



MİTSO

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI
MILAS CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY

mitso.org.tr info@mitso.org.tr f/mitsotr/ @/milastso /milastso



AB COĞRAFI İŞARETİ TESCİLLİ
ÜRÜNLERİMİZ



Milas Zeytinyağı

Milas Yağlı Zeytini



Milas'ın
Ürünlerini
Markalaştırıyoruz



MİLAS ZEYTİNYAĞI



MİLAS YAĞLI ZEYTİNİ



MİLAS EKŞİLİ ZEYTİNİ



MİLAS ÇEKİŞKE ZEYTİNİ



MİLAS KÖFTESİ



MİLAS TEPŞİ BÖREĞİ



MİLAS EL HALISI



MİLAS CİĞER KAVURMA



MİLAS EKŞİLİ KÖFTE



MİLAS VEKİLHARCI



MİLAS KANLI KAVURMA



MİLAS ÇAYKAMA



MİLAS ÇINTAR KAVURMA



MİLAS ZEYTİNYAĞ SABUNU

COĞRAFİ İŞARETLE TAÇLANAN GELENEKSEL ÜRÜNLERİMİZ

MİLAS ZEYTİNYAĞI

Milas ilçesi sınırları içindeki "memecik" türü zeytin ağaçlarından erken dönemde hasat edilen zeytin tanelerinin en kısa sürede soğuk sıkım yöntemiyle sıkılmasıyla "Milas Zeytinyağı" elde edilir. Milas zeytinyağı, diğer bölgelerin zeytinyağlarından polifenol ve oleik asit gibi yararlı bileşenlerinin yüksekliği ve yoğun aroması ile ayrılır.



MİLAS YAĞLI ZEYTİNİ

Milas Yağlı Zeytini "memecik" türü zeytin tanelerinin siyahlaşmaya başladığı zeytin taneleriyle hazırlanır. Keskin bıçaklarla iki veya üç çizik atılan zeytin tanelerinin salamura edilerek tatlandırılır. Sonra kavanozlara koyulup üzerine Milas zeytinyağı eklenir. Her kavanoza, birkaç limon dilimi eklenir.



MİLAS EKŞİLİ ZEYTİNİ

Milas ilçe sınırları içindeki yetişen memecik zeytinleriyle hazırlanan Milas'a özgü sofralık bir zeytin çeşitidir. Rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış memecik türü zeytinler toplanır. Keskin bir bıçakla ikiye veya üçer çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza doldurulur.



MİLAS ÇEKİŞKE ZEYTİNİ

Milas Çekişke Zeytini, "memecik" türü zeytin ağaçlarından Eylül ayında elde edilerek toplanmış tam olgunlaşmamış yeşil zeytin tanelerinin, çekirdekleri kırılmayacak şekilde bir taşla hafifçe kırılmasından sonra su ve kaya tuzu ile tatlandırılmasıyla hazırlanır.



MİLAS CİĞER KAVURMA

Milas Ciğer Kavurması; dana ciğerinin zeytinyağında kavurulması suretiyle yapılır. Kavurmada asitlik derecesi en fazla 1 olan ve memecik zeytinlerinden elde edilen Milas Zeytinyağı kullanılır. Beslenmesinde şekerpançarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmayan dana-lardan günlük olarak elde edilir.



MİLAS KÖFTESİ

Milas Köftesi; günlük kesim dananın kaburgalarından sıyrılan az yağlı etin makinede iki kez çekilmesiyle hazırlanan taze kıyma ile yapılır. İçine tuz dışında hiçbir baharat veya soğan katılmaz. Yoğurularak hazırlanan köfteler, iki saat dinlendirilir, sonra ızgarada odun kömürü ateşinde pişirilir. Pidelere servis edilir.



MİLAS EL HALISI

Milas El Halıları kirmanla eğrilmiş ve kök boylarla renklendirilmiş halı ipe-riyle dokunur. "Çeyrek", "Namazla", "Seccade", "Karyola" ve "Taban Halısı" adlarıyla üç farklı boyutta dokunan Milas el halıları desenlerine göre ayrıca ad alırlar. Baskın renk özelliği şeftali kırmızısı ve turuncuya çalan koyu sarıdır.



MİLAS TEPSİ BÖREĞİ

Milas Tepsisi Böreği, yöresel otları kökelek peyniri ve zeytinyağı ile karıştırılmasıyla hazırlanır. Milas tepsisi böreğinin yapımında, mevsimine göre doğadan toplanan 7 çeşit ot karışımı kullanılır. Doğada kendiliğinden yetişen otlar, Milas tepsisi böreğine ayrı bir lezzet katar.



MİLAS EKŞİLİ KÖFTE

Milas'ın özel yemeklerinden biri olan Milas Ekşili Köftesi gelenek ve göreneklerinin yaşatıldığı düğün, sünnet, mevlitlerde yapılan otantik bir yemektir. Nohutla ve ekşili sosla yapılan Milas Ekşili Köftesi odun ateşinde pişir ve tadına doyum olmaz.



MİLAS VEKİLHARCI

Milas'ta yüzlerce yıllık çok zengin yemek kültürünün içinde düğün yemeklerinin başta VEKİLHARCI'ır. Yapılış yönünden mantıya andırsa da yapıış özellikleri ve lezzeti bakımından mantıdan farklı ve çok daha lezzetli bir yemektir. Yapılış zahmetli ve uğraştırıcı bir yemektir.



MİLAS ÇAYKAMA

Milas Çaykaması, yöresel otlarla ateş üstünde tepsi içinde pişirilen Milas'a özgü bir lezzettir. Zeytinyağı olması ve içine de bol yeşillik katılarak yapılması sebebiyle oldukça vitamini bol ve hafif bir lezzet olan Milas Çaykaması, tepside pişerken üzerine Milas Zeytinyağı gezdirilir.



MİLAS ÇINTAR KAVURMA

Milas bölgesinde yetişen çintar mantarı, doğal hayatın bize sunduğu değerli nimetlerden biridir ve diğer mantar türlerinden farklıdır. Yağışlı bölgelerde kendiliğinden yetişir ve besin açısından oldukça zengindir. Genellikle kuzu etine benzetilen çintarın kavurması çok lezzetlidir.



MİLAS KANLI KAVURMA

Milas Kanlı Kavurma, yeni kesilmiş tavuktan yapılır. İyice temizlenen köy tavuğu ocakta ateş üzerine tutularak var sa üzerinde kalan tüyleri yakılarak temizlenir. Satırla küçük parçalar halinde doğranarak pişirilir. Çok lezzetli bir yemektir.



MİLAS ZEYTİNYAĞI SABUNU

%100 saf zeytinyağından geleneksel metotla üretilmiştir. Saf ve doğal bir temizlik, bakım ürünüdür. El, yüz ve vücut temizliği kullanımında ciddi besler ve doğal olarak nemlendirir. Saçlarda kullanıldığında zeytinyağının benzersiz yapısı ile saçları güçlendirir, parlak bir görünüme kazandırır.

