



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANLIURFA MUTFAK KÜLTÜRÜ

GAP Eylem Planı

Urfa'nın bütün yemekleri birbirinden lezzetli. İsofu, çiğ köftesi, yuhası, kebabı ve meşhur mu meşhur sıra geceleri.

Peygamberler şehri, inançlar diyarı, Mezopotamya'nın en eski yerleşimi. El sanatları, folkloru, sanatçıları, türküleri ve mutfağıyla ülkemizin en zengin kültür birikimine sahip şehirlerden biri Şanlıurfa.

Şanlıurfa bir başka... Balıklıgöl, Anzelha Gölü, Çile Mağarası, hepsi birbirinden anlamlı ve değerli, kutsal adlandırılan şehir.

Halil İbrahim Sofrası deyimi hiç bir öğün misafirsiz yemeğe oturmıyan Hz. İbrahim'den geliyor. Bu herkesçe bilinen deyim öyle yerinde ki, Şanlıurfalılar bugün de misafir ağırlamaktan, konuklarına zengin mi zengin sofralar sunmaktan büyük mutluluk duyuyorlar.

Mutfak kültürü, geçmişten gelen en zengin kültürel miraslarımızdan biridir.

Urfa Mutfağını, müstesna konumuna getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Urfa mutfağında her milletten ve her kültürden izler var.

Hz. İbrahim'in sofrasından eksiltmediği "Tırıt" yemeği ve misafirperverliği, ateşe atılması ile öykülendirilen "Çiğköfte"si her Urfa'nın mutfak kültüründe yaşattığı bir mirastır.

Urfa, dünya tarihinin yazılmasına kaynak teşkil ettiği gibi, insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir.

Urfa mutfağında, köfte ve kebab çeşitleri çok yaygındır. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; ardından sebze gelmektedir.

Her yerde temel olan üç öğün yemeğin yanı sıra sürekli olmamakla birlikte yatsı namazından sonra dördüncü öğünde "Çiğköfte", "Kıyma", "Şire", "Palıza" ve meyve yenmesi, Urfa Mutfağına özgüdür.

Yaz mevsimi patlıcanlı ve domatesli kebabı, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden oluşan fırın ağırlıklı yemekleri de beraberinde getirir.

Urfa etli yemeklerin merkezidir belki de... Mevsimin, saatin ne olduğunun önemi yoktur; misafire mutlaka etli bir yemek yapılır.

Urfa sıra geceleri'nin baş tacı çiğköftedir.