



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONYA MUTFAĞI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Konya Mutfağı, Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevî adap ve erkânıyla yoğrulan muhteşem bir oluşumdur. 13. yüzyıldan günümüze koyduğu kurallarla klasik özellikler taşıyan, hatta Klasik Türk Mutfağı'nın dayandığı ana köklerden birini oluşturan Konya Mutfağı bu nedenle Türk Halk Mutfağı'nın dışında tutulması gereken bir mutfaktır. Konya Mutfağı, mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine özgü bir mutfak ve bu mutfakla ilgili inanılmaz zenginlikte bir mutfak kültürü meydana getirmiştir. Selçuklu saraylarında altın tepsi ve sahanlarda yemeklerin Oğus resmine uygun olarak düzenlendiği; mutfakla ilgili ilk ekipleşmenin Mevlevî Mutfağı'nda başladığı, dünyada adına muhtemelen anıt mezar yaptırılan ilk aşçıbaşının (Ateşbaz-ı Velî) Konya'da bulunduğunu söylemek Konya Mutfağı'nın ihtişamını belirtmeye yetecektir. Konya'da dışarı yemekleri olarak üç nefis yiyecek dikkati çeker. Fırın Kebabı, Etli kumek ve Peynirli Pide. Bu üç yiyecek Konyalıların olduğu kadar yabancıların da çok ilgisini çeken yiyeceklerdir.