



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EDİRNE MUTFAĞI

Anadolujet Magazin

Edirne mutfağı, Trakya'nın zengin ve kendine has özelliklerini barındıran bir mutfak. Patlıcan, kırmızıbiber, sarımsak, yoğurt, maydanoz ve zeytinyağı ile yapılan 'mamzana', Fatih ve Süleymaniye İmaretleri'nde, Edirne'de İkinci Beyazıt İmaretleri'nde cuma akşamları, ramazan ayı ve bayram akşamları halka dağıtılan 'zirva', içine kayısı, vişne, bal, üzüm, badem, incir, karanfil, haşhaş, safran konan kuzu veya tavuk etiyle yapılan ilginç tatlar arasında yer alıyor. Ayrıca ciğer sarması, akıtma, 'hardaliye' ve satır kebabının da Edirne'ye gidildiğinde mutlaka tadılması gerekiyor. Hardaliye için seçme üzümler ile hardalın sadece kabuğu kırılarak eziliyor. Üzümler aralarına vişne yaprağı dizilip küplere yerleştirildikten sonra üzerine kırılmış hardal ekleniyor. 10-15 gün sonra içilecek kıvama gelen hardaliye süzülüyor ve acı tadını gidermek için su ilavesiyle içiliyor.
