|  |
| --- |
|  |

# Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Yemekleri

## Doğu Anadolu Bölgesine Özgü Lezzetler

### Türkiye’nin diğer 6 coğrafi bölgesinde olduğu gibi Doğu Anadolu Bölgesinin de kendine has yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Sebze yemeğinden et yemeğine, salata çeşitlerinden tatlılarına kadar Doğu Anadolu Bölgesi, kendini diğer bölgelerden ayırmaktadır. Genel olmanın dışında birde Doğu Anadolu Bölgesinin her bir şehrinin de kendine özgü yöresel yemekleri bulunmaktadır.

Gelin önce Doğu Anadolu Bölgesinin şehirlerini hatırlayalım;

* Ardahan
* Kars
* Iğdır
* Ağrı
* Van
* Hakkari
* Bitlis
* Muş
* Erzurum
* Erzincan
* Tunceli
* Bingöl
* Elazığ
* Malatya

Doğu Anadolu Bölgesinde özellikle Erzurum ön plana çıkmaktadır. Erzurum denince akla ilk gelen yöresel lezzet Cağ Kebabıdır. İşte sizlere Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel yemekleri…

[](http://www.nenedirvikipedi.com/wp-content/uploads/2014/06/T%C3%BCrkiye-Y%C3%B6resel-Yemekleri.jpg)

## Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Yemekleri

* Cağ Kebabı (Erzurum)
* Murtağa (Van)
* Karışık Kuru Dolması (Malatya)
* Kapama (Elazığ)
* Piti (Kars)
* Ekşili Malhuta Çorbası (Tunceli)
* Fasulye Yaprağı Köftesi (Malatya)
* Erzincan Lokumu
* Şalgam Dolması (Erzurum)
* Ekşili Kabak Dolması (Malatya)
* Ekşili Dolma (Erzurum)
* Erzincan Çorbası
* Malatya Pilavı
* Kiraz Yaprağı Köftesi (Malatya)
* Malatya Etli Tavası
* Van Pastası (Van)
* Erzurum Ketesi
* Çiriş Pilavı (Van)
* Şirince Tatlısı (Kars)
* Gebel Aşı Çorbası
* Kelecoş (Van)
* Kuzu Etli Pilav (Kars)
* Erişte Aşı (Kars)
* Katmer (Kars)
* Tandırda Kaz Çekmesi (Kars)
* Yapraklı Mantı (Kars)
* Ekşili Et (Kars)
* Erişte Pilavı (Kars)
* Hangel (Kars)
* Nohutlu Sıyırma Kabak Musakkası (Aşkale Erzurum)
* Zibilli Pilav (Iğdır)
* Bozbaş (Iğdır)

### Kesmeli Yeşil Mercimek Çorbası

#### Malzemeleri

* 1 su bardağı yeşil mercimek
* 1 su bardağı erişte (kesme)
* 1 çorba kaşığı salça
* 2 çorba kaşığı kuru nanr
* 2 çorba kaşığı un
* 1 çay bardağı sıvı yağ
* 1 tatlı kaşığı tuz
* 8-10 bardak su ya da et suyu

#### Nasıl Yapılır?

Yeşil mercimek bir gece önceden ıslatılır, ertesi günü haşlanır Tencerede yağ ve un kavrulur Unun rengi dönünce kuru nane ve salça katılır Salçanın kokusu gidene kadar kavrulur Üzerine et suyu ve tuz katılır Kaynama noktasına gelince erişte katılır Erişte şişince haşlanmış mercimek eklenir Sürekli karıştırarak 5 dakika daha kaynatılır, Ateşten alınır

### Malatya Usulu Tarhana Çorbası

#### Malzemeleri

* 250 gr Malatya tarhanası
* 1 su bardağı siyah nohut
* Yarnm kg ıspanak
* 4 çorba kaşığı kavurma
* 2 su bardağı yoğurt
* 8 su bardağı su ya da et suyu
* 1 tatlı kaşığı tuz

#### Nasıl Yapılır?

Bir gece önceden Malatya tarhanası ve siyah nohut yıkandıktan sonra aynı suya ıslatılır Ertesi günü tencereye kavurma konur orta ateşte bir kaç kez çevirdikten sonra ıslatılmış nohut ve tarhana ıslatma suyuyla eklenir Daha sonra ince doğranmış ıspanak katılır Ispanak yumuşayınca yoğurt, et suyu ve tuz karışımı eklenir bir taşım kaynatılır Üzerine arzuya göre biberli yağ gezdirilebilir