

THE CUISINE *Of* GAZİANTEP



Gaziantep Mutfağı

Özgün yemekleri yurtdışında da ilgi gören, Türkiye'nin hatta Doğu Akdeniz'in en zengin mutfaklarından biri...

One of the most sophisticated cuisines in Turkey, and indeed of the Eastern Mediterranean... Its specialities have attracted the attention of gourmets internationally.

By MEHMET ÇAVUŞOĞLU

Gaziantep mutfağı, hiç kuşku yok ki, Türkiye'nin, hatta Doğu Akdeniz'in en zengin mutfaklarından biri. Herşeyden önce zengin bir mutfak için sağlam bir altyapısı var. Gaziantep'te buğday üretilir; soğan, biber, domates, patlıcan başta olmak üzere çeşitli sebzeler üretilir; mercimek, nohut üretilir; yirminin üzerinde üzüm türünün yanı sıra, incir, nar, zerdali, erik, ceviz üretilir;

The cuisine of Gaziantep is not just one of the richest in Turkey but of the entire eastern Mediterranean region. The wide range of crops grown in the province's fertile soil provides the many abundant ingredients: onions, peppers, tomatoes, aubergines, lentils, chickpeas, and diverse other vegetables; figs, pomegranates, zerdali, plums, and over twenty varieties of grape; olives, walnuts and

zeytin ve zeytinyağı üretilir, antepfıstığı üretilir, koyun yetiştirilir, et, süt, kaymak, yoğurt, peynir üretilir. Üstüne üstlük, bu topraklardan gelip geçen birçok kültürün de etkisiyle, yüzyıllar boyunca gelişmiş ve incelmış bir yemek ve mutfak kültürüne sahiptir.

Gaziantep'in en başta baklavası ünlü. Baklava hazırlanışı oldukça zor bir tatlı. Bir kere malzemenin en kalitesini, yumurtanın en tazesini, buğdayın sertini, yağın en safını, fıstığın yeşil kalabilmesi için tam zamanında toplanmışını gerektiriyor. Bununla da bitmiyor. Dört kuşaktır Gaziantep baklavasının adını tüm dünyaya duyuran Güllüoğulları ailesinin bugünkü temsilcisi Nadir Güllü'nün söylediği-

ne göre, İstanbul'da yapılan baklavanın tadı asla Gaziantep'te yapılan ayarında olmuyor, çünkü İstanbul'un havası nemli. Nem hamuru bozuyor. O yüzden baklava hamurunun açıldığı yerin her türlü hava akımından, nemden arındırılmış olması gerekiyor. Ortamın hazırlanması bir yana, baklava hamuru o kadar ince açılıyor ki, hamurun arkasından ra-

hatlıkla gazete okuyabilirsiniz. Şimdi bu hamuru bu kadar ince açabilecek usta kaç yılda yetişir siz hesaplayın.

Diyelim tüm bu koşullar sağlandı. Baklava şöyle yapılıyor: 4 yumurtayı bir kaseye kırın ve içine 12 gr. tuz ekin. Sonra iyice çırpın ve 200 gr. kadar su ekleyerek çırpıma devam edin. Eğer kullanacağınız un yeterince sert buğdaydan yapılmamışsa bu karışıma yarım limonun suyunu katacaksınız. Baklava yaptığınız gün hava lodossa hamurun bozulmaması için bir tatlı kaşığı da yağ ekleyin. Bu karışıma bir kilo un katarak yoğurmaya başlayın. Adamakıllı yoğurduktan sonra hamuru dar uzun bir biçime getirin. Buna fitil deniyor. Bu fitili 10 eşit parçaya böleceksiniz. Parçalar eşit olmazsa daha sonra açacağınız yufkalar da eşit büyüklükte olmaz. Onun için dikkatlice bölün. Bu böldüğünüz parçaları unlayın ve merdaneyle yuvarlak bir biçimde açarak "pazı" haline getirin.

Şimdi sıra bu pazıların tek tek açılmasında. Güllüoğulları zamandan tasarruf etmek için akıl almaz bir hamur açma yöntemi geliştirmişler. Elde ettikleri pazıların aralarına birbirine yapışmamaları için buğday nişastası saçıp on pazıyı üstüste koyarak, oklavayla onunu bir seferde açıyorlar. Oklava işini son derece hızlı yapmalısınız yoksa hamur kuruyup dökülür. Bu işlem sonunda açtığınız yufka neredeyse şeffaf olacak kadar incelmeli.

Şimdi altı iyice ve eşit bir biçimde yağlanmış olan tep-



pistachio nuts. The local sheep provide not only delicious meat, but rich milk, from which clotted cream, yogurt and cheese are made. All these ingredients go into a sophisticated cuisine to which the many cultures that have come and gone through this region over thousands of years have all contributed.

Baklava is made all over Turkey, but that of Gaziantep is held to be the most exquisite. Consisting of thirty or more paper thin sheets of pastry filled with nuts or cream and soaked in syrup it requires great skill to make, and few Turkish city housewives today can spare either the time or trouble. First of all, baklava

requires the finest ingredients: the freshest eggs, the finest hard wheat flour, the purest butter, and pistachio nuts which have been gathered at just the right time to preserve their emerald green colour. Nadir Güllü of Güllüoğlu baklava fame, whose family has been making baklava in Istanbul for four generations, admits that the taste of baklava made in Gaziantep can never be

matched in Istanbul even with exactly the same ingredients, because the humidity affects the quality of the dough, which should be made and rolled out in a place free of draughts.

Moreover, the pastry must be so thin that a newspaper can be read through it. This is a skill which clearly

Alinazik Gaziantep mutfağının en lezzetli yemeklerinden biri. İlık yenmesi gereken bu yemek yoğurt, patlıcan ve kıymayla yapılıyor./ Alinazik is one

of the most delicious specialities of the Gaziantep cuisine. Made from yogurt, aubergines and minced meat,

this dish should be eaten lukewarm.



sinize bir kat yufkayı düzgün bir biçimde yayın. Daha sonra 10 kat yufkanızı tek tek yayıp her üç katta bir, çok az miktarda yağlayın. Yağ son derece ince atılmalı, yoksa baklavanız kabarmaz. 10 katı tamamladıktan sonra fıstığı veya cevizi yayın. 6 kiloluk bir tepsiye yarım kilo fıstık koymalısınız. Onun üzerine 10 kat daha yufka sereceksiniz ve her katını yağlayacaksınız. Bunun da üzerine 10 kat daha yufka yayacaksınız. Bu en üsttekilere "yüzlük hamuru" deniyor.



Gaziantep'in verimli topraklarında yetiştirilen ürünlerin çeşitliliği zengin bir mutfağın oluşmasına olanak vermiştir./ The rich cuisine of Gaziantep draws on the wide diversity of crops grown in the productive soil of this region.

Şimdi tepsiniz hazır. Öncelikle baklava biçimi verecek dilimleyin sonra da üzerine erimiş tereyağı dökün. Aşağı yukarı 6 kiloluk bir tepsiye bir kg. yağ koymanız gerekiyor. Yalnız dikkat edilecek nokta yağın ısıtı... 65-85 derece olmalı. Daha sıcak olursa hamuru buruşturuyor, soğuk olursa baklava kabarmıyor. Yağı da ekledikten sonra tepsiyi hemen 200-300 derecedeki odun fırınına sürmeniz gerekli. Baklava pişerken şerbetini hazırlayın ve fırından aldıktan

sonra sıcak olarak şerbeti döküp soğumaya bırakın. Baklavayı yemenin de bir biçimi var. Dilimi aldıktan sonra ters çevirerek yiyeceksiniz. Çünkü baklavanın tadı altunda. İyi bir baklava diyebilmek için ısırdığınızda 30 kat hamuru görebilmelisiniz.

Gaziantep mutfağının, son yıllarda, Türkiye dışında da keşfedilip, hakkı verilen pekçok özgün yemeği de var. Bu mutfağının belki de en önemli özelliklerinden biri yoğurtlu yemekleri. Ayfer T. Ünsal'ın "Doğu Akdeniz Mutfağında Gaziantep Yemekleri" adlı kitabında da belirttiği gibi, Gaziantep'li yerli yoğurdu yemeğin üzerine dökerek değil, yoğurdu da pişirerek yapıyor bu yemekleri. Yani yoğurdu bir nevi sos, bir tür yemek suyu olarak kullanıyorlar. Yoğurtlu yemekler arasında belki de en ilginç yuvarlama. Yuvarlama için Ayfer T. Ünsal'ın verdiği tarif şöyle: Bir önceki akşamdan ıslattığınız 500 gr. pirinç ile bir küçük soğanı makineden



takes years to acquire. But let us assume that all these conditions have been met and get on with the recipe.

Break four eggs into a bowl and add 12 g of salt. Beat well, then add 200 g of water and continue to beat. If your flour is ground from soft wheat then add the juice of half a lemon at this point, and if the southwesterly lodos wind is blowing then add one teaspoon of melted butter. Add sufficient flour to make a pliable dough and knead thoroughly, then form three long thick sausages (termed "fitil") and cut each into ten equal pieces. If they are not equal, the pastry sheets will not match. Flour each piece of dough and form into round flattish shapes (known as "pazı") with the rolling pin.

Now comes the special Güllüoğulları technique devised to save time. Instead of rolling out each "pazı" one by one - the traditional method - each is sprinkled with wheat starch and piled up ten at once. These are then rolled out simultaneously, but speed is essential if the dough is not to dry out before it is so thin as to be virtually transparent.

Spread the first sheet of pastry in a large circular greased baking tray, then add the others, brushing each one lightly with melted butter (lightly is the operative word, otherwise your baklava will be heavy and doughy). Having spread ten layers, sprinkle generously with chopped pistachio nuts or walnuts (500 g for a 6 kg tray). Now spread another ten pastry sheets in the same fashion, and then the final ten sheets, which are known as the "yüzlük hamuru" ("surface pastry").

Now slice the entire tray into small diamond shapes, and pour melted butter over the top (1 kg for a 6 kg tray). The heat of the butter must be 65-85 degrees Centigrade. If any hotter, the pastry will crinkle up, and if cooler it will not rise to

the desired flaky lightness. Now bake in a wood-fired oven at 200-300 degrees Centigrade until pale golden on top. Meanwhile prepare a syrup of half sugar half water and pour the hot syrup over the baklava as soon as you take it out of the oven. Set aside to cool.

Connoisseurs say that each piece of baklava should be turned upside down to eat because the flavour is in the lower layers. Each of the thirty layers should be visible when you bite into the baklava.

Baklava is a challenge to the cook's skill, and both housewives and professional cooks in Gaziantep pride themselves on the quality of their baklava. But enough of that. There are so many other avenues to explore in the Gaziantep cuisine, such as the myriad dishes made with yogurt, which is not merely poured over the top as a garnish, but often cooked with the other ingredients. One of the most interesting of such dishes is "yuvarla-

geçirerek incelteceksiniz. Pirinci inceltmek için döv-
mek de mümkün. Daha sonra içine 300 gr. çiğköftelik
yağsız et, tuz ve karabiber katarak yoğuracaksınız. Yu-
varlanabilecek bir kıvama gelince ellerinizi zeytinyağı-
na batırarak yağlayıp küçük nohut iriliğinde parçalar
halinde yuvarlamaya başlayın. Tabii bu işlem sonucu
Gaziantep mutfağından vazgeçmek istemiyorsanız bir-
kaç arkadaşınızı yuvarlamaya davet etmeniz de fayda
var. Yuvarlama işlemi bittikten sonra bu minik köftele-
ri kaynayan tuzlu suda iki taşım kaynatıp süzgece alın.
Şimdi 500 gr. kemikli veya parça etin üzerine su koyar-
ak ateşe oturtun. Üstünde biriken köpükleri aldıktan
sonra bir gece öncesinden ıslattığınız bir bardak no-
hutu tencereye ekleyin ve yaklaşık bir saat pişirin. Bu
arada ayrı bir kaptaki 3 bardak süzölmüş yoğurdun içi-
ne bir yumurta ve bir kaşık yağ koyup çırpın. İçice
çırpıktan sonra pişmiş olan yemeğin suyundan azar
azar katarak karıştırmaya devam edin. Yoğurtlu karı-
şım ılımaya başladıktan sonra kısık ateşin üzerine
koyup işlemi sürdürün. Bütün bu ince işleri yo-
ğurdun kesilmemesi için yapıyorsunuz. Yoğurt ısın-
ınca nohut ve etin üzerine hem yoğurdu hem de
yuvarlamaları katın ve birlikte kaynatın. Daha
sonra üzerine nane ve karabiber serperek servis
yapın. Evet zahmetli ama leziz! Yoğurtla pişirilen
daha birçok yemeği var Gaziantep'linin. Çağla
aşı, şiveydidiz, yoğurtlu çiğdem aşı, yoğurtlu elma
aşı bunlardan yalnızca birkaçı.

Gaziantep mutfağının bir özelliği de besleyiciliği ve değişik gıdalar arasında sağlanan denge. Gaziantep'li et, tahıl ve sebzeyi, hatta bazı meyveleri aynı tencerede pişiriyor; ayva, elma, erik, vişne, maltaeriği gibi meyvelerin çeşitli yemeklerini, kebablarını yapıyor.

Kısacası ağzınızın tadını biliyorsanız, daha da önemlisi mutfakların insanlık kültürünün en önemli unsurlarından biri olduğuna inanıyorsanız Gaziantep mutfağı ile mutlaka tanışın.



Gaziantep'li et bazen meyveyle birlikte pişiriyor. Ayfer T. Ünsal'ın kitabında tarif verilen, ayva ve pirzola ile yapılan Ekşili Taraklık Tavası bunlardan biri./ Meat is sometimes cooked with fruit in Gaziantep, as in Ekşili Taraklık Tavası made with quince and cutlets described in Ayfer T. Ünsal's book.

Gaziantep.

We thank Divan Hotel for its assistance.

Katkılarından dolayı Divan Otel'i'ne teşekkür ederiz.

