



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYONKARAHİSAR MUTFAĞININ ÖZELLİKLERİ

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Afyonkarahisar Mutfağı geleneksel lezzetleriyle zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Özellikle hamur işlerinde haşhaş ve haşhaş yağı kullanımı yaygındır, yemeklerde ise etin özel bir yeri vardır. Nohut ve buğdaydan elde edilen göce ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde çokça kullanılmaktadır. Afyonkarahisar Mutfağında 20'den fazla çeşitte yemeği yapılan patlıcanın özel bir önemi vardır. "Patlıcan böreği" ise Afyonkarahisar'a özgüdür. Afyonkarahisar'da özel günlerde kurulan meydan sofralarında toplu yemek yenir ve bu yemeğe "sıra yemeği" adı verilir. Sıra yemeğinde yemek çeşidi, verilen davetin özelliğine göre 10-15 çeşit yemekten 40 çeşit yemeğe kadar çıkabilmektedir. Sıra yemeğinin sonunda, sindirimi kolaylaştırması için "bamya" verilmesi de Afyonkarahisar'a özgüdür. Afyonkarahisar'a özgü yemeklerden, göce tarhanası; et yemeklerinden bütüm et, Afyon kebabı, paçık, duvaklı hindi; sebze yemeklerinden patlıcan böreği, ilibada dolması, patlıcan-pırasa-maydanoz-kabak musakkaları, düğülü yaprak dolması ve ekşili bamya tadılması gereken lezzetlerdir. Hamur işlerinde de arabaşı, ağzı açık, börek, haşgeşli (haşhaşlı) bükme, ocak bükmesi, katmer, cızdırma ve öğmenin ayrı bir yeri vardır. Afyonkarahisar Kaplıcaları ve içmeleri, bazı hastalıklar için şifa merkezidir. Çocuk felci, solunum yolları hastalıkları, şişmanlık, nevrofik bozukluklar ve kalp hastalıklarının tedavisinde etkili olan kaplıca ve içmeler sağlık turizmi için önem taşımaktadır.