



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

MİHRİOĞLU KONAĞI AFYONKARAHİSAR

Afyon Mihrioğlu konağındayız. Konak 1905 yılında yapılmış, restore edilerek yöresel yemeklerin sunulduğu bir mekan haline getirilmiş. Burada yapılan yöresel yemekler; tandır çorbası, Afyon tarhanası, Afyon keşkeği, konak kebabı, Afyon kebabı, suyakaçan, patlıcan musakka, patlıcan böreği, göce köftesi, erişte (peynirli ve maydanozlu) ve lense (yoğurtlu kayganalı ekmek) burada yapılan geleneksel lezzetler. Fiyat olarak da konak kebabı 18 TL, Afyon Kebabı 14 TL, suyakaçan 7 TL, gayganalı ekmek 5 TL. Tatlı olarak da Afyon'un meşhur lezzeti kaymaklı ekmek kadayıfı var.

Burası restore edilmiş tarihi bir konak olmasına rağmen bahçede alışık olduğumuz bir kafeterya görüntüsü var. Odalara ayrılarak her masanın farklı bir bölmesi oluşturulmuş. Avlunun bir köşesine küçük güzel bir şelale yerleştirilmiş, etrafında begonyalar ve renkli bir çok çiçekler var. Buranın müşterileri genelde Afyon'un gençleri diyebiliriz. Bu açık alanlar yazlık, konağın odalarında soğuk havalarda servis yapılabilir. Konağın odaları gene tarihi anlamda dekore edilmiş.



