



7. ULUSLARARASI
ADANA
LEZZET FESTİVALİ

6-7-8 EKİM 2023 / OCT. 6-7-8 2023
7th INTERNATIONAL TASTE ADANA FESTIVAL



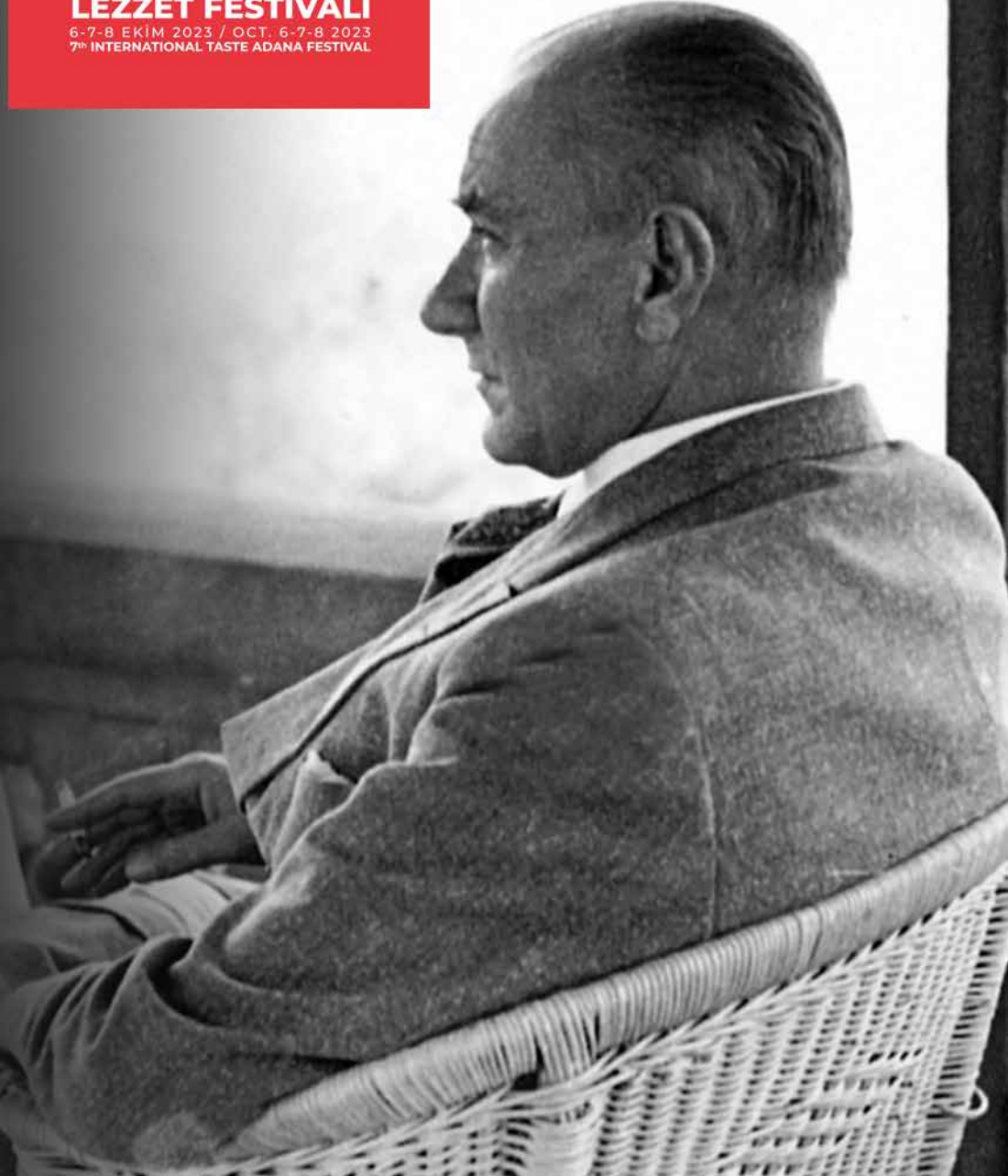
7. ULUSLARARASI
ADANA
LEZZET FESTİVALİ

6-7-8 EKİM 2023 / OCT. 6-7-8 2023
7th INTERNATIONAL TASTE ADANA FESTIVAL

Efendiler,

bende bu vekayiin
ilk hissi teşebbüsü
bu memlekette,
bu güzel Adana'da
doğmuştur.

H. Özalp





Destek Veren Kurum ve Kuruluşlar



Platin Sponsor



Ana Mutfak Sponsoru



Transfer Sponsoru



Hijyen Sponsoru



Sponsorlar



Kebapçılar



Sokak Lezzetleri



Tatlıcılar



Destek Sponsorları



Partnerler



RAHMETLE ANIYORUZ!

1954-2022

ukurova Aşçılar Derneği kurucularından ve
uzun yıllar derneğin Başkan Yardımcılığı görevini yürüten
sevgili Fatma ıkla'yı sevgi ve rahmetle anıyoruz.

“Adana gastronomisinin anası” olarak anılan,
Adana mutfağında ve Adana Lezzet Festivali'nde çok büyük emekleri bulunan
Fatma ıkla'yı unutmayacağız...

...



T.C. Adana Valiliği
Adana Lezzet Festivali Dergisi

İmtiyaz Sahibi
Mustafa Yiğit
Adana Vali Yardımcısı

Yayın Kurulu

Emre DURU
İl Kültür ve Turizm Müdürü

Aşiret Aşlı BORANŞEN
İl Kültür ve Turizm Şube Müdürü

Kamil ESKİMEZ
Valilik Basın ve Halkla İlişkiler Müdürü

Hasan ÇİL
Valilik Protokol Şube Müdür Vekili

Mürüvet SIZLI
Adana Büyükşehir Belediyesi Başkan Danışmanı

Birsen ERGÜN
İl Tarım Müdürlüğü KTV Şube Müdürü

Levent SELEKOĞLU
Çukurova Kalkınma Ajansı Yatırım Destek Ofisi
Koordinatörü

Barış TOPAL
Adana Ticaret Odası Genel Sekreteri

Tayyar ZAİMOĞLU
ÇUKTOB Başkanı
TÜROFED Başkan Yardımcısı
TURYİD Başkan Yardımcısı

Organizasyon Koordinatörü
A. Haluk ÖZSEVİM
Yedi İletişim Ajans Başkanı

Organizasyon İçerik Koordinatörü
Ebru Köktürk Korali

Betül Erol DOĞAN
Yedi İletişim Ajans Başkan Yardımcısı

Tasarım
Bahar SİNEMCE
Yedi İletişim

T.C. Adana Valiliği
Adana İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
www.adana.gov.tr • Tel: 0322 458 84 28
EKİM 2023

İÇİNDEKİLER

- 04)** Adana Valisi Yavuz Selim KÖŞGER
- 05)** Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Zeydan KARALAR
- 06)** Seyhan Belediye Başkanı Akif Kemal AKAY
Çukurova Belediye Başkanı Soner ÇETİN
- 07)** Yüreğir Belediye Başkanı Fatih Mehmet KOCAİSPİR
Sarıçam Belediye Başkanı Bilal ULUDAĞ
- 08)** Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yücel BAYRAM
Adana Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Başkanı
Şahin BİLGİÇ
- 09)** Adana Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Zeki KIVANÇ
AOSB Yönetim Kurulu Başkanı Bekir SÜTCÜ
Adana Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanı
Niyazi GÖGER
- 10-30)** Festival Programı
- 31)** Fatih TERİM - Fulya ÖZTÜRK
- 32-33)** 7. Adana Lezzet Festivali / Ebru KORALI
- 34-37)** 40 Asırlık Mutfak / Tayyar ZAİMOĞLU
- 38-47)** Adana Lezzetleri
- 48)** İncili Gastronomi Rehberi 2023 / Müge AKGÜN
- 49)** Bunları Biliyor musunuz?
- 50-53)** Adana Sokak Lezzetleri
- 54-55)** Adana Lezzet Festivali Milyonlara Ulaşıyor / A. Haluk ÖZSEVİM
- 56-57)** Karakılçık / Nurettin ÇELMEOĞLU
- 58)** Geleneksel Restoran ve İşletmeler
- 59)** Sayılarla Adana Lezzet Festivali
- 60-65)** Çukurova'nın Açık hava Müzesi: Adana
- 66)** Coğrafi İşaretli Ürünler

04

Adana Valisi
Yavuz Selim KÖŞGER



05

Adana Büyükşehir Belediye
Başkanı / Zeydan KARALAR



38

Adana Lezzetleri



58

Geleneksel Restoran ve
İşletmeler

Uluslararası Adana Lezzet Festivali, Adana'yı Türkiye ve Dünya ile buluşturacak

Tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Adana'mız, tarihine paralel olarak gelişen kendine özgü enfes tatları ile tüm Türkiye ve dünyanın dikkatini çeken güzide bir ilimizdir. Çukurova'nın havası ve bereketli topraklarının sunduğu ürünlerle zenginleşen mutfagımız, sunduğu birbirinden leziz yemekler ile Adana'mızı çok zengin bir gastronomi kenti haline getirmiştir.

Sahip olduğu bu zengin yemek kültürünü turizm zenginliği haline getirmeyi amaçlayan Adana, 7 yıl önce Uluslararası Adana Lezzet Festivali ile gastronomi dünyasında önemli bir yola çıkmıştır. Büyük başarı ile yolculuğunu emin adımlarla sürdüren festivalimiz, 7 yılda çok önemli bir aşama kat ederek lezzet tutkunlarının rotalarında en önemli durak haline gelmiştir. Kendine has lezzetleri, doğal güzellikleri, tarihi yerleri kısacası Adana'yı Adana yapan tüm değerleri daha büyük kitlelerle buluşturmak isteyen şehrimiz, düzenlenen bu etkinlik ile sadece misafirlerine bir lezzet şöleni yaşatmakla kalmayıp tüm güzelliklerini gözler önüne sermeyi başarmıştır.

Bu sene 6-7-8 Ekim tarihlerinde lezzet tutkunlarına ev sahipliği yapacak olan Adana Lezzet Festivali, zengin etkinlik içeriği ile zengin mutfak mirasını gün yüzüne çıkarmaya gayret ediyor. İlk yılından bu yana artan ziyaretçi sayıları ile düzenlendiği tarihlerde Türkiye'nin gündemine oturan festivalimiz, bu sene de konuklarına bir lezzet şöleni yaşatarak Adana'yı Türkiye ve dünya ile buluşturacak.

Adana Valiliği öncülüğünde gerçekleştirilen Adana Lezzet Festivali, tüm bu yönlerinin yanında şehrimizin birlik ve beraberliği için de çok ayrı bir öneme sahiptir. Bu festival, sadece yemek kültürümüzün gözler önüne serilmesi değil, şehrin önemli dinamiklerinin Adana için elini taşın altına koyduğunun en önemli göstergesidir. Adana'nın tanıtımı için bu güzel etkinliğimizde belediyelerimiz, odalarımız, sivil toplum kuruluşlarımız ve vatandaşlarımız büyük emek harcamaktadır. 3 gün boyunca gastronomi dünyasının ve lezzet tutkunlarının dikkatini Adana'ya çekecek olan bu büyük gastronomi buluşması farklı din, dil, ırk ve düşüncedeki insanları "Lezzet" ile bir araya getirecek.

Bu lezzet buluşmasının uzun yıllar devam etmesini dilerken "İnsanları lezzet buluştursun" diyor, tüm lezzet ve gastronomi tutkunlarını 7. Uluslararası Lezzet Festivali'ne bekliyoruz.



Yavuz Selim KÖŞGER
Adana Valisi

Medeniyetlerin ve Kùltürlerin Sofrası Adana

Essiz güzelliklere sahip olan şehrimiz Adana'nın zenginliklerini saymakla bitiremeyiz. Mevcut zenginlikleri ile sadece ÷lkemizin değil, dünyanın da sayılı kentlerinden biri olan Adana, çok önemli özelliklerinin yanında aynı zamanda bir lezzet kenti konumundadır. Kadim şehir Adana'mızda yemek sanata dönüşür.

Zengin topraklarından elde ettiği ürünleri ile Türkiye'deki lezzet duraklarının en önemli temsilcisi konumundaki Adana, geçmişten günümüze taşıdığı yemek kùltürü ile de büyük beğeni toplamaktadır.

Ülkemizde yemek denince akla ilk gelen şehirden biri olan Adana, bu özelliği ile gastronomi dünyasının da göz bebeği durumundadır. Geçmişten günümüze Adana'da yaşamış medeniyetler, mutfağımızda önemli izler bırakmıştır. Bu özelliği ile şehrimiz "Medeniyetlerin ve kùltürlerin sofrası" olarak adlandırılır.

Bilindiği üzere Adana denince akla ilk gelen Adana Kebabı'dır. Ancak Adana Mutfağı kebaptan ibaret değildir. Birbirinden farklı ve enfes yüzlerce lezzete sahip olan Adana lezzet çeşitliliğini ve zenginliğini konuklarına cömertçe sunmaktadır. Şehrimizde insanlar sadece açlık hissini bastırmak için yemek yemez. Burada yemek, sosyal bir etkinlik, dostluk ve buluşma aracıdır. Lezzetimiz aynı zamanda bizim hislerimizdir de.

Bu yıl 7'ncisi gerçekleştirilecek olan Uluslararası Adana Lezzet Festivali de bir lezzet ve dostluk buluşmasıdır. Festivalimiz ile Adana'yı gastronomi dünyasının bir parçası haline getirmek en büyük arzumuzdur. Yurt içi ve yurt dışından binlerce misafiri ağırladığımız festivalimiz, Adana'yı ve Adana gastronomisini, en önemlisi de Adanalıları tanımak için büyük bir şöendir.

Adana'nın gastronomi zenginliğini tanıtmaya fırsatı yakaladığımız organizasyonumuz bu sene de dolu dolu 3 gün vadediyor. Gastronomi kimliği ile Adana, ilerleyen yıllarda milyonlarca turist ve lezzet tutkununu ağırlayabilir. Adana olarak ÷lkemizin gastronomi merkezi olmaya adayız.

Bu kadim şehir, sunduğu lezzetler ile her daim gelişmeye ve büyümeye devam edecektir. Lezzet ve dostluk arayanları festivalimize bekliyoruz.



Zeydan KARALAR

Adana Büyükşehir Belediye Başkanı

Adana, gastronomik zenginlikleri ile dünya şehri olmaya aday

Birbirinden farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Adana, şimdi ise birbirinden farklı şehir ve ülkelerden gelen misafirlerini ağırlıyor. Doğası, tarihi ve kültürel zenginlikleri ile insanları kendisine çeken şehrimiz, gastronomik zenginlikleri ile de bir dünya şehri olmaya aday. Bu sene 7.'sini gerçekleştireceğimiz Uluslararası Adana Lezzet Festivali de bu misyonumuza en büyük katkıyı veren etkinliğimizdir. Geleneksel hale gelen ve önümüzdeki yıllarda da büyümeye devam edecek olan festivalimiz, konuklarımıza unutulmaz anılar yaşatacak. Gastronomik zenginliklerimizi gözler önüne sermesi ve Adana mutfağını tanıtmayı açısından büyük önem verdiğimiz lezzet festivali, aynı zamanda şehrimizin ekonomik ve sosyal hayatına da önemli katkılar sunmaktadır. Adana Valiliği'nin ev sahipliğinde bu yıl da Merkez Park'ta büyük bir coşkuyla gerçekleştireceğimiz 7. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'ni Seyhan Belediyesi olarak desteklemekten ve katkı sunmaktan dolayı çok mutluyuz. Herkesi Adana'mıza, Lezzet Festivali'mize bekliyoruz. İnanıyoruz ki Adana'nın lezzeti damağınızda kalacak.



Akif Kemal AKAY
Seyhan Belediye Başkanı

Adana, zenginliklerini tüm dünya ile paylaşıyor

Çukurova, bereketli toprakları ile Türkiye'nin en önemli üretim merkezlerinden biri konumundadır. Bu zenginlik Adana'nın gastronomisinin en önemli çıkış noktasıdır. Geçmişten günümüze her zaman zengin bir mutfağa sahip olan Adana, şimdi vazgeçilmez lezzetleri ile bu zenginliğini tüm dünya ile paylaşıyor. "Gastronominin başkenti" olarak adlandırdığımız şehrimiz için 7 yıl önce Adana Lezzet Festivali ile çok önemli bir yola çıktık. Adana için tek yürek olarak bu lezzet buluşmasına start verdik. Bu sene Adana Lezzet Festivali'nde 7. kez misafirlerimizle buluşacağız. Her geçen sene büyüyen ve Adana lezzetlerini Türkiye'nin gündemine taşıyan festivalimiz, lezzet tutkunları için önemli bir durak haline geldi. Geçen sene yaklaşık 700 bin misafir ağırlayan Adana Lezzet Festivali, bu sene de etkinlikleri ve lezzetleri ile büyük bir buluşmaya tanık olacak. Adana Lezzet Festivali için emeği geçenlere teşekkür ederken tüm lezzet tutkunlarını Adana'ya bekliyoruz.



Soner ÇETİN
Çukurova Belediye Başkanı

Herkesi lezzet şölenine bekliyoruz

Hiç şüphesiz ki Adana, zengin mutfak kültürüyle Türkiye'nin gastronomi başkentidir. Çukurova'nın bereketli toprakları ise Adana mutfağının en büyük destekçisidir. Tarih boyunca mutfağını hep zenginleştiren şehrimiz, şimdi bu zenginliği ile dünyaya açılıyor. Önceden sadece Türkiye'de lezzetleri ile tanınan şehrimiz, artık dünyanın da dikkatini çeken bir gastronomi şehri oldu. Adana gastronomisi bu gelişimine hızla devam edecektir. Yüreğir Belediyesi olarak kültürleri deneysel mutfağımızla Adana'nın lezzet çeşitliliğini artırmak için çalışmalarımızı aralıksız sürdürüyoruz. Ayrıca Adana mutfağını tanıtmak ve kente ekonomik hareketlilik katma misyonu ile yola çıkan Adana Lezzet Festivali'nin de en büyük destekçilerinden biri durumundayız. Her geçen sene büyüyen ve her geçen sene misafir sayısını katlayarak artıran Adana Lezzet Festivali, 3 gün boyunca misafirlerine lezzet şöleni sunacak. Sizleri bu büyük lezzet buluşmasına bekliyoruz.



Fatih Mehmet KOCAŞPIR
Yüreğir Belediye Başkanı

Geçmişten günümüze uzanan lezzet durağı

Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapan şehrimiz Adana, yıllar boyunca tarihi ve kültürel zenginlikler biriktirdi. Bu birikimlerin en önemlisi ise eşsiz lezzetleri oldu. Adana, bu eşsiz lezzetleri ile sadece Türkiye'nin değil dünyanın farklı köşelerinde de tanınmaktadır. Şehrimiz için gastronomi çok büyük önem arz etmektedir. Çünkü şehrimiz zengin yemek kültürü ile bir lezzet durağı konumundadır. Bu zenginliğimizi gözler önüne serdiğimiz Uluslararası Adana Lezzet Festivali bu sene 7. kez kapılarını ziyaretçilerine açacak. Bu festival ile misafirlerimiz geçmişten günümüze uzanan Adana mutfağının önemli örneklerini tadabilecek. Festivaller şehri Adana, bu festival ile misafirlerini lezzetle buluşturacak. Adana, gastronomi dünyasında kendisine çizdiği yolda emin adımlarla ilerlemektedir. Bizler de şehrimize ve Adana mutfağına önemli katkılar sunan Adana Lezzet Festivali'ni canı gönülden destekliyoruz. Tüm lezzet tutkunlarını, hem Adana'mızı görmeye hem de lezzetlerimizle buluşmaya davet ediyoruz.



Bilal ULUDAĞ
Sarıçam Belediye Başkanı

Adana'nın eşsiz mutfağını dünya ile paylaşmak istiyoruz

Adana'nın bize sunduğu en büyük değerdir bizim mutfağımız.

Tarih boyunca hep gelişmiş hep zenginleşmiştir. Yöredeki tarihsel kalınlardan mutfakla ilgili olanlar, bölgedeki yaşamın ve beslenme kültürünün yüksek düzeyini ortaya koymaktadır.

Türkiye'de yemek denince akla ilk olarak Adana'nın eşsiz mutfağı gelir. Bunun haklı gururunu yaşıyoruz. Şehrimize bu zenginliğini daha etkin ve daha aktif bir şekilde dünya ile paylaşmak istiyoruz. Bu noktada Adana Ticaret Odası olarak önemli çalışmalara imza atıyoruz. UNESCO tarafından Adana'nın Gastronomi Kenti ilan edilmesi için girişimlerimiz devam etmektedir. Mutfak kültürümüzün zenginliğini dünyaya duyurmak için şehrimize özgü ürünlerin coğrafi işaretlerini aldık. En başından bu yana destek verdiğimiz Adana Lezzet Festivali ile ürünlerimizi tüm dünyanın gözleri önüne seriyoruz. Festivalimizin her geçen sene daha da fazla ilgi görmesi bizim ne kadar doğru bir yolda olduğumuzun da göstergesidir. 3 gün boyunca misafirlerimizi ağırlamak için tüm hazırlıklarımızı tamamladık. Hala Adana mutfağı ile tanışmadınız mı? Sizleri bekliyoruz. Sizleri lezzet dolu bir festival ile Adana'da misafir etmek istiyoruz.



YÜCEL BAYRAM

Adana Ticaret Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Adana, gastronomi konusunda her zaman bir adım önde

Dünya'nın en bereketli toprakları arasında yer alan Çukurova'nın merkezindeki Adana'mız, bu yıl 6-7-8 Ekim tarihlerinde düzenlenecek olan 7. Uluslararası Adana Lezzet Festivali ile gastronomi tutkunlarını tekrardan ağırlamaya hazırlanıyor.

Üreticilerimizin yoğun emekleri ile bereketli topraklarımızda yetişen ürünlerimiz ve lezzet dolu eşsiz mutfağımız hem bölgemize hem de ülkemize inanılmaz bir zenginlik sağlamıştır. Ülkemizin her köşesinde birbirinden farklı lezzetler bulunur ancak Adana, ekolojisi ve bereketli topraklarının da etkisi ile gastronomi konusunda her zaman bir adım önde yer alan iller arasındadır. Zengin ve lezzetli Adana mutfağını tanıtan ve gündeme taşıyan Uluslararası Adana Lezzet Festivali, beklenen ve seyahat planlarında yer alan bir lezzet buluşması haline gelerek önemli bir misyonu gerçekleştirmektedir. İlimizin geleneksel ve yöresel 20 coğrafi işaretli ürünü de festival lezzetleri arasında lezzet tutkunlarını beklemektedir. Bu festival sadece gastronomi etkinliği değil, aynı zamanda bölge kültürünü tanıma ve farklı illerdeki insanlara buluşma ve kaynaşma imkanı sağlar hale gelmiştir. Lezzet festivali zamanı Adana bir başka güzel oluyor. Adana'mıza büyük katkı sağlayan festivalimiz, uzun yıllar şehrimiz için katma değer yaratmaya devam edecektir.



Şahin BİLGİÇ

Adana Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Başkanı



Zeki KIVANÇ
Adana Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Adana, gastronomi destinasyonu haline geldi

Ülkemizin sanayi, ticaret, tarım ve turizm başta olmak üzere ekonomik potansiyeli ile öne çıkan kentlerinden biri olan festivaller şehri Adana, hiç kuşkusuz ülkemizdeki en önemli gastronomi duraklarından bir tanesi ve bana göre en önemlisi. Adana, yerel mutfak değerlerini, şeflerini ve üreticilerini Türkiye ve dünya çapında tanıtan Uluslararası Adana Lezzet Festivali ile büyük bir gastronomi destinasyonu haline gelmiştir. Bu festival, şehrimizin marka değerini artırmada önemli bir rol oynamaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın himayesinde ve Adana Valiliği'nin ev sahipliğinde gerçekleşen bu etkinlik, Adana'nın zengin gastronomi kültürüne katkı sağlama konusundaki önemli bir misyonu üstleniyor. Bu coğrafyanın eşsiz tatları ile tanışmak, eğlence ve coşku ile keyif dolu üç gün geçirmek için herkesi 6-7-8 Ekim tarihlerinde 7. Uluslararası Adana Lezzet Festivali'ne davet ediyorum.

Farklı lezzetler sunan bir yapıya sahibiz

Kentimiz bilindiği üzere kendine has lezzetleri ile dikkat çekmektedir. Bulduğumuz bölge itibarı ile hem üreten hem de bu ürünleri konuklarına birbirinden farklı lezzetler haline getirerek sunan bir yapıya sahibiz. Adana, artık lezzetleri ile her sene binlerce misafir ağırlayan bir şehir haline dönüşmüştür. 7 yıl önce gerçekleştirilmeye başlanan Adana Lezzet Festivali şehrimizin mutfak zenginliğinin tanıtılmasında başrol oyuncularından birini olmuştur. Her sene büyüyen ve gelişen bir etkinlik haline gelen Adana Lezzet Festivali, misafirperverliğimizle birlikte insanları mutlu etmektedir. Türk sanayisinin güneydeki üssü konumundaki Adana Hacı Sabancı Organize Sanayi Bölgemiz ile bu festivale destek verdiğimiz için çok mutluyuz. Şehrimize katkı sunmaya ve bu festivali desteklemeye devam edeceğiz. Bu organizasyonda emeği geçenlere teşekkür ediyoruz.



Bekir SÜTCÜ
AOSB
Yönetim Kurulu Başkanı



Niyazi GÖGER
Adana Esnaf ve Sanatkarlar
Odaları Birliği Başkanı

Lezzet Festivali, esnafımıza büyük katkı sağlıyor

Akdeniz'in incisi Adana, tarihi ve kültürü kadar zengin mutfağıyla da Türkiye'nin gözde şehirlerinden biridir. Tarihi geçmiş Adana mutfağı zenginleşmiş, bu zenginlik şehrimizi Türkiye'nin önemli gastronomi merkezlerinden biri haline getirmiştir. Şehrimizin bu zenginliğini doğru yönlendirmeye devam edersek "Gastronomi" şehrimizin "Petrolü" olabilir. 6 yıldır gerçekleştirdiğimiz ve bu sene 7. kez kapılarını açacak olan Adana Lezzet Festivali, ne kadar doğru bir yolda olduğumuzun en önemli göstergesidir. Her sene başarıyla gerçekleştirilen ve esnafımıza da büyük katkı sağlayan festival, Adana mutfağının tanıtılmasında önemli bir eşik durumundadır. Bu lezzet buluşması şehrimize her anlamda olumlu katkı sunmaktadır. Lezzet arayanları Adana'ya bekliyoruz.



ADANA LEZZET KONFERANSLARI

“ Bereketli Topraklar Üzerinde ”
Tarımdan Turizme

YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU
6 EKİM 2023 CUMA

CUMHURİYETİN 100. YILINDA ADANA LEZZET FESTİVALİ



Nurettin Çelmeoğlu
Yaygıdan Masaya
Araştırmacı, Yazar



Doç. Dr. Bahar Gürsel
Erken Cumhuriyet Döneminden
Menüler Davetler ve Yeme-İçme Kültürü
ODTÜ Tarih Bölümü



Çağrı Başkurt
Moderatör
Saray ve Kültür Tarihçisi

Yaygıdan sofraya uzanan,
kadın ve erkeği bir masada yan yana koyan,
kadınları gündelik yaşama katan,
eşitleyen ve modern yeme içme kültürünü bizlere kazandıran cumhuriyeti,
savaşın yorgun Anadolu insanının var gücüyle tarıma,
toprağa sarıldığı,
devletin halkını daha iyi beslemek için bir dizi hamle yaptığı dönemi
Cumhuriyetle değişen menüler üzerinden inceleyeceğimiz özel oturum.

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU



Nardane Kuşçu
Narköy - Nar Eğitim

DÜŞÜ OLMAYANIN İŞİ OLMAZ

Çocukluğumuzda gökyüzüne bakıp düşler kurardık.
Yörük kültüründe çadırlar bile gökyüzünü görebilecek gibi düzenlenirdi.
Çocuklar ağladığında, sinirlendiğinde bak kuş geçiyor diyerek gökyüzüne bakması sağlanırdı.
Acaba gökyüzüne baktığımızda ne oluyor ki ruh halimiz değişiyordu.
Biz bu dünyada kendimizi, bedenimizi bedenimizle ifade ediyoruz.
Anatomimizi anlamak için biraz daha fazla araştırma yapmam gerekiyordu.
Merak,keşif, deneme cesaretim işe yaradı.
Yere bakarak sinirlerimin sakinleşmesi, düş kurmam mümkün olmuyordu. Çözüm üretmek de kolay değildi.
Gökyüzüne bakarken de asık surat yapamıyordum; gülümsüyordum, rahatlıyordum ve düş kurabiliyordum.
Bunu bir oyun haline getirdim. Eğitimlerde kullanmaya, çocuk büyük oynamaya devam ediyoruz.
Sağ beyin, sol beyinin yapısını araştırmakta fayda var.
Başımızı gökyüzüne kaldırdığımızda gülümsemeye başlıyoruz ve oynayan kaslar sağ beynimizde bir noktayı aydınlatıyor.
Çözümler üretilip düşler kurabiliyoruz. Sol beyin daha somut yaklaşıp.
Eğer düşten ya da çözümden haberi olursa hemen çalışmaya başlar.
İkisinin birbirinden haberi olması içinde epifiz bezinin sağlıklı olması gerek.
Çok küçük yaşdan beri tohum toplamamın altında da bu var. Narköy'ün düşü de eğitim sisteminin sadece hangi okulu kazanacağına dönüşüp öğrenciler haksızlığa uğradığında kuruldu.
Benim üç olmazsa olmaz değerim adalet,sevgi, özgürlüktür.
Bir organik tarım ve eğitim çiftliği kuracağım diye başlayan düş kuruldu.
Girişimciliğin temelinde de değerlerin zarar görmemesi yatar.

Düşü olmayanın işi olmaz. Bize ulaşılabilir kadar yakın, doğal olabilecek kadar uzak bir yer gerek.
Biz insanlara köye git şehre git demek istemiyoruz.
Sağ beyin sol beyin arasındaki epifiz bezi gibi bir köprü olmak istiyoruz dedik.
Kocaeli / Kandıra'da Narköy'ü kurduk.

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

AKDENİZ GASTRONOMİ TURİZMİ



Fatih Türkmenoğlu
Moderatör



Erkan Yağcı
TUROFED Başkanı



Tayyar Zaimoğlu
ÇUKTOB Başkanı

Dünyada turist sayısı 1 milyar kişiyi aşarken, bu turistlerin yüzde 88.2'si "Destinasyon seçiminde yemek çok önemli" diyor. Gezinler için en çok tercih edilen destinasyonlara sahip Akdeniz Havzasında Gastronomi Turizmi farklı deneyimlerle kendini gösteriyor. Nitelikli yatırımlar, yerelin yeniden sahiplenilmesi ve şeflerin yaratıcılığının gün geçtikçe artmasıyla şekillenen bu yeni ve yüksek kültürel turizm çeşitlemesi içinde neler yapıyoruz, neler yapacağız?

SÜRDÜRLEBİLİR KALKINMA
HEDEFLERİ
DOĞRULTUSUNDA
AKDENİZ GASTRONOMİ
TURİZMİNE BAKIŞ.



Kaya Demirer
TURİYD Başkanı



Melih Şahinöz
ETÜDER Başkanı

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

GELECEĞİN MENÜLERİ



Didem Molay Sevin
UFS Türkiye Pazarlama Müdürü

Ev dışı tüketim sektöründe öncü olan Unilever Food Solutions, yine bir ilke imza atarak sektördeki ortaklarından oluşan bir ekibin ve dünyanın dört bir yanından 1600 şefin içgörüsüyle oluşturduğu ve bu metodolojisi ile sektördeki diğer raporlardan ayrılan “Geleceğin Menü Trendlerini” sektörle buluşturuyor.

Panelde Geleceğin Menüleri raporundan çıkan 8 trend ve bu trendlerin sektöre sağlayacağı faydalarına ek, gıdanın geleceği için de bu trendlerin ne kadar önemli olduğunu ve neden sektördeki menülere yansımaları gerektiğini dinleyeceğiz.



Osman Bahadır
UFS Türkiye Lead Şef



6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

SINIRLARI AŞIYORUZ!

TÜRK MUTFAĞININ İMAJİ VE ÜLKE MARKASINA KATKISI



Ebru Koralı
Moderatör



Hediye Güral Gür
NG Hotels Yönetim Kurulu Başkanı



Cengiz Haydar Barut
MASTOB Başkanı

Yurtdışında açılan Türk Restoranları sayesinde Türk nitelikli ürünlerimizi ve hizmet anlayışımızı da ihraç ediyoruz. Gastronominin arkasında endüstriyel mutfaktan porselene, elektrikli küçük ev aletlerine kadar uzanan büyük bir endüstri, mimari tasarım ve uygulamalara bağlı sektörlerle bağlantılı ve elbette zeytinyağından şaraba büyük bir gıda ihracat potansiyeli var. Restoranlar ve oteller yurt dışına açılırken bu toprakların ürünlerini ve ağırlama geleneğimizi tanıtırken ülke imajımıza da katkı sağlıyor. Farklı bileşenleri ile restoran ihracatı.



Sadettin Cesur
TRU Hospitality & Retail CEO/IST AirPort



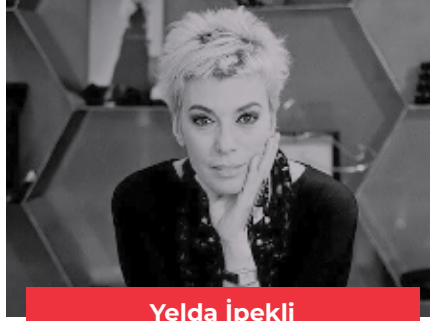
Gökmen Sözen
Sözen Grup CEO



Murat Kolbaşı
Arzum Yönetim Kurulu Başkanı

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

TUTUCU DAMAKLARA YENİ TATLAR



Yelda İpekli
Moderatör - Marka Uzmanı



Ali Karaman
Roka İstanbul Executive Chef

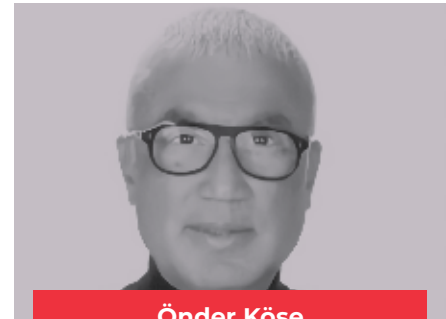


Murat Özgüller
Orkide Pastanesi Yönetim Kurulu Üyesi

Gastronomi odaklı seyahatlerden bahsederken destinasyonun kültürünü ve ürünlerini yiyecek ve içecekler yoluyla deneyimlemek isteyen potansiyele karşılık, aşına olmadıkları yiyecek ve içecekleri deneyimlemekten çekinen, yeni tatlarla karşı duranlar var. Globalleşen dünyada farklı tatlara ulaşmak çok kolay; Sokağın köşesinde yeni açılan Japon Lokantası kadar yakın, göçle gelen Suriye Lokantası kadar uzak. İstanbul'da bir kebabçıyla Adana'da bir tablacının kebabını karşılaştırırken "Bu da güzel" diyebilmek neden zor? Herkes annesinin yemeğinin tadının peşindeyken yeni tatları nasıl keşfedeceğiz? Bir gastronomi kentinde yabancı bir mutfağı tanıtmak, sevdirmek kolay mı?



Maximilian Thoame
Gastronometro Direktörü
Sosyal Girişimci



Önder Köse
Anadolu Halk Mutfağı Derneği Başkanı

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

YOL GÖSTERİCİLER, REHBERLER



Gamze İnceceli
Moderatör

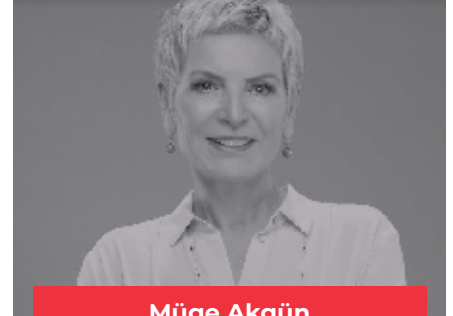


Tayyar Zaimoğlu
Onbaşılar Kebab - Park Zirve



Bedia Gücüm
Croma

Objektif ve gerçeklere dayalı değerlendirmeler her alanda olduğu gibi gastronomi dünyası için de geçerli. İncili Gastronomi Rehberi ile başlayan, Michelin Guide ile devam eden yeni yol gösterici rehberler ve derecelendirme bir işletmenin, bölgenin kaderini nasıl etkiliyor?



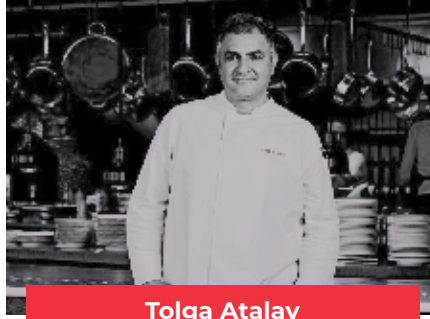
Müge Akgün
Gazeteci - Yazar



Kamer Kırış
House of Kamer

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

GASTRONOMİNİN EKOSİSTEMİNDE ŞEFLERİN SORUMLULUĞU



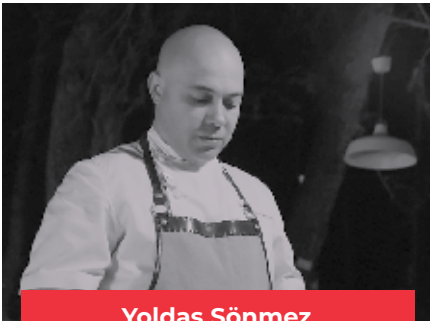
Tolga Atalay

Moderatör - Konsept Danışmanı & Şef



Umut Karakuş

MUUTTO Anatolian Tapas bar Chef&Owner



Yoldaş Sönmez

Ent Restoran Kurucu & Şef

Şefler gastronominin ekosisteminde yetenek, araştırma, inovasyon ve girişimciliğin önemine inanıyor ve destekliyor. Gastronomiyi birleştiren multidisipliner bir alan olarak tanımlıyor ve parçası olmanın sorumluluğunu taşıyor. Çevre ve iklimden kaynaklanan sorunlara da dikkat ediyor, atıksız mutfak, yakın çevreden mevsiminde tedarik, karbon ayak izi ve kaynakların doğru kullanılması gibi bir çok çevresel değer taşıyan konuda iş birlikleri geliştiriyor. Günümüzde şeflerin misyonu sadece insanlara iyi yemek sunmak değil, bununla birlikte ekositemi de besleyen bir döngünün içinde kalmak.

Biliyoruz ki bilinçsizce kullanılan kaynaklarla, üretilenin neredeyse yarısını çöpe atmakla artık dünyayı doyurmak mümkün değil.



Ali Ronay

Şef, Danışman



Aylin Yazıcıoğlu

Şef & Danışman

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

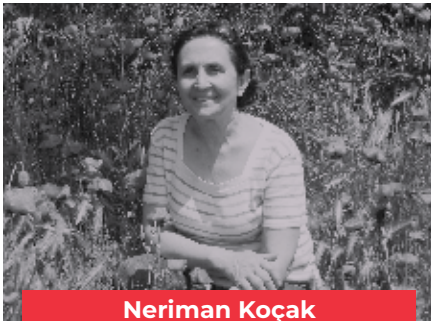
ŞEHİRLEŞME TARIMI YOK ETMEDEN



Nilhan Aras
Moderatör / Yemek Kültürü
Araştırmacısı ve Yazarı



İlhan Koçulu
Koçulu Peynircilik - Kars Boğatepe



Neriman Koçak
Ankael Kadın Girişimi Üretim ve
İşletme Koop Başkanı

İnsanoğlu tarımdan
uzaklaştıkça
kendinden de
vazgeçiyor.
Tarım alanları
mahallelere
dönüşürken yeni ve
doğaya uyumlu
bir düzen
kurabilecek miyiz?



Yasmina Lokmanoğlu
Tarsus Slow Food Lideri



Kaan Aktan
Slowfood Kapadokya Sözcüsü
Kapadokya Üniversitesi
Mütevelli Heyeti Başkan Vekili

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU

SOSYAL TEDARİK SORUMLU TEDARİK



Betül Bildik
Sürdürülebilirlik Uzmanı



Nazlı Enif Dipşar
Yerel Yönetim Sosyal Tedarik Uzmanı



Doğan Çelik
Innovation for Development (I4D) Direktör

Ürün tedarığı bir bölgenin, bir ailenin kaderini değiştirebilir. Bugün sosyal ve çevresel etkisi ile dönüştürücü bir güce dönüşen satın alma eylemine pandemi ve deprem sonrası karşımıza çıkan yeni iş birlikleri ile farklı açılardan bakıyoruz.

6 EKİM 2023 CUMA YENİ ADANA MÜZESİ KONFERANS SALONU



7. ULUSLARARASI
ADANA
LEZZET FESTİVALİ
6-7-8 EKİM 2023 / OCT. 6-7-8 2023
7th INTERNATIONAL TASTE ADANA FESTIVAL

ADANA LEZZET SAHNESİ

“ Adana’dan Dünya’ya ”

MERKEZ PARK
7-8 EKİM 2023
CUMARTESİ - PAZAR



ASUMAN KERKEZ

Şef, Yazar, Tv Programcısı



NESRİN KARATAŞ

Slow Food Adana Üyesi
Slow Food Çiftçi Pazarı Üreticisi



ÜFELEMEÇ

OMAÇ, OVMAÇ, ÖFELEME, DÖĞMEÇ, UMAÇ, PİSİK
OVMACI, PEYNİR KÖFTESİ
ANADOLU MUTFAĞININ EN GÜZEL TARİFLERİNDEN BİRİ

ATÖLYE ⌚ 11.00-11.30



ADNAN ŞAHİN

Gazeteci, Yazar - TV Program Sunucusu

ADNAN ŞAHİN İLE INFLUENCER DÜNYASI

CELAL ARPAT
SİNAN CANLI - DAMAK USTASI
MURAT PALA - LEZZET ORMANDA
ENDER ŞİRE - ENDER MUTFAKTA

PANEL ⌚ 11.35-12.05



UMUT KARAKUŞ

Şef

ADANA
EKŞİLERİ;
ŞALGAM,
SUMAK



TAYLAN KÜMELİ

Beslenme ve Diyet Uzmanı

YEREL VE
MEVSİMİNDE
BESLENMENİN
VÜCUT ÜZERİNDE
ETKİSİ



12.10-12.45 ⌚ **ŞEF SUNUM**

SUNUM ⌚ 12.50-13.15



**SOMER
SIVRIOĞLU**

Şef



**MEHMET
YALÇINKAYA**

Şef



**ADANA
GASTRONOMİ SOHBETLERİ**

Türev Uludağ Eşlik Ediyor

PANEL  13.20-14.05

MURAT GÜLLÜ Karaköy Güllüoğlu Genel Müdürü

Prof. Dr. BURAK ONARAN Tarihçi

ABDULLAH YEŞİL Baklava Ustası

**1930'LARIN ŞÖHRETLİ TARSUS
BAKLAVASININ HİKAYESİ**

PANEL  14.10-14.45



DOĞA ÇİTÇİ

Şef

MİNE ÖZMEN

Hışvahan Kurucusu

TEKİN TAHİR ÖZTAN

Sahan Grup Yönetim Kurulu Başkanı

FİKRET MURAT TURAL

Gazibel Yönetim Kurulu Başkanı

ADANA KARPUZU İLE HAYTAYLA

PANEL  14.50-15.25





AYLİN YAZICIOĞLU

Şef, Danışman

NARENCİYELERLE BULUT TATLISI

Berrak Tuna Eşliğinde...



SUNUM ⌚ 15.30-16.05



ARDA TÜRKMEN

Şef



TAYYAR ZAIMOĞLU

ÇUKTOB Başkanı



ÖLMEZ AĞACININ GÖLGESİNDE

SUNUM&PANEL ⌚ 16.10-16.45



HAZER AMANI

Şef

TANDIR BAŞINDA

Reha Tartıcı
Eşliğinde...

17.00-17.35 ⌚ **SUNUM**

GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI

ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER
BİREYSEL 1. YARIŞMA

12.00-13.00

ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER
BİREYSEL 2. YARIŞMA

13.30-14.30

ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER
EKİP YARIŞMASI

15.00-17.00

ÖDÜL TÖRENİ 17.30
LEZZET SAHNESİ



YARIŞMA ⌚ 12.00-17.30



GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI 7-8 EKİM 2023

CUMHURİYETİN
100
YILINDA
7. ULUSLARARASI
ADANA
LEZZET FESTİVALİ
6-7-8 EKİM 2023

Adana Lezzet Festivali genç şef adaylarının yaratıcılığını geliştirmek ve ülkemizin farklı köşelerinde gastronomi öğrenimi gören gençlerin kaynaşmasını sağlamak amacıyla farklı kategorilerde yarışmalar düzenliyor.

Yarışmayı izleyen sektör profesyonelleri ve şefler de gençlerle bu platformda buluşuyor. Heyecan verici yarışmalar festival alanında, kaçırmayın.

GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI PROGRAM

7 EKİM 2023 CUMARTESİ

12.00-13.00 ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER BİREYSEL 1. YARIŞMA
13.30-14.30 ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER BİREYSEL 2. YARIŞMA
15.00-17.00 ÜNİVERSİTELİ GENÇ ŞEFLER EKİP YARIŞMASI
17.30 ÖDÜL TÖRENİ / LEZZET SAHNESİ

8 EKİM 2023 PAZAR

12.00-13.00 LİSELİ GENÇ ŞEFLER BİREYSEL YARIŞMASI
13.30-14.30 GENÇ ŞEFLER BİREYSEL YARIŞMASI
17.30 ÖDÜL TÖRENİ / LEZZET SAHNESİ

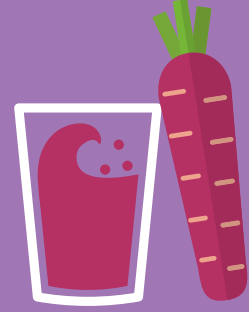


SAHRAP SOYSAL

Şef, Yemek Yazarı

ŞALGAMLI KARAKILÇIK BULGURUNDAN ADANA KISIRI

Nurşen Aksoy Eşliğinde...



ATÖLYE ⌚ 11.00-11.30



YASEMİN GÜZEL

Gastronomi Uzmanı, Şef



BURÇAK ÇUBUKÇU

Biyolog, Uzman Diyetisyen



ÇOCUKLAR İÇİN BİTKİ BAZLI BESLENME

ATÖLYE ⌚ 11.35-12.05

MİRAS, HATAY DOLMALARIN ŞAHI ŞİHILMAHŞİ



PANEL ⌚ 12.10-12.45

İpek Aslan

Hatay Büyükşehir Belediyesi UNESCO
Hatay Gastronomi Evi Direktörü

Sevcan Aksu

Şef

Anna Maria Beylunoğlu

Akademisyen

Yalçın İnam

Kolektif Chefs Kurucusu ve BM WFP
Teknik Danışmanı





MARC PAUQUET

Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu
Pastane Bölümü Yönetici Eğitimci Şef

YENİ BİR TATLI KEŞFİ

Ebru Erberdi Eşliğinde...

SUNUM ⌚ 12.50-13.25

RIZA SÖNMEZ

Gastronomi Yazarı & Oyuncu

SEMA TEMİZKAN

Yazar

NERMİN NACAROĞLU

Alta Naturel Kurucusu

MUTLULUĞUN TURŞUSUNU KURALIM

PANEL ⌚ 13.30-14.05



MEHMET SADIK BOLTAÇ

Boltaç Zeytinyağları Sahibi

Prof. Dr. MÜCAHİT TAHA ÖZKAYA

Ankara Üniversitesi
Gıda Güvenliği Enstitüsü

"ZEYTİN AĞACININ BİTTİĞİ YERDE AKDENİZ BİTER"

PANEL ⌚ 14.10-14.45



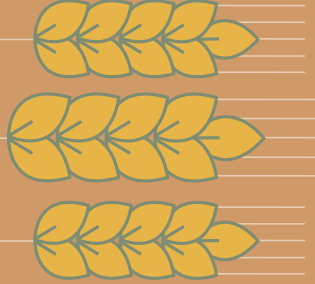


MELİH DEMİREL

Şef

ADANA'DAN DÜNYAYA

SUNUM ⌚ 14.50-15.25

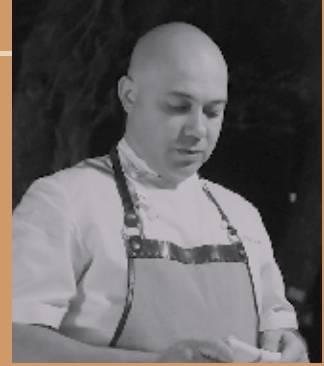


YOLDAŞ SÖNMEZ

Ent Restoran Kurucu & Şef

KARATAŞ HAVZASINDA

Oğuz Yenihayat Eşliğinde...



SUNUM ⌚ 15.30-16.05



ATATÜRK'ÜN SEVDİĞİ ADANA YEMEKLERİ

MODERATÖR:
ÇAĞRI BAŞKURT
PİRİL BİLİCİ
TEVHİDE YALTIR
EFSUN GÜRANİ
PROF. DR. GÖZDE RAMAZANOĞLU

ŞEFLER:
ÖMER ORAK
ZEHRA AKKESE
FERİDE AKAY

SUNUM & PANEL ⌚ 16.10-16.45



ÖMER BOZYAP

Ocak Executive Chef / Ortak

YÖRÜKLERİN MUTFAĞINDA

Çiğdem Alagök Coşkunun Eşliğinde...



SUNUM ⌚ 16.50-17.25



KORAY TÜRK

Adana Sheraton Executive Chef

Şalgamlı Humus
Turunç Ekşili Kısır
Bahar Cacığı

HAKAN COŞKUN

Adana HiltonSA Executive Chef

Bonfile
Sarımsaklı Köfte
Chimichurri Sos
Çıtır Soğan

CUMHURİYETİN 100. YILINDA YENİ ADANA MUTFAĞI

SUNUM ⌚ 17.25-18.00



GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI

12.00-13.00
LİSELİ GENÇ ŞEFLER BİREYSEL YARIŞMASI

13.30-14.30
GENÇ ŞEFLER BİREYSEL YARIŞMASI SAAT

17.30
ÖDÜL TÖRENİ / LEZZET SAHNESİ

YARIŞMA ⌚ 12.00-13.00





ŞEF FATMA ÇIKLA ATÖLYE ÇADIRI

“UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ
ADANA YEMEKLERİ”



7 EKİM 2023 CUMARTESİ

SORUMLU ŞEF: ÖMER ORAK
Çukurova Aşçılar Derneği Başkanı

11.00 - 11.45	BAMYA DOLMASI FERİDE ATAY SÖZÜGEÇER
12.00 - 12.45	YÜKSÜK ÇORBASI HALİDE CAN
13.00 - 13.45	TAHİNLİ İSPANAKLI SAC BÖREĞİ MÜGE MENGİN
14.00 - 14.45	TOPALAK ÇORBASI FADİME ÇAM
15.00 - 15.45	MANTAR PAÇA ZEHRA AKKESE
16.00 - 16.45	GÜL MANTISI TÜLAY NİSANOĞLU
17.00 - 17.45	VARDABİT FAZİLET KÜÇÜK

8 EKİM 2023 PAZAR

SORUMLU ŞEF: AHMET BİRALMIŞ
Adana Aşçılar ve Pastacılar Derneği Başkanı

11.00 - 11.45	KAKIRDAKLI (KIKIRDAKLI) EKMEK SİDİKA UĞURLUGÜNGÖR
12.00 - 12.45	KURU PATLICANLI VE KURU BİBERLİ DÖVME PİLAVI NURGÜL ÖZASLAN SEVİM
13.00 - 13.45	OVALAMAÇ (OVMAÇ-ÜFELEMEÇ) ESİN HALAMAN
14.00 - 14.45	FASÜLYE KAVURMALI SIKMA ESRA ÖZTÜRK
15.00 - 15.45	KIRMA TATLISI (PEKMEZLİ) ÜLKÜ AVUKLU
16.00 - 16.45	KARAKUŞ TATLISI ŞERİFE KARAKUŞ / FİLİZ GÜL
17.00 - 17.45	TARHANALI KÖFTE ÇORBASI FİGEN EKİCİ



CUMHURİYETİN
100
YILINDA

7. ULUSLARARASI
ADANA
LEZZET FESTİVALİ
6-7-8 EKİM 2023 / OCT. 6-7-8 2023
7th INTERNATIONAL TASTE ADANA FESTIVAL



FATİH TERİM VE FULYA ÖZTÜRK İLE ADANA SOHBETLERİ

MERKEZ PARK
AMFİ TİYATRO
7 EKİM CUMARTESİ
SAAT : 18:00





**EBRU
KORALI**

7. ADANA LEZZET FESTİVALİ Cumhuriyetin 100. Yılına coşku ile kutlayacağımız 6-7-8 Ekim 2023 tarihlerinde düzenleniyor.

Festival programını oluştururken Atatürk'ün Adana'da bıraktığı izleri takip ettik ve Cumhuriyet kazanımlarını merkeze alan özel bir program hazırladık. Yaygıdan sofraya uzanan, kadın ve erkeği bir masada yan yana koyan, kadınları gündelik yaşama katan, eşitleyen ve modern yeme içme kültürünü bizlere kazandıran Cumhuriyet'i, savaştan yorgun Anadolu insanının var gücüyle tarıma, toprağa sarıldığı, devletin halkını daha iyi beslemek için bir dizi hamle yaptığı dönemi Cumhuriyetle değişen menüler üzerinden inceleyeceğiz. Cumhuriyet sonrası açılan tarım ürünlerini işleyen fabrikaların izlerini süreceğiz. Toprak Mahsulleri ofisinden, Tarış'e, Şeker Fabrikalarına, Fiskobirliğe Türkiye'de Kooperatifçiliğin başlangıcına uzanacağız.



Mustafa Kemal Atatürk, Adana'ya birçok kez gelerek ülkenin geleceği ile ilgili stratejik kararları Adana'da almıştır. Adana da her seferinde tüm konukseverliği ile ağırlamıştır Atatürk'ü. Bamya dolması, Sini Köftesi, Adana Tavası ve dönemin meşhur Tarsus Baklavası bu sofradan eksik edilmemiştir.

Bu özel yemekleri bu yıl 100. Yıl programında usta şeflerin elinden, geçmişin anlatıcıları ile yeniden tadacağız.

Festival 6 Ekim Cuma günü, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yaptırılan Yeni Adana Müzesi Konferans Salonunda etkili bir konferans programı ile başlıyor.

Onur Konuğumuz Tohum Ana olarak tanınan, 1200 çeşit tohumu saklayan, çoğaltan ve doğa tutkusunu ve kadim bilgiyi gelecek kuşaklara aktaran ve Adana Ceyhanlı Sayın Nardane Kuşçu.

'Bereketli Topraklar Üzerinde Tarımdan Turizme' başlığı altında gerçekleşecek paneller;

- CUMHURİYETİN 100. YILI ÖZEL OTURUMU
- AKDENİZ GASTRONOMİ TURİZMİ
- TUTUCU DAMAKLARA YENİ TATLAR
- SINIRLARI AŞIYORUZ!
TÜRK MUTFAĞININ ÜLKE İMAJINA OLAN ETKİSİ
- GASTRONOMİNİN EKOSİSTEMİNDE ŞEFLERİN SORUMLULUĞU
- ŞEHİRLEŞME TARIMI YOKETMEDEN
- SOSYAL TEDARİK SORUMLU TEDARİK
- GELECEĞİN MENÜ TRENDLERİ
- YOL GÖSTERİCİLER, REHBERLER

7 Ekim Cumartesi ve 8 Ekim Pazar günleri Merkez Park Adana Lezzet Sahnesinde gün boyu Şef Sunumları, Atölyeler, Paneller izlenebilir.



**MUSTAFA KEMAL
ATATÜRK,
ADANA'YA
BİRÇOK KEZ
GELEREK ÜLKENİN
GELECEĞİ İLE
İLGİLİ STRATEJİK
KARARLARI
ADANA DA
ALMIŞTIR.
ADANA'DA HER
SEFERİNDE TÜM
KONUKSEVERLİĞİ
İLE AĞIRLAMIŞTIR
ATATÜRK'Ü.
BAMYA DOLMASI,
SİNİ KÖFTESİ,
ADANA TAVASI
VE DÖNEMİN
MEŞHUR TARSUS
BAKLAVASI BU
SOFRADAN EKSİK
EDİLMEMİŞTİR.**

Türkiye'nin mahir şeflerinin Adana Mutfağından aldığı ilham ile Adana'dan Dünyaya başlığında Yörüklerin Mutfağı, Karataş Havzasından Deniz Ürünleri, Şalgam, Sumak ve Narenciyeli Adana Ekşileri ile gelenekten geleceğe uzanacak ve fark yaratan yeni yemek tasarımlarını izleyicilerimizle buluşturacağız.

Aylin Yazıcıoğlu, Melih Demirel, Ömer Bozyap, Hazer Amani, Yoldaş Sönmez, Marc Pauquet, Ali Ronay, Türev Uludağ, Umut Karakuş, Asuman Kerkez, Arda Türkmen ve Doğa Çitçi festivalin ünlü konuk şefleri arasında.

Adana Gastronomi Sohbetleri şef Mehmet Yalçınkaya ve şef Somer Sivrioğlu katılımıyla Adana Lezzet Sahnesinde gerçekleşecek.

Adana Lezzet Sahnesinde mutluluğun turşusunu kuranlar da var, 1930'ların şöhretli Tarsus baklavasının hikayesini anlatanlar da..

Yerel ve mevsiminde beslenmenin vücut üzerinde etkisini Taylan Kümeli'den dinleyeceğiz.
Adnan Şahin ile influencer dünyasına dahlıp, milyonlarca takipçisi olan hesaplarla tanışacağız.

Adana'nın Lezzet Yolculuğunda, 3 A rotası olarak aynı coğrafyayı paylaştığımız Gaziantep ve Hatay konuk gastronomi şehirlerimiz olacak. Antep'in Haytalyası bu kez Adana Karpuzu ile ve Hatay'ın Dolmaların Şahı olarak tanınan Şihlmalhşi festival sahnemizde...

Festival hazırlıkları boyunca adımı her cümlede zikrettiğimiz Şef Fatma Çıkla'yı rahmetle anarak ve bu yıl geçirdiği kaza sonucu bizimle olamayan enerjisi ve entelektüel vizyonu ile ufuk açan sevgili arkadaşım Prof. Dr. Özlem Kumrular'a şifalar dileyerek,
7. Kez Adana Lezzet Festivalinde buluşmak üzere diyorum.



**TAYYAR
ZAIMOĞLU**

40 ASIRLIK MUTFAK

“TOROSLARIN ZİRVELERİNDEN AKDENİZ’LE KAVUŞAN, DOĞUSUNDA CEYHAN VE SEYHAN, BATISINDA BERDAN IRMAKLARIN BEREKETİNİ TOPRAĞIYLA BULUŞTURAN ÇUKUROVA... İŞTE BU GÜZEL COĞRAFYANIN BAŞ KENTİDİR ADANA. SUYUN GETİRDİĞİ BEREKETİN DE CAZİBESİYLE BİNLERCE YIL ONLARCA MEDENİYETE EV SAHİPLİĞİ YAPMASINA SEBEP OLMUŞTUR.

“40 Asır” dile kolay, bilinen tarihiyle 4.000 yıllık geçmişi olan Adana binlerce yıllık tarihi ile her medeniyetin, imparatorluğun, krallığın, beyliğin tüm yaşamlarında birbirinden lezzetli yiyecekleri yapmış, yaşatmış ve gelenekseli korumuş ancak yine de bir kültür diğer bir kültüre evrilererek yeni yeni lezzetler oluşturmuştur. Lokman Hekim binlerce yıl önce bulmuş şifalı otların hepsini Adana’da ve gelmiş günümüze kadar bu otların şifası, lezzeti, sağlığı tüm Adana mutfağında.





Torosların zirvelerinden Akdeniz’le kavuşan, doğusunda Ceyhan ve Seyhan, batısında Berdan ırmakların bereketini toprağıyla buluşturan Çukurova... İşte bu güzel coğrafyanın baş kentidir Adana. Suyun getirdiğı bereketin de cazibesiyle binlerce yıl onlarca medeniyete ev sahipliğı yapmasına sebep olmuştur. Misis ve Tatarlı höyüklerinden elde edilen bilgilerle ilk çiftçi ve yerleşik toplumların görüldüğü Neolitik Çağ ile yerleşik düzene geçildiğı, Kizzuvatna krallığı, Asurlular, Romalılar, İranlı Sasaniler, Abbasiler, Bizanslılar, Selçuklular, Memlûklular zamanında Ramazanoğlu Beyliği, Osmanlı İmparatorluğu ve son olarak Türkiye Cumhuriyeti ile Anadolu’nun bereketli kalbi olmuştur.

Binlerce yıllık medeniyetlerin dışında güneyindeki Suriye, Lübnan, Mısır gibi ülkelerden gelen Araplar, Doğudan İran, Kuzeyinden ve Orta Asya’dan gelen Türkmen, Çerkez, Kırım Tatarları, Batıdan ve Balkanlardan gelen Boşnak, Arnavut, Selanik, Akdeniz’den Girit dışında ülkemizin farklı şehirlerinden ve yakın coğrafyasından özellikle Kayseri, Malatya, Urfa, Mardin gibi şehirlerinden gelerek yerleşen yurttaşlarımızın kendi kültür ve mutfaklarıyla harmanlanmış ve zenginleşmiştir.

“Bende bu vekayin ilk hiss-i teşebbüsü bu memlekette, bu güzel Adana’da vücut bulmuştur” sözüyle Kurtuluş Savaşı’nın ilk hissiyatının doğduğu bu bereketli toprakları işaret eden Atatürk, Adana’ya özel bir önem vermiş olup özellikle tarımda gelişmesi için çaba sarf etmiştir.

Cumhuriyetimizin kurucusu Atatürk Adana’ya 9 defa gelmiş ve Atatürk’e Adana’da kebab dışında severek yediğı yemeklerden Bamya Dolması, Güveç, Adana Tavası, Domatesli Pirinç Pilavı ikram edilmiştir. Gastronominin temeli sayılan tarımla ilgili 1924 yılında Adana’da düzenlenen “Beynelmîlel Tarım Fuarı” ise Cumhuriyet tarihinin ilk uluslararası tarım fuarı olma özelliğini taşıyor.

Atatürk’ün de çok kıymet verdiği Yörüklerin Toros dağlarında yetiştirdiğı erkek koyun etiyle hazırlanan Adana Kebabının tanınması da özellikle Cumhuriyetimizin kuruluşundan sonra ülke geneline yayılmış bunun dışında tarımdan gelen bereketli ürünlerle hazırlanan zengin mutfak çeşitliliğı ile de öne çıkmaya başlamıştır.

Adana’da dağ, yayla, ova, deniz kültürü birbirinden farklılık gösterse de iç içe geçmiş bir yapıda olup lezzetleri de birbirleriyle harmanlanmıştır. Hemen hemen her evde bir et kütüğü ile tokmağı bulunan Adana mutfağında hamur işleri, etli yemekler, sebzeli ve otlu yemekleri ön planda olup özellikle bulgurlu, acılı, baharatlı ve yağlı yemekler öne çıkmaktadır. Adana yemeklerinde kırmızı pul biber, kimyon, karabiber, sumak, süs biberi, kekik, maydanoz, nane, nar ekşisi, soğan, sarımsak, salça, tahin vb. baharatlar ve lezzet verici doğal ürünler oldukça çok kullanılır. Aynı zamanda süt, yoğurt, peynir, çökelek de bol miktarda kullanılmaktadır. Sebzeye yemekleri ve çorbalar bol miktarda bakliyat içerir. Tencere yemeklerinde ise lezzet vermesi için kuyruk yağı kullanılır.

Adana tabii ki sadece kebaptan ibaret değildir; Yüksük çorbasından Dul Avrat Çorbasına, Analı Kızısından İçli Köftesine, Sıkmasından Tahirli Lahana Sarmasına, Sarımsaklı Köftesinden Pathican Güvecine, Halka tatlısından Karakuş Tatlısına, Bici Bicisinden Kaynar'ına yüzlerce çeşit yemeğine doyamazsınız...

Adana mutfağını ve damak tadını gastronomik açıdan beşe ayırabiliriz. Birincisi evlerde ve ev yemeği satan lokantalarda pişirilen yüksük çorbasından içli köfteye kadar yüzlerce çeşidi olan Adana yemekleri; ikincisini ise mangal kullanılarak yapılan Adana Kebabı'ndan kuşbaşıma, ciğer şişten külbastıya ve bunlarla birlikte yenilen yeşillikler ile salatalardan oluşan kebab kültürü oluşturmaktadır. Üçüncüsü ise şırdandan aşlamasına, halka tatlısından şalgamına ve geçmişte olup bugüne çok azı taşınmış olan Eskimo'sundan haşlanmış nohutuna kadar olan sokak lezzetleri olarak sayabiliriz. Dördüncüsü mavi yengeçten kefal havyarına, siyah havyarından karidesine, levrek, çupra, kefal, lagos darken çok çeşitli deniz ve su ürünleri lezzetlerine, beşincisi turunc reçelinden Karaisalı biber salçasına, dikenli incirinden narenciye balına, nar ekşisinden turunc ekşine, karpuz pekmezine onlarca tarımdan gelen lezzetleri sayabiliriz.

Adana'da insanlar yedikçe acırık acıktıkça yer derler, şaşırıp nasıl yani diyerek nedenini sorar gibisiniz. Evet hemen anlatayım, en başta Adana'da insanlar karın doyurmak için yemek yapmazlar ve yemezler. Adana'da yemek bir keyiftir, bir şölendir, bir törendir, bir aşktır, bir sevgidir. Bütün yemekler aşkla ve sevgi ile yapılır ve tüketilir ve hepsi çok sağlıklıdır. Düşünün bir kere Adana Kebabı sumaklı soğan salatası, ezme salata, bol yeşillik, turunc veya limon ekşisi ile birlikte yenir ve probiyotiklerin şahı şalgam suyu eşlik eder.

Adana'da yazın en çok mide ve böbrek dostu aşlama içer, yine yazın bağırsaklarımızın dostu dikenli incir tüketir.

Adana'da hayat sabah ciğerle başlar, börekle devam eder, kebabla başta olur, şalgamla haznettirir, halka tatlı, taş kadayıfla ağız tatlandırır, muzlu süt ve aşlama ile aralandırır, bici bici ile serinletir, sonra tekrar kebab ile zirve yapar ve şırdanla da damak çatlatır.





Siz hiç Adana'da balık ve havyar yediniz mi? Sanki bir an Adana'da deniz mi var diye düşündünüz. Evet Akdeniz'e 160 km sahili olan, Karataş ve Yumurtalık gibi iki tane Akdenizi kucaklaşan şirin ilçesi var. Hem de bir şehirde 5 lagünü-dalyanı olan ve Türkiye'deki en lezzetli kefal havyarlarını (sarı havyar) üreten, mavi yengeç'e ev sahipliği yapan, Lagos, Karides, Kalamar, Levrek, Çipura, derken onlarca lezzetli deniz ürününe sahip. Durun sadece bunlar mı hayır, Seyhan ve Ceyhan gibi ülkemizin en önemli nehirlerinden bu ikisi tam Adana'da. İşte bu nehirlerde ve bu nehirler üzerinde oluşmuş baraj göllerinde alabalıktan, sazannına, yayın balığından yılan balığına onlarca tatlı su ürünü yine bu topraklardaki lezzetlerimiz. Durun daha bitmedi, Mersin balığı ve bundan elde edilen dünyanın en değerli siyah havyarı da Adana'da üretiliyor. Mersin balığından elde edilen siyah havyar sadece lezzetin değil kozmetiğin de baş tacı olmuştur bu şehirde.

Bütün bu lezzetler ne zaman mı diyorsunuz. 365 gün, 24 saat yani Adana'da her dakika, her saniye bu lezzetler üretilir ve tüketilir ama en çok Adana Lezzet Festivali ve Portakal Çiçeği Karnavalında tüketilir.

Adana'ya gelirsiniz doyamazsınız! Nesine mi? Kebabından, şırdanına, salgamından dolmasına, nisanda portakal çiçeği kokusuna, kocaman kalpli mert ve harbi insanına, ciğer ve kebab kokulu sokaklarına, Yaşar Kemal'inden Orhan Kemal'ine, Yılmaz Güney'inden Şener Şen'ine, Fatih Terim'inden Menderes Samancılarına, Timur Savcı'dan Ayşe Arman'ına yüzlerce sanatçısına, sporcusuna, değerine doyamazsınız, Bakale, Allahına Gurban, Adanalılık Allah'ın adamıyık diyerek Adana diline, şivesine ve Adanalılara doyamazsınız.....Bunu saymayız seneye de bekleriz...

Kalın sağlıcakla

ADANA lezzetleri

Tarifler:
Tayyar Zaimoğlu
Fotoğraf:
Tayyar Zaimoğlu
Ender Şire

EZME SALATA

Malzemeler

- 250 gr Domates
- 50 gr Soğan
- ¼ adet Maydanoz
- Sumak, Tuz, Kırmızı toz biber
- Zeytinyağı
- Nar Ekşisi



SUMAKLI SOĞAN SALATASI

Malzemeler

- 1 Adet Soğan
- 1/2 adet Maydanoz
- Sumak
- Tuz
- Zeytinyağı
- Limon

Hazırlanışı

Soğanların kabuğu soyulur, ikiye bölünür ve uzun şeritler halinde bıçakla doğranır. Maydanozlar bıçakla ince bir şekilde doğranır. Soğanın üzerine sumak atılır ve Maydanozlarla birlikte birbirlerine karıştırılır, üzerine tuz, zeytinyağı atılır ve limon sıkılır ve tekrar karıştırılarak servis edilir.

Hazırlanışı

Domates ve soğanların kabuğu soyulur ve küp şeklinde doğranır, önce doğranan soğanlar ezme bıçağı ile doğranır, daha sonra domatesle beraber tekrar doğranır. Hazırlanan ezme salataya tuz, sumak, zeytinyağı ve ince doğranmış maydanoz ilave edilerek servise sunulur.

ADANA KEBAP (10 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kg Koyun eti • 250 gr kuyruk yağı • 1 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı Kırmızı toz biber
- 7 adet pide ekmek • 200 gr Kırmızı kök biber (kıyılmış)
- 10 adet domates (domatesler dörde bölünmüş) • 10 adet yeşil biber ve 10 adet süs biberi

Hazırlanışı

Bir gün dinlendirdiğimiz erkek koyun eti sinirlerinden ayklanır ve zırh ile kıyılır. Daha sonra kuyruk yağı da zırh ile kıyılır ve kıyma ile karıştırılır. İçine tuz, kırmızı toz biber ve ince kıyılmış kırmızı kök biber ilave edilerek birlikte yoğrulur. Bütün karışım tekrar zırhla karıştırılarak kıyılır. Elde edilmiş kıyma kebab şişine sıvama yapar gibi elle saplanır, pişerken kebabın şişten düşmemesi için saplama aşamasında arada bir eller ıslatılır.

Meşe veya portakal kömürlü, alevsiz, kor ateşli mangala kebab şişleri konularak pişirmeye başlanır.

Et biraz pembeleşmeye başladığında şişler arada bir çevirilir, pişerken kebab eti üzerinde yağlar erimeye başlayacaktır, bu aşamada şişi ocaktan alıp pide ekmeği yardımıyla sıkarak yağın alınır. Bu işlemi pişirme esnasında iki kez yapılır, bu arada kebab pişmiş hale geldiğinde, yağlanan ekmekleri bıçak yardımıyla bölerek tabağın içine yerleştirir, pişmiş kebabımızı tabağın içine koyarak şişten çekiniz, mangalda ayrı bir şişte pişirdiğiniz domates ve yeşil biberleri tabağın kenarına koyarak ayrı bir tabakta ince kıyılmış sumaklı soğan, yeşillik ve şalgam suyu ile servis yapılır.



HUMUS (6-8 Kişilik)

Malzemeler

- 250 gram nohut (haşlanıp robottan geçirilerek püre haline getirilmiş)
- 1 su bardağı tahin
- 5-6 diş sarımsak
- 2 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı su
- 1 Türk kalve fincanı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı sumak
- 2-3 dal maydanoz

Hazırlanışı

Tahin, su, ezilmiş sarımsak, limon suyu ve tuz ile sos hazırlanır. Su ile kıvamı inceltirilir. Püre haline getirilen nohut ilave edilip, tüm malzeme iyice karıştırılır ve servis tabağına alınır. Zeytinyağı ısıtılıp pulbiber, kimyon ve sumak eklenir. Hazırlanan humusun üzerine gezdirilir ve maydanozla süslenerek servis yapılır.



BABAGANNUŞ (8 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kilo patlıcan (közlenip kabukları soyulmuş)
- 2 adet domates (kabukları soyulmuş, küçük küçük doğranmış)
- 2 adet yeşillbiber (incecik doğranmış)
- 5-6 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 demet maydanoz (incecik doğranmış)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pulbiber

Hazırlanışı

Közlenmiş patlıcanlar, sarımsakla beraber dövülür.

Doğranmış diğer malzemeler karıştırılır.

Zeytinyağı ve pulbiber ilave edilip, tüm malzeme karıştırılarak servis yapılır.

Not: Babagannuş közlenmiş domates ve yeşillbiberle yapılırsa daha güzel olur.

ADANA lezzetleri

ÇİĞ KÖFTE (6-8 Kişilik)

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur • 1 adet soğan (ince doğranmış) • 250 gram dövülmüş et • 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı zeytinyağı • 1 çay kaşığı kimyon
- 1 demet maydanoz • 5-6 dal yeşil nane • 1 demet taze soğan • 1 baş sarımsak • 1 adet domates (rendelenmiş) • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 çay kaşığı acı pulbiber

Hazırlanışı

Bulgur, tuz, soğan ve domates harmanlanır ve 10 dakika dinlendirilir. Eller suya batırılarak yoğrulur. Karabiber, kimyon, acı pulbiber, biber salçası ilave edilip, yoğrulmaya devam edilir. Eti ekledikten sonra eller ıslatılarak bulgur yumuşayınca kadar yoğurmaya devam edilir.

Bir tatlı kaşığı zeytinyağı, ince doğranmış maydanoz, nane, soğan ve sarımsak ilave edilip malzemeler karışana kadar yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp köfteler sıkılır. Tere, turp, tahinli marul salatası ya da çoban salatası ile servis yapılır.



KISIR (6-8 Kişilik) (Ev Usulü)

Malzemeler

- 6 çay bardağı ince bulgur
- 2-3 çay bardağı sıcak su
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 demet maydanoz
- 1 demet taze yeşil soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz,
- karabiber, acı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay bardağı nar ekşisi

Hazırlanışı

Bulgurları tamamı ıslanacak şekilde sıcak su ile ıslatılır ve yaklaşık 15 dakika kadar şişmesi için bekletilir. Soğanları ince kıyılmış şekilde doğranır, üzerine taze yeşil soğanları küçük parçalar halinde doğranır. Sıcak suda beklettiğimiz bulgurun içine biber salçası, tuz, karabiber, pul biber ilave edilerek köfte kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Üzerine ince doğranmış soğanlar ilave edilerek yeniden yoğrulur. Üzerine limon ve nar ekşisi ilave edilir bir miktar daha yoğrulur, üzerine ince doğranmış domatesler eklenir ve karıştırılır. Zeytinyağı ilave edilir ve yine karıştırılır. Daha sonra maydanozlar ince doğranarak ilave edilerek karıştırılır. Az haşlanmış lahana, marul yaprakları ya da taze asma yaprağı ile servis yapılır.



MERCİMEKLİ KÖFTE (8-10 Kişilik)

Malzemeler

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 demet maydanoz (ince doğranmış)



Hazırlanışı

Mercimek iyice yıkanır ve 4 su bardağı su ile pişirilir. Suyunu çekince tuz, kimyon ilave edilip, ocaktan alınır. Bulgur eklenip, tencerenin kapağı kapatılır ve 20 dakika dinlendirilir. Tencereye alınan zeytinyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulup, salçalar ve pulbiber ilave edilir. Mercimekli bulgur geniş bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılır, zeytinyağında kavurulan soğanlı sos boşaltılır. Eller soğuk suya batırılarak köfte 10 dakika yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, avuç içinde sıkılır ve servis tabağına dizilir. Üzerine maydanoz serpilir. Acılı ve ekşili domates salatası ile servis yapılır.



SARIMSAKLI KÖFTE (4-6 Kişilik)

Malzemeler

- Köfte:**
- 1 su bardağı bulgur (ince köftelik)
 - 1,5 su bardağı un
 - ½ su bardağı sıcak su
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 adet yumurta

Sos:

- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 8 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı acı pulbiber
- 1 çay kaşığı kimyon ve karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı

Bulgurun yumuşaması için bir kapta bulgur ılık su ile ıslatılır, kabın üstü kapatılır, 10 dk kadar beklenir. Tuz, yumurta ile yoğrulup, un ilave edilir. Eller ıslatılıp 10 dakika yoğurulup fındık büyüklüğünde parçalara ayırılır, avuç içinde yuvarlanır ve ortasına parmak ile bastırılır. Kaynar suyun içine 1 tatlı kaşığı tuz eklenir ve köfteler atılarak haşlanır. Köfteler pişince suyu süzülür. Sos için tencereye alınan zeytinyağında domates ve sarımsak kavrulur. Salça katılır ve ezilir. Acı pulbiber, kimyon, karabiber, su ve tuz ilave edilip, sos hazırlanır. Hazırlanan sosun içine köfteler katılır ve 5-10 dakika pişirilir. Doğranmış maydanoz ve limonla servis yapılır.



ANALI KIZLI (6-8 Kişilik)

Malzemeler

Dış Köftesi

- 200 gram dövülmüş et
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 su bardağı su

İçi

- 500 gram kuzu kıyma
- 1 kilo soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 250 gram kuyruyağı
- Tuz, karabiber,
- Kırmızı toz biber, kimyon

Sosu

- 6 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Hazırlanışı

Köftenin dışı için bulgur'a tuz, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, irmik, un, yumurta ve biber salçası bulgura eklenip ıslata ıslata yoğurulur. Dövülmüş et ilave edildikten sonra tüm malzeme özleşene kadar yoğurmaya devam edilir. İç harcı için önce kuyruk yağı pembeleşinceye kadar eritilir, sonra ince doğranmış soğan ilave edilerek soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra kıyma ve tuzu ilave edilerek et kendi suyunu bırakana kadar pişirmeye devam edilir. Pişime yakın biber salçası, karabiber, kırmızı toz biber ve kimyon ilave edilip soğutulduktan sonra dondurulur. Köftenin dışı harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp eller ıslatılarak açıldıktan sonra bir tatlı kaşığı iç harçtan konulur. Yuvarlak şekilde (ceviz büyüklüğünde) elle kapatılıp yuvarlanır. Köfteler hazırlanıp bir tepsiye dizilir. Aynı malzemeden (sadece dış harcıyla) fındık büyüklüğünde yuvarlanarak bir yemek tabağı dolduracak kadar ayrıca yavrular hazırlanır.

Et suyu bir tencereye alınıp haşlanmış nohut ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Daha sonra minik köfteler tencereye atılarak kaynamaya devam edilir. Servise yakın büyük köfteler tencereye ilave edilip 10 dakika daha kaynatılır. Sosu için ayrı tavada 1 kaşık tereyağı eritilerek üzerine dövülmüş sarımsak, biber salçası, kuru nane ve karabiber atılarak çevrilir. Pişmiş olan çorbanın üzerine bu sos dökülür ve üzerine 2 adet limon suyu dökülerek servise hazır hale gelir. Sıcak olarak servis yapılır.

ADANA lezzetleri

YÜKSÜK ÇORBASI (6-8 Kişilik)

Malzemeler

Hamur: 500 gram un • 1 çay bardağı su • 1 çay kaşığı tuz • 1 adet yumurta

• 1 çay bardağı Ayçiçek yağ • 2 adet limonun suyu

İç Eti: 250 gram kuzu kıyma • 1 adet soğan • 1 çay kaşığı karabiber

• 1 çay kaşığı pulbiber • 1 çay kaşığı kimyon • 1 çay kaşığı tuz

Sosu: 6 su bardağı et suyu • 1 tatlı kaşığı biber salça • 1 su bardağı haşlanmış nohut

• 1 çay kaşığı kuru nane • 1 yemek kaşığı zeytinyağı • 5 diş sarımsak

• 1 çay bardağı tereyağı • 1 çay kaşığı tuz • 3 adet domates rendesi

Hazırlanışı

Un, su, tuz, limon suyu ve yumurta yoğurularak katı bir hamur yapılır. Hazırlanmış hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Hamur eşit büyüklükte ikiye ayrılır ve her parça oklava ile yufka kalınlığında açılıp, 1,5 cm kareler halinde kesilir. İç eti için soğanı küçük parçalar halinde doğranır, kıyma, tuz, karabiber, kimyon ve pulbiber karıştırılır. Hazırlanmış kare hamurların içine kıyma karışımından parmak ucuyla bir miktar alınarak hamur dört tarafından büzülerek kapatılır. Bu şekilde tüm hamur tane tane dökülerek hazırlanır.

İç etinden bir miktarı da küçük köfteler halinde ayrıca hazırlanır. Bir tencereye 6 su bardağı et suyu konularak kaynatılır, kaynamış suya 1 tatlı kaşığı tuz ve zeytinyağı dökülür, haşlanmış nohutlar, küçük köfteler ve hazırlanmış hamur taneleri kaynamış suya atılarak haşlanmaya başlanır. Sos için bir tavada 1 çay bardağı tereyağı eritilir üzerine 5 diş dövülmüş sarımsak, biber salçası ve kuru nane ilave karıştırılarak kavrulur. Bu sos ocaktaki haşlanan hamurun içine ilave edilir. Özleşene kadar kaynamaya devam edilir. Pişince çorba servise hazırdır.



SIKMA (8-10 Kişilik)

Malzemeler

Hamur • 1 kilo un

• 1 adet ekme (ıslatılmış)

• ½ su bardağı su • 1 çay kaşığı tuz

İç • 500 gram tuzsuz peynir

• 2 adet soğan

(incecik halka doğranmış)

• 1 demet maydanoz

• 1 çay kaşığı tuz, pulbiber

• 5-6 dal nane

• 1 çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı

Islatılmış ekmeğin suyu sıkılıp, bir tepsiye alınır. Un ve tuz ilave edilip, eller suya batırılarak yoğrulur ve hamur hazırlanır. Hamurdan küçük bezeler koparılır ve yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Açılan hamurların aralarına un serpilir. Teflon tavada veya sacın üzerinde iki yüzü de pişirilir. İç harcı için zeytinyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulup ocaktan alınır. Pulbiber ve tuz ilave edilir. Tuzsuz peynir, incecik doğranmış nane ve maydanoz ilave edilir. Pişmiş hamurlar sıcakken arasına hazırlanan iç konarak sarılır (Her sıkma hamurunun içine bir yemek kaşığı kadar iç konur). Soğuk ayrılarla servis yapılır.



Malzemeler

- 20 adet kurutulmuş dolmalık biber ve Adana Patlıcan
- 400 gram koyun kıyma
- 50 gram kuyruyağı
- 1 su bardağı pirinç (yıkamış)
- 3 adet domates (kabukları soyulmuş, küçük doğranmış)

- 2 adet yeşilbiber (ince doğranmış)
- 7-8 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 5-6 dal maydanoz
- 6 dal nane
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ½ limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber ve tuz

ISPANAKLI BÖREK (10-12 Kişilik)

Malzemeler Hamur

- 1 kilo un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- ½ limonun suyu
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı

İç

- 3 demet ıspanak
- 2 adet soğan (incecik doğranmış)
- 1 yemek kaşığı pulbiber
- 1 tutam tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

Un bir tepsiye alınır, ortası havuz şeklinde açılıp tuz, yumurta, limon suyu ve tereyağı eklendikten sonra yoğrulmaya başlanır. Yavaş yavaş süt ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır ve dinlendirilir. İç harcı için ıspanaklar yıkayıp doğranır ve iyice sıkılıp bir kenara alınır. Zeytinyağında soğanlar kavrulur. Tuz, karabiber, pulbiber ve ıspanaklar eklenip suyunu çekinceye kadar kavrulur. İç harç soğumaya bırakılır. Hamurdan küçük bezeler hazırlanıp 10 cm çapında açılır. Hamurun yarısına iç harçtan yayılır. Diğer yarısı üzerine kapatılıp kenarları yapıştırılır. D şeklinde hazırlanan börekler teflon tavada veya sacın üzerinde önlü arkalı pişirilir. Üzerine tereyağı sürülür (Börek peynirli veya kıymalı da yapılır. Arzuya göre zeytinyağında da kızartılır). Sıcak servis yapılır.

KURU PATLICAN& BİBER DOLMASI (8-10 Kişilik)

Hazırlanışı

Dolmalık biberler ve patlıcanlar haşlanıp iki dakika süzdükten sonra beklemeye alınır. Önce kuyruk yağı ile kıyma daha sonra pirinç, 2 adet domates, yeşilbiber, sarımsak, kuru nane, salça, karabiber, tuz, maydanoz, nane ve zeytinyağı bir kapta karıştırılarak iç hazırlanır. Hazırlanan iç haşlanmış kuru biber ve patlıcanların içine doldurulur ağız kısımları elinizle sıkılarak kapatılır. Tencereye dizilip, üzerine 2 su bardağı su gezdirilir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın limon suyu eklenip 10 dakika daha pişirilir ve dinlenmeye bırakılır. Servise hazır.

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (4 Kişilik)

Hazırlanışı

Bir buçuk su bardağı et suyu ve mercimek kaynatılır. Bulgur ve tuz ilave edilip suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Bir tavada soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağı ile kavrulur. Pişmiş olan sıcak pilavın içine soğanlı tereyağı ilave edilip karıştırılır. 10 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mercimek (haşlanmış)
- 1 su bardağı bulgur
- 1,5 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet soğan (ince, halka doğranmış)
- 4 yemek kaşığı tereyağı



ADANA lezzetleri

TAHİNLİ LAHANA SARMASI (8-10 Kişilik)

Malzemeler

- 1 adet orta boy lahana
- 2 su bardağı bulgur
- 2'şer adet domates, soğan ve yeşilbiber (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
- Yarım su bardağı tahin
- 2 su bardağı su



Hazırlanışı

Lahana yaprakları ayrılıp tuzlu kaynamış suya batırılıp süzülür. Pirinç yıkandıktan sonra domates, soğan, yeşilbiber, maydanoz, zeytinyağı, tuz, karabiber ve pulbiber ile karıştırılır. Hazırlanan iç harca yarım su bardağı tahin ilave edilir ve tekrar karıştırılır. Lahanaların içine bir yemek kaşığı harç konarak sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine 2 su bardağı su gezdirilip, kısık ateşte pişirilir. Bu arada sos için tahin, limon suyu, tuz, dövülmüş sarımsak, nane ve pulbiber karıştırılır. Tencere ocaktan alınıp dinlendirilir ve sos sarmaların üzerine dökülerek soğuk servis yapılır.

Sos: 1 su bardağı tahin • 2 adet limonun suyu • 1 çay kaşığı tuz
• 5-6 diş sarımsak • 1 çay kaşığı nane • 1 çay kaşığı pulbiber

PATLICAN GÜVEÇ (6-8 Kişilik)

Hazırlanışı

Patlıcanların kabukları soyulup küp küp doğranır. Tuzlu suda bekletilerek acısı alınır. Bol suyla yıkayıp süzülür. Etler güvece alınıp salça, zeytinyağı ve tuz ile karıştırılır. Etlerin üzerine patlıcanlar dizilir. Sarımsak ve doğranmış domates ilave edilir. Yeşilbiber konulup patlıcanların soyulmuş kabukları ile üzeri kapatılır. Evdeki fırında 180 derecede 3 saat, odun fırında 2 saat pişirilir. Üzerindeki yamış patlıcan kabukları alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Malzemeler

- 1 kilo patlıcan • 1 kilo kuşbaşı et
- 500 gram domates (kabukları soyulmuş, küçük doğranmış)
- 2 adet yeşilbiber (küçük doğranmış)
- 6-7 diş sarımsak (iki parçaya bölünmüş)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz



BAMYA DOLMASI

Hazırlanışı

İç malzemeler karıştırılır ve yoğrulur. Önceden kapağı kesilmiş ve oyulmuş olan bamyaların içlerine iç malzemeleri doldurulur tencereye dizilir. Sos malzemeleri karıştırılır ve tencerede bulunan bamyaların üzerine yavaş yavaş dökülerek kısık ateşte 20 dk. pişirilir.



Malzemeler

- 1 kg bamya (kapağı kesilir içi oyulur)
- İç Sos**
- 250 gr kıyma (KUZU)
- 2 adet domates (Rendelenmiş)
- 1 orta boy domates
- 4 diş sarımsak (Ezilmiş)
- 1 orta boy soğan
- 2 limon suyu
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 5 dal maydanoz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam pul biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı su
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

MUMBAR (8 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kilo koyun mumbarı (kalın bağırsak)
- 400 gram pirinç
- 200 gram kıyma
- 1 adet soğan
- Tuz ve karabiber



Hazırlanışı

Mumbarların üzerindeki fazla yağlar ayıklanıp bol su ile yıkanır. Daha sonra suyun altında tersi çevrilir. Mumbarın ucu musluğa takılarak tazyikli su ile rahatça çevrilmesi sağlanır. Çevrilen mumbarlar nar ekşisiyle ovularak yıkanır. Mumbarlar tekrar yıkanarak çevrilir. Diğer taraftan pirinç ayıklanarak yıkanır. İnce doğranan soğan karabiber ve tuz ile ovulduktan sonra kıyma ve pirinçle karıştırılır. Mumbar doldurulmaya başlanır. Bu durumda bağırsağın yağlı kısmı içe yağsız kısmı dışa kayar. Doldurma işlemi bittikten sonra iplikle uçları sıkıca bağlanır. Tekrar yıkanır ve mumbarın üstünü kapayacak kadar su ilave edilip ateşe konulur. Mumbarın piştiğini anlamak için çatalın ucuyla deneme yapılır. Çatal rahatlıkla giriyorsa pişmiş demektir. Arzu edilirse yağda da kızartılabilir ya da fırında pişirilebilir.

ŞIRDAN DOLMASI (10 Adet)

Malzemeler

- 10 adet şırdan
- 400 gram koyun kıyması
- 3 su bardağı pirinç (yıkamış)
- 1 tatlı kaşığı Tuz ve kimyon
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı



Hazırlanışı

Şırdanlar iyice yıkandıktan sonra sıcak suya batırılarak iki yüzü sıyırma yöntemiyle iyice temizlenir (en az beş defa tekrarlanır). Temizliği oldukça uzun ve zahmetli olan şırdanlar daha sonra birkaç saat tuzlu ve limonlu suda bekletilir ve yeniden iyice yıkanır. Kıyma, pirinç, tuz, salça, karabiber ve zeytinyağı karıştırılarak bir iç hazırlanır. Şırdanların içi doldurulur ve açık yeri dikilir. 7 su bardağı su bir tencerede kaynatılıp şırdanlar içine alınıp ve kısık ateşte 2-3 saat pişirilir. Pişmiş şırdanların üzerine bol kimyon ve pul biber serpilerek servis yapılır.

NOT: Mumbar ve işkembe de aynı içle doldurulup şırdan dolması gibi pişirilir.



İÇLİ KÖFTE

Malzemeler

- 200 gram dövülmüş et
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı ırmik
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 su bardağı su

İç

- 500 gram kuzu kıyma
- 1 kilo soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 250 gram kuyrukağı
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- Kimyon

Hazırlanışı

İçli köftenin dışı için bulgur'a tuz, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, ırmik, un, yumurta ve biber salçası bulgura eklenip ıslata ıslata yoğurulur. Dövülmüş et ilave edildikten sonra tüm malzeme özleşene kadar yoğurmaya devam edilir. İç harcı için önce kuyruk yağı pembeleşinceye kadar eritilir, daha sonra kıyma ve tuzu ilave edilerek et kendi suyunu bırakana kadar pişirmeye devam edilir, sonra ince doğranmış soğan ilave edilerek soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Pişime yakın biber salçası, karabiber, kırmızı toz biber ve kimyon ilave edilip soğutulduktan sonra dondurulur. Köftenin dış harcından avuç içi kadar parçalar alınıp eller ıslatılarak açıldıktan sonra bir yemek kaşığı iç harçtan konulur. Kubbe şeklinde elle kapatılıp yuvarlanır. Köfteler hazırlanıp bir tepsiye dizilir. Haşlanması için kaynar suya tuz ve limon dilimleri atılır. Köfteler kaynar suyun içine atılır ve köfteler suyun yüzüne çıkana kadar haşlanır. Aynı bir tavada tereyağı ve kırmızı toz biber çevrilir, servis edilirken bu sos köftelerin üzerine dökülür ve üzerine ince kıym maydanoz süslenerek servis edilir.

NOT: Arzu edilirse iç harca ceviziçi katılarak da yapılabilir.

ADANA lezzetleri

ALTIN PORTAKAL DOLMASI (10 Kişilik)

Hazırlanışı

Portakalın kabukları rendelenip üzerlerinden bir kapak alınır. İçeri oyulup meyvesi çıkarılır. 5 dakika kaynar suda bekletilir. Yedi gün suyu değiştirilerek acısı alınır. Tozşeker, su ve limon suyu kaynatılıp şurup yapılır. Acısı çıkan portakal kabukları şuruba konup kısık ateşte şurup koyulaşana kadar pişirilir. Rengi altın sarısı olan portakallar şuruptan çıkarılır ve servis tabağına alınır. Diğer tarafta iç harcı için pirinç tozşekerle özleşip suyunu çekinceye kadar pişirilir. Rendelenmiş portakal kabuğu, ceviz içi, tarçın konur ve karıştırılır. İlkten portakalların içi doldurulur, kaymak ve antepfıstığı ile süslenir.



Malzemeler

- 10 adet portakal (kalın kabuklu)
- 5 su bardağı tozşeker
- ½ limonun suyu
- 4 su bardağı su

İç

- 1 su bardağı pirinç (haşlanmış)
- 1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 çay kaşığı tarçın

Süs

- 250 gram kaymak
- 250 gram antepfıstığı



KARAKUŞ TATLISI (10-12 Kişilik)

Hazırlanışı

Yumurta, süt, limon suyu, un ve zeytinyağı yoğurularak hamur yapılır ve bezelere ayrılır. Un ve nişasta karışımı serperek bezeler incecik açılır. Ceviz içi, tarçın ve tozşeker karıştırılır. Açılmış olan yufkalara iç serpilir. 2 oklava yan yana konur, cevizli hamur yavaş yavaş sarılır. Oklavaların bir sağ taraftan, biri sol taraftan çekilir. 5 cm uzunluğunda yan yan kesilir. Kenarları sıkılarak şekil verilir. Şurup için su, tozşeker ve limon suyu kaynatılır. Hazırlanan tatlılar kızgın zeytinyağında kızartılıp şuruba atılır. Tatlılar şurubu çektikten sonra servis tabağına alınır.

Malzemeler

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet limonun suyu
- 1 kilo un
- 1 Türk kahve fincanı zeytinyağı

Kızartmak için

- 4 su bardağı zeytinyağı

İç

- 250 gram ceviz içi (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 Türk kahve fincanı tozşeker

Açmak için

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı nişasta

Şurup

- 2 kilo toz şeker
- 6 su bardağı su
- ½ limonun suyu



KAYNAR (10 Kişilik)

Hazırlanışı

Su, tozşeker, zencefil, kabuk bahar, karanfil, havlican, kakule, zerdeçal ve çubuk tarçın derin bir tencerede kaynatılır. Süzerek servis yapılacak fincanlara sıcak olarak alınıp üzerlerine bir tatlı kaşığı ceviz içi ve toz tarçın serperek servis yapılır.

NOT: Kaynar, Adana'nın geleneksel tatlı içeceğidir. Lohusa kadınları ziyarete gelen misafire ikram edilir.

BİCİ BİCİ (6-8 Kişilik)

Hazırlanışı

Bici bici için su ve nişasta bir tencereye alınıp karıştırılarak koyulaşana kadar kaynatılır. Islatılmış bir tepsie iki parmak yüksekliğinde dökülüp oda sıcaklığında soğutulup buzdolabında 6 saat bekletilir. Şurup için su, kırmızı gıda boyası ve pudra şekeri karıştırılır soğuması için buzdolabında bekletilir. Soğuyan bici bici küçük kareler şeklinde kesilip servis yapılacak kaselere alınır. Üzerlerine şurup dökülüp pudra şekeri ve rendelenmiş buz ile servis yapılır.

NOT: Arzu edilirse vişne, muz gibi meyyelerle de servis edilir.

Malzemeler

- 1 kilo tozşeker
- 6 su bardağı su
- 1 parça zencefil
- 1 parça kabuk bahar
- 1 tatlı kaşığı karanfil (dövülmemiş)
- 1 parça havlican
- 1 tatlı kaşığı kakule
- 1 parça kök zerdeçal
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın



Malzemeler

- 6 su bardağı su
- 6 yemek kaşığı nişasta
- Nohut büyüklüğünde şap

Şurup

- 1 litre su
- 2 tutam kırmızı gıda boyası
- ½ su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı gül suyu
- 1 kase rendelenmiş buz
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri



HALKA TATLI (8-10 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kilo un
- 100 gram maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 litre ılık su

Şurup

- 1 kilo tozşeker
- 1 litre su
- 5 damla limon suyu

Kızartmak için

- 1 litre sıvıyağ

Hazırlanışı

Hamur için un, maya, tuz ve ılık su derin bir kabın içinde karıştırılır. Yoğurularak bir hamur yapılır ve mayalanması için üzeri temiz bir bez ile kapatılarak 1 saat dinlendirilir. Bu arada şurup için tozşeker, su ve limon kaynatılarak şurup hazırlanır. Şurup soğumaya bırakılır. Kabaran hamur sıkma torbasına alınır. Kızartma tenceresine alınan sıvıyağ ısıtılıp, hamur yağa halka şekli verilerek bırakılır. Her iki tarafı kızartılır. Halka şeklindeki tatlılar yağdan alınıp soğuyan şurupta bekletilip servis yapılır.

CEZERYE (10 Kişilik)

Hazırlanışı

Havuç ve tozşeker bir tencereye alınır. Kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir. Un, nişasta ve su ile karıştırılıp kaynamakta olan havucun üzerine ilave edilir. Sürekli karıştırmak sureti ile helva kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra ceviz içi ve baharat karışımı ilave edilip karıştırılır. Koni şekli verilip yarım cevizle süslenir. **NOT:** Arzu edilirse ceviz büyüklüğünde toplar halinde yayılıp, hindistancevizine batırılarak servis yapılır.

Malzemeler

- 2 kilo siyah havuç (rendelenmiş)
- 500 gram tozşeker
- 500 gram ceviz içi (dövülmüş)
- 1 yemek kaşığı baharat (zencefil ve tarçın karışımı)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı su





Müge Akgün



İNCİLİ GASTRONOMİ REHBERİ 2023

Ödül Töreni Gastronomi Dünyasının Öne Çıkanlarını Belirledi

Hürriyet ve Karaca iş birliği ile gastronomi dünyasına kazandırılan ve bir yılı aşkın süredir gizli müfettişlerce titizlik ve şeffaflıkla yapılan değerlendirmeler sonucu hazırlanan 'İncili Gastronomi Rehberi' ödül töreni Swissôtel The Bosphorus İstanbul'da düzenlendi.

İncili Gastronomi Rehberi 2023'te İstanbul, Ankara, İzmir, Bodrum, Antalya, Bursa, Gaziantep'in yanı sıra Adana da dahil edildi. Ödül töreninde, rehberde yer alan 5 İncili 8 restorana ve 4 İncili 61 restorana ödülleri sunuldu. Her yıl yeni kentlerin katılmasıyla büyüyen rehberde 2023 senesinde 699 restoran ve 482 lezzet noktası yer alıyor. Kategoriler arasında restoranlar, balık lokantaları, et kebab sokak yemekleri restoranları, meyhaneler, lezzet durakları, yeni açılan mekanlar var. Cumhuriyetimizin 100. Yılıni kutladığımız bu yılın yeniliklerinden biri de proje ortağımız olarak aramıza katılan Jumbo'nun katkılarıyla 100 yılı geride bırakmış restoran ve lezzet

noktalarımızdan 11 işletmeye, 'Asırlık Mekanlar' ödülleri takdim edildi.

Gizli müfettişler tarafından yapılan değerlendirmeler sonucunda Adana'dan 4 İncili bir; 3 İncili üç; 2 İncili 15; 1 İncili 33 olmak üzere 52 restoran girmeye hak kazandı.

ADANA'DA İNCİLİ GASTRONOMİ ÖDÜLÜ ALAN İŞLETMELER

4 İnci Alan Mekanlar

- Onbaşılar Kebab

3 İnci Alan Mekanlar

- Croma Restaurant
- House Of Kamer
- İza Meze Bar

2 İnci Alan Mekanlar

- Altın Balık
- Bankalar Lokantası
- 5 Ocak Kebab
- Çapa Balık

- Cihangir Kebab
- Dante Kitchen
- Dodo Meze Balık
- Ege Balık
- Kale Restaurant
- Kebab 52
- Kifidis Büyüksaat Kebab
- Lagos Balık
- Onur Kebab
- Tucco Gastro Pub
- Türkan

1 İnci Alan Mekanlar

- Dost Balık
- Ala Meze
- Baba Onbaşılar
- Bedesten Ocakbaşı
- Big Fish
- Birbiçer Kebab
- Bomonti
- Çilingir
- Corner No 14
- Elem Ziyapaşa Rest.
- Eski Dostlar
- Eyvan Kebab

- Fikret Steak House Kebab
- Friends Sushi
- Gölevi Balık Rest.
- Güney Marina
- İştah Kebab
- Kebabçı Cık Cık Ali
- Kebabçı Mesut
- Koço Kebab
- Lokal Kafe Bistro
- Maki Restaurant
- Mavi Balık
- Merkez Ocakbaşı
- Mert Restaurant
- Next Republic Rest.
- Öz Adana Patlıcan Kebab
- Piraye Rest.
- Tarihi Öz Asmaaltı Kebab
- The Sherlock Holmes
- Walk İn Wok Sushi
- Yüksel Elem Ocakbaşı

Asırlık Mekanlar' ödülü alan işletmeler

Onbaşılar Kebab 1904-119 Yıl

BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?



- Adana'daki en önemli antik kentlerden birisi olan Anavarza Antik Kentinin içinde yer alan ve Adana'daki en önemli kalelerden birisi olan Anavarza Kalesi, UNESCO Dünya Gecei Mirası Listesi'nde yer almaktadır.
- Çukurova'nın geçmişi Adana'nın Tufanbeyli ilçesi Kayapınar Köyü civarındaki buluntular M.Ö. 2,6 milyon – M.Ö. 12.000 yıllarına Paleolitik Çağ'a kadar gitmektedir.
- M.S. 117-138 yılları arasında yapılan ve hala kullanılan dünyanın en eski köprülerinden birisi olan "Taşköprü" Adana'dadır.
- Dünyanın bilinen ilk yazılı anlaşması olan Kadeş Barış Anlaşması'nda Mısır firavnu Ramses ve Hitit İmparatoru Hattuşili yanında imzası olan Hitit Kraliçesi Puduhepa da Adana'da doğmuştur. Bu yüzden Adana "Barışın doğduğu kent" olarak da bilinir.

- Türkiye'deki 12.000 bitki çeşidinin, 5.000 tanesi Çukurova'da bulunmaktadır. Bu bitki çeşitliliğinin 300 tanesi endemik türdür ve 15 tanesi dünyada sadece Adana'da yetişmektedir.
- Cumhuriyet tarihindeki ilk uluslararası fuar olan "Tarım Fuarı" 1924 yılında Adana'da gerçekleştirilmiştir ve ilk özel bankalar da Adana'da kurulmuştur.
- Adana'daki gelenekselleşmiş 50 yılın üzerindeki 24 adet tarihi restoran ve işletmeler olup halen faaliyet göstermektedir.
- Her yıl Nisan ayının ilk haftasında Adana'da yapılan "Portakal Çiçeği Karnavalı" Türkiye'nin ilk ve tek karnavalıdır.
- Dünyanın en eski tıp ve eczacılık kitabı olan Materia Medica Adana'da, Anavarzalı hekim Dioskorides tarafından yazılmıştır.

- Adana Misis yöresinde yaşayan Lokman Hekimin çiçeklerle konuştuğunu ve ölümsüzlük reçetesini bulduğunu ancak Misis köprüsü üzerine geldiğinde Cebrail Meleğinin kanatlarının çırpmasından oluşan rüzgarla reçetenin köprü üzerinden uçarak Ceyhan nehrine düştüğü, bu yüzden Ceyhan nehrinin her şeye hayat verdiğinin rivayet edildiğini biliyor muydunuz?
- Hipokrat'ın ilk tıp okullarından biri Adana'nın Yumurtalık ilçesinde kurulmuştur.
- Cosmo ve Damian isimli iki hekim ilk organ naklini 2.000 yıl önce Adana'daki Askilapion olarak bilinen bu okulda gerçekleştirildiği efsane edilir.
- Adana 1,7 milyon ton Narenciye üretimi ile Türkiye üretiminin %35'ini karşılamakta olup bu alanda Türkiye birincisidir.
- Adana 610 bin ton Karpuz üretimi ile Türkiye karpuz üretiminin %18'ini karşılamakta olup bu alanda Türkiye birincisidir.

- Adana 88 bin ton Soya üretimi ile Türkiye soya üretiminin %56'sını karşılamakta olup bu alanda Türkiye birincisidir.
- Adana 172 bin ton Greyfurt üretimi ile Türkiye greyfurt üretiminin %87'sini karşılamakta olup bu alanda Türkiye birincisidir.
- Adana 92 bin ton Yerfıstığı üretimi ile Türkiye yerfıstığı üretiminin %50'sini karşılamakta olup bu alanda Türkiye birincisidir.
- Adana 12,6 bin ton Bal üretimi ile bu alanda Türkiye ikincisidir.
- Adana Akdeniz kıyısındaki dalyanlarından elde edilen Kefal balığı havyarı (sarı havyar) üretiminde çok önemli yere sahiptir.
- Türkiye'de ilk Adana'da üretilen Mersin Balığı sayesinde siyah havyar üretimi yapılmaktadır.



ADANA

SOKAK LEZZETLERİ

Adana'da sokak lezzetleri denilince ilk akla gelenlerin başında bici bici, şalgam suyu, aşılama, şırdan ve halka tatlısı gelmektedir."



Her şehrin kendine has özellikleri olan sokak lezzetleri vardır. Ancak iklimin verdiği özelliklerle yılın en az sekiz – dokuz ayını yağışsız ve güneşli açık havada yaşayan bir Adana için sokak lezzetleri oldukça zengin ve vazgeçilmezdir. Adana'da sokak lezzetleri denilince ilk akla gelenlerin başında bici bici, şalgam suyu, aşılama, şırdan, halka tatlısını sayabiliriz. Üzerine tuz ve kimyon serperek üçgen kağıt külahlara

konulan ve beyaz emaye kovalarda satılan haşlanmış nohuda, Eskimo'cuların 'Eskimooo buzz' diye bağırarak, yazın sıcak günlerinde insanın içini serinleten o güzelim Eskimo'lara, bıçakla uçlarındaki kabukları soyup, ağızda ezerek öz suyunun içildiği şeker kamışlarına, kamış parçalarına dolanan rengarenk şeker macunlarına ise bugün yalnızca küçük mahallelerde rastlanmaktadır.







Sıcak yaz aylarında buz gibi yenilen bici bici'sini, yine kar buz ile yapılan Karsambacı'nı, ince yufkadan yapılan çıtır çıtır Karakuş Tatlısı'nı, Adana da en çok tüketilen tatlıların başında yer alan un, yumurta, irmik, nişasta ve yağ ile yapılan sonra şerbete batırılarak tatlandırılan Halka Tatlısı'nı, siyah havuç ve şalgam turpundan yapılan, vücut direncini artıran, hazmı kolaylaştıran, B ve C vitamini deposu olan tek başına dilimlenmiş siyah havuçla içildiği gibi en çok da Adana Kebabı'nın yanına yakışan yöresel içeceği şalgamı, meyan kökünden yapılan sırtında büyük ibrikleri, elinde pirinçten yapılmış tasları ile sokaklarımızın vazgeçilmezlerinden olan ve böbrek taşlarının düşürülmesinden ülser tedavisine kadar birçok derde deva olan gibi aşlamasını, limon ile defne yapraklarıyla ovularak yıkanıp temizlenen, bembeyaz hale getirildikten sonra da içi biber salçası ve pirinçle doldurulan koyunun kalın bağırsağından yapılan şırdan dolmasını, koyunun ince bağırsağının içine pirinç ve kıyma konularak hazırlanan mumbar ile kelle paça ve çürük gibi yemekler ise unutmayın ki bir Adanalının olmazsa olmazlarıdır.





**AHMET HALUK
ÖZSEVİM**

ADANA LEZZET FESTİVALİ Milyonlara Ulaşıyor

Adana Valiliği'nin ev sahipliğinde, başta Adana Büyükşehir Belediyesi olmak üzere ilçe belediyeler, odalar ve sivil toplum kuruluşlarının katkılarıyla düzenlenen ve şehrin gastronomik zenginliklerini gözler önüne sermek için 7 yıl önce startı verilen Uluslararası Adana Lezzet Festivali ile tekrar kapılarını açıyor.



Tüm kent dinamiklerinin Adana için, gastronomi için, Adana'ya yakışan bir organizasyon için harekete geçtiği Adana Lezzet Festivali, yine milyonlara ulaşacak. Milyonlara diyoruz çünkü buradan küçük bir hatırlatma yapmak istiyorum: Geçtiğimiz sene Merkez Park'ta yapılan festivalde 700 bine yakın ziyaretçi ağırlanmış ayrıca basın ve sosyal medya aracılığı ile de 30 milyondan fazla insana erişim sağlamıştı. Dolayısı ile Uluslararası Adana Lezzet Festivali, adına yakışır bir şekilde yurt içi ve yurt dışında geniş kitlelere ulaşmıştı.

Adana Lezzet Festivali yine büyüyen bir hedefle yola çıktı. Çünkü Adana gastronomisi, müthiş lezzetleri ile fenomen bir şehir haline geldi. 3 gün boyunca eşsiz lezzetlerin gözler önüne serilecek festival, bir kez daha tekrarlıyorum, sadece Adana'nın değil tüm Türkiye'nin festivalidir. İlk yıldan bu yana festivale başta Adanalılar olmak üzere herkes sahip çıktı. Festival bu nedenle sadece bir yemek festivali değil aynı zamanda birlik ve beraberlik içinde nelerin yapılabildiğinin de çok önemli bir göstergesidir.

Bildiğiniz gibi Adana bir festivaller şehri. Ulusal ve uluslararası festivalleri ile dikkat çeken Adana'da, Lezzet Festivali ise çok ayrı bir öneme sahip. 180 dönümlük Adana Merkez Park'ı, festival kapsamında adeta bir gastronomi parkı haline dönüştürülüyor. Yüz binlerce ziyaretçisi ile tüm şehrin kalbinin attığı yer haline gelen Adana Lezzet Festivali, geçen sene şehre 150 milyon TL katma değer sağladı. Çünkü festival, farklı lezzetleri tatmak isteyenlerin adeta akınına uğruyor. Bu da şehirdeki ekonomik hayata büyük bir hareketlilik katıyor.

Türkiye'de ve Dünya'da birçok büyük organizasyona imza atmış profesyonel bir organizasyon şirketinin yöneticisi olarak söylüyorum: Bu sinerji sağlanmaya devam ettikçe festivaller konusunda Adana şehrimiz Türkiye'nin lideri olmaya devam edecektir. Çünkü burada yapılan festivaller tamamen Adana'ya özgü değerleri ön plana taşıyor. Ayrıca Adana'daki yerel yöneticiler de bu işe sahip çıkmayı başarıyor. Adanalıların festivallerine gösterdikleri ilgi ise takdire şayan.

Bilindiği üzere gastronomi, tüm dünyada son yılların trend sektörü haline geldi. Ancak Adana'da ise gastronomi tarih boyunca hep ön plana çıkmış. Bunda en önemli unsurlar



**FESTİVALLER
KONUSUNDA
ADANA ŞEHRİMİZ
TÜRKİYE'NİN
LİDERİ OLMAYA
DEVAM
EDECEKTİR.
ÇÜNKÜ BURADA
YAPILAN
FESTİVALLER
TAMAMEN
ADANA'YA ÖZGÜ
DEĞERLERİ
ÖN PLANA
TAŞIYOR. AYRICA
ADANA'DAKİ
YEREL
YÖNETİCİLER
DE BU İŞE
SAHİP ÇIKMAYI
BAŞARIYOR.
ADANALILARIN
FESTİVALLERİNE
GÖSTERDİKLERİ
İLGİ İSE TAKDİRE
ŞAYAN.**

tabi ki Çukurova'nın sunduğu ürünler ve bölgenin farklı medeniyetlerin etkisi altında kalmasıdır. Turizmi ile ön plana çıkan ülkeler özellikle son yıllarda gastronomiye büyük önem veriyor. Farklı mutfaklardan örnekler sunarak ziyaretçilerine lezzet sunuyorlar. Başarılı da oluyorlar. Çünkü yemek tüm insanlığın temel ihtiyacıdır. Farklı lezzetlerden örnek sunabiliyorsanız ne ala. Adana ise tarih boyunca renkli ve lezzetli bir mutfığa sahip oldu. Yani başka bir yerden lezzet ihracatına gerek duymuyor. Zaten lezzetin adı Adana olduğu için bu şehir, çok uzun yıllardır başlı başına bir gastronomi merkezi durumunda. Adana denince akla ilk olarak kebabı gelir. Fakat Adana, sadece kebabı ile değil birbirinden farklı lezzetleri ile de çok güçlü bir gastronomiye sahip. Buradan tek tek isimlerini saymayacağım ama içine girip araştırdığımızda Adana sizleri lezzet çeşitliliği ile çok şaşırtacak. İşte bu festival de bu zenginlikleri görme imkanı sunuyor.

Bu festivalin hayat bulmasında başta Adana Valiliği olmak üzere, Büyükşehir Belediyesi, ilçe belediyeler, odalar ve sivil toplum kuruluşlarına ve tabi ki Adana gastronomisinin üyelerine teşekkür ediyoruz. Ayrı bir parantez ise Adana Lezzet Festivali Üst Kurulu ve Yürütme Kurulu için açıyorum. Gece gündüz demeden misafirlerin güzel ve lezzet dolu bir festival yaşaması için büyük emek harcayan Adana Lezzet Festivali Üst Kurulu ve Yürütme Kurulu'na teşekkür ediyoruz. Bir parantez de festivale katılım sağlayan yaklaşık 200 firma ve marka için açıyorum. Festivale sahip çıkarak aylar öncesinden hazırlıklara başlayıp 3 gün boyunca Adana'nın tanıtımı için çalışmalar yapacak olan bu 200 katılımcı şehrin gelişimi ve geleceği için katkı sağlayacaklar. Emekleriniz için teşekkürler.

Geçtiğimiz sene vefat eden Çukurova Aşçıları Derneği kurucularından ve emektar Başkan Yardımcısı Fatma Çıkla'ya da değinmek istiyorum. "Adana gastronomisinin anası" olarak anılan, Adana mutfağına ve Adana Lezzet Festivali'nde çok büyük emekleri bulunan Fatma Çıkla'yı rahmetle anıyoruz. Kendisini tanıma fırsatı bulduğumuz için kendimi çok şanslı hissediyorum. Artık sözün bittiği yerdeyiz. Bu festivali yaşamak için Adana'ya gelmelisiniz.

A.Haluk Özsevim
Yedi İletişim Ajans Başkanı ve
Turizm Yazarları ve Gazetecileri Derneği Başkanı



**NURETTİN
ÇELMEOĞLU**

KANARA

CUMHURİYET'İN BÜYÜK ESERİ: Haziran 1932'de işletmeye açılan Kanara'da hem kasaplık hayvan kesimi yapılabilirdi, hem de Adana gibi sıcak kent için büyük önem taşıyan buz üretimi yapılıyordu. Ayrıca soğuk hava deposu olarak da hizmet veriyor, dileyen bu depoyu az bir ücretle kullanabiliyordu. Ucuz ve temiz buz üretimi de, çok kılçıklı nehir balığından uzak duranlara daha rahat ayıklanabilen deniz balığı olanağını sağlamıştı.



KARAKILÇIK

Çocukluğumun en sevdiğim kış eğlencesi büyüklerimizden geçmişle ilgili anıları dinlemektir. Zaman zaman da anlattıklarına sorularla açıklık kazandırmaya çalışırdım. Özellikle savaş yıllarında çekilen zorluklar altında nasıl beslendikleri en çok merak ettiğim konular arasındaydı. Babaannem, "Oğlum, Allah bu topraklara çok şey vermiş. Mecbur kalınca, ben de pek çok ailelerde olduğu gibi ebe gümece ve semizotu dışında nice otlar bulup bir avuç bulgurla çorba yapmaya çalıştım" diyerek anlatırdı yarı aç-yarı tok geçen zor günleri.

1914'LE GELEN KİTLİK

Birinci Dünya Savaşı öncesinden başlamıştı darlık. Gerçi Adanalıların her yaz gidebildiği bağ, köyü, bahçesi vardı. Şeker yerine, ürettikleri pekmezi, iki kovandan sağladıkları balı kullanırlar, incir, zerdali, kayısı, erik türü meyvelerin kurusunu ve reçelini yaparlardı. Bakliyatı da ellerinden geldiğince kendiler yetiştirirdi. Sofraların kralı ise, Karakilçık diye bilinen mis kokulu, üstün lezzetli bulgurdu. Her evin mutfağında orta direk sayılırdı karakilçık bulgur. Buğday kaynatılıp

kurutulduktan sonra, el değirmeninde çekilip elenerek incesi köftelik, irisi pilavlık olarak bez torbalara doldurulurdu.

Hazin günlerle geçen o dönemlerde de, bulgur yine cankurtaran temel gıda idi. Ayrıca, ekmeklik buğday da, ki yerleri elverdiğince kendileri üretti, en az Karakilçık kadar önemliydi sofralarda. Pilavdan çorbaya, çeşit çeşit köfteden kısra kadar kırk çeşit yemek yapılabilirdi. O zamanın buğdayı da, Canan Hoca'nın işaret

ettiği genetik darbeyle henüz karşılaşmadığından vitaminli, minerali, ruşeyimli iyi bir gıda sayılırdı.

Zeytin, sadece bağda, köyde, dağda değil, avlularda da boy gösterirdi. Tek bir istisna olmaz, her evin mutlaka avlusu vardı. Adana, aynı zamanda zeytin zenginiydi. Kırma yeşil zeytin, siyah zeytin çömlere basıldıktan sonra kalanı ma'sere'de sıkılarak nefis süzme yağ elde edilir, yağın atıklarıyla da sabun yapılırdı. Kısacası, savaşlar ve işgaller dönemi darlıklarıyla, çok zor da olsa, birçok günü yetersiz beslenme ile geçiştirmiş de olsa, yöre halkı yaşamını sürdürmeyi öğrenmişti.

KURTULUŞ VE KURULUŞ KITLİKTAN KURTULUŞTU

5 Ocak 1922 günü karşılıklı ziyafet ve dostluk söylemleriyle geçen protokol dönemi de tamamlanıp son Fransız subayları gittiğinde, gökyüzünü tırmalayan coşku adeta ümit ve güç olarak yansımıştı. O dönemlerde "Halaskâr", yani kurtarıcı olarak tanınan Mustafa Kemal Paşa'nın dilden dile, kulaktan kulağa yayılan mesajları bu ümit ve gücü katlıyordu. O heyecan ve coşku sanki toprağı, bağları, ağlıları da etkilemişti. Artık serbestçe çalışmak, üretmek, refaha doğru koşarak ilerleme zamanıydı. Babaannem Cumhuriyete açılan kapıdan yararlanarak fazladan ipek kozası üretip ipliğini çileler halinde satmayı da öğrenmişti. Pek çok aile de, aynı dürtülerle sofrasına, yıllardır adı bile unutulmuş yeni ürünler eklemeye başlamıştı.

KEMAL PAŞA ÖĞÜDÜ

1923 senesinin 15 Mart günüydü. Adana'da bulunan Hâlâskâr Mustafa Kemal Paşa, gençlere hitaben şöyle söylüyordu: "Savaş alanlarında düşmanlarını yeneler ve zafer kazanan milletler çoktur. Fakat gerçek zafer, gerçek zafere hazırlanmak için gerekli güçlerin kaynağını güçlendirmekle kabildir."

Cumhuriyet, o mucizevi azim ve sebatı pekiştirdi. Üretiliyor, satılıyor, yeni iş sahaları açılıyordu. Çarçabuk Fabrikası (Sonradan Sümerbank) ve Milli mensucat bin kadar işçi çalıştırırken yeni çırçılar devreye giriyordu.. Adana, karanlıktan aydınlığa hızlı geçiş dönemine girmiş, esnafılık kazanç getiren iş alanları oluşturmuştu. Refaha açılan



**ADANA'DA BULUNAN
HÂLÂSKÂR MUSTAFA KEMAL
PAŞA, GENÇLERE HİTABEN
ŞÖYLE SÖYLÜYORDU:
"SAVAŞ ALANLARINDA
DÜŞMANLARINI
YENENLER VE ZAFER
KAZANAN MİLLETLER
ÇOKTUR. FAKAT GERÇEK
ZAFER, GERÇEK ZAFERE
HAZIRLANMAK İÇİN GEREKLİ
GÜÇLERİN KAYNAĞINI
GÜÇLENDİRMEKLE
KABİLDİR."**

kapılar, sofralara bir tabak daha, bir tepsi daha eklenebilmesine olanak veriyordu.

ELEKTRİK GELİNCE BALIK YENİLİR OLDU

19'uncu yüzyıl ikinci yarısında Adana'dan geçen Avrupalı bir gezgin Seyhan Nehrindeki balık bolluğunu yazarken eklemiş, "Bura halkı balık yemiyor" diye. Nehir balıkları kılıcından zor ayıklandığı için pek ilgi görmemiş gerçekten. Ne zaman ki Elektrik Fabrikası açılmış, dünya çapında rekabet edebilecek teknoloji ve hacimle tamamlanan kanara hizmete girmiş, ucuz buz sayesinde Adanalılar deniz balığı tüketmeye başlamış. Daha önce, temizliği kuşkuyla ırnak suyundan yapıp okkası 12 kuruşa satılan buz, Belediye Kanarasında tertemiz su ile üretildiği gibi fiyatı 2 kuruşa inmişti. Özellikle yaz sofraları ucuz ve temiz belediye buzuyla başka bir nefaset kazanmıştı. Temmuz-Ağustos sıcaklarında çok zor bulunan pahalı kar yerine, buz rendesiyle bol bol karsambac ve buzlu bici tüketilir olmuş.

Adanalılar sıvı yağ olarak sadece zeytinyağını bilirdi. Küncüden (susam) çıkarılan az miktardaki yağ, "Şırılık" diye satılır ve tatlılarda kullanılırdı. Cumhuriyetin eseri olan ve daha önce hiç

duyulmamış pamuk yağı üretimine de Gilodo Fabrikası yol verince, özellikle kızartmalar için yeni bir lezzet ve kıvam bulunmuş. Çıkan küspe de büyükbaş hayvanların süt verimini ve halkın süt ve süt ürünleri tüketimini arttırmış.

Cumhuriyetle, şeker de bulunabiliyordu artık. Şimdiki İnönü Parkının bulunduğu alanda helvacılar, lokumcular, şekerçiler yer almıştı. Sofralara artık pekmez veya bal yerine şeker şerbetiyle yapılan kadayıflar, karakuşlar, lokmalar eklenebiliyordu. İşsizlik yok denecek kadar azdı. Pek çok işletme artık vardiyalı çalışıyordu. Cumhuriyet, sokaklardaki gaz lambaların göreviler tarafında akşam yakılarak işten geç vakit dönenlerin yolunu aydınlatıyordu artık. Halk mektepleri açtı Cumhuriyet. 16-40 yaş arası kadın-erkek, kız-kızan on binlerce Adanalı okuyup yazmayı öğrendikçe ufuklar daha da aydınlanıyordu. Kız Enstitüsünde biçki-dikiş-moda yanı sıra sofa bilgisi alan kızlarımız da ailelerine yeni lezzetleri getirmeyi öğreniyordu.

Yazıyı bir anımla bitireyim. Kadıncık I ve II Elektrik Projelerinin teknik takibini yapan Belçikalı patronumu, yıllar sonra Brüksel'de ziyaret ettim. Bir ara, "Adana'ya gittiğim için pişmanım" deyince şaşırıp gözlerinin içine baktım. "Çünkü..." dedi, "Adana'daki lezzetleri burada asla bulamıyorum".



DEĞİRMEN TAŞLARI

EVLERİN ÖNEMLİ ARACIYDI: El değirmeni, gerektiğinde un, gerektiğinde bulgur üretmek için kullanılan önemli ev aracıydı. Cumhuriyetin getirdiği olanaklarla, dinkler devreye girince, un ve bulgur çok daha kolay sağlanır oldu.

GELENEKSEL

RESTORANLAR VE İŞLETMELER



Ülkemizin en büyük mutfaklarından birine sahip olan Adana'nın birbirinden güzel lezzetleri Adana'nın geleneksel hale gelmiş restoranları ve işletmelerinde sizleri bekliyor."

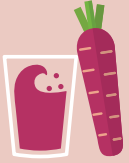
Adana'da lokantalarda yemek yeme kültürü asırlardır devam eden bir yaşam felsefesidir. Bugüne kadar çok sayıdaki tarihi restoranlardan ekonomik sebepler ve aile işletmelerinin 3. kuşaklarda yaşanan problemleri gibi birçok etken birçoğunun kapanmasına yol açmıştır.

Adana'daki gelenekselleşmiş 50 yılın üzerindeki tarihi restoran ve işletmeler yanda kronolojik olarak sıralanmış olup, bu restoranlardan ve işletmelerden bir kısmı 100 yılı aşkın süredir hizmet vermeye devam etmektedir.

İşte Adana'nın Gelenekselleşen Restoran ve İşletmeleri

HELVACI HACI AHMET 1884
ONBAŞILAR KEBAP 1904
TARİHİ KAZANCILAR 1908
HASAN KOLCUOĞLU 1910
KEBAPÇI MESUT 1921
ALİ GÖDE ŞALGAM 1930
AĞAÇALTI TATLICISI 1930
BÖREKÇİ RIZA 1934
KAZIM BÜFE 1938
KURUKÖPRÜ VIŞNE ŞALGAM 1938
BİRBİÇER KEBAP 1940
TATLICI SELİM 1940
YENİ UĞUR 1944
HACININ ŞALGAMI 1947
ASMAALTI-ÖZASMAALTI KEBAP 1948
İŞTAH KEBAP 1950
BANKALAR LOKANTASI 1953
TATLICI İKİZLER 1954
ERCİYES OCAKBAŞI 1954
KABURGACI CABBAR 1958
KURUKÖPRÜ PAÇA SALONU 1960
LEVENT BÖREK 1968
TATLICI GÖNÜL KARDEŞLER 1969
KEBAP 52 1971

SAYILARLA ADANA LEZZET FESTİVALİ



2017

30.000 + ZİYARETÇİ SAYISI
50 + KATILIMCI FİRMA
75 + BASIN MENSUBU-KANAAT ÖNDERİ
BLOGGER ve INFLUENCER
800.000 + SOSYAL MEDYA ERİŞİMİ
300 BİN \$ +
PR REKLAM EŞ DEĞERİ



2018

160.000 + ZİYARETÇİ SAYISI
100 + KATILIMCI FİRMA
100 + BASIN MENSUBU - KANAAT ÖNDERİ
BLOGGER ve INFLUENCER
1 KONUK ÜLKE
10.000.000 + SOSYAL MEDYA ERİŞİMİ
2.7 MİLYON \$ +
PR REKLAM EŞ DEĞERİ



2019

270.000 + ZİYARETÇİ SAYISI
150 + KATILIMCI FİRMA
200 + BASIN MENSUBU-KANAAT ÖNDERİ
BLOGGER ve INFLUENCER
2 KONUK ŞEHİR - 6 KONUK ÜLKE
30.000.000 + SOSYAL MEDYA ERİŞİMİ
3 MİLYON \$ +
PR REKLAM EŞ DEĞERİ



2020

TÜRKİYE'NİN İLK DİJİTAL GASTRONOMİ
FESTİVALİ TÜRKİYE'NİN İLK DİJİTAL KEBABİ
16.200 cm
100 + BASIN MENSUBU-KANAAT ÖNDERİ
BLOGGER ve INFLUENCER
86 + FARKLI PRODÜKSİYON VE CANLI YAYIN
1 MİLYON \$ +
PR REKLAM EŞ DEĞERİ



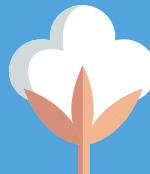
2021

285.000 + ZİYARETÇİ SAYISI
165 + KATILIMCI FİRMA
250 + BASIN MENSUBU-KANAAT ÖNDERİ
BLOGGER ve INFLUENCER
31.007.000 + SOSYAL MEDYA ERİŞİMİ
FESTİVAL, TÜRKİYE GÜNDEMİNDE
4 Saat 15 dk. kalarak TT oldu!
7 MİLYON \$ +
PR REKLAM EŞ DEĞERİ



2022

667.400+ ZİYARETÇİ SAYISI
200 + KATILIMCI FİRMA
250 + BASIN MENSUBU-KANAAT ÖNDERİ
BLOGGER ve INFLUENCER
30 MİLYON + SOSYAL MEDYA ERİŞİMİ
FESTİVAL, TÜRKİYE GÜNDEMİNDE TT oldu!
22 MİLYON +
PR REKLAM EŞ DEĞERİ





ÇUKUROVA'NIN

AÇIK HAVA MÜZESİ:

ADANA

Seyhan Gölü ve ılıman iklimiyle herkesi kendisine hayran bırakan bu kentte, yemyeşil doğanın ve telaşsız akıp giden zamanın büyümesine kapılmanız neredeyse an meselesidir..."

Hititlerden Osmanlı'ya kadar 10'dan fazla büyük medeniyete ev sahipliği yapan Adana, Çukurova'nın verimli topraklarında kurulmuş, önemli liman kentlerinden birisidir. Büyüleyen doğası, sıcakkanlı ve misafirperver insanları, eşsiz güzellikteki yaylaları, Seyhan Gölü ve ılıman iklimiyle herkesi kendisine hayran bırakan bu kentte yemyeşil doğanın ve telaşsız akıp giden zamanın büyümesine kapılmanız ise neredeyse an meselesidir.

Yolunuz bir şekilde iş veya turistik gezi amaçlı Adana'ya düştiyse, hazır buralara kadar da gelmişken, sizin için derlediğimiz eşsiz güzelliklerimizi görmeyi sakın unutmayın, deriz.

İşte Adana'ya geldiğinizde mutlaka görmemiz gereken o yerler...



ADANA ULU CAMİİ

Ramazanoğlu Halil Bey tarafından 1513 yılında inşa edilen Ulu Cami, Adana'nın sembol yapılarından biridir. Selçuklu, Memluk ve Osmanlı mimari özelliklerinin görüldüğü Ulu Camii; türbe, asıl ibadet mekanı, avlu ve batıdaki dikdörtgen planlı eski yapı olmak üzere üç bölümden meydana gelmektedir. 1508 yılında caminin doğusuna kubbeli bir türbe yapılmıştır. Medrese 1540 yılında Ramazanoğlu Piri Paşa tarafından yaptırılmış, klasik Osmanlı medreseleri planındadır.





ADANA MÜZESİ

Tarihsel süreç içerisinde verimli ovalarında birçok uygarlığa ev sahipliği yapan Adana Müzesi, zengin tarihi ve kültürel mirasa sahip olması nedeniyle Cumhuriyet'in ilanından hemen sonra 1924 yılında kurulmuştur. Müze, bir bölge müzesi olup, Türkiye'nin de en eski on müzesinden biri durumundadır. Müzenin ihtiyaca cevap vermemesi nedeniyle kent merkezinde bulunan Milli Mensucat Fabrikası "Adana Müzesi" alanı olarak belirlenmiştir. Türkiye'nin en büyük müze kompleksi olarak tasarlanan müzemizin ilk etabında bulunan Arkeoloji ve Mozaik Müzeleri tamamlanarak, ziyaretçileriyle buluşmuştur. Adana Müze Kompleksi içerisinde Tarım, Sanayi ve Kent Müzeleri, Konferans salonları açılmış olup, açık hava sineması ve kafelerin yer aldığı ikinci ve üçüncü etap çalışmaları hızla devam etmektedir.



ADANA TAŞ KÖPRÜ

Adana'nın adeta sembol yapısı olarak gösterilen Taş Köprü, Roma döneminde yapılmış, günümüzde Seyhan ve Yüreğir merkez ilçelerini birbirine bağlayan tarihi bir yapıdır. Roma İmparatorluğu döneminde yaptırılan 1700 yıllık köprü, dünyanın halen kullanılan en eski köprüsü olarak bilinmektedir. 21 gözlü inşa edilen köprünün kara kısmı dolgularla küçülerek bugün 14 gözlü olarak şehrin tam ortasında heybetiyle yer almaktadır.



ANIT MÜZE

1972 yılında restore edilen Anıt Müze, eski bir kilise binasında yer almaktadır. Müze, 1983 yılında Etnografya Müzesi'ne dönüştürülmüştür.

2011 yılında başlanan restorasyonlar sonucunda binanın 'Anıt Müze' adı altında sanat galerisi olarak hizmet vermeye başlamıştır.

YILANKALE

Adana'nın 40 km doğusunda, Ceyhan Nehri kenarında yer alan önemli bir kaledir. Orta Çağ'da 11. Yüzyılda yapılmış Haçlı kalelerindedir. Ramazanoğlu Beyliği Dönemi'nde 1357'den itibaren terk edilen kalenin adı Kovara iken 1671 yılında buradan geçen ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi, kaleyi Şahmeran Kalesi olarak tanıtmıştır.





BELEMEDİK YAYLASI

Pozantı'dan 10 kilometrelik stabizile yolla ulaşılır. Çakıt Çayı kıyısında kurulmuş yaylada ahşap ve taştan yapılmış yayla evleri bulunmaktadır. Belemelik tren istasyonu ve çevresindeki binalar Berlin – Bağdat tren hattının yapıldığı dönemde inşa edilmiştir.

Yaban hayatı yönünden zengin olan yaylada yaban keçisi, yaban domuzu ve yırtıcı kuşlar gözlenebilir. Özellikle sonbaharda çınar ağaçlarının sunduğu manzaralar ile fotoğraf ve doğa tutkunlarının ilgisini çekmektedir.



MİSİS ANTİK KENTİ

Adana'da Ceyhan Nehri kenarında bulunan ikinci bir geçit özelliği taşıyan Misi Antik Kenti, aynı zamanda İpek Yolu üzerinde bulunmaktadır. Antik kentin tarihi Neolitik Çağ'da başlamakta ve rivayete göre bu antik kenti Truva kahramanlarından biri olan Mopsos'un kurduğu iddia edilmektedir. Tarihte birçok medeniyetin eline geçen Misis Antik Kenti başta Hitit, Makedonya, Slevkoslar, Asurlar, Roma, Bizans, Memlükler, Selçuklu ve Osmanlı Devleti olmak üzere tarihte çoğu kültürden izler taşımaktadır.



MAGARSUS ANTİK TİYATRO

Adana'ya 49 kilometre uzaklıkta Karataş ilçesinde deniz kenarındaki burunda yer alan Magarsus Antik Kenti, arkeolojik kazı çalışmalarıyla tarihe ışık tutuyor. 150 metre uzunluğunda, 30 metre genişliğinde olan antik tiyatronun yaklaşık 4 bin kişilik olduğu tahmin ediliyor.

KARANFİL DAĞI YABAN HAYATI GELİŞTİRME SAHASI

Pozantı 2005 yılında Bakanlar Kurulu kararıyla Yaban Hayatı Geliştirme Sahası'na dönüştürülmüştür. Dağ ve doğa yürüyüşü, yaban hayatı gözlemciliği, foto safari etkinlikleri gerçekleştirilebilir.





OBRUK ŞELELELERİ

Adana'ya 157 km. mesafede bulunan ve yaklaşık 2,5 saatlik bir yolculuktan sonra ulaşılan Obruk Şelalesi, Seyhan Nehri'nin bir kolu olarak Göksu'ya dökülmektedir. Obruk Şelaleleri, yaklaşık 20 metreden düşen şelalesi, endemik ve nadir kelebek türleri ve jeolojik yapısı nedeniyle geçtiğimiz Mayıs ayında Tabiat Parkı olarak ilan edilmiştir.



KAPIKAYA KANYONU

Adana'ya 40 km. uzaklıkta bulunan Kapıkaya Kanyonu'nun tam ortasından Çakıt Çayı geçmektedir. 20 km uzunluğundaki kanyonun, 7 kilometresi yürüyüşe açık hale getirilmiştir. Kanyonun etrafı zakkum, çınar ve çam ağaçları ile çevrilidir.



KÜP ŞELELELERİ

Adana'nın Aladağ ilçesinden 37 kilometre uzaktaki 10 şelaleden oluşan Küp Şelaleleri, 1,5 kilometrelik bir kanyon içerisinde yer almaktadır.



BÜYÜK SAAT KULESİ

1881 yılında Ziya Paşa tarafından yapımına başlanan Saat Kulesi, 1882 yılında Adana Valisi Abisin Paşa zamanında tamamlanmıştır. 32 metre yüksekliğiyle Türkiye'nin en büyük saat kulesi olan yapı, tuğla ve kesme taştan yapılmıştır.



Hazırlayan:

Adana İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

**KOZAN
KALESİ**

Kozan ilçesinin merkezinde yer alan kale, kalkerden dik bir tepe üzerinde ovaya hakim bir konumdadır. Bölgenin en eski kalelerinden biri olan Kozan Kalesi iki grup halinde inşa edilmiş olup, 44 kulesi ve burcu bulunmaktadır. Her 3 yılda bir burada yapılan vaftiz yağı çıkarma törenleri nedeniyle Hristiyan dünyası için önemli bir merkez olmuştur.

**SEYHAN NEHRİ VE BARAJ GÖLÜ**

Akdeniz'e dökülen en büyük akarsu olan Seyhan Nehri, Adana İl merkezine de yıllar boyu katkı sağlamıştır. Baraj, Adana'nın 10 km yukarısında 1954'te yapılan toprak tipi barajdır. Baraj ve çevresinde doğa yürüyüşü, sportif olta balıkçılığı, su sporları, yamaç paraşütü, bisiklet turları etkinlikleri gerçekleştirilmektedir.

**VARDA KÖPRÜSÜ**

Adana'nın Karaisalı ilçesinde bulunan Varda Köprüsü, Alman Köprüsü ve Koca Köprü olarak da adlandırılmaktadır. İstanbul - Bağdat - Hicaz Demiryolu hattını tamamlamak üzere 1912 yılında inşa edilmiştir. Adana'ya harika bir görsellik katan köprü, 200 metre uzunluğunda olup, 99 metre yüksekliğindedir. Köprü, Adana'nın önemli tarihi eserleri arasında gösterilmektedir.

**KIZ KALESİ (ATLAS)**

Bir ada üzerinde kurulu olan ve halk arasında efsanelerden kaynaklı Kız Kalesi olarak bilinen bu kalenin bir gümrük kontrol merkezi ve önemli bürokratik işlemlerin yürütüldüğü bir yer olduğu tahmin edilmektedir.





ANAVARZA ANTİK KENTİ

Adana'nın Kozan ilçesinde bulunan Anavarza Antik Kenti, büyük bir tarihe sahip olsa da sadece kalesi, surları ve birkaç kalıntısıyla günümüze kadar gelmiştir. Kilikya Bölgesi'nde bulunan antik bir kent özelliği taşımakta ve aynı zamanda Kilikya ovasının önemli merkezleri arasında yer almaktadır.



AIGEAI ANTİK KENTİ

Antik Kilikya'nın önemli liman kenti olan Aegeai, M.S 2. ve 3. yy'da en parlak dönemini yaşamıştır. Kentin ayakta kalan eserleri, Ayas Kalesi, Süleyman Kulesi ve Marko Polo İskelesi'dir. Kent Asklepion adı verilen Roma Dönemi'ne ait hastane – tapınak kalıntılarıyla da ünlüdür. Marko Polo, doğuya yaptığı seyahatinde kenti iki kez ziyaret etmiştir. Kentin hemen yanındaki adada bulunan Liman Kalesi ve Deniz Feneri ise görülmeye değer kalıntılar arasındadır.



SABANCI MERKEZ CAMİİ

Seyhan Nehri'nin batı kenarında yer alan Merkez Camii, 1988 – 1998 yılları arasında inşa edilmiştir. Türkiye'nin en büyük camilerinden biri olan Sabancı Merkez Camii'nin 4 tanesi üç, iki tanesi iki şerefeli 6 minaresi bulunmaktadır. Klasik Osmanlı Mimarisi ile inşa edilen caminin kubbe sistemi ise özgündür. Camiyi süsleyen çiniler, vitraylar ve altın varaklı yazılar görülmeye değerdir.



HIPPOKAMPOS MOZAİKLERİ

Yumurtalık Belediyesi, 2010 yılında sahil yolu yürütme bandını genişlettiği sırada bir grup mozaik açığa çıkmıştır. Mozaiklerde eros (aşk tanrısı), hippokampos (denizatu) ve balıklar betimlenmiştir. Hippokampos mozaığı Yeni Adana Müze Kompleksi içinde bulunan Mozaik Müzesi'nde sergilenmektedir.



AZİZ PAUL KİLİSESİ

Bebekli Kilise olarak da adlandırılan Aziz Paul Kilisesi; 1881 yılında Saint Paul adına bazilikal planda yapılmış bir İtalyan Katolik Kilisesi'dir. Kilisenin giriş cephesinin çatısında 2.5 m boyunda tunçtan yapılmış bir Meryem Ana Heykeli olan akroter bulunmaktadır. Halkın bu heykeli bebeğe benzetmesi nedeniyle "Bebekli Kilise" olarak tanınmaktadır.





COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

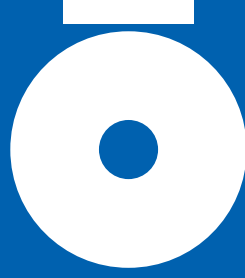
Yerel kültürün önemli bir parçası olan yöresel ürünlerin, yöre ile arasında şüphesiz ki her zaman güçlü bir bağı bulunmaktadır. Bu nedenle kaliteye önem veren tüketiciler için yöresel ürünler, coğrafi işaret olarak da belirtilen amblemlerle ayrıştırılmaktadır.

Unutmayın ki coğrafi işaretler, tek bir üreticiyi değil, belirli şartlar altında üretim yapan kişilerin tümünü korumaktadır. Doğallık, geleneksellik, sürdürülebilir kalite, bölgesel kalkınma ve dünya pazarında rekabet edebilme teminatı gibi tüm bu özellikler, coğrafi işaretlerin katma değerleri arasında gösterilmektedir. Tarım ürünlerinin zenginliği ve Çukurova'nın bereketiyle adından bahsettiren eşsiz şehri Adana'nın



da bu anlamda yapmış olduğu çalışmalar bulunmaktadır. Bunların başını ise Adana denildiğinde akla ilk gelen lezzetlerden biri olan Adana Kebabı için alınmış coğrafi işaretleme çeker. Adana kebabı için mahreç işareti 2005 yılında alınmıştır. Son yıllarda Adana kebabına birçok yeni ürün eklenmiştir. Bunlar; Çukurova Pamuğu, Tapan Bıçağı, Kuytucak Narı, Kozan Portakalı, Karataş Kıddesi, Adana Şırdan, Adana Şalgamı, Adana İçli Köfte, Adana Taş Kadayıfı, Adana Kol Böreği, Adana Karpuzu, Adana Karakuş Tatlısı, Adana Halka Tatlısı, Adana Bici Bici, Adana Aşlama, Adana Anah Kızılısı, Ceyhan Zeytinyağı, Pozantı Çileği ve Tufanbeyli Kuru Fasülyesi'dir. 2023 yılı itibarıyla Adana'nın 20 coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır.

Şu anda tescil işlemleri devam eden de ürünler bulunmaktadır. Feke ilçesinde bulunan sedir ormanlarında doğal olarak yetişen ve köylülerce doğadan toplama yoluyla temin edilerek iç ve dış piyasada satılan bir mantar çeşidi olan Feke Sedir Mantarı, kırmızı – bordo renkte, iri parlak, sert ve sulu bir kiraz olan Saimbeyli kirazı, Kozan – Feke yöresinde bulunan köknar ormanlarında üretilen kırmızımsı renkli salgı balı olan Kozan Mezla (köknar) balı, hafif kokusu ve tat özellikleri nedeniyle ayırt edici özelliğe sahip olan Hanyeri Balı, aroma ve lezzeti bakımından ayırt edici özelliklere sahip Kötün domatesi gibi özgün ürünler tespit edilerek Coğrafi İşaret olarak tescil ettirilecektir.



öztiryakiler

1958'DEN BUGÜNE

**PROFESYONEL
MUTFAKLARIN**

Çözüm Ortağı



“Acılı mı, acısız mı?”

Çıtır çıtır lahmacun

Yanında buz gibi Coca-Cola

Bizim için mucizenin tarifi



Coca-Cola
Gerçek Mucize®

CİHANGİR KEBAP

CİHANGİR KEBAP KABURGA OLARAK,
SİZ DEĞERLİ MİSAFİRLERİMİZE
ADANANIN EN LEZZETLİ YEMEKLERİNİ
ÖZEL SUNUMLARIMIZLA SUNMAKTAN
BÜYÜK MUTLULUK DUYUYORUZ.
ADANA BÖLGESİNİN YÖRESEL VE
GELENEKSEL TATLARININ YANI SIRA
DÜNYA ÇAPINDA TANINAN LEZZETLERİ
HARMANLAYARAK ÖZEL BİR SENTEZ
OLUŞTURDUĞUMUZ YEMEKLERİ
SİZLERLE BULUŞTURUYORUZ.





Zengin araç seçenekleri ve daha fazlası için...



444 0 556 | avecrentacar.com

*Özgürce
Keşfet*

AVEC[®]
rent a car



Türkiye ve
Avrupa'ya

ADANA TOSTUNU
TANITAN MARKA

ACI
ATÜYRÜM
ABİ



tostcu_mahmut
tostcumahmuthollanda



TÜRKİYE'NİN
500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU
2022

Güçlüyüz, gururluyuz ve yine hep birlikte başardık...

2022 yılında **Türkiye'nin İlk 500 Sanayi Kuruluşu** listesinde
470. sırada yer almaktan
mutluluk duyuyoruz.



 SOYYİĞİT GROUP



Metro Usulü İzlenebilirlik



Gıdaların güvenliğine ve kalitesine her aşamada önem veriyoruz. Metro markalı coğrafi işaretli taze ürünlerimizin ve zeytinyağlarımızın, kaynağından raflara tüm yolculuğunu izlenebilirlik sistemiyle size sunuyoruz.

İşte biz buna Metro Usulü diyoruz.

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

KUTAHYA

PORSELEN

SOFRALARIN
en güzel
yerinde

PANIO



@kutahyaporselen.com.tr



Bugünün Şeflerine Geleceğin Menüleri

GELECEĞİN MENÜLERİ 2023

8 ANA
Global Menü
TRENDİ



Unilever
Food
Solutions

Lipton

LEZZET FESTİVALİNİ LIPTON'LA TAÇLANDIR





Tatlı tutkunuza yeni bir boyut

Katmerci Dayi





ADANA'NIN KESKİN ZIRHI BURADA



Ev Kullanımı



Profesyonel
Kullanım

 pirge.com

 [pirge1879](https://www.instagram.com/pirge1879)

61080
PİRGE

PİRGE

• 1879 •

ADANA LEZZET FESTİVALİ
**HİJYEN
SPONSORU**

BURALARDA ÇAMAŞIR SUYUNA



DENİR

KORUMA

#HipolaCanımHipola

ADANA'YA YAKIŞIR YOĞUN LEZZETİYLE YENİ DOĞANAY GURME ŞALGAM!





Anavarza Bal

Anavarza Bal'ın Lezzeti

AVRUPA'NIN DİLİNDE

Altın Kalite Bal Ödülü



KAHVE BİZİM İŞİMİZ



www.madencigida.com

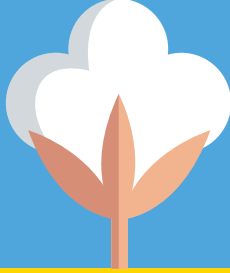
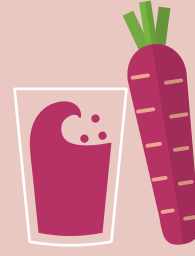


1968

**LEVENT
BÖREK**

BENZERİ DEĞİL, ORJİNALİ

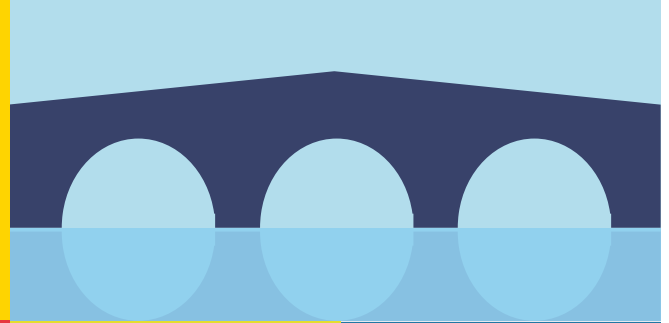
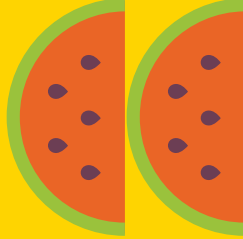
www.levenborek.com.tr



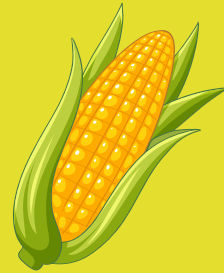
ADANA
LEZZET
FESTİVALİ



TASTE OF
ADANA
FESTİVALİ



CUMHURİYETİN
100
YILINDA



7. ULUSLARARASI
ADANA
LEZZET FESTİVALİ
6-7-8 EKİM 2023

www.adanalezzetfestivali.com.tr