



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARDİN YÖRESEL YEMEĞİ

Mardin'in kendine özgü yemekleri, yörede yetişen bitkilerin yardımı ve yaşam tarzının belirleyiciliğiyle geleneksel bir boyut kazanmıştır. Mardin mutfağının zenginliği, geçmiş uygarlıkların kültür birikimleri ve yöre halkının medeniyetteki değişim sürecinde kendilerini yenilemedeki yetenekleri ile kendilerini yenilemedeki yetenekleri ile açıklanabilmektedir.

Çeşitli dinlerin dinsel törenleri için hazırlanan yemekler, düğün, doğum ve ölüm sonrası geleneksel günler ve ayinler için özel olarak yapılan hayır yemekleri, yöre mutfağını oluşturan çeşitlerinden bazılarıdır.

Yöre has baharatlar kullanılarak lezzeti arttırılan geleneksel yemekler arasında, İkbebet (İçli köfte), Sembusek, İrok (kızarmış içli köfte), Kibe, Kitel, Raha, Kuzu çevirme, Kaburga dolması, Lebennyeye, zerde ve peynirli katmer sayılabilir.



Etlı Yaprak Sarma



Etlı Sarma



Etlı Kabak Dolma



Kaburga Dolması



İkebet



Pekmezli Kavurma