

## Gaziantep yemekleri damakları tatlandırıyor

Mevsim değişikliğiyle kebab ve yemek çeşitlerinin de farklılaştığı Gaziantep'te, meyve ve sebzeden hazırlanan menüler damakları tatlandırmaya başladı.



AA

Zengin mutfak kültürüyle bilinen Gaziantep'te, tadılan lezzetlerin dışında bir çeşit mantar olan keme, badem çağlası, yenedünya, sarımsak, ayva, elma, kabak ve mantarla yaklaşık 32 türde kebab hazırlanıyor. Birbirinden lezzetli yemek ve kebab servisinin başladığı şehirde, bademden yapılan çağla aşısı ve yenedünya kebabının ömrü 1,5 ay sürüyor. Kısa süreli menüye giren kebaptan tadamayanlar gelecek yılı beklemek zorunda kalıyor.

Anadolu Mutfağını Koruma, Araştırma ve Geliştirme Derneği Başkanı Tahir Tekin Öztan, AA muhabirine yaptığı açıklamada, sağlıklı beslenme için kebabın da yemeğin de mevsimlik sebze ve meyvelerle tüketilmesi gerektiğini söyledi.

Gaziantep'te hazırlanan yemek ve kebabların mevsimlik sebze ve meyveleriyle pişirildiğini belirten Öztan, şehir dışından gelenlerin ilk gördüklerinde garip karşıladığı bazı kebab ve yemeklerin mutlaka tadılmasını gerektiğini vurguladı.



Yenedünya, keme ve sarımsak kebablarıyla çağla aşının ilkbahar tatları olduğunu ifade eden Öztan, şöyle devam etti:

"İlkbaharda hazırlanan kebab ve yemeklerin ömrü çok kısadır. Onun için bu lezzetlerin zamanında tadılması gerekir. Bunlar, keme, yenedünya ve sarımsak kebablarıdır. Çağla aşu da bu lezzetlerin içindedir. Yenedünya ekşi iken yenir. Meyve olduğu zaman aynı lezzeti vermez. Tatlıyla etin uyumu da güzel olmaz. Bundan dolayı yenedünya kebabı 1,5 ay içinde tüketilmelidir. Yolunuz Gaziantep'e düşerse veya Gaziantep'li bir lokantaya giderseniz mutlaka bu lezzetleri tatmanızı tavsiye ederim."

Sarımsak kebabı ve yenedünya kebabının hazırlanışının aynı olduğunu dile getiren Öztan, ekşi yenedünyanın ortadan ikiye kesilip, içindeki çekirdeğinin çıkarıldığını, daha sonra bir kıyma, bir yenedünya şeklinde şişe dizildiğini anlattı. Hazırlanan kebabın kömür ateşinde pişirildikten sonra lavaş pide ya da normal ekmekle tüketilmesini öneren Öztan, "Kebabın tadını alabilmeniz için içerisine başka bir şey katmanızı önermiyorum" dedi.



### - "Meyve ile kebabı kimse bağdaştıramıyor"

Özta, Gaziantep yemek ve kebablarında sebze ve meyvenin ağırlıklı olduğunu ifade etti. Meyve ile kebabı kimsenin bağdaştıramadığını vurgulayan Özta, "Gaziantep'te yapılan kebab ve yemeklerde sebze ve meyve bir arada tüketilir. Çoğu insan, kebabın sağlıklı olduğunu söyler. Tam aksine Gaziantep kebablarının hepsi çok sağlıklıdır. Nedeniyse meyve ve sebzeyle tüketilmesidir" diye konuştu.

Çağla aşının da lezzetli bahar yemeklerinden olduğuna işaret eden Özta, şunları kaydetti: "Bademin ömrü 15 gündür. Et ve nohudu pişiriyoruz. Çağla ile bunları haşladıktan sonra pişen et ve nohudu birbirine karıştırıyoruz. Yoğurdu da pişirdikten sonra ikisini buluşturuyoruz. Üstüne de haspir serpiştiriyoruz. Ortaya mükemmel bir lezzet çıkıyor."

Sağlıklı beslenme için mutlaka her şeyin mevsiminde tüketilmesini öneren Özta, mevsimin sebze ve meyvesiyle hazırlanan yemek ve kebablar hem lezzetli hem de sağlıklı olduğunu sözlerine ekledi.