemini ve hangi malzemelerle beraber kullanılıp yemeğe dönüştürüldüğünü ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda literatür taraması yapıldı. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Gaziantep mutfağının yöresel yemek tariflerini içeren yemek kitapları incelendi. Veri toplama aracı olarak yüz yüze görüşme yöntemi kullanıldı. 15 gönüllü katılımcıyla görüşmeler yapılarak Gaziantep mutfağının kırmızı et kültürü hakkında bilgiler elde edildi. İçerisinde kırmızı et bulunan 78 yöresel yemek tarifi gruplara ayrılarak kültürel yönden incelemeye alınmıştır. Yemeklerde kullanılan kırmızı etin hangi tür olduğu ve kullanılan hayvanın hangi bölgesinden yararlanıldığı tariflerde belirtilmiştir. Literatüre Gaziantep'in kırmızı et kültürü hakkında katkıda bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gaziantep, Kırmızı, Et, Kültür, Mutfak

ABSTRACT

RED MEAT CULTURE IN GAZİANTEP CUISINE

KAYNAK, Mehmet Emin

Master's Thesis

Department of Gastronomy and Culinary Arts, Master's Program
with Thesis

Thesis Supervisor: Asst. Prof. Fatma YALINIZ

December 2021, 153 pages

Gaziantep, one of the most important cities of Turkey with its historical and cultural background, has become one of the most important cuisines of the world with its local cuisine culture. Gaziantep, home to many civilizations; It is quite advanced in terms of the materials used in the dishes, cooking methods and combining different flavors. Knowing this cuisine, where the use of red meat is intense, only with the kebab culture is not enough in terms of knowing the cuisine culture. In Gaziantep cuisine, red meat is used a lot in soups, pan dishes, yogurt dishes and pot dishes, as well as in kebabs. The aim of this study is to reveal the usage areas of red meat in Gaziantep cuisine culture, its importance and with which materials it is used and turned into a meal. For this purpose, a literature review was conducted. Qualitative research method was used in this study. Cookbooks containing local recipes of Gaziantep cuisine were examined. Face-to-face interview method was used as data collection tool. Information about the red meat culture of Gaziantep cuisine was obtained through interviews with 15 volunteer participants. 78 local recipes containing red meat were divided into groups and examined in terms of culture. The type of red meat used in the dishes and the part of the animal used in the meat are specified in the recipes. A contribution has been made to the literature about Gaziantep's red meat culture.

Keywords: Gastronomy, Gaziantep, Red, Meat, Culture, Cuisine

ÖNSÖZ

Bu çalışmamda bana her türlü desteğini sağlayan, bilgi ve tecrübesini akademik hayatımda benden eksik etmeyen tez danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ hocama teşekkürlerimi sunarım.

Bu günlere gelmeme vesile olan, hayatımın her anında yanımda olan ailem Hacıre Kaynak, Burhan Kaynak, Ramazan Şahin Kaynak ve Emine Dilan Kaynak’a çok teşekkür ederim.

Bana bir eğitimci olarak emek harcayan ilkokul hocam olan Esin Kılıç’a teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Mehmet Emin KAYNAK

ARALIK- 2021

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	viii
GÖRSELLER LİSTESİ	ix
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xi

GİRİŞ

A) Araştırmanın Konusu ve Problemi	1
B) Araştırmanın Amacı ve Önemi	1
C) Araştırmanın Yöntemi.....	2
D) Araştırmanın Sınırlılıkları	2

BÖLÜM I

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1 Etin Tanımı.....	3
1.2 Etlerin Sınıflandırılması	4
1.3 Mutfak Kültürü.....	4
1.4 Gaziantep Tarihi	5
1.4.1 Gaziantep Mutfak Kültürü	6
1.5 Türk Mutfağında Et Kültürü.....	9
1.5.1 Orta Asya Türk Mutfağında Et Kültürü.....	9
1.5.2 Selçuklu Mutfağında Et Kültürü.....	10
1.5.3 Osmanlı Mutfağında Et Kültürü	11

BÖLÜM II

BULGULAR VE YORUMLAR

2.1 Kırmızı Et Kültürü Hakkında Genel Bulgular.....	14
2.2. Gaziantep'in Etli Yemek Tarifleri.....	37
2.2.1. Çorbalar	38
2.2.1.1. Öz Çorba	39
2.2.1.2. Lebniye Çorbası (Yoğurtlu Çorba).....	40
2.2.1.3. Börek Çorbası	41
2.2.2. Etli Yoğurtlu Yemekler.....	43
2.2.2.1. Yuvarlama	44
2.2.2.2. Şiveydiz.....	46
2.2.2.3. Sarımsak aşısı	48
2.2.2.4. Yoğurtlu çağla aşısı	49
2.2.2.5. Yoğurtlu marul aşısı	51
2.2.2.6. Yoğurtlu elma aşısı	52
2.2.2.7. Yoğurtlu keme aşısı	54
2.2.2.8. Yoğurtlu patates	55
2.2.2.9. Kabak mutaniyesi.....	56
2.2.2.10. Yoğurtlu akıtmalı köfte	58
2.2.2.11. Orman.....	60
2.2.3. Kebaplar.....	61
2.2.3.1. Kebaplarda kullanılan zırh kıyması	62
2.2.3.2 Antep terbiyeli kuşbaşı kebab	62
2.2.3.3. Kıyma kebabı	64
2.2.3.4. Altı ezmeli kebab	65
2.2.3.5. Simit kebabı	66
2.2.3.6. Patlıcan kebabı	67
2.2.3.7. Domates kebabı (Frenk kebabı)	68
2.2.3.8. Sarımsak kebabı	69
2.2.3.9. Soğan kebabı	70
2.2.3.10. Yenidünya kebabı.....	71
2.2.3.11. Keme kebabı.....	72
2.2.3.12. Ekşi elma kebabı	73
2.2.3.13. Ayva kebabı	74
2.2.3.14. Ciğer kebabı	75
2.2.3.15. Küşleme kebab	77
2.2.4. Etli tencere ve tava yemekleri.....	78

2.2.4.1. Beyran	79
2.2.4.2. Kelle paça.....	80
2.2.4.3. Kara kavurma	81
2.2.4.4. Alenazik (Alinazik).....	82
2.2.4.5. Vişne kebabı.....	83
2.2.4.6. Ayvalı taraklık (Ekşili taraklık)	85
2.2.4.7. Kazan kebabı.....	86
2.2.4.8. Kilis kebabı	88
2.2.4.9. Haylan kabağı musakkası.....	89
2.2.4.10. Ciğer kavurması	90
2.2.4.11. Yarım tava.....	91
2.2.4.12. Mıkla	92
2.2.4.13. Kamış yahnisi.....	93
2.2.4.14. Kabaklama.....	94
2.2.4.15. Patlıcan doğrama.....	95
2.2.4.16. Erik tavaşı.....	97
2.2.4.17. Elma tavaşı (Elma aşısı)	98
2.2.4.18. Ayva tavaşı (Ayva aşısı).....	99
2.2.4.19. Küveysat.....	100
2.2.4.20. Zerdali aşısı (Çir aşısı).....	101
2.2.4.21. Keme tavaşı.....	102
2.2.4.22. Bakla tavaşı (Salçalı Bakla)	103
2.2.4.23. Ekşili ufak köfte	104
2.2.5. Lahmacun ve Börek.....	106
2.2.5.1 Lahmacun, pide ve börek hamuru.....	107
2.2.5.2 Sebzeli lahmacun	107
2.2.5.3. Sarımsaklı lahmacun	108
2.2.5.4. Soğanlı lahmacun	109
2.2.5.5. Kemeli Lahmacun	110
2.2.5.6. Zeytinli lahmacun.....	111
2.2.5.7. Ayvalı nar ekşili lahmacun	112
2.2.5.8. Kakırdak böreği.....	113
2.2.5.9. Pirinçli börek.....	114
2.2.5.10. Yeşil zeytin böreği	115
2.2.6. Dolma ve sarmalar	116

2.2.6.1. Firikli acur dolması	117
2.2.6.2. Nakışlı dolma (Karışık dolma).....	118
2.2.6.3. Haylan kabağı dolması.....	120
2.2.6.4. Kabak mihşısı (Kabak dolması).....	121
2.2.6.5. Ayva dolması	122
2.2.6.6. Bulgurlu pirinçli biber dolması	123
2.2.6.7. Kurutulmuş patlıcan ve biber dolması	124
2.2.6.8 Can erikli taze yaprak sarma	126
2.2.6.9.Pazı sarması (Pancar sarması).....	127
2.2.7. Pilavlar	128
2.2.7.1. Buhara pilavı	129
2.2.7.2. Özbek pilavı	130
2.2.7.3. Kapamalı firik pilavı	131
2.2.7.4. Tikeli pirinç pilavı.....	132
2.2.7.5. Çiğdem pilavı	133
2.2.8. Köfteler	134
2.2.8.1. Çiğköfte.....	134
2.2.8.2 İçli köfte	136
2.2.8.3 Sini köfte	138
2.2.8.4 Arap köftesi.....	139

SONUÇ VE ÖNERİLER

KAYNAKLAR	145
EKLER.....	150

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 2. 1 Katılımcıların Demografik Özellikleri	14
Tablo 2. 2. Araştırma Sırasında Kullanılan Kitaplar	38



GÖRSELLER LİSTESİ

Görsel 2. 1. Öz Çorba	40
Görsel 2. 2. Lebeniye Çorbası	41
Görsel 2. 3. Börek Çorbası	43
Görsel 2. 4. Yuvarlama.....	46
Görsel 2. 5. Şiveydiz	48
Görsel 2. 6. Sarımsak Aşı.....	49
Görsel 2. 7 Yoğurtlu Çağla Aşı	51
Görsel 2. 8 Yoğurtlu Marul Aşı.....	52
Görsel 2. 9 Yoğurtlu Elma Aşı.....	54
Görsel 2. 10 Yoğurtlu Keme Aşı.....	55
Görsel 2. 11 Yoğurtlu Patates.....	56
Görsel 2. 12 Kabak Mutaniyesi	58
Görsel 2. 13 Yoğurtlu Akıtmalı Köfte.....	60
Görsel 2. 15. Antep Terbiyeli Kuşbaşı Kebap.....	63
Görsel 2. 16. Kıyma Kebabı	64
Görsel 2. 17. Altı Ezmeli Kebap	66
Görsel 2. 18. Simit Kebabı	67
Görsel 2. 19. Patlıcan Kebabı	68
Görsel 2. 20. Domates Kebabı.....	69
Görsel 2. 21. Sarımsak Kebabı	70
Görsel 2. 22. Soğan Kebabı.....	71
Görsel 2. 23. Yenidünya Kebabı	72
Görsel 2. 24. Keme Kebabı	73
Görsel 2. 25. Ekşi Elma Kebabı	74
Görsel 2. 26. Ayva Kebabı	75
Görsel 2. 27. Ciğer Kebabı	76
Görsel 2. 28. Küşleme Kebap.....	77
Görsel 2. 29. Beyran.....	80
Görsel 2. 30. Kelle Paça	81
Görsel 2. 31. Kara Kavurma.....	82
Görsel 2. 32. Alinazik.....	83
Görsel 2. 33. Vişne Kebabı.....	85
Görsel 2. 34. Ayvalı Taraklık	86
Görsel 2. 35. Kazan Kebabı.....	87
Görsel 2. 36. Kilis Kebabı	89
Görsel 2. 37. Haylan Kabağı Musakkası	90
Görsel 2. 38. Ciğer Kavurması	91

Görsel 2. 39.	Yarım Tava	92
Görsel 2. 40.	Kabaklama	95
Görsel 2. 41.	Patlıcan Doğrama.....	97
Görsel 2. 42.	Erik Tavası.....	98
Görsel 2. 43.	Elma Tavası	99
Görsel 2. 44.	Ayva Tavası	100
Görsel 2. 45.	Zerdali Aşı	102
Görsel 2. 46.	Bakla Tavası	104
Görsel 2. 47.	Ekşili Ufak Köfte	105
Görsel 2. 48.	Sebzeli Lahmacun.....	108
Görsel 2. 49.	Sarımsaklı Lahmacun	109
Görsel 2. 50.	Soğanlı Lahmacun	110
Görsel 2. 51.	Kemeli Lahmacun.....	111
Görsel 2. 52.	Kakırdak Böreği.....	114
Görsel 2. 53.	Zeytinli Lahmacun.....	116
Görsel 2. 54.	Firikli Acur Dolması.....	118
Görsel 2. 55.	Nakışlı Dolma	120
Görsel 2. 56.	Haylan Kabağı Dolması.....	121
Görsel 2. 57.	Kabak Mıhşısı	122
Görsel 2. 58.	Ayva Dolması	123
Görsel 2. 59.	Bulgurlu Pirinçli Biber Dolması	124
Görsel 2. 60.	Kurutulmuş Patlıcan ve Biber Dolması	126
Görsel 2. 61.	Can Erikli Taze Yaprak Sarma	127
Görsel 2. 62.	Pazı Sarması.....	128
Görsel 2. 63.	Buhara Pilavı.....	130
Görsel 2. 64	Özbek Pilavı.....	131
Görsel 2. 65.	Kapamalı Firik Pilavı.....	132
Görsel 2. 66.	Çiğ Köfte.....	136
Görsel 2. 67.	İçli Köfte	137
Görsel 2. 68.	Sini Köfte	139
Görsel 2. 69.	Arap Köftesi.....	140

KISALTMALAR LİSTESİ

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

g: Gram

s: Sayfa

ark.: Arkadaşları

l: Litre

Mg: Miligram

vd.: Ve diğerleri

yy.: Yüzyıl

GİRİŞ

A) Araştırmanın Konusu ve Problemi

Bu araştırmada Gaziantep mutfağının kırmızı et kültürü incelenmektedir. Yöreye hâkim olan kırmızı etin yemek grupları içerisinde kullanım alanları araştırılmıştır. Kırmızı etin Gaziantep mutfağında sadece kebab gibi popüler bir yemek grubunda kullanılmadığını; birçok sebze, meyve, bakliyat vb. malzemelerle yemeklerinin yapıldığı belirtilmek istenmiştir.

Köklü bir altyapıya sahip olan Gaziantep, yöresel mutfak alanında oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Bünyesinde birçok yemek grubunu barındıran mutfağın doğru bir şekilde tanıtılması gerekmektedir. Özellikle belirli yemeklerin ön plana çıkarken, yöresel birçok yemeğin geri planda kaldığı bir gerçektir. Bu sebepten dolayı mutfağın ana malzemesi sayılan kırmızı etin doğru tanıtılması, kullanılan hayvanın ne tür olduğu, hayvanın hangi bölgelerinden hangi yemeklerin yapıldığı ifade edilmek istenmiştir.

B) Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı, Gaziantep mutfağının ana malzemelerinden biri olan kırmızı etin bölge mutfağı için ne ifade ettiğini ortaya koymaktır. Kırmızı etin kullanım alanlarını, yapılan yemekler içerisinde hangi malzemelerle beraber kullanıldığını tespit etmek, kullanılan kırmızı etin hangi hayvandan elde edildiğini görmek, hayvanın hangi bölgelerinin hangi yemeklerde kullanıldığı belirlemek ve yöresel mutfak kapsamında içerisinde kırmızı et bulunan yemek tariflerinin kültürü yansıtabilecek biçimde ortaya konmasını sağlamak araştırmanın amaçlarıdır.

Bu araştırma ile kırmızı etin bölge mutfağı için ne kadar değerli olduğu, belli başlı yemekler dışında ne kadar geniş bir kullanım alanına sahip olduğu ortaya konmuştur. İçerisinde kırmızı et bulunan, Gaziantep'in yöresel mutfağını temsil eden tariflerin hazırlanış aşamalarına kadar detaylı bir şekilde verilmesi araştırmanın önemli noktalarından biridir.

C) Araştırmanın Yöntemi

Hazırlanan çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olan literatür tarama ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma; gözlem, doküman analizi ve veri toplama tekniklerinin uygulandığı, verilerin gerçekçi bir yaklaşımla ortaya konması için sürdürülen nitel bir sürecin takip edildiği bir araştırma türüdür. Toplanan verilerin yorumlanmasına dayalıdır (Karataş, 2015, s. 63).

Tezin araştırma konusu için literatür taraması yapılmıştır. Makale, dergi, tez vb. kaynaklar incelenmiştir. Gaziantep mutfağı içerikli kitaplar araştırılmış ve yöresel anlamda Gaziantep'e ait içerisinde kırmızı et bulunan 78 adet yemek tarifi belirlenmiştir. Gaziantep'in kırmızı et kültürünü daha ayrıntılı ortaya koyabilmek için yüz yüze görüşme yapılacak olan Gaziantep doğumlu, yöre mutfağına ve kültürüne hâkim 15 katılımcı belirlenmiştir. Belirlenen katılımcılara kırmızı et kültürünü yansıtan 14 adet açık uçlu soru (EK 1.) ve 78 yemek tarifinin kültürel yönü sorulmuştur. Sorular oluşturulurken tezin amacına uygun sorular seçilmiştir. Yüz yüze görüşülecek olan kişiler ile iletişime geçilmiş ve görüşme yeri ve zamanı ile ilgili bilgilendirilme yapılmıştır. Görüşmeden önce katılımcılara açık uçlu sorular hakkında bilgilendirme yapılmış ve görüşmelerin kayıt altına alınacağından bahsedilmiştir. Belirlenen gün ve saatte katılımcılar ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonrası ses kayıtları incelenmiş ve bütünsel yorumlama yöntemi ile değerlendirilmiştir.

D) Araştırmanın Sınırlılıkları

- Araştırmaya dahil edilen 16 katılımcıdan 15'i Gaziantep doğumlu olup yaşamlarını çocukluktan itibaren Gaziantep'te sürdürmüştür. Katılımcılardan sadece biri Gaziantep doğumlu değildir. Kendisinin seçilme sebebi ise uzun yıllar Gaziantep mutfağı ve kültürü hakkında çalışma yapmış olmasıdır.
- Ülkede ve tüm dünyada var olan COVID-19 salgını sebebiyle yüz yüze görüşme yapılacak kişiler ile telefonla görüşme kararı alınmıştır. Özellikle katılımcıların çoğunun riskli grupta yer alması ve görüşmelerin karantina günlerine denk gelmesi, bu kararın alınmasında etkili olmuştur.

BÖLÜM I

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde araştırmanın konusu olan kırmızı etin tanımına, etlerin sınıflandırılmasına, Gaziantep'in mutfak yapısına ve Türk mutfağında kırmızı et kültürüne yer verilmiştir.

1.1 Etin Tanımı

Büyükunal ve Kahraman (2004) et; içeriğindeki protein, vitamin ve mineral maddeler bakımından insan beslemesinde önemli bir gıda maddesidir. Geçmişten bugüne birçok insan tarafından beğenilerek tüketilen et gerek aroması gerekse doyuruculuğu nedeniyle tüm mutfak kültürlerinde kendine yer bulmuştur. Özellikle insan bedeninin büyüme ve olgunlaşma zamanı olan çocukluk dönemlerinin vazgeçilmez bir besin kaynağı olmuştur. Özellikle içerisinde barındırdığı besinsel değerlerin dışarıdan bitkisel kaynaklı ürünlerden alınamaması etin önemini her zaman korumuştur (Dik, 2010, s. 2).

Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği'ne göre etin tanımı şu şekilde yapılmıştır:

“Et; sığır, manda, koyun, keçi gibi büyük ve küçükbaş hayvanlar; tavuk, hindi, kaz, ördek, beç tavuğu gibi evcil kanatlı hayvanlar ile tavşan ve domuzdan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalar” olarak tanımlanmaktadır.”

Türk Dil Kurumuna göre et: “Kasaplık hayvanlardan sağlanan kaslardan oluşmuş besin maddesi” olarak tanımlanmaktadır (www.sozluk.gov.tr, 2020). Etin, hayvanların yenebilen kas dokuları olduğunu belirten Eraslan (2012); devamında insanların varoluş, ayakta kalma ve doğal hayatta var olan liderliğinin tamamlayıcısı olduğunu söyler. Hayvansal protein kaynaklı gıdaların başında et ve et ürünleri gelmektedir. İstenilen miktarda aminoasit içeren et, sağlıklı beslenmede önemli bir konuma sahiptir (Bulduk, 2013, s. 189).

1.2 Etlerin Sınıflandırılması

Etlerin sınıflandırılmasını üç aşamada gruplandıran Eraslan (2012); bunların cinslerine göre, rengine göre ve gövdedeki yerlerine göre olduğunu belirtmektedir. Cinslerine göre olan etler; kasap hayvanları (koyun, keçi, sığır), kümes hayvanları (tavuk, hindi, kaz, ördek), av hayvanları (geyik, tavşan vb.), tatlı su balıkları (alabalık, sazan vb.), yağlı deniz balıkları (lüfer, palamut vb.), yağsız deniz balıkları (kefal, kalkan, levrek vb.), kabuklu deniz hayvanları (ıstakoz, karides vb.) olarak ayrılmıştır. Renklerine göre ise etler, beyaz ve kırmızı olarak ayrılmaktadır. Kırmızı etler yapısında miyogloblin bulunduran et türleridir. Bunlar: koyun, keçi, sığır, vb. Beyaz etlerde ise miyogloblin pigmenti bulunmamaktadır. Örnek olarak tavuk, balık gibi hayvanlar gösterilebilir. Son olarak gövdedeki yerlerine göre etler üç alt başlığa ayrılmıştır: birinci kalite etler, ikinci kalite etler ve üçüncü kalite etler. Birinci kalite etler, diğerlerine göre daha yumuşaktır ve bu etlerin bağ dokusu daha azdır. Genellikle hayvanların sırt bölgelerinde bulunur. Örnek olarak bonfile, kontrfile, fileto ve pirzola verilebilir. İkinci kalite etler ise hayvanın but bölgesidir. Birinci kalite etlere göre daha serttir. Üçüncü kalite etler ise karın, incik, boyun kısımlarıdır.

1.3 Mutfak Kültürü

Irmak (2019)'a göre insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, zaman içerisinde kültürel bir olgu haline gelmiştir. Gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi mutfak kültürü olarak adlandırılmaktadır. Bir yerin mutfak kültürü o yerin sosyo-kültürel, ekonomik, tarihsel yapısını da vurgulamaktadır. Uhri, (2011); Özbek, (2013) bireyin hayatını idame ettirebilmesi için beslenmesi gerekir. Genel anlamıyla mutfak, insanın beslenme ihtiyacının karşılandığı yerdir (Akın vd., 2015, s.38). Mutfak kültürü, bir toplumun nasıl beslendiğini, hangi alışkanlıkları meydana getirdiğini ifade etmeye yarayan bir oluşumdur. Fakat mutfak kültürü bize sadece yemek ile alakalı bilgi vermez, bunun yanında o kültüre ait insanın gelenek ve göreneklerini de aktarmaktadır (Şahinbaş, 2018). Mutfak kültürünün son yıllarda ön plana çıktığını belirten Karaca ve Nergiz, (2020)'e göre mutfak kültürünün tanımı şu şekildedir:

“Mutfak kültürü, bulunduğu coğrafi ortamın özelliklerine göre şekillenen, toplumun gelenek ve görenekleri doğrultusunda yemek yeme alışkanlıklarını ve ritüellerini içinde barındıran bir oluşumdur.”

Yeme içme bir milletin kültürel değerlerini temsil etmektedir. Bugün yeryüzünde sosyal, dini, kültürel ve ekonomik yönden birbirinden farklı coğrafı ve iklim özelliklerinde yaşayan birden fazla insan grubu bulunmaktadır. Söylenen bu farklılıktan ötürü çok fazla beslenme şekli meydana gelmiştir. Bu grupların toplamına mutfak kültürü denilmektedir (Közlme, 2012, s. 9). Civitello (2008) vücudun besin ihtiyacını karşılamakla bir mutfak kültürüne sahip olmak arasında ince bir fark vardır. Bir toplum besin üzerine hakimiyet kurmadıkça yani üretime, araç- gereçlere, pişirmeye yön vermedikçe o toplumun mutfak kültürü üzerine konuşulmaz. Çünkü mutfak sadece besinlerden ibaret değildir. Birden fazla konuyu ele alır. Bu yüzden mutfak da, mutfak kültürünün bir parçası olarak belirtilir (Nahya, 2012, s. 11).

Anadolu ve Mezopotamya bölgesinde yaşamın başladığı tarihten itibaren insanlar yiyecekleri tüketmekteki amaçları karınlarını doyurmaktır. Bu şekilde beslenme insanların günlük yaşantısında temel faaliyet haline gelmiştir. Avcılık ve toplayıcılıktan sonra, insanların tarıma geçip üretim yapması uygarlık tarihinde bir mihenk taşıdır. Yiyeceklerin üretimi sonrası tüketimi için hazırlanması ve pişirirken çeşitle pişirme yöntemlerinin uygulanması bu coğrafyada mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Artık insanoğlu sadece karnını doyurmak için değil yedikleri yemekleri daha lezzetli hale getirmek için uğraş vermişlerdir (Soğandereli, 2020). Bir topluluğun bünyesinde barındırdığı kültürel değerler, toplumların yaşam biçimlerinde etkilidir diyen Şar (2013); Tezcan (2008) 'a göre yeme-içme alışkanlıkları da kültürel değerlerden etkilenmektedir. Bundan ötürü bir toplumun yeme-içme alışkanlıkları, yaşadığı bölgenin tarımsal, coğrafik ve sosyal özelliklerinden etkilenmektedir (Kızıldemir vd., 2014). İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için açlığını gidermesi biyolojik bir olaydır. Bununla beraber bu açlığın hangi koşullarda, ne şekilde, nerede ve nelerle karşılandığı ve buna bağlı olarak oluşan duygu, düşünce ve davranış biçimleri toplumların mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Oluşan bu mutfak kültürü; toplumun yiyecekleri nasıl pişirdiği, nasıl sakladığı, nasıl sunduğu hakkında bilgi verir (Serinkaya, 2017).

1.4 Gaziantep Tarihi

Külek (2010) Güneydoğu Anadolu Bölgesinin birinci büyük şehri olan Gaziantep, Akdeniz Bölgesi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kesiştiği noktada yer alır. Konumu bakımından çok stratejik bir öneme sahip olan Gaziantep, tarihi İpek Yolu'nun mevkiinde bulunması ile var olan konumunu daha da güçlendirmiştir.

Geçmişi altı yüz bin öncesine dayanan Gaziantep iklim koşullarının verimli olmasından ötürü ilk uygarlıklardan bu yana hep canlılığını korumuştur (Kalkan, 2015, s. 102).

Eskiden ismi “Ayıntap” olan Gaziantep’in bu isminin nereden geldiğini Yıldız (2015) şu şekilde açıklamıştır:

“Şehrin eski ismi Ayıntap’tır. Bu ismin manalarına dair birkaç rivayet vardır. Bunlardan bazıları Ayıntap kelimesinin Arapça göz pınarı anlamına geldiği, Farsça pınarı bol anlamında olduğu, Hitit dilinde han toprağı anlamına gelen Hantap sözcüğünden değişerek günümüze ulaştığı şeklindedir. Bazı rivayetlerde de Ayın- tap sözcüğünün bu yörede eskiden yaşayan Ayni isimli bir kraldan geldiği, Güzel Çeşme yahut parlayan şehir manalarında da kullanıldığı belirtilmektedir. Şehrin isminin günümüzdeki hali yani Gaziantep şekli 1921’de çıkarılan yasa ile Antep’e Gazi unvanının verilmesi ile oluşmuştur.”

Dünyanın en eski şehirlerinden biri olan Gaziantep; Ön Asya, Ortadoğu ve Uzakdoğu’yu birbirine bağlayan İpek Yolu’nun üzerinde bulunması ve bunun yanı sıra tarıma elverişli toprakların bulunması tarih öncesi çağlardan beri birçok medeniyeti bünyesinde barındırmıştır. Tarih boyunca Hitit, Asur, Roma, Med, Pers, İskender, Bizans, Türk-İslam medeniyetlerine ev sahipliği yapan Gaziantep etnik ve kültürel birikiminin sayesinde asırlardır coğrafi önemini korumuştur (Kalkan, 2020). Gaziantep Fırat Nehri’ne karışan Sacur Çayı’nın yukarı kollarından Allaben Deresi’nin üzerinde kurulmuştur. Var olduğu bölgenin özelliklerinden dolayı her zaman yerleşim yeri olma konusunda ön görülmüştür (Ulusoy & Turan, 2016).

1.4.1 Gaziantep Mutfak Kültürü

Arsunar (1962) Gaziantep tarihinin çok eskilere dayanmasından ötürü bu bölge çok fazla uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır. Birden fazla din, dil ve ırk barındıran Gaziantep, birçok kültürü sentezlemiş ve bunu mutfak kültürüne de yansıtmıştır (Kaya & Sormaz, 2019)

Akgöl (2012) toplumların yiyecekleri tüketim şekilleri o topluluktaki bireylerin mutfak kültürlerin de yön vermektedir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan faktörler irdelendiğinde; tarıma dayanan ekonomik bir yapısının olması, göçebe olması ve başka kültürlerden etkilenmiş olması ön plana çıkmaktadır. Gaziantep’in bu koşulları sağlamasından dolayı yüzyıllardır süre gelen bir mutfak kültürü oluşmuştur (Süzer & Özkanlı, 2020). Gaziantep’te ilk kez büyük

çapta tarımın yapıldığını belirten Nahya (2012), bir çok medeniyetin de yaşadığını söyleyerek mutfak zenginliğinin temelini bunlara bağlamaktadır. Gaziantep mutfağındaki yemekler çok çeşitlidir. Bunda tarih ve coğrafyanın da etkisi vardır. Bir diğer nedeni ise yemeklerde kullanılan araç-gereçlerin çok fazla olmasıdır. Gaziantep mutfağını diğer mutfaklardan ayıran bir diğer özelliği de birçok meyveden yemek türetmesidir (Ertaş & Karadağ, 2013). Gaziantep'in Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ı bağlayan birleşme noktasında yer alması nedeniyle kültür noktası olması kaçınılmazdır. Özellikle Gaziantep'in ticaret yolları üzerinde var olması birçok medeniyetin kültürünün yansımalarına ortam hazırlamıştır. Böylece mutfak kültürü birçok ulustan etkilenmiş ve Gaziantep mutfağı Anadolu Mutfağının temellerini oluşturmuştur (Sabbah, 2015)

Tokuz (1999) Gaziantep şehrinin kültür zenginliği kendi mutfağına da yansımaktadır. Bu zenginliğin en büyük sebebi şehrin tarihinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasıdır. Buradaki medeniyetlerle kendisine komşu olanların kültürünü kendi kültürüyle başarıyla harmanlamış ve ortaya mutfak kültürü anlamında çok kapsamlı bir gelişim kaydetmiştir.

“Geleneksel kültürün zengin olması buna bağlı olarak zengin bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Doğum, evlenme, ölüm gibi insan hayatındaki önemli geçiş aşamalarının yörenin kültüründe önemli bir yer tutması bunlar etrafında zengin bir sözlü kültürün ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Mesela doğum sürecine bağlı olarak lohusalık dönemi etrafında oluşan uygulamalar içerisinde, annenin sütünü artıracığına inanılan kuymak, konuklara da ikram edilen loğusa şerbeti gibi yiyecek ve içeceklerin yer alması, tören ve bayramların geleneksel bir yapıda kutlanmasına bağlı olarak yuvarlama, kurabiye gibi bayrama özgü yiyeceklerin ve diğer özel günlerle bağlı yiyecek ve içeceklerin oluşması geleneksel yaşayış ve mutfak kültürünün birbirini şekillendirdiğine dair örneklerdir.” (Serinkaya, 2017, s.29)

Birçok insanın damak tadına hitap eden Gaziantep yemeklerinin özelliği, bulunduğu coğrafyada üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki yüksek aroma ve tadın etkili bir biçimde kullanılmasıdır. Örneğin yemeklerde kullanılan baharatlar diğer mutfaklara göre daha baskın ve belirleyicidir. Haspir (safran) ve rezene bu tür baharatlardandır. Diğer bir taraftan yemeklerde ekşilik vermek üzere kullanılan ürün sayısı çok fazladır. Limon, limon tozu, koruk, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi, koruk pekmezi gibi birbirinden farklı lezzette birçok malzeme bulunmaktadır (www.gcvb.org.tr/). Gaziantep şehrinin sahip olduğu tarımsal çeşitlilik ve kültürel

zenginlik bir araya geldiğinde ortaya ürün bakımından zengin bir mutfak ortaya çıkmıştır. Bölgede yetişen meyve, sebze, Gaziantep fıstığı, onlarca ot ve baharatlar sayesinde kendine has 4000'den fazla yemeğin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (www.gastroantep.com.tr/).

Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde yetiştirilen bakliyatın ve fıstığın, üretilen pilav, kebab ve kazan yemeklerinin etkisi vardır. Özellikle şehrin baharat yolunun üzerinde olması mutfağında farklı baharatların kullanılmasını sağlamış ve lezzet olarak farklı tatların meydana gelmişinde önemli bir faktör olmuştur (Akın, 2018).

Gaziantep Valiliği (2000) Gastronomi şehri olan Gaziantep Mutfağını diğer mutfaklardan önde tutan birkaç özelliği şöyle sıralanabilir:

1. Gaziantep Bölgesindeki çoğu etli ve sebzeli yemek, yoğurtla pişirilir. Diğer mutfaklarda yoğurt bu kadar sıklıkla kullanılmaz.
2. Kebapların yanında kazan yemekleriyle de meşhur olan bu mutfakta yemeğin pişirildiği kabın kalın olmasına ve ateşin çok harlı olmamasına dikkat edilir.
3. Etli yemekler yapılırken hayvanın hangi bölgesinden hangi yemekler yapılacağı bilinir. Örneğin; lahmacunda döş ve kaburga kısmı kullanılırken, şiş kebabında küşleme (kuzu/koyun bonfile) kullanılır.
4. Yemeklerde çoğunlukla bölgede yetişen malzemeler kullanılır.
5. Baharat yolunda bulunmasından dolayı birçok çeşit baharat kullanılır. Örneğin; Haspir, rezene vb.
6. Lahmacunda diğer yörelerden farklı olarak soğan yerine taze sarımsak ve bolca maydanoz kullanılır. Pişirildikten sonra çekirdeksiz közlenmiş patlıcan lahmacunun arasına konup 4'de katlanarak yenir.
7. Yörede 'keme' denilen bir çeşit mantar vardır. Bu mantarla kebabı, tavası, lahmacunu yapılır.
8. Taşla dövülerek çekirdeği alınmış kırık zeytine; bıçakla kıyılmış ceviz içi, nar ekşisi, tuz, biber, kimyon ve biraz zeytinyağı ilave edilerek maydanozla süslenip ve özel yöre ekmeğiyle sunulan ürüne 'zeytin piyvazı' denir ve başka yörelerde bu ürün bulunmaz.

1.5 Türk Mutfağında Et Kültürü

Gaziantep Mutfağında kırmızı et kültürünün anlatılabilmesi için Türk Mutfağının dönemsel yapılarının ele alınması gerekmektedir. Orta Asya Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı ve Osmanlı mutfağı olmak üzere 3 aşamada inceleme yapılmıştır.

1.5.1 Orta Asya Türk Mutfağında Et Kültürü

Koşay (1982) Türkler Neolitik dönemde Orta Asya'ya yerleşmişler ve Ural Altay dağları arasında bozkır bölgelerini kendilerine anayurt edinmişlerdir (Akbaba & Çetinkaya, 2018, s. 125). Türklerin Orta Asya'da geçim kaynakları hayvancılığa dayalıydı. Bu özellikleri doğrudan mutfak kültürlerini etkilemiştir. Bunun neticesinde yemeklerinin ana malzemesini hayvansal ürünler oluşturuyordu. Özellikle kırmızı etin çok yaygın kullanımı yemeklerin lezzeti yönünde olumlu sonuçlar göstermiştir (Birer, 1990). Baykara (2001) Orta Asya'da göçebe hayat tarzının benimseyen Türkler uzun bir süre hayvancılık ve tarımla uğraşmışlardır. Beslenmede arpa, buğday, çavdar ve darının yanında ete ağırlık vermişlerdir. Türklerin önce geyik eti, sonrasında at eti yedikleri tahmin edilmektedir. Bu etleri tükettikten sonra küçükbaş hayvanlardan sayılan koyun ve keçi eti yedikleri bilinmektedir. Uygurlar döneminde zengin kesim at eti yerken yoksul kesim koyun eti yemektedir (Akbaba & Çetinkaya, 2018, s. 126)

Türklerin Orta Asya'da yarı göçebe yarı yerleşik bir hayat sürdürmeleriyle beraber oluşturdukları mutfak kültürleri hakkında sebze yemekleri ile alakalı çok fazla bir bilgi yokken et yemekleri hakkında hayvancılığın gelişmesi sebebinden ötürü detaylı bilgilere ulaşılabilmektedir. Birkaçı şöyledir:

1. O dönemde kebab olarak koyun, keçi, kuzu ve at eti kullanılırdı. Bir şişe et takılarak ateşte pişirilir ve buna “şiş kebabı” denmekteydi.
2. Hala günümüzde yapılan bir kebab çeşidi de büryandır. Tandırda yapılan bu kebab çeşidi çok kullanılan bir türdür.
3. Eti kıyma haline getirip hamura katarak çeşitli yemekler yapılırdı. Eti bıçakla yapılacak yemeğe göre ince ve kalın şekilde doğranması işlemine o dönemde herkes kıyma diyordu.
4. Türkler koyun, kuzu, keçi gibi küçükbaş hayvanların iç organlarını da değerlendirerek kullanırdı. Hayvanların bağırsaklarının içlerine karaciğer, et

ve baharat konularak bağırsak dolmaları yapıldı. Özellikle hayvanın beyni, saygı duydukları ve değer verdikleri misafirlere sunulurdu.

5. Günümüzde hala önemini koruyan kavurma, eskiden taze olarak tüketmenin dışında eti uzun süre muhafaza etme yöntemlerinden biriydi. Et sac üzerinde hazırlanır ve kışlık olarak hazırlanırdı. Genellikle av hayvanları kullanılırdı.
6. Bir diğer kırmızı et türü olan büyükbaş hayvanların etleri de kullanılırdı. Özellikle deve etinin hörgüç kısmı pahalı bir etti (Gürsoy, 2013, s. 75-78).

1.5.2 Selçuklu Mutfağında Et Kültürü

Anadolu'ya 1041 yılından sonra gruplar halinde yerleşen Selçuklular Orta Asya'dan getirdikleri mutfak kültürünü Anadolu kültürüyle sentezleyerek ortaya Anadolu Selçuklu mutfak kültürünü koymuşlardır. Çeşitli sebeplerden dolayı mutfak kültürü ile alakalı yazılı kaynakların kısıtlı olmasından dolayı o dönemin kültürel, sosyal, ekonomik hayatının ele alındığı kaynaklardan mutfak ile ilgili bilgiler edinilmiştir. (Akbaba & Çetinkaya, 2018). Köymen (1982) ve Tuncel (2000) Selçuklu döneminde Türk mutfağı daha da önem kazanmış ve Selçuklulara ait bir mutfak kültürü oluşmuştur. Türkler Selçuklulardan önceki gibi geçimini yine tarım ve hayvancılıktan karşılamışlardır. Genellikle küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerinden ve sütlerinden besleniyorlardı (Şanlıer vd., 2012). Göçebe Türklerden kalan et kullanımının bu dönemde de devam ettiğinin söyleyen Demirgül (2018), Selçukluların et yemeklerinde daha çok kuzu, koyun ve keçi etini tükettiklerini belirtmiştir. Et yemeklerinde “büryan” adı verilen kebablar sevilerek tüketilmiştir. Selçuklular hayvanların böbrek, kalp, işkembe, karaciğer ve bağırsaklarını genellikle tandır ocaklarda pişirerek tüketmişlerdir.

Eski Türklerde yerleşik yaşam boy göstermeden önce hayvancılık, ekonomik ve sosyal hayatın temelini oluşturuyordu. Hayvancılık üzerine kurdukları düzeni göç ettikleri yerlere taşıyan Türkler, üretimlerini yine et ve et ürünleri üzerinde oluşturmuşlardır. Fakat zaman içerisinde yaşam tarzının değişmesiyle beraber şehirleşme yapısı bazı düzenlerin tekrardan oluşumuna yol açmıştır. Örneğin Orta Asya'da tüketimde çok mühim bir konuma sahip olan atlar, Anadolu'da binek hayvanı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bununla beraber çok fazla tüketilmeyen büyükbaş hayvanlardan olan sığır eti de tüketim alışkanlığında yerini almıştır (Uzunağaç, 2014, s. 56). Baysal (2012) Selçuklularda tüketim konusunda ilk tercih edilen et koyun etidir.

Daha sonrasında keçi ve sığır eti kullanılır. Hayvanların geri kalan karaciğer, içkembe, kalp ve bağırsakları tandır denilen kuyuda ve ateş üzerinde pişirilir. Hayvanın geri kalan eti sonrasında kullanılmak üzere ateşte kavrulup küplere doldurularak hazırlanır ve üzerine hayvanın kendi yağı olan kuyruk ve iç yağın eriterek dökülür ve muhafaza edilir. Başka bir saklama yöntemi olarak da hayvanın kemikli kısımları ağaç dallarına asılarak kurutulur. Ve kış mevsiminde bu etlerden genellikle yahni yapılırdı (Akın vd., 2015).

Bu dönemde etin muhafazası için çeşitli yöntemler geliştirilmişti. Anadolu'ya gelmeden önce de aynı yöntemi kullanan Türkler uzun süre eti kullanabilmek için eti pastırma ve sucuk olarak hazırlayıp sonraki aylarda kullanmaktaydılar. Pastırmaya “yazok et” diyen Türkler eti baharat aracılığıyla kurutup bahar ayında yerlerdi. Çünkü bahar ayında hayvan zayıf olduğundan pastırması olan kişi bu mevsimde etten daha iyi verim almaktaydı. Aynı amaçla sucuk da yapan Türkler baharatlı eti hayvanın bağırsağına doldurup kurutmuş ve bu şekilde uzun süre et tüketmişlerdir (Uzunağaç, 2014, s.58).

Anadolu Selçuklu döneminden kalma birçok yemek, o zamanda kullanılan ismiyle hala günümüzde yapılmaktadır. Paça yemeği, etli pide, tutmaç, pastırma, sucuk, yufka ekmeği gibi yiyecekler günümüzde önemini yitirmeyen yemeklerdendir (Solmaz, 2018, s.112). Et kullanılarak yapılan yemekler arasında çorbalar da bulunmaktadır. Özellikle kelle paça en çok tüketilen çorbalar arasındaydı. Paça ve et suyuna eklemek doğrayarak hazırlanan tirit yemeği bu dönemde en çok tüketilen ve beğenilen yemekler içerisindeydi (Közleme, 2012, s.118).

1.5.3 Osmanlı Mutfağında Et Kültürü

Ünsal (2008) üç kıtaya hüküm süren bir imparatorluk olan Osmanlı devleti, hiç şüphesiz mutfak alanında da kendine ait bir yapı meydana getirmiştir. Geniş ürün yelpazesıyla ve israfa karşı tutumuyla kendine ait bir mutfağı olan Osmanlı, bu özellikleri ile diğer dünya mutfaklarından ayrı bir yeredir (Demirgöl, 2018, s.114). Orta Asya'dan beri birikerek ilerleyen mutfak kültürü, Osmanlı zamanında daha da gelişmiştir. Bu dönemde mutfağa başka hayvanların etleri ve çeşitli otlar girmiştir. Osmanlı mutfağında etin ayrı bir önemi vardır. Besinsel değerinin yanında toplumsal itibarı yücelten bir manası da vardı. Orta Asya'dan beri süregelen bu inanış bu dönemde de anlamını korumuştur. Et denildiğinde koyun ve kuzu eti anlaşılmış ve bu

hayvanlar büyükbaş hayvanlara göre daha yumuşak olduğundan daha fazla tercih edilmiştir (Şeren-Karakuş vd., 2015). Birçok hayvanın etinden faydalanarak oluşturulan bu mutfak; tava yemekleri, kebaplar, haşlamalar, buğulamalar, yahniler, güveçler, kızartmalar, köfteler, etli dolmalar ve meyveli et yemekleri sayesinde dünya mutfağında yerini almıştır (Akçay, 2017).

19. yüzyılda Osmanlı sarayında en çok tüketilen ürünler arasında koyun eti bulunuyordu. Bunun haricinde kelle, paça, ciğer, içkembe ve bumbar gibi sakatat türleri de kullanılmaktaydı. Kuzu eti yalnızca kuzu mevsiminde yani mayıs ayından kasım ayına kadar geçen sürede tüketilmiştir. Tüketilen kuzu eti her zaman daha lüks bir et çeşidi olmuştur. Dana eti tüketimi çok nadir görülürdü. Osmanlı saray mutfağında genellikle koyun ve kuzu eti kullanıldığından sığır eti genellikle pastırma ve sucuk yapımında kullanılırdı. Dana eti; file, fileto, but ve pirzola olarak daha çok saraya gelen yabancı misafirlere sunulmak üzere 1880 yıllarından itibaren sarayda bulundurulduğu bilinmektedir (Samancı, 2008, s. 203) Osmanlı yemek kitaplarına göre koyun eti, tavuk ve balık etlerinin dört temel pişirme tekniğine göre hazırlandığını ilave eden Samancı, bunların : kebab, yahni, kızartma ve külbastı olduğunu söylemektedir. Kebablar, etin doğrudan kömür ateşinde tutularak ya da tencerede kısık ateşte ocakta ya da fırında pişirilirdi. Etin yumuşaması ve arama kazanması için genellikle soğan suyu kullanılırdı. Külbastı ise daha çok ızgara üzerinde sıcaklığa maruz bırakarak pişirilme yöntemi idi. Bir kebab çeşidi olarak da geçen külbastının farkı, pişirildikten sonra bir sıvı içerisinde tencerede pişirmeye devam edilmesidir. Kuzu, koyun, paça, tavşan ile hazırlanan yahniler Osmanlıda önemini hep korumuş diğer bir pişirme yöntemi idi. Yahniler etin kendi haşlama suyunda üzeri kapalı bir kap içerisinde uygun ısı uygulanarak yapılan bir pişirme yöntemi idi. Kızartmalar ise genellikle ciğerin ve balıkların una bulanarak derin yağda pişirilmesi idi.

Bilgin (2016) Osmanlı sarayındaki et ihtiyaçlarını karşılayan bölüme “karhane-i kassabin” adı verilmekteydi. Osmanlı mutfağında koyun etinin ayrı bir yeri olduğundan bu bölümün önemi fazla idi. Buraya getirilen etler pişirilmek için hazırlanır ve belli başlı işlemlerden geçirilirdi. Sarayın koyun ihtiyacını karşılamak üzere “Koyun Emmini” adında bir görevli belirlenmişti. (Sabbağ, 2015, s. 145)

Evliye Çelebi Seyahatnamesinde et kültürünün her toplumda olduğu gibi Osmanlıda da ayrı bir önem teşkil ettiğini vurgulamıştır. Besin değerinin yanında sosyal ve kültürel anlamda bir öneme sahip olduğunu belirtmiştir. (Yerasimos, 2011)

Osmanlı döneminde yapılan kebaplarda genellikle koyun ve kuzu eti kullanılırdı. Bunun yanında tavuk, tavşan, balık gibi hayvanların etleri de mevcuttu. Etler küçük parçalar halinde kesilir ya da kemiğinden ayrılır, tuzlanır ve şişe geçirilirdi. Öncesinden marinasyon için soğan suyunda bekletilirdi. Birkaç tarifte de tarçın ve biber gibi baharatlarla lezzetlendirilip bundan sonra pişirilirdi. Pişirme işlemi kısık ateşte yapılır ve pişme esnasında etin kurumaması için ya tereyağı ve süt kullanılırdı ya da etin pişme suyunu tekrar üzerine dökerlerdi (Şeren-Karakuş vd., 2015, s. 63)

BÖLÜM II

BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırma kapsamında 15 katılımcı ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile katılımcılara Gaziantep mutfağının kırmızı et kültürü hakkında sorular sorulmuş ve elde edilen veriler nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi tekniği ile analiz edilmiştir. Diğer bir taraftan tezin araştırma kısmı için Gaziantep'in yöresel yemek tariflerini içeren yemek kitapları incelenmiştir. Bu kitapların içerisinde yer alan, içerisinde tür olarak sadece kırmızı et bulunan 78 yöresel yemek belirlenmiştir. Bu yemekler gruplara ayrılmış ve her biri katılımcılar tarafından yorumlanmıştır. Tarifler kısmında katılımcılar, yemeğin Gaziantep kültürü açısından önemine, kullanılan kırmızı et türüne ve kullanılan hayvanın hangi bölgelerinin yemek için kullanıldığına değinmişlerdir.

2.1 Kırmızı Et Kültürü Hakkında Genel Bulgular

Bu bölümde yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak Gaziantep'in kırmızı et kültürü hakkında 15 katılımcıya sorulan soruların analizleri yer almaktadır. Katılımcılara Gaziantep kırmızı et kültürü hakkında 14 soru sorulmuştur. Bu soruların analizi yapılarak kırmızı et kültürü hakkında aydınlatıcı bilgilere yer verilmiştir. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 2.1'de gösterilmiştir.

Tablo 2. 1 Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Numaraları	İsim- Soy isim	Doğum Yeri	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek
K1	M. Ragıp Güzelbey	Gaziantep	72	Lisans	Yazar
K2	Sermin Ocak	Gaziantep	80	Enstitü	Yazar
K3	Özden Özsabuncuoğlu	Gaziantep	76	Enstitü	Yazar
K4	Gonca Tokuz	Gaziantep	66	Yüksek Lisans	Yazar

K5	Doğa Çitçi	Elâzığ	42	Yüksek Okul	Aşçı
K6	M. Akif Büyük	Gaziantep	40	Lise	Eğitmen
K7	Filiz Dokumacı	Gaziantep	49	İlkokul	Ev Hanımı
K8	Songül Özyurt	Gaziantep	51	İlkokul	Ev Hanımı
K9	Ayşe Yıldırım	Gaziantep	56	İlkokul	Ev Hanımı
K10	Aslı Taşdemir	Gaziantep	51	İlkokul	Ev Hanımı
K11	Hasan Polat	Gaziantep	49	Lise	Memur
K12	Hasan Yılmaz	Gaziantep	51	Lise	Memur
K13	Nezihe Türk	Gaziantep	56	İlkokul	Ev Hanımı
K14	Uğur Acıoğlu	Gaziantep	54	Lise	İş Adamı
K15	Ahmet Varış	Gaziantep	49	Ortaokul	Kasap

Araştırma sorusu 1. Gaziantep mutfağında kırmızı etin önemi nedir?

Katılımcılara Gaziantep mutfağında kırmızı etin önemi nedir diye sorulduğunda katılımcıların hepsi kırmızı etin Gaziantep mutfağının ana malzemesi olduğu belirtmiştir. Et tüketiminin yıllardandır sürdüğünü ve bunun artık bir alışkanlık olduğunu söylemektedirler. Kırmızı et protein değeri açısından oldukça değerli bir besin maddesidir. Lakin Gaziantep bölgesindeki insanların çoğu kırmızı eti tüketme konusunda sağlık yönünden çok lezzet yönüne ağırlık vermiş durumdadır. Özellikle bölgede büyükbaş hayvan tüketimi küçükbaş hayvan tüketimine göre neredeyse yok denilecek kadar azdır. Bunun sebebi ise daha çok koyun, kuzu gibi küçükbaş hayvanların etinin daha yağlı, aromatik ve pişirme açısından kolay olmasıdır. Yöresel birçok tarif içerisinde kırmızı et kullanılmaktadır. Tüm bu sebeplerden ötürü kırmızı et yörede vazgeçilemez bir besin ögesi halini almıştır.

Katılımcı 3: “Gaziantep mutfağı kırmızı et ağırlıklı bir mutfaktır. Geleneksel mutfağımızda koyun eti daha çok kullanılır. Genellikle Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinde kırmızı et başrolde dir. Bu bakımdan etin önemi bir hayli fazladır.”

Katılımcı 11: “Gaziantep mutfağında hemen hemen etsiz yemek düşünülemez. Bu et kültürü geçmişten günümüze kadar gelmiş ve önemini korumuştur. Gaziantep’te özellikle bayramlarda, düğünlerde, taziyelerde yapılan yemekler mutlaka etli yemeklerdir. İslamiyet kültüründe de etin önemli olması sebebiyle kırmızı et kültürümüzün vazgeçilmez bir parçasıdır.”

Katılımcı 9: “Gaziantep bölgesinde yaşayan kişiler daha çok yağlı yemekler seviyor. Bu yüzden kırmızı et ile yapılan yemeklerin önemli bir konumu vardır.”

Katılımcı 5: “Gaziantep mutfağı yemek çeşitliliği bakımından çok zengin ve bu yemeklerin pek çoğu kırmızı etle yapılıyor. Besleyici değeri ve düzenli tüketildiğinde faydaları da aşikâr. Kırmızı et pişirmesi meşakkatli tadımıyla oldukça lezzetli bir gıda. Özellikle belli yemek ritüelleri ile birleşince yuvalama gibi etli yemekler mutfak için de benim için de vazgeçilmez oluyor.”

Katılımcı 1: “Bu soruya sadece Gaziantep çerçevesinde değil dünya genelinde cevap verilmeli. İnsan beslenmesi için en önemli besin kaynaklarından biridir kırmızı et. Bu yüzden Gaziantep’te de gerek coğrafi konumundan dolayı kırmızı et tüketilmektedir. Özellikle bölgemizde bulunan koyun türlerinden olan “hallik” türü çok lezzetli bir koyun çeşididir. Genel olarak Gaziantep için kırmızı et çok önemlidir.”

Araştırma sorusu 2. Gaziantep mutfağında en çok hangi kırmızı et türü tercih edilmektedir?

Gaziantep, Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi içerisinde yer alan en büyük illerinden biridir. Bölgenin coğrafi yapısı itibarıyla bu bölgede yıllardandır küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır. Katılımcılara sorulan Gaziantep mutfağında en çok hangi kırmızı et türü tercih edilmektedir sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde sorunun cevabı daha çok küçükbaş hayvan türü olan koyun eti olmuştur. İnsanları beslenme konusunda etkileyen en büyük etmenlerden birinin alışkanlık olduğunu belirten K15, bu bölgedeki insanların uzun bir dönem içerisinde kuzu, koyun, keçi vb. küçükbaş hayvan eti tükettiğini belirtmiştir. Bölgede küçükbaş hayvan ticaretinin de yapıldığını belirten K15, bu ticaretin bir sonucu olarak büyükbaş hayvan etinin tüketilemediğini vurgulamıştır. Beslenme konusunda lezzete vurgu yapan K1, bazı etlerin lezzetinin hayvanın yağ kısmında olduğunu belirtmiştir. Bazı hayvanlarda ise lezzetin hem yağ hem de et kısmına dengeli bir şekilde yayıldığını belirtmiştir. Gaziantep bölgesinde genellikle “Hallik” diye adlandırılan koyun cinsi kullanıldığını, et ve yağ dengesinin bu hayvan türünde en ideal olduğunu da ilave etmiştir. Besinlerin pişirme süreleri onların tercih edilmesinde büyük bir etkidir. Koyun etinin dana etine göre daha kolay pişirildiğini ve daha iyi sindirildiğini ifade eden K7, bu sebeplerden dolayı Gaziantep bölgesinde daha çok koyun eti kullanıldığını belirtmiştir. K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13 ve K14 ise en çok tercih edilen kırmızı et türünün koyun eti olduğunu ifade etmişlerdir.

Veriler genel olarak yorumlandığında tüm katılımcıların soruya koyun eti cevabını verdiği anlaşılmaktadır. Koyun etinin tercih edilme sebebi olarak yağ oranının fazla olması, pişirme süresindeki kısa zaman aralığı ve bölgenin geçmişten beri var olan küçükbaş hayvan tüketim alışkanlığıdır.

Katılımcı 1: “Genellikle koyun eti kullanılır. Bazı hayvanların lezzeti yağ kısmında olur. Bazılarında ise sadece et kısmında olur. Fakat bazı hayvanlarda hem yağ hem de et kısmında dengeli bir lezzet bulunur. Hallik koyun türü bu anlamda en beğenilen küçükbaş hayvan türüdür.”

Katılımcı 13: “Biz mutfağımızda koyun eti kullanırız. Koyun eti, lezzetli ve yağlı olur. Diğer etler bu beklentiyi karşılayamaz. Bölgede dana eti çok fazla kullanılmaz. Örneğin bu bölgede en çok yapılan yemeklerin başında gelen kebab ve lahmacunda büyükbaş hayvan eti kullanılmaz. Çünkü kebab için yumuşak ve yağlı et olmalıdır. Lahmacun için de bu geçerlidir.”

Katılımcı 12: “En çok kullanılan koyundur. Bunun sebebi olarak da gelenekten kaynaklanan talebin yoğun oluşu ve toprakların küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine elverişli oluşunu gösterebiliriz.”

Katılımcı 11: Gaziantep’te büyük baş ve küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır fakat küçükbaş hayvan eti daha fazla tercih edilir. Gaziantep binlerce yıldır küçükbaş hayvancılığın merkezi olmuştur. Ayrıca yöreye ait Halik ve Üveysi denen koyun türleri vardır. Gaziantep yemeklerinde et çok önemlidir. Yöredeki dağlarda ve meralarda kekik türü doğal bitkilerle beslenmeleri nedeni ile bu hayvanların eti çok lezzetlidir. Bu nedenle koyun eti Gaziantep mutfağı için vazgeçilmezdir.

Araştırma sorusu 3. Gaziantep’te yaşayan insanlar kırmızı eti hangi açıdan tüketmektedir?

İnsanları beslenme konusunda etkileyen çeşitli etmenler mevcuttur. Bu etmenlerin başında lezzet, sağlık, alışkanlık, inanç, coğrafya vb. faktörler yer almaktadır. Katılımcılara sorulan Gaziantep’te yaşayan insanlar kırmızı eti hangi açıdan tüketmektedir sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde cevap olarak daha çok lezzet ve alışkanlık iki önemli faktör olarak ortaya konmuştur. K4 ve K9’a göre bu bölgede oluşan küçükbaş hayvancılık alışkanlığı bölgenin damak tadını oluşturmuştur. Özellikle küçükbaş hayvan ticaretinin gelişmesi ile bölgeye koyun eti hâkim olmuş ve insanlar diğer et türlerine göre koyun etini tercih eder olmuştur. Bir diğer faktör olan

lezzet ise katılımcıların en çok hem fikir olduğu noktadır. Koyun etinin yağı ve aroması bakımından diğer etlerden daha tercih edilir olduğunu belirten K8, K10, K12, K13, K8, K15, K14 ve K1 özellikle kebab ve tencere yemeklerinde bu farklılığın daha da hissedilebilir olduğunu vurgulamaktadır. Diğer etmenlerin başında gelen sağlık ise katılımcıların konuya farklı yaklaşmasına sebep olmuştur. Gaziantep'teki insanların sağlığı düşünerek kırmızı et tüketmediğini ifade eden K13 ve K8, tamamen lezzet baz alınarak bir tüketimin söz konusu olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık K2, K3, K5, K6, K7, ise hem sağlık hem de lezzeti bir arada ele alan insanların olduğunu, buna bağlı olarak sağlık yönünden de kırmızı et tüketiminin var olduğunu belirtmişlerdir. Kırmızı etin protein, demir, çinko açısından tüketilmesi gerektiğini belirten K5 kırmızı et tüketiminin yaş gruplarına göre farklılık göstermesi gerektiğini, özellikle gelişim çağındaki bireylerin kırmızı eti daha fazla tüketmeleri gerektiğini vurgulamıştır.

Veriler genel olarak yorumlandığında kırmızı et tüketiminin lezzet, alışkanlık ve sağlık gibi faktörler üzerinde yoğunlaştığı görülmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğu lezzet üzerinde durmuştur. Özellikle koyun etinin aromatik tadı ve yağlı olması bu konuda önemli bir faktördür. İkinci faktör olarak alışkanlık gelmektedir. Gaziantep'in coğrafi açıdan ticaret bölgesi olması ve küçükbaş hayvan ticaretinin bu bölgede yoğun olarak yapılması koyun, kuzu, keçi gibi küçükbaş hayvan tüketimini arttırmıştır. Diğer bir faktör olan sağlık ise 2 katılımcının (13 ve 8) farklı düşünmesine sebep olmuştur. K13 ve K8, bölgede yoğun olarak yağlı et tüketiminin var olduğunu bu sebepten ötürü insanların sağlığını düşünerek et tüketmediğini belirtmiştir.

Katılımcı 1: *“Elbette lezzet olarak öncelikli bir tüketim söz konusudur. Sağlık açısından da bunu gruplandırabiliriz. Bilinçli olarak tüketen de mevcut. Bilinçsiz tüketen insan da mevcut. Özellikle iş hayatının getirdiği koşullardan dolayı vakit kaybını azaltmak için kırmızı et, kebab olarak çok fazla tüketilmektedir. Tabi ki çok fazla tüketimi de sağlık açısından zararlıdır. Özellikle vücutta ürik asit birikimi sebebiyle gut hastalığı meydana gelebilir.”*

Katılımcı 2: *“Tabi hem sağlık hem lezzet açısından tüketen insanlar var. Son dönemlerde sağlık koşullarından dolayı tüketim azalmış olabilir.”*

Katılımcı 4: *“Öncelikle bu bölgede bir alışkanlıktan ötürü kullanıldığını söylemeliyiz. Çünkü bu yörede küçükbaş hayvan yetiştiriyor. Tavuk ve hindi etinin de kullanıldığını biliyoruz lakin kırmızı ete kıyasla oransal anlamda çok az kaldığını söyleyebiliriz. Alışkanlıktan başlayarak bu kırmızı etinin lezzeti insanların damak*

tadını oluşturmıştır. Bununla beraber sağlık açısından da yararlı olduğunu bilen insanlar vardır.”

Katılımcı 11: *“İnsanlar kırmızı eti lezzetli buldukları için tek başına veya sebzelerle beraber sebzeyi tatlandırmak için beraber tüketmeyi tercih ediyorlar. Protein ağırlıklı bir besin olduğu için sağlık açısından da tüketilmesi söz konusudur.”*

Katılımcı 10: *“Bu sorunun cevabı kesinlikle lezzet olmalıdır. Bölge insanının kırmızı ete verdiği önemi hafta sonları yapılan pikniklerden anlayabilirsiniz.”*

Katılımcı 7: *“Hem lezzet hem de sağlık açısından tüketilmektedir. Ette olan bazı besinsel değerler diğer gıdalardan karşılanamamaktadır.”*

Katılımcı 13: *“Bence kırmızı et tüketiminde lezzet tek sebeptir. Bu bölgedeki insanlar sağlık yönünü düşünerek kırmızı et tüketmezler. Çünkü çok fazla yağlı et kullanılır ve bunun sağlığa yararlı olduğunu düşünmüyorum”.*

Araştırma sorusu 4. Gaziantep mutfağındaki yöresel yemeklerde kullanılan kırmızı et oranını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gaziantep mutfağı, birçok besin ögesini içerisinde barındıran bir mutfaktır. K2, Gaziantep mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli özelliklerden birinin bir yemek içerisinde kırmızı etin, sebzenin, yoğurdun ve diğer birleştirici malzemelerin uyum içerisinde kullanılabilir olduğunu söylemektedir. Kırmızı et ağırlıklı bir mutfak olan Gaziantep mutfağının sadece sebzelerle de yapılan yemekleri mevcuttur. Katılımcılara sorulan Gaziantep mutfağındaki yöresel yemeklerde kullanılan kırmızı et oranı sorusuna verilen cevaplar analiz edildiğinde ortaya çıkan sonuçlar, yemeklerde yoğun bir kırmızı et kullanımının olduğudur. K14, K10 ve K13 Gaziantep mutfağında tavuk, balık vb. etlerin kırmızı etin yanında kullanımının çok az olduğunu lakin son dönemlerde ekonomik sebeplerden dolayı bu etlere rağbet olduğunu belirtmiştir. Özellikle yöresel yemekler incelendiğinde, bu yemeklerin büyük bir çoğunluğu kırmızı et ile yapılmaktadır. K11, K3 ve K1’e göre Gaziantep mutfağı sadece kırmızı et üzerine kurulu bir mutfak değildir. Özellikle kıtlık, savaş vb. zor dönemler geçiren bir bölgenin mutfağı ister istemez gelişmiş ve elde bulunan malzemelerden yemek hazırlamak zorunluluğu doğmuştur. Bu sebepten dolayı hem et hem sebze mutfağın ana malzemesi olmuştur. Yemek porsiyonlarındaki kırmızı et oranının ekonomik sebeplerden dolayı düştüğünü ifade eden K6, eskiden daha çok kullanıldığını belirtmiştir. K12, K14, K15, K7, K6, K5, K4 ve K8 ise kırmızı et kullanım oranının yüksek olduğunu ifade etmişlerdir.

Veriler genel olarak yorumlandığında katılımcıların büyük çoğunluğu, yemeklerde kırmızı et kullanımının yoğun olduğunu düşünmektedir. Bu düşünce de Gaziantep mutfağının kırmızı et üzerine kurulu bir mutfak olduğunu göstermektedir. 3 katılımcı (1, 3, 11) bu görüşe katılmamaktadır. Gaziantep mutfağının dengeli bir mutfak olduğunu; sebze, bakliyat, süt ürünleri ve diğer besin gruplarıyla beraber kırmızı etin dengeli bir şekilde kullanıldığını vurgulamışlardır. Kırmızı et kullanımının yoğun olduğunu söyleyen katılımcılar, son dönemlerde var olan ekonomik sebeplerden ötürü bu yoğunluğun azaldığını belirtmişlerdir.

Katılımcı 1: “Sebzelerle beraber dengeli bir kullanım olduğunu düşünüyorum. Gaziantep mutfağında sadece etli yemekler tek başına üstün değildir. Toplumun ekonomik durumu özellikle bu durumda belirleyici olmuştur. Yeri geldi mi tek başı da sebzenin kullanıldığı yemekler oluşturulmuştur.”

Katılımcı 2: “Gaziantep’te et çok kullanılır. Ekonomik nedenlerden dolayı şimdilerde yemeklere daha az koyuluyor. Yöresel yemeklerimizde etle beraber sebze, tahıl ve yoğurt aynı yemekte kullanılabiliyor.”

Katılımcı 15: “Gaziantep mutfağında kırmızı et kullanım oranı yüksektir. Özellikle yöresel yemeklerin çoğunda kırmızı et kullanılır. Gaziantep kültüründe aslında diğer kültürlerde olduğu gibi et, bir zenginlik göstergesidir. Düğünlerde, ziyafetlerde, hatta taziyelerde bile etli yemek ikram etmek bir zorunluluk olmuştur. Ancak değişen ekonomik durumlardan ötürü herkesin bunu yapacak gücü kalmamıştır. Haliyle et kullanımı etkilense de tariflerin orijinal halinde et kullanımı yüksektir.”

Katılımcı 14: “Gaziantep mutfağında tavuk ve balık eti kullanılmaz. Tamamıyla kırmızı et kullanılmaktadır. Şimdi değişen şartlar sebebiyle diğer etlere talep artmış olabilir lakin özüne bakarsanız kırmızı et kullanım oranı çok yüksektir.”

Katılımcı 12: “Kesin bir oran veremem ama yüksek olduğunu düşünüyorum, pek çok yemekte kullanıldığı gibi bazı özel yemeklerde kullanılan özel bölümler için insanların kendilerine belirli bir kasap edindikleri ve kasapların müşteri talebine, yapılacak yemeğe göre ürün hazırladığı ve getirdikleri sık görülebilir bir durumdur.”

Katılımcı 11: “Gaziantep mutfağı genel olarak kebab, lahmacun gibi yemeklerle anılır ve bunlara ek yöresel yemeklerimizden olan şiveydiz, patlıcan kebabı, soğan kebabı, beyran, içli köfte, ekşili köfte gibi yemeklerimiz de et kullanılarak yapılır. Buna dayanarak yemeklerde et kullanımının fazla olduğunu söyleyebilirim. Lakin sebze yemeklerini de göz önüne alırsak dengeli bir et kullanımı mevcuttur.”

Katılımcı 4: “Bu durum sosyal ve ekonomik duruma bağlıdır. Eskiden yemeklerde etin ucuz olmasından dolayı daha fazla kullanıldığı söyleyebiliriz. Fakat Gaziantep’in sebze

ile yapılan yemekleri de çok fazladır. Örneğin eskiden içli köftenin dış harcına da kıyma çok fazla kullanılırdı. Şimdilerde iç harcın soğan miktarı bile artırılıyor. Genel olarak et kullanım oranı çok fazla diyebiliriz lakin ekonomik boyutu da ön görmemiz gerekmektedir.”

Araştırma sorusu 5. Gaziantep mutfağında kırmızı et ile beraber en çok kullanılan sebze ve meyveler nelerdir?

Gaziantep mutfağında kullanılan malzemeler çeşitlilik göstermektedir. Et, süt, yumurta, bakliyat, sebze, meyve gibi besin gruplarının çoğu yemeklerde mevcuttur. Gaziantep mutfağının özellikle diğer mutfaklardan farkı, kırmızı et ile beraber sebzeyi, meyveyi, yoğurdu ve diğer besin gruplarını uyumlu bir şekilde kullanmasıdır. Katılımcılara sorulan Gaziantep mutfağında kırmızı et ile beraber en çok kullanılan sebze ve meyveler hangisidir sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde birçok sebze ve meyvenin cevaplarda yer aldığı görülmektedir. K11, K15, K7, K8, K1, K13, K4, K12 K14, K6 ve K5'e göre kırmızı etle beraber en çok patlıcan kullanılmaktadır. Kebaplarda, tencere ve tava yemeklerinde, dolmalarda sıklıkla kullanılan patlıcanın literatürde yer alan birçok yemek kitabındaki tariflerde yer aldığı bir gerçektir. K10'a göre en çok kullanılan sebzelerin başında taze sarımsak ve soğan gelmektedir. Özellikle mevsimsek yapılan yemeklerde bolca kullanılan soğan ve sarımsağın taze hali de sıklıkla kullanılmaktadır. K2 ise kırmızı et ile beraber kullanılan kabak sebzesine vurgu yapmıştır. Özellikle düğün yemeklerinden biri olan kabaklama yemeğinde, dolmalarda sıklıkla kullanılan kabak Gaziantep mutfağı için önemli bir konumdadır. Domatese vurgu yapan K3 ise özellikle yöresel kebaplardan biri olan altı ezmeli kebab için kullanılan domatesin önemli olduğunu söylemektedir. Yarım tava, domates doğrama gibi yöresel yemeklerde kullanılan domates, salça olarak da Gaziantep mutfağında çok önemli bir konumdadır. K9 ise patlıcan, biber, soğanın yanında maydanozun da önemli olduğunu ifade etmektedir. Özellikle Gaziantep lahmacunu için vazgeçilemez bir sebze olan maydanoz hem lahmacun harcının içerisine hem de servis sırasında lahmacunun yanında kullanılır. Genel olarak bütün cevaplar incelendiğinde patlıcan, biber, soğan, sarımsak ve domatesin kırmızı et ile beraber çok fazla kullanıldığı ön plana çıkmaktadır.

Gaziantep mutfağını diğer mutfaklardan ayıran bir diğer nokta ise meyveli etli yemekleridir. Osmanlı mutfağının bir yansıması olan bu gelenek Gaziantep'te hala

sürmektedir. Özellikle mevsimsel olarak yapılan bu yemeklerin mutfak tanıtımında önemli bir nokta olduğu belirtilmektedir. Malta eriği olarak da bilinen yenidünya meyvesine dikkat çeken K12, K4, K6 ve K7 Gaziantep'te yaz aylarında bu meyvenin kebapta kullanıldığı belirtmiştir. Tepsi yemeklerinde ve dolmalarda kullanılan eriğe vurgu yapan K13, K9 ve K10 bu meyvenin doğal bir ekşilik kaynağı olduğunu belirtmektedir. Özellikle erik tavaşının Gaziantep'te sıklıkla yapıldığını söylemektedir. K15, K1, K8 VE K12 ise en çok kullanılan meyvelerden birinin ayva olduğunu bildirmiştir. Özellikle kışın yapılan soğan kebabına, soğanlı lahmacunlara ilave edilerek kullanıldığını da eklemiştir. K13, K14, K2 ve K5 de diğer katılımcılar gibi ayva, erik ve yenidünya cevaplarını vermişlerdir.

Veriler genel olarak yorumlandığında kırmızı etle beraber en çok kullanılan sebzenin patlıcan olduğu ortaya çıkmıştır. Patlıcanın birçok yemek kitap tarifinin içerisinde yer alması bu bilgiyi doğrular niteliktedir. Daha sonra biber, domates, soğan, sarımsak gibi sebzelerin kırmızı etle beraber en çok kullanıldığı görülmektedir. Kırmızı etle beraber en çok kullanılan meyveler ise yenidünya, erik, ayva, çağla ve elmadır.

Katılımcı 11: *“Gaziantep yemeklerinde çeşitli sebze ve meyveler kullanılmaktadır fakat ete eşlik eden sebze ve meyvelere örnek verecek olursam kesinlikle başa patlıcanı koyarım. Erik aşı, yenidünya kebabı, ayva kebabı gibi yemeklerden dolayı da yenidünya, ayva ve eriği örnek verebilirim.”*

Katılımcı 15: *“Gaziantep mutfağında en çok kullanılan sebzelerin başında patlıcan, soğan, sarımsak ve domates gelmektedir. Özellikle yöresel mutfağın vazgeçilmezi patlıcandır. Birçok tarifi olan patlıcan en çok kullanılır diyebilirim. Hem kebablarda hem tepsi yemeklerinde hem de dolmalarda kullanılan patlıcan mutfağımızın vazgeçilmezidir. Meyvelerde ise ayva, erik, yenidünya çok fazla kullanılmaktadır. Özellikle ayva tepsi yemeklerinde, lahmacunlarda sıklıkla kullanılmaktadır.”*

Katılımcı 3: *“Kırmızı etle beraber patlıcan, kabak, domates, biber gibi sebzeler ile çağla, yeni dünya, elma, vişne, erik gibi meyveler kullanılmaktadır.”*

Katılımcı 5: *“Bu yörenin mutfağında patlıcanla harikalar yaratıldığını söyleyebiliriz. Yüzlerce tarif vardır patlıcan ile birlikte yapılan. Patlıcan, ayva, keme vb.”*

Katılımcı 8: *“Patlıcan, patates, soğan, domates, ayva, elma en çok kullanılan sebze ve meyvelerdir.”*

Katılımcı 13: *“En çok sebze olarak patlıcan, sarımsak, soğan, patates, domates ve yeşilbiber kullanılmaktadır. Meyvelere örnek olarak ayva, yeni dünya, erik ve çağla verilebilir. Tabi daha birçok sebze ve meyve bulunmaktadır.”*

Katılımcı 2: *“Çağla, erik, ayva, patates, patlıcan, kabak, soğan, sarımsak gibi sebze ve meyveler fazla kullanılmaktadır. Özellikle kabak sebzesi yöresel anlamda fazlaca tercih edilmektedir.”*

Araştırma sorusu 6. Gaziantep’in yöresel yemeklerinde kırmızı et ile beraber meyvenin kullanılmasını nasıl yorumluyorsunuz?

Geleneksel Türk mutfağının bir parçası olan meyveli et yemekleri Gaziantep mutfağında hala varlığını sürdürmektedir. Bu bölgede zaman içerisinde birden fazla medeniyet yaşamış ve kültürel değerlerini bu coğrafyaya aktarmışlardır. Katılımcılara Gaziantep’in yöresel yemeklerinde kırmızı et ile meyvenin kullanılmasını nasıl yorumluyorsunuz sorusunun cevapları incelendiğinde katılımcıların çoğu kültürel değerlerin hala korunduğunu ifade etmektedir. K1, K6, K11, K10 ve K13 Gaziantep mutfağında etli ve sebzeli yemeklerin dışında meyve ve etin beraber kullanılmasının bir yönünü, geçmişte yaşanan kıtlık dönemlerine bağlamaktadır. Sebzenin zor bulunduğu dönemlerde elde var olan malzemelerle yemek yapıldığını, bu sebepten dolayı et ile meyvenin birlikte pişirilerek kullanıldığını ifade etmektedir. Kırmızı et ile beraber meyvenin kullanılmasına farklı bir açıdan bakan K2, K8, K12 ve K15 bu durumun yaratıcılık gerektirdiğini ve mutfak kültürü açısından tecrübeye ihtiyaç duyulduğunu belirtmektedir. K3 ise Gaziantep mutfağının UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına girmesinde meyveli et yemeklerinin rolü olduğuna dikkat çekmiştir. İnsanların değişik tat ve aroma arayışında olması ve bunları bir disiplin altında birleştirmesi, mutfak kültürünün gelişmesine katkıda bulunmuş ve Dünya çapında koruma altına alınmasına ortam hazırlamıştır. Gaziantep dışında Türkiye’nin diğer illerinde meyveli et yemeklerinin yapıldığını ifade eden K4, K9, K7 ve K14 Gaziantep’in bu durumu ön plana çıkardığını ve bu sebepten dolayı meyveli et yemeklerinin bu bölgeyle anılır olduğunu söylemektedir. Meyvenin kırmızı et ile beraber kullanılmasından ötürü ortaya çıkan farklı tatların farklı damak tadına sahip insanlara da hitap edebildiğini belirten K5, ortaya çıkan bu durumun Gaziantep mutfağı için bir avantaj olduğunu vurgulamaktadır. Birden fazla kesime hitap ederek mutfağın tanıtılmasına olanak sağlandığını ve gelecek nesillere ilham olunabileceğini de ilave etmektedir.

Katılımcı 15: “Farklı besin gruplarını bir yemekte bir araya getirmek zor bir iştir. Görünüş, lezzet, tat uyumunu istenilen ve beğenilen seviyeye getirmeniz gerekmektedir. Birçok insan Gaziantep’te yapılan meyveli et yemeklerini duyduklarında hiç yememişlerse bu durumu garipseler. Damaklarında böyle bir tadın olmayışı onlar için yemeği anlamsız kılmaktadır. Fakat birçok yerli ve yabancı turist bu bölgeye gelip bu yemekleri yediğinde böyle bir lezzetle karşılaşacaklarını tahmin etmediklerini söylemektedir. Bu durum Gaziantep bölgesindeki insanların ne kadar yaratıcı ve ellerinin ne kadar lezzetli olduğunu göstermektedir.”

Katılımcı 5: “Kırmızı etle meyvelerin birlikte pişirilmesi on beşinci yüzyıldan bu yana, Osmanlı Mutfağında da görülmüştü. Gaziantep mutfağında da olması ve hala devam etmesi çok umut verici. Gastronomi, yöresel yemek kültürleri artık a’dan z’ye herkesin dikkatini çeken ve bu konuda bir şeyler yapması için motive eden bir dal haline geldi. Bu tip değişik lezzetleri sofralara koyabilmek; bu yöre için büyük bir ayrıcalık. Tatlı, ekşi, tuzlu pek çok tadın bir arada hissedilmesini sağlayan bu tarifler birbirinden farklı pek çok damak tadına hitap ediyor.”

Katılımcı 4: “Tabi damak tadı zaman içerisinde değişen bir durumdur. Eskilere baktığınızda Gaziantep bölgesi Arap mutfağı ile etkileşimlerinin yaşandığı bir yerdir. Ve Arap mutfağında da meyveler yemeklerde kullanılırdı. Osmanlı mutfağının da vazgeçilmez bir malzemesidir meyveler. Gaziantep dışında birçok ilin de meyveli yemekleri de vardır lakin Gaziantep bunu ön plana çıkarmıştır.”

Katılımcı 1: “Türk mutfağında “kalye” yemekler vardır. Bunlar etsiz sebze ve meyve yemekleridir. Osmanlı dönemi ve öncesinde de bu tür yemekler mevcuttur. Ayva kalyesi, kayısı kalyesi, elma kalyesi gibi yemekler mevcuttur.”

Katılımcı 2: “Tabi yemeklerde meyve kullanımı Osmanlıdan gelme bir gelenek. Gaziantep mutfağında bunu çok görüyoruz. Bu aynı zamanda yaratıcılık isteyen bir durumdur. Başka bir mutfakta bu sayılan malzemelerle yemek yapmayı göremezsiniz.”

Katılımcı 6: “Bu konuda Halep bölgesinin özellikle katkısı olmuştur. Tarihi İpek Yolunun üzerinde yer alan Gaziantep’in birçok medeniyete ev sahipliği yapıyor olması da bu konuda etkili olmuştur. Kurtuluş Savaşı döneminde bakliyatın az bulunmasından ötürü meyve yemeklerde kullanılmıştır. Bir bakıma var olan şartlar da kullanmaya mecbur bırakmıştır diyebiliriz.”

Katılımcı 11: “Osmanlı mutfağı geleneğinde var olan et ile meyve kullanımı Gaziantep’te hala devam etmektedir. Alışık olduğumuz gibi sebzeler yerine meyve kullanımı bence yemeğe farklı ve güzel bir tat vermektedir.”

Veriler genel olarak yorumlandığında soruya farklı bakış açılarının var olduğu anlaşılmaktadır. Kırmızı etle beraber meyve kullanılmasını geçmişte var olan kıtlık zamanlarına bağlayan katılımcılar, bu dönemde sebze bulmanın zor olduğu ve var olan meyveler ile yemekler yapıldığını ifade etmişlerdir. Bunun aksine kırmızı etle beraber meyve kullanımının bir yenilik olduğunu ve bu durumun yaratıcılık gerektirdiğini savunan katılımcılar da mevcuttur.

Araştırma sorusu 7. Gaziantep'in gastronomi alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına girmesinde mutfakta kullanılan kırmızı etin bir etkisi var mıdır?

Gaziantep, gastronomi alanında 2015 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) koruması altına girmiş ve "Yaratıcı Şehirler Ağına" dahil olmuştur (Baran, 2016). Mutfağın kültürel yanının birçok kesim tarafından tanıtılmasında önemli rol oynayan bu gelişme sürdürülebilir gastronomik çalışmalara da aracı olmuştur. Birçok açıdan ele alınan mutfağın, bünyesinde barındırdığı malzemelerin kullanımı da tanıtılmasında büyük bir etkidir. Katılımcılara sorulan Gaziantep'in gastronomi alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına girmesinde mutfağında kullandığı kırmızı etin bir etkisi var mıdır sorusunun cevapları incelendiğinde katılımcılar, kırmızı etin kullanımının doğrudan bir etkisinin bulunmadığını daha çok kırmızı et ile beraber kullanılan diğer malzemelerle ortaya konan farklı lezzetlerin etkisinin olduğu, farklı pişirme yöntemleri ile kırmızı etin kullanılmasının mutfak tanıtımı sağladığını belirtmektedirler. K2, K1, K4, K6, K7, K15 ve K12 diğer mutfaklarda da kırmızı etin kullanıldığını lakin burada önemli olanın bu kırmızı et ile neler yaptığınız olduğunu ifade etmektedir. K5, K8, K9, K3 ve K11 ise kırmızı et ile beraber kullanılan sebzelerin, meyvelerin, baklagillerin önemine vurgu yapmaktadırlar. K13, K10 ve K14 ise kırmızı etin varlığının bu konuda direkt etkisinin olduğunu bildirmişlerdir.

Katılımcı 1: *"Ben direk bir etkisinin olduğunu düşünmüyorum. Sonuçta başka mutfaklarda da et kullanılmakta. Önemli olan bu eti işleyebilecek mutfak tecrübesine sahip olmaktır."*

Katılımcı 2: *"Yapılan yemeklerin güzelliği hem et kültürüne hem de mutfak tecrübesine dayalıdır. Her yemek titizlikle yapılır. Kullanılan malzemenin kalitesine dikkat edilir. Eti kullanırken pişirme metotlarını bilmek gerekiyor. Gaziantep yemeklerinde bunu görmeniz mümkündür. Bütün bu tecrübeler sayesinde eti de bu şekilde kullanmanın da etkisi olabilir."*

Katılımcı 5: “Gaziantep mutfağında yüzlerce tarif var ve yarıdan fazlası etli yemeklerden oluşuyor. Dünya çapında baktığımıza eti bu kadar farklı şekillerde tüketebilen pek az bölge var. Özellikle tencere yemekleri ve mevsim sebze meyveleri ile yapılan bazı lezzetlerin pek eşi benzeri yok. Bu sebepten dolayı kullanılan malzemelerin etkisi büyüktür.”

Katılımcı 11: “Kırmızı etin etkisi yok diyemem fakat kırmızı etin etkisinden ziyade Gaziantep mutfağı temel basit ürünlerle farklı yemekler ortaya koyulduğu için yaratıcı şehirler ağına katıldığını düşünüyorum. Kırmızı et ile beraber kullanılan malzemelerin etkisi büyüktür.”

Katılımcı 13: “Bence var. Çünkü kırmızı et bizim yemek çeşidimizi arttırmaktadır. Kırmızı eti biz yüz yıllardır kullanmaktayız. Bu sebeple etin nasıl işlendiğinin ve hangi yiyeceklerle nasıl kullanıldığının bilincindeyiz. Bu bilinç bizim mutfak tanıtımı için önemli bir şeydir. Sonuçta kültürü sahiplenmek için o kültürü yansıtmamız gerekmektedir.”

Katılımcı 14: “Bence etkisi bulunmaktadır. Örneğin kebabımızla ünlü bir şehirdir. Çeşit olarak çok fazla kebabımız var. Ürünlerimiz çeşit anlamında çok bol. Mevsimine göre kırmızı et ile beraber yemekler yaparız. Mutfağımızın bu kadar etkili olmasında sonuç olarak kırmızı etin etkisi bence vardır.”

Veriler genel olarak yorumlandığında Kırmızı et kullanımının Gaziantep’in gastronomi alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına girmesinde direkt bir etkisinin bulunmadığı ortaya konmuştur. 12 katılımcı direk etkisinin bulunmadığını, kırmızı etle beraber kullanılan malzemelerin uyumunun, pişirme yöntemlerinin birlikte bir önem arz ettiğini belirtmiştir.

Araştırma sorusu 8. Gaziantep’in kebab kültürü hakkında ne düşünüyorsunuz?

Gaziantep mutfağının en çok ilgi gören yemek gruplarından biri kebablardır. Özellikle kırmızı etin en üst seviyede kullanıldığı kebabların mutfak kültürü açısından önemi büyüktür. Katılımcılara sorulan Gaziantep’in kebab kültürü hakkında ne düşünüyorsunuz sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; Gaziantep mutfağının temellerinden birinin kebab yemek grubu olduğu lakin mutfağın tanıtımı açısından diğer yemek gruplarını gölgede bırakarak tanıtım konusunda olumsuz sonuçlar doğurabildiği anlaşılmaktadır. K15, K14, K13, K10 ve K9, Gaziantep kebab kültürünün çok büyük bir öneme sahip olduğunu ve bu yörede yapılan kebab çeşitlerinin başka hiçbir bölgede yapılmadığını belirtmektedir. Özellikle alışlagelmiş

kebabların dışında değişik sebze ve meyvelerle yapılan kebabların benzerinin olmadığını da eklemiştir. K1'e göre yörede yaklaşık 25 çeşit kebab bulunmaktadır. Özellikle altı ezmeli, kemeli, alinazik vb. yöresel kebablar sayesinde bölge mutfağının dikkat çektiğini belirtmektedir. En çok da kullanılan küçükbaş hayvan türüne dikkat edilmesi gerektiğini belirten K1, kebab için en ideal hayvanın "Hallik" koyun türü olduğunu ifade etmiştir. Çeşit bakımından zengin bir kebab kültürüne sahip olduğunu belirten K2 ise Gaziantep'in tencere ve tava yemeklerinin de en az kebablar kadar değer görmesi gerektiğini vurgulamıştır.

Gaziantep'te piknik kültürünün ayrı bir yeri olduğunu belirten K3 ve K11 Gaziantep'li insanlar için "Antepliler altı gün çalışır, pazar günü sahreye gider yerler" ifadesinin kullanıldığını belirtmiştir. Sahre diye adlandırılan pikniklerde en çok kebab tüketilmektedir. Özellikle kısa sürede hazırlanmasının da etkisiyle en çok tercih edilen yemek grubudur. Eski dönemlerde kebabın daha çok pikniklerde yapıldığını belirten K4, artık iş hayatının yoğunluğundan ötürü haftanın her günü kebab yapılan işletmelerin olduğunu vurgulamaktadır. Gaziantep bölgesinde yapılan kebabların kaliteli olmasını kullanılan malzemelerin kalitesine bağlayan K7, K8 ve K6, bu sebepten ötürü kebabların çok sevildiğini belirtmektedir. Kebab kültürünün şehrin tanıtımına katkıda bulunduğunu belirten K12, yerli ve yabancı birçok turistin Gaziantep'e geldiğini vurgulamıştır.

Katılımcı 15: *"Gaziantep'in kebab kültürü, mutfağın temellerinden biridir. Geleneksel Türk mutfağının bir parçası olan kebablar, Gaziantep için büyük bir öneme sahiptir. Özellikle kebablarda kullanılan koyun etinin iyi işlenmesi gerekmektedir. Türüne ve cinsine dikkat edilmelidir. Gaziantep kebab kültüründe birçok sebze ve meyvenin kullanımı dışında bölgede bulunan diğer besin gruplarının da kebaba dahil edilmesi ortaya zengin bir kebab kültürü koymaktadır. Gaziantep dışında bir ilde bu kadar kebab çeşidi bulmanız neredeyse imkansızdır. Kebab, mutfağın önemli bir konumuna sahip olsa da her şeyi değildir. Özellikle mutfağımızın tencere ve tava yemekleri en az kebab kadar önemlidir. Lakin kebab kadar tanıtımı yapılmamaktadır."*

Katılımcı 14: *"Ben kuşbaşı kebaptan bir örnek vererek bu soruyu cevaplamak istiyorum. Bence kuşbaşı kebabını bu kadar güzel terbiye edip pişiren başka bir yer yok. Çünkü bu mutfakta doğru ürün kullanımı mevcut. Bu bölgedeki çoğu ailelerin bir kasabı var. Kasap kültürü çok önemli bu mutfakta. Kasaplar hangi yemekte hayvanın neresi kullanılıyor, bunu çok iyi bilmeli. Bu sebeplerden dolayı kebab kültürü benim için ve Gaziantep'li insanlar için vazgeçilmez bir faktördür."*

Katılımcı 3: “Eskiden beri Gaziantep halkı ve özellikle Gaziantep esnafı için söylenen bir söz vardır: “Antepliler altı gün çalışır, pazar günü sahreye gider yerler.” Sahre demek piknik demektir günümüz anlamında. Ve piknikte en pratik yemek kebaptır. Eskiden piknikte yemek de yapılırdı. Örneğin öğle vakti için yağlı köfte, akşam için patlıcan dolma, taze fasulye, doğrama gibi yemekler çok tüketilirdi.”

Katılımcı 4: “Kebaplar eskiden her zaman yapılmazdı. Özellikle pikniklere gidildiği zaman yapılırdı. Fakat daha sonraları pratik olmasından dolayı daha fazla yapılmaya başladı. Özellikle ciğer kebabının Gaziantep kültüründe önemli bir yeri vardır. Sabah kahvaltıda genellikle yenirdi. Genel anlamda kebabın önemli bir yeri vardır.”

Katılımcı 7: “Türkiye’nin her yerinde kebab yapılmaktadır. Lakin Gaziantep’in kebabı diğer illerden daha çok sevilmektedir. Bunun nedenini kullandığı malzemenin kalitesine ve malzemelerin hazırlanma şekline verilen önemden kaynaklandığını söyleyebiliriz.”

Katılımcı 11: “Gaziantep’lilerin her hafta sonu illa ki mangal yapmak veya dışarda kebab yemek gibi bir alışkanlıkları vardır. Kebabı özellikle piknik alanında erkekler yapar. Bu bir gelenektir. Kebab çeşidi olarak bütün bölgelerden daha fazla çeşide sahiptir Gaziantep. Aslında bu çeşitlilik insanlara malzemenin nasıl kullanılması konusunda bilgi vermektedir. Bir diğer husus ise kebablarda kullanılan etin iyi seçilmesi, zırh isteyen durumlarda zahmetten çekinilmemesi Gaziantep kebab kültürünü ön plana çıkarmaktadır.”

Veriler genel olarak yorumlandığında Gaziantep mutfağı içerisinde yer alan kebabların birkaç faktör açısından diğer mutfaklardan ayrıldığı görülmektedir. Bunlardan birincisi kullanılan hayvanın türüdür. Genellikle halik diye adlandırılan koyun türü tercih edilmektedir. Bunun sebebi ise kebapta istenilen dengeli yağ oranı ve aromadır. Bu bölgedeki insanlar bu türün lezzetine alışmışlardır. Diğer bir faktör ise kebab çeşitleridir. Diğer bölgelere nazaran çok fazla kebab çeşidinin bulunması bölgedeki insanların yaratıcılığını göstermektedir. Özellikle meyvelerin kebab içerisinde kullanılması bunun kanıtıdır.

Araştırma sorusu 9. Gaziantep mutfağında kırmızı et, kebab dışında birçok tencere ve tava yemeğinde kullanılmaktadır. Bu yemeklerin bilinirliği hakkında neler düşünüyorsunuz?

Gaziantep mutfağının temel taşlarından biri olan tencere ve tava yemekleri, kırmızı etin en çok kullanıldığı yemek gruplarından biridir. Katılımcılara sorulan Gaziantep mutfağında kırmızı et, kebab dışında birçok tencere ve tava yemeğinde kullanılmaktadır. Bu konu hakkında neler düşünüyorsunuz sorusuna verilen cevaplar

incelendiğinde K1, K2, K3, K9, K4, K10, K7, K8 ve K6, tencere ve tava yemeklerinde kırmızı etin kullanıldığını lakin bu yemeklerin istenilen seviyede tanıtılmadığını belirtmektedirler. Özellikle Gaziantep mutfağının kebab kültüründen ibaret olarak görüldüğünü vurgulamaktadırlar. K5, K13, K11, K12 ve K14; Gaziantep'te yapılan tencere ve tava yemeklerinin alakart sisteme uygun olmadığını, bu sebepten ötürü şehir içerisinde tencere ve tava yemeklerini yöresel mutfağa uygun bir şekilde sunabilecek restoran sayısının az olduğunu bildirmektedir. Özellikle yoğurtlu yemeklerin hazırlanıp bekletilmeden tüketilmesi gerektiğini, bu sebepten ötürü bu tarz yemeklerin alakart sistemde sunulması için ciddi bir çalışma yapılması gerektiğini de eklemiştir.

Gaziantep kültüründe, özel günlerde mutlaka içerisinde kırmızı et bulunan tencere ve tava yemeklerinin yapıldığını belirten K15, kültürün yansıtıcısı olan bu özel günlerde tüketilen yemeklerin de bilinmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Katılımcı 14: *“Evet birçok tencere yemeği var Gaziantep'te. Bu sebepten dolayı sadece kebaptan ibaret değil bizim mutfağımız. Bu tencere ve tava yemeklerimiz aslında şehir içerisinde çoğu lokantada bulunamayan yemekler. Çünkü tezgâhta beklemeye uygun yemekler değil. Yapıldığı zaman hemen yenilmesi gerekmektedir. Ve bu konuda işletmemde epey zorluk çektim. Çünkü bu yemeklerin alakart sisteme uygulanması emek ve fizibilite istiyor. Bu konuda bu işe gönül verenlerin uğraşması gerekir.”*

Katılımcı 13: *“Evet çok fazla tencere ve tava yemeğimiz mevcuttur. Mutfağımız sadece kebabla mevcut değildir. Yerli ve yabancı turistlerin bu konuda bilgisi çok zayıf. Aslında onların bir kabahati yok. Çünkü bu yemeklerimiz çok zahmetli olduğu için şehir içerisindeki çoğu lokantada bulunmuyor. Bu yemeklerin iyi tanıtılması gerekmektedir.”*

Katılımcı 1: *“Son 10-15 yıldır bu konu ile ilgili çalışmalarımız var. Gaziantep'in kalye yemekleri meşhurdur. Özellikle kebabı ile meşhur olan bu ilimiz aslında tencere ve tava yemekleri ile de meşhurdur. Burada tanıtım çok önemli. Bu yemekleri lokantalarda çok fazla bulmamız mümkün değil.”*

Katılımcı 4: *“Gaziantep'te bir yemeğin birkaç çeşidi vardır genel olarak. Salçalı olan bir yemeğin yoğurtlu olarak da yapıldığını biliyoruz. Bu anlamda çok fazla tencere ve tava yemekleri mevcuttur. Fakat çok fazla şehir içerisindeki lokantalarda yapılmadığından bilinirliği tartışılıyor.”*

Katılımcı 15: *“Gaziantep mutfağında özellikle özel günlerde yapılan ve içerisinde mutlaka kırmızı et bulunan tencere ve tava yemekleri mevcuttur. Özel günlerin kültürün bir parçası olması, bu sebepten ötürü bu günlerde tüketilen yiyeceklerin de*

kültürel anlamda değerli olması kaçınılmazdır. Düğünlerde, bayramlarda, davetlerde, taziyelerde genel olarak özel günlerin tümünde tencere ve tava yemekleri mevcuttur. Bu sebepten ötürü bu yemeklerin tanıtılması çok önemlidir.”

Katılımcı 6: *“Maalesef Gaziantep denildiği zaman herkesin aklına kebab gelmektedir. Lakin kebab dışında birçok çeşitte tencere ve tava yemekleri mevcuttur. Bu yemekler mevcut lokantalarda çok fazla yapılmamaktadır. Bu Gaziantep esnafının bir eksikliğidir diyebiliriz. Evet alakart sisteme çok uygun yemekler değil lakin bu konuda çalışmalar yapılmalıdır. Çünkü Gaziantep mutfağı sabır isteyen, işçiliği fazla olan bir mutfaktır.”*

Veriler genel olarak yorumlandığında var olan tencere ve tava yemeklerinin eskiye göre günümüzde daha az bilindiği ortaya çıkmıştır. Birçok katılımcı Gaziantep mutfağının kebab üzerine kurulu olduğu algısından şikâyet etmektedir. Bu algının sebebi ise Gaziantep’te var olan yiyecek içecek işletmelerinin çoğunun kebab üzerine kurulu olmasıdır. Gaziantep’in tencere ve tava yemeklerinin uzun sürede hazırlanması ve kısa sürede tüketilme ihtiyacı, yemeklerin alakart sisteme uygunluğunu zorlaştırmaktadır. Bu sebepten ötürü bölgede yöresel tencere ve tava yemeklerini sunan işletme sayısı oldukça azdır. Bu durum da tencere ve tava yemeklerinin bilinirliğini her gün biraz daha düşürmektedir. Bir diğer sonuç ise kadınların iş hayatına gün geçtikçe daha çok girmesidir. Özellikle zaman isteyen bu yemeklerin çalışan bir kadının kısa sürede hazırlayabilmesi neredeyse imkansızdır. Bu durum ise yeni neslin bu yemekleri daha az görmesine sebep olmakta ve bilinirliğini olumsuz yönde etkilemektedir.

Araştırma sorusu 10. Gaziantep mutfağında en sevilen ve sıklıkla yapılan etli yemekler nelerdir?

Gaziantep mutfağında kırmızı et ile yapılan çok fazla yemek çeşidi vardır. Bu yemekler içerisinde en çok beğenilerek ve sıklıkla yapılan yemeklerin öğrenilmesi için katılımcılara sorulan Gaziantep mutfağında en çok beğenilen etli yemekler hangileridir sorusunun cevapları incelendiğinde ortaya birden fazla yemek çeşidi konmuştur. Katılımcıların en fazla işaret ettiği yemekler yuvarlama, beyran, içli köfte ve kebab çeşitleridir.

Katılımcı 1: *“Tabi bu sorunun cevabı kişiden kişiye değişebilir. Mevsimsel olarak yapılan yemekler çok sevilir. Örneğin şiveydz, soğan kebabı gibi.”*

Katılımcı 2: “Yuvarlama, Kilis kebabı, ekşili taraklı gibi yemekler birçok kişi tarafından beğenilen yemeklerdir.”

Katılımcı 3: “Bunun cevabı kişiden kişiye değişebilir. Bizim için ayvalı taraklık, ekşili ufak köfte, kara kavurma, vişne kebabı, yuvarlama, alinazik, Özbek pilavı, bahar dolması, haylan kabağı dolması ilk akla gelenlerdir.”

Katılımcı 4: “Kabaklama, yuvarlama, dolma, alenazik gibi yemekler bu bölgede çok sevilmektedir.”

Katılımcı 5: “Hepsi birbirinden lezzetli ve seviliyor bence. Birkaç tanesini seçip söylemek çok zor olsa da yuvalama yaşattığı ritüel ve bu bölgedeki önemiyle en sevilenlerden biri diyebiliriz. Onun dışında patlıcan ve soğan kebabı, alenazik bunlar ilk akla gelenler.”

Katılımcı 6: “En başta Gaziantep usulü yapılan içli köfte çok sevilmektedir. Soğan kebabı, beyran, patlıcan kebabı, Gaziantep lahmacunu, şiveydiz, yuvarlama gibi yemekler sofrada başta gelmektedir.”

Katılımcı 7: Ekşili yahni, yuvarlama, şiveydiz gibi yemekler çok sevilmektedir.

Katılımcı 8: Pek bir ayırım yapamıyorum. Ama yuvalama, ekşili ufak köfte, dolma gibi yemekler başta gelir

Katılımcı 9: “Yuvarlama ve şiveydiz yemekleri çok sevilir. Bol kemik parçalı koyun eti ile yapılır. Yapılması zor yemeklerdir.”

Katılımcı 10: Son zamanlarda bu soruya verilecek cevap bence beyran olmalı.

Katılımcı 11: “Sevilen etli yemeklere Beyran, içli köfte, patlıcan kebabı, simit kebabı, soğan kebabı, sarımsak kebabı, Ali nazik, lahmacun, küşlemeyi örnek verebilirim.”

Katılımcı 12: Alinazik, patlıcan kebabı, lahmacun, beyran ve yuvalama en sevilen yemeklerin başında geldiğini düşünüyorum.

Katılımcı 13: “Yuvarlama, içli köfte, beyran, patlıcan kebabı gibi yemekler en sevilen etli yemeklerimizdendir.”

Katılımcı 14: Ekşili ayvalı taraklık, Kilis kebabı, et kızartma gibi yemekler en çok beğenilen yemeklerdendir

Katılımcı 15: Yuvarlama, şiveydiz, içli köfte ve beyran.

Veriler genel olarak yorumlandığında en çok beğenilen yemeklerin, hazırlaması uzun süren yemekler olduğu ortaya konmuştur. Bunların başında yuvarlama, beyran ve içli köfte gelmektedir.

Araştırma sorusu 11. Kırmızı et kullanımında Gaziantep şehrini diğer illerden ayıran bir özelliği var mıdır, var ise bunlar nelerdir?

Katılımcılara, kırmızı eti kullanma konusunda Gaziantep'i diğer illerden ayıran nokta nedir diye sorulmuş ve katılımcılardan bununla ilgili çeşitli cevaplar alınmıştır. K1, K7, K3 ve K8 Gaziantep'lilerin kırmızı et ile beraber sebzenin de ustalıkla kullanıldığını belirtmiştir. Başka bir mutfakta bu kadar çeşitli et ve sebze birleşiminin olmadığını da eklemiştir. K5, K4, K6, K9, K10 ise Gaziantep'te kullanılan salça, baharat vb. ürünlerin yöreye has olduğunu vurgulamışlardır. K2 ve K11, Gaziantep'in yöresel yemeklerinde etin, sebzenin, yoğurdun ve hububatın aynı tabakta kullanılabildiğini ve bu sebepten ötürü Gaziantep'in, kullanılan malzeme farklılığı ile diğer mutfaklardan ayrıldığını belirtmişlerdir. K14, K15, K13, K12 ise konuya mutfak tecrübesi açısından yaklaşmıştır. Gaziantep'li insanların kırmızı eti çok iyi tanıdığını, hayvanın hangi tarafından ne yemek yapıldığını bildiğini söylemiştir. Kasap kültürüne de değinen K14, başka yörelerde bu kadar gelişmiş bir kültür olmadığını da eklemiştir.

Katılımcı 1: *“Gaziantep bölgesi kırmızı etle beraber sebzeyi de çok iyi kullanabiliyor. Bunu başka bir mutfak Gaziantep kadar iyi beceremiyor.”*

Katılımcı 4: *“Daha çok et ile beraber kullandığı malzemelerle farklılık oluşturmuştur. Özellikle yoğurt ile yapılan yemekleri olsun kullandığı baharatlar olsun çeşitlilik anlamında zengin bir mutfaktır.”*

Katılımcı 6: *“Et yemeklerinde kullanılan malzemelerin çoğu yine Gaziantep'te üretilmektedir. Pul biber, salça, yoğurt, kuru sebzeler vb. Bu yönden bir farklılık olabilir.”*

Katılımcı 11: *“Gaziantep mutfağında et, yoğurt, sebze ve bakliyat aynı yemekte kullanılabilir. Bu yönden hem besleyici hem de farklı tatlar oluşabilmektedir. Bu konuda Gaziantep mutfağı diğer mutfaklardan ayrılmaktadır.”*

Katılımcı 14: *“Biz Gaziantep'li olarak kırmızı etin nasıl işlenmesi gerektiğini biliriz. Hayvanın neresinden hangi yemek yapılır biliriz. İşin özü, eti tanırız. Bu sebepten dolayı diğer illerden ayrıldığımızı düşünüyorum. Özellikle kasap kültürümüzün benzeri yok.”*

Kullanıcı 13: *“Türkiye'nin her yerinde kırmızı et kullanılıyor. Özellikle Güneydoğu Anadolu'da. Tabi batıdaki bazı iller büyükbaş hayvanı tercih ediyor. Damak tadına göre değişiyor bu durum. Özellikle Gaziantep bölgesindeki insanlar koyun etini başka bir cins hayvanla değişmez. Kebaplar konusunda bir farklılık olabilir. Biz kebablarda etle beraber tür bakımından farklı meyve ve sebze kullanmaktayız.”*

Kullanıcı 11: “Gaziantep kuzu, koyun etini kullanmasıyla birçok şehirden ayrılır. Eti sadece kebab ile değil çeşitli kazan ve tepsi yemeklerinde kullanmasıyla da diğer şehirlere nazaran farklı bir konuma sahiptir.”

Veriler genel olarak yorumlandığında Kırmızı et kullanımında Gaziantep şehrini diğer illerden ayıran birkaç faktör ortaya konmuştur. Bunlardan ilki Gaziantepli insanların kırmızı eti çok iyi tanınmasıdır. Hayvanın hangi bölgesinin hangi yemekler için kullanılacağını çok iyi bilmektedirler. Bu durumun meydana gelmesi için belli bir mutfak tecrübesinin var olması gerekmektedir. Diğer bir faktör ise kırmızı et ile beraber kullanılan malzemelerin yöreye has oluşudur. Özellikle kurutulmuş sebzeler, baharatlar, salçalar, ekşilik verici ürünler bölgeye özgüdür. Diğer bir faktör ise Gaziantep mutfağına ait bir yöresel yemek içerisinde kırmızı et, yoğurt, hububat ve tahıl ürünlerinin bir arada dengeli bir şekilde kullanılmasıdır.

Araştırma sorusu 12. Gaziantep’te özel günlerde yapılan yemeklerde kırmızı et kullanılır mı? Hangi özel günlerde ne yemekler yapılır?

Gaziantep mutfağında özel günlerde yapılan yemeklerde kırmızı etin kullanılıp kullanılmadığı katılımcılara sorulduğunda, katılımcıların hepsi kullanıldığını hatta kırmızı etsiz yemeklerin yapılmadığını belirtmişlerdir. K2 ye göre özel gün yemeklerinde bol miktarda kırmızı et kullanılır. Düğünlerde, bayramlarda, nişanlarda, taziyelerde vb. günlerde mutlaka etli yemek bulundurulur. Bu günlerde özellikle sulu yemek yapıldığını ekleyen K2, K3, K4; yoğurtlu patates, yuvarlama, kabaklama gibi yemeklerin çokça yapıldığını vurgulamıştır. Gaziantep mutfağının zahmetli bir mutfak olduğunu belirten K5, özel günlerde misafirlere mutlaka etli yemeklerin yapıldığını ifade etmiştir. Bayramlarda her evin güne yuvarlama yemeği ile başladığını da eklemiştir. Düğünlerde kabaklama ve patlıcan doğrama gibi yemeklerin yapıldığını belirten K15, K12, K10, K9 ve K8 taziyelerde ise artık eskisi gibi taziye evine yemek götürülmediğini, bunun yerine lahmacun vb. gibi kolay hazırlanabilen yemeklerin yapıldığını eklemiştir. Her ailenin bu günlerde maddi durumuna göre kırmızı et kullandığını belirten K13, yemeklerde kullanılan et miktarının günümüzde eskiye nazaran azaldığını belirtmiştir. K1, K6, K7, K11 ve K14 ise diğer katılımcılar gibi özel günlerde yapılan yemeklerde mutlaka kırmızı etin kullanıldığını belirtmişlerdir.

Katılımcı 1: “Evet kullanılır. Düğün, nişan, taziye, bayram gibi günlerde hemen hemen yemeklerin içerisinde et bulunur. Yuvalama, kabaklama ve dolma gibi.”

Katılımcı 15: “Özel günlerde etsiz yemek yapılmamaktadır. Örneğin düğünlerde mutlaka patlıcan doğrama veya kabaklama yemeklerimiz yapılmaktadır. Tabi yemeği veren ailenin bütçesine göre içerisindeki kırmızı et miktarı değişmektedir. Eskiden taziyesi olan eve kadınlarımız sulu yemek götürürdü. Son dönemlerde özellikle taziye evlerinin artışı ile bu gelenek de bitmeye başlamıştır. Artık taziyelerde genellikle lahmacun vb. gibi kolay hazırlanan yemekler taziye baş sağlığı dileyen insanlara verilmektedir.”

Katılımcı 14: “Evet, çok fazla kullanılır. Yuvarlama, bayram sabahında hemen hemen tüm evlerde pişirilir. Zengininden fakirine herkesin evinde yuvarlama pişer. Tabi herkesin bütçesine göre et miktarı değişmektedir.”

Katılımcı 13: “Etsiz yapılan özel gün yemeğimiz yok. Düğünlerde, taziyede, pikniklerde, bayramlarda mutlaka etli yemeklerimiz mevcuttur. Herkes bütçesine göre et miktarını ayarlamaktadır. Günümüzde et miktarı azalmıştır.”

Katılımcı 11: “Hemen hemen etsiz yapılan özel gün yemeği yoktur. Yuvalama, kabaklama, patlıcan doğrama, lahmacun vb. yemekler yöresel yemeklerin başında gelir ve bu yemeklerde mutlaka et kullanılır.”

Katılımcı 5: “Et yemekleri zahmetli yemeklerdir Gaziantep’te özel günlerde özel misafirlere mutlaka et yemeği yapılır; bayramlarda her evde yuvalama ile güne başlanır, yine kuruluklarla yapılan dolma ve içli köfte de etli yemeklerdendir.”

Veriler genel olarak yorumlandığında özel günlerde yapılan yemekler içerisinde kırmızı et mutlaka bulunmalıdır. Bayramlarda yuvarlama; düğünlerde kabaklama ve patlıcan doğrama sıklıkla yapılmaktadır. Özel günlerde yapılan yemeklerin büyük bir kısmı tencere ve tava yemeği olduğu ortaya konmuştur.

Araştırma sorusu 13. Geleneksel Gaziantep mutfağının unutulmuş etli yemekleri var mıdır, var ise bunlar nelerdir?

Geleneksel Gaziantep mutfağında yer almış, günümüzde artık unutulup, yapılmayan veya eskisi kadar rağbet görmeyen yemeklerin var olup olmadığı katılımcılara sorulmuş, bunun üzerine çeşitli cevaplar alınmıştır. Genel olarak katılımcıların buluştuğu ortak payda ise yemeklerin unutulmasından çok eskisi kadar yapılmamasıdır. K3 bu sorunun cevabını eski mutfak yapılarının değişmesine bağlamaktadır. Eskiden apartmanda yaşayan insan sayısının az olması, kelle pişirme vb. gibi apartmanda pişirmeye müsait olmayan yemeklerin hazırlanması açısından sorun teşkil etmediğini, lakin herkesin şimdilerde hemen hemen apartmanlarda yaşıyor olmasının böyle zor yemeklerin eskisi kadar yapılmasında önüne bir engel oluşturduğunu ifade etmiştir. K6, K7, K8, K9 ise kadınların iş hayatına girmesiyle

pirpirim aşı, yuvarlama vb. gibi uğraş isteyen yemeklerin günlük hayatta sıklıkla yapılmadığını ifade etmiştir. K12 ise Gaziantep'in bazı tariflerinin kıtlık zamanlarında zor durumda kalan kişilerin oluşturduğu ve günümüzde ise bu tariflerin artık yapılmadığını ifade etmektedir. Marul aşı ve kakırdak böreğini örnek veren K12, kıymalı simit aşının da artık eskisi kadar yapılmadığını söylemiştir. K14, K13, K4, K10, K5, K1, K2, K15'in artık eskisi kadar yapılmayan yemeklere verdiği örnekler ise topaç, çir aşı, kuveysat, yeni dünya kebabı, elma kebabı, fasulyeli kabak dolması, kamışlı yahni ve elma aşıdır.

Katılımcı 3: *“Bazı yemekler, apartman dairesinde yapmaya uygun değildir. Kelle temizleyip, pişirmek gibi. Pirpirim aşı gibi bazı yemekler ise tüm malzemelerinin bulunamaması ve pişirilmesinin uzun zaman alması gibi nedenlerle yapılamamaktadır. Küreselleşme ile beraber bazı besinlerde mutfağımıza girmiştir. Örneğin kahvaltılık mısır gevreği, pizza, dondurulmuş gıdalar ve sebzeler gibi. Bu faktörler aslında kadının çalışma hayatına daha fazla girmesiyle oluşmuştur. Kısa sürede yiyeceklerin hazırlanması tercih edilir bir duruma gelmiştir.”*

Katılımcı 5: *“Evet maalesef pek çok Gaziantep evinde artık yapılmayan unutulmaya yüz tutmuş yemekler var; bunlar şiveydz, yeni dünya kebabı, çir aşı, elma aşı, elma kebabı, fasulyeli kabak dolması.”*

Katılımcı 6: *“Tabi kadının iş hayatına daha fazla girmesi ile artık zahmetli yemekler yapılmamaya başlandı. Pirpirim aşı, analı kızlı, yuvarlama gibi yemekler eskisi kadar yapılmıyor.”*

Katılımcı 2: *“Özellikle gençlerin bu konuda özverili olması gerekiyor. Son dönemlerde yeni yeni başladılar eski yemeklere ilgi duymaya. Unutulmaktan ziyade artık eskisi gibi tencere yemeklerimiz yapılmıyor. Artık yeni neslin çağa ayak uydurması ve batı mutfağına merakı yüzünden daha çok hazır yiyeceklerin tüketildiği bir duruma geldik.”*

Katılımcı 4: *“Evet var. Örneğin “kamışlı yahni ve elma aşı” yemeği artık yapılmıyor. Ve giderek artık yapılmayan ya da az yapılan birçok yemek var.”*

Katılımcı 11: *“Gaziantep'in eski dönemlerine bakacak olursak yoksulluk nedeniyle kırmızı et bulunamadığından koyunun kuyruk yağının iyice kavrulması sonucu elde edilen kıkırdakla yapılan kıkırdak böreğini örnek verebilirim. Ayrıca kıymalı simit aşını da unutulmuş etli yemeğe örnek verebilirim.”*

Veriler genel olarak yorumlandığında katılımcıların büyük bir çoğunluğu yemeklerin unutulmasından çok eskisi kadar yapılmadığını ortaya koymuştur. Bu

sorunun cevabı ile 9. Soru olan tencere ve tava yemeklerinin bilinirliği sorusunun cevabı arasında paralellik mevcuttur.

Araştırma sorusu 14. Gaziantep'in mevsimsel yapılan etli yemekleri var mıdır, var ise bunlar nelerdir?

Gaziantep mutfağında mevsimsel olarak tüketilen birçok yemek bulunmaktadır. Bu mevsimsel yemeklerde kırmızı etin kullanılıp kullanılmadığı katılımcılara sorulmuştur. Katılımcıların hepsi mevsimsel yemeklerde kırmızı etin çokça kullanıldığını belirtmiştir. K1 ve K2, eskiden kış mevsiminde sebze ve meyve bulmanın zor olduğunu bu sebepten dolayı yaz mevsiminde birçok sebze ve meyvenin kurutulup kışın yendiğini ifade etmişlerdir. Bu yemeklerde de kırmızı etin bolca kullanıldığını vurgulamışlardır. K4 ise mevsimsel yemeklerin, Gaziantep mutfağının en çok sevdiği yönü olduğunu ifade etmiş fakat bu kültürün giderek azaldığını da belirtmiştir. K15 ise Gaziantep mutfağının başarısını mevsimsel yemeklere de bağlamaktadır. Günümüzde artık mevsiminde sebze ve meyve yenmesinin önemli olduğunu belirten K15, birçok mevsimsel yemeğin içerisinde kırmızı etin bulunduğunu vurgulamaktadır. K15; yazın patlıcan kebabının, kışın ise soğan ve sarımsak kebabının çok fazla yapıldığını belirtmiştir. K12 ise yaz aylarında yeni dünya kebabının yapıldığını ifade etmiştir. K11, nisan ve mayıs aylarında çıkan taze sarımsakla şiveydiz yemeğinin yapıldığını belirtmiştir. K6 ise kışın kurutulmuş patlıcan dolması ve soğanlı lahmacunun Gaziantep'te sıklıkla yapıldığını vurgulamıştır. K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14 ve K3 de mevsimsel yemeklerde bolca kırmızı etin kullanıldığını eklemişlerdir. Acur dolması, keme tavas, bakla tavas, çağla aş gibi yemekleri örnek olarak ilave etmişlerdir.

Katılımcı 15: “Gaziantep mutfağının bu kadar başarılı olmasında mevsimsel olarak yapılan yemeklerin büyük etkisi olduğunu düşünüyorum. Çünkü artık günümüzde mevsimsel ürünlerle yemek yapmak önemli. Çünkü her sebze ve meyvenin mevsiminde yenilmesi gerekiyor. Gaziantep mutfağında hem kışın hem de yazın yemekleri mevcuttur. Günümüzde hala bunun örnekleri vardır. Lakin gün geçtikçe bu kültür ortadan kalkmakta ve insanlar her yemeği her mevsim tüketmek istemekte. Mevsimsel yemeklerin birçoğunda kırmızı et kullanılmaktadır.”

Katılımcı 2: “Eskiden bilindiği üzere kışın sebze bulmak zordu. Bu yüzden genellikle yazdan kurutulmuş sebzelerle hazırlanan etli yemekler yapılırdı. Örneğin kuru patlıcan ve biber dolması gibi. Ama şu an böyle bir ayrım yok”.

Katılımcı 3: “Genel olarak içinde et bulunan yemeklerde mevsimsellik vardır. Bunlardan bazıları yeni dünya kebabı, keme aşı, keme tavası, keme kebabı, sarımsak kebabı, soğan kebabı, bakla aşı, bakla tavası, acur dolması, pancar sarması, lahana sarması vb. gibidir.”

Katılımcı 4: “Gaziantep’in en sevdiğim özelliklerin biri mevsimindeki ürünler kullanılarak yemek yapılmasıdır. Günümüzde maalesef giderek azalmaya başladı. Şiveydiz, soğan aşı, sarımsak aşı, çağla aşı gibi birçok mevsimsel yemekleri vardır.”

Katılımcı 5: “Evet pek çok, patlıcan kebabı, alenazik, sarımsak kebabı, şiveydiz, ayvalı taraklık, ayvalı lahmacun, erik tavası, elma aşı ve elma kebabı, soğan kebabı, yeni dünya kebabı, çir aşı ve daha birçok yemek vardır.”

Katılımcı 11: “Tabii ki var. Örnek verecek olursam şiveydiz; nisan, mayıs gibi çıkan taze sarımsak ile yapıldığından sadece o zaman yenir. Patlıcan her mevsim bulunsa da en iyi yemeği yapmak iyi kalitede ve mevsiminde bulunan malzeme kullanmaktan geçer bu sebeple patlıcan kebabı genellikle yazın yapılır. Sarımsak kebabı da taze baş sarımsaktan yapıldığı için sadece tazesinin bulunduğu mevsiminde yapılır. Bunlara ek erik aşı ve yenidünya kebabı da o meyvenin çıktığı mevsimde yapılır.”

Veriler genel olarak yorumlandığında Gaziantep’in mevsimsel olarak yapılan yemeklerinin hala var olduğu ortaya konmuştur. Lakin bu var oluşun eskisi kadar etkisini sürdürmediği de yorumlar arasındadır. Gelişen teknoloji ile her mevsim her sebzenin tüketilebilmesi bu durumun sebepleri arasındadır.

2.2. Gaziantep’in Etli Yemek Tarifleri

Bu bölümde katılımcılara sorulmak üzere 78 adet, içerisinde kırmızı et bulunan Gaziantep’in yöresel yemekleri yer almaktadır. Bu yemekler belirli gruplara ayrılmıştır. Her yemek grubunun özellikleri katılımcılar tarafından yorumlanmıştır. Gruplar halinde verilen her yemeğin kültürel yönüne, kullanılan malzemelerin bilgisine yer verilmiştir. Yemeklerin malzeme bilgisi araştırmada kullanılan yemek kitaplarından alınmıştır. Araştırmada kullanılan kitapların listesi Tablo 2.2’de yer almaktadır.

Tablo 2. 2. Araştırma Sırasında Kullanılan Kitaplar

Kitap Adı	Yazar	Basım Yılı
Güneşin ve Ateşin Tadı	Aylin Öney Tan	2012
Şiveydiz	M. Ragıp Güzelbey	2018
Gaziantep Yemekleri	Gonca Tokuz	1995
Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri	Tahir Tekin Öztan	2011
Gaziantep ve Kilis Mutfağı	Gonca Tokuz	2002
Dört Mevsim Gaziantep	Özden Özşabuncuoğlu	2009

2.2.1. Çorbalar

Gaziantep mutfağında çorba kültürü çok yaygındır. Özellikle bazı çorbalar ana yemek yerine de geçebilmektedir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Çorbalarda birçok bakliyat, sebze ve kırmızı et kullanılmaktadır. Kırmızı et üzerine kurulu bir mutfakta etli ve etsiz birçok çorba bulunmaktadır. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep bölgesindeki çorbalara genellikle kemik suyu ilave edilir. Çorbanın lezzetini arttıran kemik suyu, çorba yapımına başlamadan önce hazırlanır. Kemik suyu hazırlanırken küçükbaş hayvan olan koyunun kemikleri kullanılmaktadır. Etlerinden ayrılmış tüm kemikler kullanılabilir. Kemik suyu için alınan kemikler önce yıkanır ve bu şekilde kanlı tortularından arındırılır. Daha sonra bir tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Kaynama esnasında suyun üzerinde oluşan köpükler alınır ve bu şekilde kemik suyunun berrak olması sağlanır. Yaklaşık 2 saat kaynamadan sonra kemik suyu hazır hale getirilir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Özellikle koyunun gerdan ve incik gibi kemikli bölümlerinden elde edilen et suları çorbaya lezzet katmaktadır. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Gaziantep mutfağında bulunan çorbalarda genel olarak koyun eti, koyun içkembesi ve koyun kemikleri kullanılmaktadır. Aroma ve lezzet olarak dana eti çok fazla tüketilmemektedir. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

2.2.1.1. Öz Çorba

Öz çorba, Gaziantep'in en önemli çorbalarından biridir. Özellikle yapım aşamasının zorluğundan dolayı özel günlerde ve daha çok özel misafirlere hazırlanmaktadır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 bardak aşurelik buğday (dövme)
- 5-6 bardak haşlanmış et suyu (koyun eti)
- 2 bardak süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı (kabuğu soyulmuş)
- 1 yemek kaşığı badem (kabuğu soyulmuş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Aşurelik buğday bir gece önceden iyice yıkanır ve üzerini geçecek şekilde su dolu bir kapta bekletilir. Ertesi gün suyu dökülür, soğuk sudan geçirilir ve bir tencereye alınır. Üzerine 5-6 bardak su konularak kaynatılır. Kaynama işlemi devam ederken dövmenin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Bu işleme dikkat edilmeli çünkü oluşan köpükler alınmazsa yemeğin berraklığı azalır.) Daha sonra 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Bu şekilde kaynama işlemi, dövme biraz şişene kadar devam ettirilir. Pişirilen buğdayın ilk ısısı gittikten sonra bir süzgeçten geçirilerek buğdayın özü çıkarılır. Bu işlem zor olduğundan buğday ezilirken haşlama suyu bir miktar kullanılarak işlem kolaylaştırılır. Bu aşamadan sonra ezilerek süzgeçten geçirilen buğday, koyu krema halini alacaktır. Daha sonra süzgeçten geçirilen buğday bir tencereye alınır ve 5-6 bardak et suyu ile kaynatılmaya devam edilir. Bir başka tencerede yoğurt ve yumurta kısık ateşte aynı yönde karıştırılarak ısıtılır. Isınan yoğurt karışımına yemeğin suyundan azar azar ilave edilir ve bu şekilde yoğurt açılır. Açılan yoğurt, sonrasında yemeğe ilave edilir ve bir kaynama daha getirildikten sonra pişirme işlemi sonlandırılır. Bir tavada soyulmuş badem ve

Antep fıstığı sadeyağ ile kavrulur. Bu işlem badem ve fıstığın hafif pembeleşmesi aşamasına kadar devam ettirilir. Ardından yemeğe ilave edilir. Son olarak tavada kalan kızgın yağa istenirse tarçın eklenir ve yemeğin üstüne gezdirilir (Tan, 2014, s. 18)



Görsel 2. 1. Öz Çorba

(<https://gaziantepirpirim.com/oz-corba-tarifi/>)

2.2.1.2. Lebniye Çorbası (Yoğurtlu Çorba)

Yoğurtlu çorba olarak da geçen lebniye çorbası; içerdiği kırmızı et, pirinç ve yoğurt sayesinde protein ve karbonhidrat bakımından zengindir. Çorbada kullanılan köftelik kıyma koyun etinin yağsız bölgelerinden elde edilir. Genellikle koyunun kol ve kontrfilesinden elde edilen yağsız et, köftelik kıyma için en uygun ettir. Bunun sebebi ise yağsız etin köftenin dağılmasını engellemesidir. Gaziantep bölgesindeki yaşayan bireyler, kasaplarından bu eti alırken “kara et” ismini kullanmaktadır. Kara et diye tabir edilen et, fazla yağlarından arındırılmış kemiksiz et parçasıdır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 200 g çiğ köftelik kıyma (koyun)
- 1 Su bardağı pirinç
- 1,5 Su bardağı süzme yoğurt
- 2 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 Yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı

- 1 Yemek kaşığı kuru nane
- 1 Çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Bir kabın içerisine kıyma alınarak üzerine yarım çay kaşığı karabiber ve tuz eklenir. İyice karıştırıldıktan sonra fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Yuvarlanan kıymalar zeytinyağı konan bir tavada hafif rengi dönene kadar kızartılır ve tavadan alınır. Pirinç soğuk suda yıkandıktan sonra bir tencereye konur ve üzerini 3-4 cm (3 parmak) geçecek kadar üstüne sıcak su ve tuz ilave edilir. Pirinç iyice açılıp pişinceye kadar kısık ateşte pişirme işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem sırasında kızartılan kıyma da eklenir ve beraber pişirilir. Aynı bir tencerede yoğurt kısık ateşte ısıtılmaya başlanır. Pişen yemeğin suyundan ısınan yoğurdun içerisine yavaş yavaş yemek suyu ilave edilir. Bu şekilde yoğurt açılır ve açılan yoğurt tekrar yemeğin içerisine katılır. Yoğurt ilave edildikten sonra bir kaynama daha getirilen yemeğin pişirme işlemi sonlandırılır. Son olarak bir tavada sadeyağ eritilir ve üzerine nane ve kalan karabiber atılır. (Bu işlem sırasında yağda baharatların yanmamasına dikkat edilir.) Yemeğin üzerine dökülür (Güzelbey R. , 2018, s. 59)



Görsel 2. 2. Lebniye Çorbası

(<https://gaziantepirpirim.com/lebeniye-corbasi-tarifi/>)

2.2.1.3. Börek Çorbası

Börek çorbası, Gaziantep mutfağının en zengin içerikli çorbalarından biridir. İçerisinde bulunan kırmızı et, nohut, yoğurt, yumurta ve soğan ile yüksek oranda hayvansal ve bitkisel protein içermektedir. Gaziantep ev hanımlarının sıklıkla yaptığı

bu orbadada iki farklı kırmızı et kullanılmaktadır. Öncelikle çorbanın börek harcı için yağsız koyun eti kullanılır. Bu et makineden birkaç kez çekilir. Daha sonra çorba için koyun etinin kol, kürek gibi kısımlarından elde edilen kuşbaşı et tercih edilir. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 300 g yağsız kuşbaşı et (koyun)
- ½ bardak nohut
- 7-8 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 bardak süzme yoğurt
- 1 adet yumurta

Böreğı için:

- 1 ½ bardak un
- 200 g yağsız kıyma (koyun)
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı sadeyağ ve tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 ay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Bir gece öncesinden nohut soğuk su ile ıslatılır. Ölçü olarak suyun nohudun üstünü geçmesi yeterli olacaktır. Kuşbaşı doğranan koyun eti bir tencereye alınır ve üzerini 2 parmak geçecek şekilde ılık su konularak haşlamaya bırakılır. Bu işlem sırasında üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğın renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Et kaynadıktan sonra geceden ıslatılan nohudun suyu dökülür, yıkanır ve tencereye tuz ile beraber ilave edilir. Çorbanın böreğini hazırlamak için soğan ince doğranır. Kıyma geniş tabanlı bir tavada ¼ bardak su ile pişirilir. Suyunu salıp sonra çeken kıymaya doğranan soğan, yarım tatlı kaşığı tuz, 1 yemek

kaşığı tereyağı ilave edilir ve kavurmaya işlemi soğanın yumuşayıp yemeğe hazır hale gelmesine kadar devam ettirilir. Ardından ½ çay kaşığı karabiber ilave edilir ve tavanın altı kapatılıp soğumaya bırakılır. Ardından un kalan ½ tatlı kaşığı tuz ve bir miktar su ile tercihen sertte yakın bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur 2 parçaya bölündükten sonra 20 dakika dinlendirilir. (Kurumaması için üzerine nemli bir bez örtülür.) Dinlendirilen hamur bir tezgâhta oklava yardımıyla yufka ekmeğinden biraz kalın şekilde açılır. Açılan hamurların içerisine kıyma harcı eşit bir şekilde dağıtılır. Ardından hamur katlanır ve üzerine el ile bastırılır. Bu şekilde kıymanın hamura iyice geçmesi sağlanır. Ardından hamur bir uçtan başlanarak 5-6 kat katlanmaya başlanır. Katlanan hamur bir bıçak yardımıyla şeritler halinde daha sonra birer parmak kareler şeklinde kesilir. Kesilen her parça iki elin baş ve işaret parmaklarıyla üçgen prizmalar haline getirilir. Aynı işlem diğer hamur bezesine de uygulanır. Şekil verilen hamur parçaları bir tepsiye alınır ve açık havada kurutulmaya bırakılır. Eğer imkân yoksa bir fırında da hamur parçalarını kurutulabilir. Pişen kuşbaşı ete kurutulmuş hamur parçaları eklenir. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir. Ayrı bir kapta yoğurt ve yumurta iyice aynı yönde karıştırılarak ısıtılır. Pişen yemeğin suyundan yoğurt içerisine su ilave edilerek yoğurt açılır. Daha sonra yoğurt yemeğe ilave edilir ve bir kaynama getirildikten sonra pişirme işlemi sonlandırılır. Son olarak üzerine kızdırılmış yağ ile nane ve karabiber ilave edilir (Tan, 2014, s. 27).



Görsel 2. 3. Börek Çorbası

(<https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/#menu>)

2.2.2. Etli Yoğurtlu Yemekler

Gaziantep mutfağının en belirgin yemek çeşitlerinden biri de yoğurtlu yemeklerdir. Yoğurt; çorbalarda, tencere ve tava yemeklerinde, kebaplarda sıklıkla kullanılır. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Eskiden herkes gibi Gaziantep’te de yoğurt evlerde yapılırdı. Ev yapımı yoğurt ile hazırlanan yemeklerin tadı hazır yoğurtla yapılan yemeğin tadından daha lezzetlidir. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Gaziantep mutfağında yoğurtla beraber kırmızı et çok fazla kullanılır. Yuvarlama, şiveydiz, çağla aşu gibi yöresel yemeklerin ana malzemeleri yoğurt ve kırmızı ettir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep mutfağı dışında yoğurt, kırmızı et ve diğer malzemelerle yemek hazırlayan başka bir mutfak görmek çok zor. Özellikle bu kadar farklı malzemeleri aynı tabak içerisinde buluşturmak köklü bir mutfak tecrübesine dayanmaktadır. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Yoğurtlu yemeklerde koyun eti kullanılır. Koyunun but, sırt, kürek, boyun ve kol bölgelerinden yemeğin içeriğine göre parçalar seçilir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Yoğurtlu yemeklerde genel olarak yoğurt ön işleme tabii tutulur. Verilen ölçülerde yoğurt ve yumurta bir kap içerisinde yeterli seviyede çırpılarak homojen hale getirilir. Ardından kısık ateşte aynı yöne karıştırılarak ısıtılır. Aynı yönde karıştırılmasındaki amaç yoğurdun kesilmemesini sağlamaktır. Ardından pişen yemeğin suyundan bir miktar alınır ve üzerine azar azar yemeğin suyu eklenir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta yoğurdun içerisine birden sıcak suyu koymamak olacaktır. Aniden sıcak ile temas eden yumurtalı yoğurt karışımında yumurta pişebilir ve bu durum yemekte istenilmeyen tat ve kokuya yol açabilir. Yemeğin suyu ile açılan yoğurt yemeğe konulmak üzere bu şekilde hazır hale gelmektedir. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

2.2.2.1. Yuvarlama

Gaziantep mutfağının en belirleyici yemeklerinden biri olan yuvarlama oldukça zahmetli bir yemektir. Genellikle bayramlarda her ev hanımı mutlaka yuvarlama yapmaktadır. Köftelerin yuvarlanma aşamasında muhakkak birden fazla kişi yan yana gelip birbirlerine yardım etmektedir. Bu sebepten dolayı kültürel bir yanı olan yuvarlama yemeğinin önemi büyüktür. Yuvarlama içerisinde kullanılan kırmızı et, koyun etidir. Yuvarlama köftesi için koyunun but veya sırt bölgesindeki yağsız et kullanılır. Bu ete çiğköftelik et de denilmektedir. Yemek için kullanılan kemikli

kuşbaşı et ise yine aynı bölgelerden kullanılmaktadır. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler

Yuvarlama malzemeleri:

- 300 gr. çiğ köftelik et
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Diğer yemek malzemeleri:

- 750 gr. kemikli yağsız et (kuşbaşı büyüklüğünde)
- Yarım su bardağı nohut
- 1-2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt (gerektiği kadar kullanılır)
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Hazırlanışı: Öncelikle kemikli yağsız et tencereye alınır ve üzerini çok az geçecek şekilde üstüne soğuk su ilave edilir. Et kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpükler alınır. Köpüklerin alınması etin berrak olması için önemlidir. Sonrasında hemen bir gün öncesinden ıslatılan nohutlar soğuk sudan geçirilerek tuz ile beraber tencereye ilave edilir. Pirinç yıkandıktan sonra 15 dk. soğuk suda bekletilir, süzülür ve kurutulur. El değirmeninde köftelik et, ince kıyılmış soğan, karabiber ve tuz iki kez çekilir. Çekildikten sonra homojen hale gelmesi için el ile 5-10 dk. yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde parçalar elde edildikten sonra ince şeritler haline getirilir. Bu şeritlerden çiğ nohut tanesi büyüklüğünde parçalar oluşturulur. Bu işlemi yaparken zeytinyağı ile el yağlanarak işlem kolaylaştırılır. (Harcın bu şekilde yuvarlanarak oluşturulması aynı

zamanda yemeğe ismini vermiştir). Sonra yuvarlanan harç bir metal süzgece konur. İçerisinde yaklaşık 2 su bardağı sıcak su bulunan tencerenin üzerine konularak üstü kapatılıp buharda pişirilmeye bırakılır. Bu işlem yaklaşık 15 dk. sürecektir. Buradaki püf nokta yuvarlamaların dağılmadan pişirilmesidir. Bu yüzden kaynayan sıcak suyun çok harlı ateşte kaynamamasına özen gösterilmelidir. Yoğurda yumurta eklenir ve bir kapta çok kısık ateşte yoğurt ısıtılmaya başlanır. Isınırken devamlı olarak aynı yönde yoğurt karıştırılır. Bu noktada yoğurdun aniden ısınması içerisindeki yumurtanın pişmesine sebep olacaktır bu yüzden ateşin ısısına dikkat edilir. Isınan yoğurda tencerede pişen yemeğin suyundan azar azar konulur ve yoğurt bu şekilde açılır. Eğer yoğurt birden yemeğin suyuna konulursa yemekte kesilme durumu meydana gelecektir. Açılan yoğurt sonra tencereye, yemeğin içerisine ilave edilir. Hemen sonrasında buharda pişen yuvarlamalar da tencereye eklenir ve yemeğe bir kaynama daha getirip yemeğin pişirme işlemi bitirilir. Son olarak sadeyağ veya tereyağı bir tavada kızdırılır. Hafif harlı geçtikten sonra üzerine nane ilave edilir ve yemeğin üzerine dökülür. (Güzelbey M. , 2018, s. 233)



Görsel 2. 4. Yuvarlama

([Http://gaziantepmusem.com.tr/](http://gaziantepmusem.com.tr/))

2.2.2.2. Şiveydiz

Şiveydiz Gaziantep mutfağının en bilindik mevsimsel yemeklerinden biridir. Şiveydiz içerisinde kullanılan koyun eti hayvanın kol, but ve kürek kısımlarından elde edilmektedir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 2 kg taze sarımsak

- 2 kg taze soğan
- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- ½ bardak nohut
- 5-6 bardak su
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Nohut bir gece öncesinden soğuk suda ıslatılır. Kuşbaşı doğranan koyun eti bir tencereye alınır ve üstünü 3 cm geçecek şekilde üzerine ılık su ilave edilir. Orta ateşte kaynamaya başlayan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Daha sonra etin üzerine yıkanan nohutlar ve tuz eklenir. Et ve nohut yumuşayınca kadar pişirilmeye kısık ateşte devam edilir. Taze soğan ve sarımsak yıkanıp temizlenir. Sap (beyaz) kısımları 3-4 cm uzunluğunda doğranır. (Geri kalan kısımları başka yemeklerde kullanılmak üzere değerlendirilir.) Et piştikten sonra sarımsak ve soğan tencereye eklenir. Kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Bu sırada eğer pişme suyu yeterli değilse ilave olarak sıcak su veya et suyu eklenir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, yemeğin içerisine ilave edilir. Bir iki taşım kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilme işlemi bitirilir. Son olarak tereyağı veya zeytinyağı bir tavada kızdırılır ve üzerine nane eklenir. (Nanenin yağa yeşil rengini vermesine ve nanenin yanmamasına dikkat edilir.) Sonra naneli yağ ve karabiber yemeğin üzerine dökülür (Tan, 2014, s. 40).



Görsel 2. 5. Şiveydiz

(<https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/#menu>)

2.2.2.3. Sarımsak aşısı

Sarımsağın antioksidan özelliği sayesinde çok sağlıklı bir yemek olan sarımsak aşısı, ilkbahar mevsiminde yapılmaktadır. İçerisindeki kırmızı et, nohut, soğan ve yoğurt ile de besinsel değeri artmaktadır. Yemekte kullanılan kırmızı et koyun etidir. Koyunun kürek, but ve kol bölgelerinden kemikli kuşbaşı et elde edilir ve kullanılır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 2 kg taze sarımsak
- 500 g kemikli kuşbaşı et (koyun)
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 4-5 bardak su
- ½ su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 yumurta
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı haspir
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Bir gece öncesinden nohut, soğuk suda bekletilir. Kuşbaşı doğranan et bir tencereye alınır ve üzerine 4-5 bardak ılık su konularak yaklaşık 45 dakika haşlanır. Pişme sırasında üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Daha sonrasında suyu dökülüp yıkanan nohutlar tuz ve doğranmamış 1 adet soğan ile beraber tencereye ilave edilir ve yaklaşık 30 dakika kadar tekrar pişirilmeye devam edilir. Et piştikten sonra soğan tencereden alınır. (Buradaki amaç soğanın ete lezzet vermesidir.) Sarımsaklar dişleri birbirinden ayrılmadan soyulur, yıkanır ve temizlenir. Sarımsağın sadece beyaz kısmı ve 2-3 cm uzunluğunda sap kısmı kullanılır. Temizlenip kesilen sarımsaklar yemeğe ilave edilir ve yaklaşık 15 dakika sarımsaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Ardından yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, yemeğin içerisine ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynadıktan sonra yemeğin pişirme işlemi sonlandırılır. Bir tavada sadeyağı veya tereyağını kızdırıp içerisine haspir ve karabiberi ekleyin. Son olarak sarımsak aşının üzerine dökün. (Öztan, 2011, s. 346)



Görsel 2. 6. Sarımsak Aşı

(<https://gaziantepirpirim.com/sarimsak-asi-tarifi/>)

2.2.2.4. Yoğurtlu çağla aşı

Çağla aşı, içerisinde bulunan kırmızı et, nohut, taze badem ve yoğurt sayesinde karbonhidrat ve protein değeri yüksek bir yemektir. İlkbahar mevsiminde yapılan çağla aşı için kullanılacak olan çağlalar Gaziantep'in Nurgana köyünden temin edilir. Bu bölgede yetişen çağlalar sulu ve tüysüz olduğu için daha çok tercih edilmektedir. Yemekte kullanılan kırmızı et, koyun etinin but ve kürek taraflarından elde edilir. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- 1 kg çağla (taze yeşil badem)
- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 6-7 bardak su
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı zeytinyağı ya da 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı haspir
- Tuz (isteğe bağlı)
- ½ tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Çağlalar ortadan ikiye bölünür ve içerisindeki çekirdek kısmı çıkarılır. Bir tencerede üzerini geçecek şekilde suda haşlanan çağlalar yumuşayınca süzülür ve soğuk suda bekletilir. Diğer bir taraftan et tencereye alınır ve 6-7 bardak ılık su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Pişirme esnasında üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Et yumuşadıktan sonra nohut, tuz ve suyu süzülen çağlalar tencereye ilave edilir ve pişirme işlemi sürdürülür. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir. 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilme işlemi bitirilir. Son olarak bir tavada kızdırılan tereyağı veya zeytinyağına haspir ve karabiber eklenir, yemeğin üzerine dökülür (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 133)



Görsel 2. 7 Yoğurtlu Çağla Aşı

(<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/guneydogu-anadolu-yemekleri/cagla-asi>)

2.2.2.5. Yoğurtlu marul aşısı

Kıtlığın var olduğu ve sebze bulmanın zor olduğu dönemlerde yapılmaya başlanmış olan yoğurtlu marul aşısı, günümüzde çok fazla yapılmayan yemekler arasındadır. Marulun sert sap kısımları ve kırmızı etle yapılan bu yemek; protein, lif ve karbonhidrat bakımından zengindir.

Koyun etinin sırt, but ve kol bölgelerinden elde edilen kemikli kuşbaşı etle yapılan bu yemekte isteğe bağlı olarak kemiksiz et de tercih edilebilir. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 2-3 adet büyük marulun dış yaprakları
- 500 g kemikli kuşbaşı et (koyun)
- ½ su bardağı nohut
- 1 adet soğan
- 5-6 bardak su
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta

- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı sadeyağ veya zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Hazırlanışı: Marulun dış yaprakları ayıklanır ve yıkanır. Daha sonra yaprakların yumuşak yeşil kısımları koparılıp atılır. Ortadaki sert kısım enine 3 cm kalınlığında doğranır. Et bir tencereye alınır ve üzerine 5-6 bardak ılık su eklenir. Orta ateşte kaynama bırakılan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Et ve nohut iyice piştikten sonra marullar tencerenin içerisine ilave edilir. Hafif yumuşayınca kadar yaklaşık olarak 30-35 dakika pişirilir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir. 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilme işlemi bitirilir. Bir tavada tereyağı veya zeytinyağı kızdırılır ve içerisine nane eklenir. Son olarak naneli yağ ve karabiber marul aşının üzerine dökülür (Tan, 2014, s. 46)



Görsel 2. 8 Yoğurtlu Marul Aşı

(<https://lezzetler.com/yogurtlu-marul-asi-gaziantep-tarif-130743>)

2.2.2.6. Yoğurtlu elma aşı

Genellikle sonbahar ve kış mevsiminde yapılan elma aşı, meyvenin kırmızı etle kullanıldığı bir yemektir. İçerisindeki yoğurt, elma, kırmızı et, nohut ve soğan sayesinde zengin bir besinsel değere sahiptir. Daha çok mayhoş elma tercih edilir. Günümüzde eskisi kadar yapılmayan bu yemekte, koyun etinin but, kol ve sırt bölgelerinden elde edilen kırmızı et kullanılmaktadır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 ½ kg küçük boy ekşi yeşil elma
- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- ½ su bardağı nohut
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 5-6 bardak su
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı haspir
- ½ tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Elmalar iyice yıkanır ve temizlenir. Kabukları soyulmadan 4 eşit parçaya bölünür ve varsa içerisindeki çekirdeklerinden arındırılır. Bir tencereye verilen ölçülerdeki su ile beraber et alınır ve kaynatılmaya başlanır. Orta ateşte kaynama bırakılan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Sonra gecedен ıslatılan nohut, tuz ve ince ince doğranan soğan tencereye ilave edilip pişirme işlemi devam ettirilir. Etler iyice yumuşadıktan sonra elmalar tencereye eklenir ve kısık ateşte kontrollü bir şekilde pişirmeye devam edilir. Yemeğin suyu eğer azalmışsa tencerenin içerisine et suyu ya da sıcak su eklenir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir. 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilme işlemi sonlandırılır. Son olarak bir tavada sadeyağ kızdırılır ve içerisine haspir ve karabiber eklenir, yemeğin üzerine dökülür (Tan, 2014, s. 47)



Görsel 2. 9 Yoğurtlu Elma Aşı

(<https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/et-yemekleri/yogurtlu-elma-asi>)

2.2.2.7. Yoğurtlu keme aşı

Gaziantep bölgesinde çok fazla kullanılan keme, bir çeşit mantardır. Yöresel birçok yemek çeşidinde kullanılan keme, ilkbahar aylarında yetişmektedir. Yoğurtlu keme aşı, içerdiği kırmızı et, nohut, keme ve yoğurt sayesinde zengin bir besinsel değere sahiptir. Koyun etinin gerdan, but, kol ve kürek kısımları kullanılmaktadır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- 1 kg keme (bir çeşit mantar)
- 1 su bardağı nohut
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 5-6 bardak su
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı haspir
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Et, bir tencereye alınır ve üzerine su konularak haşlanmaya başlanır. Orta ateşte kaynama bırakılan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Kemelerin kabukları ince bir şekilde soyulur. Elma dilimi şeklinde doğranarak soğuk suya konur ve bekletilir. Etin içerisine süzülüp yıkanan nohutlar tuz ile beraber ilave edilir ve kaynatmaya devam edilir. Et ve nohut yumuşadıktan sonra süzülen kemeler de tencereye eklenir ve yaklaşık 20 dakika kadar daha pişirilir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir ve 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilmesi sonlandırılır. Bir tavada sadeyağ kızdırılır ve baharatlar eklenir, yemeğin üzerine dökülür (Özta, 2011, s. 355)



Görsel 2. 10 Yoğurtlu Keme Aşı

(<https://yoresel.lezzetler.com/yogurtlu-keme-asi-gaziantep-vt64136>)

2.2.2.8. Yoğurtlu patates

Gaziantep mutfağında en çok kullanılan sebzeler arasında olan patates ile yapılan bu yemekte koyun etinin but, kol ve kürek bölgelerinden elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- 2-3 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 5-6 bardak su
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 adet orta boy kuru soğan

- 1,250 g patates
- ½ su bardağı nohut
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı haspir

Hazırlanışı: Bir tencereye alınan et, 5-6 bardak ılık su ile beraber kaynatılmaya başlanır. Orta ateşte pişirilen etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Patatesler soyulup, yıkanır. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranan patatesler iyice kurutulduktan sonra zeytinyağı konulan bir tavada yüksek ateşte hafif kızartılır. (Yemeğin içerisinde de pişeceğinden az kızartmak yeterli olacaktır.) Kızartılan patatesler tencerenin içerisine eklenir ve pişirmeye devam edilir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir ve 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilmesi sonlandırılır. Sadeyağ bir tavada kızdırılır ve baharatlarla beraber yemeğin üzerine dökülür. (Haspir bu tarifte yemeğin üzerine direkt serpilir.) (Güzelbey R. , 2018, s. 229)



Görsel 2. 11 Yoğurtlu Patates

(<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/guneydogu-anadolu-yemekleri/yogurtlu-patates-251143>)

2.2.2.9. Kabak mutaniyesi

İlkbahar ve yaz aylarında yapılan bu yemek içerdiği kırmızı et, kabak, yoğurt, soğan, nohut ve yoğurt sayesinde karbonhidrat ve protein ağırlıklı bir besinsel değere sahiptir. Kullanılan kabağın körpe olmasına dikkat edilir. Koyun etinin gerdan, but,

kol ve kürek kısımlarından elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 2 ½ kg körpe kabak
- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- ½ su bardağı nohut
- 1 adet orta boy soğan
- 5-6 bardak su
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı sadeyağ

Hazırlanışı: Kabaklar yıkanır, uzunlamasına dörde bölünür, çekirdekli kısmı tamamen çıkarılır ve yaklaşık 3-4 cm uzunluğunda doğranır. Bir tencerede et, su ile beraber haşlanmaya başlanır. Orta ateşte pişirilen etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Bir süre pişen ete ince ince doğranan soğan, gecedan ıslatılmış olan nohut ve tuz ilave edilir. Ardından doğranan kabaklar da tencereye ilave edilerek pişirme işlemi sürdürülür. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir ve 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilmesi sonlandırılır. Bir tavada sadeyağ kızdırılır ve içerisine kuru nane eklenir. Son olarak kuru naneli yağ yemeğin üzerine karabiber ile dökülür (Tan, 2014, s. 48)



Görsel 2. 12 Kabak Mutaniyesi

(<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/sebze-yemekleri/diger-sebze-yemekleri/mini-kabakli-mutaniye>)

2.2.2.10. Yoğurtlu akıtmalı köfte

Gaziantep mutfağının yöresel anlamda en bilindik yemeklerinden biri olan akıtmalı köfte, içerisindeki malzemesiyle karbonhidrat, protein ve yağ bakımından zengindir. Yemekte üç farklı kırmızı et kullanılmaktadır. İlk olarak bulgur ile hazırlanan köftede koyun etinin but veya sırt bölgesinden elde edilen yağsız ve sinirsiz et kullanılmaktadır. Daha sonra köfte içlerini doldurmak için yapılacak olan harca koyun etinin kaburga ve boşluk (döş) bölümlerinden elde edilen yağlı kıyma ve son olarak yemek için koyunun but, sırt ve kol bölgelerinden elde edilen kuşbaşı et tercih edilmektedir. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

Köfte malzemeleri:

- 4 bardak ince köftelik bulgur (simit)
- 600 g yağsız köftelik kıyma (koyun)
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı yenibahar

Akıtmalı harcın malzemeleri:

- 250 g yağlı kıyma (koyun)

- 1 adet soğan
- 1 su bardağı ceviz içi
- ½ çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı haspir
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 bardak su

Diğer yemek malzemeleri:

- 500 g kuşbaşı et (koyun)
- 1 su bardağı nohut
- 4 su bardağı süzme yoğurt
- 5-6 bardak su
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Nohutlar bir gece öncesinden soğuk suda ıslatılır. Akıtmalı harcı için soğanlar ince ince doğranır. 250 g yağlı kıyma bir tencereye alınır ve kendi yağında kavrulmaya başlanır. Bir süre sonra içerisine doğranan soğan eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Kıyma ve soğan yumuşadıktan sonra içerisine tuz, haspir, toz kırmızıbiber ve iri dövülmüş ceviz içi eklenir ve harç soğutulmaya bırakılır. Harç yağının donması gerekiyor. Bu yüzden bir gün önceden harcın yapılması daha iyi sonuç verecektir. Köfte için soğan ince ince doğranır ve çiğ köftelik kıyma, bulgur, tuz, karabiber, yenibahar, kırmızıbiber ile beraber bir tepside iyice yoğrulur. Yoğrulma işleminde 1 bardak su kullanılır. Bu işlem zor olduğundan tüm malzemeler et makinesinden 2 defa çekilip de yapılabilir. Akıtmalı köfteleri hazırlamak için hamurdan kayısı büyüklüğünde parçalar elde edilir ve yuvarlanır. Daha sonra avuç içerisinde işaret parmağı ile oyularak açılır. (Hamurun ince açılmasına dikkat edilir.) Dondurulmuş akıtma harcından oyulan hamura sığacak şekilde parçalar alınır ve içerisine koyulup ağzı kapatılır. Avuç içerisinde yuvarlanıp düzgün bir şekil verilir. Bütün akıtma harcına bu şekilde işlem uygulanır. Artan köfte hamurundan nohut büyüklüğünde parçalar elde edilir ve yuvarlanır. Bir tencerenin içerisine yaklaşık 2 su bardağı su konulur ve kaynatılır. Kaynayan suyun üzerine bir süzgeç konur ve akıtmalı

köftelerle artan köfte yuvarlamaları bu süzgecin içerisine yerleştirilir. Üzeri kapatılarak 15 dakika buharda pişirilir. Pişen köfteler bir tepsiye alınarak soğutulur. Kuşbaşı doğranan etler bir tencereye alınır ve üzerine 5-6 bardak ılık su ilave edilir. Orta ateşte et kaynatılır. Etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Süzülen nohut ve tuz tencereye ilave edilir ve kaynatılmaya devam edilir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir. Daha sonra buharda pişen akıtmalı köfteler ile yuvarlanan harçsız köfteler yemeğin içerisine eklenerek yemeğin pişirilme işlemi sonlandırılır. Bir tavada tereyağı kızdırılır ve içerisine kuru nane ilave edilir. Son olarak yemeğin üzerine naneli yağ dökülür (Tan, 2014, s. 53)



Görsel 2. 13 Yoğurtlu Akıtmalı Köfte

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kofte-tarifleri/yogurtlu-akitmal-kofte>

2.2.2.11. Orman

Orman yemeği eskisi kadar yapılmayan yemekler arasındadır. İçerisinde bulunan kırmızı et, yumurta, yoğurt sayesinde zengin bir protein kaynağıdır. Orman yemeğinde kullanılan kırmızı et koyunun sırt bölgesinden çıkarılan pirzoladan oluşmaktadır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 kg kemikli pirzola (Koyun)
- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 5-6 bardak su
- 1 adet yumurta

- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı haspir
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Tencereye 1 yemek kaşığı sadeyağ konulur ve eritilir. Orta ateşte kızan yağın içerisine pirzolalar eklenir ve yağda az miktarda kızartılır. Bu aşamada ince ince doğranan soğan da tencereye ilave edilir ve et ile beraber kavrulur. Soğan pembeleştikten sonra tencerenin içerisine sıcak su ilave edilir ve et ile soğan orta ateşte haşlanır. Tencerenin içerisine gecedan ıslatılan nohut ile tuz ilave edilir ve pişirilmeye devam edilir. Yoğurt, yemek için hazır hale getirildikten sonra tencereye, pişen yemeğin içerisine ilave edilir ve 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin pişirilmesi sonlandırılır. Bir tavada 1 yemek kaşığı sadeyağ eritilir ve üzerine haspir ve karabiber eklenir. Son olarak yemeğin üzerine haspirli ve karabiberli yağ dökülür (Güzelbey, 2018, s. 223)

2.2.3. Kebaplar

Gaziantep mutfağının mihenk taşı sayılan kebabların birçok özelliği vardır. Öncelikle kullanılacak olan hayvanın türü ve cinsi bilinmelidir. Yörede genellikle Antep Halliği ve Van Beyazı koyunlarının eti kullanılmaktadır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Kebaplarda birçok sebze ve meyve et ile beraber pişirilmektedir. Gaziantep mutfağının en belirleyici özelliklerinden biri de bu kullanımı hala sürdürmesidir. Diğer illerimizin kebablarında birbirinden farklı sebze ve meyve kullanımını görmek çok fazla mümkün değildir. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Eskiden beri Gaziantep halkı ve özellikle Gaziantep esnafı için söylenen bir söz vardır: “Antepliler altı gün çalışır; pazar günü sahreye gider, yerler.” Günümüz anlamında sahre, piknik demektir. Ve pikniklerde en pratik yemek olarak kebab tercih edilirdi. Özden Özşabuncuoğlu (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Gaziantep kebab konusundaki yaratıcılığı ve çeşitliliğiyle yine ön plana çıkıyor. Etnin terbiyesinde kullanılan baharatlardan pişirme tekniklerine, yanında sunulan alışılmışın dışında meyve ve sebze çeşitleriyle yüzyıllardır süre gelen kültürel

etkileşimin yaşayan bir örneği haline geliyor. Doğa Çitçi (kişisel iletişim, 26 Ekim 2020)

Gaziantep bölgesinde yapılan kebabların mutlaka kömür ateşinde pişirilmesi gerekmektedir. Eski bir alışkanlık olan bu uygulayış hala günümüzde sürmektedir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep bölgesindeki kasaplar, kebapta kullanılacak olan etin hayvanın hangi bölgelerinden elde edileceğini çok iyi bilirler. Bu sebepten dolayı kasaplara giden insanlar öncelikle hangi kebabı yapacağını kasaba söyler ve bu şekilde eti temin ederler. Eti, kıyma şeklinde kullanmak isteyen kişiler makineden eti çekmez, kasaplarda zırh denilen büyük kasap bıçağı ile etin zırhtan geçirilmesini isterler. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Zırh kıyması hazırlanırken tuz, kasap tarafından ilave edilir. Genellikle bahar ve yaz aylarında yapılan pikniklerde tüketilen kebabların pişirme öncesi saklanma koşulları sıcaklıktan dolayı olumsuz etkilenebilir. Tuz, etteki bakteri üremesini yavaşlattığından dolayı zırh işlemi sırasında eklenir ve bu şekilde etin kullanım süresi uzatılmış olur. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

2.2.3.1. Kebaplarda kullanılan zırh kıyması

Kebaplarda kullanılan kıyma, etin zırhtan geçirilmesi ile hazırlanmaktadır. Zırhtan geçirilerek hazırlanan kıyma lezzet ve doku bakımından ideal bir kıvam almaktadır. Kıyma piştikten sonra kolay bir şekilde ağızda dağılması ile zırhın özelliği ortaya çıkmaktadır. Zırh kıyması için genellikle koyun etinin döş, kuyruk ve yağsız kırmızı et tarafları kullanılmaktadır. Genellikle 1 kg kebablık zırh kıyması için 550-600 g yağsız ve sinirsiz et, 250-300 g döş eti ve 50-100 g kuyruk yağı kullanılır. Bu oran bazı tariflerde değişiklik gösterebilir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

2.2.3.2 Antep terbiyeli kuşbaşı kebab

Bu kebapta kullanılan terbiye işlemi Gaziantep'te üretilen domates salçası, biber salçası, zeytinyağı ve baharatlar ile yapılmaktadır. Koyun etinin but, kol, sırt ve kürek kısımlarından elde edilen kuşbaşı etler kullanılmaktadır. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- 1 kg kebablık kuşbaşı et (koyun)
- 60-70 g kuyruk yağı (koyun)
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- ½ yemek kaşığı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4-5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kuşbaşı doğranan etler bir gün öncesinden zeytinyağı ve tuz ile beraber karıştırılarak buzdolabında bekletilir. Ertesi gün salçalar, baharatlar ve dövülmüş sarımsak ile beraber etler ezilmeden et ile beraber bir kap içerisinde harmanlanır. Bu şekilde tekrar buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir. Terbiyeli et dinlendikten sonra kebablık şişe saplanır. Her iki parça et arasına et ile aynı boyutta veya daha küçük doğranan kuyruk yağı saplanır. Şişin boyutuna göre bir şişte toplamda 8-10 adet et ve kuyruk yağı olmalıdır. Şişlere saplanan et çok harlı olmayan kömür ateşi üzerinde pişirilir. Pişirme işlemi sırasında şiş hep aynı yöne doğru çevrilir. Ateşin ete değmemesine özen gösterilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 24).



Görsel 2. 14. Antep Terbiyeli Kuşbaşı Kebab

(<http://www.gaziantepozel.com/antep-terbiyeli-kusbasi-tarifi/>)

2.2.3.3. Kıyma kebabı

Kıyma kebabının en önemli özelliği; içerisinde baharat, salça vb. gibi ilave malzemelerin olmamasıdır. Bu sebepten dolayı etin kendi lezzeti ve aroması ön plandadır. Koyun etinden hazırlanan zırh kıymasının bir diğer özelliği de kısa sürede pişmesidir. Bu sebepten dolayı özellikle Gaziantep'li pikniklerde çok sık tüketilmektedir. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 kg kebablık et (koyun)
- 200-300 g kuyruk yağı (koyun)
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kebablık et öncelikle tuz ve kuyruk yağı ile beraber zırhtan geçirilerek kıyma haline getirilir. (Zırhtan geçirilen et pişirildikten sonra istenilen dağılma yapısına sahip olmaktadır. Bu sebepten dolayı et makinesinden elde edilen kıyma iyi sonuç vermemektedir.) Daha sonra yaklaşık 70-75 g ağırlığında parçalar haline bölünür. Her parça kıyma şişine geçirilir. Bu aşamada el, su ile ıslatılarak işlem kolaylaştırılır. Parmaklar yardımıyla kıymada şiş üzerinde 2 cm aralığında boğumlar oluşturulur. Böylece pişirme esnasında kıymanın şişten dökülmesi engellenir. Hazırlanan şişler serin ortamda 20-25 dakika bekletilir. Bu bekleme işlemi de etin kendini toplamasını sağlayacaktır. Çünkü ete, el ile şekil verildiğinden et ısınmış ve verim kaybetmiştir. Dinlenen kıymalar harlı olmayan kömür ateşinin üzerinde pişirilmeye başlanır. Bir tarafı pişen kıymanın diğer tarafı da hemen çevrilerek pişirilir. (Tan, 2014, s. 65).



Görsel 2. 15. Kıyma Kebabı

(<http://tariflerleyemekler.com/kiyma-kebabi-2979.html>)

2.2.3.4. Altı ezmeli kebab

İlkbahar ve yaz aylarında olgunlaşan domatesler ile yapılan bu kebab, Gaziantep'in yöresel yemeklerinden biridir. Ezme ismini, domateslerin közlendikten sonra ezilmesi ile almıştır. Gaziantep kültüründe domateslerin ezme işlemi ahşap tokmak ile yapılırdı. Günümüzde sanayi gelişiminin etkisiyle ve mutfaklarımızda tahta kullanımının azalmasıyla bu gelenek de azalmaya başlamıştır. Altı ezmeli kebapta iki farklı et kullanılmaktadır. Önceki tariflerde verilen “Antep terbiyeli kuşbaşı” ve “Kıyma kebabı” hazırlandıktan sonra isteğe bağlı olarak bu iki kebab ezilen domateslerin üzerine ilave edilir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

Ezme için:

- 1 kg olgun domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 adet yeşilbiber

Kebab için:

- 1 şiş kuşbaşı kebab
- 1 şiş kıyma kebabı

Hazırlanışı: Domatesler yıkanır ve kurutulur. Her bir domates ikiye bölünerek şişe geçirilir. Harlı ateşte pişirilir. Pişirilip, közlenen domatesler soyulduktan sonra bir kabın içerisinde ahşaptan yapılmış domates ezeceği ile ezilir. (Dövecek yerine bir bardağın alt kısmı da kullanılabilir.) Öte yandan kuşbaşı veya kıyma kebabı hazırlanır. (İki kebabın da yapıları önceki tariflerde verilmiştir.) Bir bakır tabağa ezilen domatesler alınır ve ezme ısıtılır. Üzerine kuşbaşı veya kıyma kebab yerleştirilir. Yeşil biberler boydan ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır. İkiye bölünen biberler ince ince doğranır ve yemeğin üzerine eklenir. Son olarak karabiber ilave edilir (Tan, 2014, s. 66).



Görsel 2. 16. Altı Ezmeli Kebab

(<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/63723/Altı-Ezmeli-Kebab.html>)

2.2.3.5. Simit kebabı

Simit kebabı, Gaziantep'in yöresel yemeklerinden biridir. Simit, Gaziantep kültüründe ince bulgura verilen isimdir. Her mevsim yapılan bu kebab, tahıl grubunu da içermesiyle önemli bir konumdadır. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 500 g kebablık zırh kıyması (koyun)
- ½ su bardağı köftelik bulgur (simit)
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 3-4 diş sarımsak
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ bardak su

Hazırlanışı: Köftelik bulgur ılık su ile ıslatılır ve üzeri kapalı bir kapta 10-15 dakika bekletilir. Daha sonra ıslanmış bulgur ile beraber zırh kıyması, dövülmüş sarımsak, tuz ve baharatlar birleştirilerek iyice yoğrulur. Homojen bir hal alan karışım 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen kıymadan yaklaşık 50-60 g ağırlığında parçalar koparılır ve kıyma şişine geçirilir. Su yardımıyla kıyma kebabına düzgün bir şekil verildikten sonra harı geçmiş kömür ateşinde çevirerek pişirilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 27)



Görsel 2. 17. Simit Kebabı

(<https://gastromanya.com/simit-kebabi-tarifi/>)

2.2.3.6. Patlıcan kebabı

Gaziantep mutfağında en çok kullanılan sebzelerden biri olan patlıcanın yöresel ismi “Balcan” olarak bilinmektedir. Patlıcan kebabı Gaziantep mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. Tencere ve tava yemeklerinde kullanılan patlıcanlardan farklı olarak bu kebapta kabuğu ince ve çekirdeksiz olan patlıcanlar tercih edilir. Zırh kıymasının ise yağ oranı diğer kebablardan biraz daha fazladır. Genellikle dürüm olarak tüketilen patlıcan kebabı iki türde pişirilmektedir. İlk olarak kömür ateşinde ızgara yapma yöntemi kullanılmaktadır. İkinci yöntem ise daha çok Gaziantep bölgesinde yaygın olan tepsi kebabı olarak anılan taş fırında odun ateşinde pişirme yöntemidir. Tepsi kebabı genellikle evlerde hazırlanır ve pişirilmek üzere taş fırınlara gönderilir. Esnaf kültüründe ise genellikle kasaplara sipariş verilir ve kasaplar kebabı hazırlar, pişirir ve istenilen yere gönderir. Bu kültür hala sürmektedir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021)

Malzemeler:

- 750 g kebablık zırh kıyması (koyun)
- 2 kg kemer (eğri olmayan) patlıcan
- 500 g domates
- 250 g yeşilbiber
- 250 g kırmızı (kappa)
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar yıkanır ve kurutulur. Sap kısımları kesilen patlıcanlar 5-6 cm boyutunda 4-5 parçaya bölünür. Kebaplık zırh kıyması tuz ile beraber zırhtan geçirilerek hazır hale getirilir. Şişe önce kesim sırasına göre patlıcan geçirilir. Sonrasında ceviz büyüklüğünde kıyma saplanır ve bu düzen içerisinde tüm kesilen patlıcanlar şişe geçirilir. Harı geçmiş kömür ateşinde ağır ağır pişirilir. Pişen patlıcan kebabları bir tepsiye alınır ve içerisine bir fincan miktarı sıcak su ilave edilir. Üzerine bir tepsi koyulur ve tekrar ateşin üzerine alınarak yaklaşık 10 dakika patlıcan kebabının terletilmesi sağlanır. (Bu işlem patlıcan kabuklarının daha rahat soyulması için yapılır.) Domatesler boyutuna göre 2-3 parçaya bölünür ve biberler ile beraber şişe takılarak közlenir, kebabın yanında servis edilir (Güzelbey M. , 2018, s. 105).



Görsel 2. 18. Patlıcan Kebabı

(<https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/menu-cat/patlican-kebabi/>)

2.2.3.7. Domates kebabı (Frenk kebabı)

Osmanlı mutfağına çok sonraları giren domatesin ismi bir dönem frenk olarak anılmıştır. Avrupa ülkeleri için kullanılan bu tabir, Avrupa'dan gelen ürünler için de kullanılmıştır. Osmanlı mutfağına girmesiyle birçok yemekte kullanılan domatesin kebabı da mevcuttur. Gaziantep mutfağında en çok kullanılan sebzelerin başında gelen domatesin kebabı özellikle yaz aylarında tüketilmektedir. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021)

Malzemeler:

1 kg kebablık zırh kıyması (koyun)

1 kg orta boy domates

1 ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kebaplık zırh kıyması tuz ile beraber zırhtan geçirilir ve 10-15 dakika dinlendirilir. Orta boy domatesler yıkanır ve dörde bölünür. Şişe geçirilen her iki domatesin arasına yaklaşık 50-60 g kıyma saplanır. Kömür ateşinin üzerinde çevrilerek pişirilir (Öztaş, 2011, s. 250).



Görsel 2. 19. Domates Kebabı

(<https://www.kebab.gen.tr/domates-kebabı.html>)

2.2.3.8. Sarımsak kebabı

Sarımsak, Gaziantep mutfağının vazgeçilmez bir malzemesidir. Tava ve tencere yemeklerinde, lahmacunda kullanıldığı gibi kebablarda da kullanılmaktadır. Mevsimsel kebabların başında yer alan sarımsak kebabı ilkbahar ve yaz aylarında yapılmaktadır. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- 750 g kebablık zırh kıyması (koyun)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2-3 kg taze bütün sarımsak
- ½ bardak su

Hazırlanışı: Kebaplık kıyma tuz ile beraber zırhta çekilir ve 10-15 dakika dinlendirilir. Ardından sarımsakların sapı bir bıçak yardımıyla çıkarılır ve sarımsaklar temizlenir.

Şişe geçirilen her iki sarımsak arasına yaklaşık 30-45 g ağırlığında kıyma parçaları saplanır. Harı geçmiş kömür ateşinde şişler çevrilerek kebab pişirilir. Daha sonra pişen sarımsakların kabukları alınır ve bakır bir tepsiye kıyma ile beraber dizilir. Üzerine verilen ölçüde su serpilir ve üzeri kapatılarak tekrar hafif ateşte sarımsakların terletilmesi sağlanır. Yaklaşık 10 dakika sonra bu işlem sonlandırılır (Tan, 2014, s. 73).



Görsel 2. 20. Sarımsak Kebabı

(<https://www.antepsofrasi.com/tarif/sarimsak-kebabi-mangalda/>)

2.2.3.9. Soğan kebabı

Kış mevsiminin en önde gelen kebablarından olan soğan kebabı, Gaziantep mutfağının aslında nasıl zahmetli bir mutfak olduğunun kanıtıdır. Sebebi ise yapım aşamasının uzun sürmesidir. Patlıcan kebabında olduğu gibi iki türlü pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Olması gereken önce soğan kebabının mangalda kömür ateşinde pişirilmesi daha sonra ise bakır bir tabağa alınıp sosunun ilavesiyle terletilmesidir. Soğan kebabının hazırlanması diğer kebablara nazaran biraz daha uzun sürmektedir. Bu sebepten dolayı Gaziantep esnafı fırına soğan kebabı siparişi verdiğinde siparişin hemen gelmeyeceğini bilir. Bu bekleyiş Gaziantepli insanların yemeğin en iyisini yeme isteğinden gelmektedir. Çünkü yemek kültürü bunu gerektirir. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

750 g kebablık zırr kıyması (koyun)

1 kg kebablık soğan

1 adet küçük boy limon suyu

1 yemek kaşığı nar ekşisi

1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Soğanların baş ve sap kısımları derince kesilir. Dıştaki ilk kalın kabukları çıkarılır ve yıkanır. Kebaplık zırh kıyması tuz ile beraber zırhtan geçirilir ve 15-20 dakika dinlendirilir. Soğanlar bütün olarak şişe geçirilir. (Genellikle ikiye bölünüp şişe geçirilen soğanlar bu tarifte bütün olarak kullanılmaktadır. Bu sayede iç yüzeyi yanmamakta ve suyunu daha az kaybetmektedir.) Her iki soğan arasına yaklaşık 40-50 g ağırlığında kıyma saplanır. Harı geçmiş kömür ateşinin üzerinde şişler çevrilerek kebab pişirilir. Pişen soğanların yanmış kabukları çıkarılır ve bir tepsiye kıyma ile beraber dizilir. Bir kapta limon suyu, nar ekşisi ve ılık su karıştırılır ve kebabın üzerine dökülerek tepsinin üstü kapatılır. Tekrar ateşin üzerine alınarak yaklaşık 10 dakika soğanlar terletilir ve pişirme işlemi sonlandırılır (Güzelbey R. , 2018, s. 109).



Görsel 2. 21. Soğan Kebabı

[\(https://www.aksam.com.tr/\)](https://www.aksam.com.tr/)

2.2.3.10. Yenidünya kebabı

Malta eriği olarak da bilinen yenidünya kebabı Gaziantep mutfağının yöresel meyveli yemeklerinin başında yer alır. Yaz aylarında yapılan bu kebab, birçok yerli ve yabancı turistin ilgisini çekmektedir. Meyve ile kırmızı eti bir araya getiren bu kebab, Osmanlı mutfağının günümüzdeki yansımasıdır. Meyvenin mayhoş bir tadının olması kebaba ilgiyi arttırmaktadır. Gaziantep mutfağı kırmızı et kültüründe meyveli yemeklerin varlığı, geçmişteki alışkanlıkların hala korunduğunu göstermektedir. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 kg kebablık zırh kıyması (koyun)
- 1 ½ kg orta büyüklükte yenidünya
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kebablık zırh kıyması tuz ile beraber zırhtan geçirilir ve 15-20 dakika serin yerde dinlendirilir. Yenidünyaların sap ve baş kısımları kesilir. Ortadan ikiye bölündükten sonra çekirdek kısmı çıkarılır ve kebab için uygun hale getirilir. Meyve, kabuklu tarafı dışa gelecek şekilde şişe geçirilir. Her iki yenidünya arasına yaklaşık 40-50 g ağırlığında kıyma saplanır. El ile şekil verip düzelttikten sonra harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek kebablar pişirilir (Öztan, 2011, s. 271).



Görsel 2. 22. Yenidünya Kebabı

(<https://www.antepsofrasi.com/tarif/yeni-dunya-kebabi/>)

2.2.3.11. Keme kebabı

Keme bir tür mantar çeşididir. Özellikle Güneydoğu bölgesinde yetişmektedir. Kolay yetişmemesinden dolayı maliyeti yüksek bir gıda çeşididir. Lahmacunda ve tava yemeklerinde kullanıldığı gibi kebab olarak da tüketilmektedir. Keme mantarının şişe geçirilmesi aşamasında delinmesi için “keme deleceği” denilen bir tür oyacak kullanılır. Yapısı itibarıyla dağılmaya müsait olan bu mantarın delinmesi aşamasına dikkat edilir. Kültürümüzde yeteri kadar bilinmeyen keme mantarı Gaziantep bölgesinde tanıtılmaya ve yemeklerde kullanılmaya çalışılıyor. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020).

Malzemeler:

- 6-7 adet keme (mantar türü)
- 1 kg kebaplık zırh kıyması (koyun)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Kebaplık zırh kıyması; tuz ve karabiber ile zırhtan geçirilir ve serin yerde 15-20 dakika dinlendirilir. Kemelerin kabukları soyulur ve temizlenir. Daha sonra boyutuna göre 2-3 parçaya kesilen kemeler, keme deleceği ile ortadan delinir ve şişe geçirilmek üzere hazır hale getirilir. (Keme deleceği yok ise kebaplık şiş yardımıyla aynı işlemi yapabilirsiniz. Direkt şişe geçirilen kemelerde çatlama meydana geldiğinden bu işlem önemlidir.) Delinip, şişe geçirilen kemelerin arasına aynı boyutta kıyma parçaları yerleştirilir. Harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek pişirilir (Tokuz, 1995, s. 35).



Görsel 2. 23. Keme Kebabı

<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/73983/Keme-Kebabi-Tarifi-Gaziantep.html>

2.2.3.12. Ekşi elma kebabı

Elma kebabı meyveli kebablar arasındadır. Gaziantep'in birçok yemeğinde ekşilik verici malzemeler kullanılır. Nar pekmezi, limon, sumak vb. Bu tarifte ise ekşi elmaların kendisi kullanılmaktadır. Artık günümüzde eskisi kadar yapılmayan elma kebabının iki türlü pişirme yöntemi mevcuttur. Birincisi tepsiye dizilen kebabın taş fırında odun ateşinde pişirilmesi, ikincisi ise elma ve kıymanın şişe geçirilip kömür ateşinin üzerinde pişirilmesidir. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020).

Malzemeler:

- 1 kg küçük ekşi elma
- 500 g kebablık zırh kıyması (koyun)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Kebablık zırh kıyması; tuz ve karabiber ile zırhtan geçirilir ve serin yerde 15-20 dakika dinlendirilir. Elmalar yıkanır, dörde bölünür ve çekirdek kısımları çıkarılır. Kebablık şişe geçirilen elmaların arasına 40-50 g ceviz büyüklüğünde kıyma parçaları yerleştirilir. Harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek pişirilir (Öztan, 2011, s. 252).



Görsel 2. 24. Ekşi Elma Kebabı

<https://www.medyarota.com/mutfak/alisilmadik-bir-lezzet-elma-kebabi-tarifi-h8551.html>

2.2.3.13. Ayva kebabı

Türk mutfağında en çok kullanılan meyvelerinden biri olan ayvanın kebabı, Gaziantep mutfağında hala yapılmaktadır. Günümüzde hala yapılması ise geleneklerimize bağlı kaldığımızın bir göstergesidir. Mayhoş aroması ile kırmızı ete yakıştırılan ayvaların iyi seçilmesi gerekmektedir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 750 g kebablık zırh kıyması (koyun)
- 1 ½ mayhoş ayva

- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ bardak su

Hazırlanışı: Kebaplık zırh kıyması tuz ile beraber zırhtan geçirilir ve 15-20 dakika serin yerde dinlendirilir. Ayvalar yıkanır ve ortadan ikiye bölünerek çekirdekli kısmı çıkarılır. Daha sonra isteğe bağlı olarak elma dilimi ya da kuşbaşı şeklinde doğranarak hazır hale getirilir. Şişe geçirilen ayvaların arasına 40-50 g büyüklüğünde kıyma parçaları yerleştirilir. Harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek pişirilir. Pişirildikten sonra ayvaların yanan kabukları ayrılır ve bir tepsiye et ile beraber dizilir. Üzerine verilen ölçüde ılık su ilave edilerek üstü kapatılır ve tekrardan ateşin üzerine alınarak ayvalar terletilir. Yaklaşık 10 dakika süren terletme işlemi sonrası pişirilme sonlandırılır (Tan, 2014, s. 76).



Görsel 2. 25. Ayva Kebabı

(<https://www.neyeseksimdi.com/ayva-kebabi-tarifi/>)

2.2.3.14. Ciğer kebabı

Cartlak kebabı olarak da bilinen ciğer kebabının Gaziantep mutfağında ayrı bir yeri vardır. Eskiden daha çok koyunun karaciğeri kullanılırken günümüzde talebin artmasıyla dana ciğeri de kullanılmaya başlanmıştır. Gaziantep yemek kültüründe sabahın erken saatlerinde tüketilmeye başlanan ciğer, gecenin ilerleyen zamanlarına kadar talep görmektedir. Kuşbaşı et boyutundan daha küçük biçimde doğranan ciğerlerin boyutu günümüzde kuşbaşıya yaklaşmıştır. Bunun sebebi ise şişe daha rahat ve az zamanda saplanmasıdır. Ciğer, mutfağımızda uzun süreden beri

kullanılmaktadır. Osmanlı zamanındaki kasaplar sakatat ürünü olan ciğeri etin üstüne çok az miktarda bir para karşılığı ile vermekteydi. Bu durum ciğerin daha fazla tüketilmesine yol açıyordu. Son zamanlara kadar ciğer, maddi durumu et almaya müsait olmayan insanların daha çok tercih ettiği bir üründü. Lakin artık karaciğer kırmızı et kadar talep görür olmuş ve fiyatı da kırmızı ete yaklaştığından ucuz bir yiyecek olmaktan çıkmıştır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 500 g karaciğer (koyun)
- 100 g kuyruk yağı (koyun)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı sumak

Hazırlanışı: Ciğer ve kuyruk yağı kuşbaşı etten daha küçük boyutlarda doğranır. Ciğer kebabına özel olan ince şişlere önce ciğerden başlanarak bir adet ciğer bir adet kuyruk yağı olmak üzere ciğer ve kuyruk yağı saplanır. Ortalama olarak bir şişe toplamda 8-10 adet ciğer ve kuyruk yağı yerleştirilir. Ciğer harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek pişirilir. Pişirme esnasında ciğerin alev almamasına dikkat edilir. Çok fazla kurutulmadan ateşin üzerinden alınan ciğerlerin üzerine servis sırasında tuz ve baharatlar serpilir (Tan, 2014, s. 79).



Görsel 2. 26. Ciğer Kebabı

<https://www.neredenekadarayenir.com/2017/02/lokus-ciger-seferpasa-gaziantep-menu.html>

2.2.3.15. Küşleme kebab

Küşleme, koyunun omurga bölümünde bulunun sinirsiz et parçasıdır. Koyunun bonfilesi olarak da adlandırılan küşlemenin Gaziantep mutfağında önemli bir yeri vardır. Koyundan az miktarda çıkarıldığı için değerli bir et olan küşleme soslu ve sossuz olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Etin kendi aromasını almak isteyen insanlar genellikle ete sos ilave etmeden sadece tuz ile beraber pişirerek tüketirler. Gaziantep'te bulunan işletmeler küşlemeyi porsiyon olarak vermek yerine diğer kebab çeşitlerinin yenmesi sonunda bir iki parça olarak müşteriye sunmaktadır. Bunun sebebi ise küşlemenin az miktarda bulunmasıdır. Pişirme işlemine dikkat edilmesi gerekmektedir. Oldukça yumuşak bir et olan küşlemeler kısa sürede pişeceğinden içi sulu bir yapıda kalacaktır. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- 4 adet küşleme (koyun sırtından çıkarılan yağsız ve sinirsiz et)
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı: Üzerindeki yağlardan arındırılmış küşlemeler dört eşit parçaya bölünür. Verilen ölçüdeki tuz ile yoğrulur. Kebablık şişe geçirilen küşlemeler harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek pişirilir (Öztan, 2011, s. 264).



Görsel 2. 27. Küşleme Kebab

(<https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/gaziantepin-ozel-lezzeti-kusleme-kebab-/2156473>)

2.2.4. Etli tencere ve tava yemekleri

Unesco tarafından koruma altına alınan Gaziantep mutfağının belki de en önemli kısmı tencere ve tava yemekleridir. Birçok malzemenin bir araya geldiği bu yemek türünün ana malzemelerinden biri de kırmızı ettir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep Mutfağının diğer mutfaklardan farkı bir yemekte sebzeyi, eti, yoğurdu ve meyveyi ustalıkla kullanılmasıdır. Tencere ve tava yemeklerinde bunu rahatlıkla görebilirsiniz. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Diğer yemek türlerinde olduğu gibi tencere ve tava yemeklerinde de koyun eti kullanılmaktadır. Koyun etinin yumuşaklığı ve aroması ile birçok çeşit tencere ve tava yemeği yapılmaktadır. Özellikle tencere yemeklerinde koyunun but, kol ve kürek bölgelerinden çıkarılan kuşbaşı et tercih edilmektedir. Bunun sebebi ise bu bölgelerden çıkarılan etlerin hem yumuşaklığının hem de aromasının istenilen seviyede olmasıdır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Gaziantep mutfağında etli ve etsiz tencere ve tava yemekleri mevcuttur. Eski dönemlerde yani kıtlığın bulunduğu yıllarda bazen et bulunmazken bazen de sebze bulunmuyordu. Bu sebepten dolayı iki türlü de tencere yemekleri yapılmaktadır. Günümüz Gaziantep mutfağının bu denli çeşit barındırmasının ardında aslında toplumsal yönden zor dönemlerin geçirilmesi yatmaktadır. Çünkü yokluk zamanlarında elinizde var olan malzemeyi ustalıkla kullanmanız gerekmektedir. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Tencere ve tava yemeklerinde genellikle az miktarda sıvı ile pişirme diye tabir edilen yahni yöntemi kullanılmaktadır. Etler öncelikle az yağda kavrulur ve az miktarda su ilave edilerek pişirilir. Daha sonra tencere yemeğinin yapılışına geçilir. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021).

Eski dönemlerde tencere türü olarak bakır tercih edilirdi. Sebebi ise yüksek sıcaklığa ulaşabilmesi ve ısıyı eşit bir şekilde yayabilmesidir. Ancak endüstrinin gelişmesi ile bakır tencerelerin yerini çelik tencereler almıştır. Sağlık yönünden daha iyi olsa da kültür olarak bu yemeklerde bakır kullanılmaktadır. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

2.2.4.1. Beyran

Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinin başında gelen beyran zahmetli bir yemektir. Gaziantep ilinde sadece beyran satılan işletmeler mevcuttur. Görüntüsü itibariyle çorbayı andıran beyran aslında bir tencere yemeğidir. Koyun etinin gerdan kısmından yapılan beyran bakır tabaklarda pişirilir ve servis edilir. Bu gelenek daha çok lokantalarda mevcuttur. Beyran, kendisi için tasarlanan ocaklarda yüksek ısı ile pişirilmektedir.

Koyunun gerdan ve incik kısımlarının kullanılmasında ki sebep ise kemikli etin lezzetli olması ve koyunun değersiz diye tabir edilen kısımlarının değerlendirilmesidir. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 1 kg kemikli boyun ve incik eti (koyun)
- 2 su bardağı pirinç
- 1 baş kuru sarımsak
- ½ çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Belirtilen ölçüdeki et yıkanır ve bir tencereye alınır. Üzerine yaklaşık 7-8 bardak su ilave edilerek kısık ateşte kaynatılmaya başlanır. Etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Ayrı bir tencerede pirinç haşlanır ve 2 su bardağı su ve yeterince tuz ile pişirilir. Bakır bir tabağa önce pişen pirinç eklenir. Daha sonra üzerine iyice yumuşayan et ve et suyu ilave edilir. Ocağa alınan bakır tabak içerisindeki malzemeler kaynatılır. Bu esnada içerisine dövülmüş sarımsak ilave edilir. Ocaktan alınan beyranın üzerine isteğe bağlı olarak kırmızı pul biber ve karabiber serpilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 45)



Görsel 2. 28. Beyran

(<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/gaziantepin-gunun-her-saatinde-tuketilen-dogal-ilaci-beyran/1706449>)

2.2.4.2. Kelle paça

Türk mutfağında yerini almış olan kelle paçanın Gaziantep mutfağı için de önemi büyüktür. Hayvanın baş kısmının değerlendirildiği bu yemek beyran yapımından daha zahmetlidir. Koyun başının kullanıldığı kelle paçada kelleler ocak üzerinde ateşe direkt tutularak üzerindeki tüyleri yakılır. Daha sonra pişirme işlemine geçilir. Özellikle kış aylarında daha çok tüketilmektedir. Sarımsak ile beraber tüketildiği için sağlık açısından önemli bir yemek çeşididir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 adet koyun veya kuzu başı
- 4 adet ayak (koyun veya kuzu)
- 4 baş sarımsak
- Karabiber, kırmızı pul biber ve tuz (isteğe bağlı miktarda)
- 1 adet limon

Hazırlanışı: Koyun veya kuzunun baş ve ayaklarının tüyleri ocak üzerinde yakılır ve temizlenir. Birkaç defa soğuk sudan geçirildikten sonra bir tencereye alınır. Kelle ve ayakların üzerini geçecek miktarda tencerenin içerisine su ve tuz ilave edilir ve kısık ateşte uzun süre kaynatılır. Tencerenin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin

renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Kelle ve ayaklar iyice pişip, yumuşadıktan sonra kemiklerinden ayrılır ve etler başka bir tencereye ilave edilir. Etlerin üzerine tenceredeki pişme suyu süzgeçten geçirilerek ilave edilir. 5-10 dakika kemiksiz olarak ayrılan etler pişirilir. Servis tabağına alınan kelle paçanın üzerine dövülmüş sarımsak, karabiber, kırmızı pul biber ve limon suyu ilave edilir (Tokuz, 2002, s. 130).



Görsel 2. 29. Kelle Paça

(<https://www.aa.com.tr>)

2.2.4.3. Kara kavurma

Piştirme yöntemi olarak da literatüre geçen kavurma, Türk mutfağının en eski yemeklerinden biridir. Özellikle Ramazan ayında yapılan kavurma, Gaziantep bölgesinde ‘Kara kavurma’ olarak bilinmektedir. Kara ismi ise koyundan elde edilen yağsız et parçasından gelmektedir. Kara et diye tabir edilen et parçası genellikle koyunun kol, but ve kürek kısımlarından çıkarılmaktadır. Yağ oranı az olduğundan özellikle kebab ve kavurmada sıklıkla kullanılmaktadır. Kara kavurma Gaziantep kültüründe genellikle bayramlarda, taziyelerde ve düğünlerde misafirlere ikram edilmek için yapılmaktadır. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 1 kg ufak doğranmış orta yağlı et (koyun)
- 150 g ince çekilmiş kuyruk yağı (koyun)
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Bir tencereye belirtilen miktardaki kuyruk yağı alınır ve eritilir. Daha sonra üzerine kuşbaşıdan daha küçük doğranmış koyun eti ilave edilir ve kavrulur.

Tencerenin ağızı kapatılmadan bu işlem sürdürülür. Etler suyunu çekmeye başladığında renkleri koyulaşır. Bu sırada tuz eklenir ve yeterli yumuşaklığa geldiğinde yemeğin pişirilme işlemi sonlandırılır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 46).



Görsel 2. 30. Kara Kavurma

(<https://www.royalkuki.com/kara-kavurma-tarifi-et-kavurma/>)

2.2.4.4. Alenazik (Alinazik)

Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden biri olan alinazik, ismini Osmanlı döneminden almıştır. Yavuz Sultan Selim Antep'e ziyareti sırasında kendisine sunulan yemeği çok beğenir ve yapan kişiye övgü olarak "Kim bu eli nazık?" diye sorar. Sunulan yemek "Eli nazık" olarak adlandırılmış ve günümüze "Alinazik" olarak gelmiştir.

Gaziantep bölgesindeki kebabçılarda sıklıkla yapılan alinazik aslında bir tencere yemeğidir. Çünkü yemekte kullanılan kıyma, orijinal tarifte tencerede kavrulmuş olarak hazırlanmaktadır. Fakat günümüzde kuşbaşı et veya kıyma kebabından yapan işletmeler de mevcuttur. Alinazik yemeğinde kullanılan et koyun etinin genellikle döş kısmıdır. Bu yemeğin bir özelliği de etin yağlı olmasıdır. Bu sebepten dolayı koyunun döş tarafı bu yemek için en uygun yeridir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 250 g iri çekilmiş kıyma (koyun)
- 4-5 adet orta boy kemer patlıcan
- 3 su bardağı süzme yoğurt

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3-4 diş sarımsak
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı kırmızıbiber
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- ¼ bardak su

Hazırlanışı: Kıyma bir tavaya alınır ve verilen ölçüdeki su ile ½ tatlı kaşığı tuz içerisine eklenir. Orta ateşte pişirilen kıymanın suyunu saldıktan sonra tekrar çekinceye kadar pişirilmesi sağlanır. Pişmeye yakın içerisine zeytinyağı, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilir. Patlıcanların üzerine birkaç delik açılır ve patlıcanlar kömür ateşinde közlenir. Daha sonra kabukları soyulur ve bir tokmak veya bardağın alt tarafı ile ezilerek püre haline getirilir. Süzme yoğurt bir kap içerisinde karıştırılarak ateşin üzerine alınıp, ısıtılır. Isınan yoğurdun içerisine püre haline gelmiş patlıcanlar ve kalan tuz ile dövülmüş olan sarımsaklar eklenerek karıştırılır ve karışım ateşin üzerinden alınır. Bakır bir tabağa koyulan yoğurtlu patlıcanın üzerine kavrulan kıyma eklenerek yemeğin hazırlanması bitirilir (Tan, 2014, s. 86)



Görsel 2. 31. Alinazik

(<http://www.aplus.web.tr/narin-bir-lezzet-ali-nazik-in-hikayesi.80.tr.html>)

2.2.4.5. Vişne kebabı

Meyveli yemeklerin başında gelen vişne kebabı, Gaziantep mutfağının hala kültürüne bağlı, farklı lezzetleri bir araya getirmekte yetkin olduğunu göstermektedir.

Türkiye'nin birçok bölgesinde tuhaflıkla karşılanan bu yemek Gaziantep'te eskisi kadar olmasa da hala yapılmaktadır. Kırmızı et ile meyvenin bir arada kullanıldığı vişne kebabında koyunun döş, kol ve kürek kısımlarından elde edilen orta yağlı kıyma kullanılmaktadır. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

Malzemeler:

- ½ kg köftelik kıyma (koyun)
- 750 g vişne
- 3 adet orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 adet limon suyu
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1½ tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- Birkaç dal kıyılmış maydanoz
- 2-3 pide ekmeği

Hazırlanışı: Köftelik kıyma içerisine tuz ve karabiber eklenir ve iyice yoğrulur. Vişne büyüklüğünde parçalar alınarak, yuvarlanır. Bir tencereye köftelerin üzerini geçmeye yakın su ilave edilir ve su kaynadıktan sonra köfteler içerisine eklenerek az miktarda kaynatılır. Daha sonra köfteler sudan çıkarılır ve bekletilir. Vişneler yıkanır, ayklanır ve temizlenir. Meyvenin yarısı ayrılır ve suyu çıkarılır. Diğer yarısının çekirdek kısımları dikkatli bir şekilde çıkarılır ve bekletilir. Bir tencerede sadeyağ eritilir ve içerisine ince ince (brunaz) doğranan soğanlar ilave edilir. Daha sonra haşlanan köfteler kırmızıbiber ile tencereye eklenerek kavrulur. Kavrulma işlemi devam ederken vişne ve limon suları eklenir. Yaklaşık 45 dakika sürecektir. Bu işlemin sonunda çekirdeği çıkarılmış vişneler de yemeğe ilave edilir ve 10 dakika daha yemek pişirilir. Son olarak pideler baklava dilimi şeklinde kesilir ve geniş bir tabağın içerisine

dizilir. Üzerine vişne kebabı dikkatli bir şekilde koyulur. İnce kıyılmış maydanoz son olarak yemeğin üzerine serpilir (Tokuz, 2002, s. 120)



Görsel 2. 32. Vişne Kebabı

[\(https://yemek.com/tarif/visne-kebab/\)](https://yemek.com/tarif/visne-kebab/)

2.2.4.6. Ayvalı taraklık (Ekşili taraklık)

Yöresel meyveli yemeklerden biri olan ayvalı taraklık ismini koyun etinin tarak kısmı denilen pirzola (sırt) bölgesinden almaktadır. Bu yemekte kırmızı et ile beraber ekşilik veren nar ekşisi kullanılmaktadır. Bu damak tadını aslında vişne kebabı, elma kebabı ve diğer mayhoş meyve ve sebzelerin kullanıldığı yemeklerde de görebiliyoruz. Gonca Tokuz (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 1 kg pirzola (koyun)
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet orta boy ayva
- 2 yemek kaşığı nar pekmezi (Nar ekşisi)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

- 5-6 bardak su

Hazırlanışı: Pirzolalık et harı geçmiş kömür ateşinde renk alıncaya kadar pişirilir. (Bu aşamada tam pişirme işlemi uygulanmaz çünkü tencerede pirzolanın pişirme işlemi devam edecektir.) bir tencerede sadeyağ eritilir ve ince doğranan soğanlar ilave edilerek soğanların iyice pişirilmesi sağlanır. Daha sonra içerisine salça, pirzola ve tuz eklenerek kavrulur. 3-4 dakika sonra üzerlerine belirtilen ölçüde sıcak su konularak etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişen etlerin üzerine kabuklu halde elma dilimi şeklinde doğranan ayvalar ile nar pekmezi ilave edilir ve 15-20 dakika kadar pişirme işlemine devam edilir. Ayvalar yumuşadıktan sonra üzerine yenibahar ve karabiber eklenir ve pişirme işlemi sonlandırılır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 62).



Görsel 2. 33. Ayvalı Taraklık

(<https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/galeri/>)

2.2.4.7. Kazan kebabı

Kazan kebabında kullanılan kıyma koyun etinin döş, kürek, kol ve but taraflarından elde edilir. Bu sebepten dolayı kıymanın yağ oranı orta seviyededir. Ama isteğe bağlı olarak sadece koyunun döşü kıyma haline getirilerek yağ oranı fazla tutulabilir.

Gaziantep mutfağında patlıcan sebzesinin büyük bir önemi vardır. Birçok tencere ve tava yemeğinde kullanılan patlıcan kullanıldığı yemek çeşidine göre seçilmelidir. Kebapta, tencere yemeklerinde ve dolmalarda kullanılan patlıcanlar farklılık göstermektedir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- ½ kg az yağlı kıyma (koyun)
- 6 adet orta boy patlıcan
- 2 adet soğan
- 3 adet domates
- 4 adet yeşil biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar alacalı bir şekilde soyulduktan sonra 2-3 parçaya bölünür. Her bölünen parça tam ayrılmamak şartıyla ortadan ikiye kesilir. Bir kap içerisinde kıyma, ince doğranmış soğan, tuz ve baharatlar karıştırılarak harç haline getirilir. Kesilen patlıcanların arasına yapılan harç doldurulur ve bir fırın tepsisine patlıcanlar yerleştirilir. Domateslerin kabukları soyulur ve ince dilimler haline getirilir. Yeşil biberler ikiye bölünür, çekirdek kısımları çıkartılır ve enine doğru ikiye bölünür. Tepsiye dizilen patlıcanların üzerine domates ve biberler yerleştirilir. Taş fırın veya elektrikli fırında pişirilir (Tokuz, 2002, s. 111).



Görsel 2. 34. Kazan Kebabı

(<http://aintabsofrasi.blogspot.com/2010/10/kazan-kebab.html>)

2.2.4.8. Kilis kebabı

Kilis kebabında 2 farklı pişirme yöntemi mevcuttur. Öncelikle patlıcanlar kömür ateşinde çok pişirilmeden kıyma ile beraber közlenir. Gaziantep'te piknik sırasında yapılan patlıcan kebabı sonrası pişirilmemiş kalan patlıcanlar Kilis kebabı için ayrılır. Bu şekilde ürün ziyan olmadan ikinci bir yemeğin malzemesi olarak kullanılır. Piknik sonrası genellikle akşam yarı közlenen patlıcanlar ile kıyma tencerede Kilis kebabına dönüştürülür. Kilis kebabı, Gaziantep mutfak kültüründe israfın önüne geçmeyi örnekleyen yemeklerden biridir.

Kilis kebabında kullanılan kıyma koyunun döş, kürek gibi orta yağlı bölgelerinden hazırlanmaktadır. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020).

Malzemeler:

- 600 g az yağlı kıyma
- 2 kg patlıcan
- 4 orta boy domates
- 3 adet soğan
- 3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber ve yenibahar

Hazırlanışı: Kıyma, verilen ölçülerdeki tuz, yenibahar ve karabiber ile karıştırılarak yoğrulur. 30-40 g ağırlığında parçalara bölünerek yuvarlanır. Patlıcanlar yıkanır ve sap kısımları kesilir. Tamamen soyulan patlıcanlar boydan ikiye bölünür ve daha sonra enine doğru 4-5 cm boyunda doğranır. Kebablık şişe geçirilen her bir patlıcanın arasına köfte haline getirilen kıymalar yerleştirilir. Harı geçmiş kömür ateşinde çevrilerek 3-4 dakika pişirilir. Bu aşamada tam pişirilmemesine dikkat edilir. Domateslerin kabukları soyulur ve kuşbaşı şeklinde; soğanlar ve biberler ise ince ince doğranır. Bir tencerede

sadeyağ eritilir ve soğanlar kavrulur. Yumuşayan soğanların üzerine az pişirilen patlıcan ve köfteler ilave edilerek dikkatli bir şekilde karıştırılır. Daha sonra biber ve domatesler eklenir ve karışımın pişirilmesi sürdürülür. Bir kap içerisinde salça ve limon suyu karıştırılarak yemeğin içerisine ilave edilir. Son olarak yemeğin üstünü kapatacak şekilde yemeğe sıcak su eklenir ve kısık ateşte salçalı su koyu kıvama gelecek şekilde pişirilir (Tan, 2014, s. 96).



Görsel 2. 35. Kilis Kebabı

https://www.nefisso.com.tr/blog-detay?post_id=146

2.2.4.9. Haylan kabağı musakkası

Haylan kabağı Gaziantep bölgesinde yetişen bir kabak türüdür. Yöresel mutfak içerisinde önemli bir yeri olan Haylan kabağı musakkasının içerisinde koyun eti kullanılır. Özellikle kıymanın orta yağlı olmasına dikkat edilir. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 300 g kıyma (koyun)
- 1 ½ kg haylan kabağı
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- ½ su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı haspir
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

- ½ tatlı kaşığı karabiber ve yenibahar

Hazırlanışı: Kabaklar bir bıçak yardımıyla soyulur ve ikiye bölünür. Çekirdekli kısmı çıkarılır ve kuşbaşı doğranır. Bir tencereye alınan kıyma orta ateşte kavrulur. İnce doğranan soğanlar ve sadeyağ tencerenin içerisine ilave edilir ve kıyma ile kavrulmaya devam edilir. Soğanlar yumuşadıktan sonra içerisine haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış kırık nohut taneleri ilave edilir. Son olarak doğranan kabaklar tuz ve baharatlarla beraber tencereye eklenir ve kabakların üzerini örtecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kabaklar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir (Tan, 2014, s. 98)



Görsel 2. 36. Haylan Kabağı Musakkası

(<https://www.mygaziantep.com/gaziantep-yemekleri/haylan-kabagi-musakkasi-81.html>)

2.2.4.10. Ciğer kavurması

Ciğer kavurması Gaziantep mutfağının yöresel lezzetlerinden biridir. Tencere yemeklerinin başında gelen ciğer kavurmasının kültürel anlamda önemi büyüktür. Gaziantep bölgesindeki birçok kebabçıda ciğer kavurması yapılmaktadır. Kebab yemeğe gelen insanlar öncelikle ince lavaş ekmeğin arasına konulan ciğer kavurması tüketir. Bu alışkanlık özellikle dürüm kültürü açısından önemlidir.

Ciğer kavurması, koyunun akciğer ve karaciğerinin karışımı ile yapılmaktadır. Son zamanlarda karaciğerin fiyatının artması ile sadece akciğer ile yapılmaya başlanmıştır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler

- 750 g akciğer (koyun)
- 750 g karaciğer (koyun)

- 400 g kuyruk yağı (koyun)
- 5 adet orta boy soğan
- 2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kavurmada kullanılacak olan akciğer ve karaciğer, zırhta çekilerek hazır hale getirilir. Geniş çaplı bir tencerede kuyruk yağı eritilir ve eridikten sonra kalan kısımları tencereden çıkarılır. İnce doğranan soğanlar kızdırılmış yağın içerisine eklenir ve kavrulur. Daha sonra akciğer ilave edilir ve yumuşayana kadar pişirilir. (Akciğerin pişme süresi karaciğerden uzun olduğu için ilk öncelikle akciğer pişirilir.) Akciğer pişme seviyesine yaklaştığında üzerine karaciğer ve tuz ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Tüm malzemeler yumuşayınca pişirme işlemi sonlandırılır. İsteğe bağlı olarak kavurmanın içerisine kimyon, karabiber ve kırmızı biber ilave edilebilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 48)



Görsel 2. 37. Ciğer Kavurması

<https://www.kavurma.gen.tr/antep-ciger-kavurma.html>

2.2.4.11. Yarım tava

Yöresel tava yemeklerinden biri olan yarım tava yemeğinde birden fazla pişirme yöntemi mevcuttur. Yemeğin ana malzemesi olan domates ve kıyma ayrı ayrı pişirilir. Kilis kebabında olduğu gibi tekrardan malzemeler birleştirilerek pişirilmez. Yarım ismi de aslında buradan gelmektedir. Yarım tavada kullanılan kıyma koyun etinin döş kısmından elde edilir. İri bir şekilde kıyma haline gelen etin yağ oranı az ise sadeyağ miktarı arttırılır. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 750 g yağsız iri kıyma (koyun)

- 100 g sivribiber
- 2 ½ olgun domates
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Kıyma bir tencereye alınır ve orta ateşte üzerine ¼ bardak su konularak pişirilmeye başlanır. Suyunu salıp, çektikten sonra içerisine sadeyağ ve tuz ilave edilir. Domatesler bir şişe geçirilir ve kömür ateşinde közlenir. Közlenen domateslerin kabukları soyulur ve bir bıçak yardımıyla doğranır. Kızılan domatesler bir tavada kısık ateşte fazla suyu çekene kadar pişirilir. Bir servis tabağına alınan domateslerin üzerine kavruan kıyma yerleştirilir. Üzerine çekirdeği çıkarılmış ve ince doğranmış sivribiber ve karabiber ilave edilir (Tan, 2014, s. 101)



Görsel 2. 38. Yarı Tava

<https://www.mygaziantep.com/gaziantep-yemekleri/yarim-tava-84.html>

2.2.4.12. Mıkla

Gaziantep mutfağında yumurtanın önemli bir yeri vardır. Özellikle yoğurtlu yemeklerde yoğurdun bağlanması için kullanılır. Mıkla yemeğinde ise kırmızı et ile beraber kullanılmaktadır. Koyun etinin özellikle az yağlı olan kısımlarından elde edilen kıyma kullanılarak hazırlanmaktadır. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 400 g az yağlı kıyma (koyun)
- 6 adet orta boy yumurta
- 1 adet soğan
- ½ demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 1 limon suyu (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Kıyma bir tencerede suyunu salıp, çekinceye kadar orta ateşte kavrulur. Daha sonra içerisine sadeyağ, tuz ve ince doğranmış soğan ilave edilir. Soğanlar yumuşayıp piştikten sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir. Kıyma harcı bir tavanın içerisine yayılır ve tava ateşin üzerine konur. Kıymanın belli yerlerine bir kaşık yardımıyla çukurlar oluşturulur ve bu çukurların içerisine yumurtalar kırılır. Kısık ateşte pişirilen yumurtaların üzerine karabiber, kırmızıbiber ve bir limonun suyu dökülerek pişirme işlemi sonlandırılır (Tan, 2014, s. 102)

2.2.4.13. Kamış yahnisi

Gaziantep mutfağının unutulmuş yöresel yemeklerinden biri olan kamış yahnisi, ismini içerisinde bulunun kuzu veya koyundan elde edilen incik kısmından almaktadır. Kaval şeklini andıran incik kemiğinin yemekte kullanılması ile bu isim oluşmuştur. Mayhoş bir aroması olan bu yemeğin diğer ana malzemeleri ise sirke ve Antep pekmezi denilen nar ekşisidir. Osmanlı zamanından kalma bir gelenek olan et ile sirke vb. ürünlerin kullanımını bu yemekte görmek mümkündür. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 1 ½ kemikli kuzu incik
- 3 yemek kaşığı sadeyağ

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 2 adet soğan
- 2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Bir tencerede sadeyağ eritilir ve kuzu inciğin her tarafı mühürlenir. Soğan ince doğranır ve tencerenin içerisine ilave edilir. Soğanlar yumuşadıktan sonra içerisine salça eklenerek et ile beraber kavrulur. Daha sonra üzerine üstünü geçecek miktarda sıcak su, sirke, pekmez ve tuz ilave edilerek kısık ateşte tencerenin üstü kapalı bir şekilde yemek pişirilir. Et iyice pişip, yemeğin suyu koyulaşınca pişirme işlemi sonlandırılır (Tan, 2014, s. 114)

2.2.4.14. Kabaklama

Gaziantep'in yöresel lezzetlerinden biri olan kabaklama, genellikle düğün, bayram vb. gibi özel günlerde sıklıkla yapılan yemekler arasındadır. Yemeğin ana malzemesinden biri kırmızı ettir. Koyun etinin but, kol, kürek kısımlarından çıkarılan kuşbaşı etten yapılır. İsteğe göre bazı kişiler koyunun sırt tarafından çıkarılan pirzolasından yapmaktadır. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- 600 g kuşbaşı et (koyun)
- ½ su bardağı nohut
- 2 kg kış kabağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet limon suyu
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 baş sarımsak

- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ yemek kaşığı kırmızıbiber

Hazırlanışı: Bir gece öncesinden nohut ıslatılır. Et bir tencereye alınır ve üzerine üstünü geçecek kadar ılık su eklenir. Orta ateşte kaynama bırakılan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Nohutlar süzülüp, soğuk sudan geçirilir ve tuz ile beraber tencerenin içerisine eklenir. Et yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Kabaklar soyulur ve kuşbaşı boyutunda irice doğranır. Yumuşayan kuşbaşı etlere salça ve kabak ilave edilerek kaynatılmaya devam edilir. Daha sonra sarımsaklar soyulur ve her bir dişi 3-4 parçaya bölünerek tencereye ilave edilir. Kabaklar yumuşadıktan sonra limon suyu eklenir ve 15 dakika daha yemek kısık ateşte pişirilerek yemeğin pişirilme işlemi sonlandırılır. Son olarak sadeyağ bir tavada kızdırılır ve üzerine nane eklenir. (Nanenin yağa yeşil rengini vermesine ve nanenin yanmamasına dikkat edilir.) Naneli yağ, karabiber ve kırmızıbiber yemeğin üzerine dökülür (Güzelbey R. , 2018, s. 191)



Görsel 2. 39. Kabaklama

(<https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/galeri/>)

2.2.4.15. Patlıcan doğrama

Patlıcan doğrama daha çok yaz aylarında yapılan düğün yemeklerinden biridir. İçerisinde mutlaka kırmızı et bulunmalıdır. Koyun eti tercih edilir. Gaziantep yöresel mutfak tencere yemeklerinin başında gelmektedir. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- 1 kg orta yağlı kuşbaşı et (koyun)
- 1 ½ kg patlıcan
- 1 su bardağı nohut
- 4 adet sivribiber
- 2 adet soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 kg domates
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 2 adet limon suyu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane

Hazırlanışı: Bir gece öncesinden nohut ıslatılır. Et bir tencereye alınır ve üzerine üstünü geçecek kadar ılık su eklenir. Orta ateşte kaynama bırakılan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Nohutlar süzülüp, soğuk sudan geçirilir ve tuz ile beraber tencerenin içerisine eklenir. Et yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Patlıcanlar yıkanır ve soyulmadan kuşbaşı boyutunda irice doğranır. Tuzlu suda 15-20 dakika bekletilir. Domateslerin kabukları soyulur ve kuşbaşından daha küçük boyutlarda doğranır. Biberler ince, soğanlar yarım halka şeklinde doğranır. Yumuşayan etlerin üzerine önce patlıcan ve domatesler daha sonra biber, soğan ve soyulmuş sarımsaklar ilave edilir. Patlıcan ve diğer sebzeler pişmeye yakın tencerenin içerisine salçalar ve limon suyu eklenir ve yaklaşık 15-20 dakika yemek, kısık ateşte pişirilir. Son olarak sadeyağ bir tavada kızdırılır ve üzerine nane eklenir. (Nanenin yağa yeşil rengini vermesine ve nanenin yanmamasına dikkat edilir.) Naneli yağ, karabiber ve kırmızıbiber yemeğin üzerine dökülür (Tokuz, 2002, s. 191)



Görsel 2. 40. Patlıcan Doğrama

<https://www.sahrapsoysal.com/dograma-tarifi-t-5815>

2.2.4.16. Erik tavaşı

Erik tavaşı Gaziantep mutfağının yöresel meyveli yemeklerinden biridir. Ekşi aromanın meyve ile verildiği bu yemekte kıyma ya da kuşbaşı et kullanılmaktadır. Koyunun kol, döş ve sırt taraflarından elde edilen kıyma tercih edilmektedir. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- 1 ½ kg yeşil erik
- ½ kg kıyma (koyun)
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- ¼ su bardağı toz şeker

Hazırlanışı: Bir tencerede kıyma orta ateşte kavrulur. Suyunu salıp, çektikten sonra içerisine sadeyağ eklenir. İnce doğranan soğan tencerenin içerisine ilave edilerek kıyma ile beraber kavrulur. Soğan yumuşadıktan sonra salça, tuz, karabiber ve toz şeker tencereye ilave edilir ve üzerine malzemelerin üstünü geçecek kadar sıcak su eklenerek pişirme işlemine devam edilir. Erikler yıkanır ve tencereye ilave edilir. Kısık

ateşte erikler yumuşadıktan sonra yemeğin pişirme işlemi sonlandırılır (Tokuz, 2002, s. 124)



Görsel 2. 41. Erik Tavası

<https://www.antepsofrasi.com/tarif/erik-tavas/>

2.2.4.17. Elma tavaşı (Elma aşısı)

Küçük ekşi elmalar ile yapılan elma aşısı meyveli ve etli yemeklerden biridir. Gaziantep mutfağında ekşi aroması çok fazla kullanılmaktadır. Özellikle şehir dışından gelen özel misafirler için hazırlanan yemeklerden biridir. Koyun etinin kürek, sırt, kol ve but taraflarından çıkarılan kuşbaşı et ile yapılmaktadır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- ¼ kg kuşbaşı et (koyun)
- 6 adet küçük boy ekşi elma
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Antep pekmezi (üzüm pekmezi)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber ve yenibahar
- 3-4 bardak su

Hazırlanışı: Belirtilen ölçüdeki et bir tencereye alınır ve orta ateşte pişirmeye başlanır. Suyuna salıp, çekinceye kadar pişirildikten sonra içerisine zeytinyağı eklenerek ince doğranmış soğan ile beraber kavrulur. Daha sonra tencerenin içerisine domates salçası, tuz ve sıcak su eklenir ve kısık ateşte etler iyice yumuşayana kadar pişirilir. Elmalar yıkanır, temizlenir ve çekirdekli kısmı alınarak sekiz eşit parçaya bölünür. Biraz suda bekletildikten sonra tencerenin içerisine Antep pekmezi ile beraber ilave edilir. Elmalar yumuşadıktan sonra karabiber ve yenibahar tencereye eklenerek yemeğin pişirilme işlemi sonlandırılır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 96).



Görsel 2. 42. Elma Tavası

(<https://www.mygaziantep.com/gaziantep-yemekleri/elma-tavas-92.html>)

2.2.4.18. Ayva tavası (Ayva aşısı)

Meyveli yemeklerden bir diğeri olan ayva tavaasında koyunun but, kol ve kürek bölgelerinden elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020).

Malzemeler:

- ½ yağsız kuşbaşı et (koyun)
- 1 kg ayva
- 2 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı domates ve biber salçası
- 2 yemek kaşığı nar pekmezi (nar ekşisi)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı sadeyağ

- ½ su bardağı zeytinyağı
- ¼ su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı: Belirtilen ölçüdeki et bir tencereye alınır ve orta ateşte pişirilmeye başlanır. Suyuna salıp, çekinceye kadar pişirildikten sonra içerisine sadeyağ eklenerek ince doğranmış soğan ile beraber kavrulur. Daha sonra tencerenin içerisine domates ve biber salçası, tuz, sıcak su eklenir ve kısık ateşte etler iyice yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra ayvalar yıkanır, soyulur ve kuşbaşı büyüklüğünde doğrandıktan sonra bir tavada zeytinyağı ile sotelenir. Ardından tencerenin içerisine ilave edilerek yumuşayınca kadar pişirilir. Son olarak nar pekmezi ilave edilir ve 4-5 dakika daha pişirilir. Pişen yemeğin üzerine karabiber serpilir (Tokuz, 1995, s. 74)



Görsel 2. 43. Ayva Tavası

<https://yemek.com/tarif/etli-ayva-tavası/>

2.2.4.19. Küveysat

Küveysat, Gaziantep mutfağının unutulmuş yemeklerinden biridir. Hem kıyma hem de parça etin içerisinde bulunduğu bu yemek artık unutulmaya yüz tutmuştur. Haspir ve Antep fıstığının da bulunduğu Küveysat yemeğinde koyun etinin but kısmından çıkarılan yağsız ve sinirsiz kara et kullanılmaktadır. Bazı kişilerce kara ete siyah et de denilmektedir. Bu parça etin içerisine koyulacak olan kıyma ise koyunun döş tarafından elde edilir. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 1 kg but bölgesinden kemiksiz parça et
- ¼ kg orta yağlı iri çekilmiş kıyma
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı sadeyağ

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı Antepfıstığı
- 1 tatlı kaşığı haspir
- 1 adet limon suyu
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Bir tavaya belirtilen ölçüdeki kıyma alınır ve suyuna salıp, çekinceye kadar kavrulur. Daha sonra içerisine kabuğu soyulmuş Antep fıstığı, yıkanmış pirinç, haspir, tuz ve karabiber eklenir. Koyunun but tarafından alınan parça etin ortası açılır ve hazırlanan kıymalı karışım ile doldurulur. Bu işlemten sonra etin açılan kısmı yemeklerde kullanılan iple dikilerek pişirmeye hazır hale getirilir. Bu aşama tüm et parçaları için uygulanır. Hazırlanan etlerin üzerine limon suyu sürülür ve sadeyağda etler kızartılır. Daha sonra bir tencereye salça, tuz ve su karışımı konur ve etler bu karışımın içerisinde yaklaşık 1 saat boyunca kısık ateşte pişirilir. Etler yumuşayıp, piştikten sonra etlerin ipleri alınır ve yemek servise hazır hale getirilir (Öztan, 2011, s. 311)

2.2.4.20. Zerdali aşısı (Çir aşısı)

Zerdali aşısı Gaziantep'in unutulmuş etli yemeklerinden biridir. Zerdali olarak da adlandırılan kuru kayısıdan yapılan bu yemekte koyun etinin kol, kürek, but ve sırt bölgelerinden elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- 500 g parça et (koyun)
- 1 ½ zerdali
- ½ bardak nohut
- 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 tatlı kaşığı tuz
- ½ demet maydanoz

Hazırlanışı: Bir tencereye parça et alınır. Üzerini geçecek kadar su ile beraber kaynatılmaya başlanır. Orta ateşte pişirilen etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Bu sırada gecedan ıslatılan nohut, domates salçası, üzüm pekmezi ve tuz tencereye ilave edilir ve tüm malzemeler kavrulur. Bu işleminden sonra tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte et ve nohut pişirmeye devam edilir. Zerdaliler ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Et ve nohut iyice yumuşadıktan sonra ikiye bölünen zerdaliler tencerenin içerisine ilave edilir ve yumuşayana kadar pişirilir. Zerdaliler yumuşadıktan ve yemeğin suyu koyulaştıktan sonra pişirme işlemi sonlandırılır. Son olarak ince kıyılmış maydanoz, servis tabağına alınan zerdali aşının üzerine serpilir (Tan, 2014, s. 123).



Görsel 2. 44. Zerdali Aşı

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kirmizi-et-tarifleri/cir-asi>

2.2.4.21. Keme tavaşı

Gaziantep bölgesine ait yöresel bir ürün olan keme mantarı birçok yemek türünde kullanıldığı gibi tencere ve tava yemeklerinde de tercih edilmektedir. Fiyatının yüksek olmasından ötürü sıklıkla yapılamayan keme tavaşında koyun etinin boyun, kürek ve but kısımlarından elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 300 g keme
- 300 g ufak kuşbaşı et (koyun)

- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Etler bir tava içerisinde belirtilen ölçüdeki zeytinyağı ile beraber kısık ateşte yumuşayıncaya kadar kavrulur. Kavrulmuş ve yumuşamış etin üzerine temizlenip, et boyutunda doğranan kemeler ilave edilir ve 10-15 dakika kadar kavurma işlemine devam edilir. Kemeler yumuşamaya yakın tuz ve karabiber eklenerek pişirme işlemi sonlandırılır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 107)

2.2.4.22. Bakla tavası (Salçalı Bakla)

Tencere ve tava yemeklerinden biri olan bakla tavası Gaziantep mutfağında sıklıkla yapılan yemekler arasındadır. Koyun etinin kol, kürek, but ve sırt bölgelerinden elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 250 g kuşbaşı et (koyun)
- 500 g bakla
- 250 g taze sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 kâse yoğurt
- Tuz (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Belirtilen ölçüdeki et bir tencereye alınır ve orta ateşte pişirilmeye başlanır. Suyuna salıp, çekinceye kadar pişirildikten sonra içerisine zeytinyağı eklenerek ince doğranmış soğan ile beraber kavrulur. Soğanlar yumuşadıktan sonra 5-6 bardak su, domates ve biber salçası eklenerek yaklaşık olarak 45 dakika daha pişirilir. Baklalar yıkanıp, temizlendikten sonra 2 cm uzunluğunda doğranır. Sarımsaklar ayıklanarak beyaz kısımları enine 2 cm uzunluğunda doğranır. Et iyice yumuşadıktan sonra önce bakla ilave edilerek 30 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Daha sonra sarımsaklar da eklenerek 5-10 dakika daha pişirme işlemi sürdürülür ve

yemek hazır hale getirilir. Son olarak servis tabağına alınan yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür (Öztan, 2011, s. 285)



Görsel 2. 45. Bakla Tavası

https://www.nefisso.com.tr/blog-detay?post_id=105

2.2.4.23. Ekşili ufak köfte

Gaziantep mutfağının en bilindik yemeklerinden biri olan ekşili ufak köfte oldukça zahmetli bir yemektir. Genellikle özel günlerde yapılan ekşili köfte için birden fazla kırmızı et ve pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Öncelikle köfte harcı için koyun etinin yağsız ve sinirsiz bölgelerinden kıyma hazırlanmaktadır. Günümüzde bunun için dana eti kullananlar var lakin olması gereken koyun etidir. Daha sonra yemekte kullanılmak üzere koyun etinin but, kol, boyun ve sırt bölgelerinden kuşbaşı et hazırlanmaktadır. Sermin Ocak (kişisel iletişim, 24 Ekim 2020).

Malzemeler

Köfte için:

- ½ kg yağsız kıyma (koyun)
- 3,5-4 su bardağı simit (bulgur)
- 3 adet soğan
- Tuz ve kırmızıbiber (isteğe bağlı miktarda)

Diğer yemek malzemeleri:

- 1 kg orta yağlı kuşbaşı et (koyun)

- 1 su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 2 adet limon suyu (veya 1 yemek kaşığı nar pekmezi)
- Sadeyağ (1-2 yemek kaşığı)
- Karabiber ve nane (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Nohut bir gece öncesinden soğuk suda ıslanır. Bulgur bir kap içerisinde üzerine 1-2 su bardağı sıcak su eklenerek yaklaşık 10-15 dakika bekletilir. Soğan ince ince doğranır ve yağsız kıyma, bulgur, tuz ve kırmızıbiber ile beraber bir tepside iyice yoğrulur. Daha sonra el ıslatılarak nohut büyüklüğünde parçalar elde edilir ve yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler bir tepside toplanır. Birbirine yapışmaması için üzerlerine un serpilir ve tepsi arada bir sallanır. Kuşbaşı doğranan etler bir tencereye alınır ve üzerine 5-6 bardak ılık su ilave edilir. Orta ateşte et kaynatılır. Etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Süzülen nohut ve tuz tencereye ilave edilir ve kaynatılmaya devam edilir. Bir tencerede su kaynatılır ve içerisine tuz atılarak yuvarlanan köfteler haşlanır. Haşlanan köfteler bir süzgece alınır ve bekletilir. Et ve nohut yumuşadıktan sonra içerisine salça ve limon suyu eklenir ve pişirilmeye devam edilir. Daha sonra haşlanan köfteler tencereye ilave edilir ve 5 dakika sonra yemeğin pişirilme işlemi sonlandırılır. Son olarak sadeyağ bir tavada kızdırılır ve üzerine nane eklenir. (Nanenin yağa yeşil rengini vermesine ve nanenin yanmamasına dikkat edilir.) Sonra naneli yağ ve karabiber yemeğin üzerine dökülür (Tokuz, 2002, s. 157).



Görsel 2. 46. Ekşili Ufak Köfte

(<https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/galeri/>)

2.2.5. Lahmacun ve Börek

Gaziantep mutfağında hamur işinin çok büyük bir önemi vardır. Özellikle taş fırın kültürünün yaygın olduğu bir bölgede lahmacun, pide ve börek gibi hamur işlerinin önemi daha da artmaktadır. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep ilinde genellikle her fırının yanında bir kasap bulunmaktadır. Bu kasapların Türkiye'nin diğer bölgelerdeki kasaplardan farkı müşterileri için yemek hazırlamalarıdır. Gaziantep mutfağındaki bazı yemekler kasaplar tarafından hazırlanır ve fırına gönderilerek pişirilir. Kasap ve fırınların yan yana olmasındaki sebep ise budur. Patlıcan kebabı, soğan kebabı, lahmacun ve pideler için kasaplara sipariş verilir ve kasaplar bu yemeği hazırlayarak fırına vermeye hazır hale getirir. Bu sebepten dolayı kasaplık yapan ustaların hangi yemek için hayvanın hangi bölgesinden etin hazırlanacağını bilmesi gerekmektedir. Çünkü müşteriler yemeklerde hangi etin kullanılacağına karışmaz. Bilirler ki kasaplık yapan ustalar bunu kendilerinden daha iyi bilir. Tüm bu sebeplerden dolayı iyi bir kasap bulmak bir Gaziantep'li için çok önemlidir. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep'li ev hanımları lahmacun yapmak için iç harç hazırlarlar. Bu harcı fırınlara gönderirler ve fırındaki ustalar, harcı istenilen adet sayısına göre ayarlayarak lahmacunları hazırlar ve müşterilere teslim eder. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep bölgesinde yaşayan esnaflar iş yerlerinde lahmacun yemek istediğinde kendilerine en yakın kasaba sipariş verirler. Kasaptaki ustalar istenilen kişi sayısına göre lahmacun harcı hazırlayarak fırına verir ve fırındaki ustalar pişirerek iş yerine siparişi ulaştırırlar. Esnaflar dışında bu uygulamayı pikniğe giden Gaziantep'li insanlar da kullanmaktadır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Gaziantep'te genel olarak sarımsaklı lahmacun yapılmaktadır. Özellikle diğer bölgedeki mutfaklardan farklı olarak lahmacunda soğan kullanılmaz. Lakin kış aylarında soğanın mevsimi geldiğinde özellikle bazı yöresel lokantalar ve ev hanımları soğanlı lahmacun hazırlamaktadır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Lahmacun ve pidelerde mutlaka koyun eti kullanılmaktadır. Diğer yemeklere nazaran koyun etinin daha yağlı bölümleri kıyma haline getirilerek harç içerisine ilave edilir. Kasaplar tarafından hazırlanan lahmacun ve pide harcı mutlaka zırh kıyması

olmalıdır. Lakin günümüzde bazı kasaplar makine kullanarak harç hazırlamaktadır. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Lahmacun için koyun etinin döş kısmı kullanılır. Bunun üzerine eğer yağ oranı az gelirse koyunun kuyruk yağı karıştırılabilir. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Gaziantep'te lahmacun servis edilirken eğer mevsimi gelmişse mutlaka közlenmiş patlıcan da beraberinde verilir. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

2.2.5.1 Lahmacun, pide ve börek hamuru

- ½ kg un
- 25 g kuru maya
- 1 bardak ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Bir tezgâhın üzerine veya kabın içerisine belirtilen miktarda un konur ve ortası açılır. İçerisine ılık su, maya ve şeker eklenir. Eklenen malzemeler dikkatli bir şekilde el yardımıyla karıştırılır ve mayanın kabarması için beklenir. Maya kabardıktan sonra unun üzerine tuz ve zeytinyağı ilave edilir ve hamur; unun yavaş yavaş sıvı harca aktarılıp, yoğrulmasıyla hazır hale getirilir. Yoğrulan hamurun üzeri nemli bir bez ile örtülür ve hamur mayalandırılmaya bırakılır. Kabaran hamur tekrar yoğrularak içerisindeki hava kabarcıkları alınır ve bezelere ayrılarak yuvarlanır. İsteğe göre ikinci mayalama işlemi uygulanarak kullanıma hazır hale getirilir (Tan, 2014, s. 132)

2.2.5.2 Sebze li lahmacun

Malzemeler:

- 1 kg zırh kıyması
- 1,250 g domates

- 600 g taze kırmızı ve yeşil biber karışımı
- 6-7 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Tüm sebzeler yıkanır, temizlenir ve kurutulur. Domates, kırmızıbiber, yeşilbiber ve maydanoz zırh denilen büyük kasap bıçağında ince ince kıyılır. Orta yağlı zırh kıyması hazırlandıktan sonra kıyılan sebzeler ile karıştırılır ve tekrar zırhtan geçirilir. Daha sonra karışımın içerisine salça, baharatlar ve istenilen ölçüde tuz eklenerek sebze li lahmacun harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan lahmacun hamuru üzerine eşit miktarda harç yayılır ve lahmacun, pide fırınında pişirilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 252)



Görsel 2. 47. Sebze li Lahmacun

(<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/lahmacun>)

2.2.5.3. Sarımsaklı lahmacun

Malzemeler:

- 1 kg orta yağlı zırh kıyması
- 5-6 demet maydanoz
- 750 g taze sarımsak

- 4 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3-4 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Maydanoz ayıklanır, yıkanır ve kurutulur. Taze sarımsağın dış kabuğu soyulur ve maydanoz ile beraber zırhtan geçirilir. Zırh kıyması hazırlandıktan sonra sebzelerle harmanlanır ve tekrar zırhtan geçirilir. Daha sonra karışımın içerisine salça, tuz ve baharatlar ilave edilir ve sarımsaklı lahmacun harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan lahmacun hamuru üzerine eşit miktarda harç yayılır ve lahmacun, pide fırınında pişirilir (Tan, 2014, s. 136)



Görsel 2. 48. Sarımsaklı Lahmacun

(<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/lahmacun>)

2.2.5.4. Soğanlı lahmacun

Eski zamanlarda Gaziantep'te soğanlı lahmacun genellikle kış aylarında yapılırdı. Fakat günümüzde artık her mevsim yapılabiliyor. Lakin bazı işletmeler soğanlı lahmacunu sadece kış aylarında servis etmektedir. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- ½ kg orta yağlı zırh kıyması
- 1 kg soğan
- ¼ kg taze kırmızı biber

- 1-2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- ½ çay bardağı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Tüm sebzeler yıkanır, temizlenir ve kurutulur. Soğan, sarımsak ve kırmızıbiber zırh denilen büyük kasap bıçağında ince ince kıyılır. Orta yağlı zırh kıyması hazırlandıktan sonra kıyılan sebzeler ile ceviz karıştırılır ve tekrar zırhtan geçirilir. Daha sonra karışımın içerisine salça, baharatlar, nar ekşisi ve istenilen ölçüde tuz eklenerek soğanlı lahmacun harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan lahmacun hamuru üzerine eşit miktarda harç yayılır ve lahmacun, pide fırınında pişirilir (Güzelbey M. , 2018, s. 141)



Görsel 2. 49. Soğanlı Lahmacun

(<http://www.ordanburdanhayattan.com/2015/10/gaziantep-gezisi-bolum-1-kasap-halil.html>)

2.2.5.5. Kemeli Lahmacun

Keme, Gaziantep bölgesinde yetişen bir mantar türüdür. Birçok yemekte kullanıldığı gibi lahmacunda da kullanılmaktadır. Pahalı bir ürün olduğu için daha çok

kebapta kullanılmaktadır. Kebap için şişe geçirilen kemelerden arta kalan kısımlar lahmacunda kullanılmak üzere kaldırılıp değerlendirilir. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 1 kg orta yağlı zırh kıyması
- ½ kg keme
- 2-3 adet orta boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Tuz, karabiber ve kırmızı biber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Tüm sebzeler yıkanır, temizlenir ve kurutulur. Soğan, keme ve maydanoz zırh denilen büyük kasap bıçağında ince ince kıyılır. Orta yağlı zırh kıyması hazırlandıktan sonra kıyılan sebzeler ile karıştırılır ve tekrar zırhtan geçirilir. Daha sonra karışımın içerisine salça, baharatlar ve istenilen ölçüde tuz eklenerek kemeli lahmacun harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan lahmacun hamuru üzerine eşit miktarda harç yayılır ve lahmacun, pide fırınında pişirilir (Tokuz, 1995, s. 130)



Görsel 2. 50. Kemeli Lahmacun

(<https://www.antepsofrasi.com/tarif/kemeli-lahmacun/>)

2.2.5.6. Zeytinli lahmacun

Malzemeler:

- 1 kg az yağlı zırh kıyması
- ¼ g yeşil zeytin
- ½ kg soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı nar pekmezi (nar ekşisi)
- Tuz, karabiber, kırmızı toz biber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Soğanların kabukları soyulur ve yıkanır. Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır. Soğan ve zeytin zırh denilen büyük kasap bıçağında ince ince kıyılır. Orta yağlı zırh kıyması hazırlandıktan sonra kıyılan soğan ve zeytin ile karıştırılır ve tekrar zırhtan geçirilir. Daha sonra karışımın içerisine salça, nar pekmezi, baharatlar ve istenilen ölçüde tuz eklenerek zeytinli lahmacun harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan lahmacun hamuru üzerine eşit miktarda harç yayılır ve lahmacun, pide fırınında pişirilir (Tokuz, 2002, s. 247)

2.2.5.7. Ayvalı nar ekşili lahmacun

Malzemeler:

- 1 kg orta yağlı zırh kıyması
- 1 ½ kg soğan
- 2 adet ayva
- 2-3 adet taze kırmızıbiber
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 kahve fincanı nar pekmezi (nar ekşisi)
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber

- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Tüm sebzeler yıkanır, temizlenir ve kurutulur. Ayvaların kabukları soyulmadan ortadan ikiye bölünerek ortadaki çekirdekli kısmı çıkarılır. Soğan, kırmızıbiber ve ayva zırh denilen büyük kasap bıçağında ince ince kıyılır. Orta yağlı zırh kıyması hazırlandıktan sonra kıyılan ceviz, soğan, kırmızıbiber ve ayva ile karıştırılır ve tekrar zırhtan geçirilir. Daha sonra karışımın içerisine salça, baharat, nar ekşisi ve tuz eklenerek ayvalı soğanlı lahmacun harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan lahmacun hamuru üzerine eşit miktarda harç yayılır ve lahmacun, pide fırınında pişirilir (Tan, 2014, s. 137).

2.2.5.8. Kakırdak böreği

Kakırdak böreği, Gaziantep mutfağının unutulmuş yemekleri arasındadır. Koyun veya kuzunun kuyruk yağı ile hazırlanan bu börekte çeşitli baharatlar ve otlar kullanılmaktadır. Eskisi kadar yapılmayan bu böreğin bilinip tanıtılması kültür açısından önem taşımaktadır. Mehmet Akif Büyük (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- 6 kg koyun kuyruğu
- 1 su bardağı süt
- 5 adet taze soğan
- 2 demet maydanoz
- 1 avuç taze tarhun
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kuyruk yağı, kıyma makinesinden geçirilir ve geniş bir tavaya alınır. Üzerine tuz ilave edilerek kısık ateşte yağı çıkıncaya kadar kavrulur. Kuyrukların yağı iyice çıktıktan sonra üzerine süt ilave edilir. Kuyruklar sarı bir renk aldıktan sonra süzgeçten geçirilir. Süzgecin üst tarafında kalan kızarmış kuyruklar ince doğranmış taze soğan, maydanoz, tarhun, salçalar, baharatlar ve tuz ile karıştırılarak kakırdak böreğinin harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan börek hamurunun bir yarısına eşit miktarda harç yayılır ve ikiye katlanarak, pide fırınında pişirilir (Tan, 2014, s. 136).



Görsel 2. 51. Kakırdak Böreği

(https://www.nefisso.com.tr/blog-detay?post_id=60)

2.2.5.9. Pirinçli börek

Malzemeler:

Hamuru için:

- 3 su bardağı un
- ½ çay kaşığı tuz
- Su (yeterli ölçüde)

Diğer börek malzemeleri:

- 1 su bardağı pirinç
- ¼ kg orta yağlı kıyma (koyun)
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı haspir

- 2 su bardağı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Bir kaptan un, tuz ve ılık su karıştırılarak börek hamuru yoğrulur. Üzeri nemli bir bezle örtünür ve dinlendirilir. Başka bir kaptan pirinç sıcak su içerisinde üzeri kapalı olacak şekilde bekletilir. Belirtilen ölçüdeki kıyma bir tencereye alınır ve üzerine 3 yemek kaşığı zeytinyağı eklenir. Kıyma suyunu salıp, çekinceye kadar kavrulur. Daha sonra üzerine ince doğranan soğan, tuz eklenir ve soğanlar yumuşayana kadar pişirilir. Pişen harcın üzerine karabiber ilave edilir ve harç, soğumaya bırakılır. Pirinçler süzülür ve yıkanır. Bir tencerede 1 bardak sıcak su içerisinde pişirilir. Pişme esnasında içerisine haspir eklenir. Pişen pirincin üzerine soğuyan kıyma harcı ilave edilir ve karıştırılır. Hamur küçük bezelere ayrılır ve yuvarlak bir şekilde açılır. Açılan hamurun bir tarafına yaklaşık 1 yemek kaşığı harç konur ve diğer tarafı harçlı bölümün üzerine gelecek şekilde kapatılır. Böylece yarım ay şeklini alır. Böreğin kenarları parmak yardımıyla iyice bastırılarak harcın pişerken dışarı akması engellenir. Kalan zeytinyağı bir tavada kızdırılır ve börekler yağda kızartılır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 246).

2.2.5.10. Yeşil zeytin böreği

Malzemeler:

- 150 g orta yağlı kıyma (koyun)
- 3 su bardağı doğranmış salamura yeşil zeytin
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı yenibahar
- ½ çay kaşığı karabiber

- ½ su bardağı kıyılmış ceviz içi (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Salamura zeytinler ufak ufak doğranır. Eğer tuzu fazla ise suda bekletilir ve daha sonra doğranır. Belirtilen ölçüdeki kıyma, bir tencereye alınır. Üzerine zeytinyağı ilave edilerek suyu çekinceye kadar kısık ateşte kavrulur. Soğanlar ince doğranır ve tencerenin içerisine eklenir. Yumuşayan soğanların üzerine domates ve biber salçası ilave edilir ve kıyma ile beraber kavrulur. Ateşten alınan harcın üzerine baharatlar, ceviz içi ve doğranan zeytinler ilave edilerek yeşil zeytinli börek harcı hazır hale getirilir. Hazırlanan ve açılan börek hamurun bir yarısına eşit miktarda harç yayılır ve ikiye katlanarak, pide fırınında pişirilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 250).



Görsel 2. 52. Zeytinli Lahmacun

(<https://www.antepsofrasi.com/tarif/yesil-zeytin-boregi-2/>)

2.2.6. Dolma ve sarmalar

Dolma ve sarmalar Gaziantep mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. Özellikle düğün, bayram gibi özel günlerde mutlaka yapılan dolmalar birden fazla çeşide sahiptir. Taze ve kurutulmuş sebzelerle yapılan dolmalar mevsimsel olarak yapılır ve tüketilir. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep mutfağında özellikle kurutulmuş sebzelerle yapılan dolmaların özel bir yeri vardır. Gaziantep halkı yaz aylarında patlıcan, biber gibi sebzeleri güneşte kurutur ve kış aylarında dolmasını yaparlar. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep bölgesinde yapılan dolmaların çoğu kırmızı etlidir. Lakin zeytinyağlı olarak da yapılan dolma ve sarma çeşitleri de mevcuttur. Fakat kültürel anlamda etsiz dolma olmaz. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Mevsimsel olarak farklı türlerde yapılan dolma ve sarmalarda mutlaka koyun eti kullanılır. Genellikle yağlı ve acılı yapılan dolmalarda koyun etinin yağlı bölgeleri tercih edilir. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Genellikle pirinçle yapılan dolmalara nazaran Gaziantep'te dolma içerisine bulgur ve tütülenmiş buğday olan firik kullanılmaktadır. Bir dolma türünde hem bulguru hem de pirinci görebilirsiniz. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021).

Dolma ve sarmalarda mutlaka koyun veya kuzu eti bulunmalıdır. Bazen parça et şeklinde dolmalara ilave edilen koyun eti bazı tariflerde kıyma şeklinde kullanılmaktadır. Kıyma için koyunun döş, boyun ve diğer yağlı kısımları tercih edilirken kuşbaşı et için but, kürek ve kol bölgeleri tercih edilmektedir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

2.2.6.1. Firikli acur dolması

Firik, olgunlaşmamış buğdayın yeşil renkli halindeyken toplanıp yakılması ile tütülenmesi sonucu oluşan bir buğday türüdür. Gaziantep bölgesinde fazlasıyla tüketilen firik hem pilav olarak hazırlanmakta hem de dolma içerisinde tüketilmektedir. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- 1 ¼ su bardağı firik
- ½ su bardağı bulgur
- 300 g yağlı kıyma (koyun)
- 30 adet tüylü acur
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 baş kuru sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

- 1 adet limon suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Acurlar yıkanır ve baş kısmı kesilerek kapak olarak kullanılır. Acurların iç kısmı oyulur ve dolma için hazır hale getirilir. Domates, soğan ve sarımsakların kabukları soyulur ve ince doğranır. Bir kap içerisinde doğranan sebzeler, kıyma, firik, bulgur, salçalar, baharatlar ve tuz karıştırılır. Acurların içerisine hazırlanan karışım $\frac{3}{4}$ oranında doldurulur. Acurların baş kısımları ile kapatılarak tencereye dizilir. Acurların üzerine pişerken dağılmamaları için porselen tabak ya da dolma taşı yerleştirilir. Tencerenin içerisine acurların üstünü 2-3 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kaynama gelinceye kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Güzelbey R. , 2018, s. 77)



Görsel 2. 53. Firikli Acur Dolması

<https://www.antepsofrasi.com/tarif/firikli-acur-dolmasi/>

2.2.6.2. Nakışlı dolma (Karışık dolma)

Karışık dolma, kullanılan sebzelerin renginden dolayı nakışlı sıfatını almıştır. Dolma içerisinde bulunan sebzeler hem tat hem de renk olarak uyum içerisinde. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 400 g yağlı kıyma
- 10 adet dolmalık patlıcan
- 5 adet dolmalık kırmızı veya yeşilbiber

- 10 adet dolmalık kabak
- 5 adet orta boy domates
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limon suyu veya 1 yemek kaşığı sumak ekşisi

Hazırlanışı: Tüm sebzeler yıkanır ve temizlenir. İçleri oyularak hazır hale getirilir. Sarımsakların kabukları soyulur ve 5-6 diş haricinde geri kalan sarımsaklar ve soğanlar ince doğranır. Pirinç soğuk suda yıkanır. Bir kap içerisinde kıyma, soğan, sarımsak, 1 yemek kaşığı domates salçası, biber salçası, 1 tatlı kaşığı tuz ve baharatlar karıştırılır. Karışımın içerisine içi oyulan domatesin kalan suyu eklenerek karışım harç haline getirilir. Oyulan sebzelerin içerisine hazırlanan karışım $\frac{3}{4}$ oranında çok bastırılmadan doldurulur. Ağız kısımlarına birer parça domates eklenir. Bir tencereye sırayla kabaklar, patlıcanlar, biberler ve domatesler dizilir. Bir kapta kalan sarımsaklar tuz ile beraber dövülür. Üzerine kalan salça ve 1 bardak su ilave edilerek salça açılır ve dolmaların üzerine dökülür. Dolmaların üzerine pişerken dağılmamaları için porselen tabak ya da dolma taşı yerleştirilir. Tencerenin içerisine dolmaların üstünü 2-3 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kaynama gelinceye kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu veya sumak ekşisi eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Tan, 2014, s. 161)



Görsel 2. 54. Nakışlı Dolma

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/karisik-nakisli-dolma>

2.2.6.3. Haylan kabağı dolması

Gaziantep yöresinde sıklıkla kullanılan haylan kabağının hem taze hem de kurutulmuş dolması mevcuttur. Ayşe Yıldırım (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- ½ kg orta yağlı kıyma
- 3 kg haylan kabağı
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşık domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2-3 adet limon suyu
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Kabaklar yıkanır, kabukları kazınır, oyulur ve içleri karabiber ile ovulur. Pirinçler soğuk suda yıkanır ve bir kaba aktarılır. Kabın içine kıyma, ince doğranmış soğan, salçalar ve karabiber ilave edilir ve karıştırılır. Kabakların içine hazırlanan karışım $\frac{3}{4}$ oranında doldurulur. Bir tencereye dizilir. Tencerenin içine dolmaların üstünü 2-3 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kaynama gelinceye kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Tokuz, 1995, s. 104).



Görsel 2. 55. Haylan Kabağı Dolması

<http://wownturkey.com/forum/viewtopic.php?p=3171093>

2.2.6.4. Kabak mihşısı (Kabak dolması)

Malzemeler:

- 600 g az yağlı kıyma (koyun)
- 2 kg küçük boy kabak
- 3 adet soğan
- 1 su bardağı haşlanmış ve ikiye bölünmüş nohut
- 3 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı nar tanesi
- ½ kg tatlı yoğurt
- 5-6 diş sarımsak
- Kızartmalık zeytinyağı
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Kabaklar yıkanır ve içleri kalın bir şekilde oyulur. Daha sonra iç kısımları tuz ve karabiber ile ovularak süzgece alınır. Kabak suyunu saldıktan sonra tekrar yıkanır ve kurutulur. Bir tavada yağ kızdırılır ve kabaklar bu yağın içerisinde kızartılır. Kızartılan kabaklar bir kâğıt havluya serilir ve fazla yağı alınır. Bir tencerenin içerisine kıyma alınır ve kavrulur. Üzerine kızartmadan artan yağ belli bir miktarda eklenir.

Soğanlar ince doğranır ve tencereye ilave edilir. Kıyma ile kavrulan soğanlar yumuşadıktan sonra tencere ocaktan alınır. Kıyma ve soğanın üzerine ince doğranan maydanoz, nohut, tuz, karabiber ve nar taneleri ilave edilir. Kızartılan kabakların içine kıyma harcı doldurulur. Ağız kısımları birbirlerinin içine geçecek şekilde bir tencereye dizilen kabakların üzerine 1 su bardağı sıcak su eklenir ve kısık ateşte pişirilir. Sarımsaklar ezilir ve yoğurdun içerisine ilave edilir. Pişen kabak dolması servis tabağına alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür (Tokuz, 2002, s. 179).



Görsel 2. 56. Kabak Mihşısı

(<https://www.milliyet.com.tr/yemek/tarif/sihil-mahsi-dolmasi-tarifi-6314493>)

2.2.6.5. Ayva dolması

Malzemeler:

- 8 adet küçük ayva
- ¼ kg orta yağlı kıyma (koyun)
- 2-3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 kahve fincanı sıvı pekmez veya şeker
- 1 yemek kaşığı kişniş
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Ayvaların varsa üzerindeki ince tüyleri bir bez yardımıyla alınır ve daha sonra ayvalar yıkanır. Baş kısımları bir kapak gibi kesilir ve içerisindeki çekirdekli kısmı bir oyacak yardımıyla alınır. Daha sonra bir kaşık yardımıyla iç kısmı oyulur.

Kararmaması için limonlu suda bekletilir. Pirinç sıcak suda 20-30 dakika bekletilir. Bir tavaya belirtilen miktardaki kıyma alınır ve kavrulur. Kavurma esnasında yağın yarısı eklenir. Kavrulan kıymanın üzerine süzülen pirinçler tuz ve kişniş ile beraber ilave edilir. Hazırlanan harç ayvaların içerisine doldurulur. Tencereye dik bir şekilde yerleştirilen ayvaların üzerine kalan yağ paylaşılır. Ayvaların üstünü geçecek kadar sıcak su eklenir ve ayva dolması kısık ateşte ortalama 1-1,5 saat pişirilir. Pişmeye yakın üzerine şeker ya da pekmez ilave edilir (Tan, 2014, s. 169).



Görsel 2. 57. Ayva Dolması

(<https://yemek.com/tarif/ayva-dolmasi-2/>)

2.2.6.6. Bulgurlu pirinçli biber dolması

Malzemeler:

- 300 g yağlı kıyma (koyun)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı bulgur
- 10-12 adet kırmızı biber
- 10-12 adet yeşil biber
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet limon suyu
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Biberlerin sap kısmı çıkarılır ve bu kısımlar pişirme esnasında kapak olarak kullanılır. Soğan, sarımsak ve domatesin bir adeti ince doğranarak kıymanın içerisine eklenir. Salçalar, tuz ve karabiber de eklenerek dolma harcı oluşturulur. Bu harç ikiye bölünür. Bir kısmı suda yıkanıp, süzülen pirinç ile karıştırılır; diğer kısmı ise bulgur ile karıştırılır. Kırmızı ve yeşil biberlerin yarısı pirinç harcı ile $\frac{3}{4}$ oranında doldurulur. Geri kalan biberlerin içi ise bulgurlu harç ile doldurulur. Biberlerin açık tarafına kapak olarak sap kısmı veya bir dilim domates yerleştirilir. Bir tencereye alt tarafa pirinçli biberler gelecek şekilde dolmalar yerleştirilir. Dolmaların üzerine pişerken dağılmamaları için porselen tabak ya da dolma taşı yerleştirilir. Tencerenin içerisine dolmaların üstünü 2-3 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kaynama gelinceye kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Güzelbey M. , 2018, s. 75).



Görsel 2. 58. Bulgurlu Pirinçli Biber Dolması

(<https://www.dolmatarifleri.gen.tr/biber-dolmasi-bulgurlu.html>)

2.2.6.7. Kurutulmuş patlıcan ve biber dolması

Gaziantep mutfağı için kurutulmuş sebzelerle yapılan dolmaların yeri ayrıdır. Bölgenin elverişli iklim yapısı ile sebze kurutmayı çok iyi bilen Gaziantepli insanlar, kurutulmuş sebzeler ile ilin kültürel yapısını da yansıtmayı bilmişlerdir. Yerli ve yabancı birçok turistin Gaziantep iline geldiğinde kurutulmuş sebzeleri görmemesi imkansızdır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 25 adet kurutulmuş patlıcan
- 15 adet kurutulmuş biber
- ¼ kg yağlı kıyma (koyun)
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet orta boy soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limon suyu veya 1 yemek kaşığı sumak ekşisi

Hazırlanışı: Sıcak su bulan bir tencerenin içine kuru patlıcanlar eklenerek yumuşayana kadar kaynatılır. Daha sonra içine biberler eklenir ve tencerenin ağzı kapatılır. Yaklaşık 15 dakika bekletilen biberlerin birkaç kez suyu değiştirilir. Soğan ve sarımsaklar ince bir şekilde doğranır. Pirinç yıkanır ve süzülür. Bir kapta kıyma, soğan, sarımsak, pirinç, salçalar, tuz ve baharatlar karıştırılarak harç haline getirilir. Patlıcan ve biberlerin içleri ¾ oranında çok bastırılmadan doldurulur. Dolmaların üzerine pişerken dağılmamaları için porselen tabak ya da dolma taşı yerleştirilir. Tencerenin içine 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kısık ateşte ortalama 1 saat pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 190)



Görsel 2. 59. Kurutulmuş Patlıcan ve Biber Dolması

(<https://www.dombili.com/antep-usulu-etli-kuru-dolma/>)

2.2.6.8 Can erikli taze yaprak sarma

Gaziantep bölgesinde yapılan dolmalar genel olarak yağlı, ekşi ve acıdır. Dolma ve sarmalara ekşilik vermek için çeşitli sebzeler, nar ekşisi, sumak gibi malzemeler kullanılır. Bu tarifte ekşilik vermesi için meyve kullanılmıştır. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Malzemeler:

- 400 g yağlı kıyma (koyun)
- 750 g taze asma yaprağı
- 250 g yeşil erik
- 1 ½ su bardağı pirinç
- 1 ½ su bardağı bulgur
- 1 ½ yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet büyük boy soğan
- 7-8 baş taze sarımsak
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Asma yapraklarının sap kısımları koparılır. Soğuk suda yıkandıktan sonra 2-3 dakika sıcak suda haşlanarak yumuşatılır ve sudan çıkarılarak hazır hale getirilir. Bir kap içerisinde kıyma, salçalar, ince doğranmış soğan ve sarımsaklar, baharatlar ve tuz karıştırılarak harç haline getirilir. Harç iki kısma ayrılır. Bir kısmı ile yıkanıp, süzülen pirinç; diğer kısmı ile de bulgur karıştırılır. Pirinçli harç, asma yapraklarına eşit bir şekilde paylaştırılır. Baş parmak boyutunda ve kalınlığında pirinçli yapraklar sarılır ve tencerenin alt kısmına ortası boş olacak şekilde yerleştirilir. Daha sonra bulgurlu harç kalan asma yapraklarına eşit bir şekilde paylaştırılır ve işaret parmağı uzunluğunda ve kalınlığında sarılarak tenceredeki yaprakların üzerine aynı düzende yerleştirilir. Tencerenin orta kısmına temizlenip, soyulan sarımsaklar bütün olarak yerleştirilir. Sarmaların üzerine pişerken dağılmamaları için porselen tabak ya da dolma taşı yerleştirilir. Tencerenin içerisine sarmaların üstünü 2-3 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kaynama gelinceye kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pişmeye yakın yeşil erikler eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Güzelbey R. , 2018, s. 85).



Görsel 2. 60. Can Erikli Taze Yaprak Sarma

https://www.nefisso.com.tr/blog-detay?post_id=65

2.2.6.9. Pazı sarması (Pancar sarması)

Malzemeler:

- 2 kg pazı
- ½ kg yağlı kıyma (koyun)
- ½ kg pirinç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 adet kuru soğan

- 1 baş sarımsak
- 10 adet kurutulmuş kırmızı biber
- 1 adet limon suyu veya 1 yemek kaşığı sumak ekşisi
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Pazılar ayıklanır, yıkanır ve içerisinde kaynar su bulunan bir tencerede 15-20 dakika bekletilerek yumuşaması sağlanır. Pirinç yıkanır ve bir süzgece alınır. Kurutulmuş biberler 3 bardak su içerisinde yaklaşık 10 dakika yumuşatılır. Soğan ve sarımsak ince doğranır. Bir kap içerisinde kıyma, soğan, sarımsak, salçalar, baharatlar, tuz ve süzölmüş pirinç eklenerek karıştırılır. Pazılar el ayası büyüklüğünde kesilir ve ortadaki damarlı kısmı çıkarılır. İçerisine harç koyularak işaret parmağı kalınlığında ve uzunluğunda sarılır. Sarılan pazılar bir tencereye yatay şekilde sıralanır. Pazı sarmalarının üzerine pişerken dağılmamaları için porselen tabak ya da dolma taşı yerleştirilir. Tencerenin içerisine sarmaların üstünü 2-3 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kaynama gelinceye kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu veya sumak ekşisi eklenir ve yemeğin pişirilmesi sonlandırılır (Öztan, 2011, s. 104).



Görsel 2. 61. Pazı Sarması

(<https://www.antepsofrasi.com/tarif/pirincli-pancar-pazi-sarmasi/>)

2.2.7. Pilavlar

Türk mutfağının temel taşlarından biri olan pilav, Gaziantep mutfağı içerisinde de önemini korumaktadır. Özel günlerde, gündelik hayatta sıklıkla yapılan pilavlar özellikle etli yemeklerin yanına servis edilmektedir. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Pilavlarda genellikle kırmızı et kullanılmaktadır. Kırmızı et konulmasa bile kemik ve etten oluşan su muhakkak pilavlara tat vermesi açısından ilave edilir. Songül Özyurt (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Gaziantep mutfağında büyükbaş hayvan hemen hemen kullanılmaz. Lakin pilav ve çorba gibi yemeklerde kemik suyuna ihtiyaç duyulduğundan büyükbaş hayvanların kemiklerinden su hazırlanarak belirtilen yemek çeşitlerinde kullanılır. Fakat öncelik her zaman küçükbaş olarak tercih edilmektedir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Gaziantep mutfağında tencere ve tava yemeklerinin yanına pirinç, bulgur ve firik pilavı servis edilir. Örneğin bayramlarda sıklıkla yapılan yuvalama yemeğinin yanına muhakkak pirinç pilavı verilir. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

2.2.7.1. Buhara pilavı

Buhara pilavında koyun etinin kol, kürek, but ve sırt taraflarından elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- 1 kg kuşbaşı et (koyun)
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet orta boy havuç
- 2 adet ekşi sert elma
- 2 adet ayva
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ su bardağı badem içi
- ½ su bardağı Antepfıstığı (iç)
- 1 su bardağı zeytinyağı veya tereyağı
- ½ çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Bir kap içerisine pirinçler alınır ve üzerine üstünü geçecek kadar sıcak su ilave edilir. Kapalı vaziyette bekletilerek nişastasının giderilmesi sağlanır. Antepfıstığı ve badem bir küçük tencereye alınır ve sıcak su ilavesiyle 1-2 taşım kaynatılır. Bu sayede kabuklarından arındırılır. Elma ve ayva kabuklu bir şekilde, temizlendikten

sonra 8 eşit parçaya bölünür ve kararmamaları için suda bekletilir. Havuçlar yıkandıktan sonra kabukları soyulur ve bıçak sırtı kalınlığında, halka şeklinde doğranır. Derin bir tencereye istenilen yağ eklenir ve kızdırılır. Sırasıyla Antepfıstığı, badem, ayva, elma, havuç ve incik ayrı ayrı kavrulur ve bir tepsiye alınır. Daha sonra bir tencereye etler alınır ve salça ile kavrulur. Üzerlerine 4 bardak sıcak su ilave edilir ve etler yumuşayana kadar pişirilir. Bir pilav tenceresine kavrulan Antepfıstığı, badem, ayva, elma, havuç ve pişen incikler düzenli bir şekilde yerleştirilir. Daha sonra süzülen pirinçler eklenir ve etin pişme suyu ve tuz ilave edilir. Pilav, kısık ateşte 10-15 dakika pişirilir. Pilav piştikten sonra tencere ters çevrilerek servis edilir (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 216)



Görsel 2. 62. Buhara Pilavı

<https://www.gagev.org.tr/galeri-detay.php?id=3>

2.2.7.2. Özbek pilavı

Özbek pilavında koyun etinin kol, kürek, but ve taraflarından elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

- ½ kg kuşbaşı et (koyun)
- ½ kg havuç
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Pirinçler bir kaptaki sıcak su içerisinde nişastasının ayrışması için bekletilir. Havuçların kabukları soyulur ve iri bir şekilde rendelenir. Bir tencerede yağın yarısı eritilir ve etler yağ ile beraber kavrulur. Daha sonra içerisine ince doğranan soğan eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Yumuşayan soğanların üzerine havuçlar eklenir ve tekrar kavrulmaya devam edilir. Havuçlar da yumuşadıktan sonra tencerenin içerisine salça, tuz ve sıcak su ilave edilerek pişirilir. Pirinç süzülür ve tencerenin içerisine ilave edilir. Eğer suyu yetersizse su ilavesi yapılır ve kısık ateşte pişirilir. Pişen pilavın üzerine kalan sadeyağ kızdırılarak gezdirilir ve karabiber serpilir (Tokuz, 1995, s. 119)



Görsel 2. 63 Özbek Pilavı

(<https://blog.gidaevim.com/pilavlarin-efendisi-ozbek-pilavi/>)

2.2.7.3. Kapamalı firik pilavı

Daha çok Gaziantep bölgesinde tüketilen firik, dolma ve pilavlarda sıklıkla kullanılmaktadır. Kendine has bir aroması olan firik daha çok bulgur ile karıştırılarak tüketilmektedir. Kapamalı firik pilavında koyun veya kuzunun kol ve kaburga bölgeleri kullanılmaktadır. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020)

Malzemeler:

- 1 ½ kg kemikli kuzu kol ve kaburgası
- 2 su bardağı firik
- 1 su bardağı bulgur
- ½ su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt

- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Nohut bir gece öncesinde soğuk suda ıslatılır. Et, bir tencereye alınır ve üstünü geçecek seviyede tencereye su eklenir ve kapağı yarı kapalı şekilde pişirilir. Orta ateşte kaynamaya başlayan etin üzerinde oluşan köpükler alınır. (Yemeğin renginin berrak olması için uygulanan önemli bir işlemdir.) Daha sonra etin üzerine yıkanan nohutlar ve tuz eklenir. Et ve nohut yumuşayınca kadar pişirmeye kısık ateşte devam edilir. Pişen etin suyu bir pilav tenceresine alınır. Yağlı kısmı üste gelecek şekilde etler bir fırın tepsisine yerleştirilir. Bir kâse içerisinde yoğurt ve sadeyağın yarısı karıştırılır ve etin üzerine sürülür. Daha sonra etler kızgın bir fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Pilav tenceresine alınan et suyu ölçülür ve yaklaşık 6 su bardağı kadar bir ölçüye tekabül etmesi gerekir. Ölçülen et suyu kaynatıldıktan sonra içerisine önce firik ilave edilir. 10-15 dakika sonra bulgur da eklenerek kısık ateşte firik ve bulgur suyunu çekene kadar pişirilir. Suyunu çeken pilavın üzerine kalan sadeyağ eritilip, dökülür ve pilav dinlendirilir. Geniş bir tepsiye alınan pilavın üzerine fırında kızarmış olan et yerleştirilir ve pilav et ile kapatılır. Son olarak üzerine karabiber serpilir (Tan, 2014, s. 187).



Görsel 2. 64. Kapamalı Firik Pilavı

(<https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/7403/kapamali-firik-pilavi->)

2.2.7.4. Tikeli pirinç pilavı

Az ve lokma anlamları olan tike sözcüğü mutfak kültüründe kuşbaşı et boyutundan daha küçük boyutu tabir etmek için kullanılır. Tikeli pirinç pilavında

koyun etinin but, kol, kürek ve sırt bölgelerinden kuşbaşı boyutundan daha küçük doğranmış yağsız ve sinirsiz et kullanılmaktadır. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler

- ½ kg koyun eti
- 2 su bardağı pirinç
- ½ su bardağı nohut
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Nohutlar bir gece öncesinden soğuk suda bekletilir. Pirinçler bir kapta sıcak su içerisinde nişastasının ayrışması için bekletilir. Bir tencereye alınan etlerin üstüne 1 fincan su ilave edilir ve etler suyunu salıp, çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çeken etin üzerine ince doğranmış soğan ve belirtilen ölçüdeki yağın yarısı eklenir kavurma işlemi uygulanır. Soğanlar yumuşadıktan sonra tencerenin içerisine süzölmüş nohut, salça, tuz ve 4 bardak sıcak su ilave edilir. Kısık ateşte pişen nohut ve et yumuşadıktan sonra tencereye pirinçler ilave edilir. Suyu kontrol edilerek kısık ateşte pişirilir. Pirinçler suyunu çektikten sonra geri kalan yağ kızdırılıp, üzerine dökölür ve pilav 10-15 dakika dinlendirilir (Tan, 2014, s. 183).

2.2.7.5. Çiğdem pilavı

Çiğdem pilavında koyun etinin boyun, kol, kürek ve but taraflarından elde edilen kuşbaşı et kullanılmaktadır. Aslı Taşdemir (kişisel iletişim, 20 Ocak 2021)

Malzemeler:

- ½ kuşbaşı et (koyun)
- 2 büyük top çiğdem

- 1 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber ve sadeyağ (isteğe bağlı miktarda)

Hazırlanışı: Pirinçler bir kapta sıcak su içerisinde nişastasının ayrışması için bekletilir. Bir tencereye alınan etlerin üstüne bir miktar su ilave edilir ve etler suyunu salıp, çekinceye kadar pişirilir. Çiğdemler ayıklanıp, temizlendikten sonra bir tavada yağ içerisinde az miktarda kavrulur. Etler suyunu çektikten sonra içerisine çiğdem, salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Çiğdemler yumuşadıktan sonra içerisine süzülen pirinç eklenir ve kısık ateşte pirinçler pişirilir. Daha sonra sadeyağ eritilir ve pişen pilavın üzerine dökülerek pilav 10-15 dakika dinlendirilir (Tokuz, 2002, s. 226).

2.2.8. Köfteler

Gaziantep mutfağının tanınmasında etkili olan bir diğer yemek çeşidi köftelerdir. Etli veya etsiz köfte çeşitleri mevcuttur. Hasan Yılmaz (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Gaziantep'in köfte çeşitlerinin ana malzemesi olarak kırmızı et ve bu bölgede simit diye tabir edilen ince köftelik bulgur kullanılmaktadır. Filiz Dokumacı (kişisel iletişim, 10 Şubat 2021).

Özel günlerde, pikniklerde, gündelik hayatta sıklıkla yapılan köfte çeşitleri bulunmaktadır. Bu köftelerin bazılarında kırmızı et bulunmakla beraber etsiz yapılan köfte sayısı da fazladır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

İçli köfte, sini köfte, çiğköfte gibi tariflerde genel olarak koyun eti kullanılmaktadır. Özellikle içli köftenin yağ oranı fazla olması gerektiğinden mutlaka koyun etinin yağlı kısımları tercih edilmektedir. Ahmet Varış (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

2.2.8.1. Çiğköfte

Çiğköfte, günümüzde hemen hemen Türkiye'nin her yerinde yapılan bir köfte türüdür. Orijinal çiğköfte tarifinde kırmızı et kullanıldığı herkes tarafından bilinmektedir. Özellikle birçok insan dana etinin sırt tarafından çıkarılan yağsız ve sinirsiz et parçasını kullanmaktadır. Halbuki eskiden çiğköftede küçükbaş hayvanların yağsız ve sinirsiz etleri kullanılmaktaydı. Özellikle kuzu etinin but tarafından çıkarılan

yağsız ve sinirlerinden arındırılmış et parçası dövülerek çiğköfte içerisinde kullanılması makbul olandır. M. Ragıp Güzelbey (kişisel iletişim, 23 Ekim 2020).

Malzemeler:

- 400 g köftelik yağsız kıyma (kuzu veya koyun)
- 2 ½ su bardağı köftelik bulgur (simit)
- 1 adet olgun domates
- 1 adet büyük boy soğan
- 4-5 adet taze soğan
- 4-5 adet taze sarımsak
- 2 demet maydanoz
- ½ su bardağı pul kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Kuru soğan, taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz ince bir şekilde doğranır. Köfte tepsisine köftelik bulgur, kuru soğan ve pul biber ilave edilir ve el ile 5-6 dakika yoğrulur. Soğanlar yumuşadıktan sonra tepsinin içerisine salçalar, tuz ve karabiber eklenir ve yoğrulma işlemine devam edilir. Tüm malzemeler yumuşayıp, özleştikten sonra üzerine doğranmış taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz ilave edilir ve çiğköfte, 4-5 dakika daha yoğrulur. Son olarak rendelenmiş domates ilave edilir ve köfte 1-2 dakika daha yoğrularak hazır hale getirilir (Tan, 2014, s. 209).



Görsel 2. 65. Çiğ Köfte

(<https://www.cigkoftecibey.com.tr/menu/>)

2.2.8.2 İçli köfte

İçli köftede iki farklı kırmızı et kullanılmaktadır. Köfte hamuru için çiğköftedeki gibi yağsız ve sinirlerinden arındırılan koyun etinin but kısmından çıkarılan et kullanılmaktadır. Köfte harcı ise yağlı olması gerektiğinden koyunun döş kısmından elde edilen kıyma kullanılabilir. Hasan Polat (kişisel iletişim, 12 Şubat 2021)

Malzemeler:

Köfte için:

- 6 su bardağı köftelik bulgur (simit)
- 400 g çiğ köftelik et (koyun veya dana)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı ölçüde)

İç harcı için:

- ½ kg yağlı kıyma (koyun)

- 3 adet büyük boy soğan
- 1 su bardağı ceviz içi
- ½ su bardağı Antepfıstığı
- ½ çay kaşığı karabiber
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı haspir
- Tuz (isteğe bağlı ölçüde)
- 4 su bardağı zeytinyağı (kızarma için)

Hazırlanışı: Köfte harcı için soğanlar ince doğranır. Antepfıstığı içi sıcak suda bekletilir ve kabuğundan ayrılır. Bir tencereye belirtilen ölçüdeki yağlı kıyma alınır ve üzerine 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edilerek orta ateşte kavrulur. Suyunu çektikten sonra üzerine ince doğranan soğanlar eklenir ve yumuşayana kadar pişirme işlemine devam edilir. Kıyma pişmeye yakın içerisine karabiber, haspir ve tuz ilave edilerek 1-2 dakika daha kavrulur ve ateşten alınır. Tencerenin içerisine kabuğu soyulmuş Antepfıstığı ve ceviz ilave edilir ve kıyma harcı iyice soğumaya bırakılır. Bir tepsiye bulgur, çiğköftelik et, un, yumurta, kırmızı toz biber, tuz, karabiber ve ince doğranmış soğan alınır ve tüm malzemeler el ile iyice yoğrulur. Köftenin yoğrulma aşamasında eller ara sıra su ile ıslatılır. Tüm malzemeler homojen bir hal aldıktan sonra köfteden limon büyüklüğünde parçalar alınır ve avuç içerisinde parmak yardımıyla içi oyulur. Hazırlanan köfte harcından yeterli miktarda alınır ve köfte hamurunun içi doldurulur. Daha sonra ağzı kapatılır ve avuç içerisinde yumurta şekli verilir. Son olarak hazırlanan içli köfteler kızdırılmış zeytinyağında kızartılır ya da kaynar suda 10-15 dakika haşlanır (Özsabuncuoğlu, 2009, s. 156)



Görsel 2. 66. İçli Köfte

(<https://www.antepsofrasi.com/tarif/icli-kofte/>)

2.2.8.3 Sini köfte

Tepsi anlamına gelen sini, içli köftenin tepsi üzerinde bütün halde yapılmasıyla köfte ismini almıştır. Köfte ve iç harcında kullanılan etler içli köftede kullanılan tarif ile aynıdır. Nezihe Türk (kişisel iletişim, 15 Şubat 2021).

Malzemeler:

Köfte için:

- 4 su bardağı köftelik bulgur (simit)
- 300 g yağsız köftelik kıyma (koyun veya dana)
- 2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

İç harcı için:

- 400 g az yağlı kıyma (koyun)
- 3 adet büyük boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay bardağı Antepfıstığı
- 1 çay bardağı badem
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı tereyağı veya sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Köfte harcı için soğan ve sarımsak ince doğranır. Antepfıstığı içi ve badem içi sıcak suda bekletilir ve kabuğundan ayrılır. Bir tencereye belirtilen ölçüdeki az yağlı kıyma alınır ve üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edilerek orta ateşte kavrulur. Suyunu çektikten sonra üzerine ince doğranan soğanlar eklenir ve yumuşayana kadar pişirme işlemine devam edilir. Kıyma pişmeye yakın içerisine

karabiber, sarımsak, Antepfıstığı, badem ve tuz ilave edilerek 3-5 dakika daha kavrulur ve ateşten alınır. Tencerenin içerisine ceviz ilave edilir ve kıyma harcı iyice soğumaya bırakılır. Bir tepsiye bulgur, çiğköftelik et, kırmızı pul biber, tuz ve ince doğranmış soğan alınır ve tüm malzemeler el ile iyice yoğrulur. Köftenin yoğrulma aşamasında eller ara sıra su ile ıslatılır. Köfte iyice yoğrulduktan sonra iki parçaya ayrılır. Fırın tepsisi 2 yemek kaşığı sadeyağ sürülür ve köftenin yarısı tepsiye el ile yayılarak yerleştirilir. Her yeri aynı kalınlıkta olan köftenin üzerine hazırlanan harç ilave edilir ve eşit şekilde yayılır. Daha sonra kalan köfte de açılarak harcın üzerine yerleştirilir ve el ıslatılarak tepsi üzerinde düzeltilir. Bir bıçak ile tepsideki köfte kesilerek kare dilimler elde edilir. Daha sonra kalan sadeyağ ve zeytinyağı karıştırılarak köftenin üzerine sürülür. 1 çay bardağı ılık su ise köftenin pişerken kurumaması için tepsiye serpilir. Önceden ısıtılmış bir fırında 200 derecede 20-25 dakika pişirilir (Güzelbey M. , 2018, s. 129).



Görsel 2. 67. Sini Köfte

<https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/sini-kofte-tarifi-41715409>

2.2.8.4 Arap köftesi

Malzemeler:

- 300 g yağsız çiğköftelik et (koyun)
- 3 su bardağı köftelik bulgur (simit)
- 1 adet orta boy soğan
- ½ demet maydanoz
- 2-3 dal tarhun otu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 2 su bardağı süzme yoğurt

- 2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Bir köfte tepsisine yağsız kıyma, bulgur, ince doğranmış soğan, 1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz alınarak tüm malzemeler el ile yoğrulur. İyice yoğrulmuş köftenin içersine tarhun ve ince doğranan maydanoz ilave edilerek tekrar yoğrulur ve köfte hazır hale getirilir. Hazırlanan köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar elde edilir. Bu parçalar yuvarlanır ve metal bir süzeğe konur. Bir tencere içersinde su kaynatılır ve süzek tencereye yerleştirilir. Suyun buharı ile köfteler 10-15 dakika pişirilir. Bir tavada yağ eritilir ve haşlanan köfteler yağın içersine ilave edilir. Köfteler 3-5 dakika dikkatli bir şekilde üzerine geri kalan kırmızı pul biber eklenerek kavrulur. Bir kapta süzme yoğurt ısıtılır ve içersine rendelenen sarımsak ve tuz ilave edilir. Bir servis tabağına alınan yoğurdun üzerine kavrulan köfteler ilave edilir. Son olarak üzerine karabiber serpilir (Güzelbey M. , 2018, s. 121).



Görsel 2. 68. Arap Köftesi

(<https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/7408/pirpirimli-cacikli-arap-kofte>)

SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanlık tarihinin başlangıcından itibaren var olan yeme ve içme kültürü, günümüzde birçok disiplin tarafından etkilenmekte ve ön plana çıkmaktadır. Ülkemizde özellikle son dönemlerde gelişen kültürel faaliyetler ile geri planda kalan mutfak kültürümüzün tüm dünyaya tanıtımı yapılmak istenmektedir. Mutfak kültürümüzün bir parçası olan Gaziantep mutfağının 2015 yılında UNESCO tarafından koruma altına alınması, kültürel ve sosyal tanıtım için çok önemlidir. Bu alanda yapılan çalışmalara bakıldığında; festivaller, yabancı şeflerin Gaziantep'e ziyaretleri, coğrafi işaret çalışmaları ve akademik çalışmalar gibi yapılan faaliyetler görülmektedir. Tüm bu çalışmaların amacına ulaşması için yerel mutfağın doğru bir şekilde tanıtılması gerekmektedir.

Gaziantep mutfağı; bünyesinde barındırdığı yöresel tarifleriyle çok zengin bir yelpazeye sahiptir. Yemeklerde kullanılan malzeme çeşitliliği, mutfağın çok yönlü araştırılmasına zemin hazırlamıştır. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer almasıyla mutfağın ana malzemelerinden biri de kırmızı et olmuştur. Bölgenin coğrafi şartlarından dolayı küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine müsait olması, kuşkusuz mutfak kültürünü etkilemiştir.

Çalışma kapsamında Gaziantep kültürüne hâkim, yöresel mutfak hakkında bilgi sahibi olan 16 katılımcı ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Yapılan görüşme sayesinde Gaziantep'in kırmızı et kültürü hakkında detaylı bilgilere ulaşılmıştır. Bu bilgiler sayesinde yapılan çalışmanın sonuçları şu şekildedir:

1. Katılımcıların verdikleri ifadeler doğrultusunda Gaziantep bölgesinde kullanılan kırmızı et, küçükbaş hayvan türü olan hallik koyunudur. Bu türün kullanılma sebebi ise yağ oranının ve et aromasının istenilen seviyede olması, bölgede süregelen alışkanlıkların var olmasıdır. Küçükbaş hayvan türlerinden olan keçi vb. türlerin ise bölgede kullanımı pek yaygın değildir. Keçi etinin tüketilmeme sebeplerinden biri sindiriminin zor olmasıdır.

2. Türk mutfak kültüründe kırmızı et, yemeklerin ana malzemesidir. Bu kültürün bir parçası olan Gaziantep mutfağı, kırmızı et üzerine kurulu bir mutfaktır. Her ne kadar içerisinde et bulunmayan tarifleri de olsa, yörede en çok beğenilen ve yerli, yabancı turistlerin ilgisini çeken yemeklerin etli yemekler olduğu ortaya konmuştur.
3. Gaziantep ilinde tüketilen kırmızı etin daha çok lezzet faktörü göz önüne alınarak tercih edildiği anlaşılmıştır. Lezzeti takip eden faktör ise yöre insanının var olan alışkanlıkları olmuştur. Bölgede uzun zamandan beri küçükbaş hayvan ticareti yapılmaktadır. Ticaretin ortaya çıkardığı kültürel etki sonucunda bölgede çok yoğun küçükbaş hayvan tüketimi mevcuttur. Bu sebeplerden dolayı Gaziantep'te büyükbaş hayvan tüketimi yöresel mutfak alanında yok denilecek kadar azdır. Gaziantep mutfağının yöresel yemekleri yapı itibariyle yağlıdır. Bu sebepten dolayı da büyükbaş hayvanının eti, mutfak yapısına uygun değildir.
4. Gaziantep'in yöresel yemeklerinde et, bol miktarda kullanılmaktadır. Son dönemlerde ekonomik sebeplerden ötürü bu oranda azalma meydana gelmiştir. Özellikle düğün, nişan, bayram vb. gibi özel günlerde misafirlere ikram edilen yemeklerin çoğunda bol miktarda kırmızı et bulunmaktadır. Özellikle davet yemeklerinde etin bol ölçüde kullanılması, daveti veren kişinin davetliye verdiği değer bir göstergesidir. Bu sebepten dolayı kırmızı etin mutfak kültürü açısından değeri büyüktür.
5. Yöresel mutfak içerisinde kırmızı etli yemeklerin bir diğer özelliği ise sebze, meyve, yoğurt, hububat ve diğer malzemeler ile dengeli bir uyum içerisinde yapılıyor olmasıdır. Özellikle Gaziantep mutfağında etli meyveli yemeklerin var oluşu bu durumu kanıtlar niteliğindedir. Yeni dünya kebabı, vişne kebabı, ayva kebabı, elma tavası, erik tavası, ekşili ayvalı taraklık vb. yemekler, Gaziantep mutfağının yöresel meyveli ve etli yemeklerindendir.
6. Gaziantep mutfağını kırmızı et kullanımı konusunda diğer bölgelerimdeki mutfaklardan ayıran noktalardan biri, kırmızı etin ustalıkla kullanılmasıdır. Bu konuyu açacak olursak, Gaziantep halkı yemeklerde kullanılacak olan hayvanın türüne çok dikkat etmektedir. Daha sonra hangi yemekte, hayvanın hangi bölgesinden yararlanılacağını iyi bilmektedir. Özellikle kebablarda mutlaka zırh kıyması kullanılmaktadır. Gaziantep mutfağı içerisinde bulunan bütün yemek gruplarında kırmızı et bulunmaktadır.

7. Gaziantep mutfağında en ön planda bulunan yemek gruplarından biri kebablardır. Koyunun sakatat bölümlerine kadar kullanıldığı bu yemek grubu, eskiden piknik kültürünün vazgeçilmezleri arasındaydı. Günümüzde ise her öğün tüketilebilecek bir hal almıştır. Özellikle çalışma hayatının şartları neticesinde kısa sürede hazırlanabilir olması, tüketim sıklığı konusundaki faktörlerden biridir. Gaziantep'te hazırlanan kebabların diğer bölgelerden farkı, kullanılan malzemelerden kaynaklanmaktadır. Birçok sebze ve meyve ile yapılan kebabların çeşit sayısı oldukça fazladır. Bölgeye has olan salça, yoğurt ve baharatlar da kebabları farklı kılan etmenlerden biridir.
8. Gaziantep mutfağında kırmızı et kültürünün en büyük göstergelerinden biri de kasap kültürüdür. Bölge içerisinde var olan kasapların sadece et konusunda bilgisi olması dışında yemeklerde de hâkim olması gerekmektedir. Çünkü Gaziantep kültürü ile yetişmiş bireyler; kasaplardan alışveriş yaptıkları sırada hayvanın bölge ismini söylemez, yapacakları yemeğin ismini belirterek etlerini alırlar. Kasapların bir diğer özelliği ise yemekleri bizzat kendilerinin hazırlamasıdır. Lahmacun, patlıcan kebabı, soğan kebabı gibi yemekler kasaplar tarafından hazırlanır, var olan en yakın fırına gönderilir ve müşteriye teslim edilir. Bu sebepten dolayı kasap dükkanlarının hemen yakınlarında mutlaka taş ekmek fırını da bulunmalıdır.
9. Gaziantep mutfak tanıtımının en büyük sorunlarından biri tencere ve tava yemeklerinin iyi bir şekilde tanıtılmamasıdır. Yöresel mutfak dahilinde birçok tencere ve tava yemeği olan Gaziantep mutfağı, kebab kültürünün gölgesi altında kalmıştır. Araştırma dahilinde katılımcılar, yöresel mutfağın en büyük kalemlerinden birinin tencere ve tava yemeği olduğunu söylemişlerdir. Gaziantep şehri içerisinde bu yöresel yemekleri yapıp sunan lokanta ve restoran sayısı oldukça azdır. Bunun sebebi ise bu tencere ve tava yemeklerinin alakart sisteme uygunluğunun düşük olmasıdır. Özellikle son dönemlerde kadınların iş hayatına daha çok girmesi ile uğraş isteyen bu yemeklerin evlerde dahi yapılmamasına sebep olmaktadır. Bu sebeplerden dolayı yöresel bazı tarifler eskisi kadar yapılmamakta ve unutulmaya başlanmaktadır.

Gaziantep mutfağının sürdürülebilir bir yapıda var olması için öncelikle mutfağın ana malzemelerinin iyi tanınması gerekmektedir. Özellikle yöreselliği ile ön plana çıkan mutfakların kullandığı ürünlerin korunup, geliştirilmesi söz konusudur. Bu konu kapsamında hazırlanan çalışma ardından yapılacak öneriler aşağıdaki gibidir;

- Bölgede kullanılan küçükbaş hayvan türü olan hallik cinsi koyunun ıslah çalışmaları yapılmalıdır.
- Gaziantep mutfağına dahil olan tencere ve tava yemeklerinin alakart sisteme uygunluğu araştırılmalı ve bu konuda gerekli adımlar atılarak bölgede daha fazla yöresel restoranlar açılmalıdır.
- Gaziantep bünyesinde bulunan çeşitli kurumların aşçılık mesleği ile ilgilen kişilere profesyonel kasaplık eğitimleri vermelidir.
- Üniversitelerde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık bölüm öğrencilerine Gaziantep'in yöresel mutfak eğitimi verilerek bu kültürün tanıtılması gerekmektedir.
- Meyveli etli yemeklerin yerli ve yabancı turistlere daha fazla tanıtılması gerekmektedir.
- Gaziantep'te var olan kasap kültürünün devamlılığının sağlanması konusunda gerekli çalışmalar yapılmalıdır.

KAYNAKLAR

- Açıkgenç, A. (2014). Felsefe — Kültür İlişkisi. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 4(1), 34–38.
- Akçay, Z. (2017). 17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri. *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5(10), 203–217.
- Akın, A. (2018). Gaziantep’in Gastronomi Şehri Olarak Belirlenmesinde Demografik Değişkenlerin Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 280–297.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, 0(30), 33–52.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski’nin Kültür Teorisi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 21(1), 135–151.
- Baran, D. (2016). *Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süresi İçerisindeki Değişimi Ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19, 251–260.
- Demir, F. (2011). Bürokratik Kültür. *Süleyman Demirel Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 16(2), 153–178.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Deniz, T., & Savaşkan, Y. (2018). Taşınmaz Kültür Varlıkları Kapsamında Ayasofya Müzesinin İstanbul Kültür Turizmine Katkısı. *Safran Kültür ve Turizm*

Araştırmaları Dergisi, 1(2), 92–103.

Dik, G. (2010). *Et Ürünlerinde Kalitatif Olarak Türün Belirlenmesi. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği ABD, Tekirdağ. Yüksek Lisans Tezi*

Ertaş, Y., & Karadağ, M. G.-. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1), 117–136.*

Gürsoy, D. (2013). *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayıncılık*

Güzelbey, M. (2018). *Şiveydz. Gaziantep: Gazikültür A.Ş*

Irmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *BingöAraştırmaları Dergisi, 6(1), 113–145.*

Kalkan, G. P. (2015). “Gaziantep” Adı Üzerine. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 5(9), 101–107.*

Kalkan, G. P. (2020). Gaziantep Yer Adlarında Katmanlaşma. *Muallim Rifat Eğitim Fakültesi Dergisi, 2(1), 37–47.*

Karaca, E., & Nergiz, H. G. (2020). Yalova Çerkezlerinin Mutfak Kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi, 10(20), 51–66.*

Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*

Kaya, Ş., & Sormaz, Ü. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 3(2), 2602–4144.*

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3(14), 191–210.*

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı. Din Sosyolojisi Bilim Dalı. Doktora Tezi*

- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 69, 9–24.
- Özsabuncuoğlu, Ö. (. (2009). *Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: YCM Yayınları.
- Öztaş, T. T. (2011). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*. İstanbul: Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri'de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100–112.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. In *Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı*.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, 24(94), 152–161.
- Şeren-Karakuş, S., Ceyhan Sezgin, A., & Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi (Meat Used in Turkish Cuisine and Preparation of Meat Dishes and Their Evaluation in Terms of Health). 3, 3, 62–68.
- Serinkaya, E. Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Artium*, 5(1), 27–41.
- Soğandereli, F. (2020). Eski Mezopotamya ve Anadolu' da Mutfak Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308–1342.
- Solmaz, Y. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.
- Süzer, Ö., & Özkanlı, O. (2020). *Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme*. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (2), 117-138.
- Tan, A. Ö. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı*. İstanbul : Yapı Kredi Yayınları.
- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını.

- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını.
- Tylor, E. B. (2016). 2016/2. *Kültür Bilimi*. ViraVerita E-Dergi. 91–110.
- Uçuk, C., & Kayran, M. F. (2020). Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi : Milli Mücadele Döneminde Gaziantep’te Yeme İçme Faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258–272.
- Ulusoy, R., & Turan, N. (2016). Gaziantep Ekonomisinin Ortadoğu Açısından Önemi. *Akademik Bakış*, 9(18), 141–165.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu’sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. T.C Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Tarihi Anabilim dalı Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü* . Kitap Yayınevi.
- Yıldız, Ç. (2015). *Gaziantep’de Kültürel Hayat Fırat’tan Volga’ya Medeniyetler Köprüsü*.

ELEKTRONİK KAYNAKLAR

www.sozluk.gov.tr. (2020, 10 17). <https://sozluk.gov.tr/>: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı

http://www.gastroantep.com.tr/. (2020, 10 09). *gastroantep* : <http://www.gastroantep.com.tr/yemek-icecek.php> adresinden alındı

[http://www.gcvb.org.tr/.](http://www.gcvb.org.tr/) (n.d.). *Gaziantep Mutfağı*. T.C Gaziantep Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Retrieved October 7, 2020, from <http://www.gcvb.org.tr/yayinlarimiz/gaziantep-mutfagi-brosuru.pdf>

EKLER

EK 1. YÜZ YÜZE GÖRÜŞME SORULARI

SORULAR

1. Gaziantep Mutfağında kırmızı etin önemi nedir?
2. Gaziantep Mutfağında en çok hangi kırmızı et türü tercih edilmektedir?
3. Gaziantep'te yaşayan insanlar kırmızı eti hangi açıdan tüketmektedir?
4. Gaziantep'in yöresel yemeklerinde kullanılan kırmızı et oranını nasıl değerlendiriyorsunuz?
5. Gaziantep mutfağında kırmızı et ile beraber en çok kullanılan sebze ve meyveler nelerdir?
6. Gaziantep'in yöresel yemeklerinde kırmızı et ile beraber meyve kullanılmasını nasıl yorumluyorsunuz?
7. Gaziantep'in gastronomi alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına girmesinde mutfakta kullanılan kırmızı etin bir etkisi var mıdır?
8. Gaziantep'in kebab kültürü hakkında ne düşünüyorsunuz?
9. Gaziantep mutfağında kırmızı et, kebab dışında birçok tencere ve tava yemeğinde kullanılmaktadır. Bu yemeklerin bilinirliği hakkında neler düşünüyorsunuz?
10. Gaziantep mutfağının en sevilen ve sıklıkla yapılan etli yemekleri hangileridir?
11. Kırmızı et kullanımında Gaziantep şehrini diğer Türkiye illerinden ayıran bir özelliği var mıdır, var ise bunlar nelerdir?
12. Gaziantep'te özel günlerde yapılan yemeklerde kırmızı et kullanılır mı? Hangi özel günlerde ne yemekler yapılır?

13. Geleneksel Gaziantep mutfağının unutulmuş etli yemekleri var mıdır? Var ise bunlar nelerdir?

14. Gaziantep'in mevsimsel yapılan etli yemekleri var mıdır? Var ise bunlar nelerdir?

EK 2. KATILIMCI ÖZGEÇMİŞLERİ

M. Ragıp Güzelbey (K1)

1949 yılında Gaziantep'te doğdu. 1975 yılında Marmara Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesinden mezun oldu. Gaziantep mutfağı üzerine yıllarca araştırmalar yapmıştır. Yöresel yemekleri içeren “Şiveydiz” adlı kitabın yazarıdır.

Sermin Ocak (K2)

1941 yılında Gaziantep'te doğdu. Gaziantep Kız Enstitüsü'nü bitirdi. Gaziantep yemekleri üzerine çalışmalar yaptı. “Gaziantep'in Mahalli Yemek ve Tatlıları” ve “Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler” adlı kitapları mevcuttur.

Özden Özsabuncuoğlu (K3)

1945 yılında Gaziantep'te doğdu. Gaziantep Kız Enstitüsü'nü bitirdi. Gaziantep yemekleri üzerine çalışmalar yaptı. “Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri” adlı kitabı alanında ödül aldı.

Gonca Tokuz (K4)

1955 yılında Kilis'te doğdu. Eğitim hayatını Gaziantep ve Samsun'da sürdürdü. Gaziantep ve Kilis mutfağı üzerine araştırmalar yapıp makaleler yazdı. “Gaziantep Yemekleri”, “Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü” ve “Dolmalar ve Köfteler Şehri Halep” kitaplarından birkaçıdır.

Doğa Çitçi (K5)

1979 yılında Elazığ'da doğdu. Türkiye'nin ileri gelen aşçılarından olan Çitçi, Gaziantep mutfağı ile ilgilenmiştir. Birçok otel ve restoranda çalışmış ve şu an Gaziantep Mutfak Sanatlarının mutfak koordinatörü olarak görev almaktadır.

Mehmet Akif Büyük (K6)

1981 yılında Gaziantep’te doğdu. Lise mezunu olan Büyük, Gaziantep mutfağı ve daha birçok alanda uzmanlaşarak eğitmen şeflik yapmıştır. Şu an Gaziantep’te bulunan Orkide Restoranın mutfak şefliği görevini yürütmektedir.

Filiz Dokumacı (K7)

1972 yılında Gaziantep’te doğdu. Ev hanımı olan Dokumacı, ilkokul mezunudur.

Songül Özyurt (K8)

1970 yılında Gaziantep’te doğdu. Ev hanımı olan Özyurt, ilkokul mezunudur.

Ayşe Yıldırım (K9)

1965 yılında Gaziantep’te doğdu. Ev hanımı olan Yıldırım, ilkokul mezunudur.

Aslı Taşdemir (K10)

1970 yılında Gaziantep’te doğdu. Ev hanımı olan Yıldırım, ilkokul mezunudur.

Hasan Polat (K11)

1972 yılında Gaziantep’te doğdu. Lise mezunu olan Polat, polis memuru olarak Gaziantep’te görevini sürdürmektedir.

Hasan Yılmaz (K12)

1970 yılında Gaziantep’te doğdu. Lise mezunu olan Yılmaz, polis memuru olarak Gaziantep’te görevini sürdürmektedir

Nezihe Türk (K13)

1976 yılında Gaziantep’te doğdu. Evli ve 2 çocuk sahibi olan Türk, ev hanımıdır.

Uğur Acioğlu (K14)

1967 Yılında Gaziantep’te doğdu. Gaziantep Ticaret Odası yönetim kurulu başkanıdır. Aynı zamanda Gaziantep’te kendisine ait Gaziantep mutfağını ele alan bir restoranı bulunmaktadır.

Ahmet Varış (K15)

1972 yılında Gaziantep’te doğdu. İlkokul mezunu olan Varış yıllarca yiyecek-içecek sektöründe çalışmıştır. Şu an Gaziantep’in Şahinbey ilçesinde kendisine ait kasap dükkânı vardır.

EK 3. BİLGİLENDİRME METNİ

BİLGİLENDİRME METNİ

Bu çalışma, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı tarafından; Dr. Öğr. Üyesi FATMA YALINIZ danışmanlığında yüksek lisans öğrencisi Mehmet Emin KAYNAK ile yürütülmektedir.

Gaziantep mutfağının ana malzemelerinden biri olan kırmızı et, bölge mutfağının kültürel değerlerinden biridir. Bu değerın mutfak kültürü içerisinde daha iyi anlaşılması için bu çalışma yapılmaktadır. Araştırmanın amacı, Gaziantep mutfağının ana malzemelerinden biri olan kırmızı etin bölge mutfağı için ne ifade ettiğini ortaya koymaktır. Kırmızı etin kullanım alanlarını, yapılan yemekler içerisinde hangi malzemelerle beraber kullanıldığını tespit etmek, kullanılan kırmızı etin hangi hayvandan elde edildiğini görmek, hayvanın hangi bölgelerinin hangi yemeklerde kullanıldığı belirlemek ve yöresel mutfak kapsamında içerisinde kırmızı et bulunan yemek tariflerinin kültürü yansıtacak biçimde ortaya konmasını sağlamak araştırmanın amaçlarıdır.

Araştırmanın bulgular kısmında katılımcılar kaynak olarak gösterilecektir. Detaylı bilgi için Dr. Öğr. Üyesi FATMA YALINIZ ve yüksek lisans öğrencisi Mehmet Emin KAYNAK ile iletişime geçebilirsiniz.

Yapılacak olan araştırmamıza katkı sağlamak amacıyla röportajımıza katıldığınız için teşekkür ederiz.