



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİVAS MUTFAĞI

İklim koşullarından fazlasıyla etkilenen Sivas Mutfağı'nda en çok kullanılan malzeme "bakliyatlar". Sebze az yetişebildiği için, et yemekleri ve hamur işlerine ağırlık veriliyor. Kuskus, erişte ve çeşitli malzemelerle hazırlanan börekler, yemek saatlerinin aranan besinleri.. Şimdi çok yaygın olmasa da, geçmiş yıllarda Sivas'ta tüm evlerde kışa hazırlık çalışmalarının başında kuru et hazırlamak gelirmiş. Sonbaharda kesilen etler, kavrulup, küplere basılır ve ambarlarda bekletilmiş. Bunun da nedeninin yine soğuk iklim şartları olduğunu söyleyebiliriz. Sivas'ın en ünlü yemeği ise; "Pastırmalı madımak".

© lezzetler.com tarif no:36174 • adı:Sivas Mutfağı • gönderen:nihal ibrişim • indirme tarihi:10.04.2025 - 07:30