



PREMIUM E-JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Yıl / Year	: 2022	Makale Geliş / Received	: 10.09.2022
Cilt / Volume	: 6	Yayınlama / Published	: 29.11.2022
Sayı / Issue	: 24	Article Type/Makale Türü	: Araştırma Makalesi / Research Article
ss / pp	: 422-431		http://dx.doi.org/10.37242/pejoss.4258

Öğr. Gör. Dr. Songül KILINÇ ŞAHİN

<https://orcid.org/0000-0002-3510-9220>

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ula Ali Koçman Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Muğla / TÜRKİYE

Öğr. Gör. Kadir BAYSAL

<https://orcid.org/0000-0003-2652-6767>

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Muğla / TÜRKİYE

GASTRONOMİ ŞEHİRİ GAZİANTEP'İN SOKAK LEZZETLERİNDEN ÖRNEKLER SAMPLES OF STREET FOODS OF GASTRONOMY CITY GAZİANTEP

ÖZET

Gaziantep mutfağı geçmişini tarihten alan ve sokak lezzetleri bakımından çok zengin çeşitliliği ile Türk mutfağını önemli düzeyde temsil eden mutfaklardan birisidir. Gaziantep, gastronomi alanında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) Yaratıcı Şehirler Ağı üyeliğine 2015 yılı itibari ile katılmıştır. Araştırmada, gastronomik değere sahip olan Gaziantep sokak lezzetlerinin bölge halkı açısından önemi, öne çıkan sokak lezzetlerinin neler olduğu, bu lezzetlerin korunması, geliştirilmesi ve elektronik ortamda tanınırlığının artmasına katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu çalışmada, Türk Mutfağında önemli bir yeri olan Gaziantep sokak lezzetlerinden nohut dürüm, kavurma, ciğer kebabı, içli köfte ve Antep lahmacunu gibi yemeklere yer verilmiştir. Araştırmada, Gaziantep sokaklarında popüler olan bu yöresel yemeklerde kullanılan malzemeler-yapım aşamaları, bölge halkı için taşıdığı kültürel değer ve yemeklere ait fotoğraflara yer verilmiştir. Araştırma sonucuna göre araştırmaya konu olan yerel yemeklerin Gaziantep halkı tarafından uzun yıllardır tüketilmekte ve sosyo kültürel açıdan önemli bir yere sahip olduğu belirlenmiştir. Çalışmanın, bölgenin yerel yemek kültürünün korunması ve tanıtılması bakımından gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlaması düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gaziantep mutfağı, gastronomi, sokak lezzetleri.

ABSTRACT

Gaziantep cuisine is one of the cuisines that take its past from history and represents Turkish cuisine at a significant level with its rich variety in terms of street flavors. Gaziantep has joined the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) Creative Cities Network membership in the field of gastronomy as of 2015. The research is aimed to contribute to the importance of Gaziantep street flavors, which have gastronomic value, for the people of the region, what the prominent street flavors are, the preservation and development of these flavors and to increase their recognition in the electronic environment. In this study, dishes such as chickpea wrap, roast beef, liver kebab, stuffed meatballs, and Antep lahmacun, which has an important place in Turkish cuisine, are included. In the research, the materials used in these local dishes, which are popular in the streets of Gaziantep, the production stages, the cultural values of the people of the region, and the photos of the dishes are included. According to the results of the research, it has been determined that the local dishes, which are the subject of the research, have been consumed by the people of Gaziantep for many years and have an important socio-cultural place. It is thought that the study will contribute to the sustainability of gastronomic tourism in terms of protecting and promoting the local food culture of the region.

Keywords: Gaziantep cuisine, gastronomy, street food.

1. GİRİŞ

Coğrafi konumu ve tarihi zenginliği ile ülkemizin en eski ve önemli yerleşim merkezlerinden biri olan Gaziantep, tarih boyunca birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Gökırmaklı vd., 2017). İnsan toplulukları göç ettikleri coğrafyalara kendi yiyecek malzemelerini ve alışkanlıklarını da beraberinde getirirler. Daha önce bilinmedik coğrafyalardan gelen yeni gıda malzemeleri de belli bir süre sonra yerleşik mutfak pratiklerinin içine nüfuz eder ve belli bir süre sonra yerleşik mutfağın ayrılmaz bir parçası olabilmektedir (Ozan, 2019). Bu topraklarda yaşayanlar her ne kadar farklı etnik kökene sahip olsalar da ortak bir damak tadında buluşmuş ve hali hazırdaki Gaziantep mutfak kültürünün bu denli zengin olmasına rol oynamışlardır (URL1). Son dönemde ise Suriyeli mültecilerin Gaziantep ve çevresinde yaşamaya başlaması, şehirde yeni dükkânların ve lokantaların açılması ile beraber gelecekte yeni yemek lezzetlerinin, çeşitlerinin ve kültürünün de doğmasına vesile olabilecektir (Gökırmaklı ve diğ., 2017). Gaziantep, dünyanın en eski yerleşim yerlerinden biri olmakla beraber arkeolojik kazı sonrasında kalıntılar göstermektedir ki, aynı zamanda yemeğin piştiği en eski coğrafyadır. Farklı medeniyetlerin yerleşip yaşadığı bu bölge, Gaziantep'i bir kültür hazinesi haline getirmektedir (Uçkun ve Alpaydın, 2016). Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, depolanması ve tüketimi sırasında yaşanan birliktelikler, gelenekler kültürün 'yemek' üzerindeki etkisini ve önemini göstermektedir. Kültürel- unsurların fazla ve çeşitli olduğu bölgelerin genellikle zengin yemek kültürüne sahip olduğunu söylenebilir (Süzer ve Özkanlı, 2020). Gaziantep'in sahip olduğu kültür çeşitliliği ve zenginliği de şüphesiz kendi mutfağına yansımıştır.

Türkiye'nin önde gelen gastronomi şehirleri arasında kabul edilen Gaziantep, sokak lezzetleri bakımından da çok zengin ve çeşitliliğe sahiptir. Gaziantep mutfak kültürünün en önemli bileşenlerinden biri olan sokak lezzetleri, bölge halkı için önemli bir gelir kaynağı olurken farklı tatlar arayan turistler, öğrenciler ve çalışan nüfus için alternatif bir beslenme kaynağıdır. Gaziantep'in popüler sokak lezzetlerine örnek olarak; Antep tırnaklı pide arasına konularak servis edilen nohut dürüm, küçükbaş hayvanın ciğerlerinden hazırlanan kavurma dürüm, ciğer dürüm, her çeşit kebab dürüm, karışık kızartma (patates-patlıcan-kabak-biber) dürüm, içli köfte, Antep lahmacunu, meyan şerbeti, haşlanmış yumurta dürüm ve şam tatlı sayılabilir.

Günümüzde gastronomik bir öğe olarak kabul edilen sokak lezzetleri her ülke ve destinasyon için önemli bir yer tutmaktadır (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için değerli araçlardan biri de sokak lezzetleridir (İğdır, 2020). Bu çalışma ile halihazırda gastronomi kenti olan Gaziantep'in gastronomiden alacağı payın artmasında önemli bir yeri olan bu lezzetlerin korunması, geliştirilmesi ve elektronik ortamda tanınırlığının artmasına katkı sağlanması amaçlanmıştır.

2. ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ ve YÖNTEMİ

Gaziantep derin kültürel zenginlikleri yansıtan, yemeklerinin çeşitliliği ve yöresel özellikleri ile Türkiye'de ön plana çıkan illerimizden biridir. Bu durum gastronomi turizmine yansımış olup, il her geçen gün bu turizm çeşidinden daha fazla pay almaya başlamıştır. Sokak lezzetleri Gaziantep mutfak kültürünün tamamlayıcı unsurlarından biri olup, zengin mutfağının yansımaları durumundadır.

Gaziantep ilinin sahip olduğu sokak lezzetlerinin dünü, bugünü, yapılışı, kültür özellikleri ve sürdürülebilirlik gibi konuları ortaya koymak çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu amaçla sokak lezzetleri özelinde bölgenin yerel yemek kültürünün korunması ve tanıtılması bakımından gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlaması beklenmektedir. Tarih boyunca üretilen sokak lezzetleriyle Gaziantep yemek kültürünün değer ve önemini anlaşılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasındaki gereklilikler çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Çalışmanın sonunda sokak lezzetleri bağlamında konu kültür turizmi ve gastronomi turizmi açısından da ele alınmış ve bu açıdan çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Nitel araştırma yöntemiyle gerçekleştirilen çalışmada; görüşme tekniği kullanılmıştır. Sokak lezzetlerini yıllardır yapan ve tüketen kişiler kaynak kişi olarak seçilmiş, kaynak kişilerle yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda veriler elde edilmiştir. Veri toplama için görüşmeler 01.08.2019- 31.08.2019 tarihleri arasında yapılmıştır.

Görüşme araştırılan konuyla ilgili sözel bilgi toplamak için genellikle yüz yüze olarak gerçekleştirilen bir tekniktir. Bu yöntem daha önceden belirlenmiş bir amaç için uygulanır (Kıncal, 2014). Görüşme özellikle sosyal bilimler alanında yapılan araştırmalarda en fazla kullanılan veri toplama yöntemlerinden biridir. Özellikle görüşme yöntemiyle, gözlenebilen davranışların yanında, bireylerin

deneyimleri, tutumları, düşünceleri, niyetleri, yorumları zihinsel algıları, tepkileri gibi gözlenemeyenleri de anlaşılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Bu çalışmada Gaziantep olan popüler ilinde sokak lezzetlerinin bir kısmının değerlendirilmesi ve her bir sokak lezzeti için sadece bir kaynak kişi ile görüşülmesi çalışmanın kısıtlarını oluşturmaktadır.

3. SOKAK LEZZETLERİ

Geçmiş antik Roma dönemine uzanan sokak lezzetleri (Dawson ve Canet, 1991) ayaküstü atıştırılabilir yiyeceklerden çok daha fazla anlam taşımaktadır (Kraig ve Sen, 2013). Günümüzde, insanlar ev dışındaki beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için sokaklarda satılan gıdaları sıklıkla tercih etmekte ve böylece sokakta hizmete sunulan lezzetler ayrı bir iş kolu haline gelmektedir (Demir, Akdağ, Sormaz ve Özata, 2018). Yaygın olarak Batı kültüründe ‘dışarıda yemek yeme’ denildiğinde ilk olarak restoranda yemek yeme anlaşılmaktadır (Warde ve Martens, 1998). Ancak, Hindistan gibi bazı toplumlarda ‘dışarıda yemek yeme’ kavramı geleneksel olarak sokakta yemek yeme anlamını taşıyabilir (Choudhury, Mahanta, Goswami, Mazumder ve Pegoo, 2011). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2009) sokak yemeklerini “gezici veya sabit satıcılar tarafından özellikle sokaklarda ve diğer halka açık yerlerde hazırlanan ve/veya satılan yemeye hazır yiyecek ve içecekler” olarak tanımlamaktadır. Sokak lezzetlerinin genellikle ön hazırlıklarının önceden yapıldığı, özellikle pişirme aşamasının ve müşteriye servisinin sokaklarda yapıldığı gıdaları kapsadığı söylenebilir. Sokak yemeklerinde genellikle kızartma, kavurma, ızgara, fırınlama, haşlama gibi pişirme teknikleri uygulanırken ürünün özelliğine bağlı olarak çiğ şekilde de servis edilebilmektedir (Ohiokpehai, 2003). Tarihsel açıdan bakıldığında sokak yemekleri özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki düşük ve orta gelirli bireylerin temel gıda ihtiyaçlarının hızlı, uygun ve ucuz bir şekilde karşılanması olarak düşünülmektedir (Tinker, 1999). Fakat günümüzde, gelişmiş ülkelerde de sokak yemeklerinin yaygın olduğu görülmektedir (Bhimji, 2010; Newman ve Burnett, 2013). Zaman içerisinde sokak lezzetleri sadece düşük gelirli kişilerin tercih ettikleri bir seçenek olmaktan çıkarak aynı zamanda turistler için otantik bir gastronomik deneyim kaynağı haline gelmiştir (Torres-Chavarria ve Phakdee-Auksorn, 2017). Her mevsimde ve günün her saatinde kolay ulaşılır olması, tüketildiğinde keyif vermesi nedeniyle tercih edilen sokak lezzetleri gastronomik bir unsur olarak değerlendirilebilir (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Sokak yemekleri, daha çok yerel yiyecekler kullanılarak üretilip geleneksel tekniklerle pişirilmekte olup, aynı zamanda kent sakinlerinin etnik çeşitliliğini ve mutfaklarını da yansıtmaktadır (Calloni, 2013). Sokak lezzetleri buldukları ülkelerin yerel mutfak kültürlerini temsil eden yerel, mevsimlik ve taze içeriklerden oluşmakta ve doğrudan kaynağından temin edilmektedir (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Sokak lezzetlerini; ana yemekler, aperatifler, içecekler ve meyveler olmak üzere dört ana gruba ayırmak mümkündür (Steyn ve Labadarios, 2011). Sokak lezzetleri, tüm dünyada milyonlarca insanın temel gıda kaynağını oluştururken ülke ekonomisinde de büyük bir yer tutmaktadır (Karsavuran ve Özdemir, 2017).

4. GAZİANTEP SOKAK LEZZETLERİ

Gaziantep, gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı üyeliğine 11 Aralık 2015 tarihi itibarıyla hak kazanmıştır. Bu alanda Türkiye’nin öncü şehri sıfatını da ayrıca elde etmiştir (Şahin, 2016; URL1). Gaziantep’in UNESCO tarafından Türkiye’de ilk şehir olarak seçiminde, Gaziantep’te nesiller boyu bir miras titizliği ile tariflerin aktarılması, yemek yapımında kullanılan malzemelerin mevsiminde kullanılmasına dikkat edilmesi, malzemelerin kalitesi, farklı baharatların dengeli bir şekilde kullanımı, salçaların, sosların ve karışımların, hazırlanmasında ve pişirilmesinde gösterilen özenin ve becerinin etkisinin olduğu söylenebilir. Gaziantep yemeklerinin hazırlanmasında tüm yemek pişirme tekniklerini (haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemekleri vb.) görmek mümkündür (Aksoy ve Sezgi, 2015; Uçkun ve Alpaydın, 2016; URL 1). Yörede doğal şartlarda üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki yüksek aroma ve tadın yemeklerin sahip olduğu üstün lezzette payı bulunmaktadır (URL 1).

Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de sokak lezzetleri oldukça yaygındır. Türkiye’nin dört bir yanında birbirinden farklı pek çok yiyecek- içecek çeşitleri sokaklarda satılmaktadır. Böylece, insanlar farklı coğrafyalarda yapılan yerel ölçekli sokak lezzetlerini deneyimleme imkânı bulmaktadır (Demir ve diğ., 2018). Zengin bir mutfak kültürüne sahip Gaziantep’in kendine özgün çok farklı sokak lezzetleri bulunmaktadır.

Bu çalışmada, Gaziantep yerel halkı tarafından en çok tercih edilen nohut dürüm, kavurma, ciğer kebabı, içli köfte ve Antep lahmacunu olmak üzere 5 adet yöresel sokak lezzetine ait malzemeler, yapım aşamaları, bölge halkı tarafından tüketim zamanı-şekilleri hakkında bilgilere ve yemeklere ait

fotoğraflara yer verilmiştir. Çalışmada yer alan ürünlere ait reçeteler ve yemeklerin yapılışı hakkındaki bilgiler Gaziantep'te ikamet eden ve en az iki kuşak Gaziantep ilinde yaşayan kişilerden elde edilmiştir.

4.1. Nohut Dürüm

Kebabları ile tanınan Gaziantep mutfağında "kebaptan meşhur, baklavadan popüler" olarak tarif edilen nohut dürümü Gaziantep'in sokak lezzetleri arasında sayılmaktadır (Sormaz ve Kaya, 2017). Nohut dürümü Osmanlı döneminde günümüze ulaşmış, Gaziantep halkı tarafından bilinen ve çok sevilerek tüketilen bir yemektir (Gökırmaklı vd., 2017). Gaziantep'in popüler klasik sokak lezzetlerinden biri olan nohut dürümü, günün her öğününde keyifle tüketilirken özellikle sabah kahvaltısında tercih edilen tipik yöresel bir üründür. Gaziantep'e özgü nohut dürümü günümüzde şehrin pide ekmek fırınlarında dahi satılmaya başlanmıştır. Yerli halk tarafından sıklıkla tüketilen tırnaklı pide ekmek arasına yerleştirilen haşlanmış nohut çeşitli baharatlar ve yeşillikler ile servis edilir.



Fotoğraf 1. Nohut Dürüm

Tablo 1. Nohut Dürüm Malzemeleri

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
1 su bardağı	Nohut
1 kg	Kemikli et
İsteğe bağlı	Kırmızı pul biber, tuz, sumak, maydanoz, roka, mevsimine göre mor lahana

Kaynak: Yüksel KANLI

Yapım Aşamaları

Akşamdan ıslatılan nohutlar kemikli-ilikli et ile birlikte düdüklü tencerede haşlanmaya bırakılır. Yaklaşık olarak 30-40 dakika sonrasında et suyu ile iyice yumuşayan ve lezzetlenen nohutlara isteğe bağlı olarak sumak, acı kırmızı pul biber, kıyılmış maydanoz, tuz ve limon ilavesi yapılarak Antep tırnaklı pide ekmek arasında servis edilir. İsteğe bağlı olarak içerisine patates kızartması ve mevsim yeşillikleri de ilave edilebilir.

K.K.: Yüksel Kanlı (48)

4.2. Kavurma Dürüm

Antep'liiler tarafından sevilerek tüketilen bir diğer klasik sokak lezzeti kavurma dürümüdür. Özellikle sabah kahvaltısında tercih edilmekle beraber günün her öğününde rahatlıkla tüketilen yöreye özgün bir yemektir. Gaziantep yemek kültüründe özellikle küçükbaş hayvanlar yoğunluklu olarak bunlardan da koyun-kuzu daha çok tercih edilmektedir. Bu hayvanların karkası dışındaki sakatatlarından da çok çeşitli lezzetli yemekler yapılır. Popüler sokak lezzetlerinden olan kavurma, kuzunun akciğer ve karaciğerinden yapılan önemli lezzetlerindedir.



Fotoğraf 2. Kavurma Dürüm

Tablo 2. Kavurma Dürüm Malzemeleri

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
250 gr- 500 gr. – 750 gr.	Kuyruk yağı- Akciğer- Karaciğer (Kuzu-koyun)
5 adet	Orta boy soğan
1'er adet	Yeşil ve kapyalı biber
4 yemek kaşığı	Sıvıyağ
1'er tutam	Tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon

Kaynak: Mehmet EKİNCİ

Yapım Aşamaları

Derin bir tencerenin içerisine küçük doğranmış kuyruk konularak kavrulmaya bırakılır. Kuyruklar kavrulduktan sonra irice doğranmış soğanlar ve taze biberler ilave edilerek soğanlar solduruluncaya kadar işleme devam edilir. Sonrasında tencereye incecik doğranmış koyun akciğeri ilave edilir ve ciğerler yumuşayuncaya kadar tencerenin kapağı kapatılarak nemli ortamda pişirilir. Akciğer iyice yumuşadıktan sonra üzerine küçük küp şeklinde doğranmış koyun karaciğeri ilave edilir. Sonrasında ciğerlerin suyu buharlaşuncaya kadar tencerenin kapağı açık şekilde pişirme işlemine devam edilir. Son olarak taze baharatları ilave edilir ve pişirme işlemi sonlandırılır. Antep turnaklı pide içerisinde sıcak olarak ve üzerine ince kıyılmış maydanoz-limon ile servis edilir. Hayvansal yağ içerdiği için bekletilmeden sıcak olarak tüketilmelidir. Aksi takdirde, hayvansal yağ donacağı için ağızda kötü bir tat bırakabilir.

K.K.: Mehmet Ekinci (44)

4.3. Ciğer Kebabı

Gaziantep mutfağında çok fazla çeşidi olan kebablar sevilerek tüketilen yemeklerdendir sokak lezzetlerinden en popüler olan kebab türü ise ciğer kebabıdır. Gün içerisinde esnafın, öğrencilerin, şehre gelen turistlerin sıklıkla tükettikleri ana lezzetlerdendir.



Fotoğraf 3. Ciğer Kebabı

Tablo 3. Ciğer Kebabı Malzemeleri

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
150 gr	Kuyruk yağı
500 gr	Kuzu veya koyun karaciğeri
1'er adet	Yeşil ve kapa biber
1'er tutam	Tuz, kimyon, ince kıyılmış soğan-maydanoz, sumak

Kaynak: İzzet KANLI

Yapım Aşamaları

Sinirlerinden temizlenmiş kuzu karaciğer kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranan karaciğer yıkanır ve süzmeye bırakılır. Koyun kuyruk yağı da kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranan ciğerler ince ciğer kebabına özgü şişlere yerleştirilir. Şişe yerleştirilirken 2 adet ciğer sonrasında 1 adet kuyruk yağı olacak şekilde yerleştirilmelidir. Kuyruk yağı sayesinde ciğerler kurumaz ve daha lezzetli hale gelir. Harı geçmiş mangal ateşinde çevrilecek ciğerler pişirilir. Resimde görüldüğü gibi tırnaklı pide ekmek üzerinde kimyon, tuz, kıyılmış soğan-maydanoz karışımı ve közde pişirilmiş taze biber ile servis edilir. Genellikle diğer kebab türlerine kıyasla fiyatı daha ekonomiktir.

K.K.: İzzet Kanlı (54)

4.4. İçli Köfte

Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yeri olan içli köfte yılın her mevsiminde yapılır ve sevilerek tüketilir. Önceden sokak satıcıları tarafından sokak aralarında bir tepsi içerisine yerleştirilen içli köfteler tek tek satışa sunulurdu. Halen bazı yerlerde sokak aralarında içli köfte satışı yapanlara rastlamak mümkündür. Günümüzde hemen hemen her restoranda rahatlıkla bulunan içli köfte damak tadına düşkün olan yerli halkın klasik sokak lezzetleri arasındadır.



Fotoğraf 4. İçli Köfte

Tablo 4. İçli Köfte Malzemeleri

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
500 gram	Orta yağlı zırhlanmış kuzu/koyun eti
300 gram	Simit (köftelik bulgur)
1/2 çay bardağı, 1 çay bardağı	Un, irmik
1 adet	Yumurta
4 adet orta boy	Kırmızı soğan
1/2 çay bardağı, 1 çay bardağı	Un, irmik
2 adet	Yumurta
1'er yemek kaşığı	Tereyağı, Antep salçası
1'er tutam	Tuz, karabiber
İsteğe bağlı	Kıyılmış ceviz içi

Kaynak: Hatice KILINÇ

Yapım Aşamaları

İlk olarak bir tencerenin içerisine tereyağı ilave edilir ve biraz eridikten sonra içerisine önce kıyma eklenerek biraz kavrulur. Daha sonra ince kıyılmış mor soğanlar da tencereye eklenir ve yumuşayınca kadar pişirilir. Sonrasında salça ve baharatlar da ilave edilir. Yaklaşık 2-3 dakika salçanın kokusu çıktıktan sonra cevizler de eklenerek ocağın altı kapatılır. Hazırlanan iç malzeme hızlı bir şekilde soğutulur. Dış hamuru hazırlamak için geniş bir leğenin içerisine simit (ince bulgur), irmik konularak yaklaşık 2 bardak ılık su ile ıslatılır. Sonrasında leğenin üstü kapatılarak yaklaşık 10-15 dakika beklenir. Bekleme sonrasında leğenin içerisine bir miktar salça, yumurta ve baharatları eklenerek yoğurulmaya başlanır. Gerekliğinde su ilave edilerek ve hamurun kıvamına göre un eklenerek iyice yumuşaması sağlanır. Ceviz büyüklüğünde köfte hamurundan alınarak yuvarlanır ve işaret parmağımız yardımı ile dolma oyar gibi oyulur. Oyulan boşluk soğuk iç harç ile doldurulur ve kapatılır. Köfte hamurunu oyarken ve kapatırken elimizi ıslatıyoruz. Hazırlanan içli köfteler kızgın derin yağda kızartılarak servis edilir.

K.K.: Hatice Kılınç (68)

4.5. Antep Lahmacunu

Gaziantep'te lahmacun günlük yemeklerde, misafirin ağırlanmasında, düğünlerde, cenazelerde ve pikniklerde yoğun olarak tüketilmektedir. Gaziantep lahmacununun en önemli özelliği sarımsak ile hazırlanması ve malzemelerinin kasaplarda zırh ile özenle hazırlanmasıdır. Hamuru çok ince şekilde yapılır ve odun ateşinde yavaş yavaş pişirilir. Genellikle, közlenmiş patlıcan ile servis edilir.



Fotoğraf 5. Antep Lahmacunu

Tablo 5. Antep Lahmacunu Malzemeleri

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
750 gr.	Orta yağlı zırhlanmış kuzu/koyun eti
1 yemek kaşığı	Antep salçası
2 demet	Maydanoz
3 baş	Sarımsak
4-5 adet	Kırmızı kapy biber
2 adet	Yeşilbiber
6-7 adet	Domates
İsteğe bağlı	Kırmızı pul biber, karabiber, tuz

Kaynak: Sultan TURAK

Yapım Aşamaları

Gaziantep'liler kendi iç malzemelerini evlerinde hazırlayıp daha sonra mahalle kasabına gönderirler. Tüm sebzeler mümkünse zırh ile kıyılır. Daha sonra salça, baharatlar ve zırhlanmış kuzu eti de ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım daha sonra Gaziantep'te yaygın olan pide fırınlarına gönderilir. Pide fırınları ve kasaplar genellikle yan yana konumlanmış durumdadır. Kasapta ön hazırlığı yapılan lahmacun harcı yanında bulunan pide fırınlarına gönderilir. Sürekli hazır olarak bulunan pide hamuru, pide ustası tarafından çok ince bir şekilde açılır ve üzerine lahmacununun iç harcı yayılır. Sonrasında odun ateşi ile yanan fırında pişirilir.

K.K.: Sultan Turak (45)

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Sokak lezzetlerinin gastronomi turizminin çeşitlendirilmesi ve büyümesinde önemli bir rol oynadığı kabul edilmektedir. Sokak lezzetleri, bölgeye gelen turistlere yerel yemeklerin ve yerel halkın yeme kültürünü hakkında önemli ipuçları sunmaktadır. Gastronomi alanında sadece Türkiye'nin değil dünyanın da önemli şehirleri arasında yer alan Gaziantep'in mutfağı, geçmişten günümüze birçok medeniyetin kültür ve yemek çeşitliliğini şimdiye taşıyan özgün bir yapıya sahiptir. Bu özgün mutfak içerisinde sokak lezzetlerinin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Bu çalışmada, Gaziantep'in sokak lezzetlerine dikkat çekmek ve en çok tüketilen sokak lezzetlerinin elektronik ortamda tanınırlığının artmasına katkıda bulunmak hedeflenmiştir. Gaziantep sokak lezzetlerinde dürüm kültürünün yaygın olduğunu söylemek mümkündür. Dürüm için genellikle bölgeye ait yöresel Antep tırnaklı pide kullanılmaktadır. Yapılan çalışmaya konu olan sokak lezzetlerinin uzun zamandan beri bölge halkı tarafından sevilerek tüketildiği ve yörenin önemli kültürel tatları arasında yer aldığı söylenebilir.

Bu çalışma ile Gaziantep'in zengin mutfak kültüründe popüler sokak lezzetlerinden sadece bir kısmı ele alınmıştır. Farklı sokak lezzetleri için de benzer veya daha kapsamlı araştırmaların yapılması alana katkı sağlayacaktır. Gaziantep'e gelen yerli ve yabancı turistlerin sokak lezzetlerini deneyimleyebilecekleri önemli sokak lezzet durakları ve ürünleri hakkında tanıtıcı bilgilerin elektronik veya basılı iletişim yoluyla aktarılması sağlanabilir. Aynı zamanda bölgeye ait bu zengin yemek çeşitliliğinin sürdürülebilirliği için standart reçetelerin oluşturulması, diğer illerde düzenlenen yemek yarışmalarında ve fuar gibi etkinliklerde tanıtımlarının yapılması, bölgede yer alan okullarda yöresel yemeklerin önemine yönelik farkındalıkların yaratılması önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Bhimji, F. (2010). Struggles, Urban Citizenship, and Belonging: The Experience of Undocumented Street Vendors and Food Truck Owners in Los Angeles. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 39 (4), 455-492.
- Calloni, M. (2013). Street Food on Move: A Socio-Philosophical Approach. *Journal of Food Science and Agriculture*, 93, 3406-3413.
- Choudhury, M., Mahanta, L., Goswami, J., Mazumder, M., ve Pegoo, B. (2011). Socio-Economic Profile and Food Safety Knowledge and Practice of Street Food Vendors in The City of Guwahati, Assam, India. *Food Control*, 22, 196-203.
- Dawson, R. J. ve Canet, C. (1991). International Activities in Street Foods. *Food Control*, 135-138.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 589-601.
- Food and Agriculture Organization of The United Nations (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) [FAO] (2009). Good Hygienic Practices in The Preparation and Sale of Street Food in Africa: Tools for Training from <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.HTM> Erişim tarihi: 30/08/2022.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4 (2017) 59-69.
- İğdır, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sokak Lezzetlerinin Yeri ve Gastronomik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Research Institute*, 1(2), 101-110.
- Karsavuran, Z. ve Özdemir, B. (2017). Understanding Street Food Consumption: A Theoretical Model Including Atmosphere and Hedonism. *II. International Conference on Tourism Dynamics and Trends*, 26-29 June 2017, Sevilla, Spain, 541-553.
- Kıncal, R.Y. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kraig, B. ve Sen, C. T. (2013). *Street Food Around the World*, California: ABC-CLIO, LLC.
- Newman, L. L. ve Burnett, K. (2013). Street Food and Vibrant Urban Spaces: Lessons from Portland, Oregon. *Local Environment*, 18 (2), 233-248.

- Ohiokpehai, O. (2003). Nutritional Aspects of Street Foods in Botswana. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2(2), 76-81.
- Ozan, V. (2019). *Kokular Kitabı-IV Lezzetler*. İstanbul: Everest Yayınevi.
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M.H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 40-59.
- Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2017). Kahvaltı Kültürümüzde Yöresel Yiyecekler: Gaziantep Mutfağı Örneği. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Süzer, Ö. ve Özkanlı, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.
- Steyn, N. P. ve Labadarios, D. (2011). Street Foods and Fast Foods: How Much Do South Africans of Different Ethnic Groups Consume? *Ethnicity & Disease*, 21(4), 462–466.
- Şahin, F. (2016). Dünya Lezzet Başkenti Gaziantep. *İpek yolu Dergisi*, (6), 13-16.
- Tinker, I. (1999). Street Foods into the 21st Century. *Agriculture and Human Values*, 16 (3), 327–333.
- Torres-Chavarria, L. C. ve Phakdee-Auksorn, P. (2017). Understanding International Tourists' attitudes Towards Street Food in Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 21, 66-73.
- Uçkun, M. ve Alpaydın, U.A.R. (2016). Unesco Gastronomi Şehirleri ve Gaziantep, *İpek yolu Dergisi*, 4(6), 64-69.
- Warde, A. ve Martens, L. (1998). Eating Out and The Commercialisation of Mental Life. *British Food Journal*, 100 (3), 147-153.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- URL 1 <http://gagev.org.tr/kitaplar/gaziantep-mutfagi-brosurupdf.pdf>, Erişim: 28/08/2022.