



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANLIURFA YEMEK KÜLTÜRÜ

Halil İbrahim sofrası denince akla cömertlik, bereketli sofralar ve misafirperverlik gelir. Şansımız, Anadolu gibi zengin toprakların bir parçası olmak, dünyanın belki de hiçbir yerinde göremeyeceğiniz misafirperverliği yaşadığımız coğrafyada görmek. Bu kültürün yaşadığı kentlerimizden birindeyiz.

Şanlıurfa Güneydoğu Anadolu mutfağının karakteristik özelliklerinin hemen hemen hepsini taşıyan bir yöre. Bol salçalı, acılı ve baharatlı yemekler mutfak kültürünün temelini oluşturuyor. Baklagillerin yanı sıra yarma denilen buğday, çorbalar ve soğuklarda kullanılıyor. Urfalılar misafir ağırlamak ve onlara çeşitli yemekler ikram etmekten büyük bir zevk alıyorlar.

Şanlıurfa'nın yöresel yemekleri arasında; ayran çorbası, hamurlu, pıt pıt, sarı çorba, çağala aşısı, pakla aşısı, ıttı bastırması, soğan tavası, su kabağı, bütün balcan, sarımsak aşısı, kaburga, isot çömleği, bamya çömleği, acır annaziği, tatlı bamya, erik tavası, lolaz dürmüğü, saca basma, döğmeç, ekme aşısı, kenger aşısı, semsek, has dolması, mimbar, acır bastırmasını sayabiliriz.

