



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AFYONKARAHİSAR YEMEK KÜLTÜRÜ

Afyonkarahisar, zengin ve çeşitli yemek kültürüne sahip. Tatlılar, et ve sebze yemekleri, hamur işleri kendi içinde çeşitlilik gösteriyor. Sadece patlıcandan yapılan 22 çeşit yemeğin yapıldığı Afyon aşçı yetiştirme bakımından Bolu - Mengen'den sonra ikinci sırada. Yöre mutfağı ağırlıklı hamura ve ete dayalı olmakla birlikte kaymağı ve lokumu gibi kendi üretimine dayanan bir çok çeşitlilik sunuyor. Bu zenginlik özellikle düğün, doğum ve asker yemeklerinde kendini göstermektedir. "Sıra yemeği" denilen davetlerde yemeğe; çorba ile başlanır, daha sonra et yemeği, arkasından mevsime göre sebze yemekleri gelir. Börek bu yemeklerin vazgeçilmez yiyeceği. Böreğin yanında vişne hoşafı ikram edilir, arkasından tadı olarak kaymaklı ekme kadayıfı, baklava irmik helvası, hurma tatlısı yendikten sonra üzerine bamya yemeği gelir. Sıra yemeği, meyve yada sütü tatlının yenilmesi ile sona erer. Yöre yemeklerinden birkaç tanesini sayacak olursak; çullama köfte, sulu köfte, ilibada dolması, sırt dolması, hamur işleri arasında; ağız açık, bükme, börek, bazlama, börek kenarı, haşhaşlı börek, ikiz börek, katmer, ocak bükmesi, şepit, azdırma, cücü, çörek, nohut çöreği, dolama, ev hamuraşı ev makarnası, nуска hamuraşı, sakala çarpan, velense hamuraşı, sebze yemekleri arasında; patkcan böreği, nohudu patlıcan, kavurmalı patkcan kebabı, patkcan kül, imam bayıldı, patlıcan köftesi, maydanoz musakka, Mekke göllesi sayılabilir.

