



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ADANA LEZZETLERİ

Adana yöresinin zengin bir mutfağı bulunmaktadır. Mutfağın bu kadar zengin olmasının nedeni çeşitli kültürlerin etkisinde kalmasıdır. Adana yemeklerinin en büyük özelliği un, bulgur, et ve çeşitli baharatların kullanılmasıdır. Aynı zamanda süt, yoğurt, peynir ve çökelek de bol miktarda kullanılmaktadır. Adana kebabı çok ünlüdür. Bunun yanında bol yeşillik, ezme, salata yenir ve mevsimine göre ayran veya yöreye özgü şalgam suyu içilir. Kesme ya da hamur çorbası, yüzük çorbası, düğün çorbası, sebze yemeklerinden süllüm, mercimekli ıspanak başı, kabak çintmesi, bulgur yemeklerinden ekşili topalak, sarımsaklı köfte, içli köfte, sakatat dolması, kebablardan Adana kebabı, içeceklerden şalgam veya meyan kökü, tatlılardan karakuş tatlısı, taş kadayıfı ve halka tatlısı Adana mutfağının özgün yemeklerindedir.

