

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| İL | YÖRESEL (GIDA VE GIDA OLMAYAN) ÜRÜNLERİN ADI |
|-----------------------|--|
| AFYONKARAHİSAR | Afyon Sucuğu, Afyon Pastırması, Afyon Kaymağı, Haşhaş Ezmesi, Haşhaş Yağı, Manda yoğurdu, Afyon Lokumu ve Şekerlemesi, Patatesli Afyon Ekmeği, Afyon Sucuk Döneri, Sandıklı Leblebisi, Ekmek Kadayıfı, Haşhaşlı Katmer, Sultandağı Kirazı, Kornişon, Keşkek, Bükme, Patates, Bezelye, Bamya, Çay Vişnesi |
| AĞRI | Beyaz Bal, Ev Makarnası, Kete, Murtuğa,Selekeli (Yoğurtlu Saç Kavurma), Yalancı Köfte, Halise, Tandır Ekmeği, Keledoş , Hengel Abdigör Köftesi ,Hasude, Çiriş, Çaşır |
| AKSARAY | Ince Elek Tatlısı, Firin Kebap, Desti Kebabi, Tulum Kebap, Köpük Helvası, Çörek, Şepe, Erişte, Kuskus, Mayalı, Dolma Manti, Soğanlama, Çiğleme, Sariğiburma, Höşmerim, Kıymalı Pide, Pekmez, Tahinli Pide, Şerbetli Peynirli Pide, Koyun Yoğurdu (dibi hafif yakılarak elde edilen farklı bir aromaya sahiptir), Organik Gıda Renklendirici, Kök Boya (Bitki Köklerinden elde edilen) ,Çömlek Peyniri, Küflü Peynir , Sac Tava(Bir Tür Et Yemeği), Tarhana, Kabak Çekirdeği, Ceviz |
| AMASYA | Amasya elması, Bamya, Kuşburnu, Şaraplık Merzifon Siyah Üzümü, Baraklı Üzümü, Sumak, Salep, Kekik, Nane, Madimak, Kizilcik, Soğan, Amasya Çöreği, Bulgur, Tuzlu Asma Yaprağı, Yoğurtlu Amasya Tarhanası (Çorba Yapmak İçin Un Ve Kesilmiş Sütten Yapılan Kurutulmuş Yiyecek), Haşhaş Ezmesi, Çerkez Peyniri, Amasya Sakala Çarpan Çorbasi, Amasya Topak Aşı, Amasya Baklali Dolması, Erişte, Amasya Yumurtalı Ev Makarnası, Sütü Ekmek (Hamursuz), İşkefe (Ince Yufka Ekmek), Pekmezler (şeker pancarı, armut, erik, ayva, dut, üzüm v.b.), Domates Salçası, Domates - Patlıcan - Biber - Taze Fasulye Kurutması, Elma Sirkesi,Bamya Kuru, Soğan Rendes-i-Tozu,Yarma,Yeşil Mercimek, Kırmızı Mercimek,Aşlık,Düğü,Kuru Fasulye,Nohut,Barbunya,Ay Çekirdeği,Kabak Çekirdeği, Cin Mısır, Su Böreği,Haşhaşlı-Cevizli Yağlı, Gül Böreği,Mantı,Burma Baklava,Yufka,Merzifon Pidesi, Keşkek,Köy Tereyağı, Köy Peyniri, Çökelek,Ceviz, Sarımsak , Turşu, (Domates,Salatalık,Biber, Fasulye,Lahana vb.), Reçel ve Marmelat (Çilek, Vişne, Kayısı, Bögürtlen, Ahududu, Şeftali, Kızılçık vb.), Meyve ve Sebze Kuru (Elma, Erik, Kayısı, Üzüm, İncir, Dut, Patlıcan, Biber, Yeşil Fasulye vb.) , Meyve ve Sebze Konservesi (Vişne, Şeftali, Fasulye, Bezelye vb.) |
| ANKARA | Ankara Armudu, Ankara Döneri, Simit, Domates, Dut, Kiraz, Pekmez, Beypazarı Kuru, Erişte, Tarhana, Baklava, Yaprak Sarması, Cevizli Sucuk, Havuç, Lokum, Cezerye, Maden Suyu, Turşu, Vişne, Et ve Tavuk Pastırması, Höşmerim, Üzüm, Kalecik Karası, Kalecik Şarabı, Kuru Üzüm, Kazan Kavurması, Balkabağı, Kavun, Kuşburnu Marmelatı, Sirke, Salça, Yöresel Ekmekler, Tuz, Kasnak Böreği, Yazma Çöreği, Haside, Ankara Tavası, Tahin, Ceviz, Mantar, Un, İrmik, Bulgur, Kurutulmuş Sebze Ve Meyve (Domates, Biber, Patlıcan, Bamya, Dut, Armut, Elma, Kavun, Karpuz), Domates Suyu, Havuç Suyu, Üzüm Suyu, Karadut, Armut Suyu, , Pestil (Üzüm, Dut, Kavun), Reçel-Marmelat(ahududu, bögürtlen, şeftali, kiraz, vişne, çilek, ceviz, ayva, karadut, erik, kayısı vb) |
| ARDAHAN | Salamura Kaz Eti, Ardahan Çiçek Balı, Kaşar Peyniri, Ardahan Tel Peyniri, Küflü Tulum Peyniri, Çeçil Peyniri, Sariyağ, Posof Elması,Kaz Tüyü Ürünleri, Hariyer, Cancur, Gorcola,Gevrek Reçel ,Ecem Helvası,Çerkez Helvası,Kete, Hingal, Gün Eriştisi Kurut,Sinor, Katlama ,Pestil ,Haçapur ,Yağlı Ekmek, Hasuta , Lokma Tatlısı. Yogurt, Bal, Marmelat, Turşu, Tarhana, Çörek, Pastırma, Ekmek, Yufka, Tereyağı |
| AYDIN | Kestane, İncir,Bal Kabağı, Zeytin, Zeytinyağı, Tahin, Tahin Helvası, Çilek, Şeftali, Narenciye, Nar, Cin Misiri(Patlak Misir), Fıstık, Kabak Tatlısı, Yuvarlama, Paşa Böreği, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu Ve Suyu, Doğal Kaynak Suyu,Maden Suyu,Köy Yumurtası, Çam Fistiği, Şıra Sucuğu,Bozdoğan Tatlı Sucuğu,Kestane Balı,Çam Balı,Hayıt Balı,Karabaş Balı,Çilek, Vişne,Şeftali,İncir,Üzüm,Kayısı,Elma,Erik,Dut,Karadut Taze Paketlenmiş Ve İşlenmiş Ürünleri(Kurusu, Marmelat, Reçel, Pekmez, Meyve Suyu,Sucuk, Pestil, Konsantre), Domates Sosu Ve Salçası, Biber Sosu Ve Salçası, Çemen, Kahvaltılık Sos, Bal Kabağı,Domates,Kereviz,Bezelye,Bamya,Enginar,Fasulye,Patlıcan,Biber,Kabak,Salatalık,Kornişon, Kapari, Börülce, Bakla,Mısır Taze Paketlenmiş Ve İşlenmiş Ürünleri, (Kurusu, Konserve, Turşu),Toz Biber, Pul Biber, Karabiber Ve Benzeri Kurutulmuş Baharatlar İle Kekik, Nane, Papatya, İhlamur, Adacıyı, Defne Yaprağı, Zencefil, Ardıç, Biberiye, Melisa Ve Benzeri Aromatik Bitkilerin İşlenmiş Paketlenmiş Ürünleri, Aromatik Bitkisel Yağları, Bitki Suları, Bitki Çayları Ve Şekerleri, Üzüm Pekmezi, Üzüm Şırası, Üzüm Sirkesi, Üzüm Şarabı, Koruk Ekşisi, Koruk Suyu, Üzüm Çekirdeği Tozu, Kuru Üzüm,Süzme Yoğurt, Tulum Peyniri, Kesik, Çökelek, Tereyağı, Köy Peyniri, Yayık Ayran,Lokum Çeşitleri, Sabuniye Lokumu,Asma Yaprağı Salamurası,Pamuk, Pamuk Yağı,Tarhana, Erişte, Kuru Yuvarlama, Yufka,Tatlı Maya Ekmeği, Tatlı Maya Simidi, Bazlama, Gözleme, Çörek Ekmeği,Çine Köftesi, Deve Sucuğu, Çöp Şiş, Kuyu Tandır Kebabi,Mantar Ve Çeşitlerinin,Taze Paketlenmiş İşlenmiş Ürünleri (Kurusu, Turşusu, Salatası, Konservesi), Hazır Çerezlik, Paketlenmiş Ürünler (Yer Fıstığı, Ceviz, Badem, Fındık, Patlamış Mısır,Kabak Çekirdeği), Kestane Mamul Şekerlemeler, Kestane Unu,Pide Çeşitleri,Tüketime Hazır, Paketlenmiş Yerel Yemek Ve Tatlılar (Yuvarlama, Keşkek, Zeytinyağlı Sarma Ve Dolma Çeşitleri, Su Böreği, Aşure), Nar Suyu, Nar Ekşisi, Nar Çekirdeği, Narenciye Reçeli, Narenciye Suyu, Narenciye Konsantresi, Narenciye Kuru, Susam Helvası,Sade Kuru İncir, Kuru İncir Dolması, Çikolata Kaplı Kuru İncir, İncirden Mamul Şekerli Ürünler (Reçeli, Marmelatı, Döneri, Ezmesi, Cezeryesi),Zeytinyağı Çeşitleri,Zeytinyağlı Sabun, Çizik Siyah Ve Yeşil Zeytin, Çürütme Siyah Zeytin, Kıрма Zeytin, Kokteyl Zeytin, Salamura Zeytin, Zeytin Ezmesi, Zeytin Tatlısı,Zeytin Reçeli, Pelet Prina, Çekirdek Prina. |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|------------------|---|
| BALIKESİR | Ayvalık Zeytinyağı, Edremit Körfez Bölgesi Zeytinyağları, Balıkesir Höşmerim Tatlısı, Edremit Yeşil Çizik Zeytin, Gönen Baldo Pirinci, Kavun, Kelle Peyniri, Yerli (Pembe) Domates, Bamyacı, Manyas Fasulyesi, Kaymak, Kaymaklı Ekmek Tatlısı, Tirit, Zeytin Ezmesi, Tarhana, Helvacılık, Kuşkonmaz, Turşu, Sarıbeyler Fasulyesi, Dursunbey Lokumu, Savaştepe Kelle Peyniri, Bigadiç Helvası, Köy Ekmeği, Susurluk Ayranı, Susurluk Tostu, Ayvalık Tostu, Balya Sucuğu, Havran Leblebisi, Kepsut Şeftalisi, Havran Yoğurdu, El Bademi, İvrindi kestanesi, Balıkesir Kaymaklısı, Zeytin, Zeytinyağı, Sabun, İşlenmiş Zeytin ürünleri, Dursunbey Elması, Sepet Peyniri, Köy peyniri, İslî Çerkez Peyniri, Börülce, Börülce Ekşilemesi, Börülce Sallama, Domates, Domates Salçası, Pekmez, Sındırgı Çileği, Çiğge Sarımsağı, Kiraz, Balkabağı, Dut Kurusu, Susam, Tahin. Tahin Helvası, Yaprak Sarması, Kolonya, Üzüm, Saçaklı Manti, Dolma Zeytin, Balıkesir Köftesi, Kurutulmuş Sebze, Bigadiç Güveci, Biber Salçası, Reçel, Karadut Suyu, Nar Suyu, Koruk Suyu, Kazdağı Çorbası, Mafiş Tatlısı, Zerde Tatlısı, Kabak Çiçeği Kızartması, Avşa Kurabiyesi, Metez, Ayvalık Lor Kurabiyesi, Kapama, Ayrancı Bulgur, Hamur Çorbası, Sura, Tavuklu Manti, Manyas Yoğurdu, Damla Sakızlı Dondurma, Damla Sakızlı Kurabiye, Zeytin Yaprığı Çayı, Gözleme, Yufka, Nohut Mayalı Ekmek, Susamlı Çörek, Düğün Çorbası, Etlî Çorba, Keşkek, Boşnak Böreği, Basma Helva, Mandalina, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu ve suyu |
| BURDUR | Cevizli Sucuk, Tarhana, Kapari Ürünleri, Ceviz Ezmesi, Bamyacı, kiraz, elma, Biber, kömbe, Akça katık peyniri (yoğuttan baharat katılarak yapılır), kar pekmezi (kışın kar toplanıp bastırılarak muhafaza edilmesi daha sonra yazın pekmezlenerek servis edilmesi), badem, yoğurt, Balık (alabalık, yayın, saz), Eğlencelik (Bulgur, tuz kavrularak yapılıyor), yufka ekmeği, haşhaş helvası, ceviz, lokum, mersin, mantar, mercimek, ceviz helvası, meyve suyu ve meyve suyu konsantresi, nohut, deri peyniri, domates (arvalı domatesi), domates kurutma, patlıcan, reçel-marmelat, dondurma, saç böreği, dut, Üzüm, salamura asma yaprağı, salça, fasulye (insuyu fasulyesi), su, sucuk, Haşhaş ezmesi, süt ürünleri (peynir süzme yoğurt kaymaklı yoğurt ve benzeri), haşhaş yağı, taze fasulye kurutması, haşhaşlı ekmek, turşu, incir (melli yemişi), üzüm ürünleri (Şıra, Sirke, pekmez, pestil ve benzeri), kadayıf, katmer, kenevir helvası, kuru üzüm, keçi peyniri, haşhaşlı yufka (tuzlu çips gibi), keçi boynuzu pekmezi, kabak helvası, kekik (yaş, Kuru), kekik yağı, konserveler (fasulye, bamyacı, patlıcan, biber, domates... vs), sansa (kızarmış yufka, ceviz, şeker), çörek otu, dirmil kebabı, tarhana, Salep, süt tozu üretimi, nar, nar ekşisi, tulum peyniri (keçi, koyun ve inek sütünden), Pekmez Üretimi (elma, üzüm, dut, şeker pancarı, harnup, erik...), Makarna, Un, İrmik, Erişte, Gül Yağı, Zeytin, Zeytin Yağı, Leblebi, Fıstık, Sebze Kurutmaları, Meyve kurutmaları, Şekerleme, |
| BURSA | Zeytin, Zeytinyağı, Zeytin Mamülleri, Zeytinyağı Sabunu, İnegöl Köfte, Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı, Kadayıf, Şekerpare, Höşmerim, Kalburabastı tatlısı, Şarap, Üzüm, Enginar ve Enginar Konservesi, Domates, Şeftali, Siyah incir, Ahududu, Nar ve Nar Ekşisi, Böğürtlen, Çilek, Kiraz, Armut, Komposto (şeftali, armut, ayva, vişne, çilek, erik, elma), Reçel-Marmelat (ahududu, böğürtlen, şeftali, kiraz, vişne, çilek, ceviz, ayva, karadut, erik), Cantık, Pideli Köfte, Mihaliç Peyniri, Lor Peyniri, Çoban Peyniri, Köy Peyniri, Kestane Şekeri, Tahinli Pide-Simit, Tahin, Tahin Helvası, Pirinç, İpek Böcekçiliği ve İpek Üretimi, Manda Kaymağı, Boza üretimi, Tarhana, Erişte, Manti, Köy ekmeği, Turşu, Kurutulmuş Sebze Meyve, Domates Salçası, Biber Salçası, Közlenmiş Biber-Patlıcan, Kahvaltılık Sos, Bursa Kebabı, Cevizli Lokum, Karadut Şurubu, Pekmez (üzüm, karadut, incir), Meyve Sebze Suyu ve Konservesi, Salamura Yaprak, Hurma tatlısı, Çerezlik Ayçekirdeği, Leblebi, Dibek Kahvesi, Doğal Maden Suyu. |
| ÇANAKKALE | Elma, Şeftali, Nektarin, Çilek, Pirinç, Domates, Biber, Soğan, Kuru Fasulye, Nohut, Taze Fasulye, Bakla, Doğal Mantarlar, Bayramiç Beyazı (Nektarin Çeşidi), Şarap, Sirke, Pekmez, Turşu, Salça, Reçel, Tarhana, Ev Makarnası, Köy Ekmeği, Nohut Ekmeği, Kurutulmuş Domates, Bamyacı Kuru, Közlenmiş Biber, Kesme Makarna, Kuskus, Yufka, Keşkek, Koruk Suyu, Gelincik Şerbeti, Kekik Yağı, Kekik Suyu, Meyve Suyu, Meyve Kuru, Sebze Kuru, Bitki Çayı, Bulgur, Yarma, Peynir Tatlısı, Lokum, Höşmerim, Tahin Helvası, Basma Helva, Kağıt Helva, Mevlevi Tatlısı, Bademli Kurabiye, Damla Sakızlı Kurabiye, Kadayıf, Pişmaniye, Akide Şekeri, Susamlı Helva, Ezine Peyniri, Tuzlu Balık, Balık Konservesi, Keçi Peyniri, Sucuk, Köfte, Zeytin, Zeytinyağı, zeytin mamülleri, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu ve suyu, Meyve Ve Sebze Konserveleri, Üzüm Ürünleri (Şıra, Pekmez Sucuğu, Pestil, Üzüm Çekirdeği Ve Yağı, Vb.), Susam Ve Mamülleri, Tahin, Kiraz, Dondurma, Lavanta Ve Mamülleri, Zeytin Yaprığı Çayı, Meyve Kompostosu, Marmelat, Doğranmış Sebze, Ayrancı, Yoğurt (Manda, Keçi, Koyun, İnek), Midye Dolması, Tereyağı, Kaymak, Bitkisel Sabunlar-Meyve Sabunları (Kekik, Kişniş, Defne, Zeytin, Elma Vs.), Mantar Çeşitleri Ve Mantar Ürünleri, Boza, Ceviz ve mamülleri, Adaçayı, Kestane Ve Kestane Ürünleri, Antep Fıstığı, Fındık, Göce, Sütlü Göce Mantısı, Badem Ve Mamülleri, Incir Ve Mamülleri, Sardalye, Köy Tipi Peyniri, Kelle Peyniri, Sepet Peyniri, Lor Peyniri, Nar Ve Mamülleri, Karadut Ve Mamülleri, Asma Yaprığı Salamurası, Cezerye, Mevlit Şekeri |
| ÇANKIRI | Kepecik Peyniri, Baş Peyniri, Panayır Helvası, Ceviz Ezmesi, Çankırı Tarhanası, Çankırı Kavunu, Eldivan Kirazı, Kayatuzu, Erişte, Zeytinyağlı ekmek, Çerkeş Balı, Kızılıcak ezmesi, Kızılıcak hoşafı |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|-------------------|---|
| ÇORUM | Leblebi, Ceviz, Turşu, Tulum Peyniri (Deri İçinde Yapılan Peynir), Bamyacı, Manti, Madimak, Osmancık Pirinci, Üzüm Ürünleri (Üzüm Pekmezi, Pestil, Pekmez Sucuğu), Dut Pekmezi, Soğan, Kuşburnu Marmelatı, Tarhana, Erişte, Yufka Ekmeği, Süzme Yoğurt, Çökelek, Hedik (Kaynatılmış Buğday), Haşhaş Ezmesi, Iskilip Dolması, Şıra (Üzüm, Ayva), Reçel (Elma, Kayısı, Gül, Vişne, Ayva, Karadut, Kuşburnu), Üzüm, Zeytin Patatesi, Osmancık Üzümü, Zeytin Fasulyesi, Zeytin Elması, Domates Salçası, Helva, Cevizli Sucuk, Ev Baklavası, Tel Kadayıf, Salamura yaprak, Sarma (bağ yaprağı, efelik sarma), Hoşaf gacı (kurutulmuş meyveler), Sebze kuruları, Ev Konservesi (fasulye, bamyacı, patlıcan, biber, domates vs.), Meyve ekşisi (Kızılıcak, ayva vb.), Yöresel peynir (tulum peyniri, çökelek vs.), yöresel yoğurt (süzme yoğurt, torba yoğurt vs.) ve tereyağı, Pirinç helvası, Pirinç kolonyası, Pirinç sabunu, Köy Bulguru ve Yarması, Biber Salçası, Pekmez (Akpekmez-Karapekmez), Sırık kebabı, fırın kebabı, tandır kebabı, kuzu dolması, Su böreği, Kanlıca mantarı, Kuzu göbeği mantarı, saçak mantar, koçak mantar, Mantar kuruları, Köy çöreği, Gebere (Kapari) Ürünleri, Marmelat, Meyve şıraları, Meyve özü, Çorum unu, Çorum irmiği, Kavut (Meyve Unu) |
| DENİZLİ | Çal Karası Üzümü, Çal Karası Pekmezi, Çerezlik Nohut, Kale Biberi, Bamyacı (Okra), Yeşil Fasulye, Domates, Patlıcan, Börülce, Çakır Havucu, Patlıcan Kuruğu, Fasulye Kuruğu, Biber Kuruğu, Domates Kuruğu, Bamyacı Kuruğu, Turşuluk Biber, Çakır Havucu, Sultani Çekirdeksiz Üzümü, Hünnap, Kızılıcak, Acipayam Kavunu, Salça, Zeytin, Ayçiçeği Çekirdeği, Çerezlik Ayçiçeği, Babadağ Adaçayı, Badem (Payam), Ceviz (Koz), Buldan Kestanesi, Çal Pekmezi, Alabalık, Çameli Bali, Çameli Kurufasulyesi, Çerkez Ekmeği, Denizli Elması, Cennet Elması (Trabzon Hurması), Darıveren Domatesi, Denizli Leblebisi, Bal Kabağı, Kiraz, Kayısı, Şeftali, Üzüm, Vişne, Çilek, Böğürtlen, Ayva, Erik, Nar, Ahududu, Mantar, Karadut, Dut ve Üzüm Taze Paketlenmiş ve İşlenmiş Ürünleri (reçeli, marmelatı, sirkesi, şarabı ve elma kuruğu, üzüm kuruğu, kayısı -vişne kuruğu, karadut suyu, dut kuruğu vb.) Denizli Leblebisi, Ege İnciri, Ege Sultani Üzümü, Isabey Çekirdeksiz Üzümü, Gözler Kekiği, Güney Ege Zeytinyağı, Haşhaş Ezmesi, Ekmeği ve Haşhaş Yağı, Jeotermal Sera Domatesi, Karahöyük Ekmeği, Köy Ekmeği, Kaklık Ekmeği, Reçel, Kekik Yağı, Kekik Suyu, Keşkek, Nane Yağı, Hıcaz Narı, Nar Ekşisi, Nar Konsantresi, Nar Suyu, Susam Yağı ve Susam, Şaraplık Üzüm, Üzüm Çekirdeği Tozu, Üzüm Pekmezi, Üzüm Sirkesi, Üzüm Şarabı, Yanık Kokulu Yoğurt, Yanık Kokulu Ayrancı, Kese Yoğurdu, Yer Elması, Çekirdeksiz Üzüm, Erişte, Biber Tuzu, İncir (Kuru-Yaş), Ege Pamuğu, Dirleme, Nohut, Tarhana, Kapari (Gebere), Helva, Denizli Kebabı, Kale-Tavas Pidesi, Tavas Baklavası, Bazlama, Gözleme, Keş Peyniri, Ovma Peyniri, Tulum Peyniri, Tereyağı, Süt Tozu Üretimi, Denizli Travertini, Yatağan Palası, Buldan Bezi, Yeşilyuva Ayakkabısı, Buldan Maden Suyu, Doğal Kaynak Suyu, Anason, Denizli Karpuzu, Acıgöl Sodası, Köpük Helvası, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu ve suyu, Üzüm Pestili, Şalgam Suyu, Turşu Suyu, Limon Suyu, Asma Yaprığı Ve Salamurası, Meyve Suyu Ve Konsantresi (Şeftali, Vişne, Portakal, Mandalina, Elma, Nar, Üzüm), Meyve Ve Sebze Konservesi, Yer Fıstığı, Lahana, Makarna, Un (Buğday, Arpa, Mısır), Soğan, Ayçiçek Yağı, Mısır Yağı, Pamuk Yağı, Süt Ürünleri (Köy Peyniri, Lor Peyniri, Çökelek, Kaşar Peyniri, Çoban Peyniri, Ovma Peyniri, Kuru Peynir, Otlu Peynir, Küflü Peynir, Yoğurt, Ayrancı, Süt Kreması, Köy Peyniri, Kaymak Örgü Peyniri, Dondurma) Simit, Sarımsak Dondurmalı İrmik Helvası, Havlu Ve Bornoz (Kumaş/Dokuması), Çarşaf Bezi, Ev Tekstili, Dokuma İpliği, Zeytin Salamurası, Turşu, Çerezlik Kuruyemiş (Nohut, Fındık, Fıstık, Antep Fıstığı, Mısır Cipsi, Ayçiçeği, Kabak Çekirdeği, Patates Cipsi vb. İşlenmiş Ürünler), Yufka, Mercimek, Fasulye, Barbunya, Pirinç, Buğday, Arpa, Bulgur, Mısır Gibi Tahıl Ve Bakliyat Ürünlerinin Kurutması İşlenmesi Veya Paketlenmesi |
| DİYARBAKIR | Örgü Peyniri, Cevizli Sucuk, Kadayıf, Marzipan (bir çeşit şekerleme), Nuriye tatlısı, Meyan Kökü Şerbeti, Karpuz Çekirdeği (Çerezlik), Bademli Sucuk, Üzüm Pestili, Üzüm Pekmezi, Üzüm Sirkesi, Kesme, Badem İçi, Kirkorlu Peynir, Diyarbakır Pide Ekmeği, Karacadağ Pirinci, Lice Domatesi, Kenger, karpuz reçeli, karpuz pekmezi, kavun çekirdeği, sumak, Kuru Domates, Kuru Biber, Kuru Patlıcan, Kurutulmuş Bamyacı, Kurutulmuş Yeşil Fasulye, Meyve Kuruğu, Turşu, Domates Salçası, Biber Salçası, Mısır, İpek Böcekçiliği, İpek Üretimi, Keçi Sütü, Üzüm, İncir, Ayva, Armut, Elma, Badem, Nar, Reçel, Bulgur, Makarna, Pamuk, Süt Tozu Üretimi, Ayçiçeği Yağı, Mısır Yağı, Kanola Yağı, Pamuk Yağı, Tere Yağı, Keçi Yoğurdu, Koyun Yoğurdu, İnek Yoğurdu, Manda Yoğurdu, Yumurtta Paketleme, Peynir Helvası, Mercimek, Su, Kündür, Bal Kabağı, Çermik Soğanı, Çermik Biberi, Nar Ekşisi, Bağcılık, Buğday Unu, Üzüm, Diyarbakır Leblebisi, Çifte Kavrulmuş Lokum, Bisküvi, Buğday Unu Mamulleri, Sera Domatesi, Keçi Sütü Dondurması, Diyarbakır Döneri, Mırza |
| ELAZIĞ | Ballı lokma, Ağın leblebisi, Dut Pestili, Üzüm Pestili, Orcik, Pekmez (dut ve üzüm), orcik şekeri, buzbağ şarap, badem şekeri, Tulum Peyniri, Salamura peyniri, Şekerli Peynirli Pide, lor peyniri, tandır ekmeği, gömbe, içli köfte, Harput köfte, sırın, taş ekmeği, dolanger, tarhana, domates salçası, asma yaprağı, reyhan, nane, kekik, öküzgözü üzümü, kuru dut, dut unu, gezin çileği, ağın cevizi, ağın bademi, mantar, kofık dolması (biber-patlıcan kuruğu), hedik, küte, hoş üzümü, kesmece, patile, erişte, Gezin kuru fasulyesi, Baskil kayısı ve ürünleri, vişne, elma, kiraz, bulamaç (üzüm/dut muhallebisi), beyaz biber, ay-yıldız tatlısı, elazığ lahanası, kış kavunu, ayrancı çorbası, çedene kahvesi, kavun çekirdeği, kara kavurma, yağlı ekmek, tarhana, badem, badem içi, bulgur, vişne dondurması, domates kuruğu, yufka, bal kabağı, turşu, kızılıcak, su böreği, nohut, Elazığ pide ekmeği, bildircin eti ve yumurtası, pırpırım çorbası, tuzda tavuk, bumar, çiğköfte, et sucuk, alıç, dardağan, |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|-----------------|--|
| ERZİNCAN | Cimin Üzümü, Tulum Peyniri, Köme, Pestil, Saruç, Eğin Dutu, Dut Pekmezi, Kurutulmuş Dut, Kesmece, Kayısı Pestili, Kurut, Sirin (siron) |
| ERZURUM | Kadayıf Dolması, Pekmez, Civil Peyniri, Lor Peyniri, cevizli kete, Göğermiş Tulum Peyniri (Küflü Peynir), Tel Peynir, İspir Şeker Fasulyesi, Aşotu (çorba ve dolmada kullanılan bitkisel bir ot türü), Tarhun (Bazı dolma ve et yemeklerine katılır. Erzurum yöresel çorbalarından Kesme çorbasına katılır), Çaşır (Yabani bir bitki), Çiriş (Yabani bir bitki), Çağ Kebabı, Yaprak Döner, Erzurum Su Böreği, Lor Dolması, Ayran Aşı (Ayran Çorbası), Kesme Çorbası, Ekşili Dolma, Kavurma, Demir Tatlısı, Tandır Lavaş Ekmeği, Hasankale Lavaş Ekmeği, Karnavas dut pekmezi, pestil Erzurum Tereyağı, Tortum Elması, Ceviz, Kızılıcak, Dut, Kayısı, Kiraz, Vişne, Domates, Salatalık, Lahana, Patates, Yoğurt, Koyun Yoğurdu, Manda Yoğurdu, Kaymak, Bal, Şalgam |
| GİRESUN | Fındık, Ceviz, Kiraz, Kiraz Reçeli, Kiraz Marmelatı, Kiraz turşusu, Kivi, Kivi Reçeli, Kivi Marmelatı, Çay, Karayemiş, Karadut, Karadut Reçeli, Karadut Marmelatı, Çilek, Çilek Reçeli, Çilek Marmelatı, Yabanmersini Reçeli, Yabanmersini Marmelatı, Yaban Mersini, Ahududu, Ahududu Reçeli, Ahududu Marmelatı, Böğürtlen, Böğürtlen Reçeli, Böğürtlen Marmelatı, İsabella Üzümü (kokulu üzüm), Trabzon Hurması, Şebin Cevizi, Mısır Ekmeği, Kara Lahana Çorbası, Kara Lahana Sarması, Dible, Mıhlama, Kuymak, Yuvarlak Görele Pidesi (Yağlı), Sakarca, Merulcan, Şalgam, Mendek, Galdirik, Tavuk Mantarı, Fındık Mantarı ve diğer Mantar türleri, Kızılıcak, Pestil, Köme, Bal, Pekmez, Fındık Helvası, Karalahana Sarması, Kiraz Tuzlusu, Piraziz Elması, Beyaz Dut, Espiye Pidesi, Fasulye Turşusu, Pepino, Kamkat, Çalar Balığı (İskorpit) Buğulama, Mezgit Buğulama, Hamsi Tava, Tuzlama Hamsi, Taflan Turşusu, Karasüt Elması, Çamoluk Kuru Fasulyesi, Çavuşlu Ekmeği, Kolit (Kurutulmuş Ekmek), Kete, Yufka Ekmek, Kuru Yufka, Pirinçli Börek, Giresun Tereyağı, Kabalak, Un Helvası, Giresun Tel Kadayıfı, Güllaç, Fındık Ezmesi, Fındıklı Krokant, Kavrulmuş ve Tuzlu Fındık, Reçel, Marmelat, Turşu, Meyve Şırası, Vişne, Vişne Reçeli, Vişne Marmelatı, Kayısı, Kayısı Reçeli, Kayısı Marmelatı, Ayva, Ayva Reçeli, Ayva Marmelatı, Portakal, Portakal Reçeli, Portakal Marmelatı, Gül, Gül Reçeli, Gül Marmelatı, İncir, İncir Reçeli, İncir Marmelatı, Kuşburnu, Kuşburnu Reçeli, Kuşburnu Marmelatı, Şeftali, Şeftali Reçeli, Şeftali Marmelatı, Erik, Erik Reçeli, Erik Marmelatı, Elma, Elma Reçeli, Elma Marmelatı, Tirebolu Pidesi, Mısır Unu, Tarhana, Dağ Çileği, Mısır Sıvı Yağı, Fındık Yağı, Beyaz Peynir (Tecen), Deri Peyniri (Tulum), Küp Peyniri, Çökelek, Minci, Süzme, Pekmezli simit (Susamsız), Giresun Simidi, Madımak, Semizotu, Mısır Unu, Komposto, Kestane, Kestane Şekeri, Cin Mısır, Kestane Balı, Reçine, Manda Kaymağı, Mısırözü Yağı, Çay Kolonyası, Pazi, Kabak Tatlısı, Isırgan Yemeği, Köy Peyniri, Gabalak Turşusu, Mantar Turşusu, Camış Yoğurdu, Avuz, Kara Buğday Ekmeği, Ara köy Ekmeği, Kekik, İhlamur, Nane, Taflan yaprağı, Taflan Pekmezi, Yayla papatyası, Döşeme, Unlama, Kabak kabuğu kavurması, Diken ucu (Melocan), Diken ucu kavurması, Siron, Haşıl, Isırgan otu, Isırgan otu çorbası, Soğan kızartması, Galdirik turşusu, Pazi turşusu, Fındıklı börek, Kırçan, Kırçan turşusu, Ebegümeçi, Sökülce, Giresun çikolatası, Görele dondurması, Fındık unu, Kahvaltılık Fındık Sosu, Tandır Ekmeği, Giresun ev baklavası, Acıbadem, Buluncak helvası, Piraziz köftesi, Bolet mantarı (Giresun mantarı), Bezelye kızartması-kavurması, Telli peynir, Asma yaprağı, Unlu patlıcan kızartması, Hoşmak, Macunlu pasta, Fındıklı yufka tatlısı, Samaksa, Darı çorbası, Hamsi pilavı, buğulama, |
| HATAY | Nar Konsantresi, Nar Suyu, Limon Ve Bergamut Konsantresi, Kabak Tatlısı, Örgü Peyniri, Dil Peyniri, Doğal Zeytin Yağı (Su Zeytini), Firik, Ceviz Ezmesi, Biber Salçası, Humus, Yeşil Zeytin, Ekşi Portakal Ve Kapari Ezmesi, Kapari Turşusu, Sürki, Havuç Tatlısı, Şalgam Suyu, Belen (üzüm) Pekmezi, Sumak, Lif, Kekik (Kuru Ve Yaş), Kuru Domates, Kuru Biber, Kuru Patlıcan, Kişniş, Çakşır, Zahter, Taş Kadayıf, Dut Şurubu Ve Konsantresi, Testi Peyniri, Tuzlu Yoğurt, Domates Salçası, Maydanoz, Üzüm Pekmezi, Ceviz Reçeli, Kömbe, Ahududu (reçel ve pekmez), Innep, Abugannuç, Turşu, Yerfistiği, Turunç Reçeli, Biberli Ekmek, Oruk, Haytalı, Harnup Ve Harnup Pekmezi, Bakla Ezmesi, Ceviz Sucuğu, Pestil (üzüm veya kavundan), Yayladağı Lokumu, Bulgur, Kahke, Siyah Zeytin Salamurasi, Kağıt Kebabı, Künefe, Defne Sabunu Ve Defne Yağı, İpek Üretimi, Pamuk, Zeytinyağı, Misir, Kavun, Havuç, Çilek, Roka, Tere, Soğan, Üzüm, İncir, Turunçgiller, Tereyağı, Antakya Peyniri, Lavaş Peyniri, Sünme Peynir, Künefe Peyniri, Çökelek, Tel Peynir, Böğürtlen, Dut, Hatay Hurması, Kivi, Çilek, Nar, Biber, Yufka, Tandır Ekmeği, Erik, Bamya, Kaytaş Böreği, Tatlı Patates, Asma Yapraklı Salamurasi, Cezerye, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu ve suyu, Meyve Suyu Ve/veya Meyve Suyu Konsantresi Ve/veya Meyve Tozları, Mantar |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|----------------------|---|
| ISPARTA | Elma, kiraz, şeftali, ceviz, badem, üzüm, bal kabağı, kayısı, vişne, çilek, böğürtlen, ahududu, karadut, dut, armut, ayva, yaban mersini, kuşburnu taze paketlenmiş ve işlenmiş ürünleri (kurusu, marmelat, reçel, hoşaf, pekmez, meyve suyu, sucuk, pestil, köme, lokum), domates, salatalık, fasulye, patlıcan, biber, kabak, bamyacı, bakla, mısıracı, havuç taze paketlenmiş ve işlenmiş ürünleri (kurusu, konserve, salça, turşu), gül ve gül ürünleri (gül reçeli, gül lokumu, gül şekerlemesi, güllü dondurma, gül çayı, gül mayası (işlenmiş gül yağı), gül şerbeti ve konsantresi, gül esansı, gül yağı, gül koncreti, gül suyu, gül sabunu, gül kremi, gül parfümü, gül losyonu ve güllü kozmetik ürünleri), kekik, arđıç, nane, zambak, lavanta, biberiye, melisa ve benzeri aromatik bitkilerin işlenmiş, paketlenmiş ürünleri, aromatik bitkisel yağları, bitki suları ve bitki çayları, kekik şekeri, arđıç yağı şekeri, nane şekeri vb. aromatik bitkisel yağlardan imal edilen yöresel akide şekerleri, bürölce, mercimek, bulgur, nohut, fasulye, termiye, ayçekirdeğı, Aşure, Güllaç, Kadayıf, Turşu, Bal, kekik reçeli, Üzüm pekmezi, Dut pekmezi, Dut kurusu, Kayısı kurusu, Elma kurusu, Vişne kurusu, Haşhaş ezmesi, Haşhaş yağı, Susam ezmesi, Tahin, Köpük helvası, Tahin helvası, İrmik helvası, Un helvası, Tosmankara, Çakal helvası, Samsa, Şakşak helva, Kültür mantarı, Kuzugöbeğı mantarı, Tarhana, Asma yaprağı, Keçi peyniri, Çökelek, Tulum peyniri, İnek kaymağı, Manda kaymağı, Manda yoğurdu, Süzme yoğurt, Elma sirkesi, Üzüm sirkesi, Isparta Tandır kebabı, Isparta Şiş kebabı, Isparta Fırın kebabı, Isparta pidesi, Kabune, Keşkek, Sazan dolması, Alabalık güveci, Köy yumurtası, Haşhaşlı ekmek, Isparta ekmeğı, Yalvaç hamursuzu, Yalvaç ekmeğı, Patatesli ekmek, Katmer, Pişi, Su böreğı, İslamköy ekmeğı, Lokul (cevizli çörek), El yufkası, Erişte, Dondurma, İslı peynir, Zeytin ve zeytin ürünleri, Kaynak Suyu, Isparta pomza, perlit, andezit ürünleri, orman ürünleri , Sucuk, kuruyemiş |
| KAHRAMANMARAŞ | Maraş Dondurma, Tarhana, Yerfıstığı ezmesi, Kırmızıbiber (Maraş kırmızıbiberi), Fıstık Ezmesi, Üzüm Ürünleri (Üzüm Pekmezi, Pekmez Sucuğı, Köpük (Un) Sucuğı, Samsa, Bastık, Pestil, Cevizli Sucuk), Çörek, Sumak Suyu, Maraş Peyniri (sıkma peynir), Bulgur, Dövme, Zeytinyağı, Ceviz, Bakliyat (Göksun Dermason Fasulyesi), Urmu Dutu, Elma, Soğan, Domates-Biber Salçası, Trabzon Hurması, Tatlı Fesleğen, İçli Köfte, Analı Kızlı Corba, Kiraz, Dut, Ayva, Patates, Sarımsak, Kısa Soğan, Çilek, Kornişon, Nar, Kuşburnu, Alıç, Üzüm, İncir, Zeytin, Havuç, Badem, Antepfıstığı, Kayısı, Vişne, Böğürtlen, Ahududu, Armut, Acur, Peynir, Lor, Çökelek, Reçel, Marmelat, Kadayıf, Helva, Baklava, Lokum, Künefe, Kıvrım Tatlısı, Lokma Tatlısı, Cezerye, Dondurma, Sahlep, Turşu, Meyve Suyu, Et Sucuğı, Çemen, Yaprak Sarması, Dolma, Köy Ekmeğı, Mantar, Yufka, Makarna, Un, Buğday Unu, Yufka Ekmeğı, Su Böreğı, Maraş-18 Cevizi, Nar Suyu, Nar Ekşisi, Dolmalık Kuru, Kahke, Zeytin Salamurası, Sumak Ekşisi, Tırşık Otu, Çiriş Otu, Kapari, Pekmez, İrmik, Kütlü Pamuk, Çorbalık Tarhana, Fıstıklı Kurabiye, Eşkilı Eya Sulusu, Eli Böğründe, Sulu Yağı Köfte, Pide, Analı Kızlı Çorba, Kelle Paça Çorbası, Ekşili Çorba, Mumbar, Erişte, Yoğurt, Çiğköfte, Mantı, Döner, Kebap, Lahmacun, Meyan Kökü, Menengiç, Meyve-Sebze Konservesi, Bitkisel Yağ, Pamuk, Kurutulmuş Meyve, Kurutulmuş Sebze, Sarıçeltik Pirinci, Ayçiçeğı çekirdeğı, Tereyağ, Kaymak, Keçi yoğurdu, Salamura ürünleri, Mısıracı, Patlamış Mısıracı, Mısıracı Cipsi, Kurutulmuş Dane Mısıracı, Simit, Bitkisel Sabun, Zeytinyağılı Defne Sabun, Sirke, Badem Şekeri, Yumurta Paketleme, Bakliyat Paketleme, Bisküvi, Mineralli Su, Pul Biber, İpek Biber, Toz Biber, Meyve Reçeli, Pirina yağı, Kuru Pirina, Pirina Sabunu, Pirina tozu ve Suyu, Sebze suyu, çay, Meyve Aromalı Çay, Pamuk ipliğı, Lif pamuk, Unlu mamuller |
| KARAMAN | Elma, Elma Mamülleri, Kiraz, Karpuz, Kavun, Nar, Nar Ekşisi, Zeytin, Zeytinyağı, Zeytin Mamülleri, Üzüm, Üzüm Mamülleri, Ceviz, Domates, Domates Mamülleri, Antep Fıstığı, Kayısı, Domalan Mantarı ve diğery mantar çeşitleri, Kardelen Çiçeğı, Menengiç, Sumak, Şıra, Marmelat, Reçel, Yayla Balı, Polen, Pestil, Bulgur, Erişte, Tarhana, Divle Obruk Peyniri, Arabaşı Çorbası, Kabak Çullama Yemeğı, Calla Kebabı, Zeyve Kebabı, Keşkek Yemeğı, Topalak Yemeğı, Şebit Pilavı, Bulgurca Yemeğı, Ermenek Kısırı, Güz Yoğurdu, Hacı Lokuru, Batırık, Küncülü Helva, İrmik Helvası, Ermenek Helvası, Öyküz Helvası, Lokum, Cevizli Pekmez Bandırması, Kalburüstü Tatlısı, Bidik Tatlısı, Oklavadan Çekme Baklavası, Guymak Tatlısı, Zülbiye Tatlısı, Palize Tatlısı, Muhacir Somunu, Taşeli ekmeğı, Sıkma Ekmeğı, İlisıra Dolması, Çiğ Börek, Saç Böreğı, Gılan Böreğı, Yılan Açığı, Maş, Çilli, Şirli, Boran, Helva, Etlı Ekmek, Lor peyniri, bitkisel yağlar, kadayıf, sarımsak, şalgam, tulum peyniri, süt tozu üretimi, boza üretimi, salamura yaprak , akide şekeri, zeytin(kolonyası, sabunu vs.), bazlama, gözleme, helva, doğal kaynak suyu, cevizli sucuk, sirke, yumurta paketleme, bisküvi, altın çilek, çökelek, menengiç kahvesi, defne yaprağı, bandırma, karsambaç, keçi boynuzu pekmezi, kavurga, nane, kekik, badem, meyve ve sebze kurusu ,su böreğı, turşu, gofret, tahin, baklava, Mısıracı ve mısıracı ürünleri, Buğday ve buğday ürünleri |
| KARS | Çeçil Peyniri, Kaşar Peyniri, Gravyer Peyniri, Kağızman Uzun Elması, Kurutulmuş Kaz Eti, Bal, Sariyağ, Pestil- Cevizli Sucuk- Pekmez (Üzüm, Dut), Kete, Kağızman Kayısısı, Lavaş, Erişte, Kavılca |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|------------------|--|
| KASTAMONU | Sarımsak, Tosya Pirinci, Kurutulmuş Üryani Eriği, Kurutulmuş Mürdüm, Tarhana, Çekme Helva, Şekerpancari Pekmezi, Pastırma,Sucuk, Çekme Helva, Kestane, Hüryemez Elması (Ekşi Elma), Siyez Buğdayı (Kaplica), Eğşi, Tuzsuz köy peyniri, Kastamonu Çökeleği (Caba altı) , Erişte, Dut Pekmezi, Daday Etli Ekmeği, Taşköprü Kuyu Kebabı, Erik-Elma-Kızılık Ekşisi, Marmelat (Erik-Elma-Alıç-Kızılık- Kuşburnu-Armu Vb.), Reçel (Gül, İncir, Bögürtlen, Çilek, Ahududu, Kızılık, Dut, Elma Vb.), Kastamonu Simidi(Kel Simit), Ceviz, Badem, Salep, Doğal Mantarlar, Siyez Unu, Asma Yaprığı, Keş Peyniri, Keşkek, Dibek Kahvesi, İnebolu Kaşık Helvası, Tahin Helvası, Kestane, İnebolu Ekmeği, Taşköprü Köy Ekmeği |
| KONYA | Tarhana, Beyaz Peynir, Kecimen Üzümü, Konya Şekeri, Konya Gevreği, Ereğli Kirazi, Banya, Tulum Peyniri, Ivriz Peyniri, Konya Süzme Yoğurdu, Pekmez, Tahin, Erişte, Tandir Ekmeği, Köpük Helva, Taş Helva, Seydişehir Leblebisi, Lokum, Tahinli Pide, Termiye, (Baklagillerden Otsu Bir Bitki), Çilek, Çumra Kavunu, Ereğli Elması, Küflü Peynir, Siyah Havuç, Havuç Ürünleri, Hirtlak (Küçük Ham Kavun), Akşehir Kirazi, Domates Salçası, Su Böreği, Saç Böreği, Höşmerim, Pekmezli Sucuk, Asma Yaprığı, Toros Bali, Kavurma, Sac Arası, Turşu, Konya Etlikmeği, Konya Böreği (Kıymalı ve peynirli börek türü), Hadim Kirazi, Hurma Şekeri, Yufka, Konya Tandir Kebabı, Bulgur, Nohut, Fasulye, Mantar, Tereyağı |
| KÜTAHYA | Tarhana, Sarımsak, Leblebi, Kiraz, Vişne, Kestane, Güveç(Yiyecek), Domates, Mantar, Yumurta, Kaymak, Ceviz, Elma,Cevizli Ekmek, Cimeik, Kıymalı Sini Mantısı, Sarma Hamur Dolması, Pacanga, Kütahya Usulü Kavurma, Sıkıcık Çorbası, Gak (Hoşafılık) ,Ovma Şehriye, Dövmeç, Pilavlı Tas Kebabı, Ispanaklı Şibit, Mercimekli Pilav, Zerdeli Pilav, Kötdür Tatlısı, Yufka Tatlısı, Su Muhallebisi, Çekme Helva, Ev Baklavası, Zeytinyağlı Soğan Dolması, İlbada Dolması, Çene Çarpan Çorbası, Tekke Çorbası, Dolamber Böreği, Gökçümen Hamursuzu, Tarhanalı Köfte, Kütahya Köftesi, Şeker pancarı pekmezi, Domates kuru, Biber kuru, Patlıcan kuru, Dut kuru, Haşhaşlı pide, Haşhaşlı gözleme, Şibit, Namaz Lokması, Tosunum böreği, Tahinli çörek, Şibitli tavuk tiridi, Vişne reçeli, Vişne hoşafı, Nişasta, Güveç, Küp kebab, Kızılık Çorbası, Kızılık tarhanası, Emet Ekmeği, Kabak tatlısı, Kabak dolması, Dut pekmezi, Miyane çorbası, Kıymalı su böreği, Loğusa şerbeti, Un helvası, Patates, Elma kuru, Gediz göveci, Tavşanlı göveci, Kuyu kebabı, Haşhaş, haşhaş ezmesi, Turşu, ceviz ezmesi, cevizli sucuk, Badem, Nohut, Leblebi Tozu, Kiraz, , Köpük helva, Pestil, Mısır Unu, Kelem sarma, Cevizli Çörek, Tahin helva, Demirciköy ekmeği, Kestane, Göl Fasulyesi, Erişte, Gelincik ve gül şurubu, Peluze, Tavuk Göveci, Kaz Tiridi, Otlı Gözleme, İncirli Muhallebi, Tirit, Emet tandir kebabı, Mısır |
| MALATYA | Yüksük Çorbası, Erişte Çorbası, Tarhana Çorbası, Gendime Çorbası, Köy Çorbası, Mahluta Çorbası, İçli Köfte, Arvat Köfte (Kiraz Yaprığı Sarması, Fasulye Yaprığı Sarması), Analı Kızılı Köfte, Patlıcanlı Sulu Köfte, Sıkma Köfte, Mercimekli Köfte, Yumurtalı Köfte (Bilik), Ispanaklı Ekşili köfte, Akçadağ Pilavı, Güveç, , Kuskus (Mantı Çorbası), Pirpirim Çorbası, Pirpirimli Köfte, Kabak Dolması, Patlıcan Dolması, Biber Dolması, Katmer (Ispanaklı Ekmek), Kömbe, Sırın, Yarmadan Mantı, Tandir Ekmeği, Tuzda Tavuk, Tuzda Balık, Bumber, Yağlı Ekmek, Helva, Kebab (Şiş Kebab, Tas Kebabı, Kağıt Kebabı, Tandir Kebabı, Darende Kebabı vb.), Bulgur, Mantar, Orcik (Cevizli Sucuk), Pestil (Köpük Pestili, Erik Pestili vb.), Arapgir Tandiri, Yaprak Döner, Peynir, Yoğurt, Tereyağı, Hekimhan Cevizi, Şarap, Üzüm Pekmezi, Dut Pekmezi, Erişte, Ev Tipi Şehriye, Patlıcan Kuru, Biber Kuru, Tarhana, Çiğköfte, Asma Yaprığı Sarması, Lahana Sarması, Malatya Kayısı ve Kayısı Mamülleri (Kayısı Çekirdeği, Kayısı Döneri, Kayısı Tatlısı, Kayısı Reçeli vb.) Turşu, Dibek Kahvesi, Salça (Domates, Biber), Yufka Ekmeği, Soğan, Sarımsak, Kavurma, Bal Kabağı, Kabak Tatlısı, Çökelek, Kadayıf (Tel Kadayıf, Yassı Kadayıf), Yeşilyurt Dalbastı Kirazı, Arapgir Köhnü Üzümü, Banazı Üzümü, Arapgir Bademi, Doğanşehir Elması, Kale Çileği, Doğanşol Narı, Arguvan Narmikan kavunu, Sürgü fasulyesi. Alıç, Kuşburnu, Elma, Armut, Ayva, Kiraz, Vişne, Şeftali, Ceviz, Badem, Üzüm, Dut ve bunlardan elde edilecek yaş veya kuru ürünler. Nar Ekşisi, Asma Yaprığı, Bal, Köy Peyniri, Kekik, Nane, Hedik, Gendime, Kavurma, Taze Fasulye, Kesmece, Meyan Kökü, Kenger Sakızı, Patlıcan Tava, Su Böreği, Kaburga Dolması. |

| | |
|---------------|--|
| MANİSA | Kuru Fasulye(Soma Yağcılı),Helva(Tahin helva)Soma-Kula-Akhisar,Susam(Soma-Kula-Akhisar). Kırkağaç kavunu, Siyah Zeytin, Dolmalık zeytin, salamura zeytin, yeşil zeytin, biberli zeytin, zeytin ezmesi, çizik zeytin, kırma zeytin, sele zeytin, Zeytinyağı, Köfte Akhisar, Salihli Odun Köfte, Manisa Kebabı, Asma yaprağı(çekirdeksiz üzüm),Defne Yapağı ,Yaprak Salamura, Yaprak Sarma, Domates,domates salçası,Marine Domates Kurusu, küp domates ,domates suyu, Mesir Macunu,mesir lokumu, mesir çayı,sultan çayı, Kekik yağı, Salihli Köpük Helva, Üzüm şırası, üzüm çekirdeği, üzüm yağı, Razaki üzüm(parmak üzüm), Gelin kız helvası, Tahinli Pide(Kula-Sarıgöl-Alaşehir),Kula ekmeği, Alaşehir ekmeği, Çilek, çilek reçeli, marmelat, İncir, incir kurusu, incir reçeli, Taban simidi, Nar ekşisi, nar suyu, Sultani üzüm, üzümlü ekmeğ, üzüm reçeli, Pekmez, Kiraz, kiraz kompostosu, Kestane, Kestane şekeri, Biberli lor, Yuntdağı Yoğurdu, Hünnap (Demirci Yöresi),Kula leblebisi, Fıstık(antep fıstığı),Sütlü Nuriye Tatlısı, Közlenmiş biber-patlıcan, Zeytinyağı, zeytinyağlı sabun, Pirina(zeytinyağı posası), Menengiç kahvesi, Yumurta, Zeytinyaprağı ekstraktı, Badem, badem yağı, ezmesi, kırma, Mısır unu, yağı, kurutması, Pamuk, pamuk yağı, Tütün, tütün kolonyası, Mantar, Keşkek, Ceviz, Bağfilizi turşusu, Tarhana, kekik suyu, yağı, Tulum peyniri, Köy Peyniri, Pestil ,Cevizli Köme ,Sirke, Şarap, Patates, Ekinezya, Bal Kabağı , Şeftali, Şeftali Suyu, Reçeli , Ayva, Ayva Tatlısı, Ayva Reçeli, Bamya, Taş armudu, Erik, Şevket-i Boston, Kornişon, Acur, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu ve suyu, prina, tahin,susam yağı,zeytin kolonyası, kıyılmış zeytin,zeytinli soslar,demirci kebabı,kurutulmuş domates,domates sosları,mesirli çikolata ve şekerleme,kekik, kuru üzüm,üzüm, fermente üzüm ürünleri, Salihli ekmeği, köy ekmeği,Meyve ve sebze suyu,kompostosu ve konservesi,meyve ve sebze reçelleri ve marmelatları,kurutulmuş meyve sebze,haşlanmış mısır, tanelenmiş mısır,mısır, nargile ve pipo tütünü, hoşmerim,sebze ve meyve turşuları,defne sabunu,defne yağı,haşhaş,haşhaş ezmesi,biber salçası,peynirli biber dolmaları |
| MARDİN | Sert Bisküvi, Çörek, Pekmez, Cevizli Sucuk, Üzüm, Üzüm Pestili, Pestil, Kavurma, Sucuk, Şehriye, Bulgur, Siyah Kahve, Helva, Badem Ezmesi, Leblebi, Karpuz Çekirdeği, Kavun Çekirdeği, Kuru Üzüm, Peynir Tatlısı, Sumak Suyu, Nar Suyu, Turşu, Asma Yapağı, Zeytin, Yeşil Zeytin, Badem, Badem Şekeri, Süryani Şarabi, Menengiç Kahvesi, Mardin Yoğurdu , Mardin Kirazi, Mardin Salamura Peyniri, Midyat Acur Turşusu , Yöresel Kuru Tandir Ekmeği, Kahiye (Katmer), Mazruna Üzümlü, Mardin Leblebisi, Derik Zeytini, Mardin Kaburga Dolması, Sembusek, Irok, Igbebet, Kitel Raha, Mardin Dizme(Malzum) Yemeği Mardin Ekmeği, Yoğurt, Yumurta, Peynir, Tavuk Eti, Hindi Eti, Bıldırcın Eti, Mardin Kuruyemişi, Dondurma, Bitkisel Yağlar (Ayçiçek, Mısır, Pamuk, Kanola), Mardin Simidi, Mısır Unu, Mardin Üzümlü, Kuru Sebze Ve Meyve (Domates, Biber, Patlıcan, Elma, Erik, Kiraz, Üzüm, Bamya), Salça (Domates, Biber), Zeytinyağı, Su, Tereyağı, Midyat Kavunu, Buğday Unu, Arpa Unu, Tahıl Ürünleri, Mardin Şekerleme, Ceviz, Sera Bitkileri (Domates, Biber, Patlıcan, Salatalık) Kişniş, Bitkisel Sabunlar (Defne, Kekik, Kişniş, Vs.), Kırmızı Mercimek, Erişte, Pamuk, Buğday, Arpa, Kanola, Meyve (Ayva, Elma, İncir, Armut, Nar), Sirke, Makarna, Bal Kabağı, Nar Ekşisi, Meyve Kurusu, Kızıltepe Soğanı, Ömerli Sarımsağı, Yem, Çeltik, Nohut, Çavdar, Yulaf, Fasulye, Soya Fasulyesi, Susam, Yer Fıstığı, Keten, Hurma, Sumak, Fıstık, Baharat, Bakliyat, Tatlı Su Balığı (Sazan, Alabalık, Turna Vs.), Mardin Kebabı, Haşhaş Kebabı, Pekmezli Omlet (İsfire), Kabak Tatlısı, , Mardin Tarhanası (Kişk), Döner, Mardin Kahvesi, Süryani Kahvesi, Murra, Mumbar Dolması, Firik Pilavı, Bulgur Ekmeği, Ayvalı Kavurma, Perde Pilavı, Hindi Dolması, Çiğköfte, Dolma (Patlıcan, Biber, Domates, Kabak Vs.) Mardin Atsiye (Yeşil Mercimek), Mardin Tatlısı, Tarçınlı Mahlepli Patlıcanlı Pilav, Alluciye (Ekşili Erik Yahnisi), İncasiye (Pekmezli Erik Tavası), Himmisiye (Ekşili Nohut Yemeği), Süryani Yemekleri (Tebbuli, Tebbel, Muammara, Kiremfum,Megbus , Salamura Et, Midyat Turşusu, Debudiyet Köftesi (Estel Köftesi), Baybunıç, Cagde, Rihit İmne Abune , Tereyağı, Künefe, Kadayıf, Reçel (Elma, Kayısı, Vişne, Böğürtlen, Ayva, Karadut Kuşburnu vs.), Süryani ve/veya Arap Tatlısı. |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|-----------------|--|
| MERSİN | Anamur Muzu ,Tarsus Beyazi Üzümü ve mamulleri - Şalgami - Bandirma ,Cezerye ,Tantuni - Silifke Yoğurdu ,Kerebiç ,Sucuk - Çilek - Nar - Pekmez - Gülнар Üzümü ve mamulleri - Keçi Boynuzu (Harnup) Pekmezi - Turunc Reçeli Zeytin Yağı - Nar Ekşisi - Humus - Batirik - Karides Marine - Atom , Kaysi , Zeytin, Püskevit Propolis Çözeltili (Ari Sütü) - Sikma ,İncir Reçeli ,Ev Ekmeği ,Lepe ,Kavurka ,Kisir ,Kuru Üzüm , Kuş Üzümü ,Menengiç (Çitlik) ,Kenger Kahvesi , Erik ,Ceviz , Karsambaç ,Kiraz ,Sumak,Arabaşı ,Dövme (Keşkek) , Gölevez ,İncir ,Murt, Murt, Prina Yağı, Kuru Prina, Prina Tozu ve suyu, antepfıstığı, arabaşı çorbasi, armut , aşüre, ayçiçek yağı , ayva, badem ve badem ürünleri, baklagil , baklagil mamulleri, baklava,bal,balık konservesi,ballı kayısı köpüğü,bamya , barbunya, bazlama,biber salçası, bici bici, bitkisel yağ, reçel, böğürtlen, börek,bulgur, ceviz ezmesi,ceviz helvası, ceviz reçeli, çiğ köfte, çörek, defne , defne sabunu ve yağı, dikenli incir, dolma, domates, domates sosu, dondurma, ekinezya, elma, erişte, fasulye, fıstık, fıstıklı kurabiye, gözleme, greyfurt, havuç, helva, hurma, içli köfte, kabak çekirdeği, kabak tatlısı, kadayıf , kahve, kamkat, kantron, kantron yağı, kaya kuruğu, kaya kuruğu turşusu, kaynar, kazan simidi, kebab, keçi boynuzu (harnup) kahvesi, keçi peyniri, keçi sütü, keçi boynuzu ve mamulleri, kekik ve kekik mamullerikelle paça, kenger ürünleri,kıbrıs çekirdeği, kına, , kırmızı biber, kıvrım tatlısı, kiraz ,konserve, konserve(canned), kornişon, koruk , koruk suyu, kömbe, köy tavuğu, közlenmiş biber, kuru bamya, kuru incir, kurutulmuş sebze, kültür mantarı, künefe, lagos, lahmacun, limon, limon kabuğu, limon kolonyası, limon sabunu, limon suyu, limon tuzu, limonata, lokma tatlısı, lokum, lor, mandalina, mandalina kabuğu, mantı, marmelat, marul, menengiç (bittim)sabunu, menengiç kahvesi, mercimekli köfte, meyve ve sebze konsantresi/konservisi/kurusu/suyu/pupu, meyve suyu/konsantresi/tozu, meyve sebze cipsi, mısır, murt baharatı, murt esansı, murt(mersin)çayı, , muz mamulleri, nar çay, nar ekşi şerbeti, nar ekşi tozu pamuk yağı, patates, patlak mısır, patlıcan, pekmez helvası ,pekmez muhallebisi, pekmez sucuğu, pekmez şerbeti, pekmez tatlısı, peksimet, pestil (kuruyemiş içerenler dahil), pirinç, portakal, portakal yağı prina, prina odunu, pul biber, reçel, sahlep(shlep), salatalık ,salatalık krem,sarma,silifke çeltiği(pirinç), sirke, sos, susam , sütlaç, şarap, şeftali, şeker sucuğu, şırdan, tahin, tahin helvası, tarhana, , taş kadayıfı, tereyağı, topalak çorbasi, turşu, (domates,salatalık,biber, fasulye,lahana vb.), turunc, un , un mamulleri, vişne, yer fıstığı, yer fıstığı ezmesi, yufka ekmek,yumurta,yüksük çorbasi,zahter,zeytin ezmesi, zeytin kolonyası, zeytin losyonu ve zeytin esanslı zeytin ürünleri, zeytin mamülleri, ,zeytin suyu,zeytin yağı ürünleri,zeytin yaprağı ekstratı, zeytinyağı parfümü,zeytinyağlı sabun,zeytinyağlı saç kremi,zeytinyağlı şampuan, Manda yoğurdu,Koyun Yoğurdu (dibi hafif yakılarak elde edilen farklı bir aromaya sahiptir),Çömlek Peyniri,küflü Peynir,küflü tulum peyniri, Çerkez Peyniri, Köy Peyniri ve tereyağı, Çökelek, Kaşar Peyniri,Küflü Tulum Peyniri,Çeçil Peyniri,Sarıyağ,Kaymak,Sepet Peyniri, Sucuk,Pastırma, ,Döner, ,salamura Et, |
| MUŞ | Köy Tipi Peynir, Tulum Peyniri, Kaşar Peyniri, Ev Tipi Yoğurt, Çağ Kebabi Güllük (gülbahar bitkisi), Jağ, Muş Lalesi, Muş Kolonyası, Çorti, Uçkun(Dağ Muzu), Muş Köftesi, İçli Köfte, Hez Dolması, Cavbelek, Teter Helvası, Kırçık (Salatalık Kabuklarının Kurutulmuş Hali), Mirtoğe, Hazüt Holması, Pirvaz, Muş Cevizi, Muş Kirazi, Muş Armudu, Muş Elması, Lahana(Kelem), Kenger, Pekmez, Muş Üzümü, Aspir, Alıç, Tandır Ekmeği, Keledoş, Yun İpliği ve Tekstili, Kari, Göbelek, Punk, Şaral, Karpuz, Domates, Yeşil Biber, Salatalık, Balkabağı, Gulik, Pınagan, Keşkek, Helim Aşı, Meyve Kuruşu. |
| NEVŞEHİR | Kaymak, Tarhana, Kabak Çekirdeği, Patates ve Ürünleri (cips, kumpir, parmak patates, püre vb.), Parmak Üzümü, Çavuş Üzümü, Buludu Üzümü, Diğer Yöresel Üzümler, Üzüm Ürünleri (Üzüm Pekmezi, Kuru Üzüm, Pestil, Köftür, Pekmez Sucuğu, Şıra, Sirke, Üzüm Çekirdeği ve Tozu, Şarap), Salamura Asma Yaprığı, Pekmezler (şeker pancarı, armut, erik, ayva, dut vb.), Domates, Domates Salçası, Cevizli Sucuk, Bademli Sucuk, Kapari Ürünleri, Ceviz Ezmesi, Ceviz, Badem, Turşu, Manti, Soğan, Erişte, Hedik (Kaynatılmış Buğday), Reçel, Marmelat, Meyve Sebze Kuruşu, Yöresel Peynir (Tulum Peyniri, Çökelek vb.), Yöresel Yoğurt (süzme yoğurt, torba yoğurt vb.), Tereyağı, Bulgur, Nohut, Fasulye, Yarma, Çömlek Fasulyesi, Sulu Köfte, Lokum, Yerli Alaca Karpuz, Yufka Ekmeç, Kuru Yufka, Tahinli Pide, Tahinli Simit, Nevşehir Tahinlisi, Tandır Ekmeği, Patatesli Çörek, Bazlama, Buğday Unu Mamulleri, Çerezlik Ayçiçeği, Kavurga, Bal Kabağı, Kabak Tatlısı, Elma, Meyve Suyu/Konsantresi/Tozu, Alıç, Kuşburnu, Girebolu Suyu, Altın Çilek, Trüf Mantarı (Keme), Kete, Testi Kebabı, Mineralli Su |
| ORDU | Fındık, Dağ Çileği, Melocan, Ceviz, Kivi, Çilek, Trabzon Hurması, İsabella Üzümü, Dut ve Dut Pekmezi, Akkuş Şeker Fasulyesi, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Tostu, Ordu Sakarca Kavurması, Ordu Galdirik Kavurması, Ordu Uçkur Kabağı Kavurması, Kabataş Helvası, Kabataş Köy Peyniri, Fatsa Yalıköy Köftesi, Ordu Fırın Fasulyesi, Ordu İncir Reçeli, Ordu Kuru Yufkası, Ordu Kestane Balı, Ordu Yayla Pancarı Turşusu, Ordu Çalmaçı, Ordu Fındık Tirmit Salamurası, Ünye Pidesi, Ünye Su Böreği, Ünye Köy Peyniri, Aybastı Peyniri, Ordu Isırgan Çorbasi, Kumru Fındık Macunu, Ünye Biber Tuzu |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|------------------|---|
| SAMSUN | Samsun Pidesi, Terme Pirinci, Ladik Fasulyesi, Bafra Manda Yoğurdu, Samsun Deveci Armudu, Samsun İnciri, İsabella Üzümü, Kara Üzüm Pekmezi, Dut Pekmezi, Terme Pidesi, Bafra Pidesi, Bafra Yıldızı Pirinci, Çağatay Nohutu, Bafra Nokulu, Bafra Dondurması, Çarşamba Kıvratması, Altın Çilek, Keçi Peyniri, Mısır Unu Mamulleri, Aluş Yemeği, Keşkek, Asma Yaprağı, Kiyılmış Fındık, Nohut, Kiraz, Nünük, Biber Salçası, Kiremitte Alabalık, Oyma Ağaç Kebabı, Bisküvi, Kiremitte Hamsi Balığı, Pestil, Buğday Unu Mamulleri, Kiremitte Ladik Turna Balığı, Sebze Turşuları, Bulgur, Kiremitte Mersin Balığı, Sera Domatesi, Ceviz, Kivi, Köy Ekmeği, Cezeriye, Kudret Narı, Su Böreği, Çakallı Menemeni, Kuru Fasulye, Süt Tozu Üretimi, Çarşamba Pidesi, Kurutulmuş Meyve, Şeftali, Çilek, Kurutulmuş Sebze, Tahin Helvası, Dağ Çileği, Kuşburnu, Tandır Ekmeği, Domates Salçası, Kuymak, Tarhana, Döner, Kuyu Kebabı, Tirit, Erik Yemeği, Kuzu Çevirme, Trabzon Ekmeği, Erişte, Laz Böreği, Trabzon Hurması, Krokan (Fındıklı, Susamlı, Yer Fıstıklı, Cevizli), Lepsi, Turşu Kavurma, Hamsi Tava, Lokum, Yaban Mersini (Likapa), Hamsili Ekmek, Lor Peyniri, Yazlık Helva, Hamsili Pilav, Madımak, Yumurta Paketleme, Herse Yemeği, Makarna, Fındık, Fındık Ezmesi, Kavrulmuş Fındık, Tuzlu Fındık, Manda Kaymağı, İçli Mantı, Mantar (Kütük Mantarı, Fındık Mantarı ve diğer mantar türleri), Su, Mısır İrmigi, Kağıt Helva, Meyve Marmelatları, Katık Böreği, Meyve Turşuları, Muhlama, Kaz Çevirmesi, Mısır, Kaz Pilavı, Mısır Unu Ekmeği, Cevizli Sucuk, Ceviz Ezmesi, Soya Fasulyesi, Elma, Samsun Lokumu, Samsun Helvası, Tel Kadayıf, Yufka, Yufka Ekmeği, Reçel, Meyve-Sebze Konservesi . |
| SİVAS | Dut, Küp Peynir, Piskütan Çorbasi, Vişne, Madımak, Kenger Sakizi, Kuşburnu (Marmelat Ve Çay), Sivas Köftesi, Sivas Bulguru, Sivas Döneri, Pezik Turşusu, Madımak Konservesi, Çördük Turşusu, Alıç Turşusu, Gürün Elması, Yarma, Divriği Kaymağı, Sivas Pidesi, İçli Köfte, Hingel, Sivas Katmeri; Yufka Ekmeği, Ev Makarnası, Erik Reçeli, Tarhana, Tel Helva, Şeker Fasulye, Lavaş, Dut Pekmezi, Dut Pestili, Kül Çöreği, Kömbe, Kete, Sivas Kebabı, Keleçoş, Sübüra, Çökelek, Kadayıf, Sebze Kurutma, Pestil, Köme, Peksimet, Mirikköftesi, Belibak, Turşukavurması, Hasuda, Üzüm Tatlısı |
| ŞANLIURFA | İsot, İsot yağı, Keçap, Biber ve Domates Salçası, Külünçe, Sadeyağ, Kaymak,Çiğköfte, Viranşehir Şelengosu, Nar Ekşisi, Nar Suyu, Urfa Fıstığı (Antep Fıstığı), Fıstık Ezmesi, Urfa Peyniri, Urfa Yoğurdu, İçli Köfte, Lahmacun, Aspir, Kimyon, Kuru Nane, Urfa Tatlısı (Şillik), Künefe, Peynirli Helva, Kuru Sebze (Patlıcan, Domates, Bamya, Biber, Kabak, Soğan), Kuru Meyve (İncir, Kayısı, Erik, Üzüm) Kırmızı Mercimek, Bulgur, Makarna, Buğday Unu, Köy Ekmeği, Yufka Ekmeği, Ruşeym, Firik, Susam, Susam Yağı, Tahin, Turşu, Birecik Patlıcanı, Meyankökü Suyu, Karpuz Çekirdeği, Karacadağ Pirinci, Dut pekmezi, Karacadağ Balı, Mantar, Keme (Mantar), Mırza (Acı Kahve), Salamura Asma Yaprağı, Üzüm (Pestil, Kesme, Pekmez, Fıstıklı Sucuk, Cevizli Sucuk, Sirke), Zeytin, Zeytin Yağı, Zeytin Ezmesi, Mısır, Mısır Gevreği, Mısır Cipsi, Patlamış Mısır, İrmik, Mısır Unu, Badem, Badem İçi, Badem Yağı, Kütlü Pamuk, Lif Pamuk, Pamuk Yağı,Domates Dövmesi, Menengiç Kahvesi. |
| TOKAT | Bulgur, Tarhana, Ev Makarnası, Pestil, Köme, Narince Üzümü, Tokat Asma Yaprağı, Leblebi, Tokat Ev Ekmeği, Çökelek, Lor Peyniri, Kapari, Ceviz,, Domates Salçası, Üzüm Sirkesi, Beyaz Pekmez, Harnup Pekmezi, Madımak Konservesi, Kuşburnu Reçel Ve Marmelatı, Çemen, Mahlep, Yoğurtmaç, Kurutulmuş Dolmalık Biber, Tokat Biberi (Dolmalık), Tokat Domatesi, Madımak, Elma Kurusu, Erik Kurusu, Hünnap, Tokat Kirazi, Erbaa Fındığı, Tokat Kebabı, Bat (Bit Tür Yemek),Haşhaş Ezmesi, Tokat Bez Sucuğu, Turşu, Tokat Vişnesi, Yeşil Fasulye, Yöresel Yogurt Ve Tereyağı, Ev Makarnası, Erişte, Kızılıcak, Patates,Keşkek, Kekik, Nane Soğan,Reyhan, İşkefe, Pekmezler, Reçeller, Tokat Baklavası, Sucuk, Pastırma Ve Kavurma, Bakliyat, Mantar, Cevizli Çörek Ve Ekmek, Hamur (Bacaklı) Çorbasi, Lahana, Merulcan, Pestil, Köme, Bal, Yufka, Katmer, İncir, Şeftali, Alıç, Tokat Çöreği Ve Simiti , haşhaş yağı, haşhaşlı çörek, haşhaşlı ekmek, yöresel peynir ve yayık ayanı , cevizli tokat ekmeği (parmak), cevizli bahar, ceviz ezmesi, kekik suyu, kekik çayı, yöresel meyve sebze kuruları, aşlık, düğü, yöresel dolmalar (lahana, pırasa,kabak, kara lahana, yaprak, zeytinyağlı yaprak vb.) çerkez kabağı, kabak tatlısı, yöresel meyve ve sebzeler, bazlama, çökelekli, kıymalı , soğanlı , patatesli katmerler ve pideler , Tokat yağlısı, tokat çöreği, cevizli sucuk, sarımsak, Girebolu suyu, kuşburnu çayı, böğürtlençayı , mahlepsuyu ,kızılıcak suyu, nar ekşisi, |
| TRABZON | Trabzon (Vakfikebir) Ekmeği, Trabzon Tereyağı, Siyah Çay, Telli Peynir, Kolot Peyniri, İmansız Peynir, Akçaabat Köftesi, Fındık, İsabella Üzümü, Likapa (Yaban Mersini), Trabzon Hurması, Karalahana, Karayemiş, Muşmula, Kizileik, Yomra Elması, Kivi, Trabzon Pidesi, Hamsi Salamurasi, Palamut Salamurasi, Fasulye Turşusu, Trabzon Simiti, Laz Böreği, Misir Unu, Misir Ekmeği, Çilek, Yomra Elması Reçeli , Yomra Elması Marmelatı, Yomra Elması Suyu, Çilek Reçeli, Çilek Marmelatı, Çilek Suyu, Kivi Suyu , Kivi Reçeli, Kivi Marmelatı, Trabzon Hurması Reçeli, Trabzon Hurması Marmelatı, Trabzon Hurması Suyu, Karayemiş Reçeli, Karayemiş Marmelatı, Karayemiş Suyu , İsabella Üzümü Reçeli, İsabella Üzümü Marmelatı, İsabella Üzümü Suyu, Likapa (Yaban Mersini) Reçeli, Likapa (Yaban Mersini) Marmelatı ,Likapa (Yaban Mersini) Suyu, Muşmula Reçeli, Muşmula Marmelatı, Muşmula Suyu, Kizileik Reçeli, Kizileik Marmelatı, Kizileik Suyupekmez, İncir Reçeli, Trabzon Tahin Helvası, Trabzon Un Helvası, Hamsiköy Sütlacı, Kurutulmuş Trabzon Hurması, Kavrulmuş İç Fındık, Kiyılmış Fındık, Dilinmiş Fındık, Beyazlatılmış İç Fındık, Fındık Püresi, Fındık Ezmesi, Fındık Kreması, Fındık Unu, Fındık Yağı, Şekerli Fındık Püresi-Pralin. |

13.BAŞVURU ÇAĞRI DÖNEMİ

| | |
|---------------|--|
| UŞAK | Tarhana, Haşhaş Ezmesi, Çilek, Ulubey Demir Tatlısı, Helva(köpük helva, tahin helva, kırmızı helva,) , Susam ezmesi, Peksimet, Bükme-Katmer, Köy ekmeği, Döndürme, Kıymalı pide, Erişte, Keşkek, Salça, Turşu, Bazlama, Reçel, Lokum, Pekmez, Leblebi, Alıç, Şeker pancarı, Mantar, Börülce, Ceviz, Erik, Kayısı, Bal kabağı, Saraylı tatlısı, Ev baklavası, Cendere, Tel kadayıf, Topalak, Mantı, Peynir, Mercimek, Sucuk, Pastırma, Kaymak, Bal, Kuşburnu, Kekik, Nane, Kızılıcak, Soğan, Bulgur, Tuzlu Asma Yaprağı, Yufka, Yaprak Sarması, Kavun, Gözleme, Kiraz, Elma, Biber, Dut, Üzüm, Kuru üzüm, Simit, Kurutulmuş sebze meyve, Meyve suyu, Meyve sebze konservesi, Sirke, Kuskus, Bitki çayı, zeytinyağı ve ürünleri, Domates, Patlıcan, Köfte, Salatalık, Vişne, Güllaç, Dondurma, Yoğurt, Un, Tereyağı, Bisküvi, Alabalık, Kolonya, Tütün, Fasulye, Kadayıf |
| VAN | Van Otlu Peynir, Ceviz, Bal (Bahçesaray-Çatak), Jaji (Bir Tür Süt Mamülü Kahvaltılık), Gevaş Faulyesi, Kavut, Kavurga (Kavrulmuş Buğday Ve Süt Ile Hazırlanan Kahvaltılık), Çiriş Otu, Uşkun, Van Balığı, Alabalık, Kurut, Erçiş Üzümü |
| YOZGAT | Turşu, Üzüm Pekmezi, Bulgur, Erişte, Çanak Peynir, Mercimek, Kavurga, Yufka Ekmeği, Elma-Kayısı-Erik-Kavun-Karpuz-Şeftali-Kiraz-Vişne Kuruşu, Alıç, Koyun Peyniri Ve Yoğurdu, Madimak, Girebolu Suyu, Sekili Kavunu, Hedik, Cevizli Sucuk, Parmak Çörek, Kabak Tatlısı, Çalma, Kete, Menengiç Kahvesi, Arabaşı, Yer Elması, Kuş Burnu, Çökelek, Vişne Suyu, Üzüm, Yozgat Baklavası, Yozgat kavurması , Tatar Börekleri (köbete, cantık vs), Katmer, Bazlama, Akıtma Tatlısı, Yayık Ayranı, Çemen, Çemen Otu, Haşhaşlı Çörek, Tarhana, Ev Baklavası, Lavaş Ekmeği, Sac Böreği, Su Böreği, Yağlı Çörek, Tam Buğday Unu, Kepekli Buğday Unu, Salamura Peynir, Tereyağı, Nohut, Kurutulmuş Sebze(patlıcan, biber, domates, yeşil fasulye vb.), Meyve ve sebze reçelleri, Domates Salçası, Yerli Ceviz, Yarma Buğday, Bal Kabağı, Yerli Bozok Yaylası Balı(petek, süzme), Dut Kuruşu, Kara (mor) Soğan, Sucuk İçi, Meyve Kompostosu, Konserve, Cevizezmesi, Kapari, Sarımsak, Sirke, Kadayıf, Manda Kaymağı, Aspir, Alıç, Cezerye, Büsküvi, Helva, Sucuk, Pastırma, Leblebi, Kuruyemiş, Yozgat Pidesi, Salep, Mantı, Marmelat, Ekmek Kadayıfı, Keşkek, Haşhaşlı Ekmek, Haşhaş Ezmesi, Tulum Peyniri, Testi Kebabı, Tandır Kebabı, Dondurma, Hedik, Çedene, Sigara Böreği, Lokum, Pestil |