

İkinci rehberimiz ile karşınızdayız, tatlıcılar bitti, sırada restoranlar var, bol bol kebab var! Bu rehberimizin de PDF olarak çıktısını alıp, yanınızda taşıyabilirsiniz.

### **Ciğerci Ali Haydar Usta**

**Ne Yenmeli?** Ciğerci Ali Haydar Usta'da Şampiyonların Kahvaltısını yapabilirsiniz. Kapıda dizili şişlerden kaç tane istiyorsanız seçip, ocağın başına gidiyor ve Usta'ya şişleri teslim ediyorsunuz. Sonra lavaşı alıp aç kediler gibi Ocakbaşında pişmesini bekliyorsunuz. Ciğer, dalak, yürek ne isterseniz var. Lavaşa çekilen şişleri yeşillik ve soğan karışımıyla süslüyor, eser miktar baharatla taçlandırıyor ve biraz limon sıkıyorsunuz. Lezzeti tarifsiz. Dükkan sabaha karşı 3-4 gibi açılıyor, malzeme bitince 7 gibi kapanıyor. Uykudan feragat etmek şart.

**Adres:** Yaprak Mah. Ali Nacar Sok. Nu:5 Kalealtı Şehitkamil

**İnternet:** -

### **Çulcuoğlu Et Lokantası**

**Ne Yenmeli?** Antep'te mevsimine göre yiyebileceğiniz kebablar bol, mesela buraya özel bir mantar olan keme veya yeni dünya ile yapılanlar böyle. Bir de soğan kebabı gibi her mevsim yenebilecekler var. Çulcuoğlu'ndaki örneği lezzetli, soğan ve köfteyi lavaşa sarıp güzel güzel yedik. Yaz mevsiminde Birecik Patlıcanı ile yapılan bir patlıcan kebabının da mükemmel olacağına eminim. Ayrıca burası ikramlarıyla ünlü, masanız donatılıyor ve gözünüz doyuruluyor. Son olarak, silme fıstıkla servis edilen efsane bir künefe var ki sormayın, yiyin!

**Adres:** Kalender Sok. Nu:6/A Şahinbey

**İnternet:** -

### **Dukat Beyran**

**Ne Yenmeli?** Beyran içmeyi/yemeyi düşünüyorsanız uğramanız gereken adreslerden biri Dukat. Çok lezzetli. Rica edin de beyranınızın içine biraz ilik atsın Harun Usta. Ayrıca beyin kavurması müthiş, tırnak pideyi ban ban, tabağı sıyrır sıyrır ye.

**Adres:** Fevzipaşa Mah. Korutürk Cad. Nu: 36 Şehitkamil

**İnternet:** [www.beyrankebab.com](http://www.beyrankebab.com)

### **Dürümcü Recep Usta**

**Ne Yenmeli?** Recep Usta'nın spesiyali olan nohut dürümü yapmak için kemik suyunda kaynatılan ve hafifçe ezilen nohutlar baharatlarla soslanıp kıvama getirilir; sıcak tırnak pideye sarıp sarmalanan bu güzellikler isteğe göre maydanoz, soğan ve patates ile servis edilir. 10 numara 5 yıldız bir yemek, nohut severler, humus aşıkları kaçırmayın. Çok da ucuz.

**Adres:** Batıkent Adnan İnanıcı Cad. Şehitkamil

**İnternet:** -

### **Kasap Ahmet Usta – Ayıntap Kebab Salonu**

**Ne Yenmeli?** Biri yer biri bakar diyenlere inat, herkes gönlünce yiyebilsin diye dev bir porsiyon Pirzola söyleyin. Bol etli, sulu sulu ve kararında pişmiş geleceklerdir. Salata gözünüzün önünde hazırlanır, siz daha söylemeden kocaman sürahide Ayran gelir. Oy ki ne oy! Pirzoları kalem kalem yemeden altlık olarak bol baharatlı kasap sucuğuyla damağımızı şenlendirmeniz gerektiğini eklemeli. Ha ben farklı şeyler isterim diyen reyondan istediği eti seçip pişirtsin, sonuçta kasap burası. Ahmet Ustanın yeri o herkesin hayalini kurduğu salaş mı salaş ancak lezzetli ve güleryüzlü mekanlardan.

**Adres:** Bay Arif Sok. Şahinbey

**İnternet:** -

### **Kasap Halil Usta Fırınlı Et Lokantası**

**Ne Yenmeli?** Kasap Halil Usta'da başlangıcı lahmacun ile yapmak farz. Çıtır çıtır, bol malzemeli... Çok sevdik. Peşi sıra Antep'e özel Simit Kebabı masaya teşrif etsin. Burada köftelik ince bulgura simit deniyor ve kebabın harcında kullanılıyor. Halil Usta'nınki diğer yediklerimizden farklı, yeni bahar başta

olmak üzere pek çok baharat ile tatlandırılmış ve muazzam! Bir yerde yediğiniz her şey mi çok güzel olur? Burası için cevap kocaman bir EVET. Yemekten sonra gelecek tatlı konusunda ise sürprizleri var. =)

**Adres:** Fatih Mah. 24 numaralı Sok. Nu:9 Şehitkamil

**İnternet:** [www.kasaphalilusta.com.tr](http://www.kasaphalilusta.com.tr)

### **Küşlemeci Mehmet Usta**

**Ne Yenmeli?** Önden yarım küşleme alıyorsunuz, yumuşak ve kıvamlı. Peşine tek parça özel baharatlı "shot" küşleme geliyor ki şahane. Finali buraya özel "Yağlı Et" ile yapmazsanız olmaz; garsonumuz eti kesiyor ve önce küçük bir parçasını ikram ediyor. Yer yemez mutluluk hormonlarınız tavan yapacak, uzun bir süreden beri böyle et yemedim, taze lokum yumuşaklığındaydı diye düşüneceksiniz.

**Adres:** Alleben Mah. Kemal Köker Cad. Nu: 19/A Şahinbey

**İnternet:** [www.kuslemecimehmetusta.com.tr](http://www.kuslemecimehmetusta.com.tr) ve @kuslemecimehmetusta

### **Löküs Ciğer**

**Ne Yenmeli?** Gönül dostları, Antep'te ciğer şiş yiyecekseniz adres Löküs Ciğer. Ciğerlerin tazecik olduğu besbelli, güzel baharatlanmış ve yumuşacıklar. Üzerlerindeki ince lavaşı gelinin duvağını kaldırır gibi hafifçe çekiyor, sonra ciğerlerinizi o güzelim lavaşa koyuyor, salatayla zenginleştiriyor ve dürüyorsunuz. Az biraz da kimyon. Ciğerinizi yarımşar porsiyonlar halinde getirmelerini rica etmeyi unutmayın ki ciğerler soğumasın.

**Adres:** Seferpaşa Mah. Dere Kenarı Sok. Kültür Yolu. Nu:25 Şehitkamil

**İnternet:** -

### **Metanet Lokantası**

**Ne Yenmeli?** Burası hiç tartışmasız Antep'teki Beyran yapan lokantalar arasındaki en ünlüsü ve gerçekten de ününü hak ediyor. Çorbamız ki Antep'li çorba deyince alınıyor, bol malzemeli, acı mı acı, biraz limon katkısı ile tam kıvamında. Yazı bilemem ama kışın içince içiniz ısınıyor, gününüz güzel geçiyor. Et parçaları, sarımsak, pirinç ve yüksek ateş Beyranı coşturuyor. Aman 10'u geçmeyin, hatta buraya gelip Beyranı kahvaltı niyetine yiyin.

**Adres:** Kozluca Cad. Nu:11 Şahinbey

**İnternet:** -

### **Tostçu Erol**

**Ne Yenmeli?** Güzel tost yapmak zor zanaat. İyi malzeme kullanacaksın bi kere, sonracıma makinenin başında durup tostun piştiği her ana dikkat kesileceksin, ne zaman ağırlığını verip bastıracağını, ne zaman kendi haline bırakacağını bileceksin. Adeta ipte yürüyen bir cambaz gibi. Bu saydıklarımın hepsinin yapılmış var: Tostçu Erol. Özel sosuyla hazırladığı tostları bir harika, çeşit bol, farklı isteklere açık, Erol'u bir barmen gibi düşünüp istediklerinizi söyleyin, o koktely hazırlar gibi tostunuzu yapsın.

**Adres:** Karagöz Mah. Torun Sok. Nu: 9/A Şahinbey

**İnternet:** -