|  |
| --- |
|  |

# Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Yemekleri

## Güneydoğu Anadolu Bölgesine Özgü Lezzetler

### Türkiye’nin diğer 6 coğrafi bölgesinde olduğu gibi Güneydoğu Anadolu Bölgesinin de kendine has yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Sebze yemeğinden et yemeğine, salata çeşitlerinden tatlılarına kadar Güneydoğu Anadolu Bölgesi, kendini diğer bölgelerden ayırmaktadır. Genel olmanın dışında birde Güneydoğu Anadolu Bölgesinin her bir şehrinin de kendine özgü yöresel yemekleri bulunmaktadır.

Gelin önce Güneydoğu Anadolu Bölgesinin şehirlerini hatırlayalım;

* Şırnak
* Siirt
* Batman
* Mardin
* Diyarbakır
* Şanlıurfa
* Adıyaman
* Gaziantep
* Kilis

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde özellikle Diyarbakır ve Gaziantep ön plana çıkmaktadır. Diyarbakır denince akla ilk gelen yöresel lezzet karpuz ve kebap yemekleri iken Antep denince akla ilk gelen yöresel lezzet ise baklava ve Antep kebabıdır. İşte sizlere Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Yöresel yemekleri…

## Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Yemekleri



### BABAGANUŞ (Diyarbakır yöresi yemeği)

#### Malzemeler (4 kişilik)

* 1 kilo patlıcan
* 250 gram yoğurt
* 5 adet iri çarliston cinsi biber
* 1 avuç maydanoz
* 1 çorba kasığı sadeyağ
* 1 kahve kaşığı kırmızı biber
* birkaç diş sarmısak
* yeteri kadar tuz ve su

#### Nasıl Yapılır?

Patlıcanlar kuvvetli bir ateşte her yanı kavurulacak bir şekilde pişirilir. Patlıcanlar pişince bunların yanmış olan kabukları bir bıçakla yukarıdan aşağı doğru soyulur. Kabukları temizlenen her patlıcan, içinde limonlu su bulunan bir kaba konur. Beri yanda biberler kömür ateşinde pişirilir, yanmış olan zar gibi kabukları soyulur ve saplarıyla çekirdekleri çıkarılıp atıldıktan sonra yıkanır ve bir kenarda süzülür. Patlıcanların temizlenmesi sona erince bunlar teker teker limonlu sudan çıkarılır, iyice sıkılır ve parçalara bölünerek havana konur. Suyu süzülmüş biberler de parçalara bölünerek bunların arasına serpiştirilir. Yeteri kadar tuz serpildikten sonra havanda iyice dövülerek macun hâline getirilir. Biberlerle patlıcanlar dövülerek macun hâline getirilince bunları dövmeye devam ederken azar azar yoğurdu katıp bunlara yedirmeli. Bu iş tamam olunca karışımı servis tabağına almalı. Yıkandıktan sonra kıyılmış olan maydanozu üstüne serpiştirmeli. Sadeyağla kırmızı biberi bir tavada kızdırdıktan sonra tabaktakilerin üstüne gezdirerek dökmeli ve hemen servis yapmalı.

### Şişbelek

#### Malzemeler

* 150 gr. kıyma
* 2 bardak un
* 1 bardak nohut
* 250 gr. koyun parça et
* 1 kuru soğan
* 1 kase yoğurt
* 1 yumurta
* tuz karabiber
* nane
* kırmızı biber

#### Nasıl Yapılır?

Etleri ve ıslatılmış nohutu pişirelim.Un su ve tuz ile mantı hamuru hazırlayalım.Kıyma ve soğan ile mantı içi hazırlayalım,tuz karabiber ekleyelim.Hamuru açalım ve yarısına kıymalı içi sürelim diğer yarısını üzerine kapatıp minicik kareler keselim unlayalım yapışmasın diye.Hamurları pişen et ve nohut karışımının içine ekleyelim.Hamurlar yumuşayıp üste çıkmaya başlayınca içine yumurta ile çırpılmış yoğurdu ekleyelim yavaşça ,kaynatalım.Nane ve kırmızı biberi yağda sos hazırlayıp üzerine ekleyelim.Servis yapalım.Afiyet olsun.

### İÇLİ KÖFTE

#### MALZEMELER

* 750 gr. dana kıyması (iki kere çekilmiş)
* 1,5- 2 su bardağı ince bulgur
* 3- 4 yumurta (1 tanesi, hamura, 2- 3 tanesi kızartılırken kullanılacak.)
* 1 avuç ceviz içi, 2 soğan
* Çam fıstığı, kuş üzümü (1’er çorba kaşığı)
* 1 çorba kaşığı margarin
* 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı
* 2 kahve kaşığı karabiber ve tuz
* 2 kahve kaşığı kimyon
* 1 kahve kaşığı kırmızı biber

#### Nasıl Yapılır?

İçinin Hazırlanması:

İnce doğranmış soğan, çam fıstığı, margarin ile kavrulur. Kıymanın yarısı ilave edilir. Suyunu çekince, tuz, karabiber, kimyon, doğranmış ceviz, kuş üzümü konup karıştırılır.

* İnce bulgur ile kıymanın diğer yarısı, tuz, karabiber, kırmızı biber ve bir yumurta, ara sıra su serperek iyice yoğrulur.
* Yumurtadan küçük parçalara ayrılıp avuç içinde parmak yardımı ile mümkün olduğu kadar ince açılır.
* Hazırlanan iç doldurulup delik kapatılır. Islak avuç içinde sıkılıp düzeltilir.
* Kaynar az tuzlu suda birkaç dakika haşlanır (suyu fazla kaynatmamalı). Delikli kepçe ile alınıp, ılınınca çatalla çırpılmış yumurtaya batırılır. Kızgın yağda kızartılır.