

Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey



PARTNERSHIP



EDİRNE VE HASKOVO BÖLGESİNİN ORTAK YEMEK KÜLTÜRÜ

Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Türk ve Bulgar halkları yüzyıllar boyunca iç içe yaşamışlar, pek çok Türk yemeği ve yemekle ilgili kavram Bulgar mutfağına girmiştir. Bunlardan birçoğu Türkçe söylenişini aynen korumuştur. Örnek vermek gerekirse; salata, turşu, paça, işkembe, kıyma, yufka, musakka, yahni, imambayıldı, güveç, köfte, kavurma, kapama, kebab, çömlek kebabı, çöp kebabı, tas kebabı, şiş, sarma, börek, yoğurt ilk akla gelenleridir. Bugün Avrupa ve Amerika'da zevkle tüketilen aslı bir Türk süt ürünü olan yoğurt anılan kıtalardaki ülkelere Bulgarlar aracılığıyla girmiştir...



Proje, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Kifla; yumuşacık hamuru, içindeki koyu kıvamlı marmelatıyla özellikle kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Türkiye’de Kruvasan, Türkçe "ay çöreği, hilal açması" anlamına gelen Avusturya kökenli, hilal şeklinde olan bir yiyecektir.



Kifla



Ay çöreği

Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Mekitsa; Mayalanmış hamurun, oklava bile kullanmadan elde, ufak boyutlarda açılıyor ve kızgın yağda kızartılıyor. Türkiye’de kulaç ve pişi olarak aynı lezzet yapılıyor.



Mekitsa



pişi

Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Dızmana; özel hamuru ile kıymalı ya da peynirli olarak hazırlanır. Hamurların içine yerleştirilen içler yuvarlak toplar halinde bir tepsiye dizilir ve doğrudan fırınlanır. Türkiye'deki adı da dızmanadır.



Akıtma ya da Döndürme; krep hamuruyla yapılır.



Kolaç: Hamur kızartması olarak hazırlanan ve özellikle bayram ya da kandil gibi zamanlarda dağıtılan, içine bazen karbonat konularak mis gibi kabartılan hamurcuklar kolaçtır. Bizdeki adı keçi patisi veya keçi bacağı olarak geçer.



Keçi bacağı



kolaç

Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Ortak Baharatlar

Kekik, fesleğen, nane, maydonoz, dere otu, sarımsak, kırmızı biber, çörek otu, cıbrıka

Baharatların yetiştirme iklim koşulları Türkiye Bulgaristan toprak örtüsü benzerlikleri de baharatların aynı olmasında bir etkindir. Bu sebepten benzer baharatlarımız bulunmaktadır. Damak zevkimizin de benzer yanları olması bunla bağlantılıdır.



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Çok kaliteli olan Bulgar peynirleri ülke dışında bile popülerdir. Özellikle, **Kaşkaval** adıyla bilinen **kaşar peyniri** birçok ülkeye ihraç ediliyor. Trakya usulü bir beyaz peynir olan **Sirene** ise, hemen hemen bütün salataların ve kahvaltılarının olmazsa olmazıdır.



kaşar peyniri -Kaşkaval



Beyaz peynir-sireni

, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Yemekler arasında 'Musakka' yaygın olarak biliniyor ve birçoğu bir Yunan yemeğini düşünüyor. 'Musakka', patlıcan, kıyılmış et, patates ve yumurta krema dolumu ile hazırlanır. Malzemeler tabaka halinde döşenir ve aynı anda yavaş bir ateşte pişirilir, çünkü çanak istenilen tat ve kıvama gelmektedir.



'Sarmi' -sarma üzüm yaprağıyla sarılı dolma lahana. Domuzdan veya sığır etinden kıyılmış et tüketilebilir.



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Bulgarlar ve Türkler eti çok seviyorlar. En popüler yemeklerinden biri, açık ateşin üstünde kızartılmış et yemeklerinden biri olan 'kebapçe'. En şenlikli yemeklerden biri, tükürük üzerinde kuzu olan 'chaverme' dir. Et kurutulabilir; Bu pişirme yönteminin sevgilileri 'pastarma' yi denemelidirler. Bulgar mutfağında birkaç çeşit sosis var, bunlardan en popüler olanı 'lukanka' diğer komşu ülkelere nüfuz ediyor. Katlanmış ve bastırılmış bir beldir. Sucuk düz elde edilir, Bulgaristan'da domuz eti hazırlanması için sığır eti ilave edilir.



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Çorba hem Bulgar halkçorbası, ortak olanlardandır. Bob ının hem de Türkler'in vazgeçilmez yemekleridir. İşkembe, tavuk ise Bulgaristan'da çorba olarak yapılır, bizde ise kurufasülye ana yemektir.



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Baklava, fıstık, kuru üzüm ve balın doldurulduğu tatlı bir pasta. Halva fıstık ve tohum eklenerek şeker bazında hazırlanır. Lokum Türk kökenlidir ve nişasta ve fındık eklenerek şekerden yapılır



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Bizdeki cacık onlarda **tarator** olarak kullanılmaktadır. Ayran ise aynı isimle Bulgaristan'ında yerel içecektir.



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Kahvaltı ise Bulgaristan'da önemli bir öğün olarak kabul edilmektedir. Bulgar kahvaltıları hem bol çeşitli, hem de çok keyiflidir. Kahve, çay, süt, reçel, tereyağı, zeytin, peynir, sucuk, salam, jambon, sosis, pastırma Bulgar kahvaltılarının olmazsa olmazıdır ve kahvaltıda kahve tüketimi çok yaygındır. Kahve yanında kola içmeyi de çok severler.



Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



**Boza ve helva da Türklerde olduğu
Gibi Bulgaristan' nında önemli bir gıda
kaynağıdır.**



Helva



Boza

Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.



Turşular Trakya mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Kullanılan malzeme ve yapıları ile büyük çeşitlilik gösterir. Bu zengin yelpaze içerisinde yer alan balık biberi, lahana, kornişon turşuları her iki ülkede de çok yaygındır.



Balık Biber Turşusu



Lahana Turşusu



Kornişon turşu

Interreg - IPA CBC Bulgaria - Turkey



PARTNERSHIP



Bu sunum , Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı, CCI Numarası 2014TC16I5CB005. Avrupa Birliği desteğiyle hazırlanmıştır. Bu sunumun içeriği tamamen Meriç Belediyesi,Türkiye'nin sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

HAZIRLAYAN SUNAN:SİNEM TÜFEKÇİ HALK EĞİTİM ÖĞRETMENİ

Projeye, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020 aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.