



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARAMAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Konya'ya tarihi ve kültürel yakınlığı ve uzun yıllar ilçesi olması sebebiyle Karaman mutfağı zengin Konya mutfağı ile aynıdır. Konya'da olduğu gibi Karaman'da da çok sayıda etli ekmek, Fırın kebabı, Yaprak döneri salonları mevcuttur. Karaman'ın zengin tarihi ve kültürü yanında, mutfağında farklı lezzetleri de barındırmaktadır bunlardan: Batırık, Arabaşı Çorbası, Calla, Bulamaç, İlisıra dolması, Sulu pilav, Çorba çeşitleri, kaygana, yöresel helva çeşitleri ilk akla gelenler.

Karaman Mutfağı tarımsal ürün ağırlıklıdır. İde bulgur pilavı baş yemek olarak hemen her gün yenilmektedir. Özel günlerde şebit pilav ve etli ekmek yapılır. Arabaşı çorbası, Calla, Gılan Böreği, Guymak, Zülbiye, Batırık, Zerde, Palize tatlısı yöreye özgü yemeklerdir. Karaman yöresine ait 200 civarında çorba, yemek ve tatlı çeşidi bulunmaktadır.

---