



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANLIURFA MUTFAĞI

Şanlıurfa Mutfak kültürü, geçmişten gelen en zengin kültürel miraslarımızdan biridir. Urfa Mutfağını, müstesna konumuna getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Urfa mutfağında Müslüman, Yahudi, Hristiyan, Türk, Arap, Süryani, Ermeni, Yezidi, vb. her milletten ve her kültürden izler bulabilirsiniz. Hz. İbrahim (a.s)'in sofrasından eksiltmediği "Tirit" yemeği ve misafirperverliği, ateşe atılması ile öykülendirilen "Çiğköfte"si her Urfalının mutfak kültüründe yaşattığı en önemli mirasıdır. Patlıcanlı Kebap 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. Lahmacun Urfa Mutfağında genelde sabah, öğle ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün yemek yenilir. Sürekli olmamakla birlikte yatsı namazından sonra 4. öğün olarak sayabileceğimiz "Çiğköfte", "Kıyma", "Şire", "Palıza" ve meyve yenmesi, Urfa Mutfağına özgü bir özelliktir. Sabah kahvaltılarını evlerde yapılır. Urfa'da, genelde akşam yemeği ana öğün yemeği olarak kabul edilir. Ana öğünde günlük yemek yapılır. Haşhaş Kebabı Ciger Kebabı Ağzı Açık 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. Boranı 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" ikram edilir. İlk başta çorba; yemeğin sonunda ise meyve ikramı yapılır. Sıra gecesinde misafirlere yapılan değişmez ikram ise çiğköftedir. Kadayıf Yukarıda kısaca belirttiğimiz özellikleri ve nitelikleri görmek, damağın aradığı tadı Urfa'da bulmak üzere yolunuz mutlaka bu şehre düşmeli...