

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

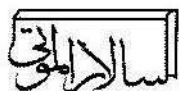
غذاهای ناب تبریز

نویسنده:

مریم قادری

غذاهای ناب تبریز

سرشناسه	قادری، مریم، ۱۳۶۱-
عنوان و نام پدید آور	غذاهای ناب تبریز/نویسنده: مریم قادری
مشخصات نشر	تهران: سالار الموتی، ۱۳۹۳
مشخصات ظاهری	۴۸ ص، ۱۴×۲۱، س م
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۷۰۷۱-۱۶-۸
وضعیت فهرست نویسی	فیبا
موضوع	آشپزی ایرانی
موضوع	آشپزی
رده بندی کنگره	۱۳۹۳ ق ۳ الف: TX۷۲۵
رده بندی دیویی	۶۴۱/۵۹۵۵
شماره کتاب شناسی ملی	۳۵۴۶۸۰۰



نام کتاب: غذاهای ناب تبریز

نویسنده: مریم قادری

ناشر: سالار الموتی

شمارگان: ۵۰۰

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۳

قیمت: ۲۵۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۷۱-۱۶-۸

همراه: ۰۹۱۹۴۰۶۱۹۶۹



مقدمه

همان‌طور که می‌دانید، همه شهرهای ایران، غذاهای سنتی و شیرینی‌های مخصوص به خود را دارند. اما تعداد شیرینی‌هایی که در تبریز پخته می‌شود، بسیار متنوع است. «قزاقیه»، «نوقا»، «اریس» یا «ریس»، «کوز»، «راحت‌الحلقوم»، «حلوی گردویی» و «باقلوا» از جمله شیرینی‌های تبریز به شمار می‌روند. البته باید بدانید باقلوا، شیرینی سنتی ترک‌های آسیای میانه است که به دیگر کشورها راه یافته‌است. باقلوایی که در تبریز پخته می‌شود، به سبک باقلوای کشور ترکیه است و از بادام، گردو، گلاب، شکر، هل، آرد شیرینی‌پزی، بیکینگ‌پودر، زرده تخم مرغ، خاکه‌قند، شیر و روغن، درست می‌شود. تبریز نان‌های سنتی نیز دارد که از جمله می‌توان به نان بربری که در تبریز «کوک» و لواش که «لواش» خوانده می‌شوند، اشاره کرد. نان‌های روغنی همچون یاغلی کوک و نان‌های مغزدار همچون «ایشلی کوک» نیز از دیگر نان‌های سنتی و محلی تبریز هستند. در شهر تبریز، نان‌های کشور ترکیه همچون پیده، اکمک و سیمیت نیز طرفداران زیادی دارند. از غذاهای سنتی تبریز باید به کوفته تبریزی، کباب تابه‌ای، کوکو لوبیا سبز، دلمه برگ و آش دوغ، آش گوجه‌فرنگی و خورش هویج اشاره کرد. با طرز تهیه برخی از این غذاها آشنا شوید. باشد که موردتوجه قرار گیرد.

