

GELENEKSEL LEZZETLERİN DEĞİŞMEYEN ADRESİ

TRABZON MUTFAĞI



**Tolga Uzun-Trabzon Ortahisar Kulübü
2021-2022 Dönem Başkanı**

Coğrafya olarak ulaşımı zor olduğu için Doğu Karadeniz'in iç kesimleri, kıyıdaki yerleşimlere nispetle dışa kapalı kalmış ve bu suretle geleneksel mutfak kültürünü yakın zamanlara kadar korumayı başarmış bir bölge-mizdir. Dolayısıyla yemek çeşitleri sınırlıdır. Yörede kolay ve bol bulunan belli malzemelerden çeşitli yemekler sık aralıklarla yapılır. Sadece kışlık yemek ihtiyacı için planlama ve hazırlık yapılır. Özellikle turşu, en önemli kışlık yemek malzemesiydi ve bu nedenle çokça yapılırdı. Hayvancılığın bölge şartlarında zorlukla yapılması nedeniyle yemek kültüründe deniz ürünleri ve tarımsal ürünlerin kullanımı daha yaygın durumdadır.

Çok çeşitli yemekleri olmakla beraber Trabzon yöresi mutfağının başlıca ürünleri Mısır Çorbasının ayrıntılı ve yoğurtlu çeşitleri, Lahana Çorbası, Etlili Lahana Sarması, Kara Lahana Yemeği, Trabzon Döneri, Hamsili Pilav, Hamsi Kuşu, Hamsili Kaygana, Hamsili Bulgur Pilavı, Haluşka, Trabzon Hurmalı Tart, Muhlama, Pazılı Hamsi Tava, Gongoş Sarması, Pazı Tavası, Mısır Çorbası, Hamsiköy Sütlaç, Balkabağı Tavas, Huliya, Sütlü Mısır Ekmeği, Hamsi Çitle-

mesi, Fasülye Pilaki, Mamzana, Malhota, Ezme Lahana, Sebzeli Hamsi, Fasulye Turşusu, Trabzon Hurmalı Kek, Kuymak, Akçaabat Köftesi, Trabzon Peynirli, Trabzon Burmalısı, Laz Böreği, Hodan Böreği, Alabalık ve daha niceleri ile bölgeye gelecek yerli ve yabancı ziyaretçilere farklı bir damak zevki sunulmakta.



Kuymak

Trabzon'un baştaçıcı yemeklerinden biri olan kuymak, mısır unu, tereyağ ve peynir ile yapılan, hem ana öğün, hem ara öğün; hem kahvaltısı, hem de öğle ve akşam yemeği olabilen oldukça lezzetli bir yemek türüdür. Bu yöresel yemek, "Muhlama" veya "Mıhlama" isimleri ile de bilinmektedir. Kuymak, aynı zamanda yapımında kullanılan özel peynirin fazla tellenmesi nedeniyle, yemesi de maharet isteyen ilginç bir yemektir.

Hamsi

Geleneksel yöre mutfağı hamsiden yapılan yemeklerin çoğunlukta olduğu bir mutfaktır. Karadeniz’de hamsinin kültürel bir önemi vardır. Ayrıca dünyada ilk kez adına türkü yazılan balık türüdür.

Pide

Kıymalı ve peynirli yapılan ünlü Trabzon Pidesi özellikle kış aylarında hafta sonu kahvaltılarının değişmeyen yiyeceği arasındadır.

Trabzon Ekmeği

Taş fırında pişirilen ekmeğin, il genelinde üretildiği ilçenin ismiyle anılırken en çok Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı ve Akçaabat ilçelerinde üretilmektedir. Uzun süre taze kalışı ve büyüklüğü ile ünlü bir ekmeğin çeşidi olan Trabzon Ekmeği, şehirlerarası otobüslerle başta büyükşehirler olmak üzere ülkemizin değişik illerine ve bölgelerine gönderilmektedir.

Mısır Ekmeği

İsteğe bağlı olarak hazırlanan hamura süt, şeker, yumurta katılabilir. Yoğrulmuş hamur, tahta teknede mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış hamur topak halinde yığılır kubbe şeklinde biçimlenerek pişirme kabına yerleştirilir. Ekmeğin her yanı kızarana dek pişirilir.

Akçaabat Köftesi

Hazırlanışı itibarı ile farklı bir lezzet sunan Akçaabat köftesinin mahalli yemekler arasında özel bir yeri vardır. Tereyağı, sütlaç, Fasulye turşusu.....daha nice lezzetleri Trabzon size sunuyor...

Trabzon Tereyağı

Sütün yayıklanmasıyla elde edilen yağ. Elde edilmiş şekillerine göre köy tereyağları, süthane tereyağları ve pastörize tereyağları olarak adlandırılır. Tereyağı bazı yörelerde yoğurttan, bazı yörelerde süttten yapılır. Türkiye’de Vakfıkebir (Trabzon) tereyağlarının meşhur olması yoğurttan yapılmasındandır. Süttten tereyağı elde etmek için önce krema elde edilmekte, bilahare bundan tereyağı yapılmaktadır.

Turşu kavurması

Soğan dilimlenir ve yağda kavrulur. Bunun üzerine fasulye turşusu ilave edilip kısık ateşte pişirilir.



Hoşmak

Fasulyeler suda haşlanır. Suları süzildükten sonra salça ve tereyağıyla kavrulur. Piştikten sonra üzerine doğranmış sarımsak ilave edilir.



Tomari tavası

İrmak kenarlarında, rutubetli yerleri seven bu bitkinin yaprakları değil, taze gövdeleri yemek yapımında kullanılır.

Tomari ayıklanıp yıkanır. Doğrandıktan sonra soğan, maydanoz, nane, tuz ve biberle birlikte yoğrulur. Bunlara yumurta da ilave edilir. Hamur haline gelen malzeme kızgın yağda pişirilir. Bir tarafı piştikten sonra tavada ters çevrilerek diğer tarafı da pişirilir. Sıcakken servis edilir.



Tatlılar

Kabak tatlısı, sütlaç ve kabak tatlısıyla birlikte servis edilen kabak pilavı yörede yaygın şekilde tüketilen tatlılardır. Üzüm hasadından sonra kasım, aralık aylarında üzüm ve mısır unuyla yapılan pepeçura mevsimlik özel bir tatlıdır.

