



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKESİR BURHANIYE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

Burhaniye ilçesi Ege bölgesinin kuzeyinde yer almaktadır.

İlçede Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı hakimiyetlerinin izleri görülmektedir. Bununla birlikte kurtuluş savaşında ise ilçe Kuva-i Milli karargahı olarak ifade edilmektedir. En eski yerleşim yeri "Anahor (Pidasus)" dur. Bu yer Mysialılar tarafından kurulmuş yerleşim yeridir.

İlçe adını ise Osmanlı hükümdarı olan Abdülhamit'in oğlu Burhanettin'den almaktadır. İlçede bulunan Ören mahallesi ise ünlü turistik bir mahalledir. Antik çağlardaki ismi "Adramytteion" olarak bilinmektedir.

İlçenin geçim kaynağı diğer ilçelerde olduğu gibi zeytin ve zeytinyağından oluşmaktadır. Tarımsal faaliyetlerde ön plandadır.

Körfez ilçeleri için zeytin ve zeytinyağı ekonomilerine olumlu etki etmektedir. İlçe topraklarının büyük bir kısmı tarım arazisinden oluşmaktadır. Bu arazinin yüzde 75 zeytinliklerle kaplıdır. İlçede sadece zeytin değil, birçok meyve ve sebze yetişmektedir. Ayrıca yöre için mantar yetiştiriciliği de önem arz etmektedir.

Burhaniye ilçesi halkının çoğunluğu etnik yapıya sahiptir.

Özellikle muhacirler ve mübadiller bölgeye zengin bir kültür sunmaktadır. Özellikle ilçede son yıllarda artan bir iç göçle kozmopolit bir ilçe olmuştur. Burhaniye ilçe merkezinde köylerin aksine daha modern yaşamlar söz konusudur. Mutfak kültürleri de yine bütün bu gelişmelerden oldukça etkilendiğinden ot yemekleri, zeytinyağlılar ve deniz mahsulleri olmak üzere çeşitlilikten söz edilmektedir.
