



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NİĞDE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemeklerde ağırlık tarım ürünlerindedir. Niğde'de kışlık için kabak, biber vs. yiyecekler kurutulur. Şehriye(kuskus) kesilir. Kışlık ekmek yapımı ilin beslenme geleneğidir. Günümüzde tüm köylerde ve merkezdeki birçok evde kışlık ekmek yapılır. Rumeli göçmenlerinin getirdiği tepsi ekmeği ve kapama yemekleri de yaygındır. "Tirit": Ufalanmış ekmekler peynirle beraber yağda pişirilerek yapılır. Yağı çıkıncaya kadar çalkalanan yoğurda aşlık denilen dövülmüş buğday katılır. Bir kazanda kaynatıldıktan sonra kurutulur. Pişirileceği zaman suda eritilir, Buna "Aşlık" denir. Kuşbaşı et, sarımsak, biber, domates ile yapılan Niğde Tavası ilin meşhur yemeğidir.

© lezzetler.com tarif no:25756 • adı:Niğde Yemek Kültürü • gönderen:Saadet • indirme tarihi:01.04.2025 - 03:02