İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

https://www.cumhuriyet.com.tr

İç Anadolu Bölgesi yemek kültüründe un ve bulgur başta gelir. Koyun eti, yoğurt, patates ve sebzeler önemli bir yer tutar. Bölge coğrafi ve iklim yapısı nedeniyle özellikle küçükbaş hayvancılık ve tahıl ürünlerinin tarımını yapılır. Bu nedenle buğday ya da bulgurdan yapılan çorba ya da yemekler ağırlıkla görülmektedir. İç Anadolu mutfağı, hamur işleri, et yemekleri, sulu yemekler ve yöresel tatlılarla ünlüdür.
İç Anadolu Bölgesi özellikle Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmiş medeniyetlerin yerleşim alanı olması nedeniyle tarihi özellikleri, kültürel birçok alanda devam ettirmektedir. Bölge, bu özelliği nedeniyle çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Farklı medeniyetlerin coğrafi ve iklim özellikleri ile birleşmesi sonucunda zenginleşen İç Anadolu mutfak kültüründe Anadolu tarihinde yer alan uygarlıkların özelliklerinin pek çoğunu görmek mümkündür. Pastırma bu yiyeceklerin önemlilerindendir. Özel günlerde kuzu tandır, bulgur pilavı, nohutlu yahni, su böreği, mantı, un helvası, sütlaç yapılır. Bölge halkının temel besin kaynaklarından biri de beyaz un ve beyaz sekerdir. Bazlamada iç Anadolu'da yaygın olarak yapılan sacda pişirilen ekmek çeşitlerinden biridir.
ET YEMEKLERİ
İç Anadolu Bölgesi'nde et tüketimi yaygındır, özellikle kırmızı et ve tavuk eti kullanılır. Kebaplar, kavurma ve tandır gibi et yemekleri bölgenin karakteristik lezzetlerindendir. Ankara özellikle döneriyle ünlüdür.
SULU YEMEKLER VE ÇORBALAR
İç Anadolu mutfağı, sulu yemekler ve çeşitli çorbalarla da öne çıkar. Mercimek çorbası, yayla çorbası, tarhana çorbası ve düğün çorbası gibi çorbalar, bölgenin özelliklerindendir. Ayrıca, nohutlu ve fasulyeli sulu yemekler de popülerdir.
BULGUR VE PİLAV
İç Anadolu Bölgesi'nde bulgur ve pilav yemekleri önemli bir yer tutar. Köfteli bulgur pilavı, içli pilav, arpa şehriyeli pilav ve sebzeli pilav gibi çeşitli pilav yemekleri bu bölgede sıklıkla tüketilir.
HAMUR İŞLERİ
İç Anadolu mutfağı, hamur işleri ve börek çeşitleri konusunda oldukça zengindir. Mantı, gözleme, çiğ börek, yufka böreği ve su böreği gibi hamur işleri, bu bölgenin yemek kültüründe önemli bir yer tutar.
YÖRESEL PEYNİRLER
İç Anadolu Bölgesi, yöresel peynir çeşitleriyle de ünlüdür. Divle obruk peyniri, Ankara sürk peyniri ve Konya tulumu bölgenin önemli peynir çeşitlerindendir.
TATLILAR
İç Anadolu Bölgesi mutfağı, sütlü tatlılar, şerbetli tatlılar ve helva çeşitleriyle de öne çıkar. Kaymaklı ekmek kadayıfı, kalburabastı, sıvama, irmik helvası ve aşure gibi tatlılar, bölgenin tatlı kültürünü temsil eder.

© lezzetler.com tarif no:52170 • adı:İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü • gönderen:nakiş • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:45