

Adım adım gurme çifti olarak Gaziantep'i arşınlayıp, her mekana girdik ve çıktık; denediğimiz yerleri ise ikiye ayırdık; bu rehberimizde nerede, hangi tatlı yenir onu bulacaksınız.

### **Akşam Simit Fırını**

**Ne Yenmeli?** Katmeri tam bir şaheser, ilk ısırığınızda fıstık ve kaymağın aşkı anlaşılıyor; tül gibi ince hamuru cabası. Müthiş! Katmerin yanında minik bardakta süt ikramı var. Antep'in aylarca dayanabilen kuru pastası/çöreği olan, bol tereyağlı "Kahke"sinden alacaksınız da doğru adres burası. Çalışanlar güler yüzlü, hizmet aksamıyor. Antep'te iki farklı Akşam Simit Fırını var, logosu yeşil olanı tercih edeceksiniz.

**Adres:** Batıkent Mah. Adnan İnanıcı Cad. Sakıcı Plaza Nu: 13/K Şehitkamil (Akşam Simit Fırınının birkaç tane şubesi var, ben size merkezin adresini verdim.)

**İnternet:** <http://www.aksamsimit.com/> ve @aksamsimitfirini

### **Ayıntap Baklavaları**

**Ne Yenmeli?** Çeşit çeşit baklavaları bulabileceğiniz bir diğer üretici. Kare baklavası özellikle hoşumuza gitti. Şerbeti tam kıvamında, hafif şekerli ve diğer malzemeleri gölgelemiyor; asıl beğendiğimiz yönü bu oldu. Kat kat yufkalar ustalıkla pişirilmiş, çıtır çıtır. Antep fıstıkları lezzetli, aroması ağza yayılıyor. Ayrıca baklava olması gerektiği gibi ılık bir şekilde önünüze geliyor. Çok sevdi.

**Adres:** İncilipınar Mah. Gazi Muhtar Paşa Blv. Nu: 28 Şehitkamil

**İnternet:** <http://www.ayintapbaklava.com.tr/> ve @ayintapbaklava

### **Baklavacı Çelebioğulları**

**Ne Yenmeli?** Kapıdan girer girmez başlangıcı birer Yaprak Şöbiyet ile açılışı yapıyor ve mest oluyorsunuz. Sonrasında Antep'ten dönerken baklava getirilir ilkesini değiştiren Antep Fıstıklı Kurabiyeden yiyorsunuz; yıkılıyor! Kırırlığı yerinde, ilk lokmayı alır almaz "Bu kurabiye değil, kocaman bir fıstık!" diye bağıracaksınız. Malzemedan kaçılmamış.

**Adres:** Batıkent Mah. Kürşat Tüzmen Blv. Nu: 17 Şehitkamil (Çelebioğulları'nın birkaç tane şubesi var, ben size İbrahimli Şubesinin adresini verdim.)

**İnternet:** <http://www.celebiogullari.com.tr/> ve @celebiogullari

### **Bökeoğlu Kadayıf**

**Ne Yenmeli?** Bökeoğlu hem katmer hem börek yapıyor; ikisinde de baklava hamuru kullanılıyor, çıtır çıtır, o kadar güzeller ki... Kat kat baklava hamurunu tepsiye serip, kaymak ve fıstıkla doldurup, üzerine bol fıstık dökülerek servis edilen "Katmer" Ali Usta'ya özel, Antep'te başka yerde görmedik. Servis edilen süt bile endüstriyel değil, gayet lezzetli bir köy sütü. Bu kadar özen gösterince ürünlerin mükemmel olması kaçınılmaz. Katmer servisi 11 gibi bitiyor.

**Adres:** Gatem Nakliyeciler Sitesi H blok Nu:3 Şehitkamil

**İnternet:** <http://bokeoglukadayif.com/>

### **Doğan Dondurma & Kadayıf**

**Ne Yenmeli?** Burada dondurma yenmeli, net. İlginç bir tercih gibi görünebilir ancak Antep Fıstıklı Dondurma EF-SA-NE! Kullanılan süt kaliteli, hemen kendini hissettiriyor. Fıstık tadı o kadar baskın, o kadar dondurmanın içine işlemiş ki... Her kaşıқта ağzınıza gelen bütün fıstık parçaları da keyfinizi katlıyor.

**Adres:** Fatih Mah. Ali Nadi Ünler Blv. Nu:94 Şehitkamil

**İnternet:** -

### **Elmacı Pazarı Baklavacı Güllüođlu**

**Ne Yenmeli?** Baklava ustalarının büyük çoğunluğunu yetiştiren, yüzlerce yıllık tarihe sahip Güllüođlu'nun kendilerine has ürünleri olan Güllüşah ve Mihrimah dikkat çekici güzellikte. Odun ateşinde ve taş fırında pişen baklavaların her şeyi olması gerektiği gibi, tam bir usta eseri.

**Adres:** Karatarla Mah. Elmacı Pazarı Nu: 4/A Şahinbey

**İnternet:** <https://www.elmacipazarigulluoglu.com> ve @gulluoglu

### **Katmerci Zekeriya Usta**

**Ne Yenmeli?** Zaten yenecek tek bir şey var: KATMER. Ama sizleri uyarayım, taş fırında pişen ve odun ateşinden lezzetini alan bu harikayı yedikten sonra başka yerdekileri kolay kolay beğenemeyeceksiniz. Yerken elleriniz kaymak ve fıstığa bulanacak. Bayılacaksınız. Sabah erkenden gidip katmerinizi yiyin, genellikle öğleden sonra eldeki hamur bitince dükkân kapanıyor.

**Adres:** Çukur Mh. Körükcü Sok. B Hilmi Geçidi Nu: 16/C-D Şahinbey

**İnternet:** <http://www.gaziantepkatmeri.com/> ve @katmercizekeriyausta

### **Katmerci Cumaali Usta**

**Ne Yenmeli?** Aynen Katmerci Zekeriya Usta'ninki gibi bir katmer var burada. Mükellef bir Antep kahvaltısının vazgeçilmezi, taş fırın ve odun ateşi ikilisi lezzetin baş mimarları. Fıstığı bol, kaymağı bol. Antep'te ne kadar çok katmer yersem yanıma kardır diyenler denemeli. Mis.

**Adres:** Yaprak Mah. Ali Nacar Sok. Nu:6/A Kalealtı Şehitkamil

**İnternet:** -

### **Koçak Baklava**

**Ne Yenmeli?** Uzun uzadıya anlatmaya gerek yok. Antep'teki en iyi baklavacıardan, karışık bir tabak yaptırıp keyfinize bakın; hem favori ürünlerinizi belirleme şansınız olur bu sayede.

**Adres:** Ali Fuat Cebesoy Bulv. Ş. M. Engin Özdiñç Sok. Nu:3 Şehitkamil

**İnternet:** <http://www.kocakbaklava.com.tr/> ve @kocakbaklava

### **Tandır Kadayıf**

**Ne Yenmeli?** Tandırda yaptıkları kadayıfları müthiş bir keşif, yiyip de bayılmayı yok. Yalnızca cumartesileri çıkan bu ürün için önceden arayıp sorun. Bunun haricinde ağızlı olarak sunulan bol kaymaklı kadayıf da şahane.

**Adres:** İbrahimli Bölđ, Batıkent Mah, Kürşat Tüzmen Bul, Nu:12/33 Şehitkamil

**İnternet:** <http://www.tandirkadayif.com/> ve @tandr\_kadayf

### **Zeki İnal**

**Ne Yenmeli?** Müthiş kere müthiş bir Şöbiyet var burada, işte o yenmeli! Diğer baklavacıara kıyasla buradakinin dışı yanık, kahverengi ve ktır ktır. İçi ise dışına nazire yaparcasına yumuşacık, fıstık denizinde yüzüyorsunuz, kaymaklar dalgalanıyor. Burası Şöbiyetin zirvesi, fazla söze gerek yok. Üretim sınırlı, akşama kalmadan tüm ürünler satılıyor ve dükkân kapanıyor.

**Adres:** Atatürk Blv. Nu: 38/B Şahinbey

**İnternet:** <http://www.zekiinal.com/> ve @zekiinalbaklava