

Ramazan'a özel Antep tarifleri

11 Temmuz 2014 Cuma
Tahir Tekin Öztan



Antep Mutfağı, özellikleriyle, Türk Mutfağının en önemli temsilcilerinden ve şehir mutfaklarından biri. Hatta otoriteler Antep Mutfağını başlı başına bir mutfak olarak kabul eder. Buna rağmen Antep Mutfağı sadece, kebab, lahmacun ve baklavadan ibaretmiş sanılır oysa bu üçlü buzdüğünün sadece görünen kısmıdır. Çünkü Antep Mutfağı, çok çeşitli ve birbirinden farklı malzemelerin bir arada kullanıldığı bir kültüre sahiptir. Tahıl, sebze, meyve, süt ürünleri, hayvansal ürünler çeşitli şekillerde ve değişik kombinasyonlarla bir araya gelebilir. Pirpirim aşısı, şiveydiz, yeni dünya kebabı, çağla aşısı gibi... Dolayısıyla dengeli, besleyici, sağlıklı bir mutfaktır da Antep.

Hele evlerde pişen tencere yemekleri keşfedilmeyi bekleyen bir yemek kıtası gibidir. Ama bu yemeklerin bazılarını öğrenmek yılları alabilir. Özel işlemlerin fazlalığından dolayı, orijinal lezzeti yakalamak için sadece tarif ve malzeme yeterli maalesef yeterli olmaz, yıllarca çıraklık yapmak da gerekebilir. Baklava, katmer, içli köfte, yuvalama, şirede olduğu gibi. Ayrıca Antep Mutfağı ekip çalışması ister, bireysel bir mutfak değildir. Çünkü bazı yemeklerin hazırlanması günler sürebilir. Buna en iyi örnek şiredir. Yuvalama, baklava, kebab, istisnasız bütün yemeklerde mutfakta tek bir şef yoktur, şefler vardır. Ancak, en kıdemli ve en tecrübeli usta takımın lideridir, süreci o yönetir. Antep mutfağında işler ahenkle, saygıyla yürür.

YUVALAMA (6 kişilik)

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 250 gr çiğ köftelik et
- 500 gr kemikli et
- 1 su bardağı ıslatılmış nohut-
- 4 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yk un n 2 yk sade yağ
- 1 yk nane
- 1 yumurta
- 3 yk zeytinyağı

- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı:

Kemikli et, yıkanıp ocağa alınır üzerini kapatacak kadar 6 - 7 bardak su ile 45 dakika pişirilir, pişirirken köpüğü alınır. Gecedan ıslatılan nohutlar ilave edilir, nohutlar iyice yumuşayıncaya kadar 45 dakika daha pişirilir. Et ve nohut pişerken yuvalamanın köftesi hazırlanır. Pirinçler gecedan ıslatılır ve sabaha kadar kurumaya bırakılır; içerisine çiğ köftelik et, karabiber ve tuz eklenip et değirmeninde iki kere çekilir veya elle yoğrularak sakız kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan nohuttan küçük parçalar kopartılarak avuç içinde yuvarlanılır. Yuvarlama işlemi sırasında avuç içine zeytinyağı sürülmesi köftenin hem daha çabuk yapılabilmesini, hem yapışmamasını sağlar. Hazırlanan köfteler süzgecin içine alınır ve kaynamakta olan su dolu kazanın üzerine yerleştirilip ağzı kapatılır. 20 dakika buharda haşlanır. Pişen et ve nohut için hazırlanacak süzme yoğurt, un, yoğurt pişirme tekniğine göre hazırlanarak yemeğe ilave edilir. Buharda pişen köfteler de et ve nohuta katılır ve nane kızdırılıp üzerinde gezdirilir.

ÇİĞ KÖFTE (6 kişilik)

Malzemeler:

- Dana kemiksiz 750 gr
- Kuru soğan 500 gr, Sarımsak 70 gr
- Tuz 30 gr, Kimyon 30 gr, Pulbiber 30 gr
- İso 50 gr, Domates salçası 300 gr
- Acı biber salçası 400 gr, Simit 650 gr
- Toz karabiber 15 gr
- Limon 50 gr, Portakal 70 gr (Yarım)
- Taze sarımsak 100 gr, Taze soğan 150 gr
- Maydanoz 250 gr
- Ayçiçek yağı 200 gr

Hazırlanışı:

Taze soğan ve maydanoz ince ince kıyılır. Ayrı bir kaptan, ilk önce et ve salça olmak üzere kıyılmış kuru soğan, sarımsak, salçalar, tuz, baharatlar ve bulgur 30 dakika yoğrulur. El içi su ile arada ıslatılarak yoğurma işlemi yapılır. Köfte kıvamına gelince yeşil soğan ve maydanoz ilave edilir. Küçük küçük sıkılıp tabağa dizilir. Tere, ince kıyılmış maydanoz ve toz biberle süslenererek servise sunulur.

YUMURTA PİYAZI

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1/2 demet maydanoz
- 3 adet taze soğan
- 1 limon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Hazırlanışı:

Yumurtalar lop olacak şekilde haşlanır. Yumurtalar soğuyunca soyulup küp küp doğranır. Yeşillikler ayıklanıp yıkanarak piyazlık doğranır. Tuz, limon suyu, karabiber ve pulbiber ilave edilerek bütün malzemeler harmanlanır. Tabakla servise sunulur.

ASTARLI (ZERDELİ) SÜTLAÇ (6 kişilik)

Malzemeler:

- Zerdeşi İçin:
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 fincan pirinç
- 4 su bardağı su
- 1 tutam haspir (safrana benzeyen bir baharat)
- Sütlacı İçin:
- 1 fincan pirinç
- 1 litre süt

Hazırlanışı:

4 bardak su ile 2 fincan yıkanmış pirinç pişirilir. Pişmeye yakın 1,5 bardak şeker ilave edilir. Sıcak suya ıslatılan haspirin suyu

ilave edilir ve kâselere paylaşılır. Ayrı bir kapta süt ile 1 fincan pirinç kaynamaya bırakılır. Özleşip göz göz oluncaya kadar pişirilir ve zerde olan yarı dolu kâselere eklenir. (Arzuya göre zerde ile sütlac alt üst edilerek yer değiştirilebilir)