

ŞİŞPEREK

Bir çorba mı yoksa ana yemek mi olduğu sıkça gündeme gelen yemeklerden biri de şiş börek çorbasıdır. Sıklıkla Hatay da iftar sofralarının kurtarıcısı olarak da bilinmektedir. Diğer bir deyişle şişperek ya da şişberek olarak da anılmaktadır. Gaziantep ve Kilis yöresinde de bu çorba rastlarız fakat aralarında kocaman bir fark vardır. Kıymayla kapatılmış hamurun boyutu. Hatay yöresinde bir kaşığa anca 1-2 adet hamur sığmaktadır. Antep yöresinde ise halk arasındaki deyimle “ şişperek, her kaşıkla beş gerek” kullanılıyor oluşu mantı ebadını baz alarak mantıdan daha küçük boyutlarda yapılır. Yapılış aşamasında ilk önce mayasız bir hamur hazırlanır mantı hamuru da denilebilir. Kıyma harcı hazırlanır ve istenilen şekilde kesilen hamurların içine koyulup kapatılır.

Farklı yörelerde şişperek nedir?

Kütahya da “cimcik” adı verdikleri çorba karşımıza çıkmaktadır. Hatay usulüyle farkı ise hamurlarının içi boştur. Hamurlar kesilir haşlanır diğer malzemeler olduğu gibi aynıdır.

Orta Doğu’da ise Lübnan da ve Suriye’de “şiş barak” olarak karşılaşmaktayız. Hatay yöresinden ayıran noktalar kullanılan baharatlar ve çorbaya bazen yoğurt yerine labne peynir kullanıyor oluşlarıdır. Şiş börek daha birçok yörede farklı farklı tarzlarda yapılmaktadır.

Eğer şişberek araştırması yapıyorsanız şu yoruma rastlayabilirsiniz ”Hatay usulü şişbörek çorba gibi hazırlanmakta olan ister ana yemek olarak sunabildiğiniz isterseniz çorba olarak servis edebileceğiniz bir çeşit yemektir, diğer yörelerde kaynatılan hamur üzerine dökülen yoğurt değildir.”