

Φαγητά-Γλυκά Θεσσαλονίκης

Γύρος



Ο γύρος, είναι δημοφιλές έδεσμα στην Ελλάδα. Η άφιξη του γύρου στην Ελλάδα αποδίδει το γεγονός στους μικρασιάτες πρόσφυγες από την Σμύρνη και την Κωνσταντινούπολη, οι οποίοι έφεραν το ντονέρ κεμπάπ μαζί τους μετά την ανταλλαγή των πληθυσμών το 1922-23. Την ίδια περίοδο ήρθε στην Αθήνα και την υπόλοιπη χώρα.

Σουβλάκια



Το σουβλάκι, είναι ελληνικό έδεσμα από ψημένα κομμάτια κρέατος. Είναι ονομαστό σε όλο τον κόσμο και σερβίρεται κυρίως σε ειδικά καταστήματα. Είναι επίσης και ένας τύπος γρήγορου φαγητού που συναντάται σε υπαίθριες εκδηλώσεις εορταστικού χαρακτή

Κουλούρι



Το κουλούρι είναι έδεσμα από ψωμί και σουσάμι, με σχήμα τροχού, δηλαδή ένα σχήμα κύκλου που σχηματίζεται από ένα κυλινδρικό κομμάτι ψωμιού. Τα κουλούρια είναι ένα οικονομικό και εύκολο στην κατανάλωση έδεσμα το οποίο συνήθως πωλούν υπαίθριοι πωλητές που ονομάζονται «κουλουρτζήδες»

Μπουγάτσα



Η μπουγάτσα είναι εδώδιμο αρτοσκεύασμα που χρησιμοποιεί το φύλλο με το οποίο φτιάχνονται πίτες ή αλλά σκευάσματα άρτου με ζύμη

Σουτζουκάκια



Η λέξη σουτζούκ (sucuk) στα τουρκικά σημαίνει λουκάνικο, συνεπώς σουτζουκάκι είναι το μικρό λουκάνικο. Ονομάστηκε έτσι από το μακρόστενο οβάλ σχήμα, ενώ η συνταγή έχει τις ρίζες της στην Οθωμανική / Τουρκική και την [ελληνική κουζίνα](#). Οι Έλληνες παράλλαξαν τη συνταγή με το να αφαιρέσουν το ιστό του εντέρου με το οποίο ήταν τυλιγμένο το μίγμα που αποτελούσε το σουτζουκάκι^{[2][3]}. Στην Ελλάδα έγινε γνωστό και πέρασε από τους πρόσφυγες της Μικράς Ασίας και της Κωνσταντινούπολης.

Τουλούμπα



Η **τουλούμπα** (περσικά: [بامیه](#)) είναι ένα τηγανητό επιδόρπιο που βρίσκεται στην [κουζίνα της Τουρκίας](#) και στις τοπικές κουζίνες της πρώην [Οθωμανικής Αυτοκρατορίας](#).^[1] Είναι ένα τηγανισμένο κυλινδρικό γλυκό εμπροτισμένο με [σιρόπι](#), παρόμοιο με το βορειοαφρικάνικο [τζαλέμπι](#) και τον ισπανικό [τσούρο](#). Φτιάχνεται από κομμάτι ζύμης (μήκους περίπου 3 εκ.) με μικρό ωοειδές σχήμα με ραβδώσεις με τη χρήση μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής ή πρέσας μπισκότων με κατάλληλο άκρο. Πρώτα τηγανίζεται σε χρυσαφί χρώμα και στη συνέχεια περιχύνεται με γλυκό σιρόπι όταν είναι ακόμα ζεστό. Τρώγεται κρύο.

Καζαν τιπι



Το **καζάν ντιμπί** (*kazan dibi*) είναι μια [μικρασιατική](#) συνταγή. Η ονομασία της προέρχεται από τα [τουρκικά](#) και σημαίνει «πάτος του καζανιού» (*dip* = «πάτος»).

Παρασκευάζεται αποκλειστικά από [βουβαλίσιο γάλα](#) (καθώς αυτό θεωρείται γνησιότερο), ενώ συχνά το γλυκό πασπαλίζεται με τριμμένη [κανέλα](#).^[1]

Τσουρέκι



Μετάφραση από αγγλικά-Το Tsoureki γνωστό και ως Šurěk, Choreg, Chorek ή Bsatir, çörek, çyrek, kozunak, cozonac ή paskalya çöreği είναι ένα γλυκό γιορτινό ψωμί που παρασκευάζεται με αλεύρι, γάλα, βούτυρο, αυγά και ζάχαρη και συνήθως καρυκεύεται με ξύσμα πορτοκαλιού, ρητίνη μαστίχας ή m

Τριγωνάκια



Δημιουργήθηκε για πρώτη φορά από τον ζαχαροπλάστη Γιάννη Ελενίδη τη δεκαετία του 1940. Ο Ελενίδης άνοιξε το πρώτο μαγαζί του το 1949, αλλά ποτέ δεν κατοχύρωσε νομικά τη συνταγή. Το τρίγωνο [Πανοράματος](#) αποτελείται από ένα χωνάκι φύλλου κρούστας σε τριγωνικό σχήμα στο οποίο τοποθετείται κρέμα.

