

Urfa mutfağı hakkında özet bilgiler

## ÇORBALAR

Büşürük Şorbası

Kübü Lebenı (etsiz)

Kabırğa Suyı Şorba

Malhuta

Hamırlı (Kaşığa Binen)

## ET

### YEMEKLERİ

Kızartma

Kabırğa

Sını Darahlığı

Miftahi Tas Kebabı

Kapama

Yoğurtlu Et Kavurması

Tırt

Malzeme

But Sarması

## SEBZE VE

### BAKLIYATLAR

Çağala Aşı

Bamya Tavası

Bütün Balcan

Çöp Kebabı (Saplama)

Helep Müsekke'e'sı (Helep Otırtması)

Fırenk Tavası

Helep Tavası

İsot Çölmegı

Kazan Kebabı

Kemelı Tas Kebabı

Kıymalı Sögülme

Sacbastı (Saca Basma)

Pür Lezzet

Has Dolması

## **PİLAVLAR**

Bademli Pilav

Buhara Pilavı

(Mığrılı veya Pırçıklı Pilav)

Ğezve Pilavı

Müceddeleli Burğul Aşı

(Bütün Mecmekli veya Hesbeli Burğul Aşı)

Üzlemeli Pilav

## **DOLMALAR**

‘Ecır ‘Ennazigi‘

Dolma

Kelle

Sarma (Yaprak Sarması)

Kelle-Sarma

Sarma :

Datlı Dolma

Kış Kabağı Otırtması

(Kış Kabağı ‘Ennazigi)

## **KEBAPLAR**

Kemeli Kebap

Balcanlı Kebap

Fırenklı Kebap

Haşhaş Kebabı

Yoğırtlı Kebap

Tıke Kebabı

## **KÖFTELER**

Aya Kıftesi

Çıkıfte

Dolmalı Kıfte

İçli Kıfte (Kıymalı Aya Kıftesi)

Lıklıkı

Yahudı Kıftesi (Masluka)

Yımırtalı Kıfte

Sını Kıftesı

## HAMUR İŐLERİ

Ağzı Açıh

Ağzı Yumıh

Hıtap

Lehmecun (Kıymalı)

Kıymalı Semsek

Pendirli Ekmek (Acılı)

Pendirli Semsek

Yađlı Dögmeç

Dögmeç

Ekmek Aşı

Haşhaş Kehke

## SALATALAR

Bostana

Yımırta Bostanası

Zeytun Bostanası

Paşsa Salatası

Fırenk Suyı Bostana

Lolaz Dürmığı

Eşkılı

Malzeme

Sıhtışor

Bahçacı Bostanası

## TATLILAR

‘Eşır Aşı

Hırtlevık (Sargılı Burma-Sarığı Burma)

Kebbat Reçeli

Kedayıf

Demır Datlısı

Kesme

Küncılı Akıt

Mehellebyeli Ketmer

Pendirli Helva

Palıza

Şıllık

Koruh Şurubu

## **DİĞER TÜRLER**

İsot Reçeli

Hedık (Nohıt Hedıgı)

Nar Bekmezi

Kavurğa

Kuru İsot