

AA | 23 Eylül 2019 - 10:08

Her gün yüzlerce kişi yiyor! Başka yerde böylesi yok çünkü...

Şanlıurfa'da, coğrafi işaret belgesiyle tescillenen Birecik patlıcanı, kebapıyla damaklarda unutulmayan bir lezzet bırakıyor.

1



Türk Patent ve Marka Kurumunca "Birecik patlıcanı" ismiyle coğrafi işaret belgesiyle tescillenen yöresel ürün, Fırat Nehri kenarında bulunan ilçenin mikro klima özelliği sayesinde ortaya çıkan lezzetiyle biliniyor.

2



Birecik patlıcanı, yuvarlak olarak kesildikten sonra parçalarının arasına zırlanmış kuzu eti konularak yapılan kebapıyla damaklarda ayrı bir tat bırakıyor. Patlıcanlı kebabı yiyenler, unutamadıkları bu lezzeti yeniden tatmak için bölgeye tekrar geliyor.

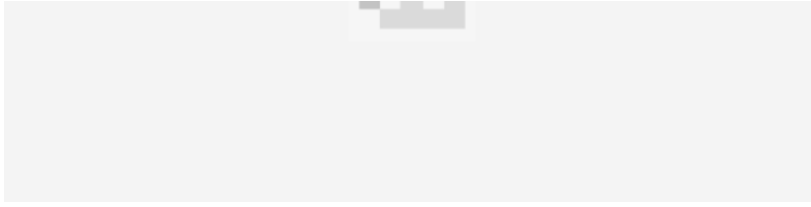
3



**Son dakika gelişmelerinden
ilk sen haberdar ol!**

Bildirimlere izin vererek gündemi
yakından takip et

[İZİN VER](#)[SONRA](#)



Yılın sıcak aylarında yetişen patlıcandan yapılan kebaplar, bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlerden yoğun ilgi görüyor.

4



Birecik Belediye Başkanı Mahmut Mirkelam, AA muhabirine yaptığı açıklamada, yörede yetişen patlıcanın lezzetiyle ilçenin tanıtımına büyük katkı sağladığını söyledi. Türkiye'nin birçok yerine gönderilen bu patlıcanın, "Birecik patlıcanı" adıyla satışa sunulduğunu ifade eden Mirkelam, "Patlıcanımız 35 çeşit yemeğe lezzet katmasının yanında kebabıyla da dünyada ve ülkemizde büyük bir üne kavuşmuştur. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde birçok lokantada Birecik patlıcanı ile patlıcanlı kebab yapılmaktadır" dedi.

5



35 yıllık kebab ustası Kadir Gülbaba da Birecik patlıcanının lezzetini yörenin iklim şartlarından aldığını belirtti. Yörede yetiştirilen patlıcanın lezzetini vurgulayan Gülbaba, şöyle devam etti:



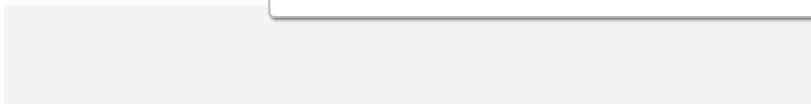
**Son dakika gelişmelerinden
ilk sen haberdar ol!**

Bildirimlere izin vererek gündemi
yakından takip et

İZİN VER

SONRA

6





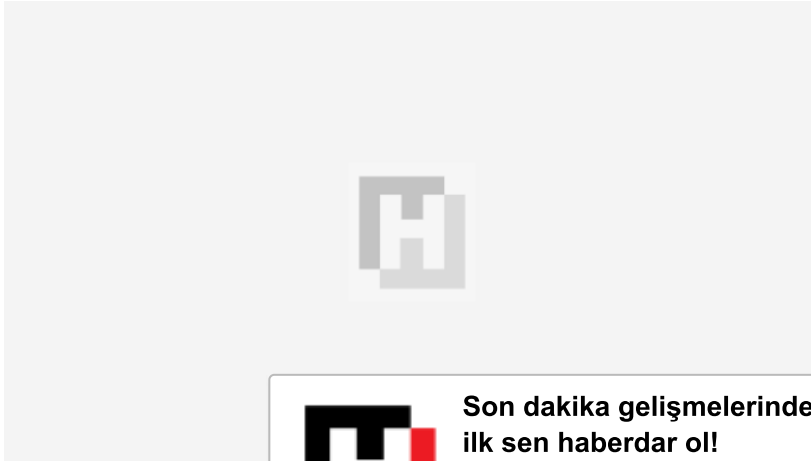
"Patlıcanları yuvarlak kestikten sonra aralarına zırh ile çekilmiş içinde biraz kuyruk yağı olan kuzu eti gelecek şekilde şişlere yerleştirilir. Daha sonra şişler, közlenmiş ateş üstüne konular ve patlıcan kebabı güzelce pişirilir. Pişirme işleminden sonra patlıcan kebabı, servis tabağında yanında lavaş ekmek, közde pişirilmiş biber, domates ve soğan ile servis edilir. Gerçekten patlıcan kebabının tadına baktığınızda böyle bir lezzetin hiçbir yerde olmadığını anlayacaksınız."

7



Gülbaba, Birecik patlıcanının belli dönemlerde yetişmesinden dolayı kebabının tadına bakmak isteyenlerin bu dönemde yoğunluk oluşturduğunu ifade etti. Patlıcan kebabını yemek için en ideal dönemin ağustos-kasım ayları olduğunu vurgulayan Gülbaba, şunları kaydetti:

8



"Birecik patlıcanı mevsimi ağustos ayı... müşterimizin çoğunluğu yerli ve yabancı turistlerden oluşuyor. Daha önce yazın geldiğinde en kez daha patlıcan kebabı yemek için yöremizi tercih ettiklerini görüyoruz. Yoğunluk yaşadığımız



**Son dakika gelişmelerinden
ilk sen haberdar ol!**

Bildirimlere izin vererek gündemi
yakından takip et

İZİN VER

SONRA

hafta sonu günlerinde günlük yaklaşık 500 ile 700 kişiye patlıcan kebabı çıkartıyoruz. Müřterilerimizin memnuniyeti için elimizden geldiğince çok titiz ve ilçemize yakışır Şekilde davranıyoruz. Müřterilerimiz de lezzetimizden memnun bir Şekilde ilemizden ayrılıyor."



**Son dakika gelişmelerinden
ilk sen haberdar ol!**

Bildirimlere izin vererek gündemi
yakından takip et

İZİN VER

SONRA