

ANTAKYA'DA KAHVALTI YAPMAK

tamadres.com

***Antakya'da Kahvaltı Yapmak***

© 2019, ALFA Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.

Kitabın tüm yayın hakları Alfa Basım Yayım Dağıtım Ltd. Şti.'ne aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

**Yayıncı ve Genel Yayın Yönetmeni** M. Faruk Bayrak

**Genel Müdür** Vedat Bayrak

**Yayın Yönetmeni** Mustafa Küpüşoğlu

**Kapak ve Sayfa Tasarımı** Yavuz Karakaş

ISBN 978-605-038-123-8

1. Basım: Aralık 2019

tamadres.com

Baskı ve Cilt

**Melisa Matbaacılık**

Çiftelavuzlar Yolu, Acar Sanayi Sitesi, No: 8, Bayrampaşa-İstanbul

Tel: (0212) 674 97 23 Faks: (0212) 674 97 29

Sertifika no: 45099

**Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.**

Alemdar Mahallesi, Ticarethane Sokak No: 15 34110 Çağaloğlu İstanbul

Tel: (0212) 511 53 03 Faks: (0212) 519 33 00

www.alfakitap.com - info@alfakitap.com

Sertifika no: 43949

*Bany Deveci*  
**ANTAKYA'DA**  
**KAHVATI**  
**YAPMAK**

*7 Kadın*  
*49 Tarif*



## O KADAR ÇOK KİŞİ VAR Kİ

## TEŞEKKÜR DEN DAHA FAZLASINI HAK EDEN...

Öncelikle, hep yanımda olan, kitabın tamamında benimle birlikte özveriyle çalışarak desteğini esirgemeyen, ruhunu ortaya koyan, eleştirileriyle beni yormaktan çekinmeyen Canım Eşim Ayçin Hatun'a; küçük yaşta olmasına rağmen Antakyalı bir ailede yetişmiş olmanın verdiği özgüvenle benimle en önemli tarifleri paylaşmaktan çekinmeyen Can Kızım Ada Naz'a; yaptığımız tariflere göz atarak başka bir bakış açısıyla önerilerlerine çok güvendiğim Oğlum Ege'ye; 7 kadınla birlikte çıktığımız bu yolculukta bana rehber olarak önümü açan, tariflerini benimle birebir paylaşan ve benim de yapmamı sağlayarak bu mesleği icra ettiğim her dönemde en iyi aşçı olarak ilham aldığım Annem Dahiye Sultan'a; bu sektöre girdiğimde beni hep destekleyen, elini üzerimden çekmeyen, bu meslekte idolüm olan örnek aldığım Babam Mehmet Deveci ile 7 kahraman içinde yer alan aile bireylerinden biri olan ve enerjisiyle bizi motive eden Kız Kardeşim Ebru'ya; yaptığı lezzetli yemeklerle beni merak içinde bırakmayı bilen anne yarısı Teyzem Yasemin'e; bizi Antakya şivesiyle sürekli güldüren çalışkan ve eli maharetli Seher Ablama; yaptığımız tarifleri bir uzman gözüyle denetleyen ve hijyen konusunda bize gereken hassasiyeti öğreten, bizi geliştiren Gelinimiz Çağla'ya; sevgi dolu yürekli Kardeşim Burak'a; benimle bu aileye dahil olan, Akdeniz Hatay Sofrası'nda benimle kardeş olan Halit'e; yeni konsept Hatay Gurme'de sürekli yanımda olan aileme katılan diğer bir fert olan Kardeşim Tuna'ya ve uzun yıllardır acı tatlı anılar biriktirdiğimiz lokantalarımın ekip liderlerinden Sevgili Ömer Ustam ile Dursun Şefime; tüm Akdeniz Hatay Sofrası ve Hatay Gurme takım arkadaşlarımıza; Antakya'da kitabımızın görsellerinin çekimi için gece gündüz yorulmadan benimle olan Dostum Emre ve no3medya'ya; fotoğraflar için Suat ve Ümit Bey'e; beni sürekli cesaretlendiren değerli Bayrak ailesi fertleri Faruk, Vedat ve Ali Bey'e; Alfa Yayınları'na; yüzlerce kareyle destekte bulunan kadın emekçilere; Antakya'da çekimlerde bana kendi lokantasını ve kalbini açan Harbiye Mozaik Lokantası sahibi dostum Semir Abi ve Ailesi ile ekibine; yine Antakya'daki çekimlerde tarihi dokusuyla kitabımızın çekimlerine renk katan görselleri ortaya çıkarmamda bana yardımcı olmaktan çekinmeyen Antakya Kahvaltı Evi sahibi Metin Tansal ve Ailesine; Antakya'da yine çok hoş bir mekânda farklı görsellerle beni enerjisiyle mest eden Boğaziçi Neccar Sofrası sahibi Medyan Bey'e ve son olarak kitabın birçok tarifinde bölgeye ait araştırmalarından faydalandığım ve tüm araştırma yazılarını benimle paylaşmaktan çekinmeyen *Antakya Mutfağı* kitabı yazarı Süheyl Budak ile *Hatay Keşif Dergisi* sahibi dostum Erol İğde'ye de kaynaklarını benimle paylaştıkları için teşekkür ederim. İyi ki varsınız... Sizler olmasaydınız bu hayalim de olmazdı...

**Barış Deveci**

İ Ç İ N D E K İ L E R

Ç  
İ  
N  
D  
E  
K  
İ  
L  
E  
R

# ANTAKYA'DA KAHVATI YAPMAK

tamadres.com

Önsöz ve Giriş	11
Antakya'da Kahvaltı Geleneği	13
Antakya Mutfağında Çökelek ve Peynirler	16
Antakya Mutfağında Ekmekler ve Fırın Kültürü	22
Antakya'da Reçeller ve Tatlılar	27
Yemek Sanatı ve Antakya Mutfağı	34
Antakya Bakkalı ve 7 Kadın 49 Tarif	43

## DAHİYE SULTANDAN

- 55 Humus ve Çeşitleri
- 57 Pastırmalı Humus
- 57 Çam Fıstıklı Humus
- 57 Tereyağlı Humus
- 59 Katıklı Ekmek
- 60 Kömbe
- 62 Hurmalı Kömbe
- 62 Cevizli Kömbe
- 62 Fındıklı Kömbe
- 62 Fıstıklı Kömbe
- 64 Kaytaş Böreği
- 67 Tuzlu Yoğurt Salatası
- 68 Dövme Biberli Yumurta
- 71 Alıç Reçeli

## AYÇİN HATUNDAN

- 74 Cevizli Zahter Salatası
- 76 Yoğurt Aşı
- 78 Biberli Ekmek
- 81 Tuzlu Yoğurtlu Yumurta
- 82 Acılı Zeytin Piyazı
- 84 Kuyruklu Oruk
- 87 Kıtır Kabak Tatlısı

7 Kadın  
49 Tarif

İ Ç İ N D E K İ L E R

Ç  
İ  
N  
D  
E  
K  
İ  
L  
E  
R

**ANTAKYA'DA  
KAHVALLI  
YAPMAK**

YASEMİN TEYZEMDEN

Bakla Ezmesi	<b>90</b>
Tuzlu Yoğurtlu Bakla Ezmesi	<b>90</b>
Sürk Salatası	<b>92</b>
Muhammara	<b>95</b>
Süt Kakesi	<b>96</b>
Zengin	<b>99</b>
Külçe	<b>101</b>
Şam Tatlısı	<b>102</b>

SEHER ABLADAN

Zengil	<b>107</b>
Bayat Ekmek Kavurması	<b>108</b>
Havuç Tarator	<b>110</b>
Hettüş	<b>113</b>
Tepside Biberli Ekmek	<b>114</b>
Yoğurtlu Sakız Murcu	<b>117</b>
Ceviz Reçeli	<b>118</b>



## ADA NAZ KIZIM İLE SEÇTİĞİMİZ TARİFLER

- 123 Kete
- 124 Tuzlu Yoğurt Kavurması
- 127 Tahinli Patates Ezme
- 129 Ispanaklı Gül Böreği
- 131 Ekşi Aşı
- 132 Haşlama Oruk
- 134 Nar Reçeli

## ÇAĞLA GELİNDEN

- 138 Mütebbel
- 141 Peynirli Tirit
- 142 Kabaklı Cercerun
- 142 Patatesli Köfte
- 147 Zeytin Küspeli Ekmek
- 148 Öcçe
- 151 Çöven Köpüklü Kerebiç

## EBRU BACIMDAN

- 155 Sakız Murclu Yumurta
- 157 Sini Oruğu
- 158 Sarma İçi
- 160 Abagannuç
- 163 Sembusek
- 165 Fukara Dürümü
- 167 Peynir Helvası

7 Kadın  
49 Tarif

