



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖRELE DONDURMASI (GİRESUN)

Mazisi 100 yıl kadar eskiye uzanan Görele dondurması, önceleri düğün, bayram gibi özel günlerde çocuklara ve konuklara ikram etmek üzere yapılmış. Süt, sahle, şeker ve meyan kökü ile yapılır. Görele dondurmasının en ayırt edici özelliği kıvam arttırıcı olarak kullanılan meyan köküdür. İlk olarak Görele'nin Daylı Köyünde yapılmaya başlanan dondurma, kısa zamanda yörenin aranan lezzetlerinden biri haline gelmiş. Günümüzde Görele'de dondurmacılar sokağında yılın her mevsiminde yapıp satılmaktadır.
