



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANADOLU'DA RAMAZAN

Nedim Atilla

Ramazan sofralarına ayrı bir özen gösteren Afyonlular, misafirlerine Zülbiye, nohutlu patlıcan musakka ikram ediyorlar. Tatlı olarak ise kaymaklı ekmek kadayıfı sofralardan eksik olmuyor.

Birçok uygarlığın yaşadığı, Osmanlı İmparatorluğu'na 92 yıl başkentlik yapan Edirne'de, saray mutfağından bugüne kadar gelen etli yemekler, hamur işleri ve tatlılar, özellikle iftar sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. İştah açıcılığı ve hafifliğinden dolayı sahur ve iftarda tarhana çorbası içme geleneği devam ediyor.

Edirne'de kuskus kapaması, yufkalı pilav, Rumeli lokması, salma, kıymalı saray pidesi, etli Rumeli lokması, kandili mantısı ana yemekler.

Tekirdağ'da ise Ramazan ayında iftar sofralarında genellikle düğün çorbasına yer veriliyor. Geleneksel olarak her yıl evlerde yapılan erişte ve yufkalar, Ramazan sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.

Kütahya'da ise bir aile, özellikle Ramazan aylarının aranan tatlısı olan güllacın üretimini 104 yıldır sürdürüyor.

Mahalli yemekleri oldukça zengin olan Balıkesir'de Ramazan ayında yapılan yemekler arasında keşkek, kapama, metez, kaymak hamuru, tirit ve tavuklu mantı bulunuyor.