|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Language** | tr\_TR |
| **2** | **Destinations** | Afyon |
| 3 | Category | Where to eat |
| 4 | Destination | Afyon |
| 5 | Country | Türkiye |
| 6 | Content name | Afyon Lezzetleri: Ne Yenir, Nerede Yenir? |
| 7 | Destination ID | www.hotels.com/de1353453 |
| 8 | Introduction | Ülkedeki konumuyla, hem Ege Bölgesi’nin kıyı kültürünün hem de İç Anadolu bozkırlarının esintilerini taşıyan Afyon’da, kültürel çeşitlilik mutfağa da yansıyor. Burası kıyı kesimlere özgü balık ve zeytinyağlı kültüründen uzak olsa da, Ege usulü keşkekten patlıcan musakkaya, et ağırlıklı seçeneklerden kuzu tandır ve çullama köfteye kadar her damağa uygun birçok değişik lezzet bulabilirsiniz. Yemekler çoğunlukla hamura ve ete dayanmakta, tatlılarda da kaymak öne çıkmaktadır. Bu nedenle Karahisar Kalesi’ne çıkma planınızı şöyle geleneksel bir Afyon sofrasından sonraya bırakmanızı tavsiye ederiz. |
| 9 | Typical Dish(es) text | Bulgur yemekleri, sakala çarpan çorbası, çullama köfte, sulu köfte, sırt dolması, göce tarhanası, nohut çöreği, göce köftesi ve tarhanası, özbek pilavı, Afyon salatası, şakşuka, patlıcan musakka, kuzu tandır |
| 10 | Neighbourhood/Area 1 name | Afyon Merkez |
| 11 | Neighbourhood/Area 1 content | Bölgenin birçok yerinde olduğu gibi, Afyon merkezde de çok çeşitli yöresel lezzetler sunan, uygun fiyatlı ve doyurucu restoranlar bulabilirsiniz. Küçük ve geleneksel yapısı nedeniyle Afyon, lüks restoranlar ve şık yiyecekler arayanları pek tatmin etmeyecek olsa da, yöresel lezzetler ve taze pişmiş doyurucu yemeklerle otantik İç Ege deneyimi, sizi hayal kırıklığına uğratmayacak. Aşçı Bacaksız 165 yıla uzanan geçmişiyle, Afyon’un en köklü yemek merkezi. Lokantanın kendine özgü yemeği kuzu kebabını başka yerde bu lezzette bulmak mümkün değil. Bir başka seçenek de, geçmişi 100 yıla yaklaşan köklü Afyon İkbal Lokantası. |
| 12 | Restaurant 1 name | Aşçı Bacaksız |
| 13 | Restaurant 1 address | Karaman Mah., Yeni Saraçlar Çarşısı No:6 | Dumlupınar, Afyonkarahisar Merkez, Afyon |
| 14 | Restaurant 1 Tel. | +90 272 215 2097 |
| 15 | Website URL |  |
| 16 | Restaurant 2 name | İkbal Lokantası |
| 17 | Restaurant 2 address | Umur Bey Mah. Millet Cad. Uzun Çarşı No:21, Afyonkarahisar |
| 18 | Restaurant 2 Tel. | +90 272 215 12 05 |
| 19 | Website URL |  |
| 20 | Neighbourhood/Area 2 name | Sandıklı |
| 21 | Neighbourhood/Area 2 content | Afyon’un Sandıklı ilçesine yolunuz düşerse buradaki zengin yemek kültürünü de tadabilirsiniz. Birçok açıdan Afyon merkez ile benzerlik gösterse de, Sandıklı yöresine özgü bir dokunuşla oluşturulan hamur işleri, et yemekleri ve tatlılar, yörenin en küçük yerlerine, en ücra köşelerine dek her şeyi deneyimlemenizi sağlıyor. Sandıklı’dan, ünlü pidelerini ve sac etlerini denemeden ayrılmamanızı öneririz. Buranın kendine özgü lezzeti ise patatesli ekmek. Odun ateşiyle geleneksel taş fırınlarda pişirilen lezzetli ve besleyici ekmekler, Sandıklı’ya gelen veya transit geçen herkesin ilgiyle alıp tükettiği yiyeceklerden. |
| 22 | Restaurant 1 name | Ege Lokantası Afyon Sandıklı |
| 23 | Restaurant 1 address | Belediye Mey. No:3 Sandıklı Sandıklı Afyon |
| 24 | Restaurant 1 Tel. | +90 272 515 35 84 |
| 25 | Website URL |  |
| 26 | Restaurant 2 name | Sümela Restoran |
| 27 | Restaurant 2 address | Sanayi Çarşısı D:27/B | Sandıklı Merkez, Sandıklı, Afyon |
| 28 | Restaurant 2 Tel. | +90 272 521 53 40 |
| 29 | Website URL |  |
| 30 | Neighbourhood/Area 3 name | Sinanpaşa |
| 31 | Neighbourhood/Area 3 content | Sinanpaşa ilçesi, özellikle yörenin kaliteli unlarından yapılan hamur işi lezzetleriyle ünlü. Afyon’un tamamında et ürünleriyle birlikte hamur işleri de bolca üretilip tüketiliyor. Ancak Sinanpaşa ilçesinde özellikle mantı, katmer ve ekmek kadayıfı gibi yiyecekler, başka yerlere daha lezzetli. Çevrede bolca yetiştirilen mandaların doğal ve kaliteli sütünden çıkarılan kaymakla yapılan tatlılar ve şekerleme ürünleri ise, dünya çapında bir lezzete dönüşmüş durumda. |
| 32 | Restaurant 1 name |  |
| 33 | Restaurant 1 address |  |
| 34 | Restaurant 1 Tel. |  |
| 35 | Website URL |  |
| 36 | Restaurant 2 name |  |
| 37 | Restaurant 2 address |  |
| 38 | Restaurant 2 Tel. |  |
| 39 | Website URL |  |
| 40 | Neighbourhood/Area 4 name | Afyon’da Şekerleme Kültürü |
| 41 | Neighbourhood/Area 4 content | Afyon’da yapılan şekerlemeler, lezzet ve kalite bakımından dünyada önemli bir yere sahip. Bunun başlıca nedeni de, Afyon yöresine özgü olan manda kaymağının şekerlemelerde kullanılması. Kaymak sadece şekerlemenin tadını arttırmakla kalmıyor, aynı zamanda çabuk bozulup çürümelerini de önlüyor. Afyon’da geçmişi 200 yılı aşan imalathaneler, 60-70 çeşit değişik şekerleme yaparak şehir ekonomisine büyük katkılar sağlarken, farklı tatlarla da herkesi kendine çekiyor. |
| 42 | Restaurant 1 name | Altınay Şekerleme |
| 43 | Restaurant 1 address | İzmir-Ankara Çevreyolu 4. Km, Afyonkarahisar |
| 44 | Restaurant 1 Tel. | +90 272 223 44 05 |
| 45 | Website URL |  |
| 46 | Restaurant 2 name | Öztaylan Yayla Şekerleme |
| 47 | Restaurant 2 address | Şekerciler Lokumcular Sitesi, Ankara Karayolu A Blok D:2, Afyon |
| 48 | Restaurant 2 Tel. | +90 272 223 19 99 |
| 49 | Website URL |  |