



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZLİ GASTRONOMİ HARİTASI

Prof. Dr. Serkan Bertan

Pamukkale ve Merkezefendi ilçelerinde; Denizli tandır kebabı, kuru patlıcan dolması, keşkek, irmik tatlısı, tarhana, etli nohut, etli bamyalı fasulye, katmer, Acipayam İlçesinde; top tarna, tarnaşı, arabaşı, sareli (sareyli), sulu dirlime, bibertuzu, pekmezli un helva, etli kuru biber patlıcan dolması, erişte çorbası, bişi, nohutlu tavuklu bulgur pilavı, soğanlı yoğurt böreği, haşhaşlı çörek,
Babadağ ilçesinde; keşkek, erişte çorbası, pekmez köftesi, patlıcan közlemesi, şakşuk yemeği, etli gevrek, kuru patlıcan dolması, soğanlı gevrek, pekmezli top helva, pekmez bulamacı, kuyu tandır, tesbi aşı, amedi böreği, arabaşı, kıkırdak beyzimesi, top tarhana aşı,
Baklan İlçesinde; tarhana aşı, arabaşı, nohut aşı, keşkek, et yemeği, kabak tatlısı, tutmaç çorbası, topalak aşı, yaprak sarma, patlıcan közlemesi (yoğurtlu), çiğirdek (haşhaşlı ekmek), göce köttüsü, biber aşı, un helvası, kuru biber ve patlıcan dolması, aşure,
Bekilli ilçesinde; depit aşı, katmer, keşkek, irmik helvası, pişmiş tarhana,
Beyağaç ilçesinde; yoğurtlama, topan tarna, acılı kavurma, erikli kuru fasulye, erikli et kavurma, topan tarhana, tavuk ekşilemesi, kırtıl çayı, taze fasulye yoğurtlaması, keşkek, sareli tatlısı, pekmezli nişasta helvası tatlısı, pekmezli tatlı, erik ekşili tez turşu,
Bozkurt ilçesinde; cızlama, kiide, muhacir böreği, muhacir somunu, katıklı dolma, düğün kolacı, sütlü biber aşı, sütlü çorba, dolama, Buldan ilçesinde; balcan soğan, çağla dövmesi, göce aşı, kuru dolma, saraylı tatlısı, buldan simidi, buldan pidesi, dizi biber, dizi fasulye, dizi erik, dizi bamyalı kabak pidesi, bulambaç tatlısı, köğtü, günbalı, Çal ilçesinde; börülce gevreklemesi, yaprak sarma, keşkek, depit aşı, etli kuru patlıcan dolması, katmer, soğan böreği, kuru biber turşusu, çiğirdek tatlısı, kabak tatlısı, irmik helvası, pekmez, arabaşı, yaş üzüm reçeli, bessel tatlısı, kuyruk helvası, etli bamyalı ovalamaç, kemikli bulgur aşı, pirinç aşı, kabak aşı, sulu kavurma, ala dana bükmesi, Süller baklavası, Çal pidesi,
Çameli ilçesinde; meneviş yoğurtlaması, kuru fasulye, kuru biber yoğurtlaması, leğen böreği, oğlak kebabı, tarhana çorbası, arabaşı, kuru biber ekşilemesi, acılı ezme, alabalık, gındıra çorbası, tandır,
Çardak ilçesinde; yaprak sarma, keşkek, topça, tarhana, gömbe, kapama, pancar kavurması, bulgur aşı, nohut aşı,
Çivril ilçesinde; dişli balık dolması, keşkek, katmer, omaç omeç ovmeç, arabaşı, gömbe, hamursuz, pelte, etli topça, topalak aşı, kuru patlıcan yemeği, haşhaşlı katmer, yoğurtlu patlıcan gömbesi, çoban helvası, kaymak baklavası, pekmez bulamacı, un helvası, garma gatma, incir dolması, bükme, etli bamyalı topalak aşı, bulgurlu patlıcan aşı, etli topça, kaymaklı baklava,
Güney ilçesinde; çaput aşı, keşkek, kuru patlıcan dolması, garma gatma, çiğ sarma, köz turşusu, dığan katmeri, koruk turşusu, göce aşı, tarhana, pekmez bulambacı, un helvası,
Honaz ilçesinde; etli bakla fasulye, bakla kaynatması, yuvalama, gömbe, arabaşı, Kale ilçesinde; biber tatarı, baklava, karışık etli dolma, damat şurası, yağda kızartılmış çitir biber, biber dolması, üç kulak tatlısı,
Sarayköy ilçesinde; etli kuru fasulye, keşkek, tarhana, etli bamyalı patlıcan közleme, dolma, molivelli turşusu,
Serinhisar ilçesinde; patlıcan dolması, etli nohut yemeği, tana (tarhana) aşı, gavurma aşı, leblebi ve
Tavas ilçesinde; içli-dışlı tahanlı pide, top tarhana (etli), kuru patlıcan dolması, kaşık helva, Tavas baklavası, Tavas güveci, gaygana tatlısı, tenem helva, kuyruk helvası, saraylı tatlısı, soğan aşı, gelin turşusu, toga aşı, un helvası, bisi bisi, yavan tarhana aşı, erişte, şipit, Tavas yoğurdu (koyun, bakraç yoğurt) ve tutmaç aşı yöresel lezzetler olarak Denizli Gastronomi Haritasında yer aldı.