**antalya [Testi Kebabı](https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/akdeniz-yemekleri/testi-kebabi-243108);**

Genellikle koyun eti ile testi içinde hazırlanan bu kebap, oldukça meşhurdur. İsteğe göre Akdeniz'in çeşitli balıkları ile birlikte de hazırlanabilir.

[**Taratorlu Tekir Tava**](https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/balik-yemekleri/taratorlu-tekir-tava)**;**

Akdeniz Bölgesi'nde sık sık tüketilen tekir, tarator sosu ile harmanlanır. Daha sonra tavada kızartılarak servise sunulur.

[**Kabak Çiçeği Dolması**](https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/sarma-ve-dolma-tarifleri/dolma-tarifleri/kabak-cicegi-dolmasi-tarifi)**;**

Ege ve Akdeniz'in yöresel yemekleri arasında yer alır. Sabah saatlerinde toplanan kabak çiçeği, klasik dolma tariflerinden sıkılanlar için ideal bir tarif.

[**Kabak Tatlısı**](https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/ramazan-yemekleri/bayram-yemegi-tarifleri/kabak-tatlisi-510553)**;**

Yeni yıl ve bayramlarda servis edilen kabak tatlısı, Antalya'nın meşhur tatlılarındandır. Özellikle kalabalık sofralarda kaymak ve dondurma eşliğinde sunulur.

**Enginarlı Girit Kebabı**

Enginarlı Girit kebabı [**Yunan**](https://blog.biletbayi.com/yunanistanda-ne-yenir-ne-icilir.html/) kültürünün bir meyvesi olarak görülen ancak Antalya’da da sevilerek tüketilen ve artık yöreselleşmiş olan bir lezzettir. Kuşbaşı doğranmış et, soğan ve enginar ile yapılan çok ilginç bir tattır. Günümüzde insanlar enginarlı Girit kebabı yaparken içine köfte de ekleyebiliyor. Ancak lezzetin özünde kuşbaşı doğranmış etler ile yapıldığını unutmayın.

**Çiğirdik**

Çiğirdik Antalya’da genellikle çayın yanında tüketilen atıştırmalıklardan biridir. Atıştırmalık olarak sürekli yapılan ilginç bir lezzet olduğunu söyleyebiliriz. Sadece susam ve üzüm pekmezi ile hazırlanan kare atıştırmalıkların tadı da kendini yedikçe yediriyor. Susamlı tatlılar Ankara gibi bazı şehirlerde sokaklarda seyyar satıcılar tarafından satılıyor. Ballı, pekmezli krokanları seviyorsanız yöresel bir krokan olan çiğirdik sizin için harika bir atıştırmalık seçeneği olabilir. Kalori yönünden de yoğun olduğunu söylemek gerekir.

### ****Ankara Tava****

Görüntüsüyle olduğu kadar lezzetiyle de şahane olan Ankara tava, şehrin sevilerek yenilen yöresel yemeklerinden biridir. Ankara tavası için her ne kadar sade bir yemek desek de, bir kere tattıktan sonra bu sadeliğin ardında yatan asıl lezzeti hissetmiş olacaksınız. Bu lezzetli yemeği oluşturan malzemeler ise şehriye, kemikli et, doğal, biber ve domatestir.

### ****Orman Kebabı****

Listemizde yer alan Ankara’nın ikinci kebap yemeği. İçerisinde yok yok. Adeta bir lezzet bombası bir yemek olduğunu söyleyebiliriz. Ankara usulü orman kebabı için gerçekten bir lezzet yumağı olduğunu söyleyebiliriz. Ülkemizin birçok yöresinde farklı çeşitlerde yapılan orman kebabı Ankara usulünde kuşbaşı etlerin kızartıldıktan sonra bir kez de güveçte fırınlanmasıyla yapılıyor. Çoğu kişi tarafından hangi usul ile yapılırsa yapılsın her zaman sevilen orman kebabını bir de Ankara’da denemenizi tavsiye ederiz.

### ****Yemlik Cacığı****

Yaz günlerinin vazgeçilmez bir cacık türü olan yemlik cacığı, yemlik otu ile yoğurdun bir araya gelerek yapıldığı bir soğuk bir içecek türüdür. Servis öncesi sarımsak ve sıvı yağ ile tatlandırıldıktan sonra yemeye hazır olan yemlik cacığı tadı ile insana adeta parmaklarını yedirtecek bir lezzete bürünüyor.

Adana

Şırdan

Adana’nın yöresel yemekleri arasında Şırdan da yer almaktadır. Hayvan sakatatından yapılan bu yiyeceğe talep şehirde oldukça fazladır.

Hayvanın midesinin bir bölümünden yapılan bu sakatat yemeğini tadabileceğiniz birçok nokta bulunmaktadır. Genellikle kullanılan hayvan sakatatı kuzu olmaktadır. Dolmanın içerisine özel olarak hazırlanan baharatlı pirinç eklendikten sonra pişirilerek sunulan bir yiyecektir.

Bici Bici

Sıcak yaz aylarında serinlemek için tüketilen yiyecekler arasında Bici Bici tatlısı ilk sırada gelmektedir. Hazırlanması çok basit olmakla birlikte tüketimi oldukça keyiflidir. Nişasta kullanılarak yapılan muhallebinin üzerinde bir parça buz rendelenerek hazırlanmaktadır.

Kırmızı rengini alması içinse en son özel şerbeti eklenmekte ve son dokunuş olarak gül suyu dökülmektedir. Hafif bir tatlı olması ve Adana’nın yüksek sıcaklığında ferahlamak için tercih edilmesi ile ün kazanmıştır.

Muzlu Süt

Sabah kahvaltı etmek için dışarı çıktığınızda Adana’da uğramanız gereken yerlerin başında Kazım Büfe gelecektir. Türkiye’deki sayılı büfelerden birisi olan bu mekanda denemeniz gereken şeyse muzlu süt olacaktır.

Birçok gurme bu içecek konusunda görüş ayrılığına sahip olsa da, gidip orada deneyenler bu güzel içeceği harika yaptıklarını söylemektedir. Tabi bunun yanında büfe içerisinde farklı içecekler, tatlılar, sabah atıştırmalıkları vardır.

Adana Kebabı

Adana Kebabı günümüzde ülkemizin her yerinde sunulmaktadır. Ancak gerçek kebabı tabi ki memleketinden yemek gerekmektedir. Bunun için il ve ilçelerde sayısız lokanta vardır. Şehirde en iyisi diye bir yer yoktur.

Adana Şalgamı

Şalgam hem farklı lezzeti hem de yararlı içeriği ile ülkemizde sıklıkla tüketilen bir içecektir. Adana ise şalgamın merkezi olarak kabul edilmektedir.

Çanakkale

### ****Tumbi****

Çanakkale’nin en özel lezzetlerinden biri olan Tumbi ile Çanakkale yöresel yemekleri listemize başlıyoruz. İçerisinde bolca sebze ve bakliyat bulunan tumbi oldukça doyurucu bir o kadar da lezzetli bir yemek. İçerisinde göce adı verilen bir çeşit buğday bulunuyor. Yemeğin özelliği de buradan geliyor.  Çanakkale’nin lezzetiyle büyüleyen yemeği Tumbi, göce, patlıcan, soğan, maydanoz ve domates ile hazırlanıyor.

### ****Çırpma****

Çanakkale mutfağından lezzetli bir atıştırmalık var sırada. Görünüş olarak ıspanaklı böreğe benzese de hem yapılış aşamasıyla hem de tadıyla çok farklı bir yemek. İsteğe göre kabak ile hazırlanabilse de asıl çırpmanın içerisinde ıspanak vardır. İçerisindeki ıspanakla tam bir vitamin deposu olan Çırpma, hamurdan yapılmasıyla da oldukça doyurucudur.

### ****Biga Köftesi****

Adının önüne meşhur kelimesi gelen birçok köfte yemişsinizdir. Ama bu köfteyi yedikten sonra yediğiniz köftelerin hiçbir özelliğinin olmadığını anlayacaksınız. Etinden içinde kullanılan diğer malzemelere kadar özenle seçilerek hazırlanan köfteler, bir kere deneyenin bir daha vazgeçemeyeceği bir lezzet.  Yaklaşık bir asırdır şehrin en önemli lezzetlerinden biri olan Biga Köftesi, Çanakkale gastronomi turizmi açısından da önemli bir yere sahiptir.

**Lüfer Pilavı**

Fotoğraf: Lezzet

Listemize göz attıysanız Çanakkale yemeklerinin farklılığına tanık olmuşsunuzdur. Her yemeğin yanına yakışan akşam yemeği sofralarının vazgeçilmesi olan pilav, genelde tavuklu, etli ya da nohutlu olarak bilinse de Çanakkale yöresinde pilav, Çanakkale mutfağının sevilen balığı lüfer ile birlikte yapılıyor. Balıkla pilav olur mu demeyin. Bu yemek pilavın balıkla ne kadar güzel olduğunu kanıtlar nitelikte.

### ****Basma Helvası****

Çanakkale’nin enfes yemeklerinden sonra sıra damak çatlatan lezzetleriyle fark yaratan tatlılara geldi. İlk sırada da herkes tarafından her çeşidi çok sevilen bir helva var. İrmik veya un açıkçası ne ile yapılırsa yapılsın helvanın her çeşidinin geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri vardır. Çanakkale yöresel tatlılarının en sevileni olan Basma helvası, Çanakkale sofralarında özellikle balık yemeklerinden sonra harika bir tamamlayıcı oluyor.

### ****Mafiş****

Ülkemizin birçok yerinde yapılan, bazı yörelerde hamur kızartması bazı yörelerde de pişi olarak bilinen tarif Çanakkale’de mafiş olarak adlandırılır. Özellikle sabah kahvaltılarında hamurun mayalanmasını beklemeden pratik bir şekilde yapılan Mafiş, canınız hamur kızartması çektiğinde hemen yapılabileceğiniz bir tarif.

İstanbul

**Ortaköy-Kumpir**

Ortaköy’ün en sevilen ve bilinen lezzetlerinden olan Kumpir, özellikle turistler tarafından çokça tercih edilmektedir. Sadece turistler değil yolu Ortaköy’e düşen İstanbulluların da yemekten son derece zevk aldığı bu lezzeti denemeyi unutmayın.

Boza

Bağışıklık sisteminin kuvvetlendiren boza darı, mısır veya bulgurla hazırlanabilen geleneksel bir Türk içeceği… Şahsına münhasır bu içecek, zengin besin değeri ve olası sağlık faydaları ile kış aylarının vazgeçilmezi oluyor.

**Kanlıca-Yoğurt**

Adını Osmanlı zamanından bir hikayeden alan Kanlıca semtinin en meşhur lezzeti yoğurdudur. Pudra şekeri ile beraber tüketildiğinde unutulmaz bir lezzete sahip olan bu yoğurdu denemeyi unutmayın.

**Beyoğlu Çikolatası**

Beyoğlu sokaklarının dört bir yanını saran o muhteşem kokusuyla Beyoğlu çikolatası lezzetiyle baş döndürüyor. Yıllardır kalitesini koruyan Beyoğlu çikolataları semtin her bir köşesinde mevcut. Bu lezzetin tadına muhakkak bakın deriz ama dikkat edin kendinizi çok kaptırmayın :)

## **İzmir Yöresel Yemekleri**

### ****Boyoz****

İzmir denilince akla ilk gelen lezzetlerden biri olan boyoz, İzmir yöresel yemekleri listesinin ilk sırasında yerini almaktadır. İzmir halkının kahvaltı sofrasından eksik olmayan boyoz, güne başlamanın en lezzetli halidir. Yanında yumurta ile birlikte tüketilir ve İzmirlilerin kahvaltı kültürünü yansıtır. İzmir dışındaki illerde çok fazla bilinmeyen boyozun, dondurulmuş halde de satışı yapılmakta ve böylece başka illerde yaşayanlar da bu lezzeti deneyebilmektedir.

### ****İzmir Tulumu****

Ülkemizde ünü tüm şehirlere yayılan peynirlerden biri olan tulum peyniri, İzmir yöresel kahvaltılarında olduğu gibi ülkemizin her yerinde kahvaltı sofralarının aranan lezzeti olmuştur. Diğer adı çoban peyniri olan İzmir tulumunun özelliği sadece koyun sütünden yapılıyor olmasıdır. İzmir denilince akla gelen ilk lezzetlerden biri olan İzmir tulumunun ana vatanı Bergama ilçesi olsa da İzmir şehir merkezinde de birçok yerde bulunabilir. Hatta tüm Türkiye’ye adını duyurmuş olan bu lezzet, İzmir dışında da Türkiye’nin her yerinde çoğu markette bulunabilir.

### ****Kumru****

Yine İzmir’e ait olan ancak ülkemizin her yerinde bilinen bir lezzetten bahsedeceğiz. Ülkemizin her yerinde sandviç denilince akla ilk gelen lezzet olan İzmir kumru, gerçek haliyle tabi ki İzmir’de yenir. Özellikle de ülkemizin en ünlü tatil yerlerinden biri olan [**Çeşme**](https://blog.biletbayi.com/cesmenin-yoresel-lezzetleri.html/)’de, hem plajlarda hem de sokaklarda pratikliğiyle ve lezzetiyle turistlerin en çok tercih ettiği yemek olma özelliğini taşır.

### ****Ekmek Dolması****

Ege’nin incisi İzmir’in belki de en orijinal tariflerinden biri ekmek dolmasıdır. Ekmeğin dolması mı olur dediğinizi duyar gibiyiz. Özel yapılmış dolmalık ekmekle çok da güzel olur. İzmir’ de birçok fırında ekmek dolması yapmak için sert kabuklu ekmekler yapılır. İçi oyulan bu ekmeklere kıymalı ya da kuşbaşılı harç doldurularak yapılan ekmek dolması, bereketli olması nedeniyle özellikle İzmirlilerin bayram sofralarının vazgeçilmez yemeğidir.

### ****İzmir Köfte****

İzmir mutfağında olduğu kadar ülkemizin her yerinde en çok yapılan ve herkesin sevdiği yemeklerden biri olan İzmir köfte Türk mutfağın en klasik yemeklerinden biri haline gelmiştir. Ancak adından da anlaşılacağı gibi bu yemek İzmir ile özdeşleşmiştir. İzmir mutfağının sadece ot çeşitleriyle ünlü olduğunu düşünenleri şaşırtan bu lezzet, nefis bir tencere yemeğidir.

### ****Lokma****

Osmanlı zamanından beri yapılan ve günümüze kadar popülerliğini koruyarak gelen lokma, İzmir yöresine ait bir tatlıdır. Ancak İzmir’le kalmayıp tüm Türkiye’de meşhur olmuştur. Birçok şehirde zincir haline gelmiş lokmacılar varken İzmir’de genelde lokmaya para verilmez. Bu nedenle de İzmir’de sosyal açıdan lokmanın büyük önemi vardır.

### ****Şambali****

İzmir’in meşhur sokak tatlısı olan şambali, İzmir’in her köşesinde bulunan seyyar satıcılar tarafından satılan harika bir tatlı. İzmir’in yöresel tatlıları arasında önemli bir yere sahip olan şambalinin en güzeli İzmir’de Kemeraltı Çarşısı’nda yeniyor. Görünüş itibari ile revaniye benzese de tadına baktıktan sonra farkı anlaşılan bu tatlı kek ve şerbetin harika birleşimi ile hazırlanıyor. Arasına konulan kaymak ve üzerine eklenen badem lezzetine lezzet katıyor.

Konya

### ****Çebiç****

Çebiç, Konya’nın en yöresel lezzetlerinden biridir. Üstelik bir hayli ilginç olduğu da söylenebilir. Konya’da bir hayli farklı kahvaltı deneyiminde bulunmak isterseniz çebiç tam size göre olabilir. Çebiç yiyecekseniz kahvaltı için bir hayli misafir evinde olmanız gerekir çünkü kuzu ciğerinin elde edilmesi için ızgarada pişirilme süreci oldukça uzundur.

### ****Etli Ekmek****

Konya denildiğinde akla gelen ilk lezzet etli ekmektir. Etli ekmeğin neden Konya ile bu kadar özdeşleştiği bilinmez ama bugün ülkemizin hangi köşesinde deneyimlerseniz deneyimleyin etli ekmek denildiğinde Konya usulü olup olmadığı sorgulanmaktadır. En güzel etli ekmek deneyimini tatmak için ise bu lezzetin ana vatanı olan Konya’da etli ekmek yemeniz önerilir. Genellikle lahmacun ile bir hayli benzer bir görüntüsü olması nedeni ile karıştırılsa da etli ekmeğin tadı lahmacundan gerçek anlamda farklıdır.

### ****Mevlana Böreği****

Mevlana böreği Konya’ya özgü olan kahvaltılıklardan biridir. Bu kahvaltılığı deneyimlemek için kahvaltı mekânlarına gidebilirsiniz. Konya Mevlana böreğinin kendine özgü bir görüntüsü bulunuyor. Üçgen bir şekilde hazırlanan ve içerisinde iç harcı bulunan bir börektir. Parça parça tüketmenin mümkün olduğu Mevlana böreğini bir kere yedikten sonra durmakta güçlük çekebilirsiniz.

### ****Dilber Dudağı****

Görüntüsü de en az tadı kadar iştah kabartıcı olan bu lezzetin ismi Dilber Dudağı tatlısı. Şerbetli tatlıların şahı olarak gösterebileceğimiz Dilberdudağı, minik sandviçler şekline getirilen hamur parçalarının içerisine bol ceviz konularak hazırlanıyor. Konya’nın yöresel yemekleri listesine giren bu çıtır baklava, fırında kızartıldıktan sonra şerbetlenip sofralarda yerini alıyor.

### ****Höşmerim Tatlısı****

Akşamları yemekten yaklaşık bir saat sonra tatlı bir şeyler isterseniz höşmerim önünüze gelecektir. Konya’da en çok yapılan tatlılardandır. Konya restoranlarının neredeyse tamamında ise tatlı menülerinin vazgeçilmezidir.