



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UŞAK YEMEK KÜLTÜRÜ

Anadolu kültürlerin beşiği. Bu kültürler uzak kentlere göç verince değişime uğrasalar da tencerelerde uzun yüzyıllar aynı yemekler kaynayabiliyor. Gidilen yerlere de yemek kültürü taşınıyor. Ege ve Orta Anadolu etkisindeki Uşak mutfağı ot-bitki yemeklerinden çok tahıl ve erkeç denilen erkek keçi etine dayanıyor. Ne var ki keçi ormanlara zarar verdiği için bir süre önce üretimi yavaş yavaş durmuş, yerine koyun yetiştiriciliği desteklenmiş. Uşak köylerinde keşkek yapmak başlı başına bir tören. Buğday kabuğundan ayrılıp ezilmesi için taş oyma dibeklerde ağaç tokmaklarla ve davul zurna eşliğinde dört kişi tarafından ritmik hareketle dövülüyor. Tarhana çorbası Uşak'ın en ünlü çorbasıdır. Bunun dışında salatalık yemeği, köpük helva, haşhaşlı ve tahanlı peksimet, cevizli baklava, bükme, kese ayranı, pide, cıbr çorbası ve düğün yemeklerinin vazgeçilmezi keşkek Uşak'ta önemli yemekler arasında. Doğu Ege'nin neredeyse tamamında ve Anadolu'nun çoğu bölgesinde olduğu gibi burada da et yemeklerinin ağır gelebileceği düşünülür ve son yemek olarak bol ekşili bamya ikram edilir. Uşak'ın bamyasında kurutulmuş dağ eriği vardır. Bamya olsun dağ eriği olsun hem çeşitleri hem de kurutulmuş olarak kullanılmaları bakımından Uşak'ın geleneksel mutfağına ait değil. Son yıllarda Güney ve Güneydoğu bölgelerinden çok göç aldığı için bu yörelerin mutfak kültürünü de almış ve kendi coğrafyasına uyarlayarak kullanmıştır.