



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EDİRNE YEMEK KÜLTÜRÜ

Edirne, Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapmış, saray mutfağını tanımış bir sınır kenti. Avrupa'ya yüzünü dönenlerin ise son durağı. Edirne'ye gidince ne yenir, Edirne ciğeri... Beyaz peyniri, kaşığı, ay çiçek yağı, badem ezmesi geçmiş günümüzde yaşatan bu ilin yemek kültürü için verdiğimiz birkaç örnek. Edirne nüfusunun çoğu kent merkezinde yaşıyor. Yörede; buğday, pirinç, şeker kamışı, ayçiçeği, kavun ve karpuz yetiştiriliyor. Bunların yanı sıra hayvancılık da çok gelişmiş. Ünlü Edirne beyaz ve kaşar peyniri özellikle kırsal kesimin önemli gelir kaynakları arasında.

Bedesten ve Alipaşa Kapalı Çarşısı'nda Edirne'nin yöresel ürünlerini satın alabilirsiniz. Oradan ciğer yemek isterseniz ciğercilerin sıralandığı caddeye geçebilirsiniz. Bunun yanın Edirne çiğ böreği de her yerde yapılır ancak buradaki gibi lezzetli olmaz. Çiğ böreğin içine yoğurt, yumurta bir de hüner katıyorlar son olarak da Edirne havası. Akıtma, katmer, kulaç, yoğurtlu kulak; Tatar yemeklerinden köbete; mısır unuyla yapılan kaçamak, malika, etli marul dolması, ciğer sarma nohudu ekmek, katmerli pazı böreği yöresel yemeklerden bir kaç. Bir tür patlıcan salatası olan mamzama; Edirne'de ve özellikle Kırklareli'de bilinen üzüm suyuna hardal eklenerek hazırlanan hardaliye, labada adlı ottan yapılan borani; değişik türde bir peynir tatlısı olan belmuş; süte peynir eklenmesiyle yapılan akçakatık tatlılardan badem ezmesi ve gaziler helvası Edirne'nin en bilinen yöresel lezzetleridir.