



T.C.
GAZİANTEP VALİLİĞİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Gaziantep Mutfağı

Gaziantep Cuisine



Gaziantep Mutfağı

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

Tarih boyunca havasını, suyunu ve toprağını sevip, burayı yurt edinen insanlar farklı diller, dinler ve etnik kökenlere sahip olsalar da ortak bir damak tadında buluşmuş ve günümüzün zengin Gaziantep Mutfak Kültürü'nün ortaya çıkmasında pay sahibi olmuşlardır.

Gaziantep Mutfağı, yüzyıllardan beri topraklarında hüküm süren medeniyetlerin izlerini günümüze taşıyan evrensel bir zenginliğimizdir.

Nineden toruna bir miras titizliği ile öğretilen yemeklerin ve tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceri, yemeklerin yapımında kullanılan ve yemeklerde değişik tat ve lezzet veren baharatlar, salçalar, soslar ve karışımlar, Gaziantep yemeklerinin ve tatlılarının şöhrete kavuşmasına ve aranılan tat olmasına neden olmuştur.

400'ün üzerinde yemek çeşidine sahip Gaziantep yemeklerinde, haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemeklerinin içinde bulunduğu tüm pişirme teknikleri kullanılmıştır.

Gaziantep, Avrupalı Seçkin Destinasyonlar Projesi'nin (EDEN) 2015 yılı Ulusal Destinasyonu "Yerel Gastronomi ve Turizm" teması ödölünü almıştır.

Ayrıca, Gaziantep Mutfağı, UNESCO Yürütme Kurulunun aldığı karar doğrultusunda 116 şehrin katılımı ile kurulan Yaratıcı Şehirler Ağı Listesine 11.12.2015 tarihinde girerek Dünya Mutfağında hak ettiği yeri almıştır.





Gaziantep Cuisine

Gaziantep's historical wealth and geographic location make it one of the most important population centers in Turkey. Its unique culture is manifested in the variety of local dishes, which enrich Turkish cuisine.

Although the people who, loving the region's air, water and soil, made their home here throughout the ages may have had different languages, religions and ethnic origins; they found common ground in their taste for food, and contributed to the emergence of the rich cuisine of Gaziantep today.

Gaziantep cuisine is our universal asset, conveying to the present day traces of the civilizations which prevailed in this land through the centuries.

Preparation of the dishes and desserts is taught with the meticulous care of a grandmother passing a legacy to her grandchild. Gaziantep's savoury and sweet dishes have achieved fame and are in demand due to their scrupulously chosen raw materials, the skill employed in their preparation and cooking; and the spices, pastes, sauces and mixtures imparting various flavours.

There are over 400 Gaziantep dishes, cooked all kinds of ways including boiled, grilled, pan-fried, braised, stewed and baked.

Gaziantep won a 2015 European Destinations of Excellence (EDEN) Award under the theme "Tourism and Local Gastronomy".

On 11. 12. 2015, Gaziantep also earned its deserved place in world cuisine by becoming a member of UNESCO's Creative Cities Network in the gastronomy field. The network is currently comprised of 116 member cities.

Gaziantep Yemeklerinin Özellikleri

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

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

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



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

Gaziantep Dishes

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

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

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

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



Ekşili Ufak Köfte

Kullanılan Bazı Araç ve Gereçler

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

Çirtikli Sahan: Bakırdan yapılmış, kenarı süslü yemek kabı.

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

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

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

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

Lengeri: Kenarsız, ortası az çukur büyük sahan.

Teşt: Çeşitli büyüklükte leğen.

Sıyırğı: Ocaktan ateş çekmeye yarayan demirden küçük kürek.

Sini: Tepsi

Şapşak: Çeşitli işlerde kullanılan saplı bir tas.

Zırk: Çok büyük enli ve eğri keskin kıyma bıçağı.

Kitchen Equipment

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

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

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

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

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

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

Lengeri: *a kind of hollow pan without edge.*

Teşt: *basins in various sizes*

Sıyırğı: *an iron spade that is used to take blind coal from the fire place.*

Sini: *tray*

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

Zırk: *a wide huge knife used for mincing*



Gaziantep Yemeklerinden Bazı Örnekler

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

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

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

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

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

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

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

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

Sebzeli Yemekler: Borani, Ciğer Kavurması, Domates Tavası, Erik Tavası, Etlı Bamya, İmam Bayıldı, Kabak Musakka, Kabaklama, Karnıyarık, Öcce, Pirpirim Aşı v.b.

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

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

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

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

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



Karışık Dolma

Some Examples of Gaziantep Dishes

Meatballs: Akıtmalı Ufak Köfte (small, sour bulghur balls with meat inside), Cacıklı Arap Köftesi, İçli Köfte (a kind of meatball that has been cooked from a paste made of cracked wheat and meat and then fried), Omaç, oily bulghur ball, Maltıhalı Köfte (with lentils), Yağlı Yumurtalı Köfte (small bulghur balls with oil and eggs).

Kebabs: Ali Nazik, Altı Ezmeli Kıyma (kebab with minced meat and mashed tomatoes), Tike Kebabı, Çağırtlak Kebabı, Kemeli Kıyma Kebabı, Kıyma Kebabı, Patlıcan Kebabı (aubergine kebab), Sarımsak Kebabı (garlic kebab), Simit (Cracked Wheat) Kebabı, Soğan Kebabı (onion kebab), Terbiyeli (meat with and souce) Tike Kebabı, Yeni Dünya (Malta Plum) Kebabı etc.

Soups: Alaca Soup, Ezogelin, Soup Katma Soup, Lebeniye Soup, Maş Soup, Öz Soup, Süzme mercimek (Lentil) Soup, Şirinli (Sweet) Soup, Flour Soup etc.

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

Fried and Roasted Food: Vegetable meals with garlic, keme, quince, apple and plum.

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

Rice dishes (pilafs): Özbek pilaf, Dövme pilaf, Firik pilaf, iç pilaf, loğlazlı pilaf, Malhitalı aş, mercimekli pilaf, meyhane pilaf, simit aş, yaprak buğulaması etc.

Dishes with yoghurt: Çağla aş, börek soup, garlic, şiveydiz, potato with yoghurt, yuvarlama etc.

Vegetable dishes: Borani, ciğer kavurması, Tomato fried food, Plum fried food, İmam bayıldı, marrow musakka, kabaklama, karnıyarık, öcce, pişpirim aş etc.

Olive oil dishes: Sarma with olive oil, artichoke with olive oil, bean with olive oil, pilaki with olive oil, stuffed leavers with olive oil etc.

Pastries: Kıymalı (pastry with minced meat) pastry, pastry with cheese, pastry with rice, şekerli (sweet) cheese pastry, olive pastry etc.

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

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

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



Altı Ezmeli Tike Kebabı

Yuvarlama

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

Hazırlanışı

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

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





Yuvarlama

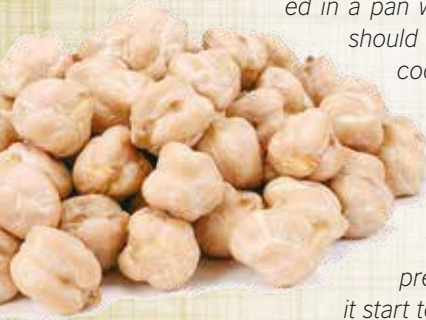
Yuvarlama

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

How to cook

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

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



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



Yuvarlama

Cağırtlak Kebabı

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

Piyaz malzemesi:

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

Yapılıştta kullanılan malzeme:

•Yeterince tuz •Karabiber •Kimyon •Kırmızı pulbiber

Hazırlanışı

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

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

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

Cağırtlak Kebab

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

Salad Ingredients:

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

Ingredients to cook:

•Salt in moderation •blackpepper •cummin •red pepper

How to Cook

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

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

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



Cağirtlak Kebabı

Lahmacun

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

Hazırlanışı

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

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

Lahmacun

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

How to Cook

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



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



Lahmacun

Beyran

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

Hazırlanışı

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

Beyran

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

How to Cook

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





Beyran

Firik Pılavı

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

Hazırlanışı

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

Firik Pilaf (Traditional Food)

- 1 kg boneless lamb (fatless piece),
- a bowl of bulghur,
- a bowl of firik (a kind of bulghur),
- one spoonful of pepper paste,
- one spoonful of tomato paste,
- black pepper and salt,
- a glass of chickpeas,
- some olive oil and water

How to Cook

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



Firik Pilavi

Pirpirim Aşı

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

Hazırlanışı:

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

Pirpirim Aşı (Dish With Purslane)

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

How to Cook

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



Pirpirim Aşı

Malhıtalı Köfte

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

Hazırlanışı:

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

Malhıtalı Köfte (Red Lentil Balls)

- 6 glasses of red lentils
- 1 glass of simit
(cracked wheat)
- 1 tablespoon pepper paste
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 onions
- 1/2 cup oil
- 2 bunches of parsley
- 250 gr spring onions
- 250 gr fresh garlic
- salt and red pepper
- water

How to Cook

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





Malhitali Köfte

Gaziantep Tatlıları

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

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

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





Gaziantep Desserts

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

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

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

Baklava

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

Hazırlanışı

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

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

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

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

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





Baklava

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

How to Cook

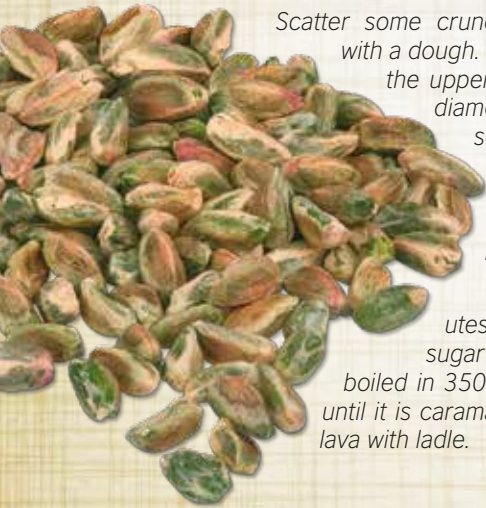
Flour is scattered on kitchen bench in circular shapes. Scramble 3 eggs with 10 gr salt and pour some water and knead. Knead is extended in the shape of wick and cut in 2 or 3 cm; knead is made thinner from its outside to towards the middle.

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

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

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

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





Katmer

Hamur için:

- 150 gr. un
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı çekilmiş Antepfıstığı
- 100 gr. süt kaymağı

Hazırlanışı

Hamur malzemeler birbirine karıştırıldıktan sonra yoğurulur. Kulak memesi yumuşaklığına gelince avuç içiyle yumak haline getirilir. Biraz ayçiçek yağıyla yağlanır ve bir saat dinlendirilir, hamur böylece hazır duruma getirilmiştir. Hamuru açmak için, yumak el ile ezilir daha sonra merdane ile büyütülür. Elle havada çevirilerek açılır; kağıt inceliğine gelince elle düzeltilir ve muska gibi katlanıp dört köşe haline getirilir. Açılan hamurun ortasına iç malzemesi konularak, tekrar dört köşesinden içe doğru katlanır, tavaya yerleştirilerek fırına sürülür. 10-15 dakika fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Katmer servise hazırdır.

Katmer

For the dough:

- 150 gr flour
- 1/2 cup water
- 1 tea spoon salt

For the filling:

- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons ground pistachios
- 100 gr cream

How to Cook

Combine the dough ingredients and knead. When it has the "consistency of an earlobe" (not sticky, firm but pliable), shape into a ball with your hands. Oil the ball with a little sunflower oil and let it sit for one hour. To roll out the dough, first flatten the ball by hand and then use a rolling pin to stretch it out. Extend it further by tossing it in the air with your hands. When it is paper-thin, straighten the edges and fold each of the four corners inwards to the center. Place the filling on top and fold the corners to the middle again to make a packet. Place on a baking tray and cook in the oven for 10-15 minutes until golden. Your katmer is ready to serve.



Katmer

Şıra Çıkarılması (Şire)

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

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



How To Make Shira (Şıra)

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

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



Antepfıstığı

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

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

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

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



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

Antep Pistachio

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

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

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

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



Kışlık Hazırlıklar

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



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

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

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



Winter Preparations

At the end of summer, you can see aubergines, marrows, tomatoes, hairy cucumbers, and peppers on the balconies and yards of houses.

Jams, syrups, marmalads, are the food made from fruits such as sour cherry, strawberry, apricot are among the winter preparations. Jam which is made from rode, fig, watermelon, tomato, green walnut and untamed fruit are among the characteristic patterns of this type.

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

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





Emine Göğüş Mutfak Müzesi

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

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

Emine Göğüş Culinary Museum

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

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

Adres: Karagöz Mahallesi Sadık Dai Sokak No:16
Şahinbey/Gaziantep
Tel.: 0 342 232 66 16



TİFFİN /
MANGIŞMƏNİ
DƏRİSİYƏTİ

Ne Alınır?

Gaziantep'te el sanatları çok gelişmiş olduğundan, üretilen sedef kakma eşyalar, bakır işleme eşyalar, kutnu kumaşından dokuma kumaşlar, kravatlar, şallar, fularlar, el işlemesi saf deriden yemeniler, terlikler, Antep İşi olarak adlandırılan el işlemleri, el dokuması halılar, kilimleri eski çarşılarda bulabilirsiniz.

Eski çarşılarda ve pazarlarda biber, patlıcan, kabak, acur kuruluğu, pul biber, kuru zahter (çay için), kahvaltılık zahter, bulgur, simit (ince bulgur), haspir (bir tür safran), yörenin kuru siyah ve sarı üzümü, tahinli helvalar, pestil, muska, tatlı sucuk ve Antepfıstığı, almadan geçemeyeceğiniz ürünlerden.

Gaziantep'ten giderken götüreceğiniz diğer yiyeceklerin başında baklava (kuru veya yaş), Antepfıstıklı veya sade kurabiye, dolama, şöbiyet, havuç dilimi baklava, kahke vb. gelmektedir.

Ne Yenir?

Gaziantep'e geldiğinizde, sabah kahvaltıda isterseniz başlangıcı yöresel Beyran Çorbası ile yapabilirsiniz. İsterseniz Kuzu Ciğer (çağırtlak) Kebabı, isterseniz de bol kaymaklı, çekilmiş Antepfıstıklı ve şekerli Katmer ile başlayabilirsiniz. Yöresel ev yemeklerinden olan, bayram sabahlarının ve misafirlerin ağırlandığında ana yemek olan Yuvarlama'nın, dolmaların, bol sebze ve sarımsaklı Lahmacun'un, mevsimine göre Patlıcan, Sarımsak, Soğan, Keme, Yeni Dünya (Malta Eriği) kebablarının tadına bakmadan gitmeyin. Ali Nazik Kebabı'nın tadını Gaziantep'ten başka hiçbir yerde bulamayacağınızı iddia edebiliriz. Tüm bu yemeklerin yanında Baklava, Havuç Dilimi Baklava, Şöbiyet, Dolama, Antepfıstıklı Kadayıf'ın tadına bakmadan Gaziantep'ten ayrılmayın.



Yapmadan Dönmeyin!

Dünyanın en büyük Mozaik Müzesi olan Zeugma Mozaik Müzesi'ni ziyaret etmeden, restorasyonu yapılan Tarihi Antep Evleri ve sokaklarında dolaşmadan, yorgunluğunuzu yöresel bir kahve olan Menengiç Kahvesi ile atmadan, Kültür Yolu'nu ve müzelerimizi gezip görmeden, alışveriş yapmadan, Birecik Baraj Gölü'nde Fırat Nehri üzerinde tekne turu yaparak Rumkale'yi görmeden, Dülük Antik Kenti'ni, Mitras Tapınağını, Elif-Hisar-Hasanoğlu Anıt Mezarları gezip görmeden, yöreye özgü yemekler, kebablar ve tatlılarının tadına bakmadan, ardından menengiç kahvesi veya zahter çayı içmeden, asla dönmeyin.



What to Buy?

Handicrafts are highly developed in Gaziantep, so in the old bazaars you can find items inlaid with mother-of-pearl, copper wares, woven kutnu fabric, ties, shawls, scarves, hand-made pure leather yemeni shoes, slippers, the hand embroidery known as "Antep İşi", and hand-made rugs and kilims.

In the old bazaars and markets you will find many irresistible goods including: dried peppers, aubergines, squash and gherkins, hot pepper flakes, kuru zahter (a blend of thyme for infusions), kahvaltılık zahter (a thyme-based spice mix for breakfast time), bulgur (cracked wheat), simit (fine cracked wheat), haspir (safflower), local black and yellow raisins, sesame helva, pestil (dried fruit rollups), triangular muska sweets, tatlı sucuk ("sweet sausages" made with nuts and grape jelly) and pistachios.

Other delicious foods to take home from Gaziantep are baklava (the kuru or "dry" kind, or yaş with a kind of cream and more syrup), kurabiye – cookies – plain or with pistachios, dolama, şöbiyet, havuç dilimi baklava and the traditional kahke cookies.

What to Eat?

When you come to Gaziantep, if you wish you may begin your breakfast with Beyran Çorbası, a local lamb and rice soup, or perhaps a lamb's liver kebab (çağırtlak), or a sweet katmer pastry with ground pistachio nuts and plenty of cream. Be sure to try yuvarlama, a local home-made dish that is often served to guests and always on Bayram (Eid al-Fitr) mornings, dolmat, lahmacun with lots of vegetables and garlic, and kebabs – according to the season these may be with aubergine, fresh garlic, onions, keme- a type of truffle, or loquats. We are confident you will not find such a tasty Ali Nazik Kebab anywhere other than in Gaziantep. Besides all these dishes, don't leave without trying Baklava, Havuç Dilimi Baklava, Şöbiyet, Dolama, and Antepfıstıklı Kadayıf.

Don't Go Home Without!

Visiting the largest mosaic museum in the world - the Zeugma Mosaic Museum, going round the old streets and restored historical Antep houses, and relaxing afterwards with a cup of menengiç kahvesi, a coffee-like drink, touring the Culture Route and museums, and doing some shopping, taking a boat trip on the Birecik Dam Lake and Euphrates River to see Rumkale, seeing the ruins of ancient Doliche, the Temple of Mithras and the Mausoleums of Elif, Hisar and Hasanoğlu, sampling the typical local dishes, kebabs and desserts, and rounding off your meal with some menengiç (terebinth) "coffee", or some zahter (thyme) tea. Don't miss these, whatever you do!



Elmacı Pazarı

Türkiye



United Nations
Educational Scientific and
Cultural Organization



GAZIANTEP
CITY OF GASTRONOMY

Member of the UNESCO
Creative Cities Network
since 2015

Turkey



TC
GAZIANTEP
VALİLİĞİ

T.C.
GAZIANTEP VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR ve TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ
Tel: 0342 230 59 69
Faks: 0342 232 84 81
www.gaziantepkulturturizm.gov.tr
iktm27@kulturturizm.gov.tr

