



02.06.2019 - 12:57 | Güncelleme: 02.06.2019 - 15:33 | AA

Bayramın vazgeçilmezi... Tadını alan bir tane daha istiyor

Adıyaman'da fırın ustaları, bayrama günler kala kente özgü yöresel lezzetler arasında yer alan bayram taplaması siparişlerini yetiştirmek için hummalı çalışmalarını sürdürüyor.

Bayramın vazgeçilmezi... Tadını alan bir tane daha istiyor

[Haberin Tüm Fotoğrafları](#)

Kentte uzun yıllardır evlerde un, süt, kabartma tozu, susam, şeker, tuz, maya karışımından yapılan, kırsal bölgede tandırda, şehir merkezlerinde ise fırınlarda pişirilen "[bayram](#) taplaması", misafirlerin damaklarını şenlendiriyor.

Adıyaman'da fırın ustaları, bayrama günler kala çevre illerin yanı sıra İstanbul, Ankara ve [İzmir](#) gibi illerden aldıkları siparişleri yetiştirmek için yoğun emek harcıyor.





Son Dakika Yazarlar Siyaset Ekonomi Dünya Milliyet TV Gündem Galeri Pembena Sko



Kızgın ateşin önünde nar gibi kızaran taplamalar, bayramda misafirlere isteğe göre hem kurabiye hem de tatlı olarak ikram ediliyor.

YILIN 12 AYI BOYUNCA BU AYI BEKLİYORUZ

Taplama ustası Enver Saygın, AA muhabirine yaptığı açıklamada, bayramın yaklaşmasıyla işlerinin yoğunlaştığını, bayram taplamalarının siparişlerini yetiştirmeye çalıştıklarını söyledi.





Son Dakika Yazarlar Siyaset Ekonomi Dünya Milliyet TV Gündem Galeri Pembelar Sko



Taplamanın Adıyaman'daki evlerin olmazsa olmazı olduğunu ifade eden Saygın, şöyle konuştu: "Taplama, bayramda gelen misafirlere ikram edilir. Eskiden kuru pasta rağbet görünürken **son** zamanlarda taplama yoğun ilgi görüyor. Tuz, şeker, susam ve çörekli olmak üzere tüm çeşitleri mevcuttur. Müşteriler, iftara yakın fırınlara taplama almak için akın ediyor. Şu anda il dışından alınan siparişleri yetiştirmeye çalışıyoruz. Farklı illerden bin 500 tona yakın taplama siparişi aldık. Yıl boyunca bu ayı bekliyoruz."



"MÜŞTERİLER OLDUKÇA RAĞBET GÖSTERİYOR"

Fırın işçisi Yaşar Saygın ise bayram taplamasının, genellikle evlerde misafirlere ikram edildiğini söyledi.

Taplamanın un, süt, kabartma tozu, susam şeker, tuz, maya karışımından yapıldığını anlatan Saygın, şöyle konuştu:



Son Dakika Yazarlar Siyaset Ekonomi Dünya Milliyet TV Gündem Galeri Pembnar Sko
yaşayan hemşerilerimize de gönderiyoruz. Taplamada katkı maddesi olmadığı için çok tercih ediliyor."



Müşterilerden Ali Turan ise her bayram mutlaka taplama aldığını dile getirerek, "Evimizde mutlaka misafire ikram edilmesi için taplama bulunduruyoruz." dedi.

