



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜMÜŞHANE YEMEK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR

Gümüşhanenin yemek kültüründe çorbalar yemek öncesinde yenildiği gibi, sadece ana yemek olarak tüketildiği de görölmektedir.

Gümüşhane yemek kültüründe çorba olarak; Gendime Çorbası, Katıklı Çorba, Düğöl Çorbası, Sütlü Düğöl Çorbası, Cenik Çorbası/Kara, Lahana Çorbası, Sütlü Çorba, Yoğurtlu Aş Çorbası, Cılbır Çorbası, Dırma Çorbası, Hoşveren Çorbası, Pancar Çorbası, Turşu Çorbası, Mercimekli Aş Çorbası, Mısır Çorbası/Katıklı Çorba, Bulgurlu Ispanak Çorbası, Kuşburnu Çorbası, Manti Çorbası, Kiriş Çorbası, Kesme Çorbası, Isırgan Çorbası, Bulgur Çorbası, Yeşil Mercimekli Aş Çorbası, Madımak Çorbası, Etli Madımak Çorbası, Mısır Çorbası, Taze Fasülyeli Bulgurlu Çorba, Kavut Çorbası, ve Kurut Katıklı Çorba mevcuttur.