

شیرینی قرابیه تبریز

قرابیه نوعی شیرینی و کلوچه سنتی است که در شهرستان تبریز پخته می‌شود. این شیرینی از سوغاتی‌های مخصوص تبریز به شمار می‌رود. شیرینی قرابیه را با بادام که عمده محتویات آن است به همراه شکر و سفیده تخم مرغ و پسته درست می‌کنند. در قرابیه پسته‌ای به جای بادام، مغز پسته به کار می‌برند. نوع دیگری از قرابیه بنام قرابیه نارگیلی هست که بجای بادام از پودر نارگیل استفاده می‌شود. این شیرینی در شهرهای مختلف آذربایجان از جمله تبریز و شهرستان قزوین و شهرستان زنجان، در جمهوری آذربایجان و ترکیه نیز پخته میشود. قرابیه در تبریز به عنوان شیرینی مجلسی و گران قیمت محسوب می‌شود.

