KONYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Yöre ürünleri, Konya'da zengin bir beslenme kültürü yaratmıştır. Yoğun buğday ve sebze üretimi ile birlikte hayvancılıkta beslenmenin temel kaynaklarındandır. Tandır böreği, çarşı böreği ve sedirler böreği de Konya'da özgün börek türlerinin başlıcalarıdır. Böreklerin yanı sıra etli yemek (pide de denmektedir) tüketimi de oldukça yaygındır. Konya'da helvanın da birçok çeşidi bulunmaktadır. Bunların başlıcaları çöğenli şeker helvası, dut pekmezi yada unlu pekmez helvası, susamlı, cevizli ve tahinli helvadır. Konya'nın kendine mahsus yemeklerinden en önemlisi tandır kuzusu (çebiç) dur. Ayrıca toyga çorbası, mercimekli oğmaç çorbası, arabaşı çorbası, fırın kebabı, etli ekmek, gerdan pişirmesi, topalak köftesi gibi yemeklerde özgüdür.
Çorbalardan Tayga, Mercimekli Oğmaç, Arapaşı,Tandır, Bamya, Süt, Tutmaç ve Erişte Çorbası
Et Yemeklerinden, Fırın Kebabı, Etliekmek, Çullama, iki bıçak arası ciğer, Topalak Köfte, Cella
Ekşili Kabak, Yumurtalı Kabak, Zülbiye (Papaz Yahisi), Patlıcan Bayıltan, Lahana Kapaması, Patlıcan Böğürmesi, Çöpleme
Böreklerden Peynirli Kıymalı Börek, Kıkırdaklı Börek, Tandır Saç, Su, Sedirler ve Tatar Böreğini geleneksel yemekler arasında sayabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:31687 • adı:Konya Yemek Kültürü • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2024 - 04:40