|  |
| --- |
|  |

# Karadenizin (Karadeniz Bölgesinin) Yöresel Yemekleri

## Karadeniz Bölgesine Özgü Lezzetler

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

Gelin önce Karadeniz Bölgesinin şehirlerini hatırlayalım;

* Artvin
* Rize
* Trabzon
* Bayburt
* Gümüşhane
* Giresun
* Ordu
* Tokat
* Amasya
* Samsun
* Sinop
* Çorum
* Kastamonu
* Bartın
* Karabük
* Zonguldak
* Bolu
* Düzce

Karadeniz Bölgesinde özellikle Bolu ön plana çıkmaktadır. Bolu’nun ünlü aşçılarının elinden yöresel yemekleri yemek bir başkadır. Bolu denince akla ilk gelen yöresel lezzet Bolu kebabıdır. İşte sizlere Karadeniz Bölgesinin Yöresel yemekleri…

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

## Karadeniz Bölgesinin Yöresel Yemekleri

* Akçaabat Köftesi
* Balık Pilakisi
* Bileki Ekmeği
* Çökülce (Sakarca) Kızartması
* Çökülce (Sakarca) Muhlama
* Etli Kara Lahana Dolması
* Fasulye Kızartması (Yumurtalı)
* Fasulye Turşusu
* Fasulye Turşusu Kavurması
* Fındık Ezmesi (Acılı)
* Fındıklı Yufka Tatlısı
* Fındıklı Yufka Tatlısı
* Hamsi Buğulaması
* Hamsi diblesi
* Hamsi Izgara
* Hamsi Köftesi
* Hamsi Kuşu
* Hamsi Tava
* Hamsi Tuzlaması
* Hamsili Ekmek
* Hamsili Pilav
* Hamsili İcli Tava
* Hoşkıran Kavurması
* Isırgan Yağlaşı
* Kabak Çorbası
* Kaldirik Kavurma
* Kara Lahana Çorbası
* Kara Lahana Diplesi
* Kara Lahana Haşlaması
* Karalahana Çorbası (Nohutlu)
* Karalahana Sarması
* Katami
* Keşkek
* Kuru Yufka Böreği
* Laz Böreği
* Löbiye
* Menevcen Kavurma
* Mıhlama
* Mısır Çorbası
* Mısır Ekmegi
* Mısır Unu Helvası
* Mısır Yağlaşı
* Mısır Yarmalı Aş Sarması
* Otlu Hamsili Ekmek
* Palamut Balığı Köftesi
* Palamut Fırında
* Pallobye
* Pezik Mücveri
* Pırasa Tursusu Kızartması
* Pırasa Turşusu
* Taze Bezelye Kayganası
* Trabzon Kıymalısı
* Trabzon Peynirlisi
* Yufka Böğregi
* Yumurtalı Fasulye Kızartması

### Akçaabat Köftesi

#### Akçaabat Köftesi Malzemeleri

* 1 kg. kıyma,
* 100 gr. Peksimet
* 1 diş sarımsak,
* 1 çay kaşığı karabiber,
* tuz

#### Akçaabat Köftesi Nasıl Yapılır?

Yukarıdaki malzemeler karıştırılarak köfte halinde bir kaba biriktirilir. Köfteler kaptan alınarak ızgarada pişirilir ve sıcak halde servis yapılır.

### Balık Pilakisi

#### Balık Pilakisi Malzemeleri

* 3 patates
* 2 domates
* 2 sogan
* 2 yesil biber
* 2 dis sarimsak
* 1-2 defne yapragi
* 1 limon
* 1 kahve fincani zeytinyagi
* 5-6 dal maydanoz
* tuz karabiber
* 1 su bardagi salcali su

#### Balık Pilakisi Nasıl Yapılır?

Fırın tepsisine patatesler soyularak enine dilimlenip koyulur. Üstüne temizlenip dilimlenmiş balıklar, dilimlenmiş biberler, doğranmış soğan, doğranmış domates ve defne yaprağı, tuz, karabiber, sarımsak konur. 1 bardak salçalı su ilave ederek orta hararetli fırında sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üstüne limon suyu sıkılır ve maydanoz dilimleri konulup servis yapılır.

### Taze Bakla Çorbası

#### Taze Bakla Çorbası Malzemeleri

* 10 adet taze bakla
* 1 küçük soğan
* 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
* 1 yumurta
* dereotu
* zeytinyağı ve tereyağ
* 1 tatlı kaşığı salça

#### Taze Bakla Çorbası Nasıl Yapılır?

Baklaları tahta üzerinde incecik kıyın diğer tarafta tencerede 1 küçük soğanı yağla beraber kavurup salçayı ekleyin daha sonra kıyılmış baklaları ilave edip biraz sote edin ve 1 su bardağı sıcak suyuda katıp baklaların pişmesini sağlayın. Bu arada çukur bir kapta yoğurt 1 yumurta 3 çorba kaşığı unu ve dereotunu da katıp karışımı hazırlayın.

Diğer tarafta pişmekte olan baklalar yumuşayınca üzerine 4 su bardağı kadar daha suyu ilave ederek tam kaynamaya yakın yoğutlu olan karışımıda ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişmesini sağlayalım. Biraz dinlendikten sonra üzerine pul biber ilave ederek servis yapalım.

### Karalahana Çorbası

#### Karalahana Çorbası Malzemeleri

* 3 Yemek kaşığı naturel sızma zeytinyağı (misal: Zeytin İskelesi)
* 2 yemek kaşığı minicik doğranmış kahverengi kuru soğan
* 2 yemek kaşığ minicik doğranmış kereviz
* 2 yemek kaşığı minicik doğranmış havuç
* Yarım demet minicik doğranmış maydanoz
* 1 lt. kaynar su
* 250 gr. karalahana
* Hazırladığınız kuru fasulye püresi
* 1 cup haşlanmış kuru fasulye veya haşlanmış barbunya (veya yarım yarım ikisi birden)
* Tuz ve taze öğütülmüş karabiber
* Ekstra sızma zeytinyağı

#### Karalahana Çorbası Nasıl Yapılır?

Orta boy bir tencereye zeytinyağını kuru soğanı kerevizi havucu maydanozu koyun. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 30 dakika pişirin. Sebzelerin üzerine bir litre kaynar suyu ekleyin. Karalahanaları teker teker yıkayın. Saplarını ince ince doğrayın. Yaprak kısımlarını boylamasına ve enlemesine bir veya 2 cm’lik kareler şeklinde kesin. Büyük parçalar bırakırsanız kaşıktan sarkar ve yemesi zor olur.

Doğradığınız karalahanayı da tencereye ekleyin. Hepsi yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Karalahanalar ve diğer sebzeler yumuşayınca kuru fasulye püresini ve haşlanmış fasulyeleri ekleyin. Çorba koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Tuz ve biberini ayarlayın. Hazırladığınız çorbayı kaseye koyun. Üzerine eksra sızma zeytinyağı gezdirin. Acılı ekmek kıtırından serpiştirin. Servis yapın.

### Hamsili Börek

#### Hamsili Börek Malzemeleri

* 6 adet yufka
* 1 kilogram hamsi balığı
* 1 yumurta
* Yarım su bardağı sıvı yağ
* 6-7 dal taze soğan
* Yarım demet maydanoz
* Karabiber pul biber
* Tuz

#### Hamsili Börek Nasıl Yapılır?

Hamsiler ayıklanıp sırt dikenleri çıkarılır. İyice yıkanıp süzülür. Bir kaba konur. İçine ince doğranmış taze soğan ve maydanozkarabiber ve tuz konur harmanlanır. Diğer tarafta bir kapta yağ ve yumurta iyice karıştırılır. Tezgâhın üzerine serdiğimiz yufkaya bu karışımdan sürülür ve balıklar serpiştirilir.

Sponsorlu Bağlantılar

Yufka kol böreği şeklinde sıkıştırılmadan rulo yapılır. Tepsiye uzunlamasına konur. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Üzerine yumurtalı harç sürülür. 200 dereceye ayarlanmış fırına verilir. Böreklerin üzeri nar gibi kızarınca fırından alınır. Dilimlenerek sıcak sıcak servis yapılır.

### Cevizli Tavuk

#### Cevizli Tavuk Malzemeleri

* 1 adet tavuk göğsü
* Yarım su bardağı yoğurt
* 3 yemek kaşığı mayonez
* 2-3 yemek kaşığı ceviz
* 4-5 adet kornişon turşusu
* 4-5 adet mısır turşusu
* Karabiber
* Defne Yaprağı
* Tuz

#### Cevizli Tavuk Nasıl Yapılır?

Tavuk göğsünü tane karabiber ve defne yaprağı ile beraber haşlıyoruz. Pişen tavuk göğsünü liflerine ayırıyoruz. Mayonez yoğurt ve tuzu iyice karıştırıyoruz. Kornişon turşusunu küp küp doğrayıp tavuklara ekliyoruz. Ufalanmış cevizi de tavuklara ekliyoruz. Yoğurtlu sosu tavuklarla karıştırıp üzerini mısır turşusu ile süslüyoruz.

### Pancar Yaprağı Çorbası

#### Pancar Yaprağı Çorbası Malzemeleri

* 25-30 pancar yaprağı
* 3 soğan
* 2 çorba kaşığı katıyağ
* Yarım su bardağı süt
* 1 su bardağı barbunya veya kuru fasulye
* 150 gr. kıyma
* 1 fincan mısır unu
* 1 fincan pirinç
* Su
* Tuz

#### Pancar Yaprağı Çorbası Nasıl Yapılır?

Kızdırılmış yağda doğranmış soğanları pembeleştirin ve eti de ekleyip kavurun. Yeterince su döküp kaynatın ve üstüne ince doğranmış pancar yapraklarını ilave edin. Haşlanmış fasulye ve ılık suda yıkanmış pirinci yapraklar yumuşayınca ilave edin. Kaynayınca mısır ununu sütü tuzu devamlı karıştırarak ekleyin. Fasulyeler yumuşayıp pirinçler şişince ateşten alın.