

Nevşehir Yemekleri

Nevşehir ve çevresi mutfağı genel özellikler bakımından engebeli coğrafi koşullar içerisinde tarım ve hayvancılıkla uğraşan kurullarla sınırlıdır. Beslenme alışkanlıkları, çevrede üretilen ürünlere yönelik olarak olmuştur. Yemek çeşitlerine baktığımızda malzeme açısından olarak yörede yetişen patates, buğday, mercimek, nohut, fasulye, kabak gibi ürünlerden oluşmaktadır. Bu ürünler çok terkipli Nevşehirli'nin sofrasının süslemektir. Damak zevki olarak doyurucu özelliğe sahip bulunan un ve et ürünleri genel tercihleridir.

Sofra geleneği, yemeklerin sunulması bakımından önce sulu çorbalar ardından da yemek yenilirken iştah açmak amacıyla salata, turp ve soğan vazgeçilmez ürünlerdir. Geleneksel Nevşehir mutfağında ipler iki mekan içerisinde yürütülmektedir. Birinci ve ocağın bulunduğu çardak, ikincisi ise malzemelerin bulunduğu kayıt damıdır.

YÖRESEL BESLENME BİÇİMİ

Nevşehir ve yöresi yemeklerinin malzemeleri pek fazla olmamakla birlikte bölgesel denebilecek yemekleri vardır. Genellikle et tüketimi fazladır. Tüketilen etin bir kısmı, öde yemeklerinde evlerine gitmeyen esnaf kesiminin kendi hazırlayıp ekmeğe fırınlarında pişirdiği pide, güveç, tava beklinde yapıldığı yemeklerdir.