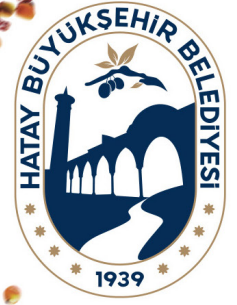


HATAY GASTRONOMİ BÜLTENİ

HATAY'IN YEMEK
KÜLTÜRÜ DERGİSİ



SAYI: 1

**"GASTRONOMİYLE
GÜÇLENEN HATAY,"**

DERGİNİN MUTFAĞI
HATAY BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
ADINA İMTİYAZ SAHİBİ

Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı
Mehmet ÖNTÜRK

Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Dairesi Başkanı
Melih ERGİNSES

Genel Yayın Yönetmeni
Rüzgâr Seren GÜLLÜ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
İbrahim Tahir BAHADIR

Yayın Kurulu
Serdar KURTOĞLU
Zafer YAVUZ
Murat BİLDİK
Hüseyin BOZOK
Gazi BALCI
Ersin Kaan ALKAN
Kasım ÜŞÜR
Evren KÖSE

Fotoğraf Editörleri
Yusuf UÇAR
Rıdvan VURAL
Mehmet Alper ŞENER
Eyüp Muhammet TEKİN
Rıdvan ERTAŞ
Salih GÜL
Onur Can OKUYAN
Zahi ÜNSALDI
Cemil YÜKSEL
Soner YEL
Cemal Burak DEMİRSOY

Görsel Yönetim ve İçerik Tasarımı
Bahattin ÖNAL
Pelin ÖZTÜRK
Mehmet Anıl CEREN

Katkıda Bulunanlar
İpek ASLAN
Mehmet Tokdemir

YÖNETİM YERİ:

Hatay Büyükşehir Belediyesi **Basın Yayın**
ve Halkla İlişkiler Dairesi Başkanlığı
tarafından bastırılmıştır.

HATAY ↑↑↑
GASTRONOMİSİYLE
AYAĞA KALKIYOR

Başkan'ın Kaleminden

Binlerce yıllık kültürel zenginliğin harmanlandığı Hatay, sadece tarihiyle değil, mutfağıyla da dillere destan.

Şimdi, elinizdeki bu dergiyle, Hatay'ın zengin mutfak mirasını daha yakından tanıyacak, lezzetli bir yolculuğa çıkacaksınız. Aynı zamanda Gastronomievlerimizde bu lezzetleri bulabilirsiniz. Sayfalarımızda, yöresel yemeklerimizin tarihini ve bu kültürel hazinelerin günümüze kadar uzanan hikayelerini okuyacaksınız.

6 Şubat'ta yaşadığımız zorlu sürecin ardından, Hatay'ın kendine özgü lezzetlerini ve geleneklerini yaşatma çabamız, sadece bir yeniden doğuş değil, aynı zamanda şehrimizin kimliğini koruma ve geleceğe taşıma arzusunun bir göstergesidir.

Hatay mutfağı, farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan, zengin tatlar ve eşsiz tariflerle dolu bir hazinedir. Bu hazineyi yaşatmak, hem geçmişimizi onurlandırmak hem de gelecek nesillere aktarmak adına büyük bir sorumluluktur.

Gastronomiyle ayağa kalkma hedefimiz, kültürel mirasımızı daha da ileri taşımak için bir motivasyon kaynağı olacaktır. Birlikte bu yolculuğa çıkarken Hatay'ın eşsiz tatlarıyla dolu sofralarda buluşmayı ve bu lezzetlerin bir araya getirdiği toplumsal bağı güçlendirmeyi umuyoruz.

Afiyette Kalın!

M

Mehmet
ÖNTÜRK
HATAY BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI



HATAY'IN SOFRALARINDAN DÜNYAYA: YARATICI ŞEHİR OLMA YOLCULUĞU

Hatay, binlerce yıllık kültürel mirası ve eşsiz mutfak zenginliği ile 2017 yılında UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na (Creative Cities Network) katılarak "Gastronomi Şehri" ünvanını kazanmıştır. Bu katılım, Hatay'ın kadim kültürünün, mutfak geleneklerinin ve gastronomik zenginliklerinin uluslararası düzeyde tanınmasını sağladı.

600 Yemek 300 Meze Çeşidiyle Zengin Mutfak Kültürü

Hatay'ın bu ağa katılma süreci, şehrin derin tarih köklerine, tarihi ve zengin tarım kaynaklarına dayanmaktadır. İnsanlık tarihinin en eski yerleşimlerinden biri olan Hatay, bilinen 23 medeniyetin 13'üne ev sahipliği yapmış ve bu kültürel çeşitlilik Hatay mutfağına yansımıştır. Hatay'ın ovalarında ve dağlarında yetişen organik ürünler, 600'den fazla yemek ve 300'den fazla meze çeşidinin yapımında kullanılmaktadır. Antakya'nın İpek ve Baharat Yolları'nın kesiştiği stratejik bir konumda yer alması, Hatay'ı gastronomi anlamında adeta buluşma noktası hâline getirmiştir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvuru sürecinde Hatay, gastronomi alanındaki zenginliğini ve kültürel mirasını vurgulamıştır. Bu süreçte, Hatay mutfağının sadece yemek çeşitliliği ile değil, medeniyetler arası bir bağ kuran ve semavi dinlerin ritüel yemeklerini de barındıran bir yapıya sahip olduğu ön plana çıkarılmıştır.



Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Şehir Hikayesi

UNESCO'nun Gastronomi Şehirleri Alt Ağı'na katılmak, Hatay'ın sürdürülebilir tarım ve iyi hijyen standartları üzerine kurulu gastronomik değerlerini dünyaya tanıtmaya olanak sunmuştur. Hatay Büyükşehir Belediyemizin bu alandaki çalışmaları, mutfağın sürdürülebilirliği ve yerel ürünlerin kullanımını teşvik etmeye odaklanmıştır. Şehir; iyi tarım uygulamaları, gastronomi akademileri ve kooperatifleşme ile gastronomik turizmi daha da geliştirmeye yönelik adımlar atmıştır.

Hatay, UNESCO'nun talep ettiği sürdürülebilirlik, hijyen ve kaliteli yemek standartlarını karşılamak amacıyla bir dizi proje başlatmıştır. Özellikle yerel üreticileri destekleyen kooperatifleşme hareketi ve biyo-üretim uygulamaları ile Hatay mutfağının geleceğini güvence altına alma yönünde önemli adımlar atmıştır. Ayrıca Amik Ovası'nda yeniden ekilen karakılçık buğdayı ve coğrafi işaret almış olan sürk peyniri gibi yerel ürünler, Hatay mutfağının zenginliğini ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtmaktadır.

Geçmişten Geleceğe Hatay'ın Gastronomi Mirası

UNESCO Gastronomi Şehri olarak Hatay, sadece yerel mutfağını tanıtmakla kalmamış, aynı zamanda Hatay mutfağını koruma ve geliştirme anlamında da birçok projeye imza atmıştır. Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılım süreci, şehrin mutfak mirasının uluslararası alanda tanınmasına ve sürdürülebilir gastronomi anlayışının geliştirilmesine katkıda bulunmuştur. Bu süreç aynı zamanda Hatay'ın turizm potansiyelini artırarak şehre ekonomik ve sosyal anlamda önemli bir ivme kazandırmıştır.

UNESCO'nun sağlıklı beslenme ve organik üretim kriterlerine uygun olarak ilerleyen Hatay, zengin mutfağıyla gelecek nesillere sağlıklı ve lezzetli bir gastronomi mirası bırakma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir.

Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılımı, şehrin gastronomik kimliğini global anlamda tanıtmaya fırsatı sunmuştur. Bu süreç, sadece gastronomi alanında değil, aynı zamanda kültürel ve turistik açıdan da Hatay'a büyük katkılar sağlıyor. Hatay'ın bu yolculuğu, zengin mutfak kültürünün korunması ve yaşatılması açısından büyük bir önem taşımaktadır.





HATAY'IN GASTRONOMİSİ COĞRAFİ İŞARETLERLE ZENGİNLEŞİYOR

Hatay'ın zengin mutfağı ve geleneksel lezzetleri coğrafi işaretli ürünleriyle dikkat çekiyor.

Hatay'da 37 coğrafi işaretli ürün bulunurken başvurusu yapılan ürün sayısı ise 87'ye ulaştı. Bu durum, Hatay'ın gastronomi potansiyelinin ne denli yüksek olduğunu gösteriyor. Coğrafi işaretler, belirli bir coğrafi bölgede üretilen ürünlerin kalitesini ve özgünlüğünü koruma altına alarak yerel ekonomiye katkı sağlıyor.



HATAY GASTRONOMİ



Hatay'ın sahip olduğu coğrafi işaretler, yalnızca ürünlerin tanınırlığını artırmakla kalmayıp aynı zamanda turizmi de canlandırıyor. Yerli ve yabancı turistler, bu özel lezzetleri tatmak ve yerel kültürü deneyimlemek için Hatay'a akın ediyor.

Gastronomi, kültürel mirasın bir parçası olarak Hatay'ın kimliğini oluşturuyor. Coğrafi işaretler sayesinde bu mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması mümkün hâle geliyor. Sonuç olarak Hatay'ın coğrafi işaretli ürünleri, hem yerel ekonomiye hem de kültürel mirasa büyük katkı sağlıyor.



HBB İLE HATAY'IN GASTRONOMİ YÜKSELİŞİ



GASTRONOMİEVİ



Hatay Büyükşehir Belediyesinin (HBB) dört önemli işletmesi, şehrin gastronomi ve kültür mirasını yaşatmak adına hizmet vermeye devam ediyor.

HBB Kisecik Yerleşkesi'ndeki Gastronomievi, Hatay'ın tescilli lezzetlerini sunarken kültürel etkinliklere de ev sahipliği yapıyor. Hıdırbey Gastronomievi, Musa Ağacı'nın gölgesinde hem yerel hem dünya mutfağından tatlar sunuyor. Habibi Neccar Sosyal Tesisleri ise Antakya'yı kuşbakışı izleyebileceğiniz dinlendirici bir ortam sağlıyor. Yakın zamanda hizmete başlayan Defne Gastronomievi ise şehrin mutfak kültürünü daha da ileriye taşıyacak yeni bir proje olarak dikkat çekiyor. HBB, bu işletmelerle Hatay'ın hem gastronomik hem de kültürel kimliğini güçlendiriyor.

Hatay Mutfağıyla Dünyaya Açılıyor

Hatay'a özgü birbirinden lezzetli, yöresel ve tescilli tatları misafirleriyle buluşturan Hatay UNESCO Gastronomievi 6 Şubat asrın felaketi sonrası hizmetlerine HBB Antakya Yerleşkesi A Blok'ta devam ediyor.

UNESCO'nun 2017 yılında gastronomi alanında Hatay'ı 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na layık görerek Hatay mutfağına ait lezzetleri tescillemesiyle beraber bu lezzetleri dünyaya tanıtmak amacıyla kurulan Gastronomievi, haftanın yedi günü 09.00-22.00 saatleri arasında tüm vatandaşlara hizmet veriyor.

2019 yılında Hatay Büyükşehir Belediyesi bünyesinde avlulu tarihî bir Antakya evinde ziyaretçilerini ağırlamaya başlayan Gastronomievinin binası, 6 Şubat depremlerinde ağır hasar alarak kullanılamaz hâle gelince HBB Antakya Yerleşkesi'ne taşındı.



Şehre ait lezzetler; sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeklerinin yanı sıra 10 çeşit tencere yemeği, servis ediliyor. Ayrıca akşam yemeklerinde kebab ve meze çeşitlerini misafirlerinin beğenisine sunuyor.

600 çeşit Hatay yemeğinden 400'ünü mutfağında barındıran işletme, şehrin yeniden ayağa kalkma sürecine destek olacak çeşitli kültürel ve sanatsal faaliyetlerin yanı sıra atölye çalışmalarıyla da Hatay'a özgü ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri, Hatay mutfağına tekrar kazandırıyor.

Gastronomievi, sadece yemek sunmakla kalmayıp aynı zamanda Hatay'ın kültürel kimliğini yaşatmaya yönelik etkinlikler, atölye çalışmaları ve gastronomi organizasyonlarıyla da şehre katkı sağlıyor. Unutulmaya yüz tutmuş yemekleri yeniden gün yüzüne çıkarma misyonuyla, Hatay mutfağını hem gelecek nesillere hem de dünyanın dört bir yanına tanıtıyor.

Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı Mehmet Öntürk'ün vizyonu doğrultusunda yapılan bu yeni girişimler, şehrin yeniden ayağa kalkma sürecine de katkı sağlıyor.

Musa Ağacı'nın Gölgesinde Eşsiz Tatlar

Hatay'ın zengin mutfağını, bir başka noktada daha deneyimleyebilirsiniz: Hıdırbey Gastronomievi. Samandağ'ın tarihi ve doğası ile iç içe olan Hıdırbey Mahallesi'nde, tescilli Musa Ağacı'nın gölgesinde yer alan bu mekân, tarih ve doğanın bulunduğu bir gastronomi durağıdır.

6 Şubat depremlerinin ardından yapılan güçlendirme çalışmalarının ardından yeniden hizmete açılan Hıdırbey Gastronomievi, sabah kahvaltısı ve damak çatlatan lezzetleriyle ziyaretçilerini büyülüyor.

Pazartesi hariç haftanın her günü, 08.00 ile 17.00 arasında açık olan bu lezzet durağı, aynı zamanda sosyal etkinliklere ev sahipliği yaparak şehre değer katıyor.

Tesis; Hatay'ın zengin mutfağı ile dünya mutfağının harmanlandığı Tarihî Narik Efendi Konağı'nda sadece bir yemek mekânı değil; Hatay'ın ruhunu, doğasını ve kültürünü tüm misafirlerine hissettiren bir sanat eseri gibi.

Hıdırbey Gastronomievi, sadece yerel halk için değil, turistler için de bir cazibe merkezi hâline gelerek şehrin tanıtımında önemli bir rol üstleniyor.



GASTRONOMİEVİ



Antakya'ya Bir de Buradan Bakın

Hatay'ın çeşitli güzelliklerini görmek ve şehrin eşsiz manzarasının tadını çıkarmak isteyenler için Habibi Neccar Sosyal Tesisleri mükemmel bir seçim. Antakya'nın kuş bakışı manzarasına hâkim bu mekân, 6 Şubat'taki büyük afetin ardından yeniden hizmete başladı.

HBB Başkanı Öntürk'ün talimatlarıyla yenilenen tesis; ailenizle birlikte hoşça vakitler geçirebileceğiniz, yoğun iş temposundan uzaklaşıp doğayla iç içe dinlenebileceğiniz bir ortam sunuyor.

Sabah 09.00 ile gece 24.00 arasında hizmet veren işletme; Hatay'ın meşhur kahvaltısı, kebab çeşitlerinin yanı sıra künefe ve haytali gibi yerel tatlarla da misafirlerini ağırlıyor.



Yeni Gastronomievi Hizmette



Hatay Büyükşehir Belediyesi, şehrin yeniden inşa edilmesinde sadece altyapıya değil, kültürel mirasa da önem veriyor. Bu çabaların en yeni örneği olarak Defne Gastronomievi olduğu görülüyor.

Defne Çekmece Mahallesi'nde yapımına tamamlanıp hizmete başlayan bu yeni gastronomievi, Hatay mutfağını bir adım daha ileriye taşıyacak ve şehrin mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacak.

Başkan Mehmet Öntürk'ün liderliğinde kurulan yeni Gastronomievi, sadece Hatay mutfağını yaşatmakla kalmayacak, aynı zamanda Hatay'ın kültürel kimliğini tüm dünyaya tanıtarak Hatay'ı daha güçlü bir konuma getirecek.

HBB; güçlendirilen, yenilenen gastronomi mekanlarına yenilerini de ekleyerek yalnızca gastronominin değil, şehrin ruhuna ışık tutuyor.



**Lezzet
Dolu
HATAY**



Hatay'a Özgü Lezzetler: Sofranızda Olmazsa Olmazlar



Ispanak Borani



Abbasiler Dönemi yemeği olduğuna dair varsayımlar doğru değildir. Zira o dönemde yapılmış olan borani yemekleri bakla ve soğan ile yapılan çorba kıvamında yemeklerdir. borani göçebe Karahanlı Türklerinin yerleşik hayata geçtiği yıllarda görülmüştür. Börek kelimesinin uzun yıllar etimolojik olarak incelenmesinde olduğu gibi bir gurme olan Saltuk Buğra Han'ı karşımıza çıkarmaktadır. Semerkant Sarayı'nda göçebe Türklerden gelen yoğurt, çökelek, et ve bunların türevlerinden çeşitli yemekler hazırlanarak Sultan'a sunulur. Aşçılar küçük dokunuşlar yaparlar ve Sultan'ın fikrini alırlar. Günün birinde başaşçı; ana vatani Batı Türkistan olan ispanak ile soğanlı, etli yahni yapar. Saltuk Buğra Han beğenir ama aşçısına "Buna Yörüklerin yoğurdundan kat, lezzet verir." der. Bir zaman sonra aşçı o dönemlerde bozulmaması için yaylalardan tuzlanarak indirilen yoğurttan yemeğe ekler, günümüz reçetesinin neredeyse aynısı ortaya çıkar. Yemeğe Sultan'ın tarifi ve tavsiyesinden ötürü "buğrani" denmiş, kelime Farsça ve Arapçaya "borani" olarak geçmiştir. Anadolu'nun fethinden sonra Selçuklular tarafından hem Anadolu'ya hem de Orta Doğu'ya tanıtılmış bir yemektir. Yüzyıllar sonra kabak çeşitlerinin Amerika'dan getirilmesi sonrası kabaklı olan reçeteler ortaya çıkmıştır. İlk borani, ispanaklı olarak yapılmıştır. Bakla borani, soğan borani, kabak borani şeklinde çeşitlenmiştir. Anadolu'da tuzlu yoğurtsuz birçok değişik tarife de borani veya boraniyesi denmektedir. Konargöçer Türk kültürünün Hatay gastronomisine armağanı olan tuzlu yoğurt, ana üründür. Türkiye'de sadece Hatay'da üretilen tuzlu yoğurt, buranın dışında Batı Türkistan'da ve Saltuk Buğra Han'ın başkenti Semerkant'ta bilinmektedir. Bu da böylesi köklü bir reçeteye sahip olduğumuzun delilidir. Saltuk Buğra Han'ın isim babası olduğu ispanak boraninin ilk yapıldığı tarih, o yıllarda sarayda olan kronikçilere göre 1015'tir. Böylelikle 1000 yıllık Hatay yemeği olduğu anlaşılmaktadır.



MALZEMELER

- 500 gram kazbaşı doğranmış kuzu eti
- 1 kilo beyaz kış kabağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 500 gram tuzlu yoğurt (keçi tuzlu yoğurdu)
- 4 veya 5 adet kurutulmuş biber
- 4 bardak su



Kabak Borani



HAZIRLANIŞI

Ispanak Borani

Kabağın kabukları soyularak et boyutunda ve küp şeklinde doğranır. Kazbaşı etler tencereye su konularak haşlanır. Doğranmış soğan sarımsak ile beraber iki yemek kaşığı yağ eklenir. Kabaklar tencereye alınır, yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kaynamakta olan yemeğin içerisine tuzlu yoğurt eritilerek bağlanır. Ardından suyuna önceden haşlanmış nohut ve kurutulmuş baş biber konulur. Tencerenin kapağı açık şekilde pişirmeye devam edilir. Ateşten indirmeden önce üzerine kuru nane serpilerek sıcak servis edilir.

Kabak Borani

Parça et öncelikle haşlanıp hazır edilir. Ispanaklar iyice yıkanıp doğranır. Soğan ve sarımsaklar yağda kavrulur, suyu süzölmüş ıspanakla birlikte pişirilmeye başlanır. Pişmekte olan yemeğe tuzlu yoğurt eklenerek su ilave edilir ve koyulaşıncaya kadar pişirilmeye devam edilir. Etlerin eklenmesi ile pişirim biraz daha sürdürölür, kuru nane ve baş biber katıldıktan sonra sıcak servis edilir.

Yanında İyi Gider

Firrik Pilavı



MALZEMELER

- 1 kg firik bulgur
- 250 g aşlık bulgur
- 200 g tel şehriye
- 3 l et suyu
- 400 g tereyağı
- Tuz, karabiber



HAZIRLANIŞI

Tereyağı eritilerek şehriyeler kavrulur. Firikler eklenir ve kavrulma işlemine devam edilir. Et suyu kaynatılır, tencereye eklenir; tuz, karabiber eklenerek karıştırılır. 30 dk. pişirilir. Suyu çekince altı kapatılır. 25-30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Aşşür



İnsanoğlunun yerleşik düzene geçip ilkel tarım uygulamalarına başlamasıyla birlikte tencere yemeği dediğimiz bereketli ve doyurucu yemekler yapılmaya başlanmıştır. Bu türün ilk yemeklerinden olan hirise; buğday lapası, un lapası ve etle karıştırılan bir ritüel yemeğidir. Günümüz Anadolu, Mezopotamya ve komşu coğrafyaların tamamında adı neredeyse aynıdır. Bu ritüel yemeğinin kökeni Sümerlere kadar dayanmaktadır. Et, süt ve süt ürünleri daha az olduğundan 9 gün boyunca bir oruç tutulur. Bu oruç sırasında sadece tahıl ve bakliyat ürünleri, yani ekmek çeşitleri ile çeşitli lapa türleri tuzsuz, baharatsız bir şekilde tüketilir. Onuncu gün ise ritüel sona erdiğinden keşkek, dövme veya aşşür dediğimiz yemeğin biraz daha ilkel bir versiyonu tüketilerek bayram yapılırdı. Sosyalleşmenin, dinî ritüel ve uygulamalarla sağlandığı toplumlarda ileriki dönemlerde ciddi gelişmeler yaşanmış ve bu toplumlar modernleşmiştir. Aşşür, Hatay gastronomisinde en eski yemek olması itibarıyla namına layık olacak şekilde yapılır. Kelime Arapça kökenli olup "onuncu gün" demektir. Binlerce yıl önceki ritüelin adını taşır. Amik Ovası'nın bereketli topraklarında yetişen yörenin atalık buğday türleri, ana malzemesidir. Karakılçık, alibayır, cumhuriyet buğdayları aşşüre en güzel aromayı verirler. Günümüzde hem kırmızı et hem de tavuk etiyle yapılan bu yemeğin naçizane bir tarifi şöyledir:



MALZEMELER

- 500 g az yağlı et
- 500 g buğday
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 orta boy soğan
- 4 yemek kaşığı biber salçası
- Tuz
- Kimyon
- Tereyağı
- Ceviz içi



HAZIRLANIŞI

Buğday bir gece suda bekletilir. Et, düdüklü tencerede 30 dakika haşlanır. Büyükçe bir tencereye alta etler, üzerine buğday, nohut ve en üste de soğanlar olacak şekilde dizilir. Tuz ve su eklendikten sonra kısık ateşte 2,5 saat pişirilir. Pişirilirken karıştırılmaz. Piştikten sonra yöresel biber salçası ilave edilerek karıştırılır. Tahta kaşıkla etler ve nohutlar iyice ezilene kadar dövmeye başlanır. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Servis tabağına alınan aşşürün üzerine eritilmiş tereyağı, kimyon ve ceviz serpilir. Bu şekilde servis edilir.

Örnek İçli Köfte



MALZEMELER

Köfte içi için

- 500 g yağlı kıyma
- 2 adet soğan
- 2 bardak yağ
- 250 gram ceviz
- Yenibahar
- Maydanoz
- Karabiber
- Tuz

Köfte için

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 kilo yağsız köftelik et
- 2 adet soğan
- 2 kaşık un
- Kimyon
- Tuz
- 1 kaşık biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber



HAZIRLANIŞI

Öncelikle köftenin içi hazırlanır. Soğan, maydanoz ve ceviz ince kıyılır. Kıyma, yağda kavrulur ve doğranan soğan eklenir. Pembeleşinceye kadar kavruan soğanlar, ateşten alınır ve üzerine ceviz, maydanoz, karabiberle yenibahar eklenerek karıştırılır. Köftenin dışı için kullanılan bulgur, su ile ıslatılır. Soğanlar çok ince doğranır. Et, dövülerek ya da kıyma makinesinde iyice çekilerek macun hâline getirilir. Bulgurun içine biber salçası veya kırmızı pul biber, soğan ve baharatlar eklenir ve iyice yoğrularak kıyma makinesinden geçirilir. Et ile bulgur karıştırılır, içine un yedirilerek dağılmayacak hâle gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan yumurta kadar parça kopartılır ve içi, işaret parmağı yardımıyla mekik şeklinde oyulur. Bu arada yapışmaması için el, su ile ıslatılır. Hazırlanan iç, köfteye katılarak ağız kapatılır. Fırında -tercihen taş fırın- yüksek ateşte pişirilir.

Ayrılmaz İkilisi Olan

Ekşi Aşı



"Osmanlı Dönemi Antakya'sında ekşi aşı için koruk suyu saklandığına dair bilgi mevcuttur. Döneminde patlıcan kullanılırken, kış aylarında bu yemek, saklanan koruk suyu ve ekşi aliç, muşmula hatta ekşi elma suyu ya da ekşi nar suyu ile de yapılmıştır."



MALZEMELER

- 300 g patlıcan (Havuç, koruk veya ayva da olabilir)
- Yarım kilo domates
- 2 diş sarımsak
- 2 kaşık tereyağı
- 1 yemek kaşığı yöresel salça
- 6 bardak su
- Yarım çay bardağı koruk suyu (Nar ekşisi de olabilir)

- 1 çay kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı un
- Köfteyi hazırlamak için:
- 200 gram et
- 200 gram ince bulgur
- 100 gram iç yağı
- 1 yemek kaşığı salça biber
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 baş soğan
- Pul biber, tuz, kimyon



HAZIRLANIŞI

Bulgur, su ile ıslatılarak 2 saat bekletilir. Et makinesinden iki defa çekilir. Çekilen bulgura tuz, salça biber, kimyon eklenerek yoğrulup beklemeye alınır. İç yağı dövülür, içine pul biber ve kuru nane karıştırılarak köfte içi hazırlanır. Kıyılmış soğan ve sarımsaklar çok az sarartılır. Çok küçük doğranmış patlıcanlar, soğan ve sarımsakla yağda birkaç batım çevrilir. Kabukları soyulup rendelenmiş domatesler tencereye eklenir. Bardakta eritilmiş un, koruk suyu veya nar ekşisi, şeker ve tuz özümsetilerek 6 bardak su ile tencereye katılır. 15-20 dakika kadar pişirilir. Önceden hazırlanmış minik köfteler de yavaş bir şekilde pişen yemeğe eklenir. 15 dakika daha pişirildikten sonra ocağın altı kapatılır. 5 dakika dinlendirilen yemeğimiz, sıcak servis edilir.

Kaytaaz Böreği



Hikayesi şöyle: Antakya ileri gelenlerinden kalem ehli devlet ricalinde çalışan Mollazade Ethem Bey, önceki görev yeri garbi Anadolu'dan bir gelin alır, Antakya'ya gelir. Zevcesini çok sevmektedir. Antakyalı olduğundan evinde Antakya yemekleri yapılmasını ister ama bir türlü eşine söyleyemez. Eşi de sürekli komşularından ve Ethem Bey'in akrabalarından destek alır ama o bizim muhteşem mutfağımızın lezzetini yakalayamaz. Henüz yolun çok başındadır. Fakat hangi yemeği yapsa kibar kalem efendisi Ethem Bey "Oooo, çok güzel olmuş gönlümün hırsızı!" der eşine. Günün birinde yine komşularından aldığı tarifile o zamanki adı Türkçe bohça, Arapça kiddes yani kutsal börek olan böreği özene bezene yapıp mahalle fırınına gönderir. Akşam yemeğinde Ethem Bey'e ikram eder.

Ethem Bey çok beğenir eşinin bu güzel böreğini ve gönlümün hırsızı kelimesini Farsça bir şiir ile eşine mırıldanır. İşte, o şiirde geçen "kaytaaz" kelimesi hanımefendinin böreği gönlü çaldığından olur adı: kaytaaz böreği. Tabii ki bu bir rivayet ama kaytaaz böreğinin gönlü çalması bir gerçek.



MALZEMELER

- 1 kg un
- 200 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı yaş maya
- İç Harcı için:
- 300 g az yağlı kıyma
- 1 orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası



- ½ tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı silme tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı pul biber
- Hamuru açmak için 1 su bardağı zeytinyağı



HAZIRLANIŞI

Hamur malzemeleri karıştırılarak elde edilen hamur, 30 dakika dinlendirilir. İç harcı için malzemeler karıştırılarak ceviz büyüklüğünde alınan dinlenmiş hamurun üstüne yayılır. Hamura kaytaaz böreği şekli verilmesi için ceviz büyüklüğünde alınıp yağlanarak açılır, ardından katlanıp yeniden yağlanarak açılır ve 4 kez bu işlem gerçekleştirildikten sonra en üste harç konulup yağ sürülerek orta ısıdaki fırında pişirilir.

Şiş Börek



MALZEMELER

- 200 gram kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Hamur için: un, tuz, kuru maya, ılık su
- Çorbası için;
- 250 gram keçi tuzlu yoğurdu,
- 4 bardak su
- Kuru nane, tereyağı

“Şiş börek” olarak yazılan yemek konuşma diline “şişberek” olarak yerleşmiştir. Tuzlu yoğurtlu çorba içerisine eklenen etli mantımsı hamurun “kulaklı” tabir edilen kapatma yönteminden dolayı şişkinlik aldığından Hatay’da “şiş börek” denmektedir. Malzemelerin yöreye has oluşu ve Türk mantı kültürü ile benzeşmesi bu yemeğin yüzlerce yıldır aynı reçete ile yapıldığını kanıtlar niteliktedir. Çorba olarak isimlendirilse de doyurucu özelliğinden ötürü ana yemek olduğu da söylenebilir.



HAZIRLANIŞI

Un, tuz, kuru maya ve ılık su ile güzel bir hamur elde edin. Ardından iç harç olarak zeytinyağında kıyma ve kuru soğanı kavurup pişmeye yakın tuz ve karabiberini ekleyin. Hamuru büyük bir çember hâlinde açarak fincan ile yuvarlak hamurlar elde edin. İçine hazırladığınız iç kıymasını koyup yöreye özgü kapatma şeklini vererek kapatın. Çorba suyu içinse 4 bardak suyu kaynatın, kaynayan suyun içine tuzlu yoğurdu iyice özleşene kadar kaynatın. Hazırladığınız şiş börekleri çorbanın içine atıp pişme süresini hamura göre ayarlayın. En son servis etmeden, tereyağında kuru naneyi tavlandırıp dökün.

Tepsi Kebabı



MALZEMELER

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 400 g kuru soğan
- 1 bağ maydanoz
- 100 g taze kapya biber
- 2 adet domates
- 1 baş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 patates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber



HAZIRLANIŞI

İnce kıyılan maydanozlar, karabiber, baharat, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, tuzla birlikte kıyılıp karıştırılarak etle yoğrulur. Hazırlanan kıymalı harç, tepsiye döşenir. Tepsinin üstü, etle kaplandıktan sonra üstüne halka halka doğranmış domates, biber ve bir bardak suda eritilmiş 1 kaşık salça dökülerek pişirilir.

Kağıt Kebabı



MALZEMELER

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 1 baş sarımsak
- 1 bağ maydanoz
- 100 g taze kopya biber
- 2 adet domates
- 2 tane acı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz



HAZIRLANIŞI

Maydanozlar ince kıyılır; baharat, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, tuzla birlikte kıyılıp karıştırılarak etle yoğrulur. Hazırlanan kıymalı harç, yağlı kağıda yuvarlak şekilde açılır. Etin üzerine elma dilimi şeklinde doğranmış domates ve tüm acı biberler koyulup fırında 34-40 dk. pişirilir.

Cevizli Biber



İpek Yolu ve Baharat Yolu'nun Akdeniz'e açılan kapısı olan Hatay, tüm komşu coğrafyalardan çok önce Doğu'nun baharatlarını tanıyan ve bunları gastronomisine alan bir kenttir. Kenti, Orta Çağ ve daha öncesinde ziyaret etmiş seyyahlar ve tüccarlar; şehrin sosyal yaşam ve kültürü hakkında notlar alıp bunlarla ilgili yazılar kaleme almışlardır. En dikkat çekici olanı Fransız bir seyyah olan Brochier'in Antakya için söylediği "bin baharatın kenti" sözüdür. Antakya çarşılarında Doğu'dan gelen yüzlerce ürün, kendisine yer bulmuştur. Amerika'nın Keşfi'nden sonra hayatımıza giren domates, biber, patates ve mısır gibi ürünler Osmanlı Dönemi'nde ilk olarak Mısır ve Hatay'dan Anadolu'ya giriş yapmıştır. Cevizli biberin henüz Amerika'nın Keşfi'nden önce Antakya'da, yapılıyor olması şaşırtıcı gelebilir ama "bin baharatın kenti" olan Antakya'da Hindistan'dan gelen beyaz biber, 10. yüzyılda dahi kullanılan bir acı baharat türü idi. Bu ürünler yemeklerde kullanılmaktaydı. Cevizli biberin ilk reçetesi elimizde olmamakla birlikte yapıldığına dair bilgi mevcut. Karabiber, beyazbiber, Acem biberi gibi baharatlardan büyük ihtimalle beyaz Hint biberi ile yapıldığı daha mantıklı gelmektedir. Cevizli Hint taamı olarak adlandırılan ve o yıllarda ana yemek olarak değerlendirilen ürün; Bağdat, Halep, Antakya, Mardin ve Antep livalarında bilinmekteydi. Sonraki yıllarda 1850'lerden sonra her yörede değişikliğe uğramış, Antakya'da meze olarak reçeteye alınmıştır. Yaklaşık 150 yıldır da tekrar bir değişim göstermemiştir. Hatay gastronomisinde ikili yemekler sınıfında külçe ile çok lezzetli bir uyum sağlar.



MALZEMELER

- 200 gram ceviz içi
- 10 adet kırmızı kuru baş biber ya da 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı kimyon
- 1 adet kuru soğan
- Bir tutam kuru ekmek içi
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı



HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş kırmızı baş biberleri 30 dakika ılık suda beklettikten sonra bakır havana ya da el robotuna alın. İçine bir küçük kuru soğan, kimyon, zeytinyağı ve ekmek içini koyup çekin. En son içine tahini kıvam vermek için yavaş yavaş koyun.

Yanında İyi Gider

Külçe



İlkel örneklerinin Hitit mutfağına kadar uzandığını söylemek yanlış olmaz. Zira Hititler hamur işlerinde o kadar iyi olmuşlardır ki çevrilen kil tabletlerde 40'tan fazla ekmeğe 20'den fazla çörek tarifine ve isimlerine ulaşılmaktadır. Anadolu kültürlerinin ritüel besini olan ekmeğe, diğer medeniyetlerle temaslar sonucu farklı element, baharat, tatlandırıcılar ile çörek, pasta formlarına evrilmiştir. Roma Dönemi Antakya'sında külçe yapıldığına dair en iyi kaynak dönem tarihçisi Marcelianus'un yağlı tuzlu "liparo petrela" tarifidir. Külçenin net tanımı olmamasına rağmen sokak lezzeti olarak günün her saati tavernalarda satıldığı yazmaktadır. Yunancadan çevirdiğimizde yağlı ekmeğe ya da yağlı çörek anlamına gelmektedir. Sonraki dönemlerde Türk mutfağı tarafından çok geliştirilen ve sık yapılan tüm hamur işleri gibi günümüzdeki formuna gelmiştir.



MALZEMELER

- 3 bardak un
- Bir buçuk bardak ılık su
- 10 gram kuru maya
- Bir tutam tuz
- Bir tutam şumra (rezene)
- 25 gram siyah küncü (çörek otu)
- 25 gram beyaz küncü
- 100 gram tereyağı
- Tepsinin altına sürmek için margarin



HAZIRLANIŞI

Maydanozlar ince kıyılır; baharat, dövülmüş sarımsak, kırmızıbiber, tuzla birlikte kıyılıp karıştırılarak etle yoğrulur. Hazırlanan kıymalı harç, yağlı kağıda yuvarlak şekilde açılır. Etin üzerine elma dilimi şeklinde doğranmış domates ve tüm acı biberler koyulup fırında 34-40 dk. pişirilir.

Patatesli Köfte



MALZEMELER

- 2 su bardağı ince bulgur
- 3 orta boy patates
- 5 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 küçük boy kuru soğan
- Tuz
- ½ su bardağı su



HAZIRLANIŞI

Patatesler haşlanır. Kabukları soyulup havanda sakız kıvamına gelene kadar dövülür. Dövme işlemi sırasında “havan’ın” eli patatese yapışana kadar devam eder. Bir tepside bulgurlar üzerine yarım su bardağı su konulup şişmeye bırakılır. İnce kıyılmış soğan, kimyon ve biber salçası yumuşamış bulgura katılır. Tuzu eklenir. Patatesler katılıp yoğrulmaya devam edilir. İyice yoğrulduktan sonra köfteden küçük parçalar koparılıp ıslattığınız avcunuzda sıkarak lokmalar oluşturun. Acil durumlarda evde et bulunmadığında yapılan köfte olup 1 kase zeytinyağı ile servis edilir.

Yanında İyi Gider

Arap Kebabı



MALZEMELER

- 500 g orta yağlı kıyma
- 100 g yeşil biber
- 100 g kırmızıbiber
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 750 g olgun domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım demet maydanoz
- Sade yağ
- Tuz
- Karabiber



HAZIRLANIŞI

Kıyma, yüksek ateşte suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Yağ ve tuz ilave edilir. jülyen doğranmış soğan, yeşil ve kırmızıbiberler eklenir. Kabukları soyulan domatesler ve domates salçası eklenerek 30-40 dakika pişmeye bırakılır. Üzerine ince kıyılmış maydanozla servis yapılır. Yanında patatesli köfte vazgeçilmezidir.

Reyhanlı Humusu



Arapça "hms" kökünden gelmektedir. "nohut" demektir. Arapçaya kadim Aramiceden geçmiştir. Aramice ve Süryanicede hems, hemsî "ekşilemek, mayalamak" anlamındadır. Dünyanın en eski yemeklerinden biridir. Hatay gastronomisinde soğuk meze olarak değerlendirilir. Hatay'da yapılışı ve sunumu ile Orta Doğu mutfağından ayrılır. İlçeler hatta lokantalar arasında bile küçük süsleme farklılıkları görülür. Genelde Reyhanlı usulü tarif tercih edilir.



MALZEMELER

- 1 kilo haşlanmış nohut
- 2 adet limon suyu
- 250 gram tahin
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Kimyon
- Toz biber
- Zeytinyağı
- Süsleme için: haşlanmış nohut, maydanoz, lahana turşusu, domates, salatalık turşusu



HAZIRLANIŞI

El mikseri ya da bir robotun içerisinde haşlanmış nohut, limon suyu ve iki diş sarımsak güzelce öğütülür. Ardından kulak memesi krem kıvamına gelene kadar içine koyarak tahin ilave edin. Servis tabağına açıp üzerine kimyon, toz biber ve zeytinyağı dökün. Sunumda isteğe göre üzerine taze domates, salatalık turşusu, maydanoz ya da Arap kültür usulü olarak haşlanmış tane nohut ve tahin döküp yiyebilirsiniz.

Hatay Tandır Kahkesi



Nohut mayası ile yapılır. İçerisine tuz ve kimyon eklenerek servis edilir. Sabah ve öğleden sonra çarşılarda ortaya çıkar. 17. yüzyılda 1680'lerde kayıtlarda tahta kalıpların içerisine yerleştirilen hamurun, ekmekten lezzetli olduğuna dair bir ibare geçmektedir. Açlığı bastıran ve öğünü geçiştiren bir sokak lezzetidir.



MALZEMELER

- 1 su bardağı kepekli un
- 5 su bardağı normal un
- 1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kömbe baharatı
- 1 tatlı kaşığı kavrulmuş ve dövülmüş rezene
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 1 su bardağı kahverengi köy susamı
- 1 çay bardağı kavrulmuş beyaz susam
- 1 tutam tuz
- 2 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 su bardağı ılık su



HAZIRLANIŞI

Belen kahkesi, kurutulmuş kahke, Altınözü tandır kahkesi, Hassa kahkesi; kökenleri antik çağlara kadar giden yaş maya ve hamurdan yapılan kahke türleridir. Altınözü kahkesi zeytinyağı da içerir. Üzerlerine eklenen çörek otu, susam gibi baharatlarla lezzetlendirilir.

Katıklı Ekmek



Ekmekleri, tandır fırınlarında yaparken çeşnilendirmek, çeşitli baharat ve süt ürünleri ile tatbik etmek Geç Hitit Dönemi'ne kadar tarihleniyor. Katıklı ekmek çeşitlerinin Mezopotamya'da olduğu gibi Hatay'da da yaklaşık 3000 yıllık bir kökeni var. İleriki yüzyıllarda göçebe Türkler büyük eklemeler yapmışlardır. Örneğin çökelekli ekmek, küflü çökelekli ekmek gibi.



MALZEMELER

- 1 kg çökelek peyniri
- 200 g kuru kekik/zahter
- 100 g kimyon
- 100 g pul biber
- 100 g çörek otu
- 50 g küzbara
- 200 g susam
- 2 l zeytinyağı
- 300 g biber salçası
- 1 kg un, 1 paket kuru maya ve aldığı kadar su. Hepsini iyice harmanlayıp kulak memesi kıvamına gelen hamur iyice açılır ve hazırlanan harç üzerine serilir.



HAZIRLANIŞI

Çökelek peyniri, biber salçası ve baharatlar ve zeytinyağı beraber harmanlanıp hamurun üzerine sürülebilecek bir kıvama getirilir.

Biberli Ekmek Çeşitleri: 17. yüzyılın sonlarında Amerika menşeli biberin tanınmasından sonra katıklı ekmek çeşitleri artmış, sadece biberli olanı da biberli adı ile farklı bir sokak lezzetine dönüşmüştür.

Antakya Simidi



Saray Gravürçüsü Zanora'nın bir gravüründe Civelek Camisi önünde satılan simidin Antakya simidi olduğu anlaşılmıştır. Bu gravür, 1860'lı yıllara aittir. Antakya simidinin ise daha eski tarihlerde yapıldığı ve satıldığı düşünülmektedir. Tuz ve kimyona batırılarak yenilen bu simit, en lezzetli sokak lezzetleri içerisinde yer alır.



MALZEMELER

- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket instant maya
- Aldığı kadar un (Sert bir hamur olacak)
- Susam
- Yarım kahve fincanı pekmez
- 1 kahve fincanı su



HAZIRLANIŞI

Su, maya, şeker ve tuzu eritip unu ekleyerek sert bir hamur yoğuralım. Üzerini streçle kapatıp fırında 35 derecede 1 saat mayalandıralım. Hamuru, 6 eşit parçaya bölüp bezeler yapalım. Ortasından delip büyütelim. Önce pekmezli suya sonra susama batırıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Fırının altını, üstünü son ayara getirip 180-200 derecede kızarana kadar pişirelim. Simidi batırmak için kimyon ve tuzu unutmayalım.

Kabak Tatlısı



MALZEMELER

- 2 su bardağı su
- 1 kilo kabak (Yemeklik kabak olması gerekir.)
- 1 kilo şeker
- 1 kilo kireç
- 5 litre su
- Çay kaşığının ucuyla limon tuzu



HAZIRLANIŞI

Kireci, derin bir kaba alıp üzerine suyu dökün, iyice karıştırın; kireç erisin. Kireç iyice eriyince bir kenara kaldırın. Akşama kadar beklesin. Suyu, iyice süzölsün ve üzerinde berrak bir su oluşsun. Üzerinde oluşan berrak suyu bulandırmadan başka bir kaba alın. Suyu bitince kabakları doğrayın. Bu arada kullanacağınız kabak, yemeklik olarak kullandığımız kabaklardan olmalı. İstedığınız kalınlıkta kesin, kabuklarını soyun, çekirdek bölümünü kesin, yıkayıp derin bir kaba alın. Üzerine kirecin suyunu boşaltın, suyun kabakları geçmesi gerekiyor. Kabakların üzerine bir tabak kapatın ki kabaklar suyun üzerine çıkmasın. Kabakları bir gece suda bekletin. Sabah, kabakları kireç suyundan alın; iyice yıkayın, biraz suda bekletin. Sonra kabakları çatalla delip tencereye alın. Üzerine şeker dökün sonra iki su bardağı su döküp ocağın üzerine alın, kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Arada kontrol edin, kabaklar şerbeti iyice içine çeksin. Arada üstte kalan kabakları alta alın ki iyice şerbetini çeksin. Sonrasında şekerlenme yapmasın diye limon tuzunu üzerine serpin. Yaklaşık 4 saatte kısık ateşte pişen kabakların suyu azalınca ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın. İyice soğuyan çıtır kabakları servis tabağına alın, üzerine tahin döküp ceviz serpin, çıtır kabak tatlımız hazır. Yapacaklara afiyet olsun.

Künefe



MALZEMELER

- 1 kg tel kadayıf
- 1 kg tuzsuz taze peynir (mayalanması henüz tamamlanmamış)
- 500 g tereyağı
- Şerbet için: 1 kg şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu



HAZIRLANIŞI

İnce kenarlı 60 cm çapında bir tepside tereyağı eritilir. Tel kadayıflar tereyağıyla harmanlanarak tiftiklenir. Ateşten alınan tel kadayıf ikiye ayrılır. Tepsi yağlanıp tel kadayıfın bir kısmı ½ cm kalınlığında yayılıp sıkıca bastırılır. Üstüne suyundan arındırılmış peynirler ufalanır. Sonra yeniden tel kadayıflar üzerine serpilip kapatılır ve iyice bastırılarak sıkıştırılır. Ocakta hafif hafif döndürülerek altı pembeleşinceye kadar kızartılır. Ters çevrilip işlem tekrar edilir. Soğuyan şerbet, dökülerek servise hazır hâle getirilir.



09.30 - 21.00

Adres: Kisecek Mahallesi, HBB Yerleşkesi A Blok Antakya/Hatay
Rzv İçin: 0552 331 31 12



unesco

Onaylı Yaratıcı Şehir

HATAY
* GASTRONOMİ *
EVİ



HATAY
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

ŞİKÂyet, Talep ve ÖNERİLERİNİZ İÇİN



@hataybsb

www.hatay.bel.tr