



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRESUN KAHVALTI SOFRASI

<https://karadeniz.gov.tr>

Kahvaltı sofralarında yörede yapılan bir peynir türü olan çökelek mutlaka bulunur. Yoğurttan yapılan süzme bulunur kahvaltı sofralarında. Eskiden hemen her evin ahırında inek bulunduğu için taze tereyağı da mutlaka yer alırdı kahvaltı sofralarında Yörede yetişen hemen bütün meyvelerden reçel yapılır ve kahvaltı sofralarında çeşit çeşit reçel bulunabilirdi. Pekmez de bu yörede çokça tüketilir. Mahalle / köy fırınında pişen ekmek veya ocakta pişirilmiş yufka, bazlama, zeytin ve bal hemen her sofrada görülen yiyeceklerdir. Bunlardan başka, kahvaltıda çorba da içilebilir. Özellikle pancar çorbası kahvaltılarda tercih edilir. Yine eski zamanlarda çocuklar için süte ekmek doğranarak övmeç denilen yiyecek hazırlanırdı.

Kahvaltı sofralarında çay içme alışkanlığı oluşmadan evvel çorba eşliğinde kahvaltı yapılırdı.

Kahvaltı sofraları bugün artık çaysız olmaz. Çaydan önce ise kahvaltılara özel bir içecek yoktur. Süt ve ayrandan başka komposto veya hoşaf içebilirdi.



Fotoğraf "akdağmadenli" tarafından gönderildi. 24.11.2020