

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ





Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- Cumhuriyet döneminde Türk mutfağı geçmiş yüzyılların birikimiyle şekillenen Osmanlı mutfak kültürünü yaşatmaya devam etmiş ve aynı zamanda önemli değişimler sergilemiştir. 19. yüzyılın sonlarından itibaren ortaya çıkan geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfağında iyice belirginleşmiştir.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- Kent merkezli Türk mutfak kültürü modern sofr düzeni, adabı ve alışkanlıklarını sergilerken merkezden uzak kırsal bölgelerde geleneksel mutfak uygulamaları esas olarak devam etmiştir.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- Okullar, kız enstitüleri gibi eğitim kurumları aracılığıyla modern sofrada adabı ve sofrada alışkanlıkları toplumda yaygınlaşmıştır. Cumhuriyet döneminde kentlerde dışarda yemek yeme kültürü şekillenmiştir.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul'da açılmaya başlanan Avrupa tarzındaki restoranlar Cumhuriyet döneminde yaygınlaşmıştır. Böylelikle esnaf lokantaları, aşevleri ve seyyar yiyecek satıcıları dışında Batı modelindeki restoran kültürü tanınmaya başlanmıştır.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- 1950'lerden itibaren hızlanan kırsal kesimden kentlere olan göç hareketi kentlerdeki mutfak kültürüne yenilikler getirmiştir. 1950'li ve 1960'lı yıllarda İstanbul kebab, lahmacun, içli köfte gibi Anadolu yöre mutfaklarını yansıtan yiyeceklerle tanışmıştır.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- 1950'lerden itibaren hızlanan kırsal kesimden kentlere olan göç hareketi kentlerdeki mutfak kültürüne yenilikler getirmiştir. 1950'li ve 1960'lı yıllarda İstanbul kebab, lahmacun, içli köfte gibi Anadolu yöre mutfaklarını yansıtan yiyeceklerle tanışmıştır.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- Cumhuriyet döneminde gelişen gıda sanayii Türk halkının beslenme alışkanlıklarının değişimine etki etmiştir. Konserve sanayinin gelişimiyle salça, yağ sanayinin gelişimiyle margarin, içecek sanayinin gelişimiyle gazlı ve gazsız içecekler gibi yeni tüketim maddeleri Türk halkının gündelik hayatına girmiştir.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

- 1980 sonrası Türkiye’de ekonominin dışa açılmasıyla birlikte kentlere ithal gıda ürünleri de girmeye başlamıştır. 1990’lı yıllardan itibaren artan yemek yayınları ve medya programları hem kent ve kırsal mutfak kültürlerini birbirine yakınlaştırmış hem de küreselleşmenin etkisiyle dünya mutfak kültürlerinin kentlerde tanınmaya başlamasına yol açmıştır.

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü



- 1990 sonrası Türkiye’de geleneksel gıda üretimi ve mutfak uygulamaları hem kentlerde hem de kırsal bölgelerde hızlı bir değişime maruz kalmıştır.



OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI

- Tarihsel süreç içinde Türk mutfağının oluşumu Orta Asya'da 10. ve 11. yüzyıllardan itibaren izlenilebilir. Et ve süt ürünlerine dayalı Orta Asya Türk mutfağı oldukça sade ve yemekler açısından sınırlıdır. Ancak 10. yüzyıldan itibaren Batı'ya doğru başlayan göçlerle birlikte bu mutfak yapısı değişmeye ve zenginleşmeye başlamıştır.



OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI

- Arap ve Fars kültürü ile başlayan bu etkileşimler Selçuklu ve erken Osmanlı döneminde devam etmiştir. Selçuklular döneminden itibaren Anadolu, Türk mutfağının hayat bulduğu yer olmuştur.



OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI

- Selçuklu döneminde Orta Asya Türk mutfağı Anadolu'da var olan yemek mirası ile birleşmiş ve Arap-Fars mutfak sentezinin yansıması olan Abbasi mutfağından etkilenerek Beylikler ve Osmanlı dönemine miras kalmıştır. Osmanlı döneminde Anadolu, Orta Doğu ve Balkanlar'da bugünkü Türk mutfağı mirası şekillenmiştir.



OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI

- Osmanlı topraklarında yaşayan farklı dine mensup cemaatler Rumlar, Ermeniler, Museviler ve Müslümanlar ortak bir lezzet mirası yaratmışlardır. Osmanlı Saray mutfağı temelde Osmanlı başkenti İstanbul'da şekillenmiş, zenginleşmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır. Bu yüzden İstanbul mutfak kültürü Osmanlı saray mutfağının bir anlamda mirasçısıdır.



OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI

- 15. yüzyıldan 20. yüzyıl başlarına kadar bugünkü Türk mutfağının temelini oluşturan seçkin Osmanlı yemek kültürü yüzyıllar içinde değişerek farklılaşmış ve çeşitlenmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Batı'dan etkilenmeye başlayan Osmanlı Saray ve İstanbul mutfağı, 20. yüzyılın başlarında geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak uygulamalarını içeren mutfak kültürünü Cumhuriyet Türkiye'sine miras bırakmıştır.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında İstanbul'da yayınlanan yemek kitapları Osmanlı döneminin sonlarından itibaren İstanbul mutfağını etkilemeye başlayan Batı kökenli alafranga mutfak kültürünün izlerini taşımaktadır. Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminden günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- 19. yüzyıl sonlarından itibaren kadınlara yönelik dergi, gazete ve kitaplar aracılığıyla ev idaresi, sofr düzeni ve alafranga yemek tariflerini modern Osmanlı kadınlarına öğretmeyi amaçlayan yaklaşım, Cumhuriyet'le birlikte yemek öğretimini anlatan kitaplar ve kız enstitüleri ile taçlandırılmıştır.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- Örneğin 1921 yılında Mehmet Reşat tarafından yayınlanan Fenn-i Tabahat (Yemek Pişirme İlmî) isminden de anlaşıldığı gibi bilimsel ve sistematik bilgilere dayanan asri bir mutfak kavramını yansıtan erken örneklerden birini oluşturmaktadır.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- Bir tarif kitabından çok mutfak ve sofraya düzenini, temel gıda bilgilerini geleceğın ev hanımlarına anlatan bu kitap kuzine, terazi ve et kıyım makinesi gibi modern mutfak aletlerini de tanıtmaktadır.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- 1928 Harf Devrimi sonrası Cumhuriyet döneminde Latin alfabesi ile basılan yemek kitapları arasında en çok satılanlar (best-seller) niteliği taşıyan en önemli iki yayın vardır. İlk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı ve Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944 de basılan Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- Cumhuriyet döneminde 1928 yılından itibaren açılan kız enstitüleri modern ve bilimsel mutfak eğitimini diğer ev içi işleri ile öğretmeyi hedefemiş önemli eğitim kurumlarıdır.



ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

- Kent merkezli olarak gelişen Türk mutfağındaki alafranga moda sonraki yıllarda da devam etmiştir. Zaman içinde patates püresi, kabak oğraten, salçalı bifek, ekler, pasta ve kek gibi alafranga yemek ve tatlılar kabul görerek Türk mutfak kültürüne eklenmiştir.



MODERN SOFRA ADABI

- “Alafranga” yani Avrupalı usulde masada, atal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli Sultan II. Mahmut (1808-1839) döneminde tanınmaya başlanmıştır. Osmanlı saray teşrifat kurallarının batılılaşması yeni sofradzeni ve adabının tanınmasında önemli bir rol oynamıştır.



MODERN SOFRA ADABI

- “Alafranga” yani Avrupalı usulde masada, atal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli Sultan II. Mahmut (1808-1839) döneminde tanınmaya başlanmıştır. Osmanlı saray teşrifat kurallarının batılılaşması yeni sofradzeni ve adabının tanınmasında önemli bir rol oynamıştır.



MODERN SOFRA ADABI

- Alafranga sofraya dzeneni ve atal ve bıçak kullanımı Osmanlı sarayında 1860 yıllarına kadar tam olarak benimsenmemiştir. Sofra adabının tam anlamıyla seçkin çevrelerde modernleşmesi 19. yüzyılın sonlarından Cumhuriyet dönemine kadar devam etmiştir.



MODERN SOFRA ADABI

- Osmanlı döneminde günde iki öğün yemek yenirken Cumhuriyet döneminde kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinden oluşan üç öğün düzenine geçilmiştir. Bu değişimin sebebi de yine modernleşme süreci ile ilişkilidir. Çalışma saatlerinin 9.00-17.00 olarak düzenlenmesi, miladi takvime geçiş ve Batı dünyası ile uyumlu olma gayesi sebepler arasında sayılabilir.



MODERN SOFRA ADABI

- Tüketimi 19. yüzyılın sonlarında başlayan çay, kahvaltının ayrı bir öğün olarak belirlenmesine ve Rize'de çay ziraatının başlamasına paralel olarak 1940 sonrası Türkiye'de en yaygın tüketilen sıcak içecek haline gelmiştir.



CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Osmanlı coğrafyasında hayat bulmuş özgün coğrafyaları ve kültürel birikimleriyle ortaya çıkan bölgesel mutfaklar bugün hâlâ Türkiye coğrafyasında yaşamaktadır. Türkiye genelinde pişirme teknikleri ve yemek çeşitleri aynı da olsa her bölgede özgün tat farklılıkları ve yemek çeşitleri bulunmaktadır.



CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

- İklim şartlarınının sert olduğu Doğu Anadolu bölgesinde koyun eti, süt ürünleri, buğday ve baklagillere dayanan bir mutfak anlayışı hâkimdir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgura dayanan içli köe gibi yemeklerle, acılı kebaplar, baklava gibi şerbetli tatlılar öne çıkmaktadır.



CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Güneydoğu'nun en aranan tatları acı, ekşi, nar ekşisi ve şekerlidir. Anadolu'nun buğday rezervi ve step bölgesi olan İç Anadolu Bölgesi mutfağı, baklagiller ve yenilebilir otların yanında esasen tahıla dayanmaktadır. Kuru meyveler (özellikle kayısı), pekmez, haşhaş ve susam ezmesi bu mutfağı daha da zenginleştirmektedir.

CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Karadeniz Bölgesi'nde mısır, karalahana ve hamsi özgün yemeklerin temel malzemesini oluşturmaktadır. Ege Bölgesi'nde, meyve, sebze ve ot ağırlıklı, daha az et ve özellikle sahil kesimlerinde daha fazla balık tüketiminin olduğu Akdeniz'e has bir yemek alışkanlığı hâkimdir. Buralarda zeytinyağı kullanımı yaygındır.

CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Karadeniz Bölgesi'nde mısır, karalahana ve hamsi özgün yemeklerin temel malzemesini oluşturmaktadır. Ege Bölgesi'nde, meyve, sebze ve ot ağırlıklı, daha az et ve özellikle sahil kesimlerinde daha fazla balık tüketiminin olduğu Akdeniz'e has bir yemek alışkanlığı hâkimdir. Buralarda zeytinyağı kullanımı yaygındır.



BÖLGELERE GÖRE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ





MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Marmara bölgesinde kış mevsiminde;
- **Sabah Öğününde** ev ekmeği, turşu, pirinç çorbası, sütlü bulgur çorbası, tarhana çorbası, köy ekmeği, tava ekmeği, çiçek ekmeği, domates salçası, tuzlama zeytin, beyaz peynir, ıhlamur, kekik çayı, ayva reçeli, keçi peyniri, salamura zeytin, kuşburnu, çay, lor yağlaması,



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- kapaktan kesme, kırma zeytin, çam balı, simit, koyun peyniri, dolma zeytin, çılbır, sucuklu yumurta, siyah zeytin, teneke peyniri, tahin-pekmez, süt ve kaymak yenilip içilmektedir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Tarım yapılan yerlerde çoğunlukla öğle yemekleri tarlalarda geçmekte ve burada gözleme ve bulama tercih edilmektedir. Akşam öğününde tarhana çorbası, kuru fasulye, yaprak sarma, tas kebabı, karanfilli ekmek,



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- pirinç pilavı, papalina, turşu, yeşil salata, ekmek, bal kabağı tatlısı, sütlaç, kaşık helva gibi yemekler yenilmektedir. Yatsı sonrası ise ekmek, peynir, reçel, tahin-pekmez, salça, süt ve çay gibi tüketimler gerçekleşmektedir. Yaz mevsiminde ise bu öğün meyve ve sebzelere göre çeşitlenmektedir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- İstanbul mutfağında ana yemekler, kuzu, koyun veya dana etine ilave edilen çeşitli sebzelerle yapılan yemekler olarak öne çıkmaktadır. Bununla birlikte pilav, börek çeşitleri, bulgur, kuru fasulye, zengin zeytinyağlı sebzeler ise ana yemeğin yanında sıkça yenmektedir. Et ve tavuk suyuyla zenginleşen çorbaların ana malzemesi bulgur ve şehriyedir.

MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Pirinç, özellikle 16. yüzyılın ikinci yarısından beri İstanbul mutfağında sıkça kullanılan bir malzemedir. Tandır, güveç, fırın testi ve kuyu kebabı gibi et yemekleri pilavla birlikte servis edilir. Patlıcan ise bu mutfağın göz bebeklerinden biridir, öyle ki sadece patlıcanın 40 çeşit yemeği olduğu söylenir. Hatta gastronomi ve tarih uzmanları, patlıcan közlemek için yakılan ateşler yüzünden İstanbul'un defalarca yandığını anlatmaktadırlar.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

- İstanbul'un tatlı kültürü ise başta baklava olmak üzere hamur tatlıları, sütlü ve meyveli tatlılarla bezenmiştir. Kış gecelerinin helva sohbetleri ise Osmanlı'dan günümüze kalmış bir gelenek niteliğindedir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

- İstanbul mutfağında Yahudiler, Ermeniler ve Rumların etkisi de çok büyüktür. Özellikle meze ve deniz ürünleri üzerinde son derece zengin bir kültüre sahip olan bu halkların İstanbul mutfağında bıraktıkları etkileri hâlâ görülmektedir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Papaz yahnisi, pırasa köftesi, patlıcanlı börek, tereyağında gelincik balığı, Ermenilerin keşkeği olan “herissa”, yine Ermenilerin meşhur “topik”i, Rumların “uskumru dolması”, Ermenilerin ve Yahudilerin “dalak dolması”, zeytinyağlı sarmalar ve midye dolması bu topluluklar sayesinde İstanbul mutfağına kazandırılan yemeklerdir



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Trakya Bölgesi Marmara mutfak kültüründe önemli bir unsurdur. Üzüm bağları, Tekirdağ Köftesi ve Edirne'nin yaprak ciğeri çok meşhurdur.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Avrupa ve Asya arasında bir köprü oluşturan Trakya Bölgesi'nde Edirne ve Kırklareli'nin peyniri, yine Edirne'nin ciğer yemekleri, çiğ börek, akıtma, katmer, kulaç, yoğurtlu kulak, köbete, kaçamak, malika, etli marul dolması, nohutlu ekmek, katmerli pazı böreği, bir tür patlıcan salatası olan mamzana,



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- üzüm suyuna hardal eklenerek hazırlanan hardaliye, labada adlı ottan yapılan borani, bir tür peynir tatlısı olan belmuş, badem ezmesi, gaziler helvası, içine kayısı, vişne, bal, üzüm, badem, incir, karanfil, haşhaş, safran konan kuzu veya tavuk etiyle yapılan zırva gibi yemekler beğenilerek yenmektedir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Tekirdağ köftesinin bir adı da “Hacıköylü köftesi”dir ve Hayrabolu Alacaoğlu köyünden Tekirdağ’a gelen kebapçı Hüseyin Ağa’nın alamet-i farikasıdır. Kömür ateşinde pişirilen ve orta yağlı parça ete bayat ekmek, soğan, sarımsak, baharat ilave edilerek yapılan Tekirdağ köftesinin yanı sıra süt ile yapılan sütlaç ve börekler de birer lezzet abidesidir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Kırklareli'nde çok sevilen ve tüketilen nohutlu ekmek, Tekirdağ'da da sofraların vazgeçilmezlerinden olmakla birlikte, genel olarak hamur işlerinin öne çıktığı bir mutfak olarak görülmektedir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Bunların yanı sıra Trakya mutfağı ve özellikle Tekirdağ'da, yaprak sarma, çeneçarpan çorbası, cıllık, elbasan tava, gülbarak böreği, hoşmerim, hakuk, kale, mangır, papaz mancası, pireşe, şaraşura, zennik, kapama,



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- oğlak çevirmesi, pilav, dolma, peksimet, sütlü çorba, kavurma, kırma, mısır, bakla çorbası, süt paparası, güveç, labada sarması, irmik helvası, baklava, büryan, peynir helvası, kalbur tekerlemesi, keşkek de bilinen ve sıklıkla tüketilen tatlardır.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Marmara'nın batısı, yani Trakya için ekleyeceğimiz son not, bölgedeki yoğurt ve peynir kültürünün zenginliğidir. Et, sebze, kuru baklagiller, dolmalar, makarnalar, patlıcan ve biber kızartmaları gibi birçok yiyecek, burada sarımsaklı yoğurtla servis edilir.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Bununla birlikte hamur işlerinde sıklıkla kullanılan peynir ya da çökelek (ulaşık) de bölgenin vazgeçilmezlerindedir. Hayvancılığın gelişmiş olması ile süt ve süt ürünlerine bağlılık nedeniyle bölgede yetkin bir mandıracılık sistemi de kurulmuştur.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Marmara ile Ege arasındaki geçiş bölgesini oluşturan Güney Marmara'da bahsedilmesi gereken ilk yöresel lezzet “tirit”tir. Bunun yanında Balıkesir mantısı, börülce ve salatası “sallama”, sura, saçaklı mantı, düğün çorbası, şehriye çorbası, yaprak sarması ve hoşmerim gibi yemekler de özellikle Balıkesir'de yöresellik arz eder.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Genel olarak Güney Marmara'da sebze ve ot yemeklerinin zengin olduğu görülür. Askalubrus, mürdük aşısı, sarmaşık, acı filiz kavurması, semizotu ve kuzukulağı ilk akla gelenler olmaktadır.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Yine zeytin üretiminin gelişmiş olması nedeniyle yemeklerde zeytinyağı kullanımını oldukça yaygındır. Hâlihazırda Gemlik, Ayvalık ve Edremit gibi zeytinleri ile özdeşleşen yerlerin kültürleri zeytin ve zeytinyağına kurulu bir beslenme şeklinin gelişmesinde de önyak olmuştur.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Bursa dendiğinde akla gelen lezzetler, İskender kebabı, kestane şekeri, tahinli pide, cantık, cevizli lokum, pideli köfte, Kemalpaşa tatlısı, İnegöl köfte, süt helvası, Mihalıç peyniri, çardak kebabı, damat paçası, gerdanlı akıtma, çullama, sakızlı kebab,



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- sazan dolması, kul aşu, hamur bamyası, pilimen çorbası, şipsi, çingilli mantı, kartalaç, köbete, cimcik hamuru, bezelye kavurması, lalezar, kavata, soğan karıştırması, yumurtalı patlıcan ve ayva galyasıdır.



MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TRAKYA BÖLGESİ

- Bununla birlikte bir kıyı kenti olarak Çanakkale'de yoğun bir balık kültürü, Bozcaada ve Gökçeada'da ise yüzyıllardır süregelen bir şarap kültürü bulunmaktadır. Bir geçiş noktası olan Çanakkale'nin mutfağı deniz ürünleri kadar Ege'nin ot yemekleri ve Rumeli'nin yüksek lezzetteki tatlarıyla bütünleşmiştir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bölgede sabah çay, zeytin, çökelek, peynir, börekler, patates, yumurta çeşitleri, bal, pekmez, reçeller, tereyağı ve kaymak gibi kahvaltılıklar yenilir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Öğle yemeğinde mevsimine göre çorbalar, pilavlar, konserveler, turşular, tavuk ve et yemekleri, sebze yemekleri, yabani ot yemekleri, balıklar ve salatalar tüketilir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Akşam yemeğinde ise öğle yemeğinde yenilen yemekler veya benzerleri sofralarda bulunur.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Karadeniz Bölgesi mutfağı denince akla balık ve özellikle hamsiden hazırlanan yiyecekler gelir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Bölgedeki tarım alanlarının darlığı ve iklim özellikleri nedeniyle sınırlı türde sebze (mısır, karalahana, fasulye, kabak vb.) yetiştirilebilmektedir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- İklim koşulları elma, mandalina, armut, hurma gibi çeşitli meyvelerin yetişmesine olanak tanısa da bahçecilik için yeterli alanların olmamasından dolayı genelde aile içi tüketime yönelik üretim yapılmaktadır. Bununla birlikte 1990'larda bölgede ticari amaçlı "kivi" yetiştiriciliğine başlanmıştır.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Doğu Karadeniz'de buğday yetişmez, bu yüzden bölgenin temel gıdası mısır unundan elde edilen mısır ekmeğidir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Karadeniz Bölgesi genel olarak pratik ve basit bir mutfağa sahiptir. Yemeklerde kullanılan temel malzemeler; karalahana, kabak, taze veya kuru fasulye, hamsi/alabalık, mısır unu, tereyağı ve iç yağdır.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Yemekler, bu malzemelerin tek başlarına ya da çeşitli birleşimlerle ve değişik tekniklerle pişirilmesiyle hazırlanır. Sahilden iç kesimlere doğru gidildikçe temel ekonomik faaliyet olan tarım, yerini hayvancılığa bırakır. Bu değişime bağlı olarak, bal ve süt ürünleri sahil kesimine kıyasla bölge mutfağında daha fazla yer tutar.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Dağlık bölgelerin en önemli geçim kaynağı hayvancılık olmasına rağmen, et ürünlerinin bölge mutfağı içindeki payı büyük değildir. Bunun nedeni, özellikle kış aylarında hayvanları besleyecek yeterli ot bulmanın zor olması ve Karadeniz'de hayvanların etleri için değil, sütleri için beslenmesidir. Bu yüzden bölge mutfağında et yemekleri çok yaygın ya da özel değildir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Etler yapılan yemeklerin içine eklenerek ya da kıyma hâline getirilerek etli sarma, köfte gibi yemek çeşitlerinde kullanılmaktadır. Özellikle kemikli etler veya etin sıyrılıp kullanılmasından arta kalan kemikler kuru fasulye, karalahana gibi yemeklerin yapımında değerlendirilir.



KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Karadeniz mutfağındaki balık kültürü Yunan kültüründen gelmektedir. Bunun yanı sıra özellikle Doğu Karadeniz'de tüketilen yiyecekler Gürcistan ve Kafkaslarla benzerlik taşımaktadır. Bölge yemeklerinde göçler nedeniyle Laz ve Gürcü etkileri de görülmektedir.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bölgede sabah kahvaltısında süt çorbası, omaç çorbası, tarhana çorbası, bulgur pilavı, haside ve yayık gibi yiyecekler bulunur. Öğle yemeğinde patates, mantı, köbete, patates piyazı, kabak yemeği, patlıcan yemeği, taze fasulye gibi yemekler yenilir.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Akşam yemeğinde mantı, tirit, su böreği, yoğurtlu sarımsaklı yumurta gibi yemekler tüketilir. Yatsı ve sonrasında ise kavurga, patlamış mısır, arabaşı çorbası, elma, armut, ahlât gibi meyveler yenilir.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- İç Anadolu Bölgesi'nde tahıl ve buğday üretiminin etkisini hamur işleriyle yöresel mutfaklarda görmek mümkündür.
- Kayseri, Eskişehir, Nevşehir ve Sivas bölgedeki yöresel mutfaklara güzel örnekler oluşturmaktadır. Kayseri yöresinde mantı, Eskişehir'de çibörek mutfaklardaki hamur işlerinin en güzel örnekleridir



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Eskişehir mutfağına ait diğer yöresel yemeklere; pita, ekmek uğması, bamya çorbası, düğü çorbası, arabaşı çorbası, toyga çorbası, göceli tarhana, bıt-bıtı çorbası, tutmaç çorbası, yufkalı büryan, göbete, kaşık börek, cantık, haluja, harşıl, acı-gıcı, pasa, bozan kavurma, kuzu sorpa örnek verilebilir.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Kapadokya Bölgesi'yle özdeşleşmiş olan testi kebabı ve Nevşehir tavası yöreye özgü yemeklerden bazılarıdır. Nevşehir'de yöresel lezzetlere tarhana, düğü, patates çorbası, testi kebabı, katma aşı, ağpakla (fasulye, kemikli et), soğanlama, dıvıl (patates ve bulgur) örnek olarak verilebilir. Ayrıca ayva dolması, bulama, dalaz (yumurta, süt, un, yağ, bal veya şeker) aside (un, pekmez veya şeker) de yerel mutfağın vazgeçilmezlerindedir.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Konya mutfağına genellikle kuzu ve koyun etinden yapılan yemekler ile hamur işleri hâkimdir.
- Etli ekmek, fırın kebabı, peynirli pide, tirit yörenin yöresel yiyecekleridir.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Sivas'ta kışın en çok peskütan (unla pişirilip saklanmış yoğurt) çorbası, bahar ve yaz aylarında ise pancar çorbası tüketilmektedir. Bu çorbalar dışında toyga, kesme, urumeli (tarhana), katıklı çorba gibi daha birçok çorba çeşidi bulunmaktadır.



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Koyun etine dayanan Türk mutfağının bu özelliğini Sivas mutfağında da görmek mümkündür. Sığır ve dana etleri daha çok sucuk ve pastırma yapımında kullanılmaktadır. Sivas'ta etle yapılan yemekler; sebzeli et, Sivas tavası, soğanlı et, pehli, çirli et ve söğüş gibi yemeklerdir



İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Koyun etine dayanan Türk mutfağının bu özelliğini Sivas mutfağında da görmek mümkündür. Sığır ve dana etleri daha çok sucuk ve pastırma yapımında kullanılmaktadır. Sivas'ta etle yapılan yemekler; sebzeli et, Sivas tavası, soğanlı et, pehli, çirli et ve söğüş gibi yemeklerdir



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bölgede sabah kahvaltısında patlıcan közleme salatası, menemen, tarhana çorbası, sahandanda yumurta, haşlanmış patates, yumurta salatası, zeytin (siyah ve yeşil), tulum peyniri, ezme peynir, beyaz peynir, çilek reçeli ve çay tüketilir.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Öğle yemeğinde patlıcan borani, otlı saç böreği, bulgurlu domates yemeği, yassı fasulye kızartması, patlıcan, biber, patates kızartması, ot kavurma, tavuklu şehriye çorbası, un çorbası, semizotu kavurması gibi yiyecekler yenilir.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Akşam yemeğinde ise taze fasulye yemeği, taze bamya yemeği, taze börölce, yaprak sarma, taze börölce kavurması (yumurtalı ya da yoğurtlu), zeytinyağlı sebze dolmaları, mercimek orbası, tarhana orbası, marul salata, ot salatası, domates, biber söğüş ve oban salatası sofralarda bulunur.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Ege mutfağı, genelde “yeşil mutfak” olarak tanımlanmaktadır. Ebegümece, sarmaşık, ısırgan, cibez, turp otu, kenger, hindiba, şevket-i bostan, gelincik, labada, kuşotu, sinirotu, helvacık, radika, deniz börülcesi, kuşkonmaz, arapsaçı, marata, tarla çakısı, tarla çivisi, su teresi gibi bin bir çeşit ot, mutfakta bol miktarda kullanılmaktadır.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Zeytinyağlı yemeklerin ve salataların ön plana çıktığı İzmir mutfağında arapsaçı, hindiba, labada, kümüle, radika, dalgan, sarmaşık, keme diken, şevket-i bostan, turpotu, ebegümece, hardalotu, roka, tere ve cibeze gibi otlar, yemeği yapılan veya yemeğe lezzet katmak için eklenen yiyecekler arasındadır.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- İzmir mutfağına ait bazı yöresel yemeklere; dalyan böreği, İzmir köfte, kuzu etli arapsaçı yemeği, kuzu etli şevket-i bostan, kabak çiçeği dolması, zeytinyağlı enginar, ekmek dolması, okma, tarhana çorbası, Tire köfte, yoğurtlu gopez (kupes) balığı, zeytinyağlı bakla, radika (hindiba) salatası, turp otu salatası ve deniz börölcesi salatası örnek verilebilir.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Kütahya mutfağında, tarım ürünleri içinde tahılların yaygın olarak yetiştirilmesinden dolayı hamur işleri ve bulgur işlerini, hayvancılığın ön planda olmasından dolayı da et ürünleri ve etli yemek türlerini daha çok görmek mümkündür.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Kütahya'da beslenme büyük ölçüde ev ürünlerine dayanmaktadır. Ev makarnası denen erişte, bulgur ve tarhana yörede en çok tüketilen yiyecekler arasındadır. Tarhanalardan özellikle kızılıcık tarhanası daha çok yapılmaktadır.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Kütahya'da çorbaların özel bir yeri bulunmaktadır. Kızılıcık tarhanası, miyane çorbası, oğmaç, teke ve sıkıcık çorbaları ile tutmaç çorbası özellikle kış mevsiminde çok tüketilmektedir. Kıymalı sini mantısı, Kütahya usulü kavurma, küp eti, güveç, yahni, kavurma ve köfteler ile ılıbada (labada), lahana, yaprak sarmaları, domates, biber, patates, patlıcan dolmaları etli yemekleri oluşturmaktadır.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Haşhaş ve haşhaş yağı özellikle hamur işlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Çoğunlukla haşhaş ilavesi ile hazırlanan hamur işlerinde, başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak hazırlanmaktadır. Et yemekleri kendi yağı ile pişirilmekte, ayrıca yağ ilave edilmemektedir. Yemeklerde çoğunlukla iç ya da böbrek yağından sızdırılarak yapılan “don yağı” kullanılmaktadır.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Genelde yemeklere, buğdaydan elde edilen göce, düğü (ince çekilmiş bulgur) ve nohut, katılmaktadır. Patlıcan, kabak, pırasa ve maydanoz, musakkası yapılan bazı sebzelerdir. Bütün musakkalarda nohut kullanılmaktadır.



EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Patlıcan, kabak, pırasa ve maydanoz, musakkası yapılan bazı sebzelerdir. Bütün musakkalarda nohut kullanılmaktadır. Kaymak, bal ve reçel kahvaltılık olarak tüketildiği gibi meyvelerden yapılan tatlılarda ve ekmek kadayıfında sıklıkla kullanılmaktadır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Sabah kahvaltısında genel olarak zeytin, peynir, çökelek, yağ, reçel yenilmekte; içecek olarak süt ve çay tercih edilmektedir. Bazı illerde çoğunlukla tarhana ve mercimek çorbaları içilmektedir. Tarhana ya da bulamaç çorbalarının yanı sıra çay, peynir, zeytin, kaymak reçel, yumurta, domates, patates kızartması gibi yiyecek ve içecekler yenilmektedir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Öğle yemeğinde; bölgenin batısında sebze yemekleri, doğusunda ise bulgurlu yemekler yapılmaktadır. Genel olarak öğle yemeği geçirilmektedir. Bir gün önceden kalan yemekler yenir ya da çorba, makarna gibi pratik yemekler yapılır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Akşam yemeğine erkekler eve geleceği ve tüm aile birlikte olacağı için önem verilir, en özenli yemekler hazırlanır. Yaz sebzeleriyle etli yemekler, sarmalar, dolmalar, köeler, mantılar, çorbalar, börekler, makarna, kadayıf gibi yemekler yenilir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Çoğunlukla uzun kış gecelerinde yat geber ekmeği yenilir. Yazın soğukluk, çerez, kışın ise çeşitli yemek ve tatlılar hazırlanır ve akşam oturmasına gelen misafirlere de ikram edilir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Yat geber yemeği olarak kışın çerez, pilav, helva, turđu, kahvaltılık yiyecekler, yumurta mıhlama, makarna, özellikle ceviz helvası pişirilir. Yazın ise meyve, soğukluk ve çerez olur. Misafir olmasa da yat geber ekmeği yenilmektedir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bazı yörelerde yazın serinlemek amacıyla “saksağan beyni” denilen yoğurt - pekmez karışımı, ateşte nohut ve yeşil buğday başakları ütülerek yenilir. Kışın ise süt, kar ve pekmez karışımı olan “kar helvası” yenir, sobada soğan, patates pişirilir, çerez ve zeytin, peynir gibi kahvaltılıklar yenilir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Kıyı kesiminde yetiştirilen başlıca tarım ürünlerini; pamuk, susam, yer fıstığı, turunçgiller, muz, zeytin, incir ve üzüm oluşturmaktadır. Antalya ve Mersin dolaylarında turfanda sebzecilik ve seracılık yoğunlaşmıştır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Göller yöresi ve Teke yöresinin iç kesimlerinde değişen iklim ve toprak özelliklerine bağlı olarak tarımsal üretim de farklılaşmıştır. Bu kesimde daha çok kuru tahıl tarımı yapılmaktadır. Sulanabilen alanlarda ise iklim koşullarına uygun sanayi bitkileri ve meyveler yetiştirilmektedir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Göller yöresi ve Teke yöresinin iç kesimlerinde değişen iklim ve toprak özelliklerine bağlı olarak tarımsal üretim de farklılaşmıştır. Bu kesimde daha çok kuru tahıl tarımı yapılmaktadır. Sulanabilen alanlarda ise iklim koşullarına uygun sanayi bitkileri ve meyveler yetiştirilmektedir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Geleneksel Akdeniz mutfağı, genel hatlarıyla tahıl (özellikle buğday), zeytinyağı, sebze-meyve, su ürünleri, süt türevleri, baharat ve şaraba dayanmaktadır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Akdeniz beslenme sisteminde birinci sırayı alan tahılın, özellikle buğdayın tarihin ilk dönemlerinden itibaren Akdeniz'de yetiştiği söylenmektedir. Bulgur, kuskus, yarma, firik gibi buğday ürünlerinin kullanımı özellikle Akdeniz ve Güney'de yaygın olarak görülmektedir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Akdeniz bölgesinde tahıllarla yapılan yemeklere; çorbalar (analıkızlı, ekşili çorba, yüksük çorbası), dolmalar (patlıcan, yeşil- kırmızıbiber, kabak veya asma yaprağı dolması), börek ve çörekler (su böreği, sıkma, saç böreği), köfte ve pilavlar (sarımsaklı köfte, mercimek köfte, ekşili köfte) örnek verilebilir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Zeytin ve zeytinyağı geleneksel Akdeniz mutfağının tahıllardan sonra ikinci önemli unsurunu oluşturmaktadır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Hatay, tarihi çok eskilere dayanan, ticaret yollarının geçiş noktasında yer alan önemli bir kenttir. Bu bölgede yaşayan uygarlıklar; Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Romalılar, Bizanslılar, Haçlılar, Memlukulular ve Osmanlılar olup her bir uygarlık bölgenin mutfak zenginliği üzerinde etkili olmuştur.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Kendine has birçok özelliği ile hiçbir mutfakta bulunmayan birçok lezzeti üretmiş olan Hatay mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" unvanını alacak olan Hatay her geçen gün turizm açısından bir cazibe merkezi haline gelmekte ve turizm organizatörlerinin dikkatini çekmektedir.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Hatay mutfağında; yoğurt aşı çorbası, kaytaz böreği, ıspanaklı börek, semirsek, humus, zahter, abugannus, tepsi kebabı ve künefe yöreye özgü sadece birkaç yemek çeşidini oluşturmaktadır.



AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Akdeniz beslenme sisteminin diğerk bir karakteristik yönünü deniz ürünleri oluşturmaktadır. Ancak Akdeniz'in deniz ürünleri yönünden verimliliğinin düşük olması nedeniyle doğuya doğru gidildikçe balık avı alanları azalmaktadır.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bölgede sabah kahvaltısında genellikle pekmez, bal, yumurta, peynir, lor, reçel, çeçil (örgü peynir), deriye tepilmiş peynir (küflü peynir) tereyağı, zeytin, kaymak tüketilir. Öğle yemeğinde kuymak, haşıl, yumurta sinoru, kahvaltılık, mantı, makarna gibi hamur işleri vardır.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Akşam yemeğinde çorba (genelde buğday arpadan), et yemekleri, hıngal, kesme aşı, kaz kavurma, et kavurma, erişte veya pilav yapılır. Salatalık domates söğüş veya ayran da yemeğe eşlik eder. Yatsı ve sonrasında ise mideye rahatsızlık vermeyen hafif yiyecekler yenir. Kahvaltı türünde yiyecekler tercih edilir.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Erzurum-Kars bölümünde mutfak kültüründe et, bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar, kurutulmuş sebze ve meyveler önem kazanmıştır. Erzurum'da yazkış tüm sebzeler etle pişirilmektedir. Koyun eti kuşbaşı ve kemikli et olarak sığır eti ise kıyma olarak kullanılmaktadır.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Bölgenin mutfak kültürüne bir diğer örnek Yukarı Murat-Van bölümünde yer alan Van mutfağıdır. Kahvaltıları ile ünlenen Van mutfağı, önceleri başlıca geçim kaynağı hayvancılık olduğu için et ve süt ürünleriyle biçimlenmiştir.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Van mutfağına ait yöresel yemeklere; kavut, çatçingir-sengeser, grut aşı, şile, keledoş, murtuğa, kurut köftesi, üzüm aşı, cılbır, ekşili, ciğer köftesi, tandırda Van balığı, helise, içli pilav, acem köftesi, paluza, çireşli bulgur pilavı örnek gösterilebilir.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Malatya, Mutfağın temel malzemelerini buğday ve bulgur oluşturmaktadır. Köftelerde etin yanı sıra bulgur, sebze, baklagil ve ot çeşitleri de kullanılmaktadır. Hatta kiraz, dut, ayva gibi meyvelerin yaprakları da köftelerin temel malzemeleri arasında yer almaktadır.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Malatya'da pat köfte, ekşili köfte, lahana köftesi gibi farklı bölgelerde sarma ya da dolma olarak adlandırılan yemeklere de köfte dendiğinden mutfakta pek çok köfte çeşidi bulunmaktadır.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Yörede yapraklara sarılan köfte içi arttığında o an evde ne malzeme varsa eklenip yuvarlanarak yeni bir köfte yapılmaktadır. Bu da bazen dolmaların üstüne konmakta bazen de ayrı bir yemek olarak değerlendirilmekte, adına da “şapalak, kel ya da buçuk küfte” denmektedir.



DOĞU ANADOLU BÖLGEĞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Mahlûta, kömbe, bumbar dolması, analıkızlı, ıspanaklı ekşili köfte, kiraz yaprağında ekşili köfte ve çıtır yufkası yöresel yemeklerinden sadece bir kaçını oluşturmaktadır.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde eskiden günde iki ana öğün yemek yenirdi. Sabah ve akşam kuvvetli yenilir, öğlenleri ise hafif yiyecekler tercih edilirdi. Günümüzde ise üç öğün yeme alışkanlığının yerleşmekte olduğu belirtilmektedir.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bölge illerinde sabahları peynir, zeytin, yağ, bal gibi yiyeceklerden oluşan olağan kahvaltının yanı sıra özellikle ev dışı mekânlarda çeşitli et ve sebze yemekleri yenmesi alışkanlığının devam ettiği söylenebilir.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Bölgede kahvaltı saatlerinde ev dışında tüketilen yemeklerin başında, ciğer ya da cartlak kebabı, kelle ve paça çorbası gelmektedir. Ayrıca Siirt'te biryan, Gaziantep'te beyran ve katmer, Diyarbakır ve Kilis'te patates, patlıcan, biber kızartması, Şanlıurfa'da nohut tavaşı da kahvaltıda yenilebilmektedir.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Öğle öğününde ev dışında kebab veya lokanta yemekleri yenilmesi örneklerine daha çok varlıklı kesim arasında rastlanmaktadır. Şanlıurfa'da lolazlı dürmük, Gaziantep'te nohutlu dürüm gibi yiyecekler dar gelirlilerin ev dışında tercih ettikleri yiyeceklerdir.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günlük Öğünler

- Evlerinde ise öğle öğünü hafif yiyeceklerle geçirilmekte, dikkat ve özen akşam yemeğine yöneltilmektedir. Bölge evlerinde en çok önem verilen yemek öğünü akşamdır. En emek yoğun ve en lezzetli yemekler akşam öğünü için hazırlanmaktadır.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Tarım alanlarının büyük kesimine tahıl ekilmektedir. Tahıl ürünleri arasında birinci sırayı buğday almakta, bunu sırasıyla arpa ve mercimek takip etmektedir. Türkiye darı ve mercimek üretiminin yarısı da bu bölgede gerçekleştirilmektedir.



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genel Bilgiler

- Bölgenin yöresel mutfaklarında görülen yemek çeşitlerine; karakavurma, borani, sarıksak aşısı, pişisi, börek çorbası ya da diğer adıyla tutmaç, bulgur ve kara etle yapılan yemekler, etli, salçalı, baharatlı sebze yemekleri ve bazı tatlılar örnek olarak verilebilir.

