Gastronomi Kentinin Yeni Lezzeti 'tahinli Baklava'

Türkiye'nin ilk gastronomi kenti Gaziantep'te bir firma, 80 baklava ustasıyla 2 ay süren çalışma sonrası “tahinli baklava” üretti. *- 23.08.2020*

Dünyaca ünlü mutfağıyla UNESCO tarafından gastronomi dalında “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dahil edilen ilk Türk mutfağına sahip Gaziantep'te birbirinden lezzetli tatlılara bir yenisi daha eklendi.

Merkez Şehitkamil ilçesi Başpınar bölgesinde faaliyet gösteren bir firma, Avrupa Birliği tarafından tescil edilen ilk Türk ürünü olan baklavanın besin değerini daha da yüksek hale getirmek için kolları sıvadı.

Günlük baklava üreten firma, 80 baklava ustasıyla yaklaşık 2 ay süren denemenin ardından katkısız tahinle baklava yaptı. Seri üretimi yapılan ve kısa sürede ilgi gören tahinli baklavanın kilogramı 110 liradan satışa sunuluyor.

İşletme sahibi Oğuz İbili, AA muhabirine, baklavanın karbonhidrat ağırlıklı bir besin olduğunu söyledi.

Mevcut yöntemle yapılan baklavayı içine protein koyarak besin yönünden daha zengin hale getirmek istediklerini belirten İbili, ustalarla fikir alışverişinde bulunduktan sonra tahine karar verdiklerini anlattı.

“Daha çok hamile kadınlar tercih ediyor”
Tahinin protein değerinin oldukça yüksek olduğunu vurgulayan İbili, şöyle konuştu:

“Baklavayı besin açısından daha çok zenginleştirmek adına böyle bir ürün ortaya koyduk. Tahini fıstıklı baklavayla birleştirince çok güzel sonuç aldık. Bu baklavayı yiyen müşterilerimizden çok güzel geri dönüşler alıyoruz. Bu baklavanın müşterileri daha çok hamile ve doğum yapmış kadınlar. Çünkü tahinin anne sütü artırıcı özelliği herkes

tarafından biliniyor. Bunun için bu ürünün ilk müşterileri hamileler oldu. Kadınların tepkisi bizi çok mutlu etti. Çok beğendiler. Çok güzel bir takım oldu baklava ile tahin.”

Şehir dışından da söz konusu baklavaya ilginin olduğunu ifade eden İbili, “İstanbul'da bir müşterimize bu baklavayı gönderdik. O da akşam misafirlerine ikram etmiş. Orada bulunan 7 kişi 7 tepsi sipariş verdi. Tepkiler çok güzel ve satışlarımız giderek artıyor.” dedi.

“Bu ürünün tüm şehre mal olmasını istiyoruz”

İbili, Gaziantep'in bir gastronomi kenti olduğunu hatırlatarak, böyle bir lezzeti kente kazandırdıkları için mutlu olduklarını dile getirdi.

Tahinli baklavaya patent başvurusunu bilinçli şekilde yapmadıklarını aktaran İbili, “Baklava bizim en önemli ürünümüzdür. Bu baklavayı patentlemek istemedik çünkü bu ürünün tüm şehre mal olmasını istiyoruz. Besin değeri yüksek olan tahinli baklavayı herkes yapsın ve yesin istiyoruz. Bunun için patent başvurusunu bilinçli olarak yapmıyoruz.” ifadesini kullandı.

Müşterilerden Suat Çalışkan ise tahinli baklavanın diğer baklavaya göre daha hafif olduğunu anlatarak, “Gaziantep'te baklavanın her türlüsünü yemeye alışığız. Bu tahinli baklavayı yeni duydum ve yemeye geldi. Gerçekten yaz ayları için enfes bir lezzet. Bu sıcak aylarda baklavanın kolesterolünden kurtulup rahat şekilde yiyoruz. Herkese tavsiye ederim.” şeklinde konuştu.

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA