

LEZZET ROTASI

Trakya

TRAKYATURIZMROTASI.COM
f t i ROTAMIZTRAKYA

Trakya

WWW.TRAKYATURIZMROTASI.COM

f t i ROTAMIZTRAKYA

Trakya LEZZET ROTASI

EDİRNE

- 07 Edirne Yaprak Ciğeri
- 08 Badem Ezmesi
- 08 Edirne Kurabiyesi
- 09 Trelice
- 09 Yılan Balığı
- 10 Hardaliye
- 11 Edirne Beyaz Peyniri
- 11 İpsala Pirinci
- 12 Keşan Satır Et
- 12 Kuskus
- 13 Ciğer Sarma
- 14 Gaziler Helvası
- 15 Kapama
- 15 Kaçamak

TEKİRDAĞ

- 17 Tekirdağ Köftesi
- 18 Peynir Helvası
- 19 Tekirdağ Kirazı
- 19 Hayrabolu Tatlısı
- 20 Tekirdağ Karpuzu
- 21 Bulama
- 21 Boza
- 22 Zeytin ve Zeytin Yağı
- 22 Bağ Ürünleri
- 23 Tekirdağ Peyniri
- 23 Manda Yoğurdu

KIRKLARELİ

- 25 Hardaliye
- 26 Kalkan Balığı
- 27 Kırklareli Peyniri
- 27 Demirköy Balı
- 28 Poyralı Pekmezi
- 28 Kireçte Kabak Tatlısı
- 29 Mevsimsel Balık Çeşitleri
- 29 Kırklareli Köftesi
- 30 Boza
- 31 Oğlak Çevirme
- 31 Manda Yoğurdu
- 32 Trakya Kıvrıçığı
- 32 Kırklareli Kirazı
- 33 Bağ Ürünleri
- 33 Çilek



BULGARİSTAN

YUNANİSTAN

HAMZABELLİ 14

13 Kapama



33 Kırklareli Köftesi

2 Badem Ezmesi



36

14 Kaçamak



1 Edirne Yaprak Çiğeri

EDİRNE

4 Trelçe



34 Boza

KAPIRÜLE 11

11 PAZARÜLE



6 Hardaliye

11 Çiğer Sarma



30 Kırklareli Kirazı



12 Gaziler Helvası



31 Kireçte Kabak Tatlısı

Hamzabelli Üzerine
Tatlı Üzerine



3 Edirne Kurabiyesi



10 Kustus

18 Hayrabolu Ta

HAYRABOLU



8 İpsala Pirinci

Çiğir Sarma Üzerine
Kırmızı Üzerine



17 Tekirdağ Kirazı

İPSALA 11

İPSALA

19 Tekirdağ Karpuzu



7 Edirne Beyaz Peyniri

9 Keşan Satır Et



16 Peynir Helvası

ENEZ

5 Yılan Balığı

KEŞAN

22 Zeytin ve

SARĞÖY



SAROS KÖRFEZİ

GELİBOLU



Köftesi

Trakya Kıvrıcağı

Bağ Ürünleri

Kırklareli

Manda Yoğurdu

Kirazi

Bak Tatlısı

Hardaliye

Bozlu Tatlısı

Tekirdağ Peyniri

Tekirdağ Köftesi

Bulama

Bağ Ürünleri

Yayın ve Zeytin Yağı

Marmara Adası

ERDEK

ERDEK

ERDEK

ERDEK

DEREKÖY 11

10 Çilek

İÇNEAĞI 32

Mevsimsel Balık Çeşitleri

DEMİRKÖY

29 Demirköy Balı

28 Kırklareli Peyniri

37 Trakya Kıvrıcağı

27 Kalkan Balığı

KARADENİZ

10 Poyralı Pekmezi

POYRALI

35 Oğlak Çevirme

SÜTLÜCE

25 Manda Yoğurdu

İSTANBUL

26 Hardaliye

21 Boza

15 Tekirdağ Köftesi

Çorlu Havalimanı

20 Bulama

MARMARA EREÇLİSİ

TEKİRDAĞ

MARMARA DENİZİ

Trakya

LEZZET ROTASI

EDİRNE



EDİRNE YAPRAK CİĞERİ

Edirne Tava Ciğeri olarak da bilinen Edirne Yaprak Ciğeri, dana karaciğerinin ince bir şekilde kesilip buğday ununa bulanarak hazırlanmaktadır. Malzeme olarak Edirne yöresinde yetiştirilen dana cinsi büyükbaş hayvan ve bu yöreye ait buğday unu kullanılmaktadır. Servisi esnasında ise Edirne yöresine ait olan kızartılmış ve doğal yolla kurutulmuş kırmızı biber kullanılmaktadır. Hazırlanışı ve pişirilişi kolay gibi gözükse de yapılışı ustalık gerektiren bir yemektir.



BADEM EZMESİ

Badem Ezmesi, badem unu ve şeker kullanılarak hazırlanan Edirne yöresine özgü bir tatlı çeşididir. Hazırlanması ustalık gerektiren badem ezmesinin, yapımında Edirne bademleri kullanılmaktadır. Edirne Badem Ezmesi'nin sırrı buna dayanmaktadır. Turistik değeri oldukça yüksek olan bu yöresel lezzet, hediyelik ikramlar için oldukça rağbet görmektedir.



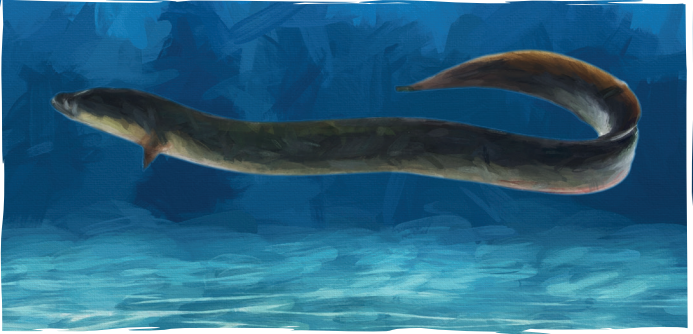
EDİRNE KURABIYESİ

Edirne Kurabiyesi, Osmanlıya dayanan Edirne'de meşhur olan bademli, kavrulmuş un kurabiyesidir. 16.yüzyılda Osmanlı Devleti'nin hüküm sürdüğü dönemde sarayda sıklıkla yapılan ve ikram edilen, bölgede yetişen badem parçalarıyla hazırlanan Edirne kurabiyesi, pudra şekeriyle sunulur ve eşsiz lezzetiyle hafızanızda unutulmaz tatlar bırakır.



TRELIÇE

Balkanların özelliğini taşıyan ve bir Arnavut geleneği olan Trileçe, Edirne’de de üç süt karışımının kullanıldığı, sütlü şerbet ile hazırlanan bir tatlıdır. Trileçe, hafifliği ve sünger keki ile dilden dile yayılan enfes karamalize sosla servis edilmektedir.



YILAN BALIĞI

Ülkemizde ender üreme alanlarından biri olan Enez Lagün veya Dalyan Gölleri’nde yetişen Yılan Balığı, Enez’e gelen ziyaretçiler için aranan bir lezzettir.



HARDALIYE

Hardaliye; asma yaprağı, hardal tohumu ve üzüm kullanılarak hazırlanan Trakya'ya özğü, yöresel bir içecektir. Kırklareli'de de rastlayabileceğiniz bu içeceğin patenti alınarak milli içecek haline getirilmesi hedeflenmektedir. Kuvvet verici, iştah açıcı, harareti önleyici, tansiyonu dengeleyici, dolaşım ve bağışıklık sistemlerini düzenleyici etkileri bulunmaktadır. Hardaliye'nin koyu renge sahip olması için özenle seçilen papazkarası üzümler kabuğu kırılacak şekilde ezilmekte, ardından şarap ve sirkeye dönüşmesini engellemek için kabuğu çatlayacak kadar ezilen hardal tohumu ile asma yaprağı kaplı fıçılara yerleştirilmektedir. Kıvama geldiğinde de süzülerek içilmeye hazır hale getirilmektedir.

[COĞRAFI İŞARETLERİ ALINMIŞTIR]



EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ

Edirne'ye özgü, burada yetiştirilen süt veren hayvanların sütü kullanılarak üretilen beyaz peynirdir. Edirne Beyaz Peyniri, karışım süt kullanılmadan tek cins süt ile üretilmektedir. Peynirin özelliği, farklı aylarda farklı aromaya sahip olmasıdır. Bunun sebebi, aylara göre değişiklik gösteren bitki örtüsü ile beslenen hayvanların sütlerinin besin değerlerinin farklılık göstermesidir. Besin değeri farklı olan sütlerle üretilen peynirin aroması da bu yüzden farklılık göstermektedir.

[COĞRAFİ İŞARETLERİ ALINMIŞTIR]



İPSALA PİRİNCİ

İpsala'nın meşhur baldo pirinci sofraların en çok tercih edilen pirinç çeşididir. Türkiye'nin pirinç üretiminin %60'ı Meriç Deltası ve Ergene Ovası'ndan sağlanmaktadır; Trakya'daki pirinç üretiminin %90'ı da Edirne'den sağlanmaktadır. Edirne için ekonomik açıdan oldukça önemli olan pirinç aynı zamanda yemeklerde bolca kullanılmaktadır.



KEŞAN SATIR ET

Keşan Satır Et, Keşan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescillenmiştir. Trakya Bölgesi'nin güneyinde bulunan Keşan, Enez ve İpsala yerleşkelerinde yetiştirilen kıvrıkcık cinsi süt kuzularının eti ile hazırlanmaktadır. Bu kuzular doğal ortamda yetiştirilmekte; yonca, arpa, buğday, mısır ve kekik gibi hiçbir katkı maddesi içermeyen doğal gıdalar ile beslenmektedir.

[COĞRAFI İŞARETLERİ ALINMIŞTIR]



KUSKUS

İrmik, un ve yumurta kullanılarak yapılan bir çeşit makarnadır. Yapımı oldukça vakit alan Kuskus, kışlık olarak hazırlanan ev makarnası çeşitlerindedir. Makarna hamuru gibi hazırlanmaktadır. Hazırlanan hamur küçük parçalar halinde kesilerek unlanıp çok küçük yuvarlaklar haline getirilmektedir. İsteğe bağlı olarak güneşli havada kurutulmakta veya fırınlanmaktadır. Daha sonra kaynar suda haşlanıp pişirilerek servis edilmektedir.



CİĞER SARMA

Pirinç, soğan ve kuzu ciğerinin harmanlanarak kuzu gömleğine sarılıp, fırında pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Edirne’de oldukça fazla tüketilen sakatatlar kategorisine giren Ciğer Sarma’ya Rumeli mutfağında da rastlamak mümkündür. Eski dönemlerde besi hayvancılığı yapılmadığı için küçükbaş hayvanların kuzuladığı dönemlerde bahar aylarının bereketli geçmesi ve sürüye yeni hayvanların katıldığını müjdelemek amaçlı, hayvan sahipleri tarafından ciğer sarma yapılarak etrafa dağıtılıyordu ve bir statü ürünü olarak algılanıyordu. Zamanla besi hayvancılığına başlanılmasıyla birlikte yapımı artmıştır. Osmanlı mutfağının önemli ve prestijli yemekleri arasında yer almaktadır.



GAZİLER HELVASI

Gaziler Helvası; un, şeker ve tereyağı kullanılarak hazırlanan bir un helvası çeşididir. Edirne'ye özgü bir şekilde bal ile tatlandırılmaktadır. Edirne'de ordular sefere çıktıkları zaman helva ile uğurlanırlar, seferden döndükleri zaman helva ile karşılanırlarmış ve yapılan helva duaları ile yenirmiş. Bu nedenle zamanla Gaziler Helvası olarak anılmaya başlanmıştır. Edirne'de düzenlenen helva sohbetlerinde servis edilerek geleneksel bir sohbet ürünü haline gelmiştir.



KAPAMA

Kapama; av hayvanları, kuzu veya tavuk eti ile hazırlanan bir pilav çeşididir. Fırınlanıp pişirilerek servis edilmektedir. Balkan'da oldukça yaygın olan Kapama, Edirne ve Kırklareli olmak üzere Trakya'ya da Balkanlar'dan gelmiştir. En büyük özelliği pişirilirken içine karabiber ilave edilmesidir. Adı, eski dönemlerdeki pişiriliş şekline gelmektedir. Eski dönemlerde, fırınlanmak için tepsiye yerleştirilen kapamanın üzerine kapamayı örtecek şekilde bir kapak ve onun üzerine odun kuru konulurdu. Bu şekilde alttan ve üstten ayrı ayrı pişmesi sağlanan bu pilav "Kapama" adını almıştır.



KAÇAMAK

Aslen Balkanlar'a ait bir yemek olan Kaçamak, zamanla Edirne mutfağında yerini almıştır. Mamaliga olarak da bilinen Kaçamak, mısır ununun özel bir şekilde pişirilerek üzerine çeşitli malzemeler ilave edilerek hazırlanan ve sıcak olarak servis edilmesi gereken bir yemektir. Kafkas ve Balkan göçmenleri tarafından Edirne'ye yayılan Kaçamak, Edirneliler tarafından kahvaltıda da tercih edilmektedir.

TEKİRDAĞ



TEKİRDAĞ KÖFTESİ

Trakya Bölgesi'nin en meşhur köftesidir. Bir marka haline gelmiş olan Tekirdağ Köftesi'nin namı tüm Türkiye'ye yayılmıştır. Köfte lezzetini yapımında kullanılan kaliteli ete borçludur. Titizlik ile seçilen et önce sinir kalmayacak şekilde parça ete dönüştürülerek kullanıma hazır hale getirilir. Daha sonra ekmek, soğan, sarımsak ve parça et hep birlikte kıyma makinesinden geçirilir. Makineden geçirme işlemi birkaç kez tekrarlandıktan sonra elde edilen karışıma sadece kimyon, tuz ve karabiber eklenerek kıyma dinlenmeye bırakılır. Dinlenme süresi tamamlandıktan sonra kıyma, Tekirdağ Köftesi'ne has olan ince kısa parmak şekline getirilerek odun ateşinde pişirilir. Piyaz, acı sos ve ızgara edilmiş yeşil sivri biber ile servis edilir.



PEYNİR HELVASI

Peynir Helvası, Tekirdağ'a özgü bir tatlıdır. Bazıları tarafından Gelibolu Tatlısı olarak bilinse de Tekirdağ Tatlısı olarak bir marka haline gelmiştir. Tekirdağ'da geçimini hayvancılıkla sağlayan kesim; kendi peynirlerini kendileri ürettikleri için Peynir Helvası yapımında oldukça ustadırlar. Peynir Helvası'nın yapımında; tuzsuz taze peynir, buğday unu (buğday ununa alternatif olarak mısır unu ya da irmik de kullanılabilir), toz şeker ve yumurta sarısı kullanılmaktadır. Burada yetiştirilen hayvanlardan elde edilen süt ile yapılan peynir, peynir helvasının en önemli malzemesidir. İşin püf noktası, peynir yapılacak sütün yağından arındırılmaması böylece helvanın doğal yağ ile yapımının sağlanmasıdır.



TEKİRDAĞ KIRAZI

Tekirdağ Kirazı, zamanla Tekirdağ'ın simgesi haline gelmiştir. Yaklaşık 50 yıldır adına festivaller düzenlenmekte olup, her yıl düzenlenen "Geleneksel Tekirdağ Kiraz Festivali"nde en güzel kirazlar sergilenmekte ve çeşitli yarışmalar düzenlenmektedir. Tekirdağ'da özel olarak eski yöntemlerle yetiştirilen ve bir marka haline gelmiş olan Tekirdağ Kirazı lezzeti ile oldukça rağbet görmektedir.



HAYRABOLU TATLISI

Hayrabolu Tatlısı, Tekirdağ'ın Hayrabolu ilçesine özgü bir tatlı çeşididir. Yöre halkı tarafından Hayrabol Tatlısı olarak da bilinmektedir. Yapımında bolca peynir, yumurta ve un (tercihe göre irmik) kullanılmaktadır. Yüksek kalorili ve bol şekerli olması sebebiyle hasta ve yaşlılar tarafından pek tercih edilmemektedir. Şekil itibarıyla Kemalpaşa Tatlısı'na da benzetilmektedir. Fakat boyutu ve tadı Kemalpaşa Tatlısı ile aynı değildir. Tercihe göre tahin, kaymak veya fındık ile servis edilmektedir.



TEKİRDAĞ KARPUZU

Karpuz, Dünya ve Türkiye tarımında ekonomik açıdan oldukça önemli bir tarım ürünüdür. Türkiye’de karpuz en fazla Akdeniz, Ege ve Güneydoğu Anadolu bölgelerimizde yetiştirilmektedir. En çok Adana’da karpuz üretilirken, geçici karpuz üretiminde Tekirdağ ön plana çıkmaktadır. Bu üretimde en büyük pay Tekirdağ’ın Seymen Köyü’ne aittir. Süleymanpaşa ilçesine bağlı bu köyün Ferhadanlı Mahallesi’nde yetişen, Ferhadanlı Karpuzu olarak bilinen karpuz, bir marka haline gelmiştir.



BULAMA

Bulama, Trakya Bölgesi'nde oldukça çok tercih edilen bir kahvaltılık üründür. Rengi açık sarıdan kahverengiye kadar değişiklik göstermekte olup katı bir pekmez türüdür. Sıvı pekmez üretimindeki gibi bulama üretiminde de ana malzeme olarak üzüm kullanılmaktadır. Bulamanın oldukça fazla tüketildiği Tekirdağ'da; bulama yapılırken, önce üzümün şırası çıkartılır. Daha sonra bu şıradan tatlı şıra elde edilir ve buna çoğen otu köklerinin kaynatılarak elde edildiği su ilave edilir. Bu karışım, katılaşana kadar ocakta karıştırılır. İstenilen kıvama geldiğinde servise hazır hale gelmiş olur.



BOZA

Boza, Trakya Bölgesi'nin genelinde oldukça çok üretilen ve tüketilen bir kış içeceği. Soğuk kış günlerinde etkili bir koruyucu ve enerji verici olarak tüketilmektedir. Boza yapımında; darı irmiği, şeker ve su kullanılmaktadır. İçeriğinde yüksek miktarda mineral ve vitamin bulunmaktadır. Besin değeri yüksek ve sağlıklı içecekler kategorisinde yer alan boza; demir, fosfor, çinko, kalsiyum ve A vitamini gibi vücudun gerek duyduğu besin öğelerini içermektedir. Servis edilirken tercihe bağlı olarak leblebi, tarçın veya fındık kullanılabilir. Her yıl Tekirdağ'ın bir ilçesi olan Çorlu'ya bağlı Velimeşe beldesinde "Geleneksel Boza Festivali" düzenlenmektedir.



ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Tekirdağ'ın Şarköy ilçesi zeytin üretimi açısından oldukça önemli bir potansiyele sahiptir. Şarköy; Akdeniz ve Karadeniz arasında bir geçiş iklimine sahip olduğu için, kıyı kesimlerinde zeytin yetiştiriciliğinden oldukça verim alınmaktadır. Ayrıca Şarköy sahip olduğu iklim sebebiyle Trakya Bölgesi'nde zeytin yetiştirilebilen tek yerdir. Bölgede yetiştirilen kendine has aroma ve lezzete sahip olan zeytinler tek tek büyük bir titizlikle toplanarak, ardından doğal yöntemlerle işlenerek sofralık zeytin ve zeytinyağı olarak Türkiye'nin birçok noktasına gönderilmektedir.



BAĞ ÜRÜNLERİ

Tekirdağ'da bağ ürünleri mayalanarak veya fermente edilerek bağ ürünlerinden elde edilen çeşitli içecekler üretilmektedir. Bu içecekler, Trakya Bölgesi için oldukça önemli yere sahiptir. Trakya'nın bir kültürü haline gelen bu içecekler, Dünya'daki birçok ülkeye ihraç edilmektedir. Trakya Bölgesi'ndeki en iyi bağ ürünleri içecekleri Tekirdağ, Şarköy'de üretilmektedir. Bu bağ içeceklerinden bazıları Tekirdağ ile özdeşleşmiş ve Tekirdağ markası haline gelmiştir.



TEKİRDAĞ PEYNİRİ

Tekirdağ'a özgü, burada yetiştirilen süt veren hayvanların sütü kullanılarak üretilmektedir. Trakya'nın diğer illeri olan Edirne ve Kırklareli gibi Tekirdağ'ın da peyniri meşhurdur. Bölgede, hem küçükbaş hem de büyükbaş hayvancılık yapıldığı için birçok peynir çeşidi üretilebilmektedir. Tekirdağ Peyniri ülke genelinde marka haline gelmiştir.



MANDA YOĞURDU

Manda Yoğurdu, mandadan elde edilen süt ile üretilen bir yoğurt çeşididir. Eski yıllarda oldukça yaygın olan manda yetiştiriciliği, son yıllarda sadece Trakya Bölgesi'nin kuzeydoğu tarafında yapılmaktadır. Manda yetiştiriciliği genel olarak Trakya'nın Tekirdağ'a bağlı Saray ilçesinde ve Kırklareli'nde yapılmaktadır. Buralarda yetiştirilen mandalardan elde edilen sütler kullanılarak manda yoğurdu ve manda kaymağı üretilmektedir. Manda yoğurdu üreten firmalar genellikle Saray'da bulunmaktadır.

KIRKLARELI



HARDALIYE

Asma yaprağı, hardal tohumu ve üzüm kullanılarak hazırlanan Trakya'ya özğü yöresel bir içecektir. Edirne'de de rastlayabileceğiniz bu içeceğin patenti alınarak milli içecek haline gelmesi hedeflenmektedir. Kuvvet verici, iştah açıcı, harareti önleyici, tansiyonu dengeleyici, dolaşım ve bağışıklık sistemlerini düzenleyici etkileri bulunmaktadır. Bu yüzden vitamin deposu olarak tüketilmektedir. Hardalilyenin koyu bir renge sahip olması için özenle seçilen papazkarası üzüm kabuğu kırılacak şekilde ezilmekte, ardından şarap ve sirkeye dönüşmesini engellemek için kabuğu çatlayacak kadar ezilen hardal tohumu ile asma yaprağı kaplı fiçılara yerleştirilmektedir. Kıvama geldiğinde de süzölerek içilmeye hazır hale getirilmektedir.



KALKAN BALIĞI

Akdeniz, Ege Denizi, Marmara Denizi ve Karadeniz'de 20 ile 70 metrelik derinlikte yaşamakta olan bir balık çeşididir. Denizin dibinde yaşayan küçük balıklar, küçük deniz hayvanları ve yengeçler ile beslenmektedir. Trakya'nın Karadeniz kıyısında bulunan Kıyıköy beldesinde yaygın olarak tüketilmektedir. Kıyıköy; Kalkan Balığı ile ünlü bir belde olup, balığı yemek için çevre illerden gelenler bulunmaktadır. Kalkan Balığı genelde tavada pişirilmekte olup yemeden önce derisinde bulunan düğmeler ayıklanmalıdır. Çok yağlı bir ete sahip olmadığı için çoğu kişi tarafından tercih edilen bir balık türüdür.



KIRKLARELİ PEYNİRİ

Kırklareli Peyniri; Kırklareli'ye özgü, burada yetiştirilen süt veren hayvanların sütü kullanılarak üretilmektedir. Trakya'nın diğer illeri olan Edirne ve Tekirdağ gibi Kırklareli'nin de peyniri meşhurdur. Bölgede hem küçükbaş hem de büyükbaş hayvancılık yapıldığı için birçok peynir çeşidi üretilmekte ve peynir üretiminde doğal mayalar kullanılmaktadır.



DEMİRKÖY BALI

Demirköy Balı, özel bir cins olan Trakya Arısı tarafından üretilmektedir. Trakya Arısı, son zamanlarda saf ırkının muhafaza edilebilmesi için koruma altına alınmıştır. Demirköy Balı; bu arılar tarafından, Kırklareli'nde bulunan Istranca Ormanları'nda üretilmektedir. Bu bal keskin bir aromaya ve koyu bir renge sahiptir. Tadı ve rengi ile diğer çiçek ballarından farklılık gösteren Demirköy Balı, Kırklareli'nin bir markası haline gelmiş durumdadır. Birçok hastalığa şifa olması sebebiyle oldukça rağbet görmektedir.



POYRALI PEKMEZİ

Poyralı Pekmezi, Kırklareli'ne özgü bir pancar pekmezi çeşididir. Trakya'nın diğer illeri olan Edirne ve Tekirdağ'da üzüm pekmezi yaygınken Kırklareli'nde pancar pekmezi yaygındır. Kırklareli şeker pancarı üretimine oldukça elverişli bir iklime ve toprak yapısına sahiptir. Poyralı Köyü'nde geleneksel yöntemlerle yapılan pancar pekmezi ülke genelinde nam salmıştır. Kırklareli ilinin Pınarhisar ilçesine bağlı olan Poyralı Köyü'nde üretilen Poyralı Pekmezi, diğer pekmezlerin aksine daha koyu kıvama ve daha keskin bir aromaya sahiptir.



KİREÇTE KABAK TATLISI

Anadolu'nun birçok yerinde yapılan meşhur kabak tatlısına, kireç ile hazırlanan bir sosun eklenerek kireç ile kabakların dış kısmının kırılaşması sağlanmaktadır. Böylelikle dışı ktır, içi yumuşacık olan bir kabak tatlısı elde edilmektedir. Oldukça hafif bir tada sahip olan kireçte kabak tatlısı, ekim ayının sonunda balkabağı sezonunun açılmasıyla oldukça çok tüketilmeye başlanmaktadır.



MEVSİMSEL BALIK ÇEŞİTLERİ

Kırlareli'nin Demirköy ilçesinde bulunan İğneada, Kırlareli'nin balık çeşitliliği açısından oldukça zengin bir beldesidir. Koruma altına alınmış olan yedi gölü sayesinde; sazan, kızılkanat, levrek ve kefal gibi zengin bir balık yelpazesine sahiptir. Balıkçı limanı bulunan İğneada'da mevsimin en taze balıkları oldukça ekonomik fiyatlara bulunabilmektedir. Her mevsim lezzetli balık çeşitlerinin tadılabileceği İğneada'da; ızgara ve tava kefal, kırlangıç buğulama ve midye tava tatmadan dönülmemelidir.



KIRKLARELİ KÖFTESİ

Kırlareli Köftesi, ilin yöresel yemekleri arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Trakya'nın diğer illeri olan Edirne ve Tekirdağ'ın da köfteleri meşhur olmakta olup hepsinin lezzeti kendine hastır. Bu köftenin yapımında Kırlareli'de bulunan İstrancalar'da yetiştirilen hayvanların etleri kullanılmaktadır. Doğal ortamda doğal besinler ile yetiştirilen hayvanların eti ile hazırlanan köfte lezzetini buna borçludur. Izgara da pişirilen köfte; yanında ızgarada közlenmiş yeşil biber, ayrı bir tabakta domates ile biber sosu ve tercihe göre koyun yoğurdu ile servis edilmektedir.



BOZA

Boza, Trakya Bölgesi'nin genelinde özellikle Kırklareli ilinde oldukça çok üretilen ve tüketilen bir kış içeceği'dir. Soğuk kış günlerinde etkili bir koruyucu ve enerji verici olarak tüketilmektedir. Boza yapımında; darı irmiği, şeker ve su kullanılmaktadır. İçeriğinde yüksek miktarda mineral ve vitamin bulunmaktadır. Besin değeri yüksek ve sağlıklı içecekler kategorisinde yer alan boza; demir, fosfor, çinko, kalsiyum ve A vitamini gibi vücudun gerek duyduğu besin öğelerini içermektedir. Servis edilirken tercihe bağlı olarak leblebi, tarçın veya fındık kullanılabilir. Kırklareli ile bir marka haline gelmiştir.



OĞLAK ÇEVİRME

Kırklareli'ne özgü bir yemek olup, nisan-mayıs aylarına özgüdür. Meşhur oğlak çevirmeciler, sadece oğlak mevsimi olan nisan-mayıs aylarında hizmet vermektedirler. Oğlak çevirme; kesilen oğlağın ön bacakları ve arka bacakları bağlanarak içine iri tuz konulması ve ağaçtan bir sırığa geçirilip tandırda yaklaşık üç saat pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Tabak yerine yağlı kağıt üzerinde; yanında kase yoğurt, taze sarımsak ve soğan ile servis edilmektedir.



MANDA YOĞURDU

Manda Yoğurdu, Kırklareli'nin Kırıkköy beldesinde oldukça meşhurdur. Manda Yoğurdu, mandadan elde edilen süt ile üretilen bir yoğurt çeşididir. Eski yıllarda oldukça yaygın olan manda yetiştiriciliği, son yıllarda sadece Trakya Bölgesi'nin kuzeydoğu tarafında yapılmaktadır. Manda yetiştiriciliği genel olarak Trakya'nın Tekirdağ'a bağlı Saray ilçesinde ve Kırklareli'nde yapılmaktadır. Buralarda yetiştirilen mandalardan elde edilen sütler kullanılarak manda yoğurdu ve manda kaymağı üretilmektedir. Kırıkköy'de manda yetiştiriciliği yoğun olarak yapıldığı için yoğurdun en doğal halinin tadına burada bakabilirsiniz.



TRAKYA KIVIRCIĞI

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca Trakya'da uygulanan "Kıvırcık Koyun Irkı Gen Kaynağı" ve "Kıvırcık Koyun Irkının Halk Elinde İslahı" projeleri ile saflığı korunan et kalitesi ve lezzeti ile öne çıkan, et yemeklerinde tercih edilen et ürünleri bulunmaktadır.



KIRKLARELİ KİRAZI

Kıvırcık Koyun Irkı, zamanla Kıvırcık Koyun Irkı'nın simgesi haline gelmiş olup il son zamanlarda "Kıvırcık Koyun Irkı" olarak anılmaya başlanmıştır. 2013 yılından itibaren her yıl adına festivaller düzenlenmekte olup, her yıl düzenlenen "Kıvırcık Koyun Irkı Şenlikleri"nde en güzel kıvırcıklar sergilenmekte ve çeşitli yarışmalar düzenlenmektedir. Zamanla bir marka haline gelmiş olan Kıvırcık Koyun Irkı lezzeti ile oldukça rağbet görmektedir.



BAĞ ÜRÜNLERİ

Kırkırelı, tarih boyunca bağları ve bağ ürünlerinden elde edilen içecekleri ile anılmıştır. Trakya Bölgesi; özellikle Tekirdağ ve Kırkırelı Dünya'da bağcılık için elverişli olan kuşak içerisinde yer almaktadır. Kırkırelı, Türkiye'nin üzüm üretimi ve dolayısıyla bağ ürünleri içecekleri üretiminde oldukça önemli bölgelerinden biridir. Kırkırelı'de yetiştirilen üzümler fermente edilerek bağ ürünleri içecekleri elde edilmektedir. Trakya'nın bir kùltürü haline gelen bu içecekler, Dünya'daki birçok ÷lkeye ihraç edilmektedir.



ÇİLEK

Kırkırelı'nde yetiştirilen çilek, Trakya'da özel bir yere sahiptir ve kalitesi ile bir marka haline gelmiştir. Kırkırelı, doğal koşulları çilek üretimine en uygun yapıya sahip olması ve düşük pH oranı ile en iyi çilek yetiştirme alanına sahiptir. 1982 yılından bu yana düzenlenen Çilek Festivali ile çilek ekimi ve tadı ile ünlü çileğin tanıtımı yapılmaktadır.

Trakya



TRAKYA TURİZM ROTASI
4 KATEGORİDE SİZLERLE

Trakya

WWW.TRAKYATURIZMROTASI.COM

f t i ROTAMIZTRAKYA

Trakya



DESIGNED BY

DAD& GAVIA
İSTANBUL WORKS