

MERKEZ

ÇORBALAR

- 01 Bulgur Çorbası
- 02 Edirne Tarhana Çorbası
- 03 Edirne Usulü Terbiyeli İşkembe Çorbası
- 04 Ispanak Kökü Çorbası
- 05 Kesme Hamur Çorbası
- 06 Kuzu Paça Çorbası
- 07 Nohut Çorbası
- 08 Ovnac Çorbası
- 09 Taze Bakla Çorbası
- 10 Terbiyeli Ciğer Çorbası
- 11 Yoğurt Çorbası
- 12 Umaç çorbası

SALATALAR

- 13 Edirne Usulü Piyaz
- 14 Ispanak Borani
- 15 Lukuta
- 16 Mamzana

TURŞULAR

- 16 Patlıcan Biber Doldurması Turşusu
- 16 Yağlı Çabuk Turşu

KAHVALTILIKLAR

- 17 Cici Papa (Yumurtalı Ekmek)
- 18 Ekşimikli Biber
- 19 İlmaşe (İrmik Aşı)
- 20 Kaçamak
- 21 Keçi Patisi (Keçi Ayağı)
- 22 Poy
- 23 Tarhana Bulamacı

BÖREKLER

- 24 Avcı Böreği
- 25 Bulgurlu Peynirli Kol Böreği
- 26 Fincan Böreği
- 27 Kabaklı Kol Böreği
- 28 Kıрма Börek
- 28 Pırasalı Arnavut Böreği

HAMUR İŞİ

- 30 Aktma
- 31 Bademli Edirne Kurabiyesi
- 32 Kandilli Mantı (Edirne Mantısı)
- 33 Kıymalı Köz Patlıcanlı Edirne Poğaçası
- 34 Kulak (Sarımsaklı)
- 35 Loznik
- 36 Mayalı Lokma
- 37 Sini Mantısı

PİLAVLAR

- 38 Ağa Pilavı
- 39 Edirne Usulü Kapama (Kuzu Kapama)

ANA YEMEKLER

- 40 Ciğer Sarma
- 41 Çilbır
- 42 Damat Paçası (Rumeli Paçası)
- 43 Dana Kuyruk Yahnisi
- 44 Edirne Beğendisi
- 45 Edirne Tava Ciğeri
- 46 Edirne Usulü Musakka (Rumeli Musakkası)
- 47 Ekşili Kalya
- 48 İnce Aktma Yemeği
- 49 Kağıt Kebabı
- 50 Kimyonlu Et
- 51 Mahmudiyye
- 52 Papara
- 53 Rumeli Güvey Yahnisi
- 54 Salma (Etli Lahana Yemeği)
- 55 Satır Et

- 56 Tas Kebabı (Edirne Usulü)
- 57 Tavuk Külbastısı (Kırma Tavuk Kebabı)
- 58 Taze Soğanlı Kuzu Kapaması
- 59 Terbiyeli Et
- 60 Zirva

SEBZE YEMEKLERİ

- 61 Ekşi Erikli Kabak Kabuğu Kavurması
- 62 Ekşili Pırasa
- 63 Kabak Mücveri
- 64 Karma
- 65 Rumeli Usulü Kapuska
- Siğilli Bamya

KÖFTELER

- 66 Edirne Köftesi
- 67 Ekşili Köfte (Terbiyeli Köfte)
- 68 Pırasa Köftesi
- 69 Tencere Köftesi (Yağda Köfte)
- 70 Uzunköprü Köftesi

BALIK YEMEKLERİ

- 71 Papaz Yahnisi
- 71 Yayın Tava

SARMA VE DOLMALAR

- 72 Etli Lahana Sarması
- 73 Fasulyeli Kırmızı Biber Dolması
- 74 Soğan Dolması (Piyaziye)

TATLILAR

- 75 Acı Badem Kurabiyesi
- 76 Anne Kurabiyesi
- 77 Ayva Marmelatı
- 78 Ayva Reçeli
- 79 Edirne Badem Ezmesi
- 80 İnce Aktma Tatlısı
- 81 Kalburabastı (Rumeli Usulü)
- 82 Nişan Kurabiyesi
- 83 Patlıcan Reçeli
- 84 Rumeli Palüdesi
- 85 Susamlı Cevizli Oturtma
- 86 Zerde

HELVALAR

- 87 Edirne Usulü İrmik Helvası
- 88 Gaziler Helvası
- 89 Helva-i Hakani
- 90 Kaşık Helvası (Un Helvası)
- 91 Kaymaçına
- 92 Peynir Helvası
- 93 Yoğurt Helvası

ŞERBETLER

- 94 Karpuz Şerbeti
- 95 Kavun Çekirdeği Şerbeti
- 96 Lohusa Şerbeti
- 97 Misk Şerbeti
- 98 Reyhan Şerbeti

Enez

- 99 Yılan Balığı
- 100 Paçoç Balığı Pilakisi
- 101 Sazan Balığı Kafasından Çorbası
- 102 İskorpit Balığı Çorbası
- 103 Manda Sucuğu
- 104 Manda Sütü

Havsa

- 105 Havsa Katmeri
- 106 Ciğer Sarma
- 107 Tavuk Kapama
- 108 Osmanlı Köftesi
- 109 Osmanlı Sucuğu
- 110 Sıcak Kalle
- 111 Soğuk Kalle
- 112 Kuru Biberli Yumurtalı Borani
- 113 Labada Sarması
- 114 Tatlı Kabaklı Börek,

İpsala

- 115 İpsala Mantısı
- 116 İpsala Çikolatası
- 117 İpsala Piring Pilavı
- 118 Kurbağa Bacağı
- 119 Kaz Akıtması
- 120 İnce Akıtma
- 121 Bulamaç
- 122 Süt Bulamacı
- 123 Ciğerli Bulamaç
- 124 Kıymalı Bulamaç
- 125 Kulak
- 126 Çimdik

Keşan

- 127 Keşan Satır Et (Mahreç İşareti)
- 128 Keşan Siğilli Bamyası (Menşe Adı)
- 129 Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi (Menşe Adı)
- 130 Keşan Korudağ Çiçek Balı (Menşe Adı)
- 131 Kayalı Böreği
- 132 Tavşan Veya Kaz Akıtması

Lalapaşa

- 133 Çallidere Köyü Balı
- 134 Vaysal Köyü Balı

Uzunköprü

- 135 Muradiye Çorbası,
- 136 Gacal Kaçamağı,
- 137 Uzunköprü Köftesi
- 138 Yeniköy (Kuzu Çevirme)
- 139 Yeniköy Üzüm Bağları
- 140 Çobanpınar Köyü (Üzüm)
- 141 Kurtbey Köyü Kara Kavun

Sahil ve Plajlar

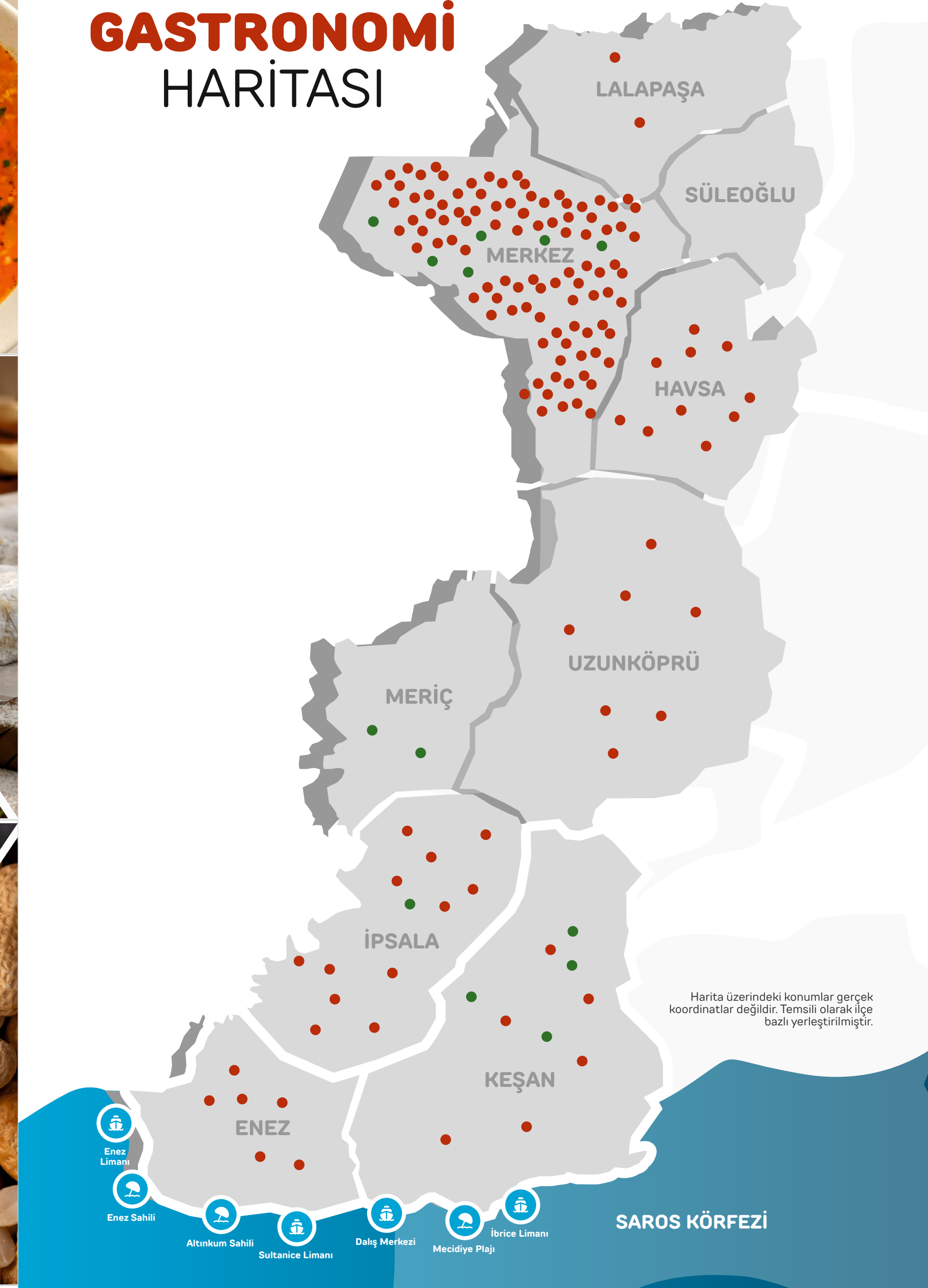
- 142 Enez Limanı
- 143 Enez Sahili
- 144 Altinkum Sahili
- 145 Sultanice Limanı
- 146 Dalış Merkezi
- 147 Mecidiye Plajı
- 148 İbrice Limanı

Coğrafi İşaret

- 149 Deva-i Misk Helvası (Mahreç İşareti)
- 150 Edirne Badem Ezmesi (Mahreç İşareti)
- 151 Edirne Beyaz Peyniri (Menşe Adı)
- 152 Edirne Ciğer Sarma (Mahreç İşareti)
- 153 Edirne Mis Meyve Sabunu (Mahreç İşareti)
- 154 Edirne Tava Ciğeri (Mahreç İşareti)
- 155 Keşan Satır Et (Mahreç İşareti)
- 156 Keşan Siğilli Bamyası (Menşe Adı)
- 157 Meriç Kara Kavunu (Menşe Adı)
- 158 Meriç Yer Fistiği (Menşe Adı)
- 159 İpsala Pirinci (Menşe Adı)
- 160 Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi (Menşe Adı)
- 161 Keşan Korudağ Çiçek Balı (Menşe Adı)



EDİRNE GASTRONOMİ HARİTASI



Harita üzerindeki konumlar gerçek koordinatlar değildir. Temsili olarak ilçe bazlı yerleştirilmiştir.