KÜTAHYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Kütahya'da beslenme büyük ölçüde ev ürünlerine da ya n maktadır. 1960'lı yıll arda "Aşçı dükkanı" denen lokanta kent yaşamına girmiştir. Kütahya'da bu ğday ürünleri, hamurlula r ve süt ürünleri beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Ev makarnası dene n erişte, bulgur ve tarhana yörede en çok tüketilen yiyecekler arasındadır. Bağcılığın yaygın olduğu dönemlerde pekmez ve şıra çeşitli biçimlerde kullanılarak, kimi besin gereksinimlerini karşılamaktaydı. Yaygınlaşan kentleşme olgusu giderek bu beslenme biçiminde köklü değişimler yaratm ıştır. Yakın zamana kadar çarşı ekmeği, ev ekmeği ayrımı yapılan Kütahya'da beslenme artık büyük ölçüde Pazar ürünlerine dayanmaktadır. Yazdan biber, fasulye, patlıcan gibi sebzelerin kurutulması geleneği hala sürmektedir. Yerli halk sebze kurutması yanında salça, erişte, bulgur, nişasta, tarhana, turşu gibi genel tüketim maddelerini evde kendileri hazırla maktadır. Haşhaşlı, şibit denen saç pidesi beslenmedeki değişime karşın hala yaygın olarak yapılmaktadır. Kütahya'da böreklerde oldukça çeşitlilik görülmektedir.Gökçümen hamursuzu Şibit, gözleme, ıspanaklı şibit gibi. Günlük yiyecekler arasında tarhana ve bulgur önemli bir yer tutar. Ayrıca kızılcık tahrası yapılma ktadır. Cimcik denilen hamur yemeği yöreye özgü yemeklerin başında gelmektedir

© lezzetler.com tarif no:31729 • adı:KÜTAHYA MUTFAK KÜLTÜRÜ • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:00