DİYARBAKIR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Diyarbakır deyince çoğu zaman dağ, taş bir de karpuz gelir akla. Bağlık, bahçelik, meyvelik bir yerle bütünleşmeyen Diyarbakır, bunun tam aksi. Kalenin hemen arkası bağ, bahçe, ova. Şeftali, karadut ve çeşitli meyvelerin yetiştiği Diyarbakır, yemekleri açısından gerek hayvansal gerek tahıl ürünleri bakımından çeşitlik gösterir. Yemekler genellikle et ağırlıklı. Acılı, baharatlı ve yağlı. Diyarbakır'ın ova kesiminde yani Bismil, Çınar ve Silvan'da mercimek, buğday, arpa ve pamuk; Kulp ve Lice'de ceviz, nar, Çermik ve Çüngüş'te üzüm yetişir. Diyarbakır'da 38 çeşit üzüm bulunuyor ve her birinin çeşitli özellikleri bulunuyor. Diyarbakır'da gece gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olması üzümü olumlu yönde etkiliyor. Diyarbakır mutfağında koyun eti yaygın kullanılıyor. Geleneksel yemekler arasında yer alan meftune koyun etiyle yapılan yaygın yemeklerden. Etli dolma, bacan venk, ekşili dolma, lepik, habenisk, kürt mustafa yemeklerden bir kaçı. Bol yağlı, acılı, ekşili mutfağıyla ün salmış Diyarbakır, Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfağının tipik özelliklerini de taşıyor. Zeytinyağı bölgede pek ilgi görmüyor. Et, çoğu kez patlıcan ve domatesle birlikte kullanılıyor. Tarım alanına göz attığımızda buğday, arpa darı, pirinç, mercimek, pamuk ve tütün yetiştirildiğini görüyoruz. Ekşi Diyarbakır yemeklerinin olmazsa olmazı. Sumak veya limonun katıldığı yemekleri sık sık görüyoruz. Habenisk yemeği "sağ mercimek" denilen mercimekten yapılıyor. Sağ mercimek; bütün kırılmamış olan mercimek türü.

© lezzetler.com tarif no:27177 • adı:Diyarbakır Mutfak Kültürü • gönderen:mis • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:03