



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ORDU MUTFAK KÜLTÜRÜ

Kenan Pala

Bu yörede ot ve turşu çok tüketilmektedir. Fasulye turşusu gibi turşu çeşitleri yöre halkı tarafından yapılır ve genellikle yağda kavrulularak tüketilir.

Kuru fasulye de çeşitli mutfaklarda kullanılmaktadır. Geleneksel lezzetlerden biri de mısır unu hamuruyla yapılan pancar dolması, pancar ve fasulyeden hazırlanan dibledir.

Düğünlerde genellikle keşkek yapılır.

Bir diğer yöresel gelenek de kapalı pide ekmeklerini yerel fırınlarda pişirip hafta sonları kahvaltıda tüketmektir.

Bu yörenin en dikkat çekici yanları arasında galdirik, sakarca ve melocan gibi çok sayıda yabancı otan yapılan yemeklerdir.

---