MERSİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Genelinde Mersin mutfak kültürü acılı, ekşili ve baharatlı yiyeceklerden oluşuyor. Özel günlerde daha çok kavurma, peynir böreği, bişi, şeker helvası ve cibir ile ince ekmek pişiriliyor. Mut yöresinde Arapaşı çorbası geleneksel yemeklerin başında gelir. Yayıktan çıkan ve yağı alınan ayran biraz kaynatılınca beyaz bir tortu oluşur; işte bu tortu çökelektir. Çökeleği alman ayran suyu kaynatılmaya devam edilirse kahve renkli bir tortu daha oluşur, bu da çökelek ekşisidir. Bu yörede nar ekşisine renginden dolayı kara ekşi diyorlar. Kahvaltıların ve öğle yemeklerine bazlamasız oturulmaz. İçine çökelek, peynir, soğanlı kavurma, sivribiber ve domates konup yenir.
Yazın domatesle hazırlanan ve öğle yemeklerinde tek başına öğün olabilen batırık, Mersin mutfağının olmazsa olmazı. Çorbalardan kulak, topalak, maş ve yüzük çorbası ünlü. Dolaz, cızlama, övelemeç, çileme, topalak, tava kebabı, cezerye, tantuni, samsıra, heleş, mollaç, keşkek (yahnili ve yoğurtlu), palize, su helvası, pekmezli ekmek ve gaygana yöre mutfağının başlıca yemekleridir. Mersin mutfağında eskilere dayanan yemeklerden biri kavut. Kavut; tahıl kırması, un ve şekerle hazırlanıyor.

© lezzetler.com tarif no:27524 • adı:Mersin Mutfak Kültürü • gönderen:kumru • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:11