

GASTRONOMİ HİKAYESİ



Makedonya mutfağı Avrupa, Türk ve Slav mutfaklarının etkisi altındadır. Kullanılan bitki ve baharatlar özen ve dikkatle hazırlanan ve pişirilen yemeklere eşsiz bir tat vermektedir. Özgün bir Makedon yemeği peynir, taze salata, ev yapımı ekmek, et (genellikle domuz eti) ve patates içermelidir.

GELENEKSEL YEMEKLER

Tavada kuru fasülye, ayvar (özel pişirilmiş kırmızı biber), pincur (közlenmiş yeşil ve kırmızı biber, domates, patlıcan ve maydonoz ve sarımsak içeren yaz yemeğidir), malicano (patlıcan salatası), kebab-köfte (dana etinden hazırlanmış küçük uzun köfteler), biber dolması (pirinç ve etle veya peynirle doldurulmuş biberler), börek (peynirli, etli veya sebzeli), pastirmayliya (tuzlu pide türü) ve pleskavitsa (özel et ve baharat karışımından hazırlanan yassı köfte). Makedon mutfağında genellikle baklava, ekler ve tulumba gibi cevizli ve şerbetli tatlılar yer almaktadır.



MAKEDONYA ŞARABI

Kuzey Makedonya'da yaklaşık 80 şarap imalathanesi mevcuttur. Şarap imalatı Kuzey Makedonya köylerinde her zaman mevcut olan bir imalat türüdür. İnsanlar genelde günlük gerçeklerden kaçıp, yemyeşil bir doğal ortamda, geleneksel pişirilmiş leziz yemeklerden ve özenle hazırlanmış şaraplardan zevk almak istemektedir ve bu istek günlük ve aynı zamanda eşsiz bir yolculuktur.



YEMEKTEN ZEVLK ALANLARA – Kuzey Makedonya gideceğin bir sonraki yer -



KUZEY MAKEDONYA TURİZM TANITIM VE DESTEK AJANSI

North Macedonia
your destination

11 Ekim sok. no. 13, 1000 Üsküp
Republic of North Macedonia
Tel: + 389 (0) 23 223 101

www.northmacedonia-timeless.com
www.tourism.gov.mk

Yerel ürünler içeren ve birçok meyve türünden hazırlanan rakılarla (Makedonya'nın ateş suyu) ve dağ yörelerinden toplanmış ve doğal olarak kurutulmuş meyveler içeren kağıt poşetlerle donatılmış dükkânı ziyaret etmeyi ihmal etmeyin.

MAKEDONYA'nın ATEŞ SUYU