



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRESUN DÜĞÜN VE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

<https://karadeniz.gov.tr>

Geleneksel düğünlerde düğün yemeği keşpektir. Özellikle ilin güneyindeki yerleşimlerde düğün, bayram ve benzeri kalabalık toplantılarda keşkek pişirilir. Düğünlerde ayrıca yörenin bilindik yemekleri hazırlanır. Keşkek yapılmayacaksa onun yerine etli bir yemek mutlaka yapılır. Pilav veya bulgur pilavı yapılır. Lahana sarması da düğün sofralarında mutlaka bulunur. Su böreği yapılır, yufka açılır. Çeşitli yemeklerden başka düğün yemeği olarak kavurma ve pilav, yaygın şekilde tercih edilir. Tatlı olarak burma tatlısı, şişko tatlı, lokma tatlısı ve sütlaç düğün sofralarında görülen çeşitlerdir.

Kalabalık bir grup misafirin ağırlandığı toplantılarda misafirlere atıştırmalık olarak veya tatlı niyetine haşlanmış armut ikram edilir.

Bayramlarda tatlı olarak burma tatlısı yapılır veya un kavru olarak helva yapılır, eve gelen misafirlere ikram edilirdi. Günümüzde evlerde tatlı olarak helva yerine daha ziyade baklava bulundurulmaktadır.