



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANİYE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yöre mutfağının en önemli malzemesi bulgurdur. Bu bakımdan yöresel yemeklerin çoğu bulgur ile yapılır; içli köfte, mercimek köftesi, çiğ köfte, kısır, sarmaiçi, bulgur pilavı, batırık gibi... Diğer belli başlı yemekler ise; tirşik (pancar), toğga, çiçcice (domatesli pilav), kuru fasulye, nohut yemekleri, lahana sarması, patlıcan dolması, yüksük çorbası, malota çorbası, tarhana çorbası, mevsim itibariyle çeşitli sebze yemekleri ve etli kömbedir. Ayrıca Ramazan Bayramında kuru kömbe ve pekmezli yapılır.
