

© Amasya



Köklü tarihi ile medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan Amasya, geçmişin lezzetlerini bugün de koruyan zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.

Tarihsel yaşamı boyunca bir çok medeniyete ev sahipliği yapmış, Osmanlılar döneminde şehzadelere okul olma görevini üstlenmiş olan Amasya'nın yemekleri de bu kültürlerden etkilenmiştir. Amasya'da her bir yemek sultanlara layık lezzet ve sunum ile şekillenmiştir.



Pek çok Anadolu şehrinde ana yemeklerden biri olan **keşkek**, Amasya'nın mutfak kültüründe farklılaşarak, *bütün keşkekler bir yana Amasya keşkeği bir yana* dedirtecek kadar lezzet ve görünüm kazanmıştır.



Amasya Şehzade sarayında yenilen bir tür tatlı olan **Vişneli Ekmek**, bayat ekmekle yapılır. Bayat ekmeklere tereyağ sürülerek fırında kızartılır ve üzerine vişne şerbeti dökülerek servis edilir. Yöresel lezzetlerden **Unutma Beni** yine bayat ekmekle hazırlanan ve pekmeze tatlandırılan bir tatlıdır.

Amasya halkı arasında bamya, yemeklerin sultanı olarak adlandırılır.



Bamya çeşitleri arasında "**Sultani Bamya**" olarak adlandırılan ise lezzeti, kalitesi bakımından özel sofraların başyapıtı niteliğindedir.



Sultan Çelebi Mehmet, şehzadelik yıllarında Amasya Yedikir mevkiinde talim yapan askerlerini "Lahanaçılar ve Bamyacılar" olarak adlandırmıştır. Hatta İstanbul'daki tarihi menzil taşlarının üstlerine lahana ve bamya figürleri işlenmiştir.

Yöreye özgü bamyalardan yapılan **Etli Bamya** yemeği için kuzu eti, bamya, soğan, domates ve limon kullanılır. Hafif sulu ve farklı lezzette bir yemektir.

Amasya dillere destan elma ve kiraz bahçeleri ile de ünlüdür. Hasat mevsiminde hoş kokulu elma bahçelerinde dolaşmanın, dalından taze taze elma koparıp yemenin keyfi bambaşkadır.



Amasya'nın simgesi **misket elması**nın özelliği, bir yüzü kırmızı, diğer yüzü sarı, ince kabuklu ve hoş kokulu, sert ve dayanıklı olmasıdır. Ortadan ikiye kesildiğinde yıldız şekli görülür.

Evlıya Çelebi Amasya'dan bahsederken ekmeklerinden, kırk çeşit armudundan, onbir türlü kirazından, yedi türlü üzümünden ve yedi çeşit ayvasından bahseder.

Amasya'daki ayvalardan yapılan **Ayva Peverdesi** tatlısı o kadar güzeldir ki, o dönemlerde padişaha hediye olarak gönderilir.

Anlatılanlara göre, Amasyalılar sofralarında misafir ağırlamayı çok sever, o gün sofralarında ağırlayacağı bir konuğu yoksa bile, ihtiyacı olan birini evlerine çağırır, yemeklerini

onunla bölüşürlermiş. Dışardan yatılı bir misafiri varsa buna ağır misafir denir, bu misafir için hazırlanan sofrada mutlaka toyga çorbası, bütün et, pirinç pilavı, sinusu böreği, bamyaya ve tatlı olmak üzere 6 kap yemek servis edilirmiş.



Toyga çorbası, buğday yarması, nohut ve süzme yoğurtla yapılan ve koyu kıvamlı yöreye özgü bir çorbadır.

Amasya'da özellikle köy düğünlerinde avlulara sofralar kurulur. Bu sofralarda büyük kazanlarda pişirilen keşkek, pilav, et ve helva ikram edilir.

Düğünden önce de gelini aile yakınlarına tanıtmak için, hamamda eğlence düzenlenir, göbek taşında, saz ekibi ile birlikte şarkılar söylenirmiş. Bu eğlencelerde Bakla Dolması, Cevizli Puaça, Bat ve Lokma yenilir ve adına da Gelin Hamamı denirmiş.



Bölgeye has lezzetlerden biri olan **Bakla Dolması**, bakla, buğday yarması, kıyma ve baharat çeşitleri eklenerek asma yaprağına sarılan, kaburga eti üzerinde pişirilen bir dolma çeşididir.

Amasya'da tarihi evler restore edilmiş ve bugün otel ve restoran olarak hizmet vermektedir. Yöresel lezzetleri bulabileceğiniz bu konaklarda, Toyga çorbası, Helle çorbası, Kesme İbik çorbası gibi çorbalarla ziyafete başlayabilir, ardından yine yöresel lezzetlerden, bakla dolması, ciğer sarması, madımak, mantı, göbek dolması, patlıcan pehli, pastırma pağallemesi, pırpırım gibi pek çok yemek ile sofranızı taçlandırabilirsiniz.



Dene Hasudası, Ayva Gaillesi, Gelin parmağı, Gömlek Kadayıfı, Höşmerim gibi Amasya mutfağının birbirinden güzel tatlılarından tadabilirsiniz..

Çakallar Tepesi'nde eşsiz Amasya manzarası eşliğinde çeşit çeşit kebablardan deneyebilirsiniz. Patlıcan, kuzu eti ve patates, domates, yeşil biberden odun ateşinde yapılan kebabların lezzetini hem sebzenin ve etin kalitesi, hem de odunun cinsi belirliyor.



Amasya'da, iki katlı, tarihi Taşhan'da, Osmanlı yemeklerini ve Osmanlı şerbetlerini deneyebilir, Kral Kaya Mezarları manzarasına karşı kahvenizi yudumlayabilirsiniz.

Üç kuşaktan beri Amasya'nın dillere destan **Amasya çöreğini** ve poğaçalarını



pişiren şehir merkezindeki çörekçi dükkanında, sabah erkenden gidip sıcak sıcak bu haşhaşlı ve cevizli çörekleri denemelisiniz.

İki kişi tarafından çekştirilerek açılan hamur, tereyağı, dövülmüş ceviz ve haşhaş karışımıyla yoğurulup fırında pişirilen leziz bir çörek olan **Yoğurmaç** Şehrin yöresel yemek yapan mekanlarında tadabileceğiniz bir diğer enfes lezzet. Kat kat yağlanıp tekrar topak haline getiriliyor. 15 dk dinlendirilip tekrar açılarak fırına sürülüyor.



Amasya'nın Merzifon ilçesinde mimarisi ile sizi büyüleyecek tarihi bedestende pek çok yöresel lezzetle birlikte **Topuz Kebabı**'nı ve Osmanlı'ya özgü şerbetleri tadabilirsiniz.

Merzifon'da kuzu dolması ile ünlü Rumi Usta'da keşkek ve irmik helvasını mutlaka tatmalısınız.



© Çorum



Yaklaşık yüze yakın yemek çeşidine sahip olan Çorum Mutfağı, binlerce yıllık geçmişinde biriktirdiklerini yansıtır sofralara.

Hitit uygarlığının simgesi olan güneş, bereketi her gün yeniden doğurur. Çorum ve halkı, asırlar boyu ekmeğın yapıldığı buğdaydan, şarabın yapıldığı üzüm kadar her türlü zenginliklerin beşiği olur.



Çorum mutfağı, tıpkı Hitit uygarlığı gibi yıllarca gizli kalmış bir hazinedir. Anadolu insanının ekmeğe ve hamur işine düşkünlüğü Hititler'e kadar uzanmaktadır. Hititler tahılları un ve tane olarak kullanıyor, başak halindeyken ateşte közleyerek ya da kavurarak tüketiyorlarmış.

Günümüzde buğdayı ve nohutu henüz yeşil başak halindeyken kavuran Çorumlu kadınlar, yöreye özgü "**çatal aşısı**" denilen, mercimek ve buğdaydan yapılan, kıvamı yoğun çorbayı sıkça yapıyorlar. Bol naneli yapılan çorba, yöresel yemek yapan restaurantlarda çökelekli dürüm eşliğinde sunuluyor.



Yörede yoğurtlu çorbalarda "**katık**", yani "süzdürülmüş yoğurt kullanılıyor. Katıkla yapılan çorbalarda sürekli karıştırılarak pişiriliyor. Düğün çorbası katıkla yapılan çorbalardan biri.



Çorum dağlarındaki nemli ormanlık alanlar, az bulunan **söbelek mantarına** ev sahipliği yapıyor. Toplanan söbelek mantarı ile hazırlanan dolma evlerde önemli konuklar için yapılıyor.

İskilip dolması, başlı başına bir şölen yemeği. Osmanlı'da yeniçeri kamplarında askerler için hazırlanan bir yemek olduğu söylenmektedir.



Pilav ve kuzu etinden oluşur. Bezin içine alınan piriç, etin suyunun buharıyla, özel bir kazanda 12 saat boyunca pişirilir. Düğünlerde dolmacı adı verilen aşçılar tarafından hazırlanır. İskilip dolması, yöreye özgü sirkeli cacık ile birlikte servis edilir.



Özel günlerde, özellikle düğünlerde gelen konuklara sunulan menü, düğün çorbası, et yahnisi, pirinç pilavı, su böreği ve Çorum baklavasından oluşur.



Çorum baklavasının en önemli özelliği ve özgünlüğü beyaz olmasıdır. Sıcakla doğrudan temas etmesin diye üzerine kağıt kaplanır ve kısık ateşte uzun süre pişer ve beyaz olur.

Çorum'da geleneksel lezzetlerden biri **şekerleme**. Nişanlıların kızları nişanın ardından damada şekerleme gönderirler. Ailenin bütün kadınları toplanıp birlikte yaparlar. Yapımı güç isteyen şekerlemelerin hazırlanması nesilden nesile aktarılan bir bilgi ve maharet gerektirmektedir.

Sırık kebabı Kargı ilçesine mahsus bir yemektir. Enfes bir lezzet elde etmek için kuzu ya da oğlağın, kesilir kesilmez bekletilmeden ateşin üstüne konması gerekir.



Çorum yemeklerinde çeşitli otlar yaygın olarak kullanılır. Bu otlardan **madımak**, özellikle bahar aylarında, kırık alanlarda doğal olarak yetişir ve bununla yapılan leziz yemekler Çorum sofraları süsler.

Tel tel isimli tatlı, pişmaniye'nin farklı bir çeşidi olup içindeki leblebi unu tadıyla, damağınızda eski zamanları hatırlatacak bir tatlıdır.



Pek çok Anadolu şehrinde yapılan mantı Çorum'da biraz daha farklı yapılır ve **kuru mantı** olarak adlandırılır. Daha çok özel zamanlarda, davetlerde konuklara ikram edilir. Un, su, tuz ile hamur yapılır. Normal mantı hamuruna göre biraz daha kalın açılır. Yuvarlak yuvarlak kesilir. Bu yuvarlakların ortasına hazırlanan kıymalı içten az miktarda koyarak 6-7 kulak bükülür. Tepsiyeye dizilerek her iki yönü kızartılır. Üzerine tereyağı, salçalı sos yapıp dökülerek tekrar pişirilir. Yoğurtlu ya da yoğurtsuz olarak servis edilir.

Bulgur pilavı yörede, kış aylarında mercimek ilaveli olarak ıspanaklı, yaz aylarında ise ebegümeciyle yapılır.





Çorum'da pek çok yöresel yemeği tadabileceğiniz eski konaklar bulunuyor. Restoran olarak hizmet veren bu konaklar geleneksel motiflerle süslenmiş dekorasyonu ile ait olduğu dönemin havasını yansıtıyor. Çatal aşı çorbası, kuru mantı, iskilip dolması, keşkek, sirkeli cacık, has baklava burada tadabileceğiniz yöresel lezzetlerden sadece birkaçı.



Çorum deyince ilk akla gelen aslında leblebidir. Leblebi nohutun kurutulmasıyla yapılan bir kuruyemiş. En bilinen türleri beyaz ve sarı leblebi. Nohutun leblebiye dönüşmesi bir buçuk aylık bir emeğin ürünüdür. Çorum'da her köşe başında bir leblebici dükkanı bulmanız mümkün. Öteden beri yörede yetişen nohutun iriliği ve leblebiye dönüşümü haklı bir üne kavuşmuştur.



Leblebicilerde tuzlusu, biberlisi, soyalısı, meyvelisi ve çikolatalısı gibi farklı farklı çeşitte leblebi bulunmaktadır.

Kızılırmak boyunca sıralanan çeltik tarlalarının mahsülü Osmancık pirinci olarak mutfaklarımıza girer.



İkiyüz yaş üstü ağaçların varlığı ile Oğuzlar ilçesine has nitelikler arz eden Oğuzlar cevizi kalitesi ve lezzetiyle ülke çapında bir üne sahiptir.



Çorum'un tüm bölgelerinde olduğu gibi Başpınar beldesinde de, sonbaharla birlikte **kuşburnu** toplanarak marmelat haline getirilmektedir.



Oduun ateşinde kaynatılan kuşburnu marmelatı köy halkından satın alınabilir.



Çorum'dan ayrılırken yanınızda götürmeniz gerekenler listesine **Kargı tulum peynirini** de eklemelisiniz.

© Samsun



Samsun, farklı kültürlerin harmanlandığı, Karadenizin farklı yörelerindeki lezzetlerin buluştuğu bir ildir

Pidesi, döneri, simidiyle meşhur olan Samsun, bir deniz şehridir ve bu deniz şehrinde balıktan bahsetmemek olmaz.

Samsun'da Batıpark'da, balık restoranlarının olduğu bir ada vardır. Her mevsim farklı bir çeşidini deneyebileceğiniz nefis **Karadeniz balıklarından** en meşhuru hamsidir.

Hamsi'nin ızgarası, tavası, pilavı gibi pek çok çeşidini deneyebilirsiniz. Mevsimine göre barbunya, istavrit, kefal, levrek, mezgit, çinekop, palamut ve kalkan yeme imkanı bulabilirsiniz. Balığın yanında mısır ekmeği ve turşu da servis edilmektedir. Balık restoranlarda yöreye özgü kabak tatlısını da deneyebilirsiniz.



Balığın kaynağı sadece Karadeniz değil Samsun'un saklı cenneti Ayvacık ilçesinde ve Bafra Kolay kasabasında muhteşem göl manzarasına karşı, gölün en lezzetli balıklarından **yayın balığı** ve **alabalığı** ızgara, tava ya da güveçte tadabilirsiniz.



Ladik ilçesinde ise etrafı dağ ve orman manzarası ile çevrili Ladik Gölü'nün kenarında bulunan restoranda nefis **turna balığını** denemelisiniz.

Samsun'da Atakum sahili boyunca yer alan cafe ve restoranlarda, muhteşem Karadeniz manzarasına karşı farklı çeşit ve lezzette yemekleri ve tatlıları tadabilirsiniz.

Samsun'u tepeden seyretmek isterseniz en güzel yerlerden biri Toptepe. Çevresindeki ağaçların her mevsim farklı tonlarını görebileceğiniz orman alanında siz açıkavada yürüyüş yaparken, çocuklarınız da oyun alanlarında eğlenebilir. İsterseniz ağaç masalarda piknik yapabilir, isterseniz de alandaki restoranda yemek yiyip, nefis Karadeniz çayını yudumlayabilirsiniz.



Samsun ile Çarşamba arasında, midilli atlarla gezebileceğiniz, tavşanları ellerinizle besleyebileceğiniz, hobi bahçelerinde dolaşip, dalından taze taze meyve ve sebzeleri koparıp yiyebileceğiniz, çocuklarınızın doyasıya

oyun oynayıp, doğa ile haşır neşir olabileceği mekanlar da bulunmaktadır. Mısır ekmeği, turşu kavurması, keşkek, kırçan ve pide gibi yöresel lezzetleri buralarda bulabilirsiniz.



Samsun'un belki de en tanınmış ürünlerinden biridir simit. Ülkenin hatta dünyanın pek çok yerinde benzer örnekleri olsa da malzemesinden pişirilmesine kadar farklılık gösteren **Samsun simidi** lezzet olarak da çok büyük farklılık göstermektedir.

Samsun Simidi'nin mayası az ve mayalanma süresi kısadır.



Hamuru yarı sert olup, genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezine batırılıp bol susama bulanarak yapılır. Şehrin her yerinde bulabileceğiniz Samsun Simidi, sıcak çay ve peynir eşliğinde nefis olur.

"Amasya'nın unundan, Samsun'un suyundan, yeni çıktı fırından!" diye manisi bile vardır, Samsun simidinin.



Samsun'a gelip de döner yemeden ayrılmak olmaz. Odun ateşinde pişirilen **döner** Samsun'da 1925'ten itibaren Saathane Meydanı'nda yapılmaya başlanmış daha sonra pek çok işletme döner yapmaya başlamıştır. Çiftlik caddesinde yer alan bir çok restoranda döner yiyebilirsiniz.

Samsunlular'ın özellikle pazar kahvaltılarında olmazsa olmazları olan **pide**, eskiden gelen



bir geleneği de taşımaktadır. Evin hanımı tarafından içi hazırlanan pideler, pazar sabahı erkenden fırına gönderilir. O nedenle her mahallede bir pide fırınına rastlamak mümkündür. Orada hamur ustası hamurunu hazırlar ve odun ateşi fırınında pişirilir. Her ne kadar Samsun Pidesi olarak ün salmışsa da aslında Samsun'un her ilçesinde farklı yapılır. Her biri birbirinden lezzetli olan, Çarşamba ve Bafra pidesi daha çok kapalı, Terme Pidesi açık yapılıdır.

Samsun'un meşhur yemeği türkülere de konu olmuş **'tirit'** tir. Tirit, kaz eti, bulgur pilavı ve elde açılıp yağlı tavuk suyuna batırılmış yufkanın birlikte yendiği oldukça lezzetli ve ilginç bir yöresel yemektir. Çakallı Han'da yiyebilirsiniz.



Çakallı Han İpek Yoluna seyahat eden kervanların uğradığı Anadolu Selçuklu Devleti zamanında yapılmış bir kervansaraydır. Restore edilerek günümüzde restoran olarak hizmet vermektedir. Çakallı Han'da ayrıca yörede yetişen leziz domateslerden yapılan meşhur menemeni de deneyebilirsiniz.

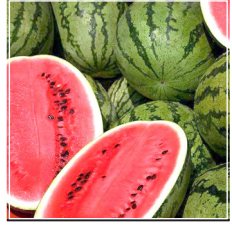


Bafra nokulu, ince açılan hamurun üzerine üzüm, fındık, ceviz serpiştirilerek yapılan şerbetsiz bir hamur tatlısıdır. Dayanıklı olması, enerji vermesi ve kolay saklanabilmesi nedeniyle eskiden Karadenizli gemicilerin sık tercih ettiği bir yiyecek olduğu söylenir.

Kızılırmak Deltası'nda yaşayan mandalar diğer hayvanların yiyemeyeceği sertlikteki ot ve sazlarla beslenirler. Bu mandaların sütü son derece besleyici ve bu süttten elde edilen kaymak da bir o kadar özeldir. İşte **manda kaymaklı Bafra lokumu** bu mandaların sütünden elde edilen kaymaktan üretilir.



Besleyici, yumuşak ve hafiftir. Tamamen doğal olarak üretildiği için kısa sürede tüketilmesi gerekir. Daha çok ekim ve mayıs ayları arasında üretilmektedir. Bafra'da nesillerdir geleneksel üretim yapan aile işletmeleri bulunmaktadır.



Bafra bereketli ovaları ile tarımın gelişmiş olduğu bir ilçedir. Kendine has bir lezzeti olan **Bafra karpuzu** temmuz ayından itibaren tezgahlarda yerini almaktadır. Bafra tuzlusuz ve Bafra pidesi diğer yöresel lezzetlerdir.

Çarşamba Kıvratması, el açması yufkalara, bolca fındık ya da ceviz serpilerek, rulo şeklinde sarılarak yapılan bir tatlı çeşididir. İstenirse sade istenirse de şerbetlenerek yenilebilir. Özellikle bayramlarda ziyarete gelen konuklara ikram edilir.

Çarşamba'ya özgü bir diğer lezzet de **gevrek simittir**.



Samsun'a gittiğinizde yöresel bir ürün almak isterseniz, nefis pilavlar yapabileceğiniz Terme ya da Bafra pirincini alabilirsiniz.

© Tokat



6000 yıllık tarihi boyunca üzerinde barındırdığı medeniyetlerin izlerini taşıyan Tokat mutfağı, çok çeşitli ve zengin bir kültürel yapı ile yoğurulmuştur.

Tokat'ın yüzyıllardır bozulmadan günümüze kadar ulaşabilen yemek kültürü, folklorik değerleri, gelenek ve görenekleri vardır. Reşadiye'de bulunan Selemen Yaylası pazarında yöresel ürünlerin alışverişi yapılmaktadır.

Geleneksel Tokat evlerinin en büyük özelliği, büyük odalarından birinin mutfak olmasıdır. Mutfağa halk arasında "İşevi" veya "aşgana" denir. Taban döşemesi bal peteğini andıran kiremit tuğla ile kaplıdır. Odanın bir köşesinde yemek yapmak için yer ocağı bulunurken; diğer tarafta kurutulmuş yiyecek, konserve, salça, peynir, yaprak saklanan kiler bulunur. Ayrıca kuru baklagil ve tahılın saklandığı bölmeli ambar vardır. Bağ evlerinde kebab fırını, üzüm suyunun çıkarıldığı şirehane de bulunmaktadır.

Tokat, tarihi ve kültürel zenginliklerinin yanında bereketli toprakları ile de tanınır. Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesinin sebze ve meyve ihtiyacı büyük oranda Tokat'tan sağlanır. Tokat'ın verimli ovalarında her çeşit ürün yetiştirilir.

Tokat'ın en meşhur lezzeti **Tokat Kebabıdır**. Tokat Kebabı'nın lezzeti yörede yetişen doğal ürünlerle yapılmasında gizlidir. Domatesler Tokat-Turhal arasındaki Kazova Ovasından, et yaylalarda yetiştirilen Karayaka koyunlarının kuzularından, biberi, patatesi, patıcanı, sarımsağı yine yörede yetişen ürünlerden özenle seçiliyor.



Bu nedenle Tokat Kebabı'nın en lezzetlisi nisan ve ekim ayı arasında yenilir. Tokat Kebabı'nın en önemli özelliklerinden biri de özel olarak tasarlanmış altı bölümden oluşan bir fırında pişiyor olmasıdır. Patateslerin nar gibi kızarması ama etin yumuşak, sulu ve pembe kalması için ortalama 40 dk pişirme süresi vardır. O nedenle Tokat Kebabını beklerken, yöreye özgü bir diğer tat olan **bacaklı çorbayı** deneyebilirsiniz. Yeşil mercimek, nohut ve erişte ile yapılan bir çorbadır. Bol nane ile servis edilir.



Tokat sarma yaprağının lezzeti ün salmıştır. Kazova'nın bağlarından toplanan asma yaprakları kaynatılıp tuzlanarak uzun süre saklanabilmektedir.



Tokat mutfağında asma yaprağı yaygın ve değişik biçimlerde kullanılır. Baklalı, etli, erikli yaprak sarması, cevizli bat, bunlardan bazılarıdır. Yöre mutfağının en önemli yemeklerinden biri olan "**cevizli bat**" yeşil mercimek, bulgur, taze nane, maydanoz, soğan, dereotu, reyhan, domates ve ceviz içi ile hazırlanır. Lezzetli, sağlıklı, farklı bir tattır. Asma yaprağı veya ktır ekmele yenir.



Çemen otu bitkisinin tohumlarının kurutulup öğütülmesi ile elde edilen çemen tozu, ev yapımı biber salçası, ceviz, sarımsak, nane, zeytinyağı ve tuzla karıştırılıp hazırlanan **Tokat çemeni**,



genellikle ekmeğe sürülerek tüketilen bir yiyecektir. Tokat mutfağında sos olarak yemeklerde de kullanılır. Yazın kemikli etler tuzlanıp çemen sürülerek kurutulur. Kışın yemeklerde bu etler kullanılır.



Tokat'ta **keşkek** diğer illerden biraz daha farklı olarak yapılır. Keşkek bütün dana etinin hafif ateşte bulgur ile kaynatılarak daha sonra fırına verilmesi ile olur. Akşam hazırlanan keşkek fırına verilir ve sabah fırından alınarak çay eşliğinde akrabalar ve komşular ile yenir.



Elbiseli sucuk olarak da bilinen Tokat'ın geleneksel lezzeti **bez sucuk**, %100 dana etinden üretiliyor ve diğer sucuklara göre daha yoğun ve aromatik bir tada sahip. Mermerşahı denen bez torbalara doldurularak 12 gün boyunca kurutulanan sucuklar, aynı zamanda sağlıklı ve doğal.



İç Anadolu bölgesinin kuzeyine yakın bölgelerinde mayıs ayında yetişen bir bitkidir **madımak**. Mevsiminde taze taze tüketilebildiği gibi, kışın yenmek üzere de kurutulur. Pastırma ya da çemenle pişirilebilen madımak parça et, bol sarımsak ve baharatla da pişirilebiliyor.

Tokat'ın düğün yemeklerinden olan **pehlili pilavın** pehlisi, kuzunun kaburga ve kol



kısından yapılıyor. Etler salça ve yoğurtla yapılan sosa bulanıyor, kızgın yağda kızartıldıktan sonra kayanayan suya atılıp haşlanıyor. Etin haşlama suyu ve tereyağ ile birlikte bulgur pilavı yapılıyor. Pehli pilavın üzerine konularak servis ediliyor.



Eskiden Anadolu kadını ekmeği mayalamak için elinin altında bulunan en temel malzeme olan nohut ve unu kullanırmış. Tokat'ta bir aile geleneği olarak 127 yıldır babadan oğula devam eden nohut mayasından yapılan çörekleri ile ünlü bir çörekçi var. Bu çöreklerin lezzeti maya için gereken sabrı gösterebilmekte gizli. Cevizli ve sade olarak yapılan bu çörekler istenirse

üzümlü de yapılabilir. Sadesi **Tokat Çöreği** olarak adlandırılır.



Tokat'ın Zile ilçesi üzüm bağları ile bilinir. Topraklarında yetişen farklı üzüm çeşitleri ve bu üzümlerden yapılan **Zile pekmezi** beyazdır ve oldukça faydalıdır.



Tokat'ta çok eski yıllardan beri, eşsiz Zile üzümleri ile Niksar cevizlerinden yapılan **köme** ise, doğal, sağlıklı ve katıksız bir tatlıdır. Bir ipe dizilerek kurutulan cevizler üzümden yapılan hasuda denilen bulamaca batırılarak kurutulur.



Tokat'tan Niksar suyu içmeden, Tokat kebabını tatmadan, Zile pekmezi, tarhana, köme, pestil, bez sucuk, kuşburnu marmelatı, üzüm turşusu ve mahlep şarabı almadan ayrılmayın.