



Co-funded by Greece and the European Union

EUROPEAN AGRICULTURAL FUND FOR RURAL DEVELOPMENT  
Europe investing in rural areas

HELLENIC REPUBLIC  
MINISTRY FOR RURAL DEVELOPMENT AND FOOD

LEADER  
RURAL DEVELOPMENT PROGRAMME FOR GREECE

ΕΣΠΑ  
2014-2020  
ανάπτυξη - εργασία - οικολογία

# Sınır tanımayan GASTRONOMI

DΗΜΟΣ ΣΟΥΦΛΙΟΥ

**Soufli Belediyesi**

Vass. Georgiou B' 180, Soufli • PK 684 00 • Tel. +30 25545 50100  
Mail: dim@0890.syzefxis.gov.gr • Site: www.soufli.gr

ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ  
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.

Provatonas Soufliou • PK 680 03 • Tel. +30 25540 20090/91  
Mail: dimossin@dimossin.gr • Site: www.dimossin.gr

Dış kapak: Babo,(Geleneksel Trakya Noel yemeği) • Arka kapak: Bulgur Tabağı

CloudPrint

GREECE

ΕΛΛΑΣ  
World Tourism Organization

Soufli, Greece  
Officially recognized as a Best Tourism Village by UNWTO in 2021

BEST TOURISM VILLAGES  
by UNWTO



Gastronomi, basit bir zevki tatmin etme sanatından çok daha geniş bir kültürün tezahürüdür. Halkların ve kültürlerin kesiştiği Trakya'da yerel özgünlük, yerlilerle göçmenlerin, Hristiyanlarla Müslümanların bir arada yaşama osmozu üzerinden şekilleniyor ve lezzetli, mis kokulu sofralara yansıtılıyor.

Euros'un geleneksel gastronomi, yörenin ürünlerine, yazın sebzelerine, kışın ise, Noel'den sonra domuz eti ve özellikle kavurma (pousiorti-kavrulmuş domuz eti), atıştırmalıklerde kavrulmuş ve yağla Kaplanmış ve günümüzde malzeme ve teknikler bakımından zenginleştirilmiş konserve ete dayanır.

Temel tatlar lahana turşusu, tavuk, bulgur, kuskus ve tarhana, sosis ve diğer soğuk etler, baklagiller, çorbalar, peynirli, çeşitli peynirli börekler, kabak, süt, ıspanak, pırasa veya kıyma, lahana dolması, gözleme, yufka, pişi ve lokma, kaçamak, ayran, tarator ve tatlılar, reçeller, baklava, irmik helvası ve tsirlohalva(beyaz köpüklü bir tatlı türü), sarayı ve kazandibi. Yerel ürünler Fransa, İtalya ve başka yerlere ihraç edildiğinden, Soufli geleneğinin meşhur olduğu her türlü şarap, uzo ve raki-tsipouro da var. Ayrıca Noel babosu ve Aziz gününde hazırlanan bir karışım olan "barbara" gibi büyük dini bayramların özel lezzetleridir.

Yöre mutfağının çoğunluğunu oluşturan ortak yemeklerin yanı sıra her kültür grubu kendi önerilerini sunar. Dağlık bölgenin Müslümanları

1. Baklagiller
2. Etli sebze yemeği
3. Patatnik(Patates ve soğanla hazırlanan yöresel bir yemek)
4. Dadia mantarları



2



3



4

İçin Balkanlar'ın en eski mutfağından kaynaña, tikva, kabak çorbası, patatesli mantarlar, pitar, hayvansal yağıdan ve patatik gibi lezzetler sunuyor. Sarakaçanı için et, koyun eti veya keçi ve peynir sofrada önemli bir yer tutar: peynirli börekler, tepsili böreği, gravari, kurabiye turtası, blano böreği, boukvala(geleneksel börek), stahtokouloura(yuvarlak kurabiye) veya kousmaropita(geleneksel bir tatlı).

Doğu Trakya ve Doğu Rumeli'den gelen göçmenler, kayıp vatanların tatları ve Doğumuzun baharatlarıyla yöre mutfağını zenginleştirdiler. Bu nedenle, Doğu Rumeli halkı, yılbaşı turtası veya tavada kuzu, Arnavutlar bourani, Aya Yorgi veya bougaça ve manda tereyağı önerir. Doğulular, kara lahanalı fasulye veya dolma, Pontus pancar çorbası, mantı, perek böreği, pişi ve kulaklı(pişi tarzı kızartılmış börek) gibi popüler mutfağa kendi dokunuşlarını eklediler.

Yerel restoranlar, tavernalar ve kafeteryalar gastronomik hazinelerini sunarlar ve bölgenin destinasyonları ile iki yönlü bir ilişki içindedir.