



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALIKESİR MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Balıkesir İli coğrafi şartları ve çeşitli etnik grupları coğrafyasında barındırması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Her etnik grubun kendine has bir mutfak kültürü olduğu gibi zamanla etkileşimleri de olmuştur.

İlin coğrafyasında tarıma elverişli toprakların büyük bir kısmında tahıl ekimi yapılmaktadır. Geri kalan kısımlarda ise baklagiller ve sanayi bitkileri yetiştirilir. Körfez Bölgesi'nde zeytin üretiminin gelişmiş olması yemeklerde zeytinyağı kullanımının yaygın olmasını sağlamıştır. Balıkesir yöresinde iç kesimlerde yemeklerde zeytinyağının yanında çiçek yağı ve tereyağı da kullanılmaktadır.

Yöre mutfağı sebze ve ot yemekleri yönünden zengin olup yöre mutfağında ünlü birçok yemek vardır:

Askalubrus, Mürdük Aşı, Sarmaşık, Börülce, Acı Filiz Kavurması...

Yörede hayvancılık gelişmiş olup hayvansal ürünler tüm sofralarda yerini almıştır. Hayvansal gıdalarda Manyas, Gönen ve Susurluk İlçeleri tanınmıştır. Bunun yanında Körfez Bölgesi'nde beslenme de deniz ürünleri önemli yer tutmaktadır. Deniz ürünleri taze yenildiği gibi tuzlanarak da uzun süre saklanıp tüketilmektedir.

Ayrıca hamur işleri de yaygın olup tüketimi fazladır. Manti ve börek yapımlarının yanında köylerde mayalı ekmeğin yapımı da hamur işleri arasına girmektedir.

Balıkesir mahalli yemekleri oldukça zengindir. Bu yemekler özellikle düğün, hayır gibi törensel mahiyetteki toplantılarda hazırlanmakta ve davetlilere sunulmaktadır. Bu yemekler arasında tirit, börülce, sura, manav tarhanası, saçaklı mantı, keşkek, mafis, güveç, peynirli patlıcan, düğün çorbası , zerde gibi yemekler ile Balıkesir Kaymaklısı, hoşmerim, kalbura bastı gibi tatlılar dikkati çekmektedir.