



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANLIURFA MUTFAĞI

<https://www.sanliurfa.bel.tr>

Urfa Mutfağını, müstesna konumuna getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Hz. İbrahim (a.s)'in sofrasından eksiltmediği "Tırıt" yemeği ve misafirperverliği, ateşe atılması ile öykülendirilen "Çiğköfte"si her Urfa'nın mutfağında yaşattığı en önemli mirastır.

Kebabın diyarı Lahmacun'un anavatanı olan Urfa, Dünya tarihinin yazılmasına kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir. Urfa mutfağında, köfte ve kebab çeşitleri en çok bilinen yemeklerdir. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; sebze üçüncü planda kullanılır.

Patlıcanlı kebab, Domatesli Kebab, Haşhaş Kebabı, Keber Kebabı ve Ciğer Kebabı çok fazla tüketilen Urfa'ya özgü kebab çeşitleridir.

Genellikle yaz mevsiminde patlıcanlı ve domatesli kebab, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden oluşan fırın ağırlıklı yemekler, kış mevsiminde et yemekleri, çorbalar ve pilav çeşitleri yapılır. Sonbahar ve kış aylarında çiğköfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında ise yumurtalı köfte daha çok yapılır.

Urfa Mutfağında, hangi mevsimde olursa olsun misafir çağırıldığında, mutlaka etli bir yemek yapılır. "Bostana" veya "Cacık", fazladan olarak "Dolmalı Köfte" veya "İçli Köfte", sonrasında ise tatlı çeşidi olarak "Katmer", "Şıllık" veya "Kadayıf" tatlısı ikram edilir.