



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DIYARBAKIR LEZZETLERİ

Anadolujet Magazin

Medeniyetlerin beşiği Diyarbakır'da hayatın başlangıcı neredeyse insanlık tarihi ile aynı zamana dayanır. Bu şehir, aynı zamanda buğdayın insan eliyle tarımının yapıldığı ilk topraklara sahiptir. Diyarbakır'ın köklü kültürel geçmişi mutfağına da aynı zenginlikte yansır. Hayvancılığın coğrafyanın uygunluğuna bağlı olarak en eski merkezlerinden biri olan bölgede et yemekleri ve kebaplar yaygındır. Ancak Diyarbakır mutfağını et yemeklerinden ibaret görmek haksızlık olur. Birçok tahıl ve bakliyatın kullanıldığı yöre mutfağında sebze yemekleri de yer tutar. Diyarbakır mutfağı sebzelerin de ötesinde çeşitli meyveleri de farklı biçimde değerlendirip tencere yemeklerinde kullanan bir özellik sunar. Sonbahar ve kış aylarında yapılan ayvalı kavurma Diyarbakır mutfağının bu türdeki özgün değerleri arasındadır. Ünü tüm Türkiye'yi saran kaburga dolması ise yine Diyarbakır'ın lezzet hazinelerindendir. Tatlı denildiğinde ise Diyarbakır burma kadayıfı her zaman baş köşededir.